



INSTALLAZIONE E USO
INSTALLATION AND USE
ZUSAMMENBAU
UND BETRIEB
INSTALCIÓN Y USO
INSTALLATION ET
MODE D'EMPLOI

BASIK CLASSIK DINAMIK SINTESIS

Italiano **I**
English **UK**
Deutsch **D**
Español **E**
Français **F**



MANUTENZIONE
MAINTENANCE
INSTANDHALTUNG
MANTENIMIENTO
ENTRETIEN



COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

*Manuale Originale
in ITALIANO*



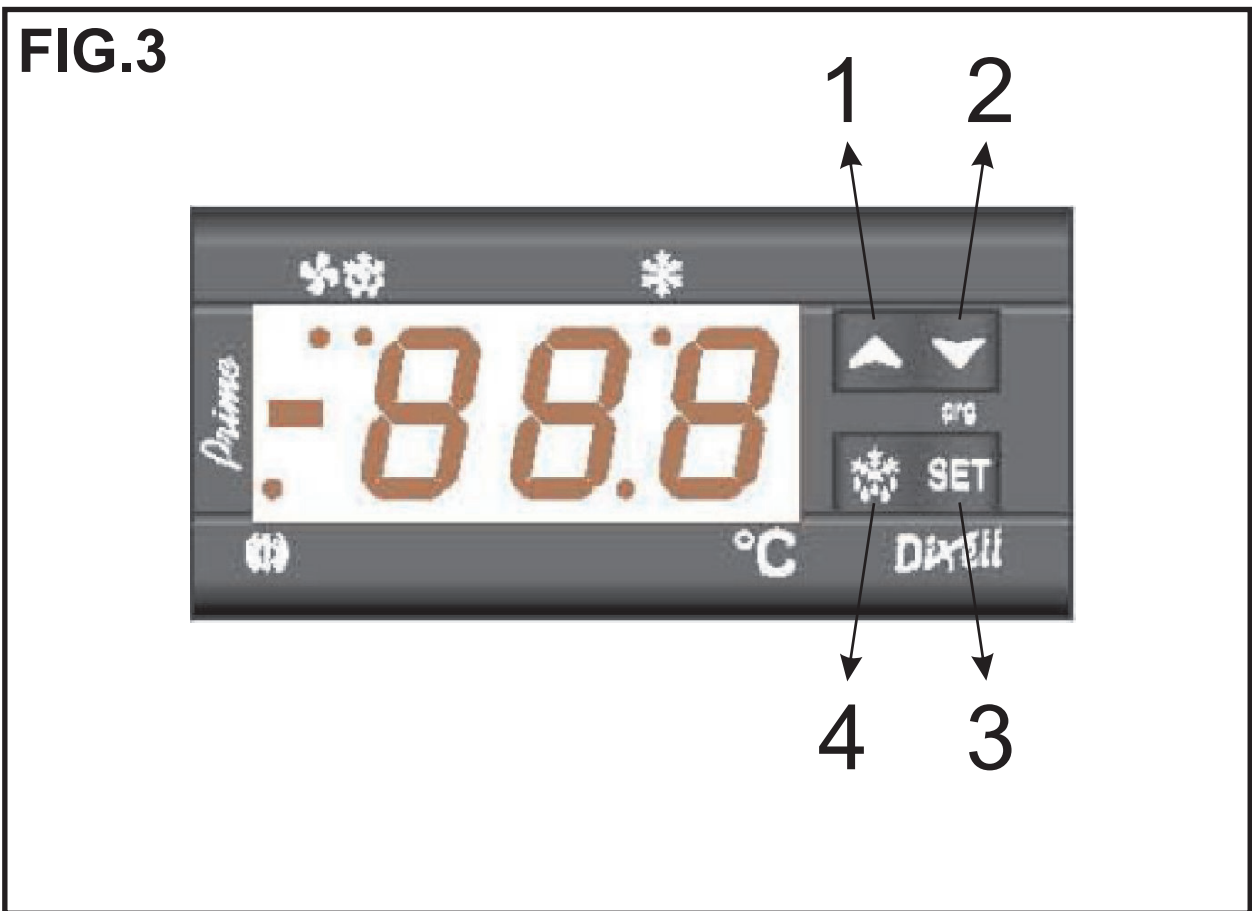
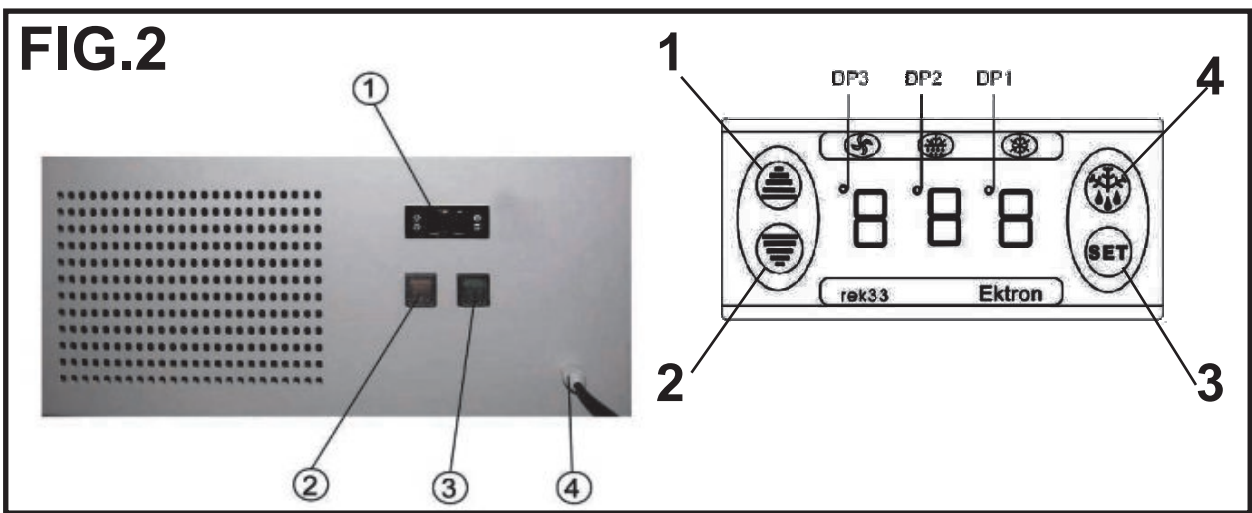
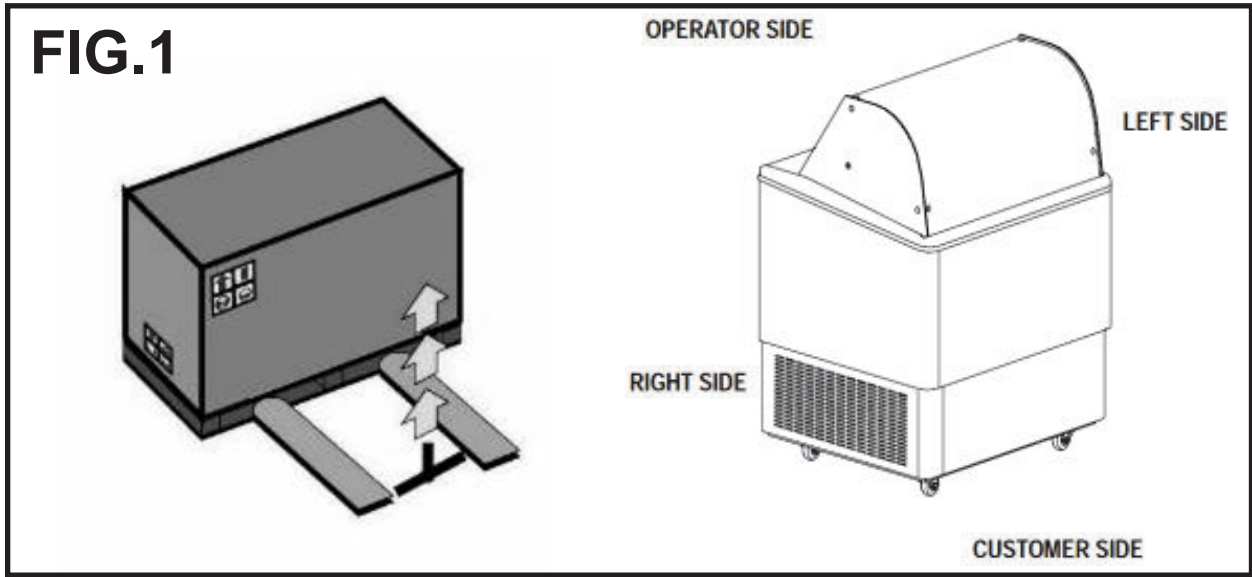


FIG.7

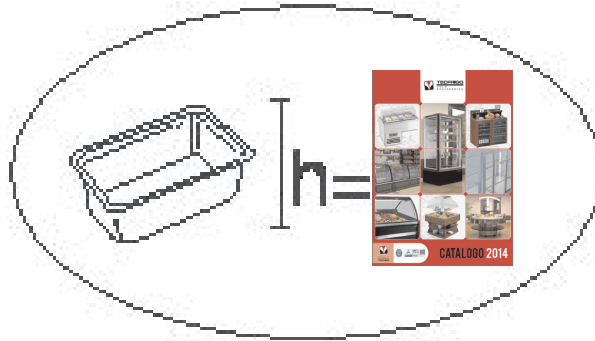
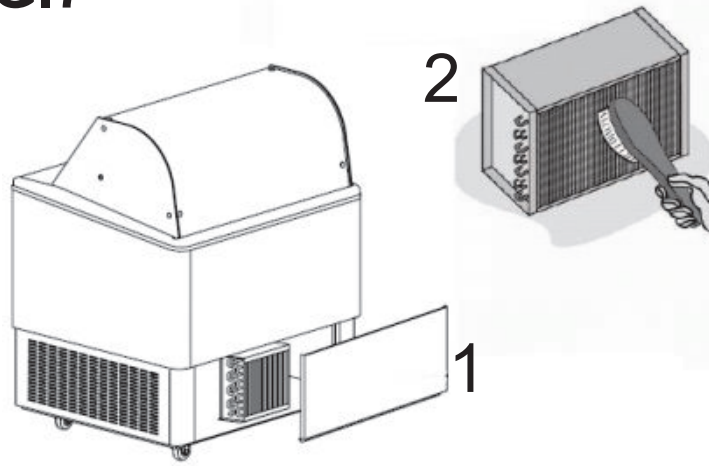
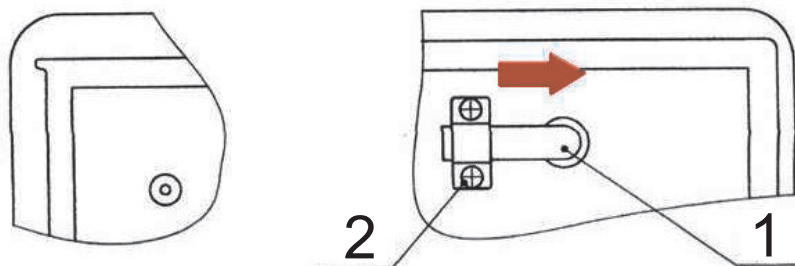


FIG.8



Manuale dell'operatore:

1. Controllo della merce
2. Disimballo
3. Movimentazione della vetrina
4. A cosa serve la vetrina gelato
5. Destinazione d'uso della vetrina
6. Generalità
- 7.1.1 - prima accensione della vetrina
- 7.2 - posizionamento delle vaschette
8. Classificazione degli interventi
9. Pulizia del castello vetri

10. Pulizia del condensatore
11. Istruzioni per la pulizia dell'interno della macchina

Certificato di garanzia pag 25-26

⚠ AVVERTENZE

E' molto importante che questo libretto istruzioni venga conservato con l'apparecchiatura per consultazioni future, per ragioni di sicurezza.

1. Quest'apparecchiatura deve essere fatta funzionare solo da persone adulte. Non permettere ai bambini di manomettere i comandi o giocare con essa.
2. E' vietato alterare o comunque modificare le caratteristiche dell'apparecchiatura.
3. I lavori elettrici necessari per l'installazione dell'apparecchiatura devono essere eseguiti da elettricista qualificato o da persona competente.
4. Non cercare mai di riparare l'apparecchiatura da soli. Riparazioni effettuate da persone inesperte possono causare danni o gravi disfunzioni.
5. L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro Assistenza Tecnico autorizzato. Usare solo ricambi originali.
6. L'apparecchiatura non è idonea alla conservazione di derrate diverse da quelle alimentari.
7. La casa costruttrice declina ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non siano rispettate. La stessa si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche migliorative senza alcun preavviso.
8. Evitare di installare l'apparecchiatura direttamente ai raggi solari.
9. Non installare l'apparecchiatura vicino a fonti di calore (come stufe, caloriferi ecc.) e correnti d'aria (come finestre, porte, griglie di ventilazione, aria condizionata, ecc ...).
10. Mantenere le griglie di ventilazione del gruppo compressore lontano da pareti di almeno 30cm.
11. Ricordare di non far sporgere i prodotti esposti oltre al perimetro dei ripiani o griglie.
12. Qualora si verificasse la formazione anormale di ghiaccio sull'evaporatore, causato dall'umidità dell'aria o dai prodotti da refrigerare, consigliamo di fermare il compressore mettendo la merce in apposito contenitore refrigerato alla stessa temperatura per il tempo necessario allo sbrinamento; caso contrario il compressore funzionerà continuamente provocando un inutile consumo di energia elettrica e uno scarso rendimento.
13. Se l'apparecchiatura rimane ferma ed inutilizzata, è indispensabile lasciare aperta la porta di almeno 10 cm.
14. Non tenere l'illuminazione / neon accesa senza la refrigerazione inserita.

⚠ I nostri prodotti sono da interni - non installare all'esterno dei locali/negozi.

1. CONTROLLO DELLA MERCE

Prima di prendere in consegna la vetrina dal trasportatore, controllare la condizione dell'imballo. Se il medesimo presenta danni evidenti all'esterno, può darsi che anche la vetrina abbia subito delle conseguenze. In tal caso sballate la vetrina in presenza del trasportatore. Eventuali danni causati per un errata movimentazione e stoccaggio non sono attribuibili al costruttore. **IN TAL CASO:**

- A) Contattate il rappresentante di zona
- B) Fate un rapporto scritto
- C) Spedite una copia del rapporto al costruttore o al rappresentante di zona

2. DISIMBALLO

Tutti i materiali dell'imballo sono riciclabili da smaltire in accordo alle disposizioni legislative locali, abbiate cura di distruggere i componenti in "plastica" per evitare che costituiscano fonte di pericolo (soffocamento) per i giochi dei bambini.

3. MOVIMENTAZIONE DELLA VETRINA

La vetrina può essere sollevata con carrello elevatore o altro mezzo idoneo avente portata minima pari a 2 volte il peso della vetrina stessa (vedi targhetta apposta). Chi manovra i mezzi di sollevamento dovrà stare ad adeguata distanza dalla parte sollevata e garantire l'assenza di persone o cose esposte ad una eventuale caduta della vetrina. I movimenti devono essere lenti e continui per evitare ribaltamenti ecc.

Danni alla vetrina causati da una errata movimentazione non sono coperti da GARANZIA

4. A COSA SERVE LA VETRINA GELATO

Le vetrine gelato sono state progettate per poter conservare la temperatura del gelato e non per abatterla, per tanto il gelato dovrà essere introdotto solo se già raffreddato e quindi portato alla sua temperatura di conservazione.



Una vasca di esposizione ospita le vaschette contenenti il gelato. Nella parte inferiore della vetrina è collocato un sistema di refrigerazione che genera aria fredda "temperatura controllata" e la invia tramite apposite canalizzazioni nella vasca di esposizione. Particolare attenzione è stata posta nello studiare sistemi di sicurezza sia per l'operatore sia per l'ambiente circostante.

5. DESTINAZIONE D'USO DELLA VETRINA

Le vetrine sono destinate ad uso artigianale e industriale. Il locale dove verrà installata la vetrina dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Chiuso
- Temperatura minima 18°C
- Temperatura massima 33°C
- Umidità relativa 60%
- Illuminazione 100 lx (valore che cambia da nazione a nazione)
- Non dovranno esserci sostanze gassose esplosive.

6. GENERALITA'

In questo capitolo verrà data una descrizione tecnica della vetrina e del funzionamento; verranno forniti tutti gli elementi considerati utili all'operatore ed agli addetti alla manutenzione per meglio comprendere il corretto funzionamento della stessa per una più veloce individuazione di eventuali guasti o disfunzioni.

VASCA ESPOSIZIONE - La vasca di esposizione è la parte della vetrina atta ad ospitare le vaschette gelato. Le dimensioni variano in base al modello, mentre le caratteristiche rimangono inalterate. Nelle vasche sono stati fissati e ricavati tutti gli elementi necessari per permettere l'alloggio delle vaschette. Il cliente ha un'ottima visibilità del contenuto della vasca grazie a un design curato e ricercato dai tecnici. A prescindere dalla versione della vetrina, le vasche sono tutte dotate di illuminazione che permette anche nelle ore notturne o in locali particolarmente buii di avere un'ottima visibilità del contenuto da parte del cliente.

CASTELLO VETRI - Il castello vetri è formato da due vetri laterali e un vetro frontale che permettono di:

- proteggere il contenuto della vasca da corpi esterni
 - creare un sistema che possa insieme ad altri elementi garantire le caratteristiche tecniche della vetrina.
- I vetri sono realizzati con geometrie particolari, curate, in modo da garantire la massima sicurezza per l'operatore ma soprattutto per il cliente. Tutti i vetri possono essere smontati semplicemente togliendo le viti e la barra di collegamento. Raccomandiamo di effettuare queste operazioni con la massima prudenza, attenendosi alle indicazioni riportate al capitolo manutenzione. Il castello vetro si completa della TENDINA, questo componente essendo mobile permette di accedere all'interno della vasca per il prelievo del gelato.

PIANO DI LAVORO - Il piano di lavoro, "lato operatore" è l'elemento continuativo della vasca di esposizione e viene utilizzato dall'operatore come appoggio durante le fasi di preparazione del prodotto da servire. Realizzato in lamiera plastificata ed anima in legno è bloccato alla vasca mediante apposite viti.

VANO MOTORE - Il vano motore è ricavato nella parte inferiore della vetrina, tutti gli elementi necessari al funzionamento della macchina sono raccolti in una unità detta unità condensatrice.

I componenti principali dell'unità condensatrice sono:

- Compressore • Condensatore • Ventilatore • Vaschetta evaporazione condensa • Valvola solenoide • Filtro.

Il vano motore è stato protetto con carter e griglie (imbullonati) in modo da garantire la massima sicurezza, in particolar modo nessuno può accedervi e quindi entrare a contatto con elementi sotto tensione o in movimento, durante il normale funzionamento. Solamente tecnici qualificati possono accedervi, rispettando le indicazioni relative alla sicurezza e alla manutenzione.

QUADRO COMANDI - Il quadro comandi è l'elemento che permette di gestire il funzionamento della vetrina. La gestione della vetrina (controllo e mantenimento della temperatura, sbrinamenti) è affidata alla centralina di comando, l'operatore può comunque intervenire su questo componente per variare la temperatura all'interno della vasca di esposizione. Il quadro comandi è composto da due pulsanti che permettono rispettivamente di accendere o spegnere definitivamente la vetrina, di accendere o spegnere l'illuminazione interna (part.2-3 fig.2).

1 - CENTRALINA 2 - INTERRUOTTORE GENERALE 3 - PULSANTE ACCENSIONE VETRINA

Non posizionare MAI la vetrina nelle prossimità di:

- Porte • Finestre • Fonti di calore (es. radiatori, stufe, ecc.)

La vetrina va riparata dai raggi diretti del sole. Non posizionare MAI la vetrina all'aperto, gli agenti atmosferici la danneggerebbero, rendendola inaffidabile e pericolosa per l'operatore e per il cliente. Non posizionare MAI davanti alle griglie di raffreddamento dell'unità condensante scatole o quant'altro possa impedire il passaggio dell'aria.



La vetrina va collegata ad una presa che abbia a monte un interruttore onnipolare che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza minima di apertura dei contatti di almeno 3 mm, dimensionato al carico e che sia conforme alle attuali norme vigenti.

- 1) Non posizionare il cavo di alimentazione in una zona di passaggio. Consigliamo di proteggere comunque il cavo con una canale fissata al pavimento.
- 2) Non toccare MAI la presa di alimentazione della vetrina con mani bagnate.
- 3) Controllare che l'impianto di rete sia dotato di messa terra secondo quanto riportato dalle normative vigenti.

Non inserire MAI sulla presa di alimentazione dove verrà collegata la vetrina riduzioni o prese multiple. Non utilizzare MAI prolunghes per collegare la vetrina alla rete. Controllare che la tensione di rete sia corrispondente ai dati riportati sulla targhetta della macchina (variazione max. consentita +/- 6%).

La Tecfrigo declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o cose provocati da una errata installazione.

7.1.1 - PRIMA ACCENSIONE DELLA VETRINA

Prima di mettere in funzione la vetrina assicurarsi che non ci siano materiali residui dell'imballo all'interno della vasca, procedere quindi ad un accurata pulizia.

7.2 - POSIZIONAMENTO DELLE VASCHE

Il posizionamento delle vaschette all'interno della vasca è un'operazione semplice ma nello stesso tempo importantissima per il funzionamento della vetrina e per una corretta conservazione del gelato. All'interno della vasca è indicato con un apposito adesivo il limite di carico della vetrina, questo riferimento permette di ottenere la massima prestazione dalla vetrina e un'ottima conservazione del prodotto. Non sovrapporre mai le vaschette di gelato una sull'altra. **IMPORTANTE:** non superare MAI il limite di carico, danneggerebbe sia il prodotto che la vetrina.

La centralina comandi viene fornita con un settaggio standard, determinato dalla casa costruttrice.

L'operatore può comunque intervenire sulla centralina per variare la temperatura, all'interno della vasca e per effettuare uno sbrinamento supplementare.

1) IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DI ESERCIZIO (fig.2)

Premere il pulsante SET

- appare la scritta SET

Per visualizzare il valore del SETPOINT premere nuovamente il tasto "SET". Il valore del SETPOINT appare sul display. Per variare il valore del SETPOINT agire, entro 15 secondi, sui tasti "UP" e "DOWN".

2) ATTIVAZIONE E SBRINAMENTO MANUALE

L'attivazione manuale del ciclo di sbrinamento si ottiene tenendo premuto per 5 secondi il tasto "UP". Se non vi sono le condizioni per lo sbrinamento, (per es. la temperatura della sonda evaporatore è superiore alla temperatura di fine sbrinamento), il display lampeggerà per 3 volte, per segnalare che l'operazione non verrà effettuata.

Tasto 4: Attiva lo sbrinamento manuale

Tasto UP: Scorre le voci del menù - Incrementa i valori

Tasto DOWN: Scorre le voci del menù - Decrementa i valori

Tasto set: Accede il Setpoint - Accede ai menù - Conferma i comandi

Compressore o relè 1 ON: Per compressore acceso, lampeggiante per ritardo, protezione o attivazione bloccata. (DP1)

Sbrinamento: ON per sbrinamento in corso - lampeggiante per sbrinamento manuale. (DP2)

Ventole: ON per ventola in funzione (Dp3)

COMBINAZIONE TASTI (FIG.3)

1+2 BLOCCARE E SBLOCCARE TASTIERA

3+2 ENTRARE NELLA PROGRAMMAZIONE

3+1 TORNARE ALLA VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA

In questo capitolo verranno date tutte le informazioni tecniche per poter eseguire operazioni di ordinaria e straordinaria manutenzione nel rispetto delle normative vigenti. PRIMA DI INIZIARE QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE O DI CONTROLLO L'OPERATORE DOVRÀ:

- Accertarsi che la vetrina sia spenta, e che sia disconnessa dalla rete elettrica.
- Esporre la cartellonistica che segnali le operazioni che si stanno facendo.
- Procurarsi un mezzo di sollevamento (se necessario) idoneo.
- Controllare che le operazioni che si andranno ad effettuare non danneggino personale o macchine vicine.

Dopo un lungo periodo di inattività della vetrina (stagione invernale) si consiglia la seguente procedura prima di riaccenderla:

- Eseguire un'accurata pulizia della vasca di esposizione
- Eseguire un'accurata pulizia del condensatore
- Eseguire un'accurata pulizia del castello vetri
- Eseguire un'accurata pulizia della struttura esterna
- Controllare che le ventole dei ventilatori siano libere

IMPORTANTE - Una manutenzione errata o carente può rendere la vetrina pericolosa per l'operatore e per il personale intorno ad essa.

8. CLASSIFICAZIONE DEGLI INTERVENTI

Gli interventi di manutenzione sono classificati in due diverse tipologie, e cioè:

• Manutenzione normale: definita come quella che viene osservata per mantenere la vetrina in condizioni operative normali, ossia senza bisogno di sostituzione di pezzi e che comprende:

- Intervento nelle prime 10 ore di lavoro;
- Interventi con frequenza settimanale.
- Interventi con frequenza mensile.
- Interventi con frequenza ogni sei mesi.
- Interventi con frequenza annuale.

• Manutenzione straordinaria: intesa come quella che consiste in:

- Interventi da farsi a causa di guasti;
- Interventi da farsi a intervalli abbastanza lunghi, cioè che corrispondono al limite di vita di qualche organo primario, e richiedono una interruzione del funzionamento della vetrina.

ATTENZIONE - Tutte le operazioni precedute dal simbolo "■" debbono essere eseguite da un tecnico specializzato.

9. PULIZIA DEL CASTELLO VETRI

La manutenzione del castello vetri è molto semplice ma nello stesso tempo va effettuata con molta delicatezza, vista la natura degli elementi. La pulizia del castello vetri va effettuata settimanalmente utilizzando acqua tiepida e sapone neutro tipo "MARSIGLIA".

ATTENZIONE: Non utilizzare MAI prodotti infiammabili o abrasivi. Non usare MAI getti d'acqua per pulire la vetrina.

Prima di procedere alla pulizia del castello vetri è opportuno togliere tutte le vaschette dalla vasca di esposizione ed aprire manualmente il vetro anteriore (fig.6).

ATTENZIONE: L'urto accidentale con il vetro aperto, può essere causa di contusioni o danni più gravi.

N.B. La vetrina deve essere spenta e scollegata dalla rete di alimentazione.

10. PULIZIA DEL CONDENSATORE


La pulizia del condensatore va effettuata max. ogni 30 giorni e consiste nell'asportazione di polvere che si accumula tra le alette. La pulizia deve avvenire delicatamente senza causare il piegamento o la rottura delle alette, utilizzando una spazzola a setole rigide.

Importante - Non utilizzare liquidi per la pulizia del condensatore. Per accedere al condensatore è necessario rimuovere la griglia posteriore (fig.7) togliendo le viti che la bloccano alla struttura.

11. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA DELL'INTERNO DELLA MACCHINA

Istruzioni per la pulizia:

- 1) Prima di pulire l'interno della macchina, estrarre il tubo di scarico (1) a seconda della direzione della freccia, collegarlo a un contenitore o ad altri recipienti per drenare l'acqua e poi pulirla.
- 2) Dopo la pulizia, riportare il tubo di scarico nella posizione originale e inserirlo nel morsetto di fissaggio (2) per fissarlo (fig.8).

 Vogliamo ringraziare la Sua preferenza per le nostre apparecchiature, che osservano rigorosamente tutte le direttive e le normative europee applicabili.

Venendo incontro alle Sue aspettative siamo certi di soddisfare le Sue necessità.

Nella parte finale di questo libretto troverà il certificato di garanzia. Le chiediamo di compilarlo in ogni sua parte, ritagliarlo e spedircelo tramite raccomandata.

Grazie

Tecfrigo spa



Operator's guide:

1. Checking the supply
2. Unpacking
3. Handling the display case
4. Objective of the ice cream display case
5. Use of the display case
6. General information
- 7.1.1 initial startup of the display case
- 7.2 positioning the tubs
8. Classification of interventions
9. Cleaning the glass structure

10. Cleaning the condenser
11. Instructions for cleaning the inside of the cabinet

UK

! WARNINGS

It is most important that this instruction booklet is kept together with the appliance both for future reference and for reasons of safety.

1. Adults should operate this appliance only. Do not allow children to use the controls or play with it. **2.** It is forbidden to modify in any way the main functions and characteristics of this appliance. **3.** The electrical installation of the appliance should be carried out by a qualified electrician or other competent person. **4.** Never attempt to carry out repairs unassisted. Inexpert repairs can cause serious damage and malfunction. **5.** Assistance has to be provided by an authorized engineer only. Always use original spare parts. **6.** This appliance is not suitable for the storage of basic commodities not including food-stuffs. **7.** The manufacturers of this appliance accept no responsibility for the consequences of misuse in contravention of these safety instructions. It further reserves the right to carry out improvements without prior notice. **8.** Avoid installing the cabinet directly in line with sunlight. **9.** Never install the appliance near sources of heat (such as radiators, stoves, etc) and drafts (such as windows, doors, ventilation systems, air conditioning, etc ...). **10.** Keep the ventilation grills free from obstruction for at least 30 cm. **11.** Ensure that the products displayed on the shelves and grills do not hang over the edges. **12.** If damp air or products to be refrigerated should cause ice to form on the evaporator, we recommend stopping the compressor and placing the goods in special refrigerated containers, kept at the same temperature, until defrosting is completed; if this is not carried out the compressor will continue to operate leading to a wasteful consumption of electricity and poor performance. **13.** If the appliance is not working and unused, it is indispensable to keep the door open at least 10 cm. **14.** Do not keep the neon light up if the refrigeration is off.

! Our products are for internal use only – do not install outside restaurants, shops.**1. CHECKING THE SUPPLY**

Before taking delivery from the shipper, check the conditions of the packing. If it shows obvious damage on the outside, the display case could be damaged. In this case, unpack the display case in the shipper's presence. Any damage caused by incorrect handling and storage is not the manufacturer's responsibility.

IN THIS CASE:

- A) Contact your area representative.
- B) Draw up a written report.
- C) Send a copy of the report to The manufacturer or area representative

2. UNPACKING

All the unpacked materials can be recycled in order to dispose of them according local legislation. Be sure to destroy plastic components to prevent any hazards (suffocation) to children.

3. HANDING THE DISPLAY CASE

The display case can be lifted with a fork-lift truck or with any other suitable means with a minimum capacity of twice the weight of the display case (see the specific nameplate). Operators running the hoisting equipment must remain at an adequate distance from the hoisted part and must ensure that no people or property are exposed to danger if the display case should drop. Movements must be slow and continuous to prevent the case from tipping over, etc. This chapter offers various general information on the purposes of the display case, describing its main functions and use limitations. **Damages caused by handling errors are not covered by the WARRANTY.**

4. OBJECTIVE OF THE ICE CREAM DISPLAY CASE

The ice cream display cases has been designed to maintain the temperature of the ice cream and not to lower it. Therefore, the ice cream can be put in the case only if it is already cooled and has thus reached its preservation temperature. A sunken display section holds the ice cream tubs. Located in the lower part of the window is a cooling system that generates cold "temperature-controlled" air and sends it into the display section via specific channels. Special attention has been paid to studying the safety systems for both the operator and the surrounding environment.



5. USE OF THE DISPLAY CASE

The display cases are intended for small-business and industrial use. The room or area in which the display case is to be installed must have the following characteristics:

- Indoors
- Minimum temperature of 18°C
- Maximum temperature of 33°C
- Relative humidity (RH). 60%
- Illumination: 100 lx (this value may change from one country to the next)
- No explosive gases

6. GENERAL INFORMATION

This chapter offers a technical description of the display case and its operation. It supplies all the information deemed useful for the operator and maintenance personnel so they can gain a better understanding of correct operation to enable more rapid identification of any faults or malfunctions.

DISPLAY SECTION - The display section is the area in the display case that holds the tubs of ice cream. Its dimensions will vary based on the model, while all the features are the same. The display section is mounted with all the elements required to house the tubs.

Thanks to the careful design achieved by Tecfrigo's technical staff, the customer has an excellent view of the contents in the display section. Regardless of the type of display case, all the display sections are equipped with lighting to ensure excellent visibility of the contents by the customer, even at night or in particularly dark rooms.

GLASS STRUCTURE - The glass structure is composed of two glass side panels and a front window that makes it possible to:

Protect the contents of the display section from foreign matter

Create a system that, together with the other elements, can guarantee the technical characteristics of the display case.

The glass is made with a specific and carefully-designed geometric shape in order to ensure maximum safety for the operator and above all for the client. All the glass can be dismantled simply by removing the screws and the connection bar. We recommend performing these operations with the maximum care, observing the indication listed in the maintenance chapter.

WORK COUNTER - The "operator side" work counter is a continuance of the display section and it is used by the operator as a counter while he is preparing the product to be served. It is made of stainless steel, and it is fastened to the display section with screws.

MOTOR COMPARTMENT - The motor compartment is located in the lower section of the display case and all the components required for machine operation are positioned together in a unit referred to as the condenser unit. The main components of the condenser unit are:

- Compressor
- Condenser
- Fan
- Condensation evaporation tub
- Solenoid valve
- Filter

The motor compartment is protected by a casing and grid that are bolted on to ensure maximum safety. In particular, during normal operation no one is able to access it and come into contact with live or moving elements. Only qualified technicians are allowed to access it, observing safety and maintenance regulations.

CONTROL PANEL - The control panel is the element that manages the operation of the display case. This management (temperature control and maintenance, defrosting) is entrusted to a command switch-board. In any event, the operator can utilize this component to change the temperature inside the display section. Two push-buttons located on the control panel make it possible to turn the display case on and off, respectively, and to turn the internal lighting on or off (details 2-3, Fig.2).

1 - SWITCHBOARD 2 - MAIN SWITCH 3 - DISPLAY CASE ON/OFF BUTTON

NEVER place the display case near:

- Doors • Windows • Sources of heat (e.g. radiators, heaters, etc.)

The display case must be protected from direct sunlight. NEVER place the display case outdoors, since atmospheric agents will damage it, making it unreliable and dangerous for the operator and customers.

The display case must be connected to a plug with an omni-polar switch upstream to ensure disconnection from the power mains. The minimum opening distance of the contacts must be at least 3 mm, sized for the load and compliant with the regulations currently in force.

1) Do not place the power cable in a transit area. We also recommend protecting the cable with trunking anchored to the floor.



- 2) **NEVER** touch the power plug if your hands are wet.
- 3) **Verify that the power mains network is earthed in accordance with the regulations in force. NEVER insert any adapters or multiple plugs on the supply plug used to connect the display case. NEVER use extensions to connect the display case to the mains. Verify that the mains voltage complies with the data listed on the nameplate of the machine (maximum allowable variation +/- 6%).**
- TECFRIGO declines any responsibility for personal injuries or property damage caused by incorrect installation.**

7.1.1 INITIAL STARTUP OF THE DISPLAY CASE

Before starting up the display case, make sure there are no remaining pieces of the packaging inside the display section and then clean the display case thoroughly.

7.2 POSITIONING THE TUBS

Placement of the tubs inside the display section is an easy operation that is also very important for the operation of the display case and proper ice cream conservation. There is a sticker inside the display section indicating the loading limit of the display case. This reference allows you to get maximum performance from the display case and optimum product conservation. Never superpose the ice cream tubs.

IMPORTANT: NEVER exceed the loading limits: this will damage both the product and the display case.

The control switchboard is supplied with a standard setting established by the manufacturer. However, the operator can intervene on the switchboard to vary the temperature inside the display section and to perform additional defrosting.

1) SETTING OF THE EXERCISE TEMPERATURE: (fig.2)

- Press the SET button

-the writing "SET" appears.

To visualise the value of the SETPOINT press the "SET" button again. The value of the SETPOINT appears on the display. To vary the value of the SETPOINT, operate within 15 seconds, on the "UP" and "DOWN" buttons.

2) MANUAL ACTIVATION FOR DEFROSTING

The manual activation of the defrosting cycle is obtained by pressing the "UP" button for 5 seconds. If there are not the correct conditions for defrosting, (for example the temperature of the evaporator probe is higher than the temperature at the end of defrosting), the display will flash 3 times, to signal that the operation will not be carried out.

4 BUTTON: Activates manual defrosting.

UP BUTTON: Runs through the menu. - Increases the values.

DOWN BUTTON: Runs through the menu. - Decreases the values.

set BUTTON: Enters into the Setpoint. - Enters into the menus. - Confirms commands.

Compressor OR RELAY ON: For compressor lit, flashing for delay, protection or activation blocked (DP1)

DEFROSTING: ON for defrosting in progress; flashing for manual defrosting (DP2)

FANS: ON for the fan in function (Dp3)

KEY COMBINATIONS (FIG.3)

1+2 TO LOCK & UNLOCK THE KEYBOARD

3+2 TO ENTER IN PROGRAMMING MODE

3+1 TO RETURN TO THE TEMPERATURE DISPLAY

This chapter offers all the technical information required to conduct regular and extraordinary maintenance in compliance with the regulations in force. **BEFORE STARTING ANY MAINTENANCE WORK OR OPERATOR CHECKS, YOU MUST:**

- Verify that the display case is turned off and that it is disconnected from the power mains.
- Set up a sign indicating the work that is being done.
- If necessary, procure adequate lifting equipment.
- Verify that the operations to be done will not injure personnel or damage nearby machinery.

If the display case has not been used for a long time (winter season), we recommend the following procedures before turning it on again.

- Thoroughly clean the display section
- Thoroughly clean the condenser
- Thoroughly clean the glass structure
- Thoroughly clean the external structure
- Check the ventilator fans to be sure they are not clogged.

IMPORTANT - Incorrect or poor maintenance can make the display case hazardous to the operator and the personnel working near it.

8. CLASSIFICATION OF INTERVENTIONS

Maintenance work falls into two categories:

- Normal maintenance: defined as work done to maintain normal operating conditions for the display ca-



- Maintenance during the first ten hours of operation.
- Weekly maintenance work.
- Monthly maintenance work.
- Work done every six months.
- Work done annually.
- Extraordinary maintenance: defined as work comprising:
 - Work required due to malfunctions;
 - Work to be done at long intervals, i.e. work corresponding to the end of the work life of a main part and requiring the interruption of display case operation. ATTENTION - All the operations preceded by the symbol "■" must be performed by a specialized technician.

9. CLEANING THE GLASS STRUCTURE

Maintenance of the glass structure is very simple but it must also be done carefully due to the type of elements it comprises. It must be cleaned weekly using warm water and Marseilles soap.

NEVER use inflammable or abrasive products.

NEVER spray water to clean the display case.

To clean the display section, you need to remove all the ice cream tubs and place them in the refrigerator. Then you need to open the front glass (fig.6). At this point, you can clean this section.

ATTENTION: If the open glass panel is hit accidentally, it could cause contusions or more serious injuries.

Verify that the display case is turned off and that it is disconnected from the power mains.

10. CLEANING THE CONDENSER

The condenser must be cleaned every 30 days maximum and this involves removing the dust that collects in the fins. IMPORTANT: Cleaning must be done gently without bending or breaking the fins, using a stiff brush. IMPORTANT - Do not use fluids to clean the condenser. To access the condenser, remove the rear grid (Fig. 7), removing the screws that fasten it to the structure.

11. INSTRUCTIONS FOR CLEANING THE INSIDE OF THE CABINET

INSTRUCTIONS FOR CLEANING:

- 1) Before cleaning the inside of the cabinet, extract the drain pipe (1) according to the direction of the arrow, connect it to a container or other holders to drain off water and then clean it.
- 2) After cleaning, bring back the drain pipe to the original position and insert it in the fixation clamp (2) to secure it (fig.8).



Bedienungshandbuch:

1. Warenkontrolle
2. Auspackung
3. Bewegung der vetrine
4. Für was dient die eisvetrine
5. Gebrauchsort der vetrine
6. Allgemeinheiten
- 7.1.1 erste bediennahme der vetrine
- 7.2 position der kl. Wannen
8. Klassifikation der eingriffe
9. Reinigung der glasvetrine

10. Reinigung des kondensor
11. Anweisungen zur reinigung der im inneren des schrankes.

D

! SICHERHEITSHINWEISE

Wichtig! Aus Sicherheitsgründen muß man die Betriebsanleitung ständig am Einsatzort der Vitrine griffbereit aufbewahren.

1. Arbeiten mit der Maschine dürfen nur von zuverlässigen Erwachsenen durchgeführt werden. Kinder dürfen keinesfalls die Vitrine berühren, in der Nähe der Vitrine spielen oder an den Regelschaltern spielen. **2.** Es dürfen aus Sicherheitsgründen keine Modifikationen an der Vitrine vorgenommen werden. **3.** Arbeiten an elektrischen Teilen für die Montage der Vitrine dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder unter Aufsicht von Fachleuten durchgeführt werden. **4.** Die Vitrine niemals selbstständig reparieren. Die durch unqualifiziertes Personal durchgeführten Reparaturen können Schäden und Funktionsstörungen verursachen. **5.** Der technische Kundendienst dieser Vitrine darf nur von einem Vertragshändler - Kundendienstservicestelle durchgeführt werden. Nur Originalersatzteile verwenden! **6.** Das Gerät ist nur für Lebensmittel geeignet! **7.** Eine Haftung und Gewährleistung ist bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungshinweise ausgeschlossen. Änderungen und Verbesserungen ohne vorherige Benachrichtigung vorbehalten. **8.** Aufstellung der vetrine bei direkter sonneneinstrahlung vermeiden. **9.** Gerät nich in der Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Heizkörper usw. nicht aufstellen. Zugluft (Fenster, Belüftungssystem, Klimaanlage, etc ...). **10.** Sicherstellen, daß der abstand der Lüftungsgitter am Aggregat von der Wand mindestens 30cm beträgt. **11.** Denken Sie daran, dass die ausgestellten Produkte nicht über die Ablagen oder Gitter hinausstrecken dürfen. **12.** Sollte es durch die Luftfeuchtigkeit oder die zu kühlenden Produkte zu außergewöhnlicher Bildung von Eis auf dem Verdampfer kommen, empfehlen wir, den Kompressor auszuschalten und die Ware während des Abtauens bei gleicher Temperatur in dem vorgesehenen Behälter aufzubewahren; andernfalls arbeitet der Kompressor ununterbrochen und verursacht einen unnötigen Energieverbrauch sowie niedrige Leistung. **13.** Die Tür für mindestens 10 cm. unbedingt offen lassen, falls die Vitrine stillstehend und unbenützt bleiben sollte. **14.** Keine Beleuchtung / Neon anlassen wenn Kuehlung nicht an ist.

! Unsere Produkte eignen sich für Innenräume – nicht im Aussenbereich von Räumen/Geschäften anbringen.

1. WARENKONTROLLE

Bevor sie die Vitrine vom Frächter in Empfang nehmen, kontrollieren sie den Verpackungszustand. Sollte dieser auffallende äußere Schäden aufweisen, kann es sein, daß auch die Vitrine beschädigt wurde. In diesem Fall, packen sie die Vitrine in Beisein des Frächters aus. Eventuelle Schäden welche durch falsche Bewegungen oder falscher Lagerung entstanden sind, sind nicht dem Hersteller zuzuschreiben.

IN DIESEM FALLE:

- A) Setzen sie sich mit dem Vertreter ihrer Umgebung in Verbindung
- B) setzen sie eine schriftlichen Bericht
- C) senden sie eine Kopie an: -Hersteller oder Vertreter ihrer Umgebung

2. AUSPACKUNG

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwendbar, die Entsorgung erfolgt nach den jeweiligen örtlichen Bestimmungen, achten sie, daß die „Plastikteile“ zerstört werden damit sie keine Gefahrenquelle für Kinder darstellen.(Erstickung).

3. BEWEGUNG DER VETRINE

Die Vitrine wird mit einem Stappler oder einem tauglichen Gerät gehoben. Die Person, welche das Gerät bedient muß einen gewissen Abstand zum aufgehobenen Artikel einhalten, des weiteren muß sie den anwesenden Personen oder Objekten eine Sicherheit gewähren, im eines Ueberschlages der Vitrine. Die Bewegungen müssen langsam und gleichmäßig sein damit ein überschlagen usw der Vitrine vermieden wird. In diesem Kapitel finden sie Informationen, allgemeiner Natur, über die Finalität der Vitrine, indem die wichtigsten Gebrauchsfunktionen und Beschränkungen beschrieben werden. **Schäden an der Vitrine, welche durch falsche Bewegungen entstanden sind , sind nicht durch die GARANTIE gedeckt.**

4. FÜR WAS DIENT DIE EISVETRINE

Die Eisvetrinen wurden entwickelt, um die Eistemperatur zu konservieren und nicht zu stürzen, deshalb muß man das Eis schon gekühlt in die Vitrine geben d.h. es.



muß schon seine Konservierungstemperatur haben. In der Ausstellungswanne befinden sich die kleinen Wannen, welche das Eis beherbergen. Im unteren Teil der Vitrine ist ein Gefrierungssystem angebracht welches kühle Luft erzeugt „kontrollierte Temperatur“ die durch vorgesehenen Kanäle in die Ausstellungswanne gesendet werden. Besondere Aufmerksamkeit wurde der Entwicklung des Sicherheitssystemes für den Operator als auch für die umgehende Umwelt gewidmet.

5. GEBRAUCHSORT DER VETRINE

Die Vetrinen sind für den industriellen und handwerklichen Gebrauch bestimmt. Der Ort wo die Vitrine installiert wird, muß folgende Eigenschaften besitzen:

- Geschlossen
- Mind. Temperatur 18 C
- Max. Temperatur 33 C
- Relative Feuchtigkeit 60% U.R.
- Beleuchtung 100lx (der Wert ist von Nation zu Nation verschieden)
- Gas oder explosive Sostanzen dürfen nicht vorhanden sein.

6. Allgemeinheiten

In diesem Kapitel wird eine technische Beschreibung und die Arbeitsweise der Vitrine wiedergegeben, es werden alle Elemente dargestellt, die dem Operator und den Angestellten für die Wartung von Nutzen sind, um die richtige Arbeitsweise und um auch eine schnelle Feststellung eventueller Schäden oder Funktionsstörungen, festzustellen.

Ausstellungswanne - die Ausstellungswanne ist der Teil der Vitrine, welcher die kleinen Eiswannen beherbergt. Die Dimensionen sind von Modell zu Modell verschieden, während die Eigenschaften gleich bleiben. In der Wanne wurden alle Teile angebracht welche notwendig sind, um die kleinen Eiswannen zu beherbergen. Der Klient hat einen ausgezeichneten Blick auf den Inhalt der Wanne, dank einem Design entworfen von den Technikern der Ital Proget. Absehe von der Vitrine, sind die Wannen mit einer Beleuchtung ausgestattet welche auch in nächtlichen Stunden oder in sehr dunklen Räumen den Klienten einen ausgezeichneten Einblick auf den Inhalt liefert.

GLASAUFBAU - Die Glaskonstruktion besteht aus zwei Seitenteilen aus Glas und einem vorderen komponentierten Fenster, das es möglich macht:

Schützen Sie den Inhalt des Displays Abschnitt von Fremdstoffen

Erstellen Sie ein System, das zusammen mit den anderen Elementen, die garantieren können technischen Merkmale der Vitrine.

Das Glas ist mit einem spezifischen und sorgfältig gestalteten geometrischen Form gemacht um ein Höchstmaß an Sicherheit für den Bediener und vor allem für die Gewährleisteten, Client. All das Glas kann einfach durch Entfernen der Schrauben und demontiert werden die Verbindung bar. Wir empfehlen die Ausführung dieser Operationen mit dem größtmöglicher Sorgfalt, unter Berücksichtigung der Indikation in der Wartung Kapitel aufgeführt.

ARBEISPLATZ - Der Arbeitsplatz, „Seite Operator“ ist das fortlaufende Element der Ausstellungswanne und wird vom Operator als Stütze verwendet, während er das zu servierende Produkt vorbereitet. Der Arbeitsplatz aus Inox-Stahl ist an der Wanne mittels Schrauben befestigt.

MOTORRAUM - Der Motorraum befindet sich im Inneren der Vitrine, alle notwendigen Elemente für das Funktionieren der Maschine sind in einer Einheit zusammengefaßt genannt Kondensationseinheit.

Die Hauptteile der Kondensationseinheit sind die folgenden:

- Kompressor • Kondensatore • Ventilator • Solenoidventil • Valvola solenoide • Filter.

Der Motorraum ist durch ein Gehäuse und durch Gitter (verschraubt) geschützt, damit die höchste Sicherheit gewährleistet werden kann, insbesondere kann niemand in Kontakt mit Elementen, die unter Spannung stehen oder sich bei normalen Betrieb bewegen, geraten. Nur qualifizierten Technikern ist der Zugang möglich, jedoch müssen die relativen Sicherheitsvorschriften der Bedienungsanleitung respektiert werden.

SCHALTAFER - Die Leitung der Vitrine (Kontrolle und das Beibehalten der Temperatur, Enteisen) ist der Hauptzentrale anvertraut, der Operator kann trotzdem diese Komponenten bedienen, um die Innentemperatur der Vitrine zu regeln. Zwei Knöpfe auf der Schalttafel erlauben das endgültige Ein- oder Ausschalten der Vitrine sowie das Ein- oder Ausschalten der Beleuchtung (Det. 2-3, Abb.2).

1 - ZENTRALE 2 - HAUPTSCHALTER 3 - EINSCHALTKNOPF DER VETRINE

4 - BELEUCHTUNGSKNOPF 5 - ANZEIGE BLOCK DES KOMPRESSORS

Die Position der Vitrine darf niemals in der Nähe von:

- Türen • Fenstern • Wärmequellen (z.B. Radiatoren, Heizungen, usw.) sein.

Die Vitrine muß vor direktem Sonneneinfall geschützt sein. Stellen sie vor das Kühlungsgitter der Kondensationseinheit NIEMALS Schachteln oder andere Gegenstände, die den Luftdurchgang verhindern könnten.



Die Vitrine wird an einer Steckdose, mit einem einpoligen Schalter, welcher Netzunterbindung garantiert, angeschlossen. Die Installation eines einpoligen Schalters ist erforderlich, von einer mind. Distanz die 3 mm zu den Kontakten und mit einer geeigneten Potenz.

1) Das Kabel nicht in Uebergangszonen anbringen. Es wird jedoch empfohlen, daß Kabel mit einer Ueberkleidung, welche am Boden befestigt ist, zu schützen.

2) Berühren sie NIEMALS das Kabel mit nassen Händen.

3) Kontrollieren sie, ob die Kabel auch nach den gesetzlichen Vorschriften angebracht wurden.

Stecken sie NIEMALS in die Steckdose, wo die Eisvitrine angeschlossen wird, eine Multistecker oder Reduzierstücke. Verwenden sie NIEMALS Verlängerungskabel, um die Vitrine an den Stecker anzuschließen. Kontrollieren sie ob die Netzspannung den Daten auf dem Schild der Vitrine entspricht (max. erlaubte Variante +/- 6%).

Tecfrigo lehnt jede Verantwortung für eventuelle entstandenen Schäden an Personen u/o Dingen, entstanden durch eine falsche Installation, ab.

7.1.1 ERSTE BEDRIEBNAHME DER VETRINE

Bevor die Vitrine in Betrieb genommen wird, versichern sie sich, daß sich kein Verpackungsrückstand im Wanneninneren befindet, nehmen sie eine sorgfältige Reinigung vor.

7.2 POSITION DER KL. WANNEN

Das Befestigen der kl. Wannen im Wanneninneren ist eine leichte Aktion aber zur gleichen Zeit von großer Bedeutung, für die Funktion der Vitrine und für eine richtige Konservierung des Eises. Im Wanneninneren ist ein geeignetes Klebeschild angebracht, welches die Ladungsgrenze der Vitrine anzeigt, dieser Anhaltspunkt erlaubt das die Höchstleistung der Vitrine erreicht wird, und daß das Produkt ausgezeichnet konserviert wird. Die Eisschalen nicht aufeinander stellen. **WICHTIG** - NIEMALS die Ladungsgrenze überschreiten, es würde das Produkt als auch die Vitrine beschädigen.

Die Hauptzentrale wird mit einer Standarttafel vom Hersteller ausgerüstet. Der Operator kann jedoch in die Zentrale eingreifen, um die Innentemperatur der Wanne zu regulieren und um eine zusätzliches Enteisen vorzunehmen.

1) TEMPERATURREGELUNG (abb.2)

- SET – Taste drücken

- Ist erscheint „SET“

Um den SETPOINT Wert zu visualisieren erneut „SET“ Taste drücken. Der SETPOINT Wert erscheint auf dem Bildschirm. Um den SETPOINT Wert zu verändern, innerhalb von 15 Sekunden die Tasten „UP“ und „DOWN“ betätigen.

2) MANUELLER ENTFROSTUNG - Die manuelle Entfrostung wird aktiviert, indem die „UP“ Taste 5 Sekunden gedrückt wird. Wenn keine Entfrostungsbedingungen gegeben sind, (z.B. Temperatur der Wasserverdunstungssonde ist höher als die Temperatur nach der Entfrostung), blinkt der Bildschirm 3 Mal, um anzuzeigen, dass der Vorgang nicht durchgeführt wird.

Taste 4: - Setzt die manuelle Entfrostung in Betrieb.

Taste UP: - Durchläuft die verschiedenen Menüsequenzen - Erhöht die Werte

Taste DOWN: - Durchläuft die verschiedenen Menüsequenzen - Senkt die Werte

set Taste: - Geht auf setpoint - Geht auf die Menüs - Bestätigt die Befehle

Kompressor oder relé ON: Für Kompressor in Betrieb blinkend bei Verzögerung, Schutz oder blockierte Aktivierung (DP1)

Entfrostung: ON für Entfrostung in Gang; blinkend bei manueller Entfrostung. (DP2)

Gebälse: ON bei Gebälse in Betrieb. (DP3)

KOMBINATION TASTEN (FIG.3)

1+2 BLOCKIERUNG UND FREIGABE VON KEYBOARD/TASTATUR

3+2 IN DER PROGRAMMIERUNG EINTRETEN

3+1 WIEDER AUF TEMPERATURANZEIGE ZURUECK GEHEN

In diesem Kapitel finden sie die notwendigen technischen Hinweise für gewöhnliche und außergewöhnliche Wartungen, nach den gesetzlichen Normen. **BEVOR IRGEND EINE WARTUNG ODER KONTROLLE VORGENOMMEN WIRD, MUß DER OPERATOR FOLGENDE PUNKTE BEACHTEN:**

- Kontrollieren, ob die Vitrine ausgeschaltet und auch ausgesteckt ist.
- Karten austellen, welche die Aktionen, die sie durchführen aufzeichnen.
- Beschaffung eines geeigneten Hebeegerätes (wenn notwendig)
- Kontrollieren, ob die zu vornehmenden Aktionen, weder Personen noch sich in der Nähe befindenden Maschinen schädigt.

Nach einer langen Ruhepause der Vitrine (Wintersaison) werden folgende Aktionen empfohlen.

- Eine sorgfältige Reinigung der Ausstellungswanne
- Eine sorgfältige Reinigung des Kondensator
- Eine sorgfältige Reinigung des Glasaufbaues
- Eine sorgfältige Reinigung der äußeren Struktur
- Kontrolle, ob das Flügelrad des Ventilators auch frei ist.

WICHTIG - Durch eine falsche oder mangelnde Wartung kann die Vitrine für den Operator als auch für die Personen in der Nähe des Operator gefährlich werden.



8. KLASSIFIKATION DER EINGRIFFE

Die Wartungseingriffe sind in zwei verschiedene Typen eingeteilt:

• Normale Wartung: bezeichnet man jene Wartung, welche die Vitrine in normalen, operativen Zustände hält ohne Austausch der Komponenten. Zur normalen Wartung zählen folgende Eingriffe:

- Wartung während den ersten 10 Arbeitsstunden;
- Wöchentliche Wartung;
- Monatliche Wartung;
- Halbjährliche Wartung;
- Jährliche Wartung

• Außerordentliche Wartung: darunter versteht man:

- Eingriffe, weil das Gerät nicht funktioniert;
- Eingriffe nach langen Pausen, d.h. einige primären Teile funktionieren nicht mehr und verlangen das Ausschalten der Vitrine.

ACHTUNG - Alle Eingriffe bei denen das Symbol "■" vorgeht, müssen von einem speziellen Technikern vorgenommen werden.

9. REINIGUNG DER GLASVETRINE

Die Wartung der Glasvitrine ist sehr einfach aber zur selben Zeit muß sie, wegen der Natur seiner Elemente, mit großer Sorgfalt durchgeführt werden. Die Reinigung muß wöchentlich durchgeführt werden, man verwendet dazu lauwarmes Wasser und neutrale Seife wie Beispielsweis „MARSIGLIA“.

WICHTIG

Verwenden sie NIEMALS feuergefährliche Produkte oder Schleifmittel. Werfen sie NIEMALS Wasser auf die Scheibe, um diese zu reinigen. Um die Wanne zu reinigen, entfernen sie alle kleinen Wannen, in denen sich das Eis befindet, geben sie das Eis in einem geeigneten Kühlschrank. Die vordere scheinbe nur manuell öffnen (abb.6).

ACHTUNG: Der Aufprall auf eine geöffnete Scheibe kann Prellungen oder schwerwiegendere Schäden verursachen. **Kontrollieren, ob die Vitrine ausgeschaltet und auch ausgesteckt ist.**

10. REINIGUNG DES KONDENSATOR

Die Wartung der Glasvitrine ist sehr einfach aber zur selben Zeit muß sie, wegen der Natur seiner Elemente, mit großer Sorgfalt durchgeführt werden.

Die Reinigung ist mit Sogfalt durchzuführen, sodaß die Rippen weder beschädigt noch gebogen werden, verwenden sie für die Reinigung einen Borstenpinsel. **WICHTIG** - Verwenden sie keine Flüssigkeiten für die Reinigung des Kondensator. Damit der Kondensator gereinigt werden kann, muß das hintere Gitter abgenommen werden (Abb.7) indem sie die Schrauben, welche das Gitter an die Struktur blockieren, entfernen. (Abb.8)

11. ANWEISUNGEN ZUR REINIGUNG DER IM INNEREN DES SCHRANKES

Anweisungen zur Reinigung:

1) Vor der Reinigung der Innenseite des Gehäuses, entpacken Sie das Ablaufrohr (1) nach der Richtung des Pfeils, verbinden Sie es mit einem Container oder anderen Inhaber zu Wasser ablassen und dann reinigen Sie sie.

2) Nach der Reinigung zurück bringen das Ablaufrohr in die ursprüngliche Position und stecken Sie ihn in der Fixierzange (2) zu sichern.



Manual del usuario:

1. Control de la mercadería
2. Desembalaje
3. Movimiento de la vitrina
4. Para qué sirve la vitrina helado
5. Destinación del uso de la vitrina
6. Generalidades
- 7.1.1 primer encendido de la vitrina
- 7.2 emplazamiento de las cubetas
8. Clasificación de los interventos
9. Limpieza castillete vidrios

10. Limpieza del condensador
11. Instrucciones para la limpieza del interior del gabinete

E

! OBSERVACIONES

Es muy importante conservar el presente manual de instrucciones junto con el aparato para futuras consultas, por razones de seguridad.

1. Este aparato tiene que ser puesto en funcionamiento sólo por personas adultas. No hay que permitir a los niños la manipulación de los mandos y controles como tampoco que jueguen con el producto. 2. Es prohibido alterar o modificar en cualquier manera las características del aparato. 3. Los trabajos eléctricos necesarios para la instalación del aparato tienen que ser realizados por un electricista calificado o por una persona competente. 4. No tratar de reparar el aparato solos. Las reparaciones efectuadas por personas inexpertas pueden causar daños o graves disfunciones. 5. La asistencia al presente aparato tiene que ser efectuada por un Centro de Asistencia Técnica autorizado. Usar solamente piezas de recambio originales. 6. El aparato es apto para la conservación de productos alimenticios solamente. 7. La casa fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que estas normas contra accidentes no fueran respetadas. Además se reserva el derecho de aportar modificaciones por mejoras técnicas sin ningún preaviso. 8. Evitar la instalación del aparato cerca de los rayos solares. 9. No instalar el aparato cerca de fuentes de calor tales como estufas termosifones, etc. Borradores (ventanas, puertas, rejillas de ventilación, aire acondicionado, etc ...). 10. Mantener alejadas de paredes las rejillas de ventilación del grupo compresor a una distancia no inferior a los 30cm. 11. Recordarse de que los productos no deben salir fuera del perímetro de las estantes o bandejas. 12. Si se verificase una producción anómala de hielo en el evaporador, causado bien por la humedad del aire o de los productos que se quieren refrigerar, les aconsejamos que paren el compresor y que saquen y coloquen los alimentos en específicos contenedores refrigerados a la misma temperatura y durante el tiempo necesario para la descongelación. De no hacerlo así, el compresor funcionará siempre provocando un consumo de energía eléctrica inútil y con un escaso rendimiento. 13. Si el aparato está parado y inutilizado, es indispensable dejar la puerta abierta, al menos 10 cm. 14. No tener la iluminación encendida sin refrigeración activada.

! Nuestros productos son para el interior, no instalarlos en el exterior de los locales/tiendas.**1. CONTROL DE LA MERCADERÍA**

Antes de recibir la vitrina del transportador, controlar las condiciones de embalaje. Si las mismas presentan daños evidentes en el exterior, puede ser que también la vitrina haya sufrido consecuencias. En este caso desembalar la vitrina en presencia del transportador. Eventuales daños causados por movimientos y almacenajes equivocados no pueden ser atribuidos al constructor. **EN TAL CASO**

- A) Contactar al representante de zona
- B) Realizar un informe por escrito
- C) Mandar una copia del informe a: constructor o representante de zona

2. DESEMBALAJE

Todos los materiales del embalaje son reciclables y pueden ser eliminados de acuerdo con las disposiciones legislativas locales. Tened cuidado al destruir los componentes de "plástico" en modo de evitar que constituyan fuentes de peligro (sofocación, asfixia) en los juegos de los niños.

3. MOVIMIENTO DE LA VITRINA

La vitrina puede ser alzada con una carretilla elevadora o con cualquier otro medio idóneo con capacidad mínima equivalente a dos veces el peso de la vitrina (ver placa pertinente). Quien manipula medios de elevación deberá estar a una distancia adecuada de la parte que se levanta y asegurarse que no hayan personas o cosas expuestas a una eventual caída de la vitrina. Los movimientos deben ser lentos y continuados para evitar vuelcos, caídas, etc. En este capítulo serán dadas algunas informaciones, de carácter general, sobre la finalidad de la vitrina, describiéndose las principales funciones y limitaciones de uso. **Daños a la vitrina causados por movimientos incorrectos no están cubiertos por la GARANTÍA.**

4. PARA QUÉ SIRVE LA VITRINA HELADO

La vitrina heladoha sido proyectada para conservar la temperatura del helado y no para disminuirla, por lo tanto el helado deberá ser introducido sólo si ya ha sido enfriado y en consecuencia llevado a su temperatura de conservación. Una cuba de exposición aloja las cubetas que contienen el helado.



En la parte inferior de la vitrina ha sido colocado un sistema de refrigeración que genera aire frío "temperatura controlada" y que envía el mismo a través de los respectivos canales a la cuba de exposición. Particular atención ha sido puesta en el estudio de los sistemas de seguridad, ya sea para la protección del usuario como del medio que lo rodea.

5. DESTINACIÓN DEL USO DE LA VITRINA

Las vitrinas están destinadas para un uso artesanal e industrial. El local en donde serán instaladas las vitrinas deberá tener las siguientes características:

- Cerrado
- Temperatura mínima 18°C
- Temperatura máxima 33°C
- Humedad relativa 60%
- Iluminación 100 lx (valor que cambia según el país)
- No deberá tener sustancias gaseosas explosivas.

6. GENERALIDADES

En este capítulo será dada una descripción técnica de la vitrina y de su funcionamiento; serán provistos todos los elementos considerados útiles para el operador y para los encargados de mantenimiento para una mejor comprensión del correcto funcionamiento de la vitrina y para una rápida individualización de eventuales averías o desperfectos.

CUBA EXPOSICIÓN - La cuba de exposición es la parte de la vitrina adapta para alojar las cubetas de helado. Las dimensiones varían en relación al modelo, mientras que las características permanecen inalterables. En las cubas han sido incorporados y recavados todos los elementos necesarios para alojar las cubetas. El cliente tiene una óptima visibilidad del contenido de la vasca gracias a un diseño prolijo y estudiado por Tecfrigo. Prescindiendo de la versión de la vitrina, todas las cubas están dotadas de iluminación, lo que permite en las horas nocturnas o en locales con poca luz, que el cliente tenga una óptima visibilidad del contenido de las mismas.

ESTRUCTURA DE CRISTAL - La estructura de cristal se compone de dos paneles de vidrio laterales y delanteras, una ventana que permite:

Proteger el contenido de la sección de visualización de los elementos extraños

Crear un sistema que, junto con los demás elementos, pueden garantizar las características técnicas de la vitrina. El vidrio se hace con una forma geométrica específica y cuidadosamente diseñados con el fin de garantizar la máxima seguridad para el operador y, sobre todo para el cliente. Todo el vidrio se puede desmontar simplemente quitando los tornillos y la barra de conexión. Se recomienda realizar estas operaciones con la el máximo cuidado, observando las indicaciones que figuran en el capítulo de mantenimiento.

BANCO DE TRABAJO - El banco de trabajo "lado usuario" es el elemento continuativo de la cuba de exposición y es utilizado por el usuario como apoyo durante la fase de preparación del producto que se debe servir. Realizado en acero inoxidable, se sujeta a la cuba mediante tornillos.

VANO MOTOR - El vano motor se encuentra ubicado en la parte inferior de la vitrina, todos los elementos necesarios para el funcionamiento se encuentran en una unidad llamada unidad condensadora.

Los componentes principales de la unidad condensadora son:

- Compresor • Condensador • Ventilador • Cubeta evaporización condensadora • Válvula solenoide
- Filtro

El vano motor ha sido protegido con cárters y rejillas (atornilladas) en modo de garantizar la máxima seguridad. En modo particular nadie puede entrar en contacto con los elementos que se encuentran bajo tensión o en movimiento, durante el normal funcionamiento. Solamente técnicos calificados pueden acceder al mismo, respetando las indicaciones relativas a la seguridad y al mantenimiento.

CUADRO COMANDOS - El cuadro comandos es el elemento que permite manejar el funcionamiento de la vitrina. El manejo de la vitrina (control y mantenimiento de la temperatura, descongelación) es realizada por la centralina de comando. El usuario puede, de todos modos, intervenir en este componente para variar la temperatura del interior de la cuba de exposición. Dos pulsadores colocados en el cuadro de mandos, permiten encender o apagar, respectivamente, la vitrina y encender o apagar completamente la iluminación interna (detalles 2-3 de la fig.2).

1 - CENTRALINA 2 - INTERRUPTOR GENERAL 3 - INTERRUPTOR ENCENDIDO VITRINA

No colocar NUNCA la vitrina en la cercanía de:

- Puertas • Ventanas • Fuentes de calor (ej. radiadores, estufas, etc.)

La vitrina debe ser protegida de los rayos directos del sol. No colocar NUNCA la vitrina al aire libre, los agentes atmosféricos la dañarían, tornándola poco fiable y peligrosa tanto para el usuario como para el cliente.



No colocar NUNCA delante de las rejillas de enfriamiento de la unidad condensadora, cajas o cualquier otra cosa que pueda impedir el pasaje del aire. La vitrina debe ser conectada a una toma a tierra que conste con un interruptor omnipolar que asegure la desconexión con la red, con una distancia mínima de abertura con los contactos de al menos 3mm, en proporción al cargo y que esté en conformidad con las actuales normas vigentes.

1) No colocar el cable de alimentación en una zona de tránsito. En cualquier caso aconsejamos proteger el cable con un canal fijado al suelo.

2) No tocar NUNCA el enchufe de la vitrina con las manos mojadas.

3) Controlar que la instalación se encuentre con toma a tierra, de conformidad con lo establecido por las normas vigentes.

No colocar NUNCA sobre la presa de alimentación a la cual será conectada la vitrina, reducciones o presas múltiples. No utilizar NUNCA prolongadores para conectar la vitrina al enchufe.

Controlar que la tensión de red se encuentre en correspondencia con los datos establecidos en la etiqueta de la máquina (variación max. permitida +/- 6%).

Tecfrigo declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas y/o cosas provocados por una incorrecta instalación.

7.1.1 PRIMER ENCENDIDO DE LA VITRINA

Antes de poner en funcionamiento la vitrina asegurarse que no hayan materiales residuales del embalaje en el interior de la cuba, proceder en ese caso a una cuidadosa limpieza.

7.2 EMPLAZAMIENTO DE LAS CUBETAS

El emplazamiento de las cubetas en el interior de la cuba es una operación simple pero al mismo tiempo de gran importancia para el funcionamiento de la vitrina y para una correcta conservación del helado. En el interior de la vasca se encuentra indicado con un adhesivo el límite de carga de la vitrina. Esta referencia permite obtener la máxima prestación de la vitrina y una óptima conservación del producto. No superponer NUNCA las cubetas de helado. **IMPORTANTE:** no superar NUNCA el límite de carga, dañaría tanto el producto como la vitrina.

La centralina comandos viene provista de un programador standard, determinado por la casa constructora. El usuario puede de todos modos intervenir en la centralina para variar la temperatura del interior de la cuba y para efectuar un descongelamiento suplementario.

1) MEMORIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO (fig.2)

Pulsen el pulsador SET .

- aparece escrito "SET".

Para visualizar el valor del SETPOINT, pulsen nuevamente la tecla "SET". El valor del SETPOINT aparece en el display. Para cambiar el valor del SETPOINT muevan, antes de que pasen 15 segundos, las teclas "UP" y "DOWN".

2) ACTIVACIÓN DEL DESCONGELADO MANUAL.

La activación manual del ciclo de descongelado se obtiene teniendo pulsada durante 5 segundos la tecla "UP". Si no se dan las condiciones para poder descongelarlo, (por ejemplo, la temperatura de la sonda del evaporador es superior a la temperatura de final del descongelado), el display se encenderá y se apagará 3 veces, para indicar que la operación no se puede realizar.

Tecla 4: Activa el descongelado manual

Tecla UP: Hace pasar las voces del menú - Aumenta los valores

Tecla DOWN: Hace pasar las voces del menú - Disminuye los valores

Tecla set: Entrada en el Setpoint - Entrada en el menú - Confirma los mandos

Compresor o relè 1 ON: Para el compresor encendido - Intermitente por retraso, - protección o activación bloqueada (DP1)

Descongelado: ON para cuando el descongelado se está realizando; intermitente para descongelado manual (DP2)

Ventilador: ON para cuando el ventilador está funcionando (Dp3)

COMBINACIÓN TECLAS (FIG.3)

1+2 BLOQUEAR Y DESBLOQUEAR EL TECLADO

3+2 ENTRAR EN LA PROGRAMACION

3+1 VOLVER A LA VISUALIZACION DE LA TEMPERATURA

En este capítulo serán dadas todas las informaciones técnicas necesarias para poder realizar operaciones de ordinario y extraordinario mantenimiento respetando las normas vigentes. ANTES DE INICIAR CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO O DE CONTROL, EL USUARIO DEBERÁ:

- Asegurarse que la vitrina se encuentre apagada, y que este desconectada del enchufe.
- Exponer los carteles con las señales correspondientes que indiquen las operaciones que se están realizando.
- Procurarse un medio de elevación (si es necesario) idóneo.
- Controlar que las operaciones que serán efectuadas no dañen a las personas o a las máquinas que se encuentren cerca.

Después de un largo período de inactividad (período invernal) se aconseja seguir el siguiente procedimiento antes de reencenderla:

- Realizar una prolija y meticulosa limpieza de la cuba de exposición
- Realizar una meticulosa limpieza del condensador.
- Realizar una meticulosa limpieza del castillete vidrios.
- Realizar una meticulosa limpieza de la estructura externa.
- Controlar que los rotones de los ventiladores esten libres.



IMPORTANTE - Un mantenimiento inadecuado o deficiente puede tornar peligrosa la vitrina tanto para el usuario como para el personal que se encuentre alrededor de la misma.

8. CLASIFICACION DE LOS INTERVENTOS

Los interventos de mantenimiento están clasificados en dos tipologías diversas, es decir:

• Mantenimiento normal: definido como aquel que viene realizado para mantener la vitrina en condiciones operativas normales, es decir sin obligación de sustitución de piezas, y que comprende:

- Intervento en las 10 primeras horas de trabajo;
- Intervento con frecuencia semanal.
- Intervento con frecuencia mensual.
- Interventos con frecuencia cada seis meses.
- Interventos con frecuencia anual.

• Mantenimiento extraordinario. entendido como aquel que consiste en:

- Interventos que deben realizarse por causas de desgastes o averías;
 - Interventos que deben realizarse a intervalos bastante largos; es decir que corresponden al límite de vida de algún órgano primario y que hacen necesaria una interrupción en el funcionamiento de la vitrina.
- CUIDADO - Todas las operaciones precedidas con el símbolo "■" deben ser realizadas por un técnico especializado.

9. LIMPIEZA CASTILLETE VIDRIOS

El mantenimiento del castillete vidrios es muy sencillo, no obstante debe ser realizado con mucho cuidado dado la naturaleza de los elementos que lo componen. La limpieza debe ser efectuada semanalmente utilizando agua tibia y jabón neutro tipo "MARSILLA".

CUIDADO : No utilizar NUNCA productos inflamables o abrasivos. No usar NUNCA chorros de agua para limpiar la vitrina.

Para limpiar la cuba es necesario quitar todas las cubetas que contengan helado, ponerlas dentro de un congelador; abrir manualmente el vidrio delantero (fig.6).

CUIDADO : Un golpe accidental con el cristal abierto puede provocar contusiones o daños más graves.

Asegurarse que la vitrina se encuentre apagada, y que este desconectada del enchufe.

10. LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

La limpieza debe ser realizada delicadamente sin causar el doblez o la rotura de las aletas, utilizando un cepillo de cerdas duras.

Importante - No utilizar líquidos para la limpieza del condensador.

Para acceder al condensador es necesario remover la rejilla trasera (fig.7) quitando los tornillos que la bloca a la estructura.

11. INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL GABINETE

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA:

1) Antes de limpiar el interior del gabinete, extraiga el tubo de drenaje (1) de acuerdo con la dirección de la flecha, se conecta a un contenedor o

otros titulares de evacuación de aguas y luego limpiarlo.

2) Después de limpiar, traer de vuelta el tubo de desagüe a la posición original e insertarlo en la abrazadera de fijación (2) para fijarlo (fig.8).



Guide de l'opérateur:

1. Contrôle de la marchandise
2. Déballage
3. Manutention de la vitrine
4. A quoi sert la vitrine pour glaces
5. Usage auquel est destinée la vitrine
6. Généralités
- 7.1.1 premier allumage de la vitrine
- 7.2 positionnement des bacs
8. Classification des interventions
9. Nettoyage du bâti vitré

10. Nettoyage du condensateur
11. Instructions pour le nettoyage

F



AVERTISSEMENTS

Il est très important que ce manuel de mode d'emploi soit bien rangé pour de futures consultations mais aussi pour des raisons de sécurité.

1. Seuls des adultes devront faire fonctionner cet appareil. Ne pas laisser des enfants toucher les commandes ou jouer avec l'appareil. **2.** Il est interdit d'altérer ou de modifier les caractéristiques de l'appareil. **3.** Les travaux électriques nécessaires pour l'installation de l'appareillage doivent être exécutés par un électricien qualifié ou par une personne compétente. **4.** Ne jamais essayer de réparer l'appareil tout seuls. Des réparations effectuées par des personnes inexpérimentées peuvent provoquer de graves dommages. **5.** L'assistance à cet appareil doit être effectuée par un Centre de Service Après-Vente autorisé. Utiliser seulement des pièces de rechange originales. **6.** L'appareillage n'est pas adapté pour la conservation de denrées non alimentaires. **7.** Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où les normes en faveur de la prévention des accidents de travail, n'étaient pas respectées. En outre, il se réserve le droit d'apporter toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis. **8.** Eviter d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. **9.** N'installez pas l'appareil près d'un source de chaleur comme radiateurs, calorifères etc. Courants d'air (fenêtres, portes, grilles de ventilation, de climatisation, etc ...). **10.** Maintenir les grilles de ventilation du groupe compresseur loin de murs au moins 30cm. **11.** Rappelez-vous que les produits exposés ne doivent pas dépasser du périmètre des étagères ou des grilles. **12.** Si vous deviez constater une formation anormale de givre sur l'évaporateur, provoqué par l'humidité de l'air ou par les produits à réfrigérer, nous vous conseillons de fermer le compresseur et de disposer la marchandise dans un récipient réfrigéré à la même température pour toute la durée nécessaire au dégivrage ; si vous laissez l'appareil dans ces conditions, le compresseur fonctionnera en continu, ce qui aura pour conséquence une consommation inutile de courant électrique et un faible rendement de l'appareil. **13.** Si l'appareil reste inutilisée et donc arrêtée, il est indispensable de laisser une ouverture de porte d'un minimum de 10 cm. **14.** N'allumez pas la vitrine/neon avec l'appareil étendu.



Nos produits sont conçus pour utilisation à l'intérieur: ne pas installer à l'extérieur des locaux / magasins.

1. CONTRÔLE DE LA MARCHANDISE

Avant de prendre livraison de la vitrine auprès du transporteur, contrôler l'état de l'emballage. Si celui-ci présente des dommages externes évidents, il est possible que la vitrine soit elle aussi endommagée.

Dans ce cas, ôter l'emballage en présence du transporteur. Des dommages éventuels dus à une mauvaise manutention ou un mauvais stockage ne sont pas imputables au fabricant. **EN CASE DE DAMAGES:**

- A) Contacter le représentant de zone
- B) Faire un rapport écrit
- C) Envoyer une copie du rapport : au fabricant - au représentant de zone

2. DÉBALLAGE

Tous les matériaux constituant l'emballage sont recyclables et doivent être écoulés conformément aux dispositions législatives locales; prendre soin de détruire les éléments en plastique, qui pourraient représenter un danger (risque étouffement) pour les jeux des enfants.

3. MANUTENTION DE LA VITRINE

La vitrine peut être soulevée au moyen d'un chariot élévateur ou d'un autre engin ayant une portée minimale égale à deux fois le poids de la vitrine (voir plaque apposée). La personne manoeuvrant les engins de levage devra se tenir à une distance appropriée de la partie soulevée et s'assurer de l'absence de toute personne ou chose pouvant être exposée à une chute éventuelle de la vitrine.

Effectuer des mouvements lents et continus pour éviter tout culbutage ou autres faux mouvements. Ce chapitre fournit quelques informations générales concernant les finalités de la vitrine et en décrit les fonctions principales et les limites d'utilisation. **Les dommages que subirait la vitrine suite à une mauvaise manutention ne sont pas couverts par la GARANTIE.**

4. A QUOI SERT LA VITRINE POUR GLACES

Les vitrines pour glaces ont été projetées pour conserver la température des glaces, et non pour la baisser.



Il faudra donc n'y introduire que des glaces déjà bien froides et ayant atteint leur température de conservation. Une cuve d'exposition accueille les bacs contenant la glace. Dans la partie inférieure de la vitrine se trouve un système de réfrigération qui génère de l'air froid "à température contrôlée" et l'envoie, à travers des canalisations, dans la cuve d'exposition. L'on a attaché une attention particulière à l'étude de systèmes de sécurité pour l'opérateur et le milieu environnant.

5. USAGE AUQUEL EST DESTINÉE LA VITRINE

Les vitrines de la ligne de grève sont destinés à des petites entreprises et à usage industriel. Le local dans lequel la vitrine sera installée devra posséder les caractéristiques suivantes:

- Local fermé
- Température minimale 18°C
- Température maximale 33°C
- Humidité relative 60%
- Illumination 100 lx (valeur variant d'un pays à l'autre)
- Absence de substances gazeuses explosives.

6. GÉNÉRALITÉS

Ce chapitre fournit une description technique de la vitrine et de son fonctionnement; on y trouvera tous les éléments pouvant être utiles à l'opérateur et aux préposés à la maintenance pour mieux comprendre ce fonctionnement, en vue d'identifier plus rapidement les pannes ou inconvénients éventuels.

CUVE D'EXPOSITION - La cuve d'exposition est la partie de la vitrine prévue pour accueillir les bacs à glace. Les dimensions varient selon les modèles, tandis que les caractéristiques demeurent inchangées. Tous les éléments nécessaires ont été fixés et aménagés pour permettre de placer les bacs. Le client a une très bonne visibilité du contenu de la cuve, grâce un design très soigné des techniciens Tecfrigo. Indépendamment de la version de la vitrine, les cuves sont toutes pourvues d'un dispositif d'éclairage qui, même la nuit, permet au client de voir parfaitement le produit.

STRUCTURE DE VERRE - La structure en verre se compose de deux panneaux latéraux en verre et un front fenêtre qui permet de:

Protéger le contenu de la section d'affichage de matières étrangères

Créer un système qui, de concert avec les autres éléments, ne peut garantir la caractéristiques techniques de la vitrine. Le verre est fait avec une forme spécifique et soigneusement conçu géométriques afin d'assurer une sécurité maximale pour l'opérateur et surtout pour les client. Tous le verre peut être démonté en enlevant simplement la vis et la barre de connexion. Nous vous recommandons d'effectuer ces opérations avec le plus grand soin, en respectant les indications figurant dans le chapitre maintenance.

PLAN DE TRAVAIL - Le plan de travail, qui se trouve du côté de l'opérateur, est un prolongement de la cuve d'exposition et sert de plan d'appui à l'opérateur pendant la préparation du produit devant être servi. Réalisé en acier inox, il est fixé à la cuve par des vis.

LOGEMENT DU MOTEUR - Le logement du moteur est aménagé dans la partie inférieure de la vitrine; tous les éléments nécessaires au fonctionnement de la machine sont réunis dans une unité dite unité de condensation.

Les principaux éléments de l'unité de condensation sont:

- le compresseur • le condensateur • le ventilateur • la cuve d'évaporation de l'eau de condensation
- la valve solénoïde • le filtre.

En vue de garantir la plus grande sécurité, le logement du moteur a été protégé au moyen de carters et de grilles (boulonnés); en particulier, personne ne peut y accéder, ni par conséquent entrer en contact avec des éléments sous tension ou en mouvement, pendant que la machine est en fonctionnement normal. Seuls des techniciens qualifiés peuvent y accéder, en respectant les indications relatives à la sécurité et à la maintenance.

TABLEAU DE COMMANDE - Le tableau de commande est l'élément qui permet de gérer le fonctionnement de la vitrine. La gestion de la vitrine (contrôle et maintien de la température, dégivrages) est confiée à la centrale de contrôle; quoi qu'il en soit, l'opérateur peut intervenir sur cet élément pour modifier la température à l'intérieur de la cuve d'exposition. Deux touches se trouvant sur le tableau de commande permettent respectivement d'allumer ou d'éteindre définitivement la vitrine et d'allumer ou éteindre l'éclairage interne (dét.2-3 fig.2).

1 - CENTRALINE DE CONTRÔLE 2 - INTERRUPTEUR GÉNÉRAL 3 - TOUCHE ALLUMAGE VITINE

Ne JAMAIS placer la vitrine à proximité de:

- Portes • Fenêtres • Sources de chaleur (par ex. radiateurs, poêles, etc.)

La vitrine doit être protégée contre les rayons directs du soleil. Ne JAMAIS placer la vitrine en plein air: les agents atmosphériques l'endommageraient, ce qui la rendrait non fiable et dangereuse pour l'opérateur et pour le client. **La vitrine doit être branchée sur une prise ayant en amont un interrupteur omnipolaire assurant la déconnexion d'avec le secteur, avec une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm, qui soit dimensionné à la charge et conforme aux normes actuelles en vigueur.**



- 1) Ne pas positionner le câble d'alimentation dans une zone de passage. En tout état de cause, il est conseillé de le protéger au moyen d'une baguette fixée au plancher.
- 2) Ne JAMAIS toucher la prise d'alimentation de la vitrine lorsque l'on a les mains mouillées.
- 3) Contrôler que l'installation électrique est pourvue d'une prise de terre conformément à ce que prévoient les normes en vigueur.

Ne JAMAIS insérer de réducteurs ou de prises multiples dans la prise d'alimentation sur laquelle la vitrine sera branchée. Ne JAMAIS utiliser de rallonges pour brancher la vitrine sur le secteur. Contrôler que la tension du secteur correspond bien aux données reportées sur la plaque de la machine (variation max. autorisée +/- 6%).

Tecfrigo décline toute responsabilité pour des dommages éventuels causés à des personnes et/ou des choses suite à une mauvaise installation.

F

7.1.1 PREMIER ALLUMAGE DE LA VITRINE

Avant de mettre la vitrine en marche, s'assurer qu'il ne reste aucun morceau d'emballage dans la cuve, puis effectuer un nettoyage soigné.

7.2 POSITIONNEMENT DES BACS

Le positionnement des bacs à l'intérieur de la cuve est une opération simple, mais également très importante pour le fonctionnement de la vitrine et pour une conservation correcte de la glace. Une étiquette autocollante indique à l'intérieur de la cuve la limite de chargement de la vitrine; cette information permet d'obtenir le maximum de prestations de la vitrine et une conservation optimale du produit. Ne JAMAIS pas superposer les bacs de glace l'un sur l'autre. **IMPORTANT:** ne JAMAIS dépasser la limite de chargement, cela endommagerait tant le produit que la vitrine.

La centrale de contrôle est fournie avec des valeurs standard définies par le fabricant. L'opérateur peut toutefois intervenir sur la centrale pour modifier la température à l'intérieur de la cuve et pour effectuer un dégivrage supplémentaire.

1) AFFICHAGE DE LA TEMPERATURE DE MARCHE (fig.2)

Appuyer sur la touche SET
l'inscription "SET" apparaît.

Pour visualiser la valeur du SETPOINT, presser de nouveau la touche "SET". - La valeur du SETPOINT apparaît sur le display. Pour varier la valeur du SETPOINT appuyer, dans les 15 secondes, sur les touches "UP" et "DOWN".

2) MISE EN MARCHE DEGIVRAGE MANUEL

On obtient la mise en marche manuelle du cycle de dégivrage, en maintenant presser pendant 5 secondes la touche "UP". S'il n'y a pas les conditions pour obtenir le dégivrage, (par ex. la température de la sonde évaporateur est supérieure à la température de fin dégivrage), le display clignotera 3 fois, pour signaler que l'opération ne sera pas effectuée.

Touche 4: Le dégivrage manuel est activé

Touche UP: Le menu défile - Les valeurs incréement

Touche DOWN: Le menu défile - Décrément des valeurs

Touche set: Elle autorise le Setpoint - Accède aux menus - Confirme les ordres - Affiche les alarmes

Compresseur ou relais 1 ON : Pour le compresseur allumé, clignotant en cas de retard protection ou mise ed marche bloquée. (DP1)

Dégivrage : ON pour dégivrage en cours; Clignotant pour dégivrage manuel (DP2)

Ventilateurs : ON pour le ventilateur en fonctin (DP3)

COMBINAISON DE TOUCHES (FIG.3)

1+2 BLOQUER ET DÉBLOQUER LE CLAVIER

3+2 ENTRER LA PROGRAMMATION

3+1 RÉTOURNER À L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

Ce chapitre fournit toutes les informations techniques pour effectuer des opérations de maintenance ordinaire et extraordinaire en conformité avec les normes en vigueur. AVANT DE COMMENCER TOUTE OPÉRATION DE MAINTENANCE OU DE CONTRÔLE, L'OPÉRATEUR DEVRA:

- S'assurer que la vitrine est bien éteinte et débranchée du secteur.
- Exposer les pancartes signalant les opérations en cours.
- Se procurer, le cas échéant, un engin de levage approprié.
- Contrôler que les opérations que l'on s'appête à effectuer ne comportent aucun risque pour les personnes ou machines se trouvant à proximité.

Après une longue période d'inactivité de la machine (saison hivernale), il est conseillé, avant de la rallumer, de suivre la procédure suivante:

- Effectuer un nettoyage soigné de la cuve d'exposition
- Effectuer un nettoyage soigné du condensateur
- Effectuer un nettoyage soigné du bâti vitré
- Effectuer un nettoyage soigné de la structure externe
- Contrôler que les pales des ventilateurs sont libres

IMPORTANT - Une maintenance mal faite ou insuffisante peut rendre la vitrine dangereuse pour l'opérateur et les personnes se trouvant autour de la machine.



8. CLASSIFICATION DES INTERVENTIONS

Les interventions de maintenance appartiennent à deux catégories différentes:

• Maintenance ordinaire: c'est celle qui permet de maintenir la vitrine en conditions opérationnelles normales, c'est-à-dire sans qu'il y ait besoin de remplacer des pièces; elle comprend:

- Intervention pendant les 10 premières heures de travail;
- Interventions à cadence hebdomadaire.
- Interventions à cadence mensuelle.
- Interventions à cadence semestrielle.
- Interventions à cadence annuelle.

• Maintenance extraordinaire: c'est celle qui comprend:

- Interventions dues à des pannes;
- Interventions se faisant à intervalles assez longs, c'est-à-dire correspondant à la limite de vie d'un organe primaire quelconque et impliquant une interruption du fonctionnement de la vitrine.

ATTENTION - Toutes les opérations précédées du symbole "■" doivent être confiées à un technicien spécialisé.

9. NETTOYAGE DU BÂTI VITRÉ

La maintenance du bâti vitré est très simple, mais doit être effectuée avec une grande délicatesse, compte tenu de la fragilité des éléments. Effectuer un nettoyage hebdomadaire en utilisant de l'eau tiède et du savon neutre - genre savon de Marseille.

ATTENTION: Ne JAMAIS utiliser de produits inflammables ou abrasifs. Ne JAMAIS utiliser de jet d'eau pour nettoyer la vitrine. Pour nettoyer la bâti vitré, il est nécessaire d'enlever tous les bacs contenant la glace, les ranger dans des réfrigérateur spéciaux et ouvrir le vitre antérieure manuellement (fig.6).

ATTENTION: Heurter la vitre ouverte peut provoquer des contusions ou des blessures plus graves.

N.B. S'assurer que la vitrine est bien éteinte et débranchée du secteur.

10. NETTOYAGE DU CONDENSATEUR

Le nettoyage doit être fait délicatement, sans plier ni casser les ailettes, au moyen d'une brosse à soies dures. Important - Ne pas utiliser de liquides pour le nettoyage du condensateur. Pour accéder au condensateur, il est nécessaire de retirer la grille postérieure (fig.7) en ôtant les vis qui la fixent à la structure.

11. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

Instructions pour le nettoyage:

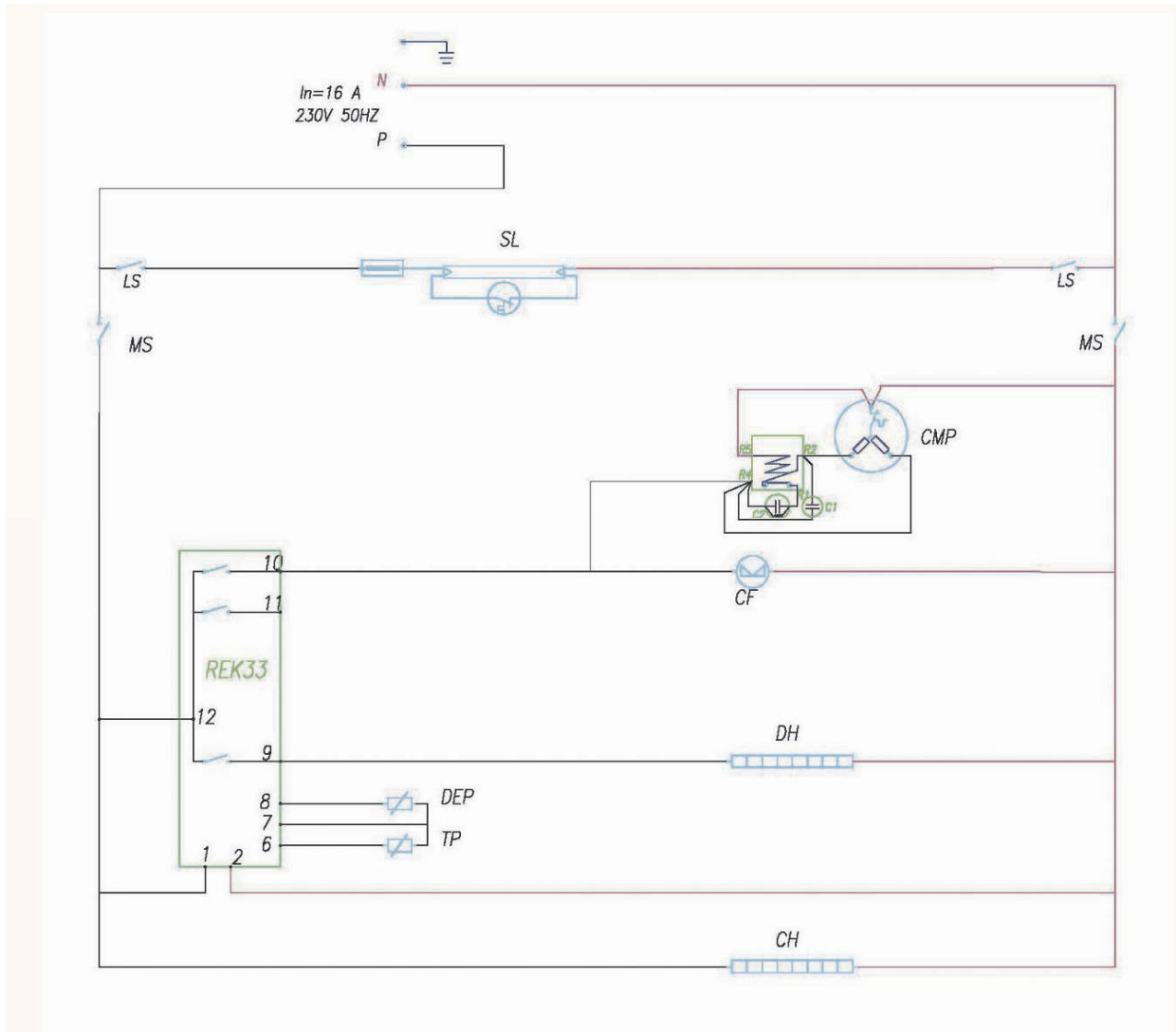
1) Avant de nettoyer l'intérieur de l'armoire, d'extraire le tuyau de vidange (1) selon la direction de la flèche, le connecter à un conteneur ou

autres détenteurs d'évacuation des eaux, puis le nettoyer.

2) Après le nettoyage, ramener le tuyau de vidange à la position initiale et l'insérer dans la pince de fixation (2) pour le fixer (fig.8).



BASIK - CLASSIK



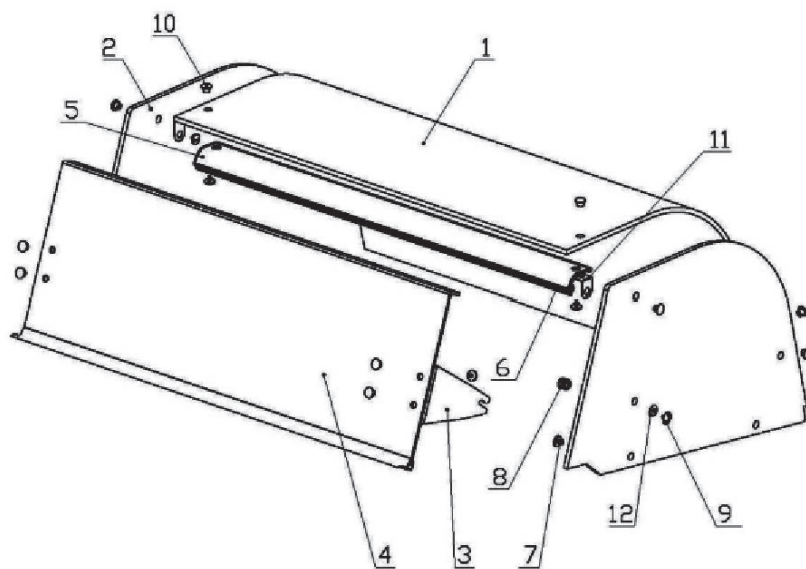
(CMP): Compressore (CF): Ventilatore condensatore (MS): Interruttore (LS): Interruttore illuminazione (DH): Resistenza sbrinamento (TP): Sonda temperatura (DEP): Sonda sbrinamento

(CMP): Compressor (CF): Condenser fan (MS): Switch (LS): Light switch (DH): Defrosting resistor (TP): Temperature probe (DEP): Defrosting probe

(CMP): Kompressor (CF): Gebläse Verflüssiger (MS): Schalter (LS): Schalter Beleuchtung (DH): Widerstand Abtauen (TP): Temperaturfühler (DEP): Abtausensor

(CMP): Compresor (CF): Ventilador condensador (MS): Interruptor (LS): Interruptor iluminación (DH): Resistencia descongelación (TP): Sonda descongelación (DEP): Sonda sbrinamento

(CMP): Compresseur (CF): Ventilateur condenseur (MS): Interrupteur (LS): Interrupteur éclairage (DH): Résistance dégivrage (TP): Sonde température (DEP): Sonde dégivrage



CERTIFICATO DI GARANZIA

MOD.

MAT.

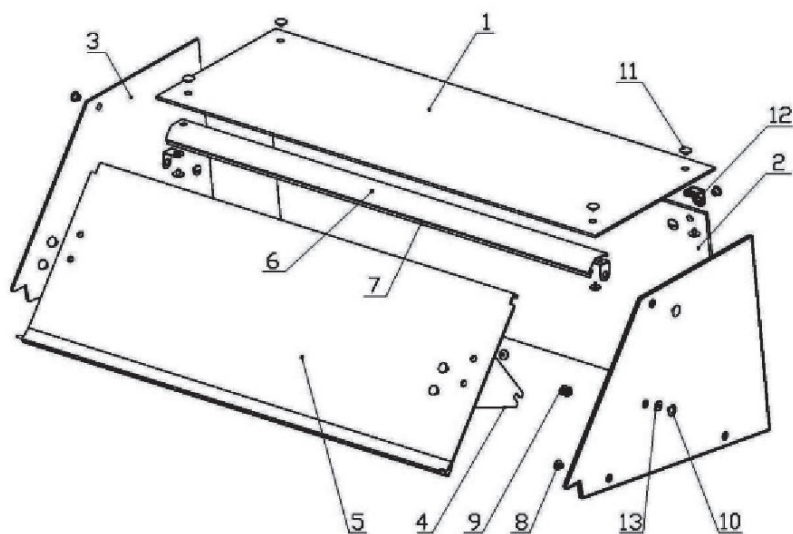
Data acquisto _____ N° bolla, risc. o fatt. _____

Nome e cognome acquirente _____ Tel. _____

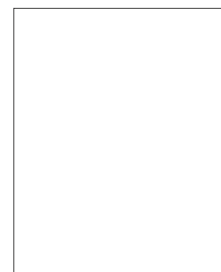
Via _____ N° _____

Città _____ Provincia _____

NOTA IMPORTANTE: La mancata spedizione di questo certificato debitamente compilato, entro gli 8 giorni dall'acquisto pena decadenza di OGNI GARANZIA.



RACCOMANDATA



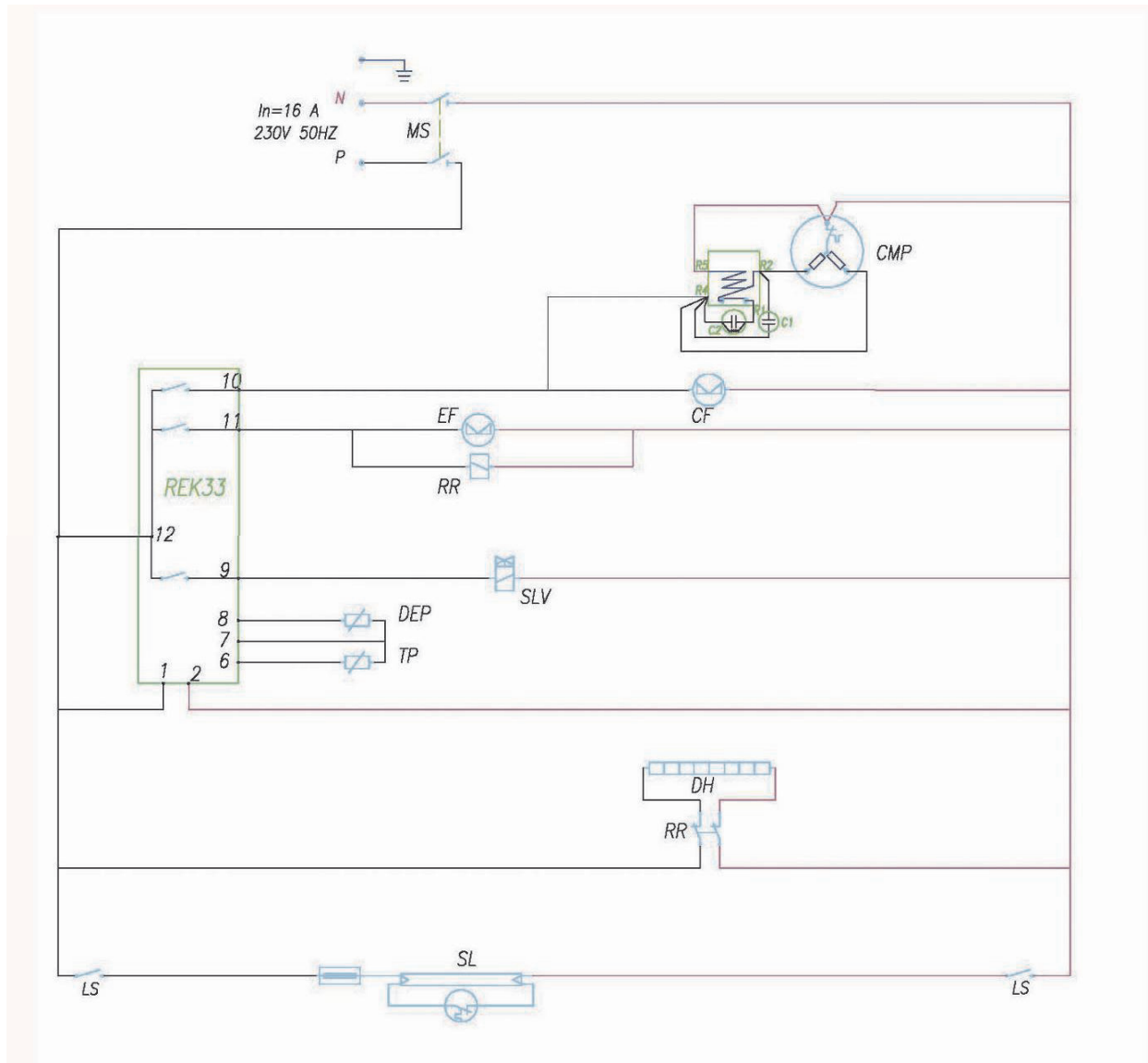
SPETT. **TECFRIGO** s.p.a.

VIA GALILEO GALILEI, 22

42024 CASTELNOVO DI SOTTO

(REGGIO EMILIA) - ITALY

DINAMIK



(CMP): Compressore (CF): Ventilatore condensatore (EF): Ventilatore evaporatore (MS): Interruttore (LS): Interruttore illuminazione (DH): Resistenza sbrinamento (SLV): Valvola a quattro vie

(CMP): Compressor (CF): Condenser fan (EF): Evaporator fan (MS): Switch (LS): Light switch (DH): Defrosting resistor (SLV): Four-way valve

(CMP): Kompressor (CF): Gebläse Verflüssiger (EF): Gebläse Verdampfer (MS): Schalter (LS): Schalter Beleuchtung (DH): Widerstand Abtauen (SLV): 4 Wege-Ventil

(CMP): Compresor (CF): Ventilador condensador (EF): Ventilador evaporador (MS): Interruptor (LS): Interruptor iluminación (DH): Resistencia descongelación (SLV): Válvula 4 vías

(CMP): Compresseur (CF): Ventilateur condenseur (EF): Ventilateur évaporateur (MS): Interrupteur (LS): Interrupteur éclairage (DH): Résistance dégivrage (SLV): Soupape 4 voies



COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

TECFRIGO s.p.a.
42024 Castelnovo di Sotto
(Reggio Emilia) Italy
Via Galileo Galilei, 22
Tel. 0522.683246 / 0522.688443
Fax 0522.682196
Fax Uff. acquisti 0522.682311
Fax Uff. amm. 0522.688444
e-mail: info@tecfrigo.com
<http://www.tecfrigo.com>



Management
System
ISO 9001:2008



www.tuv.com
ID 9105015489

