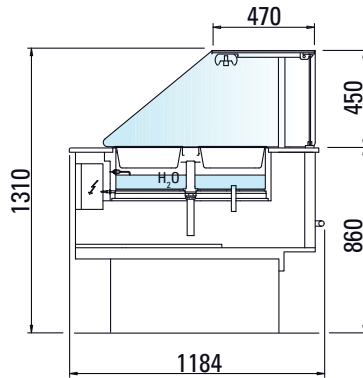
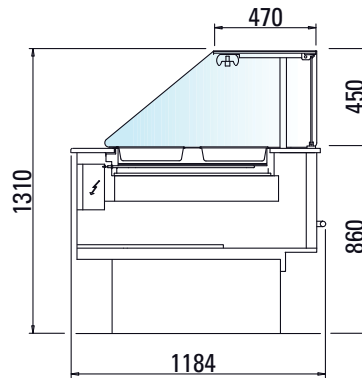


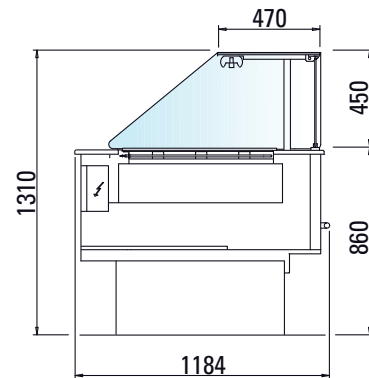
Rif. 1



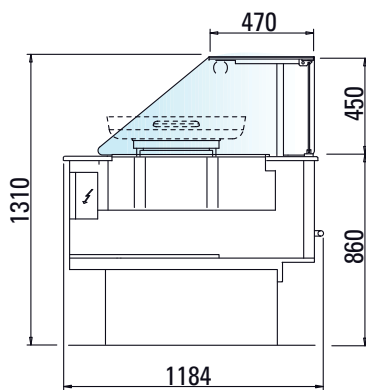
TCBM



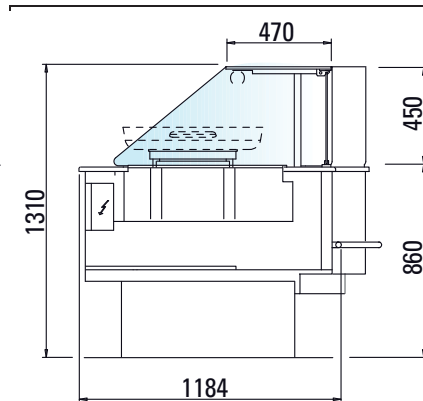
TCPW



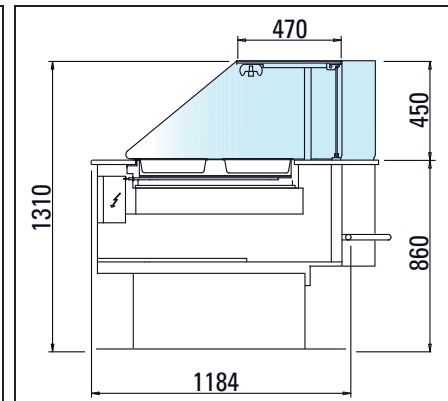
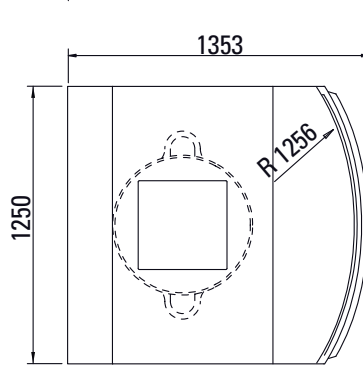
TCPG



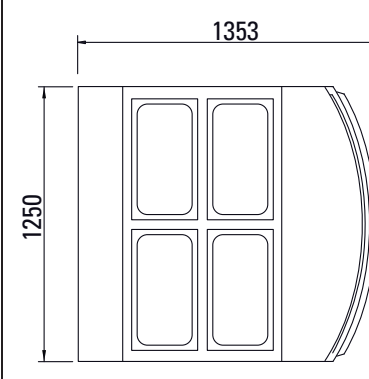
TCPI



TCPI ISL



TCPW ISL

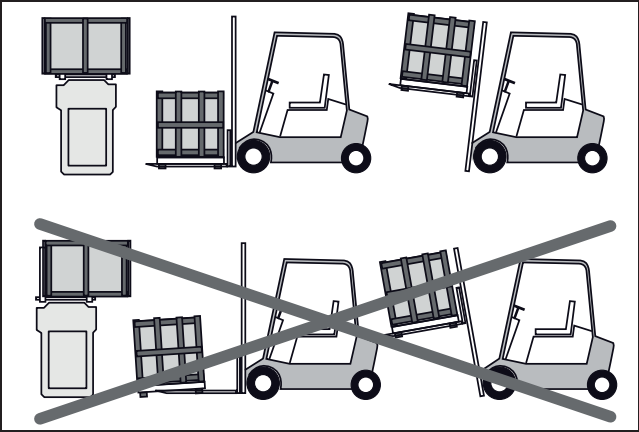


Rif. 2

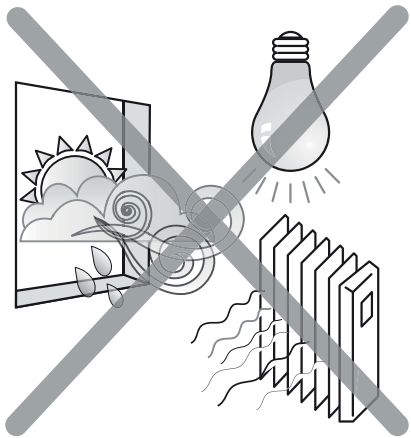
1	arneg		ARNEG S.p.A. VIA VENEZIA 38 - CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALY Tel. +39 049 9693333 Fax +39 049 9694444 - info@arneg.it	
2				
3	CODICE ITEM	MATRICOLA S/N		4
5	V	Hz	W	A
9	SBRINAMENTO DEFROSTING	W	ILLUMINAZIONE LIGHTING	W
11	SUPERFESP. DISPLAY AREA	m ²	IP	15
12	REFRIGERANTE REFRIGERANT		MASSA WEIGHT	kg
14	CLASSE CLASS			13
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



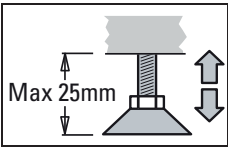
Rif. 3



Rif. 4



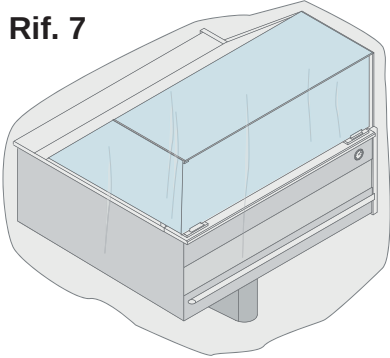
Rif. 5



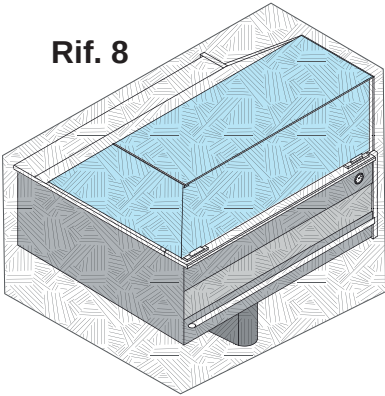
Rif. 6



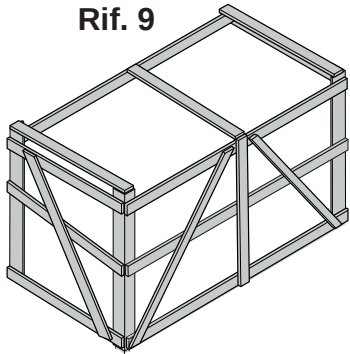
Rif. 7



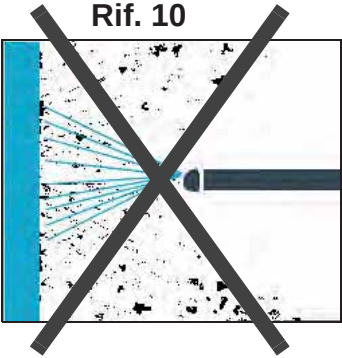
Rif. 8



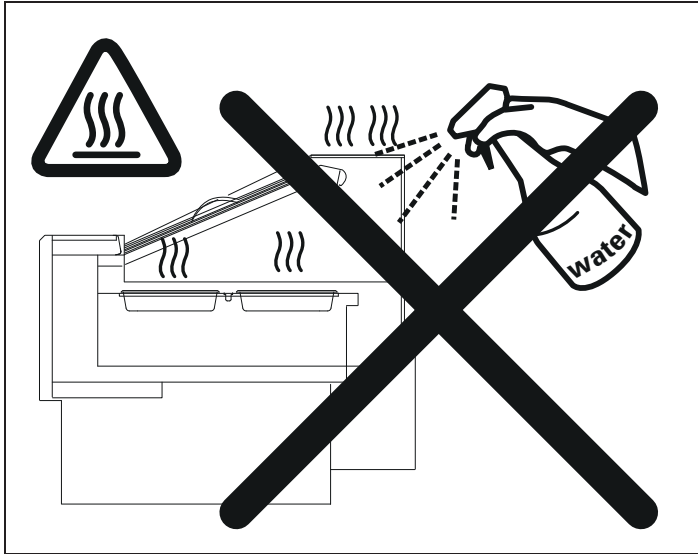
Rif. 9



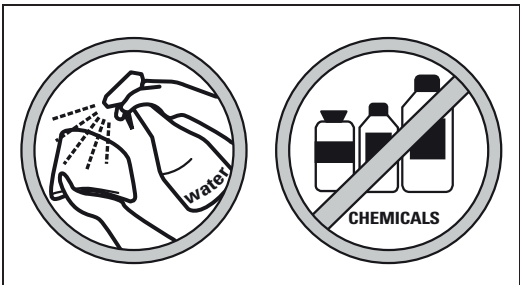
Rif. 10



Rif. 12



Rif. 11





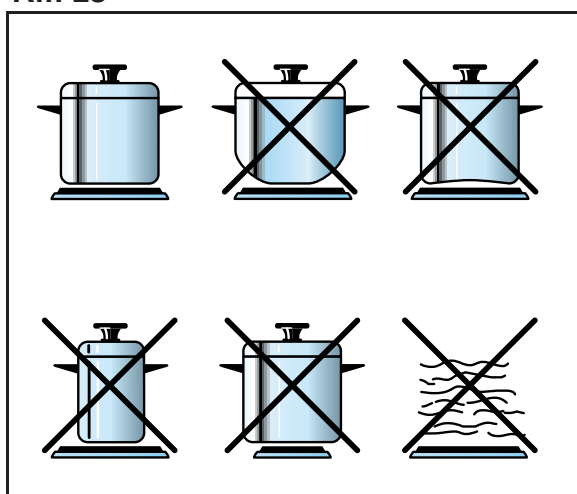
Rif. 14



Rif. 13



Rif. 15



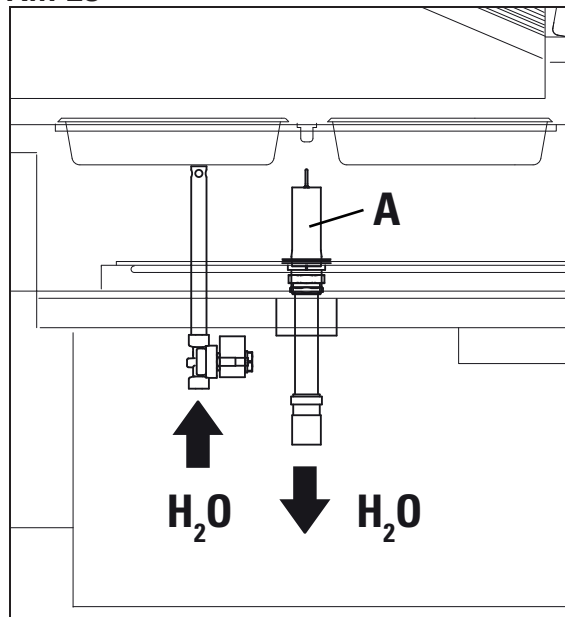
Rif. 16



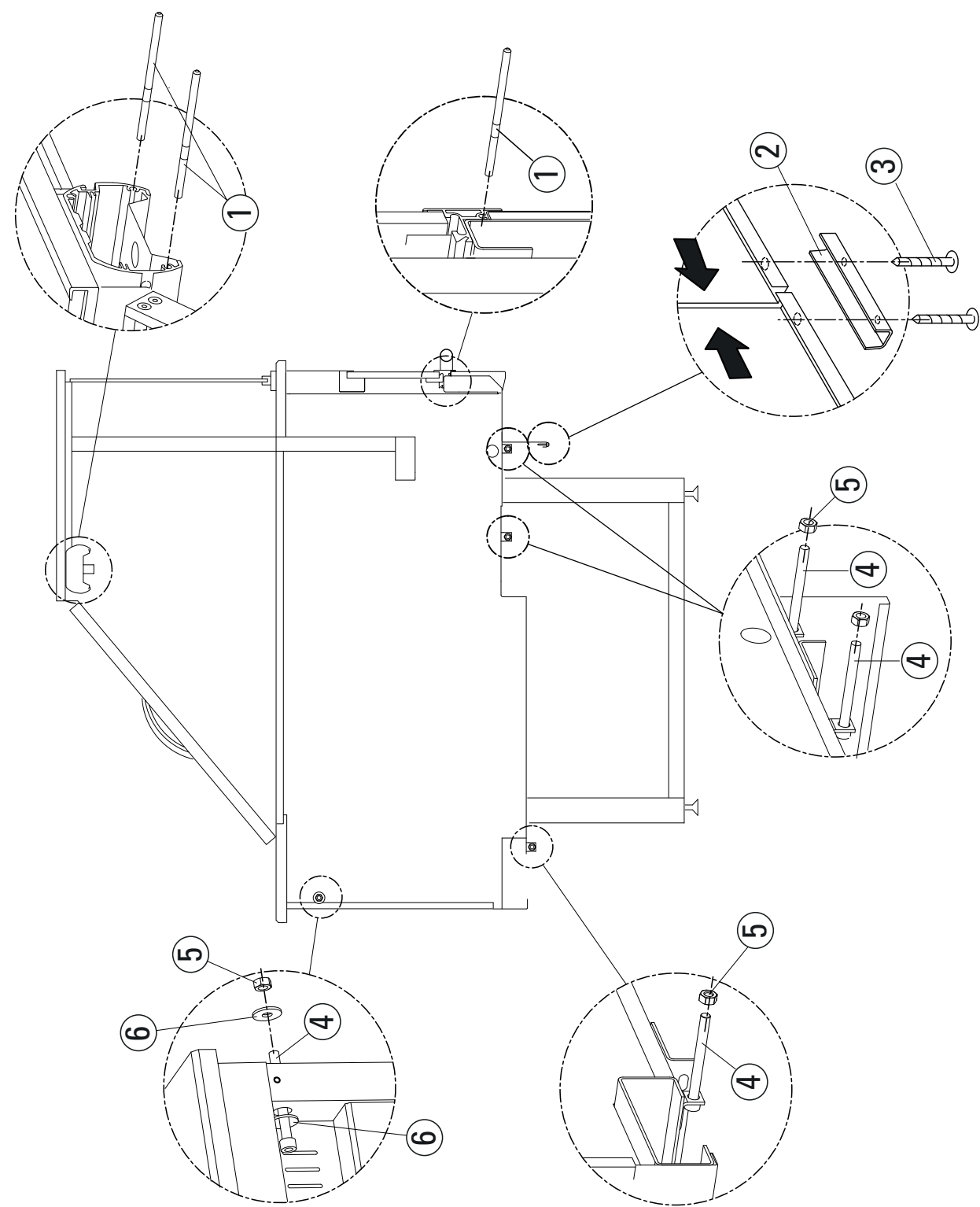
Rif. 17



Rif. 18

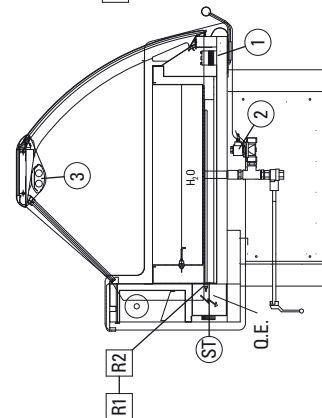
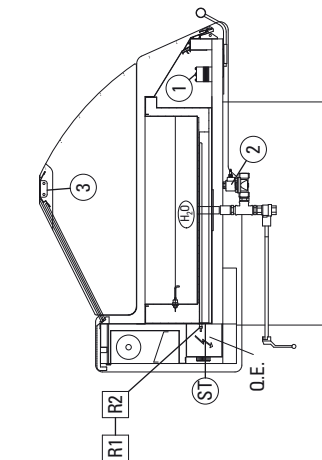
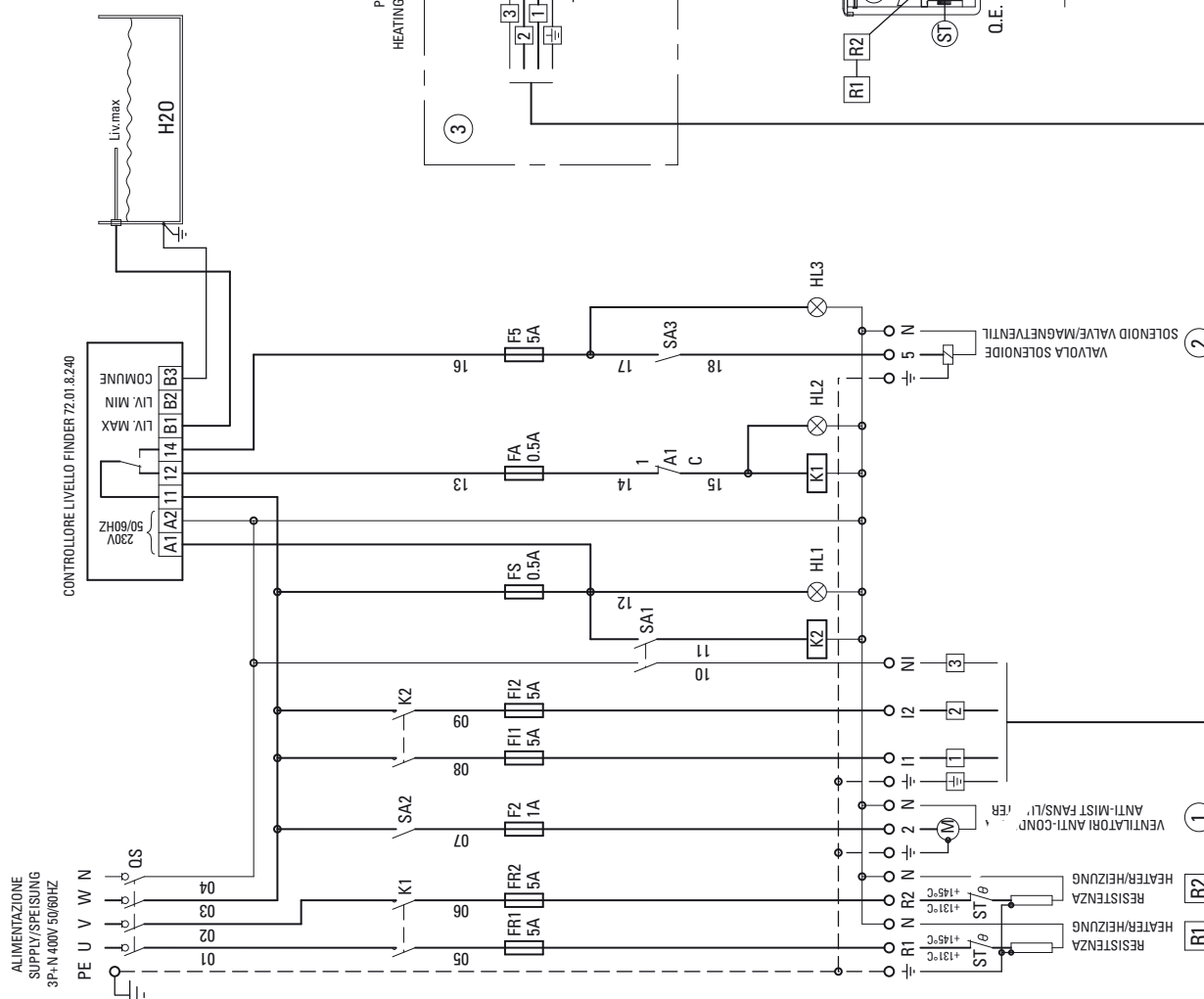


Rif. 19



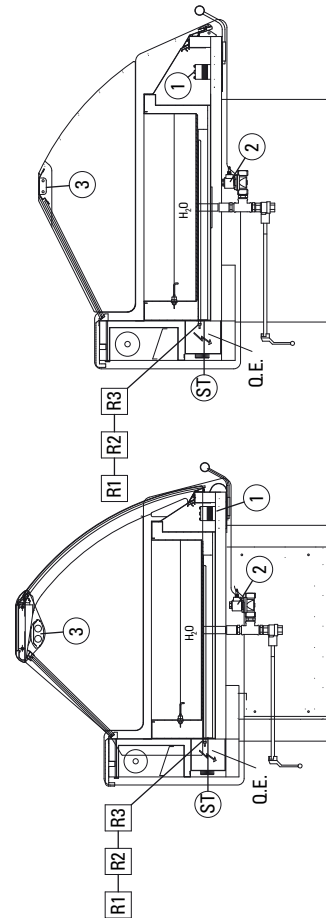
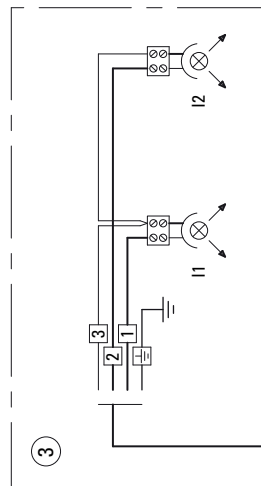
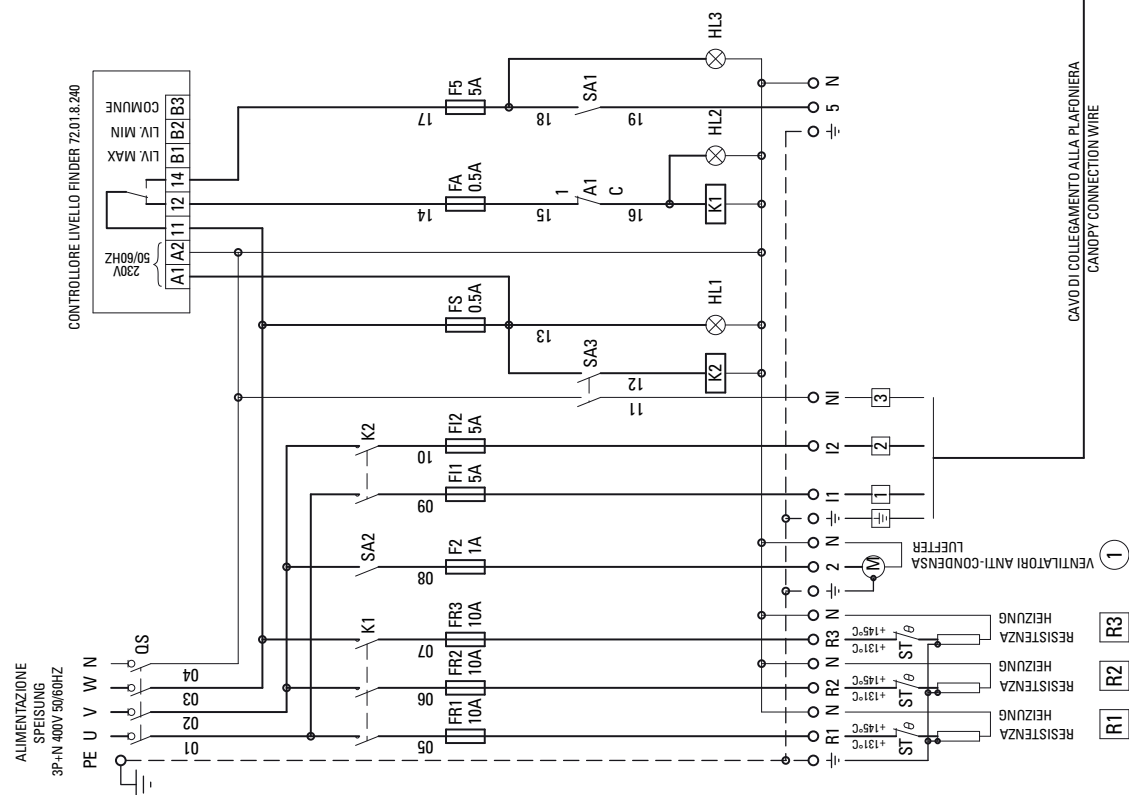
LEGENDA

Q5	SEZIONATORE GENERALE 4P 16A	
K1	MAIN SWITCH / HAUPTSTÜCHSCHALTER 4P 16A	
K2	BASIN HEATER CONTACTOR / WANNEN HEIZUNG KONTAKTORENN R1-R2	
A1	CONTACTI ILLUMINANTI PLACI 11-12-13	
S1	CANOPY LIGHTING CONTACTOR / BELEUCHTUNG DECKENLAMPE KONTAKTORENN 11-12-13	
S2	THERMOSTATO TEMP.VASCA 0/90°C	
S3	BASIN TEMPERAT.THERMOSTAT / WANNENTHERMOSTAT 0/90°C	
HL1	INTERRUTTORE ILLUMINAZIONE LIGHT SWITCH / LICHTSCHALTER	
HL2	INTERRUTTORE VENTILATORI ANTI-CONDENSA SCHEIBEN HINTERLUFTUNG	
HL3	INTERRUTTORE CARICO SCARICO ACQUA WATER CHARGE-DISCHARGE SWITCH / WASSER EINLASS - WASSER STOP	
ST	SPIA PRESENZA RETE VERDE GREEN SUPPLY DIAL LAMP / BETRIEBSBEREIT	
R1-2	SPIA TERMOSTATO ARANCIO THERMOSTAT DIAL LAMP ORANGE / WANNENHEIZUNG BETRIEB	
11-2	SPIA ALLARME LIVELLO MINIMO ACQUA WATER MIN LEVEL ALARM LAMP / WASSERSTAND ZU NIEDRIG	
F...	TERMOSTATO SIC.PK1 1-1CL1 145-131°C SAFETY THERMOST PK1-1CL1 145-131°C	
	RESISTENZA VASCA 900W	
	BASIN HEATERS / WANNEN HEIZUNG 900W	
	LAMPADA RISCALDANTE 300W/230V	
	HALOGEN LAMP / HEIZUNG LAMPE 300W/230V	
	FUSIBILI 6.3 x 32 6F	
	FUSES / SICHERUNG 6.3 x 32 6F	

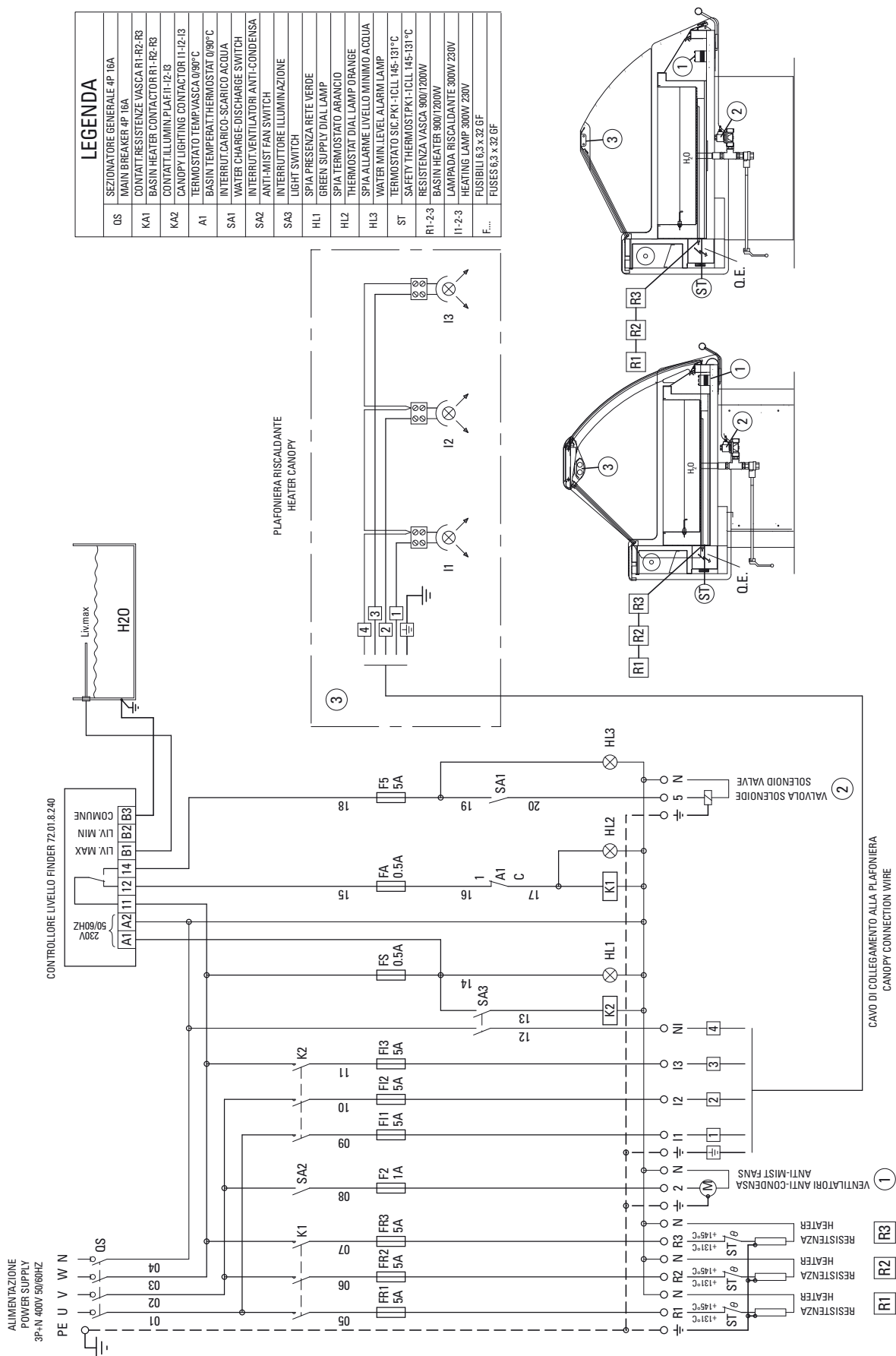


Schema elettrico/Electric panel - L=937 TCBM

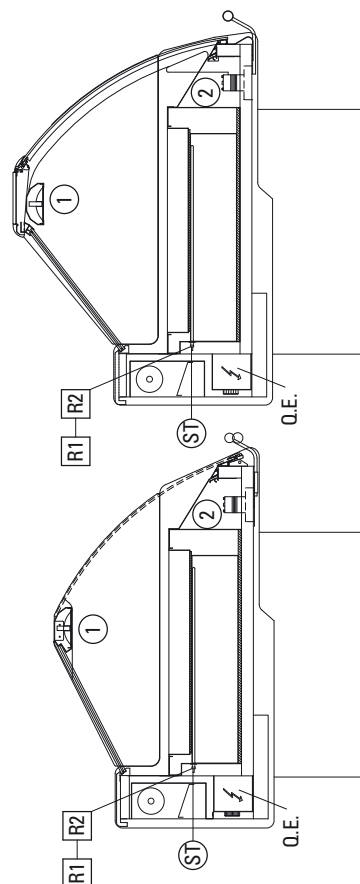
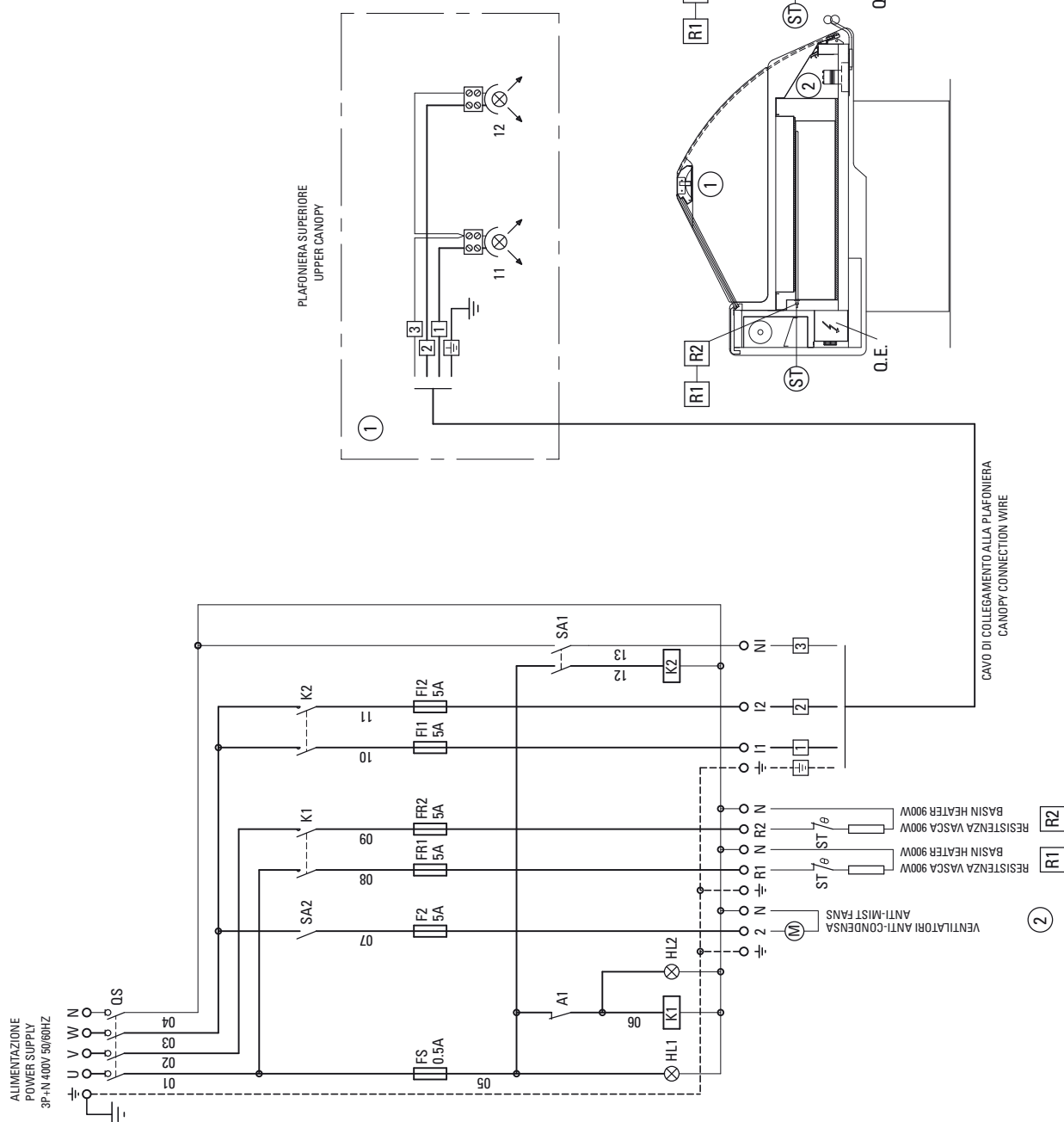
LEGENDA	
QS	SEZIONATORE GENERALE 4P 16A MAIN SWITCH / HAUPTSCHALTER 4P 16A
K1	CONTATTI RESISTENZA VASCA R1-R2-R3 WANNE HEIZUNG CONTATOREN R1-R2-R3
K2	CONTATTI ILLUMIN. PLAFIT-12-13 BELEUCHTUNG DECKENLAMPE CONTATOREN 11-12-13
A1	TERMOSTATO TEMP. VASCA 0/90°C THERMOSTAT TEMP. VASCA 0/90°C
SA1	INTERRUTTORE CARICO SCARICO ACQUA LIGHT SWITCH / LICHTSCHALTER
SA2	INTERRUTTORE VENTILATORI ANTI-CONDENSA SCHEIBEN HINTERLUFTUNG
SA3	INTERRUTTORE ILLUMINAZIONE WATER CHARGE-DISCHARGE SWITCH / WASSER EINLASS - WASSER STOP
HL1	SPIA PRESENZA RETE VERDE GREEN SUPPLY DIAL LAMP / BETRIEBSBEREIT
HL2	SPIA TERMOSTATO ARANCIO THERMOSTAT DIAL LAMP ORANGE / WANNENHEIZUNG BETRIEB
HL3	SPIA ALLARME LIVELLO MINIMO ACQUA WATER MIN. LEVEL ALARM LAMP / WASSERSTAND ZU NIEDRIG
ST	TERMOSTATO SIC. PK1-1CLL 145-131°C SAFETY THERMOST PK1-1CLL 145-131°C
R1-2-3	RESISTENZA VASCA 900/1200W BASIN HEATERS / WANNE HEIZUNG 900/1200W
I1-2	LAMPADA RISCALDANTE 300W 230V HALOGEN LAMP / HEIZUNG LAMPE 300W 230V
F...	FUSIBILI 6,3 x 32 GF FUSES / SICHERUNG 6,3 x 32 GF



Schema elettrico/Electric panel - L=1250 TCBM



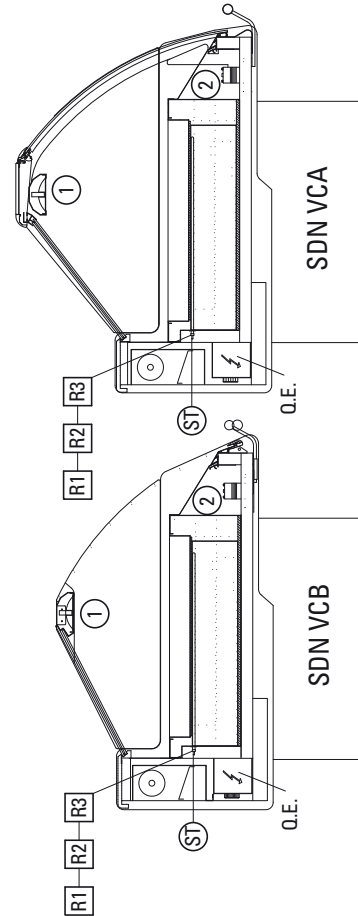
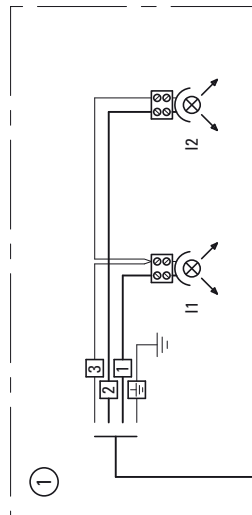
LEGENDA	
QS	SEZIONATORE GENERALE 4P 16A
	MAIN BREAKER 4P 16A
K1	CONTATTI RESISTENZE VASCA
	BASIN HEATER CONTACTOR
K2	CONTATTI ILLUMIN. PLAF.
	CANOPY LIGHTING CONTACTOR
A1	TERMOSTATO TEMPVASCA 0/90°C
	BASIN TEMPERAT. THERMOSTAT 0/90°C
SA1	INTERRUTTORE ILLUMINAZIONE
	LIGHT SWITCH
SA2	INTERRUT. VENTILATORI ANTI-CONDENSA
	ANTI-MIST FAN SWITCH
HL1	SPIA RETE VERDE
	GREEN SUPPLY DIAL LAMP
HL2	SPIA TERMOSTATO ARANCIO
	THERMOSTAT DIAL LAMP ORANGE
ST	TERMOSTATO SIC. PK1-1C1L 145-131°C
	SAFETY THERMOST PK1-1C1L 145-131°C
R1-2	RESISTENZA VASCA 900W
	BASIN HEATER 900W
I1-2	LAMPADA ALOGENA 300W 230V
	HALOGEN LAMP 300W 230V
F...	FUSIBILI 6,3 x 32 GF
	FUSES 6,3 x 32 GF



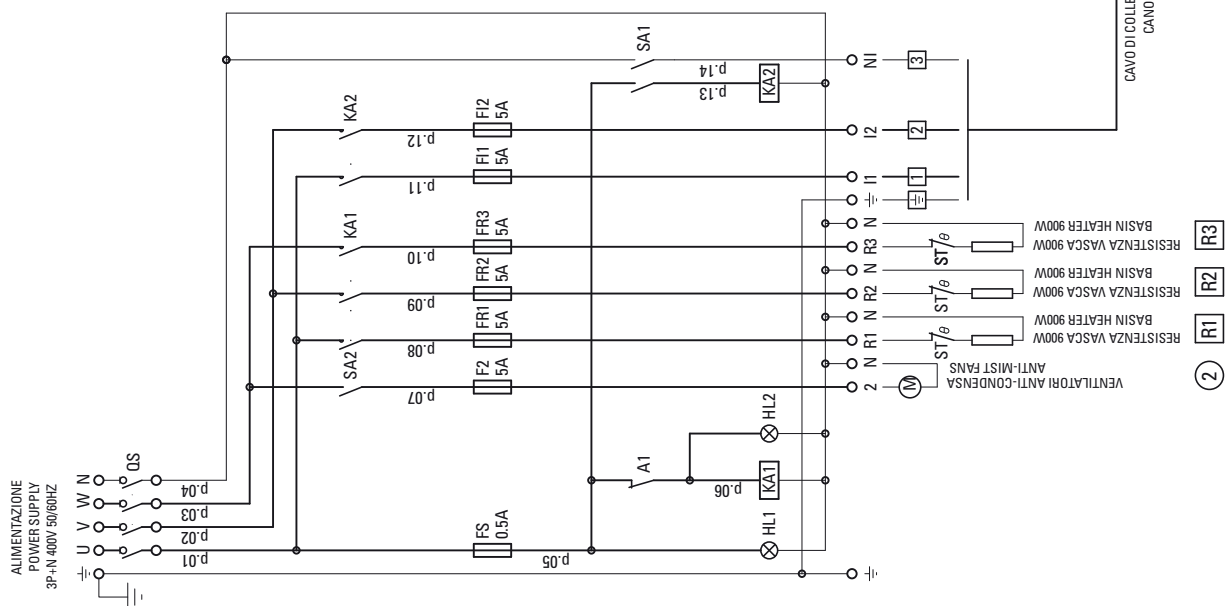
Schema elettrico/Electric panel - L=937 TCPW

LEGENDA	
QS	SEZIONATORE GENERALE 4P 32A
	MAIN BREAKER 4P 32A
KA1	CONTATTI RESISTENZE VASCA R1-R2-R3
	BASIN HEATER CONTACTOR R1-R2-R3
KA2	CONTATTI ILLUMIN. PLAFI I2-I3
	CANOPY LIGHTING CONTACTOR I1-I2-I3
A1	TERMOSTATO TEMP. VASCA 0/90°C
	BASIN TEMPERAT. THERMOSTAT 0/90°C
SA1	INTERRUTTORE ILLUMINAZIONE
	LIGHT SWITCH
SA2	INTERRUTTORI VENTILATORI ANTI-CONDENSA
	ANTI-MIST FAN SWITCH
HL1	SPIA RETE VERDE
	GREEN SUPPLY DIAL LAMP
HL2	SPIA TERMOSTATO ARANCIO
	THERMOSTAT DIAL LAMP ORANGE
ST	TERMOSTATO SIC. PK1-TCLL 145-131°C
	SAFETY THERMOSTAT PK1-TCLL 145-131°C
R1-2-3	RESISTENZA VASCA 900W
	BASIN HEATER 900W
I1-2	LAMPADA ALOGENA 200W 230V
	HALOGEN LAMP 200W 230V
F...	FUSIBILI 6.3 x 32 GF
	FUSES 6.3 x 32 GF

PLAFONIERA SUPERIORE
UPPER CANOPY

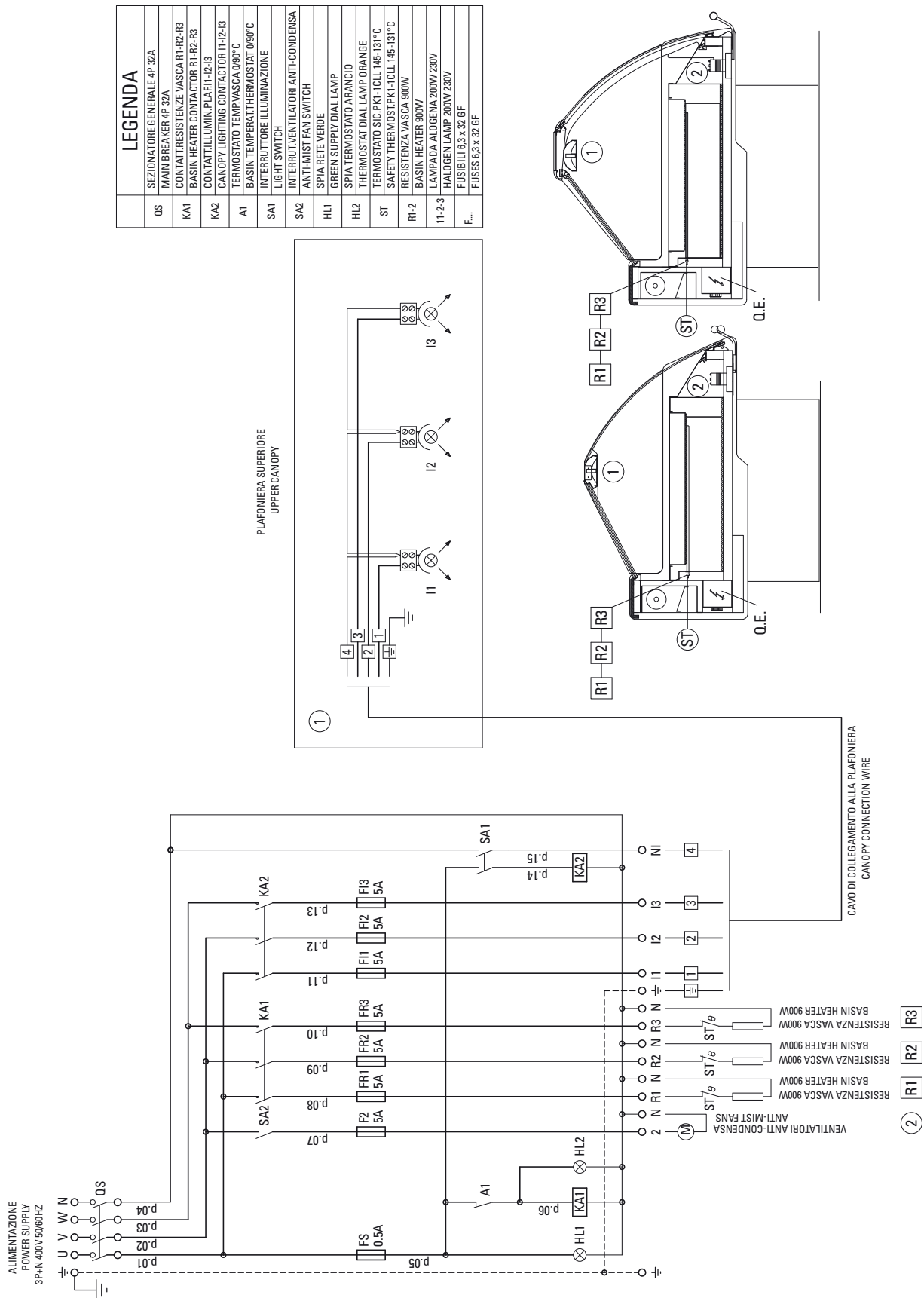


2 AGGIUNTO CIRCUITO PLAFONIERA RISCALDANTE
31/01/99 G. SETTE
SOSTITUITO E MODIFICATO IL Q.E.

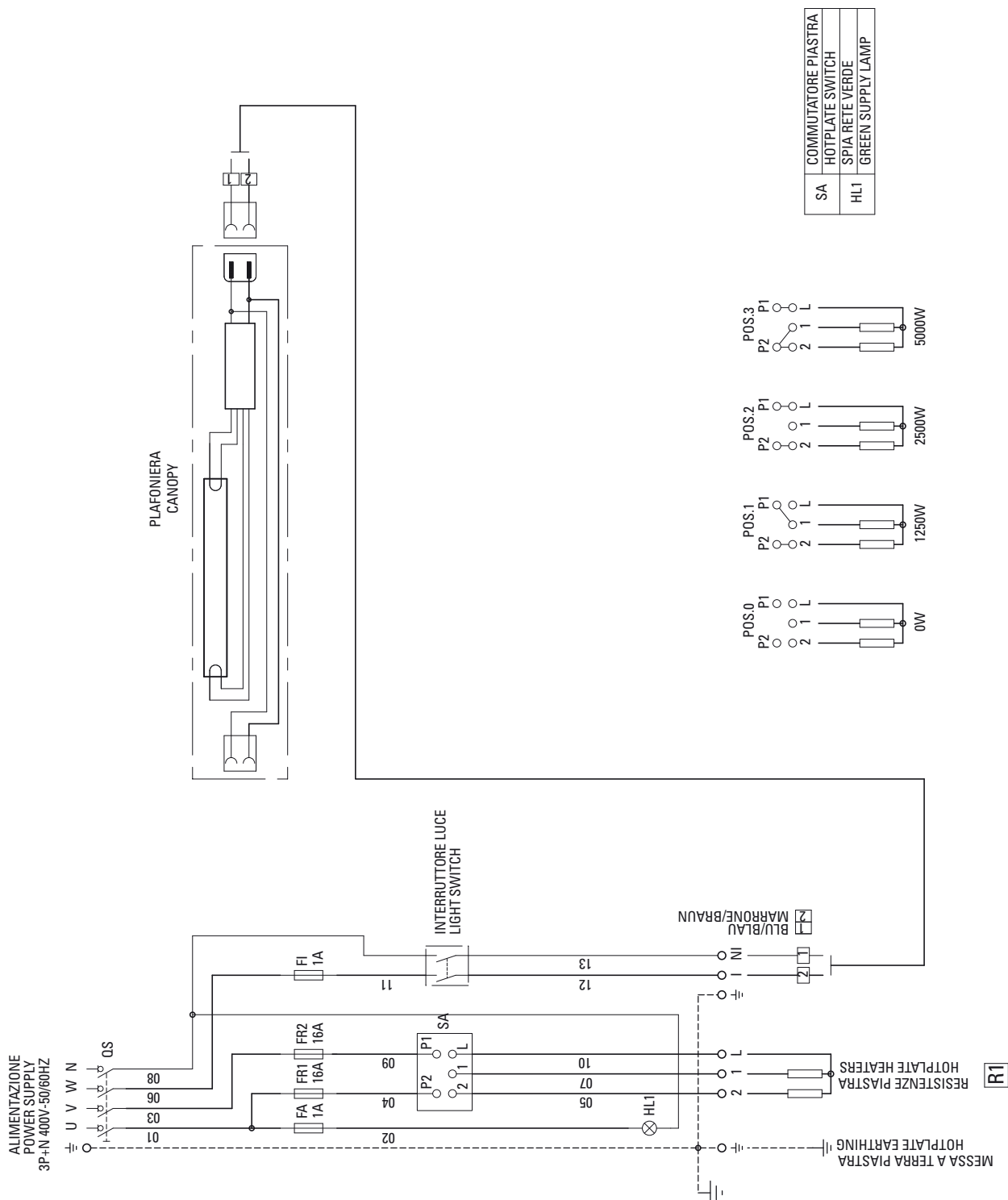


CAVO DI COLLEGAMENTO ALLA PLAFONIERA
CANOPY CONNECTION WIRE

Schema elettrico/Electric panel - L=1250 TCPW



Schema elettrico/Electric panel - L=1250 TCPI



Manuale di installazione e Uso

INDICE

ILLUSTRAZIONI	1
Schemi elettrici.....	5
1 - Icone informative	13
2 - Simboli di sicurezza.....	13
3 - Divieti e prescrizioni.....	13
4 - Scopo del manuale/Campo di applicazione - Soggetti interessati.....	15
5 - Presentazione - Uso previsto (Rif. 1).....	15
6 - Norme e certificazioni	16
7 - Identificazione - Dati di targa (Rif. 2)	17
8 - Dati tecnici	17
9 - Il Trasporto - tecnico specializzato -	18
10 - Immagazzinamento	18
11 - Ricezione, disimballo, prima pulizia - operatore qualificato -	18
12 - Installazione e condizioni ambientali - tecnico specializzato -	19
13 - Unione dei mobili (Rif. 19) - tecnico specializzato -	19
14 - Collegamento elettrico - tecnico specializzato -	20
15 - Lampade riscaldanti.....	20
16 - Accensione	21
16_1 - Versione Tavola calda (TCPW).....	21
16_2 - Versione Bagnomaria (TCBM).....	21
16_3 - Versione piano cottura (TCPI).....	22
17 - Carico/scarico dell'acqua (versione bagnomaria) (Rif. 18).....	22
17_1 - Carico dell'acqua:.....	22
17_2 - Scarico dell'acqua.....	22
18 - Impostazione e controllo della temperatura.....	22
19 - Il caricamento del mobile	23
21 - Manutenzione e pulizia - operatore qualificato -	23
21_1 - Indicazioni generali	24
21_2 - La pulizia delle parti esterne (Giornaliera / Settimanale)	24
21_3 - La pulizia delle parti interne (Mensile).....	24
21_3 - La pulizia delle parti in vetro.....	25
21_3_a - Apertura vetro frontale	25
21_4 - La pulizia delle parti in acciaio inox.....	25
21_5 - La pulizia delle parti in alluminio	26
21_6 - La pulizia delle parti in legno.....	26
21_7 - Ispezione delle parti.....	26
22 - Smantellamento del mobile - tecnico specializzato -	27

1. Icone informative

Prima di leggere il manuale prendere confidenza con i simboli:



Questo simbolo segnala pericoli e comportamenti da evitare **assolutamente** durante l'uso, la manutenzione e in qualsiasi situazione che potrebbe causare gravi lesioni o morte.



Questo simbolo segnala prescrizioni, regole, richiami e comunicazioni che ogni persona addetta all'uso del mobile (ognuna per la sua competenza) deve rispettare durante tutta la durata dello stesso (installazione, uso, manutenzione, smantellamento ecc.).

2. Simboli di sicurezza

Sui mobili sono presenti i simboli di sicurezza utili a richiamare l'attenzione degli operatori e tecnici sui pericoli e le precauzioni.

	pericolo di tensione elettrica con rischio di folgorazione		presenza di organi in movimento (ventilatori)		superfici calde
	equipotenzialità		punti esatti di inserimento delle staffe del carrello elevatore		

3. Divieti e prescrizioni

Leggere attentamente il Manuale di Installazione ed uso affinché l'operatore, in caso di guasto sia in grado di fornire informazioni precise all'assistenza tecnica.



- **Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione sul mobile, assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia staccata.**
- **I mobili sono progettati esclusivamente per uso in ambienti chiusi.**
- **Svolgere con estrema attenzione tutte le manovre di lavoro (carico, scarico, pulizia, servizio al banco, manutenzione, ecc.) e nell'esecuzione delle varie operazioni usare sempre la massima diligenza ed i dispositivi di protezione necessari.**
- **I mobili nelle versioni TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL sono progettati e realizzati per la conservazione ed esposizione esclusivamente di generi alimentari cotti e precotti.**
NON introdurre merce diversa da quella indicata.
- Evitare che le correnti d'aria e le bocchette di mandata dell'impianto di climatizzazione siano dirette verso le aperture dei mobili.
- Eliminare con l'intervento di un tecnico specializzato ogni inconveniente rilevato (viti allentate, lampade fulminate, ecc.).
- Smaltire l'acqua 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 o all'uso di detersivi non consentiti.
- Effettuare con assoluta regolarità tutte le operazioni di manutenzione preventiva.
- L'installazione del mobile è riservata a tecnici addestrati e autorizzati dall'ente indicato nel contratto.



- **NON** usare il mobile a piedi nudi
- **NON** toccare il mobile con le mani e i piedi bagnati o umidi
- **NON** togliere protezioni o pannellature che richiedono l'utilizzo di utensili per essere rimossi quindi **NON** rimuovere la copertura del quadro elettrico, queste operazioni devono sempre essere fatte da tecnici specializzati.
- **NON** ostruire le vie di ingresso dell'aria.



- Limitare la temperatura delle superfici irraggianti che sono presenti nel punto vendita, per esempio isolando i soffitti.
- **NON** caricare i ripiani in vetro con bevande
- **IN CASO DI FUGA DI GAS O DI INCENDIO:**
Non sostare nella stanza dove c'è il mobile se non è ben arieggiata.
Scollegare il mobile agendo sull'interruttore generale a monte dell'apparecchiatura.
NON USARE ACQUA PER SPEGNERE LE FIAMME MA SOLO ESTINTORI A SECCO.

3_1. Versione con piano riscaldato (TCPG) e piano di cottura (TCPI)

Nella versione TCPG Canberra 2 consente di riscaldare (non di cuocere) il prodotto esposto. Nella versione TCPI Canberra 2 consente di cuocere il prodotto esposto.



ATTENZIONE! SUPERFICI ROVENTI

- Durante il funzionamento alcuni elementi del mobile possono riscaldarsi molto **NON** toccare gli elementi caldi a mani nude
- Utilizzare sempre guanti idonei all'uso per superfici calde
- Se si collegano apparecchiature elettriche nei pressi dei piani evitare che le spine e i cavi tocchino i piani e le pentole calde.
- **NON** lasciare mai i piani incostuditi.
- Spegnere la zona di cottura dopo l'uso.



ATTENZIONE!! Il piano di cottura rimane caldo per un pò di tempo anche dopo essere stato spento.

- Mantenere i pannelli di controllo asciutti e puliti.
- **NON** collocare sui piani sostanze combustibili. Pericolo di incendio.
- **NON** utilizzare il piano di cottura per scaldare
- **NON** utilizzare i piani per asciugare indumenti.
- **NON** riscaldare: contenitori di plastica - carta - alimenti avvolti in fogli di carta - la merce all'interno di contenitori sigillati, pericolo di esplosione - fogli di alluminio - prodotti avvolti in fogli di alluminio o cibi surgelati confezionati in recipienti di alluminio e non utilizzarli sui piani.
- **NON** utilizzare i piani come piano lavoro o di appoggio
- **NON** collocare spray od oggetti infiammabili vicino ai piani.
- Evitare la bollitura dei cibi. La bollitura potrebbe causare una fuoriuscita improvvisa con il rischio di scottature.
- Evitare che materiali come plastica, fogli di alluminio o carta metallizzata da forno siano a contatto con il piano di cottura, se uno di questi materiali si scioglie, deve essere rimosso immediatamente con un raschietto idoneo.
- Evitare il funzionamento a vuoto
- Usare esclusivamente (Rif. 15):
pentole con fondo piatto - recipienti che coprano completamente la superficie riscaldante - coperchi quando possibile (risparmio energetico)
- **NON** riempire mai i contenitori fino all'orlo.
- Se il mobile si guasta o se il piano presenta delle rotture o crepe:
 - 1 - spegnere la zona cottura
 - 2 - scollegare il mobile dall'alimentazione principale
 - 3 - contattare il servizio assistenza

OGNI ALTRO USO NON ESPLICITAMENTE INDICATO IN QUESTO MANUALE È DA CONSIDERARSI PERICOLOSO. 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

4. Scopo del manuale/Campo di applicazione - Soggetti interessati

Questo manuale d'istruzioni contiene la descrizione della linea di mobili **Canberra 2** realizzata da ARNEG Spa.

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
- indicazioni per la sicurezza



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.

Il manuale deve essere custodito da una persona scelta per lo scopo in un luogo idoneo e noto a tutti gli operatori e al personale addetto alla manutenzione, per essere consultato in qualsiasi momento.

In caso di cessione a terzi, va consegnato ad ogni nuovo utente o proprietario, dandone opportuna e sollecita comunicazione alla società di fornitura. In caso di danneggiamento o smarrimento, farne richiesta alla società di fornitura.

Il presente manuale è rivolto a:

OPERATORE QUALIFICATO: persona qualificata, istruita per il funzionamento, per la regolazione, per la pulizia e la manutenzione del mobile.

TECNICO SPECIALIZZATO: tecnico addestrato e autorizzato a eseguire interventi di manutenzione straordinaria, riparazioni, sostituzioni, revisioni consapevoli dei rischi a cui è esposto nell'eseguire i vari interventi e in grado di adottare tutte le misure atte a proteggere se stesso e le altre persone rendendo minimo il danno rispetto ai rischi che le operazioni comportano.

Dove non specificato, il paragrafo fa riferimento a entrambi i soggetti descritti

Il contenuto del presente manuale rappresenta lo stato della tecnica e della tecnologia, impiegate nella realizzazione del mobile valide al momento della commercializzazione del mobile descritto, non può quindi essere considerato obsoleto in caso di aggiornamenti successivi legati a nuove normative o conoscenze.

Qualsiasi persona usi questo mobile dovrà leggere questo manuale.

5. Presentazione - Uso previsto (Rif. 1)

La linea di mobili **Canberra 2**, è una linea completa di vetrine adatta alla esposizione di cibi cotti e precotti pronti da consumare.

- **Tavola calda bagnomaria TCBM:** sistema di riscaldamento interno alla vasca.
- **Tavola calda secca TCPW:** sistema di riscaldamento per mezzo di resistenze poste sotto il piano vasca.
- **Con piastra di cottura PI:** specifica per la cottura di cibi freschi e precotti solo versione AA90 e lunghezza 1250.
- **Con piano di esposizione in vetro nero temperato PG:** riscaldato per mezzo di

resistenze poste sotto il piano.



- **Ad esclusione dei modelli TCPI e TCPI ISL specifici per la cottura, i mobili nelle versioni TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL sono progettati e realizzati esclusivamente per mantenere riscaldati per breve termine i cibi cotti e precotti durante la distribuzione. Non è consentito nessun altro tipo di utilizzo.**
- **Gli apparecchi elettrici possono essere pericolosi per la salute. Le normative e le leggi vigenti devono essere rispettate durante l'installazione e l'impiego.**
- È vietato rimuovere protezioni o pannelli che richiedano l'utilizzo di utensili per essere rimossi.
- **NON** è consentito l'uso del mobile:
 - da parte di bambini
 - da persone che non possono usare il mobile in sicurezza senza supervisione o istruzioni.
 - portatori di handicap.
 - personale non sobrio o sotto l'effetto di sostanze stupefacenti.
 - evitare che bambini e ragazzi giochino con il mobile



- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso e istruire gli addetti alle varie operazioni (trasporto, installazione, manutenzione ecc.), ognuno per la propria competenza secondo le indicazioni riportate.
- Il Cliente o il datore di lavoro si assume la responsabilità sulla qualifica e sullo stato mentale o fisico delle figure professionali addette all'uso e alla manutenzione del mobile.
- La presente documentazione **NON** può in alcun modo sopperire a carenze culturali o intellettive del personale che interagisce con l'apparecchiatura.
- I mobili sono progettati e realizzati per l'esposizione di cibi cotti e precotti. E' vietato quindi introdurre ogni altra tipologia di merce diversa da quella indicata come prodotti farmaceutici, esche per la pesca ecc.

6. Norme e certificazioni

Tutti i modelli di mobili descritti in questo manuale d'uso della serie **Canberra 2** rispondono ai requisiti essenziali di sicurezza, salute e protezione richiesti dalle seguenti direttive e leggi europee:

- **Direttiva Macchine 2006/42 CE;**
norme armonizzate applicate: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE;**
norme armonizzate applicate: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
- **Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE;**
norme armonizzate applicate: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-49/A1:2009; EN 60335-2-50/A1:2009; EN 60335-2-36/A11:2012
- **Direttiva RoHS 2011/65/CE**
(Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche);
norme armonizzate applicate: EN 50581:2012
- **Regolamento Europeo EC-1935/2004** sui materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari:
norma applicata: EN 1672-2

Regolamento Europeo EC-1935/2004 sui materiali destinati a venire a contatto con i

prodotti alimentari – norma applicata: EN 1672-2.



- In caso di smarrimento della copia originale della Dichiarazione di Conformità che viene fornita assieme al prodotto, è possibile scaricare una copia compilando il form presente agli indirizzi internet:
per l'Italia: <http://www.arneg.it/conformita/it>
per l'estero: <http://www.arneg.it/conformita/en>

Le prestazioni di questi mobili refrigerati sono state determinate alle condizioni ambientali corrispondenti alla classe climatica 3 (25 °C , 60% U.R.) secondo la norma UNI EN ISO 23953 - 2:2006 :

Clase Climatica	Temp. bulbo secco	Umidità Relativa	Punto di rugiada
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

7. Identificazione - Dati di targa (Rif. 2)

Sul retro del mobile 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 (ventilatori+cavi caldi+illuminazione)
- 9) Potenza elettrica a regime assorbita nella fase di sbrinamento (resistenze corazzate+cavi caldi+ ventilatori+illuminazione)
- 10) Potenza di illuminazione (ove prevista)
- 11) Superficie di esposizione utile
- 12) Tipo di fluido frigorifero con cui funziona l'impianto
- 13) Massa di gas frigorifero con cui è caricato ogni impianto (solo per mobili con motore incorporato)
- 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, comunicare:

- il nome del prodotto (2); il numero di matricola (4); il numero di commessa (16).

8. Dati tecnici

Modello, Model, Modell, Modele, Modelo, Модель		TCBM	TCPW	TCPG	TCPI	TCPI ISL	TCPW ISL
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	°C	+65°C					
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellungsfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de apoyo, Горизонтальная площадь экспозиции	m²	0,7			-	-	0,7
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenu modifiable sans préavis, Contenido modificable sin previo aviso. Содержание изменяется без предупреждения							



Per maggiori dettagli tecnici è necessario registrarsi al sito www.arneg.it e richiedere le autorizzazioni per accedere all'area riservata.

9. Il Trasporto - *tecnico specializzato* -

Le operazioni di carico-scarico devono essere condotte da personale qualificato che sia in grado di verificare pesi, punti esatti per il sollevamento e il mezzo più adatto sia per sicurezza che per portata. I mobili sono provvisti di un telaio-pedana in legno fissato alla base per la movimentazione con carrelli a forza. Utilizzare un carrello elevatore a mano o elettrico idoneo al sollevamento del mobile in questione, con portata nominale maggiore o uguale a 1000 kg.



- Posizionare sempre le forche di carico nei punti indicati per evitare il rischio di ribaltamento, infilare sempre completamente le forche.
- **NON** devono essere presenti estranei nelle vicinanze del sollevamento.
- Ripartire il peso del mobile in modo da mantenere in equilibrio il baricentro del carico (Rif. 3).

NON utilizzare mezzi per il sollevamento:

- con portata inferiore a 1000 kg
- con caratteristiche non idonee o alterate dall'uso.
- con funi o cavi non regolamentari o usurati



NON sono consentite procedure di trasporto diverse da quelle indicate

10. Immagazzinamento

- **NON** immagazzinare i mobili in aree scoperte e quindi soggetti agli agenti atmosferici e alla luce del sole diretta. L'esposizione ai raggi ultravioletti provoca la deformazione permanente dei materiali plastici e danneggia i componenti del mobile.
- I mobili devono essere immagazzinati in ambienti chiusi, con una temperatura compresa fra i **-25°C e +55°C** e un'umidità dell'aria compresa tra **30% e 90%**.
- Prima dell'immagazzinamento controllare che l'imballo sia integro e non presenti difetti che possono compromettere la conservazione dei mobili.

11. Ricezione, disimballo, prima pulizia - *operatore qualificato* -

Prima di qualsiasi operazione di disimballo utilizzare tutte le precauzioni possibili per evitare infortuni all'operatore.

Il mobile può essere fornito imballato nei modi descritti di seguito:

- Con telaio in legno fissato alla base e involucro in nylon bloccato da reggette (standard) (Rif. 7);
- Con involucro in cartone (a richiesta) (Rif. 8);
- Con gabbia in legno (a richiesta) (Rif. 9).

Al ricevimento del mobile:

- Assicurarsi che l'imballo sia integro e non presenti danni evidenti;
- Curare l'operazione di disimballo per non danneggiare il mobile;
- Verificare l'integrità dei componenti del mobile;
- Se si riscontrano dei danni chiamare immediatamente la società di fornitura;
- Rimuovere lentamente le pellicole protettive senza strapparle per evitare residui di collante che possono eventualmente essere tolti con solventi appropriati.
- Procedere ad una prima pulizia utilizzando prodotti neutri, asciugare con un panno morbido, non usare sostanze abrasive o spugne metalliche;

Per un corretto smaltimento dell'imballo tenere presente che è composto da: Legno - Polistirolo - Politene - PVC - Cartone.



- **NON** usare alcol per pulire le parti in metacrilato (plexiglas).
- Durante le operazioni di disimballo non abbandonare elementi dell'imballo come chiodi, legno, graffette, nylon ecc. e utensili utilizzati per l'operazione come pinze, forbici, tenaglie, sulla zona di lavoro che potrebbero causare ferite e lesioni.
- Questi oggetti vanno rimossi con mezzi opportuni e portati nei rispettivi luoghi di raccolta.

12.Installazione e condizioni ambientali - *tecnico specializzato* -



Qualsiasi modifica dell'installazione qui descritta deve essere autorizzata da ARNEG Spa.

Per garantire ai tecnici addetti all'installazione di lavorare in sicurezza si consiglia di utilizzare gli strumenti e gli indumenti di protezione richiesti dalle norme di sicurezza o dalle leggi vigenti nel paese di installazione. In ogni caso utilizzare sempre un equipaggiamento e un abbigliamento adeguati come: **scarpe antinfortunistiche, guanti di protezione, livella a bolla.**

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 ecc.)
- in prossimità di correnti d'aria che superino la velocità di **0,2 m/sec** (vicino a porte, finestre, impianti di climatizzazione ecc.).

Per l'installazione attenersi a quanto segue:

- 1 - esaminare con cura l'area di installazione, eliminando ogni pericolo per l'operatore;
- 2 - Togliere i supporti in legno alla base (utilizzati per il trasporto) e montare i piedini regolabili (Rif. 5) posizionandoli in modo tale da portare il mobile in orizzontale aiutandosi con una livella (Rif. 6) per controllarne l'assetto.
- 3 - 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 non devono superare i limiti relativi alla classe climatica 3 (**+25°C; U.R. 60%**) secondo la norma **EN-ISO 23953 - 2**.



- **Se il mobile viene spostato ripetere il controllo del livellamento, un livellamento sbagliato compromette il funzionamento del mobile.**
- **Il mobile deve essere livellato sia davanti che dietro.**

13.Unione dei mobili (Rif. 19) - *tecnico specializzato* -



- **Prima di procedere all'unione dei mobili assicurarsi che siano in bolla.**

Pos.	Denominazione	Codice
1	Spina 4x80	02940652
2	Staffa unione	02210062
3	Vite TC 4,2x19	04706021
4	Vite TCEI M8x80	04711030
5	Dado M8	04230600
6	Rondella	04480112

14. Collegamento elettrico - *tecnico specializzato* -



- **PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA!**



- **L'impianto elettrico deve essere provvisto di messa a terra!**



- Gli impianti devono essere realizzati secondo le norme che ne regolano la costruzione, l'installazione, l'uso e la manutenzione previsti dalle norme vigenti nella nazione di installazione del mobile.
- ARNEG Spa declina ogni responsabilità nei confronti dell'utilizzatore e di terzi per danni causati da avarie o malfunzionamenti degli impianti predisposti a monte del mobile e per danni causati allo stesso dovuti a cause direttamente imputabili al malfunzionamento dell'impianto elettrico.
- 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.

È cura del Cliente la predisposizione della linea elettrica di alimentazione fino al punto di collegamento del mobile. Il dimensionamento della linea di alimentazione dell'energia elettrica deve essere eseguito secondo la potenza assorbita del mobile.

- Togliere tutti gli oggetti metallici indossati: anelli, orologi, braccialetti, orecchini ecc.
- Consultare gli schemi elettrici prima di effettuare il collegamento
- Controllare che la tensione di alimentazione sia quella indicata sui dati di targa.
- Istruire l'operatore sulla posizione dell'interruttore in modo tale che possa essere raggiunto tempestivamente in caso di EMERGENZA.
- 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 adeguata, sia protetta contro le sovracorrenti e le dispersioni verso massa in conformità alle norme vigenti.
- 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.
- La sostituzione del cavo di alimentazione è riservata al costruttore o ad un ente da esso indicato.
- L'installatore deve fornire i dispositivi di ancoraggio per tutti i cavi in entrata ed uscita del mobile.



- Evitare che il carter entri in contatto con il quadro elettrico per evitare scosse elettriche che possano provocare lesioni o morte.
- Verificare che gli attacchi delle varie illuminazioni (piani, tetto, sovrastruttura) siano regolarmente inseriti e bloccati nelle rispettive prese in modo da evitare scollegamenti durante le operazioni di pulizia e manutenzione che possono provocare scosse elettriche dannose per l'operatore.

L'interruttore automatico magnetotermico deve essere tale da non aprire il circuito sul neutro senza contemporaneamente aprirlo sulle fasi ed in ogni caso la distanza di apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm.

15. Lampade riscaldanti

Per garantire il mantenimento della temperatura dei prodotti esposti il mobile è fornito di lampade riscaldanti a infrarosso. L'interruttore delle lampade riscaldanti si trova sul

pannello di controllo.



- Le lampade riscaldanti e le superfici esterne che sono irraggiate direttamente raggiungono temperature elevate.
- Usare i dispositivi di protezione adeguati a proteggere gli arti superiori dal calore e dal contatto accidentale con le parti calde.
- Adottare tutte le misure preventive atte ad evitare il contatto con queste superfici da parte di persone inesperte.
- **NON** esporre mai la pelle per periodi di tempo prolungati all'irraggiamento diretto della lampada;
- **NON** esporre mai gli occhi, anche per periodi di tempo brevi al raggio diretto delle lampade, questo nuoce alla vista.
- Lo schermo della lampada è progettato per proteggere la vista dell'operatore dall'irraggiamento diretto.
- Sostituire le lampade con lampade nuove identiche.

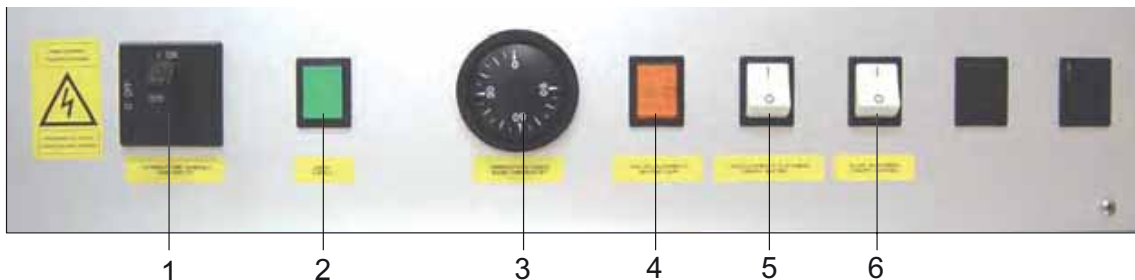
16.Accensione

- Ruotare l'interruttore generale nella posizione ON, per verificare se il pannello di controllo ed i relativi componenti funzionano.
- Tutti i comandi sono dotati di spia luminosa che evidenzia il funzionamento del componente.
- L'unico interruttore non luminoso è quello d'attivazione della plafoniera riscaldante superiore.

Il pannello di controllo è sulla parte inferiore posteriore del mobile ed è costituito da:

16_1.Versione Tavola calda (TCPW)

- 1 - Interruttore generale;
- 2 - Linea;
- 3 - Termostato vasca;
- 4 - Spia riscaldamento;
- 5 - Riscaldamento plafoniera;
- 6 - Ventilazione anticondensa.



16_2.Versione Bagnomaria (TCBM)

Il pannello di controllo si trova sulla parte inferiore del mobile nella zona operatore ed è costituito da:

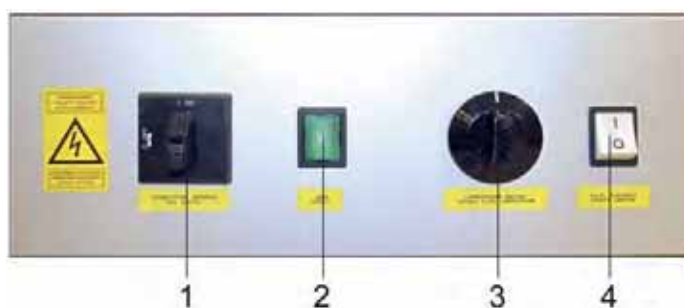
- 1 - Interruttore generale;
- 2 - Linea;
- 3 - Termostato vasca;
- 4 - Spia riscaldamento;
- 5 - Riscaldamento plafoniera;
- 6 - Ventilazione anticondensa.

7 - Interruttore Carico/Scarico (versione bagnomaria)

**16_3. Versione piano cottura (TCPI)**

Il pannello di controllo si trova sulla parte inferiore del mobile nella zona operatore ed è costituito da:

- 1 - Interruttore generale;
- 2 - Linea;
- 3 - Commutatore piastra;
- 4 - Illuminazione plafoniera;

**17. Carico/scarico dell'acqua (versione bagnomaria) (Rif. 18)****Pressione di alimentazione dell'acqua 300 kPa (3 bar)**

- Ad interruttore generale (1) in posizione ON è possibile effettuare il carico dell'acqua nella vasca del mobile.

17_1. Carico dell'acqua:

- Impostare l'interruttore carico/scarico acqua -7- in posizione 1, in questo modo si avvia il carico automatico dell'acqua, l'operazione terminerà in modo automatico quando il livello dell'acqua avrà raggiunto l'interruttore di livello a galleggiante.
- Con l'interruttore carico acqua in posizione 1 si avrà il ripristino automatico del livello della stessa.

Per garantire una pulizia completa del mobile, è necessario svuotare l'acqua dalla vasca di contenimento.

17_2. Scarico dell'acqua

- 1 - Spostare l'interruttore carico acqua in posizione O, così si blocca il carico automatico dell'acqua.
- 2 - Togliere le vaschette per accedere al tubo "troppo pieno"
- 3 - Rimuovere il tubo di sicurezza "troppo pieno" -A-
- 4 - Quando lo scarico è avvenuto completamente rimontare il tubo -A-

18. Impostazione e controllo della temperatura

Ruotare il pomello del termostato vasca (par. 16 n. 3) selezionando la temperatura desiderata. Consigliamo di impostarlo a 90°C.

Il controllo della temperatura si esegue attraverso il termometro meccanico posto sulla parte posteriore del mobile vicino al pannello di controllo (Rif. 13) e attraverso il termometro posto sul telaio inox (Rif. 14).

19. Il caricamento del mobile

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

- Far riscaldare il mobile per almeno 2 ore in modo di raggiungere una temperatura interna accettabile.
- Gli alimenti caldi vanno caricati nel mobile immediatamente dopo la cottura ed in ogni caso ad una temperatura non inferiore a 65°.
- Le tavole calde non sono progettate per riscaldare e tantomeno cuocere i cibi ma sono adatte alla conservazione del prodotto esposto.
- Controllare più volte il giorno che la temperatura interna corrisponda alla giusta condizione di mantenimento. La temperatura di conservazione, per la maggior parte dei prodotti, è di 65°C.
- Questa temperatura tende a far continuare la cottura d'alcuni cibi; pertanto si consiglia di tenere nella tavola calda piccole quantità di prodotto nei periodi di scarsa vendita.
- Disporre i prodotti su un solo strato in modo tale che siano a contatto diretto con la superficie riscaldante.
- Prodotti liquidi quali sughi e salse si possono mantenere fino a temperatura di 82°C.
- Su richiesta è possibile avere dei contenitori Gastro Norm che rispondono alla normativa EN 631 e che sono disponibili in diversi modelli nelle profondità 20, 40, 65, 100 mm (Rif. 17).
- Controllare con l'ausilio di un termometro la temperatura interna dei prodotti esposti.

20. Coperture posteriori (Rif. 18)

Per evitare inutili dispersioni di calore e per garantire l'igiene della merce esposta durante sono disponibili, come optional, delle chiusure posteriori scorrevoli.

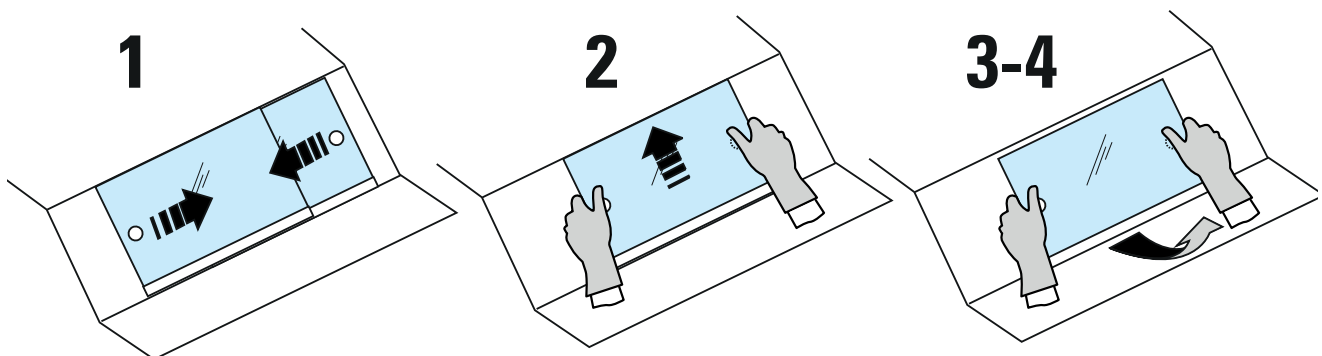


Per i mobili provvisti di illuminazione interna, spegnere le luci prima di chiudere il mobile.

20_1. Smontaggio coperture posteriori

È possibile smontare le coperture posteriori in questo modo:

- 1 - Far scorrere le coperture verso il centro
- 2 - Muovere le coperture verso l'alto, in questo modo escono dalle guide inferiori
- 3 - Ruotare la parte inferiore verso l'operatore
- 4 - Estrarre le coperture verso il basso



21. Manutenzione e pulizia - operatore qualificato -

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.

Le operazioni di pulizia devono comprendere:

- 5 - **LAVAGGIO** (sgrossatura, rimozione di circa il 97% dello sporco)
- 6 - **DISINFEZIONE** (detergenza delle superfici per eliminare i microorganismi patogeni rimasti dopo il lavaggio).

7 - RISCIAQUO**8 - ASCIUGATURA**

La pulizia dei mobili frigoriferi viene distinta come segue:

21_1. Indicazioni generali

- **PRIMA DI PROCEDERE CON LA PULIZIA DEL MOBILE STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA TRAMITE L'INTERUTTORE GENERALE.**
- **Prima di qualsiasi operazione attendere che il mobile e le parti in vetro si siano raffreddati .**



- **Proteggere le mani con guanti da lavoro.**
- **Le superfici da pulire, l'acqua e i detergenti utilizzati per la pulizia devono avere una temperatura massima di 30°C.**



- usare prodotti detergenti solo di tipo neutro (Rif. 11)
- **NON** usare detergenti acidi e alcalini (es. candeggina) che possono corrodere le superfici (Rif. 11).



- **NON** usare prodotti abrasivi, solventi chimici/organici o utensili appuntiti che possono danneggiare le superfici dei mobili.
- **NON** usare detergenti di composizione chimica sconosciuta
- **NON** spruzzare acqua o detergente direttamente sulle parti elettriche del mobile e evitare che, ventilatori, plafoniere, cavi elettrici e tutte le apparecchiature elettriche in genere vengano bagnate durante le operazioni di pulizia.
- **NON** pulire il mobile con getto d'acqua ad alta pressione (Rif. 10)
- **NON** toccare il mobile con le mani e i piedi bagnati o umidi
- **NON** usare alcol o prodotti simili per pulire le parti in metacrilato (plexiglas).
- **NON** dirigere il getto direttamente sulle superfici verniciate o plastificate
- **NON** applicare i prodotti direttamente sulle superfici da pulire
- **NON** usare apparecchiature a spruzzo di vapore
- **NON** usare troppa forza durante le operazioni di pulizia
- evitare il contatto o i vapori sprigionati da prodotti acidi, alcalini o ammoniacali contenuti nei detergenti per pavimenti che possono ossidare o corrodere l'acciaio inox.



- pulire regolarmente e con cura il piano di cottura (TCPI) e il piano riscaldato (TCPIG) rimuovendo ogni residuo di cibo.
In questo modo si evitano danneggiamenti e situazioni pericolose.

21_2. La pulizia delle parti esterne (Giornaliera / Settimanale)

- Pulire con cadenza settimanale tutte le parti esterne del mobile utilizzando detergenti neutri per uso domestico compatibili con le superfici da pulire o acqua tiepida (max 30°C) e sapone eliminando ogni residuo di detergente.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido.

21_3. La pulizia delle parti interne (Mensile)

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

Prima di procedere alla pulizia interna di un mobile, è necessario:

- Togliere l'alimentazione
- Svuotarlo completamente dalla merce che contiene.
- Rimuovere tutte le parti amovibili, come piatti da esposizione, grigliati, ecc.
- Lavare con acqua tiepida (max 30°C).
- Disinfettare con un detergente contenente un antibatterico.
- Pulire con attenzione la vasca di fondo, il gocciolatoio e la griglia di protezione dello scarico dell'acqua eliminando tutti i corpi estranei caduti attraverso la griglia di aspirazione sollevando, dove necessario, la lamiera ventilatori.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido.

21_3.La pulizia delle parti in vetro



- **NON** usare acqua sulle superfici in vetro calde, il vetro potrebbe frantumarsi e ferire l'operatore (Rif. 12).
- **NON** usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici che possono graffiare le superfici in vetro
- **NON** usare panni sporchi



- Usare un panno morbido con detergente neutro o acqua tiepida (max 30°C) e sapone.
- Togliere immediatamente con un panno asciutto ogni residuo d'acqua o detergente per impedire la formazione di macchie e per evitare che il liquido raggiunga le guarnizioni, il telaio o le cerniere (porte a vetro).

21_3_a.Apertura vetro frontale

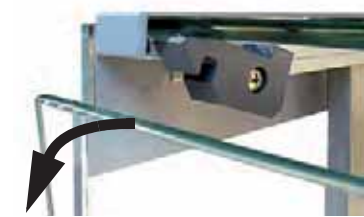
Per pulire il vetro frontale è possibile aprirlo in questo modo.



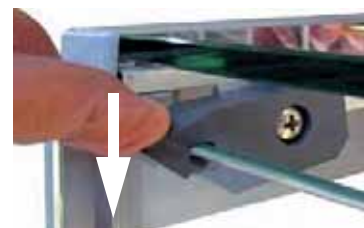
Accedere ai ganci fermavetro laterali superiori



Sollevare verso l'alto i ganci



Aprire il vetro ruotandolo verso l'operatore con le due mani



Portare il vetro nella posizione corretta, riagganciare i ganci fermavetro

21_4.La pulizia delle parti in acciaio inox

Alcune situazioni possono provocare la formazione di ossido sulle superfici in acciaio:

- resti di ferro lasciati su superfici umide, calcare, detergenti a base di cloro o ammoniaca non risciaquati adeguatamente, incrostazioni o residui di cibo, sale-soluzioni saline, residui secchi di liquidi evaporati.

Macchie e ruggine recenti:

- pulire con shampo o detergenti neutri utilizzando una spugna o uno straccio. Al termine eliminare ogni residuo di detergente, risciacquare abbondantemente e asciugare molto bene le superfici.

Macchie e ruggine vecchie:

- usare sostanze chimiche per acciai inox che contengono il 25% di acido nitrico o sostanze analoghe.

Macchie e ruggine persistenti:

- carteggiare o lucidare con una spazzola di acciaio inox. Dopo questa operazione lavare con detergenti e asciugare con attenzione. Questo intervento può comunque provocare graffi sulla superficie dovuti al metodo di pulizia abrasiva.

21_5. La pulizia delle parti in alluminio



- **NON** usare detergenti acidi e alcalini (es. candeggina) che possono corrodere le superfici
- **NON** usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici che possono graffiare le superfici in alluminio
- **NON** usare apparecchiature a spruzzo di vapore
- **NON** usare panni sporchi



- Usare un panno morbido con detergente neutro o acqua tiepida (max 30°C) e sapone.
- Togliere immediatamente con un panno asciutto ogni residuo d'acqua o detergente per impedire la formazione di macchie.

21_6. La pulizia delle parti in legno



- **NON** usare spray, detergenti acidi e alcalini (es. candeggina), soda e solventi che possono corrodere le superfici
- **NON** usare materiali ruvidi, abrasivi che possono graffiare le superfici
- **NON** usare apparecchiature a spruzzo di vapore
- **NON** usare panni con superfici ruvide
- Moderare l'uso del liquido detergente: un uso eccessivo può causare infiltrazioni tra il pannello e il bordo, con possibili rigonfiamenti del pannello.



- Usare un panno morbido con detergente neutro o acqua tiepida (max 30°C) e sapone.
- Togliere immediatamente con un panno asciutto ogni residuo d'acqua o detergente per impedire la formazione di macchie.
- In caso di necessità, prima di procedere al trattamento di tutta la superficie, eseguire una prova preliminare su una zona limitata e nascosta, assicurandosi che il prodotto in questione non danneggi la finitura dei manufatti e non ne alteri il colore e l'opacità.

Tutte le operazioni di pulizia compresa la disinfezione, il risciacquo e l'asciugatura devono essere eseguiti scrupolosamente eliminando ogni residuo d'acqua o detergente in modo da evitare la proliferazione dei batteri nocivi alla salute. Parti lasciate ad asciugare con residui di detergente o disinfettante possono danneggiarsi.



Togliere dal pavimento qualsiasi elemento come, spugne, stracci, residui di detergente o acqua che potrebbero causare scivolamenti e cadute accidentali.

21_7. Ispezione delle parti

Terminate le operazioni di pulizia, disinfezione, risciacquo e asciugatura verificare accuratamente che tutte le parti siano perfettamente pulite e asciutte e non siano danneggiate o eccessivamente usurate, all'occorrenza, sostituirle.

Rimontare gli elementi completamente asciutti e ripristinare l'alimentazione elettrica. Una volta raggiunta la temperatura interna di funzionamento è possibile ricaricare il mobile con i prodotti da esporre.

22.Smantellamento del mobile - tecnico specializzato -

Lo smantellamento del mobile deve essere eseguito in conformità alla normativa che riguarda la gestione dei rifiuti prevista nei singoli paesi e nel rispetto dell'ambiente in cui viviamo. Questo prodotto è considerato dalla Legislazione in vigore come rifiuto pericoloso e quindi rientra nell'obbligo di raccolta separata e non può essere trattato come rifiuto domestico né venire conferito in discarica. Prima di procedere allo smantellamento del mobile è necessario prevedere il recupero del refrigerante e asportare l'olio lubrificante. Questo prodotto è costituito per il 75% da materiali riciclabili. Materiali impiegati nella costruzione:

- | | |
|---|--|
| - Acciaio verniciato: | zamponi |
| - Acciaio inox | lamiere |
| - Rame, Alluminio: | impianto elettrico |
| - Lamiera zincata: | pannelli inferiori, pannelli verniciati, struttura base, ripiani, vassoi |
| - Poliuretano espanso (CO ₂): | isolamento termico |
| - Vetro temprato: | fianchi in cristallo, piano riscaldato |
| - Policarbonato | protezione lampade |



- E' responsabilità dell'utilizzatore la consegna del prodotto, destinato allo smaltimento, al centro di raccolta specificato dall'Autorità locale o indicato dal Fabbricante per il recupero e riciclaggio dei materiali.
- Tutte queste operazioni così come il trasporto ed il trattamento dei rifiuti devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato e autorizzato.

Installation and Use Manual

TABLE OF CONTENTS

ILLUSTRATIONS.....	1
Electric panel	5
1 - Icone informative	13
2 - Simboli di sicurezza.....	13
3 - Divieti e prescrizioni.....	13
4 - Scopo del manuale/Campo di applicazione - Soggetti interessati.....	15
5 - Presentazione - Uso previsto (Rif. 1).....	15
6 - Norme e certificazioni	16
7 - Identificazione - Dati di targa (Rif. 2)	17
8 - Dati tecnici	17
9 - Il Trasporto - tecnico specializzato -	18
10 - Immagazzinamento	18
11 - Ricezione, disimballo, prima pulizia - operatore qualificato -	18
12 - Installazione e condizioni ambientali - tecnico specializzato -	19
13 - Unione dei mobili (Rif. 19) - tecnico specializzato -	19
14 - Collegamento elettrico - tecnico specializzato -	20
15 - Lampade riscaldanti.....	20
16 - Accensione	21
16_1 - Versione Tavola calda (TCPW).....	21
16_2 - Versione Bagnomaria (TCBM).....	21
16_3 - Versione piano cottura (TCPI).....	22
17 - Carico/scarico dell'acqua (versione bagnomaria) (Rif. 18).....	22
17_1 - Carico dell'acqua:.....	22
17_2 - Scarico dell'acqua.....	22
18 - Impostazione e controllo della temperatura.....	22
19 - Il caricamento del mobile	23
21 - Manutenzione e pulizia - operatore qualificato -	23
21_1 - Indicazioni generali	24
21_2 - La pulizia delle parti esterne (Giornaliera / Settimanale)	24
21_3 - La pulizia delle parti interne (Mensile).....	24
21_3 - La pulizia delle parti in vetro.....	25
21_3_a - Apertura vetro frontale	25
21_4 - La pulizia delle parti in acciaio inox.....	25
21_5 - La pulizia delle parti in alluminio	26
21_6 - La pulizia delle parti in legno.....	26
21_7 - Ispezione delle parti.....	26
22 - Smantellamento del mobile - tecnico specializzato -	27

1. Informational icons

Become familiar with the symbols before reading the manual:



This symbol signals dangers and behaviour that must **absolutely** be avoided during use, maintenance, and in any situation that could cause serious injuries or death.



This symbol signals provisions, rules, references, and communications that each person appointed to use the cabinet (each accordingly to his responsibility) must comply with during the entire lifetime of the cabinet (installation, use, maintenance, dismantling, etc.).

2. Safety symbols

There are safety symbols on the cabinets bring the hazards and precautions to the attention of the operators and technicians.

	electrical voltage hazard with risk of electrocution		presence of moving parts (fans)		hot surfaces
	equipotentiality		exact introduction points of the forklift brackets, see.		

3. Prohibitions and provisions

The Installation and User Manual should be read carefully so that the operator, in the event of malfunction, is able to provide precise information to Technical Support.



- Before carrying out any maintenance work on the cabinet, please ensure that the electrical supply is disconnected.
- These cabinets are designed for use only in closed environments.
- Perform all the work manoeuvres with utmost attention (loading, unloading, cleaning, counter service, maintenance, etc.) and when performing the various operations, always apply the maximum diligence and the necessary protection devices.
- The TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL version cabinets have been designed and realised for the preservation and display exclusively of cooked and pre-cooked food products.
DO NOT introduce goods different to those indicated.
- Avoid having air currents or the output from the air conditioning system aimed directly towards unit openings.
- With the intervention of a specialized technician, eliminate any inconvenience detected (loosened screws, burnt out lamps, etc.).
- Dispose of water used for washing through the drains or purification system in accordance with current legislation as this may come into contact with pollutants due to the nature of the product, any residue, accidental breakages of casing containing liquids and the use of non-permitted detergents.
- Carry out all preventive maintenance operations punctually.
- The cabinet must be installed by technicians trained and authorised by the body indicated in the contract.



- **DO NOT** use the cabinet barefoot
- **DO NOT** touch the cabinet with wet or damp hands and feet.
- **DO NOT** remove protective covers or panelling that require the use of tools to remove them therefore **DO NOT** remove the electrical panel cover. These operations must always be carried out by specialised technicians.
- **DO NOT** obstruct the air inlet passages.



- Limit the temperature of the irradiating surfaces that are present in the sales area, for example, by insulating the ceilings.
- **DO NOT** load the glass shelves with beverages
- **IN CASE OF A GAS LEAK OR FIRE OUTBREAK**
Do not stay in the room where the cabinet is located if it is not appropriately ventilated. Disconnect the cabinet by acting on the main switch upstream of the device.
DO NOT USE WATER TO EXTINGUISH THE FLAMES, BUT DRY EXTINGUISHERS ONLY.

3_1.Version with heated surface (TCPG) and cooking surface (TCPI)

In the TCPG Canberra 2 version, it is allowed to heat (not cook) the product displayed.
In the TCPI Canberra 2 version, it is allowed to cook the product displayed.



ATTENTION! HOT SURFACES

- During operation, some elements of the cabinet can get very hot **DO NOT** touch the hot elements with bare hands
- Always use suitable gloves when using the hot surfaces
- If electrical appliances are connected near to the surfaces, do not allow the plugs and cables to touch the surfaces and hot pans.
- **NEVER** leave the surfaces unattended.
- Switch the cooking area off after use.



ATTENTION! The cooking surface remains hot for a period of time also when it has been switched off.

- Keep the control panels dry and clean.
- **DO NOT** place combustible substances on the surfaces. Fire hazard.
- **DO NOT** use the cooking surface for heating
- **DO NOT** use the surfaces to dry clothing.
- **DO NOT** heat: plastic containers - paper - food product wrapped in sheets of paper - goods inside sealed containers, explosion hazard - sheets of aluminium - products wrapped in sheets of aluminium or deep-frozen foods packaged in aluminium containers and do not use them on the surfaces.
- **DO NOT** use the surfaces as work tops or support surface
- **DO NOT** position spray or inflammable objects near to the surfaces.
- Prevent foods from boiling. Boiling could cause unexpected escape with the risk of scalding.
- Do not allow materials such as plastic, sheets of aluminium or metalized paper to come into contact with the cooking surface. If one of these materials should melt, it must be removed immediately using a suitable scraper.
- Avoid idle operation
- Exclusively use (Rif. 15):
flat-bottomed pans - recipients that cover the heating surface completely - lids when possible (energy saving)
- **NEVER** fill the containers to the rim.
- If the cabinet is faulty or if the surface is broken or cracked:
 - 1 - switch the cooking area off
 - 2 - disconnect the cabinet from the main power supply
 - 3 - contact the after-sales service

ANY OTHER USE NOT EXPLICITLY POINTED OUT IN THIS MANUAL MUST BE CONSIDERED DANGEROUS. THE MANUFACTURER CANNOT BE DEEMED RESPONSIBLE FOR POSSIBLE DAMAGES STEMMING FROM AN IMPROPER, INCORRECT, AND UNREASONABLE USE.

Useful numbers: Switchboard +39 0499699333 - Fax +39 9699444 - Call centre 848

800225

4. Purpose of the manual/Field of application - Subjects concerned

This instructions manual contains the description of the line of cabinets **Canberra 2** manufactured by ARNEG Spa.

The information that follow have the purpose of providing indications with regards to:

- use of the cabinet
- technical characteristics
- installation and assembly
- information for the personnel appointed to its use
- maintenance interventions
- safety indications



The manual must be considered a part of the cabinet and must be stored during its entire lifetime.

The manufacturer deems itself absolved of any responsibility in the following cases:

- improper use of the cabinet
- incorrect installation not performed in accordance to the norms indicated
- defects in the electrical power supply
- serious deficiencies in the foreseen maintenance
- unauthorized modifications and interventions
- use of non-original spare parts
- partial or total inobservance of the instructions.

The manual must be stored by a person chosen for the purpose in a suitable place known to all the operators and to the personnel appointed to maintenance, for it to be consulted at any time.

In case of transfer to third parties, it must be handed over to the new user or owner, providing due and prompt communication thereof to the supplier. In case of damage or loss, request a copy from the supplier.

The present manual addresses the following subjects:

QUALIFIED OPERATOR: qualified person instructed to perform operation, adjustment, cleaning, and maintenance of the cabinet.

SPECIALIZED TECHNICIAN: technician trained and authorized to perform extraordinary maintenance interventions, repairs, replacements, revisions, conscious of the risks he exposes himself to in performing the various interventions and capable of adopting the measures that ensure protection for himself and for other persons, minimizing the damage compared to the risks that the operations entail.

Unless otherwise specified, the paragraph refers to both the subjects described
The contents of the present manual represent the state of the art and technology used to manufacture the cabinet that were valid at the time the cabinet described was placed on the market; it therefore cannot be considered outdated if subsequent updates are made tied to new norms or know-how.

Any person who makes use of this cabinet will have to read this manual.

5. Presentation - Intended use (Rif. 1)

The **Canberra 2** cabinet line, is complete with windows suitable for the display of cooked, ready-to-eat foods.

- **Bain-marie hot case TCBM:** with heating system inside the tank.
- **Dry hot case TCPW:** heating system via heating elements positioned under the tank surface.
- **With cooking surface PI:** specific for cooking fresh and pre-cooked foods AA90 version only and length 1250.
- **With display shelf in black tempered glass PG:** heated via heating elements

positioned under the shelf.



- **Excluding the TCPI and TCPI ISL models specific for cooking, the TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL version models are designed and made exclusively to keep cooked and pre-cooked food warm in the short term during distribution.**

No other type of use is allowed.

- **The electrical devices may be dangerous to health. The norms and laws in force must be complied with during installation and use.**
- **DO NOT** remove protections or panels that require the use of tools to be removed.

Use of the cabinet **IS PROHIBITED** to:

- by children
- children persons who cannot safely use the unit without supervision or instructions.
- disabled individuals.
- employees who are not sober or are under the effect of narcotics.
- do not allow babies and children to play with the cabinet



- Carefully read the manual before use and instruct the persons appointed to the various operations (transport, installation, maintenance, etc.), each in accordance to his responsibility based on the indications reported.
- The Client or employer assumes full responsibility regarding the qualification and mental and/or physical state of the employees assigned to use and maintain the unit.
- The present documentation **CANNOT** in any way make up for cultural or intellectual deficiencies of the personnel that interacts with the device.
- The cabinets are designed and realised for displaying cooked and pre-cooked foods.
It is therefore prohibited to introduce any other type of goods that differs from the ones indicated, such as pharmaceutical products, bait for fishing, etc.

6. Norms and certifications

All the models of refrigerated cabinets described in this manual for use of the series **Canberra 2** meet the essential safety, hygiene, and protection requisites established by the following European directives and laws:

- **Machines Directive 2006/42 CE;**
harmonized norms applied: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/CE;**
harmonized norms applied: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
- **Low Voltage Directive 2006/95/CE;**
harmonized norms applied: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-49/A1:2009; EN 60335-2-50/A1:2009; EN 60335-2-36/A11:2012
- **2011/65/CE RoHs Directive**
(Restriction of Hazardous Substances in electric and electronic equipment);
harmonized norms applied: EN 50581:2012
- **European Regulation EC-1935/2004** on materials intended to come into contact with food products:
– norm applied: EN 1672-2

European Regulation EC-1935/2004 on materials intended to come into contact with

food products – norm applied: EN 1672-2.



- In the case that the original copy of the Declaration of Product Conformity provided with the product is lost, it is possible to download a copy by completing the form found at the following websites:
for Italy: <http://www.arneg.it/conformita/it>
overseas: <http://www.arneg.it/conformita/en>

The performance of these refrigerated cabinets have been determined by the environmental conditions corresponding to climatic class 3 (25°C, 60% R.H.) in compliance with ISO 23953-2:2006 :

Climatic Class	Dry bulb temp.	Relative Humidity	Dew point
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

7. Identification - Rating Plate (Rif. 2)

The serial plate with all the characteristic data is placed on the back of the cabinet:

- Name and address of the manufacturer
- Name and length of the cabinet
- Code of the cabinet
- Serial number of the cabinet
- Power supply voltage
- Power supply frequency
- Absorbed operating current
- Operating electrical power absorbed in the refrigeration phase (fans+hot wires+lighting)
- Operating electrical power absorbed in the defrosting phase (armoured heaters+hot wires+ fans+lighting)
- Lighting power (where included)
- Usable display surface
- Type of refrigerant fluid used by the system to operate
- Mass of refrigerant gas loaded in every system (only for cabinets with a built-in motor)
- Environmental climatic class and temperature of reference
- Class of protection against humidity
- Number of the job order based on which the cabinet has been manufactured
- Number of purchase order based on which the cabinet has been put in production
- Year of manufacture of the cabinet

To identify the cabinet in the case technical assistance is requested, communicate:

- the product name (2); the serial number (4); the job order number (16).

8. Technical data

Modello, Model, Modell, Modele, Modelo, Модель		TCBM	TCPW	TCPG	TCPI	TCPI ISL	TCPW ISL
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	°C	+65°C					
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellungsfläche, Surface d'exposition horizontale , Superficie de exposición de apoyo, Горизонтальная площадь экспозиции	m²	0,7			-	-	0,7
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenu modifiable sans préavis, Contenido modificable sin previo aviso. Содержание изменяется без предупреждения							



For further technical details, register at www.arneg.it and request the authorisations to access the reserved area.

9. Transport - *specialized technician* -

The loading-unloading operations must be performed by qualified personnel capable of checking the weights, the exact lifting points, and the means most suitable both in terms of safety and load-bearing capacity. The cabinets come with a frame-platform in wood fixed to the base for their displacement with forklifts. Use a manual or electrical forklift suitable to lift the cabinet in question, with a nominal capacity greater or equal to 1000 kg.



- Always position the loading forks in the points indicated to avoid the risk of tipping over, always insert the forks all the way through.
- **NO** persons foreign to operations must be present near the lifting area.
- Balance the weight of the unit so as to ensure that the load remains balanced ((Rif. 3)).

DO NOT use lifting means that have:

- with a capacity of less than 1,000 kg
- unsuitable characteristics or ones altered by use.
- invalid or worn out ropes or wires



DO NOT use transportation procedures other than those indicated

10. Storage

- **DO NOT** store the cabinets in uncovered areas and therefore subjected to atmospheric agents and to direct sunlight. Exposure to ultraviolet rays causes permanent deformation of the plastic materials and damages cabinet components.
- The cabinets must be stored indoors, with a temperature ranging between **-25°C and +55°C** and a humidity between **30%** and **90%**.
- Before storing the cabinets, check that the packing is intact and that it does not display defect that may compromise preservation of the cabinets.

11. Receiving, unpacking, first cleaning - *qualified operator* -

Before any unpacking operation, adopt all the precautions possible to avoid injuries to the operator.

The unit may be provided packaged in one of the following ways:

- With frame in wood fixed to the base and nylon casing blocked by straps (standard) (Rif. 7).
- With a cardboard casing (on request) (Rif. 8).
- With cage in wood (on request) (Rif. 9).

When receiving the cabinet:

- Make sure the packing is intact and that it does not display readily apparent damages;
- Carefully perform the unpacking operation in order not to damage the cabinet;
- Check the integrity of the cabinet components;
- If any damage is found, immediately contact your supplier;
- Slowly remove the protective films without tearing them, to avoid glue residues; the residues can be removed with appropriate solvents.
- Proceed with a first cleaning using neutral products and dry with a soft cloth; do not use abrasive substances or metallic sponges;

To correctly dispose of the packing, bear in mind that it is made up of: Wood - Polystyrene - Polythene - PVC - Cardboard.



- **DO NOT use alcohol to clean the parts in methacrylate (Plexiglas).**
- During the unpacking operations, do not leave elements of the packing unattended such as nails, wood, gripper rods, nylon, etc. and tools used for the operation such as pliers, scissors, pincers, in the work area, which could cause wounds and injuries.
- These objects must be removed with appropriate means and brought to their respective collection places.

12. Installation and environmental conditions - *specialized technician* -



Any modification to the installation described herein must be authorized by ARNEG Spa

To ensure that the technicians appointed to installation may operate safely, we recommend to use the instruments and protection clothing required by the safety norms or by the laws in force in the country of installation. At any rate, always use adequate equipment and clothing, such as: **anti-injury boots, protection gloves, spirit level.**

Do not position the cabinet:

- in environments where explosive gaseous substances are present;
- in open air and therefore subjected to atmospheric agents;
- near heat sources (direct sunlight, heating systems, incandescence lamps, etc.)
- near air currents that exceed a speed of **0.2 m/sec** (near doors, windows, air-conditioning systems, etc.).

For the installation, adhere to the following:

- 1 - carefully examine the installation area, eliminating any danger to the operator;
- 2 - Remove the supports in wood at the base (used for transport) and assemble the adjustable feet (Rif. 5) positioning them so as to place the cabinet horizontally, aiding yourself of a level (Rif. 6) to check proper alignment .
- 3 - Before connecting the cabinet to the electrical line, make sure that the rating plate data matches the characteristics of the electrical system to which the cabinet must be attached.



For a correct operation of the cabinet, the room temperature and relative humidity must not exceed the limits relative to climatic class 3 (**+25°C; R.H. 60%**) according to **ISO 23953 - 2**.



- **If the cabinet is displaced, re-check its levelling; an incorrect levelling compromises operation of the cabinet.**
- **The cabinet must be levelled both at the front and at the back.**

13. Combining cabinets (Rif. 19) - *specialized technician* -



- **Before multiplexing the units make sure that they are level.**

Pos.	Denomination	Code
1	Plug 4x80	02940652
2	Joining bracket	02210062
3	Cap head screw 4,2x19	04706021
4	Screw TCEI M8x80	04711030
5	Nut M8	04230600
6	Washer	04480112

14. Electrical connection - *specialized technician* -



- **REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!**



- **The electrical system must have a grounding connection!**



- The systems must be set up in accordance to the norms that regulate manufacture, installation, use, and maintenance foreseen by the norms in force in the country where the cabinet is installed.
- ARNEG Spa rejects any responsibility toward the user and third parties for damages caused by breakdowns or malfunctions of the systems arranged upstream of the cabinet and for damages to the cabinet that stem from causes directly ascribable to an electrical system malfunction.
- The cabinet must be protected upstream with an automatic, omnipolar magneto-thermal switch having adequate characteristics and which will serve as the main line disconnecting switch.

It is the Client's responsibility to arrange the electrical power supply line up to the point of connection to the cabinet. Sizing of the electrical power supply line must be performed in accordance to the power absorbed by the cabinet.

- Remove all metallic objects worn: rings, watches, bracelets, earrings, etc.
- Consult the wiring diagrams before performing the connection.
- Check that power supply voltage is the one reported on the rating plate.
- Instruct the operator on the position of the switch so that it may be timely reached in case of an EMERGENCY.
- To ensure normal operation, the maximum variation of the voltage must range between +/- 6% of the nominal value.
- Check that the power supply line has wires with an appropriate diameter, that it is protected against overcurrents, and that the leakages to ground are in compliance to the norms in force.
- If the electrical power supply is interrupted, check that all the electrical devices of the store can restart without triggering the intervention of the overload protections; if otherwise, modify the system so as to differentiate activation of the various devices.
- The supply cable must be replaced by the manufacturer or authority chosen by the same.
- The installer must provide the anchoring devices for all the wires in input and output to/from the cabinet.



- Prevent the casing from making contact with the electrical panel to avoid electrical shocks that can cause injuries or death.
- Check that the connections of the various lighting devices (floors, roof, superstructure) are properly inserted and locked into their respective sockets, so as to prevent disconnections during cleaning and maintenance operations that may cause electrical shocks harmful to the operator.

The automatic magneto-thermal switch must be such that it does not open the circuit on the neutral, without simultaneously opening on the phases and, at any rate, the distance between the opening of the contacts must be at least 3 mm.

15. Heating bulbs

To guarantee the temperature of the products displayed in the cabinet is maintained,

infrared bulbs are provided. The heating bulbs switch is on the control panel.



- The heating bulbs and the external surfaces that are irradiated directly, reach very high temperatures.
- Use suitable protection devices for the upper limbs to protect against the heat and accidental contact with the hot parts.
- Adopt all preventive measures to prevent unskilled persons coming into contact with these hot surfaces.
- **NEVER** expose the skin to direct radiation from the bulbs for prolonged periods of time;
- **NEVER** expose the eyes to the direct rays of the bulbs for short or long periods of time as sight would be damaged.
- The screen on the bulbs is designed to protect the operator's sight from direct radiation.
- Replace the lamps with new identical ones.

16.Switch-on

- Turn the master switch to ON, to check whether the control panel and relative components operate.
 - All commands are fitted with luminous LEDs, which highlight operation of the component.
 - The only non-luminous switch is that activating the upper heating light fitting.
- The control panel is on the lower part of the cabinet and is made up from:

16_1.Hot case version (TCPW)

- 1 - Master switch;
- 2 - Line;
- 3 - Tank thermostat;
- 4 - Heating LED;
- 5 - Heating fitting;
- 6 - Anti-condensate ventilation.



16_2.Bain-marie version (TCBM)

The control panel is in the lower part of the cabinet in the operator area and is made up from:

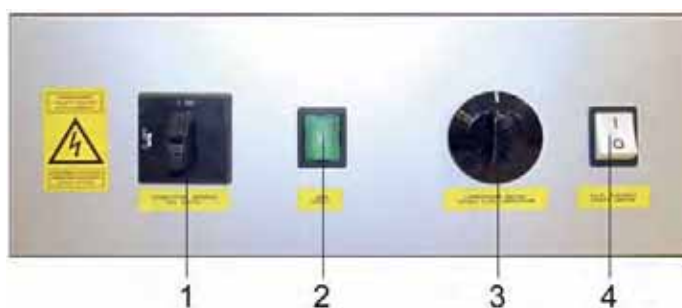
- 1 - Master switch;
- 2 - Line;
- 3 - Tank thermostat;
- 4 - Heating LED;
- 5 - Heating fitting;
- 6 - Anti-condensate ventilation.

7 - Load/unload switch (bain-marie version)

**16_3.Cooking surface version (TCPI)**

The control panel is in the lower part of the cabinet in the operator area and is made up from:

- 1 - Master switch;
- 2 - Line;
- 3 - Plate switch;
- 4 - Overhead lighting;

**17.Water load/unload (bain-marie version) (Rif. 18)****Water supply pressure 300 kPa (3 bar)**

- With master switch (1) in ON position, the water can be loaded into the cabinet tank.

17_1.Water load:

- Set water load/unload switch -7- at 1. In this way, water will start to load automatically, the operation will end automatically when the level of the water has reached the floating level switch.
- With the water load switch at 1, the level will be restored automatically.

To guarantee complete cleanliness of the cabinet, the water must be removed from the containment tank.

17_2.Draining the water

- 1 - Move the water load switch to position O, the automatic water load is blocked in this way.
- 2 - Remove the tanks to access the "overflow" pipe
- 3 - Remove the "overflow" safety pipe -A-
- 4 - Remount the pipe after complete draining -A-

18.Setting and controlling the temperature

Turn the tank thermostat knob (par. 16 n. 3) selecting the desired temperature. We recommend setting it at 90°C.

The temperature is controlled via the mechanical thermometer positioned on the rear part of the cabinet near to the control panel (Rif. 13) and via the thermometer positioned on the stainless steel frame (Rif. 14).

19.Loading the cabinet

To stock up the cabinet, certain important rules must be followed:

- Heat the cabinet for at least 2 hours in a way to reach an acceptable internal temperature.
- The hot food products must be loaded into the cabinet immediately after cooking and always at a temperature no lower than 65°.
- The hot cases are not designed to heat or cook foods but just preserve the product displayed.
- Check the internal temperature corresponds to the correct condition, several times a day. The preservation temperature for most products is 65°C.
- This temperature tends to continue cooking some foods; therefore it is recommended to keep small amounts of product in the hot case in periods when only small amounts are sold.
- Position the products in a single layer in a way that they are in direct contact with the heating surface.
- Liquid products such as sauces and condiments can be kept up to a temperature of 82°C.
- On request, it is possible to have Gastro Norm containers that respond to the EN 631 Standard and which are available in different models with depths of 20, 40, 65, 100 mm (Rif. 17).
- Use a thermometer to control the temperature inside the products displayed.

20.Rear covers (Rif. 18)

To prevent useless dispersion of heat and to guarantee the hygiene of the goods displayed during distribution, rear sliding closures available as an optional.

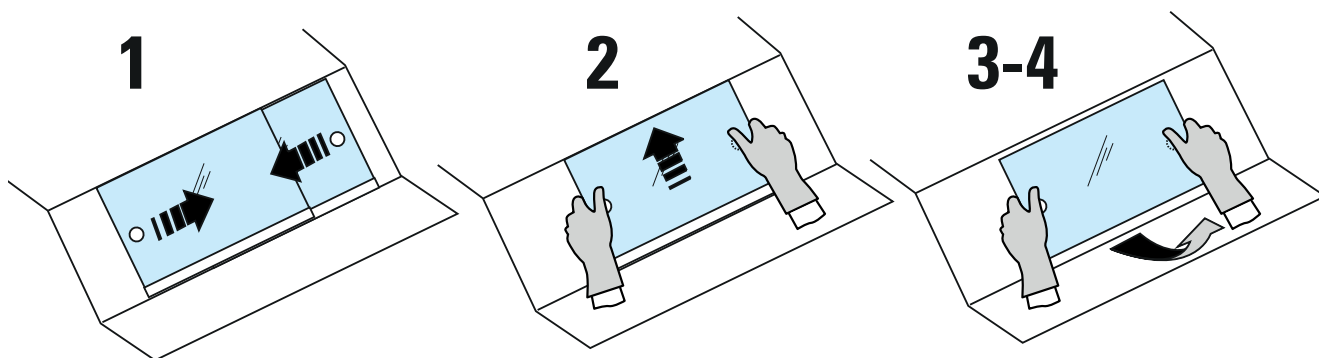


For cabinets that have inner lighting, turn off the lights before closing the cabinet.

20_1.Removal of the rear covers

The rear covers can be removed as possible:

- 1 - Slide the covers towards the centre
- 2 - Move the covers upwards; in this way they escape from the lower guides
- 3 - Rotate the lower part towards the operator
- 4 - Extract the covers downwards



21.Maintenance and cleaning - - *qualified operator* -

The food products can rotten due to microbes and bacteria. Compliance to the hygiene norms is essential to safeguard the health of the consumer, in addition to compliance to the cold chain, of which the sales area represents the last ring that can be monitored.

The cleaning operations must include:

- 5 - **WASH** (roughing, removal of approximately 97% of the dirt)
- 6 - **DISINFECTION** (deterge the surfaces to eliminate pathogenic micro-organisms that have remained after the wash).
- 7 - **RINSING**
- 8 - **DRYING**

Cleaning of the refrigerated cabinets is divided as follows:

21_1.General instructions



- **BEFORE STARTING TO CLEAN THE CABINET, DISCONNECT THE ELECTRIC POWER SUPPLY VIA THE MASTER SWITCH**

- **Before any operation, wait for the cabinet and the glass parts to cool down.**



- **Protect the hands with work gloves.**
- **The surfaces to be cleaned and the detergents and water used for cleaning must not exceed a maximum temperature of 30°C.**



- use only neutral type detergents (Rif. 11)
- **DO NOT** use acid or alkaline detergents (e.g. bleach) which could corrode the surfaces (Rif. 11)



- **DO NOT** use abrasive products, chemical/organic solvents or sharp instruments which could damage the unit's surfaces.
- **DO NOT** use detergents with unknown chemical compositions
- **DO NOT** spray water or detergent directly onto the unit's electrical parts and avoid wetting fans, light fixtures, electrical cables, and all electrical equipment in general during cleaning operations.
- **DO NOT** clean the cabinet with pressurised jets of water (Rif. 10)
- **DO NOT** touch the cabinet with wet or damp hands and feet.
- **DO NOT** use alcohol or similar products to clean the parts in methacrylate (Plexiglas).
- **DO NOT** aim the jet directly on the varnished or plasticised surfaces
- **DO NOT** apply the products directly onto the surfaces to be cleaned
- **DO NOT** use steam cleaning equipment
- **DO NOT** exert too much strength during the cleaning operations
- avoid contact with or the steams released from acidic products, alkalines, or ammonia contained in the pavement detergents that can rust or corrode the stainless steel.



- clean the cooking surface (TCPI) and the heated surface (TCPG) regularly and thoroughly, removing all food residues.
In this way, damage and dangerous situations are avoided.

21_2.Cleaning of the outer parts (Daily / Weekly)

- On a weekly basis, clean all the external parts of the unit using neutral detergents for domestic use that are compatible with the surfaces to be cleaned, or using warm soapy water (max 30°C), and removing all traces of detergent.
- Rinse with clean water and dry using a soft cloth.

21_3.Cleaning the internal parts (Monthly)

The purpose of cleaning the internal parts of the cabinet is to destroy the pathogenic micro-organisms so as to ensure protection of the goods.

Before proceeding with the internal cleaning of a cabinet, you must:

- Turn off the power supply
- Completely remove all merchandise inside.
- Remove all the removable parts, such as display dishes, grid trays, etc.
- Wash with lukewarm water (max 30°C).
- Disinfect using a detergent with an antibacterial component.
- Carefully clean the bottom tank, the drip, and the grid that protects the water drain, eliminating all foreign bodies that have fallen through the suction grid lifting, if necessary, the sheet of the fans.
- Carefully dry using a soft cloth.

21_3.Cleaning glass parts



- **DO NOT** use hot water on hot glass surfaces; the glass could crack and injure the operator(Rif. 12).
- **DO NOT** use rough or abrasive materials or metal scrapers that could scratch the glass surfaces
- **DO NOT** use dirty cloths



- Use a soft cloth with a neutral detergent or soap and lukewarm water (max 30°C).
- Immediately remove all traces of water and detergent with a dry cloth in order to prevent marks from forming and to prevent liquid from reaching the gaskets, frame, or the glass door hinges.

21_3_a.Front glass opening

The front glass can be opened as follows for cleaning.



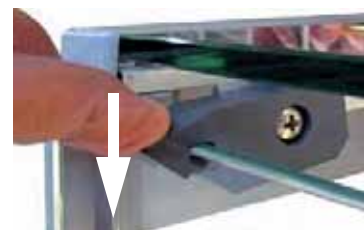
Access the upper lateral glass-retainer hooks



Lift the hooks upwards



Open the glass, turning it towards the operator using both hands



Take the glass to the correct position, re-attach the glass.retainer hooks

21_4.Cleaning the parts in stainless steel

Certain situations can cause the formation of rust on the surfaces in steel:

- iron remains left on damp surfaces, limestone, chlorine or ammonia based detergents not rinsed properly, food incrustations or residues, salt-saline solutions, dry residues of evaporated liquids.

Recent stains and rust:

- clean with shampoo or neutral detergents, using a sponge or a rag. When finished, eliminate any detergent residue, rinsing abundantly and thoroughly drying the surfaces.

Old stains and rust:

- use chemical substances on the stainless steel that contain 25% of nitric acid or similar substances.

Die-hard stains and rust:

- sandpaper or polish with a stainless steel brush. After this operation, wash with detergents and carefully dry. This intervention may however cause scratches to the surfaces due to the abrasive cleaning method.

21_5.Cleaning aluminium parts



- **DO NOT** use acid or alkaline detergents (e.g. bleach) which could corrode the surfaces
- **DO NOT** use rough or abrasive materials or metal scrapers that could scratch the aluminium surfaces
- **DO NOT** use steam cleaning equipment
- **DO NOT** use dirty cloths



- Use a soft cloth with a neutral detergent or soap and lukewarm water (max 30°C).
- Immediately remove all traces of water or detergent using a dry cloth in order to prevent marks from forming.

21_6.Cleaning wooden parts



- **DO NOT** use acid or alkaline detergents (e.g. bleach), soda and solvents which could corrode the surfaces
- **DO NOT** use rough, abrasive materials which can scratch the surfaces
- **DO NOT** use steam cleaning equipment
- **DO NOT** use rough cloths
- Moderate the use of liquid detergent: excessive use can cause infiltrations between the panel and the edge, with possible swelling of the panel.



- Use a soft cloth with a neutral detergent or soap and lukewarm water (max 30°C).
- Immediately remove all traces of water or detergent using a dry cloth in order to prevent marks from forming.
- If necessary, before proceeding to clean the whole surface, perform a test cleaning on a small and concealed area, making sure that the product in question does not damage the finish of the artefacts and does not alter their colour and gloss.

All the cleaning operations, including the disinfection, the rinse and the drying must be performed diligently, eliminating any water or detergent residue so as to avoid the spread of bacteria harmful to health. Parts left to dry with detergent or disinfectant residues may get damaged.



Remove any element from the pavement such as: sponges, rags, detergent or water residues that may cause accidental slipping and falls.

21_7.Inspection of the parts

Once cleaning, disinfection, rinse, and drying operations have been completed, accurately check that all the parts are perfectly clean and dry and that they are not damaged or excessively worn out and, if need be, replace them.

Reassemble the completely dry elements and restore electrical power supply. Once the internal operating temperature has been reached, it is possible to load the products to be displayed in the cabinet.

22.Dismantling the cabinet - specialized technician -

The cabinet must be dismantled in compliance to the norms that concern the handling

of wastes foreseen in the individual countries, and in respect of the environment in which we live in. This product is considered by the Legislature in force to be a dangerous waste and therefore its separate waste collection is obligatory and it cannot be treated as domestic waste nor assigned to a waste dump. Before dismantling the cabinet, it is necessary to provide for the recovery of the refrigerant and to remove the lubricant oil. This product is made up by 75% of recyclable materials. Materials used in the manufacture:

- Painted steel: feet
- Stainless steel
- Copper, Aluminium: electrical system
- Galvanized steel sheet: lower panels, varnished panels, base structure, decks, trays
- Expanded polyurethane (CO₂): heat insulation
- Tempered glass: crystal sides, heated surface
- Polycarbonate lamps protection



- It is the user's responsibility to deliver the product intended to be dismantled to the collection centre specified by the local Authority or indicated by the Manufacturer for the materials to be recovered and recycled.
- All these operations as also transport and waste treatment must be exclusively performed by specialized and authorized personnel.

Bedienungs- und Wartungshandbuch

INHALT

ABBILDUNGEN	1
Schaltpläne	5
1 - Informationszeichen.....	45
2 - Sicherheitszeichen.....	45
3 - Verbote und Vorschriften	45
4 - Zweck des Handbuchs/Anwendungsfeld - Betroffene	47
5 - Präsentation - Vorgesehener Gebrauch (Rif. 1)	48
6 - Normen und Zertifizierungen	48
7 - Kennung - Angaben Typenschild (Rif. 2).....	49
8 - Technische Daten.....	50
9 - Der Transport - Fachtechniker -	50
10 - Einlagerung.....	50
11 - Empfang, Auspacken, erste Reinigung - Facharbeiter -	50
12 - Installation und Umgebungsbedingungen - Fachtechniker -	51
13 - Verbindung der Möbel (Rif. 19) - Fachtechniker -	51
14 - Elektrischer Anschluss - Fachtechniker -	52
15 - Wärmelampen	53
16 - Anschalten	53
16_1 - Version Heitheke (TCPW).....	53
16_2 - Version mit Wasserbad (TCBM)	53
16_3 - Version der Kochfläche (TCPI)	54
17 - Befüllen und Ablassen des Wassers (Version mit Wasserbad) (Rif. 18).....	54
17_1 - Wasserbefüllung:	54
17_2 - Wasserablass.....	54
18 - Einstellung und Kontrolle der Temperatur	54
19 - Beladung des Möbels	55
21 - Wartung und Reinigung - Facharbeiter -	55
21_1 - Allgemeine Hinweise.....	56
21_2 - Reinigung der äußeren Teile (Täglich / Wöchentlich)	56
21_3 - Reinigung der Innenteile (Monatlich)	56
21_3 - Reinigung der Glasteile.....	57
21_3_a - Öffnung der Frontscheibe	57
21_4 - Reinigung der Edelstahlteile	58
21_5 - Reinigung der Aluminiumteile	58
21_6 - Reinigung der Holzteile	58
21_7 - Kontrolle der Bauteile.....	59
22 - Demontage des Möbels - Fachtechniker -	59

1. Informationszeichen

Machen Sie sich vor dem Lesen des Handbuchs mit den Symbolen vertraut:



Dieses Symbol weist auf Gefahren sowie Verhaltensweisen hin, die während des Gebrauchs, der Wartung und jeder Situation, die zu schweren Verletzungen und zum Tod führen könnte **unbedingt zu vermeiden sind**.



Dieses Symbol weist auf Vorschriften, Regeln, Verweise und Benachrichtigungen hin, die jede der das Möbel benutzenden Personen (je nach Zuständigkeit) während der Lebensdauer desselben zu respektieren hat (Installation, Gebrauch, Wartung, Demontage usw.).

2. Sicherheitszeichen

Auf den Möbeln sind Sicherheitszeichen vorhanden, die die Aufmerksamkeit der Bediener und Techniker auf Gefahren und Vorsichtsmaßnahmen lenken.

	Gefahr durch elektrische Spannung mit Stromschlagrisiko		in Bewegung befindliche Bauteile vorhanden		heißen Oberflächen
	Äquipotenzialität		exakte Einführungspunkte der Bügel des Hubstaplers siehe.		

3. Verbote und Vorschriften

Lesen Sie das Bedienungs- und Wartungshandbuch aufmerksam, damit der Bediener bei einem Defekt in der Lage ist, dem technischen Kundendienst telefonisch detaillierte Informationen zu liefern.



- **Bevor eine Wartungsarbeit am Gerät ausgeführt werden darf, muss sichergestellt sein, dass die elektrische Versorgung abgeschaltet ist.**
- **Die Geräte wurden für eine ausschließliche Verwendung in geschlossenen Räumen entworfen.**
- **Führen Sie alle Arbeitsmanöver äußerst vorsichtig durch (Auffüllen, Entnahme, Reinigung, Thekenservice, Wartung usw.), gehen Sie bei den verschiedenen Arbeiten immer sehr sorgfältig vor und verwenden Sie die erforderlichen Schutzvorrichtungen.**
- **Die Geräteversionen TCBM, TCPW, TCPG und TCPW ISL wurden ausschließlich zur Aufbewahrung und Ausstellung von gekochten und vorgekochten Lebensmitteln entwickelt und erbaut. KEINE anderen Produkte einführen.**
- Vermeiden, dass die Luftströme und der Luftaustritt der Klimaanlage auf die Öffnungen der Kühlmöbel gerichtet werden.
- Beseitigen Sie mithilfe eines Fachtechnikers alle festgestellten Störungen (gelockerte Schrauben, durchgebrannte Lampen usw.).
- Reinigungswasser über die Kanalisation oder über eine gesetzlich zugelassene Kläranlage entsorgen, da dieses Wasser aufgrund der Produktbeschaffenheit, eventueller Rückstände, unfallbedingten Bruchs von Flüssigkeitsbehältern sowie der Verwendung unzulässiger Reinigungsmittel mit verschmutzenden Substanzen in Kontakt kommen kann.
- Führen Sie die vorbeugenden Wartungseingriffe unbedingt regelmäßig aus
- Das Möbel muss von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften der im Vertrag angegebenen Stelle installiert werden.



- **Das Möbel NICHT** barfuß benutzen
- **Das Möbel NICHT** mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen berühren
- **Schutzvorrichtungen oder Verkleidungen, für deren Entfernen Werkzeuge verwendet werden müssen, dürfen NICHT** entfernt werden. Deshalb darf auch die Abdeckung der Schalttafel **NICHT** entfernt werden. Dieses darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal geschehen.
- **Verdecken Sie NICHT** die Lufteinlässe.
- Begrenzen Sie die Temperaturen der strahlenden Flächen in der Verkaufsstelle, z.B. durch Isolierung der Decken.
- **KEINE** Getränke auf die Glasablageflächen stellen
- **BEI EINEM AUSTRISS VON GAS ODER IM BRANDFALL:**
Sie dürfen im Raum, in dem sich das Kühlmöbel befindet nicht aufhalten, wenn er nicht ausreichend belüftet ist. Trennen Sie das Möbel vom Hauptschalter, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
ZUM LÖSCHEN DER FLAMMEN KEIN WASSER, SONDERN NUR TROCKENFEUERLÖSCHER VERWENDEN.

3_1.Version mit beheizter Fläche (TCPG) und Kochfläche (TCPI)

Die Canberra 2 Version TCPG ermöglicht es, dass die ausgestellten Produkte gewärmt (nicht gekocht) werden. Die Canberra 2 Version TCPI ermöglicht es, dass die ausgestellten Produkte gekocht werden.



ACHTUNG! HEISSE OBERFLÄCHEN

- Während des Betriebes können sich einige Bauteile sehr aufheizen. Heiße Bauteile **NICHT** mit bloßen Händen anfassen.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe
- Beim Anschluss elektrischer Betriebsmittel in der Nähe der Oberflächen, müssen Sie verhindern, dass Stecker und Kabel die Oberflächen und heißen Töpfen berühren.
- **Die Oberflächen NIE** unbeaufsichtigt lassen.
- Den Kochbereich nach Gebrauch ausschalten



ACHTUNG! Die Kochplatte bleibt auch nach dem Abschalten noch für eine Zeit heiß.

- Die Steuertafeln müssen trocken und sauber gehalten werden.
- **KEINE** brennbare Substanzen auf die Platten stellen. Brandgefahr.
- **Die Kochplatte NICHT** zum Erwärmen verwenden
- **Die Kochplatte NICHT** zum Trocknen von Kleidungsstücken verwenden.
- **NICHT** erwärmen: Kunststoffbehälter - Papier - in Papier eingewickelte Lebensmittel - Waren in versiegelten Behältern Explosionsgefahr - Aluminiumfolie - in Aluminiumfolie gewickelte Produkte und in Aluminiumbehältern verpackte Tiefkühlkost und diese nicht über die Flächen verwenden.
- **Die Kochplatte NICHT** als Arbeits- oder Abstellfläche benutzen.
- **KEINE** Sprühdosen oder brennbare Gegenstände in der Nähe der Kochplatte abstellen.
- Das Kochen von Nahrungsmitteln vermeiden. Beim Kochen könnten plötzlich Substanzen austreten und somit eine Verbrennungsgefahr darstellen.
- Lassen Sie keine Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie oder metallisierte Backfolie in Kontakt mit der Kochfläche kommen. Sollte eine dieser Materialien schmelzen, muss diese mit einem geeigneten Schabe entfernt werden.
- Leerlauf vermeiden
- Ausschließlich verwenden (Rif. 15):
Töpfe mit flachem Boden - Behälter, die die Heizfläche vollständig abdecken - Deckel, wenn möglich (zum Energie sparen)
- **Die Behälter NIE** bis zum Rand füllen.

- Wenn das Möbel kaputt wird oder die Fläche Schäden oder Risse aufweist:
 - 1 - den Kochbereich ausschalten
 - 2 - das Möbel von der Hauptstromversorgung trennen
 - 3 - sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung setzen

JEDER ANDERE, NICHT IM HANDBUCH ANGELEGEBENE GEBRAUCH, IST ALS GEFÄHRLICH ZU BETRACHTEN. DER HERSTELLER KANN NICHT HAFTBAR GEMACHT WERDEN FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER UNÜBERLEGTE GEBRAUCH ENTSTEHEN.

Nützliche Nummern: Zentrale +39 0499699333 - Fax +39 9699444 - Callcenter 848 800225

4. Zweck des Handbuchs/Anwendungsfeld - Betroffene

Dieses Bedienungshandbuch enthält die Beschreibung der Möbelbaureihe **Canberra 2** der Firma ARNEG Spa.

Die folgenden Informationen sollen Anweisungen geben zu:

- Gebrauch des Möbels
- Technischen Eigenschaften
- Installation und Montage
- Informationen für die Benutzer
- Wartungseingriffe
- Sicherheitshinweise



Das Handbuch ist als Bestandteil des Kühlmöbels zu betrachten und muss für dessen Lebensdauer aufbewahrt werden.

Der Hersteller ist in folgenden Fällen einer etwaigen Haftung enthoben:

- Unsachgemäßer Gebrauch des Möbels
- Falsche Installation ohne Einhaltung der angegebenen Vorschriften
- Defekte der Stromversorgung
- Schwere Mängel bei der vorgesehenen Wartung
- Unbefugte Änderungen und Eingriffe
- Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen
- Vollständige oder teilweise Nichtbeachtung der Anweisungen.

Das Handbuch muss von einer eigens gewählten Person an einem geeigneten Ort aufbewahrt werden, der allen Bedienern und dem Wartungspersonal bekannt sein muss, um es jederzeit konsultieren zu können.

Bei einer Weitergabe muss es jedem neuen Benutzer oder Besitzer ausgehändigt und der Händler rechtzeitig informiert werden. Bei einer Beschädigung oder einem Verlust ein neues Exemplar beim Händler anfordern.

Das vorliegende Handbuch richtet sich an:

FACHARBEITER: Qualifizierte Person, die für den Betrieb, die Einstellung, Regelung, Reinigung und Wartung des Möbels geschult wurde.

FACHTECHNIKER: Techniker, der für die Ausführung von außerordentlichen Wartungsarbeiten, Reparaturen, Auswechseln und Revisionen geschult und befugt ist und sich der Risiken bei der Ausführung der verschiedenen Eingriffe bewusst ist. Er muss in der Lage sein, alle Maßnahmen für den eigenen und den Schutz anderer Personen zu ergreifen und den Schaden im Verhältnis zu den Risiken der Eingriffe auf ein Minimum einzuschränken.

Ohne spezielle Angabe gilt der Absatz für beide Berufsgruppen

Der Inhalt dieses Handbuchs stellt den technischen und technologischen Stand bei der Herstellung dar, der zum Zeitpunkt des Vertriebs des beschriebenen Möbels gültig ist. Es kann somit im Falle von späteren Aktualisierungen aufgrund neuer Verordnungen oder Kenntnisse nicht als überholt betrachtet werden.

Jeder Benutzer dieses Möbels muss dieses Handbuch lesen.

5. Präsentation - Vorgesehener Gebrauch (Rif. 1)

Die Serie **Canberra 2** besteht aus Vitrinen, die zur Ausstellung von gekochten Speisen für den sofortigen Verzehr geeignet sind.

- **Heitheke mit Wasserbad TCBM:** Heizsystem innerhalb der Wanne.
- **Heitheke, trocken TCPW** mit Heizsystem über Heizstäbe unter dem Wannenboden.
- **Mit der PI Kochplatte:** geeignet für das Kochen von frischen und Lebensmitteln; nur die Version AA90 eignet sich für vorgekochte Lebensmittel, Länge 1250.
- **Mit PG Ausstellungsflächen aus schwarzem gehärtetem Glas:** wird durch Widerstände erwärmt, die sich unterhalb der Platte befinden.



- **Mit Ausnahme der Modelle TCPI und TCPI ISL, die speziell zum Kochen geeignet sind, wurden die Mbelversionen TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL speziell und vor allem zum kurzzeitigen Warmhalten von gekochten und vorgekochten Speisen (während der Verteilung) entwickelt und gebaut.**

Es ist keine andere Art von Verwendung erlaubt.

- **Elektrogeräte können gesundheitsgefährdend sein.**
Die Verordnungen und geltenden Gesetze müssen bei der Installation und dem Einsatz eingehalten werden.
- Das Entfernen von Schutzvorrichtungen oder Verkleidungen, für deren Abnahme Werkzeug notwendig ist, ist verboten.

Das Möbel darf NICHT verwendet werden:

- von Kindern
- Seitens Personen, die nicht in der Lage sind, das Möbel in Sicherheit ohne Beaufsichtigung oder Unterweisungen zu benutzen.
- Seitens Behinderten.
- Seitens nicht nüchternem oder unter dem Einfluss von Drogen stehender Personen.
- es muss vermieden werden, dass Kinder und Jugendliche mit dem Möbel spielen



- Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch aufmerksam und weisen Sie das Personal je nach Zuständigkeit laut der Anweisungen in die verschiedenen Arbeiten ein (Transport, Installation, Wartung usw.).
- Der Kunde bzw. Arbeitgeber haftet für die Qualifizierung und den Körper- und Geisteszustand der für den Gebrauch und die Wartung des Geräts befugten Fachkräfte.
- Diese Unterlage kann in **KEINSTER** Weise für kulturelle oder geistige Mängel des Personals aufkommen, das mit dieses Gerät zu tun hat.
- Die Geräte wurden ausschließlich zur Ausstellung von gekochten und vorgekochten Speisen entwickelt und erbaut.
Darum ist es verboten, dort andere als die angegebenen Waren aufzubewahren, wie z.B. pharmazeutische Produkte, Fischkder usw.

6. Normen und Zertifizierungen

Alle in diesem Handbuch beschriebenen Modelle von Möbeln der Baureihe **Canberra 2** entsprechen den wesentlichen Anforderungen an Sicherheit, Gesundheit und Schutz, die von den folgenden europäischen Richtlinien und Gesetzen verlangt werden:

- **Maschinenrichtlinie 2006/42 EG;**
Harmonisierte angewandte Normen: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG;**
Harmonisierte angewandte Normen: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
- **Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG;**
Harmonisierte angewandte Normen: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-49/A1:2009;

EN 60335-2-50/A1:2009; EN 60335-2-36/A11:2012

- **Richtlinie RoHS 2011/65/EG**

(Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten)

Harmonisierte angewandte Normen: EN 50581:2012

- **Europäische Verordnung EC-1935/2004** zu Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen:

Angewandte Norm: EN 1672-2

Europäische Verordnung EC-1935/2004 zu Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen – angewandte Norm: EN 1672:-2.



- 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>

Die Leistung dieser gekühlten Möbel werden von den Umgebungsbedingungen der entsprechenden Klimaklasse 3 (25 ° C, 60% RH) nach EN ISO 23953-2 bestimmt:2006

Klimaklasse	Trockenkugel-Temp.	Rel. Luftfeuchte	Taupunkt
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

7. Kennung - Angaben Typenschild (Rif. 2)

An der Möbelerückseite befindet sich das Maschinenschild mit allen Merkmalen:

- 1) Name und Anschrift Hersteller
- 2) Name und Länge Möbel
- 3) Code Möbel
- 4) Seriennummer Möbel
- 5) Versorgungsspannung
- 6) Versorgungsfrequenz
- 7) Max. Stromaufnahme
- 8) Max. elektr. Leistungsaufnahme während Kühlphase (Gebläse+warme Kabel+Beleuchtung)
- 9) Max. elektr. Leistungsaufnahme während Abtauphase (Heizstäbe+warme Kabel+Gebläse+Beleuchtung)
- 10) Leistung Beleuchtung (wo vorgesehen)
- 11) Nutz-Ausstellungsfläche
- 12) In Anlage verwendete Art von Kältemittel
- 13) Masse des Kühlgases jeder Anlage (nur für Möbel mit eingebautem Motor)
- 14) Raumklimaklasse und die Bezugstemperatur
- 15) Feuchtigkeitsschutzklasse
- 16) Kommissionsnummer des Möbels
- 17) Auftragsnummer für die Fertigung des Möbels
- 18) Baujahr des Möbels

Zur Identifizierung des Möbels bei Anfrage des technischen Kundendienstes folgende Angaben machen:

- Produktname (- 2); Seriennummer (- 4); Kommissionsnummer (- 16).

8. Technische Daten

Modello, Model, Modell, Modele, Modelo, Модель		TCBM	TCPW	TCPG	TCPI	TCPI ISL	TCPW ISL
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	°C	+65°C					
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellungsfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de apoyo, Горизонтальная площадь экспозиции	m²	0,7			-	-	0,7
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenu modifiable sans préavis, Contenido modificable sin previo aviso, Содержание изменяется без предупреждения							



Für weitere Informationen müssen Sie sich auf der Webseite www.arneg.it registrieren und sich für den Zugang auf den reservierten Bereich autorisieren lassen.

9. Der Transport - *Fachtechniker* -

Das Auf- und Abladen muss durch Fachpersonal erfolgen, das in der Lage ist, die Gewichte, die genauen Hebepunkte sowie das bezüglich Sicherheit und Tragkraft optimale Fahrzeug zu ermitteln. Die Möbel sind mit einem Fußrahmen aus Holz ausgestattet, der zum Handling mit einem Gabelstapler am Unterbau befestigt ist. Verwenden Sie einen manuell oder elektrisch betriebenen Hubwagen, der zum Heben dieses Möbels geeignet ist und eine Tragkraft von 1000 kg oder mehr besitzt.



- Positionieren Sie immer die Last gabeln an den angegebenen Punkten, um ein Kipp-Risiko zu vermeiden; die Gabeln immer komplett einführen.
- **Es dürfen sich KEINE** Unbefugten im Hebebereich aufhalten.
- Verteilen Sie das Möbelgewicht so, dass der Schwerpunkt der Last ausgeglichen ist (Rif. 3).

KEINE Hubmittel verwenden, die:

- mit geringerer Tragkraft als 1000 kg
- ungeeignet oder abgenutzt sind.
- keine ordnungsgemäßen oder abgenutzte Seile oder Kabel besitzen



Andere als die angegebenen Transportverfahren sind NICHT zulässig

10. Einlagerung

- **Die Möbel NICHT** in ungeschützten Bereichen einlagern, wo sie Witterungseinflüssen und direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind. Durch UV-Strahlung wird eine dauerhafte Deformation der Kunststoffmaterialien verursacht, die die Bauteile des Möbels beschädigt.
- Die Möbel müssen in geschlossenen Räumen bei einer Temperatur zwischen - **25°C und +55°C** und einer Luftfeuchte zwischen **30% und 90%** gelagert werden.
- Kontrollieren Sie vor dem Einlagern, dass die Verpackung unversehrt ist und keine Mängel aufweist, die die Aufbewahrung negativ beeinflussen könnten.

11. Empfang, Auspacken, erste Reinigung - *Facharbeiter* -

Vor jedem mit dem Auspacken im Zusammenhang stehenden Eingriff alle Maßnahmen ergreifen, um Unfälle des Bedieners zu vermeiden.

Das Möbel kann in den nachstehend beschriebenen Verpackungsarten ausgeliefert werden:

- Mit einem am Unterbau befestigten Holzrahmen und einer mit Umreifungsband gehaltenen Nylonplane (Standard) (Rif. 7).
- Mit Kartonschachtel (auf Anfrage) (Rif. 8).
- Mit Holzkiste (auf Anfrage) (Rif. 9).

Bei Empfang des Möbels:

- Sicherstellen, dass die Verpackung unversehrt ist und keine sichtbaren Schäden aufweist;
- Vorsichtig auspacken, um das Möbel nicht zu beschädigen;

- Die Unversehrtheit der Möbelbauteile kontrollieren;
- Werden Schäden festgestellt, unmittelbar die Lieferfirma benachrichtigen.
- Langsam die Schutzfolien abziehen, ohne sie zu zerreißen, um Kleberückstände zu verhindern. Diese können mit geeigneten Lösungsmitteln entfernt werden.
- Mit Neutralreinigern ein erstes Mal reinigen, mit einem weichen Tuch abtrocknen. Keine Scheuermittel oder Metallschwämme verwenden;

Für eine korrekte Entsorgung der Verpackung die Materialien berücksichtigen: Holz - Polystyrol - Polyethylen - PVC - Karton.



- **Zum Reinigen der Methacrylatteile (Plexiglas) KEINEN Alkohol verwenden.**
- Während des Auspackens keine Verpackungselemente wie Nägel, Holz, Klammern, Nylon usw. sowie Werkzeuge wie Zange, Schere und Klemmen im Arbeitsbereich zurücklassen, da diese Verletzungen verursachen könnten.
- Diese Gegenstände müssen mit geeigneten Mitteln entfernt und den entsprechenden Sammelstellen zugeführt werden.

12. Installation und Umgebungsbedingungen - Fachtechniker -



Jede Änderung der hier beschriebenen Installation muss von der Firma ARNEG Spa genehmigt werden.

Um für die Installationstechniker ein sicheres Arbeiten zu gewährleisten empfiehlt es sich, die Instrumente sowie die Schutzkleidung anzulegen, die von den Sicherheitsnormen und den geltenden Gesetzes des Aufstellungslands gefordert werden. Verwenden Sie in jedem Fall die geeignete Ausrüstung und Kleidung wie: **Unfallschutzschuhe, Schutzhandschuhe, Wasserwaage.**

Das Möbel nicht positionieren:

- in Umgebungen mit explosiven gasförmigen Stoffen;
- im Freien und somit den Witterungseinflüssen ausgesetzt;
- in der Nähe von Wärmequellen (direktes Sonnenlicht, Heizungsanlage, Glühlampen usw.)
- in der Nähe von Luftzug (bei Türen, Fenstern, Klimaanlage usw.), der eine Geschwindigkeit von **0,2 m/sec** überschreitet.

Für die Installation folgendermaßen vorgehen:

- 1 - Prüfen Sie den Installationsbereich genau und beseitigen Sie alle Gefahren für den Bediener;
- 2 - Entfernen Sie die (beim Transport verwendeten) Holzträger und montieren Sie die verstellbaren Füße (Rif. 5). Positionieren Sie diese so, dass das Möbel waagrecht steht. Verwenden Sie (Rif. 6) zur Kontrolle der Position eine Wasserwaage.
- 3 - Prüfen Sie, bevor das Möbel mit der elektrischen Leitung verbunden wird, dass die Kenndaten auf dem Schild mit den Merkmalen der elektrischen Anlage übereinstimmen, an die es angeschlossen werden muss.



Für einen einwandfreien Betrieb des Möbels dürfen die Temperatur und Feuchtigkeit nicht die Grenzwerte der Klimaklasse 3 überschreiten (**+25°C; U.R. 60%**) , gemäß der Richtlinie **EN-ISO 23953 - 2**.



- **Beim Verstellen des Möbels erneut die Nivellierung kontrollieren. Eine falsche Nivellierung beeinträchtigt des Betrieb des Möbels.**
- **Es muss sowohl vorn als auch hinten nivelliert werden.**

13. Verbindung der Möbel (Rif. 19) - Fachtechniker -



- **Stellen Sie vor der Verbindung der Möbelstücke sicher, dass diese vollständig waagrecht ausgerichtet sind.**

Pos.	Bezeichnung	Code
1	Stecker 4x80	02940652

2	Verbundsbügel	02210062
3	Zylinderkopfschraube 4,2x19	04706021
4	Zylinderschraube mit	04711030
5	Mutter M8	04230600
6	U-Scheibe	04480112

14. Elektrischer Anschluss - *Fachtechniker* -



- **VOR DURCHFÜHRUNG VON ARBEITEN DIE STROMVERSORGUNG TRENNEN!**



- **Die Elektroanlage muss geerdet sein!**



- Die Anlagen müssen gemäß der Normen gefertigt werden, die deren Herstellung, Installation, die Bedienung sowie die Wartung entsprechend der geltenden Verordnungen im Aufstellungsland des Möbels regulieren.
- ARNEG Spa weist jede Haftung gegenüber dem Benutzer und Dritten für Schäden zurück, die durch Ausfälle oder Betriebsstörungen der dem Möbel vorgeschalteten Anlagen verursacht wurden, sowie für Schäden des Kühlmöbels aufgrund von Ursachen, die direkt auf eine Betriebsstörung der Elektroanlage zurückzuführen sind.
- Das Möbel muss durch einen vorgeschalteten allpoligen automatischen Fehlerstrom-Schutzschalter mit geeigneten Merkmalen geschützt sein, der auch als Haupttrennschalter der Leitung dient.

Der Kunde muss die elektrische Versorgungsleitung bis zum Anschlusspunkt an das Möbel vorbereiten. Die Bemessung der Versorgungsleitung für elektrische Energie muss der Leistungsaufnahme des Möbels entsprechen.

- Legen Sie alle Metallteile ab: Ringe, Uhren, Armbänder, Ohrringe usw.
- Betrachten Sie vor dem Anschließen die Schaltpläne
- Kontrollieren Sie, dass die Versorgungsspannung der Angabe des Typenschildes entspricht.
- Weisen Sie den Bediener auf die Position des Schalters hin, so dass dieser im NOTFALL rechtzeitig erreicht werden kann.
- Um einen regulären Betrieb zu gewährleisten, muss die maximale Spannungsabweichung +/- 6% des Nennwerts betragen.
- Prüfen Sie, dass die Versorgungsleitung einen geeigneten Kabelquerschnitt besitzt, gegen Überstrom geschützt ist und der Erdschluss den geltenden Vorschriften entspricht.
- Prüfen Sie bei einer Unterbrechung der elektrischen Versorgung, dass alle Elektrogeräte des Ladengeschäfts sich wieder einschalten können, ohne dass der Überlastschutz eingreifen muss. Ändern Sie anderenfalls die Anlage so, dass der Start der verschiedenen Geräte versetzt wird.
- Das Netzkabel darf nur durch den Hersteller oder durch die von ihm benannten Stellen ersetzt werden.
- Der Installateur muss die Befestigungsmittel für alle ein- und ausgehenden Kabel zum Möbel liefern.



- Es muss vermieden werden, dass das Schutzgehäuse mit dem Schaltkasten in Kontakt tritt, um Stromschläge zu vermeiden, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen könnten.
- Prüfen Sie, dass die Anschlüsse der verschiedenen Beleuchtungen (Ablagen, Dach, Aufbau) richtig in die jeweiligen Steckdosen eingesetzt und blockiert sind, damit sie während des Reinigens und Wartens nicht herausgezogen werden und für den Bediener gefährliche Stromschläge verursachen.

Der automatische Fehlerstrom-Schutzschalter darf nicht den Kreis am Neutralleiter öffnen, ohne ihn gleichzeitig an den Phasen zu öffnen. Der Öffnungsabstand der Kontakte muss bei mindestens 3 mm liegen.

15. Wärmelampen

Um die Aufrechterhaltung der Temperatur der ausgestellten Produkte sicherzustellen, ist das Gerät mit einer Infrarot-Wärmelampe ausgestattet. Der Schalter der Wärmelampe befindet sich auf dem Bedienfeld.



- Die Wärmelampen und die Außenflächen, die direkt angestrahlt werden, erreichen eine erhöhte Temperatur.
- Verwenden Sie ausreichende Schutzvorrichtungen, um die oberen Gliedmaßen vor Hitze und dem versehentlichen Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden.
- Wenden Sie alle präventiven Schutzmaßnahmen an, um den Kontakt mit diesen Flächen durch ungeschulte Personen zu verhindern.
- **Setzen Sie die Haut NIEMALS** über einen längeren Zeitraum hinweg der direkten Lampenstrahlung aus.
- **Schauen Sie NIEMALS**, auch nicht für nur kurze Zeiträume, direkt in die Lampe; dies kann die Augen schädigen.
- Der Lampenschirm wurde so entwickelt, dass die Augen des Bedieners vor der direkten Strahlung geschützt ist.
- Tauschen Sie die Lampe durch eine identische Lampe aus.

16. Anschalten

- Drehen Sie den Hauptschalter auf ON, um zu prüfen, ob das Bedienfeld und die entsprechenden Komponenten funktionstüchtig sind.
- Alle Bedienelemente sind mit Leuchtsignalen ausgestattet, die bei Betrieb der Komponente aufleuchten.
- Der einzige nicht beleuchtete Schalter ist der Schalter zur Aktivierung der Wärmelampe im Deckel.

Das Bedienfeld befindet sich auf der unteren Rückseite des Möbels und besteht aus:

16_1. Version Heitheke (TCPW)

- 1 - Hauptschalter
- 2 - Leitung
- 3 - Wannenthermostat
- 4 - Anzeigelampe der Heizung
- 5 - Wärmelampe im Deckel
- 6 - Ventilation für Kondensationsschutz



16_2. Version mit Wasserbad (TCBM)

Das Bedienfeld befindet sich im unteren Teil des Geräts im Bereich des Bedienungspersonals und besteht aus:

- 1 - Hauptschalter
- 2 - Leitung
- 3 - Wannenthermostat
- 4 - Anzeigelampe der Heizung
- 5 - Wärmelampe im Deckel
- 6 - Ventilation für Kondensationsschutz

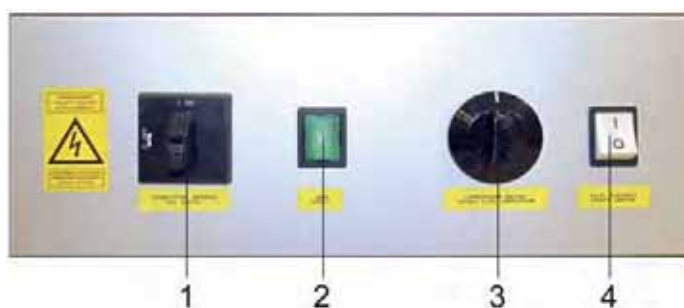
7 - Schalter für Be- und Entladung (Version mit Wasserbad)



16_3.Version der Kochfläche (TCPI)

Das Bedienfeld befindet sich im unteren Teil des Geräts im Bereich des Bedienungspersonals und besteht aus:

- 1 - Hauptschalter
- 2 - Leitung
- 3 - Schalterplatte;
- 4 - Beleuchtungskörpe;



17.Befüllen und Ablassen des Wassers (Version mit Wasserbad) (Rif. 18)



Wasserversorgungsdruck 300 kPa (3 bar)

- Wenn sich der Hauptschalter (1) auf der Position ON befindet, kann das Wasser in die Wanne des Möbels gefüllt werden.

17_1.Wasserbefüllung:

- Stellen Sie den Schalter zur Be- und Entladung des Wassers (7) auf 1. Die automatische Befüllung mit Wasser wird gestartet. Der Vorgang wird automatisch beendet, sobald der Wasserfüllstand den Schwimmerschalter erreicht.
- Wenn sich der Schalter zur Wasserbefüllung auf der Position 1 befindet, wird der Wasserfüllstand automatisch wiederhergestellt.

Um eine komplette Reinigung des Möbels sicherzustellen, leeren Sie das Wasser aus der Auffangwanne.

17_2.Wasserablass

- 1 - Setzen Sie den Schalter zur Wasserbefüllung auf die Position 0. Die automatische Wasserbefüllung ist so blockiert.
- 2 - Ziehen Sie die Behälter heraus, um auf die Leitung zu voll zuzugreifen
- 3 - Entfernen Sie die Sicherheitsleitung zu voll **(A)**
- 4 - Wenn das Wasser komplett abgelaufen ist, bauen Sie die Leitung **(A) wieder ein.**

18.Einstellung und Kontrolle der Temperatur

Drehen Sie den Knopf des Wannenthermostats (Abs. 16 Nr. 3) und wählen Sie die gewünschte Temperatur. Wir empfehlen 90°C.

Die Kontrolle der Temperatur erfolgt über ein mechanisches Thermometer, das sich auf der Rückseite des Möbels in der Nähe des Bedienfelds befindet, (Rif. 13)sowie

über das Thermometer auf dem Edelstahlrahmen (Rif. 14).

19. Beladung des Möbels

Zum Auffüllen des Möbels sind einige wichtige Regeln zu beachten:

- Lassen Sie das Möbel für mindestens 2 Stunden aufheizen, um eine akzeptable Innentemperatur zu erreichen.
- Die heißen Speisen werden in das Möbel direkt nach der Zubereitung gegeben. Die Temperatur darf nicht unter 65° fallen.
- Die Heithecken sind nicht zum Erwärmen oder kochen von Speisen konzipiert, sondern nur zur Aufbewahrung des ausgestellten Produkts.
- Kontrollieren Sie mehrmals am Tag, ob die Innentemperatur mit den korrekten Lagerbedingungen übereinstimmt. Die Lagertemperatur beträgt für die meisten Produkte 65°C.
- Bei dieser Temperatur werden einige der Speisen weiter gegart. Deshalb empfiehlt es sich, in der Heithecke nur kleine Mengen des Produkts mit kurzen Zeiten bis zum Verkauf aufzubewahren.
- Legen Sie die Produkte in nur einer Schicht ab, so dass sie in direktem Kontakt mit den beheizten Oberflächen stehen.
- Flüssige Produkte, wie Saucen, können bei einer Temperatur bis zu 82°C gelagert werden.
- Auf Anfrage ist es möglich, die Behälter Gastro Norm zu bestellen, die der Norm EN 631 entsprechen und in verschiedenen Ausführungen mit Tiefen von 20, 40, 65 oder 100 mm (Rif. 17) erhältlich sind.
- Kontrollieren Sie mithilfe eines Thermometers die Innentemperatur der ausgestellten Produkte.

20. Hintere Abdeckungen (Rif. 18)

Um einen unnützen Wärmeverlust zu vermeiden und die Hygiene der Waren zu garantieren, stehen optional hintere verschiebbare Türen zur Verfügung.

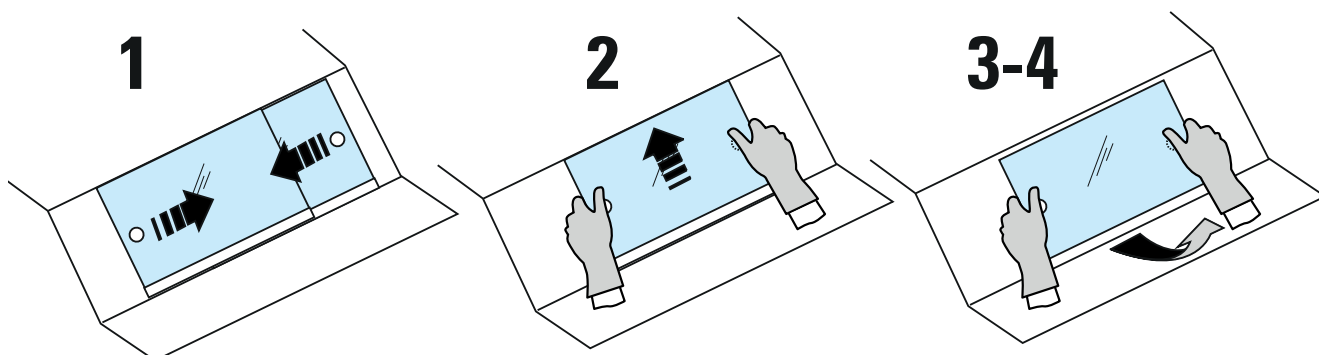


Bei Möbeln mit Innenbeleuchtung, das Licht vor Schließen des Möbels ausschalten.

20_1. Demontage der hinteren Abdeckung

Die hinteren Abdeckungen können wie folgt demontiert werden:

- 1 - Schieben Sie die Türen in die Mitte
- 2 - Heben Sie die Türen an, damit sie aus den unteren Führungen entfernt werden können.
- 3 - Drehen Sie den unteren Teil in Richtung des Werkzeugs
- 4 - Ziehen Sie die Abdeckungen nach unten heraus



21. Wartung und Reinigung - Facharbeiter -

Nahrungsmittel können aufgrund von Mikroben und Bakterien verderben. Die Einhaltung von Hygienevorschriften ist unerlässlich, um den Schutz der Gesundheit des Verbrauchers zu gewährleisten und die Kühlkette einzuhalten, deren letztes kontrollierbares Glied die Verkaufsstelle ist.

Unverzichtbare Reinigungsmaßnahmen:

5 - **WASCHEN** (Vorbearbeitung; Entfernung von 97% des Schmutzes)

6 - **DESINFEKTION** (Reinigung der Oberflächen zur Beseitigung von nach dem Waschen gebliebenen krankheitserregenden Mikroorganismen).

7 - **ABSPÜLEN**

8 - **ABTROCKNEN**

Die Reinigung der Kühlmöbel wird folgendermaßen unterteilt:

21_1.Allgemeine Hinweise



- **VOR DER REINIGUNG MUSS DAS MÖBEL ÜBER DEN HAUPTSCHALTER VON DER STROMVERSORGUNG GETRENNT WERDEN.**



- **Bevor Sie jegliche Arbeit durchführen, müssen Sie sicherstellen, dass das Möbel und die Glasbauteile abgekühlt sind.**

- **Schützen Sie Ihre Hände mit Arbeitshandschuhen.**



- **Die zu reinigenden Oberflächen, das Wasser und die für die Reinigung verwendeten Reinigungsmittel dürfen eine Temperatur von 30° C nicht überschreiten.**

- Nur neutrale Reinigungsmittel verwenden (Rif. 11)

- **KEINE** sauren oder alkalischen Reinigungsmittel (z. B. Bleiche) verwenden, die die Oberflächen verätzen könnten(Rif. 11).



- **KEINE** Scheuermittel, chemische bzw. organische Lösemittel oder spitze Werkzeuge benutzen, die die Oberflächen der Möbel beschädigen könnten.

- **KEINE** Reinigungsmittel mit unbekannter chemischer Zusammensetzung benutzen

- **KEIN** Wasser oder Reinigungsmittel direkt auf die elektrischen Teile des Möbels spritzen und vermeiden, dass Ventilatoren, Deckenleuchten, Stromkabel und alle Elektrogeräte im Allgemeinen während der Reinigungsarbeiten nass werden.

- **Dasn Möbel NICHT** mit Druckwasser reinigen (Rif. 10)

- **Das Möbel NICHT** mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen berühren

- **Zum Reinigen der Methacrylatteile (Plexiglas) KEINEN** Alkohol o.ä. verwenden.

- **Den Strahl NICHT** direkt auf lackierte oder mit Kunststoff beschichtete Flächen richten

- **Die Mittel NICHT** direkt auf die zu reinigenden Flächen auftragen

- **KEINE** Dampfstrahlgeräte verwenden

- **Beim Reinigen NICHT** gewaltsam vorgehen

- Einen Kontakt mit säurehaltigen, alkalischen oder Ammoniak enthaltenden Stoffen aus Bodenreinigungsmitteln sowie mit deren Dämpfen vermeiden; diese können Edelstahl angreifen.



- Reinigen Sie die Kochplatte (TCPI) und die gewärmte Platte (TCPG) regelmäßig und mit Sorgfalt. Entfernen Sie alle Speisereste. Dadurch werden Schäden und gefährliche Situtationen vermieden.

21_2.Reinigung der äußeren Teile (Täglich / Wöchentlich)

- Wöchentlich alle Außenteile des Möbels mithilfe von neutralen Haushaltsreinigungsmitteln, die für die zu reinigenden Oberflächen geeignet sind, oder mit lauwarmem Wasser (max. 30°C) und Seife säubern. Dabei jede Spur von Reinigungsmittel entfernen.
- Mit sauberem Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

21_3.Reinigung der Innenteile (Monatlich)

Die Reinigung der Innenteile soll die krankheitserregenden Mikroorganismen zerstören, um den Schutz der Waren sicherzustellen.

Vor dem Reinigen des Möbelinnenraums:

- Den Versorgungsstrom trennen

- Die im Möbel aufbewahrte Ware muss vollständig herausgenommen werden.
- Alle abnehmbaren Teile wie Ausstellungsflächen, Gitterroste usw. entfernen;
- Mit lauwarmem Wasser (max. 30°C) reinigen.
- Mit einem antibakteriellen Reinigungsmittel desinfizieren.
- Den Wannenboden, das Tropfblech und das Schutzgitter vom Wasserablass gründlich reinigen; dabei alle Fremdkörper beseitigen, die durch das Ansauggitter gefallen sind, und falls notwendig das Blech des Gebläses anheben.
- Mit einem weichen Tuch sorgfältig abtrocknen.

21_3.Reinigung der Glasteile



- **Auf den heißen Glasflächen KEIN** Wasser verwenden; das Glas könnte brechen und den Bediener verletzen(Rif. 12).
- **KEIN** raues, scheuerndes Material oder Metallkratzer verwenden, die die Glasoberfläche zerkratzen könnten
- **KEINE** schmutzigen Tücher verwenden



- Ein weiches Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder lauwarmes Wasser (max. 30°C) und Seife benutzen.
- Sofort mit einem trockenen Tuch jeden Wasser- bzw. Reinigungsmittelrückstand entfernen, um Fleckenbildung zu verhindern und zu vermeiden, dass die Flüssigkeit die Dichtungen, den Rahmen oder die Scharniere (Glastüren) erreicht.

21_3_a.Öffnung der Frontscheibe

Um das vordere Glas zu reinigen, können Sie es auf diese Art öffnen.



Sie müssen auf die seitlichen oberen Glashlaterungskaken Zugriff haben



Heben Sie die Haken an



Öffnen Sie das Glas, in dem Sie es Richtung des Bedieners drehen.





Bringen Sie das Glas wieder in die richtige Position und blockieren Sie es mit den Haken.

21_4.Reinigung der Edelstahlteile

Einige Situationen können die Bildung von Oxid auf Stahlflächen verursachen:

- Auf feuchten Flächen zurückgelassene Eisenteile, Kalk, nicht angemessen ausgespülte Reinigungsmittel auf Chlor- oder Ammoniakbasis, Verkrustungen und Speiserückstände, Salz und Salzlösungen, Trockenrückstände von verdampften Flüssigkeiten.

Neuere Flecken und Rost:

- Mit Shampoo oder Neutralreinigern säubern; Schwamm oder Lappen verwenden. Abschließend alle Rückstände des Reinigungsmittels entfernen, gründlich spülen und die Oberflächen sehr genau abtrocknen.

Ältere Flecken und Rost:

- Chemische Mittel für Edelstahl verwenden, die 25% Salpetersäure o.ä. enthalten.

Hartnäckige Flecken und Rost:

- Mit einer Edelstahlbürste schmirgeln oder polieren. Danach mit Reinigungsmittel waschen und sorgfältig abtrocknen. Bei diesem Eingriff können durch das Scheuern Kratzer auf der Oberfläche entstehen.

21_5.Reinigung der Aluminiumteile



- **KEINE** sauren oder alkalischen Reinigungsmittel (z. B. Bleiche) verwenden, die die Oberflächen verätzen könnten
- **KEIN** raues, scheuerndes Material oder Metallkratzer verwenden, die die Aluminiumoberfläche zerkratzen könnten
- **KEINE** Dampfstrahlgeräte verwenden
- **KEINE** schmutzigen Tücher verwenden



- Ein weiches Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder lauwarmes Wasser (max. 30°C) und Seife benutzen.
- Sofort mit einem trockenen Tuch jeden Wasser- oder Reinigungsmittelrückstand beseitigen, um Fleckenbildung zu vermeiden.

21_6.Reinigung der Holzteile



- **KEINE** Sprays, sauren oder alkalischen Reinigungsmittel (z. B. Bleiche) verwenden, die die Oberflächen verätzen könnten
- **KEIN** raues, scheuerndes Material verwenden, das die Aluminiumoberfläche zerkratzen könnten
- **KEINE** Dampfstrahlgeräte verwenden
- **KEINE** Tücher mit rauen Oberflächen verwenden
- Verwenden Sie nicht zu viel Reinigungsmittel: Das Reinigungsmittel könnte zwischen Platte und Kante eindringen und dazu führen, dass die Platte sich ausbeult.



- Ein weiches Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder lauwarmes Wasser (max. 30°C) und Seife benutzen.
- Sofort mit einem trockenen Tuch jeden Wasser- oder Reinigungsmittelrückstand beseitigen, um Fleckenbildung zu vermeiden.
- Falls notwendig wird empfohlen, eine Probe auf einer kleinen und versteckten Oberfläche durchzuführen, bevor die gesamte Fläche damit gereinigt wird. Dadurch wird sichergestellt, dass das zu verwendende Produkt die Oberfläche nicht beschädigt und auch Farbe und Trübung nicht verändert.

Alle Reinigungseingriffe sowie die Desinfektion, das Spülen und Trocknen

müssen mit größter Sorgfalt erfolgen und dabei alle Reste Wasser oder Reinigungsmittel entfernt werden, um eine Vermehrung der gesundheitsschädigenden Bakterien zu verhindern. Teile, bei denen vor dem Trocknen nicht alle Reinigungs- oder Desinfektionsmittel entfernt wurden, können beschädigt werden.



Beseitigen Sie Schwämme, Lappen, Rückstände von Reinigungsmittel oder Wasser usw. vom Boden, welche ein Ausrutschen oder Stürze verursachen könnten.

21_7.Kontrolle der Bauteile

Nach dem Reinigen, Desinfizieren, Spülen, Trocknen und der Kontrolle genau prüfen, dass alle Teile einwandfrei sauber und trocken sind und keines der Teile beschädigt wurde oder sehr abgenutzt ist. Falls notwendig, auswechseln.

Die völlig trockenen Elemente wieder einbauen und den Stromversorgung wieder einschalten. Nachdem die Innentemperatur für den Betrieb erreicht wurde, kann das Möbel mit den Ausstellungsprodukten aufgefüllt werden.

22.Demontage des Möbels - Fachtechniker -

Die Zerlegung des Möbels muss in Übereinstimmung mit den Verordnungen der einzelnen Länder und unter Berücksichtigung der Umweltschutzvorschriften zur Verwaltung von Abfällen vorgenommen werden. Dieses Produkt wird von der geltenden Gesetzgebung als gefährlicher Abfall betrachtet und muss somit getrennt entsorgt werden. Es kann nicht als Hausmüll behandelt oder auf einer Müllhalde abgelegt werden. Vor der Demontage des Möbels müssen das Kältemittel und das Schmieröl abgelassen und aufgefangen werden. Dieses Produkt besteht zu 75% aus recycelbarem Material. Bei der Herstellung verwendete Materialien:

- | | |
|---------------------------------|--|
| - Lackierter Stahl: | Füße |
| - Edelstahl | Bleche |
| - Kupfer, Aluminium: | Elektrische Anlage |
| - Zinkblech: | Untere und lackierte Verkleidungen, Tragwerk, Ablagen, Tablett |
| - PU-Schaum (CO ₂): | Wärmeisolierung |
| - Hartglas: | Kristallwände, erwärmte Fläche |
| - Polykarbonat | Lampenschutz |



- Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das zu entsorgende Produkt für die Rückgewinnung und das Recycling der Materialien den spezialisierten Sammelstellen zuzuführen, die von den örtlichen Behörden bestimmt oder vom Hersteller angegeben wurden.
- All diese Arbeiten wie auch der Transport und die Behandlung von Abfällen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Manuel d'installation et d'utilisation

TABLES DES MATIÈRES

ILLUSTRATIONS.....	1
Schémas électriques.....	5
1 - Icônes d'information.....	61
2 - Symboles de sécurité	61
3 - Interdictions et prescriptions	61
4 - Objectif du manuel/Champ d'application/- Sujets intéressés.....	63
5 - Présentation - Utilisation prévue (Rif. 1)	63
6 - Normes et certifications	64
7 - Identification - Données de plaque d'identification (Rif. 2).....	65
8 - Données techniques	66
9 - Le Transport - technicien spécialisé -	66
10 - Entreposage	66
11 - Réception, désemballage , premier nettoyage - opérateur qualifié -	66
12 - Installation et conditions ambiantes - technicien spécialisé -	67
13 - Union des comptoirs frigorifiques (Rif. 19) - technicien spécialisé -	67
14 - Connexion électrique - technicien spécialisé -	68
15 - Lampes chauffantes	69
16 - Allumage.....	69
16_1 - Version table chaude (TCPW)	69
16_2 - Version bain-marie (TCBM)	69
16_3 - Version plan de cuisson (TCPI)	70
17 - Chargement/écoulement de l'eau (version bain-marie) (Rif. 18)	70
17_1 - Remplissage de l'eau:	70
17_2 - Écoulement de l'eau.....	70
18 - Configuration et contrôle de la température	71
19 - L'approvisionnement du comptoir	71
21 - Entretien et nettoyage - opérateur qualifié -	72
21_1 - Indications générales	72
21_2 - Le nettoyage des parties externes (Journalière/Hebdomadaire)	72
21_3 - Le nettoyage des parties internes (Mensuel)	73
21_3 - Le nettoyage des pièces en verre	73
21_3_a - Ouverture verre frontal.....	73
21_4 - Le nettoyage des parties en acier inox	74
21_5 - Le nettoyage des pièces en aluminium.....	74
21_6 - Le nettoyage des pièces en bois.....	74
21_7 - Inspection des pièces.....	75
22 - Union des comptoirs frigorifiques - technicien spécialisé -	75

1. Icônes d'information

Avant de lire le manuel se familiariser avec les symboles:



Ce symbole signale des dangers et comportements à éviter **absolument** pendant l'utilisation, l'entretien et dans toutes les situations pouvant causer de graves lésions ou la mort.



Ce symbole signale les prescriptions, règles, rappels et communications que chaque personne préposée à l'utilisation du comptoir frigorifique (chacun pour sa compétence) doit respecter pendant toute la durée de ce dernier (installation, utilisation, entretien, démantèlement etc.).

2. Symboles de sécurité

Sur les comptoirs frigorifiques sont présents les symboles de sécurité pour attirer l'attention des opérateurs et des techniciens sur les dangers et les précautions.

	danger de tension électrique avec risque d'électrocution		présence d'organes en mouvement (ventilateurs)		surfaces brûlantes
	équipotentialité		points exacts d'introduction des étriers du chariot élévateur voir		

3. Interdictions et prescriptions

Lire attentivement le manuel d'installation et d'utilisation pour que, en cas de panne, l'opérateur puisse fournir des informations précises à l'assistance technique.



- **Avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien sur le comptoir, s'assurer que l'alimentation électrique soit coupée.**
- **Les meubles ont été spécifiquement conçus pour être utilisés en intérieur.**
- **Effectuer très attentivement toutes les opérations (chargement, déchargement, nettoyage, service au comptoir, entretien, etc.) et dans l'exécution des différentes opérations utiliser toujours le plus grand soin et les dispositifs de protection nécessaires.**
- **Les comptoirs frigorifiques versions TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL sont conçus et réalisés pour la conservation et l'exposition exclusive d'aliments cuits et précuits.**
NE PAS introduire de marchandise différente de celle indiquée.
- Faire en sorte que les courants d'air et les bouches de refoulement de l'installation de climatisation ne soient pas tournés vers les ouvertures des meubles.
- Supprimer avec l'intervention d'un technicien spécialisé tous les inconvénients relevés (vis desserrées, lampes grillées, etc.).
- Éliminer l'eau utilisée pour le lavage à travers le réseau d'égouts ou l'installation d'épuration conformes aux lois en vigueur, car elle peut entrer en contact avec des substances polluantes en raison de la nature du produit, d'éventuels résidus, de ruptures accidentelles d'enveloppes contenant des liquides et de l'emploi de détergents non autorisés.
- Effectuer toutes les opérations d'entretien préventif avec une régularité absolue.
- L'installation du comptoir frigorifique est réservée aux techniciens formés et autorisés par l'entreprise indiqué dans le contrat.



- **NE PAS** utiliser le comptoir frigorifique avec les pieds nus
- **NE PAS** toucher le comptoir frigorifique avec les mains et les pieds mouillés ou humides



- **NE PAS** ôter les protections ou les panneaux qui ne peuvent être démontés qu'avec des outils et **NE PAS** retirer la couverture du tableau électrique, ces opérations doivent toujours être accomplies par des techniciens spécialisés.
- **NE PAS** obstruer les voies d'entrée de l'air
- Limiter la température des surfaces irradiantes qui sont présentes dans le point de vente, par exemple en isolant les plafonds.
- **NE PAS** charger les étagères en verre avec les boissons
- **EN CAS DE FUITE DE GAZ OU D'INCENDIE:**
Ne pas rester dans la pièce où se trouve le comptoir frigorifique si elle n'a pas bien aérée. Débrancher le comptoir frigorifique en agissant sur l'interrupteur général en amont de l'appareil.
NE PAS UTILISER D'EAU POUR ÉTEINDRE LE FEU, MAIS UNIQUEMENT DES EXTINCTEURS À SEC.

3_1.Version avec plan chauffé (TCPG) et plan de cuisson (TCPI)

Dans la version TCPG Canberra 2 permet de chauffer (non de cuire) le produit exposé.
 Dans la version TCPI Canberra 2 permet de cuire le produit exposé.



ATTENTION! SURFACES BRÛLANTES

- Pendant le fonctionnement certains éléments du comptoir peuvent se chauffer énormément **NE PAS** toucher les éléments chauds à mains nues
- Utiliser toujours des gants appropriés à l'utilisation pour surfaces chaudes
- Si l'on branche des appareils électriques à proximité des plans éviter que les fiches et les câbles touchent les plans et les casseroles chaudes.
- **NE PAS** laisser les plans sans surveillance.
- Éteindre la zone de cuisson après l'utilisation.



ATTENTION!! Le plan de cuisson reste chaud pendant un certain temps même après avoir été éteint.

- Maintenir les panneaux de contrôle sec et propres.
- **NE PAS** placer sur les plans des substances combustibles. Danger d'incendie.
- **NE PAS** utiliser le plan de cuisson pour chauffer
- **NE PAS** utiliser les plans pour sécher les vêtements.
- **NE PAS** chauffer: les récipients en plastique - papier - aliments enveloppés dans des feuilles de papier - la marchandise à l'intérieur de récipients scellés, danger d'explosion - feuilles d'aluminium - produits enveloppés dans des feuilles d'aluminium ou des produits congelés emballés dans des récipients d'aluminium et ne pas les utiliser sur les plans.
- **NE PAS** utiliser les plans comme plan de travail ou d'appui
- **NE PAS** placer de spray ou des objets inflammables à proximité des plans.
- Éviter l'ébullition des produits. L'ébullition pourrait causer une fuite imprévue et le risque de brûlures.
- Éviter que les matériaux en plastique, les feuilles d'aluminium ou le papier métallisé de four soient en contact avec le plan de cuisson, si un de ces matériaux fond, il doit être immédiatement ôter à l'aide d'un racleur prévu à cet effet.
- Éviter le fonctionnement à vide
- Utiliser exclusivement (Rif. 15):
 casseroles avec le fond plat - récipients qui couvrent complètement la surface chauffante - couvercles lorsqu'il est possible (économie d'énergie)
- **NE** jamais remplir les récipients jusqu'au bord.
- Si le comptoir tombe en panne ou si le plan présente des ruptures ou des fissures:
 - 1 - éteindre la zone de cuisson
 - 2 - débrancher le comptoir de l'alimentation principale
 - 3 - contacter le service assistance

TOUTE AUTRE UTILISATION QUI N'EST PAS EXPLICITEMENT INDIQUÉE DANS CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE DANGEREUSE. LE CONSTRUCTEUR NE PEUT ÊTRE RETENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ÉVENTUELS DÉRIVANT D'UN USAGE IMPROPRE, ERRONNÉ ET DÉRAISONNABLE.

Numéros utiles Standard téléphonique +39 0499699333 - FAX +39 9699444 - Centre d'appels 848 800225

4. Objectif du manuel/Champ d'application/- Sujets intéressés

Ce manuel d'instruction contient la description de la ligne des comptoirs **Canberra 2** réalisée par ARNEG Spa.

Les informations qui suivent ont pour but de fournir des indications relatives aux:

- utilisation du meuble
- caractéristiques techniques
- installation et montage
- informations pour le personnel impliqué
- interventions de manutention
- indications pour la sécurité



Il faut considérer le manuel comme faisant partie du groupe frigorifique amovible et le conserver pendant toute la durée de ce dernier.

Le constructeur est dégagé de toute responsabilité dans les cas suivants :

- utilisation impropre du comptoir frigorifique
- installation incorrecte, non effectuée selon les normes indiquées
- défauts d'alimentation électrique
- négligences graves dans l'entretien prévu
- modifications et interventions non autorisées
- utilisation de pièces de rechanges non originales
- inobservation partielle ou totale des instructions.

Le manuel doit être surveillé par une personne préposée à cette fin dans un endroit approprié et connu par tous les opérateurs et le personnel préposé à l'entretien, pour être consulté à tout moment.

En cas de cession à des tiers, il faut le remettre à tout nouveau utilisateur ou propriétaire en le communiquant immédiatement à la société de fourniture. En cas d'endommagement ou de perte, en faire la demande à la société de fourniture.

Ce manuel est destiné à:

OPÉRATEUR QUALIFIÉ: personne qualifiée, instruite pour le fonctionnement, le réglage et le nettoyage et l'entretien du groupe frigorifique.

TECHNICIEN SPÉCIALISÉ: technicien formé et autorisé à effectuer les interventions d'entretien extraordinaires, réparations, substitutions, révisions conscient des risques auxquels il s'expose au cours de son intervention et apte à adopter toutes les mesures nécessaires pour protéger les autres et lui-même, en minimisant les dommages par rapport aux risques que comportent les opérations.

Lorsque cela n'est pas spécifié, le paragraphe se réfère aux deux sujets décrits.

Le contenu du présent manuel représente l'état de la technique et de la technologie, utilisées lors de la production du groupe frigorifique valide au moment de la commercialisation du groupe frigorifique décrit, il ne peut donc pas être considéré comme obsolète dans le cas de mises à jour successives relatives à de nouvelles réglementations ou connaissances.

Toute personne utilisant ce groupe frigorifique mobile devra lire ce manuel.

5. Présentation - Utilisation prévue (Rif. 1)

La ligne des comptoirs **Canberra 2**, est une ligne équipée de vitrines conçue pour l'exposition des aliments cuits prêts à consommer.

- **Table chaude bain-marie TCBM:** système de chauffage à l'intérieur de la cuve.
- **Table chaude sèche TCPW:** système de chauffage par résistances placées sous

le plan de la cuve.

- **Avec plaque de cuisson PI:** spécifique pour la cuisson des aliments frais et précuits uniquement version AA90 et longueur 1250.
- **Avec plan d'exposition en verre noir trempé PG:** chauffé par des résistances situées sous le plan.



- **À l'exception des modèles TCPI et TCPI ISL spécifiques pour la cuisson, les comptoirs versions TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL sont conçus et réalisés exclusivement pour maintenir les aliments cuits et précuits réchauffés pendant un délai court durant la distribution.**

Aucun autre type d'utilisation n'est autorisée.

- **Les appareils électriques peuvent être dangereux pour la santé. Les réglementations et les lois applicables doivent être respectées lors de l'installation et l'utilisation.**
- Il est interdit d'enlever les protections ou les panneaux qui nécessitent l'utilisation d'outils pour être retirés.

L'utilisation du groupe frigorifique **N'EST PAS** permise :

- aux enfants
- aux personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser le meuble en toute sécurité sans surveillance ou instructions.
- aux personnes handicapées.
- un personnel qui n'est pas sobre ou sous l'influence de drogues.
- éviter que les enfants et les jeunes ne jouent avec le comptoir frigorifique



- Lire attentivement le manuel avant de l'utiliser et d'instruire les employés aux différentes opérations (transport, installation, entretien, etc.), chacun pour sa compétence selon les indications indiquées.
- Le client ou l'employeur est responsable de la qualification et de l'état mental ou physique des opérateurs professionnels chargés de l'utilisation et de l'entretien de la machine.
- La présente documentation **NE** peut en aucun cas compenser les carences culturelles ou intellectuelles du personnel qui interagit avec l'équipement.
- Les comptoirs sont conçus et réalisés pour l'exposition d'aliments cuits et précuits.

Il est interdit introduire tout autre type de marchandises différente que celle indiquée comme produits pharmaceutiques, appâts pour la pêche etc.

6. Normes et certifications

Tous les modèles de comptoirs frigorifiques décrits dans ce manuel d'utilisation de la série **Canberra 2** répondent aux exigences essentielles de sécurité, santé et protection nécessaires pour les directives et les lois européennes suivantes:

- **Directive Machines 2006/42 CE;**
Normes harmonisées appliquées : EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Directive sur la Compatibilité électromagnétique 2004/108/CE;**
Normes harmonisées appliquées : EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
- **Directive sur la Basse tension 2006/95/CE;**
Normes harmonisées appliquées : EN 60335-1:2008; EN 60335-2-49/A1:2009; EN 60335-2-50/A1:2009; EN 60335-2-36/A11:2012
- **Directive RoHS 2011/65/UE**
(Restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques);
Normes harmonisées appliquées : EN 50581:2012
- **Règlement Européen EC-1935/2004** sur les matériaux destinés à venir en contact avec les produits alimentaires:
norme appliquée: EN 1672-2

Règlement Européen EC-1935/2004 sur les matériaux destinés à venir en contact

avec les produits alimentaires – norme appliquée : EN 1672-2.



- En cas de perte de la copie originale de la déclaration de conformité fournie avec le produit, il est possible de télécharger une copie en remplissant le formulaire disponible aux adresses Internet:
pour l'Italie: <http://www.arneg.it/conformita/it>
pour l'étranger: <http://www.arneg.it/conformita/en>

Les performances de ces comptoirs réfrigérés ont été déterminées aux conditions environnementales correspondantes à la classe climatique 3 (25 °C , 60% U.R.) conformément à la norme UNI EN ISO 23953 - 2:2006 :

Classe climatique	Temp. bulbe sec	Humidité relative	Point de rosée
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

7. Identification - Données de plaque d'identification (Rif. 2)

La plaque signalétique est présente sur l'arrière avec toutes les données caractéristiques:

- Nom et adresse du constructeur
- Nom et longueur du groupe frigorifique
- Code du groupe frigorifique mobile
- Numéro de série du groupe frigorifique
- Tension d'alimentation
- Fréquence d'alimentation
- Courant à régime absorbé
- Puissance électrique à régime absorbée lors de la phase de réfrigération (ventilateurs+câbles chauds+éclairage)
- Puissance électrique à régime absorbée lors de la phase de dégivrage (résistances cuirassées+câbles chauds+ ventilateurs+éclairage)
- Puissance d'éclairage (où prévue)
- Surface d'exposition utile
- Type de fluide frigorigène avec lequel fonctionne l'installation
- Masse de gaz frigorigène avec laquelle est chargée chaque installation (uniquement pour les comptoirs frigorifiques avec moteur incorporé)
- Classe climatique ambiante et température de référence
- Classe de protection contre l'humidité
- Numéro de la commande avec lequel le comptoir frigorifique a été produit
- Numéro de commande avec lequel le comptoir frigorifique a été mis en production
- Année de production du groupe frigorigène mobile

Pour l'identification du comptoir frigorifique, en cas de demande d'assistance technique, communiquer:

- le nom du produit (2); le numéro de série (4); le numéro de commande (16).

8. Données techniques

Modello, Model, Modell, Modelle, Modelo, Модель		TCBM	TCPW	TCPG	TCPI	TCPI ISL	TCPW ISL
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	°C	+65°C					
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellungsfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de apoyo, Горизонтальная площадь экспозиции	m²	0,7			-	-	0,7
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenu modifiable sans préavis, Contenido modificable sin previo aviso. Содержание изменяется без предупреждения							



Pour plus de détails techniques il faut s'enregistrer sur le site www.arneg.it et demander les autorisations pour accéder à la zone réservée.

9. Le Transport - *technicien spécialisé* -

Les opérations de chargement et de déchargement doivent être effectuées par un personnel qualifié en mesure de vérifier les poids, les points précis pour le levage et le moyen le plus adapté pour parvenir à la sécurité et à la portée. Les comptoirs frigorifiques sont équipés d'un bâti-plateforme en bois fixé à la base pour la manutention avec les chariots à fourche. Utiliser un chariot élévateur manuel ou électrique approprié pour soulever les meubles en question, avec une nominale supérieure ou égale à 1000 kg.



- Toujours placer les fourches de chargement aux endroits indiqués pour éviter les risques de basculement, enfiler toujours complètement les fourches.
- Il **NE** faut pas que des étrangers soient présents dans le voisinage du soulèvement.
- Partager le poids du comptoir frigorifique de façon à maintenir en équilibre le centrage de la charge (Rif. 3).

NE pas utiliser de moyens de levage:

- avec une capacité inférieure à 1000 kg
- avec des caractéristiques non adaptées ou altérées par l'utilisation.
- avec des cordes ou des câbles non réglementaires ou usés



TOUTE procédure de transport autre que celles décrites est **INTERDITE**

10. Entreposage

- **NE** pas entreposer les comptoirs frigorifiques dans des zones découvertes et sujettes aux agents atmosphériques et à la lumière directe du soleil. L'exposition aux rayons ultraviolets cause la déformation permanente des matières plastiques et endommage les composants du comptoir frigorifique.
- Les comptoirs frigorifiques doivent être entreposés à l'intérieur, à une température comprise entre **-25°C et +55°C** et une humidité de l'air comprise entre **30% et 90%**.
- Avant l'entreposage contrôler si l'emballage est intact et sans défauts car ils pourraient compromettre la conservation des comptoirs frigorifiques.

11. Réception, désemballage, premier nettoyage - *opérateur qualifié* -

Avant toute forme d'opération de déballage utiliser toutes les précautions possibles afin d'éviter des accidents à l'opérateur.

Le meuble peut être emballé dans les manières décrites ci-dessous:

- Avec un cadre en bois fixé à la base et emballage en nylon bloqué par des sangles (standard) (Rif. 7);
- Avec emballage en carton (sur demande) (Rif. 8);
- Avec cage en bois (sur demande) (Rif. 9).

À la réception du comptoir frigorifique:

- S'assurer que l'emballage soit intact et ne présente pas de dommages évidents;
- Soigner l'opération de déballage pour ne pas endommager le comptoir frigorifique;
- Vérifier l'intégrité des composants du comptoir frigorifique;

- Si l'on constate la présence de dommages, contacter immédiatement le fournisseur;
 - Retirer lentement les films de protection sans les déchirer pour éviter tout résidu de colle qui peut éventuellement être éliminée à l'aide de solvants appropriés.
 - Procéder à un premier nettoyage en utilisant des produits neutres, sécher avec un linge humide, ne pas utiliser de substances abrasives ou d'éponges métalliques;
- Pour une bonne élimination de l'emballage tenir présent qu'il est composé de: Bois - Polystyrène - Polyéthylène - PVC - Carton.



- **NE PAS utiliser d'alcool pour nettoyer les pièces en méthacrylate (plexiglas).**
- Pendant les opérations de déballage ne pas abandonner les éléments de l'emballage tels que clous, bois, agrafes, nylon etc. et les outils utilisés pour l'opération tels que pinces, ciseaux, tenailles, sur la zone de travail pouvant causer des blessures.
- Il faut enlever ces objets à l'aide de moyens opportuns et les remettre dans les lieux de collecte correspondant.

12. Installation et conditions ambiantes - *technicien spécialisé* -



Toute modification de l'installation décrite aux présentes doit être autorisée par ARNEG Spa.

Pour veiller à ce que les techniciens préposés à l'installation travaillent en sécurité il est conseillé d'utiliser des outils et des vêtements de protection requis par les consignes de sécurité ou des lois en vigueur dans le pays d'installation. En toutes les occasions utiliser toujours un équipement et habillement adéquat comme :

chaussures de protection, gants de protection, niveau à bulle.

NE pas placer le comptoir frigorifique:

- dans des environnements avec présence de substances gazeuses explosives;
- en plein air et donc aux agents atmosphériques;
- près de sources de chaleur (lumière directe du soleil, installations de chauffage, lumières à incandescence etc.)
- à proximité de courants d'air qui dépassent la vitesse de **0,2 m/s** (à proximité de portes, fenêtres, installations de climatisation, etc.).

Pour installer procédez comme suit:

- 1 - examiner avec soin la zone d'installation, en éliminant chaque danger pour l'opérateur;
- 2 - Enlever les supports en bois à la base (utilisés pour le transport) et monter les pieds réglables (Rif. 5) en les plaçant de manière à porter le comptoir frigorifique à l'horizontal en s'aidant avec un niveau (Rif. 6) pour en contrôler l'orientation.
- 3 - Avant de relier le comptoir frigorifique à la ligne électrique s'assurer que les données de la plaque signalétique correspondent aux caractéristiques de l'installation électrique auquel il doit être branché.



Pour un fonctionnement correct du comptoir frigorifique, la température et l'humidité relative ambiante ne doivent pas dépasser les limites relatives à la classe climatique 3 (**+25°C; U.R. 60%**) selon la norme **EN-ISO 23953 - 2**.



- **Si le comptoir frigorifique est déplacé répéter le contrôle de nivellement, un nivellement erroné compromet le fonctionnement du comptoir frigorifique.**
- **Le comptoir frigorifique doit être mis à niveau autant en avant qu'en arrière.**

13. Union des comptoirs frigorifiques (Rif. 19) - *technicien spécialisé* -



- **Avant d'unir les meubles, veiller à ce qu'ils soient bien horizontaux.**

Pos.	Dénomination	Code
1	Fiche 4 x 80	02940652
2	Étrier union	02210062
3	Vis TC 4,2 x 19	04706021
4	Vis TCEI M8 X 80	04711030
5	Écrou M8	04230600
6	Rondelle	04480112

14.Connexion électrique - *technicien spécialisé* -



- **COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPÉRATION!**



- **L'installation électrique doit être pourvue de mise à la terre !**



- Les installations doivent être réalisées selon les normes qui en règlent la construction, l'installation, l'usage et l'entretien prévus par les normes en vigueur de la nation d'installation du comptoir frigorifique.
- ARNEG Spa décline toute responsabilité relativement à l'utilisateur et aux tiers pour les dommages causés par des pannes ou mauvais fonctionnement des installations placées en amont du comptoir frigorifique et pour les dommages causés à ce dernier dus à des causes directement imputables au mauvais fonctionnement de l'installation électrique.
- Le comptoir frigorifique doit être protégé au moyen d'un interrupteur automatique magnétothermique onipolaire avec des caractéristiques adéquates et qui aura aussi la fonction d'interrupteur général de sectionnement de la ligne.

L'apprêtage de la ligne électrique d'alimentation est aux soins du client jusqu'au point de branchement du comptoir frigorifique. Le dimensionnement de la ligne d'alimentation de l'énergie électrique doit s'effectuer selon la puissance absorbée par le comptoir frigorifique.

- Enlever tous les objets métalliques portés: bagues, montres, bracelets, boucles d'oreilles etc.
- Consulter les schémas électriques avant d'effectuer la connexion
- Contrôler que la tension d'alimentation soit celle indiquée sur les données de la plaque.
- Renseigner l'opérateur sur la position de l'interrupteur de sorte qu'il puisse donc être accessible rapidement en cas d'URGENCE.
- Pour assurer un bon fonctionnement, il est nécessaire que la variation maximale de tension soit située entre + / - 6% de la valeur nominale.
- Vérifier si la ligne d'alimentation a les câbles de section appropriés, est protégée contre les surtensions et les dispersions vers la masse en conformité aux normes en vigueur.
- Dans le cas de panne d'alimentation électrique, s'assurer que tous les appareils électriques du magasin peuvent être redémarrés sans causer l'intervention des protections de surcharge, en cas contraire modifier le système pour différencier le démarrage des divers dispositifs.
- La substitution du câble d'alimentation est réservée au fabricant ou à un organisme choisi par ce dernier.
- L'installateur doit fournir les dispositifs d'ancrage pour tous les câbles en entrée et

sortie du comptoir frigorifique.



- Éviter que le carter entre en contact avec l'armoire électrique pour éviter les secousses électriques pouvant provoquer des lésions ou la mort.
- Vérifier si les attaches des différents éclairages (plans, toit, superstructure) sont dûment insérées et enfermées dans leurs prises de courant pour éviter les débranchement pendant les opérations de nettoyage et l'entretien pouvant provoquer des chocs électriques nocifs pour l'opérateur.

L'interrupteur automatique magnétotermique doit être tel qu'il n'ouvre pas le circuit sur le neutre sans l'ouvrir simultanément sur les phases et la distance d'ouverture des contacts doit être toujours d'au moins 3 mm.

15. Lampes chauffantes

Pour garantir le maintien de la température des produits exposés le comptoir est équipé de lampes chauffantes infrarouge. L'interrupteur des lampes chauffantes se trouve sur le panneau de contrôle.



- Les lampes chauffantes et les surfaces externes directement éclairées atteignent des températures élevées.
- Utiliser les dispositifs de protection adéquats pour protéger les membres supérieurs de la chaleur et du contact accidentel avec les parties chaudes.
- Adopter toutes les mesures préventives appropriées pour éviter le contact des personnes inexpérimentées avec ces surfaces.
- **NE JAMAIS** exposer longtemps la peau au rayonnement direct de la lampe;
- **NE JAMAIS** exposer les yeux, même pendant peu de temps au rayon direct des lampes, cela nuit à la vue.
- L'écran de la lampe est conçu pour protéger la vue de l'opérateur du rayonnement direct.
- Remplacer les lampes avec des lampes neuves identiques.

16. Allumage

- Tourner l'interrupteur général dans la position ON, pour vérifier si le panneau de contrôle et les composants relatifs fonctionnent.
- Toutes les commandes sont dotées de voyant lumineux metant en évidence le fonctionnement du composant.
- Le seul interrupteur non lumineux est celui d'activation du plafonnier chauffant supérieur.

Le panneau de contrôle est sur la partie inférieure postérieure du comptoir et est constitué de:

16_1. Version table chaude (TCPW)

- 1 - Interrupteur général;
- 2 - Ligne;
- 3 - Thermostat cuve;
- 4 - Voyant chauffage;
- 5 - Chauffage plafonnier;
- 6 - Ventilation anticondensation.



16_2. Version bain-marie (TCBM)

Le panneau de contrôle se trouve sur la partie inférieure du comptoir frigorifique dans la zone opérateur et est constitué de:

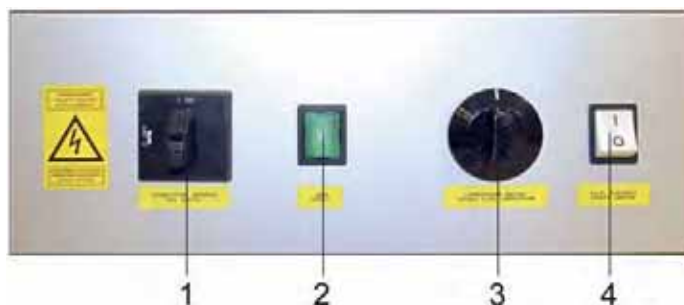
- 1 - Interrupteur général;
- 2 - Ligne;
- 3 - Thermostat cuve;
- 4 - Voyant chauffage;
- 5 - Chauffage plafonnier;
- 6 - Ventilation anticondensation.
- 7 - Interrupteur chargement/écoulement (version bain-marie)



16_3.Version plan de cuisson (TCPI)

Le panneau de contrôle se trouve sur la partie inférieure du comptoir frigorifique dans la zone opérateur et est constitué de:

- 1 - Interrupteur général;
- 2 - Ligne;
- 3 - Commutateur plaque;
- 4 - Éclairage plafonnier;



17.Chargement/écoulement de l'eau (version bain-marie) (Rif. 18)



Pression d'alimentation de l'eau 300 kPa (3 bars)

- Avec l'interrupteur général (1) en position ON on peut effectuer le remplissage de l'eau dans la cuve du comptoir.

17_1.Remplissage de l'eau:

- Configurer l'interrupteur remplissage/écoulement eau -7- en position 1, le remplissage automatique de l'eau sera ainsi activé, l'opération terminera automatiquement lorsque le niveau de l'eau aura atteint l'interrupteur de niveau à flotteur.
- Avec l'interrupteur de remplissage de l'eau en position 1 on établit le rétablissement automatique du niveau de cette dernière.

Pour garantir un nettoyage complet du comptoir frigorifique, il faut vider l'eau de la cuve de confinement.

17_2.Écoulement de l'eau

- 1 - Mettre l'interrupteur de remplissage de l'eau en position O, de cette façon on bloque le remplissage automatique de l'eau.
- 2 - Ôter les bacs pour accéder au tuyau "trop-plein"
- 3 - Ôter le tuyau de sécurité "trop-plein" -A-
- 4 - Lorsque l'écoulement est totalement advenu remonter le tuyau -A-

18. Configuration et contrôle de la température

Tourner le pommeau du thermostat cuve (§ 16 n° 3) en sélectionnant la température souhaitée. Nous conseillons de le configurer à 90°C.

Le contrôle de la température s'effectue à travers le thermostat mécanique situé sur la partie postérieure du comptoir près du panneau de contrôle (Rif. 13) et à travers le thermomètre situé sur le châssis en inox (Rif. 14).

19. L'approvisionnement du comptoir

Pour l'approvisionnement du comptoir frigorifique il faut suivre certaines règles importantes:

- Faire chauffer le comptoir pendant au moins 2 heures de façon à atteindre une température interne acceptable.
- Les aliments chauds doivent être placés dans le comptoir frigorifique immédiatement après la cuisson et dans tous les cas à une température non inférieure à 65°.
- Les tables chaudes ne sont pas conçues pour chauffer et encore moins pour cuire les aliments mais elles sont conçues pour conserver le produit exposé.
- Contrôler plusieurs fois par jour que la température interne correspond à la juste condition de maintien. La température de conservation, pour la plupart des produits, est de 65°C.
- Cette température a tendance à faire continuer la cuisson de certains aliments; par conséquent nous conseillons de garder dans la table chaude des petites quantités de produit en périodes de vente serrées.
- Disposer les produits sur une seule couche de façon à ce qu'ils soient en contact avec la surface chauffante.
- Les produits liquides (jus et sauces) peuvent être maintenus à une température de 82°C.
- Sur demande, sont disponibles des bacs Gastro Norm répondant à norme EN 631 et qui disponibles en plusieurs modèles dans les profondeurs 20, 40, 65, 100 mm (Rif. 17).
- Contrôler à l'aide d'un thermostat la température interne des produits exposés.

20. Couvertures postérieures (Rif. 18)

Pour éviter des dispersions de chaleur inutiles et pour garantir l'hygiène de la marchandise exposée, il existe des fermetures postérieures coulissantes en option.

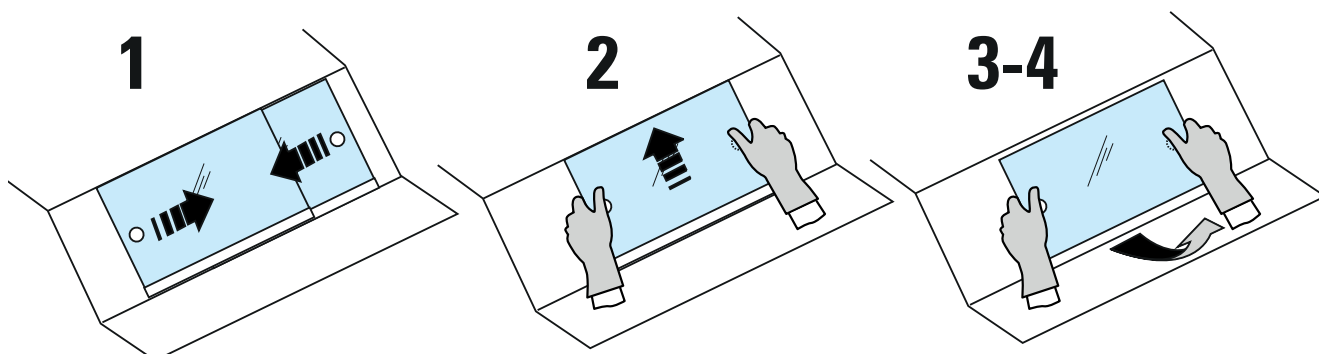


Pour les groupes frigorifiques pourvus d'éclairage intérieur, éteindre les lumières avant de fermer le groupe frigorifique.

20_1. Démontage des couvertures postérieures

On peut démonter les couvertures postérieures de la manière suivante:

- 1 - Faire glisser les couvertures vers le centre
- 2 - Déplacer les couvertures vers le haut, de cette manière elles sortent des rails inférieurs
- 3 - Tourner la partie inférieure vers l'opérateur
- 4 - Retirer les couvertures vers le bas



21. Entretien et nettoyage - opérateur qualifié -

Les produits alimentaires peuvent se détériorer à cause des microbes et des bactéries. Le respect des normes hygiéniques est essentiel pour assurer la protection de la santé du consommateur, outre le respect de la chaîne du froid dont le point de vente constitue le dernier anneau contrôlable.

Les opérations de nettoyage doivent comprendre:

5 - **LAVAGE** (nettoyage, suppression d'environ 97% de la saleté)

6 - **DÉSINFECTION** (déterSION des surfaces pour éliminer les microorganismes pathogène restés après le lavage).

7 - **RINÇAGE**

8 - **SÉCHAGE**

Le nettoyage des comptoirs frigorifiques se distingue comme suit:

21_1. Indications générales



- **AVANT DE NETTOYER LE MEUBLE, DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PAR L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL.**

- **Avant toute opération attendre que le comptoir frigorifique et les pièces se soient refroidies.**



- **Endosser des gants de travail.**

- **Les surfaces à nettoyer, l'eau et les détergents utilisés pour le nettoyage doivent être à une température maximale de 30 °C.**



- utiliser seulement des produits détergents de type neutre (Rif. 11)
- **NE PAS** utiliser de produits détergents acides et alcalins (ex.: eau de Javel) susceptibles de corroder les surfaces (Rif. 11).



- **NE PAS** utiliser de produits abrasifs, de solvants chimiques/organiques ou des outils pointus qui risquent d'abîmer les surfaces des meubles.

- **NE PAS** utiliser de détergents ayant une composition chimique inconnue

- **NE PAS** vaporiser d'eau ou de détergent directement sur les parties électriques du meuble et, pendant les opérations de nettoyage, éviter de mouiller les ventilateurs, les plafonniers, les câbles électriques et tous les appareils électriques en général.

- **NE PAS** nettoyer le comptoir frigorifique avec des jets d'eau sous pression (Rif. 10)

- **NE PAS** toucher le comptoir frigorifique avec les mains et les pieds mouillés ou humides

- **NE PAS** utiliser d'alcool ou produits similaires pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas).

- **NE PAS** diriger le jet directement sur les surfaces peintes ou en plastique

- **NE PAS** appliquer les produits directement sur les surfaces à nettoyer

- **NE PAS** utiliser d'appareils à jet de vapeur

- **NE PAS** utiliser une force excessive pendant les opérations de nettoyage

- Éviter le contact ou vapeurs qui se dégagent de produits acides, alcalines ou ammoniac contenus dans les nettoyeurs pour planchers qui peuvent s'oxyder ou dévorer l'acier inox.



- nettoyer régulièrement et soigneusement le plan de cuisson (TCPI) et le plan chauffé (TCPG) en éliminant tout résidu d'aliment.

De cette manière on évite des endommagements et des situations dangereuses.

21_2. Le nettoyage des parties externes (Journalière/Hebdomadaire)

- Nettoyer chaque semaine toutes les parties extérieures du meuble en utilisant des détergents neutres pour usage domestique compatibles avec les surfaces à nettoyer, ou de l'eau tiède (30 °C maxi) et du savon en éliminant tous les résidus de détergent.
- Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.

21_3.Le nettoyage des parties internes (Mensuel)

Le nettoyage des pièces internes du comptoir frigorifique a comme but celui de détruire les micro-organismes pathogènes, afin d'assurer la protection des marchandises.

Avant de nettoyer l'intérieur du comptoir frigorifique, il faut:

- Couper l'alimentation
- Retirer toute la marchandise que le meuble contient.
- Retirer toutes les pièces amovibles, comme les plats d'exposition, grilles, etc.
- Laver à l'eau tiède (30°C maxi).
- Désinfecter avec un détergent contenant un agent antibactérien.
- Nettoyer soigneusement la cuve de fond, la gouttière d'eau et la grille de protection du rejet de l'eau en éliminant tous les corps étrangers tombés à travers la grille d'aspiration en soulevant, si nécessaire, la tôle des ventilateurs.
- Sécher soigneusement avec un chiffon doux.

21_3.Le nettoyage des pièces en verre



- **NE PAS** utiliser d'eau sur les surfaces de verre chaudes, le verre peut se briser et blesser l'opérateur (Rif. 12).
- **NE PAS** utiliser de matériaux rugueux, abrasifs ou de racles en métal susceptibles de rayer les surfaces en verre.
- **NE PAS** utiliser de chiffons sales



- Utiliser un chiffon doux et un produit détergent neutre ou de l'eau tiède (30°C maxi) et du savon.
- Éliminer immédiatement avec un chiffon sec toutes les traces d'eau ou de détergent, de façon à empêcher les taches de se former et à éviter que le liquide n'atteigne les joints, le châssis ou les charnières (portes à vitre).

21_3_a.Ouverture verre frontal

Pour nettoyer le verre frontal on peut l'ouvrir de cette manière.



Accéder aux crochets bloque verre latéraux supérieurs



Soulever vers le haut les crochets



Ouvrir le verre en le tournant vers l'opérateur avec les deux mains





Mettre le verre dans la bonne position, remettre les crochets bloque verre

21_4.Le nettoyage des parties en acier inox

Certaines situations peuvent provoquer la formation d'oxyde sur les surfaces en acier:

- restes de fer laissés sur des surfaces mouillées, calcaire, les détergents à base de chlore ou ammoniac non rincés correctement, incrustations ou résidus d'aliment, sel-solutions salines, résidus secs de liquides évaporés.

Taches et rouille récentes:

- nettoyer avec des produits shampoing ou détergents neutres en utilisant une éponge ou un chiffon. À la fin éliminer tout résidu de détergent, rincer abondamment et essuyer très bien les surfaces.

Vieilles taches et rouille:

- utiliser des produits chimiques pour les aciers inoxydables qui contiennent 25% d'acide nitrique ou substances similaires.

Taches et rouille persistantes:

- poncer ou polir avec une brosse en acier inox. Après cette opération laver avec des détergents et essuyer soigneusement. Cette procédure peut de toute façon provoquer des rayures sur la surface dues à la méthode de nettoyage abrasif.

21_5.Le nettoyage des pièces en aluminium



- **NE PAS** utiliser de produits détergents acides et alcalins (ex.: eau de Javel) susceptibles de corroder les surfaces
- **NE PAS** utiliser de matériaux rugueux, abrasifs ou de racles en métal susceptibles de rayer les surfaces en aluminium
- **NE PAS** utiliser d'appareils à jet de vapeur
- **NE PAS** utiliser de chiffons sales



- Utiliser un chiffon doux et un produit détergent neutre ou de l'eau tiède (30°C maxi) et du savon.
- Éliminer immédiatement avec un chiffon sec toute trace d'eau ou de détergent, de façon à empêcher la formation de taches.

21_6.Le nettoyage des pièces en bois



- **NE PAS** utiliser de produits détergents acides et alcalins (ex. eau de Javel) susceptibles de corroder les surfaces.
- **NE PAS** utiliser de matériaux rugueux, abrasifs susceptibles de rayer les surfaces
- **NE PAS** utiliser d'appareils à jet de vapeur
- **NE PAS** utiliser des chiffons à surfaces rugueuses
- Modérer l'utilisation du liquide détergent: une utilisation excessive peut causer des infiltrations entre le panneau et le bord, avec des possibles gonflements du panneau.



- Utiliser un chiffon doux et un produit détergent neutre ou de l'eau tiède (30°C maxi) et du savon.
- Éliminer immédiatement avec un chiffon sec toute trace d'eau ou de détergent, de façon à empêcher la formation de taches.
- En cas de nécessité, avant de procéder au traitement de toute la surface, effectuer un test préliminaire sur une zone limitée et cachée, afin de s'assurer que le produit en question n'endommage pas la finition des produits manufacturés et n'en altère pas la couleur et l'opacité.

Toutes les opérations de nettoyage y compris la désinfection, le rinçage et le

séchage doivent être faites soigneusement en éliminant toute l'eau ou le détergent afin d'éviter la prolifération de bactéries nocives pour la santé. Les parties laissées à sécher avec des résidus de détergent ou de désinfectant peuvent s'endommager.



Enlever tous les éléments du plancher comme les éponges, chiffons, résidus de détergent ou d'eau qui pourraient causer des glissades et des chutes accidentelles.

21_7. Inspection des pièces

Une fois terminées les opérations de nettoyage, désinfection, rinçage et séchage vérifier soigneusement si toutes les parties sont parfaitement propres et sèches, qu'elles ne sont pas endommagées ou successivement usées et le cas échéant, les substituer.

Remonter les éléments complètement secs et rétablir l'alimentation électrique. Une fois la température de fonctionnement atteinte on peut ravitailler le comptoir frigorifique des produits à exposer.

22. Union des comptoirs frigorifiques - technicien spécialisé -

Le démantèlement du comptoir frigorifique doit s'effectuer conformément aux normes en vigueur concernant la gestion des déchets prévue dans chaque pays et en respectant l'environnement où nous vivons. Ce produit est considéré par la législation en vigueur comme un déchet dangereux et relève de l'obligation de la collecte sélective et donc ne peut être traité comme un déchet domestique ni conféré à un site de décharge. Avant de procéder au démantèlement du comptoir frigorifique il est nécessaire de prévoir la récupération du réfrigérant et d'enlever l'huile lubrifiante. Ce produit est constitué de 75% de matériaux recyclables. Matériaux employés pour la construction:

- Acier peint: zamponi
- Acier inox tôles
- Cuivre, Aluminium: installation électrique
- Tôle galvanisée : panneaux inférieurs, panneaux peints, structure de base, étagères et plateaux
- Polyuréthane expansé (CO₂): isolation thermique
- Verre trempé : côtés en cristal, plan chauffé
- Polycarbonate protection ampoules



- La livraison du produit, destiné à l'élimination, au centre de collecte spécifié par les autorités locales ou indiqué par le fabricant pour la récupération et le recyclage des matériaux est sous la responsabilité du client.
- Toutes ces opérations ainsi que celles du transport et du traitement des déchets doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et autorisé.

Manual de instalación y uso

ÍNDICE

ILLUSTRACIONES	1
Esquemas eléctricos	5
1 - Iconos informativos	77
2 - Símbolos de seguridad	77
3 - Prohibiciones y prescripciones	77
4 - Objetivo del manual/Campo de aplicación - Personas interesadas	79
5 - Presentación - Uso previsto (Rif. 1)	80
6 - Normas y certificaciones	80
7 - Identificación - Datos de la placa (Rif. 2)	81
8 - Datos técnicos	82
9 - El Transporte - técnico especializado -	82
10 - Almacenamiento	82
11 - Recepción, desembalaje, primera limpieza - operador cualificado -	82
12 - Instalación y condiciones ambientales - técnico especializado -	83
13 - Unión de los muebles (Rif. 19) - técnico especializado -	83
14 - Conexión eléctrica - técnico especializado -	84
15 - Lámparas calentadoras	85
16 - Encendido	85
16_1 - Versión cafetería (TCPW)	85
16_2 - Versión Baño María (TCBM)	85
16_3 - Versión superficie cocción (TCPI)	86
17 - Carga/descarga del agua (versión baño maría) (Rif. 18)	86
17_1 - Carga del agua:	86
17_2 - Descarga del agua	86
18 - Formulación y control de la temperatura	86
19 - La carga del mueble	87
21 - Mantenimiento y limpieza - operador cualificado -	87
21_1 - Indicaciones generales	88
21_2 - La limpieza de las partes externas (Diaria/Semanal)	88
21_3 - La limpieza de las partes internas (Mensual)	88
21_3 - La limpieza de las partes de cristal	89
21_3_a - Apertura cristal frontal	89
21_4 - La limpieza de las partes de acero inox	89
21_5 - La limpieza de las partes de aluminio	90
21_6 - La limpieza de las partes de madera	90
21_7 - Inspección de las partes	90
22 - Desguazado del mueble - técnico especializado -	90

1. Iconos informativos

Antes de leer el manual, familiarizarse con los símbolos:



Este símbolo indica peligros y comportamientos que deben evitarse **por todos los medios** durante el uso, el mantenimiento y en cualquier situación que podría provocar graves lesiones o la muerte.



Este símbolo indica prescripciones, normas, avisos y comunicaciones que todas las personas encargadas del uso del mueble (cada una en sus competencias) deben respetar durante toda la duración del mismo (instalación, uso, mantenimiento, desguazado, etc.).

2. Símbolos de seguridad

En los muebles hay símbolos de seguridad útiles para llamar la atención de los operadores y técnicos sobre los peligros y las precauciones.

	peligro de tensión eléctrica con riesgo de fulguración		presencia de órganos en movimiento (ventiladores)		superficies ardientes
	equipotencialidad		puntos exactos de introducción de los estribos del carro elevador, ver		

3. Prohibiciones y prescripciones

Leer atentamente el Manual de instalación y uso para que el operador, en caso de avería, pueda ofrecer una información más detallada al servicio de asistencia técnica.



- **Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento en un mueble frigorífico, asegurarse de que la alimentación eléctrica esté desconectada.**
- **Los muebles están diseñados exclusivamente para el uso en ambientes cerrados.**
- **Llevar a cabo con extrema atención todas las maniobras de trabajo (carga, descarga, limpieza, servicio en el mostrador, mantenimiento, etc.) y en la ejecución de las diferentes operaciones tener la máxima precaución y utilizar los dispositivos de protección necesarios.**
- **Los muebles en las versiones TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL están proyectados y realizados para la conservación y exposición exclusiva de alimentos cocidos y precocidos.**
NO introducir mercancía distinta a la indicada.
- Evitar que las corrientes de aire y las bocas de salida de la instalación de climatización estén dirigidas hacia las aperturas de los muebles.
- Eliminar con la intervención de un técnico especializado todos los inconvenientes detectados (tornillos flojos, bombillas fundidas, etc.).
- Eliminar el agua utilizada para el lavado mediante la red de alcantarillado o la instalación de depuración conforme con las leyes vigentes, puesto que esta última puede entrar en contacto con sustancias contaminantes debidas a la naturaleza del producto, a eventuales residuos, a roturas accidentales de envoltorios que contengan líquidos y al uso de limpiadores no permitidos.
- Efectuar con total regularidad todas las operaciones de mantenimiento preventivo.
- La instalación del mueble está reservada a los técnicos adiestrados y autorizados por el ente indicado en el contrato.



- **NO** utilizar el mueble con los pies descalzos.
- **NO** tocar el mueble con las manos y los pies mojados o húmedos.
- **NO** quitar protecciones o paneles que requieran el uso de herramientas para quitarlos y, por tanto, **NO** quitar la tapa del cuadro eléctrico. Estas operaciones las deben realizar siempre técnicos especializados.
- **NO** obstruir las vías de entrada del aire.
- Limitar la temperatura de las superficies irradiantes que haya en el punto de venta, por ejemplo, aislando los techos.
- **NO** cargue los estantes de cristal con bebidas
- **EN CASO DE ESCAPE DE GAS O DE INCENDIO:**
No se detenga en la habitación en la que se encuentra el mueble si ésta no está ventilada adecuadamente. Desconectar el mueble actuando en el interruptor general situado antes del aparato.
NO UTILIZAR AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS, SINO SÓLO EXTINTORES EN SECO.

3_1. Versión con superficie calentada (TCPG) y superficie de cocción (TCPI)

En la versión TCPG Canberra 2 permite calentar (no cocer) el producto expuesto. En la versión TCPI Canberra 2 permite cocer el producto expuesto.



ATENCIÓN! SUPERFICIES ARDIENTES

- Durante el funcionamiento algunos elementos del mueble pueden calentarse mucho **NO** toque los elementos calientes con las manos desnudas
- Utilice siempre guantes idóneos para el uso en superficies calientes
- Si se conectan aparatos eléctricos cerca de las superficies evite que las clavijas y los cables toquen las superficies y las ollas calientes.
- **NO** deje nunca las superficies sin vigilancia.
- Apague la zona de cocción después del uso.



ATENCIÓN! La superficie de cocción permanece caliente un poco de tiempo después de que se haya apagado.

- Mantenga los paneles de control secos y limpios.
- **NO** coloque sustancias combustibles sobre las superficies. Peligro de incendio.
- **NO** use la superficie de cocción para calentar
- **NO** utilice las superficies para secar ropa.
- **NO** caliente: recipientes de plástico - papel - alimentos envueltos en hojas de papel - la mercancía envasada en recipientes sellados, peligro de explosión - folios de aluminio - productos envueltos en folios de aluminio o alimentos congelados y envasados en recipientes de aluminio y no los utilice en las superficies.
- **NO** utilice las superficies como superficies de trabajo o de apoyo
- **NO** ponga esprays u objetos inflamables cerca de las superficies.
- Evite hervir comida. El hervor podría causar una salida repentina con el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Evite que los materiales como el plástico, los folios de aluminio o el papel metalizado de horno entren en contacto con la superficie de cocción, su uso de estos materiales se disuelve debe retirarse de inmediato con un rascador idóneo.
- Evite el funcionamiento en vacío
- Use exclusivamente (Rif. 15):
ollas con fondo plano - recipientes que cubran por completo la superficie calentadora - tapaderas cuando sea posible (ahorro energético)
- **NO** llene nunca los recipientes hasta el borde.

- Si el mueble se avería o si la superficie aparece rota o resquebrajada:
 - 1 - apague la zona de cocción
 - 2 - desconecte el mueble de la alimentación principal
 - 3 - contacte el servicio de asistencia

CUALQUIER OTRO USO NO INDICADO EXPLÍCITAMENTE EN ESTE MANUAL DEBERÁ CONSIDERARSE PELIGROSO. EL FABRICANTE NO PODRÁ CONSIDERARSE RESPONSABLE DE LOS POSIBLES DAÑOS DERIVADOS DE USOS INADECUADOS, ERRÓNEOS E IRRAZONABLES.

Teléfonos útiles: Centralita +39 0499699333 - Fax +39 9699444 - Call Center 848 800225

4. Objetivo del manual/Campo de aplicación - Personas interesadas

Este manual de instrucciones contiene la descripción de la línea de muebles **Canberra 2** realizada por ARNEG Spa.

Las siguientes informaciones tienen el objetivo de proporcionar indicaciones relativas a:

- uso del mueble
- características técnicas
- instalación y montaje
- información para las personas encargadas del uso
- intervenciones de mantenimiento
- indicaciones para la seguridad



El manual debe considerarse parte del mueble y debe conservarse durante su duración.

El fabricante se exime de posibles responsabilidades en los siguientes casos:

- uso inadecuado del mueble
- instalación incorrecta, no efectuada de acuerdo con las normas indicadas
- defectos de alimentación eléctrica
- graves carencias en el mantenimiento previsto
- modificaciones e intervenciones no autorizadas
- uso de recambios no originales
- incumplimiento parcial o total de las instrucciones.

El manual debe guardarlo una persona elegida para este fin en un lugar adecuado y conocido por todos los operadores y por el personal encargado del mantenimiento para poder consultarlo en cualquier momento.

En caso de que se ceda a terceras personas, se entregará a cada nuevo usuario o propietario, comunicándolo inmediatamente a la empresa de suministro. En caso de pérdida o daño, solicitar uno nuevo a la empresa proveedora.

El presente manual se dirige a:

OPERADOR CUALIFICADO: persona cualificada, formada para el funcionamiento, regulación, limpieza y mantenimiento del mueble.

TÉCNICO ESPECIALIZADO: técnico formado y autorizado para llevar a cabo intervenciones de mantenimiento extraordinario, reparaciones, sustituciones y revisiones consciente de los riesgos a los que está expuesto al efectuar las distintas intervenciones y capaz de tomar todas las medidas adecuadas para protegerse él mismo y otras personas reduciendo al mínimo los daños respecto a los riesgos que implican las operaciones.

Donde no se especifique lo contrario, el apartado hace referencia a los dos temas descritos.

El contenido del presente manual representa el estado de la técnica y de la tecnología, utilizadas en la fabricación del mueble, válidas en el momento de su comercialización, por lo tanto, no puede considerarse obsoleto en caso de actualizaciones posteriores relacionadas con nuevas normativas y conocimientos.

Todas las personas que utilicen este mueble deberán leer este manual.

5. Presentación - Uso previsto (Rif. 1)

La línea de muebles **Canberra 2**, es una línea completa de vitrinas adecuada para la exposición de alimentos cocidos listos para el consumo.

- **Cafetería baño maría TCBM:** con sistema de calentamiento interior a la pila.
- **Cafetería seca TCPW:** con sistema de calentamiento mediante resistencias situadas bajo la superficie pila.
- **Con placa de cocción PI:** específica para la cocción de alimentos frescos y precocidos sólo versión AA90 y longitud 1250.
- **Son superficie de exposición de cristal negro templado PG:** calentado por medio de resistencias situadas bajo la superficie.



- **Excluyendo los modelos TCPI e TCPI ISL, específicos para la cocción, los muebles en las versiones TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL están proyectados y realizados exclusivamente para mantener calientes por breve plazo las comidas cocidas y precocidas durante la distribución. No se permite ningún otro tipo de uso.**

- **Los aparatos eléctricos pueden ser peligrosos para la salud. Se deben respetar las normativas y las leyes vigentes durante la instalación y el uso.**

- Está prohibido quitar las protecciones o paneles que requieren el uso de herramientas para ser retirados.

NO está permitido el uso del mueble:

- por parte de niños
- por parte de personas que no puedan usar el mueble de forma segura sin supervisión o instrucciones.
- por parte de discapacitados.
- por parte de personal no sobrio o bajo el efecto de sustancias estupefacientes.
- evite que los niños jueguen con el mueble



- Leer atentamente el manual antes del uso y formar a los encargados en las diferentes operaciones (transporte, instalación, mantenimiento, etc.), cada uno en su competencia y según las indicaciones.
- El cliente o el empleador asumen la responsabilidad sobre la capacidad y el estado mental o físico de los profesionales encargados del uso y el mantenimiento del mueble.
- La presente documentación **NO** puede bajo ningún concepto cubrir las carencias culturales o intelectuales del personal que interactúa con el aparato.
- Los muebles están proyectados y realizados para exponer alimentos cocidos y precocidos.
Por lo tanto, está prohibido introducir otro tipo de género distinto del indicado, como productos farmacéuticos, anzuelos de pesca, etc.

6. Normas y certificaciones

Todos los modelos de muebles descritos en este manual de uso de la serie **Canberra 2** cumplen con los requisitos esenciales de seguridad, higiene y protección requeridos por las siguientes directivas y leyes europeas:

- **Directiva de Máquinas 2006/42/CE;**
normas armonizadas aplicadas: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Directiva sobre compatibilidad electromagnética 2004/108/CE:**
normas armonizadas aplicadas: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997;
- **Directiva de baja tensión 2006/95/CE:**
normas armonizadas aplicadas: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-49/A1:2009; EN 60335-2-50/A1:2009; EN 60335-2-36/A11:2012

- **Directiva RoHS 2011/65/CE**
(Restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos);
normas armonizadas aplicadas: EN 50581:2012
- **Reglamento Europeo CE-1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos:
norma aplicada: EN 1672-2

Reglamento Europeo EC-1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos – norma aplicada: EN 1672-2.



- En caso de extravío de la copia original de la Declaración de Conformidad que se proporciona en dotación con el producto, se puede descargar una copia rellenando el formulario presente en las direcciones Internet:
para Italia: <http://www.arneg.it/conformita/it>
para el extranjero: <http://www.arneg.it/conformita/en>

Las prestaciones de estos muebles refrigerados han sido determinadas a las condiciones ambientales correspondientes a la clase climática 3 (25 °C , 60% U.R.) según la norma UNI EN ISO 23953 - 2:2006 :

Clase climática	Temp. bulbo seco	Humedad relativa	Punto de rocío
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C
6	27°C	70%	21°C

7. Identificación - Datos de la placa (Rif. 2)

En la parte trasera del mueble hay una placa con todos los datos característicos:

- 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 en funcionamiento absorbida
- 8) Potencia eléctrica en funcionamiento absorbida en la fase de refrigeración (ventiladores+cables calientes+iluminación)
- 9) Potencia eléctrica en funcionamiento absorbida en la fase de descongelación (resistencias blindadas+cables calientes+ventiladores+iluminación)
- 10) Potencia de iluminación (donde esté prevista)
- 11) Superficie de exposición útil
- 12) Tipo de líquido frigorífico con el que funciona la instalación
- 13) Masa de gas frigorífico con el que está cargada cada instalación (sólo para muebles con motor incorporado)
- 14) Clase climática ambiental y temperatura de referencia
- 15) Clase de protección contra la humedad
- 16) Número del pedido con el que se ha fabricado el mueble
- 17) Número del pedido con el que se ha puesto en producción el mueble
- 18) Año de fabricación del mueble

Para la identificación del mueble, en caso de solicitud de asistencia técnica, comunicar:

- el nombre del producto (2); el número de serie (4); el número de pedido (16).

8. Datos técnicos

Modello, Model, Modell, Modelle, Modelo, Модель		TCBM	TCPW	TCPG	TCPI	TCPI ISL	TCPW ISL
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	°C	+65°C					
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellungsfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de apoyo, Горизонтальная площадь экспозиции	m²	0,7			-	-	0,7
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenu modifiable sans préavis, Contenido modificable sin previo aviso, Содержание изменяется без предупреждения							



Para mayores detalles técnicos es necesario registrarse en el sitio www.arneg.it y solicitar las autorizaciones para acceder al área reservada.

9. El Transporte - *técnico especializado* -

Las operaciones de carga-descarga debe llevarlas a cabo personal cualificado capaz de comprobar pesos, puntos exactos de elevación y el medio más adecuado para la seguridad y la capacidad. Los muebles disponen de un armazón-tarima de madera fijado a la base para su desplazamiento con carretilla con horquillas. Utilizar una carretilla elevadora de mano o eléctrica adecuada para la elevación del mueble, con una capacidad nominal superior o igual a 1.000 kg.



- Colocar siempre las horquillas de carga en los puntos indicados para evitar el riesgo de vuelco, introducir siempre completamente las horquillas.
- **NO** debe haber personas ajenas cerca en el momento de la elevación.
- Repartir el peso del mueble para mantener en equilibrio el baricentro de la carga (Rif. 3).

NO utilizar medios para la elevación:

- con capacidad de carga inferior a 1000 kg
- con características no adecuadas o alteradas por el uso
- con cables no reglamentarios o desgastados



NO se permiten procedimientos de transporte diferentes de los indicados.

10. Almacenamiento

- **NO** almacenar los muebles en zonas al aire libre y, por lo tanto, sometidas a los agentes atmosféricos y a la luz directa del sol. La exposición a los rayos ultravioletas provoca la deformación permanente de los materiales plásticos y daña los componentes del mueble.
- Los muebles se deben almacenar en ambientes cerrados, con una temperatura de entre **-25°C y +55°C** y una humedad del aire de entre **el 30% y el 90%**.
- Antes del almacenamiento, comprobar que el embalaje esté íntegro y que no presente defectos que pueden afectar la conservación de los muebles.

11. Recepción, desembalaje, primera limpieza - *operador cualificado* -

Antes de cualquier operación de desembalaje tomar todas la precauciones posibles para evitar que el operador sufra accidentes.

El mueble se puede proporcionar embalado de las maneras descritas a continuación:

- Con armazón de madera fijado en la base y con envoltorio de nylon fijado con flejes (estándar) (Rif. 7);
- Con envoltorio de cartón (previo pedido) (Rif. 8);
- Con jaula de madera (bajo pedido) (Rif. 9).

Al recibir el mueble:

- Asegurarse de que el embalaje esté íntegro y que no presente daños evidentes;
- Efectuar con mucho cuidado la operación de desembalaje para no dañar el mueble;
- Comprobar que los componentes del mueble estén en buen estado;

- Si se encuentran daños, llamar inmediatamente a la empresa proveedora;
- Retirar lentamente la película protectora sin rasgarla para evitar restos de cola que podrían retirarse con disolventes adecuados.
- Efectuar una primera limpieza utilizando productos neutros, secar con un paño suave, no utilizar sustancias abrasivas o esponjas metálicas;

Para una correcta eliminación del embalaje tener presente que está compuesto por: Madera - Poliestireno - Polietileno - PVC - Cartón.



- **NO utilizar alcohol para limpiar las partes de metacrilato (plexiglás).**
- Durante las operaciones de desembalaje, no dejar elementos del embalaje como clavos, madera, grapas, nylon, etc. y herramientas utilizadas para la operación como pinzas, tijeras, tenazas en la zona de trabajo, ya que podría provocar heridas y lesiones.
- Estos objetos se deberán retirar con medios adecuados y llevarse a los correspondientes lugares de recogida.

12. Instalación y condiciones ambientales - *técnico especializado* -



Cualquier modificación de la instalación descrita en este manual debe estar autorizada por ARNEG Spa.

Para garantizar el trabajo seguro a los técnicos encargados de la instalación, se recomienda utilizar las herramientas y los equipos de protección requeridos por las normas de seguridad o las leyes vigentes en el país de instalación. En todos los casos, utilizar siempre equipos o ropa adecuada como: **calzado de seguridad, guantes de protección y nivel de burbuja.**

No colocar el mueble:

- en ambientes con presencia de sustancias gaseosas explosivas;
- al aire libre y, por lo tanto, expuesto a agentes atmosféricos;
- cerca de fuentes de calor (luz solar directa, sistemas de calefacción, lámparas incandescentes, etc.);
- cerca de corrientes de aire que superen una velocidad de **0,2 m/s** (cerca de puertas, ventanas, sistemas de climatización, etc.).

Para la instalación respetar lo siguiente:

- 1 - examinar con atención el área de la instalación, eliminando todos los peligros para el operador;
- 2 - Retirar los soportes de madera de la base (utilizados para el transporte) y montar los pies regulables (Rif. 5) colocándolos de manera que se coloque el mueble en horizontal ayudándose con un nivel (Rif. 6) para comprobar su alineación.
- 3 - Antes de conectar el mueble a la línea eléctrica, asegurarse de que los datos de la placa se correspondan con las características de la instalación eléctrica a la que debe conectarse.



Para un funcionamiento correcto del mueble, la temperatura y la humedad relativa del ambiente no deben superar los límites relativos a la clase climática 3 (+25°C; U.R. 60%) establecidos por la normativa **EN-ISO 23953 - 2**.



- **Si el mueble se mueve, repetir el control de la nivelación, una nivelación incorrecta afecta al funcionamiento del mueble.**
- **El mueble debe nivelarse tanto por delante como por detrás.**

13. Unión de los muebles (Rif. 19) - *técnico especializado* -



- **Antes de realizar la unión de los muebles, asegurarse de que estén bien nivelados.**

Pos.	Denominación	Código
1	Clavija 4x80	02940652
2	Estribo unión	02210062

3	Tornillo TC 4,2x19	04706021
4	Tornillo TCEI M8x80	04711030
5	Tuerca M8	04230600
6	Arandela	04480112

14. Conexión eléctrica - *técnico especializado* -



- **ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA!**



- **La instalación eléctrica debe estar provista de toma de tierra!**



- Las instalaciones deben realizarse de acuerdo con las normas que regulan su fabricación, instalación, uso y mantenimiento previstos por las normas vigentes en el país de instalación del mueble.
- ARNEG Spa declina cualquier responsabilidad ante el usuario o terceras personas por daños provocados por averías o funcionamientos incorrectos de las instalaciones preparadas antes del mueble y por daños provocados a éste debidos a causas directamente imputables al funcionamiento incorrecto de la instalación eléctrica.
- El mueble debe protegerse antes mediante un interruptor automático magnetotérmico onipolar con características adecuadas y que tendrá también la función de interruptor general de corte de la línea.

Correrá a cargo del cliente la preparación de la línea eléctrica de alimentación hasta el punto de conexión del mueble. Las dimensiones de la línea de alimentación de la energía eléctrica deben realizarse de acuerdo con la potencia absorbida del mueble.

- Quitarse todos los objetos metálicos que se lleven puestos: anillos, relojes, pulseras, pendientes, etc.
- Consultar los esquemas eléctricos antes de efectuar la conexión.
- Comprobar que la tensión de alimentación sea la indicada en los datos de la placa.
- Formar al operador sobre la posición del interruptor de manera que pueda llegar hasta él inmediatamente en caso de EMERGENCIA.
- Para garantizar un funcionamiento regular, es necesario que la variación máxima de tensión esté comprendida entre +/- 6% del valor nominal.
- Comprobar que la línea de alimentación tenga los cables de sección adecuada, esté protegida contra sobrecorrientes y las dispersiones hacia la masa sean conformes a las normas vigentes.
- En caso de interrupción de la alimentación eléctrica, comprobar que todos los aparatos eléctricos de la tienda puedan reiniciarse sin provocar la intervención de las protecciones de sobrecarga. De lo contrario, modificar la instalación para que diferencie el encendido de los diferentes dispositivos.
- La sustitución del cable de alimentación está reservada al fabricante o a un ente indicado por el mismo.
- El instalador debe proporcionar los dispositivos de fijación para todos los cables en entrada y salida del mueble.



- Evitar que el cárter entre en contacto con el cuadro eléctrico para evitar descargas eléctricas que puedan provocar lesiones o la muerte.
- Comprobar que las conexiones de las iluminaciones (estanterías, techo, superestructura) estén adecuadamente conectadas y fijadas en las correspondientes tomas para evitar desconexiones durante las operaciones de limpieza y mantenimiento que podrían provocar descargas eléctricas perjudiciales para el operador.

El interruptor automático magnetotérmico debe permitir no abrir el circuito en el neutro sin tener que abrirlo al mismo tiempo en las fases y, en cualquier caso, la distancia de apertura de los contactos debe ser de al menos 3 mm.

15. Lámparas calentadoras

Para garantizar el mantenimiento de la temperatura de los productos expuestos el mueble está dotado de unas lámparas calentadoras de infrarrojos. El interruptor de las lámparas calentadoras se encuentra en el panel de control.



- Las lámparas calentadoras y las superficies externas que irradian directamente alcanzan temperaturas elevadas.
- Usar los dispositivos de protección adecuados para proteger las extremidades superiores del calor y del contacto accidental con las partes calientes.
- Adoptar todas las medidas preventivas adecuadas para evitar el contacto con estas superficies por parte de personas inexpertas.
- **NO** exponer nunca la piel durante periodos de tiempo prolongados a la irradiación directa de la lámpara;
- **NON** exponer nunca los objetos, incluso durante periodos de tiempo breves, a los rayos directos de las lámparas, ya que daña la vista.
- La pantalla de la lámpara está proyectada para proteger la vista del operador de la irradiación directa.
- Sustituya las lámparas por otras nuevas e idénticas.

16. Encendido

- Girar el interruptor general a la posición ON, para verificar si el panel de control y los relativos componentes funcionan.
 - Todos los mandos están dotados de un indicador luminoso que evidencia el funcionamiento del componente.
 - El único interruptor no luminoso es el de activación del plafón calentador superior.
- El panel de control está en la parte inferior posterior del mueble y está integrado por:

16_1. Versión cafetería (TCPW)

- 1 - Interruptor general;
- 2 - Línea;
- 3 - Termostato pila;
- 4 - Indicador calentamiento;
- 5 - Calentamiento plafón;
- 6 - Ventilación anticondensación.



16_2. Versión Baño María (TCBM)

El panel de control se encuentra en la parte inferior del mueble, en la zona operador, y está integrado por:

- 1 - Interruptor general;
- 2 - Línea;
- 3 - Termostato pila;
- 4 - Indicador calentamiento;
- 5 - Calentamiento plafón;
- 6 - Ventilación anticondensación.

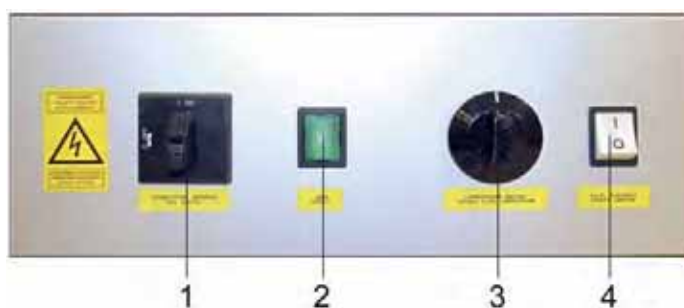
7 - Interruptor carga/descarga (versión bañomaría)



16_3. Versión superficie cocción (TCPI)

El panel de control se encuentra en la parte inferior del mueble, en la zona operador, y está integrado por:

- 1 - Interruptor general;
- 2 - Línea;
- 3 - Conmutador placa;
- 4 - Iluminación plafón;



17. Carga/descarga del agua (versión baño maría) (Rif. 18)



Presión de alimentación del agua 300 kPa (3 bar)

- Con el interruptor general (1) en posición ON es posible efectuar la carga del agua en la pila del mueble.

17_1. Carga del agua:

- Formular el interruptor carga/descarga agua -7- en posición 1, de esta forma se enciende la carga automática del agua, la operación terminará de forma automática cuando el nivel del agua haya alcanzado el interruptor de nivel con flotador.
- Con el interruptor carga agua en posición 1 se obtendrá el restablecimiento automático del nivel de la misma.

Para garantizar una limpieza completa del mueble es necesario vaciar el agua de la pila de contenido.

17_2. Descarga del agua

- 1 - Desplazar el interruptor carga agua a posición O, así se bloquea la carga automática del agua..
- 2 - Quitar los recipientes para acceder al tubo "demasiado lleno"
- 3 - Quitar el tubo de seguridad "demasiado lleno" -A-
- 4 - Cuando la descarga se ha producido por completo volver a montar el tubo -A-

18. Formulación y control de la temperatura

Girar el pomo del termostato pila (par. 16 n. 3) seleccionando la temperatura deseada. Aconsejamos formularlo a 90°C.

El control de la temperatura se realiza mediante el termostato mecánico situado en la parte posterior del mueble próximo al panel de mando y (Rif. 13) a través del termómetro situado en el bastidor inox (Rif. 14).

19. La carga del mueble

Para cargar el mueble es necesario respetar algunas reglas importantes:

- Calentar el mueble durante al menos 2 horas a fin de alcanzar una temperatura interior aceptable.
- Los alimentos calientes se deben cargar en el mueble inmediatamente después de la cocción y, en todo caso, a una temperatura no inferior a 65°.
- Las cafeterías no están proyectadas para calentar y, aún menos, cocer los alimentos, son adecuadas para conservar el producto expuesto.
- Controlar varias veces al día que la temperatura interior corresponda a la justa condición de mantenimiento. La temperatura de conservación para la mayor parte de los alimentos es de 65° C.
- Esta temperatura tiende a hacer continuar la cocción de algunos alimentos; así pues, se aconseja tener en la cafetería cantidades pequeñas de productos en los periodos de poca venta.
- Colocar los productos en una sola capa de forma que estén en contacto directo con la superficie calentadora.
- Los productos líquidos como las salsas y los jugos se pueden mantener hasta una temperatura de 82°.
- Previo pedido es posible tener los recipientes Gastro Norm que responden a la normativa EN 631 y que están disponibles en tres modelos diferentes con unas profundidades de 20, 40, 65, 100 mm (Rif. 17).
- Usando un termómetro verifique la temperatura interior de los productos expuestos.

20. Tapaderas posteriores (Rif. 18)

Para evitar dispersiones inútiles de calor y garantizar la higiene de la mercancía expuesta hay disponibles, como opcional, cierres posteriores deslizables.

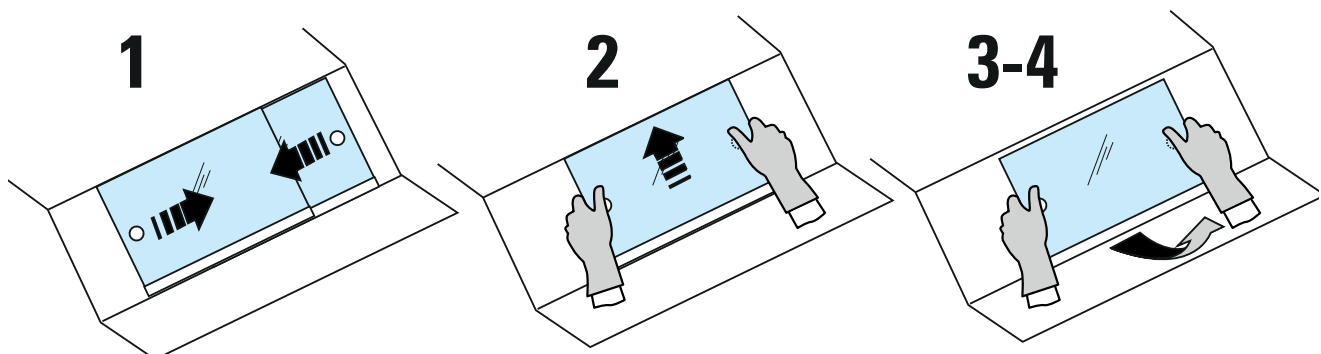


Para los muebles provistos de iluminación interna, apagar las luces antes de cerrar el mueble.

20_1. Desmontaje tapaderas posteriores

Es posible desmontar las tapaderas posteriores de la siguiente forma:

- 1 - Deslice las tapaderas hacia el centro
- 2 - Mueva las tapaderas hacia arriba, para que salgan de las guías inferiores
- 3 - Gire la parte inferior hacia el operador
- 4 - Saque las tapaderas hacia abajo



21. Mantenimiento y limpieza - operador cualificado -

Los productos alimenticios pueden deteriorarse a causa de microbios y bacterias. El cumplimiento de las normas higiénicas es indispensable para garantizar la protección de la salud del consumidor, además del respeto de la cadena del frío de la que el punto de venta constituye el último eslabón controlable.

Las operaciones de limpieza deben comprender:

- 5 - **LAVADO** (desbaste, eliminación de aproximadamente el 97% de la suciedad).
- 6 - **DESINFECCIÓN** (lavado de las superficies para eliminar los microorganismos patógenos que quedan después del lavado).

7 - ENJUAGUE**8 - SECADO**

La limpieza de los muebles frigoríficos se detalla de la siguiente manera:

21_1.Indicaciones generales

- **ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA DEL MUEBLE quite la ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA MEDIANTE EL INTERRUPTOR GENERAL.**



- **Antes de realizar cualquier operación espere a que el mueble y las partes de cristal se hayan enfriado.**
- **Protéjase las manos con guantes de trabajo.**
- **Las superficies a limpiar, el agua y los limpiadores utilizados para la limpieza deben tener una temperatura máxima de 30°C.**



- usar productos limpiadores sólo de tipo neutro.(Rif. 11)
- **NO** usar limpiadores ácidos y alcalinos (ej. lejía), que pueden corroer las superficies (Rif. 11).



- **NO** usar productos abrasivos, solventes químicos/orgánicos o utensilios apuntados que puedan dañar las superficies de los muebles.
- **NO** usar limpiadores de composición química desconocida.
- **NO** rociar agua o limpiador directamente en las partes eléctricas del mueble y evitar que los ventiladores, los plafones, los cables eléctricos y todos los aparatos eléctricos en general se mojen durante las operaciones de limpieza.
- **NO** limpie el mueble con un chorro de agua bajo presión (Rif. 10)
- **NO** tocar el mueble con las manos y los pies mojados o húmedos.
- **NO** utilizar alcohol o productos similares para limpiar las partes de metacrilato (plexiglás).
- **NO** dirigir el chorro directamente a las superficies pintadas o plastificadas.
- **NO** aplicar los productos directamente en las superficies a limpiar.
- **NO** usar aparatos con rociado de vapor.
- **NO** aplicar demasiada fuerza durante las operaciones de limpieza.
- Evitar el contacto o los vapores desprendidos por productos ácidos, alcalinos o amoníaco contenidos en los detergentes para suelos que pueden oxidar o corroer el acero inoxidable.



- limpie regularmente y con cuidado la superficie de cocción (TCPI) y la superficie calentada (TCPG) quitando cualquier resto de comida. De esta forma se evitan daños y situaciones peligrosas.

21_2.La limpieza de las partes externas (Diaria/Semanal)

- Limpiar con frecuencia semanal todas las partes externas del mueble utilizando limpiadores neutros para uso doméstico compatibles con las superficies a limpiar o agua tibia (máx. 30°C) y jabón eliminando todos los residuos de detergente.
- Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave.

21_3.La limpieza de las partes internas (Mensual)

La limpieza de las partes internas del mueble se lleva a cabo para destruir los microorganismos patógenos y asegurar la protección de los productos.

Antes de proceder a la limpieza interna de un mueble es necesario:

- Quitar la alimentación
- Vaciarlo completamente de la mercancía que contiene.
- Retirar todas las partes extraíbles, como platos de exposición, rejillas, etc.;
- Lavar con agua tibia (máx. 30°C).
- Desinfectar con un limpiador que contenga antibacterias.
- Limpiar con atención el fondo del mueble, el desagüe y la rejilla de protección de la descarga del agua eliminando todos los cuerpos extraños a través de la rejilla de aspiración y levantando, donde sea necesario, la chapa de los ventiladores.
- Secar minuciosamente con un paño suave.

21_3.La limpieza de las partes de cristal



- **NO** utilizar agua en las superficies de cristal calientes, el cristal podría romperse y herir al operador (Rif. 12).
- **NO** usar materiales ásperos, abrasivos o raspadores metálicos que puedan raspar las superficies de cristal.
- **NO** usar paños sucios.



- Usar un paño con limpiador neutro o agua tibia (máx. 30°C) y jabón.
- Quitar inmediatamente con un paño seco todo residuo de agua o limpiador para impedir la formación de manchas y para evitar que el líquido llegue a las juntas, el armazón o las bisagras (puertas de cristal).

21_3_a.Apertura cristal frontal

Para limpiar el cristal frontal es posible abrirlo de la siguiente manera.



Acceda a los ganchos sujeta cristal laterales superiores



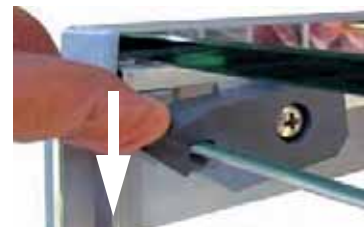
Alce los ganchos



Abra el cristal girándolo hacia el operador con las dos manos



Ponga el cristal en la posición correcta, enganche de nuevo los ganchos sujeta cristal



21_4.La limpieza de las partes de acero inox.

Algunas situaciones pueden provocar la formación de óxido en las superficies de acero:

- restos de hierro dejados en superficies húmedas, cal, detergentes a base de cloro o amoníaco no aclarados adecuadamente, incrustaciones o restos de comida, soluciones salinas, residuos secos de líquidos evaporados.

Manchas y óxido recientes:

- limpiar con champú o detergentes neutros utilizando una esponja o un trapo. Al finalizar, eliminar todos los restos de detergente, aclarar abundantemente y secar muy bien las superficies.

Manchas y óxido antiguos:

- utilizar productos químicos para acero inox. que contengan el 25% de ácido nítrico o sustancias similares.

Manchas y óxido persistentes:

- lijar o abrillantar con un cepillo de acero inox. Después de esta operación, lavar con detergentes y secar con cuidado. Esta intervención puede provocar arañazos en las superficie debidos al método de limpieza abrasiva.

21_5.La limpieza de las partes de aluminio



- **NO** usar limpiadores ácidos y alcalinos (ej. lejía), que pueden corroer las superficies.
- **NO** usar materiales ásperos, abrasivos o raspadores metálicos que puedan raspar las superficies de aluminio.
- **NO** usar aparatos con rociado de vapor.
- **NO** usar paños sucios.



- Usar un paño con limpiador neutro o agua tibia (máx. 30°C) y jabón.
- Quitar inmediatamente con un paño seco todos los residuos de agua o limpiador para impedir la formación de manchas.

21_6.La limpieza de las partes de madera



- **NO** usar pulverizadores, detergentes ácidos y alcalinos (ej. lejía), soda y disolventes que pueden corroer las superficies.
- **NO** usar materiales ásperos o abrasivos que puedan rayar las superficies
- **NO** usar aparatos con rociado de vapor.
- **NO** usar paños con superficies ásperas
- Moderar el uso del líquido detergente: un uso excesivo puede causar infiltraciones entre el panel y el borde con posibles hinchazones del panel.



- Usar un paño con limpiador neutro o agua tibia (máx. 30°C) y jabón.
- Quitar inmediatamente con un paño seco todos los residuos de agua o limpiador para impedir la formación de manchas.
- En caso de necesidad, antes de proceder al tratamiento de toda la superficie, realizar una prueba preliminar en una zona limitada y escondida, asegurándose de que el producto en cuestión no daña el acabado de los productos manufacturados y no altera su color u opacidad.

Todas las operaciones de limpieza, incluida la desinfección, el aclarado y el secado, deben efectuarse escrupulosamente eliminando todos los restos de agua o detergente para evitar la proliferación de las bacterias nocivas para la salud. Las partes que se dejen secar con restos de detergente o desinfectante pueden dañarse.



Retirar del suelo cualquier elemento como esponjas, trapos, restos de detergente o agua que podrían provocar deslizamientos y caídas accidentales.

21_7.Inspección de las partes

Una vez finalizadas las operaciones de limpieza, desinfección, aclarado y secado, comprobar cuidadosamente que las partes estén perfectamente limpias y secas y que no estén dañadas o excesivamente gastadas y, si fuera necesario, sustituirlas. Volver a montar los elementos completamente secos y restablecer la alimentación eléctrica. Una vez alcanzada la temperatura interna de funcionamiento se puede volver a carga el mueble con los productos que se desean exponer.

22.Desguazado del mueble - técnico especializado -

El desguazado del mueble debe efectuarse en conformidad con la normativa referida a la manipulación de residuos prevista en cada país y respetando el espacio en el que

vivimos. Este producto está considerado por la legislación vigente como residuo peligroso y, por lo tanto, entra en la obligación de la recogida selectiva y no puede tratarse como residuo doméstico ni llevarlo al vertedero. Antes de proceder al desguazado del mueble, es necesario proceder a la recuperación del refrigerante y eliminar el aceite lubricante. Este producto está fabricado en un 75% con materiales reciclables. Materiales utilizados en la fabricación:

- Acero pintado: brazuelos
- Acero inox láminas
- Cobre, aluminio: equipo eléctrico
- Chapa galvanizada: paneles inferiores, paneles pintados, estructura base, estantes, bandejas
- Espuma de poliuretano (CO₂): aislamiento térmico
- Vidrio templado: laterales de cristal, superficie calentada
- Policarbonato: protección lámparas



- Es responsabilidad del usuario entregar el producto, destinado al desguazado, en el centro de recogida especificado por las autoridades locales o indicado por el fabricante para la recuperación y reciclaje de los materiales.
- Todas estas operaciones, así como el transporte y el tratamiento de los residuos, debe efectuarlas exclusivamente personal especializado y autorizado.

Руководство по установке и эксплуатации

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ.....	1
Электрические	5
1 - Информационные пиктограммы	93
2 - Символы безопасности	93
3 - Запреты и требования	93
4 - Цель руководства/Область применения. Заинтересованные субъекты	95
5 - Описание - Предусмотренное применение (Rif. 1)	96
6 - Нормы и сертификаты	97
7 - Идентификация - Данные заводской таблички (Rif. 2).....	98
8 - Технические данные	98
9 - Транспортировка - специализированный технический специалист -	98
10 - Хранение на складе	99
11 - Приемка, распаковка, первая очистка - квалифицированный оператор -	99
12 - Установка и условия окружающей среды - специализированный технический специалист -	100
13 - Соединение витрин (Rif. 19) - - специализированный технический специалист -	100
14 - Электрическое соединение - специализированный технический персонал -	101
15 - Лампы нагрева	102
16 - Включение	102
16_1 - Исполнение прилавков-мармит (TCPW)	102
16_2 - Исполнение с паровой баней (TCBM)	103
16_3 - Исполнение с варочной поверхностью (TCPI)	103
17 - залив/слив воды (исполнение паровая баня) (Rif. 18).....	103
17_1 - Залив воды:	103
17_2 - Слив воды	103
18 - Настройка и контроль температуры	104
19 - Загрузка витрины	104
21 - Техобслуживание и очистка - квалифицированный оператор -	105
21_1 - Общие указания	105
21_2 - Очистка наружных частей (ежедневная / еженедельная)	105
21_3 - Очистка внутренних частей (ежемесячная)	106
21_3 - Очистка стеклянных деталей	106
21_3_a - Открытие передней стеклянной панели	106
21_4 - Очистка компонентов из нержавеющей стали.....	107
21_5 - Очистка алюминиевых деталей	107
21_6 - Очистка деревянных деталей	107
21_7 - Осмотр компонентов	108
22 - Демонтаж прилавка - специализированный технический специалист -	108

1. Информационные пиктограммы

Перед чтением руководства ознакомьтесь с обозначениями, приведенными ниже.:



Данный знак предупреждает об опасностях, которых следует избегать, **и о действиях, от которых необходимо категорически воздерживаться** во время эксплуатации, технического обслуживания и в любой другой



Данный знак указывает на требования, правила, напоминания и уведомления, которые должно соблюдать любое лицо, работающее с холодильной техникой (и использующее ее строго по назначению), на протяжении всего срока службы оборудования (установки, эксплуатации, технического обслуживания, демонтажа, и т.д.)

2. Символы безопасности

На прилавках имеются символы безопасности, которые обращают внимание операторов и техников на опасности и меры предосторожности.

	опасность электрического напряжения с риском электрического разряда		наличие движущихся органов (вентиляторы)		раскаленные поверхности
	эквипотенциал		см. точки подвода вилочного захвата погрузчика.		

3. Запреты и требования

Внимательно прочтите Руководство по установке и эксплуатации, чтобы в случае неисправности сообщить более точную информацию в сервисный центр.



- **Прежде чем выполнять какие-либо работы по техобслуживанию прилавка, убедиться в отключении электропитания.**
- **Данная мебель предназначена только для эксплуатации в помещении.**
- **Внимательно осуществлять все рабочие операции (загрузку, выгрузку, мойку, обслуживание за прилавком, техническое обслуживание и т.д.), выполнять их с максимальной тщательностью и использовать соответствующие средства защиты.**
- **Витрины исполнений TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL разработаны и выполнены исключительно для хранения и экспозиции готовых пищевых продуктов и полуфабрикатов. НЕ помещать на витрины товар, не отвечающий указанным требованиям.**
- Не направлять воздушные потоки и приточные решетки кондиционеров на отверстия и проемы данной мебели.
- При помощи технического специалиста необходимо устранить любые неполадки (ослабленные винты, перегоревшие лампочки и т.д.).
- Отводить использованную для мытья воду в канализационную сеть или на очистное сооружение в соответствии с действующим законодательством и с учетом возможного ее загрязнения, обусловленного особенностями данного изделия, возможных осадков, случайного разрыва упаковки, содержащей жидкость, а также использования неразрешенных моющих средств.
- Все операции по профилактическому техническому обслуживанию необходимо проводить с особой тщательностью и регулярностью.
- Установку витрины должны выполнять уполномоченные и подготовленные техники предприятия, указанного в контракте.



- **НЕ** прикасаться к оборудованию, стоя на земле босыми ногами.
- **НЕ** прикасаться к оборудованию мокрыми или влажными руками и ногами.
- **НЕ** снимать защитные ограждения или панели обшивки, для демонтажа которых требуются инструменты, следовательно, **НЕ** снимать крышку электрического щита, так как эти операции всегда должны выполнять квалифицированные специалисты.
- **НЕ** закрывать каналы поступления воздуха.



- Ограничить температуру излучающих поверхностей, которые присутствуют в торговых точках, например, путем изоляции потолков.
- **НЕ** размещать напитки на стеклянных полках.
- **В СЛУЧАЕ УТЕЧКИ ГАЗА ИЛИ ПОЖАРА:**
Не оставаться в помещении, где находится данная мебель, если оно не вентилируется должным образом. Отключить прилавок от электрического питания воздействием на главный выключатель на линии перед оборудованием.
ДЛЯ ТУШЕНИЯ ПЛАМЕНИ НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВОДУ, ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ПОРОШКОВЫЙ ОГНЕТУШИТЕЛЬ.

3_1.Исполнение с подогреваемой поверхностью (TCPG) и варочной поверхностью (TCPI)

В исполнении TCPG Canberra 2 можно разогревать (не готовить!) выставленный продукт. В исполнении TCPI Canberra 2 можно осуществлять приготовление выставленного продукта.



ОСТОРОЖНО! РАСКАЛЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ!

- В процессе работы некоторые элементы витрины могут сильно нагреваться, **НЕ** прикасаться к горячим элементам голыми руками.
- Всегда пользоваться рукавицами, подходящими для горячих поверхностей.
- Если поблизости от таких поверхностей находятся точки подключения электрических приборов, избегать контакта вилок и проводов с горячей поверхностью и посудой.
- **НЕ** оставлять горячие поверхности без присмотра.
- Выключать варочную поверхность после эксплуатации.



ОСТОРОЖНО! Варочная поверхность остается горячей еще на некоторое время после отключения.

- Держать панели управления сухими и в чистоте.
- **НЕ** размещать на поверхностях воспламеняющиеся вещества. Опасность возгорания.
- **НЕ** использовать варочную поверхность для разогрева.
- **НЕ** использовать поверхности для сушки одежды.
- **НЕ** разогревать: пластмассовую упаковку, бумажную упаковку, продукты, завернутые в бумагу, продукты внутри герметических закрытых упаковках, опасность взрыва, упаковку из фольги, продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, или замороженные продукты в лотках из алюминиевой фольги.
- **НЕ** использовать варочные поверхности в качестве рабочего стола или опорной поверхности.
- **НЕ** размещать аэрозольные баллончики или воспламеняющиеся предметы поблизости от поверхностей.
- Избегать кипения продуктов. Кипение может вызвать выброс продукта с опасностью получения ожогов.

- Избегать соприкосновения с варочной поверхностью пластмассовых материалов, алюминиевой фольги или металлической фольги для духовки. Если один из таких материалов попадет на поверхность, очистить ее немедленно подходящим скребком.
- Избегать порожней работы.
- Пользоваться исключительно (Rif. 15):
кастрюлями с плоским дном, контейнерами, что полностью закрывают поверхность разогрева, крышками по возможности (экономия энергии).
- **НЕ** наполнять посуду до краев.
- Если витрина неисправна или на поверхности имеются поломки или трещины:
 - 1 - выключить варочную поверхность;
 - 2 - отключить витрину от источника питания;
 - 3 - обратиться в службу техподдержки.

ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, СПЕЦИАЛЬНО НЕ ОГОВОРЕННОЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, СЛЕДУЕТ СЧИТАТЬ ОПАСНЫМ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ПОНЕСЕННЫЙ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, А ТАКЖЕ ЕГО ОШИБОЧНОГО И НЕЦЕЛЕСООБРАЗНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Полезные номера: Многоканальный телефон +39 0499699333, факс +39 9699444, горячая линия 848 800225

4. Цель руководства/Область применения. Заинтересованные субъекты

В настоящем руководстве по применению содержится описание линии прилавков **Canberra 2**, выпускаемой компанией ARNEG Spa.

Информация, расположенная ниже, касается:

- эксплуатации оборудования,
- технических характеристик,
- установки и монтажа,
- сведений для персонала, эксплуатирующего оборудование,
- операций по техническому обслуживанию,
- инструкций по безопасности.



Руководство является неотъемлемой частью оборудования и должно храниться на протяжении всего срока службы холодильной витрины.

Производитель снимает с себя ответственность в следующих случаях:

- при использовании холодильного оборудования не по назначению,
- при неправильной установке, выполненной в нарушение указанных требований,
- в случае наличия дефектов электропитания,
- при хроническом невыполнении предусмотренного технического обслуживания,
- в случае неразрешенных модификаций или ремонта,
- при использовании неоригинальных запасных частей,
- в случае частичного или полного несоблюдения инструкций.

Специально назначенное лицо должно хранить руководство в пригодном для его хранения месте, известном всем рабочим и персоналу, ответственному за техническое обслуживание: руководство должно быть доступным для консультации в любой момент.

В случае перехода оборудования к третьим лицам необходимо передать руководство новому пользователю или владельцу и поставить об этом в известность компанию-поставщика. В случае повреждения или утери

руководства следует запросить новый экземпляр у компании-поставщика. Данное руководство предназначено для:

КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ОПЕРАТОРА: квалифицированного специалиста, знакомого с принципами работы, регулирования, очистки и технического обслуживания оборудования.

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО СПЕЦИАЛИСТА: специалиста, обученного и уполномоченного осуществлять работы по внеочередному техническому обслуживанию, ремонту, замене запасных частей, техническому осмотру, четко осознающему риск, которому он подвергается во время осуществления таких работ, и способному принять все необходимые меры для защиты самого себя и других лиц и свести к минимуму возможный ущерб в результате выполнения вышеуказанных работ.

Пункты, в которых специально не оговорено, для кого они предназначены, касаются обоих названных выше субъектов.

Содержание настоящего руководства отображает состояние техники и технологии, актуальное в момент производства оборудования и действительное в момент его сбыта, поэтому руководство нельзя считать устаревшим в случае выпуска последующих обновлений, связанных с новыми стандартами или новыми знаниями.

Любое лицо, которое намерено использовать данное оборудование, обязано прочесть настоящее руководство.

5. Описание - Предусмотренное применение (Rif. 1)

Линия витрин **Canberra 2** представляет прилавки для экспозиции готовых продуктов и полуфабрикатов, готовых к употреблению.

- **Прилавок-мармит на паровой бане TCBM:** система подогрева внутри ванны.
- **Прилавок-мармит сухой TCPW:** система подогрева за счет нагревательных элементов, расположенных под ванной.
- **С варочной поверхностью PI:** специально для приготовления свежих блюд и полуфабрикатов только исполнение AA90 длиной 1250.
- **С поверхностью для экспонирования из черного закаленного стекла PG:** подогрев за счет нагревательных элементов, расположенных под поверхностью.



- **За исключением моделей TCPI и TCPI ISL, предназначенных для приготовления, прилавки исполнений TCBM, TCPW, TCPG, TCPW ISL разработаны и изготовлены исключительно для кратковременного поддержания температуры готовых блюд и полуфабрикатов в процессе раздачи.**

Не допускается никакая другая эксплуатация.

- **Электрическое оборудование может представлять опасность для здоровья.**

Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо соблюдать требования действующего законодательства.

- **Запрещено снимать защитные покрытия или панели, для удаления которых требуется применение специальных инструментов.**

ЗАПРЕЩЕНО использовать оборудование:

- детьми,
- лицами, неспособными пользоваться им без посторонней помощи или указаний;
- инвалидами;
- нетрезвым или находящимся под воздействием наркотических веществ персоналом.
- Не разрешать детям и подросткам играть с прилавком.



- Перед эксплуатацией необходимо внимательно прочесть данное руководство и соответственным образом проинструктировать персонал, ответственный за выполнение различных работ (транспортировку, установку, техническое обслуживание и т.д.), в зависимости от специфики предусмотренных действий.
- Ответственность за квалификацию, а также психическое и физическое состояние специалистов, привлекаемых к эксплуатации и техобслуживанию данной мебели, несёт заказчик или работодатель.
- Настоящая документация **НЕ** может полностью компенсировать недостаточность культуры или знаний персонала, который будет работать с оборудованием.
- Витрины разработаны и изготовлены для экспонирования готовых блюд и полуфабрикатов.
Запрещается класть в витрины любые продукты за исключением перечисленных, в частности, фармацевтическую продукцию, наживку для рыбалки и т.д.

6. Нормы и сертификаты

Все модели описанных в настоящем руководстве витрин серии **Canberra 2** отвечают основным требованиям безопасности, охраны здоровья и защиты, предусмотренным по следующим европейским директивам и законам:

- **Директива 2006/42 ЕС;**
применяемые стандарты: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE;**
применяемые стандарты: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997
- **Директива о низком напряжении 2006/95/CE;**
применяемые стандарты: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-49/A1:2009; EN 60335-2-50/A1:2009; EN 60335-2-36/A11:2012
- **Директива RoHS 2011/65/EC**
(Об ограничении использования определенных опасных веществ в электрических и электронных приборах);
применяемые стандарты: EN 50581:2012
- **Европейский регламент ЕС-1935/2004** по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами:
применяемый стандарт: EN 1672-2

Регламент ЕС ЕС-1935/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, применяемый стандарт: EN 1672-2.



- В случае потери оригинала Декларации соответствия, прилагаемой к изделию, можно скачать её копию, заполнив бланк по следующим адресам в Интернете:
для Италии: <http://www.arneg.it/conformita/it>
для зарубежных клиентов: <http://www.arneg.it/conformita/en>

Рабочие характеристики данных холодильных витрин были определены в условиях среды, относящихся к климатическому классу 3 (25 °C , 60% отн. вл.) согласно стандарту UNI EN ISO 23953 - 2:2006 :

Климатический класс	Темп. по сухому термометру	Относительная влажность	Точка росы
1	16°C	80%	12°C
2	22°C	65%	15°C
3	25°C	60%	17°C
4	30°C	55%	20°C
5	40°C	40%	24°C

6	27°C	70%	21°C
---	------	-----	------

7. Идентификация - Данные заводской таблички (Rif. 2)

На задней части витрины расположена заводская табличка с серийным номером, содержащая соответствующие идентификационные данные:

- 1) Название и адрес производителя
- 2) Название и длина прилавка
- 3) Код прилавка
- 4) Серийный номер прилавка
- 5) Напряжение питания
- 6) Частота питания
- 7) Поглощаемый ток
- 8) Поглощаемая электрическая мощность при охлаждении (вентиляторы + ПЭНы + освещение)
- 9) Поглощаемая электрическая мощность в фазе размораживания (нагревательные элементы + горячие провода + вентиляторы + освещение)
- 10) Мощность освещения (где предусмотрено)
- 11) Полезная площадь экспозиции
- 12) Тип холодильной жидкости, на которой работает система
- 13) Масса хладагента в системе (только для оборудования со встроенным агрегатом)
- 14) Климатический класс окружающей среды и исходная температура
- 15) Класс защиты от влажности
- 16) Номер заказа, по которому был изготовлен прилавок
- 17) Серийный номер, под которым прилавок был запущен в производство
- 18) Год производства прилавка

В случае направления запроса технической поддержки в целях идентификации оборудования необходимо сообщить:

- название продукта (2); паспортный номер продукта (4); номер заказа (16)

8. Технические данные

Modello, Model, Modell, Modèle, Modelo, Модель		TCBM	TCPW	TCPG	TCPI	TCPI ISL	TCPW ISL
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	°C	+65°C					
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellungsfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de apoyo, Горизонтальная площадь экспозиции	m ²	0,7			-	-	0,7
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenu modifiable sans préavis, Contenido modificable sin previo aviso, Содержание изменяется без предупреждения							



Для получения более подробной технической информации необходимо зарегистрироваться на сайте www.arneg.it и осуществить запрос на доступ к резервированной области.

9. Транспортировка - специализированный технический специалист -

Все погрузочно-разгрузочные операции должны осуществляться квалифицированным персоналом, который способен определить вес, точки подъема и наиболее подходящее с точки зрения безопасности и мощности средство разгрузки. Передвижные витрины оборудованы специальным деревянным поддоном, прикрепленным к основанию, предназначенным для перемещения оборудования при помощи вилочных погрузчиков. Для подъема данного оборудования необходимо использовать механический или электрический подъемник с номинальной мощностью, большей или равной 1000

кг.



- Вилы погрузчика необходимо всегда располагать в указанных точках, чтобы избежать риска опрокидывания, вилы следует всегда вводить полностью.
- Посторонние **НЕ** должны находиться поблизости от зоны подъема.
- Вес прилавка необходимо распределить таким образом, чтобы сохранить равновесие центра тяжести (Rif. 3).

НЕ использовать подъемные средства:

- грузоподъемностью менее 1000 кг
- с несоответствующими или измененными в результате износа характеристиками,
- с изношенными или несоответствующими требованиям тросами или кабелями.



Процедуры транспортировки, отличные от указанных, **НЕ** допускаются

10. Хранение на складе

- **ЗАПРЕЩЕНО** хранить оборудование на открытом воздухе в местах, подверженных воздействию атмосферных осадков и прямых солнечных лучей. Прямое воздействие ультрафиолетового излучения вызывает необратимую деформацию пластических материалов и повреждает компоненты оборудования.
- Витрины необходимо хранить в крытом помещении при температуре от **-25°C до +55°C** и влажности воздуха от **30% до 90%**.
- Перед принятием на хранение необходимо убедиться в целостности упаковки оборудования и отсутствии дефектов, которые могут отрицательно повлиять на процесс хранения на складе.

11. Приемка, распаковка, первая очистка - *квалифицированный оператор* -

Прежде чем начать распаковку, необходимо принять все необходимые меры для обеспечения безопасности оператора.

Данная мебель может поставляться в следующей упаковке:

- на деревянном поддоне с креплением к его основанию и в нейлоновой пленке, закрепленной металлической полосой (стандартная упаковка) (Rif. 7);
- в картонной упаковке (по заказу) ((Rif. 8));
- в деревянном ящике (по запросу) (Rif. 9).

При приемке оборудования необходимо:

- Убедиться в целостности упаковки и отсутствии видимых повреждений;
- Осторожно провести распаковку, чтобы не повредить оборудование;
- убедиться в отсутствии повреждений компонентов оборудования;
- При обнаружении повреждений незамедлительно связаться с поставщиком;
- Медленно, не срывая, удалить защитную пленку так, чтобы не оставлять остатков клеящего вещества. В случае наличия следов клея, удалить их при помощи соответствующих растворителей.
- выполнить первую очистку, используя нейтральные средства, и протереть мягкой тканью, не использовать абразивные вещества и металлические мочалки.

Для правильной утилизации упаковки следует знать, что она состоит из дерева -

пенопласта - полиэтилена - ПВХ - картона.



- **НЕ использовать вещества, содержащие спирт, для очистки деталей из плексигласа.**
- Во время распаковки внимательно следить за тем, чтобы такие элементы, как гвозди, деревянные детали, скрепки, нейлон и т.д., а также инструменты, применяемые для распаковки, такие как щипцы, ножницы, клещи, не оставались на рабочем месте, поскольку они могут стать причиной телесных повреждений и травм.
- Все указанные предметы должны быть удалены при помощи подходящих средств и помещены в соответствующие места сбора.

12. Установка и условия окружающей среды - *специализированный*



Любое изменение в описанной в данном руководстве процедуре установки должно быть разрешено ARNEG Spa.

технический специалист -

Чтобы обеспечить безопасные условия работы для специалистов по установке, рекомендуется использовать защитные инструменты и одежду в соответствии с требованиями правил безопасности и действующего в стране установки законодательства. В любом случае необходимо всегда использовать соответствующие инструменты и одежду, такие как: **спецобувь, защитные перчатки, пузырьковый уровень.**

НЕ располагать прилавок:

- в помещениях с наличием газообразных взрывоопасных веществ;
- на открытом воздухе под действием атмосферных явлений;
- вблизи источников тепла (под прямым солнечным излучением, в непосредственной близости от систем отопления, ламп накаливания и т.д.)
- под воздействием воздушных потоков скоростью свыше **0,2 м/сек** (рядом с дверями, окнами, системами кондиционирования и проч.).

Для установки необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

- 1 - Внимательно осмотреть место установки и исключить все источники опасности для оператора.
- 2 - Удалить деревянные опоры из основания (установленные для транспортировки) и установить регулируемые ножки (Rif. 5), разместив их так, чтобы можно было установить витрину в горизонтальное положение, и при помощи уровня (Rif. 6) проконтролировать правильность установки.
- 3 - Прежде чем подключить витрину к электрическому питанию, убедиться, что данные на заводской табличке соответствуют характеристикам электрической сети, в которую подключается оборудование.



Для правильной работы прилавок температура и относительная влажность помещения не должны превышать пределов для климатического класса 3 (+25 °C; относительная влажность 60%) согласно стандарту EN-ISO 23953 - 2.



- После перемещения прилавок необходимо повторно проверить уровень установки. Установка не по уровню может отрицательно сказаться на работе оборудования.
- Выравнивание прилавок необходимо выполнить как спереди, так и сзади.

13. Соединение витрин (Rif. 19) - *специализированный технический специалист -*



- Прежде чем приступать к соединению мебели в ряд, проверить ее горизонтальное выравнивание.

Поз.	Наименование	Код
------	--------------	-----

1	Шпилька 4x80	02940652
2	Соединительный кронштейн	02210062
3	Винт ТС 4,2x19	04706021
4	Винт TCEI M8x80	04711030
5	Гайка M8	04230600
6	Шайба	04480112

14. Электрическое соединение - специализированный технический персонал -



- **ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ!**



- **Электрическая проводка должна иметь заземление!**



- Электрические системы должны быть выполнены в соответствии со стандартами, регулирующими их изготовление, установку, эксплуатацию и техническое обслуживание, предусмотренные действующим законодательством страны установки прилавка.
- Компания ARNEG Spa снимает с себя любую ответственность по отношению к пользователю и третьим сторонам за ущерб, понесенный в результате аварий или неисправностей электрической проводки, к которой подключено оборудование, и за ущерб, нанесенный самому оборудованию в результате неисправностей электрической проводки.
- Прилавок должен быть защищен при помощи многополюсного автоматического магнитотермического выключателя с соответствующими характеристиками, который обладает также функцией общего рубильника линии.

Обеспечение наличия электрической линии в месте подключения прилавка является обязанностью Заказчика. Расчет размеров линии питания электроэнергией необходимо производить на основании мощности, поглощаемой оборудованием.

- Перед подключением оборудования необходимо снять с себя все металлические предметы: кольца, часы, браслеты, сережки и т.д.
- Прежде чем подключать соединения, следует изучить электрические схемы.
- Убедиться, что напряжение питания соответствует данным, указанным на заводской табличке.
- Показать оператору расположение выключателя, чтобы он мог немедленно найти последний в случае АВАРИИ.
- Для бесперебойной работы оборудования необходимо, чтобы максимальное напряжение колебалось в пределах +/- 6 % от номинального значения.
- Убедиться, что провода линии электропитания имеют необходимое сечение и защиту от чрезмерного напряжения и отсутствия заземления, соответствующую действующему законодательству.
- В случае выключения электрического питания убедиться, что все электрические приборы в магазине способны снова включиться без срабатывания предохранителей чрезмерного напряжения. В противном случае необходимо внести изменения в электрическую проводку, чтобы дифференцировать включение различных приборов.
- Замену шнура питания должен выполнять только производитель или указанная им организация.
- Специалист по установке оборудования должен установить устройства

крепления для всех проводов на входе и выходе витрины.



- Не допускать контакта картера с электрощитом, чтобы исключить поражения электрическим током, которые могут привести к травмам или смерти.
- Убедиться, что контакты различных подсветок (полок, козырька, надстройки) правильно вставлены и закреплены в соответствующих розетках и не отключатся в момент работ по очистке и техническому обслуживанию, спровоцировав удар током.

Автоматический магнитотермический выключатель должен работать так, чтобы не разомкнуть цепь на нейтрали без одновременного размыкания на фазах, и в любом случае расстояние размыкания контактов должно составлять минимум 3 мм.

15. Лампы нагрева

Для поддержания температуры выставленных блюд прилавков оборудован инфракрасными лампами нагрева. Выключатель ламп нагрева находится на панели управления.



- Лампы нагрева и наружные поверхности, подвергаемые непосредственному излучению, достигают повышенных температур.
- Пользоваться подходящими средствами для защиты верхних конечностей от тепла и от случайного контакта с горячими частями.
- Принять некоторые меры по предотвращению контакта с такими поверхностями со стороны неопытных лиц.
- Ни в коем случае **НЕ** допускать длительного прямого излучения на кожу от таких ламп.
- Ни в коем случае **НЕ** подставлять глаза, даже на краткий период, прямому лучу от ламп, это вредит зрению.
- Экран лампы разработан для защиты зрения оператора от прямого излучения.
- Заменить лампы на новые идентичные.

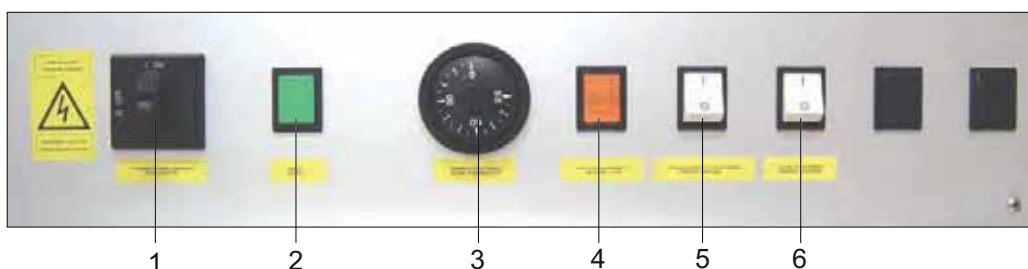
16. Включение

- Повернуть главный выключатель в положение ВКЛ (ON) для проверки работы панели управления и соответствующих компонентов.
- Все органы управления оснащены световым индикатором, который указывает на работу компонента.
- Единственным выключателем без подсветки является выключатель верхнего плафона нагрева.

Панель управления находится в нижней задней части прилавка и состоит из:

16_1. Исполнение прилавков-мармит (TCPW)

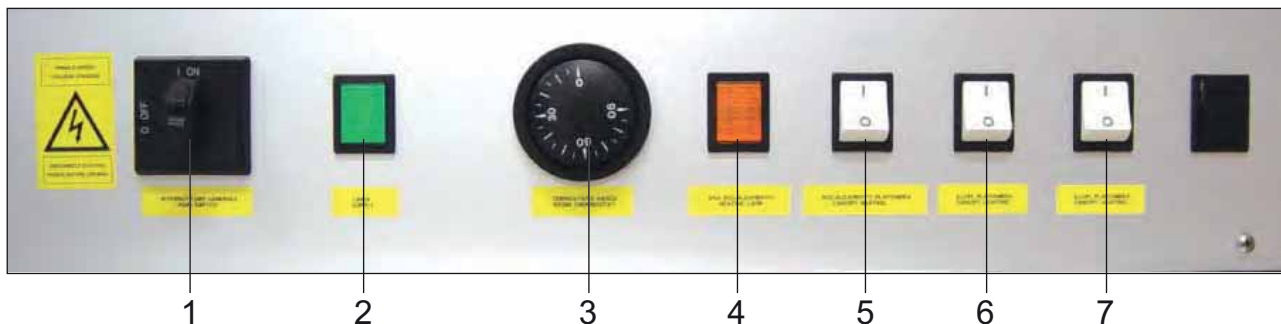
- 1 - главный выключатель;
- 2 - линия;
- 3 - термостат ванны;
- 4 - индикатор нагрева;
- 5 - плафоны нагрева;
- 6 - вентиляция против конденсата.



16_2.Исполнение с паровой баней (ТСВМ)

Панель управления находится в нижней части прилавка в зоне оператора и состоит из:

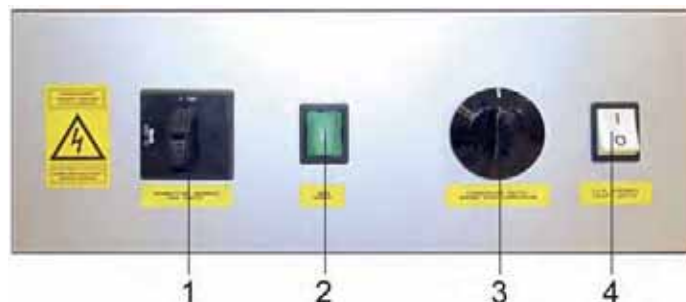
- 1 - главный выключатель;
- 2 - линия;
- 3 - термостат ванны;
- 4 - индикатор нагрева;
- 5 - плафоны нагрева;
- 6 - вентиляция против конденсата.
- 7 - выключатель залива/слива (исполнение паровая баня)



16_3.Исполнение с варочной поверхностью (ТСРІ)

Панель управления находится в нижней части прилавка в зоне оператора и состоит из:

- 1 - главный выключатель;
- 2 - линия;
- 3 - переключатель плиты;
- 4 - плафоны освещения;



17.залив/слив воды (исполнение паровая баня) (Rif. 18)



Давление подачи воды 300 кПа (3 бар)

- Когда главный выключатель (1) находится в положении ВКЛ, можно выполнить заливку воды в ванну прилавка.

17_1.Залив воды:

- Привести выключатель залива/слива воды -7- в положение 1. Таким образом начнется автоматическая заливка воды. Операция завершится автоматически, когда уровень воды достигнет поплавкового индикатора уровня.
- Если выключатель залива воды находится в положении 1, будет выполнено восстановление уровня воды.

Для обеспечения полной очистки витрины необходимо слить воду из ванны.

17_2.Слив воды

- 1 - Перевести выключатель залива воды в положение О, таким образом блокируется автоматическая заливка воды.

- 2 - Снять емкости, чтобы открыть доступ к шлангу перелива.
- 3 - Снять предохранительный шланг перелива -А-
- 4 - Когда слив полностью завершен, установить на место шланг -А-

18. Настройка и контроль температуры

Повернуть рукоятку термостата ванны (пар. 16 п. 3) на требуемое значение температуры. Рекомендуется установить термостат на 90°C.

Контроль температуры выполняется посредством механического термометра, что находится сзади витрины рядом с панелью управления, (Rif. 13) и посредством термометра на каркасе из нержавеющей стали (Rif. 14).

19. Загрузка витрины

При загрузке витрины необходимо соблюдать несколько важных правил:

- выполнить нагрев прилавка в течение 2-х часов, чтобы достичь подходящей внутренней температуры.
- Горячие продукты загружаются в витрину сразу после приготовления, но в любом случае с температурой не ниже 65°C.
- Горячие витрины не предназначены ни для подогрева, ни для приготовления блюд, а служат исключительно для хранения выставленного продукта.
- Несколько раз в день проверять, что внутренняя температура соответствует условиям поддержания. Для большей части продуктов температура хранения равна 65°C.
- При такой температуре приготовление некоторых продуктов продолжается, поэтому рекомендуется в период отсутствия продаж держать на витрине небольшое количество продукта.
- Располагать продукты в один слой таким образом, чтобы они напрямую соприкасались с нагревающей поверхностью.
- Жидкие продукты, как, например, соусы и подливы, можно хранить при температуре вплоть до 82°C.
- По запросу возможна поставка гастроемкостей Gastro Norm, которые отвечают стандарту EN 631 и имеются в наличии различных моделей глубиной 20, 40, 65, 100 мм (Rif. 17).
- С помощью термометра проверять внутреннюю температуру выставленных продуктов.

20. Задние покрытия (Rif. 18)

Во избежание бесполезного рассеивания тепла и обеспечения гигиены выложенного товара в ночные часы в качестве дополнительной комплектации предлагаются раздвижные задние дверцы.

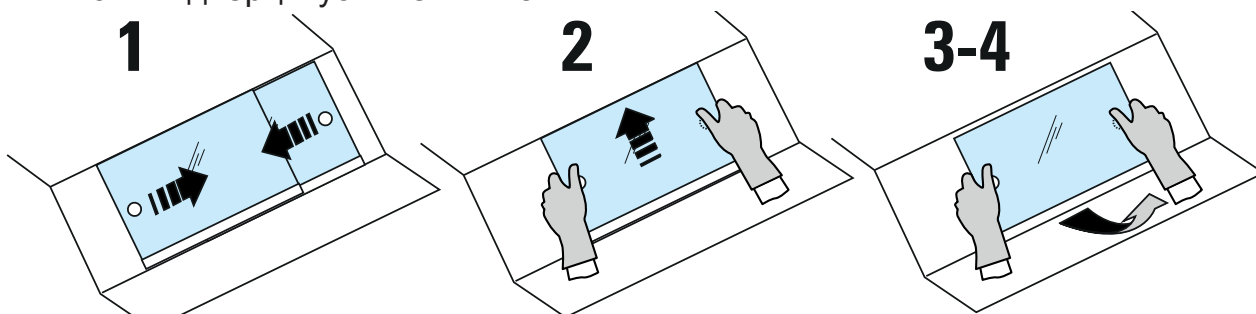


Если витрины оборудованы внутренним освещением, необходимо выключать свет до закрытия прилавка.

20_1. Снятие задних закрытий

Можно снять задние дверцы следующим образом:

- 1 - свести дверцы к центру
- 2 - поднять дверцы вверх, таким образом они сойдут с нижних направляющих
- 3 - повернуть нижнюю часть к оператору
- 4 - снять дверцы усилием вниз



21. Техобслуживание и очистка - квалифицированный оператор -

Продукты питания могут испортиться под воздействием микробов и бактерий. Для охраны здоровья потребителей наряду с созданием системы охлаждения, которая является последним контролируемым звеном торговой точки, особую важность имеет соблюдение общих санитарно-гигиенических правил.

Операции по очистке должны включать:

5 - **МОЙКУ** (обезжиривание, удаление около 97% загрязнений)

6 - **ДЕЗИНФЕКЦИЮ** (обработку поверхностей для удаления патогенных микроорганизмов, оставшихся после мойки)

7 - **ОПОЛАСКИВАНИЕ**

8 - **СУШКУ.**

Очистка холодильных прилавков подразделяется на следующие операции.

21_1. Общие указания



- **ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЧИСТКИ ВИТРИНЫ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ПОСРЕДСТВОМ ГЛАВНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ.**



- **Перед выполнением любых операций дождаться охлаждения прилавка и стеклянных частей.**
- **Защищать руки рабочими перчатками.**
- **Температура очищаемых поверхностей, используемой воды и моющих средств не должна превышать 30°C.**



- применять только нейтральные чистящие средства (Rif. 11)
- **НЕ** применять кислотных и щелочных моющих средств (например, отбеливателя), способных вызвать коррозию поверхностей (Rif. 11).



- **НЕ** использовать абразивные средства, химические или органические растворители и острые инструменты, способные повредить поверхности мебели.
- **НЕ** использовать чистящие неизвестного химического состава
- **НЕ** брызгать водой или моющим средством на электрические детали мебели и следить за тем, чтобы во время очистки не залить вентиляторы, плафоны, электрические кабели и электроаппаратуру в целом.
- **НЕ** выполнять очистку витрины струей воды под давлением (Rif. 10)
- **НЕ** прикасаться к оборудованию мокрыми или влажными руками и ногами.
- **НЕ** использовать вещества, содержащие спирт, и им подобные для очистки деталей из плексигласа.
- **НЕ** направлять струю непосредственно на окрашенные или пластиковые поверхности.
- **НЕ** наносить чистящие средства непосредственно на очищаемые поверхности
- **НЕ** применять пароструйное оборудование



- **НЕ** прикладывать чрезмерных усилий при выполнении работ по очистке.
- Избегать контакта или испарений от кислотных, щелочных или аммиачных веществ, содержащихся в средствах для мытья пола, поскольку они становятся причиной коррозии нержавеющей стали.



- Регулярно и тщательно очищать варочную поверхность (TCPI) и поверхность с подогревом (TCPG), удалять все остатки пищевых продуктов.

Таким образом предотвращаются повреждения и опасные ситуации.

21_2. Очистка наружных частей (ежедневная / еженедельная)

- Ежедневно очищать все наружные детали нейтральными бытовыми чистящими средствами, подходящими для очищаемых поверхностей, или теплой (макс .30°C) мыльной водой, удаляя все остатки чистящего средства.

- Ополоснуть чистой водой и протереть насухо мягкой тряпкой.

21_3. Очистка внутренних частей (ежемесячная)

Очистка внутренних поверхностей прилавка необходима для уничтожения патогенных микроорганизмов с целью обеспечения сохранности товаров.

Перед выполнением внутренней очистки прилавка необходимо:

- отключить питание
- полностью освободить его от товара
- удалить все съемные компоненты, такие как демонстрационные подносы, решетки и т.д.
- помыть теплой водой (макс. 30°C)
- продезинфицировать моющим средством, содержащим бактерицидное вещество
- тщательно очистить поддон, сточный желобок и защитную решетку слива воды, удаляя все инородные тела, проникнувшие через решетку вытяжки и поднимая при необходимости лопасти вентилятора;
- аккуратно протереть насухо мягкой тряпкой.

21_3. Очистка стеклянных деталей



- **НЕ** использовать воду для мытья горячих стеклянных поверхностей, поскольку стекло может треснуть и поранить оператора (Rif. 12).
- **НЕ** использовать шероховатые, абразивные материалы или металлические скребки, которыми можно поцарапать стеклянные поверхности
- **НЕ** использовать грязные тряпки



- Использовать тряпку, смоченную нейтральными моющим средством или теплой (макс. 30°C) мыльной водой.
- Немедленно удалять сухой тряпкой все остатки воды или моющего средства, чтобы предотвратить появление пятен и попадание жидкости на прокладки, раму или в петли (стеклянные дверцы).

21_3_a. Открытие передней стеклянной панели

Для очистки переднего стекла можно открыть его следующим образом.



Найти боковые верхние фиксирующие крючки стекла.



Поднять крючки вверх.



Открыть стекло путем его поворота в сторону оператора обеими руками.





Привести стекло в правильное положение, закрепить фиксирующие крючки.

21_4. Очистка компонентов из нержавеющей стали

В некоторых ситуациях стальные поверхности могут окисляться:

- металлические предметы, оставленные на влажных поверхностях, накипь, остатки моющих средств на основе хлора или аммиака, известковые отложения или остатки пищевых продуктов, соль соляных растворов, сухие остатки испарившихся жидкостей.

Свежие пятна и ржавчина:

- очистить при помощи шампуня или нейтральных моющих средств губкой или тканью. После удаления всех следов моющего средства тщательно ополоснуть водой и насухо вытереть поверхность.

Застарелые пятна и ржавчина:

- использовать химические средства для очистки поверхностей из нержавеющей стали, содержащие 25 % раствор азотной кислоты или аналогичных веществ.

Стойкие пятна и ржавчина:

- зачистить или отполировать щеткой из нержавеющей стали. После этого промыть моющим средством и тщательно высушить. В результате данной операции на поверхности могут появиться царапины из-за применения абразивного метода очистки.

21_5. Очистка алюминиевых деталей



- **НЕ** применять кислотных и щелочных моющих средств (например, отбеливателя), способных вызвать коррозию поверхностей
- **НЕ** использовать шероховатые, абразивные материалы или металлические скребки, которыми можно поцарапать алюминиевые поверхности
- **НЕ** применять пароструйное оборудование
- **НЕ** использовать грязные тряпки



- Использовать тряпку, смоченную нейтральными моющим средством или теплой (макс. 30°C) мыльной водой.
- Немедленно удалять сухой тряпкой все остатки воды или моющего средства, чтобы предотвратить появление пятен.

21_6. Очистка деревянных деталей



- **НЕ** применять спреев, кислотных и щелочных моющих средств (например, отбеливателя), соду и растворители, способных вызвать коррозию поверхностей
- **НЕ** использовать шероховатые, абразивные материалы, которые могут поцарапать поверхности
- **НЕ** применять пароструйное оборудование
- **НЕ** использовать ветошь с шероховатой поверхностью
- Следить за применением моющего средства: излишнее его количество может привести к попаданию между панелью и кромкой, что приводит к разбуханию панели.



- Использовать тряпку, смоченную нейтральным моющим средством или теплой (макс. 30°C) мыльной водой.
- Немедленно удалять сухой тряпкой все остатки воды или моющего средства, чтобы предотвратить появление пятен.
- При необходимости, перед обработкой всей поверхности предварительно попробовать на ограниченном закрытом участке, чтобы убедиться, что продукт не повреждает отделку изделий и не влияет на ее цвет и матовость.

Все операции по очистке, в том числе дезинфекцию, ополаскивание и сушку, необходимо выполнять тщательно, удаляя все остатки воды или моющего средства, чтобы воспрепятствовать размножению вредных для здоровья микроорганизмов. Компоненты с засохшими остатками моющего или дезинфицирующего средства могут получить повреждения.



Удалить с пола губки, тряпки, остатки моющего средства или воды, на которых можно поскользнуться и упасть.

21_7. Осмотр компонентов

После завершения операций по мытью, дезинфекции, ополаскиванию, сушке необходимо убедиться, что ни один компонент не поврежден и не слишком изношен, в противном случае такой компонент следует заменить.

Установить на место полностью высушенные компоненты и подключить оборудование к электрическому питанию. После достижения внутренней рабочей температуры можно снова загрузить в витрину продукты.

22. Демонтаж прилавка - специализированный технический специалист -

Демонтировать и утилизировать прилавки необходимо в соответствии с действующим в каждой отдельной стране законодательством по управлению отходами и при соблюдении норм охраны окружающей среды. Данный продукт по действующему законодательству относится к опасным отходам, а значит он не входит в категорию домашних отходов и не может быть вывезен на свалку, а подлежит особой утилизации. Перед демонтажом прилавка необходимо собрать хладагент и удалить смазочное масло. Данный продукт на 75 % состоит из материалов, которые можно использовать повторно. Материалы, использованные в конструкции:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| - Окрашенная сталь: | ножки |
| - Нержавеющая сталь | листы обшивки |
| - Медь, алюминий: | электрическая проводка |
| - Оцинкованная сталь: | нижние панели, окрашенные панели, базовая конструкция, полки, подносы |
| - Пенополиуретан (CO ₂): | тепловая изоляция |
| - Закаленное стекло: | стеклянные боковые панели, поверхность с подогревом |
| - Поликарбонаты: | плафон флуоресцентных ламп |



- За доставку подлежащего утилизации изделия в указанный местными органами власти центр по сбору отходов или в указанный производителем центр по сбору и вторичной переработке материалов ответственность несет пользователь.
- Все операции по утилизации, такие как транспортировка и обработка отходов, должны выполняться только специализированным и уполномоченным персоналом.



Декларация о соответствии РОСТЕСТ

Нижеподписавшаяся фирма **Arneg Spa**, расположенная по адресу Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD), под свою ответственность заявляет что оборудование, описание которого приводится в настоящих инструкциях сертифицировано Органом Сертификации РОСТЕСТ, Москва, РОССИЯ. 000110 АЯ 46.



- 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 aprontada 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.