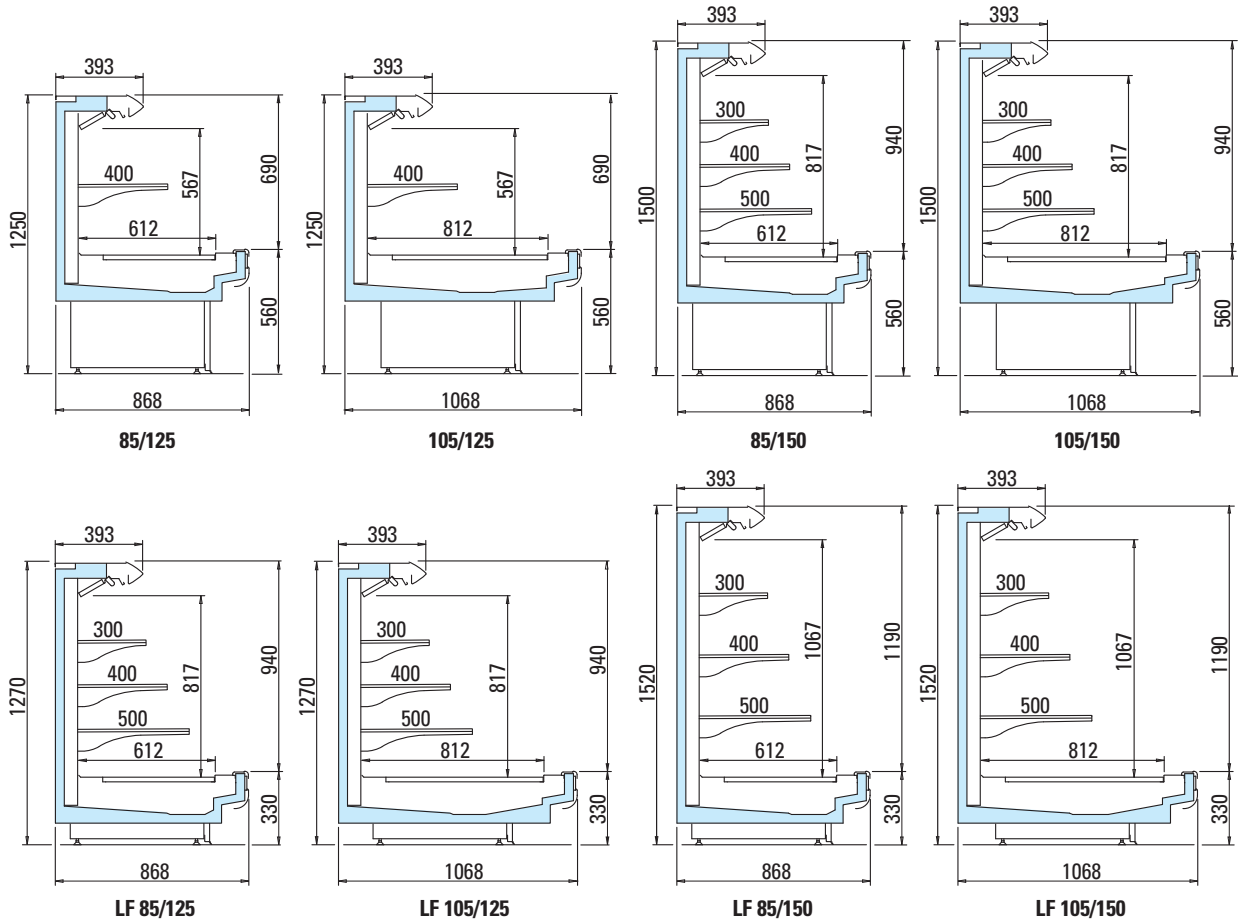
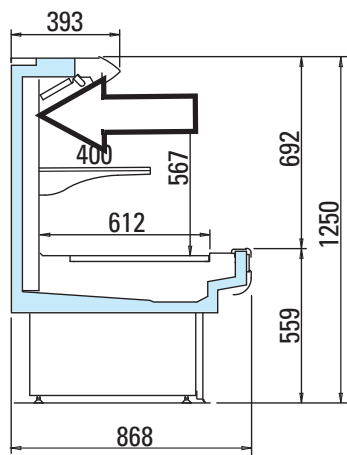


1



2

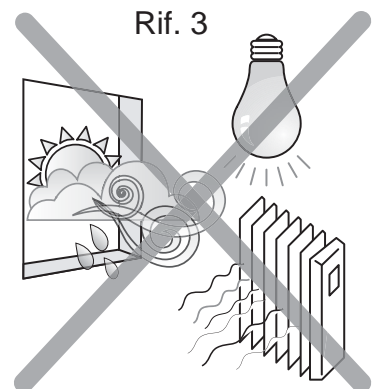
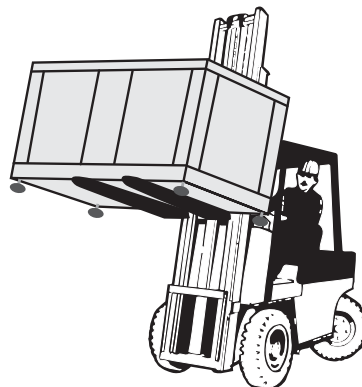
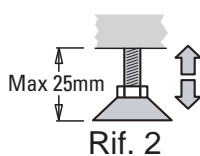


6		10		8	
<p>1 arneg ARNEG S.p.A. VIA VENEZIA 38 - CAMPO SAN MARTINO - PADOVA - ITALY Tel. +39 049 9699333 Fax +39 049 9699444 - info@arneg.it</p>					
2					4
3	CODICE ITEM		MATRICOLA S/N		4
5	V	Hz	W	A	7
9	SBRINAMENTO DEFROSTING		W	IP	15
11	SUPERF. ESP. DISPLAY AREA		m ²		
12	REFRIGERANTE REFRIGERANT		MASSA WEIGHT		13
14	CLASSE CLASS				
16	COMMESSA W.SCHED	ORDINE W.ORD.	ANNO YEAR		
CE		17		18	

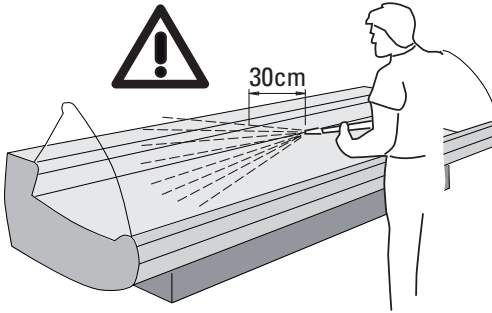
3



Rif. 1



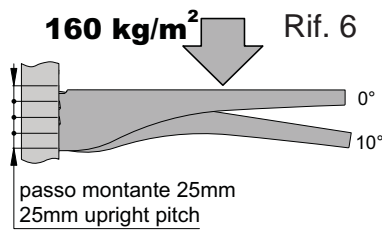
4



Rif. 4



5

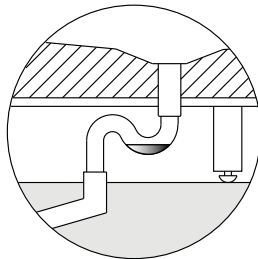
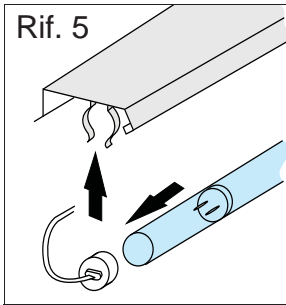
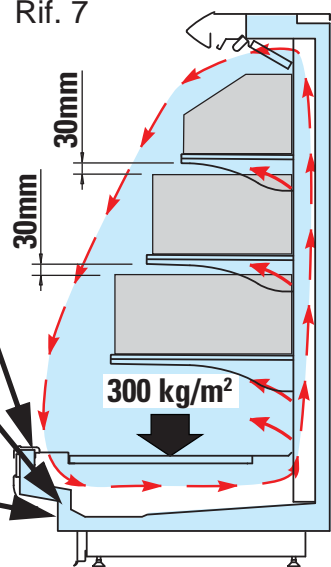


Rif. 6

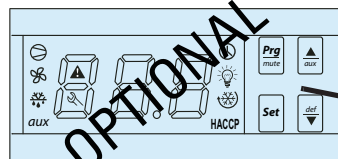
Rif. 8



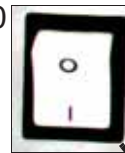
Rif. 7



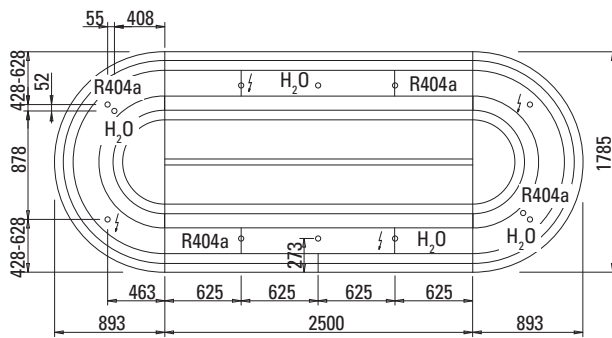
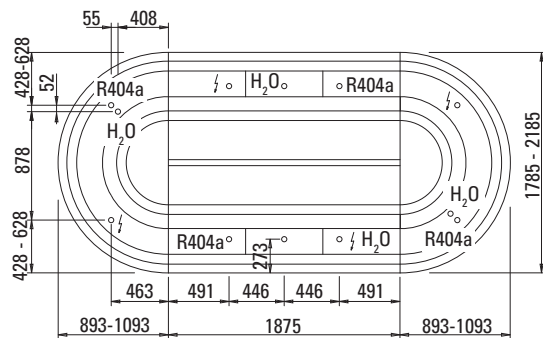
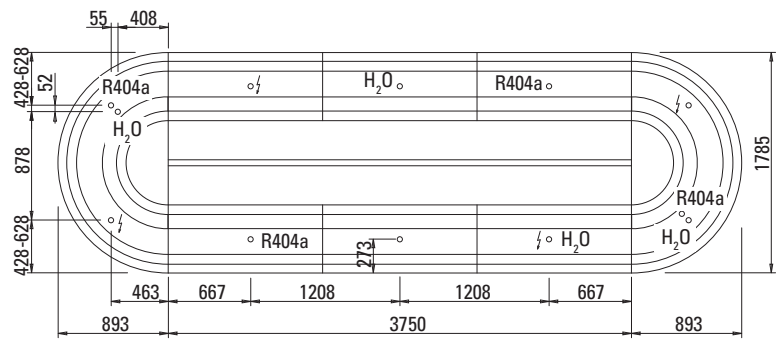
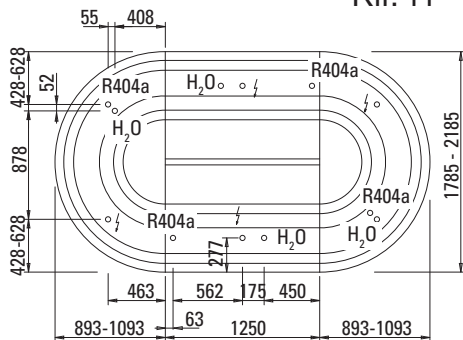
Rif. 9



Rif. 10



Rif. 11

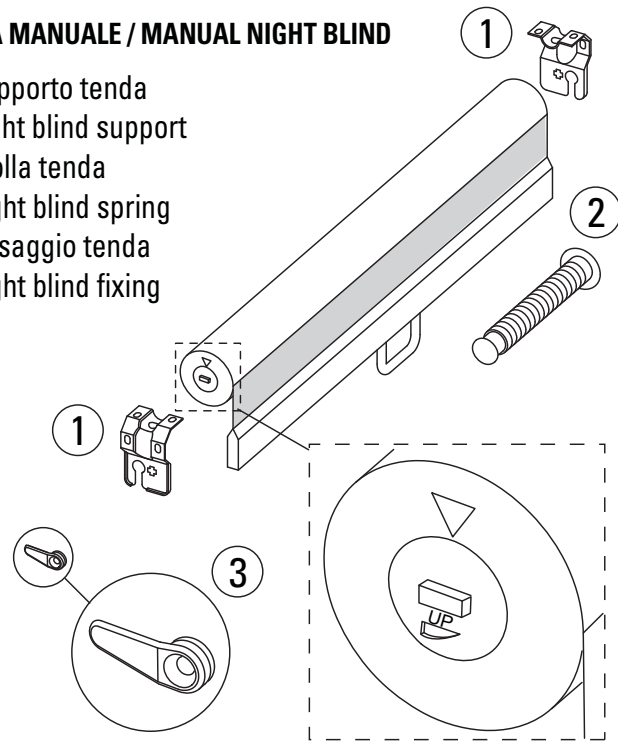
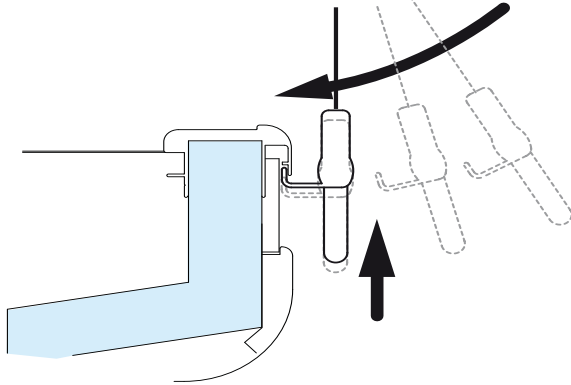


6

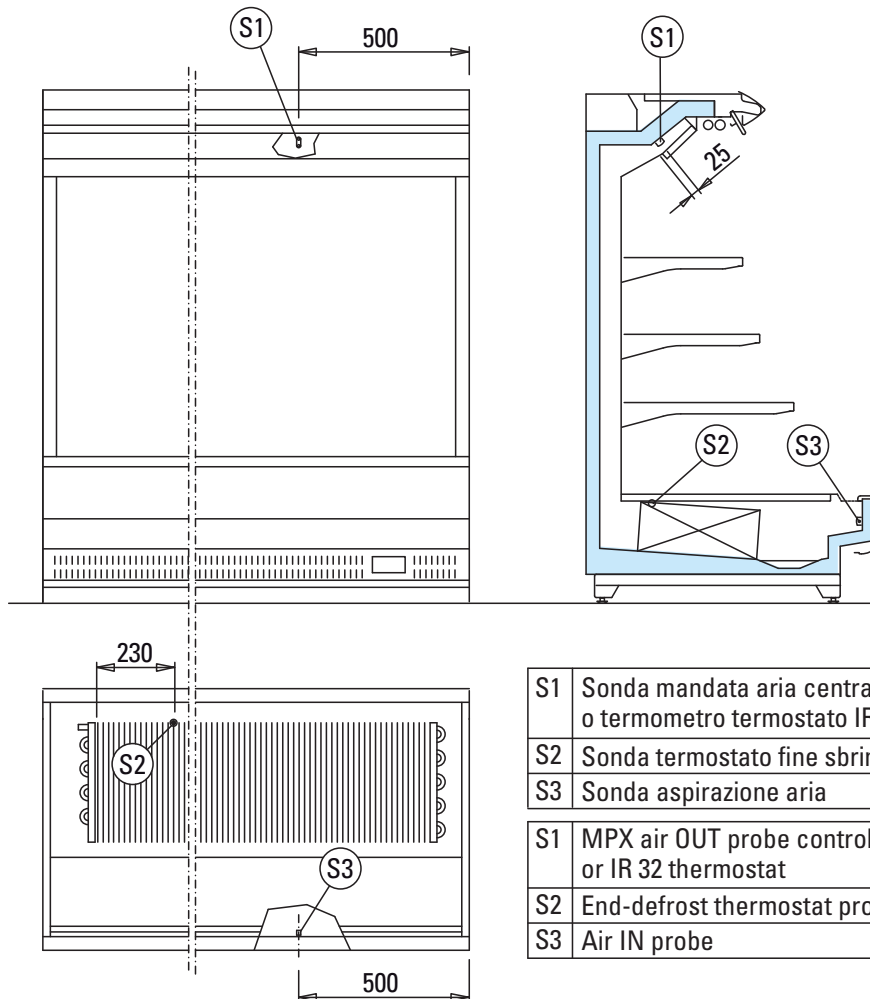
TENDA MANUALE / MANUAL NIGHT BLIND

- 1 - Supporto tenda
Night blind support
- 2 - Molla tenda
Night blind spring
- 3 - Fissaggio tenda
Night blind fixing

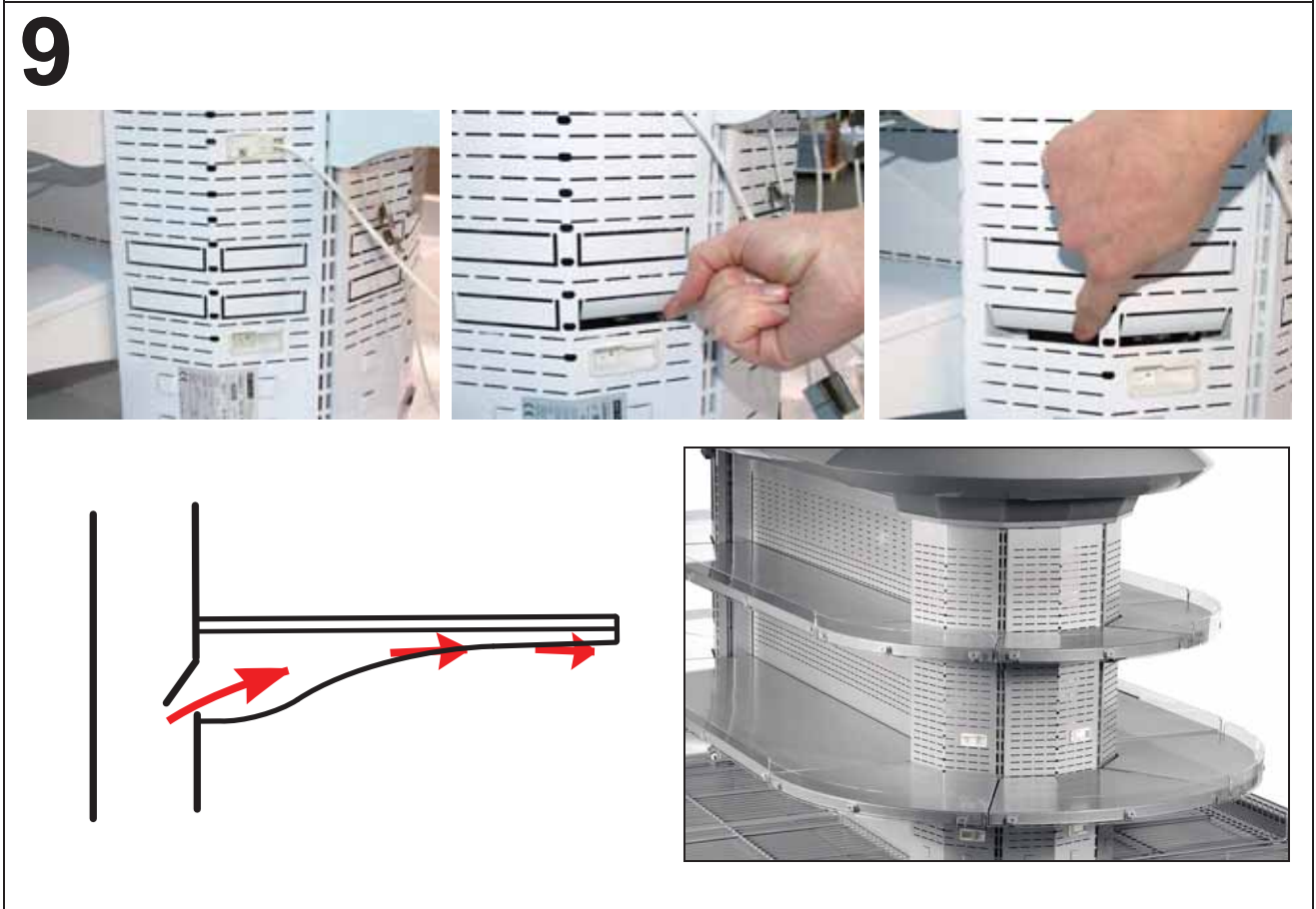
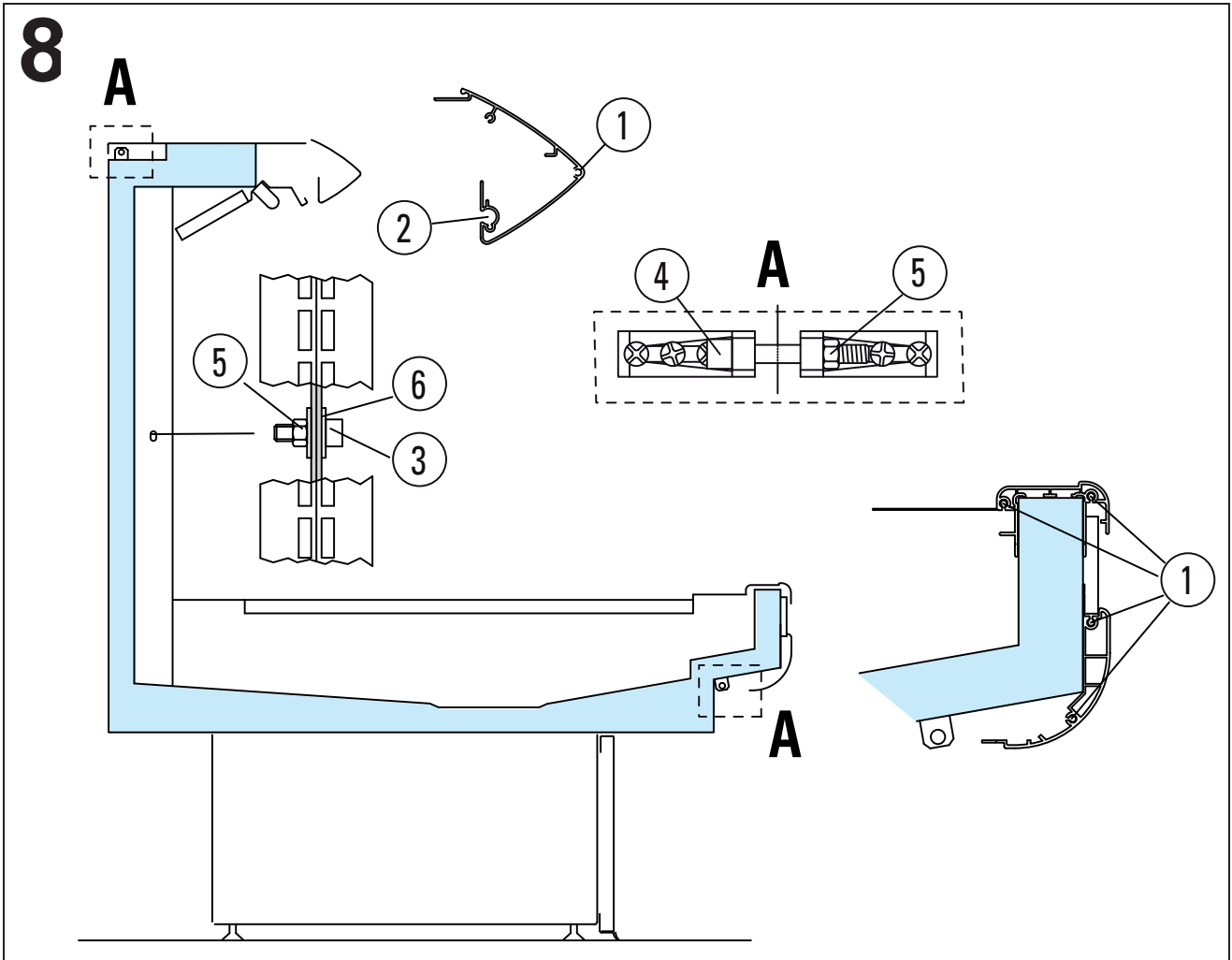
AGGANCIO MANIGLIA TENDA
NIGHT BLIND HANDLE COUPLING



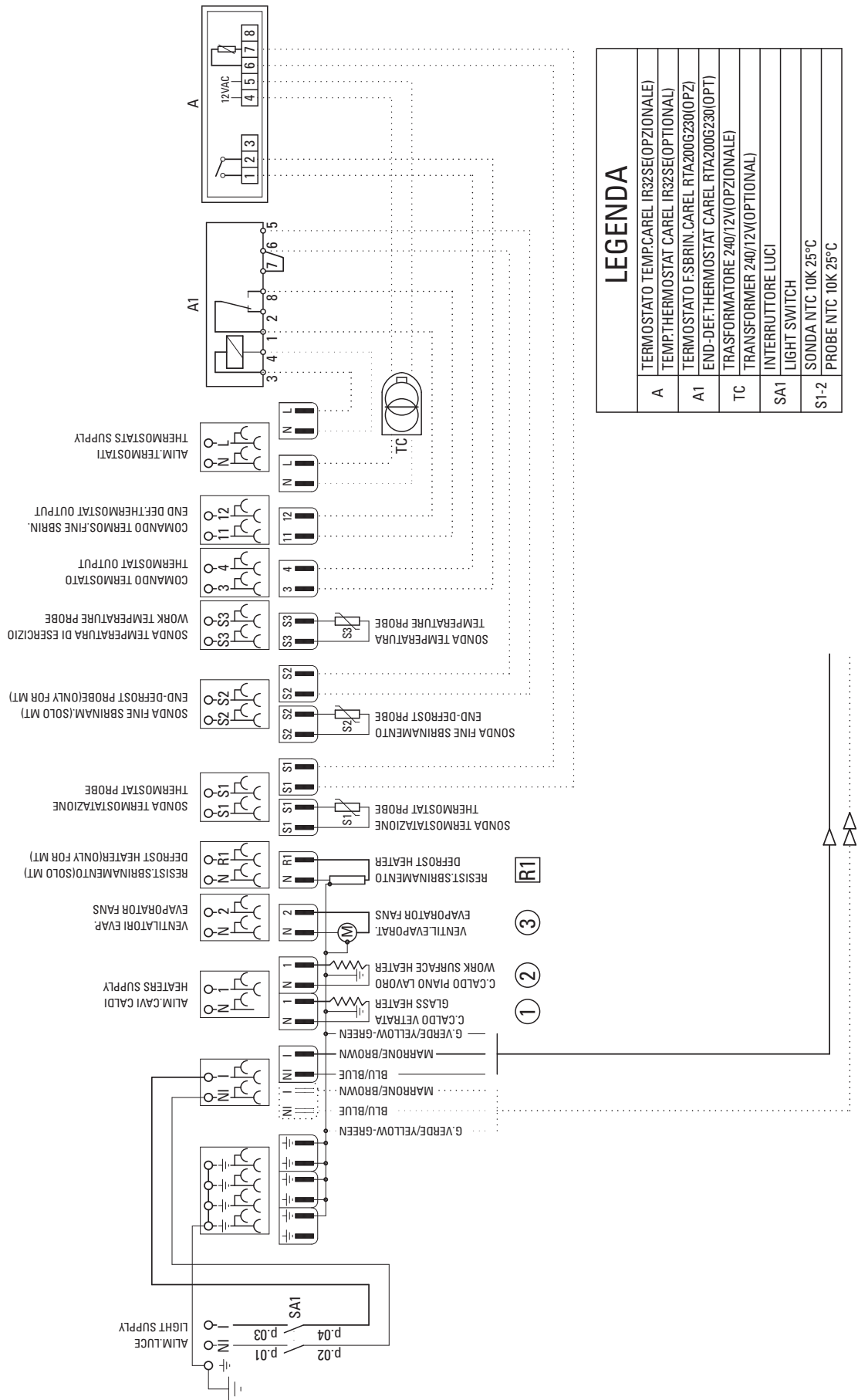
7



S1	Sonda mandata aria centralina MPX o termometro termostato IR 32
S2	Sonda termostato fine sbrinamento o MPX
S3	Sonda aspirazione aria
S1	MPX air OUT probe controller or IR 32 or IR 32 thermostat
S2	End-defrost thermostat probe or MPX
S3	Air IN probe



10



Dati Tecnici, Technical Data, Technische Daten, Données techniques, Datos Técnicos, Технические характеристики

Modello, Model, Modelo, Modelo, Модель	105/125					105/150				
	06209102	06209104	06209106	06209109	06209180	06209302	06209304	06209306	06209309	06209380
Codice, Code, Kode nr., Code, Código, Код	1250	1875	2500	3750	TST	1250	1875	2500	3750	TST
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	mm									
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur	0°C / +2°C + 2°C / + 4°C									
Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	Max + 32°C / Min - 10°C									
Temperatures admissibili, Allowed temperature, Zulässige Temperaturen										
Temperatures admissibles, Temperaturas admittidas, Допустимые температуры, - (Ts) 97/23 CE -										
Area espositiva aperta, Open display surface, Sichtbare Ausstellfläche, Surface d'exposition ouverte, Área expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство	m ²	2,27	3,03	4,55			3,77	5,03	7,55	
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de arqueo, Горизонтальная площадь экспозиции	m ²	1,52				2,52				
Volume netto, Net volume, Netto inhalt, Volumen netto, Чистый вес	dm ³									
Potenza frigorifera, Refrigeration Power, Kühlleistung, Puissance frigorifique Potencia frigorífena, Холодильная мощность	W	1268 1019	1901 1528	2535 2038	3803 3056	1748 1405	2229 1791	2973 2388	4459 3581	2049 1646
Refrigerante, Refrigerant, Kühlmittel, Réfrigérant, Refrigerante, Хладагент	R404A									
Massima pressione ammissibile, Max allowed pressure, Maximal zulässiger Druck, Pression maximale admissible, Máxima presión admitida, Максимально допустимое Давление, - (Ps) 97/23 CE -	bar	29 bar								
Valvola espansione, Expansion Valve, Expansión-Ventil, Valve d'expansion, Válvula de expansión, Расширительный клапан		TES 2-0,45	TES 2-0,6	TES 2-1,2	TES 2-1,7	TES 2-0,45	TES 2-0,6	TES 2-1,2	TES 2-1,7	TES 2-0,45
Ventilatori, Fans, Gebläse, Ventiladores, Вентиляторы	n° x W	2 x 29	3 x 29	4 x 29	6 x 29	2 x 29	3 x 29	4 x 29	6 x 29	2 x 29
Cavi caldi anticondensa, Anti-condensation hot cables, Kondenswasserschutzwarmkabel, Cable chauffant anti-condensation, Resistencias anticongelamiento, Нагревательные кабели предотвращающие образование конденсата	W	12,5	18,8	25,0	37,5	12,5	18,8	25,0	37,5	
Resistenza di sbrinamento, Defrost heater, Abtauwiderstand, Resistance de dégivrage, Resistencias de descongelation, Мощность оттаивания	W	460	690	920	1400	460	690	920	1400	460
* Tipo di sbrinamento, Defrosting type, Abtautyp, Type de dégivrage, Tipo descongelation, Тип оттаивания	Naturale, Off-cycle, Zeitabtauhung, Dégivrage naturel, Parada simple, Простая остановка									
Sbrinamenti consigliati, Recommended Defrosting, Empfohlene Abtauhungen, Dégivrages conseillés, Descongelaciones aconsejadas, Рекомендуемые оттаивания	n°/24h	4 x 55								
Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Уровень шума	db (A)	≤ 60								
Peso, Weight, Poids, Peso, Вес	kg									
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenido modificable sin previo aviso, Содержание изменяется без предупреждения										

* - OPZIONALE - Potenze elettriche totali assorbite, riferite alla tensione di alimentazione 230 V / 50 Hz, Total electric power absorbed referred to 230 V / 50 Hz electric input, Puissances électriques totales absorbées, en référence à la tension d'alimentation 230 V / 50 Hz, Potencias eléctricas absorbidas relativas a la tensión de alimentación 230 V / 50 Hz, Общая потребляемая мощность при напряжении электрической сети 230 V / 50 Hz

Modello, Model, Modell, Modelo, Modelo, Модель	LF 85/150					LF 105/150				
	06107902	06107904	06107906	06107909	06107980	06108102	06108104	06108106	06108109	06108180
Codice, Code, Kode nr., Code, Código, Код	1250	1875	2500	3750	TST	1250	1875	2500	3750	TST
Lunghezza senza spalle, Length without ends, Länge ohne Seiten, Longueur sans joues, Longitud sin laterales, Длина без боковин	0°C / +2°C + 2°C / +4°C									
Temp. di esercizio, Working temperature, Betriebstemperatur, Temp. de fonctionnement, Temperatura de trabajo, Рабочая температура	Max + 32°C / Min - 10°C									
Temperatura ammissibili, Allowed temperature, Zulässige Temperaturen, Temperaturas admisibles, Temperaturas admitidas, Допустимые температуры, - (Ts) 97/23 CE - ouverte, Área expositiva abierta, Open display surface, Sichtbare Ausstellfläche, Surface d'exposition ouverte, Área expositiva abierta, Открытое Экспозиционное Пространство										
Superficie di esposizione orizzontale, Horizontal display surface, Gesamte Ausstellfläche, Surface d'exposition horizontale, Superficie de exposición de arqueo, Горизонтальная площадь экспозиции	2,52	3,77	5,03	7,55	2,52	3,77	5,03	7,55		
Volume netto, Net volume, Netto inhalt, Volumen netto, Чистый вес										
Potenza frigorifera, Refrigeration Power, Kühlleistung, Puissance frigorifique Potencia frigorígena, Холодильная мощность	1486	2229	2973	4459	2049	1706	3413	5119	2352	
Refrigerante, Refrigerant, Kühlmittel, Réfrigérant, Refrigerante, Хладагент	1194	1791	2388	3581	1646	1370	2740	4110	1889	
Massima pressione ammissibile, Max allowed pressure, Maximal zulässiger Druck, Pression maximale admissible, Máxima presión admitida, Максимально допустимое Давление. - (Ps) 97/23 CE -	R404A									
Valvola espansione, Expansion Valve, Expansión-Ventil, Valve d'expansion, Válvula de expansión, Расширительный клапан	29 bar									
Ventilatori, Fans, Gebläse, Ventilateurs, Ventiladores, Вентиляторы	TES 2-0,45	TES 2-0,6	TES 2-1,2	TES 2-1,7	TES 2-0,45	TES 2-0,6	TES 2-1,2	TES 2-1,7	TES 2-0,45	TES 2-0,45
Cavi caldi anticondensa, Anti-condensation hot cables, Kondenswasserschutzwarmkabel, Câble chauffant anti-condensation, Resistencias anticongelamento, Нагревательные кабели предотвращающие образование конденсата	2 x 29	3 x 29	4 x 29	6 x 29	2 x 29	3 x 29	4 x 29	6 x 29	2 x 29	2 x 29
Resistenza di sbrinamento, Defrost heater, Abtauwiderstand, Resistance de dégivrage, Resistencias de descongelation, Мощность оттаивания	12,5	18,8	25,0	37,5	12,5	18,8	25,0	37,5		
Tipo di sbrinamento, Defrosting type, Abtautyp, Type de dégivrage, Tipo descongelation, Тип оттаивания	460	690	920	1400	460	690	920	1400	460	460
Sbrinamenti consigliati, Recommended Defrosting, Empfohlene Abtautungen, Dégivrages conseillés, Descongelaciones aconsejadas, Рекомендуемые оттаивания	Naturale, Off-cycle, Zeitabtauschung, Dégivrage naturel, Parada simple, Простая остановка									
Livello di rumorosità, Noise level, Schallpegel, Niveau de bruit, Уровень шума	4 x 55									
Peso, Weight, Gewicht, Poids, Peso, Вес	< 65									
Contenuto modificabile senza preavviso, Content that could be change without notice, Inhalt Veränderbar ohne Vorankündigung, Contenido modificable sin previo aviso, Содержание изменяется без предупреждения										

* - OPTIONAL - Potenze elettriche totali assorbite, riferite alla tensione di alimentazione 230 V / 50 Hz, Total electric power absorbed referred to 230 V / 50 Hz electric input, Puissances électriques totales absorbées, en référence à la tension d'alimentation 230 V / 50 Hz, Potencias eléctricas absorbidas relativas a la tensión de alimentación 230 V / 50 Hz, Общая потребляемая мощность при напряжении электрической сети 230 V / 50 Hz

Manuale di Installazione e Uso

INDICE

ILLUSTRAZIONI	1
Dati tecnici	6
Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione.....	9
Presentazione - Uso previsto (Fig. 1)	9
Norme e certificazioni	9
Identificazione - Dati di targa (Fig. 2)	9
Il Trasporto (Fig. 3)	10
Ricezione e prima pulizia	10
Installazione e condizioni ambientali (Fig. 3)	10
Collegamento elettrico (Fig. 10).....	11
Controllo della temperatura (Fig. 5)	11
Il caricamento del mobile (Fig. 5).....	11
Posizionamento ripiani sulle testate (Fig. 9)	11
Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 5)	11
Illuminazione (Fig. 5)	12
Tenda notte - optional - (Fig. 6)	12
Sostituzione lampade (Fig. 5)	12
Unione dei mobili (Fig. 8).....	12
Manutenzione e pulizia (Fig. 4).....	12
Smantellamento del mobile	13
Consigli utili.....	13

1. Introduzione - Scopo del manuale/Campo di applicazione

Questo manuale d'istruzioni riguarda la linea di mobili refrigerati **Lucerna 2**.

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

- Uso del mobile - caratteristiche tecniche - installazione e montaggio - informazioni per il personale addetto all'uso - interventi di manutenzione.

Il manuale è da considerarsi parte del mobile e deve essere conservato per tutta la durata dello stesso.

Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- Uso improprio del mobile - installazione non corretta, non eseguita secondo le norme indicate - difetti di alimentazione elettrica - gravi mancanze nella manutenzione prevista - modifiche ed interventi non autorizzati - utilizzo di ricambi non originali - inosservanza parziale o totale delle istruzioni.

Il manuale deve essere a disposizione degli operatori e del 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.

N.B. Gli apparecchi elettrici possono essere pericolosi per la salute. Le normative e le leggi vigenti devono essere rispettate durante l'installazione e l'impiego.

Qualsiasi persona usi questo mobile dovrà leggere questo manuale.

2. Presentazione - Uso previsto (Fig. 1)

Il mobile refrigerato **Lucerna 2** è un espositore semi-verticale a refrigerazione remota, adatto alla conservazione e vendita self service di **carni, salumi latticini e frutta-verdura**.

3. Norme e certificazioni

Tutti i modelli di mobili refrigerati descritti in questo manuale d'uso della serie **Lucerna 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 60335-2-89 :2002/A2:2007

Regolamento Europeo EC-1935/2004 sui materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari – norma applicata: EN 1672-2

Rimangono esclusi dal campo di applicazione della direttiva **CEE 97/23 (PED)** in base a quanto previsto dall'Articolo 3 paragrafo 3 della direttiva medesima.

È possibile richiedere copia della dichiarazione di conformità di prodotto compilando il form presente all'indirizzo internet:

<http://www.arneg.it/conformity>

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

Classi climatiche ambientali secondo UNI EN ISO 23953 - 2

Classe 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

4. Identificazione - Dati di targa (Fig. 2)

All'interno 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

Italiano

- 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 (Cavi caldi+ventilatore evaporatore+illuminazione+resistenza sbrinamento se presente)
- 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 singolo impianto
- 14) Classe climatica ambientale e temperatura di riferimento
- 15) Classe di protezione contro l'umidità
- 16) Numero della commessa con cui è stato prodotto il mobile
- 17) Numero d'ordine con cui è stato messo in produzione il mobile
- 18) Anno di produzione del mobile

Per l'identificazione del mobile, in caso di richiesta di assistenza tecnica, è sufficiente comunicare: il nome del prodotto (Fig. 2 - 2); il numero di matricola (Fig. 2 - 4); il numero di commessa (Fig. 2 - 16).

5. Il Trasporto (Fig. 3)

I mobili sono provvisti di un supporto in legno fissato alla base per la movimentazione con carrelli a forca. Posizionare sempre le forche di carico nel punto indicato sul supporto in legno per evitare il rischio di ribaltamento. Utilizzare un carrello elevatore a mano o elettrico idoneo al sollevamento del mobile in questione, con portata nominale maggiore o uguale a 1000 kg.

6. Ricezione e prima pulizia

Al ricevimento del mobile:

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

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

Legno - Polistirolo - Politene - PVC - Cartone.

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

7. Installazione e condizioni ambientali (Fig. 3)

Per l'installazione attenersi a quanto segue:

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

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

8. Collegamento elettrico (Fig. 10)

- Il mobile deve essere protetto a monte mediante un interruttore automatico magnetotermico onnipolare con caratteristiche adeguate e che avrà anche la funzione di interruttore generale di sezionamento della linea.
- Istruire l'operatore sulla posizione dell'interruttore in modo tale che possa essere raggiunto tempestivamente in caso di EMERGENZA.
- **L'impianto elettrico deve essere provvisto di messa a terra**
- Controllare prima di tutto che la tensione di alimentazione sia quella indicata sui dati di targa (Fig. 2).
- Per garantire un funzionamento regolare, è necessario che la variazione massima di tensione sia compresa tra +/- 6% del valore nominale.
- Verificare che la linea di alimentazione abbia i cavi di sezione opportuna e comunque non inferiore a 2.5mm², sia protetta contro le sovracorrenti e le dispersioni verso massa in conformità alle norme vigenti.
- Per linee di alimentazione di lunghezza superiore a 4-5m, aumentare in modo adeguato la sezione dei cavi.
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, verificare che tutte le apparecchiature elettriche del negozio siano in grado di riavviarsi senza provocare l'intervento delle protezioni di sovraccarico, in caso contrario modificare l'impianto in modo da differenziare l'avviamento dei vari dispositivi.

L'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.

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

9. Controllo della temperatura (Fig. 5)

Il controllo della temperatura di refrigerazione si esegue attraverso il termometro meccanico (Rif. 8) oppure attraverso il controllore elettronico (OPTIONAL) (Rif. 9).

Normalmente il controllore viene impostato in fabbrica in fase di collaudo; in caso di modifica della programmazione, fare riferimento alle istruzioni della ditta di costruzione del controllore.

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

10. Il caricamento del mobile (Fig. 5)

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

- disporre la merce in modo uniforme e ordinato evitando di sovraccaricare i ripiani
- **disporre la merce in modo da non disturbare il flusso dell'aria refrigerata ostruendo le aperture di mandata dell'aria**
- **lasciare circa 30mm di aria tra la merce e il ripiano immediatamente superiore (Rif. 7)**
- la disposizione uniforme delle merci, senza zone vuote, garantisce il miglior funzionamento del mobile.
- si consiglia di esaurire per prima la merce che risiede da più tempo nel mobile rispetto a quella nuova in entrata (rotazione delle derrate alimentari).
- **Il carico massimo ammissibile sui ripiani è di 160 kg/m² (Rif. 6) e sulla vasca è di circa 300 kg/m² (Rif. 7)**
- I ripiani sono inclinabili in 2 posizioni 0°;-10° (Rif. 6)

N.B. Il mobile refrigerato è atto a conservare la temperatura del prodotto esposto e non ad abatterla, quindi le derrate alimentari devono essere introdotte solo se già raffreddate alle loro rispettive temperature di conservazione. Per cui prodotti che abbiano subito un riscaldamento non devono essere introdotti nel mobile.

ATTENZIONE!: Non caricare il tetto del mobile con scatole, pacchi o altro.

11. Posizionamento ripiani sulle testate (Fig. 9)

- Aprire le feritoie di aerazione presenti nello schienale in corrispondenza della posizione dove si desidera collocare i ripiani.
- Posizionare i ripiani.

12. Sbrinamento e scarico acqua (Fig. 5)

La linea di mobili refrigerati Lucerna 2 è dotata di un sistema di sbrinamento a fermata semplice (mediante l'arresto del ciclo di refrigerazione).

Per l'evacuazione dell'acqua di sbrinamento è necessario :

- prevedere uno scarico a pavimento con leggera pendenza (Rif. 11).
- installare un sifone tra il condotto di scarico del mobile e l'allacciamento a pavimento.
- sigillare ermeticamente la zona dello scarico a pavimento.

In questo modo si possono evitare cattivi odori all'interno del mobile, la dispersione di aria refrigerata e il possibile malfunzionamento del mobile dovuto all'umidità.

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

13.Illuminazione (Fig. 5)

L'illuminazione interna del mobile è ottenuta mediante lampade a fluorescenza (Rif. 5)

L'interruttore luci si trova sul carter frontale del mobile (Rif. 10)

14.Tenda notte - optional - (Fig. 6)

Per evitare inutili dispersioni di freddo e per garantire l'igiene della merce esposta durante le ore notturne sono disponibili delle tende manuali.

Agganciare la tenda sul corrimano come indicato.

N.B.Per i mobili provvisti di illuminazione interna, spegnere le luci prima di chiudere il mobile con le tende notte.

15.Sostituzione lampade (Fig. 5)

Per la sostituzione della lampada procedere nel modo seguente:

- Togliere l'alimentazione al mobile.
- Togliere i cappucci, sfilare la lampada dall'involucro protettivo e sostituirla con la nuova.
- Reinscrivere i cappucci verificando che i contatti siano correttamente alloggiati nei fori appositi.
- Riposizionare l'assieme lampada nei ganci appositi fino allo scatto di bloccaggio.
- Ripristinare l'alimentazione elettrica.

16.Unione dei mobili (Fig. 8)

Per l'unione di due o più mobili in canale procedere nel modo seguente:

- Smontare le spalle (se presenti).
- Posizionare i mobili fianco a fianco
- Togliere gli schienali per avere accesso ai fori dei montanti
- Unire i montanti e le staffe utilizzando le viti in dotazione (1) - (2)
- Rimontare gli schienali.

KIT UNIONE CANALE

Rif.	Codice	Q.tà	Descrizione
1	02940652	5	Spina allineamento corrimano D.4 x 80
2	02947000	5	Spina allineamento corrimano D.10x60
3	04711040	2	Vite TCEI M8X35
4	04711065	3	Vite TCEI M8X120
5	04230600	5	Dado Esagonale M8
6	04480112	2	Rondella D 8,5x24

17.Manutenzione e pulizia (Fig. 4)



ATTENZIONE!: PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE E PULIZIA TOGLIERE TENSIONE AL MOBILE TRAMITE L'INTERRUTTORE GENERALE. PER PROTEGGERE LE MANI DURANTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA USARE SEMPRE GUANTI DA LAVORO.



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

Il rispetto delle norme igieniche è indispensabile per garantire la tutela della salute del consumatore, oltre al rispetto della catena del freddo della quale il punto vendita costituisce l'ultimo anello controllabile. La pulizia dei mobili frigoriferi viene distinta come segue:

La pulizia delle parti esterne (Giornaliera / Settimanale)

- Pulire con cadenza settimanale tutte le parti esterne del mobile utilizzando detergenti neutri per uso domestico o acqua e sapone.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con uno straccio morbido.
- NON usare prodotti abrasivi e solventi che possono alterare le superfici dei mobili.

- NON spruzzare acqua oppure detergente sulle parti elettriche del mobile.
- **NON usare alcol per pulire parti in metacrilato (plexiglas).**

La pulizia delle parti interne (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:

- Svuotarlo completamente dalla merce che contiene;
- Togliere la tensione al mobile tramite l'interruttore generale;
- Rimuovere tutte le parti amovibili, come piatti da esposizione, grigliati, ecc. che devono essere lavati con acqua tiepida e detergente contenente un disinfettante, ed infine asciugati accuratamente;
- Pulire accuratamente la vasca di fondo, il gocciolatoio e la griglia protezione scarico acqua eliminando tutti i corpi estranei caduti attraverso la griglia di aspirazione sollevando, dove necessario, la lamiera ventilatori.

- Se vi sono formazioni di ghiaccio anomale richiedere l'intervento di un Tecnico Frigorista Qualificato. Terminate le operazioni di pulizia rimontare gli elementi amovibili asciutti e ripristinare l'alimentazione elettrica. Una volta raggiunta la temperatura interna di funzionamento è possibile ricaricare il mobile con i prodotti da esporre.

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



ATTENZIONE!: Se si procede alla pulizia interna con idropulitrici, utilizzare sistemi a **BASSA PRESSIONE** soprattutto **NON** dirigere il getto direttamente sulle superfici verniciate o plastificate mantenendo comunque una distanza minima di 30cm dalle superfici da pulire (Fig. 4).

18. Smantellamento del mobile

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. E' responsabilità dell'utilizzatore la consegna del prodotto, destinato allo smaltimento, al centro di raccolta specificato dall'Autorità locale o indicato dal Fabbri-cante per il recupero e riciclaggio dei materiali. Questo prodotto è costituito per il 75% da materiali rici-clabili. Materiali impiegati nella costruzione:

- Acciaio inox 18/10 (AISI 304): finiture varie
- Lamiere e tubo in ferro: telaio inferiore, mensole e montanti sostegno mensole
- Rame, Alluminio: circuito frigorifero, impianto elettrico, finiture varie
- Lamiera zincata: lamiera interne, pannelli inferiori, pannelli verniciati
- Poliuretano espanso (R134a): isolamento termico
- Vetro temprato: vetrate perimetrali
- PVC: profili paracolpi, profilo chiusura zoccolo
- Legno: telai laterali vasca schiumata
- ABS: tetto esterno testata

N.B. Tutte queste operazioni così come il trasporto ed il trattamento dei rifiuti devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato e autorizzato.

19. Consigli utili

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

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

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

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

- Per questo motivo è indispensabile mantenere sempre al massimo dell'efficienza gli impianti di climatizzazione, di ventilazione e di riscaldamento del punto vendita.
- Limitare a valori inferiori agli 0,2 m/s la velocità dell'aria ambiente in prossimità delle aperture dei mobili; in particolare è necessario evitare che le correnti d'aria e le bocchette di mandata dell'impianto di climatizzazione siano dirette verso le aperture dei mobili.
 - Evitare che l'irraggiamento solare colpisca direttamente le merci esposte.
 - Limitare la temperatura delle superfici irraggianti che sono presenti nel punto vendita, per esempio isolando i soffitti.
 - Escludere l'uso di faretti con lampade ad incandescenza orientati direttamente sul mobile.
 - Introdurre nel mobile solamente merce già raffreddata alla temperatura che normalmente caratterizza la catena del freddo.
 - Verificare che il mobile sia sempre in grado di mantenere tale temperatura.
 - Rispettare il limite di carico evitando in ogni caso di sovraccaricare il mobile.
 - Rispettare la rotazione delle derrate alimentari caricando il mobile in modo che la merce esposta da più tempo sia venduta per prima rispetto a quella in entrata.
 - Sorvegliare periodicamente la temperatura di funzionamento del mobile e quella delle derrate in esso esposte (almeno 2 volte al giorno, week-end compresi).
 - In caso di avaria del mobile prendere immediatamente tutte le misure per evitare ogni surriscaldamento dei prodotti refrigerati (reinsierli nella cella principale, ecc.).
 - Eliminare immediatamente ogni minimo inconveniente rilevato (viti allentate, lampade fulminate, ecc.).
 - Verificare periodicamente il funzionamento dello sbrinamento automatico dei mobili (frequenza, durata, temperatura dell'aria, ripristino del funzionamento normale, ecc.).
 - Verificare il deflusso delle acque risultanti dallo sbrinamento (liberare gli scolatoi, pulire eventuali filtri, controllare i sifoni, ecc.).
 - Controllare se si verificano condensazioni anomale, se ciò succedesse allertare immediatamente il tecnico frigorista.
 - Effettuare con assoluta regolarità tutte le operazioni di manutenzione preventiva.
 - IN CASO DI FUGA DI GAS O DI INCENDIO: Non sostare con la testa nel vano dove è posizionato il mobile se questo non è opportunamente arieggiato. Scollegare il mobile agendo sull'interruttore generale a monte dell'apparecchiatura. **NON USARE ACQUA PER SPEGNERE LE FIAMME MA SOLO ESTINTORI A SECCO.**

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 969944 - CALL CENTER 848 800225

Installation and Use Manual

INDEX

ILLUSTRATIONS.....	1
Technical data.....	6
Introduction - Purpose of the manual/Field of application.....	16
Presentation - Proper use (Fig. 1).....	16
Norms and certifications	16
Identification - Rating plate data (Fig. 2).....	16
Transportation Fig. 3).....	17
Receipt and initial cleaning	17
Installation and environmental conditions (Fig. 3).....	17
Electrical connection (Fig. 10).....	18
Temperature control (Fig. 5)	18
Loading the unit (Fig. 5)	18
Placing shelves on the heads (Fig. 9).....	18
Defrosting and water discharge (Fig. 5).....	19
Lighting (Fig. 5).....	19
Night cover - optional - (Fig. 6)	19
Replacing bulbs (Fig. 5)	19
Multiplexing units (Fig. 8)	19
Maintenance and cleaning (Fig. 4).....	19
Disposal of the unit	20
Helpful advice	20

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

This instruction manual is for the **Lucerna 2** line of refrigeration units.

The information that follows is intended to provide instructions regarding:

- Use of the unit - technical characteristics - installation and assembly - information for personnel responsible for use - maintenance operations.

The manual should be considered part of the unit and should be kept for as long as the unit is in place.

The manufacturer considers itself released from any responsibility in the following cases:

- Improper use of the unit - improper installation, not performed according to the instructions provided - electrical power defects - serious deficiencies in carrying out scheduled maintenance - non-authorized modifications or interventions - use of non-original spare parts - partial or total disregard for the instructions.

This manual must be available for the operators and personnel assigned to maintenance, so as to be consultable at any time. In the case that it is transferred to a third-party, the manual should be provided to all new users or owners, providing appropriate and prompt communication of such to the supplier.

In the case of damage or loss, please contact your supplier.

Note: Electronic devices can be hazardous to health. The norms and laws in effect must be respected during installation and use.

All persons who use this unit must read this manual.

2. Presentation - Proper use (Fig. 1)

The **Lucerna 2** refrigeration unit is a semi-vertical exposition unit with remote refrigeration, appropriate for the conservation and self-service sales of **meat, cold meats, milk products, and fruits and vegetables.**

3. Norms and certifications

All the refrigeration unit models described in the usage manual for the **Lucerna 2** series meet the essential requirements for safety, health, and protection required by the following European directives and laws:

- **EC Directive 2006/42 on Machinery;**
applied EN norms: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003
- **Directive on Electromagnetic Compatibility 2004/108/EC;**
applied EN norms: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006;
EN 55014-2:1997;
- **Directive on Low Voltage 2006/95/EC;**
applied EN norms: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

European Regulation EC-1935/2004 on materials destined for contact with food - norm applied: EN 1672-2

They are excluded from the field of application found in directive **CEE 97/23 (PED)** based on that called for in Article 3, paragraph 3 of said directive.

It is possible to request a copy of the product declaration of conformance by filling out the form found at the website:

<http://www.arneg.it/conformity>

The performance of these refrigeration units was determined using tests conducted in conformance with the **UNI EN ISO 23953-2: 2006** norm under environmental conditions corresponding to climate class 3 (25°C , 60% U.R.)

Environmental climate classes according to UNI EN ISO 23953 -2

Climate Classes	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

4. Identification - Rating plate data (Fig. 2)

Inside the unit there is a rating plate with all of the data regarding characteristics:

- 1) Manufacturer name and address
- 2) Unit name and length
- 3) Unit code
- 4) Unit serial number
- 5) Supply voltage
- 6) Power supply frequency
- 7) Current absorbed in normal operation
- 8) Power absorbed during operation in refrigeration phase (fans + hot cables + lighting)
- 9) Power absorbed during operation in defrosting phase (Hot cables + evaporation fans + lighting + defrost resistance if present)
- 10) Lighting power (where installed)
- 11) Usable display space
- 12) Type of refrigerant fluid used by the unit
- 13) Mass of refrigerating gas loaded in each individual unit
- 14) Environmental climate class and reference temperature
- 15) Anti-humidity protection class
- 16) Unit production work order number
- 17) Order number for unit production
- 18) Unit production year

In the case of a request for technical assistance, it is enough to communicate the following for identification of the unit:

product name (Fig. 2 - 2); serial number (Fig. 2 - 4); work order number (Fig. 2 - 16).

5. Transportation Fig. 3)

The cabinets are supplied on a wooden support fixed to the base for movement with forklift trucks. **Always position the forks at the point specified on the wooden support to avoid the risk of overturning.** Use a manual or electrical forklift truck that is suitable to moving the cabinet in question. It must have a nominal capacity of at least 1000 kg.

6. Receipt and initial cleaning

Upon receipt of the unit:

- Make sure that the packaging is intact and does not show any obvious damage;
- Carefully unpack the unit so as to not cause any damage;
- Check all parts of the unit, making sure that all components are intact;
- If any damage is found, immediately contact your supplier;
- Carry out an initial cleaning using neutral products and drying the unit with a soft cloth. Do not use abrasive substances or metallic sponges.
- **DO NOT use alcohol to clean the parts in Plexiglas.**

For proper disposal of the packaging, please remember that it consists of:

Wood - Polystyrene - Polythene - PVC - Cardboard.

Pursuant to EEC Directive 94/62, the appropriateness of the above materials is here declared.

7. Installation and environmental conditions (Fig. 3)

For installation, please proceed as follows:

- Do not place the unit:
 - in areas where explosive gaseous substances are present;
 - outside and exposed to atmospheric agents;
 - near heat sources (direct sunlight, heating systems, incandescent light bulbs);
 - near air streams (near doors, windows, air conditioning units, etc.) that exceed the speed of **0.2m/sec.**
- Remove the wooden supports on the bottom (used for transportation) and attach the adjustable feet (Rif. 2) positioning them so that the unit is horizontal, using a level (Rif. 1) to check the alignment. Make sure that all the feet are touching the ground.
- If the unit is moved, repeat the leveling process.
- Before connecting the unit to the power supply, make sure that the rating plate information corresponds to the characteristics of the electrical system to which it will be connected.
- For proper unit performance, the temperature and the relative humidity in the area must fall within the

parameters called for under **EN-ISO norm 23953 - 1/2** which calls for Climate Class 3 (+25°C; U.R. 60%).

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

8. Electrical connection (Fig. 10)

- The unit should be protected upstream using an automatic magnetothermal omnipolar cutoff switch with appropriate characteristics and that also serves as the general circuit breaker for the line.
- Inform operators of the switch location so that it can be reached quickly in the case of an EMERGENCY.
- **The electrical system must be grounded.**
- First of all, make sure that the power supply voltage is that indicated on the rating plate (Fig. 2).
- To guarantee normal performance, maximum voltage variation must be between +/- 6% of the nominal value.
- Check that the power supply line has cables with an appropriate cross section, and in any case no less than 2.5mm², that it is protected against power surges and has a grounding system that conforms to the laws in effect.
- For power supply lines longer than 4-5m, increase the cable cross section correspondingly.
- In the case that the power supply is interrupted, check that all the electrical devices in the store are able to start up again without tripping the power surge protection. If not, modify the system so as to create a lag time for the start up of various devices.

The automatic magnetothermal switch should be designed so as to not open the neutral circuit without simultaneously opening on the phases. In any case, the the opening distance for the contacts must be at least 3mm.

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

9. Temperature control (Fig. 5)

The refrigeration temperature is controlled using the mechanical thermometer (Rif. 8) or with the electronic control device (OPTIONAL) (Rif. 9).

Normally the controller is set in the factory during testing, but it is possible to alter programming. To do so, please refer to the instructions given by the control device manufacturer.

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

10. Loading the unit (Fig. 5)

When loading the unit, some important rules must be observed:

- place the merchandise uniformly and in an organized way, not overloading the shelves
- **place the merchandise so it does not obstruct the airway delivery openings, disturbing the flow of refrigerated air**
- **leave approx. 30mm of space between the merchandise and the shelf above (Rif. 7)**
- uniform placement of the merchandise, without empty areas, guarantees that the unit will perform at its best.
- it is recommended that merchandise that has stayed longer in the unit be consumed before that which was placed more recently (rotation of foodstuffs).
- **The maximum allowable load for the shelves is 160 kg/m² (Rif. 6) and for the tank it is approx. 300 kg/m² (Rif. 7)**
- The shelves can be placed in 2 different positions 0°;-10° (Rif. 6)

Note:The refrigeration unit is intended to maintain the temperature of the displayed goods and not to reduce it. Foodstuffs should only be placed inside if they are already cooled to their respective conservation temperatures. For this reason, products that have been heated should not be placed inside the unit.

ATTENTION!: Do not load the top of the unit with boxes, packages, or other things.

11. Placing shelves on the heads (Fig. 9)

- Open the aeration openings located on the back, in accordance with the position in which the shelves will be placed.
- Place the shelves.

12. Defrosting and water discharge (Fig. 5)

The Lucerna 2 line of refrigeration units is provided with a simple-stop defrosting system (through stopping of the refrigeration cycle).

To discharge the water from defrosting, proceed as follows:

- have a floor drain with a slight incline (Rif. 11).
- install a siphon between the unit discharge tube and the connection on the ground.
- hermetically seal the floor drain area.

In this way, unpleasant odors inside of the unit can be avoided, as well as loss of refrigerated air, and possible unit malfunction due to humidity.

Note: Periodically check that the hydraulic connections are still efficient, contacting a qualified installer.

13. Lighting (Fig. 5)

Internal lighting of the unit is obtained through fluorescent lights (Rif. 5)

The light switch can be found on the front casing of the unit (Rif. 10)

14. Night cover - optional - (Fig. 6)

In order to avoid useless loss of refrigeration and to guarantee hygiene of the merchandise displayed during the night, manual covers are available.

Hook the cover to the handrail as indicated.

Note: For units with internal lighting, turn the lights off before covering the unit with the night cover.

15. Replacing bulbs (Fig. 5)

In order to replace a bulb, proceed as follows:

- Turn off the unit's power supply.
- Remove the hoods, slide out the bulb from the protective cover, and replace it with the new one.
- Reinsert the hoods, making sure that the contacts are correctly placed in the appropriate openings.
- Reposition the bulb assembly in the appropriate hooks, until a click is heard.
- Restore electrical power.

16. Multiplexing units (Fig. 8)

To multiplex two or more units, proceed as follows:

- Disassemble the sides (if present).
- Place the units side by side
- Remove the backs in order to have access to the riser openings
- Join the risers and the brackets, using the provided screws (1) - (2)
- Replace the back panels.

MULTIPLEX JOINT KIT

Ref.	Code	Qty	Description
1	02940652	5	Handrail alignment pin D.4 x 80
2	02947000	5	Handrail alignment pin D.10x60
3	04711040	2	TCEI M8X35 screw
4	04711065	3	TCEI M8X120 screw
5	04230600	5	M8 Hex Nut
6	04480112	2	Washer D 8.5x24

17. Maintenance and cleaning (Fig. 4)



ATTENTION!: BEFORE ANY MAINTENANCE OR CLEANING OPERATION, DISCONNECT THE POWER SUPPLY TO THE UNIT USING THE MAIN SWITCH. IN ORDER TO PROTECT YOUR HANDS DURING CLEANING OPERATIONS, ALWAYS USE WORK GLOVES.



Food products can deteriorate due to microbes and bacteria.

Respecting hygiene norms is indispensable in order to guarantee protection of consumer health, as well as respecting the chain of refrigeration, for which the sales point is the last controllable ring. Cleaning of refrigeration units should be carried out as follows:

Cleaning of external parts (Daily / Weekly)

- On a weekly basis, clean the external parts of the unit, using neutral household detergents or soap

English

- and water.
- Rinse with clean water and dry with a soft cloth.
- DO NOT use abrasive products or solvents that can affect the surfaces of the unit.
- DO NOT spray water or detergents onto the electrical parts of the unit.
- **DO NOT use alcohol to clean parts in Plexiglas.**

Cleaning of internal parts (Monthly)

Cleaning the unit's internal parts is done to destroy pathogenic micro-organisms so as to ensure protection of merchandise.

Before beginning to clean the inside of the unit, it is necessary to:

- Completely remove all merchandise inside;
- Disconnect the unit's power supply using the main switch;
- Remove any removable parts, including display plates, grills, etc. These should be washed with warm water and detergent that contains disinfectant, and then dried carefully;
- Carefully clean the tank, drip, and water discharge protection grill, eliminating all foreign bodies that may have fallen into the suction grill, lifting the fan plate if necessary.
- If anomalous ice has formed, contact a Qualified Refrigeration Technician for assistance.

Complete the cleaning operation by reattaching the dry removable elements and by restoring the electrical supply. Once internal operating temperature has been reached, the unit can be loaded with the products to be displayed.

Note: Avoid wetting fans, lights, electric cables, and all electrical devices in general during cleaning operations.



ATTENTION! If using a water jet cleaner to clean the interior, use a **LOW PRESSURE** system. Take special care **NOT** direct the jet onto painted or plasticised surfaces and keep a minimum distance of 30 cm from the surface to be cleaned (Fig. 4).

18. Disposal of the unit

The unit must be disposed of in accordance with your country's waste management legislation and in respect of our environment.

This product is considered by current legislation as hazardous waste. It must therefore be collected separately and cannot be treated as household waste nor sent to a landfill. Before disposing of the unit, the coolant must be collected and the lubricant oil removed. The user is responsible for delivering the product for disposal to the collection centre specified by the local authorities or manufacturer for the recovery and recycling of materials. This product consists of 75% recyclable materials. Materials used in construction:

- Stainless steel 18/10 (AISI 304): various trimmings
- Steel sheet metal and tubes: lower frame, shelves, and shelf support risers
- Copper, aluminum: refrigeration circuit, electrical system, various trimmings
- Galvanized sheet metal: internal sheet metal, lower panels, painted panels
- Polyurethane foam (R134a): thermal insulation
- Tempered glass: edging glass
- PVC: bumper edges, baseboard closing edge
- Wood: foamed tank side frames
- ABS: external head roof

Note: All these operations including transportation and waste management must be performed exclusively by specialized and authorized personnel.

19. Helpful advice

It is recommended that the Installation and Use Manual be read carefully, so that the operator, in the case of malfunction, is able to provide precise information to Technical Assistance by telephone.

Before carrying out any maintenance operation on a refrigeration unit, make sure that the power supply has been turned off.

In the case in which the customer notes type of anomaly in unit performance, before worrying and contacting Customer Assistance, it is very important that the following items are checked:

- **Carry out all work operations with extreme attention (loading, unloading, cleaning, customer sales, maintenance, etc.) and when performing various operations, always use the maximum care and the necessary protective devices.**

- Check that temperature and relative humidity values are not in excess of specifications. For this reason it is indispensable to always maintain the air-conditioning, ventilation, and heating systems in the sales point at maximum efficiency.
- Limit airflow speed to less than 0.2 m/s in proximity to the unit's openings. In particular, it is important to avoid that air currents and the air conditioning system's air delivery openings are aimed towards the opening of the units.
- Exposed merchandise should not be in direct sunlight.
- Limit the temperature of radiating surfaces located in the sales point, e.g. insulating ceilings.
- Do not use spotlights with incandescent bulbs aimed directly at the unit.
- Only place merchandise that is already cooled to its normal cold-chain temperature inside the unit.
- Make sure that the unit is always able to maintain said temperature.
- Respect the load limits, always avoiding excessive loading of the unit.
- Rotate food products by loading the cabinet in such a way that the goods displayed for longest are sold before new arrivals.
- Periodically check the operating temperature of the unit and that of the foodstuff displayed (at least twice per day, including weekends).
- In case of unit malfunctioning, immediately take measures to avoid overheating of the refrigerated products (returning them to the main refrigeration cell, etc.).
- Immediately remove any problematic issue found (loosened screws, burnt out light bulbs, etc.)
- Periodically check on the performance of the unit's automatic defrost (frequency, duration, air temperature, restoration of normal operation, etc.).
- Check the flow of water from defrosting (free drains, clean any filters, check siphons, etc.).
- Check for any anomalous condensation. If found, immediately contact your refrigeration technician.
- Carry out all preventive maintenance operations punctually.
- IN THE CASE OF A GAS LEAK OR FIRE: Do not place your head inside the area in which the unit is located if it is not appropriately ventilated. Disconnect the unit, using the main switch upstream from the device. DO NOT USE WATER TO PUT OUT THE FLAMES, USE ONLY DRY EXTINGUISHERS.

ANY OTHER USE NOT EXPLICITLY INDICATED IN THIS MANUAL IS TO BE CONSIDERED DANGEROUS. THE MANUFACTURER SHALL NOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGES THAT MAY OCCUR FROM IMPROPER, ERRONEOUS, OR UNREASONABLE USAGE.

USEFUL NUMBERS: SWITCHBOARD +39 0499699333 - FAX +39 969944 - CALL CENTER 848 800225

Installations- und Betriebsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

ABBILDUNGEN.....	1
Technische Daten.....	6
Einleitung - Ziel der Betriebsanleitung / Anwendungsbereich	23
Präsentation - Vorgesehene Benutzung (Fig. 1)	23
Vorschriften und Zertifizierungen.....	23
Identifikation - Daten der Kennzeichnung (Fig. 2)	24
Der Transport (Fig. 3).....	24
Empfang und Erstreinigung	24
Installation und Umweltbedingungen (Fig. 3)	24
Elektrischer Anschluss (Fig. 10)	25
Kontrolle der Temperatur (Fig. 5)	25
Das Beladen des Kühlmöbels (Fig. 5)	25
Positionierung der Ebenen im Kopfbereich (Fig. 9).....	26
Abtauen und Wasserablass (Fig. 5)	26
Beleuchtung (Fig. 5)	26
Nachtabdeckung - optional - (Fig. 6)	26
Auswechseln der Lampen (Fig. 5).....	26
Verbindung von Kühlmöbeln (Fig. 8)	26
Wartung und Reinigung (Fig. 4)	27
Entsorgung des Kühlmöbels.....	27
Nützliche Hinweise	28

1. Einleitung - Ziel der Betriebsanleitung / Anwendungsbereich

Diese Betriebsanleitung bezieht sich auf die Produktlinie der Kühlmöbel **Lucerna 2**.

Die anschließenden Anweisungen dienen dazu, über folgende Themen zu informieren:

- Benutzung des Geräts - technische Eigenschaften - Installation und Montage - Informationen für das zuständige Bedienungspersonal - Wartungseingriffe.

Die Betriebsanleitung ist Teil des Kühlmöbels und muss während seiner gesamten Nutzungsdauer aufbewahrt werden.

Der Hersteller kann in folgenden Fällen nicht zur Verantwortung gezogen werden:

- Unangemessene Benutzung des Kühlmöbels - unkorrekte Installation, die nicht den angegebenen Vorschriften entspricht - Störungen bei der elektrischen Versorgung - wesentliche Mängel bei der vorgesehenen Wartung - nicht autorisierte Veränderungen und Eingriffe - Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen - teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der Hinweise.

Die Betriebsanleitung muss dem Bedienungs- und Wartungspersonal zur Verfügung stehen; dieses muss in der Anleitung jederzeit nachschlagen können. Im Falle einer Abtretung an Dritte muss die Betriebsanleitung dem neuen Benutzer bzw. Besitzer übergeben werden; das Lieferunternehmen muss davon angemessen benachrichtigt werden.

Bei einer Beschädigung oder einem Verlust der Betriebsanleitung muss mit dem Lieferunternehmen Kontakt aufgenommen werden.

Anmerkung: Die elektrischen Geräte können gesundheitsgefährdend sein. Die geltenden Vorschriften und Gesetze müssen während der Installation und des Betriebs befolgt werden.

Alle Personen, die das Kühlmöbel benutzen, müssen diese Betriebsanleitung lesen.

2. Präsentation - Vorgesehene Benutzung (Fig. 1)

Das Kühlmöbel **Lucerna 2** ist ein halbvertikales Ausstellungsgerät mit Fernkühlung, das zur Konservierung und zum Verkauf im Self Service von **Fleisch, Wurst- und Milchprodukten sowie von Gemüse und Obst** geeignet ist.

3. Vorschriften und Zertifizierungen

Alle in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Kühlmöbelmodelle der Serie **Lucerna 2** entsprechen den wesentlichen Sicherheits-, Gesundheits- und Schutzanforderungen der nachfolgenden europäischen Richtlinien und Gesetze:

- Maschinenrichtlinie 2006/42 EG

angewandte harmonisierte Normen: EN ISO 14121:2007, EN ISO 12100-1:2005, EN ISO 12100-2:2003

- Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG

angewandte harmonisierte Normen: EN 61000-3-2:2006, EN 61000-3-12:2005, EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG

angewandte harmonisierte Normen: EN 60335-1:2008, EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

Verordnung EC-1935/2004 des Europäischen Parlaments über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen - angewandte Vorschrift: EN 1672-2

Die Kühlmöbel unterliegen nicht der Anwendung der Richtlinie **EWG 97/23 (PED)**: siehe Artikel 3, Absatz 3 dieser Richtlinie.

Die Konformitätserklärung des Produktes kann angefordert werden; dazu das Formular unter folgender Web-Adresse ausfüllen:

<http://www.arneg.it/conformity>

Die Leistungen dieser Kühlmöbel wurden durch Tests entsprechend der folgenden Vorschrift ermittelt: **UNI EN ISO 23953-2: 2006** die dabei herrschenden Umgebungsbedingungen entsprachen der Klimaklasse 3 (25°C , 60% r.L.)

Klimaklassen entsprechend der UNI EN ISO 23953 - 2

Klimaklasse	Trockenkugelttemperatur	Relative Luftfeuchtigkeit	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

4. Identifikation - Daten der Kennzeichnung (Fig. 2)

Innerhalb der Kühlmöbel befindet sich das Kennzeichnungsschild; dieses enthält alle charakteristischen Daten:

- 1) Name und Anschrift des Herstellers
- 2) Name und Länge des Kühlmöbels
- 3) Kennnummer des Kühlmöbels
- 4) Seriennummer des Kühlmöbels
- 5) Stromspannung
- 6) Stromfrequenz
- 7) Aufgenommener Betriebsstrom
- 8) Aufgenommene elektrische Leistung während des Kühlbetriebs (Gebläse + Heizkabel + Beleuchtung)
- 9) Aufgenommene elektrische Leistung während des Abtaubetriebs (Heizkabel + Verdampfungslüftung + Beleuchtung + falls vorhanden Abtauwiderstand)
- 10) Beleuchtungsleistung (wo vorgesehen)
- 11) Oberfläche der nutzbaren Ausstellfläche
- 12) Kühlflüssigkeitsart, mit der die Anlage betrieben wird
- 13) Masse des Kühlgases, mit der jede einzelne Anlage geladen ist.
- 14) Umgebungsklimaklasse und Referenztemperatur
- 15) Schutzklasse gegen Feuchtigkeit
- 16) Bestellnummer, unter der das Kühlmöbel hergestellt wurde
- 17) Auftragsnummer, unter der das Kühlmöbel für die Produktion freigegeben wurde
- 18) Herstellungsjahr des Kühlmöbels

Im Falle einer Kontaktaufnahme mit dem Technischen Kundendienst: zur Identifizierung des Kühlmöbels bitte Folgendes angeben:

den Produktnamen (Fig. 2 - 2), die Seriennummer (Fig. 2 - 4), die Bestellnummer (Fig. 2 - 16).

5. Der Transport (Fig. 3)

Die Kühlmöbel besitzen eine zum Handling mit dem Gabelstapler am Sockel befestigte Holzunterlage. **Die Ladearme stets an der auf dem Holzträger angegebenen Stelle positionieren, um das Risiko des Umkippens zu vermeiden.** Einen geeigneten Hubwagen oder Gabelstapler zum Handling des Kühlmöbels benutzen; seine Nenntagfähigkeit muss größer oder gleich 1000 kg sein.

6. Empfang und Erstreinigung

Bei der Annahme des Kühlmöbels:

- Sicherstellen, dass die Verpackung unbeschädigt ist und keine offensichtlichen Schäden vorliegen.
- Beim Entpacken Vorsicht walten lassen, um das Kühlmöbel nicht zu beschädigen.
- Jedes Bauteil des Kühlmöbels auf dessen Unversehrtheit überprüfen.
- Sollten Schäden festgestellt werden, sofort das Lieferunternehmen anrufen.
- Das Kühlmöbel mit neutralen Produkten erstmalig reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Keine scheuernden Mittel oder Metallschwämme benutzen.
- **KEINEN Alkohol zur Reinigung der Metacrylat-Teile (Plexiglas) benutzen.**

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung der Verpackung muss beachtet werden, dass diese aus folgenden Materialien besteht:

Holz - Polystyrol - Polyethylene - PVC - Pappe.

Die oben genannten Materialien sind laut der Richtlinie EWG 94/62 als geeignet zu betrachten.

7. Installation und Umweltbedingungen (Fig. 3)

Für die Installation das Folgende beachten:

- Das Kühlmöbel darf nicht in folgender Weise positioniert werden:
 - an Orten, an denen explosive gasförmige Substanzen vorhanden sind
 - im Freien bzw. dort, wo sie von Wetterbedingungen beeinflusst wird
 - nahe an Wärmequellen (direkte Sonneneinstrahlung, Heizungsanlagen, Glühlampen)
 - in der Nähe von Luftströmungen (nahe an Türen, Fenstern, Klimaanlage usw.), deren Strömungsgeschwindigkeit **0,2m/sec** übersteigt
- Die Holzunterlagen — sie werden zum Transport benutzt — vom Sockel entfernen und die einstellbaren Füße (Rif. 2) so anbringen, dass das Kühlmöbel horizontal steht. Die exakte

- Ausrichtung mit einer Wasserwaage (Rif. 1) prüfen. Alle Füße müssen auf dem Fußboden aufliegen.
- Wenn das Kühlmöbel verschoben wird, die Nivellierung erneut kontrollieren.
- Beim Anschluss des Kühlmöbels an die elektrische Leitung sicherstellen, dass die Daten auf dem Kennzeichnungsschild mit den Eigenschaften der elektrischen Anlage übereinstimmen, an die das Möbel angeschlossen wird.
- Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Kühlmöbels müssen die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit die von der Richtlinie **EN ISO 23953 - 1/2** vorgesehenen Parameter, die für die Klimaklasse 3 (**+25°C, r.L. 60%**) vorgesehen sind, entsprechen.

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge dürfen nur von technisch spezialisiertem Personal ausgeführt werden.

8. Elektrischer Anschluss (Fig. 10)

- Die Zuleitung des Kühlmöbels muss mit einem automatischen magnetothermischen omnipolaren Schalter mit geeigneten Eigenschaften ausgestattet sein; dieser muss ebenfalls die Funktion eines generellen Trennabschaltens der Zuleitung übernehmen.
- Das Bedienungspersonal über die Position des Schalters informieren, so dass es den Schalter bei einem NOTFALL schnellstens erreichen kann.
- **Die elektrische Anlage muss geerdet sein.**
- Bevor weitere Maßnahmen eingeleitet werden, kontrollieren, dass die Versorgungsspannung den Daten auf dem Kennzeichnungsschild entspricht (Fig. 2).
- Um den regulären Betrieb zu garantieren, darf die Spannungsveränderung höchstens um +/- 6% vom Nennwert abweichen.
- Überprüfen, dass der Zuleitungsquerschnitt ausreichend groß (in keinem Fall kleiner als 2,5 mm²) und die Leitung entsprechend den geltenden Richtlinien gegen Überströme und Erdschlüsse geschützt ist.
- Bei Zuleitungen länger als 4 - 5 m den Zuleitungsquerschnitt ausreichend vergrößern.
- Für den Fall einer Unterbrechung der elektrischen Versorgung überprüfen, dass alle elektrischen Geräte im Geschäft sich erneut anschalten können, ohne dass dadurch die Sicherungsschalter ausgelöst werden. Im gegenteiligen Fall die Anlage so verändern, dass die Anschaltung der einzelnen Geräte unterschiedlich voneinander erfolgt.

Der automatische magnetothermische Schalter muss so konstruiert sein, dass er den Schaltkreis nicht zum Nullleiter öffnet, ohne ihn nicht auch zeitgleich zu den Phasen hin zu öffnen; in jedem Fall muss der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm betragen.

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge dürfen nur von technisch spezialisiertem Personal ausgeführt werden.

9. Kontrolle der Temperatur (Fig. 5)

Die Kontrolle der Kühltemperatur erfolgt mit dem mechanischen Thermometer (Rif. 8) oder mit der elektronischen Kontrollvorrichtung (OPTIONAL) (Rif. 9).

Normalerweise wird die Kontrollvorrichtung im Werk während der Abnahme eingestellt. Zur Veränderung der Programmierung die Hinweise des Herstellerunternehmens der Kontrollvorrichtung einsehen.

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge dürfen nur von technisch spezialisiertem Personal ausgeführt werden.

10. Das Beladen des Kühlmöbels (Fig. 5)

Beim Wiederauffüllen des Kühlmöbels müssen einige wichtige Regeln beachtet werden:

- Die Ware gleichmäßig und ordentlich aufstellen, damit eine Überladung der Ebenen vermieden wird.
- **Die Ware so aufstellen, dass weder der Kühlluftfluss behindert noch die Luftöffnungen verstopft werden.**
- **Ca. 30 mm zwischen der Ware und der unmittelbar darüber liegenden Ebene frei lassen (Rif. 7).**
- Eine gleichmäßige Anordnung der Waren, ohne leere Bereiche, garantiert die beste Funktion des Kühlmöbels.
- Es sollte zuerst die ältere Ware und danach die neu eingetroffene Ware verkauft werden (Rotationsprinzip von Lebensmitteln).
- **Die max. zulässige Last beträgt: auf den Ebenen 160 kg/m² (Rif. 6), auf der Wanne ca. 300 kg/m² (Rif. 7)**
- Die Ebenen können 2 Positionen einnehmen: 0°, -10° (Rif. 6)

Anmerkung:Das Kühlmöbel hat die Aufgabe, die Temperatur des ausgestellten Produktes aufrecht zu erhalten; sie hat nicht die Aufgabe, diese abzusenken. Aus diesem Grund dürfen die Lebensmittel nur eingestellt werden, wenn sie bereits auf die entsprechende Konservierungstemperatur abgekühlt sind. Produkte, die eine Erwärmung erfahren haben, dürfen nicht in das Kühlmöbel einsortiert werden.

ACHTUNG!: Die obere Abdeckung des Kühlmöbels nicht mit Schachteln, Paketen o. Ä. belasten.

11. Positionierung der Ebenen im Kopfbereich (Fig. 9)

- Die an der Rückseite liegenden Luftschlitze an den Stellen öffnen, an denen die Ebenen angebracht werden sollen.
- Die Ebenen positionieren.

12. Abtauen und Wasserablass (Fig. 5)

Das Kühlmöbel Lucerna 2 ist mit einem einfachen Abtausystem via Abschalten ausgestattet (durch das Anhalten des Kühlzyklus). Zum Ablassen des Abtauwassers muss das Folgende ausgeführt werden:

- Am Boden einen Abfluss vorsehen, der ein leichtes Gefälle aufweist (Rif. 11).
- Einen Geruchsverschluss zwischen der Ablassleitung des Kühlmöbels und dem Bodenanschluss installieren.
- Den Ablassbereich am Boden hermetisch versiegeln.

Auf diese Weise können schlechte Gerüche innerhalb des Kühlmöbels, der Verlust von Kühlluft und Störungen des Kühlmöbels aufgrund von Feuchtigkeit vermieden werden.

Anmerkung:Periodisch die vollständige Leistungsfähigkeit der hydraulischen Anschlüsse überprüfen; sich dazu an einen qualifizierten Installateur wenden.

13. Beleuchtung (Fig. 5)

Die interne Beleuchtung des Kühlmöbels erfolgt mit Leuchtstoffröhren (Rif. 5)
Der Lichtschalter befindet sich am Vorderteil des Kühlmöbelgehäuses (Rif. 10)

14. Nachtdeckung - optional - (Fig. 6)

Um einen unnützen Kälteverlust zu vermeiden und die Hygiene der Waren während der Nachtstunden zu garantieren, stehen manuell bedienbare Abdeckungen zur Verfügung.

Die Nachtdeckung wie gezeigt im Handlauf einhängen.

Anmerkung:Bei Kühlmöbels mit interner Beleuchtung die Lichter abschalten, bevor die Nachtdeckung über das Kühlmöbel gezogen wird.

15. Auswechseln der Lampen (Fig. 5)

Zur Auswechslung der Lampen wie folgt vorgehen:

- Die Stromzufuhr des Kühlmöbels abschalten.
- Die Kappen entfernen, die Lampe aus der Schutzhülle herausziehen und durch eine neue ersetzen.
- Die Kappe wieder aufsetzen und überprüfen, dass die Kontakte sich ordnungsgemäß an den dafür vorgesehenen Stellen befinden.
- Die komplette Lampe wieder in ihre vorgesehenen Haken einsetzen (einschnappen lassen).
- Die Stromzufuhr wieder anschalten.

16. Verbindung von Kühlmöbels (Fig. 8)

Zum Zusammenbau zweier oder mehrerer Kühlmöbels in Reihe wie folgt vorgehen:

- Die Seitenteile abmontieren (falls vorhanden).
- Die Kühlmöbel Seite an Seite positionieren.
- Die Rückseiten abbauen, um Zugang zu den Montagebohrungen zu erhalten.
- Die Stützen und die Halterungen mit den mitgelieferten Schrauben verbinden (1) - (2).
- Die Rückwände wieder montieren.

VERBINDUNGSSET FÜR REIHENANSCHLUSS

Bez.	Kennnr.	Menge	Beschreibung
1	02940652	5	Anpassstift Handlauf D.4 x 80
2	02947000	5	Anpassstift Handlauf D.10x60
3	04711040	2	Schrauben TCEI M8X35
4	04711065	3	Schrauben TCEI M8X120
5	04230600	5	Sechseckmutter M8
6	04480112	2	Scheibe D 8,5x24

17. Wartung und Reinigung (Fig. 4)



ACHTUNG!: VOR JEDER WARTUNGS- ODER REINIGUNGSARBEIT DIE ELEKTRISCHE SPANNUNG DES KÜHLMÖBELS MIT DEM HAUPTSCHALTER ABSCHALTEN. UM DIE HÄNDE WÄHREND DER REINIGUNGSARBEITEN ZU SCHÜTZEN, IMMER ARBEITSHANDSCHUHE TRAGEN.



Lebensmittelprodukte können durch Mikroben und Bakterien verderben.

Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist zur Aufrechterhaltung der Konsumentengesundheit unabdingbar. Darüber hinaus muss bedacht werden, dass der Verkaufspunkt der letzte kontrollierbare Punkt der Kühlkette ist. Die Reinigung der Kühlmöbel erfolgt auf folgende Weise:

Die Reinigung der Außenteile (täglich / wöchentlich)

- Wöchentlich alle Außenteile des Kühlmöbels reinigen; dabei neutrale Reinigungsmittel für den Hausgebrauch oder Wasser und Seife benutzen.
- Mit sauberem Wasser spülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- KEINE scheuernden Produkte benutzen, die die Oberfläche des Kühlmöbels beschädigen könnten.
- KEIN Wasser oder Reinigungsmittel auf die elektrischen Teile des Kühlmöbels spritzen.
- **KEINEN Alkohol zur Reinigung der Metacrylat-Teile (Plexiglas) benutzen.**

Die Reinigung der Innenteile (monatlich)

Die Reinigung der Innenteile des Kühlmöbels dient dazu, krankheitserregende Mikroorganismen zu zerstören und auf diese Weise die Waren zu schützen.

Vor der Reinigung des Innenbereichs des Kühlmöbels muss Folgendes durchgeführt werden:

- Die im Kühlmöbel aufbewahrte Ware muss vollständig herausgenommen werden.
- Die elektrische Spannung des Kühlmöbels muss mit dem Hauptschalter abgeschaltet werden.
- Alle beweglichen Teile, wie Ausstellungsteller, Roste usw., müssen entfernt werden. Sie werden mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel gereinigt, das ein Desinfektionsmittel enthält. Anschließend werden sie sorgfältig abgetrocknet.
- Die Bodenwanne, den Tropfenfänger und das Schutzgitter des Wasserablaufs sorgfältig reinigen und alle Fremdkörper, die durch das Ansauggitter gefallen sind, entfernen. Dabei ggf. das Gebläseblech anheben.
- Falls es zu einer anormalen Eisbildung gekommen ist, einen qualifizierten Kühltechniker zu Rate ziehen.

Nach den Reinigungsarbeiten die trockenen zuvor entfernten Elemente wieder anmontieren und die elektrische Versorgung wieder anschalten. Nachdem die interne Betriebstemperatur erneut erreicht ist, kann das Kühlmöbel erneut mit den auszustellenden Produkten aufgefüllt werden.



ACHTUNG!: Soll die interne Reinigung mit Hochdruckreinigern vorgenommen werden, ist ein System mit NIEDRIGEM DRUCK zu benutzen. Der Wasserstrahl darf vor allem NICHT direkt auf lackierte oder kunststoffbeschichtete Oberflächen gerichtet werden. Außerdem ist ein Mindestabstand von 30 cm von der zu reinigenden Oberfläche einzuhalten (Fig. 4)

Anmerkung: Verhindern, dass die Gebläse, die Deckenbeleuchtungen, die Elektrokabel oder generell die elektrischen Apparate während der Reinigungsarbeiten feucht werden.

18. Entsorgung des Kühlmöbels

Die Entsorgung des Kühlmöbels muss sowohl in Übereinstimmung mit den Vorschriften der einzelnen Länder erfolgen, die die Verwaltung von Abfällen regeln, als auch unter Rücksichtnahme auf die uns umgebende Natur. Dieses Erzeugnis wird von der Gesetzgebung als gefährlicher Abfall eingestuft und muss daher separat entsorgt werden. Es darf weder als Hausabfall behandelt noch deponiert werden. Vor der Entsorgung des Kühlmöbels muss die Kühlflüssigkeit sichergestellt und das Schmieröl abgelassen werden. Es liegt im Verantwortungsbereich des Benutzers, das zur Entsorgung bestimmte Erzeugnis zum spezifischen Sammelzentrum der lokalen Behörde bzw. dem vom Hersteller angegebenen Materialrecyclingzentrum abzutransportieren. Dieses Erzeugnis besteht zu 75% aus recyclebarem Material. Die bei der Herstellung eingesetzten Materialien sind:

- Edelstahl 18/10 (AISI 304): unterschiedliche Ausführungen
- Bleche und Rohr aus Eisen: unteres Gestell, Ebenen und Ebenenstützen
- Kupfer, Aluminium: Kühlkreislauf, elektrische Anlage, unterschiedliche Ausführungen
- Verzinktes Blech: Innenbleche, untere Tafeln, vertikale Tafeln
- Geschäumter Polyurethan (R134a): thermische Isolierung

- Hartglas: Umrandende Gläser
- PVC: stoßabfangende Profile, schließendes Sockelprofil
- Holz: seitliche Gestelle der geschäumten Wanne
- ABS Abdeckung des äußeren Kopfbereichs

Anmerkung: All diese Arbeitsvorgänge sowie der Transport und die Aufbereitung der Abfälle dürfen ausschließlich von technisch spezialisiertem Personal ausgeführt werden.

19. Nützliche Hinweise

Die Installations- und Betriebsanleitung sollte aufmerksam gelesen werden, damit im Schadensfall das Bedienungspersonal beim technischen Kundendienst genauere Informationen telefonisch anfordern kann. Bevor eine Wartungsarbeit an einem Kühlmöbel ausgeführt werden darf, muss sichergestellt sein, dass die elektrische Versorgung abgeschaltet ist.

Falls der Kunde irgendeine Betriebsstörung des Kühlmöbels feststellt, sollte er, bevor er sich beunruhigt und mit dem Kundendienst Kontakt aufnimmt, folgende Punkte überprüfen:

- Äußerst aufmerksam alle Betriebsvorgänge durchführen (Beladen, Ausladen, Reinigen, Bedienen, Warten usw.). Die einzelnen Arbeiten müssen dabei sehr sorgfältig ausgeführt werden; alle notwendigen Schutzvorrichtungen sind zu benutzen.

- Sicherstellen, dass die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte der Umgebung nicht die vorgegebenen überschreiten.

Daher ist es unabdingbar, dass die Klima-, die Lüftungs- und Heizungsanlage des Verkaufspunktes immer bestmöglich arbeiten.

- Die Geschwindigkeit der Umgebungsluft in der Nähe der Kühlmöbelöffnungen auf Werte unter 0,2 m/s begrenzen. Im Einzelnen ist es notwendig, dass die Luftströmungen und Klimaanlageauslässe auf die Kühlmöbelöffnungen gerichtet sind.

- Vermeiden, dass Sonnenstrahlen die ausgestellte Ware direkt treffen.

- Die Temperatur der im Verkaufspunkt vorhandenen bestrahlten Oberflächen begrenzen, z. B. durch eine Deckenisolierung.

- Vermeiden, dass Strahler und Glühlampen direkt auf das Kühlmöbel gerichtet sind.

- In das Kühlmöbel nur bereits gekühlte Ware einfüllen; ihre Temperatur muss dabei derjenigen der Kühlkette entsprechen.

- Überprüfen, dass das Kühlmöbel dazu fähig ist, diese Temperatur jederzeit zu halten.

- Die Ladegrenzen beachten und auf jeden Fall jede Überladung vermeiden.

- Den Umlauf des Lebensmittelproduktes beachten; die Ware so einfüllen, dass die länger ausgestellte gegenüber der neu eingetroffenen Ware zuerst verkauft wird.

- Regelmäßig die Betriebstemperatur des Kühlmöbels und der in ihr ausgestellten Lebensmittel überprüfen (mindestens 2 Mal pro Tag, Wochenenden eingeschlossen).

- Bei einer Störung des Kühlmöbels sofort alle Maßnahmen ergreifen, um ein Erwärmen der gekühlten Produkte zu vermeiden (sie wieder in die Hauptzelle legen usw.).

- Jeden festgestellten kleineren Schaden sofort beheben (lose Schrauben, durchgebrannte Lampen usw.).

- Regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der automatischen Abtauung des Kühlmöbels überprüfen (Frequenz, Dauer, Lufttemperatur, Reset des Normalbetriebs usw.).

- Den durch das Abtauen entstandenen Wasserabfluss überprüfen (das Abtropfgestell freilegen, die Filter ggf. reinigen, den Geruchsverschluss überprüfen usw.).

- Überprüfen, ob anormale Kondensationen auftreten; in diesem Fall sofort einen Kühltechniker hinzuziehen.

- Alle vorsorglichen Wartungsarbeiten mit exakter Regelmäßigkeit ausführen.

- IM FALLE EINES GASAUSTRITTS ODER BRANDES: Nicht in dem Raum mit dem Kühlmöbel verbleiben, falls der Raum nicht ausreichend belüftet ist. Das Kühlmöbel mit dem ihr vorgeschalteten Hauptschalter abschalten. ZUM LÖSCHEN VON FLAMMEN KEIN WASSER BENUTZEN, SONDERN NUR TROCKENFEUERLÖSCHER.

JEDE ANDERE NICHT AUSDRÜCKLICH IN DIESER BETRIEBSANLEITUNG AUFGEFÜHRTE VERWENDUNG GILT ALS GEFÄHRLICH. DER HERSTELLER IST NICHT FÜR SCHÄDEN HAFTBAR, DIE DURCH EINEN UNZWECKMÄSSIGEN, FEHLERHAFTEN ODER UNVERNÜNFTIGEN GEBRAUCH ENTSTEHEN.

NÜTZLICHE TELEFONNUMMERN: ZENTRALE +39 0499699333 - FAX +39 969944 - CALL CENTER 848 800225

Manuel d'Installation et d'Utilisation

SOMMAIRE

ILLUSTRATIONS	1
Données techniques	6
Introduction - But du manuel / Domaine d'application.....	30
Présentation - Emploi prévu (Fig. 1)	30
Normes et certifications	30
Identification - Données de la plaque(Fig. 2)	31
Le transport (Fig. 3)	31
Réception et premier nettoyage.....	31
Installation et conditions environnementales (Fig. 3).....	31
Branchement électrique (Fig. 10).....	32
Contrôle de la température (Fig. 5).....	32
Le chargement du meuble (Fig. 5).....	32
Positionnement des étagères sur les têtes (Fig. 9).....	33
Dégivrage et évacuation de l'eau (Fig. 5)	33
Eclairage (Fig. 5).....	33
Rideau de nuit - option - (Fig. 6)	33
Remplacement des lampes (Fig. 5)	33
Assemblage des meubles (Fig. 8).....	33
Entretien et nettoyage (Fig. 4)	34
Démantèlement du meuble.....	34
Conseils utiles.....	35

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

Ce manuel d'instruction concerne la ligne de meubles réfrigérés **Lucerna 2**.

Les informations qui suivent entendent fournir des informations relatives à :

- Utilisation du meuble - caractéristiques techniques - installation et montage - informations pour le personnel préposé à l'emploi - opérations d'entretien.

Le manuel doit être considéré comme étant partie intégrante du meuble et il doit être conservé pendant tout son cycle de vie.

Le fabricant se retiendra déchargé de toute responsabilité dans les cas suivants :

- Utilisation impropre du meuble - installation incorrecte, non exécutée selon les normes indiquées - défauts d'alimentation électrique - graves lacunes par rapport au plan d'entretien - modifications et opérations non autorisées - utilisation de pièces de rechange non d'origine - manquement partiel ou total aux instructions.

Le manuel doit être mis à la disposition des opérateurs et du personnel préposé à l'entretien qui devront pouvoir le consulter à tout moment. En cas de cession à des tiers, il devra être remis au nouvel utilisateur propriétaire, ce passage devant être dûment communiqué au fabricant.

En cas de dommages ou de perte, en demander un autre au fabricant.

N.B. Les appareils électriques peuvent être dangereux pour la santé. Les normes et les lois en vigueur doivent être respectées pendant l'installation et l'utilisation.

Toute personne appelée à utiliser ce meuble devra avoir lu ce manuel.

2. Présentation - Emploi prévu (Fig. 1)

Le meuble réfrigéré **Lucerna 2** est un présentoir semi-vertical à réfrigération à distance. Il est conçu pour la conservation et la vente en self-service de **viande, de charcuterie, de laitages et de fruits et légumes**.

3. Normes et certifications

Tous les modèles de meubles réfrigérés décrits dans ce manuel d'utilisation de la série **Lucerna 2** sont conformes aux conditions essentielles requises en matière de sécurité, de santé et de protection par 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 Compatibilité Electromagnétique 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 Basse Tension 2006/95/CE ;**
normes harmonisées appliquées : EN 60335-1:2008 ; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

Règlement Européen EC-1935/2004 sur les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires – norme appliquée : EN 1672-2

Ils demeurent exclus du domaine d'application de la directive **CEE 97/23 (PED)** sur la base de ce qui est prévu par le paragraphe 3 de l'Article 3 de ladite directive.

Il est possible de demander une copie de conformité du produit en remplissant le formulaire téléchargeable à l'adresse internet :

<http://www.arneg.it/conformity>

Les performances de ces meubles réfrigérés ont été déterminées au moyen d'un test mené conformément à la norme **UNI EN ISO 23953-2 : 2006** dans les conditions environnementales correspondant à la classe climatique 3 (25 °C , 60 % H.R.)

Classes climatiques environnementales selon UNI EN ISO 23953 - 2

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

4. Identification - Données de la plaque(Fig. 2)

A l'arrière du meuble, une plaque d'identification indique toutes les données caractéristiques :

- 1) Nom et adresse du constructeur
- 2) Nom et longueur du meuble
- 3) Code du meuble
- 4) Numéro de série du meuble
- 5) Tension d'alimentation
- 6) Fréquence d'alimentation
- 7) Courant absorbé à régime
- 8) Puissance électrique absorbée à régime pendant la phase de réfrigération (Ventilateurs+câbles chauds+éclairage)
- 9) Puissance électrique absorbée à régime pendant la phase de dégivrage (Câbles chauds+ventilateur de l'évaporateur+éclairage+résistance de dégivrage si présente)
- 10) Puissance d'éclairage (si présent)
- 11) Surface d'exposition utile
- 12) Type de fluide frigorigène avec lequel le système fonctionne
- 13) Masse de gaz frigorigène avec lequel chaque installation est chargée.
- 14) Classe climatique environnementale et température de référence
- 15) Classe de protection contre l'humidité
- 16) Numéro de la commande avec lequel le meuble a été produit
- 17) Numéro de commande avec lequel le meuble a été mis en production
- 18) Année de fabrication du meuble

Pour l'identification du meuble, en cas de demande d'assistance technique, il suffit de communiquer : le nom du produit (Fig. 2 - 2); le numéro de série (Fig. 2 - 4); le numéro de livraison (Fig. 2 - 16).

5. Le transport (Fig. 3)

Le meuble est muni d'un support en bois qui est fixé sur la base pour le transport effectué avec des chariots à fourche. **Toujours positionner les fourches dans le point indiqué sur le support en bois pour éviter tout risque de renversement.** Utiliser un chariot élévateur manuel ou électrique en mesure de soulever le meuble, avec une capacité nominale supérieure ou égale à 1000 kg.

6. Réception et premier nettoyage

Lors de la réception du meuble :

- S'assurer que l'emballage est complet et qu'il ne présente pas de dommages évidents ;
- Effectuer le déballage avec soin, de manière à ne pas abîmer le meuble ;
- Contrôler toutes les parties du meuble en s'assurant que tous ses composants sont en parfait état ;
- Si l'on détecte la présence de dommages, interpellier immédiatement le fabricant ;
- Effectuer le premier nettoyage en utilisant des produits neutres, sécher avec un singe souple, n'utiliser ni substances abrasives, ni éponges métalliques.
- **NE PAS utiliser d'alcool pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas).**

Pour mettre correctement l'emballage au rebut, ne pas oublier qu'il se compose de :

Bois - Polystyrène - Polythène - PVC - Carton.

Aux termes de la directive CEE 94/62, il est déclaré que les matériaux mentionnés ci-dessus sont conformes.

7. Installation et conditions environnementales (Fig. 3)

Pour l'installation, respecter les consignes suivantes :

- Ne pas placer le meuble :
 - dans des lieux où sont présentes des substances gazeuses explosives ;
 - en plein air et, donc, exposé aux agents atmosphériques ;
 - près de sources de chaleur (lumière directe du soleil, installations de chauffage, lampes à incandescence) ;
 - à proximité de courants d'air (près de portes, de fenêtres, de systèmes de climatisation. etc.) dépassant la vitesse de **0,2m/s**.
- Enlever les supports en bois de la base (utilisés pour le transport) et monter les pieds réglables (Rif. 2) en les positionnant de manière à mettre le meuble bien à l'horizontale, en s'aidant d'un niveau à bulle (Rif. 1). Faire en sorte que tous les pieds touchent le sol.

- Si le meuble doit être déplacé, refaire le contrôle de la mise à niveau.
- Avant de brancher le meuble au réseau électrique, s'assurer que les données de la plaque correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique à laquelle il doit être raccordé.
- Pour assurer le bon fonctionnement du meuble, la température et l'humidité relative ambiante doivent respecter les paramètres prévus par la norme **EN-ISO 23953 - 1/2** qui prévoit une Classe Climatique 3 (+25°C; H.R. 60%).

N.B. Toutes ces opérations doivent être exécutées exclusivement par du personnel technique spécialisé.

8. Branchement électrique (Fig. 10)

- Le meuble doit être protégé en amont par un disjoncteur magnétothermique omnipolaire présentant des caractéristiques appropriées et devant également servir d'interrupteur général de sectionnement de la ligne.
- Indiquer à l'opérateur où se trouve le disjoncteur de façon à ce qu'il puisse y accéder sans retard en cas d'URGENCE.
- **L'installation électrique doit être munie d'une mise à la terre.**
- En premier lieu, s'assurer que la tension d'alimentation est bien celle qui est indiquée sur la plaque (Fig. 2).
- Pour garantir le fonctionnement régulier, il est nécessaire que la variation maximale de la tension soit comprise entre +/- 6 % de la valeur nominale.
- S'assurer que la ligne d'alimentation a des câbles présentant une section appropriée et non inférieure à 2,5 mm², qu'elle est protégée contre les surtensions et les dispersions vers la masse, conformément aux normes en vigueur.
- En cas de lignes d'alimentation de plus de 4-5 m de longueur, augmenter proportionnellement la section des câbles.
- En cas de coupure de l'alimentation électrique, veiller à ce que tous les appareils électriques du magasin soient en mesure de se remettre en marche sans provoquer l'intervention des protections de surcharge. S'il n'en est pas ainsi, modifier l'installation de façon à différencier la remise en marche des différents dispositifs.

Le disjoncteur magnétothermique doit être conçu de manière à ne pas ouvrir le circuit sur le neutre sans l'ouvrir en même temps sur les phases. Dans tous les cas, la distance d'ouverture des contacts doit être d'au moins de 3 mm.

N.B. Toutes ces opérations doivent être exécutées exclusivement par du personnel technique spécialisé.

9. Contrôle de la température (Fig. 5)

Le contrôle de la température de réfrigération est exécuté au moyen d'un thermomètre mécanique (Rif. 8) ou au moyen du contrôleur électronique (OPTION) (Rif. 9).

Normalement, le contrôleur est configuré en usine au moment de la mise au point. En cas de modification de la programmation, se référer aux instructions du fabricant du contrôleur.

N.B. Toutes ces opérations doivent être exécutées exclusivement par du personnel technique spécialisé.

10. Le chargement du meuble (Fig. 5)

Pour réapprovisionner le meuble, il est nécessaire de respecter quelques règles importantes :

- disposer la marchandise de façon uniforme et ordonnée, sans surcharger les étagères ;
- **disposer la marchandise de manière à ne pas entraver le flux de l'air réfrigéré en obstruant les ouvertures de refoulement de l'air ;**
- **laisser un espace d'environ 30 mm entre la marchandise et l'étagère située immédiatement au-dessus (Rif. 7)**
- la disposition uniforme des marchandises, sans zones vides, garantit le meilleur fonctionnement du meuble ;
- il est conseillé d'écouler la marchandise qui se trouve depuis plus longtemps dans le meuble avant celle qui vient d'y être introduite (rotation des denrées alimentaires).
- **La charge admise maximale sur les étagères est de 160 kg/m² (Rif. 6); sur le bac, elle est d'environ 300 kg/m² (Rif. 7)**
- Les étagères sont inclinables en deux positions : 0° , -10° (Rif. 6)

N.B. Le meuble réfrigéré est conçu pour conserver la température du produit présenté et non pas pour la diminuer. Les denrées alimentaires ne doivent donc être introduites que si elles sont déjà refroidies à leur température de conservation respective. Il en découle que les produits qui ont perdu leur température de conservation ne doivent pas être réintroduits dans le meuble.

ATTENTION!: Ne pas charger le toit du meuble avec des boîtes, des paquets ou autres charges.

11. Positionnement des étagères sur les têtes (Fig. 9)

- Ouvrir les fentes d'aération présentes sur le dos, au niveau de la position où l'on désire placer les étagères.
- Monter les étagères.

12. Dégivrage et évacuation de l'eau (Fig. 5)

La ligne de meubles réfrigérés Lucerna 2 est munie d'un système de dégivrage à arrêt simple (au moyen de l'arrêt du cycle de réfrigération).

Pour évacuer l'eau de dégivrage, il est nécessaire de :

- prévoir un système de vidange au sol présentant une légère pente (Rif. 11).
- installer un siphon entre le tuyau de décharge du meuble et le raccordement au sol ;
- sceller hermétiquement la zone de vidange au sol.

Cela permet d'éviter les mauvaises odeurs à l'intérieur du meuble, la dispersion de l'air réfrigéré et les éventuels problèmes de fonctionnement du meuble dus à l'humidité.

N.B. Faire contrôler régulièrement l'état des branchements hydriques par un installateur qualifié.

13. Eclairage (Fig. 5)

L'éclairage intérieur du meuble est assuré par des lampes à fluorescence (Rif. 5)

L'interrupteur de l'éclairage se trouve sur le carter frontal du meuble (Rif. 10)

14. Rideau de nuit - option - (Fig. 6)

Pour éviter les inutiles dispersions de froid et pour garantir l'hygiène de la marchandise exposée pendant les heures de nuit, il existe des rideaux à tirer à la main pour les heures de nuit.

Accrocher le rideau sur la main courante en suivant les indications.

N.B. Pour les meubles munis d'un système d'éclairage intérieur, éteindre les lumières avant de fermer le meuble avec les rideaux de nuit.

15. Remplacement des lampes (Fig. 5)

Pour le remplacement de la lampe, suivre la démarche indiquée ci-dessous :

- Mettre le meuble hors tension.
- Oter les capuchons, retirer l'ampoule de la gaine de protection et monter l'ampoule neuve.
- Réinsérer les capuchons en s'assurant que les contacts sont logés comme il se doit dans les trous prévus à cet effet.
- Remonter l'ensemble de la lampe dans les crochets jusqu'au déclic de blocage.
- Rétablir l'alimentation électrique

16. Assemblage des meubles (Fig. 8)

Pour unir deux meubles ou davantage en canal, suivre les indications suivantes :

- Démonter les épaulés (si présentes).
- Placer les meubles côte à côte.
- Enlever les dossiers pour pouvoir accéder librement aux trous des montants.
- Unir les montants et les brides en utilisant les vis fournies à cet effet (1) - (2)
- Remonter les panneaux de fond.

KIT ASSEMBLAGE CANAL

Réf.	Code	Q.té	Description
1	02940652	5	Cheville d'alignement de la main courante D.4 x 80
2	02947000	5	Cheville d'alignement de la main courante D.10x60
3	04711040	2	Vis TCEI M8X35
4	04711065	3	Vis TCEI M8X120
5	04230600	5	Ecrou hexagonal M8
6	04480112	2	Rondelle D 8,5x24

17. Entretien et nettoyage (Fig. 4)



ATTENTION!: AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPERATION D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE QUELLE QU'ELLE SOIT, METTRE LE MEUBLE HORS TENSION AU MOYEN DE L'INTERRUPTEUR GENERAL. POUR PROTÉGER LES MAINS PENDANT LES OPERATIONS DE NETTOYAGE, PORTER



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

Il est indispensable de respecter les normes hygiéniques pour garantir la protection de la santé des consommateurs. Il faut aussi respecter la chaîne du froid dont le point de vente constitue le dernier anneau contrôlable. Le nettoyage des meubles frigorifiques comporte les opérations suivantes :

Le nettoyage des parties extérieures (Quotidien / Hebdomadaire)

- Une fois par semaine, nettoyer toutes les parties extérieures du meuble en utilisant des produits détergents neutres à usage domestique ou de l'eau et du savon.
- Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.
- NE PAS utiliser de produits abrasifs ou solvants qui risquent d'abîmer les surfaces des meubles.
- NE PAS vaporiser d'eau ou de détergent sur les parties électriques du meuble.
- **NE PAS utiliser d'alcool pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas).**

Le nettoyage des parties intérieures (mensuel)

Le but du nettoyage des parties intérieure du meuble est de détruire les micro-organismes pathogènes, de façon à assurer la protection des marchandises.

Avant de procéder au nettoyage intérieur d'un meuble, il est nécessaire de :

- Retirer toute la marchandise que le meuble contient.
- Mettre le meuble hors tension au moyen de l'interrupteur général.
- Retirer toutes les parties amovibles, comme les plateaux d'exposition, les grilles, etc. qui doivent être lavés à l'eau tiède et avec un détergent contenant un désinfectant. Enfin, les sécher soigneusement.
- Nettoyer soigneusement le bac de fond, le larmier et la grille de protection de déchargement de l'eau, en éliminant tous les corps étrangers tombés à travers la grille d'aspiration en soulevant, si besoin est, la tôle des ventilateurs.
- Si de la glace se forme d'une manière anormale, demander l'intervention d'un frigoriste qualifié.

Les opérations de nettoyage étant achevées, remonter les éléments amovibles secs et remettre le meuble sous tension électrique. Une fois que la température de fonctionnement est atteinte à l'intérieur, il est possible de recharger le meuble avec les produits à exposer.



ATTENTION!: Si l'on effectue le nettoyage intérieur avec des nettoyeurs à jet d'eau, utiliser des systèmes à BASSE PRESSION et, surtout, NE PAS diriger le jet directement sur les surfaces peintes ou plastifiées. Dans tous les cas, maintenir toujours une distance minimale de 30 cm par rapport aux surfaces à nettoyer (Fig. 4)

N.B. Pendant les opérations de nettoyage, éviter de mouiller les ventilateurs, les plafonniers et tous les appareils électriques en général.

18. Démantèlement du meuble

Le démantèlement du meuble doit être exécuté conformément à la réglementation inhérente à la gestion des déchets en vigueur dans les différents pays et dans le respect du milieu dans lequel nous vivons. Selon la réglementation en vigueur, ce produit est un déchet dangereux et, en tant que tel, il doit obligatoirement être traité dans le cadre de la collecte sélective et il ne peut ni être considéré comme étant un déchet domestique, ni être jeté à la décharge publique. Avant de procéder au démantèlement du meuble, il est nécessaire d'en récupérer le réfrigérant et d'en retirer l'huile lubrifiante. L'utilisateur est tenu de remettre le produit à démanteler au centre de récupération indiqué par les autorités locales ou par le fabricant, de façon à ce que ces composants soient récupérés et recyclés. Ce produit est constitué à 75 % de matériaux recyclables. Matériaux utilisés pour la fabrication :

- Acier inoxydable 18/10 (AISI 304): finitions variées
- Tôles et tube en fer : châssis inférieur, étagères et montant soutenant les étagères
- Cuivre, Aluminium : circuit frigorifique, installation électrique, finitions variées
- Tôle galvanisée : tôles intérieures, panneaux inférieurs, panneaux peints
- Polyuréthane expansé (R134a): isolation thermique
- Verre trempé : portes de pourtour
- PVC : butoirs, fermeture du socle
- Bois : châssis latéraux du bac moussé

- ABS : toit extérieur de la tête

N.B. Toutes ces opérations, ainsi que le transport et le traitement des déchets doivent être exécutés exclusivement par du personnel spécialisé et autorisé.

19. Conseils utiles

Il est conseillé de lire attentivement le Manuel d'Installation et d'utilisation afin que, en cas de panne, l'opérateur soit à même de fournir, par téléphone des informations aussi précises que possible à l'Assistance technique.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien quelle qu'elle soit sur un meuble frigorifique, s'assurer que l'alimentation est coupée.

Si le client constate que le meuble présente une anomalie de fonctionnement quelle qu'elle soit, avant de s'inquiéter et de contacter le Service Assistance, il est fondamental de contrôler les points suivants :

- **Accomplir avec la plus grande attention toutes les manœuvres de travail (chargement, déchargement, nettoyage, service au banc, entretien, etc.) et, lors de l'exécution des différentes opérations, agir toujours avec la diligence qui s'impose et utiliser les dispositifs de protection nécessaires.**
- S'assurer que les valeurs de la température et de l'humidité ambiantes ne sont pas supérieures à celles des spécifications.
C'est la raison pour laquelle il est indispensable de toujours garantir l'efficacité optimale des systèmes de climatisation, de ventilation et de chauffage du point de vente.
- Limiter à des valeurs inférieures à 0,2 m/s la vitesse de l'air ambiant à proximité des ouvertures des meubles. En particulier, il faut éviter que les courants d'air et les bouches d'envoi du système de climatisation se dirigent vers les ouvertures des meubles.
- Empêcher les rayons du soleil de donner directement sur la marchandise exposée.
- Limiter la température des surfaces irradiantes qui sont présentes dans le point de vente, par exemple en isolant les plafonds.
- Exclure l'emploi de spots à ampoules à incandescence tournées directement vers le meuble.
- N'introduire dans le meuble que des marchandises déjà refroidies à la température qui caractérise normalement la chaîne du froid.
- S'assurer que le meuble est toujours en mesure de maintenir cette température.
- Respecter la limite de charge en évitant à tout prix de surcharger le meuble.
- Respecter la rotation des denrées alimentaires en rechargeant le meuble, de façon à ce que la marchandise exposée depuis le plus de temps soit vendue avant les produits en entrée.
- Contrôler régulièrement la température de fonctionnement du meuble et celle des denrées qui y sont exposées (au moins deux fois par jour, week-ends compris).
- En cas de panne du meuble, prendre immédiatement toutes les mesures permettant d'éviter de surchauffer les produits réfrigérés (les placer dans la chambre froide, etc.).
- Eliminer immédiatement toutes les anomalies détectées (vis relâchées, ampoules grillées, etc.).
- S'assurer régulièrement que le système de dégivrage automatique des meubles fonctionne correctement (fréquence, durée, température de l'air, remise en marche normale, etc.).
- S'assurer que les eaux provenant du dégivrage s'écoulent correctement (dégager les larmiers, nettoyer les filtres éventuels, contrôler les siphons, etc.).
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de formation anormale de condensation. Si c'est le cas, avertir sans retard un technicien frigoriste.
- Effectuer toutes les opérations d'entretien préventif avec une régularité absolue.
- **EN CAS DE FUITE DE GAZ OU D'INCENDIE : Ne pas rester avec la tête dans la loge où est placé le meuble si elle n'est pas aérée comme il se doit. Mettre le meuble hors tension au moyen de l'interrupteur général que se trouve en amont de l'appareil. NE PAS TENTER D'ETEINDRE LES FLAMMES AVEC DE L'EAU, MAIS SEULEMENT AVEC DES EXTINGUEURS A SEC.**

TOUTE UTILISATION DU MEUBLE NON INDIQUEE EXPLICITEMENT DANS CE MANUEL DOIT ETRE CONSIDEREE DANGEREUSE. LE FABRICANT NE POURRA PAS ETRE RETENU RESPONSABLE DES DOMMAGES EVENTUELLEMENT SUBIS A LA SUITE D'UNE UTILISATION IMPROPRE, ERRONEE ET IRRESPONSABLE DU MEUBLE.

NUMEROS UTILES : STANDARD : +39 0499699333 - FAX : +39 969944 - CENTRE D'APPEL : 848 800225

Manual de instalación y uso

ÍNDICE

ILLUSTRACIONES	1
Datos Técnicos.....	6
Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación.....	37
Presentación - Uso previsto (Fig. 1).....	37
Normas y certificaciones	37
Identificación - Datos de la placa (Fig. 2)	37
El Transporte (Fig. 3)	38
Recepción y primera limpieza	38
Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3).....	38
Conexión eléctrica (Fig. 10)	39
Control de la temperatura (Fig. 5)	39
La carga del mueble (Fig. 5)	39
Colocación de los estantes en los muebles de cabeza (Fig. 9) ..	39
Descongelación y desagüe (Fig. 5).....	40
Iluminación (Fig. 5).....	40
Toldo de noche - opcional - (Fig. 6)	40
Sustitución de bombillas (Fig. 5)	40
Unión de los muebles (Fig. 8)	40
Mantenimiento y limpieza (Fig. 4)	40
Desmantelamiento del mueble.....	41
Consejos útiles.....	41

1. Introducción - Finalidad del manual/Campo de aplicación

Este manual de instrucciones se refiere a la línea de muebles refrigerados **Lucerna 2**.

Los datos siguientes tienen como fin proporcionar indicaciones relativas a:

- Uso del mueble - características técnicas - instalación y montaje - información para el personal encargado del uso - mantenimiento.

El manual se debe considerar parte del mueble y se debe conservar para toda la duración del mismo.

El fabricante se considera libre de eventuales responsabilidades en los siguientes casos:

Uso inadecuado del mueble - instalación incorrecta, no realizada según las normas indicadas - defectos de alimentación eléctrica - graves carencias en el mantenimiento previsto - cambios e intervenciones no autorizados - uso de recambios no originales - inobservancia parcial o total de las instrucciones. El manual debe estar a disposición de los operadores y del personal encargado del mantenimiento, para consultarlo en cualquier momento. En caso de cesión a terceros, hay que entregarlo a cada nuevo usuario o propietario y se debe comunicar de forma oportuna y escrupulosa a la empresa proveedora.

En caso de daño o extravío, solicitárselo a la empresa proveedora.

N.B. Los aparatos eléctricos pueden ser peligrosos para la salud. Las normativas y las leyes vigentes se deben respetar durante la instalación y el uso.

Cualquier persona que use este mueble deberá leer este manual.

2. Presentación - Uso previsto (Fig. 1)

El mueble refrigerado **Lucerna 2** es un expositor semi-vertical de refrigeración remota adecuado para la conservación y venta autoservicio de **carnes, embutidos, productos lácteos y fruta-verdura**.

3. Normas y certificaciones

Todos los modelos de muebles refrigerados descritos en este manual de uso de la serie **Lucerna 2** cumplen con los requisitos esenciales de seguridad, salud 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 de 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 60335-2-89 :2002/A2:2007

Normativa Europea EC-1935/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con los productos alimentarios – norma aplicada: EN 1672-2

Quedan excluidos del campo de aplicación de la directiva **CEE 97/23 (PED)** en función de lo previsto por el Artículo 3 apartado 3 de dicha directiva.

Se puede pedir una copia de la declaración de conformidad del producto rellenando el formulario presente en la dirección de Internet:

<http://www.arneg.it/conformity>

Las prestaciones de estos muebles refrigerados se han determinado mediante un test realizado conforme a la norma **UNI EN ISO 23953-2: 2006** en las condiciones ambientales correspondientes con la clase climática 3 (25 °C, 60% U.R.)

Clases climáticas ambientales según UNI EN ISO 23953 - 2

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

4. Identificación - Datos de la placa (Fig. 2)

Dentro del mueble se encuentra la placa de matrícula 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 de régimen absorbida
- 8) Potencia eléctrica de régimen absorbida en la fase de refrigeración (ventiladores+cables calientes+iluminación)
- 9) Potencia eléctrica de régimen absorbida en la fase de descongelación (cables calientes+ventilador evaporador+iluminación+ resistencia a la descongelación si está presente)
- 10) Potencia de iluminación (donde se prevea)
- 11) Superficie de exposición útil
- 12) Tipo de fluido frigorífico con el que funciona la instalación
- 13) Masa de gas frigorífico con el que se carga cada instalación
- 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 de encargo con el que se ha pasado a producción el mueble
- 18) Año de producción del mueble

Para la identificación del mueble, en caso de solicitud de asistencia técnica, es suficiente comunicar: el nombre del producto (2); el número de matrícula (4); el número de pedido (16).

5. El Transporte (Fig. 3)

Los muebles están dotados de un soporte de madera fijado a la base para el transporte con carretillas de horquilla. **Colocar siempre las horquillas de carga en el punto indicado del soporte de madera para evitar el riesgo de vuelco.** Utilizar una carretilla elevadora manual o eléctrica adecuada para el levantamiento del mueble en cuestión, con capacidad de carga nominal igual o mayor de 1000 kg.

6. Recepción y primera limpieza

Al recibir el mueble:

- Asegurarse de que el embalaje esté íntegro y no presente daños evidentes;
 - Realizar con cuidado el desembalaje para no dañar el mueble;
 - Comprobar el mueble en todas sus partes comprobando la integridad de sus partes;
 - En caso de que se encuentren daños, llamar inmediatamente a la empresa proveedora;
 - Realizar una limpieza inicial utilizando productos neutros, secar con un paño suave y no utilizar sustancias abrasivas o estropajos metálicos.
- NO utilizar alcohol para limpiar las partes en metacrilato (plexiglás)**

Para una correcta eliminación del embalaje, tener en cuenta que contiene:

Madera - Poliestireno - Polietileno - PVC - Cartón.

En virtud de la directiva CEE 94/62, se declara la idoneidad de los materiales antes citados.

7. Instalación y condiciones ambientales (Fig. 3)

Para la instalación, atenerse a lo siguiente:

- No colocar el mueble:
 - en ambientes con presencia de sustancias gaseosas explosivas;
 - al aire libre y, por tanto, sin proteger de los agentes atmosféricos;
 - cerca de fuentes de calor (luz solar directa, instalaciones de calefacción, lámparas incandescentes);
 - cerca de corrientes de aire (puertas, ventanas, instalaciones de climatización, etc.) que superen la velocidad de **0,2m/seg.**
- Quitar los soportes de madera de la base (utilizados para el transporte) y montar los pies regulables (Rif. 2) colocándolos de tal manera que el mueble esté en horizontal utilizando un nivel (Rif. 1) para comprobar su posición. Hacer que todos los pies se apoyen en el suelo.
- Si el mueble se desplaza, repetir el control de nivelado.
- Antes de conectar el mueble a la línea eléctrica, asegurarse de que los datos de placa se correspondan con las características de la instalación eléctrica a la que se debe conectar.
- Para un funcionamiento correcto del mueble, la temperatura y la humedad relativa del ambiente

deben respetar los parámetros previstos por la normativa **EN-ISO 23953 - 1/2** que prevé una Clase Climática 3 (+25°C; U.R. 60%).

N.B.Todas estas operaciones las debe realizar sólo personal técnico especializado

8. Conexión eléctrica (Fig. 10)

- El mueble se debe proteger inicialmente mediante un interruptor automático magnetotérmico omnipolar con características adecuadas que tendrá también la función de interruptor general de seccionamiento de la línea.
- Instruir al operador sobre la posición del interruptor de tal manera que se pueda alcanzar rápidamente en caso de EMERGENCIA.
- **La instalación eléctrica debe contar con puesta a tierra**
- Comprobar antes de nada que la tensión de alimentación sea la indicada en los datos de placa (Fig. 2).
- Para garantizar un funcionamiento normal, es necesario que la variación máxima de tensión esté entre +/- 6% del valor nominal.
- Comprobar que la línea de alimentación tenga los cables de sección adecuada y, en todo caso, no inferior a 2,5mm², y esté protegida contra las sobrecorrientes y contra las dispersiones hacia masa en conformidad con las normas vigentes.
- Para líneas de alimentación de longitud superior a 4-5m, aumentar de forma adecuada la sección de los cables.
- 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.

El interruptor automático magnetotérmico debe ser tal que no abra el circuito en el neutro sin 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.

N.B.Todas estas operaciones las debe realizar sólo personal técnico especializado

9. Control de la temperatura (Fig. 5)

El control de la temperatura de refrigeración se realiza a través del termómetro mecánico (Rif. 8) o a través del controlador electrónico (OPCIONAL) (Rif. 9).

Normalmente, el controlador se configura de fábrica en fase de prueba. En caso de cambio de la programación, hacer referencia a las instrucciones de la empresa de fabricación del controlador.

N.B.Todas estas operaciones las debe realizar sólo personal técnico especializado

10.La carga del mueble (Fig. 5)

Para el abastecimiento del mueble, es necesario observar algunas reglas importantes:

- disponer la mercancía de manera uniforme y ordenada evitando sobrecargar los estantes
- **disponer la mercancía de tal manera que no obstaculice el flujo del aire refrigerado obstruyendo las aberturas de salida de aire**
- **dejar unos 30 mm de aire entre la mercancía y el estante inmediatamente superior (Rif. 7)**
- la disposición uniforme de las mercancías, sin zonas vacías, garantiza el mejor funcionamiento del mueble.
- se recomienda agotar primero la mercancía que lleva más tiempo en el mueble respecto a la mercancía nueva (rotación de comestibles).
- **La carga máxima que admiten los estantes es de 160 kg/m² (Rif. 6), y la de la cuba es de unos 300 kg/m² (Rif. 7)**
- Los estantes se pueden inclinar en 2 posiciones 0°;-10° (Rif. 6)

N.B.El mueble refrigerado es adecuado para conservar la temperatura del producto expuesto y no para reducirla. Por tanto, los alimentos se deben introducir sólo si ya se han enfriado en sus temperaturas de conservación correspondientes. Por tanto, los productos que hayan sufrido un calentamiento no se deben introducir en el mueble.

ATENCIÓN!: No cargar el techo del mueble con cajas, paquetes u otros.

11.Colocación de los estantes en los muebles de cabeza (Fig. 9)

- Abrir las ranuras de ventilación presentes en el respaldo en correspondencia con la posición en la que se deseen colocar los estantes.
- Colocar los estantes.

12.Descongelación y desagüe (Fig. 5)

La línea de muebles refrigerados Lucerna 2 está dotada de un sistema de descongelación de parada sencilla (mediante la detención del ciclo de refrigeración).

Para la eliminación del agua de descongelación es necesario:

- disponer de un desagüe de suelo con una ligera inclinación (Rif. 11).
- instalar un sifón entre el conducto de desagüe del mueble y la conexión del suelo.
- sellar herméticamente la zona del desagüe del suelo.

De esta manera, se pueden evitar malos olores dentro del mueble, la dispersión de aire refrigerado y el posible mal funcionamiento del mueble debido a la humedad.

N.B.Comprobar periódicamente la perfecta eficiencia de las conexiones hidráulicas acudiendo a un instalador cualificado.

13.Iluminación (Fig. 5)

La iluminación interna del mueble se obtiene mediante bombillas fluorescentes (Rif. 5)

El interruptor de luces se encuentra en el cárter frontal del mueble (Rif. 10)

14.Toldo de noche - opcional - (Fig. 6)

Para evitar inútiles dispersiones de frío y para garantizar la higiene de la mercancía expuesta durante las horas nocturnas, se dispone de toldos manuales.

Enganchar el toldo en el pasamano tal y como se indica.

N.B.Para los muebles provistos de iluminación interna, apagar las luces antes de cerrar el mueble con los toldos de noche.

15.Sustitución de bombillas (Fig. 5)

Para la sustitución de la bombilla, proceder de la manera siguiente:

- Quitar la alimentación al mueble.
- Quitar los capuchones, sacar la bombilla del envoltorio de protección y sustituirla con la nueva.
- Volver a introducir los capuchones, comprobando que los contactos estén bien situados en los orificios específicos.
- Volver a colocar el conjunto de la bombilla en los ganchos específicos hasta que se produzca el chasquido de bloqueo.
- Restablecer la alimentación eléctrica.

16.Unión de los muebles (Fig. 8)

Para la unión de uno o varios muebles en canal, proceder de la manera siguiente:

- Desmontar los estribos (si los hay).
- Colocar los muebles juntos de costado
- Quitar los respaldos para tener acceso a los orificios de los montantes
- Unir los montantes y los soportes utilizando los tornillos en dotación (1) - (2)
- Volver a montar los respaldos.

KIT DE UNIÓN DE CANAL

Ref.	Código	Cant.	Descripción
1	02940652	5	Enchufe de alineación del pasamano D.4 x 80
2	02947000	5	Enchufe de alineación del pasamano D.10x60
3	04711040	2	Tornillo TCEI M8X35
4	04711065	3	Tornillo TCEI M8X120
5	04230600	5	Tuerca Hexagonal M8
6	04480112	2	Arandela D 8,5x24

17.Mantenimiento y limpieza (Fig. 4)



ATENCIÓN!: ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA, QUITAR TENSIÓN AL MUEBLE MEDIANTE EL INTERRUPTOR GENERAL. PARA PROTEGER LAS MANOS DURANTE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA, USAR SIEMPRE GUANTES DE TRABAJO.



Los productos alimentarios se pueden deteriorar debido a microbios y bacterias.

El respeto de las normas higiénicas es indispensable para garantizar la protección de la salud del consumidor, además del respeto de la cadena de frío, de la que el punto de venta constituye el último eslabón controlable. La limpieza de los muebles frigoríficos se distingue de la manera siguiente:

La limpieza de las partes externas (Diaria / Semanal)

- Limpiar con frecuencia semanal todas las partes externas del mueble utilizando limpiadores neutros para uso doméstico o agua y jabón.
- Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave
- NO utilizar productos abrasivos y solventes que puedan alterar las superficies de los muebles.
- NO vaporizar agua o limpiadores en las partes eléctricas del mueble.
- **NO utilizar alcohol para limpiar las partes en metacrilato (plexiglás).**

La limpieza de las partes internas (Mensual)

La limpieza de las partes internas del mueble tiene la función de destruir los microorganismos patógenos para garantizar la protección de la mercancía.

Antes de realizar la limpieza interna de un mueble, es necesario:

- Vaciarlo completamente de la mercancía que contiene;
- Quitar la tensión al mueble mediante el interruptor general;
- Quitar todas las partes amovibles, como platos de exposición, rejillas, etc., que se deben lavar con agua tibia y un limpiador desinfectante, y secarlas con cuidado;
- Limpiar con cuidado la pila del fondo, el vierteaguas y la rejilla de protección de desagüe eliminando todos los cuerpos extraños que hayan caído por la rejilla de aspiración levantando, donde sea necesario, la chapa de los ventiladores.
- En caso de formaciones de hielo anormal, solicitar la intervención de un Técnico Frigorista Cualificado.

Tras terminar las operaciones de limpieza, volver a montar los elementos amovibles secos y restablecer la alimentación eléctrica. Una vez alcanzada la temperatura interna de funcionamiento, se puede recargar el mueble con los productos que se deben exponer.



ATENCIÓN! Si se realiza la limpieza interna con hidrolimpiadoras, utilizar sistemas de PRESIÓN BAJA y, sobre todo, NO dirigir el chorro directamente a las superficies pintadas o plastificadas, manteniendo, en todo caso, una distancia mínima de 30 cm de las superficies que hay que limpiar (Fig. 4).

N.B. Evitar que se mojen durante la limpieza los ventiladores, los plafones, los cables eléctricos y todos los aparatos eléctricos en general.

18. Desmantelamiento del mueble

El desmontaje del mueble se debe realizar en conformidad con la normativa en materia de eliminación de desechos establecida para cada país y en el respeto del ambiente en el que vivimos.

La legislación en vigor considera este producto un desecho peligroso y, por tanto, está incluido en la obligación de recogida separada, por lo que no se puede tratar como un desecho doméstico ni tirar al vertedero. Antes de proceder al desmontaje del mueble, es necesario recuperar el refrigerante y extraer el aceite lubricante. Es responsabilidad del usuario la entrega del producto destinado a la eliminación en el centro de recogida especificado por las autoridades locales o indicado por el fabricante para la recuperación y reciclaje de los materiales. Este producto está formado en un 75% por materiales reciclables. Materiales utilizados en la fabricación:

- Acero inoxidable 18/10 (AISI 304): varios acabados
- Chapas y tubo de hierro: armazón inferior, estantes y montantes de sujeción de estantes
- Cobre, Aluminio: circuito frigorífico, instalación eléctrica, varios acabados
- Chapa zincada: chapas internas, paneles inferiores, paneles pintados
- Poliuretano expandido (R134a): aislamiento térmico
- Vidrio templado: cristales perimetrales
- PVC: perfiles de topes, perfil de cierre del zócalo
- Madera: armazones laterales del tanque espumado
- ABS: techo externo del mueble de cabeza

N.B. Todas estas operaciones, así como el transporte y el tratamiento de los desechos, las debe realizar exclusivamente personal especializado y autorizado.

19. Consejos útiles

Se recomienda una atenta lectura del Manual de instalación y uso para que el operador, en caso de avería, pueda ofrecer telefónicamente 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.

En caso de que el cliente note cualquier anomalía en el funcionamiento del mueble, antes de alarmarse y de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia, es fundamental que se comprueben los siguientes puntos:

- Realizar 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, valerse de la máxima diligencia y de los dispositivos de protección necesarios.

- Comprobar que los valores de la temperatura y la humedad ambiental no sean superiores a los especificados.

Por este motivo, es indispensable mantener siempre al máximo de la eficiencia las instalaciones de climatización, de ventilación y de calefacción del punto de venta.

- Limitar a valores inferiores de 0,2 m/s la velocidad del aire ambiental cerca de las aperturas de los muebles. En concreto, es necesario evitar que las corrientes de aire y las bocas de caudal de la instalación de climatización estén dirigidas hacia las aperturas de los muebles.

- Evitar que la radiación solar llegue directamente a las mercancías expuestas.

- Limitar la temperatura de las superficies radiantes que estén presentes en el punto de venta, por ejemplo aislando los techos.

- Excluir el uso de faros con bombillas de incandescencia orientadas directamente al mueble.

- Introducir en el mueble sólo mercancía ya enfriada a la temperatura que normalmente caracteriza la cadena de frío.

- Comprobar que el mueble mantenga siempre dicha temperatura.

- Respetar el límite de carga evitando, en cualquier caso, sobrecargar el mueble.

- Respetar la rotación de los alimentos cargando el mueble de manera que la mercancía que lleva más tiempo expuesta se venda primero respecto a la mercancía nueva.

- Vigilar periódicamente la temperatura de funcionamiento del mueble y la de los comestibles expuestos en el mismo (al menos 2 veces al día, fines de semana incluidos).

- En caso de avería del mueble, tomar inmediatamente todas las medidas para evitar el sobrecalentamiento de los productos refrigerados (reintroducirlos en la cámara principal, etc.)

- Eliminar inmediatamente todos los mínimos inconvenientes que se encuentren (tornillos aflojados, bombillas fundidas, etc.)

- Comprobar periódicamente el funcionamiento de la descongelación automática de los muebles (frecuencia, duración, temperatura del aire, restablecimiento del funcionamiento normal, etc.)

- Comprobar el caudal de las aguas resultado de la descongelación (liberar los escurrideros, limpiar eventuales filtros, comprobar los sifones, etc.)

- Comprobar si se producen condensaciones anómalas. De ser así, avisar inmediatamente al técnico frigorista.

- Efectuar con total regularidad todas las operaciones de mantenimiento preventivo.

- EN CASO DE FUGA DE GAS O DE INCENDIO: No quedarse con la cabeza en la habitación donde está situado el mueble si ésta no está oportunamente ventilada. Desconectar el mueble utilizando el interruptor general inicial del aparato. NO USAR AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS, SINO SÓLO EXTINTORES DE POLVO SECO.

CUALQUIER OTRO USO NO INDICADO EXPLÍCITAMENTE EN ESTE MANUAL SE DEBE CONSIDERAR PELIGROSO. EL FABRICANTE NO SE PUEDE CONSIDERAR RESPONSABLE POR EVENTUALES DAÑOS DERIVADOS DE UN USO INADECUADO, ERRÓNEO E IRRAZONABLE

NÚMEROS DE INTERÉS: CENTRALITA +39 0499699333 - FAX +39 969944 - SERVICIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA 848 800225

Инструкция по установке и эксплуатации

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ	1
Технические характеристики	6
Введение - Назначение инструкции/область применения	44
Демонстрация - Эксплуатация по назначению (Fig. 1)	44
Нормативные требования и сертификация	44
Идентификация - Паспортные данные (Fig. 2)	45
Транспортировка (Fig. 3)	45
Приемка и первая чистка	45
Установка и условия рабочей среды (Fig. 3)	45
Электрическое соединение (Fig. 10)	46
Проверка температуры (Fig. 5)	46
Загрузка витрины (Fig. 5)	46
Расположение полок на передней части (Fig. 9)	47
Размораживание и слив воды (Fig. 5)	47
Освещение (Fig. 5)	47
Ночной навес - за дополнительную плату - (Fig. 6)	47
Замена лампочек (Fig. 5)	47
Соединение витрин в канал (Fig. 8)	48
Ремонт и очистка (Fig. 4)	48
Демонтаж витрины	49
Полезные советы	49

1. Введение - Назначение инструкции/область применения

Данная инструкция содержит информацию о линейке холодильных витрин **Lucerna 2**.

Назначением инструкции является предоставление следующих сведений:

- технические характеристики, правила эксплуатации, установки, монтажа и технического обслуживания витрины; информация для специалистов, работающих с витринами.

Инструкция является неотъемлемой частью оборудования и должна храниться вместе с ним в течение всего срока эксплуатации.

Изготовитель не несет никакой ответственности за бесперебойность работы оборудования в следующих случаях:

использование витрины не по назначению; неправильная установка, выполненная с нарушением указанных требований; сбой в электросети; серьезные упущения в ходе предусмотренной эксплуатации; несанкционированные изменения и нарушение целостности корпуса витрины; использование запчастей сторонних производителей; полное или частичное несоблюдение указаний инструкции.

Инструкция должна быть доступна операторам и лицам, работающим с оборудованием, чтобы они могли обратиться к ней в любой момент. При передаче витрины третьим лицам инструкцию необходимо предоставить новому пользователю или собственнику, обязательно уведомив об этом компанию-поставщика. В случае ее повреждения или потери запросите новый экземпляр у компании-поставщика.

Примечание: Электрические приборы могут быть опасными для здоровья. Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо строго соблюдать нормативные требования и действующее законодательство.

Все лица, использующие данную установку, должны ознакомиться с настоящей инструкцией.

2. Демонстрация - Эксплуатация по назначению (Fig. 1)

Холодильная витрина **Lucerna 2** представляет собой полувертикальную витрину с системой дистанционного охлаждения, предназначенную для хранения и продажи **мяса, колбасных изделий, молочных продуктов, а также зелени, овощей и фруктов** в точках самообслуживания.

3. Нормативные требования и сертификация

Все модели холодильных витрин серии **Lucerna 2**, описанные в настоящем руководстве, отвечают основным требованиям в сфере безопасности, здравоохранения и защиты, которые содержатся в следующих европейских директивах и законодательных актах:

- **Директива о машинном оборудовании 2006/42 EC;**

действующие нормативные требования: EN ISO 14121:2007; EN ISO 12100-1:2005; EN ISO 12100-2:2003

- **Директива об электромагнитной совместимости 2004/108/EC;**

действующие нормативные требования: EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-12:2005; EN 55014-1:2006;

EN 55014-2:1997;

- **Директива о низком напряжении 2006/95/EC;**

действующие нормативные требования: EN 60335-1:2008; EN 60335-2-89 :2002/A2:2007

Европейское Положение EC-1935/2004 о материалах, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, - действующий стандарт: EN 1672-2

Не подпадают под действие директивы **CEE 97/23 (PED)** материалы, перечисленные в статье 3 параграфе 3 данной директивы.

Запросить копию декларации о соответствии продукции Вы можете, заполнив специальную форму на сайте:

<http://www.arneg.it/conformity>

Эксплуатационные качества вышеупомянутых холодильных витрин были подтверждены контрольными испытаниями, проведенными в соответствии с нормой **UNI EN ISO 23953-2: 2006** в условиях, соответствующих климатическому классу 3 (25 °C, относительная влажность 60%).

Климатические классы среды в соответствии со стандартом UNI EN ISO 23953 - 2

Климатический класс	Температура 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

4. Идентификация - Паспортные данные (Fig. 2)

Внутри расположена заводская табличка, на которой указаны все характеристики оборудования:

- 1) Наименование и адрес изготовителя
- 2) Наименование и длина витрины
- 3) Код витрины
- 4) Паспортный номер витрины
- 5) Напряжение питания
- 6) Частота питания
- 7) Потребляемый ток
- 8) Электрическая мощность, потребляемая на этапе охлаждения (вентиляторы, нагревательные кабели и освещение)
- 9) Электрическая мощность, потребляемая на этапе размораживания (Нагревательные кабели, вентилятор испарителя, освещение и стойкость к размораживанию при наличии таковой)
- 10) Мощность освещения (при наличии)
- 11) Полезная выставочная площадь
- 12) Тип рабочей охлаждающей жидкости оборудования
- 13) Масса охлаждаемого газа, которым наполнено каждое отдельно взятое устройство
- 14) Климатический класс среды и контрольная температура
- 15) Класс защиты от влажности
- 16) Номер заказа, под которым было произведено оборудование
- 17) Серийный номер, под которым оборудование было запущено в производство
- 18) Год выпуска витрины

При необходимости технического обслуживания для идентификации установки достаточно указать:

наименование изделия (Fig. 2 - 2); паспортный номер (Fig. 2 - 4); номер заказа (Fig. 2 - 16).

5. Транспортировка (Fig. 3)

Данная мебель снабжена прикрепленным к основанию деревянным поддоном, предназначенным для перемещения вилочными погрузчиками. **Во избежание риска опрокидывания всегда заводите грузоподъемные вилы в точку, обозначенной на деревянном поддоне.** Используйте ручную тележку с подъемной платформой или электропогрузчик, подходящие для подъема конкретной витрины, номинальной грузоподъемностью не менее 1000 кг.

6. Приемка и первая чистка

При получении витрины:

- Убедитесь в целостности упаковки, а также в том, что на ней нет видимых повреждений;
- Внимательно осуществляйте распаковку, чтобы не повредить витрину;
- Проверьте целостность всех компонентов витрины;
- При обнаружении повреждений незамедлительно свяжитесь с поставщиком;
- При первой процедуре уборки оборудования используйте нейтральные средства, протирая его влажной тряпкой, не используйте абразивные вещества или металлические губки.
- **НЕ используйте спирт для чистки деталей, содержащих соль метакриловой кислоты (плексиглас).**

Для правильной утилизации упаковки обратите внимание, что она состоит из следующих компонентов:

дерево, полистирол, полиэтилен, ПВХ, картон.

В соответствии с директивой ЕЭС 94/62 вышеупомянутые материалы признаны соответствующими.

7. Установка и условия рабочей среды (Fig. 3)

Во время установки обратите внимание на следующие рекомендации:

- Не размещайте витрины:

- в среде, содержащей взрывчатые газообразные вещества;
 - на открытом воздухе, т.е. в местах, подвергнутых воздействию атмосферных осадков;
 - в непосредственной близости от источников тепла (прямое попадание солнечного света, отопительное оборудование, лампы накаливания и т.д.);
 - рядом с потоками воздуха (около дверей, окон, кондиционеров и т.д.), скорость которых превышает **0,2 м/с**.
- Уберите деревянные опоры (используемые для транспортировки) и установите регулируемые ножки (Rif. 2), расположив их таким образом, чтобы установка приобрела горизонтальное положение, для проверки которого используйте уровень (Rif. 1). Сделайте так, чтобы все ножки упирались в пол.
- Если оборудование было смещено, повторите процедуру проверки выравнивания.
- Прежде чем подключить витрину к электросети, убедитесь, что данные, приведенные на заводской табличке, соответствуют характеристикам электрооборудования, к которому она будет подключена.
- Для правильной работы установки температура и относительная влажность рабочей среды должны соответствовать параметрам, предусмотренным нормативным требованием **EN-ISO 23953 - 1/2**, которое распространяется на Климатический класс 3 (**+25°C; относительная влажность 60%**).

Примечание: Все описанные выше действия должны выполнять профильные технические специалисты.

8. Электрическое соединение (Fig. 10)

- Витрина должна быть защищена автоматическим многополярным термоманитным выключателем, имеющим необходимые характеристики, который также будет выполнять функции общего выключателя участков линии.
- Проведите инструктаж работников относительно расположения выключателя, чтобы они смогли своевременно им воспользоваться при возникновении АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ.
- **Электрооборудование должно быть надлежащим образом заземлено.**
- В первую очередь, проверьте, чтобы напряжение питания совпадало со значением, указанным на заводской табличке (Fig. 2).
- Для обеспечения бесперебойной работы необходимо создать такие условия, при которых максимальное значения скачка напряжения не превышало +/- 6% номинального значения.
- Проверьте, чтобы провода линии питания имели необходимое сечение, которое не должно превышать 2,5 мм, а сама линия была защищена от перегрузок по току и утечки тока через заземление в соответствии с действующими нормами.
- Для линий питания, длина которых превышает 4-5 м, необходимо должным образом увеличить сечение проводов.
- В случае перерыва в подаче тока проверьте, чтобы все электрические приборы в магазине могли повторно включиться, не вызывая тем самым срабатывание систем защиты от перегрузки по току; если это все же происходит, измените настройки оборудования таким образом, чтобы дифференцировать запуск различных устройств.

Автоматический термоманитный выключатель не должен размыкать цепь по нейтрали одновременно с размыканием цепи по фазе, а зазор между контактами должен составлять не менее 3 мм.

Примечание: Все описанные выше действия должны выполнять технические специалисты.

9. Проверка температуры (Fig. 5)

Проверка температуры охлаждения осуществляется с помощью механического термометра (Rif. 8) или электрического контрольного прибора (ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПЛАТУ) (Rif. 9). Как правило, контрольный прибор устанавливается на заводе на этапе приемочных испытаний. В случае внесения изменений в заданные настройки следуйте предписаниям инструкции производителя контрольного прибора.

Примечание: Все описанные выше действия должны выполнять профильные технические специалисты.

10. Загрузка витрины (Fig. 5)

При загрузке витрины необходимо соблюдать несколько важных правил:

- располагать товар равномерно и упорядоченно, избегая перегрузки полок
- **располагать товар таким образом, чтобы не препятствовать потоку охлажденного воздуха, загромождая отверстия подачи этого воздуха**
- **оставлять зазор около 30 мм между товаром и верхней полкой (Rif. 7)**
- плотное размещение товаров без наличия пустого пространства обеспечивает оптимальную работу витрины;
- рекомендуется сначала продать товар, который большее количество времени лежит в витрине, а затем реализовать вновь поступившие позиции (ротация пищевых продуктов);
- **Предельно допустимая нагрузка на полки составляет 160 кг/м² (Rif. 6), а на емкость - около 300 кг/м² (Rif. 7)**
- Полки могут находиться в 2 наклонных положениях: 0° и -10° (Rif. 6)

Примечание: Холодильная витрина создана для поддержания температуры выставленного товара и для того, чтобы он не опрокидывался, соответственно, продовольственные товары можно размещать в витринах только в случае, если они уже охлаждены до необходимой температуры хранения. Изделия, которые подверглись нагреванию, размещать в холодильных витринах запрещено.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не ставьте на крышку витрины коробки, пакеты и другие предметы.

11. Расположение полок на передней части (Fig. 9)

- Откройте вентиляционные отверстия, расположенные на спинке, в соответствии с положением, в котором необходимо разместить полки.
- Установите полки.

12. Размораживание и слив воды (Fig. 5)

Линейка холодильных витрин Lucerna 2 оснащена системой размораживания, которая активируется в стандартном режиме работы оборудования (посредством прекращения цикла охлаждения).

Для слива воды, образовавшейся в результате размораживания, необходимо:

- предусмотреть наличие напольной поверхности, расположенной под небольшим углом наклона (Rif. 11).
- установить сифон между выпускным трубопроводом витрины и соединением к полу;
- герметизировать область слива на пол.

Таким образом, вы сможете избежать неприятных запахов внутри витрины, утечки охлажденного воздуха и возможных помех в работе витрины, причиной которых является влажность.

Примечание: Регулярно проверяйте состояние гидравлических соединений, обращаясь к квалифицированному специалисту по установке.

13. Освещение (Fig. 5)

Внутреннее освещение витрины осуществляется посредством флуоресцентных ламп (Rif. 5)
Выключатель света расположен на переднем картере витрины (Rif. 10)

14. Ночной навес - за дополнительную плату - (Fig. 6)

Во избежание потерь холода и для обеспечения гигиены выставленного товара в ночное время можно заказать ручные навесы.

Зафиксируйте навес на поручнях в соответствии с указаниями.

Примечание: В витринах, оснащенных системой внутреннего освещения, перед закрытием навеса необходимо выключить свет.

15. Замена лампочек (Fig. 5)

Чтобы заменить лампочку, действуйте следующим образом:

- Отключите питание витрины.
- Снимите колпачки, достаньте лампу из защитного кожуха и замените на новую.
- Установите колпачки обратно, убедившись в правильном размещении контактов в соответствующих отверстиях.
- Установите лампочку обратно в специальные крючки так, чтобы произошел щелчок.
- Подключите электрическое питание.

16.Соединение витрин в канал (Fig. 8)

Для соединения одной или более витрин в канал выполните следующие действия:

- Демонтируйте буртики (при наличии таковых).
- Расположите витрины бок о бок
- Снимите спинки, чтобы получить доступ к отверстиям стоек
- Соедините стойки и хомуты, используя специальные винты (1) - (2)
- Снова закрепите спинки системы трубок.

КОМПЛЕКТ ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ ВИТРИН

Поз.	Код	Кол-во	Описание
1	02940652	5	Центрирующий стержень поручней Д. 4 x 80
2	02947000	5	Центрирующий стержень поручней Д.10x60
3	04711040	2	Винт TSEI M8X35
4	04711065	3	Винт TSEI M8X120
5	04230600	5	Шестигранная гайка M8
6	04480112	2	Шайба Д. 8,5x24

17.Ремонт и очистка (Fig. 4)



ВНИМАНИЕ!: ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К РЕМОНТУ И ЧИСТКЕ, ОТКЛЮЧИТЕ ВИТРИНЫ ОТ НАПРЯЖЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ОБЩЕГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ. ЧТОБЫ ЗАЩИТИТЬ РУКИ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ, ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ РАБОЧИЕ ПЕРЧАТКИ.



Пищевые продукты могут портиться из-за микробов и бактерий. Следование правилам гигиены необходимо для охраны здоровья потребителя, а также для соблюдения холодной цепи, последним контролируемым пунктом которой является точка продаж. Уборка холодильных витрин делится на следующие составляющие:

Чистка наружных элементов (ежедневная, еженедельная)

- Ежедневно чистите наружные элементы витрин, используя нейтральные моющие средства для домашнего пользования или мыльную воду.
- Сполосните витрины чистой водой и протрите мягкой тряпкой.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать абразивные вещества и растворители, которые могут повредить поверхность витрин.
- **НЕ** разбрызгивайте воду или моющее средство на электрические детали витрины.
- **НЕ используйте спирт для чистки деталей, содержащих соль метакриловой кислоты (плексиглас).**

Чистка внутренних элементов (ежемесячно)

Внутренние элементы витрин необходимо чистить для уничтожения патогенных микроорганизмов, обеспечивая, таким образом, защиту товаров.

Прежде чем начать уборку внутренних элементов витрин, необходимо:

- Полностью достать товар из витрины;
- Отключить подачу напряжения с помощью общего выключателя;
- Снять все съемные детали, например, посуду, решетки и т.д., которые необходимо промыть теплой водой и дезинфицирующим моющим средством, после чего тщательно высушить;
- Аккуратно чистите донную часть, каплеуловитель и решетку, предохраняющую от слива воды, устраняя все инородные тела, попавшие через заборную решетку, поднимая при необходимости пластину с вентиляторами.
- При образовании слишком большого количества льда обратитесь за помощью к квалифицированному техническому специалисту по холодильному оборудованию.

По окончании уборки установите обратно все высушенные съемные элементы и подключите витрины к электросети. Как только внутренняя рабочая температура достигнута, можно приступать к наполнению витрины товарами.



ВНИМАНИЕ!: Если внутренняя чистка осуществляется водой под давлением, используйте системы НИЗКОГО ДАВЛЕНИЯ и НИКОГДА НЕ направляйте струю прямо на поверхности с нанесенным на них лаком или покрытием, при этом минимальное расстояние до очищаемых поверхностей должно составлять 30 см

Примечание: Не допускайте, чтобы во время уборки вентиляторы, плафоны, электрические провода и электроприборы в целом контактировали с водой.

18. Демонтаж витрины

Демонтаж витрины должен осуществляться в соответствии с правилами утилизации отходов в отдельно взятых странах и защиты окружающей среды. Данное изделие, согласно действующему законодательству, относится к опасным отходам, и должно утилизироваться отдельно от бытового мусора в специальных пунктах приема. Перед демонтажем витрины необходимо удалить хладагент и смазочное масло. Пользователь несет ответственность за сдачу изделия, предназначенного для дальнейшей переработки, в пункт приема, принадлежащий местным властям или производителю для дальнейшей переработки и вторичного использования материалов. Данное изделие состоит на 75% из переработанных материалов. Материалы, использованные при производстве:

- Нержавеющая сталь 18/10 (AISI 304): различная отделка
- Листовое железо и железная труба: нижняя рама, полочки и опорные стойки полочек
- Медь, алюминий: цепь охлаждения, электрическое оборудование, различная отделка
- Оцинкованный лист: внутренние листы, нижние панели, окрашенные панели
- Пенополиуретан (R134a): термоизоляция
- Закаленное стекло: наружные стекла
- ПВХ: противоударные профили, профиль, закрывающий цоколь
- Дерево: боковые каркасы запененной емкости
- ABS: наружная крыша передней части

Примечание: Все вышеперечисленные действия, а также транспортировку и подготовку к утилизации должен выполнять только квалифицированный и уполномоченный персонал.

19. Полезные советы

Рекомендуется внимательно прочитать Инструкцию по установке и эксплуатации, чтобы при возникновении аварийной ситуации работник мог сообщить более детальную информацию в телефонном разговоре с Центром технического обслуживания.

Прежде чем начать какой-либо ремонт холодильной витрины, убедитесь, что она отключена от электрического питания.

В случае обнаружения каких-либо отклонений в работе витрины, прежде чем начать беспокоиться и обратиться в Службу поддержки, необходимо обязательно проверить следующее:

- Чрезвычайно аккуратно выполняйте все рабочие операции (загрузка, разгрузка, обслуживание, ремонт и т.д.), старательно выполняя все необходимые действия, и используйте специальные защитные устройства.

- Проверьте, чтобы температура и влажность рабочей среды не превышали указанных значений.

Для этого необходимо постоянно следить за состоянием климатического, вентиляционного и отопительного оборудования, установленного в точке продаж.

- Не допускайте, чтобы скорость потока воздуха в непосредственной близости от витрин превышала значение 0,2 м/с; в частности, нужно избегать ситуаций, при которых поток воздуха и приточные патрубки климатического оборудования направлены в сторону открытой части витрин.

- Не допускайте, чтобы выставленные товары подвергались прямому воздействию солнечного света.

- Установите предел температуры площадей в точке продаж, находящихся под действием солнечных лучей, например, изолируя плафоны.

- Не используйте подсветку с лампами накаливания, направленными непосредственно на витрину.

- Размещайте в витринах только те товары, которые уже охлаждены до температуры, характерной для цепи охлаждения.

- Проверьте, чтобы витрина могла постоянно поддерживать такую температуру.

- Соблюдайте границу загрузки витрины, избегая ее перегрузки.

- Соблюдать правила ротации пищевых продуктов, осуществляя загрузку витрин таким образом,

- чтобы, в первую очередь, продавались те продукты, которые были загружены раньше.
- Регулярно проверяйте рабочую температуру витрины, а также температуру выставленных в ней пищевых продуктов (как минимум 2 раза в день, в том числе в выходные).
 - При поломке витрины незамедлительно сделайте все возможное, чтобы предотвратить размораживание замороженных продуктов (переместите их в главную ячейку и т.д.).
 - Незамедлительно устраняйте любую, даже самую незначительную неисправность (ослабленные винты, неработающие лампочки и т.д.)
 - Регулярно проверяйте рабочее состояние системы автоматического размораживания витрин (частота, длительность, температура воздуха, восстановление нормального режима работы и т.д.).
 - Контролируйте отток вод, образовавшихся в результате размораживания (освободите стоки, почистите фильтры, проверьте сифоны и т.д.).
 - Проверьте, образуется ли чрезмерное количество конденсата, и, если это происходит, обратитесь к специалисту по холодильному оборудованию.
 - Соблюдайте частоту проведения профилактического ремонта витрин.
 - ПРИ УТЕЧКЕ ГАЗА ИЛИ ПРИ ПОЖАРЕ: не находитесь в помещении, где расположена витрина, если оно не проветривается надлежащим образом. Отключите витрину с помощью общего выключателя, расположенного в верхней части оборудования. ДЛЯ ТУШЕНИЯ ПЛАМЕНИ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ПОРОШКОВЫЙ ОГНЕТУШИТЕЛЬ.

ВСЕ, ЧТО НЕ ОПИСАНО В НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ, СЧИТАЕТСЯ ОПАСНЫМ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ЕГО НЕПРАВИЛЬНОЙ И НЕЦЕЛЕСООБРАЗНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ПОЛЕЗНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ — ГОЛОВНОЙ ОФИС: +39 0499699333, ФАКС +39 969944; СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ: 848 800225

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 modifications aux spécifications et aux caractéristiques contenues dans cette publication, sans aucune obligation de préavis de notre part. Cette publication ne peut être reproduite et/ou communiquée à des tiers sans autorisation préalable. Elle a été réalisée pour être utilisée exclusivement par nos clients.
- E** Nos reservamos el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones a las especificaciones y a los datos contenidos en esta publicación sin ninguna obligación de aviso anticipado. La presente publicación no puede ser reproducida y/o comunicada a terceros sin la previa autorización y ha sido preparada para ser utilizada exclusivamente por nuestros clientes.
- RUS** Мы оставляем за собой право вносить в любой момент и без предупреждения изменения в спецификации и данные приведенные в настоящем пособии.
Запрещается воспроизводить и/или передавать третьим лицам без нашего согласия настоящую публикацию которая подготовлена исключительно для наших клиентов.