

**LINEA SALADETTE
SALADETTE LINE – LIGNE SALADETTE
LINIE SALADETTE - LINEA SALADETTE
LINHA SALADETTE – LIJN SALADETTE**

cod.75970077 edizione 00 20060601

MANUALE DI ISTRUZIONE, USO E MANUTENZIONE (ITALIANO)	PAG. 2
INSTRUCTION USE AND MAINTENANCE MANUAL (ENGLISH)	PAG. 10
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN (FRANÇAIS)	PAG. 17
WARTUNGS-UND BEDIENUNGSANLEITUNG (DEUTSCH)	PAG. 25
MANUAL DE INSTRUCCIONES, USO Y MANUTENCION (ESPAÑOL)	PAG. 33

ITALIANO

MANUALE DI ISTRUZIONE, USO E MANUTENZIONE

SOMMARIO

1. PREMESSA	3
2. IDENTIFICAZIONE - MARCATURA	3
3. USO PREVISTO DELLA SALADETTE REFRIGERATA	3
4. DESCRIZIONE TECNICA	4
5. QUADRO DI COMANDO	4
5.1. Dispositivi di regolazione e segnalazione	4
5.1.1. <i>Interruttore generale</i>	4
5.1.2. <i>Centralina elettronica</i>	4
6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE ED IL MONTAGGIO	5
6.1. Installazione	6
6.2. Montaggio	6
6.2.1. <i>Operazioni comuni a tutti i modelli</i>	6
6.2.2. <i>Montaggio coperchio superiore</i>	6
6.2.3. <i>Modelli con gruppo di refrigerazione remoto</i>	6
6.3. Connessione alla rete d'alimentazione elettrica	6
7. ISTRUZIONI PER L'USO	7
7.1. Avviamento del frigorifero	7
7.2. Uso del comparto frigorifero	7
7.3. Uso delle vaschette	7
7.4. Sbrinamento	7
8. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	7
9. PULIZIA	7
9.1. Pulizia esterna	7
9.2. Pulizia del vano refrigerato	7
9.3. Pulizia del tagliere in polietilene	7
9.4. Pulizia delle vaschette superiori	8
9.5. Pulizia del condensatore	8
9.5.1. <i>Modelli con gruppo refrigerato incorporato</i>	8
9.5.2. <i>Modelli con gruppo refrigerato remoto</i>	8
10. SOLUZIONE AD ALCUNI PROBLEMI	8
11. ASSISTENZA TECNICA	9
12. RICICLAGGIO	9
IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI	56
SCHEMA TECNICO	57
SCHEMA ELETTRICO	57
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	59

1. PREMESSA

Il manuale d'istruzioni si riferisce alle SALADETTE REFRIGERATE:

- Serie SRE 600 TN (modelli 602)
- Serie SPE 600 TN (modelli 602)
- Serie SRX 600 TN (modelli 602, 603)
- Serie SRX 600R TN (modelli 602, 603)
- Serie PRE 1500 TN (modelli 1500)

Le informazioni del manuale hanno lo scopo di fornire indicazioni relative a:

- utilizzo delle saladette refrigerate;
- caratteristiche tecniche;
- istruzioni per l'installazione ed il montaggio;
- informazioni per l'istruzione del personale addetto all'uso;
- interventi di manutenzione.

Il manuale è da considerarsi come parte della saladette refrigerate e poiché tale, deve essere conservato, per futuro riferimento, per tutta la durata dell'armadio.

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

- uso improprio della saladette refrigerata;
- installazione non corretta, non eseguita secondo le procedure qui contenute;
- difetti d'alimentazione;
- gravi mancanze nella manutenzione prevista;
- modifiche od interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza parziale o totale delle istruzioni;
- fori eseguiti nelle parti interne del mobile.

! *Gli apparecchi elettrici possono essere pericolosi per la salute. Le normative e le leggi vigenti devono essere rispettate durante l'installazione e l'impiego di tali apparecchiature*

2. IDENTIFICAZIONE - MARCATURA

CODICE ITEM	MATR. S/N	1
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V) (Hz) (W) (A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W) ILLUMINAZIONE LIGHTING	(W) IP 20
SUPERF. ESP. DISPLAY AREA	(m ²) VOLUME NETTO NET CAPACITY	(Dm ³)
REFRIGERANTE COOLING FLUID	MASSA WEIGHT	(Kg)
CAPACITA' (W) CAPACITY (-10°/+45°)	CLASSE FUNZ. FUNCT. CLASS	
ISOLAMENTO: 245 HFC.	RUMORE NOISE LEVEL	dB(A) 2
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)	CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	
COMMESSA W.SCHED.	ORDINE W.ORD.	ANNO YEAR 3

Per una corretta consultazione di questo manuale identificate il modello in Vs. possesso tramite le indicazioni riportate sulla targhetta.

Il mobile è identificato dai seguenti parametri:

1. Matricola
2. Dati tecnici
3. Anno di fabbricazione

Figura 1 - Esempio di targa d'identificazione applicata al mobile

3. USO PREVISTO DELLA SALADETTE REFRIGERATA

Le saladette refrigerate sono mobili per la conservazione di cibi freschi deperibili, con gruppo di refrigerazione incorporato o con gruppo di refrigerazione remoto.

Modello SRE:

La temperatura di esercizio del comparto frigorifero è compresa tra +2°C ÷ +10°C ad una temperatura ambiente di 25°C e 60% UR.

La temperatura di esercizio delle vaschette superiori è compresa tra +2°C ÷ +10°C ad una temperatura ambiente di 25°C e 60% UR.

Sono dotate di piano di lavoro in polietilene per uso alimentare.

Modello PRE, SPE, SRX:

La temperatura di esercizio del comparto frigorifero è compresa tra -2°C ÷ +10°C ad una temperatura ambiente di 25°C e 60% UR.

La temperatura di esercizio delle vaschette superiori è compresa tra +2°C ÷ +10°C ad una temperatura ambiente di 25°C e 60% UR.

Comparto frigorifero inferiore:

La famiglia delle saladette è predisposta per contenere vassoi o griglie con misure dello standard gastronorm 1/1 (530x325), e relativi sottomultipli.

Vaschette superiori:

La famiglia delle saladette è predisposta per contenere vaschette con misure dello standard gastronorm 1/1 (530x325) e sottomultipli.

La profondità massima delle vaschette è di 150mm.

4. DESCRIZIONE TECNICA

Le saladette refrigerate delle serie SRE 600, SPE 600, SRX 600, SRX 600 R, PRE 1500, nei modelli descritti da questo manuale, sono mobili con refrigerazione ventilata.

Gli evaporatori, se non schiumati all'interno del modulo (serie SRE, SPE, PRE), sono trattati con vernici epossidiche per uso alimentare e sono protetti da una carenatura in acciaio inossidabile.

Tutti i modelli sono dotati di ciclo automatico di sbrinamento

Tutti i materiali impiegati nella costruzione sono garantiti per impiego alimentare.

I gas impiegati nel circuito frigorifero sono quelli previsti dalla normativa in vigore.

Funzionamento

Il gas presente nel circuito frigorifero è prima compresso, liquefatto e successivamente è fatto evaporare all'interno dell'evaporatore, collocato nel comparto frigorifero o schiumato nel modulo. Questo ciclo comporta l'assorbimento del calore dall'interno del comparto frigorifero, che viene così raffreddato. Il calore è poi disperso nell'ambiente esterno attraverso il condensatore, collocato all'esterno del comparto frigorifero.

Il funzionamento è regolato dai parametri impostati attraverso il quadro di comando.

5. QUADRO DI COMANDO

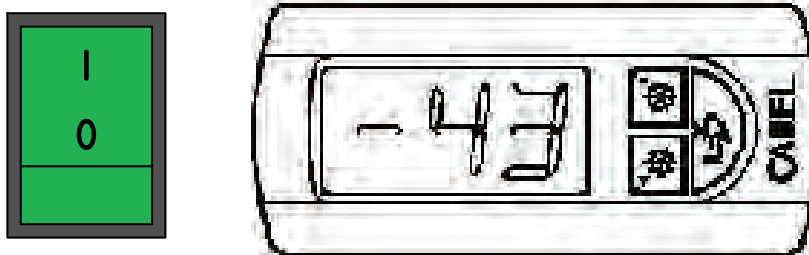


Figura 4 - Quadro di comando SRE 602.

5.1. Dispositivi di regolazione e segnalazione

I dispositivi sul pannello di controllo sono:

- interruttore generale con luce spia di funzionamento (verde)
- centralina elettronica

5.1.1. Interruttore generale


Ha la funzione di attivare l'alimentazione elettrica. La luce spia verde segnala lo stato del collegamento alla rete d'alimentazione elettrica.

- luce accesa (pos.1): mobile collegato
- luce spenta (pos.0): mobile scollegato

5.1.2. Centralina elettronica


Sul frontale dello strumento sono presenti un display a tre cifre tre LED di retroilluminazione dei tasti.

Essi indicano:

 Questo LED indica lo **stato (acceso o spento)** dell'attuatore controllato, (normalmente un compressore); il tasto viene retroilluminato da un LED verde ed è disponibile solo nei modelli Top. Lo stato d'accensione del LED può assumere i seguenti stati per indicare:

stabilmente acceso	compressore in funzione
lampeggiante continuo	richiesta pendente di attivazione compressore

 **Segnalazione d'allarme:** è presente solo nei modelli Top, il tasto è retroilluminato da un LED rosso.

 **Segnalazione di sbrinamento in corso:** è presente solo nei modelli Top, il tasto è retroilluminato da un LED verde. Lo stato d'accensione del LED può essere:

stabilmente acceso	sbrinamento in funzione
lampeggiante continuo	richiesta pendente di sbrinamento

Il display a LED mostra una delle seguenti informazioni secondo la funzione in corso:

- in funzionamento normale: valore misurato dalla sonda ambiente o della seconda sonda;
- in fase di impostazione parametri: codice del parametro o il valore ad esso associato;
- in presenza di una situazione d'allarme: codice lampeggiante dell'allarme rilevato alternato al valore della temperatura.

Utilizzo della tastiera

Per mezzo di tre tasti si eseguono i comandi d'attivazione e disattivazione degli stati di funzionamento dello strumento e

l'impostazione dei parametri.

Per l'utilizzo dei tasti si possono distinguere due situazioni diverse: una di funzionamento normale e la seconda di modifica parametri. Per ogni tasto si indicano le possibili azioni associate nei due stati.

In **funzionamento normale** e se premuto per più di 5 secondi:



In **modifica parametri**:

- passa da un parametro al successivo;
- incrementa il valore associato al parametro.

In **funzionamento normale**:



- tacita l'allarme acustico (solo se previsto);
- visualizza e/o imposta il **Set Point**;
- se premuto per più di 5 secondi non in presenza d'allarme: dà accesso al menù di predisposizione dei parametri tipo 'F' (frequenti);

In **modifica parametri**:

- visualizza il valore associato al parametro selezionato/esce dalla visualizzazione;
- se premuto per più di 5 secondi in modifica parametri esegue la memorizzazione registrando le modifiche.

In **funzionamento normale**:







- se premuto più di 5 secondi: attiva uno sbrinamento manuale se abilitato.

In **modifica parametri**:

- passa da un parametro al precedente;
- diminuisce il valore associato al parametro.

Modifica del Set Point


Sullo strumento è previsto un **Set Point (punto di lavoro) di 4°C**. Può essere modificarlo come segue:

1. premere per un secondo il tasto  per visualizzare il valore del Set Point;
2. dopo un istante, il valore precedentemente impostato inizia a lampeggiare;
3. incrementare o decrementare il valore del Set Point con i tasti  e/o  fino a visualizzare il valore desiderato;
4. premere di nuovo  per confermare il nuovo valore.

Funzionamenti anomali o particolari

Gli strumenti della serie PJ32 sono in grado di rilevare automaticamente i principali malfunzionamenti con conseguente attivazione delle seguenti azioni:

- il malfunzionamento viene segnalato sul display con un opportuno codice d'allarme. In particolare lo strumento visualizza a display alternativamente il codice d'allarme e la temperatura letta dalla sonda. Nel caso di più allarmi, essi vengono visualizzati in successione:

- viene acceso il LED rosso sul tasto  ;
- per alcuni allarmi viene fatto suonare, se presente, il buzzer interno;
- per questi stessi allarmi il relè allarme, se presente e se configurato come uscita d'allarme si attiva.

Premendo il tasto  si tacita il buzzer e si disaccende il relè, mentre il codice d'allarme ed il LED rosso si spengono solo quando rientra la causa che ha generato l'allarme. I codici d'allarme previsti sono riportati nella tabella seguente:

codice allarme	buzzer e relè allarme	descrizione allarme	previsto
E0	attivi	errore sonda regolazione	
E1	non attivi	errore sonda di sbrinamento	se presente sonda
IA	attivi	allarme esterno immediato o ritardato da A7	se presente ingresso dig.
L0	attivi	allarme bassa temperatura	
HI	attivi	allarme alta temperatura	
EE	non attivi	errore memorizzazione dati	
Ed	non attivi	sbrinamento finito per time-out	se abilitato
dF	non attivi	defrost in esecuzione	

ATTENZIONE:

I mobili refrigerati non sono adatti a funzionare a temperature inferiori o, comunque, esterne al campo di funzionamento ammesso, (+2/+10 °C per il modello SRE, -2/+10 °C per i modelli PRE, SPE, SRX), impostare tali temperature comporta disfunzioni all'impianto frigorifero. Tenere presente che a temperature inferiori a -1°C molti generi alimentari congelano e pertanto vengono irrimediabilmente danneggiati.

Sebbene sul comando del termostato sia possibile impostare valori di temperatura esterni al campo di temperatura previsto, ciò non deve mai essere fatto.

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE ED IL MONTAGGIO

Si danno di seguito le istruzioni per la scelta di una corretta collocazione, per il montaggio delle parti che sono fornite smontate e per la connessione alla rete di alimentazione elettrica.

6.1. Installazione

Operazioni da eseguire:

1. togliere la saladette dal bancale di legno;
2. rimuovere la pellicola di protezione in PET;
3. lavare il mobile utilizzando uno strofinaccio inumidito con una soluzione di acqua e bicarbonato, o altri detergenti neutri; asciugare con un panno morbido.

AVVERTENZE:

- prima del collegamento assicurarsi della presenza nella rete di alimentazione, a monte dell'apparecchio, di un apposito interruttore onnipolare con apertura minima dei contatti pari a 3 mm (richiesto per apparecchi forniti senza spina da collegare ad impianto fisso).
- se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- l'ubicazione ideale per il mobile refrigerato è il punto più fresco ed arieggiato del locale;
- sistemare la saladette lontano da fonti di calore ed evitare collocazioni che lo portino all'esposizione diretta della luce solare;
- dopo aver installato il mobile nel luogo prescelto attendere almeno 1 ora di normale funzionamento prima di deporvi gli alimenti da conservare.

6.2. Montaggio

6.2.1. Operazioni comuni a tutti i modelli

La saladette refrigerata viene fornita con le parti necessarie per l'installazione delle griglie e delle vaschette nei vani del comparto frigorifero.

6.2.1.1. Montaggio delle guide

Per ogni vano vengono fornite coppie di guide che vanno agganciate, utilizzando i ganci appositamente presenti su ogni guida, alla coppia di cremagliere verticali che sono già montate nel vano frigorifero.

Le guide possono essere montate all'altezza scelta dall'utilizzatore avendo l'accortezza di montarle a coppie alla stessa altezza.

6.2.1.2. Montaggio delle griglie

Per ogni vano sono fornite una serie di griglie, queste andranno appoggiate alla relative guide, due per ogni griglia. Le griglie saranno poste ad altezze diverse secondo il numero di vaschette che vi saranno poste.

6.2.2. Montaggio coperchio superiore

Il modello della serie SRX può essere fornito con coperchio in inox, già montato, o cupola di cristallo, da montare.

Per il montaggio della cupola di cristallo:

1. appoggiare le parti laterali sulle apposite guide fissate sulla saladette;
2. avvitare le squadrette di fissaggio, utilizzando gli appositi fori;
3. appoggiare la cupola di cristallo nella guida e bloccarla alle squadrette precedentemente fissate.

Il modello della serie SRE è fornito con coperchio in inox già montato.

6.2.3. Modelli con gruppo di refrigerazione remoto

ATTENZIONE: questa operazione deve essere eseguita solamente da personale qualificato, (FRIGORISTA) che, ad installazione ultimata, deve rilasciare una dichiarazione di conformità.

6.3. Connessione alla rete d'alimentazione elettrica



Quest'operazione va effettuata a regola d'arte da personale qualificato.

La saladette è fornita con cavo d'alimentazione per il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica. Tra la rete d'alimentazione e il cavo d'alimentazione del mobile deve essere installato un interruttore magnetotermico (non fornito).



Verificare preventivamente che:

- la tensione della rete corrisponda alla tensione di targa di alimentazione del mobile (230 Volt/50 Hz); per garantire un funzionamento regolare è necessario che la tensione di alimentazione sia compresa tra $\pm 6\%$ del valore nominale;
- l'impianto elettrico al quale connettere la saladette sia dimensionato adeguatamente alla potenza elettrica nominale da installare;
- l'impianto elettrico al quale connettere la saladette sia realizzato secondo la normativa vigente;
- l'esecuzione delle connessioni elettriche e l'installazione dell'interruttore magnetotermico sia eseguita da personale specializzato.

Eeguire le seguenti operazioni:

- predisporre un interruttore magnetotermico adeguato alla potenza nominale del mobile installato;
- collegare il cavo di alimentazione della saladette all'uscita dell'interruttore magnetotermico;

- controllare la regolare connessione della saladette, segnalata dall'accensione della spia incorporata nell'interruttore generale (posizione I - luce verde).

7. ISTRUZIONI PER L'USO

L'accesso al controllo delle funzioni della saladette refrigerata avviene attraverso il pannello di controllo, secondo le modalità descritte nel cap. 6. Quadro di comando.

7.1. Avviamento del frigorifero

Attivare l'impianto frigorifero tramite l'interruttore generale (posizione I - luce verde accesa).

7.2. Uso del comparto frigorifero

L'inserimento del prodotto va effettuato dopo aver portato a temperatura di esercizio il comparto frigorifero (+2°C ÷ +10°C).

AVVERTENZE:

- Evitare di introdurre merci eccessivamente calde.
- Evitare durante l'uso di lasciare le porte aperte più del dovuto per non causare un rapido innalzamento di temperatura all'interno del comparto frigorifero ed un inutile spreco di energia elettrica.

7.3. Uso delle vaschette

Le vaschette vanno posizionate utilizzando i braccetti di sostegno.

AVVERTENZE:

- Porre la massima attenzione per evitare che corpi estranei possano finire nella ventola dell'evaporatore.
- Per evitare condensa sul coperchio che copre il comparto superiore destinato a contenere le vaschette è sconsigliato l'uso senza le vaschette inserite.
- Conservare il cibo nelle vaschette solo per il tempo strettamente necessario all'esposizione.

7.4. Sbrinamento

Lo sbrinamento del comparto frigorifero segue un ciclo completamente automatico. La centralina esegue tre cicli di sbrinamento nelle 24 ore. La durata dello sbrinamento è predeterminata in fabbrica. La fase di sbrinamento è segnalata dall'accensione del led di sbrinamento sulla centralina.

Modelli con gruppo refrigerante incorporato

L'acqua derivante dallo sbrinamento viene convogliata in una bacinella di plastica collocata nel vano motore e fatta evaporare dal gas caldo del compressore che circola in un tubo di rame verniciato ad immersione in cataforesi nera.

Modelli con gruppo refrigerante remoto

L'acqua di sbrinamento viene convogliata in un pozzetto di scarico.

8. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Da una corretta e periodica manutenzione dipende il buon funzionamento e la durata dell'apparecchio.



Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia devono essere effettuate dopo essersi assicurati di aver disattivato l'alimentazione elettrica del mobile, sconnettendo il cavo d'alimentazione dalla rete d'alimentazione elettrica.

9. PULIZIA

Si consiglia la pulizia periodica della saladette, osservando le seguenti indicazioni.



Prima di effettuare qualsiasi tipo di pulizia accertarsi di avere scollegato il mobile dalla rete d'alimentazione elettrica.

9.1. Pulizia esterna

La saladette può essere pulita esternamente con uno strofinaccio inumidito con una soluzione d'acqua e bicarbonato o altri detersivi neutri; asciugare con un panno morbido.

AVVERTENZE:

- Evitare detersivi abrasivi

9.2. Pulizia del vano refrigerato

Il vano deve essere pulito periodicamente, utilizzando detersivi compatibili con l'uso alimentare; asciugare con un panno morbido.

AVVERTENZE:

- Evitare detersivi abrasivi

9.3. Pulizia del tagliere in polietilene

La pulizia del tagliere deve essere eseguita nel seguente modo:

- grattare la superficie di taglio con spugna abrasiva.
- rieseguire l'operazione precedente con una normale spugna ed un detersivo compatibile con l'uso alimentare, per eliminare eventuali impurità dalla superficie.
- sciacquare con cura.
- asciugare con panno pulito ed asciutto.

Sarà cura del personale addetto giudicare se il componente non è più idoneo all'utilizzo.

9.4. Pulizia delle vaschette superiori

Le vaschette devono essere pulite dopo ogni uso, utilizzando detergenti compatibili con l'uso alimentare.

ATTENZIONE:

- Per evitare condensa sul coperchio che copre il comparto superiore destinato a contenere le vaschette è sconsigliato l'uso senza le vaschette.

9.5. Pulizia del condensatore

9.5.1. Modelli con gruppo refrigerato incorporato

Per un efficiente funzionamento del mobile è consigliata una pulizia periodica del condensatore, almeno ogni tre mesi. Per la pulizia del condensatore attenersi alle seguenti indicazioni:

1. sconnettere il cavo di alimentazione dalla presa di alimentazione
2. rimuovere la griglia di protezione del condensatore svitando le viti che la fissano
3. pulire il condensatore con un aspirapolvere o un pennello asciutto
4. rimontare la griglia di protezione, serrando opportunamente le viti di fissaggio
5. riconnettere il cavo di alimentazione ed avviare il gruppo refrigerante

AVVERTENZE:


- L'utilizzo in ambienti particolarmente polverosi rende consigliabile una pulizia più frequente.

9.5.2. Modelli con gruppo refrigerato remoto


Per un efficiente funzionamento del mobile refrigerato è consigliata una pulizia periodica del condensatore, almeno ogni tre mesi. Per la pulizia del condensatore attenersi alle indicazioni fornite dall'installatore dell'impianto refrigerante.

10. SOLUZIONE AD ALCUNI PROBLEMI

Si danno di seguito alcuni casi di mal funzionamento, che possono essere riscontrati nell'uso del mobile ed ai quali si può rimediare di persona.

 *In tutti i casi in cui si sia attivato l'interruttore magnetotermico, è necessario richiedere l'intervento di personale specializzato, che ricerchi le cause di tale attivazione.*

Sintomi	Possibili cause	Rimedi
• Arresto del compressore (spia verde spenta)	• alimentazione elettrica interrotta	• verificare il corretto inserimento della presa • verificare che l'interruttore sia in posizione I • verificare che l'interruttore magnetotermico (non fornito) installato non sia scattato • verificare che la linea di alimentazione fornisca tensione alla presa utilizzata
• Temperatura troppo alta all'interno del vano refrigerato	• mobile collocato vicino ad una fonte di calore • chiusura difettosa delle porte corretta chiusura	• cambiare la collocazione al mobile o alla fonte di calore • controllare che le porte chiudano perfettamente e che nulla ne ostacoli la
• Temperatura troppo bassa all'interno del vano refrigerato • Funzionamento eccessivamente rumoroso (modelli con gruppo di refrigerazione incorporato)	• mobile non perfettamente livellato • contatto con oggetti che possono causare vibrazioni	• procedere alla pulizia del condensatore • impostare il termostato nel campo di temperature previsto • impostare il termostato nel campo di temperature previsto • livellare il mobile o posizionarlo su una superficie piana • individuare e rimuovere gli oggetti
frigorifero	• contatti tra tubi del sistema tubi del gruppo compressore; per di protezione	• verificare che non ci siano contatti tra i l'ispezione rimuovere la griglia anteriore
• Acqua sul fondo del frigorifero bloccato	• sistema di deflusso dell'acqua dell'acqua	• sbloccare il sistema di deflusso

 *Se il problema non viene risolto con i suggerimenti sopra descritti, richiedere l'intervento di personale specializzato.*

11. ASSISTENZA TECNICA

Per ottenere assistenza tecnica contattare il rivenditore autorizzato fornendo i dati di identificazione, rilevabili dalla targhetta di identificazione (vedi capitolo 2).

12. RICICLAGGIO

Materiali impiegati nella costruzione dell'armadio:

Acciaio inox (18/10): costruzione del mobile

PVC per alimenti: tutte le parti in materiale plastico

Gomma: guarnizioni di tenuta del vano refrigerato

Gas frigorifero: nel circuito frigorifero

Olio compressore: nel circuito frigorifero

Rame: impianto elettrico e circuito frigorifero

Vetro: nei modelli con porte vetro, porte vetro scorrevoli

Informazioni agli utenti per il corretto trattamento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

In riferimento alla Direttiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 Gennaio 2003 e alle relative normative nazionali di attuazione, Vi informiamo che:

1. Sussiste l'obbligo di non smaltire i RAEE come rifiuti urbani e di effettuare, per detti rifiuti, una raccolta separata;
2. Per lo smaltimento vanno utilizzati i sistemi di raccolta pubblici o privati previsti dalle leggi locali. E' inoltre possibile riconsegnare al distributore l'apparecchiatura a fine vita in caso di acquisto di una nuova;
3. Questa apparecchiatura può contenere sostanze pericolose: un uso improprio o uno smaltimento non corretto potrebbe avere effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente;
4. Il simbolo (contenitore di spazzatura su ruote barrato) riportato sul prodotto e a fianco indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata;
5. In caso di smaltimento abusivo dei rifiuti elettrici ed elettronici sono previste sanzioni stabilite dalle vigenti normative locali in materia di smaltimento.



ENGLISH

INSTRUCTION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

TABLE OF CONTENTS

1. PRELIMINARIES	11
2. IDENTIFICATION - MARKINGS	11
3. SCHEDULED USE OF THE REFRIGERATED SALADETTE.....	11
4. TECHNICAL DESCRIPTION	12
5. CONTROL PANEL.....	12
5.1. Adjustment and signalling devices	12
5.1.1. <i>Master switch</i>	12
5.1.2. <i>Electronic control unit</i>	12
6. INSTALLATION AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS	13
6.1. Installation	13
6.2. Assembly.....	13
6.2.1. <i>Operations common to all models</i>	13
6.2.2. <i>Fitting the top cover</i>	14
6.2.3. <i>Models with remote refrigeration unit</i>	14
6.3. Connection to the mains	14
7. INSTRUCTIONS FOR USE	14
7.1. Starting the refrigerator	14
7.2. Using the refrigeration compartment.....	14
7.3. Using the dishes	14
7.4. Defrosting.....	15
8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS.....	15
9. CLEANING.....	15
9.1. External cleaning	15
9.2. Cleaning the refrigerated compartment	15
9.3. Cleaning the polyethylene chopping board	15
9.4. Cleaning the upper dishes	15
9.5. Cleaning the condenser	15
9.5.1. <i>Models with incorporated refrigerated unit</i>	15
9.5.2. <i>Models with remote refrigerated unit</i>	15
10. TROUBLESHOOTING	16
11. TECHNICAL SUPPORT.....	16
12. RECYCLING.....	16
IDENTIFICATION OF PARTS	56
TECHNICAL INFORMATION SHEET.....	57
ELECTRIC WIRING DIAGRAM	57
DECLARATION OF CONFORMITY.....	59

1. PRELIMINARIES

This instruction manual refers to the following REFRIGERATED SALADETTE UNITS:

- Series SRE 600 TN (models 602)
- Series SPE 600 TN (models 602)
- Series SRX 600 TN (models 602, 603)
- Series SRX 600R TN (models 602, 603)
- Series PRE 1500 TN (models 1500)

The manual is designed to provide information on:

- use of the refrigerated Saladette;
- technical specifications;
- installation and assembly;
- training of operating personnel;
- maintenance work.

The manual should be considered part of the refrigerated Saladette and should therefore be kept for future reference for the entire working life of the unit.

The manufacturer accepts no liability in the event of the following:

- inappropriate use of the refrigerated Saladette;
- incorrect installation, not performed according to the procedures specified in this manual;
- power supply faults;
- inadequate maintenance;
- non-authorized modifications or work;
- use of non-original spare parts or parts not specifically designed for the model;
- partial or total failure to observe the instructions;
- holes made in the inner parts of the unit.

! *Electrical equipment can be dangerous. All current laws and regulations must be observed during installation and use of electrical equipment.*

2. IDENTIFICATION - MARKINGS

CODICE ITEM		MATR. S/N		1	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHTING	(W)	IP	20
SUPERF. ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY	(dm ³)		
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT	(Kg)		
CAPACITA' CAPACITY (-10°/+45°)	(W)	CLASSE FUNZ. FUNCT. CLASS			
ISOLAMENTO: ISOLATION	245 HFE	RUMORE NOISE LEVEL	dB(A)	2	
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)		CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			
COMMESSA W. SCHED.	ORDINE W. ORD.	ANNO YEAR		3	

Figure 1 - Example of identification plate affixed to unit.

For correct use of this manual, identify the model via the specifications on the identification plate.

The unit is identified by the following parameters:

1. serial no.
2. data Sheet
3. year of manufacture

3. SCHEDULED USE OF THE REFRIGERATED SALADETTE

The refrigerated Saladettes are units designed for the storage of fresh perishable foods, with incorporated or remote refrigeration unit.

Model SRE:

The operating temperature of the refrigeration compartment is between +2°C and +10°C at an ambient temperature of 25°C with 60% RH.

The operating temperature of the upper dishes is between +2°C and +10°C at an ambient temperature of 25°C with 60% RH.

The unit is provided with work top made of food-compatible polyethylene.

Model PRE, SPE, SRX:

The operating temperature of the refrigeration compartment is between +2°C and +10°C at an ambient temperature of 25°C with 60% RH.

The operating temperature of the upper dishes is between +2°C and +10°C at an ambient temperature of 25°C with 60% RH.

Lower refrigeration compartment:

The Saladette units are designed to house trays or racks in sizes in compliance with the “gastronorm” standard 1/1 (530x325) and all submultiples.

Upper dishes:

The Saladette units are designed to house dishes in sizes in compliance with the “gastronorm” standard 1/1 (530x325) and all submultiples. The maximum depth of the dishes is 150 mm.

4. TECHNICAL DESCRIPTION

The refrigerated Saladettes in the series SRE 600, SPE 600, SRX 600, SRX 600 R, PRE 1500 in the models described in this manual, are units with ventilated refrigeration.

If not foamed inside the module (series SRE, SPE, PRE), the evaporators are treated with epoxy paint for use in the food industry and protected by a stainless steel cover.

All the models are provided with automatic defrosting cycle.

All the construction materials are guaranteed for use in the food industry.

The gases used in the refrigeration circuit are those permitted by the current regulations.

Operation

The gas in the refrigeration circuit is firstly compressed, liquefied and then evaporated inside the evaporator which is located in the refrigeration compartment or incorporated in the foam inside the structure. This cycle involves absorption of the heat from the inside of the refrigeration compartment, thus cooling it. The heat is then dispersed to the outside via the condenser located on the outer part of the refrigeration compartment.

Operation is regulated by the parameters set via the control panel.

5. CONTROL PANEL

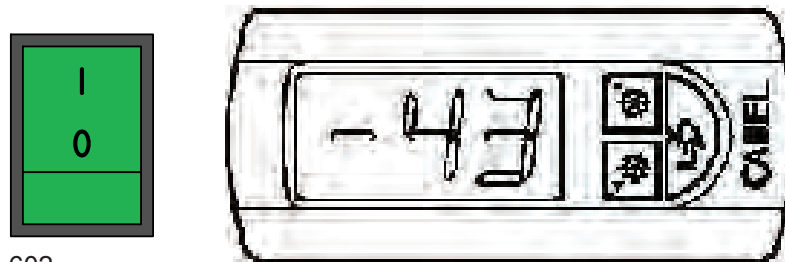


Figure 4 - Control panel SRE 602.

5.1. Adjustment and signalling devices

The following devices are located on the control panel:

- master switch with operating pilot light (green)
- electronic control unit

5.1.1. Master switch

Its function is to connect the unit to the mains. The green pilot light indicates the mains connection status:

- light on (pos. 1): unit connected
- light off (pos. 0): unit disconnected

5.1.2. Electronic control unit

On the front panel of the instrument there is a three-digit display, and three LEDs back-lighting the buttons.

These indicate:



this LED indicates the **status (on or off)** of the actuator controlled, (normally a compressor); the button is back-lit by a green LED and is available only on the **Top** models. The status of the LED can be the following, to indicate:
always on COMPRESSOR IN OPERATION
continuous flashing request pending for compressor activation



Alarm signal: present only on the **Top** models, the button is back-lit by a red LED.



Defrost in progress: present only on the **Top** models, the button is back-lit by a green LED. The status of the LED can
always on defrost in progress
continuous flashing request pending for defrost

THE LED DISPLAY SHOWS ONE OF THE FOLLOWING PIECES OF INFORMATION, ACCORDING TO THE FUNCTION IN PROGRESS:

- in normal operation: value measured by the ambient probe or the second probe;
- when setting parameters: code of the parameter or the associated value;
- during an alarm event: flashing code of the alarm detected, alternating with the temperature value.

Using the keypad

Three buttons are used to perform the activation and deactivation of the instrument's operating states and set the parameters.

The use of the buttons can be divided into two different situations: one in of normal operation, and the other to modify the parameters. For each button, the following are the possible actions associated with both possibilities.



In **modify parameter** mode:
• moves from one parameter to the next;
• increases the value of the parameter.

In normal operation:

- silences the audible alarm (only if featured);
- displays and/or sets the **Set Point**;
- if pressed for more than 5 seconds not during an alarm: accesses the menu for setting type 'F' parameters (frequent);



In modify parameter mode:

- displays the value of the selected parameter /exits the display;
- if pressed for more than 5 seconds in modify parameter mode, saves the changes.



In **normal operation**:





- if pressed for more than 5 seconds: starts a manual defrost, if enabled.

In **modify parameter** mode:

- moves from one parameter to the previous;
- decreases the value of the parameter.

Modifying the Set Point


The instrument has a Set Point of 4°C. This can be modified as follows:


1. press the button  for a second to display the value of the Set Point;
2. after an instant, the previously set value starts to flash;
3. increase or decrease the value of the Set Point using the  and/or  buttons until the required value is displayed;
4. press again  to confirm the new value.

Anomalous or special operating conditions

The instruments in the PJ32 series are able to automatically detect the main malfunctions with the consequent activation of the following actions:

- the malfunction is signalled on the display with the corresponding alarm code. In particular, the instrument displays the alarm code and the temperature read by the probe, alternating. In the case of more than one alarm, these are displayed in sequence:

- the red LED on the button is ON ;
- for some alarms the internal buzzer, if present, sounds;
- for the same alarms the alarm relay, if present and configured as an alarm output, is activated.

Pressing the button  silences the buzzer and de-energises the relay, while the alarm code and red LED go off only when the cause of the alarm no longer exists. The alarm codes are shown in the following table:

alarm code	buzzer and alarm relay	alarm description	models on which present
E0	active	probe control error	all
E1	not active	defrost probe error	all except S and X
IA	active	external alarm immediate or delayed by A7	all, if the digital input is present
L0	active	low temperature alarm	all
HI	active	high temperature alarm	all
EE	not active	data error	all
Ed	not active	end defrost for time-out	all except PJ32S
dF	not active	defrost in progress	all

CAUTION:

The refrigerated units are not suitable for operation at temperatures below or in any case outside the permitted operating range (+2/+10 °C for model SRE, -2/+10 °C for models PRE, SPE and SRX); failure to observe the above temperature setting ranges will cause malfunctioning of the refrigeration system. Remember that at temperatures below -1°C many types of foodstuffs freeze and are therefore permanently damaged. Although the thermostat control allows you to set temperature values outside the scheduled temperature range, this must never be done.

6. INSTALLATION AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Instructions are provided below for correct positioning, assembly of the parts supplied separately and connection to the mains.

6.1. Installation

Operations to be performed:

1. remove the Saladette from the wooden pallet;
2. remove the PET protective film;
3. clean the unit using a rag moistened with a solution of water and bicarbonate or other neutral detergents; dry with a soft cloth.

WARNINGS:

- The appliance must be connected to the mains power supply through an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm (required for appliances supplied without plug and which are to be connected to a permanent installation).
- If the feeding cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer or by its service technician or by any qualified person, in order to prevent any risk to occur.
- The ideal position for the refrigerated unit is the coolest and best ventilated part of the room.
- Install the Saladette well away from sources of heat and avoid direct exposure to sunlight.
- After installing the unit, wait until it has been running for at least 1 hour before placing food inside.

6.2. Assembly

6.2.1. Operations common to all models

The refrigerated Saladette is supplied with all parts necessary for fitting the racks and dishes in the refrigeration compartments.

6.2.1.1. Fitting the guides

Pairs of guides are supplied for every compartment; these must be hooked, using the hooks provided on each guide, to the pair of vertical racks already fitted in the refrigeration compartment.

The guides can be fitted at the height chosen by the user, ensuring that each pair is fitted at the same height.

6.2.1.2. Fitting the racks

A set of racks is supplied for every compartment; these must be rested on the guides, two for each guide. The racks will be positioned at different heights according to the number of dishes.

6.2.2. Fitting the top cover

The model in the SRX series can be supplied with pre-fitted stainless steel cover or glass dome, which must be fitted.

To fit the glass dome:

1. rest the side elements on the guides fixed to the Saladette;
2. tighten the fixing brackets using the holes provided;
3. rest the glass dome in the guide and lock it to the brackets previously fixed.

The SRE series model is supplied with pre-fitted stainless steel cover.

6.2.3. Models with remote refrigeration unit

CAUTION: this operation must be performed by a qualified refrigerator technician who, once installation has been completed, must issue a certificate of conformity.

6.3. Connection to the mains



This operation must be performed by qualified personnel.

The Saladette is supplied with power supply cable for connection to the mains. A thermal magnetic circuit breaker must be fitted (not supplied) between the mains and the unit power supply cable.



Before connecting, check the following:

- that the mains voltage corresponds to the unit power supply voltage (230 Volt / 50 Hz); to ensure regular operation, the power supply voltage must be $\pm 6\%$ of the rated value;
- that the electrical system to which the unit is connected is adequately sized for the rated electrical power installed;
- that the electrical system to which the unit is connected complies with current regulations;
- that the electrical connections and installation of the thermal magnetic circuit breaker are performed by qualified personnel.

Perform the following operations:

- provide a thermal magnetic circuit breaker suitable for the rated power of the unit installed;
- connect the unit power supply cable to the thermal magnetic circuit breaker output;
- check correct connection of the unit, indicated by the pilot light incorporated in the master switch (position I - green light).

7. INSTRUCTIONS FOR USE

Access to control of the refrigerated Saladette functions is via the control panel, following the procedures described in Chapter 6, Control Panel.

7.1. Starting the refrigerator

Start the refrigeration system via the master switch (position I - green light on).

7.2. Using the refrigeration compartment

The food must be placed inside after bringing the refrigeration compartment to operating temperature ($+2^{\circ}\text{C} \div +10^{\circ}\text{C}$).

WARNINGS:

- Do not place hot food inside.
- Do not leave the doors open longer than necessary as this will lead to a rapid increase in temperature inside the refrigeration compartment and unnecessary waste of energy.

7.3. Using the dishes

The dishes are positioned using the supporting arms.

WARNINGS:

- Great care must be taken to prevent foreign bodies becoming caught in the evaporator fan.
- To prevent condensation on the cover of the top compartment containing the dishes, you are advised not to use it without the dishes inside.
- Keep the food in the dishes only for the time strictly necessary for display.

7.4. Defrosting

The refrigeration compartment defrosting cycle is completely automatic. The control unit runs three defrosting cycles in 24 hours. Defrosting duration is factory-set. Defrosting in progress is indicated by illumination of the defrosting led on the control unit.

Models with incorporated refrigerating unit


The defrosting water is conveyed to a plastic basin positioned in the motor compartment and evaporated by the hot gas of the compressor which circulates in a copper tube painted black by means of submerged electrophoretic coating.

Models with remote refrigerating unit

The defrosting water is conveyed to a drain outlet.


8. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Smooth operation and long life of the appliance depend on correct regular maintenance.

 *All maintenance and cleaning operations must be performed after disconnecting the unit from the mains by unplugging it.*

9. CLEANING

You are advised to clean the unit periodically, following the instructions below.

 *Before performing any type of cleaning, ensure that the unit has been disconnected from the mains.*

9.1. External cleaning

The outside of the Saladette can be cleaned using a rag moistened with a solution of water and bicarbonate or other neutral detergents; dry with a soft cloth.

WARNINGS:

- Avoid abrasive detergents.

9.2. Cleaning the refrigerated compartment

The compartment must be periodically cleaned using food-compatible detergents; dry with a soft cloth.

WARNINGS:

- Avoid abrasive detergents.

9.3. Cleaning the polyethylene chopping board

The chopping board should be cleaned as follows:

- Clean the cutting surface with an abrasive sponge.
- Repeat the above operation with an ordinary sponge and food-compatible detergent in order to eliminate any impurities from the surface.
- Rinse thoroughly.
- Dry with a clean dry cloth.

It will be the operator's job to decide when the board is no longer suitable for use.

9.4. Cleaning the upper dishes

The dishes must be cleaned every time they are used, using food-compatible detergents.

CAUTION:

- To avoid condensation on the cover of the upper compartment containing the dishes you are advised not to use it without the dishes.

9.5. Cleaning the condenser

9.5.1. Models with incorporated refrigerated unit

To ensure efficient operation of the unit you are advised to clean the condenser periodically, at least once every three months. Follow the instructions below:

1. unplug the unit;
2. remove the condenser protective grille by unscrewing the fastening screws;
3. clean the condenser with a vacuum cleaner or dry brush;
4. refit the protective grille, tightening the screws;
5. plug in and start the refrigerating unit.

WARNINGS:

- More frequent cleaning is required if the unit is used in particularly dusty environments.

9.5.2. Models with remote refrigerated unit

To ensure efficient operation of the unit you are advised to clean the condenser periodically, at least once every three months. Follow the instructions provided by the refrigerating system installer.

10. TROUBLESHOOTING

Some of the most common problems that may be encountered during use of the unit and which can be solved on the spot are listed below.

! Whenever the thermal magnetic circuit breaker has cut in, specialist personnel must be called to identify the causes.

Symptoms	Possible causes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> Compressor stops (green light off). 	<ul style="list-style-type: none"> Power supply interrupted. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the unit is correctly plugged in. Check that the switch is set to position I. Check that the thermal magnetic circuit breaker installed (not supplied) has not cut in. Check that the mains is powering the socket used. Move the unit or the heat source.
<ul style="list-style-type: none"> Temperature too high inside the refrigerated compartment. <p>and</p>	<ul style="list-style-type: none"> Unit positioned near a heat source. Faulty closure of doors. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the doors close perfectly that there are no obstacles to correct closure. Clean the condenser. Set the thermostat within the scheduled temperature range.
<ul style="list-style-type: none"> Temperature too low inside the refrigerated compartment. Noisy operation. (models with incorporated refrigeration unit). 	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect thermostat setting. Unit not perfectly levelled. Contact with objects causing vibration. Contact between refrigeration system tubes. front protection grille to inspect. System of the water-outflow stopped 	<ul style="list-style-type: none"> Set the thermostat within the scheduled temperature range. Level the unit or position it on a flat surface. Identify and remove the objects causing vibration. Check that there is no contact between the compressor unit tubes; remove the
<ul style="list-style-type: none"> Water on the fund of the refrigerator 		<ul style="list-style-type: none"> Check that the system of the water-outflow is clean

! If the problem persists, call specialist personnel.

11. TECHNICAL SUPPORT

To request technical support, contact our authorised reseller, providing all identification data which can be obtained from the identification plate (see Chapter 2).

12. RECYCLING

Materials used for cabinet manufacturing :

- Stainless steel (18/10): cabinet construction
- Food-grade PVC: all plastic parts
- Rubber: refrigeration compartment gasket seals
- Refrigerant gas: in the refrigeration circuit
- Compressor oil: in the refrigeration circuit
- Copper: electrical system and refrigeration circuit
- Glass: in models with glass doors, sliding glass doors



Information for users regarding the correct handling of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

With reference to European Parliament and Council Directive 2002/95/CE of 27 January 2003 and the relative national implementing legislation, we wish to inform you that:

1. WEEE may not be disposed of as urban waste, but requires separate collection;
2. It must be disposed of using public or private collection systems as required by law. It will also be possible to return the equipment to the distributor at the end of its life, in the case of a new purchase;
3. This equipment may contain hazardous substances: improper use or incorrect disposal could harm human health and the environment;
4. The symbol (barred, wheeled waste bin) shown on the product, and to the side, indicates that the equipment was placed on the market after 13 August 2005 and must be the object of separate collection;
5. Local disposal regulations provide for sanctions in the case of the illegal disposal of waste electrical and electronic equipment.

FRANCAIS

MANUEL D'INSTRUCTION POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

TABLE DES MATIERES

1. INTRODUCTION	18
2. IDENTIFICATION - PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	18
3. EMPLOI DE LA SALADETTE REFRIGÉRÉE	18
4. DESCRIPTION TECHNIQUE	19
5. TABLEAU DE COMMANDE	19
5.1. Dispositif de réglage et signalisation.....	19
5.1.1. <i>Interrupteur général</i>	19
5.1.2. <i>Centrale électronique</i>	19
6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LE MONTAGE	21
6.1. Installation.....	21
6.2. Montage.....	21
6.2.1. <i>Opération communes à tous les modèles</i>	21
6.2.2. <i>Montage couvercle supérieur</i>	21
6.2.3. <i>Modèle avec groupe de réfrigération externe</i>	21
6.3. Connexion au réseau d'alimentation électrique.....	21
7. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	22
7.1. Mise en route du réfrigérateur.....	22
7.2. Utilisation du compartiment frigorifique.....	22
7.3. Utilisation des bacs.....	22
7.4. Dégivrage.....	22
8. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	22
9. NETTOYAGE	22
9.1. Nettoyage externe.....	22
9.2. Nettoyage du compartiment frigorifique.....	22
9.3. Nettoyage du hachoir en polyéthylène.....	23
9.4. Nettoyage des bacs supérieurs.....	23
9.5. Nettoyage du condenseur.....	23
9.5.1. <i>Modèles avec groupe de réfrigération incorporé</i>	23
9.5.2. <i>Modèles avec groupe de réfrigération externe</i>	23
10. SOLUTION DE QUELQUES PROBLÈMES	24
11. ASSISTANCE TECHNIQUE	24
12. RECYCLAGE	24
IDENTIFICATION DES ÉLÉMENTS	56
FICHE TECHNIQUE	57
SCHEMA INSTALLATION ELECTRIQUE	57
DECLARATION DE CONFORMITE	59

1. INTRODUCTION

Ce manuel d'instruction concerne les SALADETTES REFRIGEREES :

- Série SRE 600 TN (modèle 602)
- Série SPE 600 TN (modèles 602)
- Série SRX 600 TN (modèles 602, 603)
- Série SRX 600R TN (modèles 602, 603)
- Série Pre 1500 TN (modèles 1500)

Les informations contenues dans ce manuel concernent:

- l'utilisation des saladettes réfrigérées;
- les caractéristiques techniques;
- les instructions pour l'installation et le montage;
- les instructions pour le personnel chargé de l'utilisation;
- les interventions d'entretien.

Ce manuel fait partie intégrante de la saladette réfrigérée et pour cette raison, il doit être conservé comme référence future pour toute la durée de fonctionnement du meuble.

La société constructrice décline toute responsabilité dans les cas suivants :

- utilisation inadéquate de la saladette réfrigérée;
- installation incorrecte, effectuée sans respecter les procédures contenues dans ce manuel;
- défauts d'alimentation;
- grave manque d'entretien;
- modifications ou interventions non autorisées;
- utilisation de pièces de rechange non d'origine ou non spécifiques pour le modèle;
- non respect total ou partiel des instructions.
- trous effectués sur les parties internes du meuble

! Les appareils électriques peuvent être dangereux pour la santé. Les normes et les lois en vigueur doivent être respectées pendant l'installation et l'emploi de ces appareils

2. IDENTIFICATION - PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

				CE	
				1	
CODICE ITEM	MATR. S/N				
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V) (Hz) (W) (A)				
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W) ILLUMINAZIONE LIGHTING	(W)	IP 20		
SUPERF.ESP. DISPLAY AREA	(m ²) VOLUME NETTO NET CAPACITY			(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING FLUID	MASSA WEIGHT			(Kg)	
CAPACITA' (W) CAPACITY (-10/+45°)	CLASSE FUNZ. FUNCT. CLASS				
ISOLAMENTO: ISOLATION	245 HFC RUMORE NOISE LEVEL			dB(A) 2	
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (Wh/year)	CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS				
COMMESSA W.SCHED.	ORDINE W.ORD.	ANNO YEAR		3	

Pour pouvoir consulter correctement ce manuel, identifier le modèle que vous possédez grâce aux indications qui se trouvent sur la plaquette signalétique.

Les paramètres suivants permettent d'identifier l'armoire:

1. matricule
2. caractéristiques techniques
3. année de fabrication

Figure 1 - Exemple de plaquette d'identification appliquée au meuble

3. EMPLOI DES SALADETTES REFRIGEREES

Les saladettes réfrigérées sont des meubles pour la conservation des aliments frais périssables équipées d'un groupe de réfrigération incorporé ou d'un groupe de réfrigération externe.

Modèle SRE:

La température de fonctionnement du compartiment frigorifique est comprise entre +2°C ÷ +10°C pour une température ambiante de 25°C et 60% HR.

La température de fonctionnement des bacs supérieurs est comprise entre +2°C ÷ +10°C pour une température ambiante de 25°C et 60% HR.

Elles sont équipées de table de travail en polyéthylène spécifique pour le secteur alimentaire.

Modèle PRE, SPE, SRX:

La température de fonctionnement du compartiment frigorifique est comprise entre -2°C ÷ +10°C pour une température ambiante de 25°C et 60% HR.

La température de fonctionnement des bacs supérieurs est comprise entre +2°C ÷ +10°C pour une température ambiante de 25°C et 60% HR.

Compartiment frigorifique inférieur:

La famille des saladettes est prédisposée pour contenir des plats ou grilles de mesure du standard gastronom 1/1 (530x325), et les sous-multiples correspondants.

Bacs supérieurs:

La famille des saladettes est prédisposée pour contenir des plats de mesure du standard gastronorm 1/1 (530x325), et les sous-multiples.

La profondeur maximum des bacs est de 150mm.

4. DESCRIPTION TECHNIQUE

Les saladettes réfrigérées de la série SRE 600, SPE 600, SRX 600, SRX 600 R, PRE 1500, pour les modèles décrits dans ce manuel, sont des meubles à réfrigération ventilée.

Si les évaporateurs ne sont pas recouverts de mousse à l'intérieur du module (série SRE, SPE, PRE), ils sont traités avec des vernis époxydiques pour l'utilisation dans le domaine alimentaire et sont protégés par une structure en acier inoxydable.

Tous les modèles sont équipés de cycle de dégivrage automatique.

Tous les matériaux utilisés pour la construction sont garantis pour être utilisés dans le secteur alimentaire.

Les gaz utilisés dans le circuit frigorifique sont en accord avec les normes en vigueur.

Fonctionnement

Le gaz présent dans le circuit frigorifique est d'abord comprimé, liquéfié et ensuite fait évaporer à l'intérieur de l'évaporateur, placé dans le compartiment frigorifique et moussé dans le module. Ce cycle comporte l'absorption de la chaleur depuis l'intérieur du compartiment frigorifique, qui est ainsi refroidi. La chaleur est ensuite répandue dans l'environnement externe à travers le condenseur, placé à l'extérieur du compartiment frigorifique.

Le fonctionnement est réglé par des paramètres imposés sur le tableau de commande.

5. TABLEAU DE COMMANDE

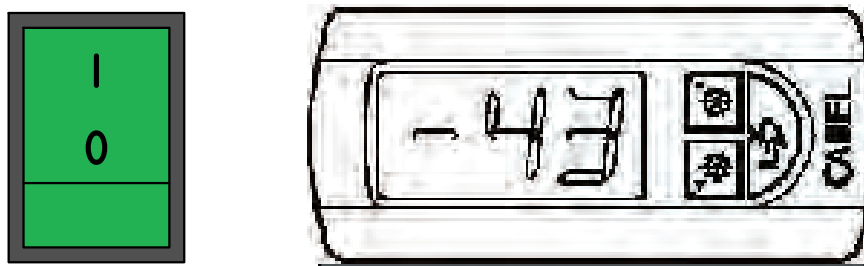


Figura 4 - Tableau de commande SRE 602.

5.1. Dispositifs de réglage et signalisation

Les dispositifs du tableau de commande sont les suivants:

- interrupteur général de fonctionnement avec voyant lumineux (vert)
- centrale électronique

5.1.1. Interrupteur général

Il sert à alimenter l'installation. Le voyant lumineux vert indique le branchement au réseau d'alimentation électrique.


- voyant allumé (pos.1): meuble branché
- voyant éteint (pos.0): meuble débranché

5.1.2. Centrale électronique

sur écran à LED.


Sur la façade de l'appareil se trouvent un écran à trois chiffres et trois LED de rétroéclairage des touches.

Elles indiquent:

 cette LED indique l'état (**allumé ou éteint**) de l'actionneur contrôlé, (normalement un compresseur); la touche est rétro éclairée par une LED verte et elle est disponible seulement dans les modèles Top. L'état de démarrage de la LED peut se présenter comme suit:

Allumé fixe compresseur en marche

clignotant continuellement Demande en attente d'activation du compresseur

 **Avertisseur d'alarme:** il existe seulement dans les modèles **Top**, la touche est rétro éclairée par une LED rouge.

 **Avertisseur de dégivrage en cours:** il existe seulement dans les modèles **Top**, la touche est rétro éclairée par une LED verte. L'état de démarrage de la LED peut être:

Allumé fixe dégivrage en marche

clignotant continuellement Demande en attente de dégivrage

L'écran a LED **montre une des informations suivantes, selon la fonction en cours:**

- en fonctionnement normal: valeur mesurée par la sonde ambiante ou par la deuxième sonde;
- en phase de paramétrage: code du paramètre ou la valeur qui lui est associée;
- en présence d'une situation d'alarme: code clignotant de l'alarme, relevé en alternance avec la valeur de la température.

Utilisation du clavier

Avec trois touches on commande l'activation et la désactivation des états de fonctionnement de l'appareil et du paramétrage.

Pour l'utilisation des touches, vous pouvez avoir deux situations différentes: une de fonctionnement normal et la deuxième de modification des paramètres. Pour chaque touche les actions possibles, associées aux deux états sont indiquées.



En modification des paramètres:

- passe d'un paramètre au suivant;
- augmente la valeur associée au paramètre.

En fonctionnement normal:

- alarme acoustique silencieuse (seulement si prévue);
- visualise et/ou configure la valeur de consigne;
- si on appuie plus de 5 secondes et pas en présence d'alarme: donne accès au menu de prédisposition des paramètres type 'F' (nombreux);

En modification des paramètres:

- visualise la valeur associée au paramètre sélectionné / sort de la visualisation;
- si on appuie plus de 5 secondes en modification des paramètres, exécute la mémorisation en enregistrant les modifications.

En fonctionnement normal:

- si on appuie plus de 5 secondes: active un dégivrage manuel, si habilité.





En modification des paramètres:

- passe d'un paramètre au précédent;
- diminue la valeur associée au paramètre.



Modification de la valeur de consigne


Une valeur de consigne (point de travail) de 4°C est prévue sur l'appareil. Elle peut être modifiée comme suit:


1. Presser la touche  pendant une seconde pour visualiser la valeur de consigne;
2. Un instant après, la valeur paramétrée précédemment commence à clignoter;
3. Augmenter ou diminuer la valeur de consigne avec les touches  et/ou  jusqu'à visualiser la valeur désirée;
4. Presser de nouveau  pour confirmer la nouvelle valeur.

Fonctionnements anormaux ou particuliers

Les appareils de la série PJ32 sont en mesure de détecter automatiquement les principaux mauvais fonctionnements avec une activation des actions suivantes:

• Le mauvais fonctionnements est signalé sur l'écran avec un code d'alarme opportun. En particulier l'appareil visualise alternativement sur l'écran le code d'alarme et la température lue par la sonde. En cas de plusieurs alarmes, elles sont visualisées l'une après l'autre:

- La LED rouge sur la touche est allumée  ;
- Le buzzer interne, s'il existe, fait sonner pour certaines alarmes;
- Pour ces mêmes alarmes le relais alarme s'active, s'il existe et s'il est configuré comme sortie d'alarme.

En pressant  la touche on arrête le buzzer et le relais se désactive, tandis que le code d'alarme et les LED rouges s'éteignent seulement quand la cause qui a généré l'alarme disparaît. Les codes d'alarme prévus sont reportés dans le tableau suivant:

code alarme	buzzer et relais alarme	description alarme	modèles sur lesquels il est prévu
E0	Actifs	erreur sonde régulation	tous
E1	non actifs	erreur sonde de dégivrage	tous sauf S et X
IA	Actifs	alarme extérieure immédiate ou retardée par A7	tous, si l'entrée numérique existe
L0	actifs	alarme basse température	tous
HI	actifs	alarme haute température	tous
EE	non actifs	erreur mémorisation données	tous
Ed	non actifs	dégivrage conclu par time out	tous sauf PJ32S
dF	non actifs	dégivrage en exécution	tous

ATTENTION:

Les meubles réfrigéré ne sont pas prédisposés pour fonctionner à des températures inférieures ou, en tous les cas, en dehors du champs de fonctionnement admis, (+2/+10 °C pour le modèle SRE, -2/+10 °C pour les modèles PRE, SPE, SRX), la programmation des températures pourraient être la cause du mauvais fonctionnement du réfrigérateur. Tenir compte du fait que des températures inférieures à -1°C de nombreuses denrées alimentaires congèlent et donc sont irrémédiablement gâtées.

Même si sur le thermostat, on peut programmer des valeurs de température externes au champs prévu, il ne faut absolument pas le faire.

6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET LE MONTAGE

Ci-dessous, vous trouverez les instructions nécessaires pour le choix d'un emplacement correct, les explications pour le montage des parties démontées et pour la connexion au réseau d'alimentation électrique

6.1. Installation

Opérations à effectuer:

1. ôter la saladette de la palette en bois;
2. enlever la pellicule de protection en PET;
3. laver la saladette en utilisant un chiffon imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate, ou d'autres détergents neutres; essuyer avec un chiffon doux.

AVERTISSEMENTS:

- avant d'effectuer le branchement, s'assurer de la présence sur le secteur d'alimentation, en amont de l'appareil, d'un interrupteur omnipolaire avec ouverture des contacts de 3 mm minimum (nécessaire pour les appareils livrés sans fiche à relier à une installation fixe).
- si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par la maison productrice ou par le service après-vente ou par une personne également qualifiée, afin de prévenir aucun risque que ce soit.
- l'emplacement idéal pour la saladette réfrigérée est l'endroit le plus aéré du local;
- installer la saladette loin de toute source de chaleur et éviter les positions qui la mettent en contact direct avec la lumière du soleil;
- après avoir installé le meuble à l'endroit choisi, attendre au moins une heure de fonctionnement normal avant d'y placer des aliments à conserver.

6.2. Montage

6.2.1. Opérations communes à tous les modèles

A la livraison, les parties nécessaires pour l'installation des grilles et des bacs se trouvent dans le compartiment frigorifique.

6.2.1.1. Montage des glissières

Pour chaque compartiment, on fournit une paire de glissières qui doivent être accrochées, à la paire de crémaillères verticales qui sont déjà installées dans le compartiment frigorifique, en utilisant les crochets spécifiques qui se trouvent sur chaque glissière,

Les glissières peuvent être installées à la hauteur désirée par l'utilisateur en ayant soin de les installer par paire à la même hauteur.

6.2.1.2. Montage des grilles

Pour chaque compartiment, on fournit une série de grilles, qui seront posées sur les glissières correspondantes, deux pour chaque grille. Les grilles seront installées à des hauteurs différentes selon le nombre de bacs que l'on désire introduire.

6.2.2. Montage couvercle supérieur

Le modèle de la série SRX peut être fourni avec un couvercle en inox, pré-installé, ou une coupole en cristal à installer.

Pour l'installation de la coupole en cristal:

1. poser les parties latérales sur les glissières spécifiques fixées à la saladette;
2. visser les équerres de fixation en utilisant les trous prévus à cet usage;
3. poser la coupole en cristal sur la glissière et la bloquer au moyen des équerres fixées auparavant.

Le modèle de la série SRE est équipé d'un couvercle en inox pré-installé.

6.2.3. Modèles avec groupe de réfrigération externe

ATTENTION: cette opération doit être effectuée uniquement par du personnel spécialisé, (FRIGORISTE) qui, quand l'installation est terminée, doit délivrer une déclaration de conformité.

6.3. Connexion au réseau d'alimentation électrique



Cette opération doit être effectuée selon les règles de l'art par du personnel qualifié.

La saladette est fournie avec cordon d'alimentation pour le branchement au réseau d'alimentation électrique. Il faut installer un interrupteur magnétothermique entre le réseau d'alimentation et le cordon d'alimentation du meuble (non fourni).



Vérifier au préalable que:

- la tension du réseau corresponde à la tension indiquée sur la plaquette signalétique du meuble (230 Volt / 50 Hz); pour garantir un fonctionnement régulier, il faut que la tension d'alimentation soit comprise entre $\pm 6\%$ de la valeur nominale;
- l'installation électrique à laquelle est branchée la saladette doit être correctement proportionnée à la puissance électrique nominale à installer.

- L'installation électrique à laquelle sera branchée la saladette doit être réalisée selon les normes en vigueur;
- le branchement des connexions électriques et l'installation de l'interrupteur magnétothermique doivent être effectués par du personnel spécialisé.

Effectuer les opérations suivantes:

- prédisposer un interrupteur magnétothermique adéquat à la puissance nominale du meuble installé;
- relier le cordon d'alimentation de la saladette à la sortie de l'interrupteur magnétothermique;
- vérifier que la connexion de la saladette soit régulière, grâce à l'allumage du voyant lumineux incorporé dans l'interrupteur général (position I - lumière verte).

7. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

L'accès au contrôle des fonctions de la saladette réfrigérée s'effectue à partir du tableau de commande, selon les modalités décrites dans le chapitre 6, tableau dse commande.

7.1. Mise en route du réfrigérateur

Mettre en route l'installation frigorifique à partir de l'interrupteur général (position I - lumière verte allumée).

7.2. Utilisation du compartiment frigorifique

On peut introduire l'aliment dans le compartiment frigorifique quand celui-ci a rejoint une température de fonctionnement optimale (+2°C ÷ +10°C).

AVERTISSEMENTS:

- Eviter d'introduire des aliments excessivement chaud.
- Pendant l'utilisation du réfrigérateur, tenir les portes ouvertes le minimum nécessaire pour éviter une hausse rapide de la température à l'intérieur du compartiment frigorifique et un gaspillage d'énergie électrique.

7.3. Utilisation des bacs

Les bacs doivent être installés en utilisant les bras de support.

AVERTISSEMENT:

- Faire très attention et éviter que des corps étrangers ne finissent dans les hélices de l'évaporateur
- Pour éviter la formation de condensation sur le couvercle qui recouvre le compartiment supérieur destiné à ranger les bacs, on conseille de l'utiliser sans insérer les bacs.
- Conserver les aliments dans les bacs seulement pendant le temps nécessaire à l'exposition.

7.4. Dégivrage

Le dégivrage du compartiment frigorifique suit un cycle complètement automatique. La centrale effectue trois cycles de dégivrage dans les 24 heures. La durée du dégivrage est programmée à la fabrication. La phase de dégivrage est signalée par l'allumage du Led de dégivrage qui se trouve sur la centrale.

Modèles avec groupe de réfrigération incorporé


L'eau de dégivrage est transportée vers un bassin en plastique placé dans le compartiment moteur et faite évaporée par le gaz chaud du compresseur qui circule dans un tuyau en cuivre verni à immersion en cataphorèse noir.

Modèles avec groupe de réfrigération externe

L'eau de dégivrage est transportée vers un égout externe.


8. INSTRUCTION POUR L'ENTRETIEN

Le bon fonctionnement et la durée de la saladette dépendent d'un entretien correcte et périodique.

 *Toutes les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être effectuées après avoir débranché l'alimentation électrique de la saladette, en débranchant le cordon d'alimentation du réseau électrique.*

9. NETTOYAGE

On conseille le nettoyage périodique de la saladette en s'attendant aux indications suivantes.

 *Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, vérifier que la saladette soit débranchée du réseau d'alimentation électrique.*

9.1. Nettoyage externe

L'extérieur de la saladette peut être nettoyé avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate ou d'autres détergents neutres, ensuite sécher avec un chiffon doux.

AVERTISSEMENT:

- Eviter l'utilisation de détergents abrasifs

9.2. Nettoyage du compartiment frigorifique

Le compartiment doit être nettoyé périodiquement, en utilisant des détergents compatibles pour le secteur alimentaire; sécher avec un chiffon doux.

AVERTISSEMENT:

- Eviter l'utilisation de détergents abrasifs

9.3. Nettoyage du hachoir en polyéthylène

Le nettoyage du hachoir doit être effectué de la façon suivante:

1. gratter la surface du hachoir avec une éponge abrasive.
2. effectuer la même opération avec une éponge normale et un détergent compatible pour l'utilisation alimentaire et éliminer les résidus éventuels de la surface.
3. rincer avec soin.
4. sécher avec un chiffon propre et sec.

Ce sera le personnel qui utilise le hachoir qui devra juger si celui-ci est encore apte à l'utilisation.

9.4. Nettoyage des bacs supérieurs

Les bacs doivent être nettoyés après chaque utilisation avec des détergents compatibles avec le secteur alimentaire.

ATTENTION:

- Pour éviter la formation de condensation sur le couvercle qui recouvre le compartiment supérieur destiné à ranger les bacs, on conseille de l'utiliser sans insérer les bacs.

9.5. Nettoyage du condenseur

9.5.1. Modèles avec groupe de réfrigération incorporé

Pour que le fonctionnement de la saladette soit efficace, on conseille d'effectuer un nettoyage périodique du condenseur, au moins tous les 3 mois. Pour nettoyer le condenseur, suivre les indications suivantes:

1. débrancher le cordon d'alimentation de la prise
2. enlever la grille de protection en dévissant les vis qui la fixent
3. nettoyer le condenseur avec un aspirateur ou un pinceau sec
4. réinstaller la grille de protection en serrant convenablement les vis
5. rebrancher le cordon d'alimentation et remettre en route le groupe de réfrigération

AVERTISSEMENT:


- L'utilisation de la saladette dans des locaux particulièrement poussiéreux rend nécessaire un nettoyage plus fréquent.

9.5.2. Modèles avec groupe de réfrigération externe

Pour que le fonctionnement de la saladette soit efficace, on conseille d'effectuer un nettoyage périodique du condenseur, au moins tous les 3 mois. Pour nettoyer le condenseur, suivre les indications fournies par l'installateur du groupe de réfrigération.

10. SOLUTION A QUELQUES PROBLEMES

Le tableau ci-dessous contient une liste des possibilités de fonctionnement incorrects du buffet et les remèdes pour les éliminer

 Pour tous les cas où l'interrupteur magnétothermique s'est déclenché, il faut demander l'intervention du personnel spécialisé pour qu'il recherche les causes de ce déclenchement

Symptômes	Causes possibles	Remèdes
• Arrêt du compresseur (voyant vert éteint)	• alimentation électrique interrompue	• vérifier que la prise soit branchée correctement • vérifier que l'interrupteur soit sur la position I • vérifier que l'interrupteur magnétothermique installé (non fourni) ne se soit pas déclenché • vérifier que la ligne d'alimentation fournisse la tension à la prise utilisée
	• fermeture de la porte défectueuse	• contrôler que les portes se ferment par faitement et que rien n'empêche leur fermeture
• Température trop élevée à l'intérieur du compartiment de réfrigération	• table placée près d'une source de chaleur	• déplacer la table ou la source de chaleur
	• condenseur sale	• procéder au nettoyage du condenseur
	• programmation incorrecte du thermostat	• reprogrammer le thermostat dans le champs de températures prévues
• Température trop basse à l'intérieur du compartiment frigorifique	• programmation incorrecte du thermostat	• reprogrammer le thermostat dans le champs de températures prévues

Symptômes	Causes possibles	Remèdes
<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionnement excessivement bruyant (<i>modèles avec unité de réfrigération incorporée</i>) causer des vibrations • Eau dans le fond du réfrigérateur 	<ul style="list-style-type: none"> • table non nivelée correctement • contact avec des objets qui peuvent causer des vibrations • contacts entre les tuyaux du système frigorifique l'inspection, ôter la grille de protection • système d'écoulement de l'eau bloqué 	<ul style="list-style-type: none"> • niveler la desserte ou la placer sur une surface plane • localiser et enlever les objets qui • vérifier qu'il n'y ait pas de contact entre les tuyaux du groupe compresseur; pour extérieure • débloquer le système d'écoulement de l'eau



Si le problème ne se résoud pas, demander l'intervention du personnel qualifié.

11. ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour obtenir l'assistance technique, il faut contacter le revendeur autorisé en spécifiant les données d'identification, écrites sur la plaquette signalétique (voir chapitre 2).

12. RECYCLAGE

Matériaux utilisés pour la construction de l'armoire:

Acier inox (18/10): construction du meuble

PVC pour aliments: toutes les parties en matériel plastique

Caoutchouc: joints d'étanchéité du compartiment de réfrigération

Gaz frigorigène dans le circuit frigorifique

Huile compresseur: dans le circuit frigorifique

Cuivre: installation électrique et circuit frigorifique

Verre: dans les modèles avec portes en verre, portes en verre coulissantes

Informations aux usagers pour le traitement correct des déchets provenant de l'élimination d'appareils électriques et électroniques (RAEE)

En nous référant à la Directive 2002/95/CE du Parlement Européen et du Conseil du 27 Janvier 2003 et aux normes nationales correspondantes de mise en pratique, nous vous informons que:

1. les RAEE ne peuvent pas être éliminés comme des déchets urbains, pour ces déchets, il faut effectuer une collecte séparée;
2. Pour l'élimination des déchets, il faut utiliser des systèmes de récolte publics ou privés prévus par les lois locales. En outre il est possible de rendre au distributeur l'appareil à la fin de son usage en cas d'achat d'un nouvel appareil;
3. Cet appareil peut contenir des substances dangereuses: un usage impropre ou une élimination incorrecte pourrait avoir des effets négatifs sur la santé et sur l'environnement;
4. Le symbole (bidon à ordures sur roues barrés) appliqué sur le produit (de face et sur le côté) indique que l'appareil a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit être éliminé conformément à la collecte sélective;
5. En cas d'élimination des déchets électriques et électroniques de façon illégale, on prévoit des sanctions établies par

les normes locales en vigueur en matière d'élimination.



DEUTSCH

WARTUNGS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

1. VORWORT	26
2. IDENTIFIZIERUNG - KENNZEICHNUNG	26
3. VORGEGEHENER EINSATZ DER GEKÜHLTEN SALADETTE	26
4. TECHNISCHE BESCHREIBUNG	27
5. BEDIENUNGSBLENDE	27
5.1. Einstell-und Anzeigevorrichtungen.....	27
5.1.1. <i>Hauptschalter</i>	27
5.1.2. <i>Steuerelektronik</i>	27
6. INSTALLATIONS- UND MONTAGEANWEISUNGEN	29
6.1. Installation.....	29
6.2. Montage.....	29
6.2.1. <i>Für alle Modelle gleiche Verfahren</i>	29
6.2.2. <i>Montage des oberen Deckels</i>	29
6.2.3. <i>Modelle mit Fernkühlaggregat</i>	29
6.3. Netzanschluss.....	29
7. GEBRAUCHSANWEISUNG	30
7.1. Inbetriebsetzung des Kühlschranks	30
7.2. Gebrauch des gekühlten Abteils	30
7.3. Gebrauch der Behälter.....	30
7.4. Abtauen.....	30
8. WARTUNGSHINWEISE	30
9. REINIGUNG	30
9.1. Reinigung des Gehäuses.....	30
9.2. Reinigung des Kühlabteils	30
9.3. Reinigung des Polyäthylen-Schneidebrettes	31
9.4. Reinigung der oberen Behälter	31
9.5. Reinigung des Verflüssigers	31
9.5.1. <i>Modelle mit eingebautem Kühlaggregat</i>	31
9.5.2. <i>Modelle mit Fernkühlaggregat</i>	31
10. LÖSUNG EINIGER PROBLEME	32
11. TECHNISCHER KUNDENDIENST	32
12. RECYCLING	32
IDENTIFIZIERUNG DER GERÄTETEILE	56
TECHNISCHES DATENBLATT	57
SCHALTPLAN	57
KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG	59

1. VORWORT

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf die GEKÜHLTEN SALADETTE:

- Serie SRE 600 TN (Modelle 602)
- Serie SPE 600 TN (Modelle 602)
- Serie SRX 600 TN (Modelle 602, 603)
- Serie SRX 600R TN (Modelle 602, 603)
- Serie PRE 1500 TN (Modelle 1500)

Die in der Anleitung enthaltenen Informationen haben den Zweck, Hinweise über folgendes zu liefern:
Gebrauch der gekühlten Saladette;

- technische Merkmale;
- Installations- und Montageanweisungen;
- Informationen über die Ausbildung des für die Bedienung zuständigen Personals;
- Wartungseingriffe.

Dieses Handbuch ist Bestandteil der Kühl-Saladette und muss zum späteren Nachschlagen während der gesamten Lebensdauer des Schrankes sorgfältig aufbewahrt werden.

Die Herstellerfirma übernimmt in folgenden Fällen keine Haftung:

- unsachgemäßer Gebrauch der Kühl-Saladette;
- unkorrekte, nicht gemäß den hier folgenden Anweisungen ausgeführte Installation;
- Störungen der Netzstromversorgung;
- mangelhafte Ausführung der vorgeschriebenen Wartungseingriffe;
- nicht autorisierte Änderungen oder Eingriffe;
- Benützung von Nicht-Originalersatzteilen bzw. von Ersatzteilen, die nicht für das jeweilige Modell geeignet sind;
- vollständige oder teilweise Nichteinhaltung der Anweisungen.
- Löcher, die an den Innenteilen der Saladette ausgeführt werden.

! Elektrogeräte können eine Gefahr für die Gesundheit darstellen. Die gültigen Vorschriften und Gesetze müssen bei der Installation und dem Gebrauch dieser Geräte eingehalten werden.

2. IDENTIFIZIERUNG - KENNZEICHNUNG

CODICE ITEM		MATR. S/N		1	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)	
SPRINAMENTO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHTING	(W)	IP 20	
SUPERF. ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY		(Dm ³)	
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT		(Kg)	
CAPACITA' CAPACITY (-10/+45°)	(W)	CLASSE FUNZ. FUNCT. CLASS			
ISOLAMENTO ISOLATION: 245 HFC		RUMORE NOISE LEVEL	(dB(A))	2	
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)		CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			
COMMESSA W. SCHED.	ORDINE W. ORD.	ANNO YEAR		3	

Vergewissern Sie sich für einen korrekten Gebrauch dieses Handbuchs, dass das Modell in Ihren Händen mit den Kenndaten auf dem Geräteschild übereinstimmt

Das Gerät ist durch folgende Parameter gekennzeichnet:

1. Seriennummer
2. Technischer datenblatt
3. Herstellungsjahr

Abbildung 1 - Beispiel des am Gerät angebrachten Kennschildes

3. VORGESEHENER EINSATZ DER GEKÜHLTEN SALADETTE

Die Kühl-Saladette mit eingebautem Kühlaggregat oder Fernkühlaggregat dienen zur Aufbewahrung verderblicher, frischer Speisen.

Modell SRE:

Die Betriebstemperatur des Kühlabteils ist zwischen +2°C ÷ +10°C bei 25°C Raumtemperatur und 60% RF.

Die Betriebstemperatur der oberen Behälter ist zwischen +2°C ÷ +10°C bei 25°C Raumtemperatur und 60% RF.

Die Modelle sind mit einer lebensmittelechten Polyäthylen-Arbeitsplatte ausgestattet.

Modell PRE, SPE, SRX:

Die Betriebstemperatur des Kühlabteils ist zwischen -2°C ÷ +10°C bei 25°C Raumtemperatur und 60% RF.

Die Betriebstemperatur der oberen Behälter ist zwischen +2°C ÷ +10°C bei 25°C Raumtemperatur und 60% RF.

Unteres Kühlabteil:

Die Saladette-Familie ist für das Unterbringen von Tablett oder Gittern mit Maßen gemäß Gastronorm 1/1 (530x325) und jeweiligen echten Brüchen dieser Maße vorbereitet.

Obere Behälter:

Die Saladette-Familie ist für das Unterbringen von Behältern mit Maßen gemäß Gastronorm 1/1 (530x325) und jeweiligen echten Brüchen dieser Maße vorbereitet.

Die maximale Tiefe der Behälter ist 150mm.

4. TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Kühl-Saladette der Serien SRE 600, SPE 600, SRX 600, SRX 600 R, PRE 1500 sind, was die in der vorliegenden Anleitung beschriebenen Modelle betrifft, Geräte mit belüfteter Kühlung.

Wenn die Verdampfer nicht in das Modul eingeschäumt sind (Serie SRE, SPE, PRE), sind sie mit lebensmittelechten Epoxydlacken behandelt und durch ein Gehäuse aus rostfreiem Stahl geschützt.

Alle Modelle sind mit automatischem Abtauzyklus ausgestattet.

Alle zur Herstellung verwendeten Werkstoffe sind garantiert lebensmittelecht.

Für den Kältekreislauf werden ausschließlich Gase verwendet, die von den gültigen Vorschriften vorgesehen sind.

Betriebsweise

Das im Kältekreislauf vorhandene Gas wird zuerst komprimiert, dann flüssig gemacht und verdampft dann im Verdampfer, der sich im Kühlteil oder eingeschäumt im Modul befindet. Dieser Zyklus führt zu einer Wärmeadsorption von der Innenseite des Kühlteils her, das dadurch gekühlt wird. Die Wärme wird dann über den Verflüssiger, der sich außerhalb des Kühlteils befindet, nach außen hin zerstreut.

Der Betrieb wird von den Parametern geregelt, die über die Bedienungsblende eingegeben werden.

5. BEDIENUNGSBLENDE

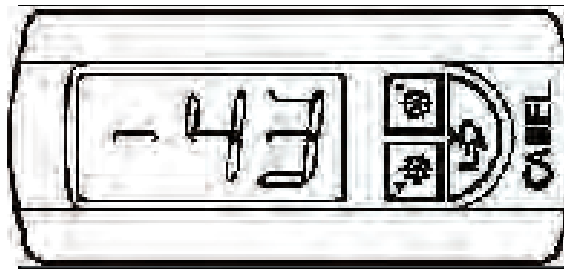
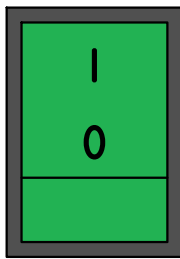


Abbildung 4 - Bedienungsblende SRE 602.

5.1. Einstell- und Anzeigevorrichtungen

Auf der Bedienungsblende sind folgende Vorrichtungen vorhanden:

- Hauptschalter mit Betriebskontrolllampe (grün)
- Steuerelektronik

5.1.1. Hauptschalter

Er hat die Aufgabe, die Stromversorgung zu aktivieren. Die grüne Kontrolllampe meldet den Zustand des Netzstromanschlusses.

- Licht ein (Pos.1): Saladette angeschlossen
- Licht aus (Pos.0): kein Anschluss

5.1.2. Steuerelektronik

Auf der Frontseite des Reglers befinden sich ein 3-Zifferndisplay, 3 hinterleuchtete Tasten/LEDs.

Sie bedeuten, dass:



iese LED den **Zustand (ein- oder ausgeschaltet)** des geregelten Adapters (normalerweise ein Verdichter) anzeigt; die Taste wird von einer grünen LED hinterleuchtet und ist nur in den Modellen Top verfügbar. Die leuchtende LED kann folgendes bedeuten:

ständig leuchtend Verdichter in Betrieb

Ständiges Blinken Verdichteraktivierungsanfrage



Alarmmeldung: nur in den Modellen Top vorhanden, die Taste wird von einer roten LED hinterleuchtet.



Meldung Abtauung läuft: nur in den Modellen Top vorhanden, die Taste wird von einer grünen LED hinterleuchtet.

Leuchten der LED kann folgendes bedeuten:

ständig leuchtend Abtauung in Betrieb

Ständiges Blinken Abtaufrage

DAS LED-DISPLAY ZEIGT EINE DER FOLGENDEN INFORMATIONEN JE NACH LAUFENDER FUNKTION:

- in Normalbetrieb: vom Raumfühler oder zweiten Fühler gemessener Wert;
- bei der Parametereinstellung: Parametercode oder damit verbundener Wert;
- in einer Alarmsituation: leuchtender Alarmcode abwechselnd zum Temperaturwert.

Benutzung der Tastatur

Über die 3 Tasten werden die Aktivierungs- und Deaktivierungskommandos des Betriebszustands des Geräts und die Parametereinstellung ausgeführt.

Was die Benutzung der Tasten angeht, können 2 verschiedene Situationen unterschieden werden: Normalbetrieb und Parameteränderung. Für jede Taste werden die möglichen Aktionen es jeweiligen Zustands angegeben.



In Parameteränderung:

- springt von einem Parameter zum nächsten;
- vergrößert den Parameterwert.

In Normalbetrieb:

- Stellt den akustischen Alarm ab (nur wenn vorgesehen);
- Zeigt und /oder stellt den **Sollwert** an/ein;
- Wenn bei Abwesenheit von Alarmen länger als 5 Sekunden gedrückt: Zugang zum Voreinstellmenü der Parameter 'F' (häufige benutzte Parameter);

In Parameteränderung:

- Zeigt den angewählten Parameterwert an / verlässt die Anzeige;
- Wenn länger als 5 Sekunden in Parameteränderung gedrückt, werden die Änderungen gespeichert.



Im Normalbetrieb:




- Wenn länger als 5 Sekunden gedrückt: aktiviert eine manuelle Abtaung, wenn aktiviert.


In Parameteränderung:

- Springt von einem Parameter zum vorhergehenden;
- Verkleinert den Parameterwert.

Änderung des Sollwerts

Auf dem Regler ist ein Sollwert (Arbeitspunkt) von 4°C vorgesehen. Dieser kann folgendermaßen geändert werden.


1. Drücken Sie  für 1 Sekunde lang die Taste , um den Wert des Sollwerts anzuzeigen;
2. der vorher eingestellte Wert beginnt kurz darauf zu blinken;
3. erhöhen oder vermindern Sie den Wert des Sollwerts mit den Tasten  und/oder  solange, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.


4. Drücken Sie erneut  , um den neuen Wert zu bestätigen.

Anomale oder besondere Betriebsweisen

Die Regler der Serie PJ32 sind imstande, automatisch die größten Störungsfunktionen zu erkennen und folglich nachstehende Aktionen einzuleiten:

- Die Funktionstörung wird auf dem Display mit dem entsprechenden Alarmcode angezeigt. Der Regler zeigt auf dem Display abwechselnd den Alarmcode und die vom Fühler gemessene Temperatur an. Sollten mehrere Alarme vorkommen, werden diese nacheinander angezeigt:

- Auf der Taste  wird die rote LED angezeigt ;
- Für einige Alarme wird, wenn vorhanden, der innere Summer aktiviert;
- Für diese Alarme wird das Alarmrelais, wenn vorhanden und wenn als Alarmausgang konfiguriert, aktiviert.

Durch das Drücken der Taste  wird der Summer abgestellt und das Relais entregt, während der Alarmcode und die rote LED nur ausgeschaltet werden, sobald die Ursache, die den Alarm hervorgerufen hat, nicht mehr besteht. Eine Übersicht der vorgesehenen Alarmcodes finden Sie in folgender Tabelle:

Alarmcode	Summer und Alarmrelais	Beschreibung des Alarms	Modelle, auf denen er vorkommen kann
E0	Aktiv	Fehler Regulierungsfühler	alle
E1	Nicht aktiv	Fehler Abtaufühler	alle außer S und X
IA	Aktiv	Externer unmittelbarer oder verzögerter Alarm von A7	alle, wenn digit. Eingang vorhanden
L0	Aktiv	Alarm Untertemperatur	alle
HI	Aktiv	Alarm Übertemperatur	alle
EE	Nicht aktiv	Fehler Datenspeicherung	alle
Ed	Nicht aktiv	Durch Time-out beendete Abtaung	alle außer PJ32S
dF	Nicht aktiv	Abtaung in Ausführung	alle

ACHTUNG:

Die Kühlgeräte sind für einen Betrieb mit niedrigeren Temperaturen bzw. mit Temperaturen außerhalb des zulässigen Temperaturbereichs (+2/+10 °C für das Modell SRE, -2/+10 °C für die Modelle PRE, SPE und SRX) nicht geeignet; durch die Eingabe solcher Temperaturen werden Störungen an der Kühlanlage verursacht. Berücksichtigen, dass viele Lebensmittel bei Temperaturen unter -1°C einfrieren und daher für immer beschädigt werden.

Obleich es möglich ist, Temperaturen außerhalb des vorgesehenen Temperaturbereichs am Thermostat einzustellen, darf dies nie getan werden.

6. INSTALLATIONS- UND MONTAGEANWEISUNGEN

Die folgenden Anweisungen dienen einer korrekten Aufstellung, der Montage der abmontiert gelieferten Teile und dem Elektroanschluss an die Netzstromversorgung.

6.1. Installation

Auszuführende Arbeiten:

1. die Saladette von der Holzpalette nehmen;
2. den PET-Schutzfilm entfernen;
3. das Gerät mit einem feuchten Tuch und einer Wasser-Natronlösung oder einem neutralen Reinigungsmittel reinigen, dann mit einem weichen Tuch trocknen.

WICHTIGE HINWEISE:

- Vor dem Anschluß ist sicherzustellen, daß dem Gerät auf der bauseitigen elektrischen Versorgungsleitung ein geeigneter allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgeschaltet ist (bei Geräten erforderlich, die ohne Stecker geliefert werden und fest angeschlossen werden müssen).
- Sollte das Speisekabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst oder von einem Facharbeiter ausgewechselt werden, um jede Gefahr zu verhindern.
- Zur Aufstellung des Kühlgeräts wird die kühlste und am besten belüftete Stelle im Raum empfohlen.
- Die Saladette fern von Wärmequellen und direkter Sonnenbestrahlung aufstellen.
- Die Saladette nach der Installation am vorher gewählten Ort und vor der Eingabe der aufzubewahrenden Lebensmittel mindestens 1 Stunde bei Normalbetrieb laufen lassen.

6.2. Montage

6.2.1. Für alle Modelle gleiche Verfahren

Die Kühl-Saladette wird mit den Teilen geliefert, die für den Einbau der Gitter und Behälter in das Kühlabteil notwendig sind.

6.2.1.1. Montage der Führungen

Für jedes Abteil werden Führungspaare mitgeliefert, die mit Hilfe der an jeder Führung vorhandenen Haken am bereits in das Kühlabteil montierten vertikalen Zahnstangenpaar eingespannt werden.

Die Führungen können auf der vom Benutzer gewünschten Höhe eingebaut werden. Beachten, dass jedes Paar Führungen auf gleicher Höhe montiert werden muss.

6.2.1.2. Montage der Gitter

Für jedes Abteil werden mehrere Gitter mitgeliefert, die auf die Führungen (zwei pro Gitter) zu legen sind. Je nach Behälterzahl werden die Gitter auf verschiedenen Höhen angeordnet.

6.2.2. Montage des oberen Deckels

Das Modell der Serie SRX kann mit einem bereits montierten Edelstahldeckel oder einer Kristallkuppel geliefert werden, die montiert werden muss.

Montage der Kristallkuppel:

1. die Seitenteile auf die an der Saladette befestigten Führungen stützen;
2. die Befestigungswinkel an den dazu vorgebohrten Löchern anschrauben;
3. die Kristallkuppel auf die Führung stützen und an den vorher befestigten Winkeln blockieren.

Das Modell der Serie SRE wird mit bereits montiertem Edelstahldeckel geliefert.

6.2.3. Modelle mit Fernkühlaggregat

ACHTUNG: dieses Verfahren darf nur von Fachpersonal durchgeführt werden (KÄLTETECHNIKER), das nach dem Einbau eine Konformitätserklärung ausstellen muss.

6.3. Netzanschluss



Diese Arbeit muss fachgerecht von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Die Saladette wird mit Anschlusskabel für die Verbindung an das Stromnetz geliefert.

Zwischen Stromnetz und Geräteanschlusskabel muss ein thermomagnetischer Schutzschalter (vom Lieferumfang ausgeschlossen) installiert werden.



Vor den Anschlussarbeiten sicherstellen:

- dass die Netzspannung mit der auf dem Kennschild des Geräts angegebenen Spannung (230 Volt/50 Hz) übereinstimmt; zur Gewährleistung eines einwandfreien Betriebs muss die Netzspannung innerhalb von $\pm 6\%$ der angegebenen Nennspannung liegen;
- dass die elektrische Anlage, an die die Saladette angeschlossen wird, gemäß der elektrischen Nennleistungsaufnahme der Saladette bemessen ist;
- dass die elektrische Anlage, an die die Saladette angeschlossen wird, nach den gültigen Vorschriften ausgeführt ist;
- dass die Ausführung der elektrischen Anschlüsse und der Einbau des thermomagnetischen Schutzschalters von

Fachpersonal durchgeführt werden.

Folgende Arbeiten durchführen:

- einen thermomagnetischen Schutzschalter vorbereiten, der für die installierte Nennleistung des Geräts geeignet ist;
- das Versorgungskabel der Saladette mit dem Ausgang des thermomagnetischen Schutzschalters verbinden;
- den ordnungsgemäßen Anschluss der Saladette kontrollieren; dies wird von der in den Hauptschalter eingebauten Kontrolllampe gemeldet (Position I – grünes Licht eingeschaltet).

7. GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Überwachung der Funktionen der Kühl-Saladette erfolgt über die Bedienungsblende gemäß Abschnitt 6 Bedienungsblende.

7.1. Inbetriebsetzung des Kühlschranks

Die Kühlanlage über den Hauptschalter aktivieren (Position I – grünes Licht eingeschaltet).

7.2. Gebrauch des gekühlten Abteils

Die Lebensmittel dürfen eingegeben werden, nachdem das Kühlabteil seine Betriebstemperatur erreicht hat (+2°C ÷ +10°C).

ACHTUNG:

- Keine zu warmen Speisen eingeben.
- Die Türen während des Betriebs so kurz wie möglich geöffnet lassen, damit eine schnelle Temperaturerhöhung im Kühlabteil und eine unnütze Stromvergeudung vermieden werden.

7.3. Gebrauch der Behälter

Zum Aufstellen der Behälter müssen die Stützarme verwendet werden.

ACHTUNG:

- Besonders darauf achten, dass keine Fremdkörper in das Lüfterrad des Verdampfers gelangen.
- Um Kondenswasserbildung am Deckel zu vermeiden, der das obere Abteil zudeckt, in dem die Behälter untergebracht werden, wird vom Gebrauch ohne eingefügte Behälter abgeraten.
- Die Speisen nur die für das Ausstellen notwendige Zeit in den Behältern aufbewahren.

7.4. Abtauen

Die Abtauvorrichtung des Kühlabteils führt einen vollständig automatischen Zyklus aus. Die Steuerelektronik führt in 24 Stunden drei Abtauzyklen durch. Die Abtaudauer wird im Herstellerwerk eingestellt. Das Abtauen wird durch das Aufleuchten der Abtau-LED an der Steuerelektronik gemeldet.

Modelle mit eingebautem Kühlaggregat

Das Abtauwasser wird in einen Plastikbehälter befördert, der sich im Motorraum befindet. Es verdampft dort aufgrund des warmen Gases des Verdichters, das in einem in schwarzer Kathaphorese tauchlackierten Kupferrohr zirkuliert.

Modelle mit Fernkühlaggregat

Das Abtauwasser wird in einen Abfluss befördert.


8. WARTUNGSHINWEISE

Der gute Betrieb und die Dauer des Geräts sind von einer fachgemäßen und regelmäßigen Wartung abhängig.

 *Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen erst nach Abschaltung der Stromversorgung bzw. nachdem der Netzstecker des Geräts aus der Steckdose gezogen worden ist, ausgeführt werden.*

9. REINIGUNG

Die regelmäßige Reinigung der Saladette unter Einhaltung folgender Anweisungen wird empfohlen.

 *Vor Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet ist.*

9.1. Reinigung des Gehäuses

Die Saladette kann außen mit einem feuchten Tuch und einer Wasser-Natronlösung oder einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden; mit einem weichen Tuch trocknen.

WICHTIGER HINWEIS:

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden

9.2. Reinigung des Kühlabteils

Das Abteil muss regelmäßig mit für Lebensmittel kompatiblen Reinigungsmitteln gereinigt werden; mit einem weichen Tuch trocknen.

WICHTIGER HINWEIS:

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden

9.3. Reinigung des Polyäthylen-Schneidebretts

Das Schneidebrett muss wie folgt gereinigt werden:

1. Die Schnittfläche mit einem Schleifschwamm abreiben.
2. Dann mit einem normalen Schwamm und mit für Lebensmittel kompatiblen Reinigungsmittel reinigen, um alle Schmutzteilchen von der Oberfläche zu entfernen.
3. Gut nachspülen.
4. Mit einem sauberen und weichen Tuch trocknen.

Das zuständige Personal muss entscheiden, ob das Bestandteil weiter benützt werden kann oder nicht.

9.4. Reinigung der oberen Behälter

Die Behälter müssen nach jedem Gebrauch mit für Lebensmittel kompatiblen Reinigungsmittel gereinigt werden.

ACHTUNG:

- Um Kondenswasserbildung am Deckel zu vermeiden, der das obere Abteil zudeckt, in dem die Behälter untergebracht werden, wird vom Gebrauch ohne eingefügte Behälter abgeraten.

9.5. Reinigung des Verflüssigers

9.5.1. Modelle mit eingebautem Kühlaggregat

Um einen leistungstüchtigen Betrieb des Kühlgeräts zu gewährleisten, wird eine regelmäßige Reinigung des Verflüssigers empfohlen. Diese sollte mindestens alle drei Monate wie folgt durchgeführt werden:

1. Netzstecker aus der Steckdose ziehen
2. Verflüssigerschutzgitter nach Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen
3. Verflüssiger mit einem Staubsauger oder einem trockenen Pinsel reinigen
4. Schutzgitter wieder anbringen und Befestigungsschrauben anziehen
5. Netzstecker wieder in die Steckdose stecken.

WICHTIGER HINWEIS:

- Falls die Saladette in besonders staubigen Räumen aufgestellt wird, ist häufigeres Reinigen erforderlich.

9.5.2. Modelle mit Fernkühlaggregat

Um einen leistungstüchtigen Betrieb des Kühlgeräts zu gewährleisten, wird eine regelmäßige Reinigung des Verflüssigers empfohlen. Diese sollte mindestens alle drei Monate nach den Anweisungen des Installateurs der Kühlanlage erfolgen.

10. LÖSUNG EINIGER PROBLEME

Es folgt ein Verzeichnis mit eventuellen Betriebsstörungen, denen man persönlich Abhilfe schaffen kann.

 *In allen Fällen, in denen der thermomagnetische Schutzschalter aktiviert wird, muss der Eingriff von Fachpersonal angefordert werden, das die Ursachen für die Aktivierung finden muss.*

<u>Störungen</u>	<u>Mögliche Ursachen</u>	<u>Abhilfen</u>
• Anhalten des Verdichters (grüne Kontrolllampe ausgeschaltet)	• Keine Stromversorgung	• Prüfen, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt • Prüfen, ob sich der Schalter auf Position I befindet • Prüfen, ob der eingebaute thermomagnetische Schutzschalter (nicht geliefert) ausgelöst wurde • Prüfen, ob die Versorgungslinie Spannung zur benützten Steckdose liefert
• Zu hohe Temperatur im Kühlabteil	• Das Gerät wurde in der Nähe einer Wärmequelle aufgestellt • Defektes Schließen der Türen nichts behindert wird	• Den Kühltablett oder die Wärmequelle anders aufstellen • Kontrollieren, ob die Türen richtig schließen und ob das Schließen durch
• Zu niedrige Temperatur im Kühlabteil	• Verflüssiger schmutzig • Unkorrekte Temperatureingabe am Thermostat	• Verflüssiger reinigen • Die Temperatur an der Steuerelektronik innerhalb des vorgesehenen Temperaturbereichs einstellen

Störungen

Mögliche Ursachen

Abhilfen

- Zu lauter Betrieb
(Modelle mit eingebautem Kühlaggregat)

- Wasser auf dem Boden des Kühlgeräts

- Kühltsch nicht richtig nivelliert

- Kontakt mit Gegenständen, die Vibrationen verursachen können
- Kontakte zwischen Rohren der Kühlanlage
- Schutzgitter entfernen


- Wasserabfluss-System blockiert

- Den Kühltsch nivellieren oder auf einer ebenen Fläche aufstellen

- Die Gegenstände entfernen

- Prüfen, ob sich Verdichterrohre berühren; für die Inspektion das vordere

- Wasserabfluss-System freimachen

 Falls das Problem mit den oben beschriebenen Ratschlägen nicht gelöst wird, muss der Eingriff von Fachpersonal angefordert werden.

11. TECHNISCHER KUNDENDIENST

Zur Inanspruchnahme des Kundendienstes, wenden Sie sich an den ermächtigten Wiederverkäufer und geben Sie die genauen Gerätedaten, die Sie auf dem Typen-Leistungsschild Ihres Gerätes finden, an (siehe Kap. 2).

12. RECYCLING

Werkstoffe des Schrankes:
Edelstahl (18/10): Konstruktion des Schrankes
Nahrungsmittel-PVC: alle Kunststoffteile
Gummi: Dichtungen des Kühlabteils
Kältegas: im Kältekreislauf
Verdichteröl: im Kältekreislauf
Kupfer: elektrische Anlage und Kältekreislauf
Glas: Modelle mit Glastüren bzw. Schiebetüren aus Glas



Hinweise für den Benutzer zur korrekten Behandlung von Müll durch elektrische und elektronische Apparaturen
Unter Bezugnahme auf die Richtlinie 2002/95/EG des Europaparlaments und des Rates vom 27. Januar 2003 sowie auf die entsprechenden nationalen Bestimmungen teilen wir Ihnen folgendes mit:

1. Elektrische und elektronische Apparaturen dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden; sie müssen differenziert gesammelt werden;
2. Für die Entsorgung sind die gemäß örtlicher Gesetzgebung vorgesehenen öffentlichen und privaten Sammelsysteme zu benutzen. Das Gerät kann am Ende seiner Lebensdauer dem Händler zurückgegeben werden, falls ein neues Gerät gekauft wird;
3. Diese Apparatur kann Schadstoffe enthalten: ein unsachgemäßer Gebrauch oder eine unkorrekte Entsorgung könnten gesundheits- und umweltschädliche Wirkungen haben;
4. Das System (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt bedeutet, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 vermarktet wurde und dass es differenziert entsorgt werden muss;
5. Für eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung von elektrischem und elektronischem Müll sehen die gültigen örtlichen

Entsorgungsbestimmungen Strafen vor.

ESPAÑOL

MANUAL DE INSTRUCCIONES USO Y MANUTENCION

SUMARIO

1. PROLOGO	34
2. IDENTIFICACION - MARCA	34
3. USO PREVISTO DE LA SALADETTE REFRIGERADA	34
4. DESCRIPCION TECNICA	35
5. CUADRO DE MANDO	35
5.1. Dispositivos de regulacion y de señalacion.....	35
5.1.1 <i>Interruptor general</i>	35
5.1.2 <i>Centralina electrònica</i>	35
6. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION Y EL MONTAJE	37
6.1. Instalaciòn.....	37
6.2. Montaje	37
6.2.1 <i>Operaciones comunes para todos los modelos</i>	37
6.2.2 <i>Montaje de la tapa superior</i>	37
6.2.3 <i>Modelos con grupo de refrigeraciòn remoto</i>	37
6.3 Conexion a la red de alimentacion electrica	37
7. INSTRUCCIONES PARA EL USO	38
7.1. Encendido del frigorifico.....	38
7.2. Uso del compartimiento frigorifico.....	38
7.3. Uso de las cubetas.....	38
7.4. Descongelamiento.....	38
8. INSTRUCCIONES PARA LA MANUTENCION	38
9. LIMPIEZA	38
9.1. Limpieza externa.....	38
9.2. Limpieza del espacio refrigerado	38
9.3. Limpieza del picador en polietileno.....	39
9.4. Limpieza de las cubetas superiores.....	39
9.5. Limpieza del condensador	39
9.5.1 <i>Modelos con grupo refrigerado incorporado</i>	39
9.5.2 <i>Modelos con grupo refrigerado remoto</i>	39
10. SOLUCION DE ALGUNOS PROBLEMAS	40
11. ASISTENCIA TECNICA	40
12. RECICLAJE	40
IDENTIFICACION DE LAS PARTES	56
FICHA TECNICA	57
ECQUEMA DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA	57
DECLARACION DE CONFORMIDAD	59

1. PROLOGO

El manual de instrucciones se refiere a la SALADETTE REFRIGERADA:

- Serie SRE 600 TN (modelos 602)
- Serie SPE 600 TN (modelos 602)
- Serie SRX 600 TN (modelos 602, 603)
- Serie SRX 600R TN (modelos 602, 603)
- Serie PRE 1500 TN (modelos 1500)

Las informaciones del manual tienen la finalidad de suministrar indicaciones relativas a:

- utilización de la saladette refrigerada;
- características técnicas;
- instrucciones para la instalación, el montaje;
- informaciones para la instrucción del personal encargado para el uso;
- intervenciones de manutención.

El manual se debe considerar como parte de la saladette refrigeradora y por lo tanto debe ser conservado, para referencias futuras, durante la vida útil de la misma.

El constructor se considera sublevado de toda responsabilidad en los siguientes casos:

- uso impropio de la saladette refrigerada;
- instalación no correcta, no realizada según los procedimientos indicados;
- defectos de alimentación;
- graves carencias en la manutención prevista ;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- utilización de repuestos no originales o no específicos para el modelo;
- falta parcial o total de observación de las instrucciones
- orificio realizado en las partes interna del mueble.

! *Los aparatos eléctricos pueden ser peligrosos para la salud. Las normas y las leyes vigentes deben ser respetadas durante la instalación y el empleo de dichos equipos.*

2. IDENTIFICACION MARCA

				CE	
CODICE ITEM		MATR. S/N		1	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W)	(A)	
SBRINAMENTO DEFROSTING	(W)	ILLUMINAZIONE LIGHTING		(W)	IP 20
SUPERF. ESP. DISPLAY AREA	(m ²)	VOLUME NETTO NET CAPACITY			(Dm ³)
REFRIGERANTE COOLING FLUID		MASSA WEIGHT			(Kg)
CAPACITA' (W) CAPACITY (-10/+45°)		CLASSE FUNZ. FUNCT. CLASS			
ISOLAMENTO: 245 HFC ISOLATION		RUMORE NOISE LEVEL			(dB(A)) 2
CONSUMO ANNUO YEAR CONSUMPTION (kWh/year)		CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			
COMMESSA W.SCHED.	ORDINE W.ORD.	ANNO YEAR			3

Para una correcta consultación de este manual se debe identificar el modelo en vuestra posesión a través de las indicaciones descritas en la placa. El mueble está identificado por los siguientes parámetros:

1. matrícula
2. ficha técnica
3. año de fabricación

Figura 1 – ejemplo de placa identificativa aplicada en el mueble

3. USO PREVISTO DE LA SALADETTE REFRIGERADA

La saladette refrigerada es un mueble para conservar alimentos frescos perecederos, con grupo de refrigeración incorporado o con un grupo de refrigeración remoto.

La temperatura de ejercicio del compartimiento frigorífico está comprendida entre +2°C ÷ +10°C a una temperatura ambiente de 25°C y 60% UR.

La temperatura de ejercicio de las cubetas superiores está comprendida entre +2°C ÷ +10°C a una temperatura ambiente de 25°C y 60% UR.

Están provistos de una superficie plana de trabajo de polietileno para uso alimenticio.

Modello PRE, SPE, SRX:

La temperatura de ejercicio del compartimiento frigorífico está comprendida entre -2°C ÷ +10°C a una temperatura ambiente de 25°C y 60% UR.

La temperatura de ejercicio de las cubetas superiores está comprendida entre +2°C ÷ +10°C a una temperatura ambiente de 25°C y 60% UR.

Compartimiento frigorífico inferior :

El grupo de las saladette está predispuesto para contener bandejas o rejillas con medidas del estándar gastronómico 1/1 (530x325), y relativos submúltiplos.

Cubetas superiores:

El grupo de las saladette está predispuesto para contener cubetas con las medidas estándar gastronómico 1/1 (530x325) y submúltiplos. La profundidad máxima de las cubetas es de 150mm.

4. DESCRIPCION TECNICA

Las saladette refrigeradas de la serie SRE 600, SPE 600, SRX 600, SRX 600 R, PRE 1500 en los modelos descritos en este manual son movibles con refrigeración ventilada.

Los evaporizadores, si no están espumados al interior del módulo (serie SRE, SPE y PRE) están tratados con pinturas epoxidicas para uso alimenticio y están protegidos por un carenado de acero inoxidable.

Todos los modelos están dotados de un ciclo automático de descongelamiento.

Todos los materiales empleados para la construcción están garantizados para ser empleados en el sector alimenticio.

Los gases empleados en el circuito frigorífico son aquellos previstos por las normas en vigor.

Funcionamiento

El gas presente en el circuito frigorífico es primero de tipo comprimido, licuado y sucesivamente se hace evaporar al interior del evaporador, colocado en el compartimiento frigorífico o espumado en el módulo. Este ciclo comporta el absorvimiento del calor al interno del compartimiento frigorífico, que viene de esta manera enfriado. El calor viene disperso después en el ambiente externo a través del condensador, colocado al externo del compartimiento frigorífico. El funcionamiento está regulado por parámetros programados a través del cuadro de mandos.

5. CUADRO DE MANDO

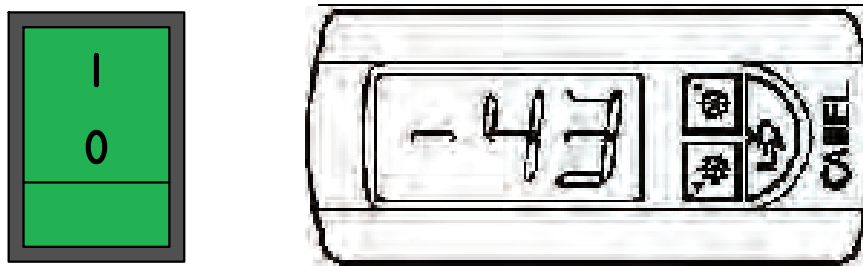


Figura 4 - Cuadro de mando SRE 602.

5.1. Dispositivos de regulación y señalación

Los dispositivos del panel de control son:

- Interruptor general con luz espía de funcionamiento (verde)
- centralina electrónica

5.1.1 Interruptor general


Tiene la función de activar la alimentación eléctrica. La luz espía verde señala el estado de conexión a la red de alimentación eléctrica.

- luz encendida (pos.1): mueble conectado
- luz apagada (pos.0): mueble desconectado

5.1.2. Centralina electrónica


En el frontal del instrumento se encuentran un display de tres cifras tres LED con retroiluminación de las teclas.


Estos indican:

 este LED indica el estado (encendido o apagado) del actuador controlado, (normalmente un compresor); la tecla está equipada con retroiluminación mediante un LED verde y se encuentra disponible solo en los modelos TOP. El estado de encendido del LED puede encontrarse en estos estados para indicar:

establemente encendido compresor en marcha

parpadea continuamente orden pendiente de activación del compresor

 Señalización estado de alarma: se encuentra solo en los modelos Top; la tecla tiene retroiluminación por medio de un LED rojo.

 Señalización de desescarche en desarrollo: se encuentra solo en los modelos Top; la tecla tiene retroiluminación medio de un LED verde. El estado de encendido del LED puede ser:

establemente encendido desescarche en marcha

parpadea continuamente orden pendiente de desescarche

EL DISPLAY A LED VISUALIZA UNA DE LAS SIGUIENTES INFORMACIONES EN FUNCIÓN DE LA OPERACIÓN QUE SE ESTÁ DESARROLLANDO:

- en modalidad de funcionamiento normal: valor medido por la sonda de la temperatura ambiente o de la segunda sonda;
- durante la fase de asignación de los parámetros: código del parámetro o valor a él asociado;
- en presencia de una situación de alarma: código que parpadea de la alarma detectada alternado con el valor de la temperatura.

Utilización del teclado

Por medio de tres teclas se ejecutan los controles de activación y de desactivación de los estados de funcionamiento del instrumento y la asignación de los parámetros.
 Para la utilización de las teclas se pueden distinguir dos situaciones diferentes: una de funcionamiento normal y la segunda de modificación de los parámetros. De cada tecla se indican las posibles acciones asociadas a los dos estados.



En modalidad modificación de los parámetros:

- pasa de un parámetros al sucesivo;
- incrementa el valor asociado al parámetro.

En modalidad funcionamiento normal:

- silencia la alarma acústica (solo cuando prevista);
- visualiza y/o permite ajustar el Set Point;
- cuando apretado por más de 5 segundos sin presencia de alarma: permite el acceso a la página de programación de los parámetros de tipo "F" (frecuentes);



En modalidad modificación de los parámetros:

- visualiza el valor asociado al parámetro seleccionado/sale de la visualización;

En funcionamiento normal:

- si apretado por más de 5 segundos: activa un desescarche manual, cuando habilitado.







En modalidad modificación de los parámetros:

- pasa de un parámetro al anterior;
- disminuye el valor asociado al parámetro.

Modificación del Set Point


En el instrumento se ha previsto un Set Point (punto de consigna) de 4°C. Se puede modificar como se indica a continuación:


1. pulsar durante segundo la tecla  para visualizar el valor del Set Point;
2. después de un instante, el valor anteriormente asignado comienza a parpadear;
3. incrementar o disminuir el valor del Set Point con las teclas  y/o  hasta visualizar el valor deseado;
4. volver a pulsar  para confirmar el nuevo valor.

Funcionamientos anómalos o particulares

Los instrumentos de la serie PJ32 pueden detectar automáticamente las principales anomalías de funcionamiento con la consiguiente ejecución de las siguientes acciones:

- el mal funcionamiento viene señalado en el display por medio de un adecuado código de alarma. En particular el instrumento visualiza en el display alternadamente el código de la alarma y la temperatura leída por la sonda. En el caso de más alarmas, las mismas se visualizan sucesivamente:

- se enciende el LED rojo en la tecla  ;
- con algunas alarmas se hace pitar, cuando presente, el zumbador interno;
- con estas mismas alarmas el relé de alarma, cuando presente y cuando configurado como salida de alarma se activa.

Apretando la tecla  se hace silenciar el zumbador y se desactiva el relé, mientras que el código de alarma y el LED rojo se apagan solamente después de eliminada la causa que ha generado la alarma. Los códigos de alarma previstos se encuentran descritos en la tabla siguiente:

código de alarma	zumbador y relé de alarma	descripción de la alarma	modelos donde se ha previsto
E0	activados	error en la sonda de regulación	todos
E1	desactivados	error en la sonda de desescarche	todos menos S y X
IA	activados	alarma externa inmediata o retardada por A7	todos, cuando esté presente la entrada digital
L0	activados	alarma de baja temperatura	todos
HI	activados	alarma de alta temperatura	todos
EE	desactivados	error en el almacenaje de los datos	todos
Ed	desactivados	desescarche terminado por tiempo (time-out)	todos menos el PJ32S
dF	desactivados	operación de desescarche en ejecución	todos

ATENCIÓN:

Los muebles refrigerados no están adaptados para funcionar a una temperatura inferior, aunque sean , externas al campo de funcionamiento permitido, (+2/+10 °C para el modelo SRE, -2/+10 °C para el modelo PRE, SPE, SRX),regular dichas temperaturas comporta el mal funcionamiento de la instalación frigorífica. Tener presente que a una temperatura inferior a -1°C muchos productos alimentarios se congelan y por lo tanto vienen irremediabilmente dañados.

Si bien en el mando del termostato es posible seleccionar valores de temperatura externas de los campos de temperatura prevista, esto no debe ser hecho nunca.

6. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION Y EL MONTAJE

A continuaci3n se dan las instrucciones para la elecci3n de una correcta colocaci3n, para el montaje de las partes que se suministran desmontadas y para la conexi3n a la red de alimentaci3n el3ctrica.

6.1. Instalaci3n

Operaciones a realizar:

1. quitar la saladette de la tarima de madera;
2. remover la peli3cula de protecci3n en PET;
3. lavar el mueble utilizando un estropajo humedecido con un soluci3n de agua y bicarbonato, u otros detergentes neutros, secar con un pa3o suave.

ADVERTENCIAS:

- antes de hacer la conexi3n asegurarse de la presencia en la red de alimentaci3n de un interruptor omnipolar con abertura m3nima de los contactos de 3 mm (pedido para maquinas sin enchufe para conectar a una instalaci3n fija).
- si el cable de alimentaci3n est3 da3ado debe ser substituido por el fabricante o por su servicio de asistencia t3cnica o por una persona con una cualificaci3n similar para prevenir cada riesgo.
- la ubicaci3n ideal para el mueble refrigerador es el punto m3s fresco y aireado del local;
- ubicar la saladette lejos de las fuentes de calor y evitar colocaciones que la lleven a una exposici3n directa de la luz solar;
- despu3s de haber instalado el mueble en un lugar elegido precedentemente, esperar al menos 1 hora de funcionamiento normal antes de depositar los alimentos para conservar.

6.2. Montaje

6.2.1. Operaciones comunes para todos los modelos

La saladette refrigerada viene suministrada con las partes necesarias para la instalaci3n de las rejillas y las cubetas en los espacios de los compartimientos frigorificos.

6.2.1.1. Montaje de las gu3as

Para cada espacio vienen suministrados pares de gu3as que van enganchadas, utilizando los ganchos apropiados para cada gu3a, al par de cremalleras verticales que est3n y3 montadas en el espacio frigorifico

Las gu3as pueden ser montadas a una altura elegida por el usuario teniendo el cuidado de montarlas en parejas a la misma altura.

6.2.1.2. Montaje de las rejillas

Para cada espacio vienen suministradas una serie de rejillas, estas ir3n apolladas a las respectivas gu3as, dos por cada rejilla. Las rejillas deben ser ubicadas a alturas diversas seg3n el n3mero de cubetas que ser3n colocadas.

6.2.2. Montaje de la tapa superior

El modelo de la serie SRX puede ser suministrado con tapa en inox, y3 montado, o c3pula de cristal, para montar.

Para el montaje de la c3pula de cristal:

1. apoyar las partes laterales en las respectivas gu3as fijadas en la saladette;
2. atornillar los angulares de apoyo, utilizando los respectivos orificios ;
3. apoyar la c3pula de cristal en la gu3a y bloquearla a los angulares precedentemente fijados.

El modelo de la serie SRE viene suministrado con tapa en inox y3 montada.

6.2.3. Modelos con grupos de refrigeraci3n remoto

ATENCI3N: esta operaci3n debe ser realizada solamente por personal calificado , (FRIGORISTA) que al terminar la instalaci3n, debe otorgar una declaraci3n de conformidad.

6.3 Conexi3n a la red de alimentaci3n el3ctrica



La saladette viene entregada con cable de alimentaci3n para conectarla a la red de alimentaci3n el3ctrica.

Entre la red de alimentaci3n y el cable de alimentaci3n del mueble se debe instalar un interruptor magnetot3rmico (no suministrado).



Verificar previamente que:

- la tensi3n de la red corresponda a la tensi3n de carga de alimentaci3n de la placa de alimentaci3n del mueble (230 Volt/50Hz); para garantizar un funcionamiento regular es necesario que la tensi3n de alimentaci3n comprenda entre + - el 6% del valor nominal;
- la instalaci3n el3ctrica a la cual se conecta la saladette , sea dimensionada adecuadamente a la potencia el3ctrica nominal a instalar;
- la instalaci3n el3ctrica a la cual se conecta el mueble sea realizada siguiendo las normas vigentes;
- la ejecuci3n de las conexiones el3ctricas y la instalaci3n del interruptor magnetot3rmico sea efectuada por personal calificado y especializado.

Realizar las siguientes operaciones:

- ubicar precedentemente un interruptor magnetotérmico adecuado a la potencia nominal del mueble instalado;
- conectar el cable de alimentación de la saladette a la salida del interruptor magnetotérmico;
- controlar que la conexión de la saladette sea regular, señalada por el encendido de una espia incorporada en el interruptor general (posición I - luz verde).

7. INSTRUCCIONES PARA EL USO

El acceso del control de las funciones de la saladette refrigerada viene a través de un panel de control, según las modalidades descritas en el capítulo 6. Cuadro de mando.

7.1. Encendido del frigorífico

Activar la instalación del frigorífico por medio del interruptor general (posición I - luz verde encendida).

7.2. Uso del compartimiento frigorífico

La inserción del producto va efectuada después de haber llevado a temperatura de ejercicio el compartimiento frigorífico (+2°C ÷ +10°C).

ADVERTENCIAS:

- Evitar de introducir productos excesivamente calientes.
- Evitar durante el uso de dejar las puertas abiertas más del debido para no causar un rápido aumento de la temperatura en el interior del compartimiento frigorífico y un derroche inútil de energía eléctrica.

7.3. Uso de las cubetas

Las cubetas van ubicadas utilizando las barras de sostén .

ADVERTENCIAS:

- Poner la máxima atención para evitar que cuerpos extraños puedan terminar en el ventilador del evaporador
- Para evitar condensación sobre la tapa que cubre el compartimiento superior destinado a contener las cubetas, se aconseja el uso sin las cubetas inseridas.
- Conservar los alimentos en las cubetas solo por el tiempo de exposición estrictamente necesario .

7.4. Descongelamiento

El descongelamiento del compartimiento frigorífico sigue un ciclo completamente automático. La centralina efectúa tres ciclos de descongelamiento durante las 24 horas. La duración del descongelamiento viene determinada precedentemente en la fabricación. La fase de descongelamiento viene señalada por el encendido del led de descongelamiento en la centralina.

Modelos con grupo refrigerador incorporado


El agua que deriva del descongelamiento viene depositada en una bandeja de plástico colocada en el espacio motor, la misma se evapora con el gas caliente del compresor que circula por un tubo de cobre barnizado con un sistema de inmersión en cataforesis negra.

Modelos con grupo refrigerador remoto

El agua del descongelamiento viene depositada en un sumidero de descarga.


8. INSTRUCCIONES PARA LA MANUTENCION

De una correcta y periódica manutención depende el buen funcionamiento y la duración del aparato..

 *Todas las operaciones de manutención y limpieza deben ser efectuadas después de asegurarse de haber desactivado la alimentación eléctrica del mueble, desconectando el cable de alimentación de la red de alimentación eléctrica .*

9. LIMPIEZA

Se aconseja la limpieza periódica de la saladette, observando las siguientes indicaciones.

 *Antes de efectuar cualquier tipo de limpieza asegurarse de haber desconectado el mueble de la red de alimentación eléctrica.*

9.1. Limpieza externa

La saladette se puede limpiar con un estropajo humedecido en una solución de agua y bicarbonato u otros detergentes neutros, secar con un paño suave.

ADVERTENCIAS:

- Evitar detergentes abrasivos

9.2. Limpieza del espacio refrigerado

El espacio se debe limpiar periódicamente, usando detergentes compatibles con el uso alimenticio; secar con un paño suave.

ADVERTENCIAS:

- Evitar detergentes abrasivos

9.3. Limpieza del picador en polietileno

La limpieza del picador se debe efectuar de la siguiente manera :

1. raspar la superficie de corte con una esponja abrasiva
2. continuar la operación anterior con una normal esponja y un detergente compatible con el uso alimenticio, para eliminar eventuales impurezas de la superficie
3. enjuagar con cuidado.
4. secar con un paño limpio y seco

Será a cargo del personal encargado o a adjudicar si el componente no es idóneo para la utilización.

9.4. Limpieza de las cubetas superiores

Las cubetas deben ser limpiadas después de cada utilización, utilizando detergentes compatibles con el uso alimentario.

ATENCIÓN:

- Para evitar condensamiento en la tapa que cubre el compartimiento superior destinado a contener las cubetas .

9.5. Limpieza del condensador

9.5.1. Modelos con grupo refrigerador incorporado

Para un funcionamiento eficaz del aparato se aconseja, una limpieza periódica del condensador, por lo menos cada tres meses. Para la limpieza del condensador seguir las siguientes instrucciones:

1. desconectar el cable de alimentación de la corriente eléctrica.
2. quitar las rejillas de protección del condensador destornillando los tornillos que las sostienen
3. limpiar el condensador con un aspirador o un paño seco
4. montar nuevamente las rejillas de protección, ajustando correctamente los tornillos de sostén
5. conectar nuevamente el cable de alimentación de la corriente eléctrica y activar el grupo refrigerador

ADVERTENCIAS:


- en el caso el ambiente sea muy polvoroso se aconseja de efectuar limpiezas frecuentes

9.5.2. Modelos con grupo refrigerador remoto

Para un funcionamiento eficaz del mueble refrigerador se aconseja una limpieza periódica del condensador, por lo menos cada tres meses. Para la limpieza del condensador respetar las indicaciones sugeridas por el fabricante de la instalación refrigerante.

10. SOLUCION DE ALGUNOS PROBLEMAS

Se dan a continuación algunos casos de mal funcionamiento, que pueden suceder durante el uso del mueble y los cuales se pueden solucionar personalmente .

 *En todos los casos en los cuales se active el interruptor magnetotérmico, es necesario solicitar la intervención de personal especializado, que busque las causas de tal activación.*

Sintomas	Posibles causas	Soluciones
• Detención del compresor (espia verde apagada)	• Alimentación eléctrica interrumpida	• Verificar la correcta inserción del tomacorrientes • Verificar que el interruptor esté en posición I • Verificar que el interruptor magnetotérmico (no suministrado) instalado no haya saltado • Verificar que la línea de alimentación suministre tensión al tomacorrientes utilizado
• Temperatura demasiado alta en el interior del espacio refrigerado	• saladette colocada cerca de una fuente de calor • Condensador sucio • Programación incorrecta de la centralina	• Cambiar la ubicación de la saladette o la fuente de calor • Proceder a la limpieza del condensador • programar la centralina en el campo de temperatura prevista
• Temperatura demasiado baja en el interior del espacio refrigerado	• Programación incorrecta de la centralina	• programar la centralina en el campo de temperatura prevista

Sintomas	Posibles causas	Soluciones
• Funcionamiento excesivamente ruidoso	• Saladette no nivelada perfectamente • Contacto con objetos que pueden causar vibraciones • Contacto entre los tubos los tubos del grupo compresor	• Nivelar la saladette o ubicarla en una superficie plana • Individuar y quitar los objetos que causan las vibraciones • Verificar que no existan contactos entre
del sistema frigorífico		
• Agua en el fondo del frigorífico	• sistema de flujo del agua bloqueado	• Desbloquear el sistema de flujo del agua

! Si el problema no viene resuelto con los sugerimientos descriptos, solicitar la intervención del personal especializado.

11. ASISTENCIA TECNICA

Para obtener asistencia técnica contacte con su distribuidor autorizado, indicando lo datos de identificación indicados en la placa de identificación (véase capítulo 2).

12. RECICLAJE

Materiales usados para la construcción del armario:
 Acero inox (18/10): construcción del mueble
 PVC para alimentos: todas las partes son de material plástico
 Goma: junta estanca del hueco del refrigerador
 Gas frigorígeno: en el circuito frigorífico
 Aceite compresor: en el circuito frigorífico
 Rame: instalación eléctrica circuito frigorífico



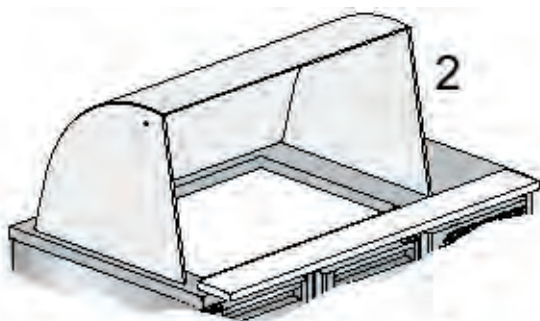
Vidrio: en los modelos con puertas de vidrio, puertas de vidrio correderas

Informaciones a los usuarios para el correcto tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)

Con referencia a la Directiva 2002/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de Enero del 2003 y a las relativas normas nacionales de actuación, les informamos que:

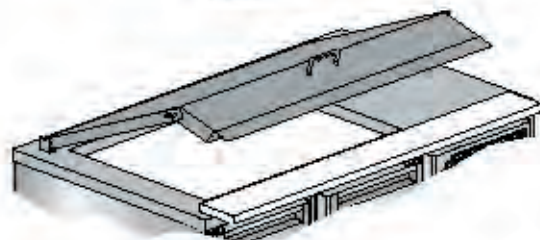
1. Es obligatorio eliminar los RAEE como residuos urbanos y efectuar, para dichos residuos, una recogida separada;
2. Para la eliminación se deben utilizar los sistemas de recogida públicos o privados previstos por la ley local. Además es posible devolver al distribuidor el equipo cuando se ha terminado su vida útil en el caso se compre uno nuevo;
3. Este equipo puede contener sustancias peligrosas: el uso no adecuado o la eliminación no correcta, podrían crear efectos negativos a la salud del ser humano o al ambiente;
4. El símbolo (contenedor de basura con ruedas barrado) citado en el producto y en el costado del equipo, ha sido introducido en el mercado después del 13 de agosto del 2005 e indica que es un objeto que se debe eliminar por medio de la recogida separada;
5. En el caso de eliminación abusiva de los residuos eléctricos y electrónicos existen sanciones establecidas por las vigentes normas locales en materia de eliminación.

**IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI / IDENTIFICATION OF PARTS
IDENTIFICATION DES ELEMENTS / IDENTIFIZIERUNG DER GERÄTETEILE
IDENTIFICACION DE LAS PARTES / IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES
IDENTIFICATIE VAN DE VERSCHILLENDE DELEN**

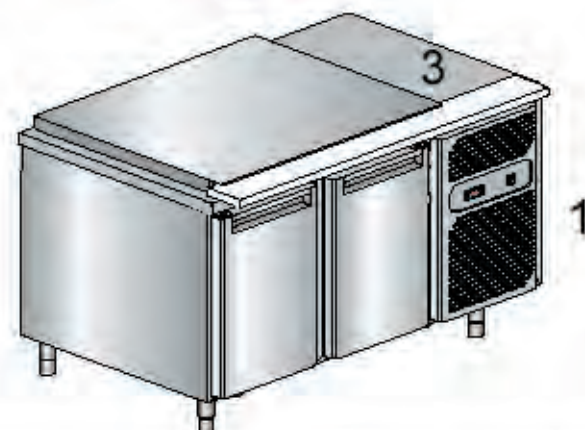


SRX

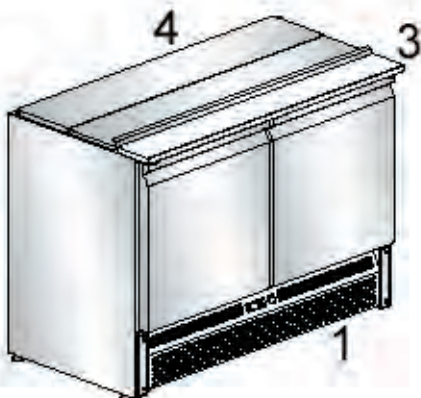
CON CUPOLA IN VETRO
WITH GLASS DOME
AVEC STRUCTURE VITRÉE
MIT GLASHAUBE
CON ESTRUCTURA DE VIDRIO
COM CÚPULA EM VIDRO
MET GLASKOEPEL



CON COPERCHIO PIEGHEVOLE
WITH FOLDING LID
AVEC COUVERCLE PLIABLE
MIT KLAPPDECKEL
CON TAPA PLEGABLE
COM TAMPO DOBRADIÇA
MET KlapDEKSEL



CON COPERCHIO STANDARD
WITH STANDARD LID
AVEC COUVERCLE STANDARD
MIT SERIENMAESSIGEM DECKEL
CON TAPA STANDARD
COM TAMPO STANDARD
MET STANDARD DEKSEL



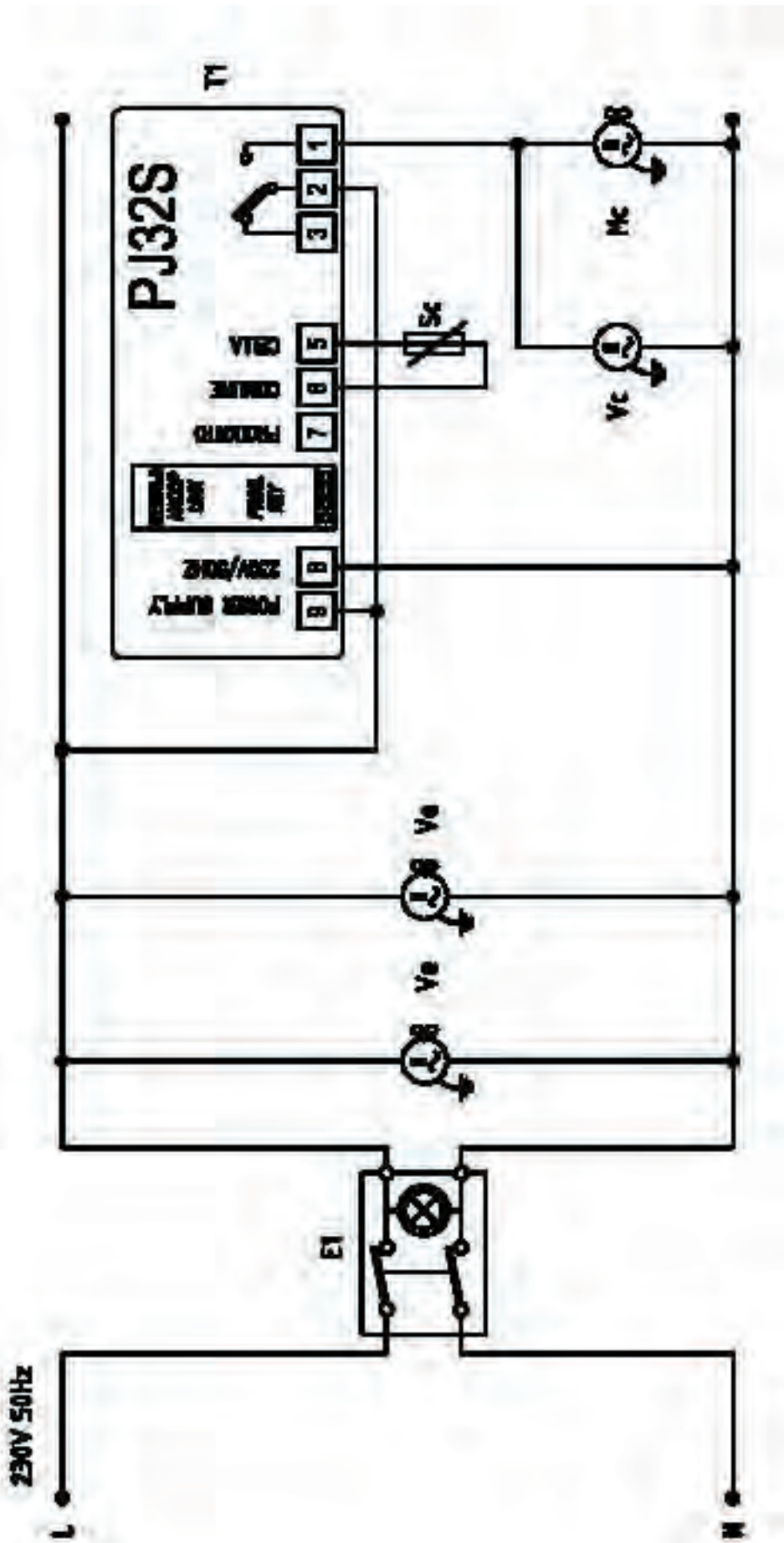
SRE

CON COPERCHIO STANDARD
WITH STANDARD LID
AVEC COUVERCLE STANDARD
MIT SERIENMAESSIGEM DECKEL
CON TAPA STANDARD
COM TAMPO STANDARD
MET STANDARD DEKSEL

LEGENDA - KEY - LEGENDE - ZEICHENERKLÄRUNG - LEYENDA - LEGENDA - LEGENDA

1.	Pannello di controllo	Control panel	Tableau de commande	Bedienungsblende
2.	Cupola in vetro	Glass dome	Coupole en verre	Glaskuppel
3.	Piano di lavoro	Work top	Table de travail	Arbeitsplatte
4.	Coperchio telescopico	Telescopic cover	Couvercle télescopique	Teleskopischer Deckel
1.	Panel de control	Painel de controlo	Bedieningspaneel	
2.	Cúpula de vidro	Cúpula em vidro	Glazen koepel	
3.	Superficie plana de trabajo	Tampo	Werkblad	
4.	Tapa telescópica	Tampa telescópica	Telescoopdeksel	

Schema elettrico SRX 230 / 1 / 50



SCHEMA FUNZIONALE

