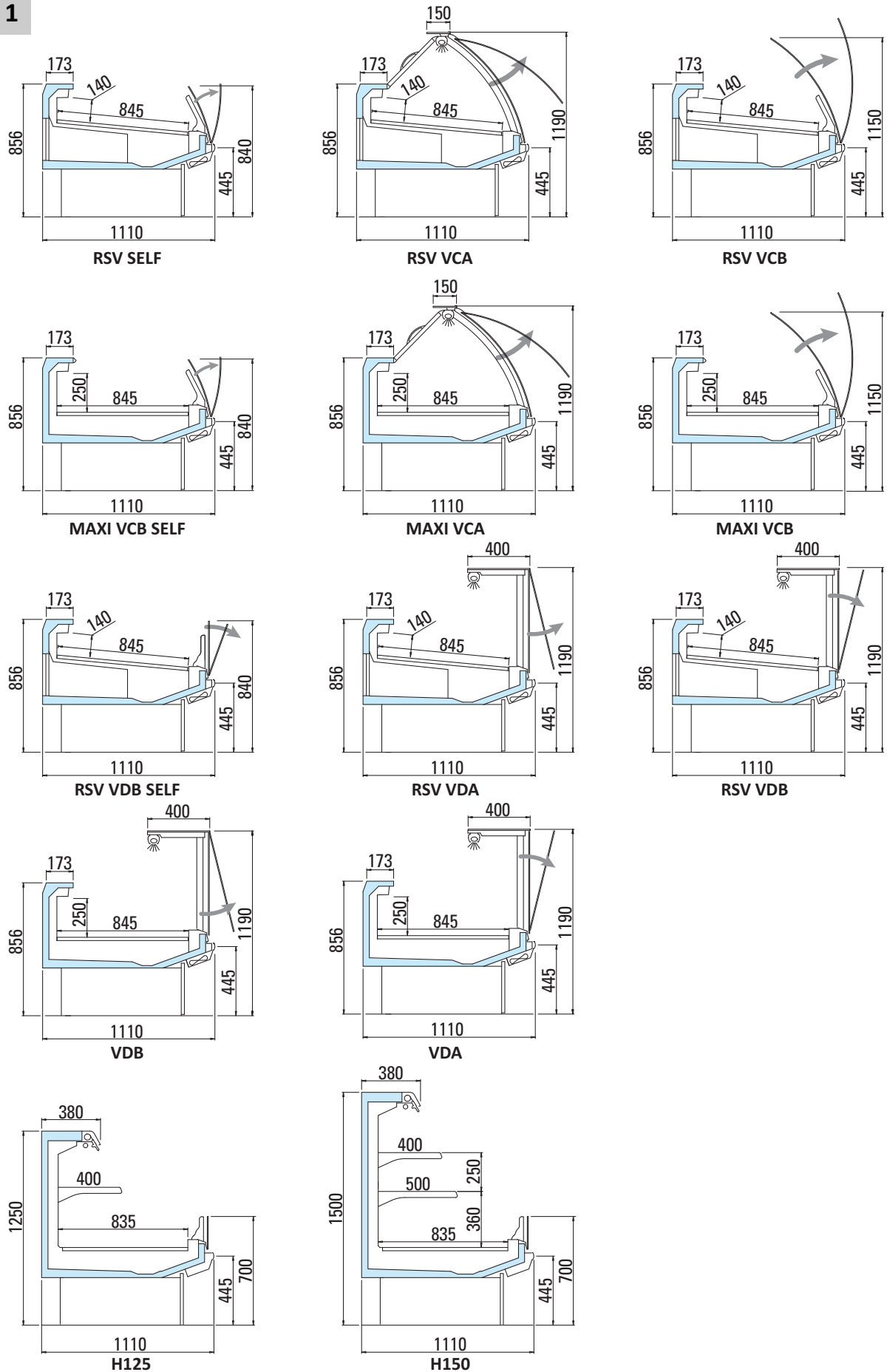


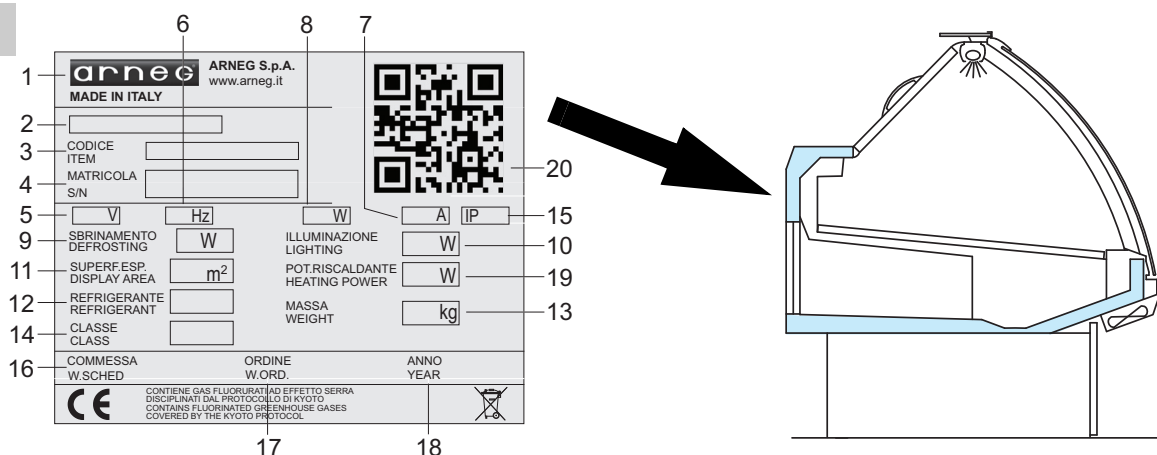
Apresentação do balcão - Case presentation

Fig. 1



Placa de matrícula - Serial number plate

Fig. 2



Transporte - Transportation

Fig. 3

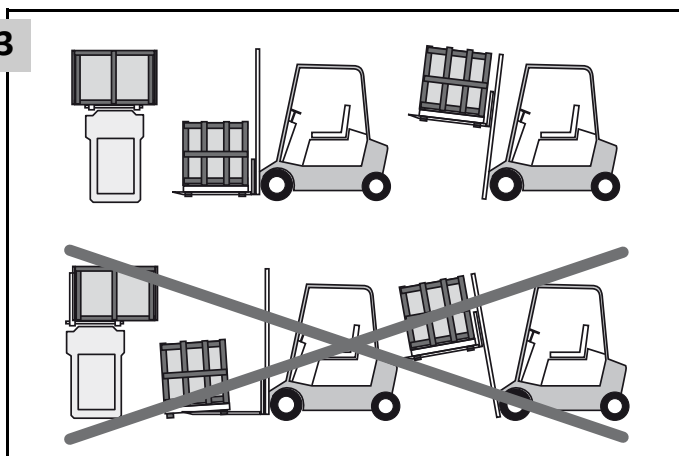
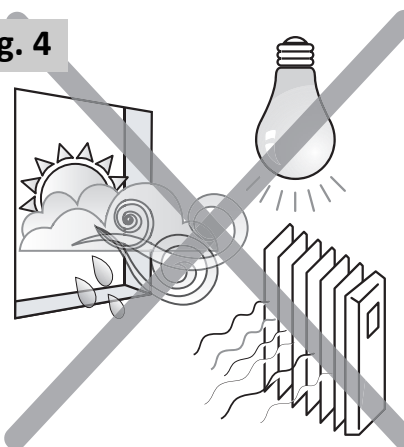


Fig. 4



Instalação/Condições ambientais - Installation and environmental conditions

Fig. 5

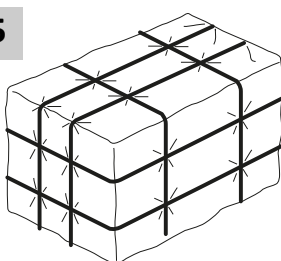


Fig. 6

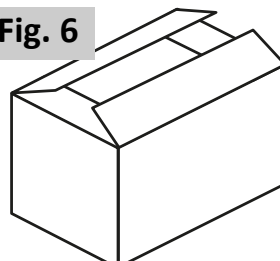


Fig. 7

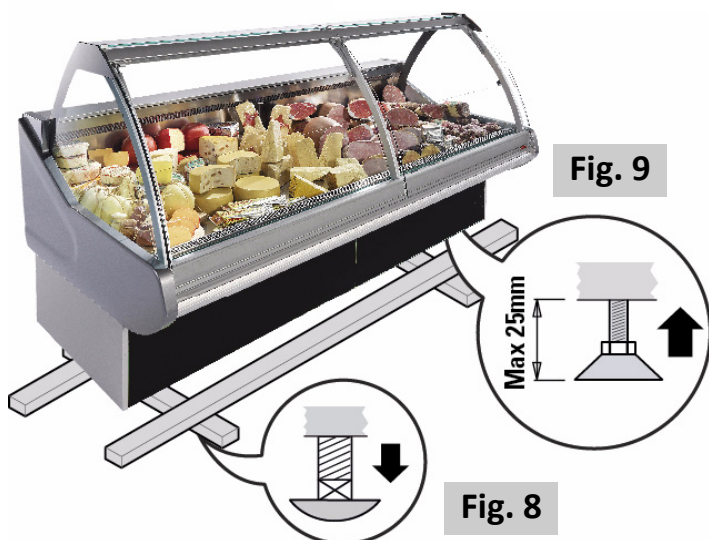
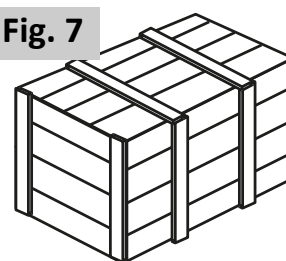
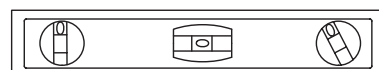


Fig. 10



Ligação elétrica/Arranque, controlo e regulação da temperatura
Electric connections/Start, control, and adjustment of the temperature

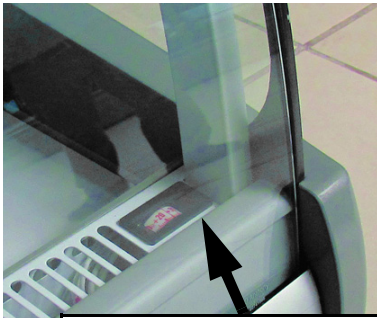


Fig. 11

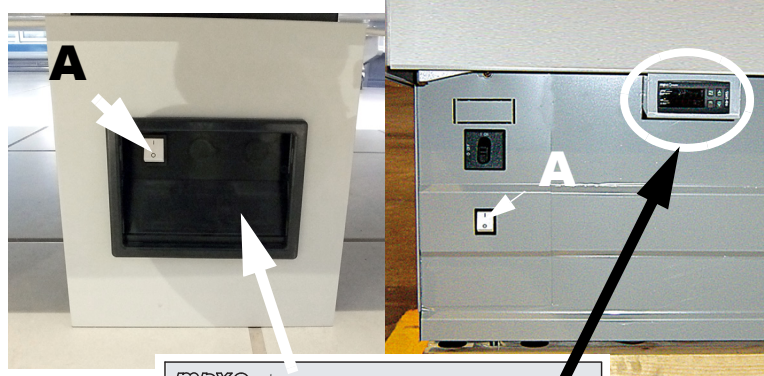
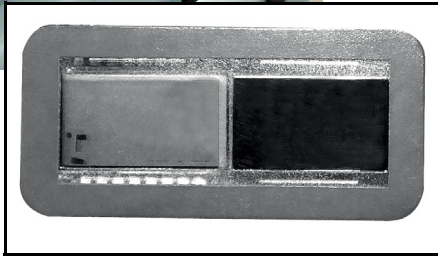


Fig. 12

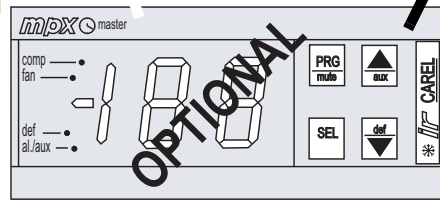
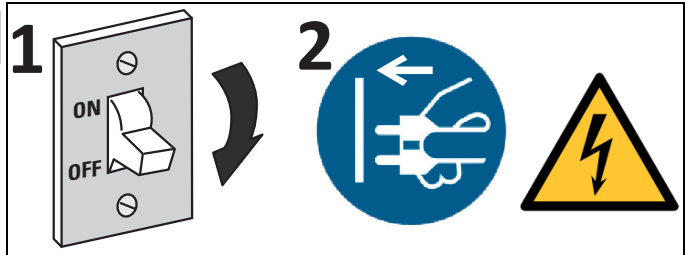


Fig. 13



Carregar balcão - Cabinet loading

Fig. 14

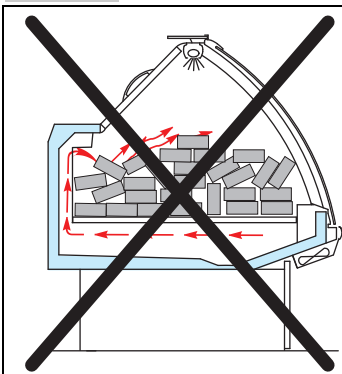
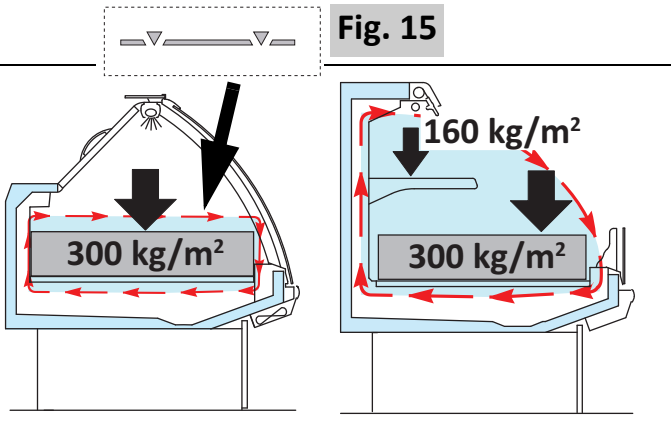


Fig. 15



RSV

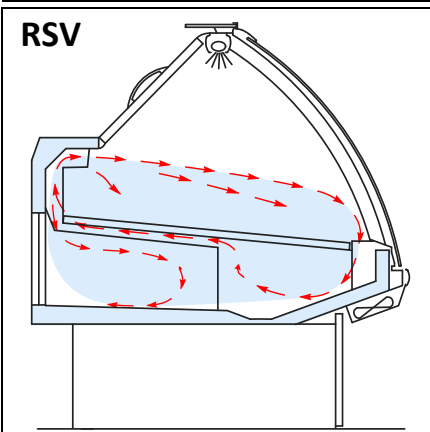
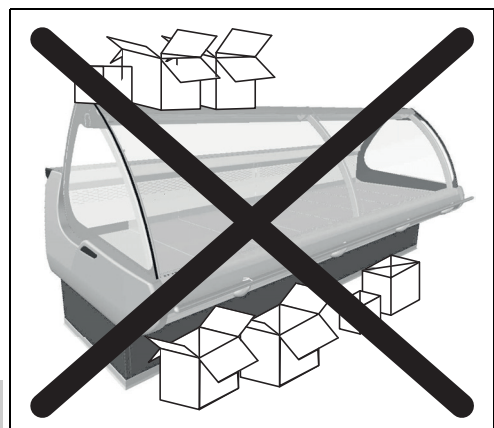


Fig. 16



Manutenção e limpeza - Maintenance and cleaning

Fig. 17

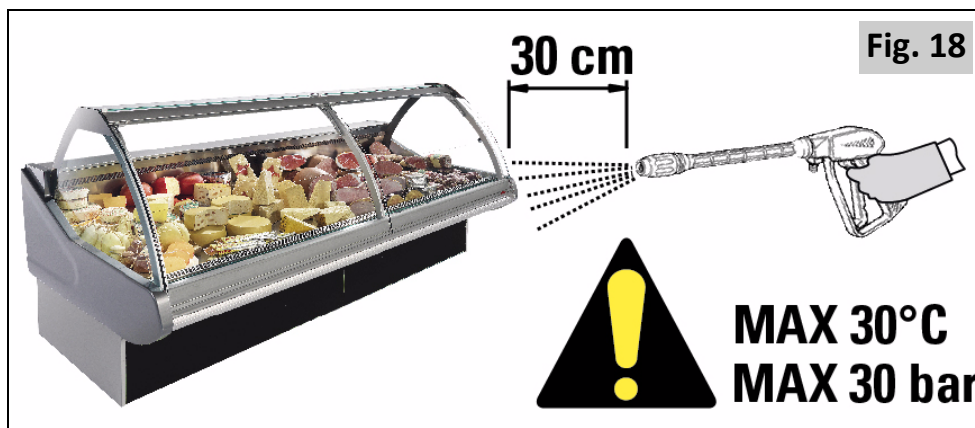
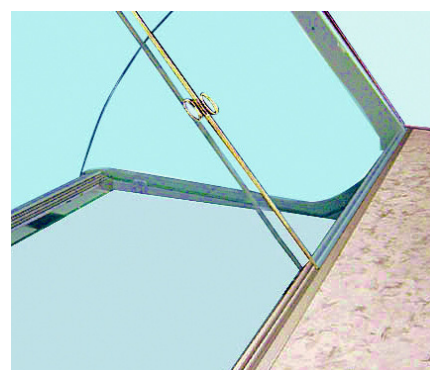
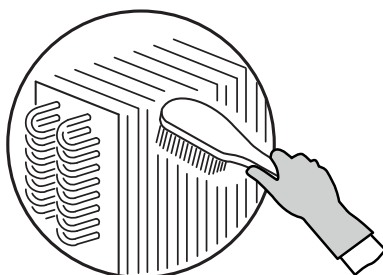


Fig. 18

Fig. 19



Manutenção e limpeza: como abrir os vidros / How to open glasses

Fig. 20

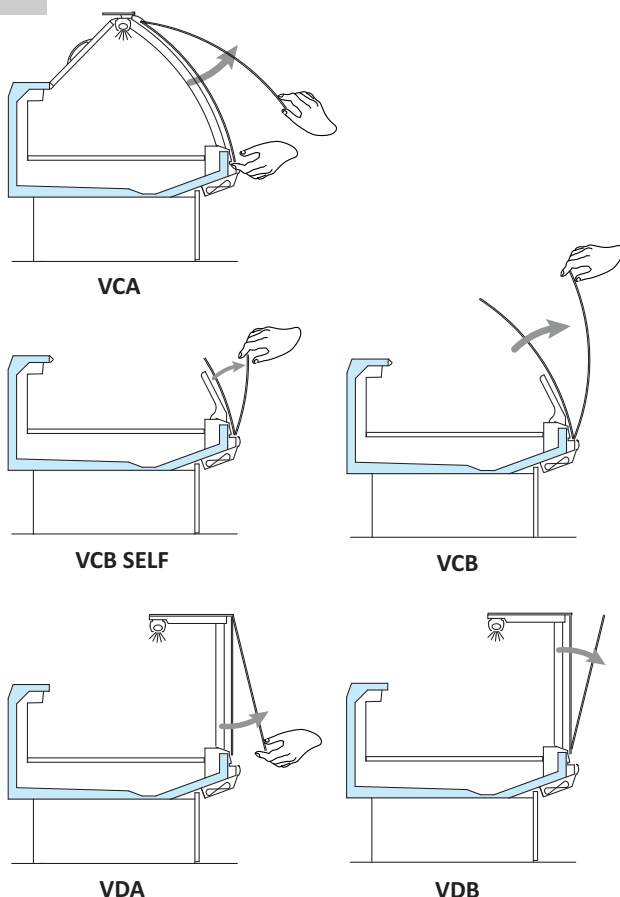
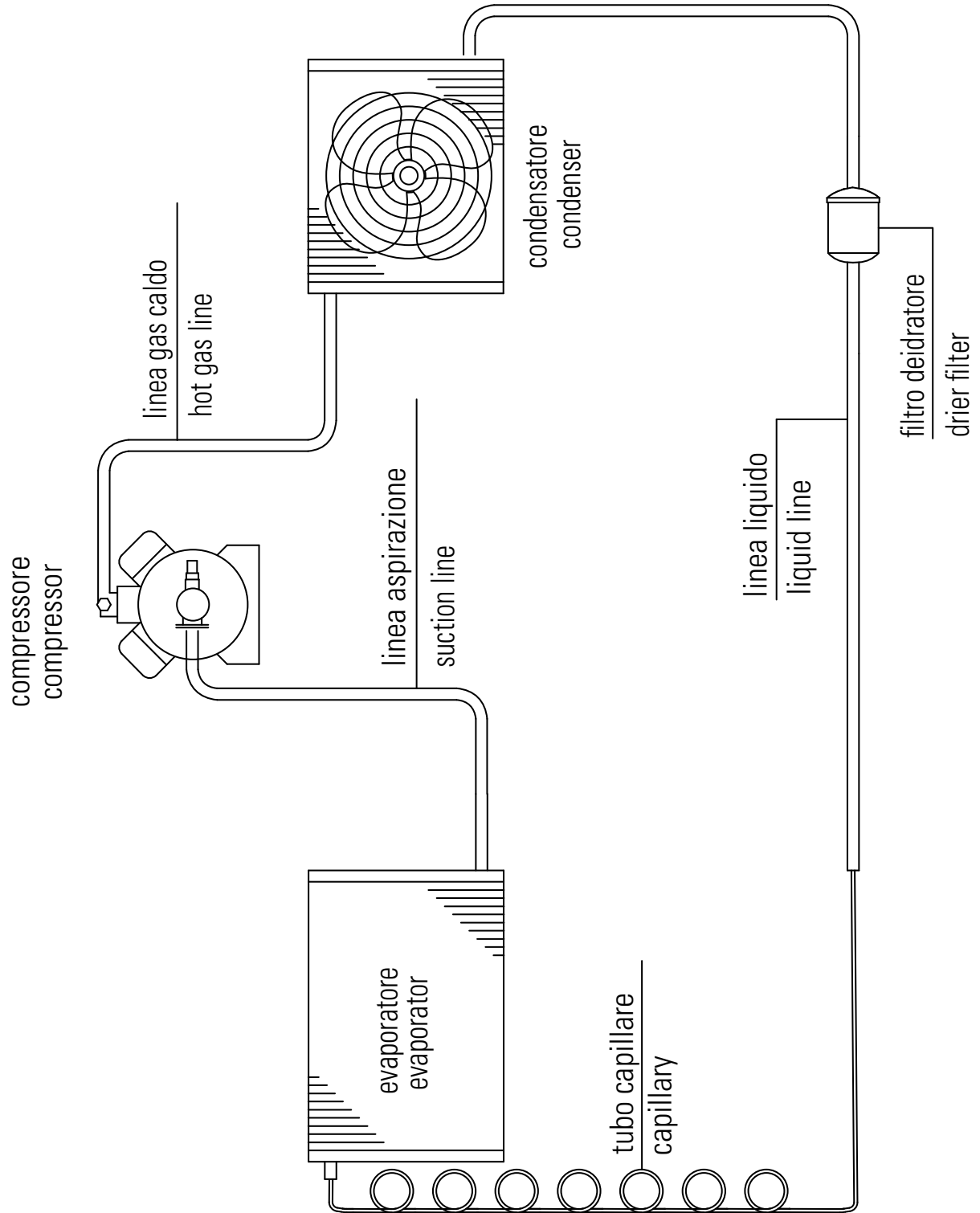
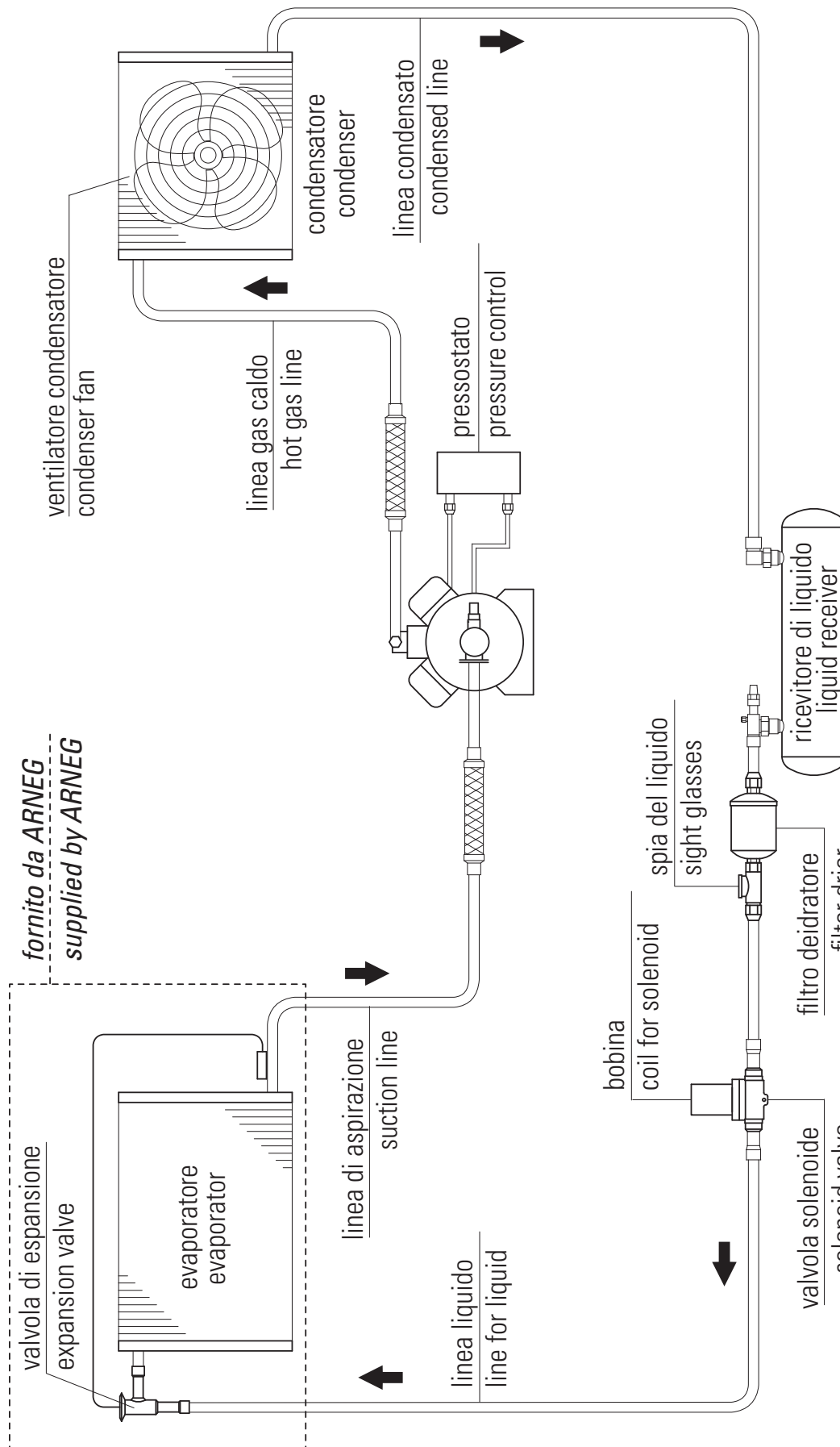


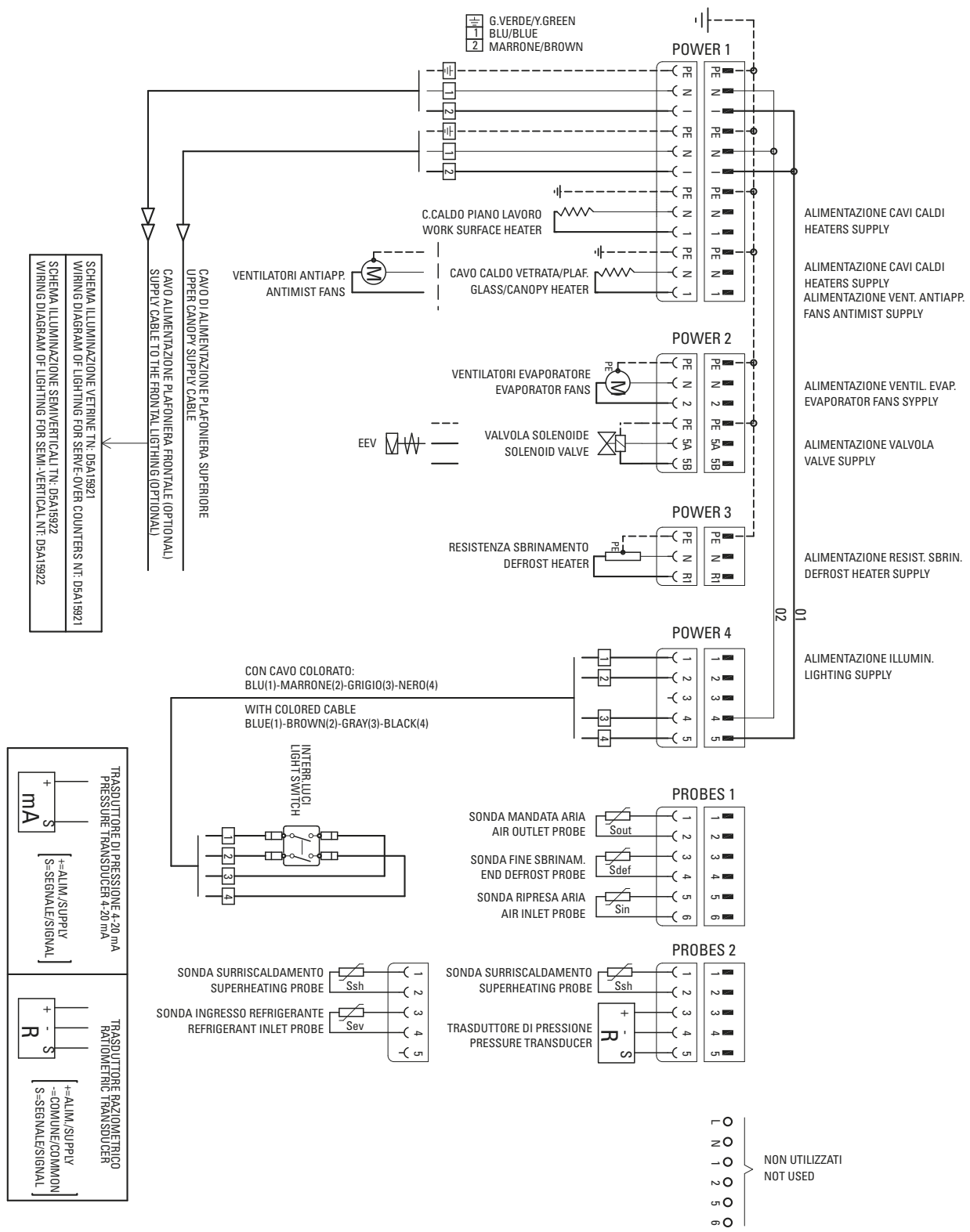
Diagrama de refrigeração típico para built-in unidade de condensação
Typical refrigeration diagram for built-in condensing unit



Tipico esquema frigorifico grupo remoto
Typical refrigeration diagram for remote condensing unit



Painel eléctrico sem termostatos - Eelectric panel without thermostats



Dados Técnicos, Technical Data, Technische Daten, Données techniques, Datos Técnicos

Venezia 2	Comprimento sem laterais, Length without ends Länge ohne Seiten Longueur sans joues Longitud sin laterales		Modelo Model Modell Modelle Modelo		Temp. de funcionamento Working temperature Betriebstemperatur Temp. de fonctionnement Temperatura de trabajo		Superfície de exposição horizontal Horizontal display surface Gesamte Ausstellfläche Surface d'exposition horizontale Superficie de exposición de apoyo		Volume líquido Net volume Nutzleistung Capacité utile Capacidad útil Полезный объём	
	mm		WITH UNIT		°C		m ²		dm ³	
	closed	on feet	closed	closed	0°C / +2°C +2°C / +4°C				display surface	storage
VCA-VDA with storage	1250	•	•	•	•	1,1	143	131		
	1875	•	•	•	•	1,6	214	197		
	2500	•	•	•	•	2,2	286	263		
	3750	•	•	•	•	3,3	428	394		
VCB-VDB with storage	1250	•	•	•	•	1,1	143	131		
	1875	•	•	•	•	1,6	214	197		
	2500	•	•	•	•	2,2	286	263		
	3750	•	•	•	•	3,3	428	394		
SELF VCB-VDB with storage	1250	•	•	•	•	1,1	143	131		
	1875	•	•	•	•	1,6	214	197		
	2500	•	•	•	•	2,2	286	263		
	3750	•	•	•	•	3,3	428	394		
VCA-VDA MAXI	1250	•	•	•	•	1,1	283	283		
	1875	•	•	•	•	1,6	425	425		
	2500	•	•	•	•	2,2	567	567		
	3750	•	•	•	•	3,3	850	850		
VCB-VDB MAXI	1250	•	•	•	•	1,1	283	283		
	1875	•	•	•	•	1,6	425	425		
	2500	•	•	•	•	2,2	567	567		
	3750	•	•	•	•	3,3	850	850		
SELF VCB MAXI	1250	•	•	•	•	1,1	420	420		
	1875	•	•	•	•	1,6	840	840		
	2500	•	•	•	•	2,2	1260	1260		
	3750	•	•	•	•	3,3	1650	1650		
H125 VCB-VDB	1250	•	•	•	•	1,55	550	550		
	2500	•	•	•	•	3,10	1100	1100		
	3750	•	•	•	•	4,65	1650	1650		
H150 VCB-VDB	1250	•	•	•	•	2,17	550	550		
	2500	•	•	•	•	4,34	1100	1100		
	3750	•	•	•	•	6,51	1650	1650		

● AVAILABLE

Manual de instalação e Uso

ÍNDICE

ILUSTRAÇÕES	1
Dados Técnicos.....	9
Mensagens de segurança.....	12
Etiquetas de segurança no balcão	12
Equipamentos de proteção individual	12
Proibições e prescrições.....	12
Para o balcão	13
Para a mercadoria	13
Para o ambiente	13
Para o uso	13
Perigos residuais, Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e situações de emergência	14
Finalidade do manual - Campo de aplicação - Destinatários	14
Apresentação do balcão - Uso previsto (Fig. 1)	15
Normas e certificações, declaração de conformidade.....	16
Identificação - Dados da placa	17
Transporte.....	17
Armazenamento	18
Instalação, condições ambientais, primeira limpeza	18
Ligação elétrica	20
Acionamento, controlo e regulação da temperatura	21
Carregar balcão	21
Descongelação e descarga da água.....	22
Descarga da água.....	22
Antiembaciamento e anticondensação	22
Iluminação.....	22
Substituição das lâmpadas.....	22
Manutenção e limpeza.....	25
Produtos de limpeza (Fig. 17)	26
Informações gerais	26
Limpar as partes externas (Diária/Semanal)	26
Limpar as partes internas (Mensal)	26
Limpar materiais específicos	27
Limpar aço inoxidável.....	27
Inspeccionar as partes.....	28
Fechos deslizantes, tampas noturnas (Fig. 8)	28
Desmontar os fechos deslizantes	28
Limpar os fechos deslizantes	29

Carregar o refrigerante pag.5 pag.6.....	29
Desmontagem do balcão	30
Garantia	30
Condições de garantia	30
Condições de garantia (Estrangeiro)	30
Peças de reposição.....	31
Resolução de problemas (Troubleshooting)	31

Material ligado ao gabinete:

- Dados do móvel
- Conformidade do produto
- Etiqueta produto
- Esquema de posicionamento de Sondas
- Esquemas de ligação
- Kit de união a canal
- Declaração de conformidade

1. Mensagens de segurança

Em seguida os avisos de segurança fornecidos neste manual:



PERIGO! Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, causa a morte ou ferimentos graves.






ATENÇÃO! Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode causar a morte ou ferimentos graves.



ATENÇÃO! Indica uma situação levemente perigosa que, se não for evitada, pode causar ferimentos ligeiros.





2. Etiquetas de segurança no balcão

Nos móveis estão presentes rótulos para chamar a atenção dos operadores e técnicos sobre os perigos e as precauções.

	perigo de tensão elétrica com risco de eletrocussão		presença de partes em movimento (ventiladores)
	equipotencialidade		pontos exatos de inserção do suportes da empilhador, ver (cap.10.)

3. Equipamentos de proteção individual

Em seguida, os símbolos dos Equipamentos de Proteção individual (EPI) obrigatórios para técnicos de refrigeração autorizados a intervir no balcão frigorífico:

	óculos de proteção		sapatos de prevenção de acidentes
	luvas de proteção		vestuário, macaco de proteção

4. Proibições e prescrições



PERIGO! Aparelhos elétricos, partes sob tensão. Electrocussão.
ANTES DE QUALQUER OPERAÇÃO DESLIGAR A TENSO ELÉTRICA!



ATENÇÃO! Fuga de gás. Intoxicação.

- desligue o balcão com o interruptor principal a montante do balcão
- NÃO permanecer no local onde o balcão é colocado se as condições de ventilação não forem as melhores.

ATENÇÃO! INCÊNDIO. Queimaduras. Asfixia

- siga as intruções de evacuação em vigor em caso de incêndio
- desligue o balcão com o interruptor principal a montante do balcão.
- não utilize água para apagar as chamas: use apenas extintores de pó químico seco.



Leia atentamente o manual para aprender a prevenir lesões e usar corretamente o balcão

Responsabilidade O fabricante não é responsável por:

de

- uso impróprio, incorreto e irracional do balcão
- instalação não correta, não executada segundo as intruções indicadas
- utilização por parte de pessoal não qualificado/treinado
- defeitos de alimentação elétrica
- graves falhas na manutenção e limpeza previstas
- uso de acessórios não previstos ou autorizados pela ARNEG Portuguesa.
- modificações e intervenções não autorizadas
- uso de peças de reposição não originais
- não cumprimento das intruções


Qualquer outro uso ou modificação não mencionado neste manual ou não autorizado pela ARNEG Portuguesa é perigoso, anula a garantia e invalida a declaração de conformidade

prevista pela diretiva máquinas 2006/42 CE.


4.1. Para o balcão

Prescrições	Proibições
<ul style="list-style-type: none"> ● usar balcões apenas em ambientes fechados ● o balcão refrigerado mantém a temperatura dos produtos, não a diminui ● os balcões são fabricados para a conservação e exposição exclusivamente de géneros alimentícios frescos, congelados, supergelados, gelados, cozidos e pré-cozidos. ● as operações dentro do painel elétrico são reservadas a técnicos especializados 	<p>NÃO retirar proteções ou painéis que requerem o uso de ferramentas para serem removidos</p> <p>NÃO retirar a tampa do painel elétrico</p> <p>NÃO obstruir as vias de entrada e saída de ar</p>

4.2. Para a mercadoria


Prescrições	Proibições
<ul style="list-style-type: none"> ● introduzir somente mercadoria já resfriada e temperatura que respeita a cadeia do frio ● verificar se o balcão e os produtos mantêm esta temperatura pelo menos 2 vezes por dia, incluindo fins de semana ● carregar o armário de modo a que os produtos expostos há mais tempo sejam vendidos antes dos que entram de novo (rotação dos produtos) ● carregar o balcão de forma ordenada dentro dos limites de carga ● utilizar recipientes adequados para armazenamento de mercadorias ● verifique periodicamente o funcionamento da descongelação automática (frequência, duração, temperatura do ar, restabelecimento do funcionamento normal, etc.). 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">  <p>PERIGO!: propulsor inflamável. Explosão. NÃO utilize latas de spray</p> </div> <p>NÃO introduzir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bens aquecidos - produtos farmacuticos - iscos para a pesca <p>NÃO sobrecarregar o balcão</p>

4.3. Para o ambiente

Prescrições	Proibições
<ul style="list-style-type: none"> ● os valores da temperatura e da humidade ambiente não devem superar os especificados. ● manter ao máximo da eficiência os sistemas de climatização, de ventilação e de aquecimento do ponto de venda. ● a velocidade do ar ambiente junto às aberturas dos móveis NAO deve ser superior a 0,2 m/s ● proteger os bens da luz solar 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">  <p>Temperaturas elevadas. Sobreaquecimento da mercadoria: NÃO usar holofotes com lâmpadas incandescentes orientados diretamente para o balcão.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ● Evitar que as correntes de ar e as saídas do sistema de refrigeração estejam direcionadas para as aberturas dos armários frigoríficos. ● Limitar a temperatura das superfícies irradiantes que estão presentes no ponto de venda, por exemplo isolando os tetos.

4.4. Para o uso

Prescrições	Proibições

<ul style="list-style-type: none"> ● trabalhar com cuidado e diligência. ● utilize sempre os EPI (equipamentos de proteção individual) necessários (cap.3.). ● efetuar com regularidade todas as operações de manutenção. ● para qualquer intervenção no balcão, solicitar a assistência de um técnico de refrigeração qualificado. ● verificar o fluxo das águas resultantes do descongelamento (liberar as calhas, limpar eventuais filtros, controlar os sifes, etc.). ● desaguar a água de descongelamento, ou usada para lavar, através do sistema de esgoto ou estação de tratamento de água conforme as leis aplicáveis; a água pode entrar em contacto com substâncias poluentes, devido a: <ul style="list-style-type: none"> - natureza do produto, - eventuais resíduos, - ruturas acidentais de invólucros com líquidos - uso de produtos de limpeza não permitidos. 	<div style="background-color: #cccccc; padding: 5px;">  <p>PERIGO! equipamento elétrico. Electrocussão. NÃO usar/tocar no balcão com as mãos e os pés molhados ou húmidos.</p> </div> <p>NÃO subir ao carrinho.</p> <p>NÃO é consentido o uso do balcão:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● por parte de crianças ● por parte de pessoal: <ul style="list-style-type: none"> - com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais - nenhuma experiência ou conhecimento sobre o uso do balcão - que não possam utilizar o equipamento de frio em segurança, sem supervisão ou sem instrução. - pessoas alcoolizadas ou sob o efeito de estupefacientes. ● evitar que as crianças brinquem com o balcão
---	---

5. Perigos residuais, Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e situações de emergência

Os seguintes riscos residuais não podem ser eliminados com o redesenho, técnicas de construção e prevenção de acidentes:

Riscos	Redução do risco
devido a: <ul style="list-style-type: none"> - partes projetadas e em relevo - cargas suspensas (fase de carga/descarga) - cabos de fornecimento de energia elétrica, - acumulações de cargas eletrostáticas - partes móveis - queda de carga da estrutura, - acesso ao interior do balcão (por exemplo, subindo com os pés na parte dianteira) 	<ul style="list-style-type: none"> ● usar roupas de trabalho adequado (por exemplo. sem partes esvoaçantes) ● <u>usar dispositivos de proteção individual (cap.3.):</u> <ul style="list-style-type: none"> - sapatos de segurança - luvas anticorte - vestuário resistente ao corte e de proteção para o corpo (avental com peitoral, proteção para as pernas, etc.) - óculos de proteção contra estilhaços - capacete ● verificar a ligação equipotencial ● impor uma proibição de comportamentos inadequados com avisos, sinais, etc. (ao cuidado do cliente)

O uso correto do balcão, conforme prescrito no manual, protege o operador e o balcão do perigo.



De qualquer forma podem ocorrer situações de emergência para as quais fazemos uso da experiência do operador/técnico, que nunca deve comprometer a sua segurança e a dos outros com manobras arriscadas ou precipitadas.

6. Finalidade do manual - Campo de aplicação - Destinatários



Leia atentamente o manual para aprender a prevenir lesões e usar corretamente o balcão

Este manual contém informações gerais sobre a linha de móveis refrigerados **Venezia 2** feita

pela ARNEG Portuguesa e as instruções consideradas necessárias para o seu funcionamento.

Destinatários O manual é dividido em capítulos, cada capítulo é destinado a uma figura profissional específica:



OPERADOR QUALIFICADO:

pessoa qualificada, instruída sobre o funcionamento, para a regulação, limpeza e a manutenção do balcão.



TÉCNICO DE REFRIGERAÇÃO ESPECIALIZADO:

técnico treinado e autorizado pela entidade indicada no contrato (fabricante/ revendedor/distribuidor) para executar: instalação, manutenção extraordinária, reparação, substituição e reviso, ciente dos riscos aos quais está exposto e capaz de tomar todas as medidas para se proteger a si e s outras pessoas fazendo o mínimo de danos relativamente aos riscos que envolvem as intervenções.

Para cada figura so definidas as competências para operar no balcão em condições de segurança.



Onde não estiver especificado, o capítulo refere-se a ambos os sujeitos descritos.

Armazenamento O manual deve ser guardado:

- por pessoal escolhido para o propósito
- num local adequado e do conhecimento de todos os responsáveis pela manutenção, para ser consultado a qualquer momento.

Se cedido a terceiros:

- entregar a cada novo utilizador ou proprietário
- informar prontamente o fabricante.

Se danificado ou perdido, peça ao fabricante.



- *O manual deve ser considerado parte do balcão e deve ser conservado durante toda a sua vida útil.*
- *O manual foi escrito originalmente em italiano e é a única língua oficial.*
- *A Arneg Portuguesa não assume a responsabilidade por traduções para outras línguas não conformes com o significado original*
- *O conteúdo do presente manual representa o estado da técnica e da tecnologia empregadas na realização do balcão, válidas no momento da sua comercialização, não pode portanto ser considerado obsoleto em caso de atualizações sucessivas ligadas a novas normativas ou conhecimentos.*

7. Apresentação do balcão - Uso previsto (Fig. 1)



PERIGO! Equipamento elétrico. Electrocussão.

Respeitar as normativas e as leis vigentes durante a instalação e o uso.



- *Ler atentamente o manual antes do uso e instruir os encarregados sobre as várias operações (transporte, instalação, manutenção, etc.), cada um no âmbito da própria competência, segundo as indicações referidas.*
- *Este manual **NÃO** pode em qualquer modo prover as carências culturais ou intelectuais do pessoal que interage com o balcão.*

A quem se destina

O balcão é destinado ao uso de pessoal qualificado que seja instruído e formado por parte do empregador para o uso e sobre os riscos que pode comportar.

Uso previsto

Venezia 2, é uma linha de expositores refrigerados adequada para a conservação e venda de enchidos, laticínios, gastronomia e carnes predispostas para a alimentação com unidade de condensação remota ou incorporada.

Responsabilidade

O Cliente ou a entidade empregadora é responsável pelas qualificações e estado psíquico ou físico dos profissionais que utilizam e procedem manutenção do armário frigorífico.



Estes balcões da Arneg S.p.A. são abrangidos pela Diretiva 2012/19/CE **WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)** destinado a limitar o aumento deste tipo de resíduos, a promover a sua reciclagem, a diminuir o desmantelamento.

O símbolo de caixote com uma cruz na placa do balcão declara que:

- o produto foi colocado em circulação depois de 13 de Agosto de 2005
- o balcão apresenta obrigação de recolha separada e não pode ser tratado como lixo doméstico ou ser depositado em aterro

É responsabilidade do utilizador a entrega do balcão, destinado eliminação, ao centro de recolha especificado pela Autoridade local para a recuperação e reciclagem WEEE (RAEE) profissionais.

Se substituir a unidade por uma nova, o utilizador pode pedir ao vendedor que recolha a anterior, independentemente da sua marca.

É responsabilidade do fabricante viabilizar a recuperação, eliminação e tratamento de fim da vida do próprio balcão diretamente ou por meio de sistema coletivo.

As violações da norma prevêm sanções específicas, fixadas de forma independente, com a legislação própria, por cada estado pertencente CE e vinculante em conformidade com todos aqueles que esto sujeitos a essa norma.

A Arneg Portuguesa, ao considerar este balcão um WEEE (REEE) interpreta as diretrizes da Orgalime, tendo em conta a aplicação, tanto da Diretiva 2012/49/CE como da 2011/65/CE (RoHS), relativa utilização de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

Para mais informações consulte a sua Autoridade Municipal, o Vendedor e o Fabricante. A diretiva não se aplica aos balcões vendidos fora da Comunidade Europeia.

8. Normas e certificações, declaração de conformidade

Todos os modelos de balcões refrigeradores descritos neste manual de uso da série:

Venezia 2 cumprem os requisitos essenciais de segurança, saúde e proteção solicitadas pelas seguintes diretrizes e leis europeias:

Diretiva	Normas harmonizadas aplicadas:
Diretiva Máquinas 2006/42 CE	EN ISO 14121; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
Compatibilidade Eletromagnética 2004/108/CE	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
Baixa Tensão 2006/95/CE	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
Diretiva RoHS 2011/65/CE (restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos)	EN 50581
Regulamento Europeu EC-1935/2004 (em materiais destinados a entrar em contacto com os produtos)	EN 1672-2



O n. 3 do artigo 3. da diretiva CEE 97/23 (PED) não se aplica a este balcão.

Os desempenhos destes balcões refrigerados foram determinados mediante teste conduzido em conformidade com a norma:

- **EN ISO 23953:2012** as condições ambientais correspondentes à classe climática 3 (25 °C , 60% H.R.) ver tabela:

Classes climáticas ambientais segundo EN ISO 23953

Classe climática da câmara de teste	Temp. bulbo seco °C	Humidade Relativa %	Ponto de orvalho °C	Massa do vapor de água no ar seco g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8

3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

A massa do vapor de água no ar seco é um dos pontos principais que influenciam as prestações e o consumo de energia dos móveis

Declaração de conformidade Uma cópia da declaração de conformidade é anexada ao balcão

9. Identificação - Dados da placa

Na parte de trás do balcão está presente a placa de matrícula (Fig. 2) com todos os dados característicos:

N.º	Denominação
1	nome e endereço do fabricante
2	nome e comprimento do balcão
3	código do balcão
4	número de matrícula do balcão
5	tensão de alimentação
6	frequência de alimentação
7	corrente absorvida em pleno funcionamento
8	potência elétrica absorvida a pleno funcionamento na fase de refrigeração (ventiladores+cabo quente+iluminação)
9	potência elétrica absorvida em pleno funcionamento na fase de descongelação (resistências+cabo quente+ ventiladores+iluminação)
10	potência de iluminação (quando prevista)
11	superfície útil de exposição
12	tipo de fluido refrigerante com o qual funciona o equipamento
13	massa de gás refrigerante com o qual é carregado cada equipamento (apenas para balcões com motor incorporado)
14	classe climática ambiental e temperatura de referência
15	classe de proteção contra a humidade
16	número da ordem com a qual o balcão foi fabricado
17	número da ordem com a qual o balcão foi colocado em produção
18	ano de fabrico do balcão
19	potência de aquecimento
20	QR code



Para obter ajuda, comunique ao fabricante:

- o nome do balcão(2); o número de série (4); o número da ordem (16)
- **NÃO** remover a placa de identificação por nenhum motivo

10. Transporte



ATENÇÃO! Objeto pesado em movimento. Esmagamento
A área de transporte deve estar livre de pessoas e coisas.



As operações de carga-descarga devem ser conduzidas por pessoal qualificado que tenha condições de verificar pesos, pontos exatos para o levantamento (sem tubos, cabos, quadros elétricos, etc.) e o meio mais adequado tanto pela segurança quanto pela capacidade.

Os balcões estão equipados com estrutura-plataforma em madeira fixada na base para a movimentação com empilhador.

Características empilhador

Use um empilhador:

- com características adequadas em conformidade com as regras vigentes
- NÃO gasto/danificado
- manual ou elétrico adequado ao levantamento do balcão, com capacidade nominal maior ou igual a 1000 kg
- com cordas e cabos regulamentares e NÃO desgastados

Mover com segurança (o que fazer)

- certifique-se de que não existem pessoas estranhas ao serviço na área de transporte
- colocar sempre os suportes de carga nos pontos indicados
- colocar sempre completamente os suportes
- distribuir o peso do balcão de modo a manter em equilíbrio o centro da carga (Fig. 3).



ATENÇÃO! Objeto pesado em movimento. Esmagamento
Cumpra as indicações para mover com segurança



- Arrastamento. Cedências/deformações/rasgões
 - NÃO arraste/empurre o balcão
 - NÃO use os vidros para segurar/apoiar/prender
 - Cumpra as indicações para mover com segurança



NÃO são consentidos procedimentos de transporte diversos daqueles indicados

11. Armazenamento

O que fazer

- os balcões devem ser armazenados em ambientes fechados, com uma temperatura compreendida entre **-25°C e +55°C** e humidade do ar entre **30% e 90%**.
- antes do armazenamento verificar se a embalagem está íntegra e no apresenta defeitos que possam comprometer a conservação dos balcões.

O que no fazer



Raios ultravioleta. Deformação permanente do plástico/danos em componentes do balcão.
NÃO armazenar os balcões em áreas descobertas e portanto, sujeitas aos agentes atmosféricos e luz do sol direta.

12. Instalação, condições ambientais, primeira limpeza



ATENÇÃO!

Antes de qualquer utilização, usar todas as precauções possíveis para evitar ferimentos no operador, usar os Equipamentos de proteção individual previstos (cap.3.).



A instalação é reservada aos técnicos treinados e autorizados pelo organismo especificado no contrato (fabricante/revendedor/distribuidor)




- É de responsabilidade do cliente a preparação da área de instalação
- Qualquer modificação da instalação aqui descrita deve ser autorizada pela ARNEG Portuguesa.

O balcão pode ser fornecido embalado da seguinte forma:

- estrutura em madeira fixada na base (Fig. 5)

- caixa em madeira (a pedido) (Fig. 7)

A área de instalação deve	<ul style="list-style-type: none"> ● estar em conformidade com as regras em vigor no país de instalação ● respeitar a classe climática ambiental (cap.8.) ● ter um piso que possa suportar o peso do balcão ● ter um interruptor com proteção automática contra curto-circuitos, descargas em terra e dispersões entre a linha elétrica de alimentação e o balcão ● ter o espaço necessário para: a correta circulação do ar, uso e manutenção
Condições ambientais	Para um funcionamento correto, a temperatura ambiente e humidade relativa do ar não deve exceder os limites para a classe climática 3 (+ 25 ° C; RH 60%) conforme EN-ISO 23953 - 2 .
Receço do balcão	<ul style="list-style-type: none"> ● assegurar-se de que a embalagem esteja íntegra e não apresente danos ● ter cuidado durante a operação de retirada da embalagem para não danificar o balcão ● verificar a integridade dos componentes do balcão ● se houver qualquer dano contactar imediatamente o fabricante

Procedimento de instalação	Passo	Ação
	1	examinar com cuidado a área de instalação, eliminando todo perigo para o operador;
2	 desempacotar apenas se o balcão estiver colocado na área de utilização	
3	remover os parafusos de fixação da estrutura de madeira (Fig. 8)	
4	remover a estrutura de madeira	
5	montar e ajustar os pés a uma altura máxima de 25 mm (Fig. 9)	
6	regular a disposição horizontal do balcão com um nível (Fig. 10)	
7	verificar se todos os pés apoiam no pavimento	

- se o balcão for movimentado, verifique novamente se está nivelado, um nivelamento errado prejudica o funcionamento do balcão
- nivelar o balcão frente e atrás



NÃO instalar o balcão (Fig. 4):

- em áreas com risco de explosão
- ao ar livre sujeito aos agentes atmosféricos
- próximo a fontes de calor (luz solar direta, sistemas de aquecimento, lâmpadas incandescentes, etc.)
- nas proximidades de correntes de ar (perto de portas, janelas, sistemas de climatização, etc.) que superem a velocidade de **0,2 m/s**

Primeira limpeza



- remover cuidadosamente a película protetora, remover os resíduos de cola com solventes adequados
- efetuar uma primeira limpeza, utilizando produtos neutros, secar com um pano macio



NÃO usar álcool para limpar as partes em metacrilato (plexiglas)
NÃO usar esponjas abrasivas ou de metal



ATENÇÃO! Partes de embalagem abandonadas. Feridas e lesões.

NÃO deixe quaisquer componentes da embalagem (pregos, madeira, agrafos, etc.) e as ferramentas utilizadas para a operação (alicates, tesouras, etc.) na área de trabalho. Esses objetos devem ser removidos com meios adequados e levados aos respetivos locais de recolhimento.



Para uma correta eliminação, a embalagem é composta por:
 Madeira - Esferovite - Polietileno - PVC - Papel.

13. Ligação elétrica



PERIGO! Partes sob tensão. Electrocussão.
ANTES DE QUALQUER OPERAÇÃO REMOVER A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA!
 - verificar se o cárter não entra em contacto com o painel elétrico



Instalar uma ligação terra adequada!




Realizar os sistemas segundo as normas que controlam a sua construção, a instalação, o uso e a manutenção previstos pelas normas vigentes de instalação.
Para garantir um funcionamento regular, a variação máxima de tensão deve estar entre +/- 6% do valor nominal.

Responsabilidade

Cliente	preparar a linha elétrica de alimentação até ao ponto de conexão do balcão.
Instalador	fornecer os dispositivos de conexão para todos os cabos na entrada e na saída do balcão.
ARNEG	A ARNEG Portuguesa declina qualquer responsabilidade para com o utilizador ou terceiros por: - danos provocados por falhas ou mau funcionamento das instalações preparadas a montante do balcão - danos causados ao balcão devido a causas diretamente atribuíveis a falha do sistema elétrico

Linha de alimentação

- dimensionar as linhas de alimentação de energia elétrica segundo a potência absorvida do balcão (cap.9.).
 - verificar se a linha de alimentação:
 - tem cabos de secção adequada
 - está protegida contra sobrecorrente e dispersões de massa em conformidade com os regulamentos aplicáveis
 - para linhas de alimentação com um comprimento superior a 4 - 5 m, proceda ao seccionamento proporcional dos cabos
-  *A substituição do cabo de alimentação danificado é reservada ao fabricante ou a um organismo por ele indicado.*

Interruptores automáticos de segurança

- proteger os balcões a montante com interruptores automáticos magnetotérmicos com características adequadas e que tenham também a função de interruptores gerais de seccionamento da linha
- instruir o operador sobre a posição das chaves para alcançá-las rapidamente em caso de EMERGÊNCIA



PERIGO! Partes sob tensão. Curto-circuito. Electrocussão
Os interruptores automáticos magnetotérmicos devem ser tais que não abram o circuito em neutro sem contemporaneamente abri-lo nas fases e em todo caso devem permitir o desligar completo nas condições de sobretensão de categoria III

Balcões com grupo incorporado

- os balcões são preparados para a ligação ficha (NÃO FORNECIDA)
- montar uma ficha com a capacidade adequada, conforme as prescrições nacionais em vigor, respeitando as normas de segurança: **amarelo-verde = terra / azul = neutro / castanho-preto = fase**
- o cabo de alimentação deve ser colocado de forma a evitar ser danificado ou de risco para as pessoas



PERIGO! Partes sob tensão. Curto-circuito. Electrocussão
No usar soquetes já ligados a outros utilizadores, nem redutores, fichas ou múltiplas.

- Antes de ligar**
- consulte os esquemas elétricos em anexo ao balcão
 - assegurar-se de que os dados da placa correspondem às características do sistema elétrico ao qual deve ser ligado.
 - verificar se a tensão de alimentação seja aquela indicada nos dados da placa.
 - retirar todos os objetos metálicos usados: anéis, relógios, pulseiras, brincos, etc.
 - proceder comnexo

i Se a alimentação for interrompida e os equipamentos elétricos da loja não reiniciarem, provocando a intervenção das proteções de sobrecarga, modifique o sistema para diferenciar o acionamento dos vários dispositivos.

14. Acionamento, controlo e regulação da temperatura

- Balcões com grupo remoto** o controlo da temperatura de refrigeração é executado através de:
- o termómetro mecânico (Fig. 11)
 - o controlador eletrónico (opcional) (Fig. 12)

i o controlador é configurado de fábrica durante os testes finais. Para alterar a programação, contacte o fabricante.

- Balcões com grupo incorporado** Em seguida, o procedimento de arranque:

Passo	Ação
1	cortar a energia tomada de alimentação 1 (Fig. 12).
2	inserir a ficha 2 e restaurar a alimentação.
3	acionar o interruptor geral não painel elétrico . Resultado: O sistema de refrigeração entra de imediato em função.
4	após cerca de 60 minutos de funcionamento com o balcão vazio, controlar a temperatura.
5	se a temperatura atingiu os valores de conservação, carregar a mercadoria.

i Carregar a mercadoria arrefecida temperatura de armazenamento

- i** Se o termóstato funcionar a pilhas:
- substituir as pilhas gastas com pilhas idênticas
 - não deitar as pilhas no ambiente
 - entregar as pilhas gastas nos respetivos centros de recolha autorizados

15. Carregar balcão

! carga máxima permitida uniformemente distribuída no reservatório: **300 kg/m²** (Fig. 14)
carga máxima permitida uniformemente distribuída nos planos: **160 kg/m²** (Fig. 14)

- O que fazer**
- carregar de forma uniforme e ordenada (Fig. 14)
 - respeitar a linha de carga (Fig. 15)
 - introduzir mercadorias já arrefecidas respetiva temperatura de armazenamento
 - abrir/fechar os fechos deslizantes apenas com a pega
 - carregar o armário de modo a que os produtos expostos há mais tempo sejam vendidos antes dos que entram de novo (rotação dos produtos)

- O que não fazer**
- **NÃO** obstrua/impeça o fluxo de ar refrigerado (Fig. 16)
 - **NUNCA** ultrapassar a linha de carga
 - **NÃO introduzir mercadoria aquecida**
 - **NÃO** obstruir a entrada de ar refrigerado com: mercadorias, etiquetas de preço, porta-preços, decorações etc.



- Organizar as mercadorias sem áreas vazias, melhora o desempenho do balcão
- A entrada de ar quente no balcão é inevitável, em caso de humidade elevada forma-se uma leve camada de gelo mantendo as portas fechadas por 2 horas.
- É da responsabilidade do Cliente verificar se todas as operações respeitam as leis vigentes

16. Descongelação e descarga da água

Tipo de descongelação	Paragem simples com paragem do ciclo de refrigeração. durante o descongelação: <ul style="list-style-type: none"> - a temperatura das mercadorias aumenta - o aumento da temperatura permanece dentro dos limites impostos pela lei. no final de descongelação: <ul style="list-style-type: none"> - o sistema atinge de imediato a temperatura de funcionamento
------------------------------	--

16.1. Descarga da água

Balcões com grupo incorporado	A água de descongelação é recolhida por um dispositivo de descarga e transportada para uma bacia colocada na base do balcão. Por uma questão de praticidade, é aconselhado instalar uma descarga no pavimento (ver grupo remoto).
Balcões com grupo remoto	Instalar uma descarga no piso com uma ligeira inclinação para evitar: <ul style="list-style-type: none"> - odores desagradáveis dentro do balcão - dispersão de ar refrigerado - mau funcionamento do balcão devido humidade Procedimento <ol style="list-style-type: none"> 1-instalar um sifo adequado entre o canal de escoamento e a ligação ao chão. 2-vedar hermeticamente a zona de descarga ao piso.



verificar periodicamente a perfeita eficiência das conexões hidráulicas dirigindo-se a um instalador qualificado.

17. Antiembaciamento e anticondensação

Venezia 2 é fornecido com um sistema de anti-embaciamento ventilado do vidro frontal.

18. Iluminação

A iluminação interior do armário é obtida através de lâmpadas fluorescentes. A posição do interruptor das luzes é representada em (Fig. 12) pos.(A)



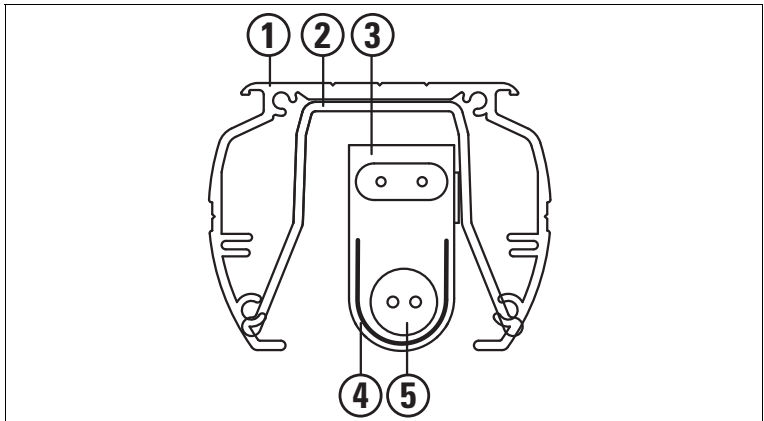
- Para uma maior economia energética é possível encomendar o balcão provido de luzes a baixo consumo a **LED** que consentem:
- consumo de iluminação reduzida
 - reduzida carga do refrigerador
 - duração das luzes superiores a 6 anos
 - intensidade e cor de iluminação uniforme
 - melhoria da iluminação com o abaixamento da temperatura.
 - acendimento instantâneo

19. Substituição das lâmpadas

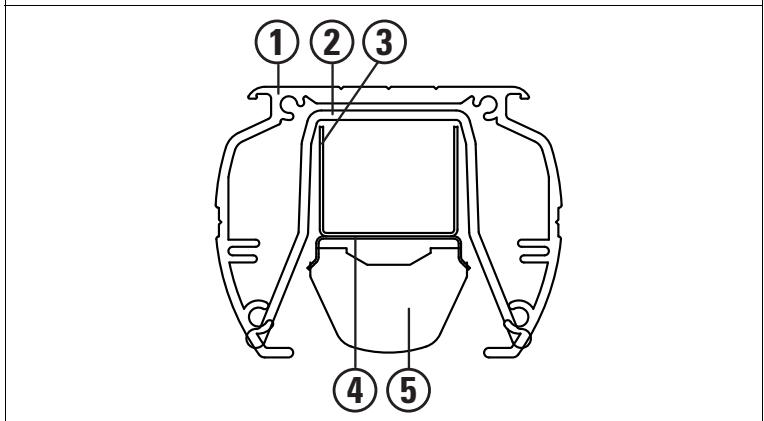


PERIGO! Partes sob tensão. Electrocussão.
ANTES DE QUALQUER OPERAÇÃO REMOVER A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA!


1	perfil plafoniera superior
2	mola em PVC
3	porta-lâmpada
4	policarbonato
5	lâmpada




1	perfil plafoniera superior
2	mola em PVC
3	chapa suporte LED
4	mola suporte plafoniera
5	LED



Procedimento - lâmpada de fluorescência simples


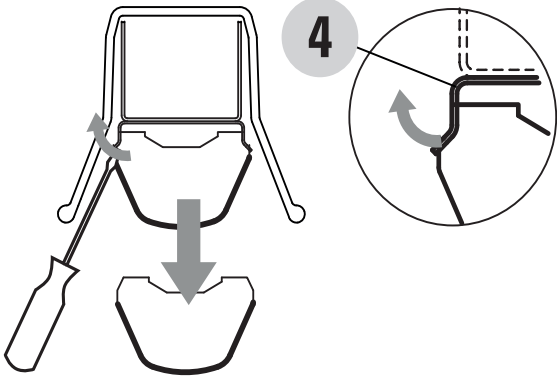
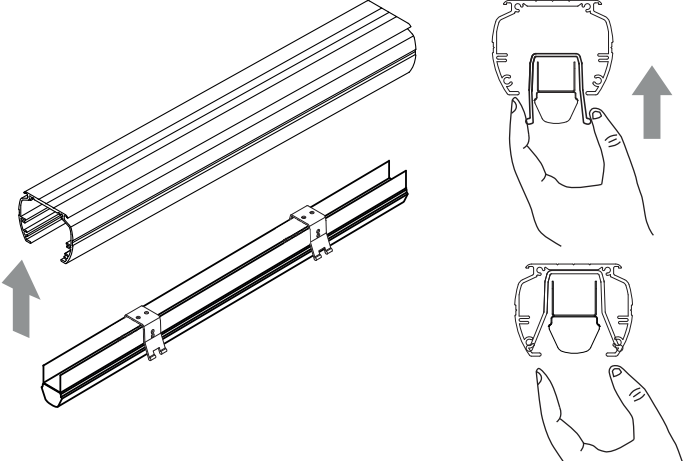
Passo	Ação
1	<p>- retirar a cobertura em policarbonato</p> <p>- girar a lâmpada cerca de 90° (até ouvir um clique) e puxá-la para fora do casquilho.</p> <p> Substituir a lâmpada por um modelo idêntico.</p>
2	- remontar a cobertura em policarbonato

Procedimento - conjunto lâmpada de fluorescência

Passo		Aço
1	- forçar com uma chave de fendas a mola em PVC (2) como indicado - extrair o conjunto da lâmpada	
2	- retirar as molas em PVC desapertando os parafusos  Substituir o conjunto da lâmpada por um modelo idêntico.	
3	- voltar a apertar as molas em PVC em correspondência dos furos - reinserir o conjunto da lâmpada dentro do perfil em alumínio até ouvir um clique	

Procedimento - lâmpada LED

Passo	Aço
1	- ver ponto 1 "procedimento conjunto lâmpada de fluorescência"

<p>2</p>	<p>- forçar a mola de suporte da plafoniera - 4 - - extrair o LED</p> <p> Substituir o LED por um modelo idêntico.</p>	
<p>3</p>	<p>- reinserir o conjunto da lâmpada dentro do perfil em alumínio até ouvir um clique</p>	



No final de cada operação, é possível restaurar a alimentação elétrica

20. Manutenção e limpeza



PERIGO! Partes sob tensão. Electrocussão.

ANTES DE QUALQUER OPERAÇÃO REMOVER A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA!

NÃO molhar, pulverizar água ou detergente diretamente nas partes elétricas da unidade (ventiladores, botoneiras, cabos elétricos, etc.)

NÃO tocar no expositor com as mãos e os pés molhados ou húmidos



ATENÇÃO! Superfícies frias. Feridas, queimaduras. Quebra de vidro.

Aguardar até que os componentes de vidro atinjam a temperatura ambiente.

NÃO usar água quente em superfícies de vidro frias.



Proteger as mãos com luvas de trabalho.



A mercadoria deteriora-se devido a micróbios e bactérias.

Respeite as normas de higiene e da cadeia de frio para garantir a saúde do consumidor

As operações de limpeza devem compreender:

Passo	Denominação	Descrição
1	Lavagem	em bruto, remoço de cerca de 97% da sujidade
2	Sanificação	detergente + desinfeção: - limpeza : remoço da sujidade visível - desinfeção : eliminação dos microrganismos patogénicos que permanecem após a lavagem
3	Enxaguamento	
4	Secagem	

20.1. Produtos de limpeza (Fig. 17)

Usar	<ul style="list-style-type: none"> • água limpa, temperatura máxima de 30 °C • pano macio • detergentes delicados e neutros
NÃO usar detergentes	<ul style="list-style-type: none"> • álcool ou produtos semelhantes para limpar as partes em metacrilato (plexiglas) • em pó • com grânulos • ácidos e alcalinos (lixívia, amoníaco) • concentrados • de composição química desconhecida • produtos abrasivos, solventes químicos/orgânicos • esponjas abrasivas, palha de aço, ferramentas pontiagudas • agressivos, solventes (ácido acético, cítrico, etc.)

20.2. Informações gerais

- A superfícies a limpar, a água e os detergentes de limpeza, devem estar a uma temperatura máxima de 30°C.
- Enxugar as superfícies com um pano macio



ATENÇÃO!

Superfícies delicadas, vidros. Mossas, riscos, corrosão, feridas, quebra de vidros

- **NÃO** dirigir o jato diretamente sobre as superfícies pintadas ou plastificadas
- **NÃO** aplicar os detergentes diretamente sobre as superfícies a limpar
- **NÃO** usar pulverizadores de vapor
- **NÃO** usar demasiada força
- **NÃO** aproximar demasiado o spray da sujidade porque pode provocar lesões no operador e contaminar partes que já tinham sido limpas e o ambiente.
- evitar que os detergentes entrem em contacto com as mercadorias nas proximidades.

ATENÇÃO!

Produtos para pavimentos. Vapores. Corrosão. Dificuldades respiratórias. evitar o contacto, inalação.



Se recorrer a uma mangueira de jato para limpar (Fig. 18):

- usar sistemas de **BAIXA PRESSÃO** (máximo de 30 bar) com capacidade adequada para remover quaisquer resíduos presentes
- manter uma distância mínima de 30 cm das superfícies a limpar.

20.3. Limpar as partes externas (Diária/Semanal)

Limpar todas as semanas as partes externas do balcão.
Ver "Informações gerais" (cap.20.2.).

20.4. Limpar as partes internas (Mensal)

Respeitar os capítulos (cap.20.1.) e (cap.20.2.) e efetuar o seguinte:

Passo	Ação
1	esvaziar completamente o balcão das mercadorias que contém
2	remover todas as partes móveis, como pratos de exposição, grelhas, etc.
3	lavar com água morna (30 °C no máximo)
4	desinfetar com um detergente que contenha um antibacteriano
5	limpar com atenção o recipiente de fundo, o gotejamento e a grade de proteção de descarga de água eliminando todos os corpos estranhos caídos através da grade de aspiração levantando, onde necessário, as lâminas ventiladoras
6	secar muito bem com um pano macio



Se existirem formações de gelo, solicitar a intervenção de um técnico de refrigeração qualificado.

Balcões com grupo incorporado

- **Limpar o condensador (Fig. 19)**
 - limpar o condensador a cada 30 dias para remover o pó
 - limpar com escovas de cerdas duras (não metálicas) ou aspirador



NÃO tocar/chocar com as sondas
NÃO dobrar ou danificar as alhetas do condensador

- **Limpar o recipiente de recolha de água**
 - a bandeja de recolha é removível para operações de limpeza
 - retire a bandeja e limpe veja "Informações gerais" e "Limpeza das partes internas".

20.5. Limpar materiais específicos


Material	O que fazer	O que no fazer
Vidros	<ul style="list-style-type: none"> ● utilizar um pano macio embebido num detergente neutro ou água tépida (30°C no máximo) e sabão neutro ● com um pano seco, retirar imediatamente qualquer vestígio de água ou de detergente para impedir a formação de manchas e evitar que o líquido esorra para as juntas de vedação, estrutura ou para as dobradiças (portas de vidro). 	<ul style="list-style-type: none"> ● NÃO usar água quente sobre as superfícies em vidro frio, o vidro pode estilhaçar-se e ferir o operador. ● NÃO usar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores de metal porque podem riscar as superfícies do vidro ● NÃO usar panos sujos
Plástico (perfis vedações portas)	<ul style="list-style-type: none"> ● usar um pano embebido em detergente neutro ● limpar com um pano macio embebido em água pura 	<ul style="list-style-type: none"> ● NÃO utilize ceras, detergentes concentrados, que contêm petróleo, lixívia, sprays para vidro, produtos de limpeza abrasivos, fluidos inflamáveis
Alumínio	<ul style="list-style-type: none"> ● utilizar um pano macio embebido num detergente neutro ou água tépida (30°C no máximo) e sabão ● com um pano seco, retirar imediatamente qualquer vestígio de água ou de detergente para impedir a formação de manchas 	<ul style="list-style-type: none"> ● NÃO usar detergentes ácidos ou alcalinos (ex.: lixívia) porque podem corroer as superfícies ● NÃO usar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores de metal porque podem riscar as superfícies de alumínio ● NÃO usar pulverizadores de vapor ● NÃO usar panos sujos
Madeira	<ul style="list-style-type: none"> ● utilizar um pano macio embebido num detergente neutro ou água tépida (30°C no máximo) e sabão ● com um pano seco, retirar imediatamente qualquer vestígio de água ou de detergente para impedir a formação de manchas ● se necessário, antes de tratar toda a superfície, experimente numa zona limitada e escondida e certifique-se que o detergente não danifica o acabamento ou a cor 	<ul style="list-style-type: none"> ● NÃO usar sprays, detergentes ácidos ou alcalinos (ex.: lixívia), soda e solventes, que podem corroer as superfícies ● NÃO usar materiais ásperos e abrasivos que arranham as superfícies ● NÃO usar pulverizadores de vapor ● NÃO usar panos ásperos ● moderar a utilização de detergente líquido: o uso excessivo causa infiltrações e, como tal, o inchaço da madeira

20.6. Limpar aço inoxidável

Algumas situações podem provocar a oxidação nas superfícies em aço:

- restos de ferro deixados sobre superfícies húmidas, calcário, detergentes a base de cloro ou amoníaco no enxaguados adequadamente, incrustações ou resíduos de alimento, sal-

soluções salinas, resíduos secos de líquidos evaporados.

O que fazer	<ul style="list-style-type: none"> ● manchas e ferrugem recente: - limpar com champô ou detergentes neutros utilizando uma esponja ou um pano. Ao final eliminar todo resíduo de detergente, enxaguar abundantemente e enxugar muito bem as superfícies. ● manchas e ferrugem antigas: - usar substâncias químicas para aço inox que contenham 25% de ácido nítrico ou substâncias análogas. ● manchas e ferrugem persistentes: - lixar ou polir com uma escova de aço inox. Após essa operação lavar com detergentes e enxugar com atenção. <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <ul style="list-style-type: none"> - Essa intervenção pode também provocar <u>riscos</u> na superfície devido ao método de limpeza abrasiva. - NÃO usar ácido muriático nas superfícies em aço inoxidável </div>
--------------------	---



ATENÇÃO! Pavimento escorregadio. Quedas.

Retirar do pavimento todos os elementos como esponjas, panos, resíduos de água ou detergente.



Remover cuidadosamente todos os vestígios de detergente ou desinfetante.



Seguir atentamente as operações de desinfecção, enxaguamento e secagem para evitar a proliferação de bactérias nocivas.

20.7. Inspeccionar as partes

Terminadas as operações de limpeza, enxaguamento e secagem efetuar o seguinte:

Passo	Ação
1	verifique se todas as partes estão perfeitamente limpas e secas
2	garantir que não estejam danificadas ou excessivamente desgastadas
3	substituir as peças desgastadas por peças novas fornecidas apenas pelo fabricante
4	remontar os elementos completamente secos
5	restaurar a alimentação elétrica

Uma vez alcançada a temperatura interna de funcionamento reabastecer o balcão com os produtos.

21. Fechos deslizantes, tampas noturnas (Fig. 8)

Para evitar inúteis dispersões de frio e para garantir a higiene dos produtos expostos durante as horas noturnas ou em caso de suspensão elétrica, estão disponíveis opcionalmente fechos deslizantes (verso VCA) ou tampas noturnas (versão self, H125-150).



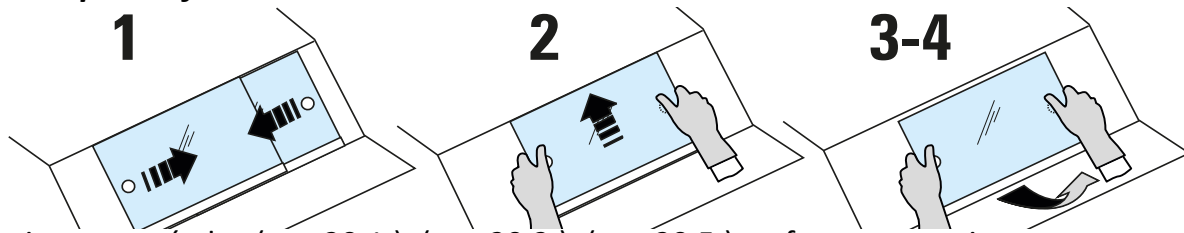
Para os balcões providos de iluminação interna, apagar as luzes antes de fechar o balcão.

21.1. Desmontar os fechos deslizantes

Procedimento

Passo	Ação
1	fazer deslizar as coberturas até ao centro
2	mover as coberturas para cima, assim saem das guias inferiores
3	rodar a parte inferior para o operador
4	extrair as coberturas

21.2. Limpar os fechos deslizantes



Respeitar os capítulos (cap.20.1.), (cap.20.2.), (cap.20.5.) e efetuar o seguinte:

Passo	Ação
1	levantar e retirar os fechos, usar as duas mãos, usar luvas de trabalho
2	apoiá-los delicadamente num plano horizontal, NÃO parti-los ou danificá-los
3	limpar tal como indicado na limpeza das partes em vidro (cap.20.5.)
4	voltar a montar os fechos

22. Carregar o refrigerante pag.5 pag.6



PERIGO! Gás refrigerante. Explosão. Asfixia, alteração do ritmo cardíaco, queimaduras de gelo, efeitos anestésicos.

ANTES DE QUALQUER OPERAÇÃO ESVAZIAR COMPLETAMENTE O SISTEMA!



ATENÇÃO! INCÊNDIO. Queimaduras. Asfixia.

NÃO usar chamas livres e instrumentos elétricos próximo do gás



Somente técnicos especializados podem realizar a carga de refrigerante e intervir no circuito do gás de acordo com o *Regulamento Europeu 842/2006*

Verificar a perfeita retenção do circuito do refrigerante

Usar apenas peças de substituição originais homologadas

Gases refrigerantes usados

- para o tipo e massa do refrigerante consulte a placa de identificação (cap.9.)
- para a carga de refrigerante consulte o esquema pag.5-6

Tipo de Gás	Descrição
R134a; GWP ₍₁₀₀₎ = 1300 R404A; GWP ₍₁₀₀₎ = 3750	estes gases, utilizados nos modelos com grupo incorporado ARNEG Portuguesa, pertencem família: - HFC = gases fluorados de elevado conteúdo de efeito de estufa (GWP), disciplinados pelo protocolo de Quioto.

Procedimento

Passo	Ação
1	verificar a perda de refrigerante com um detetor de fugas adequado
2	drenar completamente o sistema, recuperar o gás com uma bomba adequada
3	eliminar a causa da perda ou perdas
4	executar o vácuo em todo o sistema
5	recarregar o sistema com o mesmo tipo e quantidade de gás, consultar a placa de identificação (cap.9.)
6	recarregar através da válvula situada perto do compressor


Os balcões com grupo incorporado são hermeticamente fechados e a carga de refrigerante é inferior a 3 kg. No estão, portanto, sujeitos obrigação de manual de instalação ou a verificações periódicas das perdas de gás refrigerante.




Os componentes do circuito são inacessíveis.

Para qualquer intervenção no compressor, enviar o balcão para um centro de assistência autorizado ARNEG

23. Desmontagem do balcão

 Este balcão é constituído por 75% de materiais recicláveis.

Preparação	<ul style="list-style-type: none"> recuperar o refrigerante remover o óleo lubrificante
Obrigações	<ul style="list-style-type: none"> desmontar o balcão em conformidade com a normativa que diz respeito gestão dos resíduos prevista em cada país e com respeito ao ambiente em que vivemos. de acordo com a legislação em vigor, este balcão é considerado como resíduo perigoso e portanto, é incluído na obrigação de recolha separada e não pode ser tratado como resíduo doméstico nem ser mandado para aterro sanitário. entregar os componentes do circuito de refrigeração íntegrais em centros especializados para a recuperação de refrigerante <p> <i>todas as operações como o transporte e o tratamento dos resíduos devem ser executados exclusivamente por <u>pessoal especializado e autorizado</u></i></p>
Responsabilidade	o utilizador deve entregar o balcão a eliminar no centro de recolha especificado pela Autoridade local ou indicado pelo Fabricante para a recuperação e reciclagem de materiais.

O balcão é composto por	Material	Componentes
	Tubo de ferro	
Cobre, alumínio		circuito frigorífico, sistema elétrico e estrutura das portas
Chapa zincada		painéis inferiores, painéis pintados, estrutura básica, prateleiras, bandejas
Poliuretano expandido (CO ₂)		isolamento térmico
Vidro temperado		portas
Madeira		estruturas laterais do recipiente espumado
PVC		para-choques
Esferovite		costas termoformadas
Policarbonato		proteção das lâmpadas fluorescentes

24. Garantia

O comprador pode usufruir da garantia fornecida pelo Fornecedor apenas se cumprir estritamente as indicações neste manual, em especial se:

- operar sempre dentro dos limites de utilização do balcão
- efetua sempre uma manutenção constante e diligente
- autoriza ao uso da máquina os operadores e técnicos treinados para o efeito e com capacidade e aptido comprovadas (ver cap.4-5-6)

24.1. Condições de garantia


Exceto em caso de convenções personalizadas, as máquinas são garantidas, apenas se acabadas de sair de fábrica, por um ano a partir da data de envio, excluindo as peças elétricas e associadas.

Dentro deste período serão substituídos ou reparados gratuitamente os componentes que, a critério dos nossos técnicos, sejam considerados defeituosos.

Para quaisquer outros detalhes sobre as condições de garantia veja as condições de venda.

24.2. Condições de garantia (Estrangeiro)

Para garantias com países estrangeiros consultar os acordos com o respetivo fornecedor ou gerente da área.

 O não cumprimento das exigências contidas neste manual anulará a garantia.




25. Peças de reposição



Use apenas peças de reposição originais

- substituir componentes antes que fiquem desgastados pelo uso para evitar danos a pessoas e bens
- execute as verificações de manutenção periódicas exigidas por contrato

26. Resolução de problemas (Troubleshooting)

Problema	Possíveis causas	Possíveis soluções
O balcão para ou não liga 	<ul style="list-style-type: none"> ● black-out elétrico ● interruptor geral apagado ● ficha desligada ● elevada temperatura do gás (R290) ● intervenção de proteções (fusíveis, interruptores magnetotérmicos/diferenciais) ● controlador eletrónico avariado 	<ul style="list-style-type: none"> ● verificar a causa do black-out ● ligar o interruptor ● reintroduzir a ficha ● verificar a limpeza do condensador ● depois de restaurada a alimentação elétrica, verificar se todas as aparelhagens elétricas do local tem condições de religar-se sem provocar a intervenção das proteções de sobrecarga, caso contrário modificar o sistema de modo a diferenciar o arranque dos vários dispositivos. <p> <i>Se não restaurar o fornecimento de energia num curto espaço de tempo, coloque as mercadorias numa câmara frigorífica para manter a temperatura de armazenamento.</i></p>
O balcão no arrefece suficientemente	<ul style="list-style-type: none"> ● o balcão está em fase de descongelação ● as aberturas estão bloqueadas ● a carga não está distribuída uniformemente ● o condensador está sujo ● o balcão está perto de correntes de ar ou fontes de calor ● o balcão não está nivelado ● evaporador obstruído por gelo 	<ul style="list-style-type: none"> ● esperar o final da descongelação (cerca de 30 min) ● libertar as tomadas de ar ● recarregar a mercadoria de forma ordenada (Fig. 14) ● limpar o condensador (cap.20.4.) ● controlar a posição do balcão na loja (cap.1) ● nivelar o balcão, ver (cap.12.)
o balcão faz ruído	<ul style="list-style-type: none"> ● os parafusos não estão bem apertados ● o balcão não está nivelado 	<ul style="list-style-type: none"> ● apertar os parafusos ● nivelar o balcão (cap.12.)
Condensação 	<ul style="list-style-type: none"> ● condições ambientais inadequadas ● a circulação do ar não é adequada ● as resistências de aquecimento dos vidros não funcionam ● os vidros não estão bem fechados 	<ul style="list-style-type: none"> ● controlar a posição do balcão na loja (cap.12.) ● controlar o funcionamento das ventoinhas e ligações elétricas ● controlar as ligações elétricas ● verificar o funcionamento das resistências ● fechar bem os vidros

Installation and Operation Manual

TABLE OF CONTENTS

ILLUSTRATIONS	1
Technical data	9
Safety messages	35
Safety labels affixed to the cabinet.....	35
Personal protective equipment	35
Prohibitions and provisions.....	35
For the cabinet	36
For goods	36
For the environment	36
For use	37
Residual hazards, Safety Devices (PPE) and emergency situations.....	37
Purpose of the manual/Field of application - Subjects concerned	37
Description of the cabinet - Intended use (Fig. 1).....	38
Standards and certifications, conformity statement	39
Identification - Rating Plate.....	40
Transport.....	40
Storage	41
Installation, environmental conditions, first cleaning	41
Wiring.....	43
Start, control, and adjustment of the temperature	44
Introduce the goods.....	44
Defrosting and water drainage	45
Draining the water.....	45
Demisting and anti-condensation	45
Lighting.....	45
Replacing the lamps	45
Maintenance and cleaning.....	48
Cleaning products (Fig. 17)	48
General instructions	48
Cleaning of the outer parts (Daily / Weekly)	49
Clean the internal parts (Monthly)	49
Cleaning specific materials	49
Cleaning stainless steel parts.....	50
Check the parts.....	50
Sliding lids, night blinds (Fig. 8).....	51
Remove the sliding lids.....	51
Clean the sliding lids	51

Load the refrigerant pag.5 pag.6.....	51
Dismantle the cabinet	52
Warranty:	52
Warranty conditions (Italy).....	53
Warranty conditions (Overseas).....	53
Spare parts	53
Troubleshooting (Troubleshooting)	53

Material annexed to the cabinet:

- Cabinet data sheet
- Product conformity
- Product label
- Probe layout
- Wiring diagrams
- Channel combination Kit
- Declaration of conformity

1. Safety messages

Below are the safety messages provided in this manual:



DANGER! It indicates a hazardous situation that, if not avoided, leads to death or severe injuries.



WARNING! It indicates a hazardous situation that, if not avoided, leads to death or severe injuries.



ATTENTION! It indicates a moderate hazard that, if not avoided, may cause mild injuries.

2. Safety labels affixed to the cabinet

There are safety symbols on the cabinets bring the hazards and precautions to the attention of the operators and technicians.

	risk of live voltage and electrocution		danger of moving parts (fans)
	equipotentiality		exact points for inserting the forklift brackets see (cap.10.)

3. Personal protective equipment

Below is the Personal Protective Equipment (PPE) mandatory for the technicians authorized to intervene on the cooling cabinet:

	safety goggles		safety footwear
	safety gloves		clothing, overall

4. Prohibitions and provisions



DANGER! Electrical equipment, live parts. Electrocution.
REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!



WARNING! Gas leaks. Intoxication.

- unplug the cabinet via the master switch upstream of the cabinet
- Do NOT stay in the room where the cabinet is located if it is not appropriately ventilated.

WARNING! FIRE. Burns. Choking.

- follow the evacuation procedure effective in the event of a fire
- unplug the cabinet via the master switch upstream of the cabinet.
- do not use water to extinguish the flames, but dry extinguishers only.



Carefully read the manual to find out how to avoid accidents and use the cabinet correctly

Responsability

The manufacturer is not liable for:

- improper, incorrect and unreasonable use of the cabinet
- incorrect installation not performed in accordance with the norms indicated
- interventions carried out by unqualified/untrained personnel
- defects in the electrical power supply
- severe maintenance and cleaning provided
- use of accessories that are not provided nor authorized by ARNEG S.p.A.
- unauthorized modifications and interventions
- use of non-original spare parts
- non compliance with instructions

Any other use or modification that is not indicated in this manual or not authorized by ARNEG S.p.A. are dangerous, void the warranty and invalidates the declaration of conformity provided


English

by the Machinery Directive 2006/42 CE.


4.1. For the cabinet

Provisions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> ● use the cabinets only indoors ● the refrigerated cabinet preserves the temperature of goods, it does not reduce it ● the cabinets are designed to preserve/display only fresh foodstuff, frozen, both cooked and pre-cooked (hot meals) ● operations inside the electrical panel are reserved to qualified staff only 	<p>DO NOT remove guards or panels that require the use of special tools to be removed</p> <p>DO NOT remove the cover of the electrical panel</p> <p>DO NOT obstruct the air inlet/outlet passages.</p>

4.2. For goods

Provisions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> ● introduce the goods already cooled at the temperature that complies with the cooling chain ● check at least twice a day, weekend included, that the temperature of the cabinet and the goods is maintained ● load the cabinet so that the goods from a longer time is sold before the newly received goods (stock rotation) ● load the cabinet in order observing capacity limitations ● use containers suitable for preserving the goods ● regularly check the operation of automatic defroster (frequency, duration, air temperature, restoration of normal operation etc.) 	<div style="background-color: #d3d3d3; padding: 5px; border: 1px solid black;">  <p>DANGER!: flammable propellant. Explosion. DO NOT introduce aerosol sprays</p> </div> <p>DO NOT introduce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - heated products - drugs - fishing bait <p>DO NOT overload the cabinet</p>

4.3. For the environment

Provisions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> ● room temperature and humidity should not exceed the specified values ● maintain the maximum efficiency of the air-conditioning, heating and ventilation systems of the point of sale ● the speed of air inside the room in the vicinity of cabinet openings should NOT exceed 0.2 m/s ● protect the goods against sunlight 	<div style="background-color: #d3d3d3; padding: 5px; border: 1px solid black;">  <p>High temperatures. Overheating of the goods: DO NOT use spotlights with incandescence lamps aimed directly on the cabinet.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ● Avoid having air currents or the output from the air conditioning system aimed directly towards unit openings. ● Limit the temperature of the irradiating surfaces that are present in the sales area, for example, by insulating the ceilings.

4.4. For use

Provisions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> ● work with caution and diligence. ● always use the PPE (personal protective equipment) provided (cap.3.). ● carry out maintenance regularly. ● all interventions needed on the cabinet should be performed by a specialized technician. ● check the outflow of water that ensues to the defrost (free the drips, clean any filters, check the siphons, etc.). ● dispose of the defrost water, or that used for washing, in the sewer system or water treatment plant compliant with legislation in force, the water can come into contact with pollutants due to: <ul style="list-style-type: none"> - nature of product, - any residue; - accidental breakage of packaging containing liquids - use of improper detergents. 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>DANGER! electrical equipment. Electric shock. DO NOT use/touch the cabinet with wet or damp hands and feet.</p> </div> <p>DO NOT climb on the trolley bumper rail Use of the cabinet IS PROHIBITED to:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● children ● staff: <ul style="list-style-type: none"> - with reduced sensorial and metal disability - without experience or knowledge on how to use the cabinet - persons who cannot safely use the unit without supervision or instructions. - who are not sober or are under the effect of narcotics. ● do not allow children to play with the cabinet

5. Residual hazards, Safety Devices (PPE) and emergency situations

Below are the residual risks that cannot be eliminated through redesign, construction techniques and accident prevention:

Risks	Risk reduction
<p>due to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - protruding parts - suspended loads (loading/unloading phase) - electrical power cables; - accumulation of electrostatic charges - moving parts - load falling from the structure, - access inside the cabinet (i.g. by climbing on the front side) 	<ul style="list-style-type: none"> ● wear suitable clothing (free of loose parts) ● <u>use Personal Protective Equipment (cap.3.):</u> <ul style="list-style-type: none"> - safety footwear - cut resistant gloves - safety footwear, cut resistant gloves, cut resistant clothing (apron with jacket, protection for legs etc.) - goggles for protection against projections, safety helmet - protective helmet ● check equipotential connection ● prohibits behavior that is not suitable with warnings, signals etc. (to be provided by the Customer)

The correct use of the machine, as provided in the manual, protects the operator and the cabinet from dangerous situations.



You can still check emergency situations for which you should use the experience of the operator/engineer, and it must never compromise your own and others' safety by performing risky or hasty manoeuvres.




6. Purpose of the manual/Field of application - Subjects concerned




Carefully read the manual to find out how to avoid accidents and use the cabinet correctly

This manual contains general information on the line of refrigerated cabinets **Venezia 2** manufactured by ARNEG S.p.A. and the instructions deemed necessary for its proper



functioning.

Addressees	<p>The manual is divided into chapters. Each chapter is intended to a specific professional operation:</p> <p> QUALIFIED OPERATOR: qualified person instructed to perform operation, adjustment, cleaning, and maintenance of the cabinet.</p> <p> EXPERT TECHNICIAN: technician trained and authorized by the body specified in the contract (manufacturer/ dealer/distributor) to perform: installation, maintenance, repair, replacement and revision, aware of the risks to which he is exposed and able to take all measures to protect himself and the other people, minimizing the damage with respect to the specific risks involved.</p> <p>For each figure are defined the skills required to operate on the cabinet in safe conditions.</p> <p> <i>Where not specified, the chapter regards both subjects described.</i></p>
-------------------	--

Casing	<p>The manual should be preserved:</p> <ul style="list-style-type: none"> - by specifically assigned staff - In a suitable place, known to all the employees assigned to maintenance, to be consulted at any time. <p>If handed over to third parties:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deliver the manual to any new user or owner - send written notice to the manufacturer. <p>If the manual gets lost or damaged, ask a copy to the manufacturer.</p>
---------------	---

-  - *The manual must be considered a part of the cabinet and must be stored during its entire lifetime.*
- *the original language of the manual is Italian, which is the only official language.*
- *The manufacturer is not responsible for translations into other languages that do not respect the original meaning.*
- *The contents of the present manual represent the state of the art and technology used to manufacture the cabinet that were valid at the time the cabinet described was placed on the market; it therefore cannot be considered outdated if subsequent updates are made tied to new norms or know-how.*

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

-  **DANGER! Electrical equipment. Electric shock.**
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 documentation **CANNOT** in any way make up for cultural or intellectual deficiencies of the personnel that interacts with the device.*

The subjects concerned	The cabinet is intended to be used by qualified personnel, instructed and trained by the employer to its use and concerning the risks that it can entail.
Intended use	Venezia 2 , is a line of display cabinets called "serve over counters" intended for preserving and selling salami and meats, dairy products, and food; the cabinets are powered by a remote condensing unit.
Responsability	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.



These Arneg S.p.A. cabinets comply with the provisions of 2012/19/CE Directive 49/2014)

WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) known in Italy as **RAEE (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)**, aimed at preventing the increase of said waste, promoting recycling and decreasing disposal.

The crossed bin symbol present on the product plate declares that:

- the cabinet is marketed as of January 1, 2011 (reference date valid in Italy only, Law 25/2010, LD 194/2009)
- the product lies within the obligation for separate collection and cannot be treated as domestic waste or taken to a waste disposal site

It is the user's responsibility to deliver the product intended to be dismantled to the collection centre specified by the local WEEE (RAEE) authorized body for professional recovery and recycling.

If the product is replaced with a new one, the user can request the dealer to take the old product, regardless of its brand.

It is the responsibility of the manufacturer to provide for recovery, disposal and treatment at the end of product's service life either directly or through the collection system.

Breaches of the Standard envision specific sanctions, fixed independently, with its own law, by each individual State Member of the EU and binding in accordance with all those who are subject to these rules.

On considering this product a WEEE, Arneg S.p.A. interprets the Orgalime guidelines, taking into account the implementation, by the Italian law with Legislative Decree 49/2014, both of the 2012 / 49/EC Directive, and the 2011/65/EC (RoHS) Directive, relating to use of hazardous substances in electrical and electronic equipment.

For further information, see your Local Authority, the Dealer, the Producer. The Directive is not applied to the product sold outside the European Community.

8. Standards and certifications, conformity statement

All models of refrigerated cabinets described in this manual and belonging to the line: **Venezia 2** meet the essential requirements concerning safety, health at the workplace and protection required by the following European Directives:

Directive	Harmonised standards applied:
Machinery Directive - 2006/42/CE	EN ISO 14121; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
2004/108/CE Electromagnetic Compatibility	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
2006/95/CE Low Voltage	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
RoHS Directive 2011/65/CE; (restricted use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment)	EN 50581
European Regulation EC-1935/2004 (on materials intended for contact with the goods)	EN 1672-2



Article 3 section 3 of Directive **CEE 97/23 (PED)** does not apply to these cabinets.

The performance of these refrigerated cabinets was determined through tests conducted in compliance with standard:

- **EN ISO 23953:2012** in environmental conditions corresponding to climatic class 3 (25 °C , 60% U.R.) see table:

Environmental climatic classes as per UNI EN ISO 23953

Climatic Class of the testing chamber	Dry bulb temp. °C	Relative Humidity %	Dew point °C	Weight of water vapour in dry air g/kg

0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

The weight of water vapor in dry air is one of the main points that affect the performance and power consumption of the cabinets

Declaration of conformity A copy of the conformity statement is annexed to the cabinet
If you lose the original copy of the Declaration of Conformity supplied with the cabinet, download a copy by filling out the form available on the internet addresses:
- for Italy: <http://www.arneg.it/conformita/it>
- overseas: <http://www.arneg.it/conformita/en>

9. Identification - Rating Plate

The serial plate with all the technical specifications (Fig. 2) is affixed to the side of the cabinet:

N°	Trade
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	operating current consumption
8	operating electrical power absorbed in the refrigeration phase (fans+hot wires+lighting)
9	operating electrical power absorbed in the defrosting phase (armoured heaters+hot wires+ fans+lighting)
10	lighting power (where included)
11	usable display surface
12	type of refrigerant fluid used by the system to operate
13	weight of refrigerant gas loaded in every system (only for cabinets with a built-in motor)
14	environmental climatic class and temperature of reference
15	class of protection against humidity
16	number of the job order based on which the cabinet has been manufactured
17	number of purchase order based on which the cabinet has been put in production
18	year of manufacture of the cabinet
19	heating capacity
20	QR code




For support, provide the manufacturer with:

- the product name (2); the serial number (4); the job order number (16).
- **DO NOT** remove the serial plate for any reason

10. Transport



WARNING! Heavy object. Crushing
The handling area should be free of persons and objects.

 The loading-unloading operations must be performed by qualified personnel capable of checking the weights, the exact lifting points, and the means most suitable both in terms of safety and load-bearing capacity.

The cabinets come with a frame-platform in wood fixed to the base for their displacement with forklifts.


Features of the forklift Use a forklift:

- with suitable specifications in compliance with applicable standards
- NOT worn/damaged
- manual or electrical suitable for lifting the cabinet, with a nominal capacity greater than or equal to 1000 kg
- with compliant and NON worn cables


Safe handling (what to do)

- make sure there are no foreign objects within the handling area
- always place the lifting brackets in the indicated points
- always introduce the brackets completely
- balance the weight of the unit so as to ensure that the load remains balanced (Fig. 3).

 **WARNING! Heavy object. Crushing**
Observe the indications regarding safe handling

 ● Dragging. Collapse/deformations/tear-off

- **DO NOT** drag/push the cabinet
- **DO NOT** use the glass as hooking/connection/gripping point
- Observe the indications regarding safe handling


 **DO NOT** use handling procedures other than those indicated.

11. Storage

Remedy

- the cabinets must be stored indoors, with a temperature ranging between **25°C and +55°C** and a humidity between **30%** and **90%**.
- before storing the cabinets, check that the packing is intact and that it does not display defect that may compromise preservation of the cabinets.


What to avoid

 UV rays. Permanent deformation of plastic materials /damage of cabinet parts.
DO NOT store the cabinets in uncovered areas and therefore subjected to atmospheric agents and to direct sunlight.

12. Installation, environmental conditions, first cleaning

 **WARNING!**
 Before any operation use all precautions possible to avoid injury to the operator, wear the Personal Protective Equipment provided (cap.3.).

 **Installation is reserved to technicians trained and authorized by the body specified in the contract (manufacturer/dealer/distributor)**

 - It is the responsibility of the customer to provide the installation area
 - Changes to the setup described here must be authorized by ARNEG S.p.A.

The cabinet can be delivered packed as follows:


- with frame in wood fixed to the base and nylon casing blocked by straps (standard) (Fig. 5).
- with a cardboard casing (on request) (Fig. 6).

- in wooden crate (on request) (Fig. 7).

The installation area should	<ul style="list-style-type: none"> ● comply with the local standards in force ● comply with the environmental climatic class (cap.8.) ● have a floor able to support the weight of the cabinet ● a switch with automatic protection against short circuits, ground discharges and dispersions between the electric power line and the machine; ● have the space required for: correct circulation of air, use and maintenance
-------------------------------------	--

Environmental conditions	For a correct operation of the cabinet, the room temperature and relative humidity must not exceed the limits relative to climatic class 3 (+25°C; R.H. 60%) established by the norms EN-ISO 23953 - 2 with which the counter has been tested.
---------------------------------	--

Cabinet delivery	<ul style="list-style-type: none"> ● make sure the packing is intact and that it does not display readily apparent damages; ● carefully perform the unpacking operation in order not to damage the cabinet; ● check that cabinet components are intact ● should you notice any damage immediately inform the manufacturer
-------------------------	---

Installation procedure	Step	Action
	1	carefully examine the installation area, eliminating any danger to the operator;
	2	 remove the package only if the cabinet is placed in the operation area
	3	remove the fastening screws from the wooden frame (Fig. 8)
	4	remove the wooden frame
	6	install and adjust the regulation feet at a maximum height of 25 mm (Fig. 9)
	7	adjust the horizontal position of the cabinet using a spirit level (Fig. 10)
	9	check that all feet are into contact with the floor

- before connecting the cabinet to the electrical line, make sure that the rating plate data matches the characteristics of the electrical system to which the cabinet must be attached.
- if the cabinet is moved to another located, repeat levelling, incorrect levelling leads to incorrect operation of the cabinet
- level the cabinet both in front and back



DO NOT install the cabinet (Fig. 4):

- in areas at risk of explosion
- in open air and therefore subjected to atmospheric agents;
- near heat sources (direct sunlight, heating systems, incandescence lamps, etc.)
- near air currents (near doors, windows, air-conditioning systems, etc.) that exceed a speed of **0.2 m/s**

Firts cleaning	<ul style="list-style-type: none"> ● gently remove the protective film, eliminate glue residues with suitable solvents ● carry out the first cleaning using neutral products, dry with a soft cloth
-----------------------	---




DO NOT use alcohol to clean the parts in methacrylate (Plexiglas).
DO NOT use abrasive substances or metal sponges




ATTENTION! Abandoned packaging parts. Injuries.


DO NOT leave parts of the package (nails, wood, paper clips, etc.) and tools used for the operation (pliers, scissors, etc.), on the work area.
These objects must be removed with appropriate means and brought to their respective collection places.

 For correct disposal, the package consists of:
Wood - Polystyrene - Polythene - PVC - Cardboard.

13. Wiring 

 **DANGER! Live parts. Electrocutation.**
REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!
- check that the casing does not come into contact with the electrical panel


 **Provide a suitable grounding system!**

 The systems must be set up in accordance to the norms that regulate manufacture, installation, use, and maintenance foreseen by the norms in force in the country where the cabinet is installed.
To ensure normal operation, the maximum variation of the voltage must range between +/- 6% of the nominal value.

Responsability	Customer	provide a power line to the cabinet connection point.
	Installer	provide the anchoring devices for all the wires in input and output to/from the cabinet.
	ARNEG	ARNEG S.p.A. denies all liability with respect to the user or third parties for: - damages caused by failures or malfunction of the systems installed upstream of the cabinet - damages to the cabinet due to causes arising directly from malfunction of the electrical system


Power power supply

- the supply lines of the electric energy should meet the requirements of power consumption of the cabinet(cap.9).
- check that the power line:
 - has wires with suitable cross section
 - is protected against over-current and dispersions toward earth in accordance with the rules in force
- for the power supply lines measuring more than 4-5 m, increase the section of the cables appropriately.

 The replacement of the damaged power cord is reserved to the manufacturer or a body authorized by the same.


Automatic safety switches

- protect the upstream cabinets with omnipolar circuit breakers with suitable characteristics that will also have the function of master switches for cutting off the line
- instruct the operator on the position of the switches to be reached quickly in case of EMERGENCY


 **DANGER! Live parts. Short circuit. Emergency.**
The circuit breakers must not open the circuit on neutral point without opening it simultaneously on phases and, however, must allow complete cut off in overvoltage conditions category III

Cabinets with built-in unit

- the cabinets are preset for plug connection (NOT SUPPLIED)
- install a suitable plug of suitable capacity, compliant with regulations in force and observe the safety rules:
yellow-green = ground / light blue = neutral / brown-black = phase
- the electrical cable must be stretched to avoid damaging it or endangering people

 **DANGER! Live parts. Short circuit. Emergency.**
Do not use sockets already connected to other users, nor reducers, pins or multiple sockets.


- Before connected**
- consult the wiring diagrams annexed to the cabinet before wiring
 - 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 wiring

 *If the electrical supply is interrupted, the electrical equipment of the shop will not restart, triggering the overload protection devices; modify the system to differentiate the enablement of the various devices.*

14. Start, control, and adjustment of the temperature


Cabinets with remote unit the cooling temperature is controlled by means of:


- mechanical thermometer (Fig. 11)
- electronic controller (optional) (Fig. 12)

 *The controller is set in the factory during testing.
To change the set parameters, contact the manufacturer.*

Cabinets with built-in unit Below is described the start-up procedure:


Step	Action
1	cut off power to power plug 1 (Fig. 12).
2	insert plug 2 and restore power.
3	operate the master switch of the electrical cabinet . Result: The cooling system starts functioning immediately.
4	after about 60 minutes of operation with the cabinet empty, check the temperature.
5	if the temperature has reached the storage values introduce the goods.

 *Load the goods cooled at storage temperature*

 *If the thermostat is powered by batteries:*

- replace the discharged batteries with similar ones
- do not dispose of batteries in the environment
- consign the batteries to authorized collection centres

15. Introduce the goods


 *max allowed capacity evenly distributed of tray: **300 kg/m²** (Fig. 14)
max allowed capacity evenly distributed of shelves: **160 kg/m²** (Fig. 14)*

Remedy

- arrange the products in order and evenly (Fig. 14)
- observe the loading line (Fig. 15)
- introduce products already cooled at the required storage temperature
- open/close the sliding locks using only the handle
- load the cabinet so that the goods from a longer time is sold before the newly received goods (stock rotation)

What to avoid

- **DO NOT** obstruct/impede the flow of cooled air (Fig. 16)
- **NEVER** exceed the loading line
- **NEVER introduce heated products**
- **DO NOT** obstruct in any way the inlet of cooled air with: goods, price labels, price supports, decorative items etc.


 *- Arrange the goods without leaving empty spaces, to improve cabinet performance
- The inflow of warm air into the cabinet is inevitable; if a thin layer of frost builds up due to high humidity, keep the doors closed for 2 hours.
- The Client should check that all operations observe the standards in force*

16. Defrosting and water drainage

Type of defrosting	<p>Simple stop with consequent arrest of refrigeration cycle.</p> <p>during defrosting:</p> <ul style="list-style-type: none"> - the temperature of stored products increases - the increase in temperature falls within the limits provided by Law. <p>upon defrosting completion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - the cabinet reaches the operating temperature immediately
---------------------------	--

16.1. Draining the water

Cabinets with built-in unit	Defrost water is collected by a specific drain and conveyed into a tray placed at the base of the cabinet. To simplify the operation, provide a drain to ground (see remote unit).
Cabinets with remote unit	<p>Install a floor drain with a slight slope to avoid:</p> <ul style="list-style-type: none"> - unpleasant odours inside the cabinet - dispersion of cooled air - malfunction of the cabinet due to moisture <p>Procedure</p> <ol style="list-style-type: none"> 1-install a suitable siphon between the drain 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.*

17. Demisting and anti-condensation

Venezia 2 is equipped with a ventilated demisting system on the display window.

18. Lighting

Internal lighting of the unit is obtained through fluorescent lights.
The position of the light switch is shown in pos(Fig. 12).(A)

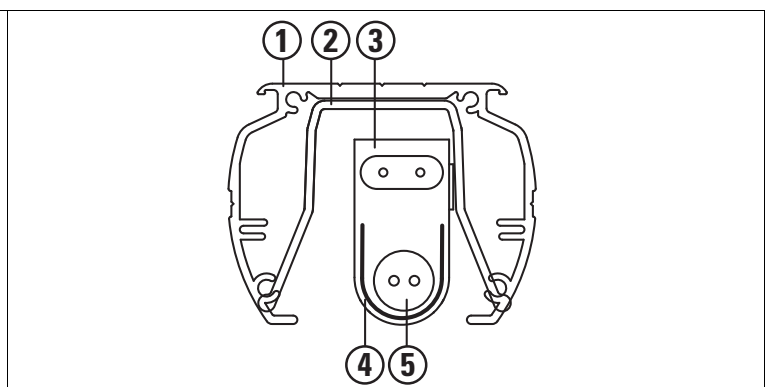
-  To increase energy savings, the cabinet can be equipped, on request, with low consumption **LED** lights that allow:
- reduced lighting consumption
 - reduced refrigerated load
 - duration of the lights for more than 6 years
 - uniform lighting intensity and colour
 - improvement of the lighting as temperature drops.
 - instant power on

19. Replacing the lamps



**DANGER! Live parts. Electrocutation.
REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!**

1	top ceiling light profile
2	PVC clip
3	bulb holder
4	polycarbonate
5	bulb



1	top ceiling light profile	
2	PVC clip	
3	LED support metal sheet	
4	ceiling light support clip	
5	TABLE	

Procedure - single bulb fluorescent light


Step	Action	
1	<p>- remove the polycarbonate cover - turn the bulb by about 90° (until it clicks) and pull it out from the bulb-holder</p> <p> Replace the bulb with an identical one</p>	
2	- reassemble the polycarbonate cover	


Procedure - fluorescent light bulb assembly

Step	Action	
1	<p>- force the PVC clip with a screw driver (2) as shown in the figure - remove the light bulb assembly</p>	
2	<p>- unscrew the PVC clips from the light bulb unit</p> <p> Replace the light bulb unit a new one that is identical</p>	

<p>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - retighten the PVC clips into the holes - re-insert the light bulb inside the aluminum profile until it clicks 	
----------	--	--

Procedure - LED light

Step	Action	
1	- see point 1 "procedure - fluorescent light bulb assembly"	
2	<ul style="list-style-type: none"> - force the ceiling light support clip - 4 - - remove the LED <p> Replace the LED light bulb with an identical one</p>	
3	- re-insert the light bulb inside the aluminum profile until it clicks	

 Upon completion, you can supply power to the cabinets

20. Maintenance and cleaning



DANGER! Live parts. Electrocution.

REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!

DO NOT wet, spray water or clean directly the electrical parts of the cabinet (fans, interior lighting, electrical cables etc.)

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



ATTENTION! Cold surfaces. Injuries, burning. Glass breakage.

Wait for the glass parts to reach room temperature.

DO NOT apply hot water to cold glass surfaces.



Protect the hands with work gloves.



The products will damage due to germs and bacteria.

Respect of the Hygiene Standards and the cold chain is indispensable to guarantee the protection of the consumer's health.

The cleaning operations must include:

Step	Trade	Description
1	Washing	roughing, removal of approximately 97% of the dirt)
2	Sanitization	cleaning+disinfection: - cleaning : removal of visible dirt - disinfection : removal of microorganisms remained after cleaning
3	Rinsing	
4	Drying	

20.1. Cleaning products (Fig. 17)

Best

- clean water at maximum temperature of 30°
- soft cloth
- mild and neutral detergents

DO NOT use detergents

- with alcohol or similar products to clean the parts in methacrylate (Plexiglas).
- in powder
- with granules
- either acidic or alkaline (bleach, ammonia)
- concentrates
- with unknown chemical composition
- abrasive products, chemical/organic solvents
- abrasive sponges, scourers, sharp tools
- aggressive solvents (acetic acid, citric acid etc.)

20.2. General instructions

- The surfaces to be cleaned and the detergents and water used for cleaning must not exceed a maximum temperature of 30°C.
- Accurately dry with a soft cloth;



ATTENTION!

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

- **DO NOT** aim the jet directly on the varnished or plasticised surfaces
- **DO NOT** apply the products directly onto the surfaces to be cleaned
- **DO NOT** use steam cleaning equipment
- **DO NOT** apply too much force
- **DO NOT** bring the jet too close to the dirt, it can cause injury to the operator and contaminate parts that have already been cleaned, as well as the environment.
- avoid detergents from coming into contact with nearby products.

ATTENTION!

Floor cleaning products. Fumes. Corrosion. Breathing impairment.

- avoid contact, inhalation.



Should you use pressure washers (Fig. 18):

- use **LOW PRESSURE** systems (max 30 bar) with suitable capacity to remove any dirt present
- keep at a minimum distance of 30 cm from the surfaces to be cleaned.

20.3. Cleaning of the outer parts (Daily / Weekly)

Clean all external parts of the cabinet every week

See "General instructions" (cap.20.2.).

20.4. Clean the internal parts (Monthly)

Refer to chapters (cap.20.1.) and (cap.20.2.) and follow the steps given:

Step	Action
1	remove all products from the inside of the cabinet
2	remove all the removable parts, such as display dishes, grid trays, etc.
3	wash with lukewarm water (max 30°C)
4	disinfect using an antibacterial detergent.
5	carefully clean the bottom tank, the drip, and the grid that protects the water drain, eliminating all foreign bodies that have fallen through the suction grid lifting, if necessary, the sheet of the fans.
6	carefully dry using a soft cloth



Should you notice ice built up, call a specialized technician.

Cabinets with built-in unit

● **Clean the capacitor (Fig. 19)**

- clean the capacitor every 30 days to remove dust
- Clean with brushes with rigid bristles (non metallic) or use a vacuum cleaner.



DO NOT touch/crush the probes
DO NOT fold or damage capacitor's blades

● **Clean the water collection tray**

- the collection tray can be removed for cleaning
- remove the tray and clean
see "General instructions" and "Cleaning the internal parts".

20.5. Cleaning specific materials


Material	Remedy	What to avoid
Glass	<ul style="list-style-type: none"> ● use a soft cloth with a neutral detergent or soap and lukewarm water (max 30°C). ● 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 (door seal profiles)	<ul style="list-style-type: none"> ● use a cloth soaked in neutral detergent ● clean with a cloth soaked in clean water 	<ul style="list-style-type: none"> ● DO NOT use wax, concentrate detergents containing petroleum, bleach, spray for glasses, nor abrasive cleaners, flammable fluids

Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> ● Use a soft cloth with a neutral detergent or soap and lukewarm water (max 30°C). ● 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 soap and lukewarm water (max 30°C). ● Immediately remove all traces of water or detergent using a dry cloth in order to prevent marks from forming. ● If necessary, before treating the entire surface, test on a small hidden area and verify that the cleaner will not damage the finish or color 	<ul style="list-style-type: none"> ● DO NOT use acid or alkaline detergents (e.g. bleach), soda and solvents which could corrode the surfaces ● DO NOT use rough, abrasive materials which can scratch the surfaces ● DO NOT use steam cleaning equipment ● DO NOT use rough cloths ● Moderate the use of liquid detergent: excess use causes water infiltration and consequent wood bulging

20.6. Cleaning stainless steel parts

Certain situations can cause the formation of rust on the surfaces in steel:

- iron remains 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.

Remedy	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>recent stains and rust:</u> <ul style="list-style-type: none"> - 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> <ul style="list-style-type: none"> - use chemical substances on the stainless steel that contain 25% of nitric acid or similar substances. ● <u>persistent stains and rust:</u> <ul style="list-style-type: none"> - sandpaper or polish with a stainless steel brush. After this operation, wash with detergents and carefully dry. <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;">  <ul style="list-style-type: none"> - This intervention may however cause <u>scratches</u> to the surfaces due to the abrasive cleaning method. - DO NOT use hydrochloric acid on stainless steel surfaces </div>
---------------	---



ATTENTION! Slippery floor. Falling.

Remove from the floor any items such as sponges, rags, waste of water or detergent.



Carefully clean any residue of detergent or sanitizer.



Carefully follow the sanitizing, rinsing and drying procedures to prevent proliferation of harmful germs.

20.7. Check the parts

Once you have completed sanitizing, rinsing and drying, proceed as follows:

Step	Action
1	check that all parts are perfectly clean and dry
2	check that they are not damaged or too worn
3	replace worn parts with new ones provided by the manufacturer
4	install the parts perfectly dry
5	restore electrical power supply.

Once the internal operating temperature has been reached, it is possible to load the products.

21. Sliding lids, night blinds (Fig. 8)

To avoid unnecessary dispersions of cold and to ensure hygiene of the goods exposed during night time hours or in the event of electrical suspension, rear sliding closures (VCA version) or night blinds (self version H125-150) are available.



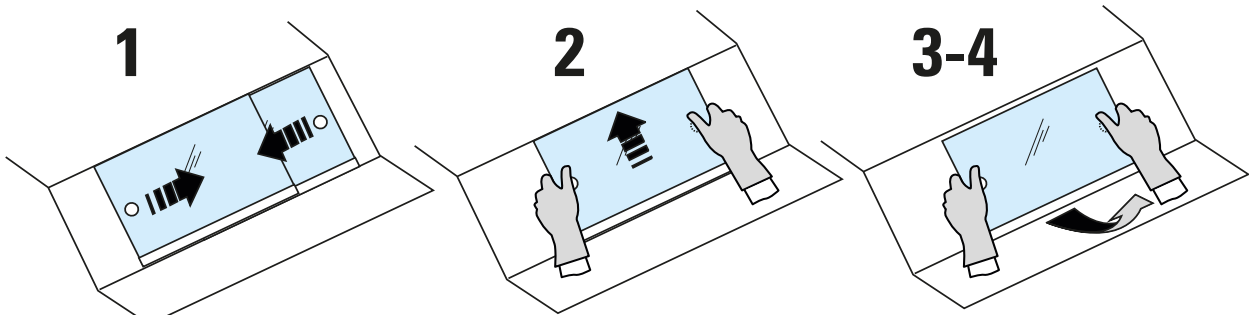
For cabinets that have inner lighting, turn off the lights before closing the cabinet.

21.1. Remove the sliding lids

Procedure

Step	Action
1	slide the glass lids towards the centre
2	move the lids upwards to make them come out from the lower rail guides
3	rotate the lower part towards the operator
4	remove the lids

21.2. Clean the sliding lids



Refer to chapters (cap.20.1.), (cap.20.2.), (cap.20.5.) and follow the steps given:

Step	Action
1	lift and remove the closures, use both hands and wear safety gloves
2	gently place them on a flat surface, DO NOT break or damage them
3	clean as indicated in the glass parts cleaning section (cap.20.5.)
4	reinstall the closures

22. Load the refrigerant pag.5 pag.6 



DANGER! Refrigerant Gas. Explosion. Asphyxiation, alteration of heart pace, burns from frost, anaesthetic effects.

BEFORE ANY OPERATION EMPTY THE ENTIRE SYSTEM!



WARNING! FIRE. Burns. Choking.

NEVER use naked flames and electrical tools next to gas



Only qualified engineers are authorized to load the refrigerant and operate on gas circuit as per *European Regulation 842/2006*

Check that refrigerant circuit is perfectly sealed

Only use original approved spare parts

Refrigerant gases used

- for the type and weight of refrigerant please consult the serial plate (cap.9.)
- for refrigerant load please refer to diagram pag.6-7

Type of gas	Description
R134a; GWP ₍₁₀₀₎ = 1300 R404A; GWP ₍₁₀₀₎ = 3750	these types of gases used in built-in unit models ARNEG S.p.A. belong to: - HFC family, e.g. fluoride gas with high green-house effect (GWP) regulated by the Kyoto protocol.
R290; GWP ₍₁₀₀₎ = 3	this gas belongs to the family: hydrocarbon

Procedure

Step	Action
1	check refrigerant leaks using a specific leak detector
2	empty the entire system and recover the gas with a suitable pump
3	remove the cause of the leak
4	apply vacuum to the entire system
5	load the system with the same type and quantity of gas, refer to the serial plate (cap.9.)
6	load through the special valve provided next to the compressor

Cabinets with built-in unit are hermetically sealed and the refrigerant charge is less than 3 kg. It is therefore not subject to the obligation of a plant booklet or periodic checks of the loss of refrigerant (Presidential Decree n.147 of 15 February 2006 Article 3 and 4)



The components of the circuit are not accessible.

For any intervention on the compressor, send the cabinet to a support centre authorized by ARNEG

23. Dismantle the cabinet



This product is made up by 75% of recyclable materials.

Preparazione

- recover the coolant
- remove the lubricating oil.

Obligations

- dismantle the cabinet in accordance with the local laws on waste disposal and in respect of the environment in which we live
- this product is considered by the Legislature in force to be a dangerous waste and therefore its separate waste collection is obligatory and it cannot be treated as domestic waste nor assigned to a waste dump.
- hand over the components of the cooling circuit intact to specialist centers for refrigerant recovery



All these operations as also transport and waste treatment must be exclusively performed by specialized and authorized personnel.

Liability

The user must deliver the cabinet to be dismantled at the collection center specified by local authorities or indicated by the manufacturer for the recovery and recycling of materials.

The cabinet consists of

Material	Components
Iron tube	bottom frame
Copper, Aluminium	refrigeration circuit, electrical system, and doors frame
Galvanized plate	motor base, lower panels, varnished panels, base structure, shelves, trays
Expanded polyurethane (CO ₂)	thermal insulation
Tempered glass	doors
Wood	foamed tank side frames
PVC	shock absorber
Polystyrene	thermoforming panel
Polycarbonate	fluorescent bulbs protection

24. Warranty:

The Buyer can take advantage of the warranty provided by the supplier only by carefully observing the instructions given in this manual, in particular if:

- operating within cabinet's limitations on use
- to carefully and constantly carry out maintenance operations;

- authorizes the use of the machine by operators and technicians trained for the purpose and with proven skills and behaviour (see chap.4-5-6)

24.1. Warranty conditions (Italy)

Unless otherwise agreed, the machines are guaranteed only if factory new, for one year from the date of shipment, except for the electrical parts and related parts.

Within this period, the parts will be replaced or repaired for free at the discretion of our technicians that will assess if they are defective.

For further details on warranty conditions please check the sales terms.

24.2. Warranty conditions (Overseas)

For overseas warranty see the agreements with the respective dealers or area managers.



Failure to comply with the instructions in this manual shall void the warranty.

25. Spare

parts








Use only original spare parts

- replace the parts before wearing excessively to avoid damage to persons or property
- carry out scheduled maintenance as provided in the agreement

26. Troubleshooting (Troubleshooting)

Problema	Possible causes	Possible solutions
The cabinet stops and does not restart 	<ul style="list-style-type: none"> • power black-out • master switch turned off • plug detached • high gas temperature (R290) • breakers triggered (fuses, thermal breakers/differential switches) • electric controller faulty 	<ul style="list-style-type: none"> • check the cause of the black-out • turn on the switch. • insert the plug • check the temperature of the condensing unit • if the electrical supply is restored, check that all the electrical equipment of the shop will restart without triggering the overload protection devices; otherwise, modify the system to differentiate the enablement of the various devices. <p> <i>If power is not restored in a short time, store the goods in a cold room to maintain the storage temperature.</i></p>
The cabinet does not cool enough	<ul style="list-style-type: none"> • the cabinet is in defrosting phase • air inlets are obstructed • the load is not distributed evenly • the capacitor is dirty • the cabinet is next to air currents or heat sources • the cabinet is not levelled • evaporator obstructed by ice 	<ul style="list-style-type: none"> • wait for defrosting to complete (about 30 min) • release air inlets • load the goods in order (Fig. 14) • clean the capacitor (cap.20.4.) • check the position of the cabinet inside the store (cap.1) • level the cabinet see (cap.12.) •
The engine is noisy	<ul style="list-style-type: none"> • screws and bolts are loose • the cabinet is not levelled 	<ul style="list-style-type: none"> • tighten the bolts and screws • level the cabinet see (cap.12.)

Condensate 	<ul style="list-style-type: none"> ● improper environmental conditions ● air circulation is improper ● the window heaters do not work ● the windows are not closed properly 	<ul style="list-style-type: none"> ● check the position of the cabinet inside the store (cap.12.) ● check the operation of fans and wiring ● check electrical connections. ● check heaters operation. ● close the windows properly
Cabinet temperature is too high or too low  	<ul style="list-style-type: none"> ● improper environmental conditions ● output air temperature is outside the specified range ● the cabinet is in defrosting phase ● the capacitor or the evaporator are freezing. ● the load is not distributed evenly ● the capacitor or the evaporator are obstructed or dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> ● check the position of the cabinet inside the store (cap.12.) ● check the operation of evaporator fan ● check wiring and input voltage ● the fans are installed reversely; check and restore the air flow direction ● check that fan plenum is sufficient and not obstructed ● check the intake pressure that should comply with rated specifications ● check defrosting parameters ● check that the intake is not obstructed ● load the goods in order (Fig. 14) ● clean them (cap.20.4.)
Water leaks, unpleasant odour 	<ul style="list-style-type: none"> ● cabinet drains are obstructed or damaged ● water collection tray is sealed incorrectly ● water collection tray overflows ● lacking coupling between cabinets in channel or sealed incorrectly 	<ul style="list-style-type: none"> ● release the drains, ● repair or replace the drains ● seal it properly ● check wiring of evaporation heater ● check the operation of evaporation heater ● install and seal the joints
Frost or ice build up 	<p>in the cabinet</p> <ul style="list-style-type: none"> ● fans do not work ● heaters broken ● Sdef probe detached <p>in the evaporator</p> <ul style="list-style-type: none"> ● air currents that alter the circulation of refrigerated air 	<ul style="list-style-type: none"> ● check electrical connections. ● check the ventilation inside the store



in all cases not described or where it is not possible to solve the problem by following these directions call the nearest support centre

Installations- und Gebrauchshandbuch

INHALTSVERZEICHNIS

ABBILDUNGEN.....	1
Technische Daten.....	9
Sicherheitsmeldungen	57
Sicherheitsschilder, die am Möbel befestigt sind	57
Persönliche Schutzausrüstungen	57
Verbote und Vorschriften	57
Für das Möbel.....	58
Für die Ware	58
Für die Umgebung	58
Für den Gebrauch.....	59
Restrisiken, persönliche Schutzausrüstung und Notfallsituationen.....	59
Zweck des Handbuchs/Anwendungsfeld - Zielgruppe	59
Darstellung des Möbels - Vorgesehener Zweck (Fig. 1)	60
Richtlinien und Zertifizierungen, Konformitätserklärung	61
Kennung - Angaben Typenschild.....	62
Transport.....	63
Einlagerung	63
Installation, Umgebungsbedingungen, erste Reinigung	63
Elektrischer Anschluss.....	65
Anlauf, Kontrolle und Regelung der Temperatur.....	66
Beladen des Möbels.....	67
Abtauen und Wasserablass.....	67
Wasserablass	67
Kondensations- und Beschlagschutz.....	67
Beleuchtung	67
Lampenwechsel.....	68
Wartung und Reinigung	70
Reinigungsprodukte (Fig. 17).....	70
Allgemeine Hinweise	71
Reinigung der äußeren Teile (Täglich / Wöchentlich)	71
Reinigung der Innenteile (Monatlich).....	71
Reinigung bestimmter Materialien.....	72
Reinigung des Edelstahls	72
die Teile müssen auch kontrolliert werden	73
Schiebetüren, Nachrollos (Abb. 8).....	73
Die Schiebetüren abmontieren	73
Die Schiebetüren reinigen	74

Kältemittel einfüllen S.5 S.6	74
Entsorgung des Möbels.....	75
Gewährleistung	75
Garantiebedingungen (Inland)	75
Garantiebedingungen (Ausland).....	76
Ersatzteile.....	76
Problemlösung (Troubleshooting)	76

Unterlagen, die dem Möbel beigelegt sind:

- Technische Daten des Möbels
- Konformität des Produktes
- Produktkarte
- Befestigungsplan der Sonden
- Elektrische Schaltpläne
- Bausatz Kanalverbindung
- Konformitätserklärung

1. Sicherheitsmeldungen

Nachstehend sind die Sicherheitshinweise, die in diesem Handbuch angegeben sind, aufgelistet.:



GEFAHR! Weist auf eine Situation hin, die, wenn sie nicht verhindert wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



WARNUNG! Weist auf eine Situation hin, die, wenn sie nicht verhindert wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



ACHTUNG! Weist auf eine Situation hin, die, wenn sie nicht verhindert wird, zu leichten Verletzungen führen kann





2. Sicherheitsschilder, die am Möbel befestigt sind

Auf den Möbeln sind Schilder vorhanden, die die Aufmerksamkeit der Bediener und Techniker auf Gefahren und Vorsichtsmaßnahmen lenken.

	Gefahr durch elektrische Spannung mit Stromschlagrisiko		in Bewegung befindliche Bauteile vorhanden(Ventilatoren)
	Equipotentialität		Genauere Aufnahmepunkte der Bügel der Hebebühne siehe (Kap.10.)

3. Persönliche Schutzausrüstungen

Hier sind die Symbole in Bezug auf die Persönliche Schutzausrüstung (PSA) angegeben, die Kältetechniker tragen müssen, die am Kühlschrankmöbel Arbeiten durchführen dürfen:

	Schutzbrille		Arbeitsschuhe
	Schutzhandschuhe		Schutzbekleidung, Schutzanzug

4. Verbote und Vorschriften



GEFAHR! Elektrische Geräte, unter Spannung stehende Bauteile Elektrischer Schlag **VOR DURCHFÜHRUNG VON ARBEITEN DIE STROMVERSORGUNG TRENNEN!**



WARNUNG! Gasverlust. Vergiftung

- Trennen Sie das Möbel vom Hauptschalter, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Den Raum mit dem Kühlmöbel verlassen, falls dieser nicht ausreichend belüftet ist.

WARNUNG! BRAND. Verbrennungen. Ersticken

- folgen Sie den Anweisungen der geltenden Evakuierungsmaßnahmen im Brandfall
- Trennen Sie das Möbel vom Hauptschalter, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- zum Löschen der Flammen kein Wasser, sondern nur Trockenfeuerlöscher verwenden.



Sie müssen dieses Handbuch genau durchlesen, um Unfälle zu vermeiden und um das Möbel richtig zu verwenden

Verantwortung Der Hersteller haftet nicht für:

- Unsachgemäßen, falschen und unvernünftigen Gebrauch des Möbels
- Falsche Installation ohne Einhaltung der angegebenen Anweisungen
- Verwendung seitens nicht qualifiziertem / geschultem Personal
- Defekte der Stromversorgung
- Schwere Mängel bei der vorgesehenen Wartung und Reinigung
- Verwendung von nicht vorgesehenem oder zugelassenem Zubehör seitens der Firma ARNEG S.p.A.
- Unbefugte Änderungen und Eingriffe
- Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen
- Nichtbefolgung der Anweisungen


Jede andere Verwendung oder Veränderung, die nicht in diesem Handbuch enthalten oder nicht von ARNEG S.p.A. autorisiert ist, wird als gefährlich eingestuft, annulliert das Recht auf Garantie und macht die Konformitätserklärung, die laut Maschinenrichtlinie 2006/42 EG

vorgesehen ist, ungültig.


4.1. Für das Möbel

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> die Möbel dürfen nur in geschlossenen Räumen verwendet werden das Kühlmöbel behält die Temperatur des Produktes bei, senkt sie aber nicht ab Die Möbel wurden für die alleinige Aufbewahrung und Ausstellung von frischen, eingefrorenen, tiefgekühlten, gefrorenen, gekochten und vorgekochten Lebensmitteln entwickelt und hergestellt (Imbiss). Arbeiten im Schaltschrank dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden 	<p>Entfernen Sie KEINE Schutzvorrichtungen oder Verkleidung, wenn dazu der Einsatz von Werkzeugen notwendig ist.</p> <p>Die Abdeckung des Schaltkastens darf NICHT abgenommen werden</p> <p>Verdecken Sie NICHT die Luftein- und Luftauslässe.</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 die Kühlkette auszeichnet. überprüfen Sie 2 Mal täglich (auch am Wochenende), dass das Produkt die Temperatur hält. Legen Sie die Produkte so in das Kühlmöbel, dass die schon länger ausgestellten Produkte vorher verkauft werden, als die neu eingetroffenen (Produktrotation) Beachten Sie beim Beladen des Möbels die Maximallasten und die Anordnung der Produkte Verwenden Sie geeignete Behälter zur Aufbewahrung der Produkte Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der automatischen Abtaufunktion (Frequenz, Dauer, Lufttemperatur, Wiederherstellung der Betriebsfunktion, usw.) 	<p> GEFAHR!: Entzündbares Treibmittel Explosion. KEINE Spraydosen einführen</p> <p>Folgenden Produkte dürfen NICHT hineingelegt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erwärmte Ware - Pharmaprodukte - Köder zum Fischen <p>Das Möbel NICHT überladen:</p>

4.3. Für die Umgebung

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte nicht über den beschriebenen liegen. Die Klima-, Belüftungs- sowie die Heizanlagen der Verkaufsstelle müssen immer voll funktionstüchtig sein. die Luftgeschwindigkeit in der Nähe der Öffnungen des Möbels darf 0,2 m/s NICHT überschreiten die Ware vor direkter Sonneneinstrahlung schützen 	<p> Hohe Temperaturen. Überhitzung der Ware.</p> <p>Verwenden Sie KEINE Strahler mit Glühlampen, die direkt auf das Möbel gerichtet sind.</p> <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. Für den Gebrauch

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> ● aufmerksam und sorgfältig arbeiten ● Es müssen immer die vorgesehenen Schutzausrüstungen verwendet werden (Kap.3.). ● Alle vorsorglichen Wartungsarbeiten müssen regelmäßig ausgeführt werden. ● Alle Arbeiten am Kühlgerät dürfen ausschließlich nur von einem Kühltechniker ausgeführt werden. ● Stellen Sie den Ablauf des beim Abtauen entstehenden Wassers sicher (Rinnen sauber halten, etwaige Filter reinigen, Siphons prüfen usw.). ● Das abgetaute Wasser oder das Wasser, das zur Reinigung verwendet wurde, muss entweder über das Kanalsystem oder über eine den geltenden Gesetzen entsprechende Reinigungsanlage abgeleitet werden. Das Wasser kann aus folgenden Gründen mit Schadstoffen in Kontakt kommen: <ul style="list-style-type: none"> - Art des Produktes, - Eventuelle Rückstände - Versehentliche Beschädigung der Hüllen, die Flüssigkeiten enthalten - Verwendung von nicht genehmigten Reinigungsmitteln. 	<div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; border: 1px solid black;"> GEFAHR! Elektrische Geräte. Elektrischer Schlag Das Möbel NICHT mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen benutzen/berühren. </div> <p>NICHT auf die Einkaufswagen-Schutzvorrichtung steigen Das Möbel darf NICHT verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● von Kindern ● vom Personal: <ul style="list-style-type: none"> - mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten - das keine Erfahrung oder Wissen über den Gebrauch des Möbels besitzt - das nicht in der Lage ist, das Möbel in Sicherheit ohne Beaufsichtigung oder Unterweisungen zu benutzen. - das nicht nüchtern ist oder unter dem Einfluss von Drogen steht. ● Kinder und Jugendliche dürfen nicht mit dem Möbel spielen

5. Restrisiken, persönliche Schutzausrüstung und Notfallsituationen

Nachstehend sind jene Restrisiken aufgelistet, die durch Schutzvorrichtungen, technische Konstruktionen und persönliche Schutzausrüstungen eliminiert werden können:

Risiken	Verringerung der Risiken
aufgrund von: <ul style="list-style-type: none"> - Vorstehenden Teilen - hängenden Lasten (während der Be- und Entladung) - elektrischen Stromkabeln - Ansammlung von elektrischen Ladungen - in Bewegung befindlichen Teilen - Herunterfallen der Last von der Struktur - Zugang zum Inneren des Möbels (z. B. durch Hinaufsteigen mit den Füßen auf die Vorderseite des Möbels) 	<ul style="list-style-type: none"> ● es muss geeignete Arbeitskleidung getragen werden (z. B. ohne flatternde Elemente) ● <u>Es muss persönliche Schutzausrüstung getragen werden (Kap.3.):</u> <ul style="list-style-type: none"> - Unfallschutzschuhe - Schnittschutz-Handschuhe - Schnittschutz-Bekleidung (Schürze mit Brustlatz, Schutz der Beine, usw.) - Schutzbrillen gegen Splitter - Schutzhelm ● Stromanschluss überprüfen ● Mittels Schildern, Aushängen usw. müssen nicht angemessene Verhaltensweisen verboten werden (Aufgabe des Kunden)

Der in der vorliegenden Betriebsanleitung beschriebene ordnungsgemäße Gebrauch des Möbels ist Voraussetzung dafür, dass die Sicherheit des Bedieners gewährleistet wird und gefährliche Situationen verhindert werden.



Trotzdem kann es zu Notsituationen kommen. In diesem Fall muss man sich auf die Erfahrung des Bedieners/Technikers verlassen, der durch seine Maßnahmen seine eigene Sicherheit und die der anderen nicht beeinträchtigen darf.

6. Zweck des Handbuchs/Anwendungsfeld - Zielgruppe



Sie müssen dieses Handbuch genau durchlesen, um Unfälle zu vermeiden und um das Möbel richtig zu verwenden

Das vorliegende Handbuch enthält allgemeine Informationen über die Kühlmöbelserie **Venezia 2**, die von der Firma ARNEG S.p.A. hergestellt wird. Des Weiteren sind alle Informationen

angegeben, die für dessen ordnungsgemäßen Betrieb notwendig sind.

Zielgruppe

Die Betriebsanleitung ist in Kapitel unterteilt. Jedes dieser Kapitel ist an eine bestimmte Berufsgruppe gerichtet:



FACHARBEITER:

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



KÜHLTECHNIKER:

Geschulter Techniker, der von der im Vertrag angegebenen Firma/Person (Hersteller/Händler/Vermarkter) für folgenden Aufgaben autorisiert wurde: Installierung, außerordentliche Wartung, Reparatur, Austausch und Kontrollen von Bauteilen. Der Techniker muss sich den Risiken bewusst sein und muss alle notwendigen Schutzmaßnahmen ergreifen, um sich selbst und andere vor den Risiken, die die durchzuführenden Arbeiten mit sich bringen, zu schützen.

Für jede Berufsgruppe sind die entsprechenden Zuständigkeiten genau definiert, um das Möbel unter sicheren Bedingungen betreiben zu können.



Wenn nicht anders angegeben bezieht sich das Kapitel auf beide Berufsgruppen

Aufbewahrung

Die Betriebsanleitung muss folgendermaßen aufbewahrt werden:

- Von Personal, das für diesen Zweck ausgewählt wurde
- An einem geeigneten Ort, der dem gesamten Wartungspersonal bekannt ist, damit jederzeit Einsicht genommen werden kann.

Wenn das Möbel an Dritte weitergegeben wird:

- Die Betriebsanleitung muss dem neuen Benutzer oder Besitzer übergeben werden
- Der Hersteller muss darüber informiert werden.

Falls die Betriebsanleitung beschädigt oder verloren wurde, muss beim Hersteller eine neue angefordert werden.



- 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.
- Arneg S.p.A. übernimmt keine Haftung für Übersetzungen, deren Sinn nicht mit dem Original übereinstimmt.
- 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. Darstellung des Möbels - Vorgesehener Zweck (Fig. 1)



GEFAHR! 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.

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.

Vorgesehener Gebrauch

Venezia 2, ist eine Linie von Vitrinen zur Aufbewahrung und dem Verkauf von Wurstwaren, Milch- und Gastronomieprodukten sowie für Fleisch. Sie wird über eine ferngesteuerte oder integrierte Kondensierereinheit versorgt.

Verantwortung Der Kunde bzw. Arbeitgeber haftet für die Qualifizierung und den Körper- und Geisteszustand der für den Gebrauch und die Wartung des Geräts befugten Fachkräfte.



Diese Möbel der Firma Arneg S.p.A. unterliegen der Richtlinie 2012/19/EG (ital. GVD 49/2014) **WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)** in Deutschland bekannt als **RoHS-Richtlinie (Elektro- und Elektronik-Altgeräte)**, die auf die Reduzierung der besagten Abfälle abzielt und das Recycling zur Reduzierung der Entsorgung fördert.

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Etikett des Möbels bedeutet:

- Das Möbel wurde nach dem 01 Januar 2011 auf den Markt gebracht (Bezugsdatum nur für Italien, Gesetz 25/2010, V 194/2009)
- Das Möbel muss separat entsorgt werden. Es darf nicht als Haushaltsmüll behandelt und auf keine Mülldeponie gebracht werden.

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

Beim Austausch des Produktes mit einem neuen, kann der Anwender verlangen, dass der Verkäufer das alte zurücknimmt und zwar unabhängig von seiner Marke.

Der Hersteller ist dafür verantwortlich, dass Recycling, Entsorgung und Behandlung am Ende des Lebenszyklus des eigenen Möbels direkt oder durch ein gemeinschaftliches System möglich ist.

Verstöße gegen die Vorschrift sehen spezifische Strafen vor, die autonom durch eigene Gesetzgebung jedes EU-Staates bestimmt werden und alle sind konform verpflichtet, diese Vorschrift zu beachten.

Arneg S.p.A., die dieses Möbel als der Gruppe WEEE (Elektroschrott) zugehörig einstuft, tritt für die Orgalime-Leitlinien, unter Berücksichtigung der Umsetzung durch die italienische Rechtsprechung mit der Gesetzesverordnung Nr. 49/2014 ein sowie der Verordnung 2012/49/EG und der 2011/65/CE (RoHS), die sich auf die Verwendung gefährlicher Substanzen in elektrischen und elektronischen Apparaten beziehen.

Für weitere Informationen sich mit der eigenen Gemeindeverwaltung, dem Verkäufer, dem Hersteller in Verbindung setzen. Die Verordnung wird nicht für den Verkauf in außereuropäischen Ländern angewandt.

8. Richtlinien und Zertifizierungen, Konformitätserklärung

Alle Modelle der Kühlmöbel, die in diesem Handbuch beschrieben sind:

Venezia 2 entsprechen den grundlegenden Vorschriften in Bezug auf Sicherheit, Gesundheit und Schutzvorrichtungen

die von folgenden europäischen Vorschriften und Gesetzen vorgeschrieben werden:

Richtlinie	Harmonisierte angewandte Normen:
Maschinenrichtlinie 2006/42 EG;	EN ISO 14121; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG;	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG;	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
Richtlinie RoHS 2011/65/EG (Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten)	EN 50581
Europäische Vorschrift EC-1935/2004 (alle Materialien, die mit dem Produkt in Kontakt kommen),	EN 1672-2



Der Artikel 3 Paragraph 3 der Richtlinie **CEE 97/23 (PED)** findet bei diesen Möbeln keine Anwendung.

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

- **EN ISO 23953:2012** zu Umgebungsbedingungen der Klimaklasse 3 (25 °C , 60% R.F.) siehe Tabelle:

Raumklimaklassen gemäß EN ISO 23953

Klimaklasse des Testraums	Trockenkugel-Temp. °C	Rel. Luftfeuchte %	Taupunkt °C	Masse des Wasserdampfes in trockener Luft g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

Die Masse von Wasserdampf in trockener Luft ist einer der wichtigsten Punkte, die die Leistung und den Energieverbrauch des Möbels beeinflussen.

Konformitätserklärung Eine Kopie der Konformitätserklärung ist dem Möbel beigelegt
 Im Fall des Verlusts des Originals der Konformitätserklärung, die zusammen mit dem Produkt 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

An der Möberrückseite befindet sich das (Fig. 2) Maschinenschild mit allen Merkmalen:

Nr.	Bezeichnung
1	Name und Anschrift des Herstellers
2	Name und Länge Möbel
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
19	Erwärmleistung
20	QR-Code



Bei Serviceanfragen müssen folgende Daten dem Hersteller mitgeteilt werden:
 - Produktname (- 2); Seriennummer (- 4); Kommissionsnummer (- 16).
 - **Das Matrikelschild darf unter KEINEN Umständen entfernt werden**

10. Transport



WARNUNG! Schwerer Gegenstand in Bewegung Quetschung.
Quetschung! Im Transportbereich dürfen sich keine Personen und Gegenstände befinden.



Das Auf- und Abladen muss durch Fachpersonal erfolgen, das in der Lage ist, die Gewichte, die genauen Hebepunkte (wo keine Rohre, Kabel, elektrische Kästen usw. vorhanden sind) sowie das bezüglich Sicherheit und Tragkraft optimale Fahrzeug zu ermitteln.

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

Eigenschaften des Hubwagens

- Einen Hubwagen verwenden:
- der den Anforderungen der geltenden Vorschriften entspricht
 - NICHT abgenutzt oder beschädigt
 - manuell oder elektrisch angetrieben, der zum Heben dieses Möbels geeignet ist und eine Tragkraft von 1000 kg oder mehr besitzt.
 - mit geeigneten Seilen und Kabeln, die nicht abgenutzt sind

Handling unter sicheren Bedingungen (wie)

- im Handlingbereich dürfen sich keine Personen aufhalten
- Positionieren Sie die Ladebügel immer auf den entsprechenden Punkten
- Die Gabeln immer komplett einführen.
- Verteilen Sie das Möbelgewicht so, dass der Schwerpunkt der Last ausgeglichen ist. (Fig. 3).



WARNUNG! Schwerer Gegenstand in Bewegung Quetschung.
Folgen Sie den Anweisungen für ein Handling unter sicheren Bedingungen;



- Schleppen. Bruch/Vertormung/Risse
 - Das Möbel darf NICHT gezogen oder geschoben werden
 - Die Glasscheiben NICHT als Befestigungspunkt/Stütze/Anschluss verwenden



Andere als die angegebenen Transportverfahren sind NICHT zulässig

11. Einlagerung

Wie

- Die Möbel müssen in geschlossenen Räumen bei einer Temperatur zwischen **-25°C und +55°C** und einer Luftfeuchtigkeit 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.

Zu vermeiden



Ultraviolette Strahlen Bleibende Verformung der Kunststoffmaterialien/ Beschädigung von Bauteilen des Möbels.
Die Möbel NICHT in ungeschützten Bereichen lagern, in denen sie Witterungseinflüssen und direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind.


12. Installation, Umgebungsbedingungen, erste Reinigung



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



Das Möbel darf nur von Fachpersonal das von der Firma (Hersteller/Händler/ Vermarkter) im Vertrag autorisiert wurde, durchgeführt werden.

-  - Der Kunde ist dafür verantwortlich, den Aufstellungsort des Möbels entsprechend vorzubereiten.
- Alle Änderungen an der hier beschriebenen Installation müssen von der Firma ARNEG S.p.A. genehmigt werden.


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)

Der Installationsbereich muss:	<ul style="list-style-type: none"> • den am Aufstellungsort geltenden Vorschriften entsprechen • der klimatischen Umgebungsklasse entsprechen (Kap.8.) • einen Boden haben, der geeignet ist, um das Gewicht des Möbels zu tragen • mit einem Trennschalter mit automatischen Schutz gegen Kurzschluss, mit einer Erdung und mit Auffächerungen zwischen der elektrischen Speiseleitung und dem Möbel ausgestattet sein. • genügend Platz bieten für: eine geeignete Luftzirkulation, einen ordnungsgemäßen Betrieb und die Wartung
---------------------------------------	--

Umgebungsbedingungen	Für einen einwandfreien Betrieb des Möbels dürfen die Temperatur und Feuchtigkeit nicht die Grenzwerte der Klimaklasse 3 (+25°C; relative Feuchtigkeit 60%) gemäß der Richtlinie EN-ISO 23953 - 2 überschreiten.
-----------------------------	--

Annahme des Möbels	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Verpackung unversehrt ist und keine Schäden aufweist; • Vorsichtig auspacken, um das Möbel nicht zu beschädigen; • Die Unversehrtheit der Möbelbauteile kontrollieren; • wenn Schäden entdeckt werden, müssen Sie sich sofort mit dem Hersteller in Verbindung setzen
---------------------------	--

Installationsprozedur:	Abstand	Arbeitsschritt
	1	Prüfen Sie den Installationsbereich genau und beseitigen Sie alle Gefahren für den Bediener;
	2	 Die Verpackung nur dann abnehmen, nachdem das Möbel im Aufstellungsbereich positioniert wurde
	3	Die Befestigungsschrauben des Holzrahmens entfernen (Fig. 8)
	4	Den Holzrahmen entfernen
	6	Die Füße montieren und bei einer maximalen Höhe von 25 mm einstellen (Fig. 9)
	7	Mit einer Wasserwaage das Möbel horizontal ausrichten (Fig. 10)
	9	Stellen Sie sicher, dass alle Füße ordnungsgemäß am Boden aufliegen

- 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 sowohl hinten als auch vorne ausrichten

 **Das Möbel darf in folgenden Fällen NICHT installiert werden (Fig. 4):**

- in explosionsgefährdeten 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.**

Erste Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie vorsichtig die Schutzfolien und die Kleberreste mit geeigneten Lösungsmitteln • Mit neutralen Reinigern ein erstes Mal reinigen, mit einem weichen Tuch abtrocknen.
------------------------	--





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



ACHTUNG! Liegen gelassenes Verpackungsmaterial Verletzungen. Kein Verpackungsmaterial (Nägel, Holz, Klammern usw.) und keine Werkzeuge (Zangen, Scheren usw.) im Arbeitsbereich liegen lassen. Diese Gegenstände müssen mit geeigneten Mitteln entfernt und den entsprechenden Sammelstellen zugeführt werden.



Für eine korrekte Entsorgung müssen Sie beachten, dass die Verpackung aus folgenden Materialien besteht: Holz - Polystyrol - Polyethylen - PVC - Karton.

13. Elektrischer Anschluss



GEFAHR! Unter Spannung stehende Bauteile. Elektrischer Schlag VOR DURCHFÜHRUNG VON ARBEITEN DIE STROMVERSORGUNG TRENNEN!
 - Stellen Sie sicher, dass das Motorgehäuse nicht mit dem elektrischen Schaltkasten in Kontakt kommt.



Es muss eine geeignete Erdungsanlage installiert werden!



Die Anlagen müssen gemäß der Normen gefertigt werden, die deren Herstellung, Installation, die Bedienung sowie die Wartung entsprechend der geltenden Verordnungen im Aufstellungsland des Möbels regulieren. Um einen regulären Betrieb zu gewährleisten, muss die maximale Spannungsabweichung +/- 6% des Nennwerts betragen.

Verantwortung	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. haftet in folgenden Fällen nicht gegenüber dem Benutzer und Dritten: - Schäden, die durch Störungen oder Fehlfunktionen der dem Möbel vorgeschalteten Anlagen entstanden sind - Schäden, die direkt auf Fehlfunktionen der elektrischen Anlage zurückzuführen sind

Kabel für Stromzufuhr

- Die Bemessung der Versorgungsleitung für elektrische Energie muss der Leistungsaufnahme des Möbels entsprechen (Kap.9.).
- Überprüfen Sie, dass die Speiseleitung:
 - richtig bemessene Kabel hat
 - Muss gegen Überlastung und Auffächerung der Masse gegenüber gemäß den geltenden Richtlinien geschützt werden.
- Für Versorgungslinien, die 4-5 m überschreiten, den Kabelquerschnitt entsprechend erhöhen.



Das beschädigte Netzkabel darf nur durch den Hersteller oder durch die von ihm ernannten Stellen ersetzt werden.

- Schutzschalter**
- Die Möbel müssen mittels eines vorgeschalteten allpoligen automatischen Fehlerstrom-Schutzschalter mit geeigneten Merkmalen geschützt werden, der auch als Haupttrennschalter der Leitung dient.
 - Der Bediener muss über die Position der Not-Ausschalter genau Bescheid wissen, um diese im NOTFALL schnell betätigen zu können.



GEFAHR! Unter Spannung stehende Bauteile. Kurzschluss. Elektrischer Schlag
Die automatischen Fehlerstrom-Schutzschalter dürfen nicht den Kreis am Neutraleiter öffnen, ohne ihn gleichzeitig an den Phasen zu öffnen. Des Weiteren müssen sie die vollständige Trennung ermöglichen, wenn eine Überlastung der Kategorie III gegeben ist.

- Möbel mit integrierter Gruppe**
- Die Möbel sind für den Steckeranschluss vorgesehen (NICHT MITGELIEFERT)
 - Montieren Sie einen Stecker von angemessener Leistung, konform den geltenden, nationalen Verordnungen, unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften:
Gelb-grün = Erdung / blau = neutral / braun-schwarz = Phase
 - Das elektrische Kabel muss entsprechend positioniert werden, damit es nicht beschädigt werden kann und keine Gefahr für Personen darstellt.



GEFAHR! Unter Spannung stehende Bauteile. Kurzschluss. Elektrischer Schlag
Es dürfen keine Steckdosen verwendet werden, an die bereits

- Vor dem Anschluss:**
- Betrachten Sie vor dem Anschließen die beiliegenden Schaltpläne.
 - Kontrollieren Sie, dass die Versorgungsspannung der Angabe des Typenschildes entspricht.
 - Legen Sie alle Metallteile ab: Ringe, Uhren, Armbänder, Ohrringe usw.
 - Führen Sie den Anschluss durch

i 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.

14. Anlauf, Kontrolle und Regelung der Temperatur

- Möbel mit ferngesteuerte r Gruppe**
- Die Kühltemperatur wird mittels folgender Geräte kontrolliert:
- mechanische Thermometer (Fig. 11)
 - Das elektronische Überwachungssystem (Optional) (Fig. 12)
- i** Das Kontrollsystem wird im Zuge der Abnahme in der Werkstatt eingestellt. Um die Einstellungen zu verändern, müssen Sie sich mit dem Hersteller in Kontakt setzen.

Möbel mit integrierter Gruppe Nachfolgend die Prozedur zur Inbetriebnahme:

Abstand	Arbeitsschritt
1	Stromzufuhr zur Steckdose 1 unterbrechen (Fig. 12).
2	Stecker 2 einstecken und Stromzufuhr wieder herstellen.
3	Den Hauptschalter am elektrischen Schaltschrankeinschalten. Ergebnis: Das Kühlsystem setzt sich sofort in Betrieb.
4	Nach 60 minütigem Betrieb bei leerem Möbel, muss die Temperatur kontrolliert werden.
5	Wenn die Konservierungstemperatur erreicht wurde, kann das Möbel mit der Ware beladen werden.



Die abgekühlte Ware muss mit Konservierungstemperatur in das Möbel gelegt werden.

- i** Wenn das Thermostat mit Batterie funktioniert:
- Die leeren Batterien mit einer Batterien der selben Art austauschen
 - Die Batterien NICHT in der Umwelt entsorgen
 - Die leeren Batterien müssen in den entsprechenden Sammelstellen entsorgt werden

15. Beladen des Möbels



*maximales, zulässiges Gewicht, gleichmäßig auf die Wanne verteilt: **300 kg/m²** (Fig. 14)
*maximales, zulässiges Gewicht, gleichmäßig auf die Auflageflächen verteilt: **160 kg/m²** (Fig. 14)**

Wie

- Die Ware gleichmäßig und regelmäßig anordnen. (Fig. 14)
- die Lastlinien respektieren (Fig. 15)
- Nur Ware hineinlegen, die bereits auf die Konservierungstemperatur abgekühlt ist.
- die Schiebtüren nur mit Hilfe des Griffs öffnen und schließen
- Legen Sie die Produkte so in das Kühlmöbel, dass die schon länger ausgestellten Produkte vorher verkauft werden, als die neu eingetroffenen (Produktrotation)

Zu vermeiden

- **Den Fluss der Kühlluft NICHT** behindern/verhindern (Fig. 16)
- **NIE** die Beladelinie überschreiten
- **NIE warme Waren hineinlegen**
- **In KEINER** Weise den Eintritt der Kühlluft behindern: Ware, Preisschilder, Preishalter, Dekoration usw.



- Wenn die Ware so ausgelegt wird, dass keine Leerräume entstehen, wird die Leistungsfähigkeit des Möbels gesteigert.
- 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 geschlossen halten.
- Es obliegt dem Kunden, zu überprüfen, dass alle Arbeiten den geltenden Vorschriften entsprechen.

16. Abtauen und Wasserablass

Art des elektrischen

Einfacher Stopp mit Stopp des Kühlzyklus.

Während des Abtauens:

- die Temperatur der Ware erhöht sich
- die Temperaturerhöhung bewegt sich in einem Bereich, der vom Gesetz erlaubt ist.

Am Ende des Abtauens:

- die Anlage erreicht sofort die Betriebstemperatur

16.1. Wasserablass

Möbel mit integrierter Gruppe

Das Abtauwasser wird durch eine dafür vorgesehene Leitung abgeleitet und in einem Becken unter dem Möbel gesammelt. Aus praktischen Gründen wird empfohlen, einen Ablass am Boden vorzusehen (siehe ferngesteuerte Gruppe).

Möbel mit ferngesteuerte r Gruppe

Einen etwas geneigten Ablauf am Boden anbringen;

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

Prozedur

- 1-Einen geeigneten Siphon zwischen der Ablassleitung und dem Bodenanschluss installieren
- 2-Den Ablassbereich am Boden hermetisch versiegeln.



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

17. Kondensations- und Beschlagschutz

Venezia 2 wird mit einem belüftetem Beschlagschutz-System der vorderen Glasscheibe geliefert.

18. Beleuchtung

Die Beleuchtung des Kühlmöbelinneren erfolgt mit Leuchtstoffröhren.

Die Position des Lichtschalters finden Sie an (Fig. 12) Pos. (A)



Für eine höhere Energieersparnis kann das Möbel mit **LED** - Lampen mit geringem Verbrauch bestellt werden. Vorteile:

- Geringerer Lichtverbrauch
- Geringere Kühllast
- Lebensdauer der Lampen über 6 Jahre
- Gleichmäßige Stärke und Farbe des Lichts
- Bessere Beleuchtung bei Sinken der Temperatur.
- sofortiges Einschalten

19. Lampenwechsel



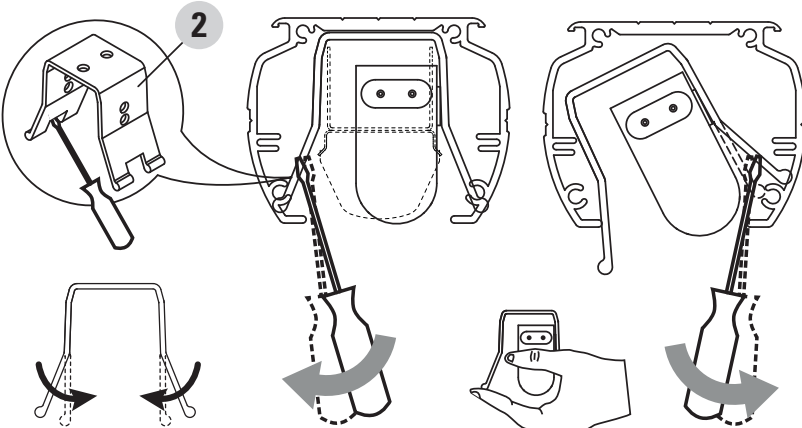
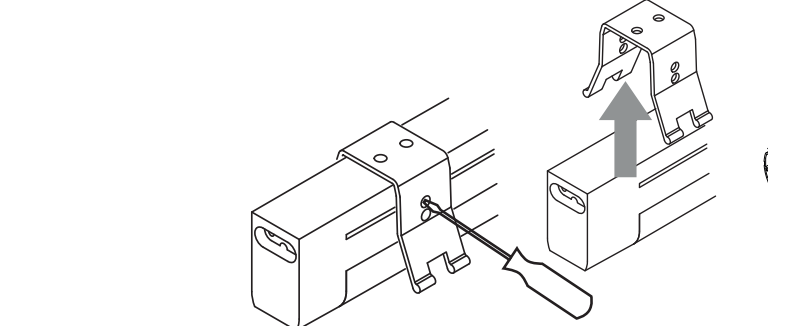
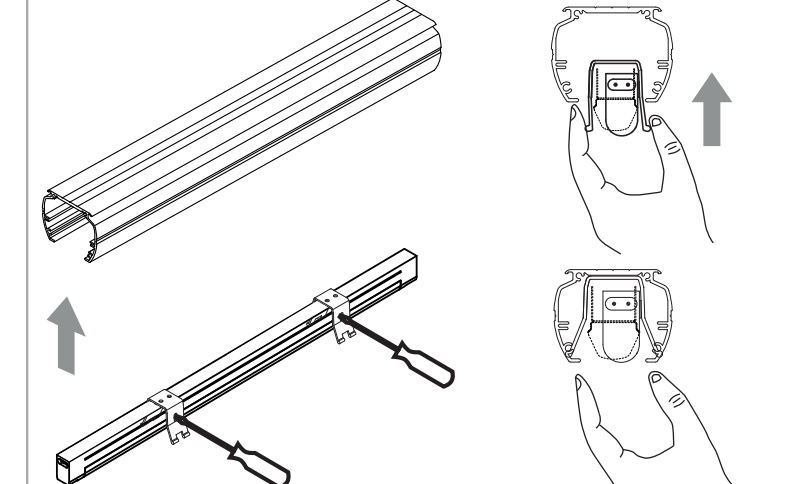
GEFAHR! Unter Spannung stehende Bauteile. Elektrischer Schlag VOR DURCHFÜHRUNG VON ARBEITEN DIE STROMVERSORGUNG TRENNEN!

<table border="1"> <tr><td>1</td><td>Profil obere Deckenleuchte</td></tr> <tr><td>2</td><td>Bügel in PVC;</td></tr> <tr><td>3</td><td>Lampenhalterung</td></tr> <tr><td>4</td><td>Polykarbonat</td></tr> <tr><td>5</td><td>Lampe</td></tr> </table>	1	Profil obere Deckenleuchte	2	Bügel in PVC;	3	Lampenhalterung	4	Polykarbonat	5	Lampe	
1	Profil obere Deckenleuchte										
2	Bügel in PVC;										
3	Lampenhalterung										
4	Polykarbonat										
5	Lampe										
<table border="1"> <tr><td>1</td><td>Profil obere Deckenleuchte</td></tr> <tr><td>2</td><td>Bügel in PVC;</td></tr> <tr><td>3</td><td>Blech Halterung LED</td></tr> <tr><td>4</td><td>Bügel Halterung Deckenleuchte</td></tr> <tr><td>5</td><td>LED</td></tr> </table>	1	Profil obere Deckenleuchte	2	Bügel in PVC;	3	Blech Halterung LED	4	Bügel Halterung Deckenleuchte	5	LED	
1	Profil obere Deckenleuchte										
2	Bügel in PVC;										
3	Blech Halterung LED										
4	Bügel Halterung Deckenleuchte										
5	LED										

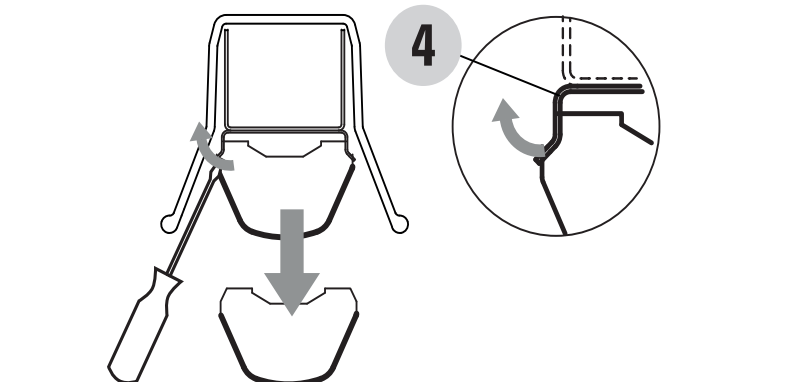
Prozedur - einzelne Fluoreszenzlampe

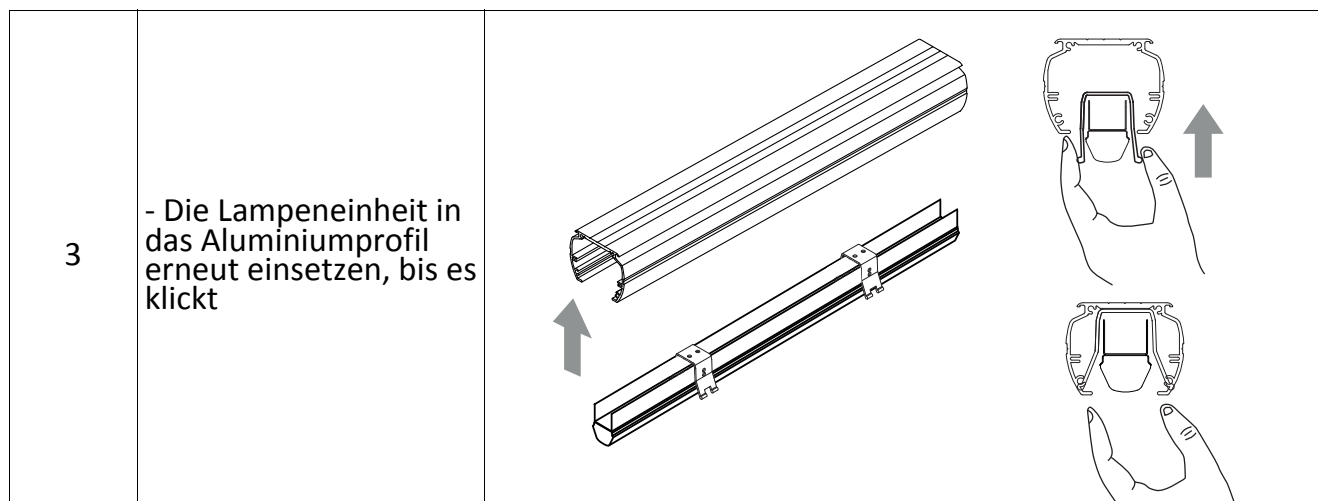
Abstand	Arbeitsschritt	
1	<p>- Die Abdeckung aus Polycarbonat abnehmen</p> <p>- Drehen Sie die Lampe um ca. 90° (bis es klickt) und ziehen Sie sie aus der Lampenhalterung.</p> <p> Tauschen Sie die Lampe durch eine identisches Modell aus.</p>	
2	<p>- Die Abdeckung aus Polycarbonat wieder einbauen</p>	

Prozedur - Einheit Fluoreszenzlampe

Abstand	Arbeitsschritt	
1	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Hilfe eines Schraubenzieher, wie angegeben, Druck auf die PVC-Feder (2) ausüben - Die Lampeneinheit herausziehen 	
2	<ul style="list-style-type: none"> - Die PVC-Federn durch Abschrauben der Schrauben entfernen <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>! Die Lampeneinheit durch ein neues identisches Modell ersetzen</p> </div>	
3	<ul style="list-style-type: none"> - Die PVC-Federn in Übereinstimmung mit den Löchern wieder eindrehen - Die Lampeneinheit in das Aluminiumprofil erneut einsetzen, bis es klickt 	

Prozedur - LED-Lampe

Abstand	Arbeitsschritt	
1	- siehe Punkt 1 "Prozedur Einheit Fluoreszenzlampe"	
2	<ul style="list-style-type: none"> - Üben Sie Druck auf den Bügel der Halterung Deckenleuchte aus - 4 - - Ziehen Sie die Led heraus <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>! Die Led durch ein neues identisches Modell ersetzen</p> </div>	



Am Ende jedes Vorgangs ist es möglich, die Stromversorgung erneut herzustellen

20. Wartung und Reinigung



GEFAHR! Unter Spannung stehende Bauteile. Elektrischer Schlag VOR DURCHFÜHRUNG VON ARBEITEN DIE STROMVERSORGUNG TRENNEN!
 Die elektrischen Bauteile dürfen NICHT direkt mit Wasser oder Reinigungsmittel bespritzt oder befeuchtet werden (Ventilatoren, Deckenleuchten, elektrische Kabel usw.)
 Das Möbel NICHT mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen berühren



ACHTUNG! Kalte Oberflächen. Verletzungen, Verbrennungen. Glasbruch.
 Vor Durchführung von Arbeiten warten Sie, bis die Glasteile auf Umgebungstemperatur abgekühlt sind.
KEIN warmes Wasser auf kalten Glasoberflächen verwenden.



Schützen Sie Ihre Hände mit Arbeitshandschuhen.



*Die Ware wird durch Mikroben und Bakterien verdorben.
 Die Einhaltung von Hygienevorschriften ist unerlässlich, um den Schutz der Gesundheit des Verbrauchers zu gewährleisten*

Unverzichtbare Reinigungsmaßnahmen:

Abstand	Bezeichnung	Beschreibung
1	Reinigung	Vorbereitung; Entfernung von 97% des Schmutzes
2	Sterillisation	Reinigen und desinfizieren: - Reinigen: den sichtbaren Schmutz entfernen - Desinfizieren: Entfernen von krankheitserregende Mikroorganismen, die durch die Reinigung nicht entfernt worden sind.
3	Spülen	
4	Trocknen	

20.1. Reinigungsprodukte (Fig. 17)

- Verwenden Sie**
- sauberes Wasser mit einer Maximaltemperatur von 30°C
 - weiches Tuch
 - sanfte und neutrale Reinigungsmittel

- KEINE Reinigungsmittel mit**
- Alkohol o.ä. zum Reinigen der Methacrylatteile (Plexiglas) verwenden.
 - in Pulver
 - mit Körnern
 - Säuren und Laugen (Bleichmittel, Ammoniak)
 - Konzentrate
 - mit nicht bekannter chemischer Zusammensetzung
 - scheuernde Produkte, chemische/organische Lösungsmittel
 - scheuernde Schwämme, Stahlwolle, spitze Gegenstände
 - aggressive Lösungsmittel (Zitronensäure, Essigsäure, usw.)

20.2. Allgemeine Hinweise

- Die zu reinigenden Oberflächen, das Wasser und die für die Reinigung verwendeten Reinigungsmittel dürfen eine Temperatur von 30° C nicht überschreiten.
- Mit einem weichen Tuch die Oberflächen sorgfältig abtrocknen.



ACHTUNG!

Empfindliche Oberflächen, Fenster. Druckstellen, Kratzer, Korrosion, Schäden, Glasbruch

- **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 aufwenden
- **Den Wasserstrahl NICHT** zu nah auf den Schmutz richten, dies kann dem Bediener Schaden zufügen und bereits gereinigte Teile und die Umgebung verunreinigen.
- Es muss verhindert werden, dass die Reinigungsmittel mit der Ware in Kontakt kommen.

ACHTUNG!

Produkte für den Boden. Dämpfe. Korrosion. Atmungsbeschwerden.

- Den direkten Kontakt und Inhalation vermeiden.



Wenn der Innenbereich mit einem Hochdruckreiniger gereinigt wird (Fig. 18):

- Nur Niederdrucksysteme (max. 30 Bar) die geeignet sind, um alle Arten von Schmutz zu entfernen.
- Einen Mindestabstand von 30 cm zu den zu reinigenden Flächen einhalten .

20.3. Reinigung der äußeren Teile (Täglich / Wöchentlich)

Wöchentlich alle äußeren Möbelteile reinigen
 Siehe „Allgemeine Hinweise“ (Kap.20.2.).

20.4. Reinigung der Innenteile (Monatlich)

Die Kapitel (Kap.20.1.) und (Kap.20.2.) und folgende Vorgehensweise müssen befolgt werden:

Abstand	Arbeitsschritt
1	Die im Möbel aufbewahrte Ware muss vollständig herausgenommen werden.
2	Alle abnehmbaren 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 gefallen sind, und falls notwendig das Blech des Gebläses anheben.
6	Mit einem weichen Tuch sorgfältig abtrocknen.



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

Möbel mit integrierter Gruppe

- **Den Kondensator reinigen (Fig. 19)**
 - Der Konsensator muss alle 30 Tage gereinigt werden, um den Staub zu entfernen.
 - mit einer harten Bürste (keine Metallborsten) oder mit Hilfe eines Staubsaugers reinigen.
- Die Sonden NICHT berühren/anstoßen
Die Flügel des Kondensators dürfen NICHT geknickt oder beschädigt werden
- **Die Wanne zur Wassersammlung reinigen.**
 - Die Wanne zur Wassersammlung kann zu Reinigungszwecken herausgezogen werden.
 - Wanne herausziehen und reinigen.
Siehe „Allgemeine Hinweise“ und „Reinigung der Innenteile“


20.5. Reinigung bestimmter Materialien


Material	Wie	Zu vermeiden
Glas	<ul style="list-style-type: none"> ● Ein weiches Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder lauwarmem Wasser (max. 30°C) und neutraler 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 kalten Glasflächen KEIN warmes Wasser verwenden; das Glas kann brechen und den Bediener verletzen. ● KEIN raues, scheuerndes Material oder Metallkratzer verwenden, die die Glasoberfläche zerkratzen könnten ● KEINE schmutzigen Tücher verwenden
Kunststoff (Dichtungsp profile der Türen)	<ul style="list-style-type: none"> ● eine weiches Tuch verwenden, dass mit einem neutralen Reiniger befeuchtet wurde ● mit einem weichen leicht mit Wasser befeuchteten Tuch nachwischen 	<ul style="list-style-type: none"> ● KEINE Wachse, Reinigungskonzentrate, ölhaltige Mittel, Bleichmittel, Fenstersprays, scheuernde Reinigungsmittel und entflammare Flüssigkeiten verwenden.
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. ● Gegebenenfalls können Sie das Reinigungsmittel auf einer versteckten kleinen Fläche ausprobieren, um sicherzustellen, dass es die Oberflächen oder die Farbe nicht angreift. 	<ul style="list-style-type: none"> ● KEINE Sprays, sauren oder alkalischen Reinigungsmittel (z. B. Bleiche), Soda und Lösungsmittel verwenden, die die Oberflächen verätzen könnten ● KEINE rauen, scheuernde Materialien verwenden, die die Oberflächen zerkratzen könnten ● KEINE Dampfstrahlgeräte verwenden ● KEINE Tücher mit rauen Oberflächen verwenden ● Den Gebrauch von Reinigungsmittel auf ein Minimum reduzieren: Übermäßiger Gebrauch führt zu Infiltrationen, die das Holz quellen lassen.


20.6. Reinigung des Edelstahl

Einige Situationen können die Bildung von Oxid auf Stahlflächen verursachen:

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

Wie	<ul style="list-style-type: none"> ● Neuere Flecken und Rost: - Mit Shampoo oder Neutralreinigern säubern; Schwamm oder Lappen verwenden. Abschließend alle Rückstände des Reinigungsmittels entfernen, gründlich spülen und die Oberflächen sehr genau abtrocknen. ● Ältere Flecken und Rost: - Chemische Mittel für Edelstahl verwenden, die 25% Salpetersäure o.ä. enthalten. ● Hartnäckige Flecken und Rost: - Mit einer Edelstahlbürste schmirgeln oder polieren. Danach mit Reinigungsmittel waschen und sorgfältig abtrocknen. <div style="background-color: #e0e0e0; 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 Edelstahlfächen verwenden </div>
------------	--

 **ACHTUNG!** Rutschiger Fußboden. Stürze.
Es muss alles vom Boden entfernt werden, wie etwa Schwämme, Tücher, Wasser- oder Reinigungsmittelrückstände.

 Alle Reinigungs- oder Desinfektionsrückstände müssen entfernt werden.

 *Die Sterilisation, das Nachspülen und das Trocken müssen sorgfältig durchgeführt werden, um die Vermehrung von gesundheitsgefährdenden Bakterien zu verhindern.*

20.7. die Teile müssen auch kontrolliert werden


Nachdem die Sterilisation, das Nachspülen und das Trocken abgeschlossen sind , müssen Sie wie folgt fortfahren:

Abstand	Arbeitsschritt
1	Sicherstellen, dass alle Teile sauber und trocken sind.
2	Sicherstellen, dass die Teile nicht beschädigt oder zu sehr abgenutzt sind.
3	Abgenutzte Bauteile nur mit vom Hersteller gelieferten Bauteilen ersetzen
4	Die vollständig getrockneten Bauteile wieder montieren.
5	Die Stromzufuhr wieder herstellen.

Nachdem die Innentemperatur für den Betrieb erreicht wurde, kann das Möbel mit den Waren aufgefüllt werden.

21. Schiebetüren, Nachrollos (Abb. 8)

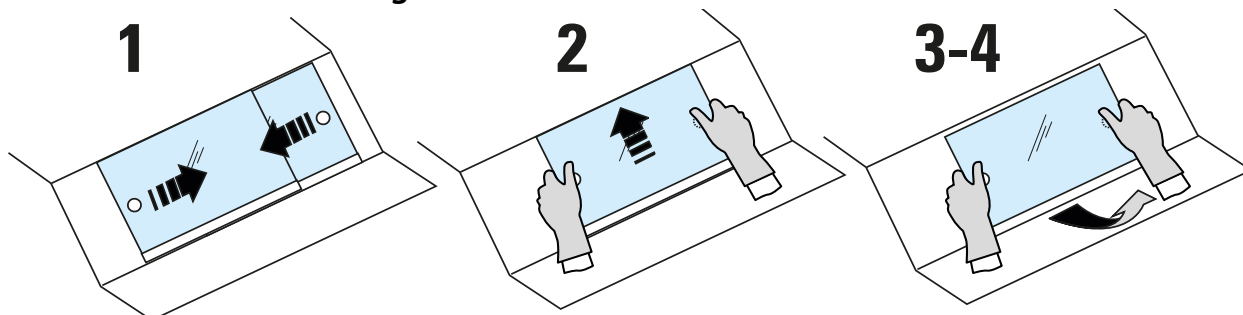
Um unnötige Kälteverluste zu vermeiden und die Hygiene der Ausstellungsware auch während der Nacht oder bei Stromausfall sicherzustellen, sind optional Schiebetüren (Version VCA) oder Nachrollos (Version Self, H125-150) verfügbar.

 Bei Möbeln mit Innenbeleuchtung, das Licht vor Schließen des Möbels ausschalten.

21.1. Die Schiebetüren abmontieren

Prozedur	Abstand	Arbeitsschritt
	1	Schieben Sie die Türen in die Mitte
	2	Heben Sie die Türen an, damit sie aus den unteren Führungen entfernt werden können.
	3	Drehen Sie den unteren Teil in Richtung des Bedieners
	4	Abdeckungen herausnehmen

21.2. Die Schiebetüren reinigen



Die Kapitel (Kap.20.1.), (Kap.20.2.), (Kap.20.5.) und wie folgt vorgehen:

Abstand	Arbeitsschritt
1	Erheben und entfernen Sie die Schiebetüren; gebrauchen Sie beide Hände und Arbeitshandschuhe
2	Stellen Sie sie vorsichtig auf eine horizontale Auflagefläche ab, brechen oder beschädigen Sie sie NICHT
3	Wie in der Reinigung der Glasteile angegeben, reinigen (Kap.20.5.)
4	Schiebetüren wieder einbauen

22. Kältemittel einfüllen S.5 S.6



GEFAHR! Kühlgas. Explosion. Erstickung, Herزرückmusstörungen, Erfrierungen
VOR JEDEM EINGRIFF MUSS DIE ANLAGE VOLLSTÄNDIG ENTLEERT WERDEN!



WARNUNG! BRAND. Verbrennungen. Ersticken
KEINE offenen Flammen und elektronischen Geräte in der Nähe von Gas verwenden



Sowohl das Nachfüllen des Kältemittels als auch Eingriffe am Gaskreislauf dürfen nur von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden, gemäß der *Europäischen Verordnung 842/2006*
 Überprüfen Sie den Kühlmittelkreislauf auf seine Dichtheit.
 Es dürfen nur originale homologierte Ersatzteile verwendet werden.

- Verwendete Kühlgase**
- in Bezug auf Art und Menge des Kühlmittels siehe Typenschild (Kap.9.)
 - Bezüglich der Auffüllung des Kühlmittels siehe Plan S.6-7

Art des Gases	Beschreibung
R134a; GWP ₍₁₀₀₎ = 1300 R404A; GWP ₍₁₀₀₎ = 3750	diese Gase, die bei den eingebauten Gruppen von ARNEG S.p.A. verwendet werden, gehören zur Familie - der Fluorkohlenwasserstoffen an, auch Gas mit Fluorverbindungen mit hohem Treibhauseffekt (GWP) genannt, die durch das Kyoto-Protokoll geregelt werden.
R290; GWP ₍₁₀₀₎ = 3	dieses Gas gehört zur Familie: Kohlenwasserstoffe

Prozedur

Abstand	Arbeitsschritt
1	Verlust von Kühlmittel mittels entsprechender Geräte überprüfen
2	Die Anlage komplett entleeren und das Gas mittels einer geeigneten Pumpe absaugen
3	Den Grund/die Gründe für den Flüssigkeitsverlust beheben
4	Ein Vakuum in der gesamten Anlage aufbauen
5	Die Anlage mit einem gleichwertigen Gas und mit einer angemessenen Menge davon wieder auffüllen, siehe Typenschild (Kap.9.)
6	Mittels des Ventils, das sich in der Nähe des Kompressors befinden, wieder auffüllen

Die Möbel mit eingebauter Gruppe sind luftdicht versiegelt und die Kühlmittelladung liegt unter 3 kg. Daher unterliegen sie weder der Pflicht eines Anlagenbuches noch regelmäßigen Kontrollen auf Kühlmittelverluste (Dekret des Präsidenten der Republik Nr. 147 vom 15. Februar 2006 Art. 3 und 4)



Auf die Komponenten des Kreislaufes kann nicht zugegriffen werden. Für jegliche Art von Eingriff am Kompressor müssen Sie das Möbel an einen autorisierten Kundenservice von ARNEG schicken.

23. Entsorgung des Möbels



Dieses Möbel besteht zu 75% aus recycelbarem Material.

Vorbereitung

- Kühlmittel ablassen und sammeln
- 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.
- Dieses Produkt wird von der geltenden Gesetzgebung als gefährlicher Abfall betrachtet und muss somit getrennt entsorgt werden. Es kann nicht als Hausmüll behandelt oder auf einer Müllhalde abgelegt werden.
- Die Bauteile des Kühlkreises müssen vollständig Firmen übergeben werden, die auf die Wiedergewinnung von Kühlmitteln spezialisiert sind.



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

Verantwortung

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das zu entsorgende Produkt 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:

Material	Bauteile
Stahlrohr	Unterer Rahmen
Kupfer, Aluminium	Kühlkreis, elektrische Anlage und Türrahmen
Verzinktes Blech	Motorgehäuse, untere und lackierte Verkleidungen, Tragwerk, Ablagen, Tablett
Polyurethanschaum (CO ₂)	Wärmedämmung
Temperiertes Glas	Türen
Holz	Seitenrahmen geschäumte Wanne
PVC	Stoßdämpfer
Polystyrol	Thermogeformte Schultern
Polykarbonat	Schutz der fluoreszierenden Lampen

24. Gewährleistung

Der Käufer kann die vom Verkäufer gegebene Garantie nur dann in Anspruch nehmen, wenn er den Anweisungen der vorliegenden Betriebsanleitung und insbesondere folgende Anweisungen genauestens befolgt:

- Das Möbel immer nur innerhalb seiner Grenzen verwenden
- Es muss regelmäßig eine sorgfältige Wartung durchgeführt werden.
- 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 (Inland)

Falls keine anderen Vereinbarungen getroffen worden sind, gilt die Garantie für ein Jahr auf die neue Maschine ab dem Versanddatum. Die Garantie bezieht sich nicht auf die elektrischen und

angeschlossenen Bauteile.

Innerhalb dieses Zeitraumes werden jene Bauteile kostenlos ausgewechselt, die von unseren Technikern als defekt eingestuft werden.

Für weitere Informationen zur Garantie siehe die Vertragsbedingungen.

24.2. Garantiebedingungen (Ausland)

Bezüglich der Garantien im Ausland siehe Vereinbarungen, die mit dem entsprechendem Händler oder Vertriebsleiter getroffen worden sind..

Bei Nichteinhaltung der in diesem Handbuch angegebenen Anweisungen erlischt jeglicher Garantieanspruch.






25. Ersatzteile

Nur Original-Ersatzteile verwenden

- Tauschen Sie die Ersatzteile aus bevor sie komplett abgenutzt sind und somit Personen und Gegenstände zu Schaden kommen können.
- die im Vertrag festgelegten Wartungsarbeiten müssen regelmäßig durchgeführt werden.

26. Problemlösung (Troubleshooting)

Problem	Möglicher Grund	Lösung
<p>Das Möbel schaltet sich ab oder schaltet sich nicht ein</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stromausfall • Hauptschalter abgeschaltet • Stecker herausgezogen • hohe Temperatur des Gases (R290) • Eingriff der Schutzvorrichtungen (Sicherung, Differenzialschalter, Schutzschalter) • Elektronischer Störfallschutz 	<ul style="list-style-type: none"> • Grund für den Stromausfall herausfinden • Hauptschalter einschalten • Stecker wieder einstecken • Prüfen Sie die Reinigung des Kondensators • Prüfen Sie bei einer Unterbrechung der elektrischen Versorgung, dass alle Elektrogeräte des Ladengeschäfts sich wieder einschalten können, ohne dass der Überlastschutz eingreifen muss. Andern Sie anderenfalls die Anlage so, dass der Start der verschiedenen Geräte versetzt wird. <p> Wenn die Stromzufuhr nicht schnell wieder hergestellt werden kann, müssen Sie die Ware in einem Kühlraum zwischen lagern, um die Koservierungstemperatur zu halten.</p>
<p>Das Möbel kühlt nicht genügend ab</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Das Möbel befindet sich in der Abtauphase. • Die Luftzuführungen sind verstopft • Die Last ist nicht gleichmäßig verteilt • Der Kondensator ist schmutzig • Das Möbel befindet sich in der Nähe von Luftströmen oder Hitzequellen • Das Möbel ist nicht richtig ausgerichtet • Der Verdampfer ist mit Eis bedeckt 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Ende des Abtauvorgangs abwarten (etwa 30 Minuten) • Luftzuführungen säubern • Die Ware gleichmäßig verteilt anordnen. (Fig. 14) • Den Kondensator reinigen (Kap.20.4.) • Die Position des Möbels im Geschäft überprüfen (Kap.I) • Möbel ordnungsgemäß ausrichten, siehe (Kap.12.)

Das Möbel ist geräuschvoll	<ul style="list-style-type: none"> Schrauben und Bolzen sich nicht ordnungsgemäß angezogen Das Möbel ist nicht richtig ausgerichtet 	<ul style="list-style-type: none"> Schrauben und Bolzen anziehen Möbel ordnungsgemäß ausrichten (Kap.12.)
Kondensat 	<ul style="list-style-type: none"> Ungeeignete Umgebungsbedingungen Ungeeignete Luftzirkulation Die Heizwiderstände der Fenster funktionieren nicht Die Fenster sind nicht richtig geschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> Die Position des Möbels im Geschäft überprüfen (Kap.12.) Die Funktionstüchtigkeit der Lüftungsräder und die elektrischen Anschlüsse überprüfen Elektrische Anschlüsse überprüfen Die Funktionstüchtigkeit der Widerstände überprüfen Fenster richtig schließen
Die Temperatur des Möbels ist zu hoch oder zu niedrig  	<ul style="list-style-type: none"> Ungeeignete Umgebungsbedingungen Die Temperatur der ausströmenden Luft entspricht nicht den Vorgaben Das Möbel befindet sich in der Abtauphase. Der Kondensator oder der Verdampfer frieren Die Last ist nicht gleichmäßig verteilt Der Kondensator oder der Verdampfer sind verstopft oder schmutzig 	<ul style="list-style-type: none"> Die Position des Möbels im Geschäft überprüfen (Kap.12.) Funktionstüchtigkeit des Verdampfer-Lüfterrades überprüfen Die elektrischen Anschlüsse und die Eingangsspannung überprüfen Die Lüfterräder wurden verkehrt montiert. Der Luftfluss muss überprüft und ggf. korrigiert werden. Überprüfen, dass das Plenum des Lüfterrades ausreichend ist und nicht blockiert wird Überprüfen, dass der Ansaugdruck den Herstelleranforderungen entspricht Die Abtaueinstellungen kontrollieren Überprüfen, dass der Ansaugkanal nicht verstopft ist Die Ware gleichmäßig verteilt anordnen. (Fig. 14) Reinigen Sie die Bauteile (Kap.20.4.)
Wasserverlust Schlechter Geruch 	<ul style="list-style-type: none"> Die Abflüsse des Möbels sind verstopft oder beschädigt Das Wassersammelbecken ist nicht ordnungsgemäß abgedichtet Das Wassersammelbecken läuft über Es fehlen die Verbindungen vom Möbel zum Kanal oder sie sind nicht richtig abgedichtet 	<ul style="list-style-type: none"> Abfluss reinigen, Ausflüsse reparieren oder auswechseln Das Becken ordnungsgemäß abdichten Den elektrischen Anschluss zum Verdampferwiderstand überprüfen Die Funktionstüchtigkeit des Verdampferwiderstandes überprüfen Verbindungen installieren und abdichten
Vorhandensein von Reif oder Eis 	<ul style="list-style-type: none"> im Möbel Die Lufträder funktionieren nicht im Verdampfer Widerstände sind kaputt Sdef-Sonde getrennt Luftströme, die die Zirkulation der gekühlten Luft ändern 	<ul style="list-style-type: none"> Elektrische Anschlüsse überprüfen die Belüftung des Geschäfts kontrollieren



Für alle nicht aufgelisteten Probleme oder wenn das Problem mit den angeführten Lösungen nicht behoben werden kann, müssen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienst in Verbindung setzen.

Manuel d'installation et d'utilisation

TABLES DES MATIÈRES

ILLUSTRATIONS	1
Données techniques.....	9
Messages de sécurité	80
Étiquettes de sécurité présentes sur le comptoir frigorifique	80
Équipements de protection individuelle	80
Interdictions et prescriptions	80
Pour le comptoir frigorifique	81
Pour la marchandise	81
Pour l'environnement:.....	81
Pour l'utilisation.....	82
Dangers résiduels, équipements de protection (EPI) et situations d'urgence	82
Objectif du manuel/ - Champ d'application - Destinataires.....	82
Présentation du comptoir frigorifique - Utilisation prévue (Fig. 1).....	83
Normes et certifications, déclaration de conformité.....	84
Identification - Données de plaque d'identification.....	85
Transport.....	86
entreposage	86
Installation, conditions ambiantes, premier nettoyage	86
Branchement électrique	88
Démarrage, contrôle et réglage de la température	89
Charger le comptoir frigorifique	89
Dégivrage et vidage de l'eau	90
Écoulement de l'eau	90
Anti-buée et anti-condensation	90
Éclairage	90
Substitution des ampoules.....	91
Entretien et nettoyage	93
Produits pour le nettoyage (Fig. 17)	93
Indications générales.....	94
Nettoyer les parties externes (Journalière/Hebdomadaire)	94
Nettoyer les parties internes (Mensuel).....	94
Nettoyer les matériaux spécifiques.....	95
Nettoyer l'acier inox	95
Contrôler les parties	96
Fermetures coulissantes, rideaux nuit (Fig. 8)	96
Démonter les fermetures coulissantes.....	96
Nettoyer les fermetures coulissantes.....	97

Charger le réfrigérant page5 page6	97
Démonter le comptoir frigorifique.....	98
Garantie	98
Conditions de garantie (Italie)	98
Conditions de garantie (Étranger)	99
Pièces de rechange	99
Résolution des problèmes (aide au dépannage).....	99

Matériau annexé au comptoir frigorifique:

- Fiche du comptoir frigorifique
- Conformité produit
- Plaquette produit
- Schéma positionnement sondes
- Schémas électriques
- Kit assemblage canal
- Déclaration de conformité

1. Messages de sécurité

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



DANGER! Indique une situation dangereuse à éviter, qui peut causer la mort ou des blessures graves à la personne.







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, qui peut causer des blessures superficielles.





2. Étiquettes de sécurité présentes sur le comptoir frigorifique

Sur les comptoirs frigorifiques sont présentes les étiquettes pour attirer l'attention des opérateurs et des techniciens sur les dangers et les précautions.

	danger de tension électrique avec risque d'électrocution		présence d'organe en mouvement (ventilateurs)
	équipotentialité		points exacts d'introduction des brides du chariot élévateur voir(chap.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.
- **ne pas utiliser de l'eau pour éteindre le feu, mais uniquement des extincteurs à sec.**



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 ● 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.) 	<p> DANGER!: propegol inflammable. Explosion. NE PAS introduire de bombes spray</p> <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 ambiante à proximité des ouvertures des comptoirs frigorifiques ne doit pas dépasser 0,2 m/s ● protéger les marchandises des rayons solaires 	<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> <ul style="list-style-type: none"> ● Faire en sorte que les courants d'air et les bouches de refoulement de l'installation de climatisation ne soient pas tournés vers les ouvertures des meubles. ● 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 (chap.3.). ● effectuer régulièrement les opérations d'entretien. ● pour toute intervention sur le comptoir frigorifique demander l'assistance d'un technicien frigoriste spécialisé. ● Contrôler le débit des eaux résultant de la décongélation (libérer les orifice 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="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> <p>NE PAS monter sur le pare-chocs L'utilisation du comptoir frigorifique N'EST PAS permise :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● aux enfants ● au 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 : <ul style="list-style-type: none"> - parties saillantes et en relief - charges suspendues (phase de 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 (ex. en montant 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 (chap.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 équipotentiel ● exiger l'interdiction de comportements non appropriés avec des avertissements, signaux etc. (à charge du client)

L'utilisation correcte du comptoir frigorifique 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 repose sur l'expérience de l'opérateur/technicien, 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 frigorifiques Venezia 2 réalisée par ARNEG S.p.A. et les instructions considérées nécessaires 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:

- 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:

- 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)



DANGER! Appareils électriques. Électrocution.

Respecter les réglementations et les lois applicables lors de l'installation et l'utilisation.



- Lire attentivement le manuel avant de l'utiliser et d'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.

À 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 Venezia 2, est une ligne de vitrines appropriée pour la conservation et la vente de charcuterie, produits laitiers, gastronomie et viandes prévue pour l'alimentation avec unité de condensation à distance ou incorporée.

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.



Ces comptoirs frigorifiques d'Arneg S.p.A. relève de la Directive 2012/19/CE (Décret-loi 49/2014)

WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) connue en France comme **DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques)**, visant à freiner l'augmentation des susdits déchets, à en organiser le recyclage et à en réduire l'élimination.

Le symbole de la poubelle barrée présent sur la plaque du comptoir frigorifique déclare que:

- le comptoir frigorifique a été mis en circulation après le 01 janvier 2011 (date de référence seulement pour l'Italie, loi 25/2010, Décret-loi 194/2009)
- le comptoir frigorifique est concerné par l'obligation de la collecte sélective et ne peut être traité de la même manière du déchet domestique ni être conféré en déchetterie

Le client est tenu à livrer le comptoir frigorifique, destiné à l'élimination, au centre de récolte spécifié par les autorités locales pour la récupération et le recyclage WEEE (DEEE) professionnels.

En cas de substitution du comptoir frigorifique avec un neuf, l'utilisateur peut demander au vendeur le retrait du vieux, indépendamment de sa marque.

Le fabricant est responsable de rendre possible la récupération, l'élimination et le traitement de la durée de fin de vie de son comptoir frigorifique en voie directe ou par l'intermédiaire du système collectif.

Les violations de la réglementation prévoient des sanctions spécifiques, fixées en autonomie, avec la propre législation, par chaque état appartenant à la CE et obligeant conformément tous ceux qui sont soumis à la réglementation.

Arneg S.p.A. en considérant ce propre comptoir frigorifique un WEEE (DEEE) se rend interprète des lignes guide d'Orgalime (Organisme de Liaison des Industries Métalliques Européennes), en tenant compte de la transposition, de la part de la législation italienne, avec le décret-loi n° 49/2014, aussi bien de la directive 2012/49/CE, que de celle 2011/65/CE (RoHS), relative à une utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques.

Pour plus d'informations consulter la propre autorité municipale, le vendeur et le fabricant. La directive ne s'applique pas au comptoir frigorifique vendu en dehors de la Communauté Européenne.

8. Normes et certifications, déclaration de conformité

Tous les modèles de comptoirs réfrigérés décrits dans ce manuel d'utilisation de la série: **Venezia 2** 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; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
Compatibilité électromagnétique 2004/108/CE;	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
Basse tension 2006/95/CE;	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
Directive RoHS 2011/65/CE (restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques)	EN 50581
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:

- **EN ISO 23953:2012** aux conditions environnementales correspondantes à la classe climatique 3 (25 °C, 60% U.R.) voir tableau:

Classes climatiques environnementales selon EN ISO 23953

Classe climatique de la chambre d'essai	Temp. bulbe sec °C	Humidité relative %	Point de rosée °C	Masse de la vapeur d'eau en air sec g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

La masse de la vapeur d'eau en air sec est un des points principaux qui influencent les performances et la consommation d'énergie des comptoirs frigorifiques

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 dos du comptoir frigorifique est présente la plaque signalétique (Fig. 2) avec toutes les données caractéristiques:

N°	Nom
1	nom et adresse du fabricant
2	nom et longueur du comptoir 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
19	puissance chauffante
20	QR code



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
La zone de transport doit être libre de personne et choses.



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 Utiliser un chariot élévateur:

s du chariot élévateur

- 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?)

- s'assurer 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
- distribuer 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
 - **NE PAS** utiliser les vitres comme attache/appui/prise
 - Respecter les indications pour déplacer en toute sécurité



TOUTE procédure de transport autre que celles décrites est interdite.

11. entreposage

Que faire?

- 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. Installation, conditions ambiantes, premier nettoyage



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



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




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

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)

La zone d'installation doit	<ul style="list-style-type: none"> ● respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation ● respecter la classe climatique environnementale(chap.8.) ● 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 pour: la bonne circulation de l'air, l'utilisation et l'entretien
Conditions environnementales	Pour un bon fonctionnement du comptoir frigorifique la température et l'humidité relative ambiantes ne doivent pas dépasser les limites relatives à la classe climatique 3 (+25°C; U.R. 60%) établies par la réglementation EN-ISO 23953 - 2 .
Réception du comptoir frigorifique	<ul style="list-style-type: none"> ● contrôler que l'emballage soit intact et ne présente pas de dommages ● 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 immédiatement le fabricant

Procédure d'installation

Pas	Action
1	examiner soigneusement la zone d'installation, éliminer tout danger pour l'opérateur
2	 ôter l'emballage seulement si le comptoir frigorifique est placé dans la zone d'utilisation
3	enlever les vis de fixation sur le cadre en bois(Fig. 8)
4	enlever le cadre en bois
6	monter et régler les pieds à une hauteur maximale de 25 mm(Fig. 9)
7	régler la position horizontale du comptoir frigorifique avec une nivelle (Fig. 10)
9	contrôler que tous les pieds posent sur le plancher

- 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
- Nivelier le comptoir frigorifique devant et derrière



NE PAS installer le comptoir frigorifique (Fig. 4):

- 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.)
- près des courants d'air (à côté des portes, fenêtres, installations de climatisation etc.) qui dépassent la vitesse de **0,2 m/sec**

Premier nettoyage



- ôter délicatement les pellicules de protection, éliminer les résidus de colle avec des solvants adéquats
- effectuer le premier nettoyage en utilisant des produits neutres, sécher avec un chiffon doux



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



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 bonne élimination l'emballage est composé de : bois - polystyrène - polythène - PVC - carton.

13. 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



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 (chap.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 endommagé 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 dans tous les cas doivent permettre la déconnexion totale dans les conditions de surtension de catégorie III

Comptoirs frigorifiques avec groupe incorporé

- les comptoirs frigorifiques sont conçus pour le branchement par fiche (PAS FOURNIES),
- monter une fiche de portée appropriée conforme aux prescriptions nationales en vigueur, en respectant les normes de sécurité: **jaune-vert = terre / bleu-ciel = neutre / marron-noir = phase**
- le câble électrique doit être tendu pour ne pas être endommagé ou dangereux pour les personnes



DANGER! Parties sous tension. Court-circuit. Électrocution
Ne pas utiliser des prises déjà reliées à d'autres usagers, ni réducteurs, fiches ou prises multiples.

Avant de brancher

- consulter les schémas électriques fournis avec le comptoir frigorifique avant le branchement
- contrôler que la tension d'alimentation soit celle indiquée sur les données de la plaque
- retirer tous les objets métalliques portés: anneaux, 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.

14. Démarrage, contrôle et réglage de la température

Comptoirs frigorifiques avec groupe à distance

le contrôle de la température de réfrigération s'effectue avec:
 - le thermomètre mécanique(Fig. 11)
 - le contrôleur électronique (en option)(Fig. 12)



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

Comptoirs frigorifiques avec groupe incorporé

Ci-après la procédure pour le démarrage:

Pas	Action
1	couper la tension à la prise d'alimentation 1 (Fig. 12).
2	introduire la fiche 2 et rétablir l'alimentation.
3	actionner l'interrupteur général du tableau électrique . Résultat: L'installation frigorifique entre tout de suite en fonction.
4	après environ 60 minutes de fonctionnement avec le comptoir frigorifique vide, contrôler la température.
5	si la température a atteint les valeurs de conservation alors charger la marchandise.



Charger la marchandise refroidie à la température de conservation



Si le thermostat 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

15. Charger le comptoir frigorifique



*chargement maxi uniformément distribué admissible sur les bacs: **300 kg/m²** (Fig. 14)
 chargement maxi uniformément distribué admissible sur les étagères: **160 kg/m²** (Fig. 14)*

Que faire?	<ul style="list-style-type: none"> ● charger de façon uniforme et ordonnée.(Fig. 14) ● respecter la ligne de chargement(Fig. 15) ● introduire la marchandise déjà refroidie à la température de conservation appropriée ● ouvrir/fermer les fermetures coulissantes uniquement avec la poignée ● charger le comptoir frigorifique de façon que la marchandise exposée depuis plus longtemps soit vendue avant la nouvelle en entrée (rotation de la marchandise).
Que ne pas faire?	<ul style="list-style-type: none"> ● NE PAS boucher/empêcher le flux d'air réfrigéré(Fig. 16) ● NE jamais dépasser la ligne de chargement ● 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.



- Disposer la marchandise sans zones vides, cela améliore le rendement du comptoir frigorifique
- 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.
- Le client est tenu de vérifier que toutes les opérations soient conformes aux normes en vigueur.

16. Dégivrage et vidage de l'eau

Type de dégivrage	Arrêt simple avec l'arrêt du cycle de réfrigération. pendant le dégivrage: <ul style="list-style-type: none"> - la température de la marchandise augmente - la hausse de température reste dans les limites prévus par la loi. à la fin du dégivrage: <ul style="list-style-type: none"> - l'installation atteint rapidement la température de fonctionnement
--------------------------	--

16.1. Écoulement de l'eau

Comptoirs frigorifiques avec groupe incorporé	L'eau de dégivrage est récupérée par un dispositif de vidange approprié et convoyée dans un bac placé à la base du comptoir frigorifique. Pour une question de praticité nous conseillons de prévoir une évacuation au sol (voir groupe à distance).
Comptoirs frigorifiques avec groupe à distance	Installer un rejet sous plancher avec une légère pente permet d'éviter: <ul style="list-style-type: none"> - mauvaises odeurs à l'intérieur du comptoir frigorifique - dispersion d'air réfrigéré - dysfonctionnement du comptoir frigorifique dû à l'humidité Procédure <ol style="list-style-type: none"> 1-installer un siphon approprié entre le tuyau d'échappement 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.

17. Anti-buée et anti-condensation

Venezia 2 est équipé d'un système de désembuage ventilé de la vitre frontale.

18. Éclairage

L'éclairage intérieur du comptoir frigorifique est assuré par des lampes à fluorescence.

La position de l'interrupteur de l'éclairage est représentée à l'(Fig. 12) empl.(A)



Pour économiser davantage l'énergie il est possible de demander le comptoir frigorifique pourvu de lumière à faible consommation à **LED** permettant:

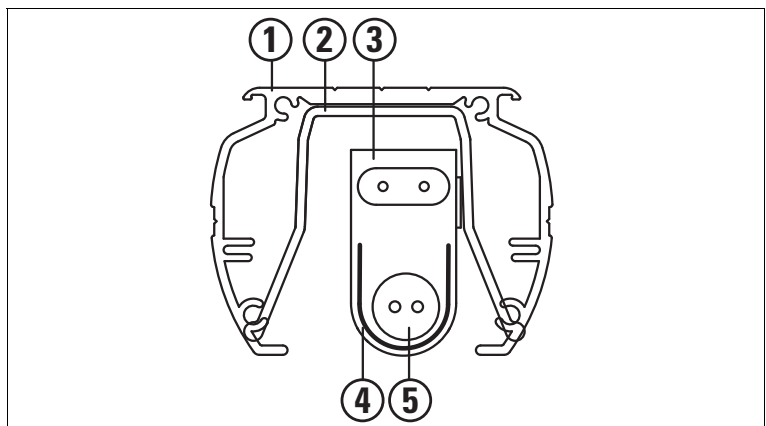
- une réduction de la consommation pour l'éclairage
- une réduction de la charge frigorifique
- une durée des ampoules de plus de 6 ans
- une intensité et une couleur d'éclairage uniformes
- une amélioration de l'éclairage avec la diminution de la température.
- allumage instantané

19. Substitution des ampoules

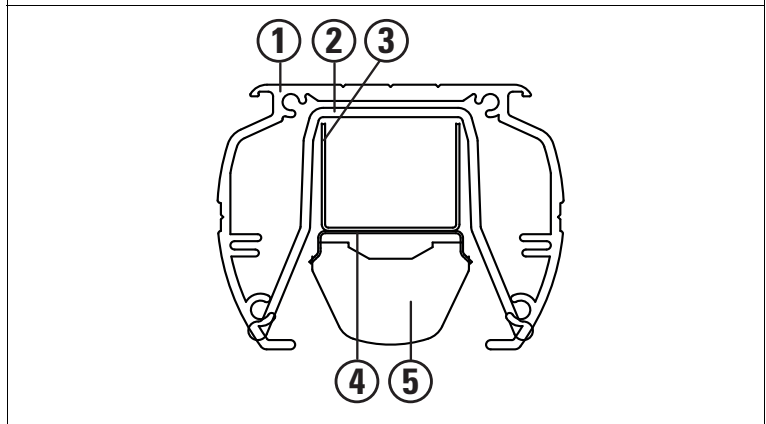


DANGER! Parties sous tension Électrocution. COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPÉRATION!

1	profil plafonnier supérieur
2	clip de fixation en PVC
3	douille
4	polycarbonate
5	ampoule




1	profil plafonnier supérieur
2	clip de fixation en PVC
3	tôle support LED
4	clip de fixation support plafonnier
5	LED




Procédure - ampoule fluorescente seule

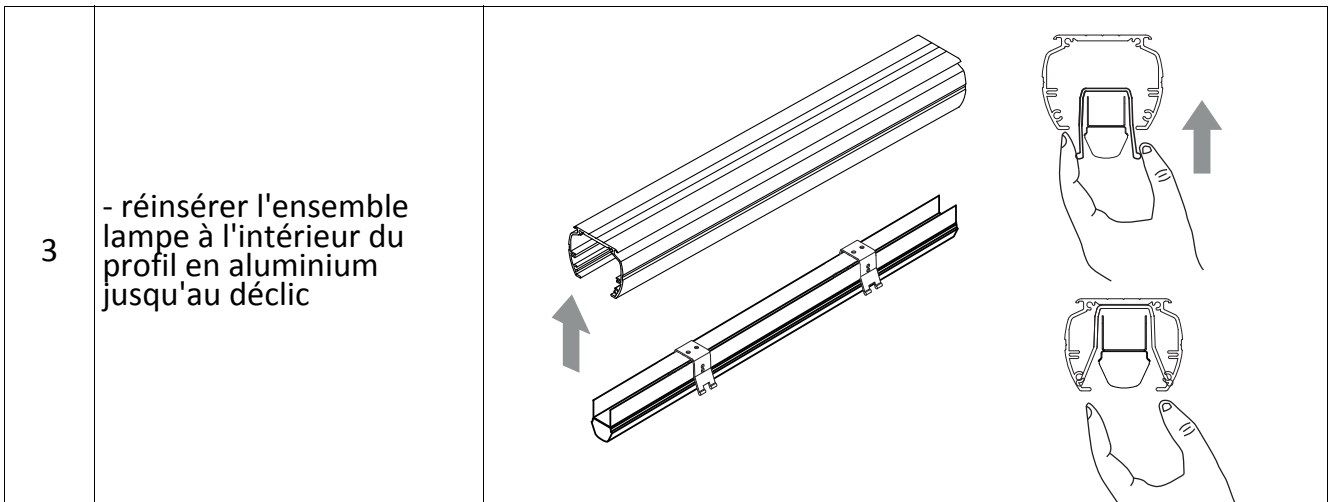
Pas	Action
1	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;"> <p>- ôter le capot en polycarbonate - tourner l'ampoule d'environ 90° (jusqu'au déclic) et l'extraire de la douille</p> <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-top: 10px;"> Remplacer la lampe avec une neuve de modèle identique. </div> </div> <div style="flex: 2;"> </div> </div>
2	- remonter le capot en polycarbonate

Procédure - ensemble lampe fluorescente

Pas	Action	Action
1	- forcer avec un tournevis le ressort en PVC (2) comme indiqué - ôter l'ensemble lampe	
2	- ôter les ressorts en PVC en dévissant les vis  Remplacer l'ensemble lampe par un autre du même modèle	
3	- revisser les ressorts en PVC au niveau des trous - réinsérer l'ensemble lampe à l'intérieur du profil en aluminium jusqu'au déclic	

Procédure - ampoule LED

Pas	Action	Action
1	- consulter le point "procédure ensemble lampe fluorescente"	
2	- forcer le clip de fixation support plafonnier - 4 - - extraire la led  Remplacer la led avec une neuve du même modèle.	



À la fin de chaque opération l'alimentation électrique peut être rétablie

20. 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. Rupture 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	Nom	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	

20.1. Produits pour le nettoyage (Fig. 17)

- 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)
--------------------------------------	--

20.2. Indications générales

- Les surfaces à nettoyer, l'eau et les détergents utilisés pour le nettoyage doivent être à une température maximale de 30 °C.
- 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.



Si l'on nettoie à l'intérieur avec un nettoyeur à jet d'eau haute pression (Fig. 18):

- *utiliser des systèmes à BASSE PRESSION (maxi 30 bars) avec débit approprié pour éliminer tout résidu présent*
- *maintenir une distance minimale de 30 cm des surfaces à nettoyer.*

20.3. Nettoyer les parties externes (Journalière/Hebdomadaire)

Nettoyer une fois par semaine toutes les parties externes du comptoir frigorifique. Voir "Indications générales" (chap.20.2.).

20.4. Nettoyer les parties internes (Mensuel)

Respecter les chapitres (chap.20.1.) e (chap.20.2.) et procéder comme décrit:

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 d'aspiration en soulevant, si nécessaire, la tôle des ventilateurs
6	sécher soigneusement avec un chiffon doux



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

Comptoirs frigorifiques avec groupe incorporé

- **Nettoyer le condenseur (Fig. 19)**
 - nettoyer le condenseur tous les 30 jours pour éliminer la poussière
 - nettoyer avec les brosses à poils rigides (non métalliques) ou l'aspirateur



NE PAS toucher/heurter les sondes
NE PAS plier ou abîmer les ailettes du condenseur

- **Nettoyer le bac de récupération de l'eau**
 - le bac de récupération est amovible pour les opération de nettoyage
 - extraire le bac et nettoyer
- Voir "Indications générales" et "Le nettoyage des parties internes".

20.5. 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 immédiatement avec un chiffon sec toutes les traces d'eau ou de détergent, de façon à empêcher la formation de tache et pour 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 des surfaces de verre froides, le verre peut 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 portes)	<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 immédiatement 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 aluminium ● 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 immédiatement avec un chiffon sec toute trace d'eau ou de détergent, de façon à empêcher la formation de taches ● si nécessaire, avant de traiter toute la surface, essayer sur une zone limitée et cachée et 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 à surfaces rugueuses ● modérer l'utilisation du liquide détergent: une utilisation excessive cause des infiltrations et donc des gonflements du bois

20.6. Nettoyer l'acier inox

Certaines situations peuvent provoquer la formation d'oxyde sur les surfaces en acier:

- restes de fer laissés sur des surfaces humides, calcaire, les détergents à base de chlore ou d'ammoniac non rincés correctement, incrustations ou résidu de nourriture, sel-solutions

salines, résidus secs de liquides évaporés.

Que faire?	<ul style="list-style-type: none"> ● taches et rouille récentes: - nettoyer avec des produits shampooing 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. ● vielles taches et rouille: - utiliser des substances chimiques pour les aciers inoxydables qui contiennent 25% d'acide nitrique ou substances similaires. ● taches et rouille persistantes: - 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; margin-top: 5px;">  - 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 inoxydable. </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 attentivement les opérations de désinfection, rinçage et séchage pour éviter la prolifération de bactéries nocives.

20.7. Contrôler les parties

Terminées les opérations de, désinfection, rinçage 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

Une fois la température de fonctionnement atteinte il est possible de recharger le comptoir frigorifique avec la marchandise.

21. Fermetures coulissantes, rideaux nuit (Fig. 8)

Pour éviter toute dispersion de froid inutile et pour garantir l'hygiène de la marchandise exposée durant les heures nocturnes ou en cas de coupure électrique, des fermetures coulissantes (version VCA) ou des rideaux nuit (version self, H125-150) sont disponibles en option.



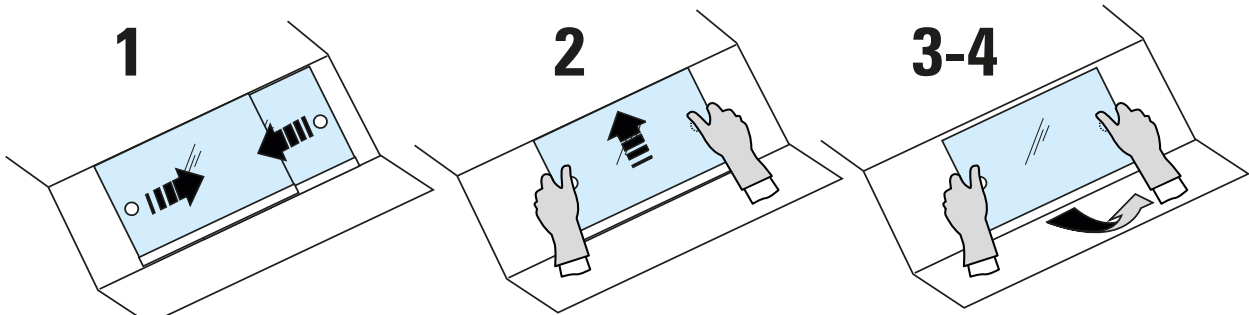
Pour les groupes frigorifiques pourvus d'éclairage intérieur, éteindre les lumières avant de fermer le groupe frigorifique.

21.1. Démontez les fermetures coulissantes

Procédure

Pas	Action
1	faire glisser les couvertures vers le centre
2	déplacer les couvertures vers le haut, elles sortent ainsi des rails inférieurs
3	tourner la partie inférieure vers l'opérateur
4	extraire les couvertures

21.2. Nettoyer les fermetures coulissantes



Respecter les chapitres (chap.20.1.), (chap.20.2.), (chap.20.5.) et procéder ainsi:

Pas	Action
1	soulever et ôter les fermetures, utiliser les deux mains et des gants de travail
2	les poser délicatement sur un plan horizontal pour NE PAS les casser ni les abîmer
3	nettoyer en suivant les instructions fournies pour le nettoyage des éléments en verre (chap.20.5.)
4	remonter les fermetures

22. Charger le réfrigérant page5 page6



DANGER! Gaz réfrigérant. Explosion. Asphyxie, altération du rythme cardiaque, brûlures de gel, effets paralysants
AVANT TOUTE OPÉRATION VIDER COMPLÈTEMENT L'INSTALLATION!



AVERTISSEMENT! INCENDIE. Brûlures. Asphyxie
NE PAS utiliser de flammes nues et d'instruments électriques près des gaz



Seul les techniciens spécialisés peuvent recharger le réfrigérant et intervenir sur le circuit du gaz selon le *Règlement Européen 842/2006*
 Vérifier l'étanchéité parfaite du circuit du réfrigérant
 Utiliser uniquement des pièces de rechange homologuées

Gaz frigorigènes utilisés

- pour le type et la masse du réfrigérant se référer à la plaque d'immatriculation(chap.9.)
- pour la charge du réfrigérant se référer au schéma page6-7

Type de gaz.	Description
R134a; GWP ₍₁₀₀₎ = 1300 R404A; GWP ₍₁₀₀₎ = 3750	ces gaz, utilisés dans les modèles à groupe incorporé ARNEG S.p.A. appartiennent à la famille: - HFC = gaz fluorés ayant une valeur élevée d'effet de serre (GWP), règlementés par le protocole de Kyoto.
R290; GWP ₍₁₀₀₎ = 3	ce gaz appartient à la famille: hydrocarbures

Procédure

Pas	Action
1	vérifier la fuite de réfrigérant avec un détecteur de fuites de gaz approprié.
2	vider complètement l'installation, récupérer le gaz avec la pompe opportune
3	éliminer la cause de la fuite ou des fuites
4	effectuer le vide sur toute l'installation
5	recharger l'installation avec un type et une quantité de gaz identique, se référer à la plaque d'immatriculation(chap.9.)
6	recharger à travers la vanne prévue à proximité du compresseur

Les comptoirs frigorifiques avec groupe incorporé sont scellés hermétiquement et la charge de réfrigérant est inférieure à 3 kg. Il ne sont donc pas sujets à l'obligation de livret d'installation ni à des contrôles périodiques des pertes de réfrigérant (D.P.R. n° 147 du 15 Février 2006 Art. 3 et 4)



Les composants du circuit sont inaccessibles.

Pour toute intervention sur le compresseur, faire parvenir le comptoir frigorifique à un centre d'assistance autorisé ARNEG

23. Démontez le comptoir frigorifique



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

Préparation

- 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.

Le comptoir frigorifique est composé de	Matériau	Composants
	Tuyau en fer	
Cuivre, aluminium		circuit frigorifique, installation électrique et cadre portes
Tôle galvanisée		carter-moteur, panneaux inférieurs, panneaux peints, structure de base, étagères et plateaux
Polyuréthane expansé (CO ₂)		isolation thermique
Verre trempé		portes
Bois		cadres latéraux, cuve d'écumage
PVC		pare-chocs
Polystyrène		Joues thermoformées
Polycarbonate		protection lampes fluorescentes

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 • température élevée du gaz (R290) • 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 • contrôler que le condenseur soit propre • une fois rétablie 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 condenseur est sale • le comptoir est près de courant d'air ou sources de chaleur • le comptoir n'est pas nivelé • évaporateur bouché par la glace 	<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. 14) • nettoyer le condenseur(chap.20.4.) • contrôler la position du comptoir frigorifique dans le magasin(chap.I) • niveler le comptoir frigorifique voir(chap.12.) •
Le comptoir frigorifique est bruyant	<ul style="list-style-type: none"> • vis et boulons ne sont pas fixés correctement • le comptoir n'est pas nivelé 	<ul style="list-style-type: none"> • serrer les vis et les boulons • niveler le comptoir frigorifique(chap.12.)

Condensation 	<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"> ● contrôler la position du comptoir frigorifique dans le magasin(chap.12.) ● contrôler le fonctionnement des ventilateurs et les branchements électriques ● contrôler les branchements électriques ● vérifier le fonctionnement des résistances ● bien fermer les vitres
La température du comptoir frigorifique est excessive ou insuffisante  	<ul style="list-style-type: none"> ● conditions ambiantes inadéquates ● la température de l'air de sortie ne rentre pas dans les spécifications prévues ● le comptoir est en phase de décongélation. ● le condensateur ou l'évaporateur sont en train de geler. ● la charge n'est pas distribuée uniformément ● le condensateur ou l'évaporateur sont bouchés ou sales. 	<ul style="list-style-type: none"> ● contrôler la position du comptoir frigorifique dans le magasin(chap.12.) ● contrôler le fonctionnement du ventilateur de l'évaporateur ● contrôler les branchements électriques et la tension d'entrée ● les ventilateurs sont installés à l'inverse contrôler et rétablir la direction du flux d'air ● contrôler que le plénum du ventilateur soit suffisant et sans obstructions ● contrôler que la pression d'aspiration respecte les spécifications d'usine ● contrôler les réglages de décongélation ● contrôler que la section d'aspiration ne soit pas obstruée ● recharger la marchandise de manière ordonnée(Fig. 14) ● procéder au nettoyage (chap.20.4.)
Pertes d'eau, mauvaise odeur 	<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
présence de gel ou de glace 	<p>dans le comptoir frigorifique</p> <ul style="list-style-type: none"> ● les ventilateurs ne fonctionnent pas ● rupture des résistances ● descellage de la sonde Sdef <p>dans l'évaporateur</p> <ul style="list-style-type: none"> ● courants d'air qui modifient la circulation de l'air réfrigéré 	<ul style="list-style-type: none"> ● contrôler les branchements électriques ● contrôler l'aération du magasin



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 de Uso

ÍNDICE

ILLUSTRACIONES	1
Datos Técnicos	9
Mensajes de seguridad	103
Etiquetas de seguridad presentes en el mueble.....	103
Dispositivos de protección individual	103
Prohibiciones y prescripciones.....	103
Para el mueble.....	104
Para los productos.....	104
Para el ambiente	104
Para el uso	105
Peligros residuales, Dispositivos de Protección (DPI) y situaciones de emergencia.....	105
Objetivo del manual - Campo de aplicación - Destinatarios	105
Presentación del mueble - Uso previsto (Fig. 1)	106
Normas y certificaciones, declaración de conformidad.....	107
Identificación - Datos de la placa	108
Transporte.....	109
Almacenamiento	109
Instalación, condiciones ambientales, primera limpieza	109
Conexión eléctrica.....	111
Puesta en marcha, control y regulación de la temperatura.....	112
Cargar el mueble	112
Descongelación y descarga del agua.....	113
Descarga del agua.....	113
Desempañamiento y anticondensación.....	113
Iluminación.....	113
Sustitución de las lámparas.....	114
Mantenimiento y limpieza	116
Productos para la limpieza (Fig. 17)	117
Indicaciones generales.	117
Limpiar las partes externas (Diaria/Semanal).....	117
Limpiar las partes internas (Mensual)	117
Limpiar materiales específicos	118
Limpiar el acero inox	118
Inspeccionar las partes	119
Puertas correderas, cortinas de noche (Fig. 8)	119
Desmontar los cierres corredizos	119
Limpiar las puertas corredizas.....	120

Cargar el refrigerador pág.5 pág.6	120
Desmontar el mueble.....	121
Garantía	121
Condiciones de la garantía (Italia)	121
Condiciones de la garantía (Extranjero)	121
Piezas de recambio	122
Resolución de los problemas (Resolución de problemas).....	122

Material adjunto al mueble:

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

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.



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

2. Etiquetas de seguridad presentes en el mueble.

En los muebles hay etiquetas para llamar la atención de los operadores y técnicos sobre los peligros y las precauciones.

	peligro de tensión eléctrica con riesgo de electrocución		presencia de órganos en movimiento(ventiladores)
	equipotencialidad		puntos exactos de introducción de los estribos del carro elevador, ver(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.

- 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. Quemaduras. Asfixia

- seguir las indicaciones de evacuación vigentes en caso de incendio
- desconectar el mueble con el interruptor general situado antes del mueble.
- no utilizar agua para apagar las llamas sino sólo extintores en seco.



Leer atentamente el manual para saber cómo evitar los 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 ● 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="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;">  <p>¡PELIGRO!: propelente inflamable. Explosión. NO introducir botes de spray</p> </div> <p>NO introducir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - productos calentados - productos farmacéuticos - cesbos para la pesca <p>NO sobrecargar el mueble</p>

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 ambiente cerca de las aperturas de los muebles NO debe superar los 0,2 m/s ● proteger los productos de la radiación solar 	<div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;">  <p>Altas temperaturas. Sobrecalentamiento de los productos: NO utilizar focos con lámparas incandescentes orientadas directamente al mueble.</p> </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 presentes 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, comprobar 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 envoltorios que contengan líquidos - uso de detergentes no consentidos. 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>¡PELIGRO! equipamientos eléctricos. Electrocución. NO usar/tocar el mueble con las manos y los pies mojados o húmedos.</p> </div> <p>NO subir al perfil</p> <p>NO está permitido el uso del mueble:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● por parte de niños ● por 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: <ul style="list-style-type: none"> - partes sobresalientes y en relieve - cargas suspendidas (fase de 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. subiendo con los pies por la parte frontal) 	<ul style="list-style-type: none"> ● llevar puesta vestimenta de trabajo idónea (ej. sin partes sueltas) ● <u>usar los Dispositivos de Protección Individual (cap.3.):</u> <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 del mueble según todo aquello prescrito en el manual, evita las situaciones de peligro para el operador y el mueble.



De todas formas, se pueden dar situaciones de emergencia para las cuales se necesita la experiencia del operador/técnico, que nunca debe poner en peligro su seguridad ni la de los otros con maniobras peligrosas o veloces.

6. Objetivo del manual - Campo de aplicación - Destinatarios



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

Este manual contiene informaciones generales sobre la línea de muebles refrigerados **Venezia 2** realizada por ARNEG S.p.A. y las instrucciones consideradas necesarias para su buen

funcionamiento.

Destinatarios El manual se ha subdividido 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: 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:

- 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:

- 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)



¡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.

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

Venezia 2, es una línea de vitrines para la conservación y venta de fiambres, lácteos, gastronomía y carnes preparada para la alimentación con una unidad condensadora remota o incorporada.

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.



Estos muebles de Arneg S.p.A. están en conformidad con la Directiva 2012/19/CE (Dlgs. 49/2014)

WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) conocida en Italia como **RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos)**, con la finalidad de detener el aumento de dichos residuos, de promover el reciclaje y de disminuir la eliminación.

El símbolo del contenedor de basura tachado presente en la placa del mueble declara que:

- el mueble ha sido puesto en circulación después del 1 de enero de 2011 (fecha de referencia sólo para Italia, ley 25/2010, DL 194/2009)
- el mueble entra en la obligación de recogida diferenciada y no se puede tratar con el mismo criterio de residuo doméstico ni ser enviado al basurero.

Es responsabilidad del usuario entregar el mueble, destinado al desguazado, en el centro de recogida especificado por la Autoridad local para la recuperación y el reciclaje WEEE (RAEE) profesionales.

En caso de sustitución del mueble por otro nuevo, el usuario puede solicitar al vendedor la retirada del viejo, independientemente de su marca.

Es responsabilidad del productor facilitar la recuperación, la eliminación y el tratamiento de fin de vida útil del propio mueble directamente o a través del sistema colectivo.

Violaciones a la norma prevén sanciones específicas, fijadas en autonomía, con legislación propia, por cada estado que pertenece a la CE y vinculante en conformidad con todos los que están sujetos a la normativa misma.

Arneg S.p.A. al considerar este mueble un WEEE (RAEE) se hace interprete de las líneas guía de Orgalime, teniendo en cuenta la recepción, por parte de la legislación italiana, con el D.Lgs. n.49/2014, tanto de la Directiva 2012/49/CE, como de la 2011/65/CE (RoHS), relativa al uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos.

Para ulteriores informaciones vea la propia Autoridad Municipal, el Vendedor, el Productor. La directiva no se aplica al mueble vendido fuera de la Comunidad Europea.

8. Normas y certificaciones, declaración de conformidad

Todos los modelos de muebles refrigeradores descritos en este manual de uso de la serie: **Venezia 2** cumplen 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; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
Baja Tensión 2006/95/CE	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
Directiva RoHS 2011/65/CE (restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos)	EN 50581
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

- **EN ISO 23953:2012** para las condiciones ambientales correspondientes a la clase climática 3 (25 °C , 60% H.R.) véase tabla:

Clases climáticas ambientales según EN ISO 23953

Clase Climática de la cámara de prueba	Temp. bulbo seco °C	Humedad relativa %	Punto de rocío °C	Masa del vapor de agua en aire seco g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

La masa del vapor de agua en aire seco es uno de los puntos principales que influyen los rendimientos y el consumo de energía de los muebles

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 el techo 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
19	potencia de calentamiento
20	Código QR



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
La zona de transporte debe estar libre siempre de personas y cosas.



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 desgastada/dañada
- 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)

- asegurarse de que no haya personas ajenas en la zona de transporte
- posicionar siempre las placas de carga en los puntos indicados
- colocar siempre completamente las placas
- distribuir 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 Hundimientos/detormaciones/rasgaduras
 - **NO** arrastrar/empujar el mueble
 - **NO** usar los vidrios como conexión/apoyo/enchufe
 - Respetar las indicaciones para un desplazamiento con seguridad



NO se permiten procedimientos de transporte diferentes de los 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 de almacenar, comprobar que el embalaje esté íntegro y que no presente defectos que pueden afectar 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. Instalación, condiciones ambientales, primera limpieza



¡ADVERTENCIA!

Antes de cualquier operación adoptar todas las precauciones posibles para evitar accidentes al 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 en este manual deben ser autorizadas por la empresa ARNEG Spa.

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)

La zona de instalación debe	<ul style="list-style-type: none"> ● respetar las normas vigentes en el país de instalación ● respetar la clase climática ambiental(cap.8.) ● 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: la correcta circulación del aire, el uso y el mantenimiento
Condiciones ambientales	Para un funcionamiento correcto del mueble, la temperatura y la humedad relativa del ambiente no deben superar los límites relativos a la clase climática 3 (+25°C; U.R. 60%) establecidos por la normativa EN-ISO 23953 - 2 .
Recepción del mueble	<ul style="list-style-type: none"> ● controlar que el embalaje esté íntegro y que no presente daños ● 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 encontraran daños llamar inmediatamente al fabricante

Procedimiento de instalación	Paso	Acción
	1	examinar con atención el área de la instalación, eliminar todos los peligros para el operador
	2	quitar el embalaje sólo si el mueble está colocado en la zona de uso
	3	quitar los tornillos de fijación del bastidor de madera(Fig. 8)
	4	quitar el bastidor de madera
	6	montar y ajustar los pies regulables a una altura máxima de 25 mm (Fig. 9)
	7	regular el eje horizontal del mueble de una regla (Fig. 10)
	9	comprobar que todos los pies se apoyen sobre el pavimento

- 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, una nivelación incorrecta compromete el funcionamiento del mueble
- nivelar el mueble tanto por delante como por detrás

NO instalar el mueble (Fig. 4):

- 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, sistemas de climatización, etc.) que superen una velocidad de **0,2 m/s**

Primera limpieza

- quitar directamente las películas de protección, eliminar los residuos de cola con disolventes adecuados
- efectuar una primera limpieza utilizando productos neutros, secar con un paño suave

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



¡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 correcta eliminación el embalaje está compuesto por:
madera - poliestireno - politeno - PVC - cartón.*

13. Conexión eléctrica



¡PELIGRO! Partes en tensión. Electrocción.

¡ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA!

- verificar que el cárter no entre en contacto con el cuadro eléctrico



¡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 dañado 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. Electrocción

Los interruptores automáticos magnetotérmicos no deben permitir que se abra el circuito en el neutro sin tener que abrirlo al mismo tiempo en las fases y, en cualquier caso, no deben permitir la desconexión completa en las condiciones de sobretensión de categoría III

- Muebles con grupo incorporado**
- los muebles están predispuestos para la conexión con enchufe (NO SUMINISTRADA)
 - montar un enchufe de capacidad adecuada, en conformidad con las prescripciones nacionales vigentes, respetando las normas de seguridad: **amarillo-verde = tierra / azul = neutro / marrón-negro = fase**
 - El cable eléctrico debe extenderse para evitar que sea dañado o que presente peligros para las personas



¡PELIGRO! Partes en tensión. Cortocircuito. Electrocutación
No usar tomas ya conectadas a otros usuarios, ni reductores, clavijas ni tomas múltiples.

- Antes de conectar**
- consultar los esquemas eléctricos adjuntos al mueble antes de efectuar la conexión.
 - 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

i *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.*

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

- Muebles con grupo remoto** el control de la temperatura de refrigeración se realiza mediante:
- el termómetro mecánico (Fig. 11)
 - el controlador electrónico (opcional) (Fig. 12)



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

- Muebles con grupo incorporado** A continuación el procedimiento para el arranque:

Paso	Acción
1	quitar tensión a la toma de alimentación 1 (Fig. 12).
2	introducir el enchufe 2 y restablecer la alimentación.
3	accionar el interruptor general del cuadro eléctrico. Resultado: La instalación frigorífica entre inmediatamente en funcionamiento.
4	después de unos 60 minutos de funcionamiento con el mueble vacío, controlar la temperatura.
5	si la temperatura ha alcanzado los valores de conservación cargar los productos.



Cargar los productos refrigerados a la temperatura de conservación

- i** *Si el controlador funciona con baterías:*
- sustituir las baterías descargadas por baterías idénticas
 - no dispersar las baterías en el ambiente
 - consignar las baterías descargadas en los diferentes centros de recogida autorizadas

15. Cargar el mueble

- !** *carga máxima admisible uniformemente distribuida en la cuba: **300 kg/m²** (Fig. 14)
 carga máxima admisible uniformemente distribuida en los estantes: **160 kg/m²** (Fig. 14)*

Qué hacer	<ul style="list-style-type: none"> ● cargar de manera uniforme y ordenada (Fig. 14) ● respetar la línea de carga (Fig. 15) ● introducir productos ya refrigerados a la temperatura de conservación respectiva ● abrir/cerrar las puertas correderas sólo con la manija ● 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)
Qué no se debe hacer	<ul style="list-style-type: none"> ● NO obstruir/impedir el flujo de aire refrigerado (Fig. 16) ● NO superar nunca la línea de carga ● NO introducir productos calentados ● NO obstruir de ninguna manera la entrada del aire refrigerado con: productos, etiquetas de precio, portaprecios, decoraciones etc.



- Colocar los productos sin zonas vacías mejora el rendimiento del mueble
- 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.
- Corresponde al Cliente comprobar que todas las operaciones respeten las normas vigentes

16. Descongelación y descarga del agua

Tipo de descongelación	Parada simple con la parada del ciclo de refrigeración. durante la descongelación: <ul style="list-style-type: none"> - la temperatura de la mercancía aumenta - el aumento de la temperatura quede en los límites establecidos por la Ley. al final de la descongelación: <ul style="list-style-type: none"> - la intalación alcanza inmediatamente la temperatura de ejercicio
-------------------------------	--

16.1. Descarga del agua

Muebles con grupo incorporado	El agua de descongelación se recoge por una descarga adecuada y dirigida hacia un recipiente colocado en la base del mueble. Por una cuestión de practicidad se recomienda realizar una descarga en el suelo (ver grupo remoto).
Muebles con grupo remoto	instalar un desagüe en el suelo con una pendiente ligera para evitar: <ul style="list-style-type: none"> - malos olores dentro del mueble - dispersión del aire refrigerado - funcionamiento anómalo del mueble debido a la humedad Procedimiento <ol style="list-style-type: none"> 1-instalar un sifón adecuado entre el conducto de descarga y la conexión en el suelo 2-sellar herméticamente la zona de descarga en el suelo.



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

17. Desempañamiento y anticondensación

Venezia 2 se entrega con un sistema de desempañamiento ventilado del vidrio frontal.

18. Iluminación

La iluminación interna del mueble se obtiene mediante lámparas fluorescentes. La posición del interruptor de las luces se muestra en la (Fig. 12) pos.(A)



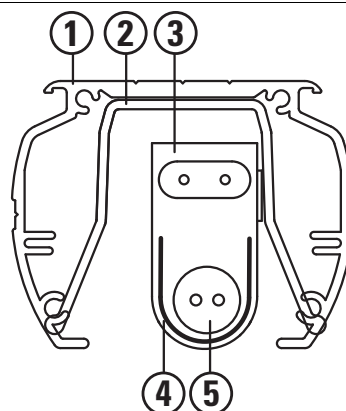
- Para un mayor ahorro energético, se puede solicitar el mueble provisto de luces de bajo consumo de **LED** que permiten:
- consumo de iluminación reducido
 - reducción de la carga frigorífica
 - duración de las luces superior a 6 años
 - intensidad y color de iluminación uniforme
 - mejora de la iluminación al descender la temperatura.
 - encendido instantáneo

19. Sustitución de las lámparas

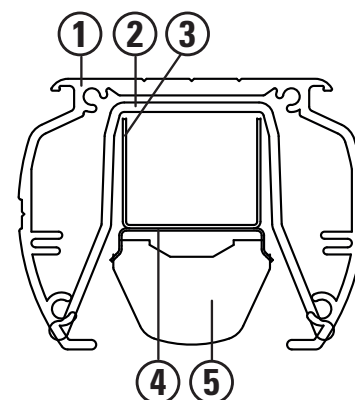


¡PELIGRO! Partes en tensión. Electrocutación. ¡ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA!

1	pernill del platon superior
2	pinza de PVC
3	portalámpara
4	policarbonato
5	lámpara

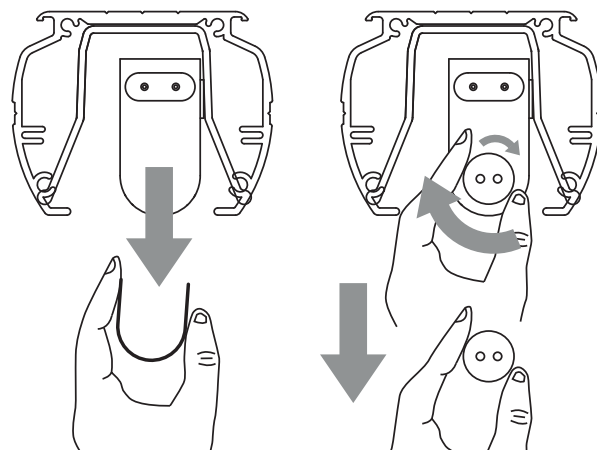


1	pernill del platon superior
2	pinza de PVC
3	plancha de soporte LED
4	pinza de soporte plafón
5	LED

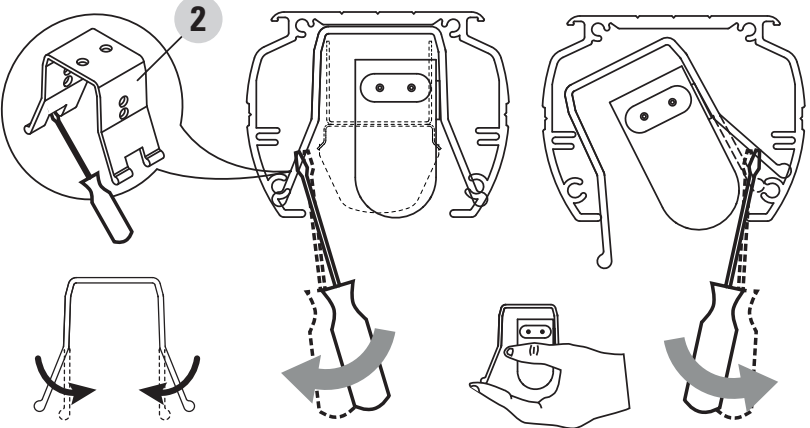

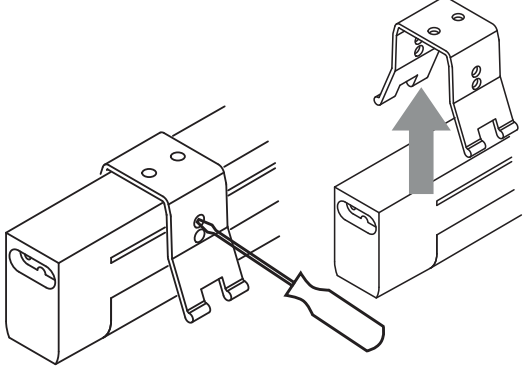
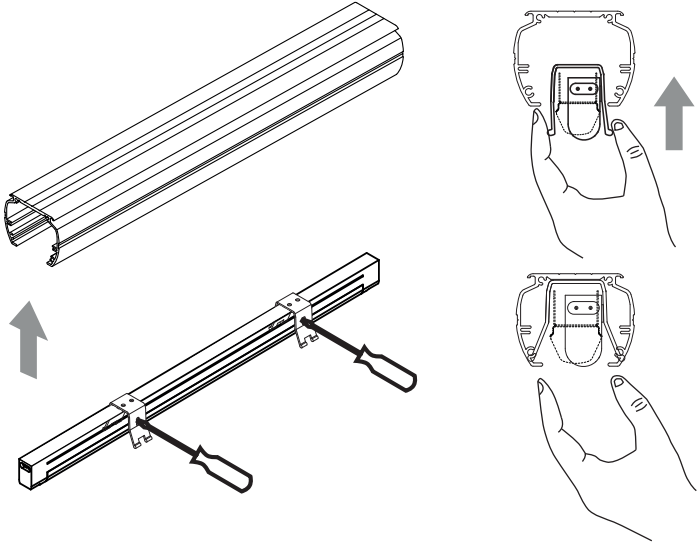


Procedimiento - lámpara fluorescente individual


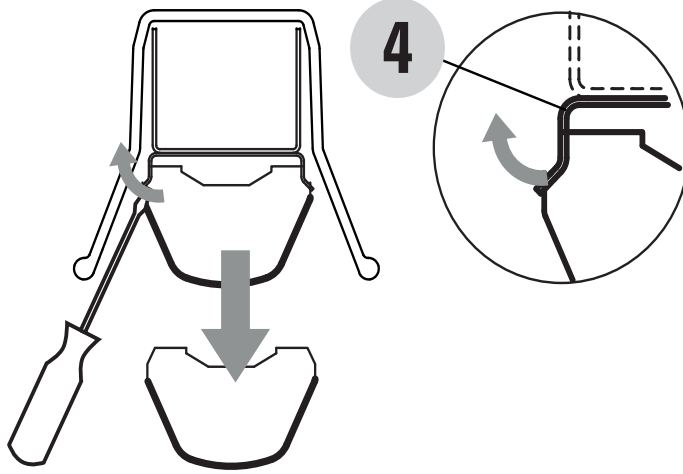
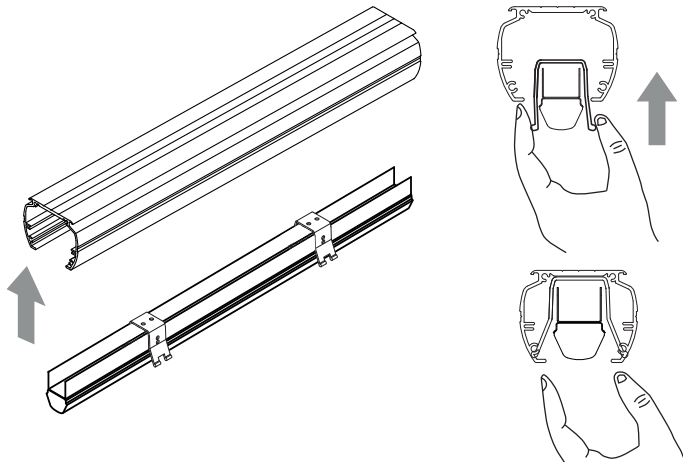
Paso	Acción
1	<ul style="list-style-type: none"> - quite la cobertura de policarbonato - girar la lámpara unos 90º (hasta el chasquido) y sacarla del portalámpara <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> Sustituir la lámpara por una nueva de modelo idéntico. </div>
2	- quite la cobertura de policarbonato



Procedimiento - conjunto de lámpara fluorescente

Paso	Acción	
1	<p>- forzar con un destornillador el resorte de PVC (2) como se indica</p> <p>- sacar el conjunto de la lámpara</p>	
2	<p>- quitar los resortes de PVC destornillando los tornillos</p> <p> Sustituir el conjunto lámpara por uno nuevo de idéntico modelo</p>	
3	<p>- volver a atornillar los resortes de PVC en correspondencia con los agujeros</p> <p>- volver a introducir el conjunto lámpara en el interior del perfil de aluminio hasta el chasquido</p>	

Procedimiento - lámpara LED

Paso	Acción
1	- ver punto 1 "procedimiento conjunto lámpara fluorescente"
2	<p>- forzar la pinza en el soporte del plafón - 4 - - quitar el led</p> <p> Sustituir el led por uno nuevo de idéntico modelo</p> 
3	<p>- volver a introducir el conjunto lámpara en el interior del perfil de aluminio hasta el chasquido</p> 



Al final de cada operación se puede restablecer la alimentación eléctrica

20. 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	

20.1. Productos para la limpieza (Fig. 17)

Usar	<ul style="list-style-type: none"> ● 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, amoníaco) ● concentrados ● de composición química desconocida ● productos abrasivos, disolventes químicos/orgánicos ● esponjitas abrasivas, lentejuelas, utensilios con punta ● agresivos, disolventes (ácido acético, cítrico, etc.)

20.2. Indicaciones generales.

- Las superficies a limpiar, el agua y los limpiadores utilizados para la limpieza deben tener una temperatura máxima de 30°C.
- 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.



Si se procede a la limpieza interna con hidrolimpiadoras (Fig. 18):

- *utilizar sistemas con BAJA PRESIÓN (máx. 30 bar) con una capacidad adecuada para quitar cualquier residuo presente*
- *mantener una distancia mínima de 30 cm de las superficies que se desean limpiar.*

20.3. Limpiar las partes externas (Diaria/Semanal)

Limpiar semanalmente todas las partes exteriores del mueble.
Véanse las "Indicaciones generales" (cap.20.2.).

20.4. Limpiar las partes internas (Mensual)

Respetar los capítulos (cap.20.1.) y (cap.20.2.) y proceder de la manera que se describe:

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 aspiración y levantando, donde sea necesario, la chapa de los ventiladores
6	secar minuciosamente con un paño suave



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

Muebles con grupo incorporado

● **Limpiar el condensador (Fig. 19)**

- limpiar el condensador cada 30 días para eliminar el polvo
- limpiar con cepillos con cerdas rígidas (no metálicas) o aspirador



NO tocar/golpear las sondas
NO plegar o dañar las aletas del condensador

● **Limpiar el recipiente de recogida agua**

- el recipiente de recogida es extraíble para las operaciones de limpieza
- extraer el recipiente y limpiar véanse las "Indicaciones generales" y "La limpieza de las partes internas".

20.5. 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 puertas)	<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 limpiador 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 limpiador para impedir la formación de manchas ● si es necesario, antes de tratar toda la superficie, probar en una zona limitada y escondida y comprobar 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

20.6. Limpiar el acero inox

Algunas situaciones pueden provocar la formación de óxido en las superficies de acero:

- restos de hierro dejados en superficies húmedas, cal, detergentes a base de cloro o amoníaco no aclarados adecuadamente, incrustaciones o restos de comida, sal-soluciones salinas, residuos secos de líquidos evaporados.

Qué hacer	<ul style="list-style-type: none"> ● manchas y óxido recientes: - 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. ● manchas y óxido recientes: - utilizar productos químicos para acero inox. que contengan el 25% de ácido nítrico o sustancias similares. ● manchas y óxido persistentes: - 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;"> <ul style="list-style-type: none"> - Esta intervención puede provocar <u>arañazos</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 cuidado cualquier residuos de detergente o desinfectante.

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

20.7. 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

Una vez alcanzada la temperatura interna de funcionamiento se puede volver a carga el mueble con los productos que se desean exponer.

21. Puertas correderas, cortinas de noche (Fig. 8)

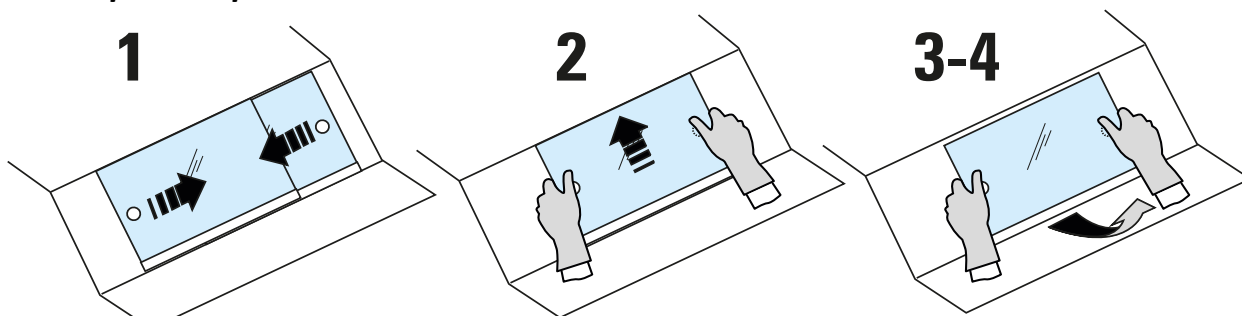
Para evitar inútiles dispersiones de frío y para garantizar la higiene de la mercadería expuesta durante las horas nocturnas o en caso de suspensión eléctrica están disponibles, como opcional, cierres corredizos (versión VCA) o cortinas de noche (versión self, H125-150).

Para los muebles provistos de iluminación interna, apagar las luces antes de cerrar el mueble.

21.1. Desmontar los cierres corredizos

Procedimiento	Paso	Acción
	1	deslice las tapaderas hacia el centro
	2	mueva las tapaderas hacia arriba, para que salgan de las guías inferiores
	3	gire la parte inferior hacia el operador
	4	quitar las tapaderas

21.2. Limpiar las puertas correderas



Respetar los capítulos (cap.20.1.), (cap.20.2.), (cap.20.5.) y proceder de la manera que se describe:

Paso	Acción
1	levantar y quitar las puertas, usar las dos manos, usar guantes de trabajo
2	apoyarlas cuidadosamente sobre un plano horizontal, NO romperlas o arruinarlas
3	limpiar como se indica en la limpieza de las partes de vidrio (cap.20.5.)
4	volver a montar las puertas

22. Cargar el refrigerador pág.5 pág.6



¡PELIGRO! Gas refrigerante. Objeto. Asfixia, alteración del ritmo cardíaco, quemaduras por el hielo, efectos anestésicos.
¡ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DESCONECTAR LA CORRIENTE DE LA INSTALACIÓN!



¡ADVERTENCIA! INCENDIO. Quemaduras. Asfixia
NO usar llamas libres e instrumentos eléctricos cerca del gas



Sólo los técnicos especializados pueden efectuar la recarga del refrigerante e intervenir en el circuito del gas según el *Reglamento Europeo 842/2006*
 Controlar el perfecto mantenimiento del circuito del refrigerante
 Usar sólo recambios originales homologados

Gases frigoríficos utilizados

- para el tipo y la masa del refrigerante remitirse a la placa(cap.9.)
- para la carga del refrigerante remitirse al esquema pág.6-7

Tipo de Gas	Descripción
R134a; GWP ₍₁₀₀₎ = 1300 R404A; GWP ₍₁₀₀₎ = 3750	estos gases, utilizados en los modelos con grupo incorporado ARNEG S.p.A., pertenecen a la familia: - HFC= gases fluorados de alto valor de efecto invernadero (GWP), reglamentados por el protocolo de Kioto.
R290; GWP ₍₁₀₀₎ = 3	este gas pertenece a la familia: hidrocarburos

Procedimiento

Paso	Acción
1	comprobar la pérdida de refrigerante con un detector de fugas
2	vaciar completamente la instalación, recuperar el gas con una bomba adecuada
3	eliminar la causa de la pérdida o de las pérdidas
4	realizar el vacío en toda la instalación
5	recargar la instalación con un tipo y una cantidad de gas idénticos, remitirse a la placa (cap.9.)
6	recargar mediante la válvula preparada cerca del compresor

Los muebles con grupo incorporado están herméticamente sellados y la carga de refrigerante es inferior a 3 kg. Por lo tanto no está sujeto a la obligación de permiso de instalación ni a controles periódicos por las pérdidas de refrigerante (D.P.R.n. 147 del 15 de Febrero de 2006 Art. 3 y 4).




Los componentes del circuito son inaccesibles.

Para cualquier operación en el compresor, enviar el mueble a un centro de asistencia autorizado ARNEG

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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 <p> <i>todas estas operaciones así como el transporte y el tratamiento de los residuos deben ser efectuados exclusivamente por <u>técnicos especializados y autorizados</u></i></p>
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.

El mueble está compuesto por:	Material	Componentes
	Tubo de hierro	
Cobre, aluminio		circuito frigorífico, instalación eléctrica y bastidor puertas
Chapa galvanizada		base motor, paneles inferiores, paneles pintados, estructura base, estantes, bandejas
Poliuretano expandido (CO ₂)		Aislamiento térmico
Cristal templado		puertas
Madera		bastidores laterales depósito de espuma
PVC		parachoques
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 (Resolución de problemas)

Problema	Causas posibles	Soluciones posibles
El mueble se para o no arranca 	<ul style="list-style-type: none"> ● apagón eléctrico ● interruptor general apagado ● enchufe quitado ● elevada temperatura del gas (R290) ● 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 ● controlar la limpieza del condensador ● Una vez restablecida la alimentación eléctrica, comprobar que todos los aparatos eléctricos de la tienda puedan reiniciarse sin provocar la intervención de las protecciones de sobrecarga, de lo contrario, modificar la instalación para diferenciar el encendido de los diferentes 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 suficientemente	<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 condensador está sucio ● el mueble está cerca de corrientes de aire o fuentes de calor ● el mueble no está nivelado ● evaporador obstruido por hielo 	<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. 14) ● limpiar el condensador (cap.20.4.) ● controlar la posición del mueble en el local (cap.I) ● nivelar el mueble, véase (cap.12.) ●
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.12.)
Condensación 	<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"> ● controlar la posición del mueble en el local (cap.12.) ● controlar el funcionamiento de los ventiladores y las conexiones eléctricas ● controlar las conexiones eléctricas ● verificar el funcionamiento de las resistencias ● cerrar bien los cristales

- P** Reservamo-nos o direito de produzir em qualquer momento as alterações às especificações e aos dados contidos nesta publicação sem obrigação de aviso prévio.
A presente publicação não pode ser reproduzida e/ou comunicada a terceiros sem autorização prévia e foi aprontada para ser utilizada exclusivamente pelos nossos clientes.
- 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 voberhalten.
Diese Broschüre darf ohne usere 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 danse cette publication, sans aucune obligation de préavis de notre part. Cette publication ne peut être reproduite et/ou communiquée â 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 publicació sin ninguna obligación de aiso anticipado.La presente publicación no puede ser reproducida y/o comunicada a terceros sin la previa autorización y ha sido aprontada para ser utilizada exclusivamente por nuestros clientes.