

Istruzione d'uso Montaggio Manutenzione

Instructions for Use
Assembly
Maintenance

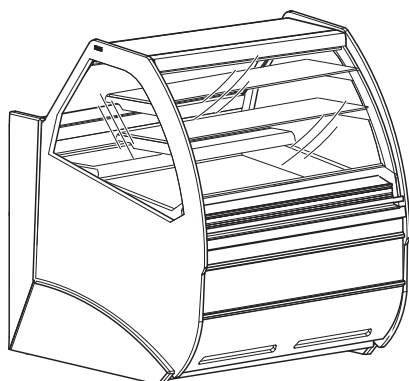
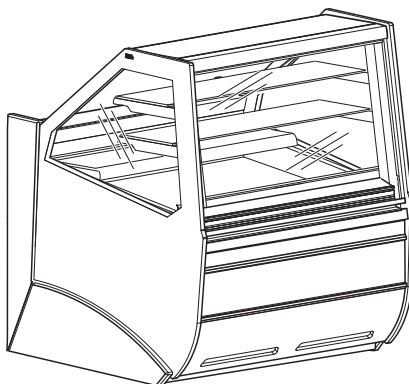
Bedienungsanweisung
Montage
Wartung

Utilisation
Assemblage
Entretien

Manual para el uso,
ensamblaje y
mantenimiento

GUIDA TECNICA

User's Manual - Technische Anleitung
Guide Technique - Manual Técnico



QMPS 0410

Pasticceria - Pralineria QUAD - MAXYMA

PASTRY/PRALINES DISPLAY UNIT - KONDITOREIVITRINEN/
PRALINENVITRINEN - VITRINE PATISSIERE/CONFISERE -
PASTELERÍA/PRALINERÍA

INDICE / INDEX / *INHALTS-VERZEICHNIS* / SOMMAIRE / SOMARIO

ITALIANO3

ENGLISH..... 31

DEUTCH..... 59

FRANÇAIS 87

ESPAÑOL 115

SCHEMI ELETTRICI 143

ELECTRICAL DIAGRAMS 143

SCHALTSCHEMEN/ 143

SCHEMAS ELECTRIQUES 143

ESQUEMAS ELÉCRICOS 143

INTRODUZIONE	4
1 SPECIFICHE TECNICHE	5
1.1 DESCRIZIONE DELLA VETRINA	5
1.2 MODELLI	6
1.3 IDENTIFICAZIONE	6
1.4 NORME APPLICATE	6
1.5 CARATTERISTICHE TECNICHE	7
1.6 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI	8
2 INSTALLAZIONE	10
2.1 TRASPORTO	10
2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE	10
2.3 POSIZIONAMENTO	10
2.4 SPECIFICHE AMBIENTALI	10
2.5 MONTAGGIO PIEDINI	11
2.6 MONTAGGIO RUOTE (dove previsto).	12
2.7 CANALIZZAZIONI (dove previsto)	13
2.8 MONTAGGIO CAPPELLO IN VETRO	16
2.9 MONTAGGIO FIANCHI TERMINALI	17
2.10 COLLEGAMENTO ELETTRICO	19
2.11 NOTE AMBIENTALI	19
2.12 ACCESSORI	19
3 FUNZIONAMENTO	20
VERSIONE PASTICCERIA	20
3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO	20
3.2 AVVIAMENTO	20
3.3 SPIE LUMINOSE (fig.25a)	20
3.4 REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA	20
VERSIONE PASTICCERIA CON MENSOLE REFRIGERATE	21
3.5 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO	21
3.6 REGOLAZIONE DELLA REFRIGERAZIONE MENSOLE (fig.25d)	21
VERSIONE PRALINERIA	22
3.7 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO	22
3.8 AVVIAMENTO	22
3.9 SPIE LUMINOSE (fig.25b)	22
3.10 REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA	22
3.11 REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ RELATIVA	23
3.12 SBRINAMENTO AUTOMATICO	23
3.13 SBRINAMENTO MANUALE	23
3.14 FERMATA	23
3.15 APERTURA CAPPELLO IN VETRO (versione VBD)	24
3.16 APERTURA VETRO ANTERIORE (versione VAD)	24
4 MANUTENZIONE ORDINARIA	25
4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA	25
4.2 PULIZIA CONDENSATORE	25
4.3 PULIZIA INTERNO ED ESTERNO DELLA VETRINA	25
4.4 PULIZIA VASCHETTA RACCOGLICONDENSA (OPTIONAL)	26
5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	27
5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA	27
5.2 SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE (per la versione VAD)	27
5.3 SOSTITUZIONE FIANCHI	28
5.4 SOSTITUZIONE DEI VENTILATORI PER LA CIRCOLAZIONE FORZATA	30
5.5 SOSTITUZIONE PISTONI (solo versione VAD)	30



INTRODUZIONE

Gentile cliente,

per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi della vetrina devono essere tenuti in costante efficienza. Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione della vetrina e l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

IMPORTANTE!

- Quanto descritto in questo manuale riguarda la vostra sicurezza.
- Il Costruttore declina ogni responsabilità da un uso non previsto o contemplato nel presente manuale.
- L'apparecchiatura **NON** è stata progettata per essere installata in una atmosfera a rischio di esplosione.
- La vetrina dovrà essere installata da personale tecnico specializzato con buona conoscenza degli impianti di refrigerazione ed elettrici, ed inoltre deve essere utilizzata da personale idoneo ed addestrato.
- La vetrina è realizzata e progettata con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.
- Si raccomanda l'impiego di **RICAMBI ORIGINALI**; si declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.

SIMBOLOGIA



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



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

MANUALI ALLEGATI

In allegato al manuale di uso manutenzione, vengono consegnati i seguenti documenti:

- manuale di uso e programmazione del controllo elettronico.
- eventuale mappa parametri (solo per i casi non previsti nel manuale del controllo elettronico).
- manuale degli schemi elettrici.

USO PREVISTO

La vetrina è prodotta per la conservazione e l'esposizione di cibi freschi, in particolare pasticceria. Ogni altro uso è vivamente sconsigliato.

CONVENZIONI

Nel manuale potrebbero comparire le seguenti abbreviazioni:

TN	Temperatura Normale (Temperatura di esercizio +4°C ÷ +8°C)
BT	Bassa Temperatura (Temperatura di esercizio -18°C)
S/GR.	Unità Condensatrice Remota (motore esterno)
C/GR	Unità Condensatrice Interna (motore interno)
VAD	Vetrina con Vetri Alti Dritti
VAC	Vetrina con Vetri Alti Curvi
VBD	Vetrina con Vetri Bassi Dritti

1 SPECIFICHE TECNICHE

1.1 DESCRIZIONE DELLA VETRINA

E' essenzialmente costituita da due sezioni:

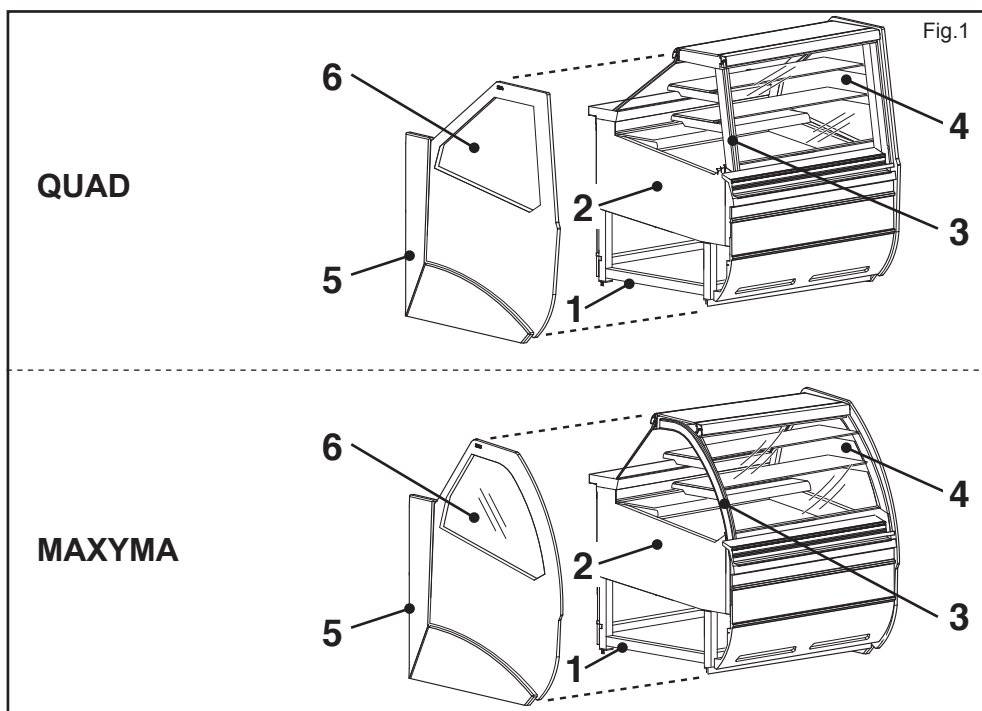
1.1.1 STRUTTURA

La struttura portante è costituita da un telaio inferiore (fig.1 pos.1) in tubolari di acciaio e parti di rifinitura in lamiera contenente l'unità refrigerante.

Sopra di essa è posizionata la vasca monoblocco (fig.1 pos.2) di conservazione ed esposizione della merce, sulla quale vengono fissati i montanti di alluminio anodizzato (fig.1 pos.3) per il sostegno delle superfici vetrate. Il vetro frontale camera e riscaldato (fig.1 pos.4) è apribile verso l'alto. L'apertura è assistita dalla spinta di molle a gas.

La vetrina ha i fianchi verniciati, realizzati in poliuretano ad alta densità (fig.1 pos.5) ed i fianchi superiori in vetro camera riscaldato (fig.1 pos.6).

La restante parte della vetrina è in acciaio INOX.



1.1.2 UNITA' REFRIGERANTE

L'unità refrigerante è costituita da un compressore con condensatore ad aria con uno o due ventilatori di raffreddamento. Sono previste varianti con condensatore ad acqua o misto aria-acqua.

1.2 MODELLI

I modelli previsti sono:

QUAD h 1151 / h 1351

QUAD 1100 - QUAD 1600 - QUAD 2100 - QUAD 3200 - QUAD A/30° - QUAD B/30° - QUAD B/45°

MAXYMA h 1351 / h 1436

MAXYMA 1100 - MAXYMA 1600 - MAXYMA 2100 - MAXYMA 3200 - MAXYMA A/30° - MAXYMA B/30° - MAXYMA B/45°



NOTA:

Le parti costruttive che non sono a contatto con il gelato esposto sono realizzate in acciaio AISI 304 oppure in materiale plastico atossico idoneo ai prodotti alimentari.

1.3 IDENTIFICAZIONE

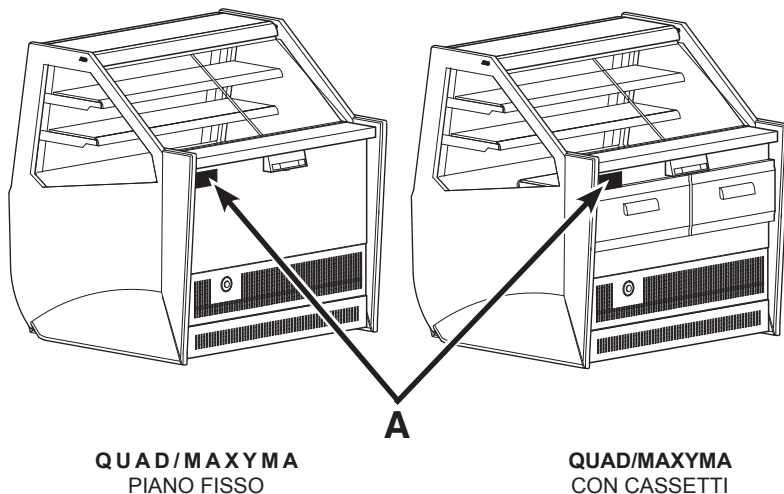
Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA della vetrina, che è apposto sulla targhetta (Fig.3, pos.A).

1.4 NORME APPLICATE

La vetrina risponde alle seguenti norme:

- 2006/95/CE (Direttiva Bassa Tensione)
- 97/23/CE (Apparecchiature a pressione)
- 2004/108/CE (Compatibilità elettromagnetica)

Fig.3



1.5 CARATTERISTICHE TECNICHE

I valori principali sono riportati in TAB.1A, TAB.1B, TAB.1C, TAB.1D, TAB. 1E e TAB. 1F.

TAB.1A

PASTICCERIA	Unità di Mi- sura	1100	1600	2100	3200
<i>Tensione/Fasi/Freq.</i>	<i>V/Ph/Hz</i>	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
<i>Potenza Assorbita</i>	<i>W/A</i>	1030/5,8	1310/6,2	1416/6,7	2215/9,3
<i>Classe Climatica</i>	<i>°C/UR</i>	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
<i>Temperatura Espansione</i>	<i>°C</i>	-10°C	-10°C	-10°C	-10°C
<i>Temp. di Condensazione</i>	<i>°C</i>	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
<i>Temp. di Esercizio</i>	<i>°C</i>	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C
<i>Resa</i>	<i>W</i>	840	1160	1375	1930
<i>Tipo gas</i>		R404a	R404a	R404a	R404a

TAB.1B

PASTICCERIA	Unità di Misura	A/30°	B/30°	B/45
<i>Tensione/Fasi/Freq.</i>	<i>V/Ph/Hz</i>	230/1/50	230/1/50	230/1/50
<i>Potenza Assorbita</i>	<i>W/A</i>	1130/5,6	1100/5,5	1130/5,6
<i>Classe Climatica</i>	<i>°C/UR</i>	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
<i>Temperatura Espansione</i>	<i>°C</i>	-10°C	-10°C	-10°C
<i>Temp. di Condensazione</i>	<i>°C</i>	+45°C	+45°C	+45°C
<i>Temp. di Esercizio</i>	<i>°C</i>	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C
<i>Resa</i>	<i>W</i>	1200	1200	1200
<i>Tipo gas</i>		R404a	R404a	R404a

TAB.1C

PASTICCERIA con mensole refrigerate	Unità di Misura	1100	1600	2100
<i>Tensione/Fasi/Freq.</i>	<i>V/Ph/Hz</i>	230/1/50	230/1/50	230/1/50
<i>Potenza Assorbita</i>	<i>W/A</i>	1340/6.3	1650/8.2	2100/10.1
<i>Classe Climatica</i>	<i>°C/UR</i>	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
<i>Temperatura Espansione</i>	<i>°C</i>	-10°C	-10°C	-10°C
<i>Temp. di Condensazione</i>	<i>°C</i>	+45°C	+45°C	+45°C
<i>Temp. di Esercizio</i>	<i>°C</i>	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C
<i>Resa</i>	<i>W</i>	1930	2360	2670
<i>Tipo gas</i>		R404a	R404a	R404a

TAB.1D

PRALINE	Unità di Misura	1100	1600	2100
Tensione/Fasi/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza Assorbita	W/A	1680/8,6	2430/11.2	2560/12.1
Classe Climatica	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura Espansione	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temp. di Condensazione	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. di Esercizio	°C	+14°C	+14°C	+14°C
Resa	W	840	1160	1370
Tipo gas		R404a	R404a	R404a

TAB.1E

UNITA' CONDENSATRICI REMOTE 0-10 mt.	Unità di Misura	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
Resa	W	840	1160	1375	1930	1160	1160	1160
UNITA' CONDENSATRICI REMOTE 10-20 mt.	Unità di Misura	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
Resa	W	1160	1375	1375	2360	1375	1375	1375

TAB.1F

UNITA' CONDENSATRICI REMOTE - MENSOLE REFRIGERATE 0-10 mt.	Unità di Misura	1100	1600	2100
Resa	W	1930	2360	2670
UNITA' CONDENSATRICI REMOTE - MENSOLE REFRIGERATE 10-20 mt.	Unità di Misura	1100	1600	2100
Resa	W	2360	2670	2670

1.6 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI

Per i valori di ingombro e massa vedi TAB.2A facendo riferimento a Fig.4-a e fig.4-b.

TAB.2A

	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
A (mm)	1190	1690	2190	3290	1587	1593	1630
B (mm)	1168	1168	1168	1168	1168	1168	1168
C (mm)	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436
PESO (Kg)	240	330	420	460	310	330	330

Fig.4-a

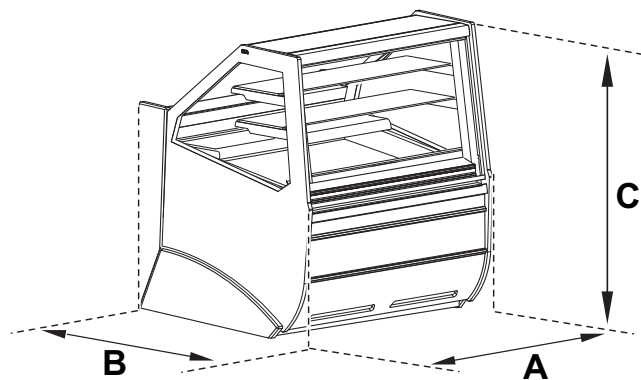
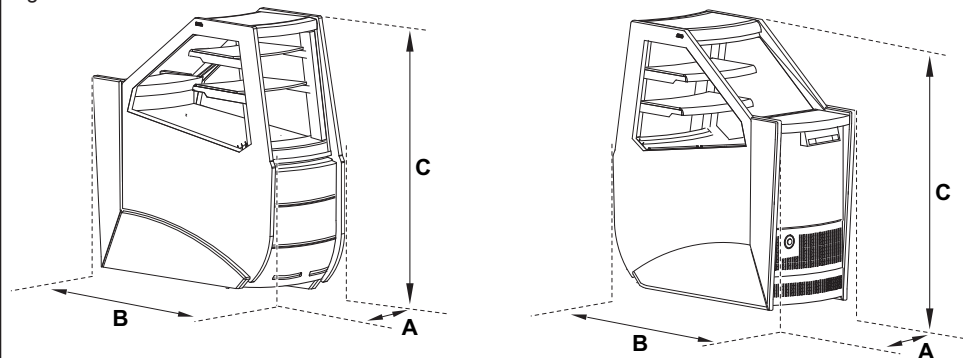


Fig.4-b



NOTA:
I valori riportati in tabella non tengono
conto dell'eventuale peso di imballi
particolari richiesti dal cliente.

2 INSTALLAZIONE

2.1 TRASPORTO

Alla vetrina vengono fissati due listelli in legno sulla struttura di base, posizionati in senso longitudinale. La vetrina viene spedita normalmente con mezzi di trasporto via terra.

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

2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE

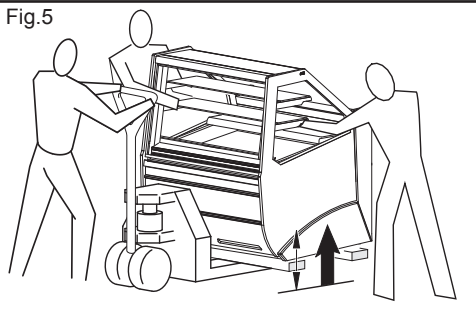
La vetrina viene sollevata dal mezzo di trasporto mediante carrello elevatore (fig.5).



ATTENZIONE!

La forcella del carrello elevatore deve essere lunga almeno 1m/3,2Piedi. Posizionare la vetrina ponendo il suo baricentro al centro dell'area di appoggio delle forcelle del carrello elevatore.

Fig.5



Una volta a terra si consiglia di togliere l'imballo immediatamente per poter controllare l'integrità e l'assenza di danni dovuti al trasporto. In particolare verificare:

- lo stato delle superfici di finitura;
- i supporti di sostegno delle superfici vetrate;
- la corretta apertura del vetro frontale;
- il corretto montaggio della guarnizione di appoggio del vetro frontale.



NOTA:

Eventuali danni sono da segnalare immediatamente al vettore. In nessun caso comunque la vetrina danneggiata può essere resa al costruttore senza preavviso o preventiva autorizzazione scritta.

2.3 POSIZIONAMENTO

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

- lasciare uno spazio di almeno 50cm (1,6ft) da qualunque ostacolo, sia lato operatore che lato cliente, per la circolazione dell'aria nel vano motore;
- considerare gli spazi necessari per consentire l'uso e le manutenzioni in condizioni di sicurezza;
- verificare l'esistenza di un idoneo impianto di messa a terra come previsto dalle Norme.
- togliere tutte le parti dell'imballo a protezione della vetrina.
- Se la vetrina viene posizionata al centro del locale predisporre un canale sotto al pavimento o un arrivo aereo per il cavo di alimentazione

Posizionare nello spazio stabilito la vetrina, tenendo presente che si dovranno rimuovere i due listelli alla base della stessa prima di dare il posizionamento definitivo.

Il posizionamento va fatto in maniera tale che la vetrina risulti perfettamente in piano.



ATTENZIONE!

Questa operazione deve essere svolta con molta cautela, inserendo elementi di sicurezza durante l'operazione.

2.4 SPECIFICHE AMBIENTALI



ATTENZIONE!

La vetrina può operare ad una temperatura ambiente massima di 35°C e 60% umidità relativa, se l'apparecchiatura è regolarmente sottoposta a manutenzione programmata.

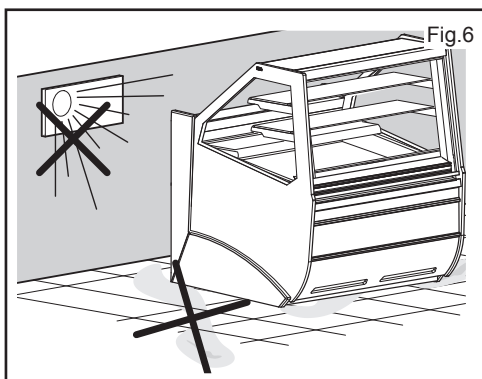
Si deve inoltre verificare nell'installazione (fig.6) che:

- intorno alla vetrina vi sia una sufficiente circolazione d'aria, ma non correnti;
- la vetrina non si trovi nelle vicinanze di sorgenti di aria calda;
- non sia esposta direttamente ai raggi del sole;
- le griglie per il passaggio dell'aria di raffreddamento del condensatore non siano ostruite;
- l'eventuale aria condizionata o di riscaldamento del locale non sia indirizzata sulla vetrina stessa.



NOTA:

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



2.5 MONTAGGIO PIEDINI



ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO!

Operazione effettuata da 2/3 persone.

- 1 - Alzare la vetrina con apposito mezzo (transpallett ecc...) (fig.7-a);
- 2 - Posizionare sotto ai fianchi dei cartoni (fig.7-a pos.A) o elementi in modo da evitare danneggiamenti;
- 3 - Quando la vetrina è sollevata, mediante apposita chiave, svitare i piedini (fig.7-b pos.B) e togliere le striscie di scorrimento (fig.7-b pos.C);
- 4 - Avvitare i piedini (fig.7-c pos.D);

Fig.7-a

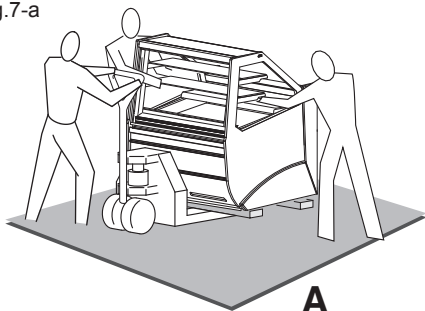


Fig.7-b

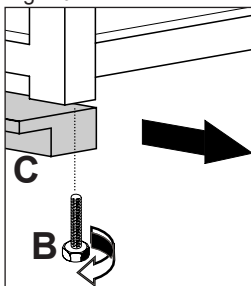
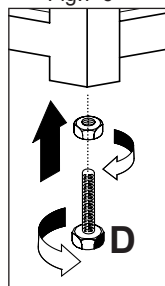
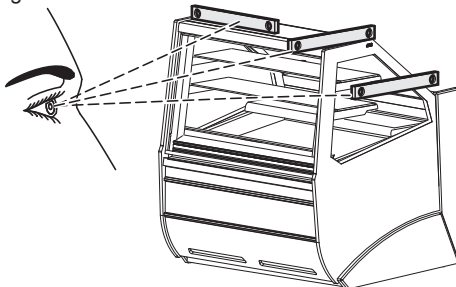


Fig.7-c



- 5 - Appoggiare lentamente la vetrina a terra.
- 6 - Regolando i piedini (fig.7-c pos.D), portare la vetrina all'altezza corretta ed in bolla (fig.7-d).
- 7 - Per le vetrine da canalizzare, attendere l'assemblaggio.

Fig.7-d



2.6 MONTAGGIO RUOTE (dove previsto).

ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO!
Operazione effettuata da 2/3 persone.

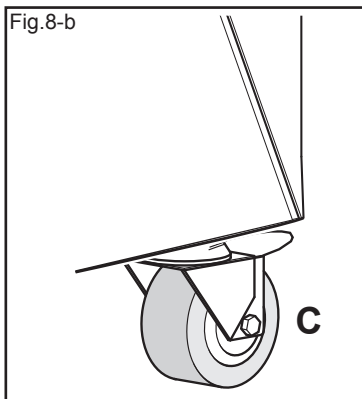
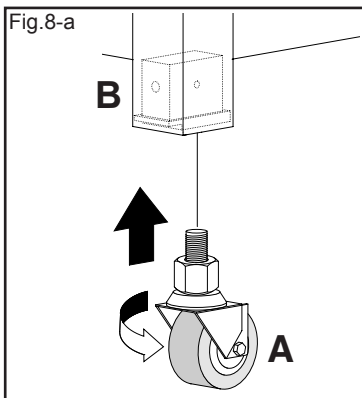
- 1 - Eseguire i punti 1,2 e 3 del paragrafo 2.5
- 2 - Inserire la ruota (fig.8-a pos.A) avvitandola nel componente in ottone (fig.8-a pos.B) presente nel tubolare della vetrina;
- 3 - Eseguire i punti 5, 6 e 7 del paragrafo 2.5

ATTENZIONE! Le ruote con il freno (fig.8-b pos.C) devono essere montate nella parte lato operatore; inoltre il numero delle ruote varia a seconda della lunghezza della vetrina.

Se il corpo va accoppiato con altre unità **NON QUAD/MAXIM**, montare il fianco di abbinamento consegnato con gli accessori in dotazione come descritto di seguito (fig.11):

- Prelevare il Fianco di abbinamento.
- Adattarlo al suo profilo.
- Posizionarlo in modo che il suo profilo concida con il profilo dei due moduli.
- Accostare i due moduli.

Inserire nella apposita scanalatura il fianco in vetro fornito in dotazione.

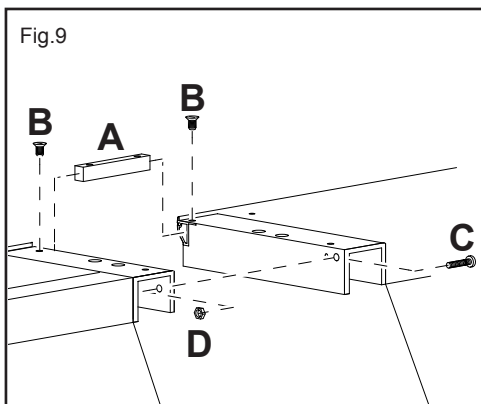


2.7 CANALIZZAZIONI (dove previsto)

2.7.1 CANALIZZAZIONE CASTELLO VETRI (per versione VAD)

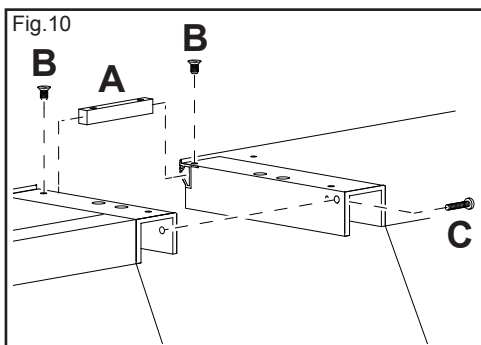
- CANALIZZAZIONE TRA MODELLI LINEARI

- Inserire il blocchetto (fig.9 pos.A) di canalizzazione nel profilo di alluminio e fissarlo con le viti (fig.9 pos. B) (fornite in dotazione).
- Inserire la vite (fig.9 pos.C) e serrarla con il dado (fig.9 pos.D).



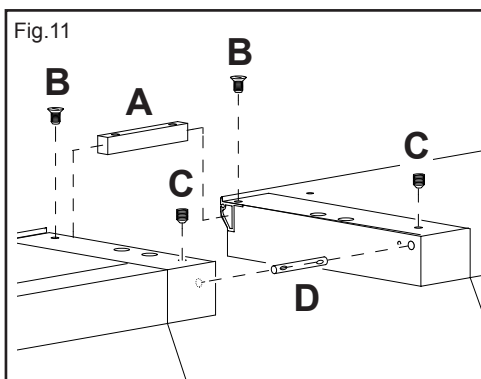
- TRA MODELLO LINEARE E MODELLO ANGOLARE

- Inserire il blocchetto (fig.10 pos.A) di canalizzazione nel profilo di alluminio e fissarlo con le viti (fig.10 pos.B) (fornite in dotazione).
- Avvitare posteriormente la vite (fig.10 pos.C).



- TRA MODELLI ANGOLARI

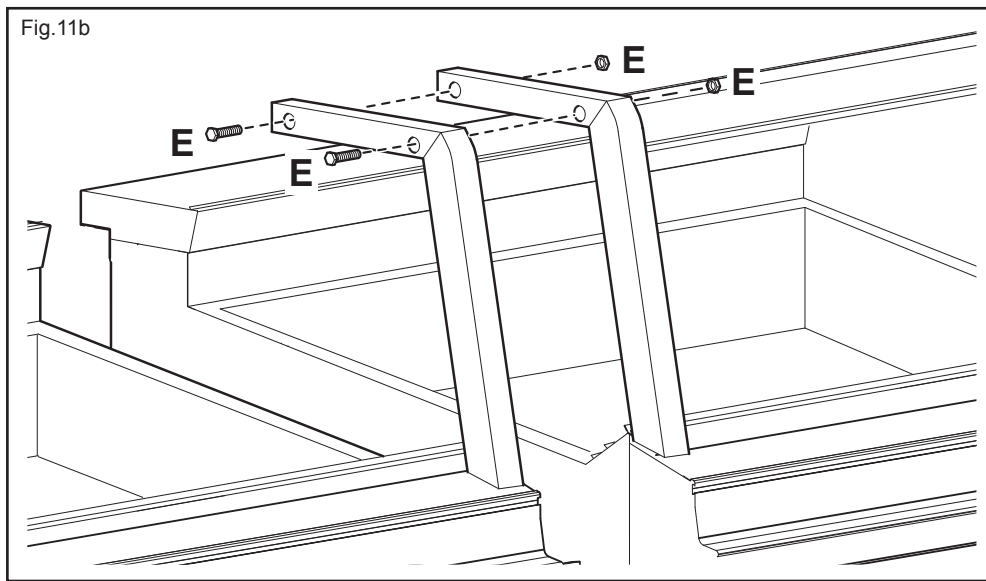
- Inserire il blocchetto (fig.11 pos.A) di canalizzazione nel profilo di alluminio e fissarlo con le viti (fig.11 pos.B) (fornite in dotazione).
- Infilare posteriormente il perno (fig.11 pos.D) e fissarlo con i grani (fig.11 pos.C).



2.7.2 CANALIZZAZIONE CASTELLO VETRI (per versione VBD)

- Inserire le apposite viti e relativi dadi per canalizzare il castello vetri (fig. 11b pos. E)

Fig.11b



2.7.3 CANALIZZAZIONE SCOCCA

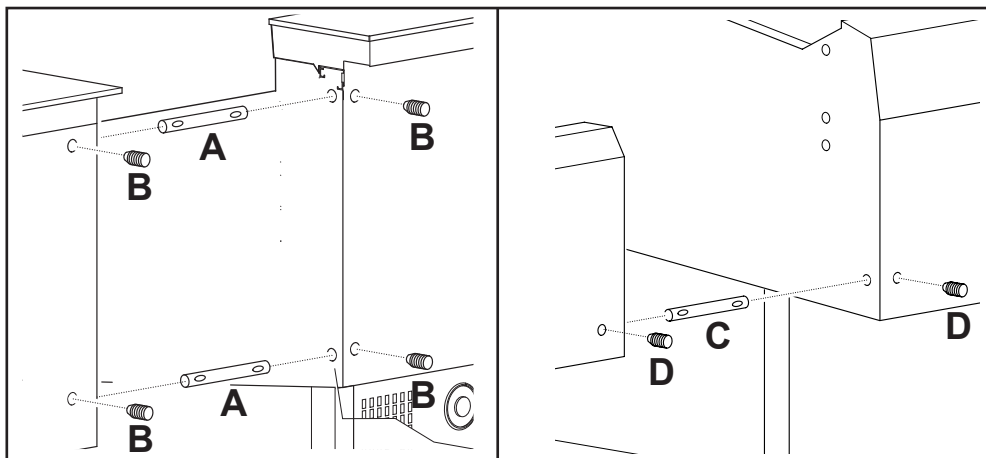
LATO OPERATORE

- Infilare i perni (fig.12 pos.A) e bloccarli con i grani (fig.12 pos.B).

LATO CLIENTE

- Infilare il perno (fig.12 pos.C) e bloccarlo con i grani (fig.12 pos.D).

Fig.12



LATO CLIENTE

- Bloccare le due strutture (fig.13) mediante apposita vite (fig.13 pos.A) e dado (fig.13 pos.B).

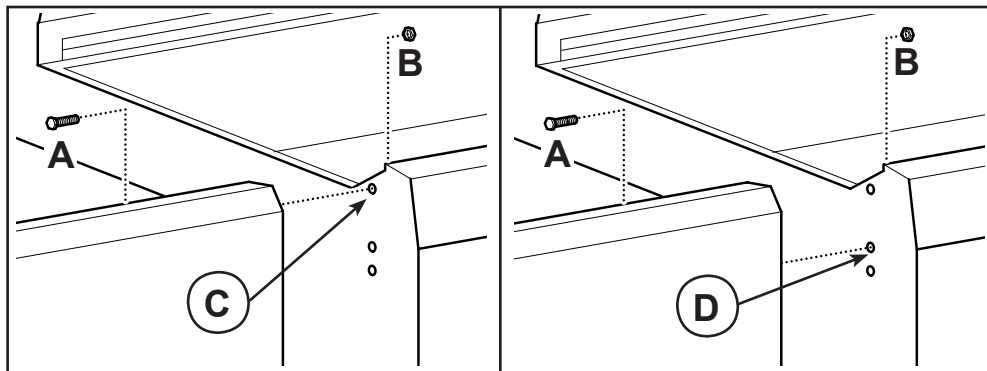


NOTA: per canalizzare due gelaterie utilizzare il foro C (fig. 13)



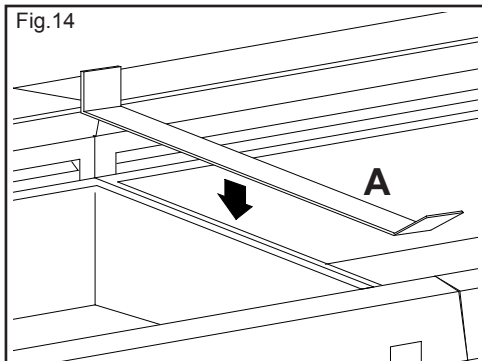
NOTA: per canalizzare una gelateria ed una pasticceria utilizzare il foro D (fig. 13)

Fig.13



- Appoggiare la staffa di canalizzazione (fig.14 pos. A).

Fig.14

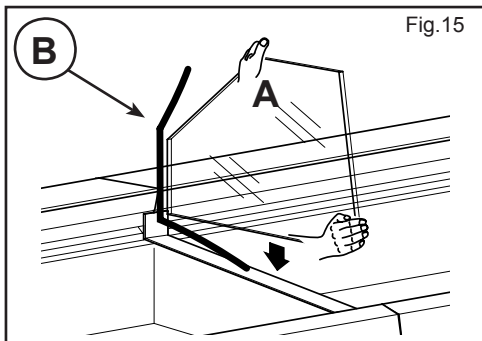


- Inserire il vetro (fig.15 pos. A) sopra la staffa precedentemente montata.

Fig.15



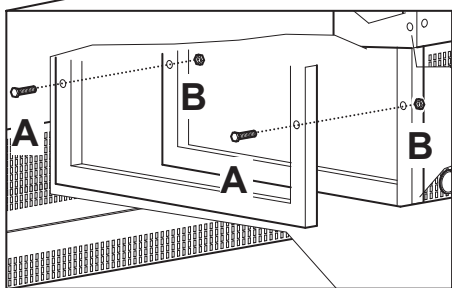
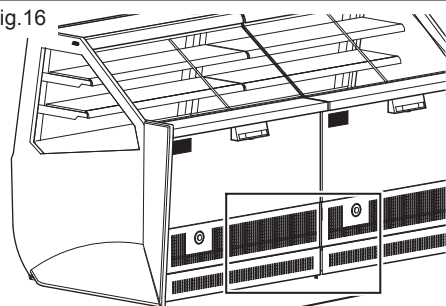
NOTA! Controllare che attaccato al vetro sia la guarnizione (fig.15 pos. B).



2.7.4 CANALIZZAZIONE BASAMENTO/ TUBOLARI

- Fissare le gambe con le apposite viti (fig.16 pos. A) e dadi (fig.16 pos. B).

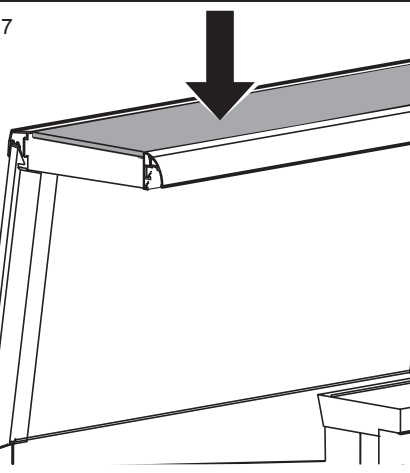
Fig.16



2.8 MONTAGGIO CAPPELLO IN VETRO

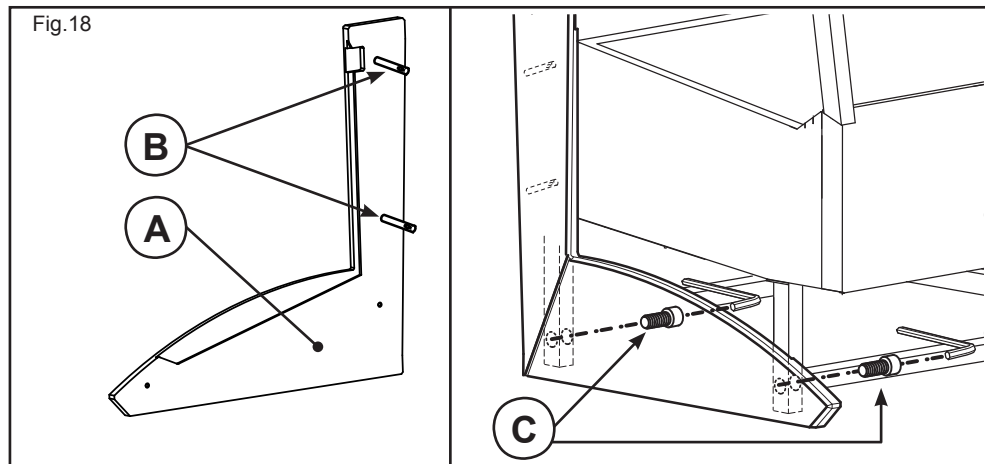
- Montare il cappello in vetro (fig.17) (solo versione VAD).

Fig.17



2.9 MONTAGGIO FIANCHI TERMINALI

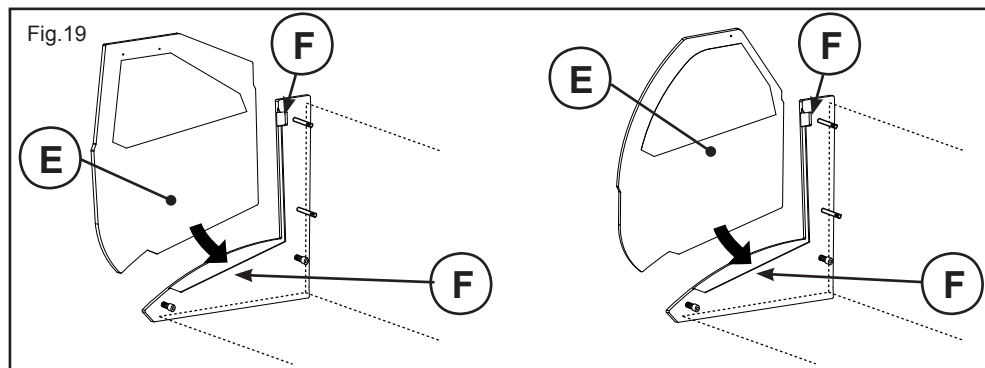
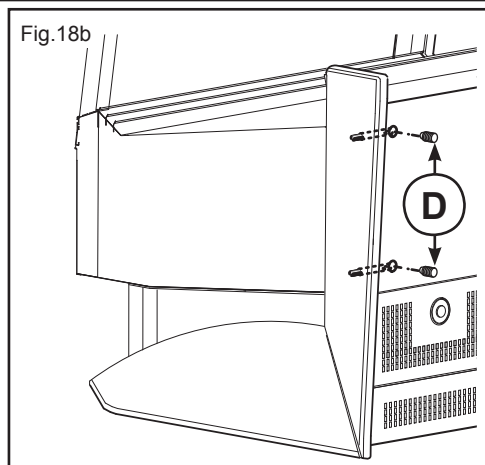
- Montare il fianco terminale (fig.18 pos. A), avvitando nei fori i perni (fig.18 pos.B).
- Accostare il fianco terminale e serrare le viti M6 TCEI (fig. 18 pos. C).



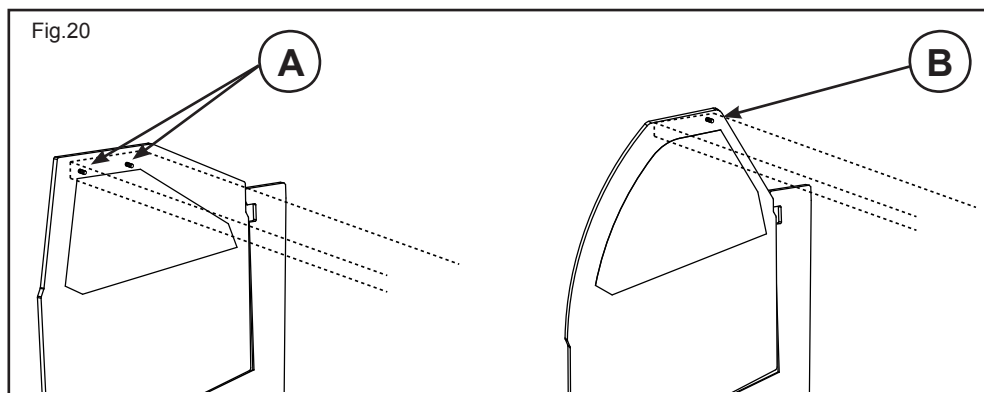
- Serrare i grani (fig. 18b, pos. D)
- Collegare elettricamente i fianchi in vetro (fig.19, pos. E) ed infilarli nella propria sede (fig. 19, pos. F).



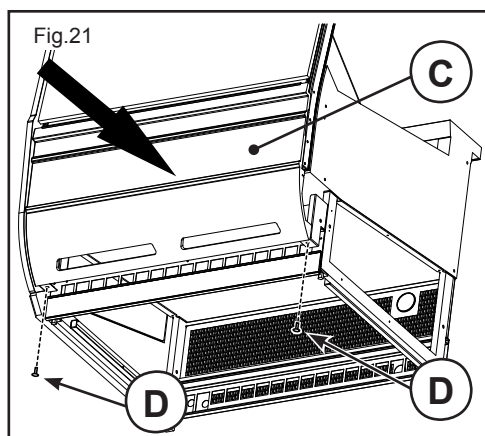
NOTA! Montare i fianchi in vetro con la traccia elettrificata rivolta verso l'esterno.



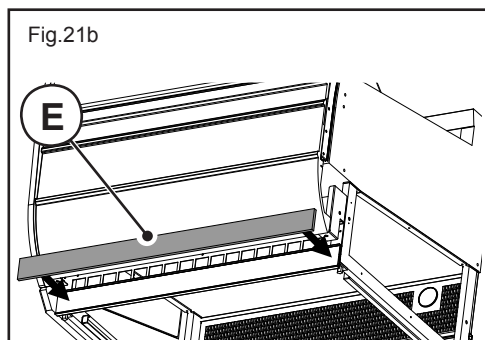
- Serrare le 2 viti per la vetrina QUAD (fig. 20, pos. A) od una vite per la vetrina MAXYMA (fig. 20, pos. B).



- Montare il pannello anteriore (fig. 21, pos. C) avvitando le relative viti (fig. 21, pos. D).



- Montare lo zoccolo tramite aggancio magnetico (fig. 21b, pos. E).



- Infilare gli Scorrevoli se previsti (fig.22).
- Regolare l'allineamento e la messa in bolla con i piedini.

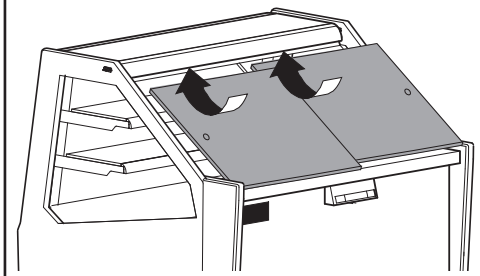
**NOTA!**

Fissare i controdati dei piedini.

**NOTA!**

Controllare che il vetro frontale della vetrina aderisca perfettamente alla guarnizione in silicone posta sul frontale.

Fig.22



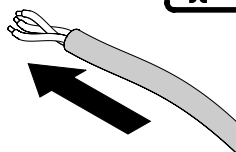
2.10 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Operazione eseguita dal Tecnico Elettricista (secondo le norme del Paese dove le vetrine sono installati).

Provvedere al collegamento elettrico seguendo lo schema dell'impianto.

**ATTENZIONE!**

Il sezionatore (interruttore generale) (Fig. 23) deve essere installato a cura del Tecnico Elettricista secondo le norme vigenti.



2.11 NOTE AMBIENTALI

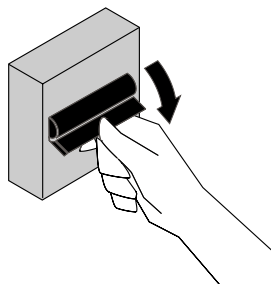
- Imballaggio

Non gettare nella spazzatura eventuali parti dell'imballo del banco, ma selezionarli a seconda del tipo di materiale (Cartone, legno, acciaio, poliestere, 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, svuotarlo di tutto l'olio contenuto a qualsiasi titolo nello stesso, togliere tutte le parti in gomma (es. O-ring, guarnizioni), inviarlo infine alla rottamazione.

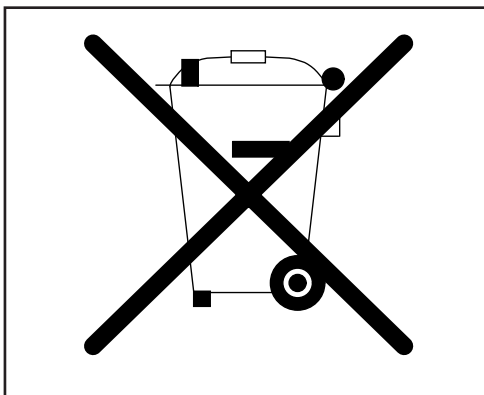
Fig.23



2.12 ACCESSORI

Sono da considerare parti accessorie a richiesta del cliente:

- Vaschetta raccogli condensa.



3 FUNZIONAMENTO

VERSIONE PASTICCERIA

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO



ATTENZIONE!

Accertarsi che l'interruttore generale dell'impianto elettrico sia disinserito ("0" - OFF) prima di iniziare l'avviamento della vetrina.

3.2 AVVIAMENTO

- Togliere tutte le protezioni.
- Assicurarsi che la vetrina sia pulita e ben igienizzata (vedi PARTE 4 "MANUTENZIONE ORDINARIA").

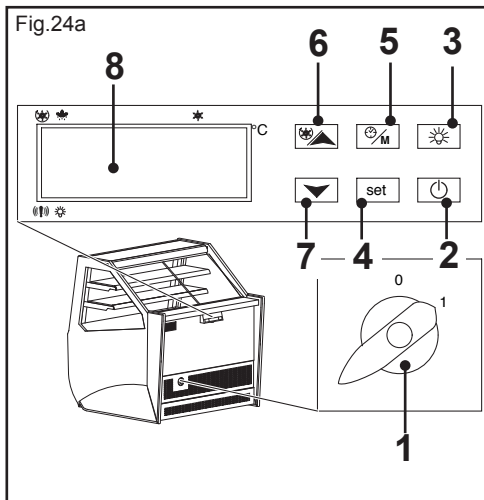


ATTENZIONE!

Prima di poter immettere il prodotto nella vetrina occorre attendere circa 60 minuti dall'avviamento per stabilizzare la temperatura di funzionamento.

Operare sul gruppo comandi della vetrina che prevede (fig.24a):

- INTERRUTTORE SEZIONATORE VETRINA (pos.1);
- TASTO ON/OFF (pos.2);
- TASTO ILLUMINAZIONE (pos.3);
- TASTO PER L'IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA (pos.4).
- TASTO PER ACCEDERE AL MENU (pos.5).
- TASTO PER AUMENTARE IL VALORE DELLA TEMPERATURA (pos.6).
- TASTO PER DIMINUIRE IL VALORE DELLA TEMPERATURA (pos.7).



- VISORE LUMINOSO (pos.8).

L'accensione si effettua semplicemente posizionando l'interruttore sezionatore vetrina (pos.1) su "I" "ON" e premendo il tasto ON/OFF (pos.2).

Se necessario premere il pulsante illuminazione vetrina (pos.3).

3.3 SPIE LUMINOSE (fig.25a)

ILLUMINAZIONE (pos.9)

- spia accesa per illuminazione vetrina.

ALLARME (pos.10)

- spia accesa per allarme attivo; lampeggiante per allarme tacito.

VENTOLE (pos.11)

- spia accesa per ventola in funzione.

SBRINAMENTO (pos.12)

- spia accesa per sbrinamento in corso; lampeggiante per attivazione manuale.

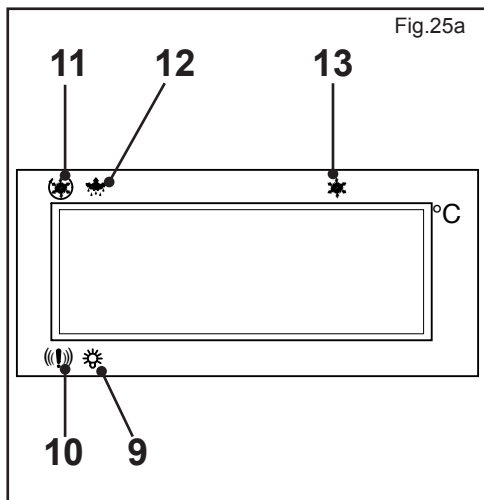
COMPRESSORE O RELÉ (pos.13)

- spia accesa per compressore acceso; lampeggiante per ritardo, protezione o attivazione bloccata.

3.4 REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

- Premere il tasto SET (fig.24a pos.4) per 2 secondi; premere successivamente entro 3 secondi i tasti UP (fig.24a pos.6) o DOWN (fig.24a pos.7) per aumentare o diminuire la temperatura fino al valore desiderato.

- Attendere 10 secondi, automaticamente lo strumento memorizzerà il valore impostato e il visore mostrerà il valore della temperatura. In alternativa premere nuovamente il tasto SET.



VERSIONE PASTICCERIA CON MENSOLE REFRIGERATE

3.5 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

ATTENZIONE!
Accertarsi che l'interruttore generale dell'impianto elettrico sia disinserito ("0"- OFF) prima di iniziare l'avviamento della vetrina.

PER LE OPERAZIONI DI AVVIAMENTO, PER LE SPIE LUMINOSE E PER LA REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA FARE RIFERIMENTO AI PARAGRAFI 3.2, 3.3 E 3.4.

3.6 REGOLAZIONE DELLA REFRIGERAZIONE MENSOLE (fig.25d)

- E' possibile controllare la refrigerazione delle mensole agendo sui tasti "+" e "-" del potenziometro (fig. 25c).

I numeri visualizzati sul display (fig.25c, pos.14) vanno letti secondo la tabella (TAB.3).

TAB.3

1	Refrigerazione del solo piano espositivo
2	Refrigerazione del piano espositivo e della prima mensole
3	Refrigerazione del piano espositivo e di entrambe le mensole

Fig.25c

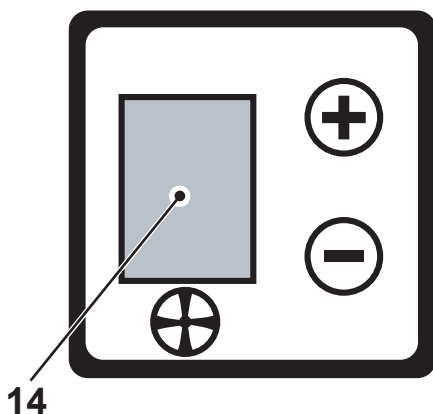
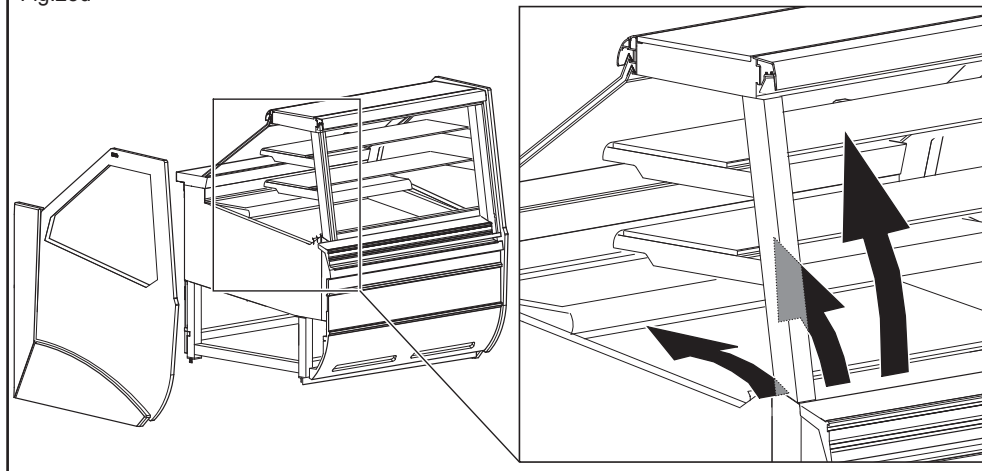


Fig.25d



VERSIONE PRALINERIA

3.7 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO



ATTENZIONE!

Accertarsi che l'interruttore generale dell'impianto elettrico sia disinserito ("0"- OFF) prima di iniziare l'avviamento della vetrina.

3.8 AVVIAMENTO

- Togliere tutte le protezioni.
- Assicurarsi che la vetrina sia pulita e ben igienizzata (vedi PARTE 4 "MANUTENZIONE ORDINARIA").



ATTENZIONE!

Prima di poter immettere il prodotto nella vetrina occorre attendere circa 60 minuti dall'avviamento per stabilizzare la temperatura di funzionamento.

Operare sul gruppo comandi della vetrina che prevede (fig.24b):

- INTERRUTTORE SEZIONATORE VETRINA (pos.1);
- TASTO ON/OFF (pos.2);
- TASTO ILLUMINAZIONE (pos.3);
- TASTO PER L'IMPOSTAZIONE DELL'UMIDITA' RELATIVA (pos.4);
- TASTO PER L'IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA (pos.5);
- TASTO PER AUMENTARE IL VALORE DELLA TEMPERATURA (pos.6);
- TASTO PER DIMINUIRE IL VALORE DELLA

TEMPERATURA (pos.7).

- VISORE LUMINOSO (pos.8).

L'accensione si effettua semplicemente posizionando l'interruttore sezionatore vetrina (pos.1) su "I" "ON" e premendo il tasto ON/OFF (pos.2).

Se necessario premere il pulsante illuminazione vetrina (pos.3).

3.9 SPIE LUMINOSE (fig.25b)

ILLUMINAZIONE (pos.9)

- spia accesa per illuminazione vetrina.

ALLARME (pos.10)

- spia accesa per allarme attivo; lampeggiante per allarme tacito.

VENTOLE (pos.11)

- spia accesa per ventola in funzione.

SBRINAMENTO (pos.12)

- spia accesa per sbrinamento in corso; lampeggiante per attivazione manuale.

COMPRESSORE O RELÉ (pos.13)

- spia accesa per compressore acceso; lampeggiante per ritardo, protezione o attivazione bloccata.

3.10 REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

- Premere il tasto SET (fig.24b pos.5) per 2 secondi; premere successivamente entro 3 secondi i tasti UP (fig.24b pos.6) o DOWN (fig.24b pos.7) per aumentare o diminuire la temperatura fino al valore desiderato.

- Attendere 10 secondi, automaticamente lo strumento memorizzerà il valore impostato e il visore mostrerà il valore della temperatura. In alternativa premere nuovamente il tasto SET.

Fig.24b

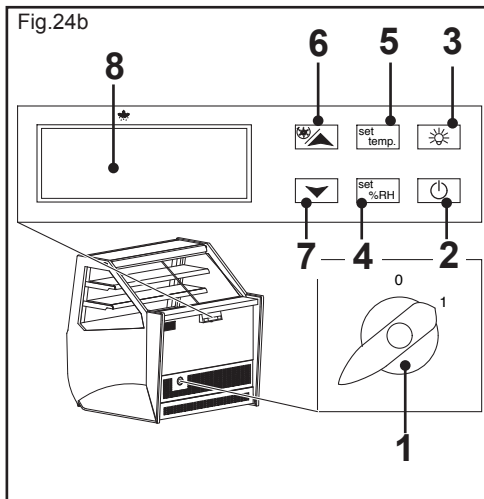
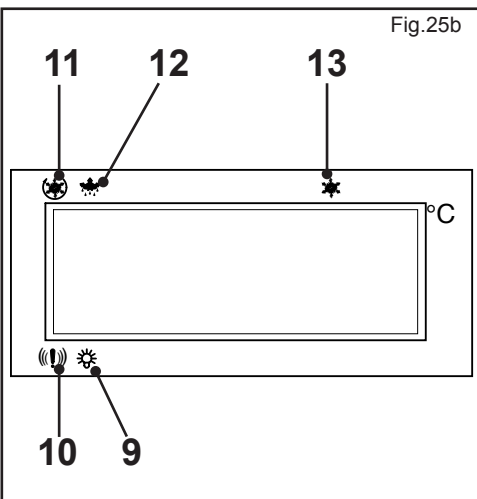


Fig.25b



3.11 REGOLAZIONE DELL'UMIDITÀ RELATIVA

-Premere il tasto Set %RH (fig.24b pos. 4) per 2 secondi; premere successivamente entro 3 secondi i tasti UP (fig.24b pos.6) o DOWN (fig.24b pos.7) per aumentare o diminuire l'umidità relativa fino al valore desiderato.

- Attendere 10 secondi, automaticamente lo strumento memorizzerà il valore impostato

3.12 SBRINAMENTO AUTOMATICO

Questa vetrina è dotata di un sistema di sbrinamento automatico, che si attiva ogni 4 ore. Lo sbrinamento automatico provvede ad eliminare il ghiaccio che si forma sulle alette dell'evaporatore.

3.13 SBRINAMENTO MANUALE

L'attivazione manuale del ciclo di sbrinamento si ottiene tenendo premuto per 5 secondi il tasto "UP" (fig.24a-b pos.6). Se non vi sono le condizioni per

lo sbrinamento, (per esempio la temperatura della sonda evaporatore è superiore alla temperatura di fine sbrinamento), il display lampeggerà per tre volte, per segnalare che l'operazione non verrà effettuata.

3.14 FERMATA

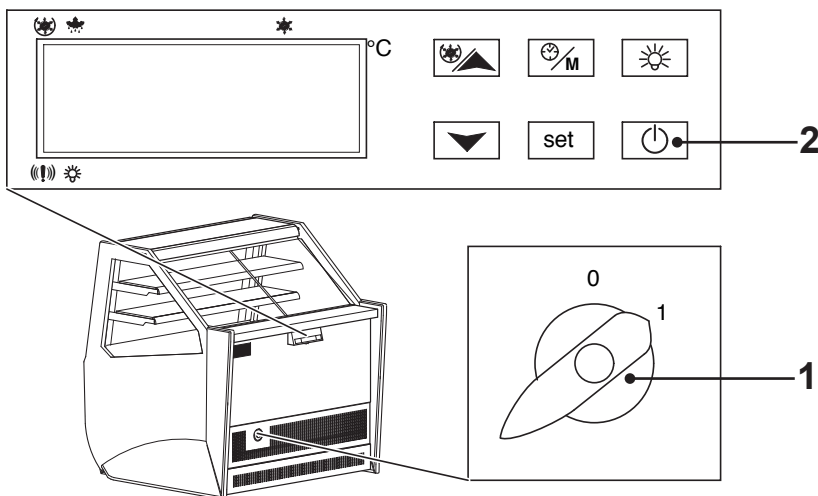
Premere il tasto ON/OFF (fig.26a pos.2) per spegnere la vetrina senza agire sul sezionatore (fig.26a pos.1). In questo modo la vetrina rimane sotto tensione, permettendo ancora di accendere/ spegnere l'illuminazione.



ATTENZIONE!

In caso di interruzione dell'energia elettrica per un lungo periodo, verificare lo stato dei prodotti deperibili ed eventualmente asportarli e riporli in un luogo idoneo.

Fig.26a



3.15 APERTURA CAPPELLO IN VETRO (versione VBD)

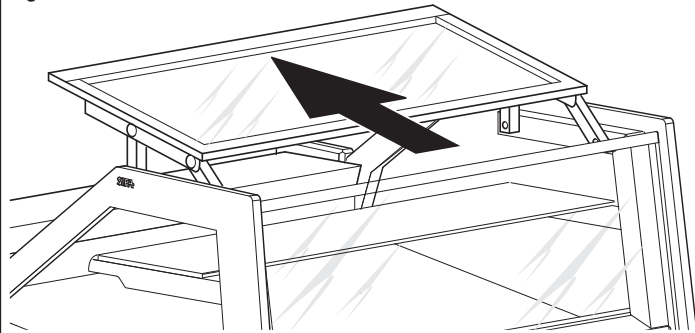


ATTENZIONE!

Durante l'uso, l'assemblaggio, la manutenzione o qualsiasi altra operazione che comprenda la manipolazione dei vetri, fare attenzione a manovrarli con delicatezza.

L'apertura del cappello in vetro per la versione VBD va effettuata come raffigurato (fig. 26b).

Fig.26b



3.16 APERTURA VETRO ANTERIORE (versione VAD)



ATTENZIONE!

Durante l'uso, l'assemblaggio, la manutenzione o qualsiasi altra operazione che comprenda la manipolazione dei vetri, fare attenzione a manovrarli con delicatezza.

L'apertura del vetro anteriore per la versione VAD/VAC va effettuata come raffigurato (fig. 26c, 26d).

Fig.26c

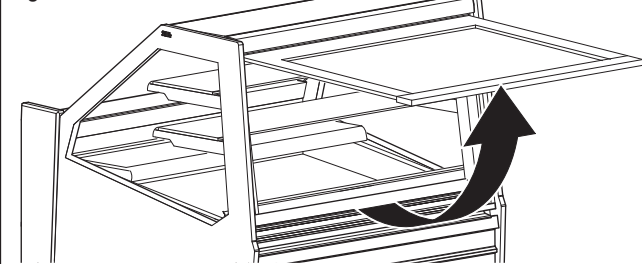
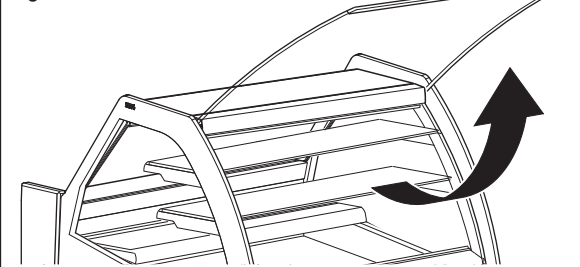


Fig.26d



4 MANUTENZIONE ORDINARIA

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è necessario scollegare l'alimentazione elettrica ("0"-OFF), disinserendo l'interruttore generale del locale (fig.23) o il sezionatore della vetrina (fig.24a-b pos.1).



ATTENZIONE!

Tutte le operazioni di manutenzione ordinaria devono essere effettuate da personale specializzato.



ATTENZIONE!

Munirsi di guanti e indumenti protettivi prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

4.2 PULIZIA CONDENSATORE



ATTENZIONE PERICOLO DI SCOTTATURA!

Attendere che il gruppo condensatore sia arrivato a temperatura ambiente.

Pulire periodicamente ogni 20-30 giorni il condensatore come di seguito indicato:

- rimuovere la protezione svitando le viti poste ai lati della mascherina (fig.27);
- togliere la polvere e lo sporco presente nelle alette del condensatore usando un pennello (fig.28).
- riposizionare la griglia al suo posto riavvitando le viti.



NOTA!

Non usare aria compressa, aria forzata o vapore.

Non usare spazzole metalliche o altri oggetti che possono graffiare o piegare le alette.

Fig.27

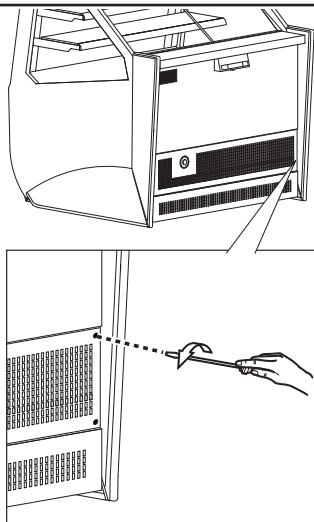
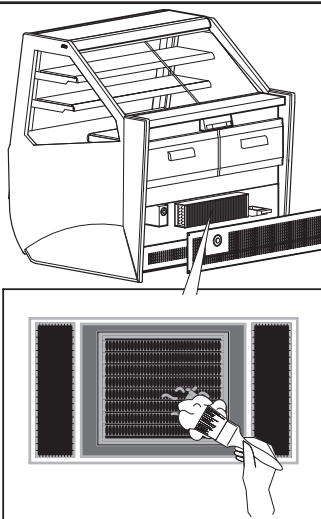


Fig.28



4.3 PULIZIA INTERNO ED ESTERNO DELLA VETRINA

4.3.1 Pulizia giornaliera:

- Chiudere la tendina o gli scorrevoli in plexiglass sul retro della vetrina;
- Inumidire uno straccio con una soluzione di acqua e aceto (50%-50%) e pulire i vetri frontali, laterali e la parte superiore della vetrina;
- Aprire con cautela il vetro frontale;
- Rimuovere i prodotti dalla vetrina e riporli in un luogo idoneo alla conservazione;
- Pulire la superficie interna.



NOTA!

Nel caso in cui la vetrina sia dotata di piani/parti in marmo, provvedere alla pulizia di questi solo con prodotti specifici o naturali.

Non usare mai prodotti abrasivi o acidi in genere.

4.3.2 Pulizia settimanale:

Pulire la vetrina almeno una volta alla settimana facendola coincidere con uno sbrinamento.

- Rimuovere le vaschette gelato e relativi supporti. Pulire usando acqua tiepida;
- Pulire l'interno vasca evitando l'uso di troppa acqua che può danneggiare i circuiti elettrici o riempire la vaschetta raccoglicondensa (quando presente).
- Asciugare l'interno vasca con un panno asciutto;
- Riposizionare i supporti e le relative vaschette



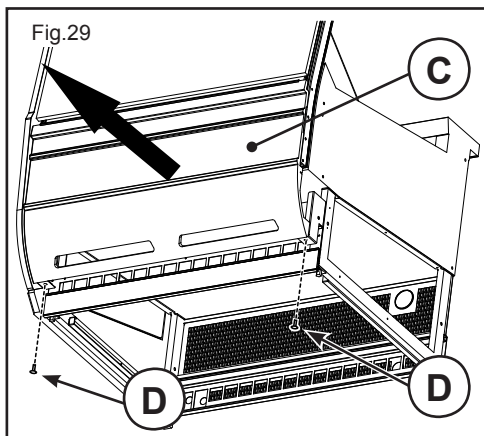
NOTA!

Usare sempre poca acqua ed asciugare accuratamente.

Non lavare mai la vetrina con getti di acqua diretti. Evitare assolutamente l'uso di alcool puro e altri prodotti di pulizia per le superfici esterne.

4.4 PULIZIA VASCHETTA RACCOGLICONDENZA (OPTIONAL)

- Smontare il pannello anteriore (fig. 29, pos. C) svitando le relative viti (fig. 29, pos. D).

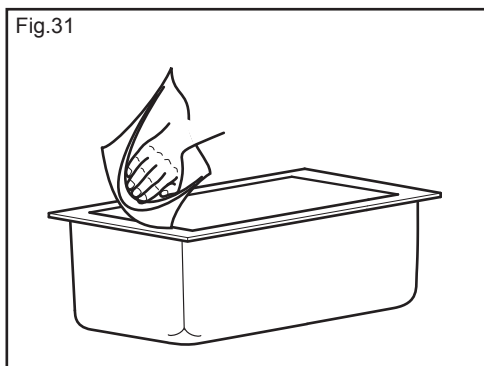


- Pulire la vaschetta raccoglicondensa (fig.31)



NOTA!

La vaschetta può essere asportata in quanto fissata a "scatto".



5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è necessario scollegare l'alimentazione elettrica ("0"-OFF), disinserendo l'interruttore generale del locale (fig.23) o il sezionatore della vetrina (fig.24a-b pos.1).



ATTENZIONE!

Tutte le operazioni di manutenzione straordinaria o correttiva devono essere effettuate da personale specializzato.



ATTENZIONE!

Munirsi di guanti e indumenti protettivi prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

5.2 SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE (per la versione VAD)

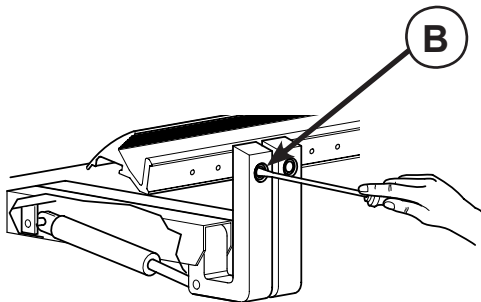
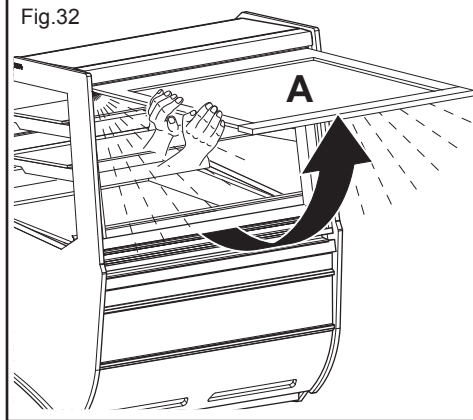


ATTENZIONE!

Questa operazione deve essere effettuata da almeno due operatori.

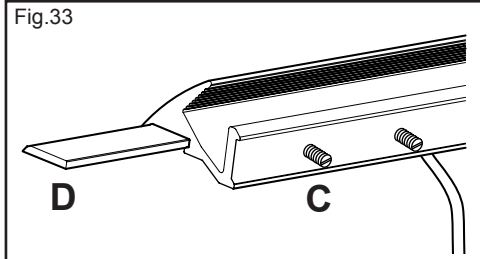
- Aprire il vetro frontale (fig.32 pos.A);
- Scollegare elettricamente il vetro frontale;
- Svitare i grani (fig.32 pos.B) di serraggio dei profili di sostegno del vetro;
- Allentare i grani del vetro (fig.33 pos.C);

Fig.32



- Sfilare il cuneo di alluminio (Fig.33 pos.D);
- Sfilare il vetro.

Fig.33



5.3 SOSTITUZIONE FIANCHI

- Togliere il tettino (fig.34 pos.A) (solo versione VAD).
- Svitare le 2 viti per la vetrina QUAD (fig. 35, pos. A) od una vite per la vetrina MAXYMA (fig. 35, pos. B).

Fig.34

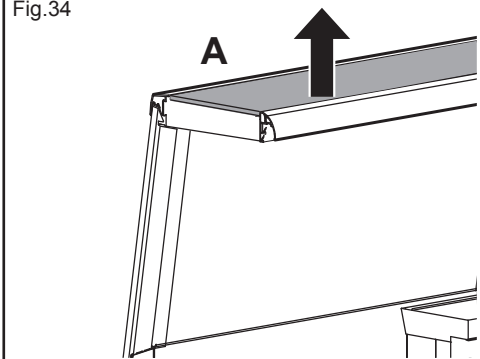
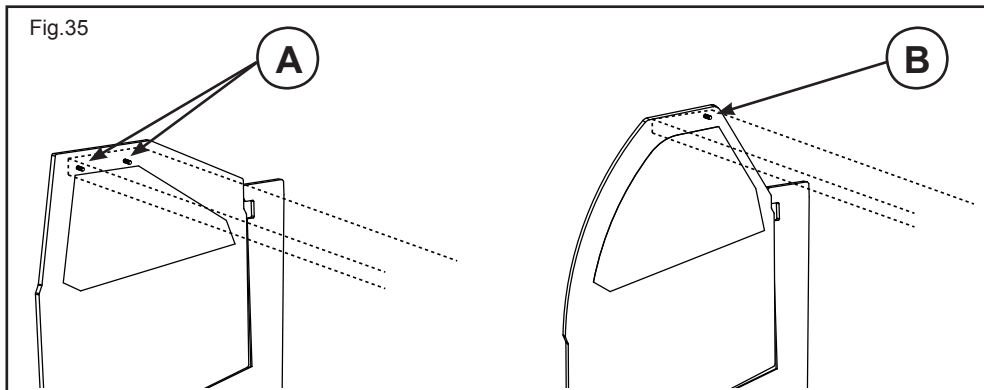
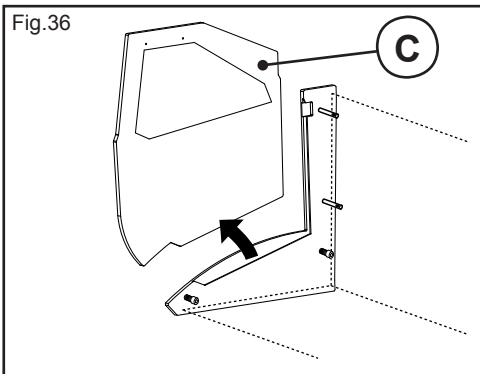


Fig.35



- Scollegare elettricamente il fianco con il vetro (fig.36 pos.C) e sfilarlo.

Fig.36



- Smontare il pannello anteriore (fig. 37, pos. C) svitando le relative viti (fig. 37, pos. D).
- Svitare le viti e togliere la griglia del vano motore (fig.38).
- Svitare le viti di fissaggio della vasca (fig.39 pos.A) e le viti di fissaggio basamenti (fig.39 pos.B)
- Sfilare il fianco;

Fig.37

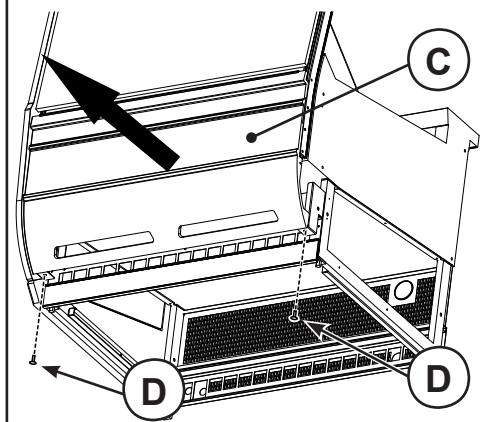


Fig.38

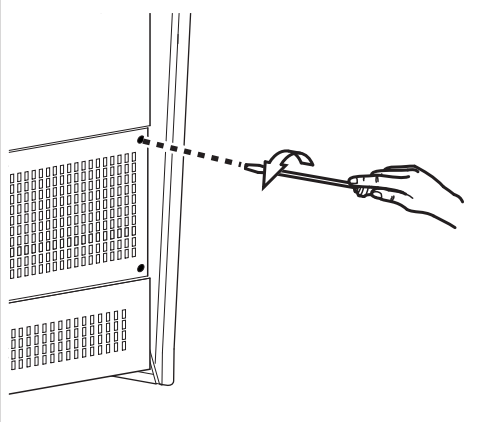
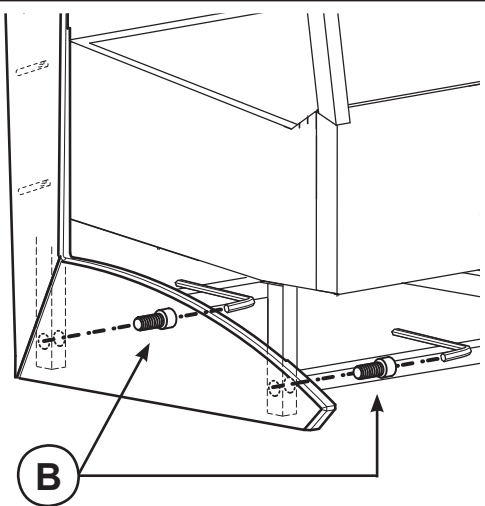
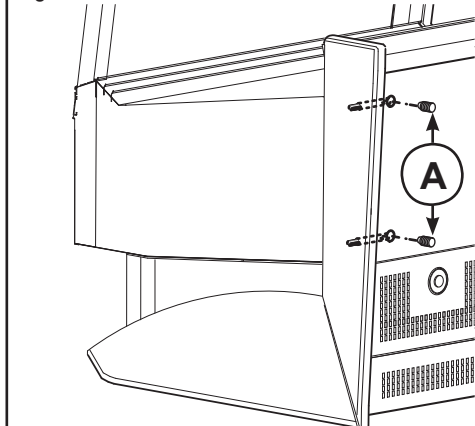
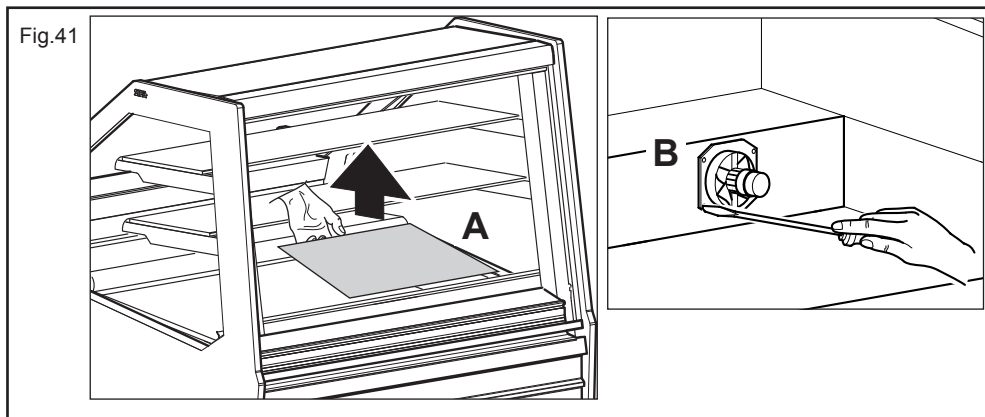


Fig.39



5.4 SOSTITUZIONE DEI VENTILATORI PER LA CIRCOLAZIONE FORZATA

- Togliere i piani interni di protezione (fig.41 pos.A);
- svitare le viti di fissaggi del ventilatore (fig.41 pos.B) e dopo averlo scollegato elettricamente estrarlo dalla propria sede.



5.5 SOSTITUZIONE PISTONI (solo versione VAD)



ATTENZIONE!

Questa operazione deve essere effettuata da almeno due operatori.

- Aprire il vetro anteriore.
- Con l'ausilio di un punteruolo, togliere l'anello seeger (fig.42 pos.A) di fissaggio del pistone (fig.42 pos.B).
- Sfilare il perno (fig.42 pos.C) dal pistone.
- Smontare il pistone (fig.42) dalla sua sede.

Un operatore dovrà sostenere il vetro al momento dello smontaggio del pistone.



ATTENZIONE!

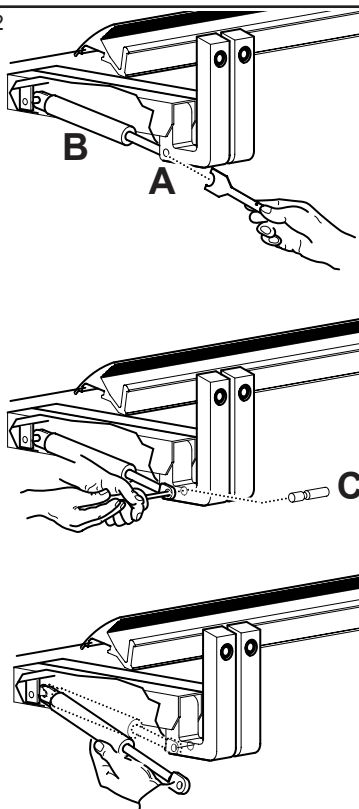
Assicurarsi che il nuovo pistone da montare abbia le stesse caratteristiche del vecchio altrimenti c'è il rischio, se montato uno diverso, di esplosione del vetro frontale.



ATTENZIONE!

Assicurarsi che il perno di fissaggio del pistone sia ben inserito e che venga bloccato mediante l'anello di sicurezza.

Fig.42



INTRODUCTION	32
1 TECHNICAL SPECIFICATIONS	33
1.1 DESCRIPTION OF THE DISPLAY UNIT	33
1.2 MODELS	34
1.3 IDENTIFICATION	34
1.4 REFERENCE STANDARDS	34
1.5 TECHNICAL CHARACTERISTICS	35
1.6 OVERALL DIMENSIONS AND WEIGHT	36
2 INSTALLATION	38
2.1 TRANSPORTATION	38
2.2 LIFTING AND HANDLING	38
2.3 POSITIONING	38
2.4 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS	38
2.5 FITTING THE FEET	39
2.6 FITTING THE WHEELS (where supplied).	40
2.7 ASSEMBLING THE CONNECTION DUCTING (where supplied)	41
2.8 FITTING THE GLASS COVER	44
2.9 FITTING THE ENDPANELS	45
2.10 ELECTRICAL CONNECTION	47
2.11 NOTES ON THE ENVIRONMENT	47
2.12 ACCESSORIES	47
3 OPERATING THE EQUIPMENT	48
PASTRY DISPLAY UNIT version	48
3.1 PRELIMINARY CHECKS	48
3.2 START-UP	48
3.3 INDICATOR LIGHTS (Fig. 25a)	48
3.4 TEMPERATURE ADJUSTMENT	48
PASTRY DISPLAY UNIT VERSION WITH REFRIGERATED SHELVES	49
3.5 PRELIMINARY CHECKS	49
CAUTION!	49
3.6 SHELF REFRIGERATION ADJUSTMENT (Fig. 25d)	49
CHOCOLATE DISPLAY UNIT version	50
3.7 PRELIMINARY CHECKS	50
3.8 START-UP	50
3.9 INDICATOR LIGHTS (Fig. 25b)	50
3.10 TEMPERATURE ADJUSTMENT	50
3.11 ADJUSTING THE RELATIVE HUMIDITY	51
3.12 AUTOMATIC DEFROSTING	51
3.13 MANUAL DEFROSTING	51
3.14 SWITCHING THE APPLIANCE OFF	51
3.15 OPENING THE GLASS COVER (VBD model)	52
3.16 OPENING THE FRONT GLASS COVER (VAD model)	52
4 ROUTINE MAINTENANCE	53
4.1 PRELIMINARY SAFETY PROCEDURES	53
4.2 CLEANING THE CONDENSER	53
4.3 CLEANING THE INSIDE AND OUTSIDE OF THE DISPLAY UNIT	53
4.4 CLEANING THE CONDENSATE COLLECTOR TRAY (OPTIONAL)	54
5 NON-ROUTINE MAINTENANCE	55
5.1 PRELIMINARY SAFETY PROCEDURES	55
5.2 REPLACING THE FRONT GLASS PANEL (for the VAD version)	55
5.3 REPLACING THE SIDE PANELS	56
5.4 REPLACING THE FORCED CIRCULATION COOLING FANS	58
5.5 REPLACING THE PISTONS (VAD version only)	58

Dear Customer,

for the safety of the Operator, the devices within the display unit must be kept in good working order. This manual is designed to provide a guide to the operation and maintenance of the display unit; the Operator is obliged to adhere to the instructions contained within it.

IMPORTANT!

- The information provided in this manual concerns your safety.
- The Manufacturer declines all liability if the product is not used in accordance with the instructions given in this manual, or if it is used for any unauthorised purpose which is not listed in this manual.
- The equipment is NOT designed for installation in an atmosphere which is at risk of explosion.
- The display unit must be installed by specialised technical personnel who are familiar with electrical and refrigeration systems, and must be operated by suitably trained staff.
- The display unit is manufactured and designed with the necessary safeguards to protect the health and safety of the user.
- We recommend the use of **AUTHENTIC SPARE PARTS**; we decline all liability wherever non-authentic spare parts are used.

SYMBOLS USED

This symbol indicates a hazard. It will be used every time the safety of the operator may be at risk.



This symbol indicates caution and is intended to attract the attention of the user to procedures of fundamental importance for the long-term correct operation of the machine.

MANUALS ENCLOSED

The following documentation is enclosed with the operation and maintenance manual:

- Operation and programming manual for the electronic controls.
- Parameters map (only for cases not included in the electronic controls manual).
- Electrical diagrams manual.

INTENDED USE

The display unit is manufactured for the specific purpose of storing and displaying fresh foods, pastry in particular. We strongly advise against any other use.

CONVENTIONS

In the manual the following abbreviations may appear:

TN	Normal Temperature (operating temperature +4°C to +8°C)
BT	Low Temperature (operating temperature -18°C)
S/GR.	Remote Condenser Unit (external motor)
C/GR	Internal Condenser Unit (internal motor)
VAD	Tall Straight Glass display cabinet
VAC	Tall Curved Glass display cabinet
VBD	Short Straight Glass display cabinet

1 TECHNICAL SPECIFICATIONS

1.1 DESCRIPTION OF THE DISPLAY UNIT

The unit essentially consists of two sections:

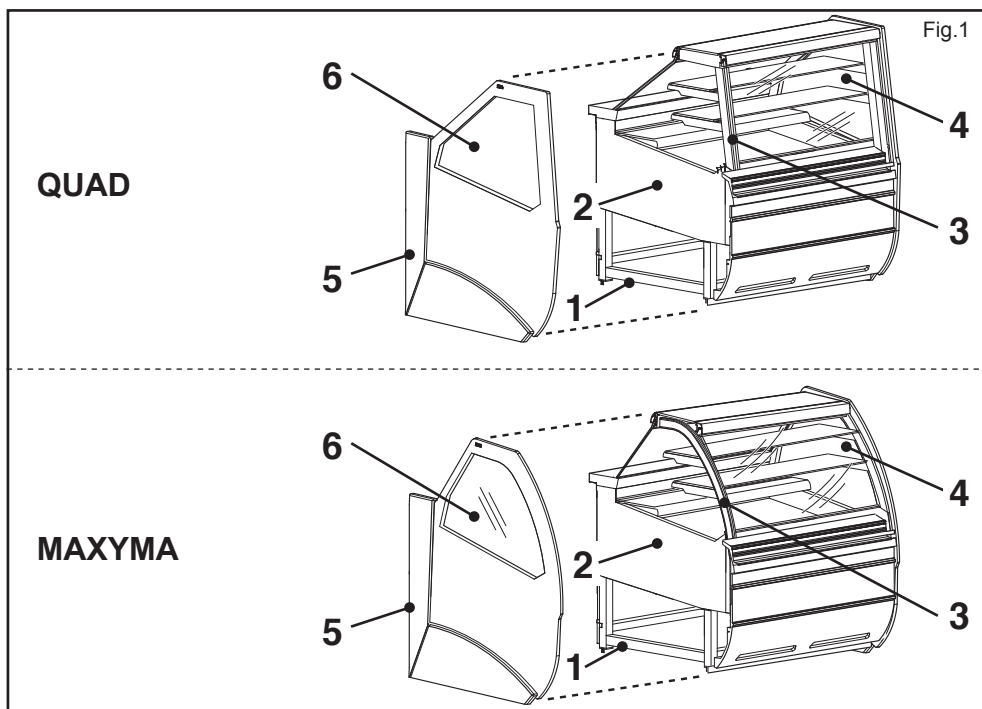
1.1.1 STRUCTURE

The supporting structure consists of a lower frame (Fig. 1, pos. 1) in steel ducting and sheet metal finishing parts containing the refrigeration unit.

The enbloc tub, used to store and display the goods, is positioned above it (Fig. 1, pos. 2). The anodised aluminium uprights (Fig. 1, pos. 3) are fixed to the tub, acting as a support for the glass surfaces. The front double glazed panel (Fig. 1, pos. 4) can be opened by lifting it upwards. The opening mechanism is assisted by gas springs.

The painted side panels of the display unit are made using high-density polyurethane, (Fig. 1, pos. 5), while the upper side panels are double-glazed and heated (Fig. 1, pos. 6).

The remaining part of the display unit is made using STAINLESS steel.



1.1.2 REFRIGERATION UNIT

The refrigeration unit consists of a compressor with an air condenser, fitted with one or two cooling fans. Models with water condensers or mixed air-water condensers are also available.

1.2 MODELS

The following models are available:

QUAD h 1151 / h 1351

QUAD 1100 - QUAD 1600 - QUAD 2100 - QUAD 3200 - QUAD A/30° - QUAD B/30° - QUAD B/45°

MAXYMA h 1351 / h 1436

MAXYMA 1100 - MAXYMA 1600 - MAXYMA 2100 - MAXYMA 3200 - MAXYMA A/30° - MAXYMA B/30° - MAXYMA B/45°



NOTE:

Components which are not in contact with the displayed ice-cream are made using AISI 304 steel or non-toxic plastic which is suitable for use with foodstuffs.

1.3 IDENTIFICATION

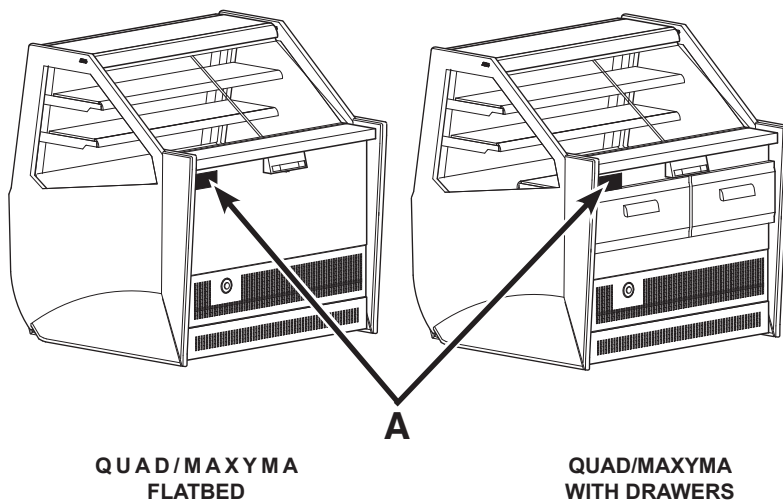
In any communication with the manufacturer or with technical assistance centres, always quote the SERIAL NUMBER of the display unit, which can be found on the data plate (Fig. 3.Pos. A).

1.4 REFERENCE STANDARDS

The display unit complies with the following regulations:

- 2006/95/EC (Low Voltage equipment Directive)
- 97/23/EC (Pressure equipment)
- 2004/108/EC (Electromagnetic compatibility)

Fig.3



1.5 TECHNICAL CHARACTERISTICS

The main values are listed in TABLE 1A, TABLE 1B, TABLE 1C, TABLE 1D, TABLE 1E and TABLE 1F.

TABLE 1A

PASTRY DISPLAY UNIT	U n i t o f measurement	1100	1600	2100	3200
<i>Voltage/Phases/Freq.</i>	<i>V/Ph/Hz</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>
<i>Power consumption</i>	<i>W/A</i>	<i>1030/5,8</i>	<i>1310/6,2</i>	<i>1416/6,7</i>	<i>2215/9,3</i>
<i>Climatic class</i>	<i>°C/RH</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>
<i>Expansion temperature</i>	<i>°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>
<i>Condensation temperature</i>	<i>°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>
<i>Operating temperature</i>	<i>°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>
<i>Output</i>	<i>W</i>	<i>840</i>	<i>1160</i>	<i>1375</i>	<i>1930</i>
<i>Gas type</i>		<i>R404a</i>	<i>R404a</i>	<i>R404a</i>	<i>R404a</i>

TABLE 1B

PASTRY DISPLAY UNIT	U n i t o f measurement	A/30°	B/30°	B/45
<i>Voltage/Phases/Freq.</i>	<i>V/Ph/Hz</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>
<i>Power consumption</i>	<i>W/A</i>	<i>1130/5,6</i>	<i>1100/5,5</i>	<i>1130/5,6</i>
<i>Climatic class</i>	<i>°C/RH</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>
<i>Expansion temperature</i>	<i>°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>
<i>Condensation temperature</i>	<i>°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>
<i>Operating temperature</i>	<i>°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>
<i>Output</i>	<i>W</i>	<i>1200</i>	<i>1200</i>	<i>1200</i>
<i>Gas type</i>		<i>R404a</i>	<i>R404a</i>	<i>R404a</i>

TABLE 1C

PASTRY DISPLAY UNIT with refrigerated shelves	U n i t o f measurement	1100	1600	2100
<i>Voltage/Phases/Freq.</i>	<i>V/Ph/Hz</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>
<i>Power consumption</i>	<i>W/A</i>	<i>1340/6.3</i>	<i>1650/8.2</i>	<i>2100/10.1</i>
<i>Climatic class</i>	<i>°C/RH</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>
<i>Expansion temperature</i>	<i>°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>
<i>Condensation temperature</i>	<i>°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>
<i>Operating temperature</i>	<i>°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>
<i>Output</i>	<i>W</i>	<i>1930</i>	<i>2360</i>	<i>2670</i>
<i>Gas type</i>		<i>R404a</i>	<i>R404a</i>	<i>R404a</i>

TABLE 1D

CHOCOLATES	Unit of measurement	1100	1600	2100
Voltage/Phases/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Power consumption	W/A	1680/8,6	2430/11.2	2560/12.1
Climatic class	°C/RH	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Expansion temperature	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Condensation temperature	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Operating temperature	°C	+14°C	+14°C	+14°C
Output	W	840	1160	1370
Gas type		R404a	R404a	R404a

TABLE 1E

REMOTE CONDENSER UNITS 0-10 m	UM	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
Output	W	840	1160	1375	1930	1160	1160	1160
REMOTE CONDENSER UNITS 10-20 m	Unit of	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
Output	W	1160	1375	1375	2360	1375	1375	1375

TABLE 1F

REMOTE CONDENSER UNITS - REFRIGERATED SHELVES 0-10 m	UM	1100	1600	2100
Output	W	1930	2360	2670
REMOTE CONDENSER UNITS- REFRIGERATED SHELVES 10-20 m	UM	1100	1600	2100
Output	W	2360	2670	2670

1.6 OVERALL DIMENSIONS AND WEIGHT

For size and weight values, please see TABLE 2, referring to Fig. 4a and Fig. 4b.

TABLE 2A

	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
A (mm)	1190	1690	2190	3290	1587	1593	1630
B (mm)	1168	1168	1168	1168	1168	1168	1168
C (mm)	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436
WEIGHT (kg)	240	330	420	460	310	330	330

Fig.4-a

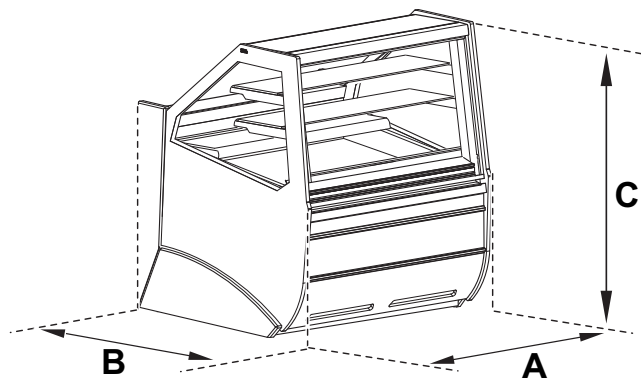
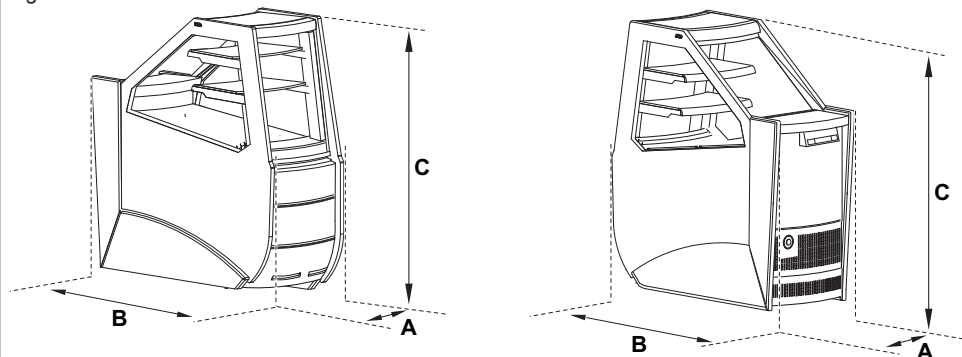


Fig.4-b

**NOTE:**

The values listed in the table do not take account of the weight of any packaging requested by the customer.

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORTATION

Two wooden strips are fixed onto the base structure of the display unit and positioned lengthways. The display unit is usually shipped using overland transport. Normal packaging consists of a polyethylene cover; the company provides special packaging on request.

2.2 LIFTING AND HANDLING

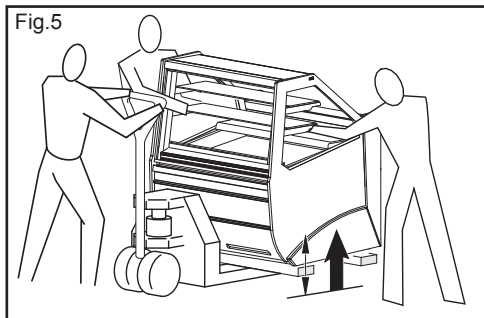
The display unit should be lifted out of the transporting vehicle using a fork lift truck (fig. 5).



CAUTION!

The lifting platform fork must be at least 1 m / 3.2 ft long.

Position the display unit correctly by placing its centre of gravity in the middle of the support area on the lifting vehicle forks.



Once the equipment is on the ground, we recommend the packaging is removed immediately in order to check the item is intact and has not been damaged during transportation. The following should be checked in particular:

- The condition of the finished surfaces.
- The supporting elements for the glass surfaces.
- The opening mechanism of the front glass panel.
- The adherence of the seal cushioning the front glass panel.



NOTE:

The carrier must be notified of any damages immediately. Under no circumstances, however, may the damaged display unit be returned to the manufacturer without prior notice or written authorisation.

2.3 POSITIONING

Before installing the equipment, please take the following considerations into account:

- Leave a space of at least 50 cm (1.6 ft) between the unit and any other item, on both the operator side and the customer side, so that air can circulate in the motor compartment.
- Calculate the space required to operate the unit and perform maintenance in safe conditions.
- Make sure there is a suitable earthing system as specified by current legislation.
- Remove all packaging protecting the display unit.
- If the display unit is located in the centre of the room, an under-floor or overhead channel must be provided for the power supply cable.

Place the display unit in the chosen position, remembering to remove the two strips at the base of the unit before the final position is achieved.

The display unit should be positioned in such a way that it is perfectly level.



CAUTION!

This procedure must be performed with great care and safety precautions should be taken.

2.4 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS



CAUTION!

The display unit can operate at a maximum room temperature of 35°C and at 60% relative humidity, as long as the equipment regularly undergoes scheduled maintenance.

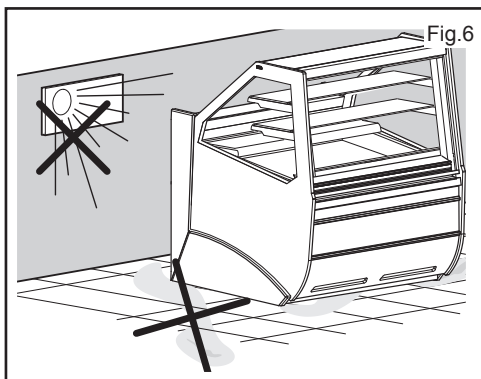
You should also make sure, during installation (Fig. 6), that:

- There is sufficient air circulation around the display unit but not so much as to constitute a draught.
- The display unit is not placed near sources of hot air.
- It is not exposed to direct sunlight.
- The grilles designed to let air pass through for the cooling of the condenser are not blocked.
- Any air conditioning or heating inside the premises is not directed at the display unit.



NOTE:

All malfunctions caused by failure to observe the above instructions shall not be covered by the warranty.



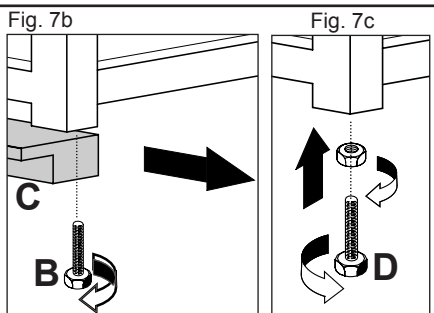
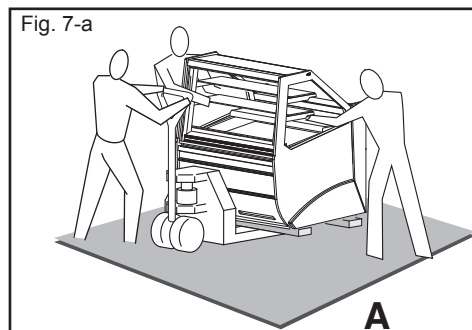
2.5 FITTING THE FEET



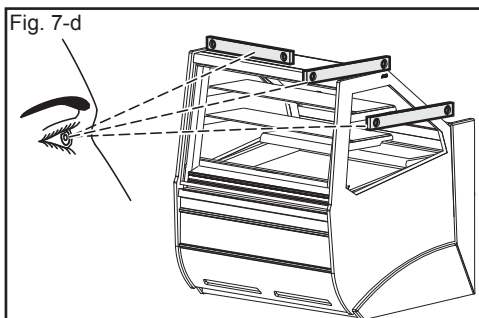
CAUTION - RISK OF CRUSHING!

This operation requires two or three people.

- 1- Lift the display unit using a suitable device (pallet stacker, etc...) (Fig. 7a).
- 2 - Place the cardboard boxes or similar items underneath the side panels (Fig. 7a, pos. A) in order to prevent damage from occurring.
- 3 - While the display unit is lifted, loosen the feet using a suitable wrench (Fig. 7b, pos. B) and remove the runners (Fig. 7b, pos. C).
- 4 - Screw in the feet (Fig. 7c, pos. D).



- 5 - Bring the display unit back to a standing position on the floor.
- 6 - Adjust the feet (Fig. 7c, pos. D) so that the display unit is level and at the correct height (Fig. 7d).
- 7 - If the display units must be ducted, wait until they have been assembled first.



2.6 FITTING THE WHEELS *(where supplied)*.



CAUTION - RISK OF CRUSHING!

This operation requires two or three people.

- 1 - Perform steps 1, 2 and 3 listed in paragraph 2.5.
- 2 - Fit the wheel (Fig. 8a, pos. A) by screwing it into the brass component (Fig. 8a, pos. B) on the display unit ducting.
- 3 - Perform steps 5, 6 and 7 listed in paragraph 2.5.



CAUTION! The wheels fitted with a brake (Fig. 8b, pos. C) should be fixed to the operator side of the product; the number of wheels will vary depending on the length of the display unit.

If the body is to be coupled with other **NON QUAD/ MAXIM** units, fit the coupling end panel (which is delivered with the relevant accessories) as described below (Fig. 11):

- Select the coupling end panel.
- Adjust it to fit the contours.
- Position it in such a way that its edges coincide with the contours of the two modules.
- Join the two modules together.

Position the glass side panel supplied in the corresponding groove.

Fig. 8-a

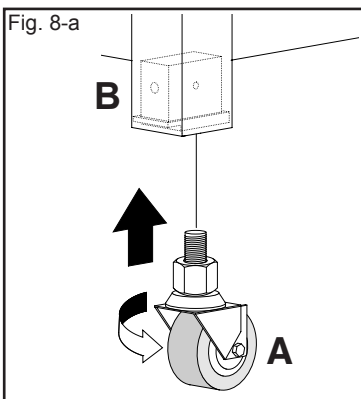
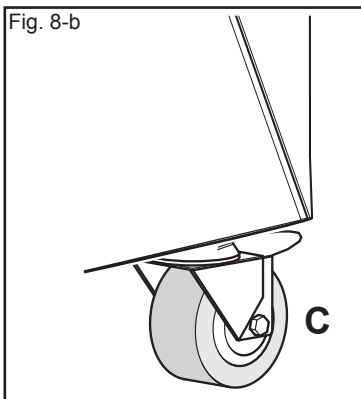


Fig. 8-b

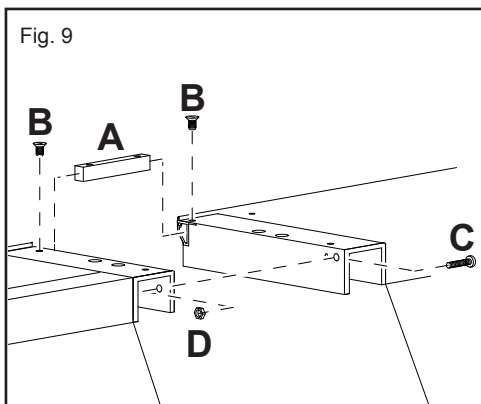


2.7 ASSEMBLING THE CONNECTION DUCTING (where supplied)

2.7.1 GLASS SHELVING DUCTING (for VAD model)

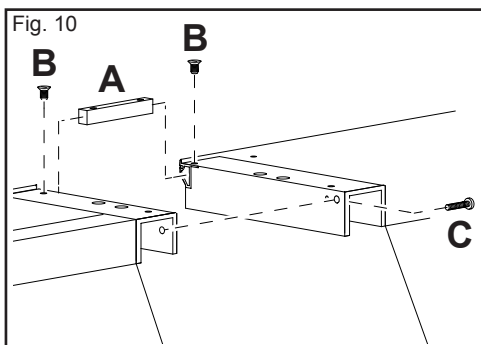
- CONNECTING LINEAR MODULES

- Position the ducting block (Fig. 9, pos. A) inside the aluminium contours and fix it in place using the screws provided (Fig. 9, pos. B).
- Position the screw (Fig. 9, pos. C) and fix it in place using the nut (Fig. 9, pos. D).



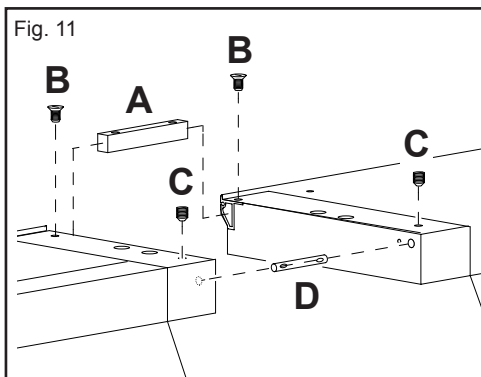
- A LINEAR MODULE AND A CORNER MODULE

- Position the ducting block (Fig. 10, pos. A) inside the aluminium contours and fix it in place using the screws provided (Fig. 10, pos. B).
- After this, tighten the screw (Fig. 10, pos. C).



- BETWEEN CORNER MODULES

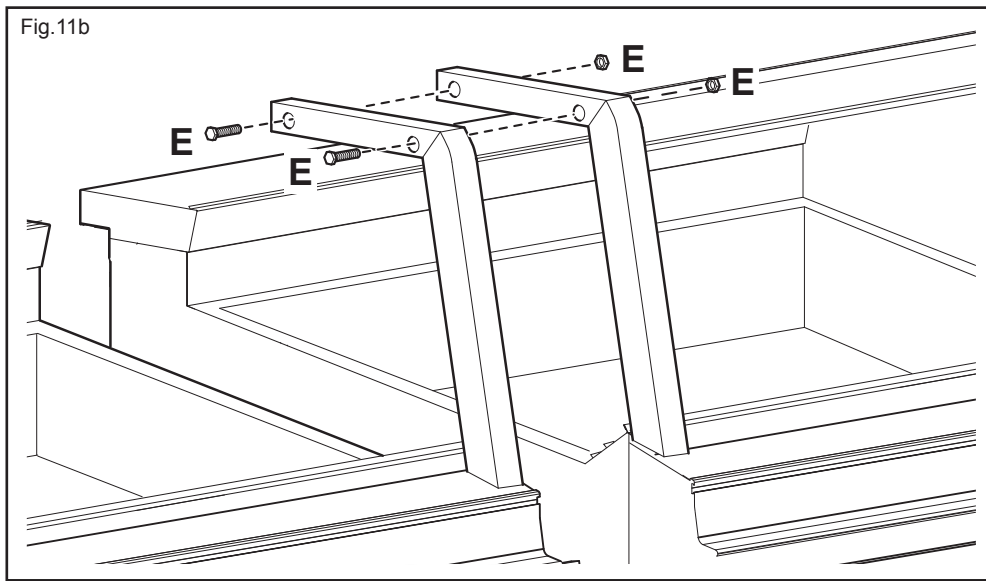
- Position the ducting block (Fig. 11, pos. A) inside the aluminium contours and fix it in place using the screws provided (Fig. 11, pos. B).
- Then slot in the pin (Fig. 11, pos. D) and fix it in place using the dowels (Fig. 11, pos. C).



2.7.2 GLASS SHELVING DUCTING (for VBD model)

- Insert the relevant screws and corresponding nuts to duct the glass shelving (Fig. 11b, pos. E).

Fig. 11b



2.7.3 CONNECTING THE BODYWORK

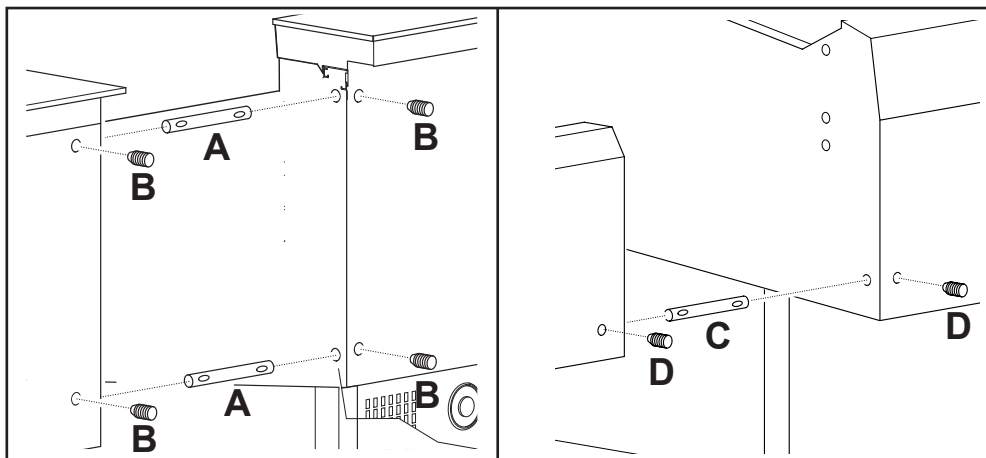
OPERATOR SIDE

- Slot in the pins (Fig. 12, pos. A) and lock them in place using the dowels (Fig. 12, pos. B).

CUSTOMER SIDE

- Slot in the pin (Fig. 12, pos. C) and lock them in place using the dowels (Fig. 12, pos. D).

Fig. 12



CUSTOMER SIDE

- Lock the two structures into position (Fig. 13) using a suitable screw (Fig. 13, pos. A) and nut (Fig. 13, pos. B).

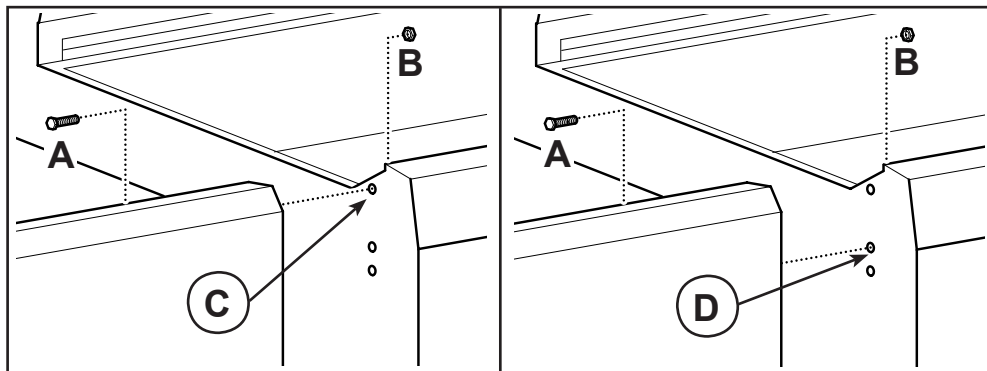


NOTE: when ducting two ice-cream display units use hole C (Fig. 13).



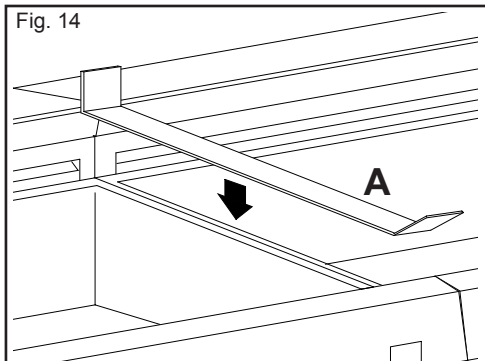
NOTE: when ducting an ice-cream display unit and a pastry display unit use hole D (Fig. 13).

Fig. 13



- Position the ducting bracket (Fig. 14, pos. A).

Fig. 14

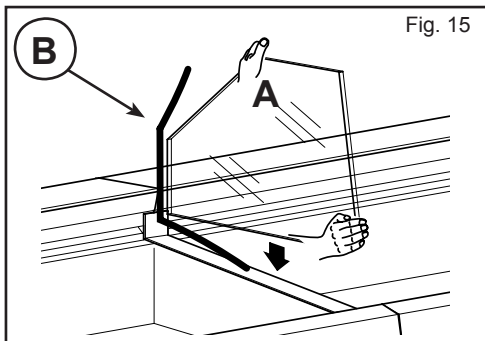


- Place the glass panel (Fig. 15, pos. A) over the bracket fitted previously.



NOTE! Make sure that the seal is attached to the glass panel (Fig. 15, pos. B).

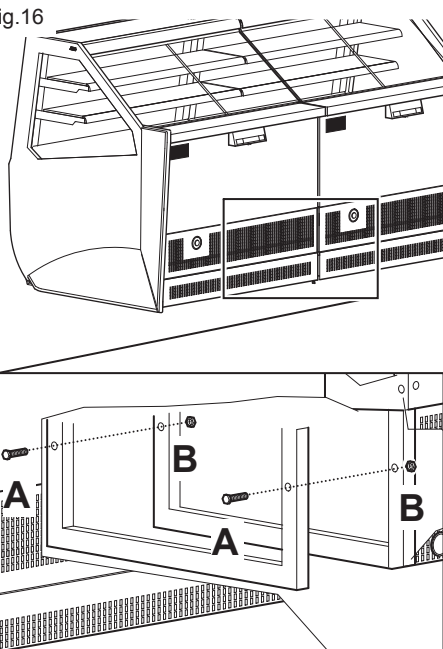
Fig. 15



2.7.4 BASE AND BOX CONNECTION

- Fix the legs in place using the corresponding screws (Fig. 16, pos. A) and nuts (Fig. 16, pos. B).

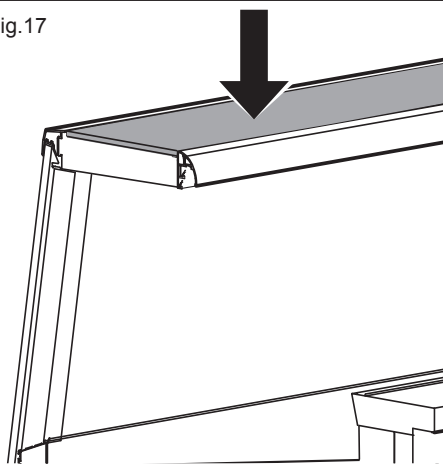
Fig.16



2.8 FITTING THE GLASS COVER

- Fit the glass cover (Fig.17) (VAD model only).

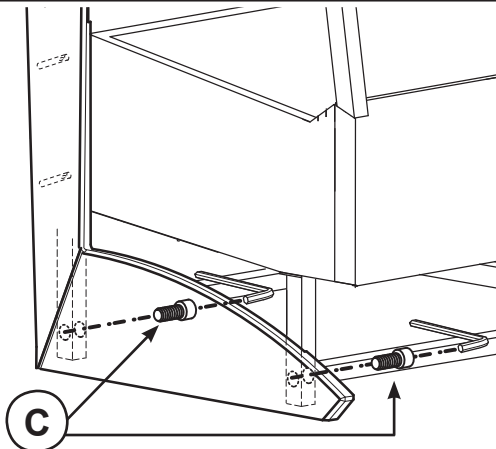
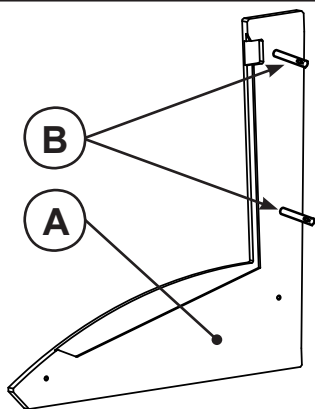
Fig.17



2.9 FITTING THE ENDPANELS

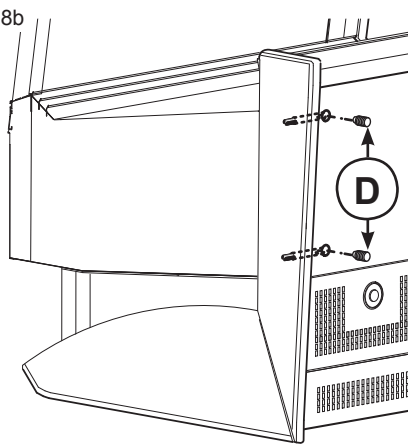
- Fit the end panel (Fig. 18, pos. A), fixing the pins into the corresponding holes (Fig. 18, pos. B).
- Put the end side ajar and tighten the M6 TCEI screws (fig. 18 pos. C).

Fig.18



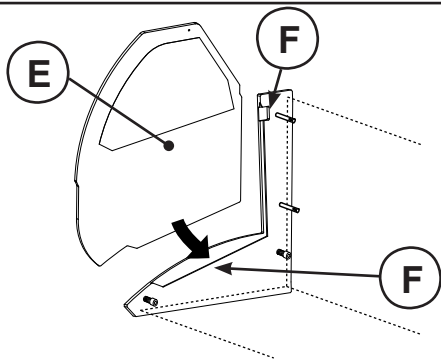
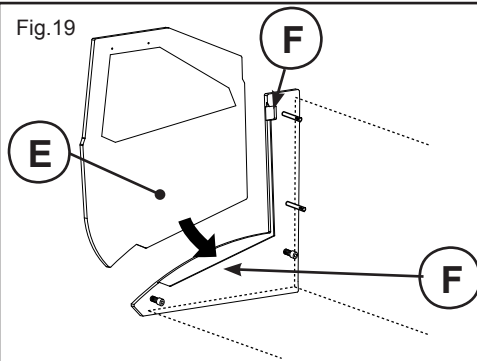
- Tighten the beads (fig 18b, pos D).
- Connect the glass side panels (fig.19, pos. E) to the electricity supply and slot them into position (fig. 19, pos. F).

Fig.18b

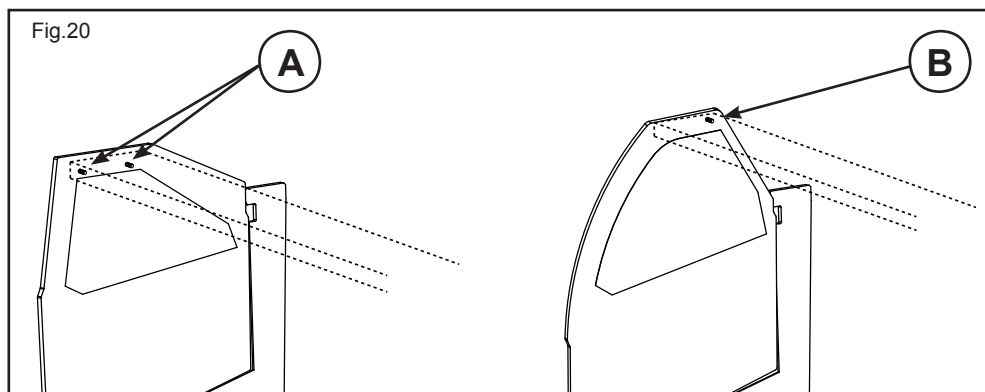


NOTE! Fit the glass side panels with the electrified track facing outwards.

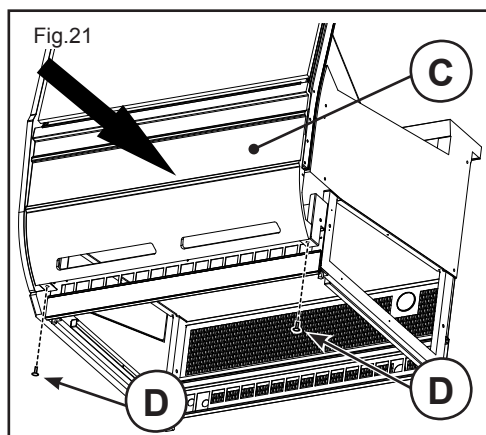
Fig.19



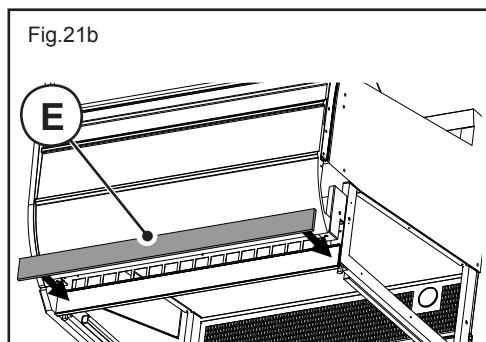
- Tighten 2 screws in the QUAD model (fig 20, pos A), or one screw in the MAXYMA model (fig 20, pos B).



- Install the back panel (fig 21, pos C) and tighten its screws (fig 21, pos D).



- Install the baseboard using its magnetic docking (fig 21b, pos E).



- Slot in the sliding panels, if provided (Fig. 22).
- Adjust the alignment and level the unit using the feet.

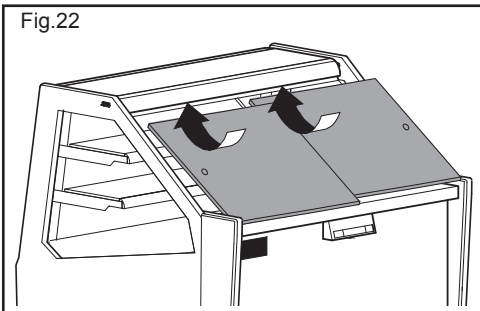
**NOTE!**

Fix the locknuts for the feet in place.

**NOTE!**

Make sure that the front glass cover of the display unit adheres perfectly to the silicone seal on the front panel.

Fig.22



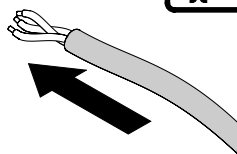
2.10 ELECTRICAL CONNECTION

This procedure should be performed by an electrical technician (in compliance with the current local regulations of the country where the display unit is installed).

Perform the electrical connection following the system diagram.

**CAUTION!**

The main isolator switch (Fig. 23) must be installed by an electrical technician in compliance with current local regulations.



2.11 NOTES ON THE ENVIRONMENT

- Packaging

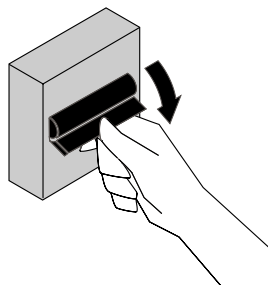
Do not discard any elements of the counter packaging, but separate it according to the type of material used (cardboard, wood, steel, polyester, etc...) and dispose of these in accordance with current legislation in the country where the counter is operated.

- Disposal

When the counter can no longer be used, proceed as follows:

Collect all the refrigerant from the circuit, drain all the oil contained within the appliance for any reason, remove all rubber parts (e.g. O-rings, seals) and send it to be scrapped.

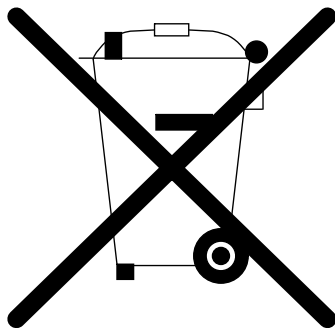
Fig.23



2.12 ACCESSORIES

The following should be considered as accessories and are supplied on request:

- Condensate collector tray.



3 OPERATING THE EQUIPMENT

PASTRY DISPLAY UNIT VERSION

3.1 PRELIMINARY CHECKS



CAUTION!

Make sure that the main switch for the electronic control unit is in the "0" - OFF position before starting display unit operation.

3.2 START-UP

- Remove all protective material.
- Make sure that the display unit is clean and thoroughly disinfected (see PART 4 "ROUTINE MAINTENANCE").



ATTENTION!

After the refrigeration function has been started, wait for approximately 60 minutes before placing the food inside the display unit, so that the operating temperature has time to stabilise.

Use the display unit control assembly, which includes (Fig. 24a):

- DISPLAY UNIT DISCONNECTION SWITCH (pos. 1);
- ON/OFF BUTTON (pos. 2);
- LIGHT BUTTON (pos. 3);
- SET TEMPERATURE BUTTON (pos. 4);
- MENU ACCESS BUTTON (pos. 5);
- INCREASE TEMPERATURE BUTTON (pos. 6);
- DECREASE TEMPERATURE BUTTON (pos. 7);
- LIGHT-UP DISPLAY (pos. 8).

The machine can be switched on simply by moving the display unit disconnection switch (1) to the "I" "ON" position and pressing the ON/OFF button (pos. 2).

If necessary, press the display unit light button (pos. 3).

3.3 INDICATOR LIGHTS (Fig. 25a)

LIGHT (pos. 9)

- indicator lit when the display unit light is on.

ALARM (pos. 10)

- indicator lit for alarm active and flashing for alarm silenced.

FANS (pos. 11)

- indicator lit for fan in operation.

DEFROSTING (pos. 12)

- indicator lit for defrosting in progress; flashing for manual activation.

COMPRESSOR OR RELAY (pos. 13)

- indicator lit for compressor active; flashing in the event of a delay, protection or locked activation.

3.4 TEMPERATURE ADJUSTMENT

- Press the SET button (Fig. 24a, pos. 4) and hold for 2 seconds; then, within 3 seconds press the UP (Fig. 24a, pos. 6) or DOWN (Fig. 24a, pos. 7) button in order to increase or decrease the temperature, until the desired value is reached.

- Wait for approximately 10 seconds; the instrument will automatically memorise the set value and the display will show the temperature value. Alternatively, press the SET button again.

Fig. 24a

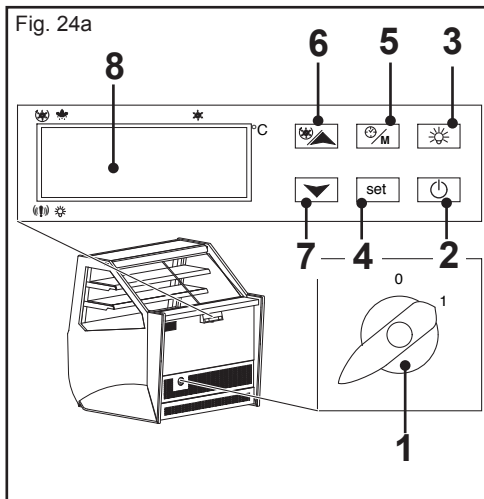
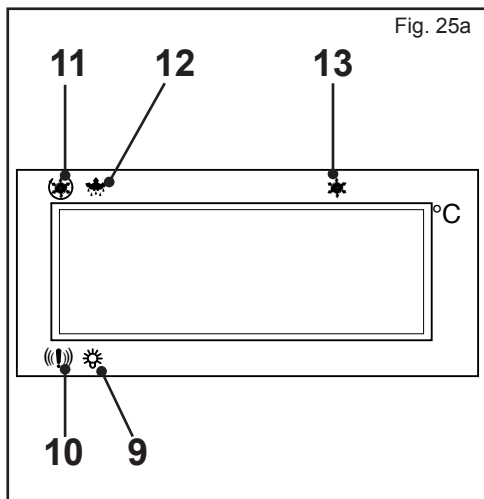


Fig. 25a



PASTRY DISPLAY UNIT VERSION WITH REFRIGERATED SHELVES

3.5 PRELIMINARY CHECKS



CAUTION!

Make sure that the main switch for the electronic control unit is in the "0" - OFF position before starting display unit operation.

REGARDING START-UP PROCEDURES, INDICATOR LIGHTS AND TEMPERATURE ADJUSTMENT, PLEASE REFER TO PARAGRAPHS 3.2, 3.3 AND 3.4.

3.6 SHELF REFRIGERATION ADJUSTMENT (Fig. 25d)

- It is possible to adjust shelf refrigeration by pressing buttons "+" and "-" of the potentiometer (Fig. 25c). The digits appearing on the display (Fig. 25c, pos. 14) can be read using Table 3.

TABLE 3

1	Refrigeration of the display shelf only
2	Refrigeration of the display shelf and 1st shelf
3	Refrigeration of the display shelf and of both remaining shelves

Fig.25c

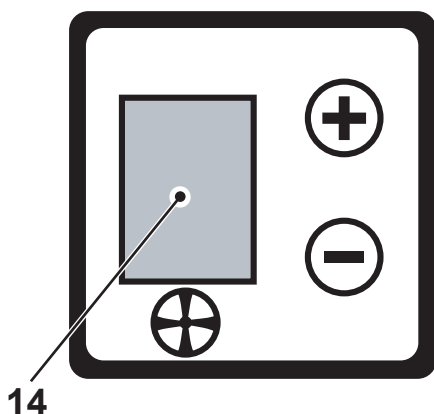
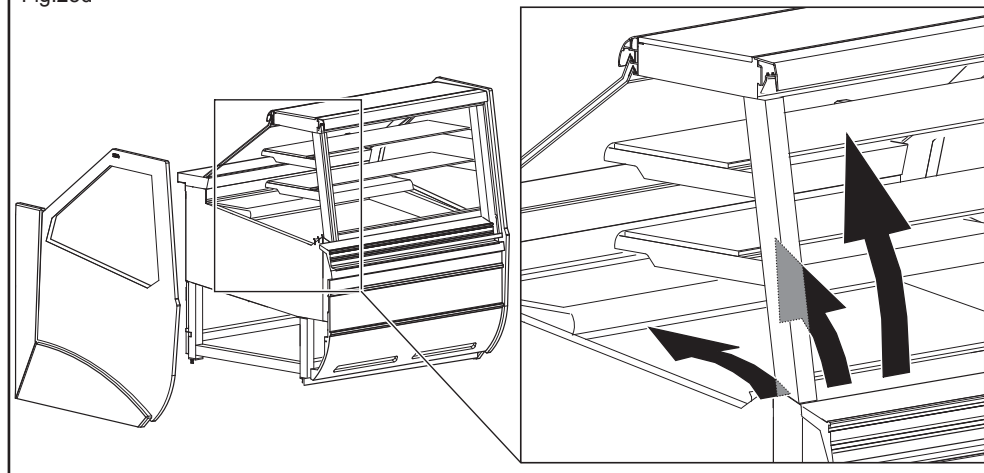


Fig.25d



CHOCOLATE DISPLAY UNIT VERSION

3.7 PRELIMINARY CHECKS



CAUTION!

Make sure that the main switch for the electronic control unit is in the "0" - OFF position before starting display unit operation.

3.8 START-UP

- Remove all protective material.
- Make sure that the display unit is clean and thoroughly disinfected (see PART 4 "ROUTINE MAINTENANCE").

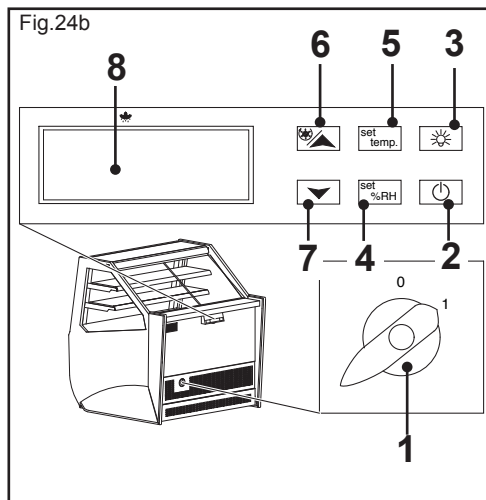


ATTENTION!

After the refrigeration function has been started, wait for approximately 60 minutes before placing the food inside the display unit, so that the operating temperature has time to stabilise.

Use the display unit control assembly, which includes (Fig. 24b):

- DISPLAY UNIT DISCONNECTION SWITCH (pos. 1);
- ON/OFF BUTTON (pos. 2);
- LIGHT BUTTON (pos. 3);
- SET RELATIVE HUMIDITY BUTTON (pos. 4);
- SET TEMPERATURE BUTTON (pos. 5);
- INCREASE TEMPERATURE BUTTON (pos. 6);
- DECREASE TEMPERATURE BUTTON (pos. 7);
- LIGHT-UP DISPLAY (pos. 8).



The machine can be switched on simply by moving the display unit disconnection switch (1) to the "I" "ON" position and pressing the ON/OFF button (pos. 2).

If necessary, press the display unit light button (pos. 3).

3.9 INDICATOR LIGHTS (Fig. 25b)

LIGHT (pos. 9)

- indicator lit when the display unit light is on.

ALARM (pos. 10)

- indicator lit for alarm active and flashing for alarm silenced.

FANS (pos. 11)

- indicator lit for fan in operation.

DEFROSTING (pos. 12)

- indicator lit for defrosting in progress; flashing for manual activation.

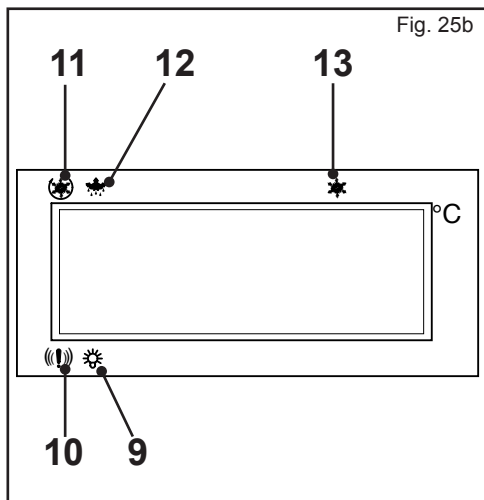
COMPRESSOR OR RELAY (pos. 13)

- indicator lit for compressor active; flashing in the event of a delay, protection or locked activation.

3.10 TEMPERATURE ADJUSTMENT

- Press the SET button (Fig. 24b, pos. 5) and hold for 2 seconds; then, within 3 seconds press the UP (Fig. 24b, pos. 6) or DOWN (Fig. 24b, pos. 7) button in order to increase or decrease the temperature, until the desired value is reached.

- Wait for approximately 10 seconds; the instrument will automatically memorise the set value and the display will show the temperature value. Alternatively, press the SET button again.



3.11 ADJUSTING THE RELATIVE HUMIDITY

- Press the Set %RH button (Fig. 24b, pos. 4) and hold for 2 seconds; then within 3 seconds press the UP (Fig. 24b, pos. 6) or DOWN (Fig. 24b, pos. 7) buttons to increase or decrease the relative humidity so it reaches the desired value.

- Wait for 10 seconds; the instrument will memorise the set value automatically.

3.12 AUTOMATIC DEFROSTING

This display unit is fitted with an automatic defrosting system which is activated every 4 hours. Automatic defrosting is designed to eliminate the ice which forms on the evaporator tabs.

3.13 MANUAL DEFROSTING

Manual activation of the defrosting cycle is achieved by pressing and holding the "UP" button (Fig. 24a-b, pos. 6) for 5 seconds. If the conditions are not

suitable for the defrosting process (for example, if the temperature of the evaporator sensor is higher than the temperature at the end of the defrosting cycle), the display will flash three times to indicate that the process will not be performed.

3.14 SWITCHING THE APPLIANCE OFF

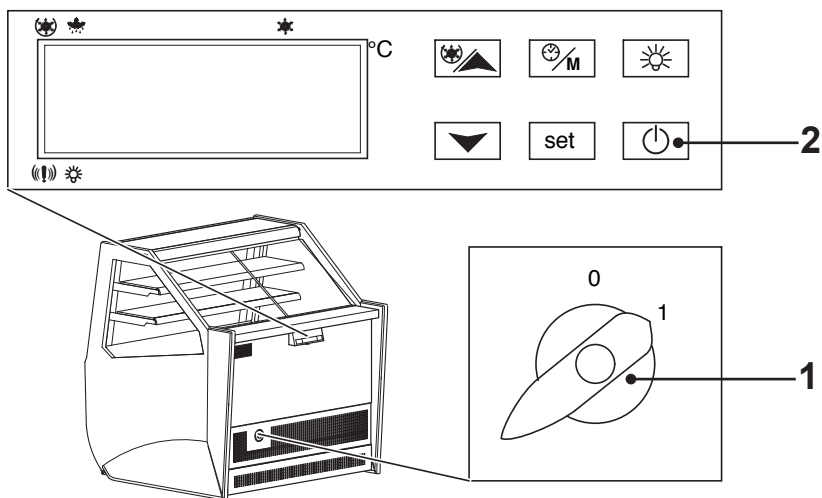
Press the ON/OFF button (Fig. 26a, pos. 2) to switch the display unit off without using the disconnection switch (Fig. 26a, pos. 1). By doing this, the display unit remains connected to the power supply, which means it can still be switched on or off.



CAUTION!

If there is a power cut which lasts for a long period of time, check the condition of the perishable products and move them to a suitable place, if necessary.

Fig.26a

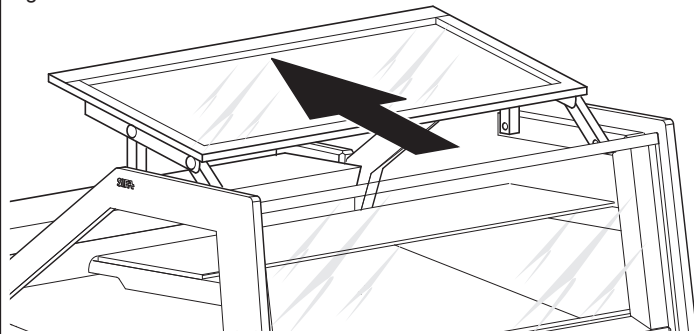


3.15 OPENING THE GLASS COVER (VBD model)

CAUTION!
During operation, assembly, maintenance or any other operation which involves moving the glass panels, make sure they are handled delicately.

The glass cover for the VBD version should be opened as illustrated (Fig. 26b).

Fig.26b



3.16 OPENING THE FRONT GLASS COVER (VAD model)

CAUTION!
During operation, assembly, maintenance or any other operation which involves moving the glass panels, make sure they are handled delicately.

The glass cover for the VAD version should be opened as illustrated (Fig. 26c, 26d).

Fig.26c

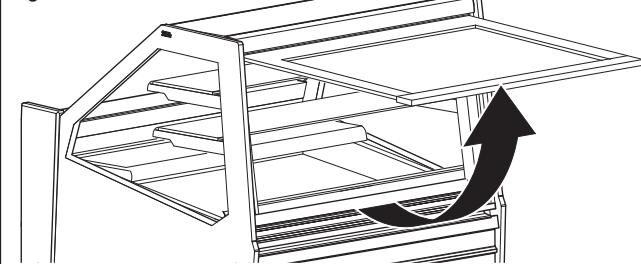
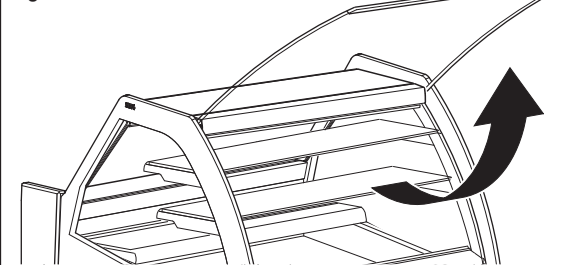


Fig.26d



4 ROUTINE MAINTENANCE

4.1 PRELIMINARY SAFETY PROCEDURES



CAUTION!

Before performing any maintenance work, the appliance must be disconnected from the electricity supply ("0" - OFF), using the main power switch for the room (Fig. 23) or the display unit disconnection switch (Fig. 24a-b, pos. 1).



CAUTION!

All routine maintenance procedures must be performed by qualified personnel.



CAUTION!

Use protective gloves and overalls when performing any maintenance procedure.

4.2 CLEANING THE CONDENSER



CAUTION - RISK OF BURNS!

Wait for the condenser assembly to reach room temperature.

Clean the condenser regularly, every 20-30 days. Proceed as follows:

- Remove the protective casing by unscrewing the screws at the sides of the template (Fig. 27).
- Remove all dust and grime on the condenser tabs using a paintbrush (Fig. 28).
- Replace the grille correctly and tighten the screws.



NOTE!

Do not use compressed air, forced air or steam.

Do not use metal brushes or other objects which may scratch or bend the tabs.

4.3 CLEANING THE INSIDE AND OUTSIDE OF THE DISPLAY UNIT

4.3.1 Daily cleaning:

- Close the shutter or the Plexiglas sliding panels at the back of the display unit.
- Use a cloth dampened with a solution of water and vinegar (50%-50%) to clean the front and side glass panels and the upper part of the display unit.
- Open the front glass panel carefully.
- Remove all products from the display unit and place them in a suitable storage area.
- Clean the surface inside the appliance.



NOTE!

If the display unit has marble surfaces or parts, these should only be cleaned using special natural products.

Never use abrasive or acidic products in general.

Fig.27

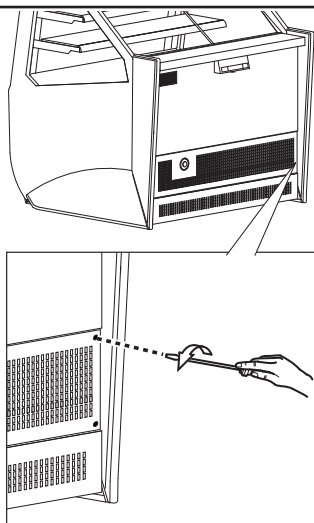
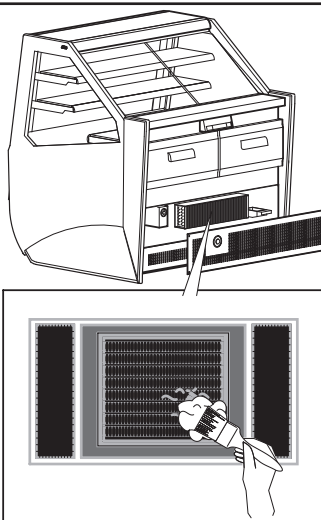


Fig.28



4.3.2 WEEKLY CLEANING:

Clean the display unit at least once a week, to coincide with a defrosting procedure.

- Remove the ice-cream tubs and corresponding supports. Clean them using warm water.
- Clean the inside of the tub, taking care not to use too much warm water as this could damage the electrical circuits, or fill the condensate collector tray (where present).
- Dry the inside of the tub using a clean cloth.
- Replace the supports and the corresponding tubs.



NOTE!

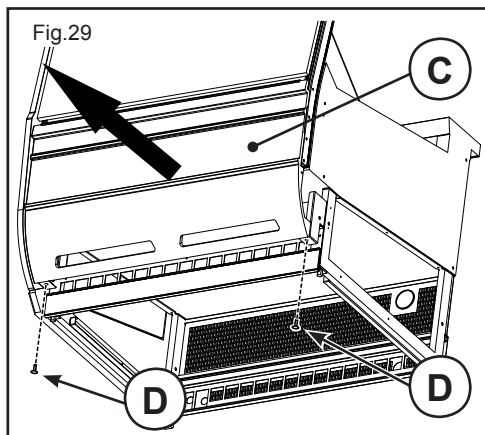
Always use a tiny amount of water and dry thoroughly.

Never clean the display unit using direct jets of water.

Never use pure alcohol or other cleaning products for outer surfaces.

4.4 CLEANING THE CONDENSATE COLLECTOR TRAY (OPTIONAL)

- Disassemble the back panel (fig 29, pos C) by loosening its screws (fig 29, pos D).

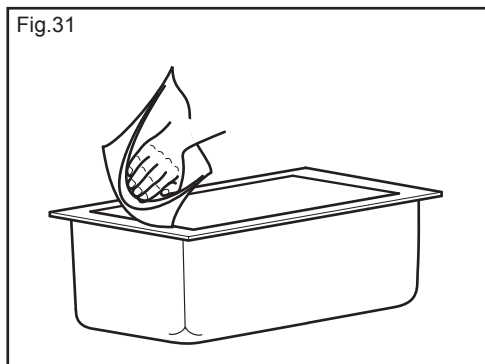


- Clean the condensate collector tray (Fig. 31).



NOTE!

The tray may be removed as it is a device which “clicks” into place.



5 NON-ROUTINE MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY PROCEDURES



CAUTION!

Before performing any maintenance work, the appliance must be disconnected from the electricity supply ("0" - OFF), using the main power switch for the room (Fig. 23) or the display unit disconnection switch (Fig. 24a-b, pos. 1).



CAUTION!

All non-routine or corrective maintenance procedures must be performed by qualified personnel.



CAUTION!

Use protective gloves and overalls when performing any maintenance procedure.

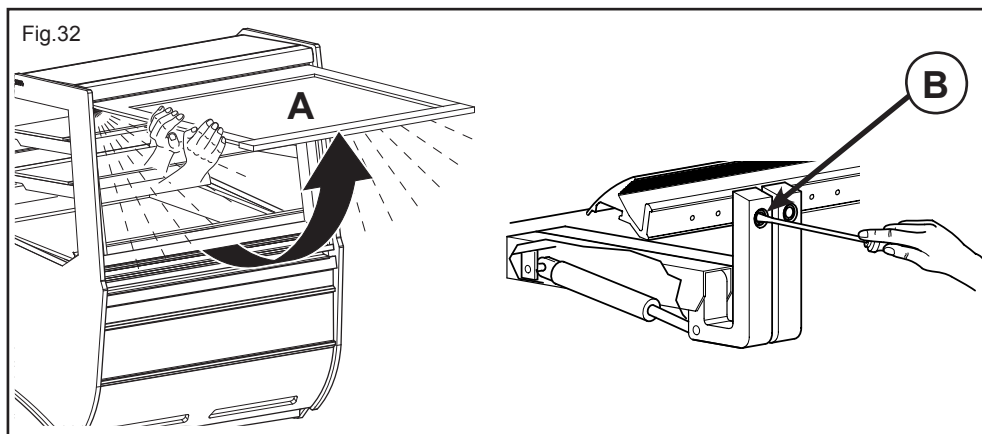
5.2 REPLACING THE FRONT GLASS PANEL (for the VAD version)



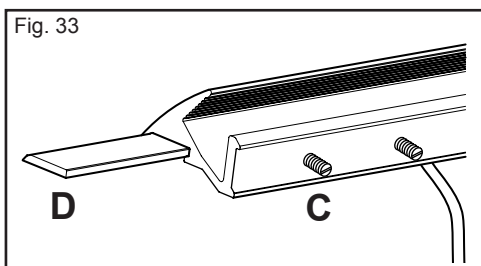
CAUTION!

This procedure should be performed by at least two operators.

- Open the front glass panel (Fig. 32, pos. A).
- Disconnect the glass panel from the electricity supply.
- Unscrew the fixing dowels (Fig. 32, pos. B) from the contours supporting the glass panel.
- Loosen the dowels fixing the glass panel in place (Fig. 33, pos. C).



- Remove the aluminium wedge (Fig. 33, pos. D).
- Slide out the glass.



5.3 REPLACING THE SIDE PANELS

- Remove the cover (Fig. 34, pos. A) (VAD version only).

- Loosen 2 screws in the QUAD model (fig 35, pos A), or uno screw in the MAXYMA model (fig 35, pos B).

Fig.34

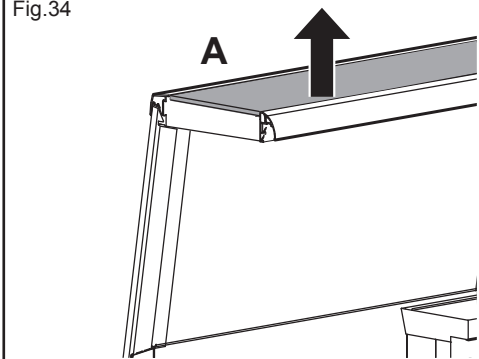
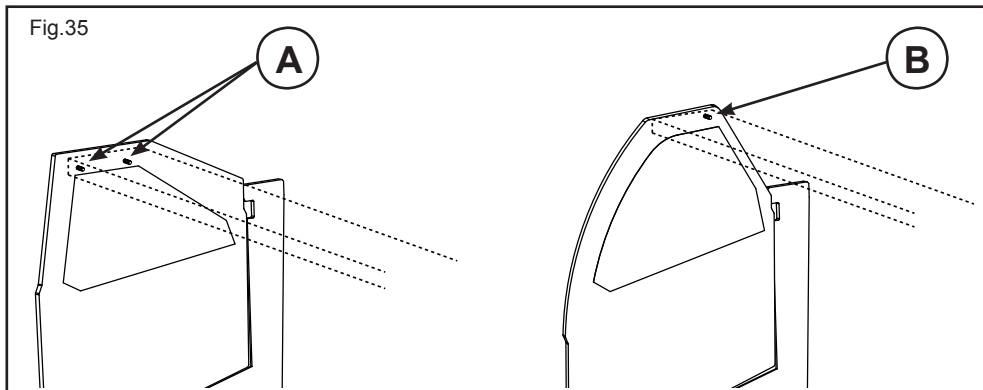
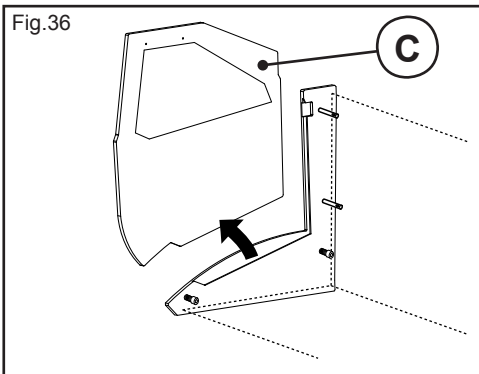


Fig.35



- Cut power from the glass side (fig 36 pos C) and take it off.

Fig.36



- Disassemble the back panel (fig 37, pos C) by loosening its screws (fig 37, pos D).
- Loosen the fixing screws and remove the motor compartment protection grille (Fig. 38).
- Loosen the tub-fixing screws (Fig. 39, pos. A) and the base-fixing screws (Fig. 39, pos. B)
- Remove the side panel.

Fig.37

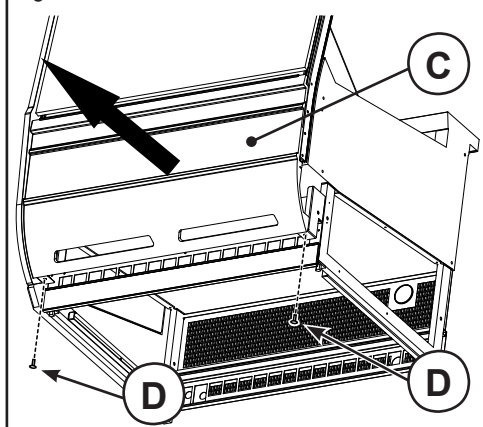


Fig.38

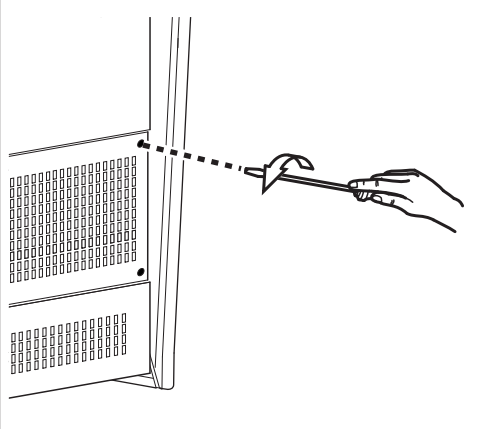
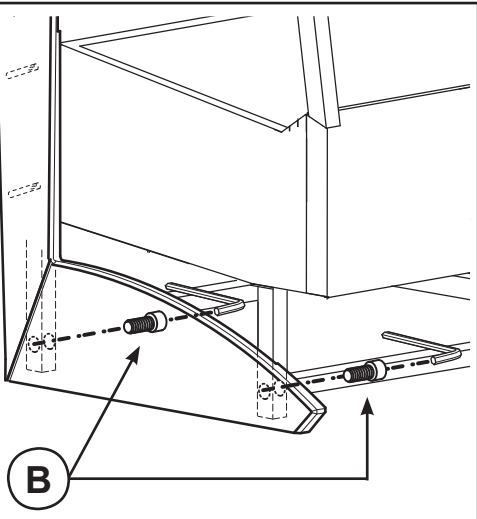
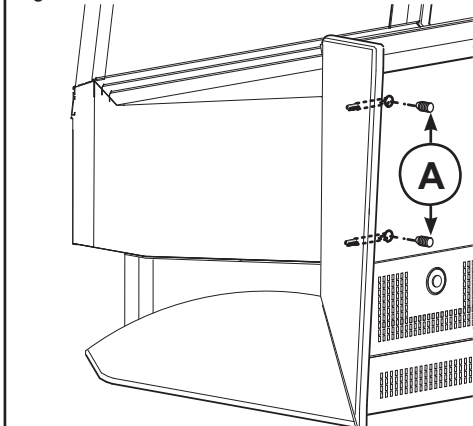
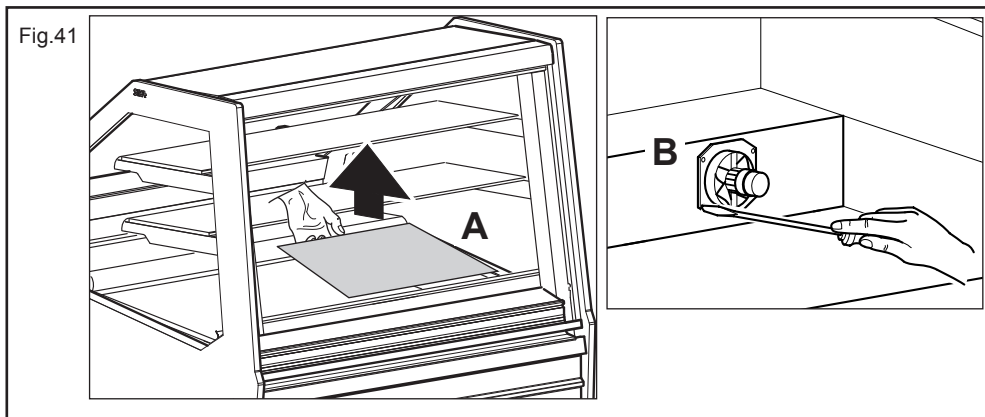


Fig.39



5.4 REPLACING THE FORCED CIRCULATION COOLING FANS

- Remove the internal protective shelves (Fig. 41, pos. A).
- Loosen the fan-fixing screws (Fig. 41, pos. B) and after disconnecting the fan from the electricity supply, remove it.



5.5 REPLACING THE PISTONS (VAD version only)

CAUTION!
This procedure should be performed by at least two operators.

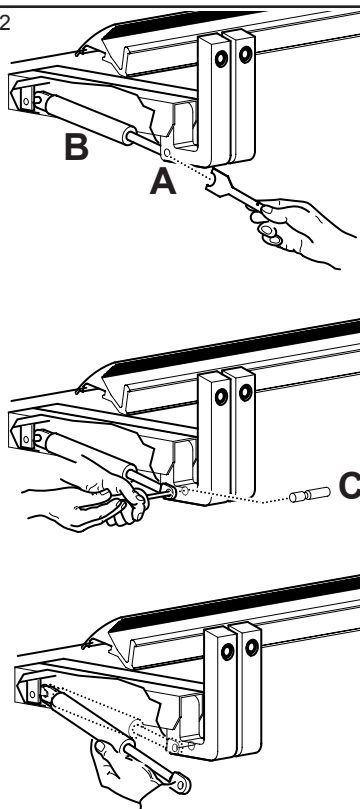
- Open the glass cover at the front.
- Using a punch, remove the Seeger ring (Fig. 42, pos. A) fixing the piston in place (Fig. 42, pos. B).
- Remove the piston pin (Fig. 42, pos. C).
- Take the piston (Fig. 42) out of its slot.

One operator should support the glass as the piston is removed.

CAUTION!
Make sure that the new piston to be fitted has the same features as the old one, otherwise (if a different model is fitted) the front glass panel may explode.

CAUTION!
Make sure that the piston fixing pin is inserted properly and secured using the safety ring.

Fig. 42



EINFÜHRUNG	60
1 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	61
1.1 BESCHREIBUNG DER VITRINE	61
1.2 MODELLE	62
1.3 IDENTIFIZIERUNG	62
1.4 ANGEWANDTE NORMEN	62
1.5 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	63
1.6 ABMESSUNGEN UND GEWICHT	64
2 INSTALLATION	66
2.1 TRANSPORT	66
2.2 HEBEN UND HANDLING	66
2.3 AUFSTELLEN	66
2.4 UMWELTSPEZIFIKATIONEN	66
2.5 MONTAGE DER STELLFÜSSE	67
2.6 MONTAGE DER ROLLEN (wo vorgesehen).	68
2.7 VERBINDUNGEN (wo vorgesehen)	69
2.8 MONTAGE DER ABDECKHAUBE AUS GLAS	72
2.9 MONTAGE DER SEITENTEILE	73
2.10 ELEKTROANSCHLUSS	75
2.11 UMWELTHINWEISE	75
2.12 ZUBEHÖR	75
3 BETRIEB	76
VERSION PATISSERIE	76
3.1 VORABKONTROLLEN	76
3.2 START	76
3.3 KONTROLLLEUCHTEN (Abb.25a)	76
3.4 EINSTELLUNG DER TEMPERATUR	76
VERSION PATISSERIE MIT GEKÜHLTEN BÖDEN	77
3.5 VORABKONTROLLEN	77
3.6 EINSTELLUNG DER KÜHLBÖDEN (Abb. 25d)	77
VERSION PRALINEN	78
3.7 VORABKONTROLLEN	78
3.8 START	78
3.9 KONTROLLLEUCHTEN (Abb.25b)	78
3.10 EINSTELLUNG DER TEMPERATUR	78
3.11 EINSTELLUNG DER RELATIVEN FEUCHTE	79
3.12 AUTOMATISCHES ABTAUEN	79
3.13 MANUELLES ABTAUEN	79
3.14 HALT	79
3.15 MONTAGE DER ABDECKHAUBE AUS GLAS (Version VBD)	80
3.16 ÖFFNUNG DER ABDECKHAUBE AUS GLAS (Version VAD)	80
4 ORDENTLICHE WARTUNG	81
4.1 VORAB-SICHERHEITSKONTROLLEN	81
4.2 REINIGUNG DES KONDENSATORS	81
4.3 INNEN- UND AUßENREINIGUNG DER VITRINE	81
4.4 REINIGUNG DER KONDENSWASSERAUFFANGSCHALE (OPTIONAL)	82
5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	83
5.1 VORAB-SICHERHEITSKONTROLLEN	83
5.2 AUSTAUSCH DER FRONTSCHIEBE (für Version VAD)	83
5.3 AUSTAUSCH DER SEITENFLÄCHEN	84
5.4 AUSTAUSCH DER ZWANGSUMLAUFLÜFTER	86
5.5 AUSTAUSCH DER KOLBEN (nur Version VAD)	86

Sehr geehrter Kunde,

für die Sicherheit des Bedieners müssen alle Sicherheitsvorrichtungen der Vitrine konstant leistungsfähig erhalten werden. Dieses Handbuch enthält alle Nutzungs- und Wartungsanleitungen für die Vitrine und der Bediener ist verpflichtet, den Anweisungen zu folgen.

WICHTIG!

- Alles in diesem Handbuch Beschriebene dient Ihrer Sicherheit.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus einer Verwendung ergeben, die in diesem Handbuch nicht vorgesehen ist.
- Das Gerät eignet sich NICHT für die Installation in Gefahrenbereichen mit Explosionsrisiko.
- Die Vitrine muss von qualifizierten Technikern installiert werden, die über gute Kenntnisse im Bereich Kühl- und Elektroanlagen verfügen und darf nur von geeignetem und entsprechend geschultem Personal bedient werden.
- Die Vitrine wurde mit zweckmäßigen Vorrichtungen konzipiert, die die Sicherheit und Gesundheit des Bedieners gewährleisten.
- Es wird empfohlen, ausschließlich ORIGINALERSATZTEILE zu verwenden. Bei der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen wird jede Haftung abgelehnt.

SYMBOLE

Dieses Symbol weist auf eine Gefahr hin und wird immer dann verwendet, wenn die Sicherheit des Bedieners gefährdet ist.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Vorsicht geboten ist und soll die Aufmerksamkeit auf Vorgänge lenken, die für einen korrekten und langlebigen Betrieb des Geräts wichtig sind.

BEILIEGENDE HANDBÜCHER

Dem Bedienungs- und Wartungsanleitung liegen folgende Dokumente bei:

- Nutzungs- und Programmierhandbuch der elektronischen Steuerung.
- Eventuelle Parameterliste (nur wenn nicht bereits im Handbuch der elektronischen Steuerung aufgeführt).
- Handbuch mit den Schaltplänen.

EINSATZBEREICH

Die Vitrine ist zur Aufbewahrung und zum Ausstellen von frischen Speisen, im Besonderen Konditoreiprodukte, gedacht. Von jeder anderen Nutzung wird dringend abgeraten.

REGELUNGEN

Das Handbuch kann folgende Abkürzungen enthalten:

TN	Normale Temperatur (Betriebstemperatur +4°C ÷ +8°C)
BT	Niedrige Temperatur (Betriebstemperatur -18°C)
S/GR.	Separate Kondensator-Einheit (externer Motor)
C/GR	Interne Kondensator-Einheit (interner Motor)
VAD	Vitrine mit Hohen Geraden Scheiben
VAC	Vitrine mit Hohen Gebogenen Scheiben
VBD	Vitrine mit Niedrigen Geraden Scheiben
VBC	Vitrine mit Niedrigen Gebogenen Scheiben

1 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

1.1 BESCHREIBUNG DER VITRINE

Sie setzt sich im Wesentlichen aus zwei Abschnitten zusammen:

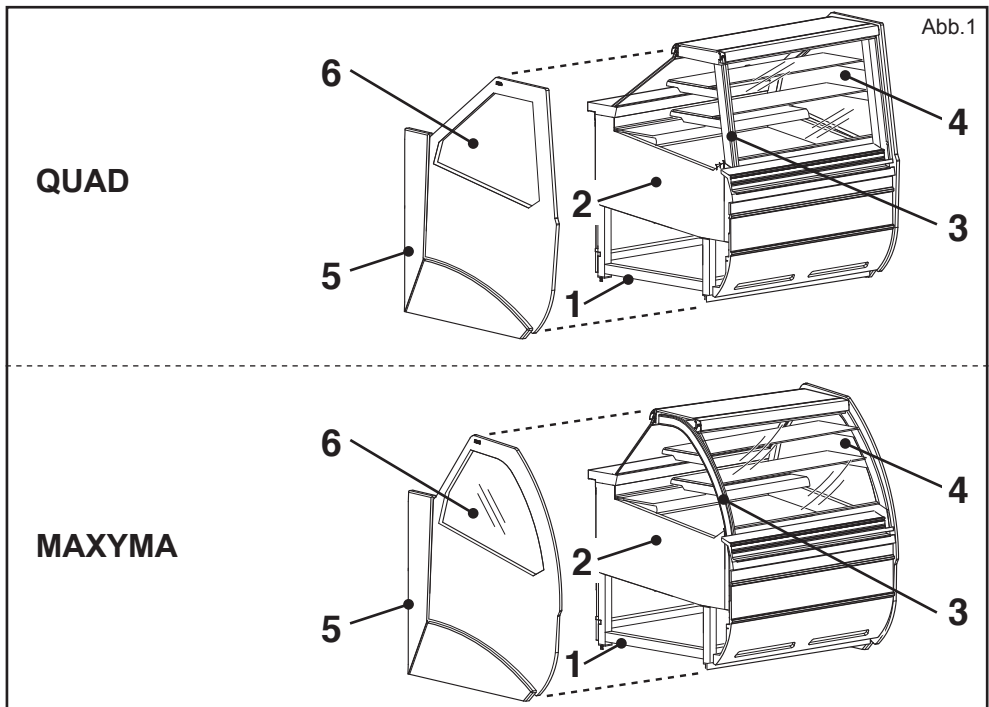
1.1.1 STRUKTUR

Die Tragstruktur besteht aus einem unteren Gestell (Abb. 1, Pos. 1) aus Stahlrohren sowie aus Blech gefertigten Verzierungsteilen, das die Kühleinheit enthält.

Darüber befindet sich die zur Aufbewahrung und Ausstellung der Ware bestimmte Monoblock-Wanne (Abb. 1, Pos. 2), an der die Träger aus eloxiertem Aluminium (Abb. 1, Pos. 3) zur Stütze der verglasten Flächen befestigt werden. Die Frontscheibe aus beheiztem Verbundglas (Abb. 1, Pos. 4) lässt sich nach oben hin öffnen. Die Öffnung wird durch den Druck von Gasfedern erleichtert.

Die Seitenteile der Vitrine sind aus lackiertem Polyurethan-Schaumstoff (Abb. 1 Pos. 5) und die oberen Seitenteile sind aus beheiztem Doppelglas (Abb. 1 Pos. 6).

Der restliche Teil der Vitrine besteht aus Edelstahl.



1.1.2 KÜHLEINHEIT

Die Kühleinheit besteht aus einem Verdichter und einem Luftkondensator mit einem oder zwei Kühllüftern. Es sind auch Varianten mit Wasserkondensatoren oder gemischten Wasser-Luft-Kondensatoren verfügbar.

1.2 MODELLE

Die Modelle sind:

QUAD h 1151 / h 1351

QUAD 1100 - QUAD 1600 - QUAD 2100 - QUAD 3200 - QUAD A/30° - QUAD B/30° - QUAD B/45°

MAXYMA h 1351 / h 1436

MAXYMA 1100 - MAXYMA 1600 - MAXYMA 2100 - MAXYMA 3200 - MAXYMA A/30° - MAXYMA B/30° - MAXYMA B/45°



HINWEIS:

Die nicht mit dem Speiseeis in Berührung kommenden Bauteile bestehen aus Edelstahl AISI 304 oder aus ungiftigem, für Lebensmittel geeignetem Kunststoff.

1.3 IDENTIFIZIERUNG

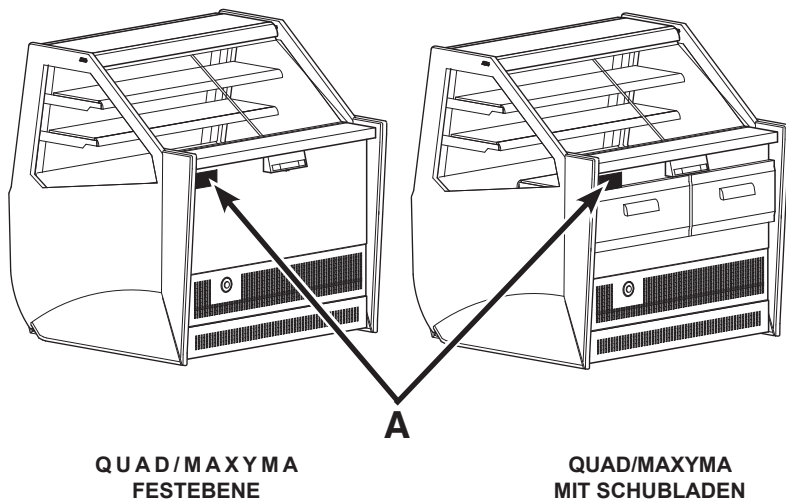
Bei allen Mitteilungen an den Hersteller oder an den Kundendienst bitten wir, immer die auf dem Typenschild (Abb. 3, pos. A) angegebene FABRIKATIONSNUMMER der Vitrine anzugeben.

1.4 ANGEWANDTE NORMEN

Diese Vitrine entspricht den Normen:

- Richtlinie 2006/95/EG (Elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen)
- Richtlinie 97/23/EG (Druckgeräte)
- Richtlinie 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)

Abb.3



1.5 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die wichtigsten Werte sind in TAB.1A, TAB.1B, TAB.1C, TAB.1D, TAB. 1E und TAB. 1F aufgeführt.

TAB.1A

KONDITOREIVITRINE	Maßeinheit	1100	1600	2100	3200
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsaufnahme	W/A	1030/5,8	1310/6,2	1416/6,7	2215/9,3
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Expansionstemperatur	°C	-10°C	-10°C	-10°C	-10°C
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Betriebstemp.	°C	+4°/+8°	+4°/+8°	+4°/+8°	+4°/+8°
Leistung	W	840	1160	1375	1930
Gastyp		R404a	R404a	R404a	R404a

TAB.1B

KONDITOREIVITRINE	Maßeinheit	A/30°	B/30°	B/45
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsaufnahme	W/A	1130/5,6	1100/5,5	1130/5,6
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Expansionstemperatur	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Betriebstemp.	°C	+4°/+8°	+4°/+8°	+4°/+8°
Leistung	W	1200	1200	1200
Gastyp		R404a	R404a	R404a

TAB.1C

PATISSERIE mit gekühlten Böden	Maßeinheit	1100	1600	2100
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsaufnahme	W/A	1340/6.3	1650/8.2	2100/10.1
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Expansionstemperatur	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Betriebstemp.	°C	+4°/+8°	+4°/+8°	+4°/+8°
Leistung	W	1930	2360	2670
Gastyp		R404a	R404a	R404a

TAB.1D

PRALINE	Maßeinheit	1100	1600	2100
Spannung/Phasen/Freq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Leistungsaufnahme	W/A	1680/8,6	2430/11.2	2560/12.1
Klimaklasse	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Expansionstemperatur	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Kondensationstemp.	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Betriebstemp.	°C	+14°C	+14°C	+14°C
Leistung	W	840	1160	1370
Gastyp		R404a	R404a	R404a

TAB.1E

SEPARATE KONDENSATOREINHEITEN 0-10 m	Maßeinheit	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
Leistung	W	840	1160	1375	1930	1160	1160	1160
SEPARATE KONDENSATOREINHEITEN 10-20 m	Maßeinheit	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
Leistung	W	1160	1375	1375	2360	1375	1375	1375

TAB.1F

SEPARATE KONDENSATOREINHEITEN - GEKÜHLTE BÖDEN 0-10 m	Maßeinheit	1100	1600	2100
Leistung	W	1930	2360	2670
SEPARATE KONDENSATOREINHEITEN - GEKÜHLTE BÖDEN 10-20 m	Maßeinheit	1100	1600	2100
Leistung	W	2360	2670	2670

1.6 ABMESSUNGEN UND GEWICHT

Die Abmessungen und die Masse sind in TAB. 2A, Abb. 4-a und Abb. 4-b angegeben.

TAB.2A

	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
A (mm)	1190	1690	2190	3290	1587	1593	1630
B (mm)	1168	1168	1168	1168	1168	1168	1168
C (mm)	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436
GEWICHT (kg)	240	330	420	460	310	330	330

Abb.4-a

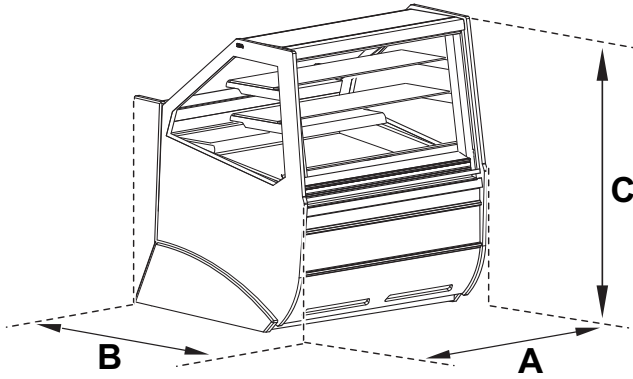
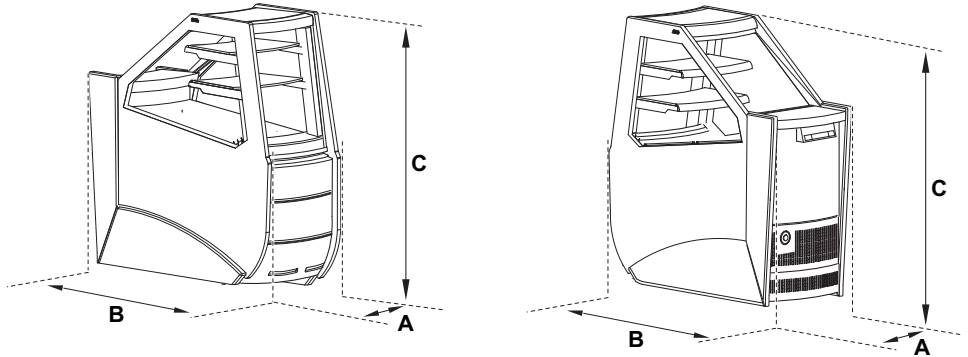


Abb.4-b

**HINWEIS:**

Die in den Tabellen angeführten Werte berücksichtigen nicht das etwaige Gewicht spezieller Verpackungen, die vom Kunden angefordert wurden.

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Am Unterbau der Vitrine werden zwei Holzlatten in Längsrichtung befestigt.

Die Vitrine wird normalerweise per Bodentransport geliefert.

Die normale Verpackung besteht aus einer PE-Folie. Auf Wunsch können aber auch andere Verpackungen verwendet werden.

2.2 HEBEN UND HANDLING

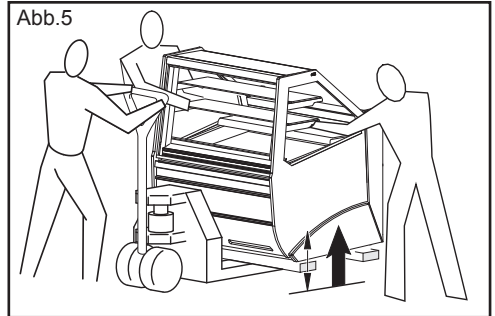
Die Vitrine wird mit einem Gabelstapler vom Transportmittel gehoben (Abb. 5).



ACHTUNG!

Die Gabeln des Gabelstaplers müssen mindestens 1 m/3,2 Fuß messen.

Die Vitrine so auf den Gabeln positionieren sein, dass der Schwerpunkt in der Mitte der Auflagefläche ausgerichtet wird.



Nach der Positionierung der Vitrine am Boden die Verpackung sofort entfernen, um sicherzustellen, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist. Insbesondere ist Folgendes zu überprüfen:

- der Zustand der Verkleidung;
- die Halterungen der Glasflächen;
- die korrekte Öffnung der Frontscheibe;
- die korrekte Befestigung der Auflagedichtung der Frontscheibe.



HINWEIS:

Eventuelle Schäden sind dem Spediteur unverzüglich zu melden. Beschädigte Vitrinen können niemals stillschweigend oder ohne vorherige schriftliche Genehmigung an den Hersteller zurückgesendet werden.

2.3 AUFSTELLEN

Vor der Installation Folgendes beachten:

- Halten Sie sowohl auf der Seite des Bedieners als auch auf der Seite des Kunden einen Abstand von mindestens 50 cm (1,6 Fuß) von allen Hindernissen ein, damit die Luft im Motorraum zirkulieren kann;
- Berücksichtigen Sie den notwendigen Platz, damit eine sichere Benutzung und Wartung möglich sind;
- prüfen, dass eine den Vorschriften entsprechende Erdungsanlage vorhanden ist.
- Die gesamte Schutzverpackung muss von der Vitrine entfernt werden;
- Wenn das Gerät in der Mitte des Raumes positioniert wird, muss das Stromkabel im Boden verlegt sein oder von oben zugeführt werden

Stellen Sie die Vitrine am festgelegten Ort auf, beachten Sie aber, dass zunächst die beiden Holzlatten vom Unterbau zu entfernen sind, bevor Sie das Gerät in die endgültige Position rücken.

Bei der Aufstellung ist darauf zu achten, dass die Vitrine perfekt eben ausgerichtet ist.



ACHTUNG!

Dieser Vorgang bedarf äußerster Vorsicht und darf nur unter Verwendung entsprechender Schutzvorrichtung vorgenommen werden.

2.4 UMWELTSPEZIFIKATIONEN



ACHTUNG!

Die Vitrine kann bei einer maximalen Raumtemperatur von 35° und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60% betrieben werden, vorausgesetzt das Gerät wird regelmäßig gewartet.

Bei der Installation (Abb. 6) ist außerdem sicherzustellen, dass:

- eine ausreichende Belüftung um die Vitrine herum gewährleistet ist, jedoch kein Durchzug besteht;
- sich die Vitrine nicht in der Nähe von Wärmequellen befindet;
- sie nicht der Einwirkung direkter Sonnenstrahlen ausgesetzt ist;
- die Gitter zur Versorgung des Kondensators mit Kühlluft nicht verstopft sind;
- die eventuelle Klimaanlage oder das eventuelle Heizgerät des Raumes nicht direkt auf die Vitrine ausgerichtet ist.



HINWEIS:

Die oben aufgeführten Anweisungen sind unbedingt einzuhalten, um eventuelle Betriebsstörungen zu vermeiden, für die in diesem Fall keine Haftung übernommen wird.

2.5 MONTAGE DER STELFFÜSSE



ACHTUNG QUETSCHGEFAHR!

Dieser Arbeitsschritt erfordert den Einsatz von 2/3 Personen.

- 1 - Heben Sie die Vitrine mit einem geeigneten Mittel (Transpalette usw.) an (Abb. 7-a);
- 2 - Die Seitenteile mit Kartons (Abb. 7-a Pos. A) oder ähnlichem vor Beschädigungen schützen;
- 3 - Bei angehobener Vitrine die Füße mit dem entsprechenden Schlüssel abschrauben (Abb. 7-b Pos. B) und die Gleitschienen entfernen (Abb. 7-b Pos. C);
- 4 - Die Füße wieder einschrauben (Abb. 7-c Pos. D);

Abb.7-a

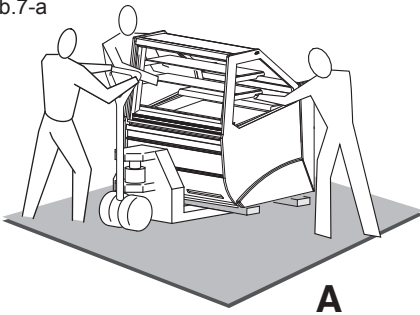


Abb.7-b

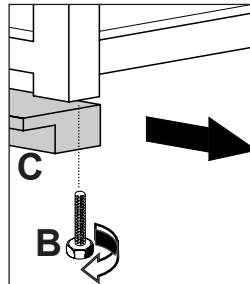
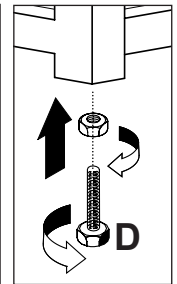
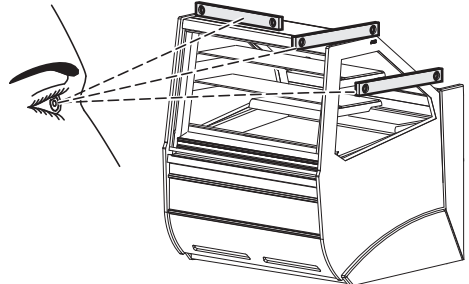


Abb.7-c



- 5 - Lassen Sie die Vitrine langsam wieder auf den Boden ab;
- 6 - Mittels der Füße (Abb. 7-c Pos. D) die Vitrine auf die gewünschte Höhe einstellen und ausrichten (Abb. 7-d).
- 7 - Bei den zusammenzufügenden Vitrinen ist deren Montage abzuwarten.

Abb.7-d



2.6 MONTAGE DER ROLLEN (wo vorgesehen).



ACHTUNG QUETSCHGEFAHR!

Dieser Arbeitsschritt erfordert den Einsatz von 2/3 Personen.

- 1 - Die Punkte 1, 2 und 3 des Abschnitts 2.5 ausführen
- 2 - Setzen Sie die Rolle (Abb. 8-a Pos. A) ein und schrauben Sie diese in das Messingteil (Abb. 8-a Pos. B) in der Rohrleitung der Vitrine ein;
- 3 - Die Punkte 5, 6 und 7 des Abschnitts 2.5 ausführen



ACHTUNG! Die mit Bremse (Abb. 8-b Pos. C) versehenen Rollen sind bedienungspersonseitig einzusetzen, die Anzahl der Rollen variiert außerdem je nach Länge der Vitrine.

Wird der Korpus mit anderen NICHT-QUAD/MAXIM-Einheiten verbunden, ist die dazugehörige, mit der Zubehörausstattung gelieferte Seitenwand wie nachstehend beschrieben zu montieren (Abb. 11):

- Entnehmen Sie die passende Seitenwand.
- Passen Sie diese an ihr Profil an.
- Positionieren Sie sie so, dass ihr Profil mit dem Profil der beiden Module übereinstimmt.
- Schieben Sie die beiden Module zusammen.

Setzen Sie die mitgelieferte gläserne Seitenwand in die entsprechende Rille ein.

Abb.8-a

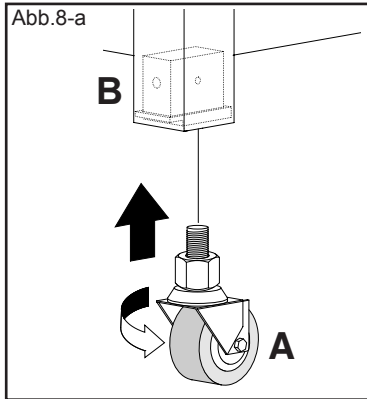
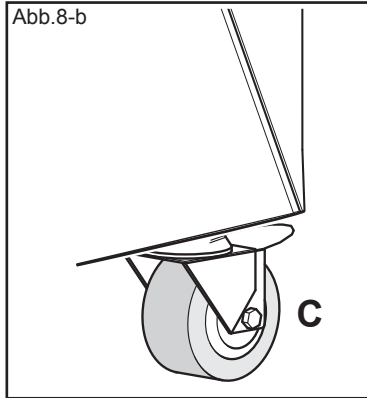


Abb.8-b



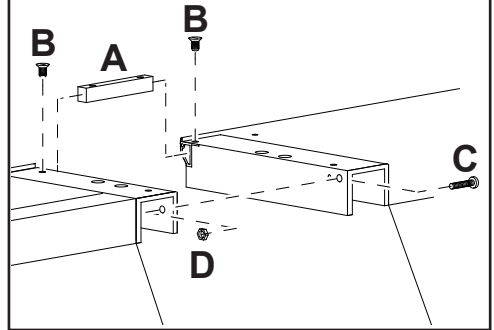
2.7 VERBINDUNGEN (wo vorgesehen)

2.7.1 VERBINDUNG DES GLASAUFBAUS (für Version VAD)

- VERBINDUNGEN ZWISCHEN LINEAREN MODELLEN

- Das Verbindungsteil (Abb. 9 Pos. A) in das Aluminiumprofil einsetzen und mit den Schrauben (Abb. 9 Pos. B) (mitgeliefert) befestigen.
- Die Schraube (Abb. 9 Pos. C) einsetzen und mit der Mutter (Abb. 9 Pos. D) festziehen.

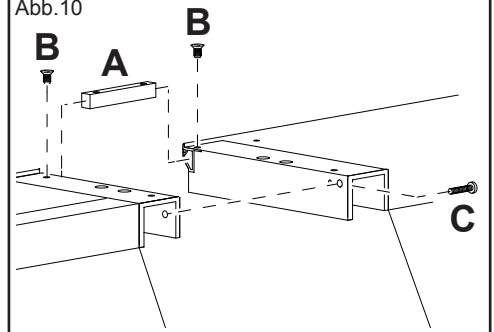
Abb.9



- ZWISCHEN LINEAREMR UND ECKMODELL

- Das Verbindungsteil (Abb. 10 Pos. A) in das Aluminiumprofil einsetzen und mit den Schrauben (Abb. 10 Pos. B) (mitgeliefert) befestigen.
- Die Schraube von hinten anziehen (Abb. 10 Pos. C).

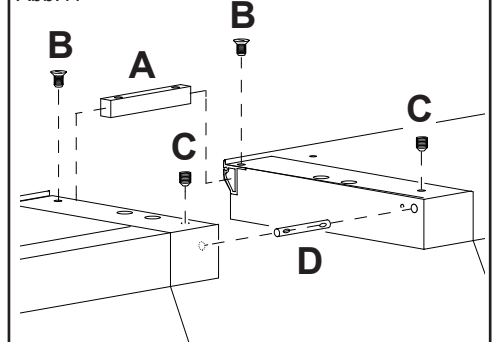
Abb.10



- ZWISCHEN ECKMODELLEN

- Setzen Sie das Verbindungsteil (Abb. 11, Pos. A) in das Aluminiumprofil ein und befestigen Sie es mit den Schrauben (Abb. 11, Pos. B) (mitgeliefert).
- Stecken Sie den Stift (Abb. 11, Pos. D) rückseitig ein und befestigen Sie ihn mit den Gewindestiften (Abb. 11, Pos. C).

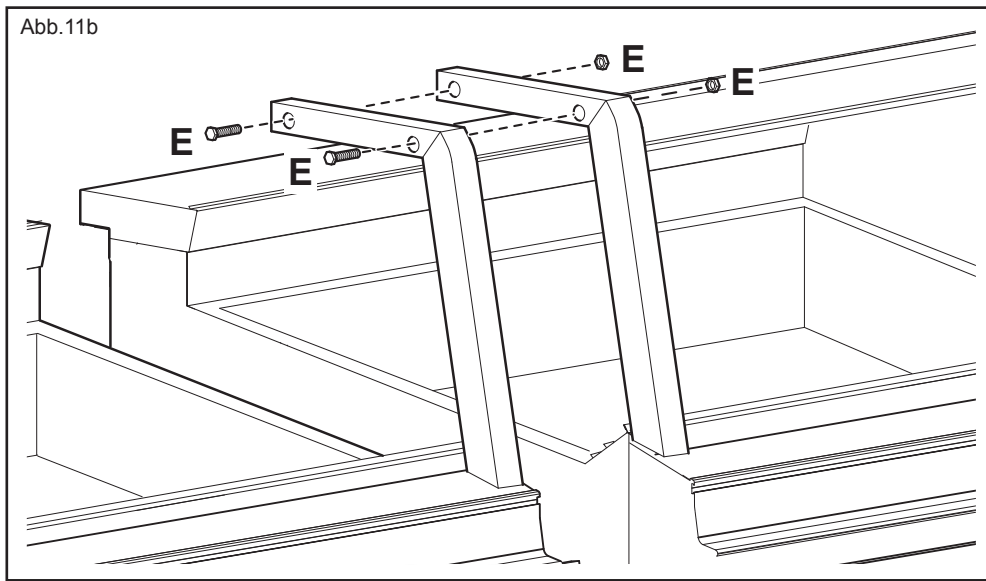
Abb.11



2.7.2 VERBINDUNG DES GLASAUFBAUS (für Version VBD)

- Die zugehörigen Schrauben und Muttern für den Zusammenbau des Glasaufbaus einsetzen (Abb. 11b Pos. E)

Abb.11b



2.7.3 VERBINDUNG DES AUFBAUS

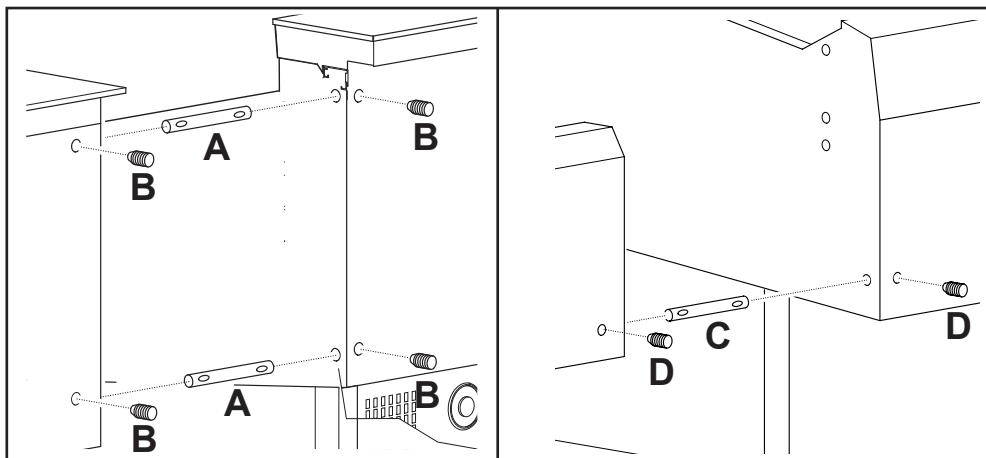
BEDIENPERSONSEITIG

- Stecken Sie die Stifte (Abb. 12, Pos. A) ein und befestigen Sie diese mit den Gewindestiften (Abb. 12, Pos. B).

KUNDENSEITIG

- Stecken Sie den Stift (Abb. 12, Pos. C) ein und befestigen Sie diesen mit den Gewindestiften (Abb. 12, Pos. D).

Abb.12



KUNDENSEITIG

- Befestigen Sie die beiden Strukturen (Abb. 13) mittels der zugehörigen Schraube (Abb. 13, Pos. A) und Mutter (Abb. 13, Pos. B).

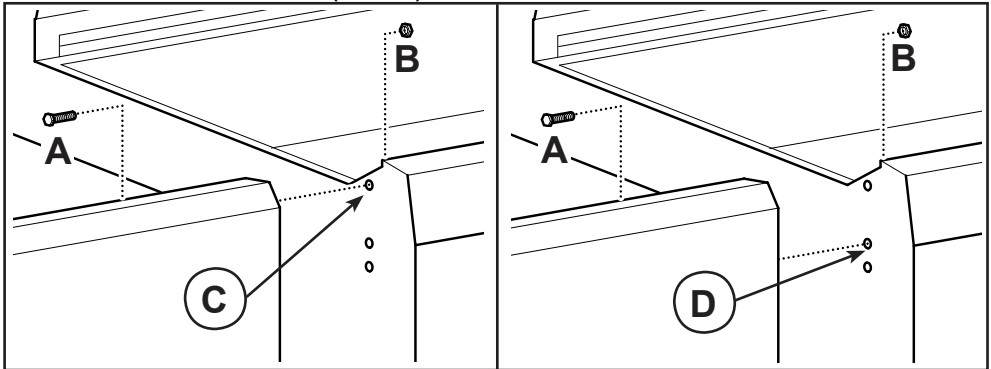


HINWEIS: Zum Zusammenbau zweier Eiseitrinen verwenden Sie das Loch C (Abb. 13).



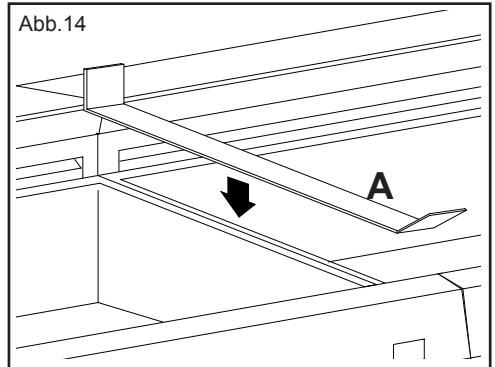
HINWEIS: Zum Zusammenbau einer Eiseitrine und einer Konditoreitrine benutzen Sie das Loch D (Abb. 13).

Abb.13



- Positionieren Sie den Verbindungsbügel (Abb. 14, Pos. A).

Abb.14

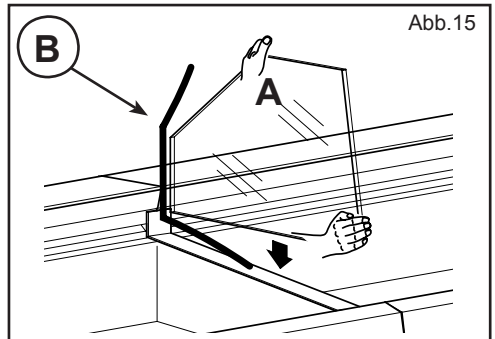


- Setzen Sie die Scheibe (Abb.15 Pos. A) über dem zuvor montierten Bügel ein.



HINWEIS! Überprüfen Sie, dass die Dichtung an der Scheibe angebracht ist (Abb. 15, Pos. B).

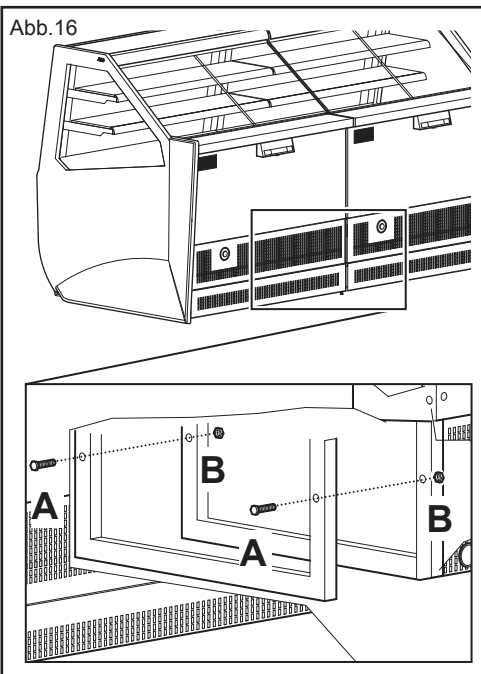
Abb.15



2.7.4 VERBINDUNG DES UNTERBAUS MIT DEN ROHREN

- Die Füße mit den entsprechenden Schrauben (Abb.12 Pos. A) und Muttern befestigen (Abb.16 Pos. B).

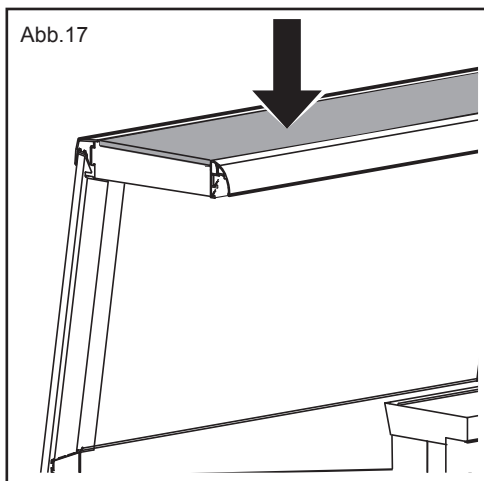
Abb.16



2.8 MONTAGE DER ABDECKHAUBE AUS GLAS

- Die Glashaube montieren (Abb.17) (nur Version VAD) .

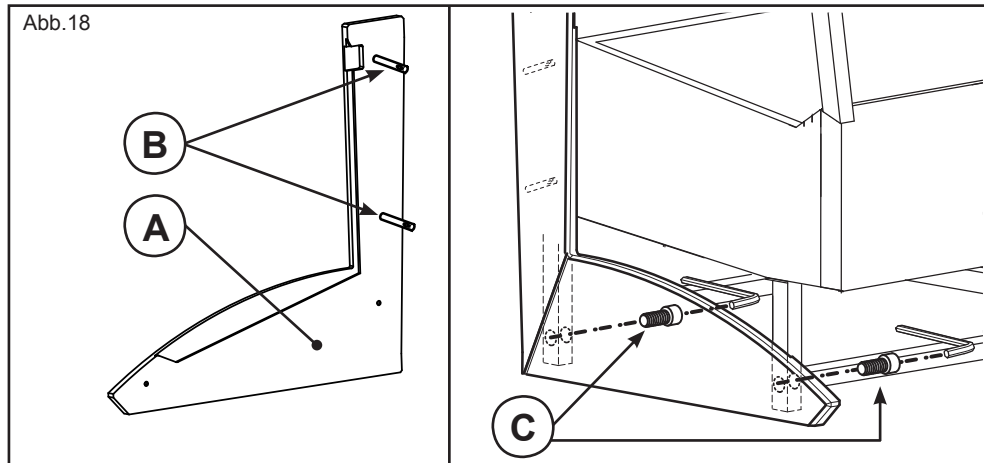
Abb.17



2.9 MONTAGE DER SEITENTEILE

- Das Seitenteil (Abb.18 Pos. A) durch einschrauben der Bolzen (Abb. 18 Pos. B) montieren.
- Die Endflanke näherbringen und die Schrauben M6 TCEI anziehen (Fig.18 Pos. C).

Abb.18



Die Zapfen festmachen (Fig. 18b, Pos. D)

- Die Glas-Seitenteile (abb.19, pos. E) elektrisch anschließen und in ihre Sitze einsetzen (abb. 19, pos. F).



HINWEIS! Montieren Sie die Glasseitenteile mit nach außen gerichteten Kabelschlitzen.

Abb.18b

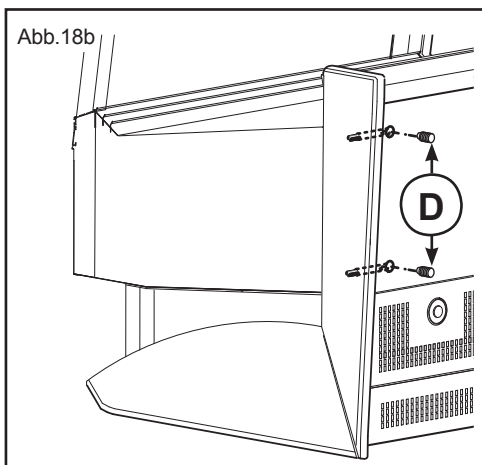
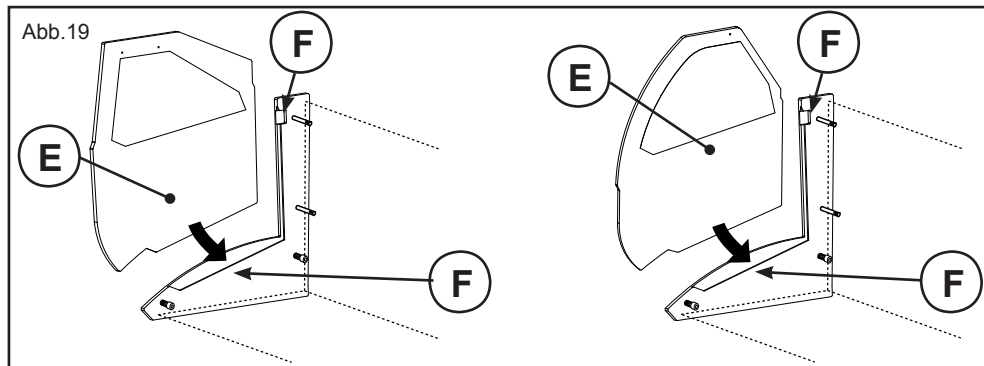
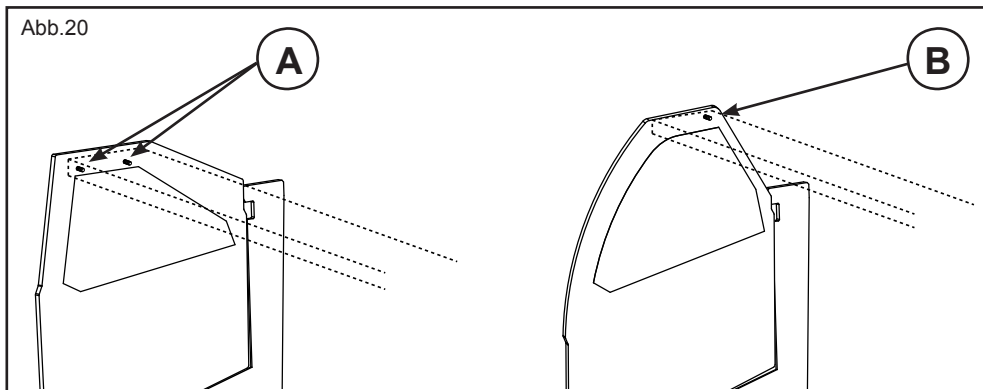


Abb.19



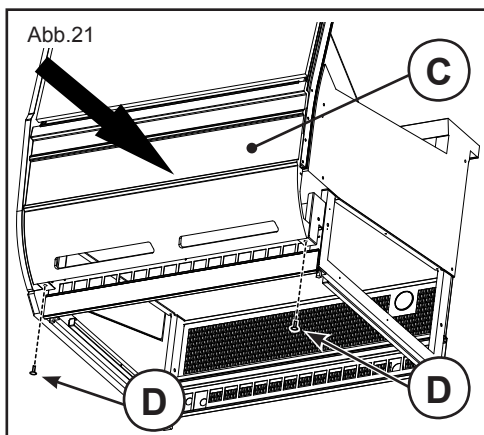
Die zwei Schrauben für den Glasschrank QUAD (Fig. 20, Pos. A) oder eine Schraube für den Glasschrank MAXYMA (Fig. 20, Pos. B) anziehen..

Abb.20



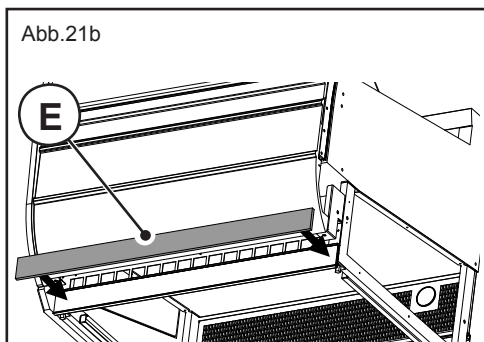
Das Vorderpaneel durch Befestigung der entsprechenden Schrauben (Fig. 21, Pos. D) zusammensetzen (Fig. 21, Pos. C).

Abb.21



- Der Sockel durch magnetische Verbindung zusammensetzen (Fig. 21b, Pos. E).

Abb.21b



- Setzen Sie die Schieber, falls vorgesehen, ein (Abb. 22).
- Regulieren Sie die Ausrichtung und Nivellierung mittels der Stellfüße.

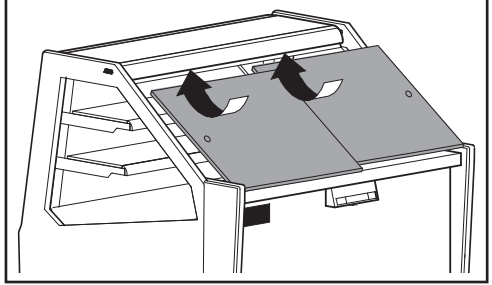
**HINWEIS!**

Die Kontermuttern der Füße befestigen.

**HINWEIS!**

Stellen Sie sicher, dass die Frontscheibe der Eisvitrine perfekt an der frontseitigen Silikondichtung anhaftet.

Abb.22

**2.10 ELEKTROANSCHLUSS**

Dieser Vorgang muss von einem Elektrotechniker ausgeführt werden (gemäß den in dem Land, in dem die Vitrinen installiert werden, geltenden Bestimmungen).

Der Elektroanschluss ist entsprechend dem Anlagen-Schaltschema durchzuführen.

**ACHTUNG!**

Der Trennschalter (Hauptschalter – Abb. 23) ist von einem Elektrotechniker entsprechend den geltenden Vorschriften zu installieren.

2.11 UMWELTHINWEISE**- Verpackung**

Werfen Sie die Verpackung der Vitrine nicht einfach in den Müll, sondern trennen Sie die verschiedenen Materialtypen (Karton, Holz, Stahl, Polyester, etc...) und entsorgen Sie sie entsprechend der im Aufstellungsland geltenden Bestimmungen.

- Geräteentsorgung

Am Ende der Nutzung der Vitrine müssen folgende Arbeiten ausgeführt werden:

Das Kühlmittel ausleeren, das Öl ausleeren, alle Gummiteile entfernen (z.B. O-Ring, Dichtungen), den Rest dann verschrotten.

2.12 ZUBEHÖR

Die folgenden Zubehörteile sind auf Anfrage des Kunden erhältlich:

- Kondenswasserauffangschale.

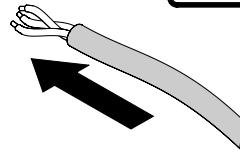
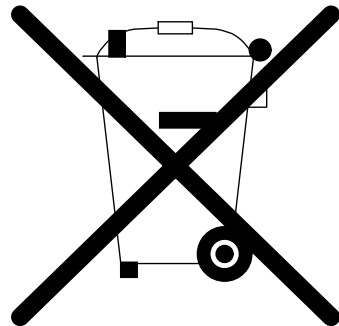
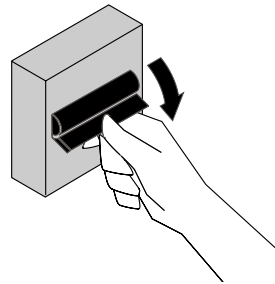


Abb.23



3 BETRIEB

VERSION PATISserie

3.1 VORABKONTROLLEN



ACHTUNG!

Sicherstellen, dass der Hauptschalter der elektrischen Anlage ausgeschaltet ("0"- OFF) ist, bevor die Vitrine in Betrieb genommen wird.

3.2 START

- Sämtliche Schutzhüllen entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass die gesamte Vitrine Vitrine sauber und keimfrei ist (siehe ABSCHNITT 4 „REINIGUNG“).

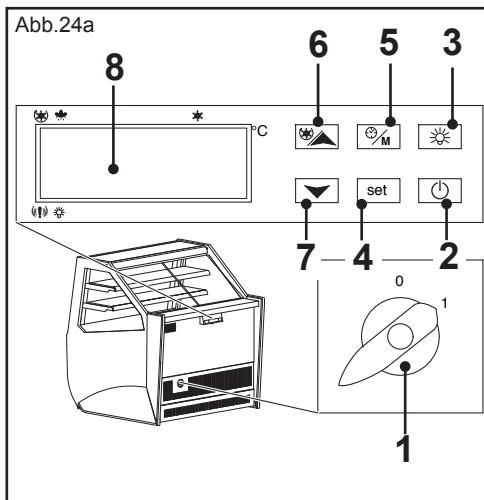


ACHTUNG!

Warten Sie bitte nach dem Einschalten der Vitrine etwa 60 Minuten mit dem Befüllen, damit die Vitrine ihre Betriebstemperatur erreichen kann.

Die Steuertafel der Vitrine beinhaltet folgende Schalter (Abb.24a):

- TRENNSCHALTER VITRINE (Pos.1);
- TASTE ON/OFF (Pos.2);
- TASTE BELEUCHTUNG (Pos.3);
- TASTE ZUR EINSTELLUNG DER TEMPERATUR (Pos.4).
- TASTE ZUR MENÜWAHL (Pos.5).
- TASTE ZUR ERHÖHUNG DES TEMPERATURWERTES (Pos.6).
- TASTE ZUR SENKUNG DES TEMPERATURWERTES (Pos.7).
- LEUCHTANZEIGE (Pos.8).



Zum Einschalten genügt es, den Trennschalter der Vitrine (Pos. 1) auf die Position „I“ „ON“ zu stellen und die Taste ON/OFF (Pos. 2) zu drücken.

Wenn notwendig die Taste Beleuchtung Vitrine (Pos.3) drücken.

3.3 KONTROLLLEUCHTEN (Abb.25a)

BELEUCHTUNG (Pos.9)

- Kontrollleuchte für Beleuchtung Vitrine eingeschaltet.

ALARMANZEIGE (Pos.10)

- Kontrollleuchte für aktiven Alarm eingeschaltet; blinkend wenn kein Alarm ansteht.

LÜFTER (Pos.11)

- Kontrollleuchte leuchtet bei in Betrieb befindlichem Lüfter.

ABTAUEN (Pos.12)

- Kontrollleuchte leuchtet während des Abtauvorgangs; Blinklicht bei manueller Einschaltung

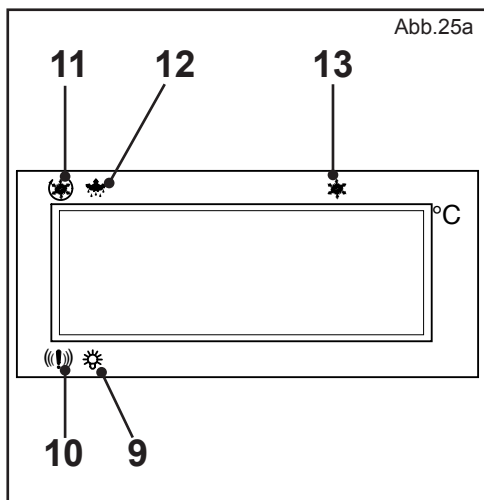
VERDICHTER ODER RELAIS (Pos.13)

- Eingeschaltet bei aktivem Verdichter; Blinklicht bei Verspätung, Schutz oder Aktivierungssperre.

3.4 EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

- Die Taste SET (Abb.24a Pos.4) für 2 Sekunden drücken; dann innerhalb von 3 Sekunden die Tasten UP (Abb.24a Pos.6) oder DOWN (Abb.24a Pos.7) drücken, um die gewünschte Temperatur zu erhöhen oder zu senken.

- Warten Sie etwa 10/15 Sekunden ab, speichert das Instrument automatisch den eingestellten Wert und auf der Anzeige erscheint der Temperaturwert. Drücken Sie alternativ erneut die Taste SET.



VERSION PATISSERIE MIT GEKÜHLTEN BÖDEN

3.5 VORABKONTROLLEN



ACHTUNG!
Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter der Elektroanlage ausgeschaltet ist (Position „0“- OFF), bevor Sie die Vitrine in Betrieb nehmen.

FÜR DIE INBETRIEBNAHME, DIE KONTROLLLEUCHTEN UND DIE EINSTELLUNG DER TEMPERATUR LESEN SIE DIE ABSCHNITTE 3.2, 3.3 UND 3.4.

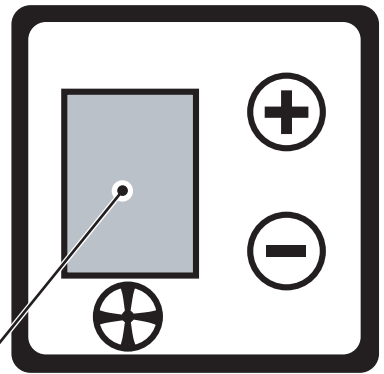
3.6 EINSTELLUNG DER KÜHLBÖDEN (Abb. 25d)

- Die Kühlung der Kühlböden wird über die Tasten „+“ und „-“ des Potentiometers gesteuert (Abb. 25c). Die auf dem Display (Abb.25c, Pos.14) angezeigten Zahlen werden nach folgender Tabelle gelesen (TAB.3).

TAB.3

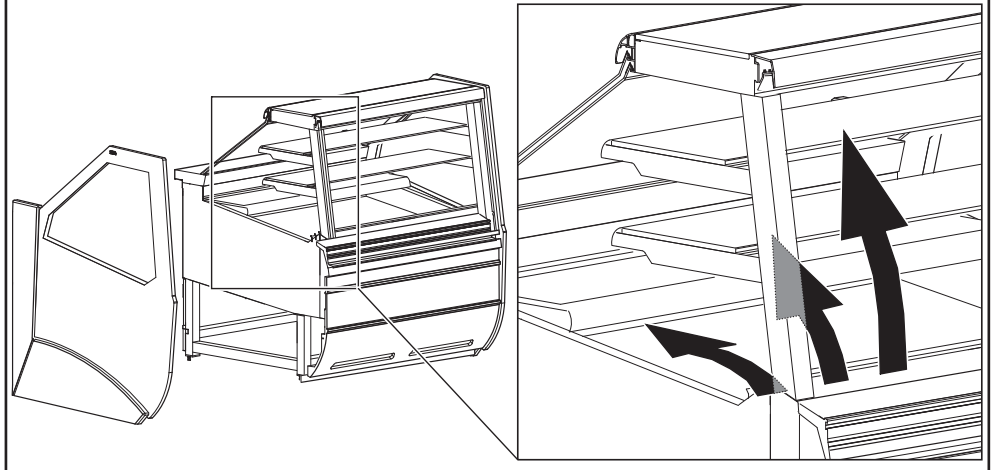
1	Kühlung nur Ausstellungsfläche
2	Kühlung Ausstellungsfläche und erster Boden
3	Kühlung Ausstellungsfläche und beide Böden

Abb.25c



14

Abb.25d



VERSION PRALINEN

3.7 VORABKONTROLLEN



ACHTUNG!

Sicherstellen, dass der Hauptschalter der elektrischen Anlage ausgeschaltet („0“- OFF) ist, bevor die Vitrine in Betrieb genommen wird.

3.8 START

- Sämtliche Schutzhüllen entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass die gesamte Vitrine sauber und keimfrei ist (siehe ABSCHNITT 4 „REINIGUNG“).



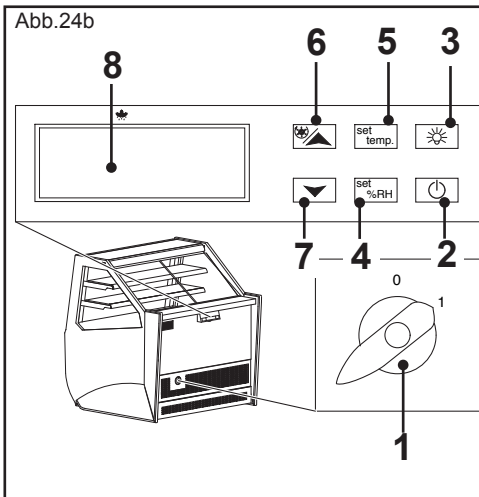
ACHTUNG!

Warten Sie bitte nach dem Einschalten der Vitrine etwa 60 Minuten mit dem Befüllen, damit die Vitrine ihre Betriebstemperatur erreichen kann.

Die Steuertafel der Vitrine beinhaltet folgende Schalter (Abb.24b):

- TRENNSCHALTER VITRINE (Pos.1);
- TASTE ON/OFF (Pos.2);
- TASTE BELEUCHTUNG (Pos.3);
- TASTE ZUR EINSTELLUNG DER RELATIVEN FEUCHTE (Pos. 4).
- TASTE ZUR EINSTELLUNG DER TEMPERATUR (Pos.5).
- TASTE ZUR ERHÖHUNG DES TEMPERATURWERTES (Pos.6).
- TASTE ZUR SENKUNG DES TEMPERATURWERTES (Pos.7).
- LEUCHTANZEIGE (Pos.8).

Abb.24b



Zum Einschalten genügt es, den Trennschalter der Vitrine (Pos. 1) auf die Position „I“ „ON“ zu stellen und die Taste ON/OFF (Pos. 2) zu drücken. Wenn notwendig die Taste Beleuchtung Vitrine (Pos.3) drücken.

3.9 KONTROLLLEUCHTEN (Abb.25b)

BELEUCHTUNG (Pos.9)

- Kontrollleuchte für Beleuchtung Vitrine eingeschaltet.

ALARMANZEIGE (Pos.10)

- Kontrollleuchte für aktiven Alarm eingeschaltet; blinkend wenn kein Alarm ansteht.

LÜFTER (Pos.11)

- Kontrollleuchte leuchtet bei in Betrieb befindlichem Lüfter.

ABTAUEN (Pos.12)

- Kontrollleuchte leuchtet während des Abtauvorgangs; Blinklicht bei manueller Einschaltung

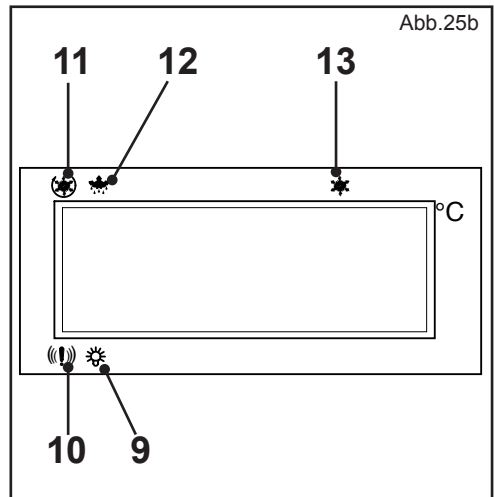
VERDICHTER ODER RELAIS (Pos.13)

- Eingeschaltet bei aktivem Verdichter; Blinklicht bei Verspätung, Schutz oder Aktivierungssperre.

3.10 EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

- Die Taste SET (Abb.24b Pos.4) für 2 Sekunden drücken; dann innerhalb von 3 Sekunden die Tasten UP (Abb.24b Pos.6) oder DOWN (Abb.24b Pos.7) drücken, um die gewünschte Temperatur zu erhöhen oder zu senken.
- Warten Sie etwa 10/15 Sekunden ab, speichert das Instrument automatisch den eingestellten Wert und auf der Anzeige erscheint der Temperaturwert. Drücken Sie alternativ erneut die Taste SET.

Abb.25b



3.11 EINSTELLUNG DER RELATIVEN FEUCHTE

-Drücken Sie die Taste Set %RH (Abb. 24b Pos. 4) für 2 Sekunden drücken; dann innerhalb von 3 Sekunden die Tasten UP (Abb.24b Pos.6) oder DOWN (Abb.24b Pos.7) drücken, um die gewünschte Temperatur zu erhöhen oder zu senken.

- Nach 10 Sekunden speichert das Instrument automatisch den eingestellten Wert

3.12 AUTOMATISCHES ABTAUEN

Diese Vitrine ist mit einer Abtau-Automatik ausgestattet, die sich alle 4 Stunden einschaltet. Durch den automatischen Abtauvorgang wird das Eis entfernt, das sich auf den Rippen des Verdampfers bildet.

3.13 MANUELLES ABTAUEN

Zur manuellen Aktivierung des Abtauvorgangs halten Sie die Taste „UP“ (Abb. 24a-b, Pos. 6) für 5 Sekunden gedrückt. Sollten die Abtau-Bedingungen

nicht gegeben sein, (z. B.: die Temperatur des Verdampferfühlers ist höher als die Temperatur bei Ende des Abtauvorgangs), blinkt das Display drei Mal als Zeichen dafür, dass dieser Vorgang nicht ausgeführt wird.

3.14 HALT

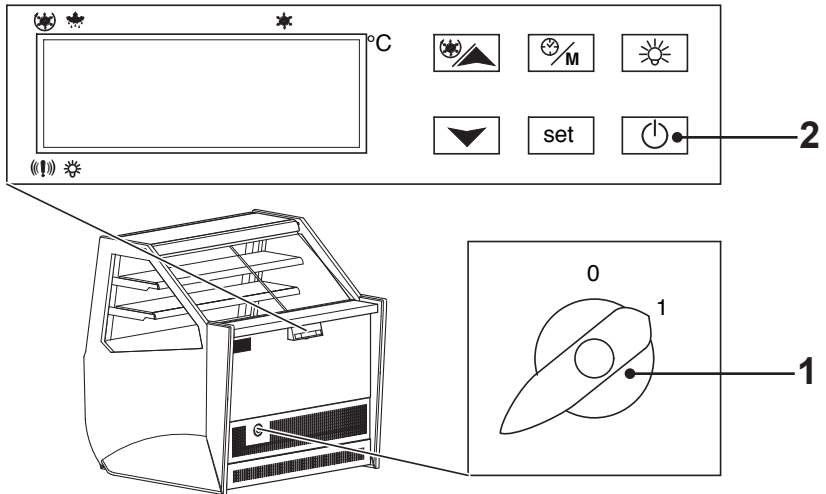
Drücken Sie die Taste ON/OFF (Abb. 26a, Pos. 2), um die Vitrine ohne Betätigung des Trennschalters (Abb. 26a, Pos.1) auszuschalten. Auf diese Weise bleibt die Spannungsversorgung der Vitrine erhalten, sodass die Beleuchtung noch ein- und ausgeschaltet werden kann.



ACHTUNG!

Sollte sich die Stromunterbrechung über längere Zeit hinausziehen, ist der Zustand verderblicher Lebensmittel zu überprüfen. Ggf. sind diese herauszunehmen und an einem geeigneten Ort unterzubringen.

Abb.26a



3.15 MONTAGE DER ABDECKHAUBE AUS GLAS (Version VBD)

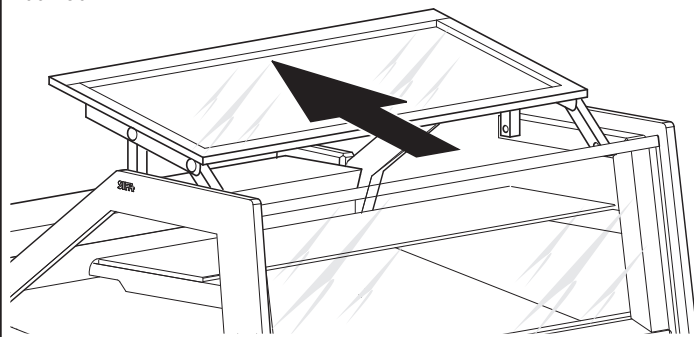


ACHTUNG!

Während des Gebrauchs, des Zusammenbaus, der Wartung oder jeder anderen Maßnahme, die das Handling der Abdeckscheiben mit sich führen, ist äußerste Vorsicht geboten.

Die Öffnung der Glashaube bei der Version VBD wird wie abgebildet ausgeführt (Abb. 26b).

Abb.26b



3.16 ÖFFNUNG DER ABDECKHAUBE AUS GLAS (Version VAD)



ACHTUNG!

Während des Gebrauchs, des Zusammenbaus, der Wartung oder jeder anderen Maßnahme, die das Handling der Abdeckscheiben mit sich führen, ist äußerste Vorsicht geboten.

Die Öffnung der vorderen Abdeckscheibe bei der Version VAD wird wie abgebildet ausgeführt (Abb. 26c, 26d).

Abb.26c

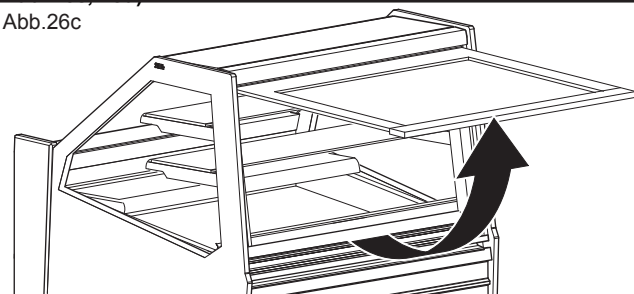
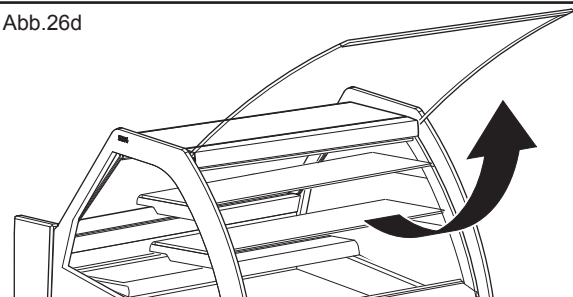


Abb.26d



4 ORDENTLICHE WARTUNG

4.1 VORAB-SICHERHEITSKONTROLLEN



ACHTUNG!

Vor Wartungsarbeiten muss die Stromzufuhr ("0"-OFF) mit dem Hauptschalter des Raumes (Abb. 23) oder dem Hauptschalter der Vitrine (Abb. 24a-b Pos.1) unterbrochen werden.



ACHTUNG!

Alle ordentlichen Wartungsarbeiten müssen von Fachleuten ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Tragen Sie für alle Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe und Schutzkleidung.

4.2 REINIGUNG DES KONDENSATORS



ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!

Warten Sie, bis die Kondensatorgruppe die Raumtemperatur erreicht hat.

Führen Sie die Reinigung des Kondensators alle 20-30 Tage wie folgt durch:

- Entfernen Sie die Schutzvorrichtung, indem Sie die Schrauben seitlich der Maske heraus-schrauben (Abb. 27);
- Entfernen Sie Staub und Schmutz auf den Rippen des Kondensators mit einem Pinsel (Abb. 28);
- Setzen Sie das Gitter wieder in seinen Sitz ein und ziehen Sie die Schrauben an.



HINWEIS!

Bitte verwenden Sie weder Druckluft noch Pressluft noch Dampf.

Metallbürsten oder andere Gegenstände, die die Rippen verkratzen oder verbiegen könnten, dürfen nicht verwendet werden.

Abb.27

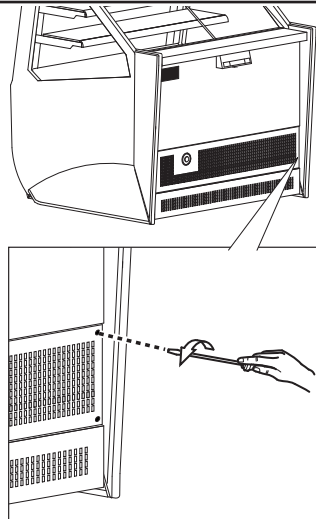
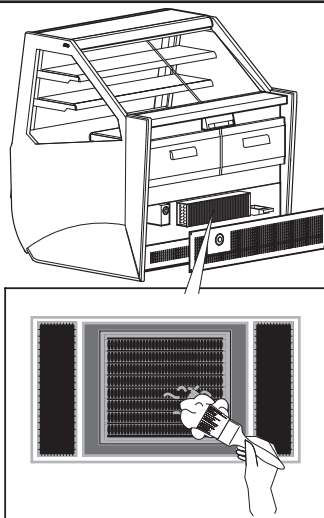


Abb.28



4.3 INNEN- UND AUßENREINIGUNG DER VITRINE

4.3.1 Tägliche Reinigung:

- Schließen Sie die auf der Vitrinenrückseite befindliche Abdeckung bzw. die Plexiglas-Schiebeteile;
- Befeuchten Sie ein Tuch mit einer Wasser-Essig-Lösung (50%-50%) und reinigen Sie die Front- und Seitenscheiben sowie den oberen Teil der Vitrine;
- Öffnen Sie die Frontscheibe;
- Entfernen Sie die Produkte aus der Vitrine und lagern Sie diese an einem zur Konservierung GEEIGNETEN Platz;
- Die Innenflächen reinigen.



HINWEIS!

Sollte die Vitrine mit Platten/Teilen aus Marmor ausgestattet sein, sollten zur Reinigung lediglich spezielle natürliche Reinigungsmittel verwendet werden.

Benutzen Sie niemals Scheuermittel oder Säuren im Allgemeinen.

4.3.2 Wöchentliche Reinigung:

Reinigen Sie die Vitrine mindestens einmal wöchentlich und tauen Sie sie dabei auch ab.

- Entfernen Sie die Eisschalen und die zugehörigen Halterungen. Reinigen Sie sie mit lauwarmem Wasser;
- Säubern Sie das Wanneninnere; verwenden Sie dabei nicht zu viel Wasser, da hierdurch eine Beschädigung der Stromkreise verursacht oder die Kondenswasserauffangschale (sofern vorhanden) aufgefüllt werden könnte.
- Trocknen Sie das Wanneninnere mit einem trockenen Tuch;
- Setzen Sie die Halterungen und die zugehörigen Eisschalen wieder ein.



HINWEIS!

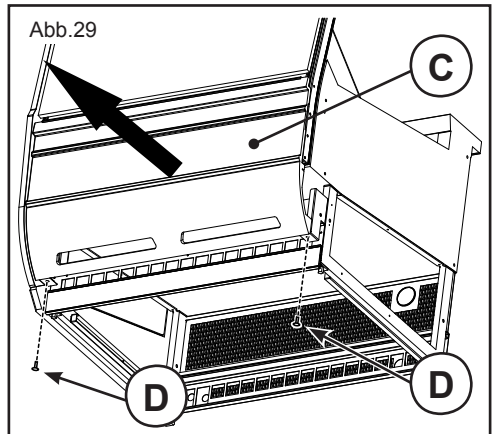
Verwenden Sie grundsätzlich nur wenig Wasser und trocknen Sie alles gründlich ab.

Reinigen Sie die Vitrine niemals unter direktem Wasserstrahl.

Keinesfalls dürfen reiner Alkohol und sonstige Reinigungsprodukte für die Außenflächen verwendet werden.

4.4 REINIGUNG DER KONDENSWASSERAUFFANGSCHALE (OPTIONAL)

Das Vorderpaneel durch Lösen der entsprechenden Schrauben (Fig. 29, Pos. D) abnehmen (Fig. 29, Pos. C)



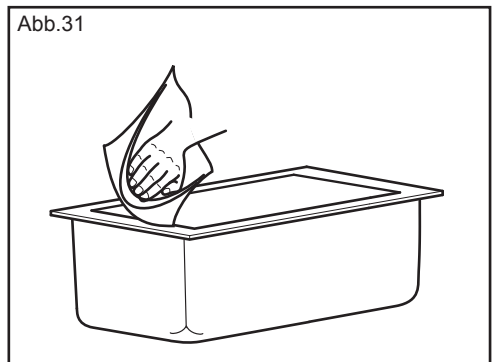
- Reinigen Sie die Kondenswasserauffangschale (Abb. 31).



HINWEIS!

Die Wanne lässt sich herausnehmen, da sie einfach eingrastet ist.

Abb.31



5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5.1 VORAB-SICHERHEITSKONTROLLEN



ACHTUNG!

Vor Wartungsarbeiten muss die Stromzufuhr ("0"-OFF) mit dem Hauptschalter des Raumes (Abb. 23) oder dem Hauptschalter der Vitrine (Abb.24a-b Pos. 1) unterbrochen werden.



ACHTUNG!

Alle außerordentlichen Wartungs- oder Reparaturarbeiten müssen von Fachleuten ausgeführt werden.



ACHTUNG!

Tragen Sie für alle Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe und Schutzkleidung.

5.2 AUSTAUSCH DER FRONTSCHEIBE (für Version VAD)

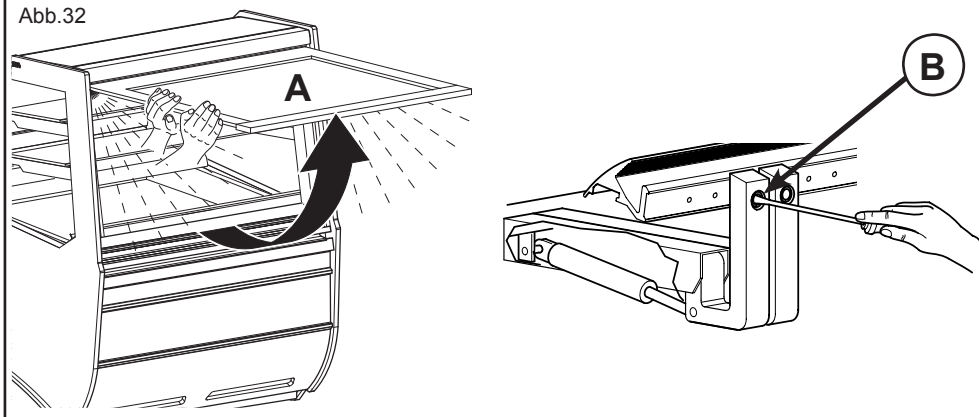


ACHTUNG!

Hierfür sind mindestens 2 Personen erforderlich.

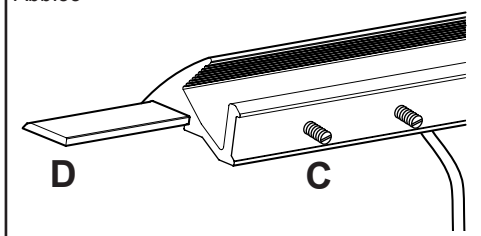
- Öffnen Sie die Frontscheibe (Abb. 32, Pos. A);
- Den elektrischen Anschluss der Frontscheibe trennen;
- Schrauben Sie die Befestigungsstifte (Abb.32 Pos.B) der Scheibenhalterprofile aus;
- Die Stifte der Scheibe (Abb.33 Pos.C) lösen;

Abb.32



- Nehmen Sie den Alu-Keil (Abb. 33, Pos. D) ab;
- Die Scheibe herausziehen.

Abb.33



5.3 AUSTAUSCH DER SEITENFLÄCHEN

- Die Abdeckung abnehmen (Abb.34 Pos.A) (nur Version VAD).
- Die zwei Schrauben für den Glasschrank QUAD (Fig. 35, Pos. A) oder eine Schraube für den Glasschrank MAXYMA (Fig. 35, Pos. B) abschrauben.

Abb.34

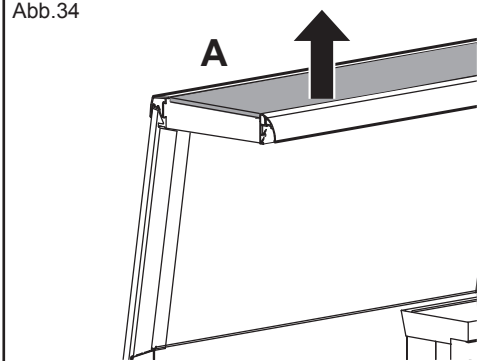
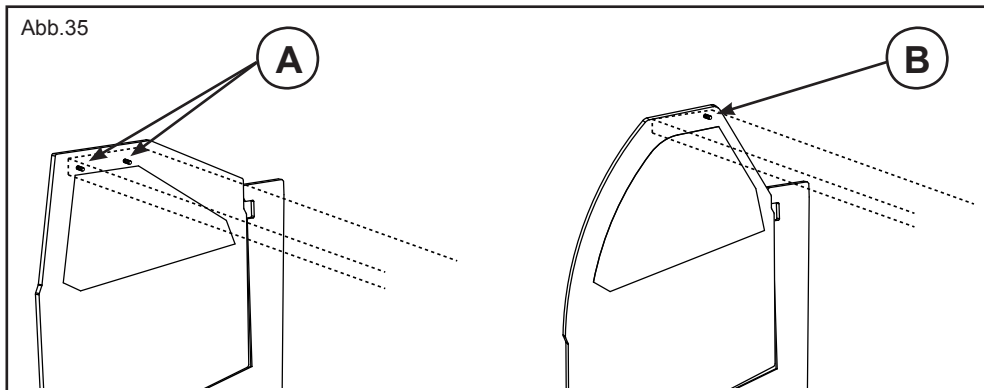
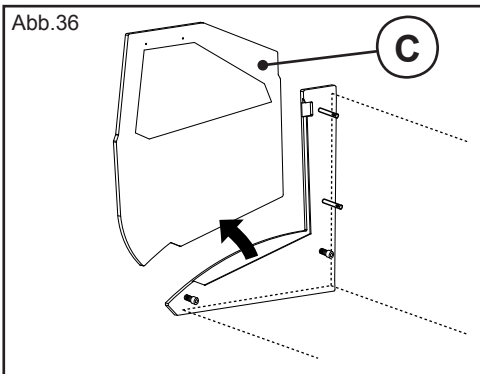


Abb.35



Die mit dem Glas versehene Flanke elektrisch trennen (Fig.36 Pos.C) und ausziehen.

Abb.36



- Das Vorderpaneel durch Lösen der entsprechenden Schrauben (Fig. 37, Pos. D) abnehmen (Fig. 37, Pos. C)
- Schrauben Sie die Schrauben heraus und nehmen Sie das Gitter des Motorraumes ab (Abb. 38);
- Schrauben Sie die Befestigungsschrauben der Wanne (Abb.39 Pos.A) sowie die Befestigungsschrauben des Sockels (Abb.39 Pos.B) aus;
- Ziehen Sie das Seitenteil heraus.

Abb.37

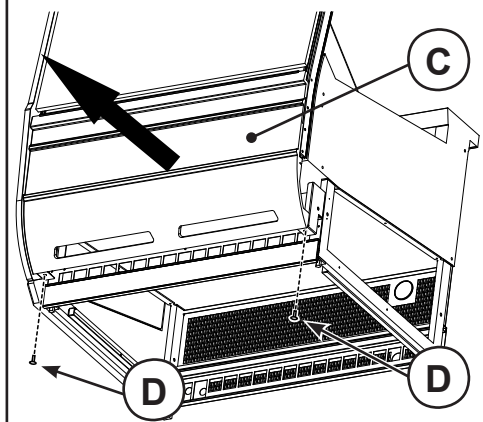


Abb.38

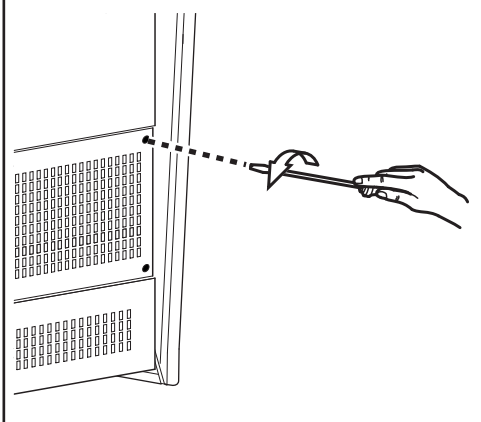
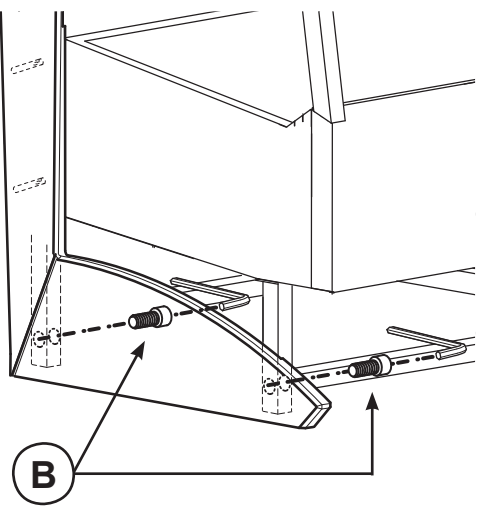
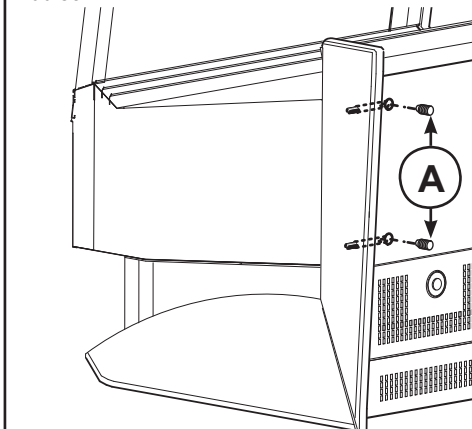
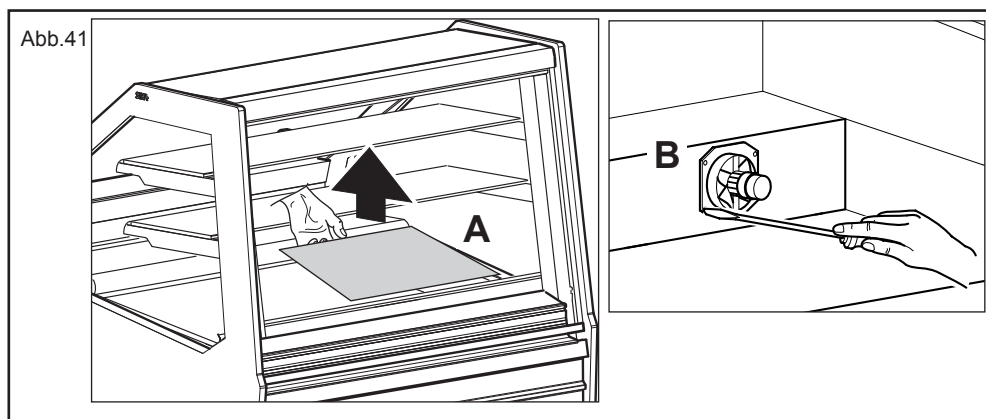


Abb.39



5.4 AUSTAUSCH DER ZWANGSUMLAUFLÜFTER

- Entfernen Sie die inneren Schutzböden (Abb. 41, Pos. A);
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben des Lüfters (Abb. 41, Pos. B) und nehmen Sie ihn nach der Trennung vom Stromnetz aus seinem Sitz.



5.5 AUSTAUSCH DER KOLBEN (nur Version VAD)



ACHTUNG!

Hierfür sind mindestens 2 Personen erforderlich.

- Öffnen Sie die vordere Abdeckscheibe;
- Entfernen Sie mit Hilfe eines Durchschlägers den Seeger-Ring (Abb. 42, Pos. A), mit dem der Kolben befestigt ist (Abb. 42, Pos. B);
- Ziehen Sie den Stift (Abb.42 Pos.C) aus dem Kolben.
- Entfernen Sie den Kolben (Abb. 42) aus seinem Sitz.

Eine Person muss das Glas beim Ausbau des Kolbens halten.



ACHTUNG!

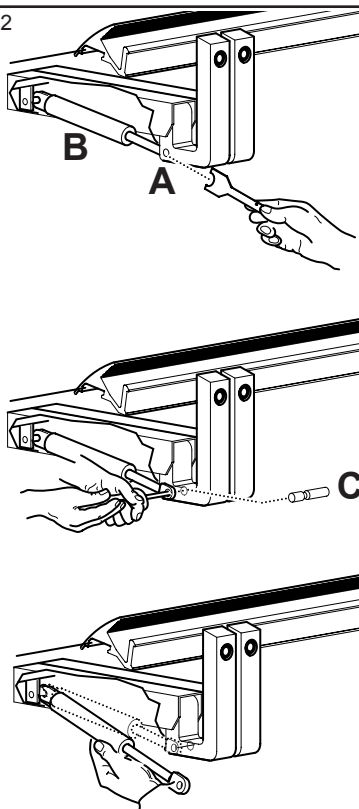
Vergewissern Sie sich, dass der einzusetzende neue Kolben über dieselben Eigenschaften wie der alte verfügt, da bei Einbau eines anderen Kolbens die Gefahr besteht, dass die Frontscheibe explosionsartig zerspringt.



ACHTUNG!

Vergewissern Sie sich, dass der Befestigungsstift des Kolbens korrekt eingesetzt ist und mittels des Sicherungsringes blockiert wird.

Abb.42



INTRODUCTION	88
1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	89
1.1 DESCRIPTION DE LA VITRINE	89
1.2 MODÈLES	90
1.3 IDENTIFICATION	90
1.4 NORMES APPLIQUÉES	90
1.5 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	91
1.6 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ET POIDS	92
2 INSTALLATION	94
2.1 TRANSPORT	94
2.2 SOULÈVEMENT ET MANUTENTION	94
2.3 MISE EN PLACE	94
2.4 SPÉCIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES	94
2.5 MONTAGE DES SOCLES	95
2.6 MONTAGE DES ROULETTES (si prévu).	96
2.7 CANALISATIONS (si prévu).	97
2.8 MONTAGE DE LA GLACE COUVRANTE	100
2.9 MONTAGE DES JOUES TERMINALES	101
2.10 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	103
2.11 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	103
2.12 ACCESSOIRES	103
3 FONCTIONNEMENT	104
VERSION PATISSERIE	104
3.1 OPÉRATIONS DE CONTRÔLE PRÉALABLES	104
3.2 MISE EN MARCHÉ	104
3.3 VOYANTS (fig. 25a)	104
3.4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	104
VERSION PATISSERIE AVEC ETAGERES REFRIGEREES	105
3.5 OPÉRATIONS DE CONTRÔLE PRÉALABLES	105
3.6 RÉGLAGE DE LA RÉFRIGÉRATION DES ÉTAGÈRES (fig.25d)	105
VERSION CONFISERIE	106
3.7 OPÉRATIONS DE CONTRÔLE PRÉALABLES	106
3.8 MISE EN MARCHÉ	106
3.9 VOYANTS (fig. 25b)	106
3.10 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	106
3.11 RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ RELATIVE	107
3.12 DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE	107
3.13 DÉGIVRAGE MANUEL	107
3.14 ARRÊT	107
3.15 OUVERTURE DE LA GLACE COUVRANTE (version VBD)	108
3.16 OUVERTURE DE LA GLACE AVANT (version VAD)	108
4 ENTRETIEN COURANT	109
4.1 OPÉRATIONS DE SÉCURITÉ PRÉALABLES	109
4.2 NETTOYAGE DU CONDENSEUR	109
4.3 NETTOYAGE INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR DE LA VITRINE	109
4.4 NETTOYAGE DU BAC À EAU DE CONDENSATION (EN OPTION)	110
5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	111
5.1 OPÉRATIONS DE SÉCURITÉ PRÉALABLES	111
5.2 REMPLACEMENT DE LA VITRE AVANT (pour la version VAD)	111
5.3 REMPLACEMENT DES CÔTÉS	112
5.4 REMPLACEMENT DES VENTILATEURS POUR CIRCULATION FORCÉE	114
5.5 REMPLACEMENT DES PISTONS (version VAD uniquement)	114

Cher client,

la sécurité de l'utilisateur dépend du bon entretien et du niveau d'efficacité des dispositifs de la vitrine. L'objectif du présent manuel est d'expliquer l'utilisation et l'entretien de la vitrine. L'utilisateur se doit de respecter les instructions s'y trouvant.

IMPORTANT!

- Ce manuel contient des consignes indispensables à votre sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non adéquate ou non prévue dans le présent manuel.
- L'appareil N'EST PAS adapté aux environnements présentant un risque d'explosion.
- Cette vitrine doit être installée par un personnel qualifié disposant d'une bonne connaissance des installations de refroidissement et électriques. Il doit être exclusivement utilisé par des personnes formées à cet effet.
- Cette vitrine est conçue et réalisée de sorte à garantir la sécurité et la santé de son utilisateur.
- Utiliser des PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation d'autres pièces.

SYMBOLES

Ce symbole indique un danger, il est utilisé chaque fois que la sécurité de l'agent est compromise



Ce symbole d'avertissement indique qu'il faut prendre des précautions et veut attirer l'attention sur des opérations d'importance vitale pour le bon fonctionnement et la longévité de la machine.

MANUELS ANNEXES

Le manuel d'utilisation et d'entretien est fourni avec les documents suivants :

- manuel d'utilisation et de programmation du contrôle électronique.
- plan éventuel des paramètres (seulement pour les cas qui ne figurent pas dans le manuel du contrôle électronique).
- manuel des schémas électriques.

UTILISATION PRÉVUE

La vitrine est produite pour la conservation et l'exposition de produits frais, les pâtisseries notamment. Toute autre utilisation est déconseillée.

CONVENTIONS

Il se peut que vous rencontriez les abréviations suivantes dans le manuel :

TN	Température Normale (Température de fonctionnement +4°C ÷ +8°C)
BT	Basse Température (Température de fonctionnement -18°C)
S/GR.	Unité de condensation à distance (moteur extérieur)
C/GR	Unité de condensation intérieure (moteur intérieur)
VAD	Vitrine à verres hauts droits
VAC	Vitrine à verres hauts arrondis
VBD	Vitrine à verres bas droits

1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DE LA VITRINE

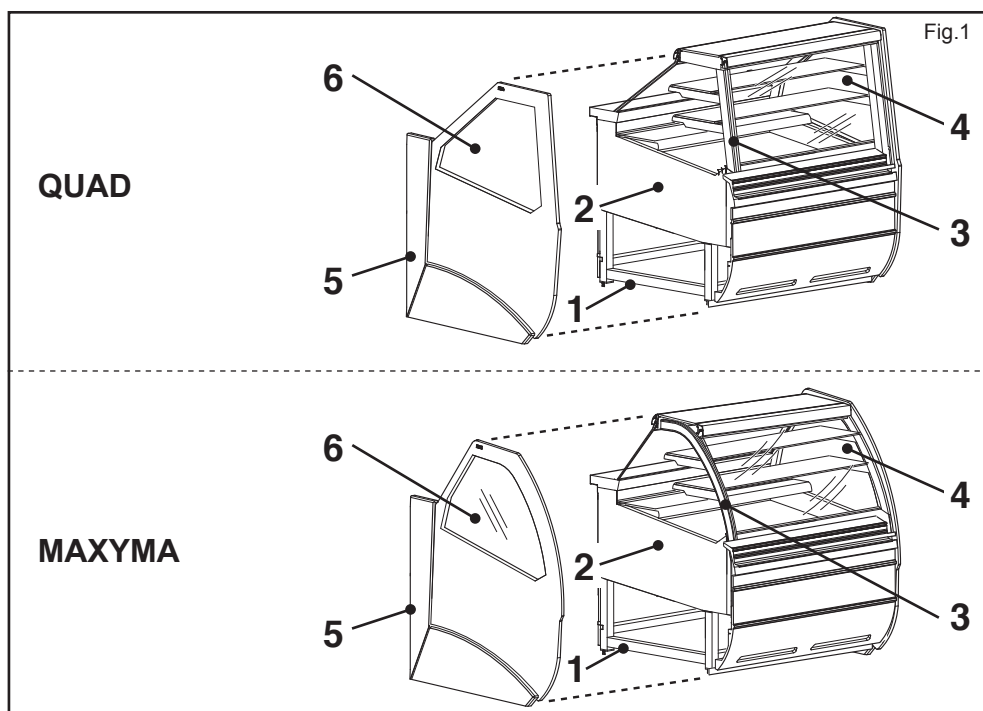
La vitrine se compose de deux parties :

1.1.1 STRUCTURE

La structure porteuse se compose d'un châssis inférieur (fig. 1 pos. 1) constitué de tubes en acier et d'une finition en tôle. Elle contient l'unité de refroidissement.

La cuve monobloc (fig. 1 pos. 2) pour la conservation et l'exposition des produits est placée au-dessus. Les montants en aluminium anodisé (fig. 1 pos. 3) y sont fixés pour le maintien des surfaces vitrées. La vitre avant est en double vitrage chauffé (fig. 1 pos. 4). Elle peut être relevée. L'ouverture est facilitée grâce à des vérins à gaz.

Les pièces latérales de la vitrine sont vernies. Elles sont fabriquées à base de polyuréthane à haute densité (fig. 1 pos. 5). Les pièces latérales supérieures sont réalisées en double vitrage chauffé (fig. 1 pos. 6). Le reste de la vitrine est en acier inoxydable.



1.1.2 UNITÉ RÉFRIGÉRANTE

L'unité réfrigérante se compose d'un compresseur doté d'un condenseur à air avec un ou deux ventilateurs de refroidissement. Des modèles équipés d'un condenseur à eau ou à air/eau sont également disponibles.

1.2 MODÈLES

Les modèles prévus sont:

QUAD h 1151 / h 1351

QUAD 1100 - QUAD 1600 - QUAD 2100 - QUAD 3200 - QUAD A/30° - QUAD B/30° - QUAD B/45°

MAXYMA h 1351 / h 1436

MAXYMA 1100 - MAXYMA 1600 - MAXYMA 2100 - MAXYMA 3200 - MAXYMA A/30° - MAXYMA B/30° - MAXYMA B/45°



REMARQUE :

Les éléments constitutifs qui ne sont pas en contact avec la glace exposée sont réalisés en acier AISI 304 ou en matière plastique atoxique à usage alimentaire.

1.3 IDENTIFICATION

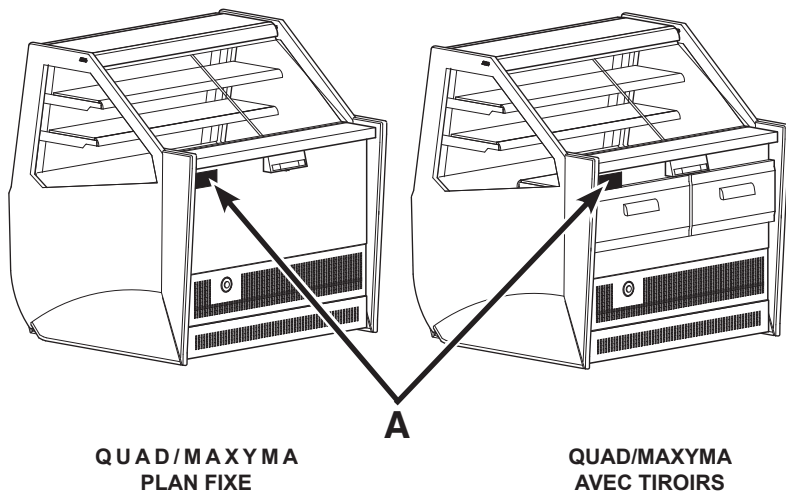
Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, toujours indiquer le NUMÉRO DE SÉRIE de la vitrine, apposé sur l'étiquette (fig.3,pos.A).

1.4 NORMES APPLIQUÉES

Cette vitrine est conforme aux normes suivantes :

- 2006/95/EC (Directive basse tension)
- 97/23/EC (Les équipements sous pression)
- 2004/108/EC (Compatibilité électromagnétique)

Fig.3



1.5 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les valeurs principales sont reprises dans les tableaux TAB.1A, TAB.1B, TAB.1C, TAB.1D, TAB.1E et TAB. 1F.

TAB.1A

PÂTISSERIE	Unités de mesure	1100	1600	2100	3200
Tension/Phases/Fréq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Puissance absorbée	W/A	1030/5,8	1310/6,2	1416/6,7	2215/9,3
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Température d'Expansion	°C	-10°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temp. de Condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de Fonctionnement	°C	+4°/+8°	+4°/+8°	+4°/+8°	+4°/+8°
Rendement	W	840	1160	1375	1930
Type de gaz		R404a	R404a	R404a	R404a

TAB.1B

PÂTISSERIE	Unités de mesure	A/30°	B/30°	B/45
Tension/Phases/Fréq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Puissance absorbée	W/A	1130/5,6	1100/5,5	1130/5,6
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Température d'Expansion	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temp. de Condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de Fonctionnement	°C	+4°/+8°	+4°/+8°	+4°/+8°
Rendement	W	1200	1200	1200
Type de gaz		R404a	R404a	R404a

TAB.1C

PÂTISSERIE avec étagères réfrigérées	Unités de mesure	1100	1600	2100
Tension/Phases/Fréq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Puissance absorbée	W/A	1340/6.3	1650/8.2	2100/10.1
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Température d'Expansion	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temp. de Condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de Fonctionnement	°C	+4°/+8°	+4°/+8°	+4°/+8°
Rendement	W	1930	2360	2670
Type de gaz		R404a	R404a	R404a

TAB.1D

CONFISERIE	Unités de mesure	1100	1600	2100
Tension/Phases/Fréq.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Puissance absorbée	W/A	1680/8,6	2430/11.2	2560/12.1
Classe Climatique	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Température d'Expansion	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temp. de Condensation	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de Fonctionnement	°C	+14°C	+14°C	+14°C
Rendement	W	840	1160	1370
Type de gaz		R404a	R404a	R404a

TAB.1E

UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE 0 - 10 m	Unités de mesure	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
Rendement	W	840	1160	1375	1930	1160	1160	1160
UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE 10 - 20 m	Unités de mesure	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
Rendement	W	1160	1375	1375	2360	1375	1375	1375

TAB.1F

UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE - ÉTAGÈRES RÉFRIGÉRÉES 0 - 10 m	Unités de mesure	1100	1600	2100
Rendement	W	1930	2360	2670
UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE - ÉTAGÈRES RÉFRIGÉRÉES 10-20 m.	Unités de mesure	1100	1600	2100
Rendement	W	2360	2670	2670

1.6 DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ET POIDS

Pour l'encombrement et le poids, consulter le TABLEAU 2A ainsi que la Fig. 4-a et la Fig. 4-b.

TAB.2A

	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
A (mm)	1190	1690	2190	3290	1587	1593	1630
B (mm)	1168	1168	1168	1168	1168	1168	1168
C (mm)	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436
POIDS (Kg)	240	330	420	460	310	330	330

Fig.4-a

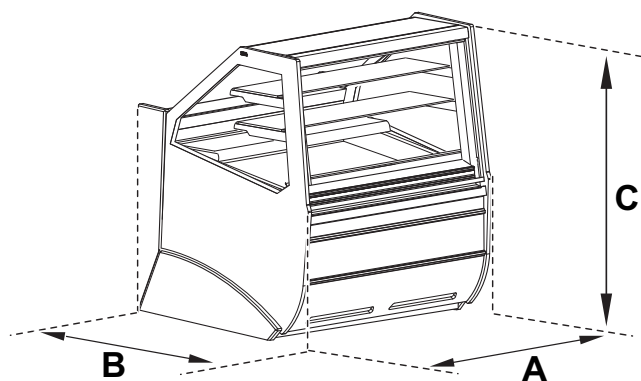
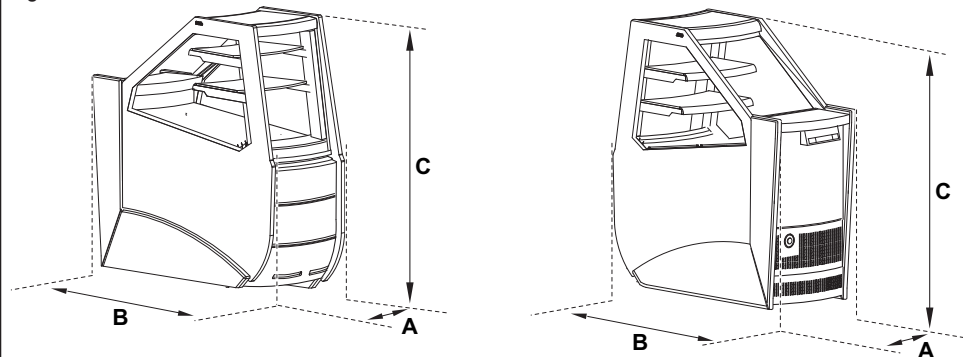


Fig.4-b

**REMARQUE :**

Les valeurs figurant dans le tableau ne tiennent pas compte du poids éventuel des emballages particuliers demandés par le client.

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Deux lattes en bois sont fixées à la structure de base dans le sens de la longueur.

La machine est normalement expédiée par route.

L'emballage standard se compose d'une couverture en polyéthylène. Des emballages spécifiques peuvent être réalisés sur demande.

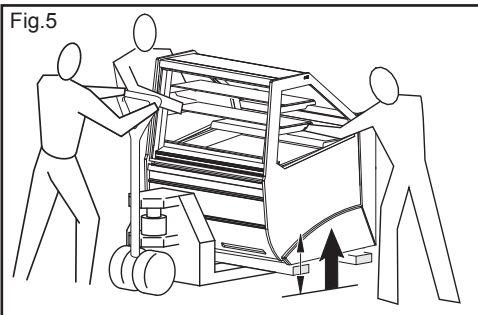
2.2 SOULÈVEMENT ET MANUTENTION

La vitrine est prélevée du véhicule à l'aide d'un chariot élévateur (fig. 5).



ATTENTION !

La fourche du chariot élévateur doit avoir une longueur minimale de 1 m/3,2 ft. Disposer la vitrine en plaçant son centre de gravité au centre de la zone d'appui des fourches du chariot élévateur.



Une fois au sol, il est conseillé de déballer entièrement l'appareil afin de vérifier son intégrité et l'absence de dommages dus au transport. Vérifier notamment :

- l'état de la peinture ;
- les supports des surfaces vitrées ;
- l'ouverture de la vitre avant ;
- le montage du joint d'appui de la vitre avant.



REMARQUE :

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. La vitrine endommagée ne pourra en aucun cas être retournée au fabricant sans préavis ou autorisation écrite préalable.

2.3 MISE EN PLACE

Avant d'effectuer l'installation, tenir compte des éléments suivants :

- laisser un espace d'au moins 50 cm (1,6 ft) entre l'appareil et les obstacles éventuels tant du côté de l'utilisateur que de celui du client afin de permettre la circulation de l'air au niveau du moteur ;
- envisager les espaces indispensables à une utilisation et à un entretien en toute sécurité ;
- s'assurer de l'existence d'une installation de mise à la terre selon les normes ;
- retirer les emballages de protection.
- Si la vitrine est positionnée au milieu du local, prévoir un conduit, sous le plancher ou aérien, pour le passage du câble d'alimentation

Placer la vitrine dans la zone prévue en veillant à retirer les deux lattes à la base de celle-ci pour le placement définitif.

Le placement doit être effectué de sorte que la vitrine soit parfaitement de niveau.



ATTENTION !

Il faut activer des systèmes de sécurité pour effectuer cette opération qui nécessite beaucoup de prudence.

2.4 SPÉCIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES



ATTENTION !

La vitrine peut fonctionner à une température ambiante maximale de 35° avec une humidité relative de 60% si l'installation fait l'objet d'un entretien régulier.

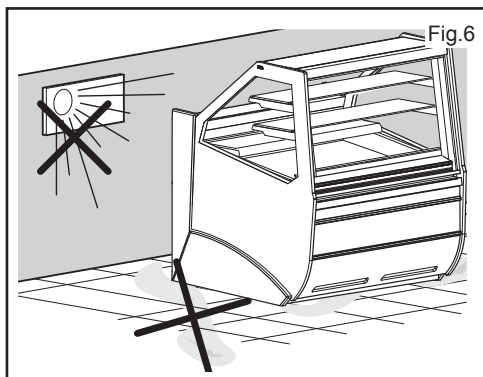
Vérifier les éléments suivants (fig. 6) :

- l'air doit pouvoir circuler autour de la vitrine, éviter les courants d'air ;
- la vitrine ne doit pas se trouver à proximité directe des sources d'air chaud ;
- elle ne doit pas être exposée aux rayons du soleil ;
- les grilles prévues pour le passage de l'air de refroidissement du condenseur ne doivent pas être obstruées ;
- l'air conditionné ou le chauffage du local ne doivent pas être dirigés vers la vitrine.



REMARQUE :

il convient de respecter ces indications pour éviter tout dysfonctionnement qui n'entrerait pas dans le champ d'application de la garantie.



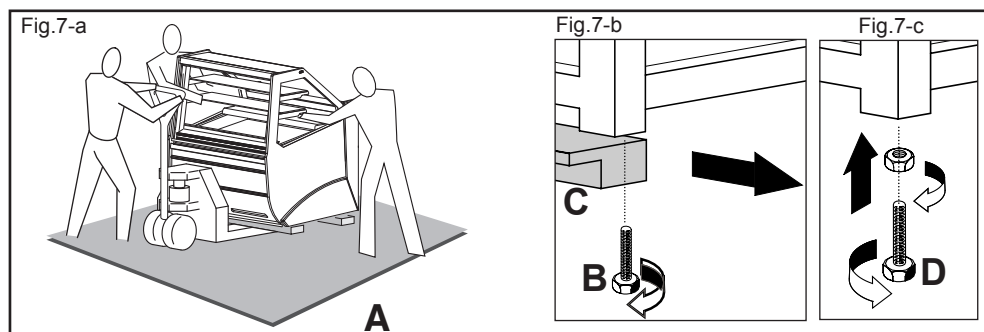
2.5 MONTAGE DES SOCLES



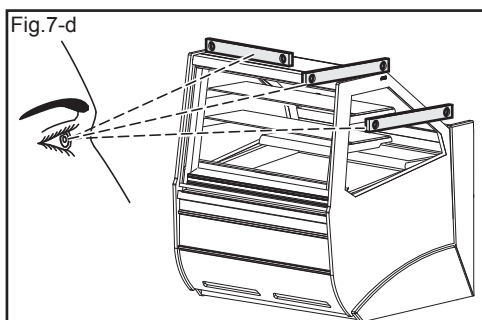
ATTENTION DANGER D'ÉCRASEMENT !

Opération réalisée par 2/3 personnes.

- 1 - Soulever la vitrine à l'aide d'un outil adéquat (transpalette, etc.) (fig.7-a);
- 2 - Placer des cartons (fig. 7-a pos. A) ou des cales sur le plancher, sous les côtés, pour éviter que ces derniers ne s'abîment pendant cette opération.
- 3 - Une fois la vitrine soulevée, utiliser une clé pour dévisser les pieds (fig. 7-b pos. B) et retirer les glissières (fig. 7b pos. C);
- 4 - Visser les pieds (fig. 7-c pos. D).



- 5 - Poser lentement la vitrine au sol.
- 6 - Agir sur les pieds (fig.7-c pos.D) pour amener la vitrine à la bonne hauteur et à l'horizontale (fig.7-d).
- 7 - Pour les vitrines à canaliser, attendre l'assemblage.



2.6 MONTAGE DES ROULETTES *(si prévu)*.

ATTENTION DANGER D'ÉCRASEMENT!
Opération réalisée par 2/3 personnes.

- 1 - Effectuer les opérations des points 1.2 et 3 du paragraphe 2.5
- 2 - Visser la roulette (fig.8-a pos.A) au composant en laiton (fig.8-a pos.B) situé à l'intérieur du tubulaire de la vitrine;
- 3 - Effectuer les opérations des points 5, 6 et 7 du paragraphe 2.5

ATTENTION ! Les roulettes frein (fig. 8.b pos.C) doivent être montées du côté du préposé au service; le nombre de roulettes varie d'ailleurs en fonction de la longueur de la vitrine.

Si le corps (A) doit être associé à d'autres éléments **NON QUAD/MAXIM**, placer l'élément intermédiaire fourni avec les accessoires conformément aux indications suivantes (fig. 11).

- Prendre la joue assortie.
- L'adapter au profil.
- La placer de sorte que le profil corresponde à celui des deux modules.
- Approcher les deux modules.

Introduire dans la cannelure prévue à cet effet la pièce en verre fournie.

Fig.8-a

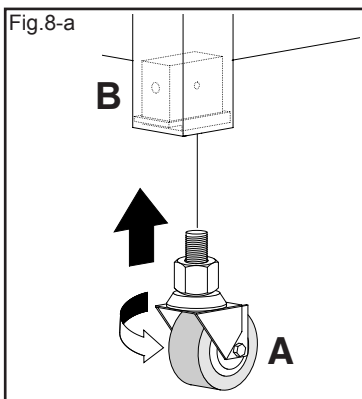
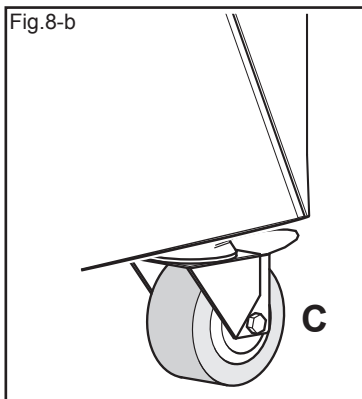


Fig.8-b

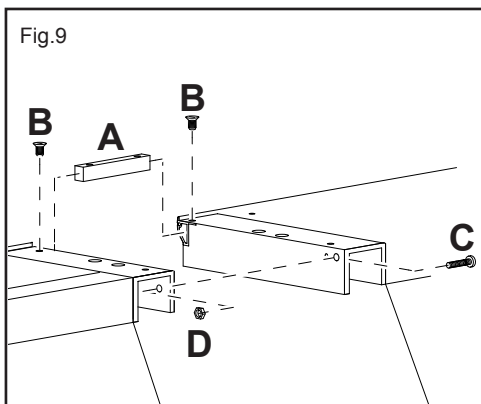


2.7 CANALISATIONS (si prévu).

2.7.1 CANALISATION DU BÂTI VITRAGE (pour version VAD)

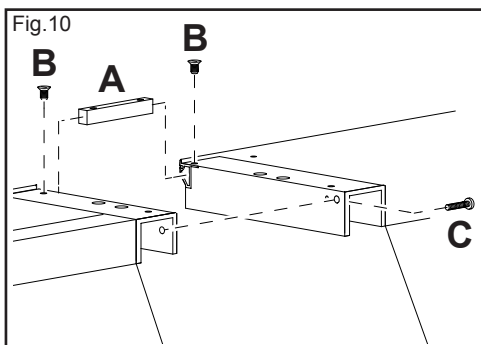
- CANALISATION ENTRE MODÈLES LINÉAIRES

- Introduire le bloc (fig. 9 pos. A) de liaison dans le profil d'aluminium et le fixer à l'aide des vis (fig. 9 pos. B) fournies.
- Introduire la vis (fig.9 pos.C) et la serrer avec l'écrou (fig.9 pos.D).



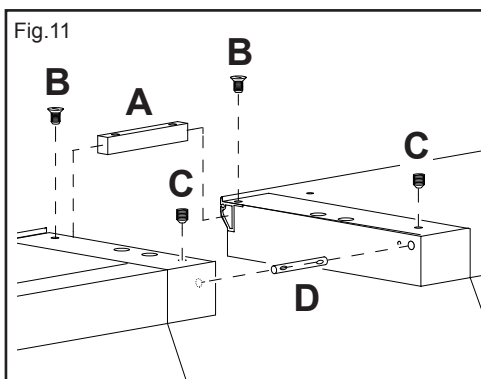
- ENTRE MODÈLE LINÉAIRE ET MODÈLE EN ANGLE

- Introduire le bloc (fig. 10 pos. A) de liaison dans le profil d'aluminium et le fixer à l'aide des vis (fig. 10 pos. B) fournies.
- Serrer la vis à l'arrière (fig. 10 pos.C).



- ENTRE MODÈLES EN ANGLE

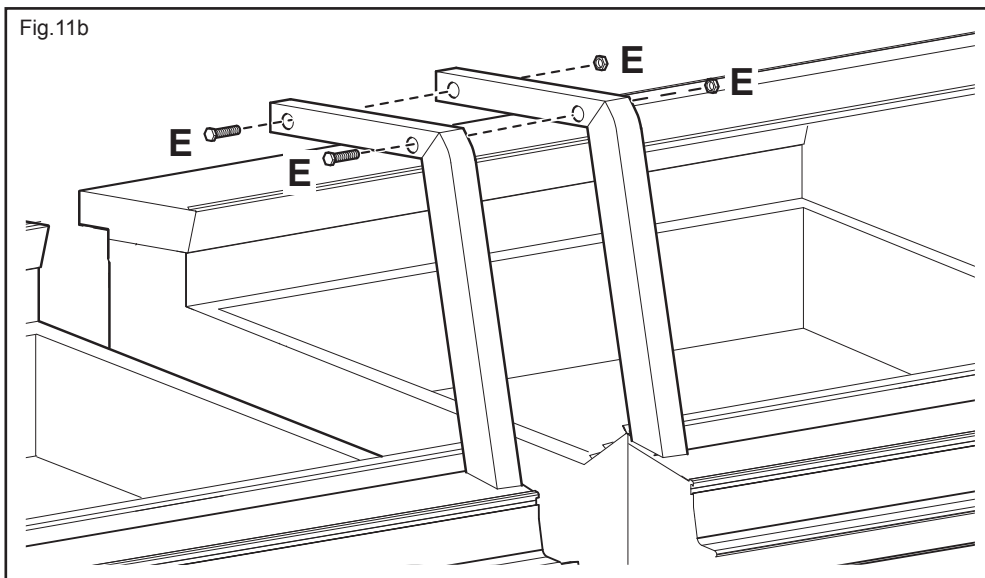
- Introduire le bloc (fig. 11 pos. A) de canalisation dans le profil en aluminium et le fixer à l'aide des vis (fig. 11 pos. B) fournies.
- Introduire ensuite le goujon (fig. 11 pos. D) et le fixer à l'aide des vis sans tête (fig. 11 pos. C).



2.7.2 CANALISATION DU BÂTI VITRAGE (pour version VBD)

- Insérer les vis prévues et les écrous prévus pour canaliser le bâti vitrage (fig. 11b pos. E).

Fig.11b



2.7.3 CANALISATION DE LA COQUE

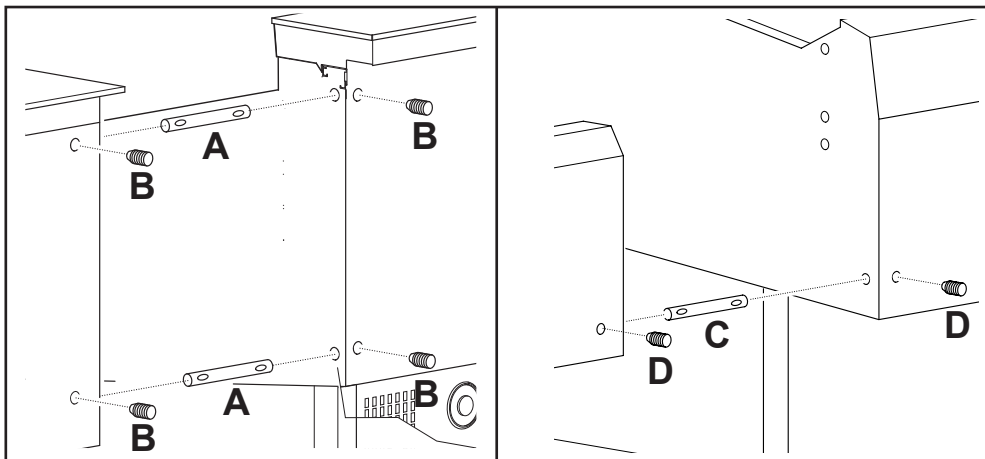
CÔTÉ PRÉPOSÉ AU SERVICE

- Introduire les goujons (fig. 12 pos.A) et les fixer à l'aide des vis sans tête (fig. 12 pos. B).

CÔTÉ CLIENT

- Introduire le goujon (fig. 12 pos.C) et le fixer à l'aide des vis sans tête (fig. 12 pos. D).

Fig.12



CÔTÉ CLIENT

- Fixer les deux structures (fig.13) à l'aide de la vis prévue (fig.13 pos.A) et de l'écrou (fig.13 pos.B).

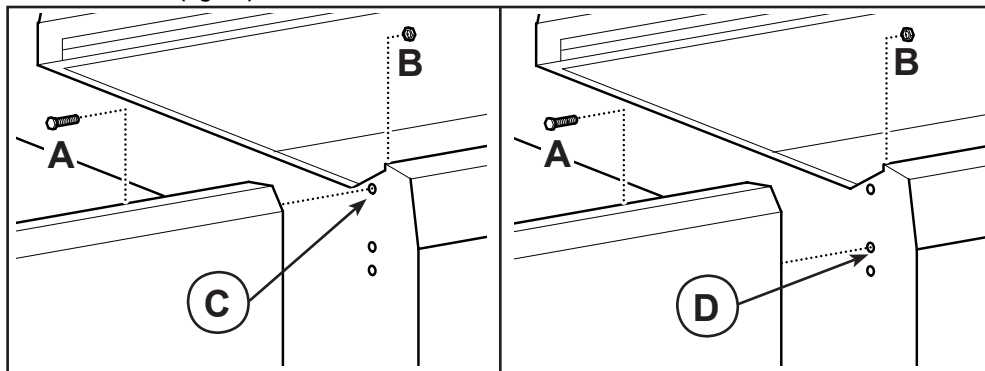


REMARQUE : pour canaliser deux vitrines à glaces, utiliser l'orifice C (fig. 13).



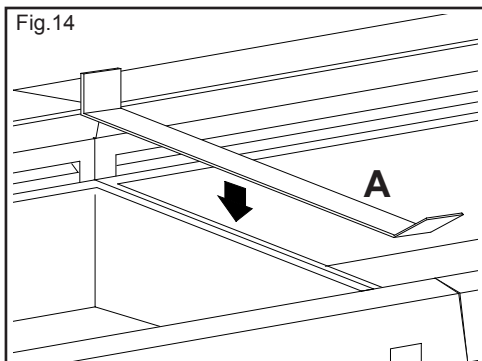
REMARQUE : pour canaliser une vitrine à glaces et une vitrine à pâtisseries, utiliser l'orifice D (fig. 13).

Fig.13



- Placer le support de canalisation (fig 14 pos. A).

Fig.14

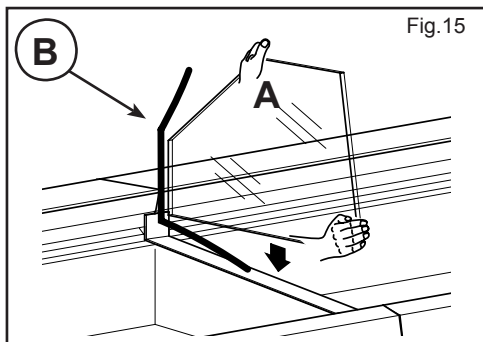


- Placer la vitre (fig.15 pos. A) sur le support.



REMARQUE ! Vérifier si le joint est bien fixé à la vitre (fig. 15 pos. B) prévu à cet effet.

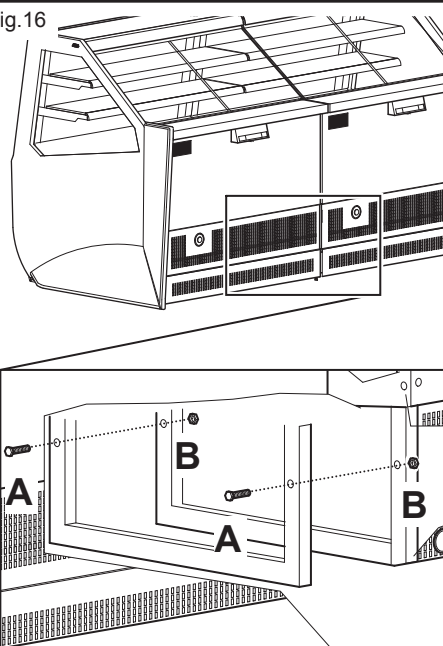
Fig.15



2.7.4 CANALISATION EMBASE/TUBULAIRES

- Fixer les pieds à l'aide des vis prévues (fig.16 pos. A) et des écrous (fig.16 pos. B) prévus à cet effet.

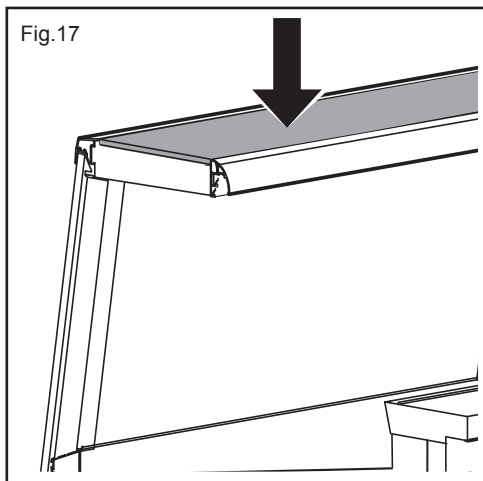
Fig.16



2.8 MONTAGE DE LA GLACE COUVRANTE

- Assembler la glace couvrante (fig.17) (version VAD uniquement).

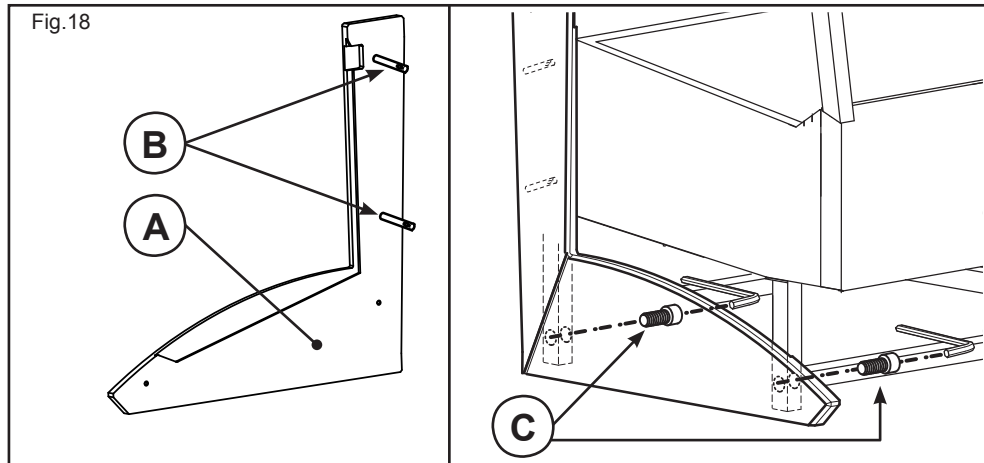
Fig.17



2.9 MONTAGE DES JOUES TERMINALES

- Assembler la joue terminale (fig.18 pos. A), en vissant les goujons dans les trous (fig.18 pos.B).
- Juxtaposer le coté final et serrer les vis M6 TCEI (fig. 18 pos. C).

Fig.18



- Serrer les ergots (fig. 18b, pos. D).
- Raccorder électriquement les glaces latérales (fig.19, pos. E) et les enfiler dans leur logement (fig. 19, pos. F).



REMARQUE ! Assembler les glaces latérales, partie électrifiée tournée vers l'extérieur.

Fig.18b

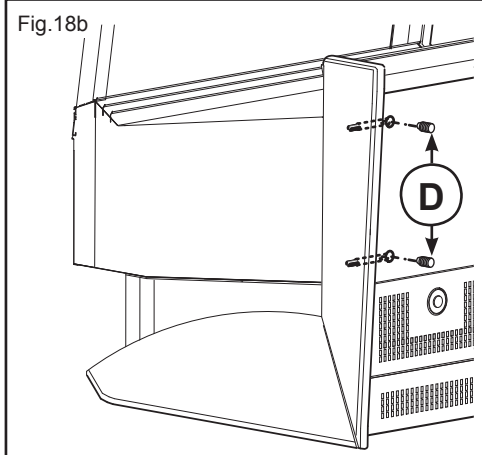
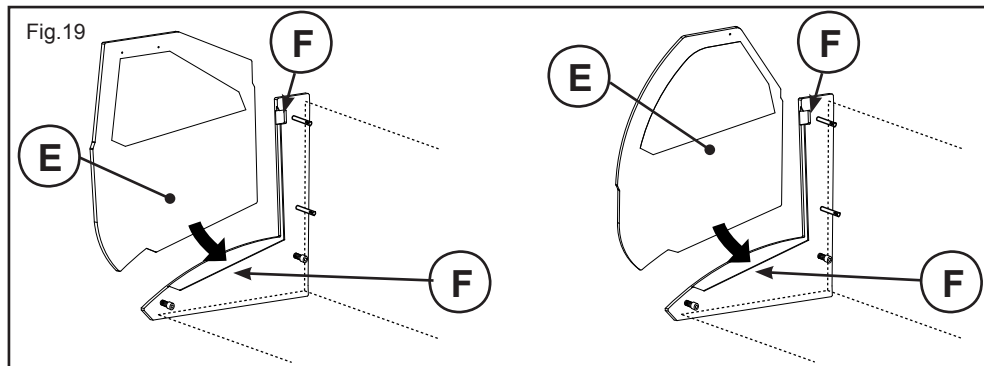
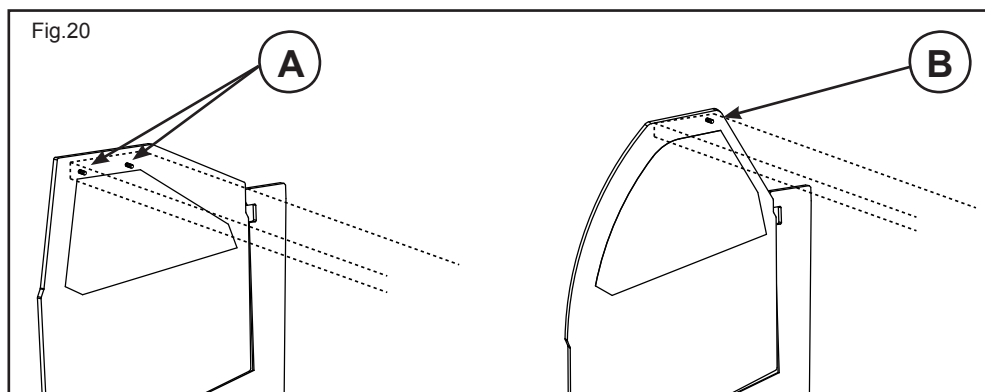


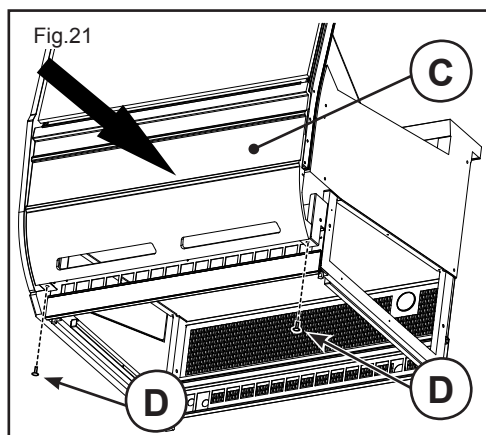
Fig.19



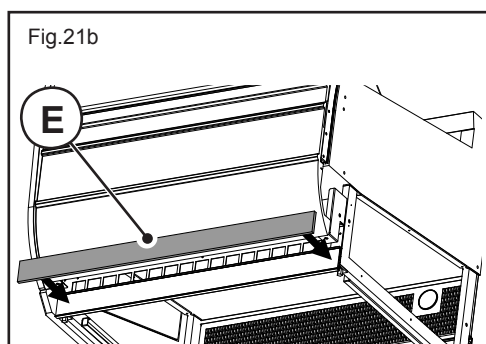
- Serrer les 2 vis pour la vitrine QUAD (fig. 20, pos. A) ou une vis pour la vitrine MAXYMA (fig. 20, pos. B).



- Monter le panneau antérieur (fig. 21, pos. C) en vissant les vis correspondantes (fig. 21, pos. D).



- Monter le socle par l'intermédiaire du crochet magnétique (fig. 21b, pos. E)



- Introduire les glissières le cas échéant (fig.22).
- Régler l'alignement et l'horizontalité à l'aide des pieds.



REMARQUE !

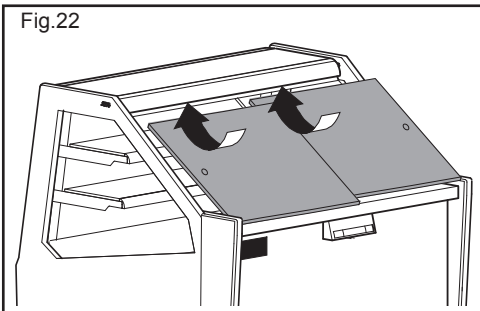
Fixer les contre-écrous des pieds.



REMARQUE !

Vérifier si la vitre avant de la vitrine adhère parfaitement au joint en silicone de la façade.

Fig.22



2.10 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

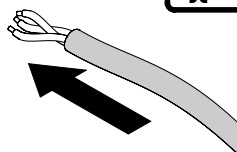
Opération effectuée par un électricien qualifié (conformément aux normes applicables dans le pays d'installation des vitrines).

Procéder au raccordement électrique suivant le schéma de l'installation.



ATTENTION !

Le sectionneur (interrupteur général) (Fig. 23) doit être installé par un électricien qualifié conformément aux normes en vigueur.



2.11 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Emballage

Ne pas jeter aux ordures les matériaux formant l'emballage de la vitrine mais les trier selon le type de matériel (carton, bois, acier, polyester, etc.) et les éliminer conformément à la réglementation applicable en la matière dans le pays concerné.

- Fin de vie de la machine

En fin de vie de la vitrine, effectuer les opérations suivantes :

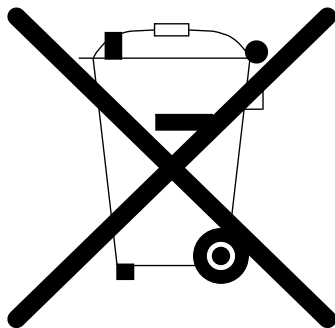
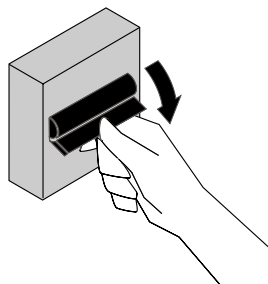
récupérer tout le liquide de refroidissement du circuit, vider la machine de son contenu en huile, la débarrasser de toutes ses parties en caoutchouc (par ex. joints toriques, autres joints) et l'envoyer dans une déchetterie.

2.12 ACCESSOIRES

Les éléments suivants sont des accessoires :

- Bac à eau de condensation.

Fig.23



3 FONCTIONNEMENT

VERSION PATISserie

3.1 OPÉRATIONS DE CONTRÔLE PRÉALABLES



ATTENTION !

Vérifier si l'interrupteur général de l'installation électrique est désactivé ("0" - OFF) avant de mettre la vitrine sous tension.

3.2 MISE EN MARCHÉ

- Retirer toutes les protections.
- S'assurer que la vitrine est parfaitement propre et bien désinfectée (voir PARTIE 4 "ENTRETIEN COURANT").

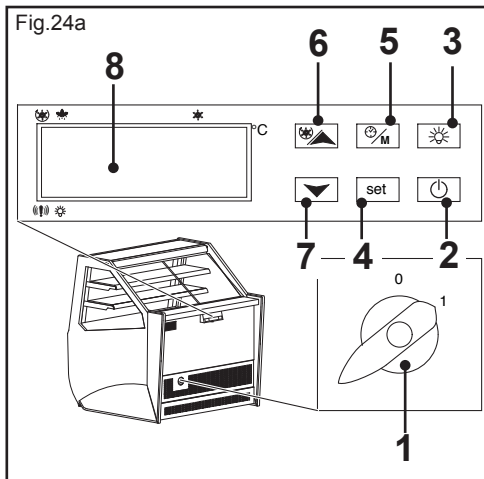


ATTENTION !

Attendre environ 60 minutes à partir de la mise en service de la vitrine avant d'introduire le produit pour stabiliser la température de fonctionnement.

Utiliser le groupe de commande de la vitrine (fig. 24a) :

- INTERRUPTEUR-SECTIONNEUR VITRINE (pos 1) ;
- TOUCHE ON/OFF (pos 2) ;
- TOUCHE ÉCLAIRAGE (pos 3) ;
- TOUCHE SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE (pos. 4).
- TOUCHE D'ACCÈS AU MENU (pos. 5).
- TOUCHE AUGMENTATION DE TEMPÉRATURE (pos. 6).
- TOUCHE DIMINUTION DE TEMPÉRATURE (pos. 7).
- AFFICHEUR LUMINEUX (pos 8).



Pour l'allumage, positionner tout simplement l'interrupteur-sectionneur de la vitrine (pos.1) sur "I" "ON" et appuyer sur la touche ON/OFF (2).

Appuyer si nécessaire sur le bouton d'éclairage de la vitrine (pos.3).

3.3 VOYANTS (fig. 25a)

ECLAIRAGE (pos.9)

- voyant allumé signalant l'éclairage de la vitrine.

ALARME (pos.10)

- voyant allumé signalant que l'alarme est activée ; clignotant pour cessation alarme.

TURBINES (pos.11)

- voyant allumé signalant le fonctionnement du ventilateur.

DÉGIVRAGE (pos.12)

voyant allumé pour dégivrage en cours ; clignotant pour activation manuelle.

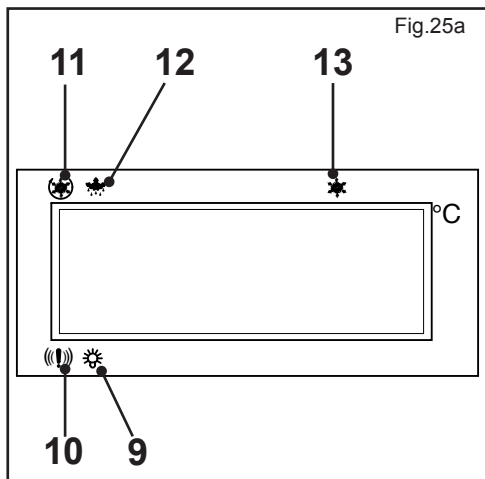
COMPRESSEUR OU RELAIS (pos.13)

- voyant allumé pour compresseur allumé ; clignotant pour retard, protection ou activation bloquée.

3.4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Appuyer 2 secondes de suite sur la touche SET (fig.24a pos.4). Appuyer ensuite dans les 3 secondes sur les touches UP (fig.24a pos.6) ou DOWN (fig.24a pos.7) pour augmenter ou diminuer la température.

- Attendre 10 secondes, l'appareil mémorise automatiquement la valeur sélectionnée et l'afficheur indique à nouveau la température. Ou appuyer à nouveau sur la touche SET.



VERSION PATISserie AVEC ETAGERES REFRIGEREES

3.5 OPÉRATIONS DE CONTRÔLE PRÉALABLES



ATTENTION !

Vérifier si l'interrupteur général de l'installation électrique est désactivé ("0" - OFF) avant de mettre la vitrine en service.

POUR LA MISE EN SERVICE, POUR LES VOYANTS ET POUR LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE, CONSULTER LES PARAGRAPHES 3.2, 3.3 ET 3.4.

3.6 RÉGLAGE DE LA RÉFRIGÉRATION DES ÉTAGÈRES (fig.25d)

- La réfrigération des étagères est contrôlable à l'aide des touches "+" et "-" du potentiomètre (fig. 25c). Les chiffres affichés à l'écran (fig.25c, pos.14) doivent être lus selon le tableau (TAB.3).

TAB.3

1	Réfrigération du plateau d'exposition
2	Réfrigération du plateau d'exposition et de la première étagère
3	Réfrigération du plateau d'exposition et des deux étagères

Fig.25c

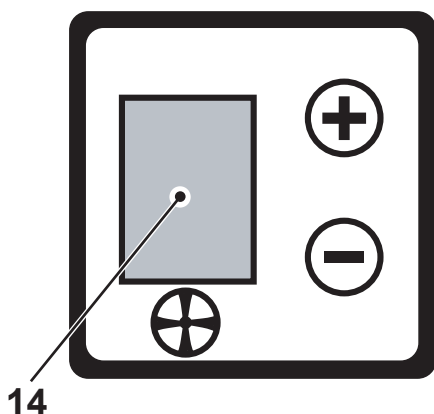
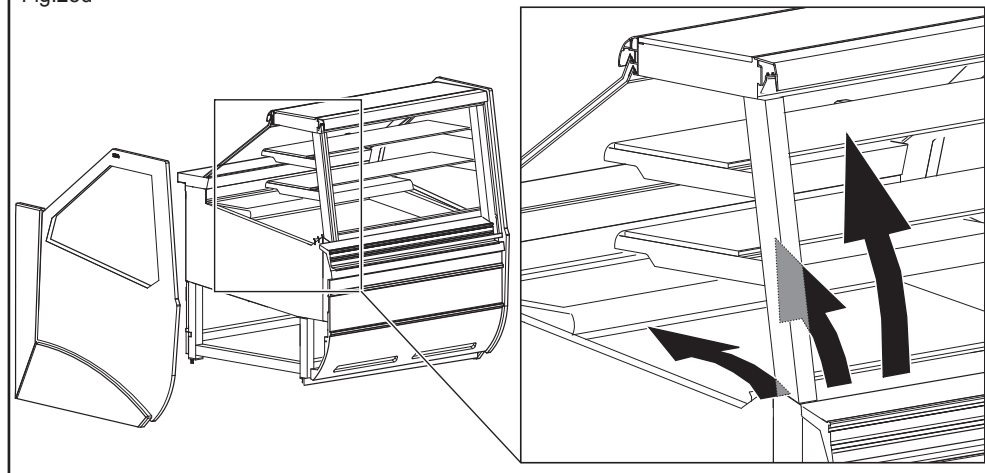


Fig.25d



VERSION CONFISERIE

3.7 OPÉRATIONS DE CONTRÔLE PRÉALABLES

**ATTENTION !**

Vérifier si l'interrupteur général de l'installation électrique est désactivé ("0" - OFF) avant de mettre la vitrine sous tension.

3.8 MISE EN MARCHÉ

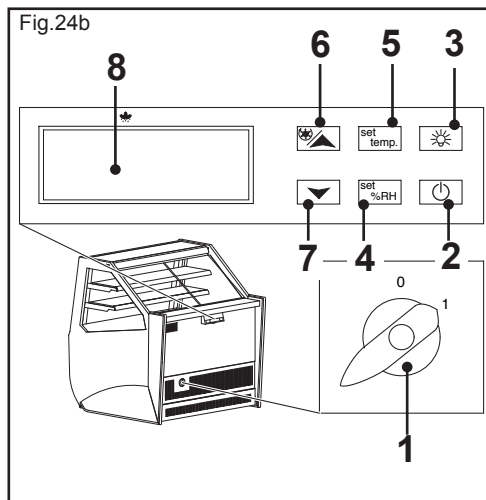
- Retirer toutes les protections.
- S'assurer que la vitrine est parfaitement propre et bien désinfectée (voir PARTIE 4 "ENTRETIEN COURANT").

**ATTENTION !**

Attendre environ 60 minutes à partir de la mise en service de la vitrine avant d'introduire le produit pour stabiliser la température de fonctionnement.

Utiliser le groupe de commande de la vitrine (fig. 24b) :

- INTERRUPTEUR-SECTIONNEUR VITRINE (pos 1) ;
- TOUCHE ON/OFF (pos 2) ;
- TOUCHE ÉCLAIRAGE (pos 3) ;
- TOUCHE DE SÉLECTION DE L'HUMIDITÉ RELATIVE (pos.4).
- TOUCHE SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE (pos. 5).
- TOUCHE AUGMENTATION DE TEMPÉRATURE (pos. 6).
- TOUCHE DIMINUTION DE TEMPÉRATURE (pos. 7).



- AFFICHEUR LUMINEUX (pos 8).

Pour l'allumage, positionner tout simplement l'interrupteur-sectionneur de la vitrine (pos.1) sur "I" "ON" et appuyer sur la touche ON/OFF (2).

Appuyer si nécessaire sur le bouton d'éclairage de la vitrine (pos.3).

3.9 VOYANTS (fig. 25b)

ECLAIRAGE (pos.9)

- voyant allumé signalant l'éclairage de la vitrine.

ALARME (pos.10)

- voyant allumé signalant que l'alarme est activée ; clignotant pour cessation alarme.

TURBINES (pos.11)

- voyant allumé signalant le fonctionnement du ventilateur.

DÉGIVRAGE (pos.12)

voyant allumé pour dégivrage en cours ; clignotant pour activation manuelle.

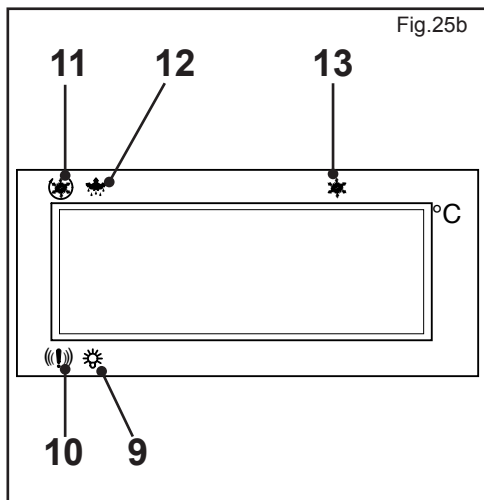
COMPRESSEUR OU RELAIS (pos.13)

- voyant allumé pour compresseur allumé ; clignotant pour retard, protection ou activation bloquée.

3.10 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Appuyer 2 secondes de suite sur la touche SET (fig.24b pos.5). Appuyer ensuite dans les 3 secondes sur les touches UP (fig.24b pos.6) ou DOWN (fig.24b pos.7) pour augmenter ou diminuer la température.

- Attendre 10 secondes, l'appareil mémorise automatiquement la valeur sélectionnée et l'afficheur indique à nouveau la température. Ou appuyer à nouveau sur la touche SET.



3.11 REGLAGE DE L'HUMIDITÉ RELATIVE

- Appuyer 2 secondes de suite sur la touche Set %RH (fig.24b pos. 4). Appuyer ensuite dans les 3 secondes sur les touches UP (fig.24b pos.6) ou DOWN (fig.24b pos.7) pour augmenter ou diminuer l'humidité relative.

- Attendre 10 secondes. L'appareil mémorise automatiquement la valeur enregistrée.

3.12 DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

La vitrine est équipée d'un système de dégivrage automatique qui s'active toutes les 4 heures. Le dégivrage automatique permet d'éliminer la glace qui se forme sur les ailettes de l'évaporateur.

3.13 DÉGIVRAGE MANUEL

Pour activer manuellement le cycle de dégivrage, appuyer 5 secondes de suite sur la touche "UP" (fig.24a-b pos.6). Si les conditions pour le dégivrage

ne sont pas atteintes (par exemple si la température de la sonde de l'évaporateur est supérieure à la température de fin de dégivrage), l'écran clignotera trois fois pour indiquer que l'opération ne sera pas effectuée.

3.14 ARRÊT

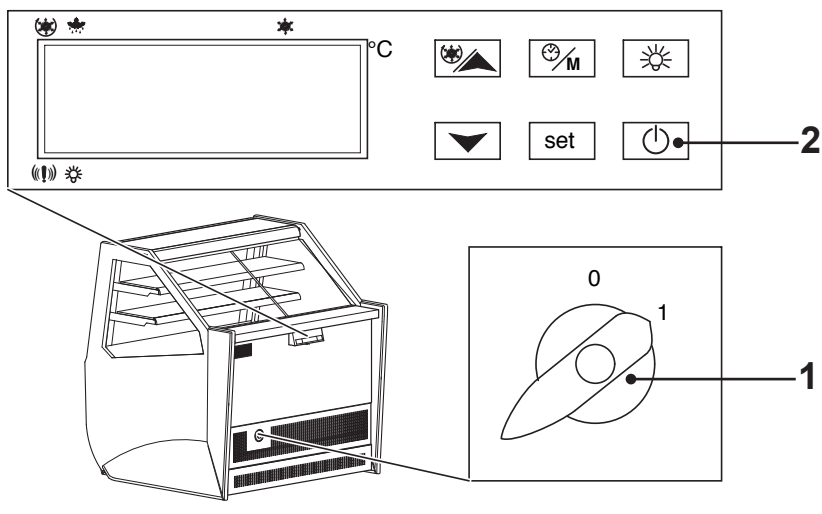
Une touche ON/OFF (fig.26 pos.2) permet d'éteindre la vitrine à glaces sans agir sur le sectionneur (fig.26 pos.1). La vitre reste ainsi sous tension et permet l'allumage ou l'extinction de l'éclairage.



ATTENTION !

En cas de coupure de courant sur une longue période, vérifier l'état de conservation des produits périssables et, si nécessaire, les sortir et les entreposer dans un endroit adéquat.

Fig.26a



3.15 OUVERTURE DE LA GLACE COUVRANTE (version VBD)

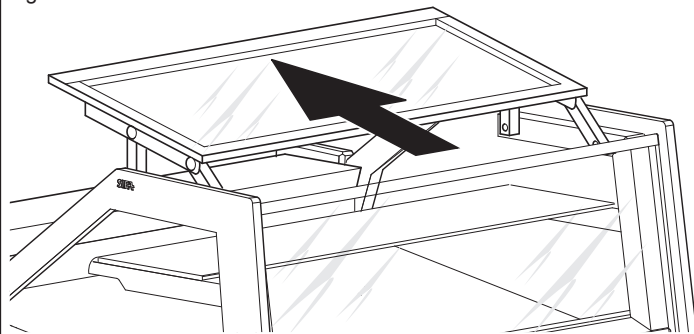


ATTENTION !

Lors de l'utilisation, de l'assemblage, de l'entretien ou de toute autre opération concernant les vitrages de la vitrine, veiller à les manipuler avec délicatesse.

L'ouverture de la glace couvrante de la version VBD se fera conformément aux illustrations de la fig. 26b.

Fig.26b



3.16 OUVERTURE DE LA GLACE AVANT (version VAD)



ATTENTION !

Lors de l'utilisation, de l'assemblage, de l'entretien ou de toute autre opération concernant les vitrages de la vitrine, veiller à les manipuler avec délicatesse.

L'ouverture de la glace avant de la version VAD se fera conformément aux illustrations de la fig. 26c, 26d.

Fig.26c

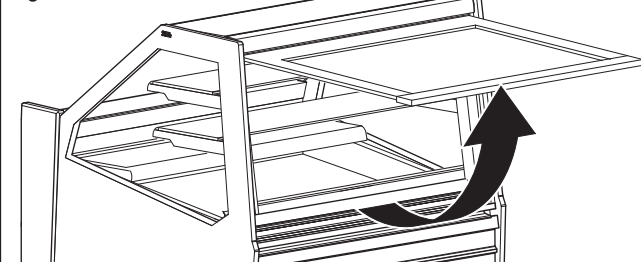
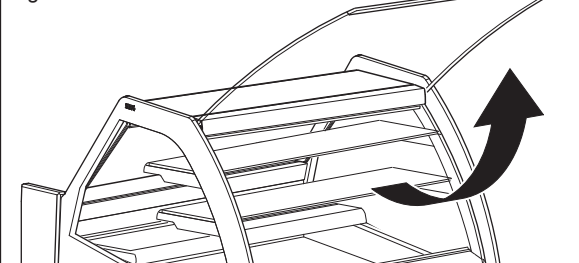


Fig.26d



4 ENTRETIEN COURANT

4.1 OPÉRATIONS DE SÉCURITÉ PRÉALABLES



ATTENTION !

Avant de procéder aux entretiens, il convient de débrancher l'appareil ("0" - OFF) en désactivant l'interrupteur général du local (fig.23) ou le sectionneur de la vitrine (fig.24a-b pos.1).



ATTENTION !

Toutes les opérations d'entretien courant doivent être effectuées par le personnel spécialisé.



ATTENTION !

Mettre des gants et des vêtements de sécurité avant d'effectuer toute opération d'entretien.

4.2 NETTOYAGE DU CONDENSEUR



ATTENTION DANGER DE BRÛLURE !

Attendre que le groupe condenseur ait atteint la température ambiante.

Effectuer un nettoyage régulier du condenseur tous les 20 à 30 jours en respectant les consignes ci-dessous :

- démonter le cadre en dévissant les vis situées sur les côtés de la protection (fig. 27) ;
- retirer la poussière et la saleté au niveau des ailettes du condenseur à l'aide d'un pinceau (fig. 28) ;
- replacer la grille et serrer les vis.



REMARQUE !

N'utiliser ni air comprimé, ni air forcé ni vapeur.

Ne pas utiliser de brosses métalliques ou d'autres objets qui pourraient rayer ou plier les ailettes.

Fig.27

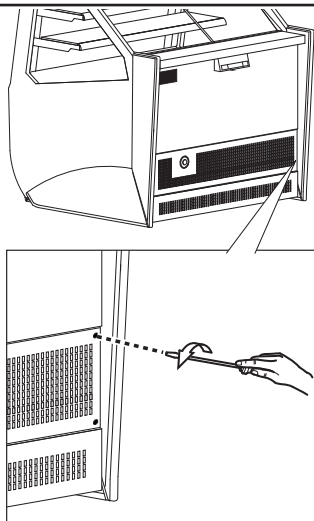
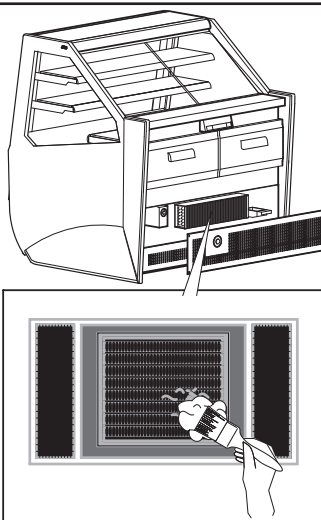


Fig.28



4.3 NETTOYAGE INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR DE LA VITRINE

4.3.1 Nettoyage quotidien :

- Fermer le rideau ou les plexiglas coulissants à l'arrière de la vitrine ;
- Humidifier un chiffon avec de l'eau et du vinaigre (50%-50%). Nettoyer les vitres avant, les vitres latérales et la partie supérieure de la vitrine ;
- Ouvrir avec prudence le vitrage de façade ;
- Sortir les produits de la vitrine et les stocker dans un endroit propice à leur conservation ;
- Nettoyer l'intérieur.



REMARQUE !

Si la vitrine est équipée de plans de travail ou de parties en marbre, utiliser des produits spéciaux et naturels pour leur nettoyage.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou acides.

4.3.2 NETTOYAGE HEBDOMADAIRE :

Nettoyer la vitrine au moins une fois par semaine lors du dégivrage.

- Retirer les récipients et les supports. Nettoyer à l'eau tiède.
- Nettoyer l'intérieur de la cuve sans utiliser trop d'eau afin d'éviter d'endommager les circuits électriques ou de remplir le bac à eau de condensation (s'il y en a un).
- Essuyer l'intérieur de la cuve avec un chiffon sec ;
- Replacer les supports et les récipients.



REMARQUE !

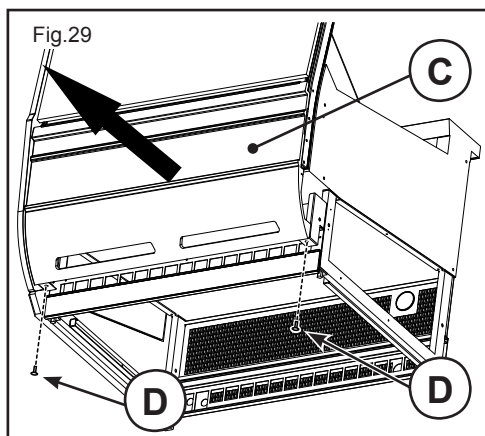
Utiliser peu d'eau et bien essuyer.

Ne jamais laver la vitrine à l'aide de jets d'eau directs.

Eviter l'utilisation d'alcool pur ou d'autres détergents pour les surfaces extérieures.

4.4 NETTOYAGE DU BAC À EAU DE CONDENSATION (EN OPTION)

- Démontez le panneau antérieur (fig. 29, pos. C) en dévissant les vis correspondantes (fig. 29, pos. D).

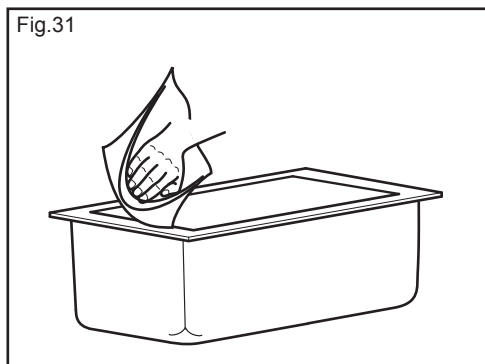


- Nettoyer le bac à eau de condensation (fig. 31).



REMARQUE !

La cuve peut être enlevée. Elle est simplement emboîtée.



5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 OPÉRATIONS DE SÉCURITÉ PRÉALABLES



ATTENTION !

Avant de procéder aux entretiens, il convient de débrancher l'appareil ("0" - OFF) en désactivant l'interrupteur général du local (fig.23) ou le sectionneur de la vitrine (fig.24a-b pos.1).



ATTENTION !

Toutes les opérations d'entretien extraordinaire et d'intervention doivent être effectuées par le personnel spécialisé.



ATTENTION !

Mettre des gants et des vêtements de sécurité avant d'effectuer toute opération d'entretien.

5.2 REMPLACEMENT DE LA VITRE AVANT (pour la version VAD)

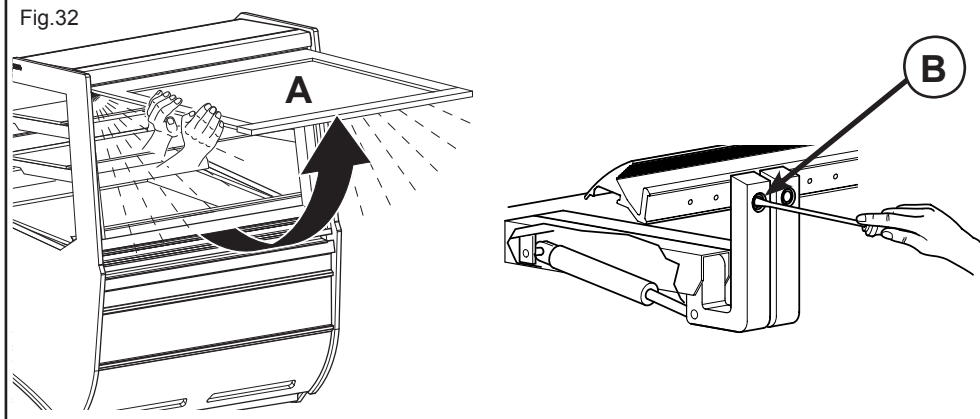


ATTENTION!

Cette opération exige la présence d'au moins deux personnes.

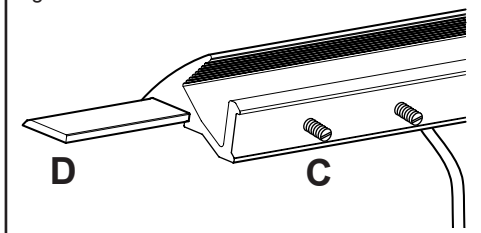
- Ouvrir la vitre frontale (fig.32 pos.A) ;
- Débrancher électriquement le vitrage de façade.
- Dévisser les vis sans tête (fig.32 pos.B) de fixation des profils soutenant le vitrage.
- Desserrer les vis sans tête de la vitre (fig.33 pos.C) ;

Fig.32



- Sortir la cale en aluminium (fig. 33 pos. D) ;
- Sortir la vitre.

Fig.33



5.3 REMPLACEMENT DES CÔTÉS

- Retirer la partie couvrante (fig.34 pos.A) (uniquement la version VAD).

- Dévisser les 2 vis pour la vitrine QUAD (fig. 35, pos. A) ou une vis pour la vitrine MAXYMA (fig. 35, pos. B).

Fig.34

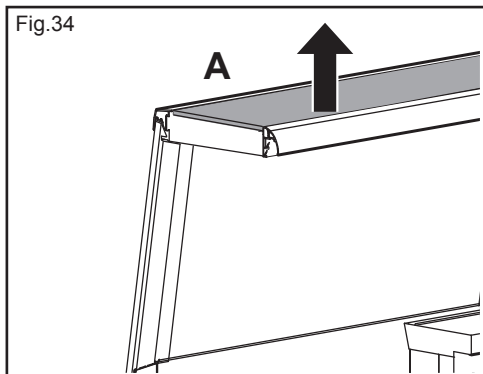
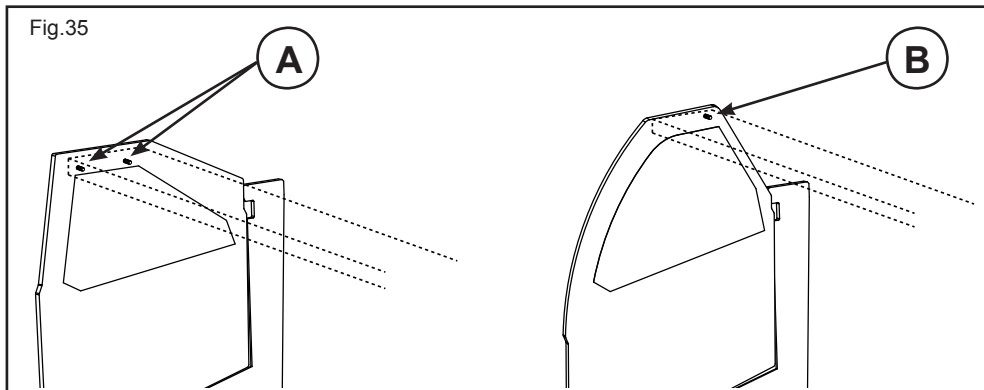
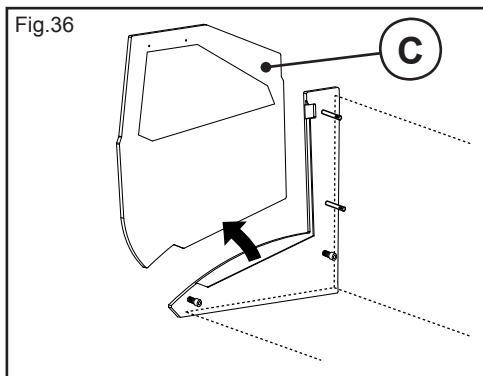


Fig.35



- Déconnecter électriquement le coté avec la vitre (fig. 36, pos. C) et le déboîter.

Fig.36



- Démontez le antérieur (fig. 37, pos. C) en dévissant les vis correspondantes (fig. 37, pos. D).
- Dévisser les vis de fixation et enlever la grille du moteur (fig. 38).
- Dévisser les vis de fixation de la cuve (fig. 39 pos.A).ainsi que les vis de fixation des socles (fig. 39 pos. B)
- Retirer le côté;

Fig.37

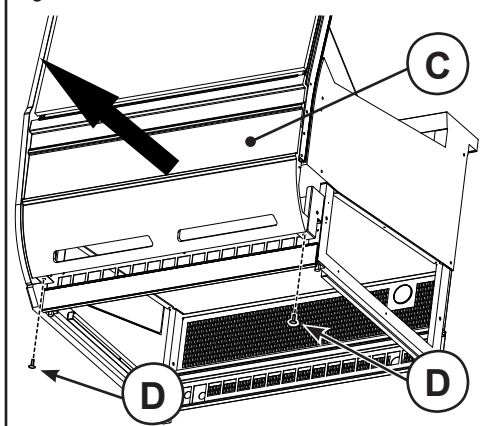


Fig.38

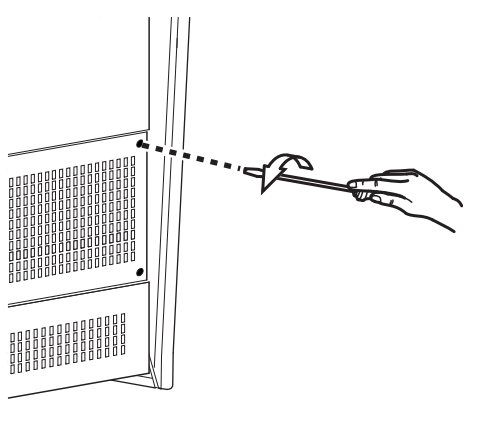
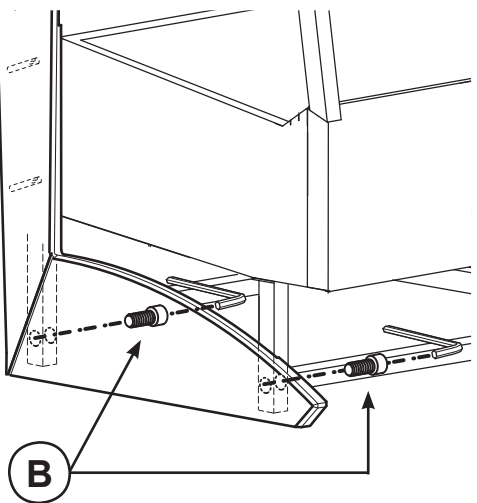
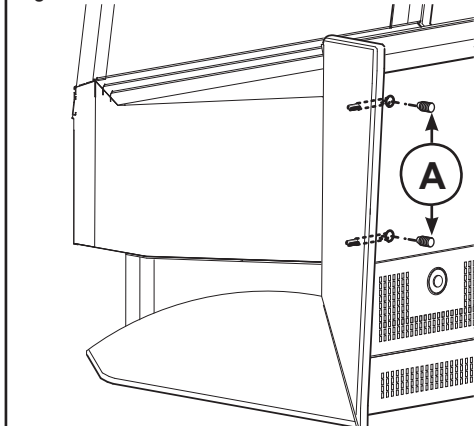
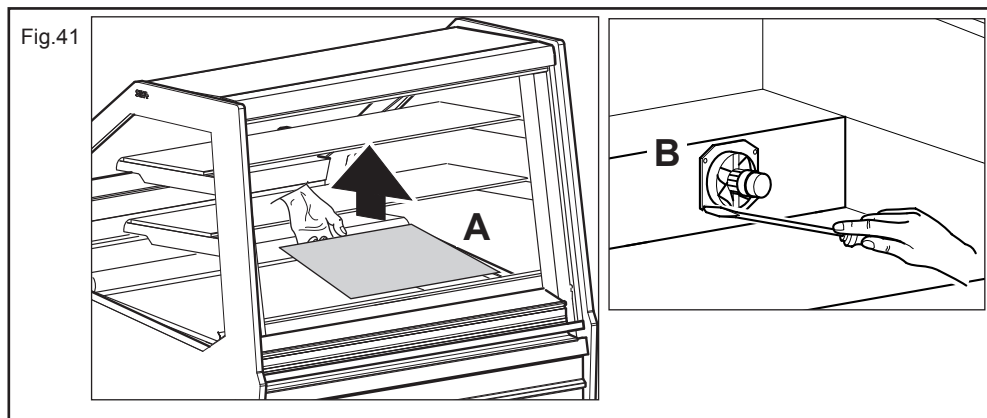


Fig.39



5.4 REMPLACEMENT DES VENTILATEURS POUR CIRCULATION FORCÉE

- Retirer les supports de protection (fig.41 pos. A);
- Dévisser les vis de fixation du ventilateur (fig.41 pos.B) pour pouvoir l'extraire après l'avoir débranché.



5.5 REMPLACEMENT DES PISTONS (version VAD uniquement)



ATTENTION !

Cette opération exige la présence d'au moins deux personnes.

- Ouvrir la vitre avant.
- Avec l'aide d'un poinçon, retirer la bague Seeger (fig.42 pos.A) qui maintient le piston (fig.42 pos. B).
- Dégager le goujon (fig.42 pos.C) du piston.
- Sortir le piston (fig.42) de son logement.

Une personne devra maintenir la vitre lors du démontage du piston.



ATTENTION !

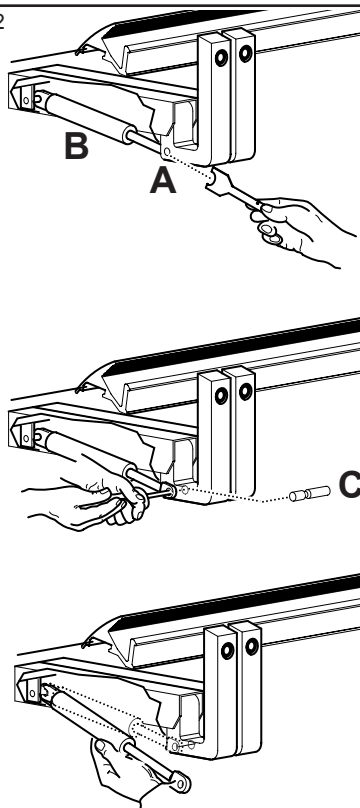
Vérifier si le nouveau piston présente les mêmes caractéristiques que le précédent. En cas d'installation d'un modèle différent, la vitre risque d'exploser.



ATTENTION !

Vérifier si le goujon de fixation du piston est bien en place et s'il est bloqué à l'aide de la bague de sécurité.

Fig.42



INTRODUCCIÓN	116
1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	117
1.1 DESCRIPCIÓN DE LA VITRINA	117
1.2 MODELOS	118
1.3 IDENTIFICACIÓN	118
1.4 NORMAS APLICADAS	118
1.5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	119
1.6 DIMENSIONES Y PESOS	120
2 INSTALACIÓN	122
2.1 TRANSPORTE	122
2.2 LEVANTAMIENTO Y MOVILIZACIÓN	122
2.3 POSICIONAMIENTO	122
2.4 ESPECIFICACIONES AMBIENTALES	122
2.5 MONTAJE PIES	123
2.6 MONTAJE RUEDAS (si está previsto).	124
2.7 CANALIZACIONES (donde esté previsto)	125
2.8 MONTAJE TAPA DE VIDRIO	128
2.9 MONTAJE COSTADOS TERMINALES	129
2.10 CONEXIÓN ELÉCTRICA	131
2.11 NOTAS SOBRE EL MEDIOAMBIENTAL	131
2.12 ACCESORIOS	131
3 FUNCIONAMIENTO	132
VERSIÓN PASTELERÍA	132
3.1 OPERACIONES DE CONTROL PRELIMINARES	132
3.2 ARRANQUE	132
3.3 INDICADORES LUMINOSOS (fig.25a)	132
3.4 REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA	132
VERSIÓN PASTELERÍA CON BALDAS REFRIGERADAS	133
3.5 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL	133
3.6 REGULACIÓN DE LA REFRIGERACIÓN BALDAS (fig.25d)	133
VERSIÓN BOMBONERÍA	134
3.7 OPERACIONES DE CONTROL PRELIMINARES	134
3.8 ARRANQUE	134
3.9 INDICADORES LUMINOSOS (fig.25b)	134
3.10 REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA	134
3.11 REGULACIÓN DE LA HUMEDAD RELATIVA	135
3.12 DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA	135
3.13 DESCONGELACIÓN MANUAL	135
3.14 PARADA	135
3.15 ABERTURA TAPA DE VIDRIO (versión VBD)	136
3.16 ABERTURA VIDRIO ANTERIOR (versión VAD)	136
4 MANTENIMIENTO ORDINARIO	137
4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD	137
4.2 LIMPIEZA CONDENSADOR	137
4.3 LIMPIEZA DENTRO Y FUERA DE LA VITRINA	137
4.4 LIMPIEZA CUBETA RECOLECTORA DE CONDENSACIÓN (OPCIONAL)	138
5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	139
5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD	139
5.2 SUSTITUCIÓN VIDRIO FRONTAL (para la versión VAD)	139
5.3 SUSTITUCIÓN COSTADOS	140
5.4 SUSTITUCIÓN DE LOS VENTILADORES PARA LA CIRCULACIÓN FORZADA	142
5.5 SUSTITUCIÓN PISTONES (sólo en la versión VAD)	142

Estimado cliente:

Por la seguridad del operador, los dispositivos de la vitrina deben mantenerse siempre eficientes. Este manual tiene por objetivo ilustrar sobre el uso y el mantenimiento de la vitrina, teniendo el operador el deber y la responsabilidad de respetarlo.

¡IMPORTANTE!

- Cuanto descrito en este manual se refiere a vuestra seguridad.
- El Fabricante declina cualquier responsabilidad por el uso no previsto ni contemplado en el presente manual.
- El aparato NO ha sido proyectado para ser instalado en una atmósfera bajo riesgo de explosión.
- La vitrina deberá instalarse por personal técnico, especializado, con buena competencia en equipos de refrigeración y eléctricos y además deberá ser utilizada por personal idóneo y entrenado.
- La vitrina ha sido proyectada y realizada teniendo en cuenta todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad y la salud del usuario
- Se recomienda el uso de REPUESTOS ORIGINALES, se declina cualquier responsabilidad por el uso de repuestos no originales.

SIMBOLOGÍA

Este símbolo indica peligro y se empleará toda vez que se vea afectada la seguridad del operador.



Este símbolo indica precaución e intenta llamar la atención sobre operaciones de importancia vital para lograr un funcionamiento correcto y duradero de la máquina.

MANUALES ADJUNTOS

Junto con el manual de uso y mantenimiento se entregan los siguientes documentos:

- Manual de uso y programación del control electrónico.
- Eventual mapa de parámetros (sólo para los casos no previstos en el manual de control electrónico)..
- Manual de esquemas eléctricos.

USO PREVISTO

La vitrina se fabrica para la conservación y exposición de alimentos frescos, especialmente de pastelería. Cualquier otro tipo de uso no se aconseja.

CONVENCIONES

En el manual podrían aparecer las siguientes abreviaciones:

TN	Temperatura Normal (Temperatura de funcionamiento +4°C ÷ +8°C)
BT	Baja Temperatura (Temperatura de funcionamiento -18°C)
S/GR.	Unidad Remota Condensadora (motor externo)
C/GR	Unidad condensadora Interna (motor interno)
VAD	Vitrina con Vidrios Altos Rectos
VAC	Vitrina con Vidrios Altos Curvos
VBD	Vitrina con Vidrios Bajos Rectos

1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 DESCRIPCIÓN DE LA VITRINA

Se compone de dos secciones:

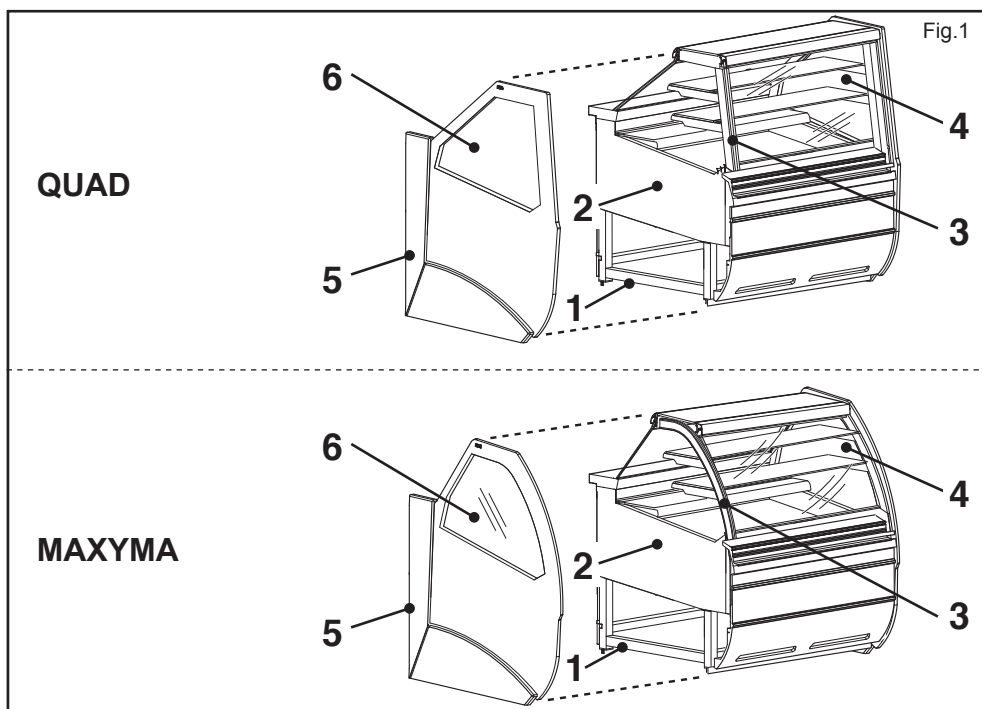
1.1.1 ESTRUCTURA

La estructura de soporte se compone de un bastidor inferior (fig.1 pos.1) de tubos de acero y piezas de acabado de chapa que contienen la unidad refrigerante.

Encima de ella se coloca la cubeta monobloque (fig.1 pos.2) de conservación y exposición de los productos sobre la cual se fijan los montantes de aluminio anodizado (fig.1 pos.3) para el soporte de las superficies de vidrio. El vidrio frontal cámara calentado (fig.1 pos.4) se abre hacia arriba. La abertura se efectúa mediante el empuje de resortes de gas.

La vitrina tiene los costados pintados, son de poliuretano de alta densidad (fig.1 pos.5) y los costados superiores son de vidrio cámara calentado (fig.1 pos.6).

El resto de la vitrina es de acero inoxidable.



1.1.2 UNIDAD REFRIGERANTE

La unidad refrigerante se compone de un compresor con condensador de agua con uno o dos ventiladores de enfriamiento. Han sido previstas variantes con condensador de agua o mixto aire-agua.

1.2 MODELOS

Los modelos previstos son:

QUAD h 1151 / h 1351

QUAD 1100 - QUAD 1600 - QUAD 2100 - QUAD 3200 - QUAD A/30° - QUAD B/30° - QUAD B/45°

MAXYMA h 1351 / h 1436

MAXYMA 1100 - MAXYMA 1600 - MAXYMA 2100 - MAXYMA 3200 - MAXYMA A/30° - MAXYMA B/30° - MAXYMA B/45°



NOTA:

Las partes que no están en contacto con el helado en exposición se fabrican con acero AISI 304 o con material plástico atóxico idóneo para el contacto con productos alimenticios.

1.3 IDENTIFICACIÓN

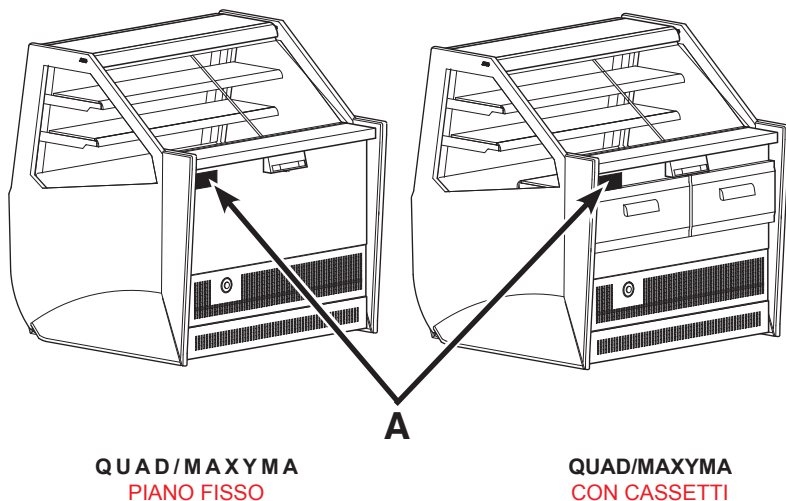
Para cualquier comunicación con el fabricante o con centros de asistencia indicar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA de la vitrina, colocado en la placa (Fig.3, Pos.A).

1.4 NORMAS APLICADAS

La vitrina cumple con las siguientes normas:

- 2006/95/EC (Directiva de Baja Tensión)
- 97/23/EC (Equipos a presión)
- 2004/108/EC (Compatibilidad electromagnética)

Fig.3



1.5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los valores principales se indican en la TAB.1A, TAB.1B, TAB.1C, TAB.1D, TAB. 1E y TAB. 1F.

TAB.1A

PASTELERÍA	Unidad de Medición	1100	1600	2100	3200
<i>Tensión/Fases/Frec.</i>	<i>V/Ph/Hz</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>
<i>Potencia Absorbida</i>	<i>W/A</i>	<i>1030/5,8</i>	<i>1310/6,2</i>	<i>1416/6,7</i>	<i>2215/9,3</i>
<i>Clase Climática</i>	<i>°C/UR</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>
<i>Temperatura expansión</i>	<i>°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>
<i>Temp. de condensación</i>	<i>°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>
<i>Temp. de funcionamiento</i>	<i>°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>
<i>Rendimiento</i>	<i>W</i>	<i>840</i>	<i>1160</i>	<i>1375</i>	<i>1930</i>
<i>Tipo de gas</i>		<i>R404a</i>	<i>R404a</i>	<i>R404a</i>	<i>R404a</i>

TAB.1B

PASTELERÍA	Unidad de Medición	A/30°	B/30°	B/45
<i>Tensión/Fases/Frec.</i>	<i>V/Ph/Hz</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>
<i>Potencia Absorbida</i>	<i>W/A</i>	<i>1130/5,6</i>	<i>1100/5,5</i>	<i>1130/5,6</i>
<i>Clase Climática</i>	<i>°C/UR</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>
<i>Temperatura expansión</i>	<i>°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>
<i>Temp. de condensación</i>	<i>°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>
<i>Temp. de funcionamiento</i>	<i>°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>
<i>Rendimiento</i>	<i>W</i>	<i>1200</i>	<i>1200</i>	<i>1200</i>
<i>Tipo de gas</i>		<i>R404a</i>	<i>R404a</i>	<i>R404a</i>

TAB.1C

PASTELERÍA con baldas refrigeradas	Unidad de Medición	1100	1600	2100
<i>Tensión/Fases/Frec.</i>	<i>V/Ph/Hz</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>	<i>230/1/50</i>
<i>Potencia Absorbida</i>	<i>W/A</i>	<i>1340/6.3</i>	<i>1650/8.2</i>	<i>2100/10.1</i>
<i>Clase Climática</i>	<i>°C/UR</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>	<i>35°C/60%</i>
<i>Temperatura expansión</i>	<i>°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>	<i>-10°C</i>
<i>Temp. de condensación</i>	<i>°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>	<i>+45°C</i>
<i>Temp. de funcionamiento</i>	<i>°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>	<i>+4°C/+8°C</i>
<i>Rendimiento</i>	<i>W</i>	<i>1930</i>	<i>2360</i>	<i>2670</i>
<i>Tipo de gas</i>		<i>R404a</i>	<i>R404a</i>	<i>R404a</i>

TAB.1D

BOMBONES	Unidad de Medición	1100	1600	2100
Tensión/Fases/Frec.	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia Absorbida	W/A	1680/8,6	2430/11.2	2560/12.1
Clase Climática	°C/UR	35°C/60%	35°C/60%	35°C/60%
Temperatura expansión	°C	-10°C	-10°C	-10°C
Temp. de condensación	°C	+45°C	+45°C	+45°C
Temp. de funcionamiento	°C	+14°C	+14°C	+14°C
Rendimiento	W	840	1160	1370
Tipo de gas		R404a	R404a	R404a

TAB.1E

UNIDADES CONDENSADORAS REMOTE 0-10 mt.	Unidad de Medición	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
Rendimiento	W	840	1160	1375	1930	1160	1160	1160

UNIDADES CONDENSADORAS REMOTE 10-20 mt.	Unidad de Medición	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
Rendimiento	W	1160	1375	1375	2360	1375	1375	1375

TAB.1F

UNIDADES CONDENSADORAS REMOTE - BALDAS REFRIGERADAS 0-10 mt.	Unidad de Medición	1100	1600	2100
Rendimiento	W	1930	2360	2670

UNIDADES CONDENSADORAS REMOTE - BALDAS REFRIGERADAS 10-20 mt.	Unidad de Medición	1100	1600	2100
Rendimiento	W	2360	2670	2670

1.6 DIMENSIONES Y PESOS

Las dimensiones y masa se pueden ver TAB.2A teniendo como referencia la Fig.4-a y fig.4-b.

TAB.2A

	1100	1600	2100	3200	A/30°	B/30°	B/45°
A (mm)	1190	1690	2190	3290	1587	1593	1630
B (mm)	1168	1168	1168	1168	1168	1168	1168
C (mm)	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436	1152 / 1351 / 1436
PESO (Kg)	240	330	420	460	310	330	330

Fig.4-a

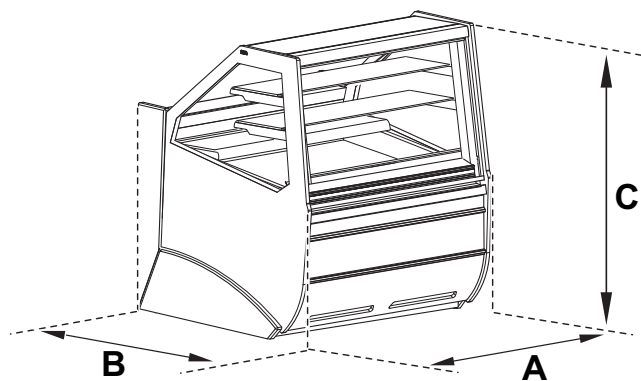
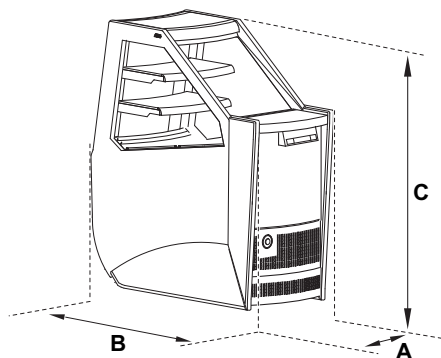
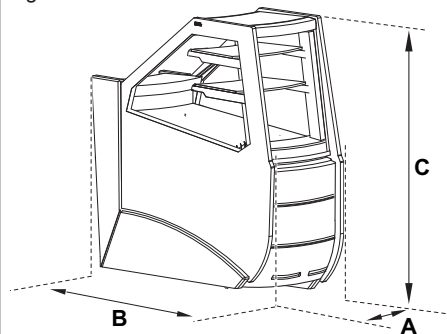


Fig.4-b



NOTA:
Los valores indicados en la tabla no tienen en cuenta el peso de embalajes especiales pedidos por el cliente.

2 INSTALACIÓN

2.1 TRANSPORTE

En la vitrina se fijan los dos listones de madera a la estructura de base, posicionados en sentido longitudinal.

La vitrina se envía normalmente por tierra. El embalaje normal se compone de una cobertura de polietileno y, a pedido, la empresa entrega embalajes especiales.

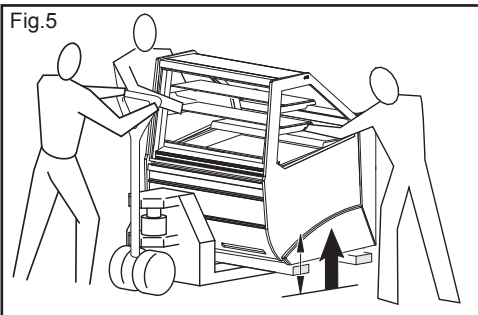
2.2 LEVANTAMIENTO Y MOVILIZACIÓN

La vitrina se levanta del medio de transporte con una carretilla elevadora (fig.5).



¡ATENCIÓN!

La horquilla del carro elevador debe tener un largo de por lo menos 1 m/3,2 pies. Posicionar la vitrina colocando su baricentro en el centro del área de apoyo de las horquillas de la carretilla elevadora.



Una vez en el suelo se aconseja quitar el embalaje inmediatamente para controlar el estado o la ausencia de daños debidos al transporte. En especial controlar:

- El estado de las superficies de acabado
- Los soportes de las superficies de vidrio
- La abertura correcta del vidrio frontal
- El montaje correcto de la guarnición de apoyo del vidrio frontal.



NOTA:

Eventuales daños deben indicarse inmediatamente al transportista. En ningún caso la vitrina dañada puede ser devuelta al fabricante sin preaviso o sin la previa autorización por escrito.

2.3 POSICIONAMIENTO

Antes de realizar la instalación se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Dejar un espacio de por lo menos 50cm (1,6ft) de cualquier obstáculo, tanto del lado del operador como del lado del cliente, para que circule el aire en el compartimiento del motor
- Considerar los espacios necesarios para permitir el uso y mantenimiento en condiciones de seguridad
- Comprobar la presencia de una conexión a tierra idónea como se prevé según la normativa
- Quitar todas las partes del embalaje que protegen la vitrina
- Si la vitrina se posiciona en el centro del local disponer un canal debajo del suelo o una conexión aérea para el cable de alimentación .

Posicionar la vitrina en el espacio determinado teniendo presente que se deberán quitar los dos listones de la base de la misma antes de la colocación definitiva.

La colocación se realiza de manera tal que la vitrina esté perfectamente en plano.



¡ATENCIÓN!

Esta operación debe ser realizada con mucha cautela, introduciendo elementos de seguridad durante la misma.

2.4 ESPECIFICACIONES AMBIENTALES



¡ATENCIÓN!

La vitrina puede funcionar a una temperatura ambiente máxima de 32° y 60% de humedad relativa, si el aparato se somete regularmente al mantenimiento programado.

Se debe también verificar en la instalación (fig.6) que:

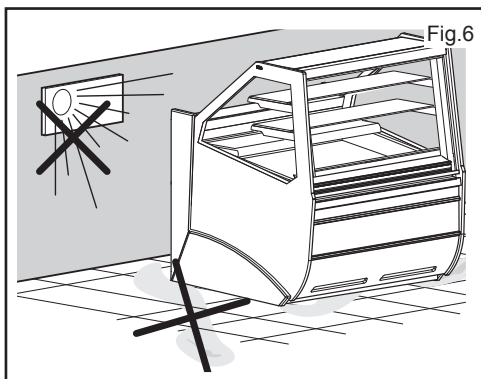
- Alrededor de la vitrina circule aire de manera adecuada sin formar corriente
- La vitrina no se encuentre cerca de fuentes de aire caliente
- No se exponga directamente a los rayos solares
- Las rejillas para el paso del aire de enfriamiento del condensador no estén obstruidas
- La eventual presencia de aire acondicionado o de calefacción del local no debe estar dirigida hacia la vitrina.



NOTA:

Es esencial respetar las indicaciones mencionadas para evitar

malfuncionamientos que no serán cubiertos por la garantía.



2.5 MONTAJE PIES



¡ATENCIÓN PELIGRO DE APLASTAMIENTO!

Operación realizada por 2-3 personas.

- 1- Levantar la vitrina con el medio adecuado (transpallet, etc.) (fig.7-a)
- 2 - Posicionar debajo de los costados cartones (fig.7-a pos.A) o elementos para evitar daños
- 3 - Cuando la vitrina se levanta, con la llave específica, desenroscar los pies (fig.7-b pos.B) y quitar las bandas de deslizamiento (fig.7-b pos.C)
- 4 - Enroscar los pies (fig.7-c pos.D);

Fig.7-a

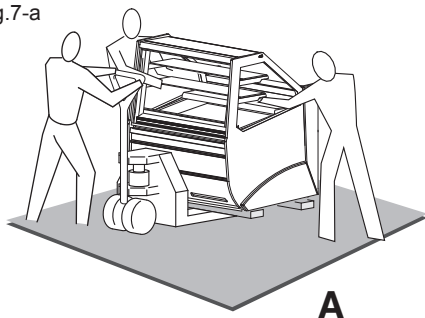


Fig.7-b

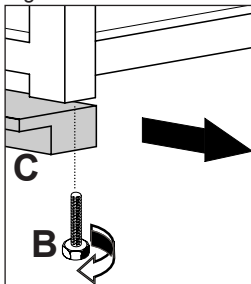
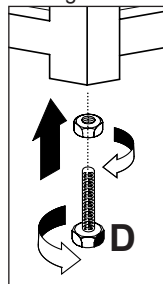
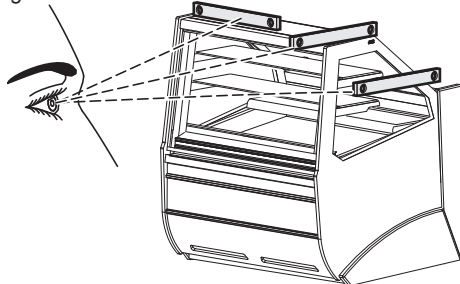


Fig.7-c



- 5 - Apoyar la vitrina lentamente en el suelo.
- 6 - Regulando los pies (fig.7-c pos.D), llevar la vitrina a la altura correcta y nivelarla (fig.7-d).
- 7 - Para las vitrinas a canalizar, esperar a realizar el ensamblaje.

Fig.7-d



2.6 MONTAJE RUEDAS (si está previsto).

¡ATENCIÓN PELIGRO DE APLASTAMIENTO!
Operación realizada por 2-3 personas.

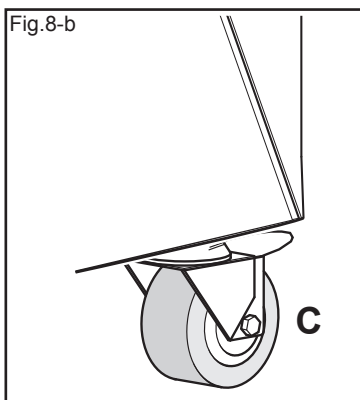
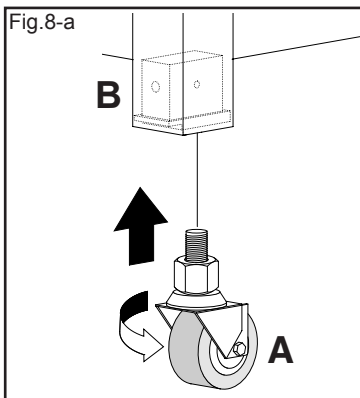
- 1 - Ejecutar los puntos 1,2 y 3 del párrafo 2.5
- 2 - Introducir la rueda (fig.8-a pos.A) enroscándola en el componente de latón (fig.8-a pos.B) presente en los tubos de la vitrina
- 3 - Ejecutar los puntos 5, 6 y 7 del párrafo 2.5.

¡ATENCIÓN! Las ruedas con el freno (fig.8-b pos.C) deben montarse en la parte del lado operador, además el número de ruedas cambia según el largo de la vitrina.

Si el cuerpo se acopla a otras unidades **NO QUAD/MAXIM**, montar el costado de combinación con los accesorios en dotación como se describe a continuación (fig.11):

- Quitar el costado de combinación
- Adaptarlo a su perfil
- Posicionarlo de modo que todo el perfil coincida con el perfil de los dos módulos.
- Combinar los dos módulos.

Introducir en la canaleta el costado de vidrio en dotación.

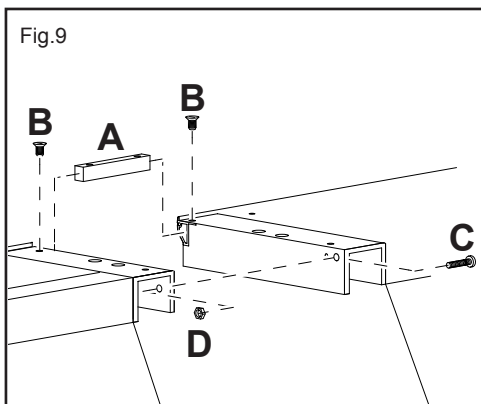


2.7 CANALIZACIONES (donde esté previsto)

2.7.1 CANALIZACIÓN CASTELLO VIDRIOS (para la versión VAD)

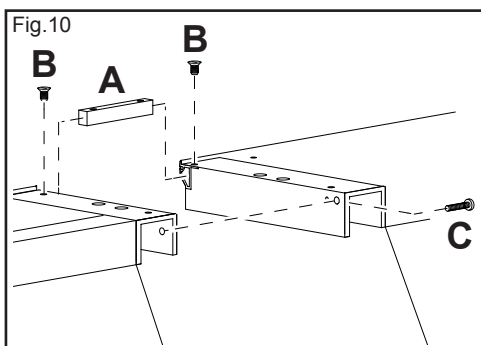
- CANALIZACIÓN ENTRE MODELOS LINEARES

- Introducir el bloque (fig.9 pos.A) de canalización en el perfil de aluminio y fijarlo con los tornillos (fig.9 pos.B) (en dotación).
- Introducir el tornillo (fig.9 pos.C) y ajustarlo con la tuerca (fig.9 pos.D).



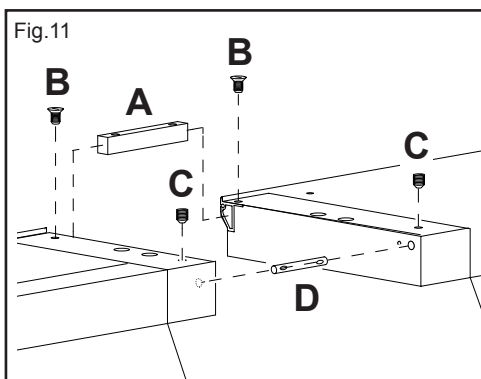
- ENTRE MODELO LINEAR Y MODELO ANGULAR

- Introducir el bloque (fig.10 pos.A) de canalización en el perfil de aluminio y fijarlo con los tornillos (fig.9 pos.B) (en dotación).
- Ajustar luego el tornillo (fig.10 pos.C).



- ENTRE MODELOS ANGULARES

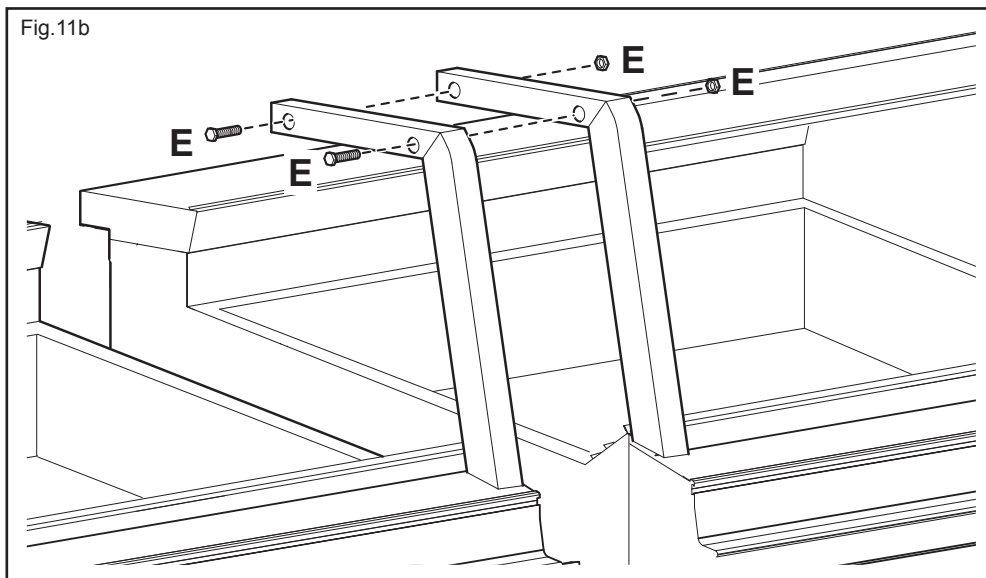
- Introducir el bloque (fig.11 pos.A) de canalización en el perfil de aluminio y fijarlo con los tornillos (fig.11 pos.B) (en dotación).
- Introducir luego el perno (fig.11 pos.D) y fijarlo con los tornillos prisioneros (fig.11 pos.C).



2.7.2 CANALIZACIÓN CASTELLO VIDRIOS (para la versión VBD)

- Introducir los tornillos y sus relativas tuercas para canalizar el castello vidrios (fig. 11b pos. E)

Fig.11b



2.7.3 CANALIZACIÓN BASTIDOR

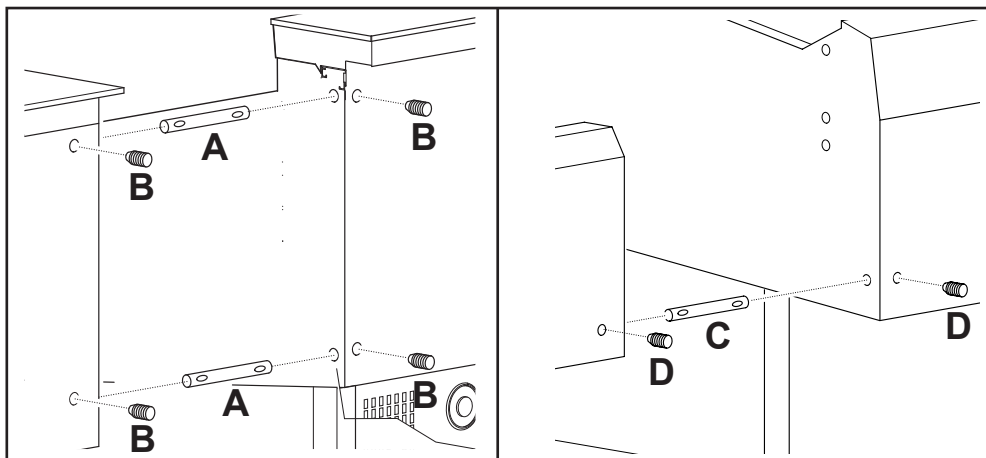
LADO OPERADOR

- Introducir los pernos (fig.12 pos.A) y bloquearlos con los tornillos prisioneros (fig.12 pos.B).

LADO CLIENTE

- Introducir el perno (fig. 12 pos. C) y bloquearlo con los tornillos prisioneros (fig.12 pos.D).

Fig.12



LADO CLIENTE

- Bloquear las dos estructuras (fig.13) mediante el tornillo (fig.13 pos.A) y la tuerca (fig.13 pos.B).

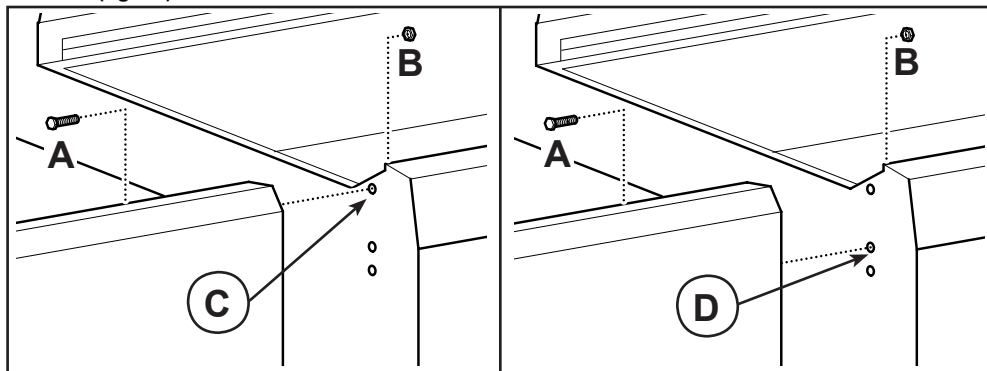


NOTA: Para canalizar las dos vitrinas emplear el orificio C (fig. 13)



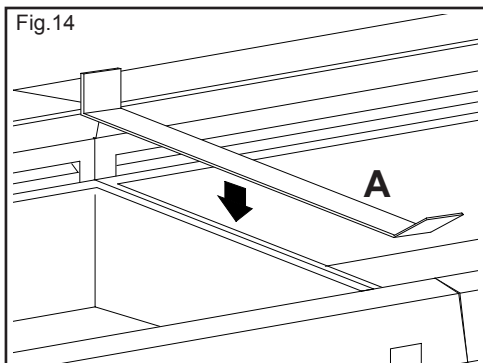
NOTA: Para canalizar una vitrina y una vitrina de pastelería emplear el orificio D (fig. 13)

Fig.13



- Apoyar el estribo de canalización (fig.14 pos.A).

Fig.14

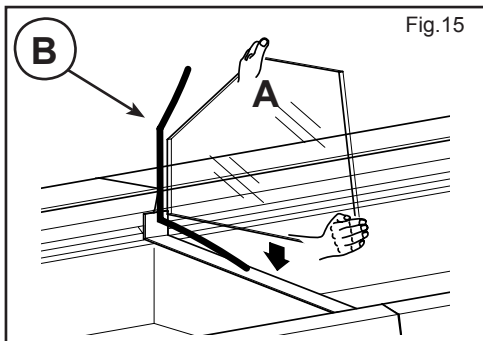


- Introducir el vidrio (fig.15 pos. A) sobre el estribo antes montado.



¡NOTA! Controlar que pegado al vidrio esté la guarnición (fig.15 pos. B).

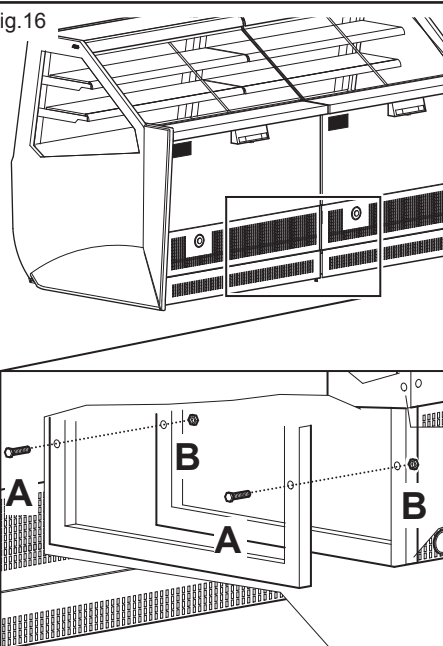
Fig.15



2.7.4 CANALIZACIÓN BASE/TUBULARES

- Fijar los pies con los tornillos específicos (fig.16 pos. A) y las tuercas (fig.16 pos. B).

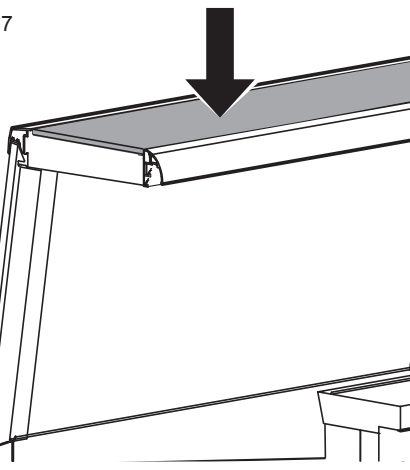
Fig.16



2.8 MONTAJE TAPA DE VIDRIO

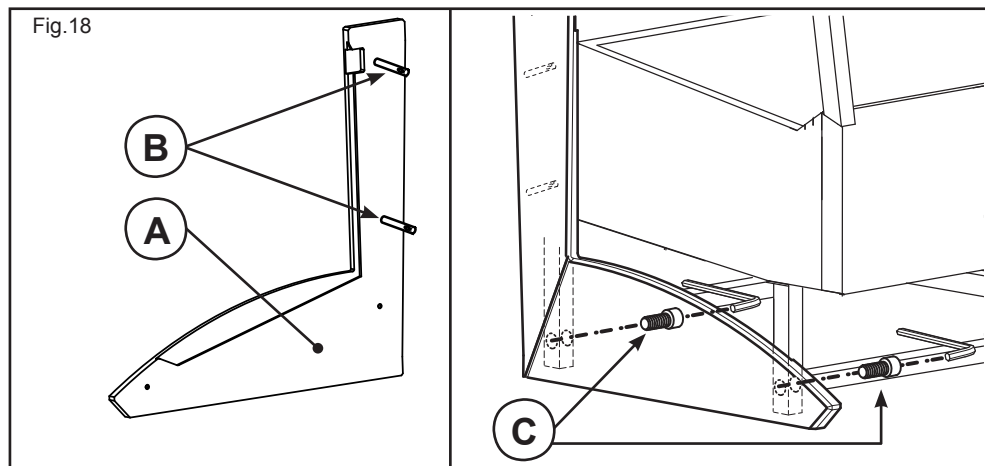
- Montar la tapa de vidrio (fig.17) (solo en la versión VAD).

Fig.17



2.9 MONTAJE COSTADOS TERMINALES

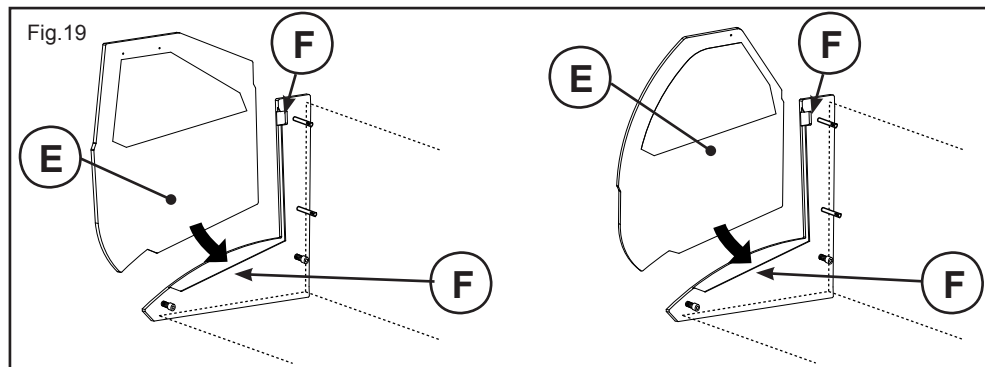
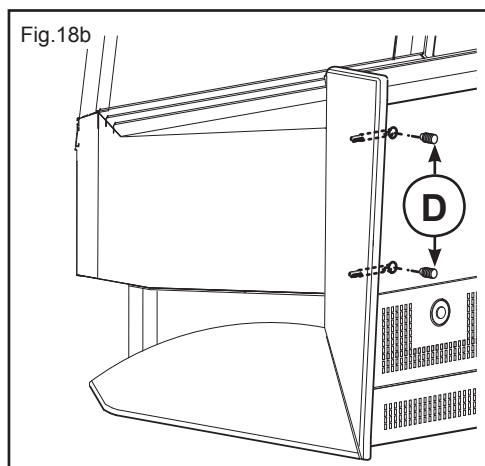
- Montar el costado terminal (fig.18 pos. A), ajustando en los orificios los pernos (fig.18 pos.B).
- Acerque el lado de acabado y apriete los tornillos M6 TCEI (fig. 18 pos. C).



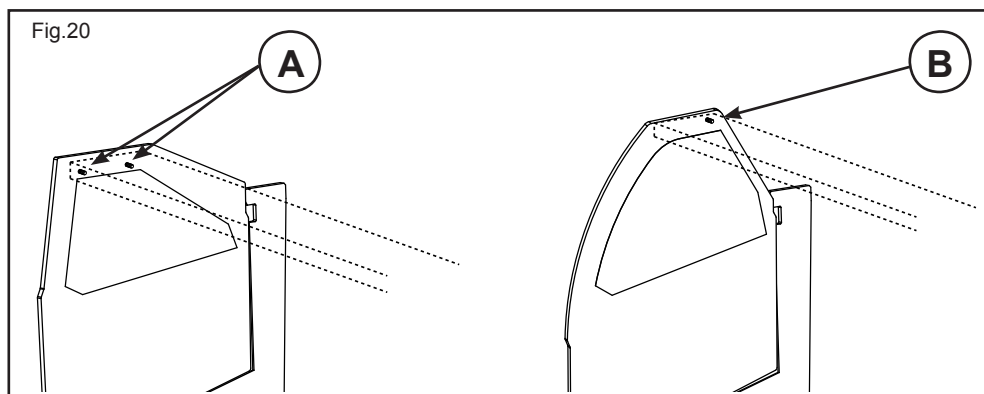
- Apriete las tuercas (fig. 18b, pos. D).
- Conectar eléctricamente los costados de vidrio (fig.19, pos. E) y colocarlos en su asiento (fig.19, pos. F).



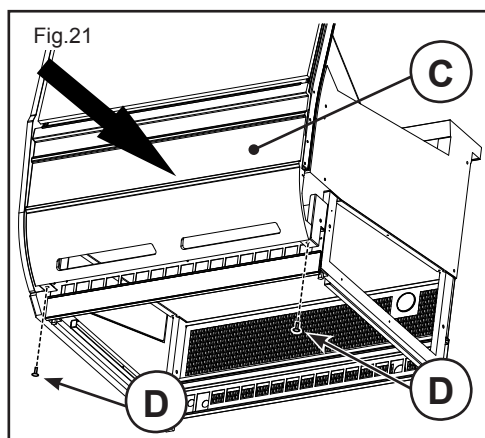
¡NOTA! Montar los costados de vidrio con la banda electrificada dirigida hacia la parte externa.



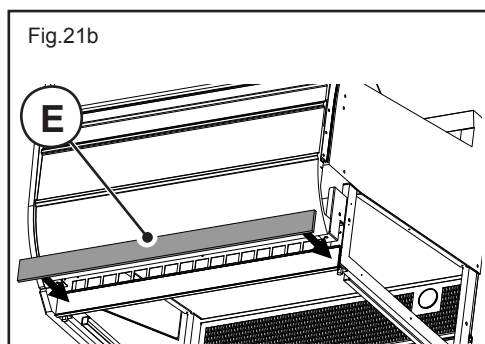
- Apriete los dos tornillos para la vitrina QUAD (fig. 20, pos. A) y un tornillo en la vitrina MAXYMA (fig. 20, pos. B).



- Monte el panel delantero (fig. 21, pos. C) apretando los tornillos adecuados (fig. 21, pos. D).



- Monte el rodapiés con el enganche magnético (fig. 21b, pos. E).



- Introducir las puertas corredizas si están previstas (fig.22).

- Regular la alineación y la nivelación con los pies.



¡NOTA!

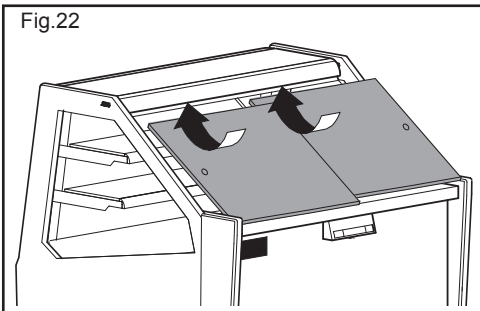
Fijar las contratuercas de los pies.



¡NOTA!

Controlar que el vidrio frontal de la vitrina se adhiera perfectamente a la guarnición de silicona colocada en la parte frontal.

Fig.22



2.10 CONEXIÓN ELÉCTRICA

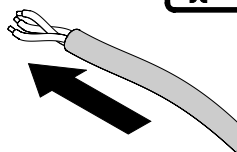
Operación realizada por el Técnico Electricista (según las normas del País donde se instalan las vitrinas).

Encargarse de la conexión eléctrica siguiendo el esquema del equipo.



¡ATENCIÓN!

El seccionador (interruptor general) (Fig. 23) debe ser instalado por un técnico electricista siguiendo las normas vigentes.



2.11 NOTAS SOBRE EL MEDIOAMBIENTAL

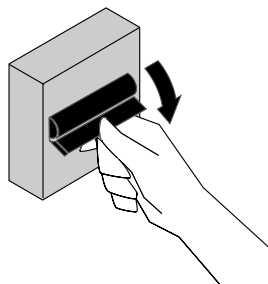
- Embalaje

No arrojar a la basura partes del embalaje del mostrador, sino que separarlas según el tipo de material (cartón, madera, acero, poliéster, etc.) y eliminarlas cumpliendo con la normativa vigente en el país de uso del mostrador.

- Fuera de servicio

Al final de la vida útil del mostrador se deberá: Recuperar todo el líquido refrigerante del circuito, vaciarlo de todo el aceite de cualquier tipo, quitar las partes de goma (Ej.O-ring, guarniciones), enviar todo al desguace.

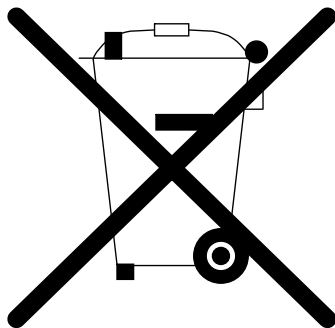
Fig.23



2.12 ACCESORIOS

Deben considerarse las piezas accesorias a pedido del cliente:

- Cubeta recogedora de condensación.



3 FUNCIONAMIENTO

VERSIÓN PASTERERÍA

3.1 OPERACIONES DE CONTROL PRELIMINARES



¡ATENCIÓN!

Asegurarse que el interruptor general de la instalación eléctrica esté desconectado ("0" - OFF) antes de comenzar el encendido de la vitrina.

3.2 ARRANQUE

- Quitar todas las protecciones..

Controle que la vitrina esté limpia e higienizada (ver PARTE 4 "MANTENIMIENTO ORDINARIO").

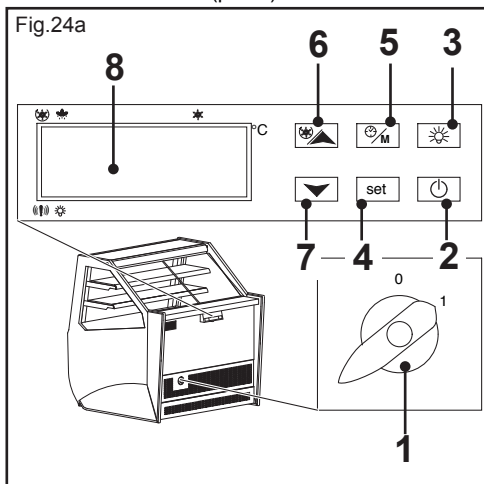


¡ATENCIÓN!

Antes de introducir el producto es necesario esperar por lo menos 60 minutos desde el encendido para que la vitrina alcance la temperatura de funcionamiento.

Utilizar el grupo de mandos de la vitrina que posee (fig.24a):

- INTERRUPTOR SECCIONADOR VITRINA (pos.1)
- BOTÓN ON/OFF (pos.2)
- BOTÓN ILUMINACIÓN (pos.3)
- BOTÓN PARA LA PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA (pos.4).
- BOTÓN PARA ENTRAR EN EL MENÚ (pos.5).
- BOTÓN PARA AUMENTAR EL VALOR DE LA TEMPERATURA(pos.6).
- BOTÓN PARA DISMINUIR EL VALOR DE LA TEMPERATURA(pos.7).
- VISOR LUMINOSO (pos.8).



El encendido se realiza simplemente colocando el interruptor seccionador vitrina (pos.1) en "I" "ON" y presionando el botón ON/OFF (pos. 2).

Si es necesario presionar el pulsador iluminación vitrina (pos.3).

3.3 INDICADORES LUMINOSOS (fig.25a)

ILUMINACIÓN (pos.9)

- Indicador luminoso para la iluminación de la vitrina.

ALARMA (pos.10)

- Indicador luminoso encendido por alarma activa, intermitente por alarma silenciada.

VENTILADORES (pos.11)

- Indicador encendido para ventilador en funcionamiento

DESCONGELACIÓN (pos.12)

Indicador encendido por descongelación en curso e intermitente para activación manual.

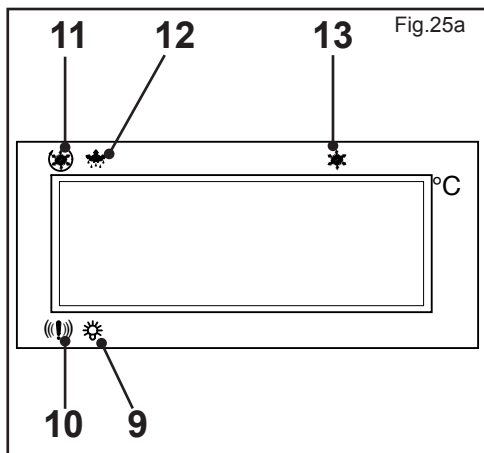
COMPRESOR O RELÉ (pos.13)

- Indicador encendido por compresor encendido; intermitente en retraso, protección o activación bloqueada.

3.4 REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

- Presionar el botón SET (fig.24a pos.4) durante 2 segundos, presionar dentro de 3 segundos los botones UP (fig.24a pos.6) o DOWN (fig.24a pos.7) para aumentar o disminuir la temperatura hasta el valor deseado.

- Espere 10 segundos, automáticamente el instrumento memorizará el valor seleccionado y el visor mostrará el valor de la temperatura. Como alternativa presionar nuevamente el botón SET.



VERSIÓN PASTELERÍA CON BALDAS REFRIGERADAS

3.5 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL



¡ATENCIÓN!

Asegurarse que el interruptor general de la instalación eléctrica esté desconectado ("0" - OFF) antes de comenzar el encendido de la vitrina.

CON RESPECTO A LAS OPERACIONES DE ARRANQUE, A LOS INDICADORES LUMINOSOS Y A LA REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA CONSULTAR LOS PÁRRAFOS 3.2, 3.3 Y 3.4.

3.6 REGULACIÓN DE LA REFRIGERACIÓN BALDAS (fig.25d)

- Es posible controlar la refrigeración de las baldas utilizando los botones "+" y "-" del potenciómetro (fig. 25c).

Los números que aparecen en el visor (fig.25c, pos.14) deben leerse según la tabla (TAB.3).

TAB.3

1	Refrigeración sólo de plano expositor
2	Refrigeración del plano expositor y de la primera balda
3	Refrigeración del plano expositor y de ambas baldas

Fig.25c

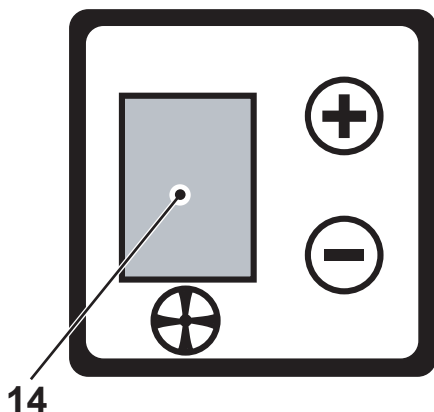
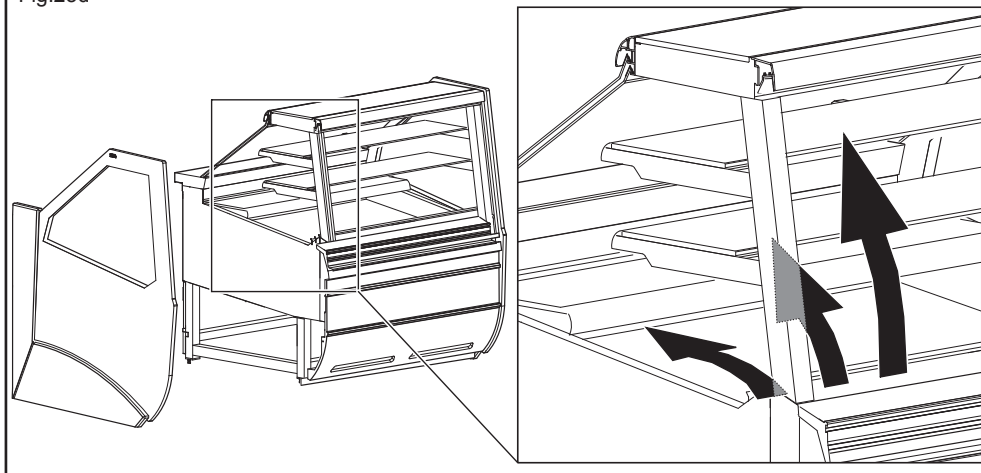


Fig.25d



VERSIÓN BOMBONERÍA

3.7 OPERACIONES DE CONTROL PRELIMINARES



¡ATENCIÓN!

Asegurarse que el interruptor general de la instalación eléctrica esté desconectado ("0"- OFF) antes de comenzar el encendido de la vitrina.

3.8 ARRANQUE

- Quitar todas las protecciones..

Controle que la vitrina esté limpia e higienizada (ver PARTE 4 "MANTENIMIENTO ORDINARIO").



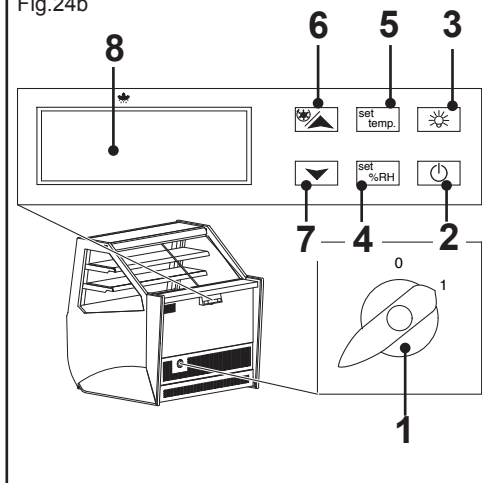
¡ATENCIÓN!

Antes de introducir el producto es necesario esperar por lo menos 60 minutos desde el encendido para que la vitrina alcance la temperatura de funcionamiento.

Utilizar el grupo de mandos de la vitrina que posee (fig.24b):

- INTERRUPTOR SECCIONADOR VITRINA (pos.1)
- BOTÓN ON/OFF (pos.2)
- BOTÓN ILUMINACIÓN (pos.3)
- BOTÓN PARA LA PROGRAMACIÓN DE LA HUMEDAD RELATIVA (pos.4).
- BOTÓN PARA LA PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA (pos.5).
- BOTÓN PARA AUMENTAR EL VALOR DE LA TEMPERATURA (pos.6).
- BOTÓN PARA DISMINUIR EL VALOR DE LA TEMPERATURA (pos.7).
- VISOR LUMINOSO (pos.8).

Fig.24b



El encendido se realiza simplemente colocando el interruptor seccionador vitrina (pos.1) en "I" "ON" y presionando el botón ON/OFF (pos. 2).

Si es necesario presionar el pulsador iluminación vitrina (pos.3).

3.9 INDICADORES LUMINOSOS (fig.25b)

ILUMINACIÓN (pos.9)

- Indicador luminoso para la iluminación de la vitrina.

ALARMA (pos.10)

- Indicador luminoso encendido por alarma activa, intermitente por alarma silenciada.

VENTILADORES (pos.11)

- Indicador encendido para ventilador en funcionamiento

DESCONGELACIÓN (pos.12)

- Indicador encendido por descongelación en curso e intermitente para activación manual.

COMPRESOR O RELÉ (pos.13)

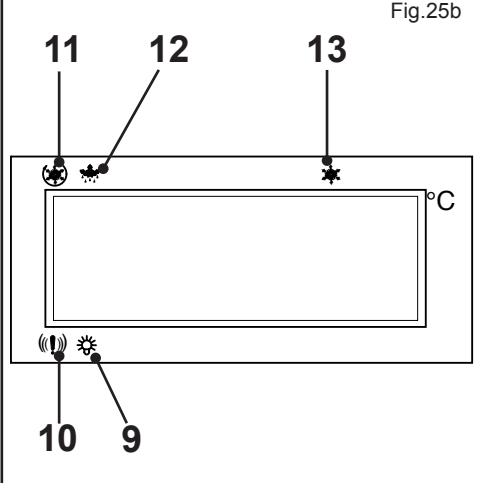
- Indicador encendido por compresor encendido; intermitente en retraso, protección o activación bloqueada.

3.10 REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

- Presionar el botón SET (fig.24b pos.5) durante 2 segundos, presionar dentro de 3 segundos los botones UP (fig.24b pos.6) o DOWN (fig.24b pos.7) para aumentar o disminuir la temperatura hasta el valor deseado.

- Espere 10 segundos, automáticamente el instrumento memorizará el valor seleccionado y el visor mostrará el valor de la temperatura. Como alternativa presionar nuevamente el botón SET.

Fig.25b



3.11 REGULACIÓN DE LA HUMEDAD RELATIVA

-Presionar el botón Set %RH (fig.24b pos. 4) durante 2 segundos; presionar luego dentro de 3 segundos los botones UP (fig.24b pos.6) o DOWN (fig.24b pos.7) para aumentar o disminuir la humedad relativa hasta el valor deseado.

- Esperar 10 segundos, automáticamente el automáticamente memorizará el valor programado

3.12 DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Esta vitrina está dotada de un sistema de descongelación automático que se activa cada 4 horas. La descongelación automática se encarga de eliminar el hielo que se forma en las aletas del evaporador.

3.13 DESCONGELACIÓN MANUAL

La activación manual del ciclo de descongelación se consigue manteniendo presionado durante 5

segundos el botón "UP" (fig.24 pos.6). Si no están las condiciones para la descongelación (por ejemplo la temperatura de la sonda evaporador es superior a la temperatura de final de descongelación) el display centelleará tres veces, para indicar que la operación no será realizada.

3.14 PARADA

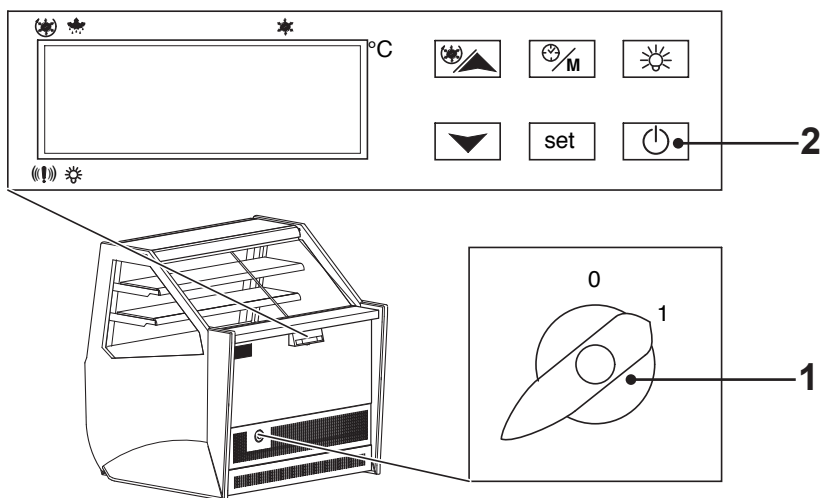
Presionar el botón ON/OFF (fig.26a pos.2) para apagar la vitrina sin emplear el seccionador (fig.26a pos.1). De este modo la vitrina queda bajo tensión, permitiendo encender o apagar la iluminación.



¡ATENCIÓN!

En caso que la interrupción de energía eléctrica se prolongue por un largo período, verifique el estado de los productos perecederos y, si es necesario, extraígalos y colóquelos en un lugar adecuado.

Fig.26a



3.15 ABERTURA TAPA DE VIDRIO (versión VBD)

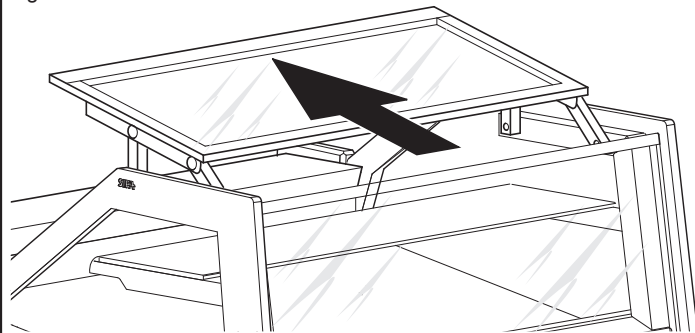


¡ATENCIÓN!

Durante el uso, el ensamblaje, el mantenimiento o cualquier otra operación que comprenda la manipulación de los vidrios, tener cuidado y maniobrarlos con delicadeza.

La abertura de la tapa de vidrio para la versión VBD se efectúa como se representa en la fig. 26b.

Fig.26b



3.16 ABERTURA VIDRIO ANTERIOR (versión VAD)



¡ATENCIÓN!

Durante el uso, el ensamblaje, el mantenimiento o cualquier otra operación que comprenda la manipulación de los vidrios, tener cuidado y maniobrarlos con delicadeza.

La abertura del vidrio anterior para la versión VAD se efectúa como se representa en la fig. 26c, 26d.

Fig.26c

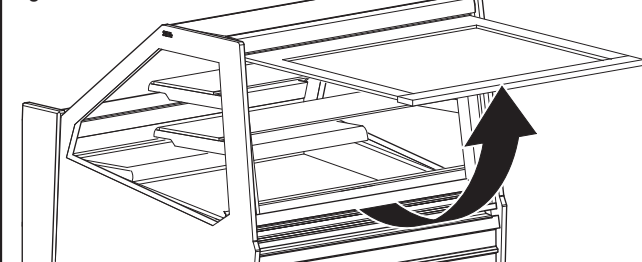
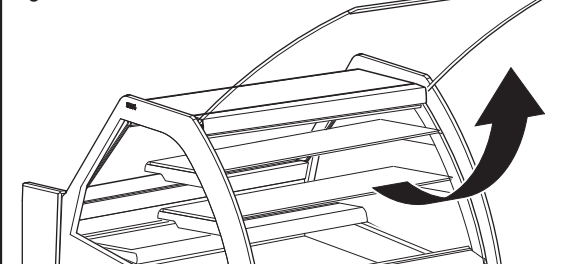


Fig.26d



4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD



¡ATENCIÓN!

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es necesario desconectar la alimentación eléctrica ("0"-OFF), desconectando el interruptor general del local (fig.23) o el seccionador de la vitrina (fig.24b pos.1).



¡ATENCIÓN!

Todas las operaciones de mantenimiento ordinario deben ser realizadas por personal especializado.



¡ATENCIÓN!

Emplear guantes e indumentaria de protección antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

4.2 LIMPIEZA CONDENSADOR



¡CUIDADO: PELIGRO DE QUEMADURAS!

Esperar que el grupo condensador llegue a la temperatura ambiente.

Limpiar cada 20-30 días el condensador como se indica a continuación:

- Quitar la protección aflojando los tornillos colocados a los lados de la placa (fig.27);
- Quitar el polvo y la suciedad presente en las aletas del condensador empleando un pincel (fig.28).
- Reposicionar la rejilla en su lugar ajustando los tornillos.



¡NOTA!

No usar aire comprimido, aire forzado o vapor..

No utilice cepillos metálicos u otros objetos que puedan rayar o plegar las aletas.

Fig.27

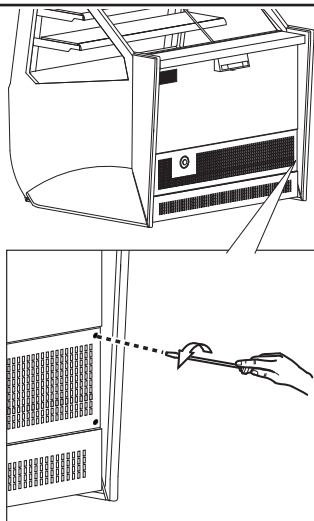
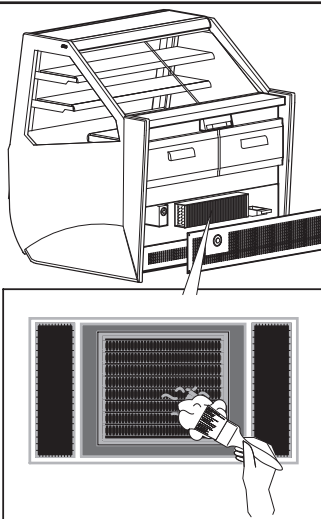


Fig.28



4.3 LIMPIEZA DENTRO Y FUERA DE LA VITRINA

4.3.1 Limpieza diaria:

- Cerrar la cortina o las puertas corredizas de plexiglás de la parte trasera de la vitrina.
- Humedecer un trapo con una solución de agua y vinagre (50%-50%) y limpiar los vidrios frontales, laterales y la parte superior de la vitrina;
- Abrir con precaución el vidrio frontal
- Quitar los productos de la vitrina y volver a colocarlos en un lugar adecuado para la conservación;
- Limpiar la superficie interna.



¡NOTA!

En el caso que la vitrina posea encimeras o partes de mármol, proceda a su limpieza sólo con productos específicos y naturales.

No utilice nunca productos abrasivos ni ácidos.

4.3.2 LIMPIEZA SEMANAL:

Limpiar la vitrina por lo menos una vez por semana coincidiendo con la descongelación.

- Quitar las cubas de helado y sus relativos soportes. Limpiar empleando agua tibia
- Limpiar dentro de la cuba evitando el uso de demasiada agua que pudiese afectar los circuitos eléctricos o llenar la cuba recogedora de condensación (cuando esté presente).
- Secar dentro de la cuba con un paño seco
- Reposicionar los soportes y sus respectivas cubetas



¡NOTA!

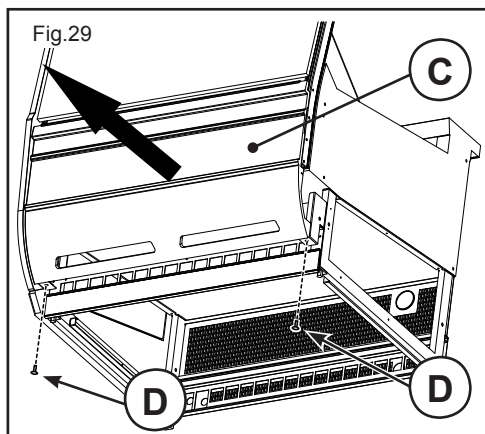
Usar siempre poca agua y secar cuidadosamente.

No lavar nunca la vitrina con chorros de agua directos.

Evitar absolutamente el uso de alcohol puro u otros productos de limpieza para las superficies externas.

4.4 LIMPIEZA CUBETA RECOLECTORA DE CONDENSACIÓN (OPCIONAL)

- Desmonte el panel delantero (fig. 29, pos. C) desenroscando los tornillos adecuados (fig. 29, pos. D).

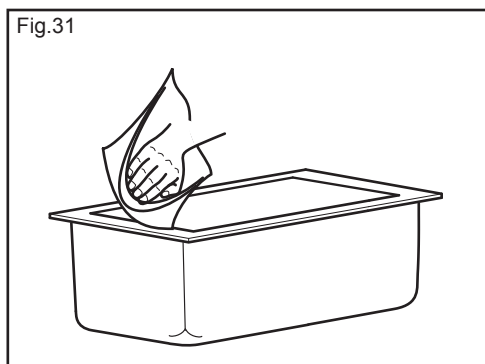


- Limpiar la cubeta que recoge la condensación (fig.31)



¡NOTA!

La cubeta puede quitarse cuando se fija por encastre.



5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD



¡ATENCIÓN!

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es necesario desconectar la alimentación eléctrica ("0"-OFF), desconectando el interruptor general del local (fig.23) o el seccionador de la vitrina (fig.24a-b pos.1).



¡ATENCIÓN!

Todas las operaciones de mantenimiento extraordinario o de corrección deben ser realizadas por personal especializado.



¡ATENCIÓN!

Emplear guantes e indumentaria de protección antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

5.2 SUSTITUCIÓN VIDRIO FRONTAL (para la versión VAD)

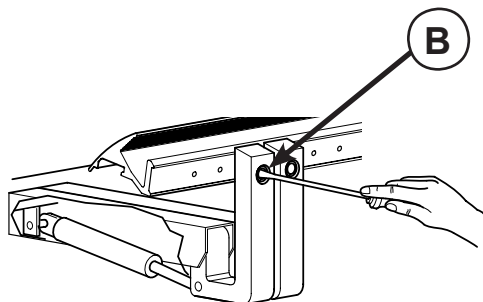
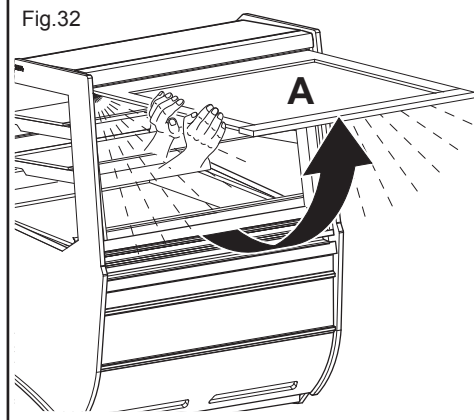


¡ATENCIÓN!

Esta operación debe efectuarse por lo menos con dos operadores.

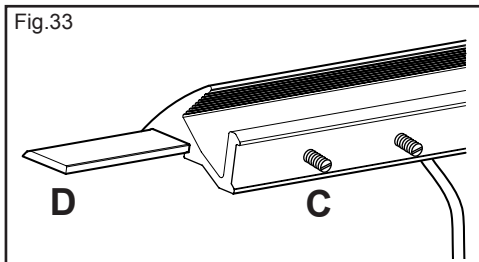
- Abrir el vidrio frontal (fig.32 pos.A);
 - Desconectar la electricidad del vidrio frontal;
- Aflojar los tornillos prisioneros (fig.32 pos) B de ajuste de los perfiles de soporte del vidrio
- Aflojar los tornillos prisioneros del vidrio (fig.33 pos.C);

Fig.32



- Quitar la cuña de aluminio (fig.33 pos.D);
- Sacar el vidrio.

Fig.33



5.3 SUSTITUCIÓN COSTADOS

- Quitar el techo (fig.34 pos.A) (solo en la versión VAD).

- Desenrosque los 2 tornillos para la vitrina QUAD (fig. 35, pos. A) y un tornillos para la vitrina MAXYMA (fig. 35, pos. B).

Fig.34

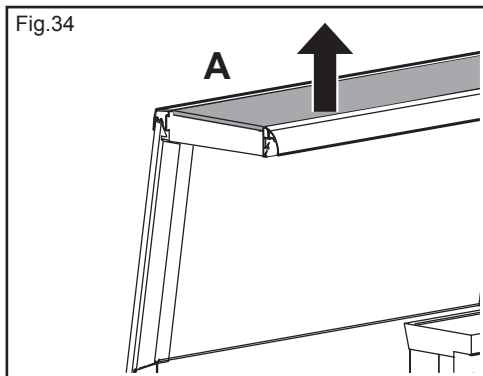
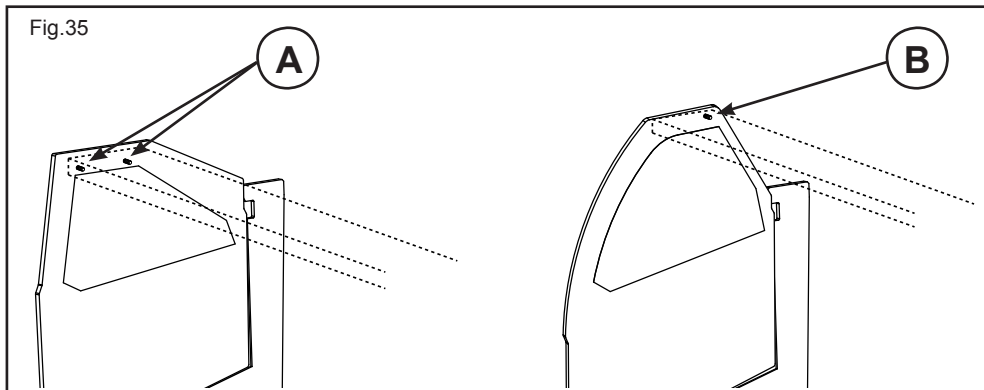
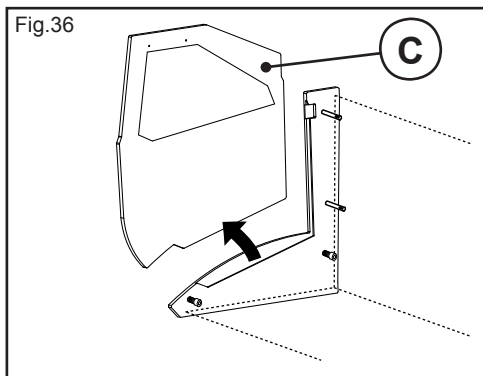


Fig.35

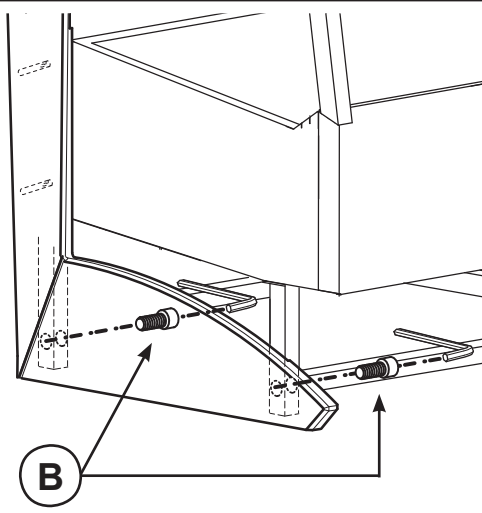
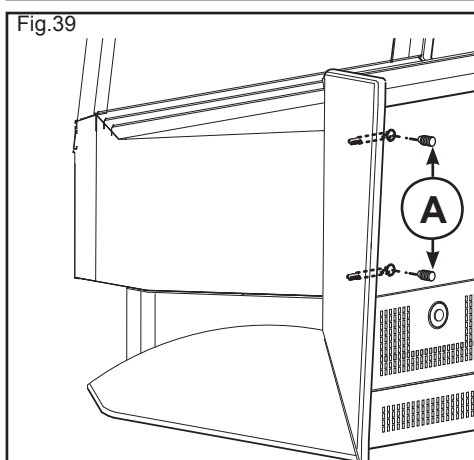
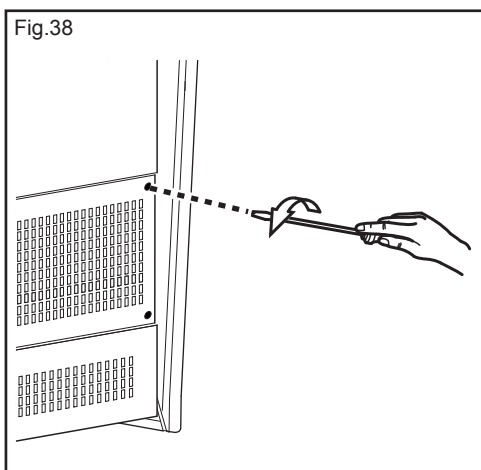
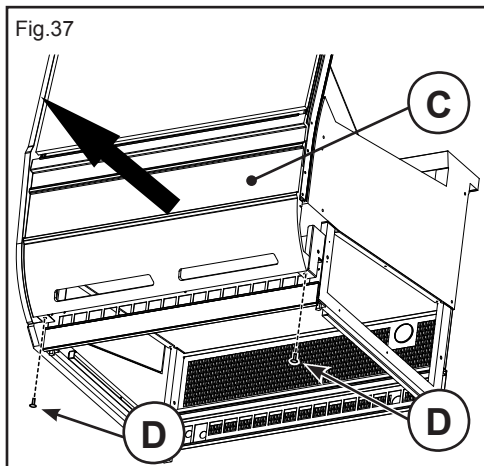


- Desconecte eléctricamente el lateral con el cristal (fig.36 pos.C) y sáquelo.

Fig.36

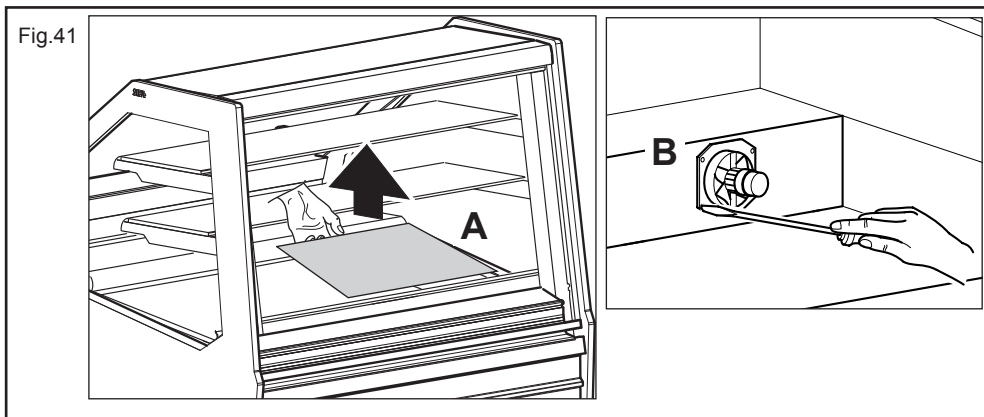


- Desmonte el panel delantero (fig. 37, pos. C) desenroscando los relativos tornillos (fig. 37, pos. D).- Desenrosque los tornillos y quite la rejilla del compartimiento motor (fig.38).
- Alojar los tornillos de fijación de la cubeta (fig.39 pos.A) y los tornillos de fijación de la base (fig.39 pos. B)
- Quitar el costado.



5.4 SUSTITUCIÓN DE LOS VENTILADORES PARA LA CIRCULACIÓN FORZADA

- Extraer las superficies internas de protección (fig.41 pos.A);
- Aflojar los tornillos de fijación del ventilador (fig.41 posB y después de desconectarlo eléctricamente, extraerlo de su asiento).



5.5 SUSTITUCIÓN PISTONES (sólo en la versión VAD)



¡ATENCIÓN!

Esta operación debe efectuarse por lo menos con dos operadores.

- Abra el vidrio delantero.
- Con la ayuda de un punzón quitar el anillo seeger (fig.42 pos.A) de fijación del pistón (fig.42 pos.B).
- Quitar el perno (fig.42 pos.C) del pistón.
- Desmontar el pistón (fig.42) de su asiento.

Un operador deberá sujetar el vidrio en el momento del desmontaje del pistón.



¡ATENCIÓN!

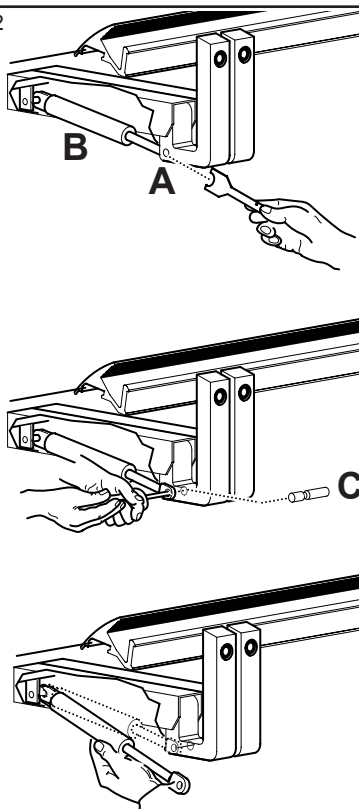
Asegurarse que el nuevo pistón a montar posea las mismas características que el anterior, de lo contrario, si es diferente existe el riesgo de provocar la explosión del vidrio frontal.

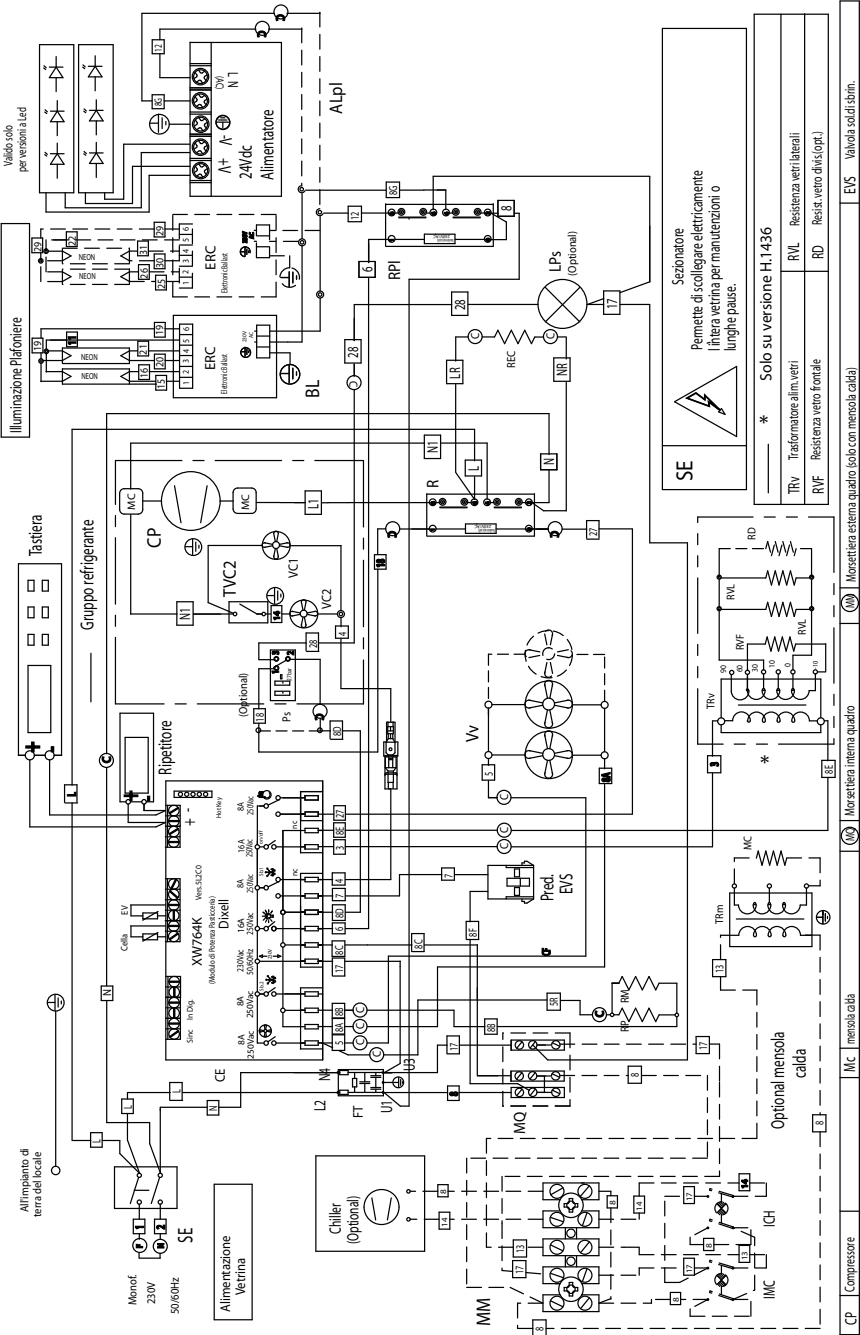


¡ATENCIÓN!

Asegurarse que el perno de fijación del pistón esté bien insertado y que se bloquee mediante el anillo de seguridad.

Fig.42





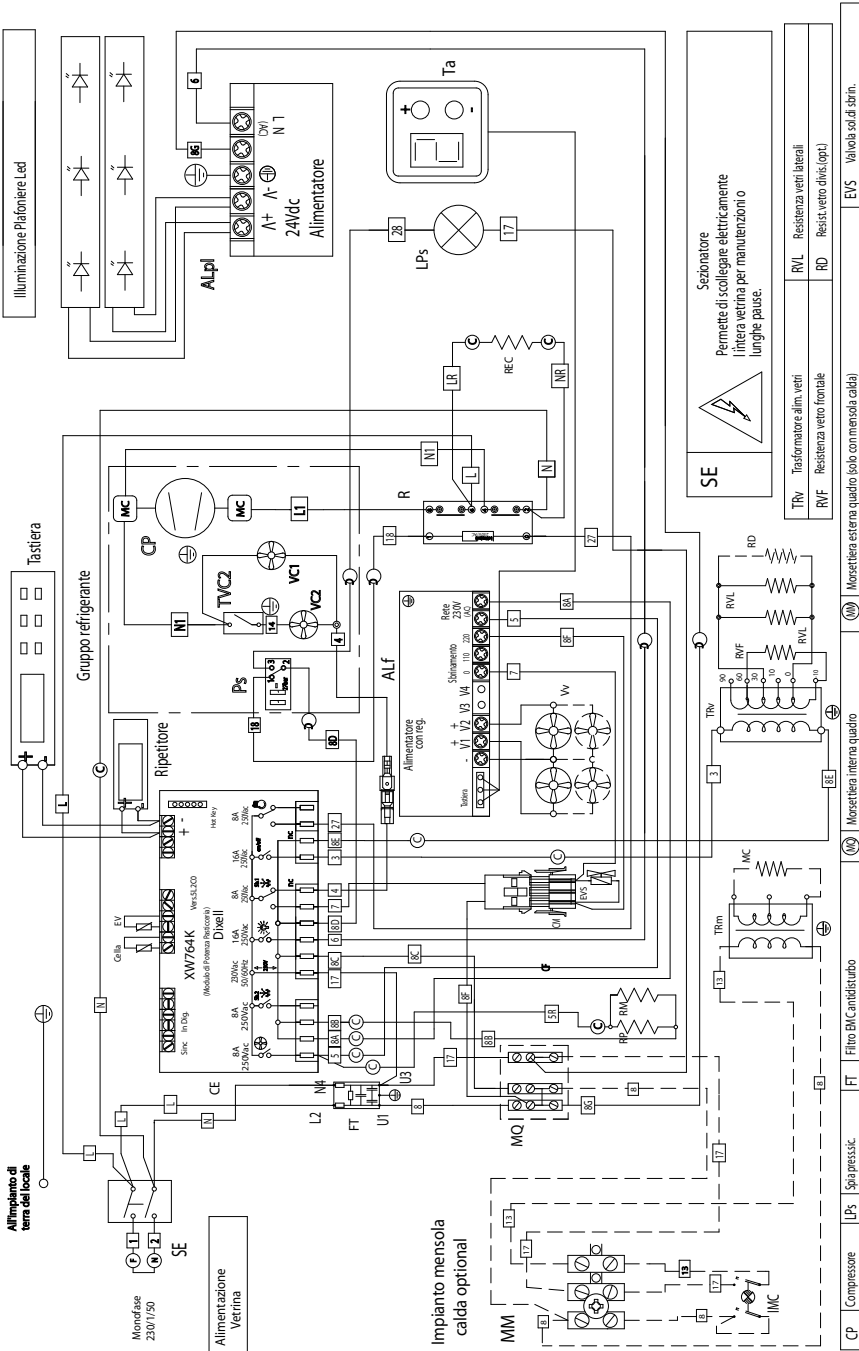
CP	Compressore	MC	Mensola calda	MM	Movigiettero interno quadro	EV	Valvola sadi ibm.
CE	Centrifuga XW 764K	FT	Filtro EMC antidisturbo	FT	Commutatore 15 poli quadro	TRV	Trasformatore alim. vetri
R	Relè di potenza	SE	Sezionatore di rete	MC	Commutatore 15 poli quadro	RVL	Resistenza vetri laterali
VV	Ventole vetrina	RP	Resistenza piano lavoro	MC	Commutatore 15 poli quadro	RD	Resist. vetro d'isol. (opt.)
VC/VC	Ventilatore condensatore	RM	Resistenza battimaniglia	MC	Commutatore 15 poli quadro		
TWC2	Temostato paralizz.	REC	Resistenza Evap. condensa	TRm	Trasformatore (optional)		
IMC	Intermensola	PS	Pressostato di sicurezza (optional)	LP	Lampada Alarime		

MODELLO:
Pasticceria M.3.20

DESCRIZIONE:

Schema elettrico SIGR-C/GR con scheda XW764K

10-0491



10-0492

MODELLO: Pasticceria 1100/1600/2100 c/mensole refrigerate

DESCRIZIONE: Schema elettrico SGR-COR con scheda XW764K

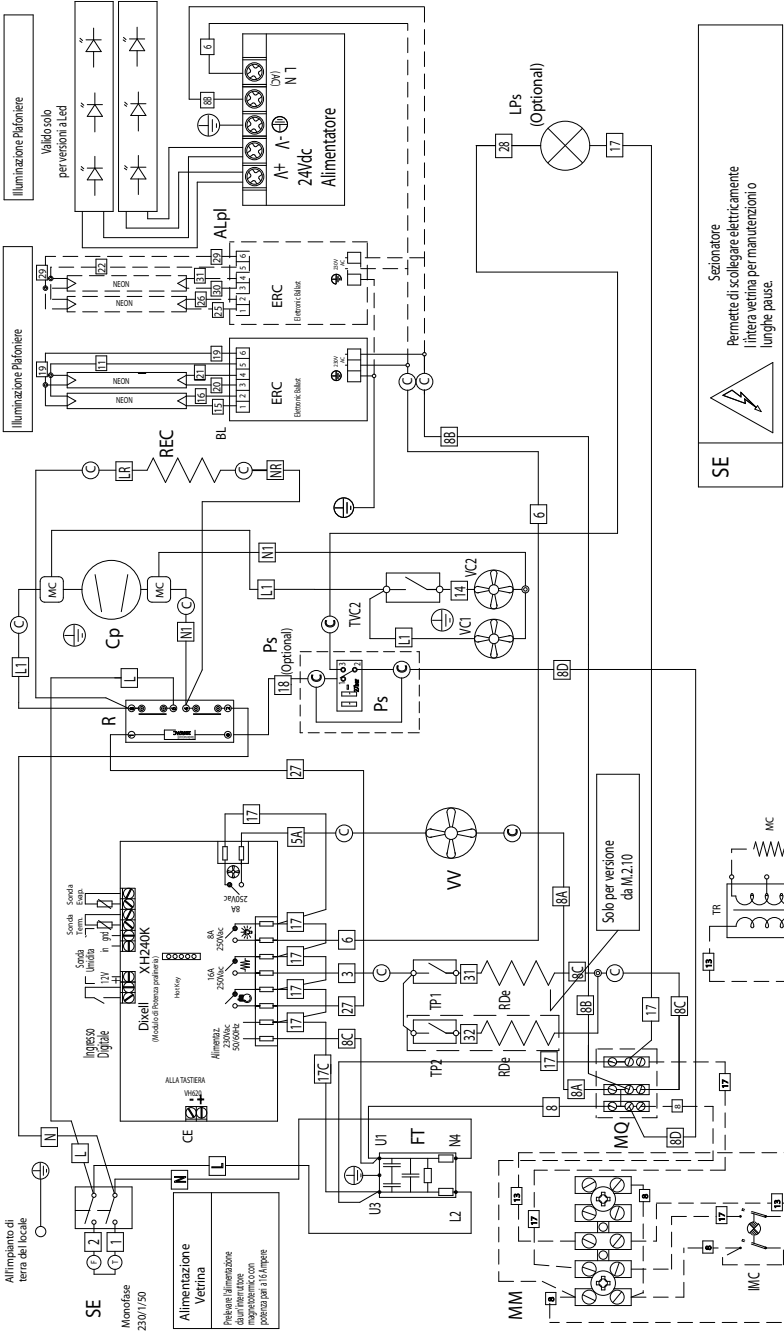
CP	Compressore	LPs	Spia pressuriz.	FT	Filtro B/C antiodore	MM	Mostrina esterna quadro (solo con mensola calda)	EVS	Valvola sol. di atm.
CE	Centrina XW764K	AL	Alimentatore 24Vdc	SE	Scrinatore di rete	CP	Compressore	TRV	Trasformatore alim. vetri
R	Relé di potenza	SE	Scrinatore di rete	SE	Scrinatore di rete	SE	Scrinatore	RVL	Resistenza vetri laterali
VW	Ventole vetrina	RP	Resistenza piano lavoro	RP	Resistenza piano lavoro	RP	Resistenza piano lavoro	RD	Resist. vetro diviso (opt)
VWC2	Ventilatore condensatore	RM	Resistenza batt. mangia	RM	Resistenza batt. mangia	RM	Resistenza batt. mangia		
TWC2	Termostato paralizz.	REC	Resistenza biva. condensa	REC	Resistenza biva. condensa	REC	Resistenza biva. condensa		
IMC	Intermedia	IMC	Intermedia	Ta	Tastiera per controllo ventilatori refrigerazione	Ta	Tastiera per controllo ventilatori refrigerazione		



DESCRIZIONE:

Schema elettrico CIGR con scheda XW764K

10-0493



SE

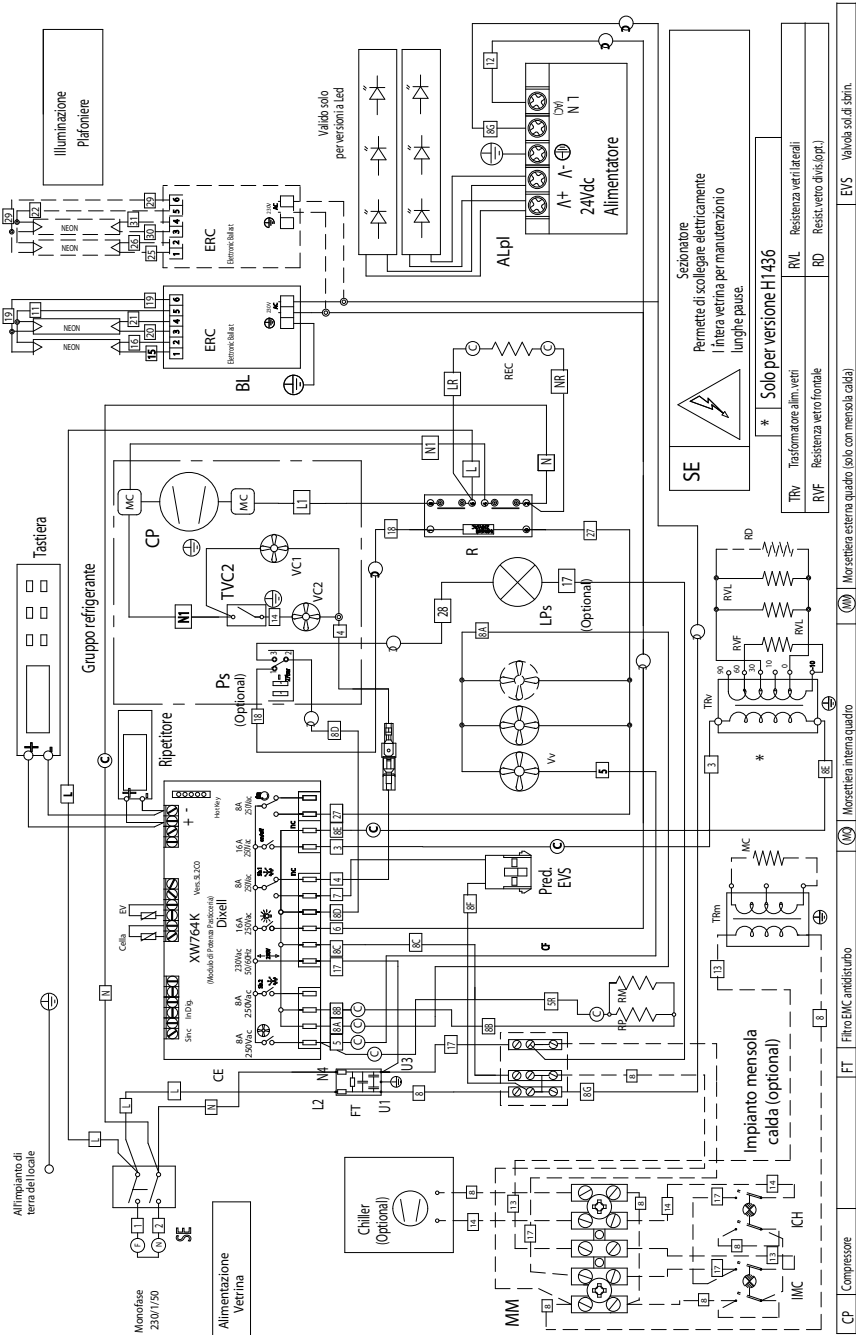
Sezionatore
Permette di scollegare elettricamente
l'intera vetrina per manutenzioni o
lunghe pause.

Cp		Compressore	LPs	Spa pressuric	FT	Filtro EMC antisturbo	MM	Solo per versione da M2.10	
CE	Modulo di potenza	XH240K	BL	Ballast x neon	SE	Sezionatore e generale	W	Fan	
R	Relè di Potenza		REC	Resistenza piano lavoro	RM	Resistenza batt.maniglia	TR	Trasformatore (optional)	
VC1/VC2	Ventilatore condensatore		REC	Resistenza Esp. confenza	RDc	Resistenza per deumidific.	MC	Mensola calda (optional)	
TV2	Termistato paralizz.								
IMC	Inertitore accens.mensola(Dp)								

PS	Pressostato di sicurezza (optional)	PS	Pressostato di sicurezza (optional)
TP	Protettore termico	TP	Protettore termico

Vitrine Pralineria lineari
Nuovo schema elettrico SGR-CGR C.230V-50/60Hz:

10-0494

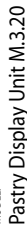


CP	Compressore	FT	Filtro SMC antiodore
CE	Centralina XW 764K	BL	Ballast per neon
R	Relè di potenza	SE	Sezionatore di rete
VV	Ventole vetrina	RP	Resistenza piano lavoro
VC1/VC2	Ventilatore condensatore	RM	Resistenza battimangia
TVC2	Termopasto parafuori	REC	Resistenza Evap. condensa
IMC	Inter. mensola	PS	Pressostato di sicurezza (optional)
IMM	Immag. mensola	IPs	Spia pressic.

MODELLO :
Pasticcerie tranne 3200
DESCRIZIONE :

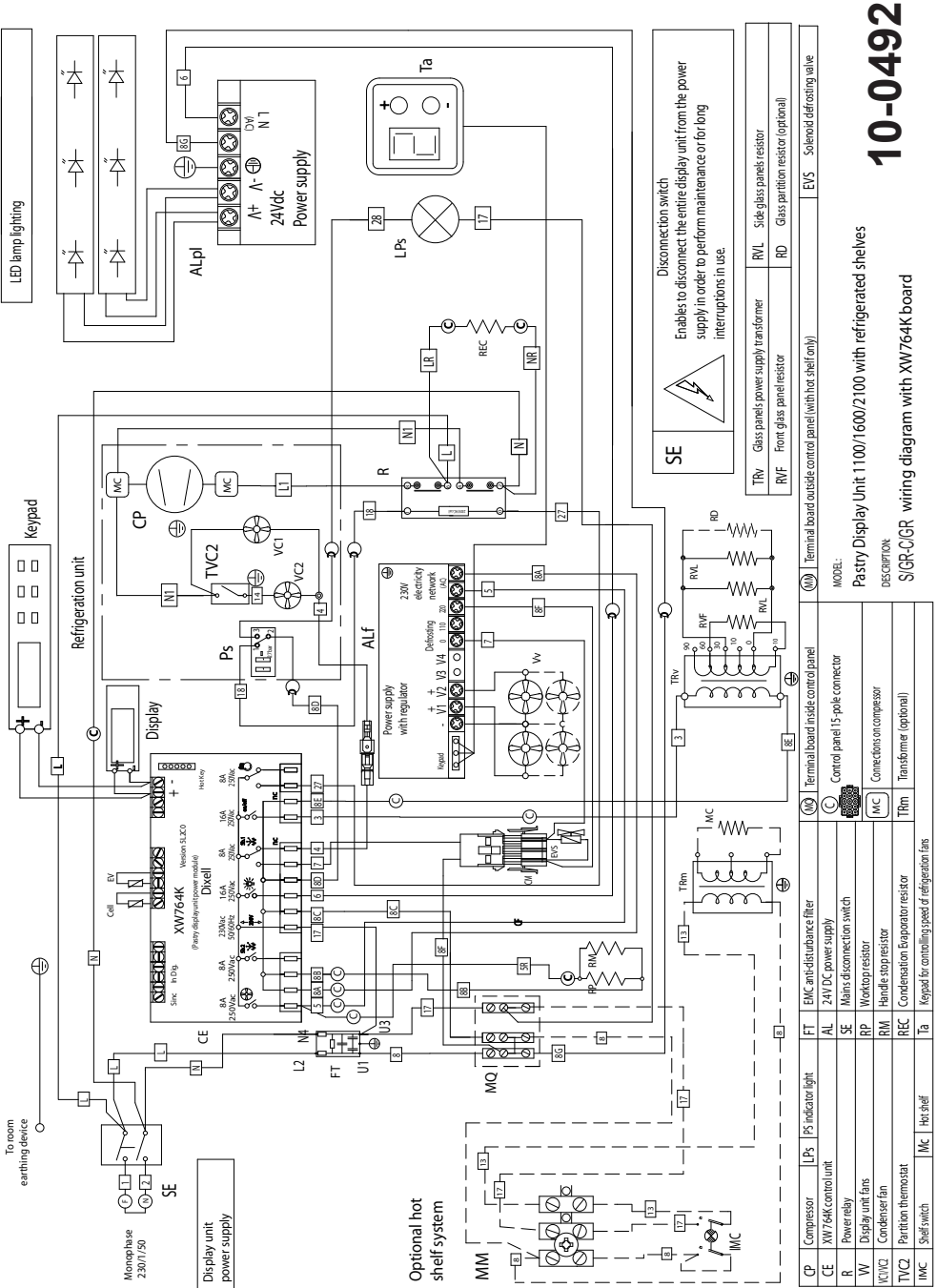
Schema elettrico SGR-CGR con scheda XW764K

10-0495



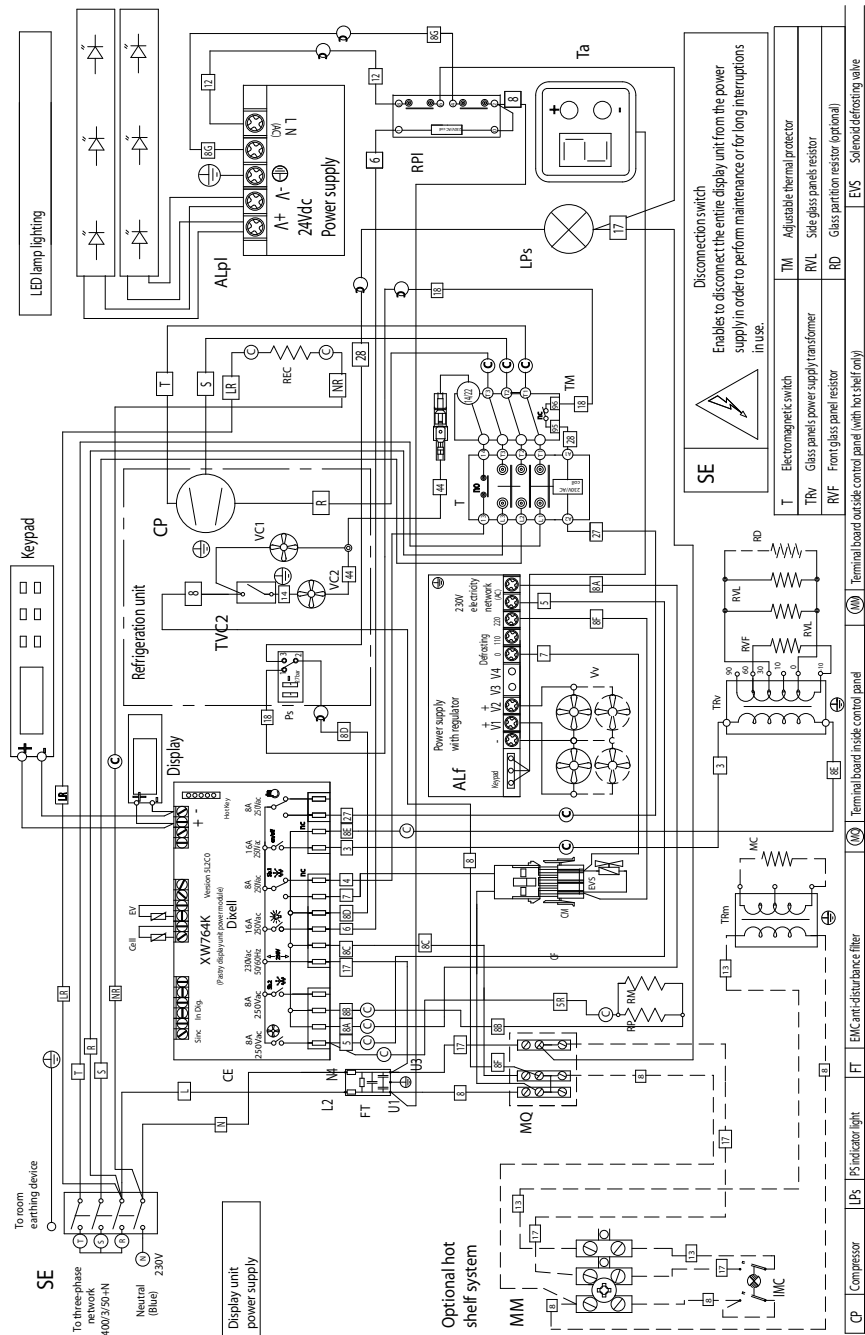
DESCRIPTION:
S/GR-C/GR wiring diagram with XW764K board

CP	Compressor	MC	Hot shaft	②	Terminal board inside control panel
CE	XW7564 Control unit	SE	EMC anti-disturbance filter	③	Control panel 15-pole connector
R	Power relay	PT	Main disconnection switch		
WV	Display unit fans	RP	Worktop resistor		
WQ	Condenser fan	RM	Handle stop resistor	MC	Connection on compressor
TCV1	Partial thermostat	REC	Condensation evaporator resistor	TRM	Transformer (optional)
TCV2	Section thermostat	P5	Safety pressure switch (optional)		
IMC	Switch switch				LPS Alarm lamp



10-0492

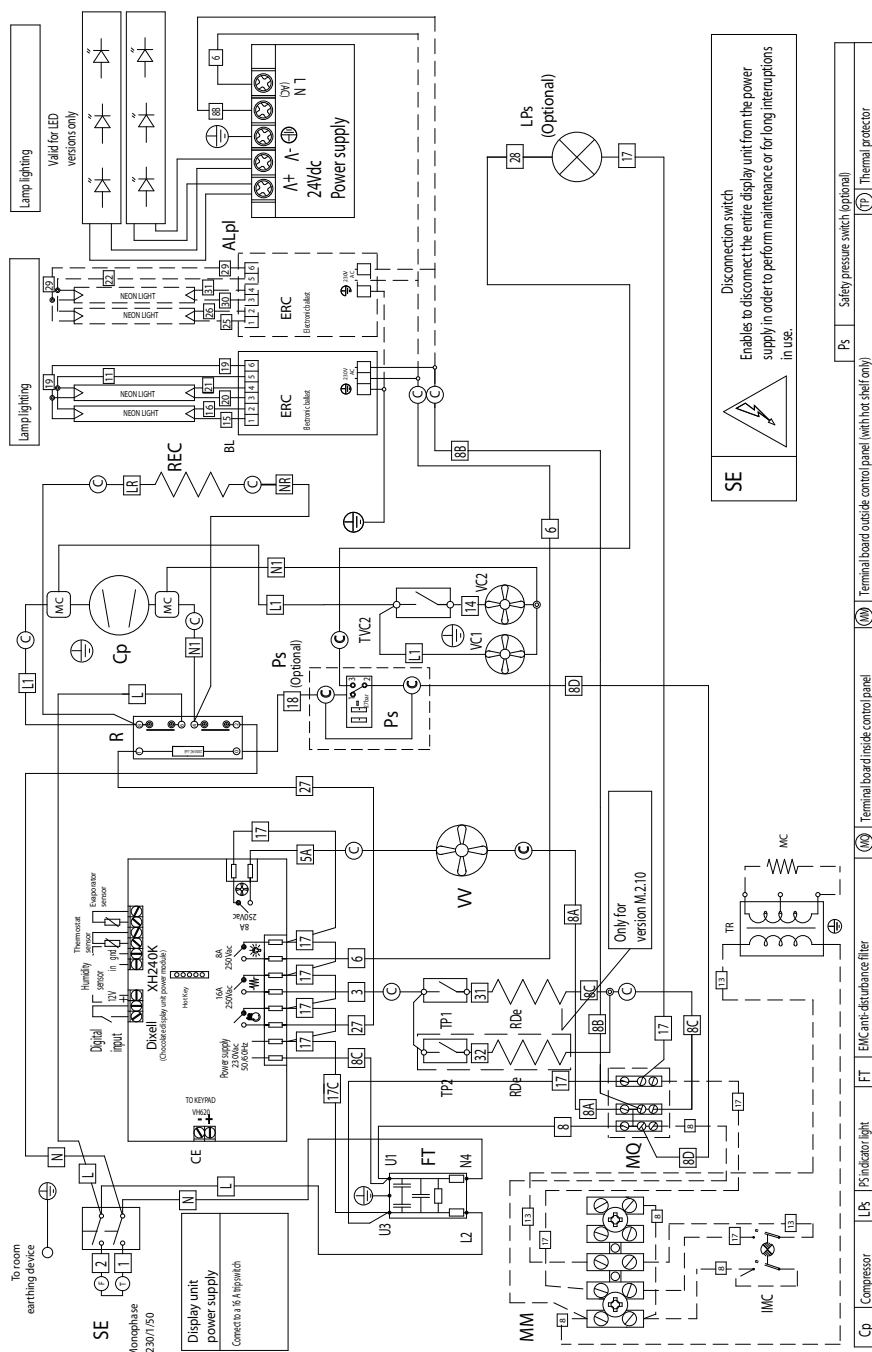
Pastry Display Unit 1100/1600/2100 with refrigerated shelves
DESCRIPTION
SGR-CGR wiring diagram with XW764K board

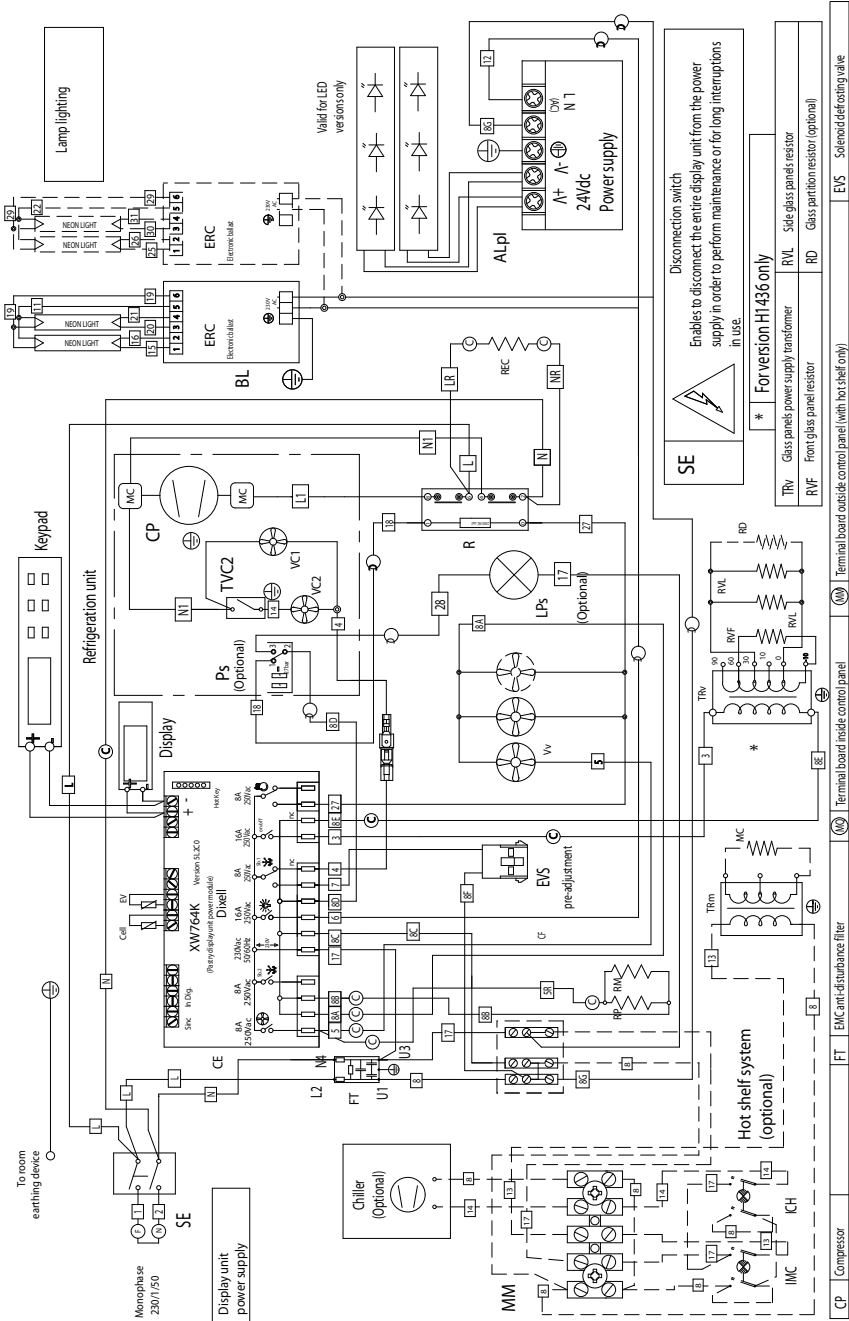


10-0493

Pastry Display Unit M.3.20 with refrigerated shelf
DESCRIPTION
CGR wiring diagram with XW764K board

Legend		Terminal board inside control panel		Terminal board outside control panel (with hot shelf only)	
CP	Compressor	FT	ELMC anti-disturbance filter	TM	Adjustable thermal protector
CE	XW 764K control unit	AL	24 V Dc power supply	TRV	Glass panels power supply / transformer
R	Power relay	SE	Mains disconnection switch	RVL	Side glass panels resistor
W	Display unit fans	RP	Worktop resistor	RVF	Front glass panels resistor
VC1/2	Condenser fan	RM	Handle stop resistor	RD	Glass partition resistor (optional)
TVK2	Partition thermostat	TR	Condensation Evaporator resistor	EVS	Solenoid defrosting valve
IMC	Self switch	Ta	Keypad for controlling speed of refrigeration fans		





CP	Compressor	FT	EMC anti-disturbance filter	MM	Terminal board inside control panel	EVS	Solenoid deaerating valve
CE	XW764K control unit	BL	Ballast for neon light bulb	C	Control panel 15-pole connector	TRV	Glass panels power supply transformer
R	Power relay	SE	Mains disconnection switch	MC	Connections on compressor	RVL	Side glass panels resistor
W	Display unit fans	PP	Worktop resistor	Thm	Transformer (optional)	RD	Glass partition resistor (optional)
VC1/VC2	Condenser fan	RM	Handle-stop resistor	Thm	Connections on compressor		
TVC2	Partition thermostat	REC	Condensation evaporator resistor				
IMC	Shelf switch	PS	Safety pressure switch (optional)				

MODEL: Pastry Display Units except 3200
DESCRIPTION: SGR-CGR wiring diagram with XW764K board

10-0495



SIFA - Società Industria Frigoriferi e Arredamenti S.p.A.
61022 Colbordolo - Pesaro, Italy - Via Nazionale, 15/19
Tel. 0721/4741 - Fax 0721/497507
info@sifaspa.it - www.sifaspa.it