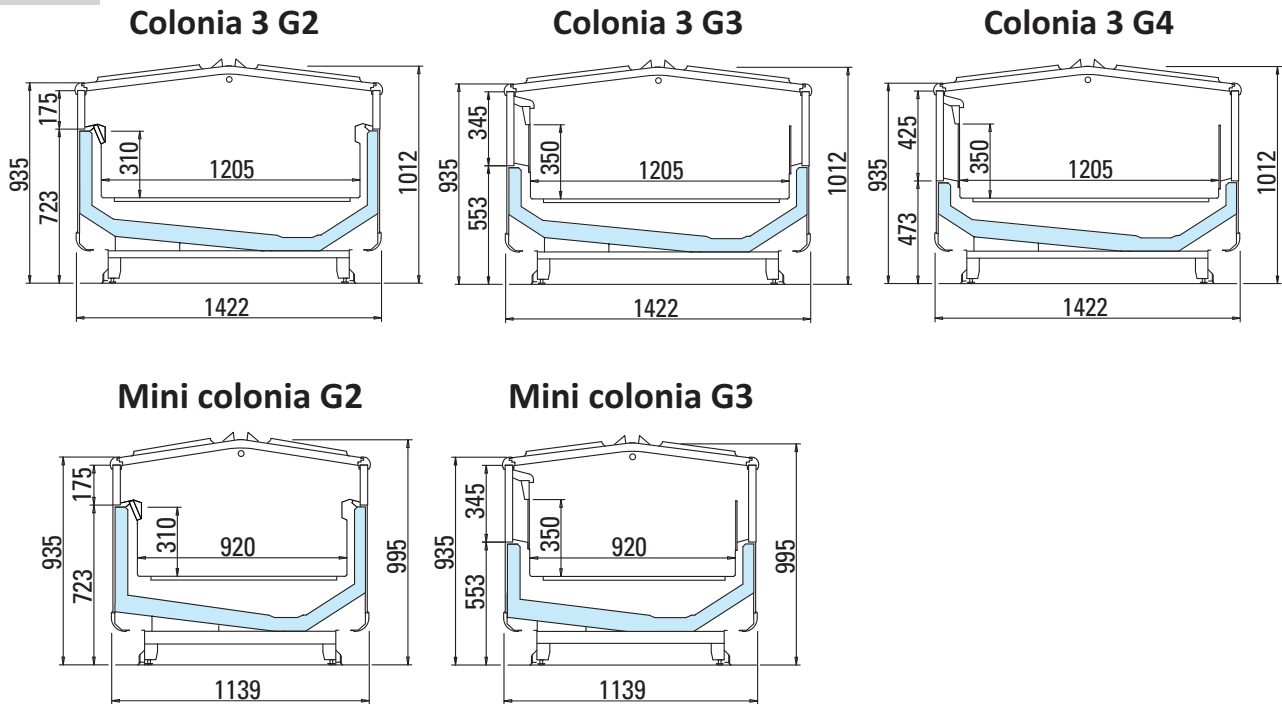


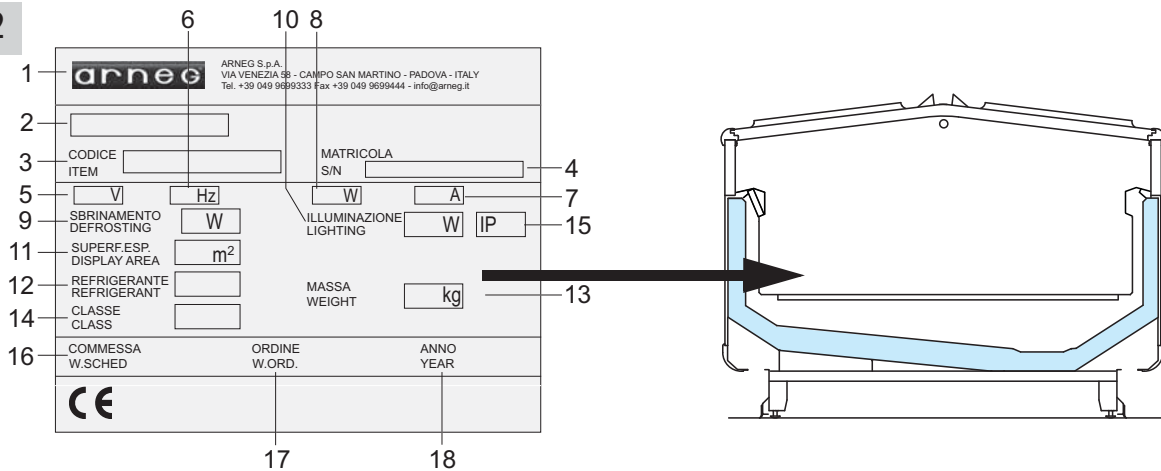
Presentazione del mobile - Case presentation

Fig. 1



Targa matricolare - Serial number plate

Fig. 2



Il trasporto - Transportation

Fig. 3

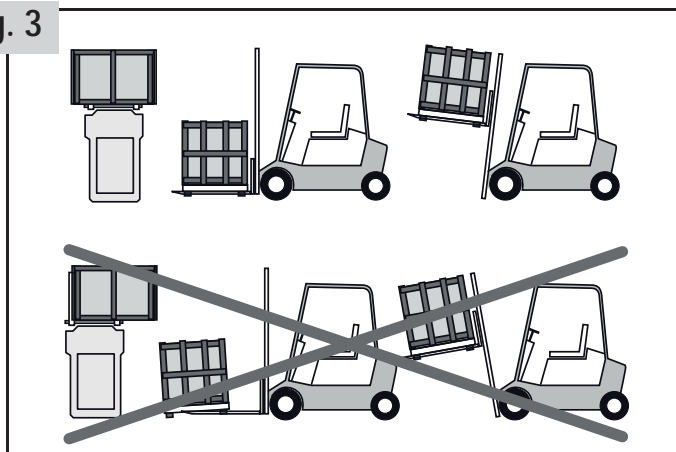
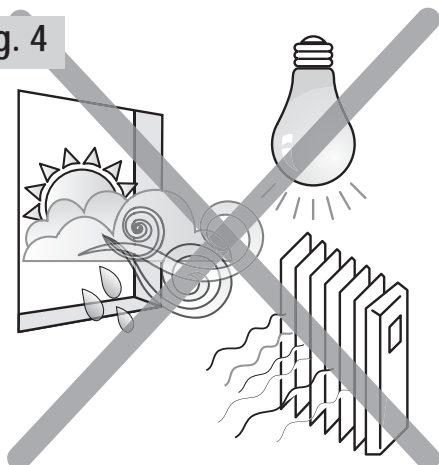


Fig. 4



Installazione/Condizioni ambientali - Installation and environmental conditions

Fig. 5

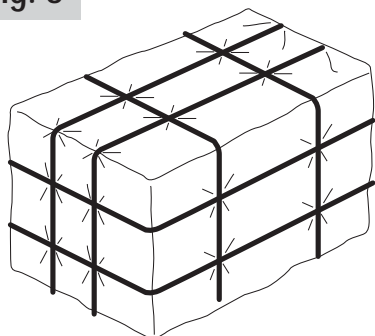


Fig. 6

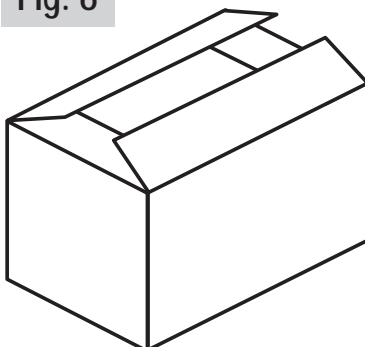


Fig. 7

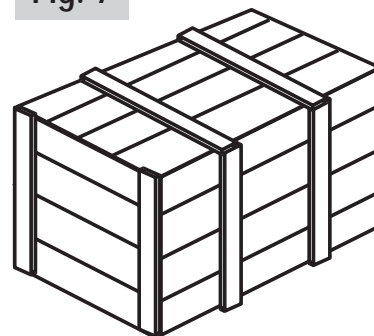


Fig. 8

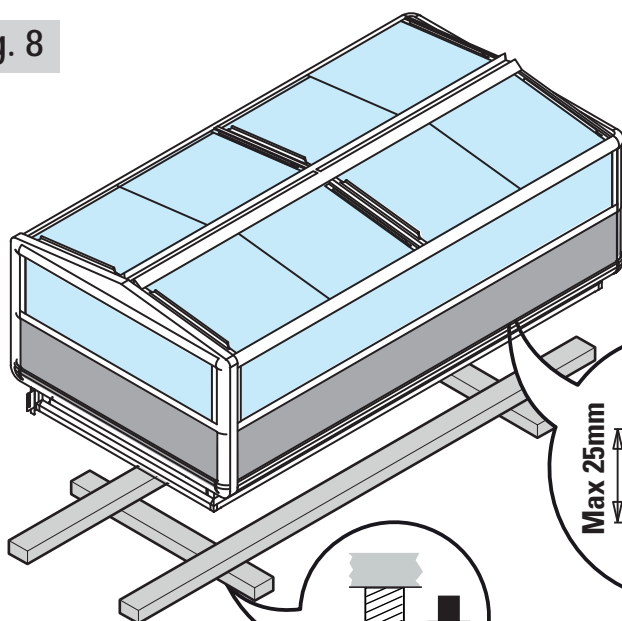


Fig. 9

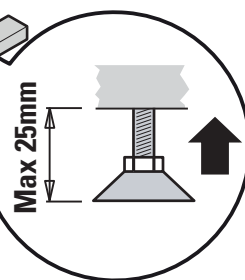
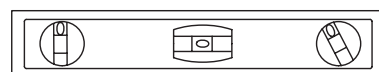
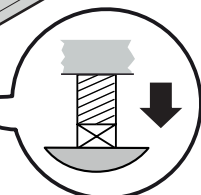


Fig. 10

Fig. 11



Avviamento, regolazione e controllo temperatura
Start, control, and adjustment of the temperature

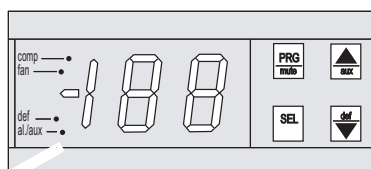


Fig. 12



Fig. 13

Manutenzione e pulizia - Maintenance and cleaning

Fig. 14



Fig. 15

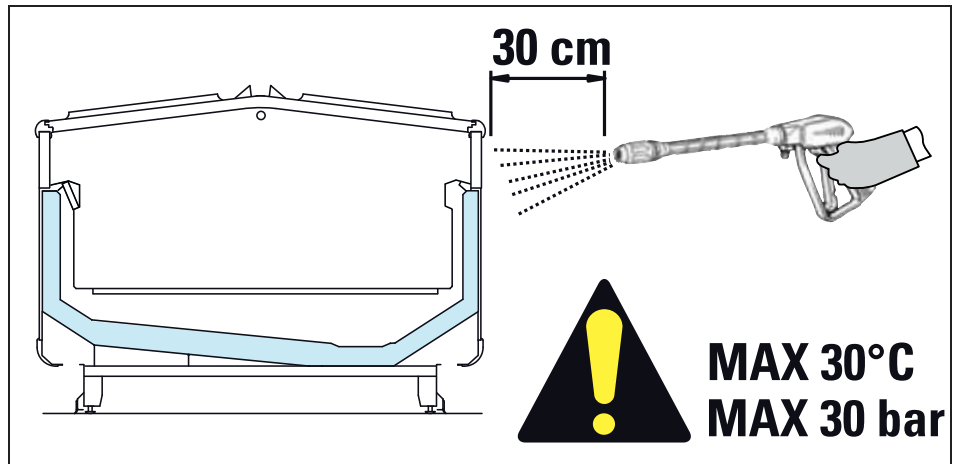
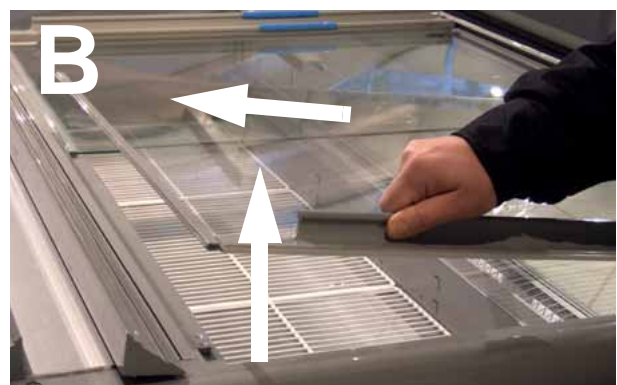


Fig. 16



Il caricamento del mobile - Cabinet loading

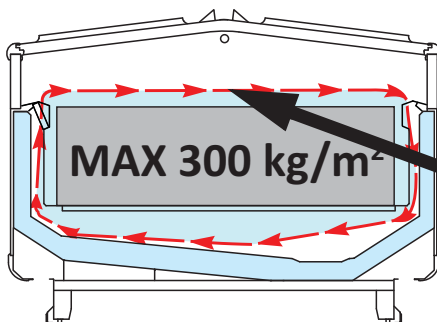
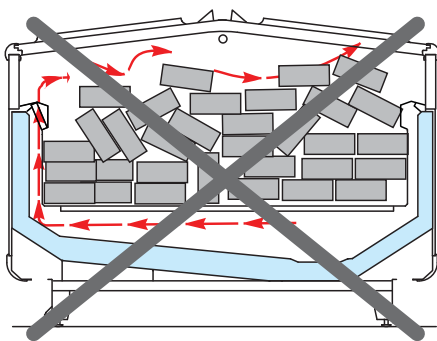


Fig. 17

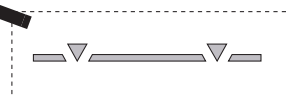
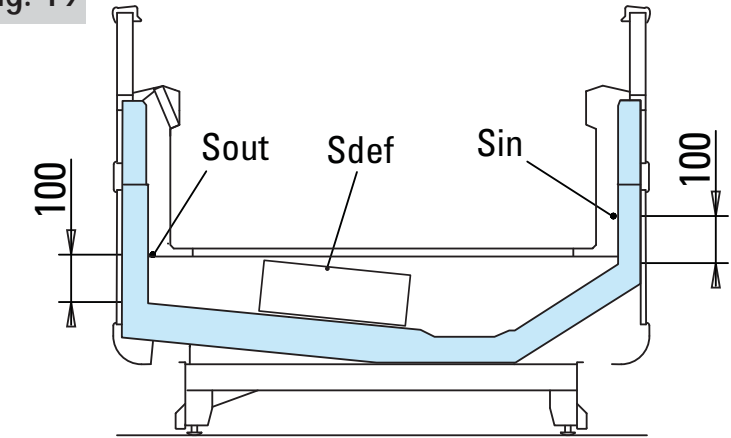


Fig. 18



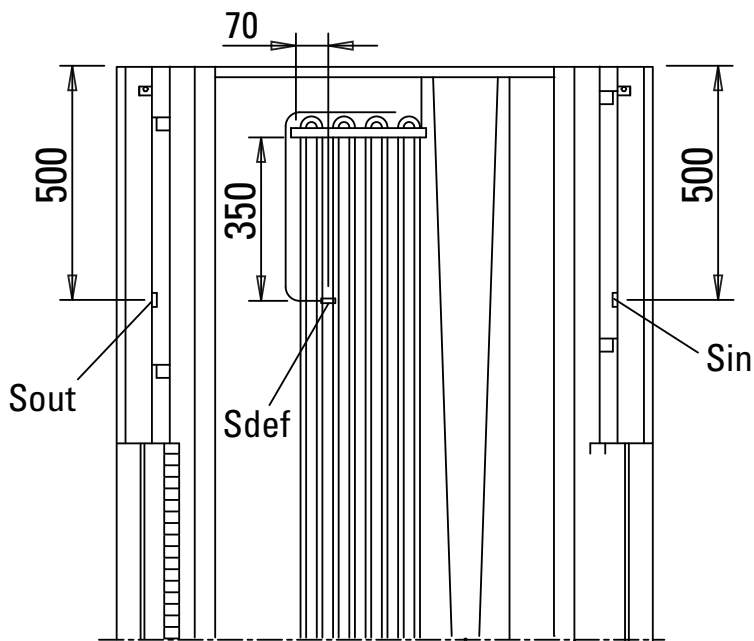
Posizionamento sonde - Probes replacement

Fig. 19

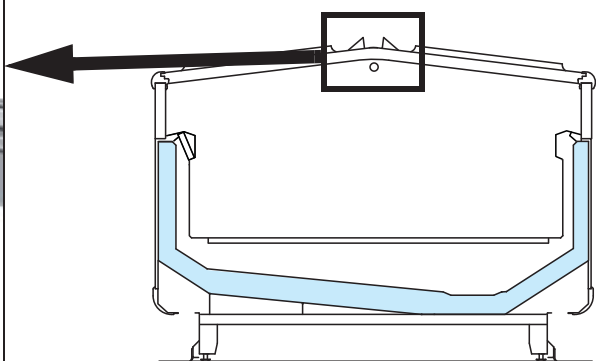
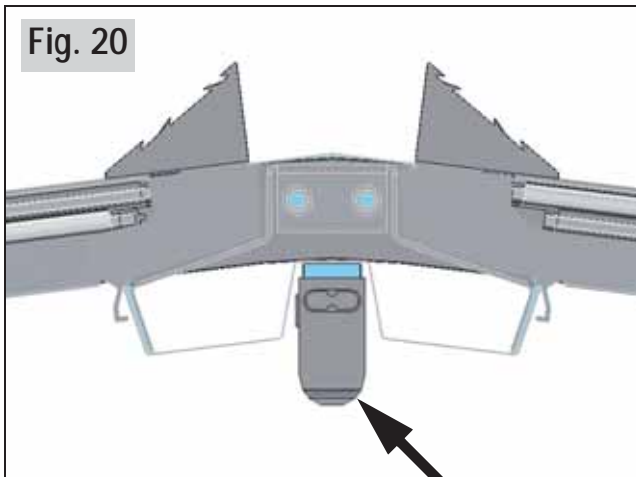


Sout	Sonda mandata aria
Sdef	Sonda fine sbrinamento
Sin	Sonda aspirazione aria

Sout	Air OUT probe controller
Sdef	End-defrost probe
Sin	Air IN probe



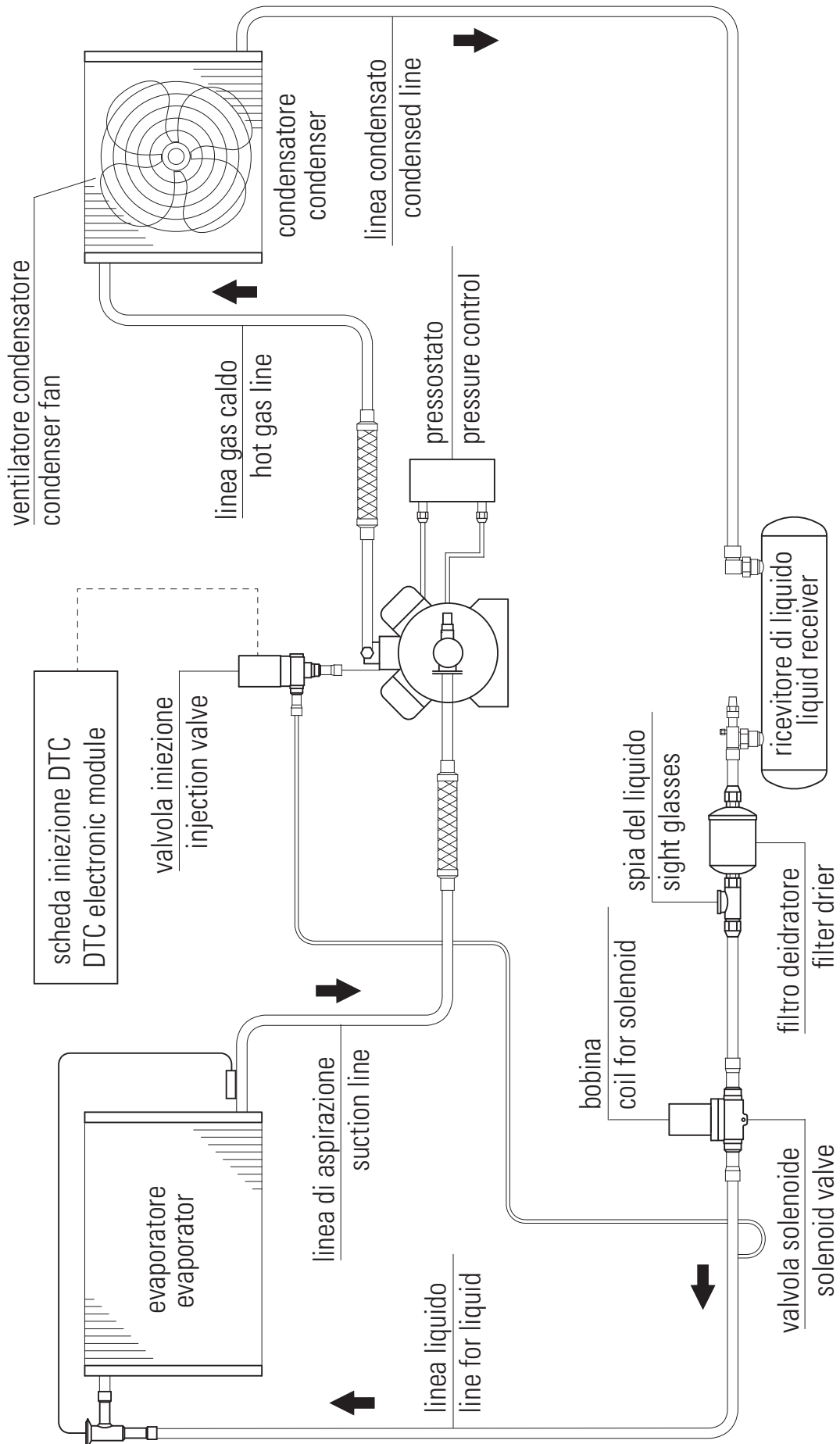
Illuminazione - Lighting



LAMP

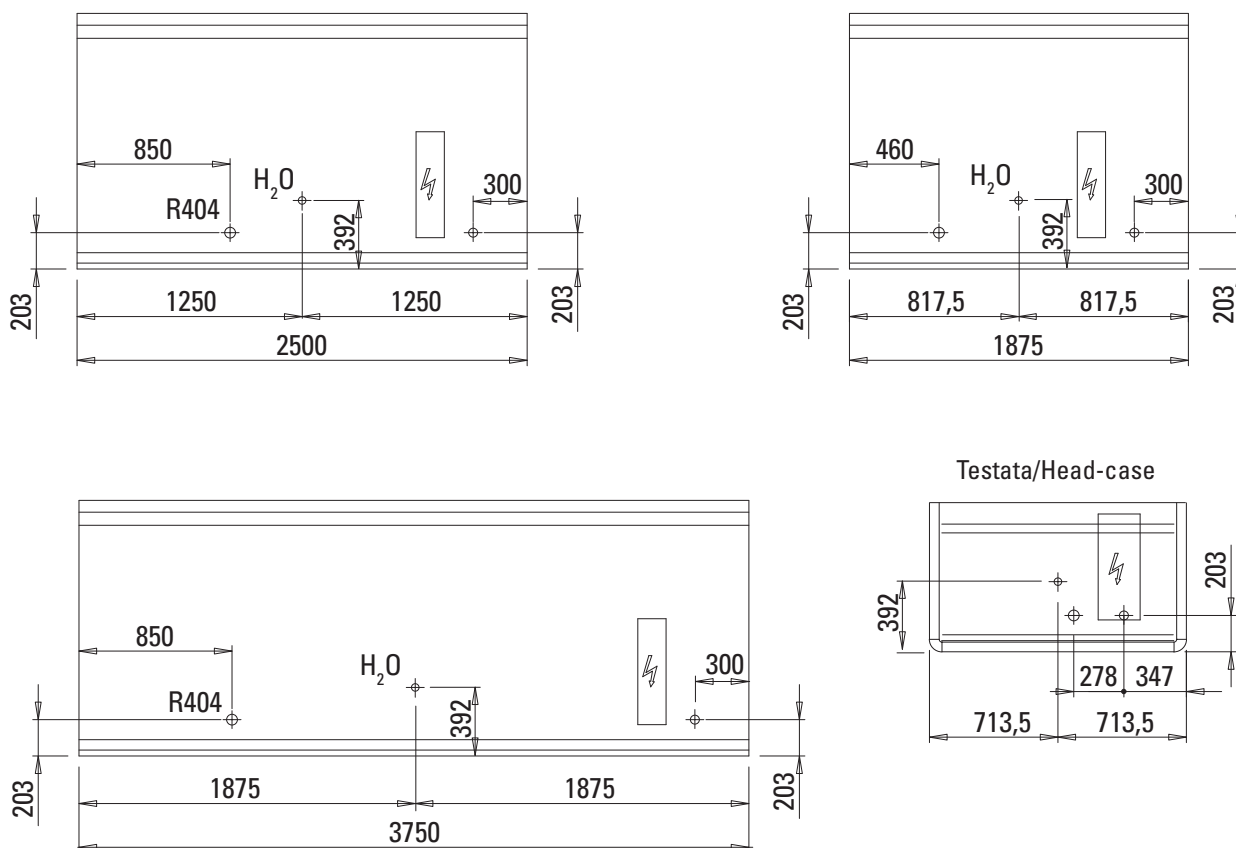
Schema frigorifero - Refrigeration diagram

Fig. 21



Schema allacciamenti gas e acqua - Gas and water connection diagram

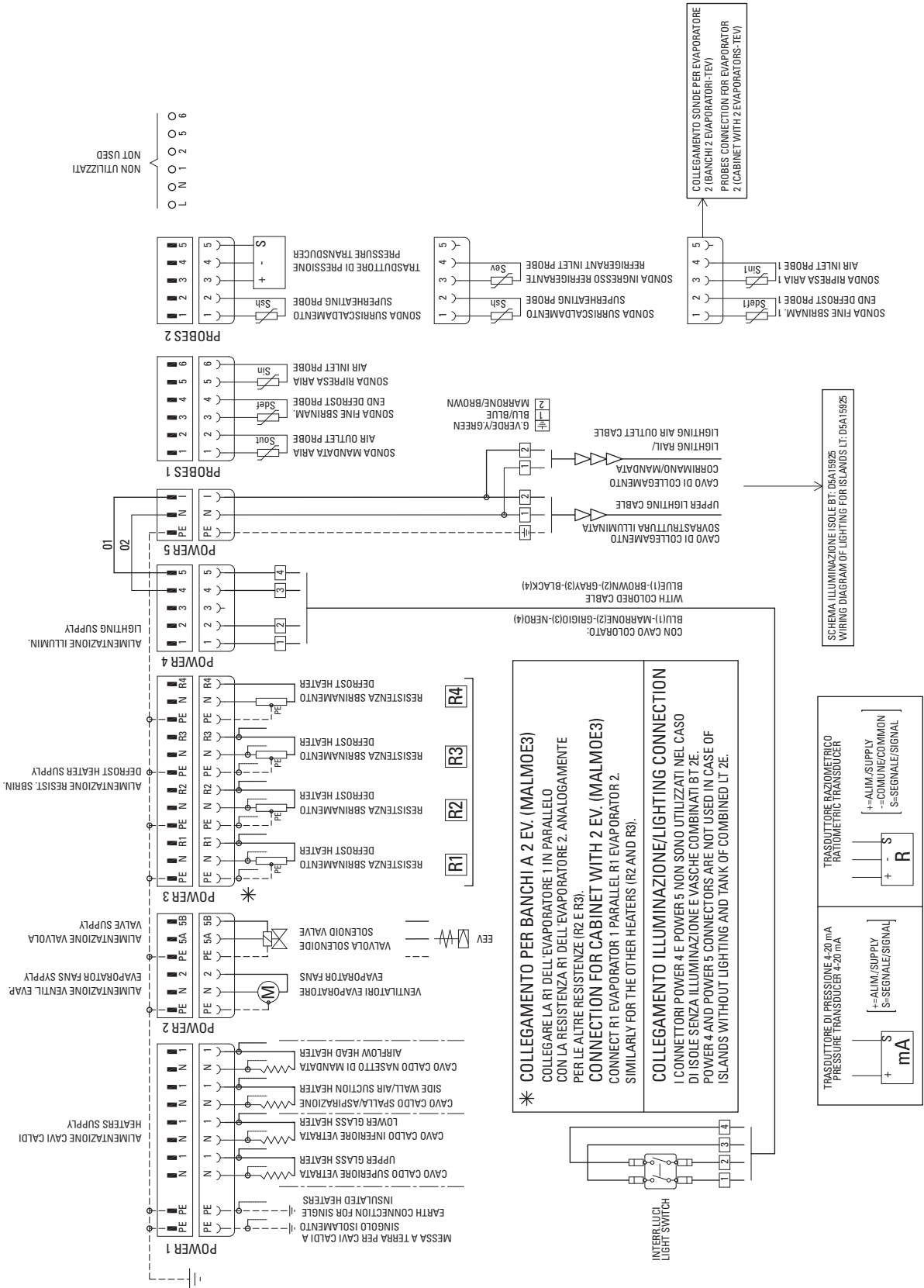
Fig. 22



Schema elettrico - Built-in unit electric panel

Fig. 23

SCHEMA DI CABLAGGIO SENZA TERMOSTATI
WIRING DIAGRAM WITHOUT THERMOSTATS



Dati tecnici, Technical data, Technische Daten, Données techniques, Datos técnicos, Технические характеристики

Modello, Model, Modell, Modele, Modelo, Модель		Colonia 3									Mini Colonia								
		G2			G3			G4			G2			G3			G4		
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm	1875	2500	3750	1875	2500	3750	1875	2500	3750	1875	2500	3750	1875	2500	3750	1875	2500	3750
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	°C	-22°C/-25°C -18°C/-21°C																	
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellungsfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de aroyo, Горизонтальная площадь экспозиции	m ²	2,26	3,01	4,52	2,26	3,01	4,52	2,26	3,01	4,52	1,7	2,3	3,4	1,7	2,3	3,4	1,7	2,3	3,4
Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Nivel de ruido, Уровень шума	db (A)	≤60																	
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenu modifiable sans préavis, Contenido modificable sin previo aviso, Содержание изменяется без предупреждения																			

Manuale di installazione e Uso

INDICE

ILLUSTRAZIONI	1
Dati tecnici	8
1.Messaggi di sicurezza.....	11
2.Etichette di sicurezza presenti sul mobile	11
3.Dispositivi di protezione individuale.....	11
4.1.Per il mobile.....	12
4.2.Per la merce.....	12
4.3.Per l'ambiente	12
4.4.Per l'uso	13
5.Pericoli residui, Dispositivi di Protezione (DPI) e situazioni di emergenza	13
6.Scopo del manuale - Campo di applicazione - Destinatari	13
7.Presentazione del mobile - Uso previsto (Fig. 1)	14
8.Norme e certificazioni, dichiarazione di conformità	15
9.Identificazione - Dati di targa.....	16
12.Ricezione, disimballo, prima pulizia.....	17
12.1.Alla ricezione del mobile	17
13.Installazione e condizioni ambientali	18
14.Collegamento elettrico	18
15.Posizionamento sonde	19
16.Avviamento, controllo e regolazione della temperatura.....	20
17.Il caricamento del mobile	20
18.Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 25).....	20
18.1.Scarico dell'acqua	20
19.Antiappannamento e anticondensa	21
20.1.Sostituzione lampade	21
21.Manutenzione e pulizia	21
21.1.Prodotti per la pulizia	22
21.2.Indicazioni generali.....	22
21.3.Pulire le parti esterne (Giornaliera / Settimanale)	22
21.4.Pulire le parti interne (Mensile).....	22
21.5.Pulire le chiusure scorrevoli	23
21.6.Pulire materiali specifici	23
21.8.Ispezionare le parti	24
22.Caricare il refrigerante (Fig. 21).....	24
23.Smantellare il mobile.....	24

Italiano

24. Garanzia	25
24.1. Condizioni di garanzia (Italia)	25
24.2. Condizioni di garanzia (Estero)	25
25. Parti di ricambio	25
26. Risoluzione dei problemi (Troubleshooting)	26

Materiale allegato al mobile:

- Scheda mobile
- Conformità prodotto
- Cartellino prodotto
- Schema posizionamento sonde
- Schemi elettrici
- Kit unione canale
- Dichiarazione di conformità



Per scaricare questo manuale:

1 - registrarsi al sito www.arneg.it

2 - richiedere le autorizzazioni per accedere all'area riservata all'ufficio o alla persona con cui si è in contatto.

1. Messaggi di sicurezza

Di seguito le segnalazioni di sicurezza previste in questo manuale:



PERICOLO! Indica una situazione rischiosa che se non evitata, è causa di morte o ferite gravi alla persona.



AVVERTIMENTO! Indica una situazione rischiosa che se non evitata, può causare la morte o ferite gravi alla persona.



ATTENZIONE! Indica una situazione lievemente rischiosa che se non evitata, può causare lievi ferite.

2. Etichette di sicurezza presenti sul mobile

Etichette presenti sul mobile che indicano pericoli e precauzioni per operatori e tecnici .

	pericolo di tensione elettrica con rischio di folgorazione		presenza di organi in movimento (ventilatori)
	equipotenzialità		punti esatti di inserimento delle staffe del carrello elevatore (cap.10.)

3. Dispositivi di protezione individuale

Di seguito i simboli dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) obbligatori per i tecnici frigoristi autorizzati a intervenire sul mobile frigorifero:

	occhiali protettivi		scarpe anti infortunistiche
	guanti protettivi		indumento, tuta protettiva

4. Divieti e prescrizioni



PERICOLO! Apparecchiature elettriche, parti sotto tensione. Elettrocuzione. **PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE TOGLIERE L' ALIMENTAZIONE ELETTRICA!**



AVVERTIMENTO! Fuga di gas. Intossicazione.

- scollegare il mobile con l'interruttore generale a monte del mobile
- **NON** sostare nella stanza dove è posizionato il mobile se non è ben arieggiata

AVVERTIMENTO! INCENDIO. Ustioni. Soffocamento

- seguire le indicazioni di evacuazione vigenti in caso di incendio
- scollegare il mobile con l'interruttore generale a monte del mobile.
- **NON** usare acqua per spegnere le fiamme ma solo estintori a secco.



Leggere attentamente il manuale per sapere come evitare infortuni e usare correttamente il mobile

Responsabilità Il costruttore non è responsabile per:

- uso improprio, erroneo e irragionevole del mobile
- installazione non corretta, non eseguita secondo le istruzioni indicate
- uso da parte di personale non qualificato/addestrato
- difetti di alimentazione elettrica
- gravi mancanze nella manutenzione e pulizia previste
- uso di accessori non previsti o autorizzati da ARNEG S.p.A.
- modifiche ed interventi non autorizzati
- uso di ricambi non originali
- inosservanza delle istruzioni



Ogni altro uso o modifica non indicati in questo manuale o non autorizzati da ARNEG S.p.A.

sono pericolosi, fanno decadere la garanzia e invalidano la dichiarazione di conformità prevista dalla direttiva macchine 2006/42 CE.


4.1. Per il mobile

Prescrizioni	Divieti
<ul style="list-style-type: none"> ● usare mobili solo in ambienti chiusi ● il mobile refrigerato conserva la temperatura della merce non la abbatte ● i mobili sono realizzati per conservare/esporre solo generi alimentari freschi, congelati surgelati, gelati, cotti e precotti (tavole calde) ● le operazioni all'interno del quadro elettrico sono riservate a tecnici specializzati 	<p>NON togliere protezioni o pannellature che richiedono l'uso di utensili per essere rimossi</p> <p>NON rimuovere la copertura del quadro elettrico</p> <p>NON ostruire le vie di ingresso e di mandata dell'aria</p>

4.2. Per la merce

Prescrizioni	Divieti
<ul style="list-style-type: none"> ● introdurre solo merce già raffreddata alla temperatura che rispetta la catena del freddo ● verificare che il mobile e la merce mantengano tale temperatura almeno 2 volte al giorno week end compresi ● caricare il mobile così che la merce esposta da più tempo sia venduta per prima rispetto a quella nuova in entrata (rotazione della merce) ● caricare il mobile in modo ordinato rispettando i limiti di carico (cap.17.) ● usare contenitori idonei per la conservazione della merce ● verificare regolarmente il funzionamento dello sbrinamento automatico (frequenza, durata, temperatura dell'aria, ripristino del funzionamento normale, ecc.) 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">   </div> <div> <p>PERICOLO! propellente infiammabile. Esplosione. NON introdurre bombolette spray</p> <p>ATTENZIONE! cedimento/rottura. scivolamento/danneggiamento merce, ferite/lesioni. NON caricare i ripiani in vetro con bevande .</p> <p>NON introdurre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - merce riscaldata - prodotti farmaceutici - esche per la pesca <p>NON sovraccaricare il mobile</p> </div> </div>

4.3. Per l'ambiente

Prescrizioni	Divieti
<ul style="list-style-type: none"> ● i valori della temperatura e dell'umidità ambiente non devono superare quelli specificati ● mantenere al massimo l'efficienza degli impianti di climatizzazione, di ventilazione e di riscaldamento del punto vendita ● la velocità dell'aria ambiente in prossimità delle aperture dei mobili non deve superare i 0,2 m/s ● proteggere le merci da irraggiamento solare 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div> <p>Alte temperature. Surriscaldamento della merce: NON usare faretti con lampade ad incandescenza orientati direttamente sul mobile.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● evitare che le correnti d'aria e le bocchette di mandata dell'impianto di climatizzazione siano dirette verso le aperture dei mobili. ● limitare la temperatura delle superfici irraggianti presenti nel punto vendita, per esempio isolando i soffitti. </div> </div>

4.4. Per l'uso

Prescrizioni	Divieti
<ul style="list-style-type: none"> ● lavorare con attenzione e diligenza. ● usare sempre i DPI (dispositivi di protezione individuali) previsti (cap.3.). ● effettuare con regolarità le operazioni di manutenzione. ● per qualsiasi intervento sul mobile chiedere l'assistenza di un tecnico frigorista specializzato. ● verificare il deflusso delle acque risultanti dallo sbrinamento (liberare gli scolatoi, pulire eventuali filtri, verificare i sifoni, ecc.). ● smaltire l'acqua di sbrinamento, o usata per il lavaggio, attraverso la rete fognaria o impianto di depurazione conformi alle leggi vigenti, l'acqua può venire in contatto con sostanze inquinanti dovute a: <ul style="list-style-type: none"> - natura del prodotto, - eventuali residui, - rotture accidentali di involucri con liquidi - uso di detergenti non consentiti. 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> PERICOLO! apparecchiature elettriche. Elettrocuzione. NON usare/toccare il mobile con le mani e i piedi bagnati o umidi. </div> <p>NON salire sul batticarrello NON è consentito l'uso del mobile:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ai bambini ● a personale: <ul style="list-style-type: none"> - con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali - senza esperienza o conoscenza sull'uso del mobile - che non possono usare il mobile in sicurezza senza supervisione o istruzioni. - non sobrio, sotto l'effetto di sostanze stupefacenti. ● evitare che bambini e ragazzi giochino con il mobile

5. Pericoli residui, Dispositivi di Protezione (DPI) e situazioni di emergenza

Di seguito i rischi residui non eliminabili con riprogettazione, tecniche costruttive e antinfortunistiche:

Rischi	Riduzione del rischio
dovuti a: <ul style="list-style-type: none"> - parti sporgenti e in rilievo - carichi sospesi (carico/scarico) - cavi elettrici di alimentazione, - accumuli di cariche elettrostatiche - parti in movimento - caduta del carico dalla struttura, - accesso all'interno del mobile (es. salire con i piedi sul frontale) 	<ul style="list-style-type: none"> ● indossare indumenti da lavoro idonei (es. senza parti svolazzanti) ● <u>usare i Dispositivi di Protezione Individuali (cap.3.):</u> <ul style="list-style-type: none"> - scarpe antinfortunistiche - guanti antitaglio - indumenti di protezione antitaglio per il corpo (grembiule con pettorina, protezione delle gambe, ecc.) - occhiali per la protezione da proiezione di schegge - casco protettivo ● verificare il collegamento equipotenziale ● imporre il divieto di comportamenti non idonei con avvisi, segnali ecc. (a cura del Cliente)

L'uso corretto della macchina secondo quanto prescritto nel manuale, preserva l'operatore e il mobile da situazioni di pericolo.



Si possono comunque verificare situazioni di emergenza per le quali ci si affida all'esperienza dell'operatore, che non deve mai compromettere la propria e altrui sicurezza con manovre azzardate o affrettate.

6. Scopo del manuale - Campo di applicazione - Destinatari



Leggere attentamente il manuale per sapere come evitare infortuni e usare correttamente il mobile

Questo manuale contiene informazioni generali sulla linea di mobili refrigerati **Colonia 3 - Mini**

Colonia realizzata da ARNEG S.p.A. e le istruzioni per il suo buon funzionamento.

Destinatari Il manuale è suddiviso in capitoli, ogni capitolo è rivolto ad una figura professionale specifica:



OPERATORE QUALIFICATO:

persona qualificata, istruita per il funzionamento, per la regolazione, per la pulizia e la manutenzione del mobile.



TECNICO FRIGORISTA SPECIALIZZATO:

tecnico addestrato e autorizzato dall'ente indicato nel contratto (costruttore/concessionario/distributore) a eseguire: installazione, manutenzione straordinaria, riparazione, sostituzione e revisione, consapevole dei rischi a cui è esposto e in grado di adottare tutte le misure per proteggere sè stesso e le altre persone rendendo minimo il danno rispetto ai rischi che gli interventi comportano.

Per ogni figura sono definite le competenze per operare sul mobile in condizioni di sicurezza.



Dove non specificato, il capitolo riguarda entrambi i soggetti descritti.

Custodia Il manuale deve essere custodito:

- da personale scelto per lo scopo
- in un luogo idoneo e noto a tutti gli addetti alla manutenzione, per essere consultato in qualsiasi momento.

Se ceduto a terzi:

- consegnare ad ogni nuovo utente o proprietario
- dare sollecita comunicazione al costruttore.

Se danneggiato o smarrito, richiedere al costruttore.



- il manuale è parte del mobile e si deve conservare per tutta la durata dello stesso
- il manuale è stato redatto in origine in lingua italiana ed è l'unica lingua ufficiale.
- Arneg S.p.A. non si assume responsabilità per traduzioni in altre lingue non conformi al significato originale
- il contenuto del presente manuale rappresenta lo stato della tecnica e della tecnologia, impiegate nella realizzazione del mobile valide al momento della sua commercializzazione, non può quindi essere considerato obsoleto per aggiornamenti successivi legati a nuove normative o conoscenze.

7. Presentazione del mobile - Uso previsto (Fig. 1)

A chi è destinato Il mobile è destinato all'uso di personale qualificato, istruito e formato dal datore di lavoro all'uso e ai rischi che può comportare.

Uso previsto **Colonia 3** e **Mini Colonia** fanno parte di una linea di mobili ad "isola" adatta alla conservazione e vendita di gelati e surgelati predisposta per l'alimentazione con unità condensatrice remota.

Responsabilità Il Cliente o il datore di lavoro si assume la responsabilità sulla qualifica e sullo stato mentale o fisico delle figure professionali addette all'uso e alla manutenzione del mobile.



PERICOLO! Apparecchiature elettriche. Elettrocuzione.

Rispettare le normative e le leggi vigenti durante l'installazione e l'impiego.



Leggere attentamente il manuale prima dell'uso e istruire gli addetti alle varie operazioni (trasporto, installazione, manutenzione ecc.), ognuno per la propria competenza secondo le indicazioni riportate.

*Questo manuale **NON** può in alcun modo sopperire a carenze culturali o intellettive del personale che interagisce con il mobile.*

8. Norme e certificazioni, dichiarazione di conformità

Tutti i modelli di mobili refrigerati descritti in questo manuale d'uso della serie: **Colonia 3 e Mini Colonia** rispondono ai requisiti essenziali di sicurezza, salute e protezione richiesti dalle seguenti direttive e leggi europee:

Direttiva	Norme armonizzate applicate
Macchine 2006/42 CE	EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003; EN 378-2:2009; EN 378-3:2008; EN 378-4:2008; EN 60079-10-1:2010
Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE	EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
Bassa Tensione 2006/95/CE	EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007
Direttiva RoHS 2011/65/CE (restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche)	EN 50581:2012
Regolamento Europeo EC-1935/2004 (sui materiali destinati a venire a contatto con la merce)	EN 1672-2



L' Articolo 3 paragrafo 3 della direttiva CEE 97/23 (PED) non si applica a questi mobili.

Le prestazioni di questi mobili refrigerati sono state determinate con test condotto in conformità alla norma:

- **UNI EN ISO 23953-2: 2006** alle condizioni ambientali corrispondenti alla classe climatica 3 (25 °C , 60% U.R.) vedi tabella:

Classi climatiche ambientali secondo UNI EN ISO 23953 - 2

Clase Climatica	Temp. bulbo secco	Umidità Relativa	Punto di rugiada
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

Dichiarazione di conformità

Copia della dichiarazione di conformità è allegata al mobile
Se si perde la copia originale della Dichiarazione di Conformità fornita assieme al mobile, scaricare una copia compilando il modulo presente agli indirizzi internet:

- per l'Italia: <http://www.arneg.it/conformita/it>
- per l'estero: <http://www.arneg.it/conformita/en>

Italiano

9. Identificazione - Dati di targa

Sul piano vasca del mobile è presente la targa matricolare (Fig. 2) con tutti i dati caratteristici:

N°	Denominazione
1	nome ed indirizzo del costruttore
2	nome e lunghezza del mobile
3	codice del mobile
4	numero di matricola del mobile
5	tensione di alimentazione
6	frequenza di alimentazione
7	corrente a regime assorbita
8	potenza elettrica a regime assorbita nella fase di refrigerazione (ventilatori+cavi caldi+illuminazione)
9	potenza elettrica a regime assorbita nella fase di sbrinamento (resistenze corazzate+cavi caldi+ ventilatori+illuminazione)
10	potenza di illuminazione (ove prevista)
11	superficie di esposizione utile
12	tipo di fluido frigorifero con cui funziona l'impianto
13	massa di gas frigorifero con cui è caricato ogni impianto (solo per mobili con motore incorporato)
14	classe climatica ambientale e temperatura di riferimento
15	classe di protezione contro l'umidità
16	numero della commessa con cui è stato prodotto il mobile
17	numero d'ordine con cui è stato messo in produzione il mobile
18	anno di produzione del mobile



Per assistenza, comunicare al costruttore:

- il nome del mobile (2); il numero di matricola (4); il numero di commessa (16)
- **NON** rimuovere per nessun motivo la targa matricolare

10. Trasporto



AVVERTIMENTO! Oggetto pesante in movimento. Schiacciamento
Verificare che non siano presenti estranei nella zona di movimentazione.



Le operazioni di carico-scarico devono essere condotte da personale qualificato che può verificare pesi, punti esatti per il sollevamento (privi di tubazioni, cavi, quadri elettrici ecc) e il mezzo più adatto sia per sicurezza che per portata.

I mobili sono forniti di un telaio-pedana in legno fissato alla base per il trasporto con carrelli elevatori.

Caratteristiche del carrello elevatore

Usare un carrello elevatore:

- con caratteristiche idonee nel rispetto delle norme vigenti
- **NON** usurato/danneggiato
- a mano o elettrico adatto al sollevamento del mobile, con portata nominale maggiore o uguale a 1000 kg
- con funi e cavi regolamentari e **NON** usurati

- Movimentare in sicurezza (cosa fare)**
- verificare che non siano presenti estranei nella zona del trasporto
 - posizionare sempre le staffe di carico nei punti indicati
 - infilare sempre completamente le staffe
 - ripartire il peso del mobile per mantenere in equilibrio il baricentro del carico (Fig. 3)



AVVERTIMENTO! Oggetto pesante in movimento. Schiacciamento
Rispettare le indicazioni per movimentare in sicurezza



- Trascinamento. Cedimenti/deformazioni/strappi
 - NON trascinare/spingere il mobile
 - Rispettare le indicazioni per movimentare in sicurezza



NON sono consentite procedure di trasporto diverse da quelle indicate.

11. Immagazzinamento

- Cosa fare**
- immagazzinare i mobili in ambienti chiusi, con temperatura compresa fra i -25°C e $+55^{\circ}\text{C}$ e un'umidità dell'aria compresa tra **30%** e **90%**.
 - prima di immagazzinare, verificare che l'imballo sia integro e senza difetti per non compromettere la conservazione dei mobili.

Cosa non fare



Raggi ultravioletti. Deformazione permanente dei materiali plastici /danneggiamento componenti del mobile.
NON immagazzinare i mobili in aree scoperte soggetti agli agenti atmosferici e alla luce del sole diretta.

12. Ricezione, disimballo, prima pulizia



Prima di qualsiasi operazione usare tutte le precauzioni possibili per evitare infortuni all'operatore, indossare i Dispositivi di protezione individuale previsti (cap.3.)



NON usare alcol per pulire le parti in metacrilato (plexiglas)
NON usare sostanze abrasive o spugne metalliche

Il mobile può essere fornito imballato così:

- telaio in legno fissato alla base e involucro in nylon bloccato da reggette (standard) (Fig. 5)
- involucro in cartone (a richiesta) (Fig. 6)
- gabbia in legno (a richiesta) (Fig. 7)

12.1. Alla ricezione del mobile

- verificare che l'imballo sia integro e non presenti danni evidenti
- togliere l'imballo solo quando il mobile è posizionato nella zona d'uso
- curare l'operazione di disimballo per non danneggiare il mobile
- verificare l'integrità dei componenti del mobile
- se si riscontrano danni chiamare subito il costruttore
- rimuovere delicatamente le pellicole protettive, eliminare i residui di collante con solventi appropriati
- procedere ad una prima pulizia utilizzando prodotti neutri, asciugare con un panno morbido



ATTENZIONE! Parti d'imballo abbandonate. Ferite e lesioni.
NON lasciare parti dell'imballo (chiodi, legno, graffette, ecc.) e utensili usati per l'operazione (pinze, forbici, ecc.), sulla zona di lavoro.
 Questi oggetti vanno rimossi con mezzi opportuni e portati nei loro luoghi di raccolta.



Per un corretto smaltimento
L'imballo è composto da: legno - polistirolo - politene - PVC - cartone.

13. Installazione e condizioni ambientali

- AVVERTIMENTO!** Prima di qualsiasi operazione usare tutte le precauzioni possibili per evitare infortuni all'operatore, indossare i Dispositivi di protezione individuale previsti (cap.3.)
- L'installazione è riservata a tecnici addestrati e autorizzati dall'ente nominato nel contratto (costruttore/concessionario/distributore)
- È responsabilità del cliente la predisposizione dell'area di installazione
 - Modifiche all'installazione descritta devono essere autorizzate da ARNEG S.p.A.

L'area di installazione deve

- rispettare le norme vigenti nel paese di installazione
- rispettare la classe climatica ambientale (cap.9.)
- avere una pavimentazione in grado di supportare il peso del mobile
- avere un sezionatore con protezione automatica contro i cortocircuiti, scariche a terra e dispersioni tra la linea elettrica di alimentazione e il mobile
- avere lo spazio necessario all'uso e alla manutenzione

Condizioni ambientali Per un corretto funzionamento del mobile la temperatura e l'umidità relativa ambiente non devono superare i limiti relativi alla classe climatica 3 (+25°C; U.R. 60%) secondo la norma EN-ISO 23953 - 2.

Procedura di installazione	Passo	Azione
	1	esaminare con cura l'area di installazione, eliminare ogni pericolo per l'operatore
	2	togliere le viti di fissaggio del telaio in legno (Fig. 11)
	3	togliere il telaio in legno
	4	montare i piedini regolabili (Fig. 10)
	5	regolare i piedini a un'altezza massima di 25 mm (Fig. 10)
	6	regolare l'assetto orizzontale del mobile aiutandosi con una livella (Fig. 9)

- installare al massimo tre mobili in canale sulla stessa linea di alimentazione elettrica e frigorifera (uno master + due slave)
- prima di collegare il mobile alla linea elettrica verificare che i dati di targa corrispondano alle caratteristiche dell'impianto elettrico a cui deve essere allacciato
- se il mobile viene spostato ripetere il controllo del livellamento, un livellamento sbagliato compromette il funzionamento del mobile
- livellare il mobile

- NON installare il mobile:**
 - in locali a rischio di esplosione
 - all'aria aperta esposto agli agenti atmosferici
 - vicino a fonti di calore (luce solare diretta, impianti di riscaldamento, lampade a incandescenza ecc.)
 - in prossimità di correnti d'aria (vicino a porte, finestre, impianti di climatizzazione ecc.) che superino la velocità di 0,2 m/s

14. Collegamento elettrico

- PERICOLO! Parti in tensione. Elettrocuzione. PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA!**
 - verificare che il carter non entri in contatto con il quadro elettrico
 - verificare che gli attacchi delle varie illuminazioni (piani, tetto, sovrastruttura) siano regolarmente inseriti e bloccati nelle rispettive prese per evitare scollegamenti durante le operazioni di pulizia e manutenzione



Installare un adeguato sistema di messa a terra!



Realizzare gli impianti secondo le direttive che regolano la costruzione, l'installazione, l'uso e la manutenzione previsti dalle norme vigenti nella nazione di installazione. Per garantire un funzionamento regolare, la variazione massima di tensione deve essere compresa tra +/- 6% del valore nominale.

Responsabilità	Cliente	Installatore	ARNEG
		predisporre la linea elettrica di alimentazione fino al punto di collegamento del mobile.	
		fornire i dispositivi di ancoraggio per tutti i cavi in entrata ed uscita del mobile.	
		ARNEG S.p.A. declina ogni responsabilità nei confronti dell'utilizzatore e di terzi per:	<ul style="list-style-type: none"> - danni causati da avarie o malfunzionamenti degli impianti predisposti a monte del mobile - danni causati al mobile dovuti a cause direttamente imputabili al malfunzionamento dell'impianto elettrico

Linea di alimentazione

- dimensionare le linee di alimentazione dell'energia elettrica secondo la potenza assorbita del mobile (cap.9.).
 - verificare che la linea di alimentazione:
 - abbia i cavi di sezione adeguata
 - sia protetta contro le sovracorrenti e le dispersioni verso massa in conformità alle norme vigenti
 - per linee di alimentazione più lunghe di 4-5 m aumentare in modo adeguato la sezione dei cavi
- La sostituzione del cavo di alimentazione è riservata al costruttore o ad un ente da esso indicato.

Interuttori automatici di sicurezza

- proteggere i mobili a monte con interruttori automatici magnetotermici onnipolari con caratteristiche adeguate che avranno anche la funzione di interruttori generali di sezionamento della linea
- istruire l'operatore sulla posizione degli interruttori per essere raggiunti rapidamente in caso di EMERGENZA



PERICOLO! Parti in tensione. Cortocircuito. Elettrocuzione

Gli interruttori automatici magnetotermici devono essere tali da non aprire il circuito sul neutro senza contemporaneamente aprirlo sulle fasi ed in ogni caso la distanza di apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm.

Prima di collegare

- consultare gli schemi elettrici allegati al mobile
- verificare che la tensione di alimentazione sia quella indicata sui dati di targa
- togliere tutti gli oggetti metallici indossati: anelli, orologi, braccialetti, orecchini ecc.
- procedere con il collegamento



Se l'alimentazione elettrica si interrompe e le apparecchiature elettriche del negozio non si riavviano provocando l'intervento delle protezioni di sovraccarico, modificare l'impianto per differenziare l'avviamento dei vari dispositivi.

15. Posizionamento sonde

Sonde presenti nel mobile (Fig. 19)

Sout	sonda di controllo della mandata dell'aria, colore verde
Sdef	sonda di controllo del termostato di fine sbrinamento, colore nero
Sin	sonda di controllo dell'aria di aspirazione, colore giallo
	sonda di temperatura: NTC IP67

Procedura

Passo	Azione
1	bloccare le sonde Sin-Sout con morsetti Betterman 6-17 cod.04355001, non isolare le sonde Sin-Sout .
2	fissare la sonda Sdef a contatto con le alette di alluminio usando la molla inox ferma bulbo cod.02230134.

16. Avviamento, controllo e regolazione della temperatura

Il controllo della temperatura di refrigerazione si esegue con:

- il termometro digitale (Fig. 13)
 - il controllore elettronico (optional) (Fig. 12)
- Se il controllore funziona a batterie:
- sostituire le batterie scariche con batterie identiche
 - **NON** disperdere le batterie nell'ambiente
 - consegnare le batterie scariche nei rispettivi centri di raccolta autorizzati



Il controllore viene impostato in fabbrica in fase di collaudo. Per modificare la programmazione, chiamare il costruttore.

17. Il caricamento del mobile

Disporre la merce

- in modo uniforme e ordinato, senza zone vuote
- rispettare la linea di carico (Fig. 17)
- introdurre merce solo già raffreddata alla rispettiva temperatura di conservazione
- mantenere 4-5 cm di aria tra la merce e le chiusure scorrevoli
- caricare il mobile così che la merce esposta da più tempo sia venduta per prima rispetto a quella nuova in entrata (rotazione della merce)



Formazione di brina. Aderenza tra i prodotti surgelati, aderenza con la griglia di fondo.

- limitare la permanenza dei prodotti surgelati alla temperatura e all'umidità ambiente.
- limitare l'apertura delle chiusure scorrevoli (max 2-3 min.)

Cosa non fare

- **NON** ostruire/impedire il flusso dell'aria refrigerata
- **NON** superare mai la linea di carico (Fig. 17)
- **NON** introdurre merce riscaldata
- **NON** ostruire in alcun modo l'ingresso dell'aria refrigerata con: merci, etichette di prezzo, portaprezzi, decorazioni ecc.
- **NON** utilizzare le chiusure scorrevoli come piano di appoggio, le chiusure non sono state progettate per sostenere carichi (Fig. 18).



carico max ammissibile sulla vasca è di 300 kg/m² (Fig. 17)



L'ingresso di aria calda nel mobile è inevitabile, se per umidità elevata si forma un leggero strato di brina allora mantenere le porte chiuse per 2 ore.

18. Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 25)

La linea Colonia 3 e Mini Colonia sono dotati di **sbrinamento elettrico**.

18.1. Scarico dell'acqua

installare uno scarico a pavimento con leggera pendenza per evitare:

- cattivi odori all'interno del mobile
- dispersione di aria refrigerata

- malfunzionamento del mobile dovuto all'umidità

Procedura

Passo	Azione
1	installare il sifone in dotazione tra il condotto di scarico del mobile e l'allacciamento a pavimento
2	sigillare ermeticamente la zona dello scarico a pavimento



verificare periodicamente la perfetta efficienza dei collegamenti idraulici rivolgendosi ad un installatore qualificato.

19. Antiappannamento e anticondensa


Formazioni di appannamento e condensa sono eliminati da resistenze presenti nel mobile.

20. Illuminazione (Fig. 20)

Il mobile è fornito di lampade a fluorescenza.
L'interruttore luci è vicino al termometro (Fig. 13).

20.1. Sostituzione lampade

Procedura

Passo	Azione
1	togliere l'alimentazione elettrica al mobile.
2	smontare la copertura lampada
3	ruotare la lampada di circa 90° fino allo scatto
4	sfilare la lampada  <i>Sostituire la lampada con una nuova di modello identico</i>
6	riposizionare lampada ruotarla di 90° fino allo scatto
7	ripristinare l'alimentazione elettrica.

21. Manutenzione e pulizia



PERICOLO! Parti in tensione. Elettrocuzione.
PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA!
NON bagnare, spruzzare acqua o detergente direttamente sulle parti elettriche del mobile (ventilatori, plafoniere, cavi elettrici ecc.)
NON toccare il mobile con le mani e i piedi bagnati o umidi



ATTENZIONE! Superfici fredde. Ferite, scottature. Rottura dei vetri
attendere che le parti in vetro abbiano raggiunto la temperatura ambiente.
NON usare acqua calda sulle superfici in vetro fredde.



Proteggere le mani con guanti da lavoro.



*La merce si deteriora per microbi e batteri.
Rispettare le norme igieniche e la catena del freddo per garantire la salute del consumatore*

Le operazioni di pulizia devono comprendere:

Passo	Denominazione	Descrizione
1	Lavaggio	sgrossatura, rimozione di circa il 97% dello sporco
2	Sanificazione	detergenza+disinfezione: - detergenza : eliminazione dello sporco visibile - disinfezione : eliminazione dei microorganismi patogeni rimasti dopo il lavaggio
3	Risciacquo	
4	Asciugatura	

21.1. Prodotti per la pulizia

Usare	<ul style="list-style-type: none"> ● acqua pulita, temperatura massima 30°C ● panno morbido ● detersivi delicati e neutri
NON usare detersivi	<ul style="list-style-type: none"> ● alcol o prodotti simili per pulire le parti in metacrilato (plexiglas) ● in polvere, con granuli ● acidi e alcalini (candeggina, ammoniaca) ● concentrati ● di composizione chimica sconosciuta ● prodotti abrasivi, solventi chimici/organici ● spugnette abrasive, pagliette, utensili appuntiti ● aggressivi, solventi (acido acetico, citrico ecc)

21.2. Indicazioni generali

- Le superfici da pulire, l'acqua e i detersivi utilizzati per la pulizia devono avere una temperatura massima di 30°C.
- Mantenere una distanza minima di 30 cm dalle superfici da pulire.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.



ATTENZIONE!

Superfici delicate, vetri. Ammaccature, graffi, corrosione, ferite, rottura dei vetri

- **NON** dirigere il getto direttamente sulle superfici verniciate o plastificate
- **NON** applicare i detersivi direttamente sulle superfici da pulire
- **NON** usare apparecchiature a spruzzo di vapore
- **NON** usare troppa forza
- **NON** dirigere il getto troppo vicino allo sporco, può provocare danno all'operatore e contaminare parti già pulite e l'ambiente.
- evitare che i detersivi entrino in contatto con merce presente nelle vicinanze.

ATTENZIONE!

Prodotti per pavimenti. Vapori. Corrosione. Difficoltà respiratorie.

- evitare il contatto, inalazione.



Pulizia interna con idropulitrici (Fig. 15):
usare sistemi a BASSA PRESSIONE (max 30 bar) con portata adatta a togliere qualsiasi residuo presente

21.3. Pulire le parti esterne (Giornaliera / Settimanale)

Pulire con cadenza settimanale tutte le parti esterne del mobile (cap.21.2.).

21.4. Pulire le parti interne (Mensile)

Oltre a rispettare le "Indicazioni generali" (cap.21.2.) procedere come descritto:

Passo	Azione
1	svuotare il mobile completamente dalla merce che contiene.
2	rimuovere tutte le parti mobili, come piatti da esposizione, grigliati, ecc.
3	lavare con acqua tiepida (max 30°C).
4	disinfettare con un detersivo contenente un antibatterico.

5	pulire con attenzione la vasca di fondo, il gocciolatoio e la griglia di protezione dello scarico dell'acqua eliminando tutti i corpi estranei caduti attraverso la griglia di aspirazione.
6	asciugare con cura con un panno morbido.



Se ci sono formazioni di ghiaccio chiamare un tecnico frigorista specializzato.

21.5. Pulire le chiusure scorrevoli

PROCEDURA:

Passo	Azione
1	sollevare il profilo portaprezzi (fig.A)
2	sollevare e sfilare le coperture (fig.B)
3	procedere alla pulizia (cap.21.3.)
4	rimontare le coperture
5	riposizionare il profilo copertura

21.6. Pulire materiali specifici

Materiale	Cosa fare	Cosa non fare
Vetri	<ul style="list-style-type: none"> ● usare un panno morbido con detergente neutro o acqua tiepida (max 30°C) e sapone neutro ● togliere subito con un panno asciutto ogni residuo d'acqua o detergente per impedire la formazione di macchie e per evitare che il liquido raggiunga le guarnizioni, il telaio o le cerniere (porte a vetro) 	<ul style="list-style-type: none"> ● NON usare acqua calda sulle superfici in vetro fredde, il vetro può frantumarsi e ferire l'operatore ● NON usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici che possono graffiare le superfici in vetro ● NON usare panni sporchi
Plastica (profili, guarnizioni)	<ul style="list-style-type: none"> ● usare un panno umido imbevuto di un detergente neutro ● ripassare con un panno morbido imbevuto di acqua pura 	<ul style="list-style-type: none"> ● NON usare cere, detergenti concentrati, contenenti petrolio, candeggina, spray per vetri, detergenti abrasivi, fluidi infiammabili
Alluminio	<ul style="list-style-type: none"> ● usare un panno morbido con detergente neutro o acqua tiepida (max 30°C) e sapone ● togliere subito con un panno asciutto ogni residuo d'acqua o detergente per impedire la formazione di macchie 	<ul style="list-style-type: none"> ● NON usare detergenti acidi e alcalini (es. candeggina) che possono corrodere le superfici ● NON usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici che possono graffiare le superfici in alluminio ● NON usare apparecchiature a spruzzo di vapore ● NON usare panni sporchi
Legno	<ul style="list-style-type: none"> ● usare un panno morbido con detergente neutro o acqua tiepida (max 30°C) e sapone ● togliere subito con un panno asciutto ogni residuo d'acqua o detergente per impedire la formazione di macchie ● prima di trattare tutta la superficie: <ul style="list-style-type: none"> - provare su una zona limitata e nascosta - verificare che il detergente non danneggi la finitura o il colore 	<ul style="list-style-type: none"> ● NON usare spray, detergenti acidi e alcalini (es. candeggina), soda e solventi che corrodono le superfici ● NON usare materiali ruvidi, abrasivi che graffiano le superfici ● NON usare apparecchiature a spruzzo di vapore ● NON usare panni con superfici ruvide ● moderare l'uso del liquido detergente: un uso eccessivo causa infiltrazioni e quindi rigonfiamenti del legno

21.7. Pulire l'acciaio inox

L'acciaio si può ossidare per vari motivi:

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

Cosa fare	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>macchie e ruggine recenti</u>: - pulire con shampo o detersivi neutri usando una spugna o uno straccio. Al termine eliminare ogni residuo di detersivo, risciacquare abbondantemente e asciugare molto bene le superfici. ● <u>macchie e ruggine vecchie</u>: - usare sostanze chimiche per acciai inox che contengono il 25% di acido nitrico o sostanze analoghe. ● <u>macchie e ruggine persistenti</u>: - carteggiare o lucidare con una spazzola di acciaio inox. Dopo questa operazione lavare con detersivi e asciugare con attenzione <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ● Questo intervento può provocare <u>graffi</u> sulla superficie dovuti al tipo di pulizia abrasiva. ● NON usare acido muriatico sulle superfici in acciaio inossidabile </div>
------------------	--



ATTENZIONE! Pavimento scivoloso. Cadute.

Togliere dal pavimento ogni elemento come, spugne, stracci, residui d'acqua o di detersivo.



Togliere con cura ogni residuo di detersivo o disinfettante



Eseguire con cura le operazioni di sanificazione, risciacquo e asciugatura per evitare la proliferazione di batteri nocivi.

21.8. Ispezionare le parti

Terminate le operazioni di, sanificazione, risciacquo e asciugatura procedere come descritto:

Passo	Azione
1	verificare che tutte le parti siano perfettamente pulite e asciutte
2	verificare che non siano danneggiate o eccessivamente usurate
3	sostituire le parti usurate con parti nuove fornite solo dal costruttore
4	rimontare gli elementi completamente asciutti
5	ripristinare l'alimentazione elettrica
6	attendere che il mobile raggiunga la temperatura di conservazione
7	ricaricare la merce

22. Caricare il refrigerante (Fig. 21)



PERICOLO! Gas refrigerante. Scoppio. Asfissia, alterazione del ritmo cardiaco, ustioni da gelo, effetti anestetizzanti.

Solo tecnici specializzati possono ricaricare il refrigerante secondo il *Regolamento Europeo 842/2006*



Seguire le istruzioni del libretto d'impianto.

23. Smantellare il mobile



Questo mobile è costituito per il 75% da materiali riciclabili.

Preparazione	<ul style="list-style-type: none"> ● recuperare il refrigerante ● asportare l'olio lubrificante
Obblighi	<ul style="list-style-type: none"> ● smantellare il mobile in conformità alla normativa sulla gestione dei rifiuti prevista nei singoli paesi e nel rispetto dell'ambiente in cui viviamo ● secondo la Legislazione in vigore questo mobile è considerato come rifiuto pericoloso, rientra nell'obbligo di raccolta separata e non può essere trattato come rifiuto domestico né essere conferito in discarica ● consegnare i componenti del circuito di refrigerazione integri nei centri specializzati per il recupero del refrigerante <p> <i>tutte queste operazioni come il trasporto ed il trattamento dei rifiuti devono essere eseguite solo <u>tecnici specializzati e autorizzati</u></i></p>
Responsabilità	l'utilizzatore deve consegnare il mobile da smantellare, al centro di raccolta specificato dall'Autorità locale o indicato dal costruttore per il recupero e il riciclo dei materiali.

Materiali che costituiscono il mobile	Materiale	Componenti
	Acciaio verniciato	
Rame, Alluminio		circuito frigorifero, impianto elettrico e plafoniera superiore
Lamiera zincata		pannelli inferiori, pannelli verniciati, struttura base, ripiani, vassoi
Poliuretano espanso (CO ₂)		isolamento termico
Vetro temprato		fianchi in cristallo
Legno		telai laterali, vasca schiumata
PVC		paracolpi e corrimano
Polistirolo		spalle termoformate
Policarbonato		protezione lampade fluorescenti

24. Garanzia

Il Compratore può usufruire della garanzia fornita dal Fornitore solo se osserva scrupolosamente quanto indicato nel presente manuale in particolare se:

- opera sempre nei limiti d'impiego del mobile
- effettua sempre una costante e diligente manutenzione
- autorizza all'uso della macchina operatori e tecnici addestrati allo scopo e di provata capacità e attitudine (vedi cap.4-5-6)

24.1. Condizioni di garanzia (Italia)

Salvo convenzioni personalizzate le macchine sono garantite, solo se nuove di fabbrica, per un anno dalla data di spedizione con esclusione delle parti elettriche e di quelle connesse.

Entro tale periodo verranno sostituiti o riparati gratuitamente i componenti che a insindacabile giudizio dei nostri tecnici saranno ritenuti difettosi.

Per qualsiasi altro dettaglio sulle condizioni di garanzia vedere le condizioni di vendita.

24.2. Condizioni di garanzia (Estero)

Per le garanzie con l'estero vedere gli accordi presi con i rispettivi dealer o area manager.



L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale farà decadere la garanzia.

25. Parti di ricambio



Impiegare solo parti di ricambio originali

- sostituire i componenti prima che siano logorati dall'uso per evitare danni a persone e cose
- eseguire i controlli periodici di manutenzione previsti dal contratto

26. Risoluzione dei problemi (Troubleshooting)

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
<p>Il mobile si arresta o non parte</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● black-out elettrico ● interruttore generale spento ● spina staccata ● intervento di protezioni (fusibili, interruttori magnetotermici/differenziali) ● controllore elettronico guasto 	<ul style="list-style-type: none"> ● verificare la causa del black-out ● accendere l'interruttore ● reinserire la spina ● ripristinata l'alimentazione elettrica, verificare che tutte le apparecchiature elettriche del negozio possano riavviarsi senza provocare l'intervento delle protezioni di sovraccarico, in caso contrario modificare l'impianto per differenziare l'avviamento dei vari dispositivi <p> <i>Se non si ripristina l'alimentazione elettrica in breve tempo riporre la merce in una cella frigorifera per mantenere la temperatura di conservazione.</i></p>
<p>Il mobile non raffredda a sufficienza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● il mobile è in fase di sbrinamento ● le prese d'aria sono ostruite ● il carico non è uniformemente distribuito ● il mobile è vicino a correnti d'aria o fonti di calore ● il mobile non è in bolla 	<ul style="list-style-type: none"> ● attendere la fine dello sbrinamento (circa 30 min) ● liberare le prese d'aria ● ricaricare la merce in modo ordinato (Fig. 17) ● verificare la posizione del mobile nel negozio (cap.13.) ● livellare il mobile (cap.13.)
<p>Il mobile è rumoroso</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● viti e bulloni non sono chiusi correttamente ● il mobile non è in bolla 	<ul style="list-style-type: none"> ● serrare viti e bulloni ● livellare il mobile (cap.13.)
<p>Condensa</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● condizioni ambientali inadeguate ● la circolazione dell'aria non è adeguata ● le resistenze riscaldanti dei vetri non funzionano ● i vetri non sono chiusi correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> ● verificare la posizione del mobile nel negozio (cap.13.) ● verificare il funzionamento delle ventole e i collegamenti elettrici ● verificare i collegamenti elettrici ● verificare il funzionamento delle resistenze ● chiudere bene i vetri
<p>La temperatura del mobile è eccessiva o insufficiente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● condizioni ambientali inadeguate ● la temperatura dell'aria di uscita non rientra nelle specifiche previste ● il mobile è in fase di scongelamento. ● il condensatore o l'evaporatore stanno gelando. 	<ul style="list-style-type: none"> ● verificare la posizione del mobile nel negozio (cap.13.) ● verificare il funzionamento della ventola dell'evaporatore ● verificare i collegamenti elettrici e la tensione di ingresso ● le ventole sono installate al contrario verificare e ripristinare la direzione del flusso d'aria ● verificare che il plenum della ventola sia sufficiente e senza impedimenti ● verificare che la pressione di aspirazione rispetti le specifiche di fabbrica ● verificare le impostazioni di scongelamento ● verificare che la sezione di aspirazione non sia ostruita

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
	<ul style="list-style-type: none"> ● il carico non è uniformemente distribuito ● il condensatore o l'evaporatore sono ostruiti o sporchi. 	<ul style="list-style-type: none"> ● ricaricare la merce in modo ordinato (Fig. 17) ● procedere alla pulizia (cap.21.4.)
 Perdite d'acqua, cattivo odore	<ul style="list-style-type: none"> ● gli scarichi del mobile sono ostruiti o danneggiati ● la vaschetta di raccolta acqua non è sigillata correttamente ● la vaschetta di raccolta acqua trabocca ● mancano le giunzioni tra i mobili in canale o non sono sigillate correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> ● liberare lo scarico, ● riparare o sostituire gli scarichi ● sigillare in modo corretto ● verificare il collegamento elettrico alla resistenza di evaporazione ● verificare il funzionamento della resistenza di evaporazione ● installare e sigillare le giunzioni
 Presenza di brina o ghiaccio	nel mobile <ul style="list-style-type: none"> ● le ventole non funzionano ● rottura resistenze ● distacco sonda Sdef 	<ul style="list-style-type: none"> ● verificare i collegamenti elettrici ● verificare il funzionamento delle resistenze ● verificare la posizione della sonda Sdef (cap.15.)



in tutti i casi non descritti o in cui non sia possibile risolvere il problema con queste indicazioni chiamare il più vicino centro di assistenza

Installation and Use Manual

TABLE OF CONTENTS

ILLUSTRATIONS	1
Technical data	8
1.Safety messages.....	30
2.Safety labels present on the cabinet	30
3.Personal protective equipment	30
4.1.For the cabinet	31
4.2.For the goods.....	31
4.3.For the environment.....	32
4.4.For use	32
5.Residual risks, personal protective equipment (PPE) and emergency situations.....	33
6.Purpose of the manual - Scope - Recipients	33
7.Presentation of the cabinet - Intended use (Fig. 1)	34
8.Standards and certifications, declaration of conformity	34
9.Identification - Rating Plate	35
12.Receipt, unpacking, initial cleaning	36
12.1.Upon receipt of the cabinet.....	36
13.Installation and environmental conditions.....	37
14.Electric connection	38
15.Position of the probes	39
16.Start, control, and adjustment of the temperature	39
17.Loading of the cabinet	39
18.Defrosting and water drainage (Fig. 25)	40
18.1.Draining the water.....	40
19.Demisting and anti-condensation.....	40
20.1.Replacing the bulbs	40
21.Maintenance and cleaning	41
21.1.Cleaning products.....	41
21.2.General instructions	41
21.3.Clean the external parts (Daily/Weekly).....	42
21.4.Clean the internal parts (Monthly)	42
21.5.Clean the sliding doors	42
21.6.Clean specific materials	42
21.8.Inspect the parts.....	43
22.Reload the refrigerant (Fig. 21)	44
23.Dismantling of the cabinet	44

24.Warranty.....	44
24.1.Warranty conditions (Italy).....	45
24.2.Warranty (Overseas).....	45
25.Spare parts.....	45
26.Troubleshooting.....	45

Material attached to the cabinet:

- Cabinet board
- Product conformity
- Product card
- Probes positioning layout
- Wiring diagrams
- Channel combination Kit
- Declaration of conformity



To download this manual:

- 1 - register at www.arneg.it
- 2 - request the authorisations to access the area reserved for the office or the person you are in contact with.

English

1. Safety messages

Below are indicated the safety warnings in this manual:



DANGER! This indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause death or serious injury to persons.







WARNING! This indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause death or serious injury to persons.



ATTENTION! This indicates a slightly risky situation which, if not avoided, could cause minor injury.

2. Safety labels present on the cabinet

Labels on the cabinet that indicate hazards and precautions for operators and technicians.

	danger of electrical voltage with risk of electric shock		the presence of moving parts (fans)
	equipotentiality		exact points of insertion of the forklift truck brackets (cap.10.)

3. Personal protective equipment

Below are the symbols of the Personal Protection Equipment (PPE) required for the refrigeration technicians authorised to intervene on the refrigerated cabinet:

	protective goggles		accident prevention shoes
	protective gloves		protective garment, coveralls

4. Prohibitions and provisions



DANGER! Electrical equipment, parts under voltage. Electrocutation
REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!



WARNING! Gas leak. Intoxication

- disconnect the cabinet with the main switch upstream of the cabinet
- **DO NOT** remain in the room where the cabinet is located if it is not appropriately ventilated.

WARNING! FIRE. Burns. Asphyxia.

- follow the current instructions for evacuation in case of fire
- disconnect the cabinet with the main switch upstream of the cabinet.
- **DO NOT** use water to extinguish flames, only dry extinguishers.



Read this manual carefully to learn how to avoid accidents and to correct use the cabinet



Liability	<p>The manufacturer is not liable for instances of:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● improper, incorrect and unreasonable use of the cabinet ● incorrect installation not performed in accordance with the instructions indicated ● use by unqualified/ untrained personnel; ● defects in the electrical power supply ● serious insufficiencies in planned maintenance and cleaning ● the use of accessories not provided or authorised by ARNEG S.p.A. ● unauthorised modifications and interventions ● the use of non-original spare parts ● failure to comply with instructions
------------------	---

Any other use or modification not indicated in this manual or not authorised by ARNEG S.p.A. is dangerous, will nullify the warranty and invalidate the declaration of conformity provided by machinery directive 2006/42 procedure.


4.1. For the cabinet

Instructions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> ● only use the cabinets in enclosed environments ● the refrigerated cabinet maintains the temperature of the goods but does not reduce it ● the cabinets are designed only to preserve/ display fresh, deep frozen or quick frozen foods, ice-cream and pre-cooked foods (hot food counters) ● operations inside the electrical panel are reserved for specialist technicians 	<p>DO NOT remove protections or panels that require the use of tools in order to be removed.</p> <p>DO NOT remove the cover of the electrical panel</p> <p>DO NOT block the inlet and outlet air routes</p>


4.2. For the goods

Instructions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> ● Only introduce goods that are already cooled to the temperature that complies with the cold chain ● ensure that the cabinet and goods maintain this temperature at least twice a day, including weekends ● load the cabinet so that the goods that are displayed for longer are sold first with respect to those that are newly introduced (rotation of goods) ● load the cabinet in an orderly manner according to the load limits (cap.17.) ● use containers that are appropriate for the storage of goods ● regularly check operation of the automatic defrost system (frequency, duration, air temperature, restoration of normal operation, etc.) 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">   </div> <div> <p>DANGER! flammable propellant. Explosion. DO NOT introduce spray aerosols</p> <p>ATTENTION!: failure/breakage. sliding/damage to goods, injury. DO NOT place drinks on the glass shelves</p> </div> </div> <p>DO NOT introduce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - heated goods - pharmaceutical products - fish bait <p>DO NOT overload the cabinet</p>

4.3. For the environment

Instructions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> the values of temperature and of environment humidity must not exceed those specified keep at maximum the efficiency the air-conditioning, ventilation and heating systems of the point of sale the ambient air speed in the vicinity of the cabinet openings must not exceed 0.2 m/s protect the goods from solar radiation 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;"> <p>High temperatures Overheating of the goods. DO NOT use spotlights with incandescence lamps aimed directly on the cabinet.</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> avoid a situation where the air currents and the output nozzles of the air conditioning system are directly aimed towards the openings of the cabinet. limit the temperature of the irradiating surfaces at the point of sale, for example, by insulating the ceilings.

4.4. For use

Instructions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> work carefully and diligently. always use the PPE (personal protective equipment) provided (cap.3.). perform regular maintenance operations. for any work on the cabinet request the assistance of a specialist refrigeration technician. check the outflow of water resulting from defrosting (remove drips, clean any filters, check the siphons, etc.). dispose of the defrost water or the water used for washing through the sewage or treatment system, compliant with applicable law. The water may come into contact with pollutants due to: <ul style="list-style-type: none"> - the nature of the produce - any residues, - accidental breakage of casings with liquids - the use of non-permitted detergents. 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;"> <p>DANGER! electrical apparatus. Electrocution DO NOT touch the cabinet with wet or damp hands or feet.</p> </div> </div> <p>DO NOT stand on the bumper panel Use of the cabinet IS PROHIBITED:</p> <ul style="list-style-type: none"> by children by staff: <ul style="list-style-type: none"> - with reduced physical, sensory or mental capabilities - with insufficient experience or knowledge concerning the use of the cabinet - that are unable to safely use the cabinet without supervision or instructions. - who are not sober, are under the influence of drugs. prevent children and young persons from playing with the cabinet

5. Residual risks, personal protective equipment (PPE) and emergency situations

Below are detailed the risks that cannot be removed with redesign, construction and accident prevention techniques:

Risks	Risk reduction
due to: - raised and protruding parts - suspended load (loading/unloading) - electric power cables, - accumulation of electrostatic charges - moving parts - falling of the load from the structure - access to the inside of the cabinet (e.g. placing of feet on the front)	<ul style="list-style-type: none"> ● wear suitable working clothes (i.e. with no loose parts) ● <u>Use Personal Protective Equipment. (cap.3.):</u> <ul style="list-style-type: none"> - accident prevention footwear - cut-resistant gloves - cut-resistant clothing for the body (apron with bib, leg protection, etc.) - glasses for protection against splinters - protective headwear ● check the equipotential connection ● ensure the prohibition of unsuitable behaviour with warnings, signs etc. (by the customer)

Correct use of the machine according to the provisions in the manual including protection of the operator and cabinet from dangerous situations.



Emergency situations may still occur for which the experience of the operator is required who must never compromise their safety or that of others with risky or hasty manoeuvres.

6. Purpose of the manual - Scope - Recipients



Read this manual carefully to learn how to avoid accidents and to correct use the cabinet

This manual contains general information on the **Colonia 3 - Mini Colonia** line of refrigerated cabinets produced by ARNEG S.p.A. and the instructions for its correct operation.

Recipients

The manual is divided into chapters and each chapter is devoted to a specific profession:



QUALIFIED OPERATOR:

qualified person instructed to perform operation, adjustment, cleaning, and maintenance of the cabinet.



SPECIALIST REFRIGERATION TECHNICIAN:

technician trained and authorised by the body indicated in the contract (manufacturer/dealer/distributor) to perform: installation, extraordinary maintenance, repair, replacement and servicing, aware of the risks they may be exposed to and able to take all the measures to protect themselves and others, minimising damage with respect to the risks that the interventions entail.

The skills to operate on the cabinet safely are defined for each figure.



Where not specified, the chapter covers both the subjects described.

Safe-keeping

The manual must be kept:

- by personnel chosen for the purpose
- in a suitable place and known to all maintenance personnel to be consulted at any time.

If sold to a third party:

- deliver to each new user or owner
- provide appropriate communication to the manufacturer.

If it is damaged or lost, contact the manufacturer.

English



- the manual is part of the cabinet and must be kept for the duration of the same
- The manual was originally prepared in Italian and is the only official language.
- Arneg S.p.A. is not responsible for translations into other languages that do not conform to the original meaning
- the contents of this manual represent the state-of-the-art and technology used to manufacture the cabinet that were valid at the time of its sale. It cannot therefore be considered outdated for subsequent updates linked to new regulations or know-how.

7. Presentation of the cabinet - Intended use (Fig. 1)

Intended recipient	The cabinet is intended to be used by qualified personnel, instructed and trained by the employer in its use and in the risks it may entail.
Intended Use	Colonia 3 and Mini Colonia are part of a line of "island" cabinets suitable for the storage and sale of ice-cream and frozen food prepared for supply with remote condensing unit.
Liability	The Client or employer assumes full responsibility regarding the qualification and mental and/or physical state of the employees assigned to use and maintain the unit.



DANGER! Electrical equipment. Electrocutation.
The norms and laws in force must be complied with during installation and use.



Carefully read the manual before use and instruct the persons appointed to the various operations (transport, installation, maintenance, etc.), each in accordance to his responsibility based on the indications reported.
*This manual **MUST IN NO WAY** be used to address the cultural or intellectual shortcomings of staff that interact with the cabinet.*

8. Standards and certifications, declaration of conformity

All the models of refrigerated cabinets described in this user manual of the series: **Colonia 3** and **Mini Colonia** meet the essential requirements of safety, health and protection required by the following European directives and laws:

Directive	Harmonised standards applied:
Machinery 2006/42 CE	EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003; EN 378-2:2009; EN 378-3:2008; EN 378-4:2008; EN 60079-10-1:2010
Electromagnetic Compatibility 2004/108/CE	EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
Low Voltage 2006/95/CE	EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007
RoHs Directive 2011/65/CE; (restricted use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment)	EN 50581:2012
European Regulations EC-1935/2004 (on materials intended to come into contact with the goods)	EN 1672-2



Article 3 paragraph 3 of directive EEC 97/23 (PED) is not applicable to these cabinets.

The performance of these refrigerated cabinets has been determined with tests conducted in accordance with the standard:

- **UNI EN ISO 23953-2: 2006** under the environmental conditions corresponding to climatic class 3 (25°C, 60% R.H.) see table:

Environmental climatic classes as per UNI EN ISO 23953 - 2

Climatic Class	Dry bulb temp.	Relative Humidity	Dew point
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

Declaration of conformity A copy of the Declaration of Conformity is attached to the cabinet. Where the original copy of the Declaration of Conformity provided with the cabinet is lost, it is possible to download a copy by completing the form found at the following websites:

- for Italy: <http://www.arneg.it/conformita/it>
- for overseas: <http://www.arneg.it/conformita/en>

9. Identification - Rating Plate

The serial plate with all the characteristic data (Fig. 2) is located on the tank surface of the cabinet:


No.	Name:
1	name and address of the manufacturer
2	name and length of the cabinet
3	code of the cabinet
4	serial number of the cabinet
5	supply voltage
6	power supply frequency
7	absorbed current
8	absorbed current power during refrigeration (fans+hot cables+lighting)
9	absorbed current power during defrosting (armoured heaters+hot cables fans+lighting)
10	lighting power (where included)
11	usable display surface
12	type of refrigerant fluid used by the system to operate
13	refrigerant gas mass with which each system is loaded (only for cabinets with a built-in motor)
14	environmental climatic class and temperature of reference
15	class of protection against humidity
16	job order number with which the cabinet was manufactured
17	order number with which the cabinet was put into production
18	year of manufacture of the cabinet




For assistance, contact the manufacturer:

- the cabinet name (2); the serial number (4); the job order number (16).
- **UNDER NO CIRCUMSTANCES** remove the serial plate

10. Transportation


 **WARNING! Heavy object in motion. Flattening**
Ensure there are no unauthorised persons in the handling area.


 The loading-unloading operations must be performed by qualified personnel that are able to verify weights, the exact points for lifting (without piping, cables, electrical panels, etc.) and the most suitable means, both in terms of safety and lifting capacity.

The cabinets are supplied with a wooden platform frame attached to the base for transportation with forklift truck.

Characteristics of the forklift truck	Use a forklift truck: <ul style="list-style-type: none"> - with suitable characteristics in compliance with the relevant standards - that is NOT second-hand/damaged - manually or electric suitable for lifting of the cabinet with nominal lifting capacity greater than or equal to 1000 kg - with suitable ropes and cables that are NOT worn
--	--

Safe movement (procedure)	<ul style="list-style-type: none"> ● ensure there are no unauthorised persons in the area of transportation ● always position the loading brackets into the points indicated ● always introduce the brackets completely. ● distribute the weight of the cabinet to ensure balance of the load barycenter(Fig. 3)
----------------------------------	--

 **WARNING! Heavy object in motion. Flattening**
Follow the instructions for safe handling



- Dragging Subsidence/deformations/jerking
 - DO NOT drag/push the cabinet
 - Follow the instructions for safe handling

 *DO NOT use transportation procedures other than those indicated*


11. Storage

procedure	<ul style="list-style-type: none"> ● The cabinets must be stored indoors, with a temperature ranging between -25°C and +55°C and air humidity between 30% and 90%. ● before storing, ensure that the packaging is intact and without defects to avoid compromising conservation of the cabinets.
------------------	--

Avoid	<p> Ultraviolet rays. Permanent deformation of the plastics/damage to the cabinet components.</p> <p>DO NOT store the cabinets in uncovered areas exposed to atmospheric agents and to direct sunlight.</p>
--------------	---

12. Receipt, unpacking, initial cleaning

 Before carrying out any operation take all possible precautions to prevent injury to the operator, use the individual Personal Protection Equipment provided(cap.3.)

 **DO NOT** use alcohol to clean the methacrylate (Plexiglas) parts
DO NOT use abrasives or metal sponges

The cabinet can be supplied packaged as follows:

- with wooden frame attached to the base and nylon casing secured with straps (standard) (Fig. 5)
- cardboard packaging (upon request) (Fig. 6)
- with wooden crate (upon request) (Fig. 7)

12.1. Upon receipt of the cabinet

- ensure that the packing is intact and that it does not display readily apparent damage;
- only remove the packaging when the cabinet is located in the area of use
- carefully perform the unpacking operation in order to avoid damaging the cabinet;
- check the integrity of the cabinet components;
- where any damage is discovered, immediately contact the manufacturer
- gently remove the protective film and remove the adhesive residue with appropriate solvents
- perform initial cleaning with neutral products, dry with a soft cloth



ATTENTION! Discarded packing parts. Injury.

Do not leave packing parts (nails, wood, staples, etc.) and tools used for the operation (pliers, scissors, etc.) in the working area.

These objects must be removed with appropriate means and taken to their respective collection places.



For correct disposal

The packaging consists of: wood - polystyrene - polythene - PVC - cardboard.

13. Installation and environmental conditions



WARNING!

Before carrying out any operation take all possible precautions to prevent injury to the operator, use the individual Personal Protection Equipment provided (cap.3.)



Installation is restricted to trained and authorised technicians by the body named in the contract (manufacturer/dealer/distributor)



- *It is the customer's responsibility to prepare the installation area*
- *Changes to the installation described must be authorised by ARNEG S.p.A.*

The area of installation must

- comply with the standards in force in the country of installation
- respect the environmental climate class (cap.9.)
- ensure the floor is able to support the weight of the cabinet
- there must be a switch with automatic protection against short-circuits, ground shock and dispersions between the mains supply and the cabinet
- provide the necessary space for use and maintenance

Environmental conditions

For the cabinet to work properly, the room temperature and relative humidity must not exceed the limits of a climate class 3 (+25°C; R.H. 60%) according to the standard EN-ISO 23953 - 2.

Installation procedure

Step	Action
1	carefully examine the installation area, eliminating any danger to the operator;
2	remove the fixing screws of the wooden frame (Fig. 11)
3	remove the wooden frame
4	mount the adjustable feet (Fig. 10)
5	adjust the feet to a maximum height of 25 mm (Fig. 10)
6	adjust the horizontal position of the cabinet using a spirit level (Fig. 9)

- install up to three cabinets in channel on the same electrical and refrigeration supply line (1 master + 2 slaves)
- before connecting the cabinet to the electrical line, ensure that the rating plate data matches the characteristics of the electrical system to which the cabinet must be attached.
- If the cabinet is moved, repeat the levelling test, incorrect levelling may undermine operation of the cabinet
- level the cabinet



DO NOT install the cabinet:

- in rooms with explosion hazard
- outdoors exposed to atmospheric agents
- near heat sources (direct sunlight, heating systems, incandescence lamps, etc.)
- in the vicinity of air currents (close to doors, windows, air-conditioning systems, etc.) that exceed a speed of **0,2 m/s**

14. Electric connection



DANGER! Live parts. Electrocutation

REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!

- ensure that the casing does not come into contact with the electrical panel
- verify that the connections of the various illuminations (floor, roof, over-structure) are correctly inserted and secured in the respective sockets to avoid disconnections during cleaning and maintenance



Install an adequate grounding system!



Implement the systems in accordance with the directives that govern construction, installation, use and maintenance provided in accordance with the standards in force in the country of installation.

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

Liability

Customer	install the electrical power supply line to the point of connection of the cabinet.
Installer	the installer must provide the anchoring devices for all the wires in input and output to/from the cabinet.
ARNEG	ARNEG S.p.A. declines any liability in relation to the user and any third party arising from: <ul style="list-style-type: none"> - damage caused by accidents or malfunctions of the systems installed upstream of the cabinet - damage caused to the cabinet due to causes directly attributable to malfunctions of the electrical system

Line of power supply

- size the electricity supply lines according to the power consumption of the cabinet (cap.9.).
 - check that the power line.
 - has adequate section cables
 - is protected against overcurrents and dispersions to ground in accordance with the standards in force
 - for power lines longer than 4-5 m appropriately increase the cable section
- Replacement of the power cable is reserved to the manufacturer or to a body designated by it.*

Automatic safety switches

- protect the cabinets upstream with automatic omni-polar thermal-magnetic circuit breakers with adequate characteristics that also have the function of line-sectioning general switches.
- instruct the operator on the position of the switches to be reached quickly in case of EMERGENCY



DANGER! Live parts. Short circuit. Electrocutation

The automatic magneto-thermal switches must be such that they do not open the circuit on the neutral, without simultaneously opening on the phases and, in any case, the distance between the opening of the contacts must be at least 3 mm.

- Before connection**
- consult the wiring diagrams attached to the cabinet
 - check that power supply voltage is the one reported on the rating plate.
 - remove all metallic objects worn: rings, watches, bracelets, earrings, etc.
 - proceed with connection

 *If the power is interrupted and the electrical appliances at the premises do not restart causing intervention of the overload protections, modify the system to differentiate start-up of the various devices.*

15. Position of the probes

Probes present in the cabinet (Fig. 19)

Sout	green air inlet control probe
Sdef	Black defrost end thermal switch control probe
Sin	Yellow suction air control probe
temperature probe: NTC IP67	

Procedure

Step	Action
1	lock the Sin-Sout probes with Betterman 6-17 terminals cod.04355001, do not isolate the Sin-Sout probes.
2	secure the Sdef probe in contact with the aluminium fins using the stainless steel bulb stop spring cod.02230134.

16. Start, control, and adjustment of the temperature

Temperature control of the refrigeration is performed through:

- digital thermometer (Fig. 13)
- the electronic controller (optional) (Fig. 12)
- If the controller is battery operated:
 - replace the batteries with identical batteries
 - **Do not** dispose of the batteries in the environment
 - deliver the flat batteries to the relevant authorised collection centres

 *The controller is set at the factory during the testing phase. To change the programming, contact the manufacturer.*

17. Loading of the cabinet

Arrange the goods


- in a uniform and orderly fashion, without empty areas
- respect the loading line (Fig. 17)
- only introduce goods already cooled to the respective storage temperatures
- maintain 4-5 cm of air between the goods and the sliding doors
- load the cabinet so that the goods that are displayed for longer are sold first with respect to those that are newly introduced (rotation of goods)



Frost formation Adhesion between the frozen products, adherence with the bottom grid.

- minimise storage of the frozen products at ambient temperature and humidity.
- restrict opening of the sliding doors (up to 2-3 min.)

- Avoid**
- **DO NOT** obstruct/impede the flow of cooled air
 - **NEVER** exceed the loading line (Fig. 17)
 - **DO NOT use heated goods**
 - **IN NO WAY** obstruct the inlet of cooled air with: goods, price tags, price holders, decorations etc.
 - **DO NOT** use the sliding doors as a resting shelf, the closure are not designed to support loads (Fig. 18) .

 *the maximum admissible load on the tank 300 kg/m² (Fig. 17)*

 *The inlet of hot air into the cabinet is unavoidable; if due to high humidity a thin layer of frost forms, then keep the doors closed for 2 hours.*

18. Defrosting and water drainage (Fig. 25)

La Colonia 3 and Mini Colonia lines are provided with electric defrost function.

18.1. Draining the water

install a floor drain with a slight slope to avoid:

- odours inside the cabinet
- the dispersion of refrigerated air
- malfunction of the cabinet due to humidity

Procedure

Step	Action
1	install the siphon supplied between the drain pipe of the cabinet and the connection to ground.
2	hermetically seal the area of drainage to ground.

 *periodically check that hydraulic connections are perfectly efficient, contacting a qualified installer.*

19. Demisting and anti-condensation


Formations of misting and condensation are eliminated by the heaters in the cabinet.

20. Lighting (Fig. 20)

The cabinet is provided with fluorescent bulbs.
The light switch is next to the thermometer (Fig. 13).

20.1. Replacing the bulbs

Procedure

Step	Action
1	remove electric power supply to the cabinet.
2	remove the lamp cover
3	rotate the lamp by approximately 90° until it clicks
4	remove the bulb  <i>Replace the bulb with a new identical model</i>
6	reposition the bulb and rotate it 90° until it clicks
7	restore the electrical power supply.

21. Maintenance and cleaning



DANGER! Live parts. Electrocution

REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!

DO NOT splash, spray water or detergent directly onto the electrical parts of the cabinet (fans, light fixtures, electrical cables, etc.).

DO NOT touch the cabinet with wet or damp hands or feet.



ATTENTION! Cold surfaces. Wounds, burns. Glass breakage

Wait until the glass parts have reached ambient temperature.

DO NOT use hot water on the cold glass surfaces.



Protect the hands with work gloves.



The goods deteriorate due to microbes and bacteria.

Respect the hygiene standards and the cold chain to ensure the consumer's health.

The cleaning operations must include:

Step	Name:	Description
1	Washing	roughing, removal of approximately 97% of the dirt)
2	Sanitisation :	cleansing+disinfection: - cleansing : removal of visible dirt - disinfection : removal of pathogenic micro-organisms that remain after washing
3	Rinsing	
4	Drying	

21.1. Cleaning products

Use

- clean water, maximum temperature 30°C
- soft cloth
- mild and neutral detergents

DO NOT use

- alcohol detergents or similar products to clean parts in methacrylate (Plexiglas)
- detergents with powder, granules,
- acid and alkali (chlorine bleach, ammonia)
- concentrated
- of unknown chemical composition
- abrasives, chemical/organic solvents
- scouring pads, steel wool, pointed tools
- aggressive, solvent detergents (acetic acid, citric acid, etc.)

21.2. General instructions

- The surfaces to be cleaned and the detergents and water used for cleaning must not exceed a maximum temperature of 30°C.
- Remain a minimum distance of 30 cm from the surfaces to be cleaned .

English

- Wipe the surfaces with a soft cloth.



ATTENTION!

Delicate surfaces, glass. Dents, scratches, corrosion, wounds, broken glass

- **DO NOT** aim the jet directly on the varnished or plasticised surfaces
- **DO NOT** apply the detergents directly onto the surfaces to be cleaned
- **DO NOT** use steam cleaning equipment
- **Do not** use excessive force
- **DO NOT** bring the jet too close to the dirt. This may cause injury to the operator and contaminate parts that have already been cleaned, as well as the environment.
- prevent the detergents from coming into contact with the goods present nearby.

ATTENTION!

Floor products. Vapours. Corrosione. Difficulties in breathing.

- avoid contact, inhalation.



Internal cleaning with high pressure washers (Fig. 15) :
use LOW PRESSURE systems (max 30 bar) with a flow rate suitable to remove any residue present

21.3. Clean the external parts (Daily/Weekly)

Clean all the external parts of the cabinet on a week basis (cap.21.2.).

21.4. Clean the internal parts (Monthly)

In addition to respecting the "General instructions" (cap.21.2.) proceed as follows:

Step	Action
1	empty the cabinet completely from the goods it contains.
2	remove all the removable parts, such as display dishes, grids etc.
3	wash with lukewarm water (max 30°C).
4	disinfect using a detergent with an antibacterial component.
5	Carefully clean the bottom tank, the drip tray and the grid that protects the water drain, eliminating all foreign bodies that have fallen through the suction grid lifting, if
6	dry thoroughly with a soft cloth.



For the formation of ice, contact a specialist refrigeration technician.

21.5. Clean the sliding doors

PROCEDURE:

Step	Action
1	lift the price-tag holder profile (fig. A)
2	lift and remove the covers (fig. B)
3	proceed to clean (cap.21.3.)
4	remove the covers
5	reposition the cover profile


21.6. Clean specific materials

Material	procedure	Avoid
Glass	<ul style="list-style-type: none"> • Use a soft cloth with a neutral detergent or lukewarm water (max 30°C) and neutral soap. • immediately remove all traces of water and detergent with a dry cloth in order to prevent marks from forming and to prevent liquid from reaching the gaskets, frame, or the glass door hinges. 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT use hot water on cold glass surfaces; the glass could crack and injure the operator. • DO NOT use rough or abrasive materials or metal scrapers that could scratch the glass surfaces • DO NOT use dirty cloths


Plastic (profiles gaskets)	<ul style="list-style-type: none"> ● use a damp cloth moistened with a mild detergent ● wipe with a soft cloth dampened with clean water 	<ul style="list-style-type: none"> ● DO NOT use waxes, concentrated detergents, which contain oil, bleach, glass cleaners, abrasive detergents or flammable fluids
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> ● use a soft cloth with a neutral detergent or lukewarm water (max 30°C) and soap. ● immediately remove all traces of water or detergent using a dry cloth in order to prevent marks from forming. 	<ul style="list-style-type: none"> ● DO NOT use acid or alkaline detergents (e.g. bleach) which could corrode the surfaces ● DO NOT use rough or abrasive materials or metal scrapers that could scratch the aluminium surfaces ● DO NOT use steam cleaning equipment ● DO NOT use dirty cloths
Wood	<ul style="list-style-type: none"> ● use a soft cloth with a neutral detergent or lukewarm water (max 30°C) and soap. ● immediately remove all traces of water or detergent using a dry cloth in order to prevent marks from forming. ● before treating the entire surface: <ul style="list-style-type: none"> - try on a small and concealed area - ensure the detergent does not damage the finish or colour 	<ul style="list-style-type: none"> ● DO NOT use spray cans, acid or alkaline detergents (e.g. bleach), soda or solvents which could corrode the surfaces ● DO NOT use rough or abrasive materials that could scratch the surfaces ● DO NOT use steam cleaning equipment ● DO NOT use rough cloths ● moderate the use of liquid detergent: overuse causes seepage and then swelling of the wood

21.7. Clean the stainless steel

The steel may oxidise for various reasons: iron residue left on damp surfaces, limestone, chlorine or ammonia based detergents not rinsed properly, food incrustations or residues, salt-saline solutions, dry residues of evaporated liquids.

procedure	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>recent stains and rust</u>: - clean with shampoo or neutral detergents, using a sponge or a rag. When finished, eliminate any detergent residue, rinsing abundantly and thoroughly drying the surfaces. ● <u>old stains and rust</u>: - use chemical substances on the stainless steel that contain 25% of nitric acid or similar substances. ● <u>persistent stains and rust</u>: - sandpaper or polish with a stainless steel brush. After this operation, wash with detergents and dry carefully <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ●  This intervention may however cause <u>scratches</u> on the surface due to the abrasive cleaning method. ● DO NOT use muriatic acid on stainless steel surfaces </div>
------------------	--

 **ATTENTION!**Slippery floor. Falls.
Remove from the floor any element such as sponges, rags, waste water or detergent.

 Carefully remove any remaining detergent or disinfectant

 Carefully perform operations of sanitisation , rinsing and drying to avoid the proliferation of harmful bacteria.

21.8. Inspect the parts

Upon completion of the sanitisation , rinsing and drying operations proceed as described:

Step	Action
1	verify that all parts are clean and dry

2	ensure they are not damaged or excessively worn
3	only replace worn parts with new parts provided by the manufacturer
4	reassemble the elements once completely dry
5	restore the electrical power supply.
6	wait for the cabinet to reach the storage temperature
7	reload the goods

22. Reload the refrigerant (Fig. 21)



DANGER! Coolant gas. Explosion. Asphyxia, abnormal cardiac rhythm, frostbite, anaesthetising effects.

Only specialist technicians may recharge the refrigerant according to the *European Regulation 842/2006*



Follow the instructions in the system manual.

23. Dismantling of the cabinet



This cabinet consists of 75% of recyclable materials.

Preparation

- recover the refrigerant
- remove the lubricating oil

Obligations

- dismantle the cabinet in accordance with the waste management regulations provided in each country and in respect of the environment in which we live
- in accordance with the legislation in force this cabinet is considered as hazardous waste, falls within the obligation of separate connection and may not be treated as household waste or be taken to landfill
- deliver the components of the integral refrigeration circuit to centres that specialise in refrigerant recovery



all these operations such as transportation and waste treatment must only be performed by authorised persons

Responsibility

the user must take the cabinet to be dismantled to the collection centre specified by the local authority or indicated by the manufacturer for the recovery and recycling of materials.

Materials that constitute the cabinet

Material	Components
Painted steel	uprights, shelves, feet
Copper, Aluminium	refrigerant circuit, electric system and overhead light ensemble
Galvanised sheet	lower panels, painted panels, base structure, shelves, trays
Polyurethane foam (CO ₂)	thermal insulation
Glass	crystal sides
Wood	side frames, foamed tank
Polyvinyl chloride	bumper pads and hand rails
Polystyrene	thermoformed shoulders
Polycarbonate	fluorescent protection bulbs

24. Warranty

The Purchaser may only take advantage of the warranty provided by the Supplier if it carefully observes the provisions in this manual, in particular if:

- it works within the limits of use of the cabinet
- it always performs constant and diligent maintenance;
- it authorises the use of machine operators and technicians trained for the purpose and of proven ability and aptitude (see chap. 4-5-6)

24.1. Warranty conditions (Italy)

Unless with custom conventions, machines are only guaranteed if new from the factory for one year from the date of shipment with the exception of electrical parts and of those connected parts.

Within this period the components that, at the discretion of our technicians, are considered defective will be replaced or repaired free of charge.

For any further details regarding the warranty conditions see the conditions of sale.

24.2. Warranty (Overseas)

For warranties with countries overseas, see the agreements taken out with the respective dealers or area managers.



Failure to observe the instructions provided in this manual will void the warranty.


25. Spare parts








Only use original spare parts.

- replace components before they are worn out in order to prevent damage to persons and property
- perform the periodic maintenance checks required by the contract

26. Troubleshooting

Problem	Possible causes	Possible solutions
 The cabinet stops or does not start	<ul style="list-style-type: none"> ● electrical black-out ● main switch off ● unplugged ● protections interventions (fuses, thermal-magnetic/differential switches) ● electronic controller failure 	<ul style="list-style-type: none"> ● verify the cause of the black-out ● turn on the switch ● re-insert the plug ● with the power restored, check that all the electrical devices on the premises can restart without tripping the overcurrent protections, otherwise modify the system to differentiate the start-up of the various devices <p> <i>If the power supply is not restored in a short space of time store the goods in a cold room to maintain the storage temperature.</i></p>
The cabinet does not cool sufficiently	<ul style="list-style-type: none"> ● the cabinet is defrosting ● the air vents are blocked ● the load is not evenly distributed ● the cabinet is close to air currents or heat sources ● the cabinet is not level 	<ul style="list-style-type: none"> ● wait until the end of defrosting (approximately 30 min) ● unblock the air vents ● reload the goods in an orderly manner (Fig. 17) ● check the position of the cabinet in the premises (cap.13.) ● level the cabinet (cap.13.)
the cabinet is noisy	<ul style="list-style-type: none"> ● screws and bolts are not correctly closed ● the cabinet is not level 	<ul style="list-style-type: none"> ● tighten the screws and bolts ● level the cabinet (cap.13.)

Problem	Possible causes	Possible solutions
 <p>Condensation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● poor environmental conditions ● circulation of air is inadequate ● the heating elements of the glass parts are not working ● the glass panels are not correctly closed 	<ul style="list-style-type: none"> ● check the position of the cabinet in the premises (cap.13.) ● check operation of the fans and the electrical connections ● check the electrical connections ● check operation of the heating elements ● close the glass panels well
 <p>The temperature of the cabinet is too high or too low</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● poor environmental conditions ● the outlet air temperature is not within the specifications provided ● the cabinet is in the process of defrosting. ● the condenser or the evaporator are freezing. 	<ul style="list-style-type: none"> ● check the position of the cabinet in the premises (cap.13.) ● check operation of the evaporator fan ● check the electrical connections and the input voltage ● the fans are installed contrarily, check and reset the direction of air flow ● check that the plenum of the fan is sufficient and unimpeded ● check that the suction pressure is within the factory specifications ● check the defrost settings ● ensure the suction section is not blocked
	<ul style="list-style-type: none"> ● the load is not evenly distributed ● the condenser or the evaporator is clogged or dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> ● reload the goods in an orderly manner (Fig. 17) ● proceed to clean (cap.21.4.)
 <p>Water leaks, bad odour</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● the drainage parts of the cabinet are blocked or damaged ● the drip tray is not correctly sealed ● the drip tray is full ● there are no gaskets between the cabinets in channel or they are not correctly sealed 	<ul style="list-style-type: none"> ● unblock the drainage part ● repair or replace the drainage parts ● seal correctly ● check the electrical connection to the evaporation resistance ● check operation of the evaporation resistance ● install and seal the gaskets
 <p>Presence of frost or ice</p>	<p>in the cabinet</p> <ul style="list-style-type: none"> ● the fans are not working ● resistance breakage ● Sdef probe detachment 	<ul style="list-style-type: none"> ● check the electrical connections ● check operation of the heating elements ● check the position of the Sdef probe (cap.15.)

Bedienungs- und Wartungshandbuch

INHALT

ABBILDUNGEN	1
Technische Daten	8
1.Sicherheitsmeldungen	49
2.Am Möbel befestigte Sicherheitsschilder	49
3.Individuelle Schutzbekleidung	49
4.1.Für das Möbel	50
4.2.Für die Ware	50
4.3.Für die Umwelt	51
4.4.Zur Verwendung	51
5.Restrisiko, Schutzausrüstung (PSA) und Notfallsituationen	52
6.Zweck des Handbuchs/Anwendungsfeld - Betroffene	52
7.Präsentation des Möbels - Vorgesehener Gebrauch (Fig. 1)	53
8.Name und Zertifizierungen, Konformitätserklärung	53
9.Kennung - Angaben Typenschild	54
12.Annahme, Auspacken, erste Reinigung	56
12.1.Bei Erhalt des Möbels:	56
13.Installation und Umgebungsbedingungen.....	56
14.Elektrische Anschluss.....	57
15.Positionierung Messköpfe	58
16.Anlauf, Kontrolle und Regelung der Temperatur	59
17.Beladung des Möbels.....	59
18.Abtauen und Wasserablass (Fig. 25).....	59
18.1.Wasserablass	60
19.Kondensations- und Beschlagschutz.....	60
20.1.Lampenwechsel	60
21.Wartung und Reinigung.....	60
21.1.Reinigungsprodukte.....	61
21.2.Allgemeine Hinweise	61
21.3.Die äußeren Teile reinigen (Täglich / Wöchentlich)	61
21.4.Die inneren Teile reinigen (Monatlich).....	62
21.5.Die Schiebetüren reinigen	62
21.6.Spezielle Materialien reinigen	62
21.8.Überprüfen der Bauteile.....	63
22.Kältemittel einfüllen (Fig. 21)	64
23.Das Möbel abmontieren.....	64

Deutsch

24.Garantie	64
24.1.Garantiebedingungen (Italien)	65
24.2.Garantiebedingungen (Ausland).....	65
25.Ersatzteile	65
26.Problemlösung (Troubleshooting)	65

Dem Möbel beigefügtes Material

- Datenblatt des Möbels
- Konformität des Produktes
- Typenschild des Produktes
- Positionierungsplan des Fühlers
- Elektrischer Schaltplan
- Bausatz Kanalverbindung
- Konformitätserklärung



Um dieses Wartungsbuch herunterzuladen:

- 1 - Registrieren Sie sich auf der Internetseite www.arneg.it
- 2 - Beantragen Sie die erforderliche Berechtigung, um zum geschlossenen Bereich oder zum Büro sich einloggen oder mit der Kontaktperson in Kontakt treten zu

1. Sicherheitsmeldungen

In Folge sind die Sicherheitshinweise, die in diesem Handbuch vorgesehen sind, angegeben.:



WARNUNG!Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen der Person führt.



WARNUNG! Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen der Person führen kann.



ACHTUNG!Dies deutet auf eine leicht riskante Situation hin, die bei Nichtbeachtung leichte Verletzungen verursachen kann.

2. Am Möbel befestigte Sicherheitsschilder

Schilder am Kühlmöbel, die auf Gefahren und Schutzmaßnahmen für den Benutzer und Techniker hinweisen.

	Der Gefahr durch elektrische Spannung mit Stromschlagrisiko		in Bewegung befindliche Bauteile vorhanden (Gebläse)
	Äquipotentialität		Einfügestpunkte der Gabeln des Gabelstaplers (cap.10.)

3. Individuelle Schutzbekleidung

Nachstehend sind die Symbole in Bezug auf die obligatorische persönliche Schutzbekleidung (PSA) für Kühltechniker, die mit dem Kühlmöbel zu tun haben.

	Schutzbrille		Unfallverhütungsschuhe
	Schutzhandschuhe		Kleidung, Schutzanzug

4. Verbote und Vorschriften



WARNUNG!Elektrische Geräte, unter Spannung stehende Bauteile. Elektrischer Schlag.

VOR DURCHFÜHRUNG VON ARBEITEN DIE STROMVERSORGUNG TRENNEN!



WARNUNG! Gasaustritt. Vergiftung.

- Trennen Sie das Möbel vom Hauptschalter, der dem Möbel vorgeschaltet ist.
- Sie dürfen sich im Raum in dem sich das Möbel befindet NICHT länger aufhalten, wenn dieser NICHT ausreichend belüftet ist.

WARNUNG! BRAND. Verbrennungen. Ersticken

- folgen Sie im Brandfall den geltenden Evakuierungsanweisungen
- Trennen Sie das Möbel vom Hauptschalter, der dem Möbel vorgeschaltet ist.
- Zum Löschen der Flamme KEIN Wasser, sondern nur Trockenfeuerlöcher verwenden.



Lesen Sie das Handbuch genau durch, um Unfälle zu vermeiden und um das Möbel ordnungsgemäß zu verwenden.



Haftbarkeit	<p>Der Hersteller haftet nicht für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Unsachgemäßen und unvernünftigen Gebrauch des Möbels ● Falsche Installation ohne Einhaltung der angegebenen Anweisungen ● Nutzung seitens nicht qualifizierte oder geschulte Personen ● Defekte der Stromversorgung ● Schwere Mängel bei der vorgesehenen Wartung und Reinigung ● Verwendung von Zubehör, das von ARNEG S.p.A. nicht vorgesehen oder genehmigt wurde ● Unbefugte Änderungen und Eingriffe ● Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen ● Nichteinhaltung der Anweisungen
--------------------	---

Jede andere Verwendung oder Veränderung, die nicht in diesem Handbuch angeführt oder nicht von ARNEG S.p.A. genehmigt worden ist, ist gefährlich und lässt die Garantie und die Gültigkeit der Konformitätserklärung, die laut Maschinenrichtlinie 2006/42 EG vorgesehen ist, verfallen.


4.1. Für das Möbel

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> ● Die Möbel nur in geschlossenen Räumen verwenden ● Das Kühlmöbel hält die Temperatur der Ware und verändert sie nicht ● Die Möbel wurden für zur Konservierung und Ausstellung von frischen, eingefrorenen, tiefgekühlten, gefrorenen, gekochten und vorgekochten Lebensmitteln (Imbiss) hergestellt . ● Arbeiten an der Schalttafel sind Techniker vorbehalten 	<p>Entfernen Sie KEINE Schutzvorrichtungen oder Verkleidung, wenn dazu der Einsatz von Werkzeugen notwendig ist.</p> <p>Die Abdeckung der elektrischen Schalttafel darf NICHT abgenommen werden</p> <p>Verdecken Sie NICHT die Lufteinlässe und die Luftversorgungskanäle.</p>


4.2. Für die Ware

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> ● Geben Sie in das Möbel ausschließlich Waren ein, die bereits auf die Temperatur abgekühlt sind, welche der Kühlkette entspricht. ● Überprüfen Sie mindestens 2 Mal pro Tag (auch am Wochenende), dass die Ware die Temperatur hält ● Laden Sie das Möbel so, dass schon länger ausgestellte Ware vorher verkauft wird (Warenrotation) ● Beladen Sie das Möbel auf eine geordnete Art und Weise und respektieren Sie die Belastungsgrenzen (cap.17.) ● Verwenden Sie geeignete Behälter für die Lagerung der Waren ● Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Abtauautomatik (Häufigkeit, Dauer, Temperatur, Wiederherstellung des Normalbetriebs, usw.). 	<div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 10px;"> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>PERICOLO!: Brennbare Treibmittel. Explosion. Keine Sprühdosen einführen</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>ACHTUNG!: Ausfall / Bruch. Rutsch-/Beschädigungsgefahr der Ware, Wunden / Verletzungen. KEINE Getränke auf die Glasablegeflächen stellen</p> </div> </div> <p>NICHT hineinlegen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erwärmte Ware - Pharmazeutika - Angelköder <p>Das Möbel NICHT überladen:</p> </div>

4.3. Für die Umwelt

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte dürfen die angegebenen Werte nicht überschreiten. Die Klima-, Belüftungs- sowie die Heizanlagen der Verkaufsstelle immer voll funktionstüchtig halten. die Geschwindigkeit der Luft in der Nähe der Öffnungen der Möbel darf 0,2 m/s nicht überschreiten die Ware vor Sonneneinstrahlung schützen 	<div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">  <p>Hohe Temperaturen. Zu starke Erhitzung der Ware Verwenden Sie KEINE Strahler mit Glühlampen, die direkt auf das Möbel gerichtet sind.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> vermeiden, dass die Luftströme und der Luftaustritt der Klimaanlage auf die Öffnungen der Kühlmöbel gerichtet werden. Begrenzen Sie die Temperaturen der strahlenden Flächen in der Verkaufsstelle, z.B. durch Isolierung der Decken.

4.4. Zur Verwendung


Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> sorgfältig und gewissenhaft arbeiten. Verwenden Sie immer die angegebene PSA (persönliche Schutzausrüstung) (cap.3). Alle Wartungsarbeiten müssen regelmäßig ausgeführt werden. Für jegliche Arbeiten am Möbel wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Kältetechniker. Stellen Sie den Ablauf des beim Abtauen entstehenden Wassers sicher (Rinnen sauber halten, etwaige Filter reinigen, Siphons prüfen usw.). Entsorgen Sie das Tauwasser (oder das zur Reinigung verwendete Wasser) über die Kanalisation oder Kläranlage in Übereinstimmung mit geltendem, da das Wasser mit Schadstoffen in Kontakt kommen kann, aufgrund von: <ul style="list-style-type: none"> - Art des Produktes, - eventuelle Rückstände - versehentlicher Bruch von Schalen mit Flüssigkeit darin - Verwendung von nicht erlaubten Reinigungsmitteln 	<div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">  <p>WARNUNG! elektrische Geräte. Elektrischer Schlag. Das Möbel NICHT mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen berühren oder verwenden.</p> </div> <p>NICHT auf die Schutzstange draufsteigen Das Möbel darf NICHT verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> von Kindern von Personal, <ul style="list-style-type: none"> - das eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten hat - das keine Erfahrung oder kein Wissen über den richtigen Gebrauchs des Möbels hat - das nicht in der Lage ist, das Möbel in Sicherheit ohne Beaufsichtigung oder Unterweisungen zu benutzen. - das nicht nüchtern ist oder unter den Einfluss von Drogen steht. es muss vermieden werden, dass Kinder oder Jugendliche mit dem Möbel spielen

5. Restrisiko, Schutzausrüstung (PSA) und Notfallsituationen


Folgende Restrisiken können nicht durch Entwicklung, Konstruktionstechniken und Unfallverhütung beseitigt werden:

Risiken	Verringerung des Risikos
aufgrund von: - erhöhten oder vorstehenden Bauteilen - hängenden Lasen (beim Be- und Entladen) - Elektrische Speisekabel - Ansammlungen von elektrostatischen Ladungen - in Bewegung befindliche Bauteile - vom Möbel herabfallende Lasten. - Zugang zum Inneren des Möbels (z. B. steigen Sie mit den Füßen auf die Vorderplatte)	<ul style="list-style-type: none"> ● geeignete Arbeitskleidung tragen (z. B. ohne flatternden Teile) ● <u>Schutzkleidung verwenden</u> (cap.3.): <ul style="list-style-type: none"> - Unfallverhütungsschuhe - Schnitenschutz-Handschuhe - Schnitfest Schutzkleidung für den Körper (mit Latzschürze, Beinschutz, usw.) - Schutzbrillen gegen fliegende Partikel - Schutzhelm ● den Potentialausgleichsanschluss überprüfen ● Verbot von Verhaltensweisen mit entsprechenden Hinweisen, Schildern und so weiter (Aufgabe des Kunden) auferlegen

Die, wie im Handbuch vorgeschriebene ordnungsgemäße Verwendung der Maschine, schützt den Bediener das Möbel vor gefährlichen Situationen.

 *Trotzdem kann es noch zu Notsituationen kommen. In diesem Fall verlässt man sich auf die Erfahrung des Bedieners, der durch seine gesetzten Maßnahmen seine Sicherheit und die der anderen niemals gefährden darf.*

6. Zweck des Handbuchs/Anwendungsfeld - Betroffene

 Lesen Sie das Handbuch genau durch, um Unfälle zu vermeiden und um das Möbel ordnungsgemäß zu verwenden.

Dieses Handbuch enthält allgemeine Informationen über die Kühlmöbellinie **Colonia 3 - Mini Colonia**. Es wurde von ARNEG S.p.A, erstellt und enthält die Anweisungen für dessen korrekten Betrieb.

Betroffene Das Handbuch ist in Kapitel unterteilt, jedes Kapitel bezieht sich auf eine bestimmten Berufszweig:



FACHARBEITER:

Qualifizierte Person, die für den Betrieb, die Einstellung, Regelung, Reinigung und Wartung des Möbels geschult wurde.



FACHTECHNIKER FÜR KÜHLANLAGEN:

Der geschulte Techniker ist laut Vertrag von der Stelle (Hersteller / Händler / Lieferanten) autorisiert folgende Arbeiten auszuführen: Installation, Wartung, Reparatur, Ersatz und Revision; er ist sich der Risiken, denen er ausgesetzt ist, bewusst und ist in der Lage, alle notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, um sich selbst und andere Personen zu schützen und die Risiken bei seinen Arbeiten so niedrig wie möglich zu halten

Für jede Figur sind die Kompetenzen definiert, um mit dem Kühlmöbel sicher zu arbeiten.



Ohne spezielle Angabe gilt der Absatz für beide Berufsgruppen

Aufbewahrung Aufbewahrung des Handbuches:

- von für diesen Zweck ausgesuchtes Personal
- an einem geeigneten Ort, der auch dem gesamten Wartungspersonal bekannt ist, um jederzeit konsultiert werden zu können.

Wenn es an Dritte weitergegeben wird:

- muss jedem neuen Besitzer oder Benutzer übergeben werden
- Der Hersteller muss unverzüglich darüber in Kenntnis gesetzt werden.

Bei Beschädigung oder Verlust beim Hersteller bestellen.

-  - Das Handbuch ist als Bestandteil des Kühlmöbels zu betrachten und muss für dessen Lebensdauer aufbewahrt werden.
- Das Handbuch wurde in italienischer Sprache verfasst und dies ist auch die einzige offizielle Sprache.
- Die Arneg S.p.A. übernimmt keine Haftung für Übersetzungen in andere Sprachen, die nicht der ursprüngliche Bedeutung entsprechen.
- Der Inhalt dieses Handbuchs stellt den technischen und technologischen Stand bei der Herstellung dar, der zum Zeitpunkt des Vertriebs des beschriebenen Möbels gültig ist. Es kann somit im Falle von späteren Aktualisierungen aufgrund neuer Verordnungen oder Kenntnisse nicht als überholt betrachtet werden.

7. Präsentation des Möbels - Vorgesehener Gebrauch (Fig. 1)

Für wen es bestimmt ist	Das Kühlmöbel muss von Fachpersonal verwendet werden, das vom Arbeitgeber für den Gebrauch geschult und ausgebildet wurde und über die damit verbundenen Risiken unterrichtet wurde.
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Colonia 3 und Mini Colonia sind Teil einer „Insel“-Möbellinie, die zur Lagerung und um Verkauf von Speiseeis und Tiefkühlprodukten geeignet ist. Sie sind eine Stromversorgung mit Fernkondensationseinheit vorbereitet.
Haftbarkeit	Der Kunde bzw. Arbeitgeber haftet für die Qualifizierung und den Körper- und Geisteszustand der für den Gebrauch und die Wartung des Geräts befugten Fachkräfte.



WARNUNG! Elektrische Geräte. Elektrischer Schlag.
Die Verordnungen und geltenden Gesetze müssen bei der Installation und dem Einsatz eingehalten werden.



Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch aufmerksam und weisen Sie das Personal je nach Zuständigkeit laut der Anweisungen in die verschiedenen Arbeiten ein (Transport, Installation, Wartung usw.).
Dieses Handbuch kann in **KEINSTER** Weise für kulturelle oder geistige Mängel des Personals aufkommen, das mit diesem Möbel zu tun hat.

8. Name und Zertifizierungen, Konformitätserklärung

Alle Kühlmöbelmodelle der in diesem Handbuch beschriebenen Serie :
Colonia 3 und **Mini Colonia** entsprechen den grundlegenden Anforderungen für Sicherheit, Gesundheit und Schutz von folgenden Richtlinien und europäischen Normen gefordert:

Maschinenrichtlinie	Harmonisierte angewandte Normen:
2006/42 EG;	EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003; EN 378-2:2009; EN 378-3:2008; EN 378-4:2008; EN 60079-10-1:2010
Elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG;	EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG;	EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

Richtlinie RoHS 2011/65/EG (Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten)	EN 50581:2012
Europäische Vorschrift EC-1935/2004 (für die Materialien, die mit der Ware in Kontakt kommen)	EN 1672-2



Der Artikel 3 Absatz 3 der Richtlinie 97/23/EG (PED) findet bei diesen Möbeln keine Anwendung.

Die Leistungen dieser Kühlmöbel wurden mit Tests bestimmt, die in Übereinstimmung mit der Norm

- **UNI EN ISO 23953-2 durchgeführt worden sind: 2006** zu Umgebungsbedingungen der Klimaklasse 3 (25 °C , 60% U.R.) siehe Tabelle:

Raumklimaklassen gemäß UNI EN ISO 23953 - 2

Klimaklasse	Trockenkugel-Temp.	Rel. Luftfeuchte	Taupunkt
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

Konformitätserklärung Eine Kopie der Konformitätserklärung wird mit dem Möbel geliefert
 Im Fall des Verlusts des Originals der Konformitätserklärung, die zusammen mit dem Möbel ausgeliefert wird, kann eine Kopie heruntergeladen werden, indem das Formular auf folgenden Internetadressen ausgefüllt wird:
 - für Italien: <http://www.arneg.it/conformita/it>
 - für das Ausland: <http://www.arneg.it/conformita/en>

9. Kennung - Angaben Typenschild

Auf der Wannenebene befindet sich das Maschinenschild (Fig. 2) mit allen Merkmalen:

Nr.	Bezeichnung
1	Name und Anschrift Hersteller
2	Name und Länge des Möbels
3	Möbelcode
4	Seriennummer des Möbels
5	Versorgungsspannung
6	Versorgungsfrequenz
7	Max. Stromaufnahme
8	Max. elektr. Leistungsaufnahme während Kühlphase (Gebläse+warme Kabel+Beleuchtung)
9	Max. elektr. Leistungsaufnahme während Abtauphase (Heizstäbe+warme Kabel+Gebläse+Beleuchtung)
10	Leistung Beleuchtung (wo vorgesehen)
11	Nutz-Ausstellungsfläche
12	In Anlage verwendete Art von Kältemittel

13	Masse des Kühlgases jeder Anlage (nur für Möbel mit eingebautem Motor)
14	Raumklimaklasse und die Bezugstemperatur
15	Feuchtigkeitsschutzklasse
16	Kommissionsnummer des Möbels
17	Auftragsnummer für die Fertigung des Möbels
18	Baujahr des Möbels



Für Serviceleitungen müssen Sie dem Hersteller folgenden Informationen geben:
 - Möbelname (- 2); Seriennummer (- 4); Kommissionsnummer (16).
 - Das Maschinenschild darf aus **KEINEM** Grund entfernt werden.

10. Transport



WARNUNG! Schwere Last in Bewegung Quetschung
 Überprüfen, dass sich keine unbefugten Personen im Gefahrenbereich aufhalten.



Das Auf- und Abladen muss durch Fachpersonal erfolgen, das in der Lage ist, die Gewichte, die genauen Hebeplätze (ohne Rohrleitungen, Kabel, elektrische Schaltkästen usw.) sowie das bezüglich Sicherheit und Tragkraft optimale Fahrzeug zu ermitteln.

Die Möbel sind mit einem Fußrahmen aus Holz ausgestattet, der zum Transport mit einem Gabelstapler am Unterbau befestigt ist.

Merkmale des Hubwagens

- Einen Hubwagen verwenden:
- Dieser muss den geltenden Normen entsprechen
 - **NICHT** verschlissen/beschädigt.
 - manuell oder elektrisch betriebenen Hubwagen, der zum Heben des Möbels geeignet ist und eine Tragkraft von 1000 kg oder mehr besitzt.
 - mit Seilen und Kabeln, die den Normen entsprechen und nicht verschlissen sind.

Sicheres Handling (was zu tun ist)

- Sicherstellen, dass sich keine Personen im Bewegungsbereich befinden.
- Lastbügel immer an den angegebenen Punkten anbringen
- Die Gabeln immer komplett einführen.
- Verteilen Sie das Möbelgewicht so, dass der Schwerpunkt der Last ausgeglichen ist (Fig. 3)



WARNUNG! Schwere Last in Bewegung Quetschung
 Beachten Sie die Hinweise zum sicheren Umgang



- Schleppen. Verschleiß/Verformungen/Risse
 - Das Möbel nicht ziehen oder schieben
 - Beachten Sie die Hinweise zum sicheren Umgang



*Andere als die angegebenen Transportverfahren sind **NICHT** zulässig*

11. Einlagerung

Was zu tun ist

- Die Möbel müssen in geschlossenen Räumen bei einer Temperatur zwischen **-25°C und +55°C** und einer Luftfeuchte zwischen **30% und 90%** gelagert werden.
- Kontrollieren Sie vor dem Einlagern, dass die Verpackung unversehrt ist und keine Mängel aufweist, die die Aufbewahrung negativ beeinflussen könnten.

Was nicht gemacht werden darf



Ultraviolette Strahlen Eine bleibende Verformung der Kunststoffe / Schäden an Möbelteilen.
Die Möbel NICHT in ungeschützten Bereichen einlagern, wo sie Witterungseinflüssen und direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind.

12. Annahme, Auspacken, erste Reinigung



Vor jeder Benutzung müssen Sie alle notwendigen Vorsichtsmaßnahme treffen und die vorgesehene individuelle Schutzausrüstung tragen, um Verletzungen bei der Bedienung zu vermeiden (cap.3.)



Zum Reinigen der Methacrylatteile (Plexiglas) **KEINEN** Alkohol verwenden.
KEINE Scheuermittel oder Metallschwämme verwenden

Das Möbel kann folgendermaßen verpackt geliefert werden:

- Mit einem am Unterbau befestigten Holzrahmen und einer mit Umreifungsband gehaltenen Nylonplane (Standard) (Fig. 5)
- Mit Kartonschachtel (auf Anfrage) (Fig. 6)
- Mit Holzkäfig (auf Anfrage) (Fig. 7)

12.1. Bei Erhalt des Möbels:

- Sicherstellen, dass die Verpackung unversehrt ist und keine sichtbaren Schäden aufweist
- erst dann die Verpackung entfernen, wenn das Gerät sich am Aufstellungsort befindet
- vorsichtig auspacken, um das Möbel nicht zu beschädigen
- die Unversehrtheit der Möbelbauteile kontrollieren
- werden Schäden festgestellt, unmittelbar den Hersteller benachrichtigen.
- die Schutzfolie vorsichtig entfernen; die Kleberreste können mit einem Lösungsmittel entfernt werden
- mit Neutralreinigern ein erstes Mal reinigen, mit einem weichen Tuch abtrocknen



ACHTUNG! entferntes Verpackungsmaterial Wunden und Verletzungen.
 Lassen Sie **KEINE** Verpackungsteile (Nägel, Holz, Büroklammern, usw.) und zum Auspacken verwendete Werkzeuge (Zangen, Scheren, usw.) die Arbeitsbereich liegen. Diese Gegenstände müssen mit geeigneten Mitteln entfernt und den entsprechenden Sammelstellen zugeführt werden.



Richtige Entsorgung

Die Verpackung besteht aus: Holz - Polystyrol - Polyethylen - PVC - Karton.

13. Installation und Umgebungsbedingungen



WARNUNG!
 Vor jeder Benutzung müssen Sie alle notwendigen Vorsichtsmaßnahme treffen und die vorgesehene individuelle Schutzausrüstung tragen, um Verletzungen bei der Bedienung zu vermeiden (cap.3.)



Die Installation darf nur von geschulten Technikern durchgeführt werden, die von der entsprechenden Stelle (Hersteller / Händler / Lieferanten) im Vertrag angegeben sind.



- *Es ist Aufgabe des Kunden alle notwendigen Vorbereitungen für die Installation zu treffen*
- *Änderungen an der beschriebenen Installation müssen von ARNEG S.p.A. genehmigt werden*

Der Installationsbereich	<ul style="list-style-type: none"> • muss den geltenden Normen des Aufstellungslandes entsprechen • muss den Anforderungen an die klimatische Umgebung entsprechen (cap.9.) • muss einen Boden haben, der in der Lage ist das Maschinengewicht zu tragen. • Zwischen der Speiseleitung und dem Möbel muss ein Schalter vorhanden sein, der gegen Kurzschlüsse, Bodenentladungen und Dispersionen schützt • muss genügend Platz für den Gebrauch und Wartungsarbeiten bieten
Umweltbedingungen	Für einen einwandfreien Betrieb des Möbels dürfen die Temperatur und Feuchtigkeit nicht die Grenzwerte der Klimaklasse 3 überschreiten (+25°C; Feuchtigkeit 60%) gemäß EN-ISO 23953 - 2 .

Installationsverfahren	Abstand	Arbeitsschritt
	1	Prüfen Sie den Installationsbereich genau und beseitigen Sie alle Gefahren für den Bediener
	2	die Befestigungsschrauben vom Holzrahmen entfernen (Fig. 11)
	3	den Holzrahmen entfernen
	4	Montieren Sie die verstellbaren Füße (Fig. 10)
	5	die Füße auf eine Maximalhöhe von 25 mm einstellen (Fig. 10)
	6	das Möbel mittels einer Wasserwaage horizontal ausrichten (Fig. 9)

- Maximal drei kanalverbundene Kühlmöbel auf der selben Stromversorgungs- und Kühlleitung (ein Master + zwei Slave) installieren.
- Prüfen Sie, bevor das Möbel mit der elektrischen Leitung verbunden wird, dass die Kenndaten auf dem Schild mit den Merkmalen der elektrischen Anlage übereinstimmen, an die es angeschlossen werden muss.
- Beim Verstellen des Möbels erneut die Nivellierung kontrollieren. Eine falsche Nivellierung beeinträchtigt des Betrieb des Möbels.
- das Möbel ausrichten


Das Möbel nicht installieren:

- in explosionsgefährlichen Räumen
- im Freien und somit den Witterungseinflüssen ausgesetzt
- in der Nähe von Wärmequellen (direktes Sonnenlicht, Heizungsanlage, Glühlampen usw.)
- in der Nähe von Luftzug (bei Türen, Fenstern, Klimaanlage usw.), der eine Geschwindigkeit von **0,2 m/s** überschreitet.

14. Elektrische Anschluss



WARNUNG! Unter Spannung stehende Teile Elektrischer Schlag.
VOR DURCHFÜHRUNG VON ARBEITEN DIE STROMVERSORGUNG TRENNEN!


- Sie müssen sicherstellen, dass der Kettenschutz nicht mit der elektrischen Schalttafel in Kontakt kommt
- Prüfen Sie, dass die Anschlüsse der verschiedenen Beleuchtungen (Ablagen, Dach, Aufbau) richtig in die jeweiligen Steckdosen eingesetzt und blockiert sind, damit sie während des Reinigens und Wartens nicht herausgezogen werden.


Ein angemessenes Erdungssystem installieren



Die Anlagen müssen gemäß der Normen gefertigt werden, die deren Herstellung, Installation, die Bedienung sowie die Wartung entsprechend der geltenden Verordnungen im Aufstellungsland regulieren.

Um einen regulären Betrieb zu gewährleisten, muss die maximale Spannungsabweichung +/- 6% des Nennwerts betragen.


Haftbarkeit	Kunde	Vorbereitung der elektrischen Versorgungsleitung bis zum Anschlusspunkt an das Möbel.
	Installateur	muss die Befestigungsmittel für alle ein- und ausgehenden Kabel zum Möbel liefern.
	ARNEG	ARNEG S.p.A. übernimmt gegenüber dem Benutzer und Dritten keine Haftung, wenn: - Schäden, die durch Betriebsstörungen oder Fehlfunktionen von Anlagen hervorgerufen werden, die dem Möbel vorgeschaltet sind. - Schäden, die direkt auf Betriebsstörungen des Stromnetzes zurückzuführen sind.

- Strom-Leitung**
- Die Bemessung der Versorgungsleitungen für elektrische Energie muss der Leistungsaufnahme des Möbels entsprechen (cap.9.).
 - Überprüfen, dass die Versorgungsleitung:
 - die entsprechend dimensioniert ist
 - gegen Überstrom und Massen-Leckagen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften geschützt ist
 - für Versorgungslinien, die 4-5 m überschreiten, den Kabelquerschnitt entsprechend erhöhen.
-  *Das Netzkabel darf nur durch den Hersteller oder durch die von ihm benannten Stellen ersetzt werden.*

- Automatische Sicherheitsschalter**
- Das Möbel muss durch einen vorgeschalteten allpoligen automatischen Fehlerstrom-Schutzschalter mit geeigneten Merkmalen geschützt sein, der auch als Haupttrennschalter der Leitung dient.
 - der Bediener muss über die Schalterpositionen bescheid wissen, um in NOTSITUATIONEN schnell reagieren zu können

 **WARNUNG! Unter Spannung stehende Teile. Kurzschluss. Elektrischer Schlag**
 Die automatischen Fehlerstrom-Schutzschalter dürfen nicht den Kreis am Neutralleiter öffnen, ohne ihn gleichzeitig an den Phasen zu öffnen. Der Öffnungsabstand der Kontakte muss bei mindestens 3 mm liegen.

- Vor dem Anschluss**
- die dem Möbel beigefügten Schaltpläne konsultieren
 - kontrollieren Sie, dass die Versorgungsspannung der Angabe des Typenschildes entspricht.
 - legen Sie alle Metallteile ab: Ringe, Uhren, Armbänder, Ohrringe usw.
 - Mit dem Anschluss fortfahren

 *Prüfen Sie bei einer Unterbrechung der elektrischen Versorgung, dass alle Elektrogeräte des Ladengeschäfts sich wieder einschalten können, ohne dass der Überlastschutz eingreifen muss. Ändern Sie anderenfalls die Anlage so, dass der Start der verschiedenen Geräte versetzt wird.*

15. Positionierung Messköpfe

Im Möbel
Vorhandene
Messköpfe
(Fig. 19)

Sout	Messkopf Zuluftkontrolle, grüne Farbe
Sdef	Messkopf Thermostatkontrolle Ende Abtauvorgang, schwarze Farbe
Sin	Messkopf Kontrolle Ansaugluft, gelbe Farbe
Temperatur-Messkopf: NTC IP67	

Verfahren

Abstand	Arbeitsschritt
1	Die Sin-Sout Messköpfe mit den Betterman 6-17 Klemmen Cod.04355001 blockieren; die Sin-Sout Messköpfe nicht isolieren.
2	Der Messkopf Sdef muss so befestigt werden, dass er die Aluminiumlamellen berührt. Hierzu die Edelstahlfeder für Fühlerhalterung verwenden, Code 02230134.

16. Anlauf, Kontrolle und Regelung der Temperatur

Die Kühltemperatur folgendermaßen kontrolliert:

- digitales Thermometer (Fig. 13)
 - Das elektronische Überwachungssystem (Optional) (Fig. 12)
- Wenn das Überwachungssystem mit Batterie funktioniert:
- Die leeren Batterien mit Batterien der selben Art austauschen
 - **Die Batterien NICHT** in der Umwelt entsorgen
 - die leeren Batterien müssen in den entsprechenden Sammelstellen entsorgt werden



Die Kontrolle wird in der Fabrik im Zuge der Maschinenabnahme durchgeführt. Um die Programmierung zu ändern müssen Sie sich mit dem Hersteller in Verbindung setzen.

17. Beladung des Möbels

Die Ware folgendermaßen anordnen

- einheitlich und ordentlich, ohne leere Bereiche
- die Lastlinien respektieren (Fig. 17)
- nur bereits auf die entsprechende Lagertemperatur abgekühlte Ware hineinlegen
- Sorgen Sie für einen Luftspalt von 4-5 cm zwischen der Ware und der Schiebetüren.
- Laden Sie das Möbel so, dass schon länger ausgestellte Ware vorher verkauft wird (Warenrotation)



Reifbildung. Haftung zwischen den Tiefkühlprodukten, Haftung mit dem Bodenrost.

- Die gefrorenen Produkte dürfen nur so lange als unbedingt notwendig der Raumtemperatur oder der Feuchtigkeit ausgesetzt sein.
- Die Schiebetüren nicht lange offen stehen lassen (max. 2-3 Minuten)

Was nicht gemacht werden darf

- **Den Kühlluftstrom NICHT** verh- oder behindern
- **NIE** die Beladelinie überschreiten (Fig. 17)
- **NIE warme Waren hineinlegen**
- **In KEINER** Weise den Eintritt der Kühlluft behindern
Ware, Preisschilder, Preishalter, usw.
- **Verwenden Sie die Schiebetüren NICHT** als Regal, da sie nicht dafür ausgelegt sind, um Lasten zu tragen (Fig. 18).



*Die zulässige Höchstlast für die Wanne beträgt **300 kg/m²** (Fig. 17)*



Der Eintritt von Warmluft in das Möbel ist bei Schiebetüren unvermeidlich. Bei Feuchtigkeit bildet sich eine dünne Reifschicht,. In diesem Fall müssen Sie die Türen für 2 Stunden geschlossenen halten

18. Abtauen und Wasserablass (Fig. 25)

Die Linien Colonia 3 und Mini Colonia sind mit einer elektrischen **Abtauvorrichtung** ausgestattet.

18.1. Wasserablass

Einen etwas geneigten Ablauf am Boden anbringen, damit folgende Zustände vermieden werden;

- schlechte Gerüche im Inneren des Möbels
- Dispersion von Kühlluft
- Fehlfunktion des Möbels aufgrund von Feuchtigkeit

Verfahren

Abstand	Arbeitsschritt
1	den beigefügten Siphon zwischen dem Ablassrohr des Möbels und dem Anschluss am Boden installieren.
2	Den Ablassbereich am Boden hermetisch versiegeln.



Prüfen Sie regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Wasseranschlüsse mit der Unterstützung eines Fachinstallateurs.

19. Kondensations- und Beschlagschutz

Beschlagen und Kondensation werden durch Widerstände, die im Schrank vorhanden sind, beseitigt.

20. Beleuchtung (Fig. 20)

Der Schrank ist mit Leuchtstofflampen ausgestattet.

Der Lichtschalter befindet sich in der Nähe des Thermometers (Fig. 13).

20.1. Lampenwechsel

Verfahren

Abstand	Arbeitsschritt
1	Stromzufuhr des Möbels unterbrechen.
2	Die Lampendabdeckung abmontieren
3	Drehen Sie die Lampe um ca. 90° (bis es klickt).
4	Ziehen Sie die Lampe heraus <i>Tauschen Sie die Lampe durch eine identisches Modell aus.</i>
6	Setzen Sie die Lampe ein und drehen Sie dies um 90° bis es klickt
7	Stromzufuhr wieder einschalten.

21. Wartung und Reinigung



WARNUNG! Unter Spannung stehende Teile Elektrischer Schlag.
VOR DURCHFÜHRUNG VON ARBEITEN DIE STROMVERSORGUNG TRENNEN!
Die elektrischen Bauteil (Lüfter, Leuchten, Elektrokabel usw.) des Möbels dürfen nicht befeuchtet, mit Wasser besprüht und es darf kein Reinigungsmittel direkt aufgetragen werden.
Das Möbel NICHT mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen berühren



ACHTUNG! Kalte Oberflächen. Wunden, Verbrennungen Bruch von Glas
Warten Sie bis die Glasteile auf Umgebungstemperatur abgekühlt sind.
KEIN heißes Wasser auf kalten Glasflächen verwenden.



Schützen Sie Ihre Hände mit Arbeitshandschuhen.



Die Ware verdirbt aufgrund von Mikroben und Bakterien.

Die Einhaltung von Hygienevorschriften ist unerlässlich, um die Gesundheit des Verbrauchers zu gewährleisten

Unverzichtbare Reinigungsmaßnahmen:

Abstand	Bezeichnung	Beschreibung
1	Reinigung	Vorbearbeitung; Entfernung von 97% des Schmutzes
2	Sterillisation	Reinigung und Desinfektion: - Reinigung: Entfernung des sichtbaren Schmutzes - Desinfektion: Eliminierung von pathogenen Mikroorganismen, die nach der Reinigung noch vorhanden sind
3	Abspülen	
4	Abtrocknen	

21.1. Reinigungsprodukte

Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> ● sauberes Wasser mit einer Höchsttemperatur von 30°C ● weiches Tuch ● milde und neutrale Reinigungsmittel
Diese Reinigungsmittel NICHT verwenden	<ul style="list-style-type: none"> ● Alkohol o.ä. Produkte zum Reinigen der Methacrylatteile (Plexiglas) verwenden ● in Pulver, Granulat ● Säure und Laugen (Chlorbleiche, Ammoniak) ● Konzentrate ● mit unbekannter chemischer Zusammensetzung ● Scheuermittel, organische oder chemische Lösungsmittel ● Scheuerschwämme, Stahlwolle, spitze Werkzeuge ● aggressive Lösungsmittel (Essigsäure, Zitronensäure, etc.)

21.2. Allgemeine Hinweise

- Die zu reinigenden Oberflächen, das Wasser und die für die Reinigung verwendeten Reinigungsmittel dürfen eine Temperatur von 30° C nicht überschreiten.
- Einen Mindestabstand von 30 cm zu den zu reinigenden Flächen einhalten .
- Die Oberflächen sorgfältig mit einem weichen Tuch abtrocknen;



ACHTUNG!

Empfindliche Oberflächen, Glas. Dellen, Kratzer, Korrosion, Wunden, Glasscherben

- **Den Strahl NICHT** direkt auf lackierte oder mit Kunststoff beschichtete Flächen richten
- **Die Reinigungsmittel NICHT** direkt auf die zu reinigenden Flächen auftragen
- **KEINE** Dampfstrahlgeräte verwenden
- **NICHT** zu viel Kraft anwenden
- **Wenn der Strahl zu dicht auf den Schmutz gerichtet wird, kann der Bediener verletzt werden und bereits gereinigte Teile sowie die Umgebung verunreinigt werden.**
- vermeiden, dass die Reinigungsmittel mit der Ware in Berührung kommen.

ACHTUNG!

Produkte für den Boden. Dämpfe. Korrosion. Atembeschwerden.

- Vermeiden Sie den Kontakt, Inhalation.



Innenreinigung mit Hochdruckreiniger (Fig. 15):

Nutzung von Niederdruck-Systemen (maximal 30 bar), deren Durchflussrate geeignet ist, um vorhandene Rückstände zu entfernen

21.3. Die äußeren Teile reinigen (Täglich / Wöchentlich)

Deutsch

Wöchentlich alle äußeren Möbelteile reinigen (cap.21.2.).

21.4. Die inneren Teile reinigen (Monatlich)

Neben den „allgemeinen Anweisungen“ (cap.21.2.) müssen Sie wie folgt vorgehen:

Abstand	Arbeitsschritt
1	Alle Waren aus dem Möbel entfernen;
2	alle beweglichen Teile wie Ausstellungsflächen, Gitterroste usw. entfernen;
3	mit lauwarmem Wasser (max. 30°C) reinigen.
4	mit einem antibakteriellen Reinigungsmittel desinfizieren;
5	Den Wannensboden, das Tropfblech und das Schutzgitter vom Wasserablass gründlich reinigen; dabei alle Fremdkörper beseitigen, die durch das Ansauggitter
6	sorgfältig mit einem weichen Tuch abtrocknen;



Falls es zu Eisbildung gekommen ist, einen qualifizierten Kühltechniker kontaktieren.

21.5. Die Schiebetüren reinigen

VERFAHREN:

Abstand	Arbeitsschritt
1	Preisschiene anheben (Abb.A)
2	Abdeckungen anheben und herausziehen (Abb.B)
3	mit der Reinigung fortfahren (cap.21.3.)
4	Abdeckungen wieder einbauen
5	Abdeckungsschiene wieder einsetzen

21.6. Spezielle Materialien reinigen

Material	Was zu tun ist	Was nicht gemacht werden darf
Fenster	<ul style="list-style-type: none"> Ein weiches Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder lauwarmes Wasser (max. 30°C) und neutrale Seife benutzen. Sofort mit einem trockenen Tuch jeden Wasser- bzw. Reinigungsmittelrückstand entfernen, um Fleckenbildung zu verhindern und zu vermeiden, dass die Flüssigkeit die Dichtungen, den Rahmen oder die Scharniere (Glastüren) erreicht. 	<ul style="list-style-type: none"> Auf den Glasflächen KEIN warmes Wasser verwenden; das Glas könnte brechen und den Bediener verletzen. KEIN raues, scheuerndes Material oder Metallkratzer verwenden, die die Glasoberfläche zerkratzen könnten KEINE schmutzigen Tücher verwenden
Kunststoff (Profile, Dichtungen)	<ul style="list-style-type: none"> verwenden Sie ein feuchtes, mit einem milden Reinigungsmittel befeuchtetes Tuch mit einem mit reinem Wasser befeuchteten Tuch darüber wischen 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie KEINE Wachse, konzentrierte Reinigungsmittel, Öl enthaltende Mittel, Bleichmittel, Glasreiniger, Scheuermittel, brennbare Flüssigkeiten
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> Ein weiches Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder lauwarmes Wasser (max. 30°C) und Seife benutzen. Sofort mit einem trockenen Tuch jeden Wasser- oder Reinigungsmittelrückstand beseitigen, um Fleckenbildung zu vermeiden. 	<ul style="list-style-type: none"> KEINE sauren oder alkalischen Reinigungsmittel (z. B. Bleiche) verwenden, die die Oberflächen verätzen könnten KEIN raues, scheuerndes Material oder Metallkratzer verwenden, die die Aluminiumoberfläche zerkratzen könnten KEINE Dampfstrahlgeräte verwenden KEINE schmutzigen Tücher verwenden

Holz	<ul style="list-style-type: none"> • Ein weiches Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder lauwarmes Wasser (max. 30°C) und Seife benutzen. • Sofort mit einem trockenen Tuch jeden Wasser- oder Reinigungsmittelrückstand beseitigen, um Fleckenbildung zu vermeiden. • vor der Behandlung der gesamten Oberfläche: <ul style="list-style-type: none"> - auf einer kleinen, versteckten Fläche ausprobieren - stellen Sie sicher, dass der Reiniger nicht die Oberfläche oder die Farbe beschädigen 	<ul style="list-style-type: none"> • KEINE Sprays, sauren oder alkalischen Reinigungsmittel (z. B. Bleiche) verwenden, die die Oberflächen verätzen können • KEIN raues, scheuerndes Material verwenden, das die Aluminiumoberfläche zerkratzen können • KEINE Dampfstrahlgeräte verwenden • KEINE Tücher mit rauen Oberflächen verwenden • Mäßige die Verwendung von flüssigen Reinigungsmitteln: Übernutzung kann aufgrund von Versickerung zum Anschwellen des Holzes führen
-------------	---	--

21.7. Reinigung von Edelstahl

Der Stahl kann aus verschiedenen Gründen oxidieren:

Auf feuchten Flächen zurückgelassene Eisenteile, Kalk, nicht angemessen ausgespülte Reinigungsmittel auf Chlor- oder Ammoniakbasis, Verkrustungen und Speiserückstände, Salz und Salzlösungen, Trockenrückstände von verdampften Flüssigkeiten, usw.

Was zu tun ist	<ul style="list-style-type: none"> • <u>neuere Flecken und Rost:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Shampoo oder Neutralreinigern säubern; Schwamm oder Lappen verwenden. Abschließend alle Rückstände des Reinigungsmittels entfernen, gründlich spülen und die Oberflächen sehr genau abtrocknen. • <u>Ältere Flecken und Rost:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Chemische Mittel für Edelstahl verwenden, die 25% Salpetersäure o.ä. enthalten. • <u>Hartnäckige Flecken und Rost:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Mit einer Edelstahlbürste schmirgeln oder polieren. Danach mit Reinigungsmittel waschen und sorgfältig abtrocknen <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> • Bei diesem Eingriff können durch das Scheuern <u>Kratzer</u> auf der Oberfläche entstehen. • KEINE Salzsäure auf Edelstahl verwenden </div>
-----------------------	---



ACHTUNG! Rutschiger Fußboden. Sturz.

Alle Gegenstände, wie jedes Element, Schwämme, Lappen, Abwasser oder Reinigungsmittel vom Boden entfernen.



Alle verbleibenden Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel vorsichtig entfernen



Sie müssen die Reinigungsarbeiten, das Abspülen und das Abtrocknen gründlich aus, um schädlichen Bakterien zu vermeiden.

21.8. Überprüfen der Bauteile

Nach Beendigung der Reinigungs-, Abspül- und Trockenarbeiten müssen Sie wie folgt fortfahren:

Abstand	Arbeitsschritt
1	Sicherzustellen, dass alle Teile sauber und trocken sind
2	Sicherzustellen, dass sie nicht beschädigt oder übermäßig abgenutzt sind
3	Die verschlissenen Teile nur mit Ersatzteilen ersetzen, die von Hersteller geliefert
4	Die vollständig getrockneten Teile wieder montieren
5	Stromzufuhr wieder einschalten
6	Abwarten bis das Möbel die entsprechende Lagertemperatur erreicht hat
7	Ware wieder einfüllen

22. Kältemittel einfüllen (Fig. 21)



WARNUNG! Kühlgas. Explosion. Asphyxie, Herz-Rückmusstörungen, Erfrierungen, betäubende Wirkung.

Nur ein spezialisierte Techniker kann das Kältemittel gemäß der Europäischen Verordnung 842/2006 aufladen



Folgen Sie den Anweisungen des Anlagenhandbuchs.

23. Das Möbel abmontieren



Dieses Möbel besteht zu 75% aus recycelbarem Material.

Vorbereitung

- Sammlung des Kältemittels
- Das Schmieröl entfernen

Pflichten

- Die Zerlegung des Möbels muss in Übereinstimmung mit den Verordnungen der einzelnen Länder und unter Berücksichtigung der Umweltschutzvorschriften zur Verwaltung von Abfällen vorgenommen werden.
- In Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften zählt dieses Möbel zu den gefährlichen Abfällen und muss getrennt getrennt entsorgt werden und darf weder mit dem Hausmüll entsorgt noch an eine Deponie übergeben werden.
- Der gesamte Kältekreis muss vollständig an ein spezialisiertes Zentrum zur Behandlung des Kältemitteln gegeben werden.



All diese Arbeiten wie auch der Transport und die Behandlung von Abfällen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Haftung

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das zu entsorgende Möbel für die Rückgewinnung und das Recycling der Materialien den spezialisierten Sammelstellen zuzuführen, die von den örtlichen Behörden bestimmt oder vom Hersteller angegeben wurden.

Das Möbel besteht aus folgenden Materialien

Material	Komponenten
Lackierter Stahl	Ständer, Regale, Füße
Kupfer, Aluminium	Kältekreis, Elektroanlage und obere Deckenlampe
Zinkblech	Untere und lackierte Verkleidungen, Tragwerk, Ablagen, Tablett
Polyurethanschaum (CO ₂)	Wärmedämmung
gehärtetes Glas	Seitenteile aus Glas
Holz	Seitenrahmen geschäumte Wanne
PVC	Stoßdämpfer und Handlauf
Polystyrol	thermogeformten Schultern
Polykarbonat	Schutz fluoreszierende Lampen

24. Garantie

Der Käufer kann der Garantie, die ihm vom Lieferanten gewährt wird, nur dann Gebrauch machen, alle Anweisungen, die in diesem Handbuch angegeben sind, genau befolgt werden; insbesondere

- immer das Möbel innerhalb seines Nutzungsrahmens verwenden
- die Wartung regelmäßig und sorgfältig durchführen
- die Verwendung der Maschine darf nur geschulten und autorisierten Bedienern und

Technikern mit nachgewiesener Eignung und Befähigung (siehe Kapitel 4-5-6) anvertraut werden

24.1. Garantiebedingungen (Italien)

Ausgenommen anderer Konventionen haben Maschinen nur dann eine Garantie, wenn sie neu aus der Fabrik kommen. Diese Garantie gilt für ein Jahr und schließt die elektrischen Bauteile und jene die daran angeschlossen sind aus.

Innerhalb dieses Zeitraums werden jene Bauteile kostenlos ersetzt, wenn die vom Techniker als fehlerhaft eingestuft werden.

Für weitere Einzelheiten zu den Garantiebedingungen siehe Verkaufsbedingungen.

24.2. Garantiebedingungen (Ausland)

In Bezug auf Garantien im Ausland siehe Vereinbarungen mit dem jeweiligen Händler oder Bereichsleiter.



Die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch führt zum Verfallen der Garantie.


25. Ersatzteile 








Nur originale Ersatzteile verwenden

- Um Schäden an Personen und Sachen zu verhindern, müssen Komponenten ausgetauscht werden, bevor sie verschlissen sind.
- die im Vertrag vorgesehenen regelmäßigen Wartungsmaßnahmen müssen durchgeführt werden

26. Problemlösung (Troubleshooting)

Problem	Möglicher Grund	Möglicher Austausch
 Das Teil bleicht stehen und schaltet sich nicht wieder ein	<ul style="list-style-type: none"> • Stromausfall • Hauptschalter ausgeschaltet • Stecker herausgezogen • Schutzvorrichtung ausgelöst (Sicherungen, Leistungsschalter / Differenzschalter) • Elektrische Steuerung defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Grund für den Stromausfall suchen • Hauptschalter einschalten • Stecker einstecken • Prüfen Sie bei einer Unterbrechung der elektrischen Versorgung, dass alle Elektrogeräte des Ladengeschäfts sich wieder einschalten können, ohne dass der Überlastschutz eingreifen muss. Ändern Sie anderenfalls die Anlage so, dass der Start der verschiedenen Geräte versetzt wird. <p> <i>Wenn die Stromversorgung in kurzer Zeit nicht wiederhergestellt wird, müssen Sie Waren in einem Kühlraum lagern, um die Konservierungstemperatur zu halten.</i></p>
Das Möbel wird kühlt genügend ab	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kühlmöbel befindet sich in Abtauphase • Die Lüftungsöffnungen sind blockiert • Die Last ist nicht gleichmäßig verteilt • Das Möbel befindet sich in der Nähe von Zugluft oder Wärmequellen • Das Möbel wurde nicht richtig ausgerichtet 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Ende der Abtauphase abwarten (etwa 30 Minuten) • Lüftungsöffnungen säubern • Die Ware gleichmäßig und regelmäßig anordnen (Fig. 17) • Die Möbelposition im Geschäft überprüfen (cap.13.) • Das Möbel ausrichten (cap.13.)

Problem	Möglicher Grund	Möglicher Austausch
<p>Das Kühlmöbel macht Geräusche</p>	<ul style="list-style-type: none"> Schrauben und Bolzen sind nicht richtig angezogen Das Möbel wurde nicht richtig ausgerichtet 	<ul style="list-style-type: none"> Schrauben und Bolzen anziehen Das Möbel ausrichten (cap.13.)
<p> Kondensation</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ungeeignete Umgebungsbedingungen Keine geeignete Luftzirkulation Die Heizwiderstände der Fenster funktionieren nicht Die Fenster sind nicht richtig geschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> Die Möbelposition im Geschäft überprüfen (cap.13.) Die Funktionstüchtigkeit der Gebläse und der elektrischen Anschlüsse überprüfen Elektrische Anschlüsse überprüfen Die Funktionstüchtigkeit der Widerstände überprüfen Die Fenster richtig schließen
<p> Die Temperatur des Möbels ist entweder zu hoch oder zu nieder</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ungeeignete Umgebungsbedingungen Die Ablufttemperatur entspricht nicht dem vorgesehenen Wert Das Möbel befindet sich in der Abtauphase Der Kondensator und der Verdampfer gefrieren. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Möbelposition im Geschäft überprüfen (cap.13.) Den Lüfter des Verdampfers überprüfen Die elektrischen Anschlüsse und die Eingangsspannung überprüfen Die Gebläse sind falsch montiert; Luftfluss überprüfen und einstellen Überprüfen, dass das Plenum des Gebläses ausreichend und nicht blockiert ist Überprüfen, dass der Saugdruck den Fabrikeinstellungen entspricht Die Abtaueinstellungen überprüfen Sicherzustellen, dass die Ansaugseite nicht blockiert ist
<p> </p>	<ul style="list-style-type: none"> Die Last ist nicht gleichmäßig verteilt Der Kondensator oder der Verdampfer ist blockiert oder schmutzig. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Ware gleichmäßig und regelmäßig anordnen (Fig. 17) mit der Reinigung fortfahren (cap.21.4.)
<p> Wasserverlust Schlechter Geruch</p>	<ul style="list-style-type: none"> Die Abflüsse des Möbels sind verstopft oder beschädigt Die Wassersammelwanne ist nicht richtig abgedichtet Die Wassersammelwanne ist voll Es fehlen die Dichtungen zwischen dem Kanal und dem Möbel, oder sie dichten nicht richtig ab 	<ul style="list-style-type: none"> Abfluss reinigen, Abflüsse reparieren oder wechseln. Richtig abdichten Den elektrischen Anschluss zum Verdampferwiderstand überprüfen Die Funktionstüchtigkeit des Verdampferwiderstands überprüfen Dichtungen anbringen und abdichten
<p> Kondensat oder Eis vorhanden</p>	<p>im Möbel</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Gebläse funktionieren nicht <p>im Verdampfer</p> <ul style="list-style-type: none"> Widerstände sind kaputt Der Sdef-Messkopf ist nicht angeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> Elektrische Anschlüsse überprüfen Die Funktionstüchtigkeit der Widerstände überprüfen Die Position des Sdef-Messkopfes überprüfen (cap.15.)



Sollte Ihr Problem nicht beschrieben sein oder kann das Problem nicht behoben werden, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Manuel d'installation et d'utilisation

TABLES DES MATIÈRES

ILLUSTRATIONS	1
Données techniques	8
1. Messages de sécurité	69
2. Étiquettes de sécurité présentes sur le comptoir frigorifique.....	69
3. Équipements de protection individuelle	69
4.1. Pour le comptoir frigorifique	70
4.2. Pour la marchandise	70
4.3. Pour l'environnement:.....	71
4.4. Pour l'utilisation.....	71
5. Dangers résiduels, équipements de protection (EPI) et situations d'urgence	72
6. Objectif du manuel - Champ d'application - Destinataires.....	72
7. Présentation du comptoir frigorifique - Utilisation prévue (Fig. 1)	73
8. Normes et certifications, déclaration de conformité	73
9. Identification - Données de plaque d'identification	74
12. Réception, déballage, premier nettoyage	76
12.1. À la réception du comptoir frigorifique	76
13. Installation et conditions environnementales	76
14. Branchement électrique	77
15. Positionnement des sondes.....	78
16. Démarrage, contrôle et réglage de la température	78
17. L'approvisionnement du comptoir frigorifique	79
18. Dégivrage et rejet d'eau (Fig. 27).....	79
18.1. Écoulement de l'eau	79
19. Anti-buée et anti-condensation.....	79
20.1. Substitution des lampes	80
21. Entretien et nettoyage.....	80
21.1. Produits pour le nettoyage.....	80
21.2. Indications générales.....	81
21.3. Nettoyer les parties externes (Journalière/Hebdomadaire)	81
21.4. Nettoyer les parties internes (Mensuel).....	81
21.5. Nettoyer les fermetures coulissantes.....	81
21.6. Nettoyer les matériaux spécifiques	82
21.8. Contrôler les parties	83
22. Charger le réfrigérant (Fig. 21)	83
23. Démonter le comptoir frigorifique	83

Français

24.Garantie	84
24.1.Conditions de garantie (Italie)	84
24.2.Conditions de garantie (Étranger)	84
25.Pièces de rechange	84
26.Résolution des problèmes (aide au dépannage)	85

Matériau annexé au comptoir frigorifique:

- Carte mobile
- Conformité produit
- Étiquette produit
- Schéma positionnement sondes
- Schémas électriques
- Kit assemblage canal
- Déclaration de conformité



Pour télécharger ce manuel:

- 1 - enregistrez-vous au site www.arneg.it
- 2 -demander les autorisations pour accéder à la zone réservée au bureau ou à la personne avec qui on est en contact.

1. Messages de sécurité

Ci-après les signaux de sécurité prévues dans ce manuel:



DANGER! Indique une situation dangereuse à éviter, elle est cause de mort ou de blessures corporelles graves.



AVERTISSEMENT! Indique une situation dangereuse à éviter, elle peut causer la mort ou des blessures corporelles graves.



ATTENTION! Indique une situation légèrement dangereuse à éviter, elle peut causer des blessures superficielles.

2. Étiquettes de sécurité présentes sur le comptoir frigorifique

Étiquettes de sécurité présentes sur le comptoir frigorifique qui indiquent les dangers et les précautions pour les opérateurs et les techniciens.

	danger de tension électrique avec risque d'électrocution		présence d'organes en mouvement (ventilateurs)
	équipotentialité		points exacts d'introduction des étriers du chariot élévateur (cap.10.)

3. Équipements de protection individuelle

Ci-après les symboles des Équipements de Protection Individuelle (EPI) obligatoires pour les techniciens frigoristes autorisés à intervenir sur le comptoir frigorifique:

	lunettes de protection		chaussures de protection
	gants de protection		vêtement, combinaison de protection

4. Interdictions et prescriptions



DANGER! Appareils électriques, parties sous tension. Électrocution.
COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPÉRATION!



AVERTISSEMENT! Fuite de gaz. Intoxication.

- débrancher le comptoir frigorifique avec l'interrupteur général en amont du comptoir frigorifique.
- **NE PAS** rester dans la pièce où se trouve le comptoir frigorifique si elle n'a pas été opportunément aérée

AVERTISSEMENT! INCENDIE. Brûlures. Asphyxie

- suivre les indications d'évacuation en vigueur en cas d'incendie
- débrancher le comptoir frigorifique avec l'interrupteur général en amont du comptoir frigorifique.



Lire attentivement le manuel pour savoir comment éviter les accidents et utiliser correctement le comptoir frigorifique



- Responsabilité** Le fabricant n'est pas responsable pour:
- l'usage impropre, erroné et déraisonnable du comptoir frigorifique
 - installation incorrecte, non effectuée selon les instructions indiquées
 - usage de la part de personnel non qualifié/formé
 - défauts d'alimentation électrique
 - négligences graves dans l'entretien et le nettoyage prévus
 - usage d'accessoires non prévus ou autorisés par ARNEG S.p.A.
 - modifications et interventions non autorisées
 - usage de pièces de rechanges non originales
 - non-respect des instructions

Tout autre utilisation ou modification non indiquées dans ce manuel ou non autorisées par ARNEG S.p.A. sont dangereuses et font échouer la garantie et invalider la déclaration de conformité prévue par la directive des machines 2006/42 CE.


4.1. Pour le comptoir frigorifique

Prescriptions	Interdictions
<ul style="list-style-type: none"> ● utiliser les comptoirs frigorifiques uniquement dans des lieux clos. ● le comptoir frigorifique maintient la température de la marchandise sans la réduire ● les comptoirs frigorifiques sont réalisés pour conserver/exposer uniquement les aliments frais, congelés, surgelés, crèmes glacées, cuits et précuits (cafétéria) ● les opérations à l'intérieur du tableau électrique sont réservées aux techniciens spécialisés 	<p>NE PAS enlever les protections ou panneaux qui nécessitent l'utilisation d'outils pour être enlevés</p> <p>NE PAS enlever le couvercle du tableau électrique</p> <p>NE PAS obstruer les conduits d'admission d'air</p>


4.2. Pour la marchandise

Prescriptions	Interdictions
<ul style="list-style-type: none"> ● introduire uniquement la marchandise déjà refroidie à la température qui respecte la chaîne du froid. ● vérifier que le comptoir frigorifique et la marchandise maintiennent cette température au moins 2 par jour week-end compris ● charger le comptoir frigorifique de façon que la marchandise exposée depuis plus longtemps soit vendue avant la nouvelle en entrée (rotation de la marchandise). ● charger le comptoir frigorifique de manière ordonnée en respectant les limites de charge (cap.17.) ● utiliser les récipients prévus à cet effet pour la conservation de la marchandise ● vérifier régulièrement le fonctionnement du dégivrage automatique (fréquence, durée, température de l'air, rétablissement du fonctionnement normal, etc.) 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div> <p>DANGER!: propergol inflammable. Explosion. NE PAS introduire de bombes spray</p> </div> </div> <div style="display: flex; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div> <p>ATTENTION!: défaillance/rupture, glissement/endommagement marchandise, blessures/lésions. NE PAS charger les étagères en verre avec les boissons.</p> </div> </div> <p>NE PAS introduire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - marchandise chauffée - produits pharmaceutiques - appâts pour la pêche <p>NE PAS surcharger le comptoir frigorifique</p>

4.3. Pour l'environnement:

Prescriptions	Interdictions
<ul style="list-style-type: none"> ● les valeurs de température et d'humidité ambiante ne doivent pas dépasser celles spécifiées. ● maintenir au maximum l'efficacité des installations de climatisation, de ventilation et de chauffage du point de vente. ● la vitesse de l'air ambiant à proximité des ouvertures des comptoirs frigorifiques ne doit pas dépasser 0,2 m/s ● protéger les marchandises des rayons solaires 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px;"> <p>Hautes températures. Surchauffe de la marchandise: NE PAS utiliser de petites lampes avec des ampoules à incandescence orientées directement sur le comptoir frigorifique.</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> ● éviter que les courants d'air et les bouches de refoulement de l'installation de climatisation soient dirigées en direction des ouvertures des comptoirs frigorifiques. ● limiter la température des surfaces irradiantes présentes dans le point de vente, par exemple en isolant les plafonds.

4.4. Pour l'utilisation

Prescriptions	Interdictions
<ul style="list-style-type: none"> ● travailler avec attention et prudence. ● utiliser toujours les EPI (équipements de protection individuelle) prévus (cap.3.). ● effectuer régulièrement les opérations d'entretien. ● pour toute intervention sur le comptoir frigorifique demander l'assistance d'un technicien frigoriste spécialisé. ● contrôler l'écoulement des eaux résultant du dégivrage (libérer les orifices d'égouttage, nettoyer les filtres éventuels, contrôler les siphons, etc.). ● évacuer l'eau de dégivrage, ou utilisée pour le lavage, à travers le réseau d'égout ou l'installation de dépuración conformément aux lois en vigueur, l'eau peut venir en contact avec des substances polluantes dues à: <ul style="list-style-type: none"> - la nature du produit - aux résidus éventuels - aux ruptures accidentelles d'enveloppes contenant des liquides - à l'usage de détergents non permis. 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px;"> <p>DANGER! appareils électriques. Électrocution. NE PAS utiliser/toucher le comptoir frigorifique avec les mains et les pieds mouillés ou humides.</p> </div> </div> <p>NE PAS monter sur le pare-chocs L'utilisation du groupe frigorifique N'EST PAS autorisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● aux enfants ● à un personnel: <ul style="list-style-type: none"> - ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites - sans expérience ou connaissance sur l'emploi du comptoir frigorifique - qui ne peuvent pas utiliser le comptoir frigorifique en toute sécurité sans surveillance ou instructions. - pas sobre, sous l'influence de drogues. ● éviter que les enfants et les jeunes ne jouent avec le comptoir frigorifique

5. Dangers résiduels, équipements de protection (EPI) et situations d'urgence

À suivre les risques résiduels ne pouvant pas être éliminés avec reconception, techniques constructives et prévention des accidents:

Risques	Réduction du risque
dus à: - parties saillantes et en relief - charges suspendues (chargement/déchargement) - câbles électriques d'alimentation, - accumulations de charges électrostatiques - parties en mouvement - chute de la charge de la structure, - accès à l'intérieur du comptoir frigorifique (ex. monter avec les pieds sur le frontal)	<ul style="list-style-type: none"> ● porter des vêtements de travail appropriés (ex. sans parties larges) ● utiliser les équipements de protection individuelle (cap.3.): <ul style="list-style-type: none"> - chaussures de protection - gants anti-coupure - vêtements de protection anti-coupure pour le corps (tablier avec bavette, protection des jambes, etc.) - lunettes pour se protéger des projections d'éclats - casque de protection ● contrôler le branchement equipotentiel ● exiger l'interdiction de comportements non appropriés avec des avertissements, signaux etc. (à charge du client)

L'utilisation correcte de la machine selon les indications dans le manuel, préserve l'opérateur et le comptoir frigorifique de situations de danger.



Toutefois il peut y avoir des situations de danger pour lesquelles on compte sur l'expérience de l'opérateur, qui ne doit jamais compromettre sa sécurité et celle des autres avec des manœuvres imprudentes et précipitées.

6. Objectif du manuel - Champ d'application - Destinataires



Lire attentivement le manuel pour savoir comment éviter les accidents et utiliser correctement le comptoir frigorifique

Ce manuel contient les informations générales sur la ligne des comptoirs réfrigérés **Colonia 3 - Mini Colonia** réalisée par ARNEG S.p.A. et les instructions pour son bon fonctionnement.

Destinataires Le manuel est subdivisé en chapitres, chaque chapitre est adressé à une profession spécifique:



OPÉRATEUR QUALIFIÉ:

personne qualifiée, instruite pour le fonctionnement, le réglage et le nettoyage et l'entretien du groupe frigorifique.



TECHNICIEN FRIGORISTE SPÉCIALISÉ:


technicien formé et autorisé par l'organisme indiqué dans le contrat (fabricant/concessionnaire/distributeur) à effectuer: installation, entretien extraordinaire, réparation, remplacement et révision, à connaissance des risques auxquels il est exposé et capable d'adopter toutes les mesures pour protéger soi-même et les autres personnes en rendant moindre le dommage par rapport aux risques que les interventions comportent.

Pour chaque profession sont déterminées les compétences pour opérer sur le comptoir frigorifique en conditions de sécurité.




Si non specificé, le chapitre concerne les deux sujets décrits.


Rangement	Le manuel doit être gardé: <ul style="list-style-type: none"> - par du personnel sélectionné pour son but - dans un lieu approprié et connu à tous les préposés à l'entretien, pour être consulté en tout moment. Si cédé à des tiers: <ul style="list-style-type: none"> - remettre à chaque nouveau usager ou propriétaire - le communiquer au fabricant. Si endommagé ou perdu, faire demande au fabricant.
------------------	--

-  - le manuel fait partie du comptoir frigorifique et il faut le conserver pendant toute la durée de ce dernier.
- le manuel a été rédigé à l'origine en italien et c'est la seule langue officielle.
- Arneg S.p.A. ne s'assume pas la responsabilité en ce qui concerne les traductions en d'autres langues non conformes à la signification du texte originale
- le contenu du présent manuel représente l'état de la technique et de la technologie, employées lors de la réalisation du comptoir frigorifique valables lors de la commercialisation, il ne peut donc pas être considéré comme obsolète pour les mises à jour successives liées à des nouvelles réglementations ou connaissances.

7. Présentation du comptoir frigorifique - Utilisation prévue (Fig. 1)

A qui est-il destiné	le comptoir frigorifique est destiné à être utilisé par du personnel qualifié, instruit et formé par l'employeur aux usages et risques que cela peut comporter.
Utilisation prévue	Colonia 3 et Mini Colonia font partie d'une ligne de comptoir frigorifique à "île" appropriée à la conservation pour l'alimentation avec unité de condensation à distance.
Responsabilité	Le client ou l'employeur est responsable de la qualification et de l'état mental ou physique des opérateurs professionnels chargés de l'utilisation et de l'entretien de la machine.

 **DANGER! Appareils électriques. Électrocution.**
 Respecter les réglementations et les lois applicables lors de l'installation et l'utilisation.

 Lire attentivement le manuel avant l'utilisation et instruire les employés aux différentes opérations (transport, installation, entretien, etc.), chacun pour sa compétence selon les indications indiquées.
 Ce manuel **NE** peut en aucun cas compenser les carences culturelles ou intellectuelles du personnel qui interagit avec l'équipement.

8. Normes et certifications, déclaration de conformité

Tous les modèles de comptoirs réfrigérés décrits dans ce manuel d'utilisation de la série: **Colonia 3** et **Mini Colonia** répondent aux exigences essentielles de sécurité, santé et protection exigés par les directives et lois européennes suivantes:

Directive	Normes harmonisées appliquées:
Machines 2006/42 CE;	EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003; EN 378-2:2009; EN 378-3:2008; EN 378-4:2008; EN 60079-10-1:2010
Compatibilité électromagnétique 2004/108/CE;	EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
Basse tension 2006/95/CE;	EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007
Directive RoHs 2011/65/CE (restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques)	EN 50581:2012

Règlement européen EC-1935/2004 (sur les matériaux destinés à entrer en contact avec la marchandise)	EN 1672-2
--	-----------



L'article 3 paragraphe 3 de la directive CEE 97/23 (PED) ne s'applique pas à ces comptoirs frigorifiques.

Les performances de ces comptoirs frigorifiques ont été déterminées par des tests effectués conformément à la norme:

- **UNI EN ISO 23953-2: 2006** aux conditions environnementales correspondantes à la classe climatique 3 (25 °C , 60% U.R.) voir tableau:

Classes climatiques environnementales selon UNI EN ISO 23953 - 2

Classe climatique	Temp. bulbe sec	Humidité relative	Point de rosée
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

Déclaration de conformité

La copie de la déclaration de conformité è annexée au comptoir frigorifique
Si l'on perd la copie originale de la déclaration de conformité fournie avec le comptoir frigorifique, télécharger une copie en remplissant le module disponible aux adresses Internet:

- pour l'Italie: <http://www.arneg.it/conformita/it>
- pour l'étranger: <http://www.arneg.it/conformita/en>

9. Identification - Données de plaque d'identification

Sur le plan cuve du comptoir frigorifique est présente la plaque d'immatriculation (Fig. 2) avec toutes les données caractéristiques:

N°	Dénomination
1	nom et adresse du fabricant
2	nom et longueur du groupe frigorifique
3	code du comptoir frigorifique
4	numéro de série du groupe frigorifique
5	tension d'alimentation
6	fréquence d'alimentation
7	courant en régime absorbé
8	puissance électrique en régime absorbée lors de la phase de réfrigération (ventilateurs+câbles chauds+éclairage)
9	puissance électrique en régime absorbée lors de la phase de dégivrage (résistances cuirassées+câbles chauds+ventilateurs+éclairage)
10	puissance d'éclairage (où prévue)
11	surface d'exposition utile
12	type de fluide frigorigène avec lequel fonctionne l'installation
13	masse de gaz frigorigène avec laquelle est chargée chaque installation (uniquement pour les comptoirs frigorifiques avec moteur incorporé)
14	classe climatique ambiante et température de référence

15	classe de protection contre l'humidité
16	numéro de la commande avec lequel le comptoir frigorifique a été produit
17	numéro de la commande avec lequel le comptoir frigorifique a été mis en production
18	année de production du comptoir frigorifique

- i** Pour l'assistance, communiquer au fabricant:
- le nom du comptoir frigorifique (2); le numéro de série (4); le numéro de commande (16)
 - **NE PAS enlever en aucun cas la plaque d'immatriculation**

10. Transport



AVERTISSEMENT! Objet lourd en mouvement. Écrasement
Contrôler que des étrangers ne soient pas présents dans la zone de manutention.



Les opérations de chargement-déchargement doivent être effectuées par un personnel qualifié en mesure de vérifier les poids, les points précis pour le levage (sans tuyaux, câbles, tableaux électriques etc.) et le moyen le plus approprié autant pour la sécurité que pour la charge.

Les comptoirs frigorifiques sont équipés d'un bâti-plateforme en bois fixé à la base pour le transport avec les chariots à fourche.

Caractéristiques du chariot élévateur	Utiliser un chariot élévateur: <ul style="list-style-type: none"> - avec des caractéristiques appropriées conformes aux normes en vigueur. - NON usé/endommagé - manuel ou électrique approprié au levage du comptoir frigorifique en question, avec une capacité de charge nominale supérieure ou égale à 1000 kg - avec cordes et câbles réglementaires et NON usés
--	--

Manutentionner en toute sécurité (que faire)	<ul style="list-style-type: none"> • contrôler que des étrangers ne soient pas présents dans la zone du transport. • positionner toujours les étriers de chargement dans les points indiqués • introduire toujours complètement les étriers • partager le poids du comptoir frigorifique afin de maintenir en équilibre le centre de gravité de la charge (Fig. 3)
---	--



AVERTISSEMENT! Objet lourd en mouvement. Écrasement
Respecter les indications pour déplacer en toute sécurité



- Entraînement. Défaillances/déformations/déchirures
- NE PAS traîner/pousser le comptoir frigorifique
- Respecter les indications pour déplacer en toute sécurité



Les procédures de transport autres que celles énumérées NE sont PAS autorisées.

11. Stockage

Que faire	<ul style="list-style-type: none"> • entreposer comptoirs frigorifiques dans des lieux clos, à une température comprise entre -25°C et +55°C et une humidité de l'air comprise entre 30% et 90%. • avant d'entreposer contrôler si l'emballage est intact et sans défauts pour ne pas compromettre la conservation des comptoirs frigorifiques.
------------------	---

Que ne pas faire	Rayons ultraviolets. Déformation permanente des matériaux en plastique/endommagement des composants du comptoir frigorifique. NE PAS entreposer les comptoir frigorifique dans des zones ouvertes exposées aux agents atmosphériques et aux rayons directs du soleil.
-------------------------	---

12. Réception, déballage, premier nettoyage

 **Avant toute opération utiliser toutes les précautions possibles afin d'éviter des accidents à l'opérateur, porter les Équipements de protection individuelle prévus (cap.3.)**


 **NE PAS** utiliser de l'alcool pour nettoyer les pièces en méthacrylate (plexiglas)
NE PAS utiliser de substances abrasives ou d'éponges métalliques


Le comptoir peut être livré ainsi emballé:

- cadre en bois fixé à la base et emballage en nylon bloqué par des sangles (standard) (Fig. 5)
- emballage en carton (sur demande) (Fig. 6)
- cage en bois (sur demande) (Fig. 7)

12.1. À la réception du comptoir frigorifique

- s'assurer que l'emballage soit intact et ne présente pas de dommages évidents
- ôter l'emballage seulement lorsque le comptoir frigorifique est placé dans la zone d'utilisation
- soigner l'opération de déballage pour ne pas endommager le comptoir frigorifique
- vérifier l'intégrité des composants du comptoir frigorifique
- si vous constatez des dommages contacter tout de suite le fabricant
- ôter délicatement les pellicules de protection, éliminer les résidus de colle avec des solvants appropriés
- effectuer le premier nettoyage en utilisant des produits neutres, sécher avec un chiffon doux

 **ATTENTION!** Parties d'emballage abandonnées. Blessures et lésions.
NE PAS laisser les parties de l'emballage (clous, bois, agrafes, etc.) et les outils utilisés pour l'opération (pinces, ciseaux, etc.), sur la zone de travail.
 Il faut enlever ces objets à l'aide de moyens opportuns et les remettre dans leurs lieux de collecte.

 *Pour une élimination correcte
 L'emballage est composé de bois - polystyrène - polythène - PVC - carton.*

13. Installation et conditions environnementales

 **AVERTISSEMENT!**
Avant toute opération utiliser toutes les précautions possibles afin d'éviter des accidents à l'opérateur, porter les Équipements de protection individuelle prévus (cap.3.)

 **L'installation est réservée aux techniciens formés et autorisés par l'entreprise indiqué dans le contrat (fabricant/concessionnaire/distributeur)**

-  ● *Le client est tenu de préparer la zone d'installation*
 ● *Les modifications à l'installation décrite doivent être autorisées par ARNEG S.p.A.*

La zone d'installation doit

- respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation
- respecter la classe climatique environnementale (cap.9.)
- avoir un plancher en mesure de supporter le poids du comptoir frigorifique
- avoir un interrupteur avec protection automatique contre les courts-circuits, décharges dans la masse et dispersions entre la ligne électrique d'alimentation et le comptoir frigorifique
- avoir l'espace nécessaire à l'utilisation et à l'entretien

Conditions environnementales Pour un fonctionnement correct du comptoir frigorifique, la température et l'humidité relative ambiante ne doivent pas dépasser les limites relatives à la classe climatique 3 (+25°C; U.R. 60%) selon la norme **EN-ISO 23953 - 2.**

Procédure d'installation

Pas	Action
1	examiner soigneusement la zone d'installation, éliminer tout danger pour l'opérateur
2	enlever les vis de fixation sur le cadre en bois (Fig. 11)
3	enlever le cadre en bois
4	monter les pieds réglables (Fig. 10)
5	régler les pieds à une hauteur maximale de 25 mm (Fig. 10)
6	régler la position horizontale du comptoir frigorifique avec une nivelle (Fig. 9)

- installer maximum trois comptoirs frigorifiques en linéaire sur la même ligne d'alimentation électrique et frigorifique (un maître + deux esclaves)
- avant de relier le comptoir frigorifique à la ligne électrique contrôler que les données de la plaque signalétique correspondent aux caractéristiques de l'installation électrique à laquelle il doit être branché.
- si le comptoir est déplacé répéter le contrôle du nivellement, un nivellement erroné compromet le fonctionnement du comptoir frigorifique
- niveler le comptoir frigorifique


NE PAS installer le comptoir frigorifique:

- dans des pièces à risque d'explosion
- en plein air exposé aux agents atmosphériques;
- près de sources de chaleur (lumière directe du soleil, installations de chauffage, lampes à incandescence, etc.)
- à proximité de courants d'air (près des portes, fenêtres, installations de climatisation etc.) qui dépassent la vitesse de 0,2 m/s

14. Branchement électrique



DANGER! Parties sous tension Électrocution. COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPÉRATION!

- contrôler que le carter n'entre pas en contact avec le tableau électrique
- vérifier si les attaches des différents éclairages (plans, toit, superstructure) sont dûment insérées et enfermées dans leurs prises de courant pour éviter les débranchement pendant les opérations de nettoyage et l'entretien



Installer un système de mise à la terre approprié!




Réaliser selon les directives qui en règlent la construction, l'installation, l'usage et l'entretien prévus par les normes en vigueur de le pays d'installation.

Pour assurer un bon fonctionnement, la variation maximale de tension doit être comprise entre +/- 6% de la valeur nominale.

Responsabilité

Client	apprêter la ligne électrique d'alimentation jusqu'au point de branchement du comptoir frigorifique.
Installateur	fournir les dispositifs d'ancrage pour tous les câbles en entrée et sortie du comptoir frigorifique.
ARNEG	ARNEG S.p.A. décline toute responsabilité à l'égard de l'utilisateur et de tiers pour: <ul style="list-style-type: none"> - dommages causés par des pannes ou des dysfonctionnements des installations prédisposées en amont du comptoir frigorifique - dommages causés au comptoir frigorifique imputables directement au dysfonctionnement de l'installation électrique

- Ligne d'alimentation**
- dimensionner les lignes d'alimentation de l'énergie électrique selon la puissance absorbée du comptoir frigorifique (cap.9.).
 - contrôler que la ligne d'alimentation:
 - ait les câbles de section adéquate
 - soit protégée contre les surintensités et les dispersions vers la masse conformément aux normes en vigueur
 - pour les lignes d'alimentation plus longues de 4-5 m augmenter de façon appropriée la section des câbles
-  *La substitution du câble d'alimentation est réservée au fabricant ou à un organisme choisi par ce dernier.*

- Interrupteurs automatiques de sécurité**
- protéger les comptoirs frigorifiques avec des interrupteurs automatiques magnétothermique omnipolaires ayant des caractéristiques adéquates qui auront aussi la fonction d'interrupteur général de sectionnement de la ligne
 - instruire l'opérateur sur la position des interrupteurs de sorte à pouvoir être atteints rapidement en cas d'URGENCE



DANGER! Parties sous tension. Court-circuit. Électrocution
Les interrupteurs automatiques magnétothermiques doivent être tels qu'ils n'ouvrent pas le circuit sur le neutre sans l'ouvrir simultanément sur les phases et la distance d'ouverture des contacts doit être toujours d'au moins 3 mm.

- Avant de brancher**
- consulter les schémas électriques annexés au comptoir frigorifique
 - contrôler que la tension d'alimentation soit celle indiquée sur les données de la plaque
 - retirer tous les objets métalliques portés: bagues, montres, bracelets, boucles d'oreilles, etc.
 - procéder avec le branchement

 *Si l'alimentation électrique s'interrompt et les appareils électriques du magasin ne se remettent pas en marche en provoquant l'intervention des protections de surcharge, modifier l'installation pour différencier le démarrage des dispositifs.*

15. Positionnement des sondes

Sondes présentes dans le comptoir frigorifique

Sout	Sonde de contrôle du refoulement d'air, verte
Sdef	Sonde de contrôle du thermostat de fin dégivrage, noire
Sin	Sonde de contrôle de l'air d'aspiration, jaune
sonde de température: NTC IP67	

Procédure

Pas	Action
1	bloquer les sondes Sin-Sout avec les bornes Betterman 6-17 code 04355001, ne pas isoler les sondes Sin-Sout.
2	fixer la sonde Sdef en contact avec les ailettes d'aluminium en utilisant le ressort en inox arrêt bulbe code 02230134.

16. Démarrage, contrôle et réglage de la température

Le contrôle de la température de réfrigération s'effectue avec:

- le thermomètre numérique (Fig. 13)
 - le contrôleur électronique (en option) (Fig. 12)
- Si le contrôleur fonctionne à batteries:
- remplacer les batteries déchargées avec des batteries identiques
 - **NE PAS** abandonner les batteries dans l'environnement

- remettez les batteries déchargées dans les centres de collecte autorisés prévu à cet effet



*Le contrôleur est configuré en usine en phase d'essai.
Pour modifier la programmation, contacter le fabricant.*

17. L'approvisionnement du comptoir frigorifique

Disposer la marchandise

- en mode uniforme et ordonné, sans zones vides
- respecter la ligne de chargement (Fig. 17)
- introduire seulement marchandise déjà refroidie à la température de conservation appropriée
- maintenir 4-5 cm d'air entre la marchandise et les fermetures coulissantes
- charger le comptoir frigorifique de façon que la marchandise exposée depuis plus longtemps soit vendue avant la nouvelle en entrée (rotation de la marchandise).



Formation de givre. Contact entre les produits surgelés, contact avec la grille de fond.

- limiter la permanence des produits surgelés à la température et à l'humidité ambiante.
- limiter l'ouverture des fermetures coulissantes (maxi 2-3 min.)

Que ne pas faire

- **NE PAS** boucher/empêcher le flux d'air réfrigéré
- **NE** jamais dépasser la ligne de chargement (Fig. 17)
- **NE PAS introduire de marchandise chauffée**
- **NE PAS** boucher en aucun cas l'entrée de l'air réfrigéré avec: marchandises, étiquettes de prix, titulaire de prix, décorations etc.
- **NE PAS** utiliser les fermetures coulissantes comme plan d'appui, les fermetures ne sont pas conçues pour soutenir des charges (Fig. 18).



charge maxi admissible sur le bac est de 300 kg/m^2 (Fig. 17)



L'entrée d'air chaud dans le comptoir frigorifique est inévitable, si à cause de l'humidité élevée une fine couche de givre se forme alors garder les portes fermées pendant 2 heures.

18. Dégivrage et rejet d'eau (Fig. 27)

La ligne Colonia 3 et Mini Colonia sont équipés de **dégivrage électrique**.

18.1. Écoulement de l'eau

installer un rejet sous plancher avec une légère pente pour éviter;

- mauvaises odeurs à l'intérieur du comptoir frigorifique
- dispersion d'air réfrigéré
- dysfonctionnement du comptoir frigorifique dû à l'humidité

Procédure

Pas	Action
1	installer le siphon en dotation entre le tuyau d'évacuation du comptoir frigorifique et le raccordement au plancher
2	sceller hermétiquement la zone d'écoulement au plancher



vérifier périodiquement le fonctionnement parfait des raccords hydrauliques en s'adressant à un installateur qualifié.

19. Anti-buée et anti-condensation

Les formations d'embuage et de condensation sont éliminés par des résistances présentes

dans le comptoir frigorifique.

20. Éclairage (Fig. 20)

Le comptoir frigorifique est équipé de lampes à fluorescence.
L'interrupteur des lumières est près du thermomètre (Fig. 13).

20.1. Substitution des lampes

Procédure

Pas	Action
1	couper l'alimentation électrique au comptoir frigorifique.
2	démonter le capot de la lampe
3	tourner la lampe d'environ 90° jusqu'au déclic
4	enlever la lampe Remplacer la lampe avec une neuve de modèle identique.
6	remettre la lampe en la tournant de 90° jusqu'au déclic
7	rétablir l'alimentation électrique

21. Entretien et nettoyage



DANGER! Parties sous tension Électrocution.

COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPÉRATION!

**NE PAS mouiller, vaporiser de l'eau ou du détergent directement sur les parties électriques du comptoir frigorifique (ventilateurs, plafonniers, câbles électriques etc.)
NE PAS toucher le comptoir frigorifique avec les mains et les pieds mouillés ou humides**



**ATTENTION! Surfaces froides. Blessures, brûlures. Ruptures des vitres attendre que les parties en verre aient atteint la température ambiante.
NE PAS utiliser d'eau chaude sur les surfaces en verre froides.**



Endosser des gants de travail.



La marchandise se détériore à cause des microbes et des bactéries.

Respecter les normes hygiéniques et la chaîne du froid pour protéger la santé du consommateur

Les opérations de nettoyage doivent comprendre:

Pas	Dénomination	Description
1	Lavage	nettoyage, suppression d'environ 97% de la saleté
2	Désinfection	nettoyage+désinfection - nettoyage : élimination de la saleté visible - désinfection : élimination des micro-organismes pathogènes qui restent après le lavage
3	Rinçage	
4	Séchage	

21.1. Produits pour le nettoyage

Utiliser

- eau propre, température maximale 30°C
- chiffon doux
- détergents délicats et neutres

Ne PAS utiliser de détergents	<ul style="list-style-type: none"> ● alcool ou produits similaires pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas) ● en poudre, avec granulés ● acides et alcalins (eau de javel, ammoniacque) ● concentrés ● de composition chimique inconnue ● produits abrasifs, solvants chimiques/organiques ● éponges abrasives, paillettes, outils pointus ● agressifs, solvants (acide acétique, citrique etc)
--------------------------------------	--

21.2. Indications générales

- Les surfaces à nettoyer, l'eau et les détergents utilisés pour le nettoyage doivent être à une température maximale de 30 °C.
- Maintenir une distance minimale de 30 cm des surfaces à nettoyer.
- Sécher les surfaces avec un chiffon doux.



ATTENTION!

Surfaces délicates, vitres. Bosses, griffures, corrosion, blessures, rupture des vitres

- **NE PAS** diriger le jet directement sur les surfaces peintes ou en plastique
- **NE PAS** appliquer les détergents directement sur les surfaces à nettoyer
- **NE PAS** utiliser d'appareils à jet de vapeur
- **NE PAS** utiliser trop de force
- **NE PAS** diriger le jet trop près de la saleté, cela pourrait causer des dommages à l'opérateur et contaminer des parties déjà nettoyées et l'environnement.
- éviter que les détergents entre en contact avec la marchandise présente à proximité.

ATTENTION!

Produits pour carrelages. Vapeurs. Corrosion. Difficultés respiratoires.

- éviter le contact, inhalation.



Nettoyage interne avec nettoyeurs à jet d'eau haute pression (Fig. 15): utiliser des systèmes à BASSE PRESSION (maxi 30 bars) avec débit approprié pour éliminer tout résidu présent

21.3. Nettoyer les parties externes (Journalière/Hebdomadaire)

Nettoyer une fois par semaine toutes les parties externes du comptoir frigorifique (cap.21.2.).

21.4. Nettoyer les parties internes (Mensuel)

Outre à respecter les "Indications générales" (cap.21.2.) procéder ainsi:

Pas	Action
1	vider le comptoir de toute la marchandise qu'il contient.
2	retirer toutes les pièces mobiles, tel que les plats d'exposition, grilles, etc.
3	laver à l'eau tiède (30°C maxi).
4	désinfecter avec un détergent contenant un agent antibactérien.
5	nettoyer soigneusement la cuve de fond, la gouttière d'eau et la grille de protection du rejet de l'eau en éliminant tous les corps étrangers tombés à travers la grille
6	sécher soigneusement avec un chiffon doux.



Si sont présentes des formations de glace contacter un technicien frigoriste spécialisé.

21.5. Nettoyer les fermetures coulissantes

PROCÉDURE:

Pas	Action
1	soulever le profil porteprix (fig.A)
2	lever et défiler les couvertures (fig.B)

3	procéder au nettoyage (cap.21.3.)
4	remonter les couvertures
5	repositionner le profil couverture


21.6. Nettoyer les matériaux spécifiques

Matériau	Que faire	Que ne pas faire
Vitres	<ul style="list-style-type: none"> utiliser un chiffon doux et un produit détergent neutre ou de l'eau tiède (30°C maxi) et du savon neutre éliminer au plus vite avec un chiffon sec toutes les traces d'eau ou de détergent, de façon à empêcher les taches de se former et à éviter que le liquide n'atteigne les joints, le châssis ou les charnières (portes à vitre) 	<ul style="list-style-type: none"> NE PAS utiliser d'eau chaude sur les surfaces froides en verre car le verre pourrait se briser et blesser l'opérateur. NE PAS utiliser de matériaux rugueux, abrasifs ou de racles en métal susceptibles de rayer les surfaces en verre. NE PAS utiliser de chiffons sales
Plastique (profils, joints)	<ul style="list-style-type: none"> utiliser un chiffon humide imbibé d'un détergent neutre repasser avec un chiffon imbibé d'eau pure 	<ul style="list-style-type: none"> NE PAS utiliser de cires, détergents concentrés, contenant pétroles, eau de javel, spray pour vitres, détergents abrasifs, fluides inflammables
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> utiliser un chiffon doux et un produit détergent neutre ou de l'eau tiède (30°C maxi) et du savon éliminer au plus vite avec un chiffon sec toute trace d'eau ou de détergent, de façon à empêcher la formation de taches 	<ul style="list-style-type: none"> NE PAS utiliser de produits détergents acides et alcalins (ex.: eau de Javel) susceptibles de corroder les surfaces NE PAS utiliser de matériaux rugueux, abrasifs ou de racles en métal susceptibles de rayer les surfaces en verre. NE PAS utiliser d'appareils à jet de vapeur NE PAS utiliser de chiffons sales
Bois	<ul style="list-style-type: none"> utiliser un chiffon doux et un produit détergent neutre ou de l'eau tiède (30°C maxi) et du savon éliminer au plus vite avec un chiffon sec toute trace d'eau ou de détergent, de façon à empêcher la formation de taches avant de traiter toute la surface: <ul style="list-style-type: none"> - essayer sur une zone limitée et cachée - vérifier que le détergent n'endommage pas la finition ou la couleur 	<ul style="list-style-type: none"> NE PAS utiliser de spray, de détergents acides et alcalins (ex. eau de Javel) soude caustique et solvants qui corrodent les surfaces NE PAS utiliser de matériaux rugueux, abrasifs qui rayent les surfaces NE PAS utiliser d'appareils à jet de vapeur NE PAS utiliser des chiffons sur les surfaces rugueuses modérer l'utilisation du liquide détergent: une utilisation excessive cause des infiltrations et donc des gonflements du bois

21.7. Nettoyer l'acier inox

L'acier peut oxyder pour des raisons différentes: restes de fer laissés sur des surfaces mouillées, calcaire, les détergents à base de chlore ou ammoniac non rincés correctement, incrustations ou résidus d'aliment, sel-solutions salines,

résidus secs de liquides évaporés, etc.

Que faire	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>taches et rouille récentes</u>: - nettoyer avec des produits shampoing ou détergents neutres en utilisant une éponge ou un chiffon. À la fin éliminer tout résidu de détergent, rincer abondamment et essuyer très bien les surfaces. ● <u>vielles taches et rouille</u>: - utiliser des produits chimiques pour les aciers inoxydables qui contiennent 25% d'acide nitrique ou substances similaires. ● <u>taches et rouille persistantes</u>: - poncer ou polir avec une brosse en acier inox. Après cette opération laver avec des détergents et essuyer soigneusement <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;">  <ul style="list-style-type: none"> ● Cette procédure peut provoquer des <u>rayures</u> sur la surface dues à la méthode de nettoyage abrasif. ● NE PAS utiliser d'acide muriatique sur les surfaces en acier </div>
------------------	--



ATTENTION! Plancher glissant. Chutes.

Éliminer du plancher tout éléments tel que, éponges, chiffons, résidus d'eau ou de détergent.



Éliminer soigneusement tout résidu de détergent ou désinfectant



Effectuer soigneusement les opérations de désinfection, rincage et séchage pour éviter la prolifération de bactéries nocives .

21.8. Contrôler les parties

Terminées les opérations de, désinfection, rincage et séchage procéder ainsi:

Pas	Action
1	vérifier que toutes les parties soient parfaitement propres et sèches
2	vérifier qu'elles ne soient ni endommagées ni excessivement usées
3	remplacer les parties usées avec des neuves fournies seulement par le fabricant
4	remonter les éléments complètement secs
5	rétablir l'alimentation électrique
6	attendre que le comptoir frigorifique atteigne la température de conservation
7	recharger la marchandise

22. Charger le réfrigérant (Fig. 21)



DANGER! Gaz réfrigérant. Asphyxie, altération du rythme cardiaque, brûlures de gel, effets paralysants.

Seul les techniciens spécialisés peuvent recharger le réfrigérant selon le *Règlement Européen 842/2006*




Suivre les instruction de la notice d'installation.

23. Démontez le comptoir frigorifique



Ce comptoir frigorifique est constitué de 75% de matériaux recyclables.

Préparation	<ul style="list-style-type: none"> ● récupérer le réfrigérant ● vider l'huile lubrifiant
--------------------	--

- Obligations**
- démonter le comptoir frigorifique conformément à la réglementation en vigueur sur la gestion des déchets prévue dans chaque pays et en respectant l'environnement où nous vivons
 - selon la législation en vigueur ce comptoir frigorifique est considéré un déchet dangereux et relève de l'obligation de la collecte sélective et donc ne peut être traité comme un déchet domestique ni conféré à un site de décharge.
 - remettre les composants du circuit de réfrigération intacts dans les centres spécialisés pour la récupération du réfrigérant
-  *toutes ces opérations comme le transport et le traitement des déchets doivent être effectuées exclusivement par des techniciens spécialisés et autorisés*

Responsabilité l'utilisateur doit remettre le comptoir frigorifique à démonter, au centre de collecte spécifié par l'autorité locale ou indiqué par le fabricant pour la récupération et le recyclage des matériaux.

Matériaux qui constituent le comptoir frigorifique	Matériau	Composants
	Acier peint	
Cuivre, aluminium		circuit frigorifique, installation électrique et plafonnier supérieur
Tôle galvanisée		panneaux inférieurs, panneaux peints, structure de base, étagères, plateaux
Polyuréthane expansé (CO ₂)		isolation thermique
Verre trempé		côtés en cristal
Bois		bâtis latéraux, cuve d'écumage
PVC		butoir et main courante
Polystyrène		Joues thermoformées

24. Garantie

L'acheteur peut bénéficier de la garantie fournie par le fournisseur exclusivement s'il respecte scrupuleusement les indications contenues dans le présent manuel surtout s'il:

- opère toujours dans les limites d'emploi du comptoir frigorifique
- effectue toujours un entretien constant et diligent
- autorise à l'utilisation de la machine des opérateurs et techniciens formés pour ce travail et dont la capacité et aptitude sont prouvées (voir chap.4-5-6)

24.1. Conditions de garantie (Italie)

À l'exception de conventions personnalisées les machines sont garanties, exclusivement si elles sont neuves sortant d'usine, pendant un an à compter de la date d'expédition à l'exception des parties électriques et celles connexes.

Dans ce délai les composants qui par avis incontestable de nos techniciens seront retenus défectueux, seront remplacés ou réparés gratuitement.

Pour tout autre détail sur les conditions de garantie voir les conditions de vente.

24.2. Conditions de garantie (Étranger)

Pour les garanties avec l'étranger voir les accords pris avec les respectifs concessionnaires ou zone gérance.



Le non respect des prescriptions contenues dans ce manuel fera échouer la garantie.



25. Pièces de rechange



Employer exclusivement des pièces de rechange originales

- remplacer les composant avant qu'ils soient usés par l'utilisation pour éviter des dommages aux personnes et choses
- effectuer les contrôles périodiques d'entretien prévus dans le contrat

26. Résolution des problèmes (aide au dépannage)

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
 Le comptoir s'arrête ou ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> ● coupure électrique ● interrupteur général éteint ● fiche débranchée ● intervention de protections (fusibles, interrupteurs magnétothermiques/différentiels) ● contrôleur électronique en panne 	<ul style="list-style-type: none"> ● vérifier la cause de la coupure électrique ● allumer l'interrupteur ● réinsérer la fiche ● rétablir l'alimentation électrique, s'assurer que tous les appareils électriques du magasin peuvent redémarrés sans causer l'intervention des protections de surcharge, dans le cas contraire modifier le système pour différencier le démarrage des divers dispositifs. <p> <i>Si l'alimentation électrique ne se rétablit pas au plus vite ranger la marchandise dans une chambre frigorifique afin de maintenir la température de conservation.</i></p>
Le comptoir frigorifique ne refroidit pas suffisamment	<ul style="list-style-type: none"> ● le comptoir est en phase de dégivrage ● les prises d'air sont bouchées ● la charge n'est pas distribuée uniformément ● le comptoir est près de courant d'air ou sources de chaleur ● le comptoir n'est pas niveler 	<ul style="list-style-type: none"> ● attendre la fin du dégivrage (environ 30 min.) ● dégager les prises d'air ● recharger la marchandise de manière ordonnée (Fig. 17) ● vérifier la position du comptoir frigorifique dans le magasin (cap.13.) ● niveler le comptoir frigorifique (cap.13.)
Le comptoir frigorifique est bruyant	<ul style="list-style-type: none"> ● vis et boulons ne sont pas fixés correctement ● le comptoir n'est pas niveler 	<ul style="list-style-type: none"> ● serrer les vis et les boulons ● niveler le comptoir frigorifique (cap.13.)

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
<p>Condensation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● conditions ambiantes inadéquates ● la circulation de l'air n'est pas adéquate ● les résistances chauffantes des vitres ne fonctionnent pas ● les vitres ne sont pas fermées correctement 	<ul style="list-style-type: none"> ● vérifier la position du comptoir frigorifique dans le magasin (cap.13.) ● vérifier le fonctionnement des ventilateurs et les branchements électriques ● vérifier les branchements électriques ● vérifier le fonctionnement des résistances ● bien fermer les vitres
<p>La température du comptoir frigorifique est excessive ou insuffisante</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● conditions ambiantes inadéquates ● la température de l'air de sortie ne rentre pas dans le spécifications prévues ● le comptoir est en phase de décongélation. ● le condensateur ou l'évaporateur sont en train de geler. 	<ul style="list-style-type: none"> ● vérifier la position du comptoir frigorifique dans le magasin (cap.13.) ● vérifier le fonctionnement du ventilateur de l'évaporateur ● vérifier les branchements électriques et la tension d'entrée ● les ventilateurs sont installés à l'inverse vérifier et rétablir la direction du flux d'air ● vérifier que le plénum du ventilateur soit suffisant et sans obstructions ● vérifier que la pression d'aspiration respecte les spécifications d'usine ● vérifier les réglages de décongélation ● vérifier que la section d'aspiration ne soit pas obstruée
	<ul style="list-style-type: none"> ● la charge n'est pas distribuée uniformément ● le condensateur ou l'évaporateur sont bouchés ou sales. 	<ul style="list-style-type: none"> ● recharger la marchandise de manière ordonnée (Fig. 17) ● procéder au nettoyage (cap.21.4.)
<p>Pertes d'eau, mauvaise odeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● les systèmes d'évacuation du comptoir frigorifique sont bouchés ou endommagés ● le bac de récupération de l'eau n'est pas scellé correctement ● le bac de récupération de l'eau déborde ● il manque les raccords entre le comptoir frigorifique linéaire ou ils ne sont pas bien scellés 	<ul style="list-style-type: none"> ● dégager le système d'évacuation, ● réparer ou remplacer les systèmes d'évacuation ● sceller correctement ● vérifier le branchement électrique à la résistance d'évaporation ● vérifier le fonctionnement de la résistance d'évaporation ● installer et sceller les raccords
<p>présence de gel ou de glace</p>	<p>dans le comptoir frigorifique</p> <ul style="list-style-type: none"> ● les ventilateurs ne fonctionnent pas <p>dans l'évaporateur</p> <ul style="list-style-type: none"> ● rupture des résistances ● descèlement de la sonde Sdef 	<ul style="list-style-type: none"> ● vérifier les branchements électriques ● vérifier le fonctionnement des résistances ● vérifier la position de la sonde Sdef (cap.15.)



pour tous les cas non décrits ou pour lesquels il est impossible de résoudre le problème avec ces indications contacter le centre d'assistance le plus proche

Manual de instalación y uso

ÍNDICE

ILLUSTRACIONES	1
Datos Técnicos	8
1.Mensajes de seguridad	89
2.Etiquetas de seguridad presentes en el mueble.....	89
3.Dispositivos de protección individual	89
4.1.Para el mueble	90
4.2.Para los productos	90
4.3.Para el ambiente.....	91
4.4.Para el uso	91
5.Peligros residuales, Dispositivos de Protección (DPI) y situaciones de emergencia...	92
6.Objetivo del manual - Campo de aplicación - Destinatarios.....	92
7.Presentación del mueble - Uso previsto (Fig. 1)	93
8.Normas y certificaciones, declaración de conformidad	93
9.Identificación - Datos de la placa	94
12.Recepción, desembalaje, primera limpieza	95
12.1.En la recepción del mueble	96
13.Instalación y condiciones ambientales	96
14.Conexión eléctrica	97
15.Colocación sondas	98
16.Puesta en marcha, control y regulación de la temperatura	98
17.La carga del mueble	99
18.Descongelación y descarga del agua (Fig. 25)	99
18.1.Descarga del agua.....	99
19.Desempeñamiento y anticondensación	99
20.1.Sustitución de las lámparas	100
21.Mantenimiento y limpieza.....	100
21.1.Productos para la limpieza	100
21.2.Indicaciones generales	101
21.3.Limpiar las partes externas (Diaria/Semanal).....	101
21.4.Limpiar las partes internas (Mensual)	101
21.5.Limpiar los cierres deslizables	101
21.6.Limpiar materiales específicos	102
21.8.Inspeccionar las partes	103
22.Cargar el refrigerante (Fig. 21).....	103
23.Desmontar el mueble	103

Español

24.Garantía	104
24.1.Condiciones de la garantía (Italia)	104
24.2.Condiciones de la garantía (Extranjero)	104
25.Piezas de recambio	105
26.Resolución de los problemas	105

Material adjunto al mueble:

- Ficha móvil
- Conformidad producto
- Tarjeta producto
- Esquema colocación sondas
- Esquemas eléctricos
- Kit unión canal
- Declaración de conformidad



Para descargar este manual:

- 1 - regístrese en el sitio www.arneg.it
- 2 - pida las autorizaciones para acceder al área reservada a la oficina o a la persona con la que se está en contacto.

1. Mensajes de seguridad

A continuación las señalizaciones de seguridad previstas en este manual:



PELIGRO! Indica una situación arriesgada que si no se evita, es causa de muerte o heridas graves a la persona.



ADVERTENCIA! Indica una situación arriesgada que si no se evita, puede causar la muerte o heridas graves a la persona.



ATENCION! Indica una situación ligeramente arriesgada que si no se evita, puede causar heridas leves.

2. Etiquetas de seguridad presentes en el mueble.

Etiquetas presentes en el mueble que indican peligros y precauciones para operadores y técnicos.

	peligro de tensión eléctrica con riesgo de electrocución		presencia de piezas en movimiento (ventiladores)
	equipotencialidad		puntos exactos de colocación de las placas de la carretilla elevadora (cap.10.)

3. Dispositivos de protección individual

A continuación los símbolos de los Dispositivos de Protección Individual (DPI) obligatorios para los técnicos de refrigeración autorizados a intervenir en el mueble frigorífico:

	gafas de protección		calzado para la prevención de accidentes
	guantes de protección		vestimenta, mono de protección

4. Prohibiciones y prescripciones



PELIGRO! Equipamientos eléctricos, partes bajo tensión Electrocuación.
ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA!



ADVERTENCIA! Fuga de gas. Intoxicación.

- desconectar el mueble con el interruptor general situado antes del mueble.
- NO detenerse en la habitación en la que se encuentra el mueble si no está bien ventilada.

ADVERTENCIA! INCENDIO. Ustioni. Asfixia

- seguir las indicaciones de evacuación vigentes en caso de incendio
- desconectar el mueble con el interruptor general situado antes del mueble.
- NON utilizar agua para apagar las llamas, sino sólo extintores en seco.



Leer atentamente el manual para saber cómo evitar accidentes y usar correctamente el mueble.



- Responsabilidad** El fabricante no es responsable de:
- uso impropio, erróneo e irracional del mueble
 - instalación incorrecta, no efectuada de acuerdo con las instrucciones indicadas
 - uso por parte de personal no cualificado/instruido
 - defectos de alimentación eléctrica
 - graves carencias en el mantenimiento y limpieza previstos
 - uso de accesorios no previstos o autorizados por ARNEG S.p.A.
 - modificaciones e intervenciones no autorizadas
 - uso de recambios no originales
 - incumplimiento de las instrucciones

Cualquier otro uso o modificación no indicado en este manual o no autorizado por ARNEG S.p.A. es peligroso, hace que se invalide la garantía y anula la declaración de conformidad prevista por la directiva máquinas 2006/42 CE.


4.1. Para el mueble

Prescripciones	Prohibiciones
<ul style="list-style-type: none"> ● usar el mueble sólo en ambientes cerrados ● el mueble refrigerado conserva la temperatura de los productos no la baja ● Los muebles se han realizado para la conservación y exposición exclusivamente de productos alimenticios frescos, congelados, ultracongelados, helados, cocinados y precocinados (cafeterías). ● las operaciones dentro del cuadro eléctrico se reservan a técnicos especializados 	<p>NO quitar las protecciones o paneles que requieren el uso de herramientas para ser retirados</p> <p>NO quitar la tapa del cuadro eléctrico</p> <p>NO obstruir las vías de entrada y salida del aire.</p>


4.2. Para los productos

Prescripciones	Prohibiciones
<ul style="list-style-type: none"> ● Introducir solamente los productos ya refrigerados a la temperatura que normalmente respeta la cadena del frío ● verificar que el mueble y los productos mantengan dicha temperatura al menos 2 veces al día, fines de semana incluidos ● cargar el mueble de una manera tal que los productos expuestos desde hace más tiempos se vendan antes con respecto a los nuevos que entran (rotación de los productos) ● cargar el mueble de manera ordenada respetando los límites de carga (cap.17.) ● usar contenedores adecuados para la conservación de los productos ● verificar regularmente el funcionamiento de la descongelación automática (frecuencia, duración, temperatura del aire, restablecimiento del funcionamiento normal, etc.). 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">   </div> <div> <p>PELIGRO!: propelente inflamable. Explosión. NO introducir botes de spray</p> <p>ATENCION!: hundimiento/rotura. deslizamiento/daño productos, heridas/lesiones. NO cargar las repisas de cristal con bebidas.</p> <p>NO introducir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - productos calentados - productos farmacéuticos - cesbos para la pesca <p>NO sobrecargar el mueble</p> </div> </div>

4.3. Para el ambiente

Prescripciones	Prohibiciones
<ul style="list-style-type: none"> ● Los valores de la temperatura y de la humedad ambiental no deben ser superiores a los especificados ● mantener siempre al máximo la eficiencia de los equipos de climatización, de ventilación y de calentamiento del punto de venta. ● la velocidad del aire ambiental cerca de las aperturas de los muebles no debe superar los 0,2 m/s ● proteger los productos de la radiación solar 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px;"> <p>Altas temperaturas. Sobrecalentamiento de los productos: NO utilizar focos con lámparas incandescentes orientadas directamente al mueble.</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> ● evitar que las corrientes de aire y las bocas de salida de la instalación de climatización estén dirigidas hacia las aperturas de los muebles. ● limitar la temperatura de las superficies irradiantes que estén en el punto de venta, por ejemplo, aislando los techos.

4.4. Para el uso

Prescripciones	Prohibiciones
<ul style="list-style-type: none"> ● trabajar con atención y diligencia. ● usar siempre los DPI (dispositivos de protección individual) previstos (cap.3). ● efectuar con regularidad las operaciones de mantenimiento. ● para cualquier intervención en el mueble solicitar la asistencia de un técnico de refrigeración especializado. ● comprobar la salida del agua resultante de la descongelación (vaciar los escurridores, limpiar los filtros que pueda haber, verificar los sifones, etc.). ● eliminar el agua de descongelación, o usada para el lavado, mediante la red de alcantarillado o limpiando la depuración de una manera que esté conforme con las leyes vigentes, el agua puede contactar con sustancias contaminantes debidas a: <ul style="list-style-type: none"> - naturaleza del producto, - eventuales residuos, - roturas accidentales de embalajes con líquidos - uso de detergentes no consentidos. 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px;"> <p>PELIGRO! equipamientos eléctricos. Electrocución. NO usar/tocar el mueble con las manos y los pies mojados o húmedos.</p> </div> </div> <p>NO subir al perfil</p> <p>NO está permitido el uso del mueble:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● a los niños ● a personal: <ul style="list-style-type: none"> - con capacidades físico-sensoriales o mentales reducidas - sin experiencia o conocimientos sobre el uso del mueble - que no pueda usar el mueble de forma segura sin supervisión o instrucciones. - no sobrio o bajo el efecto de sustancias estupefacientes. ● evitar que los niños y muchachos jueguen con el mueble

5. Peligros residuales, Dispositivos de Protección (DPI) y situaciones de emergencia

A continuación los riesgos residuales no eliminables con reconfiguración, técnicas constructivas y de prevención de accidentes:

Riesgos	Reducción del riesgo
debidos a: - partes sobresalientes y en relieve - cargas suspendidas (carga/descarga) - cables eléctricos de alimentación - acumulaciones de cargas electrostáticas - partes en movimiento - caída de la carga desde la estructura - acceso al interior del mueble (ej. subir con los pies sobre la parte frontal)	<ul style="list-style-type: none"> ● llevar vestimenta de trabajo adecuada (ej. sin partes sueltas) ● usar los Dispositivos de Protección Individual (cap.3.): <ul style="list-style-type: none"> - calzado para la prevención de accidentes - guantes a prueba de cortes - indumentaria de protección a prueba de cortes para el cuerpo (delantales con pechera, protección de las piernas, etc.) - gafas para la protección ante proyecciones de fragmentos - casco de protección ● comprobar la conexión equipotencial ● imponer la prohibición de comportamientos no adecuados mediante avisos, señales, etc. (a cargo del cliente)

El uso correcto de la máquina según todo aquello prescrito en el manual, evita las situaciones de peligro para el operador y el mueble.

Sin embargo, se pueden verificar situaciones de emergencia por las cuales se confía en la experiencia del operador, que nunca debe poner en peligro su propia seguridad y la de los otros con maniobras arriesgadas o demasiado veloces.

6. Objetivo del manual - Campo de aplicación - Destinatarios

Leer atentamente el manual para saber cómo evitar accidentes y usar correctamente el mueble.

Este manual contiene informaciones generales sobre la línea de los muebles refrigeradores **Colonia 3 - Mini Colonia** realizada por ARNEG S.p.A. y las instrucciones para su buen funcionamiento.

Destinatarios El manual se ha subdivido en capítulos, cada capítulo está dirigido a una figura profesional específica:



OPERADOR CUALIFICADO:

persona cualificada, formada para el funcionamiento, regulación, limpieza y mantenimiento del mueble.



TÉCNICO DE REFRIGERACIÓN ESPECIALIZADO:

técnico instruido y autorizado por el ente indicado en el contrato (fabricante, concesionario, distribuidor) para realizar: instalación, mantenimiento extraordinario, reparación, sustitución y revisión, consciente de los riesgos a los que está expuesto y capaz de adoptar todas las medidas para proteger a él mismo y a las otras personas minimizando el daño respecto a los riesgos que comportan las intervenciones.

Para cada figura se definen las competencias para operar en el mueble en condiciones de seguridad.



Donde no se especifique, el capítulo hace referencia a los dos temas descritos.

Custodia	El manual debe ser custodiado: <ul style="list-style-type: none"> - por personal elegido para dicho fin - en un lugar adecuado y conocido por todos los encargados del mantenimiento, para ser consultado en cualquier momento. Si se cede a terceras personas: <ul style="list-style-type: none"> - entregar a cada usuario o propietario nuevo - comunicarlo inmediatamente al fabricante. Si se daña o extravía, solicitar otro al fabricante.
-----------------	---



- El manual es parte del mueble y debe conservarse durante toda la vida útil del mismo.
- El manual está redactado en lengua italiana, y ésta es la única lengua oficial.
- Arneg S.p.A. no asume responsabilidad alguna por traducciones en otras lenguas que no estén conformes con el significado original
- El contenido del presente manual representa el estado de la técnica y de la tecnología, utilizadas en la fabricación del mueble, válidas en el momento de su comercialización, por lo tanto, no puede considerarse obsoleto por actualizaciones posteriores relacionadas con nuevas normativas y conocimientos.

7. Presentación del mueble - Uso previsto (Fig. 1)

A quién se dirige	El mueble está destinado al uso por parte de personal cualificado, instruido y formado por el empleador sobre el uso y los riesgos que puede comportar.
Uso previsto	Colonia 3 e Mini Colonia forman parte de una línea de muebles con "isla" adecuada para la conservación y la venta de helados y congelados preparada para la alimentación con unidad condensadora remota.
Responsabilidad	El cliente o el empleador asumen la responsabilidad sobre la capacidad y el estado mental o físico de los profesionales encargados del uso y el mantenimiento del mueble.



PELIGRO! Equipamientos eléctricos. Electrocutación.

Respetar las normativas y las leyes vigentes durante la instalación y el uso.



Leer atentamente el manual antes del uso y formar a los encargados en las diferentes operaciones (transporte, instalación, mantenimiento, etc.), cada uno en su competencia y según las indicaciones.

*Este manual **NO** puede bajo ningún concepto cubrir las carencias culturales o intelectuales del personal que interactúa con el mueble.*

8. Normas y certificaciones, declaración de conformidad

Todos los modelos de muebles refrigeradores descritos en este manual de uso de la serie: **Colonia 3 e Mini Colonia** están conformes con los requisitos esenciales de seguridad, salud y protección requeridos por las siguientes directivas y leyes europeas:

Directiva	Normas armonizadas aplicadas
Máquinas 2006/42 CE	EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003; EN 378-2:2009; EN 378-3:2008; EN 378-4:2008; EN 60079-10-1:2010
Compatibilidad electromagnética 2004/108/CE	EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
Baja tensión 2006 / 95 /CE:	EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007
Directiva RoHS 2011 / 65 /CE (restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos)	EN 50581:2012

Reglamento Europeo EC-1935 / 2004 (sobre los materiales destinados a entrar en contacto con los productos)	EN 1672-2
--	-----------



El Artículo 3, apartado 3 de la directiva CEE 97/23 (PED) no se aplica a estos muebles.

Las prestaciones de estos muebles refrigerados se han determinado con test llevado a cabo en conformidad con la norma

- **UNI EN ISO 23953-2: 2006** en las condiciones ambientales correspondientes a la clase climática 3 (25 °C , 60% H.R.) véase tabla:

Clases climáticas ambientales según UNI EN ISO 23953 - 2

Clase climática	Temp. bulbo seco	Humedad relativa	Punto de rocío
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

Declaración de conformidad Al mueble se anexa una copia de la declaración de conformidad
Si se pierde la copia original de la Declaración de Conformidad que se proporciona en dotación con el mueble, descargar una copia rellenando el formulario presente en las direcciones de Internet:
- para Italia: <http://www.arneg.it/conformita/it>
- para el extranjero: <http://www.arneg.it/conformita/en>

9. Identificación - Datos de la placa

En la encimera de la pila del mueble hay una placa (Fig. 2) con todos los datos característicos:

Nº.	Denominación
1	nombre y dirección del fabricante
2	nombre y longitud del mueble
3	código del mueble
4	número de matrícula del mueble
5	tensión de alimentación
6	frecuencia de alimentación
7	corriente en funcionamiento absorbida
8	potencia eléctrica en funcionamiento absorbida en la fase de refrigeración (ventiladores+cables calientes+iluminación)
9	potencia eléctrica en funcionamiento absorbida en la fase de descongelación (resistencias blindadas+cables calientes+ventiladores+iluminación)
10	potencia de iluminación (donde esté prevista)
11	superficie de exposición útil
12	tipo de líquido frigorífico con el que funciona la instalación
13	masa de gas frigorífico con el que está cargada cada instalación (sólo para muebles con motor incorporado)
14	clase climática ambiental y temperatura de referencia
15	clase de protección contra la humedad

16	número del pedido con el que se ha fabricado el mueble
17	número del pedido con el que se ha puesto en producción el mueble
18	año de fabricación del mueble



Para asistencia, comunicar al fabricante:

- el nombre del mueble (2); el número de serie (4); el número de pedido (16).
- **NO quitar bajo ningún concepto la placa**

10. Transporte



ADVERTENCIA! Objeto pesado en movimiento. Aplastamiento
Verifique no no haya cuerpos extraños en la zona de desplazamiento.



Las operaciones de carga-descarga deben ser llevadas a cabo por personal cualificado capaz de comprobar pesos, puntos exactos de elevación (sin lubricaciones, cables, cuadros eléctricos etc.) y el medio más adecuado para la seguridad y la capacidad.

Los muebles se entregan con un armazón-tarima de madera fijado a la base para su desplazamiento con carretillas elevadoras.

Características de la carretilla elevadora

- Usar una carretilla elevadora:
- con características adecuadas y que respete las normas vigentes
 - **NO** desgastado/dañado
 - de mano o eléctrica adecuada para la elevación del mueble, con una capacidad nominal superior o igual a 1.000 kg.
 - con cuerdas y cables reglamentarios y **NO** desgastados

Desplazar con seguridad (qué hacer)

- verificar que no haya cuerpos extraños en la zona del transporte
- posicionar siempre las placas de carga en los puntos indicados
- Colocar siempre completamente las placas
- repartir el peso del mueble para mantener en equilibrio el baricentro de la carga (Fig. 3)



ADVERTENCIA! Objeto pesado en movimiento. Aplastamiento
Respetar las indicaciones para un desplazamiento con seguridad



- Arrastre Hundimiento/deformaciones/rasgaduras
- **NO** arrastrar/empujar el mueble
- Respetar las indicaciones para un desplazamiento con seguridad



***NO** están permitidos procedimientos de transporte diferentes de aquellos indicados.*

11. Almacenamiento

Qué hacer

- almacenar los muebles en ambientes cerrados, con una temperatura de entre **-25°C y +55°C** y una humedad del aire de entre **el 30% y el 90%**.
- antes del almacenamiento, comprobar que el embalaje esté íntegro sin defectos para no comprometer la conservación de los muebles.

Qué no se debe hacer



Rayos ultravioletas Deformación permanente de los materiales plásticos/daño en componentes del mueble.
NO almacenar los muebles en zonas al aire libre sometidas a los agentes atmosféricos y a la luz directa del sol.

12. Recepción, desembalaje, primera limpieza



Antes de cualquier operación usar todas las precauciones posibles para evitar accidentes con el operador, llevar puestos los Dispositivos de protección individual previstos (cap.3.)



NO utilizar alcohol para limpiar las partes de metacrilato (plexiglás).
NO usar sustancias abrasivas o esponjas metálicas

El mueble puede entregarse embalado de la siguiente manera:

- con armazón de madera fijado en la base y con envoltorio de nailon fijado con flejes (estándar) (Fig. 5)
- con envoltorio de cartón (previo pedido) (Fig. 6)
- con jaula de madera (bajo pedido) (Fig. 7)

12.1. En la recepción del mueble

- verificar que el embalaje esté íntegro y que no presente daños evidentes
- quitar el embalaje sólo cuando el mueble esté posicionado en la zona de uso
- efectuar con mucho cuidado la operación de desembalaje para no dañar el mueble
- comprobar que los componentes del mueble estén en buen estado
- si se encuentran daños, llamar inmediatamente a la empresa constructora;
- quitar con cuidado las películas protectoras, eliminar los residuos de producto adhesivo con disolventes apropiados
- efectuar una primera limpieza utilizando productos neutros, secar con un paño suave



ATENCIÓN! Partes de embalaje abandonadas. Heridas y lesiones.
 NO dejar partes del embalaje (clavos, madera, grapas, etc.) ni utensilios usados para la inspección (pinzas, tijeras, etc.), en la zona de trabajo.
 Estos objetos se deberán retirar con medios adecuados y llevarse a sus lugares de recogida.



Para una eliminación correcta
 El embalaje está formado por: madera - poliestireno - politeno - PVC - cartón.

13. Instalación y condiciones ambientales



ADVERTENCIA!
 Antes de cualquier operación usar todas las precauciones posibles para evitar accidentes con el operador, llevar puestos los Dispositivos de protección individual previstos (cap.3.)



La instalación está reservada a técnicos instruidos y autorizados por el ente nombrado en el contrato (fabricante/concesionario/distribuidor)



- *Es responsabilidad del cliente la preparación de la zona de instalación*
- *Las modificaciones a la instalación descrita deben ser autorizadas por ARNEG S.p.A.*

La zona de instalación debe

- respetar las normas vigentes en el país de instalación
- respetar la clase climática ambiental (cap.9.)
- tener un pavimento capaz de soportar el peso del mueble
- tener un seccionador con protección automática contra los cortocircuitos, descargas en tierra y dispersiones entre la línea eléctrica de alimentación y el mueble
- tener el espacio necesario para el uso y el mantenimiento

Condiciones ambientales

Para un correcto funcionamiento del mueble la temperatura y la humedad relativa ambiental no deben superar los límites relativos a la clase climática 3 (+25°C; H.R.60%) según la norma EN-ISO 23953 - 2.

Procedimiento de instalación

Paso	Acción
1	examinar con atención el área de la instalación, eliminar todos los peligros para el operador
2	quitar los tornillos de fijación del bastidor de madera (Fig. 11)
3	quitar el bastidor de madera
4	montar las patas regulables (Fig. 10)
5	regular las patas a una altura máxima de 25 mm (Fig. 10)
6	regular el eje horizontal del mueble ayudándose de una regla (Fig. 9)

- Instalar como máximo tres muebles en canal en la misma línea de alimentación eléctrica y frigorífica (uno master + dos slave)
- antes de conectar el mueble a la línea eléctrica, verificar que los datos de la placa se correspondan con las características de la instalación eléctrica a la que debe conectarse.
- si el mueble se mueve, repetir el control de la nivelación, la nivelación errónea compromete el funcionamiento del móvi
- nivelar el mueble


NO instalar el mueble

- en locales con riesgo de explosión
- al aire libre expuesto a los agentes atmosféricos
- cerca de fuentes de calor (luz solar directa, sistemas de calefacción, lámparas incandescentes, etc.)
- cerca de corrientes de aire (cerca de puertas, ventanas, instalaciones de climatización, etc.) que superen la velocidad de **0,2 m/s**

14. Conexión eléctrica

PELIGRO! Partes en tensión. Electrocutión. ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA!

- verificar que el cárter no entre en contacto con el cuadro eléctrico
- comprobar que las conexiones de las varias iluminaciones (estanterías, techo, superestructura) estén adecuadamente conectadas y fijadas en las correspondientes tomas para evitar desconexiones durante las operaciones de limpieza y mantenimiento


Instalar un sistema de puesta a tierra adecuado!


Realizar las instalaciones de acuerdo con las directivas que regulan su fabricación, instalación, uso y mantenimiento previstos por las normas vigentes en el país de instalación.

Para garantizar un funcionamiento regular, es necesario que la variación máxima de tensión esté comprendida entre +/- 6% del valor nominal.

Responsabilidad

Cliente	preparar la línea eléctrica de alimentación hasta el punto de conexión del mueble.
Instalador	proporcionar los dispositivos de fijación para todos los cables en entrada y salida del mueble.
ARNEG	ARNEG S.p.A. declina cualquier responsabilidad ante el usuario y terceros por: <ul style="list-style-type: none"> - daños causados por averías o funcionamientos anómalos de las instalaciones preparadas aguas arriba del mueble - daños causados al mueble debidos a causas imputables directamente al funcionamiento anómalo de la instalación eléctrica

- Línea de alimentación**
- dimensionar las líneas de alimentación de la energía eléctrica según la potencia absorbida del mueble (cap.9.).
 - verificar que la línea de alimentación:
 - tenga los cables con la sección adecuada
 - esté protegida contra las corrientes excesivas y las dispersiones hacia masa de conformidad con las normas vigentes
 - para líneas de alimentación superiores a 4-5 m, aumentar de manera adecuada la sección de los cables.
- La sustitución del cable de alimentación está reservada al fabricante o a un ente indicado por el mismo.*

- Interruptores automáticos de seguridad**
- proteger los muebles aguas arriba con interruptores automáticos magnetotérmicos omnipolares con características adecuadas y que tendrán también la función de interruptores generales de seccionamiento de la línea.
 - instruir al operador sobre la posición de los interruptores para que se pueda llegar a su altura rápidamente en caso de EMERGENCIA



PELIGRO! Partes en tensión. Cortocircuito. Electrocutación
 Los interruptores automáticos magnetotérmicos deben ser tales que no permitan abrir el circuito en el neutro sin tener que abrirlo al mismo tiempo en las fases y, en cualquier caso, la distancia de apertura de los contactos debe ser de al menos 3 mm.

- Antes de conectar**
- consultar los esquemas eléctricos anexados al mueble
 - comprobar que la tensión de alimentación sea la indicada en los datos de la placa
 - quitarse todos los objetos metálicos que se lleven puestos: anillos, relojes, pulseras, pendientes, etc.
 - proceder con la conexión

En caso de interrupción de la alimentación eléctrica y de los aparatos eléctricos del local no se vuelven a poner en marcha provocando la intervención de las protecciones de sobrecarga, modificar la instalación para diferenciar el arranque de los distintos dispositivos.

15. Colocación sondas

Sondas presentes en el mueble (Fig. 19)

Sout	sonda de control de la alimentación del aire, color verde
Sdef	sonda de control del termostato de fin de descongelación, color negro
Sin	sonda de control del aire de aspiración, color amarillo
sonda de temperatura: NTC IP67	

Procedimiento

Paso	Acción
1	bloquear las sondas Sin-Sout con bornes Betterman 6-17 cód.04355001, no aislar las sondas Sin-Sout .
2	fijar la sonda Sdef en contacto con las aletas de aluminio usando el muelle de acero inoxidable fija bulbo cód.02230134.

16. Puesta en marcha, control y regulación de la temperatura

El control de la temperatura de refrigeración se realiza con:

- el termómetro digital (Fig. 13)
 - el controlador electrónico (opcional) (Fig. 12)
- Si el controlador funciona con baterías:
- sustituir las baterías descargadas por baterías idénticas
 - **NO** dispersar las baterías en el medio ambiente

- consignar las baterías descargadas en los diferentes centros de recogida autorizadas

i El controlador se configura en fábrica durante la fase de prueba. Para modificar la programación, llamar al fabricante.

17. La carga del mueble

Disponer los productos

- de manera uniforme y ordenada, sin zonas vacías
- respetar la línea de carga (Fig. 17)
- introducir productos sólo si están refrigerados a la temperatura de conservación correspondiente
- mantener aproximadamente 4-5 cm de aire entre los productos y los cierres deslizables
- cargar el mueble de una manera tal que los productos expuestos desde hace más tiempos se vendan antes con respecto a los nuevos que entran (rotación de los productos)

! Formación de helada. Adherencia entre los productos congelados, adherencia con la rejilla de fondo.

- limitar la permanencia de los productos congelados a la temperatura y humedad ambiental.
- limitar la apertura de los cierres deslizables (máx. 2-3 min.)

Qué no se debe hacer

- **NO** obstruir/impedir el flujo de aire refrigerado
- **NO** superar nunca la línea de carga (Fig. 17)
- **NO introducir productos calentados**
- **NO** obstruir de ninguna manera la entrada del aire refrigerado con: productos, etiquetas de precio, portaprecios, decoraciones etc.
- **NO** utilizar los cierres deslizables como plano de apoyo, los cierres se han diseñado para sostener cargas (Fig. 18).

! la carga máx. admisible en la pila es de 300 kg/m^2 (Fig. 17)

i La entrada de aire caliente en el mueble es inevitable, si en caso de humedad elevada se forma una ligera capa de escarcha, mantener las puertas cerradas durante 2 horas.

18. Descongelación y descarga del agua (Fig. 25)

La línea Colonia 3 y Mini Colonia están provistas de **descongelación eléctrica**.

18.1. Descarga del agua

instalar un desagüe en el suelo con una pendiente ligera para evitar;

- malos olores dentro del mueble
- dispersión del aire refrigerado
- funcionamiento anómalo del mueble debido a la humedad

Procedimiento

Paso	Acción
1	instalar el sifón suministrado entre el conducto de descarga del mueble y la conexión en el suelo
2	sellar herméticamente la zona de descarga en el pavimento

i comprobar periódicamente la eficiencia perfecta de las conexiones hidráulicas acudiendo a un instalador cualificado.

19. Desempañamiento y anticondensación

Las formaciones de empañamiento y condensación son eliminadas por resistencias presentes en el mueble.

20. Iluminación (Fig. 20)

El mueble se entrega con lámparas fluorescentes. El interruptor de luces está cerca del termómetro (Fig. 13).

20.1. Sustitución de las lámparas

Procedimiento

Paso	Acción
1	quitar la alimentación eléctrica al mueble.
2	desmontar la cubierta de la lámpara
3	girar la lámpara unos 90° hasta el chasquido.
4	sacar la lámpara <i>Sustituir la lámpara por una nueva de modelo idéntico.</i>
6	volver a colocar la lámpara, girarla 90° hasta el chasquido
7	restablecer la alimentación eléctrica.

21. Mantenimiento y limpieza



PELIGRO! Partes en tensión. Electrocutación.

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA!
NO bañar, pulverizar agua o detergente directamente en las partes eléctricas del mueble (ventiladores, plafones adosados, cables eléctricos, etc.)
NO tocar el mueble con las manos y los pies mojados o húmedos



ATENCIÓN! Superficies frías. Heridas, quemaduras. Roturas de los cristales esperar a que las partes de cristal hayan alcanzado la temperatura ambiente.
NO usar agua caliente sobre superficies de cristal frías.



Protéjase las manos con guantes de trabajo.



El producto se deteriora por microbios y bacterias.

Respetar las normas higiénicas y la cadena del frío para garantizar la salud del consumidor.

Las operaciones de limpieza deben comprender:

Paso	Denominación	Descripción
1	Lavado	desbaste, eliminación de aproximadamente el 97% de la suciedad
2	Desinfección	detergente+desinfección: - detergente: eliminación de la suciedad visible - desinfección: eliminación de los microorganismos patógenos que han quedado después del lavado
3	Enjuague	
4	Secado	

21.1. Productos para la limpieza

Usar

- agua limpia, temperatura máxima 30°C
- paño suave
- detergentes delicados y neutros

NO usar detergentes	<ul style="list-style-type: none"> ● alcohol o productos similares para limpiar las partes de metacrilato (plexiglas). ● en polvo, con gránulos ● ácidos y alcalinos (lejía, amoniaco) ● concentrados ● de composición química desconocida ● productos abrasivos, disolventes químicos/orgánicos ● esponjitas abrasivas, lentejuelas, utensilios con punta ● agresivos, disolventes (ácido acético, cítrico, etc.)
----------------------------	--

21.2. Indicaciones generales

- Las superficies a limpiar, el agua y los limpiadores utilizados para la limpieza deben tener una temperatura máxima de 30°C.
- Mantener una distancia mínima de 30 cm de las superficies a limpiar.
- Secar las superficies con un paño suave.



ATENCIÓN!

Superficies delicadas, cristales Magulladuras, rayados, corrosión, heridas, rotura de los cristales

- NO dirigir el chorro directamente a las superficies pintadas o plastificadas
- NO aplicar los detergentes directamente en las superficies a limpiar
- NO usar aparatos con rociado de vapor.
- NO usar demasiada fuerza
- NO dirigir el chorro desde demasiado cerca de la suciedad, ya que puede provocar daños al operador y contaminar partes ya limpias y el ambiente.
- evitar que los detergentes entren en contacto con productos presentes en las cercanías.

ATENCIÓN!

Productos para pavimentos. Vapores. Corrosión. Dificultades respiratorias.
- evitar el contacto, inhalación.



Limpieza interna con hidrolimpiadores (Fig. 15):
utilizar sistemas con BAJA PRESIÓN (máx. 30 bar) con una capacidad adecuada para quitar cualquier residuo presente

21.3. Limpiar las partes externas (Diaria/Semanal)

Limpiar semanalmente todas las partes exteriores del mueble (cap.21.2.).

21.4. Limpiar las partes internas (Mensual)

Además de respetar las "Indicaciones generales" (cap.21.2.) proceder como se ha descrito:

Paso	Acción
1	vaciar el mueble completamente de los productos que contiene.
2	retirar todas las partes móviles, como platos de exposición, rejillas, etc.
3	lavar con agua tibia (máx. 30°C).
4	desinfectar con un detergente que contenga antibacterianos.
5	limpiar con atención el fondo del mueble, el desagüe y la rejilla de protección de la descarga del agua eliminando todos los cuerpos extraños a través de la rejilla de
6	secar con cuidado con un paño suave.



Si hay formaciones de hielo, llamar a un técnico de refrigeración cualificado.

21.5. Limpiar los cierres deslizables

PROCEDIMIENTO:

Paso	Acción
1	levantar el perfil porta precios (fig. A)

2	levantar y extraer las tapas (fig. B)
3	proceder a la limpieza (cap.21.3.)
4	volver a montar las tapas
5	volver a colocar el perfil de la tapa

21.6. Limpiar materiales específicos

Material	Qué hacer	Qué no se debe hacer
Cristales	<ul style="list-style-type: none"> ● Usar un paño suave con detergente neutro o agua tibia (máx. 30°C) y jabón neutro. ● quitar inmediatamente con un paño seco todo residuo de agua o limpiador para impedir la formación de manchas y para evitar que el líquido llegue a las juntas, el armazón o las bisagras (puertas de cristal). 	<ul style="list-style-type: none"> ● NO utilizar agua caliente en las superficies de cristal frías, el cristal podría romperse y herir al operador. ● NO usar materiales ásperos, abrasivos o raspadores metálicos que puedan raspar las superficies de cristal. ● NO usar paños sucios
Plástico (perfiles, juntas)	<ul style="list-style-type: none"> ● usar un paño húmedo mojado en un detergente neutro ● volver a pasar un paño suave mojado en agua pura 	<ul style="list-style-type: none"> ● NO usar ceras, detergentes concentrados, que contenga petróleo, lejía, spray para cristales, detergentes abrasivos, fluidos inflamables
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ● usar un paño suave con detergente neutro o agua tibia (máx. 30°C) y jabón. ● quitar inmediatamente con un paño seco todos los residuos de agua o detergente para impedir la formación de manchas. 	<ul style="list-style-type: none"> ● NO usar limpiadores ácidos y alcalinos (ej. lejía), que pueden corroer las superficies. ● NO usar materiales ásperos, abrasivos o raspadores metálicos que puedan raspar las superficies de aluminio. ● NO usar aparatos con rociado de vapor. ● NO usar paños sucios
Madera	<ul style="list-style-type: none"> ● usar un paño suave con detergente neutro o agua tibia (máx. 30°C) y jabón. ● quitar inmediatamente con un paño seco todos los residuos de agua o detergente para impedir la formación de manchas. ● antes de tratar toda la superficie: <ul style="list-style-type: none"> - probar en una zona limitada y escondida - verificar que el detergente no dañe el acabado o el color 	<ul style="list-style-type: none"> ● NO usar pulverizadores, detergentes ácidos y alcalinos (ej. lejía), soda y disolventes que hacen corroer las superficies ● NO usar materiales ásperos o abrasivos que rayar las superficies ● NO usar aparatos con rociado de vapor. ● NO usar paños con superficies ásperas ● moderar el uso del líquido detergente: un uso excesivo causa infiltraciones y, por lo tanto, hinchazones de la madera

21.7. Limpiar acero inox

El acero puede oxidarse por varios motivos:

restos de hierro dejados en superficies húmedas, cal, detergentes a base de cloro o amoniaco no aclarados adecuadamente, incrustaciones o restos de comida, sal-soluciones salinas,

residuos secos de líquidos evaporados, etc.

Qué hacer	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>manchas y óxido recientes</u>: <ul style="list-style-type: none"> - limpiar con champú o detergentes neutros usando una esponja o un trapo. Al finalizar, eliminar todos los restos de detergente, aclarar abundantemente y secar muy bien las superficies. ● <u>manchas y óxido recientes</u>: <ul style="list-style-type: none"> - utilizar productos químicos para acero inox. que contengan el 25% de ácido nítrico o sustancias similares. ● <u>manchas y óxido persistentes</u>: <ul style="list-style-type: none"> - lijar o abrillantar con un cepillo de acero inox. Después de esta operación, lavar con detergentes y secar con cuidado <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> ● Esta intervención puede provocar <u>arrazos</u> en la superficie debidos al tipo de limpieza abrasiva. ● NO usar ácido muriático en las superficies en acero inoxidable </div>
------------------	---



ATENCIÓN! Pavimento resbaladizo. Caídas.

Quitar del pavimento todo elemento, como, esponjas, trapos, residuos de agua o de detergente.



Quitar con mucho cuidado cualquier resto de detergente o desinfectante



Realizar con cuidado las operaciones de desinfección, enjuagado y secado para evitar la proliferación de bacterias nocivas.

21.8. Inspeccionar las partes

Una vez terminadas las operaciones de, desinfección, enjuagado y secado proceder como se ha descrito:

Paso	Acción
1	verificar que todas las partes estén perfectamente limpias y secas
2	verificar que no estén dañadas o excesivamente desgastadas
3	sustituir las partes desgastadas por partes nuevas entregadas sólo por el fabricante
4	volver a montar los elementos completamente secos
5	restablecer la alimentación eléctrica
6	esperar a que el mueble alcance la temperatura de conservación
7	volver a cargar los productos

22. Cargar el refrigerante (Fig. 21)



PELIGRO! Gas refrigerante. Objeto. Asfixia, alteración del ritmo cardíaco, quemaduras por el hielo, efectos anestésicos.

Sólo los técnicos especializados pueden recargar el refrigerador según el *Reglamento Europeo 842/2006*




Seguir las instrucciones del manual de la instalación.

23. Desmontar el mueble



Este mueble está fabricado en un 75% con materiales reciclables.

Preparación	<ul style="list-style-type: none"> ● recuperar el refrigerador ● quitar el aceite lubricante
--------------------	--

- Obligaciones**
- desmontar el mueble de conformidad con la normativa de residuos prevista en cada país y respetando el espacio en el que vivimos.
 - según la Legislación vigente este mueble es considerado como desecho peligroso, entra en la obligación de recogida separada y no puede ser tratado como un desecho doméstico ni ser depositado en vertidos ilegales
 - entregar los componentes del circuito de refrigeración íntegros en los centros especializados para la recuperación del refrigerante
-  *todas estas operaciones así como el transporte y el tratamiento de los desechos deben ser efectuadas exclusivamente por técnicos especializados y autorizados*

Responsabilidad el usuario debe entregar el mueble a desguazar en el centro de recogida especificado por las autoridades locales o indicado por el fabricante para la recuperación y reciclaje de los materiales.

Materiales que constituyen el mueble	Material	Componentes
	Acero pintado	
Cobre, aluminio		circuito frigorífico, instalación eléctrica y plafón superior
Chapa galvanizada		paneles inferiores, paneles pintados, estructura base, estantes, bandejas
Poliuretano expandido (CO ₂)		Aislamiento térmico
Cristal templado		flancos en cristal
Madera		armazones laterales depósito de espuma
PVC		paragolpes y pasamanos
Poliestireno		bastidores termoformados
Policarbonato		protección lámparas fluorescentes

24. Garantía

El comprador puede aprovechar la garantía entregada por el proveedor sólo si cumple escrupulosamente todo aquello indicado en este manual, en especial si:

- opera siempre en los límites de uso del mueble
- efectúa siempre un mantenimiento constante y diligente
- autoriza al uso de la máquina a operadores y técnicos instruidos para dicho fin y que tienen una capacidad y actitud probadas (véanse cap.4-5-6)

24.1. Condiciones de la garantía (Italia)

Salvo convenciones personalizadas, las máquinas están garantizadas, sólo si son nuevas de fábrica, durante un año desde la fecha de envío con exclusión de las partes eléctricas y de aquellas análogas.

Dentro de ese periodo se sustituirán o repararán gratuitamente los componentes que, según el juicio indiscutible de nuestros técnicos, serán considerados defectuosos.

Para cualquier otro detalle sobre las condiciones de garantía, se han de ver las condiciones de venta.

24.2. Condiciones de la garantía (Extranjero)

Para las garantías con el extranjero se han de ver los acuerdos realizados con los respectivos proveedores o directores de zona.



El incumplimiento de las prescripciones incluidas en este manual hará que se elimine la garantía.




25. Piezas de recambio



Emplear sólo piezas de recambio originales

- sustituir los componentes antes de que estén desgastados para evitar daños a personas y cosas
- realizar los controles periódicos de mantenimiento previstos por el contrato

26. Resolución de los problemas

Problema	Causas posibles	Soluciones posibles
 <p>El mueble se para o no arranca</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● apagón eléctrico ● interruptor general apagado ● enchufe quitado ● intervención de protección (fusibles, interruptores magnetotérmicos/ diferenciales) ● controlar la avería eléctrica 	<ul style="list-style-type: none"> ● verificar la causa de la avería ● encender el interruptor ● volver a introducir el enchufe ● una vez restablecida la alimentación eléctrica, comprobar que todos los aparatos eléctricos del local puedan volverse a poner en marcha sin provocar la intervención de las protecciones de sobrecarga, de lo contrario, modificar la instalación para diferenciar el arranque de los distintos dispositivos. <p> <i>Si no se restablece la alimentación eléctrica en un tiempo breve, volver a poner los productos en una célula frigorífica para mantener la temperatura de conservación</i></p>
El mueble no refrigera suficiente	<ul style="list-style-type: none"> ● El mueble está en fase de descongelación ● las tomas de aire están obstruidas ● la carga no se ha distribuido uniformemente ● el mueble está cerca de corrientes de aire o fuentes de calor ● el mueble no está nivelado 	<ul style="list-style-type: none"> ● esperar al final de la descongelación (unos 30 min) ● liberar las tomas de aire ● volver a cargar los productos de manera ordenada (Fig. 17) ● verificar la posición del mueble en el local (cap.13.) ● nivelar el mueble (cap.13.)
el mueble hace ruido	<ul style="list-style-type: none"> ● los tornillos y bulones no se han cerrado correctamente ● el mueble no está nivelado 	<ul style="list-style-type: none"> ● apretar los tornillos y bulones ● nivelar el mueble (cap.13.)
 <p>Condensación</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● condiciones ambientales inadecuadas ● la circulación del aire no es adecuada ● las resistencias calentadoras de los cristales no funcionan ● Los cristales no están cerrados correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> ● verificar la posición del mueble en el local (cap.13.) ● verificar el funcionamiento de los ventiladores y las conexiones eléctricas ● verificar las conexiones eléctricas ● verificar el funcionamiento de las resistencias ● cerrar bien los cristales

Problema	Causas posibles	Soluciones posibles
<p>La temperatura del mueble es excesiva o insuficiente</p>	<ul style="list-style-type: none"> condiciones ambientales inadecuadas la temperatura de salida no entra dentro de las especificaciones previstas el mueble está en fase de descongelación. el condensador o el evaporador están helando 	<ul style="list-style-type: none"> verificar la posición del mueble en el local (cap.13.) verificar el funcionamiento del ventilador del evaporador verificar las conexiones eléctricas y la tensión de entrada los ventiladores están instalados al contrario, verificar y restablecer la dirección del flujo del aire verificar que el plenum del ventilador sea suficiente y sin impedimentos verificar que la presión de aspiración respete las especificaciones de fábrica verificar las configuraciones de descongelación verificar que la sección de aspiración no esté obstruida
	<ul style="list-style-type: none"> la carga no se ha distribuido uniformemente el condensador o el evaporador están obstruidos o sucios 	<ul style="list-style-type: none"> volver a cargar los productos de manera ordenada (Fig. 17) proceder a la limpieza (cap.21.4.)
<p>Pérdidas de agua, mal olor</p>	<ul style="list-style-type: none"> las descargas del mueble están obstruidas o dañadas el depósito de recogida de agua no está sellado correctamente el depósito de recogida de agua rebosa faltan las juntas entre los muebles en canal o no están selladas correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> liberar la descarga, reparar o sustituir las descargas sellar de manera correcta verificar la conexión eléctrica en la resistencia de evaporización verificar el funcionamiento de la resistencia de evaporización instalar o sellar las juntas
<p>Presencia de helada o hielo</p>	<p>en el mueble</p> <ul style="list-style-type: none"> los ventiladores no funcionan en el evaporador rotura resistencias caída de la sonda Sdef 	<ul style="list-style-type: none"> verificar las conexiones eléctricas verificar el funcionamiento de las resistencias verificar la posición de la sonda Sdef (cap.15.)



en todos los casos no descritos o en los que no haya sido posible resolver el problema con estas indicaciones, llámara al centro de asistencia más cercano

Руководство по установке и эксплуатации

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ	1
Технические характеристики.....	8
1.Сообщения по безопасности	109
2.Предохранительные наклейки на прилавке	109
3.Средства индивидуальной защиты	109
4.1.Для прилавка	110
4.2.Для товара	110
4.3.Для окружающей среды	111
4.4.Для эксплуатации	111
5.Остаточные риски, средства индивидуальной защиты (СИЗ) и чрезвычайные ситуации	112
6.Предназначение руководства — Сфера применения — К кому обращено .	112
7.Описание — Предусмотренное применение (Fig. 1)	113
8.Стандарты и сертификации, заявление о соответствии	113
9.Идентификация - Данные заводской таблички	115
12.Получение, снятие упаковки, первая очистка.....	116
12.1.При получении прилавка	116
13.Установка и условия окружающей среды	117
14.Электрическое подключение	118
15.Расположение датчиков	119
16.Пуск, контроль и настройка температуры.....	120
17.Загрузка прилавка.....	120
18.Размораживание и слив воды (Fig. 25)	120
18.1.Слив воды	120
19.Защита от запотевания и образования конденсата.....	121
20.1.Замена ламп	121
21.Техническое обслуживание и очистка.....	121
21.1.Средства для очистки	122
21.2.Общие указания.....	122
21.3.Очистка внешних поверхностей (ежедневная / еженедельная) ...	123
21.4.Очистка внутренних частей (ежемесячно)	123
21.5.Очистка раздвижных дверок.....	123
21.6.Очистка специальных материалов	123
21.8.Осмотр частей	125
22.Залить хладагент (Fig. 21).....	125

Русский

23. Утилизация прилавка.....	126
24. Гарантия	126
24.1. Гарантийные условия (Италия)	126
24.2. Гарантийные условия (зарубежные страны).....	126
25. Запасные части	127
26. Устранение неисправностей (Troubleshooting)	127
1. Декларация о соответствии ЕАС.....	129

Прилагаемый к витрине материал:

- Схема витрины
- Соответствие изделия
- Карточка изделия
- Схема размещения датчиков
- Электрические схемы
- Набор деталей для сборки в линию
- Декларация о соответствии



Для скачивания настоящего руководства:

- 1 - зарегистрироваться на сайте www.arneg.it
- 2 - отправить запрос доступа в область только для зарегистрированных клиентов в отдел или лицу, с которым ведется переписка.

1. Сообщения по безопасности

Далее приводятся сообщения по безопасности, предусмотренные в данном руководстве.:



ОПАСНО! Указывает на опасную ситуацию, которая является причиной летального исхода или тяжелых травм.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Указывает на опасную ситуацию, которая может стать причиной летального исхода или тяжелых травм.



ВНИМАНИЕ! Указывает на слабую опасность, которая может стать причиной травм легкой степени.

2. Предохранительные наклейки на прилавке

На прилавке имеются предохранительные наклейки, которые обозначают опасности и меры предосторожности для операторов и техников.

	Опасность электрического напряжения с риском электрического разряда		Наличие движущихся органов (вентиляторы)
	Эквипотенциальность		Точные места завода вил автопогрузчика (глава.10.)

3. Средства индивидуальной защиты

Далее приводятся символы средств индивидуальной защиты (СИЗ), которые обязательны для технических специалистов по холодильному оборудованию, выполняющих работы на холодильном прилавке:

	защитные очки		защитная обувь
	защитные перчатки		защитная одежда, комбинезон

4. Запреты и требования



ОПАСНО! Электрические приборы, части под напряжением. Электропоражение.

ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Утечка газа. Интоксикация.

- Отключить подачу питания с помощью главного выключателя на линии перед прилавком.

- НЕ находиться в помещении, где находится прилавок, если оно не проветривается должным образом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВОЗГОРАНИЕ. Ожоги. Удушье

- Следовать указаниям по эвакуации, которые действительны в случае пожара.

- Отключить прилавок с помощью главного выключателя на линии



Внимательно прочитать руководство, чтобы знать, как избежать несчастных случаев и правильно работать с прилавком.

Ответственно сть	<p>Производитель не несет ответственности:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● за ненадлежащее, ошибочное и нерациональное применение прилавка; ● за неправильную установку, осуществленную в нарушение указанных инструкций; ● за использование неквалифицированным или необученным персоналом; ● за дефекты электропитания; ● за хроническое невыполнение предусмотренного техобслуживания и очистки; ● за использование непредусмотренных или неразрешенных компанией ARNEG S.p.A. приспособлений; ● за несанкционированные модификации или ремонт; ● за использование неоригинальных запасных частей; ● за несоблюдение инструкций.
-----------------------------	--

Любое другое применение или изменение, которые не указаны в настоящем руководстве или не разрешены компанией ARNEG S.p.A., являются опасными, прекращают действие гарантийного срока и делают недействительным заявление о соответствии, предусмотренное директивой о машинном оборудовании 2006/42 EC.


4.1. Для прилавка

Предписания	Запреты
<ul style="list-style-type: none"> ● Применение прилавков возможно только в закрытых помещениях. ● Холодильная витрина сохраняет температуру товара, но не понижает ее. ● Витрины изготовлены для хранения и экспозиции только свежих, свежемороженых, замороженных продуктов и мороженого, а также готовых блюд и полуфабрикатов (прилавки с подогревом). ● Действия внутри электрического щита могут выполняться только квалифицированными техниками. 	<p>НЕ снимать защитные ограждения или панели, для удаления которых требуется применение специальных инструментов.</p> <p>НЕ снимать покрытие электрического щита.</p> <p>НЕ перекрывать каналы поступления и оттока воздуха.</p>


4.2. Для товара

Предписания	Запреты
<ul style="list-style-type: none"> ● В витрину следует класть только товары, охлажденные до нормальной температуры хранения в морозильном оборудовании. ● Проверять поддержание температуры прилавком и товаром не реже 2 раз в день, включая субботу и воскресенье. ● укладывать товар в прилавок таким образом, чтобы дольше пролежавший в витрине продукт продавался быстрее, чем только что поступивший (ротация товаров). ● Загружать прилавок упорядочено при соблюдении пределов нагрузки (глава.17.) ● Для хранения товаров использовать подходящие емкости. ● Регулярно проверять исправность автоматической оттайки (частота, продолжительность, температура воздуха, возврат к нормальной работе и проч.). 	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: flex-start;"> <div style="margin-bottom: 10px;">  <p>ОПАСНО!: Легковоспламеняющееся вещество. Взрыв. НЕ помещать в прилавок аэрозольные баллончики.</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;">  <p>ВНИМАНИЕ!: Просадка/ обрыв. Скольжение/ повреждение товара, травмы/повреждения. НЕ ставить напитки на стеклянные полки.</p> </div> <p>НЕ хранить в прилавке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подогретый товар - фармацевтические продукты - наживку для рыбалки <p>НЕ перегружать прилавок</p> </div>

4.3. Для окружающей среды

Предписания	Запреты
<ul style="list-style-type: none"> • Значения температуры и влажности окружающей среды не должны превышать установленных. • Всегда поддерживать максимально эффективный режим работы систем климат-контроля, вентиляции и отопления в торговых точках. • Скорость окружающего воздуха поблизости от отверстий прилавка не должна превышать 0,2 м/сек. • Защищать товар от воздействия солнечных лучей. 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px;"> <p>Высокая температура. Перегрев товара: НЕ использовать подсветку с лампами накаливания, направленными прямо на витрину.</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Не направлять воздушные потоки и приточные решетки кондиционеров системы климат-контроля на отверстия прилавков. • Ограничить температуру излучающих поверхностей в торговых точках, например, путем изоляции потолков.

4.4. Для эксплуатации

Предписания	Запреты
<ul style="list-style-type: none"> • Во время работы быть внимательными и добросовестными. • Всегда пользоваться предусмотренными СИЗ (средства индивидуальной защиты (глава.3.)). • Соблюдать периодичность профилактического техобслуживания. • Для проведения любых работ на прилавке обращаться к квалифицированному технику холодильного оборудования. • Проверять слив воды, образовавшейся в результате оттайки (освободить стоки, очистить фильтры в случае их наличия, проверить сифоны и т.д.). • Воду после процесса оттайки или после мойки сливать в канализацию или в очистные сооружения, соответствующие действующим законам. Вода может войти в контакт с загрязняющими веществами из-за: <ul style="list-style-type: none"> - свойства продукта; - наличия остатков; - случайного повреждения оболочек с жидкостями; - использования недопустимых чистящих средств. 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="margin-right: 10px;">  </div> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px;"> <p>ОПАСНО! Электрические приборы. Электропоражение. НЕ прикасаться к оборудованию и не работать с ним с мокрыми или влажными руками и ногами.</p> </div> </div> <p>НЕ подниматься на отбойник ЗАПРЕЩЕНО использовать прилавок:</p> <ul style="list-style-type: none"> • детям; • лицам <ul style="list-style-type: none"> - с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями; - лицам без опыта или знания принципов эксплуатации прилавка; - лицами, неспособным пользоваться прилавком без посторонней помощи или указаний; - лицам под воздействием алкоголя или наркотических веществ. • Не допускать, чтобы дети и подростки играли с прилавком.

5. Остаточные риски, средства индивидуальной защиты (СИЗ) и чрезвычайные ситуации

Далее приводятся остаточные риски, которые невозможно устранить в процессе проектирования, разработки техники изготовления и применения правил по технике безопасности:

Риски	Уменьшение степени риска
из-за: - выступающих и рельефных частей - подвешенных грузов (погрузка/разгрузка) - электрических кабелей питания - скопления электростатических разрядов - движущихся частей - падения груза с конструкции - доступа внутрь прилавка (например, встать ногами на переднюю панель)	<ul style="list-style-type: none"> ● надевать подходящую рабочую одежду (например, без развевающихся частей) ● <u>использовать средства индивидуальной защиты (глава.3.):глава</u> <ul style="list-style-type: none"> - защитную обувь - перчатки, предохраняющие от порезов - предохраняющую от порезов одежду (фартук с нагрудником, защита ног и проч.) - очки для защиты от осколков - защитную каску ● проверить эквипотенциальное соединение ● запретить несоответствующее поведение при помощи предупреждений, сигналов и проч. (выполняется клиентом)

Правильная эксплуатация оборудования согласно предписанному в руководстве оберегает оператора и прилавков от опасных ситуаций.



В любом случае могут возникать чрезвычайные ситуации; в этом случае важную роль играет опыт оператора, который ни в коем случае не должен нарушать собственную безопасность и безопасность других людей из-за поспешных или рискованных действий.

6. Предназначение руководства — Сфера применения — К кому обращено



Внимательно прочитайте руководство, чтобы знать, как избежать несчастных случаев и правильно работать с прилавком.

В настоящем руководстве содержатся общие сведения о линии холодильных прилавков **Colonia 3 - Mini Colonia** производства компании ARNEG S.p.A. и инструкции по исправной работе.

Кому предназначен

Руководство делится на главы, каждая глава обращена к отдельному квалифицированному специалисту:

o



КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ОПЕРАТОР:

квалифицированный специалист, обученный для работы, регулировки, очистки и обслуживания прилавка.



КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ТЕХНИК ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ:

подготовленный и уполномоченный указанной в контракте организацией (производитель/дилер/дистрибьютор) специалист для выполнения установки, внепланового техобслуживания, ремонта, замены и капитального ремонта, осознающий риски, которым подвержен, и в состоянии принять все меры по защите самого себя и других людей путем минимизации ущерба по сравнению с рисками, к которым приводят работы.

Для каждого специалиста определены навыки для работы с прилавком в условиях безопасности.



Если в главе отсутствует отметка о том, к кому она обращена, то ее содержание касается обоих субъектов.

Хранение	Руководство должно храниться: <ul style="list-style-type: none"> - уполномоченным для этой цели персоналом - в подходящем месте, известном всем допущенным до техобслуживания для обращений в любой момент. Если прилавок передается третьим лицам: <ul style="list-style-type: none"> - передать руководство каждому новому пользователю или собственнику - своевременно известить производителя. Если руководство повреждено или утеряно, следует запросить новый экземпляр у производителя.
-----------------	--



- Руководство является неотъемлемой частью прилавка оборудования и должно храниться на протяжении всего срока его службы.
- Оригинал руководства составлен на итальянском языке, который является единственным официальным языком.
- Компания Arneg S.p.A. не несет ответственности за перевод на другие языки, который не соответствует оригиналу.
- Содержание настоящего руководства отображает состояние техники и технологии, актуальное в момент производства оборудования и действительное в момент его сбыта, поэтому руководство нельзя считать устаревшим в случае выпуска последующих обновлений, связанных с новыми стандартами или новыми знаниями.

7. Описание — Предусмотренное применение (Fig. 1)

Для кого предназначен	Прилавок предназначен для использования квалифицированным персоналом, специально обученным и подготовленным работодателем для его эксплуатации и знающим о рисках, которые могут возникнуть в процессе.
Предусмотренное применение	Colonia 3 и Mini Colonia относятся к линии отдельно стоящих прилавков для хранения и продажи мороженого и продуктов глубокой заморозки. Прилавок рассчитан на подключение к выносному блоку холодоснабжения.
Ответственность	Ответственность за квалификацию, а также психическое и физическое состояние специалистов, привлекаемых к эксплуатации и техобслуживанию данной мебели, несет заказчик или работодатель.



ОПАСНО! Электрические приборы. Электропоражение.
 Во время установки и эксплуатации необходимо соблюдать требования действующего законодательства.



Перед эксплуатацией необходимо внимательно прочесть данное руководство и соответственным образом проинструктировать персонал, ответственный за выполнение различных работ (транспортировку, установку, техническое обслуживание и т.д.), в зависимости от специфики предусмотренных действий.
 Настоящее руководство **НЕ** может ни в коей мере компенсировать недостаточность знаний персонала, который допущен до работы с прилавком.

8. Стандарты и сертификации, заявление о соответствии

Все модели холодильных прилавков из настоящего руководства по эксплуатации серии

Colonia 3 и Mini Colonia отвечают основным требованиям по безопасности, охране здоровья и защите,

предусмотренным по следующим европейским директивам и законам:

Директива	Применяемые стандарты
Директива 2006/42 ЕС о машинном оборудовании	EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003; EN 378-2:2009; EN 378-3:2008; EN 378-4:2008; EN 60079-10-1:2010
Директива об электромагнитной совместимости 2004/108/ЕС	EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997
Директива о низком напряжении 2006/95/ЕС	EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007
Директива RoHs 2011/65/ЕС (Об ограничении использования определенных опасных веществ в электрических и электронных приборах)	EN 50581:2012
Европейский регламент ЕС-1935/2004 (о материалах, вступающих в контакт с пищевыми продуктами)	EN 1672-2



Параграф 3 статьи 3 Директивы ЕЭС 97/23 (PED) не применим к данным прилавкам.

Эксплуатационные показатели данных холодильных прилавков были определены в результате испытаний, проведенных в соответствии со стандартом

- **UNI EN ISO 23953-2: 2006** в условиях окружающей среды, соответствующих климатическому классу 3 (25 °C , 60% отн. влажности), см. таблицу:

Климатический класс окружающей среды по стандарту UNI EN ISO 23953 - 2

Климатический класс	Темп. по сухому термометру	Относительная влажность	Точка росы
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

Заявление о соответствии

Экземпляр заявления о соответствии прилагается к прилавку. В случае утери оригинала заявления о соответствии, прилагаемого к изделию, можно скачать его копию, заполнив бланк по следующим адресам в Интернете:
 - для Италии: <http://www.arneg.it/conformita/it>
 - зарубежом: <http://www.arneg.it/conformita/en>

9. Идентификация - Данные заводской таблички

На ванне прилавка расположена заводская табличка (Fig. 2) со всеми идентификационными данными:

№	Наименование
1	Название и адрес производителя
2	Название и длина прилавка
3	Код прилавка
4	Серийный номер прилавка
5	Напряжение питания
6	Частота питания
7	Поглощенный номинальный ток
8	Поглощенная электрическая мощность при охлаждении (вентиляторы + ПЭНЫ + освещение)
9	Поглощенная электрическая мощность в фазе размораживания (нагревательные элементы + ПЭНЫ + вентиляторы + освещение)
10	Мощность освещения (где предусмотрено)
11	Полезная площадь экспозиции
12	Тип хладагента, на котором работает система
13	Масса хладагента в системе (только для оборудования со встроенным агрегатом)
14	Климатический класс окружающей среды и исходная температура
15	Класс защиты от влажности
16	Номер заказа, по которому был изготовлен прилавок
17	Порядковый номер производства прилавка
18	Год производства прилавка



В запросе техподдержки сообщить производителю:

- название изделия (2); серийный номер (4); номер заказа (16).
- **НЕ** снимать ни по каким причинам заводскую табличку

10. Транспортировка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Тяжелый предмет в движении. Придавливание
Убедиться в отсутствии посторонних в зоне перемещения.



Все погрузочно-разгрузочные работы должны осуществляться квалифицированным персоналом, который способен определить вес, точки подъема и наиболее подходящее с точки зрения безопасности и мощности средство разгрузки.

Прилавки имеют деревянный поддон, закрепленный к основанию, для их транспортировки при помощи вилочных погрузчиков.

Характеристик и погрузчика

Использовать погрузчик:

- с подходящими характеристиками в соответствии с действующими нормами
- **НЕ** изношенный/поврежденный
- ручной или электрический с номинальной грузоподъемностью большей или равной 1000 кг
- с тросами и канатами согласно нормам БЕЗ износа

Погрузочно-разгрузочные работы в условиях безопасности (что делать)

- убедиться в отсутствии посторонних в зоне перемещения
- всегда размещать грузовые скобы в указанных точках
- всегда заводить скобы до конца
- распределить вес прилавок таким образом, чтобы сохранить равновесие центра тяжести (Fig. 3)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Тяжелый предмет в движении.

Придавливание

Соблюдать указания по безопасному перемещению.



- Затягивание. Просадки/деформации/обрывы

- НЕ тянуть/толкать прилавок

- Соблюдать указания по безопасному перемещению.



НЕ допускаются действия по транспортировке, которые не включены в описанные.

11. Хранение

Что делать

- хранить прилавок в закрытых помещениях при температуре от **-25°C до +55°C** и относительной влажности от **30% до 90%**.
- перед принятием на хранение необходимо убедиться в целостности упаковки оборудования и в отсутствии дефектов, которые могут нарушить режим хранения на складе

Что не делать



Ультрафиолетовые лучи. Перманентная деформация пластмассовых материалов/повреждение компонентов прилавка.

ЗАПРЕЩЕНО хранить прилавок на открытом воздухе в местах, подверженных воздействию атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

12. Получение, снятие упаковки, первая очистка



Перед выполнением любых действий принять все возможные меры предосторожности, чтобы избежать несчастных случаев с оператором. Надевать предусмотренные средства индивидуальной защиты (глава.3).



НЕ пользоваться спиртом для очистки частей из метакрилата (плексигласа)

НЕ использовать абразивные вещества или металлические губки

Прилавок может поставляться в следующей упаковке:

- на деревянном поддоне, прикрепленном к основанию, в нейлоновой пленке, закрепленной металлической лентой (стандартная упаковка) (Fig. 5)
- в картонной упаковке (по заказу) (Fig. 6)
- в деревянной клетке (по заказу) (Fig. 7)

12.1. При получении прилавка

- убедиться в целостности упаковке и отсутствии видимых повреждений
- снимать упаковку только тогда, когда прилавок размещен на месте эксплуатации
- осторожно провести распаковку, чтобы не повредить прилавок
- убедиться в отсутствии повреждений на компонентах прилавка
- при обнаружении повреждений немедленно обратиться к производителю
- осторожно снять защитную пленку, удалить остатки клеящего вещества соответствующими растворителями
- выполнить первую очистку с помощью нейтральных чистящих средств,

высушить мягкой тряпкой



ВНИМАНИЕ! Оставленные без присмотра части упаковки. Травмы и повреждения.

НЕ оставлять части упаковки (гвозди, дерево, скобки и проч.) и использованные инструменты (клещи, ножницы и проч.) в рабочей зоне. Эти предметы должны быть удалены при помощи подходящих средств и помещены в соответствующие места сбора.



Для правильной утилизации

Упаковка состоит из следующих материалов: дерево, полистирол, полиэтилен, ПВХ, картон.

13. Установка и условия окружающей среды



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Перед выполнением любых действий принять все возможные меры предосторожности, чтобы избежать несчастных случаев с оператором. Надевать предусмотренные средства индивидуальной защиты (глава.3.) .



Установку должны выполнять подготовленные техники, уполномоченные организацией по контракту (производитель/дилер/дистрибьютор).



- Клиент несет ответственность за подготовку места установки.
- Изменения описанного процесса установки должны быть разрешены компанией ARNEG S.p.A.

Зона установки должна	<ul style="list-style-type: none"> ● соответствовать действующим нормам в стране установки ● соответствовать климатическому классу среды (глава.9.) ● иметь напольное покрытие, которое в состоянии выдержать вес прилавка ● иметь выключатель с автоматической защитой от короткого замыкания, разрядов на землю и дисперсии между электрической линией питания и прилавком ● иметь необходимые пространства для эксплуатации и техобслуживания
Условия окружающей среды	<p>Для правильной работы прилавка температура и относительная влажность не должны превышать пределов, установленных климатическим классом 3 (+25 °C; относительная влажность воздуха 60%) согласно стандарту EN-ISO 23953 - 2.</p>

Процедура установки

Шаг	Действие
1	внимательно осмотреть место установки и исключить все источники опасности для оператора
2	снять крепежные винты деревянной рамы (Fig. 11)
3	снять деревянную раму
4	установить регулируемые опорные ножки (Fig. 10)
5	отрегулировать опорные ножки на максимальную высоту 25 мм (Fig. 10)
6	с помощью уровня отрегулировать горизонтальное положение прилавка (Fig. 9)

- на одной линии электропитания и холодоснабжения устанавливать не более трех прилавков в ряд (1 master + 2 slave)
- перед подключением прилавка к электрическому питанию убедиться, что данные на заводской табличке соответствуют характеристикам электрической сети, в которую подключается оборудование
- если прилавок был передвинут, еще раз проверить его выравнивание, неправильное выравнивание нарушает работу прилавка
- выровнять прилавков



НЕ размещать прилавок:

- во взрывоопасных помещениях
- на открытом воздухе под воздействием атмосферных явлений
- вблизи источников тепла (под прямым солнечным излучением, в непосредственной близости от систем отопления, ламп накаливания и т.д.)
- на пути потоков воздуха (вблизи дверей, окон, систем кондиционирования и т.д.) со скоростью больше **0,2 м/с**

14. Электрическое подключение 



ОПАСНО! Части под напряжением. Электропоражение. ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ!

- Убедиться, что картер не касается электрического щита
- Убедиться, что контакты различных подсветок (полок, козырька, надстройки) правильно вставлены и закреплены в соответствующих разъемах во избежание отсоединений при проведении работ по очистке и техническому обслуживанию.



Установить подходящую систему заземления!



Электрические системы должны быть выполнены в соответствии с предусмотренными действующим законодательством страны установки стандартами, регулирующими их изготовление, установку, эксплуатацию и техническое обслуживание.

Для бесперебойной работы оборудования необходимо, чтобы максимальное напряжение колебалось в пределах +/- 6 % от номинального значения.

Ответственно сть	Клиент	Подготовить линию электрического питания вплоть до точки подсоединения прилавка.
	Специалист по установке	Предоставить устройства крепления для всех входящих и выходящих проводов.
	ARNEG	Компания ARNEG S.p.A. не несет никакой ответственности в отношении пользователя и третьих лиц за: - ущерб, причиненный вследствие аварий или неисправности систем на линии перед прилавком

- Линия питания**
- размер линий электрического питания должен соответствовать поглощенной мощности прилавка (глава.9.)
 - убедиться, что на линии питания:
 - имеются кабели подходящего сечения
 - имеется защита от сверхтока и дисперсий на массу в соответствии с действующими нормами
 - для линий питания длиной более 4–5 м соответствующим образом увеличить сечение кабелей

Замену кабеля питания должен выполнять только производитель или уполномоченная им организация.

- Автоматические предохранительные выключатели**
- прилавок должен быть защищен на входе при помощи многополюсного автоматического магнитотермического выключателя с соответствующими характеристиками, который обладает также функцией общего рубильника линии
 - показать оператору расположение выключателей, чтобы он мог до них быстро добраться в ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ ситуации



ОПАСНО! Части под напряжением. Короткое замыкание. Электропоражение
Автоматические магнитотермические выключатели должны работать так, чтобы не размыкать цепь на нейтрали без одновременного размыкания на фазах, и в любом случае расстояние размыкания контактов должно составлять минимум 3 мм.

- Перед подключением**
- обратиться к электрическим схемам, что прилагаются к прилавку
 - убедиться, что напряжение питания соответствует данным, указанным на заводской табличке
 - снять с себя все металлические предметы: кольца, часы, браслеты, серьжки и т.д.
 - выполнить подключение

Если произошел обрыв электрического питания, а электрические приборы в магазине не перезапускаются и вызывают срабатывание защиты от перегрузок, нужно внести изменения в систему, чтобы дифференцировать запуск различных устройств.

15. Расположение датчиков

Датчики, установленные в прилавке (Fig. 19)

Sout	Датчик контроля притока воздуха, зеленого цвета
Sdef	Датчик контроля термостата окончания оттайки, черного цвета
Sin	Датчик контроля всасываемого воздуха, желтого цвета
Температурный датчик NTC IP67	

Процедура

Шаг	Действие
1	блокировать датчики Sin-Sout зажимами Betterman 6-17 код 04355001, не изолировать датчики Sin-Sout
2	закрепить датчик Sdef в контакте с алюминиевыми зажимами при помощи пружины из нержавеющей стали фиксатора колбы, код 02230134

16. Пуск, контроль и настройка температуры

Контроль температуры охлаждения осуществляется:

- цифровым термометром (Fig. 13)
- электронным контроллером (опция) (Fig. 12)

Если контроллер работает от батареек:

- заменить разряженные батарейки на аналогичные
- **НЕ** выбрасывать использованные батарейки в окружающую среду
- сдавать использованные батарейки в уполномоченные центры по сбору



Контроллер настраивается на фабрике на этапе приемочных испытаний.

Чтобы внести изменения в программирование, обратиться к производителю.

17. Загрузка прилавка

Размещать товар

- равномерно и упорядоченно, без пустых мест
- не превышать максимальную отметку (Fig. 17)
- закладывать только тот товар, который уже охлажден до соответствующей температуры хранения
- сохранять просвет 4–5 см между товаром и раздвижными дверцами
- укладывать товар в прилавок таким образом, чтобы дольше пролежавший в витрине продукт продавался быстрее, чем только что поступивший (ротация товаров).



Образование инея. Слипание между продуктами, прилипание к решетке на дне.

- ограничить пребывание замороженных продуктов в условиях комнатной температуры и влажности
- ограничить время открытия раздвижных дверок (макс. 2–3 минуты)

Что не делать

- **НЕ** закрывать/нарушать поток холодного воздуха
- **НЕ** превышать ни в коем случае максимальную отметку (Fig. 17)
- **НЕ закладывать подогретые продукты**
- **НЕ** закрывать вход холодного воздуха: товаром, ценниками, держателями ценников, украшениями и проч.
- **НЕ** использовать раздвижные дверцы как опорную поверхность, они не предусмотрены для выдерживания нагрузки (Fig. 18)



*Максимально допустимая нагрузка на поддон равна **300 кг/м²** (Fig. 17)*



Невозможно избежать попадания внутрь прилавка теплого воздуха. Если из-за повышенной влажности образуется тонкий слой инея, не открывать дверцы в течение 2 часов.

18. Размораживание и слив воды (Fig. 25)

Линия Colonia 3 и Mini Colonia оборудованы системой электрической оттайки.

18.1. Слив воды

предусмотреть слив в полу под небольшим наклоном во избежание:

- плохого запаха внутри прилавка
- рассеивания холодного воздуха
- неисправности прилавка из-за влажности

Процедура

Шаг	Действие
1	установить входящий в комплект поставки сифон между сливной трубой и подводом в полу
2	герметично заделать зону соединения слива с полом



Квалифицированный монтажник оборудования должен периодически проверять исправность гидравлических соединений.

19. Защита от запотевания и образования конденсата

Образование запотевания и конденсата невозможно из-за установленных в прилавках нагревательных элементов.


20. Освещение (Fig. 20)

Прилавок оснащен флуоресцентными лампами.

Выключатель освещения находится рядом с термометром (Fig. 13).

20.1. Замена ламп

Процедура

Шаг	Действие
1	отключить электрическое питание прилавка
2	снять плафон лампы
3	повернуть лампу примерно на 90° до щелчка
4	снять лампу  <i>Заменить лампу на новую аналогичной модели.</i>
6	установить лампу на место, повернуть ее на 90° до щелчка
7	восстановить электропитание

21. Техническое обслуживание и очистка



ОПАСНО! Части под напряжением. Электропоражение.
ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ!

НЕ мочить, брызгать водой или чистящим средством непосредственно на электрические части прилавка (вентиляторы, плафоны, электрические провода и проч.)

НЕ прикасаться к оборудованию мокрыми или влажными руками и ногами



ВНИМАНИЕ! Холодные поверхности. Травмы, ожоги. Разбивание стекла.
Дождаться, пока стеклянные детали достигнут комнатной температуры.
НЕ использовать горячую воду на холодных стеклянных поверхностях.



Защищать руки рабочими перчатками.



*Товар портится из-за микробов и бактерий.
Для обеспечения охраны здоровья потребителя важно соблюдать санитарно-гигиенические нормы и систему охлаждения.*

Операции по очистке должны включать:

Шаг	Наименование	Описание
1	Мойка	обезжиривание, удаление около 97 % загрязнений
2	Обеззараживание	очистка+дезинфекция: - очистка : устранение видимых загрязнений - дезинфекция : устранение патогенных микроорганизмов, оставшихся после мойки
3	Ополаскивание	
4	Сушка	

21.1. Средства для очистки

Пользоваться

- чистой водой максимальной температуры 30°C
- мягкой тканью
- мягкими нейтральными чистящими средствами

НЕ использовать

- спирт или ему подобные для очистки деталей из метакрилата (плексигласа).
- чистящие средства в порошке, в гранулах
- кислотные и щелочные чистящие средства (отбеливатель, аммиак)
- концентрированные чистящие средства
- средства с неизвестным составом
- абразивные средства, химические/органические растворители
- абразивные губки, лопатки, заостренные инструменты
- агрессивные средства, растворители (уксусную кислоту, лимонную кислоту и проч.)

21.2. Общие указания

- Температура очищаемых поверхностей, используемой воды и моющих средств не должна превышать 30°C.
- Находиться на расстоянии как минимум 30 см от поверхностей, которые подлежат очистке .
- Протереть насухо мягкой тряпкой..



ВНИМАНИЕ!

Легко повреждаемые поверхности, стекло. Вмятины, царапины, коррозия, травмы, разбивание стекол.

- **НЕ** направлять струю непосредственно на окрашенные или пластмассовые поверхности.
- **НЕ** наносить чистящие средства непосредственно на очищаемые поверхности
- **НЕ** применять пароструйное оборудование
- **НЕ** прикладывать слишком много силы
- **НЕ** направлять струю слишком близко к загрязнению , это может травмировать оператора и загрязнить уже очищенные части и помещение
- избегать попадания чистящих средств на находящийся рядом товар

ВНИМАНИЕ!

Средства для чистки пола. Пар. Коррозия. Дыхательные проблемы.

- Избегать попадания, вдыхания.



Внутренняя очистка гидроочистителем (Fig. 15):
использовать системы НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ (макс. 30 бар) с расходом, который в состоянии удалить все имеющиеся остатки

21.3. Очистка внешних поверхностей (ежедневная / еженедельная)

Еженедельно очищать все внешние части прилавка (глава.21.2.).

21.4. Очистка внутренних частей (ежемесячно)

Помимо соблюдения общих указаний (глава.21.2.) выполнить следующее:

Шаг	Действие
1	полностью освободить прилавки от товара
2	снять все подвижные части, такие как демонстрационные подносы, решетки и т.д.
3	промыть теплой водой (макс. 30°C)
4	продезинфицировать моющим средством, содержащим бактерицидное вещество
5	тщательно очистить поддон, сточный желобок и защитную решетку слива воды, удалив все инородные тела, попавшие через решетку вытяжки, и
6	тщательно протереть насухо мягкой тряпкой



Если имеются ледяные наросты, обратиться к квалифицированному технику холодильного оборудования.

21.5. Очистка раздвижных дверей

ПРОЦЕДУРА:

Шаг	Действие
1	поднять профиль для ценников (рис.А),
2	поднять и снять створки (рис.В)
3	выполнить очистку (глава.21.3.)
4	установить на место створки,
5	установить на место профиль.

21.6. Очистка специальных материалов

Материал	Что делать	Что не делать
Стекла	<ul style="list-style-type: none"> использовать тряпку, смоченную нейтральными моющим средством или теплой (макс. 30°C) мыльной водой немедленно удалять сухой тряпкой все остатки воды или моющего средства, чтобы предотвратить появление пятен и попадание жидкости на прокладки, раму или в петли (стеклянные дверцы) 	<ul style="list-style-type: none"> НЕ использовать горячую воду для мытья холодных стеклянных поверхностей, поскольку стекло может треснуть и поранить оператора НЕ использовать шероховатые, абразивные материалы или металлические скребки, которыми можно поцарапать стеклянные поверхности НЕ использовать грязные тряпки
Пластмасса (профили, прокладки)	<ul style="list-style-type: none"> использовать мягкую тряпку, смоченную нейтральным чистящим средством повторно очистить мягкой тряпкой, смоченной в чистой воде 	<ul style="list-style-type: none"> НЕ использовать воск, концентрированные чистящие средства, средства с содержанием нефти, отбеливатели, аэрозоль для стекол, абразивные средства, воспламеняющиеся жидкости

Алюминий	<ul style="list-style-type: none"> ● использовать тряпку, смоченную нейтральными моющим средством или теплой (макс. 30°C) мыльной водой ● немедленно удалить сухой тряпкой все остатки воды или моющего средства, чтобы предотвратить появление пятен 	<ul style="list-style-type: none"> ● НЕ применять кислотных и щелочных моющих средств (например, отбеливателя), способных вызвать коррозию поверхностей ● НЕ использовать шероховатые, абразивные материалы или металлические скребки, которыми можно поцарапать алюминиевые поверхности ● НЕ применять пароструйное оборудование ● НЕ использовать грязные тряпки
Дерево	<ul style="list-style-type: none"> ● использовать тряпку, смоченную нейтральными моющим средством или теплой (макс. 30°C) мыльной водой ● немедленно удалить сухой тряпкой все остатки воды или моющего средства, чтобы предотвратить появление пятен ● перед обработкой всей поверхности: <ul style="list-style-type: none"> - попробовать на небольшом скрытом участке - убедиться, что средство не повредило отделку или цвет 	<ul style="list-style-type: none"> ● НЕ применять аэрозоли, кислотных и щелочных моющих средств (например, отбеливателя), соду и растворители, способных вызвать коррозию поверхностей ● НЕ использовать жесткие, абразивные материалы, которые царапают поверхность ● НЕ применять пароструйное оборудование ● НЕ использовать ветошь с шероховатой поверхностью ● пользоваться умеренным количеством чистящей жидкости: излишнее количество вызывает ее скопление внутри и набухание дерева

21.7. Очистка нержавеющей стали

Сталь может заржаветь по различным причинам: металлические предметы, оставленные на влажных поверхностях, накипь, несмытые моющие средства на основе хлора или аммиака, известковые отложения или остатки пищевых продуктов, соль соляных растворов, сухие остатки испарившихся жидкостей и проч.

Что делать	<ul style="list-style-type: none"> ● свежие пятна и ржавчина: - очистить при помощи шампуня или нейтральных моющих средств губкой или тканью. После удаления всех следов моющего средства, тщательно ополоснуть водой и насухо вытереть поверхность. ● застарелые пятна и ржавчина: - использовать химические средства для очистки поверхностей из нержавеющей стали, содержащие 25 % раствор азотной кислоты или аналогичных веществ. ● стойкие пятна и ржавчина: - зачистить или отполировать щеткой из нержавеющей стали. После этого промыть моющим средством и тщательно высушить. <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> ● В результате такого действия на поверхности могут образоваться <u>царапины</u> из-за абразивного метода очистки. ● НЕ использовать соляную кислоту на поверхностях из нержавеющей стали. </div>
-------------------	--



ВНИМАНИЕ! Скользкий пол. Падение.

Очистить пол от таких элементов, как губки, ветошь, остатки воды или чистящего средства.



Осторожно удалить любые остатки чистящего или дезинфицирующего средства.



Тщательно выполнить действия по обеззараживанию, ополаскиванию и сушке во избежание распространения вредных бактерий.

21.8. Осмотр частей

После завершения действий по обеззараживанию, ополаскиванию и сушке выполнить следующее:

Шаг	Действие
1	убедиться, что все части хорошо очищены и высушены
2	проверить на наличие повреждений или повышенного износа
3	заменить изношенные части на новые, поставленные только
4	установить на место полностью сухие элементы
5	восстановить электропитание
6	дождаться, пока прилавок дойдет до температуры хранения
7	вновь разместить в нем товар

22. Залить хладагент (Fig. 21)



ОПАСНО! Охлаждающий газ. Взрыв. Удушье, нарушение сердечного ритма, ожоги от воздействия холода, анестетическое действие. Только квалифицированные техники могут выполнять загрузку хладагента согласно *Европейскому регламенту 842/2006*



Следовать указаниям из руководства к системе.

23. Утилизация прилавка



Данный продукт на 75 % состоит из материалов, которые можно использовать повторно.

Подготовка

- слить хладагент
- слить смазочное масло

Обязанности

- демонтировать прилавок в соответствии с действующим в каждой отдельной стране законодательством по отходам и при соблюдении норм охраны окружающей среды
- данный продукт по действующему законодательству относится к опасным отходам, а значит он не входит в категорию домашних отходов и не может быть вывезен на свалку, а подлежит особой утилизации
- компоненты холодильного контура следует целиком сдавать в специальные центры по сбору хладагента



все операции по утилизации, а также транспортировка и обработка отходов, должны выполняться только специализированным и уполномоченным персоналом

Ответственность

для сбора и вторичной переработки материалов пользователь должен передать отработавший прилавок в специальный центр по сбору отходов, указанный местными властями или производителем

Материалы, из которых состоит прилавок

Материал	Компоненты
Сталь окрашенная	стойки, полки, опорные ножки
Медь, алюминий	контур охлаждения, электрическая проводка и верхний плафон
Оцинкованная сталь	нижние панели, окрашенные панели, базовая конструкция, полки, поддоны
Пенополиуретан (CO ₂)	теплоизоляция
Закаленное стекло	боковые стеклянные панели
Дерево	боковые рамы, запененный модуль
ПВХ	отбойник и поручень
Полистирол	термоформированные боковые стойки
Поликарбонат	плафон флуоресцентных ламп

24. Гарантия

Покупатель может воспользоваться гарантией, которую предоставляет поставщик, только в случае тщательного соблюдения указанного в настоящем руководстве, а именно:

- всегда работает в эксплуатационных пределах изделия
- всегда выполняет постоянное и тщательное техобслуживание
- допускает до работы с машиной подготовленных для этой цели операторов и техников с подтвержденными способностями и навыками (см. гл. 4–5–6)

24.1. Гарантийные условия (Италия)

Если другое не предусмотрено индивидуальными условиями, оборудование нового производства имеет гарантийный срок в течение одного года с даты отправки. Исключение из гарантии составляют электрические части и связанное с ними.

В течение данного периода будет бесплатно выполнена замена или ремонт компонентов, которые по непреклонному заключению техников производителя будут признаны дефектными.

Любые другие подробности о гарантийных условиях указаны в условиях продажи.

24.2. Гарантийные условия (зарубежные страны)

Гарантийные условия для зарубежных стран указаны в соглашениях с дилерами или региональными менеджерами..

Несоблюдение предписаний из настоящего руководства означает прекращение гарантийного срока.

25. Запасные части

Использовать только оригинальные запасные части.

- выполнять замену компонентов до того, как они будут полностью изношены, чтобы избежать ущерба людям и имуществу
- выполнять периодические проверки в рамках техобслуживания, предусмотренные по контракту

26. Устранение неисправностей (Troubleshooting)

Проблема	Возможные причины	Вероятные решения
Прилавок останавливается или не запускается	<ul style="list-style-type: none"> • отключение электроэнергии • главный выключатель выключен • штепсель отсоединен • срабатывание защит (предохранители, магнитотермические/ дифференциальные выключатели) • неисправность электронного контроллера 	<ul style="list-style-type: none"> • найти причину отключения • включить выключатель • вставить штепсельную вилку • после восстановления подачи электрического питания, убедиться, что все электрические приборы в магазине способны снова включиться без срабатывания устройств защиты от перегрузок. В противном случае необходимо внести изменения в электрическую проводку, чтобы дифференцировать включение различных приборов <p> <i>Если восстановление электрического питания невозможно в непродолжительные сроки, разместить товар в холодильной камере, чтобы поддержать температуру хранения.</i></p>
Прилавок недостаточно охлаждает	<ul style="list-style-type: none"> • прилавок находится в процессе оттайки • закупорены воздушные отверстия • закладка товара выполнена неравномерно • прилавок находится рядом с воздушными потоками или источниками тепла • прилавок не расположен горизонтально 	<ul style="list-style-type: none"> • дождаться завершения процесса оттайки (ок. 30 мин) • освободить воздушные отверстия • разместить товар равномерно и упорядоченно (Fig. 17) • проверить расположение прилавка в магазине (глава.13.) • выровнять прилавок (глава.13.)
Повышенный шум от прилавка	<ul style="list-style-type: none"> • винты и болты неправильно закручены • прилавок не расположен горизонтально 	<ul style="list-style-type: none"> • затянуть винты и болты • выровнять прилавок (глава.13.)

Проблема	Возможные причины	Вероятные решения
<p>Конденсат</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● неподходящие условия среды ● неподходящая циркуляция воздуха ● не работают нагревательные элементы стекол ● не до конца закрыты стеклянные створки 	<ul style="list-style-type: none"> ● проверить расположение прилавка в магазине (глава.13.) ● проверить работу вентиляторов и электрических соединений ● проверить электрические соединения ● проверить работу нагревательных элементов ● хорошо закрыть стеклянные створки
<p>Температура прилавка повышена или недостаточна</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● неподходящие условия среды ● температура воздуха на выходе не отвечает предусмотренным требованиям ● прилавок находится в процессе оттайки ● конденсатор или испаритель замерзают 	<ul style="list-style-type: none"> ● проверить расположение прилавка в магазине (глава.13.) ● проверить работу вентилятора испарителя ● проверить электрические соединения и напряжение на входе ● вентиляторы установлены наоборот, проверить и восстановить направление потока воздуха ● убедиться, что пленум вентилятора достаточен и не имеет препятствий ● убедиться, что давление всасывания отвечает заводским настройкам ● проверить настройки оттайки ● убедиться, что не закупорена секция всасывания
	<ul style="list-style-type: none"> ● закладка товара выполнена неравномерно ● конденсатор или испаритель закупорены или загрязнены 	<ul style="list-style-type: none"> ● разместить товар равномерно и упорядоченно (Fig. 17) ● выполнить очистку (глава.21.4.)
<p>Утечки воды, плохой запах</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● сливы прилавка засорены или повреждены ● лоток для сбора воды не закрыт герметично ● перелив из накопительного лотка для воды ● нет соединения между прилавками в ряд или они не герметичны 	<ul style="list-style-type: none"> ● прочистить слив ● отремонтировать или заменить сливы ● закрыть надлежащим образом ● проверить электрическое соединение с нагревательным элементом испарения ● проверить электрическое соединение нагревательного элемента испарения ● выполнить и загерметизировать соединения
<p>Наличие инея или обледенения</p>	<p>в прилавке</p> <ul style="list-style-type: none"> ● не работают вентиляторы ● поломка нагревательных элементов ● отсоединение датчика Sdef 	<ul style="list-style-type: none"> ● проверить электрические соединения ● проверить работу нагревательных элементов ● проверить положение датчика Sdef (глава.15.)



во всех случаях, которые не перечислены выше, или если невозможно устранить неисправность указанными способами, обращаться в ближайший сервисный центр

Декларация о соответствии ЕАС

Нижеподписавшаяся фирма Arneg Spa, расположенная по адресу Via Venezia, 58 -35010 Campo San Martino (PD), заявляет, что оборудование, описание которого приводится в настоящих инструкциях, соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011).

The Eurasian Conformity Mark (Eurasian Conformity Mark), consisting of the letters "Euras" in a bold, black, sans-serif font.

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