

# VITRINA REFRIGERADA INDEPENDIENTE VTR 15



Instrucciones de instalación, uso y mantenimiento  
Installation, operating and maintenance  
Notice d'installation, utilisation et entretien



# Instrucciones de instalación, uso y mantenimiento

## 1. ADVERTENCIA

Leer con atención el presente manual **antes** de proceder a la instalación.

El manual ha sido concebido para dar al usuario la información necesaria para utilizar el aparato en condiciones de seguridad, desde el transporte hasta el momento de la instalación.

El manual tiene que ser conservado con cura, para estar disponible en caso de futuras consultas. En caso de cesión del aparato, el manual tiene que entregarse al nuevo cliente.

### Para una correcta utilización del aparato:

- No modificar o retirar los dispositivos de seguridad;
- Use el aparato sólo para el objetivo para el que ha sido específicamente diseñado.
- Evite la presencia de personal no autorizado en las proximidades del aparato.
- Para el mantenimiento, emplear exclusivamente personal cualificado.
- Apagar el aparato en caso de funcionamiento irregular o paro indebido.
- Utilizar exclusivamente recambios suministrados por el fabricante o por distribuidores autorizados.

**ATENCIÓN: EL ACCESO AL CUADRO ELECTRICO PRINCIPAL Y A TODAS LAS OTRAS PARTES ELECTRICAS, SEA PARA LA INSTALACIÓN O PARA EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SOLO POR PERSONAL AUTORIZADO Y CUALIFICADO.**

El constructor declina toda responsabilidad por los daños a objetos o personas causados por el no seguimiento de las instrucciones y precauciones contenidas en este manual.

## 2. INTRODUCCION

El aparato está conforme a la Directiva 89/336/CEE, 73/23/CEE y 93/68/CEE.

También han sido aplicadas las normas EN 55014-1/A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1 y EN 60335.2.24.

## 3. DESCRIPCION DEL APARATO

La vitrina refrigerada independiente es un elemento fabricado en cristal y poli carbonato con un grupo autónomo de refrigeración instalado en la parte superior de la vitrina. La vitrina refrigerada ha sido concebida para ser instalada sobre los elementos Self-Service con plano neutro o con estante refrigerado, siempre y cuando los modelos estén provistos de plano con fondo en inox aislado, o sin base.

## 4. TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

Si el aparato es transportado en un palet, debe ser descargado mediante una carretilla elevadora u otros medios apropiados, maniobrados por personal cualificado.

El peso máximo está indicado en la tabla A.

Eventuales errores en el desplazamiento pueden provocar la rotura del aparato. Cualquier golpe sobre la superficie del aparato puede ocasionar un daño inmediato.

Durante esta fase, tiene que impedirse el acceso a la zona de personal no implicado directamente en la operación.

El personal que realiza el desplazamiento tiene que estar provisto de medios de protección personal adecuados. (por ejemplo: guantes de trabajo, calzado de seguridad).

## 5. CONDICIONES DE UTILIZACION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

La vitrina refrigerada independiente ha sido concebida únicamente para conservar y exponer alimentos fríos y bebidas a las temperaturas indicadas en la tabla A, en locales habilitados para la restauración colectiva. Toda otra utilización puede ser considerada inapropiada.

La vitrina refrigerada independiente está disponible en varias versiones según se detalla en la tabla A.

### 5.1 Comandos y controles

Los dispositivos de control están agrupados en la Fig. 1

Los componentes eléctricos cumplen normativas.

### 5.2 Protección y dispositivos de seguridad

Ver alarmas en el punto 7.3.

## 6. INSTALACION

### 6.1 Posicionamiento

Situar el aparato en un local bien ventilado, alejada de fuentes de calor de manera que se aseguren buen recambio de aire en la zona ocupada por el compresor. La vitrina refrigerada ha sido pensada para ser utilizada en un ambiente con **temperatura máxima de 32°C**. Para una mejor utilización asegurar un espacio libre mínimo de 300 mm. entre el techo de la habitación y la parte superior de la vitrina

Si la temperatura ambiente es superior a 32° C, la temperatura interna puede verse afectada, con la consiguiente posibilidad de mal funcionamiento o de daño al aparato. Una vez completada la instalación retirar la película adhesiva que protege el acero inoxidable. La operación tiene que retirarse lentamente para evitar que queden rastros de pegamento sobre la superficie. Si esto sucede, limpiar con alcohol o petróleo. Cuando se limpien las puertas por el lado de los alimentos, y una vez retirados para la limpieza, EVITAR SIEMPRE EL USO DE DISOLVENTES, ABRASIVOS, O OTROS PRODUCTOS QUIMICOS ,CUANDO SEA NECESARIO, UTILIZAR ALCOHOL Y UN PAÑO SUAVE.

## 6.2 Conexiones eléctricas

Las conexiones tienen que ser efectuadas con respeto a las normas locales vigentes. El circuito eléctrico del aparato está concebido para funcionar con una tensión de alimentación de 230 V monobásicos y a una frecuencia de 50 Hz.

La conexión eléctrica se realiza a través del cable de alimentación D (Fig. 2) que sale de una apertura inferior en la base del aparato.

El cable tiene que tener las características mínimas del tipo H05 RNF o mejor, y tiene que disponer de una conexión a tierra eficiente, y con una medida de cable apropiada para la potencia de esta unidad y de otros aparatos conectados al mismo terminal. La conexión de la alimentación eléctrica debe ser realizada a través de un conector automático omnipolar correctamente dimensionado, garantizando una apertura entre contactos de al menos 3 mm. La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada únicamente cuando se cumplan las condiciones arriba mencionadas.

**NOTA: Este aparato tiene una conexión eléctrica tipo “Y”, por tanto, la sustitución del cable de alimentación del aparato debe ser realizado exclusivamente por personal especializado. El constructor declina toda responsabilidad en caso de falta de seguimiento de estas normas.**

## 7. FUNCIONAMIENTO / USO

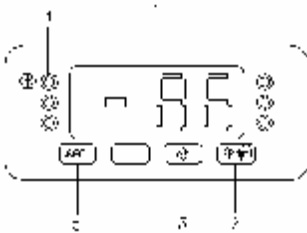
### 7.1 Consejos de uso

- Evitar la introducción de alimentos calientes o en evaporación.
- Limitar el tiempo de apertura de la puerta al mínimo indispensable, para el mantenimiento de los alimentos.
- No cubrir la parte superior del aparato para permitir una buena circulación de aire.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiar el interior con agua templada y jabón neutro.
- Evitar el uso de detergente o producto abrasivo, aclarar y secar detenidamente.

### 7.2 Puesta en marcha

- Para poner en marcha el aparato, apretar el interruptor de protección situado en la parte superior del aparato.
- Apretar el interruptor general A del panel de control (Fig. 1). La iluminación del led indica que el aparato está alimentado.
- Si la temperatura en el elemento refrigerado es superior al valor seleccionado en el termostato, el compresor se pone en marcha y se ilumina el led 4 del termostato digital. Para encender la iluminación interna de la vitrina, apretar el interruptor B.

### 7.3 Termostato digital



#### Leyenda

- 1 – Pantalla
- 2 – Tecla “aumentar valor”
- 3 – Tecla “disminuir valor”
- 4 – Led rojo “compresor en marcha”
- 5 – Tecla de control set

## USO

Normalmente el aparato muestra la temperatura detectada por el sensor situado en el compartimiento refrigerado.

Apretar la tecla **set** para ver la temperatura seleccionada: el led 4 parpadea.

Para modificar el valor seleccionado, apretar **set** y la tecla ↑ o ↓; después de la modificación desapretar la tecla **set**.

**La temperatura puede establecerse entre los valores de temperatura establecido (ver tabla A).**

La descongelación puede ser activada en todo momento apretando la tecla ↑ al menos 4 segundos; la descongelación automática queda activada y en lo sucesivo descongelará, según está pre-configurado, durante 15 minutos cada 6 horas.

## AVISOS Y ALARMAS

El led '4' encendido indica que el compresor está activado, si el led parpadea, indica que está en curso un ciclo de descongelación.

'E0' parpadeando en el visor (**error sonda cámara**) indica una de las siguientes anomalías: tipo de sonda de cámara no correcta, sonda cámara defectuosa, conexión defectuosa o temperatura fuera de los límites permitidos por la sonda de la cámara. Comprobar el buen funcionamiento de la sonda de la cámara.

'E2' parpadeando en el visor (**error memoria datos**) indica una anomalía de datos en la configuración de la memoria: probar de apagar el equipo, si a la re-inicialización el aparato la alarma no se ha apagado, sustituir el termostato (tensión de alimentación desconectada). La modificación de los **PARAMETROS DE CONFIGURACION** del termostato, fijados por el constructor, tendrán que ser ejecutados sólo por personal cualificado, utilizando el manual del termostato digital.

### 7.4 Apagado durante periodos largos de tiempo

En caso de dejar la vitrina fuera de servicio durante un periodo largo deberán observarse las siguientes prescripciones:

- Apague totalmente la unidad desde el interruptor principal.
- Desconectar la línea de alimentación.
- Sacar del interior de la vitrina toda la comida y limpiar el interior así como todos los accesorios.
- Dejar las puertas entre-abiertas para que pueda renovarse el aire en el interior, previniendo la formación de olores desagradables.
- Proteger la superficie de acero inoxidable con un velo de aceite de vaselina y vigorosamente.
- Airear periódicamente el local.

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 8.1 Mantenimiento ordinario

El mantenimiento ordinario y preventivo consiste esencialmente en la limpieza semanal de las partes en acero inoxidable con agua templada y jabón, seguido de un aclarado abundante y secado vigoroso.

El proceso de limpieza deberá efectuarse después de desconectar el aparato de la red eléctrica.

Se aconseja realizar una limpieza, al menos cada seis meses y por personal cualificado, las aletas del condensador del grupo refrigerante.

#### Atención:

- Evitar siempre el uso de productos detergentes abrasivos o corrosivos y cepillos o rascadores metálicos.
- Ácido clorhídrico y otros compuestos contenedores de cloro que dañarían el acero inoxidable.
- Las partes manchadas deben ser limpiadas con cera de silicona.
- Las puertas de poli carbonato deben ser limpiadas únicamente con alcohol y un paño suave.
- Durante la limpieza **no lavar con chorros directos de agua el aparato.**

### 8.2 Mantenimiento extraordinario

El mantenimiento extraordinario en caso de avería o anomalía, debe ser realizado por personal cualificado, tendrá que realizarse la revisión con el aparato desconectado de la red eléctrica.

Las partes defectuosas deben ser sustituidas sólo con material y componentes idénticos a los originales o indicadas por el fabricante.

En caso de sustitución de componentes o modificación del aparato sin el consentimiento escrito del constructor, o con recambios no autorizados, la garantía desaparece inmediatamente.

### 8.3 Posibles averías

Para las anomalías eventuales, ver SEÑALIZACION Y ALARMA DEL TERMOSTATO DIGITAL.

Si después de efectuar los controles indicados, no se obtiene un funcionamiento correcto, apagar el aparato y contactar con el proveedor.

Para sustituir la lámpara de iluminación, recurrir a personal cualificado.

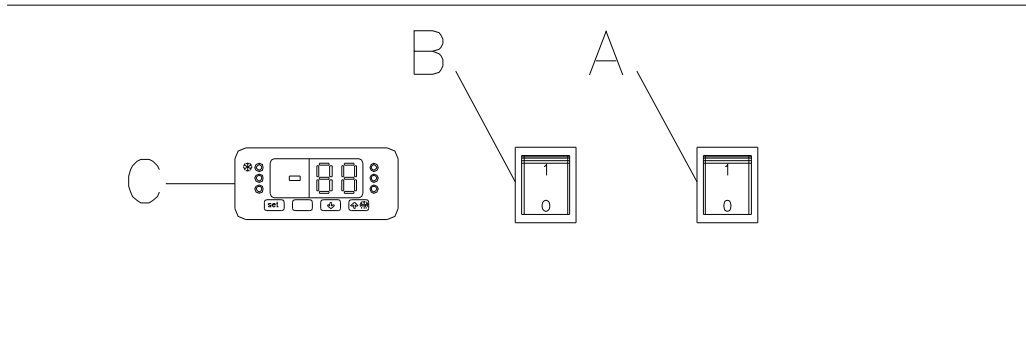
## 9. DESMANTELAMIENTO

Al final de la vida útil, el aparato tendrá que desconectarse de la red eléctrica antes de proceder al desmantelamiento de sus componentes.

Prestar atención al volumen y peso real del aparato antes de proceder a su desplazamiento.

El aparato tiene que ser vendido con respeto a las leyes vigentes, en particular a lo que concierne a la recuperación del gas refrigerante. Las diversas partes que componen la vitrina (componentes eléctricos, tubos de goma, cristales,..) tienen que ser seleccionados y desguazados para obtener el mejor resultado posible en términos de respeto para el medioambiente y a las leyes vigentes.

Fig. 1: PANEL DE CONTROL





# INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR REFRIGERATED SHOWCASES

## 1. WARNINGS

Read this manual carefully **before** commencing installation.

The manual has been devised to furnish the user with all the information required to operate the equipment safely, from its transportation right through to scrapping.

The manual must be looked after carefully so that it is available for future reference. In the event the equipment is sold, the manual must also be handed over to the new user.

### In order to use the equipment correctly:

- Do not tamper with the safety devices;
- Use the equipment only for the purpose for which it was specifically designed;
- Keep unauthorized personnel away from the equipment;
- Have maintenance performed by qualified personnel only;
- Switch off the equipment in the event of a fault or irregular operation;
- Only use spare parts supplied by the Manufacturer or by stockists indicated by the Manufacturer.

**WARNING: ONLY QUALIFIED ELECTRICIANS ARE AUTHORIZED TO ACCESS THE MAIN CONTROL BOARD AND ANY OTHER ELECTRICAL PARTS, WHETHER FOR INSTALLATION OR MAINTENANCE PURPOSES.**

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property or bodily injury as a result of non-compliance with the instructions and warnings contained herein.

If in any doubt, and whenever the need arises, contact the DEALER.

## 2. INTRODUCTION

The equipment conforms to the EEC Directives 89/336, 73/23, and 93/68.

In addition, the following standards have also been applied: EN 55014-1/A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1, EN 60335.2.24.

## 3. DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

The REFRIGERATED SHOWCASE is a glass and polycarbonate cabinet structure with an autonomous refrigerating unit located at the top of the showcase. The refrigerated showcase has been designed for installation on top of the Self-Service units with neutral shelf or with refrigerated shelf/basin as the models available feature an insulated stainless steel base, or no base at all.

## 4. TRANSPORTATION AND HANDLING

If the equipment is transported on a pallet, it must be unloaded using a lift truck or other appropriate lifting means operated by trained personnel. The maximum weight is given in Table A.

Manoeuvring errors might cause injury as a result of crushing. Any knocking of the surfaces of the equipment will result in immediate damage.

During this phase, anyone not directly involved in the operation must not be allowed to hang around.

The personnel handling the equipment must wear appropriate personal safety gear (e.g. work gloves, safety boots).

## 5. OPERATING CONDITIONS AND TECHNICAL FEATURES

The REFRIGERATED SHOWCASES have been designed solely for the preservation and display of cold foods and drinks at the temperatures given in Table A, for use in rooms used for group catering. Any other use shall be considered improper.

The REFRIGERATED SHOWCASES are available in the configurations featured in Table A.

### 5.1 Controls

The control devices are grouped together on the instrument panel illustrated in Fig. 1.

The electrical components conform to standards.

### 5.2 Protection and safety devices

See alarms under point 7.3.

## 6. INSTALLATION

### 6.1 Positioning

Place the equipment in a ventilated room, away from heat sources, so as to assure a sufficient supply of fresh air in the area taken up by the compressor.

The REFRIGERATED SHOWCASE has been designed for use in a room with a maximum temperature of 32°C. For improved performance, leave a clear space of 300 mm between the room's ceiling and the uppermost part of the showcase.

If the room temperature is higher, this may also have an effect on the temperature inside and may result in malfunctioning or damage to the equipment.

Once installation is complete, the protective film can be removed. This operation should be performed very slowly to prevent the glue remaining attached to the surfaces. If this happens, use kerosene or petrol to remove it. When cleaning the polycarbonate top-hinged doors, on the side where the goods are removed, **UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD YOU USE SOLVENTS, ABRASIVE PRODUCTS OR OTHER CHEMICAL PRODUCTS; WHERE NECESSARY, USE DENATURED ALCOHOL AND A SOFT CLOTH.**

### 6.2 Electrical connections

Connections must be made in accordance with the local standards in force. The equipment's electric circuit is designed to work with a single-phase supply voltage of 230 Volts and a frequency of 50 Hz.

The equipment is connected by means of the power cable D (Fig. 2) which comes out of an opening at the bottom of the upright.

The cable must have the features of type H05 RNF or better, and must feature an efficient earth wire of an appropriate size for the total power of this unit and any other units or accessories connected on the same terminal board (**see rating plate**).

The unit's electrical supply system must feature an appropriately sized automatic omnipolar circuit breaker upstream that assures a gap between the contacts of at least 3mm. There must not be any breaks in the earth cable.

The electrical safety of this equipment is only assured when the above-mentioned conditions are met.

**NOTE: This unit has a “Y” electrical connection and, therefore, if the power cable is every replaced, the work must be performed by a qualified electrician ONLY.**

**The manufacturer declines all responsibility in the event these safety standards are not complied with.**

## 7. OPERATION / USE

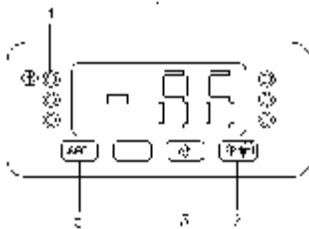
### 7.1 Operating tips

- Avoid placing hot foods or evaporating liquids inside the unit.
- Only keep the doors open for as long as it takes to put the food inside or take it out.
- Do not cover the top of the unit as this might impede the flow of air.
- Before using the equipment for the first time, clean it inside with lukewarm water and neutral soap. Avoid using abrasive detergents or scouring powders. Lastly, rinse and dry thoroughly.

### 7.2 Starting up

- Turn on the circuit breaker located upstream from the equipment.
- Press master switch **A** on the control panel (Fig. 1). The light incorporated into the panel lights to indicate the equipment is powered.
- If the temperature in the refrigerated unit is higher than the thermostat value, the compressor starts working and the thermostat's LED **4** comes on.
- The lighting inside the showcase is switched on by pressing switch **B**.

### 7.3 Digital thermostat



#### Key

- 1 – Display
- 2 – “Increase value” button
- 3 – “Decrease value” button
- 4 – “Compressor on” red LED (when lit)
- 5 – Setting button

## USE

The instrument normally displays the temperature detected by the sensor located in the refrigerated compartment.

Press the **set** key to view the current setpoint value (chosen temperature value): the ‘4’ LED flashes.

In order to edit the setpoint value, press the **set** and ↑ or ↓ keys. Once the value has been changed, release the **set** key last.

**The setpoint can be given any of the values within the established temperature range (see table A).**

**DEFROSTING** can be activated at any time by pressing the ↑ key for at least 4 seconds. Automatic defrosting starts from this moment after the defrosting interval, usually factory set at 6 hours, and lasts 15 minutes.

## WARNINGS AND ALARMS

When the ‘4’ LED is lit, it means that the compressor output is on. A flashing LED indicates that a defrosting cycle is in progress.

‘E0’ flashes on the display (**cooler sensor error**) to indicate one of the following errors: the cooler sensor is not of the right type; the cooler sensor is faulty; defect in the connection or temperature outside the range allowed by the cooler sensor in use. Check the cooler sensor is in proper working order and that the instrument-cooler sensor connection is correct.

‘E2’ flashes on the display (**data storage error**) to indicate an error in the stored configuration data: try cutting the power off to the instrument; if the alarm persists once the instrument is switched back on, the regulator must be replaced (the output is disabled) by qualified personnel.

The editing of the thermostat's **CONFIGURATION PARAMETERS**, which are factory set, must be performed by qualified personnel only according to the instructions attached.

### 7.4 Total switch-off

When the unit is to be mothballed for a lengthy period, the following measures must be taken:

- Switch off the unit with the master switch.
- Disconnect the power supply upstream.
- Remove all the food from the showcase and clean the inside as well as all the accessories.
- Leave the doors ajar so that fresh air can get inside, preventing undesirable smells from forming.
- Protect the stainless steel surfaces by smearing them with Vaseline oil: use a cloth soaked in the oil and rub vigorously.
- Air the room periodically

## 8. CLEANING AND MAINTENANCE

### 8.1 Routine maintenance

The routine and preventive maintenance basically consists in the weekly cleaning of the stainless steel parts with lukewarm soapy water, rinsing abundantly and drying thoroughly. The unit must only be cleaned after first disconnecting the power supply upstream from the equipment. It is advisable to have qualified personnel clean the finning of the refrigerating unit's condenser at least once every six months.

#### Warning:

- Under no circumstances should you use abrasive or corrosive detergents and utensils such as steel wool, brushes or metal scrapers.
- Bleach, hydrochloric acid and other compounds containing chlorine will damage the stainless steel.
- The coloured parts must be cleaned with silicone wax.
- The polycarbonate doors must only be cleaned with alcohol and a soft cloth.
- During cleaning, **do not wash the equipment with jets of water.**

### 8.2 Non-routine maintenance

The non-routine maintenance must be performed **by qualified personnel** in the event of a fault or anomaly, **whenever possible with the equipment disconnected from the power mains.**

In this case, repairs or replacements might be required. The faulty parts must only be replaced with materials and components identical to the originals or specified by the Manufacturer.

The replacement of components or the modification of the equipment by the user without written permission from the Manufacturer, or the use of non-authorized spare parts, shall instantly cause the warranty to be void.

### 8.3 Possible errors

See DIGITAL THERMOSTAT WARNINGS AND ALARMS for the possible errors.

If, after performing the checks indicated, correct operation is still not achieved, switch off the equipment and **contact the supplier without delay.**

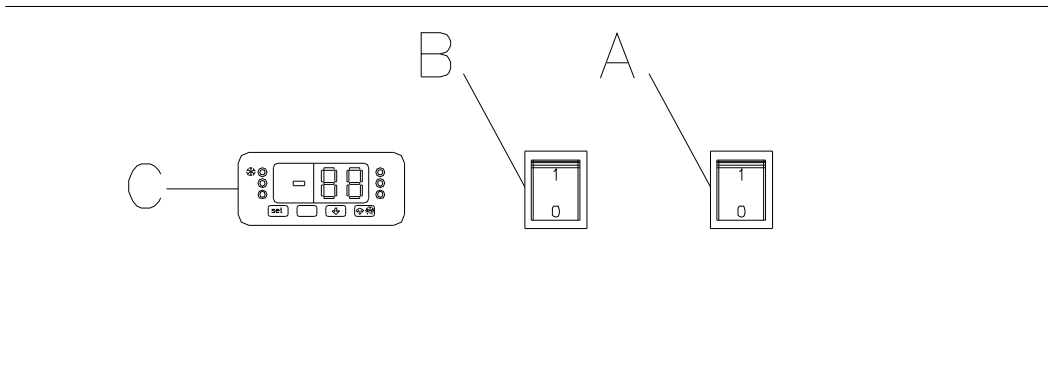
**Call in a qualified electrician to change the neon light bulb.**

## 9. SCRAPPING

At the end of its service life, the equipment must be disconnected from the power mains before disassembling the various components. Special care must be taken to avoid the risk of accidents associated with the form and weight of each component.

The equipment must be disposed of in accordance with the laws in force, particularly regarding the recovery of coolant. The various parts (electrical components, rubber piping, fairlead sheaths etc.) must be sorted so as to make the best possible contribution to the protection of the environment in compliance with the laws in force.

Fig. 1: CONTROL PANEL





## NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN POUR VITRINES D'EXPOSITION REFRIGEREES

### 1. AVERTISSEMENTS

**Lire avec attention cette Notice avant de procéder à l'installation.**

La Notice est conçue pour donner, à l'utilisateur, les informations nécessaires pour l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité, du transport au moment du démantèlement.

La Notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour les consultations futures. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

**Pour une utilisation correcte de l'appareil:**

- Ne pas retirer ou modifier les dispositifs de sécurité;
- Utiliser seulement pour les buts spécifiquement prévus;
- Eviter la présence de personnel étranger à proximité de l'appareil;
- Pour l'entretien, employer exclusivement du personnel qualifié;
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier;
- Utiliser exclusivement des pièces de rechange fournies par le Constructeur ou indiquées par lui.

**ATTENTION: L'ACCES AU PANNEAU ELECTRIQUE PRINCIPAL ET A TOUTES LES AUTRES PARTIES ELECTRIQUES, TANT POUR L'INSTALLATION QUE POUR L'ENTRETIEN, EST AUTORISE SEULEMENT AU PERSONNEL QUALIFIE.**

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux choses ou aux personnes causés par la non observation des instructions et des précautions contenues dans la notice.

Pour tout doute ou nécessité, s'adresser au REVENDEUR.

### 2. INTRODUCTION

L'appareil est conforme aux Directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 93/68/CEE.

Ont en outre été appliquées les normes. EN 55014-1/A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335.1, EN 60335.2.24.

### 3. DESCRIPTION DES APPAREILS

La VITRINE D'EXPOSITION REFRIGEREE est un élément armoire en verre et en polycarbonate avec un groupe autonome de réfrigération posé sur la partie supérieure de la vitrine. L'élément vitrine réfrigérée est conçu pour être installé sur des éléments Self-Service avec plan neutre ou avec plan / bac réfrigérés, dans la mesure où les modèles prévus sont avec un plan de fond en inox calorifuge, ou sans fond.

### 4. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

Si l'appareil est transporté sur une palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manœuvré par du personnel entraîné. Le poids maximum est indiqué dans le Tableau A.

D'éventuelles erreurs de manœuvre pourraient causer des accidents par écrasement. Au cas où les surfaces de l'appareil auraient subi des chocs, elles seraient immédiatement abîmées.

Pendant cette phase, le stationnement à proximité doit être interdit à toute personne qui n'est pas directement concernée par l'opération.

**Le personnel qui effectue le déplacement doit être équipé de moyens de protection personnels adaptés (par ex.: gants de travail, chaussures anti-accident).**

### 5. CONDITIONS D'UTILISATION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les VITRINES D'EXPOSITION REFRIGEREES sont conçues uniquement pour conserver et exposer des aliments froids et des boissons avec les températures indiquées selon le Tableau A, dans des locaux destinés à la restauration collective. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre.

Les VITRINES D'EXPOSITION REFRIGEREES sont disponibles selon les configurations reportées dans le Tableau A.

#### 5.1 Commandes et contrôles

Les dispositifs de commande sont regroupés sur le panneau de commande décrit dans la Fig. 1. Les composants électriques sont à norme.

#### 5.2 Protections et dispositifs de sécurité

Voir alarmes au point 7.3.

### 6. INSTALLATION

#### 6.1 Positionnement

Positionner l'appareil dans un local ventilé, loin de sources de chaleur et de manière à garantir une bonne aération dans la zone occupée par le compresseur. L'ELEMENT VITRINE REFRIGEREE est conçu pour une utilisation dans un environnement avec une température maximum de 32°C.

Pour une meilleure utilisation, prévoir un espace libre d'au moins 300 mm entre le plafond du lieu et la partie supérieure de la vitrine.

Si la température est supérieure, la température interne aussi peut s'en ressentir, avec une possibilité conséquente de mauvais fonctionnements et de dommages à l'appareil.

Une fois que l'installation a été effectuée, il est possible de retirer la pellicule protectrice sur les parties en inox. L'opération doit être accomplie très lentement afin d'éviter que la colle reste sur les surfaces. Au cas où cela arriverait, nettoyer avec du kérosène ou de l'essence. Pour le nettoyage des portes à clapet, du côté du retrait, en polycarbonate, EVITER ABSOLUMENT L'UTILISATION DE SOLVANTS, ABRASIFS, OU AUTRES PRODUITS CHIMIQUES; UTILISER, QUAND CELA EST NECESSAIRE, SEULEMENT DE L'ALCOOL DENATURE ET UN CHIFFON SOUPLE.

#### 6.2 Branchements électriques

Ils doivent être effectués dans le respect des normes locales en vigueur. Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation de 230 Volts monophasée et de fréquence 50 Hz.

Le branchement électrique se fait au moyen du câble d'alimentation D (Fig. 2) sortant d'une ouverture plus basse du montant.

Le câble doit avoir des caractéristiques minimums de type H05 RNF et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné par rapport à la puissance totale de cet appareil et des autres appareils ou accessoires éventuels branchés sur le même bornier (**voir plaque signalétique**). L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre ne doit pas être interrompu.

La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites.

**NOTE : Cet appareil a un branchement électrique de type Y et donc l'éventuelle substitution du câble d'alimentation doit être effectuée SEULEMENT par du personnel spécialisé.**

**Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes anti-accident.**

## 7. FONCTIONNEMENT / UTILISATION

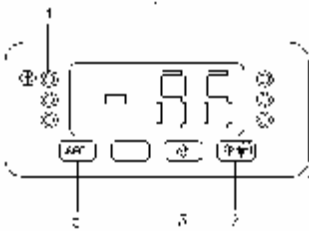
### 7.1 Conseils pour l'utilisation

- Eviter l'introduction d'aliments chauds ou liquides en évaporation.
- Limiter le temps d'ouverture des portes au strict minimum indispensable pour l'introduction ou le retrait des aliments.
- Ne pas couvrir la partie supérieure de l'appareil pour laisser une bonne circulation d'air.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et du savon neutre. Eviter l'utilisation de détergents ou de poudres abrasives, puis rincer et sécher avec soin.

### 7.2 Mise en marche

- Allumer l'interrupteur de protection situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur l'interrupteur général **A** du panneau de commandes (Fig. 1). L'allumage du voyant incorporé indique que l'appareil est sous tension.
- Si la température présente dans l'élément réfrigéré est supérieure à la valeur réglée sur le thermostat, le compresseur se met en marche et le témoin s'allume **4** du thermostat.
- Pour éclairer l'intérieur de la vitrine, appuyer sur l'interrupteur **B**

### 7.3 Thermostat digital



#### Légende

- 1 - Écran
- 2 - Bouton « augmente valeur »
- 3 - Bouton « diminue valeur »
- 4 - Voyant rouge allumé « compresseur inséré »
- 5 - Bouton de contrôle set

## UTILISATION

Normalement, l'instrument visualise la température relevée par la sonde située dans l'environnement réfrigéré (vitrine bac/plan, compartiment).

Appuyer sur la touche **set** pour visualiser la valeur actuelle du setpoint: (valeur température choisie): le voyant '4' clignote.

Pour modifier la valeur du setpoint appuyer sur les touches **set** et ↑ ou ↓; après la modification, relâcher la touche **set** en dernier.

**Le setpoint est réglable à l'intérieur des limites de température établies (voir tableau A).**

Le **DEGIVRAGE** peut être activé à tout moment en appuyant sur la touche ↑ pendant au moins 4 secondes; le dégivrage automatique successif aura lieu, à partir de ce moment, après l'intervalle de dégivrage déjà pré-réglé toutes les 6 heures, pour une durée de 15 minutes.

## SIGNALISATIONS ET ALARMES

Le voyant '4' allumé indique que la sortie compresseur est active; s'il est allumé avec la lumière clignotante, cela indique qu'un cycle de dégivrage est en cours.

'E0' clignotant sur l'écran (**erreur sonde chambre**) indique l'une des anomalies suivantes: type de sonde chambre non correct, sonde chambre défectueuse, défaut dans les branchements ou température hors des limites consenties par la sonde chambre utilisée; contrôler l'intégrité de la sonde chambre et que le branchement instrument-sonde chambre est correct.

'E2' clignotant sur l'écran (**erreur mémoire données**) indique une anomalie dans les données de configuration en mémoire: essayer de retirer la tension à l'instrument; si au moment du réallumage l'alarme ne se désactive pas, il est nécessaire de faire remplacer le régulateur (la sortie est désactivée) par du personnel qualifié.

La modification des **PARAMETRES DE CONFIGURATION** du thermostat, réglés par le constructeur, doit être effectuée seulement par du personnel qualifié utilisant les instructions ci-jointes.

FR

### 7.4 Extinction totale

A l'occasion de la mise hors service pour une longue période, doivent être observées les prescriptions suivantes:

- Eteindre l'interrupteur général.
- Désactiver l'alimentation électrique en amont.
- Extraire tous les aliments de la vitrine et nettoyer l'intérieur et les accessoires.
- Laisser les portes entrouvertes pour qu'il y ait changement d'air et que ne se forment pas d'odeurs désagréables.
- Protéger les surfaces en acier inox avec un voile d'huile de vaseline. Pour ce faire, passer énergiquement un chiffon imbibé seulement d'huile.
- Aérer périodiquement les locaux.

## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 8.1 Entretien ordinaire

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement dans le nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon, suivi d'un rinçage abondant et d'un séchage soigneux. L'opération de nettoyage doit être effectuée seulement après avoir débranché l'alimentation électrique en amont de l'appareil.

Nous conseillons de faire nettoyer au moins tous les six mois, par du personnel qualifié, les ailettes du condensateur du groupe réfrigérant

#### Attention:

- Eviter absolument l'utilisation de produits détergents abrasifs ou corrosifs et d'ustensiles comme les paillettes, les brosses ou les racloirs métalliques.
- Eau de javel, acide chlorhydrique et autres composés contenant du chlore abîment l'acier inox.
- Les parties colorées doivent être nettoyées avec de la cire à la silicone.
- Les portes en polycarbonate doivent être nettoyées seulement avec de l'alcool et avec un chiffon humide.
- Durant le nettoyage, **ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.**

### 8.2 Entretien extraordinaire

L'entretien extraordinaire a lieu en cas de panne ou d'anomalie **de la part de personnel qualifié, si possible avec l'appareil débranché du réseau d'alimentation.**

Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées seulement avec des matériaux et des composants identiques à ceux originaux ou indiqués par le Fournisseur.

En cas de remplacement de composants ou de modification sur l'appareil accompli par l'utilisateur sans le consentement écrit du Constructeur, ou avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

### 8.3 Anomalies possibles

Pour des anomalies éventuelles voir SIGNALISATIONS ET ALARMES DU THERMOSTAT DIGITAL.

Si après avoir effectué les contrôles indiqués, on n'obtient pas un fonctionnement correct, éteindre l'appareil et **contacter immédiatement le fournisseur.**

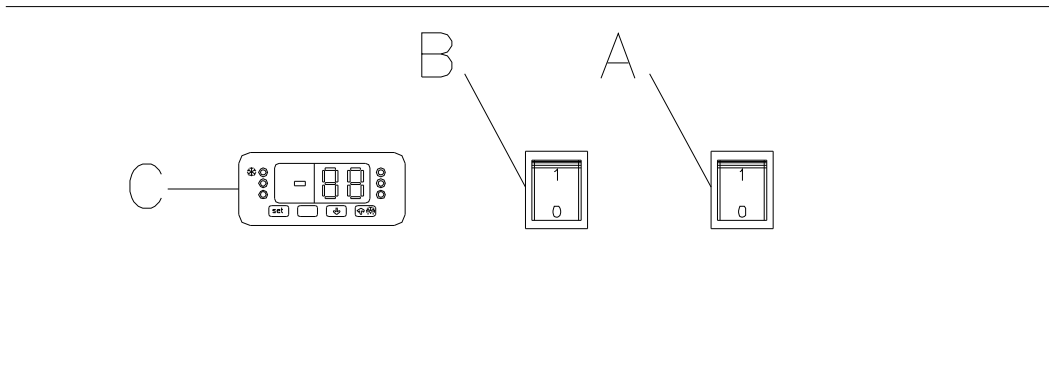
**Pour remplacer la lampe d'éclairage au néon, s'adresser à du personnel qualifié.**

## 9. DEMANTELEMENT

A la fin de sa vie utile, l'appareil devra être exclu du réseau électrique avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

L'appareil doit être démantelé dans le respect des lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) seront sélectionnées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement dans le respect des lois en vigueur.

Fig. 1: PANEL DE CONTROL



**Tabla A: CARACTERISTICAS TECNICAS VITRINA REFRIGERANTE INDEPENDIENTE**

DATOS TECNICOS					
Modelo		CON BASE DE APOYO AISLADA	SIN BASE DE APOYO AISLADA	CON BASE DE APOYO AISLADA	SIN BASE DE APOYO AISLADA
Dimensiones externas					
• L = largo	mm.	1480	1480	2280	2280
• P = profundidad	mm.	640	640	640	640
• H = altura	mm.	1150	1150	1150	1150
Campo temperatura en vitrina	°C	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12
Potencia iluminación neon vitrina	W	36	36	58	58
Puerta cristal lado cliente	Nº	4 + 4	4 + 4	4 + 4 + 4	4 + 4 + 4
Puerta cristal corredera operario	Nº	2	2	3	3
Carga freon R404A	Gr.	1150	1150	1150	1150
Tensión alimentación (50 Hz)	V	230	230	230	230
Potencia total	Kw	1,2	1,2	1,2	1,2
Peso max	Kg.	155	145	190	180

**Table A: TECHNICAL FEATURES OF REFRIGERATED SHOWCASES**

TECHNICAL DATA					
Model		WITH INSULATED BASE	WITHOUT INSULATED BASE	WITH INSULATED BASE	WITHOUT INSULATED BASE
Overall Dimensions					
• L = length	mm	1480	1480	2280	2280
• P = depth	mm	640	640	640	640
• H = height	mm	1150	1150	1150	1150
Temperature range in showcase	°C	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12
Showcase neon lighting wattage	W	36	36	58	58
Top-hinged doors customer side	Nº	4 + 4	4 + 4	4 + 4 + 4	4 + 4 + 4
Sliding glass doors operator side	Nº	2	2	3	3
Freon load R404A	Gr.	1150	1150	1150	1150
Supply voltage (50 Hz)	V	230	230	230	230
Total power	kW	1,2	1,2	1,2	1,2
Max. weight	Kg.	155	145	190	180

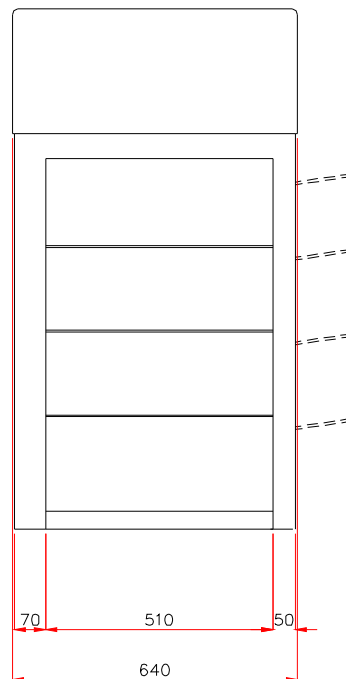
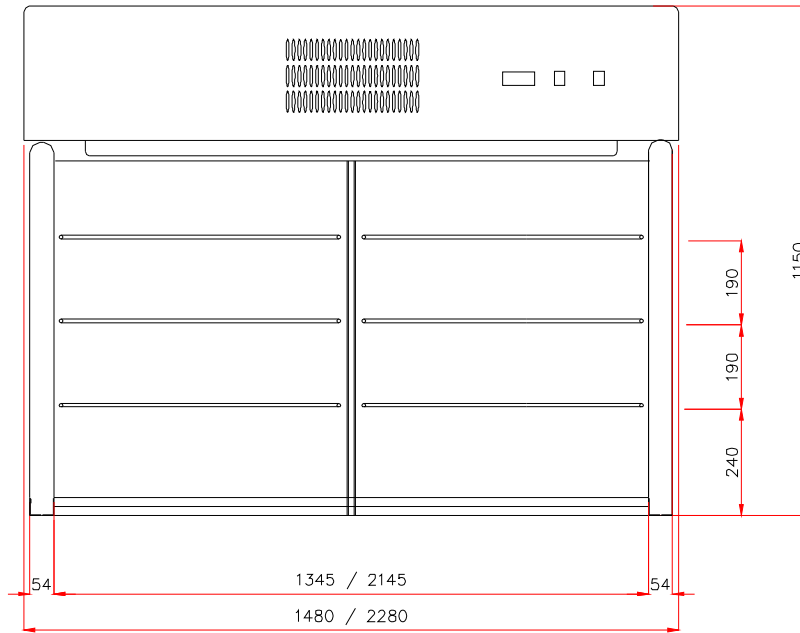
**Tabelle A: TECHNISCHE MERKMALE GEKÜHLTE AUSSTELLUNGSVITRINEN**

TECHNISCHE DATEN					
Modell		MIT ISOLIERTER ABSTELLFLÄCHE	OHNE ISOLIERTE ABSTELLFLÄCHE	MIT ISOLIERTER ABSTELLFLÄCHE	OHNE ISOLIERTE ABSTELLFLÄCHE
Außenmaße					
• L = Länge	mm	1480	1480	2280	2280
• P = Tiefe	mm	640	640	640	640
• H = Höhe	mm	1150	1150	1150	1150
Temperaturbereich in der Vitrine	°C	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12
Leistung der Neonlampe in der Vitrine	W	36	36	58	58
Klappen auf Kundenseite	Nº	4 + 4	4 + 4	4 + 4 + 4	4 + 4 + 4
Glasschiebetüren auf Bedienerseite	Nº	2	2	3	3
Freonfüllung R404A	Gr.	1150	1150	1150	1150
Speisespannung (50 Hz)	V	230	230	230	230
Gesamtleistung	kW	1,2	1,2	1,2	1,2
Höchstgewicht	kg	155	145	190	180

**Tabella A: CARACTERISTIQUES TECHNIQUES VITRINES D'EXPOSITION REFRIGEREES**

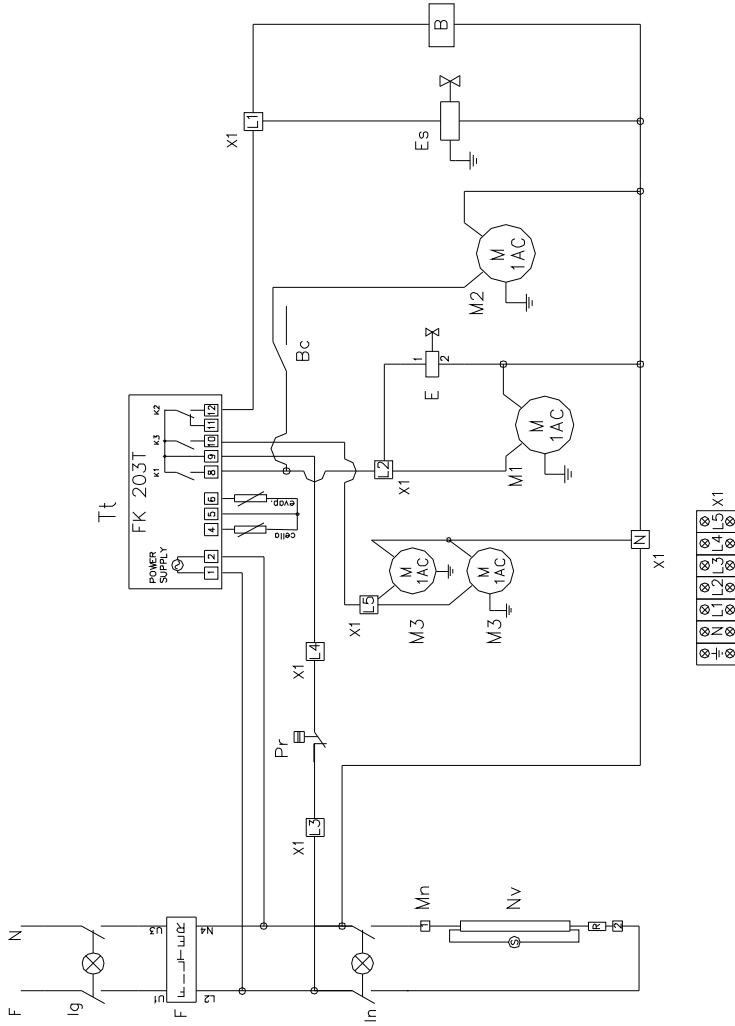
DONNEES TECHNIQUES					
Modèle		AVEC PLAN BASE A APPUI CALORIFUGE	SANS PLAN BASE A APPUI CALORIFUGE	AVEC PLAN BASE A APPUI CALORIFUGE	SANS PLAN BASE A APPUI CALORIFUGE
Dimensions externes					
• L = longueur	mm.	1480	1480	2280	2280
• P = profondeur	mm.	640	640	640	640
• H = hauteur	mm.	1150	1150	1150	1150
Champ température en vitrine	°C	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12
Puissance éclairage néon vitrine	W	36	36	58	58
Porte clapet côté client	Nº	4 + 4	4 + 4	4 + 4 + 4	4 + 4 + 4
Porte vitrée coulissante côté opérateur	Nº	2	2	3	3
Chargement fréon R404A	Gr.	1150	1150	1150	1150
Tension alimentation (50 Hz)	V	230	230	230	230
Puissance totale	Kw	1,2	1,2	1,2	1,2
Poids max	Kg.	155	145	190	180

Fig. 2: SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM -  
INSTALLATIONSSCHEMA - SCHEMA D'INSTALLATION





# VETRINA 2300



- Ig INTERRUPTORE GENERALE
- F FILTRO ANTI RADIO DISTURBI
- In INTERRUPTORE LUMINOSO LUCI
- Pr PRESSOSTATO DI SICUREZZA
- Tt TELETERMOSTATO DIGITALE
- M1 COMPRESSORE
- M2 MOTOVENTILATORE
- M3 MOTOVENTILATORE
- Nv LUCI VETRINA AL NEON
- Mn MORSETTIERA NEON
- E ELETTROVALVOLA
- Es ELETTROVALV. SBRINAMENTO
- B BOBINA RELE'
- Bc CONTATTI RELE'

230V MONOFASE 50 Hz

- Ig MASTER REFRIGERATION SWITCH (GREEN)
- F RADIO INTERFERENCE SUPPRESSOR
- In SHOWCASE LIGHTING LUMINOUS SWITCH
- Pr SAFETY PRESSURE SWITCH
- Tt SHOWCASE TELETHERMOSTAT
- M1 COMPRESSOR
- M2 CONDENSER MOTOR-DRIVEN FAN
- M3 EVAPORATOR MOTOR FAN
- Nv SHOWCASE NEON LIGHTS
- Mn TERMINAL BOARD NEON LIGHTS
- E SHOWCASE SOLENOID VALVE
- Es SHOWCASE SOLENOID VALVE DEFROST
- B RELAY COIL
- Bc RELAY CONTACTS

230V SINGLE-PHASE 50 Hz

- Ig SCHALTER AKTIVIERUNG KÜHLUNG (GRÜN)
- F ENTSTÖRER
- In LEUCHTSCHALTER VITRINENBELEUCHTUNG (ROT)
- Pr SICHERHEITSDRUCKWÄCHTER
- Tt DIGITALER THERMOSTAT
- M1 KOMPRESSOR
- M2 MOTORVENTILATOR KONDENSATOR
- M3 MOTORVENTILATOR VERDAMPFER
- Nv NEONLAMPEN VITRINE
- Mn KLEMMENBRETT NEONLAMPEN
- E E-VENTIL - E-VENTI
- B SPULE RELAIS
- Bc KONTAKTE RELAIS

230 V EINPHASIG 50 Hz

- Ig INTERRUPTEUR REFRIGERATION GENERALE (VERT)
- F FILTRE ANTI DERANGEMENTS RADIO
- In INTERRUPTEUR LUMINEUX LUMIERES VITRINE
- Pr PRESSOSTAT DE SECURITE
- Tt TELETHERMOSTAT VITRINE
- M1 COMPRESSEUR
- M2 MOTEUR VENTILATEUR CONDENSATEUR
- M3 MOTO-VENTILATEUR EVAPORATEUR
- Nv LUMIERES VITRINE AU NEON
- Mn BORNIER NEON
- E VALVE ELECTRIQUE
- B BOBINES RELAIS
- Bc CONTACTS RELAIS

230V MONOPHASE 50 Hz