

MARINEA

MODE D'EMPLOI POUR L'UTILISATEUR

**LIRE AVEC ATTENTION CE MANUEL ET LE CONSERVER
AU PRES DU MEUBLE AVEC SOIN**

USER INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP WITH THE CASE

ISTRUZIONI D'USO PER L'UTENTE

**LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE
CON CURA ASSIEME AL MOBILE**

BETRIEBSANLEITUNG FÜR BETREIBER

SORGFÄLTIG LESEN UND MIT DEM MÖBEL AUFBEWAHREN

INSTRUCCIONES DE USO PARA EL USUARIO

**LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR
CON ESmero JUNTO AL MUEBLE**



Aux sens de la Directive concernant les Equipements sous Pression (97/23/CE), ce meuble est classé comme appartenant à une catégorie non supérieure à la 1ère.

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 I.

Ce meuble répond à la Directive sur les Machines (98/37/CE) et 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 (97/23/CE), this cabinet model is classified as no higher than category I.

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 (98/37/EC), is excluded from the scope of PED directive, according to the article 1.3.6.

Ai fini della Direttiva Attrezzature a Pressione (97/23/CE) questo mobile è classificato come appartenente alla categoria I.

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 I.

Questo mobile risponde alla Direttiva Macchine (98/37/CE) ed è escluso dalla sfera d'azione della direttiva PED in base all'articolo 1.3.6.

In Bezug auf die Richtlinie für Druckgeräte (97/23/CE) 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 (98/37/CE) und ist aufgrund des Artikels 1.3.6 vom Wirkungsbereich der Richtlinie PED ausgeschlossen.

Con respecto a la Directiva Equipos a presión (97/23/CE), este mueble se clasifica como perteneciente a la categoría I.

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 I.

Este mueble cumple con la Directiva Máquinas (98/37/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 (97/23/CE), este móvel é classificado como de categoria I.

Para os circuitos sob pressão, o produto $P \times V$ é inferior a < 200 bar por litro, para os tubos DN < 32 e o fluído operador do circuito de refrigeração pertence ao grupo 2. Os componentes do circuito são classificados como de categoria I.

Este móvel atende a Directiva de Máquinas (98/37/CE) e foi excluído do campo de actuação da directiva PED conforme o artigo 1.3.6.

Nom du Fabricant : BONNET NEVE - rue du Général Leclerc - BP6
78403 CHATOU CEDEX - FRANCE

Modèle du meuble : MARINEA

Marquage : CE

Français

a. CARACTERISATION DE LA MACHINE

Description de la machine

Le comptoir réfrigéré est une machine pour l'exposition de denrées alimentaires ; il doit être branché à un circuit centralisé de réfrigération.

Cette machine est conforme aux normes et règlements suivants :

- Directive Machines 89/392/CEE et ses modifications et intégrations ultérieures : 91/368/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE;
- Normes EN 292-1 et 292-2 (sécurité des machines : notions fondamentales, principes généraux de conception) ;
- Directive 89/109/CEE (matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires) ;
- Directive 89/336/CEE (compatibilité électromagnétique) ;
- Norme CEI EN 60204-1 (sécurité des machines : équipement électrique des machines).

Principes généraux de fonctionnement

Après sa mise sous tension, le circuit de réfrigération intervient pour atteindre et maintenir la température désirée.

b. FICHE TECHNIQUE DE LA MACHINE

Alimentation électrique	220 V
Tension de fonctionnement	220 V – 50 Hz
Puissance installée	Evaporateur static = 200 Watt/ml Avec serpentine = 450 Watt/ml Evaporateur + serpentine = 650 Watt/ml
Température de fonctionnement	0 ÷ 5 °C
Fluide frigorigène	R404A

* La puissance se rapporte à un mètre de longueur de la vitrine

Les dimensions et le poids du comptoir réfrigéré dépendent de l'aménagement et de la surface d'exposition requise.

Niveau sonore de la machine

Le niveau continu équivalent de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

Conformité de l'équipement électrique

L'équipement électrique de la machine est conforme aux normes EN 60204/1.

1. EMBALLAGE ET TRANSPORT

1.1 - Caractéristiques de l'emballage

Le comptoir réfrigéré est livré dans un emballage individuel en cellophane thermorétrécissant, muni de brides pour le transport. Les dimensions et le poids du comptoir réfrigéré emballé varient en fonction des dimensions et du poids de l'équipement.

1.2 - Préconisations de déballage

Oter la cellophane et les brides de transport. Vérifier l'état intact du contenu. Vérifier la présence de la plaquette avec la marque CE et les caractéristiques techniques. En cas de doute, ne pas utiliser la machine et s'adresser à un personnel qualifié ou à son propre revendeur de confiance.

Les éléments d'emballage (matière plastique) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils constituent des sources potentielles de danger ; ils doivent être stockés et mis au rebut selon les normes en vigueur.

1.3 - Préconisations de manutention

L'emballage contenant la machine doit être transporté avec prudence, en évitant toute collision ou chute susceptible de compromettre l'état intact du produit.

Il est recommandé d'utiliser des équipements de protection individuelle adéquats.

2. STOCKAGE

2.1 - Conditions de stockage du produit neuf

S'il n'est pas immédiatement utilisé, le comptoir réfrigéré doit être conservé dans son emballage, dans un lieu sec et à l'abri des intempéries. L'emballage doit être maintenu debout, en évitant d'y superposer d'autres objets ou matériels.

2.2 - Conditions d'immobilisation prolongée

En cas d'immobilisation prolongée après utilisation de la machine, procéder à son nettoyage complet (voir paragraphe 8) et la stocker à l'abri des intempéries.

3. ASSEMBLAGE

Sortir le comptoir réfrigéré de son emballage selon les préconisations illustrées dans le Chapitre 1. La machine doit être complétée par les vitres frontales, lesquelles doivent être installées par un personnel qualifié, après la mise en place de la machine elle-même. Le montage d'éventuels accessoires sur la machine a toujours lieu chez le constructeur. La machine doit être mise en place et nivelée par un personnel spécialisé.

4. INSTALLATION

4.1 - Avertissements et vérifications avant l'installation

Avant de brancher le comptoir réfrigéré à l'alimentation électrique, s'assurer que ses données techniques soient conformes. La sécurité électrique de cette machine n'est obtenue que lorsque celle-ci est branchée correctement à un circuit efficace de mise à la terre, réalisé conformément aux normes de sécurité en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'équipement par un personnel qualifié. L'utilisation de prises multiples est déconseillée. Une installation non correcte peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux et aux choses, dont le constructeur ne saurait être tenu responsable.

4.2 - Branchements

Vitrine sans circuit de réfrigération - Le comptoir est pourvu de raccords pour le branchement à un circuit de réfrigération existant. Il appartiendra à l'utilisateur de prévoir un circuit de réfrigération d'un débit et d'une puissance adéquats, rapportés aux dimensions du comptoir et à la distance de celui-ci du circuit centralisé.

5. COMMANDES, ESSAIS ET RODAGE

5.1 - Conditions ambiantes admises

Le milieu de travail de la machine doit être adéquat et conforme aux prescriptions en vigueur en matière d'hygiène. La puissance frigorifique a été calculée à partir de la classe climatique 3, correspondant à une température extérieure de 25°C et à une humidité relative de 60%.

5.2 - Description des commandes manuelles de la machine

La figure illustre les commandes de la machine.



Thermostat (présent sur tous les comptoirs)

5.3 - Ergonomie

L'opérateur doit utiliser la machine dans le respect des principes ergonomiques courants.

5.4 - Essais et rodage de la machine

La machine a déjà été soumise à un essai de fonctionnement en usine, avant sa livraison, et n'exige pas de rodage.

6. MISE SOUS/HORS TENSION

6.1 - Mise en route

Pour activer le comptoir réfrigéré, sélectionner la température désirée en agissant sur le thermostat (Fig. 5.1 A) et mettre l'interrupteur général mural sur **ON**.

6.2 - Arrêt normal et d'urgence

L'arrêt normal et **d'urgence** du comptoir réfrigéré s'effectue en ramenant l'interrupteur général mural sur **OFF**.

7. UTILISATION NORMALE ET EVENTUEL DYSFONCTIONNEMENT

La machine décrite dans la présente notice a été fabriquée selon les règles de l'art pour la réfrigération des produits alimentaires. Cette machine devra être exclusivement destinée à l'utilisation pour laquelle elle a été fabriquée. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée.

Le constructeur ne saurait être tenu responsable des éventuels dommages occasionnés par une utilisation inappropriée, erronée ou illégitime.

7.1 - A ne pas faire

Ne pas utiliser la machine, pieds nus.

Interdire l'utilisation de la machine aux enfants ou aux personnes inexpérimentées.
Pendant le fonctionnement, ne pas poser de boîtes, de bâches ou d'autres objets sur le comptoir réfrigéré.

Ne pas laisser la machine exposée aux agents atmosphériques (neige, pluie, etc.).

7.2 - Inconvénients et solutions

Attendu que la plupart des anomalies de fonctionnement sont dues à une utilisation non correcte de la machine, dans le tableau ci-dessous sont énumérés de possibles dysfonctionnements ainsi que les mesures à prendre pour les éliminer.

INCONVENIENT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le comptoir ne se met pas en marche	Thermostat défaillant	Remplacer le thermostat (s'adresser à un personnel autorisé)
La vitre frontale (avec piston) ne reste pas en place	Piston déchargé	Remplacer le piston (s'adresser à un personnel autorisé)

Si, malgré les contrôles précédents, le comptoir réfrigéré présente toujours des problèmes, contacter le constructeur.

7.3 - Description des risques et des protections spécifiques

Le constructeur s'est efforcé de réduire les risques pouvant résulter d'une utilisation non correcte de la machine, en installant sur celle-ci des dispositifs de protection.

7.4 - Risques ne pouvant pas être éliminés par les mesures de sécurité adoptées

Les risques qui ne peuvent pas être éliminés par les mesures de sécurité prises par le constructeur, résultent d'une utilisation non correcte de la machine ou du non-respect par l'utilisateur des normes de sécurité décrites dans la présente notice (voir paragraphe 7.1).

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La machine est exempte d'entretien.

Avant de procéder à toute opération de nettoyage du comptoir réfrigéré, s'assurer que l'alimentation soit coupée.

Pour le nettoyage, procéder comme suit :

- Dégager la vitre du profilé inférieur de support (vitre sans piston), en veillant à la poser du côté du profilé en aluminium.
- Nettoyer séparément la vitre et le profilé s'y rattachant (vitre sans piston)
- Laver tous les éléments en utilisant de l'alcool ou un détergent ordinaire pour l'acier inoxydable et le verre.

9. DEMANTELEMENT ET MISE HORS SERVICE

Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser la machine ou de la remplacer, il faudra procéder à sa mise hors service. Cette opération de démantèlement doit être exécutée selon les normes en vigueur. Les composants suivants de la machine doivent faire l'objet d'un triage : plastique, composants en aluminium, composants en cuivre, composants en fer, caoutchouc et verre.

Toutes ces opérations ainsi que l'élimination finale, doivent toujours être exécutées dans le respect des normes et dispositions en vigueur.

10. SITUATIONS D'URGENCE

10.1 - Type de moyens anti-incendie à utiliser

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à poudre ou à liquide conformes aux normes en vigueur.

English

b. CHARACTERIZATION OF THE MACHINE

Description of the machine

This refrigerated case is a machine designed to display foodstuffs; it must be connected to a central refrigeration system.

This machine is in conformance with the following legal provisions:

- Machine Directive 89/392/EEC and subsequent additions and amendments: 91/368/EEC, 93/44/EEC, 93/68/EEC;
- EN Regulations 292/1 and 292/2 (machinery safety: basic concepts, general principles of design);
- Directive 89/109/EEC (materials and articles intended to come into contact with foodstuffs);
- Directive 89/336/EEC (electromagnetic compatibility);
- ICE EN Regulation 60204-1 (machinery safety: electrical equipment of machines).

General operating principles

After startup, the refrigeration system starts to work to reach and maintain the desired temperature.

c. MACHINE SPECIFICATIONS DATASHEET

Power supply	230 V
Operating voltage	230 V – 50 Hz
Installed power *	with evaporator: 200 Watt m/l with "serpentino": 450 Watt m/l with evaporator + "serpentino": 650 Watt m/l
Operating temperature	0 ÷ 5 °C
Refrigerant	R404A

* Power refers to a 1-meter (39.3") long case section

Size and weight of the refrigerated case depend on the optional equipment and display area requested.

Noise level of the machine

The equivalent continuous A-weighted sound pressure level is lower than 70 dB (A).

Conformity of the electrical equipment

The electrical equipment of the machine is in conformance with EN 60204/1 regulations.

11. PACKAGING AND TRANSPORT

1.1 - Packaging description

The refrigerated case is supplied with a sheet of heat-shrink cellophane and shipping brackets.

The dimensions and weight of the packaged refrigerated case vary depending on dimensions and weight of its fixtures.

1.2 - Unpacking instructions

Remove the cellophane and shipping brackets. Check that the contents are intact. Check to make sure that the plate containing the CE mark and machine ratings is there. If in doubt, do not use the machine and contact professionally qualified personnel or your reliable retailer.

The packaging materials (plastic) must not be left within reach of children, as they are potential sources of danger and are to be stored and disposed of in accordance with applicable provisions of law.

1.3 - Recommendations for handling

The packaging containing the machine must be transported with care, avoiding collisions or accidental falls that could compromise the integrity of the product.

The use of appropriate personal protective equipment is recommended

12. STORAGE

2.1 - Storage conditions for new units

If the refrigerated case is not to be used immediately, it should be kept in its packaging in a dry environment protected from the weather elements. The package should be kept upright; avoid placing other things or materials on top of it.

2.2 - Preparation for prolonged disuse

If, after having been used, the machine is to remain idle for a prolonged period, perform a complete cleaning (see paragraph 8) and store it away from the weather elements.

13. ASSEMBLY

The refrigerated case is to be removed from its packaging according to the directions in Chapter 1. After being placed in position, the machine must be completed by installing the front

glass, which must be done by qualified personnel. The installation of any accessories on the machine is always to be performed at the manufacturer's premises.

The machine is to be placed in its final location and made level by specialized personnel.

14. INSTALLATION

4.1 - Pre-installation warnings and checks

Before connecting the refrigerated case to the power supply lines, make sure that its ratings match. Electrical safety of this machine can only be achieved when it is correctly connected to an efficient grounding system, carried out in compliance with all applicable safety regulations in force. This is an essential safety requirement and it must absolutely be checked. In case of doubt, request an accurate inspection of the system by professionally qualified personnel. Connecting the case to a multiple socket is inadvisable.

Incorrect installation may cause injury to people or animals or damage to property, for which the manufacturer may not be held responsible.

4.2 - Connections

Case without refrigeration unit - The case is provided with fittings to connect it to an existing refrigeration circuit. It shall be the responsibility of the user to provide a refrigeration system of adequate capacity and power in relation to the size of the case and its distance from the central system.

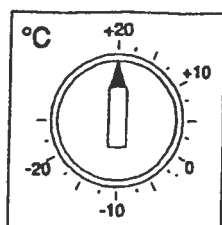
15. CONTROLS, TESTING, BREAKING-IN

5.1 - Permissible environmental conditions

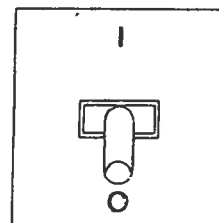
The working environment in which the machine operates must be appropriate and in conformance with applicable hygienic-sanitary regulations. Refrigeration capacity has been calculated based on climate class 3, corresponding to an external temperature of 25°C (77°F) and relative humidity of 60%.

5.2 - Description of the manual controls of the machine, checks

The figure shows the machine's controls.



A



C

Thermostat (on all models)

5.3 - Ergonomics

The operator must follow common ergonomic principles in using the machine.

5.4 - Machine testing and breaking-in

Before it is delivered, the machine is tested in the factory for proper operation, and therefore does not require any "breaking in".

16. **STARTUP AND SHUTDOWN**

6.1 - Starting up

To start up the refrigerated case, choose the desired temperature by adjusting the thermostat (Fig. 5.1 A) and set the main wall-mounted switch to the **ON** position.

6.2 - Normal and emergency shutdown

Normal and **emergency shutdown** of the refrigerated case is performed by setting the main wall-mounted switch in the **OFF** position.

17. **NORMAL USE, POSSIBLE MALFUNCTIONS**

The machine described in this booklet has been especially designed and constructed to refrigerate foodstuffs. This machine must be used only for the purposes for which it was constructed. Any other use shall be considered improper.

The manufacturer shall not be considered responsible for any damage caused by improper, erroneous or unreasonable use.

7.1 - What not to do

Do not use the machine when barefoot.

Do not allow the equipment to be used by children or untrained individuals.

Do not cover the refrigerated case with boxes, cloths, etc. while operating.

Do not leave the equipment exposed to environmental factors (snow, rain, etc.).

7.2 - Problems and remedies

Granted that most operating troubles are caused by incorrect use of the machine, the following table shows certain possible malfunctions that can happen and the steps to take in order to remedy them.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The case won't start up	The thermostat is out of order	Replace the thermostat (contact authorized personnel)
The front glass (with piston) does not stay in position.	Discharged piston	Replace the piston (contact authorized personnel)

If, after the preceding checks, the refrigerated case still shows problems, consult with the manufacturer.

7.3 - Description of dangers and specific safety devices

The manufacturer has striven to reduce dangers that could result from incorrect use of the machine by installing safety devices on the machine itself.

7.4 - Dangers that cannot be eliminated by safety measures implemented

Dangers that cannot be eliminated by the safety measures implemented by the manufacturer are caused by incorrect use of the machine or failure, by the user, to follow the safety regulations described in this manual (refer to section 7.1).

18. CLEANING AND SERVICING

The machine maintenance-free.

Before proceeding with any cleaning operation of the refrigerated case, make sure that the machine is unplugged.

Cleaning is performed as follows:

- Slide the front glass from the lower support section bar (front glass without piston), being careful to make the glass rest on the side that has the aluminum bar.
- Separately clean the front glass and the section bar connected to the glass (glass without piston)
- Wash all parts using alcohol or a normal detergent for stainless steel and glass.

19. DISMANTLING AND DISABLING THE MACHINE

Should it be decided that the machine shall no longer be used, or that it will be replaced with another, the necessary procedures to disable the machine must be performed. Such dismantling operation is to be performed in accordance with applicable regulations. The constituent materials of the machine, subdivided into categories, are: plastic, aluminum components, copper components, iron components, rubber, glass.

All the above mentioned operations, as well as the final disposal, shall always be performed in accordance with applicable legal provisions.

20. EMERGENCY SITUATIONS

10.1 - Type of fire extinguisher to use

In case of fire, use powder or liquid extinguishers that comply with applicable regulations.

Italiano

c. CARATTERIZZAZIONE DELLA MACCHINA

Descrizione della macchina

Il banco frigo è una macchina per esposizione di prodotti alimentari; deve essere collegato ad un impianto frigorifero centralizzato.

Questa macchina è conforme alle seguenti disposizioni di legge:

- Direttiva Macchine 89/392/CEE e successive integrazioni e modifiche: 91/368/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE;
- Norme UNI EN 292/1 e 292/2 (sicurezza del macchinario: concetti fondamentali, principi generali di progettazione);
- Direttiva 89/109/CEE (materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari);
- Direttiva 89/336/CEE (compatibilità elettromagnetica);
- Norma CEI EN 60204-1 (sicurezza del macchinario: equipaggiamento elettrico delle macchine).

Principi generali di funzionamento

Dopo l'accensione, l'impianto di refrigerazione entra in funzione per raggiungere e mantenere la temperatura desiderata.

d. SCHEDA DEI DATI TECNICI DELLA MACCHINA

Alimentazione elettrica	230 V
Tensione di lavoro	230 V – 50 Hz
Potenza installata*	con evaporatore: 200 Watt m/l con serpentino : 450 Watt m/l con evaporatore + serpentino: 650 Watt m/l
Temperatura di esercizio	0 ÷ 5 °C
Fluido refrigerante	R404A

* La potenza è riferita ad un metro di lunghezza dell'espositore

Dimensioni e peso del banco frigorifero dipendono dall'allestimento e dalla superficie espositiva richiesta.

Rumore emesso dalla macchina

Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A è inferiore a 70 dB(A).

Conformità impianto elettrico

L'impianto elettrico della macchina è conforme alle norme UNI EN 60204/1.

21. IMBALLAGGIO E TRASPORTO

1.1 - Caratteristiche imballo

Il banco frigo viene fornito in un imballo singolo di cellofan termorestringente e staffe per il trasporto.

Il banco frigo imballato ha dimensioni e peso variabile a seconda delle dimensioni e degli allestimenti.

1.2 - Istruzioni per disimballo

Rimuovere il cellofan e le staffe di trasporto. Verificare l'integrità del contenuto. Verificare la presenza della targhetta con la marcatura CE ed i dati caratteristici. In caso di dubbio, non utilizzare la macchina e rivolgersi a personale professionalmente qualificato o al rivenditore di fiducia.

Gli elementi dell'imballaggio (materiale plastico) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo e vanno stoccati e posti a rifiuto secondo le vigenti disposizioni di legge.

1.3 - Indicazioni per la movimentazione

L'imballaggio contenente la macchina deve essere trasportato con cautela, evitando collisioni o cadute accidentali che potrebbero compromettere l'integrità del prodotto.

Si raccomanda l'uso di idonei dispositivi di protezione individuale

22. IMMAGAZZINAMENTO

2.1 - Condizioni per l'immagazzinamento a nuovo

Il banco frigo, qualora non venga subito messo in uso, deve essere conservato all'interno del suo imballo in un ambiente asciutto e protetto dalle intemperie. L'imballaggio deve essere mantenuto in posizione ritta, evitando di sovrapporre altre cose o materiali.

2.2 - Condizioni per il fermo macchina prolungato

In caso di fermo macchina prolungato, dopo un uso della stessa, procedere ad una completa pulizia (vedere paragrafo 8) e conservarla al riparo dalle intemperie.

23. ASSEMBLAGGIO

Il banco frigo va tolto dal suo imballo secondo le istruzioni contenute nel Capitolo 1. La macchina necessita di essere completata con i vetri frontali che vanno installati da personale qualificato dopo il posizionamento. Il montaggio di eventuali accessori sulla macchina è sempre effettuato presso il costruttore. La macchina va sistemata sul luogo definitivo e livellata da personale specializzato.

24. INSTALLAZIONE

4.1 - Avvertenze e verifiche prima dell'installazione

Prima di collegare il banco frigo alle linee di alimentazione elettrica, accertarsi che i dati caratteristici siano adeguati. La sicurezza elettrica di questa macchina è raggiunta soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle vigenti norme di sicurezza. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. È sconsigliato l'allacciamento di prese multiple. Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

4.2 - Collegamenti

Espositore privo di impianto frigorifero – Il banco è provvisto di raccordi per la connessione con il circuito di refrigerazione esistente. Sarà cura dell'utilizzatore predisporre un impianto di refrigerazione di adeguata portata e potenza, rapportate alle dimensioni del banco ed alla distanza dall'impianto centralizzato.

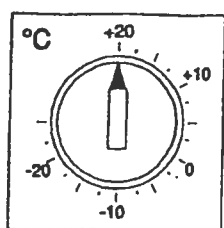
25. COMANDI, COLLAUDO, RODAGGIO

5.1 - Condizioni ambientali consentite

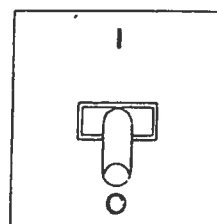
L'ambiente di lavoro in cui la macchina opera deve essere idoneo e conforme alle prescrizioni igienico-sanitarie vigenti. La potenza frigorifera è stata calcolata con riferimento alla classe climatica 3, corrispondente ad una temperatura esterna di 25 °C ed umidità relativa del 60%.

5.2 - Descrizione dei comandi manuali della macchina, controlli

La figura mostra i comandi della macchina.



A



C

Termostato (presente in tutti i banchi)

5.3 - Ergonomia

L'operatore deve utilizzare la macchina rispettando i comuni principi ergonomici.

5.4 - Collaudo della macchina e rodaggio

La macchina viene già collaudata da un punto di vista funzionale in fabbrica prima della consegna e non necessita di alcun rodaggio.

26. AVVIAMENTO ED ARRESTO

6.1 - Avviamento

Per attivare il banco frigo, selezionare la temperatura desiderata agendo sul termostato (Fig. 5.1 A) e porre l'interruttore generale di accensione a parete in posizione **ON**.

6.2 - Arresto normale e di emergenza

L'arresto normale e **di emergenza** del banco frigo avviene ponendo l'interruttore generale a parete in posizione **OFF**.

27. USO NORMALE, EVENTUALE MALFUNZIONAMENTO

La macchina descritta in questo libretto è costruita a regola d'arte per refrigerazione di alimenti. Questa macchina dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata costruita. Ogni altro uso è da considerarsi improprio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

7.1 - Cose da non fare

Non usare la macchina a piedi nudi.

Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da inesperti.

Non coprire il banco frigo con scatole, teli od altro durante il funzionamento.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (neve, pioggia, etc.).

7.2 - Inconvenienti e rimedi

Premesso che la maggior parte dei difetti di funzionamento si verificano per un uso non corretto della macchina, si indicano nella seguente tabella alcuni possibili malfunzionamenti che possono verificarsi e i provvedimenti da prendere per ovviarvi.

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il banco non si attiva	Termostato fuori uso	Sostituire il termostato (rivolgersi a personale autorizzato)
Il vetro frontale (con pistone) non rimane in posizione	Pistone scarico	Sostituire il pistone (rivolgersi a personale autorizzato)

Se, dopo i precedenti controlli, il banco frigo presenta problemi, consultare il costruttore.

7.3 - Descrizione pericoli e protezioni specifiche

Il costruttore ha provveduto a ridurre i pericoli che possono nascere a causa di un uso non corretto della macchina, installando sulla macchina stessa dei dispositivi di protezione.

7.4 - Pericoli non eliminabili dalle misure di sicurezza adottate

I pericoli non eliminabili dalle misure di sicurezza adottate dal costruttore sono causati da un uso non corretto della macchina o da un mancato rispetto, da parte dell'utilizzatore, delle norme di sicurezza descritte in questo manuale (fare riferimento al paragrafo 7.1)

28. MANUTENZIONE, PULIZIA

La macchina non necessita di manutenzione.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del banco frigo, accertarsi che l'alimentazione non sia inserita

La pulizia avviene nel modo seguente:

- Sfilare il vetro dal profilato inferiore di sostegno (vetro senza pistone) avendo l'accortezza di appoggiare il vetro dal lato del profilato in alluminio.
- Pulire a parte vetro e profilato collegato al vetro (vetro senza pistone)
- Lavare tutte le parti usando alcool od un normale detergente per acciaio inox e vetro.

29. SMANTELLAMENTO, MESSA FUORI SERVIZIO

Qualora si decida di non utilizzare più la macchina, o di sostituirla con un'altra, si deve procedere alla messa fuori servizio della macchina stessa. Tale operazione di smantellamento va effettuata secondo le normative vigenti. I materiali costituenti la macchina, che vanno sottoposti ad una suddivisione differenziata, sono: plastica, componenti in alluminio, componenti in rame, componenti in ferro, gomma, vetro.

Tutte le suddette operazioni, e lo smaltimento finale, devono sempre essere effettuate rispettando le vigenti disposizioni di legge in materia.

30. SITUAZIONI DI EMERGENZA

10.1 - Tipo di mezzi antincendio da utilizzare

In caso di incendio, usare estintori a polvere o a liquido conformi alle normative vigenti.

Deutsch

d. KENNZEICHNUNG DER MASCHINE

Beschreibung der Maschine

Das Kühlmöbel ist ein Gerät für die Ausstellung von Lebensmitteln, das muss an eine zentralisierte Kühlanlage angeschlossen werden.

Diese Maschine entspricht den folgenden Gesetzesbestimmungen:

- Maschinen-Richtlinie 89/392/EWG und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen: 91/368/EWG, 93/44/EWG, 93/68/EWG;
- Italienische UNI EN 292/1 und 292/2 Normen (Sicherheit von Maschinen: Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze);
- Richtlinie 89/109/EWG (Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen);
- Richtlinie 89/336/EWG (elektromagnetische Verträglichkeit);
- ICE EN 60204-1 Norm (Sicherheit von Maschinen: elektrische Ausrüstung von Maschinen).

Allgemeine Betriebsgrundsätze

Nach dem Einschalten beginnt die Kühlanlage zu funktionieren, um die gewünschte Temperatur zu erreichen und beizubehalten.

e. TECHNISCHES DATENBLATT DER MASCHINE

Stromversorgung	220 V
Arbeitsspannung	220 V – 50 Hz
Installierte Leistung	300 kcal/h/m*
Betriebstemperatur	0 ÷ 5 °C
Kältemittel	R22 oder R404A

* Die Leistung ist auf einen Längsmeter der Kühltheke bezogen

Abmessungen und Gewicht des Kühlmöbels sind von der Ausstattung und von der gewünschten Ausstellfläche abhängig.

Maschinengeräuschpegel

Der A-bewerteter äquivalenter Dauerschallpegel ist niedriger als 70 dB(A).

Übereinstimmung der elektrischen Anlage

Die elektrische Anlage der Maschine entspricht den DIN EN 60204/1 Normen.

31. VERPACKUNG UND TRANSPORT

1.1 - Verpackungsmerkmale

Das Kühlmöbel wird in einer Einzelverpackung, die aus, unter Wärmeeinwirkung schrumpfendem Zellophan hergestellt ist und mit Transportbügeln geliefert. Die Abmessungen und das Gewicht des verpackten Kühlmöbels fallen je nach Abmessungen und Gewicht der Ausstattungen unterschiedlich aus.

1.2 - Auspackanweisungen

Zellophan und Transportbügel entfernen. Den Inhalt auf Unversehrtheit überprüfen. Überprüfen, ob das Typenschild mit der CE-Kennzeichnung und der Maschinendaten vorhanden ist. Im Zweifelsfall, die Maschine nicht benutzen und sich an fachlich qualifiziertes Personal oder an den Wiederverkäufer Ihres Vertrauens wenden. Die Verpackungsbestandteile (Kunststoffmaterial) für Kinder unzugänglich aufbewahren, da dieselben eine potentielle Gefahrenquelle darstellen und gemäß den gültigen Gesetzesvorschriften zu lagern und zu entsorgen sind.

1.3 - Transportanweisungen

Die Verpackung, in der die Maschine enthalten ist, muss mit Vorsicht und unter Vermeidung von Stößen oder Stürzen, die die Unversehrtheit des Produktes beeinträchtigen könnten, transportiert werden.

**Es wird die Verwendung von geeigneten, persönlichen
Schutzausrüstungen empfohlen.**

32. LAGERUNG

2.1 - Lagerungsbedingungen der neuen Maschine

Sollte das Kühlmöbel nicht unmittelbar in Betrieb genommen werden, muss es trocken und witterungsgeschützt in seiner Verpackung aufbewahrt werden. Die Verpackung ist in aufrechter Stellung zu lagern und vermeiden, dass andere Gegenstände oder Materialien auf dieselbe gestellt werden.

2.2 - Bedingungen für einen längeren Maschinenstillstand

Bei einem längerem Maschinenstillstand, nach Gebrauch derselben, eine komplette Reinigung vornehmen (siehe Abschnitt 8) und sie an einem witterungsgeschützten Ort aufbewahren.

33. MONTAGE

Das Kühlmöbel muss gemäß der an Kapitel 1 aufgeführten Anweisungen aus seiner Verpackung genommen werden. Die Maschine muss mit den, von qualifiziertem Personal nach der

Positionierung zu installierenden, Frontscheiben vervollständigt werden. Die Montage eventueller Zubehörteile an der Maschine muss immer beim Hersteller ausgeführt werden. Die Maschine ist an ihrem endgültigen Bestimmungsort unterzubringen und von Fachpersonal zu nivellieren.

34. INSTALLATION

4.1 - Warnungen und Überprüfungen vor der Installation

Bevor das Kühlmöbel an die Stromversorgungsleitungen angeschlossen wird, sich vergewissern, dass die Kenndaten entsprechend sind. Die elektrische Sicherheit dieser Maschine ist nur dann gewährleistet, wenn dieselbe korrekt an eine wirksam geerdete Anlage angeschlossen ist, die entsprechend der gültigen Sicherheitsvorschriften ausgeführt wurde. Es ist notwendig, diese wesentliche Sicherheitsvoraussetzung zu überprüfen. Im Zweifelsfall eine sorgfältige Überprüfung der Anlage von fachlich qualifiziertem Personal vornehmen lassen. Es wird davon abgeraten Vielfachsteckdosen anzuschließen.

Eine nicht ordnungsgemäß ausgeführte Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

4.2 - Anschlüsse

Kühltheke ohne Kühlaggregat - Das Kühlmöbel ist mit Anschlussstücken für den Anschluss an den vorhandenen Kühlkreislauf ausgestattet. Der Nutzer hat für eine Kühlanlage mit angemessener Leistung zu sorgen, die sich auf die Abmessungen des Kühlmöbels und auf die Entfernung von der Zentralanlage beziehen müssen.

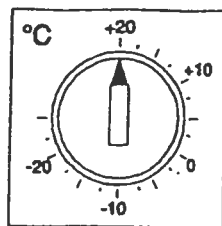
35. BEDIENELEMENTE, PRÜFUNG, EINLAUFEN

5.1 - Zulässige Umgebungsbedingungen

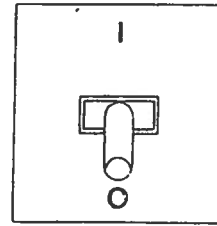
Die Arbeitsumgebung, in der die Maschine arbeitet muss für diesen Zweck geeignet sein und den gültigen Hygiene- und Gesundheitsbestimmungen entsprechen. Die Kühlleistung wurde bezüglich der Klimaklasse 3, die einer Außentemperatur von 25°C und einer relativen Feuchtigkeit von 60% entspricht, berechnet.

5.2 - Beschreibung der manuellen Maschinenbedienelemente, Kontrollen

Die Abbildung zeigt die Maschinenbedienelemente.



A



C

Thermostat (in allen Kühlmöbeln vorhanden)

5.3 - Ergonomie

Der Bediener muss die Maschine unter Einhaltung der allgemeinen ergonomischen Grundsätze benutzen.

5.4 - Prüfung der Maschine und Einlaufen

Unter funktionalem Gesichtspunkt betrachtet, wird die Maschine bereits vor ihrer Lieferung im Werk überprüft und bedarf keiner Einlaufzeit.

36. EIN- UND AUSSCHALTEN

6.1 - Einschalten

Um das Kühlmöbel zu einschalten, die gewünschte Temperatur durch Betätigen des Thermostats wählen (Abb. 5.1 A) und den Netzschalter zum Einschalten an der Wand auf Position **ON** stellen

6.2 - Normales Ausschalten und Not-Aus

Normales Ausschalten und **Not-Aus** des Kühlmöbels erfolgt, wenn der Netzschalter an der Wand auf die Position **OFF** gestellt wird.

37. NORMALER BETRIEB, EVENTUELLE STÖRUNGEN

Die in diesem Heft beschriebene Maschine wurde fachgerecht für die Kühlung von Lebensmitteln hergestellt. Diese Maschine darf nur für den Zweck, für den sie hergestellt wurde, verwendet werden. Jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß angesehen. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unsinnigen Gebrauch verursacht wurden, haftbar gemacht werden.

7.1 - Zu unterlassende Dinge

Maschine nicht mit bloßen Füßen in Betrieb nehmen.
Nicht zulassen, dass die Maschine von Kindern oder von unkundigen Personen benutzt wird.
Das Kühlmöbel während des Betriebs nicht mit Schachteln, Planen oder anderen Gegenständen bedecken.
Die Maschine nicht der Bewitterung aussetzen (Schnee, Regen, etc.).

7.2 - Störungen und deren Behebung

Vorausgesetzt, dass die meisten Betriebsstörungen auf unsachgemäßen Maschinengebrauch zurückzuführen sind, werden in der folgenden Tabelle einige mögliche Störungen sowie die vorzunehmenden Maßnahmen, um diese zu beheben, aufgeführt.

STÖRUNG	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	BEHEBUNG
Das Kühlmöbel schaltet sich nicht ein.	Thermostat außer Betrieb	Thermostat austauschen (von autorisiertem Personal)
Die Frontscheibe (mit Kolben) bleibt nicht in Stellung	Kolben entladen	Kolben austauschen (von autorisiertem Personal)

Falls das Kühlmöbel nach den vorhergehenden Überprüfungen Probleme aufweisen sollte, den Hersteller verständigen.

7.3 - Beschreibung der Gefahren und spezifische Schutzvorrichtungen

Indem der Hersteller Sicherheitsvorrichtungen an der Maschine installiert hat, hat er dafür gesorgt, dass die durch unsachgemäßen Maschinengebrauch entstehenden Gefahren herabgesetzt werden.

7.4 - Durch die angewandten Sicherheitsmassnahmen nicht zu vermeidende Gefahren

Die vom Hersteller durch die angewandten Sicherheitsmassnahmen nicht zu vermeidenden Gefahren werden durch unsachgemäßen Maschinengebrauch oder durch die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsvorschriften, von seiten des Benutzers, verursacht (siehe Abschnitt 7.1)

38. WARTUNG, REINIGUNG

Die Maschine bedarf keiner Wartung.

Bevor das Kühlmöbel gereinigt wird, sicherstellen, dass die Stromversorgung abgeschaltet ist.

Die Reinigung folgendermaßen ausführen:

- Die Scheibe aus dem inneren Stützprofil (Scheibe ohne Kolben) herausziehen; dabei darauf achten, die Scheibe auf der Seite des Aluminiumprofils abzustellen.
- Die Scheibe und das mit der Scheibe verbundene Profil (Scheibe ohne Kolben) gesondert reinigen.
- Alle Teile mit Alkohol oder mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel für Edelstahl und Glas reinigen.

39. DEMONTAGE, AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn die Maschine nicht mehr benutzt oder durch eine andere ersetzt werden soll, ist es erforderlich die Maschine selbst außer Betrieb zu setzen. Dieser Demontagevorgang ist den gültigen Vorschriften entsprechend auszuführen. Die gesondert zu unterteilenden Maschinenbestandteile sind: Kunststoff, Aluminiumkomponenten, Kupferkomponenten, Eisenkomponenten, Gummi, Glas.

Alle oben aufgeführten Vorgänge und die endgültige Entsorgung müssen stets unter Einhaltung der einschlägigen Gesetzesbestimmungen ausgeführt werden.

40. NOTSITUATIONEN

10.1 - Art der zu verwendenden Brandbekämpfungsmittel

Im Brandfall, den gültigen Vorschriften entsprechende Pulverlöscher oder Nasslöscher verwenden.

Español

e. CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

Descripción de la máquina

El mueble frigorífico es una máquina para la exposición de productos alimenticios; se debe conectar a una instalación frigorífica centralizada.

Esta máquina es conforme a las disposiciones legales siguientes:

- Directiva Máquinas 89/392/CEE y sucesivas integraciones y modificaciones: 91/368/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE;
- Normas EN 292-1 y 292-2 (seguridad de las máquinas: conceptos fundamentales, principios generales de proyecto);
- Directiva 89/109/CEE (materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios);
- Directiva 89/336/CEE (compatibilidad electromagnética);
- Norma CEI EN 60204-1 (seguridad de las máquinas: equipamiento eléctrico de las máquinas);

Principios generales de funcionamiento

Una vez encendido, el equipo de refrigeración se pone en funcionamiento para alcanzar y mantener la temperatura deseada.

f. FICHA DE LOS DATOS TÉCNICOS DE LA MÁQUINA

Alimentación eléctrica	220 V
Tensión de funcionamiento	220 V – 50 Hz
Potencia instalada	300 kcal/h/m*
Temperatura de funcionamiento	0 ÷ 5 °C
Fluido refrigerante	R22 o R404A

* La potencia se refiere a un metro de longitud de la vitrina expositora

Las dimensiones y el peso del mueble frigorífico dependen del equipamiento y de la superficie necesaria para la exposición.

Nivel sonoro de la máquina

El nivel continuo equivalente de presión acústica ponderado A es inferior a los 70 dB(A).

Conformidad de la instalación eléctrica

La instalación eléctrica de la máquina es conforme a las normas EN 60204/1.

41. EMBALAJE Y TRANSPORTE

1.1 - Características del embalaje

El mueble frigorífico se suministra embalado individualmente con celofán termorretráctil y con estribos para el transporte.

Las dimensiones y el peso del mueble frigorífico embalado varían en función de las dimensiones y el peso de los equipamientos.

1.2 - Instrucciones para el desembalaje

Quitar el celofán y los estribos de transporte. Comprobar la integridad del contenido. Comprobar la presencia de la placa con el marcado CE y los datos técnicos característicos. En caso de duda, no utilizar la máquina y dirigirse a personal profesionalmente cualificado o al revendedor de confianza.

No dejar nunca los elementos del embalaje (material plástico) al alcance de los niños, ya que representan fuentes de peligro potenciales. Por lo tanto, es necesario almacenarlos y desecharlos según las disposiciones legales vigentes.

1.3 - Indicaciones para la manipulación

El embalaje, que contiene la máquina, debe transportarse con precaución, evitando choques o caídas accidentales que podrían perjudicar la integridad del producto.

Se recomienda el uso de equipos de protección individual apropiados

42. ALMACENAMIENTO

2.1 - Condiciones para almacenar el aparato sin haberlo utilizado

Si no se utiliza el mueble frigorífico inmediatamente, se debe conservar embalado en un ambiente seco y protegido contra la intemperie. El mueble embalado debe mantenerse en posición vertical, y se debe evitar colocar otras cosas o materiales sobre éste.

2.2 - Condiciones para una parada prolongada de la máquina

Si la máquina permaneciera parada durante un largo periodo, después de haberla ya utilizado, limpiarla completamente (véase párrafo 8) y protegerla contra la intemperie.

43. ENSAMBLAJE

Seguir las instrucciones, contenidas en el Capítulo 1, para desembalar el mueble frigorífico. La máquina debe ser completada con los cristales frontales que deben ser instalados por personal

calificado, luego de haberla ubicado en su lugar. El montaje de eventuales accesorios en la máquina se realiza siempre en la sede del fabricante.
La máquina debe ser colocada en el lugar definitivo y nivelada por personal especializado.

44. INSTALACIÓN

4.1 - Advertencias y controles antes de la instalación

Antes de conectar el mueble frigorífico a las líneas de alimentación eléctrica, asegurarse de que los datos técnicos característicos sean adecuados. La seguridad eléctrica de esta máquina sólo se obtiene si está conectada de forma correcta a una instalación de puesta a tierra que funcione perfectamente, y que haya sido realizada en la forma prevista por las normas de seguridad vigentes. Es necesario comprobar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de duda, solicitar que personal profesionalmente cualificado realice un control pormenorizado de la instalación. Se desaconseja efectuar conexiones con enchufes múltiples.
Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o cosas, de los que el fabricante no puede ser considerado responsable.

4.2 - Conexiones

Vitrina expositora sin equipo frigorífico - El mueble frigorífico está dotado de empalmes para la conexión con el circuito de refrigeración existente. El usuario debe encargarse de predisponer una instalación frigorífica cuya capacidad y potencia sean adecuadas para las dimensiones del mueble frigorífico y tengan en cuenta la distancia de la instalación central.

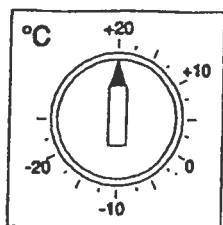
45. MANDOS, ENSAYO Y RODAJE

5.1 - Condiciones ambientales permitidas

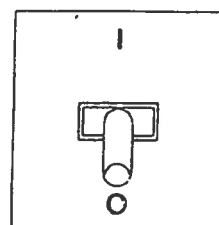
El ambiente de trabajo donde se utiliza la máquina debe ser adecuado y responder a las prescripciones higiénico-sanitarias vigentes. La capacidad de refrigeración se ha calculado con referencia a la clase climática 3, correspondiente a una temperatura exterior de 25°C y una humedad relativa del 60%.

5.2 - Descripción de los mandos manuales de la máquina, controles

La figura muestra los mandos de la máquina.



A



C

Termostato (presente en todos los muebles frigoríficos)

5.3 - Ergonomía

El operador debe utilizar la máquina respetando los principios ergonómicos corrientes.

5.4 - Ensayo de la máquina y rodaje

La máquina es probada en la fábrica, desde un punto de vista funcional, antes de su entrega y no requiere ningún rodaje.

46. PUESTA EN MARCHA Y PARADA

6.1 - Puesta en marcha

Para activar el mueble frigorífico, seleccionar la temperatura deseada en el termostato (Fig. 5.1 A) y situar el interruptor general de encendido de pared en la posición **ON**.

6.2 - Parada normal y de emergencia

La parada normal y **de emergencia** del mueble frigorífico se realiza poniendo en **OFF** el interruptor general de pared.

47. USO NORMAL, EVENTUAL FUNCIONAMIENTO INCORRECTO

La máquina descrita en este manual ha sido fabricada a regla de arte para la refrigeración de alimentos. Esta máquina deberá destinarse solamente al uso para el que ha sido fabricada. Todos los demás usos deben considerarse inapropiados. El fabricante no será considerado responsable por los eventuales daños ocasionados por usos inapropiados, incorrectos e irrazonables.

7.1 - Cosas que no se deben hacer.

No usar la máquina descalzos.
No permitir que niños o personas inexpertas utilicen el aparato.
No cubrir el mueble frigorífico con cajas, lonas u otros elementos durante el funcionamiento.
No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (nieve, lluvia, etc.).

7.2 - Averías y soluciones

Considerando que la mayoría de los defectos de funcionamiento se produce por un uso incorrecto de la máquina, en el cuadro siguiente se indican algunos de los posibles desperfectos que pueden ocurrir y las medidas que se deben tomar para evitarlos.

INCONVENIENTE	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La vitrina se activa.	Termostato fuera de servicio	Sustituir el termostato (dirigirse a personal autorizado)
El cristal frontal (con pistón) no permanece en su posición.	Pistón descargado	Sustituir el pistón (dirigirse a personal autorizado)

Si, después de efectuar los controles anteriores, el mueble frigorífico sigue presentando problemas, contactar al fabricante.

7.3 - Descripción de peligros y protecciones específicas

El fabricante ha instalado unos dispositivos de protección en la máquina para reducir los peligros derivados de un uso incorrecto.

7.4 - Peligros que no se pueden eliminar con las medidas de seguridad adoptadas

Los peligros que no se pueden eliminar con las medidas de seguridad adoptadas por el fabricante se deben a un uso incorrecto de la máquina o a un incumplimiento, por parte del usuario, de las normas de seguridad descritas en este manual (consultar el párrafo 7.1)

48. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA

La máquina no requiere operaciones de mantenimiento.

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza del mueble frigorífico, asegurarse de que la alimentación esté cortada.

Efectuar la limpieza de la siguiente manera:

- Extraer el cristal del perfil inferior de soporte (cristal sin pistón), teniendo cuidado de apoyar el cristal por el lado del perfil de aluminio.
- Limpiar por separado el cristal y el perfil acoplado al cristal (cristal sin pistón).
- Lavar todas las piezas usando alcohol o un detergente corriente, indicado para acero inoxidable y cristal.

49. DESMANTELAMIENTO, PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si no se utiliza más la máquina o se sustituye por otra, se debe poner fuera de servicio. Esta operación de desmantelamiento debe efectuarse según las normativas vigentes. Los materiales que componen la máquina, que a su vez deben subdividirse de forma diferenciada, son: plástico, componentes de aluminio, componentes de cobre, componentes de hierro, goma y cristal. Todas las operaciones anteriormente mencionadas, y la eliminación final, deben realizarse siempre en el respeto de las disposiciones legales vigentes en materia.

50. SITUACIONES DE EMERGENCIA

10.1 - Tipo de medios a utilizar contra los incendios

En caso de incendio, usar extintores secos o de líquido conformes a las normativas vigentes.



BONNET NEVE -
79 rue du Général Leclerc - BP 63
78403 CHATOU CEDEX - FRANCE

Espana :

BONNET NEVE
Apastado de Correos 57
Paseo de los Arboles 18
08757 CORBERA DE LLOBREGAT
(Barcelona)
Tel : + 34.93.688.08.33
Fax : + 34.93.688.02.87
E-mail : bonnetneve1@infonegocio.com

Italia :

BONNET NEVE
Via Toselli 56
20025 LEGNANO (Milano)
Tel : + 39.0331.45.56.36
Fax : + 39.0331.45.70.00
E-mail : Elena.Colombo@bonnetneve.com

United Kingdom :

BONNET NEVE
Suite 1, Intech House
34, 35 Cam Centre
Wilbury Way
HITCHIN HERTFORDSHIRE
SG4 OAP ENGLAND
Tel : + 44.1.462.44.11.11
Fax : + 44.1.462.44.25.11
E-mail : steveclarke@bonnet-neve.co.uk

Central & Eastern Europe :

BONNET NEVE
Bauernfelgasse 10/19
1190 WIEN
Tel : + 43.1.367.77.22
Fax : + 43.1.367.77.77
E-mail : Martin.Doebler@bonnetneve.at

Korea :

BONNET NEVE
Taesung B/D 401
1-16, Chungdam-Dong,
Kangnam-Ku
SEOUL 135-100 - KOREA
Tel : + 822.34.42.0488
Fax : + 822.34.42.04.95
E-mail : jacquet@kornet.net

SINGAPORE

BONNET NEVE
175 Kaki Bukit Avenue
03-00
SINGAPORE 416022
E-mail : alain@bonnet.com.sg

Deutschland

B.K.T.
Ludolf-Krehl-Strasse 7-11
D-68167 MANNHEIM
Tel : + 49 621 1281 0
Fax : + 49 621 1281 100

Polska

BONNET NEVE
UL SOLIPSKA 4B
02482 VARSOVIE
Tel : + 48.22.863.95.51
Fax : + 48.22.863.74.52
E-mail : lilia@bonnetneve.com.pl