

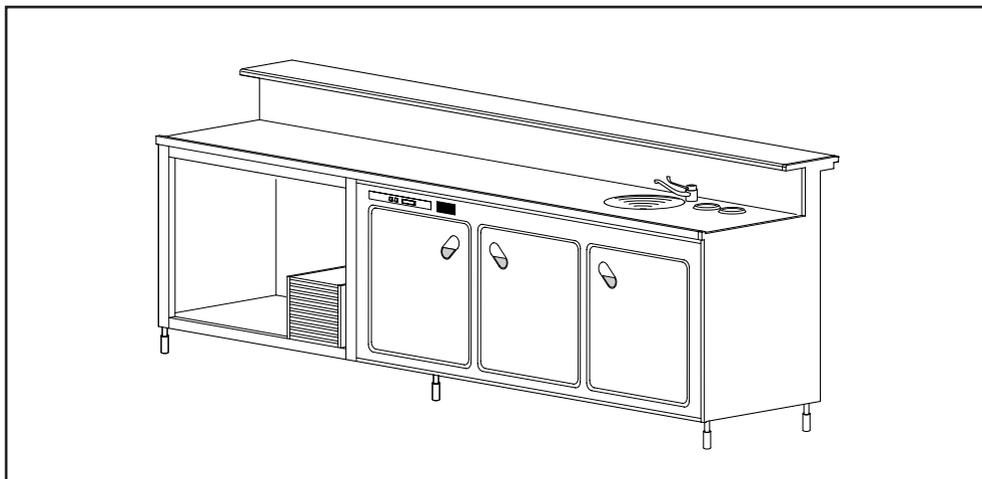
GUIDA TECNICA

Istruzioni di uso-Montaggio-Manutenzione

USER'S MANUAL
Instructions for Use
Assembly
Maintenance

TECHNISCHE ANLEITUNG
Bedienungsanweisung
Montage
Wartung

GUIDE TECHNIQUE
Utilisation
Assemblage
Entretien



BANCHI BAR
Bar Counters - Barthecken - Comptoirs Bar

ANNO DI COSTRUZIONE

Year of Manufacture
Baujahr
Année de construction

MATRICOLA

Serial number
Seriennummer
Numéro de série

BNC BAR 07-07

SIFA®

Società Industria Frigoriferi e Arredamenti S.p.a.

Via Nazionale, 15/19
61022 COLBORDOLO (PS) ITALY

Tel. 0039-(0)721-4741
Fax 0039-(0)721-497507

Sito Internet: <http://www.sifaspa.it>

BANCHI BAR
Bar Counters - Bartheken - Comptoirs Bar

ANNO DI COSTRUZIONE

Year of Manufacture-Baujahr -Année de construction

MATRICOLA

Serial number -Seriennummer -Numéro de série

SIFA[®]

Società Industria Frigoriferi e Arredamenti S.p.a.

Via Nazionale, 15/19

61022 COLBORDOLO (PS) ITALY

 Tel. 0039-(0)721-4741

Fax 0039-(0)721-497507

Sito Internet: <http://www.pesaro.com/sifa>

SIMBOLOGIA



(1) Questo simbolo indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che sia coinvolta la sicurezza dell'operatore



(2) Questo simbolo indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo della macchina



(3) La presenza di questo simbolo sulla macchina indica cautela perché ci sono dei circuiti sotto tensione elettrica



(4) La presenza di questo simbolo sulla macchina indica il punto di messa a terra della macchina.

SYMBOLS



(1) This symbol is used to indicate a potentially hazardous situation and appears each time that operator safety is at risk



(2) This symbol is used to indicate caution and draws attention to those operations which are of critical importance for the proper functioning and long service life of the machine



(3) The presence of this symbol on the machine is used to alert you to live circuits



(4) The presence of this symbol is used to indicate the earthing point of the machine

GENTILE CLIENTE

per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi del banco devono essere tenuti in costante efficienza.

Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione del banco e l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

DEAR CUSTOMER,

For operator safety, all counter safety devices must be kept in perfect working order.

This manual has been compiled to illustrate counter use and maintenance and it is the operator's duty and responsibility to follow the instructions contained therein.

**ATTENZIONE!**

Quanto riportato in questo manuale riguarda la vostra sicurezza.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore e da personale specializzato.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzata dal costruttore, e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'operatore.

**CAUTION!**

The contents of this manual concern your personal safety.

Keep this manual safely for further consultation.

The counter must be installed by qualified personnel and in accordance with the Manufacturer's instructions.

Only use a Technical Assistance Service authorised by the Manufacturer and always ask for original SIFA s.p.a. spare parts to be used.

Ignoring the above recommendations can compromise operator safety.

D**SYMBOLIK**

(1) Diese Symbol bedeutet Gefahr und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Bedieners gefährdet ist.



(2) Diese Symbol bedeutet Vorsicht und lenkt die Aufmerksamkeit auf Vorgänge, die für eine korrekte und dauerhafte Funktionstüchtigkeit der Maschine von grundlegender Wichtigkeit sind.



(3) Dieses Symbol bei der Maschine bedeutet Vorsicht, da die Stromkreise unter Spannung stehen.



(4) Dieses Symbol bei der Maschine zeigt den Erdungspunkt der Maschine an.

F**SYMBOLES**

(1) Ce symbole indique un danger et il est utilisé chaque fois que la sécurité de l'opérateur est compromise



(2) Ce symbole invite à la précaution et il attire l'attention en ce qui concerne des opérations d'importance vitale pour le fonctionnement correct et durable de la machine



(3) La présence de ce symbole sur la machine invite à la précaution car il y a des circuits sous tension électrique



(4) La présence de ce symbole sur la machine indique le point de mise à la terre de la machine.

SEHR GEEHRTER KUNDE,

zum Schutz des Bedieners müssen die Barthekenvorrichtungen laufend instandgehalten werden.

Dieses Handbuch soll die Bedienung und Wartung der Bartheke erläutern, und der Bediener hat die Pflicht und Verantwortung, die darin enthaltenen Anweisungen zu befolgen.

**ACHTUNG!**

Der Inhalt dieses Handbuches betrifft Ihre Sicherheit.

Dieses Handbuch muß für eventuelle Informationen sorgfältig aufbewahrt werden.

Die Installation muß, gemäß den Anweisungen des Herstellers, von Fachpersonal durchgeführt werden.

Eventuelle Reparaturen sollen unter Verwendung von Originalersatzteilen und ausschließlich von technischen Kundendienstzentren, die vom Hersteller autorisiert sind, durchgeführt werden.

Die Nichtbeachtung der zuvor genannten Punkte kann die Sicherheit des Bedieners gefährden.

CHER CLIENT

pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs de le comptoir doivent être maintenus constamment en conditions d'efficacité.

Ce guide a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien de le comptoir et l'opérateur a le devoir et la responsabilité de le respecter.

**ATTENTION!**

L'ensemble des indications reportées dans ce guide concerne votre sécurité.

Conserver avec soin ce guide pour toute consultation ultérieure.

L'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur et par le personnel qualifié.

Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur, et réclamer l'emploi de pièces détachées originales.

Le non respect des instructions ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'opérateur.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA E GARANZIA

GENERAL CONDITIONS OF SALE AND GUARANTEE

- 1) La Ditta SIFA s.p.a. garantisce il proprio prodotto, in condizioni di uso normale come da norme e dati tecnici specificati nella documentazione illustrativa (non vi sono garanzie per un uso diverso da quello descritto nella documentazione SIFA s.p.a.) per un periodo di 12 mesi dalla consegna o ritiro della merce, a condizione che l'apposito tagliando timbrato e dato dal Concessionario, venga rispedito a SIFA s.p.a. entro dieci giorni dalla consegna della stessa.
La garanzia termina 12 mesi dopo l'effettuazione della fornitura, indipendentemente, dal fatto che i prodotti siano stati o meno venduti.
 - 2) Il Certificato di Garanzia dovrà essere conservato dall'utilizzatore ed esibito ogni qualvolta si richieda un intervento in garanzia. Il suo smarrimento o alterazione tale da procurarne l'illeggibilità comporta l'immediato decadimento della stessa.
 - 3) La garanzia comprende: la sostituzione gratuita del motore compressore o, in generale, di quelle parti dello stesso motore compressore che ad insindacabile giudizio della SIFA s.p.a., risultino difettose esclusivamente per vizi di fabbricazione o materiale.
Fatta eccezione per quanto espressamente previsto nel Certificato di garanzia si esclude ogni ulteriore forma di garanzia espressa o tacita. Inoltre sono esclusi da garanzia i danni conseguenti a trascuratezza, cattivo uso o improprio, insufficiente o non ordinaria manutenzione, manomissione da parte del compratore o di terzi, imperizia ed installazione non corrispondente alle norme tecniche fornite dalla SIFA s.p.a., o altre cause non imputabili alla venditrice stessa.
Nessun ampliamento della garanzia è dovuto alla SIFA s.p.a. salvo casi sopra descritti.
 - 4) L'eventuale sostituzione della parte difettosa non comporta l'estensione o il rinnovo delle condizioni di garanzia. Le parti difettose e/o sostituite devono essere obbligatoriamente restituite alla SIFA s.p.a. in porto franco.
L'installazione e l'assistenza in garanzia sono competenza del Concessionario presso il quale il prodotto è stato acquistato.
 - 5) Per eventuale controversia è fatta espressa deroga a favore esclusivamente del Foro di Pesaro, con tacita accettazione finora da parte dell'acquirente.
- 1) The Company SIFA s.p.a. guarantees this product in conditions of normal use, as required by the standards and technical specifications contained in the illustrated documents (the Guarantee does not cover any use other than that described in the SIFA s.p.a. documents), for a period of 12 months from the date of delivery or collection of goods. This Guarantee is subject to the sending of the attached counterfoil, stamped and dated by the Authorised Dealer, to SIFA s.p.a. within ten days of delivery.
The Guarantee expires 12 months from the date of delivery, independently of whether or not the machine has been sold on.
 - 2) The Guarantee Certificate must be retained by the User and shown each time that servicing is requested under guarantee. The loss of this Certificate or any modification thereof, such as may bring about its illegibility, will render the Guarantee null and void.
 - 3) The Guarantee covers: the replacement, free of charge and at the sole option of SIFA s.p.a., of the motor-driven compressor or, in general, of those parts which are, due to defects in material or workmanship, judged to be defective.
Excepting that specified in this Guarantee Certificate, no other form of guarantee, either express or implied, is given with respect to this product. Furthermore, damage due to neglect, incorrect or misuse of the product, maintenance or service not in accordance with this manual, modifications carried out by the purchaser or third parties, inexperience and installation not in accordance with the technical standards supplied by SIFA s.p.a., is not covered by the Guarantee, nor is any other cause which cannot be attributed directly to the Vendor.
No extension of the Guarantee coverage shall be given by SIFA s.p.a.
 - 4) Any replacement of defective parts does not imply the extension or renewal of these Guarantee conditions. All defective and/or replaced parts shall be returned, carriage paid, to SIFA s.p.a. Installation and assistance under guarantee are the sole responsibility of the Authorised Dealer from whom the product was purchased.
 - 5) Any dispute arising from the present General Conditions of Sale and Guarantee shall fall within the sole competence of the Court of Pesaro, Italy, with the tacit acceptance of the Purchaser.

ALLGEMEINE VERKAUFS- UND GARANTIEBEDINGUNGEN

- 1) Die Firma SIFA s.p.a. garantiert das Produkt für einen Zeitraum von 12 Monaten ab Lieferung oder Abholung der Ware unter der Bedingung, daß es vorschriftsmäßig, laut den in der erklärenden Dokumentation angegebenen Normen und technischen Angaben, verwendet wird (es besteht keinerlei Garantieanspruch, wenn das Produkt nicht entsprechend den Angaben der Dokumentation der Firma SIFA s.p.a. verwendet wird), und unter der Bedingung, daß die mit Stempel und Datum des Händlers versehene Garantiekarte innerhalb von zehn Tagen nach Lieferung an SIFA s.p.a. rückgesandt wird. Die Garantie endet 12 Monate nach der Lieferung unabhängig davon, ob die Produkte verkauft wurden oder nicht.
- 2) Der Garantieschein ist vom Abnehmer aufzubewahren und jeweils bei Inanspruchnahme der Garantie vorzuzeigen. Bei Verlegen bzw. Unleserlichkeit aufgrund von Veränderungen verfällt jeglicher Garantieanspruch.
- 3) Unter die Garantieleistungen fallen: kostenloser Austausch des Kompressors oder im allgemeinen der Kompressorsteile, die nach dem unanfechtbaren Urteil der Firma SIFA s.p.a. ausschließlich aufgrund von Fabrikations- oder Materialschäden defekt sind.
Es gelten ausschließlich die im Garantieschein aufgeführten Bestimmungen, jegliches anderweitige mündliche bzw. stillschweigende Übereinkommen wird abgelehnt. Nicht unter die Garantieleistungen fallen Schäden, die durch Nachlässigkeit, unsachgemäßen oder unpassenden Gebrauch, unzureichende oder außerordentliche Wartung, falsche Handhabung durch den Käufer oder Dritte, Unerfahrenheit, Installation nicht gemäß den von der Firma SIFA s.p.a. gelieferten Fachnormen, oder aus anderen Gründen, die nicht dem Verkäufer zugeschrieben werden können, entstanden sind.
SIFA s.p.a. ist ausschließlich in oben genannten Fällen zu Garantieleistungen verpflichtet.
- 4) Bei Austausch des defekten Teiles besteht keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie. Alle schadhafte und/oder ausgetauschte Teile sind verbindlich der Firma SIFA s.p.a. spesenfrei zurückzuerstatten.
Installation und Kundendienst in der Garantiezeit unterliegen der Zuständigkeit des Vertragshändlers, bei dem das Produkt gekauft wurde.
- 5) Bei eventuellen Streitfragen ist ausschließlich das Gericht von Pesaro zuständig und wird schon jetzt vom Käufer stillschweigend angenommen.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE GARANTIE

- 1) L'Entreprise SIFA s.p.a. garantit le produit, aux conditions d'utilisation normale selon les normes et données techniques spécifiées dans la documentation explicative (il n'y a pas de garantie pour un usage différent de celui décrit dans la documentation SIFA s.p.a.) sur une période de 12 mois à dater de la livraison ou du retrait de la marchandise, à condition que le coupon portant le cachet du Concessionnaire et la date d'achat soit retourné à Sifa s.p.a. dans les dix jours successifs à la date de livraison de cette marchandise.
La garantie échoit 12 mois après la livraison de la marchandise, indépendamment du fait que les produits aient été ou non vendus.
- 2) Le Certificat de Garantie devra être conservé par l'utilisateur et présenté chaque fois qu'une intervention sous garantie sera nécessaire. La perte ou altération de ce Certificat entraînant son illisibilité comporte la déchéance immédiate de la Garantie.
- 3) La garantie comprend: le remplacement gratuit du motocompresseur ou, en général, des composants du motocompresseur qui résultent, selon le jugement sans appel de SIFA s.p.a., défectueux exclusivement pour vices de fabrication ou de matériel.
Exception faite de ce qui est expressément prévu dans le Certificat de Garantie, toute autre forme de garantie tacite ou exprimée est exclue. En outre, la garantie ne couvre pas: les dommages dérivant d'une négligence, d'un usage impropre ou abusif, d'un entretien insuffisant ou non périodique, d'une altération de la part de l'acheteur ou de tiers, de l'inexpérience, d'une installation non correspondante aux normes techniques fournies par SIFA s.p.a., ou toute autre cause non imputable au vendeur lui-même.
Aucune étendue de la garantie n'est due par SIFA s.p.a.
- 4) Le remplacement éventuel de la partie défectueuse ne comporte ni l'extension ni le renouvellement des conditions de garantie. Les parties défectueuses et/ou remplacées doivent être obligatoirement retournées à SIFA s.p.a. franco de port.
L'installation et le service après-vente sous garantie sont de compétence du Concessionnaire auprès duquel le produit a été acheté.
- 5) Dans le cas d'une éventuelle controverse, une dérogation expresse est faite en faveur exclusive du Tribunal de Pesaro, par acception tacite de la part de l'acheteur.

Sommario

1 SPECIFICHE TECNICHE	10
1.1 DESCRIZIONE	10
1.2 NORME APPLICATE	12
1.3 POSTAZIONE DI LAVORO.....	14
1.4 ACCESSORI	14
1.5 MODELLI.....	16
1.6 IDENTIFICAZIONE	16
1.8 CARATTERISTICHE TECNICHE	18
1.7 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI	18
2 INSTALLAZIONE	20
2.1 TRASPORTO.....	20
2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE.....	20
2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI.....	22
2.4 POSIZIONAMENTO	22
2.4.1. CANALIZZAZIONE BANCO	24
2.5 COLLEGAMENTO UNITA' REMOTA REFRIGERAN- TE	26
2.6 AREA DI RISPETTO PER L'ESTRAZIONE DEI MO- TORI	26
2.7 COLLEGAMENTO IDRAULICO	28
2.8 COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	30
2.9 NOTE AMBIENTALI.....	30
3 ESERCIZIO	32
3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO	32
3.2 AVVIAMENTO	32
3.3 FERMATA	36
3A ALLEGATO ESERCIZIO	38
3A.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO...38	
3A.2 AVVIAMENTO MODULO GRANITE	38
3A.3 FERMATA MODULO GRANITE.....	38
4 MANUTENZIONE ORDINARIA	40
4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA.....	40
4.2 PULIZIA CONDENSATORE.....	40
4.3 PULIZIA INTERNO ED ESTERNO DEL BANCO..	42
4.4 SBRINAMENTO SUPPLEMENTARE	44
4.5 SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE CELLA.....	44
5 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO	46
6 CATALOGO RICAMBI	54
T.2 CARATTERISTICHE TECNICHE	58
T.3 CARATTERISTICHE TECNICHE	59

Contents

1 TECHNICAL SPECIFICATIONS	10
1.1 DESCRIPTION	10
1.2 STANDARDS AND REGULATIONS	12
1.3 OPERATOR AREA.....	14
1.4 ACCESSORIES.....	14
1.5 UNIT RANGES.....	16
1.6 PRODUCT IDENTIFICATION.....	16
1.7 WEIGHTS AND OVERALL DIMENSIONS	18
1.8 TECHNICAL DETAILS	18
2 INSTALLATION	20
2.1 TRANSPORT.....	20
2.2 LIFTING AND HANDLING.....	20
2.3 AMBIENT CONDITIONS.....	22
2.4 POSITIONING.....	22
2.4.1 BAR COUNTER CONNECTION	24
2.5 HOW TO CONNECT A DETACHED REFRIGERATING UNIT	26
2.6 REMOTE COOLING UNIT CONNECTION	26
2.7 HYDRAULIC CONNECTION	28
2.8 ELECTRICAL CONNECTIONS.....	30
2.9 ENVIRONMENTAL MEASURES.....	30
3 OPERATION	30
3.1 PRELIMINARY CHECKS	30
3.2 START UP.....	32
3.3 STOPPING.....	36
3A OPERATION ANNEX	38
3A.1 PRELIMINARY CHECKS	38
3A.2 SWITCHING ON THE GRANITA UNIT	38
3A.3 SWITCHING OFF THE GRANITA UNIT	38
4 ROUTINE MAINTENANCE	40
4.1 PRELIMINARY SAFETY CHECKS	40
4.2 CLEANING THE CONDENSER.....	40
4.3 CLEANING THE BAR COUNTER INTERIOR AND EXTERIOR.....	42
4.4 SUPPLY DEFROSTING.....	44
4.5 REPLACEMENT OF THE CELL LIGHTING LAMP.....	44
5 TROUBLESHOOTING	46
6 REPLACEMENT PARTS CATALOGUE	54
T.2 TECHNICAL DETAILS	58
T.3 TECHNICAL DETAILS	59

1 TECHNISCHE ANGABEN	11
1.1 BESCHREIBUNG	11
1.2 GÜLTIGE NORMEN	13
1.3 ARBEITSPLATZ	15
1.4 ZUBEHÖR	15
1.5 MODELLE	17
1.6 IDENTIFIZIERUNG	17
1.7 AUSMASSE UND GEWICHTE	19
1.8 TECHNISCHE MERKMALE	19
2 INSTALLATION	21
2.1 TRANSPORT	21
2.2 HEBEN UND VERSTELLEN	21
2.3 UMWELTBEDINGUNGEN	23
2.4 POSITIONIEREN	23
2.4.1 ZUSAMMENBAU DER THEKE	25
2.5 FREIZUHALTENDE ZONEN FÜR WARTUNG	27
2.6 FREIZUHALTENDE ZONEN FÜR WARTUNG	27
2.7 HYDRAULISCHE VERBINDUNG	29
2.8 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	31
2.9 HINWEISE ZUM SCHUTZ DER UMWELT	31
3 BETRIEB	33
3.1 VORKONTROLLEN	33
3.2 ANLAUF UND TEMPERATURREGELUNG	33
3.3 AUSSCHALTEN	37
3A BETRIEBSANLAGE	33
3A.1 VORKONTROLLEN	33
3A.2 ANLAUF DES GREMOLATENMODULS	33
3A.3 STILLSTAND DES GREMOLATENMODULS	37
4 WARTUNG	40
4.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN	40
4.2 KONDENSATORREINIGUNG	39
4.3 INNERE UND ÄUSSERE REINIGUNG DER THEKE	42
4.4 AUTOMATISCHEN AUFTAUEN	42
4.5 ESETZUNG DER ZELLENBELEUCHTUNGS-LAMPE	44
5 BETRIEBSSTÖRUNGEN	46
6 ERSATZTEILKATALOG	54
T.2 TECHNISCHE MERKMALE	58
T.3 TECHNISCHE MERKMALE	59

1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES	11
1.1 DESCRIPTION	11
1.2 NORMES APPLIQUEES	13
1.3 POSITION DE TRAVAIL	15
1.4 ACCESSOIRES	15
1.5 MODELES	17
1.6 IDENTIFICATION	17
1.7 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ET POIDS	19
1.8 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	19
2 INSTALLATION	21
2.1 TRANSPORT	21
2.2 SOULEVEMENT ET DEPLACEMENT	21
2.3 SPECIFICATIONS AMBIANTES	23
2.4 POSITIONNEMENT	23
2.4.1 ASSEMBLAGE CAMPTOIR-BAR	25
2.5 2.5 BRANCHEMENT UNITE DE REFRIGERATION PLA- CEE A DISTANCE	27
2.6 ESPACES D'ENTRETIEN	27
2.7 RACCOREDEMENT HYDRAULIQUE	29
2.8 BRANCHEMENT ELECTRIQUE	31
2.9 REMARQUES SUR L'ENVIRONNEMENT	31
3 FONCTIONNEMENT	33
3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE	33
3.2 DEMARRAGE ET REGULATION DE LA TEMPERATURE	33
3.3 ARRET	37
3A ANNEXE FONCTIONNEMENT	33
3A.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE	33
3A.2 MISE EN MARCHE DU MODULE A GRANITES	33
3A.3 sARRET DU MODULE A GRANITES	37
4 ENTRETIEN ORDINAIRE	40
4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE	40
4.2 NETTOYAGE DU CONDENSEUR	40
4.3 NETTOYAGE INTERNE ET EXTERNE DU COMPTOIR-BAR	42
4.4 DEGIVRAGE AUTOMATIQUE	44
4.5 REMPLACEMENT LAMPE ILLUMINATION CELLULE	44
5 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	46
6 CATALOGUE DES PIECES DETACHEES	54
T.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	58
T.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	59

1 SPECIFICHE TECNICHE

1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

1.1 DESCRIZIONE

1.1 DESCRIPTION

Il banco è essenzialmente costituito da due sezioni:

The counter has two main sections:

- 1) Sezione struttura mobile portante
- 2) Sezione impianto refrigerante

- 1) Unit Supporting Structure
- 2) Heating System

1) Sezione struttura mobile portante

1) Unit Supporting Structure Section

È costituita da una struttura in tubolari a sezione quadrata in acciaio verniciata con polveri epossidiche.

Manufactured with framework in tubular steel with square section, varnished in epoxy powders.

Al suo interno possono essere montate delle celle monoblocco isolate con poliuretano espanso. Le celle internamente sono in acciaio Aisi 304 18/10. I ripiani sono in acciaio plastificato e come accessorio si ha la possibilità di montare delle cassette.

Inside this base it is possible to incorporate enbloc refrigerating cells insulated with polyurethane foam. The cell interiors are in AISI 304 18/10 stainless steel, the shelves are in plastic-coated steel and drawer units can be fitted as accessories.

Nella linea Team la struttura portante è costituita da telai in abete placcati, con laminato di spessore e isolati con polistirolo.

In the Team range the supporting structure consists of plated fir-wood frames, with thick laminate and insulated using polystyrene.

La cella ha il fondo vasca in acciaio Inox.

The bottom of the tub inside the box unit is made using stainless steel.

Gli sportelli personalizzati SIFA, con guarnizione, sono in acciaio lucido e chiusura magnetica.

The customised SIFA counters, with seals, are made using polished steel and are fitted with a magnetic closure mechanism.

2) Sezione impianto di refrigerazione

2) Refrigerating System

L'impianto di refrigerazione può essere incorporato o di tipo remoto.

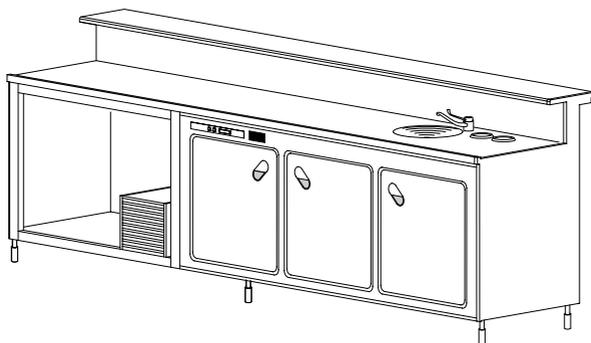
The refrigerating system is available either fully incorporated or detached.

La parte motocondensante comprende il compressore ed il condensatore, mentre la parte evaporatrice comprende l'evaporatore per mantenere la temperatura desiderata all'interno del banco.

The motor-driven condenser contains both the compressor and the condenser. Another section contains the evaporator to maintain the correct temperature inside the counter.

La refrigerazione viene programmata tramite termostato elettronico digitale di tipo ciclico che attiva lo sbrinamento ogni 8 ore.

Refrigeration is programmed using an electronic thermostat with defrost function (every 8 hours).



n°1

1 TECHNISCHE ANGABEN

1.1 BESCHREIBUNG

Die Bartheke besteht im wesentlichen aus zwei Teilen:

- 1) Tragstruktur
- 2) Heizanlage

1) Querschnitt der Tragstruktur

Sie wird aus einer Struktur von epoxidpulverbeschichteten Stahlrohren mit quadratischem Querschnitt gebildet.

In ihr Inneres können mit PUR-Schaum isolierte Ganzstückkühlzellen montiert werden. Die Kühlzellen sind innen aus Stahl AISI 304 18/10. Die Ablagen sind aus kunststoffbeschichtetem Stahl, und als Zubehör hat man die Möglichkeit, Schubladenelemente zu montieren.

Die Tragestruktur der Linie Team besteht aus furnierten Tannenholz-Rahmen, mit Stahllaminat und Polystyrolisolierung.

Der Wannboden der Innenzelle besteht aus rostfreiem Stahl.

Die SIFA-personalisierten Türen mit Dichtungen und Magnetverschluss bestehen aus Hochglanzstahl.

2) Kühlanlage

Die Kühlanlage kann eingebaut oder distanziert sein.

Das Motorkondensatoraggregat besteht aus einem Kompressor und einem Kondensator; die Verdampferinheit besteht aus einem Verdampfer zum Einhalten der gewünschten Temperatur im Barthekeninneren.

Die Kühlung wird durch ein elektronisches Thermostat reguliert, das auch die Abtaugung mit 8h aktiviert.

1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION

Le comptoir est composée essentiellement de deux sections:

- 1) Section structure portante
- 2) Section installation de chauffage

1) Section structure portante

Elle est constituée d'une structure en acier tubulaire à section carrée, peinte en poudres époxy.

Il est possible d'y introduire des réserves réfrigérées monobloc isolées par polyuréthane expansé. L'intérieur des réserves est en acier Aisi 304 18/10. Les étagères sont en acier plastifié et il est possible d'assembler des modules à tiroirs, en tant qu'accessoires.

La structure portante de la ligne Team est en sapin plaqué, avec lamifié d'acier, isolés avec du polystyrène.

Le fond de la cuve du module est en acier inox.

Les portes personnalisées SIFA, avec joint, sont en acier poli et à fermeture magnétique.

2) Section installation de réfrigération

L'installation de réfrigération peut être incorporée ou placée à distance.

La partie de moto-condensation comprend le compresseur et le condenseur, alors que la partie d'évaporation comprend l'évaporateur qui permet de maintenir la température désirée à l'intérieur de le comptoir.

La réfrigération est programmée grâce à un thermostat électronique qui actionne le dégivrage à 8h.

1.2 NORME APPLICATE

Il banco é conforme alla direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 89/336-93/68 CEE e successive modifiche e risponde alle norme:

EN 61000-3-2

Parte 3:Limiti

Sezione 2:Limite per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso 16 A per fase).

EN 61000-3-3

Parte 3:Limiti

Sezione 3:Limiti delle fluttuazioni di tensione del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale 16 A.

EN 55014-1

Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radio-disturbo degli apparecchi elettrodomestici e similari o termici, degli utensili elettrici e degli apparecchi elettrici similari.

EN 55014-2

Requisiti di immunità per gli elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari

Il banco è conforme alla direttiva sulla sicurezza elettrica 73/23-93/68 CEE e successive modifiche e risponde alle norme:

EN 60335-1

Norme generali

Sicurezza degli apparecchi elettrici ad uso domestico e similare.

EN 60335-2-89

Norme particolari per apparecchi per la refrigerazione commerciale comprendenti un'unità di condensazione del fluido frigorifero, o un compressore, incorporato o remoto.

1.2 STANDARDS AND REGULATIONS

The counter conforms to the electromagnetic compatibility directive 89/336-93/EEC and subsequent modifications, and complies with the following regulations:

EN 61000-3-2

Part 3: Limits

Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current 16 A per phase)

EN 61000-3-3

Part 3: Limits

Section 3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current 16 A.

EN 55014-1

Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated and thermal appliances for household and similar purposes, electric tools and similar electric apparatus.

EN 55014-2

Immunity requirements for household appliances, tools and similar apparatuses

The display unit conforms to the electrical safety directive 73/23-93/68 EEC and subsequent modifications, and complies with the following regulations:

EN 60335-1

Safety of household and similar electrical appliances.

EN 60335-2-89

Special regulations for commercial refrigeration equipment which incorporates a condensation unit for refrigeration fluid or a compressor, whether incorporated or remote.

1.2 GÜLTIGE NORMEN

Die Theke entspricht der Richtlinie bezüglich der elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336-93/68 EWG sowie nachfolgenden Änderungen und erfüllt die Vorgaben der Normen:

EN 61000-3-2

Teil 3: Grenzwerte

Hauptabschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom 16 A je Leiter)

EN 61000-3-3

Teil 3: Grenzwerte

Hauptabschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom 16 A.

EN 55014-1

Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem Antrieb und Elektrowärmegegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten

EN 55014-2

Störfestigkeitsanforderungen für Haushaltsgeräte, Werkzeuge und ähnliche GeräteProduktfamilien-Norm

Die Vitrine entspricht der Richtlinie bezüglich der elektrischen Sicherheit 73/23-93/68 EWG sowie nachfolgenden Änderungen und erfüllt die Vorgaben der Normen:

EN 60335-1

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke Teil 1: Allgemeine Anforderungen.

EN 60335-2-89

Spezielle Normen für Geräte zur gewerblichen Kühlung mit einer Kondensationseinheit für die Kühlflüssigkeit oder einem eingebauten bzw. externen Kompressor.

1.2 NORMES APPLIQUEES

La vitrine est conforme aux directives sur la compatibilité électromagnétique 89/336-93/68 CEE et leurs amendements successifs ainsi qu'aux normes suivantes :

EN 61000-3-2

Partie 3: Limites

Section 2: Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé pour les appareils 16 A par phase).

EN 61000-3-3

Partie 3: Limites

Section 3: Limites des fluctuations de tension et du flicker dans les réseaux basse tension pour les équipements ayant un courant appelé 16 A.

EN 55014-1

Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues.

EN 55014-2

Exigences d'immunité pour les appareils électrodomestiques, outils électriques et appareils analogues
Norme de famille de produits

La vitrine est également conforme à la directive sur la sécurité électrique 73/23-93/68 CEE et leurs amendements successifs ainsi qu'aux normes suivantes :

EN 60335-1

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
Première partie: Règles générales.

EN 60335-2-89

Normes applicables pour les appareils réfrigérants à caractère commercial dotés d'une unité de condensation du liquide réfrigérant ou un compresseur embarqué ou distant.

1.3 POSTAZIONE DI LAVORO

La zona di lavoro è posta nella parte posteriore, dove vi sono sia i comandi di accensione e regolazione della cella refrigerata, che gli accessi ai vani delle celle per la conservazione dei prodotti.

1.3 OPERATOR AREA

The working area is placed behind the counter, where there are the starting and adjustment switches of the refrigerating room and the entries to the food and drinks preservation area.

1.4 ACCESSORI

Le parti accessorie del Banco Bar (n°2) che si possono richiedere sono:

- Modulo macchina caffè (pos.1)
- Cassetiera 1/2x2 (pos.2)
- Cassetiera 1/3+2/3 (pos.3)
- Cassetiera 1/3x3 (pos.4)
- Pozzetti granite (pos.5)
- Sportello doppio (pos.6)

1.4 ACCESSORIES

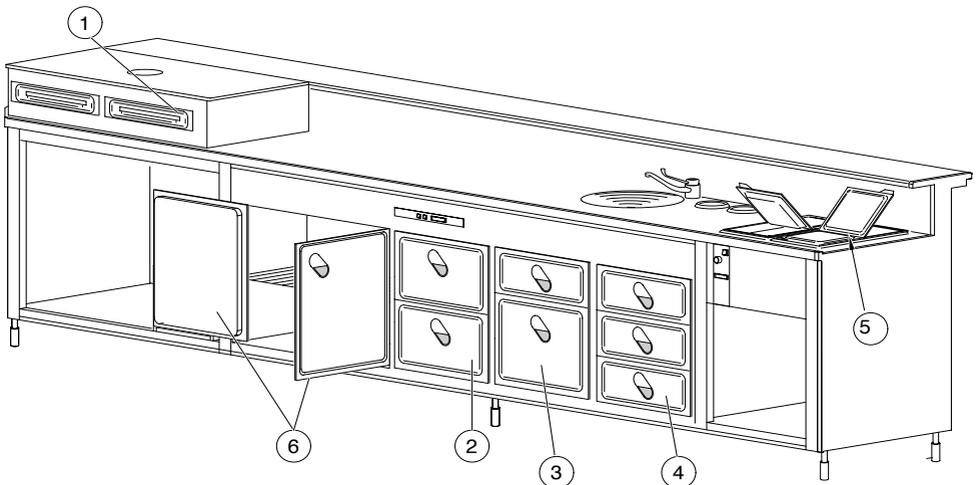
It is possible to order the following accessories for the Bar Counter (no. 2):

- Coffee maker module (pos.1)
- Chest of drawers 1/2x2 (pos.2)
- Chest of drawers 1/3+2/3 (pos.3)
- Chest of drawers 1/3x3 (pos.4)
- Granitas pits (pos.5)
- Double door (pos. 6)

Nella linea Team i pozzetti granite e lo sportello doppio non sono disponibili, inoltre il modulo macchina caffè è disponibile da 1000 a destra operatore.

The crushed ice tanks and the double counter are not available in the Team; the 1000 right-hand side coffee machine is available.

n°2



1.3 ARBEITSPLATZ

Die Bartheke Arbeitszone liegt an der Bartheke Rückseite, wo sowohl die Anfahrt- und Regelungssteuerungen der Kühlanlage als auch die Zutritte an den für die Speise- und Getränkenbewahrung Räume liegen

1.4 ZUBEHÖR

Die Zubehörteile der Bartheke (Abb. 2), die angefordert werden können, sind die folgenden:

- | | |
|--------------------------|-----------|
| - Kaffeemaschine modul o | (Stell.1) |
| - Schublade 1/2x2 | (Stell.2) |
| - Schublade 1/3+2/3 | (Stell.3) |
| - Schublade 1/3x3 | (Stell.4) |
| - Gramolateschlachten | (Stell.5) |
| - Doppeltür | (Stell.6) |

Für die Linie Team sind die Graniteis-Becken und die Doppeltüren nicht erhältlich, das Kaffeemaschinenmodul ist in der Version 1000, rechte Seite der Bedienungsperson, erhältlich.

1.3 POSITION DE TRAVAIL

La zone de travail est située à l'arrière du banc, là où se trouve l'ouverture permettant d'accéder aux étagères.

1.4 ACCESSOIRES

Les parties accessoires du Comptoir-bar (n°2) qu'il est possible de commander sont les suivantes :

- | | |
|------------------------|---------|
| - Module machine café | (pos.1) |
| - 1/2+2 bloc tiroirs | (pos.2) |
| - 1/3+2/3 bloc tiroirs | (pos.3) |
| - 1/3x3 bloc tiroirs | (pos.4) |
| - Puisseards granit | (pos.5) |
| - Double portillon | (pos.6) |

Dans la ligne Team les bacs à glace pilée et la porte double ne sont pas disponibles, le module machine à café est disponible en 1000 à droite de l'opérateur.

1.5 MODELLI

Le linee Bar (escluso Team) si compongono di vari moduli canalizzabili, i quali nella versione STANDARD possono avere l'unità refrigerata incorporata n°4A o remota n°4B. I principali moduli sono:

- 2000 (cella refrigerata 1000mm+1000mm vano a giorno)
- 2500 (cella refrigerata 1500mm+1000mm vano a giorno)
- 3000 (cella refrigerata 1500mm+1000mm+500 mm vano a giorno)
- 3500 (cella refrigerata 2500mm+1000mm vano a giorno)
- 4000 (cella refrigerata 3000mm+1000mm vano a giorno)
- Angolare A 90°(n°4E)
- Angolare B 90°(n°4F)

ATTENZIONE! A richiesta del cliente il vano a giorno può essere prolungato fino a 1500mm.

Inoltre sono disponibili altri due serie.

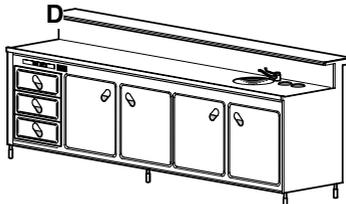
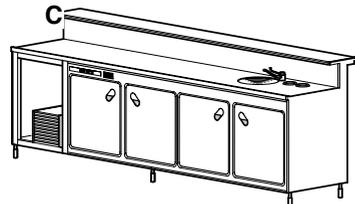
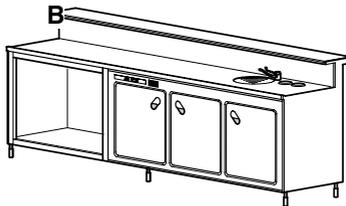
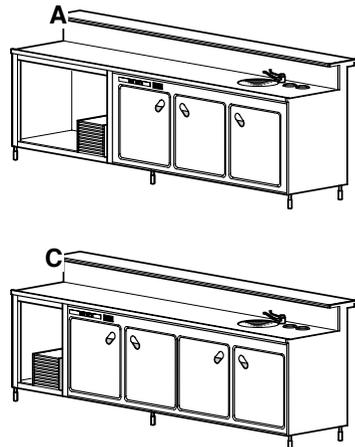
- Serie a cella maggiorata n° 4C con i seguenti modelli:
- 2000 (cella refrigerata 1500mm+ 500mm vano a giorno)
 - 2500 (cella refrigerata 2000mm+ 500mm vano a giorno)
 - 3000 (cella refrigerata 2000mm+ 1000mm vano a giorno)
 - 3500 (cella refrigerata 3000mm+ 500mm vano a giorno)

Serie a a tutta cella n° 5D con i seguenti modelli:

- 2000 (cella refrigerata 2000mm)
- 2500 (cella refrigerata 2500mm)
- 3000 (cella refrigerata 3000mm)

1.6 IDENTIFICAZIONE

Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA del banco, che è apposto sulla targhetta fissata sul lato posteriore (lato operatore) del banco (n°5). n°4



1.5 UNIT RANGES

The Bar lines (Team excluded) comprise different modular and connectable units which can be fitted with either an incorporated refrigerating unit (no.4A) or with a detached refrigerating unit (no.4B). The main modular units are:

- 2000 (refrig.cell 1000mm+1000mm open compartment)
- 2500 (refrig.cell 1500mm+1000mm open compartment)
- 3000 (refrig.cell 1500mm+1000mm +500mm open compartment)
- 3500 (refrig.cell 2500mm+1000mm open compartment)
- 4000 (refrig.cell 3000mm+1000mm open compartment)
- A 90° Corner (n°4E)
- B 90° Corner (n°4F)

WARNING! The open compartment can be extended to 1500 mm, on Customer's request.

Furthermore other two series are available. The series with a bigger refrigerated cell n° 4C with the following models:

- 2000 (refrig.cell 1500mm+500mm open compartment)
- 2500 (refrig.cell 2000mm+500mm open compartment)
- 3000 (refrig.cell 2000mm+1000mm open compartment)
- 3500 (refrig.cell 3000mm+500mm open compartment)

All cell n° 4D line with the following:

- 2000 (refrig.cell 2000mm)
- 2500 (refrig.cell 2500mm)
- 3500 (refrig.cell 3000mm)

1.6 PRODUCT IDENTIFICATION

In all communications to the Manufacturer or to repair and services agents, please quote the counter SERIAL NUMBER which can be found fixed to the plate on the back (operator's side) of the unit (n°5).

1.5 MODELLE

Die Bar Linien (Team Linie ausgenommen) setzen sich aus vielen kombinierbaren Modulen zusammen, welche eine eingebaute Kühlleinheit (Abb.4A) oder eine distanzierte Kühlleinheit (Abb. 4B) haben können. Die wichtigsten Module sind:
 2000 (Kühlzelle 1000mm+1000mm Freiraum)
 2500 (Kühlzelle 1500mm+1000mm Freiraum)
 3000 (Kühlzelle 1500mm+1000mm+500mm Freiraum)
 3500 (Kühlzelle 2500mm+1000mm Freiraum)
 4000 (Kühlzelle 3000mm+1000mm Freiraum)
 A 90° Ecke (n°4E)
 B 90° Ecke (n°4F)

! **ACHTUNG! Auf Wunsch des Kunden kann der Freiraum bis auf 1500 mm vergrößert werden.**

Außerdem, stehen andere zwei modellen zur Verting. Die Serie mit einer größeren Kühlzellen n°4C mit den tolgeden Modellen:

2000 (Kühlzelle 1500mm+500mm Freiraum)
 2500 (Kühlzelle 2000mm+500mm Freiraum)
 3000 (Kühlzelle 2000mm+1000mm Freiraum)
 3500 (Kühlzelle 3000mm+500mm Freiraum)

Die serie mit Kühlzellen n° 4D mit den tolgeden Modellen:

2000 (Kühlzelle 1000mm)
 2500 (Kühlzelle 1500mm)
 3000 (Kühlzelle 2000mm).

1.6 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller oder die Kundendienstzentren muß die SERIENNUMMER der Bartheke angegeben werden; sie ist auf dem Schild zu finden, das auf der Rückseite (Bedienseite) der Bartheke fixiert ist (n°5).

1.5 MODELES

Les lignes Bar (sauf Team) sont, toutes deux, composées de plusieurs modules assemblables qui peuvent contenir une unité de réfrigération logée (n°4A) ou placée à distance (n°4B). Les principaux modules sont:
 2000 (réserve réfrig. 1000mm+1000mm logement ouvert)
 2500 (réserve réfrig. 1500mm+1000mm logement ouvert)
 3000 (réserve réfrig. 1500mm+1000mm+500mm logement ouvert)
 3500 (réserve réfrig. 2500mm+1000mm logement ouvert)
 4000 (réserve réfrig. 3000mm+1000mm logement ouvert)
 Angle A 90° (n°4E)
 Angle B 90° (n°4F)

! **ATTENTION! Le logement ouvert, sur demande spécifique du client, peut être prolongé jusqu'à 1500 mm.**

En outre il y a à disposition deux series supplementer. La serie avec une riserve majorée n° 4C avec les suivantes modeles:

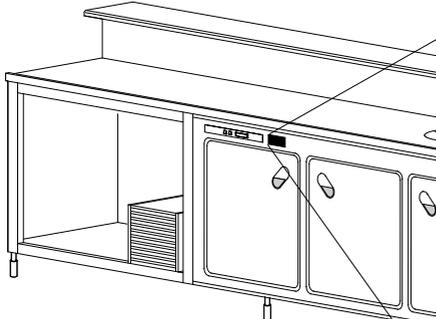
2000 (réserve réfrig. 1500mm+500mm logement ouvert)
 2500 (réserve réfrig. 2000mm+500mm logement ouvert)
 3000 (réserve réfrig. 2000mm+1000mm logement ouvert)
 3500 (réserve réfrig. 3000mm+500mm logement ouvert)

La serie avec reserve n° 4D avec les modèles suivantes:

2000 (réserve réfrig. 1000mm)
 2500 (réserve réfrig. 1500mm)
 3000 (réserve réfrig. 2000mm)

1.6 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le producteur ou avec les centres de service après-vente, indiquer toujours le NUMERO DE SERIE de le comptoir, qui se trouve sur la plaqueette fixée sur le côté arrière (côté service) de le comptoir (n°5).



n°5

SIFA S.p.A. Via nazionale - 1510 01102 COLLEFERRO (PS) - ITALIA Made in Italy		CE	
descrizione			
XX			
Modello	matricola	anno	
XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XX 88888	8888	
V	Hz	W	KG
888X888	88	88888	8888
- GRUPPO REFRIGERANTE -			
W	KCAL/H	fluido	KG fluido
88888	88888	XXXXXX	8.888
°C espansione	classe	°C	% umidità
±88	8	88	88
~	*	~	⊗
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX			

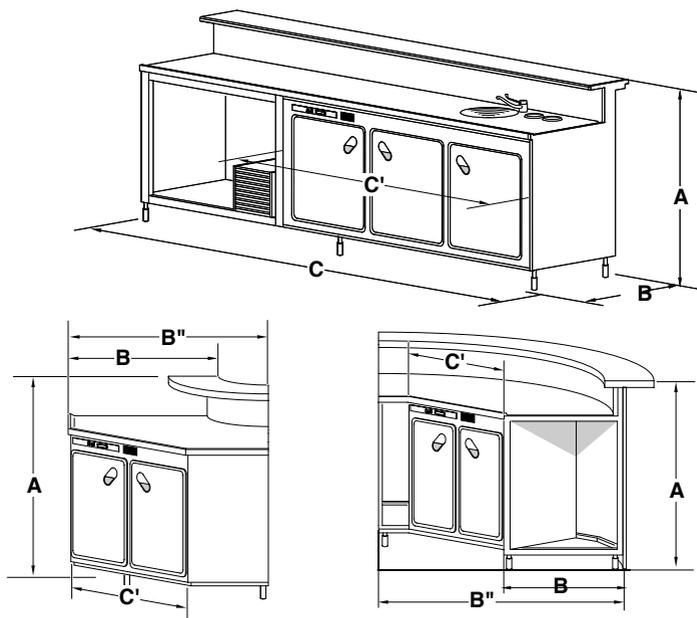
1.7 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI

1.7 WEIGHTS AND OVERALL DIMENSIONS

I valori sono riportati in tabella T.1.

The values are shown in Table 1.

n°6

**ATTENZIONE!**

Il valore del peso riportato in tabella è riferito al modello standard.

Per l'effettivo peso del banco fare riferimento al peso riportato sulla targhetta di identificazione (vedi para.1.6).

**CAUTION!**

The weight given in the table refers to the standard model. The actual weight of the counter is given on the identification plate (please see Section 1.6).

1.8 CARATTERISTICHE TECNICHE

1.8 TECHNICAL CHARACTERISTICS

I valori sono riportati in tabella T.2 nell'ultima pagina di questo manuale.

All values have been provided in Table 2 on the last page of this manual.

1.7 AUSMASSE UND GEWICHTE

Die Werte sind in Tabelle T.1 angegeben.

T.1

(1) Modello	(2) N° VANI	A - mm.	B;(B") - mm.	C' - mm. (3) Lunghezza	C - mm.	(4) Peso (Kg)
200	2	1140	900	1000	2000	310
250	3	1140	900	1500	2500	365
300	4	1140	900	2000	3000	426
350	5	1140	900	2500	3500	494
400	6	1140	900	3000	4000	566
A 90°	2	1140	900 (1200)	1000	--	186
B 90°	2	1140	900 (1650)	1000	--	276

1.7 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ET POIDS

Les valeurs sont reportées dans le Tableau T.1.

T.1

(1) Modello	(2) N° VANI	A - mm.	B;(B") - mm.	C' - mm. (3) Lunghezza	C - mm.	(4) Peso (Kg)
204	2	1150	830	1000	2036	300
254	3	1150	830	1500	2536	355
304	3	1150	830	1500	3036	416
354	4	1150	830	2000	3536	484
A 90°	--	1150	830	--	--	90
B 90°	--	1150	695	--	--	90

(1)= Model.; Modelle;Modele

(2)= N° cells.; N° Zelle; N° chambre

(3)= Length (mm).; Länge (mm); Longeur (mm)

(4)= Weight (Kg).; Gewicht (kg); Poids (kg)

**ACHTUNG!**

Der in der Tabelle aufgeführte Gewichtswert bezieht sich auf das Standardmodell.

Für das tatsächliche Gewicht der Theke muß man sich auf das auf dem Identifikationsschild angegebene Gewicht beziehen (siehe Paragraph 1.6).

**ATTENTION!**

La valeur du poids reportée dans le tableau se réfère au modèle standard.

Pour le poids effectif du comptoir-bar, se référer au poids reporté sur la plaquette d'identification (voir paragraphe 1.6).

1.8. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Werte sind in Tabelle T2 auf der letzten Seite dieses Handbuchs aufgeführt.

1.8 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les valeurs sont reportées dans le tableau T.2, à la dernière page de ce manuel.

2 INSTALLAZIONE

2.1 TRASPORTO

I piedini del banco bar vengono fatti passare attraverso le asole delle piastre di ancoraggio che sono montate su due listelli in legno, posizionati in senso longitudinale.

Il banco viene spedito normalmente con mezzi di trasporto via terra.

L'imballo normale è costituito da copertura in polietilene, a richiesta l'azienda fornisce imballi particolari.

2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE

Il carico e scarico del banco bar dai mezzi di trasporto va effettuata mediante carrello elevatore (n°7).



ATTENZIONE!

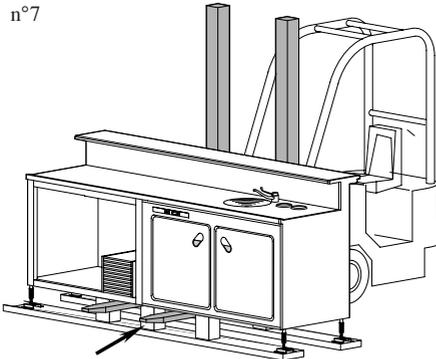
- La forcella del carrello elevatore deve essere lunga almeno 1000mm. (un metro) e deve essere inserita come in figura (n°7);
- Nell'inserimento delle forche del carrello fare attenzione alle tubazioni di raccordo del banco.
- Posizionare il banco ponendo il suo baricentro al centro dell'area di appoggio delle forcelle del carrello elevatore.

Una volta posizionato nella zona desiderata e regolata l'altezza dei piedini rimuovere i due listelli (n°8 pos.A) prima di dare il posizionamento definitivo.

La rimozione dei listelli si effettua nel seguente modo:

- svitare le viti (n°8 pos.A) delle piastre di ancoraggio (n°8 pos.B);
- sollevare di nuovo il banco bar;
- togliere i due listelli in legno (n°8 pos.C);
- abbassare il banco bar a terra, posizionarlo nella zona voluta, avendo cura di coprire il piedino con l'apposita copertura(n°8 pos.D).

n°7



BARICENTRO

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

The bar counter feet are passed through the slots in the anchorage plates which are fitted to two wooden strips, positioned lengthwise.

The counter is normally dispatched over land.

Standard packaging comprises polyethylene covering. The Company will provide special packaging, on request.

2.2 LIFTING AND HANDLING

The counter must be loaded on and unloaded from its means of transport using a forklift truck (no. 7).



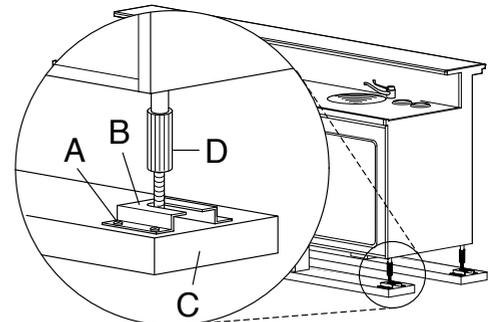
CAUTION!

- The truck forks must be at least 1000 mm (one metre), in length and must be inserted as shown in the figure no. 7.
- When inserting the truck forks, be careful of the bar counter connecting tubes.
- Set the counter with its barycenter just in the middle of the lift truck forks support area.

Once the bar counter has been placed in the desired location and the feet have been set to the correct height, remove the two strips (no. 8, pos. A) before positioning the unit definitively. The strips are removed as follows:

- loosen the screws (no. 8, pos. A), from the anchorage plates (no. 8, pos. B);
- lift the bar counter again;
- remove the two wooden strips (no. 8, pos. C);
- lower the bar counter to the ground, position it in the required area making sure to cover the feet with the cover (no. 8, pos. D);

n°8



2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Die Füßchen der Bartheke werden durch die Schlitzte der Verankerungsplatten geführt, die auf zwei Holzleisten, in Längsrichtung positioniert, montiert sind.

Die Theke wird normalerweise mit Transportmitteln auf dem Landweg versandt.

Die normale Verpackung besteht aus einer Schutzhülle aus Polyäthylen; auf Wunsch liefert die Firma auch Sonderverpackungen.

2.2 HEBEN UND VERSTELLEN

Das Laden und Abladen der Theke auf die bzw. von den Transportmitteln wird mit Hilfe eines Handgabelhubwagens (Abb. 7) durchgeführt.



ACHTUNG !

- Die Gabel des Handgabelhubwagens muß mindestens 1000mm (ein Meter) lang sein, und wird wie auf der Abbildung (Abb. 7) eingeführt;
- Beim Einführen der Gabel des Handgabelhubwagens muß auf die Verbindungsleitungen der Theke geachtet werden.
- Beim Schieben der bartheke darf niemals auf die Glasflächen Druck ausgeübt werden (N°8)

Nachdem die Theke in der gewünschten Stellung positioniert und die Höhe der Füßchen reguliert ist, müssen die beiden Leisten entfernt werden (Abb. 8 Pos. A), bevor das endgültige Ausrichten durchgeführt wird.

Das Entfernen der Leisten wird wie folgt ausgeführt:

- die Schrauben (Abb. 8 Pos. A) der Verankerungsplatten (Abb. 8 Pos. B) herausdrehen;
- die Bartheke wieder anheben;
- die beiden Holzleisten entfernen (Abb. 8 Pos. C);
- die Bartheke auf den Boden absenken und im gewünschten Bereich positionieren, indem acht gegeben wird, daß das Füßchen mit der dazu bestimmten Abdeckung bedeckt ist (Abb.8.Pos. D);

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Les pieds du comptoir passent à travers les boutonnières des plaques d'ancrage qui ont été montées sur deux barres en bois, positionnées dans le sens longitudinal.

La livraison du comptoir-bar se fait habituellement à l'aide d'un moyen de transport par voie terrestre.

L'emballage standard est constitué d'une couverture en polyéthylène; l'entreprise fournit, sur demande, un emballage spécifique.

2.2 SOULEVEMENT ET DEPLACEMENT

Le chargement et déchargement du comptoir-bar doit être effectué à l'aide d'un chariot élévateur (n°7).!



ATTENTION!

- La fourche du chariot élévateur doit avoir une longueur non inférieure à 1000 mm (soit un mètre) et doit être introduite comme illustré en figure (n°7);
- Lors de l'introduction des fourches du chariot, prêter particulière attention aux tubes de raccord du comptoir.
- Ne jamais pousser le comptoir en prenant appui sur les surfaces vitrées (N°8)

Après avoir positionné le comptoir-bar dans la zone souhaitée et réglé la hauteur des pieds, retirez les deux barres en bois (n°8 pos. A) avant de procéder au positionnement définitif.

L'élimination des barres se fait de la façon suivante:

- dévisser les vis (n°8 pos. A) des plaques d'ancrage (n°8 pos. B);
- soulever à nouveau le comptoir-bar;
- retirer les deux barres en bois (n°8 pos. C);
- abaissez alors le comptoir-bar au sol; placez-le dans la zone souhaitée en faisant attention de bien recouvrir le pied de son cache (n°8 pos. D);

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

L'operatività del banco viene garantita in condizioni ambientali:

- Temperatura di 25°C
- Umidità relativa di 65%.

Inoltre nell'installare il banco si deve verificare che n°9:

- Vi sia una sufficiente circolazione d'aria intorno al banco, ma che non vi siano forti correnti;
- Non la si deve posizionare nelle vicinanze di sorgenti di aria calda;
- Non deve essere esposta direttamente alla luce del sole;
- Non devono essere ostruite le griglia per il passaggio dell'aria di raffreddamento del condensatore;
- Non venga indirizzata sul banco l'eventuale aria condizionata o di riscaldamento del locale .

ATTENZIONE!
E' essenziale rispettare le indicazioni suddette per evitare malfunzionamenti, che non saranno coperti da garanzia.

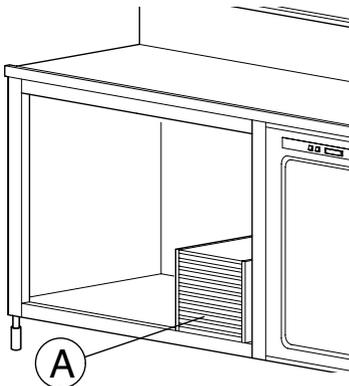
2.4 POSIZIONAMENTO

Prima di effettuare l'installazione si dovrà tener conto di:

- verificare che vi sia un idoneo impianto di messa a terra come previsto dalle Norme Europee.
- togliere tutto l'imballo a protezione del banco.
- lasciare lo spazio necessario per consentire il movimento dell'operatore e per consentire l'uso e le manutenzioni in condizioni di sicurezza.

Posizionare il banco e procedere alla messa in piano tramite i piedini di regolazione (n°11 pos.C), e bloccarli tramite il controdamo (n°11 pos.A) (**Esclusa linea Team**).

n°9



2.3 AMBIENT CONDITIONS

The Bar Counters is guaranteed to function in the following ambient conditions:

- Temperature: 25°C
- Ambient R.H.: 65%

Furthermore, during the installation process, check the following n°9:

- That there is sufficient air circulation around the counter but that there are no strong draughts;
- That the unit is not installed near to sources of hot air;
- That the unit is not exposed to direct sunlight;
- That the air passage grilles for condenser cooling are not obstructed in any way;
- That any air conditioning or heating systems are not directed towards the counter.

CAUTION!
It is essential to respect the above indications if malfunctions not covered by the Guarantee are to be avoided.

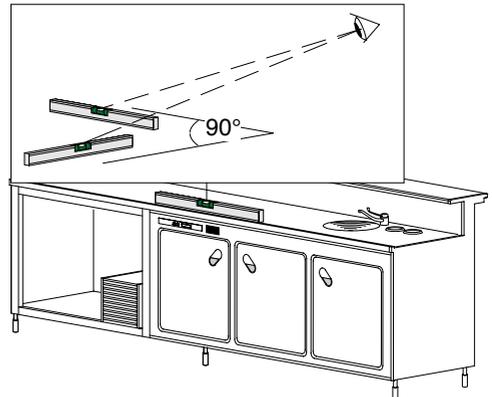
2.4 POSITIONING

Before starting the installation of the counter, it must be taken into account that:

- a proper earthing system has been installed, according to the EEC Provisions.
- All the packages for the counter protection have been removed.

-leave sufficient space operator movement, as well as for use and maintenance to be carried out in safe conditions. Bring the counter into place and level it using the adjustable feet (no. 11, pos. C). Use the lock nuts provided to lock the feet in the required position (no. 11, pos. A) (**Team line excluded**).

n°10



2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Die Funktionstüchtigkeit der Bartheke wird bei Umweltbedingungen mit einer Temperatur von 25°C und einer relativen Feuchtigkeit von 65% garantiert.

Außerdem muß bei der Installation der Bartheke geprüft werden, daß (n° 9):

- im Bereich um die Bartheke eine genügende Luftzirkulation vorhanden ist, keine Zugluft;
- sich die Bartheke nicht in der Nähe von Hitzequellen befindet;
- die Bartheke nicht direkter Sonnenbestrahlung ausgesetzt ist;
- die Gitter für den Durchfluß der Kühlluft beim Kondensator nicht verstopft sind;
- eventuell klimatisierte oder geheizte Luft im Raum nicht direkt auf die Bartheke gerichtet ist.



ACHTUNG!

Um Funktionsstörungen zu vermeiden, die nicht durch die Garantie gedeckt sind, ist es wichtig oben genannte Anweisungen zu befolgen.

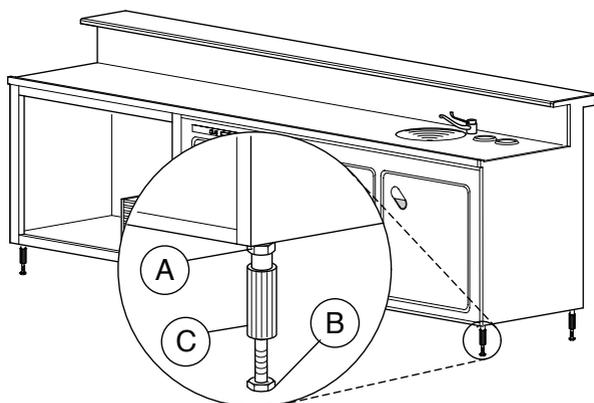
2.4 POSITIONIEREN

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes berücksichtigen Sie:

- Prüfen Sie, ob eine geeignete Erdungsanlage vorhanden ist, wie von den europäischen Normen vorgesehen..
- Nehmen die ganze Verpackung zum Schutz der Bartheke weg.
- den nötigen Raum lassen, um die Bewegung des Bedieners zuzulassen, und um die Einhaltung der Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

Die Theke positionieren, das Ausrichten mit Hilfe der verstellbaren Füßchen durchführen (Abb.11 Pos. C), und sie mit der Gegenmutter fixieren (Abb.11 Pos. A) (**Team Linie ausgenommen**).

n°11



2.3 SPECIFICATIONS AMBIANTES

Le fonctionnement de le comptoir est garanti dans les conditions ambiantes suivantes:

- Température 25°C
- Humidité relative 65%.

Il faut, en outre, lors de l'installation de le comptoir, s'assurer que (n°9):

- La circulation d'air autour de le comptoir soit suffisante, mais sans courants d'air excessifs;
- Elle ne soit pas placée près de sources d'air chaud;
- Elle ne soit pas exposée directement à la lumière du soleil;
- Les grilles pour le passage de l'air de refroidissement du condenseur ne soient pas obstruées;
- En présence d'air conditionné ou de chauffage du local, que ces derniers ne soient pas dirigés vers le comptoir .



ATTENTION!

Il est essentiel de respecter les indications ci-dessus afin d'éviter des anomalies de fonctionnement, qui ne seront pas couvertes par la garantie.

2.4 POSITIONNEMENT

Avant d'effectuer l'assemblage on devra tenir compte de:

- Vérifier l'existence d'une installation de mise à terre convenable comme prévu par les Normes Européennes.
- Enlever toutes les parties de l'emballage à protection du comptoir.
- prévoir l'espace nécessaire pour le déplacement de l'opérateur et pour permettre l'usage et l'entretien en toute sécurité.

Positionnez le comptoir-bar et procédez à sa mise à niveau au moyen des pieds de réglage (n°11 pos. C); leur blocage se fait à l'aide du contre-écrou (n°11 pos. A) (**Sauf la ligne Team**).

**ATTENZIONE!**

Livellare accuratamente il banco bar (n°10). Nel caso poi dovessero essere canalizzati più banchi, il livellamento deve essere effettuato solo dopo aver canalizzato tutta la linea. Coprire i piedini con l'apposita copertura (n°11 pos.C).

**CAUTION!**

Make sure that the counter has been accurately levelled (no. 10). Should it be necessary to connect several counters, they should only be levelled once the entire connection operation has been completed. Cover the feet with the cover provided (no. 11, pos.C).

2.4.1 CANALIZZAZIONE BANCO

Il kit di canalizzazione è composto da:

- n°4 boccole di centraggio n°12 pos.A.
- n°4 boccole con bulloni di serraggio n°12 pos.B.

1° Fase: Inserire le boccole di centraggio su uno dei banchi di canalizzazione nelle apposite sedi.

2° Fase: Avvicinare l'altro banco.

3° Fase: Fissare i due banchi tramite appositi bulloni.

La canalizzazione può essere fatta indistintamente tra banco neutro e banco neutro oppure tra un banco neutro e un banco refrigerato, questo grazie all'apposita struttura. Ultimata la canalizzazione bisognerà montare il pannello di rifinitura utilizzando le viti date in dotazione, avvitandole sulle boccole filettate montate sulla spalla del banco n°13.

2.4.1 BAR COUNTER CONNECTION

The connection kit comprises:

- 4 centring bushes (no. 12, pos. A);
- 4 bushes with clamping bolts (no. 12, pos. B).

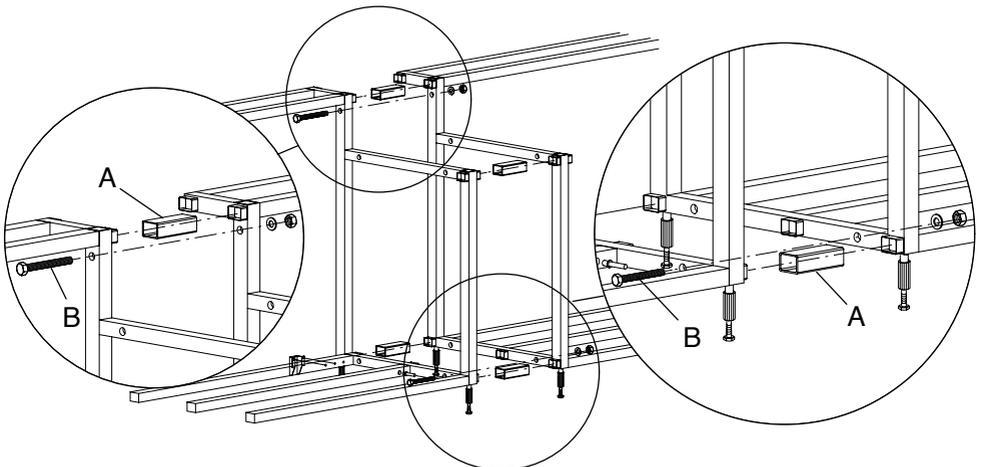
Step 1: Insert the centring bushes into the correct positions on one of the counters to be connected.

Step 2: Bring the two counters together.

Step 3: Fix the two counters together using the bolts provided.

It is possible to connect, without distinction, a non-refrigerated counter to a non-refrigerated counter or a non-refrigerated counter to a refrigerated counter, thanks to the special structures. Once the connection operation has been completed, assemble the end panel by tightening the screws provided onto the threaded bushes already assembled on the side of the counter (no. 13).

n°12



**ACHTUNG!**

Die Bartheke muß sorgfältig ausgerichtet werden (Abb. 10). Sollen mehrere Theken installiert werden, erfolgt das Ausrichten erst nach Zusammenbau der gesamten Linie. Die Füßchen mit der dazu bestimmten Abdeckung bedecken (Abb.11 Pos.C).

2.4.1 ZUSAMMENBAU DER THEKE

Das Kit für den Zusammenbau besteht aus:

- 4 Zentrierbuchsen (Abb. 12 Pos. A);
- 4 Buchsen mit Spannbolzen (Abb. 12 Pos. B).

1. Phase: Die Zentrierbuchsen an einer der Theken in die dafür vorgesehenen Sitze einführen.

2. Phase: Die andere Theke heranrücken.

3. Phase: Die beiden Theken mittels der vorgesehenen Spannbolzen verschrauben.

Der Zusammenbau kann, dank der vorliegenden Struktur, unterschiedslos zwischen zwei Theken ohne Kühlaggregat oder zwischen einer Theke mit und einer Theke ohne Kühlaggregat durchgeführt werden. Wenn der Zusammenbau abgeschlossen ist, muß das Verschönerungspaneel mit den beiliegenden Schrauben montiert werden. Sie werden in die Gewindebuchsen geschraubt, welche an der Rückseite der Theke angebracht sind (Abb. 13).

**ATTENTION!**

La mise à niveau du comptoir-bar doit être effectuée correctement (n°10). Si l'on doit assembler plusieurs comptoirs, la mise à niveau ne doit être effectuée qu'après avoir assemblé toute la ligne. Recouvrir les pieds de leur propre cache (n°11 pos.C).

2.4.1 ASSEMBLAGE COMPTOIR-BAR

Le kit d'assemblage est composé de:

- n°4 douilles de centrage n°12 pos. A;
- n°4 douilles avec boulons de serrage n°12 pos. B.

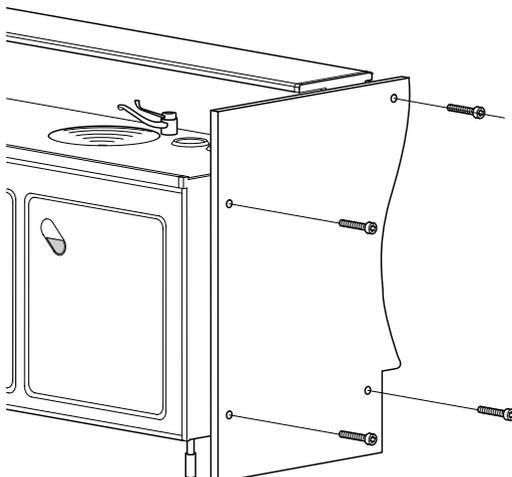
1ère Phase: Introduire les douilles de centrage dans leurs emplacements, sur l'un des comptoirs d'assemblage.

2ème Phase: Approcher l'autre comptoir.

3ème Phase: Fixer les deux comptoirs au moyen des boulons prévus à cet effet.

L'assemblage peut être effectué indifféremment entre deux comptoirs non réfrigérés ou entre un comptoir réfrigéré et un comptoir non réfrigéré, et ceci grâce à leur structure spéciale. Une fois l'assemblage effectué, il faut assembler le panneau de finition à l'aide des vis fournies en les vissant sur les douilles filetées montées sur le côté du comptoir n°13.

n°13



2.5 COLLEGAMENTO UNITA' REMOTA REFRIGERANTE (Esclusa linea Team)



ATTENZIONE!

Il collegamento deve essere effettuato da personale tecnico specializzato.

Nel vano motore del banco vi sono le tubazioni di allaccio per l'unità remota di refrigerazione (n°15).

Il tubo di mandata del refrigerante è riconoscibile per la presenza del guaina isolante.

Il collegamento elettrico deve essere fatto sul quadro elettrico della macchina (vedi schema elettrico di riferimento) e il cavo di collegamento deve essere fatto passare attraverso l'apposito passacavo.



ATTENZIONE!

Prima della messa in funzione del banco verificare che non vi siano perdite dalle connessioni.

2.6 AREA DI RISPETTO PER L'ESTRAZIONE DEI MOTORI

In fase di installazione oltre che predisporre delle aree di lavoro per l'operatore si dovranno predisporre delle aree per le operazioni di manutenzione (n°16)



ATTENZIONE!

Tutte le misure indicate in n°16 sono espresse in mm.

E' necessario quindi non ingombrare queste aree con tubazioni o cablaggi, anche al di sotto della pedana di calpestio.

2.5 HOW TO CONNECT A DETACHED REFRIGERATING UNIT (Team line excluded)



CAUTION!

This connection must be carried out by qualified personnel.

The motor compartment of the bar counters unit contains the connection pipes for the detached refrigerating unit (n°15).

The inlet pipe for the refrigerant is recognisable by its insulation sheath.

The electrical connection must be made on the electric control board of the machine (refer to the wiring diagram) and the connection cable must be passed through the relative bushing .



WARNING!

Before setting the Counter into function, please note that there are not any drippings or leaks from the connection.

2.6 REMOTE COOLING UNIT CONNECTION

During the installation stage, as well as work space for the operator, a sufficient area should be left for maintenance operations to be carried out (n° 16).

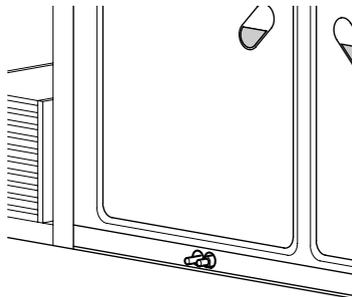


CAUTION!

All measurements in n° 16 are shown in mm.

It is therefore important that these areas are not obstructed by pipes or wiring, even underneath the footboards.

n°15



2.5 FREIZUHALTENDE ZONEN FÜR WARTUNG (Team Linie ausgenommen)

ACHTUNG!
Dieser Anschluß muß von Fachpersonal durchgeführt werden.

Im Motorraum der Bartheken befinden sich die Anschlußleitungen für die distanzierte Kühleinheit (n°15). Die Kühlmitteldruckleitung erkennt man an der Isolierhülle. Der elektrische Anschluß muß bei der Schalttafel der Maschine erfolgen (siehe diesbezüglichen Schaltplan) und das Anschlußkabel muß durch den entsprechenden Kabeldurchgang geführt werden.

ACHTUNG!
Vor der Inbetriebnahme der Maschine, prüfen Sie, daß aus der Verbindung keinen Verlust besteht.

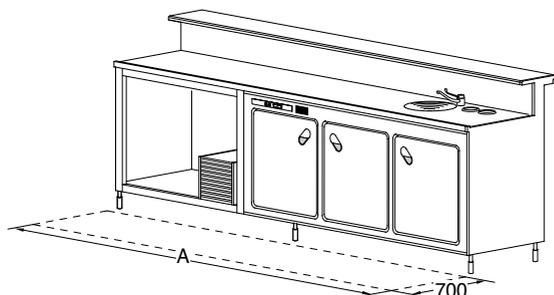
2.6 FREIZUHALTENDE ZONEN FÜR WARTUNG

In der Installationsphase muß darauf geachtet werden, nicht nur den Arbeitsraum für den Bediener freizuhalten, sondern auch Zonen zur Durchführung der Wartungsarbeiten (n°16)

ACHTUNG!
Alle Maße in n°16 sind in mm angegeben.

Deshalb dürfen diese Bereiche nicht mit Rohrleitungen oder Verkabelungen verstellt werden, das gilt auch für den Bereich unter dem Trittbrett.

n°16



2.5 BRANCHEMENT UNITE DE REFRIGERATION PLACEE A DISTANCE (Team line excluded)

ATTENTION!
Ce branchement doit être effectué par le personnel qualifié.

Dans le logement du moteur de le comptoir, se trouvent les tubes de raccord avec l'unité de réfrigération placée à distance (n°15). Le tuyau d'admission du réfrigérant est reconnaissable par la présence de la gaine isolante. Le branchement électrique doit être fait sur le tableau électrique de la machine (voir schéma électrique de référence) et le câble de raccordement doit passer à travers le passe-câble conçu à cet effet.

ATTENTION!
avant de la mise en route du comptoir assurez vous qu'il n'y aient pas de pertes de la connexion.

2.6 ESPACES D'ENTRETIEN

Lors de l'installation, outre que prévoir des espaces de service pour l'opérateur, il faudra prévoir des espaces pour les opérations d'entretien (n°16)

ATTENTION!
Toutes les mesures indiquées en n°16 sont exprimées en mm

Il ne faut donc pas encombrer ces espaces avec des tubes ou des câblages, y compris sous le plancher de passage.

TAB.3

Modello Unit Modell modèle	A - mm.
banco bar 2000	2000
banco bar 2500	2500
banco bar 3000	3000
banco bar 3500	3500
banco bar 4000	4000

2.7 COLLEGAMENTO IDRAULICO

2.7 HYDRAULIC CONNECTION

Il banco è fornito di attacchi per i collegamenti idraulici disposti come in n°17;

- Attacco acqua calda ed acqua fredda, con attacco da 3/8" (pos.A)
- Attacco scarico lavello (tubo Ø40 mm).(Pos.B).
- Attacco scarico acqua di sbrinamento e vasca, con attacco da 1/2"(Pos.C).

The counter has already been provided with attachments for the hydraulic connections either for feedwater or for waste water (see n°17) and there are:

- A warm water and a cold water connection - 3/8" connection (pos.A)
- A sink discharge connection with a Ø40 mm pipe (pos. B)
- A connection for defrosting water discharge - 1/2" connection (pos.C).

**ATTENZIONE!**

L'attacco per lo scarico lavello va posizionato in base alla lunghezza del banco come in n°18.

**CAUTION!**

The sink waste attachment is positioned according to the length of the bar counter, as shown in the figure no. 18.

**NOTA!**

Assicurarsi che i rubinetti a monte dei collegamenti siano aperti e l'acqua fluisca regolarmente.

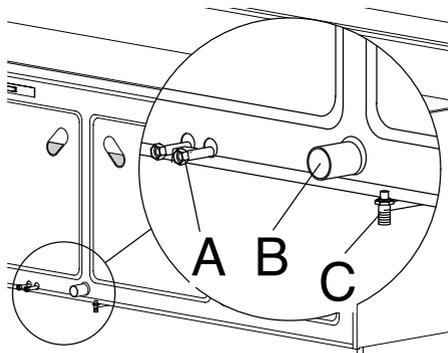
**NOTE!**

Be sure that the upstream connection taps are open and that water can regularly flow into.

Lo scarico dell'acqua di sbrinamento della vasca è dotato di valvola di non ritorno.

The condensate drainage system of the tank has been provided with nonreturn valve.

n°17



2.7 HYDRAULISCHE VERBINDUNG

2.7 RACCOREDEMENT HYDRAULIQUE

Die Bartheke ist gerade mit Anschlüssen ausgerüstet, die für die hydraulischen Verbindungen nötig sind, sowohl für das Speiswasser als auch für das Abwasser. Für die Aufstellung der hydraulischen Verbindungen siehe n°17.

Die Maschine hat die folgenden Anschlüsse:

- Ein Anschluß für das warme Wasser und einer für das kalte Wasser, mit einem 3/8" Anschluß. (Stell.A)
- Ein Anschluß für den Waschbeckenabfluss mit einem Ø40 mm Rohr. (Stell.B)
- Ein Anschluß für den Auftauenwasserabfluss mit einem 1/2" Anschluss.(Stell.C)

Le comptoir est fourni des attaques pour les raccords hydrauliques soit pour l'eau d'alimentation et pour les eaux de decharge situés comme montré à la fig.13, et on a:

- Un attaque eau chaude et un eau froide, avec attaque de 3/8"(pos.A)
- Un attaque decharge évier avec tuyau de 40mm.(pos. B)
- Un attaque decharge eau dégivrage avec attaque de 1/2" (pos.C)



ACHTUNG!

Der Anschluß für den Spülenabfluß wird auf Grund der Länge der Theke wie in Abbildung 18 positioniert.



ATTENTION!

L'attache pour l'évacuation de l'évier doit être positionnée selon la longueur du comptoir (voir n°18).



HINWEIS:

Prüfen Sie, daß die stromaufwärts der Verbindungen liegenden Hähne geöffnet sind und daß das Wasser regelmäßig fließt.



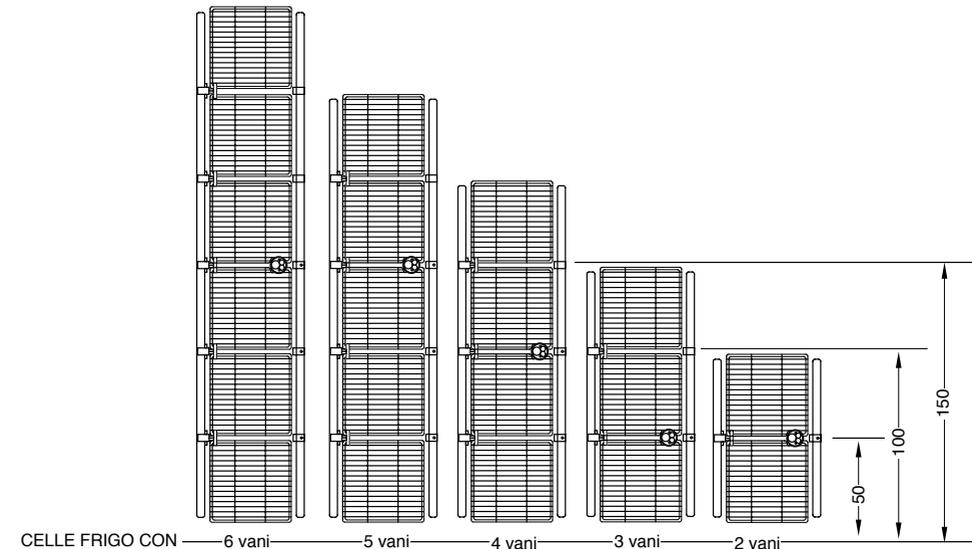
NOTE:

Assurez vous que les robinets amont des raccords soient ouverts et l'eau découle régulièrement.

Der Dampfwasseranschluss ist mit Rückschlagventil ausgestattet.

En particulier le decharge de l'eau de condensat du bac est doué de valve de non retour

n°18



REFRIGERATING CELL WITH	6 compartments	5 compartments	4 compartments	3 compartments	2 compartments
KÜHLZELLE MIT	6 Zellen	5 Zellen	4 Zellen	3 Zellen	2 Zellen
RESERVES FRIGO AVEC	6 compartiments	5 compartiments	4 compartiments	3 compartiments	2 compartiments

2.8 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'installazione verificare l'esistenza di un idoneo impianto di messa a terra come previsto dalle Norme Europee (EN).

Controllare che la tensione di rete sia compatibile con le caratteristiche riportate sulla targa apposta sul lato operatore.



ATTENZIONE!

Fluttuazioni di tensione maggiori del 10% della tensione nominale indicata sulla targa possono provocare danni permanenti al compressore ed alle altre apparecchiature elettromeccaniche che in tal caso non saranno coperti da garanzia.



CAUTION!

Voltage fluctuations of more than 10% of the rated voltage shown on the plate can cause permanent damage to the compressor, as well as to other electrical and mechanical equipment which, in such circumstances will not be covered by the Guarantee.

Rispettare comunque eventuali norme nazionali per le installazioni elettriche.

Il banco è fornito completo di cavo di alimentazione elettrica a spina.

In all cases, the applicable national standards for the installation of electrical equipment should be respected.

The bar counters unit is supplied with feed cable and plug.



NOTA: E' opportuno installare un interruttore sulla linea di alimentazione elettrica alla presa predisposta per il banco .



NOTE: We recommend that a switch be fitted to the mains plug socket of the counter.

2.9 NOTE AMBIENTALI

- Imballaggio

Non gettare nella spazzatura eventuali parti dell'imballo del banco, ma selezionarli a seconda del tipo di materiale (Cartone, legno, acciaio, polietilene, ecc...) e smaltirli a seconda della normativa vigente nel paese di utilizzo del banco.

- Fine servizio

Alla fine della vita del banco si dovrà:

- Recuperare tutto il refrigerante dal circuito frigo;
- Svuotarla di tutto l'olio contenuto a qualsiasi titolo nella stessa;
- Togliere tutte le parti in gomma (es. O-ring, guarnizioni);
- Smontare tutte le superfici vetrate;
- Inviarla infine alla rottamazione.

2.9 ENVIRONMENTAL MEASURES

- Packaging

Do not discard any part of the unit packaging before sorting it according to the different types of material, (cardboard, wood, steel, polyethylene, etc.). Packaging should then be disposed of according to the applicable standards in force in the Country of use.

- End of Service

At the end of the machine's useful life it is necessary to carry out the following:

- Recover the refrigerant from the refrigerating circuit;
- Empty out all oil contained in the machine;
- Remove all rubber parts (e.g., O-ring, gaskets);
- Dismantle all glass surfaces;
- Send the machine for proper disposal.

2.8 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bevor die Installation durchgeführt wird, muß das Bestehen einer geeigneten Erdungsanlage gemäß den Europeanormen (EN) geprüft werden.

Prüfen, ob die Netzspannung mit den Merkmalen auf dem Schild, das auf der Bedienseite der Bartheke angebracht ist, vereinbar ist .



ACHTUNG!

Spannungsschwankungen von über 10% gegenüber der Nennspannung auf dem Schild können dauerhafte Schäden am Kompressor und anderen elektromechanischen Ausrüstungen verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.

Eventuelle nationale Normen für Elektroinstallationen sind auf jeden Fall zu beachten.

Die Bartheke wird mit Speisekabel und Stecker geliefert .



HINWEIS: es ist zweckmäßig, bei der Speiseleitung, die die Bartheke versorgt, einen Schalter zu installieren.

2.9 HINWEISE ZUM SCHUTZ DER UMWELT

- Verpackung

Eventuelle Teile der Bartheckenverpackung dürfen nicht zum Müll gegeben werden, sondern müssen je nach Material aussortiert (Karton, Holz, Stahl, Polyäthylen usw....) und gemäß der im Verwendungsland gültigen Normen entsorgt werden.

- Betriebseinstellung

Wird die Bartheke nicht mehr verwendet, muß man:

- das gesamte Kühlmittel aus dem Kühlkreis entfernen;
- bei der gesamten Bartheke das Öl ablassen;
- alle Teile aus Gummi entfernen (z.B. O-Ring, Dichtungen);
- alle Glasflächen abmontieren;
- die Bartheke verschrotten lassen.

2.8 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder à l'installation, s'assurer de l'existence d'une installation adéquate de mise à la terre comme le prévoient les Normes Européennes (EN).

Vérifier que la tension de réseau soit compatible avec les caractéristiques reportées sur la plaquette placée sur le côté service de le comptoir.



ATTENTION!

Les fluctuations de tension dépassant 10% de la tension nominale indiquée sur la plaquette peuvent provoquer des dommages permanents au compresseur et aux autres appareils électromécaniques qui, dans ce cas, ne seront pas couverts par la garantie.

Il faut, quoi qu'il en soit, respecter les éventuelles normes nationales concernant les installations électriques.

Le Comptoir est fournie accompagnée d'un câble d'alimentation électrique à fiche.



NOTA: Il est opportun d'installer un interrupteur sur la ligne d'alimentation électrique à la prise prévue pour le comptoir .

2.9 REMARQUES SUR L'ENVIRONNEMENT

- Emballage

Ne pas mettre les éventuelles parties de l'emballage de le comptoir au rebut, mais les sélectionner selon le type de matériau (carton, bois, acier, polyéthylène, etc. ...), et les éliminer selon la réglementation en vigueur dans le Pays de destination de la machine.

- Fin de service

Au terme de la durée de vie de la machine il faudra:

- Récupérer tout le réfrigérant à l'intérieur du circuit frigorifique;
- Vider la machine de toute l'huile contenue dans celle-ci;
- Retirer toutes les parties en caoutchouc (ex. joints toriques d'étanchéité, garnitures);
- Démonter toutes les surfaces vitrées;
- Placer, enfin, la machine à la ferraille.

3 ESERCIZIO

3 OPERATING

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

ATTENZIONE!
Prima di iniziare le fasi di avviamento del banco si deve verificare che l'interruttore sulla linea di alimentazione elettrica alla spina sia disinserito.

Azionare l'interruttore generale dell'impianto.

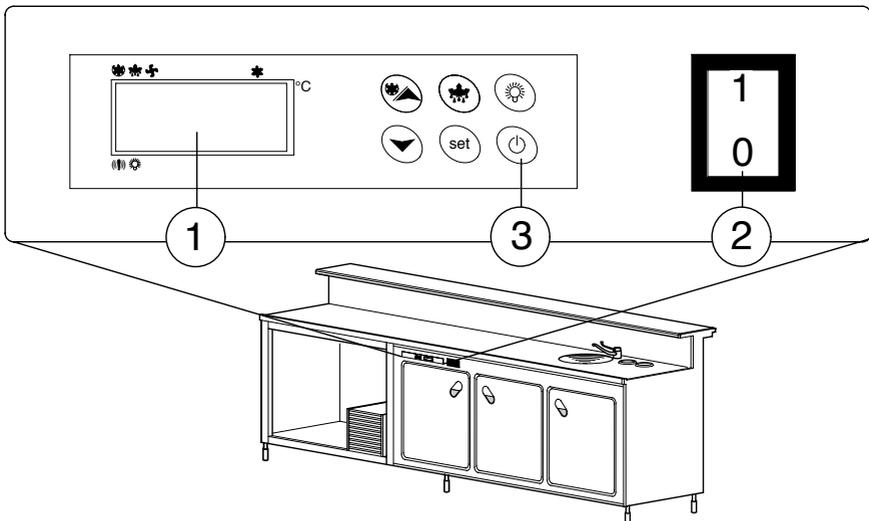
3.2 AVVIAMENTO

Per eseguire l'avviamento del banco si deve agire sul gruppo comandi che prevede n°18a:

- TERMOSTATO DIGITALE PER REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA (Pos.1);
- INTERRUTTORE GENERALE (Pos.2);
- INTERRUTTORE PANNELLO CONTROLLO8 (Pos.3);

L'avviamento si effettua tramite l'interruttore generale (n°18a pos.2) e l'interruttore pannello controllo (n°18a pos.3).
Al primo avviamento e al mutare delle condizioni climatiche dell'ambiente di esercizio della macchina, si deve effettuare la regolazione della temperatura del termostato digitale come spiegato nel paragrafo successivo.

n°18a



3.1 PRELIMINARY CHECKS

WARNING!
Before preparing to start up the counter for the first time, ensure that the mains power supply is disconnected.

Set on the Counter cutout switch.

3.2 START UP

In order to set the Counter in function, it is necessary to work on the control group, which is formed by n°18a:

- DIGITAL THERMOSTAT FOR TEMPERATURE ADJUSTEMENT (Pos.1);
- CUTOUT SWITCH (Pos.2);
- CONTROL PANEL SWITCH (Pos. 3);

The appliance is switched on using the main switch (no.18a pos. 2) and the control panel switch (no. 18a pos. 3).
When putting the counter into operation for the first time, or after a change in the temperature conditions of the premises, the machine temperature must be adjusted using the digital thermostat, as explained in the following paragraph.

3 BETRIEB

3.1 VORKONTROLLEN



ACHTUNG!

Vor der Inbetriebnahme der Bartheke ist zu überprüfen, ob der Hauptschalter der elektrischen Anlage abgeschaltet ist.

Betätigen den Hauptschalter der Bartheke.

3.2 ANLAUF UND TEMPERATURREGELUNG

Um die Bartheke in Betrieb zu setzen, muß man folgende Bedienungsknöpfe betätigen (siehe n°18a):

- DIGITALER THERMOSTAT FÜR DIE TEMPERATURREGULIERUNG(Pos.1);
- HAUPTSCHALTER (Pos.2);
- BEDIENFELD-SCHALTER (POS. 3);

Die Innbetriebsetzung erfolgt mittels des Hauptschalters (Nr. 18a Pos.2) und des Bedienfeld-Schalters (Nr. 18a Pos.3).

Beim ersten Inbetriebnehmen und beim Ändern der Klimabedingungen der Arbeitsumgebung der Maschine muß man die Temperaturregulierung des Digitalthermostaten, wie im folgenden Abschnitt erläutert, durchführen.

3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE



ATTENTION!

Avant de faire fonctionner le comptoir, vérifier si l'interrupteur principal de l'installation est bien débranché.

Actionner l'interrupteur generale du comptoir.

3.2 DEMARRAGE ET REGULATION DE LA TEMPERATURE

Pour pouvoir effectuer le démarrage de le comptoir il faut agir sur le groupe de commandes qui prévoit (voir n°18a):

- THERMOSTAT DIGITAL POUR LE REGLAGE DE LA TEMPERATURE (Pos.1);
- INTERRUPTEUR GENERALE (Pos.2);
- INTERRUPTEUR PANNEAU DE COMMANDE (Pos.3);

Pour la mise en marche, agir sur l'interrupteur général (n°18a pos.2) et sur l'interrupteur du panneau de commande (n°18a pos.3).

Lors de la première mise en marche et lorsque les conditions climatiques de l'environnement de service de la machine varient, il est nécessaire de procéder à la régulation de la température du thermostat digital en suivant les indications du paragraphe ci-dessous.

A) REGOLAZIONE TEMPERATURA

STOP **NOTA:**
Per la regolazione della temperatura della cella oltre alle note qui riportate, vedere il manuale del termostato allegato al presente.

La visualizzazione della temperatura impostata avviene premendo e rilasciando i pulsanti (pos.2-3 n°19).

Per impostare una nuova temperatura di conservazione procedere come segue:

- 1) premere il tasto SET per alcuni secondi (pos.1 n°19); il display visualizzerà la temperatura fissata in precedenza;
- 2) per incrementare o decrementare il valore della temperatura di termostatazione, bisogna agire entro 5 secondi, sul tasto  (pos.2 n°19) per aumentare la temperatura di conservazione; sul tasto  (pos.3 n°19) per diminuirla.
- 3) premere il tasto SET (pos.1 n°19) per la memorizzazione del nuovo valore, ed il visualizzatore indicherà di nuovo la temperatura dell'aria della cella.

STOP **NOTA:**
Prima di mettere il prodotto nella cella occorre attendere circa 45 minuti dall'avviamento della refrigerazione, per consentire all'impianto di raggiungere la temperatura di funzionamento.

n°19

A) TEMPERATURE ADJUSTEMENT

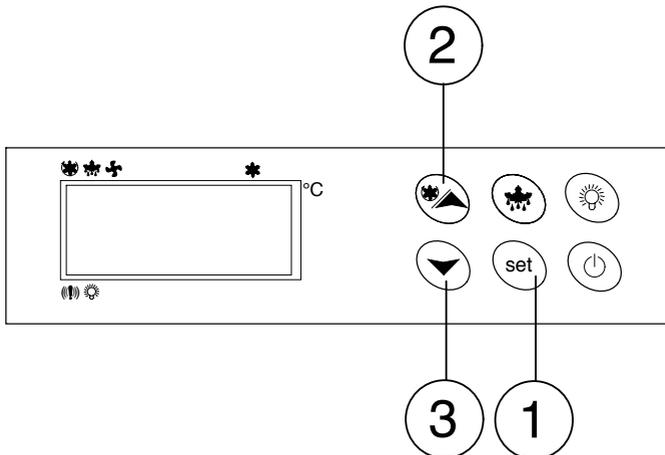
STOP **NOTE:**
Besides the previous notes, for the best adjustment of the machine, read carefully the thermostat specific manual, herewith enclosed.

In order to obtain the set temperature on the display, push and release the bottoms (pos.2-3 n°19).

To set a new temperature according to the preservation needs, carry on as follows:

- 1) Push "SEL" (Pos.1 n°19) for some seconds; the previously set temperature will appear on the display.
- 2) In order to raise or to reduce the temperature of the thermostat, push the button  (Pos.2 n°19) to raise the preservation temperature and the button  (Pos.3 n°19) to reduce it.
- 3) Push "SEL" (Pos.4 n°19) to store the new value and the cell air temperature will appear on the display

STOP **NOTE:**
Before putting the product inside the cell, wait 45 minutes ca. from the refrigeration starting, in order to enable the system to reach the working temperature.



A) TEMPERATURREGULIERUNG

**HINWEIS:**

Neben den obenerwähnten Angaben, für die optimale Regelung der Zelle, das spezifische beigelegten Handbuch des Thermostates nachschlagen.

Die Anzeige der eingestellten Temperatur findet statt, indem das Druckknopf "SEL" drücken und wieder lassen (Stell.2-3 Abb.19).

Eine neue Temperatur nach ihren Konservierungserfordernissen einzustellen, handeln wie folgt:

- 1) Für einige Sekunden "SEL" drücken (Stell.1 Abb.19); das Display wird die voreingestellte Temperatur zeigen;
- 2) Um den Temperaturswert des Thermostates zu steigern oder herabzusetzen, drücken innerhalb 5 Minuten die Taste  (Stell.2 Abb.19), um die Konservierungstemperatur zu steigern; die Taste  (Stell.3 Abb.19) drücken um die Temperatur herabzusetzen.
- 3) "SEL" drücken (Stell.4 Abb.19), den neuen Wert zu speichern; das Display wird die neue Lufttemperatur der Zelle zeigen.

**HINWEIS:**

Vor der Einstellung des Produktes in die Zelle, warten auf 45 Minuten ca. nach dem Kühlungsanlassen, damit die Anlage die Betriebstemperatur erreichen kann.

A) REGLAGE DE LA TEMPERATURE

**NOTE:**

Pour un bon réglage de la cellule, en plus de notes reportées, prendre comme référence le manuel spécifique du thermostat joint au présent.

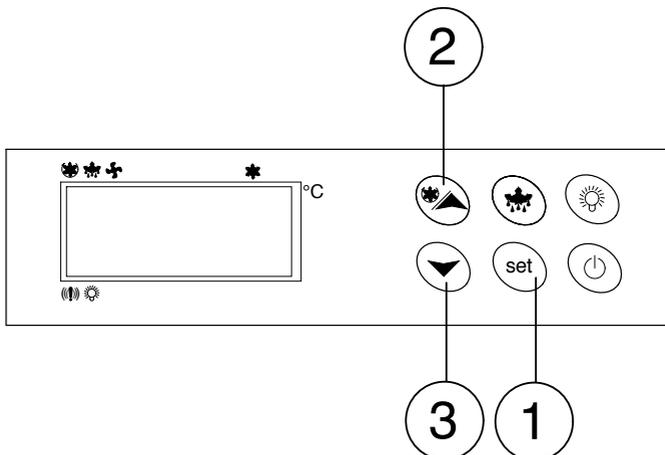
Pour la visualisation de la température choisie on appui et on relache le bouton "SEL" (pos.2-3 fig.19)

Pour sélectionner une nouvelle température selon vos exigences de conservation on doit procéder de la façon suivante:

- 1) appuyer sur le bouton SEL pendant quelques secondes /pos.1 fig.19), le display visualisera la température choisie auparavant.
- 2) pour augmenter ou diminuer la valeur de la température du thermostat, on doit appuyer pendant 5 secondes sur la touche  (pos.2 fig.19) pour augmenter la température de conservation, la touche  (pos.3 fig.19) pour la diminuer.
- 3) appuyer sur le bouton SEL (pos.4 fig.19) pour mémoriser la nouvelle valeur, et le visualisateur indiquera à nouveau la température de l'air de la cellule.

**NOTE:**

Avant de pouvoir introduire le produit dans la cellule, on doit attendre environ 45 minutes après la mise en route de la réfrigération, pour lui permettre de rejoindre la température de fonctionnement.



B) SBRINAMENTO MANUALE

Questa cella è dotata di un sistema di sbrinamento manuale, che garantisce l'eliminazione di qualsiasi formazione di ghiaccio sull'evaporatore .

Il processo di sbrinamento avviene premendo il tasto DEF (pos.1 n°19a) : un apposito LED (n°19a pos.2) si accende quando lo sbrinamento è in corso.

B) MANUAL DEFROSTING

This box unit is equipped with a manual defrosting system which guarantees that any ice which has formed on the evaporator is removed.

The defrosting process is started by pressing the DEF button (pos. 1 no. 19a): The relevant LED (no. 19 pos. 2) illuminates when defrosting is taking place.

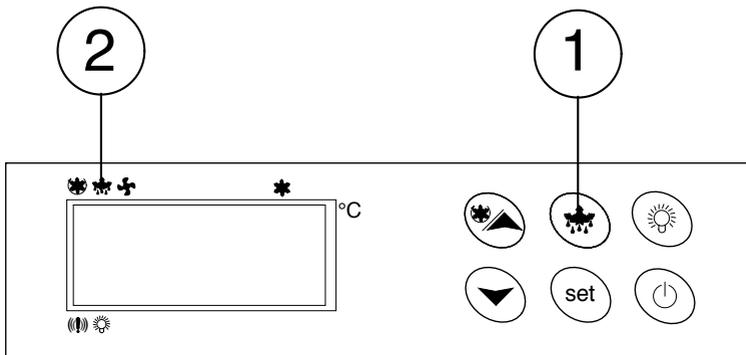
3.3 FERMATA (Modello con unità remota)

Per la fermata del banco agire sull'interruttore generale di (n°20 pos.2) e sull'interruttore del pannello di controllo (n°20 pos.3). In caso di emergenza spegnere l'interruttore generale dell'impianto del locale dove è posizionato il banco.

3.3 SWITCHING THE APPLIANCE OFF (Model with remote assembly)

To switch the counter off, use the main switch (no. 20 pos. 2) and the control panel switch (no. 20 pos. 3). In case of emergency deactivate the main switch for the system powering the room in which the counter is located.

n°19a



B) MANUELLES ABTAUEN

Diese Zelle ist mit einem manuellen Abtausystem ausgerüstet, das das Entfernen jeglicher Eisschichtbildung auf dem Verdampfer gewährleistet.

Der Abtauvorgang wird durch Drücken der Taste DEF (Pos.1, Nr.19a) eingeleitet. Sobald ein Abtauvorgang eingeleitet wird, leuchtet eine entsprechende LED (Nr.19a, Pos.2) auf.

B) DEGIVRAGE MANUEL

Ce module est équipé d'un système de dégivrage manuel, qui garantit l'élimination de toute formation de givre sur l'évaporateur.

Pour lancer la procédure de dégivrage, appuyer sur la touche DEF (pos.1 n°19a) : une LED spéciale (n°19a pos.2) s'allume quand le dégivrage est en cours.

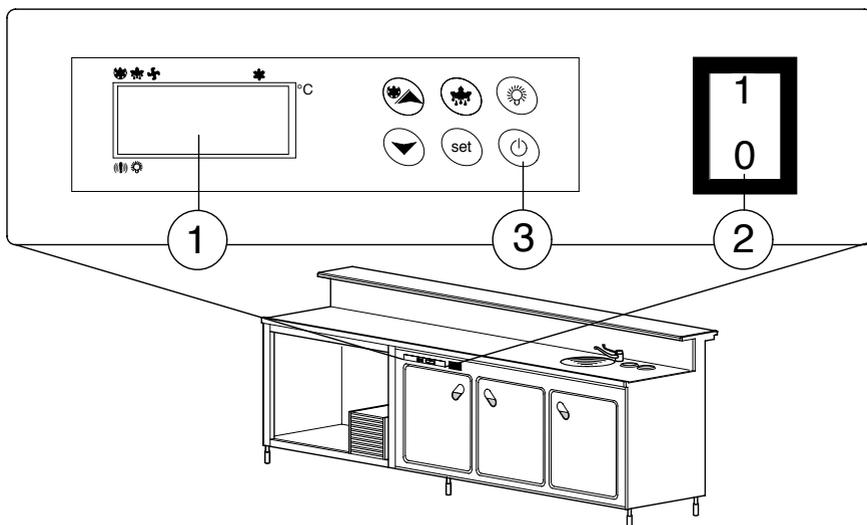
3.3 STILLSTAND (Modell mit separater Einheit)

Zum Ausschalten der Theke betätigen Sie den Hauptschalter (Nr. 20, Pos. 2) und den Bedienfeld-Schalter (Nr.20, Pos. 3). In Notfällen schalten Sie den Hauptschalter der Elektroanlage des Raumes, in dem die Theke aufgestellt ist, aus.

3.3 FERMATA (Modèle avec unité à distance)

Pour arrêter le comptoir, agir sur l'interrupteur général (n°20 pos.2) et sur l'interrupteur du panneau de commande (n°20 pos.3). En cas de danger, éteindre l'interrupteur général de l'installation générale du local où se trouve le comptoir.

n°20



3A ALLEGATO ESERCIZIO

3A OPERATION ANNEX

3A.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

3A.1 PRELIMINARY CHECKS

ATTENZIONE!
Le indicazioni riportate sono valide per i modelli, che su richiesta del cliente, sono stati dotati di modulo granite (vedi para. ACCESSORI)

CAUTION!
The information given applies only to those models which, at the request of the Customer, have been equipped with a granita unit (please see the Section entitled "ACCESSORIES").

ATTENZIONE!
Prima di iniziare le fasi di avviamento del modulo granite si deve verificare che l'interruttore sulla linea di alimentazione elettrica alla spina sia disinserito.

CAUTION!
Before switching on the granita unit, you must ensure that the switch fitted to the mains plug socket has been switched off.

Azionare l'interruttore generale dell'impianto.

Switch on the main power supply.

3A.2 AVVIAMENTO MODULO GRANITE

3A.2 SWITCHING ON THE GRANITA UNIT

Per eseguire l'avviamento del modulo granite si deve agire sul gruppo comandi (n°A 1) che prevede :

When switching on the granita unit, you must first use the following controls (no. A 1):

- 1) INTERRUTTORE GENERALE;
- 2) TERMOSTATO DIGITALE PER REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA;
- 3) TERMOMETRO;

- 1) MAIN SWITCH ;
- 2) THERMOSTAT FOR TEMPERATURE SETTING ;
- 3) THERMOMETER ;

L'avviamento si effettua tramite l'interruttore generale (pos.3 n°18).

The unit is switched on by means of the main switch (No. 18, Pos. 3).

Al primo avviamento e al mutare delle condizioni climatiche dell'ambiente di esercizio della macchina, si deve effettuare la regolazione della temperatura del termostato ruotando il pomello del termostato (pos. 2) verso la temperatura preferita .

When the unit is being switched on for the first time, or when there is a change in machine operating ambient conditions, you must set the temperature of the unit by turning the thermostat dial (Pos. 2), to the required setting.

3A.3 FERMATA MODULO GRANITE

3A.3 SWITCHING OFF THE GRANITA UNIT

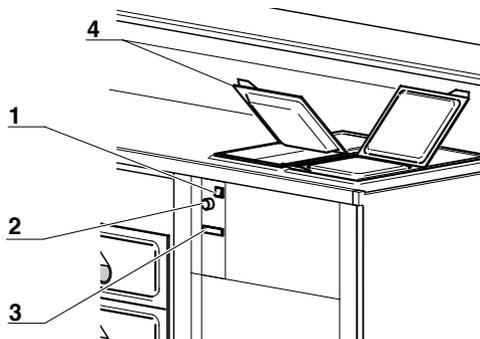
Per la fermata del modulo agire sull'interruttore (pos.1 n°20) del pannello di controllo.

Use the control panel switch (no. 20, pos. 1), to switch off the unit.

In caso di emergenza spegnere l'interruttore generale dell'impianto del locale dove é posizionato il banco.

In the event of an emergency, switch off the machine using the mains power supply switch in the premises where it has been installed.

N° A1



3A BETRIEBSANLAGE

3A.1 VORKONTROLLEN



ACHTUNG!

Die aufgeführten Anweisungen gelten für die Modelle, die auf Kundenwunsch mit Gremolatenmodul ausgestattet worden sind (siehe Paragraph ZUBEHÖR).



ACHTUNG!

Vor Einleitung der Anlaufphasen des Gremolatenmoduls muß überprüft werden, daß der Schalter der elektrischen Zuleitung am Stecker ausgeschaltet ist.

Den Hauptschalter der Anlage betätigen.

3A.2 ANLAUF DES GREMOLATENMODULS

Um den Anlauf des Gremolatenmoduls auszuführen, muß man am Steuersatz (Abb. A1) eingreifen, der vorsieht:

- 1) HAUPTSCHALTER ;
- 2) THERMOSTAT FÜR DIE TEMPERATURREGULIERUNG;
- 3) THERMOMETER ;

Der Anlauf wird durch den Hauptschalter ausgeführt (Pos.3 Abb.18).

Bei der ersten Inbetriebnahme und beim Ändern der Klimabedingungen der Arbeitsumgebung der Maschine muß man die Temperaturregulierung des Digitalthermostaten durchführen, indem der Drehknopf des Thermostaten (Pos.2) in Richtung der gewünschten Temperatur bewegt wird.

3A.3 STILLSTAND DES GREMOLATENMODULS

Für den Stillstand des Moduls den Schalter (Pos.1 Abb.20) auf dem Bedienungsfeld betätigen.

Im Notfall den Hauptschalter der Elektroanlage des Raumes betätigen, in dem sich die Theke befindet.

3A ANNEXE FONCTIONNEMENT

3A.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE



ATTENTION!

Les indications reportées sont valables pour les modèles qui, sur demande spécifique du client, ont été munis d'un module à granités (voir paragraphe ACCESSOIRES)



ATTENTION!

Avant d'effectuer les phases de mise en marche du module à granités, vérifier que l'interrupteur sur la ligne d'alimentation électrique à la prise soit désenclenché.

Actionner l'interrupteur général de l'installation.

3A.2 MISE EN MARCHÉ DU MODULE A GRANITES

Pour effectuer la mise en marche du module à granités il faut agir sur le groupe de commande (n°A 1) qui prévoit:

- 1) INTERRUPTEUR GENERAL;
- 2) THERMOSTAT POUR LA REGULATION DE LA TEMPERATURE;
- 3) THERMOMETRE;

La mise en marche se fait à travers l'interrupteur général (pos.3 n°18).

Lors du premier démarrage et en cas de changement des conditions climatiques de l'environnement de travail de la machine, effectuer la régulation de la température du thermostat en tournant la poignée du thermostat (pos.2) vers la température désirée.

3A.3 ARRET DU MODULE A GRANITES

Pour arrêter le module, agir sur l'interrupteur (pos.1 n°20) du panneau de commande.

En cas d'urgence, éteindre l'interrupteur général de l'installation du local où est placé le comptoir-bar.

4 MANUTENZIONE ORDINARIA

4 ROUTINE MAINTENANCE

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

4.1 PRELIMINARY SAFETY CHECKS



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia è necessario scollegare l'alimentazione elettrica disinserendo la spina e spegnere inoltre l'interruttore generale (n°21 pos.2) e l'interruttore pannello di controllo (n°21 pos.3).

Per la sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi al personale qualificato autorizzato dal costruttore.



Before cleaning or performing any maintenance work on the appliance, disconnect it from the electricity supply by pulling out the plug and turning off the main switch (no. 21 pos. 2) and the control panel switch (no. 21 pos. 3).

Contact a qualified technician who is authorised by the manufacturer whenever it is necessary to replace the power supply cable.

4.2 PULIZIA CONDENSATORE

4.2 CLEANING THE CONDENSER

Per mantenere in buona efficienza il circuito frigo è indispensabile, ogni 20÷30 giorni, rimuovere la polvere e lo sporco che si depositano sulle alette del condensatore (n°22).

Procedere nella seguente maniera:

- Rimuovere la griglia di protezione del condensatore, svitando le viti di fissaggio sul perimetro.
- Togliere la polvere e lo sporco presente nelle alette del condensatore usando una spazzola od un pennello e un aspirapolvere.

It is most important that the dust and dirt which collects on the condenser fins is removed every 20-30 days, if the refrigerating circuit is to work efficiently(n°22). This should be carried out in the following manner:

- Remove the condenser protection grille by loosening the screws positioned at the grille perimeter.
- With the help of a soft brush and a vacuum cleaner, remove the dust and dirt from the condenser fins.



ATTENZIONE!

Non usare arnesi metallici o comunque rigidi poiché potrebbero piegare le alette e compromettere il buon funzionamento dell'impianto.



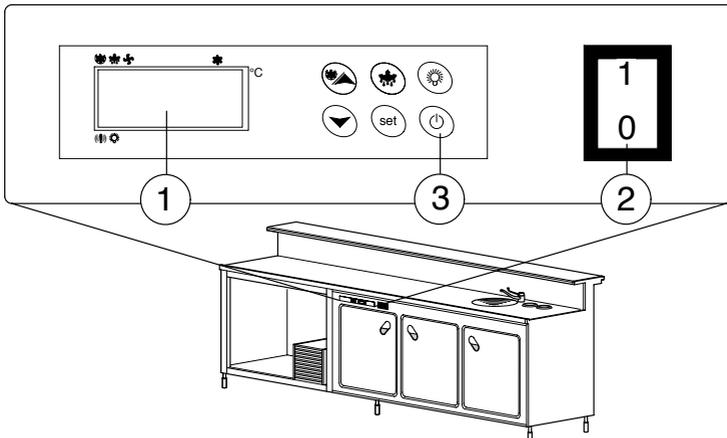
CAUTION!

Never use metal or very stiff tools to carry out this operation since they may bend the fins and in this way, affect the correct operation of the system.

- Riposizionare la griglia al suo posto e fissarla con le viti.
- Ricollegare l'alimentazione elettrica.

- Replace the grille and screw back into place.
- Reconnect the mains power supply.

n°21



4 WARTUNG

4.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN



ACHTUNG!

Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsmaßnahme muss die Theke durch Herausziehen des Netzsteckers vom Stromnetz getrennt werden. Außerdem ist der Hauptschalter (Nr.21, Pos.2) und der Bedienfeld-Schalter auszuschalten.

Zum Austausch des Versorgungskabels wenden Sie sich bitte an vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal.

4.2 KONDENSATORREINIGUNG

Um eine einwandfreie Leistungsfähigkeit des Kühlkreises gewährleisten zu können, ist es unerlässlich, alle 20-30 Tage die Ablagerungen von Staub und Schmutz von den Kondensatorrippen zu entfernen.

Es ist folgendermaßen vorzugehen (Abb.22):

- Die unter Punkte 4.1 beschriebenen Maßnahmen treffen.
- Die äußeren Feststellschrauben beim Schutzgitter des Kondensators entfernen und das Gitter abnehmen.
- Staub und Schmutz auf den Kondensatorrippen mit Hilfe einer Bürste, eines Pinsels oder Staubsaugers entfernen.

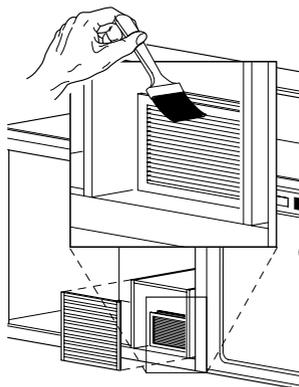


ACHTUNG!

Keine metallenen oder steifen Gegenstände verwenden, da diese die Rippen biegen und die einwandfreie Funktion der Anlage beeinträchtigen können.

- Das Gitter wieder an seinem Platz anbringen und mit den Schrauben fixieren.
- Die Stromversorgung wieder herstellen.

n°22



4 ENTRETIEN ORDINAIRE

4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE



ATTENTION!

Avant de procéder à toute opération d'entretien ou de nettoyage, couper l'alimentation électrique en débranchant la fiche de la prise de courant et éteindre l'interrupteur général (n°21 pos.2) et l'interrupteur du panneau de commande (n°21 pos.3).

Pour tout remplacement du cordon d'alimentation, s'adresser à un professionnel du secteur, agréé par le fabricant.

4.2 NETTOYAGE DU CONDENSEUR

Pour maintenir le circuit frigorifique en toute efficacité il est indispensable, tous les 20 ÷ 30 jours, d'enlever la poussière et les saletés qui se déposent sur les ailettes du condenseur.

Procéder de la façon suivante (n°22):

- Effectuer les opérations décrites en 4.1.
- Retirer la grille de protection du condenseur, en dévissant les vis de fixation sur le périmètre.
- Enlever la poussière et les saletés qui se trouvent dans les ailettes du condenseur en utilisant une brosse ou un pinceau et un aspirateur.



ATTENTION!

Ne jamais utiliser d'instruments métalliques ou, du moins, rigides car ils pourraient plier les ailettes et compromettre le bon fonctionnement de l'installation.

- Remettre la grille à sa place puis la fixer avec les vis.
- Rebrancher l'alimentation électrique.

4.3 PULIZIA INTERNO ED ESTERNO DEL BANCO

Il banco al suo esterno viene pulito con acqua e/o detersivo neutro. Per la sua pulizia non usare mai pagliette metalliche, abrasivi, carta vetrata o simili e nemmeno prodotti chimici, come gli acidi, cloro e derivati, ammoniaca etc. Si può utilizzare l'alcool purché sia molto diluito in acqua n°23.

ATTENZIONE!
Non utilizzare alcool puro o altri prodotti di pulizia per le superfici esterne.

La pulizia dell'interno della cella del banco viene eseguita periodicamente e di solito si effettua con lo sbrinatorio della cella; quindi ogni settimana, alla fine di una giornata lavorativa, si consiglia di:

- scollegare l'alimentazione elettrica
- togliere i prodotti dalla cella,
- pulire il suo interno n°24, con una spugna o un panno umido, senza detersivi.

ATTENZIONE!
Evitare di usare molta acqua.

4.3 CLEANING THE BAR COUNTER INTERIOR AND EXTERIOR

The bar counter exterior should be cleaned with water and/or neutral detergent. Never use metal scourers, abrasives, sandpaper or similar or well-known aggressive chemical products such as acids, chlorine and chlorine derivatives, ammonia, etc. Alcohol can be used, as long as it has been well diluted in water (no. 23).

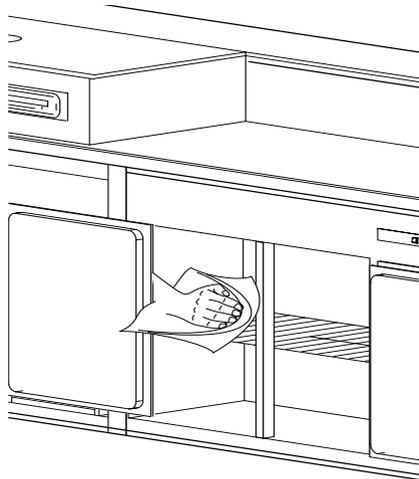
CAUTION!
Never use pure alcohol or other cleaning products for the exterior surfaces.

The counter interior should be cleaned on a regular basis and usually includes defrosting the cell. Once a week, at the end of a working day, we recommend:

- disconnecting the mains power supply;
- remove all products from the refrigerating cell;
- clean the interior (no. 24), using a damp sponge or cloth and without using detergent.

CAUTION!
Avoid using too much water.

n°23



4.3 INNERE UND ÄUSSERE REINIGUNG DER THEKE

Die Theke wird auf ihrer Außenseite mit Wasser und/oder Neutralreiniger gereinigt. Für ihre Reinigung keine Metallwolle, Scheuermittel, Glaspapier oder ähnliches sowie Chemikalien wie Säuren, Chlor und seine Derivate, Ammoniak u.s.w. verwenden.



ACHTUNG!

Keinen reinen Alkohol oder andere Reinigungsprodukte für die äußeren Oberflächen benutzen.

Die Reinigung der Innenseite der Kühlzelle der Theke wird periodisch durchgeführt, und normalerweise erfolgt sie mit dem Abtauen der Kühlzelle, also jede Woche. Am Ende eines Arbeitstages wird empfohlen, folgendermaßen vorzugehen:

- die Stromzufuhr unterbrechen;
- die Produkte aus der Kühlzelle entfernen;
- die Innenseite mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel reinigen (Abb.24).



ACHTUNG!

Es ist zu vermeiden, viel Wasser zu verwenden.

4.3 NETTOYAGE INTERNE ET EXTERNE DU COMPTOIR-BAR

Le nettoyage de l'extérieur du comptoir-bar doit être effectué avec de l'eau et/ou un détergent neutre; ne jamais utiliser de pailles de fer, d'abrasifs, de papier de verre ou similaires, ni de produits chimiques tels que les acides, le chlore et dérivés du chlore, l'ammoniaque, etc.



ATTENTION!

Ne pas utiliser d'alcool pur ou d'autres produits de nettoyage pour les surfaces externes.

Le nettoyage interne de la réserve réfrigérée du comptoir-bar doit être effectué périodiquement et, habituellement, à travers le dégivrage de la réserve; il est donc conseillé, chaque semaine, au terme de la journée de travail, d'effectuer les opérations suivantes:

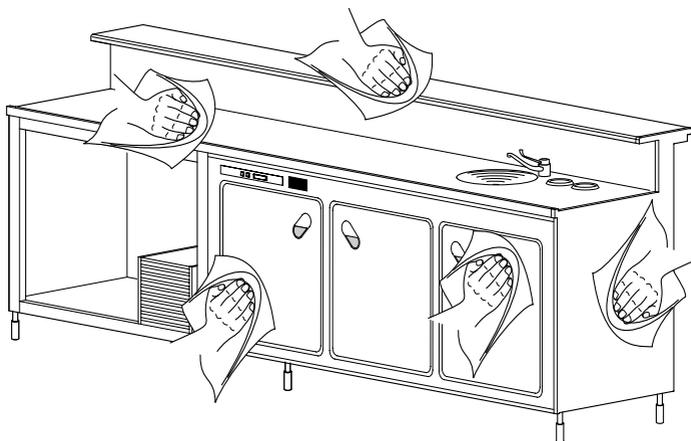
- couper l'alimentation électrique;
- vider la réserve des produits qu'elle contient;
- nettoyer l'intérieur (n° 24) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, sans utiliser de détergent.



ATTENTION!

Eviter d'utiliser une quantité importante d'eau

n°24



4.4 SBRINAMENTO SUPPLEMENTARE

In condizioni particolari di temperatura ed umidità ambiente molto elevate gli sbrinamenti automatici programmati potrebbero rivelarsi insufficienti: questo fatto può essere rivelato dal ghiaccio che permane all'evaporatore, dallo scarso flusso di aria fredda e dal non buon raffreddamento dei prodotti.

In tal caso si può dare inizio ad un ciclo di sbrinamento supplementare premendo il pulsante def (pos.1 n°25) per più di 5 secondi.

Dopo l'effettuazione del ciclo supplementare la cella ripeterà i cicli automatici programmati a partire dall'ora in cui è stato effettuato lo sbrinamento supplementare.

4.5 SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE CELLA

Per la sostituzione delle parti elettriche bisogna innanzi tutto effettuare le operazioni del punto 4.1.

Si accede alla lampada rimuovendo la protezione in plastica opalina, svitando le due viti di fissaggio (pos.1 n°25).

Una volta rimossa la protezione si può smontare la lampada (pos.2 n°25) ruotandola su se stessa e sfilandola poi dalla sede.

Per il montaggio della nuova eseguire le operazioni al contrario.

4.4 SUPPLY DEFROSTING

In case of particular temperature conditions and a considerable humidity level of the environment, the programmed automatic defrosting could be inadequate; this defrost insufficiency is shown by the presence of ice on the evaporator, the limited cold air flow .

Under this conditions, an additional defrosting process could be started, pressing the key on the high left of the display (n°25 pos.1) for at least 5 seconds.

At the end of the supplementary defrosting cycle, the display case will repeat its automatic programmed cycles from the moment when the supplementary defrosting has been carried out.

4.5 REPLACEMENT OF THE CELL LIGHTING LAMP

In order to replace the electrical components, you have to perform all the operations described in the paragraph 4.1.

As the protection in opal plastic has been removed, unloosening the fastening screws (pos.1 n°25), the lamp can finally be replaced.

Only after having removed the protection, the lamp can be dismounted (pos.2 n°25), rotating it on itself and withdrawing it from its seat.

For the montage of the new lamp, perform the contrary operations.

4.4 AUTOMATISCHEN AUFTAUEN

Unter besonderer und höherer Temperaturbedingungen und Umweltfeuchtigkeit können die programmierten automatischen Auftauen ungenügend sein: diese Unfähigkeit wird von dem auf dem Verdampfer bleibenden Eis bewiesen, sowie von dem dürtigen Kaltluftumlauf.

Auf diesen Fall kann ein Auftauenverfahren in Betrieb gesetzt werden, indem man für mindestens 5 Sekunden das oben links Displaydruckknopf (Abb.25) drückt.

Am Ende des zusätzlichen Kreises, wird die Arbeitstische die programmierten automatischen Auftauenverfahren wiederholen.

Die automatischen Auftauenverfahren beginnen ab der Zeit, wo das zusätzliche Auftauen durchgeführt worden ist.

4.5 ESETZUNG DER ZELLENBELEUCHTUNGSLAMPE

Die im Abschnitt 4.1 beschriebenen Operationen durchführen, damit Sie die elektrischen Teile ersetzen können.

Die Lampe kann ersetzt werden, als den Schütz aus Opalplastik entfernt werden, indem Sie die zwei Feststellschrauben ausdrehen (Stell.1 Abb.25).

Als den Schutz entfernt worden ist, können sie Lampe (Stell.2 Abb.25) ersetzen, indem Sie gedreht und aus ihrem Sitz herausgenommen wird.

Für die Montage der neuen Lampe, die entgegengesetzten Operationen durchführen.

4.4 DEGIVRAGE AUTOMATIQUE

En conditions particulières de température et humidité ambiante élevées les dégivrages automatiques programmés pourraient se révéler insuffisants: cela peut être révélé par la glace qui reste au vaporateur, par le peu de flux d'air froide et par l'amollissement de la glace.

Dans ce cas on peut commencer un cycle de dégivrage supplémentaire en pressant la touche en haut à gauche du visualisateur (fig.25) pour au moins 5 secondes.

Après avoir effectué le cycle supplémentaire le compteur répétera les cycles automatiques programmés à partir de l'heure où le dégivrage supplémentaire a été effectué.

4.5 REMPLACEMENT LAMPE ILLUMINATION CELLULE

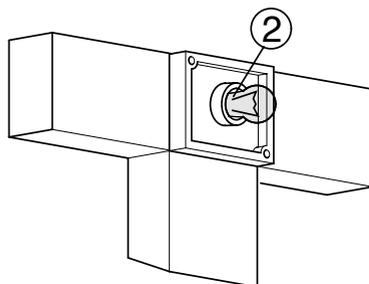
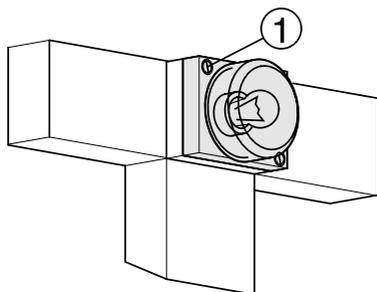
Pour le remplacement des parties électriques on doit avant tout suivre les opérations du point 4.1.

On accède à la lampe en retirant les protections en plastique opalin, dévissant les deux vis de fixation (pos.1 fig.25).

Une fois retirée la protection on peut démonter la lampe (pos. 2 fig.25) en la tournant sur elle même et en la sortant de sa place.

Pour le montage de la nouvelle suivre les opérations à l'invers.

n°25



5 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	POSSIBILI RIMEDI
1) Il compressore non entra in funzione.	<p>a) non c'è corrente perché è saltato l'interruttore automatico (o, se c'era, un fusibile).</p> <p>b) l'interruttore principale è disinserito.</p> <p>c) termostato regolato troppo alto.</p> <p>d) sovraccarico al compressore per carenza condensazione dovuta a condensatore intasato da polvere o altro.</p>	<p>a) chiudere l'interruttore automatico (o sostituire il fusibile).</p> <p>b) inserire l'interruttore principale.</p> <p>c) se la temperatura a cui il termostato è tarato è superiore a quella già esistente nella vasca di esposizione, ovviamente il compressore non parte; controllare la messa a punto della temperatura voluta (v. punto 3.2) e quella esistente.</p> <p>d) aprire l'interruttore principale, togliendo corrente a tutto il banco; pulire le alette del condensatore, come detto al punto 4.2; ridare quindi corrente al banco.</p>
2) Temperatura della zona di conservazione non sufficientemente bassa.	<p>a) evaporatore ostruito dal ghiaccio.</p> <p>b) condensatore ostruito da polvere o altro.</p> <p>c) mancanza di gas (l'evaporatore non brina completamente).</p> <p>d) il banco è esposto a correnti d'aria o alla luce diretta del sole.</p> <p>e) al condensatore non arriva il regolare flusso d'aria (qualche oggetto, fogli di carta, stracci etc. ostruisce le griglie in cui passa l'aria del condensatore).</p> <p>f) termostato non funzionante regolarmente (con l'impianto refrigerante perfettamente funzionante il termostato interviene prima del raggiungimento della temperatura impostata).</p>	<p>a) provvedere allo sbrinamento come indicato: - Staccare l'interruttore principale per 10/12 ore in modo da permettere lo scongelamento dell'evaporatore (punto 4.4).</p> <p>b) pulire il condensatore come indicato al punto 4.2.</p> <p>c) chiamare un esperto frigorista per individuare la causa della perdita di gas, eliminarla e solo dopo di questo effettuare la nuova carica con la qualità e la quantità di gas indicate nella targhetta.</p> <p>d) in queste condizioni il banco non funziona; togliere il banco dalle correnti d'aria e/o dalla luce diretta del sole.</p> <p>e) rimuovere tutto ciò che ostacola un regolare flusso d'aria al condensatore.</p> <p>f) chiamare un esperto frigorista per la sostituzione del termostato.</p>

<p>3) Non c'è scarico dell'acqua di sbrinamento (cioè dell'acqua ottenuta dallo scioglimento del ghiaccio nelle fasi di sbrinamento automatico o manuale).</p>	<p>a) il tubo di scarico dell'acqua di sbrinamento che va dal gocciolatoio alla vaschetta di raccolta dell'acqua è otturato.</p> <p>b) Il banco è posizionato a terra inclinato in modo tale che l'acqua di sbrinamento non si dirige verso il foro di uscita.</p>	<p>a) riaprire il tubo di scarico .</p> <p>b) livellare meglio il banco come descritto al punto 2.4. Essa deve essere assolutamente in piano.</p>
--	--	---

<p>4) Il compressore non si ferma mai o lavora per periodi di tempo molto lunghi .</p>	<p>a) la temperatura ambiente è molto alta.</p> <p>b) condensatore d'aria ostruito.</p> <p>c) evaporatore ostruito dal ghiaccio.</p> <p>d) il termostato è fissato ad una temperatura troppo bassa.</p> <p>e) mancanza parziale di gas.</p>	<p>a) se non è possibile diminuire la temperatura ambiente (ad es. con un condizionatore d'aria) il compressore deve lavorare quasi in continuo</p> <p>b) pulire il condensatore come indicato al punto 4.2.</p> <p>c) provvedere allo sbrinamento come indicato al punto 4.4.</p> <p>d) regolate il termostato ad una temperatura più elevata, come indicato al punto 3.2.</p> <p>e) chiamare il servizio di assistenza per individuare la causa della perdita di gas, eliminarla e solo dopo di questo effettuare la nuova carica con la qualità e la quantità di gas indicate nella targhetta.</p>
--	---	---

<p>5) La luce non funziona.</p>	<p>a) interruttore luce non chiuso</p> <p>b) la lampada è esaurita .</p> <p>c) Permane l'anomalia.</p>	<p>a) chiudere l'interruttore luce.</p> <p>b) sostituire la lampada (vedi punto 4.1).</p> <p>c) Chiedere l'intervento del vostro elettricista.</p>
---------------------------------	--	--

5 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	LIKELY CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS
1) The compressor will not start	<p>a) there is no electric current because the automatic circuit breaker (or fuse, if applicable), has been triggered</p> <p>b) the main switch has not been activated</p> <p>c) the thermostat has been set too high</p> <p>d) compressor overload due to lack of condensation caused by condenser being blocked by dust or other</p>	<p>a) turn off the automatic circuit breaker (or replace the fuse)</p> <p>b) enable the main switch</p> <p>c) if the set temperature of the thermostat is above that of the display top, the compressor will not start up; check the setting of the required temperature (see Section 3.2) with that of the current temperature</p> <p>d) enable the main switch to cut off the power supply to the counter; clean the condenser fins, as described in Section 4.2; then reconnect the power to the counter</p>
2) The storage area temperature is not sufficiently low.	<p>a) evaporator blocked by ice</p> <p>b) condenser blocked by dust or other</p> <p>c) lack of gas (the evaporator does not defrost correctly)</p> <p>d) the counter is exposed to draughts or to direct sunlight</p> <p>e) the proper air flow is not reaching the condenser (something, e.g. sheets of paper, cloths, etc. is blocking the condenser air passage grille)</p> <p>f) the thermostat is not functioning regularly (with the refrigerating system in perfect working order, the thermostat intervenes before the set temperature has been reached)</p>	<p>a) carry out defrosting as follows: - Turn off the main switch for 10-12 hours in order to permit the evaporator to defrost (see Section 4.4)</p> <p>b) clean the condenser as indicated in Section 4.2</p> <p>c) call a qualified refrigeration engineer to detect the cause of the gas leak . When this has been solved, refill the system in accordance with the quality and quantity of gas shown on the plate</p> <p>d) the counter will not function in these circumstances: remove it from any draughts and/or from direct sunlight</p> <p>e) remove anything which is preventing regular air flow to the condenser</p> <p>f) call a qualified refrigeration engineer to replace the thermostat</p>

PROBLEM**LIKELY CAUSES****POSSIBLE SOLUTIONS**

3) No disposal of defrost water (that is, of the water obtained from melting ice during automatic or manual defrosting cycles)

- a) the outlet pipe for defrost water, which goes from the water drip to the condensate tray, is blocked
- b) the counter has been incorrectly levelled (i.e., unevenly) and the water cannot flow towards the outlet hole

- a) unblock the outlet pipe
- b) level the counter as described in Section 2.4. The unit must be perfectly level

4) The compressor never stops or remains in function for very long periods of time

- a) the ambient temperature is too high
- b) the air condenser is blocked
- c) the evaporator is blocked by ice
- d) the thermostat is set at a temperature which is too low
- e) there is a partial lack of gas

- a) if it is not possible to reduce ambient temperature (for example, with an air conditioning system), the compressor must work almost continually
- b) clean the condenser as shown in Section 4.2
- c) defrost the unit as indicated in Section 4.4
- d) set the thermostat to a higher temperature, as indicated in Section 3.2
- e) call the Technical Assistance Service to detect the cause of the gas leak and only after having solved the problem, refill the system according to the quality and quantity of gas shown on the plate

5) The light does not work

- a) the light switch circuit has not been enabled
- b) the lamp has reached the end of its useful life
- c) the malfunction persists

- a) turn off the light switch
- b) replace the lamp as indicated in Section 4.1.
- c) call a specialist electrician

5 BETRIEBSSTÖRUNGEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	MÖGLICHE ABHILFEN
1) Der Kompressor läuft nicht an	<p>a) es ist kein Strom vorhanden, weil der Selbstschalter in Funktion getreten ist (oder - wo vorhanden - die Sicherung durchgebrannt ist)</p> <p>b) der Hauptschalter ist ausgeschaltet</p> <p>c) das Thermostat ist zu hoch eingestellt</p> <p>d) Überlast beim Kompressor aufgrund ungenügender Kondensation, verursacht durch einen mit Staub oder anderem verstopften Kondensator</p>	<p>a) den Selbstschalter abschalten (oder die Sicherung austauschen)</p> <p>b) den Hauptschalter einschalten</p> <p>c) ist die Temperatur, auf die das Thermostat eingestellt wurde, höher als die Temperatur in der Ausstellungswanne, läuft der Kompressor selbstverständlich nicht an; die Einstellung der gewünschten Temperatur und die effektive Temperatur prüfen (siehe Punkt 3.2)</p> <p>d) den Hauptschalter ausschalten und somit die Stromzufuhr zur Bartheke unterbrechen; die Kondensatorrippen - wie unter Punkt 4.2 beschrieben - reinigen; dann die Bartheke wieder mit Strom versorgen</p>
2) Temperatur der Konservierungszone ist nicht niedrig genug.	<p>a) der Verdampfer ist mit Eis verstopft</p> <p>b) der Kondensator ist mit Staub oder anderem verstopft</p> <p>c) Gasmangel (der Verdampfer taut nicht richtig ab)</p> <p>d) die Theke ist Zugluft oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt</p> <p>e) der reguläre Luftfluß zum Kondensator ist behindert (ein Gegenstand wie Papierblätter, Lappen usw. verstopft das Gitter, durch das die Luft zum Kondensator strömt)</p> <p>f) das Thermostat funktioniert nicht ordnungsgemäß (die Kühlanlage funktioniert einwandfrei, aber das Thermostat schaltet sich vor Erreichen der eingestellten Temperatur ein)</p>	<p>a) folgendermaßen abtauen: - den Hauptschalter für 10-12 Stunden ausschalten, um ein Abtauen des Verdampfers zu ermöglichen (Punkt 4.4);</p> <p>b) den Kondensator - wie unter Punkt 4.2 beschrieben - reinigen</p> <p>c) einen Fachmann für Kühlanlagen zu Rate ziehen, um die Ursache für den Gasmangel zu ermitteln; den Fehler beheben und erst dann wieder mit Gas auffüllen, Qualität und Menge sind auf dem Schild angegeben</p> <p>d) unter diesen Bedingungen funktioniert die Bartheke nicht; die Bartheke von Plätzen mit Zugluft und/oder direkter Sonneneinstrahlung wegstellen</p> <p>e) alles, was den regulären Luftfluß zum Kondensator behindert, entfernen</p> <p>f) das Thermostat von einem Fachmann für Kühlanlagen austauschen lassen</p>

PROBLEM**MÖGLICHE URSACHEN****MÖGLICHE ABHILFEN**

3) Das Abtauwasser fließt nicht ab (das heißt, das Wasser, das beim Schmelzen des Eises während der automatischen oder manuellen Abtauphasen entsteht)

- a) das Abtauwasser-Abflußrohr, das von der Tropfrinne zur Auffangwanne führt, ist verstopft
- b) die Bartheke ist schief auf dem Boden positioniert und das Abtauwasser kann deshalb nicht zur Auslauföffnung gelangen

- a) das Abflußrohr wieder freimachen
- b) die Bartheke besser ausrichten, siehe Beschreibung Punkt 2.4. Die Bartheke muß vollkommen eben sein

4) Der Kompressor steht nie still oder arbeitet über sehr lange Zeitspannen hin

- a) die Raumtemperatur ist sehr hoch
- b) der Luftkondensator ist verstopft
- c) der Verdampfer ist mit Eis verstopft
- d) das Thermostat ist auf eine zu niedrige Temperatur eingestellt
- e) teilweises Fehlen von Gas

- a) kann die Raumtemperatur nicht verringert werden (z.B. mit einer Klimaanlage), muß der Kompressor fast ständig arbeiten
- b) den Kondensator - wie unter Punkt 4.2 beschrieben - reinigen
- c) abtauen, wie unter Punkt 4.4 beschrieben
- d) das Thermostat auf eine höhere Temperatur einstellen, wie unter Punkt 3.2 beschrieben
- e) den Kundendienst rufen, um die Ursache für den Gasmangel zu ermitteln; den Fehler beheben und erst dann wieder mit Gas auffüllen, Qualität und Menge sind auf dem Schild angegeben

5) Das Licht funktioniert nicht

- a) der Lichtschalter ist ausgeschaltet
- b) die Lampe ist unbrauchbar
- c) die Störung kann nicht behoben werden

- a) den Lichtschalter einschalten
- b) die Lampe austauschen wie unter Punkt 4.1
- c) einen Elektriker zu Rate ziehen

5 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTIONS POSSIBLES
1) Le compresseur ne démarre pas	<p>a) absence de courant car l'interrupteur automatique a sauté (ou un fusible, s'il y en avait un)</p> <p>b) l'interrupteur principal est désenclenché</p> <p>c) régulation trop élevée du thermostat</p> <p>d) surcharge au compresseur à cause de la condensation insuffisante due au condenseur bouché par des poussières ou autre</p>	<p>a) enclencher l'interrupteur automatique (ou remplacer le fusible)</p> <p>b) enclencher l'interrupteur principal</p> <p>c) si la température à laquelle le thermostat a été réglé est supérieure à celle déjà existante dans l'espace d'exposition le compresseur ne démarre pas; vérifier la mise au point de la température désirée (v. paragraphe 3.2) et celle existante</p> <p>d) désenclencher l'interrupteur principal en coupant le courant de toute le comptoir; nettoyer les ailettes du condenseur, comme indiqué au paragraphe 4.2; redonner ensuite le courant électrique à le comptoir</p>
2) Température de la zone de conservation pas suffisamment basse.	<p>a) évaporateur obstrué par la glace</p> <p>b) condenseur obstrué par la poussière ou autre</p> <p>c) manque de gaz (l'évaporateur ne dégivre pas correctement)</p> <p>d) le comptoir est exposé à des courants d'air ou à la lumière directe du soleil</p> <p>e) le flux d'air normal n'arrive pas au condenseur (quelque objet, feuilles de papier, chiffons, etc... obstrue les grilles à travers lesquelles passe l'air du condenseur)</p> <p>f) thermostat ne fonctionnant pas régulièrement (avec l'installation de réfrigération parfaitement fonctionnante, le thermostat intervient avant que la température programmée ait été atteinte)</p>	<p>a) procéder au dégivrage comme suit: - Débrancher l'interrupteur principal pendant 10/12 heures de façon à permettre la décongélation de l'évaporateur (paragraphe 4.4);</p> <p>b) nettoyer le condenseur comme indiqué au paragraphe 4.2</p> <p>c) appeler un expert frigoriste pour déterminer la cause de la fuite de gaz, éliminer la cause, puis procéder au rechargement avec la qualité et la quantité de gaz indiquées sur la plaquette</p> <p>d) dans ces conditions, le comptoir ne fonctionne pas; placer le comptoir hors d'atteinte des courants d'air et/ou de la lumière directe du soleil</p> <p>e) enlever tout ce qui est susceptible d'empêcher un flux régulier d'air vers le condenseur</p> <p>f) appeler un expert frigoriste pour le remplacement du thermostat .</p>

PROBLEME**CAUSES PROBABLES****SOLUTIONS POSSIBLES**

3) L'eau de dégivrage ne s'évacue pas (à savoir l'eau obtenue à partir de la fonte de la glace durant les cycles de dégivrage automatique ou manuel)

- a) le conduit d'évacuation de l'eau de dégivrage qui va de l'égouttoir à la cuve de récupération de l'eau est obstrué.
- b) le comptoir a été positionnée au sol de façon inclinée, ce qui empêche l'eau de se diriger vers la bonde

- a) libérer le conduit d'évacuation
- b) niveler correctement le comptoir comme indiqué au paragraphe 2.4. Elle doit être absolument à niveau

4) Le compresseur ne s'arrête jamais ou il travaille pendant des périodes de temps très longues

- a) la température ambiante est trop élevée
- b) le condenseur d'air est obstrué
- c) l'évaporateur est obstrué par la glace
- d) le thermostat est établi à une température trop basse
- e) manque partiel de gaz

- a) s'il est impossible de diminuer la température ambiante (par ex, en présence d'un conditionneur d'air) le compresseur doit travailler presque de façon continue
- b) nettoyer le condenseur comme indiqué au paragraphe 4.2
- c) procéder au dégivrage comme indiqué au paragraphe 4.4
- d) régler le thermostat à une température plus élevée, comme indiqué au paragraphe 3.2
- e) appeler le service après-vente pour déterminer la cause de la fuite de gaz, éliminer la cause, puis procéder au rechargement avec la qualité et la quantité de gaz indiquées sur la plaquette

5) La lumière ne fonctionne pas

- a) interrupteur lumière non enclenché
- b) la lampe est morte
- c) l'anomalie demeure

- a) enclencher l'interrupteur lumière
- b) remplacer la lampe comme indiqué au paragraphe 4.1
- c) demander l'intervention de votre électricien

Indice delle tavole:

Tav.1 Schema elettrico

Tav.2 Schema elettrico (TEAM)

Contents:

Tav.1 Wiring diagram

Tav.2 Wiring diagram (TEAM)

INDICAZIONI PER L'ORDINE DELLE PARTI DI RICAMBIO

Per ordinare le parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo di macchina
- Denominazione del pezzo
- Numero di codice del pezzo
- Quantità occorrente

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

When ordering replacement parts, the following information must be given:

- Machine Model
- Part Description
- Part Code Number
- Quantity

Tafelverzeichnis:**Tav.1 Schaltplan****Tav.2 Schaltplan (TEAM)****Index des Tableaux:****Tav.1 Schema électrique****Tav.2 Schema électrique (TEAM)****HINWEISE ZUR BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN**

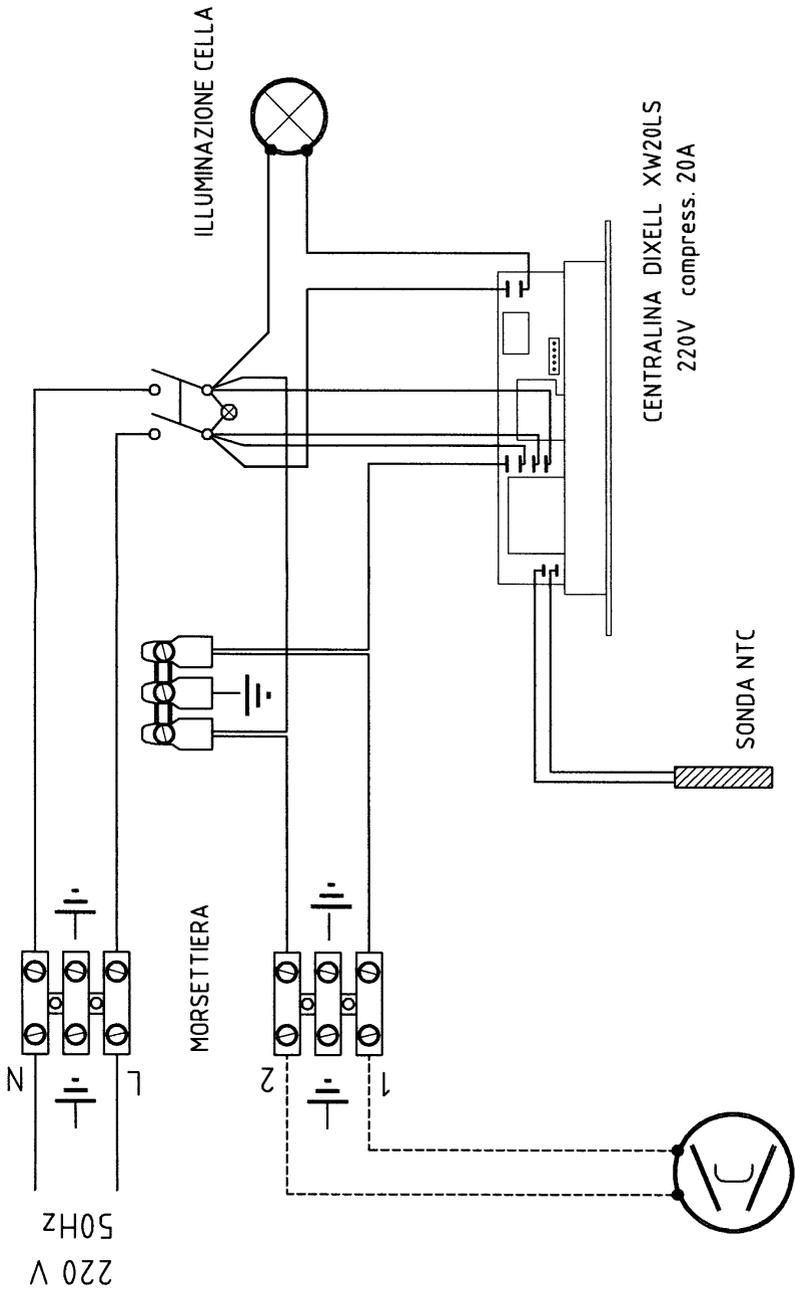
Bei der Bestellung von Ersatzteilen müssen folgende Angaben gemacht werden:

- Maschinentyp
- Bezeichnung des Teiles
- Kodenummer des Teiles
- Benötigte Menge

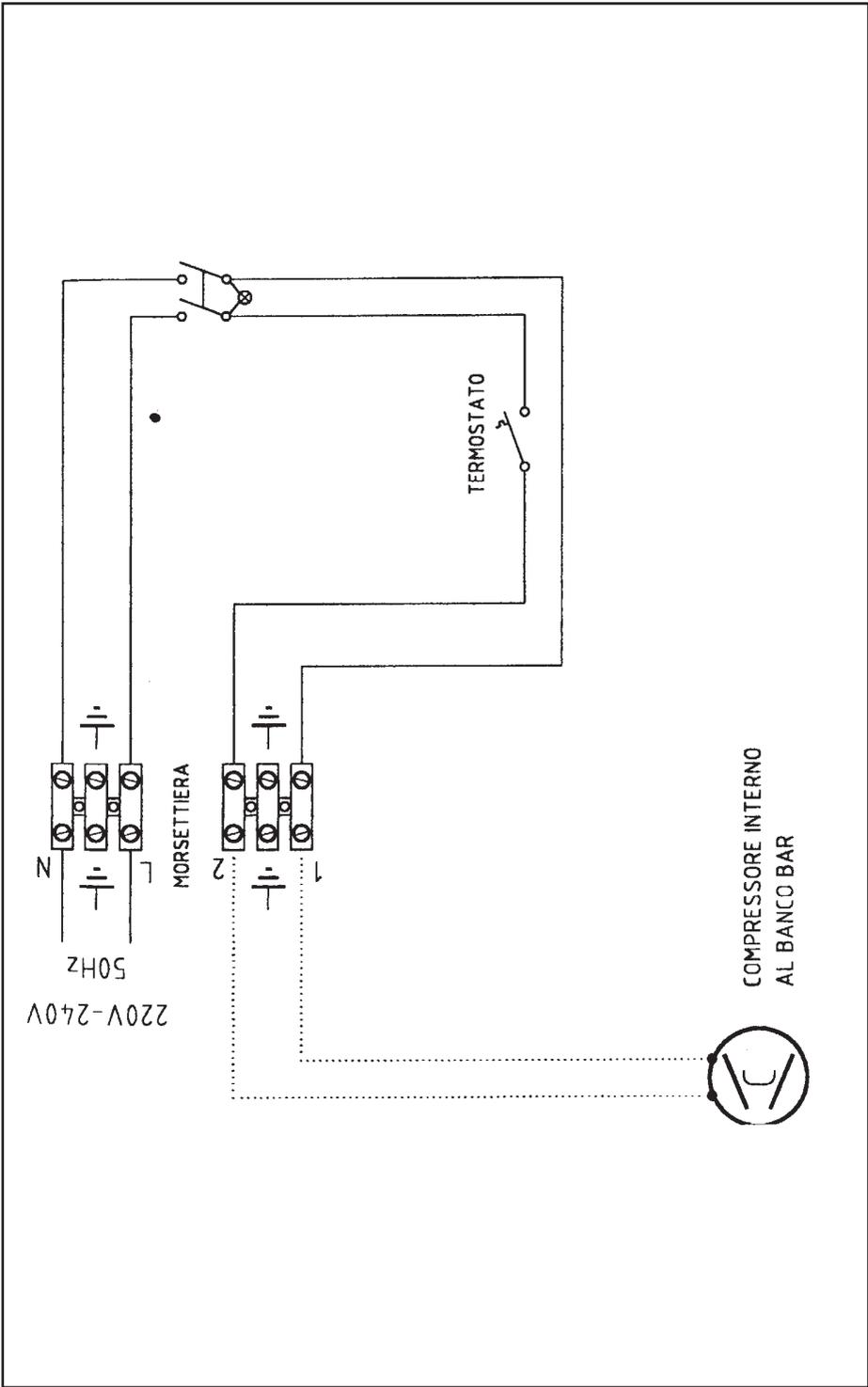
INSTRUCTIONS POUR LA COMMANDE DES PIÈCES DÉTACHÉES

Pour les commandes des pièces détachées, les indications suivantes doivent être communiquées:

- Type de machine
- Désignation de la pièce
- Numéro de code de la pièce
- Quantité nécessaire



COMPRESSORE BANCO BAR



T.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

T.2 TECHNICAL DETAILS

T.2 TECHNISCHE MERKMALE

T.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modello	Sportelli e cassette	Capacità cella	Potenza Compressore	Resa -10°C/+5°C	Assor- bimento illuminazione	Assorbimento compressore	Voltaggio Spannung Voltage (V/ Hz) Temperatu- ra esercizio
Unit	Doors and Drawer Base	Cell Capacity	Compressor Power	Frigo	Lighting Absorbed Power	Compressor max. power inp	Working temperature
Modelle	Türen und Schubladenelemente	Fassungsvermögen Zelle	Leistung	Frigo	Gaz Leistungsaufnahme Beleuchtung	Leistungsaufnahme Kompress	Betriebstemperatur
Modèle	Portillons et module à tiroirs	Capacité réserve	Puissance compresseur	Frigo	Absorption Illumination	Absorption compresseur	Température de service
[cm]	[N°]	[L]	(Hp)	(Kcal/h)	(W)	(W)	(°C)

Con servizi - Cella Standard**Fitted with Utility Equipment - Standard Cell-Mit Ausstattungselementen - Standardkühlzelle-Avec équipements - réserve standard**

200	2S	341	1/5	308		283	
250	2S+1C	519	1/5	308		283	
300	2S+1C	519	1/5	308	R404	283	+4++10
350	4S+1C	890	1/3	524		453	
400	5S+1C	1076	3/8	641		485	

Con servizi - Tutta cella**Fitted with Utility Equipment - Totally Refrigerated-Mit Ausstattungselementen - Ganzkühlzelle-Avec équipements - entièrement réfrigéré**

200	4S	704	1/3	437	R404	410	
250	4S+1C	890	1/3	524		453	+4++10
300	5S+1C	1076	3/8	641		485	

Senza servizi - Cella migliorata**Without Utility Equipment - Increased Refrigerating Cell Volume-Ohne Ausstattungselemente - überdimensionierte Kühlzelle-Sans équipements - réserve**

200	3S	519	1/5	308		283	
250	3S+1C	704	1/3	437	R404	410	
300	3S+1C	704	1/3	437		410	+4++10
300	4S+1C	890	1/3	524		453	
350	5S+1C	1076	3/8	641		485	

Bar refrigerati curvi**Refrigerated Curved Bar Counters - Gebogene Barthecken mit Kühlaggregat-Comptoirs-bar réfrigérés bombés**

A 90°	2S	341	1/5	308	15	283	220/50
B 90°	2S	341	1/5	308		283	+4++10

**ATTENZIONE!**

Il valore del peso riportato in tabella è riferito al modello standard.

Per l'effettivo peso del banco fare riferimento al peso riportato sulla targhetta di identificazione (vedi para. 1.6).

**CAUTION!**

The absorbed power value given refers to the standard model only and does not take into account the necessary power supply for any accessories that may be requested by the Customer (see para.1.6).

**ACHTUNG!**

Der in der Tabelle aufgeführte Gewichtswert bezieht sich auf das Standardmodell.

Für das tatsächliche Gewicht der Theke muß man sich auf das auf dem Identifikationsschild angegebene Gewicht beziehen (siehe Paragraph 1.6).

**ATTENTION!**

La valeur du poids reportée dans le tableau se réfère au modèle standard.

Pour le poids effectif du comptoir, se référer au poids reporté sur la plaquette d'identification (voir paragraphe 1.6).

T.3 CARATTERISTICHE TECNICHE**T.3 TECHNICAL DETAILS****T.3 TECHNISCHE MERKMALE****T.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Modello	Stufa	Compressor Power	Frigorie	Gaz	illuminazione	Voltage
Unit	Container	Leistung	Frigorie	Gaz	Lighting	Spannung
Modelle	Cuve	(Hp)	(Kcal/h)	As-	Leistungsaufnahme	Voltage
Modèle	Einsatz	Resu	Gas	sorbi-	Beleuchtung	(V/ Hz)
[cm]	[N°]	Compressore	-10°C:54°C	mento	Absorption Illumination	Temperatu-
	Capacità cella				(W)	ra esercizio

Modulo granite-Granita Unit-Gremolataenmodul-Module à granites

A	Singola	-	1/4L	359	R22	-	248	220/50	-18
B	Doppia	-	1/4	549		-	270	220/50	-18

Single
Double

Ein
Zwei

Simple
Double

