

10/2016

Mod: RBB/2

Production code: 10401201-0-0-G (V1 2X1)



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**

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 BEDIENTUNGSANLEITUNG (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 DO FABRICANTE	15
2	PLACA DE CARACTERÍSTICAS.....	15
3	RECEÇÃO	15
4	INSTALAÇÃO	15
4.1.	PREPARAÇÃO	16
4.2.	POSICIONAMENTO	16
4.3.	NIVELAMENTO	16
4.4.	SAÍDA DE ÁGUAS	16
4.5.	LIGAÇÃO ELÉTRICA	16
4.6.	MONTAGEM DE UM KIT REFRIGERADO NO TAMPO DE TRABALHO DE UMA BANCADA DE PIZZA	16
5	UTILIZAÇÃO	16
5.1.	INDICAÇÕES.....	16
5.2.	DESCONGELAÇÃO	16
5.3.	LIMPEZA DO EQUIPAMENTO	17
5.4.	LIMPEZA DO CONDENSADOR	17
5.5.	INATIVIDADE PROLONGADA	17
5.6.	SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO.....	17
5.7.	EMISSION SONORA	17
5.8.	ANOMALIAS.....	17

1 Nota do Fabricante

Agradecemos a sua preferência pelos nossos equipamentos.

Concebemos para proporcionar as melhores condições de conservação para cada tipo de alimentos, desenvolvemos em conformidade com todas as diretivas e normas europeias aplicáveis, e produzimos com o objetivo de proporcionar uma utilização prática e segura que vá de encontro às suas expectativas e necessidades.

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 climática Clase climática Classe climática			
Defrost power (W)			
Abtauung Leistung Ontdooi vermogen Puissance dégivrage Potenza sbrinamento Potencia desescarche Potência descongelación			
Door Heater Wire (W)			
Heizleitungen der Tür Verwarmingslint voor deur Cordon chauffant porte Resistenza elettrica porta Resistencia calefactora puerta Resistència elèctrica porta			
Light bulb (Max. W)			
Glühbirne Verlichtingsunit Ampoule Lampadina Bombilla Lâmpada			
en de nl fr it es pt			
BE0436355290			
			
a)		b)	
c)		d)	
e)		f)	

A placa de características dos nossos equipamentos vai colocada no interior do equipamento, no painel lateral esquerdo. Nela encontrará os principais dados técnicos do equipamento e a identificação do MODELO e N.º SÉRIE, fundamentais para qualquer consulta ao fabricante.

A diretiva europeia sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE) determina que, no final do seu ciclo de vida, o equipamento e todos os seus componentes, subconjuntos e materiais consumíveis devem ser objeto de recolha seletiva para tratamento que permita a sua eliminação, reciclagem ou reutilização. Não deposite equipamentos com este símbolo juntamente com resíduos urbanos indiferenciados.

Legenda

a) Tensão (V)	b) Frequência (Hz)
c) Corrente (A)	d) Potência (W)
e) Refrigerante	f) Quantidade de refrigerante (g)
g) CLASSE CLIMÁTICA	
4 – 30°C 55%	
5 – 40°C 40%	

3 Receção

A construção e funcionamento de cada um dos nossos equipamentos são rigorosamente controlados na fábrica, como comprova o relatório de ensaio anexo. Dada a possibilidade de ocorrência de danos causados pelo transporte, verifique atentamente o estado geral do equipamento depois de desembalado. Seguidamente, confirme se as características correspondem às especificações da ordem de compra.

Recordamos que a nossa busca constante de melhoramentos tecnológicos poderá acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos abrangidos por este manual.

4 Instalação

A instalação deve ser efectuada atendendo aos regulamentos referentes à construção de edifícios, às normas de protecção contra incêndios, às regras de prevenção de acidentes e à legislação local em vigor.



Todas as intervenções de instalação e manutenção devem apenas ser efectuadas por técnicos especializados e autorizados, utilizando peças e componentes originais. O fabricante declina toda a responsabilidade quer pelo funcionamento defeituoso quer pelos danos ou prejuízos resultantes do não cumprimento das recomendações deste manual.

4.1. Preparação

Para evitar riscos, manchas e dedadas na superfície, remova a película de proteção em plástico sem utilizar instrumentos afiados e utilize luvas de proteção.

4.2. Posicionamento



Escolha um local de instalação onde o equipamento esteja afastado de possíveis fontes de calor (p/ex. fornos ou fogões) e sem incidência de luz solar direta. Garanta uma boa circulação do ar em redor do equipamento, no equipamento vertical deixar, no mínimo, 50 cm de espaço livre na parte superior. Respeite as distâncias recomendadas e mantenha as grelhas de ventilação desobstruídas: a falta de ventilação prejudica o funcionamento e pode levar a avarias graves do equipamento.

4.3. Nivelamento

O equipamento deve ser instalado sobre uma superfície plana e resistente, de modo a garantir a estabilidade nos apoios. Os pés telescópicos reguláveis em altura e/ou niveladores (quando aplicável) devem ser ajustados para fazer um nivelamento preciso.

4.4. Saída de águas

Alguns equipamentos estão dotados de uma saída para as águas de condensação e/ou de limpeza (bancadas e armários).

Se não optar por uma ligação ao esgoto, utilize a aparadeira de recuperação das águas de condensação, colocando-a pela frente nas calhas localizadas por baixo do equipamento.

O escoamento das águas de condensação pode ficar comprometido caso o equipamento não esteja nivelado.

4.5. Ligação elétrica

O aparelho é fornecido com uma ficha conforme as normas de ensaio e com um cabo de alimentação regulamentar cujo comprimento é suficiente para permitir a ligação à tomada de corrente.

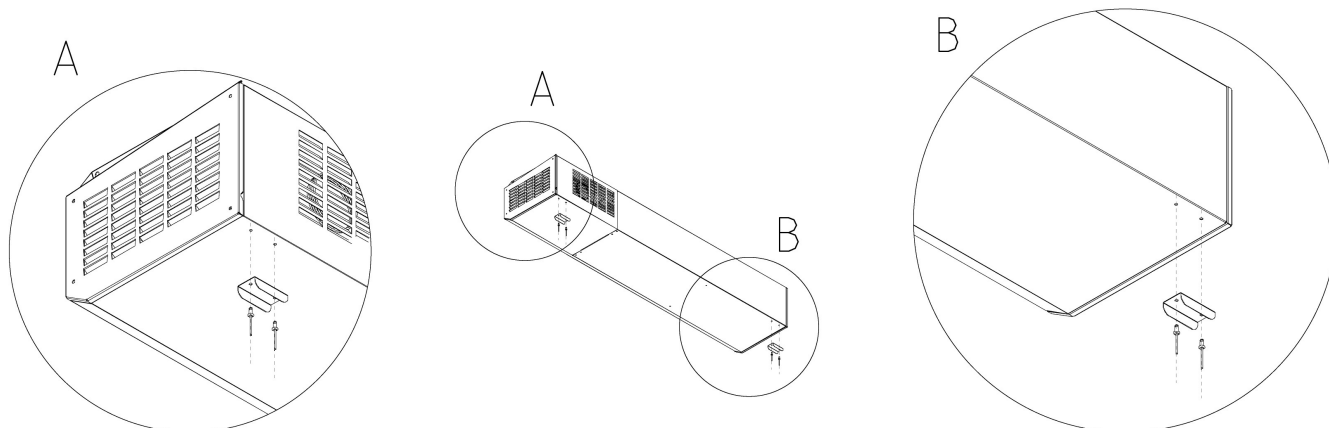


A tomada de corrente deve ser de fácil acesso e dimensionada para o consumo máximo (ver placa de características), devendo possuir FIO DE TERRA. Nunca utilize tomadas ou fichas sem fio de terra, nem adaptadores ou extensões.

Para ligações directas à rede, deve instalar sempre um dispositivo de interrupção (disjuntor) dimensionado de acordo com as normas internacionais.

4.6. Montagem de um kit refrigerado no tampo de trabalho de uma bancada de pizza

Para uma colocação segura entre o kit refrigerado e a bancada de pizza, fixar correctamente o adaptador em forma de U. Por favor centre os orifícios do adaptador com os orifícios da parte inferior do kit refrigerado antes de fixar os rebites ocultos.



5 Utilização

5.1. Indicações

Os nossos equipamentos refrigerados foram concebidos para a conservação de alimentos e produtos alimentares em geral.

Para reduzir o consumo energético e otimizar o funcionamento do equipamento, e também melhorar e prolongar a vida útil dos alimentos, respeite as seguintes indicações:

- ✓ Reduza a frequência e a duração das aberturas de portas e/ou gavetas;
- ✓ Espace os alimentos para permitir uma boa circulação do ar entre eles;
- ✓ Não introduza alimentos quentes;
- ✓ Procure cobrir ou embalar os alimentos;
- ✓ Não ultrapasse o limite de altura assinalado com o símbolo
- ✓ **NÃO ULTRAPASSE OS LIMITES DE CARGA MÁXIMA ADMISSÍVEL (20 kg POR PRATELEIRA, 40 kg POR GAVETA).**

5.2. Descongelação

A descongelação dos nossos equipamentos é efetuada automaticamente com controlo eletrónico, que pode também ser acionado manualmente. Em qualquer dos casos, não utilize objetos afiados (tais como facas, chaves de fendas, etc.) para remover o eventual excesso de gelo. As águas de descongelação são canalizadas para uma aparadeira localizada no fundo do móvel ou no grupo frigorífico, sendo evaporadas automaticamente. Nos modelos que não disponham de um sistema automático de evaporação das águas, despeje regularmente a aparadeira. Após a descongelação, mantenha as portas e/ou gavetas fechadas para acelerar a recuperação da temperatura.

5.3.Limpeza do equipamento

Para assegurar uma correta higiene e conservação, efetue a limpeza regular do equipamento conforme indicado:

- ✓ Desligue o aparelho da corrente, retirando a ficha ou desligando o disjuntor.
- ✓ Limpe cuidadosamente as superfícies usando um pano humedecido numa solução de água com detergente neutro; depois enxague com um pano humedecido em água limpa e, no final, passe um pano seco.
- ✓ Não utilize produtos de limpeza ácidos ou à base de cloro (p/ex. lixívia), nem materiais abrasivos (p/ex. esfregões), nem água sob pressão (p/ex. mangueiras).

5.4.Limpeza do condensador

Para assegurar uma longa duração e um funcionamento correto do sistema frigorífico, deve limpar regularmente o condensador conforme indicado:

- ✓ Desligue o aparelho da corrente, retirando a ficha ou desligando o disjuntor;
- ✓ Desaperte e abra a grelha de ventilação, tendo atenção para não esticar os cabos elétricos;
- ✓ Limpe cuidadosamente as alhetas do condensador com um aspirador (preferencialmente) ou com uma escova macia;
- ✓ No final, reaperte a grelha de ventilação.

5.5.Inatividade Prolongada

Sempre que seja previsível um longo período de inatividade do equipamento, esvazie-o totalmente e efetue as operações de limpeza acima descritas. No final, deixe-o desligado da tomada de corrente e com as portas entreabertas para evitar a formação de odores.

5.6.Substituição do cabo de alimentação



CASO SE DETERIORE, O CABO DE ALIMENTAÇÃO DEVE SER SUBSTITUÍDO DE IMEDIATO POR UM ORIGINAL FORNECIDO PELO FABRICANTE OU PELOS SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA. A SUBSTITUIÇÃO DEVE SER EFETUADA POR PESSOAL QUALIFICADO.

5.7.Emissão sonora

Os níveis ponderados de emissão sonora do equipamento, nos locais de trabalho, não superam os 70 dB(A).

5.8.Anomalias

Caso detete uma anomalia no funcionamento, consulte a lista de verificações abaixo para identificar o problema e as suas possíveis soluções. Se ainda assim o problema persistir, contacte os serviços de assistência técnica.

Sintoma	Verificação
Equipamento não funciona e o display também não	Veja se a ficha está corretamente inserida na tomada de corrente
	Controle se o fusível está fundido ou se o disjuntor disparou
	Veja se a tomada tem corrente
	Inspecione se cabo de alimentação tem algum corte
	Elimine qualquer extensão que esteja a usar
Equipamento não funciona mas o display sim	Controle o Set Point da temperatura
	Certifique-se que há boa circulação de ar no interior do equipamento
	Limpe o condensador
Equipamento não faz frio suficiente	Controle o Set Point da temperatura
	Certifique-se que há boa circulação de ar no interior do equipamento
	Controle se as grelhas de ventilação estão desobstruídas
	Limpe o condensador
	Limpe os vedantes magnéticos da porta
Equipamento faz demasiado frio	Veja se as saídas de água estão desobstruídas
	Controle o Set Point da temperatura
Equipamento funciona continuamente	Controle o Set Point da temperatura
	Limpe o condensador
Equipamento arranca e para frequentemente	Limpe o condensador
	Limpe os vedantes magnéticos da porta