



MOD : SUP15-ZS/R2

Production code : RS150PSSG00H

08/2023

Technical instructions

SERVE-OVER COUNTER



INDEX

IT

MANUALE DI INSTALLAZIONE ED ISTRUZIONI PER L'USO MURALI REFRIGERATI

Una buona conoscenza delle caratteristiche del prodotto Le renderà l'uso più sicuro ed economico.

4

GB

OPERATION MANUAL INSTRUCTIONS FOR USE & MAINTENANCE REFRIGERATED WALL-CABINETS

A good knowledge of the features of this product will make its use safer and cheaper.

10

D

BEDIENUNGSANLEITUNG GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANWEISUNGEN WANDKUEHLREGALE

Eine gute Kenntnis dieses Produktes wird seine Benutzung sicherer und billiger machen.

16

F

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN DES VITRINES REFRIGEREES - MURALS

La bonne connaissance des caractéristiques de ce produit rendra son usage plus sur et plus économique.

22

E

MANUAL DE INSTALACIÓN E INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL MURAL REFRIGERADO

Un buen conocimiento de las características del producto le permitirán un uso más seguro y económico.

28

NL

HANDLEIDING VOOR WANDMEUBELEN

Een goede kennis van de karakteristieken van dit produkt zal een veilig en economisch gebruik effect hebben.

34

PT

MANUAL DE INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DO ARMÁRIO REFRIGERADO

Um bom conhecimento das características do produto permitirá uma utilização mais segura e económica.

40

1. IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SUGGESTIONS

Before using the equipment it is important to read these instructions carefully and keep them, as well as the **CE** Certificate of conformity (that is included inside the envelope), for future reference.

Inside this manual, the following signs are used to highlight particularly important information:

⚠ **ATTENTION**

The risks described with this symbol indicate a danger that, if not avoided, could cause injuries for the users and/or damages to the equipment.

ⓘ **OBLIGATION**

This symbol indicate an **OBLIGATION**; it marks operations that have to be performed and if are not respected there could be injuries to the user, or the safety of the staff could be jeopardised, or the equipment could be damaged.

⊘ **PROHIBITION**

This symbol indicates a **PROHIBITION**; it marks prohibited operations that if not respected could damage the user, or jeopardise the safety of the staff and/or damage the equipment.

AN IMPROPER USE OF THE EQUIPMENT CAN BE DANGEROUS. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE RESULTING FROM IMPROPER, ERRONEOUS AND UNREASONABLE USE.

Before connecting the refrigerated unit, make sure that the power supply voltage is as indicated on the label (fig. C). To guarantee the electrical safety of this equipment, it must be connected to a grounded power socket in compliance with the current legislation of the destination country.

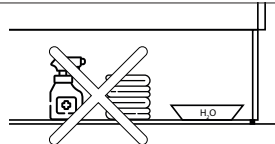
For usage of the unit, as every electrical device, basic rules have to be followed:

- ⊘ During the use of the equipment it is forbidden:
 - to touch or plug the equipment with damp or wet hands or feet;
 - to use the equipment with barefoot;
 - to pull the electrical cable to unplug it;



- to expose the equipment to the atmospheric agents (sun, snow, rain, etc.);
- to wash the equipment with water jets;
- to allow children to use the equipment without adult supervision and make sure that they do not play with the equipment;
- to start any cleaning or maintenance operation without unplugging or disconnecting the equipment;
- to cover the cabinet with clothes or other things during its working;
- store combustible materials such as paper, rags, cloths, chemicals, etc. on the surface under the unit.

B



- the refrigerated showcase is designed and built for the exclusive display of fresh foodstuffs. It is forbidden, therefore, to introduce any other type of different goods such as pharmaceuticals, fishing lures, etc.

- ⓘ In case of breakdown or bad functioning, disconnect the unit and do not attempt to make any modification.

- ⚠ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2. USE AND CONSERVATION OF THE MANUAL

- ⚠ Read carefully this manual before putting the equipment into operation or before making any operation on it. Otherwise you could not be able to identify possible dangers that could cause death or bad injuries to yourself or other people.

This manual has the purpose of giving all the necessary information for a correct use and for an independent and safe management of the equipment.

The users and the technicians must carefully read the instructions contained in this manual and its attachments, before making any operation on the equipment.

If in doubt about the correct interpretation of the information given in the manual, contact the producer to have the necessary explanations.

- ⓘ Keep this manual, and all the attached documentation, in good conditions, readable and complete in all its parts.

Keep the documentation near the equipment and in an accessible place and known to all operators and

maintenance personnel and generally to all the people that for different reasons have to operate with the equipment.

- ⊘ It is forbidden to remove, edit or otherwise modify the manual pages and their content.

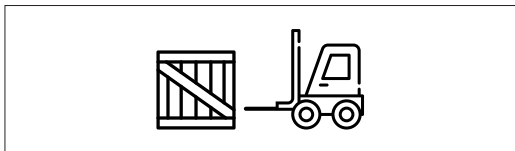
The manufacturer accepts no responsibility for any damage to people, animals and things, caused by the failure to observe the warnings and operating procedures contained in this manual.

- ⚠ This manual is an integral part of the equipment and has to be kept for future reference.
- ⚠ This manual has to be delivered together with the equipment if it is given/sold to another user.
- ⚠ In case the manual is lost or deteriorated, require a copy to the Manufacturer specifying the identification details of the equipment that are indicated in the identification plate: model name, serial number and production year.

3. HANDLING AND TRANSPORT

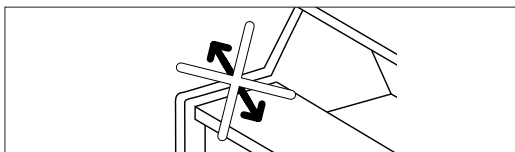
The equipment is packed in a wooden crate which is suitable for lifting by fork lifts or transpallette, in order to avoid possible damages. The equipment must be moved by qualified personnel.

The packing containing the equipment has to be handled carefully, using a fork lift, avoiding impacts or falls due to a bad slinging, that could damage the integrity of the product.



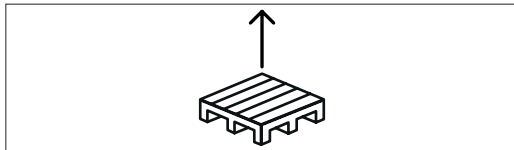
It is recommended to use proper individual protection devices according to the laws of the country (ex. approved gloves of class II, shoes, etc.).

- ⊘ During the handling of the equipment to install it on its place, never pull it on its side ends.



4. UNPACKING

The packing materials can be recycled, therefore they must not be dispersed, but they have to be disposed in the special waste plan for recycling. Keep the packing away from children. It is advisable to use a wooden board for any handling of the equipment in order to avoid damage.



- ⚠ Carefully unpack the cabinet.
- ⓘ During the unpacking pay attention to the various components.
- ⊘ During the unpacking it is prohibited to throw parts necessary for the assembling away, considering that in some models there are glasses and also inside the packing you will find all the necessary assembling parts (for example screws).

5. STORAGE

In case of prolonged stop of the equipment, after having used it, make a full cleaning of the equipment and keep it away from all weathers.

6. COMPLAINTS

On receipt of the refrigerated equipment, verify immediately if there are transport damages. In case the unit is damaged in any way, notify immediately the driver and, within 3 days, the shipping company by registered letter. Every complaint must arrive at the manufacturer within 8 days from receipt of the equipment. After this term, the manufacturer will not take any responsibility.

The manufacturer is not responsible for any damage caused to the refrigerated cabinet during the transport and storage.

7. INTENDED USE AND WORKING TEMPERATURE

This equipment is manufactured to store foodstuffs and is manufactured in conformity with the ambient conditions of climatic class 3 (25°C – 60% R.H.) according to the standard UNI EN ISO 23953:2006, and the refrigeration power has been calculated referring to the climatic class 3.

The refrigerated unit maintains its performance characteristics with an ambient temperature and relative humidity of no more than the ones indicated in the table, ensuring

the exchange of air in the environment even when the room is closed:

Max. allowed ambient temperature	R.H. Max allowed relative humidity
+25°C	60%

⚠ In case the ambient conditions are not included in the above mentioned ones, a lower performance must be expected.

The ambient where the equipment is installed has to be proper and in conformity with the hygienic and sanitary rules in force.

8. IDENTIFICATION - PLATE DATA

C

1

MODELLO :

2

4

MATRICOLA / SERIAL NO. :

CODICE / CODE :

3

7

ANNO DI FABBRICAZ. / MANUFACT. YEAR :

5

REFRIGERANTE / COOLING FLUID :

6

Q.TA' REFRIG. / WEIGHT COOLING FLUID :

10

GWP : T

11

CO₂ eq. : T

14

MADE IN ITALY

9

POT. ASSORBITA. / INPUT POWER :

13

TENSIONE VOLTAGE :

8

CLASSE CLIMATICA / CLIMATIC CLASS :

12

MAX PRESS. kPa (bar) :

14

1800 (18)

8

CAP. NETTA CELLA / NET LOAD RESERVE :

12

Lt

14

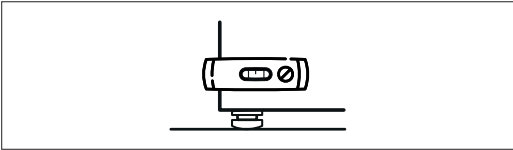
POTENZA MAX EROGABILE SE DOTATO DI PRESA : 1000 W

A serial plate is affixed behind the equipment, stating all its identification and characteristic data:

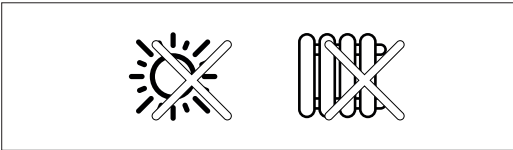
- 1) Manufacturer's name and address
- 2) Equipment name and description
- 3) Equipment code
- 4) Equipment serial number
- 5) Kind of refrigerant fluid
- 6) Mass of refrigerant gas with which the unit has been loaded (only for equipment with built-in motor)
- 7) Production year
- 8) Climatic class
- 9) Supply voltage and frequency
- 10) GWP
- 11) CO₂
- 13) Absorbed electrical power
- 14) Max. pressure inside the circuit

9. INSTALLATION

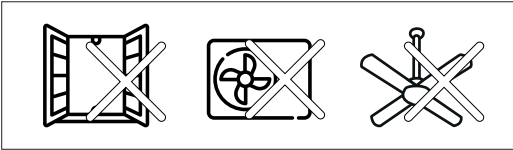
The equipment must be installed in a suitable, not windy place and on a level floor in order to prevent noise and vibrations during the working of the unit and also to avoid higher energy.



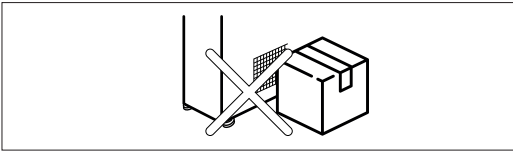
- ⊘** During the installation procedure, it is prohibited to:
- Tilt the cabinet, as the lubricating oil contained in the cabinet itself could enter the cold circuit and the latter could suffer irreparable damage.
 - Correct possible imperfections of the floor level with pieces of wood, carton or similar, but use only the feet screwing or unscrewing them (without taking them off) until you reach a perfect levelling.
 - Install the equipment near sources of heat such as radiators, direct or indirect sunlight or other equipment which produce heat;



- Install the equipment in line with draughts coming from doors, windows, cooling fans or air-conditioning systems.



- Close or obstruct the ventilation openings of the refrigerating unit, because this would stop the airflow which cools the refrigeration unit causing bad working.



10. ASSEMBLING

The equipment has to be completed according to the assembly instructions contained in the paper box coming along with the packaging. The appliance must be placed on the location and set by specialized personnel.

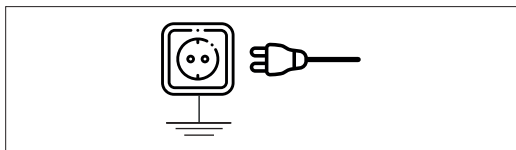
11. ELECTRICAL POWER/CONNECTION

- ⚠** The equipment has to be completed with the assembling of the shelves and for some models also of the glasses that have to

be assembled by qualified people after the equipment has been positioned on its place. The assembling instructions are contained in the envelope that is supplied inside the packing.

The equipment has to be positioned on its definitive place and levelled by qualified people.

The unit is equipped with the plug and electrical cable mod. Schuco. It can also be a British G Type.



The cable has to be connected at 3 mt. max. to a 0,03A differential fused isolator. NEVER CONNECT THE CABLE TO MAIN SUPPLY LINE DIRECTLY.

Verify that the power supply voltage is as indicated on the machine rate plate (fig. C).

Power supply	
230 V	50 Hz single phase
220 V	60 Hz
110 V	60 Hz

To ensure correct operation, the maximum voltage variation must be between +/- 6% of the nominal value.

We recommend to connect the unit to a dedicated circuit and not to use damaged sockets, extension sockets or multiple sockets.

In case of incompatibility between the socket and the plug of the refrigerated cabinet, the plug should be replaced with a suitable one by a qualified technician.

For units with electric sockets the maximum rating is 1000 W.

⊘ During the electrical connection it is forbidden:

- To use adapter sockets or extension sockets.
- To connect other appliances to the same power socket.
- To pull the electrical cable or the unit to unplug the equipment from the socket (fig. A).
- To use extension sockets, worn down cables, cables with damaged or fissured insulation as they are very dangerous: they could cause sparks, electric shock and fire.
- It is absolutely prohibited to pass cables and connect other sockets under the cabinet.

⚠ During the electrical connection verify:

- The power supply cable has to be laid in such a way as to prevent it from being damaged or becoming hazardous to people and things.
- In case the power supply cable is damaged, it should be replaced only by a qualified technician (electrician) with an equivalent cable.

- The cable of the equipment should be checked regularly. If it should result that the cable is damaged or deteriorated, disconnect the equipment and do not use it and let the cable be replaced with an original replacement part by an authorised technician.
- Protect the cable in such a way as to prevent twisting or interlacement with other cables, trample on, crushing, stretching.

A wrong installation could cause damages to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be deemed responsible.

12. FIRST CAREFUL CLEANING

ⓘ DURING THE WHOLE CLEANING OPERATION USE WORKING GLOVES OF CLASS II TO PROTECT YOUR HANDS ALL THE TIME AND THE PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT ACCORDING TO THE LAW OF YOUR COUNTRY.

Before switching on the unit, take away the protective film that covers some external and internal parts of the cabinet (for example display surface, shelves, front decoration panels, etc.). Clean the refrigerated cabinet thoroughly, both inside and outside, using warm water (max. 30°C) and a solution of bicarbonate of soda (1 tea spoon every 2 liters) or white vinegar. Carefully dry the unit with a soft cloth.

⊘ During the cleaning operation it is forbidden:

- To use detergent products, metal pads or abrasive substances that could damage the aesthetic appearance of the equipment.
- To use sharp objects (any damage resulting from the use of these objects will not be covered by warranty).
- To spray water directly on the electric parts and to wet the electrical parts (fans, lighting, electrical cables, etc.).
- To wash the refrigerated cabinet with water jets.

Once the cleaning is finished, switch the unit on through the ON/OFF switch and wait until the cabinet reaches the proper temperature for the products that have to be displayed. It will take approx. 3 hours for the cabinet to reach the proper temperature. The products to be displayed will have to be already cold according to the cabinet temperature.

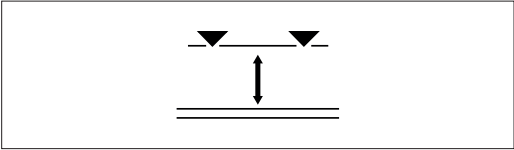
To switch off the display:

- Set the thermostat to 0.
- Switch off using the ON/OFF switch.
- Turn off the light using the ON/OFF switch.
- Unplug the power cord.
- Wait five minutes.
- Clean the display.

13. LOADING INDICATIONS

This refrigerated cabinet is proper for the preservation of foodstuffs if the following rules are respected:

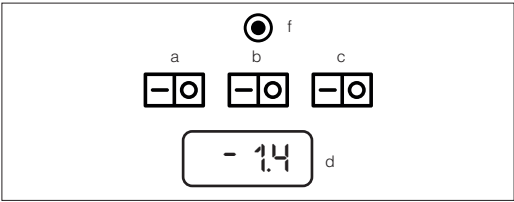
- a) arrange the goods in the space provided in such a way that they never exceed the loading line, so as not to prevent proper air circulation.



⚠ The loading line is indicated by a label on the glass. In the event of wear, replacement or repositioning, the loading line shown must be at the height of 15 cm.

- b) arrange the goods evenly, without leaving any empty areas;
- c) ensure correct goods rotation by removing those that have been in the cabinet the longest first. Avoid the display of fresh meat for more than 4 hours.

14. CONTROL DEVICES



- a- is for switching the unit on or off.
- b- light
- c- fog prevention heater (optional).
- d- Electronic thermostat
- e- Electric outlet (optional)
- f- Thermal-magnetic circuit breaker

15. DIGITAL /MECHANICAL CONTROLLER

The thermostat is already set at the factory. In case the temperature is altered, the manufacturer will not take any responsibility. Any modification will have to be made by qualified people.

16. TEMPERATURE

The thermostat regulates the temperature into the equipment and the working temperature is already preset at the factory.

A lower performance must be expected from the refrigerated unit when:

- the equipment is set on the lowest temperature

- the equipment is positioned in an ambient with higher temperature or relative humidity than above indicated
 - the amount of displayed goods exceeds the maximum recommended and the proper air circulation is prevented.
- In those cases the goods are kept at higher temperatures, the refrigerating unit has to run non-stop and ice may form on the evaporator. It is necessary therefore to turn the equipment off to allow the complete melting of the ice. During this phase do not use any kind of sharp object to make the melting of the ice quicker, because you could cause big damages to the equipment. Once the ice is completely melted, switch the equipment on through the ON/OFF switch (as indicated in paragraph 12).

17. DEFROSTING

The defrosting takes place automatically during the running of the unit. The defrosting cycles are 6 a day and last for about 40' each.

Defrosting must be done manually by turning off the display unit as and when necessary.

During the defrosting phase the temperature of the unit could be altered, but when this cycle is over, in a short time the working temperature will return to normal.

- ⓘ** The defrost water is collected in a bowl, which must be emptied when necessary. The bowl is supplied with the unit and must be placed under the drain on the right as seen from the service side, as shown in figure B.

Display units with electric evaporation are also available (optional).

18. PERIODICAL MAINTENANCE AND CLEANING

We suggest to carry out a daily/weekly cleaning of the external parts of the equipment and a monthly thorough cleaning of the internal parts of the refrigerated cabinet for the good working, the good preservation of the food and the aesthetics preservation of the equipment. The cleaning has to be made by qualified people, who should know the procedure described in this paragraph.

Attention! Before starting any cleaning operation it is necessary to turn off the equipment by the on/off red switch and to unplug or disconnect the equipment by the general power security switch of your shop.

- ⓘ** DURING THE WHOLE CLEANING OPERATION USE WORKING GLOVES OF CLASS II TO PROTECT YOUR HANDS ALL THE TIME AND THE PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT ACCORDING TO THE LAW OF YOUR COUNTRY.

Remove all goods from the refrigerated unit and keep them in a fridge or in a refrigerated ambient suitable for their preservation. Carefully and thoroughly clean the

display surface, the shelves, the glasses with specific cleaners for any surface.

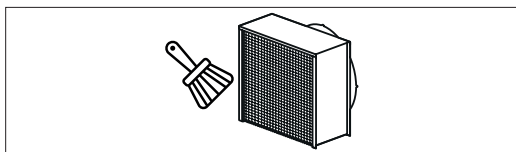
- ⊘ Do not use acid and alkaline detergents, chemical / organic solvents, unknown chemical composition detergents.

During the maintenance and cleaning it is forbidden to use abrasive substances and/or sharp tools which can damage the unit.



After every cleaning operation it is necessary to rinse with warm water and dry the unit with a soft and clean cloth.

Clean the condenser, after having removed the cover grid, with a dry paint brush (do not use iron brushes) or a vacuum cleaner, removing all dust and possible deposits on the fins.



- ⚠ During the maintenance and cleaning pay attention not to bend or damage the fins and the whole refrigerating unit.

Never neglect this operation, as it is basic for the good working of the unit and to avoid possible breakings. When you have finished this operation, fit the cover grid in its original position.

When the cleaning operation is over, make sure that everything is clean and dry before connecting the equipment to the power supply again. When the unit reaches the correct working temperature, it is possible to reload it. In case of long absences (i.e. holidays etc.) the unit has to be unplugged, emptied completely, cleaned and dried to prevent bad smells.

A correct maintenance of the equipment can considerably prolong its life.

19. TECHNICAL ASSISTANCE - SERVICING

- ⚠ If the equipment does not run properly or does not work at all, in your own interest before calling for servicing, we suggest to check the following points:
 - if the plug is well inserted in the socket;
 - if the power reaches the socket to which the equipment is connected;
 - if the thermostat is set as recommended;
 - if the network voltage is the same as requested for the equipment (+/-6%);
 - if the evaporator is covered with ice (in this case

proceed as indicated at paragraph 16);

- if the condenser is clean (paragraph 18);
- if there are air draughts, if the cabinet is installed in the correct position (see paragraph 9) and if the ambient temperature is as indicated (see paragraph 7).

20. REPLACEMENT OF LED CEILING LAMP

The replacement and the substitution of led ceiling lamp must be made by qualified technician and when the unit is disconnected from the power net.

Before replacing the led ceiling lamp disconnect the equipment by the general power supply. During the whole replacement operation use proper working gloves.

21. EMERGENCY SITUATIONS

Devices to be used in case of fire: powder-extinguishers or liquid- extinguishers complying with the current legislation.

22. DISMANTLING THE UNIT

- ⚠ The unit must be disposed of in accordance with your country's waste management legislation.
- ⚠ IN CASE OF REQUEST FOR SERVICE, CONTROL AND/OR REPLACEMENTS YOU WILL HAVE TO CONTACT THE SUPPLIER WHERE THE CABINET WAS BOUGHT.

23 . ATTACHMENTS

1. EC declaration of conformity
2. Thermostat instructions.
3. Assembly instructions



STANDARDS AND RECOMMENDATIONS FOR DISPLAY COUNTERS WITH R290 - PROPANE - REFRIGERANT GAS

ZOIN SRL refrigerated display counters with R290 gas contain a quantity of gas of less than 150 g.

It is however necessary to take the following precautions:

- Do not obstruct the vents.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
- Do not store explosive substances inside the units, such as pressurised containers filled with flammable propellants.
- All repairs must always be carried out by qualified personnel complying with the safety standards for this type of gas.
- All equipment used for such activities must be suitable for this type of gas.
- When replacing components, these must only be replaced with original components approved for the specific use.
- The disposal of the counter should be entrusted to a specialist disposal centre in accordance with the laws of the country of installation.

WARNING: DISPLAY COUNTERS FILLED WITH R290 REFRIGERANT



The R290 refrigerant gas is compatible with the environment but highly flammable. Pay the utmost attention during the transport, installation and disposal of the counter, to avoid damage to the pipes of the refrigerant circuit.

Keep the counter away from free flames or sources of ignition.

⚠ IN CASE OF DAMAGE

Keep the counter away from free flames or sources of ignition

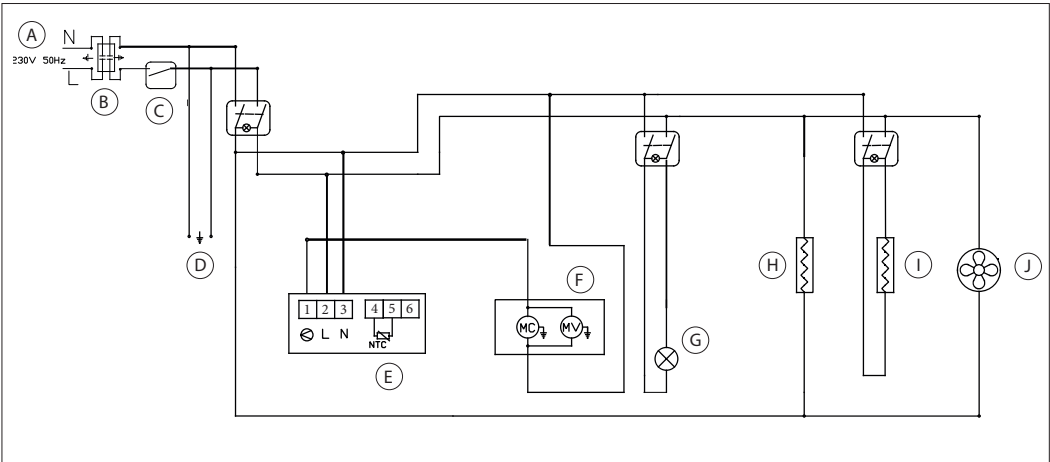
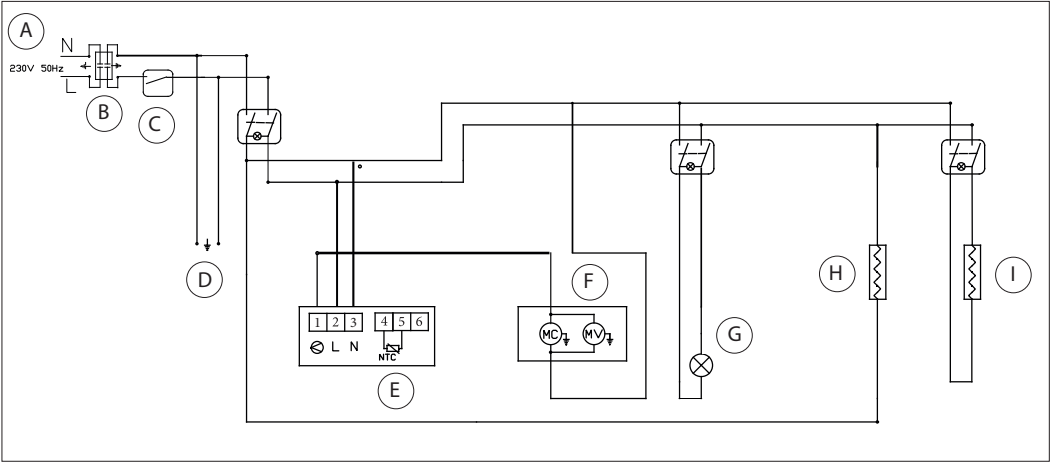
Thoroughly ventilate the area for a few minutes. Switch off the counter and disconnect the power plug. Contact customer service. The more refrigerant is inside the unit, the larger the environment where it is located must be.

In smaller environments leaks can lead to the formation of a flammable air/gas mix. The volume of the room where the counter is located must be at least 19 m³ for every refrigerant system present.

⚠ The cooling circuit contains pressurised R290 gas. It can explode if heated.

⚠ THIS PRODUCT CONTAINS HFC, A COOLANT WITH A HIGH GREENHOUSE EFFECT POTENTIAL, IN A HERMETICALLY SEALED UNIT AND THE COOLANT LOAD IS LESS THEN 3 KG.

ELECTRICAL DIAGRAM



- A - PLUG
- B - FILTER
- C - MAGNETOTHERMAL SWITCH
- D - MAX. SOCKET 1000 W (OPTIONAL)
- E - UNIT THERMOSTAT
- F - WITH UNIT
- G - LIGHT
- H - ELECTRIC TANK RESISTANCE (OPTIONAL)
- I - FOG PREVENTION HEATER (OPTIONAL)
- J - EVAPORATOR FAN

1. WICHTIGE HINWEISE UND RATSCHLÄGE ZUR INBETRIEBNAHME

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, ist die Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und zu bewahren, sowie auch die Konformitätserklärung **CE**, für zukünftigen Hinweis.

In dieser Anleitung werden die folgenden Symbole benutzt, um insbesondere wichtige Auskünfte zu hinweisen:

⚠ **ACHTUNG**

Die durch dieses Symbol beschriebenen Risiken zeigen eine Gefahr, die, wenn sie nicht vermieden wird, Verletzungen des Benutzers und/oder Beschädigungen des Geräts verursachen könnte.

ⓘ **VERPFLICHTUNG**

Dieses Symbol zeigt eine VERPFLICHTUNG; es unterscheidet Operationen zu tun, die wenn nicht gefolgt werden, den Benutzer beschädigen können, oder die Sicherheit des Personals gefährden und/oder das Gerät beschädigen können.

🚫 **VERBOT**

Dieses Symbol zeigt einen VERBOT; es unterscheidet verbotenen Operationen, und wenn es nicht beachtet wird, können sie den Benutzer beschädigen oder die Sicherheit des Personals gefährden und/oder das Gerät beschädigen.

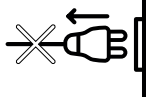
EINE FALSCH E BENUTZUNG DES GERÄTS KÖNNTE GEFÄHRLICH SEIN.

DER HERSTELLER IST NICHT FÜR SCHÄDEN HAFTBAR, DIE DURCH EINE UNSACHGEMÄSSE, FEHLERHAFTE ODER UNVERNÜNFIGE VERWENDUNG ENTSTEHEN.

Das Möbel ist entsprechend der auf dem Leistungsschild auf der Abbildung C angegebenen Netzspannung anzuschließen. Die Betriebssicherheit ist nur garantiert, wenn die elektrische Anlage laut gesetzlicher Vorschrift des Bestimmungslandes geerdet ist. Folgende Regeln sind zu beachten:

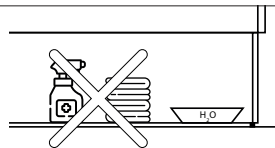
- 🚫 Während des Gebrauchs des Geräts ist es verboten:
 - elektrische Funktionsteile mit nassen Händen oder Füßen zu berühren;
 - das Gerät mit nackten Füßen zu benutzen;
 - das elektrische Kabel zu ziehen, um die Steckdose auszuschalten;

A



- das Gerät gegen Witterungseinflüsse setzen zu lassen;
- das Gerät mit Wasserstrahlen zu reinigen;
- auf keinem Fall der Gebrauch des Apparats von Kindern ohne Überwachung zu erlauben, und sich versichern dass die Kinder mit dem Gerät nicht spielen;
- jeden Reinigungsvorgang zu machen, ohne das Gerät auszuschalten und der Netzstecker heraus zu ziehen;
- das Gerät mit Tüchern oder anderen Sachen während des Betriebs zu decken.
- auf der Oberfläche unter dem Gerät brennbare Materialien wie Papier, Lappen, Tücher, Chemikalien usw aufbewahren.

B



- die Kühltruhe ist ausschließlich für die Aufbewahrung von herkömmlichen frischen Lebensmitteln vorgesehen. Daher ist es verboten, andere Waren dort einzuführen, wie zum Beispiel pharmazeutische Produkte, Fischköder, etc.

- ⓘ Bei eventuellen Störungen ist der Apparat abzuschalten.

- ⚠ Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.

2. NUTZUNG UND ERHALTUNG DER ANLEITUNG

- ⚠ Bevor das Gerät einzuschalten und zu benutzen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam. Sonst könnten Sie nicht in der Lage sein, eventuelle gefährliche Situationen zu erkennen, die Tod oder schwere Verletzungen zu sich selbst und zu anderen verursachen können.

Dieses Handbuch soll alle notwendigen Informationen für den korrekten Gebrauch des Geräts und für seine am meisten autonome und sichere Benutzung geben.

Es ist obligatorisch für Benutzer und Wartungstechniker, die in diesem Handbuch und in jedem Anhang enthaltenen Anweisungen sorgfältig zu lesen, bevor sie auf dem Produkt jede Operation ausführen.

Im Zweifelsfall über die korrekte Interpretation der in diesem Handbuch angegebenen Informationen, kontaktieren Sie den Hersteller für die notwendigen Erklärungen.

- ① Halten Sie die Anleitung und alle Begleitdokumentation in gutem Zustand, gut lesbar und vollständig in allen seinen Teilen. Halten Sie die Dokumentation in der Nähe vom Gerät und in einem zugänglichen und zu allen Benutzer und Wartungstechniker und allgemeiner zu allen diejenigen, die in Kontakt mit dem Gerät kommen, bekanntem Platz.

- ⊘ Es ist verboten, die Handbuchseiten und deren Inhalt zu löschen, zu bearbeiten oder in anderer Weise zu ändern.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN UND SACHEN, DIE VON DER NICHTBEACHTUNG DER IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN WARNUNGEN UND BETRIEBSVERFAHREN VERURSACHT SIND.

- ⚠ Dieses Handbuch ist ein integraler Bestandteil des Geräts und muss für den zukünftigen Gebrauch aufbewahrt werden.

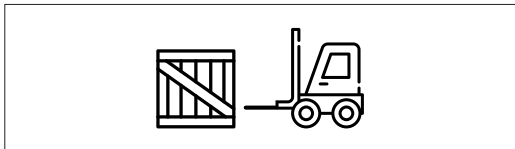
- ⚠ Dieses Handbuch muss zusammen mit dem Gerät gegeben werden, wenn dies an einen anderen Benutzer gegeben/ verkauft wird.

- ⚠ Bei Verlust oder Beschädigung des Handbuchs fordern Sie eine Kopie vom Hersteller unter Angabe der Identifikationsdaten der Kühlvitrine, die auf dem Etikett stehen: Modellname, Seriennummer und Baujahr.

3. TRANSPORT UND BEWEGUNG

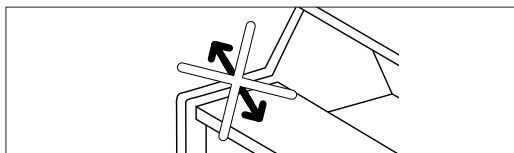
Um Beschädigungen zu vermeiden, werden die Geräte in Holzverschläge verpackt. Diese Verschläge können gestapelt und mit Hubwagen oder Gabelstapler transportiert werden. Die Bewegung muss von Fachleuten gemacht werden.

Die Verpackung mit dem Gerät muss aufmerksam mit einem Hubwagen bewegt werden. Stöße oder Stürze wegen schlechtes Schlingens müssen vermieden werden, da diese die Intaktheit des Produktes gefährden können.



Es wird empfohlen die im jeweiligen Land erforderliche geeignete Schutzvorrichtungen zu benutzen (z.B. Schutzhandschuhe von Kategorie II, Sicherheitsschuhe, usw.).

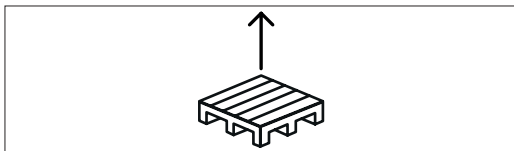
- ⊘ Wenn die Vitrine für die Installation in der gewünschten Lage bewegt wird, muss sie nie von den Seitenteilen gezogen werden.



4. AUSPACKEN

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar. Sie müssen nicht in die Umwelt freigesetzt werden, sondern zu einem Endlager genommen, damit sie recycelt werden können. Die Verpackungen weit von den Kindern halten.

Für Transportbewegungen nach entfernen des Holzverschlages ist eine Holzpalette zu verwenden.



- ⚠ Entfernen Sie vorsichtig die Verpackung.

- ⓘ Beim Auspacken aus dem Holzverschlag muss darauf geachtet werden, dass am Möbel keine Beschädigungen entstehen.

- ⊘ Beim Auspacken ist es verboten, die für Montage nötigen Teile wegzwerfen. Es ist zu erinnern, dass einige Modelle Glasscheiben haben und in der Verpackung die für Einbau nötigen Teile (z.B. Schrauben) enthalten sind.

5. LAGERUNG

Sollte das Gerät für lange Zeit still stehen, nachdem es benutzt wurde, muss dass Gerät komplett gereinigt, gelagert und vom schlechten Wetter geschützt werden.

6. REKLAMATIONEN

Bei Anlieferung des Möbels ist eine sofortige Kontrolle und Überprüfung auf mögliche Transportschäden vorzunehmen. Werden Beanstandungen bzw. Beschädigungen festgestellt, sind diese dem LKW-Fahrer mitzuteilen und die Beschädigung auf dem Ablieferbeleg zu notieren. Eine schriftliche Meldung muss innerhalb 3 (drei) Tagen, per Einschreiben, der Spedition gemeldet werden. Der Hersteller muss innerhalb 8 (acht) Tagen von jeder Reklamation Kenntnis erhalten. Nach diesen Terminen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die am Möbel während des Transports und der Lagerung verursacht sind.

7. BESTIMMUNGSGEMAEASSE
VERWENDUNG UND
BETRIEBSTEMPERATUR

Das Gerät ist für die Erhaltung von Lebensmittel herstellt und ist der Klimaklasse 3 zugeordnet entsprechend der EU – Norm UNI EN ISO 23953:2006. Die Kälteleistung wurde bezüglich der Klimaklasse 3 kalkuliert. Für eine gute Funktionalität und Leistung muss der Kühlmöbel in einer Umgebung installiert werden, mit Werten die in der Tabelle angegebenen Werte nicht überschreiten, sicherstellung des Luftaustauschs in der Umgebung auch bei geschlossenem Raum:

Maximal zulässige Umgebungs-temperatur	Maximal zulässige relative Luftfeuchte RF
+25°C	60%

⚠ Wenn die Umgebungsbedingungen die oben genannten Werte überschreiten, müssen möglicherweise geringere Leistungen akzeptiert werden.

Die Umgebung, wo das Gerät funktioniert, muss geeignet und entsprechend der geltenden hygienischen und sanitären Normen sein.

8. ETIKETT MIT
IDENTIFIKATIONS DATEN

C

1

2

3

4

7

5

6

9

13

8

MODELLO :

MATRICOLA / SERIAL NO. :

CODICE / CODE :

ANNO DI FABBRICAZ. / MANUFACT. YEAR :

MADE IN ITALY

REFRIGERANTE COOLING FLUID

Q.TA' REFRIG. WEIGHT COOLING FLUID

GWP: CO gq. :

POT. ASSORBITA INPUT POWER

TENSIONE VOLTAGE

MAX PRESS. : kPa (bar)

CAP. NETTA CELLA / NET LOAD RESERVE:

CLASSE CLIMATICA / CLIMATIC CLASS: 3 / SN

POTENZA MAX EROGABILE SE DOTATO DI PRESA: 1000 W

10

11

14

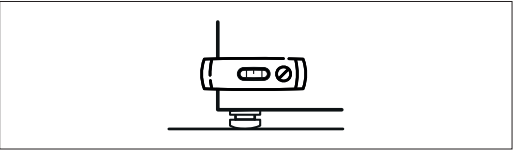
Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich das Etikett mit allen Identifikationsdaten und den Eigenschaften der Kühlvitrine:

- 1) Name und Adresse des Herstellers
- 2) Name und Beschreibung des Produkts
- 3) Artikelnummer der Vitrine
- 4) Seriennummer der Vitrine
- 5) Art der Kühlfüssigkeit
- 6) Kuhlgasmenge in der Anlage (nur für Vitrinen mit eingebautem Aggregat)
- 7) Baujahr
- 8) Umgebungs-klimaklasse
- 9) Stromspannung und Stromfrequenz
- 10) GWP
- 11) CO₂

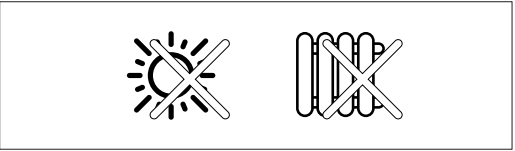
- 13) Elektrische Leistungsaufnahme
- 14) Maximaldruck im Luftungskreislauf

9. AUFSTELLUNG

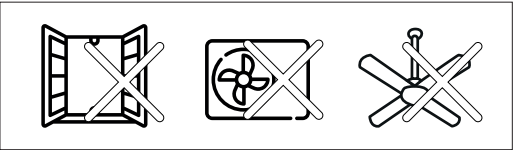
Das Gerät muss an einem trockenen, vor Zugluft nicht Windig geschütztem Platz aufgestellt werden und mit der Wasserwaage ausgerichtet werden. Das schützt vor höherem Energieverbrauch und erhöht die Haltbarkeit des Kuhlaggregates. Es muss auf einem ebenen Boden aufgestellt werden, um Geräusche, Anomalien und Vibrationen während der Arbeit zu vermeiden.



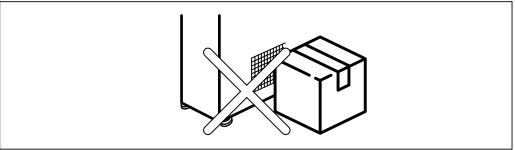
- ⚠ Während des Installationsvorgangs ist es verboten:
- Das Gerät zu kippen, weil das im Gerät enthaltene Schmieröl im Kaltkreislauf eingeben könnte und das erhebliche Schäden erleiden könnte.
 - Mögliche Höhenunterschiede im Boden mit Holzstücken oder Karton zu verbessern, sondern nur durch die Füße, beim Anschrauben oder Abschrauben (ohne die Füße wegzunehmen) handeln, bis wann ein perfektes Ausgleichen erreicht wird.
 - Das Gerät in der Nähe von Wärmequellen, wie Sonne, Heizung, und warmeabgebende Geräte aufzustellen.



- Das Gerät in der Nähe von Zugluft, wie zum Beispiel Türen, Fenster, Klimaanlage oder Luftkuhlungsanlage, aufzustellen.



- Die Schlitzte für die Belüftung des Kuhlaggregates zu verschließen, sonst wäre die Luftkühlung des Kuhlaggregates und dadurch seine gute Arbeit behindert.



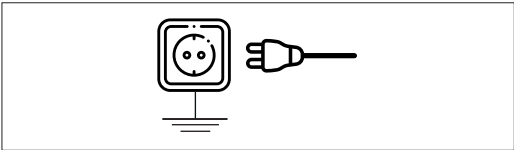
10. MONTAGE

Beim Aufbau des Geräts müssen Sie von qualifiziertem Personal nach der Ausstellung eingebaut werden. Das Gerät muss an der definierten Stelle aufgestellt und von Fachpersonal ausgerichtet werden.

11. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

⚠ Das Möbel darf nur an eine elektrische Anlage angeschlossen werden, die den elektrischen Sicherheitsnormen Ihres Landes entspricht und von einem Elektrofachmann zugelassen wurde. Im Fall von Zweifeln, eine sorgfältige Überprüfung von Fachleuten verlangen. Der Hersteller haftet nicht für Sach- und/oder Personenschäden, die durch Beschädigungen oder Fehlfunktionen der Anlagen am Montageort verursacht wurden, oder für Schäden am Möbelstück selbst aufgrund von Fehlfunktionen der elektrischen Anlage.

Am Gerät ist ein Kabel mit Schucostecker. Es kann auch ein britischer G-Typ sein.



Das Kabel muss immer, höchstens 3 mt. weit, mit einem 0,03 A Differenzial-Magnetschalter angeschlossen werden. Kein direkter Anschluss der Hauptspeiseleitung. Überprüfen, ob die vorhandene Netzspannung mit den Angaben auf dem Leistungsschild übereinstimmt.

Stromversorgung	
230 V	50 Hz einphasig
220 V	60 Hz
110 V	60 Hz

Um einen regulären Betrieb zu garantieren, muss die maximale Spannungsänderung zwischen +/-6% des Nominalwertes liegen. Es wird empfohlen, das Gerät an einem eigenen Stromkreis anzuschließen und keine beschädigte Steckdose, kein Verlngerkabel oder keine Mehrfachsteckdose zu benutzen. Im Fall von Unvereinbarkeit zwischen der Steckdose und dem Mbelstecker, muss der Stecker mit einem vereinbarten Stecker ersetzt werden. Der Ersatz muss von Fachleuten gemacht werden. Für die Möbelstücke mit Steckdose mit max. Leistung von 1.000 W.

⊘ Bei der elektrischen Verbindung ist es verboten:

- Adapter oder Verlngerkabel zu benutzen.
- Andere Geraete an der gleichen Steckdose anzuschließen.

schließen.

- Zum Herausziehen des Steckers am Kabel oder am Gerät zu ziehen (siehe Abbildung – Bild A).
- Verlngerkabel, beschädigte Kabel, Kabel mit beschädigter oder aufgebrochener Isolierung zu benutzen, da diese sehr gefährlich sind: sie können Funken, elektrische Schläge oder Feuer verursachen.
- Es ist verboten, elektrische Kabel unter der Kühlvitrine zu verlegen und andere Steckdosen anzuschließen.

⚠ Bei der elektrischen Verbindung überprüfen:

- Das Anschlusskabel muss so verlegt werden, dass es vor Beschädigungen geschtzt und dadurch die Sicherheit für Personal und Kunden garantiert ist.
- Sollte das Anschlusskabel beschädigt werden, muss der Ersatz nur von Fachleuten (Elektriker) mit einem gleichwertigen Kabel gemacht werden.
- Das Gertskabel muss regelmäßig überprüft werden. Sollte das Kabel beschädigt sein, ist das Gerät auszuschalten und nicht zu benutzen und das Kabel muss mit einem Originalersatzteil von einem autorisierten Techniker ersetzt werden.

12. ERSTE SORGFÄLTIGE REINIGUNG

ⓘ WÄHREND DER GANZEN REINIGUNG DES MÖBELS VERWENDEN SIE SCHUTZHANDSCHUHE VON KATEGORIE II UND PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG GEMSS DEN SPEZIFIKATIONEN IHRES LANDES

Vor Inbetriebnahme nehmen Sie die Schutzfolie weg, die einige äußeren und inneren Teile der Vitrine (z.B. Ausstellungsfläche, Etagenboden, Frontdekorpaneele, etc.) deckt. Reinigen Sie sorgfältig das Kühlmöbel innen und außen. Es wird empfohlen nur lauwarmes Wasser (max. 30°C) mit einer schwachen Lösung von Natron (1 Löffel auf 2 Liter Wasser) oder im Zusatz weißen Essig zu benutzen, und mit einem weichen Tuch das Möbel sorgfältig abzutrocknen.

⊘ Während des Reinigungszyklus ist es verboten:

- scharfe Reiniger und Lsungsmittelhaltigen Reiniger zu verwenden, die das ästhetische Aussehen des Khlmbels beschädigen könnten.
- scharfkantige Gegenstände zu verwenden (Beschädigungen wegen des Gebrauchs von solchen Gegenständen sind nicht von der Garantie bedeckt).
- Wasser direkt auf die elektrischen Teile zu spritzen und sie zu befeuchten (Ventilatoren, Deckenlampe, elektrische Kabeln, etc.).
- das Kühlmöbel mit Wasserstrahlen zu reinigen.

Nach der Reinigung, schalten Sie die Vitrine durch den Schalter ON/OFF ein. Warten Sie, bis die Vitrine die korrekte Temperatur für die Produkte zu ausstellen erreicht.

Um die korrekte Temperatur zu erreichen, werden es ca. 3 Stunden gebraucht. Die Produkte, die in der Vitrine ausgestellt werden sollen, müssen schon gekühlt sein.

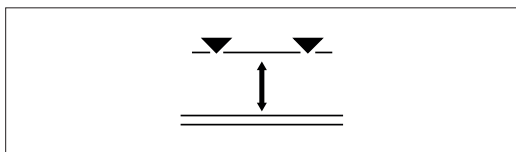
Zum Abschalten der Vitrine:

- Den Thermostat auf 0 stellen.
- Mit dem Schalter ON/OFF ausschalten.
- Das Licht mit dem Schalter ON/OFF ausschalten.
- Das Netzkabel heraus ziehen.
- 5 Minuten warten.
- Die Vitrine reinigen.

13. BELASTUNGSANWEISUNGEN

Dieses Kühlmöbel ist geeignet für die Konservierung von Lebensmitteln, wenn die folgenden Anweisungen respektiert werden:

a) die Ware so in den vorbereiteten Raum legen, dass die Ladelinie nie überschritten wird, um die korrekte Zirkulation der Luft nicht zu behindern;

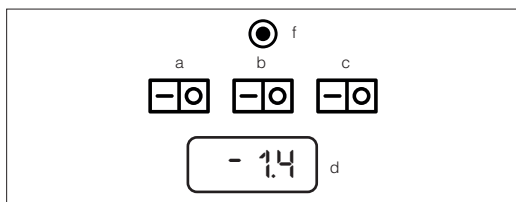


⚠ Die Ladelinie wird durch ein Etikett auf der Scheibe begrenzt. Bei Abnutzung, Ersatz oder Repositierung die Ladelinie auf der Höhe von 15 cm neu festlegen.

b) die Ware gleichmäßig anordnen, ohne Freiräume zu lassen;

c) eine korrekte Rotation der Ware vornehmen und die älteste zuerst entnehmen. Die Aussetzung von frischem Fleisch für mehr als 4 Stunden vermeiden.

14. REGULIERUNGSELEMENTE



a- dient zum Ein- oder Ausschalten des Geräts.

b- Licht

c- Beschlagschutz-Widerstand (optional).

d- elektronischer Thermostat

e- Steckdose (optional)

f- Thermomagnetischer Schalter

15. ELEKTRONISCHER/MECHANISCHER THERMOSTAT

Der Thermostat wird im Werk schon eingestellt. Sollte die Temperatur geändert werden, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung. Alle Änderungen müssen von Fachleuten gemacht werden.

16. TEMPERATUR

Der Thermostat regelt die Temperatur in der Vitrine und die Betriebstemperatur ist schon eingestellt.

Wenn der Thermostat auf Maximal-Leistung gestellt wird, oder das Kühlmöbel in einem Raum steht, der eine überhöhte Raumtemperatur und Feuchte aufweist, kann es zu Verdampfervereisungen kommen. Dadurch können Kühlungsprobleme entstehen. Das Gleiche kann vorkommen, wenn die Ware zu hoch gestapelt und dadurch der natürliche Umluftzyklus unterbrochen wird. In solchen Fällen empfehlen wir, das Gerät durch den EIN/AUS Schalter auszuschalten, um eine komplette Enteisung des Verdampfers zu erlauben. Während dieses Stadium keine scharfkantigen Gegenstände benutzen, um die Enteisung schneller machen, da Sie große Beschädigungen an der Vitrine verursachen könnten. Sobald das Eis komplett geschmolzen ist, schalten Sie das Gerät durch den Schalter ON/OFF ein (siehe Punkt 12).

17. ABTAUUNG

Die Abtauung erfolgt automatisch während des Funktionsablaufs der Vitrine. Die Abtauzyklen sind 6 pro Tag und dauern 40 Minuten je. Während des Abtauvorganges zeigt das Thermometer unterschiedliche Werte an.

Das Abtauen muss von Hand vorgenommen werden, indem die Vitrine wenn erforderlich ausgeschaltet wird.

Das Kühlmöbel erreicht kurz nach Beendigung des Abtauvorganges die gewünschte Betriebstemperatur.

⚠ Das Abtauwasser wird in einer Schale aufgefangen, die falls erforderlich entfernt werden muss. Die Schale wird zusammen mit der Theke geliefert und sie muss unter dem Abfluss auf der rechten Seite eingesetzt werden, gesehen von der Service-Seite, wie auf Abbildung B gezeigt.

Es ist möglich, die Theke mit elektrischer Verdampfung zu bestellen (optional).

18. INSTANDHALTUNG, REINIGUNGSZYKLUS

Es wird empfohlen eine tägliche/wöchentliche Reinigung der äußeren Teile der Vitrine und eine monatliche gründliche Reinigung der inneren Teile vorzunehmen. Diese fördert die gute Funktion und das gute Aussehen des Kühlmöbels und die gute Konservierung der Ware. Die Reinigung muss von Fachleuten gemacht werden, die

den in diesem Abschnitt angegebenen Vorgang kennen sollen. Achtung! Vor der Reinigung ist der Schaltknopf on/off und der Stecker auszuschalten.

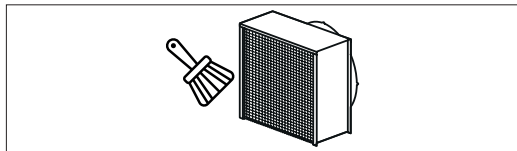
- ❗ **ACHTUNG – WÄHREND DER GANZEN REINIGUNG DES MÖBELS VERWENDEN SIE SCHUTZHANDSCHUHE VON KATEGORIE II UND PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG GEMÄSS DEN SPEZIFIKATIONEN IHRES LANDES.**

Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Möbel weg und konservieren sie in einem Kühlschrank oder in einem anderen geeignetem Raum. Die Warenauslagefläche, die Etagenboden, die Glasscheiben müssen mit den dafür geeigneten Reinigungsmitteln sorgfältig gereinigt werden.

- ⊘ Keine sauren oder alkalischen Putzmittel, chemische/ organische Lösungsmittel oder Reinigungsmittel mit unbekannter chemischer Zusammensetzung verwenden. Während der Wartung und Reinigung ist es verboten, abrasive Produkte oder andere aggressive Reiniger und/oder scharfkantige Werkzeuge zu verwenden, die einige Teile beschädigen könnten. Nach jeder Reinigung mit lauwarmem Wasser nachspülen und mit einem weichen und sauberem Tuch trocknen.



Zu jedem Reinigungsvorgang gehört auch die Reinigung des Kondensator-Verflüssigers, vor dem Kühlaggregat. Dafür ist die Schutzgitter wegzunehmen. Die Reinigung erfolgt, je nach Verschmutzung, mit einer weichen Bürste (keine Eisenbürste benutzen) oder mit einem Staubsauger.



- ⚠ Es muss geachtet werden, dass die Verflüssigerlamellen und das Kühlaggregat nicht beschädigt werden.

Die regelmäßige Reinigung des Kondensators verlängert die Haltbarkeit des Kühlaggregates und sichert die Kühlfunktion. Nach der Reinigung des Kondensators ist die Schutzgitter wieder zu montieren. Nach erfolgter Reinigung ist die Stromversorgung wieder herzustellen und so lange warten, bis das Möbel die Betriebstemperatur wieder erreicht hat. Jetzt können die Lebensmittel eingeräumt werden.

Wenn das Möbel für längere Zeit außer Betrieb ist (z.B. während Ferien u.s.w.), sollte es ausgeschaltet, entleert,

gereinigt und getrocknet werden, um Geruchsbildung zu vermeiden. Eine korrekte Instandhaltung des Geräts kann sein Leben viel verlängern.

19. TECHNISCHER SERVICE – DIENST

- ⚠ Wenn Unregelmäßigkeiten im Funktionsablauf vorkommen, sollten, bevor ein Kundendienst gerufen wird, folgende Überprüfungen vorgenommen werden:
- prüfen ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt;
 - ob die Stromversorgung gewährleistet ist;
 - der Thermostat die richtige Temperatur hat;
 - dass die Netzspannung passend zum Gerät ist (+/- 6%);
 - ob der Verdampfer vereist ist (in diesem Fall folgen Sie die Angaben vom Punkt 16);
 - dass der Kondensator gereinigt ist (siehe Punkt 18);
 - dass die Vitrine in der korrekten Lage installiert ist und vor Zugluft geschützt ist (siehe Punkt 9) und dass die Umgebungstemperatur korrekt ist (siehe Punkt 7).

20. AUSTAUSCH DER LED DECKENLAMPE

Die Reparatur und der Austausch der Led Deckenlampe müssen von einem qualifiziertem Fachmann vorgenommen werden. Während dieses Vorganges muss das Möbel von der Netzspannung ausgeschaltet sein. Vor dem Austausch der Led Deckenlampe muss die Vitrine von der Netzspannung ausgeschaltet werden. Während des ganzen Vorganges verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.

21. NOTFALL

Typ von Mitteln zu benutzen im Fall von Feuer: Pulver-Feuerlöscher oder Flüssig-Feuerlöscher die den geltenden Normen entsprechen.

22. ENTSORGUNG

- ❗ Die Entsorgung des Geräts muss laut den geltenden Richtlinien bezüglich der Verwaltung von Abfällen im jeweiligen Land vorgenommen werden.
- ❗ FÜR JEDEN DIENST, ÜBERPRÜFUNG UND/ODER ERSATZ MUSS MAN MIT DEM LIEFERANTEN KONTAKT NEHMEN, WO DAS MÖBEL GEKAUFT WURDE.

23. ANHÄNGE

1. EG-Konformitätserklärung
2. Anweisungen für den Thermostat.
3. Montageanleitung



ORMEN UND EMPFEHLUNGEN FÜR KÜHLVITRINEN MIT KÄLTGAS R290 - PROPAN

Die Kühlvitriren von ZOIN SRL mit Gas R290 enthalten eine Gasmenge, die geringer als 150 g ist.

Dennoch müssen die folgenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

- Die Lüftungsöffnung des Gerätes frei von Verstopfungen halten.
- Keine mechanischen Geräte oder sonstige Vorrichtungen verwenden, um den Abtauprozess zu beschleunigen, die von den vom Hersteller empfohlenen verschieden sind.
- In diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Behälter unter Druck mit entflammbarem Treibmittel aufbewahren.
- Die Reparaturarbeiten müssen immer von qualifiziertem Personal sowie unter Beachtung für diesen Gastyp vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen ausgeführt werden.
- Die für die Eingriffe verwendeten Vorrichtungen müssen für diesen Gastyp geeignet sein.
- Falls Komponenten ersetzt werden müssen, müssen Originalersatzteile verwendet werden, die für diese spezifische Verwendung zugelassen sind.
- Wenden Sie sich für die Entsorgung der Kühlvitrine unter Befolgung der geltenden Normen im Bestimmungsland an eine spezialisiertes Entsorgungszentrum.

ACHTUNG: MIT KÄLTEMITTEL R290 GEFÜLLTE KÜHLTHEKEN



Das Kältemittel R290 ist ein umweltverträgliches, jedoch stark entflammbares Gas. Beim Transport, bei der Installation sowie bei der Verschrottung des Gerätes mit großer Vorsicht vorgehen und sicherstellen, dass die Leitungen des Kühlkreislaufs nicht beschädigt werden.

Das Gerät von offenen Flammen und Zündquellen fernhalten.



IM SCHADENSFALL:

Das Gerät von offenen Flammen und Zündquellen fernhalten

Den Raum für einige Minuten gut lüften. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker herausziehen. Den Kundendienst benachrichtigen. Je mehr Kältemittel in einem Gerät enthalten ist, desto größer muss der Raum sein, indem sich das Gerät befindet. In zu kleinen Räumen bildet sich bei einem Gasleck ein entflammbares Gemisch von Luft und Gas. Das Volumen des Raums, in dem sich das Gerät befindet, muss zumindest 19 m³ für jede vorhandene Kühlanlage betragen.

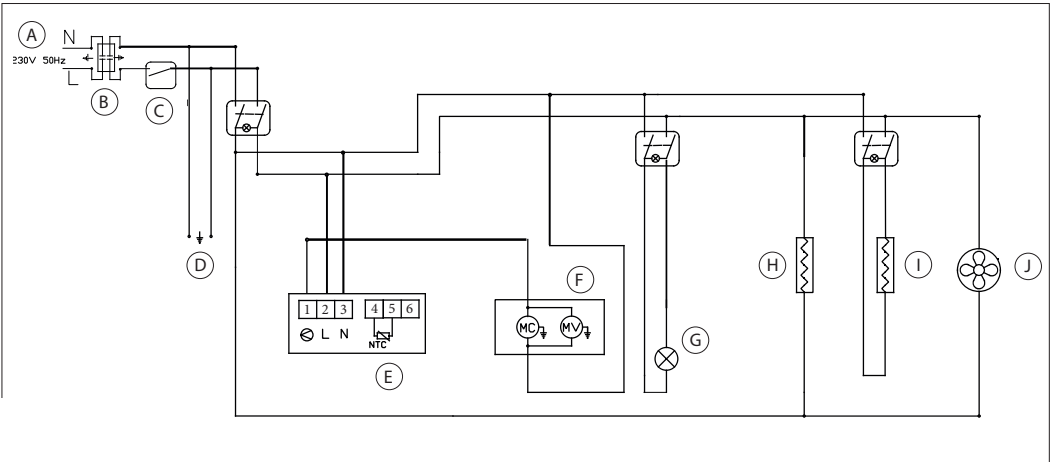
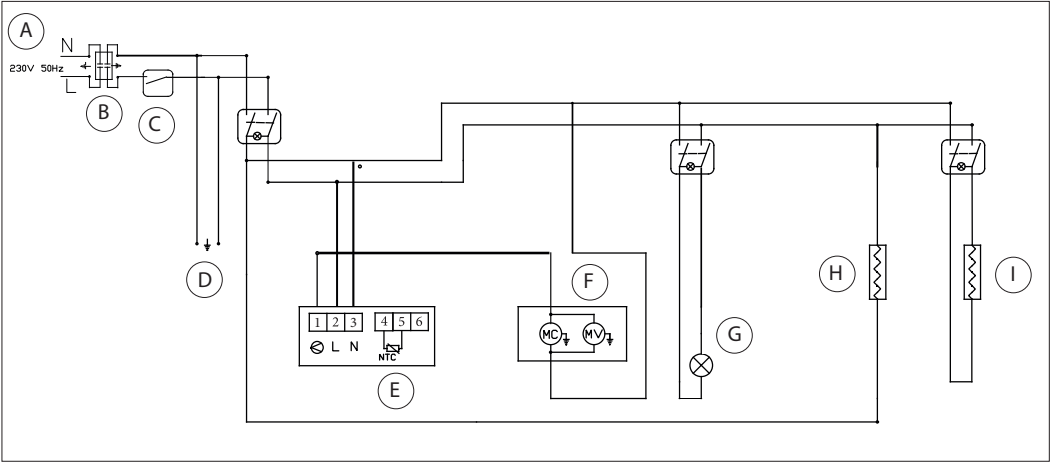


Der Kühlkreislauf enthält Gas R290 unter Druck. Es kann explodieren, wenn es erhitzt wird.



DIESES PRODUKT ENTHAEL HFC, EIN KUEHLMITTEL VON HOHER TREIBHAUSWIRKUNG, IN EINEM HERMETISCH VERSIEGELT GERAET UND DIE KUEHLMITTELLADUNG IST GERINGER ALS 3 KG.

SCHALTPLAN



- A - STECKER
- B - FILTER
- C - MEGNETOTHERMOSCHER SCHALTEN
- D - STECKDOSE MAX. 1.000 W (OPTIONAL)
- E - THERMOSTAT AGGREGAT
- F - MIT AGGREGAT
- G - BELEUCHTUNG
- H - ELEKTRISCHER TANKWIDERSTAND (OPTIONAL)
- I - BESCHLAGSCHUTZ-WIDERSTAND (OPTIONAL)
- J - GEBLÄSE VERDAMPFER