

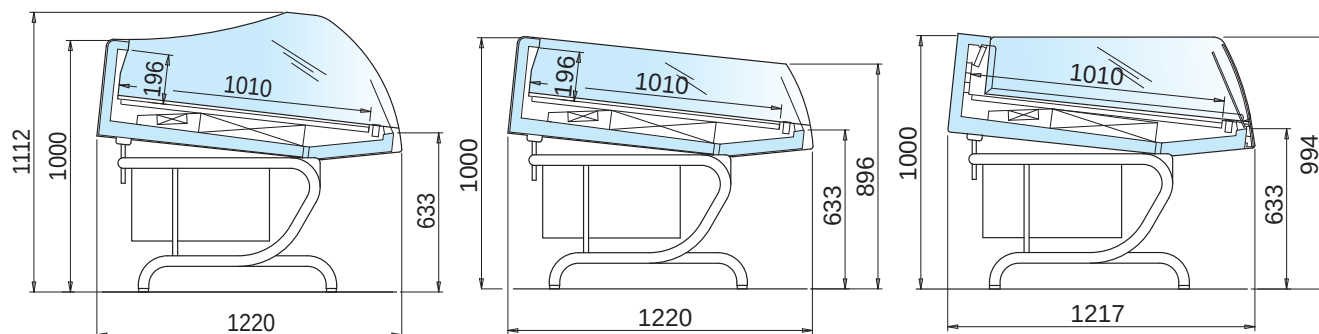
1

Sapporo

VCA

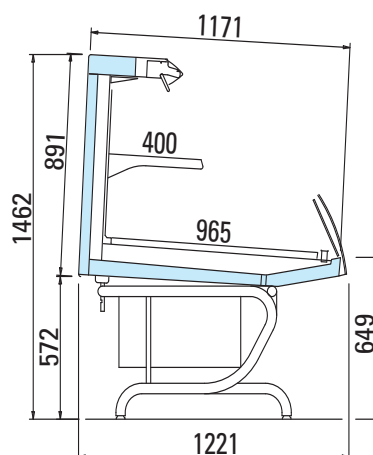
SELF

MEAT



2

Sapporo H 1500



3

1	arneg		ARNEG S.p.A. VIA VENEZIA 39 - CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALY Tel. +39 049 969333 Fax +39 049 969444 - info@arneg.it	
2				
3	CODICE ITEM		MATRICOLA S/N	4
5	V	Hz	W	A
9	SBRINAMENTO DEFROSTING	W	ILLUMINAZIONE LIGHTING	W IP
11	SUPERFESP. DISPLAY AREA	m ²		
12	REFRIGERANTE REFRIGERANT		MASSA WEIGHT	kg
14	CLASSE CLASS			
16	COMMESSA W.SCHED	ORDINE W.ORD.	ANNO YEAR	
	CE		CONTIENE GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA DISCIPLINATI DAL PROTOCOLLO DI KYOTO CONTAINS FLUORINATED GREENHOUSE GASES COVERED BY THE KYOTO PROTOCOL	
	17		18	



4

Rif. 1

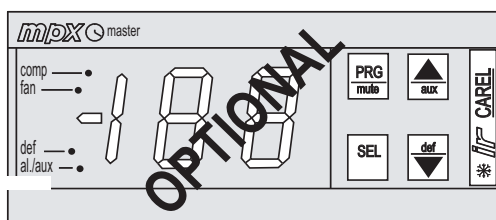
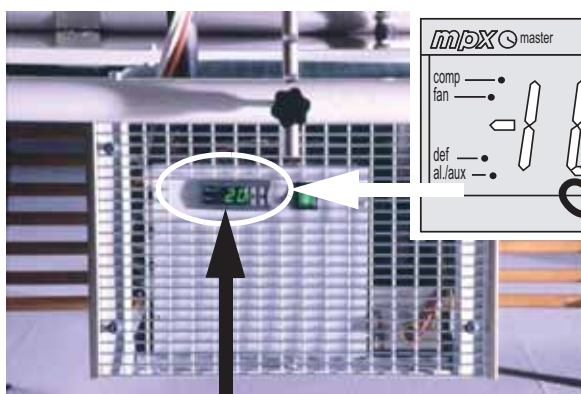


Rif. 2

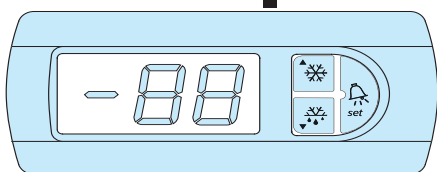
Rif. 3



5



Rif. 4



Rif. 6

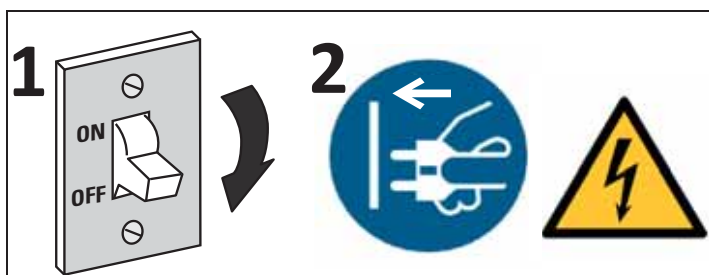


Rif. 5

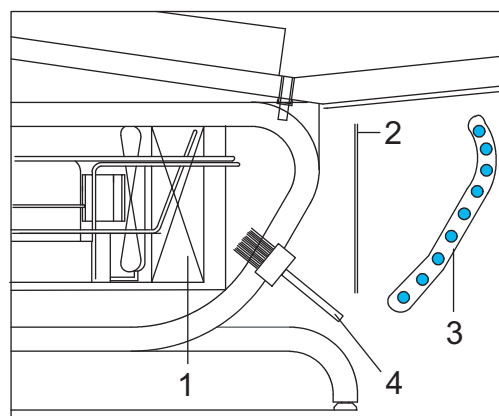


6

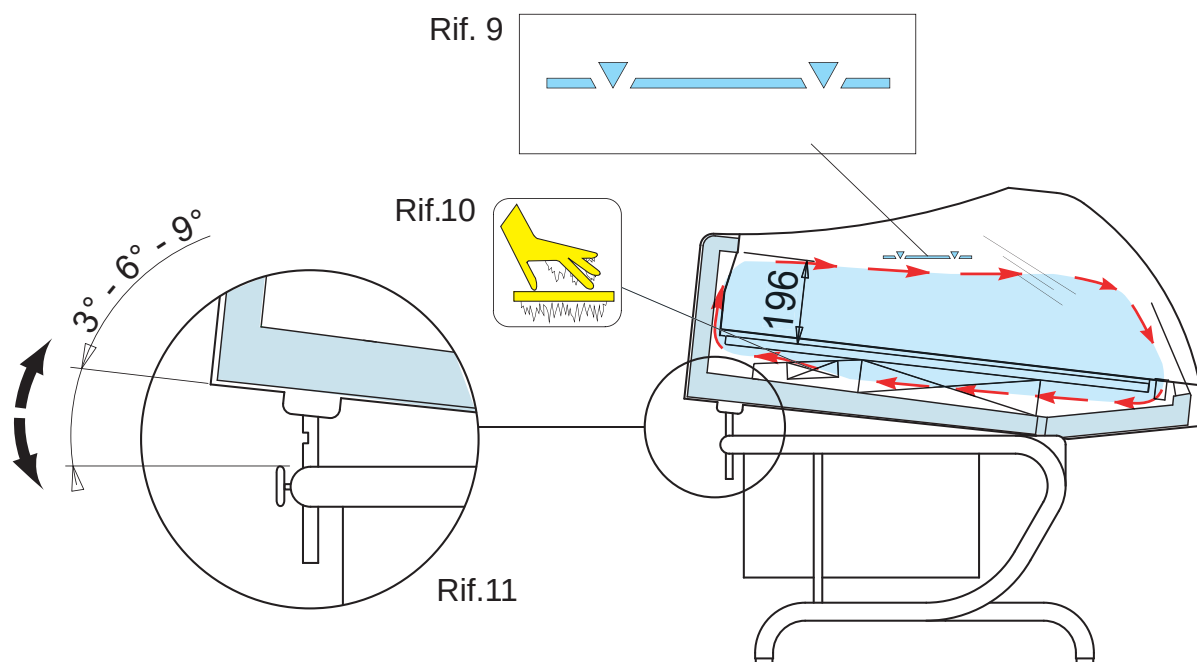
Rif. 7



Rif. 8



7



8

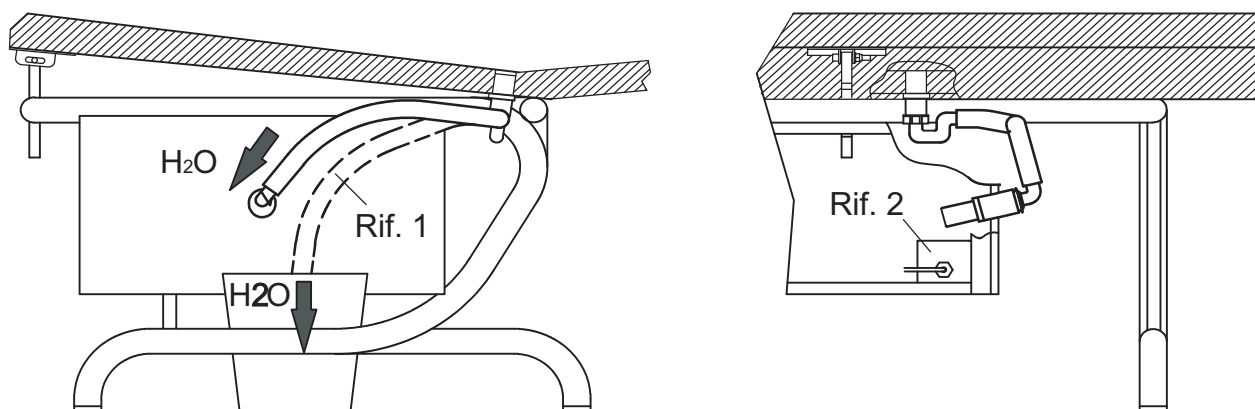


Rif.12



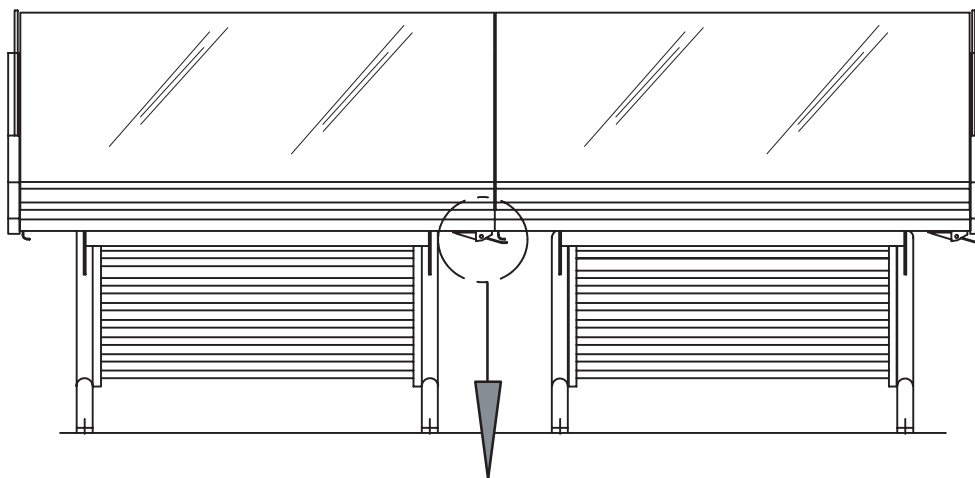
Rif.13

9

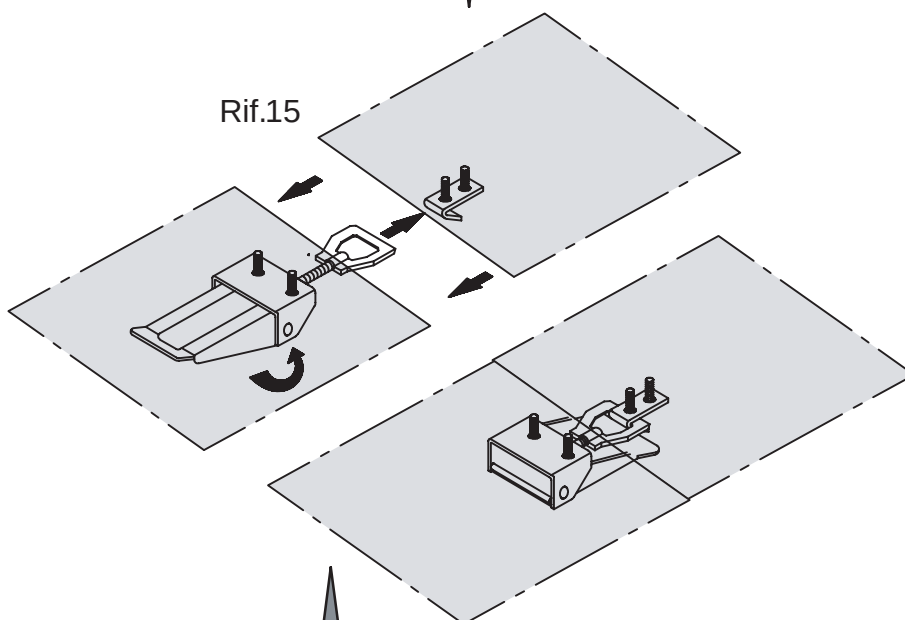


10

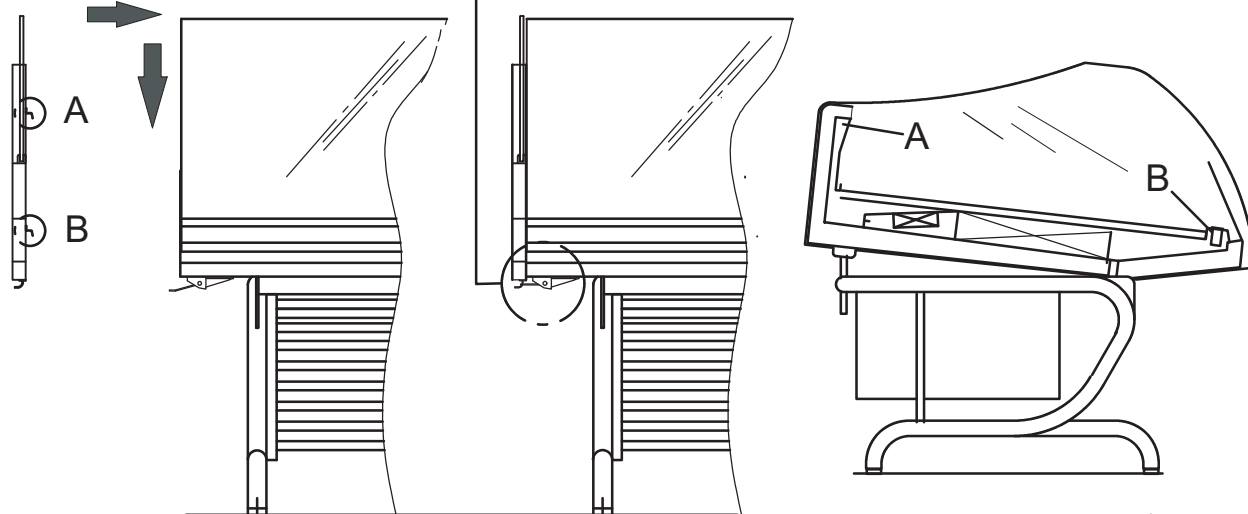
Rif.14



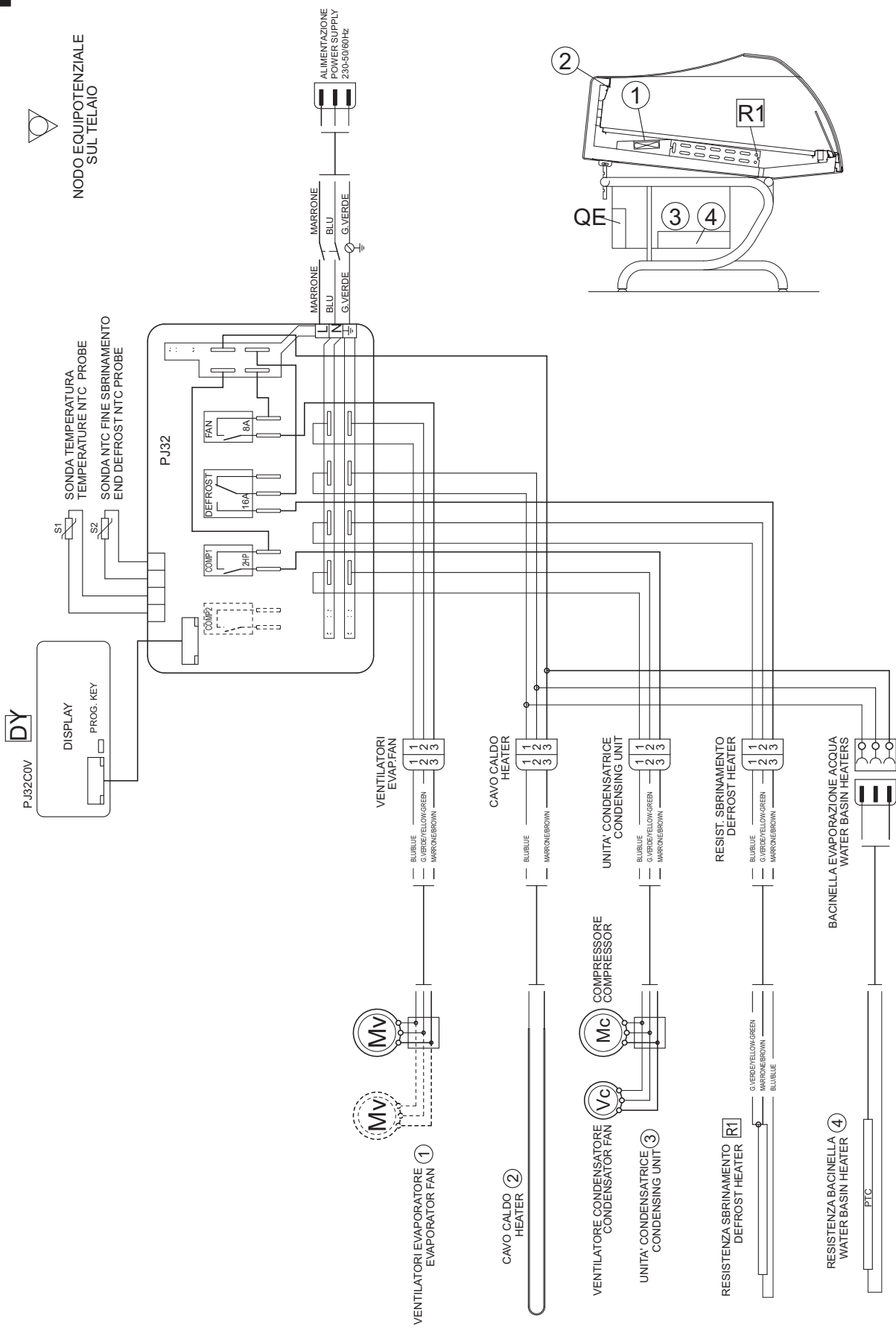
Rif.15



Rif.16



Dis.N° D5A15180 SCHEMA ELETTRICO STANDARD SAPPORO MEAT / STANDARD WIRE DIAGRAMS OF SAPPORO MEAT



13

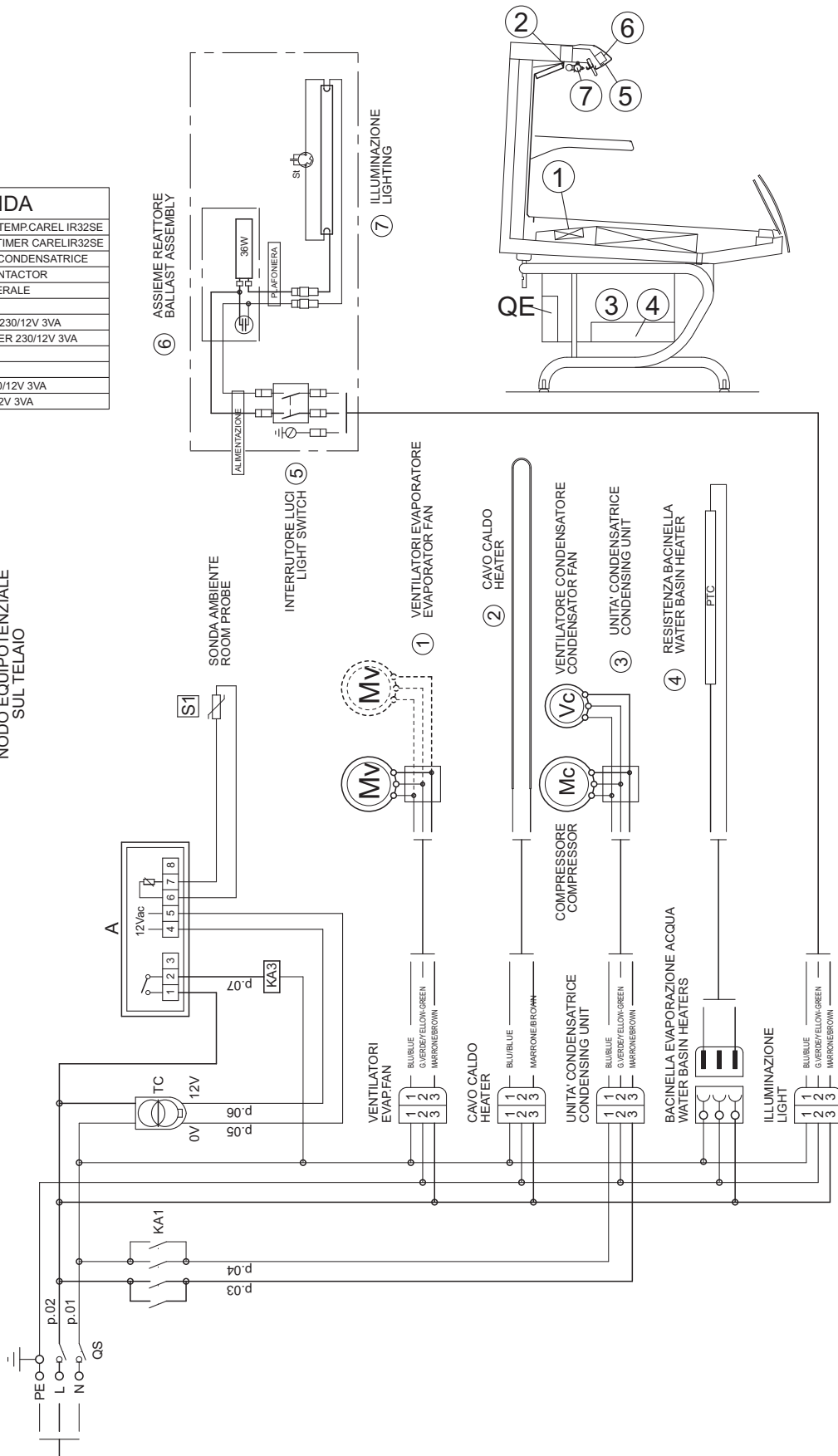
Dis.N° D5A15348 SCHEMA ELETTRICO STANDARD SAPPORO H150 / STANDARD WIRE DIAGRAMS OF SAPPORO H150

LEGENDA	
A	TERMOM.-THERMOST.-TEMP.CAREL IR32SE THERM.-THERMOST.-TIMER CARELIR32SE
KA1	CONTATTORE UNITA' CONDENSATRICE CONDENSING UNIT CONTACTOR
QS	INTERRUTTORE GENERALE MAIN SWITCH
TC	TRASF.DI SICUREZZA 230/12V 3VA SAFETY TRANSFORMER 230/12V 3VA
S1	SONDA NTC 10K 25°C NTC PROBE 10K 25°C
TC	TRASFORMATORE 240/12V 3VA TRANSFORMER 240/12V 3VA



NODO EQUIPOTENZIALE
SUL TELAIO

ALIMENTAZIONE
POWER SUPPLY
230V-50/60Hz



Manuale di installazione e Uso

INDICE

ILLUSTRAZIONI	1
Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione	9
Presentazione - Uso previsto (Fig. 1 - Fig. 2)	9
Dati Tecnici	10
Norme e certificazioni, dichiarazione di conformità.....	10
Identificazione - Dati di targa (Fig. 3)	11
Il Trasporto (Fig. 4)	11
Ricezione e prima pulizia	11
Installazione e condizioni ambientali (Fig. 4)	11
Unione dei mobili (Fig. 10)	12
Collegamento elettrico (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)	12
Avviamento, controllo e regolazione della temperatura (Fig. 5).....	13
Tenda notte - optional - (solo versione H150) (Fig. 8)	13
Il caricamento del mobile (Fig. 7)	13
Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 10)	14
Antiappannamento	14
Manutenzione e pulizia	14
Smantellamento del mobile.....	15
Consigli utili	16
Ricambi	17

1. Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione

Questo manuale d'istruzioni riguarda la linea di mobili refrigerati **Sapporo**.

Le informazioni che seguono hanno lo scopo di fornire indicazioni relative a:

- Uso del mobile;
- Caratteristiche tecniche;
- Installazione e montaggio;
- Informazioni per il personale addetto all'uso;
- Interventi di manutenzione.

Il manuale è da considerarsi parte del mobile e deve essere conservato per tutta la durata dello stesso. Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- Uso improprio del mobile;
- Installazione non corretta, non eseguita secondo le norme indicate;
- Difetti di alimentazione elettrica;
- Gravi mancanze nella manutenzione prevista;
- Modifiche ed interventi non autorizzati;
- Utilizzo di ricambi non originali;
- Inosservanza parziale o totale delle istruzioni;

N.B. Gli apparecchi elettrici possono essere pericolosi per la salute.

Le normative e le leggi vigenti devono essere rispettate durante l'installazione e l'impiego.

Qualsiasi persona usi questo mobile dovrà leggere questo manuale.

2. Presentazione - Uso previsto (Fig. 1 - Fig. 2)

La linea di mobili refrigerati **Sapporo**, è una linea completa di vetrine adatta alla conservazione e vendita di **salumi, latticini, gastronomia e carni** predisposta per l'alimentazione con unità condensatrice incorporata.

Le versioni attuali sono:

- **Vetrina VCB** (vetri curvi bassi) con vetro frontale ribaltabile verso il basso nelle lunghezze 1250 - 1875 - 2500 -AA90°
- **Self** per il servizio self-service nelle lunghezze 1250 - 2500
- **H150** nelle lunghezze 1250 - 2500;

Il mobile può essere inclinato in 3 posizioni (Fig. 7 Rif. 11) agendo sul volantino posto sul retro.

ATTENZIONE! Non utilizzare l'inclinazione di 9° nella versione SELF

Per le versioni Sapporo tavola calda (TCPW) e DRY (non refrigerato) sono previsti manuali specifici.



Questi mobili di Arneg S.p.A. ricadono sotto la Direttiva 2012/19/CE (Dlgs. 49/2014)

WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) conosciuta in Italia come

RAEE (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), mirata a frenare l'aumento di detti rifiuti, a promuoverne il riciclaggio, a decrementarne lo smaltimento.

Il simbolo del bidone barrato con croce presente sulla targa del mobile dichiara che:

- il mobile è stato messo in circolazione successivamente al 01 gennaio 2011 (data di riferimento solo per l'Italia, legge 25/2010, DL 194/2009)
- il mobile rientra nell'obbligo di raccolta separata e non può venire trattato alla stregua di rifiuto domestico né venire conferito in discarica

È responsabilità dell'utilizzatore consegnare il mobile, destinato allo smaltimento, al centro di raccolta specificato dall'Autorità locale per il recupero e riciclaggio WEEE (RAEE) professionali.

Se sostituisce il mobile con uno nuovo, l'utilizzatore può chiedere al venditore il ritiro di quello vecchio, indipendentemente dal suo marchio.

È responsabilità del produttore rendere fattibile, recupero, smaltimento e trattamento di fine vita del proprio mobile in via diretta o per il tramite di sistema collettivo.

Violazioni alla normativa prevedono sanzioni specifiche, fissate in autonomia, con propria legislazione, da ciascun singolo stato appartenente alla CE e vincolante conformemente tutti quanti sono soggetti alla normativa stessa.

Arneg S.p.A. nel considerare questo proprio mobile un WEEE (RAEE) si fa interprete delle linee guida di Orgalime, tenendo conto del recepimento, da parte della legislazione italiana, con il D.Lgs. n.49/2014, sia della Direttiva 2012/19/CE, che di quella 2011/65/CE (RoHS), relativa ad uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche,

Per ulteriori informazioni vedere la propria Autorità Municipale, il Venditore, il Produttore. La direttiva non si applica al mobile venduto fuori della Comunità Europea.

3. Dati Tecnici

Descrizione	U.M.	Sapporo VCB-SELF		Sapporo MEAT	Sapporo H150
CODICE		06032302	06032304	06034802	06034502
Lunghezza senza spalle	mm	1250	1875	1250	1250
Temperatura di esercizio	°C	+2°C / +4°C		0°C / +2°C	+2°C / +4°C
Temperature ammissibili (Ts) 97/23 CE	°C	Max +32°C Min. -10°C			
Superficie espositiva	m²	1,26	1,89	1,26	1,7
Potenza frigorifera	W	483	765	483	829
Compressore ASPERA		NE6187Z	T6215Z	NE6187Z	T6217Z
Refrigerante		R404a Gruppo 2 Art.9 97/23 CE			
Massima pressione ammissibile (Ps) 97/	bar	25.5 bar			
Valvola termostatica Campo N (optional)		-			
Illuminazione	n° x W	-	-	-	1 x 36
Ventilatore evaporatore	n° x W	2 x 6,5	3 x 6,5	2 x 7,5	2 x 19
Tipo Sbrinamento		fermata semplice		sbrinamento elettrico	fermata semplice
Nr.sbrinamenti consigliati/24h	N° x min.	4x45'			
Termostato		CAREL IR32SE		CAREL PJ32	CAREL IR33
Alimentazione - Frequenza - Fase	V-Hz-Ph	230-50-1			
Resistenza di sbrinamento	W	-	-	460	-
Potenza di funzionamento (assorbita)	W	400	-	421	1245
Potenza di sbrinamento	W	-	-	605	-
Peso	kg	145	-	145	-
Volume di carico	dm³	190	285	150	410
Livello di rumorosità	dB (A)	<52			
I dati tecnici e le caratteristiche possono essere soggetti a cambiamenti oppure a modifiche migliorative senza alcun obbligo di preavviso					

4. Norme e certificazioni, dichiarazione di conformità

Tutti i modelli di mobili refrigerati descritti in questo manuale d'uso della serie:

Venezia 2 rispondono ai requisiti essenziali di sicurezza, salute e protezione richiesti dalle seguenti direttive e leggi europee:

Direttiva	Norme armonizzate applicate
Macchine 2006/42 CE	EN ISO 14121; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
Bassa Tensione 2006/95/CE	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
Direttiva RoHS 2011/65/CE (restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche)	EN 50581
Regolamento Europeo EC-1935/2004 (sui materiali destinati a venire a contatto con la merce)	EN 1672-2



L' Articolo 3 paragrafo 3 della direttiva CEE 97/23 (PED) non si applica a questi mobili.

Le prestazioni di questi mobili refrigerati sono state determinate con test condotto in conformità alla norma:

- **EN ISO 23953:2012** alle condizioni ambientali corrispondenti alla classe climatica 3 (25 °C , 60% U.R.) vedi tabella:

Classi climatiche ambientali secondo EN ISO 23953

Clase Climatica della camera di prova	Temp. bulbo secco °C	Umidità Relativa %	Punto di rugiada °C	Massa del vapore d'acqua in aria secca g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8

5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

La massa del vapore d'acqua in aria secca è uno dei punti principali che influenzano le prestazioni e il consumo di energia dei mobili

Dichiarazione di conformità Copia della dichiarazione di conformità è allegata al mobile
Se si perde la copia originale della Dichiarazione di Conformità fornita assieme al mobile, scaricare una copia compilando il modulo presente agli indirizzi internet:
- per l'Italia: <http://www.arneg.it/conformita/it>
- per l'estero: <http://www.arneg.it/conformita/en>

5. Identificazione - Dati di targa (Fig. 3)

Sul retro dei mobili è presente la targa matricolare con tutti i dati caratteristici:

- 1 Nome ed indirizzo del costruttore
- 2 Nome e lunghezza del mobile
- 3 Codice del mobile
- 4 Numero di matricola del mobile
- 5 Tensione di alimentazione
- 6 Frequenza di alimentazione
- 7 Corrente a regime assorbita
- 8 Potenza elettrica a regime assorbita nella fase di refrigerazione (Compressori+ventilatori+cavi caldi)
- 9 Potenza elettrica a regime assorbita nella fase di sbrinamento (Cavi caldi+ventilatore evaporatore)
- 10 Potenza di illuminazione (ove prevista)
- 11 Superficie di esposizione utile
- 12 Volume di carico utile
- 13 Tipo di fluido frigorifero con cui funziona l'impianto
- 14 Classe climatica ambientale e temperatura di riferimento
- 15 Classe di protezione contro l'umidità
- 16 Numero della commessa con cui è stato prodotto il mobile
- 17 Numero d'ordine con cui è stato messo in produzione il mobile
- 18 Anno di produzione del mobile

Per l'identificazione del mobile, in caso di richiesta di assistenza tecnica, è sufficiente comunicare:

- il nome del prodotto(Fig. 3 - 2);
- il numero di matricola(Fig. 3 - 4);
- il numero di commessa(Fig. 3 - 18).

6. Il Trasporto (Fig. 4)

I mobili sono provvisti di un supporto in legno fissato alla base per la movimentazione con carrelli a forca.

Utilizzare un carrello elevatore a mano o elettrico idoneo al sollevamento del mobile in questione.

7. Ricezione e prima pulizia

Al ricevimento del mobile:

- Assicurarci che l'imballo sia integro e non presenti danni evidenti;
- Curare l'operazione di disimballo in modo da non arrecare danno al mobile;
- Controllare il mobile in ogni sua parte verificando l'integrità dei suoi componenti;
- In caso si riscontrino dei danneggiamenti chiamare immediatamente la società di fornitura;
- Procedere ad una prima pulizia utilizzando prodotti neutri, asciugare con un panno morbido, non usare sostanze abrasive o spugne metalliche, non usare alcol o simili per le parti in metacrilato (plexiglass).

Per un corretto smaltimento dell'imballo tenere presente che è composto da:

Legno - Polistirolo - Politene - PVC - Cartone.

Ai sensi della direttiva CEE 94/62 si dichiara l'idoneità dei materiali sopra citati.

8. Installazione e condizioni ambientali (Fig. 4)

Per l'installazione attenersi a quanto segue:

- Non posizionare il mobile:

- ♦ in ambienti con presenza di sostanze gassose esplosive;
- ♦ all'aria aperta e quindi agli agenti atmosferici;
- ♦ vicino a fonti di calore (luce solare diretta, impianti di riscaldamento, lampade a incandescenza etc.);
- ♦ in prossimità di correnti d'aria (vicino a porte, finestre, impianti di climatizzazione etc.) che superino la velocità di **0.2 m/sec.**
- Togliere i supporti in legno alla base (utilizzati per il trasporto) e montare i piedini regolabili (Rif. 2) posizionandoli in modo tale da portare il mobile in orizzontale aiutandosi con una livella (Rif. 1) per controllarne l'assetto.
- Se il mobile viene spostato ripetere il controllo del livellamento.
- Prima di collegare il mobile alla linea elettrica accertarsi che i dati di targa corrispondano alle caratteristiche dell'impianto elettrico a cui deve essere allacciato.
- Per un corretto funzionamento del mobile la temperatura e l'umidità relativa ambiente devono rispettare i parametri previsti dalla normativa EN-ISO 23953 - 1/2 che prevede una Classe Climatica 3 (+25°C; U.R. 60%).

ATTENZIONE!: Installare al massimo 3 mobili in canale sulla medesima linea di alimentazione elettrica e frigorifera (1 Master + 2 Slave).

N.B. Tutte queste operazioni devono essere eseguite da personale tecnico specializzato.

9. Unione dei mobili (Fig. 10)

E' possibile unire i mobili (Rif. 14) e montare/smontare le spalle (Rif. 16) utilizzando lo stesso aggancio (Rif. 15) in questo modo:

- smontare le spalle agendo sugli agganci (Rif. 15)
- sollevare le spalle verso l'alto in modo da sfilare i due supporti A e B
- posizionare i mobili fianco a fianco
- bloccare gli agganci come (Rif. 15)

10. Collegamento elettrico (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)

- Il mobile è predisposto per il collegamento a spina (NON FORNITA), montare una spina di portata adeguata per il collegamento elettrico sul cavo di alimentazione, rispettando le norme di sicurezza: giallo-verde = **terra** azzurro = **neutro** marrone = **fase**
- Non collegare nessun altro apparecchio alla stessa presa di corrente (non usare spine adattatrici).
- Accertarsi che il cavo elettrico sia steso in modo tale da non poter essere danneggiato e da non causare rischio di infortunio a persone.
- Il mobile deve essere protetto a monte mediante un interruttore automatico magnetotermico onnipolare con caratteristiche adeguate e che avrà anche la funzione di interruttore generale di sezionamento della linea.
- Istruire l'operatore sulla posizione dell'interruttore in modo tale che possa essere raggiunto tempestivamente in caso di EMERGENZA.
- **L'impianto elettrico deve essere provvisto di messa a terra.**
- Controllare prima di tutto che la tensione di alimentazione sia quella indicata sui dati di targa **230V / 50Hz** (Fig. 3).
- Per garantire un funzionamento regolare, è necessario che la variazione massima di tensione sia compresa tra +/- 6% del valore nominale.
- Verificare che la linea di alimentazione abbia i cavi di sezione opportuna, sia protetta contro le sovracorrenti e le dispersioni verso massa in conformità alle norme vigenti.
- Per linee di alimentazione di lunghezza superiore a 4-5 m, aumentare in modo adeguato la sezione dei cavi.
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, verificare che tutte le apparecchiature elettriche del negozio siano in grado di riavviarsi senza provocare l'intervento delle protezioni di sovraccarico, in caso contrario modificare l'impianto in modo da differenziare l'avviamento dei vari dispositivi.
- L'installatore deve fornire i dispositivi di ancoraggio per tutti i cavi in entrata e uscita del mobile.

L'interruttore automatico magnetotermico deve essere tale da non aprire il circuito sul neutro senza contemporaneamente aprirlo sulle fasi, in ogni caso la distanza di apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm. L'impianto elettrico di rete può essere modificato esclusivamente da personale abilitato.

N.B. Tutte queste operazioni devono essere eseguite da personale tecnico specializzato.

11. Avviamento, controllo e regolazione della temperatura (Fig. 5)

Prima di inserire o disinserire la spina, togliere tensione alla presa di alimentazione.

- Inserire la spina e dare tensione alla presa di alimentazione.
- Azionare l'interruttore generale del quadro elettrico Rif. 7 (1).

L'impianto frigorifero entra immediatamente in funzione.

Dopo circa 60 minuti di funzionamento a mobile vuoto, quando la temperatura del mobile sarà regolare, caricare le **derrate alimentari già raffreddate alla loro temperatura di conservazione**.

Versione standard

Il controllo della temperatura di refrigerazione si esegue attraverso il termometro meccanico posto sulla lamiera di aspirazione (Rif. 5).

Normalmente i valori della temperatura vengono impostati in fabbrica in fase di collaudo, è possibile, per necessità variarne il valore agendo sul termometro/termostato Carel (Rif. 4) in questo modo:

- premere per alcuni secondi il tasto SEL;
- dopo alcuni istanti il valore impostato lampeggia;
- incrementare/decrementare il valore del set/point agendo sui tasti contrassegnati dalle frecce



- premere di nuovo SEL per confermare il nuovo valore.

Versione MEAT

Il controllo e la regolazione della temperatura di refrigerazione si eseguono attraverso il controllore elettronico CAREL PJ32 (Rif. 6) posto sul quadro elettrico.

Normalmente il controllore elettronico viene impostato in fabbrica in fase di collaudo; è possibile, per necessità, variare la temperatura in questo modo:

- premere per più di 1 secondo il tasto SET  per visualizzare il valore impostato (SET-POINT) fino a quando il valore impostato lampeggia;
- aumentare/diminuire il valore del SET-POINT con i tasti UP  o DOWN  ;
- premere di nuovo il tasto SET  per confermare il valore.

Una regolazione eccessivamente bassa della temperatura potrebbe compromettere il regolare funzionamento del mobile alterando le normali pause termostatiche.

N.B. Tutte queste operazioni devono essere eseguite solo da personale tecnico specializzato.

12. Tenda notte - optional - (solo versione H150) (Fig. 8)

Per evitare inutili dispersioni di freddo e per garantire l'igiene della merce esposta durante le ore notturne nella versione H150 sono disponibili come optional delle tende notte manuali (Rif. 12).

Per il corretto funzionamento del mobile, l'estremità inferiore della tenda notte deve mantenere una distanza di circa 10mm dalla lamiera di aspirazione, non deve né appoggiare, né oltrepassare questo limite.

13. Il caricamento del mobile (Fig. 7)

Per il rifornimento del mobile è necessario osservare alcune regole importanti:

- disporre la merce in modo da non superare la linea di carico massimo (Rif. 9); superare questo limite significa disturbare la corretta circolazione dell'aria, ottenendo temperature della merce più elevate che possono creare formazioni di ghiaccio sull'evaporatore (Rif. 10).
- la disposizione uniforme delle merci, senza zone vuote, garantisce il miglior funzionamento del mobile.
- si consiglia di esaurire per prima la merce che risiede da più tempo nel mobile rispetto a quella nuova in entrata (rotazione delle derrate alimentari).

N.B. Il mobile refrigerato è atto a conservare la temperatura del prodotto esposto e non ad abbatterla, quindi le derrate alimentari devono essere introdotte solo se già raffreddate alle loro rispettive temperature di conservazione.

Per cui prodotti che abbiano subito un riscaldamento non devono essere introdotti nel

mobile.

14. Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 10)

La linea di mobili refrigerati Sapporo a seconda della versione può essere dotata di 2 sistemi automatici di sbrinamento:

Versione standard

SBRINAMENTO A FERMATA SEMPLICE (attraverso l'arresto del ciclo di refrigerazione)

Versione MEAT

SBRINAMENTO ELETTRICO (attraverso l'impiego di una resistenza corazzata nell'evaporatore)

L'acqua di sbrinamento viene raccolta da un apposito scarico e convogliata in una bacinella posta alla base del mobile (Rif. 13).

Per una questione di praticità è consigliato prevedere uno scarico a pavimento.

N.B. Verificare periodicamente la perfetta efficienza dei collegamenti idraulici rivolgendosi ad un operatore qualificato.

15. Antiappannamento

Nelle versioni refrigerate, per impedire che le vetrate possano appannarsi, sono previste delle resistenze elettriche (cavi caldi).

16. Manutenzione e pulizia

ATTENZIONE! PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE E PULIZIA TOGLIERE TENSIONE AL BANCO TRAMITE L'INTERRUTTORE GENERALE.

I prodotti alimentari possono deteriorarsi a causa di microbi e batteri.

Il rispetto delle norme igieniche è indispensabile per garantire la tutela della salute del consumatore, oltre al rispetto della catena del freddo della quale il punto vendita costituisce l'ultimo anello controllabile.

La pulizia dei mobili refrigerati viene distinta come segue:

La pulizia delle parti esterne (Giornaliera / Settimanale)

- Pulire con cadenza settimanale tutte le parti esterne del mobile utilizzando detergenti neutri per uso domestico o acqua e sapone
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con uno straccio morbido
- NON usare prodotti abrasivi e solventi che possono in qualche modo alterare le superfici dei mobili
- NON spruzzare acqua oppure detergente sulle parti elettriche del mobile
- NON usare alcol per pulire parti in metacrilato (plexiglas).

La pulizia delle parti interne (Giornaliera)

La pulizia delle parti interne del mobile ha il compito di distruggere i batteri in modo da **assicurare la protezione delle merci.**

Prima di procedere alla pulizia interna di un mobile o di una parte di esso, è necessario:

- Svuotarlo completamente dalla merce che contiene
- Togliere la tensione al mobile tramite l'interruttore generale

Si procede poi alla rimozione delle parti amovibili, come piatti da esposizione, grigliati vari, etc. che debbono essere lavati con acqua tiepida e detergente/disinfettante, ed infine asciugati accuratamente.

- Pulire accuratamente la vasca di fondo

Per lavare con acqua corrente la vasca interna del mobile è necessario predisporre, all'installazione del mobile, uno scarico acqua fisso a pavimento.

La pulizia del condensatore (Fig. 6 Rif. 8)

Ogni trenta giorni è necessario pulire il condensatore 1 per eliminare la polvere accumulata:

- Rimuovere la griglia frontale in legno 3
- Rimuovere la griglia protettiva 2
- Procedere alla pulizia con spazzole a setole rigide 4 (non metalliche) o aspirapolvere, prestando attenzione a non piegare o rovinare le alette del condensatore.

La pulizia della vaschetta di raccolta acqua

La vaschetta di raccolta è estraibile per le operazioni di pulizia:

- Estrarre la vaschetta e procedere alla pulizia.

Terminate le operazioni di pulizia rimontare gli elementi amovibili asciutti e ripristinare l'alimentazione elettrica. Una volta raggiunta la temperatura interna di funzionamento è possibile ricaricare il mobile con i prodotti da esporre.

N.B. Evitare che, ventilatori, plafoniere, cavi elettrici e tutte le apparecchiature elettriche in genere vengano bagnate durante le operazioni di pulizia.

Per proteggere le mani durante tale operazione è consigliabile l'impiego di guanti da lavoro.

17. Smantellamento del mobile

In conformità alle norme per lo smantellamento dei rifiuti nei singoli paesi e per il rispetto dell'ambiente in cui viviamo, vi invitiamo a dividere le parti del mobile in modo da poterle smaltire separatamente o a recuperarle.

Tutte le parti che compongono il banco non possono essere smaltite assieme ai rifiuti solidi urbani a parte i componenti metallici che comunque non figurano tra i rifiuti speciali per la maggior parte dei paesi europei.

Materiali impiegati nella costruzione del mobile:

- Acciaio inox 18/10 (AISI 304): struttura base del mobile
- Tubo in ferro: telaio inferiore
- Rame, Alluminio: circuito frigorifero, impianto elettrico
- Lamiera zincata: basamento motore, griglie
- Poliuretano espanso (R134a): isolamento termico
- Vetro temprato: frontale e fianchi
- PVC: tutte le parti in materiale plastico
- Legno: telai laterali vasca schiumata

Questo prodotto contiene HFC, refrigerante ad elevato valore di effetto serra (GWP)

ARNEG utilizza nei mobili prodotti con unità frigorifera incorporata i seguenti tipi di refrigerante:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300

R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

appartenenti alla famiglia HFC, ovvero gas fluorurati ad elevato valore di effetto serra (GWP), disciplinati dal protocollo di Kyoto. (Controllare sui dati di targa o sulla targhetta adesiva presente sul compressore quale di questi due gas è presente nell'apparecchio)

Pertanto:

I COMPONENTI DEL CIRCUITO DI REFRIGERAZIONE NON DEVONO ESSERE TAGLIATI E/O SEPARATI MA DEVONO ESSERE PORTATI INTEGRALI IN CENTRI SPECIALIZZATI PER IL RECUPERO DEL GAS REFRIGERANTE.

Questo apparecchio è ermeticamente sigillato e la carica di refrigerante è inferiore a 3 kg.

Non è quindi soggetto all'obbligo di libretto d'impianto né a verifiche periodiche delle perdite di refrigerante (D.P.R.n. 147 del 15 Febbraio 2006 Art. 3 e 4)

18. Consigli utili

Si consiglia un'attenta lettura del Manuale di Installazione ed uso affinché, l'operatore, in caso di guasto sarà in grado di fornire telefonicamente informazioni più precise all'Assistenza tecnica.

Prima di effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione su un mobile frigorifero, assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia staccata.

Nel caso in cui il cliente dovesse notare una qualsiasi anomalia nel funzionamento del mobile, prima di allarmarsi e contattare il Servizio Assistenza, è fondamentale che siano verificati i seguenti punti:

- Verificare che i valori della temperatura e dell'umidità ambiente non siano superiori a quelli specificati.

Per questo motivo è indispensabile mantenere sempre al massimo dell'efficienza gli impianti di climatizzazione, di ventilazione e di riscaldamento del punto vendita.

- Limitare a valori inferiori agli 0,2 m/s la velocità dell'aria ambiente in prossimità delle aperture dei mobili; in particolare è necessario evitare che le correnti d'aria e le bocchette di mandata dell'impianto di climatizzazione siano dirette verso le aperture dei mobili.
- Evitare che l'irraggiamento solare colpisca direttamente le merci esposte.
- Limitare la temperatura delle superfici irraggianti che sono presenti nel punto vendita, per esempio isolando i soffitti.
- Escludere l'uso di faretti con lampade ad incandescenza orientati direttamente sul mobile.
- Introdurre nel mobile solamente merce alla temperatura che normalmente caratterizza la catena del freddo.
- Verificare che il mobile sia sempre in grado di mantenere tale temperatura.
- Rispettare il limite di carico evitando in ogni caso di sovraccaricare il mobile.
- Quando si carica il mobile fare in modo che le merci introdotte per prime debbano essere anche le prime ad essere vendute.
- Sorvegliare periodicamente la temperatura di funzionamento del mobile e quella delle derrate in esso esposte (almeno 2 volte al giorno, week-end compresi).
- In caso di avaria del mobile prendere immediatamente tutte le misure per evitare ogni surriscaldamento delle derrate refrigerate in esso contenute (reinserirle nella cella principale, etc.).
- Eliminare immediatamente ogni minimo inconveniente rilevato (viti allentate, lampade fulminate, etc.).
- Verificare periodicamente il funzionamento dello sbrinamento automatico dei mobili (frequenza, durata, temperatura dell'aria, ripristino del funzionamento normale, etc.).
- Verificare il deflusso delle acque risultanti dallo sbrinamento (liberare gli scolatoi, pulire eventuali filtri, controllare i sifoni, etc.).
- Controllare se si verificano condensazioni anomale, se ciò succedesse allertare immediatamente il tecnico frigorista.
- Effettuare con assoluta regolarità tutte le operazioni di manutenzione preventiva.
- Smaltire l'acqua di sbrinamento, o usata per il lavaggio, attraverso la rete fognaria o impianto di depurazione conformi alle leggi vigenti, visto che quest'ultima può venire in contatto con sostanze inquinanti dovute alla natura del prodotto, a eventuali residui, a rotture accidentali di involucri contenenti liquidi nonché all'uso di detergenti non consentiti.
- IN CASO DI FUGA DI GAS O DI INCENDIO: Non sostare con la testa nel vano dove è posizionato il mobile se questo non è opportunatamente arieggiato. Scollegare il mobile agendo sull'interruttore generale a monte dell'apparecchiatura. **NON USARE ACQUA PER SPEGNERE LE FIAMME MA SOLO ESTINTORI A SECCO.**

versione H150

- In caso di sospensione elettrica è necessario chiudere il mobile con le tende notte.
- Se la sospensione di energia elettrica è programmata è necessario anticipare la chiusura del mobile con le tende notte almeno di un paio d'ore, predisponendo il funzionamento al massimo regime.

OGNI ALTRO USO NON ESPLICITAMENTE INDICATO IN QUESTO MANUALE È DA CONSIDERARSI PERICOLOSO ED IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE RITENUTO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA USO IMPROPRIO, ERRONEO E IRRAGIONEVOLE.

NUMERI UTILI: CENTRALINO +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225

Rif	CODICE	DESCRIZIONE	Qtà
1	02056401	Basamento motore	1
2	02078804	Carter laterale inox UCE senza foro	1
2a	02078805	Carter laterale inox UCE con foro	1
3	02250330	Griglia laterale protezione motore 279X411	1
4	02931106	Griglia laterale protezione condensatore 279X411	1
5	02250332	Griglia superiore protezione motore 411X411	1
6	02571403	Condensatore ST2727 GE39	1
7	04170308	Compressore ASPERA NE6187Z 230/50 R134a	1
8	04170308A	Parte elettrica cablata NE6187Z 230/50	1
9	03275071	Assieme bacinella + resistenza evaporazione acqua	1
10	02530245	Resistenza cartuccia 12x240 1CZXJ8783001 270W autoregolante	1
11	02550276	Bacinella inox	1
12	04560400	Spina VIMAR 01082 16A SCHUKO	2
13	04300100	Filtro XH9 G20 D6 25X165 a saldare	1
14	04681002	Ventilatore 10W S+V 254/28 aspirante 230V 50-60Hz	1
15	04681012	Motore ventilatore 10W 230V 50-60 Hz	1
16	04681017	Ventola LC.5 254/28° A.A	1
17	04681204	Staffa motore ventilatore 10W H83	1
18	03561603	Quadro elettrico 230V 50-60Hz	1
19	04371024	Interruttore bipolare SIGNALUX 8202/65 verde	1
20	04491025	Trasformatore EWTCM 153/MT 240V/12V 3VA 50/60 Hz	1
21	04510155	Termometro/Termostato temporizzatore CAREL IR32 SE0000	1
22	04560644	Presa Molveno 10/16A 250V 7040	1
23	04630390	Contattore ABB B6-40-00 230V	1
24	01330744	Supporto lamiera aspirazione	3
25	04650830	Termometro compensato KOCH	1
26	02740586	Cristallo antibrina 6X220X1248 (fino al 31-10-01)	1
26a	02740650	Cristallo antibrina 6X250X1248 (dal 01-11-01)	1
27	02741013	Cristallo frontale VCB 1C	1
28	02741405	Cristallo frontale SELF 6X310X1246 (fino al 31-10-01)	1
28a	02742591	Cristallo frontale SELF 6X346X1248 (dal 01-11-01)	1
29	02670699	Vassoio di fondo inox 624X996X21	2
30	02761916	Staffa di regolazione inclinazione	1
31	02761917	Supporto inox vetro anteriore	1
32	02331908	Copertura frontale supporto inox vetro anteriore	1
33	02311668	Lamiera inox mandata aria	1
34	02408300	Portaprezzi HL DBR 39W L = 1248	1
35	04089811	Cavo caldo L = 2500 3750 OHM 230V 12W	1
36	04681197	Ventilatore evaporatore FANDIS 4715 MS23T B10 230/50-60	2
37	02931087	Griglia protezione ventilatore Ø 150	2
38	02300806	Lamiera aspirazione	1
39	02840661	Evaporatore 70X420X1080	1
40	02862401	Telaio supporto unità condensatrice	1
41	02862501	Telaio base	1
42	04220109	Chiusura a leva autoregolante	4
43	04461200	Piedino regolabile M12 Ø 39 mm	4
44	04415006	Volantino VP/40 M8X30	1
45	02742501	Fianco in cristallo VCB	2
46	02742502	Fianco in cristallo SELF	2
47	02190188	Divisorio vasca	
48	02250331	Griglia frontale in legno	1
49	03152614	Spalla in legno DX	1
50	03152615	Spalla in legno SX	1
51	02638100	Tubo scarico Ø 20 mm L = 75 mm (fino al 27-08-01)	1
51a	02636100	Tubo scarico Ø 32 mm L = 75 mm (dal 28-08-01)	1
52	02638200	Ghiera in PVC Ø 20 mm (fino al 27-08-01)	1
52a	02636200	Ghiera in PVC Ø 32 mm (dal 28-08-01)	2
53	02892940	Guarnizione laterale deflettore in PVC L = 250 mm trasparente	2
54	02540140	Sifone in PVC	1
55	00170612	Tubo in PVC 27X20	
56	02540141	Curva in PVC	1
57	02795700	Distanziali in PVC	2
58	02542106	Tubo scarico Ø 32 mm L = 120 mm	1
59	04510153	Sonda SACET NTC IP67 L = 4000 mm	

Installation and Use Manual

INDEX

ILLUSTRATIONS.....	1
Introduction - Scope of the manual/Field of application	20
Presentation - Proper use (Fig. 1 - Fig. 2)	20
Technical data.....	21
Standards and certifications, conformity statement	21
Identification - Nameplate (Fig. 3).....	22
Transportation (Fig. 4)	22
Receipt and first cleaning.....	22
Installation and environmental conditions (Fig. 4).....	22
Joining cabinets (Fig. 10).....	23
Electric connections (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)	23
Startup, control and regulation of temperature (Fig. 5)	23
Night blind - option - (only H150 version) (Fig. 8)	24
Cabinet loading (Fig. 7).....	24
Defrosting and water discharge (Fig. 10).....	24
Anti-steaming	25
Maintenance and cleaning	25
Dismantling the cabinet.....	26
Useful suggestions.....	26
Spare parts	28

1. Introduction - Scope of the manual/Field of application

This instruction manual refers to the **Sapporo** line of refrigerated cabinets.

The scope of the information that follows is that of providing indications concerning:

- Use of the cabinet;
- Technical characteristics;
- Installation and assembly;
- Information for the personnel in charge of its use;
- Maintenance operations.

This manual should be considered part of the cabinet and must be kept for the entire life of the cabinet itself.

The manufacturer is exempt from all liability in the following circumstances:

- Improper use of the cabinet;
- Incorrect installation, not carried out according to the norms indicated;
- Defects in the electric supply;
- Serious lacks in required maintenance;
- Unauthorised changes and operations;
- Use of non-original spare parts;
- Partial or total non-observance of instructions given.

Note: Electrical appliances can be dangerous for your health.

The norms and laws in force must be respected during installation and use.

Before using this cabinet, read this manual.

2. Presentation - Proper use (Fig. 1 - Fig. 2)

The Sapporo line of refrigerated cabinets is a complete line of display cases suitable for the storage and sale of pork products, dairy products, prepared dishes and meat designed to be used with built-in condensing unit.

The current versions include:

- **Display case VCB** (low curved glasses) with curved front pull-down glass available in lengths of 1250 - 1875 - 2500 - open corner 90°;
- **Self** for self-service access available in lengths of 1250 - 2500;
- **H150** in lengths of 1250 - 2500.

The cabinet can be inclined in 3 different positions (Fig. 7 Rif. 11) by means of the hand-wheel situated on the back of the cabinet itself.

Note: Do not use the inclination of 9° in the SELF version.

For the Sapporo Hot Case (TCPW) and Dry (non-refrigerated) versions, specific manuals are provided.



These Arneg S.p.A. cabinets comply with the provisions of 2012/19/CE Directive 49/2014)

WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) known in Italy as

RAEE (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), aimed at preventing the increase of said waste, promoting recycling and decreasing disposal.

The crossed bin symbol present on the product plate declares that:

I the cabinet is marketed as of January 1, 2011 (reference date valid in Italy only, Law 25/2010, LD 194 2009)

I the product lies within the obligation for separate collection and cannot be treated as domestic waste or taken to a waste disposal site

It is the user's responsibility to deliver the product intended to be dismantled to the collection centre specified by the local WEEE (RAEE) authorized body for professional recovery and recycling.

If the product is replaced with a new one, the user can request the dealer to take the old product, regardless of its brand.

It is the responsibility of the manufacturer to provide for recovery, disposal and treatment at the end of product's service life either directly or through the collection system.

Breaches of the Standard envision specific sanctions, fixed independently, with its own law, by each individual State Member of the EU and binding in accordance with all those who are subject to these rules.

On considering this product a WEEE, Arneg S.p.A. interprets the Orgalime guidelines, taking into account the implementation, by the Italian law with Legislative Decree 49/2014, both of the 2012 / 49/EC Directive, and the 2011/65/EC (RoHS) Directive, relating to use of hazardous substances in electrical and electronic equipment.

For further information, see your Local Authority, the Dealer, the Producer. The Directive is not applied to the product sold outside the European Community.

3. Technical data

Description CODE	U.M.	Sapporo VCB-SELF		Sapporo MEAT	Sapporo H150
		06032302	06032304	06034802	06034502
Length, endwalls excluded	mm	1250	1875	1250	1250
Working temperature	°C	+2°C / +4°C		0°C / +2°C	+2°C / +4°C
Allowed temperatures (Ts) 97/23 CE	°C	Max +32°C Min. -10°C			
Display area	m ²	1,26	1,89	1,26	1,7
Refrigerating power	W	483	765	483	829
Compressor ASPERA		NE6187Z	T6215Z	NE6187Z	T6217Z
Refrigerant		R404a Gruppo 2 Art.9 97/23 CE			
Max allowed pressure (Ps) 97/23 CE	bar	25.5 bar			
Thermostatic valve Field N (optional)		-			
Lighting	no. x W	-	-	-	1 x 36
Evaporator fan	no. x W	2 x 6,5	3 x 6,5	2 x 7,5	2 x 19
Defrosting type		Off-cycle defrosting		Electric defrost	Off-cycle defrosting
Recommended defrosting/24h	No. x min.	4x45'			
Thermostat		CAREL IR32SE		CAREL PJ32	CAREL IR33
Power supply - Frequency - Phase	V-Hz-Ph	230-50-1			
Defrosting element	W	-	-	460	-
Operating power (absorbed)	W	400	-	421	1245
Defrosting power	W	-	-	605	-
Weight	kg	145	-	145	-
Volume of load	dm ³	190	285	150	410
Noise level	dB (A)	<52			

The technical data and characteristics may be subject to change or improvements without any obligation of prior warning.

4. Standards and certifications, conformity statement

All models of refrigerated cabinets described in this manual and belonging to the line: **Sapporo** meet the essential requirements concerning safety, health at the workplace and protection required by the following European Directives:

Directive	Harmonised standards applied:
Machinery Directive - 2006/42/CE	EN ISO 14121; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
2004/108/CE Electromagnetic Compatibility	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
2006/95/CE Low Voltage	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
RoHS Directive 2011/65/CE; (restricted use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment)	EN 50581
European Regulation EC-1935/2004 (on materials intended for contact with the goods)	EN 1672-2



Article 3 section 3 of Directive CEE 97/23 (PED) does not apply to these cabinets.

The performance of these refrigerated cabinets was determined through tests conducted in compliance with standard:

- **EN ISO 23953:2012** in environmental conditions corresponding to climatic class 3 (25 °C , 60% U.R.) see table:

Environmental climatic classes as per UNI EN ISO 23953

Climatic Class of the testing chamber	Dry bulb temp. °C	Relative Humidity %	Dew point °C	Weight of water vapour in dry air g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

The weight of water vapor in dry air is one of the main points that affect the performance and power consumption of the cabinets

Declaration of conformity A copy of the conformity statement is annexed to the cabinet
 If you lose the original copy of the Declaration of Conformity supplied with the cabinet, download a copy by filling out the form available on the internet addresses:
 - for Italy: <http://www.arneg.it/conformita/it>
 - overseas: <http://www.arneg.it/conformita/en>

5. Identification - Nameplate (Fig. 3)

The technical nameplate is situated on the back of the cabinet with all the technical characteristics:

- 1 Manufacturer's name and address
- 2 Name and length of the cabinet
- 3 Cabinet code number
- 4 Cabinet registration number
- 5 Power supply voltage
- 6 Power supply frequency
- 7 Max. absorbed current
- 8 Electric power absorbed at steady state during refrigerating phase (compressors + fans + hot cables)
- 9 Electric power absorbed at steady state during defrosting phase (hot cables + evaporator fan)
- 10 Illuminating power (where applicable)
- 11 Useful display surface
- 12 Useful loading volume
- 13 Type of refrigerating gas used in the appliance
- 14 Environmental climatic class and reference temperature
- 15 Class of protection against humidity
- 16 Manufacturing job number of the cabinet
- 17 Manufacturing order number of the cabinet
- 18 Manufacturing year of the cabinet

In case of technical service request, please communicate the following information for the identification of the cabinet:

- product name (Fig. 3 - 2);
- registration number (Fig. 3 - 4);
- job number (Fig. 3 - 18).

6. Transportation (Fig. 4)

The cabinet is fitted with a wooden support fixed to the base for handling by means of fork-lifts. Use a manual or electric lift truck suited for raising the cabinet in question.

7. Receipt and first cleaning

Upon receipt of the cabinet:

- Make sure that the packaging is intact and that it is not evidently damaged;
- Unpack the cabinet with care so as not to damage the cabinet itself;
- Check each single part of the cabinet making sure that all its components are intact;
- If anything is found to be damaged, immediately call the supplying company;
- Proceed with a first cleaning using neutral products, dry with a soft cloth, do not use abrasive substances or metal sponges, do not use alcohol or similar to clean parts in methacrylate (Plexiglas).

For correct packaging disposal, remember that it contains:

Wood - Polystyrene - Polythene - PVC - Carton.

In compliance with EEC Directive 94/62 we hereby approve the materials above.

8. Installation and environmental conditions (Fig. 4)

For installation, follow the instructions below:

- Do not position the cabinet:
 - ♦ in places containing explosive gaseous substances;
 - ♦ the open air and, therefore, exposed to atmospheric agents;

- ♦ near sources of heat (direct sunlight, heating appliances, incandescent lights, etc.);
- ♦ near air currents (near doors, windows, air-conditioning systems, etc.) that should not exceed the speed of **0.2 m/s**.
- Remove the wooden supports on the base (used for transportation) and mount the adjustable feet (Rif. 2) regulating them so as to position the cabinet horizontally; use a level (Rif. 1) to make sure of its positioning.
- After moving the cabinet, check levelling.
- Before connecting the cabinet to the electric supply, make sure that all the data on the nameplate corresponds to the characteristics of the electrical system to which it will be connected.
- In order for the cabinet to operate correctly, the temperature and the environmental relative humidity must respect the parameters indicated in norm **EN-ISO 23953-1/2** that provides a Climatic Class 3 (+25°C; R.H. 60%).

Warning! Install a maximum of 3 cabinets in line on the same power and refrigeration channel (1 Master + 2 Slaves).

Note: All these operation should be performed by specialized technical personnel only.

9. Joining cabinets (Fig. 10)

The cabinets can be joined (Rif. 14) and the end walls (Rif. 16) can be mounted/dismantled by means of the same hooks (Rif. 15), following the instructions below:

- Dismantle the end walls by working on the hooks (Rif. 15);
- Raise the end walls so as to slip out the two supports A and B;
- Position the cabinets side by side;
- Block the hooks as in (Rif. 15).

10. Electric connections (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)

- The cabinet is fitted for electric connection with a plug (NOT SUPPLIED). Fit a plug with a suitable power capacity for the electrical connection on the supply cable, following the respective safety regulations: yellow-green = **earth** light blue = **neutral** brown = **phase**
- Do not connect any other appliances to the same electrical outlet (do not use adapter plugs).
- Make sure that the electric cable is laid in such a way that it does not get damaged and that it does not constitute a risk of accidents to people.
- The cabinet must be protected upstream by means of a thermomagnetic omnipolar automatic switch, of suitable characteristics, which also works as main knife switch in the line.
- The operator must know the switch position in order for it to be readily accessible in case of EMERGENCY.
- **The electric system must be grounded.**
- First of all, make sure that the power supply voltage is the same as that indicated on the nameplate **230V / 50Hz** (Rif. 3).
- In order to guarantee regular operation, the maximum voltage variation must fall between +/-6% of the nominal value.
- Make sure the supply line is wired with cables of adequate cross-section, and is protected against current overload and grounded in conformity with the laws in effect.
- For power supply lines that are longer than 4 - 5 m, increase the cable section accordingly.
- In the event of a power failure, make sure that all the electric appliances in the shop can be re-started without activating the over-current protections; if not, modify the system so as to differentiate start-up of the various devices.
- The installer should provide the anchorage for all the cables entering and leaving the cabinet.

The automatic magnetothermal switch must not open the circuit on neutral without also opening it on the phases at the same time and, in any case, the opening distance of the contacts must be at least 3 mm. The network electric system may be modified exclusively by skilled personnel.

Note: All these operation should be performed by specialized technical personnel only.

11. Startup, control and regulation of temperature (Fig. 5)

Before inserting or removing the plug, switch off the power at the socket.

- Insert the plug and supply power to the socket.
- Turn on the main switch on the electric panel Rif. 7 (1).

The refrigerating system starts up immediately.

After about 60 minutes' operation with the case empty, when the case temperature is regular, load the **foodstuffs, already cooled to their storage temperature.**

Standard version

Control of the refrigeration temperature is made using the mechanical thermometer on the intake sheet metal

(Rif. 5).

Normally the temperature is set in the factory during testing, however the temperature can be changed, if necessary, using the thermometer/thermostat Carel (Rif. 4) and proceeding as follows:

- press and hold SEL key for a few seconds;
- the setting will start to blink;
- increase/reduce the set-point using the arrow keys ▼ ▲ ;
- press SEL again to confirm the setting.

MEAT version

The control and the regulation of the refrigerating temperature are carried out using the electronic controller CAREL PJ32 (Rif. 6) located on the electric panel.

Normally the electronic controller is set in the factory in the inspection phase; if necessary, it is possible to vary the temperature as follows:

- Hold down the SET  key for more than 1 second to display the set value (SET-POINT) until the set value blinks;
- Increase/decrease the value of the SET-POINT using the UP  or DOWN  keys;
- Press the SET  key again to confirm the value.

A temperature regulation that is too low could threaten regular operation of the case, altering the normal thermostatic pauses.

Note: All these operation should be performed by specialized technical personnel only.

12. Night blind - option - (only H150 version) (Fig. 8)

To prevent needless dispersion of the cold and ensure the hygiene of the goods during the night, in the H150 version, optional manual night blinds (Rif. 12) are available.

For the correct operation of the cabinet, the lower end of the night blind should be kept at a distance of approx. 10 mm from the air intake opening, and should not reach or exceed this limit.

13. Cabinet loading (Fig. 7)

A number of important rules should be followed in loading the cabinet:

- arrange the items in a uniform way so as not to exceed the loading limit line (Rif. 9); exceeding this line obstructs the correct circulation (Rif. 10) of air that may otherwise cause the temperature of the goods to rise and ice to form on the evaporator.
- the uniform arrangement of the goods, without empty spaces, assures the best operation of the cabinet.
- it is best to first sell all the goods that have been in the cabinet for a longer time with respect to the fresher incoming goods (foodstuff turnover).

Note: The refrigerated cabinet is suited for maintaining the temperature of the product on display and not for lowering it, so the foodstuffs must be placed in the cabinet only once they have cooled to their respective preservation temperatures.

Products that have been heated must not therefore be placed in the cabinet.

14. Defrosting and water discharge (Fig. 10)

Depending on the version, the Sapporo line of refrigerating cabinets may be supplied with 2 automatic defrost systems:

Standard version

Off-cycle defrosting (by stopping the refrigerating cycle)

MEAT version

Electric defrosting (by using an armoured electric element in the evaporator)

The defrost water is connected by a special drain and conveyed into a basin in the base of the cabinet (Rif. 13).

For practical reasons it is recommended to provide a drain in the floor.

Note: Periodically have a qualified installer check that the hydraulic connections are in a perfect state.

15. Anti-steaming

In the refrigerated versions, electric elements (hot cables) are provided to prevent steaming-up of the insulated glass cabinets.

16. Maintenance and cleaning

Warning! BEFORE ANY MAINTENANCE OR CLEANING OPERATIONS ARE CARRIED OUT, CUT OFF POWER SUPPLY TO THE CABINET BY MEANS OF THE MAIN SWITCH.

Food products can deteriorate due to germs and bacteria.

Respect of the rules of hygiene is indispensable to ensure the safeguard of consumer health and respect of the cold chain of which the grocery store is the last controllable link.

Cleaning of the refrigerating cabinets is distinguished as follows:

Cleaning the external parts (Daily / Weekly)

- Clean all the external parts of the cabinet weekly using neutral detergents for domestic use or soap and water.
- Rinse with clean water and dry using a soft cloth.
- DO NOT use abrasive products and solvents that may in any way alter the surfaces of the cabinets.
- DO NOT spray water or detergent on the electric parts of the cabinet.
- **DO NOT use alcohol to clean parts in metacrylate (Plexiglas).**

Cleaning the internal parts (Daily)

Cleaning of the inner parts of the cabinet aims at eliminating all of the pathogenic micro-organisms so as to thus **better protect the foodstuffs** contained.

Before carrying out the inner cleaning of a cabinet or of a part of one:

- Empty it completely of all the foodstuffs it contains.
- Cut off power supply to the cabinet by means of the main switch.

Unmount all the removable parts such as display trays, various grids, etc., wash them with lukewarm water and detergent mixed with a disinfecting liquid, and dry carefully.

- Carefully clean the bottom tray.

To wash the inside of the cabinet basin with running water provision must be made, during installation of the cabinet, for a water drain outlet fastened to the floor.

Cleaning the condenser (Fig. 6 Rif. 8)

The condenser 1 should be cleaned once a month so as to eliminate the dust accumulated. Proceed as follows:

- Remove the front grid in wood 3;
- Remove the protection grid 2;
- Proceed with cleaning using brushes with hard bristles 4 (not metal) or a vacuum cleaner, paying attention not to bend or damage the condenser fins.

Cleaning the water collection basin

The basin is extractable for cleaning operations:

- Extract the basin and clean.

After cleaning, reassemble the dry elements and plug the cabinet in. Once the internal operating temperature has been reached, the products to be displayed can be replaced inside the cabinet.

Note: Make sure that fans, ceiling lights, electric cables and any other electric equipment are not wetted during cleaning.

To protect hands during this operation, wear working gloves.

17. Dismantling the cabinet

In accordance with the waste disposal regulations in each country and in respect of the environment in which we live, please differentiate the parts of the cabinet so as to be able to dispose of them separately or recycle them appropriately.

None of the parts that make up the cabinet can be disposed of together with urban solid waste, except for the metallic components, which, in any case, are not classified as special waste in most European countries.

Materials used in the manufacture of the cabinet:

- Stainless steel 18/10 (AISI 304): basic structure of cabinet
- Iron pipe: lower frame
- Copper, Aluminium: refrigerating circuit, electric system
- Galvanized steel sheet: lower frame, grids
- Foam polystyrene (R134a): thermal insulation
- Tempered glass: front and sides
- PVC: all the parts in plastic
- Wood: foamed tray side frames

This product contains HFC, a refrigerating gas with a high Global Warming Potential (GWP).

ARNEG equips its cabinets with refrigeration units incorporating the following types of refrigerating gasses:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300

R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

in the family of the HFCs, which are fluoridated gasses with a high global warming potential (GWP), regulated by the Kyoto protocol (check on the rating plate or adhesive label on the compressor which of these two gasses is used in the unit).

Therefore:

THE COMPONENTS OF THE REFRIGERATING CIRCUIT MUST NOT BE CUT OR SEPARATED, BUT MUST BE TAKEN INTACT TO CENTRES SPECIALISED IN RECYCLING REFRIGERATING GAS.

This unit is hermetically sealed and the refrigerating gas load is under 3 kg.

For this reason it is not subject to the requisite of an installation booklet and periodic inspections for leakage of the refrigerating gas (Presidential Decree no. 147 of February 15, 2006 Art. 3 and 4).

18. Useful suggestions

Please read the *Installation and Use Manual* carefully; in this way, our telephone operator will be able to provide more precise indications as to the **Technical Assistance** required in the event of operating problems.

Before carrying out any maintenance operation on a refrigerating cabinet, make sure that it has been unplugged.

Should the client detect any failure in the cabinet operation, check the points below before calling the Technical Service:

- Check that the ambient temperature and humidity values do not exceed the ones indicated.
For this reason, the air conditioning, ventilation and heating devices in the shop should always be kept at full efficiency.
- Limit the speed of the ambient air to values lower than 0.2 m/s near the cabinet openings; in particular, it is also necessary to prevent air streams and air intakes from being directed toward the cabinet openings.
- Make sure that the goods displayed are not exposed to direct sunlight.
- Limit the temperature of radiating surfaces in the shop, e.g. by insulating the ceilings.
- Do not use spotlights with incandescent lamps directly oriented towards the cabinet.
- Only use the cabinet for items previously refrigerated to the temperature that normally characterises the chain of cold.
- Make sure that the cabinet is always capable of maintaining such a temperature.
- Respect the loading limit and never overload the cabinet.

- When loading the cabinet, do so that the goods loaded first will also be the first to be sold.
- Periodically check the operating temperature of the cabinet and that of the foodstuffs that it displays (at least twice a day, including week-ends).
- In the event of failure, immediately take all possible steps to prevent the refrigerated foodstuffs contained in the cabinet from heating up (replace them in the main cell, etc.).
- Immediately remove any possible fault detected (loosened screws, burnt-out lamps, etc.).
- Periodically check the automatic defrosting of the cabinets (frequency, length, air temperature, normal operation restore, etc.).
- Check the draining of the defrost water (free the drains, clean filters if any, check drain taps, etc.).
- Make sure that no abnormal condensation occurs; if so, immediately call a qualified refrigerator technician.
- Carry out all the operations of preventive maintenance with absolute regularity.
- Dispose of the water from defrosting or used for washing through the sewer system or a water treatment system in compliance with the laws in force, since this water can come into contact with pollutants due to the nature of the product, possible residues, accidental breakage of packages containing liquids or the use of prohibited detergents.
- IN CASE OF GAS LEAKS OR FIRE: Do not stay with your head in the room in which the cabinet is situation if it has not been suitably aired. Disconnect the cabinet from the main switch prior to the appliance.

DO NOT USE WATER TO EXTINGUISH THE FIRE, BUT ONLY DRY EXTINGUISHERS.

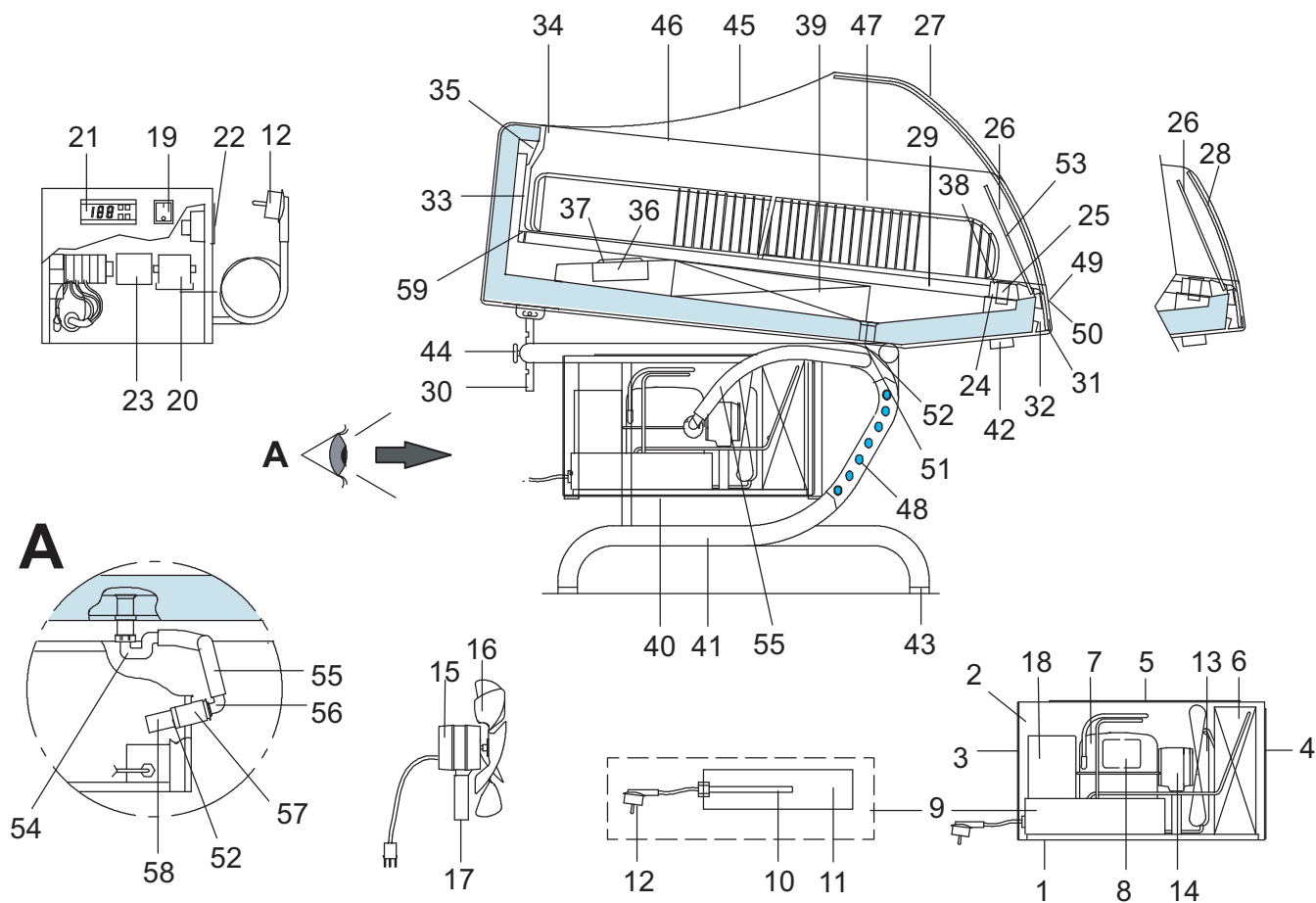
H150 VERSION

- In the event of a power cut it is necessary to close the cabinet with the night blinds.
- If the interruption in the electric power supply is planned, it is necessary close the cabinet with the night blinds at least a couple of hours beforehand, setting it to operate at maximum rate.

ANY OTHER USE NOT EXPLICITLY INDICATED IN THIS MANUAL IS TO BE CONSIDERED AS DANGEROUS AND THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE ARISING FROM ITS IMPROPER, WRONG OR UNREASONABLE USE.

USEFUL NUMBERS: TEL. +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225

19. Spare parts



Re	CODE	DESCRIPTION	Qty
1	02056401	Motor block	1
2	02078804	UCE st. steel side casing w/out hole	1
2a	02078805	UCE st. steel side casing w/ hole	1
3	02250330	Motor protection side grid 279X411	1
4	02931106	Condenser protection side grid 279X411	1
5	02250332	Motor protection upper grid 411X411	1
6	02571403	Condenser ST2727 GE39	1
7	04170308	Compressor ASPERA NE6187Z 230/50 R134a	1
8	04170308A	Wired electric part NE6187Z 230/50	1
9	03275071	Basin + water evaporation resistance assembly	1
10	02530245	Cartridge resistance 12x240 1CZXJ8783001 270W self-adjusting	1
11	02550276	St. steel basin	1
12	04560400	Plug VIMAR 01082 16A SCHUKO	2
13	04300100	Filter XH9 G20 D6 25X165 to be welded	1
14	04681002	Fan 10W S+V 254/28 suction 230V 50-60Hz	1
15	04681012	Fan motor 10W 230V 50-60 Hz	1
16	04681017	Fan LC.5 254/28° A.A	1
17	04681204	Fan motor bracket 10W H83	1
18	03561603	Electric panel 230V 50-60Hz	1
19	04371024	Bi-polar switch SIGNALUX 8202/65 green	1
20	04491025	Transformer EWTCM 153/MT 240V/12V 3VA 50/60 Hz	1
21	04510155	CAREL IR32 SE0000 Timer thermometer/thermostat	1
22	04560644	Molveno socket 10/16A 250V 7040	1
23	04630390	Contacteur ABB B6-40-00 230V	1
24	01330744	Suction sheet support	3
25	04650830	Compensated thermometer KOCH	1
26	02740586	Anti-frost glass 6X220X1248 (up to 31-10-01)	1
26a	02740650	Anti-frost glass 6X250X1248 (from 01-11-01)	1
27	02741013	Front glass VCB 1C	1
28	02741405	Front glass SELF 6X310X1246 (up to 31-10-01)	1
28a	02742591	Front glass SELF 6X346X1248 (from 01-11-01)	1
29	02670699	St. steel base tray 624X996X21	2
30	02761916	Inclination adjustment bracket	1
31	02761917	St. steel support for front glass	1
32	02331908	Front cover for front glass st. steel support	1
33	02311668	St. steel sheet air throws	1
34	02408300	Price holders HL DBR 39W L=1248	1
35	04089811	Hot cable L=2500 3750 OHM 230V 12W	1
36	04681197	Evaporator fan FANDIS 4715 MS23T B10 230/50-60	2
37	02931087	Fan protection grid ? 150	2
38	02300806	Suction sheet	1
39	02840661	Evaporator 70X420X1080	1
40	02862401	Condenser unit support frame	1
41	02862501	Base frame	1
42	04220109	Self-regulating lever closure	4
43	04461200	Adjustable foot M12 ? 39 mm	4
44	04415006	Hand-wheel VP/40 M8X30	1
45	02742501	Side in glass VCB	2
46	02742502	Side in glass SELF	2
47	02190188	Tank dividing wall	
48	02250331	Front grid in wood	1
49	03152614	R.H. end panel in wood	1
50	03152615	L.H. end panel in wood	1
51	02638100	Drain pipe ? 20 mm L=75 mm (up to 27-08-01)	1
51a	02636100	Drain pipe ? 32 mm L=75 mm (from 28-08-01)	1
52	02638200	Ring in PVC ? 20 mm (up to 27-08-01)	1
52a	02636200	Ring in PVC ? 32 mm (from 28-08-01)	2
53	02892940	Side deflector gasket in PVC L=250 mm transparent	2
54	02540140	Drain-tap in PVC	1
55	00170612	Pipe in PVC 27X20	
56	02540141	Curve in PVC	1
57	02795700	Spacers in PVC	2
58	02542106	Drain pipe ? 32 mm L=120 mm	1
59	04510153	Probe SACET NTC IP67 L=4000 mm	

Installations- und Bedienungsanleitung

INHALT

ABBILDUNGEN	1
Einführung - Zweck des Handbuchs/Anwendungsbereich	31
Vorstellung - Vorgesehener Einsatz (Fig. 1 - Fig. 2)	31
Technische Daten	32
Richtlinien und Zertifizierungen, Konformitätserklärung	32
Identifizierung - Schilddaten (Fig. 3)	33
Der Transport (Fig. 4)	33
Empfang und erste Reinigung	33
Installation und Raumbedingungen (Fig. 4)	34
Verbindung der Möbel (Fig. 10)	34
Elektrischer Anschluss (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)	34
Inbetriebnahme, Kontrolle und Einstellung der Temperatur (Fig. 5)	35
Nachtrollo - auf Anfrage lieferbar - (nur für Ausführung H150) (Fig. 8)	35
Das Beladen des Möbels (Fig. 7)	36
Abtauen und Wasserabfluss (Fig. 10)	36
Anlaufschutz	36
Wartung und Reinigung	36
Abrüstung des Möbels	37
Nützliche Ratschläge	37
Ersatzteile	39

1. Einführung - Zweck des Handbuchs/Anwendungsbereich

Die vorliegenden Anleitungen betreffen die Kühlmöbellinie **Sapporo**.

Die folgenden Informationen liefern Hinweise bezüglich:

- des Gebrauchs des Möbels;
- der technischen Eigenschaften;
- der Installation und Montage;
- der Informationen für das Bedienpersonal;
- der Wartungsarbeiten.

Die Bedienungsanleitung ist als Teil des Möbels zu betrachten und muss für die gesamte Lebensdauer dieses aufbewahrt werden.

Der Hersteller ist in folgenden Fällen von jeder Verantwortung befreit:

- Unsachgemäße Verwendung des Möbels;
- Nicht korrekte Installation, die nicht den aufgeführten Anweisungen gemäß durchgeführt wurde;
- Stromversorgungsfehler;
- Schwere Fehler bei der vorgesehenen Wartung;
- Nicht zugelassene Änderungen und Eingriffe;
- Einsatz von nicht Originalersatzteilen;
- Völlige bzw. teilweise Nichtbeachtung der Anleitungen.

Anmerkung: Elektrogeräte können gesundheitsschädlich sein.

Während der Installation und Wartung müssen die gelten Normen und Gesetze berücksichtigt werden. Jeder, der dieses Möbel benutzt, muss das vorliegende Handbuch lesen.

2. Vorstellung - Vorgesehener Einsatz (Fig. 1 - Fig. 2)

Die Kühlmöbellinie **Sapporo**, eine komplette Vitrinerreihe, die zur Konservierung und zum Verkauf von **Wurstwaren, Milchprodukten, Gastronomieprodukten sowie Fleisch** geeignet ist und zur Speisung mit Aggregat geplant wurde.

Die aktuellen Ausführungen:

- Ausführung **Vitrine VCB** (niedrige, gebogene Glasscheiben) mit nach unten klappbares Frontglas, lieferbar in den Längen 1250 - 1875 - 2500 - Außenecke 90°;
- Ausführung **Self** für die Selbstbedienung, lieferbar in den Längen 1250 - 2500;
- Ausführung **H150** in den Längen 1250 – 2500 lieferbar.

Das Möbel kann in 3 Positionen geneigt werden (Fig. 7 Rif. 11), indem man das an der Rückseite befindliche Handrad dreht.

ACHTUNG: DIE 9°- NEIGUNG NICHT BEI DER SELF- AUSFÜHRUNG VERWENDEN.

Für die Ausführungen Sapporo Heißecke (TCPW) und Dry (nicht gekühlt) sind spezifische Gebrauchsanleitungen vorgesehen.



Diese Möbel der Firma Arneg S.p.A. unterliegen der Richtlinie 2012/19/EG (ital. GVD 49/2014)

WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) in Deutschland bekannt als

RoHS-Richtlinie (Elektro- und Elektronik-Altgeräte), die auf die Reduzierung der besagten Abfälle abzielt und das Recycling zur Reduzierung der Entsorgung fördert.

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Etikett des Möbels bedeutet:

I Das Möbel wurde nach dem 01 Januar 2011 auf den Markt gebracht (Bezugsdatum nur für Italien, Gesetz 25/2010, V 194/2009)

I Das Möbel muss separat entsorgt werden. Es darf nicht als Haushaltsmüll behandelt und auf keine Mülldeponie gebracht werden.

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das zu entsorgende Möbel für die Rückgewinnung und das Recycling der Materialien (WEEE) den spezialisierten Sammelstellen zuzuführen, die von den örtlichen Behörden bestimmt oder vom Hersteller angegeben wurden.

Beim Austausch des Produktes mit einem neuen, kann der Anwender verlangen, dass der Verkäufer das alte zurücknimmt und zwar unabhängig von seiner Marke.

Der Hersteller ist dafür verantwortlich, dass Recycling, Entsorgung und Behandlung am Ende des Lebenszyklus des eigenen Möbels direkt oder durch ein gemeinschaftliches System möglich ist.

Verstöße gegen die Vorschrift sehen spezifische Strafen vor, die autonom durch eigene Gesetzgebung jedes EU-Staates bestimmt werden und alle sind konform verpflichtet, diese Vorschrift zu beachten.

Arneg S.p.A., die dieses Möbel als der Gruppe WEEE (Elektroschrott) zugehörig einstuft, tritt für die Orgalime-Leitlinien, unter Berücksichtigung der Umsetzung durch die italienische Rechtsprechung mit der Gesetzesverordnung Nr. 49/2014 ein sowie der Verordnung 2012/49/EG und der 2011/65/CE (RoHS), die sich auf die Verwendung gefährlicher Substanzen in elektrischen und elektronischen Apparaten beziehen.

Für weitere Informationen sich mit der eigenen Gemeindeverwaltung, dem Verkäufer, dem Hersteller in Verbindung setzen. Die Verordnung wird nicht für den Verkauf in außereuropäischen Ländern angewandt.

3. Technische Daten

Beschreibung	U.M.	Sapporo VCB-SELF		Sapporo MEAT	Sapporo H150
ARTIKELNUMMER		06032302	06032304	06034802	06034502
Länge ohne Seitenwände	mm	1250	1875	1250	1250
Betriebstemperatur	°C	+2°C / +4°C		0°C / +2°C	+2°C / +4°C
Zulässige Temperaturen (Ts) 97/23 CE	°C	Max +32°C Min. -10°C			
Ausstellfläche	m²	1,26	1,89	1,26	1,7
Kühlleistung	W	483	765	483	829
Kompressor ASPERA		NE6187Z	T6215Z	NE6187Z	T6217Z
Kühlmittel		R404a Gruppo 2 Art.9 97/23 CE			
Maximal zulässiger Druck (Ps) 97/23 CE	bar	25.5 bar			
Thermostatisches Ventil Feld N (optional)		-			
Beleuchtung	Stz. x W	-	-	-	1 x 36
Verdampfergebläse	Stz. x W	2 x 6,5	3 x 6,5	2 x 7,5	2 x 19
Abtautyp		Zeitabtauung		Elektrische Abtauung	Zeitabtauung
Empfohlene Abtauanzahl/24h	Stz. x min.	4x45'			
Thermostat		CAREL IR32SE		CAREL PJ32	CAREL IR33
Speisung- Frequenz - Phase	V-Hz-Ph	230-50-1			
Abtauwiderstand	W	-	-	460	-
Betriebsleistung (aufgenommene)	W	400	-	421	1245
Abtauleistung	W	-	-	605	-
Gewicht	kg	145	-	145	
Beladungsvolumen	dm³	190	285	150	410
Schallpegel	dB (A)	<52			
Die technischen Daten und die Eigenschaften können ohne Vorbescheid geändert bzw. verbessert werden.					

4. Richtlinien und Zertifizierungen, Konformitätserklärung

Alle Modelle der Kühlmöbel, die in diesem Handbuch beschrieben sind:

Sapporo entsprechen den grundlegenden Vorschriften in Bezug auf Sicherheit, Gesundheit und Schutzvorrichtungen

die von folgenden europäischen Vorschriften und Gesetzen vorgeschrieben werden:

Richtlinie	Harmonisierte angewandte Normen:
Maschinenrichtlinie 2006/42 EG;	EN ISO 14121; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG;	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG;	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
Richtlinie RoHS 2011/65/EG (Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten)	EN 50581
Europäische Vorschrift EC-1935/2004 (alle Materialien, die mit dem Produkt in Kontakt kommen),	EN 1672-2



Der Artikel 3 Paragraph 3 der Richtlinie CEE 97/23 (PED) findet bei diesen Möbeln keine Anwendung.

Die Leistungen dieser Kühlmöbel wurden mit Tests bestimmt, die in Übereinstimmung mit der Norm:

EN ISO 23953:2012 zu Umgebungsbedingungen der Klimaklasse 3

(25 °C , 60% R.F.) siehe Tabelle:

Raumklimaklassen gemäß EN ISO 23953

Klimaklasse des Testraums	Trockenkugel-Temp. °C	Rel. Luftfeuchte %	Taupunkt °C	Masse des Wasserdampfes in trockener Luft g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8

7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

Die Masse von Wasserdampf in trockener Luft ist einer der wichtigsten Punkte, die die Leistung und den Energieverbrauch des Möbels beeinflussen.

Konformitätserklärung Eine Kopie der Konformitätserklärung ist dem Möbel beigelegt
Im Fall des Verlusts des Originals der Konformitätserklärung, die zusammen mit dem Produkt ausgeliefert wird, kann eine Kopie heruntergeladen werden, indem das Formular auf folgenden Internetadressen ausgefüllt wird:
- für Italien: <http://www.arneg.it/conformita/it>
- für das Ausland: <http://www.arneg.it/conformita/en>

5. Identifizierung - Schilddaten (Fig. 3)

An der Möberrückseite ist ein Geräteschild mit sämtlichen Daten angebracht:

- 1 Name und Anschrift des Herstellers
- 2 Name und Länge des Möbels
- 3 Artikelnummer des Möbels
- 4 Gerätenummer des Möbels
- 5 Betriebsspannung
- 6 Betriebsfrequenz
- 7 Aufgenommene Betriebsleistung
- 8 Aufgenommene Stromleistung während der Kühlphase (Kompressoren + Gebläse + Heizdraht)
- 9 Aufgenommene Stromleistung während der Abtauphase (Heizdrähte + Verdampfergebläse)
- 10 Beleuchtungsleistung (falls vorgesehen)
- 11 Nutzausstellfläche
- 12 Nutzladevolumen
- 13 Kühlfüssigkeit, mit der die Anlage funktioniert
- 14 Raumklimaklasse und Bezugstemperatur
- 15 Feuchtigkeitsschutzklasse
- 16 Bestellnummer, mit der das Möbel hergestellt wurde
- 17 Auftragsnummer, mit der das Möbel hergestellt wurde
- 18 Baujahr des Möbels

Für die Identifizierung des Möbels bei Kundendienstanfragen muss man nur folgendes angeben:

- den Namen des Produkts(Fig. 3 - 2);
- die Gerätenummer(Fig. 3 - 4);
- die Bestellnummer(Fig. 3 - 18).

6. Der Transport (Fig. 4)

Das Möbel ist mit einer Holzhalterung ausgestattet, die zwecks Handhabung mit Gabelstaplern an der Basis befestigt ist.

Ein manuelles bzw. elektrisches Flurförderfahrzeug, das für die Anhebung des Möbels geeignet ist, verwenden.

7. Empfang und erste Reinigung

Bei Erhalt des Möbels:

- Sich vergewissern, dass die Verpackung unversehrt ist und keine augenfälligen Schäden aufweist;
- Um Beschädigungen zu vermeiden, das Möbel vorsichtig auspacken;
- Das Möbel einer eingehenden Kontrolle unterziehen und prüfen, dass sämtliche Komponenten unversehrt sind;
- Bei Beschädigungen umgehend die Liefergesellschaft anrufen;
- Eine erste Reinigung mit neutralen Produkten durchführen, mit einem weichen Tuch trocknen, keine abrasiven Substanzen bzw. Metallschwämme verwenden und keinen Alkohol oder. ähnliches für die Methacrylatteile (Plexiglas) benützen.

Für eine korrekte Entsorgung stets beachten, dass die Verpackung aus folgenden Materialien besteht: Holz - Polystyrol - Polyäthylen - PVC - Karton.

Im Sinne der Richtlinie EWG 94/62 erklärt man, dass die o.g. Materialien geeignet sind.

8. Installation und Raumbedingungen (Fig. 4)

Für die Installation folgendes berücksichtigen:

- Das Möbel nicht an folgenden Standorten aufstellen:
 - ♦ in Räumen mit gashaltigen, explosiven Stoffen;
 - ♦ im Freien d.h. den Witterungseinflüssen ausgesetzt;
 - ♦ in der Nähe von Wärmequellen (direktes Sonnenlicht, Heizanlagen, Glühbirnen, u.s.w.);
 - ♦ in der Nähe von Luftströmen (in der Nähe von Türen, Fenstern, Klimaanlage, u.s.w.) mit mehr als **0,2 m/s**.
- Die (für den Transport verwendeten) Holzhalterungen von der Basis entfernen und die einstellbaren Füße (Rif. 2) so montieren, dass das Möbel eine waagrechte Position einnimmt; um die Lage zu prüfen, eine Waage (Rif. 1) verwenden.
- Wenn das Möbel umgestellt wird, die Nivellierungskontrolle wiederholen.
- Bevor man das Möbel an die Stromlinie anschließt, muss man sich vergewissern, dass die Schilddaten mit den Eigenschaften der elektrischen Anlage, an der das Möbel anzuschließen ist, übereinstimmen.
- Für einen korrekten Betrieb des Möbels müssen die Temperatur und die relative Raumluftfeuchtigkeit innerhalb der von der Norm **EN-ISO 23953 - 1/2** vorgeschriebenen Parameter liegen; diese Norm sieht die Klimaklasse 3 vor (**+25°C; R.L. 60%**).

ACHTUNG: HÖCHSTENS 3 KÜHLMÖBEL AUF DER GLEICHEN STROM- UND KÜHLLINIE KANALISIEREN (1 MASTER + 2 SLAVE).

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge dürfen ausschließlich vom spezialisierten technischen Personal durchgeführt werden.

9. Verbindung der Möbel (Fig. 10)

Man kann die Möbel verbinden (Rif. 14) und die Seitenwände an- und abmontieren (Rif. 16), indem man die gleiche Kupplung (Rif. 15) wie nachfolgend beschrieben benutzt:

- Die Seitenwände durch Betätigung der Kupplungen (Rif. 15) abmontieren;
- Die Seitenwände nach oben anheben und die Halterungen A und B zu entfernen;
- Die Möbel nebeneinander aufstellen;
- Die Kupplungen blockieren wie (Rif. 15).

10. Elektrischer Anschluss (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)

- Das Möbel ist für den Steckeranschluss vorbereitet (NICHT MITGELIEFERT). Den Netzstecker, mit für den Elektroanschluss geeigneter Stromfestigkeit, am Speisekabel montieren, wobei die Sicherheitsnormen beachtet werden müssen:
gelb- grün = Erdleiter blau = Mittelleiter braun = Phasenleiter
- Keine anderen Geräte an die gleiche Steckdose anschließen (keine Adaptersteckdosen verwenden).
- Sich vergewissern, dass das Stromkabel so verlegt ist, dass kein Schaden entstehen kann und dass die Personen keine Verletzungsgefahr laufen.
- Das Gerät muss durch einen allpoligen automatischen Wärmemagnetschalter mit geeigneten Merkmalen, der auch als allgemeiner Linientrennschalter dient, geschützt werden.
- Dem Bediener zeigen, wo sich der Schalter befindet, damit er diesen im NOTFALL rechtzeitig erreichen kann.
- **Die elektrische Anlage muss geerdet werden.**
- Sich zunächst vergewissern, dass die Betriebsspannung mit den Schilddaten übereinstimmt **230V / 50Hz** (Rif. 3).
- Um einen regelmäßigen Betrieb zu garantieren, muss die maximale Spannungsschwankung $\pm 6\%$ des Nennwertes liegen.
- Sich vergewissern, dass der Durchmesser der Kabel der Speiselinie stimmt, dass diese in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Überstrom geschützt und mit einem Erdschluss- Schutz ausgestattet ist.
- Bei Speiselinien, die länger als 4 - 5 m sind, den Kabelquerschnitt entsprechend verlängern.
- Bei Unterbrechungen der Stromversorgung muss man sich vergewissern, dass sämtliche Geräte des Ladens in der Lage sind, sich wieder einzuschalten, ohne den Eingriff der Überlastschutzvorrichtungen auszulösen. Andernfalls die Anlage ändern, um die Einschaltung der

Geräte zu verschiedenen Zeitpunkten zu ermöglichen.

- Der Installateur muss die Verankerungspunkte für sämtliche Ein- und Ausgangskabel des Kühlmöbels liefern.

Der automatische Magnetwärmeschalter muss so gestalten sein, dass er den Kreislauf nicht auf den Mittelleiter öffnet, ohne diesen gleichzeitig auf die Phasen zu öffnen; der Öffnungsabstand der Kontakte muss mindestens 3 mm betragen. Abänderungen der Netzelektroanlage dürfen nur von befugtem Personal vorgenommen werden.

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge dürfen ausschließlich vom spezialisierten technischen Personal durchgeführt werden.

11. Inbetriebnahme, Kontrolle und Einstellung der Temperatur (Fig. 5)

Vor Einstecken bzw. Herausziehen des Steckers, muss die Spannung der Netzsteckdose getrennt werden.

- Den Netzstecker einstecken und die Netzsteckdose unter Spannung setzen.
- Den Hauptschalter der Schalttafel Rif. 7 (1) einschalten.

Die Kühlanlage setzt sich sofort in Betrieb.

Nach ca. 60 Minuten Betrieb mit leerem Möbel und wenn die Möbeltemperatur regelmäßig ist, dieses mit den schon auf ihre **Konservierungstemperatur abgekühlten Lebensmittel bestücken**.

Standard-Ausführung

Die Kontrolle der Kühltemperatur wird mit dem mechanischen Thermometer am Ansaugblech vorgenommen (Rif. 5).

Gewöhnlich werden die Temperaturwerte bei Abnahme im Werk vorgenommen; es ist jedoch möglich, den Wert zu ändern, indem das Thermometer/der Thermostat Carel (Rif. 4) wie folgt bedient wird:

- einige Sekunden lang auf die SEL- Taste drücken;
- nach einigen Sekunden blinkt der eingestellte Wert;
- den Sollwert zu erhöhen/reduzieren, die mit den Pfeilen ▼ ▲ gekennzeichneten Tasten betätigen;
- nochmals auf die SEL- Taste drücken, um den neuen Wert zu bestätigen.

Ausführung MEAT

Die Steuerung und Einstellung der Kühltemperatur erfolgt mit dem elektronischen Controller CAREL PJ32 (Rif. 6) auf der Schalttafel.

Üblicherweise wird der elektronische Controller während der Abnahmephase im Werk selbst eingestellt; es ist jedoch möglich, die Temperatur wie folgt zu ändern:

- zur Anzeige des eingestellten Wertes (SOLLWERT), die Taste SET  1 Sekunde lang drücken, bis der angezeigte Wert zu blinken beginnt;
- der SOLLWERT wird mit den Tasten UP  bzw. DOWN  erhöht bzw. reduziert;
- zur Bestätigung des Werts, neuerlich die Taste SET  drücken.

Eine übermäßige Einstellung der niedrigen Temperatur kann den regelmäßigen Betrieb des Möbels beeinträchtigen und die normalen thermostatischen Stillstände verändern.

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge dürfen ausschließlich vom spezialisierten technischen Personal durchgeführt werden.

12. Nachtrollo - auf Anfrage lieferbar - (nur für Ausführung H150) (Fig. 8)

Bei der Ausführung H150 unnötige Kälteverluste zu vermeiden und die Hygiene der ausgestellten Ware während der Nacht zu garantieren, sind als Option Handrollos (Rif. 12) vorhanden.

Für den korrekten Betrieb des Möbels muss das untere Ende des Nachtrollos ca. 10 mm vom Ansaugblech entfernt sein, und darf diese Grenze nicht überschreiten bzw. am Ansaugblech aufliegen.

13. Das Beladen des Möbels (Fig. 7)

Für die Beladung des Möbels muss man einige wichtige Regeln beachten:

- Die Waren so anordnen, dass die Linie der max. Beladung (Rif. 9) nicht überschritten wird; bei Überschreitung wird die korrekte Luftzirkulation behindert und die Warentemperatur erhöht, sodass Eisbildungen am Verdampfer (Rif. 10) verursacht werden können;
- Die gleichmäßige Anordnung der Ware ohne leere Bereiche garantiert den besten Betrieb des Möbels;
- Man empfiehlt, zunächst die Ware zu verbrauchen, die sich bereits seit längerer Zeit im Möbel befindet (Rotation der Lebensmittel).

Anmerkung: Das Kühlmöbel dient zur Temperaturkonservierung des ausgestellten Produktes und nicht zur Senkung dieser. Folglich dürfen die frischen Lebensmittel nur dann nachgefüllt werden, wenn sie schon auf ihre Konservierungstemperatur abgekühlt worden sind.

Die Bestückung des Möbels mit warmen Produkten ist daher verboten.

14. Abtauen und Wasserabfluss (Fig. 10)

Die Kühlmöbellinie Sapporo kann je nach der Ausführung mit 2 automatischen Abtausystemen ausgestattet werden:

Standard-Ausführung

Abtausystem mit einfacher Ausschaltung (durch Kühlzyklus-Stillstand)

Ausführung MEAT

Elektrische Abtauung (durch Einsatz eines gussgekapselften Widerstandes am Verdampfer)

Das Abtauwasser wird in einem dafür vorgesehenen Abfluss gesammelt und in eine Wanne am Möbelboden (Rif. 13) geleitet.

Aus praktischen Gründen wird empfohlen, für einen Bodenabfluss vorzusorgen.

Anmerkung: Regelmäßig die perfekte Leistungsfähigkeit der hydraulischen Anschlüsse prüfen, indem man sich an einen qualifizierten Installateur wendet.

15. Anlaufschutz

Bei den Kühlausführungen sind elektrische Widerstände (warme Kabel) vorgesehen, die das Anlaufen der Vitrinen verhindern.

16. Wartung und Reinigung

ACHTUNG: ACHTUNG! VOR JEDER WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEIT DIE SPANNUNGSZUFUHR DER THEKE DURCH DEN HAUPTSCHALTER UNTERBRECHEN.

Lebensmittel können durch Mikroben und Bakterien verderben.

Um die Gesundheit des Verbrauchers zu schützen und die Kältekette, deren letztes kontrollierbares Glied die Verkaufsstelle ist, einzuhalten, muss man die Hygienevorschriften befolgen.

Die Reinigung der Kühlmöbel kann wie folgt eingeteilt werden:

Die Reinigung der äußeren Teile (jeden Tag/jede Woche)

- Sämtliche äußeren Teile des Möbels jede Woche mit Hilfe von neutralen Reinigern für den Hausgebrauch bzw. von Wasser und Seife reinigen.
- Mit sauberem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- KEINE abrasiven Produkte und Lösungsmittel, welche die Möbeloberflächen beschädigen könnten, verwenden.
- KEIN Wasser bzw. Reinigungsmittel auf die elektrischen Teile des Möbels sprühen.
- **KEINEN Alkohol verwenden, um die Methacrylatteile (Plexiglas) zu reinigen.**

Die Reinigung der inneren Teile (jeden Tag)

Die Reinigung der inneren Teile des Möbels dient zur Zerstörung der krankheitserregenden Mikroorganismen und **somit zum Schutz der Waren.**

Vor Durchführung der inneren Reinigung eines Möbels bzw. eines Möbelteils muss man:

- Die darin enthaltene Ware herausnehmen;
- Die Spannungszufuhr des Möbels über den Hauptschalter unterbrechen.

Die entfernbaren Teile herausnehmen, d.h. Ausstellter, verschiedene Gitterelemente, usw. und mit lauwarmem Wasser und einem Desinfektionsreiniger waschen; am Ende gründlich trocknen.

- Das untere Becken gründlich reinigen.

Um das Innenbecken des Möbels mit laufendem Wasser zu reinigen, muss bei Möbelinstallation für einen fixen Bodenwasserabfluss vorgesehen werden.

Die Reinigung des Kondensators (Fig. 6 Rif. 8)

Alle dreißig Tage muss der Kondensator 1 gereinigt werden, um den angesammelten Staub zu entfernen. Wie folgt vorgehen:

- Das vordere Holzgitter 3 entfernen;
- Das Schutzgitter 2 entfernen;
- Die Reinigung mit Bürsten 4 mit steifen Borsten (nicht aus Metall) bzw. einem Staubsauger durchführen, wobei die Kondensatorrippen nicht gebogen bzw. beschädigt werden dürfen.

Reinigung der Wassersammelwanne

Zur Reinigung wird die Sammelwanne herausgezogen:

- Die Wanne herausziehen und die Reinigung vornehmen.

Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten die (selbstverständlich trockenen) entfernbaren Teile wieder anbringen und wieder Strom zuführen. Nach Erreichen der internen Betriebstemperatur können die auszustellenden Produkte wieder in das Möbel eingeführt werden.

Anmerkung: Während der Reinigungsarbeiten vermeiden, dass Gebläse, Deckenlampen, Stromkabel und sämtliche elektrische Vorrichtungen nass werden.

Um die Hände während dieses Vorgangs zu schützen, sollte man Arbeitshandschuhe tragen.

17. Abrüstung des Möbels

Im Rahmen der Abfallbeseitigungsvorschriften der einzelnen Länder und zum Schutz unserer Umwelt fordern wir Sie dazu auf, die Möbelteile zu trennen, um eine gesonderte Entsorgung bzw. ein Recycling zu ermöglichen.

Sämtliche Teile der Theke dürfen nicht zusammen mit dem festen Stadtmüll entsorgt werden, abgesehen von den Metallkomponenten, die in den meisten europäischen Ländern nicht zum Sondermüll zählen.

Für die Möbelherstellung verwendete Materialien:

- Edelstahl 18/10 (AISI 304 - ChrNi 1.4301): Grundstruktur des Möbels
- Eisenrohr: unterer Rahmen
- Kupfer, Aluminium: Kühlkreislauf, elektrische Anlage
- Verzinktes Blech: Motoruntergestell, Gitter
- PUR-Schaum (R134a): Wärmeisolierung
- Hartglas: Vorderseite und Seitenwände
- PVC: alle Kunststoffteile
- Holz: seitliche Rahmen verschäumtes Becken

Dieses Produkt enthält FKW, ein Kühlmittel mit hohem Treibhauspotenzial (GWP).

ARNEG benützt bei den Möbeln mit eingebauter Kühleinheit folgende Arten von Kühlmitteln:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300 R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

die zur FKW-Familie gehören d. h. Fluorkohlenwasserstoffe mit hohem Treibhauspotenzial (GWP), die vom Kyoto-Protokoll geregelt werden (kontrollieren Sie auf dem Maschinenschild bzw. Aufkleber am Kompressor, welches der beiden Gase im Gerät vorhanden ist).

DIE KOMPONENTEN DES KÜHLKREISLAUFS DÜRFEN NICHT DURCHGESCHNITTEN UND/ ODER GETRENNT WERDEN, SONDERN MÜSSEN UNVERSEHRT BEI DEN SPEZIALISIERTEN STELLEN FÜR DIE RÜCKGEWINNUNG DES KÜHLGASES ÜBERGEBEN WERDEN.

Dieses Gerät ist hermetisch abgedichtet und die Kühlmittelladung liegt unter 3 kg.

Es unterliegt daher weder der Pflicht eines Anlagenzulassungsscheins noch periodischen Prüfungen auf Kühlmittelverluste (D.P.R. Nr. 147 vom 15. Februar 2006 Art. 3 und 4).

18. Nützliche Ratschläge

Die **Installations- und Bedienungsanleitung** sollte aufmerksam durchgelesen werden, damit der Bediener bei Störungen in der Lage ist, dem **technischen Kundendienst** möglichst genaue telefonische Informationen zu liefern.

Vor Durchführung von Wartungsarbeiten am Möbel muss man sich vergewissern, dass die Stromversorgung unterbrochen wurde.

Sollte der Kunde eine Betriebsstörung des Möbels feststellen, muss er unbedingt folgende Punkte prüfen, bevor er sich an den Kundendienst wendet:

- Sich vergewissern, dass die Temperatur- und Raumfeuchtigkeitswerte nicht die angegebenen Werte überschreiten.
Aus diesem Grund muss die maximale Leistungsfähigkeit der Klima-, Ventilations- und Heizanlagen der Verkaufsstelle bewahrt werden.
- Die Raumluftgeschwindigkeit in der Nähe der Möbelöffnungen unter 0,2 m/s halten; man muss insbesondere vermeiden, dass die Luftströme und die Einlassöffnungen der Klimaanlage auf die Möbelöffnungen gerichtet sind.
- Vermeiden, dass die ausgestellte Ware direkt von den Sonnenstrahlen getroffen wird.
- Die Temperatur der ausstrahlenden Oberflächen der Verkaufsstelle einschränken, z.B. durch Isolieren der Decken.
- Auf keinen Fall Strahler mit Glühbirnen direkt auf das Möbel richten.
- Nur solche Ware in das Möbel einführen, die bereits mindestens auf die Temperatur abgekühlt wurde, welche die Kältekette auszeichnet.
- Sich vergewissern, dass das Möbel immer die gewünschte Temperatur beibehalten kann.
- Die Beladungsgrenze einhalten und das Möbel auf keinen Fall überladen.
- Bei der Beladung des Möbels stets dafür sorgen, dass die zuerst eingeführten Waren auch als erste verkauft werden.
- Die Betriebstemperatur des Möbels und der ausgestellten Waren regelmäßig prüfen (mindestens zweimal am Tag, Wochenende eingeschlossen).
- Bei Störungen des Möbels umgehend alle Maßnahmen treffen, um eine Überhitzung der gekühlten Lebensmittel zu verhindern (wieder in die Hauptzelle einführen, usw.).
- Selbst die kleinste Störung umgehend beseitigen (lockere Schrauben, durchgebrannte Lampen, usw.).
- Die Funktionstüchtigkeit des automatischen Abtausystems des Möbels regelmäßig prüfen (Häufigkeit, Dauer, Lufttemperatur, Wiederherstellung des normalen Betriebs, usw.).
- Das Abfließen des Abtauwassers prüfen (Abtropfschalen leeren, eventuelle Filter reinigen, Siphone prüfen, usw.).
- Prüfen, ob nicht normale Kondensationen vorliegen; sich in diesem Fall sofort an einen Kühltischtechniker wenden.
- Die vorbeugenden Wartungsarbeiten unbedingt in regelmäßigen Abständen durchführen.
- Das Abtauwasser bzw. das zur Reinigung benützte Wasser durch die Kanalisation oder Kläranlage, die den geltenden Gesetzen entspricht, entsorgen, da dieses mit den umweltschädlichen Stoffen, die vom Produkt, eventuellen Rückständen, unvorhergesehenen Brüchen von Behältern mit Flüssigkeiten sowie der Anwendung von nicht zulässigen Reinigungsmitteln stammen, in Berührung kommen könnte.
- BEI GASAUSTRISS BZW. BRÄNDEN: Falls das Kühlmöbel nicht korrekt gelüftet wurde, darf man sich auf keinen Fall mit dem Kopf in dem Bereich befinden, wo das Möbel aufgestellt wurde. Die Stromversorgung des Möbels unterbrechen, indem man den Hauptschalter vor dem Gerät betätigt. ZUR BRANDBEKÄMPFUNG NUR TROCKENLÖSCHGERÄTE UND AUF KEINEN FALL WASSER VERWENDEN.

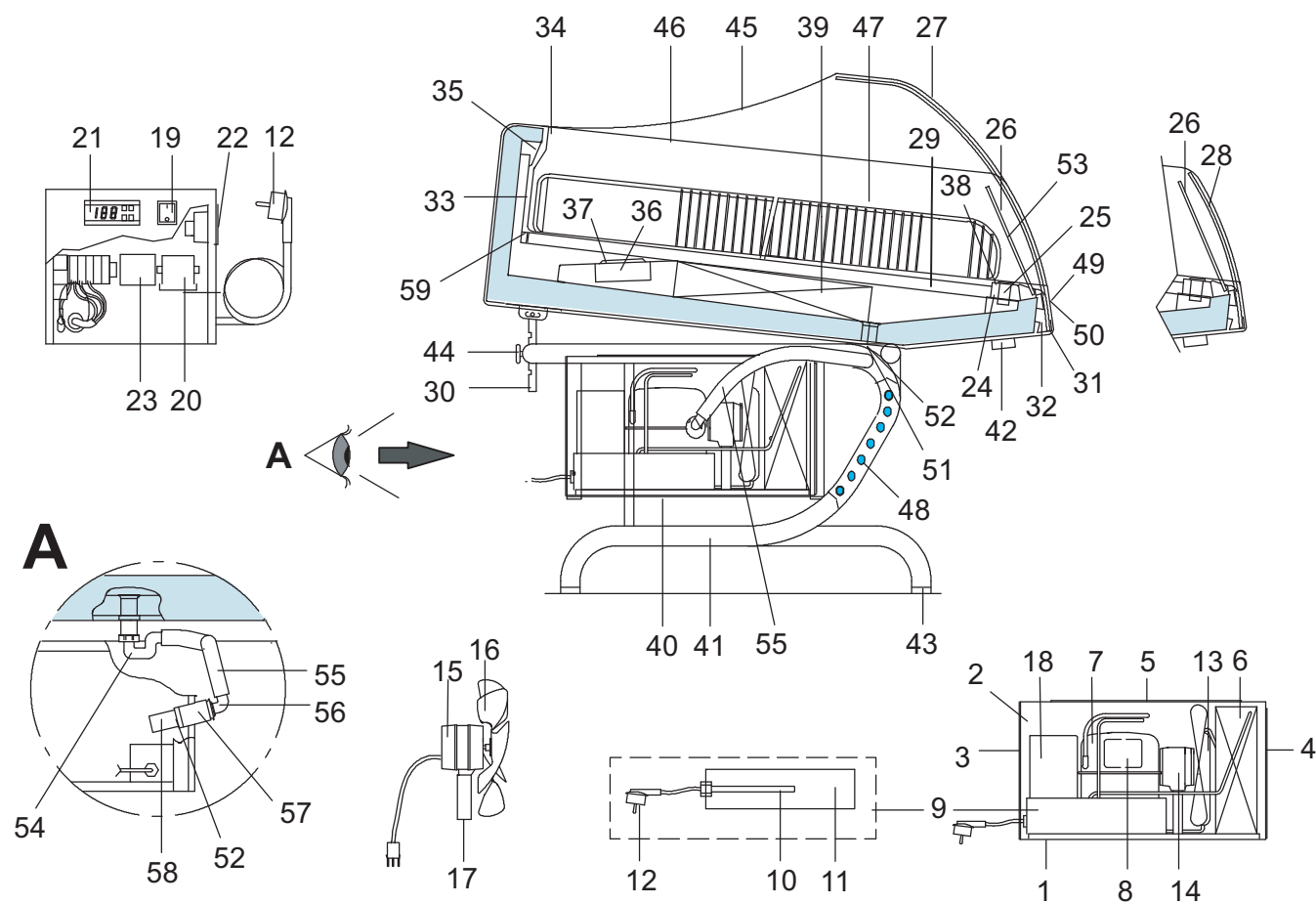
AUSFÜHRUNG H150

- Bei Stromunterbrechung muss das Kühlmöbel mit den Nachtrilos geschlossen werden.
- Wird die Stromunterbrechung programmiert, muss die Schließung des Kühlmöbels mit den Nachtrilos mindestens um ein paar Stunden vorverlegt und der Möbelbetrieb auf den maximalen Betrieb voreingestellt werden.

JEDER GEBRAUCH, DER NICHT IM VORLIEGENDEN HANDBUCH BESCHRIEBEN IST, MUSS ALS GEFÄHRlich BETRACHTET WERDEN. DER HERSTELLER WIRD VON JEDER VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN BEFREIT, DIE AUF DEN UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN UND UNANGEMESSENEN GEBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

NÜTZLICHE NUMMERN: VERMITTLUNG +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225

19. Ersatzteile



Bez.	ART. NR.	BESCHREIBUNG	St.z
1	02056401	Motorgestell	1
2	02078804	Seitliches Edelstahlgehäuse UCE ohne Öffnung	1
2a	02078805	Seitliches Edelstahlgehäuse UCE mit Öffnung	1
3	02250330	Seitliches Motorschutzgitter 279X411	1
4	02931106	Seitliches Kondensatorschutzgitter 279X411	1
5	02250332	Oberes Motorschutzgitter 411X411	1
6	02571403	Kondensator ST2727 GE39	1
7	04170308	Kompressor ASPERA NE6187Z 230/50 R134a	1
8	04170308A	Verkabelter elektrischer Teil NE6187Z 230/50	1
9	03275071	Becken + Wasserverdampfungsheizelement	1
10	02530245	Heizpatrone 12x240 1CZXJ8783001 270W selbsteinstellend	1
11	02550276	Edelstahlbecken	1
12	04560400	Stecker VIMAR 01082 16A SCHUKO	2
13	04300100	Filter XH9 G20 D6 25X165 zum Schweißen	1
14	04681002	Sauggebläse 10W S+V 254/28 230V 50-60Hz	1
15	04681012	Gebläsemotor 10W 230V 50-60 Hz	1
16	04681017	Lüfterrad LC.5 254/28° A.A	1
17	04681204	Gebläsemotorbügel 10W H83	1
18	03561603	Schalttafel 230V 50-60Hz	1
19	04371024	Grüner zweipoliger Schalter SIGNALUX 8202/65	1
20	04491025	Transformator EWTCM 153/MT 240V/12V 3VA 50/60 Hz	1
21	04510155	Schaltuhr- Thermometer/Thermostat CAREL IR32 SE0000	1
22	04560644	Steckdose Molveno 10/16A 250V 7040	1
23	04630390	Schütz ABB B6-40-00 230V	1
24	01330744	Saugblechhalterung	3
25	04650830	Kompensiertes Thermometer KOCH	1
26	02740586	Reifschutz- Kristallglas 6X220X1248 (bis zum 31-10-01)	1
26a	02740650	Reifschutz- Kristallglas 6X250X1248 (ab dem 01-11-01)	1
27	02741013	Frontales Kristallglas VCB 1C	1
28	02741405	Frontales Kristallglas SELF 6X310X1246 (bis zum 31-10-01)	1
28a	02742591	Frontales Kristallglas SELF 6X346X1248 (ab dem 01-11-01)	1
29	02670699	Edelstahlbodentablett 624X996X21	2
30	02761916	Neigungseinstellbügel	1
31	02761917	Edelstahlhalterung vordere Glasscheibe	1
32	02331908	Frontale Abdeckung Edelstahlhalterung vordere Glasscheibe	1
33	02311668	Edelstahlblech Lufteinlass	1
34	02408300	Preisschildträger HL DBR 39W L=1248	1
35	04089811	Heizdraht L=2500 3750 OHM 230V 12W	1
36	04681197	Verdampfergebläse FANDIS 4715 MS23T B10 230/50-60	2
37	02931087	Gebläseschutzgitter ? 150	2
38	02300806	Saugblech	1
39	02840661	Verdampfer 70X420X1080	1
40	02862401	Halterungsgestell Kondensationseinheit	1
41	02862501	Basisgestell	1
42	04220109	Selbstregelnder Hebelverschluss	4
43	04461200	Einstellbarer Fuß M12 ? 39 mm	4
44	04415006	Handrad VP/40 M8X30	1
45	02742501	Kristallglasseitenwand VCB	2
46	02742502	Kristallglasseitenwand SELF	2
47	02190188	Beckentrennwand	
48	02250331	Frontales Holzgitter	1
49	03152614	Rechtes Seitenteil aus Holz	1
50	03152615	Linkes Seitenteil aus Holz	1
51	02638100	Abflussrohr ? 20 mm L=75 mm (bis zum 27-08-01)	1
51a	02636100	Abflussrohr ? 32 mm L=75 mm (ab dem 28-08-01)	1
52	02638200	PVC- Nutmutter ? 20 mm (bis zum 27-08-01)	1
52a	02636200	PVC- Nutmutter ? 32 mm (ab dem 28-08-01)	2
53	02892940	Seitliche PVC- Umlenkblech- Dichtung L=250 mm durchsichtig	2
54	02540140	PVC- Siphon	1
55	00170612	PVC- Rohr 27X20	
56	02540141	PVC- Kniestück	1
57	02795700	Abstandstücke aus PVC	2
58	02542106	Abflussrohr ? 32 mm L=120 mm	1
59	04510153	Sonde SACET NTC IP67 L=4000 mm	

Manuel d'Installation et d'Emploi

TABLE DES MATIERES

ILLUSTRATIONS	1
Introduction - But du manuel/Domaine d'application.....	42
Présentation - Utilisation prévue (Fig. 1 - Fig. 2)	42
Données Techniques	43
Normes et certifications, déclaration de conformité	43
Identification - Données de l'étiquette (Fig. 3).....	44
Le Transport (Fig. 4)	44
Réception et premier nettoyage.....	44
Installation et conditions ambiantes (Fig. 4).....	45
Union des meubles (Fig. 10).....	45
Branchement électrique (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)	45
Démarrage, contrôle et régulation de la température (Fig. 5).....	46
Rideaux de nuit - en option - (seulement pour la version H150) (Fig. 8)	46
Le remplissage du meuble (Fig. 7)	47
Dégivrage et écoulement eau (Fig. 10).....	47
Antibuée.....	47
Entretien et nettoyage.....	47
Élimination du meuble.....	48
Conseils utiles.....	49
Pièces de rechange	50

1. Introduction - But du manuel/Domaine d'application

Ce manuel d'instructions concerne la ligne des meubles réfrigérés **Sapporo**.

Les informations suivantes ont pour objet de fournir des indications relatives à :

- Utilisation du meuble ;
- Caractéristiques techniques ;
- Installation et montage ;
- Informations pour le personnel préposé à l'utilisation ;
- Interventions d'entretien.

Il faut considérer ce manuel comme faisant partie du meuble et le garder pour toute la durée de vie de ce dernier.

Le fabricant n'est pas retenu responsable dans les cas suivants :

- Emploi impropre du meuble ;
- Installation incorrecte, installation non exécutée selon les normes indiquées ;
- Défauts dans l'alimentation électrique ;
- Insuffisances graves dans l'entretien prévu ;
- Modifications et interventions non autorisées ;
- Utilisation de pièces de rechange non originelles ;
- Non-respect partiel ou total des instructions.

Remarque: Les appareils électriques peuvent être dangereux pour la santé.

L'installation et l'utilisation doivent être faites en conformité à la réglementation et aux lois en vigueur. Toute personne qui utilisera ce meuble, devra lire le présent manuel.

2. Présentation - Utilisation prévue (Fig. 1 - Fig. 2)

La ligne de meubles réfrigérés **Sapporo** est une ligne complète de vitrines aptes à la conservation et à la vente de **charcuteries, de produits laitiers, de gastronomie et de viandes** prédisposées pour l'alimentation avec groupe de condensation logé.

Les versions actuelles sont :

- **Vitrine VCB** (vitres courbées basses) avec vitre frontale rabattable vers le bas dans les longueurs de 1250 - 1875 - 2500 - angle ouvert 90° ;
- **Self** pour le libre service disponible dans les longueurs de 1250 - 2500 ;
- **H150** dans les longueurs 1250 - 2500.

Le meuble peut être incliné en 3 positions (Fig. 7 Rif. 11) en opérant sur le bouton placé derrière le meuble.

Attention! Dans la version SELF, ne pas utiliser l'inclinaison de 9°.

Les versions Sapporo comptoir chaud (TCPW) et Dry (non réfrigéré) ont des manuels à part.



Ces comptoirs frigorifiques d'Arneg S.p.A. relève de la Directive 2012/19/CE (Décret-loi 49/2014)

WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) connue en France comme

DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques), visant à freiner l'augmentation des susdits déchets, à en organiser le recyclage et à en réduire l'élimination.

Le symbole de la poubelle barrée présent sur la plaque du comptoir frigorifique déclare que:

- le comptoir frigorifique a été mis en circulation après le 01 janvier 2011 (date de référence seulement pour l'Italie, loi 25/2010, Décret-loi 194/2009)
- le comptoir frigorifique est concerné par l'obligation de la collecte sélective et ne peut être traité de la même manière du déchet domestique ni être conféré en déchetterie

Le client est tenu à livrer le comptoir frigorifique, destiné à l'élimination, au centre de récolte spécifié par les autorités locales pour la récupération et le recyclage WEEE (DEEE) professionnels.

En cas de substitution du comptoir frigorifique avec un neuf, l'utilisateur peut demander au vendeur le retrait du vieux, indépendamment de sa marque.

Le fabricant est responsable de rendre possible la récupération, l'élimination et le traitement de la durée de fin de vie de son comptoir frigorifique en voie directe ou par l'intermédiaire du système collectif.

Les violations de la réglementation prévoient des sanctions spécifiques, fixées en autonomie, avec la propre législation, par chaque état appartenant à la CE et obligeant conformément tous ceux qui sont soumis à la réglementation.

Arneg S.p.A. en considérant ce propre comptoir frigorifique un WEEE (DEEE) se rend interprète des lignes guide d'Orgalime (Organisme de Liaison des Industries Métalliques Européennes), en tenant compte de la transposition, de la part de la législation italienne, avec le décret-loi n° 49/2014, aussi bien de la directive 2012/49/CE, que de celle 2011/65/CE (RoHS), relative à une utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques.

Pour plus d'informations consulter la propre autorité municipale, le vendeur et le fabricant. La directive ne s'applique pas au comptoir frigorifique vendu en dehors de la Communauté Européenne.

3. Données Techniques

Description	U.M.	Sapporo VCB-SELF		Sapporo MEAT	Sapporo H150
CODE		06032302	06032304	06034802	06034502
Longueur sans joues	mm	1250	1875	1250	1250
Température de service	°C	+2°C / +4°C		0°C / +2°C	+2°C / +4°C
Températures admissibles (Ts) 97/23 CE	°C	Max +32°C Min. -10°C			
Surface d'exposition	m²	1,26	1,89	1,26	1,7
Puissance frigorifique	W	483	765	483	829
Compresseur ASPERA		NE6187Z	T6215Z	NE6187Z	T6217Z
Réfrigérant		R404a Gruppo 2 Art.9 97/23 CE			
Pression maximale admissible (Ps) 97/23	bar	25.5 bar			
Détendeur thermostatique Domaine N		-			
Eclairage	nbre x W	-	-	-	1 x 36
Ventilateur évaporateur	nbre x W	2 x 6,5	3 x 6,5	2 x 7,5	2 x 19
Type de dégivrage		Dégivrage naturel		Dégivrage électrique	Dégivrage naturel
Nbre dégivrages conseillés/24h	nbre x	4x45'			
Thermostat		CAREL IR32SE		CAREL PJ32	CAREL IR33
Tension / Fréquence / Phase	V-Hz-Ph	230-50-1			
Résistance de dégivrage	W	-	-	460	-
Puissance de fonctionnement (absorbée)	W	400	-	421	1245
Puissance de dégivrage	W	-	-	605	-
Poids	kg	145	-	145	
Volume de chargement	dm³	190	285	150	410
Niveau de bruit	dB (A)	<52			
Les données techniques et les caractéristiques peuvent subir des changements ou bien des modifications d'amélioration sans aucune obligation de préavis.					

4. Normes et certifications, déclaration de conformité

Tous les modèles de comptoirs réfrigérés décrits dans ce manuel d'utilisation de la série: **Sapporo** répondent aux exigences essentielles de sécurité, santé et protection exigés par les directives et lois européennes suivantes:

Directive	Normes harmonisées appliquées:
Machines 2006/42 CE;	EN ISO 14121; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
Compatibilité électromagnétique 2004/108/CE;	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
Basse tension 2006/95/CE;	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
Directive RoHS 2011/65/CE (restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques)	EN 50581
Règlement européen EC-1935/2004 (sur les matériaux destinés à entrer en contact avec la marchandise)	EN 1672-2



L'article 3 paragraphe 3 de la directive CEE 97/23 (PED) ne s'applique pas à ces comptoirs frigorifiques.

Les performances de ces comptoirs frigorifiques ont été déterminées par des tests effectués conformément à la norme:

- **EN ISO 23953:2012** aux conditions environnementales correspondantes à la classe climatique 3 (25 °C , 60% U.R.) voir tableau:

Classes climatiques environnementales selon EN ISO 23953

Classe climatique de la chambre d'essai	Temp. bulbe sec °C	Humidité relative %	Point de rosée °C	Masse de la vapeur d'eau en air sec g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3

8	23,9	55	14,3	10,2
La masse de la vapeur d'eau en air sec est un des points principaux qui influencent les performances et la consommation d'énergie des comptoirs frigorifiques				

Déclaration de conformité La copie de la déclaration de conformité è annexée au comptoir frigorifique. Si l'on perd la copie originale de la déclaration de conformité fournie avec le comptoir frigorifique, télécharger une copie en remplissant le module disponible aux adresses Internet:

- pour l'Italie: <http://www.arneg.it/conformita/it>
- pour l'étranger: <http://www.arneg.it/conformita/en>

5. Identification - Données de l'étiquette (Fig. 3)

L'étiquette matriculaire avec toutes les données caractéristiques se trouve sur le dos du meuble. Ces données sont :

- 1 Nom et adresse du fabricant
- 2 Nom et longueur du meuble
- 3 Code du meuble
- 4 Numéro de série du meuble
- 5 Tension d'alimentation
- 6 Fréquence d'alimentation
- 7 Courant absorbé à régime
- 8 Puissance électrique à régime absorbée pendant la réfrigération (Compresseurs+ventilateurs+câbles chauds)
- 9 Puissance électrique à régime absorbée pendant le dégivrage (Câbles chauds + ventilateur évaporateur)
- 10 Puissance d'éclairage (si prévu)
- 11 Surface utile d'exposition
- 12 Volume de charge utile
- 13 Type de fluide frigorigène avec lequel l'installation fonctionne
- 14 Classe climatique et température de référence
- 15 Classe de protection contre l'humidité
- 16 Numéro de la commande avec laquelle le meuble a été produit
- 17 Numéro de l'ordre avec lequel le meuble a été mis en production
- 18 Année de fabrication du meuble

Pour l'identification du meuble, en cas de demande d'assistance technique, il suffit de communiquer :

- Le nom du produit(Fig. 3 - 2) ;
- Le numéro de série(Fig. 3 - 4) ;
- Le numéro de la commande(Fig. 3 - 18).

6. Le Transport (Fig. 4)

Le meuble est pourvu d'un support en bois fixé à la base pour le déplacement par chariots à fourche. Utiliser un chariot élévateur manuel ou électrique apte pour le levage du meuble en question.

7. Réception et premier nettoyage

A la réception du meuble :

- S'assurer que l'emballage est intègre et qu'il n'est pas endommagé ;
- Désemballer avec soin pour ne pas endommager le meuble ;
- Contrôler toutes les parties du meuble en vérifiant l'intégrité de ses composants ;
- Dans le cas où des endommagements seraient vérifiés, appeler immédiatement la société de fourniture ;
- Effectuer un premier nettoyage en utilisant des produits neutres, sécher avec un chiffon doux, ne pas utiliser de substances abrasives ou d'éponges métalliques, ne pas utiliser d'alcool ou de produits similaires pour les parties en méthacrylate (plexiglas).

Pour l'élimination correcte de l'emballage, il faut tenir compte qu'il se compose des matériaux suivants : Bois - Polystyrène - Polythène - PVC - Carton.

Les matériaux cités sont conformes à la directive 94/62/CEE relative aux emballages et aux déchets d'emballages.

8. Installation et conditions ambiantes (Fig. 4)

Pour l'installation, suivre ce qui suit :

- Ne pas placer le meuble :
 - ♦ Dans des lieux où il y a des substances gazeuses explosives ;
 - ♦ A l'extérieur et par conséquent exposé aux agents atmosphériques ;
 - ♦ Près de sources de chaleur (lumière solaire directe, installations de chauffage, lampes à incandescence etc.) ;
 - ♦ Près de courants d'air (portes, fenêtres, installations de climatisation etc.) qui dépassent la vitesse de **0,2 m/sec.**
- Enlever de la base les supports en bois (utilisés pour le transport) et y monter les pieds réglables (Rif. 2) Régler les pieds de façon que le meuble soit tout à fait horizontal, vérifier avec l'aide d'un niveau (Rif. 1).
- Si l'on déplace le meuble, il faut vérifier de nouveau son nivellement.
- Avant de brancher le meuble à la ligne électrique, s'assurer que les données de l'étiquette correspondent aux caractéristiques de l'installation électrique à laquelle il doit être branché.
- Pour le bon fonctionnement du meuble, la température et l'humidité relative ambiantes doivent respecter les paramètres prévus par la norme EN 441-4 qui prévoit la Classe Climatique 3 (**+25°C ; H.R. 60%**).

Attention! Installer au maximum 3 meubles mis en linéaire sur la même ligne d'alimentation électrique et frigorifique (1 Maître + 2 Esclaves).

Remarque: Toutes ces opérations doivent être exécutées uniquement par un personnel technique spécialisé.

9. Union des meubles (Fig. 10)

Il est possible d'unir les meubles (Rif. 14) et de monter/démonter les joues (Rif. 16) en utilisant les mêmes crochets (Rif. 15) de la façon suivante :

- Démonter les joues en opérant sur les crochets (Rif. 15) ;
- Soulever les joues vers le haut pour enlever les deux supports A et B ;
- Juxtaposer les meubles ;
- Bloquer les crochets comme dans le (Rif. 15).

10. Branchement électrique (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)

- Le meuble est prévu pour le branchement par fiche de courant (PAS FOURNIE AVEC). Monter une fiche de courant apte pour le branchement électrique sur le câble d'alimentation en respectant les normes de sécurité : jaune-vert = **terre** azur = **neutre** marron = **phase**
- Ne brancher aucun autre appareil à la même prise de courant (ne pas utiliser de fiche adaptateur).
- S'assurer que le câble électrique est étendu de façon telle à ne pas pouvoir être endommagé et à ne pas causer de risques d'accidents aux personnes.
- Le meuble doit être protégé à l'amont par un interrupteur automatique magnéto-thermique omnipolaire avec des caractéristiques adéquates et qui jouera aussi le rôle d'interrupteur général de sectionnement de la ligne.
- Instruire l'opérateur sur la position de l'interrupteur de façon qu'il puisse l'atteindre rapidement en cas d'URGENCE.
- **L'installation électrique doit être munie de mise à la terre.**
- Contrôler avant tout si la tension d'alimentation est celle indiquée sur l'étiquette **230V / 50Hz** (Fig. 3).
- Pour garantir un fonctionnement régulier, il est nécessaire que la variation maximale de tension soit comprise entre +/- 6% de la valeur nominale.
- Vérifier si la ligne d'alimentation a des câbles de diamètre adéquat. Vérifier si elle est protégée contre les surcharges de courant et les dispersions vers la masse en conformité aux normes en vigueur.
- Pour des lignes d'alimentation ayant une longueur supérieure à 4 - 5 m, augmenter de façon adéquate le diamètre des câbles.
- Dans le cas de coupure de l'alimentation électrique, vérifier si tous les appareils électriques du magasin sont capables de redémarrer sans provoquer l'intervention des protections de surcharge. Dans le cas contraire, modifier l'installation de façon à différencier le démarrage des différents

dispositifs.

- L'installateur doit fournir les dispositifs d'ancrage pour tous les câbles en entrée et en sortie du meuble.

L'interrupteur automatique magnéto-thermique doit être tel à ne pas ouvrir le circuit sur le neutre sans l'ouvrir en même temps sur les phases. Dans tous les cas, la distance d'ouverture des contacts doit être au moins 3 mm. L'installation électrique de secteur peut être modifiée exclusivement par du personnel qualifié.

Remarque: Toutes ces opérations doivent être exécutées uniquement par un personnel technique spécialisé.

11. Démarrage, contrôle et régulation de la température (Fig. 5)

Avant d'insérer ou de débrancher la fiche, couper le courant à la prise d'alimentation.

- Insérer la fiche et brancher le courant à la prise d'alimentation.
- Actionner l'interrupteur général du tableau électrique Rif. 7 (1).

L'installation frigorifique se met immédiatement en marche.

Après environ 60 minutes de fonctionnement avec le meuble vide, quand la température du meuble sera régulière, charger les **denrées alimentaires déjà refroidies à leur température de conservation**.

Version standard

Le contrôle de la température de réfrigération se fait par le thermomètre mécanique placé sur la tôle d'aspiration (Rif. 5).

Les valeurs de la température sont normalement programmées en usine pendant la phase d'essai. En cas de besoin, il est possible de changer la valeur de la température sur le thermomètre/ thermostat Carel (Rif. 4) de la manière suivante :

- Appuyer pour quelques secondes sur la touche SEL ;
- Après peu de temps, la valeur programmée clignote ;
- Incrémenter/décrémenter la valeur de la consigne avec les touches marquées par les flèches



- Appuyer de nouveau sur la touche SEL pour confirmer la nouvelle valeur.

Version MEAT

Le contrôle et la réglage de la température de réfrigération sont exécutés par le contrôleur électronique CAREL PJ32 (Rif. 6) placé sur le tableau électrique.

Le contrôleur électronique est normalement configuré en usine pendant la phase d'essai. Il est possible, en cas de besoin, de changer la température de la façon suivante :

- Appuyer pendant plus d'une seconde sur la touche SET  pour visualiser la valeur de CONSIGNE programmée (SET-POINT) jusqu'à ce que la valeur clignote ;
- Augmenter/diminuer la valeur de CONSIGNE avec les touches UP  ou DOWN  ;
- Appuyer de nouveau sur la touche SET  pour confirmer la valeur.

Un réglage de la température excessivement basse pourrait compromettre le fonctionnement régulier du meuble en altérant les pauses thermostatiques normales.

Remarque: Toutes ces opérations doivent être exécutées uniquement par un personnel technique spécialisé.

12. Rideaux de nuit - en option - (seulement pour la version H150) (Fig. 8)

Pour éviter la dispersion inutile du froid et pour assurer l'hygiène de la marchandise exposée pendant les heures nocturnes, pour la version H150, on a en option des rideaux de nuit manuels (Rif. 12).

Pour le bon fonctionnement du meuble, l'extrémité inférieure du rideau de nuit doit avoir une distance de 10 mm environ de la tôle d'aspiration. Cette extrémité ne doit pas être appuyée, ni dépasser cette limite.

13. Le remplissage du meuble (Fig. 7)

Pour remplir le meuble, il est nécessaire d'observer certaines règles importantes :

- Disposer la marchandise de façon à ne pas dépasser la ligne de chargement maximum (Rif. 9). Dépasser cette limite veut dire empêcher la circulation correcte de l'air et ceci entraîne des températures de marchandise plus élevées et par conséquent la formations de glace sur l'évaporateur (Rif. 10) ;
- La disposition uniforme des marchandises, sans zones vides, garantit un meilleur fonctionnement du meuble ;
- On conseille de prendre premièrement la marchandise qui est restée plus longtemps dans le meuble par rapport à la marchandise nouvelle en entrée (roulement des denrées alimentaires).

Remarque: Le meuble réfrigéré est apte à conserver la température du produit exposé et non pas à la faire baisser. Donc, les denrées alimentaires ne doivent être introduites que si elles sont déjà refroidies à leurs températures de conservation respectives. Pour cette raison, les produit qui ont subi un chauffage, ne doivent plus être introduits dans le meuble.

14. Dégivrage et écoulement eau (Fig. 10)

La ligne de meubles réfrigérés Sapporo selon la version peut être munie de 2 systèmes automatiques de dégivrage :

Version standard

Dégivrage naturel (par l'arrêt du cycle de réfrigération)

Version MEAT

Dégivrage électrique (par l'utilisation d'une résistance électrique blindée dans l'évaporateur)

L'eau de dégivrage est collectée par un écoulement approprié et acheminée dans un bac placé à la base du meuble (Rif. 13).

Pour une question de facilité, on conseille de prévoir un écoulement au sol.

Remarque: Vérifier périodiquement l'efficacité parfaite des branchements hydrauliques en s'adressant à un opérateur qualifié.

15. Antibuée

Pour les versions réfrigérées, pour empêcher que les vitres s'embuent, il y a des résistances électriques (câbles chauds).

16. Entretien et nettoyage

Attention! AVANT QUELQUE OPÉRATION D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE QUE CE SOIT, COUPER LE COURANT AU MEUBLE PAR L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL.

Les produits alimentaires peuvent se détériorer à cause des microbes et des bactéries.

Le respect des normes hygiéniques est indispensable pour garantir la tutelle de la santé du consommateur, en outre du respect de la chaîne du froid dont le point de vente constitue le dernier maillon contrôlable.

Le nettoyage des meubles frigorifiques est subdivisé de la façon suivante :

Le nettoyage des parties externes (Tous les jours / Toutes les semaines)

- Nettoyer toutes les semaines toutes les parties externes du meuble en utilisant des détergents neutres d'usage domestique ou de l'eau et du savon.
- Rincer avec de l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.
- NE PAS utiliser de produits abrasifs et de solvants qui peuvent dégrader les surfaces du meuble.
- NE PAS pulvériser de l'eau ou de détergent sur les parties électriques du meuble.
- NE PAS utiliser de l'alcool pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas).

Le nettoyage des parties internes (Tous les jours)

Le nettoyage des parties internes du meuble a pour but de détruire les bactéries pour **assurer la protection des marchandises.**

Avant d'effectuer le nettoyage interne d'un meuble ou d'une partie du meuble, il est nécessaire de :

- Le vider complètement des marchandises qu'il contient ;
- Couper le courant au meuble par l'interrupteur général.

Ensuite, enlever les parties amovibles comme plateaux d'exposition, grillages divers etc., qui doivent être lavés avec de l'eau tiède et du détergent désinfectant et à la fin, sécher avec soin.

- Nettoyer soigneusement le bac de fond.

Pour laver avec de l'eau courante le bac intérieur du meuble, il est nécessaire de prédisposer, au moment de l'installation du meuble, un écoulement de l'eau au sol fixe.

Le nettoyage du condenseur (Fig. 6 Rif. 8)

Tous les trente jours, il est nécessaire de nettoyer le condenseur 1 pour éliminer la poussière accumulée. Pour cela, il faut :

- Enlever la grille frontale en bois 3 ;
- Enlever la grille de protection 2 ;
- Effectuer le nettoyage avec une brosse 4 à poils rigides (non métalliques) ou avec un aspirateur en faisant attention à ne pas plier ou endommager les ailes du condenseur.

Le nettoyage du bac de collecte eau

Le bac de collecte est extractible pour les opérations de nettoyage :

- Extraire le bac et le nettoyer.

A la fin des opérations de nettoyage, remonter les éléments amovibles (évidemment secs) et restaurer l'alimentation électrique. Quand la température interne atteint la valeur de fonctionnement, il est possible de remplir de nouveau le meuble avec les produits à exposer.

Remarque: Pendant les opérations de nettoyage, éviter de mouiller les ventilateurs, les lampes de plafond, les câbles électriques et tous les équipements électriques.

Pour protéger les mains pendant cette opération, il faut utiliser des gants de travail.

17. Élimination du meuble

En conformité avec les normes pour l'élimination des déchets du pays et dans le respect de l'environnement, nous vous invitons vivement à diviser les parties du meuble de manière à pouvoir les détruire séparément ou à les récupérer.

Toutes les parties qui composent le meuble ne peuvent pas être détruites avec les déchets urbains, à part les composants métalliques qui ne figurent cependant pas parmi les déchets spéciaux pour la plus grande part des pays européens.

Matières employées pour la fabrication du meuble :

- Acier inoxydable 18/10 (AISI 304) : Structure base du meuble
- Tube en fer : Châssis inférieur
- Cuivre, Aluminium : Circuit frigorifique, installation électrique
- Tôle galvanisée : Socle moteur, grilles
- Polyuréthane expansé (R134a) : Isolement thermique
- Verre trempé : Partie frontal et côtés
- PVC : Toutes les parties en matière plastique
- Bois : Châssis latéraux cuve à isolement mousse

Ce produit contient du HFC, réfrigérant à haute valeur d'effet de serre (GWP).

ARNEG utilise dans les meubles produits avec unité frigorifique incorporée les types de réfrigérant suivants :

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300

R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

appartenant à la famille HFC, c'est-à-dire des gaz fluorés à haute valeur d'effet de serre (GWP), disciplinés par le protocole de Kyoto (contrôler sur les données de l'étiquette ou sur l'étiquette adhésive présente sur le compresseur lequel de ces deux gaz est présent dans l'appareil).

En conséquence :

LES COMPOSANTS DU CIRCUIT DE RÉFRIGÉRATION NE DOIVENT PAS ÊTRE COUPÉS ET/OU DIVISÉS, MAIS ILS DOIVENT ÊTRE ENVOYÉS EN ENTIER DANS DES CENTRES SPÉCIALISÉS POUR LA RÉCUPÉRATION DU GAZ RÉFRIGÉRANT.

Cet appareil est fermé hermétiquement et la charge de réfrigérant est inférieure à 3 kg.

Il n'est donc pas soumis à l'obligation de livret d'installation, ni à des vérifications périodiques des fuites de réfrigérant (Décret du Président de la République n° 147 du 15 Février 2006, Art. 3 et 4).

18. Conseils utiles

L'opérateur doit lire attentivement le Manuel d'Installation et d'utilisation pour qu'il puisse, en cas de panne, être capable de communiquer par téléphone toutes les informations nécessaires à l'Assistance technique.

Avant d'effectuer quelque opération d'entretien que ce soit sur un meuble frigorifique, s'assurer que l'alimentation électrique est débranchée.

Dans le cas où le client remarquerait quelque anomalie que ce soit dans le fonctionnement du meuble, avant de s'alarmer et de contacter le Service Assistance, il faut absolument vérifier les points suivants :

- Vérifier si les valeurs de la température et de l'humidité ambiante ne sont pas supérieures à celles spécifiées.
Pour ce motif, il est indispensable de toujours garder les installations de climatisation, de ventilation et de chauffage du point de vente dans des conditions d'efficacité maximales.
- Limiter les valeurs inférieures à 0,2 m/s de la vitesse de l'air ambiant en proximité des ouvertures des meubles ; En particulier, il est nécessaire d'éviter que les courants d'air et les bouches de refoulement de l'installation de climatisation soient dirigées vers les ouvertures des meubles.
- Éviter que le rayonnement solaire frappe directement les marchandises exposées.
- Limiter la température des surfaces rayonnantes qui sont présentes dans le point de vente, par exemple en isolant les plafonds.
- Ne pas utiliser de spots avec des ampoules à incandescence directement orientés sur le meuble.
- N'introduire dans le meuble que de la marchandise à la température qui caractérise la chaîne du froid.
- Vérifier si le meuble est toujours capable de garder une telle température.
- Respecter les limites de chargement et de toute façon éviter de surcharger le meuble.
- Quand on remplit le meuble, faire de sorte que les marchandises introduites les premières soient aussi les premières à être vendues.
- Surveiller périodiquement la température de fonctionnement du meuble et celle des denrées alimentaires qui y sont exposées (au moins 2 fois par jour, y compris les week-ends).
- En cas de panne du meuble, tout de suite prendre toutes les mesures pour éviter tout réchauffement des denrées réfrigérées qui y sont exposées (les réinsérer dans la chambre principale etc.).
- Immédiatement éliminer tout inconvénient relevé (vis dévissées, lampes grillées etc.).
- Périodiquement vérifier le fonctionnement du dégivrage automatique des meubles (fréquence, durée, température de l'air, restauration du fonctionnement normal etc.).
- Vérifier l'écoulement de l'eau formée par le dégivrage (libérer les égouttes, nettoyer les filtres éventuels, contrôler les siphons etc.).
- Contrôler s'il y a des condensations anormales, dans ce cas, avertir immédiatement le technicien frigoriste.
- Effectuer avec régularité absolue toutes les opérations d'entretien de prévention.
- Écouler l'eau de dégivrage ou l'eau utilisée pour le lavage, à travers le réseau d'égouts ou l'installation de dépuración en conformité aux lois en vigueur, parce que l'eau peut contenir des substances polluantes dues à la nature du produit, aux restes éventuels, aux fuites accidentelles des récipients de liquides ainsi qu'à l'usage de détergents non autorisés.
- **EN CAS DE FUITE DE GAZ OU D'INCENDIE : Ne pas s'arrêter avec la tête dans l'espace où se trouve le meuble si celle-ci n'a pas été aérée convenablement. Débrancher le meuble par l'interrupteur général à l'amont de l'équipement. NE PAS UTILISER DE L'EAU POUR ÉTEINDRE LES FLAMMES, MAIS SEULEMENT DES EXTINGUEURS À SEC.**

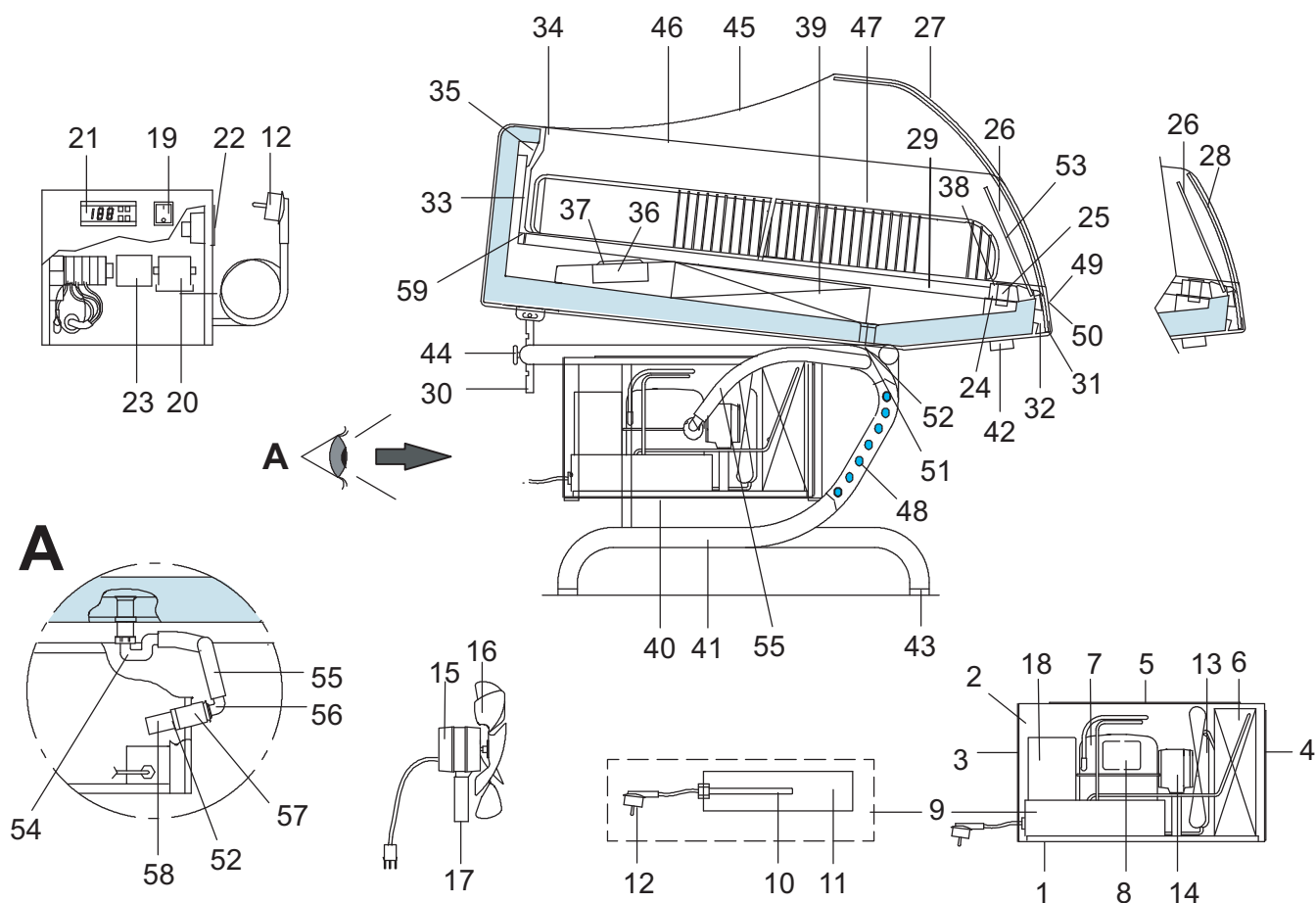
version H150

- En cas de coupure électrique, il est nécessaire de fermer le meuble avec les rideaux de nuit.
- Si la coupure électrique est programmée, il est nécessaire d'anticiper la fermeture du meuble avec les rideaux de nuit au moins de deux heures, en faisant fonctionner le meuble en plein régime.

TOUTE UTILISATION QUI N'EST PAS INDIQUÉE EXPLICITEMENT DANS CE MANUEL, DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE DANGEREUSE. LE FABRICANT N'EST PAS RETENU RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES DÉRIVANT DE L'UTILISATION IMPROPRE, ERRONÉE OU IRRASONNABLE.

NUMÉROS UTILES : STANDARD +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225

19. Pièces de rechange



Repère	CODE	DESCRIPTION	N.
1	02056401	Socle moteur	1
2	02078804	Carter latéral inox UCE sans trou	1
2a	02078805	Carter latéral inox UCE avec trou	1
3	02250330	Grillage latéral protection moteur 279X411	1
4	02931106	Grillage latéral protection condenseur 279X411	1
5	02250332	Grillage supérieur protection moteur 411X411	1
6	02571403	Condenseur ST2727 GE39	1
7	04170308	Compresseur ASPERA NE6187Z 230/50 R134a	1
8	04170308A	Partie électrique câblée NE6187Z 230/50	1
9	03275071	Ensemble bac + résistance évaporation eau	1
10	02530245	Résistance cartouche 12x240 1CZXJ8783001 270W Auto-réglable	1
11	02550276	Bac inox	1
12	04560400	Fiche de courant VIMAR 01082 16A SCHUKO	2
13	04300100	Filtre XH9 G20 D6 25X165 à souder	1
14	04681002	Ventilateur 10W S+V 254/28 aspirant 230V 50-60Hz	1
15	04681012	Moteur ventilateur 10W 230V 50-60 Hz	1
16	04681017	Hélice de ventilation LC.5 254/28° A.A	1
17	04681204	Bride moteur ventilateur 10W H83	1
18	03561603	Tableau électrique 230V 50-60Hz	1
19	04371024	Interrupteur bipolaire SIGNALUX 8202/65 vert	1
20	04491025	Transformateur EWTCM 153/MT 240V/12V 3VA 50/60 Hz	1
21	04510155	Thermomètre/Thermostat temporisateur CAREL IR32 SE0000	1
22	04560644	Prise Molveno 10/16A 250V 7040	1
23	04630390	Compteur ABB B6-40-00 230V	1
24	01330744	Support tôle aspiration	3
25	04650830	Thermomètre compensé KOCH	1
26	02740586	Glace anti-buée 6X220X1248 (jusqu'au 31-10-01)	1
26a	02740650	Glace anti-buée 6X250X1248 (à partir du 01-11-01)	1
27	02741013	Glace frontale VCB 1C	1
28	02741405	Glace frontale SELF 6X310X1246 (jusqu'au 31-10-01)	1
28a	02742591	Glace frontale SELF 6X346X1248 (à partir du 01-11-01)	1
29	02670699	Plateau de fond inox 624X996X21	2
30	02761916	Bride de réglage inclinaison	1
31	02761917	Support inox glace avant	1
32	02331908	Couverture frontale support inox glace avant	1
33	02311668	Tôle inox refoulement air	1
34	02408300	Porte-prix HL DBR 39W L = 1248	1
35	04089811	Câble chaud L = 2500 3750 OHM 230V 12W	1
36	04681197	Ventilateur évaporateur FANDIS 4715 MS23T B10 230/50-60	2
37	02931087	Grillage protection ventilateur ? 150	2
38	02300806	Tôle aspiration	1
39	02840661	Évaporateur 70X420X1080	1
40	02862401	Châssis unité de condensation	1
41	02862501	Châssis de base	1
42	04220109	Fermeture à levier auto-réglable	4
43	04461200	Pied réglable M12 ? 39 mm	4
44	04415006	Bouton VP/40 M8X30	1
45	02742501	Côté en cristal VCB	2
46	02742502	Côté en cristal SELF	2
47	02190188	Cloison bac	
48	02250331	Grillage frontal en bois	1
49	03152614	Joue en bois DX	1
50	03152615	Joue en bois SX	1
51	02638100	Tuyau écoulement ? 20 mm L = 75 mm (jusqu'au 27-08-01)	1
51a	02636100	Tuyau écoulement ? 32 mm L = 75 mm (à partir du 28-08-01)	1
52	02638200	Bague en PVC ? 20 mm (jusqu'au 27-08-01)	1
52a	02636200	Bague en PVC ? 32 mm (à partir du 28-08-01)	2
53	02892940	Garniture latérale déflecteur en PVC L = 250 mm transparent	2
54	02540140	Siphon en PVC	1
55	00170612	Tuyau en PVC 27X20	
56	02540141	Coude en PVC	1
57	02795700	Entretoises en PVC	2
58	02542106	Tuyau écoulement ? 32 mm L = 120 mm	1
59	04510153	Sonde SACET NTC IP67 L = 4000 mm	

Manual de Instalación y Uso

ÍNDICE

ILUSTRACIONES	1
Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación	53
Presentación - Uso previsto (Fig. 1 - Fig. 2)	53
Datos Técnicos	54
Normas y certificaciones, declaración de conformidad.....	54
Identificación - Datos de placa (Fig. 3)	55
Expedición (Fig. 4)	55
Recepción y primer limpieza.....	56
Instalación y condiciones ambientales (Fig. 4)	56
Unión de los muebles (Fig. 10)	56
Conexión eléctrica (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13).....	56
Puesta en marcha, control y regulación de la temperatura (Fig. 5)	57
Cortina nocturna - opcional - (sólo versión H150) (Fig. 8)	58
Carga del mueble (Fig. 7)	58
Descongelación y descarga agua (Fig. 10)	58
Antiepañamiento	58
Mantenimiento y limpieza	58
Desmantelamiento del mueble	59
Consejos útiles.....	60
Repuestos.....	61

1. Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación

Este manual de instrucciones se refiere a la línea de muebles refrigerados **Sapporo**.

Las informaciones a continuación descritas tienen por objeto suministrar indicaciones sobre:

- Uso del mueble;
- Características técnicas;
- Instalación y montaje;
- Informaciones para el personal utilizador;
- Operaciones de mantenimiento.

El presente manual pertenece al mueble, por lo tanto deberá ser conservado durante toda su vida.

El fabricante no se responsabiliza por:

- Uso impropio del mueble;
- Incorrecta instalación, no conforme con las normas indicadas;
- Defectos de la alimentación eléctrica;
- Mantenimiento programado no efectuado según previsto;
- Modificaciones e intervenciones no autorizadas;
- Utilización de repuestos no originales;
- Incumplimiento parcial o total de las instrucciones.

Nota: Los aparatos eléctricos pueden ser peligrosos para la salud.

Las normativas y leyes vigentes deben ser respetadas durante la instalación y el uso.

Este manual deberá ser leído por el personal utilizador.

2. Presentación - Uso previsto (Fig. 1 - Fig. 2)

La línea de muebles refrigerados **Sapporo** es una línea completa de vitrinas idóneas para la conservación y la venta de **embutidos, lácteos, gastronomía y carnes** predispuesta para la alimentación con grupo condensador incorporado.

Las versiones actuales son:

- **Vitrina VCB** (cristales curvos bajos) con cristal frontal basculante hacia abajo, con las siguientes longitudes 1250 - 1875 - 2500 - ángulo abierto 90°;
- **Self** para autoservicio, en las siguientes longitudes 1250 - 2500;
- **H150** en las siguientes longitudes 1250 - 2500.

El mueble puede ser inclinado en 3 posiciones diferentes (Fig. 7 Rif. 11) manipulando el volante en la parte trasera del mismo.

Atención: En la versión SELF no utilizar la inclinación de 9°.

Para las versiones Sapporo mesa caliente (TCPW) y DRY (no refrigerado) se prevén manuales específicos.



Estos muebles de Arneg S.p.A. están en conformidad con la Directiva 2012/19/CE (Dlgs. 49/2014) **WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)** conocida en Italia como **RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos)**, con la finalidad de detener el aumento de dichos residuos, de promover el reciclaje y de disminuir la eliminación.

El símbolo del contenedor de basura tachado presente en la placa del mueble declara que:

- el mueble ha sido puesto en circulación después del 1 de enero de 2011 (fecha de referencia sólo para Italia, ley 25/2010, DL 194/2009)
- el mueble entra en la obligación de recogida diferenciada y no se puede tratar con el mismo criterio de residuo doméstico ni ser enviado al basurero.

Es responsabilidad del usuario entregar el mueble, destinado al desguazado, en el centro de recogida especificado por la Autoridad local para la recuperación y el reciclaje WEEE (RAEE) profesionales.

En caso de sustitución del mueble por otro nuevo, el usuario puede solicitar al vendedor la retirada del viejo, independientemente de su marca.

Es responsabilidad del productor facilitar la recuperación, la eliminación y el tratamiento de fin de vida útil del propio mueble directamente o a través del sistema colectivo.

Violaciones a la norma prevén sanciones específicas, fijadas en autonomía, con legislación propia, por cada estado que pertenece a la CE y vinculante en conformidad con todos los que están sujetos a la normativa misma.

Arneg S.p.A. al considerar este mueble un WEEE (RAEE) se hace interprete de las líneas guía de Orgalime, teniendo en cuenta la recepción, por parte de la legislación italiana, con el D.Lgs. n.49/2014, tanto de la Directiva 2012/49/CE, como de la 2011/65/CE (RoHS), relativa al uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos.

Para ulteriores informaciones vea la propia Autoridad Municipal, el Vendedor, el Productor. La directiva no se aplica al mueble vendido fuera de la Comunidad Europea.

3. Datos Técnicos

Descripción CÓDIGO	U.M.	Sapporo VCB-SELF		Sapporo MEAT	Sapporo H150
		06032302	06032304	06034802	06034502
Longitud sin laterales	mm	1250	1875	1250	1250
Temperatura de trabajo	°C	+2°C / +4°C		0°C / +2°C	+2°C / +4°C
Temperaturas admitidas (Ts) 97/23 CE	°C	Max +32°C Min. -10°C			
Superficie expositiva	m ²	1,26	1,89	1,26	1,7
Potencia frigorífica	W	483	765	483	829
Compresor ASPERA		NE6187Z	T6215Z	NE6187Z	T6217Z
Refrigerante		R404a Gruppo 2 Art.9 97/23 CE			
Máxima presión admitida (Ps) 97/23 CE	bar	25.5 bar			
Válvula termostática Campo N (opcional)		-			
Iluminación	n° x W	-	-	-	1 x 36
Ventilador evaporador	n° x W	2 x 6,5	3 x 6,5	2 x 7,5	2 x 19
Tipo descongelación		Parada simple		Descongelación elé-	Parada simple
N° descongelación aconsejadas/24h	n° x min.	4x45'			
Termostato		CAREL IR32SE		CAREL PJ32	CAREL IR33
Alimentación - Frecuencia - Fase	V-Hz-Ph	230-50-1			
Resistencia de descongelación	W	-	-	460	-
Potencia de funcionamiento (absorbida)	W	400	-	421	1245
Potencia de descongelación	W	-	-	605	-
Peso	kg	145	-	145	-
Volumen de carga	dm ³	190	285	150	410
Nivel del ruido	dB (A)	<52			

Los datos técnicos y las características pueden sufrir variaciones o mejoras sin obligación de previo aviso.

4. Normas y certificaciones, declaración de conformidad

Todos los modelos de muebles refrigeradores descritos en este manual de uso de la serie:

Sapporo cumplen con los requisitos esenciales de seguridad, salud y protección requeridos por las siguientes directivas y leyes europeas:

Directiva	Normas armonizadas aplicadas
Máquinas 2006/42 CE	EN ISO 14121; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
Baja Tensión 2006/95/CE	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
Directiva RoHS 2011/65/CE (restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos)	EN 50581
Reglamento Europeo EC-1935/2004 (sobre los materiales destinados a entrar en contacto con los productos)	EN 1672-2



El Artículo 3, apartado 3 de la directiva CEE 97/23 (PED) no se aplica a estos muebles.

Las prestaciones de estos muebles refrigerados se han determinado con test llevado a cabo en conformidad con la norma

- **EN ISO 23953:2012** para las condiciones ambientales correspondientes a la clase climática 3 (25 °C , 60% H.R.) véase tabla:

Clases climáticas ambientales según EN ISO 23953

Clase Climática de la cámara de prueba	Temp. bulbo seco °C	Humedad relativa %	Punto de rocío °C	Masa del vapor de agua en aire seco g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8

6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

La masa del vapor de agua en aire seco es uno de los puntos principales que influyen los rendimientos y el consumo de energía de los muebles

Declaración de conformidad Al mueble se anexa una copia de la declaración de conformidad
Si se pierde la copia original de la Declaración de Conformidad que se proporciona en dotación con el mueble, descargar una copia rellenando el formulario presente en las direcciones de Internet:
- para Italia: <http://www.arneg.it/conformita/it>
- para el extranjero: <http://www.arneg.it/conformita/en>

5. Identificación - Datos de placa (Fig. 3)

Detrás del mueble ha sido aplicada una placa de características con todos los datos de la misma:

- 1 Nombre y dirección del fabricante
- 2 Nombre y longitud del mueble
- 3 Código del mueble
- 4 Número de matrícula del mueble
- 5 Tensión de alimentación
- 6 Frecuencia de alimentación
- 7 Corriente absorbida con funcionamiento en régimen
- 8 Potencia eléctrica absorbida con funcionamiento en régimen durante la fase de refrigeración (Compresores + ventiladores + resistencias antihumedad)
- 9 Potencia eléctrica absorbida con funcionamiento en régimen durante la fase de descongelación (Resistencias antihumedad + ventilador evaporador)
- 10 Potencia de iluminación (si está prevista)
- 11 Superficie expositiva útil
- 12 Volumen de carga útil
- 13 Tipo de fluido frigorígeno para funcionamiento de la instalación
- 14 Clase climática ambiental y temperatura de referencia
- 15 Clase protección contra humedad
- 16 Número de partida de fábrica del mueble
- 17 Número de orden de producción del mueble
- 18 Año de fabricación del mueble

Para identificar el mueble, en caso de asistencia técnica, será suficiente comunicar:

- nombre del producto (Fig. 3 - 2);
- número de matrícula (Fig. 3 - 4);
- número de partida (Fig. 3 - 18).

6. Expedición (Fig. 4)

En la base del mueble ha sido fijado un soporte de madera para ser transportado con carretilla de horquilla.

Utilizar una carretilla elevadora de mano o eléctrica capaz de levantar el mueble.

7. Recepción y primer limpieza

Al recibir el mueble:

- Verificar la integridad del embalaje y que a simple vista no se adviertan daños;
- Desembalar con cuidado para no dañar el mueble;
- Controlar todo el mueble comprobando la integridad de sus componentes;
- Si se advierten daños, llamar inmediatamente la casa distribuidora;
- Proceder con la primera limpieza utilizando productos neutros, secar con un paño suave, no utilizar sustancias abrasivas o esponjas metálicas, no utilizar alcohol o parecidos para las partes de metacrilato (plexiglás).

Para una correcta eliminación del embalaje subdividir según el tipo de material:

Madera - Poliestireno - Polietileno - PVC - Cartón.

En cumplimiento de la directiva CEE 94/62 declaramos idóneos los materiales arriba citados.

8. Instalación y condiciones ambientales (Fig. 4)

Para la instalación realizar lo siguiente:

- No posicionar el mueble:
 - ♦ en ambientes con sustancia gaseosas explosivas;
 - ♦ a la intemperie y sin cobertura;
 - ♦ cerca de fuentes de calor (luz solar directa, calefacción, lámparas incandescentes, etc.);
 - ♦ cerca de corrientes de aire (puertas, ventanas, acondicionadores, etc.) que no deben superar **0,2 m/s** de velocidad.
- Quitar los soportes de madera de la base (utilizados para el transporte) y montar los pies regulables (Rif. 2) manipulándolos hasta nivelar el mueble controlando con un nivel (Rif. 1) su perfecta horizontalidad.
- Si el mueble cambia lugar de ubicación realizar nuevamente su nivelación.
- Antes de conectar el mueble a la línea eléctrica verificar que los datos de placa correspondan con las características de la instalación eléctrica en la cual deberá enlazarse.
- Para un correcto funcionamiento del mueble, la temperatura y humedad relativa ambiente deberán respetar los parámetros previstos por la normativa **EN-ISO 23953 - 1/2** la cual prevé una Clase Climática 3 (**+25°C; H.R. 60%**).

Atención: Instalar al máximo 3 muebles en serie, en una misma línea de alimentación eléctrica y frigorífica (1 Master + 2 Slave).

Nota: Todas las operaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado.

9. Unión de los muebles (Fig. 10)

Es posible unir los muebles (Rif. 14) y montar/desmontar los laterales (Rif. 16) utilizando el mismo enganche

(Rif. 15) de la siguiente manera:

- desmontar los laterales por medio de los enganches (Rif. 15);
- levantar los laterales para extraer los dos soportes A y B;
- arrimar los muebles unos con otros;
- bloquear los enganches como (Rif. 15).

10. Conexión eléctrica (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)

- El mueble ha sido predispuesto para ser conectado mediante clavija (NO SUMINISTRA). Montar una clavija adecuada para la conexión eléctrica con la toma de alimentación, respetando las normas de seguridad: amarillo-verde = **tierra** azul = **neutro** marrón = **fase**
- No conectar otros aparatos en la misma toma de corriente (no utilizar clavijas adaptadoras).
- Verificar que el cable eléctrico haya sido bien extendido y protegido, con el fin de evitar incidentes a las personas.
- La instalación deberá poseer aguas arriba un interruptor automático magnetotérmico omnipolar con características adecuadas y con función también de interruptor general seccionador de la línea.
- Instruir el operador sobre la posición del interruptor de manera tal que pueda manipularlo a tiempo en caso de EMERGENCIA.
- **La instalación eléctrica deberá poseer masa a tierra.**
- Controlar previamente que la tensión de alimentación corresponda con la indicada en la placa **230V**

/ 50Hz (Fig. 3).

- Para garantizar un funcionamiento regular, la variación máxima de tensión deberá estar comprendida entre +/- 6% del valor nominal.
- Controlar que la línea de alimentación tenga cables de sección adecuada, esté protegida contra las sobrecorrientes y las dispersiones hacia masa, en conformidad con las normas vigentes.
- Para líneas de alimentación con una longitud más de 4 - 5 m, aumentar adecuadamente la sección de los cables.
- En caso de interrupción de la alimentación eléctrica, verificar que todos los aparatos eléctricos del local sean capaces de reactivarse sin que entren en acción las protecciones por sobrecarga, si esto se verifica, modificar la instalación para diferenciar los diferentes dispositivos de arranque.
- El instalador tiene que suministrar los dispositivos de anclaje para todos los cables en entrada y salida del mueble.

El interruptor automático magnetotérmico no deberá abrir el circuito sobre el neutro sin ser simultáneamente abierto también sobre las fases y en todo caso la distancia de apertura de los contactos deberá ser de al menos 3 mm. La instalación eléctrica de red puede ser modificada sólo por personal habilitado.

Nota: Todas las operaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado.

11. Puesta en marcha, control y regulación de la temperatura (Fig. 5)

Antes de introducir o extraer la clavija, desconectar la tensión de la toma de alimentación.

- Introducir la clavija y suministrar tensión a la toma de alimentación.
- Accionar el interruptor general del cuadro eléctrico Rif. 7 (1).

La instalación frigorífica se pone en marcha inmediatamente.

Después de unos 60 minutos de funcionamiento con el mueble vacío, cuando la temperatura del mueble se regulará, cargar los **productos alimenticios ya enfriados en su temperatura de conservación.**

Versión estándar

El control de la temperatura de refrigeración se realiza por medio del termómetro mecánico colocado en la chapa de aspiración (Rif. 5).

Normalmente los valores de la temperatura se configuran en la fábrica durante el ensayo; si fuera necesario se puede cambiar el valor por medio del termómetro/termostato Carel (Rif. 4) de la siguiente manera:

- pulsar por algunos segundos el botón SEL;
- después de algunos instantes el valor configurado aparece intermitente;
- aumentar/disminuir el valor del set-point utilizando los botones marcados por las flechas ▼ ▲ ;
- pulsar de nuevo SEL para confirmar el nuevo valor.

Versión MEAT

El control y la regulación de la temperatura de refrigeración se llevan a cabo por medio del control electrónico CAREL PJ32 (Rif. 6) colocado en el cuadro eléctrico.

Normalmente el controlador electrónico se configura en la fábrica en fase de prueba de control; es posible, por necesidad, variar la temperatura de esta manera:

- pulsar por más de 1 segundo el botón SET  para visualizar el valor configurado (SET-POINT) hasta que el valor configurado se ponga intermitente;
- aumentar/disminuir el valor del SET-POINT con los botones UP  o DOWN  ;
- pulsar de nuevo el botón SET  para confirmar el valor.

Una regulación excesivamente baja de la temperatura podría comprometer el funcionamiento regular del mueble alterando las normales pausas termostáticas.

Nota: Todas las operaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado.

12. Cortina nocturna - opcional - (sólo versión H150) (Fig. 8)

Para evitar inútiles dispersiones de frío y para garantizar la higiene de la mercancía expuesta durante las horas nocturnas, en la versión H150 se encuentran a disposición, como opcional, cortinas nocturnas manuales (Rif. 12).

Para un correcto funcionamiento del mueble, el extremo inferior de la cortina nocturna deberá mantenerse a una distancia de aprox. 10 mm de la chapa de aspiración, no deberá apoyarse o sobrepasar este límite.

13. Carga del mueble (Fig. 7)

Al introducir los productos en el mueble tener en cuenta las siguientes reglas importantes:

- disponer la mercancía sin superar la línea máxima de cargo (Rif. 9); superar este límite significa interrumpir la correcta circulación del aire, obteniendo temperaturas de la mercancía más elevadas que pueden provocar formaciones de hielo en el evaporador (Rif. 10).
- la disposición uniforme de la mercancía, sin zonas vacías, garantiza un mejor funcionamiento del mueble.
- se aconseja vender antes la mercancía ya existente y luego la recién introducida (rotación de los productos alimenticios).

Nota: El mueble refrigerado es idóneo para mantener la temperatura del producto expuesto y no para disminuirla, por lo tanto los productos alimenticios se tienen que introducir sólo si están enfriados en sus correspondientes temperaturas de conservación.

Por esto, los productos que han sufrido un calentamiento no se tienen que introducir en el mueble.

14. Descongelación y descarga agua (Fig. 10)

La línea de muebles refrigerados Sapporo según la versión puede estar equipada con 2 sistemas automáticos de descongelación:

Versión estándar

Descongelación con parada simple (por medio de la parada del ciclo de refrigeración)

Versión MEAT

Descongelación eléctrica (por medio de la utilización de una resistencia blindada en el evaporador)

El agua de descongelación se recoge en una descarga y se conduce en una cubeta colocada en la base del mueble (Rif. 13).

Por una cuestión de practicidad se aconseja prever una descarga al piso.

Nota: Verificar periódicamente la perfecta eficiencia de las conexiones hidráulicas llamando un instalador especializado.

15. Antiempañamiento

En las versiones refrigeradas, para impedir que los vidrios se empañen, se prevén resistencias eléctricas (cables calientes).

16. Mantenimiento y limpieza

Atención: ATENCIÓN! ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA, DESCONECTAR ELÉCTRICAMENTE EL MUEBLE CON EL INTERRUPTOR GENERAL.

Los productos alimenticios pueden deteriorarse por causa de microbios y bacterias.

El respeto de las normas higiénicas es indispensable para garantizar la tutela de la salud del consumidor, además de la cadena del frío de la cual el punto de venta constituye el último eslabón controlable.

La limpieza de los muebles frigoríficos se divide en las siguientes partes:

Limpieza exterior (Diaria/Semanal)

- Limpiar una vez por semana exteriormente todo el mueble, utilizar detergentes neutros de uso doméstico o agua y jabón.
- Enjuagar con agua limpia y secar con un paño suave.
- NO usar productos abrasivos o solventes, pueden alterar las superficies de los muebles.
- NO pulverizar agua o detergente sobre las partes eléctricas del mueble.
- **NO usar alcohol para limpiar las partes de metacrilato (plexiglás).**

Limpieza interior (Diaria)

La limpieza de las partes internas del mueble tiene por objeto destruir los microorganismos patógenos en modo tal **de garantizar la protección de la mercancía.**

Antes de comenzar la limpieza interior del mueble o parte de él, será necesario:

- Quitar toda la mercancía;
- Desconectar eléctricamente el mueble con el interruptor general.

Proceder luego extrayendo las partes amovibles, como bandejas expositoras, rejillas, etc., y lavarlas con agua tibia y detergente con el agregado de un desinfectante, para terminar, secar cuidadosamente.

- Limpiar cuidadosamente la bandeja del piso.

Para lavar con agua corriente la cuba interna del mueble se tiene que predisponer, cuando se instala el mueble, una descarga de agua fija al piso.

Limpieza del condensador (Fig. 6 Rif. 8)

Una vez al mes limpiar el condensador 1 para eliminar el polvo acumulado. Realizando las siguientes operaciones:

- Quitar la rejilla frontal de madera 3;
- Quitar la rejilla protectora 2;
- Limpiar con cepillos 4 de cerdas rígidas (no metálicas) o aspiradora, sin doblar o arruinar las aletas del condensador.

La limpieza de la cubeta de recogida del agua

La cubeta de recogida se puede extraer para efectuar las operaciones de limpieza:

- Extraer la cubeta y proceder a la limpieza.

Terminada la limpieza, volver a montar los elementos amovibles (perfectamente secos) y restablecer la alimentación eléctrica. Una vez alcanzada la temperatura de funcionamiento, cargar el mueble con los productos.

Nota: Evitar que ventiladores, plafones, cables eléctricos y aparatos eléctricos en general se mojen durante las operaciones de limpieza.

Para proteger las manos durante estas operaciones se aconseja utilizar guantes de trabajo.

17. Desmantelamiento del mueble

En conformidad a las normas sobre la eliminación de los desechos vigentes en cada país y en pleno respeto del ambiente natural, recomendamos subdividir las diferentes partes del mueble de acuerdo al material para eliminar en forma separada o recuperarlo.

Todas las partes que componen el mueble no pueden ser eliminadas junto a los desechos producidos por el consumo urbano, a parte los componentes metálicos que de todas maneras no figuran entre los desechos especiales en la mayoría de los países europeos.

Materiales empleados en la fabricación del mueble:

- Acero inoxidable 18/10 (AISI 304): estructura base del mueble
- Tubo de hierro: bastidor inferior
- Cobre, Aluminio: circuito frigorígeno, instalación eléctrica
- Chapa galvanizada: base motor, rejillas
- Poliuretano celular (R134a): aislamiento térmico
- Vidrio templado: frontal y laterales
- PVC: todas las partes de material plástico
- Madera: bastidores laterales cuba aislada con espuma

Este producto contiene HFC, refrigerante con elevado valor de efecto invernadero (GWP).

ARNEG utiliza, en los muebles producidos con unidad frigorífica incorporada, los siguientes tipos de refrigerante:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300

R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

que pertenecen a la familia HFC, es decir con gases fluorados con elevado valor de efecto invernadero (GWP), disciplinados por el protocolo de Kyoto (controlar en los datos de la placa o en la etiqueta adhesiva que se encuentra en el compresor cuáles de estos dos gases está en el equipo).

Por lo tanto:

LOS COMPONENTES DEL CIRCUITO DE REFRIGERACIÓN NO DEBERÁN SER CORTADOS Y/O SEPARADOS, SINO ENTREGADOS ÍNTEGROS A LOS CENTROS ESPECIALIZADOS DE RECUPERACIÓN DEL GAS REFRIGERANTE.

Este equipo está herméticamente sellado y la carga de refrigerante es inferior a 3 kg.

Por lo tanto, no está sometido a la obligación del manual de instalación ni a controles periódicos de pérdidas de refrigerante (D.P.R. n° 147 del 15 de Febrero de 2006 Art. 3 y 4)

18. Consejos útiles

Se recomienda leer atentamente este Manual de instalación y uso, de esta manera en caso se verificaran desperfectos, el operador podrá suministrar por teléfono informaciones más precisas a la Asistencia técnica.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento en el mueble frigorífico, verificar que la clavija haya sido extraída de la toma.

Si el cliente advierte alguna anomalía durante el funcionamiento del mueble, antes de alarmarse y contactar enseguida el Servicio de Asistencia, es importante controlar los siguientes puntos:

- Verificar que los valores de la temperatura y de la humedad ambiental no superen aquellos especificados.
Por este motivo es indispensable mantener siempre al máximo la eficiencia de los acondicionadores, la ventilación y la calefacción del local de venta.
- La velocidad del aire acondicionada deberá mantenerse por debajo del 0,2 m/s cerca de las aberturas de los muebles, en particular evitar que corrientes de aire y las bocas de salida de los acondicionadores estén orientadas directamente hacia las aberturas del mueble.
- Evitar que los rayos solares entren en contacto directamente con la mercancía expuesta.
- Limitar la temperatura de las superficies irradiantes presentes en el local de venta, por ejemplo aislando los techos.
- No utilizar focos con lámparas incandescentes dirigidas directamente sobre el mueble.
- Introducir en el mueble solamente mercancía previamente enfriada, por lo menos a temperatura determinada por la cadena del frío.
- Verificar que el mueble mantenga siempre dicha temperatura.
- Respetar el nivel máximo de carga evitando sobrecargar el mueble.
- Al cargar el mueble recordar que la mercancía existente es la primera que deberá ser vendida.
- Controlar periódicamente la temperatura de funcionamiento del mueble y de los productos en él contenidos (al menos 2 veces al día, también durante el fin de semana).
- Si el mueble se descompone, adoptar inmediatamente todas las precauciones para evitar que la mercancía en él contenida pierda frío (por ejemplo introduciéndola en la cámara principal, etc.).
- Solucionar inmediatamente inconvenientes como: tornillos flojos, lámparas quemadas, etc.
- Verificar periódicamente el funcionamiento de la descongelación automática de los muebles (frecuencia, duración, temperatura del aire, restablecimiento del funcionamiento normal, etc.).
- Verificar la salida del agua de descongelación (limpiar escurrideros y eventuales filtros, controlar los sifones, etc.).
- Controlar eventuales condensaciones anormales, si esto sucede contactar inmediatamente el técnico especializado en instalaciones frigorígenas.
- Efectuar regularmente todas las operaciones de mantenimiento previstas.
- Eliminar el agua de descongelación, o usada para el lavado, por medio de la red de alcantarillado o la instalación de depuración según las leyes vigentes, pues esta última puede estar en contacto con sustancias contaminantes debido al tipo de producto, posibles residuos, roturas accidentales de envolturas con líquidos y también por el uso de detergentes no autorizados.
- ANTE ESCAPE DE GAS O INCENDIO: No permanecer en el lugar en donde se encuentra el mueble si éste no ha sido adecuadamente ventilado. Desconectar el mueble con el interruptor general aguas arriba de la instalación. NO UTILIZAR AGUA PARA APAGAR EL INCENDIO, USAR SOLAMENTE EXTINTOR SECO.

VERSIÓN H150

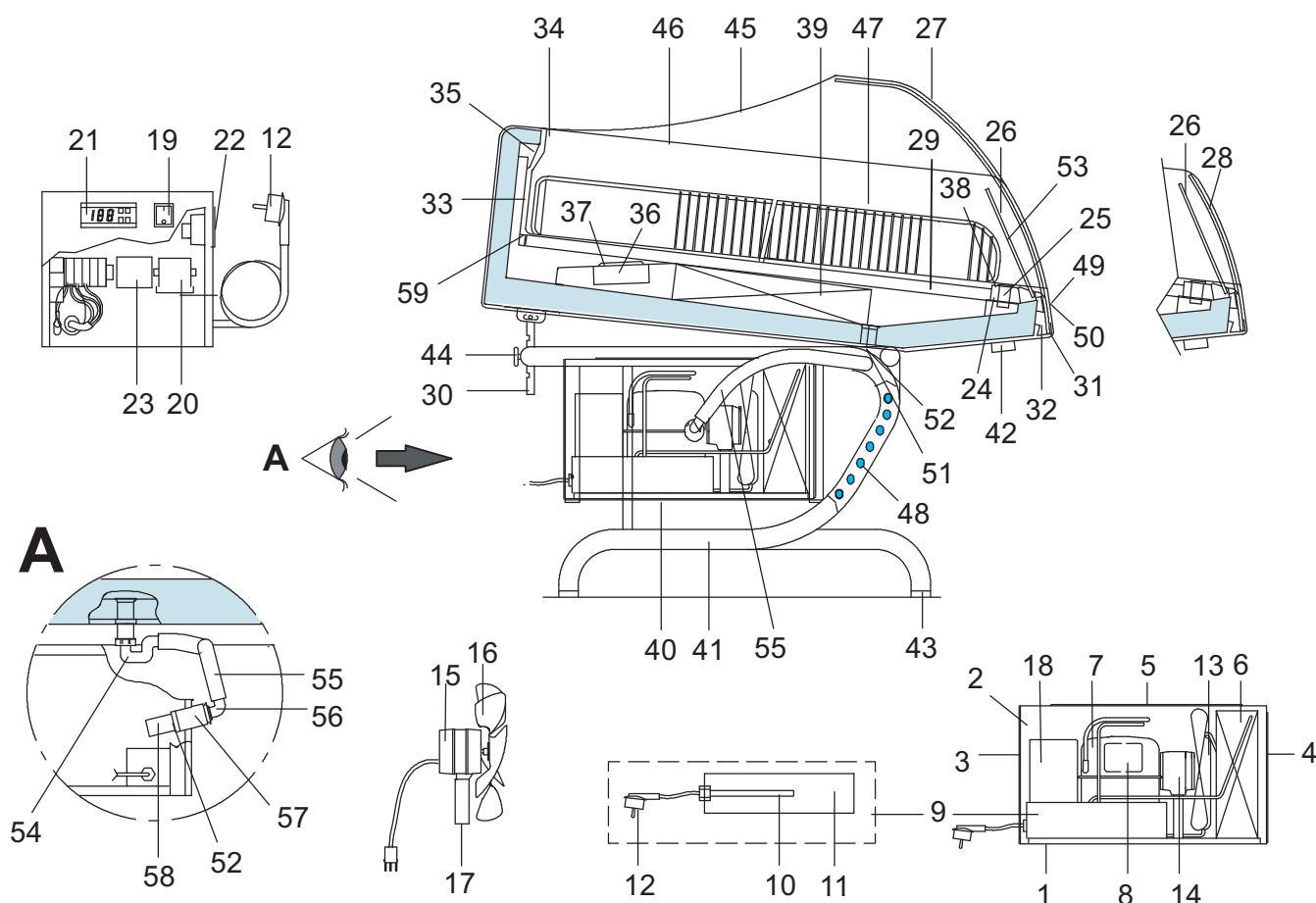
- En caso de suspensión eléctrica se tiene que cerrar el mueble con las cortinas nocturnas.
- Si se programa la suspensión de energía eléctrica, se tiene que anticipar el cierre del mueble con

las cortinas nocturnas al menos un par de horas antes, predisponiendo el funcionamiento con régimen máximo.

TODO USO NO EXPLÍCITAMENTE INDICADO EN ESTE MANUAL, SE CONSIDERA PELIGROSO, POR LO TANTO EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE EVENTUALES DAÑOS CAUSADOS POR UTILIZACIÓN INDEBIDA, ERRÓNEA Y DESCUIDADA.

NUMEROS ÚTILES:CENTRALITA +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225

19. Repuestos



Réf	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	Cdad.
1	02056401	Base motor	1
2	02078804	Cárter lateral inoxidable UCE sin orificio	1
2a	02078805	Cárter lateral inoxidable UCE con orificio	1
3	02250330	Rejilla lateral protección motor 279X411	1
4	02931106	Rejilla lateral protección condensador 279X411	1
5	02250332	Rejilla superior protección motor 411X411	1
6	02571403	Condensador ST2727 GE39	1
7	04170308	Compresor ASPERA NE6187Z 230/50 R134a	1
8	04170308A	Parte eléctrica con alambres NE6187Z 230/50	1
9	03275071	Conjunto bandeja + resistencia evaporación agua	1
10	02530245	Resistencia cartucho 12x240 1CZXJ8783001 270W autoregulator	1
11	02550276	Bandeja inoxidable	1
12	04560400	Clavija VIMAR 01082 16A SCHUKO	2
13	04300100	Filtro XH9 G20 D6 25X165 a soldar	1
14	04681002	Ventilador 10W S+V 254/28 aspirante 230V 50-60Hz	1
15	04681012	Motor ventilador 10W 230V 50-60 Hz	1
16	04681017	Rueda de alabes LC.5 254/28° A.A	1
17	04681204	Abrazadera motor ventilador 10W H83	1
18	03561603	Cuadro eléctrico 230V 50-60Hz	1
19	04371024	Interruptor bipolar SIGNALUX 8202/65 verde	1
20	04491025	Transformador EWTCM 153/MT 240V/12V 3VA 50/60 Hz	1
21	04510155	Termómetro/Termostato temporizador CAREL IR32 SE0000	1
22	04560644	Toma Molveno 10/16A 250V 7040	1
23	04630390	Contador ABB B6-40-00 230V	1
24	01330744	Soporte chapa aspiración	3
25	04650830	Termómetro compensado KOCH	1
26	02740586	Cristal antiescarcha 6X220X1248 (hasta el 31-10-01)	1
26a	02740650	Cristal antiescarcha 6X250X1248 (a partir del 01-11-01)	1
27	02741013	Cristal frontal VCB 1C	1
28	02741405	Cristal frontal SELF 6X310X1246 (hasta el 31-10-01)	1
28a	02742591	Cristal frontal SELF 6X346X1248 (a partir del 01-11-01)	1
29	02670699	Bandeja fondo inoxidable 624X996X21	2
30	02761916	Abrazadera regulación inclinación	1
31	02761917	Soporte inoxidable cristal anterior	1
32	02331908	Cubierta frontal soporte inoxidable cristal anterior	1
33	02311668	Chapa inoxidable impulsión aire	1
34	02408300	Porta-precios HL DBR 39W L=1248	1
35	04089811	Resistencia antihumedad L=2500 3750 OHM 230V 12W	1
36	04681197	Ventilador evaporador FANDIS 4715 MS23T B10 230/50-60	2
37	02931087	Rejilla protección ventilador ? 150	2
38	02300806	Chapa aspiración	1
39	02840661	Evaporador 70X420X1080	1
40	02862401	Bastidor soporte unidad condensadora	1
41	02862501	Bastidor base	1
42	04220109	Cierre de palanca autoregulator	4
43	04461200	Pie regulable M12 ? 39 mm	4
44	04415006	Volante VP/40 M8X30	1
45	02742501	Cristal lateral VCB	2
46	02742502	Cristal lateral SELF	2
47	02190188	Tabique cuba	
48	02250331	Rejilla frontal de madera	1
49	03152614	Lateral de madera DX	1
50	03152615	Lateral de madera SX	1
51	02638100	Tubo descarga ? 20 mm L=75 mm (hasta el 27-08-01)	1
51a	02636100	Tubo descarga ? 32 mm L=75 mm (a partir del 28-08-01)	1
52	02638200	Virola de PVC ? 20 mm (hasta el 27-08-01)	1
52a	02636200	Virola de PVC ? 32 mm (a partir del 28-08-01)	2
53	02892940	Junta lateral deflector de PVC L=250 mm transparente	2
54	02540140	Sifón de PVC	1
55	00170612	Tubo de PVC 27X20	
56	02540141	Curva de PVC	1
57	02795700	Distanciador de PVC	2
58	02542106	Tubo descarga ? 32 mm L=12 0mm	1
59	04510153	Sonda SACET NTC IP67 L=4000 mm	

Инструкции по установке и эксплуатации

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ	1
Введение - Назначение инструкций / Поле применения	64
Презентация - Использование по назначению (Fig. 1 - Fig. 2)	64
Технические характеристики.....	65
Нормы и сертификаты, заявление о соответствии	65
Идентификация - Паспортные данные (Fig. 3)	66
Транспортировка (Fig. 4).....	67
Доставка и первая чистка	67
Установка и условия в помещении (Fig. 4).....	67
Соединение витрин (Fig. 10)	68
Электрические подсоединения (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)	68
Пуск, проверка и регулировка температуры (Fig. 5).....	68
Ночная завеса-факультатив - (только для исполнений H150) (Fig. 8).....	69
Загрузка витрины (Fig. 7)	69
Оттаивание и слив воды (Fig. 10)	69
Антизапотевание	70
Техническое обслуживание и чистка	70
Сдача витрины в утиль	71
Полезные советы	71
Запасные части	73

1. Введение - Назначение инструкций / Поле применения

Настоящие инструкции предназначены для линии холодильных витрин **Sapporo**.

Следующая ниже информация приводится с целью дать информацию, касающуюся следующего:

- Использование витрины;
- Технические характеристики;
- Установка и монтаж;
- Информация для обслуживающего персонала;
- Операции по техобслуживанию и ремонту.

Настоящие инструкции должны рассматриваться как неотъемлемая часть холодильной витрины и их следует хранить в течение всего срока службы витрины.

Изготовитель не несет никакой ответственности в следующих случаях:

- Использование витрины не по назначению;
- Неправильная установка витрины, выполненная без соблюдения указанных правил;
- Дефекты в подаче электроэнергии;
- Серьезные нарушения правил технического обслуживания;
- Модификации оборудования и какие-либо операции, выполняемые без разрешения;
- Использование запасных частей, поставляемых не заводом-изготовителем;
- Частичное или полное несоблюдение инструкций.

Примечание: Электрическое оборудование может представлять угрозу для здоровья.

Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо соблюдать действующие законы и нормы. Весь персонал, использующий эту витрину, обязан ознакомиться с настоящими инструкциями.

2. Презентация - Использование по назначению (Fig. 1 - Fig. 2)

Линия холодильных витрин **Sapporo**, представляет собой комплексную линию витрин, служащих для **хранения и продажи молочно-колбасных изделий, гастрономических и мясных продуктов**; витрины работают со встроенным конденсатором.

В настоящее время витрины выпускаются в следующих исполнениях:

- **Витрина VCB** (низкие изогнутые стекла) с опрокидывающимся вниз фронтальным стеклом, длиной 1250 - 1875 - 2500 - под углом 90°;
- **Витрина Self** для магазинов самообслуживания, длиной 1250 - 2500;
- **Витрины H150** длиной 1250 - 2500.

Витрину можно наклонять и устанавливать в трех положениях (Fig. 7 Rif. 11) при помощи маховика, смонтированного на задней стенке витрины.

Примечание: Витрину в исполнении **Self** нельзя устанавливать в положение с наклоном 9°.

Для витрин в исполнении Sapporo, предназначенных для хранения горячих блюд (TCPW), и для

витрин DRY (неохлаждаемых) предусмотрены специальные инструкции.



Данные изделия компании Arneg S.p.A. подпадают под действие Директивы 2012/19/ЕС (Закон. пост. 49/2014)

WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment — отходы электрического и электронного оборудования), известной в Италии как

RAEE (отходы от электрических и электронных приборов), направленной на ограничение увеличения таких отходов, на поощрение их вторичной переработки, на снижение их утилизации.

Символ перечеркнутого крест-накрест бачка на табличке изделия означает,

- что изделие было выпущено в продажу после 01 января 2011 г. (исходные данные только для Италии, закон 25/2010, DL 194/2009)
- что изделие подпадает под обязательное предписание раздельного сбора отходов и не может считаться бытовым отходом и не может выбрасываться на свалку.

За доставку продукта в уполномоченный местными властями центр, специализирующийся на сборе данного вида отходов, для рекуперации и вторичного использования материалов WEEE (RAEE) несет ответственность пользователь.

В случае замены изделия на новое пользователь может запросить продавца забрать старое вне зависимости от его марки.

Производитель ответственен за создание возможностей для переработки, утилизации и финальной обработки собственных изделий непосредственно или через общественную систему.

Нарушения нормы предусматривают специальные санкции, которые устанавливаются автономно в зависимости от собственного законодательства каждой страной-членом ЕЭС и которым подвержены все, подпадающие под действие нормы.

Компания Arneg S.p.A. считает собственное изделие относящимся к категории WEEE (RAEE) и следует указаниям Orgalime, учитывая, что итальянское законодательство законодательным постановлением № 49/2014 приняло как Директиву 2012/49/ЕС, так и Директиву 2011/65/ЕС (RoHS), касающихся применения опасных веществ в электрических и электронных приборах.

За дополнительными сведениями обращаться к городским властям, к дилеру или к производителю. Директива не применяется по отношению к изделию, проданному за пределы Европейского союза.

3. Технические характеристики

Описание КОД	Ед. изм.	Sapporo VCB-SELF		Sapporo MEAT	Sapporo H150
		06032302	06032304	06034802	06034502
Длина без боковых стенок	мм	1250	1875	1250	1250
Рабочая температура	°C	+2°C / +4°C		0°C / +2°C	+2°C / +4°C
Допустимые температуры (Ts) 97/23 CE	°C	Макс +32°C Мин. -10°C			
Площадь поверхности витрины	м ²	1,26	1,89	1,26	1,7
Холодильная мощность	Вт	483	765	483	829
Компрессор ASPERA		NE6187Z	T6215Z	NE6187Z	T6217Z
Хладагент		R404a группа 2 статья 9 97/23 CE			
Максимально допустимое давление (Ps) 97/23 CE	бар	25.5 бар			
Термостатический клапан Поле N (факультатив)					
Освещение	шт. x Вт	-	-	-	1 x 36
Вентилятор испарителя	шт. x Вт	2 x 6,5	3 x 6,5	2 x 7,5	2 x 19
Тип оттаивания		Простая остановка		Электрическое оттаивание	Простая остановка
Количество рекомендуемых оттаиваний/сутки	шт. x мин.	4x45'			
Термостат		CAREL IR32SE		CAREL PJ32	CAREL IR33
Питание - Частота - Фаза	В-Гц-Ф	230-50-1			
Нагревательный элемент оттаивания (по дополнительному запросу)	Вт	-	-	460	-
Рабочая мощность (поглощаемая)	Вт	400	-	421	1245
Мощность оттаивания	Вт	-	-	605	-
Вес	кг	145	-	145	
Объем загрузки	дм ³	190	285	150	410
Уровень шума	дБ(А)	<52			

В технические данные и характеристики могут быть внесены без предупреждения поправки и изменения, способствующие улучшению.

4. Нормы и сертификаты, заявление о соответствии

Все модели холодильных витрин, описанные в настоящем руководстве по эксплуатации и относящиеся к серии

Sapporo отвечают основным требованиям по безопасности, охране здоровья и

защите предписанным согласно следующим европейским директивам и законам:

Директива	Применяемые нормы
О машинном оборудовании 2006/42 ЕС	EN ISO 14121; EN ISO 12100-1; EN ISO 12100-2; EN 378-2; EN 378-3; EN 378-4; EN 60079-10-1
Об электромагнитной совместимости 2004/108/ЕС	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2
О низком напряжении 2006/95/ЕС	EN 60335-1; EN 60335-2-89/A2
Директива RoHS 2011/65/ЕС (Об ограничении использования определенных опасных веществ в электрических и электронных приборах)	EN 50581
Европейский регламент ЕС-1935/2004 (о материалах, вступающих в контакт с товаром)	EN 1672-2



Параграф 3 статьи 3 директивы ЕЭС 97/23 (PED) не применяется к данным витринам.

Эксплуатационные показатели данных холодильных витрин были определены в результате испытаний, проведенных в соответствии со стандартом

- **EN ISO 23953:2012** в условиях окружающей среды, соответствующих климатическому классу 3 (25 °C , относительная влажность воздуха 60%), см. таблицу:

Климатические классы окружающей среды по стандарту EN ISO 23953

Климатический класс испытательной камеры	Темп. по сухому термометру °C	Относительная влажность %	Точка росы °C	Масса водяного пара в сухом воздухе г/кг
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

Масса водяного пара в сухом воздухе является одним из основных факторов, которые влияют на эксплуатационные качества и потребление энергии изделий.

Заявление о соответствии

Копия декларации о соответствии прилагается к витрине.

В случае потери оригинала заявления о соответствии, прилагаемого к изделию, можно скачать его копию, заполнив бланк по следующим адресам в Интернете:

- для Италии: <http://www.arneg.it/conformita/it>

- для зарубежных стран: <http://www.arneg.it/conformita/en>

5. Идентификация - Паспортные данные (Fig. 3)

На задней стенке холодильной витрины прикрепелена табличка со всеми паспортными данными:

- 1 Название и адрес изготовителя
- 2 Наименование и длина холодильной витрины
- 3 Код витрины
- 4 Заводской номер холодильной витрины
- 5 Напряжение сети
- 6 Частота тока сети

- 7 Потребление рабочего тока
- 8 Потребление рабочего тока во время фазы охлаждения (Компрессоры + вентиляторы + гибкие нагревательные кабели (тэны))
- 9 Потребление рабочего тока во время фазы оттаивания (Гибкие нагревательные кабели (тэны) +вентилятор испарителя)
- 10 Осветительная мощность (где это предусмотрено)
- 11 Полезная площадь экспозиции
- 12 Полезный объем загрузки
- 13 Тип охлаждающего газа в системе
- 14 Климатический класс помещения и эталонная температура
- 15 Класс защиты по влажности
- 16 Номер заказа, по которому была изготовлена холодильная витрина
- 17 Номер приказа, по которому холодильная витрина была запущена в производство
- 18 Год изготовления холодильной витрины

При направлении запроса на оказание технической помощи для идентификации витрины достаточно указать следующие данные:

- наименование изделия(Fig. 3 - 2);
- заводской номер(Fig. 3 - 4);
- номер заказа (Fig. 3 - 18).

6. Транспортировка (Fig. 4)

Витрина поставляется на деревянном поддоне, прикрепленном к основанию, что обеспечивает перемещения витрины виловыми погрузчиками.

Для поднятия вышеуказанной витрины следует использовать ручной и электрический погрузчик, рассчитанный на вес и габариты витрины.

7. Доставка и первая чистка

При получении витрины необходимо:

- Удостовериться в целостности упаковки и в том, что нет явных повреждений;
- Снять упаковку, стараясь не повредить витрину;
- Проверить каждую часть витрины и удостовериться в целостности всех ее компонентов;
- В случае обнаружения повреждений немедленно обратиться к фирме-поставщику;
- Выполнить первую чистку, используя нейтральные моющие средства и вытереть насухо мягкой тряпкой, при этом запрещается пользоваться абразивными веществами или металлическими губками, запрещается использовать спирт и подобные средства для чистки деталей из металокрилатов (плексиглас).

При сдаче упаковки в утиль в соответствии с нормами следует помнить о том, что упаковка состоит из следующих материалов: Дерево - Полистирол - Полиэтилен - ПВХ - Картон.

В соответствии с директивой СЕЕ 94/62 декларируется соответствие вышеперечисленных материалов.

8. Установка и условия в помещении (Fig. 4)

При размещении витрины необходимо следовать следующим правилам:

- Запрещается размещать витрину:
 - ♦ в помещениях с наличием взрывоопасных газов;
 - ♦ на открытом воздухе, то есть под влиянием атмосферных осадков;
 - ♦ рядом с источниками тепла (непосредственные солнечные лучи, системы отопления, лампы накаливания и т.п.);
 - ♦ на сквозняках (рядом с дверьми, окнами, системами кондиционирования воздуха и т.п.), скорость которых превышает **0,2 м/с**.
- Снять деревянный поддон (используемый при перевозке) с основания и смонтировать регулируемые ножки (Rif. 2) при этом витрину следует установить абсолютно горизонтально при помощи уровня (Rif. 1).
- Каждый раз при перестановке витрины необходимо проверять правильность ее выравнивания.
- Прежде, чем подсоединить витрину к линии подачи электроэнергии, необходимо удостовериться в том, что паспортные данные, приведенные на щитке, соответствуют характеристикам электроустановки.
- Для исправной работы витрины температура и относительная влажность должны соответствовать требованиям, приведенным в нормативе **EN-ISO 23953 - 1/2** для Климатического класса 3 (**+25°C; Отн. вл. 60%**).

ВНИМАНИЕ! На одну и ту же линию подачи электроэнергии и охлаждения можно установить

в канал максимум 3 холодильника (1 Master/главный + 2 Slave/дополнительных).

Примечание:Выполнение всех операций необходимо поручить специализированному техническому персоналу.

9. Соединение витрин (Fig. 10)

Предусмотрена возможность соединять витрины (Rif. 14) и монтировать / демонтировать боковые стенки

(Rif. 16), используя одно и то же крепление (Rif. 15). Соединение витрин выполняется следующим образом:

- Снять боковые стенки с места крепления, отсоединив крепления (Rif. 15);
- Поднять боковые стенки вверх таким образом, чтобы с позиций А и В были сняты крепления;
- Поставить витрины рядом "бок к боку";
- Заблокировать крепления, как это показано на (Rif. 15).

10. Электрические подсоединения (Fig. 11 - Fig. 12 - Fig. 13)

- Холодильная витрина подготовлена для вилочного (ШТЫРЕВОГО) подсоединения (в состав поставки не входит); смонтировать соответствующую вилку для электроподсоединения на кабель подачи питания, следуя предписаниям правил техники безопасности:

желтый = зеленый **земля** голубой = **нейтраль** коричневый = **фаза**

- Запрещается подсоединять какой-либо другой прибор к электрической розетке (запрещается использовать штыри-переходники).

- Удостовериться в том, что электрический кабель проложен таким образом, чтобы его нельзя было повредить и чтобы он не привел к возникновению несчастных случаев.

- Для защиты оборудования перед ним необходимо предусмотреть автоматический электромагнитный всеполюсный выключатель с соответствующими характеристиками, который будет выполнять и функции генерального рубильника для обесточивания линии.

- Оператор должен хорошо знать где находится выключатель, чтобы быстро его найти в случае АВАРИЙНОЙ ситуации.

- **Для электрической установки необходимо предусмотреть надежное заземление.**

- Прежде всего необходимо удостовериться в том, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на щитке **230В / 50Гц** (Fig. 3).

- Для обеспечения исправной работы необходимо, чтобы максимальное отклонение напряжения находилось в пределах $\pm 6\%$ от номинального значения.

- Удостовериться в том, что на линии подачи электроэнергии предусмотрены кабели соответствующего сечения, что она защищена от перегрузочного тока и от пробоя на корпус в соответствии с действующими нормами.

- Для линий подачи электроэнергии, длина которых превышает 4 - 5 метров, необходимо соответственно увеличить сечение проводов.

- В случае прерывания подачи электроэнергии необходимо удостовериться в том, что все электрооборудование магазина может заново включиться в работу, не вызывая при этом срабатывания предохранителей перегрузки, в противном случае необходимо внести изменения в систему таким образом, чтобы дифференцировать пуск электроприборов и оборудования.

- Монтажник должен предоставить в распоряжение все необходимое для анкерного крепления проводов на входе в витрину и на выходе из нее.

Автоматический электромагнитный выключатель должен быть рассчитан так, чтобы контур на нейтрали не открывался без одновременного его открытия на фазах, в любом случае расстояние открытия контактов должно составлять не меньше 3 мм. Систему электропроводки может изменять только специальный персонал, имеющий на это разрешение.

Примечание:Выполнение всех операций необходимо поручить специализированному техническому персоналу.

11. Пуск, проверка и регулировка температуры (Fig. 5)

Прежде, чем вставлять или вынимать вилку, необходимо обесточить электрическую розетку.

- Вставить вилку и дать напряжение на электрическую розетку.

- Включить главный рубильник на электрощите Rif. 7 (1).

Холодильная установка немедленно включается.

Через приблизительно 60 минут работы с незагруженной витриной, когда температура регулируется, загрузить **заранее охлажденные до температуры хранения продукты.**

Стандартное исполнение

Контроль за температурой охлаждения ведется при помощи механического термометра, смонтированного на всасывающей трубе (Rif. 5).

Как правило, температурные значения задаются на заводе-изготовителе во время испытаний

оборудования, однако, при необходимости, можно при помощи термометра/термостата Carel (Rif. 4) изменить заданное значение следующим образом:

- нажать и держать нажатой в течение нескольких секунд клавишу SEL;
- через несколько мгновений заданное значение начнет мигать;
- увеличить/уменьшить величину уставки при помощи клавиш, помеченных стрелками ▼ ▲ ;
- заново нажать клавишу SEL, чтобы подтвердить новое значение.

Исполнение MEAT

Контроль за температурой охлаждения и регулировка температуры осуществляются при помощи электронного контроллера CAREL PJ32 (Rif. 6), который смонтирован на электрощите. Как правило, регулировка электронного контроллера выполняется на заводе-изготовителе во время пуско-наладочных работ; при необходимости можно изменить заданную температуру следующим образом:

- Нажать и держать нажатой более 1-ой секунды клавишу SET , чтобы визуализировать заданное значение (УСТАВКА); клавишу следует держать нажатой до тех пор, пока заданное значение не начнет мигать;
- повысить/снизить значение УСТАВКИ, используя клавиши ВВЕРХ (UP)  или ВНИЗ (DOWN)  ;
- снова нажать клавишу SET , чтобы подтвердить введенное значение.

Слишком низкая температура может отрицательно сказаться на исправности работы витрины, изменив нормальные термостатические паузы.

Примечание:Выполнение всех операций необходимо поручить специализированному техническому персоналу.

12. Ночная завеса-факультатив - (только для исполнений H150) (Fig. 8)

С целью избежать потери холода в ночное время, а также для обеспечения санитарно-гигиенических условий хранения выставленных в витрине продуктов, для витрин в исполнении H150 в качестве факультативного оборудования могут быть поставлены ручные раздвижные ночные шторы (Rif. 12).

Для исправной работы витрины необходимо, чтобы нижняя часть завесы отставала на приблизительно 10 мм от аспирационной трубы, при этом завеса не должна ни опираться на трубу ни переходить этот предел.

13. Загрузка витрины (Fig. 7)

При загрузке холодильной витрины необходимо соблюдать следующие важные правила:

- разложить продукты так, чтобы они не превышали линию максимальной загрузки (Rif. 9); при превышении этой линии нарушается правильная циркуляция воздуха с последующим повышением температуры продуктов, что может привести к образованию льда на испарителе (Rif. 10);
- Продукты должны быть разложены равномерно, не оставляя пустых мест, что обеспечивает более высокое качество работы холодильной витрины;
- Необходимо стремиться всегда продать сначала те продукты, которые были положены в холодильник раньше последних продуктов (оборот пищевых продуктов).

Примечание:Холодильная витрина служит для поддержания температуры выставленных продуктов, а не для понижения этой температуры. В связи с этим Вносить пищевые продукты в витрину можно только после того, как они будут охлаждены до требуемой температуры хранения. Запрещается вносить в витрину нагретые продукты.

14. Оттаивание и слив воды (Fig. 10)

Холодильные витрины серии Sapporo, в зависимости от исполнения, могут быть оснащены 2-мя автоматическими системами оттаивания, а именно:

Стандартное (серийное) исполнение

Оттаивание с простой остановкой (путем остановки цикла охлаждения)

Исполнение MEAT

Электрическое оттаивание (путем использования бронированных нагревательных

элементов в испарителе)

Вода от оттаивания собирается в специальном сливе и направляется в лоток, размещенный в основании витрины (Rif. 13).

Для большей практичности рекомендуется предусмотреть напольный слив.

Примечание: Необходимо периодически проверять и удостоверяться в эффективности гидравлических подсоединений; для выполнения таких проверок рекомендуется обращаться к услугам опытного и квалифицированного специалиста.

15. Антизапотевание

С целью избежать запотевания стекол для охлаждаемых витрин предусмотрены электрические нагревательные элементы (ТЭНы).

16. Техническое обслуживание и чистка

ВНИМАНИЕ! ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К ВЫПОЛНЕНИЮ КАКИХ-ЛИБО ОПЕРАЦИЙ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ ИЛИ ЧИСТКЕ НЕОБХОДИМО ОВЕСТОЧИТЬ ВИТРИНУ ПРИ ПОМОЩИ ГЕНЕРАЛЬНОГО РУБИЛЬНИКА.

Пищевые продукты подвергаются порче, что вызвано наличием микробов и бактерий.

Соблюдение санитарных норм необходимо для обеспечения охраны здоровья потребителей и сохранения "цепи холода", в которой магазин является последним контролируемым звеном.

Чистку холодильных витрин можно подразделить следующим образом:

Чистка наружных частей (Ежедневно/Еженедельно)

- Необходимо один раз в неделю промывать все наружные части витрины нейтральными бытовыми моющими средствами или водой с мылом.
- После мытья необходимо сполоснуть чистой водой и тщательно высушить все поверхности.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ пользоваться абразивными средствами и растворителями, которые могли бы повредить поверхность витрины.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ брызгать воду или моющие средства на электрические детали холодильной витрины.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать спирт для чистки деталей из метакрилата (плексигласа).

Чистка внутренних частей (Ежедневно)

Чистка внутренних частей витрины служит для удаления болезнетворных микроорганизмов, **что гарантирует защиту продуктов.**

Прежде, чем приступить к чистке внутренних частей витрины, необходимо:

- Вынуть все продукты из холодильной витрины.
- Обесточить холодильную витрину, выключив главный рубильник.

После этого нужно снять съемные части, такие как решетки, бортики и т.п., которые нужно промыть теплой водой с моющим средством с добавлением дезинфицирующего средства, после этого следует тщательно высушить все поверхности.

- Тщательно промыть нижнюю ванну.

После завершения чистки смонтировать все высушенные съемные элементы и восстановить подачу электроэнергии.

Чистка конденсатора (Fig. 6 Rif. 8)

Через приблизительно каждые 30 дней необходимо чистить конденсатор 1 и удалять собравшуюся пыль. Для выполнения такой операции нужно выполнить следующее:

- Снять деревянную фронтальную решетку 3;
- Снять защитную решетку 2;
- Выполнить чистку при помощи щетки 4 с жесткой щетиной (не металлической) или при помощи пылесоса, при этом необходимо проявить большую осторожность с тем, чтобы не повредить ребра конденсатора.

Чистка лотка, служащего для сбора воды

Для выполнения чистки лоток можно снять:

- Снять лоток и выполнить чистку.

После того, как операции по чистке витрины будут завершены, можно поставить на место снятые элементы (которые, естественно, должны быть высушены) и восстановить подачу электроэнергии. После того, как температура в холодильной витрине достигнет рабочей температуры, в нее можно будет положить выставляемые продукты.

Примечание: Во время чистки и промывки оборудования нужно стараться не замочить вентиляторы, плафоны, электрические провода и любое другое электрооборудование.

Для защиты рук во время проведения таких операций рекомендуем надевать рабочие перчатки.

17. Сдача витрины в утиль

В соответствии с нормами по утилизации отходов, действующими в каждой отдельной стране, в случае сдачи холодильной витрины в утиль ее необходимо разделить составные части таким образом, чтобы сдать их или рекуперировать соответствующим образом.

Составляющие холодильную витрину части нельзя рассматривать как твердые городские отходы, кроме металлических компонентов, которые, однако, не числятся среди специальных отходов в списках большинства европейских стран.

При изготовлении витрины использовались следующие материалы:

- Нержавеющая сталь inox 18/10 (AISI 304): нижняя конструкция витрины
- Металлическая труба: нижняя рама
- Медь, Алюминий: охлаждающий контур, электрическая установка
- Оцинкованная жель: основание электродвигателя, решетки
- Пенистый полиуретан (R134a): теплоизоляция
- Закаленное стекло: фронтальные и боковые стенки
- ПВХ: все пластмассовые детали
- Дерево: боковые рамы ванны из пенистого полиуретана

Это изделие содержит HFC (гидрофторуглерод), хладагент высокого потенциала парникового эффекта (GWP).

В оборудовании с встроенным холодильным агрегатом фирма ARNEG использует следующие хладагенты:

R 134a; GWP₍₁₀₀₎ = 1300

R 404A; GWP₍₁₀₀₎ = 3750

из группы HFC, фторированных газов с высоким потенциалом парникового эффекта (GWP), регулированные Киотским протоколом (проверить на табличке или наклейке на компрессоре какой из этих газов содержит устройство).

Так что:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕЗАТЬ И/ИЛИ РАЗДЕЛЯТЬ КОМПОНЕНТЫ ОХЛАЖДАЮЩЕГО КОНТУРА, ТАКИЕ КОМПОНЕНТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПЕРЕДАНЫ В ЦЕЛОМ ВИДЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ ЦЕНТРАМ ДЛЯ РЕКУПЕРАЦИИ ОХЛАЖДАЮЩЕГО ГАЗА.

Это устройство герметически закрывается, а нагрузка хладагента ниже 3 кг.

Поэтому необязательны ни наличие инструкции установки, ни периодические проверки потери хладагента (D.P.R. № 147, 15. Февраля 2006.г. Ст. 3 и 4).

18. Полезные советы

Рекомендуем внимательно ознакомиться с Инструкциями по установке и эксплуатации; таким образом, в случае возникновения проблем с работой витрины, оператор сможет передать Технической службе точную информацию по телефону.

Прежде, чем приступить к выполнению каких-либо операций по техническому обслуживанию холодильной витрины, необходимо удостовериться в том, что подача электроэнергии отключена.

В случае возникновения каких-либо неполадок в работе холодильной витрины, то прежде чем беспокоиться и вызывать мастера из Технической службы, необходимо проверить следующие пункты:

- Удостовериться в том, что значения температуры и влажности помещения не превышают предписанных значений.

В связи с этим в точке продажи необходимо поддерживать на максимальном уровне эффективность работы систем климатизации, вентиляции и отопления.

- Скорость потоков воздуха (сквозняков) в помещении вблизи открытия витрин должна быть ниже 0,2 м/с; в частности, необходимо избегать того, чтобы отверстия подачи воздуха системы климатизации были направлены в сторону открытия витрин.
- Необходимо избегать прямого попадания солнечных лучей на продукты, выставленные в витрине.
- Ограничивать температуру нагревающих поверхностей, имеющихся в точке продажи, изолируя, например, потолки.
- Исключить светильники с лампами накаливания, которые направлены непосредственно на витрину.

- В холодильник можно закладывать только те продукты, температура которых понизилась до температуры, характеризующей так называемую "цепь холода".
- Проверять в состоянии ли холодильная витрина всегда поддерживать такую температуру.
- Соблюдать ограничения по загрузке витрины и, в любом случае, не перегружать ее.
- При загрузке холодильника необходимо обращать внимание на то, что те продукты, которые были загружены первыми, должны быть и проданы первыми.
- Периодически проверять рабочую температуру витрины и температуру выложенных в ней продуктов (по крайней мере 2 раза в день, включая конец недели).
- В случае выхода из строя холодильной витрины необходимо срочно предпринять все меры для того, чтобы избежать повышения температуры продуктов, хранящихся в витрине (переложить продукты в главную камеру и т.п.).
- Немедленно устранять все малейшие замеченные неполадки (ослабленная затяжка винтов, перегоревшие лампочки и т.п.).
- Необходимо периодически проверять исправность автоматического оттаивания витрины (частота, продолжительность, восстановление нормальной работы витрины и т.п.).
- Необходимо контролировать отвод воды, образующейся при оттаивании (прочистать сливы, фильтры, если таковые имеются, проверять сифоны и т.п.).
- Проверять не создаются ли феномены аномальной конденсации; если такое произойдет, то нужно немедленно обратиться за помощью к квалифицированному специалисту по холодильным установкам.
- Регулярно выполнять все операции по профилактическому техобслуживанию витрины.
- Воду после оттаивания или воду, которая была использована для мытья холодильника, следует сливать через систему канализации или через очистительную установку, которые соответствуют действующим законам, учитывая, что используемая вода может вступать в контакт с загрязненными веществами, что может быть связано с происхождением продукта, с возможными отходами и остатками, со случайными разрывами упаковок с загрязняющими веществами, а также с использованием не разрешенных моющих средств.
- СЛУЧАЕ УТЕЧКИ ГАЗА ИЛИ ПОЖАРА: Запрещается находиться в помещении, где установлена витрина, пока это помещение не будет соответсвующе проветрено. Отсоединить витрину при помощи главного рубильника, смонтированного перед оборудованием. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ТУШИТЬ ПЛАМЯ ВОДОЙ, ДЛЯ ЭТОЙ ЦЕЛИ НЕОБХОДИМО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО СУХИМ ПОРОШКОВЫМ ОГНЕТУШИТЕЛЕМ.

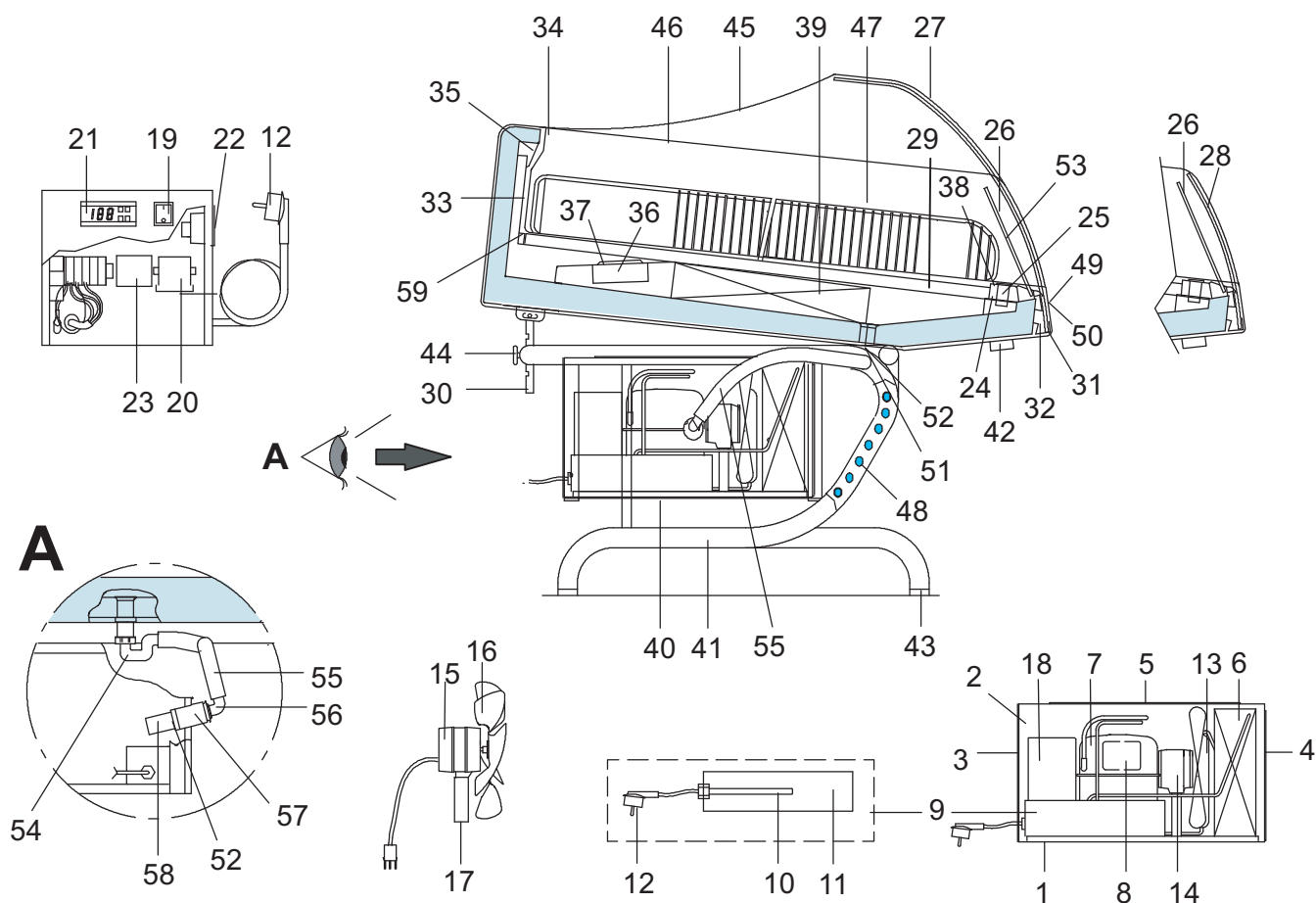
ИСПОЛНЕНИЕ H150

- В случае прерывания подачи электроэнергии необходимо закрыть витрину ночной шторкой.
- В случае запрограммированного отключения электроэнергии необходимо за два часа до отключения закрыть витрину ночной шторкой и включить холодильник на полную мощность.

ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИТРИНЫ, ОТЛИЧАЮЩЕЕСЯ ОТ ПЕРЕЧИСЛЕННОГО В НАСТОЯЩИХ ИНСТРУКЦИЯХ, СЧИТАЕТСЯ ОПАСНЫМ И ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ, ВЫЗВАННЫЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, НЕПРАВИЛЬНЫМ ИЛИ ИРРАЦИОНАЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

КОНТАКТНЫЕ НОМЕРА: КОММУТАТОР +39 0499699333 - ФАКС +39 9699444 - CALL CENTER 848 800225

19. Запасные части



Ссылка	КОД	ОПИСАНИЕ	К-во
1	02056401	Основание Улектродвигателя	1
2	02078804	Боковой картер из нержав. стали inox UCE без отверстия	1
2a	02078805	Боковой картер из нержав. стали inox UCE с отверстием	1
3	02250330	Боковая решетка для защиты Улектродвигателя 279X4П	1
4	02931106	Боковая решетка для защиты конденсатора 279X4П	1
5	02250332	Верхняя решетка для защиты Улектродвигателя 4ПХ4П	1
6	02571403	Конденсатор ST2727 GE39	1
7	04170308	Компрессор ASPERA NE6187Z 230/50 R134a	1
8	04170308A	Каблированная Электрическая деталь NE6187Z 230/50	1
9	03275071	Узел доток + нагревательный Улемент для испарения воды	1
10	02530245	Нагревательный Улемент патрона 12x240 1CZXJ8783001 270W саморегулирующийся	1
11	02550276	Лоток из нержавеющей стали inox	1
12	04560400	Вилка VIMAR 01082 16A SCHUKO	2
13	04300100	Фильтр XH9 G20 D6 25X165 привариваемый	1
14	04681002	Вентилятор 10W S+V 254/28 всасывающий 230В 50-60Гц	1
15	04681012	Электродвигатель вентилятора 10Вт 230В 50-60Гц	1
16	04681017	Крыльчатка LC.5 254/28° A.A	1
17	04681204	Кронштейн Улектродвигателя вентилятора 10Вт H83	1
18	03561603	Электрошит 230В 50-60Гц	1
19	04371024	Двухполюсный выключатель SIGNALUX 8202/65 зеленый	1
20	04491025	Трансформатор EWTSM 153/MT 240В-12В 3VA 50-60 Гц	1
21	04510155	Термометр/Термостат таймер CAREL IR32 SE0000	1
22	04560644	Розетка Molveno 10/16A 250В 7040	1
23	04630390	Контактор ABB B6-40-00 230В	1
24	01330744	Суппорт для металлических листов всасывания	3
25	04650830	Компенс. термометр KOCH	1
26	02740586	Незапотевающее стекло 6X220X1248 (до 3I-10-01)	1
26a	02740650	Незапотевающее стекло 6X250X1248 (с 0I-1I-01)	1
27	02741013	Фронтальное стекло VCB 1C	1
28	02741405	Фронтальное стекло SELF 6X310X1246 (до 3I-10-01)	1
28a	02742591	Фронтальное стекло SELF 6X346X1248 (с 0I-1I-01)	1
29	02670699	Нижний лоток из нержавеющей стали inox 624X996X21	2
30	02761916	Кронштейн для регулировки наклона	1
31	02761917	Подставка из нержавеющей стали штиль для переднего стекла	1
32	02331908	Фронтальная покрывающая накладка для подставки из нержавеющей стали штиль для переднего стекла	1
33	02311668	Лист из нержавеющей стали штиль для подачи воздуха	1
34	02408300	Держатель цеников HL DBR 39W L=1248	1
35	04089811	Гибкий нагревательный кабель L=2500 3750 OHM 230В 12Вт	1
36	04681197	Вентилятор испарителя FANDIS 4715 MS23T B10 230/50-60	2
37	02931087	Решетка для защиты вентилятора ? 150	2
38	02300806	Металлические листы всасывания	1
39	02840661	Испаритель 70X420X1080	1
40	02862401	Опорная рама конденсатора	1
41	02862501	Рама основания	1
42	04220109	Рычажный саморегулир. запор	4
43	04461200	Регулируемая ножка M12 ? 39мм	4
44	04415006	Маховик VP/40 M8X30	1
45	02742501	Боковая стенка из стекла VCB	2
46	02742502	Боковая стенка из стекла SELF	2
47	02190188	Разделитель для ванны	
48	02250331	Фронтальная деревянная решетка	1
49	03152614	Правая боковая стенка из дерева	1
50	03152615	Левая боковая стенка из дерева	1
51	02638100	Сливная труба ? 20мм L=75мм (до 27-08-01)	1
51a	02636100	Сливная труба ? 32мм L=75мм (с 28-08-01)	1
52	02638200	Зажимное кольцо из ПВХ ? 20мм (до 27-08-01)	1
52a	02636200	Зажимное кольцо из ПВХ ? 32мм (с 28-08-01)	2
53	02892940	Боковая прокладка отражателя из ПВХ L=250мм прозрачная	2
54	02540140	Сифон из ПВХ	1
55	00170612	Труба из ПВХ 27X20	
56	02540141	Колено из ПВХ	1
57	02795700	Распорные детали из ПВХ	2
58	02542106	Сливная труба ? 32мм L=120мм	1
59	04510153	Датчик SACET NTC IP67 L=4000мм	



Декларация о соответствии ЕАС

Нижеподписавшаяся фирма Arneg Spa, расположенная по адресу Via Venezia, 58 -35010 Campo San Martino (PD), заявляет, что оборудование, описание которого приводится в настоящих инструкциях, соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011).



I

Ci riserviamo il diritto di apportare in qualunque momento, le modifiche alle specifiche e ai dati contenuti in questa pubblicazione senza obbligo di avviso preventivo.

La presente pubblicazione non può essere riprodotta e/o comunicata a terzi senza preventiva autorizzazione ed è stata approntata per essere utilizzata esclusivamente dai nostri clienti.

GB

We reserve the right to change our technical specifications without notice.

This brochure may not be reproduced, nor its contents disclosed to third parties without arneg' s consent and it is meant only for use by our customers.

D

Änderungen der in dieser Broschüre enthaltenen Angaben und Informationen vorbehalten.

Diese Broschüre darf ohne unsere ausdrückliche Genehmigung weder vervielfältigt noch an Dritte weitergegeben werden und sie ist ausschließlich für unsere Kunden bestimmt.

F

Nous nous réservons le droit d'apporter à tout moment des modification aux spécifiques et aux caractéristiques contenues dans cette publication, sans aucune obligation de préavis de notre part. Cette publication ne peut être reproduite et/ou communiquée à des tiers sans autorisation préalable. Elle a été réalisée pour être utilisée exclusivement par nos clients.

E

Nos reservamos el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones a las especificaciones y a los datos contenidos en esta publicación sin ninguna obligación de aviso anticipado. La presente publicación no puede ser reproducida y/o comunicada a terceros sin la previa autorización y ha sido preparada para ser utilizada exclusivamente por nuestros clientes.

RUS

Мы оставляем за собой право вносить в любой момент и без предупреждения изменения в спецификации и данные приведенные в настоящем пособии.

Запрещается воспроизводить и/или передавать третьим лицам без нашего согласия настоящую публикацию которая подготовлена исключительно для наших клиентов.