

BELLINI 83


COSTAN

ISTRUZIONI D'USO PER L'UTENTE

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE
CON CURA ASSIEME AL MOBILE

MODE D'EMPLOI POUR L'UTILISATEUR

LIRE AVEC ATTENTION CE MANUEL ET LE CONSERVER
PRÈS DU MEUBLE AVEC SOIN

USER INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP WITH THE CASE

BETRIEBSANLEITUNG FÜR BETREIBER

SORGFÄLTIG LESEN UND MIT DEM MÖBEL AUFBEWAHREN



Ai fini della Direttiva Attrezzature a Pressione (2014/68/UE) questo mobile è classificato come appartenente alla categoria 1. Per i circuiti a pressione il prodotto $P \times V$ è inferiore a < 200 bar x litro, per le tubazioni $DN < 32$ e il fluido operatore del circuito di refrigerazione appartiene al gruppo 2. I componenti del circuito sono classificati entro la categoria 1. Questo mobile risponde alla Direttiva Macchine (2006/42/CE) ed è escluso dalla sfera d'azione della direttiva PED in base all'articolo 1.3.6.

Conformément à la Directive concernant les Equipements sous Pression (2014/68/UE), ce meuble est classé comme appartenant à une catégorie 1. Pour les circuits sous pression, le produit $P \times V$ est inférieur à 200 bar x litre, pour les tuyaux $DN < 32$ et le fluide opérateur du circuit de réfrigération appartient au groupe 2. Les composants du circuit sont classés dans la catégorie 1. Ce meuble, qui répond à la Directive Machines (2006/42/CE), est exclu de la sphère d'action de la directive PED, sur la base de l'article 1.3.6.

With regard to the Pressure Equipment Directive (2014/68/UE), this cabinet model is classified as no higher than category 1. Vessels of the circuit under pressure, have $P \times V < 200$ bar x litre, piping is with $DN < 32$ and the working fluid in the refrigeration circuit is classified as group 2.

The components of the circuit are classified as no higher than category I. This cabinet, which complies with the machinery directive (2006/42/EC), is excluded from the scope of PED directive, according to the article 1.3.6.

In Bezug auf die Richtlinie für Druckgeräte (2014/68/UE) gehört dieses Möbel keiner höheren Kategorie als der ersten an. Für die Druckkreisläufe gilt, daß der Betrag aus $P \times V$ niedriger als < 200 bar x Liter ist, die Rohre $DN < 32$ sind und das Kühlmittel im Kühlkreislauf der Gruppe 2 angehört. Die Baugruppen sind in der Kategorie I klassifiziert. Dieses Möbel entspricht den Anforderungen der Richtlinie für Maschinen (2006/42/CE) und ist aufgrund des Artikels 1.3.6 vom Wirkungsbereich der Richtlinie PED ausgeschlossen.

Con respecto a la Directiva Equipos a presión (2014/68/UE), este mueble se clasifica como perteneciente a la categoría 1. Para los circuitos a presión el producto $P \times V$ es inferior < 200 bar x litro, para las tuberías $DN < 32$ y el fluido operador del circuito de refrigeración pertenece al grupo 2. Los componentes del circuito se clasifican en la categoría 1. Este mueble cumple con la Directiva Máquinas (2006/42/CE) y por lo tanto no recae en el campo de acción de la Directiva PED de acuerdo con el artículo 1.3.6.

Conforme a Directiva de Equipamentos sob pressão (2014/68/UE), este móvel é classificado como de categoria 1. Para os circuitos sob pressão, o produto $P \times V$ é inferior a < 200 bar por litro, para os tubos $DN < 32$ e o fluido operador do circuito de refrigeração pertence ao grupo 2.

Os componentes do circuito são classificados como de categoria 1. Este móvel atende a Directiva de Máquinas (2006/42/CE) e foi excluído do campo de actuação da directiva PED conforme o artigo 1.3.6.

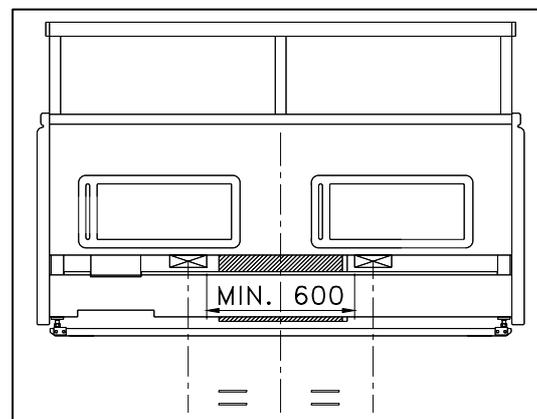
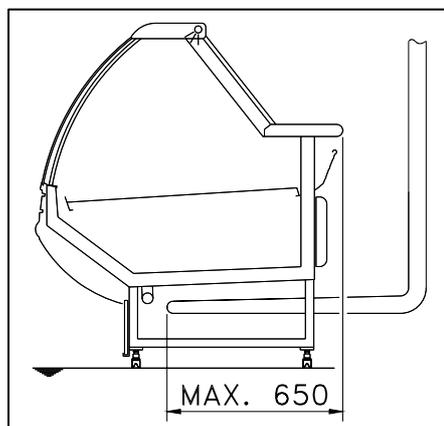
Bellini 83

ITALIANO

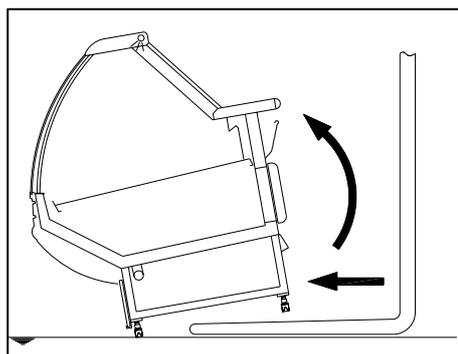
1. TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO

Trasporto effettuato senza Pallet o Gabbia di legno

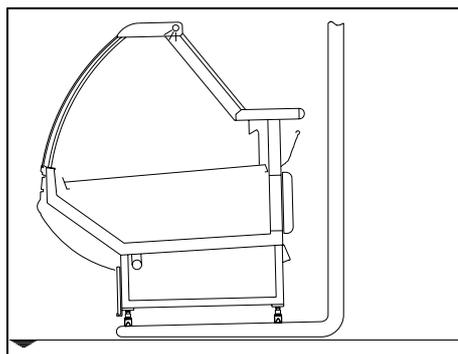
- Inserire le staffe del carrello elevatore come indicato nelle due figure che seguono. Tenere una distanza minima fra le staffe di 600mm assicurandosi che siano centrate rispetto alla mezzeria del mobile.



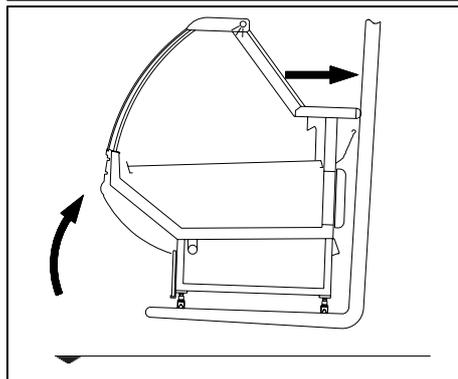
Per i banchi di lunghezza 1250 mm, le operazioni di trasporto vanno eseguite come segue:



Alzare il mobile dalla parte posteriore di quanto basta per fare passare le staffe del carrello elevatore.



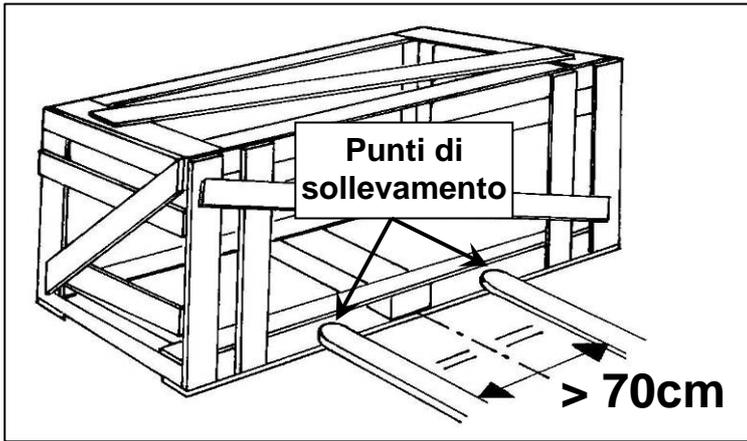
Alzare l'espositore dalla parte anteriore e nello stesso tempo, spingerlo il più possibile sopra le staffe del carrello in modo tale da posizionarlo come in figura



Inclinare le staffe del carrello come in figura, così da evitare dei ribaltamenti in avanti dell'espositore.

È assolutamente vietato trascinare l'apparecchio per i fianchi.

Trasporto effettuato con Pallet o Gabbia di legno

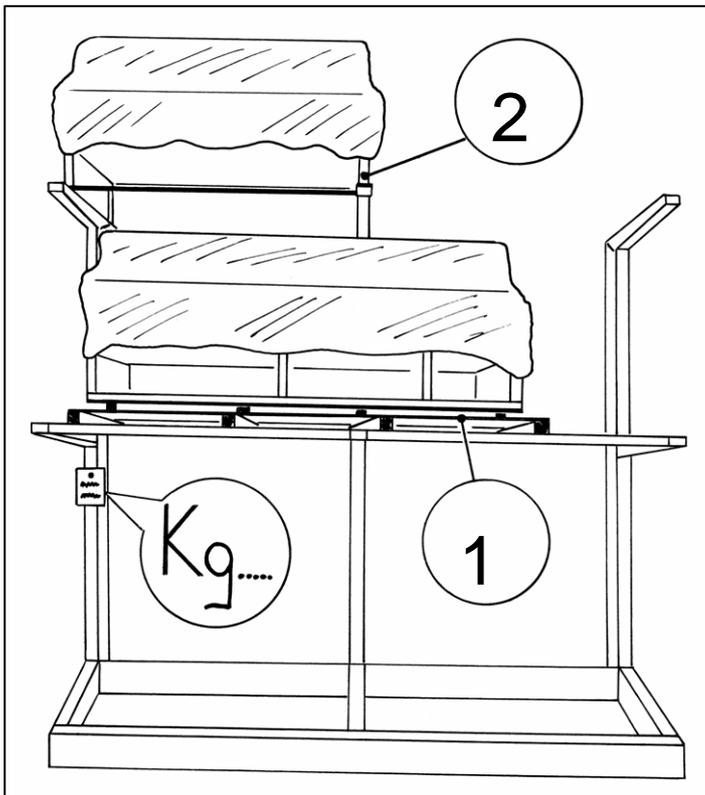


- Inserire le staffe del carrello elevatore nei punti indicati.
- Inserire le staffe fino in fondo per evitare rovesciamenti.
- La distanza tra le staffe deve essere la maggiore possibile per aumentare la stabilità.

Immagazzinamento

La temperatura dove l'espositore è immagazzinato non deve superare +55°C; l'espositore deve essere al riparo dal sole e dalle intemperie.

Lasciare l'espositore all'interno dell'imballo originale che ne garantisce un'ottima protezione, fino al momento dell'installazione.



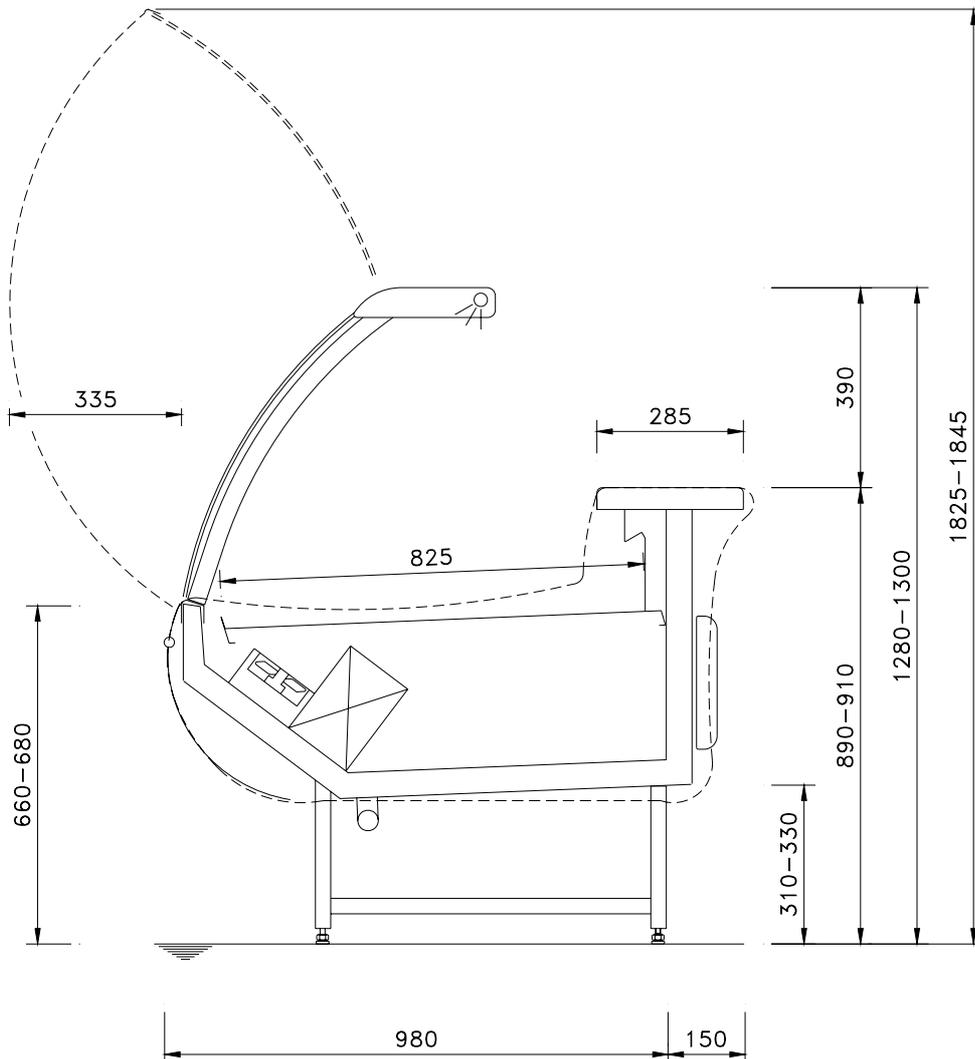
- nel caso di stoccaggio dell'espositore su scaffali, verificare la portata delle mensole.
- Immagazzinare l'espositore negli scaffali con la cassa di legno o pedana "1" se queste sono state utilizzate per il trasporto
- Se invece per il trasporto non è stata utilizzata la cassa di legno / pedana, il telaio in alluminio "2" dell'espositore deve appoggiare sulla mensola dello scaffale.

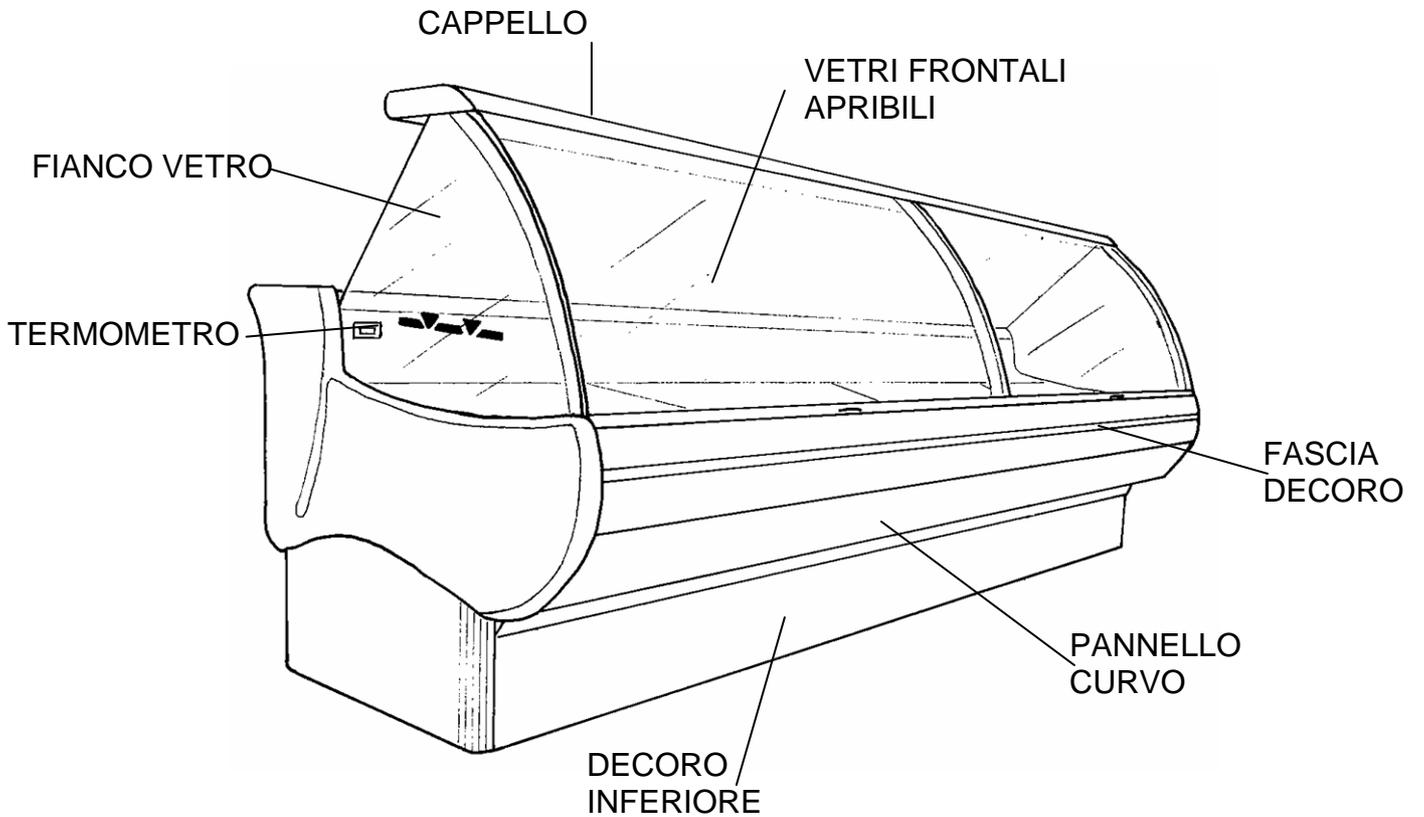
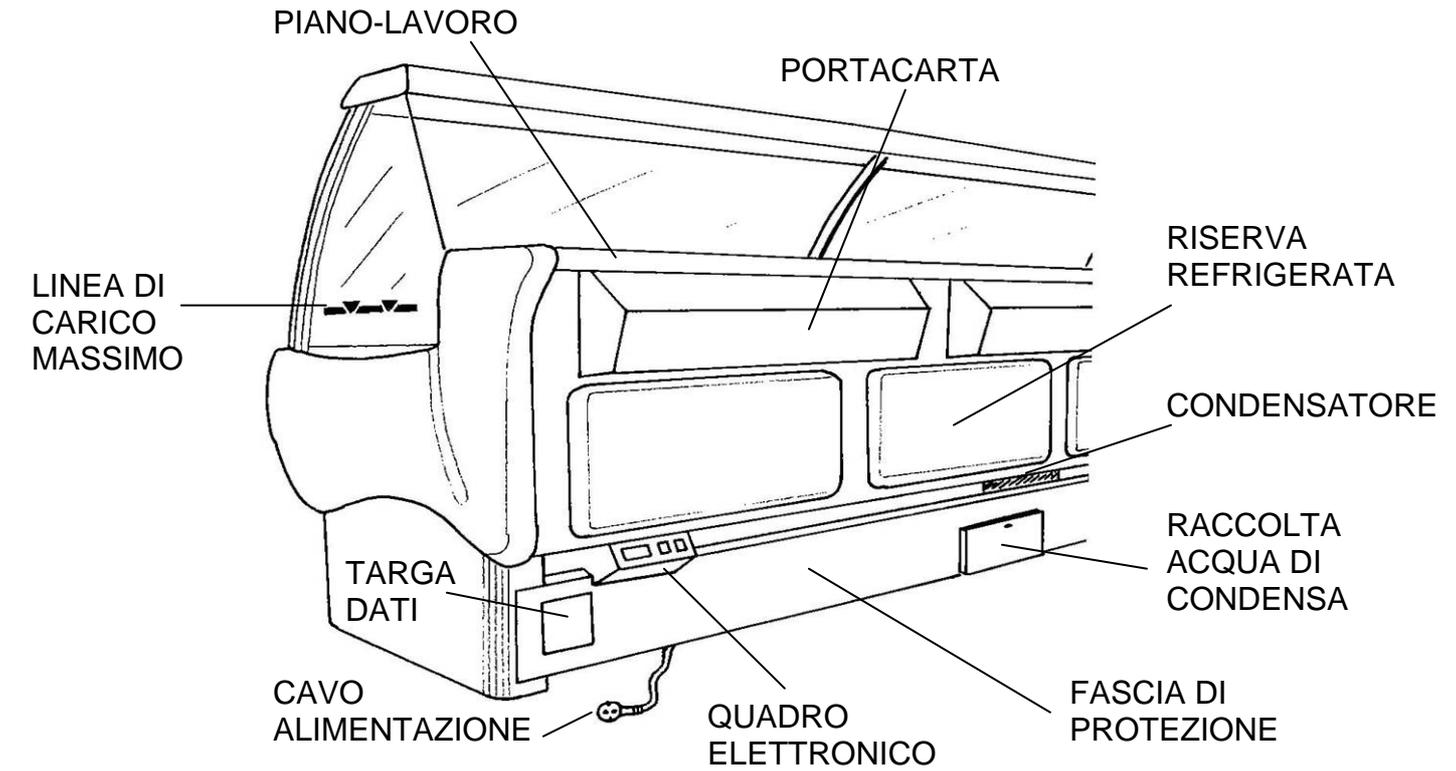
2. DESCRIZIONE DELL'ESPOSITORE

Il mobile refrigerato BELLINI 83 è adatto per l'esposizione e la vendita di prodotti gastronomici. Prodotto in serie, è disponibile in sei misure lineari standard (1250, 1563, 1875, 2500, 3125, 3750), più quattro (4) modelli ad angolo (938 + angolo dritto, 938 + angolo rovescio, angolo 135" e angolo 225"), tutti con o senza gruppo incorporato.

Caratteristiche dell'espositore:

- Classe climatica prodotto: M2.
- Gas: R404A.
- Circolazione forzata dell'aria refrigerata.
- Vasca interna in acciaio inox.
- Piani esposizione in acciaio inox .
- Vaschetta raccogli condensa con sistema di evaporazione acqua automatico.
- Quadro elettronico.
- Piano lavoro con pieghe arrotondate.
- Riserva refrigerata con sportelli.
- Illuminazione singola in vetrina, protetta.
- Profili in alluminio in tinta argento.
- Decoro frontale disponibile in 3 colori.
- Vetri curvi, temprati, alzabili verso l'alto.





3. PRESCRIZIONI, USI E DIVIETI

L'espositore refrigerato BELLINI 83 è adatto esclusivamente all'esposizione di generi alimentari freschi o bibite.



Si fa assoluto divieto di esporre prodotti farmaceutici.

Istruire l'operatore sull'uso del mobile secondo le indicazioni riportate nel presente manuale; leggerlo quindi con estrema attenzione prima dell'uso.

L'espositore non può essere utilizzato da bambini o da portatori di handicap senza una sorveglianza adeguata.

È vietato rimuovere qualsiasi protezione o pannello che richiede l'utilizzo di utensili per essere rimosse.

È assolutamente vietata qualsiasi manomissione o alterazione del prodotto.



Ogni altro uso non espressamente indicato nel manuale è considerato come pericoloso quindi EURO'CRYOR non può essere ritenuta responsabile da eventuali danni derivanti da un uso improprio ed irragionevole.

4. CONDIZIONI AMBIENTALI DI INSTALLAZIONE



L'espositore deve essere installato in un ambiente chiuso, coperto e al riparo dagli agenti atmosferici.



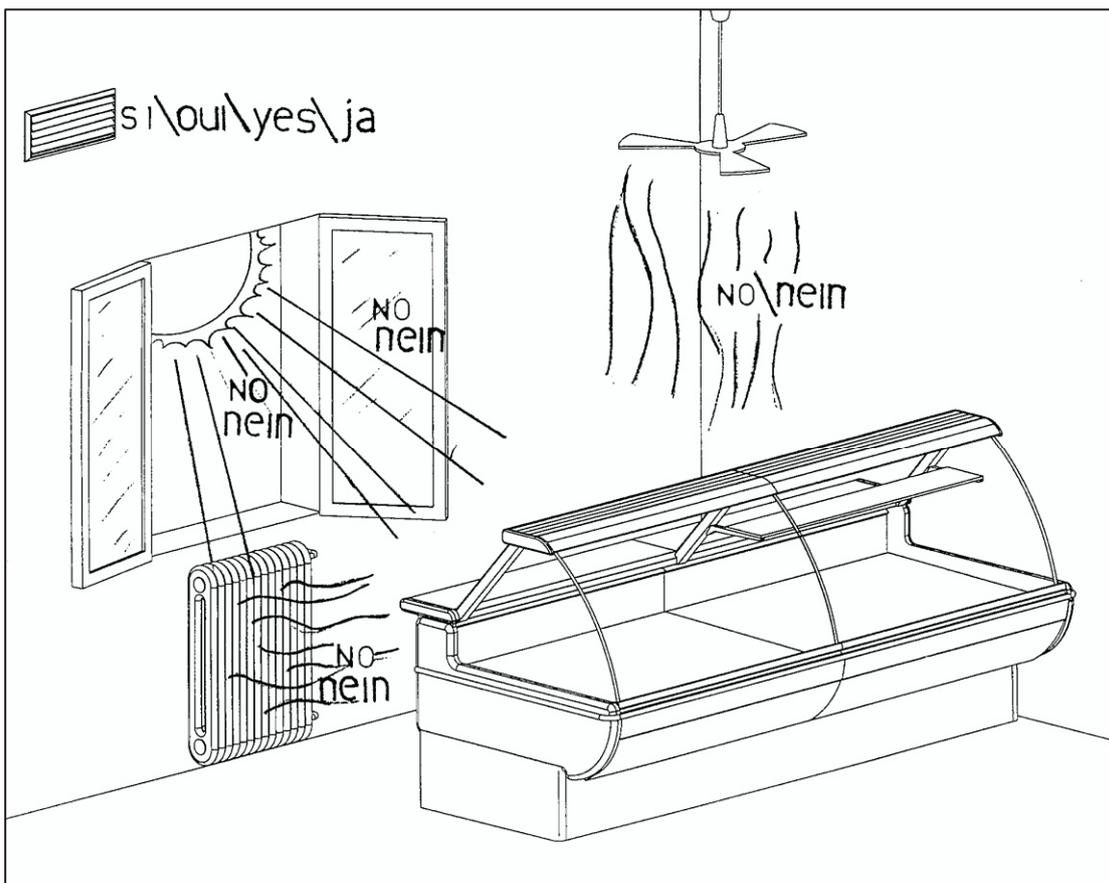
L'espositore non deve essere installato in ambienti con presenza di sostanze esplosive.

Evitare l'esposizione diretta del banco ai raggi solari, ad unità di illuminazione concentrata, a fonti di calore quali caloriferi, stufe, forni; evitare inoltre l'installazione in prossimità di finestre, fan coil, bocchette d'aerazione o ventilatori.

È assolutamente vietato posizionare oggetti attorno al banco che in qualche modo possono ostacolare la circolazione dell'aria sull'unità condensatrice.

Il mancato rispetto dei suddetti requisiti può comportare, oltre che ad un veloce deterioramento dei materiali che compongono il banco, un non corretto funzionamento del banco stesso, fra i quali:

- Un consumo maggiore di energia.
- Formazione di condensa sulle superfici fredde (vetri o piano lavoro).
- Errata conservazione degli alimenti del banco e quindi il rischio di avariare la merce esposta.



(esempio di condizioni di installazione)

6.9 Collegamenti elettrici

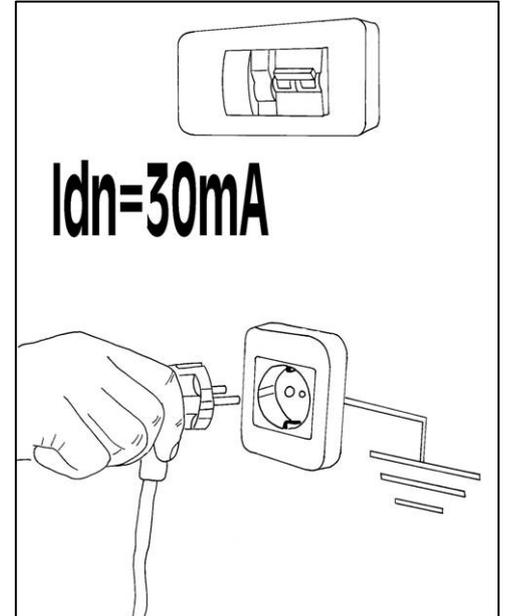


Attenzione: prima di procedere con le operazioni che seguono, controllare che l'impianto elettrico del locale in cui il mobile va installato sia conforme ai regolamenti e ai codici di sicurezza vigenti.

L'alimentazione di energia elettrica dell'apparecchio deve essere indipendente da altre alimentazioni; a monte della presa di alimentazione, è obbligatorio installare un interruttore bipolare **magneto-termico-differenziale** con sensibilità 30mA e con portata adeguata ai valori di potenza specificati nella tabella a pagina 8 - 9.

La presa elettrica deve essere conforme alla spina dell'apparecchio (tipo "SCHUKO"); non utilizzare adattatori. La presa inoltre, deve essere dotata di un efficiente linea di terra.

Verificare che la tensione e la frequenza di alimentazione rispecchino i valori definiti nell'etichetta o si differenzino al massimo del 10% il primo e il 2% il secondo.

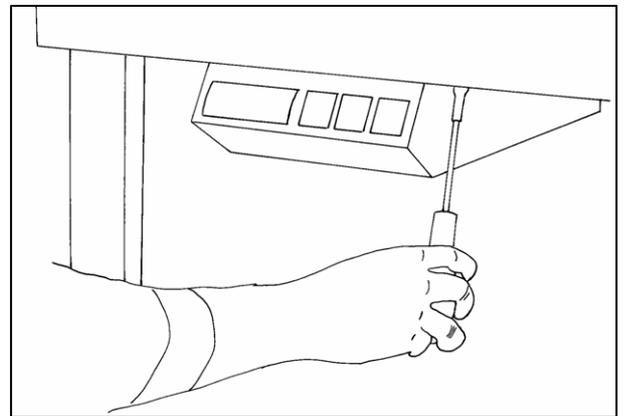
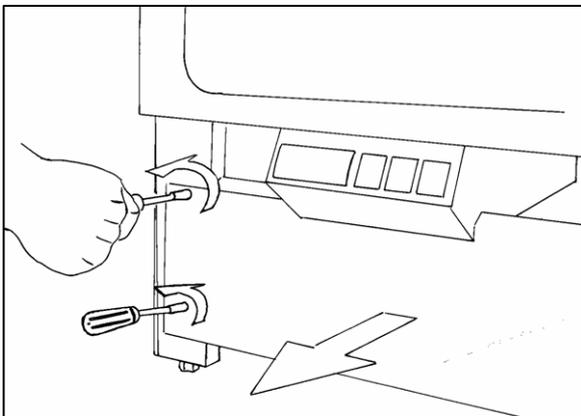


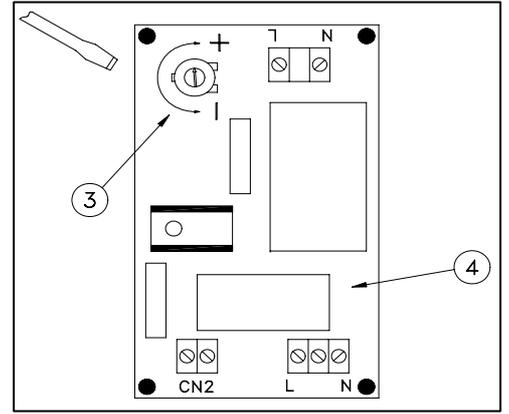
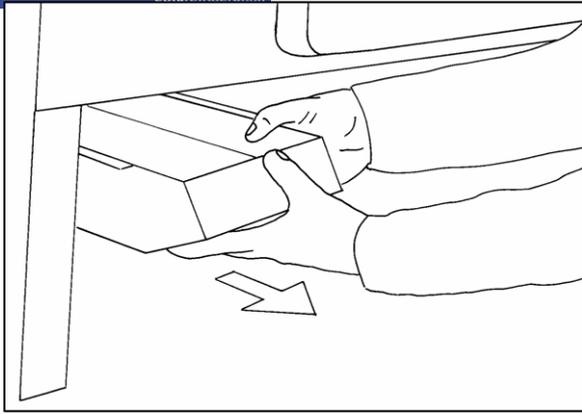
QUESTO APPARECCHIO È IN CLASSE I: LA MESSA A TERRA È OBBLIGATORIA.
Il costruttore declina ogni responsabilità per la mancata osservazione di questa prescrizione.

6.10 Regolazione ventilatori



QUESTA OPERAZIONE DEVE ESSERE SVOLTA DA PERSONALE ADDESTRATO.
Il costruttore declina ogni responsabilità per la mancata osservazione di questa prescrizione.





Dopo avere tolto il quadro elettronico, con un cacciavite di piccole dimensioni agire sul trimmer (3) della scheda elettronica (4).

7. USO DEL MOBILE

7.1 Primo avviamento

Prima di inserire la spina di alimentazione, eseguire un'accurata pulizia utilizzando detersivi neutri e spugne non abrasive. Asciugare con un panno morbido.

Attenzione: il banco è impostato a 4°C. Se si desidera impostare una temperatura diversa vedere al cap. 10.

L'intervallo e la durata degli sbrinamenti sono impostati secondo valori ambientali standard (25°C/60% U.R.). Se le condizioni ambientali dovessero essere sfavorevoli consigliamo di aumentare sia il numero sia la durata degli sbrinamenti.

7.2 Carico del prodotto



ATTENZIONE: PRIMA DI INTRODURRE LA MERCE ASSICURARSI CHE QUESTA SIA ALLA STESSA TEMPERATURA DEL BANCO.

Non caricare il banco oltre la linea di carico massimo posta sul vetro laterale.

L'eventuale merce posta sopra il limite di carico può non essere opportunamente refrigerata.

Non accatastare i prodotti esposti ma lasciare degli spazi per consentire la circolazione dell'aria refrigerata.

7.3 Controlli periodici

Per il buon mantenimento della merce esposta, controllare giornalmente la temperatura interna dell'espositore.

Negli espositori con gruppo incorporato in condizioni ambientali particolarmente gravose, la produzione di acqua di condensa può diventare eccessiva anche per il sistema di evaporazione automatico; in queste condizioni, si consiglia di effettuare manualmente l'operazione di svuotamento (vedere capitolo 8.1).

Gli espositori senza gruppo incorporato, non sono dotati del sistema di evaporazione dell'acqua di scarico. Si consiglia pertanto di svuotare frequentemente la vaschetta di raccolta così da evitare spiacevoli trabocchi.

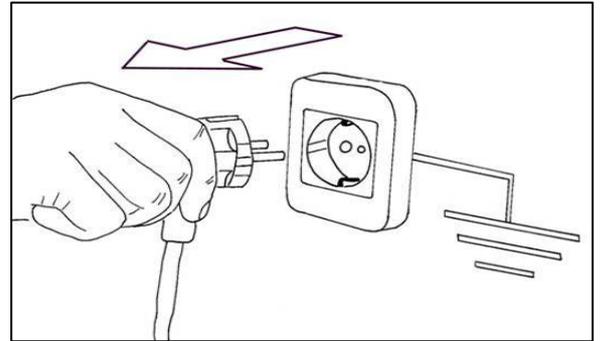
8. PULIZIA E MANUTENZIONE



PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE, TOGLIERE LA SPINA DI ALIMENTAZIONE.



E' CONSIGLIATO L'UTILIZZO DI GUANTI PROTETTIVI



8.1 Pulizia

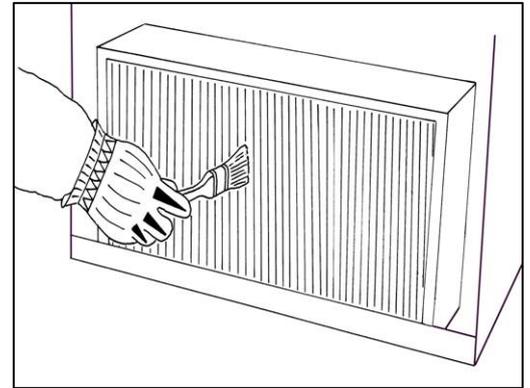


È assolutamente vietato utilizzare getti d'acqua per il lavaggio del banco.

La pulizia del banco deve essere eseguita frequentemente; utilizzare acqua tiepida, detersivi neutri, spugne non abrasive e un panno morbido per asciugare.

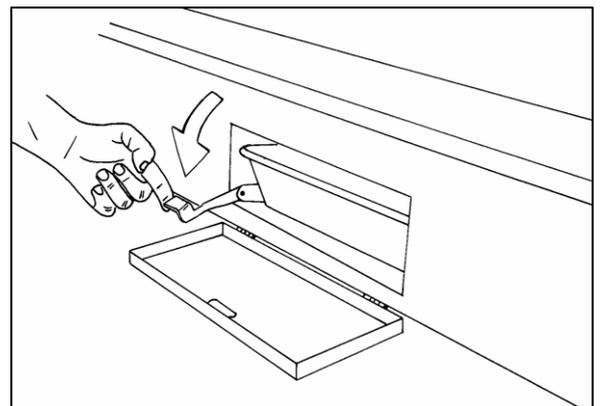
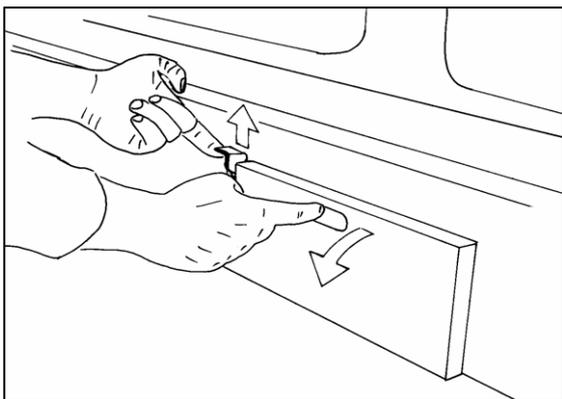
Attenzione: per il corretto funzionamento della vetrina, i piani esposizione devono essere inseriti correttamente nella loro sede (pag. 17).

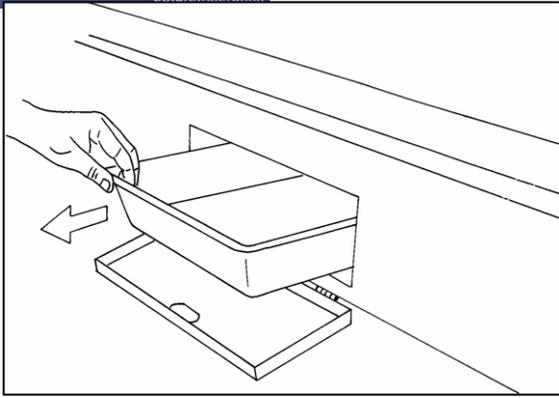
Negli espositori con gruppo incorporato, procedere mensilmente alla pulizia del condensatore agendo con un pennello o con aspirapolvere. Fare attenzione a non deformare le alette di raffreddamento (per accedere al condensatore rimuovere la **fascia di protezione** – vedere pag. 18).



Attenzione: una regolare pulizia del condensatore è importante per il rendimento del banco e per il risparmio di energia.

Pulire inoltre periodicamente, la vaschetta per evaporazione automatica dell'acqua di condensa seguendo le istruzioni che seguono per estrarla.





Verificare periodicamente il normale deflusso dell'acqua di condensa.

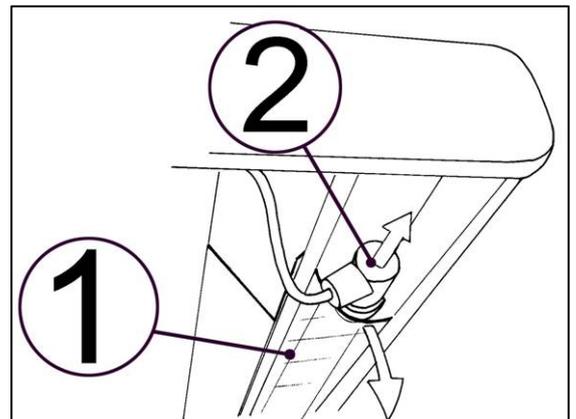
8.2 Manutenzione ordinaria

Fare eseguire, almeno una volta all'anno, da personale specializzato, un controllo generale sul **sistema di apertura dei vetri, sull'impianto elettrico e sul circuito frigorifero.**

Qualora sia necessario effettuare un rabbocco di gas refrigerante, utilizzare una stazione provvista di due valvole **da ¼ SAE**, da avvitare sugli appositi attacchi situati vicino al compressore.

Per sostituire una lampada fluorescente agire come di seguito descritto:

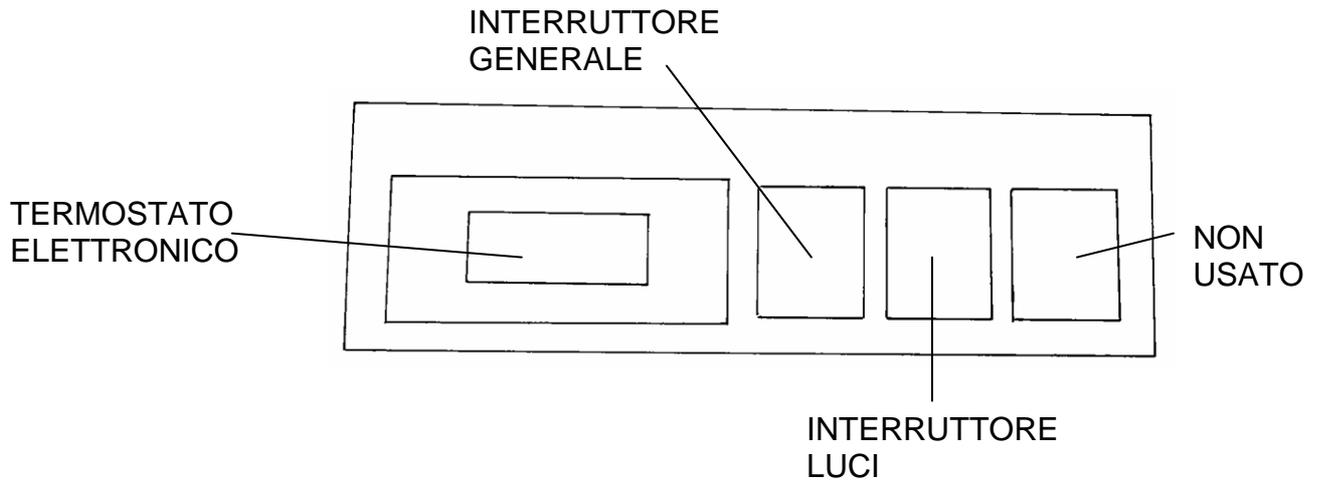
- togliere tensione;
- togliere la protezione "1".
- Sfilare i portalampana "2" alle estremità.
- Sostituire la lampada e rimontare il tutto correttamente.



8.3 Manutenzione straordinaria

Qualsiasi altra operazione che non è elencata nel punto precedente, deve essere effettuata da personale qualificato.

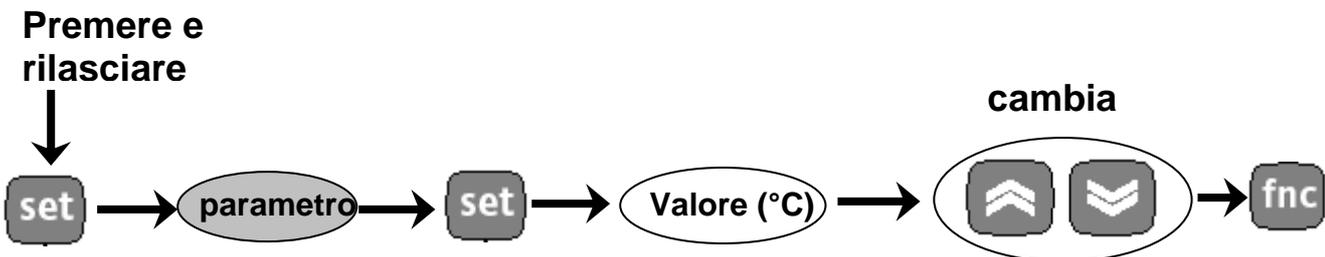
10. PANNELLO DI CONTROLLO



10.1 Indicazioni relative al termostato

Si raccomanda all'utilizzatore di non accedere alla programmazione dello strumento; per qualsiasi variazione dei parametri impostati che non sia la variazione del valore di temperatura impostato (10.2 - Setpoint) rivolgersi all'installatore.

10.2 Per cambiare la temperatura impostata



10.3 Tabella parametri impostati

Parametro	Unità	ID 961	Parametro	Unità	ID 961
SET	°C	4	Doh	Min	0
Dif	°C	2	Det	Min	40
HSE	°C	14	Dst	°C	-----
LSE	°C	-2	Dpo	Flag	N
Ont	Min	7	Dt	Min	-----
Of	Min	4	PA1	Numero	0
Don	Sec	0	Ndt	Flag	-----
Dof	Min	1	CA1	°C	0
Dbi	Min	1	CA2	°C	-----
Odo	Min	0	Ddl	Flag	1
Dty	Flag	-----	Dro	Flag	0
Dit	Ore	8	H00	Flag	1
Dct	Flag	1	H42	Flag	-----

10.4 Uso e funzione dei tasti



Codici per ricambi:

- ID 961: cod. 30004064
- Sonda: cod. 30006840

Descrizione dei LED

Posizione	Funzione associata	Stato
	Compressore o Relè 1	ON per compressore acceso; lampeggiante per ritardo, protezione o attivazione bloccata
	Sbrinamento	ON per sbrinamento in corso; lampeggiante per attivazione manuale
	Allarme	ON per allarme attivo

Descrizione dei Tasti

Tasto UP		Scorre le voci del menu Incrementa i valori Attiva lo sbrinamento manuale
Tasto DOWN		Scorre le voci del menu Decrementa i valori
Tasto fnc		Funzione di ESC (uscita)
Tasto set		Accede al Setpoint Accede ai Menu Conferma i comandi

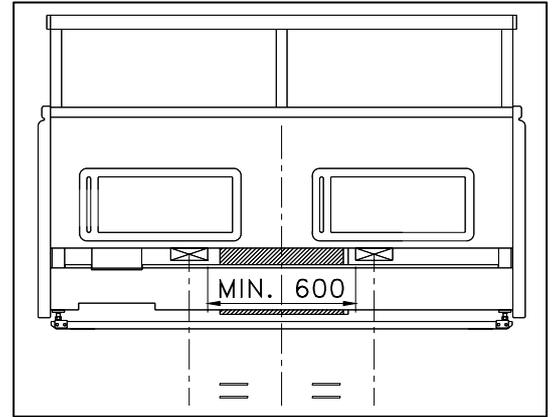
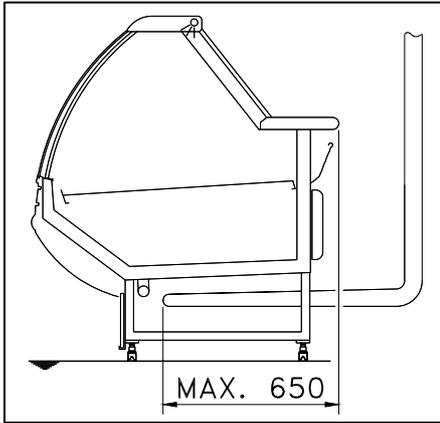
Bellini 83

ENGLISH

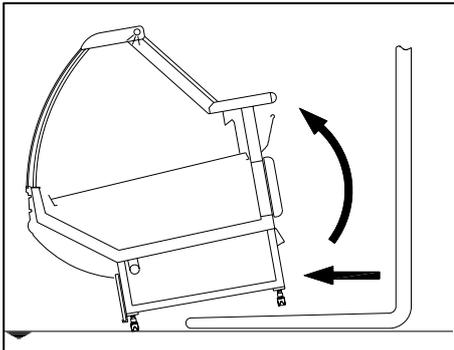
1. HANDLING AND STORAGE

Transport carried out without pallet or wooden box

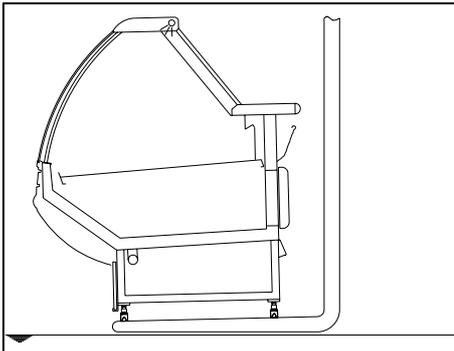
- Insert the forklift truck prongs as indicated in the two following pictures. Keep a minimum distance between the 600 mm. prongs making sure that they are properly centered in the middle of the cabinet.



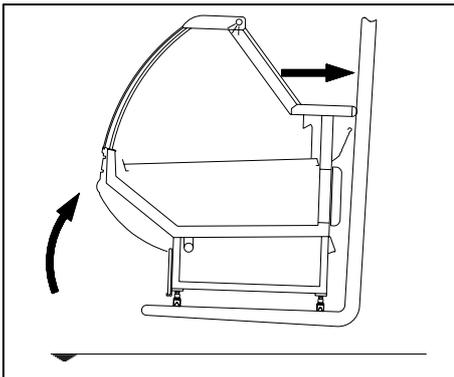
The transport operations for the 1250 mm long cabinet, have to be carried out as follows:



Lift-up the cabinet from the rear side as much to allow the forklift truck prongs to slide underneath.



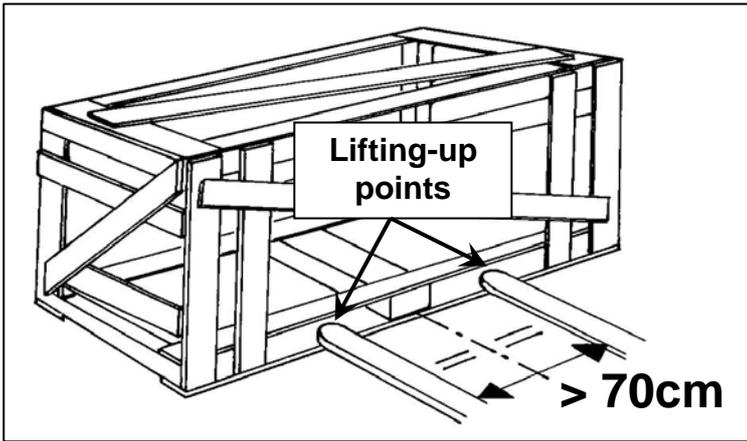
Lift-up the cabinet from the front side and at the same time push it as much as possible over the forklift truck prongs, in order to place it as shown in the picture.



Tilt the forklift truck prongs as shown in the picture, in order to avoid that the display falls over.

Moving the counter by its sides is absolutely prohibited.

Transport carried out on pallet or wooden box

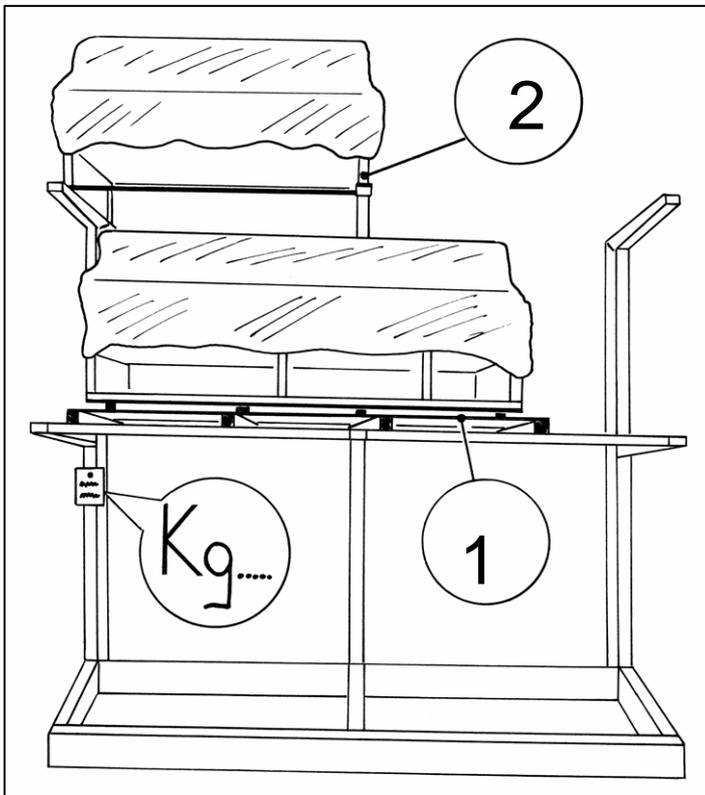


- Insert the forklift truck prongs in the shown points.
- Insert the forklift truck prongs right to the end to avoid overturning.
- There must be the greatest possible distance between the prongs to increase the stability.

Storage

The storage temperature must not be higher than +55 Deg C. The display case must be stored away from sunlight and bad weather.

If the display case must be stored for a long period before use, leave it in the original packing, which provides an optimal protection.



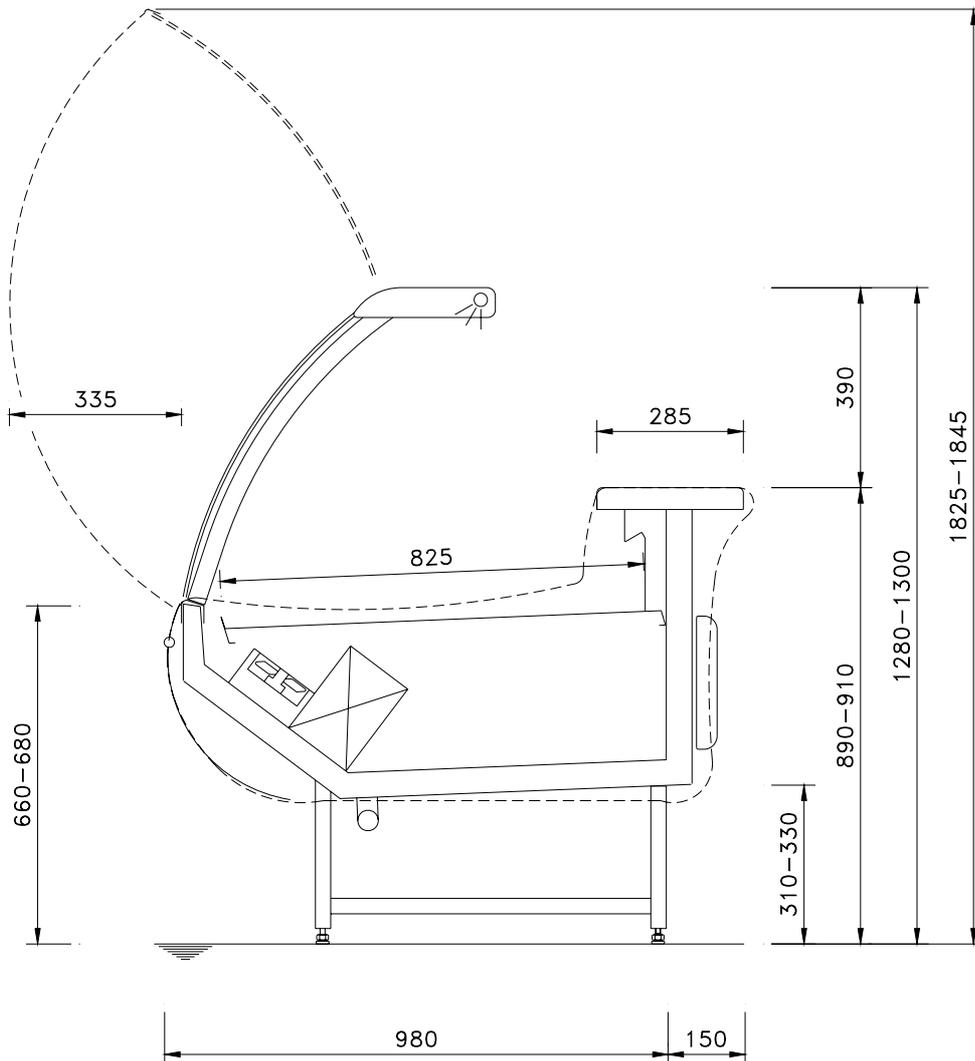
- If the display case will be stored on shelves, check the capacity of them.
- Store the display cabinet packed in the wooden case / board on the shelves "1", if these have been used for transport.
- If on the contrary the wooden case / board have not been used, the display cabinet aluminium frame "2" must rest on the rack shelf.

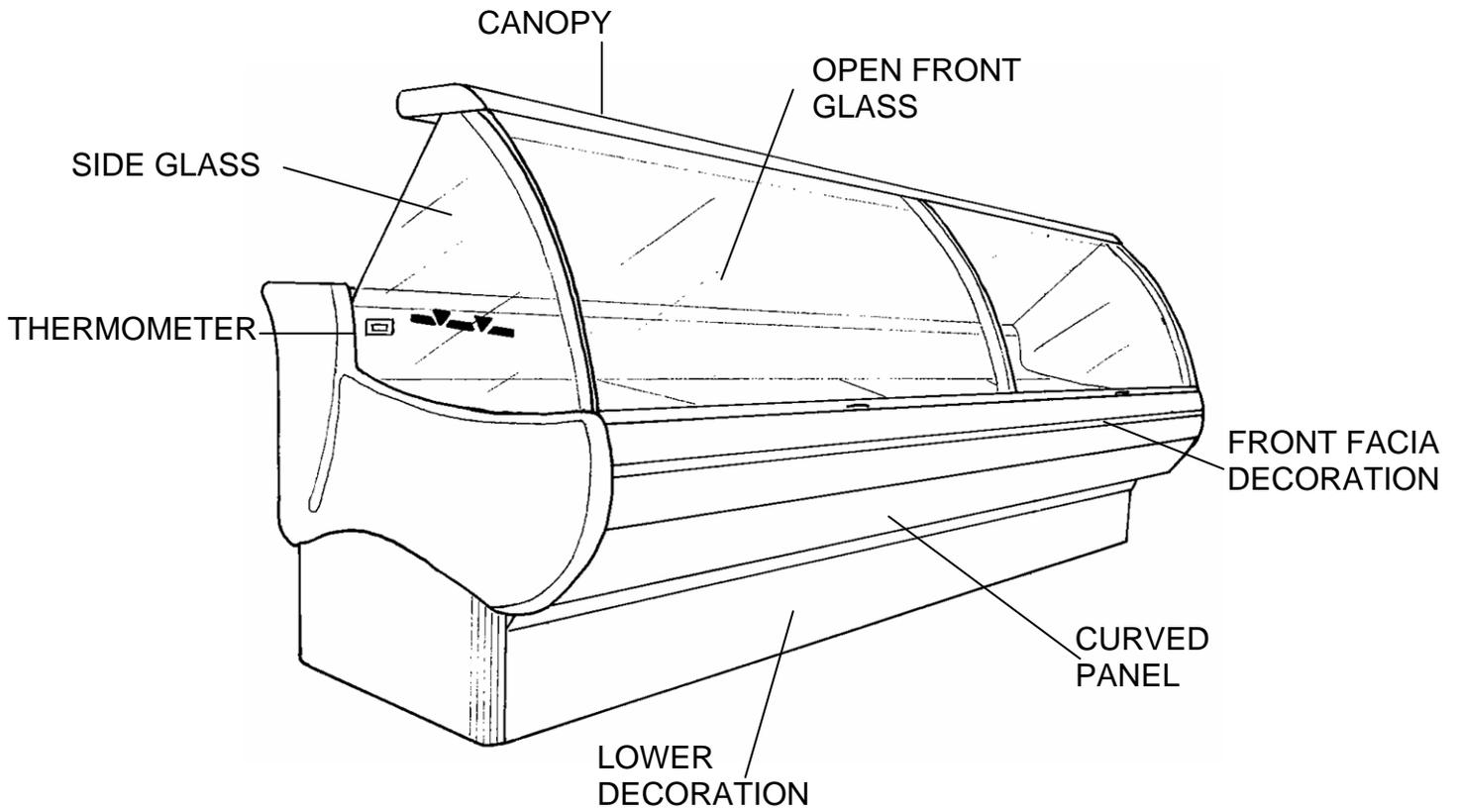
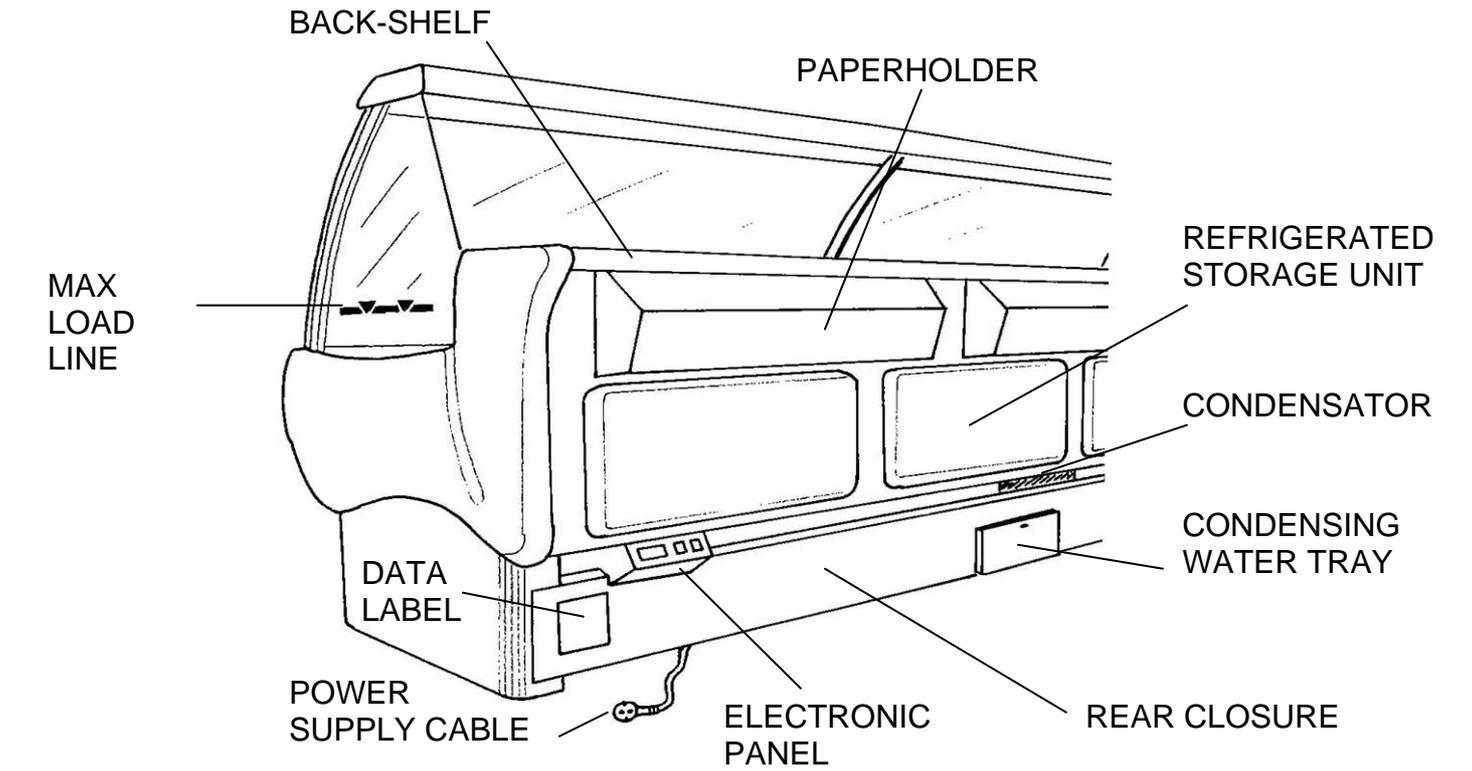
2. DESCRIPTION OF COUNTER

The refrigerated counter BELLINI 83 is suitable for the display and sale of deli products. It is standard model, available in six linear lengths (1250, 1563, 1875, 2500, 3125, 3750) plus four refrigerated corner models (938 + open corner, 938 + closed corner, 135° corner, 225° corner), all of them with or without compressor unit.

Technical features:

- Goods temperature class: M2.
- Refrigerant: R404A.
- Ventilated cooled air circulation.
- Stainless steel inner carcass.
- Stainless steel display decks .
- Condensing water tray with automatic evaporation.
- Electronic panel.
- Back shelf with rounded edges
- Refrigerated storage with doors.
- Single lighting, protected against bumps.
- Silver aluminium profile
- Front decoration available in three color.
- Tempered lifting-up curved glasses





3. REGULATIONS, USAGE AND PROHIBITIONS

Euro'Cryor's display cases have been designed and produced exclusively for the display of fresh foodstuffs and beverages inside the refrigerated sections.



it is absolutely forbidden to use the case to display pharmaceutical products.

Before using the cabinet, read carefully the instructions quoted in this manual and instruct the operator about the use.

Do not allow children or people with handicaps to use the display case without suitable supervision.

Do not remove protection or panels which require tools to detach them.

It is absolutely forbidden any tampering or alteration of the product.



Any other use not described in this manual is to be considered dangerous and the manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by inappropriate, wrong or unreasonable use.

4. ENVIRONMENTAL CONDITIONS FOR INSTALLATION



The display case must be installed indoors and never exposed to rain or bad weather conditions.



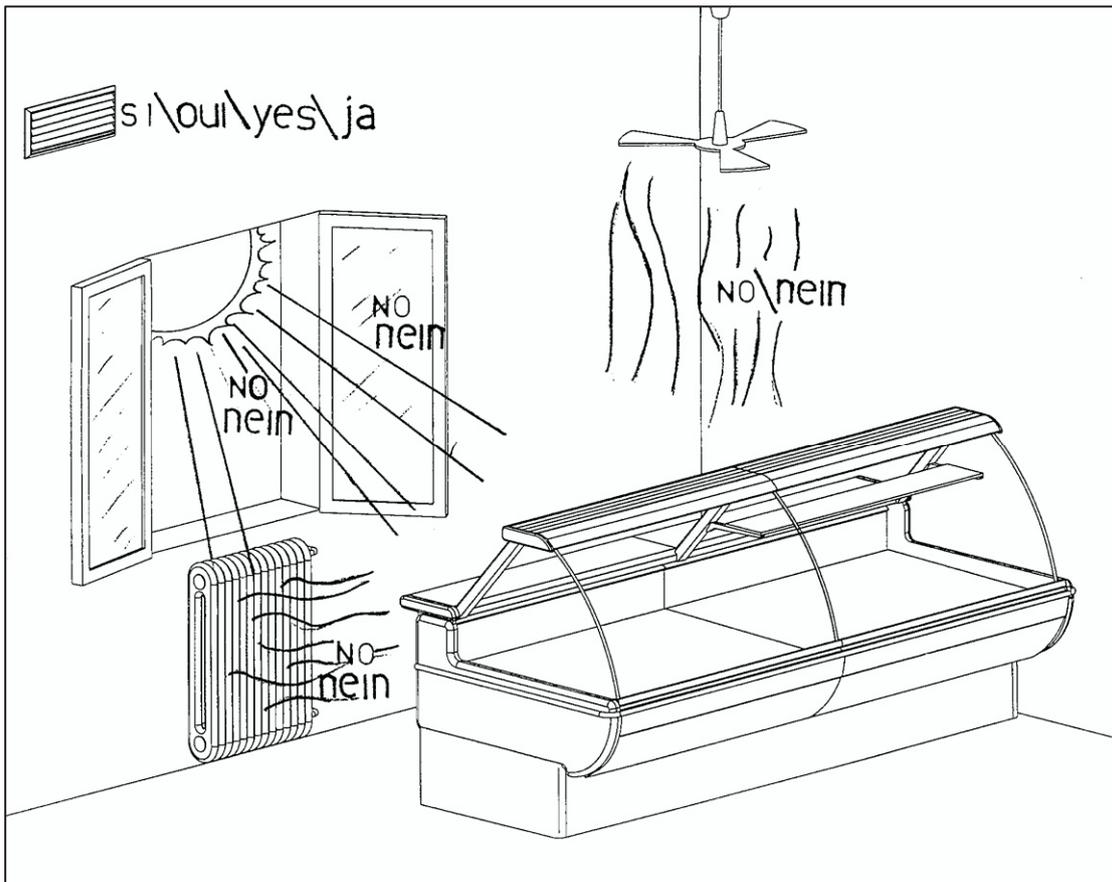
The display case must not be installed in places where there are explosive materials.

Ensure that the display case is installed away from direct sunlight, concentrated lighting units and/or sources of heat such as radiators, stoves and ovens; besides, avoid the installation near windows, fan coils, air openings and fans.

It is absolutely forbidden to put any objects around the display case if they can obstruct the air circulation on the condensing unit.

The non-respect of the above mentioned requirements can be the cause of a quick deterioration and of an incorrect working of the display case, such as:

- A greater power consumption.
- Condensation on the cool surfaces (glasses or back shelf).
- Wrong food conservation.



(installation conditions example)

6.8 Electrical connections

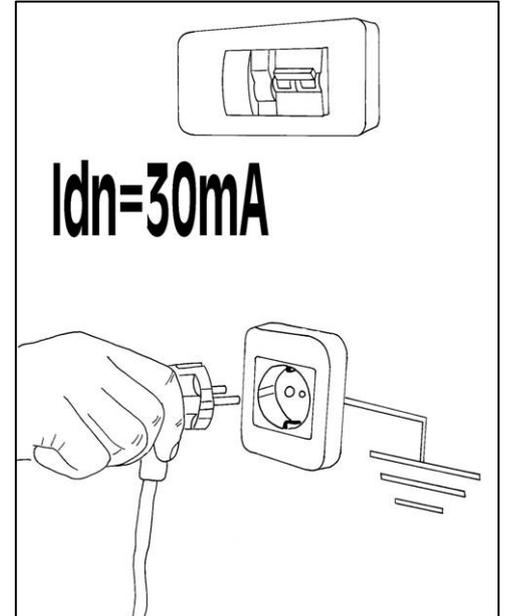


Warning: before proceeding with the following operations, check that the electrical installation complies with the standard laws regulating such installation in the country concerned.

The device's power supply must be independent from the other supplies and separately insulated; before the supply socket, it is compulsory to install a differential bipolar magnetothermic switch with 30mA sensitivity.

The electric socket must comply to the device's plug (type "SCHUKO"); do not use adaptors. Besides, the socket must be provided with an efficient earthing contact.

Ensure that the supply voltage and the frequency correspond to that on the rating plate and check that the maximum difference on values details must be 10% for the voltage and 2% for the frequency.

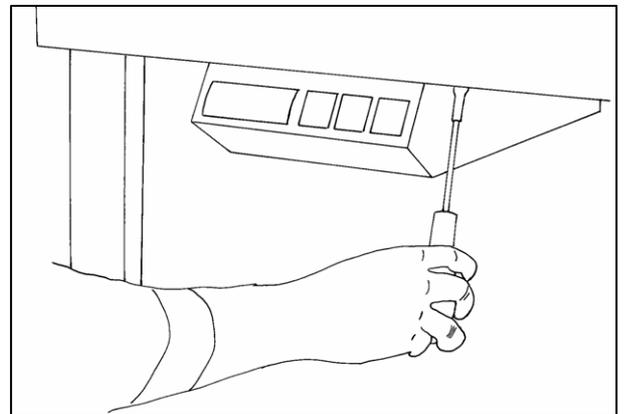
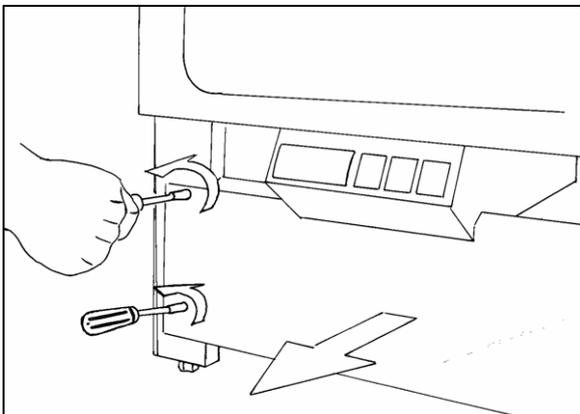


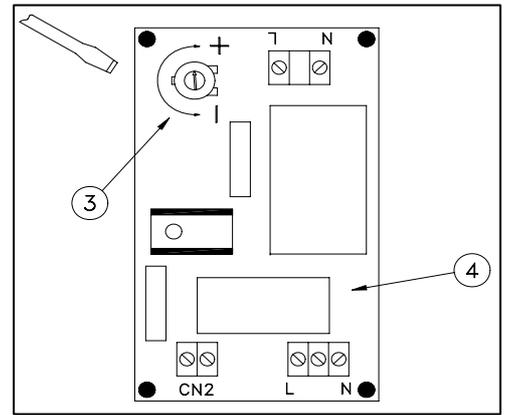
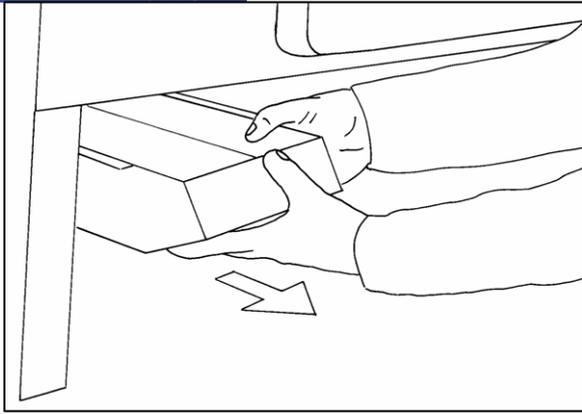
THIS DEVICE IS IN CLASS 1: IT IS COMPULSORY TO PUT IT TO EARTH.
The manufacturer declines all responsibility if these accident prevention regulations are not applied.

6.9 Fans adjustment



THIS OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY SKILLED PERSONNEL
The manufacturer refuses all responsibility in case this norm is not being observed.





After having removed the electronic control panel, work on the electronic circuit board trimmer “3” with a small size screw driver.

7. DISPLAY CASE SET-UP

7.1 First Start-up

Before making the display case working, we recommend to clean it using a neutral soap and non-abrasive sponges, then wipe it away.

Warning: the cabinet is set at 4°C. If a different temperature is required, see chapter 10.

The frequency and the duration of the defrosting operation are regulated in conformity with the standard environmental values (25 Deg C/60% R.H.). If the environmental conditions should be unfavourable, we recommend to increase both the number and the duration of the defrosting operations.

7.2 Product loading



WARNING: BEFORE PLACING THE GOODS INTO THE DISPLAY CASE, ENSURE THAT THEY HAVE THE SAME TEMPERATURE OF THE CABINETS.

Do not fill the cabinet over the max load line on the side glass.

The products placed over the max load line, cannot be properly cooled.

Do not pile the displayed goods but leave proper spaces for the refrigerated air circulation.

7.3 Periodical checks

For the good maintenance of the exposed goods, check every day the inner temperature of the display cabinet.

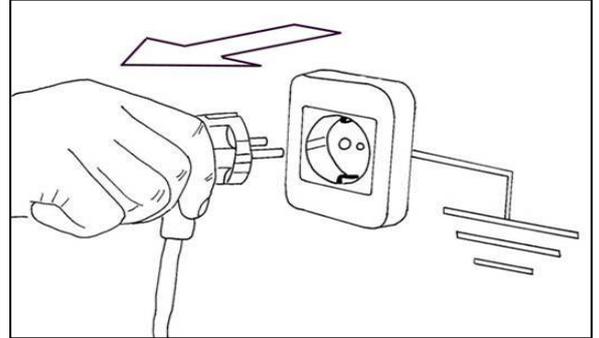
In display cabinets with motor incorporated in heavy environment conditions, the production of condensing water can become excessive even for the automatic evaporation system; in these conditions it is advised to carry out the emptying operation by hand (see chapter 8.1).

The display cabinets without the incorporated group are not equipped with the water discharge evaporating system. Therefore it is highly recommended to empty frequently the drip pan in order to avoid unpleasant overflows.

8. CLEANING AND MAINTENANCE



BEFORE ANY OPERATION, REMOVE THE POWER SUPPLY PLUG



IT IS RECOMMENDED TO USE PROTECTIVE GLOVES.

8.1 Cleaning

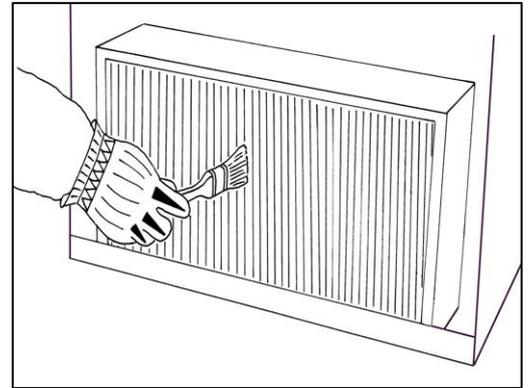


NEVER USE DIRECT OR INDIRECT JETS OF WATER FOR CLEANING THE DISPLAY CASE.

Clean all internal and external parts frequently with warm water, neutral soaps and non-abrasive sponges and dry using a soft cloth.

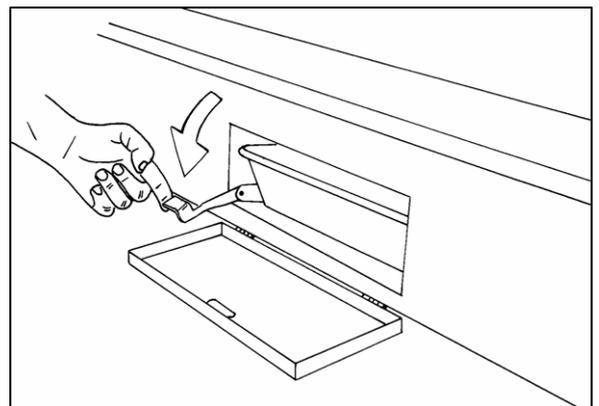
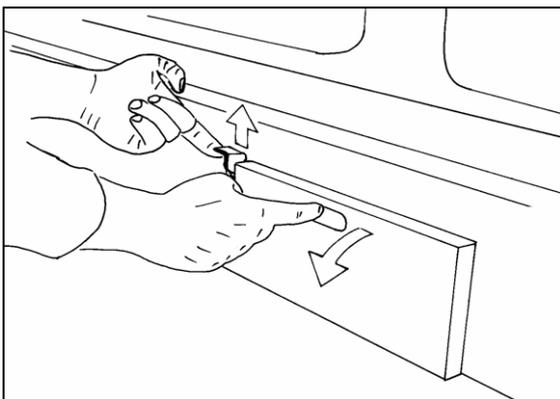
Warning: for the correct running of the counter, the display deck must be properly inserting in their seat.

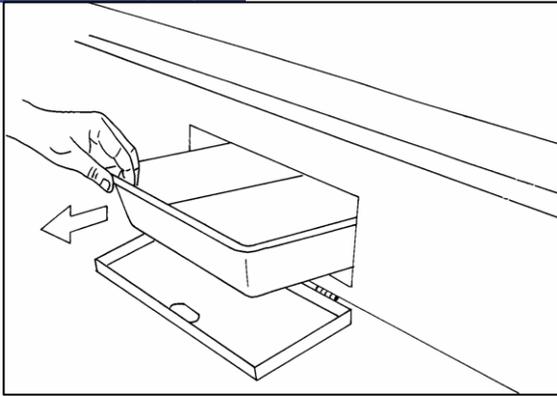
A monthly cleaning of the condensing unit must be carried out in display cabinets with motor incorporated, using a brush or a vacuum cleaner. Pay attention not to damage the cooling fins (remove the protection plate to reach the condensing unit – see pag. 19).



Attention: a regular cleaning of the condensing unit is important to ensure a correct function of the counter and energy saving.

Furthermore, regularly clean the pan of the automatic evaporating unit condensing water following the instructions here below given to pull it out.





Periodically check the normal downflow of the condensing water.

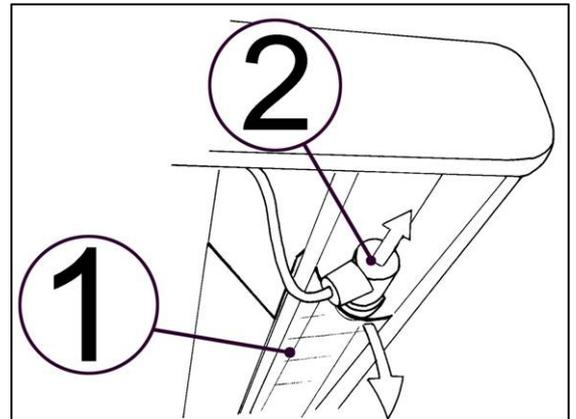
8.2 Ordinary maintenance

Carry out, at least once a year by skilled personnel, a general check of the **glasses opening system, on the electric system and on the refrigerating circuit.**

Should it be necessary to top up with refrigerating gas, use a station equipped with two ¼ SAE valves, to screw on the appropriate fittings placed near the compressor.

Follow the below steps to replace a fluorescent lamp:

- Pull the plug out.
- Remove protection "1".
- Slide the lampholders "2" at both ends.
- Replace the lamp and re-install everything correctly.



8.3 Extraordinary maintenance

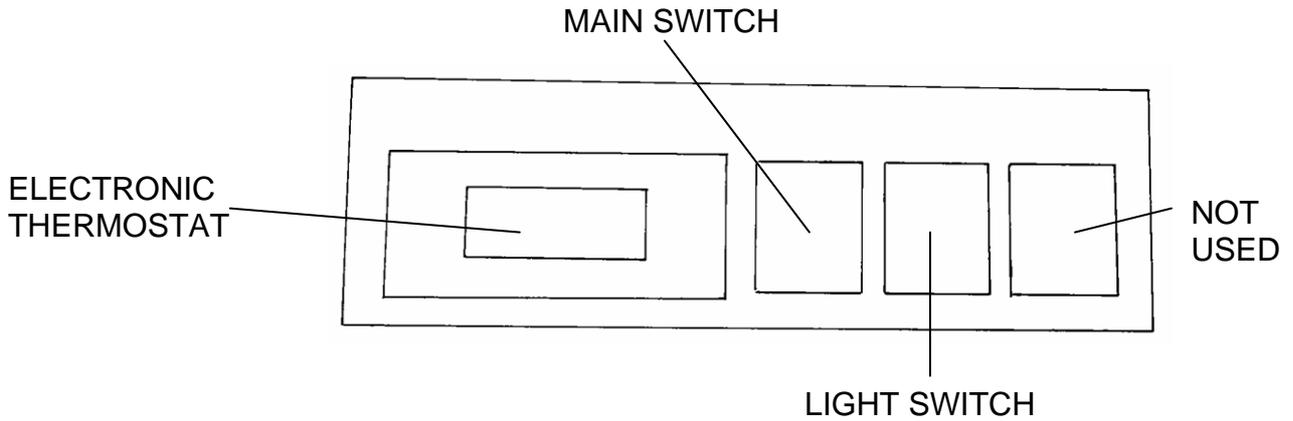
Any other operation not listed in the previous point, must be carried out by skilled personnel.

9. WASTE DISPOSAL

The waste disposal operation of the display case must be carried out in compliance with regulations relating to waste disposal applicable in individual countries. All informations on the materials used for manufacturing the display case can be required directly to Euro'cryor.

Before proceeding with the display case waste disposal, we recommend to entrust a specialized company for collecting the refrigerant and the oil which is in the cooling system.

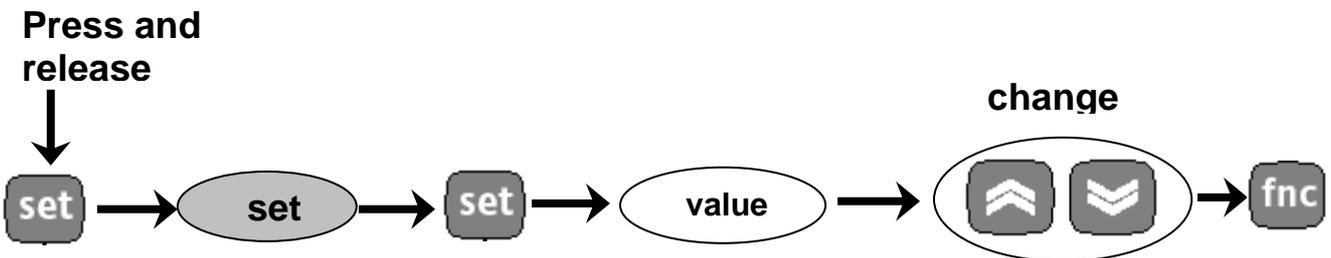
10. CONTROL PANEL



10.1 Electronic Thermostat

We recommend to the final user not to programm the instrument; for any changement of the set parameters, unless it is the changement of the temperature setpoint, we suggest to contact the installer.

10.2 Changing of SET-TEMPERATURE



10.3 Chart of the set parameter

Parameter	Unit	ID 961	Parameter	Unit	ID 961
SET	°C	4	Doh	Min	0
Dif	°C	2	Det	Min	40
HSE	°C	14	Dst	°C	-----
LSE	°C	-2	Dpo	Flag	N
Ont	Min	7	Dt	Min	-----
Oft	Min	4	PA1	Number	0
Don	Sec	0	Ndt	Flag	-----
Dof	Min	1	CA1	°C	0
Dbi	Min	1	CA2	°C	-----
Odo	Min	0	Ddl	Flag	1
Dty	Flag	-----	Dro	Flag	0
Dit	hours	8	H00	Flag	1
Dct	Flag	1	H42	Flag	-----

10.4 Use and function of the key



Spare parts

- ID 961: cod. 30004064
- Probe: cod. 30006840

LED description

Position	Related Function	Status
	Compressor or relay 1	ON when the compressor is started up; blinking in case of delay, protection or blocked enabling
	Defrost	ON when defrosting; blinking in case of manual enabling
	Alarm	ON when the alarm is enabled; blinking when the alarm is silenced

KEYS description

UP key		Scrolls through the menu items Increases the values Activates manual def. function
DOWN key		Scrolls through the menu items Decreases the values Programmable by parameter
fnc key		ESC function (exit) Programmable by parameter
set key		Accesses the setpoint Accesses the menus Confirms the commands Displaying the alarms (if present)

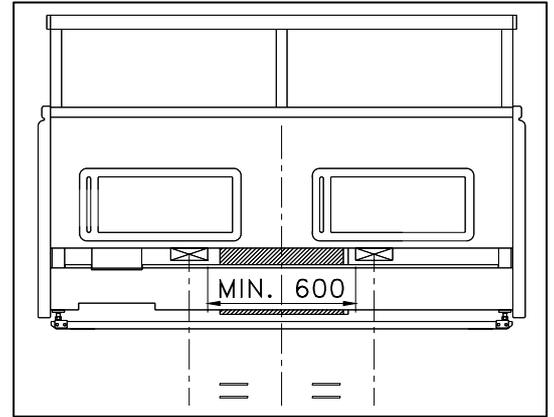
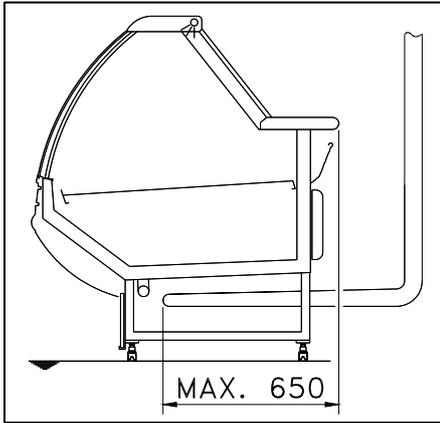
Bellini 83

FRANÇAIS

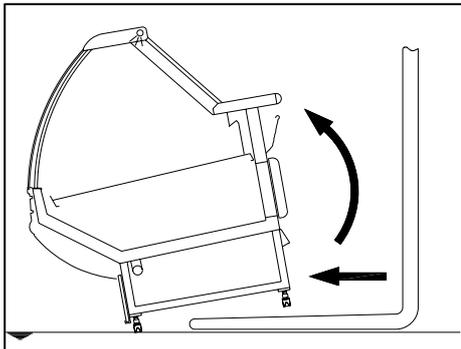
1. TRANSPORT ET STOCKAGE

Transport sans palette ou caisse à claire-voie en bois

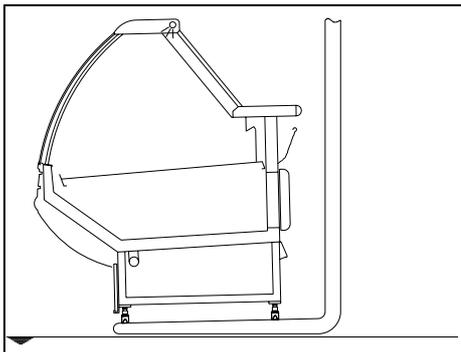
- Introduire les fourches du chariot élévateur comme indiqué sur les figures qui suivent. Veiller à avoir une distance minimale entre les fourches de 600 mm et à les centrer par rapport à la moitié du meuble.



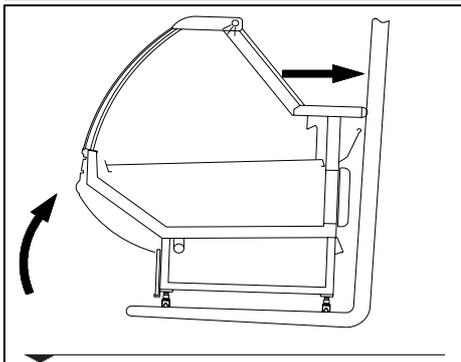
Pour les meubles de 1 250 mm de long, les opérations de transport doivent être effectuées comme suit :



Lever suffisamment l'arrière du meuble pour faire passer les fourches du chariot élévateur.



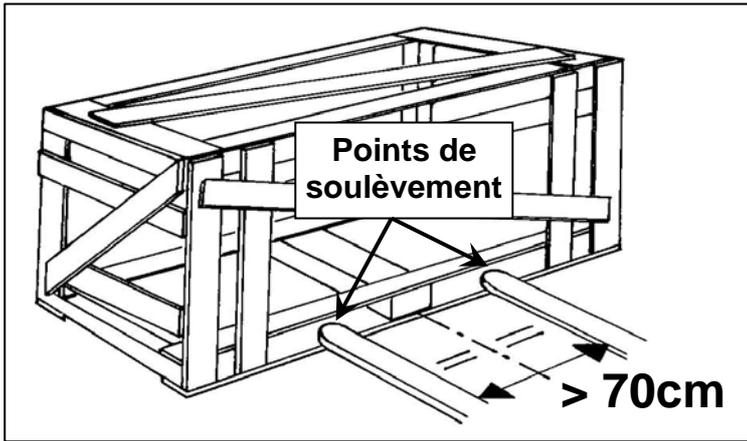
Lever l'avant du meuble tout en le poussant le plus possible sur les brides du chariot afin de le placer comme indiqué sur la figure.



Incliner les brides du chariot comme sur la figure pour éviter de faire basculer le meuble en avant.

Il est strictement interdit de traîner le meuble par les joues.

Transport avec palette ou caisse à claire-voie en bois

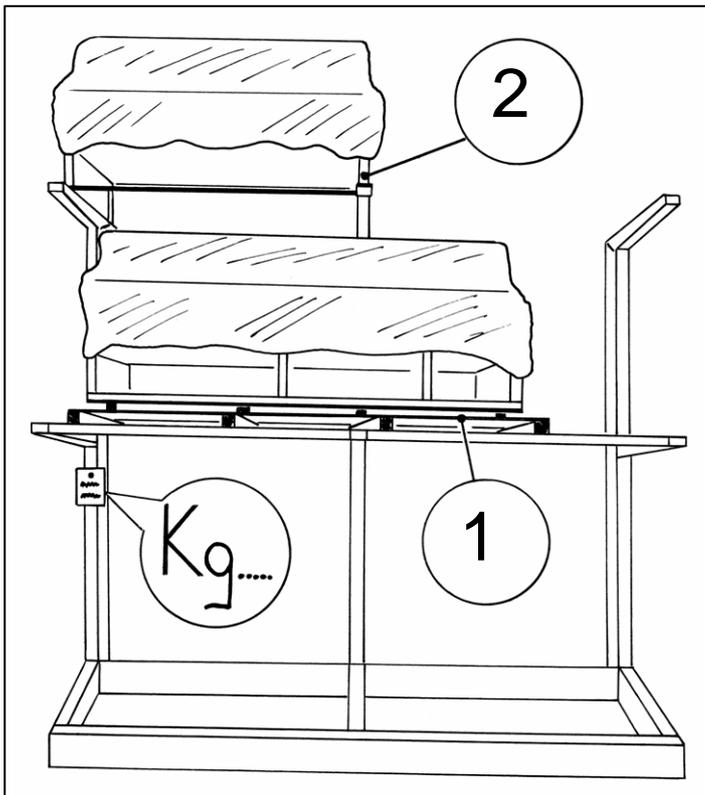


- Placer les fourches du chariot élévateur aux endroits indiqués.
- Les introduire à fond pour éviter que meuble ne bascule.
- La distance entre les fourches doit être la plus grande possible pour augmenter la stabilité

Stockage

La température du local où la vitrine est stockée ne doit pas être supérieure à 55°C ; la vitrine doit être à l'abri des rayons du soleil et des intempéries.

Laisser la vitrine dans son emballage d'origine jusqu'au moment de la monter, afin de bien la protéger.



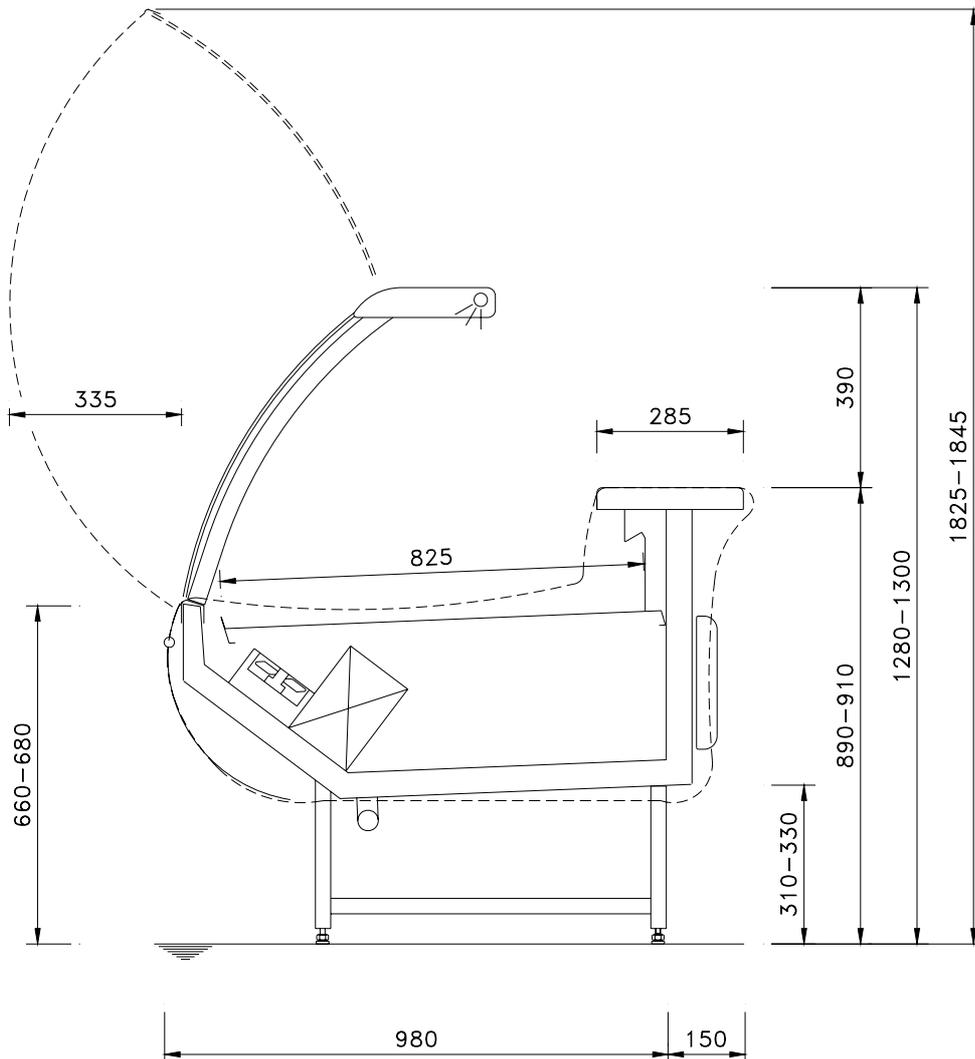
- En cas de stockage de la vitrine sur des rayons, vérifier au préalable la charge de ces derniers.
- Stocker la vitrine sur les rayons avec la caisse en bois ou la palette "1" si celle-ci a été utilisée pour le transport.
- Si la caisse en bois ou la palette n'a pas été utilisée pour le transport, le bâti en aluminium "2" de la vitrine doit au contraire être posé directement sur les rayons.

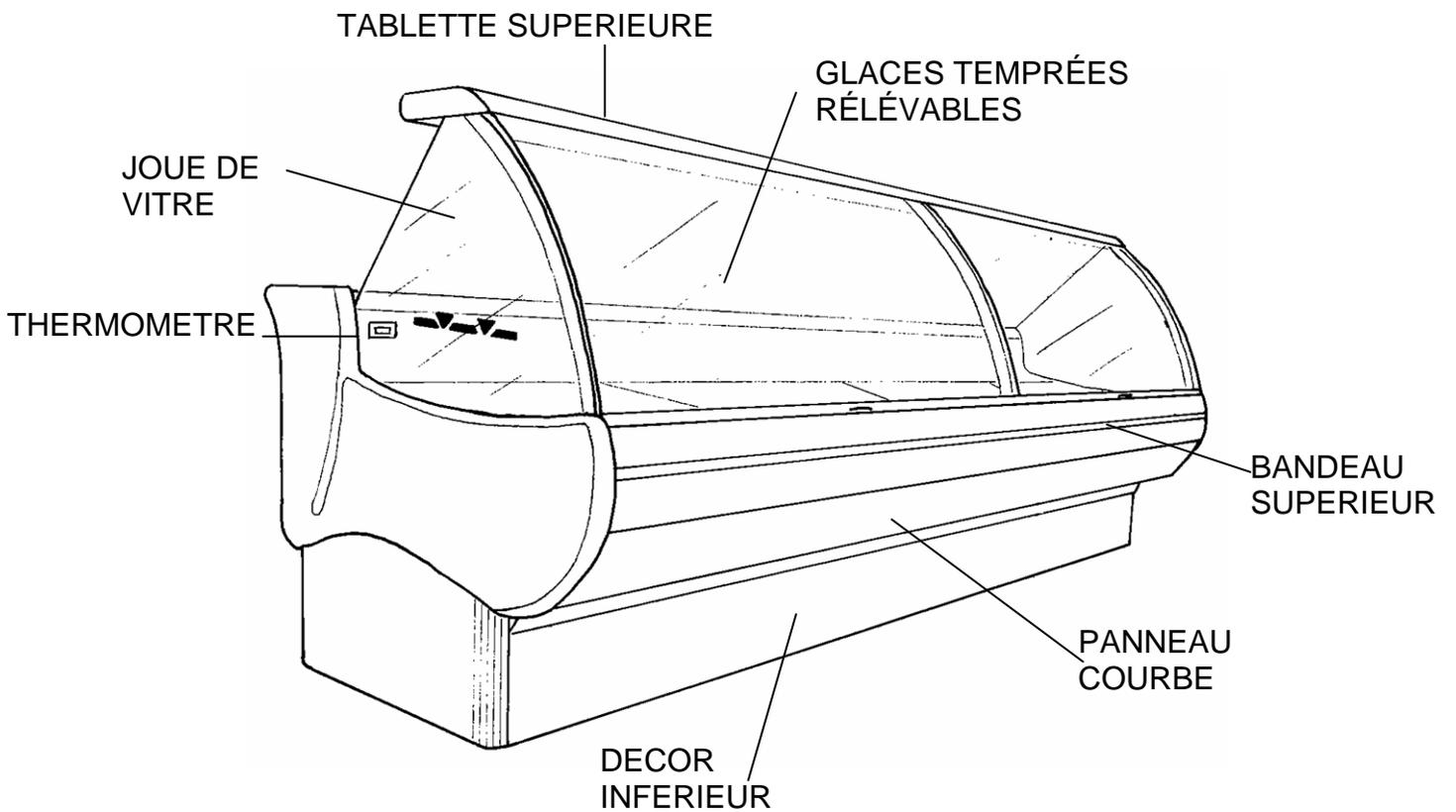
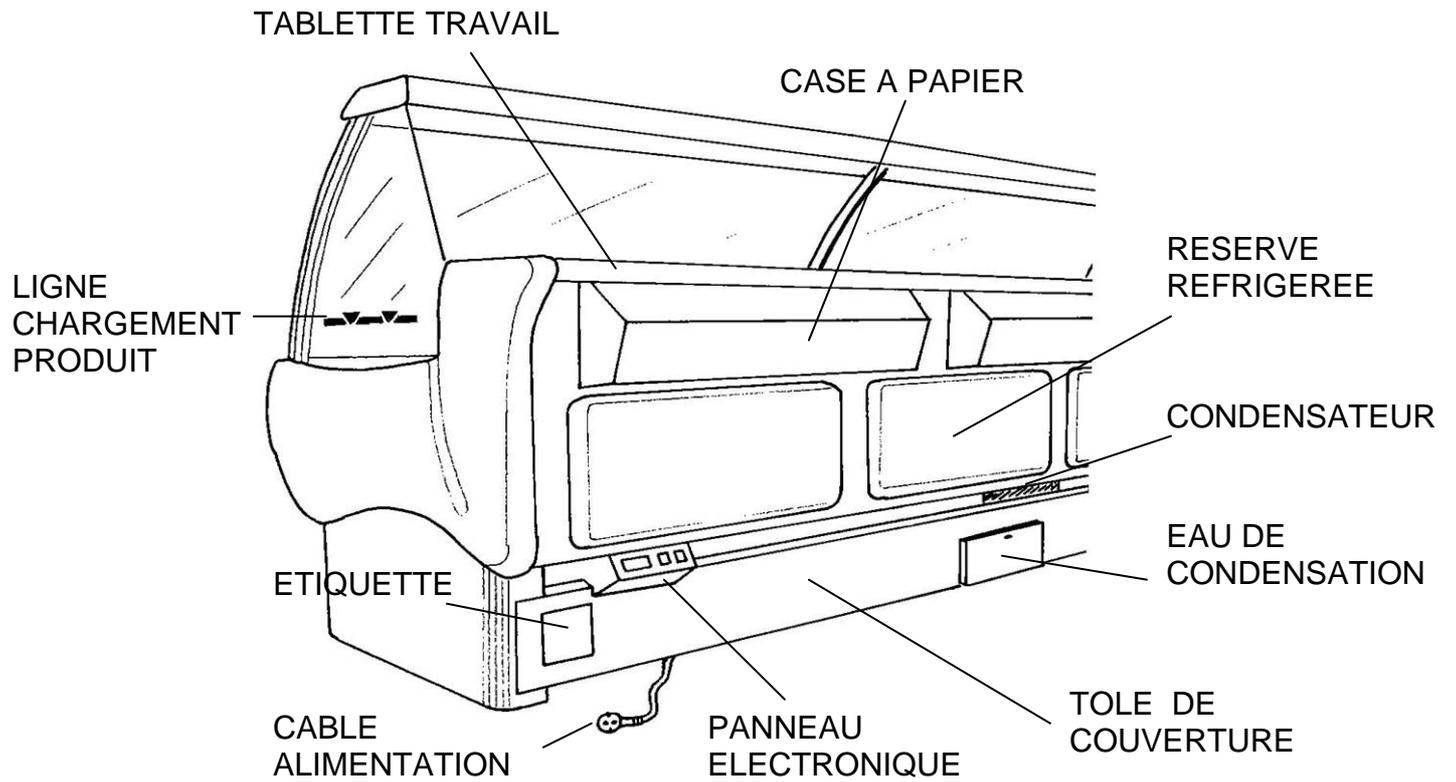
2. DESCRIPTION DU MEUBLE

Le meuble réfrigéré BELLINI 83 est prévu pour l'exposition et la vente de spécialités gastronomiques. Produit en série, il est disponible en six dimensions linéaires standard (1250, 1563, 1875, 2500, 3125 et 3750), plus quatre (4) modèles d'angle (938 + angle droit, 938 + angle saillant, angle 135° et angle 225°), tous avec ou sans groupe incorporé.

Ils sont tous fournis de série avec :

- Classe climatique produit: M2.
- Gas: R404A.
- Réfrigérée par circulation d'air ventilée;
- Cuve intérieure en acier inox.
- Étagère d'exposition en acier inox.
- Bac récupération de l'eau avec système d'évaporation automatique.
- Panneau électronique.
- Tablette de travail avec profilé arrière arrondi.
- Réserve réfrigérée avec portillons.
- Eclairage simple sur l'exposition, protégé
- Profilés aluminium couleur argent.
- Décoration frontale disponible en trois couleurs.
- Glaces bombées, trempées, relevables.





3. **USAGE PRÉVU ET INTERDICTIONS**

La vitrine réfrigérée BELLINI 83 ne doit être utilisée que pour exposer des denrées alimentaires fraîches ou des boissons.



Il est strictement interdit d'y exposer des produits pharmaceutiques.

Montrer à l'opérateur comment utiliser le meuble en suivant les indications reportées dans le présent manuel, qu'il faut toujours lire attentivement au préalable.

Ne pas laisser les enfants ou les personnes handicapées utiliser la vitrine sans une surveillance adéquate.

Il est interdit d'utiliser un outil ou quoi que ce soit d'autre pour enlever les protections ou les panneaux.

Il est strictement interdit de modifier ou d'altérer le meuble.



Tout usage n'étant pas expressément indiqué dans ce manuel est considéré comme dangereux. EURO'CRYOR décline donc toute responsabilité en cas d'accidents ou de dommages dus à un usage impropre ou irrationnel.

4. **CONDITIONS AMBIANTES**



La vitrine doit être montée dans un local fermé, couvert et à l'abri des agents atmosphériques.



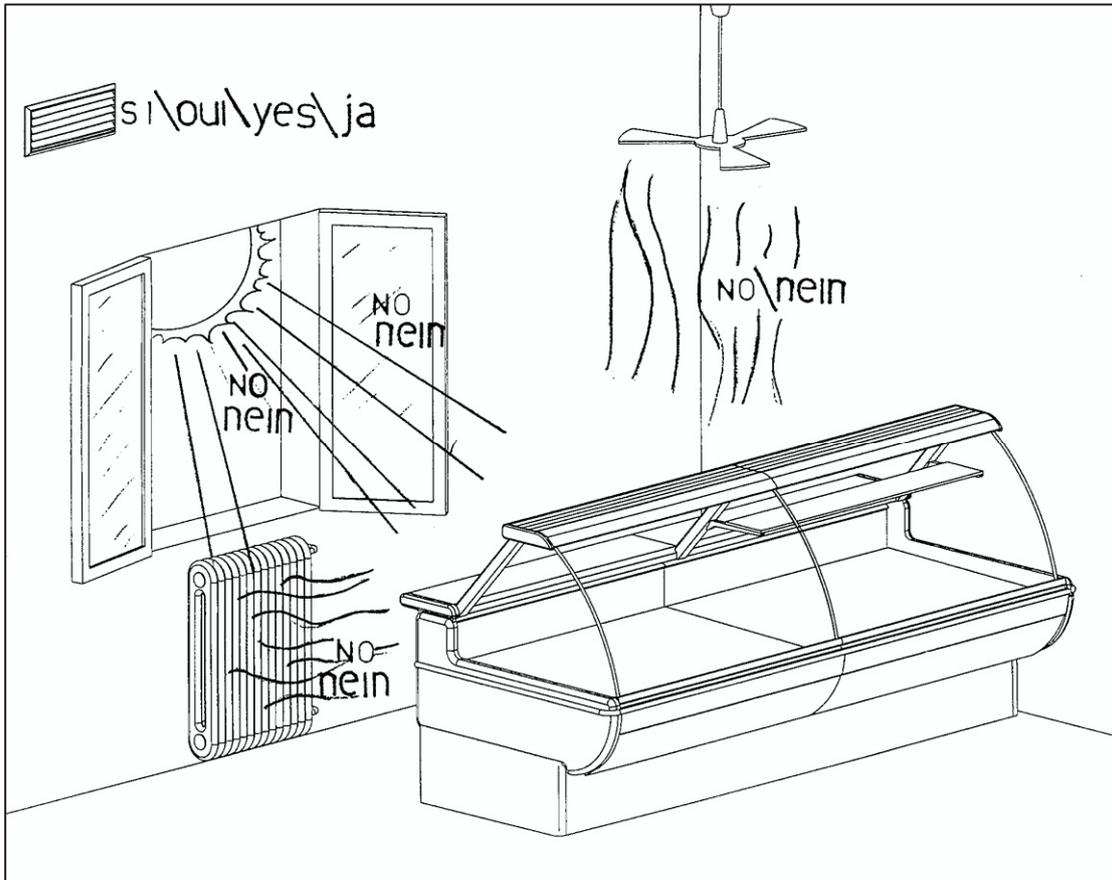
La vitrine ne doit pas être montée dans un endroit contenant des substances explosives.

Ne pas exposer le meuble aux rayons du soleil, à une unité d'éclairage concentrée, à une source de chaleur (tels que radiateur, poêle ou four) ; éviter aussi de le monter à proximité d'une fenêtre, d'un convecteur à ventilation, d'une bouche d'aération ou d'un ventilateur.

Il est strictement interdit de mettre des objets pouvant empêcher à l'air de circuler dans l'unité de condensation autour du meuble.

L'inobservation de ces indications peut entraîner une détérioration rapide des éléments qui composent le meuble et provoquer le mauvais fonctionnement de ce dernier, en particulier :

- une plus grande consommation d'énergie.
- la formation de condensation sur les surfaces froides (vitres ou tablette de travail).
- une mauvaise conservation des aliments exposés dans la vitrine et donc le risque d'avoir de la marchandise avariée.



(exemple de conditions de montage)

6.9 Branchements électriques

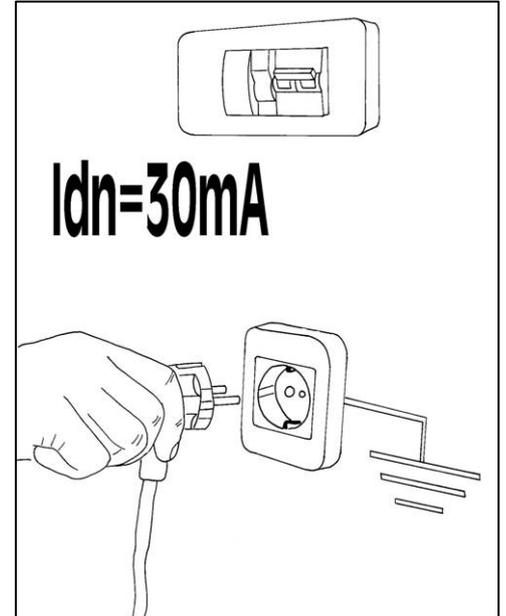


Attention : vérifier si l'installation électrique du local où le meuble doit être monté est conforme aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur avant d'effectuer les opérations qui suivent.

L'alimentation d'énergie électrique de la vitrine doit être indépendante des autres alimentations ; au début de l'alimentation c'est obligatoire installer un interrupteur bipolaire magnétothermique avec sensibilité 30mA et avec puissance adaptée aux valeurs spécifiées dans la liste nr 5.2 et 5.3.

La prise électrique doit être conforme à celle dans la vitrine (typ SCHUKO): **n'utiliser pas adaptateurs**; la prise en plus doit être équipée d'une **efficace ligne de terre**.

Vérifier que la tension et la fréquence d'alimentation de la vitrine correspondent aux valeurs déclarées sur la plaque ou s'écartent au minimum de 10% pour la tension et de 2% pour la fréquence.



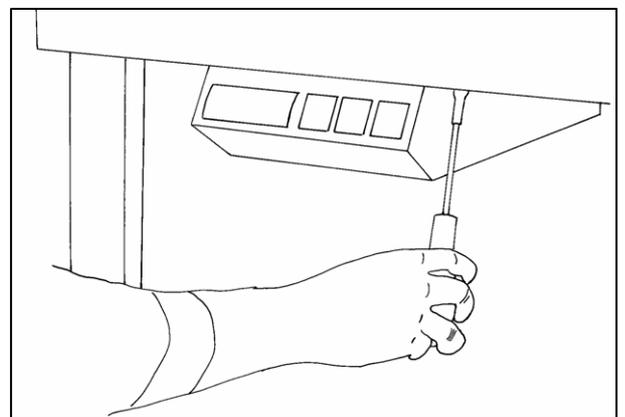
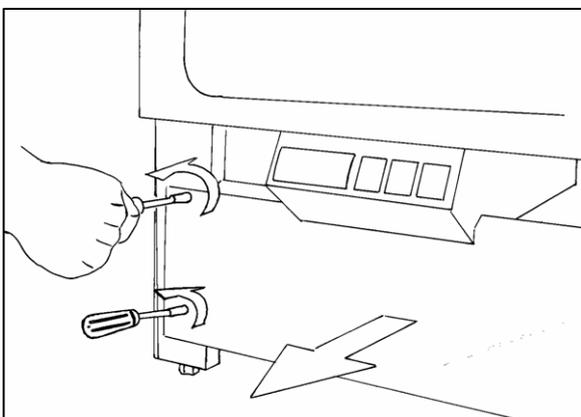
CET APPAREIL FAIT PARTIE DE LA CLASSE I : LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE.

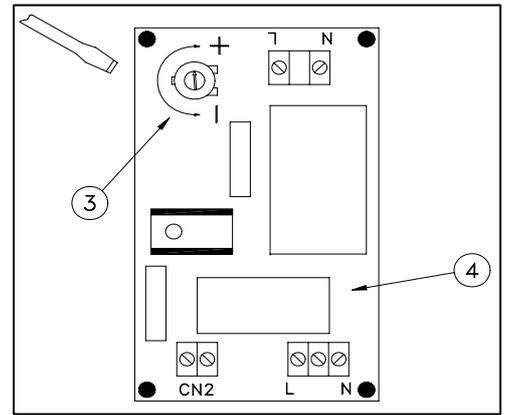
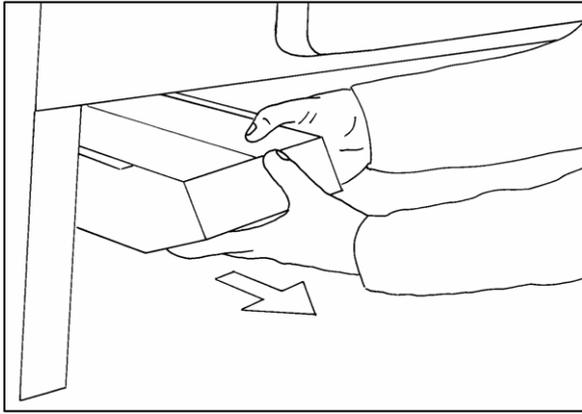
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inobservation de cette indication.

6.10 Reglage ventilateurs



CETTE OPÉRATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL EXPÉRIMENTÉ.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inobservation de cette indication.





Après avoir enlevé le tableau électronique, agir sur le compensateur (3) de la carte électronique (4) avec un petit tournevis.

7. UTILISATION DE LA VITRINE

7.1 Mise en service

Bien laver la vitrine avec du détergent neutre et une éponge non abrasive et l'essuyer avec un chiffon doux avant de la brancher.

Attention: la meuble est affiché à 4°C. Si vous desirez changer la temperature, verifiez chapitre 10.

L'intervalle et la durée des dégivrages sont déterminés suivant la température ambiante standard (25°C / 60% H.R.). Si les conditions ambiantes étaient différentes, nous conseillons soit d'en augmenter le nombre, soit d'augmenter la durée du dégivrage.

7.2 Remplissage de la vitrine



ATTENTION : AVANT DE METTRE LA MARCHANDISE DANS LA VITRINE, S'ASSURER QUE CELLE-CI EST À LA MÊME TEMPÉRATURE QUE LE MEUBLE.

Ne pas dépasser le niveau maximal indiqué sur la vitre latérale.

La marchandise au-dessus du niveau ne peut pas être réfrigérée comme il se doit.

Ne pas empiler les produits exposés mais laisser suffisamment de place pour que l'air réfrigéré puisse circuler.

7.3 Contrôles périodiques

Vérifier quotidiennement la température à l'intérieur du meuble pour que la marchandise exposée se conserve bien.

S'il s'agit d'un meuble avec groupe incorporé et que les conditions ambiantes sont particulièrement difficiles, la production d'eau de condensation peut devenir excessive même pour le système d'évaporation automatique ; il est alors conseillé de vider celle-ci à la main (voir chapitre 8.1).

Les meubles sans groupe incorporé n'ont pas de système d'évaporation pour l'eau de condensation. Il est donc conseillé de vider régulièrement le bac pour éviter qu'il ne déborde.

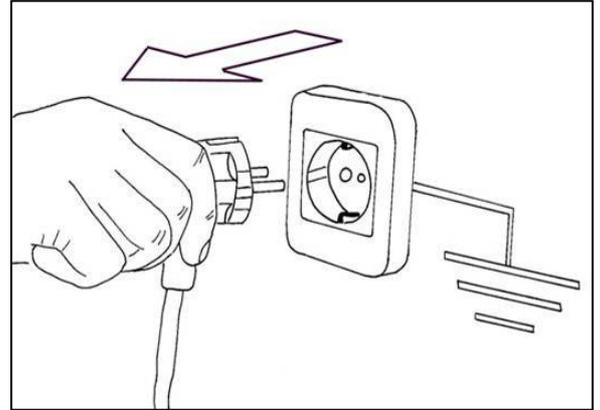
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



COUPER LE COURANT AVANT D'EFFECTUER UNE OPÉRATION QUELCONQUE.



METTRE DES GANTS POUR PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE NETTOYAGE OU D'ENTRETIEN.



8.1 Nettoyage

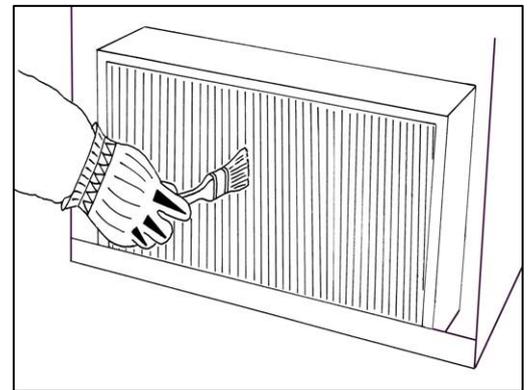


Ne pas user jet d'eau pour le lavage.

Le nettoyage de la vitrine doit être fait souvent; utiliser de l'eau tiède, détergent neutre, une éponge non-abrasive et essuyer avec du chiffon souple.

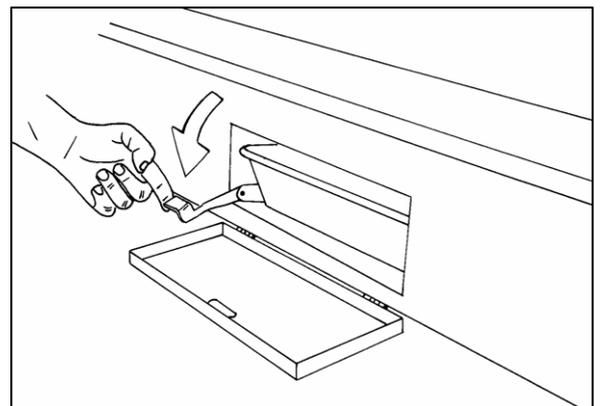
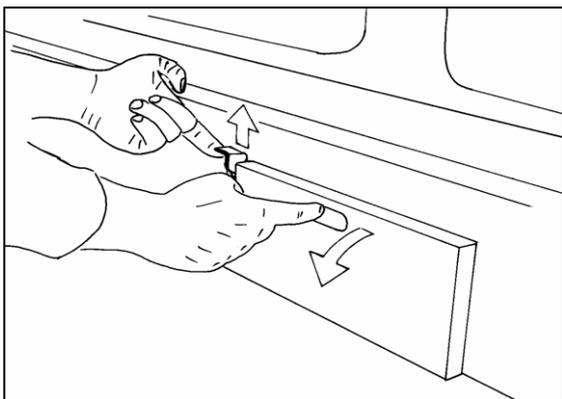
Attention: pour un fonctionnement correct de la vitrine, les étagères d'exposition doivent être complètement insérées dans leur logement (pag. 17).

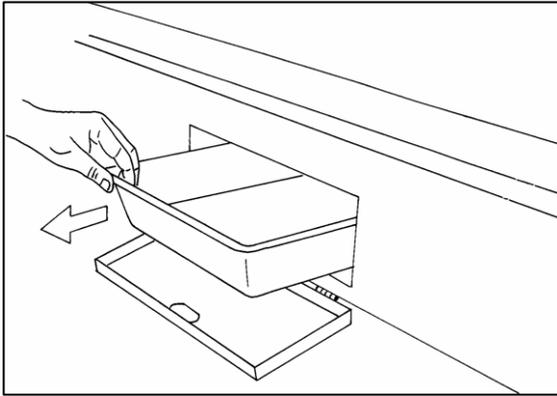
S'il s'agit d'un meuble avec groupe incorporé, nettoyer le condensateur une fois par mois avec un pinceau ou un aspirateur. Veiller à ne pas déformer les ailettes de refroidissement (enlever le **bandeau de protection** pour accéder au condensateur – voir page 18).



Attention: un régulier nettoyage de condenseur c'est important pour la performance de la vitrine et pour économiser énergie.

Nettoyer par ailleurs régulièrement le bac pour l'évaporation automatique de l'eau de condensation en procédant comme suit pour l'extraire.





Vérifier régulièrement si l'eau de condensation s'écoule bien.

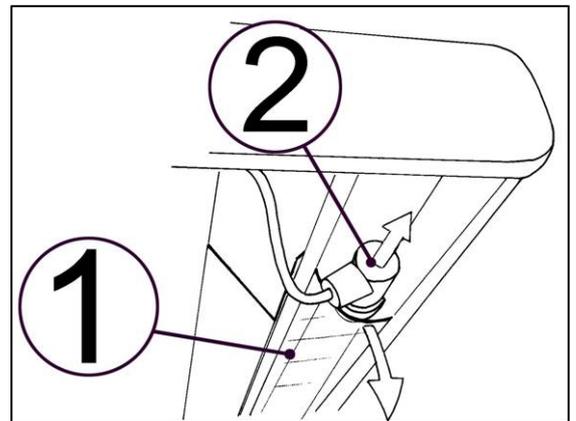
8.2 Entretien courant

Demander à du personnel spécialisé de faire un contrôle général du **système d'ouverture des vitres, de l'installation électrique et du circuit frigorifique** au moins une fois par an.

S'il est nécessaire de rajouter du gaz réfrigérant, choisir une station munie de deux valves **de 1/4 SAE**, à visser sur les raccords correspondants qui se trouvent tout près du compresseur.

Procéder comme suit pour remplacer un tube fluorescent :

- couper le courant .
- enlever la protection "1".
- ôter les douilles "2" aux extrémités.
- remplacer le tube et remonter le tout correctement.



8.3 Entretien supplémentaire

Toute opération n'étant pas prévue dans les paragraphes qui précèdent doit être faite par du personnel qualifié.

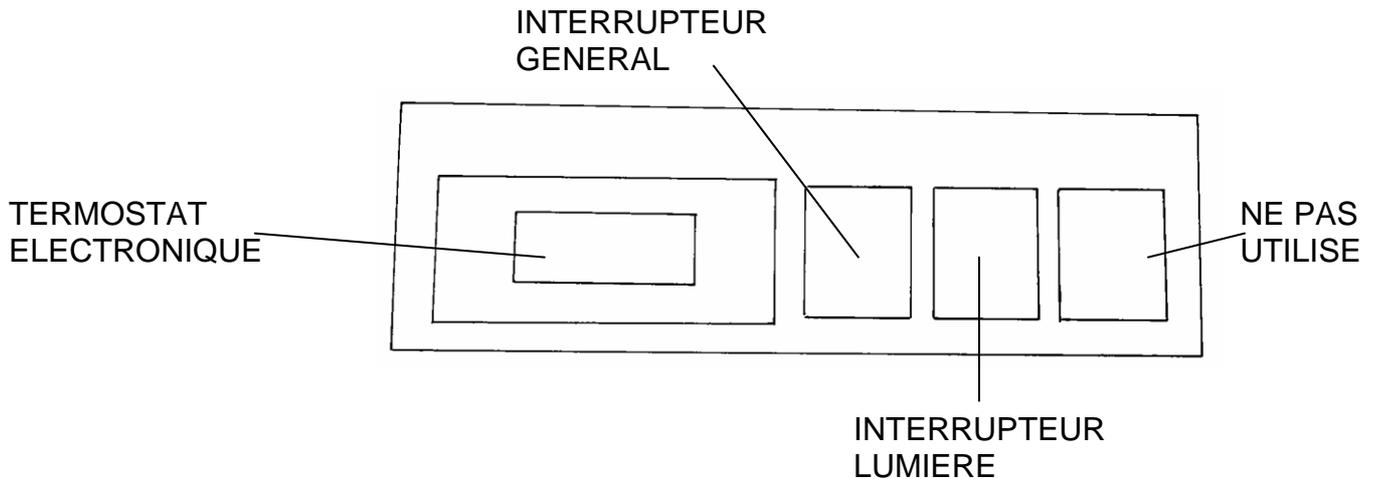
9. DÉMOLITION

Respecter les lois en vigueur au moment de démolir la vitrine.

Demander éventuellement des informations sur les matériaux utilisés pour fabriquer la vitrine à EURO'CRYOR.

Avant de démolir le meuble, demander à un organisme spécialisé de récupérer le gaz réfrigérant et l'huile qui se trouve dans le circuit thermodynamique.

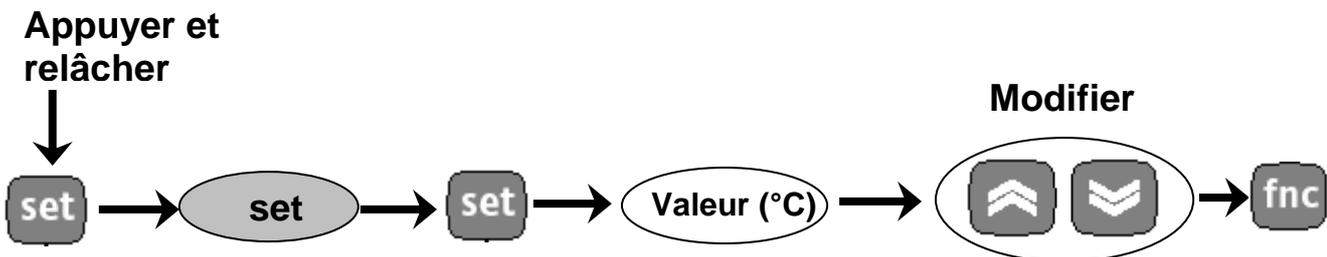
10. PANNEAU DE CONTROLE



10.1 Indications relatives au thermostat

Il est recommandé à l'utilisateur de ne pas altérer la programmation de l'appareil ; s'adresser à l'installateur pour modifier les paramètres saisis autres que la température (10.2 – Valeur de consigne).

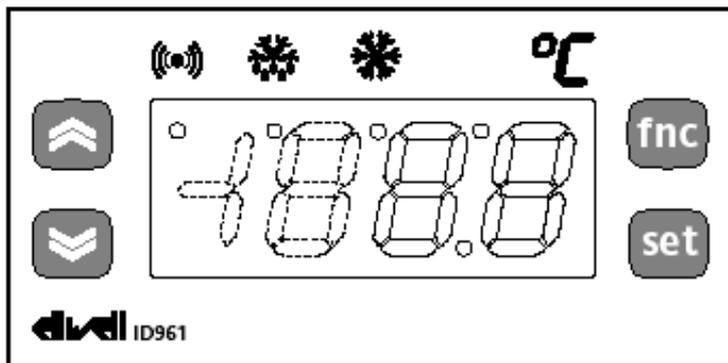
10.2 Pour modifier la température saisie



10.3 Tableau des paramètres saisis

Paramètre	Unité	ID 961	Paramètre	Unité	ID 961
SET	°C	4	Doh	Min	0
Dif	°C	2	Det	Min	40
HSE	°C	14	Dst	°C	-----
LSE	°C	-2	Dpo	Flag	N
Ont	Min	7	Dt	Min	-----
Oft	Min	4	PA1	Numero	0
Don	Sec	0	Ndt	Flag	-----
Dof	Min	1	CA1	°C	0
Dbi	Min	1	CA2	°C	-----
Odo	Min	0	Ddl	Flag	1
Dty	Flag	-----	Dro	Flag	0
Dit	Heures	8	H00	Flag	1
Dct	Flag	1	H42	Flag	-----

10.4 Emploi et fonction des touches



Codes pour les pièces détachées

- ID 961: cod. 30004064
- Sonde: cod. 30006840

Description des LED

Position	Fonction associée	Etat
	Compresseur ou Relais 1	ON pour relais allumé; clignotant pour retard, protection ou activation bloquée
	Dégivrage	ON pour dégivrage en cours; clignotant pour activation manuelle
	Alarme	ON pour alarme active

Description des touches

Touche UP		Fait défiler les rubriques du menu Augmente les valeurs Active le dégivrage manuel
Touche DOWN		Fait défiler les rubriques du menu Diminue les valeurs Programmable à partir d'un paramètre
Touche fnc		Fonction d'ECHAPPER (sortie) Programmable à partir d'un paramètre
Touche set		Accède au Setpoint (valeur de consigne) Accède aux Menus Confirme les commandes

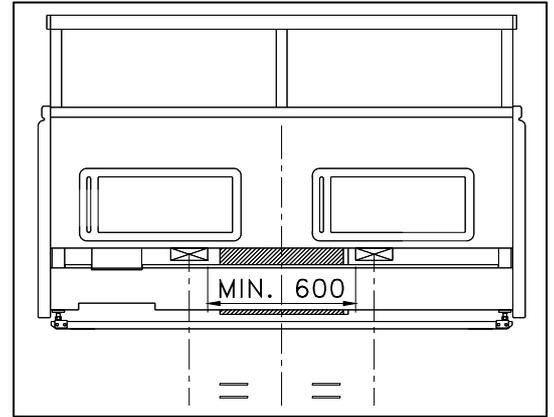
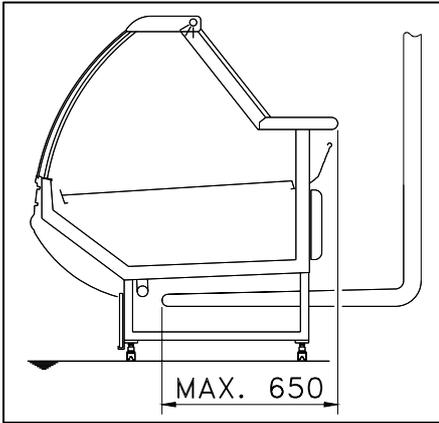
Bellini 83

DEUTSCH

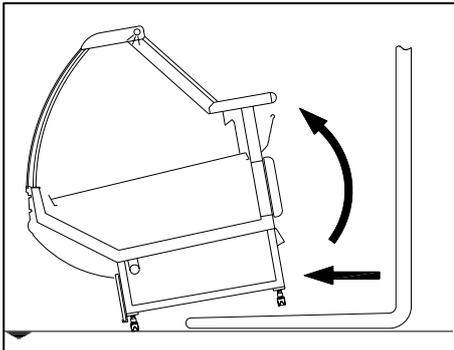
1. TRANSPORT UND EINLAGERUNG

Transport mit Palette oder Holzkiste

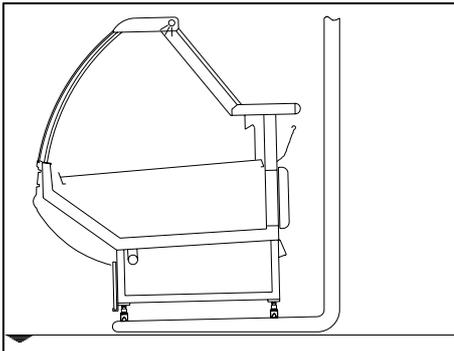
- Die Gabeln des Gabelstaplers wie auf den zwei folgenden Abbildungen gezeigt einstecken. Einen Abstand zwischen den Gabeln von mindestens 600 mm halten und sicher stellen, dass sie zur Mitte der Kühltheke zentriert sind.



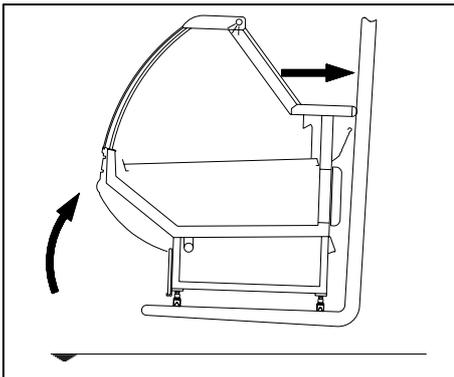
Die Kühltheken mit einer Länge von 1250mm müssen wie folgt transportiert werden:



Die Theke hinten so anheben, dass die Gabeln des Gabelstaplers durchgeführt werden können.



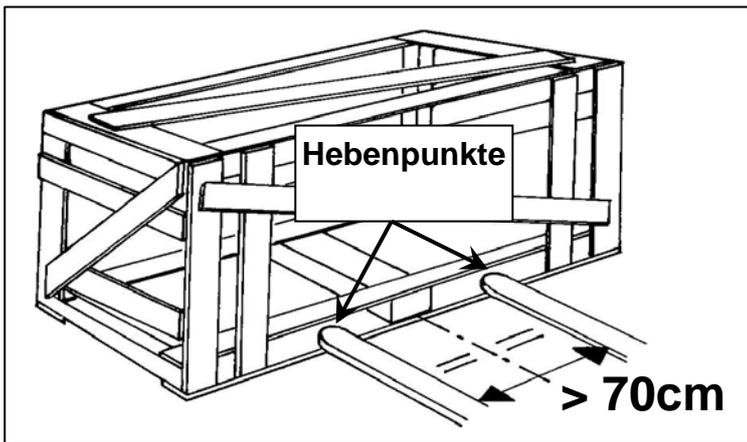
Die Theke vorne heben und gleichzeitig so weit wie möglich auf die Gabeln des Hubwagens schieben, so dass sie wie auf der Abbildung gezeigt angeordnet ist.



Die Gabeln des Hubwagens gemäß der Abbildung schräg stellen, so dass die Theke nicht nach vorne umkippen kann.

Das Gerät darf keinesfalls an seinen Seitenteilen geschoben bzw. gezogen werden.

Transport mit Palette oder Holzkiste

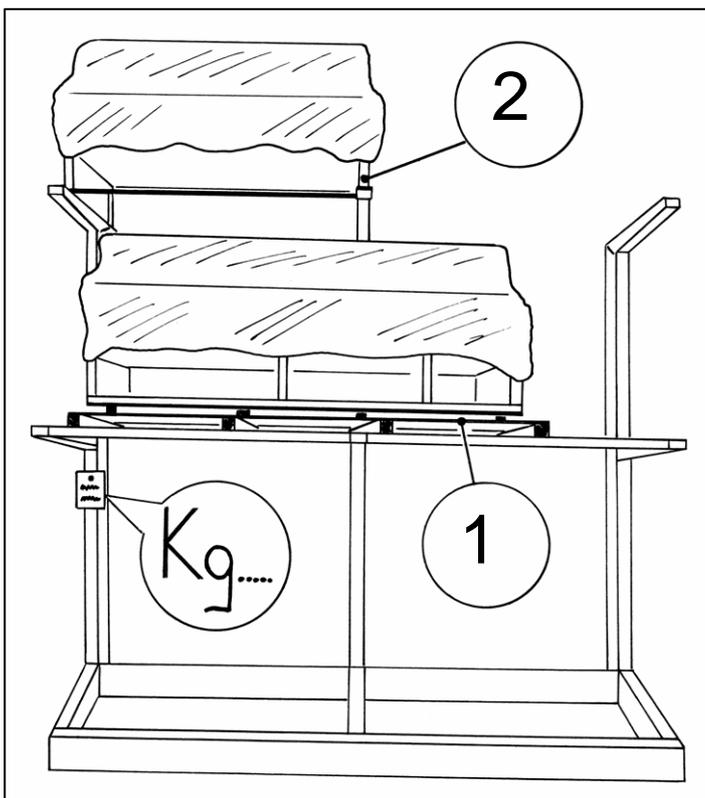


- Führen Sie die Gabeln des Gabelstaplers an den angezeigten Stellen ein.
- Führen Sie die Gabeln vollständig ein, um ein Kippen zu vermeiden.
- Der Abstand zwischen den Gabeln muss so groß wie möglich sein, um eine möglichst große Stabilität zu erzielen.

Lagerung

Die Umgebungstemperatur des Lagers sollte nicht mehr als + 55°C betragen, ferner sollte das Möbel vor direkter Sonneneinstrahlung und andern Wettereinflüssen geschützt werden.

Bitte lassen Sie das Möbel innerhalb der Originalverpackung bis zur Installation, um eine bessere Beschützung zu halten.



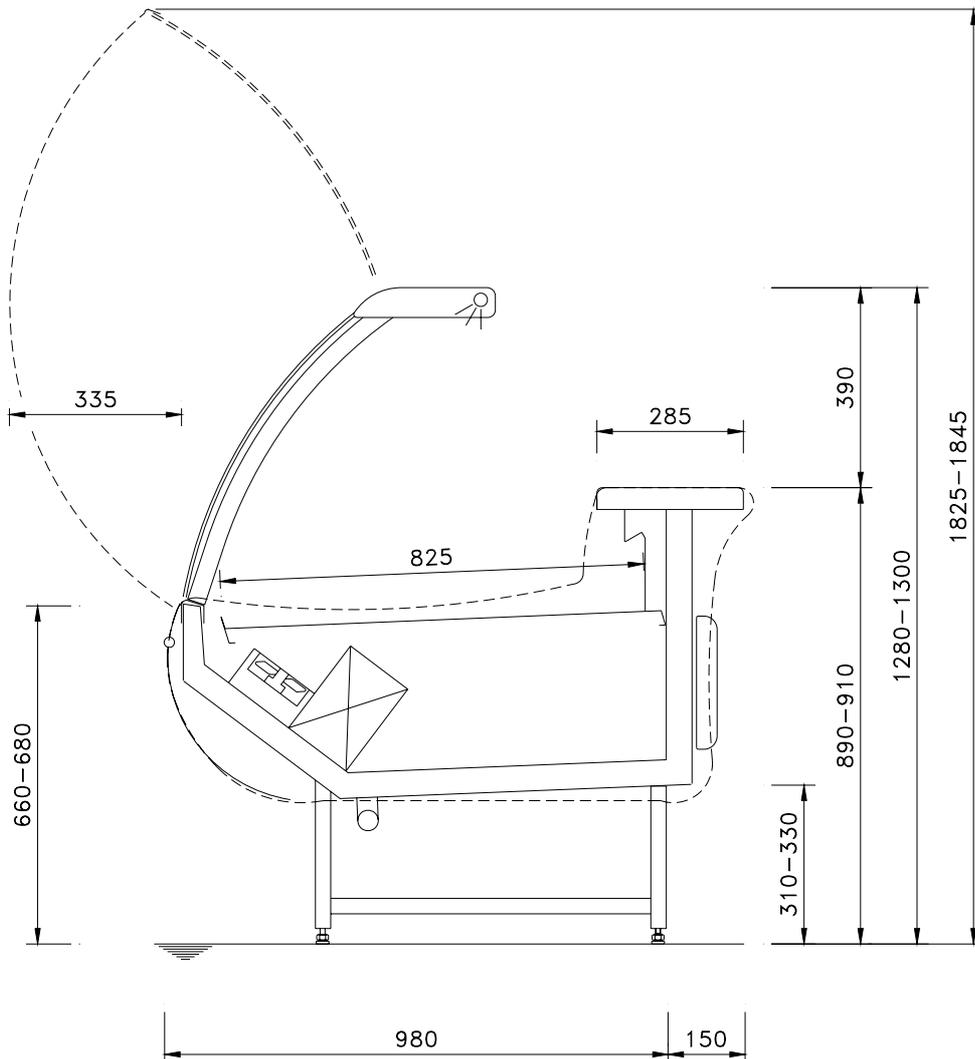
- falls die Kühltheke auf Regalen gelagert wird, muss die Tragkraft der Regalböden überprüft werden.
- die Kühltheke mit der Holzbox oder der Palette „1“ auf den Regalböden lagern, falls diese zum Transport benutzt wurden.
- wenn keine Holzbox / Palette für den Transport verwendet wurde, muss der Alurahmen „2“ der Kühltheke auf dem Regalboden abgelegt werden.

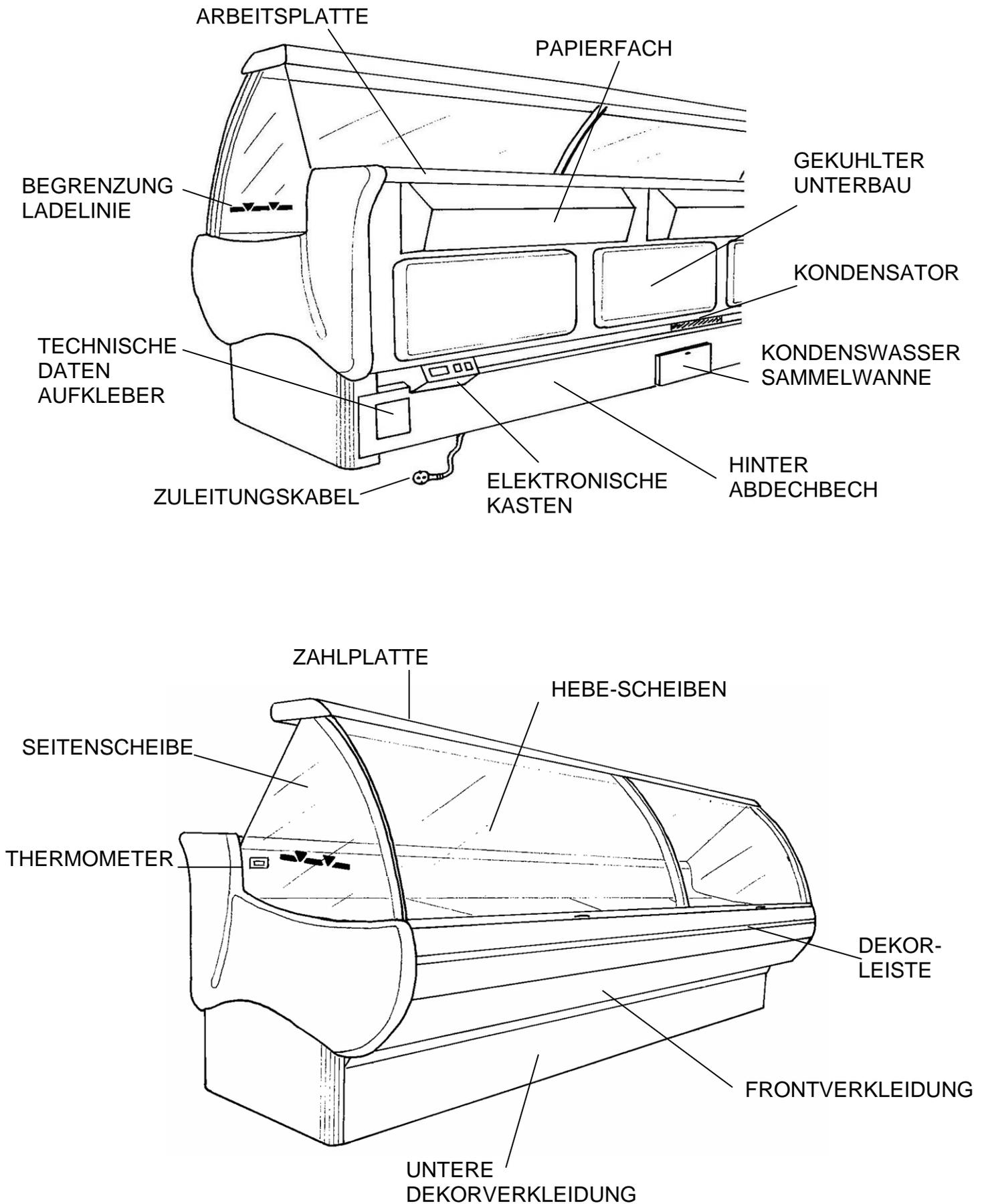
2. BESCHREIBUNG DER KÜHLTHEKE

Die Kühltheke BELLINI 83, für die Ausstellung und der Verkauf von Gastronomieprodukten geeignet. Serienmäßig steht sie in sechs linearen Standardmaßen (1250, 1563, 1875, 2500, 3125 und 3750) sowie in vier (4) Eckmodellen (938 + offener Winkel, 938 + geschlossener Winkel, 135° Winkel und 225° Winkel) zur Verfügung, alle mit oder ohne eingebautem Aggregat.

Eigenschaften

- klimatische Klasse der Produkte: M2
- Gas: R404A.
- Umluftkühlung.
- Innerwanne aus Edelstahl.
- Auslageblech aus Edelstahl.
- Automatische Kondenswasserverdampfungssystem.
- Elektronischer Schaltkasten.
- Arbeitsplatte mit abgerundeten Profil.
- Gekühlter Unterbau mit Türen.
- Abgedeckte einfache Beleuchtung.
- Silberfarbige Aluminiumprofile.
- Frontdekor in 3 Farben lieferbar.
- Hebe-gebogene Sicherheits-Scheiben.





3. VORSCHRIFTEN, ANDWENDUNGEN UND VERBOTE

Alle gekühlten Vitrinen der Gesellschaft EURO'CRYOR sind ausschließlich für den Verkauf von Lebensmittel und Getränken.



Die Auslage von pharmazeutischen Produkten ist strengstens VERBOTEN.

Es ist daher notwendig, dass man sich diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme genauestens durchliest.

Die Theke darf nicht von Kindern oder unbefugten Personen unbeaufsichtigt verwendet werden.

Es ist verboten div. Abdeckungen und Paneele, welche zur Sicherheit erforderlich sind zu entfernen.

Es ist absolut Verboten irgendwelche Veränderung an Gerät durchzuführen.



Für jede andere in dieser Beschreibung nicht angeführte Verwendung und ev. daraus Resultierenden Schäden kann EUROCRYOR nicht haftbar gemacht werden.

4. UMGEBUNGSTEMPERSATUR BEI DER INSTALLATION



Die Theke muss in einem abgedeckten u. geschlossenen Raum installiert werden.



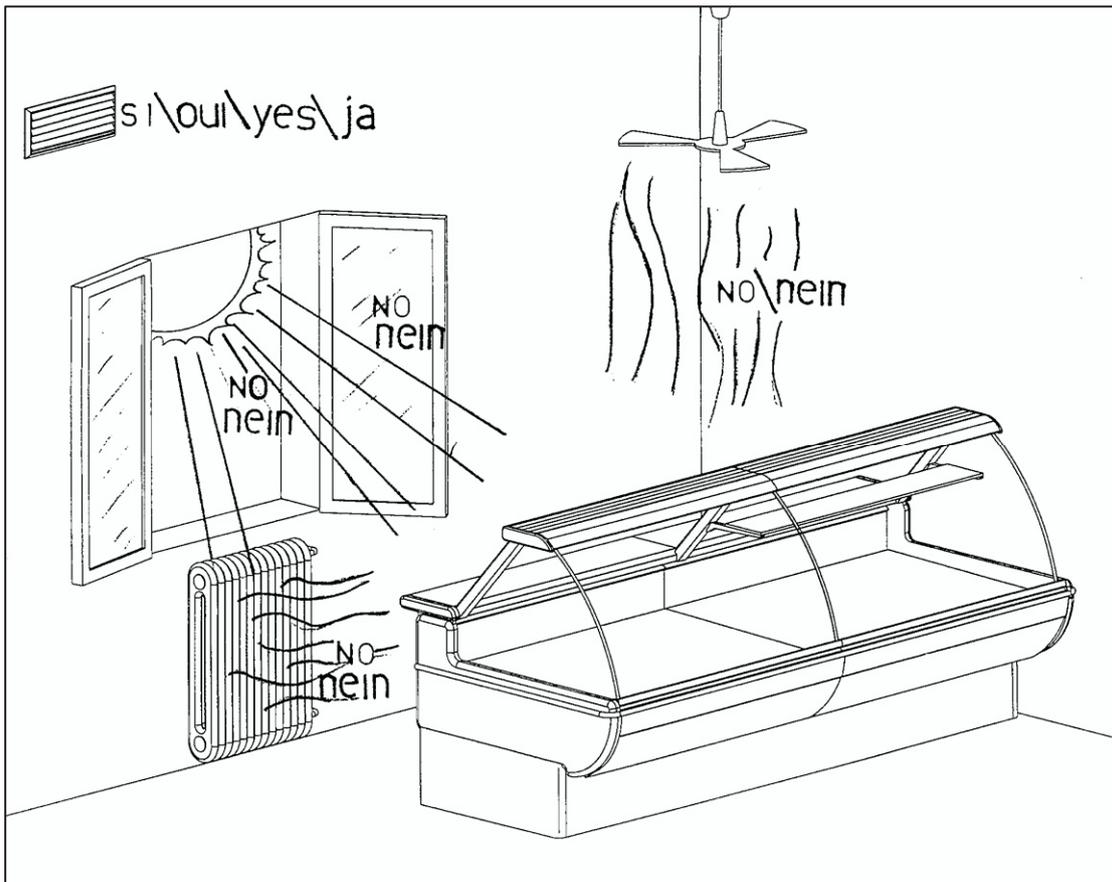
Die Theke darf nicht in der Nähe von explosiven Substanzen installiert werden.

Die Theke darf keinen direkten Sonnenstrahlen oder konzentrierten Lichtquellen ausgesetzt werden, ferner nicht in absoluter Nähe von Fenstern, Ventilatoren, Heizkörper und Klima-Anlagen montiert werden.

Es ist strengstens verboten irgendwelche Gegenstände in der Nähe des Möbels zu positionieren, da sonst die Zirkulation des Ventilators beeinträchtigt werden könnte.

Alle oben angeführten Punkte könnten folgendes bewirken:

- einen höheren Energieverbrauch
- Bildung von Kondenswasser auf Gläsern oder Arbeitsplatte
- Unausreichende Kühlung der Waren, was zu deren Beschädigung führen könnte.



(Beispiel für Installationsbedingungen)

6.9 Elektrischer anschlüsse

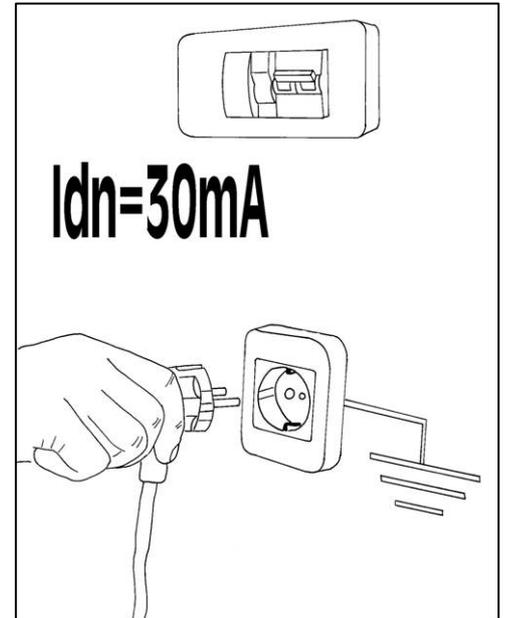


Achtung: vor Durchführung der hier folgend beschriebenen Arbeiten muss kontrolliert werden, ob die elektrische Anlage des Raums, in den das Möbel installiert wird, mit den gültigen Verordnungen und Sicherheitsnormen übereinstimmt.

Die Stromzuleitung der Kühltheke muss von anderen Zuleitungen unabhängig und isoliert sein; aus diesem Grunde muss stromaufwärts der Zuleitungssteckdose ein zweipoliger magnetothermischer Differentialschalter mit $I_{\Delta n} = 30\text{mA}$ Ansprechvermögen und Stromfestigkeit gemäss die Leistung der Tabelle Nr. 5.2 und 5.3 installiert werden.

Die Steckdose muss dem Stecker der Kühltheke (SCHUKO Stecker) entsprechen: **keine Adapter verwenden**; weiterhin muss die Steckdose mit einer leistungstüchtigen **Erdleitung** ausgestattet sein.

Prüfen, das Spannung und Frequenz des Kühltheke mit den auf dem Etikett festgelegten Werten übereinstimmen oder maximal 10% für die erste und 2% für die zweite von diesen abweichen.

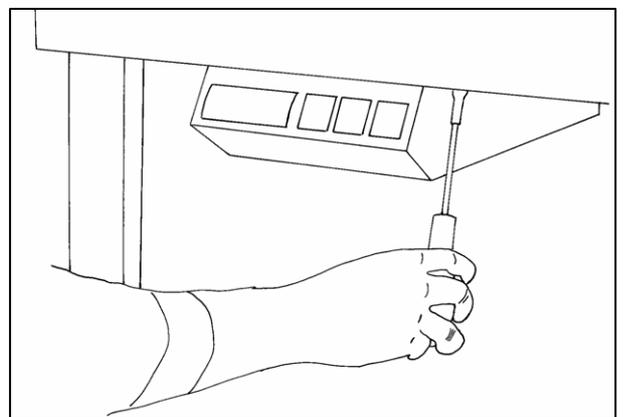
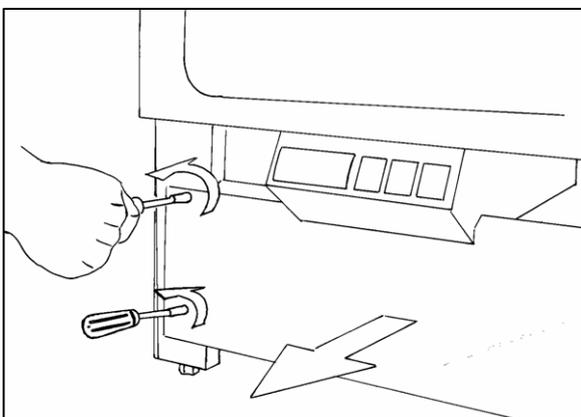


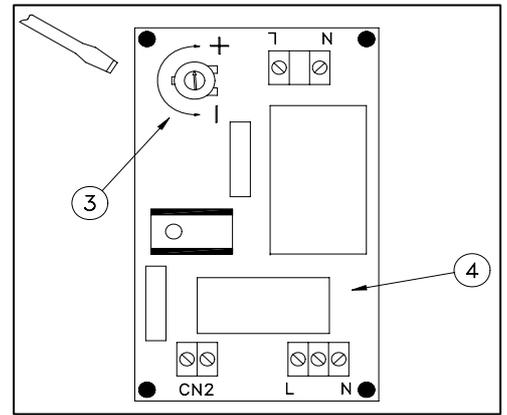
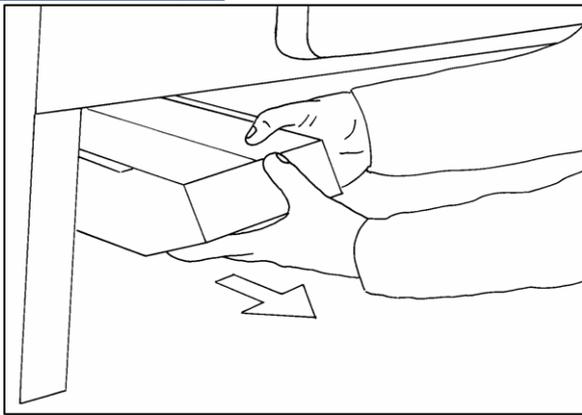
DIESES GERÄT GEHÖRT KLASSE 1 AN: DIE ERDUNG IST PFLICHT.
Der Hersteller lehnt im Falle von Nichtbeachtung der obigen Vorschrift jede Haftung ab.

6.10 Einstellung der Ventilatoren



DIESER VORGANG MUSS VON GESCHULTEM PERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung im Falle von Nichtbeachtung dieser Vorschrift.





Nach Entfernung der elektronischen Tafel, den Trimmer (3) der elektronischen Karte (4) mit einem kleinen Schraubenzieher betätigen.

7. GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE KÜHLTHEKE

7.1 Erstes Anlassen

Bevor der Versorgungsstecker eingesteckt wird, eine sorgfältige Reinigung mit neutralen Reinigungsmitteln und nicht schleifenden Schwämmen ausführen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Achtung: die Kühltheke ist auf 4°C eingestellt. Für die Einstellung einer anderen Temperatur wird auf Kap. 10 verwiesen.

Das Intervall zwischen den Abtauvorgängen und ihre Dauer sind je nach Standardumgebungswerten (25°C / 60% R.F.) eingestellt. Sollten die Umgebungsbedingungen schlechter sein, sollten sowohl die Anzahl als auch die Dauer der Abtauvorgänge erhöht werden.

7.2 Einfüllen des Produktes



Bevor Ware in die Kühltheke gegeben wird, ist sicher zu stellen, dass die Temperatur der Ware und jene der Kühltheke gleich sind.

Die Kühltheke nicht über die Höchstlinie am Seitenglas füllen.
Waren über der Höchstlinie könnten nicht korrekt gekühlt werden.
Die ausgestellten Produkte nicht stapeln, sondern Raum lassen, damit die Kaltluft zirkulieren kann.

7.3 Periodische Kontrollen

Für die korrekte Aufbewahrung der ausgestellten Ware muss die Temperatur in der Kühltheke täglich kontrolliert werden.

Kühltheken mit eingebautem Aggregat können unter besonders schwierigen Umgebungsbedingungen so viel Kondenswasser erzeugen, dass es auch für das automatische Verdampfungssystem zu viel ist; in diesem Fall sollte das Entleeren von Hand ausgeführt werden (siehe Kap. 8.1).

Kühltheken ohne eingebautes Aggregat haben kein Kondenswasser-Verdampfungssystem. Um ein unangenehmes Überlaufen zu vermeiden, sollte daher die Sammelwanne häufig entleert werden.

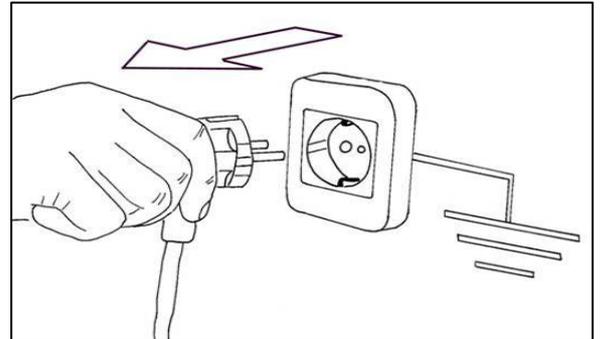
8. REINIGUNG UND WARTUNG



VOR ARBEITEN IMMER DEN VERSORGUNGSSTECKER ZIEHEN.



DER GEBRAUCH VON SCHUTZHANDSCHUHEN WIRD EMPFOHLEN.



8.1 Reinigung der Kühltheke

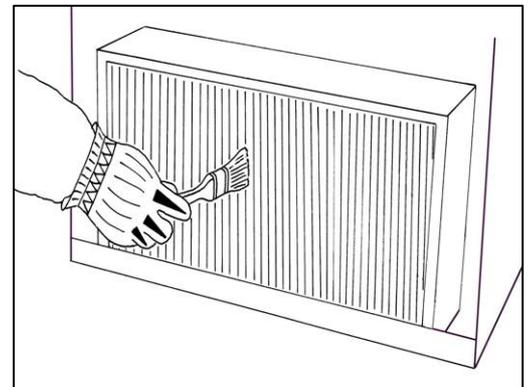


Die Vitrine nie direktem Wasserstrahl aussetzen.

Die Reinigung der Kühltheke muss häufig ausgeführt werden; lauwarmes Wasser, neutrale Reinigungsmittel, nicht schleifende Schwämme und ein weiches Tuch zum Trocknen verwenden.

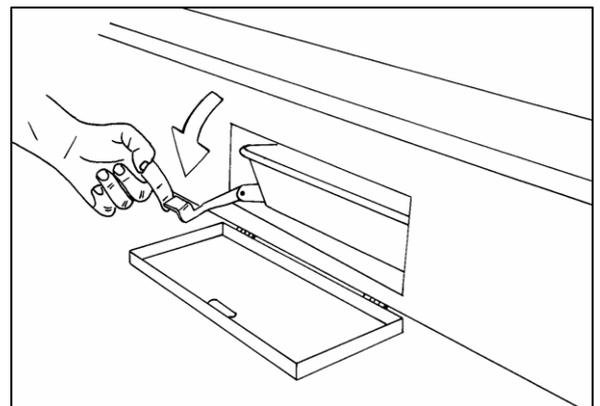
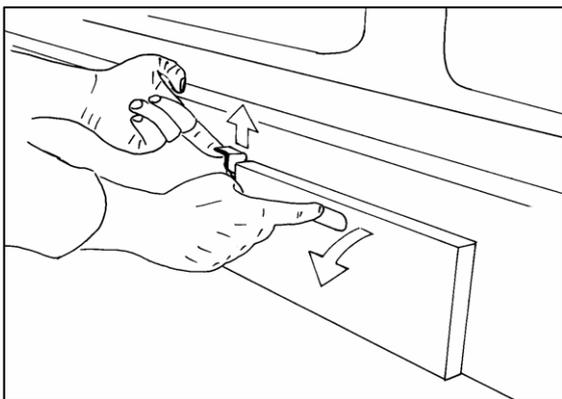
Achtung: für den einwandfreien Betrieb der Vitrine müssen die Ausstellböden korrekt in ihren Sitz eingefügt sein (S. 17).

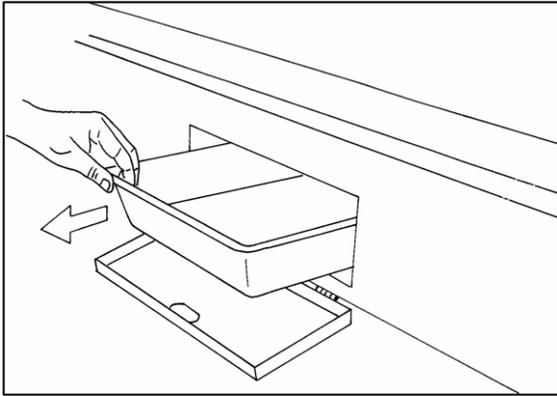
An den Kühltheken mit eingebautem Aggregat, den Verflüssiger monatlich mit einem Pinsel oder dem Staubsauger reinigen. Die Kühllamellen nicht verformen (um Zugang zum Verflüssiger zu erhalten, muss die Schutzblende entfernt werden – siehe S. 18).



Achtung: eine regelmäßige Reinigung des Verflüssigers ist für die Leistung der Kühltheke und die Energieersparnis wichtig.

Auch die Wanne für die automatische Kondensatwasserverdampfung nach den hier folgenden Anweisungen herausnehmen und regelmäßig reinigen.





Den normalen Abfluss des Kondensatwassers periodisch überprüfen.

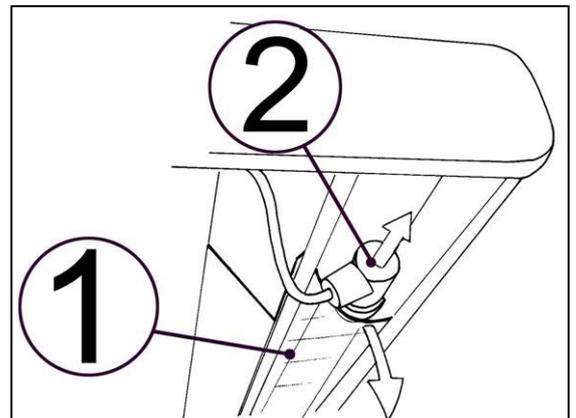
8.2 Regelmäßige Wartungen

Lassen Sie zumindest einmal pro Jahr eine allgemeine Kontrolle **des Öffnungssystems der Scheiben, der elektrischen Anlage sowie des Kühlkreislaufs** durch Fachpersonal vornehmen.

Falls es notwendig sein sollte, das Kühlmittel nachzufüllen, benutzen Sie dazu eine Einrichtung, die mit zwei $\frac{1}{4}$ **SAE** Ventilen ausgerüstet ist. Diese werden an den dafür vorgesehenen Anschlüssen angeschraubt, die sich in Nähe des Kompressors befinden.

Für den Ersatz einer Leuchtstofflampe ist wie hier folgend beschrieben vorzugehen:

- Spannung abschalten;
- Schutz „1“ entfernen;
- Lampensockel „2“ an den Enden herausziehen;
- Lampe ersetzen und das Ganze wieder korrekt montieren.



8.3 Außerordentliche Wartungen

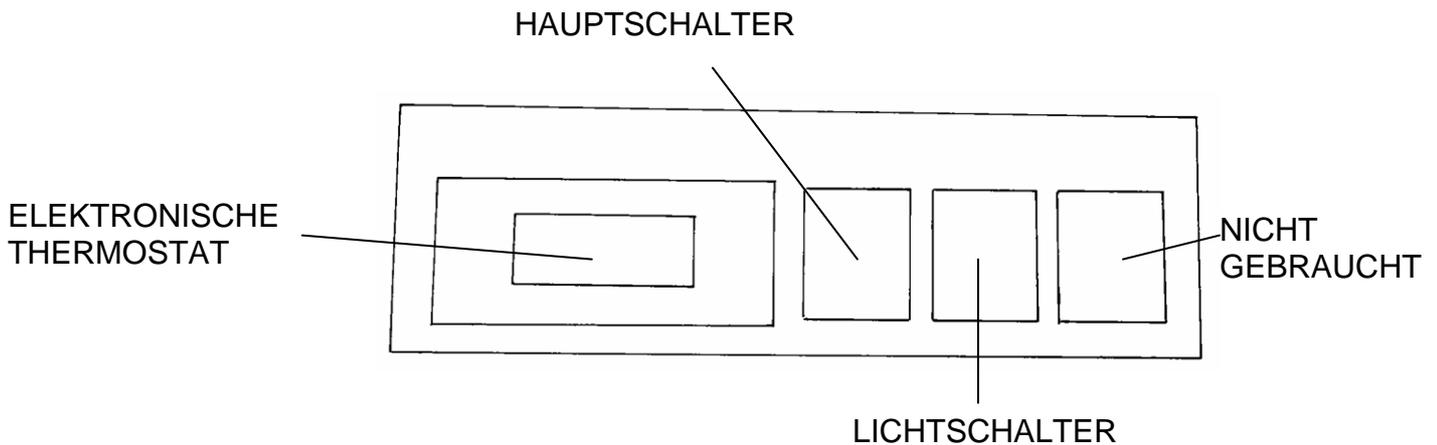
Jeder andere Vorgang, der im vorherigen Punkt nicht angegeben ist, muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

9. ENTSORGUNG

Bei der entsorgung der Kühltheke sind die gültigen Gesetze einzuhalten. Informationen über die Herstellungsmaterialien der Kühltheke sind bei EURO' CRYOR erhältlich.

Bevor die Theke entsorgt wird, muß das Kühlmittel und das Öl im Kühlkreislauf durch einen spezialisierten Betrieb abgelassen werden.

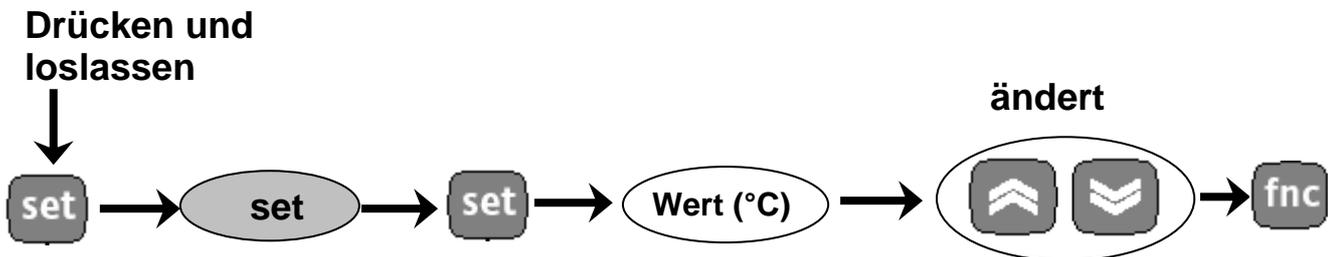
10. BEDIENFELD



10.1 Hinweise zum Thermostat

Dem Benutzer wird empfohlen, die Programmierung des Instruments nicht zu betätigen; für Änderungen der eingestellten Parameter (mit Ausnahme der Änderung des eingestellten Temperaturwerts – 10.2 Setpoint) wenden Sie sich bitte an den Installateur.

10.2 Um die voreingestellte Temperatur zu ändern



10.3 Tabelle mit voreingestellten Parametern

Parameter	Einheit	ID 961	Parameter	Einheit	ID 961
SET	°C	4	Doh	Min	0
Dif	°C	2	Det	Min	40
HSE	°C	14	Dst	°C	-----
LSE	°C	-2	Dpo	Flag	N
Ont	Min	7	Dt	Min	-----
Oft	Min	4	PA1	Nummer	0
Don	Sec	0	Ndt	Flag	-----
Dof	Min	1	CA1	°C	0
Dbi	Min	1	CA2	°C	-----
Odo	Min	0	Ddl	Flag	1
Dty	Flag	-----	Dro	Flag	0
Dit	Stunden	8	H00	Flag	1
Dct	Flag	1	H42	Flag	-----

10.4 Gebrauch und Funktion der Tasten



Ersatzteilcodes:

- ID 961: cod. 30004064
- Fühler: cod. 30006840

LED Beschreibung

Position	Zugeordnete Funktion	Status
	Kompressor oder Relais 1	ON für Kompressor an; blinkend für Verzögerung, Schutz oder Aktivierung blockiert
	Abtauen	ON für Abtauen in Betrieb; blinkend für manuelle Aktivierung oder über digitalen Eingang
	Alarm	ON für Alarm aktiv; blinkend für Alarm stummgeschaltet

Tasten Beschreibung

Taste UP		Durchläuft die Positionen des Menüs Hebt die Werte an Aktiviert die manuelle Abtauung
Taste DOWN		Durchläuft die Positionen des Menüs Senkt die Werte Programmierbar mit Parameter
Taste fnc		Funktion ESC (Verlassen) Programmierbar mit Parameter
Taste set		Zugang zum Sollwert Zugang zu den Menüs Bestätigung der Befehle Anzeige der Alarme (falls vorhanden)

ITALIANO

GARANZIA

Il prodotto è coperto da garanzia, nei termini di legge, per un periodo di 12 mesi, salvo diversi accordi sottoscritti esplicitamente dalle parti.

ISTRUZIONI PER LA CORRETTA INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

Le istruzioni di uso e manutenzione si trovano nel Manuale Utente disponibile nel sito www.eptarefrigeration.com.

Le istruzioni di installazione dedicate al personale esperto sono disponibili:

- Presso rete di assistenza
- In alcune categorie di prodotto in forma cartacea consegnato insieme al prodotto

SERVIZI PROFESSIONALI DI RIPARAZIONE

I servizi sono erogati dalla nostra rete di assistenza consultabile nell'area contatti all'indirizzo web www.eptarefrigeration.com

PARTI DI RICAMBIO

Le parti di ricambio e le informazioni per la riparazione dell'apparecchio sono disponibili per almeno 8 anni dopo che il prodotto viene dichiarato fuori produzione al seguente indirizzo web:

www.epta-service.com/service/

Le credenziali di accesso sono fornite su richiesta da inviare via mail a:

servicesupport@eptarefrigeration.com

PULIZIA DEL CONDENSATORE AD ARIA

Le apparecchiature a gruppo incorporato con condensazione ad aria mantengono la loro efficienza solo se la pulizia del condensatore è eseguita nei modi e nei tempi indicati nel manuale di uso e manutenzione.

INFORMAZIONE IMPORTANTE SUGLI SPRECHI ALIMENTARI

Si raccomanda di seguire attentamente le istruzioni di conservazione riportate nelle confezioni dei prodotti e le indicazioni fornite dai produttori di alimenti.

Pertanto, le **impostazioni di temperatura** devono essere **adeguate** alle caratteristiche di conservazione dei prodotti alimentari **coerentemente con le indicazioni** riportate nella nostra documentazione tecnica.

Utilizzi non corretti possono causare un deperimento anticipato dei prodotti alimentari.

CONDIZIONI AMBIENTALI

Il presente apparecchio è destinato a funzionare in ambienti in cui la temperatura e l'umidità rientrano nei limiti previsti nel Manuale di uso e manutenzione.

ISTRUZIONI PER IL DISASSEMBLAGGIO

Per il disassemblaggio occorre rivolgersi ad operatori professionali.

Il gruppo Epta, da sempre animato da una particolare attenzione per l'ambiente, mette a disposizione degli utenti i manuali di smantellamento e trattamento dei rifiuti dei banchi frigoriferi plug-in, scaricabili di seguito.

- Manuale di smantellamento banchi plug-in aperti https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_open_cabinets_epta.pdf

- Manuale di smantellamento banchi plug-in chiusi https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_closed_cabinets_epta.pdf

ALTRE INFORMAZIONI

Per ulteriori e più dettagliate informazioni si prega di fare riferimento a www.eptarefrigeration.com ed a EPREL https://ec.europa.eu/info/energy-climate-change-environment/standards-tools-and-labels/products-labelling-rules-and-requirements/energy-label-and-ecodesign/product-database_en (a cui si accede attraverso il QR code qui o nell'etichetta energetica del prodotto).



FRANÇAIS

GARANTIE

Le produit est couvert par la garantie légale pendant une période de 12 mois, sauf accords différents signés explicitement par les parties.

INSTRUCTIONS POUR UNE INSTALLATION ET UN ENTRETIEN CORRECTS

Les instructions pour l'utilisation et l'entretien sont indiquées dans le Manuel de l'utilisateur disponible sur le site www.eptarefrigeration.com.

Les instructions pour l'installation destinées aux techniciens expérimentés sont disponibles:

- Après du service après-vente
- Dans certaines catégories de produit sous forme papier livrées avec le produit

SERVICES PROFESSIONNELS DE RÉPARATION

Les services sont fournis par notre réseau après-vente, consultable dans l'espace Contacts à l'adresse web www.eptarefrigeration.com

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange et les informations pour la réparation de l'appareil sont disponibles pendant au moins 8 ans après que le produit ait été déclaré hors production, à l'adresse web suivante:

www.epta-service.com/service/

Les identifiants de connexion sont fournis sur demande à envoyer par e-mail à l'adresse: servicesupport@eptarefrigeration.com

NETTOYAGE DU CONDENSEUR À AIR

Les appareils à groupe logé avec condensation à air ne conservent leur efficacité que si le nettoyage du condenseur est effectué selon les méthodes et aux périodicités indiquées dans le manuel d'utilisation et d'entretien.

INFORMATION IMPORTANTE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Veillez suivre attentivement les instructions de conservation figurant sur l'emballage des produits, ainsi que les instructions fournies par les fabricants des aliments.

Veillez à ce que le **réglage des températures** soit **adapté** aux caractéristiques de conservation des produits alimentaires, **conformément aux indications** contenues dans notre documentation technique.

Toute utilisation incorrecte peut entraîner une détérioration prématurée des produits alimentaires.

CONDITIONS AMBIANTES

Cet appareil est destiné à fonctionner dans des environnements où la température et le taux d'humidité sont compris dans les limites indiquées dans le Manuel d'utilisation et d'entretien.

INSTRUCTIONS POUR LE DÉMANTÈLEMENT

Pour le démantèlement, veuillez faire appel à des opérateurs professionnels.

Depuis toujours particulièrement attentif à la protection de l'environnement, le groupe Epta met à la disposition des utilisateurs les manuels de démantèlement et de traitement des meubles réfrigérés à groupe logé hors d'usage.

Ces manuels sont téléchargeables aux adresses

suivantes.

- Manuel de démantèlement des meubles réfrigérés à groupe logé ouverts

https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_open_cabinets_epta.pdf

- Manuel de démantèlement des meubles réfrigérés à groupe logé fermés

https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_closed_cabinets_epta.pdf

AUTRES INFORMATIONS

Pour plus d'informations et de détails, veuillez faire référence à www.eptarefrigeration.com

et à EPREL https://ec.europa.eu/info/energy-climate-change-environment/standards-tools-and-labels/products-labelling-rules-and-requirements/energy-label-and-ecodesign/product-database_en (directement accessible via le QR code indiqué ici ou sur l'étiquette énergétique du produit).



ENGLISH

WARRANTY

The product is covered by warranty, within the terms of law, for a period of 12 months, unless the parties have explicitly signed other agreements.

INSTRUCTIONS FOR CORRECT INSTALLATION AND MAINTENANCE

The user and maintenance instructions are found in the User Manual available on the website www.eptarefrigeration.com.

The installation instructions dedicated to expert personnel are available:

- From the service network
- In some product categories in paper form delivered with the product.

PROFESSIONAL REPAIR SERVICES

The services are provided by our service network that can be consulted in the contact area at the web address: www.eptarefrigeration.com

SPARE PARTS

The spare parts and the information to repair the unit are available for at least 8 years after the product is declared out of production at the

following web address:

www.epta-service.com/service/

The credentials are provided on request by sending an email to: servicesupport@eptarefrigeration.com

CLEANING AIR CONDENSER

The plug-in units with air condensation maintain their efficiency only if the condenser is cleaned following the methods and within the time set out in the user and maintenance manual.

IMPORTANT INFORMATION ON FOOD WASTE

It is recommended to attentively follow the preservation instructions on the product packaging and the instructions provided by the food manufacturers.

Therefore, the temperature settings must be suited to the preservation characteristics of the food products in line with the indications given by our technical documentation.

Incorrect uses can cause early deterioration of the food products.

AMBIENT CONDITIONS

This unit is intended to operate in environments in which the temperature and the humidity fall within the limits provided for in this User and maintenance Manual.

INSTRUCTIONS FOR DISASSEMBLY

It is necessary to contact professional operators for the disassembly.

Gruppo Epta, which has always been particularly environmentally conscious, makes available to users the manuals for dismantling and waste handling of the plug-in chilled cabinets, which can be downloaded below.

- [Manual to dismantle open plug-in cabinets](https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_open_cabinets_epta.pdf)
https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_open_cabinets_epta.pdf

- [Manual to dismantle closed plug-in cabinets](https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_closed_cabinets_epta.pdf)
https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_closed_cabinets_epta.pdf

OTHER INFORMATION

For further and more detailed information, please refer to: www.eptarefrigeration.com

and to EPREL <https://ec.europa.eu/info/energy-climate-change-environment/standards-tools-and-labels/products-labelling-rules-and-requirements/energy-label-and-ecodesign/>

[product-database_en](#) (you can access this directly through the QR code here and in the product energy label).



DEUTSCH

GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt besteht eine gesetzliche Gewährleistungsdauer von 12 Monaten, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde.

HINWEISE ZUR KORREKTEN INSTALLATION UND WARTUNG

Alle Hinweise zur Installation und Wartung finden Sie im Benutzerhandbuch auf der folgenden Webseite: www.eptarefrigeration.com

Die Installationsanleitungen für qualifiziertes Fachpersonal sind in an folgender Stelle verfügbar:

- Bei den Servicestellen
- Im Lieferumfang einiger Produktkategorien ist die Installationsanleitung in Papierform enthalten

PROFESSIONELLER REPARATURSERVICE

Dieses Angebot wird von unseren Servicestellen für Sie bereitgestellt, Sie finden die Informationen unter dem folgenden Link: www.eptarefrigeration.com

ERSATZTEILE

Ersatzteile und Reparaturhinweise für das Gerät sind mindestens noch 8 Jahre nach Produktionseinstellung unter der folgenden Adresse verfügbar: www.epta-service.com/service/

Für die erforderlichen Zugangsdaten senden Sie bitte eine E-Mail an: servicesupport@eptarefrigeration.com

REINIGUNG DES LUFTGEKÜHLTEN KONDENSATORS

Damit der Wirkungsgrad von Geräten mit einem integrierten Aggregat und luftgekühlten Kondensator erhalten bleibt, ist es notwendig, dass der Kondensator auf die Weise und mit der Regelmäßigkeit gereinigt wird, wie es im Installations- und Wartungshandbuch beschrieben wird.

WICHTIGER HINWEIS ZUR LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Es wird empfohlen, die Lagerungshinweise auf den Produktverpackungen und die Anweisungen der

Lebensmittelhersteller genau zu beachten. Die Temperatureinstellungen müssen daher gemäß den Angaben in unserer technischen Dokumentation an die jeweiligen Konservierungseigenschaften der Lebensmittel angepasst werden.

Der unsachgemäßer Gebrauch kann zum vorzeitigen Verderb von Lebensmitteln führen.

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer Umgebung vorgesehen, in der die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit innerhalb dem in der Bedienungsanleitung angegebenen Bereich liegen.

ANWEISUNGEN ZUR DEMONTAGE

Die Demontage muss durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

Die Epta-Gruppe legt seit jeher großen Wert auf den Schutz der Umwelt. Sie stellt Ihnen die Anleitungen zur Demontage und Abfallbehandlung von steckerfertigen Kühlgeräten unter dem folgenden Link zum Herunterladen zur Verfügung.

- Handbuch zur Demontage offener Plugin-Modelle https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_open_cabinets_epta.pdf

- Handbuch zur Demontage geschlossener Plugin-Modelle https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_closed_cabinets_epta.pdf

WEITERE INFORMATIONEN

Bitte wenden Sie sich für nähere Informationen an die folgende Adresse: www.eptarefrigeration.com Und an die ERPEL-Produktdatenbank https://ec.europa.eu/info/energy-climate-change-environment/standards-tools-and-labels/products-labelling-rules-and-requirements/energy-label-and-ecodesign/product-database_en (Sie können diese Seite aufrufen, indem Sie den QR-Code auf dem Energielabel Ihres Geräts scannen).



ESPAÑOL

GARANTÍA

El producto está cubierto por la garantía, de acuerdo con la ley, durante un período de 12 meses, a menos que las partes pacten explícitamente otras condiciones.

INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

Las instrucciones de uso y mantenimiento se describen en el Manual del Usuario disponible en el sitio web: www.eptarefrigeration.com.

Las instrucciones de instalación dedicadas al personal experto están disponibles:

- En la red de asistencia
- En algunas categorías de producto, impresas en papel y entregadas con el producto

SERVICIOS PROFESIONALES DE REPARACIÓN

Los servicios son prestados por nuestra red de asistencia que puede ser consultada en el área de contactos en la dirección web:

www.eptarefrigeration.com

PIEZAS DE RECAMBIO

Las piezas de recambio y la información sobre las reparaciones de los aparatos están disponibles durante al menos 8 años después de que el producto haya sido descatalogado en la siguiente dirección web: www.epta-service.com/service/

Las credenciales de acceso se facilitan previa solicitud que se enviará por correo electrónico a: servicesupport@eptarefrigeration.com

LIMPIEZA DEL CONDENSADOR DE AIRE

Los aparatos de grupo incorporado con condensación de aire mantienen su eficacia sólo si el condensador se limpia según los métodos y plazos indicados en el manual de uso y mantenimiento.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Se recomienda respetar atentamente las instrucciones de almacenamiento descritas en los envases de los productos y las instrucciones proporcionadas por los fabricantes de los alimentos.

Por lo tanto, las configuraciones de temperatura deben adaptarse a las características de conservación de los productos alimenticios de acuerdo con las indicaciones que figuran en nuestra documentación técnica.

Un uso incorrecto puede provocar el deterioro prematuro de los productos alimenticios.

CONDICIONES AMBIENTALES

Este aparato está destinado a ser utilizado en entornos en los que la temperatura y la humedad respetan los límites especificados en el Manual de uso y mantenimiento.

INSTRUCCIONES DE DESMONTAJE

Para el desmontaje es necesario dirigirse a operadores profesionales.

El grupo Epta, que siempre ha prestado una especial atención al medio ambiente, pone a disposición de los usuarios los manuales de desmontaje y tratamiento de residuos de las vitrinas refrigeradas plug-in que pueden escargarse a continuación.

- Manual de desmontaje de vitrinas plug-in abiertas https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_open_cabinets_epta.pdf

- Manual de desmontaje de vitrinas plug-in cerradas https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_closed_cabinets_epta.pdf

MÁS INFORMACIÓN

Para una información más detallada, remitirse a www.eptarefrigeration.com y a EPREL https://ec.europa.eu/info/energy-climate-change-environment/standards-tools-and-labels/products-labelling-rules-and-requirements/energy-label-and-ecodesign/product-database_en (al que se puede acceder directamente a través del código QR de la etiqueta energética del producto).



PORTUGUÊS

GARANTIA

O produto está coberto por garantia, nos termos de lei, por um período de 12 meses, salvo acordo em contrário explicitamente assinado pelas partes.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO CORRETAS

As instruções de utilização e manutenção encontram-se no Manual do Utilizador disponível no site www.eptarefrigeration.com.

As instruções para a instalação dedicadas ao pessoal especializado estão disponíveis:

- Junto da rede de assistência
- Em algumas categorias de produto em formato papel entregue juntamente com o produto

SERVIÇOS PROFISSIONAIS DE REPARAÇÃO

Os serviços são fornecidos pela nossa rede de assistência consultável na área dos contatos no endereço web www.eptarefrigeration.com

PEÇAS SOBRESSELENTES

As peças sobresselentes e as informações para a reparação do aparelho estão disponibilizadas por pelo menos 8 anos após o produto ser declarado fora de produção no endereço web a seguir indicado: www.epta-service.com/service/

As credenciais de acesso são fornecidas através de pedido a enviar por mail para:

servicesupport@eptarefrigeration.com

LIMPEZA DO CONDENSADOR DE AR

Os equipamentos com grupo incorporado com condensação de ar mantêm a sua eficiência apenas se a limpeza do condensador for realizada na forma e nos tempos indicados no manual de utilização e manutenção.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE OS DESPERDÍCIOS DE ALIMENTOS

Recomenda-se seguir atentamente as instruções de conservação que constam nas embalagens dos produtos e as indicações fornecidas pelos produtores de alimentos.

Portanto, as configurações de temperatura devem ser compatíveis com as características de conservação dos produtos, de acordo com as indicações que constam na nossa documentação técnica.

Utilizações não corretas podem provocar uma deterioração antecipada dos alimentos.

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

O presente aparelho está destinado a funcionar em ambientes cuja temperatura e humidade se situam dentro dos limites previstos no Manual de utilização e manutenção.

INSTRUÇÕES PARA A DESMONTAGEM

Para a desmontagem dirigir-se a operadores profissionais.

O grupo Epta, desde sempre animado por uma atenção particular ao meio ambiente, disponibiliza aos utilizadores os manuais de desmontagem e tratamento dos resíduos dos móveis frigoríficos plug-in, cujo download pode ser realizado de acordo com o a seguir indicado.

- Manual de desmontagem dos móveis plug-in abertos https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_open_cabinets_epta.pdf

- Manual de desmontagem dos móveis plug-in fechados https://www.eptarefrigeration.com/sites/default/files/disassembly_manual_closed_cabinets_epta.pdf

MAIS INFORMAÇÕES

Para mais informações detalhadas é favor

remeter-se ao www.eptarefrigeration.com
e à EPREL https://ec.europa.eu/info/energy-climate-change-environment/standards-tools-and-labels/products-labelling-rules-and-requirements/energy-label-and-ecodesign/product-database_en
(com acesso diretamente através do código QR impresso na etiqueta energética do produto).

