

08/2006

Mod:S80/RPT23

Production code:8EGPR22





MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI REFRIGERATI "SELF 800"

1. AVVERTENZE

Leggere con attenzione il presente Manuale prima di procedere all'installazione.

Il Manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento.

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati.

ATTENZIONE: L'ACCESSO AL QUADRO ELETTRICO PRINCIPALE E A TUTTE LE ALTRE PARTI ELETTRICHE, SIA PER L'INSTALLAZIONE CHE PER LA MANUTENZIONE, È AUTORIZZATO SOLO A PERSONALE QUALIFICATO.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.

Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al RIVENDITORE.

2. INTRODUZIONE

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 89/336/CEE, 73/23/CEE e 93/68 CEE.

Sono state inoltre applicate le norme CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1 ed EN 60335.2.24.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri ELEMENTI REFRIGERATI sono costituiti da un armadio neutro o freddo con piano o vasca refrigerata e con eventuale vetrina refrigerata appoggiata sopra il piano, dal gruppo refrigerante alloggiato nella parte sottostante e da un gruppo di comando e controllo della vasca, del piano o della vetrina refrigerata (e del vano freddo nei modelli con armadio refrigerato).

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Il peso massimo è indicato in Tabella A.

Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento. Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.

In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione deve essere munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

I nostri ELEMENTI REFRIGERATI sono concepiti unicamente per conservare ed esporre alimenti freddi e bevande alle temperature indicate secondo la Tabella A, in locali adibiti alla ristorazione collettiva. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

Gli ELEMENTI REFRIGERATI sono disponibili secondo le configurazioni riportate nella Tabella A.

Per rispondere ai requisiti minimi imposti dalla normativa HACCP i nostri refrigerati sono dotati di strumenti digitali che permettono di memorizzare e archiviare gli allarmi di alta o bassa temperatura (riferiti alla sonda del termostato) che si dovessero verificare durante il normale funzionamento dello strumento. Vengono anche registrati eventuali black-out subiti dallo strumento stesso, memorizzando il numero di interruzioni.

5.1 Comandi e controlli

L'apparecchiatura viene comandata dal quadro elettrico che si trova nel vano compressore, normalmente a destra.

5.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

- Memorizzazione allarmi di temperatura e durata (HACCP):

Il termoregolatore digitale segnala e memorizza se si sono verificati eventuale allarmi di temperatura (memorizza fino ad 8 allarmi). Memorizza il valore massimo o minimo raggiunto e la durata dell'allarme, ovvero il tempo che è rimasto fuori dalla temperatura d'allarme impostata.

Oltre agli allarmi vengono anche registrati eventuali black-out subiti dallo strumento stesso, memorizzando il numero delle interruzioni avvenute dall'ultimo reset (memorizza fino a 8 black-out), ed eventuali allarmi di temperatura se al rientro dal black-out la sonda misura una temperatura al di fuori dai limiti.

Vedi allarmi al punto 7.3.

6. INSTALLAZIONE

6.1 Posizionamento

Posizionare l'apparecchiatura in un locale ventilato, lontano da fonti di calore ed in modo da assicurare un buon ricambio d'aria nella zona occupata dal compressore. L'ELEMENTO REFRIGERATO è concepito per l'utilizzo in un ambiente con temperatura massima di 32°C.

Se la temperatura ambiente è superiore, anche la temperatura interna può risentirne, con conseguente possibilità di malfunzionamento o di danni all'apparecchiatura.

L'apparecchiatura viene fornita di serie su piedini regolabili per regolare l'altezza e compensare eventuali irregolarità o pendenze del pavimento. Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.



6.2 Collegamenti elettrici

Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti. Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione 230 Volt monofase e frequenza 50 Hz.

Vedere lo schema elettrico Fig. 2 riferibile al modello acquistato.

Nel caso di elementi su ruote il collegamento elettrico avviene tramite la spina posta sotto il cruscotto, è sufficiente inserire una presa mobile collegata alla rete elettrica del locale. Nel caso di elementi su piedini il collegamento elettrico avviene collegando un cavo alla morsettiera, che si trova sotto il cruscotto dell'elemento (a destra, sul fianco interno).

Il cavo deve avere delle caratteristiche minime del tipo H05 RNF ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsettiera (**vedi targhetta**). L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo)

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste norme antinfortunistiche.

7. FUNZIONAMENTO / USO

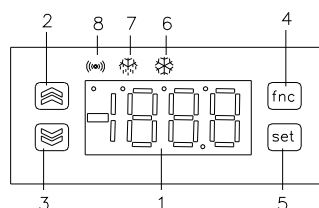
7.1 Consigli per l'uso

- Evitare l'introduzione di cibi caldi o liquidi in evaporazione.
- Coprire o avvolgere gli alimenti destinati alla conservazione.
- Limitare il tempo di apertura delle porte allo stretto indispensabile per l'introduzione o il prelievo degli alimenti.
- Lasciare libero lo spazio attorno agli scambiatori così da consentire una buona circolazione d'aria.
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, pulire l'interno con acqua tiepida e sapone neutro. Evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente.

7.2 Messa in funzione

- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura.
- Premere l'interruttore generale **C** e l'interruttore **D** (se presente) del pannello comandi (Fig. 1). L'accensione della spia incorporata indica che l'apparecchiatura è sotto tensione.
- Se la temperatura presente nell'elemento refrigerato è superiore al valore impostato sul termostato, il compressore si avvia e si accende la spia **6** del termostato digitale.

7.3 Termostato digitale



Legenda

- 1 – Display
- 2 – Pulsante “aumenta valore”, attiva sbrinamento manuale
- 3 – Pulsante “decrementa valore”, reset allarmi manuale
- 4 – Pulsante “funzione di uscita”
- 5 – Pulsante “accede al setpoint”, accede ai menu', conferma comandi, visualizza allarmi
- 6 – Led rosso acceso compressore acceso
- 7 – Led rosso acceso sbrinamento in corso
- 8 – Led rosso acceso allarme attivo, lampeggiante per allarme tacitato

USO

Nel corso del normale funzionamento lo strumento visualizza la temperatura rilevata dalla sonda posta nell'ambiente refrigerato (vetrina vasca/piano, vano).

Per visualizzare l'attuale valore del set point: (valore temperatura scelta), premere e rilasciare il tasto **set**, appare la scritta “set”, premere nuovamente il tasto **set**.

Per modificare il valore del setpoint di lavoro premere e rilasciare il tasto **set** appare la scritta “set”, premere nuovamente il tasto **set**, appare il valore impostato, per modificarlo agire entro 15 secondi sui pulsanti **▲**(2) o **▼**(3) per aumentare o diminuire il valore; dopo la modifica, per memorizzare il nuovo valore premere il tasto **set**.

Il setpoint è impostabile entro i limiti di temperatura massima e minima stabiliti.

Lo **SBRINAMENTO** può essere attivato in qualsiasi momento premendo il tasto **▲** (2) per almeno 5 secondi; lo sbrinamento automatico successivo avverrà a partire da questo momento dopo l'intervallo di sbrinamento impostato dal costruttore (ogni 6 ore per i refrigerati, ogni 4 ore per le vetrine).

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

“E1” sul visualizzatore indica **sonda termostato guasta** indicano una delle seguenti anomalie: tipo di sonda vasca non corretta, sonda vasca difettosa, difetto nei collegamenti; controllare l'integrità della sonda e la correttezza del collegamento strumento-sonda.

MEMORIZZAZIONE ALLARMI HACCP

Se il led **8** è acceso significa che si è verificato un allarme; per vedere il tipo di allarme, la temperatura massima (minima) e la durata agire come segue:

premere un tasto qualsiasi per tacitare l'allarme (se presente il cicalino) e il led **8** comincia a lampeggiare, l'allarme è costituito da due cartelle HCn e tCn che sono presenti dentro la cartella allarmi **AL**. Premere il tasto **set** (5), sul display appare la scritta “**AL**” premere ancora il tasto **set** (5) appare la scritta “**HCn**” (n=numero da 1 a 8) premere ancora il tasto **set** vedo la temperatura massima o minima raggiunta oltre i limiti, premendo ancora set si torna su “**HCn**” premere il pulsante **▲**(2) o **▼**(3) appare la scritta “**tCn**” (n=numero da 1 a 8) premere ancora il tasto **set** vedo il tempo in minuti trascorso al di fuori della temperatura massima o minima impostata. Premere il tasto **fnc** (4) per tornare alla visualizzazione della temperatura.



MEMORIZZAZIONE ALLARMI DOPO UN BLACK OUT

Se avviene un black-out macchina (o spegnimento) per avere una corretta valutazione delle condizioni del cibo vengono generati due nuovi allarmi. Se il led **8** è acceso significa che si è verificato un allarme; per vedere il tipo di allarme agire come segue:
premere un tasto qualsiasi per tacitare l'allarme (se presente il cicalino) e il led **8** comincia a lampeggiare, l'allarme è costituito da due cartelle **bCn** e **btn** che sono presenti dentro la cartella allarmi **AL**. Premere il tasto **set** (5), sul display appare la scritta "**AL**" premere ancora il tasto **set** (5) appare la scritta "**bCn**" (n=numero da 1 a 8) premere ancora il tasto **set** vedo la temperatura massima o minima raggiunta oltre i limiti, se durante il black-out non è stata superata la temperatura dall'arme verrà visualizzato il valore "zero", premendo ancora **set** si torna su "**bCn**" premere il pulsante **▲**(2) o **▼**(3) appare la scritta "**btn**" (n=numero da 1 a 8) premere ancora il tasto **set** vedo il tempo in minuti trascorso al di fuori della temperatura massima o minima impostata. Premere il tasto **fnC** (4) per tornare alla visualizzazione della temperatura.

ATTENZIONE: ALLA PRIMA ACCENSIONE DELLO STRUMENTO BISOGNA CANCELLARE MANUALMENTE EVENTUALI ALLARMI PRESENTI, E' SUFFICIENTE PREMERE UN PULSANTE QUALUNQUE IN MODO TALE CHE IL LED (8) LAMPEGGI, POI TENER PREMUTO IL PULSANTE ▼(3) FINO A QUANDO IL LED (8) RIMANE SPENTO MENTRE IL DISPLAY LAMPEGGIA PER INDICARE L'AVVENUTO RESET.

La modifica dei **PARAMETRI DI CONFIGURAZIONE** del termostato, fissati dal costruttore, deve essere eseguita solo da personale qualificato utilizzando le istruzioni dello strumento.

7.4 Spegnimento parziale

Gli elementi con armadio refrigerato hanno la possibilità di escludere premendo l'interruttore **D** del pannello comandi (Fig. 1) il raffreddamento del piano/vasca e vetrina durante le ore notturne o di inattività, lasciando in funzione solo l'armadio riserva.

7.5 Spegnimento totale

In occasione della messa fuori servizio per un lungo periodo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- Spegner l'interruttore generale.
- Disattivare l'alimentazione elettrica a monte.
- Estrarre tutti gli alimenti dalla cella e dalla vasca e pulire sia l'interno che gli accessori.
- Lasciare le porte socchiuse perché vi sia ricambio d'aria e non si formino odori sgradevoli.
- Proteggere le superfici in acciaio inox con un velo di olio di vaselina. Allo scopo passare energicamente un panno appena imbevuto con l'olio.
- Arieggiare periodicamente i locali.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, seguita da un risciacquo abbondante ed un'accurata asciugatura. L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

Si consiglia di pulire almeno ogni sei mesi, da personale qualificato, le alettature del condensatore del gruppo refrigerante.

Ogni giorno deve essere svuotata la vaschetta di raccolta della condensa, posta sotto il mobile.

Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi e di attrezzi come pagliette, spazzole o raschietti metallici.
- Varchina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Le parti colorate devono essere pulite con cera ai siliconi.
- Il pavimento sotto l'apparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano l'apparecchiatura.
- Durante la pulizia **non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura.**

8.2 Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto od anomalia **da parte di personale qualificato, possibilmente con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione.**

In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

8.3 Possibili anomalie

Per eventuali anomalie vedi **SEGNALAZIONI ED ALLARMI DEL TERMOSTATO DIGITALE.**

Se dopo aver effettuato i controlli indicati non si ottiene un funzionamento corretto, spegnere l'apparecchiatura e **contattare immediatamente il fornitore.**

9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti, in particolare per quanto riguarda il recupero del gas refrigerante. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente nel rispetto delle leggi vigenti.



INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR REFRIGERATED UNITS "SELF-SERVICE 800"

1. WARNINGS

Read this manual carefully **before** commencing installation.

The manual has been devised to furnish the user with all the information required to operate the equipment safely, from its transportation right through to scrapping.

The manual must be looked after carefully so that it is available for future reference. In the event the equipment is sold, the manual must also be handed over to the new user.

In order to use the equipment correctly:

- Do not tamper with the safety devices;
- Use the equipment only for the purpose for which it was specifically designed;
- Keep unauthorized personnel away from the equipment;
- Have maintenance performed by qualified personnel only;
- Switch off the equipment in the event of a fault or irregular operation;
- Only use spare parts supplied or indicated by the Manufacturer.

ATTENTION: ONLY QUALIFIED ELECTRICIANS ARE AUTHORIZED TO ACCESS THE MAIN CONTROL BOARD AND ANY OTHER ELECTRICAL PARTS, WHETHER FOR INSTALLATION OR MAINTENANCE PURPOSES.

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property or bodily injury as a result of non-compliance with the instructions and warnings contained herein.

If in any doubt, and whenever the need arises, contact the DEALER.

2. INTRODUCTION

The equipment conforms to the EEC Directives 89/336, 73/23 and 93/68.

In addition, the following standards have also been applied: CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1 and EN 60335.2.24..

3. DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

Our REFRIGERATED UNITS are made up of an neutral or refrigerated cabinet with a top or refrigerated basin and with an optional refrigerated showcase rested on top of the top, the refrigerating unit housed in the part underneath and an operating and control unit for the basin, top and refrigerated showcase (and for the cold compartment in models with refrigerated cabinet).

4. TRANSPORTATION AND HANDLING

If the equipment is transported on a pallet, it must be unloaded using a lift truck or other appropriate lifting means operated by trained personnel. The maximum weight is given in Table A.

Manoeuvring errors might cause injury as a result of crushing. Any blows to the surfaces of the equipment will result in immediate damage.

During this phase, anyone not directly involved in the operation must not be allowed to remain in the area.

The personnel handling the equipment must wear appropriate personal safety gear (e.g. work gloves, safety boots).

5. OPERATING CONDITIONS AND TECHNICAL FEATURES

Our REFRIGERATED UNITS have been designed solely for the preservation and display of cold foods and drinks at the temperatures given in Table A, for use in rooms used for group catering. Any other use shall be considered improper.

The REFRIGERATED UNITS are available in the configurations featured in Table A.

In order to meet the minimum requirements set forth by HACCP standards, our refrigerated units are equipped with digital instruments that make it possible to memorize and store high or low temperature alarms (concerning the thermostat probe) which may occur during normal operation of the unit. Power outages which the unit suffers are also recorded, and the number of interruptions is memorized.

5.1. Commands and controls

The equipment is controlled by the control board to be found in the compressor compartment, normally on the right.

5.2. Protection and safety devices

Memorization of temperature and duration alarms (HACCP):

The digital heat regulator indicates and memorizes whether there have been any temperature alarms (it memorizes up to 8 alarms). It memorizes the maximum and minimum value reached and the duration of the alarm, or the time that it has remained outside the set temperature alarm.

In addition to alarms, any power outages incurred by the instrument are also recorded, memorizing the number of interruptions since the last reset (it memorizes up to eight outages), and any temperature alarms if at the end of the power outage the probe measures a temperature that is not within the established limits.

See alarms under point 7.3.

6. INSTALLATION

6.1. Positioning

Place the equipment in a ventilated room, away from heat sources, so as to assure a sufficient supply of fresh air in the area taken up by the compressor. The REFRIGERATED UNIT has been designed for use in a room with a maximum temperature of 32°C.

If the room temperature is higher, this may also have an effect on the temperature inside and may result in malfunctioning or damage to the equipment.

The equipment is standard equipped with adjustable feet to obtain the desired height and compensate for any unevenness or slope of the floor. Once installation is complete, the protective film can be removed. This operation should be performed very slowly to prevent the glue remaining attached to the surfaces. If this happens, use kerosene or petrol to remove it.

6.2. Electrical connections

Connections must be made in accordance with the local standards in force. The equipment's electric circuit is designed to work with a single-phase supply voltage of 230 Volts and a frequency of 50 Hz.

See the electrical diagram, Fig. 2, applicable to the model you have purchased.

The equipment is connected by means of the plug under the instrument panel: simply plug it into a portable socket-outlet connected to the room's power mains. For elements on feet, electrical connection is made by connecting a cable to the terminal board, which is underneath the control panel of the unit (at right, on the inner side).

The cable must have the features of type H05 RNF or better, and must feature an efficient earth wire of an appropriate size for the total power of this unit and any other units or accessories connected on the same terminal board (**see rating plate**). The units electrical supply system must feature an appropriately sized automatic omnipolar circuit breaker upstream that assures a gap between the contacts of at least 3mm. There must not be any breaks in the earth cable.

The electrical safety of this equipment is only assured when the above-mentioned conditions are met and if the systems equipotential situation is also in order (use the connection screw located near the power cable entry and the

label featuring the symbol)



The manufacturer declines all responsibility in the event these safety standards are not complied with.

7. OPERATION / USE

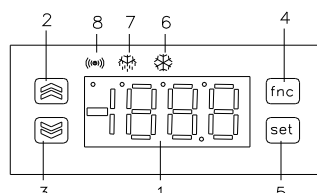
7.1. Operating tips

- Avoid placing hot foods or evaporating liquids inside the unit.
- Cover or wrap foods to be kept inside.
- Only keep the doors open for as long as it takes to put the food inside or take it out.
- Leave the space around the exchangers clear to enable sufficient circulation of the air.
- Before using the equipment for the first time, clean it inside with lukewarm water and neutral soap. Avoid using abrasive detergents or scouring powders. Lastly, rinse and dry thoroughly.

7.2. Starting up

- Turn on the circuit breaker located upstream from the equipment.
- Press master switch C and switch D (where fitted) on the control panel (Fig. 1). 1). The light incorporated into the panel lights to indicate the equipment is powered.
- If the temperature in the refrigerated unit is higher than the thermostat value, the compressor starts working and the digital thermostat's LED 6 comes on.

7.3. Digital thermostat



Legend

- 1 – Display
- 2 – “Increase value” push button, activates manual defrost
- 3 – “Decrease value” push button, manual alarm reset
- 4 – “Exit function” push button
- 5 – “Access set point push button, accesses menus, confirms commands, displays alarms
- 6 – Red LED on, compressor running
- 7 – Red LED on, defrost in progress
- 8 – Red LED on, alarm active, flashing when alarm silenced

USE

During normal operation, the instrument displays the temperature measured in the refrigerated area (showcase basin/top, compartment).

To display the current set point (selected temperature), press and release the key **set**, the message "set will appear, press again the key **set**.

To modify the working set point, press and release the key **set**, the message "set will appear, press again the key **set**, the set value appears, to modify it within 15 seconds use the push buttons ▲ (2) or ▼ (3) to increase or decrease the value; after modification, to memorize, again press the key **set**.

The set point can be given any of the values within the established minimum and maximum temperature

The **DEFROST** can be activated at any time by pressing the key ▲ (2) for at least 5 seconds; the next automatic defrost will occur starting from this time after the time lapse for defrosting set by the manufacturer (every six hours for refrigerated units, every four hours for showcases).

WARNINGS AND ALARMS

'E1' on the display indicates that the **thermostat probe is faulty** indicating one of the following anomalies: incorrect type of basin probe, defective probe, defective connections; check the condition of the probe and correct connection between instrument and probe.

MEMORIZATION OF HACCP ALARMS

If LED 8 is on it means that an alarm has occurred; to see the type of alarm, the maximum (or minimum) temperature and the duration, proceed as follows:

press any key to silence the alarm (the buzzer if present) and LED 8 will start flashing, the alarm is composed of two folders HCn and tCn which are in the alarms folder **AL**. Press the key **set** (5), the display will show the message "**AL**", press again the key **set** (5), this will show the message "**HCn**" (n=number from 1 to 8) press again the key **set** and the maximum or minimum temperature will be seen to be in excess of limits, by pressing again on set you will go back to "**HCn**" press the push button ▲ (2) or ▼ (3) to show the message "**tCn**" (n=number from 1 to 8) press again the key **set** the time will be shown in minutes that has elapsed while in excess of the maximum or minimum set temperature. Press the key **fnc** (4) to return to the temperature display.

MEMORIZATION OF ALARMS AFTER A POWER OUTAGE

If the machine suffers a power outage (or is shut off), for a correct evaluation of food conditions, two new alarms are generated. If LED 8 is on it means that an alarm has occurred; to see the type of alarm, proceed as follows:

press any key to silence the alarm (the buzzer if present) and LED 8 will start flashing, the alarm is composed of two folders **bCn** and **bCn** which are in the alarms folder **AL**. Press the key **set** (5), the display will show the message "**AL**", press again the key **set** (5), this will show the message "**bCn**" (n=number from 1 to 8) press again the key **set** and the maximum or minimum temperature will be seen to be in excess of limits, if during the power outage the alarm temperature has not been exceeded the value "zero" will be shown, by pressing again on **set** you will go back to "**bCn**" press the push button **▲** (2) or **▼** (3) to show the message "**btn**" (n=number from 1 to 8) press again the key **set** the time will be shown in minutes that has elapsed while in excess of the maximum or minimum set temperature. Press the key **fnC** (4) to return to the temperature display.

ATTENTION: THE FIRST TIME THE MACHINE IS STARTED YOU WILL NEED TO MANUALLY CANCEL ANY ALARMS WHICH MAY BE PRESENT, SIMPLY PRESS ANY KEY SO THAT THE LED (8) FLASHES, THEN HOLD DOWN THE PUSH BUTTON ▼(3) UNTIL THE LED (8) STAYS OFF WHILE THE DISPLAY FLASHES TO SHOW RESET HAS OCCURRED.

The editing of the thermostat's **CONFIGURATION PARAMETERS**, which are factory set, must be performed by qualified personnel only according to the instructions of the instrument.

7.4. Partial shutdown

The units with refrigerated cabinet can, by pressing switch **D** on the control panel (Fig. 1) bypass cooling to the top/basin and showcase at night or when not in use, leaving only the reserve cabinet in operation.

7.5. Total shutdown

When the unit is to be mothballed for a lengthy period, the following measures must be taken:

- Turn off the main switch.
- Disconnect the power supply upstream.
- Remove all the food from the cooler and basin and clean the inside as well as all the accessories.
- Leave the doors ajar so that fresh air can get inside, preventing undesirable smells from forming.
- Protect the stainless steel surfaces by covering them with Vaseline oil: use a cloth soaked in the oil and rub vigorously.
- Air the room periodically

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1. Routine maintenance

The routine and preventive maintenance basically consists in the weekly cleaning of the stainless steel parts with lukewarm soapy water, rinsing abundantly and drying thoroughly. The unit must only be cleaned after first disconnecting the power supply upstream from the equipment.

It is advisable to have qualified personnel clean the fins of the refrigerating units condenser at least once every six months.

The condensation tray, located under the unit, must be emptied daily.

Attention:

- Under no circumstances should you use abrasive or corrosive detergents and utensils such as steel wool, brushes or metal scrapers.
- Bleach, hydrochloric acid and other compounds containing chlorine will damage the stainless steel.
- The coloured parts must be cleaned with silicone wax.
- The floor under the unit must not be washed with corrosive substances that might generate vapours damaging the equipment.
- During cleaning, **do not wash the equipment with jets of water.**

8.2. Special maintenance

Special maintenance must be performed by qualified personnel in the event of a fault or anomaly, **wherever possible with the equipment disconnected from the power mains.**

In this case, repairs or replacements might be required. The faulty parts must only be replaced with materials and components identical to the originals or specified by the Manufacturer.

The replacement of components or the modification of the equipment by the user without written permission from the Manufacturer, or the use of non-authorized spare parts, shall instantly cause the warranty to be void.

8.3. Possible anomalies

See DIGITAL THERMOSTAT WARNINGS AND ALARMS for the possible errors.

If, after performing the checks indicated, correct operation is still not achieved, switch off the equipment and **contact the supplier without delay.**

9. SCRAPPING

At the end of its service life, the equipment must be disconnected from the power mains before disassembling the various components. Special care must be taken to avoid the risk of accidents associated with the form and weight of each component.

The equipment must be disposed of in accordance with the laws in force, particularly regarding the recovery of coolant. The various parts (electrical components, rubber piping, cable sheaths, etc.) must be selected so as to make the best possible contribution to the protection of the environment in compliance with the laws in force.



HANDBUCH DER INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG FÜR KÜHLELEMENTE "SELF 800"

1. HINWEISE

Vor Beginn der Installation, aufmerksam dieses Handbuch durchlesen.

Dieses Handbuch wurde erarbeitet, um dem Benutzer die nötigen Informationen für den sicheren Einsatz des Gerätes, angefangen beim Transport bis zur Entsorgung, zu geben.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät weitergegeben, ist das Handbuch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Für den korrekten Gebrauch des Gerätes:

- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen auf keinen Fall umgerichtet werden;
- Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt;
- In der Nähe des Gerätes darf sich kein Personal aufhalten, das nicht mit der Arbeitsweise des Gerätes vertraut ist;
- Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden;
- Im Falle von Betriebsstörungen oder einer schlechten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten;
- Es dürfen ausschließlich vom Hersteller gelieferte oder von diesem empfohlene Ersatzteile verwendet werden.

ACHTUNG: DER ZUGANG ZUM HAUPTSCHALTkasten UND ZU ALLEN ANDEREN ELEKTRISCHEN TEILEN WÄHREND DER INSTALLATION U/O DER DURCHFÜHRUNG VON WARTUNGSARBEITEN IST NUR QUALIFIZIERTEN FACHKRÄFTEN ERLAUBT.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Gegenständen oder Verletzungen an Personen ab, die auf ein Nichtbeachten der in dem vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen und Vorkehrungsmaßnahmen zurückzuführen sind.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich bitte an den HÄNDLER.

2. EINLEITUNG

Das Gerät entspricht den Richtlinien 89/336/EWG, 73/23/EWG und 93/68 EWG.

Ferner wurden die Normen CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1 und EN 60335.2.24 angewandt.

3. BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Unsere KÜHLELEMENTE setzen sich zusammen aus: einem neutralen oder gekühlten Schrank mit einer Platte oder einer Kühlwanne und einer eventuell auf der Platte abgestellten Kühlvitrine; einem im darunter liegenden Teil installierten Kühlaggregat und einer Steuer- und Kontrollvorrichtung der Wanne, der Platte oder der Kühlvitrine (und des Kühlfachs bei den Modellen mit Kühlschränken).

4. TRANSPORT UND HANDLING

Wird das Gerät auf Paletten transportiert, ist dieses mittels eines Gabelstaplers oder anderen geeigneten Hubfahrzeugen, die von erfahrenem Personal zu bedienen sind, abzuladen. Das Höchstgewicht ist in der Tabelle A angegeben.

Eventuelle Manövrierfehler können zu schweren Körperverletzungen (Quetschungen) führen. Die Oberflächen des Gerätes sind ausreichend gegen Stöße zu schützen, da diese sofort Schäden davon tragen würden.

Während des Transports des Gerätes darf sich niemand, der nicht mit dem Vorgang zu schaffen hat, in direkter Nähe aufhalten.

Das mit dem Handling des Gerätes beauftragte Personal hat sich durch Tragen von Schutzhandschuhen und festem Schuhwerk gegen Verletzungen zu schützen.

5. EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE MERKMALE

Unsere KÜHLELEMENTE sind nur für die Aufbewahrung und das Ausstellen von kalten Lebensmitteln und Getränken in Räumen für die Gemeinschaftsverpflegung bei Temperaturen, die in der Tabelle A angegeben sind, bestimmt. Jeder anderweitiger Gebrauch ist unzulässig.

Die KÜHLELEMENTE sind in den in der Tabelle A angegebenen Konfigurationen lieferbar.

Um die auferlegten Mindestanforderungen der Norm HACCP zu erfüllen, werden unsere Kühler mit digitalen Instrumenten ausgerüstet, mit denen die Alarmer der niedrigen und hohen Temperaturen (über den Thermostatifühler), die während des normalen Betriebs ausgelöst werden können, gespeichert und archiviert werden. Auch eventuelle Blackouts werden von diesem Instrument aufgezeichnet, dabei wird die Anzahl der Unterbrechungen gespeichert.

5.1. Steuer- und Kontrollvorrichtungen

Das Gerät wird von einer Schalttafel gesteuert, die im Verdichterbereich, normalerweise auf der rechten Seite, untergebracht ist.

5.2. Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

- Speicherung der Temperaturalarmer und ihrer Dauer (HACCP):

Der digitale Wärmeregler meldet und speichert eventuell aufgetretene Temperaturalarmer (speichert bis zu 8 Alarmer). Es wird die höchste und die niedrigste erreichte Temperatur und die Alarmdauer gespeichert, bzw. die Zeit ausserhalb der für die Alarmauslösung eingestellten Temperatur.

Ausserdem werden eventuelle Blackouts, die das Instrument selbst betrafen aufgezeichnet, dabei werden die Unterbrechungen seit der letzten Rücksetzung gespeichert (bis zu 8 Blackouts), sowie eventuelle Temperaturalarmer, wenn bei der Stromrückkehr nach dem Blackout der Fühler eine Temperatur ausserhalb des Einstellbereichs misst.

Siehe Alarmer, unter dem Punkt 7.3.

6. INSTALLATION

6.1. Aufstellung

Das Gerät ist in einem belüfteten Raum, fern von Wärmequellen, so aufzustellen, dass ein guter Luftaustausch im Bereich des Verdichters gewährleistet wird. Das KÜHLELEMENT ist für die Anwendung in Räumlichkeiten mit einer Temperatur von maximal 32°C ausgelegt.

Bei höheren Raumtemperaturen kann sich die Temperatur im Gerät verändern, was zu Betriebsstörungen oder Schäden am Gerät führen kann.

Das Gerät ist serienmäßig mit höhenverstellbaren Füßen ausgestattet, durch die eventuelle Unebenheiten oder Neigungen des Fußbodens ausgeglichen werden können. Nach beendeter Installation kann der Schutzfilm abgezogen werden. Das muss sehr langsam geschehen, damit kein Kleber auf der Oberfläche haften bleibt. Eventuelle Kleberreste können mit Kerosin oder Benzin entfernt werden.

6.2. Elektrische Anschlüsse

Die elektrischen Anschlüsse sind unter Berücksichtigung der geltenden örtlichen Normen durchzuführen. Der Stromkreis des Gerätes ist für einen Betrieb bei einer einphasigen Speisespannung von 230 Volt und einer Frequenz von 50 Hz ausgelegt.

Siehe elektrischer Schaltplan Abb. 2 auf das gekaufte Modell bezogen.

Für Elemente auf Rädern erfolgt der elektrische Anschluss über den Stecker, der sich unter der Bedienblende befindet, es ist lediglich eine an das Stromnetz des Raums angeschlossene lose Steckdose vorzusehen. Für Elemente mit Stellfüßen erfolgt der elektrische Anschluss über ein Kabel an der Klemmenleiste, die sich unter der Bedienblende des Elementes befindet (rechts, auf der Innenseite).

Es ist ein Kabel des Typs H05 RNF sowie ein effizienter Erder, der der Gesamtlast dieses Gerätes und eventuell der Last von anderen an dieselbe Klemmenleiste angeschlossenen Geräten standhält, vorzusehen (**siehe Typenschild**). Die elektrische Anlage muss vor dem Gerät mit einem allpoligen Automatikschalter mit ausreichender Bemessung ausgerüstet sein, dessen Kontakte eine Öffnung von mindestens 3 mm aufweisen müssen. Das Erdkabel darf nicht unterbrochen sein.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn die zuvor angeführten Bedingungen erfüllt wurden und dieses fachgerecht in ein äquipotentielles System eingebunden wurde (hierfür die Anschlussschraube nahe dem Eintritt des Stromkabels und des selbstklebenden Etiketts mit Symbol verwenden).

Im Falle eines Nichtbeachtens dieser Unfallverhütungsvorschriften kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.

7. BETRIEB / GEBRAUCH

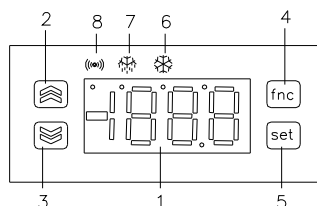
7.1. Nützliche Hinweise

- Es sollten keine noch warmen Speisen oder dampfende Flüssigkeiten in das Gerät gestellt werden.
- Die aufzubewahrenden Lebensmittel sind abzudecken oder mit einer Schutzhülle zu versehen.
- Die Türen sollten nur solange geöffnet werden, wie dies für das Hineinstellen oder die Entnahme der Lebensmittel erforderlich ist.
- Es ist genügend Freiraum um die Austauschvorrichtungen vorzusehen, damit eine gute Luftzirkulation gewährleistet wird.
- Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes ist dieses intern mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife zu reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Pulver verwenden, nachspülen und sorgfältig abtrocknen.

7.2. Inbetriebnahme

- Den Schutzschalter vor dem Gerät einschalten.
- Den Hauptschalter **C** und den Schalter **D** (falls vorhanden) auf der Bedientafel (Abb. 1) drücken. 1). Die Einschaltung der eingebauten Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht.
- Überschreitet die Temperatur im Kühlelement den eingestellten Wert des Thermostats, setzt sich der Verdichter in Betrieb und die Kontrolllampe **6** des digitalen Thermostats leuchtet auf.

7.3. Digitaler Thermostat



Zeichenerklärung

- 1 – Display
- 2 – Taste "Wert erhöhen", aktiviert die manuelle Abtauung
- 3 – Taste "Wert senken", manuelle Alarmrücksetzung
- 4 – Taste "Verlassen"
- 5 – Taste "Sollwertzugriff", öffnet die Menüs, bestätigt Befehle, zeigt Alarme
- 6 – Rote, eingeschaltete Led "Heizwiderstand an"
- 7 – Rote, eingeschaltete Led laufende Abtauung
- 8 – Rote, eingeschaltete Led aktiver Alarm, blinkt bei unterdrücktem Alarm

GEBRAUCH

Bei normalem Betrieb zeigt das Instrument die Temperatur, die durch den Fühler, der im Kühlraum (Vitrine, Wanne/Platte, Fach) untergebracht ist, gemessen wird.

Für die Sichtanzeige des aktuellen Sollwerts: (gewählte Temperatur), die Taste **Set** drücken und loslassen, es erscheint die Schrift "Set", erneut die Taste **Set** drücken.

Für die Änderung des Betriebssollwertes, die Taste **Set** drücken und loslassen, es erscheint die Schrift "Set", erneut die Taste **Set** drücken, es erscheint der eingestellte Wert, um ihn zu ändern, innerhalb 15 Sekunden die Tasten **▲**(2) oder **▼**(3) zum Erhöhen oder Senken des Wertes betätigen; um nach der Änderung den Wert zu speichern, wieder die Taste **Set** drücken.

Der Sollwert kann innerhalb der festgelegten Höchst- und Mindesttemperatur eingestellt werden.

Die **ABTAUUNG** kann in jedem beliebigen Moment durch Drücken der Taste **▲** (2) für mindestens 5 Sekunden aktiviert werden; die nächste automatische Abtauung erfolgt nach dem vom Hersteller eingegebenen Zeitabstand, dessen Zählung in diesem Moment beginnt (alle 6 Stunden für die Kühlfächer, alle 4 Stunden für die Vitrinen).

ANZEIGEN UND ALARME

'E1' auf der Sichtanzeige bedeutet **Thermostatfühler defekt** und verweist auf eine der folgenden Störungen: Wannenfühler stimmt nicht, Wannenfühler defekt, defekte Anschlüsse; die Intaktheit des Fühlers und die korrekte Verbindung Instrument-Fühler prüfen.

ALARMSPEICHERUNG HACCP

Ist die Led **8** eingeschaltet, ist dies ein Hinweis auf eine Alarmauslösung; um den Alarmtyp, die Höchsttemperatur (oder Mindesttemperatur) und die Dauer abzulesen, wie folgt vorgehen:

eine beliebige Taste drücken, um das akustische Alarmsignal abzustellen (falls ein Summer vorhanden ist), die Led **8** beginnt zu blinken, der Alarm setzt sich aus zwei Mappen HCn und tCn zusammen, die sich wiederum in der Alarmmappe **AL** befinden. Die Taste **Set** (5) drücken, auf dem Display erscheint die Schrift "**AL**" wieder die Taste **Set** (5) drücken, es erscheint die Schrift "**HCn**" (n=Zahl von 1 bis 8), nochmals die Taste **Set** drücken und man sieht die erreichte Höchst- oder Mindesttemperatur ausserhalb des Einstellbereichs, bei nochmaligem Drücken von Set kehrt man zu "**HCn**" zurück, die Taste **▲**(2) oder **▼**(3) drücken, es erscheint die Schrift "**tCn**" (n=Zahl von 1 bis 8), noch mal die Taste **Set** drücken und man sieht die Zeit in Minuten, in der die eingestellte Höchst- oder Mindesttemperatur ausserhalb des Einstellbereiches lag. Die Taste **fnc** (4) drücken, um zur Temperaturanzeige zurückzugehen.

ALARMSPEICHERUNG NACH EINEM BLACK OUT

Im Falle eines Maschinenblackouts (oder Ausschaltung) werden zwei neue Alarme erzeugt, um den Zustand der Speisen richtig einzuschätzen. Ist die Led **8** eingeschaltet, ist dies ein Hinweis auf eine Alarmauslösung; um den Alarmtyp festzustellen, wie folgt vorgehen:

eine beliebige Taste drücken, um das akustische Alarmsignal abzustellen (falls ein Summer vorhanden ist), die Led **8** beginnt zu blinken, der Alarm setzt sich aus zwei Mappen **bCn** und **btn** zusammen, die sich wiederum in der Alarmmappe **AL** befinden. Die Taste **Set** (5) drücken, auf dem Display erscheint die Schrift "**AL**" wieder die Taste **Set** (5) drücken, es erscheint die Schrift "**bCn**" (n=Zahl von 1bis 8), nochmals die Taste **Set** drücken und man sieht die erreichte Höchst- oder Mindesttemperatur ausserhalb des Einstellbereichs, bei nochmaligem Drücken von **Set** kehrt man zu "**bCn**" zurück, die Taste **▲**(2) oder **▼**(3) drücken, es erscheint die Schrift "**btn**" (n=Zahl von 1bis 8), noch mal die Taste **Set** drücken und man sieht die Zeit in Minuten, in der die eingestellte Höchst- oder Mindesttemperatur ausserhalb des Einstellbereiches lag. Die Taste **fnc** (4) drücken, um zur Temperaturanzeige zurückzugehen.

ACHTUNG: BEI DER ERSTEN EINSCHALTUNG DES INSTRUMENTES MÜSSEN EVENTUELL VORHANDENE ALARME GELOESCHT WERDEN, ES GENÜGT EINE BELIEBIGE TASTE ZU DRÜCKEN, DAMIT DIE LED (8) BLINKT, DANN DIE TASTE ▼(3) SO LANGE DRÜCKEN BIS DIE LED (8) SICH AUSSCHALTET UND DAS DISPLAY BLINKT, UM DIE ERFOLGTE RÜCKSETZUNG ANZUZEIGEN.

Die Änderung der vom Hersteller eingestellten **KONFIGURATIONSPARAMETER** des Thermostats darf nur von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der beiliegenden Anweisungen vorgenommen werden.

7.4. Teilweise Ausschaltung

Bei den Elementen mit Kühlschrank ist es möglich, durch Drücken des Schalters **D** auf der Bedientafel (Abb. 1) die Kühlung der Platte/Wanne und Vitrine nachts oder ausserhalb der Arbeitszeiten auszuschliessen und nur den Reserveschrank in Betrieb zu lassen.

7.5. Komplette Ausschaltung

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist Folgendes zu beachten:

- Den Hauptschalter ausschalten.
- Die Spannung vor dem Gerät abstellen.
- Alle Lebensmittel aus der Zelle und aus der Wanne herausnehmen und die Innenflächen und das Zubehör sorgfältig reinigen.
- Die Türen nur halb schließen, damit ein ausreichender Luftwechsel gewährleistet wird und sich keine unangenehmen Gerüche bilden.
- Die Edelstahlf Flächen durch Auftragen einer dünnen Schicht Vaselineöl schützen. Hierzu mit einem mit wenig Öl getränktem Tuch die Flächen kräftig abreiben.
- Die Räume in regelmäßigen Zeitabständen lüften.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

8.1. Normale Wartung

Die normale und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der Edelstahlteile mit lauwarmem Wasser und Seife, gut nachspülen und sorgfältig trocken reiben. Die Reinigung erst vornehmen, nachdem die Spannung vor dem Gerät weggenommen wurde. Es empfiehlt sich, die Rippen des Kondensators der Kühlgruppe mindestens alle sechs Monate von qualifizierten Fachkräften reinigen zu lassen. Die sich unter dem Möbel befindliche Kondenswasserauffangschale ist täglich zu leeren.

Achtung:

- Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder scheuermittelhaltige noch korrosive Reinigungsmittel, wie Stahlwolle, metallische Bürsten oder Schaber verwendet werden.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Produkte beschädigen die Oberflächen aus Edelstahl.
- Die farbigen Teile sind mit Silikonwachs zu reinigen.
- Der Fußboden unter dem Gerät darf nicht mit korrosiven Substanzen gesäubert werden, da diese für das Gerät schädliche Dämpfe entwickeln könnten.
- Für die Reinigung **des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.**

8.2. Aussergewöhnliche Wartung

Die aussergewöhnliche Wartung wird bei Schäden oder Störungen **von Fachpersonal durchgeführt, nach Möglichkeit das Gerät vom Stromnetz abtrennen.**

Es können sich sowohl Reparaturen als auch der Austausch von Komponenten als erforderlich erweisen. Alle defekten Teile dürfen ausschließlich gegen gleichwertige oder vom Hersteller empfohlene Materialien und Komponenten ausgetauscht werden.

Werden vom Benutzer ohne schriftliche Genehmigung seitens des Herstellers Komponenten ausgetauscht oder Änderungen am Gerät vorgenommen oder nicht autorisierte Ersatzteile verwendet, verfällt die Garantie sofort.

8.3. Mögliche Betriebsstörungen

Bei eventuellen Betriebsstörungen, unter ANZEIGEN UND ALARME DES DIGITALEN THERMOSTATS nachsehen.

Treten nach der Durchführung der genannten Kontrollen weiterhin Betriebsstörungen auf, ist das Gerät auszuschalten und **sofort der Hersteller zu informieren.**

9. ENTSORGUNG

Nach Ablauf seiner Lebensdauer ist das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Stromnetz zu trennen. Dabei ist darauf zu achten, dass aufgrund der Form und des Gewichtes einer jeden Komponente entsprechende Maßnahmen zur Verhütung von Unfällen getroffen werden.

Das Gerät muss laut den geltenden Gesetzesvorschriften entsorgt werden, besonders das Kältemittel muss rückgewonnen werden. Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelummantelungen, usw.) sind materialgerecht zu trennen. Auf diese Weise wird eine umweltfreundliche und den geltenden Gesetzesvorschriften entsprechende Entsorgung sichergestellt.



NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN POUR ELEMENTS REFRIGERES "SELF 800"

1. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement la présente Notice **avant** de procéder à l'installation.

La Notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination.

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

Pour l'emploi correct de l'appareil:

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu;
- Eviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien;
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant.

ATTENTION: PENDANT L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN, L'ACCES AU TABLEAU ELECTRIQUE PRINCIPAL ET A TOUTES LES AUTRES PIECES ELECTRIQUES, N'EST AUTORISE QU'AU PERSONNEL QUALIFIE.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au REVENDEUR.

2. INTRODUCTION

L'appareil est conforme aux Directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 93/68 CEE.

Sont également appliquées les normes CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1 et EN 60335.2.24.

3. DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS

Nos ELEMENTS REFRIGERES sont constitués d'une armoire neutre ou froide avec plan ou bac réfrigéré, et si prévue, d'une vitrine réfrigérée posée sur le plan, d'un groupe réfrigérant situé dans la partie basse et d'un groupe de commande et de contrôle du bac, du plan ou de la vitrine réfrigérée (et du compartiment froid dans les modèles avec armoire réfrigérée).

4. TRANSPORT ET MANUTENTION

Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manœuvré par du personnel qualifié. Le poids maximum est indiqué au Tableau A.

Toute éventuelle erreur de manœuvre pourrait être cause d'accident avec risque d'écrasement. Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.

Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex: gants de travail, chaussures de protection).

5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Nos ELEMENTS REFRIGERES sont conçus uniquement pour conserver et exposer des aliments froids et des boissons aux températures indiquées au Tableau A, dans des locaux destinés à la restauration collective. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.

Les ELEMENTS REFRIGERES sont disponibles aux configurations reportées au Tableau A.

Pour satisfaire aux exigences minimales requises par la réglementation HACCP, nos éléments réfrigérés sont équipés d'instruments numériques permettant de mémoriser et d'archiver les alarmes de haute et/ou basse température (rapportés à la sonde du thermostat) qui pourraient se déclencher lors du fonctionnement ordinaire de l'instrument. Les éventuelles coupures de courant subies par l'instrument sont également enregistrées, avec la mémorisation du nombre de coupures.

5.1. Commandes et contrôles

L'appareil est commandé par le panneau électrique qui se trouve dans le compartiment du compresseur, normalement à droite.

5.2. Protections et dispositifs de sécurité

- Mémorisation des alarmes de température et durée (HACCP):

Le thermorégulateur numérique signale et mémorise les cas d'alarmes de température qui se sont vérifiés (il mémorise jusqu'à 8 alarmes). Il mémorise la valeur maximale ou minimale atteinte ainsi que la durée de l'alarme, à savoir la durée pendant laquelle il est resté hors des limites de température prévue.

Outre les alarmes, les éventuelles coupures de courant subies par l'instrument sont également enregistrées, avec mémorisation du nombre d'interruptions ayant eu lieu depuis la dernière remise à zéro (il mémorise jusqu'à 8 interruptions de courant), ainsi que les éventuelles alarmes de température si la sonde devait mesurer une température hors limite après le retour du courant.

Voir alarmes au point 7.3.

6. INSTALLATION

6.1. Positionnement

Positionner l'appareil dans un local ventilé, loin de sources de chaleur et de manière à garantir une bonne aération dans la zone occupée par le compresseur. L'ELEMENT RÉFRIGÉRÉ est conçu pour une utilisation dans des locaux ayant une température maximale de 32°C.

Si la température ambiante est supérieure, la température interne peut se dégrader, avec la possibilité conséquente de dysfonctionnement ou de dommage à l'appareil.

L'appareil est fourni avec des pieds réglables en hauteur pour compenser toute éventuelle irrégularité du sol. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. S'il y a lieu, nettoyer avec du kérosène ou de l'essence.

6.2. Branchements électriques

Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur. Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner à une tension d'alimentation de 230 Volts monophasée et à une fréquence de 50 Hz.

Voir le schéma électrique Fig. 2 qui se réfère au modèle acheté.

Pour effectuer le branchement électrique des éléments sur roulettes, il suffit de brancher fiche située sous le panneau de commande à une prise mobile reliée au réseau électrique du local. Pour effectuer le branchement électrique des éléments sur pieds réglables, il faut relier un câble au bornier situé sous le tableau de commande de l'élément (à droite, sur le côté intérieur).

Le câble doit avoir des caractéristiques minimums de type H05 RNF et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné par rapport à la puissance totale de cet appareil et des autres appareils ou accessoires éventuellement branchés sur le même bornier (**voir plaque signalétique**). L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique monopolaire correctement dimensionné qui puisse garantir une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement si ces conditions sont respectées et si le système est également conforme sous l'aspect de l'équipotentialité (utiliser la vis de connexion placée près de l'entrée du câble d'alimentation et de l'étiquette avec le symbole) ↓

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect desdites normes contre les accidents.

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

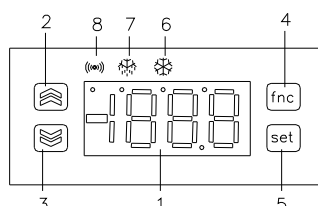
7.1. Conseils d'emploi

- Eviter d'introduire des aliments chauds ou liquides produisant de la vapeur.
- Couvrir ou envelopper les aliments qui doivent être conservés.
- Limiter au strict minimum le temps d'ouverture des portes lors de l'introduction ou du retrait d'aliments.
- Libérer l'espace autour des échangeurs de manière à permettre une bonne circulation d'air.
- Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et du savon neutre. Eviter l'utilisation de détergents ou de poudres abrasifs, puis rincer et essuyer soigneusement.

7.2. Mise en marche

- Enclencher l'interrupteur de protection situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur l'interrupteur général **C** et sur l'interrupteur **D** (si présent) du panneau de commande (Fig. 1). L'allumage du voyant intégré signale que l'appareil est sous tension.
- Si la température à l'intérieur de l'élément réfrigéré est supérieure à la valeur programmée sur le thermostat, le compresseur entre en fonction et le voyant **6** du thermostat numérique s'allume.

7.3. Thermostat numérique



Légende

- 1 – Afficheur
- 2 – Bouton "augmenter la valeur", actionnement du dégivrage manuel
- 3 – Bouton "diminuer la valeur", remise à zéro manuelle des alarmes
- 4 – Bouton "fonction de sortie"
- 5 – Bouton "accès à la valeur de réglage", accès aux menus, validation des commandes, affichage des alarmes
- 6 – Voyant rouge allumé compresseur allumé
- 7 – Voyant rouge allumé dégivrage en cours
- 8 – Voyant rouge allumé déclenchement d'alarme, clignotant pour extinction d'alarme

UTILISATION

Pendant le fonctionnement ordinaire, l'instrument affiche la température relevée par la sonde placée dans l'élément réfrigéré (vitrine bac/plan, compartiment).

Pour afficher la valeur de réglage programmée: (valeur de température choisie), appuyer puis relâcher le bouton **set**. La mention "set" s'affiche, appuyer de nouveau sur **set**.

Pour modifier la valeur de réglage, appuyer et relâcher le bouton **set**. La mention "set" s'affiche. Appuyer de nouveau sur **set**, la valeur programmée s'affiche. Pour la modifier, appuyer sous les 15 secondes sur les boutons ▲ (2) ou ▼ (3) pour augmenter ou diminuer la valeur; après la modification, pour mémoriser la nouvelle valeur, appuyer sur le bouton **set**.

La valeur de réglage ne peut être programmée que dans les limites de température établies.

Le **DÉGIVRAGE** peut être actionné à tout moment en appuyant sur la touche ▲ (2) pendant au moins 5 secondes. Successivement, le dégivrage automatique démarrera à partir de ce moment, après l'intervalle de dégivrage pré-réglé par le fabricant (toutes les 6 heures pour les éléments réfrigérés, toutes les 4 heures pour les vitrines).

SIGNALISATIONS ET ALARMES

'E1' sur l'afficheur indique **sonde thermostat en panne** en signalant ainsi une des anomalies suivantes: type de sonde utilisée pour le bac incorrecte, sonde du bac défectueuse, défaut de connexion; contrôler le bon état de la sonde et la bonne connexion de l'instrument à la sonde.

MÉMORISATION DES ALARMES HACCP

Si le voyant **8** est allumé, cela signifie qu'une alarme s'est déclenchée; pour voir le type d'alarme, la température maximale (minimale) et la durée, faire comme suit:

appuyer sur un bouton quelconque pour éteindre l'alarme (si le buzzer est présent). Le voyant **8** commence à clignoter, l'alarme est constituée de deux dossiers HCn et tCn, présents dans le dossier alarmes **AL**. Appuyer sur le bouton **set** (5), sur l'afficheur apparaît la mention "**AL**". Appuyer de nouveau sur **set** (5) et la mention "**HCn**" apparaît (n=numéro de 1 à 8). Appuyer de nouveau sur **set** pour voir la température maximale ou minimale hors limite atteinte. En appuyant encore sur **set**, on retourne sur "**HCn**". Appuyer sur le bouton ▲ (2) ou ▼ (3) et la mention "**tCn**" apparaît (n=numéro de 1 à 8). Appuyer encore sur **set** pour voir la durée en minute de la température maximale ou minimale hors limite. Appuyer sur le bouton **fnc** (4) pour retourner à l'affichage de la température.

MEMORISATION DES ALARMES APRES UNE INTERRUPTION DE COURANT

En cas d'interruption de courant sur l'appareil (ou d'extinction), pour obtenir une bonne évaluation de l'état des aliments, deux nouvelles alarmes sont déclenchées. Si le voyant **8** est allumé, cela signifie qu'une alarme s'est déclenchée; pour voir le type d'alarme, faire comme suit:

appuyer sur un bouton quelconque pour éteindre l'alarme (si le buzzer est présent). Le voyant **8** commence à clignoter, l'alarme est constituée de deux dossiers **bCn** et **btn** présents dans le dossier alarmes **AL**. Appuyer sur le bouton **set** (5), sur l'afficheur apparaît la mention "**AL**". Appuyer de nouveau sur **set** (5) et la mention "**bCn**" apparaît (n=numéro de 1 à 8). Appuyer de nouveau sur **set** pour voir la température maximale ou minimale hors limite atteinte. Si lors de la coupure la température est restée dans les limites prévues, la valeur "zéro" s'affichera. En appuyant encore sur **set**, on retourne à "**bCn**". Appuyer sur le bouton **▲**(2) ou **▼**(3) et la mention "**btn**" apparaît (n=numéro de 1 à 8). Appuyer encore sur **set** pour voir la durée en minute de la température maximale ou minimale hors limite. Appuyer sur le bouton **fnc** (4) pour retourner à l'affichage de la température.

ATTENTION: LORS DU PREMIER ALLUMAGE DE L'INSTRUMENT, IL FAUT ANNULER MANUELLEMENT TOUTE EVENTUELLE ALARME PRESENTE. IL SUFFIRA D'APPUYER SUR UN BOUTON QUELCONQUE DE FAÇON QUE LE VOYANT (8) CLIGNOTE, PUIS MAINTENIR ENFONCE LE BOUTON ▼(3) JUSQU'A CE QUE LE VOYANT (8) RESTE ETEINT. L'AFFICHEUR CLIGNOTERA POUR INDIQUER LA BONNE REMISE A ZERO.

La modification des **PARAMETRES DE CONFIGURATION** du thermostat, réglés par le fabricant, doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié en suivant les instructions de l'instrument.

7.4. Extinction partielle

Les éléments avec armoire réfrigérée ont la possibilité d'éteindre, en appuyant sur l'interrupteur **D** du panneau de commande (Fig. 1) le refroidissement du plan/bac et de la vitrine pendant les heures nocturnes ou d'inactivité, en laissant seulement en fonction l'armoire de stockage.

7.5. Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes:

- Eteindre l'interrupteur général.
- Couper l'alimentation électrique située en amont.
- Retirer tous les aliments de la chambre et du bac et nettoyer l'intérieur et les accessoires.
- Entrebaïller les portes pour favoriser la circulation d'air et éviter la formation d'odeurs.
- Protéger les surfaces en acier inox avec un voile d'huile de vaseline. Dans ce but, y passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile.
- Aérer périodiquement les locaux.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1. Entretien ordinaire

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon, suivi d'un rinçage abondant. Puis essuyer soigneusement. Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.

Nous conseillons de faire nettoyer au moins tous les six mois, les ailettes du condensateur du groupe réfrigérant par du personnel qualifié.

Le bac de récolte de la condensation, situé sous le meuble, doit être vidé tous les jours.

Attention:

- Eviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs et des ustensiles tels que paillettes, brosses ou racloirs métalliques.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Les parties colorées doivent être nettoyées avec de la cire à la silicone.
- Le sol sous l'appareil ne doit pas être lavé avec des substances corrosives qui pourraient dégager des vapeurs susceptibles d'endommager l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.

8.2. Entretien extraordinaire

L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie **par du personnel qualifié, si possible en débranchant d'abord l'appareil du secteur.**

Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

8.3. Anomalies possibles

Pour toute éventuelle anomalie, voir SIGNALISATIONS ET ALARMES DU THERMOSTAT NUMERIQUE.

Si le dysfonctionnement persiste après avoir effectué les contrôles indiqués, éteindre l'appareil et **contacter immédiatement le fournisseur.**

9. ELIMINATION

A la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

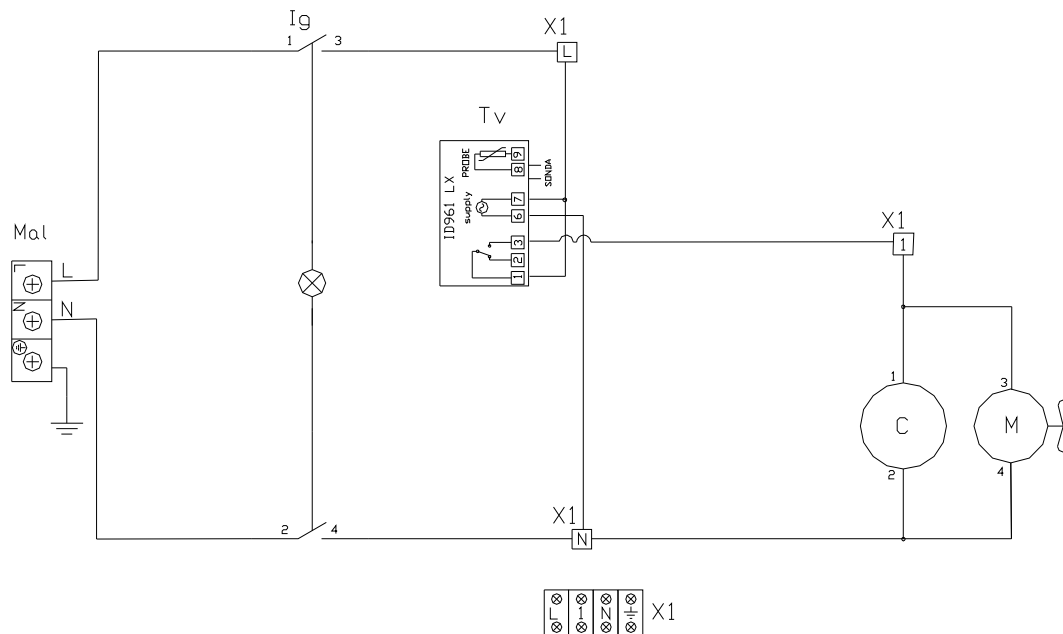
L'appareil doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

Tab. A: CARATTERISTICHE TECNICHE ELEMENTI REFRIGERATI
- TECHNICAL FEATURES OF REFRIGERATED UNITS - TECHNISCHE MERKMALE KÜHLELEMENTE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ELEMENTS REFRIGERE

ELEMENTO REFRIGERATO SU VASCA O PIANO / REFRIGERATED UNIT ON BASIN OR TOP / KÜHLELEMENT AUF DER WANNE ODER PLATTE / ELEMENT REFRIGERE SUR BAC OU PLAN										
DATI TECNICI- TECHNICAL DATA- TECHNISCHE DATEN- DONNEES TECHNIQUES	8EGVR11	8EGVR15	8EGVR22	8EVVR 15	8EVVR 22	8EGPR11	8EGPR 15	8EGPR22	8EVPR 15	8EVPR 22
DATI TECNICI- TECHNICAL DATA- TECHNISCHE DATEN- DONNEES TECHNIQUES	8EAVR11	8EAVR15	8EAVR22			8EAPR11	8EAPR 15	8EAPR22	8EVPR 15	
Vano- Compartment type- Fach- Compartment	A GIORNO- OPEN-OFFEN- A JOUR	A GIORNO- OPEN-OFFEN- A JOUR	A GIORNO- OPEN-OFFEN- A JOUR	REFRIGERATO- REFRIGERATED- GEKÜHLT- REFRIGERE	REFRIGERATO- REFRIGERATED- GEKÜHLT- REFRIGERE	A GIORNO- OPEN-OFFEN- A JOUR	A GIORNO- OPEN-OFFEN- A JOUR	A GIORNO- OPEN-OFFEN- A JOUR	REFRIGERATO- REFRIGERATED- GEKÜHLT- REFRIGERE	REFRIGERATO- REFRIGERATED- GEKÜHLT- REFRIGERE
Vano- Compartment type- Fach- Compartment	ARMADIO NEUTRO- NEUTRAL CABINET- NEUTRALER SCHRANK- ARMOIRE NEUTRE	ARMADIO NEUTRO- NEUTRAL CABINET- NEUTRALER SCHRANK- ARMOIRE NEUTRE	ARMADIO NEUTRO- NEUTRAL CABINET- NEUTRALER SCHRANK- ARMOIRE NEUTRE			ARMADIO NEUTRO- NEUTRAL CABINET- NEUTRALER SCHRANK- ARMOIRE NEUTRE	ARMADIO NEUTRO- NEUTRAL CABINET- NEUTRALER SCHRANK- ARMOIRE NEUTRE	ARMADIO NEUTRO- NEUTRAL CABINET- NEUTRALER SCHRANK- ARMOIRE NEUTRE		
	CON VASCA REF. - WITH BASIN MIT GEKÜHLTEM BEHÄLTER - AVEC BAC					CON PIANO REF. - WITH SHELF MIT GEKÜHLTER ABLAGE - AVEC PLAN				
Dimensioni esterne - Overall dimensions Aussenmasse - Dimensions externes										
L=lunghezza- length- Länge- longueur :mm	1125	1500	2250	1500	2250	1125	1500	2250	1500	2250
P=profondità-depth- Tiefe- profondeur: mm	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800
H = altezza- height- Höhe- hauteur: mm	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
P. con scorrevassoio - with tray slide - P. mit Tabletfführung - avec tapis transporteur pour plateaux mm.	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Dim. vano- Compartment dimensions- Fachmass- Dimensions compartiment: mm										
Lunghezza - length - Länge - longueur	525	900	1350	800	1250	525	900	1350	800	1250
Profondità – depth - Tiefe- profondeur	650	650	650	540	540	650	650	650	540	540
Altezza – height – Höhe - hauteur	450	450	450	350	350	450	450	450	350	350
Capacità vano neutro-Neutral compartment capacity- Kapazität neutrales Fach- Capacité compartiment neutre litri/litres	153	263	395	/	/	153	263	395	/	/
Capacità cella refrigerata - Cooler capacity- Kapazität Kühlzelle- Capacité cellule réfrigérée litri-litres	/	/	/	151	235	/	/	/	151	235
N. di porte- N° of doors- Anzahl der Türen- Nbre de portes	0 / 1	0 / 3	0 / 4	2	3	0 / 1	0 / 3	0 / 4	2	3
Dimensioni A =vasca/basin/ wanne/bac B =piano/shelf/platte/plan										
Lunghezza - length - Länge - longueur :mm	960	1280	1930	1280	1930	960	1280	1930	1280	1930
Profondità – depth - Tiefe- profondeur :mm	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
Altezza – height – Höhe – hauteur : mm	210	210	210	210	210	20	20	20	20	20
Capacità vasche- Basin capacity- Kapazität- Capacité des bacs	3 GN 1/1	4 GN 1/1	6 GN 1/1	4 GN 1/1	6 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	6 GN 1/1	4 GN 1/1	6 GN 1/1
Temp.vasca/piano- Basin/shelf temperature Temperatur Behälter/Ablage- Temp. Bac/plan °C	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	- 10 / - 3 °C	- 10 / - 3 °C	- 10 / - 3 °C	- 10 / - 3 °C	- 10 / - 3 °C
Temp.Cella-Temp.cooler- Temp.der Zelle- Temp. cellule	/	/	/	+2 / +10 °C	+2 / +10 °C	/	/	/	+2 / +10 °C	+2 / +10 °C
Fluido refrigerante-Coolant type- Kühlmittel- Fluide réfrigérant	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Carico refrigerante Gr.- Refrigerant charge Gr.- Kältemittelfüllung Gr.- Remplissage réfrigérant Gr.	350	350	500	350	500	350	350	500	350	500
Potenza totale-Total power-Gesamtleistung KW- Puissance totale KW	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6
Tensione alimentazione- Supply voltage- Speisespannung- Tension alimentation	230V - 1N	230V - 1N	230V - 1N	230V - 1N	230V - 1N	230V - 1N	230V - 1N	230V - 1N	230V - 1N	230V - 1N
Peso Max-Max weight-Höchstgewicht-Poids (Kg).	110 / 120	130 / 150	175 / 200	180	225	110 / 120	150	175 / 200	180	225

Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

ELEMENTI REFRIGERATI SU VANO A GIORNO - REFRIGERATED UNITS ON OPEN SHELVING - KÜHELEMENTE AUF OFFENEM FACH ELEMENTS - REFRIGERES SUR COMPARTIMENT OUVERT



**ELEMENTI REFRIGERATI SU ARMADIO REFRIGERATO DA 1500 –
REFRIGERATED UNITS ON REFRIGERATED CABINET 1500 - KÜHELEMENTE AUF KÜHLTISCH1500 -
ELEMENTS REFRIGERES SUR ARMOIRE REFRIGERE 1500**

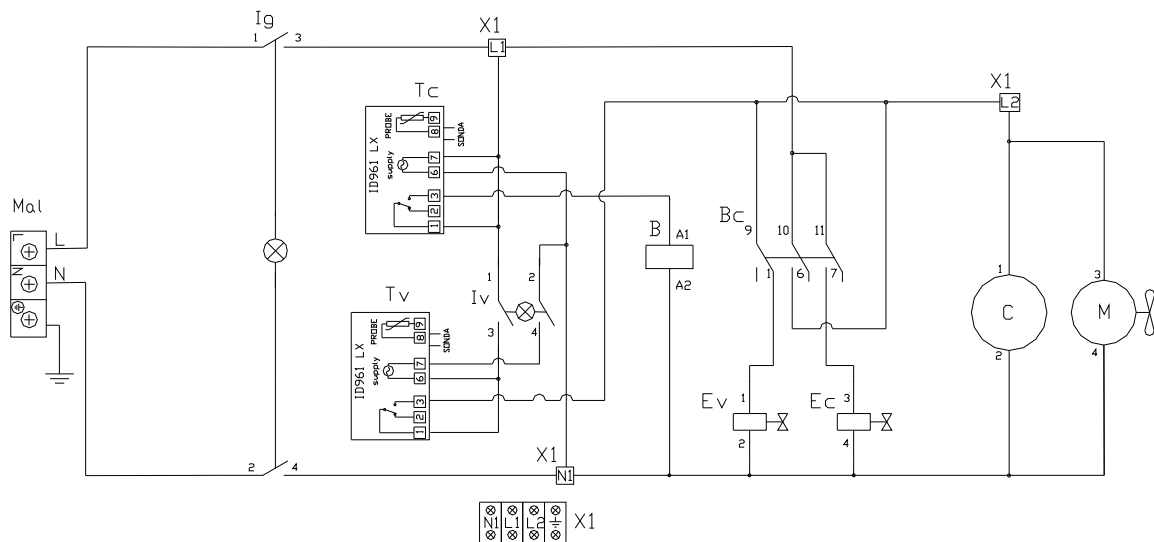
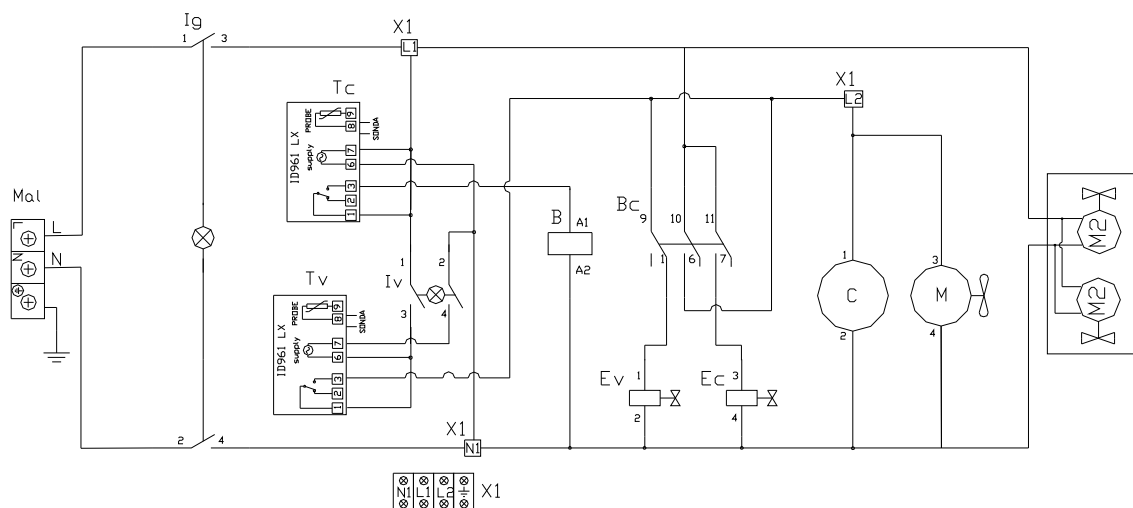


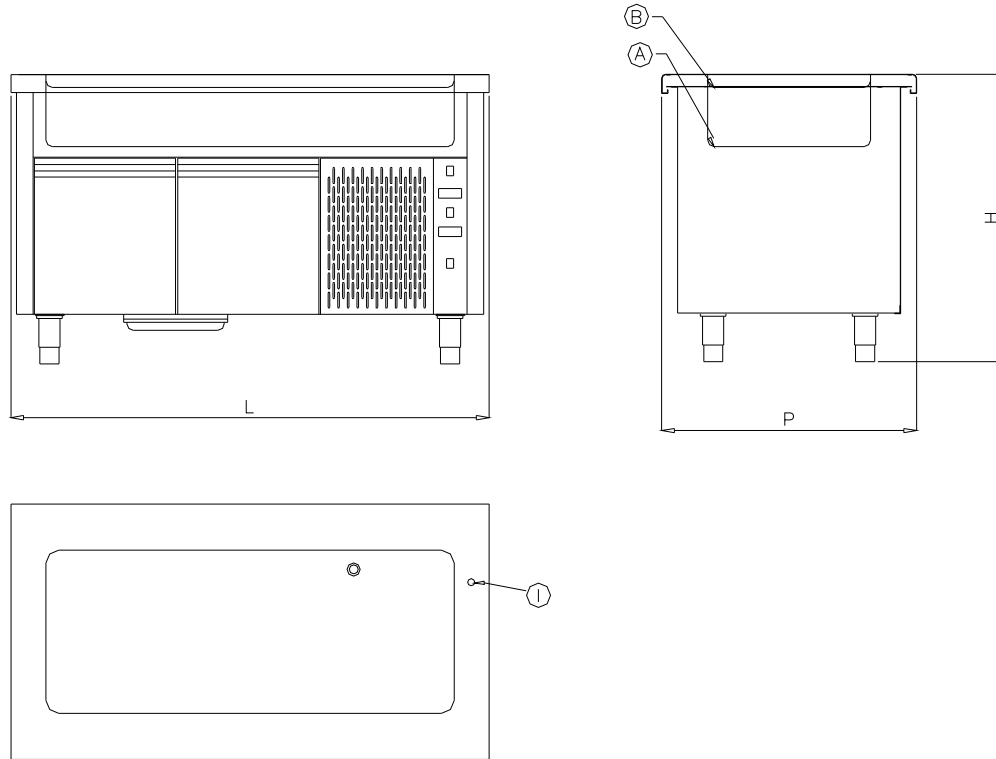
Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO – WIRING DIAGRAM – SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE
ELEMENTI REFRIGERATI SU ARMADIO REFRIGERATO DA 2250 –
REFRIGERATED UNITS ON REFRIGERATED CABINET 2250 - KÜHLELEMENTE AUF KÜHLTISCH 2250 -
ELEMENTS REFRIGERES SUR ARMOIRE REFRIGEREE 2250



Mal	MORSETTIERA D'ALLACCIAMENTO- MAIN TERMINAL BOARD - ANSCHLUSS-KLEMMENLEISTE- BORNIER DE BRANCHEMENT
Ig	INTERRUTTORE REFRIGERAZIONE GENERALE (VERDE)- MASTER REFRIGERATION SWITCH (GREEN)- SCHALTER ALLGEMEINE KÜHLUNG (GRÜN) - INTERRUPTEUR REFRIGERATION GENERALE (VERT
F	FILTRO ANTIRADIODISTURBI- RADIO INTERFERENCE SUPPRESSOR - ENTSTÖRER- FILTRE ANTI DERANGEMENTS RADIO
Iv	INTERRUTTORE REFRIGERAZIONE VASCA - BASIN REFRIGERATION SWITCH - SCHALTER KÜHLUNG BEHÄLTER - INTERRUPTEUR REFRIGERATION BAC
Tc	TELETERMOSTATO CELLA- COOLER TELETHERMOSTAT - FERNTHERMOSTAT ZELLE- TELETHERMOSTAT CHAMBRE
Tv	TELETERMOSTATO VASCA - BASIN TELETHERMOSTAT - FERNTHERMOSTAT BEHÄLTER - TELETHERMOSTAT BAC
C	COMPRESSORE- COMPRESSOR - KOMPRESSOR- COMPRESSEUR
M	MOTOVENTILATORE CONDENSATORE- CONDENSER MOTOR-DRIVEN FAN - MOTORVENTILATOR KONDENSATOR- MOTEUR VENTILATEUR CONDENSATEUR
M2	MOTOVENTILATORE EVAPORATORE- EVAPORATOR MOTOR-DRIVEN FAN - MOTORVENTILATOR EVAPORATOR- MOTEUR VENTILATEUR EVAPORATEUR
B	BOBINA RELE- RELAY COIL - SPULE RELAIS- BOBINES RELAIS
Bc	CONTATTI RELE- RELAY CONTACTS - KONTAKTE RELAIS - CONTACTS RELAIS
Ec	ELETTROVALVOLA CELLA- COOLER SOLENOID VALVE - E-VENTIL ZELLE- VALVE ELECTRIQUE CHAMBRE
Ev	ELETTROVALVOLA VASCA- BASIN SOLENOID VALVE - E-VENTIL BEHÄLTER- VALVE ELECTRIQUE BAC
X1	MORSETTIERA INTERNA- INTERNAL TERMINAL BOARD - INTERNE KLEMMENLEISTE- BORNIER INTERNE

**Fig. 3: SCHEMA DI INSTALLAZIONE- INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSSCHEMA –
SCHEMA D'INSTALLATION**

**ELEMENTI CON VASCA O PIANO REFRIGERATO - UNITS WITH BASIN OR REFRIGERATED SHELF -
ELEMENTE MIT BEHÄLTER ODER GEKÜHLTER ABLAGE -
ELEMENTS AVEC BAC OU PLAN REFRIGERE**



I = INGRESSO CAVO ELETTRICO
I = ELECTRIC CABLE IN
I = KABELINFÜHRUNG
I = ENTREE CABLE ELECTRIQUE