HIZONE

GOURMET • EXPO WINE

ISA S.p.A.
Via Madonna di Campagna 123 - 06083 Bastia Umbra PG - Italy
T. +39 075 801 71 • F. +39 075 800 09 00 • E. customerservice@isaitaly.com
www.isaitaly.com • www.hizone.it

428001127000
2019-11

Manuale uso e manutenzione	IT	3
Use and maintenance manuale	EN	55
Manuale d’ emploi et de maintenance	FR	107
Bedienungs-und Wartungsanleitung	DE	159
Manual de uso y mantenimiento	ES	211

1.	**NOTE / AVVERTENZE**	**5**
2.	**COSTRUTTORE**	**11**
3.	**CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA**	**11**
4.	**IDENTIFICAZIONE APPARECCHIATURA**	**12**
5.	**COMPOSIZIONE**	**13**
6.	**UTILIZZO**	**13**
7.	**LIMITI DI CARICO**	**13**
8.	**SICUREZZA**	**14**
8.1	SICUREZZE PRESENTI	14
8.2	PROTEZIONI FISSE	14
8.3	SEZIONAMENTO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	14
8.4	GUASTI CIRCUITALI	14
8.5	TARGHE MONITORIE (LADDOVE PRESENTI)	14
8.6	CADUTA DI OGGETTI	14
8.7	FREDDO	14
8.8	SICUREZZA ALIMENTARE (PRODOTTI CONFEZIONATI)	14
9.	**RISCHI RESIDUI**	**15**
9.1	RISCHI DA CONTATTO CON PARTI IN TENSIONE	15
9.2	INCENDIO	15
9.3	ATMOSFERA ESPLOSIVA	15
9.4	SCIVOLAMENTO	15
9.5	INCIAMPO	15
10.	**SMALTIMENTO MATERIALI ESAUSTI**	**16**
11.	**INSTALLAZIONE**	**17**
11.1	DISIMBALLO	17
11.2	STOCCAGGIO	19
11.3	MOVIMENTAZIONE	19
11.4	CONDIZIONI AMBIENTALI	19
11.5	COLLEGAMENTO ELETTRICO	19
11.6	COLLEGAMENTO RACCORDO IDRAULICO SCARICO ACQUA DI PULIZIA	19
11.7	INSTALLAZIONE A PARETE	20
11.8	LIVELLAMENTO	21
11.9	INSTALLAZIONE VASCHETTA RACCOLTA ACQUA DI CONDENSA	22
11.10	INSTALLAZIONE ZOCCOLO (OPTIONAL)	23
11.11	ALLESTIMENTI GOURMET	24
11.11.1	KIT GUIDE RIPIANO INOX	24
11.11.2	KIT GUIDE CONVERTIBILE (GN 2/1)	25
11.11.3	KIT GUIDE CONVERTIBILE (EN 60x40))	26
11.11.4	KIT GUIDE ANTIROVESCIAMENTO (GN 2/1)	27
12.	**MANUTENZIONE**	**28**
13.	**GUASTI - ASSISTENZA TECNICA**	**29**
14.	**SPECIFICHE TECNICHE - GOURMET**	**31**
	SPECIFICHE TECNICHE - EXPO WINE	**32**
14.1	CARICHI RIPIANI	33
14.2	APERTURA / CHIUSURA PORTA	34
15.	**PANNELLO DI CONTROLLO**	**35**
15.1	PANNELLO DI CONTROLLO GOURMET	36
15.2	PANNELLO DI CONTROLLO EXPO WINE	39
16.	**ILLUMINAZIONE -** TUNABLE	**41**
16.1	INSTALLAZIONE APP SUL DISPOSITIVO	41
16.2	SEQUENZA DI AVVIO DELL' APPLICAZIONE	42
16.3	ABBINAMENTO DISPOSITIVO ALL' APPLICAZIONE **Bluedimmer**	42
17.	**PULIZIA**	**44**
17.1	INTERNA	44
17.2	UNITA' CONDENSATRICE	45
17.3	VASCHETTA RACCOLTA ACQUA DI SBRINAMENTO (SE PRESENTE)	46
18.	**SPEGNIMENTO PROLUNGATO DELL' APPARECCHIATURA**	**46**

SCHEMA ELETTRICO	
412100985000	47
412100986000	48
412100987000	51

Nel manuale sono utilizzati alcuni simboli per richiamare l'attenzione del lettore e mettere in evidenza alcuni aspetti particolarmente importanti della trattazione. La seguente tabella descrive il significato dei diversi simboli utilizzati.

	Leggere il manuale
	Pericolo: parti elettriche sotto tensione
	Attenzione / pericolo
	Informazioni
	Osservazione visiva
	Pericolo: scivolamento
	Pericolo: inciampo
	Messa a terra
	Uso di indumenti protettivi
	Richiesta di manutenzioni o operazioni che devono essere compiute da personale qualificato o centro di assistenza tecnica
	Informazione importante
	Operazioni che devono essere compiute da due persone
	Note / avvertenze
	Smaltimento rifiuti
	Materiali riciclabili

1. NOTE / AVVERTENZE

NOTA
Il contenuto del presente manuale è di natura tecnica e di proprietà di **ISA** è vietato riprodurre, divulgare o modificare interamente o parzialmente il suo contenuto senza autorizzazione scritta. La società proprietaria tutela i propri diritti a norma di legge.

Il manuale e il certificato di conformità, sono parte integrante dell' apparecchiatura e deve accompagnarla sempre in ogni suo spostamento o rivendita. È compito dell'utilizzatore mantenere tale documentazione integra, per permetterne la consultazione, durante tutto l'arco di vita della apparecchiatura stessa. Conservare con cura il presente manuale e fare in modo che sia sempre disponibile in prossimità della apparecchiatura. In caso di smarrimento o distruzione è possibile richiederne una copia a **ISA** specificando esattamente modello, matricola e anno di produzione. Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della fornitura, la ditta scrivente si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica ritenga utile, senza per questo dover aggiornare manuali e impianti relativi a lotti di produzione precedenti.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

Riferitevi sempre al presente manuale prima di compiere qualsiasi operazione. Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento disconnettere l' apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Interventi su parti elettriche, elettroniche o componenti dell'impianto frigorifero devono essere eseguiti da personale specializzato, nel pieno rispetto delle norme vigenti.

La Società non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a persone, animali o al prodotto conservato in caso di:

- Uso improprio dell' apparecchiatura o uso da parte di personale non idoneo o autorizzato.
- Non rispetto delle norme vigenti.
- Installazione non corretta e/o difetti di alimentazione.
- Inosservanza del presente Manuale.
- Inosservanza del programma manutenzione.
- Modifiche non autorizzate.
- Installazione nell' apparecchiatura di pezzi di ricambio non originali.
- Installazione e utilizzo dell' apparecchiatura per scopi diversi da quelli che ne hanno caratterizzato la progettazione e la vendita.
- Manomissione o danneggiamento del cavo di alimentazione.

IT

1. NOTE / AVVERTENZE

La responsabilità dell'applicazione delle prescrizioni di sicurezza riportate nel seguito è a carico del personale tecnico responsabile delle attività previste sulla apparecchiatura, il quale deve accertarsi che il personale autorizzato:

- Sia qualificato a svolgere l'attività richiesta.
- Conosca e osservi scrupolosamente le prescrizioni contenute in questo documento.
- Conosca ed applichi le norme di sicurezza di carattere generale applicabili alla apparecchiatura.

L' acquirente deve provvedere a istruire il personale utilizzatore sui rischi, sui dispositivi di sicurezza e sulle regole generali in tema di antinfortunistica previste dalla legislazione del paese dove l' apparecchiatura è installata. Gli utilizzatori /operatori devono essere a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche dell' apparecchiatura. Devono inoltre aver letto integralmente il presente manuale. Gli interventi di manutenzione devono essere effettuati da operatori qualificati dopo aver predisposto opportunamente l' apparecchiatura.

PERICOLO
La manomissione o sostituzione non autorizzata di una o più parti dell' apparecchiatura, l'adozione di accessori che modificano l'uso dello stesso e l'impiego di materiali di ricambio diversi da quelli consigliati, possono divenire causa di rischi di infortunio.

PERICOLO
Qualsiasi intervento effettuato sull' apparecchiatura richiede assolutamente il distacco della presa di corrente e comunque nessuna protezione (griglia a filo, carter) va rimossa da parte di personale non qualificato; evitare assolutamente di far funzionare la apparecchiatura con tali protezione rimosse. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione o sostituzione, scollegare l' apparecchiatura dalla rete elettrica distaccando la spina di alimentazione. Durante tali operazioni l' operatore deve potersi assicurare che la spina rimanga scollegata.

NOTA
Per non compromettere funzionalità e sicurezza dell' apparecchiatura, le attività di installazione e manutenzione particolarmente complessa non sono documentate nel presente manuale e sono eseguite a cura di tecnici specializzati della ditta scrivente.

Non usare mai apparecchi elettrici nell'interno di questo apparecchio. Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal costruttore. Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura da incasso. Non danneggiare il circuito refrigerante.

Livello di pressione sonora di emissione ponderato A è inferiore a 70 dB(A).

1. NOTE / AVVERTENZE

PERICOLO DI ESPLOSIONE
Non conservare nell' apparecchio prodotti contenenti propellenti gassosi combustibili e sostanze esplosive.

ISA impiega materiali della migliore qualità e la loro introduzione in azienda, lo stoccaggio e l'impiego in produzione è costantemente controllato per garantire l'assenza di danni, deterioramenti e malfunzionamenti. Tutti gli elementi costruttivi sono stati progettati e realizzati tali da garantire un elevato standard di sicurezza e affidabilità. Tutte le apparecchiature sono sottoposte ad un rigido collaudo prima della consegna, ciò nonostante va ricordato che il buon rendimento nel tempo del prodotto acquistato dipende dal corretto uso e da una adeguata manutenzione. Nel presente manuale sono riportate le indicazioni necessarie per mantenere inalterate le caratteristiche estetiche e funzionali della apparecchiatura.

Il Manuale di Uso e Manutenzione contiene le informazioni necessarie alla comprensione delle modalità di funzionamento dell' apparecchiatura e del corretto utilizzo della stessa, in particolare: la descrizione tecnica dei vari gruppi funzionali, dotazioni e sistemi di sicurezza, funzionamento, uso della strumentazione e l'interpretazione delle eventuali segnalazioni di diagnostica, principali procedure e informazioni relative agli interventi di manutenzione ordinaria. Per un corretto uso dell' apparecchiatura si presuppone che l'ambiente di lavoro sia adeguato alle vigenti normative in fatto di sicurezza e igiene.

Le prescrizioni, indicazioni, norme e note di sicurezza descritte nei vari capitoli del presente manuale hanno lo scopo di definire una serie di comportamenti e obblighi ai quali attenersi nell'eseguire le varie attività, per operare in condizioni di sicurezza per il personale per le attrezzature e per l'ambiente circostante.

Le norme di sicurezza riportate sono rivolte a tutto il personale autorizzato, istruito e delegato a eseguire le attività di:

- Trasporto
- Installazione
- Funzionamento
- Gestione
- Manutenzione
- Pulizia
- Messa fuori servizio
- Smaltimento

ATTENZIONE
La lettura seppur esaustiva, del presente manuale non puo' in nessun caso sostituire un' adeguata esperienza dell'utilizzatore, costituendo dunque solo un utile promemoria delle caratteristiche tecniche e delle principali operazioni da compiere.

IT

1. NOTE / AVVERTENZE

AVVERTENZA
Si fa obbligo agli istallatori ed agli utilizzatori di leggere e comprendere tutte le istruzioni qui contenute prima di qualsiasi operazione sull' apparecchiatura.

ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE

L'acquirente deve provvedere affinché il personale addetto all'uso dell' apparecchiatura e il tecnico di manutenzione siano istruiti e addestrati opportunamente. A tale scopo il costruttore si rende disponibile per consigli, chiarimenti e quant' altro affinché l'operatore ed i tecnici facciano corretto uso dell' apparecchiatura. Per la sicurezza dell'operatore i dispositivi dell' apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficenza. A tale riguardo il presente manuale ha lo scopo di illustrare l'utilizzo e la manutenzione dell' apparecchiatura e l'operatore ha la responsabilità e il dovere di rispettarlo scrupolosamente.

La mancata osservanza delle norme di sicurezza può causare lesioni al personale e danneggiare i componenti e l'unità di controllo dell' apparecchiatura. L' utilizzatore può, in qualsiasi momento, contattare il rivenditore per richiedere ulteriori informazioni oltre a quelle qui contenute, nonché segnalare proposte di miglioramento.

Prima della consegna al cliente è indispensabile che il personale tecnico specializzato verifichi il corretto funzionamento dell' apparecchiatura onde poterne ottenere il massimo rendimento.

1. NOTE / AVVERTENZE

REFRIGERANTI

R744

Il refrigerante **R744** è un gas compatibile con l'ambiente. Fare molta attenzione durante il trasporto, l'installazione dell'apparecchio e la rottamazione a non danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

IN CASO DI DANNI:
Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione. Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti. Spegnere l'apparecchio, estrarre la spina di alimentazione. **Informare il servizio assistenza clienti**.

ATTENZIONE
Il sistema refrigerante è ad Alta Pressione. Non manomettere il sistema, ma chiamare un tecnico specializzato e qualificato prima dello smontaggio.

ATTENZIONE
La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato.

R290

Il refrigerante **R290** è un gas compatibile con l'ambiente, ma **altamente infiammabile**. Fare molta attenzione durante il trasporto, l'installazione dell'apparecchio e la rottamazione a non danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

IN CASO DI DANNI:
Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione. Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti. Spegnere l'apparecchio, estrarre la spina di alimentazione. Informare il servizio assistenza clienti. Quanto più refrigerante contiene un apparecchio, tanto più grande deve essere l'ambiente nel quale si trova l'apparecchio. In ambienti troppo piccoli, in caso di fuga si può formare una miscela infiammabile d'aria e gas. **Il volume della stanza dove si trova l'apparecchio deve essere di almeno 19 m³ per ogni impianto refrigerante presente.**

ATTENZIONE
La manutenzione deve essere eseguita da personale tecnico addestrato ed abilitato per interventi su refrigeranti infiamabili.

IT

1. NOTE / AVVERTENZE

REFRIGERANTI

R600a

Il refrigerante **R600a** è un gas compatibile con l'ambiente, ma **altamente infiammabile**. Fare molta attenzione durante il trasporto, l'installazione dell'apparecchio e la rottamazione a non danneggiare i tubi del circuito refrigerante.

IN CASO DI DANNI:
Tenere lontano dall'apparecchio fiamma o fonti di accensione. Ventilare bene l'ambiente per alcuni minuti. Spegnere l'apparecchio, estrarre la spina di alimentazione. Informare il servizio assistenza clienti. Quanto più refrigerante contiene un apparecchio, tanto più grande deve essere l'ambiente nel quale si trova l'apparecchio. In ambienti troppo piccoli, in caso di fuga si può formare una miscela infiammabile d'aria e gas. **Il volume della stanza dove si trova l'apparecchio deve essere di almeno 17 m³ per ogni impianto refrigerante presente.**

ATTENZIONE
La manutenzione deve essere eseguita da personale tecnico addestrato ed abilitato per interventi su refrigeranti infiamabili.

2. COSTRUTTORE

ISA S.p.A.

Via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra PG - Italy
T. +39 075 801 71
F. +39 075 800 09 00
E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

3. CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

Il venditore garantisce le proprie apparecchiature per la durata di 12 (dodici) mesi dalla consegna.
La garanzia comprende la riparazione o la sostituzione delle parti eventualmente difettose per fabbricazione o montaggio previa comunicazione scritta del numero di matricola e della data di installazione dell' apparecchiatura.
Non rientrano nella garanzia tutti i difetti imputabili a:

- Non corretto utilizzo dell' apparecchiatura.
- Non corretto allacciamento alla rete elettrica.
- Normale usura dei componenti (come ad esempio la rottura dei compressori, delle lampade neon/led, etc.) se non dovute a difetti di fabbricazione.
- Le chiamate per l'installazione, le istruzioni tecniche, le regolazioni, la pulizia del condensatore.

Il riscontro da parte di tecnici autorizzati dal venditore di componenti manomessi, di riparazioni non autorizzate, di uso improprio dell' apparecchiatura, produrrà la decadenza della garanzia stessa.
Le spedizioni relative a componenti in garanzia saranno effettuate esclusivamente in porto assegnato.
Eventuali danni dell' apparecchiatura rilevati al momento della consegna imputabili al trasporto, dovranno essere annotati sullo stesso documento di accompagnamento per il risarcimento dei danni da parte del vettore.
Il venditore non risponde in alcun caso di danni al prodotto conservato causati da avaria dell' apparecchiatura.

IT

4. IDENTIFICAZIONE DELL' APPARECCHIATURA

Localizzate la targhetta apposta alla macchina per rilevare i dati tecnici.
Verificate il modello della macchina e la tensione di alimentazione prima di compiere qualsiasi operazione.
Se rilevate delle discordanze contattate subito il costruttore o l'azienda che ha effettuato la fornitura.

1	IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ RESPONSABILE DEL PRODOTTO
2	MARCHI DI CONFORMITÀ
3	TIPOLOGIA
4	DENOMINAZIONE MODELLO
5	ARTICOLO
6	DATA DI PRODUZIONE
7	ORDINE DI PRODUZIONE
8	ORDINE CLIENTE
9	CLASSE PRODOTTO
10	MATRICOLA
11	MATRICOLA DI PROPRIETÀ
12	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE
13	FREQUENZA DI ALIMENTAZIONE
14	VALORE FUSIBILE
15	POTENZA LAMPADE
16	ASSORBIMENTO RESISTENZE ELETTRICHE
17	POTENZA NOMINALE A REGIME
18	POTENZA IN SBRINAMENTO
19	PRESSIONE MINIMA
20	PRESSIONE MASSIMA
21	CLASSE DI SICUREZZA
22	CORRENTE NOMINALE
23	CORRENTE IN SBRINAMENTO
24	CARICO RIPIANI
25	CARICO VASCA
26	TIPO DI REFRIGERANTE
27	PESO DI REFRIGERANTE
28	VOLUME LORDO
29	AGENTE ESPANDENTE ISOLAMENTO
30	MARCHIATURA RAEE

5. COMPOSIZIONE

L' apparecchiatura è costituita da un unico mobile sul quale sono assemblati tutti i dispositivi funzionali necessari a renderla un prodotto professionale ed efficiente per la sua destinazione d'uso.

L' apparechiatura è costituita da:

- Impianto frigorifero a refrigerazione ventilata
- Unità condensatrice a bordo
- Impianto elettrico
- Quadro comandi elettronico
- Struttura monolitica coibentata in poliuretano ecologico
- Illuminazione led
- Ripiani regolabili in altezza
- Valvola di decompressione
- Vaschetta raccolta acqua di pulizia
- Chiusura con porta a ritorno automatico
- Piedini regolabili in altezza

6. UTILIZZO

La presente apparecchiatura è adibita esclusivamente per:

GOURMET:

TN **CONSERVAZIONE REFRIGERATA DI PRODOTTI FRESCHI**

TB **CONSERVAZIONE REFRIGERATA DI GELATI PRECONFEZIONATI E/O SURGELATI**

EXPO WINE:

TN **ESPOSIZIONE REFRIGERATA DI VINI**

Il produttore non risponde dei danni provocati a persone, cose o all' apparecchiatura stessa dovuti all' esposizione di prodotti diversi da quanto sopra specificato.

L' APPARECCHIATURA E' DESTINATA A UN USO PROFESSIONALE

Utilizzi non consentiti:
Esposizione e/o conservazione di prodotti non alimentari (chimici, farmaceutici, etc).

7. LIMITI DI CARICO

La presente apparecchiatura è adibita esclusivamente per:

ATTENZIONE

E' fondamentale non superare i limiti di carico indicati al fine di non alterare la circolazione corretta di aria ed evitare così una temperatura del prodotto piu' elevata. I limiti indicati si riferiscono a un carico statico ed uniformemente ripartito. Sono quindi esclusi sovraccarichi dinamici dovuti a operazioni di caricamento violente, che vanno assolutamente evitate per motivi di sicurezza.

IT

8. SICUREZZA

L' Apparecchiatura è provvista di dispositivi di sicurezza. L'acquirente deve provvedere a istruire il personale utilizzatore sui rischi, sui dispositivi di sicurezza e sulle regole generali in tema di antinfortunistica previste dalla legislazione del paese dove l' apparecchiatura è installata. Gli utilizzatori/operatori devono essere a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche dell' apparecchiatura. Devono inoltre aver letto integralmente il presente manuale.

8.1 SICUREZZE PRESENTI

Dispositivi il cui funzionamento impedisce il verificarsi di situazioni a rischio in condizioni di funzionamento (es. fusibili, pressostati, protezioni, magnetotermici, etc).

8.2 PROTEZIONI FISSE

Le protezioni di tipo fisso sono costituite da ripari perimetrali fissi i quali hanno funzione di impedire l'accesso a parti interne dell' apparecchiatura.

PERICOLO
E' assolutamente vietato riavviare l' apparecchiatura in seguito a manutenzione senza ripristinare correttamente le pannellature.

OSSERVAZIONE VISIVA
Periodicamente verificare l' integrità dei ripari fissi ed i relativi fissaggi alla struttura con particolare attenzione ai pannelli di protezione.

8.3 SEZIONAMENTO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo sull' apparecchiatura o parte di essa è necessario sezionarne le energie che la alimentano.

PERICOLO
In caso di interventi di manutenzione in cui l'operatore non sia in grado di impedire l'eventuale chiusura accidentale del circuito da parte di altri, di scollegare totalmente l' apparecchiatura dalla rete elettrica.

8.4 GUASTI CIRCUITALI

A causa di possibili guasti, i circuiti di sicurezza, possono perdere parte della loro efficacia con relativo abbassamento del livello di sicurezza. Effettuare verifiche periodiche dello stato di funzionamento dei dispositivi di sicurezza presenti.

8.5 TARGHE MONITORIE (LADDOVE PRESENTI)

L' apparecchiatura è dotata di targhe monitorie di pericolo, avvertenza e obbligo definite in accordo alla normativa relativa ai simboli grafici da utilizzare sugli impianti. Le targhe in oggetto si trovano in posizione ben visibile.

ATTENZIONE
È assolutamente vietato asportare le targhe monitorie presenti sull' apparecchiatura.
L'utente e' tenuto a sostituire le targhe monitorie che in seguito a usura risultino illeggibili.

8.6 CADUTA DI OGGETTI

Il posizionamento degli apparati espositivi (laddove presenti) dell' apparecchiatura (come ripiani, aste e ganci etc) nonché il caricamento dei prodotti sugli stessi possono essere fonte di potenziali pericoli se effettuati in modo non corretto. Attenersi alle istruzioni di posizionamento descritte nel presente Manuale; prima di caricare i prodotti, verificare il corretto aggancio di mensole, ganci etc. Rispettare i limiti di carico massimo. Evitare di posizionare su ripiani inclinati prodotti se non sono trattenuti dagli appositi ferma-merce.

8.7 FREDDO

Durante diverse operazioni da effettuare sull' apparecchiatura, come la pulizia o il caricamento merce, è necessario maneggiare prodotti e/o particolari del banco a bassa temperatura, con rischio di malesseri "a frigore" per gli operatori e/o di scivolamento accidentale. Attenersi alle prescrizioni di sicurezza del luogo; in particolare, utilizzare sempre idonei DPI (guanti in particolare).

8.8 SICUREZZA ALIMENTARE (PRODOTTI CONFEZIONATI)

Nell'esposizione di prodotti confezionati non è previsto il contatto diretto tra prodotti alimentari e superfici espositive, tuttavia in caso di rottura accidentale della confezione di un prodotto per un periodo sufficientemente prolungato potrebbe verificarsi un inquinamento del prodotto stesso; in tal caso attenersi scrupolosamente alle disposizioni d'uso dell' apparecchiatura (rimuovere la confezione danneggiata dall' esposizione e ripulire con prodotti specifici).

9. RISCHI RESIDUI

In fase di progetto sono state valutate tutte le zone o parti a rischio e sono state di conseguenza prese tutte le precauzioni necessarie per evitare rischi alle persone e danni all' apparecchiatura.

ATTENZIONE
Verificare periodicamente il funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza.
Non smontare le protezioni di tipo fisso.
Non introdurre oggetti o attrezzi estranei nell' area di operazione e di lavoro.

Tuttavia pur essendo l' apparecchiatura dotata di sistemi di sicurezza predisposti, permangono alcuni rischi non eliminabili ma riducibili mediante azioni correttive da parte dell' utilizzatore finale e da corrette modalità operative. Di seguito è riportato un riepilogo dei rischi che permangono nell' apparecchiatura nelle fasi di:

Funzionamento normale.
Regolazione e messa a punto.
Manutenzione.
Pulizia.

9.1 RISCHI DA CONTATTO CON PARTI IN TENSIONE

Rischio di rottura o danneggiamento, con possibile abbassamento del livello di sicurezza, dei componenti elettrici dell' apparecchiatura in seguito a corto circuito.
Prima di inserire l'alimentazione elettrica assicurarsi che non vi siano interventi manutentivi in corso.

ATTENZIONE
Prima di effettuare l'allacciamento verificare che la corrente di c.c. nel punto di installazione non sia superiore a quella indicata sugli interruttori di protezione presenti nel quadro elettrico, in caso contrario l'utilizzatore è obbligato a prevedere degli appositi dispositivi limitatori. È severamente vietato effettuare qualsiasi tipo di modifica elettrica per non creare pericoli aggiuntivi e rischi conseguenti non previsti.

9.2 INCENDIO

PERICOLO
In caso di incendio provvedere sempre a disinserire immediatamente l' interruttore generale della linea principale di alimentazione.

9.3 ATMOSFERA ESPLOSIVA

L' apparecchiatura non può essere posizionata in aree a rischio esplosione classificate in accordo alla direttiva 1999/92/CE come:

Zona 0
Area in cui è presente in permanenza o per lunghi periodi o frequentemente un' atmosfera esplosiva consistente in una miscela di aria e di sostanze infiammabili sotto forma di gas, vapore o nebbia.

Zona 1
Area in cui la formazione di un' atmosfera esplosiva, consistente in una miscela di aria e di sostanze infiammabili sotto forma di gas, vapori o nebbia è probabile che avvenga occasionalmente durante le normali attività.

Zona 20
Area in cui è presente in permanenza o per lunghi periodi o frequentemente un' atmosfera esplosiva sotto forma di nube di polvere combustibile nell' aria.

Zona 21
Area in cui la formazione di un' atmosfera esplosiva sotto forma di nube di polvere combustibile nell' aria è probabile che avvenga occasionalmente durante le normali attività.

9.4 SCIVOLAMENTO

PERICOLO
Eventuali perdite di liquido nelle zone circostanti la apparecchiatura possono causare lo scivolamento del personale. Verificare che non ci siano perdite e mantenere tali zone sempre pulite.

9.5 INCIAMPO

PERICOLO
Il deposito disordinato di materiale in genere può costituire pericolo d'inciampo e limitazione parziale o totale delle vie di fuga in caso di necessità. Garantire luoghi operativi, di transito e vie di fuga liberi da ostacoli e conformi alle normative vigenti.

IT

10. SMALTIMENTO MATERIALI ESAUSTI

L' apparecchiatura, nel suo normale funzionamento non comporta contaminazione ambientale. A fine vita, oppure in ogni caso in cui sia necessario metterlo definitivamente fuori servizio, si raccomandano le seguenti procedure:

SMALTIMENTO (UTILIZZATORE)

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PROCEDURE PER LO SMALTIMENTO e RICICLAGGIO A FINE CICLO VITA DELL' APPARECCHIATURA (ENTI AUTORIZZATI)

- Spegnere l' apparecchiatura e staccare la spina di alimentazione.
- Rimuovere le lampade (se installate) e smaltirle in separata sede.
- Rimuovere le centraline e le schede elettroniche e smaltirle in separata sede.
- Smontare tutte le parti indipendenti (griglie, carter, profili, ecc) e separarli per caratteristiche omogenee di materiale, al fine di accedere agli scambiatori di calore, alle tubazione, ai cavi ecc. facendo attenzione a non danneggiare il circuito frigorifero.
- Smontare tutte le parti mobili (porte, chiusure scorrevoli, vetri, ecc) dividere i differenti materiali per caratteristiche omogenee.
- Verificare il tipo di refrigerante sulla targhetta posta all'interno del banco; estrarre il refrigerante e smaltirlo attraverso i servizi autorizzati.
- Scollegare l'evaporatore, il condensatore, il compressore, le tubazioni e i ventilatori; essendo i tubi costituiti da rame, alluminio, acciaio, plastica vanno smaltiti separatamente.
- Rimosse tutte le carenature e i vari componenti dalla scocca, provvedere a separare le diverse tipologie di materiale che le compongono (plastica, lamiere, poliuretano, rame, ecc) e raccogliere per caratteristiche omogenee.

Tutti i materiali riciclabili e i rifiuti devono essere trattati e riciclati in modo professionale e conformemente alle direttive del paese in oggetto. L'azienda incaricata del riciclaggio deve essere registrata e certificata come servizio di smaltimento rifiuti in base alle specifiche direttive del paese in oggetto.

ATTENZIONE
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. Si rammenta l'osservanza delle leggi vigenti in materia di smaltimento di liquido refrigerante e di oli minerali.

IMPORTANTE
Nel caso in cui non fosse presente sull' apparecchiatura il simbolo del cassonetto barrato, significa che lo smaltimento del prodotto stesso non e' a carico del produttore; in tal caso valgono sempre le norme vigenti sullo smaltimento dei rifiuti, ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto

INFORMAZIONE SUPPLEMENTARE
Maggiori informazioni sulle modalita' di smaltimento di liquido refrigerante e di oli ed altre sostanze possono essere reperite sulla scheda di sicurezza delle sostanze stesse. Ai fini dello smaltimento degli assiemi schiumati si rammenta che le schiume poliuretaniche impiegate sono CFC, HFC e HCFC free.

11. INSTALLAZIONE

11.1 DISIMBALLO

Liberare l' apparecchiatura dall'imballo togliendo le viti che la bloccano al pallet. Tutti i materiali dell'imballo sono reciclabili da smaltire in accordo alle disposizioni legislative locali, abbiate cura di distruggere i sacchetti in "plastica" per evitare che costituiscano fonte di pericolo (soffocamento) per i giochi dei bambini.

IT

11. INSTALLAZIONE

11.1 DISIMBALLO

2

	Min.	Max
A	–	–
B	–	500
H	60	

3

11. INSTALLAZIONE

11.2 STOCCAGGIO

L' apparecchiatura, corredata o meno del proprio imballo, deve essere stoccata con cura all' interno di magazzini o locali al riparo da intemperie, agenti atmosferici e dall' esposizione diretta dei raggi del sole ad una temperatuta compresa tra 0 e +40 °C.

11.3 MOVIMENTAZIONE

La movimentazione dell' apparecchiatura va effettuata esclusivamente mediante carrello elevatore di potenza adeguata al peso dello stesso e manovrata da personale qualificato: durante tale operazione l' apparecchiatura deve tassativamente essere posizionata sull'apposito pallet fornito in dotazione.

11.4 CONDIZIONI AMBIENTALI

ATTENZIONE
Per l'installazione è idoneo un ambiente asciutto, ventilabile. E' necessario che il gruppo compressore / condensatore sia in condizioni di libero scambio d' aria; pertanto le zone di aerazione non devono essere ostruite da scatole o altro. Posizionare l' apparecchiatura lontano da fonti di calore (radiatori, stufe di ogni tipo, etc.) e lontano dall' influenza di continui movimenti d' aria (causati ad esempio da ventilatori, bocchette dell' aria condizionata etc.). Se è inevitabile l'installazione accanto ad una fonte di calore, utilizzare un idoneo pannello isolante. Evitare inoltre l' esposizione all'irradiazione solare diretta; tutto ciò causa elevazione della temperatura all' interno del vano refrigerato con negative conseguenze sul funzionamento e sul consumo di energia. L' apparecchiatura non può essere usata all' aria aperta e non può essere esposta alla pioggia.

11.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE
Controllare che la tensione di rete sia corrispondente a quella riportata sulla targhetta di identificazione dell' apparecchiatura e che la potenza richiesta sia adeguata. Verificare al punto di presa che la tensione di alimentazione sia quella nominale (±10%) all' avviamento del compressore. Si richiede il collegamento diretto della spina alla presa di alimentazione elettrica; è vietato il collegamento della spina alla presa di alimentazione tramite derivazioni multiple o adattatori. La presa di alimentazione dell' impianto deve essere munita di un dispositivo di disconnessione dalla rete di alimentazione (dimensionato al carico e conforme alle normative vigenti) che garantisca la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensioni III (3) e quindi che assicuri la protezione dei circuiti contro i guasti di terra, i sovraccarichi e i cortocircuiti. Non posizionare il cavo di collegamento in un punto di passaggio.

ATTENZIONE
Si ricorda che la **messa a terra** è necessaria ed **obbligatoria a termini di legge**.

11.6 COLLEGAMENTO RACCORDO IDRAULICO SCARICO ACQUA DI PULIZIA

ATTENZIONE
Qualora si volesse far defluire l' acqua di pulizia al di fuori della vaschetta predisposta si può collegare idraulicamente un tubo di scarico come sotto indicato:

IT

11. INSTALLAZIONE

11.7 INSTALLAZIONE A PARETE

ATTENZIONE
E' fondamentale rispettare le distanze indicate (mm) per una corretta installazione dell' apparecchitura.

FREE-STANDING

BUILT-IN

11. INSTALLAZIONE

11.8 LIVELLAMENTO

PIEDINI REGOLABILI

ATTENZIONE
L' apparecchiatura è allestita con piedini regolabili in altezza per la stabilizzazione a pavimento; è **assolutamente necessario** dopo il posizionamento livellare manualmente l' apparecchiatura a pavimento.

1

ATTENZIONE

I piedini devono essere regolati in modo da avere 150 mm di altezza da terra minimi obbligatori per poter installare lo zoccolo.

IT

11. INSTALLAZIONE

11.9 INSTALLAZIONE VASCHETTA RACCOLTA ACQUA DI PULIZIA

1

2

11. INSTALLAZIONE

11.10 INSTALLAZIONE ZOCCOLO (OPTIONAL)

1

A

ATTENZIONE
I piedini devono essere regolati in modo da avere **150 mm** di altezza da terra minimi **obbligatori** per poter installare lo zoccolo.

2

ATTENZIONE

VITE DI REGOLAZIONE
Dopo averlo installato, lo zoccolo deve essere regolato in altezza fino a contatto con il fondo inferiore del banco per la sua stabilità.

IT

11.11 ALLESTIMENTI GOURMET

11.11.1 KIT GUIDE RIPIANO INOX

11.11 ALLESTIMENTI GOURMET

11.11.2 KIT GUIDE CONVERTIBILE (GN 2/1)

IT

11.11 ALLESTIMENTI GOURMET

11.11.3 KIT GUIDE CONVERTIBILE (EN 60x40)

11.11 ALLESTIMENTI GOURMET

11.11.4 KIT GUIDE ANTIROVESCIAMENTO (GN 2/1)

IT

12. MANUTENZIONE

Il **Responsabile dell' apparecchiatura** ha il dovere di controllare e rispettare le cadenze della manutenzione nella tabella sottoindicata chiamando quando indicato il servizio di **Assistenza Tecnica** autorizzato.

OPERAZIONE	FREQUENZA						PERSONALE AUTORIZZATO
	In funzione dell' Uso e della Necessità	Mensile	Semestrale	Annuale	ORDINARIA	STRAORDINARIA	
PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE	●				●		**UTILIZZATORE**
PULIZIA DELLE PARTI INTERNE ACCESSIBILI (senza uso di utensili)	●				●		
CONTROLLO CAVO DI ALIMENTAZIONE, SPINE E/O PRESE ELETTRICHE			●		●		
CONTROLLO INTEGRITÀ GUARNIZIONI DI TENUTA		●			●		
PULIZIA FILTRO UNITA' CONDENSATRICE (qualora presente)			●		●		
PULIZIA VASCHETTA RACCOLTA ACQUA DI SBRINAMENTO	●				●		**ASSISTENZA TECNICA**
PULIZIA VASCHETTA RACCOLTA ACQUA DI PULIZIA (Interno vasca - qualora presente)	●				●		
PULIZIA CONDENSATORE	●			●	●		
CONTROLLO LIVELLO OLIO COMPRESSORE (qualora presente)					●		
SCARICO DRENAGGIO SERBATOIO ARIA (qualora presente)			●		●		
CONTROLLO COLLEGAMENTI PNEUMATICI (qualora presenti)			●		●		
CONTROLLO INTEGRITÀ TUBAZIONI IMPIANTO FRIGO			●		●		
ISPEZIONE DEI CAVI E CONNESSIONI INTERNE DI POTENZA			●		●		
PULIZIA SPUGNE ASCIUGA CONDENSA (qualora presenti)			●		●		
SOSTITUZIONE LAMPADE / LED (qualora presenti)						●	
SOSTITUZIONE PANNELLO DI CONTROLLO (centralina elettronica - termostato - etc)						●	
SOSTITUZIONE CAVO DI ALIMENTAZIONE, SPINE E/O PRESE ELETTRICHE						●	

ATTENZIONE

Dopo ogni manutenzione devono essere **obbligatoriamente** eseguiti i test elettrici di sicurezza in accordo alla norma CEI EN 50106.

13. GUASTI - ASSISTENZA TECNICA

In caso di incerto o mancato funzionamento, **prima di richiedere l'intervento del servizio di Assistenza Tecnica** eseguire i seguenti controlli:

UTILIZZATORE

	CAUSA	SOLUZIONE
L' APPARECCHIATURA NON FUNZIONA	Fusibile di protezione interrotto	Trovare preventivamente la causa dell'intervento dell'interruttore, solo dopo reinserire il fusibile nuovo.
	Interruttore generale aperto	Chiudere l'interruttore generale.
	Spina non inserita	Inserire spina.
	Black-out elettrico	Se il black-out dovesse protrarsi a lungo, trasferire il prodotto in un conservatore refrigerato appropriato.
LA TEMPERATURA NON E' SUFFICIENTEMENTE BASSA	Evaporatore / i completamente ostruito / i da ghiaccio	Effettuare uno sbrinamento supplementare.
	Errata impostazione temperatura	Impostare la temperatura appropriata.
	Apparecchiatura investita da correnti d'aria o esposta ad insolazione diretta o riflessa	Eliminare le correnti d'aria ed evitare in ogni modo i raggi diretti o riflessi del sole.
	Insufficiente portata di aria di raffreddamento al condensatore	Rimuovere tutto ciò che sia di ostacolo alla sufficiente circolazione di aria attraverso il condensatore (fogli di carta, cartoni, griglie insufficientemente asolate, etc.).
IL COMPRESSORE NON ENTRA IN FUNZIONE O FUNZIONA PER BREVISSIMI PERIODI	Assenza di alimentazione elettrica dell'apparecchiatura	Verificare se presente black-out. Chiudere i vari interruttori sulla linea di alimentazione.
	Tensione di alimentazione troppo bassa	Verificare che la tensione di rete ai capi del cavo di alimentazione corrisponda al valore nominale 220V +/- 10%.
	Temperatura impostata troppo alta	Se la temperatura impostata è superiore a quella dell'aria nel vano esposizione il compressore non entra in funzione. Impostare la temperatura più opportuna se quella attuale non è sufficientemente bassa.

ASSISTENZA TECNICA

	CAUSA	SOLUZIONE
LA TEMPERATURA NON E' SUFFICIENTEMENTE BASSA	Ventilatori interni non funzionanti o ventole danneggiate	Sostituire i ventilatori / ventole.
	Termostato / Centralina elettronica non efficiente	Sostituire il Termostato / Centralina elettronica. Se la centralina elettronica è impiegata su apparecchiature con refrigerante R290 deve essere sostituita solo con un ricambio originale fornito dal costruttore. Sostituire le sonde di temperatura solo dopo aver accertato quale di queste è inefficiente.
	Condensatore ostruito da polvere o sporcizia in genere	Procedere all'accurata pulizia del condensatore. Il condensatore in particolari ambienti di esercizio (es. presenza di polveri, presenza di eccessiva umidità, ecc.) al decadimento delle prestazioni dell' apparecchiatura necessita di accurata pulizia.
	Insufficiente carica di refrigerante nell'impianto frigorifero	Trovare la causa della perdita di refrigerante ed eliminarla; procedere al reintegro della carica di refrigerante eventualmente preceduto da una nuova vuotatura dell'impianto.
IL COMPRESSORE NON ENTRA IN FUNZIONE O FUNZIONA PER BREVISSIMI PERIODI	Intervento del pressostato di massima pressione (ove presente)	Verificare la causa dei continui interventi del pressostato di massima pressione quali: condensatore ad aria ostruito, ventilatore del condensatore ad aria fermo, temperatura ambiente eccessivamente alta, rottura del pressostato stesso.

14. SPECIFICHE TECNICHE

GOURMET

Porte cieche coibentate

1 Porta

2 Porte

Porte vetro

1 Porta

2 Porte

			1 Porta	2 Porte
Dimensioni esterne	Lunghezza	mm	820	
	Profondità	mm	870	
	Altezza	mm	2160	
Peso (netto)	Porta cieca coibentata	Kg	180	200
	Porta in vetro	Kg	205	225

IT

14. SPECIFICHE TECNICHE

EXPO WINE

Porte vetro

1 Porta
1 Temperatura

1 Porta
2 Temperature

Dimensioni esterne	Lunghezza	mm	820
	Profondità	mm	870
	Altezza	mm	2160
Peso (netto)		Kg	205

14. SPECIFICHE TECNICHE

14.1 CARICHI RIPIANI

ATTENZIONE
E' **assolutamente necessario** rispettare i carichi max indicati.

GOURMET

EXPO WINE

IT

14.2 APERTURA / CHIUSURA PORTA

Le porte sono dotate di cerniere idrauliche che consentono di aprire la porta fino a 105 ° con blocco meccanico.
Le porte sono dotate di richiamo per chiusura automatica da 0° a 85° di apertura.

ATTENZIONE

La porta ha una apertura frontale limitata come indicato.
Non forzare assolutamente l' apertura oltre il limite consentito.

15. PANNELLO DI CONTROLLO

AVVIAMENTO (ON)

Azionare l'interruttore generale dell'impianto di rete.
Inserire la spina di alimentazione sulla presa fornita dal cliente assicurandosi che la stessa disponga del contatto di terra e che non ci siano prese multiple connesse.

L' apparecchiatura entra in funzione automaticamente

- **YouTube ISA Service**
  (https://www.youtube.com/channel/UCIzfv4REgUsDZWRTlw_c4MQ)
- **Set-Up - First Start** > https://youtu.be/0R6wZFVjogc
- **Set-Up - Setting Programs** > https://youtu.be/eoG4uDf25KQ
- **Set-Up - Cooling Program Setting** > https://youtu.be/m29uabUhxOc
- **Set-Up - Alarms Setting** > https://youtu.be/uG9CVrWFrr8

IT

15.1 PANNELLO DI CONTROLLO GOURMET

Il display si illuminerà e mostrerà per qualche secondo **HIZONE**;
a seguire verrà visualizzato il simbolo **ON / OFF** indicato.

MENU' PRINCIPALE

Toccare il simbolo **ON / OFF**; viene visualizzato il menu' indicato:
• Conservatore **TN**
• Conservatore **TB**

MENU' Conservatore TB (Temperatura Negativa)

In questo menu' (toccando i simboli) si può scegliere tra i seguenti sotto menu':
• Conservatore **TB**
• Gelato
• Gelato Spatolabile

START / STOP

Dopo aver selezionato una delle conservazioni disponibili:
• Conservatore **TB**
• Gelato
• Gelato Spatolabile

viene visualizzata la pagina di **START**; a seguire automaticamente verrà visualizzata la pagina di **STOP** che permette di interrompere il ciclo avviato.

CONSERVAZIONE IN CORSO

SIMBOLOGIA:

Il simbolo lampeggia lentamente quando il compressore è in funzione.

Premendo il tasto è possibile avviare un ciclo di sbrinamento.

Premendo il tasto è possibile attivare il riscaldamento porta a vetro.

Premendo il tasto è possibile accendere o spegnere l' illuminazione.

Premendo il display dove indicato si torna alla pagina precedente **START** / **STOP**.

ARRESTO CONSERVAZIONE

Premendo **STOP** si arresta la conservazione; oppure premendo il numero **-18 °C** si può modificare il set-point.

Informazioni stato macchina.

Dopo aver arrestato il ciclo viene sisualizzata la seguente immagine (mantenendo memorizzato l' ultimo ciclo di conservazione).

a questo punto è possibile:
- Riavviare l' ultimo ciclo eseguito toccando **START**
- Mettere in STAND/BY la macchina toccando il tasto dedicato
- Selezionare un nuovo programma toccando il tasto freccia

	Menu' impostazioni
12:00	Ora corrente
	On / Off
	Tasto Indietro - Torna alla pagina precedente
	Tasto modifica Set-Point
	Temperatura - Lampeggiante compressore in funzione
	Informazioni stato macchina
	Sbrinamento
	Riscaldamento porta a vetro (optional)
	Illuminazione

15.2 PANNELLO DI CONTROLLO EXPO WINE

Il display si illuminerà e mostrerà per qualche secondo **HIZONE**;
a seguire verrà visualizzato il simbolo **ON / OFF** indicato.

MENU' PRINCIPALE

Toccare il simbolo **ON / OFF**; viene visualizzato il menu' indicato:
• Vini Bianchi • Vini Rossi • Champagne • Grappe

MENU'
In questo menu' (toccando i simboli) si può scegliere tra i seguenti sotto menu':
• Vini Bianchi (Bollicine / Bianchi Invecchiati)
• Vini Rossi (Giovani / Rossi Invecchiati)
• Champagne
• Grappe

START / STOP

Dopo aver selezionato una delle opzioni disponibili:
viene visualizzata la pagina di **START**; a seguire automaticamente verrà visualizzata la pagina di **STOP** che permette di interrompere il ciclo avviato.

CONSERVAZIONE IN CORSO

SIMBOLOGIA:

Il simbolo lampeggia lentamente quando il compressore è in funzione.

Premendo il tasto è possibile avviare un ciclo di sbrinamento.

Premendo il tasto è possibile accendere o spegnere l' illuminazione.

Premendo il display dove indicato si torna alla pagina precedente **START** / **STOP**.

ARRESTO CONSERVAZIONE

Premendo **STOP** si arresta la conservazione; oppure premendo il numero **6 °C** si può modificare il set-point.

Informazioni stato macchina.

Dopo aver arrestato il ciclo viene sisualizzata la seguente immagine (mantenendo memorizzato l' ultimo ciclo di conservazione).

a questo punto è possibile:
- Riavviare l' ultimo ciclo eseguito toccando **START**
- Mettere in STAND/BY la macchina toccando il tasto dedicato
- Selezionare un nuovo programma toccando il tasto freccia

16. ILLUMINAZIONE - TUNABLE

app bluedimmer (App store)
Google play (www.bluedimmer.com)

App Bluedimmer

Scaricare gratuitamente da **Apple Store** o da **Play Store**.

REQUISITI DI SISTEMA:

• Dispositivi con Sistema Operativo **APPLE** con Bluetooth Low Energy attivo versione 4.1

• Dispositivi con Sistema Operativo **ANDROID** con Bluetooth Low Energy attivo versione 4.1

16.1 INSTALLAZIONE APP SUL DISPOSITIVO

Scaricare e installare l' **applicazione Bluedimmer** adatta al proprio sistema operativo da:

Apple store Download on the App Store

Play Store Download for Android

ATTENZIONE
Dalla versione di Android 6.0 è necessario consentire all' applicazione Bluedimmer di accedere alla propria posizione.

IT

16. ILLUMINAZIONE - TUNABLE

16.2 SEQUENZA DI AVVIO DELL' APPLICAZIONE

La ricerca dei dispositivi DALCNET DLB1248 avviene in maniera automatica.

N.B.:
Si può effettuare la ricerca manuale cliccando sulla lente posizionata a fondo schermata del vostro dispositivo.

Esempio di ricerca terminata:

- Scritta in **Blu**:
dispositivo abbinato e pronto all' uso.
- Scritta in **Nero**:
nuovo dispositivo da abbinare.
- Scritta in **Grigio**:
dispositivo abbinato ma non disponibile.

16.3 ABBINAMENTO DISPOSITIVO ALL' APPLICAZIONE Bluedimmer

Selezionare dallo smartphone / tablet il dispositivo trovato; automaticamente si accende lo strip led o faretto riferito al dispositivo selezionato.

16. ILLUMINAZIONE - TUNABLE

Nello smartphone / tablet appare una finestra in cui nominare il punto luce comandato dal dispositivo **DALCNET**.

Esempio:
nomino '**Banco 01**' il punto luce situato in laboratorio o '**Banco 02**' situato in cantina in modo da controllare in maniera semplice ma efficace
l' illuminazione di tutte le stanze presenti in negozio.

Torna al menu' ricerca dispositivi.

Dimmerazione illuminazione.

On / Off.

IT

17. PULIZIA

I sottoelencati materiali devono essere puliti nei seguenti modi:

ACCIAIO INOX	Impiegare esclusivamente acqua tiepida e detersivi non aggressivi, quindi risciacquare.
ACRILICRO / POLICARBONATO	Impiegare esclusivamente acqua tiepida, un panno morbido o pelle di camoscio.
VETRO	Utilizzare esclusivamente prodotti specifici per la pulizia del vetro. Si consiglia di non impiegare acqua di rubinetto che potrebbe lasciare residui di calcare.

17.1 INTERNA

ATTENZIONE
Non raschiare il ghiaccio dalle pareti con strumenti appuntiti, potrebbero rovinare le superfici.
Non utilizzare apparecchi ad alta pressione (es. generatori di vapore).

1		Rimuovere il prodotto contenuto nel vano refrigerato e riporlo immediatamente in un apposito conservatore frigo per garantirne la corretta conservazione.
2		Spegnere l' apparecchiatura.
3		Rimuovere gli accessori manualmente rimovibili (es. scorrevoli, griglie, vaschette gelato, etc).
4		Aspettare almeno 4 o 6 ore affinché l'eventuale ghiaccio presente sull'evaporatore si sciolga completamente, prima di procedere con la pulizia dell' apparecchiatura. Si consiglia a tal proposito, di attendere il giorno seguente per assicurarsi che lo sbrinamento sia completamente avvenuto. Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal costruttore.
5		Rimuovere il tappo di scarico del fondo vasca per far defluire l' acqua nell'apposita vaschetta posizionata all'interno del basamento della apparecchiatura. (Riferimento paragafo 11.8). **ATTENZIONE** **Assicurarsi**, per il funzionamento dell' apparecchiatura **il corretto e completo reinserimento del tappo di scarico** a pulizia ultimata.
6		Pulire le pareti laterali ed il fondo vasca impiegando un detersivo non aggressivo, acqua tiepida ed un panno o spugna non abrasiva. Non utilizzare utensili appuntiti. Risciacquare con cura ed asciugare con un panno assorbente.
7		Pulire le pareti laterali ed il fondo vasca impiegando un detersivo non aggressivo, acqua tiepida ed un panno o spugna non abrasiva. Non utilizzare utensili appuntiti. Risciacquare con cura ed asciugare con un panno assorbente.
8		Qualora la apparecchiatura non fosse raccordata ad uno scarico a terra, seguire la procedura di cui al punto precedente. L'acqua di risciacquo verrà raccolta nell'apposita vaschetta posizionata all'in terno del basamento della apparecchiatura. Procedere quindi anche alla pulizia ed igienizzazione della vaschetta di raccolta.
9		Rimontare gli accessori precentemente rimossi (punto 3-5).
10		Accendere l' apparecchiatura e lasciar raffreddare il banco per fino al raggiungimento della temperatura desiderata prima di reintrodurre gli alimenti.

17. PULIZIA

17.2 UNITA' CONDENSATRICE

Spegnere l' apparecchiatura, attendere qualche ora fino a che tutte le apparecchiature della unità condensatrice hanno raggiunto una temperatura prossima a quella dell' ambiente.

Sollevare la griglia di protezione anteriore (A) come indicato (B-C).

Pulire il condensatore (D) utilizzando un' apposita spazzola a setole morbide; effettuare l' operazione prestando attenzione a non piegare le lamine del condensatore stesso.

IT

17. PULIZIA

17.3 VASCHETTA RACCOLTA ACQUA DI SBRINAMENTO (SE PRESENTE)

Pulire in funzione dell' uso e della necessità ed in particolari condizioni ambientali (es. alta umidità, bassa temperatura ambiente, presenza di polveri, ecc.) onde evitare la non corretta e completa evaporazione dell' acqua e/o la presenza di sgradevoli odori. **Igienizzare** la vaschetta con specifici prodotti.

18. SPEGNIMENTO PROLUNGATO DELL' APPARECCHIATURA

Rimuovere il prodotto contenuto nel vano refrigerato e riporlo immediatamente in un apposito conservatore frigo per garantirne la corretta conservazione.

Aprire l'apparecchiatura e aspettare che questa raggiunga la temperatura ambiente e pulirla.

Lasciare le porte/scorrevoli aperte/i per 2-3 cm in modo da garantire il circolamento dell'aria ed evitare la formazione di muffa e cattivi odori all'interno dell' apparecchiatura.

L' apparecchiatura, corredata o meno del proprio imballo, deve essere stoccata con cura all' interno dei magazzini o locali al riparo da intemperie, agenti atmosferici e dall' esposizione diretta dei raggi del sole ad una temperatura compresa tra 0 e +40 °C.

SCHEMA ELETTRICO

IT

SCHEMA ELETTRICO

IT

SCHEMA ELETTRICO

IT

SCHEMA ELETTRICO

IT

SCHEMA ELETTRICO

IT

SCHEMA ELETTRICO

IT

SCHEMA ELETTRICO

1.	**NOTES / WARNINGS**	**57**
2.	**MANUFACTURER**	**63**
3.	**WARRANTY TERMS AND CONDITIONS**	**63**
4.	**IDENTIFYING THE EQUIPMENT**	**64**
5.	**COMPOSITION**	**65**
6.	**USE**	**65**
7.	**LOAD LIMITS**	**65**
8.	**SAFETY**	**66**
8.1	SAFETY DEVICES INSTALLED	66
8.2	FIXED GUARDS	66
8.3	ISOLATING THE ELECTRIC POWER SUPPLY	66
8.4	CIRCUIT FAULTS	66
8.5	WARNING SIGNS (IF ANY)	66
8.6	FALLING OBJECTS	66
8.7	COOLING	66
8.8	FOOD SAFETY (PACKAGED PRODUCTS)	66
9.	**RESIDUAL RISKS**	**67**
9.1	RISK OF CONTACT WITH LIVE PARTS	67
9.2	FIRE	67
9.3	EXPLOSIVE ATMOSPHERE	67
9.4	SLIPPING	67
9.5	TRIPPING	67
10.	**DISPOSAL OF WASTE MATERIAL**	**68**
11.	**INSTALLATION**	**69**
11.1	UNPACKING	69
11.2	STORAGE	71
11.3	HANDLING	71
11.4	ENVIRONMENTAL CONDITIONS	71
11.5	ELECTRICAL CONNECTION	71
11.6	CLEANING WATER DRAINAGE PLUMBING CONNECTION	71
11.7	WALL MOUNTING	72
11.8	LEVELLING	73
11.9	CONDENSATE DRIP TRAY INSTALLATION	74
11.10	PLINTH INSTALLATION (OPTIONAL)	75
11.11	CONFIGURATIONS GOURMET	76
11.11.1	STAINLESS STEEL SHELF KIT	76
11.11.2	CONVERTIBLE GUIDE KIT (GN 2/1)	77
11.11.3	CONVERTIBLE GUIDE KIT (EN 60x40)	78
11.11.4	ANTI-TIPPING GUIDE KIT (GN 2/1)	79
12.	**MAINTENANCE**	**80**
13.	**FAULTS - TECHNICAL AFTER-SALES ASSISTANCE**	**81**
14.	**TECHNICAL SPECIFICATION - GOURMET**	**83**
	TECHNICAL SPECIFICATION - EXPO WINE	**84**
14.1	SHELF LOADS	85
14.2	DOOR OPENING / CLOSURE	86
15.	**CONTROL PANEL**	**87**
15.1	CONTROL PANEL GOURMET	88
15.2	EXPO WINE CONTROL PANEL EXPO WINE	91
16.	**LIGHTING -** TUNABLE	**93**
16.1	INSTALLATION OF APP ON DEVICE	93
16.2	APPLICATION START-UP SEQUENCE	94
16.3	PAIRING OF DEVICE TO **Bluedimmer** APPLICATION	94
17.	**CLEANING**	**96**
17.1	INTERNAL	96
17.2	CONDENSING UNIT	97
17.3	DEFROST WATER COLLECTION TRAY (IF PRESENT)	98
18.	**PROLONGED APPLIANCE SWITCH-OFF**	**98**

WIRING DIAGRAM	
412100985000	99
412100986000	100
412100987000	103

EN

The manual contains symbols to attract the reader's attention and highlight particularly important aspects. The table below illustrates the meaning of the various symbols used.

	Read the manual
	Hazard: live electrical parts
	Attention / hazard
	Information
	Eye check
	Hazard: slipping
	Hazard: tripping
	Earthing
	Use of protective clothing
	Request for maintenance or operations that must be performed by qualified personnel or the technical help centre
	Important information
	Operations that must be performed by two persons
	Notes / warnings
	Waste disposal
	Recyclable materials

1. NOTES / WARNINGS

NOTE
The contents of this manual are of a technical nature and remain the property of **ISA**. The reproduction, circulation or modification of all or part of its contents without written consent is strictly forbidden. Any infringement will be legally pursued.

The manual and the conformity certificate are an integral part of the equipment and should always accompany the product in the event of a transfer to a new location or to a new owner. The user is responsible for the integrity of these documents, for their consultation and during the whole life cycle of the equipment itself. Keep this manual in a safe place.It should be available for consultation near the equipment at all times. If lost or destroyed, you can request a copy of the manual from **ISA** by specifying the exact model, serial number and year of manufacture. The manual reflects the manufacturing technology at the time of supply.The manufacturer reserves the right to modify its products in any way it deems necessary, with no obligation to update manuals and machines relating to previous manufacturing batches.

The equipment can be used by children no younger than 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or necessary knowledge, as long as supervised or after having received training regarding safe use of the equipment and have an understanding of the inherent risks involved. Do not allow children to play with the device. The cleaning and maintenance that the user will carry out must not be undertaken by children without supervision.

Always refer to this manual before going ahead with any operation. Before doing any type of work, disconnect the equipment from the power supply. Any work on electric and electronic parts or cooling system components should only be carried out by trained personnel in compliance with current laws.

The Manufacturer cannot be held liable for any damage to persons, animals or to the product in the following cases:

- improper use of the equipment or use of the appliance by unqualified or unauthorised personnel.
- Failure to comply with current legislation.
- Incorrect installation and/or power supply faults.
- Failure to observe the instructions contained in this Manual.
- Failure to follow the maintenance schedule.
- Unauthorised modifications.
- installation of non-original spare parts in the equipment.
- installation and use of the equipment for purposes other than those for which it was designed and sold.
- Tampering with or damage to the power supply cable.

EN

1. NOTES / WARNINGS

Liability for applying the safety instructions contained in this manual is held by the technical personnel responsible for the intended use of the equipment, who should ensure that authorised personnel:

- Are qualified to carry out the requested activity.
- Are aware of and carefully comply with the instructions contained in this document.
- Are aware of, and apply, the general safety standards applicable to the equipment.

The buyer is responsible for training personnel using the appliance on the risks, safety devices and general health and safety rules required by the laws of the country where the appliance is installed. Users/operators should be aware of the position of all the controls and how they work, as well as of the features of the appliance. They should also read this manual in its entirely. Maintenance work should be conducted by qualified personnel after the appliance has been prepared adequately.

DANGER
Unauthorised tampering or replacement of one or more parts of the appliance, use of accessories that modify the use of the same and use of spare parts different to those recommended, can become the cause of injury.

DANGER
Any work conducted on the appliance must involve disconnection from the power socket and in any case, none of the protective elements (grid, casing) should be removed by non-qualified staff.The appliance should not be operated when these protective elements have been removed. Before carrying out any cleaning, maintenance or replacement operation, disconnect the equipment from the mains by unplugging it from the electrical socket. During these operations the operator must be able to ensure that the plug remains disconnected.

NOTE
In order not to compromise functionality and safety of the appliance, the particularly complex installation and maintenance activities are not documented in this manual and are performed by the undersigned company.

Never use electric devices inside this appliance. Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer. Keep the air vents in the casing of the appliance or in the structure built into the wall free of obstructions. Do not damage the refrigeration circuit.

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

1. NOTES / WARNINGS

RISK OF EXPLOSION
Do not store products containing flammable propellants or explosives.

ISA uses materials of the best quality and as they enter the company, we constantly monitor their storage the use as part of the manufacturing process to prevent damage, deterioration and failure. All manufacturing elements have been designed and manufactured in order to guarantee high safety and reliability standards. All appliances are subjected to a strict testing procedure before delivery.However, please bear in mind that product performance over time depends on correct use and adequate maintenance. This manual contains the necessary instructions to maintain the appliance's initial appearance and functions over time.

The use and maintenance manual contains the information required to understand the operating modes of the appliance and for its correct use, in particular: the technical description of the various functional units, accessories and safety systems, operation, use of instrumentation and interpretation of any diagnostic warnings, main procedures and information relating to the ordinary maintenance operations. For correct use of the appliance, the working environment should comply with current health and safety standards.

The safety requirements, indications, standards and notes illustrated in the various chapters of the manual are aimed at establishing a code of conduct and a series of obligations to be observed when performing the various activities, in order to create safe conditions for personnel, the equipment and the surrounding environment.

The safety standards reported in this document are intended for trained, authorised personnel responsible for:

- Transport
- Installation
- Operation
- Management
- Maintenance
- Cleaning
- Decommissioning
- Disposal

ATTENTION
Reading of this manual, albeit in full, is no substitute for adequate user experience. Therefore it should only be considered a useful reminder of the technical features and the main operations to be performed.

1. NOTES / WARNINGS

EN

WARNING
The installers and users MUST read and understand the instructions contained herein before any operation on the appliance.

STAFF TRAINING

The buyer is responsible for ensuring personnel who will use the appliance and maintenance technical staff are instructed and trained adequately. The manufacturer is available for advice, clarifications, etc. so that the operator and technical staff can use the appliance correctly. To ensure operator safety, appliance devices should be kept in constant working order. This manual is intended to illustrate the use and maintenance of the appliance.The operator has a responsibility and duty to carefully observe the instructions contained within it.

Failure to comply with safety standards may result in injury to personnel and damage to the equipment components and control unit. The user can contact the dealer to request additional information not contained in this document, or suggest improvements, at any time.

Before the product is delivered to the customer, atrained technical member of staff must check that the appliance is operating correctly in order to achieve maximum performance.

1. NOTES / WARNINGS

COOLANTS

R744

The refrigerant **R744** is a gas that is compatible with the environment. Be very careful when transporting and installing the appliance and during scrapping to avoid damaging the refrigerant circuit pipes.

IN THE EVENT OF DAMAGE:
Keep flames or sources of ignition away from the appliance. Properly ventilate the premises for a few minutes. Turn the unit off, pull out the plug. **Notify the customer service department**.

ATTENTION
The refrigerant system works at High Pressure. Do not tamper with the system, but call a specialised and qualified technician before disassembly.

ATTENTION
Maintenance must be performed by qualified personnel that has been to work with flammable refrigerants.

R290

The refrigerant **R290** is a gas that is compatible with the environment but **is extremely flammable**. Be very careful when transporting and installing the appliance and during scrapping to avoid damaging the refrigerant circuit pipes.

IN THE EVENT OF DAMAGE:
Keep flames or sources of ignition away from the appliance. Properly ventilate the premises for a few minutes. Turn the unit off, pull the plug. Notify the customer service department. The more refrigerant containing an appliance, the greater must be the environment in which there is the unit. In areas too small, in the event of leakage can form a flammable mixture of air and gas. **The volume of the room where the appliance is installed must be at least 19 m³ for each cooling system present in the room.**

ATTENTION
Maintenance must be carried out by trained technical personnel authorised to work on flammable refrigerants.

1. NOTES / WARNINGS

EN

COOLANTS

R600a

The refrigerant **R600a** is a gas that is compatible with the environment, but is**highly flammable**. Be very careful when transporting and installing the appliance and during scrapping to avoid damaging the refrigerant circuit pipes.

IN THE EVENT OF DAMAGE:
Keep flames or sources of ignition away from the appliance. Properly ventilate the premises for a few minutes. Turn the unit off, pull the plug. Notify the customer service department. The more refrigerant containing an appliance, the greater must be the environment in which there is the unit. In areas too small, in the event of leakage can form a flammable mixture of air and gas. **The volume of the room where the appliance is installed must be at least 17 m³ for each cooling system present in the room.**

ATTENTION
Maintenance must be carried out by trained technical personnel authorised to work on flammable refrigerants.

2. MANUFACTURER

ISA S.p.A.

Via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra PG - Italy
T. +39 075 801 71
F. +39 075 800 09 00
E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

3. WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

The seller guarantees their equipment for a period of 12 (twelve) months from delivery.
The warranty includes repairs or replacements of any faulty parts due to manufacturing processes or installation after written communication has been received, stating the appliance serial number and date of installation.
Not included in the warranty:

- Incorrect use of the appliance.
- Incorrect connection to the power grid.
- Normal wear of the components (such as breakage of the compressors, of the neon/LED lights, etc.) if not due to manufacturing defects.
- Calls for installation, technical instructions, adjustments, condenser cleaning.

If the seller's technical staff detect any tampering, unauthorised repairs or inappropriate use of appliance the warranty will be invalidated.
Shipment of components covered by the warranty is freight collect only.
Any damage to the appliance detected at the time of delivery due to transport must be reported on the same shipping note to claim compensation from the carrier.
The seller cannot be held liable in the event of damage to accepted products due to appliance faults.

EN

4. IDENTIFYING THE EQUIPMENT

Find the label affixed on the machine to read the technical data.
Check the machine model and the power supply voltage before you perform any operation.
If discrepancies are found, contact the manufacturer or the company that offer the supply immediately.

1	IDENTIFICATION OF THE COMPANY RESPONSIBLE FOR THE PRODUCT
2	SYMBOLS OF COMPLIANCE
3	TYPE
4	MODEL NAME
5	ARTICLE
6	PRODUCTION DATE
7	PRODUCTION ORDER
8	CUSTOMER ORDER
9	PRODUCT CLASS
10	SERIAL NO.
11	OWNER REGISTRATION NUMBER
12	POWER SUPPLY VOLTAGE
13	SUPPLY FREQUENCY
14	FUSE VALUE
15	LAMP POWER
16	ELECTRICAL RESISTOR ABSORPTION
17	NOMINAL POWER (NORMAL OPERATION)
18	POWER (DEFROSTING)
19	MINIMUM PRESSURE
20	MAXIMUM PRESSURE
21	SAFETY CLASS
22	RATED CURRENT
23	CURRENT DURING DEFROSTING
24	SHELF LOAD
25	TANK LOAD
26	TYPE OF COOLANT
27	WEIGHT OF COOLANT
28	GROSS VOLUME
29	EXPANDING INSULATION AGENT
30	WEEE MARK

5. COMPOSITION

The appliance consists of a single cabinet, on which are installed all the devices necessary to make it a product that is professional and efficient for its declared use.

The appliance consists of:

- A cooling system with ventilated refrigeration
- Condenser unit on board
- Electrical system
- Electronic command panel
- Insulated monolithic structure in ecological polyurethane
- LED lighting
- Height-adjustable shelves
- Decompression valve
- Cleaning water collection tray
- Closure with automatic return door
- Height adjustable feet

6. USE

This appliance is exclusively intended for:

GOURMET:

TN **FRESH PRODUCTS REFRIGERATED PRESERVATION**

TB **PRE-PACKAGED AND/OR FROZEN ICE-CREAM REFRIGERATED PRESERVATION**

EXPO WINE:

TN **REFRIGERATED DISPLAY OF WINES**

The manufacturer is not liable for injury to persons or damage to property or the appliance itself caused by the displaying of products other than those described above.

THE APPLIANCE IS INTENDED FOR PROFESSIONAL USE

Non-permitted uses:
Displaying and/or preserving of non-food products (chemicals, pharmaceuticals, etc.).

7. LOAD LIMITS

This appliance is exclusively intended for:

ATTENTION

It is fundamental not to exceed the load limits indicated in order not to alter the correct air circulation and thus to prevent a high product temperature. The limits indicated refer to a static and evenly distributed load. Therefore dynamic overloads due to violent loading operations are excluded, which must be prevented for safety reasons.

EN

8. SAFETY

The appliance is equipped with safety devices. The buyer is responsible for training personnel using the appliance on the risks, safety devices and general health and safety rules required by the laws of the country where the appliance is installed. Users/ operators must be aware of the position of all the controls and how they work, as well as of the features of the appliance. They should also read this manual in its entirely.

8.1 SAFETY DEVICES INSTALLED

Devices whose operation prevents the occurrence of risk situations in operating conditions (e.g. fuses, pressure switches, protections, magnet circuit breakers, etc.).

8.2 FIXED GUARDS

Fixed protective devices consist of fixed perimeter guards, which are used to prevent external parts from entering the equipment.

DANGER
It is prohibited to re-start the appliance following maintenance without having correctly restored the panels.

VISUAL OBSERVATION
Periodically check the integrity of the fixed guards and the relative fixings to the structure with particular attention to the protection panels.

8.3 ISOLATING THE ELECTRIC POWER SUPPLY

Before conducting any maintenance work on the equipment or on its parts, it is necessary to section the relevant power supply.

DANGER
In the event of maintenance operations where the operator cannot prevent accidental closure of the circuit by others, completely disconnect the appliance from the mains electricity.

8.4 CIRCUIT FAULTS

Owing to potential faults, safety circuits may become less effective, which results in lower safety levels. You should check the operational condition of the appliance devices regularly.

8.5 WARNING SIGNS (IF ANY)

The equipment is equipped with danger, attention and obligation warning plates defined in accordance with the legislation on graphic symbols to be used on the systems. The plates are located where they are clearly visible.

ATTENTION
Any warning plates on the appliance must not be removed.
The user is responsible for replacing warning signs that, owing to wear, become unreadable.

8.6 FALLING OBJECTS

Positioning of the cabinet display parts (where present) of the equipment (i.e. counters, rods and hooks, etc.), as well as the arrangement of the products inside the cabinet can be the source of potential hazards if not properly performed. Follow the positioning instructions described in this Manual before you place products inside the cabinet, check that the counters are properly fastened, as also the hooks, etc. Do not exceed the maximum load limit. Do not exceed the maximum load limit. Do not position tilted product on the counters if they are not held in place by their stoppers.

8.7 COOLING

During different operations to perform on the counter, such as cleaning or loading goods, it is necessary to handle products and/ or counter parts at a low temperature with the risk of “cold injury” for the operators and/or accidental slipping hazard. Follow the safety regulations in the place where the cabinet is installed; more specifically, be sure to always use correct PPE (especially gloves).

8.8 FOOD SAFETY (PACKAGED PRODUCTS)

The refrigerator cabinet described herein is meant to be used to display packaged products. Assuch, it is not designed for direct contact between the foodstuffs and display surfaces. If the foodstuffs do accidentally make contact with the surfaces and for a rather long time, the product may become contaminated. Follow the guidelines on how to use the cabinet. If a product package breaks, remove it from the cabinet and clean, if necessary..

9. RESIDUAL RISKS

During design the manufacturer examined all the areas or parts at risk.Therefore, all necessary precautions have been taken to prevent risks to persons and damage to the appliance.

ATTENTION
Periodically check that all safety devices are operating correctly.
Do not remove the fixed guards.
Do not introduce unauthorised objects or tools into the work area.

Although the appliance is fitted with the safety devices prepared, there are still some risks that cannot be eliminated, but reduced via corrective actions by the final integrator and correct operational procedures. Below is a summary of the remaining risks associated with the appliance during:

Normal operation.
Adjustments and fine-tuning.
Maintenance.
Cleaning.

9.1 RISK OF CONTACT WITH LIVE PARTS

Risk of breaking or damaging the electrical components of the appliance, with a possible reduction in safety levels following a short circuit.
Before connecting the electricity supply, make sure there is no ongoing maintenance work.

ATTENTION
Before making the connection, check that the d.c. current at the point of installation is not higher than that indicated on the protection switches in the electrical panel, otherwise the user must provide dedicated limiting devices. It is strictly forbidden to make any type of electrical modification to avoid creating additional hazards and consequent unforeseen risks.

9.2 FIRE

DANGER
In the event of a fire, immediately disconnect the master switch from the main power supply line.

9.3 EXPLOSIVE ATMOSPHERE

The equipment must not be located in an area classified as an explosion risk according to 1999/92/EC such as:

Zone 0
An area in which there is a permanent, long-lasting or frequently explosive atmosphere made up of a mixture of air and flammable substances in the form of gases, fumes or steam.

Zone 1
An area in which the formation of an explosive atmosphere, made up of a mixture of air and flammable substances in the form of gases, fumes or steam is occasionally probable during normal activities.

Zone 20
An area in which there is a permanent, long-lasting or frequently explosive atmosphere in the form of clouds of combustible dust in the air.

Zone 21
An area in which the formation of an explosive atmosphere in the form of clouds of combustible dust is occasionally probable during normal activities.

9.4 SLIPPING

DANGER
Any leaks in the areas surrounding the appliance may cause personnel to slip. Check that there are no leaks and keep these areas clean at all times.

9.5 TRIPPING

DANGER
Generally, untidy deposits of material may constitute a tripping hazard and a total or partial obstruction of emergency exit routes. Ensure operational, transit and escape routes, free from obstacles, and comply with the current regulations.

EN

10. DISPOSAL OF WASTE MATERIAL

During normal operation, the appliance does not generate any environmental contamination. At the end of its life cycle, or if it is necessary to proceed to permanent decommissioning, we recommend following the procedures below:

DISPOSAL (USER)

The symbol, applied to either the product or its packaging, indicates that the product should not be considered as normal domestic waste, but should be taken to a waste collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The correct disposal of this product contributes to preventing potential negative consequences that might derive from an inadequate disposal of the product. For detailed information about recycling this product, contact your council, your local waste collection service or the store where you purchased the product.

PROCEDURE FOR DISPOSAL and RECYCLING AT THE END OF APPLIANCE LIFE CYCLE (AUTHORISED BODIES)

- Switch off the equipment and unplug the power supply cable.
- Remove the lamps (if installed). These should be disposed of separately.
- Remove the power supply units and the electronic cards. These must be disposed of separately.
- Disassemble all the independent parts (grids, casings, profiles, etc.) and separate them by homogeneous material characteristics, in order to access the heat exchangers, pipes, cables, etc. being careful not to damage the refrigeration circuit.
- Remove all mobile parts (doors, sliding doors, glass parts, etc.) and group the various materials according to their similar features.
- Check the type of refrigerant on the plate inside the counter; remove the refrigerant and dispose of it through the authorised services.
- Disconnect the evaporator, condenser, compressor, pipes and fans; the tubes being made of copper, aluminium, steel and plastic must be disposed of separately.
- After removing all the casings and the various components from the frame, separate the different types of material that compose them (plastic, sheet metal, polyurethane, copper, etc.) and group by homogeneous characteristics.

All recyclable materials and waste must be treated and recycled in a professional manner and in accordance with the directives of the country in question. The company assigned to recycling must be registered and certified as a waste disposal service according to the specific directives of the country in question.

ATTENTION
Illegal disposal of the product by the owner will result in the application of administrative sanctions provided by the laws in force. Disposal of the product should comply with current laws on the disposal of coolant liquids and mineral oils.

IMPORTANT
If the crossed out wheelie bin symbol is not present on the equipment, it means that disposal of the product itself is not the responsibility of the manufacturer; in this case the regulations in force on waste disposal, of the municipal office, of the local waste disposal service or of the shop where the product was purchased always apply

ADDITIONAL INFORMATION
Further information on how to dispose of coolant and oils and other substances can be found on the safety data sheet of the substances themselves. To dispose of foamed assemblies, remember that the polyurethane foams used are CFC-, HFC- and HCFC-free.

11. INSTALLATION

11.1 UNPACKING

All packaging materials are recyclable and should be disposed of in accordance with local regulations. All packaging materials are recyclable and should be disposed of in accordance with the local regulations. Please destroy "plastic" bags to prevent them from becoming hazardous to children (suffocation).

11. INSTALLATION

EN

11.1 UNPACKING

2

	Min.	Max
A	–	–
B	–	500
H	60	

3

11. INSTALLATION

11.2 STORAGE

The appliance, with or without its packaging, must be carefully stored inside warehouses or in areas protected from the weather and from direct sunlight, at a temperature of between 0 and +40°C.

11.3 HANDLING

Handling of the equipment must be performed exclusively by a forklift truck of power adequate to the weight of the same and operated by qualified personnel: during this operation the equipment must always be positioned on the dedicated pallet supplied.

11.4 ENVIRONMENTAL CONDITIONS

ATTENTION
A dry room that can be ventilated is the suitable location for the appliance's installation. There should be a good air flow around the compressor/condensing unit. Therefore the area around the unit should not be obstructed by boxes or other objects. Place the equipment away from sources of heat (radiators, heaters of any kind, etc.) and far from the influence of continuous air movement (caused by fans, air conditioning units, etc.). If it is unavoidable to install near a heat source, use a suitable insulating plate. Also avoid exposure to direct solar irradiation; all of this causes the temperature inside the refrigerated compartment to rise with negative consequences on operation and energy consumption. Do not use the appliance outdoors and do not leave it exposed to rain.

11.5 ELECTRICAL CONNECTION

ATTENTION
Check that the network voltage matches the one displayed on the identification plate of the appliance, and that the power is adequate. Check on the socket that the power supply voltage provides rated voltage (±10%) when you start up the compressor. The plug should be directly connected to the electrical socket. It is forbidden to connect the plug to the socket by means of multiple socket extensions or adaptors. The plant power supply socket must be fitted with a disconnection device from the mains electricity (dimensioned to the load and in compliance with Standards in force), which guarantees complete disconnection in category III (3) over-voltage conditions and therefore protects the circuits against earth faults, overloads and short circuits. Do not route the electricity cable in passageways.

ATTENTION
Remember that **earthing** is necessary and **is a requirement imposed by law**.

11.6 CLEANING WATER DRAINAGE PLUMBING CONNECTION

ATTENTION
If the cleaning water needs to be drained outside the dedicated collection tray, a drain pipe can be connected as indicated below:

11. INSTALLATION

EN

11.7 WALL MOUNTING

ATTENTION
It is fundamental to respect the distances indicated (mm) for correct installation of the appliance.

FREE-STANDING

BUILT-IN

11. INSTALLATION

11.8 LEVELLING

ADJUSTABLE FEET

ATTENTION
The equipment includes height adjustable feet for floor stability; after positioning, it is **strictly necessary** to manually level the equipment on the floor.

1

ATTENTION

The feet must be adjusted so that there is a clearance of at least 150 mm off the floor to allow installation of the plinth.

11. INSTALLATION

EN

11.9 CLEANING WATER COLLECTION TRAY INSTALLATION

1

2

11. INSTALLATION

11.10 PLINTH INSTALLATION (OPTIONAL)

EN

1

A

ATTENTION
The feet must be adjusted so as to have a clearance of at least **150 mm** off the floor, **mandatory** for the installation of the plinth.

2

ATTENTION

ADJUSTMENT SCREW
Once the plinth is installed, its height must be adjusted so that it touches the underside of the counter bottom to ensure stability.

11.11 CONFIGURATIONS GOURMET

EN

11.11.1 STAINLESS STEEL SHELF KIT

11.11 CONFIGURATIONS GOURMET

11.11.2 CONVERTIBLE GUIDE KIT (GN 2/1)

11.11 CONFIGURATIONS GOURMET

EN

11.11.3 CONVERTIBLE GUIDE KIT (EN 60x40)

11.11 CONFIGURATIONS GOURMET

11.11.4 ANTI-TIPPING GUIDE KIT (GN 2/1)

EN

12. MAINTENANCE

The **Staff in charge of the appliance** must control and respect the expiry dates for maintenance, given in the table below, contacting the authorised **Technical Assistance** when indicated.

OPERATION	FREQUENCY						PERSONNEL AUTHORISED
	According to Use and Requirement	Monthly	Every 6 months	Annual	ORDINARY	EXTRAORDINARY	
CLEAN THE EXTERNAL SURFACES	●				●		**USER**
CLEAN THE ACCESSIBLE INTERNAL PARTS (without the use of tools)	●				●		
CONTROL OF POWER SUPPLY CABLE, PLUGS AND/OR ELECTRICAL OUTLETS			●		●		
CHECK THE INTEGRITY OF THE SEALS		●			●		
CLEAN THE CONDENSING UNIT FILTER (whenever present)			●		●		
CLEAN THE DEFROSTING WATER COLLECTION TRAY	●				●		**TECHNICAL ASSISTANCE**
CLEANING OF WASHING WATER COLLECTION TRAY (Inside of tray - where present)	●				●		
CONDENSER CLEANING	●			●	●		
CHECK COMPRESSOR OIL LEVEL (whenever present)					●		
AIR TANK DRAINING (whenever present)			●		●		
CONTROL PNEUMATIC CONNECTIONS (whenever present)			●		●		
CHECK THE INTEGRITY OF THE COOLING SYSTEM PIPES			●		●		
INSPECT THE CABLES AND INTERNAL POWER CONNECTIONS			●		●		
CLEAN THE CONDENSATE DRYING SPONGES (whenever present)			●		●		
LAMP / LED REPLACEMENT (whenever present)						●	
REPLACE THE CONTROL PANEL (electronic control unit - thermostat - etc.)						●	
REPLACE THE POWER SUPPLY CABLE, PLUGS AND/OR ELECTRICAL SOCKETS						●	

ATTENTION

After all maintenance it is **mandatory** to perform all electrical safety tests in accordance with the IEC EN 50106 Standard.

13. FAULTS - TECHNICAL AFTER-SALES ASSISTANCE

If the appliance is not working properly or stops working, before contacting the **Customer Support Centre** check the following:

USER

	CAUSE	SOLUTION
THE EQUIPMENT DOES NOT WORK	Blown protective fuse	First find the cause of the trip of the switch, and then replace the new fuse.
	The master switch is open	Close the master switch.
	The plug is not inserted	Insert the plug.
	Electrical black-out	If the black-out should be prolonged, transfer the product into an appropriate cold storage container.
THE TEMPERATURE IS NOT SUFFICIENTLY LOW	Evaporator(s) completely blocked with ice	Carry out an additional defrosting cycle.
	Wrong temperature setting	Set the appropriate temperature.
	Equipment being struck by currents of air or exposed to direct or reflected sunlight	Remove any draughts and prevent any direct or reflected sunlight.
	Insufficient air flow for cooling to the condenser	Remove anything which could obstruct the circulation of air through the condenser (sheets of paper, cardboard, insufficient slots in grille, etc.).
THE COMPRESSOR DOES NOT START WORKING OR WORKS FOR VERY SHORT PERIODS	No electric power supply to the appliance	Check if there is a power cut. Close the various switches on the power supply line.
	Excessively low power voltage	Check that the mains voltage of the power supply cable corresponds to the nominal value 220V +/- 10%.
	Temperature set too high	If the temperature is higher than the air temperature in the display chamber, the compressor will not start. Set the suited temperature if the current temperature is not low enough.

13. FAULTS - TECHNICAL AFTER-SALES ASSISTANCE

EN

TECHNICAL ASSISTANCE

	CAUSE	SOLUTION
THE TEMPERATURE IS NOT SUFFICIENTLY LOW	Internal ventilators not working or damaged fans	Replace the ventilators/fans.
	Thermostat / Electronic control board not efficient	Replace the thermostat/electronic control board. If the electronic control board is used on appliances with R290 coolant, it must only be replaced with an original spare part supplied by the manufacturer. Replace the temperature probes only after having ascertained which of them is inefficient.
	Condensing unit blocked with dust or dirt in general	Clean the condensing unit thoroughly. The condensing unit in particular operating environments (e.g. presence of dust, presence of excessive humidity, etc.) when the performance of the appliance deteriorates requires careful cleaning.
	Insufficient refrigerant load in the cooling system	Find the cause of the refrigerant loss and remove it; top up the refrigerant load if necessary having emptied the system.
THE COMPRESSOR DOES NOT START WORKING OR WORKS FOR VERY SHORT PERIODS	Maximum pressure switch triggered (if present)	Check the reasons why the pressure switch is operating at maximum pressure levels, such as: air condenser obstructed, condenser fan with air stopped, ambient temperature too high, pressure switch defective.

14. TECHNICAL SPECIFICATIONS

GOURMET

Insulated blind doors

1 Door

2 Doors

Glass doors

1 Door

2 Doors

			1 Door	2 Doors
External dimensions	Length	mm	820	
	Depth	mm	870	
	Height	mm	2160	
Weight (net)	Insulated blind door	Kg	180	200
	Glass door	Kg	205	225

14. TECHNICAL SPECIFICATIONS

EN

EXPO WINE

Glass doors

1 Door
1 Temperature

1 Door
2 Temperatures

External dimensions	Length	mm	820
	Depth	mm	870
	Height	mm	2160
Weight (net)		Kg	205

14. TECHNICAL SPECIFICATIONS

14.1 SHELF LOADS

EN

ATTENTION
It is strictly necessary to observe the max loads indicated.

GOURMET

EXPO WINE

EN

14.2 DOOR OPENING / CLOSURE

The doors are fitted with hydraulic hinges that allow a 105° door opening with mechanical lock.
The doors feature automatic soft close systems for 0° to 85° openings.

ATTENTION

The door has a limited front opening as indicated.
Never force the opening beyond the permitted limit.

15. CONTROL PANEL

START-UP (ON)

Activate the mains system master switch.
Plug the appliance in the socket supplied by the customer, ensuring that the plug is fitted with an earth contact and that there are no multiple sockets connected to it.

The appliance will start working automatically

- **YouTube ISA Service**
  (https://www.youtube.com/channel/UCIzfv4REgUsDZWRTlw_c4MQ)
- **Set-Up - First Start** > https://youtu.be/0R6wZFVjogc
- **Set-Up - Setting Programs** > https://youtu.be/eoG4uDf25KQ
- **Set-Up - Cooling Program Setting** > https://youtu.be/m29uabUhxOc
- **Set-Up - Alarms Setting** > https://youtu.be/uG9CVrWFrr8

15.1 CONTROL PANEL GOURMET

EN

The display will light up and show the wording **HIZONEfor a few seconds;**
then the indicated **ON / OFF** symbol will be shown.

MAIN MENU

Touch the **ON / OFF** symbol; the indicated menu is displayed:
- **TN Holding Cabinet**
- **TB Holding Cabinet**

MENU' TB Holding Cabinet (Negative Temperature)

In this menu (by touching the symbols) the following submenus can be selected:
- **TB Holding Cabinet**
- Ice Cream
- Scoopable Ice Cream

START / STOP

After selecting one of the available holding cabinets:
- **TB Holding Cabinet**
- Ice Cream
- Scoopable Ice Cream

the **START** page is displayed; the **STOP** page will then automatically be displayed, allowing the current cycle to be interrupted.

REFRIGERATION UNDER WAY

SYMBOLS:

The symbol flashes slowly when the compressor is running.

Press this key to start a defrost cycle.

Press this key to activate glass door heating.

Press this key to turn the lighting on or off.

Press the indicated point on the display to return to the previous **START** / **STOP** page.

STOP REFRIGERATION

Press **STOP** to stop refrigeration; or press the number **-18 °C** to change the set-point.

Information on machine status.

Once the cycle is stopped the following image is displayed (and the last refrigeration cycle is saved).

at this point it is possible to:
- Restart the last cycle by pressing **START**
- Place the machine in STANDBY by pressing the dedicated key
- Select a new programme by pressing the arrow key

EN

	Settings menu
12:00	Current time
	On / Off
	Back key - Go back to previous page
	Set-point edit key
	Temperature - Flashes when compressor is running
	Information on machine status
	Defrost
	Glass door heating (optional)
	Lighting

15.2 EXPO WINE CONTROL PANEL EXPO WINE

The display will light up and show the wording HIZONE for a few seconds;
then the indicated **ON / OFF** symbol will be shown.

MAIN MENU

Touch the **ON / OFF** symbol; the indicated menu is displayed:
• White Wines • Red Wines • Champagnes • Grappas

MENU
In this menu (by touching the symbols) the following submenus can be selected:
• White Wines (Sparkling wines / Aged White Wines)
• Red Wines (Young Wines / Aged Red Wines)
• Champagnes
• Grappas

START / STOP

After selecting one of the options available:
the **START** page is displayed; the **STOP** page will then automatically be displayed, allowing the current cycle to be interrupted.

EN

REFRIGERATION UNDER WAY

SYMBOLS:

The symbol flashes slowly when the compressor is running.

Press this key to start a defrost cycle.

Press this key to turn the lighting on or off.

Press the indicated point on the display to return to the previous **START** / **STOP** page.

STOP REFRIGERATION

Press **STOP** to stop refrigeration; or press the number **6 °C** to change the set-point.

Information on machine status.

Once the cycle is stopped the following image is displayed (and the last refrigeration cycle is saved).

at this point it is possible to:
- Restart the last cycle by pressing **START**
- Place the machine in STANDBY by pressing the dedicated key
- Select a new programme by pressing the arrow key

16. LIGHTING - TUNABLE

bluedimmer app (App store)
Google play (www.bluedimmer.com)

Bluedimmer App

Download for free from **Apple Store** or from **Play Store**.

SYSTEM REQUIREMENTS:

- Devices with **APPLE** Operating System with Bluetooth Low Energy active version 4.1
- Devices with **ANDROID** Operating System with Bluetooth Low Energy active version 4.1

16.1 INSTALLATION OF APP ON DEVICE

Download and install the **Bluedimmer application** suitable for your operating system from:

Apple store Download on the App Store

Play Store Download for Android

ATTENTION
From the Android 6.0 version it is necessary to allow the Bluedimmer application to access your location.

16. LIGHTING - TUNABLE

EN

16.2 APPLICATION START-UP SEQUENCE

The search for DALCNET DLB1248 devices occurs automatically.

N.B.:
It is possible to perform the manual search by clicking on the lens positioned at the bottom of your device.

Example of a completed search:

- Writing in **Blue**:
device paired and ready for use.

- Writing in **Black**:
device paired but not available.

- Writing in **Grey**:
device paired but not available.

16.3 PAIRING OF DEVICE TO Bluedimmer APPLICATION

Select from the smartphone/tablet the device found; the LED strip or spotlight automatically switches on with reference to the selected device.

16. LIGHTING - TUNABLE

A window opens in the smartphone / tablet in which to name the light source controlled by the **DALCNET** device.

Example:
appointing of '**Bench 01**' the light point located in the laboratory or '**Bench 02**' located in the winery in order to control in a simple but effective way the lighting of all the rooms in the store.

Return to the device search menu.

Light dimming.

On / Off.

EN

17. CLEANING

The materials listed below must be cleaned as follows:

STAINLESS STEEL	Only use warm water and non-aggressive detergents and then rinse.
ACRYLIC / POLYCARBONATE	Wash with lukewarm water, using a soft cloth or a chamois cloth.
CURVED GLASS	Only use products specifically designed for cleaning glass. It is advisable not to use tap water which could leave limescale residues.

17.1 INTERNAL

ATTENTION
Do not scrape ice from the walls with pointed tools, the surface could be damaged.
Do not use high pressure appliances (e.g. steam generators).

1		Remove the product from the refrigerated compartment and immediately place it in a suitable refrigerated holding cabinet to ensure proper storage.
2		Turn off the equipment.
3		Remove the manually removable accessories (e.g. sliding doors, grills, ice cream containers, etc.).
4		Wait at least 4 or 6 hours for any ice on the evaporator to melt completely, before proceeding with cleaning of the appliance. It is advisable, in this regard, to wait until the following day to make sure that the defrost has been fully performed. Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
5		Remove the drain plug from the bottom of the container to drain the water in the dedicated collection tray located inside the base of the equipment. (See paragraph 11.8). **ATTENTION** **Ensure**, for operation of the appliance, **correct and complete re-insertion of the drain plug** after cleaning.
6		Clean the side walls and the bottom of the tank using a non-aggressive detergent, lukewarm water and a non-abrasive cloth or sponge. Do not use sharp tools. Rinse thoroughly and dry with an absorbent cloth.
7		Clean the side walls and the bottom of the tank using a non-aggressive detergent, lukewarm water and a non-abrasive cloth or sponge. Do not use sharp tools. Rinse thoroughly and dry with an absorbent cloth.
8		If the equipment has not been earthed, follow the procedure in the previous point. The drain water will be collected in the dedicated tray locatedinside the base of the equipment. Proceed to clean and sanitise the collection tray.
9		Fit the accessories that were removed (step 3-5).
10		Switch on the appliance and allow the counter to cool down until it reaches the desired temperature before reintroducing the food.

17. CLEANING

17.2 CONDENSING UNIT

Turn off the equipment. Wait a few hours until every piece of equipment on the condensing unit has reached a temperate close to room temperature.

Lift the front protection grid (A) as indicated (B-C).

Clean the condenser (D) using a dedicated soft bristle brush; perform the operation taking care not to bend the condenser plates.

EN

17. CLEANING

17.3 DEFROST WATER COLLECTION TRAY (IF PRESENT)

Clean based on use and as needed and in certain environmental conditions (e.g., high humidity, low environmental temperature, presence of dust, etc.) in order to avoid the incorrect and complete evaporation of the water and/or the presence of unpleasant odours. **Disinfect** the tray with suitable products.

18. PROLONGED APPLIANCE SWITCH-OFF

Remove the product contained in the refrigerated compartment and place it immediately in a suitable refrigerated container to ensure proper storage.

Open the equipment and wait for it to reach room temperature and then clean it.

Leave the door/sliding panels open by 2-3 cm so as to guarantee circulation of the air and prevent the formation of mould and bad smells inside the appliance.

The appliance, with or without its packaging, should be carefully stored inside warehouses or in areas protected from the weather and from direct sunlight, at a temperature of between 0 and +40°C.

EN

WIRING DIAGRAM

EN

WIRING DIAGRAM

EN

WIRING DIAGRAM

EN

WIRING DIAGRAM

EN

WIRING DIAGRAM

EN

WIRING DIAGRAM

EN

WIRING DIAGRAM

1.	**NOTES / AVERTISSEMENTS**	**109**
2.	**FABRICANT**	**115**
3.	**CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE**	**115**
4.	**IDENTIFICATION DE L'APPAREIL**	**116**
5.	**COMPOSITION**	**117**
6.	**UTILISATION**	**117**
7.	**LIMITES DE CHARGE**	**117**
8.	**SÉCURITÉ**	**118**
8.1	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ PRÉSENTS	118
8.2	PROTECTIONS FIXES	118
8.3	SECTIONNEMENT ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	118
8.4	PANNES DE CIRCUIT	118
8.5	PLAQUES D'AVERTISSEMENT (SI PRÉSENTES)	118
8.6	CHUTE D'OBJETS	118
8.7	FROID	118
8.8	SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (PRODUITS CONFECTIONNÉS)	118
9.	**RISQUES RÉSIDUELS**	**119**
9.1	RISQUES RÉSULTANT DU CONTACT AVEC DES ÉLÉMENTS SOUS TENSION	119
9.2	INCENDIE	119
9.3	ATMOSPHÈRE EXPLOSIVE	119
9.4	RISQUE DE GLISSADE	119
9.5	RISQUE DE TRÉBUCHEMENT	119
10.	**ÉLIMINATION DES MATÉRIELS USÉS**	**120**
11.	**INSTALLATION**	**121**
11.1	DÉBALLAGE	121
11.2	STOCKAGE	123
11.3	MANUTENTION	123
11.4	CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES	123
11.5	BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES	123
11.6	RACCORDEMENT HYDRAULIQUE ÉVACUATION EAU SALE	123
11.7	INSTALLATION MURALE	124
11.8	MISE À NIVEAU	125
11.9	INSTALLATION CUVE DE RÉCOLTE EAU DE CONDENSATION	126
11.10	INSTALLATION PLINTHE (EN OPTION)	127
11.11	AMÉNAGEMENTS GOURMET	128
11.11.1	KIT GUIDES CLAYETTE INOX	128
11.11.2	KIT GUIDES CONVERTIBLE (GN 2/1)	129
11.11.3	KIT GUIDES CONVERTIBLE (EN 60x40)	130
11.11.4	KIT GUIDES ANTIBASCULE (GN 2/1)	131
12.	**MAINTENANCE**	**132**
13.	**PANNES - ASSISTANCE TECHNIQUE**	**133**
14.	**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - GOURMET**	**135**
	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - EXPO WINE	**136**
14.1	CHARGES ÉTAGÈRES	137
14.2	OUVERTURE / FERMETURE PORTE	138
15.	**PANNEAU DE COMMANDE**	**139**
15.1	PANNEAU DE COMMANDE GOURMET	140
15.2	PANNEAU DE COMMANDE EXPO WINE	143
16.	**ÉCLAIRAGE -** TUNABLE	**145**
16.1	INSTALLATION DE L'APPLICATION SUR LE DISPOSITIF	145
16.2	ORDRE À SUIVRE POUR LANCER L'APPLICATION	146
16.3	ASSOCIATION DISPOSITIF À L'APPLICATION **Bluedimmer**	146
17.	**NETTOYAGE**	**148**
17.1	INTERNE	148
17.2	UNITÉ DE CONDENSATION	149
17.3	CUVE DE RÉCUPÉRATION DE L'EAU DE DÉGIVRAGE (SI PRÉSENTE)	150
18.	**ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL**	**150**

SCHÉMA ÉLECTRIQUE	
412100985000	151
412100986000	152
412100987000	155

FR

FR

Les symboles utilisés dans ce manuel servent à attirer l'attention du lecteur et à mettre en évidence certains aspects particulièrement importants. Le tableau ci-dessous décrit les différents symboles utilisés.

	Lire le manuel
	Danger : pièces électriques sous tension
	Attention / Danger
	Informations
	Contrôle visuel
	Danger : glissade
	Danger : trébuchement
	Mise à la terre
	Utilisation des vêtements de protection
	Demande d'entretien ou d'opérations devant être effectuées par du personnel qualifié ou un centre d'assistance technique
	Information importante
	Opérations qui doivent être effectuées par deux personnes
	Remarques / Avertissements
	Élimination des déchets
	Matériaux recyclables

1. NOTES / AVERTISSEMENTS

REMARQUE
Ce manuel de nature technique appartient à **ISA**, il est interdit de reproduire, divulguer ou modifier entièrement ou partiellement son contenu sans l'autorisation écrite du producteur. La société propriétaire protège ses droits conformément à la loi.

Ce manuel ainsi que le certificat de conformité sont partie intégrante de l'appareil et doivent toujours l'accompagner en cas de déplacement ou de revente. L'utilisateur a le devoir de conserver cette documentation en bon état de façon à ce qu'elle puisse être consultée pendant toute la durée de vie de l'appareil. Conserver ce manuel avec soin et veiller à ce qu'il soit toujours placé à proximité de l'appareil. En cas de perte ou de destruction, il est possible de demander une copie à **ISA** en précisant le modèle, le numéro de série et l'année de fabrication. Ce manuel fait état de la technique au moment de la fourniture, notre société se réserve le droit d'apporter à ses produits toute modification qu'elle jugera utile sans être pour autant obligée de mettre à jour ses manuels et installations concernant des lots de production précédents.

L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et la compréhension des dangers qui y sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance destinées à l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Consulter toujours ce manuel avant d'effectuer toute opération. Avant d'effectuer tout type d'intervention, couper l'alimentation électrique de l'appareil. Toute intervention sur des parties électriques, électroniques ou sur des composants du système frigorifique doit être exécutée par un personnel spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

La Société n'assume aucune responsabilité pour tout dommage aux personnes, aux animaux ou au produit conservé en cas de :

- Utilisation inappropriée de l'appareil ou utilisation par un personnel non formé ou non autorisé.
- Non-respect des normes en vigueur.
- Installation incorrecte et/ou défauts d'alimentation.
- Inobservation du présent manuel.
- Non-observation du programme de maintenance.
- Modifications non autorisées.
- Installation sur l'appareil de pièces de rechange non originales.
- Installation et utilisation de l'appareil dans des buts différents de ceux pour lesquels il a été conçu et vendu.
- Manipulation non autorisée ou endommagement du câble d'alimentation.

FR

1. NOTES / AVERTISSEMENTS

La responsabilité du respect des consignes de sécurité citées plus bas incombe au personnel technique responsable des activités prévues sur l'appareil qui doit s'assurer que le personnel autorisé :

- Soit qualifié pour les activités à accomplir.
- Connaisse et respecte strictement les prescriptions contenues dans ce document.
- Connaisse et applique les règles générales de sécurité applicables à l'équipement.

L'acheteur s'engage à informer le personnel utilisateur sur les risques, les dispositifs de sécurité et les règles générales en matière de prévention des accidents du travail prévues par la législation du pays où l'appareil est installé. Les utilisateurs/opérateurs doivent savoir où se trouvent toutes les commandes et comment elles fonctionnent ainsi que les caractéristiques de l'appareil. Il faut par ailleurs qu'ils aient lu ce manuel dans son intégralité. Les interventions de maintenance doivent être effectuées par des opérateurs qualifiés après avoir opportunément mis en place l'équipement.

DANGER
La manipulation ou la substitution non autorisée d'une ou plusieurs parties de l'appareil, l'adoption d'accessoires qui en modifient l'usage et l'utilisation de pièces de rechange différentes de celles recommandées peuvent provoquer des accidents graves.

DANGER
Tous les travaux réalisés sur l'équipement nécessitent absolument le débranchement de la prise de courant et, en tous les cas, aucune protection (grillage, carter) ne doit être enlevée par un personnel non qualifié ; ne pas utiliser l'équipement avec les protections en question enlevées. Avant toute opération de nettoyage, de maintenance ou de remplacement, débrancher l'appareil du secteur en débranchant la fiche d'alimentation. Durant ces opérations, l'opérateur doit s'assurer que la fiche demeure débranchée.

REMARQUE
Pour ne pas compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil, les processus d'installation et de maintenance plus complexes ne sont pas traités dans ce manuel et sont effectués par des techniciens spécialisés de notre société.

Ne jamais utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de cet appareil. Ne pas utiliser des dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage différents de ceux recommandés par le fabricant. Dégager les bouches d'aération du boîtier de l'appareil ou de la structure d'encastrement. Ne pas endommager le circuit réfrigérant.

Le niveau de pression acoustique d'émission pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

1. NOTES / AVERTISSEMENTS

RISQUE D'EXPLOSION
Ne pas conserver à l'intérieur de l'appareil des produits contenant des gaz propulseurs combustibles ou des substances explosives.

ISA utilise des matériaux de toute première qualité et leur arrivée à l'usine, leur stockage et leur utilisation en fabrication sont constamment contrôlés pour s'assurer de l'absence de dommages, de détériorations et de dysfonctionnements. Tous les éléments de fabrication ont été conçus et réalisés de manière à assurer un niveau élevé de sécurité et de fiabilité. Tous nos appareils sont soumis à des essais approfondis avant leur livraison. Il faut toutefois rappeler que la longévité et le bon fonctionnement du produit acheté dépendent d'une utilisation correcte et d'une maintenance appropriée. Le présent manuel fournit toutes les indications nécessaires pour conserver inaltérées les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil.

Le manuel d'utilisation et de maintenance contient les informations nécessaires pour comprendre les modalités de fonctionnement de l'équipement et son utilisation correcte, en particulier : la description technique des différents groupes fonctionnels, les équipements et systèmes de sécurité, le fonctionnement, l'utilisation des instruments et l'interprétation des éventuels rapports de diagnostic, les principales procédures et les informations relatives aux opérations de maintenance ordinaire. Une bonne utilisation de l'appareil suppose un environnement de travail conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène.

Les prescriptions, indications, normes et consignes de sécurité décrites dans les différents chapitres de ce manuel ont pour but de définir une série de comportements et d'obligations à respecter lors de l'exécution des différentes activités, afin d'opérer en toute sécurité pour le personnel de l'équipement et pour l'environnement.

Les consignes de sécurité indiquées s'adressent à tout le personnel autorisé, formé et préposé à l'exécution des tâches de :

- Transport
- Installation
- Fonctionnement
- Gestion
- Maintenance
- Nettoyage
- Mise hors-service
- Élimination

ATTENTION
La lecture, bien qu'exhaustive, de ce manuel ne peut en aucun cas remplacer une expérience adéquate de l'utilisateur, et constitue donc seulement un rappel utile des caractéristiques techniques et des principales opérations à effectuer.

FR

1. NOTES / AVERTISSEMENTS

AVERTISSEMENT
Les installateurs et les utilisateurs ont l'obligation de lire et d'assimiler toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'effectuer toute opération sur l'appareil.

FORMATION DU PERSONNEL

L'acheteur doit pouvoir à ce que le personnel préposé à l'utilisation de l'équipement et le manutentionnaire soient opportunément instruits et formés. Le fabricant est disponible à fournir les conseils, les éclaircissements et autres informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'équipement par le personnel et les techniciens. Pour garantir la sécurité de l'opérateur, les dispositifs de l'appareil doivent être maintenus constamment en bon état de marche. Le présent manuel a donc pour but d'illustrer l'utilisation et la maintenance de l'appareil et l'opérateur a la responsabilité et le devoir de le respecter scrupuleusement.

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des lésions au personnel et endommager les composants et l'unité de contrôle de l'appareil. L'utilisateur peut, à tout moment, contacter le commerçant pour lui demander toute autre information nécessaire et lui présenter des propositions d'amélioration.

Avant la livraison au client il est indispensable que le personnel technique spécialisé vérifie le bon fonctionnement de l'appareil afin d'en obtenir le maximum du rendement.

1. NOTES / AVERTISSEMENTS

RÉFRIGÉRANTS

R744

Le fluide réfrigérant **R744** est un gaz compatible avec l'environnement. Faire très attention durant le transport, l'installation de l'appareil et la mise au rebut de ne pas endommager les tuyaux du circuit réfrigérant.

EN CAS DE DOMMAGES :
Garder l'appareil loin des flammes et des sources d'allumage. Aérer correctement la pièce pendant quelques minutes. Éteindre l'appareil, extraire la fiche d'alimentation. **Informer le service d'assistance**.

ATTENTION
Le système réfrigérant est à Haute Pression. Il ne faut pas modifier le système, nous conseillons de contacter un technicien spécialisé et qualifié avant le démontage.

ATTENTION
La manutention doit être effectuée exclusivement par un personnel qualifié.

R290

Le fluide réfrigérant **R290** est un gaz compatible avec l'environnement, mais **hautement inflammable**. Faire très attention durant le transport, l'installation de l'appareil et la mise au rebut de ne pas endommager les tuyaux du circuit réfrigérant.

EN CAS DE DOMMAGES :
Garder l'appareil loin des flammes et des sources d'allumage. Aérer correctement la pièce pendant quelques minutes. Éteindre l'appareil, extraire la fiche d'alimentation. Informer le service d'assistance. Plus la quantité de réfrigérant contenue par l'appareil est importante plus la pièce où se trouve l'appareil doit être grande. Dans les pièces trop petites, un mélange inflammable d'air et de gaz peut se former en cas de fuite. **Le volume de la pièce où se trouve l'appareil doit être d'au moins 19 m³ pour chaque système de réfrigération présent.**

ATTENTION
L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié, formé et qualifié pour travailler sur les fluides frigorigènes inflammables .

1. NOTES / AVERTISSEMENTS

RÉFRIGÉRANTS

FR

R600a

Le fluide réfrigérant **R600a** est un gaz compatible avec l'environnement, mais **hautement inflammable**. Faire très attention durant le transport, l'installation de l'appareil et la mise au rebut de ne pas endommager les tuyaux du circuit réfrigérant.

EN CAS DE DOMMAGES :
Garder l'appareil loin des flammes et des sources d'allumage. Aérer correctement la pièce pendant quelques minutes. Éteindre l'appareil, extraire la fiche d'alimentation. Informer le service d'assistance. Plus la quantité de réfrigérant contenue par l'appareil est importante plus la pièce où se trouve l'appareil doit être grande. Dans les pièces trop petites, un mélange inflammable d'air et de gaz peut se former en cas de fuite. **Le volume de la pièce où se trouve l'appareil doit être d'au moins 17 m³ pour chaque système de réfrigération présent.**

ATTENTION
L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié, formé et qualifié pour travailler sur les fluides frigorigènes inflammables .

2. FABRICANT

ISA S.p.A.

Via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra PG - Italie
T. +39 075 801 71
F. +39 075 800 09 00
E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

3. CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Le vendeur garantit son matériel pour une période de 12 (douze) mois à compter de la livraison.
La garantie du vendeur est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces pouvant présenter des défauts de fabrication ou de montage suite à la communication par écrit du numéro de série et de la date de livraison de l'appareil.
Les défauts énumérés ci-dessous ne sont pas couverts par la garantie :

- Utilisation incorrecte de l'appareil.
- Mauvais branchement au réseau électrique.
- Usure normale des composants (comme la rupture des compresseurs, des lampes au néon/LED, etc.) sauf s'ils dérivent de vices de fabrication.
- Les appels pour l'installation, les instructions techniques, les réglages, le nettoyage du condensateur.

La constatation de la part de techniciens qualifiés du vendeur de composants modifiés, de réparations non autorisées, d'utilisation non conforme aux spécifications de l'appareil fera tomber la garantie.
Les expéditions de composants sous garantie seront effectuées uniquement en port dû.
Tout dommage constaté sur l'appareil au moment de sa livraison et dû au transport, devra être indiqué sur le document d'accompagnement pour obtenir le remboursement des dommages de la part du transporteur.
Le vendeur ne répond en aucun cas des dommages subis par le produit conservé découlant d'une panne de l'appareil.

4. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Repérer la plaquette fixée à la machine pour relever les données techniques.
Vérifier le modèle de la machine et la tension d'alimentation avant d'accomplir une quelconque opération.
Si vous relevez des discordances, contactez immédiatement le fabricant ou l'entreprise qui a effectué la fourniture.

FR

1	IDENTIFICATION DE LA SOCIÉTÉ RESPONSABLE DU PRODUIT
2	MARQUES DE CONFORMITÉ
3	TYPE
4	APPELLATION DU MODÈLE
5	ARTICLE
6	DATE DE PRODUCTION
7	ORDRE DE PRODUCTION
8	COMMANDE CLIENT
9	CLASSE DE PRODUIT
10	NUMÉRO DE SÉRIE
11	NUMÉRO DE PROPRIÉTÉ
12	TENSION D'ALIMENTATION
13	FRÉQUENCE D'ALIMENTATION
14	VALEUR FUSIBLE
15	PUISSANCE LAMPES
16	ABSORPTION DES RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES
17	PUISSANCE NOMINALE EN RÉGIME
18	PUISSANCE EN DÉGIVRAGE
19	PRESSION MINIMALE
20	PRESSION MAXIMALE
21	CLASSE DE SÉCURITÉ
22	COURANT NOMINAL
23	COURANT EN DÉGIVRAGE
24	CHARGE LIMITE ÉTAGÈRES
25	CAPACITÉ CUVE
26	TYPE DE RÉFRIGÉRANT
27	QUANTITÉ DE RÉFRIGÉRANT
28	VOLUME BRUT
29	AGENT D'EXPANSION POUR ISOLATION
30	MARQUAGE DEEE

5. COMPOSITION

L'appareil est composé d'un meuble unique, sur lequel sont montés tous les dispositifs fonctionnels nécessaires pour le rendre efficace et professionnel approprié à l'usage prévu.

L'appareil se compose de :

- Installation réfrigérée à froid ventilé
- Unité de condensation à bord
- Installation électrique
- Tableau de commande électronique
- Structure monolithique isolée en polyuréthane écologique
- Éclairage led
- Étagères réglables en hauteur
- Vanne de décompression
- Cuve de récupération eau de nettoyage
- Fermeture avec porte à retour automatique
- Pieds réglables en hauteur

6. UTILISATION

Cet appareil est destiné exclusivement destiné à :

GOURMET:

TN **CONSERVATION RÉFRIGÉRÉE DE PRODUITS FRAIS**

TB **CONSERVAZIONE REFRIGERATA DI GELATI PRECONFEZIONATI E/O SURGELATI**

EXPO WINE:

TN **EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE DE VINS**

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes, aux biens ou l'équipement en raison de l'exposition à des produits autres que ceux spécifiés.

L'ÉQUIPEMENT EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL

Utilisations non conformes :
Exposition et/ou conservation de produits non alimentaires (chimiques, pharmaceutiques, etc.).

7. LIMITES DE CHARGE

Cet appareil est destiné exclusivement destiné à :

ATTENTION

Il est essentiel de ne pas dépasser les limites de charge indiquées, afin de ne pas altérer la circulation d'air correcte et éviter ainsi une augmentation indésirable de la température du produit. Les limites indiquées se réfèrent à un chargement statique et réparti de manière uniforme. Les chargements dynamiques dus à des opérations de chargement violentes sont donc exclus ; elles doivent être absolument évitées pour des raisons de sécurité.

8. SÉCURITÉ

L'appareil est équipé de dispositifs de sécurité. L'acheteur s'engage à informer le personnel utilisateur sur les risques, les dispositifs de sécurité et les règles générales en matière de prévention des accidents du travail prévues par la législation du pays où l'appareil est installé. Les utilisateurs/opérateurs doivent savoir où se trouvent toutes les commandes et comment elles fonctionnent ainsi que les caractéristiques de l'appareil. Il faut par ailleurs qu'ils aient lu ce manuel dans son intégralité.

FR

8.1 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ PRÉSENTS

Dispositifs dont le fonctionnement empêche l'apparition de situations dangereuses pendant le fonctionnement (ex. : fusibles, pressostats, carters, disjoncteurs, etc.).

8.2 PROTECTIONS FIXES

Les protecteurs du type fixe comprennent les panneaux fixes entourant l'appareil et servant à empêcher tout accès à ses parties internes.

DANGER
Il est absolument interdit de remettre en marche l'appareil après les opérations de maintenance sans avoir auparavant remis correctement les panneaux en place.

CONTRÔLE VISUEL
Vérifier périodiquement le bon état des protections fixes et leur fixation à la structure en contrôlant tout particulièrement les panneaux de protection.

8.3 SECTIONNEMENT ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Couper l'alimentation électrique de l'appareil avant d'effectuer une quelconque intervention de maintenance.

DANGER
En cas d'interventions de maintenance au cours desquelles l'utilisateur ne serait pas en mesure d'empêcher la fermeture accidentelle du circuit, il faut débrancher totalement l'appareil du secteur.

8.4 PANNES DE CIRCUIT

À cause de pannes éventuelles, les circuits de sécurité peuvent perdre de leur efficacité avec abaissement correspondant du niveau de sécurité. Procéder à des contrôles périodiques de l'état de fonctionnement des dispositifs de sécurité présents.

8.5 PLAQUES D'AVERTISSEMENT (SI PRÉSENTES)

L'appareil est équipé de pancartes de danger, de plaquettes d'avertissement et d'obligation définies en accord avec la réglementation relative aux symboles graphiques à utiliser sur les installations. Les plaques en question sont apposées bien en vue.

ATTENTION
Il est absolument interdit d'enlever les plaques d'avertissement présentes sur l'appareil.
L'utilisateur doit remplacer les plaques d'avertissement devenues illisibles à cause de l'usure.

8.6 CHUTE D'OBJETS

La mise en place des éléments d'exposition (si présents), de l'appareillage (comme les étagères, les barres et crochets, etc.) ainsi que le chargement des produits sur ces derniers peuvent représenter une source de danger potentiel si effectués de manière incorrecte. S'en tenir aux instructions de mise en place décrites dans le présent manuel ; avant de charger les produits, vérifier la correction de la mise en place des étagères, crochets, etc. Respecter les charges limites. Éviter de placer des produits sur les plans inclinés sans les blocages spécialement prévus.

8.7 FROID

Au cours des diverses opérations à effectuer sur l'appareil, telles que le nettoyage ou le chargement de marchandise, il est nécessaire de manipuler des produits et/ou des éléments du présentoir à basse température, avec le risque de malaises résultant du contact avec le « froid » et/ou de dérapage accidentel. Suivre les instructions de sécurité locales ; en particulier, utiliser toujours des EPI adéquats (gants en particulier).

8.8 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (PRODUITS CONFECTIONNÉS)

L'exposition de produits emballés ne prévoit pas le contact direct entre les produits alimentaires et les surfaces d'exposition, en cas de rupture accidentelle de l'emballage d'un produit pendant une période suffisamment longue, une contamination du produit pourrait se produire ; dans ce cas, suivre scrupuleusement les dispositions d'utilisation de l'appareil (retirer l'emballage défectueux de la vitrine et nettoyer avec des produits spécifiques).

9. RISQUES RÉSIDUELS

Au niveau de la conception, on a tenu compte de toutes les zones ou pièces à risque et toutes les précautions nécessaires ont par conséquent été prises pour éviter que les personnes ne courent des risques et que l'appareil ne soit endommagé.

ATTENTION
Vérifier périodiquement le fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité.
Ne pas démonter les protections de type fixe.
Ne pas introduire d'objets ou d'outils étrangers dans la zone d'opération et de travail.

Bien que l'appareil soit équipé des systèmes de sécurité prédisposés, il reste néanmoins des risques non éliminables mais pouvant être diminués grâce à des interventions de la part de l'utilisateur final et à des modes opérationnels corrects. Résumé des risques qui persistent dans l'appareil lors des phases de :

Fonctionnement normal.
Réglage et mise au point.
Maintenance.
Nettoyage.

9.1 RISQUES RÉSULTANT DU CONTACT AVEC DES ÉLÉMENTS SOUS TENSION

Risque de rupture ou d'endommagement, avec abaissement possible du niveau de sécurité, des composants électriques de l'appareil suite à un court-circuit.
Avant de brancher l'alimentation électrique s'assurer qu'il n'y a pas d'opérations de maintenance en cours.

ATTENTION
Avant d'effectuer le branchement, vérifier que l'alimentation en courant continu, sur le point d'installation, ne soit pas supérieure à celle indique sur les interrupteurs de protection présents sur le tableau électrique, autrement l'utilisateur devra obligatoirement prévoir des dispositifs de limitation adéquats. Il est rigoureusement interdit d'effectuer tout type de modification électrique pour ne pas créer de dangers supplémentaires et de risques consécutifs non prévus.

9.2 INCENDIE

DANGER
En cas d'incendie, prendre des mesures pour éteindre immédiatement l'interrupteur principal de la ligne d'alimentation principale.

9.3 ATMOSPHÈRE EXPLOSIVE

L'appareil ne peut pas être installé dans une zone à risque d'explosion classée selon la directive 1999/92/CE telles que :

Zone 0
Environnement présentant, sur de longues périodes ou fréquemment, une atmosphère explosive qui consiste en un mélange d'air et de substances inflammables sous forme de gaz, de vapeur ou de brouillard.

Zone 1
Milieu où la formation d'une atmosphère explosive, qui consiste en un mélange d'air et de substances inflammables sous forme de gaz, de vapeurs ou de brouillard peut se produire occasionnellement durant les activités normales.

Zone 20
Milieu où une atmosphère explosive sous forme de nuages de poussière combustible dans l'air est constamment, pendant de longues périodes ou fréquemment présente.

Zone 21
Milieu où la formation d'une atmosphère explosive sous forme de nuages de poussière combustible dans l'air peut se produire occasionnellement durant les activités normales.

9.4 RISQUE DE GLISSADE

DANGER
Des fuites de liquide dans les zones à proximité de l'appareil risquent de faire glisser et tomber le personnel. S'assurer qu'il n'y a pas de fuites et garder ces zones toujours propres.

9.5 RISQUE DE TRÉBUCHEMENT

DANGER
L'entreposage désordonné de matériel peut causer un risque de trébuchement et d'obstacle partiel ou total des issues de secours en cas de besoin. Garantir des lieux de travail, de passage et des issues de secours dégagés de tout obstacle et conformes aux réglementations en vigueur.

10. ÉLIMINATION DES MATÉRIELS USÉS

L'appareil, lors de son fonctionnement normal, ne provoque aucune pollution environnementale. En fin de vie ou en cas de mise hors service définitive de l'appareil, il est recommandé de procéder comme suit :

FR

ÉLIMINATION (UTILISATEUR)

Le symbole situé sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être considéré comme un simple déchet domestique mais doit être amené auprès d'un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles qui pourraient dériver d'une élimination inadéquate. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, contacter la municipalité, la déchetterie locale ou le magasin où le produit a été acheté.

PROCÉDURES POUR L'ÉLIMINATION et le RECYCLAGE EN FIN DE VIE DE L'APPAREIL (ORGANISMES AUTORISÉS)

- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche d'alimentation.
- Enlever les ampoules (si installées) et procéder à leur collecte séparée.
- Enlever les centrales ainsi que les cartes électroniques et procéder à leur collecte séparée.
- Démonter toutes les parties indépendantes (grilles, carters, profils, etc.) et les séparer selon leurs caractéristiques homogènes de matériau, afin d'accéder aux échangeurs de chaleur, aux tuyauteries, aux câbles etc. en faisant attention de ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Démonter toutes les pièces mobiles (portes, fermetures coulissantes, vitres, etc.) et les séparer par matériaux présentant des caractéristiques homogènes.
- Vérifier le type de réfrigérant indiqué sur la plaquette située à l'intérieur du comptoir ; extraire le réfrigérant et l'éliminer à travers les services autorisés.
- Débrancher l'évaporateur, le condenseur, le compresseur, les tuyauteries et les ventilateurs ; les tubes étant composés de cuivre, d'aluminium, d'acier, de plastique, ils doivent être éliminés séparément.
- Après avoir retiré tous les carénages et les différents composants de la carrosserie, séparer les différents types de matériau qui la composent (plastique, polyuréthane, cuivre, etc.) et les regrouper par caractéristiques homogènes.

Tous les matériaux recyclables et les déchets doivent être traités et recyclés de façon professionnelle et conformément aux directives du pays en objet. L'entreprise chargée du recyclage doit être enregistrée et certifiée en tant que centre d'élimination des déchets sur la base des directives spécifiques du pays en objet.

ATTENTION
Une mise au rebut abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur. Rappel du respect des lois en vigueur en matière de collecte et de traitement de liquide réfrigérant et d'huiles minérales.

IMPORTANT
Si le symbole de la poubelle barrée d'une croix ne figure pas sur l'appareil, cela signifie que le fabricant n'est pas responsable de l'élimination du produit ; dans ce cas, les réglementations en vigueur sur l'élimination des déchets, de la municipalité, du service local d'élimination des déchets ou du magasin où le produit a été acheté sont toujours applicables

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE
Vous trouverez de plus amples informations sur l'élimination des liquides de refroidissement, des huiles et des autres substances sur la fiche de sécurité des substances-mêmes. Pour l'élimination des composants en mousse, nous rappelons que les mousses de polyuréthane utilisées sont exemptes de CFC, HFC et HCFC.

11. INSTALLATION

11.1 DÉBALLAGE

Libérer l'appareil de son emballage en enlevant les vis qui la fixent à la palette. Tout le matériel d'emballage est recyclable et doit faire l'objet d'une collecte sélective conformément aux dispositions législatives locales, veiller à déchirer les sachets en plastique pour éviter qu'ils ne soient dangereux pour les enfants (risque d'étouffement) qui pourraient jouer avec.

FR

11. INSTALLATION

11.1 DÉBALLAGE

FR

2

	Min.	Max
A	–	–
B	–	500
H	60	

3

11. INSTALLATION

11.2 STOCKAGE

L'équipement, que ce soit avec ou sans emballage doit être estocade soigneusement à l'intérieur de magasins ou locaux à une température comprise entre 0 et +40 °C et à l'abri d'intempéries, agents atmosphériques et exposition directe aux rayons solaires

FR

11.3 MANUTENTION

La manipulation de l'appareil doit être effectuée à l'aide d'un chariot élévateur avec une puissance suffisante et adapté au poids de l'équipement et géré par personnel qualifié, lors de l'opération, l'appareil doit être placé sur la palette appropriée fournie.

11.4 CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

ATTENTION
Un milieu sec et pouvant être aéré est parfait pour l'installation. Il est nécessaire que le compresseur/condenseur puisse échanger librement l'air, donc les zones d'aération ne doivent pas être obstruées par des cartons ou autres. L'appareil doit être positionné loin des sources de chaleur (radiateurs, tout type de poêle, etc.) et loin de l'influence de courants d'air constants (provoqués, par exemple, par des ventilateurs, des bouches d'aération du système de climatisation, etc.). Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, utiliser un panneau isolant approprié. Éviter par ailleurs l'exposition aux rayons directs du soleil ; tout cela entraîne une augmentation de la température à l'intérieur du compartiment réfrigéré avec des conséquences nuisibles sur le fonctionnement et sur la consommation d'énergie. L'appareil ne peut être ni employé en plein air, ni exposé à la pluie.

11.5 BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES

ATTENTION
Contrôler que la tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque d'identification de l'appareil et que la puissance requise soit adéquate. Vérifier sur le point de prise que la tension d'alimentation corresponde à celle nominale (±10%) au moment du démarrage du compresseur. La fiche doit être branchée directement à la prise d'alimentation électrique ; il est interdit de la brancher à la prise d'alimentation à l'aide de dérivations multiples ou d'adaptateurs. Le système d'alimentation doit être muni d'un dispositif pour le débrancher de l'alimentation (proportionnelle à la charge et conforme aux normes en vigueur) qui assure la déconnexion complète dans les conditions prévues de la catégorie de surtensions III (3) et donc assurer la protection des circuits contre les problèmes liés à la mise à la terre, aux surcharges et aux courts-circuits. Ne pas placer le câble d'alimentation dans des endroits de passage.

ATTENTION
Ne pas oublier que la **mise à la terre** est indispensable et **obligatoire vis-à-vis de la loi**.

11.6 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE ÉVACUATION EAU SALE

ATTENTION
Pour faire couler l'eau sale à l'extérieur de la cuve prévue, il est possible de brancher un tuyau d'évacuation comme indiqué par la suite :

Ø 1 inch | Ø 25,4 mm

11. INSTALLATION

11.7 INSTALLATION MURALE

FR

ATTENTION
Il est fondamental de respecter les distances indiquées (mm) pour une installation correcte de l'appareil.

FREE-STANDING

BUILT-IN

11. INSTALLATION

11.8 MISE À NIVEAU

PIEDS RÉGLABLES

ATTENTION
L' appareil est équipé de pieds réglables en hauteur pour la stabilisation au sol ; il est **absolument nécessaire** après le positionnement, de niveler manuellement l'appareil sur le plancher..

1

ATTENTION

Les pieds doivent être réglés de sorte à avoir minimum 150 mm de hauteur du sol pour pouvoir installer la plinthe.

11. INSTALLATION

11.9 INSTALLATION CUVE DE RÉCOLTE EAU SALE

FR

1

2

11. INSTALLATION

11.10 INSTALLATION PLINTHE (EN OPTION)

FR

1

A

ATTENTION
Les pieds doivent être réglés de sorte à avoir minimum **150 mm** de hauteur du sol **obligatoires** pour pouvoir installer la plinthe .

2

ATTENTION

VIS DE RÉGLAGE
Après avoir installé, la plinthe doit être réglée en hauteur jusqu'au contact avec le fond inférieur du comptoir pour sa stabilité.

11.11 AMÉNAGEMENTS GOURMET

11.11.1 KIT GUIDES CLAYETTE INOX

FR

11.11 AMÉNAGEMENTS GOURMET

11.11.2 KIT GUIDES CONVERTIBLE (GN 2/1)

11.11 AMÉNAGEMENTS GOURMET

11.11.3 KIT GUIDES CONVERTIBLE (EN 60x40)

FR

11.11 AMÉNAGEMENTS GOURMET

11.11.4 KIT GUIDES ANTIBASCULE (GN 2/1)

FR

FR

12. MAINTENANCE

Le **responsable de l'appareil** a le devoir de vérifier et de suivre les intervalles d'entretien indiqués dans le tableau ci-dessous, en demandant (lorsque cela est indiqué), l'intervention du service d'**assistance technique** autorisé.

OPÉRATION	FRÉQUENCE						PERSONNEL AUTORISÉ
	En fonction de l'utilisation et de la Nécessité	Tous les mois	Tous les 6 mois	Tous les ans	DE ROUTINE	EXTRAORDINAIRE	
NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES	●				●		**UTILISATEUR**
MAINTENANCE DES PARTIES INTERNES ACCESSIBLES (sans outils)	●				●		
CONTRÔLE DU CÂBLE D'ALIMENTATION, DES FICHES ET/OU PRISES ÉLECTRIQUES			●		●		
CONTRÔLE INTÉGRITÉ JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ		●			●		
NETTOYAGE FILTRE UNITÉ DE CONDENSATION (si prévu)			●		●		
NETTOYAGE DES CUVES DE RÉCUPÉRATION DE L'EAU DE DÉGIVRAGE	●				●		**ASSISTANCE TECHNIQUE**
NETTOYAGE CUVE DE RÉCUPÉRATION EAU DE NETTOYAGE (Intérieur cuve - si présente)	●				●		
NETTOYAGE DU CONDENSATEUR	●			●	●		
CONTRÔLE DU NIVEAU D'HUILE COMPRESSEUR (si prévu)					●		
VIDANGE DRAINAGE RÉSERVOIR À AIR (si prévu)			●		●		
CONTRÔLE DES CONNEXIONS PNEUMATIQUES (si prévues)			●		●		
CONTRÔLE DE L'INTÉGRITÉ DES TUYAUTERIES DE L'INSTALLATION FRIGORIFIQUE			●		●		
INSPECTION DES CÂBLES ET CONNEXION INTERNE DE PUISSANCE			●		●		
NETTOYAGE DES ÉPONGES DE SÉCHAGE CONDENSATION (si prévues)			●		●		
REMPLACEMENT DES LAMPES /LED (si prévues)						●	
REMPLACEMENT DU PANNEAU DE CONTRÔLE (Centrale électronique - Thermostat - etc)						●	
REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION, DES FICHES ET/OU DES PRISES ÉLECTRIQUES						●	

ATTENTION

Après chaque maintenance il faut **obligatoirement** effectuer les tests électriques de sécurité conformément à la norme CEI EN 50106.

13. PANNES - ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de fonctionnement douteux ou absent, **avant de demander l'intervention du service d'Assistance technique**, effectuer les contrôles suivants :

FR

UTILISATEUR

	CAUSE	SOLUTION
L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS	Fusible de protection grillé	Avant tout, vérifier la cause de l'intervention de l'interrupteur et réinsérer seulement après le nouveau fusible.
	Interrupteur général ouvert	Fermer l'interrupteur général.
	Fiche non branchée	Brancher la fiche.
	Panne d'électricité générale	Si la panne de courant se prolonge trop longtemps, déplacer le produit dans un congélateur approprié.
LA TEMPÉRATURE N'EST PAS SUFFISAMMENT BASSE	Évaporateur/s complètement obstrué/s par la glace	Effectuer un autre dégivrage.
	Réglage incorrect de la température	Configurer la bonne température.
	Appareil exposé aux courants d'air ou aux rayons directs du soleil ou aux reflets du soleil	Éviter tout courant d'air et surtout l'exposition aux rayons directs ou réfléchis du soleil.
	Débit d'air de refroidissement au condensateur insuffisant	Enlever tout ce qui empêche à l'air de circuler à travers le condensateur (feuilles de papier, cartons, grilles non suffisamment ouvertes, etc.).
LE COMPRESSEUR NE SE MET PAS EN MARCHE OU FONCTIONNE PENDANT DE COURTES PÉRIODES	Absence d'alimentation électrique de l'appareil	Vérifier la présence d'une panne d'électricité générale. Fermer les différents interrupteurs sur la ligne d'alimentation.
	Tension d'alimentation trop basse	Vérifier que la tension de réseau aux extrémités du câble d'alimentation corresponde à la valeur nominale 220V +/- 10%.
	Température programmée trop élevée	Si la température réglée est supérieure à celle de l'air dans l'espace d'exposition, le compresseur ne se met pas en fonction. Régler la température la plus appropriée si le réglage actuel n'est pas assez bas.

13. PANNES - ASSISTANCE TECHNIQUE

FR

ASSISTANCE TECHNIQUE

	CAUSE	SOLUTION
LA TEMPÉRATURE N'EST PAS SUFFISAMMENT BASSE	Les ventilateurs internes ne fonctionnent pas ou leurs pales sont endommagées	Remplacer les ventilateurs / pales.
	Thermostat / Centrale électronique inefficace	Remplacer le thermostat / la centrale électronique. Si la centrale électronique est employée sur des appareils avec réfrigérant R290, elle ne doit être remplacée que par une pièce originale fournie par le constructeur. Remplacer les sondes de température seulement après avoir vérifié laquelle est inefficace.
	Condenseur obstrué par de la poussière ou de la saleté en général	Procéder au nettoyage attentif du condensateur. Certaines conditions de fonctionnement (ex. Présence de poussière, humidité excessive, etc.) entraînent la nécessité d'un nettoyage minutieux de l'appareil, lorsque ses performances se réduisent.
	Charge insuffisante de réfrigérant dans l'installation de réfrigération	Trouver la cause de la fuite de réfrigérant et l'éliminer ; Rétablir le niveau de réfrigérant après avoir éventuellement vidanger l'installation.
LE COMPRESSEUR NE SE MET PAS EN MARCHE OU FONCTIONNE PENDANT DE COURTES PÉRIODES	Intervention du pressostat de pression maximum (si présent)	Vérifier la cause des interventions continues du pressostat de pression maximale : condensateur à air obstrué, ventilateur du condensateur à l'air arrêt, température ambiante trop élevée, rupture du modulateur de pression.

14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

GOURMET

Portes aveugles étanches

1 Porte

2 Portes

Portes vitrées

1 Porte

2 Portes

			1 Porte	2 Portes
Dimensions externes	Longueur	mm	820	
	Profondeur	mm	870	
	Hauteur	mm	2160	
Poids (net)	Porte aveugle isolée	Kg	180	200
	Porte en verre	Kg	205	225

14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

EXPO WINE

FR

Portes vitrées

1 Porte
1 Température

1 Porte
2 Température

Dimensions externes	Longueur	mm	820
	Profondeur	mm	870
	Hauteur	mm	2160
Poids (net)		Kg	205

14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

14.1 CHARGES ÉTAGÈRES

ATTENTION
Il est **absolument nécessaire** de respecter les charges maximums indiquées.

FR

GOURMET

EXPO WINE

14.2 OUVERTURE / FERMETURE PORTE

Les portes sont équipées de charnières hydrauliques permettant d'ouvrir la porte jusqu'à 105 ° avec blocage mécanique.
Les portes sont équipées de rappel pour fermeture automatique de 0 ° à 85 ° d'ouverture.

FR

ATTENTION

La porte a une ouverture frontale limitée comme indiqué.
Ne jamais forcer l'ouverture au-delà de la limite consentie.

15. PANNEAU DE COMMANDE

DÉMARRAGE (ON)

Actionner l'interrupteur général de l'installation électrique.
Brancher la fiche d'alimentation sur la prise fournie par le client.
S'assurer que cette dernière soit bien munie de contact de terre et qu'il n'y ait pas de prises multiples branchées.

L'appareil se met en marche automatiquement

- **YouTube ISA Service**
  (https://www.youtube.com/channel/UCIzfv4REgUsDZWRTlw_c4MQ)
- **Set-Up - First Start** > https://youtu.be/0R6wZFVjogc
- **Set-Up - Setting Programs** > https://youtu.be/eoG4uDf25KQ
- **Set-Up - Cooling Program Setting** > https://youtu.be/m29uabUhxOc
- **Set-Up - Alarms Setting** > https://youtu.be/uG9CVrWFrr8

15.1 PANNEAU DE COMMANDE GOURMET

FR

L'écran s'éclairera et affichera pendant quelques secondes **HIZONE** ;
puis affichera le symbole **ON / OFF** indiqué.

MENU PRINCIPAL

Toucher le symbole **ON / OFF** ; le menu suivant s'affiche :
- Conservateur **TN**
- Conservateur **TB**

MENU Conservateur TB (Température Négative)

Dans ce menu (en touchant les symboles) il est possible de choisir parmi les sous-menus suivants :
- Conservateur **TB**
- Glace
- Glace à la spatule

MARCHE / ARRÊT

Après avoir sélectionné une des conservations disponibles :
- Conservateur **TB**
- Glace
- Glace à la spatule

la page de **DÉMARRAGE** s'affiche ; suivra automatiquement la page d'**ARRÊT** permettant d'interrompre le cycle lancé.

CONSERVATION EN COURS

SYMBOLES :

Le symbole clignote lentement quand le compresseur est en marche.

En appuyant sur la touche il est possible de lancer un cycle de dégivrage.

En appuyant sur la touche il est possible d'activer le chauffage de la porte vitrée.

En appuyant sur la touche il est possible d'allumer ou d'éteindre le système d'éclairage.

En appuyant sur l'écran à l'endroit indiqué, il est possible de revenir à la page précédente **MARCHE / ARRÊT**.

ARRÊT CONSERVATION

En appuyant sur **ARRÊT** on arrête le cycle de conservation Ou bien en appuyant sur le numéro **-18 °C** il est possible de modifier le point de consigne.

Informations sur l'état de la machine.

Après avoir arrêté le cycle l'image suivante s'affiche (tout en mémorisant le dernier cycle de conservation).

Il est maintenant possible :
- De relancer le dernier cycle effectué en appuyant sur **MARCHE**
- Mettre la machine en VEILLE en appuyant sur la touche dédiée
- Sélectionner un nouveau programme en appuyant sur la touche flèche

FR

	Menu paramètres
12:00	Heure actuelle
	On / Off
	Touche précédent - Pour revenir à la page précédente
	Touche modifier point de consigne
	Température - Clignote quand le compresseur est en marche
	Informations sur l'état de la machine
	Dégivrage
	Chauffage de la porte vitrée (en option)
	Éclairage

15.2 PANNEAU DE COMMANDE EXPO WINE

L'écran s'éclairera et affichera pendant quelques secondes **HIZONE** ;
puis affichera le symbole **ON / OFF** indiqué.

MENU PRINCIPAL

Toucher le symbole **ON / OFF** ; le menu suivant s'affiche :
• Vins Blancs • Vins Rouges • Champagnes • Eaux de vie

MENU
Dans ce menu (en touchant les symboles) il est possible de choisir parmi les sous-menus suivants :
• Vin Blancs (Pétillants / Blancs vieillis)
• Vins Rouge (Nouveau / Rouges vieillis)
• Champagnes
• Eaux de vie

MARCHE / ARRÊT

Après avoir sélectionné l'une des opérations disponibles :
la page de **DÉMARRAGE** s'affiche ; suivra automatiquement la page d'**ARRÊT** permettant d'interrompre le cycle lancé.

FR

CONSERVATION EN COURS

SYMBOLES :

Le symbole clignote lentement quand le compresseur est en marche.

En appuyant sur la touche il est possible de lancer un cycle de dégivrage.

En appuyant sur la touche il est possible d'allumer ou d'éteindre le système d'éclairage.

En appuyant sur l'écran à l'endroit indiqué, il est possible de revenir à la page précédente **MARCHE / ARRÊT**.

ARRÊT CONSERVATION

En appuyant sur **ARRÊT** on arrête le cycle de conservation Ou bien en appuyant sur le numéro **6 °C** il est possible de modifier le point de consigne.

Informations sur l'état de la machine.

Après avoir arrêté le cycle l'image suivante s'affiche (tout en mémorisant le dernier cycle de conservation).

Il est maintenant possible :
- De relancer le dernier cycle effectué en appuyant sur **MARCHE**
- Mettre la machine en VEILLE en appuyant sur la touche dédiée
- Sélectionner un nouveau programme en appuyant sur la touche flèche

16. ÉCLAIRAGE - TUNABLE

app bluedimmer (App store)
Google play (www.bluedimmer.com)

App Bluedimmer

Télécharger depuis **Apple Store** ou depuis **Play Store**.

CONFIGURATION REQUISE SYSTÈME :

• Dispositifs avec système d'exploitation **APPLE** avec Bluetooth Low Energy actif version 4.1

• Dispositifs avec système d'exploitation **ANDROID** avec Bluetooth Low Energy actif version 4.1

16.1 INSTALLATION DE L'APPLICATION SUR LE DISPOSITIF

Télécharger et installer l'**application Bluedimmer** adaptée à votre système d'exploitation depuis :

Apple store Download on the App Store

Play Store Download for Android

ATTENTION
À partir de la version d'Android 6.0 il faut autoriser l'application Bluedimmer à accéder à sa propre position.

16. ÉCLAIRAGE - TUNABLE

16.2 ORDRE À SUIVRE POUR LANCER L'APPLICATION

FR

La recherche des dispositifs DALCNET DLB1248 se fait de manière automatique.

N.B. :
Il est possible d'effectuer une recherche manuelle en cliquant sur l'objectif au bas de l'écran de votre appareil.

Exemple de recherche terminée :

- En **bleu** :
dispositif associé et prêt à l'emploi.

- En **noir** :
nouveau dispositif à associer.

- En **gris** :
dispositif associé mais non disponible.

16.3 ASSOCIATION DISPOSITIF À L'APPLICATION Bluedimmer

Sélectionner l'appareil trouvé sur le smartphone / tablette ; la bande LED ou le spot lumineux se référant à l'appareil sélectionné s'allume automatiquement.

16. ÉCLAIRAGE - TUNABLE

Sur le smartphone / tablette apparaît une fenêtre où nommer le point lumineux commandé par le dispositif **DALCNET**.

Exemple :
nous désignons comme '**Banc 01**' le point lumineux situé dans le laboratoire ou '**Banc 02**' le point situé dans la cave pour pouvoir contrôler de façon simple et efficace l'éclairage de toutes les pièces présentes dans la boutique.

Retour au menu de recherche des dispositifs.

Réglage de l'éclairage.

On / Off.

17. NETTOYAGE

Les matériaux ci-dessous doivent être nettoyés de la façon suivante :

FR

ACIER INOX	N'utiliser que de l'eau tiède et un détergent doux, puis rincer.
ACRYLIQUE / POLYCARBONATE	N'utiliser que de l'eau tiède et un chiffon doux ou une peau de chamois.
VITRE	Utiliser uniquement des produits pour le nettoyage de la vitre. Il est conseillé de ne pas utiliser l'eau du robinet qui pourrait laisser des résidus de calcaire.

17.1 INTERNE

ATTENTION
Ne pas gratter le givre des parois avec des instruments pointus ; ils pourraient détériorer les surfaces.
Ne pas utiliser d'appareils à haute pression (ex : générateurs de pression).

1		Enlever le produit contenu dans le compartiment réfrigéré et le replacer immédiatement dans un conservateur frigo prévu à cet effet afin de garantir sa conservation correcte.
2		Éteindre l'appareil.
3		Retirer tous les accessoires que l'on peut enlever à la main (ex. vitres coulissantes, grilles, bacs à glace, etc.).
4		Attendre au moins 4 ou 6 heures pour que la glace éventuellement présente sur l'évaporateur puisse se dégeler entièrement, avant de procéder au nettoyage de l'appareil. Nous conseillons à ce propos, d'attendre le jour suivant pour s'assurer que le dégivrage soit terminé. Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage différents de ceux recommandés par le fabricant.
5		Enlever le bouchon d'évacuation du fond du bac pour faire couler l'eau dans le bac prévu à cet effet positionné à l'intérieur du socle de l'appareil. (voir § 11.8). **ATTENTION** **S'assurer**, pour le fonctionnement **d'avoir remis correctement et jusqu'au fond le bouchon d'évacuation** à la fin du nettoyage.
6		Nettoyer les parois latérales et le fond de la cuve avec un produit de nettoyage non agressif, de l'eau tiède et un chiffon ou une éponge non abrasive. Ne pas utiliser d'accessoires pointus. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon absorbant.
7		Nettoyer les parois latérales et le fond de la cuve avec un produit de nettoyage non agressif, de l'eau tiède et un chiffon ou une éponge non abrasive. Ne pas utiliser d'accessoires pointus. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon absorbant.
8		Si l'appareil n'est pas relié à un drain de plancher, suivez la procédure décrite dans le passage précédent. L'eau de rinçage est recueillie dans le bac spécial placé à l'intérieur de l'embase de la vitrine. Procéder ensuite au nettoyage et à l'assainissement du bac à eau.
9		Remonter les accessoires précédemment retirés (point 3-5).
10		Allumer l'appareil et faire refroidir le comptoir jusqu'à l'obtention de la température désirée avant de remettre les aliments à leur place.

17. NETTOYAGE

17.2 UNITÉ DE CONDENSATION

Éteindre l'appareil, attendre quelques heures jusqu'à ce que les appareils de l'unité de condensation aient atteint une température proche de celle de la pièce.

Soulever la grille de protection avant (A) comme indiqué (B-C).

Nettoyer le condensateur (D) avec une brosse à poils souples ; effectuer l'opération en faisant attention à ne pas plier les lamelles du condensateur.

17. NETTOYAGE

17.3 CUVE DE RÉCUPÉRATION DE L'EAU DE DÉGIVRAGE (SI PRÉSENTE)

FR

Nettoyer en fonction de l'usage et de la nécessité et en cas de conditions particulières (ex. humidité élevée, basse température locale, présence de poussières, etc.) afin d'éviter une évaporation de l'eau incomplète ou incorrecte et / ou la présence d'odeurs désagréables. **Désinfecter** la cuve avec des produits spécifiques.

18. ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

Enlever le produit contenu dans le compartiment réfrigéré et le replacer immédiatement dans un conservateur frigo prévu à cet effet afin de garantir sa conservation correcte.

Ouvrir l'appareil, attendre qu'il atteigne la température ambiante et le nettoyer.

Laisser les portes/glissières ouvertes sur 2-3 cm afin de garantir la circulation de l'air et éviter la formation de moisissure et de mauvaises odeurs dans l'appareil.

L'équipement, que ce soit avec ou sans emballage doit être estocade soigneusement à l'intérieur de magasins ou locaux à une température comprise entre 0 et +40 °C et à l'abri d'intempéries, agents atmosphériques et exposition directe aux rayons solaires.

FR

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

FR

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

FR

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

FR

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

FR

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

FR

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

FR

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

1.	**HINWEISE / ANWEISUNGEN**	**161**
2.	**HERSTELLER**	**167**
3.	**ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGE**	**167**
4.	**IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS**	**168**
5.	**AUFBAU**	**169**
6.	**VERWENDUNG**	**169**
7.	**BELASTUNGSGRENZEN**	**169**
8.	**SICHERHEIT**	**170**
8.1	VORHANDENE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	170
8.2	FESTE SCHUTZVORRICHTUNGEN	170
8.3	TRENNUNG DER STROMVERSORGUNG	170
8.4	STÖRUNGEN AM SCHALTKREIS	170
8.5	WARNSCHILDER (SOWEIT VORHANDEN)	170
8.6	HERABFALLEN VON GEGENSTÄNDEN	170
8.7	KÄLTE	170
8.8	SICHERHEIT DER LEBENSMITTEL (VERPACKTE PRODUKTE)	170
9.	**RESTRISIKEN**	**171**
9.1	GEFAHR DURCH KONTAKT MIT SPANNUNGSFÜHRENDEN TEILEN	171
9.2	BRAND	171
9.3	EXPLOSIONSFÄHIGE ATMOSPHÄRE	171
9.4	RUTSCHEN	171
9.5	STOLPERN	171
10.	**ENTSORGUNG DER VERBRAUCHTEN MATERIALIE**	**172**
11.	**INSTALLATION**	**173**
11.1	ENTFERNEN DER VERPACKUNG	173
11.2	LAGERUNG	175
11.3	HANDLING	175
11.4	UMGEBUNGSBEDINGUNGEN	175
11.5	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	175
11.6	HYDRAULIKANSCHLUSS REINIGUNGSWASSER-ABLASS	175
11.7	WANDINSTALLATION	176
11.8	NIVELLIERUNG	177
11.9	INSTALLATION SAMMELWANNE FÜR ABTAUWASSER	178
11.10	INSTALLATION SOCKEL (OPTIONAL)	179
11.11	EINGEBAUGERÄT GOURMET	180
11.11.1	EINGEBAUGERÄT	180
11.11.2	UMRÜSTBARES SCHIENEN-SET (GN 2/1)	181
11.11.3	UMRÜSTBARES SCHIENEN-SET (EN 60x40)	182
11.11.4	KIPPSICHERES SCHIENEN-SET (GN 2/1)	183
12.	**WARTUNG**	**184**
13.	**STÖRUNGEN - TECHNISCHER KUNDENDIENST**	**185**
14.	**TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN - GOURMET**	**187**
	TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN - EXPO WINE	**188**
14.1	LASTEN REGALE	189
14.2	ÖFFNEN / SCHLIESSEN DER TÜR	190
15.	**SCHALTTAFEL**	**191**
15.1	SCHALTTAFEL GOURMET	192
15.2	SCHALTTAFEL EXPO WINE	195
16.	**BELEUCHTUNG -** TUNABLE	**197**
16.1	APP-INSTALLATION AUF DEM GERÄT	197
16.2	STARTSEQUENZ DER ANWENDUNG	198
16.3	VERBINDUNG DES GERÄTS MIT DER **Bluedimmer**-ANWENDUNG	198
17.	**REINIGUNG**	**200**
17.1	INNENREINIGUNG	200
17.2	KONDENSATEINHEIT	201
17.3	SAMMELWANNE FÜR ABTAUWASSER (FALLS VORHANDEN)	202
18.	**LÄNGERE AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS**	**202**

SCHALTPLAN	
412100985000	203
412100986000	204
412100987000	207

DE

DE

Im Handbuch werden Symbole verwendet, um die Aufmerksamkeit des Lesers anzuziehen und einige besonders wichtige Aspekte bei der Handhabung hervorzuheben. Die folgende Tabelle beschreibt die Bedeutung der verschiedenen verwendeten Symbole.

	Im Handbuch nachschlagen
	Gefahr: unter Spannung stehende Elektroteile
	Vorsicht / Gefahr
	Informationen
	Sichtkontrolle
	Gefahr: Ausrutschen
	Gefahr: Stolpern
	Erdung
	Verwendung von Schutzkleidung
	Aufforderung zur Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten durch qualifiziertes Personal oder ein technisches Kundendienstzentrum
	Wichtige Information
	Vorgänge, die von zwei Personen durchgeführt werden müssen
	Hinweise / Anweisungen
	Entsorgung der Abfälle
	Recycelbare Materialien

1. HINWEISE / ANWEISUNGEN

ANMERKUNG
Der Inhalt dieses Handbuchs ist technischer Natur und Eigentum des Unternehmens **ISA**. Es ist verboten, seinen Inhalt ohne schriftliche Genehmigung vollständig oder teilweise zu vervielfältigen, zu verbreiten oder zu ändern. Der Eigentümer schützt seine Rechte entsprechend den Gesetzesvorschriften.

Das Handbuch und die Konformitätserklärung sind grundlegende Bestandteile des Geräts und müssen diese ständig, im Falle eines Ortswechsels oder Verkaufes, begleiten. Es ist Aufgabe des Benutzers, diese Dokumentation unversehrt aufzubewahren, so dass diese während des ganzen Lebenszyklus des Gerätes zur Konsultation verwendet werden kann. Dieses Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden und stets in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Bei Verlust oder Zerstörung kann eine Kopie unter Angabe des Modells, der Seriennummer und des Baujahrs bei **ISA** angefordert werden. Das Handbuch spiegelt den Stand der Technik bei der Lieferung wider. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, an seinen Produkten nützliche Änderungen vorzunehmen, ohne dass dafür auch die Bedienungsanleitungen und Geräte früherer Produktionslose aktualisiert werden müssen.

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung oder notwendigen Kenntnis nur unter der Bedingung ihrer vorhergehenden Anleitung zum Gebrauch hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts und der damit verbundenen Risiken, verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Vorgänge der Reinigung und Wartung durch den Benutzer können nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.

Beziehen Sie sich vor jeder Benutzung immer auf dieses Handbuch. Ziehen Sie vor jedem Eingriff den Stecker des Gerätes aus der Steckdose. Eingriffe an elektrischen, elektronischen Teilen oder an Komponenten der Kühlanlage müssen von Fachpersonal unter voller Beachtung der gültigen Normen durchgeführt werden.

Das Unternehmen übernimmt in folgenden Fällen keine Verantwortung für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder für das enthaltene Produkt:

- Unsachgemäße Verwendung des Geräts oder Verwendung durch ungeeignetes oder unberechtigtes Personal.
- Nichteinhalten der geltenden Normen.
- Unsachgemäße Installation bzw. fehlerhafte Versorgung.
- Nichtbefolgung der Anweisungen des vorliegenden Handbuchs.
- Nichtbefolgung des Wartungsprogramms.
- Nicht autorisierte Veränderungen.
- Installation nicht originaler Ersatzteile am Gerät.
- Installation und Gebrauch des Gerätes zu Zwecken, die von denen abweichen, für die es hergestellt und verkauft wurde.
- Manipulation oder Beschädigung des Versorgungskabels.

1. HINWEISE / ANWEISUNGEN

Das für die am Gerät vorgesehenen Vorgänge zuständige technische Personal ist verantwortlich für die Einhaltung der folgend aufgeführten Sicherheitsvorschriften. Er muss sicherstellen, dass das befugte Personal:

DE

- Für die erforderliche Tätigkeit qualifiziert ist.
- Die in diesem Handbuch beschriebenen Anweisungen kennt und strengstens einhält.
- Die allgemeinen Sicherheitsnormen für das Gerät kennt und beachtet.

Der Käufer hat die Aufgabe, das Bedienpersonal über die Risiken, die Sicherheitsvorrichtungen und die Hauptregeln zur Unfallverhütung, die von der Gesetzgebung im Installationsland des Geräts vorgesehen sind, aufzuklären. Die Benutzer/Bediener müssen die Position der Vorgangsanweisung und den Betrieb aller Befehle und alle Eigenschaften des Geräts kennen. Außerdem müssen sie das vorliegende Handbuch vollständig gelesen haben. Die Wartungseingriffe müssen von qualifizierten Bedienern nach der korrekten Vorbereitung des Geräts durchgeführt werden.

GEFAHR
Die unberechtigte Manipulation oder Ersetzung von einen oder mehrere Teile des Geräts, die Annahme von Zubehör die das Verwenden vom Gerät ändern und den Verwand von Ersatzteilen andere als die Empfohlenen, können Aufgrund Verletzungen werden.

GEFAHR
Für alle am Gerät vorgenommenen Eingriffe muss der Versorgungsstecker in jedem Fall aus der Steckdose gezogen werden. Außerdem ist es ungeschultem Personal untersagt, Schutzvorrichtung (Drahtgitter, Gehäuse) zu entfernen. Das Gerät darf ohne diese Schutzvorrichtungen nicht in Betrieb genommen werden. Vor Reinigungs-, Wartungs- und Austauscharbeiten ist das Gerät durch Ziehen des Steckers vom Netz zu trennen. Dabei hat der Bediener sicherzustellen, dass der Stecker nicht wieder in die Steckdose eingesetzt wird.

ANMERKUNG
Um die Zweckmäßigkeit und die Sicherheit des Geräts nicht zu beeinträchtigen, sind die besonders komplexen Vorgänge der Installation und Wartung nicht in diesem Handbuch beschrieben und werden von spezialisierten Technikern des Herstellers durchgeführt.

Niemals elektrische Apparate in diesem Apparat verwenden. Keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel verwenden, die von den vom Hersteller empfohlenen abweichen, um den Abtauvorgang zu beschleunigen. Ventilationsöffnungen in der Ummantelung oder der Einbaustruktur nicht abdecken. Den Kühlkreislauf nicht beschädigen.

Der mit A gewichtete Schalldruckpegel liegt unter 70 dB(A).

1. HINWEISE / ANWEISUNGEN

EXPLOSIONSGEFAHR
Im Gerät keine Produkte aufbewahren, die brennbare Treibmittel oder explosionsfähige Mittel enthalten.

ISA verwendet Materialien von bester Qualität und ihre Einführung im Unternehmen, ihre Lagerung und ihre Verwendung in der Produktion wird konstant überwacht, um das Fehlen von Schäden, Abnutzungen und Störungen zu garantieren. Alle baulichen Elemente wurden entwickelt und gefertigt, um einen hohen Sicherheitsstandard und Zuverlässigkeit zu garantieren. Alle Apparate unterliegen einer strengen Abnahmeprüfung vor der Auslieferung. Wir machen jedoch darauf aufmerksam, dass eine lange Lebensdauer des Produktes auf korrekter Verwendung und entsprechender Wartung beruht. In diesem Handbuch sind die notwendigen Hinweise aufgeführt, um das Aussehen und die Funktion des Apparates in Stand zu halten.

Das Benutzer- und Wartungshandbuch enthält die notwendigen Informationen, um die Funktionsmodalitäten zu verstehen und den Apparat korrekt zu benutzen, vor allem: technische Beschreibung der verschiedenen Funktionsgruppen, Ausrüstung und Sicherheitssysteme, Funktion und Anwendung der Instrumente, Interpretation eventueller Signale, wichtigste Prozeduren und Informationen betreffs allgemeiner Wartung. Um den Apparat korrekt zu benutzen, wird ein entsprechendes Arbeitsumfeld, den geltenden Normen der Sicherheit und Hygiene entsprechend, vorausgesetzt.

Die in den verschiedenen Kapiteln dieses Handbuches beschriebenen Vorschriften, Hinweise, Bestimmungen und Sicherheitshinweise sollen eine Reihe von Verhaltensweisen und Pflichten festlegen, die bei der Ausführung der verschieden Tätigkeiten zu beachten sind, um unter Sicherheitsbedingungen für das Personal, für die Geräte und für die Umgebung zu arbeiten.

Die aufgeführten Sicherheitsnormen richten sich an das gesamte autorisierte und geschulte Personal, das für die folgenden Tätigkeiten beauftragt ist:

- Transport
- Installation
- Betrieb
- Verwaltung
- Wartung
- Reinigung
- Außerbetriebnahme
- Entsorgung

ACHTUNG
Ein vollständiges Lesen des Handbuches kann eine angemessene praktische Erfahrung des Benutzers nicht ersetzen und ist deshalb nur eine hilfreiche Erinnerung des technischen Eigenschaften und der Hauptaufgaben.

1. HINWEISE / ANWEISUNGEN

HINWEIS
Es ist Pflicht, dass die Installateure und Benutzer alle in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen gelesen und verstanden haben, bevor sie Eingriffe am Gerät vornehmen.

DE

SCHULUNG DES PERSONALS

Der Käufer muss darauf achten, dass das für den Betrieb des Geräts zuständige Personal und der Wartungstechniker angemessen ausgebildet und geschult sind. Hierzu stellt sich der Hersteller verfügbar für Empfehlungen und Klarstellungen, sodass die Betreiber und technischen das Gerät richtig verwenden können. Für die Sicherheit des Bedieners müssen die Vorrichtungen des Geräts in ständiger Effizienz gehalten werden. Zu diesem Zweck dient das vorliegende Handbuch dazu, den Gebrauch und die Wartung des Geräts zu erläutern; der Bediener hat die Verantwortung und die Pflicht diese Anweisungen strikt einzuhalten.

Die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften kann zu Verletzungen des Personals führen und die Bauteile und die Kontrolleinheit des Geräts beschädigen. Der Anwender kann sich jederzeit an den Händler für weitere Informationen, zusätzlich zu den hierin enthaltenen, wenden, sowie Verbesserungsvorschläge mitteilen.

Vor der Auslieferung an den Kunden ist es notwendig das spezialisierten Fachkräften den korrekten Betrieb der Vorrichtung überprüfen, um einen maximalen Ertrag zu erreichen.

1. HINWEISE / ANWEISUNGEN

KÜHLMITTEL

R744

Das Kühlmittel **R744** ist ein umweltfreundliches Gas. Während Transport und Installation des Geräts sowie Entsorgung muss darauf geachtet, die Schläuche des Kühlkreislaufes nicht zu beschädigen.

IM SCHADENSFALL:
Das Gerät von Flammen und Zündquellen fernhalten. Den Raum einige Minuten gut lüften. Den Apparat ausschalten und den Stecker ziehen. **Den Kundenservice informieren**.

ACHTUNG
Das Kühlsystem steht unter Hochdruck. Das Gerät nicht manipulieren, sondern vor der Demontage einen spezialisierten und qualifizierten Techniker rufen.

ACHTUNG
Die Wartung darf ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

R290

Das Kühlmittel **R290** ist ein umweltfreundliches Gas, das aber **hochentzündlich** ist. Während Transport und Installation des Geräts sowie Entsorgung muss darauf geachtet, die Schläuche des Kühlkreislaufes nicht zu beschädigen.

IM SCHADENSFALL:
Das Gerät von Flammen und Zündquellen fernhalten. Den Raum einige Minuten gut lüften. Den Apparat ausschalten und den Stecker ziehen. Den Kundenservice informieren. Je mehr Kühlmittel der Apparat enthält, desto größer muss der Raum sein, in dem der Apparat steht. In zu kleinen Räumen, im Falle von Austritt kann sich eine entzündliche Luft-Gasmischung bilden. **Das Volumen des Raumes, in dem sich der Apparat befindet, muss mindestens 19 m³ pro Kühlanlage betragen.**

ACHTUNG
Die Wartung muss von für Eingriffe an brennbaren Kühlmittel geschultem und dazu autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

1. HINWEISE / ANWEISUNGEN

KÜHLMITTEL

R600a

DE

Das Kühlmittel **R600a** ist ein umweltfreundliches Gas, das aber **hochentzündlich ist**. Während Transport und Installation des Geräts sowie Entsorgung muss darauf geachtet, die Schläuche des Kühlkreislaufes nicht zu beschädigen.

IM SCHADENSFALL:
Das Gerät von Flammen und Zündquellen fernhalten. Den Raum einige Minuten gut lüften. Den Apparat ausschalten und den Stecker ziehen. Den Kundenservice informieren. Je mehr Kühlmittel der Apparat enthält, desto größer muss der Raum sein, in dem der Apparat steht. In zu kleinen Räumen, im Falle von Austritt kann sich eine entzündliche Luft-Gasmischung bilden. **Das Volumen des Raumes, in dem sich der Apparat befindet, muss mindestens 17 m³ pro Kühlanlage betragen.**

ACHTUNG
Die Wartung muss von für Eingriffe an brennbaren Kühlmittel geschultem und dazu autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

2. HERSTELLER

ISA S.p.A.

Via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra PG - Italien
T. +39 075 801 71
F. +39 075 800 09 00
E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

3. ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Verkäufer garantiert seine Ausrüstung für einen Zeitraum von 12 (zwölf) Monate ab Lieferung.
In der Garantie sind die Reparatur oder der Ersatz eventueller defekter Teile mit Herstellungs- oder Montagefehlern inbegriffen.
Zuvor müssen schriftlich die Kennnummer und das Installationsdatum des Apparates übermittelt werden.
Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Schäden, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- Unsachgemäße Verwendung des Geräts.
- Nicht korrekt ausgeführter Anschluss an das Stromnetz.
- Normaler Verschleiß der Komponenten (z.B. Bruch von Kompressoren, Neon-/LED-Lampen, usw.) wenn nicht aufgrund von Herstellungsfehlern.
- Anrufe betreffend Installation, technische Anweisungen, Einstellungen und die Reinigung des Kondensators.

Stellt ein zugelassener Techniker fest, dass Teile manipuliert worden sind, nicht genehmigte Reparaturen durchgeführt wurden und der Apparat nicht wie vorgesehen verwendet wurde, verfällt die Garantie.
Der Versand von Ersatzteilen in Garantie erfolgt nur gegen Nachnahme.
Eventuelle Schäden am Apparat, die auf den Transport zurückzuführen sind, müssen für eine Rückerstattung durch den Spediteur auf dem Lieferschein notiert werden.
Der Verkäufer ist für Schäden, die durch den Ausfall des Apparates am aufbewahrten Produkt hervorgerufen werden, nicht verantwortlich.

DE

4. IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS

Finden Sie das an der Maschine befindliche Schild, um die technischen Daten zu erkennen.
Prüfen Sie zuerst das Maschinenmodell und die Spannung bevor Sie weitere Arbeitsschritte ausführen.
Falls Sie Unstimmigkeiten erkennen, nehmen Sie sofort Kontakt mit dem Hersteller oder der Lieferfirma auf.

1	IDENTIFIZIERUNG DES FÜR DAS PRODUKT VERANTWORTLICHEN UNTERNEHMENS
2	KONFORMITÄTSKENNZEICHEN
3	TYPOLOGIE
4	MODELLBEZEICHNUNG
5	ARTIKEL
6	HERSTELLUNGSDATUM
7	PRODUKTIONSAUFTRAG
8	KUNDENAUFTRAG
9	PRODUKTKLASSE
10	SERIENNUMMER
11	EIGENTUMSNUMMER
12	VERSORGUNGSSPANNUNG
13	VERSORGUNGSFREQUENZ
14	SICHERUNGSWERT
15	LEISTUNG LAMPEN
16	ELEKTRISCHE WIDERSTANDSAUFNAHME
17	NENNDAUERLEISTUNG
18	LEISTUNG BEIM ABTAUEN
19	MINDESTDRUCK
20	HÖCHSTDRUCK
21	SICHERHEITSKLASSE
22	NENNSTROM
23	STROM BEIM ABTAUEN
24	LAST REGALE
25	LAST WANNE
26	KÜHLMITTELTYP
27	GEWICHT DES KÜHLMITTELS
28	BRUTTORAUMINHALT
29	TREIBMITTEL ISOLIERUNG
30	VDI-MARKIERUNG

5. AUFBAU

Das Gerät besteht aus einem einzigen Möbel, auf dem alle funktionellen Vorrichtungen befestigt sind, die benötigt werden, um das Gerät zu einem professionellen und für seinen Verwendungszweck geeigneten Gerät zu machen.

Das Gerät besteht aus:

Kühlsystem mit belüfteter Kühlung

Installierte Kondensateinheit

Elektrische Anlage

Elektronische Bedientafel

Monolithische, gedämmte Struktur aus umweltfreundlichem Polyurethan

LED-Beleuchtung

Höhenverstellbare Regale

Druckminderungsventil

Auffangwanne für Reinigungswasser

Schließung mit automatischer Rücklauftür

In der Höhe verstellbare Nivellierfüße

6. VERWENDUNG

Das vorliegende Gerät dient ausschließlich zu folgendem Zweck:

GOURMET:

TN **GEKÜHLTE AUFBEWAHRUNG FRISCHER PRODUKTE**

TB **GEKÜHLTE AUFBEWAHRUNG VON VORVERPACKTEM EIS UND/ODER TIEFKÜHLPRODUKTEN**

EXPO WINE:

TN **KÜHLVITRINE FÜR WEINE**

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen, Gegenständen oder am Gerät, die auf die Ausstellung von Produkten zurückzuführen sind, die von den oben beschriebenen abweichen.

DAS GERÄT IST FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ BESTIMMT

Nicht erlaubte Verwendung:
Ausstellung bzw. Konservierung von Produkten, die keine Lebensmittel sind (Chemikalien, Arzneimittel, usw.).

7. BELASTUNGSGRENZEN

Das vorliegende Gerät dient ausschließlich zu folgendem Zweck:

ACHTUNG

Es ist von grundlegender Wichtigkeit, die angegebenen Belastungsgrenzen nicht zu überschreiten, um den korrekten Luftumlauf nicht zu behindern und so eine höhere Produkttemperatur zu vermeiden. Die angeführten Grenzwerte beziehen sich auf eine statische und gleichmäßig verteilte Ladung. Somit werden dynamische Überlastungen auf Grund übermäßiger Beladungen, die aus Sicherheitsgründen absolut zu vermeiden sind, ausgeschlossen.

8. SICHERHEIT

Das Gerät ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Der Käufer hat die Aufgabe, das Bedienpersonal über die Risiken, die Sicherheitsvorrichtungen und die Hauptregeln zur Unfallverhütung, die von der Gesetzgebung im Installationsland des Geräts vorgesehen sind, aufzuklären. Die Benutzer/Bediener müssen die Position der Vorgangsanweisung und den Betrieb aller Befehle und alle Eigenschaften des Geräts kennen. Außerdem müssen sie das vorliegende Handbuch vollständig gelesen haben.

8.1 VORHANDENE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

DE

Vorrichtungen, dessen Funktionsweise das Entstehen von Risikosituationen beim Betrieb verhindern (z.B. Sicherungen, Druckwächter, Schutzvorrichtungen, Thermoschutzschalter, usw.).

8.2 FESTE SCHUTZVORRICHTUNGEN

Bei den festen Schutzvorrichtungen handelt es sich um feste umlaufende Schutzvorrichtungen, welche die Funktion haben, den Zugang zu den internen Teilen des Gerätes zu verhindern.

GEFAHR
Es ist strengstens verboten, das Gerät nach einer Wartung wieder einzuschalten, ohne zuvor die Schutzvorrichtungen wieder korrekt angebracht zu haben.

SICHTKONTROLLE
Der einwandfreie Zustand der festen trennende Schutzeinrichtungen und die entsprechenden Befestigungen an der Struktur müssen regelmäßig überprüft werden, wobei den Schutzpaneelen besondere Aufmerksamkeit gilt.

8.3 TRENNUNG DER STROMVERSORGUNG

Vor jeder Wartung am Apparat oder an seinen Teilen muss die Stromversorgung, die diese versorgen, abgetrennt werden.

GEFAHR
Im Fall von Wartungseingriffen, bei denen der Bediener ein ungewolltes Schließen des Stromkreises durch andere Personen nicht verhindern kann, muss das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt werden.

8.4 STÖRUNGEN AM SCHALTKREIS

Auf Grund von möglichen Störungen können die Sicherheitskreisläufe einen Teil ihrer Wirksamkeit verlieren, was zu einer Herabsetzung des Sicherheitsniveaus führt. Regelmäßig die Funktion vorhandener Sicherheitsvorrichtungen prüfen.

8.5 WARNSCHILDER (SOWEIT VORHANDEN)

Das Gerät ist mit verschiedenen Warnschildern für Gefahren, Hinweise und Pflichten ausgestattet, in Übereinstimmung mit den Normen bezüglich der grafischen Symbole, die an Anlagen zu verwenden sind. Die entsprechenden Schilder sind gut sichtbar angebracht.

ACHTUNG
Es ist strengstens verboten, die Warnschilder am Gerät zu entfernen.
Der Benutzer hat die Pflicht, die Warnschilder zu ersetzen, wenn sie aufgrund von Verschleiß unlesbar geworden sind.

8.6 HERABFALLEN VON GEGENSTÄNDEN

Die Positionierung der Präsentationsvorrichtungen (sofern vorhanden) im Gerät (wie Fächer, Stäbe und Haken etc.) sowie das Einschlichten von Produkten auf diesen Vorrichtungen kann bei falscher Ausführung eine mögliche Gefahrenquelle darstellen. Die im vorliegenden Handbuch angeführten Anweisungen für die Positionierung sind unbedingt einzuhalten. Vor der Zuführung der Produkte muss sichergestellt werden, dass die Einlegeböden, Haken, usw. korrekt befestigt sind. Die maximalen Belastungsgrenzen müssen eingehalten werden. Auf den geneigten Fächern dürfen nur dann Produkte ausgestellt werden, wenn sie mit Hilfe von entsprechenden Halterungen befestigt werden.

8.7 KÄLTE

Während der Durchführung verschiedener Tätigkeiten am Gerät, wie Reinigung oder Zuführung der Ware, muss mit Produkten und/oder Komponenten der Theke mit niedrigen Temperaturen gearbeitet werden, mit der Gefahr von kältebedingtem Unwohlsein für die Bediener und/oder unbeabsichtigtem Ausrutschen. Die Sicherheitsvorschriften des Orts genau einhalten, insbesondere immer die geeignete PSA (vor allem Handschuhe) tragen.

8.8 SICHERHEIT DER LEBENSMITTEL (VERPACKTE PRODUKTE)

Bei der Ausstellung von verpackten Produkten ist kein direkter Kontakt zwischen den Lebensmitteln und den Ausstellungsflächen vorgesehen.lm Fall einer unbeabsichtigten Beschädigung der Verpackung eines Produkts, die über einen längeren Zeitraum nicht repariert wird, könnte es zu einer Verunreinigung des Produkts kommen. In diesem Fall sind die Verwendungsbestimmungen des Geräts genauestens einzuhalten (die beschädigte Verpackung aus dem Ausstellungsbereich entfernen und mit Spezialprodukten reinigen).

9. RESTRISIKEN

In der Planungsphase wurden alle Risikobereiche oder Bauteile, die eine Gefahr darstellen könnten, bewertet und es wurden die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen, um Personen keinen Gefahren auszusetzen und Schäden am Gerät zu vermeiden.

ACHTUNG
Regelmäßig die Funktionstüchtigkeit aller Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
Die festen Schutzvorrichtungen des Gerätes nicht abmontieren.
Keine Fremden Gegenstände oder Werkzeuge in den Arbeitsbereich einführen.

Auch wenn das Gerät mit den oben genannten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist, bleiben dennoch einige Restrisiken bestehen, die nicht beseitigt werden konnten, aber durch Korrekturmaßnahmen von Seiten des Endbenutzers und den korrekten Betriebsmodalität gering gehalten werden können. Im Folgendem wird eine Zusammenfassung der Gefahren gegeben, die nicht vollständig beseitigt werden konnten:

Normaler Betrieb.
Regelung und Einstellung.
Wartung.
Reinigung.

9.1 GEFAHR DURCH KONTAKT MIT SPANNUNGSFÜHRENDEN TEILEN

Gefahr von Bruch oder Beschädigung mit entsprechender Verminderung des Sicherheitsniveaus der elektrischen Bauteile des Geräts in Folge eines Kurzschlusses.
Vor dem Anschluss der elektrischen Versorgung muss sichergestellt werden, dass keine Wartungseingriffe im Gange sind.

ACHTUNG
Vor dem Anschließen ist zu prüfen, ob der Gleichstrom an der Einbaustelle nicht höher ist als auf den Schutzschaltern im Schaltschrank angegeben, da der Anwender sonst verpflichtet ist, die entsprechenden Begrenzungen vorzusehen. Es ist strengstens verboten, jede Art von elektrischer Veränderung vorzunehmen, um keine zusätzlichen Gefahren und damit nicht vorhergesehene Risiken zu verursachen.

9.2 BRAND

GEFAHR
Im Brandfall umgehend den Hauptschalter der Hauptversorgungsleitung ausschalten.

9.3 EXPLOSIONSFÄHIGE ATMOSPHÄRE

Das Gerät darf nicht in explosionsgefährdeten Bereichen aufgestellt werden, die gemäß der Richtlinie 1999/92/EG als:

Zone 0
Umgebung, in der sich ständig oder für lange Zeit oder oft eine explosionsfähige Atmosphäre als eine Mischung aus Luft und brennbaren Substanzen in Form von Gas, Dampf oder Nebel befindet.

Zone 1
Umgebung, in der die gelegentliche Bildung einer explosionsfähigen Atmosphäre als eine Mischung aus Luft und brennbaren Substanzen in Form von Gas, Dampf oder Nebel während des Normalbetriebs wahrscheinlich ist.

Zone 20
Umgebung, in der sich ständig oder für lange Zeit oder oft eine explosionsfähige Atmosphäre in Form einer Wolke aus in der Luft enthaltenem brennbarem Staub befindet.

Zone 21
Umgebung, in der die gelegentliche Bildung einer explosionsfähigen Atmosphäre in Form einer Wolke aus in der Luft enthaltenem brennbarem Staub während des Normalbetriebs wahrscheinlich ist.

9.4 RUTSCHEN

GEFAHR
Eventuelle Flüssigkeitsverluste in der Umgebung des Gerätes können ein Ausrutschen des Personals bewirken. Auf eventuelle Leckagen prüfen und den Bereich stets sauber halten.

9.5 STOLPERN

GEFAHR
Unordentliches Lagern von Materialien kann eine Stolpergefahr darstellen und in Notfällen teilweise oder vollständig die Fluchtwege versperren. Die Arbeitsbereiche, Durchgänge und Fluchtwege müssen frei von Hindernissen sein und den geltenden Normen entsprechen.

DE

10. ENTSORGUNG DER VERBRAUCHTEN MATERIALIEN

Das Gerät stellt mit seinem normalen Gebrauch keine Umweltbelastung dar. Am Ende seines Lebenszyklus oder falls es notwendig ist, es außer Betrieb zu setzen, empfehlen wir folgende Vorgänge:

ENTSORGUNG (BENUTZER)

Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden muss. Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts kann dazu beigetragen werden, potenziell negative Folgen, die eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung mit sich bringen würde, zu vermeiden. Für detaillierte Informationen bezüglich des Recyclings dieses Gerätes kontaktieren Sie die Gemeinde, den örtlichen Dienst für die Entsorgung von Abfällen oder das Geschäft, in dem Sie es erstanden haben.

VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG UND DAS RECYCLING AM ENDE DES LEBENSZYKLUS DER GERÄTE (AUTORISIERTE STELLEN)

- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Die Lampen (falls installiert) entnehmen und separat entsorgen.
- Die Steuergeräte und Elektronikkarten entfernen und auf angemessene Weise entsorgen.
- Alle unabhängigen Teile (Gitter, Gehäuse, Profile usw.) demontieren und nach homogenen Materialeigenschaften trennen, um Zugang zu den Wärmetauschern, Rohren, Kabeln usw. zu erhalten, ohne den Kältekreislauf zu beschädigen.
- Alle beweglichen Teile (Türen, Schiebetüren, Glasscheiben, usw.) abmontieren und die unterschiedlichen Materialien nach ihren homogenen Eigenschaften sortieren.
- Die Art des Kältemittels auf dem Etikett auf der Innenseite des Zählers überprüfen; das Kältemittel entfernen und über die autorisierten Servicestellen entsorgen.
- Verdampfer, Kondensator, Kompressor, Rohre und Ventilatoren trennen; da die Rohre aus Kupfer, Aluminium, Stahl und Kunststoff bestehen, müssen sie separat entsorgt werden.
- Nachdem alle Verkleidungen und die verschiedenen Komponenten aus dem Gehäuse entfernt wurden, die verschiedenen Materialarten, aus denen sie bestehen (Kunststoff, Blech, Polyurethan, Kupfer usw.), trennen und nach homogenen Eigenschaften sammeln.

Alle recycelbaren Materialien und Abfälle müssen fachgerecht und in Übereinstimmung mit den Richtlinien des jeweiligen Landes behandelt und recycelt werden. Der Recyclingbetrieb muss nach den spezifischen Richtlinien des jeweiligen Landes als Entsorgungsdienst registriert und zertifiziert sein.

ACHTUNG
MISSBRÄUCHLICHES ENTSORGEN DES PRODUKTES DURCH DEN BESITZER WIRD NACH DEN GELTENDEN GESETZEN BESTRAFT. Wir erinnern daran, dass die in Bezug auf die Entsorgung von Kühlmittel oder Mineralöl geltenden Gesetze eingehalten werden müssen.

WICHTIG
Wenn das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät nicht vorhanden ist, bedeutet dies, dass die Entsorgung des Produkts selbst nicht in der Verantwortung des Herstellers liegt; in diesem Fall gelten immer die geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung, das Gemeindeamt, der örtliche Entsorgungsdienst oder der Laden, in dem das Produkt gekauft wurde

ZUSATZINFORMATION
Weitere Informationen zur Entsorgung von Kühlmittel und Ölen und anderen Stoffen finden Sie im Sicherheitsdatenblatt der Stoffe selbst. Für die Entsorgung der geschäumten Baugruppen ist zu beachten, dass die verwendeten Polyurethanschaumstoffe FCKW-, HFKW- und FCKW-frei sind.

11. INSTALLATION

11.1 ENTFERNEN DER VERPACKUNG

Das Gerät auspacken, dafür die Schrauben, mit denen sie an der Palette befestigt ist, lösen. Das gesamte Verpackungsmaterial ist recycelbar und muss gemäß der gesetzlichen Verordnungen des Nutzerlandes entsorgt werden; achten Sie darauf, die "Plastiksäcke" zu vernichten, da sie eine Gefahrenquelle (Ersticken) darstellen, wenn Kinder damit spielen.

11. INSTALLATION

11.1 ENTFERNEN DER VERPACKUNG

DE

2

	Min.	Max
A	–	–
B	–	500
H	60	

3

11. INSTALLATION

11.2 LAGERUNG

Das Gerät, beigefügt oder weniger der Verpackung, soll mit Vorsorge im Warenlager oder Lokalen gelagert sein, vor Witterungseinflüssen, Witterung und vor direktem Sonnenlicht Aussetzung bein einer Temperatur zwischen 0 und 40 °C geschützt sein.

11.3 HANDLING

Die Bewegung des Geräts darf nur durch gewichtgeeignetes Stapler durchgeführt werden und von qualifizierten Personal betrieben: während dieser Bedienung muss das Gerät unbedingt auf die geeignete gelieferte Palette angeordnet sein.

11.4 UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

ACHTUNG
Zur Installation eignet sich ein trockener, belüftbarer Raum. Es ist wichtig, dass die Einheit Kompressor/Kondensator einen freien Luftaustausch besitzt, demzufolge dürfen die Lüftungszonen nicht durch Schachteln oder anderes versperrt werden. Das Gerät muss fern von Wärmequellen (Radiatoren, Öfen jeglicher Art, usw.) und fern vom Einfluss kontinuierlicher Luftströme (z.B. verursacht durch Ventilatoren, Öffnungen von Klimaanlagen, usw.) positioniert werden. Sollte die Installation in der Nähe einer Wärmequelle unvermeidlich sein, so muss eine geeignete isolierende Platte vorgesehen werden. Vermeiden Sie außerdem die direkte Sonneneinstrahlung; dies führt zu einem Temperaturanstieg im Inneren des Kühlraums mit negativen Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und den Energieverbrauch. Der Apparat darf nicht im Freien und im Regen verwendet werden.

11.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ACHTUNG
Kontrollieren, dass die Netzspannung der auf dem Kennschild des Geräts angeführten Kennzeichnungsschildes entspricht und die geforderte Leistung angemessen ist. An der Steckdose prüfen, dass beim Start des Kompressors die Versorgungsspannung der Nennspannung entspricht (±10%). Die Verbindung zwischen Steckdose und Stecker muss direkt sein; die Verwendung von Adaptern oder Zwischensteckern ist verboten. Der Versorgungsstecker der Anlage muss mit einer Versorgungsnetz-Trennvorrichtung ausgestattet sein (auf die Last abgestimmt und konform mit den geltenden Normen), die im Falle der Überspannungskategorie III (3) die vollständige Abtrennung garantiert und daher den Schutz der Kreise gegen Erdungsstörungen, Überlastungen und Kurzschluss sicherstellt. Das Anschlusskabel nicht an einem Durchgang positionieren.

ACHTUNG
Es wird daran erinnert, dass die **Erdung erforderlich und gesetzlich** vorgeschrieben ist.

11.6 HYDRAULIKANSCHLUSS REINIGUNGSWASSER-ABLASS

ACHTUNG
Wenn Sie das Reinigungswasser aus der entsprechenden Wanne ablassen möchten, können Sie wie unten gezeigt eine Ablaufleitung hydraulisch anschließen:

Ø 1 inch | Ø 25,4 mm

11. INSTALLATION

11.7 WANDINSTALLATION

ACHTUNG
Es ist grundlegend für eine korrekte Installation des Geräts, die angegebenen Abstände (mm) zu beachten.

DE

STANDGERÄT

EINGEBAUGERÄT

11. INSTALLATION

11.8 NIVELLIERUNG

VERSTELLBARE FÜSSE

ACHTUNG
Das Gerät ist mit höhenverstellbaren Füßen zur Bodenstabilisierung ausgestattet; es ist **unbedingt erforderlich**, das Gerät nach der Positionierung auf dem Boden manuell auszurichten.

DE

1

ACHTUNG

Die Füße müssen so eingestellt sein, dass sie eine Mindesthöhe von 150 mm über dem Boden haben, die für die Montage des Sockels erforderlich ist.

11. INSTALLATION

11.9 INSTALLATION SAMMELWANNE REINIGUNGSWASSER

DE

1

2

11. INSTALLATION

11.10 INSTALLATION SOCKEL (OPTIONAL)

1

A

ACHTUNG
Die Füße müssen so eingestellt sein, dass sie eine Mindesthöhe von **150 mm** über dem Boden haben, die für die Montage des Sockels **erforderlich** ist.

2

ACHTUNG

EINSTELLSCHRAUBE
Nach der Montage muss der Sockel in der Höhe verstellt werden, bis er mit dem Boden der Theke in Berührung kommt, um ihre Stabilität zu gewährleisten.

11.11 EINGEBAUGERÄT GOURMET

11.11.1 EINGEBAUGERÄT

DE

11.11 EINGEBAUGERÄT GOURMET

11.11.2 UMRÜSTBARES SCHIENEN-SET (GN 2/1)

11.11 EINGEBAUGERÄT GOURMET

11.11.3 UMRÜSTBARES SCHIENEN-SET (EN 60x40)

DE

11.11 EINGEBAUGERÄT GOURMET

11.11.4 KIPPSICHERES SCHIENEN-SET (GN 2/1)

DE

12. WARTUNG

Der/die **Verantwortliche des Geräts** hat die Pflicht, die in der nachstehenden Tabelle angezeigten Wartungsintervalle zu prüfen und ist für ihre Einhaltung sowie für das Anfordern, wenn notwendig, des zugelassenen **Technischen Kundendienstes** verantwortlich.

VORGANG	HÄUFIGKEIT						AUTORISIERTES PERSONAL
	Je nach Anwendung und Notwendigkeit	Monatlich	Halbjährlich	Jährlich	ORDENTLICHE	AUSSERORDENTLICHE	
REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN	●				●		**BENUTZER**
REINIGUNG DER ZUGÄNGLICHEN INNENTEILE (ohne Gebrauch von Werkzeugen)	●				●		
KONTROLLE STEUERSTROMKABEL, STECKER UND/ODER STECKDOSEN			●		●		
KONTROLLE INTEGRITÄT DER DICHTUNGEN		●			●		
FILTERREINIGUNG KONDENSATEINHEIT (falls vorhanden)			●		●		
REINIGUNG SAMMELWANNE FÜR ABTAUWASSER	●				●		**KUNDENDIENST**
REINIGUNG SAMMELWANNE REINIGUNGSWASSER (Im Inneren des Tanks - falls vorhanden)	●				●		
REINIGUNG KONDENSATOR	●			●	●		
ÖLSTANDKONTROLLE KOMPRESSOR (falls vorhanden)					●		
ENTWÄSSERUNGSABLASS LUFTBEHÄLTER (falls vorhanden)			●		●		
KONTROLLE DRUCKLUFTANSCHLÜSSE (falls vorhanden)			●		●		
KONTROLLE INTEGRITÄT DER LEITUNGEN DER KÜHLANLAGE			●		●		
KONTROLLE DER KABEL UND DER INTERNEN LEISTUNGSANSCHLÜSSE			●		●		
REINIGUNG AUFSAUGSCHWÄMME DER ENTWÄSSERUNG (falls vorhanden)			●		●		
AUSTAUSCH LAMPEN / LED (falls vorhanden)						●	
AUSTAUSCH SCHALTTAFEL (elektronisches Steuergerät-Thermostat - usw.)						●	
AUSTAUSCH VERSORGUNGSKABEL, STECKER UND/ODER STECKDOSEN						●	

ACHTUNG

Es ist **Pflicht**, nach jeder Wartung die Sicherheitstests der Elektrik entsprechend der Vorschrift CEI EN 50106 durchzuführen.

13. STÖRUNGEN - TECHNISCHER KUNDENDIENST

Bei unsicherem bzw. ausbleibendem Betrieb sollten, vor der **Anforderung des Eingriffs des Technischen Kundendienstes** folgende Kontrollen ausgeführt werden:

BENUTZER

	URSACHE	LÖSUNG
DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT	Schutzsicherung unterbrochen	Finden Sie vorhergehend die Ursache des Eingriffs des Schalters, erst danach die neue Sicherung einsetzen.
	Hauptschalter geöffnet	Hauptschalter schließen.
	Stecker nicht eingesteckt	Stecker einfügen.
	Stromausfall	Sollte der Black-out länger andauern, muss das Produkt in einem geeigneten Gefriergerät untergebracht werden.
DIE TEMPERATUR IST NICHT AUSREICHEND NIEDRIG	Verdampfer vollständig durch Eis verstopft	Ein zusätzliches Abtauen ausführen.
	Falsche Temperatureinstellung	Die geeignete Temperatur einstellen.
	Das Gerät ist von Zugluft getroffen oder direktem oder reflektiertem Sonnenlicht ausgesetzt	Die Luftströme beseitigen und auf jeden Fall die direkte bzw. reflektierende Sonnenbestrahlung vermeiden.
	Unzureichende Zufuhr von Kühlluft an den Kondensator	Alles das, was ein Hindernis für die ausreichende Luftfluss über den Kondensator (Papier, Karton, Gitter mit unzureichender Öffnung usw.).
DER KOMPRESSOR FUNKTIONIERT NICHT ODER FUNKTIONIERT NUR FÜR SEHR KURZEN ZEITEN	Keine elektrische Versorgung des Geräts	Prüfen, ob ein Black-out vorliegt. Die verschiedenen Schalter an der Versorgungslinie schließen.
	Versorgungsspannung zu niedrig	Sicherstellen, dass die Netzspannung an den Enden des Netzkabels dem Nennwert von 220V +/- 10% entspricht.
	Eingestellte Temperatur zu hoch	Wenn die eingestellte Temperatur höher als diejenige der Luft im Ausstellungsraum ist, tritt der Kompressor nicht in Funktion. Einen geeigneteren Temperaturwert einstellen, wenn der momentane nicht ausreichend niedrig ist.

13. STÖRUNGEN - TECHNISCHER KUNDENDIENST

DE

KUNDENDIENST

	URSACHE	LÖSUNG
DIE TEMPERATUR IST NICHT AUSREICHEND NIEDRIG	Interne Lüfter nicht funktionsfähig oder Lüfter beschädigt	Die Ventilatoren / Lüfter austauschen.
	Thermostat / Elektronisches Steuergerät nicht effizient	Thermostat / elektronische Steuereinheit auswechseln. Wenn die elektronische Steuereinheit in Geräten mit Kühlmittel R290 eingesetzt wird, so darf sie ausschließlich gegen ein vom Hersteller geliefertes Originalersatzteil ausgewechselt werden. Ersetzen Sie die Temperaturfühler erst, nachdem Sie überprüft haben, welche davon ineffizient ist.
	Kondensator verstopft durch Staub oder Schmutz im Allgemeinen	Den Kondensator sorgfältig reinigen. Der Kondensator in bestimmten Betriebsumgebungen (z.B. Vorhandensein von Staub, Vorhandensein von übermäßiger Feuchtigkeit usw.), wenn die Leistung des Geräts nachlässt, muss es sorgfältig gereinigt werden.
	Unzureichende Kühlmittelmenge Kühlmittelmenge im Kühlsystem	Finden Sie die Ursache für das Austreten von Kühlmittel und beseitigen Sie diese; mit der Wiedereingliederung der Kühlmittelfüllung fortfahren, gegebenenfalls mit einer erneuten Entleerung der Anlage.
DER KOMPRESSOR TRITT NICHT IN FUNKTION ODER FUNKTIONIERT NUR FÜR SEHR KURZEN ZEITEN	Auslösung des Maximaldruckschalters (falls vorhanden)	Die Ursache der ständigen Eingriffe des Druckwächters für den Höchstdruck überprüfen, z.B.: Verstopfter luftgekühlter Kondensator, stillstehender Ventilator des luftgekühlten Kondensators, zu hohe Raumtemperatur, Bruch des Druckwächters selbst.

14. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

GOURMET

Isolierte Blendtüren | 1 Tür | 2 Türen

Glastüren | 1 Tür | 2 Türen

			1 Tür	2 Türen
Außenmaße	Länge	mm	820	
	Tiefe	mm	870	
	Höhe	mm	2160	
Gewicht (Netto)	Isolierte Blendtür	Kg	180	200
	Glastür	Kg	205	225

DE

14. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

EXPO WINE

DE

Glastüren

1 Tür
1 Temperatur

1 Tür
2 Temperaturen

Außenmaße	Länge	mm	820
	Tiefe	mm	870
	Höhe	mm	2160
Gewicht (Netto)		Kg	205

14. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

14.1 LASTEN REGALE

ACHTUNG
Die angegebenen maximalen Belastungen sind **unbedingt zu beachten**.

GOURMET

EXPO WINE

DE

14.2 ÖFFNEN / SCHLIESSEN DER TÜR

Die Türen sind mit hydraulischen Scharnieren ausgestattet, mit denen die Tür bis zu 105° mit mechanischer Verriegelung geöffnet werden kann.
Die Türen sind mit einer Vorrichtung für das automatische Schließen von 0° bis 85° ausgestattet.

ACHTUNG

Die Tür hat - wie dargestellt - eine begrenzte vordere Öffnung.
Die Öffnung nicht über die Begrenzung hinweg erzwingen.

15. SCHALTTAFEL

START (ON)

Den Hauptschalter der Netzanlage betätigen.
Den Versorgungsstecker in die Steckdose beim Kunden einführen und sicherstellen, dass diese geerdet ist und dass keine Mehrfachstecker angeschlossen sind; das Gerät setzt sich automatisch in Betrieb.

Das Gerät schaltet sich automatisch ein

- **YouTube ISA Service**
  (https://www.youtube.com/channel/UCIzfv4REgUsDZWRTlw_c4MQ)
- **Set-Up - First Start** > https://youtu.be/0R6wZFVjogc
- **Set-Up - Setting Programs** > https://youtu.be/eoG4uDf25KQ
- **Set-Up - Cooling Program Setting** > https://youtu.be/m29uabUhxOc
- **Set-Up - Alarms Setting** > https://youtu.be/uG9CVrWFrr8

DE

15.1 SCHALTTAFEL GOURMET

Das Display leuchtet auf und zeigt HIZONE für einige Sekunden an;
Danach wird das angegebene ON / OFF - Symbol angezeigt.

HAUPTMENÜ

Tippen Sie auf das Symbol **ON / OFF**; das angegebene Menü wird angezeigt:
- Kühlbehälter **TN**
- Kühlbehälter **TB**

MENÜ Kühlbehälter TB (Negative Temperatur)

In diesem Menü (durch Antippen der Symbole) können Sie aus den folgenden Untermenüs wählen:
- Kühlbehälter **TB**
- Speiseeis
- Streichfähiges Speiseeis

START / STOP

Nach Auswahl einer der verfügbaren Konservierungen:
- Kühlbehälter **TB**
- Speiseeis
- Streichfähiges Speiseeis

wird die START-Seite angezeigt; danach wird automatisch die STOP-Seite angezeigt, mit der Sie den gestarteten Zyklus unterbrechen können.

KONSERVIERUNG IM GANGE

SYMBOLIK:

Das Symbol blinkt langsam, wenn der Kompressor läuft.

Durch Drücken der Taste kann ein Abtauzyklus gestartet werden.

Durch Drücken der Taste kann die Glastürheizung aktiviert werden.

Durch Drücken der Taste kann die Beleuchtung ein- oder ausgeschaltet werden.

Durch Drücken der angegebenen Anzeige kehren Sie zur vorherigen Seite START / STOP zurück.

KONSERVIERUNGS-STOPP

Durch Drücken **von STOP wird die Konservierung gestoppt, durch Drücken von -18 °C kann der Set-Point geändert werden.**

Informationen zum Gerätestatus.

Nach Beendigung des Zyklus wird das folgende Bild angezeigt (wobei der letzte Konservierungszyklus gespeichert bleibt).

Nun ist es möglich:
- den zuletzt ausgeführten Zyklus durch Drücken von **START** neu zu starten;
- das Gerät durch Drücken der entsprechenden Taste in den STAND/BY-Modus zu schalten;
- durch Drücken der Pfeiltaste ein neues Programm auszuwählen.

DE

	Einstellungsmenü
12:00	Aktuelle Uhrzeit
	On / Off
	Zurück-Taste - Zurück zur vorherigen Seite
	Set-Point-Änderungstaste
	Temperatur - Blinklicht Kompressor in Betrieb
	Informationen zum Gerätestatus
	Abtauen
	Glastürheizung (optional)
	Beleuchtung

15.2 BEDIENFELD EXPO WINE

Das Display leuchtet auf und zeigt HIZONE für einige Sekunden an;
Danach wird das angegebene ON / OFF - Symbol angezeigt.

DE

HAUPTMENÜ

Tippen Sie auf das Symbol **ON / OFF**; das angegebene Menü wird angezeigt:
• Weißweine • Rotweine • Champagner • Grappa

MENÜ
In diesem Menü (durch Antippen der Symbole) können Sie aus den folgenden Untermenüs wählen:
• Weißweine (Sekt / gereifte Weißweine)
• Rotweine (junge / gereifte Rotweine)
• Champagner
• Grappa

START / STOP

Nach der Auswahl einer der verfügbaren Optionen:
wird die **START-Seite** angezeigt; danach wird automatisch die **STOP-Seite** angezeigt, mit der Sie den gestarteten Zyklus unterbrechen können.

DE

KONSERVIERUNG IM GANGE

SYMBOLIK:

	Das Symbol blinkt langsam, wenn der Kompressor läuft.
ON	Durch Drücken der Taste kann ein Abtauzyklus gestartet werden.
ON	Durch Drücken der Taste kann die Beleuchtung ein- oder ausgeschaltet werden.
	Durch Drücken der angegebenen Anzeige kehren Sie zur vorherigen Seite START / STOP zurück.

KONSERVIERUNGS-STOPP

Durch Drücken von **STOP** wird die Konservierung gestoppt, durch Drücken von **6 °C** kann der Set-Point geändert werden.

i Informationen zum Gerätestatus.

Nach Beendigung des Zyklus wird das folgende Bild angezeigt (wobei der letzte Konservierungszyklus gespeichert bleibt).

Nun ist es möglich:
- den zuletzt ausgeführten Zyklus durch Drücken von **START** neu zu starten;
- das Gerät durch Drücken der entsprechenden Taste in den STAND/BY-Modus zu schalten;
- durch Drücken der Pfeiltaste ein neues Programm auszuwählen.

16. BELEUCHTUNG - TUNABLE

Bluedimmer-App (App-Store)
Google play (www.bluedimmer.com)

App Bluedimmer

Kostenloser Download im **Apple Store** oder **Play Store**.

SYSTEMANFORDERUNGEN:

• Geräte mit **APPLE**-Betriebssystem mit Bluetooth Low Energy Active Version 4.1

• Geräte mit ANDROID-Betriebssystem mit Bluetooth Low Energy Active Version 4.1

16.1 APP-INSTALLATION AUF DEM GERÄT

Laden Sie die für Ihr Betriebssystem geeignete **Bluedimmer-Anwendung** herunter und installieren Sie diese von:

Apple Store Download on the App Store

Play Store Download for Android

ACHTUNG
Ab der Version von Android 6.0 muss die Bluedimmer-Anwendung auf ihre Position zugreifen können.

16. BELEUCHTUNG - TUNABLE

16.2 STARTSEQUENZ DER ANWENDUNG

DALCNET DLB1248 - Geräte werden automatisch gesucht.

DE

Hinweis:
Sie können manuell suchen, indem Sie auf die Linse unten auf dem Bildschirm Ihres Geräts klicken.

Beispiel für eine abgeschlossene Suche:

- in **Blau** geschrieben:
  Gerät angepasst und einsatzbereit.
- In **Schwarz** geschrieben:
  neues Gerät passend dazu.
- In **Grau**geschrieben:
  Gerät gepaart, aber nicht verfügbar.

16.3 VERBINDUNG DES GERÄTS MIT DER Bluedimmer-ANWENDUNG

Wählen Sie das gefundene Gerät über das Smartphone / Tablet aus; die LED-Streifen oder der Spotlight, der sich auf das ausgewählte Gerät bezieht, leuchtet automatisch auf.

16. BELEUCHTUNG - TUNABLE

Das Smartphone / Tablet zeigt ein Fenster an, in dem die vom DALCNET-Gerät gesteuerte Lichtquelle ausgewählt werden kann.

Beispiel:
Ich ernenne '**Theke 01**' als Lichtpunkt im Labor oder '**Theke 02**' als Lichtpunkt im Keller, damit er einfach aber effektiv die Beleuchtung aller Räume im Geschäft steuern kann.

Zurück zum Menü Gerätesuche.

Dimmerung der Beleuchtung.

On / Off.

DE

17. REINIGUNG

Die nachstehend angegebenen Materialien müssen auf folgende Weise gereinigt werden:

EDELSTAHL	Verwenden Sie nur warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, dann spülen.
ACRYL / POLYCARBONAT	Verwenden Sie nur lauwarmes Wasser, ein weiches Tuch oder Fensterleder.
GLAS	Für die Glasreinigung ausschließlich spezifische Produkte verwenden. Verwenden Sie kein Leitungswasser, das Kalkrückstände hinterlassen kann.

DE

17.1 INNENREINIGUNG

ACHTUNG
Das Eis darf nicht mit spitzen Gegenständen von den Wänden gekratzt werden, die Oberfläche könnte dabei beschädigt werden.
Keine Hochdruckgeräte (z.B. Dampferzeuger) verwenden.

1		Das im Kühlfach enthaltene Produkt entfernen und unverzüglich in einen entsprechenden Kühlbehälter legen, um eine korrekte Konservierung zu garantieren.
2		Das Gerät ausschalten.
3		Die manuell abnehmbaren Zubehörteile (z.B. Schiebetüren, Gitter, Speiseeisbehälter, etc.) entfernen.
4		Warten Sie mindestens 4 oder 6 Stunden, bis das Eis am Verdampfer vollständig geschmolzen ist, bevor Sie das Gerät reinigen. In diesem Zusammenhang ist es ratsam, bis zum nächsten Tag zu warten, um sicherzustellen, dass die Abtauung vollständig stattgefunden hat. Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel, um den Auftauprozess zu beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
5		Entfernen Sie den Abfluss-Verschluss des Tankunterteils, damit das Wasser in die entsprechende Sammelwanne in der Gerätebasis abfließen kann. (Siehe Abschnitt 11.8). **ACHTUNG** Für die Funktion des Gerätes ist **darauf zu achten**, dass die **Ablassschraube nach Abschluss der Reinigung** korrekt und vollständig wieder eingesetzt ist.
6		Die Seitenwände und den Tankunterteil mit einem nicht aggressiven Reinigungsmittel, lauwarmem Wasser und einem nicht scheuernden Tuch oder Schwamm reinigen. Keine spitzen Gegenstände verwenden. Vorsichtig abspülen und mit einem saugfähigen Tuch trocknen.
7		Die Seitenwände und den Tankunterteil mit einem nicht aggressiven Reinigungsmittel, lauwarmem Wasser und einem nicht scheuernden Tuch oder Schwamm reinigen. Keine spitzen Gegenstände verwenden. Vorsichtig abspülen und mit einem saugfähigen Tuch trocknen.
8		Wenn das Gerät nicht an eine Erdungssteckdose angeschlossen ist, gehen Sie wie im vorherigen Punkt beschrieben vor. Das Spülwasser wird in einer speziellen Wanne in der Gerätebasis gesammelt. Reinigen und desinfizieren Sie dann auch die Sammelwanne.
9		Die zuvor entfernten Zubehörteile (Punkt 3-5) erneut anbringen.
10		Das Gerät einschalten und die Theke auf die gewünschte Temperatur abkühlen lassen, bevor das Essen wieder eingeführt wird.

17. REINIGUNG

17.2 KONDENSATEINHEIT

Das Gerät ausschalten und einige Stunden warten bis alle Geräte der Kondensateinheit eine Temperatur ähnlich der Raumtemperatur erreicht haben.

Heben Sie das vordere Schutzgitter (A) wie dargestellt (B-C).

Den Kondensator (D) mit Hilfe einer geeigneten Bürste mit weichen Borsten reinigen. Dabei darauf achten, dass die Lamellen des Kondensators nicht verbogen werden.

17. REINIGUNG

17.3 SAMMELWANNE FÜR ABTAUWASSER (FALLS VORHANDEN)

Die Reinigung muss je nach Gebrauch und Notwendigkeit und besonderen Umgebungsbedingungen (z.B. hohe Luftfeuchtigkeit, niedrige Umgebungstemperatur, Anwesenheit von Staub usw.) vorgenommen werden, um eine falsche und unvollkommene Verdampfung des Wassers und/oder die Anwesenheit von unangenehmen Gerüchen zu meiden.
Desinfizieren Sie die Wanne mit speziellen Produkten.

DE

18. LÄNGERE AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Das im Kühlfach enthaltene Produkt entfernen und unverzüglich in einen entsprechenden Kühlbehälter legen, um die korrekte Konservierung zu garantieren.

Das Gerät öffnen, abwarten, dass es Raumtemperatur erreicht und es anschließend reinigen.

Die Schiebtür(en) 2-3cm geöffnet lassen, so dass die Luft zirkulieren kann und die Bildung von Schimmel und unangenehmen Gerüchen im Gerät vermieden wird.

Das Gerät, beigefügt oder weniger der Verpackung, soll mit Vorsorge im Warenlager oder Lokalen gelagert sein, vor Witterungseinflüssen, Witterung und vor direktem Sonnenlicht Aussetzung bein einer Temperatur zwischen 0 und 40 °C geschützt sein.

DE

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

DE

IL COMPONENTE/MANUFATTO RAPPRESENTATO NEL PRESENTE DOCUMENTO DEVE ESSERE CONFORME ALLA DIRETTIVA ROHS 2002/95/CE
IL COMPONENTE/MANUFATTO RAPPRESENTATO NEL PRESENTE DOCUMENTO DEVE RISPETTARE QUANTO INDICATO NEI CAPITOLATI DI FORNITURA ISA
FORNIRE I PARTICOLARI SENZA OLIO, GRASSI E RESIDUI DI LAVORAZIONE
TOGLIERE BAVE, SPIGOLI VIVI E PARTI TAGLIENTI
PEZZO ESTETICO
FACCIA ESTETICA
ISA
Tasselli
COF
MATERIALE
FINITURA
LUNGH. 0,00
LARGH. 0,00
SPESS. 0,00
RPS
DISEGNATORE ESPOSITO A
FORM.DIS. A3
SCALA
TOLL. GEN. IT10
MODELLO
DENOMINAZIONE
SCHEMA ELETT._2P HIZ TB/TN
DISEGNO N° 412100986000
DATA VALIDITA' 28.06.2019
SOSTITUISCE IL N°
SOSTITUITO DA N°
DISEGNO RIFERIMENTO 412100986000
TOLLERANZE GENERALI IT10 (mm)
0.8 0.5 0.3 0.15 ±0.2°
2000<L<4000 1000<L<2000 250<L<1000 14<L<250 TOL. ANG.
PROPRIETA' DELLA ISA S.p.A. SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA DELLA DITTA IL PRESENTE DISEGNO NON POTRA', TUTTO O IN PARTE, ESSERE UTILIZZATO PER LA COSTRUZIONE DELL'OGGETTO, NE VENIRE COMUNICATO A TERZI O PRODOTTO. LA DITTA NE RISERVA I PROPRI DIRITTI A RIGORE DI LEGGE.
1 / 3
EVCO
cpro 3OEM
CE1
X1
X2
X3
X6
X7
X8
X9
X17
X56
K1
KA1
KA2
KA3
FA1
GD1
GD3
EH1
EV1
SQ1
OPTIONAL
ONLY WITH GLASS DOOR NEGATIVE TEMPERATURE
DISPLAY EVCOMC
PLUG 220V 50/60Hz
CE1-NO6
CN1-L+
CE1-NO2
CE2-NO1
KA5-NO
GD1++
GD1--
KA2-NO
GD3++
GD3--
KA1-NO

DE

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

DE

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

DE

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

DE

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

DE

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

1.	**NOTAS / ADVERTENCIAS**	**213**
2.	**FABRICANTE**	**219**
3.	**CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA**	**219**
4.	**IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO**	**220**
5.	**COMPOSICIÓN**	**221**
6.	**USO**	**221**
7.	**LÍMITES DE CARGA**	**221**
8.	**SEGURIDAD**	**222**
8.1	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EXISTENTES	222
8.2	PROTECCIONES FIJAS	222
8.3	SECCIONAMIENTO DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	222
8.4	AVERÍAS EN LOS CIRCUITOS	222
8.5	PLACAS DE ADVERTENCIA (CUANDO ESTÉN PRESENTES)	222
8.6	CAÍDA DE OBJETOS	222
8.7	FRÍO	222
8.8	SEGURIDAD ALIMENTARIA (PRODUCTOS ENVASADOS)	222
9.	**RIESGOS RESIDUALES**	**223**
9.1	RIESGOS DE CONTACTO CON PARTES EN TENSIÓN	223
9.2	INCENDIO	223
9.3	ATMÓSFERA EXPLOSIVA	223
9.4	RESBALAMIENTO	223
9.5	TROPIEZOS	223
10.	**ELIMINACIÓN MATERIALES USADOS**	**224**
11.	**INSTALACIÓN**	**225**
11.1	DESEMBALAJE	225
11.2	ALMACENAJE	227
11.3	DESPLAZAMIENTO	227
11.4	CONDICIONES AMBIENTALES	227
11.5	CONEXIÓN ELÉCTRICA	227
11.6	CONEXIÓN EMPALME HIDRÁULICO DESCARGA AGUA DE LIMPIEZA	227
11.7	INSTALACIÓN DE PARED	228
11.8	NIVELACIÓN	229
11.9	INSTALACIÓN CUBETA DE RECOGIDA AGUA DE CONDENSACIÓN	230
11.10	INSTALACIÓN ZÓCALO (OPCIONAL)	231
11.11	ACONDICIONAMIENTOS GOURMET	232
11.11.1	KIT GUÍAS ESTANTE INOX	232
11.11.2	KIT GUÍAS CONVERTIBLE (GN 2/1)	233
11.11.3	KIT GUÍAS CONVERTIBLE (EN 60x40)	234
11.11.4	KIT GUÍAS ANTIDERRAME (GN 2/1)	235
12.	**MANTENIMIENTO**	**236**
13.	**AVERÍAS - ASISTENCIA TÉCNICA**	**237**
14.	**DATOS TÉCNICOS - GOURMET**	**239**
	DATOS TÉCNICOS - EXPO WINE	**240**
14.1	CARGAS ESTANTES	241
14.2	APERTURA / CIERRE PUERTA	242
15.	**PANEL DE CONTROL**	**242**
15.1	PANEL DE CONTROL - GOURMET	244
15.2	PANEL DE CONTROL - EXPO WINE	247
16.	**ILUMINACIÓN -**TUNEABLE	**249**
16.1	INSTALACIÓN APP EN EL DISPOSITIVO	249
16.2	SECUENCIA DE PUESTA EN MARCHA DE LA APLICACIÓN	250
16.3	CONEXIÓN DISPOSITIVO A LA APLICACIÓN **Bluedimmer**	250
17.	**LIMPIEZA**	**252**
17.1	PARTES INTERIORES	252
17.2	UNIDAD CONDENSADOR	253
17.3	TANQUE AGUA DE DESCONGELACIÓN (CUANDO ESTÉN PRESENTES)	254
18.	**APAGADO PROLONGADO DEL APARATO**	**254**

ESQUEMA ELÉCTRICO	
412100985000	255
412100986000	256
412100987000	259

ES

ES

En el manual se utilizan algunos símbolos para llamar la atención del lector y poner en evidencia algunos aspectos particularmente importantes. La siguiente tabla describe el significado de los distintos símbolos utilizados.

	Lea el manual
	Peligro: partes eléctricas bajo tensión
	Atención / peligro
	Información
	Observación visual
	Peligro: resbalamiento
	Peligro: tropiezo
	Toma de tierra
	Uso de ropa de protección
	Solicitud de mantenimientos u operaciones que deben ser realizadas por personal cualificado o centro de asistencia técnica
	Información importante
	Operaciones que deben ser realizadas por dos personas
	Nota / advertencia
	Eliminación deshechos
	Materiales reciclables

1. NOTAS / ADVERTENCIAS

NOTA
El contenido del presente manual es de naturaleza técnica y es propiedad de **ISA** está prohibido reproducirlo, divulgarlo o modificarlo total o parcialmente su contenido sin autorización escrita. La sociedad propietaria tutela sus derechos según la ley.

El manual y el certificado de conformidad, son una parte integrante del equipo y debe acompañarla siempre a donde vaya o en caso de reventa. Es responsabilidad del usuario mantener tal documentación íntegra, para permitir que sea consultada durante toda la vida del equipo. Conserve cuidadosamente este manual y asegúrese de que esté siempre disponible en las proximidades del equipo. En caso de pérdida o destrucción es posible solicitar una copia a **ISA** especificando exactamente el modelo, número de serie y año de producción. El manual refleja el estado de la técnica en el momento del suministro, la empresa se reserva el derecho de aportar a sus productos todas las modificaciones que considere necesarias sin por ello tener que actualizar los manuales y las instalaciones de los lotes de producción anteriores.

El equipo puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o sin el conocimiento necesario, solo bajo vigilancia o después que los mismas hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del equipo y a la comprensión de los peligros inherentes a este. Los niños no deben jugar con el equipo. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no debe ser efectuada por niños sin vigilancia.

Consulte siempre el manual antes de realizar cualquier tipo de operación. Antes de efectuar cualquier tipo de intervención, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica. Las intervenciones en partes eléctricas, electrónicas o en componentes del sistema frigorífico, deben ser llevadas a cabo por personal especializado de acuerdo con cuanto establecen las normas vigentes.

La empresa no asume responsabilidad alguna respecto de daños originados a personas o a animales o al producto conservado en caso de:

- Uso inapropiado del equipo o uso por parte del personal no idóneo o autorizado.
- Incumplimiento de las normas vigentes.
- Instalación no correcta y/o defectos de alimentación.
- Incumplimiento de las instrucciones de este manual.
- Incumplimiento del programa de mantenimiento.
- Modificaciones no autorizadas.
- Instalación en el equipo de piezas de recambio no originales.
- Instalación y uso del equipo para fines diferentes de los que han caracterizado el diseño y la venta.
- Alteración o daño del cable de alimentación.

ES

1. NOTAS / ADVERTENCIAS

La responsabilidad de la aplicación de los requisitos de seguridad a continuación referidos son a cargo del personal técnico responsable de las actividades previstas en el equipo, el cual debe asegurarse de que el personal autorizado:

- Esté cualificado para desempeñar la actividad requerida.
- Conozca y cumpla estrictamente las prescripciones contenidas en este documento.
- Conozca y aplique las normas de seguridad de carácter general aplicables al equipo.

El comprador debe instruir al personal sobre los riesgos, los dispositivos de seguridad y las reglas generales de prevención de accidentes establecidas por la legislación del país de instalación del aparato. Los usuarios/operadores deben conocer la posición y el funcionamiento de todos los mandos y las características del aparato. Además deben leer íntegramente el presente manual. Los trabajos de mantenimiento deben ser realizados por operadores calificados luego de preparar la vitrina adecuadamente.

PELIGRO
La manipulación o sustitución no autorizada de una o varias partes del equipo, la adopción de accesorios que modifican el uso del mismo y el empleo de materiales de recambio diferentes de los aconsejados pueden convertirse en causa de riesgos de accidente.

PELIGRO
Cualquier intervención que se efectúa en el equipo requiere de manera absoluta que la toma de corriente se quite previamente, y, en todo caso, ninguna protección (rejilla de hilo, cárter) puede ser eliminada por personal no cualificado; evite absolutamente poner en funcionamiento el equipo sin dichas protecciones. Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, mantenimiento o sustitución, desconecte el equipo de la red eléctrica quitando el enchufe de alimentación. Durante tales operaciones el operador debe poder asegurarse que el enchufe permanezca desconectado.

NOTA
Para no comprometer las funciones y seguridad del equipo, las actividades de instalación y mantenimiento complejas no están documentadas en este manual y serán realizadas por técnicos especializados de esta empresa.

No usar nunca aparatos eléctricos en el interior de este equipo. No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación diferentes de los recomendados por el fabricante. Mantener libre de obstrucciones las aperturas de ventilación del equipo o en la estructura construida. No dañar el circuito refrigerante.

Nivel de presión sonora de emisión ponderado A es inferior a 70 dB(A).

1. NOTAS / ADVERTENCIAS

PELIGRO DE EXPLOSIÓN
No conserve en el equipo productos que contengan sustancias gaseosas combustibles y sustancias explosivas.

ISA emplea materiales de la mejor calidad; su introducción y almacenaje en la empresa, así como su empleo en la producción, son constantemente controlados para garantizar la ausencia de daños, deterioros y defectos de funcionamiento. Todos los elementos constructivos están diseñados y realizados para garantizar un elevado estándar de seguridad y fiabilidad. Todos los equipos están sometidos a estrictas pruebas antes de la entrega, de todos modos se recuerda que la eficiencia en el tiempo del producto adquirido depende del correcto uso y de un adecuado mantenimiento. En el presente manual se refieren indicaciones necesarias para mantener inalteradas las características estéticas y funcionales del equipo.

El Manual de Uso y Mantenimiento contiene las informaciones necesarias para la comprensión de las modalidades de funcionamiento del equipo y del correcto uso del mismo, en particular: la descripción técnica de los varios grupos funcionales, dotaciones y sistemas de seguridad, funcionamiento, uso de la instrumentación y la interpretación de las eventuales señalaciones de diagnóstico, principales procedimientos e informaciones relativas a las intervenciones de mantenimiento ordinario. Para un correcto uso del equipo se supone que el entorno de trabajo esté adecuado a las vigentes normativas en materia de seguridad e higiene.

Las prescripciones, indicaciones, normas y notas de seguridad de los distintos capítulos del manual definen una serie de comportamientos y obligaciones a las que hay que atenerse para garantizar la seguridad del personal, de los equipos y del ambiente circunstante.

Las normas de seguridad se dirigen a todo el personal autorizado, instruido y delegado para llevar a cabo actividades de:

- Transporte
- Instalación
- Funcionamiento
- Gestión
- Mantenimiento
- Limpieza
- Puesta fuera de servicio
- Eliminación

ATENCIÓN
Por muy exhaustiva que sea la lectura del presente manual, no puede de ninguna forma sustituir una adecuada experiencia del usuario, simplemente es una herramienta para recordar las características técnicas y las principales operaciones que deben realizarse.

1. NOTAS / ADVERTENCIAS

ADVERTENCIA
Los instaladores y los usuarios están obligados a leer y comprender todas las instrucciones aquí contenidas antes de efectuar cualquier operación en el equipo.

ES

FORMACIÓN DE PERSONAL

El comprador debe asegurarse de que el personal encargado del uso de la vitrina refrigerada y el técnico de mantenimiento estén instruidos y capacitados adecuadamente. El fabricante está dispuesto a dar consejos, aclaraciones, etc. para que los operadores y los técnicos hagan uso correcto de la vitrina refrigerada. Para la seguridad del operador, es necesario mantener constante la eficiencia de los dispositivos del equipo. Para ello, el presente manual ilustra el uso y el mantenimiento del aparato, y el operador tiene la responsabilidad y el deber de respetarlos estrictamente.

El incumplimiento de las normas de seguridad puede causar lesiones al personal y dañar los componentes y la unidad de control del equipo. En cualquier momento, el usuario puede ponerse en contacto con el vendedor para solicitar información adicional u ofrecer sugerencias de mejora.

Antes de la entrega al cliente es indispensable que el personal técnico especializado verifique el correcto funcionamiento de la vitrina refrigerada a fin de obtener su máximo rendimiento.

1. NOTAS / ADVERTENCIAS

REFRIGERANTES

R744

El refrigerante **R744** es un gas compatible con el medio ambiente. Preste mucha atención durante el transporte, la instalación del equipo y el desguace para evitar estropear los tubos del circuito refrigerante.

EN CASO DE DAÑOS:
Mantenerse alejado de las fuentes de llama o fuentes de ignición. Ventilar bien el entorno durante algunos minutos. Apaga el equipo, extraer el cable de alimentación. **Informar al servicio de asistencia a clientes**.

ATENCIÓN
El sistema refrigerante está a Alta Presión. No manipular el sistema, llamar a un técnico especializado y calificado antes del desmontaje.

ATENCIÓN
El mantenimiento debe ser llevado a cabo única y exclusivamente por personal calificado.

R290

El refrigerante **R290** es un gas compatible con el medio ambiente, pero **altamente inflamable**. Preste mucha atención durante el transporte, la instalación del equipo y el desguace para evitar estropear los tubos del circuito refrigerante.

EN CASO DE DAÑOS:
Mantenerse alejado de las fuentes de llama o fuentes de ignición. Ventilar bien el entorno durante algunos minutos. Apagar el equipo, extraer el cable de alimentación. Informar al servicio de asistencia a clientes. Cuanto más refrigerante contiene el equipo más grande debe ser el entorno en el cual se encuentra el equipo. En entornos demasiado pequeños, en caso de fuga se puede formar una mezcla inflamable de aire y gas. **El volumen de la habitación donde se encuentra el equipo debe ser de al menos 19 m³ para cada sistema de refrigeración existente.**

ATENCIÓN
El mantenimiento debe ser realizado por personal técnico cualificado y habilitado para trabajar con refrigerantes inflamables.

1. NOTAS / ADVERTENCIAS

REFRIGERANTES

R600a

ES

El refrigerante **R600a** es un gas compatible con el medio ambiente, pero **altamente inflamable**. Preste mucha atención durante el transporte, la instalación del equipo y el desguace para evitar estropear los tubos del circuito refrigerante.

EN CASO DE DAÑOS:
Mantenerse alejado de las fuentes de llama o fuentes de ignición. Ventilar bien el entorno durante algunos minutos. Apagar el equipo, extraer el cable de alimentación. Informar al servicio de asistencia a clientes. Cuanto más refrigerante contiene el equipo más grande debe ser el entorno en el cual se encuentra el equipo. En entornos demasiado pequeños, en caso de fuga se puede formar una mezcla inflamable de aire y gas. **El volumen de la habitación donde se encuentra el equipo debe ser de al menos 17 m³ para cada sistema de refrigeración existente.**

ATENCIÓN
El mantenimiento debe ser realizado por personal técnico cualificado y habilitado para trabajar con refrigerantes inflamables.

2. FABRICANTE

ISA S.p.A.

Via Madonna di Campagna 123
06083 Bastia Umbra PG - Italia
T. +39 075 801 71
F. +39 075 800 09 00
E. customerservice@isaitaly.com

www.isaitaly.com

3. CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

Los equipos están cubiertos por una garantía de 12 (doce) meses a contar desde la entrega.
La garantía incluye la reparación o la sustitución de las partes defectuosas de fábrica o montaje, previa comunicación escrita del número de serie y de la fecha de instalación del equipo.
La garantía no cubre los defectos imputables a:

- Uso incorrecto del aparato.
- Una conexión incorrecta de la red eléctrica.
- Normal desgaste de los componentes (como por ejemplo la rotura de los compresores, de las lámparas neon/led, etc.) si no se deben a defectos de fabricación.
- Las llamadas para la instalación, las instrucciones técnicas, las regulaciones, la limpieza del condensador.

El hallazgo por parte de técnicos autorizados por el vendedor de componentes manipulados, de reparación no autorizadas, de uso inapropiado del equipo, producirá la caducidad de la garantía.
Los envíos de componentes bajo garantía se efectuarán exclusivamente contra reembolso de los gastos de envío.
Cualquier daño del equipo advertido en el momento de la entrega imputable al transportable, deberá ser anotado en el resguardo para pedir indemnización al transportista.
El vendedor no responde en ningún caso por daños al producto conservado causados por averías del equipo.

ES

4. IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

Buscar la placa pegada en la máquina para conocer los datos técnicos.
Comprobar el modelo de la máquina y la fuente de alimentación antes de realizar cualquier operación.
Si encuentra discrepancias, contacte lo antes posible con el fabricante o la empresa que ha efectuado la entrega.

1	IDENTIFICACIÓN DE LA SOCIEDAD RESPONSABLE DEL PRODUCTO
2	MARCAS DE CONFORMIDAD
3	TIPO
4	DENOMINACIÓN DEL MODELO
5	ARTÍCULO
6	FECHA DE PRODUCCIÓN
7	PEDIDO DE PRODUCCIÓN
8	PEDIDO CLIENTE
9	CLASE DE PRODUCTO
10	NÚMERO DE SERIE
11	MATRÍCULA DE PROPIEDAD
12	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN
13	FRECUENCIA DE ALIMENTACIÓN
14	VALOR DEL FUSIBLE
15	POTENCIA DE LAS BOMBILLAS
16	ABSORCIÓN RESISTENCIAS ELÉCTRICAS
17	POTENCIA NOMINAL EN RÉGIMEN
18	POTENCIA EN DESCONGELACIÓN
19	PRESIÓN MÍNIMA
20	PRESIÓN MÁXIMA
21	CLASE DE SEGURIDAD
22	CORRIENTE NOMINAL
23	CORRIENTE EN DESCONGELACIÓN
24	CARGA ESTANTES
25	CARGA TANQUE
26	TIPO DE REFRIGERANTE
27	PESO DE REFRIGERANTE
28	VOLUMEN BRUTO
29	AGENTE EXPANSOR AISLAMIENTO
30	MARCADO RAEE

5. COMPOSICIÓN

El equipo está integrado por un único mueble en el que se encuentran ensamblados todos los dispositivos funcionales necesarios para convertirlo en un producto profesional y eficiente en su función.

El equipo está constituido por:

- Sistema frigorífico de refrigeración ventilada
- Unidad condensadora a bordo
- Instalación eléctrica
- Cuadro de mandos electrónico
- Estructura monolítica aislada en poliuretano ecológico
- Iluminación led
- Estantes regulables en altura
- Válvula de descompresión
- Cubeta de recogida de agua de limpieza
- Cierre con puerta de retorno automático
- Pies regulables en altura

6. USO

Este aparato está destinado única y exclusivamente a:

GOURMET:

TN **CONSERVACIÓN REFRIGERADA DE PRODUCTOS FRESCOS**

TB **CONSERVACIÓN REFRIGERADA DE HELADOS PREENVASADOS Y/O CONGELADOS**

EXPO WINE:

TN **EXPOSICIÓN REFRIGERADA DE VINOS**

El fabricante no se hace responsable en caso de daños ocasionados a personas o a bienes o al equipo por la exposición de productos diferentes de los indicados.

EL APARATO ESTÁ DESTINADO A UN USO PROFESIONAL

Usos no permitidos:
Exposición y/o conservación de productos no alimentarios (químicos, farmacéuticos, etc.).

7. LÍMITES DE CARGA

Este aparato está destinado única y exclusivamente a:

ATENCIÓN

Es fundamental no superar los límites de carga indicados a fin de no alterar la circulación correcta de aire y evitar de esta forma una temperatura del producto más elevada. Los límites indicados se refieren a una carga estática y uniformemente repartida. Por lo tanto están excluidas sobrecargas dinámicas debidas a operaciones de carga violentas, que se deben evitar totalmente por motivos de seguridad.

8. SEGURIDAD

El Equipo dispone de dispositivos de seguridad. El comprador debe instruir al personal sobre los riesgos, los dispositivos de seguridad y las reglas generales de prevención de accidentes establecidas por la legislación del país de instalación del aparato. Los usuarios/operadores deben conocer la posición y el funcionamiento de todos los mandos y las características del aparato. Además deben leer íntegramente el presente manual.

8.1 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EXISTENTES

Dispositivos cuyo funcionamiento impide que se verifiquen situaciones de peligro en condiciones de funcionamiento (por ejemplo: fusibles, presostatos, protecciones, magnetotérmicos, etc).

ES

8.2 PROTECCIONES FIJAS

Las protecciones de tipo fijo están constituidas por reparos perimetrales fijos, cuya función es impedir el acceso a partes internas del equipo.

PELIGRO
Está absolutamente prohibido reanudar el aparato tras un mantenimiento sin haber montado de nuevo correctamente los paneles.

OBSERVACIÓN VISUAL
Periódicamente verificar la integridad de los reparos fijos y las fijaciones a la estructura, prestando atención especial a los paneles de protección.

8.3 SECCIONAMIENTO DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Antes de realizar cualquier tipo de intervención de mantenimiento en el equipo o parte de éste es necesario desconectar la energía que la alimenta.

PELIGRO
En caso de intervenciones de mantenimiento en que el operador no pueda impedir el cierre accidental del circuito por parte de otros trabajadores, desconecte totalmente el aparato de la red eléctrica.

8.4 AVERÍAS EN LOS CIRCUITOS

En caso de fallo, los circuitos de seguridad podrían perder parte de su eficacia y generar una disminución del grado de seguridad. Efectuar comprobaciones periódicas del estado de funcionamiento de los dispositivos de seguridad existentes.

8.5 PLACAS DE ADVERTENCIA (CUANDO ESTÉN PRESENTES)

El equipo dispone de placas de peligro, advertencia y obligación definidas según la normativa correspondiente a los símbolos gráficos que deben utilizarse en las instalaciones. Las placas están ubicadas en posiciones bien visibles.

ATENCIÓN
Está totalmente prohibido quitar las placas de advertencia existentes en el equipo.
El usuario debe sustituir las placas de advertencia que, debido al uso, resulten ilegibles.

8.6 CAÍDA DE OBJETOS

La ubicación de los aparatos expositivos (donde los haya) del equipo (como repisas, barras y ganchos etc) además de la carga de los productos sobre los mismos pueden ser fuente de peligros potenciales si se realizan de manera incorrecta. Aténgase a las instrucciones de emplazamiento descritas en el presente Manual; antes de cargar los productos, compruebe el enganche correcto de estanterías, ganchos, etc. Respete los límites de carga máxima. Evite colocar en pendiente productos estantes a menos que se les impide por producto firme apropiado.

8.7 FRÍO

Durante das diferentes operaciones a realizar en el equipo, como la limpieza o la carga de producto, es necesario manejar productos y/o particulares del banco a baja temperatura, con el riesgo de sufrir malestar “por frío” para los operadores y/o resbalones accidentales. Aténgase a las recomendaciones de seguridad del lugar, especialmente, utilice siempre EPI (sobre todo guantes).

8.8 SEGURIDAD ALIMENTARIA (PRODUCTOS ENVASADOS)

En laexposición de productos envasados no está previsto el contacto directo entre productos alimentarios y superficies expositivas, sin embargo encaso de rotura accidental del envase de un producto durante un periodo lo suficientemente prolongado podría producirse una contaminación del mismo producto; en ese caso aténgase escrupulosamente a las indicaciones de uso del equipo (elimine el envase dañado de la exposición y limpie con productos específicos).

9. RIESGOS RESIDUALES

Durante la fase de proyecto se han evaluado todas las zonas o partes con riesgos, y se han adoptado las precauciones necesarias para evitar riesgos para las personas y posibles daños al equipo.

ATENCIÓN
Verificar periódicamente el funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad.
No desmontar las protecciones fijas.
No introducir objetos ni herramientas extrañas en el área de funcionamiento y trabajo.

Sin embargo, aunque el aparato dispone de sistemas de seguridad, existen algunos riesgos que no pueden eliminarse, pero sí reducirse si el usuario final aplica acciones correctivas y procedimientos operativos correctos. A continuación se remite un resumen de los riesgos que permanecen en el equipo en las fases de:

Funcionamiento normal.
Regulación y puesta a punto.
Mantenimiento.
Limpieza.

9.1 RIESGOS DE CONTACTO CON PARTES EN TENSIÓN

Riesgo de rotura o daño, con posible descenso del nivel de seguridad, de los componentes eléctricos del equipo después de un cortocircuito.
Antes de conectar la alimentación eléctrica, asegurarse de que no haya trabajos de mantenimiento en curso.

ATENCIÓN
Antes de efectuar la conexión verificar que la corriente de c.c. en el punto de instalación no sea superior a la indicada en los interruptores de protección presentes en el cuadro eléctrico, en caso contrario el usuario está obligado a prever los adecuados dispositivos limitadores. Está terminantemente prohibido efectuar cualquier tipo de modificación eléctrica para no crear peligros adicionales y consecuentes riesgos no previstos.

9.2 INCENDIO

PELIGRO
En caso de incendio, desconecte inmediatamente el interruptor general de la línea principal de alimentación.

9.3 ATMÓSFERA EXPLOSIVA

El equipo no puede ser colocado en áreas de riesgo de explosión clasificadas de acuerdo a la directiva 1999/92/CE como:

Zona 0
Área en la que está presente de forma continua o durante largos períodos o frecuentemente una atmósfera explosiva que consiste en una mezcla de aire y de sustancias inflamables en forma de gas, vapor o niebla.

Zona 1
Área en la cual la formación de una atmósfera explosiva, consistente en una mezcla de aire y de sustancias inflamables en forma de gas, vapores o niebla es probable que se produzca ocasionalmente durante las actividades normales.

Zona 20
Área en la que está presente de forma continua o durante largos periodos o frecuentemente una atmósfera explosiva en forma de nube de polvo combustible en el aire.

Zona 21
Área en la que la formación de una atmósfera explosiva en forma de nube de polvo combustible en el aire es probable que se produzca ocasionalmente durante la actividad normal.

9.4 RESBALAMIENTO

PELIGRO
Posibles pérdidas de líquido en los alrededores del equipo pueden causar el resbalamiento del personal. Comprobar que no haya fugas y mantener limpios los alrededores.

9.5 TROPIEZOS

PELIGRO
La presencia de objetos en desorden puede constituir un peligro de tropiezo y limitación parcial o total de los escapes de emergencia. Garantizar lugares operativos, espacios de tránsito y escapes de emergencia libres de obstáculos y conformes a las normas vigentes.

10. ELIMINACIÓN MATERIALES USADOS

El equipo, en su funcionamiento normal, no implica contaminación ambiental. Al final de la vida, o bien en caso de que sea necesario ponerlo fuera de servicio definitivamente, se recomienda los siguientes procedimientos:

ELIMINACIÓN (USUARIO)

El símbolo sobre el aparato o sobre el embalaje indica que el aparato no se debe considerar como un desecho doméstico común sino que se debe llevar al punto de recogida correspondiente para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando correctamente este aparato se contribuye a evitar las consecuencias negativas derivadas de una eliminación inadecuada. Para más información sobre el reciclado del aparato contactar con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de desechos o la tienda donde se ha adquirido el aparato.

PROCEDIMIENTOS PARA LA ELIMINACIÓN Y EL RECICLAJE AL FINAL DEL CICLO DE VIDA ÚTIL DEL APARATO (ENTES AUTORIZADOS)

- Apagar el equipo y quitar el enchufe de la alimentación.
- Quitar las lámparas (si las tuviera instaladas) y desecharlas en puntos de recogida selectiva.
- Quitar las centralitas y las tarjetas electrónicas y eliminarlas por separado.
- Desmontar todas las partes independientes (rejillas, cárter, perfiles, etc) y separarlas por características homogéneas de material, con el fin de acceder a los intercambiadores de calor, a las tuberías, a los cables etc. prestando atención a no dañar el circuito frigorífico.
- Desmontare todas las partes móviles (puertas, cierres correderos, vidrios, etc.) y dividir los distintos materiales por características homogéneas.
- Verificar el tipo de refrigerante en la placa colocada dentro del banco; extraer el refrigerante y eliminarlo mediante los servicios autorizados.
- Desconectar el evaporador, el condensador, el compresor, las tuberías y los ventiladores; los tubos estando hechos con cobre, aluminio, acero, plástico deben ser eliminados separadamente.
- Removidas todas las carenaduras y los distintos componentes del bastidor, proveer a separar los diversos tipos de material que las componen (plástico, chapas, poliuretano, cobre, etc) y recogerlos por características homogéneas.

Todos los materiales reciclables y los desechos se deben procesar y reciclar de manera profesional y conforme a las directivas del país en objeto. La empresa encargada del reciclaje debe estar registrada y certificada como servicio de eliminación de desechos en base a las directivas específicas del país en objeto.

ATENCIÓN
La eliminación abusiva del aparato implica la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente. Le recordamos que debe respetar las leyes vigentes en materia de eliminación de líquidos refrigerantes y de aceites minerales.

IMPORTANTE
En caso que no estuviera presente en el equipo el símbolo del contenedor tachado, significa que la eliminación del producto mismo no está a cargo del fabricante; en tal caso valen siempre las normas vigentes sobre la eliminación de los desechos, oficina municipal, el servicio local de eliminación de desechos o el negocio donde fue comprado el producto

INFORMACIÓN ADICIONAL
Mayores informaciones sobre las modalidades de eliminación de líquido refrigerante y de aceites y otras sustancias se pueden encontrar en la tarjeta de seguridad de las sustancias mismas. Con el fin de eliminar los conjuntos de espuma se recuerda que las espumas poliuretánicas empleadas son libres de CFC, HFC y HCFC.

11. INSTALACIÓN

11.1 DESEMBALAJE

Liberar el equipo del embalaje quitando los tornillos que lo fijan al palé. Todos los materiales del embalaje son reciclables y se deben eliminar según las disposiciones legislativas locales, destruir las bolsas de "plástico" para evitar que constituyan una fuente de peligro (ahogo) para los juegos de los niños.

11. INSTALACIÓN

11.1 DESEMBALAJE

ES

2

	Min.	Max
A	–	–
B	–	500
H	60	

3

11. INSTALACIÓN

11.2 ALMACENAJE

La vitrina refrigerada, con o sin embalaje, se debe guardar cuidadosamente en un almacén o local reparado de la intemperie, de los fenómenos atmosféricos y de la exposición directa a los rayos solares, a una temperatura entre 0 y +40 °C.

11.3 DESPLAZAMIENTO

La manipulación y el desplazamiento del aparato debe realizarse única y exclusivamente con una carretilla elevadora con una potencia y capacidad adecuadas al peso del mismo, conducida por personal cualificado; durante dicha operación, el aparato debe colocarse en el palé suministrado.

11.4 CONDICIONES AMBIENTALES

ATENCIÓN
Para la instalación es adecuado un ambiente seco y bien ventilado. Es necesario que el grupo compresor/condensador esté en una condición en la que el intercambio de aire esté libre; las zonas de ventilación no deben estar obstruidas por cajas u otros objetos. Ubicar el equipo lejos de fuentes calor (radiadores estufas de todo tipo, etc.) y lejos de la influencia de continuos movimientos de aire (causados por ejemplo por ventiladores, rejillas del aire acondicionado etc.). Si es inevitable la instalación cerca de una fuente de calor, utilizar un panel aislante adecuado. Evitar asimismo la exposición a los rayos solares directos; todo esto provoca la elevación de la temperatura en el interior del compartimento refrigerado con consecuencias negativas en el funcionamiento y en el consumo energético. El equipo no se puede usar al aire libre y no puede quedar expuesto a la lluvia.

11.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

ATENCIÓN
Compruebe que la tensión de red se ajuste a la referida en la placa de identificación del aparato y que la potencia sea la adecuada. Comprobar en el punto de toma que la tensión de alimentación sea del valor nominal (±10%) al arranque del compresor. Se requiere la conexión directa del enchufe a la toma de alimentación eléctrica; está prohibida la conexión del enchufe a la toma de alimentación mediante ladrones o adaptadores. La toma de alimentación de la instalación debe estar provista de un dispositivo de desconexión de la red de alimentación (correspondiente a las dimensiones de la carga y conforme a la normativa vigente) que garantice la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensiones III (3) y, por tanto, que asegure la protección de los circuitos contra las averías de tierra, las sobrecargas y los cortocircuitos. No ponga el cable de conexión en una zona de paso.

ATENCIÓN
Se recuerda que la **conexión a tierra** es necesaria y **obligatoria por ley.**

11.6 CONEXIÓN EMPALME HIDRÁULICO DESCARGA AGUA DE LIMPIEZA

ATENCIÓN
En caso que se quisiera hacer fluir el agua de limpieza fuera de la cubeta predispuesta se puede conectar hidráulicamente un tubo de descarga como se indica abajo:

11. INSTALACIÓN

11.7 INSTALACIÓN DE PARED

ATENCIÓN
Es de fundamental importancia respetar las distancias indicadas (mm) para lograr una instalación correcta del aparato.

ES

FREE-STANDING

BUILT-IN

11. INSTALACIÓN

11.8 NIVELACIÓN

PIES REGULABLES

ATENCIÓN
El aparato dispone de pies de regulables en altura para la estabilización en el pavimento; es **absolutamente necesario** después de la colocación nivelar manualmente el aparato en el pavimento.

1

ATENCIÓN

Los pies deben ser regulados de modo de tener 150 mm de altura desde tierra mínimos obligatorios para poder instalar el zócalo.

11. INSTALACIÓN

11.9 INSTALACIÓN CUBETA RECOGIDA DE AGUA DE LIMPIEZA

ES

1

2

11. INSTALACIÓN

11.10 INSTALACIÓN ZÓCALO (OPCIONAL)

1

A

ATENCIÓN
Los pies deben estar regulados de modo de tener **150 mm** de altura desde tierra mínimos **obligatorios** para poder instalar el zócalo.

2

ATENCIÓN

TORNILLO DE REGULACIÓN
Después de haberlo instalado, el zócalo debe ser regulado en altura hasta que esté en contacto con el fondo inferior del banco para su estabilidad.

11.11 ACONDICIONAMIENTOS GOURMET

11.11.1 KIT GUÍAS ESTANTE INOX

ES

11.11 ACONDICIONAMIENTOS GOURMET

11.11.2 KIT GUÍAS CONVERTIBLE (GN 2/1)

11.11 ACONDICIONAMIENTOS GOURMET

11.11.3 KIT GUÍAS CONVERTIBLE (EN 60x40)

ES

11.11 ACONDICIONAMIENTOS GOURMET

11.11.4 KIT GUÍAS ANTIDERRAME (GN 2/1)

ES

12. MANTENIMIENTO

El **Responsable del equipo** tiene el deber de controlar y respetar las frecuencias del mantenimiento indicadas en la tabla que figura abajo llamando cuando así se establezca el servicio de **Asistencia Técnica** autorizada.

OPERACIÓN	FRECUENCIA						PERSONAL AUTORIZADO
	En función del Uso y de la Necesidad	Mensual	Semestral	Anual	ORDINARIA	EXTRAORDINARIA	
LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES EXTERNAS	●				●		**USUARIO**
LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS ACCESIBLES (sin uso de herramientas)	●				●		
CONTROL CABLE DE ALIMENTACIÓN, ENCHUFES Y/O TOMAS ELÉCTRICAS			●		●		
CONTROL DEL ESTADO DE LAS JUNTAS DE ESTANQUIDAD		●			●		
LIMPIEZA DEL FILTRO DE LA UNIDAD CONDENSADORA (si presente)			●		●		
LIMPIEZA DE LA CUBETA DE RECOGIDA DEL AGUA DE LA DESCONGELACIÓN	●				●		**ASISTENCIA TÉCNICA**
LIMPIEZA CUBETA DE RECOGIDA AGUA DE LIMPIEZA (Interior tanque - si presente)	●				●		
LIMPIEZA DEL CONDENSADOR	●			●	●		
CONTROL DEL NIVEL DE ACEITE DEL COMPRESOR (si presente)					●		
DESCARGA DEL DRENAJE DEL DEPÓSITO DEL AIRE (si presente)			●		●		
CONTROL DE LAS CONEXIONES NEUMÁTICAS (si presentes)			●		●		
CONTROL DEL ESTADO DE LOS TUBOS DEL SISTEMA REFRIGERANTE			●		●		
INSPECCIÓN DE LOS CABLES Y CONEXIONES INTERNAS DE POTENCIA			●		●		
LIMPIEZA DE LAS ESPONJAS DE SECADO DE LA CONDENSACIÓN (si presentes)			●		●		
SUSTITUCIÓN DE LAS LÁMPARAS/LED (si presentes)						●	
SUSTITUCIÓN DEL PANEL DE CONTROL (centralita electrónica - termostato - etc.)						●	
SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN, DE LOS ENCHUFES Y/O TOMAS ELÉCTRICAS						●	

ATENCIÓN

Tras cada mantenimiento, deben realizarse **obligatoriamente** las pruebas eléctricas de seguridad de acuerdo con la norma CEI EN 50106.

13. AVERÍAS - ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de funcionamiento fallido o dudoso, **antes de solicitar la intervención del servicio de Asistencia Técnica** realizar los siguientes controles:

USUARIO

	CAUSA	SOLUCIÓN
EL EQUIPO NO FUNCIONA	Fusible de protección interrumpido	Encuentre preventivamente la causa de la intervención del interruptor, sólo después volver a introducir el nuevo fusible.
	Interruptor general apagado	Cerrar el interruptor general.
	Clavija no activada	Activar la clavija.
	Corte eléctrico	Si el corte dura demasiado tiempo, traslade el contenido de la vitrina a un conservador refrigerado apropiado.
LA TEMPERATURA NO ES SUFICIENTEMENTE BAJA	Evaporador /es completamente obstruido/s por el hielo	Efectuar una descongelación adicional.
	Configuración de la temperatura errónea	Formular la temperatura adecuada.
	Equipo embestido por corrientes de aire o expuesto a insolación directa o refleja	Elimine las corrientes de aire y evite la exposición a los rayos directos o reflejos del sol.
	Caudal insuficiente de aire de refrigeración al condensador	Remover todo aquello que obstaculice la suficiente circulación de aire a través del condensador (hojas de papel, cartones, rejillas con ranuras insuficientes, etc.).
EL COMPRESOR NO ENTRA EN FUNCIONAMIENTO O FUNCIONA POR BREVÍSIMOS PERIODOS	Falta de alimentación eléctrica del equipo	Verificar si se ha producido un corte de suministro eléctrico. Encender los interruptores de la línea de alimentación.
	Tensión de alimentación demasiado baja	Verificar que la tensión de red en los extremos del cable de alimentación corresponda al valor nominal 220V +/- 10%.
	Temperatura programada muy alta	Si la temperatura configurada es superior a la del aire en el compartimento exposición el compresor no funciona. Configure la temperatura más oportuna si la actual no es lo bastante baja.

13. AVERÍAS - ASISTENCIA TÉCNICA

ASISTENCIA TÉCNICA

ES

	CAUSA	SOLUCIÓN
LA TEMPERATURA NO ES SUFICIENTEMENTE BAJA	Ventiladores internos no funcionan o aspas dañadas	Sustituir los ventiladores / aspas.
	Termostato / Centralita electrónica no eficiente	Sustituya el termostato/la centralita electrónica. Si la centralita electrónica se usa en equipos con refrigerante R290 se debe sustituir solo con un recambio original suministrado por el fabricante. Sustituir las sondas de temperatura solo después de haberse asegurado cuál de estas es ineficiente.
	Condensador obstruido por polvo o suciedad en general	Limpiar bien el condensador. El condensador en particulares ambientes de ejercicio (ej. presencia de polvos, presencia de excesiva humedad, etc.) el deterioro de las prestaciones del equipo necesita una limpieza cuidadosa.
	Insuficiente carga de refrigerante en la instalación frigorífica	Encontrar la causa de la pérdida de refrigerante y eliminarla; proceder al reintegro de la carga de refrigerante eventualmente precedido de un nuevo vaciado de la instalación.
EL COMPRESOR NO ENTRA EN FUNCIONAMIENTO O FUNCIONA POR BREVÍSIMOS PERIODOS	Intervención del presostato de máxima presión (donde esté presente)	Verificar la causa de los continuos disparos del presostato de presión máxima, que podría ser: condensador de aire obstruido, ventilador del condensador de aire detenido, temperatura ambiente muy alta, rotura del presostato.

14. DATOS TÉCNICOS

GOURMET

Puertas ciegas aisladas | 1 Puerta | 2 Puertas

Puertas vidrio | 1 Puerta | 2 Puertas

			1 Puerta	2 Puertas
Dimensiones externas	Longitud	mm	820	
	Profundidad	mm	870	
	Altura	mm	2160	
Peso (neto)	Puerta ciega aislada	Kg	180	200
	Puerta en vidrio	Kg	205	225

ES

14. DATOS TÉCNICOS

EXPO WINE

ES

Puertas vidrio

1 Puerta
1 Temperatura

1 Puerta
2 Temperaturas

Dimensioni esterne	Lunghezza	mm	820
	Profondità	mm	870
	Altezza	mm	2160
Peso (netto)		Kg	205

14. DATOS TÉCNICOS

14.1 CARGAS ESTANTES

ATENCIÓN
Es **absolutamente necesario** respetar las cargas máx indicadas.

GOURMET

EXPO WINE

ES

ES

14.2 APERTURA / CIERRE PUERTA

Las puertas están dotadas de bisagras hidráulicas que permiten abrir la puerta hasta a 105 ° con bloqueo mecánico.
Las puertas están dotadas de retorno para cierre automática de 0° a 85° de apertura.

ATENCIÓN

La puerta tiene una apertura frontal limitada como se indica.
No fuerce absolutamente la abertura más allá del límite permitido.

15. PANEL DE CONTROL

PUESTA EN MARCHA (ON)

Encender el interruptor general de la instalación de red.
Introducir la clavija de alimentación en la toma suministrada por cliente, asegurándose de que ésta disponga de un contacto a tierra y de que no haya tomas múltiples conectadas.

El aparato entra en funcionamiento automáticamente

- **YouTube ISA Service**
  (https://www.youtube.com/channel/UCIzfv4REgUsDZWRTlw_c4MQ)
- **Set-Up - First Start** > https://youtu.be/0R6wZFVjogc
- **Set-Up - Setting Programs** > https://youtu.be/eoG4uDf25KQ
- **Set-Up - Cooling Program Setting** > https://youtu.be/m29uabUhxOc
- **Set-Up - Alarms Setting** > https://youtu.be/uG9CVrWFrr8

15.1 PANEL DE CONTROL GOURMET

ES

La pantalla se iluminará y mostrará algunos segundos **HIZONE**;
Luego será visualizado el símbolo **ON / OFF** indicado.

MENÚ PRINCIPAL

Tocar el símbolo **ON / OFF**; se visualiza el menú indicado:
• Conservador **TN**
• Conservador **TB**

MENÚ Conservador TB (Temperatura Negativa)

En este menú (tocando los símbolos) se puede escoger entre los siguientes sub menú:
• Conservador **TB**
• Helado
• Helado Untable

START / STOP

Después de haber seleccionado una de las conservaciones disponibles:
• Conservador **TB**
• Helado
• Helado Untable

es visualizada la página de **START**; luego será automáticamente visualizada la página de **STOP** que permite interrumpir el ciclo puesto en marcha.

CONSERVACIÓN EN CURSO

SIMBOLOGÍA:

El símbolo parpadea lentamente cuando el compresor está en función.

Presionando la tecla es posible poner en marcha un ciclo de descongelación.

Presionando la tecla es posible activar la calefacción de la puerta de cristal.

Presionando la tecla es posible encender o apagar la iluminación.

Presionando la pantalla donde es indicado se regresa a la página precedente **START** / **STOP**.

PARADA CONSERVACIÓN

Presionando **STOP** se detiene la conservación; o presionando el número **-18 °C** se puede modificar el set-point.

Informaciones estado máquina.

Después de haber detenido el ciclo se visualiza la siguiente imagen (manteniendo memorizado el último ciclo de conservación).

en este punto es posible:
- Reiniciar el último ciclo realizado tocando **START**
- Poner en STAND/BY la máquina tocando la tecla específica
- Seleccionar un nuevo programa tocando la tecla flecha

ES

	Menú configuraciones
12:00	Hora actual
	On / Off
	Tecla atrás - Regresa a la página precedente
	Tecla modifica Set-Point
	Temperatura - Intermitente compresor en función
	Informaciones estado máquina
	Desescarche
	Calefacción puerta de vidrio (opcional)
	Iluminación

15.2 PANEL DE CONTROL EXPO WINE

La pantalla se iluminará y mostrará algunos segundos **HIZONE**;
Luego será visualizado el símbolo **ON / OFF** indicado.

ES

MENÚ PRINCIPAL

Tocar el símbolo **ON / OFF**; se visualiza el menú indicado:
• Vinos Blancos • Vinos Tintos • Champañas • Grapas

MENÚ
En este menú (tocando los símbolos) se puede escoger entre los siguientes sub menú:
• Vinos Blancos (Espumantes / Blancos Envejecidos)
• Vinos Tintos (Jóvenes / Tintos Envejecidos)
• Champañas
• Grapas

START / STOP

Después de haber seleccionado una de las opciones disponibles:
es visualizada la página de **START**; luego será automáticamente visualizada la página de **STOP** que permite interrumpir el ciclo puesto en marcha.

ES

CONSERVACIÓN EN CURSO

SIMBOLOGÍA:

El símbolo parpadea lentamente cuando el compresor está en función.

Presionando la tecla es posible poner en marcha un ciclo de descongelación.

Presionando la tecla es posible encender o apagar la iluminación.

Presionando la pantalla donde es indicado se regresa a la página precedente **START** / **STOP**.

PARADA CONSERVACIÓN

Presionando **STOP** se detiene la conservación; o presionando el número **6 °C** se puede modificar el set-point.

Informaciones estado máquina.

Después de haber detenido el ciclo se visualiza la siguiente imagen (manteniendo memorizado el último ciclo de conservación).

en este punto es posible:
- Reiniciar el último ciclo realizado tocando **START**
- Poner en STAND/BY la máquina tocando la tecla específica
- Seleccionar un nuevo programa tocando la tecla flecha

16. ILUMINACIÓN - TUNEABLE

app bluedimmer (App store)
Google play (www.bluedimmer.com)

App Bluedimmer

Descargar gratuitamente desde **Apple Store** o desde **Play Store**.

REQUISITOS DE SISTEMA:

• Dispositivos con Sistema Operativo **APPLE** con Bluetooth Low Energy activo versión 4.1

• Dispositivos con Sistema Operativo **ANDROID** con Bluetooth Low Energy activo versión 4.1

16.1 INSTALACIÓN APP EN EL DISPOSITIVO

Descargar e instalar la **aplicación Bluedimmer** adecuada al propio sistema operativo desde:

Apple store Download on the App Store

Play Store Download for Android

ATENCIÓN
Desde la versión de Android 6.0 es necesario permitir a la aplicación Bluedimmer acceder a la propia posición.

16. ILUMINACIÓN - TUNEABLE

16.2 SECUENCIA DE PUESTA EN MARCHA DE LA APLICACIÓN

ES

La búsqueda de los dispositivos DALCNET DLB1248 se realiza en manera automática.

N.B.:
Se puede efectuar la búsqueda manual haciendo clic en el lente ubicado en el fondo de la pantalla de su dispositivo.

Ejemplo de búsqueda terminada:

- Mensaje en **Azul**:
dispositivo combinado y listo para el uso.
- Mensaje en **Negro**:
nuevo dispositivo de combinar.
- Mensaje en **Gris**:
dispositivo combinado pero no disponible.

16.3 CONEXIÓN DISPOSITIVO A LA APLICACIÓN Bluedimmer

Seleccionar desde el smartphone / tablet el dispositivo encontrado; automáticamente se enciende la franja led o faro referido al dispositivo seleccionado.

16. ILUMINACIÓN - TUNEABLE

En el smartphone / tablet aparece una ventana donde nombrar el punto luz comandado por el dispositivo **DALCNET**.

Ejemplo:
nombro '**Banco 01**' el punto luz situado en laboratorio o '**Banco 02**' situado en cantina de modo de controlar de manera fácil pero eficaz la iluminación de todas las habitaciones presentes en negocio.

Regresa al menú búsqueda dispositivos.

Dimer iluminación.

On / Off.

ES

17. LIMPIEZA

Los materiales enumerados a continuación deben limpiarse de la siguiente forma:

ACERO INOXIDABLE	Emplee exclusivamente agua tibia y detergentes no agresivos, enjuague a continuación.
ACRÍLICO / POLICARBONATO	Emplee exclusivamente agua templada, un paño suave o una gamuza.
CRISTAL	Emplee exclusivamente productos específicos para limpiar el cristal. Se recomienda no emplear agua del grifo que podría dejar residuos de calcáreo.

ES

17.1 PARTES INTERIORES

ATENCIÓN
No rasque el hielo acumulado en las paredes con herramientas puntiagudas, ya que podrían estropear las superficies.
No utilice aparatos a alta presión (ej. generadores de vapor).

1		Retire el producto presente en el hueco refrigerado y póngalo en un compartimento refrigerado adecuado para garantizar su conservación.
2		Apagar los equipos.
3		Elimine los accesorios manualmente extraíbles (ej. correderas, rejillas, cubetas de helado, etc.).
4		Espere al menos 4 o 6 horas pera que el eventual hielo presente en el evaporador se derrita completamente, antes de proceder con la limpieza del equipo. Se recomienda para esto, esperar hasta el día siguientes para asegurarse de que la descongelación se haya realizado completamente. No usar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso descongelación diversos de los recomendados por el fabricante.
5		Remover el tapón de descarga del fondo de la cubeta para hacer fluir el agua en la respectiva cubeta colocada dentro de la base del equipo. (Referencia párrafo 11.8). **ATENCIÓN** **Asegurarse**, para el funcionamiento del equipo de **la correcta y completa reinserción del tapón de descarga** al terminar la limpieza.
6		Limpiar las paredes laterales y el fondo tanque empleando un detergente no agresivo, agua tibia y un paño o esponja no abrasiva. No utilice herramientas puntiagudas. Enjuagar con cuidado y secar con un paño absorbente.
7		Limpiar las paredes laterales y el fondo tanque empleando un detergente no agresivo, agua tibia y un paño o esponja no abrasiva. No utilice herramientas puntiagudas. Enjuagar con cuidado y secar con un paño absorbente.
8		En caso que el equipo no estuviera empalmado a una descarga de tierra, seguir el procedimiento al que se refiere el punto precedente. El agua de aclarado será recogida en la respectiva cubeta colocada dentro de la base del equipo. Proceder luego además a la limpieza e higienización de la cubeta de recogida.
9		Montar de nuevo los accesorios precedentemente desmontados (punto 3-5).
10		Encender el equipo y dejar enfriar el bando banco hasta alcanzar la temperatura deseada antes de volver a introducir los alimentos.

17. LIMPIEZA

17.2 UNIDAD CONDENSADORA

Apague el equipo, espere unas horas hasta que los equipos hayan alcanzado una temperatura cercana a la del ambiente.

Levantar la rejilla de protección anterior (A) como se indica (B-C).

Limpie el condensador (D) utilizando un cepillo adecuado de cerdas suaves; realice la operación prestando atención en no doblar las láminas del mismo condensador.

17. LIMPIEZA

17.3 TANQUE AGUA DE DESCONGELACIÓN (CUANDO ESTÉN PRESENTES)

Limpiar en función del uso y de la necesidad y, en particulares condiciones ambientales (por ejemplo, humedad alta, temperatura ambiental baja, presencia de polvo, etc.) a fin de evitar la evaporación incorrecta y completa del agua y/o la presencia de olores desagradables.
Higienizar el tanque con productos específicos.

ES

18. APAGADO PROLONGADO DEL APARATO

Retire el producto presente en el hueco refrigerado y póngalo en un compartimento refrigerado adecuado para garantizar su conservación.

Abra el aparato y espere hasta que alcance la temperatura ambiente; después, límpielo.

Dejar las puertas/correderas abiertas unos 2-3 cm para garantizar la circulación de aire y evitar la formación de moho y de malos olores en el interior del aparato.

La vitrina refrigerada, con o sin embalaje, se debe guardar cuidadosamente en un almacén o local reparado de la intemperie, de los fenómenos atmosféricos y de la exposición directa a los rayos solares, a una temperatura entre 0 y +40 °C.

ES

ESQUEMA ELÉCTRICO

ES

ESQUEMA ELÉCTRICO

ES

ESQUEMA ELÉCTRICO

ES

ESQUEMA ELÉCTRICO

IL COMPONENTE/MANUFATTO RAPPRESENTATO NEL PRESENTE DOCUMENTO DEVE ESSERE CONFORME ALLA DIRETTIVA ROHS 2002/95/CE
IL COMPONENTE/MANUFATTO RAPPRESENTATO NEL PRESENTE DOCUMENTO DEVE RISPETTARE QUANTO INDICATO NEI CAPITOLATI DI FORNITURA ISA
FORNIRE I PARTICOLARI SENZA OLIO, GRASSI E RESIDUI DI LAVORAZIONE
TOGLIERE BAVE, SPIGOLI VIVI E PARTI TAGLIENTI
PEZZO ESTETICO
FACCIA ESTETICA
ISA
Tasselli
COF
DISEGNO N°
412100987000
DISEGNO RIFERIMENTO
412100987000
SCHEMA ELETT._1P HIZ WINE 2
DENOMINAZIONE
ESPOSITO A
DISEGNATORE
A3
FORM.DIS.
IT10
TOLL. GEN.
MODELLO
SCALA
MATERIALE
FINITURA
LUNGH.
LARGH.
SPESS.
0,00
DATA VALIDITA'
02.07.2019
SOSTITUISCE IL N°
SOSTITUITO DA N°
TOLLERANZE GENERALI IT10 (mm)
0,8
0,5
0,3
0,15
2000<L<4000
1000<L<2000
250<L<1000
1<L<250
±0.2°
TOLL. ANG.
IND
DATA
POS.
MODIFICHE
DIS.
00
28.06.2019
Primo disegno
ESA
PROPRIETA' DELLA ISA S.p.A. SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA DELLA DITTA IL PRESENTE DISEGNO NON POTRA', TUTTO O IN PARTE, ESSERE UTILIZZATO PER LA COSTRUZIONE DELL'OGGETTO, NE' VENIRE COMUNICATO A TERZI O PRODOTTO. LA DITTA NE' RISERVA I PROPRI DIRITTI A RIGORE DI LEGGE.
1 / 3
EVCO
cpro 30EM
CE1
X1
X2
X3
X6
X7
X8
X9
X17
X56
K1
KA1
KA2
KA3
GD1
FA1
EV1
SO1
OPTIONAL
DISPLAY
EVCNIC
PLUG 220V 50/60Hz
CE1-NO6
CN1-L+
CE1-NO2
CE2-NO1
KA5-NO
GD1-+
GD1--
KA2-NO
GD3-+
GD3--
KA1-NO
BT2
BT1

ES

ES

ESQUEMA ELÉCTRICO

ES

ESQUEMA ELÉCTRICO

HIZONE

428001127000
2019-12