



**Murale refrigerato - Refrigerated multideck
Refrigèere mueble - Wandkühlregal
Mural refrigerado**

mod. SPEED

Cod. SPEED_ITA-EN ____ REV_05_M04_11

**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
INSTALLATION AND OPERATION GUIDE
MANUEL D'INSTALLATION E DE FONCTIONNEMENT
INSTALLATIONS UND BEDIENUNGSHANDBUCH
GUJA DE INSTALATION Y FUNCIONAMIENTO**



DGD srl

Via Isonzo, 3 – 35010 Vigodarzere –(Padova) –Italy
Tel +39 (0) 49 8873 502 – Fax +39 (0) 49 8873 665
Web site: www.dgdsrl.it E-mail: info@dgdsrl.it

**RAEE****WEEE**

**Directiva Comunitaria
EU Directive
Directive communautaire
Gemeinschaftliche Richtlinie
Directiva comunitaria
Directiva comunitária**

**N. 2002/96/CE
N° 2003/108/CE**

ITALIANO**"RAEE" - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche**

Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d'uso, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, favorendo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

La Direttiva comunitaria "RAEE" N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N°151); Direttiva comunitaria N° 2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

ENGLISH**"RAEE" - Electrical and Electronic Waste Management)**

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive "RAEE" N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.

FRANCAIS**" RAEE" - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques**

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normes en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareillage. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la normative en vigueur. La Directive communautaire "RAEE" N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareils électriques et électroniques.

DEUTSCH**RAEE" - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte**

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszyklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie "RAEE" Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.

ESPAÑOL**"RAEE" – Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos**

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.

La Directiva comunitaria "RAAE" N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 n°151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

PORTUGUÊS**"RAEE" – Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos**

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposto no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem.

Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente.

Directiva comunitária "RAAE" N°2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. n° 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N°2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

MURALE refrigerato Linea SPEED

mod. SPEED 60 — SPEED 76

INTRODUZIONE

Gli apparecchi denominati murali refrigerati della "linea SPEED" comprendenti i modelli " SPEED 60—SPEED 80" sono stati realizzati rispettando l'insieme delle norme comunitarie riguardanti la libera circolazione di prodotti industriali e commerciali nei paesi UE con le seguenti direttive comunitarie del Parlamento Europeo e del Consiglio:

- Direttiva 2004/108/CE — Compatibilità Elettromagnetica
- Direttiva 2006/95/CE — Bassa tensione
- Direttiva 2002/95/EC — RoHS

Prima di effettuare una qualsiasi operazione sul prodotto, si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e manutenzione. Inoltre, si sottolinea di seguire tutte le norme vigenti, anche quelle relative alla sicurezza (scarico-carico, installazione del prodotto, collegamenti elettrici, messa in funzione e/o smontaggio e spostamento / nuova locazione, smaltimento e/o riciclo del prodotto in oggetto).

L'apparecchio deve essere utilizzato in accordo con quanto specificato nel presente manuale.

L'azienda non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza e comunque alla non applicazione delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, l'esclusione delle sicurezze elettriche o lo smontaggio delle protezioni previste dal costruttore compromettono gravemente le condizioni di sicurezza, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati od incuria ed in tutti casi in cui il difetto sia causato da fenomeni estranei al normale funzionamento del prodotto stesso (fenomeni atmosferici, fulmini, sovratensioni della rete elettrica, irregolare od insufficiente alimentazione elettrica...etc).

La manutenzione comporta semplici operazioni eseguibili esclusivamente da un tecnico specializzato.

USO DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione costituisce parte integrante del mobile e deve essere di facile ed immediata consultazione da parte degli operatori e/o tecnico qualificato e/o manutentore, per compiere, in modo corretto e sicuro, tutte le operazioni di installazione, messa in funzione, smontaggio e smaltimento dell'apparecchio. Questo manuale d'uso e manutenzione contiene tutte le informazioni necessarie per una buona gestione dell'impianto con particolare attenzione alla sicurezza.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione deve essere conservato integro ed in luogo sicuro, protetto da umidità e fonti di calore, durante tutta la vita del prodotto, anche in caso di passaggio di proprietà ad altro utilizzatore in quanto contiene tutte le informazioni per un corretto smaltimento e/o riciclo dell'apparecchio. Deve essere conservato nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in modo da renderne agevole la consultazione. Si raccomanda di utilizzare il manuale con cura in modo tale da non comprometterne il contenuto. Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.

**IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE
TECNICHE AI PROPRI PRODOTTI SENZA PREAVVISO.**

DESCRIZIONE DEL BANCO

Il manuale d'uso fa riferimento ad un mobile “**MURALE REFRIGERATO**” di tipo aperto o in versione “**SELF-SERVICE**” per la conservazione e la vendita di “**prodotti preconfezionati “SALUMI e LATTICINI” e prodotti freschi “FRUTTA e VERDURA”**”.

Il murale della linea SPEED è prodotto in due differenti versioni:

SPEED mod. 600 profondità mm600 :

- “**SALUMI e LATTICINI**” base + n.4 ripiani con profondità 280mm cadauno

SPEED mod. 800 profondità mm760 :

- “**SALUMI e LATTICINI**” base + n.4 ripiani con profondità 380mm cadauno
- “**FRUTTA e VERDURA**” base + n.3 ripiani con specchio inclinato, profondità ripiano 380 mm cadauno

Entrambi sono le versioni sono disponibili in acciaio INOX.

Il mobile è fornito standard di illuminazione nella parte superiore, tenda notte manuale, controllore elettronico di comando, con gruppo incorporato oppure in versione per l'allacciamento ad unità condensatrice remota.

Tensione di alimentazione standard 230V - 1 - 50Hz.

La vasca è realizzata senza l'uso di CFC a basso impatto ambientale.



Tutte le operazioni riguardanti i capitoli 1 - 2-3-4-5 e cioè :

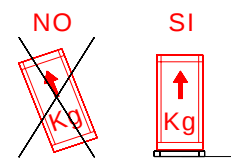
- **POSIZIONAMENTO del MOBILE FRIGORIFERO**
- **PULIZIA**
- **COLLEGAMENTO ELETTRICO e MESSA a TERRA**
- **MANUTENZIONE e SOSTITUZIONE di parti elettriche e frigorifere**

devono essere eseguite da un tecnico qualificato ed abilitato, ci si dovrà attenere alle normative di sicurezza ed a quelle elettriche vigenti.

1 POSIZIONAMENTO DEL MOBILE FRIGORIFERO

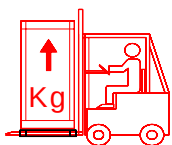
Prima di scaricare/caricare e posizionare il mobile all'interno del locale di vendita, si prega di consultare attentamente il manuale nelle varie sezioni la riguardante lo scarico/carico del mobile, lunghezze, pesi, le posizioni di scarico acqua di condensa, la posizione dei piedini di regolazione e del quadro elettrico relativo al mobile in oggetto del presente nel manuale d'uso e di manutenzione del mobile.

1_1 TRASPORTO



Si raccomanda che il mobile frigorifero venga trasportato sempre e solo in posizione verticale. Se il banco frigorifero con unità condensatrice incorporata viene inclinato, si consiglia di attendere almeno due ore, prima di procedere all'avviamento. In questo modo, si permetterà all'olio di defluire in tutti i componenti in modo che essi ne risultino lubrificati nuovamente; successivamente si potrà procedere all'avviamento.

1_2 SCARICO BANCO / LUNGHEZZE / PESI



Le operazioni di scarico/ carico del prodotto, devono essere eseguite da personale autorizzato ed abilitato. L'azienda declina ogni responsabilità per non aver seguito le norme di sicurezza vigenti in materia.

Prima di iniziare le operazioni di scarico, posizionamento ed installazione del mobile frigorifero all'interno del punto di vendita, a seconda del tipo di modello di banco, consultare con attenzione i dati riportati nella tabella lunghezza, peso.

1_3 IMBALLO

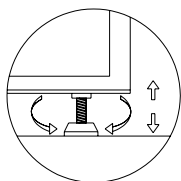
Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni.

Togliere il nylon di imballo dal banco frigorifero comprese le barre fissate al telaio del banco frigorifero. Il recupero ed il riciclaggio dei materiali dell'imballo quali plastica, ferro, cartone, legno contribuisce al risparmio delle materie prime ed alla diminuzione dei rifiuti. Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento in discarica e centro autorizzato rifiuti.

1_4 SCARICO ACQUA CONDENZA / TUBAZIONI GAS REFRIGERANTE

Per lo scarico dell'acqua di condensa, si rimanda alla sezione relativa "VASCHETTA SCARICO ACQUA CONDENZA / COLLEGAMENTO SCARICO" con unità condensatrice incorporata (con vaschetta fissa scarico acqua di condensa) oppure nella versione con unità condensatrice remota, (mobile fornito di sifone di scarico acqua di condensa ma senza vaschetta di scarico acqua). Per le tubazioni gas refrigerante si rimanda al "sezione diametri tubazioni gas refrigerante".

1_5 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI



Sistemare il mobile frigorifero in posizione perfettamente orizzontale, agendo se necessario sulla regolazione dei piedini a vite delle gambe del banco per regolarne il livello verificare la planarità con una bolla. Il mobile deve essere posizionato perfettamente in piano per poter funzionare correttamente e permettere il corretto scarico dell'acqua di condensa dello sbrinamento, inoltre si evitano vibrazioni rumorose del motore.

1_6 INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DEL PUNTO DI VENDITA

I banchi frigoriferi sono testati in sala climatica ad una temperatura ambiente +25°C ed umidità relativa ambiente 60%, pertanto se il punto di vendita ha condizioni climatiche diverse da quelle indicate, potrebbero verificarsi dei malfunzionamenti ed il banco frigorifero potrebbe non funzionare correttamente. (formazione di condensa....etc). L'area nella quale viene installato il mobile deve essere chiusa, evitando l'esposizione diretta ai raggi solari ed a tutte le altre forme di irraggiamento, quali illuminazione ad incandescenza ad alta intensità, forni di cottura, o corpi radianti tipo radiatori per riscaldamento. Inoltre, il banco frigorifero non dovrà essere posizionato vicino ad aperture verso l'esterno o a diretto contatto con i flussi d'aria provenienti da ventilatori, bocchette e fancoil per il condizionamento dell'aria.

Verificare che nell'ambiente vi sia sufficiente ricambio d'aria, anche nei periodi di chiusura del locale di vendita. Se non installati nella parte posteriore del mobile murale, prevedere dei distanziatori in modo da avere una distanza di circa 5 cm tra la parte posteriore del mobile ed il muro. Questo permetterà un corretto ricircolo d'aria.



1_7 _____ VASCHETTA SCARICO ACQUA CONDENSA / COLLEGAMENTO SCARICO

Il murale con unità condensatrice incorporata è dotato di serie di vaschetta fissa con ri-evaporazione tramite serpentina in inox. Verificare che il tubo di scarico acqua sia posizionato in modo corretto e pulire periodicamente l'interno della vaschetta da residui o altro materiale.

Per i mobili con unità remota viene fornito solo il sifone di scarico senza la vaschetta acqua di condensa. Sarà cura del cliente provvedere al collegamento per lo scarico dell'acqua. E' importante che immediatamente fuori dalla vasca sia presente un sifone che blocchi la fuoriuscita dell'aria fredda e l'ingresso di odori inopportuni. Non si deve mai installare il banco senza sifone e nemmeno raccordare più scarichi dello stesso mobile, ogni scarico deve avere il suo sifone.

1_8 _____ BANCO CON UNITA' CONDENSATRICE INCORPORATA

Se il banco frigorifero è dotato di unità condensatrice incorporata, bisogna evitare di ostruire le prese d'aria dell'unità in modo da non ostacolare il corretto ricambio d'aria. Evitare dunque di depositare prodotti o altri materiali sul perimetro del banco frigorifero. Ricordiamo che un innalzamento della temperatura ambiente o un'insufficiente quantità di aria al condensatore dell'unità frigorifera, riducono le prestazioni del banco frigorifero con possibile deterioramento dei prodotti esposti e con maggior consumo di energia. Se il banco frigorifero con unità condensatrice incorporato viene inclinato, si consiglia di attendere almeno due ore prima di procedere all'avviamento in modo che l'olio presente nel compressore defluisca al suo interno e tutti i suoi componenti né risultino lubrificati nuovamente, successivamente si potrà procedere all'avviamento.

1_9 _____ BANCO CON UNITA' CONDENSATRICE in versione REMOTA

Per quanto riguarda il collegamento elettrico si deve attenersi scrupolosamente alle normative elettriche vigenti in materia; si ricorda inoltre, che l'installazione elettrica e frigorifera deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato. Nel caso di banchi frigoriferi con unità condensatrice remota, il gruppo deve essere collocato al riparo degli agenti atmosferici, evitando di utilizzare il sito come deposito di materiali. A seconda delle caratteristiche del modello dell'unità condensatrice remota, si devono rispettare gli spazi dal muro o da altri ostacoli in modo che vi sia un ricambio d'aria sufficientemente adeguato che garantisce un corretto funzionamento del banco frigorifero e una facile manutenzione.

2 PULIZIA**2_1 _____ PULIZIA DEL BANCO FRIGORIFERO**

È indispensabile tenere pulito giornalmente il banco frigorifero.

Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite con unità ferma, togliendo tensione sia al banco refrigerato che all'unità condensatrice.

Non utilizzare acqua con getto per lavare le parti interne del mobile in quanto le parti elettriche potrebbero danneggiarsi. Non utilizzare attrezzi metallici duri per asportare il ghiaccio.

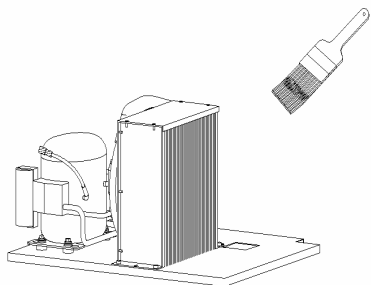
Per la pulizia usare solo acqua tiepida con detersivi non aggressivi avendo poi cura di asciugare le parti umide con uno straccio morbido.

Evitare di usare prodotti che contengono cloro e sue soluzioni diluite, soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, aceto, varechina o altri prodotti che possono graffiare o smerigliare.

Un lavaggio settimanale è raccomandato per il fondo della vasca specialmente per i mobili soggetti a fuoriuscite di liquidi o di altri detriti di alimenti. Va fatta pulizia con detergente anche nelle zone esterne che circondano l'area espositiva: serve a mantenere il banco presentabile e previene la formazione di sporcizia. Fare attenzione, durante le operazioni di pulizia della vasca del banco frigorifero, una volta rimossi i piani di esposizione su cui è esposta la merce, bisogna porre attenzione a non ferirsi con le alette dell'evaporatore che, visto il loro spessore è ridotto sono taglienti; è consigliabile l'uso di guanti da lavoro. Attenzione non danneggiare e piegare le alette dell'evaporatore ed i tubi del fluido refrigerante.

Fare attenzione anche ai contorni delle placche espositive.

La manutenzione di un banco adibito alla conservazione di prodotti quali carne, salumi e latticini, deve includere almeno una pulizia periodica settimanale della zona di carico per prevenire lo sviluppo e l'accumulo di batteri.

2_2 _____ PULIZIA CONDENSATORE UNITA' CONDENSATRICE

Tutte le operazioni di pulizia sia del banco frigorifero che del condensatore dell'unità condensatrice sono da eseguirsi con unità ferma, togliendo la tensione elettrica. Si raccomanda che tale pulizia venga effettuata da personale specializzato. Per poter contare sempre sul buon funzionamento dell'unità condensatrice è necessario eseguire periodicamente la pulizia del condensatore dell'unità condensatrice. Questa pulizia dipende principalmente dall'ambiente dove è installata l'unità condensatrice. Si consiglia di utilizzare un getto d'aria soffiando dall'interno verso l'esterno dell'unità; qualora non fosse possibile, utilizzare un pennello a setola lunga sull'esterno del condensatore. Attenzione a non danneggiare il circuito del fluido refrigerante.

Per accedere al condensatore, svitare le viti frontali posizionate all'estremità del pannello frontale basso. Abbassare il pannello in modo da poter procedere alla pulizia del condensatore.



Si consiglia di eseguire questa operazione di pulizia utilizzando guanti di lavoro



3 COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA

3.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA.



L'installazione ed i collegamenti elettrici devono essere eseguiti a regola d'arte attenendosi alle norme elettriche vigenti in materia. Tali lavori saranno eseguiti da personale specializzato ed abilitato secondo le normative di legge vigenti. L'azienda declina ogni responsabilità derivante dall'inosservanza delle norme elettriche vigenti in materia.

Vedere schema elettrico del mobile.

Prima di collegare elettricamente il mobile eseguire una pulizia accurata e completa del banco frigorifero utilizzando acqua tiepida con detergenti neutri non aggressivi ed asciugando poi con uno straccio morbido tutte le parti umide (**attenzione, leggere attentamente la sezione pulizia mobile**).

Per eseguire un corretto collegamento elettrico procedere come segue:

- **Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale** ed accertarsi che la frequenza / tensione di linea corrisponda a quella indicata sulla **targhetta di identificazione del banco frigorifero (vedere posizionamento targhetta)**
- **Verificare la tensione di alimentazione al punto di presa**, sia quello nominale $\pm 10\%$ al momento dell'avviamento del compressore.
- **Si consiglia di montare un interruttore unipolare** di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000 Watt o quando il banco viene collegato direttamente senza l'impiego della spina. L'interruttore magnetotermico deve essere posto nelle immediate vicinanze del mobile in modo tale che esso possa essere ben visibile dal tecnico in caso di manutenzione.

È necessario che la sezione del cavo di alimentazione sia adeguata alla potenza assorbita dal gruppo.



- **È obbligatorio a termine di legge la messa a terra dell'impianto**, pertanto è necessario collegarlo ad un efficiente impianto di messa a terra. **Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, esso deve essere sostituito da personale tecnico specializzato in modo da prevenire ogni rischio.** Si raccomanda inoltre di non usare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti del mobile.
- **Nel caso in cui il compressore sia danneggiato, questo deve essere sostituito esclusivamente da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.** Si consiglia, per evitare in caso di guasto di disinserire tutto l'impianto, di utilizzare come sezionatore un interruttore magnetotermico con differenziale da alta sensibilità.
- **La spina elettrica del mobile frigorifero deve sempre essere collegata ad una presa fissa. È vietato collegare la spina elettrica del mobile ad una prolunga e/o o riduttore.**

3.2 AVVIAMENTO DEL MOBILE



Attenzione prima di effettuare l'avviamento, accertarsi :

- **Di non avere le mani umide o bagnate**
- **Che le superfici del mobile frigorifero siano asciutte**
- **Che il pavimento sia asciutto**

Dopo aver fatto le verifiche sopra riportate, si potrà effettuare l'avviamento del mobile frigorifero.

Prima di accendere il mobile frigorifero bisogna verificare che:

- **il mobile frigorifero con unità condensatrice incorporata sia stato trasportato esclusivamente in posizione verticale, se fosse stato inclinato, si consiglia di aspettare almeno 2 ore prima di procedere all'avviamento** in modo che l'olio presente nel compressore defluisca al suo interno e tutti i suoi componenti ne risultino lubrificati nuovamente.
- **Per la regolazione dei parametri di funzionamento consultare le istruzioni d'uso del quadro elettronico di controllo allegate al presente manuale.**
- **Per mobili con gruppo incorporato**, prima di inserire la spina nella presa di corrente elettrica, verificare che il sezionatore sia aperto in posizione 0, OFF o verde. Inserire la spina e quindi chiudere l'interruttore
- **Evitare di impostare temperature inferiori a quelle relative alla categoria del mobile.**
- **Per mobili o gruppo remoto il primo avviamento deve essere effettuato da personale specializzato.**



3.3 FUNZIONAMENTO DEL MOBILE

I mobili sono dotati di sistema automatico per lo sbrinamento periodico giornaliero già impostato in fabbrica secondo il fabbisogno riscontrato. In taluni casi può comunque verificarsi la necessità di effettuare uno sbrinamento manuale agendo sull'apposito comando, nel caso manchi questo tasto, si deve spegnere l'impianto di raffreddamento per il tempo necessario a far sciogliere tutto il ghiaccio presente nella serpentina (più di 40 minuti). Per una maggior risparmio energetico e un mantenimento migliore del prodotto, si consiglia l'impiego di coperchi o tende avvolgibili durante il periodo di chiusura del negozio.

4 RACCOMANDAZIONI

4.1 MAX CARICO PRODOTTO SU RIPIANO.

Carico MAX uniformemente distribuito per ogni ripiano / vasca di kg 35 al metro lineare.

4.2 CARICO DEL PRODOTTO

Prima di caricare la merce nel banco frigorifero, attendere che la temperatura desiderata impostata dal termostato sia raggiunta dal banco frigorifero. Si ricorda che caricando del prodotto da raffreddare si peggiorano tutte le condizioni di funzionamento rischiando di danneggiare la merce già esposta.

4.3 CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Si raccomanda di mantenere libere da ostruzioni tutte quelle aperture di ventilazione dell'aria di mandata e di ripresa all'interno del banco refrigerato. **In special modo si deve evitare di posizionare il prodotto sulla griglia di ripresa dell'aria posizionata sulla parte frontale del mobile adiacente al piano di esposizione di base del murale.**

Nel caso di esposizione di prodotti di salumi affettati e in genere di formaggi stagionati è opportuno che questi non appoggino direttamente sul piano di esposizione ma su delle griglie che permettano la traspirazione della merce. In questo modo si evita che sul prodotto si formino delle zone bianche ed umide. I cassetti e gli sportelli dei banchi a servizio, le porte di armadi e di celle devono aprirsi solo per il tempo strettamente necessario per il carico e lo scarico dei prodotti in modo da evitare l'aumento della temperatura interna del banco e successivamente ad un ulteriore consumo di energia per riportare il prodotto alla temperatura iniziale di conservazione.

Tenere le carni, anche durante il lavoro di sezionamento in sale refrigerate; quando le lavorazioni si prolungano per più di due ore riportare la merce nelle celle refrigerate.

I banchi sono adatti all'esposizione di prodotto refrigerato che deve giungere ai magazzini ad una temperatura vicina a quella ideale di conservazione. La qualità della merce dipende anche da come è stata trattata prima dell'arrivo nei punti vendita.

Perciò all'arrivo dei prodotti dal fornitore, è necessario metterli nei banchi o nelle celle frigo per evitare l'eccessiva perdita di freddo dovuta alla loro stazionamento in luoghi non refrigerati. Per il buon funzionamento del mobile è necessario che la disposizione del prodotto non ostacoli la circolazione dell'aria refrigerata.

5 MANUTENZIONE — RIPARAZIONE — SOSTITUZIONE

Tutte le operazioni di manutenzioni, riparazioni e sostituzioni di componenti del banco frigorifero devono essere eseguite con unità ferma, togliendo tensione sia al banco stesso che all'unità condensatrice. Tali operazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale abilitato e specializzato.



Si consiglia di usare guanti da lavoro di protezione.

5.1 CONTROLLI PERIODICI

A periodi regolari (almeno una volta per anno), fare verificare da personale specializzato il perfetto funzionamento del sistema, accertando che non vi siano fughe di refrigerante e che lo stato di manutenzione dell'impianto elettrico sia in completa sicurezza.

5.2 SOSTITUZIONE LAMPADE ILLUMINAZIONE

Le lampade da sostituire devono essere sostituite con altre di identica potenza. Verificarne i dati riportati sulla targhetta posta a lato della lampada. Tali dati definiscono la potenza assorbita dalla lampada.

Per la sostituzione delle lampade posizionate sulla parte alta del banco frigorifero, **staccare la spina di alimentazione o aprire il sezionatore posto a monte del collegamento del banco**, togliere la protezione di plastica trasparente della lampada, prendere la lampada alle due estremità e ruotarla di 90° finché si sente un leggero scatto, quindi estrarla facendo attenzione a non urtarla, **manovrarla con cura evitando di romperla e di tagliarsi**. Montare la nuova lampada inserendola e ruotandola come sopra e riposizionare la protezione trasparente.

5_3 SOSTITUZIONE VETRO LATERALE spalla

Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del vetro laterale lato spalla, recuperare il vetro evitando di disperderlo nell'ambiente. Si consiglia di usare guanti di protezione, fare **attenzione, dopo la eventuale rottura del vetro, manovrare lo stesso con cura evitando di tagliarsi.**

5_4 SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE

Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del motoventilatore, si necessita sostituirlo, togliere la tensione di alimentazione, verificare la targhetta dati tecnici del motoventilatore e sostituirlo con uno di identica potenza, voltaggio e frequenza.

5_5 SOSTITUZIONE COMPRESSORE / Gas refrigerante

Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del compressore, recuperare il gas refrigerante e l'olio evitando di disperderlo nell'ambiente.

5_6 PULIZIA CONDENSATORE UNITA' CONDENSATRICE INCORPORATA

Si rimanda al punto pulizia del condensatore, vedere pag 5. Per ulteriori spiegazioni vedere la sezione relativa alla pulizia del condensatore.

5_7 BANCO CON SBRINAMENTO ELETTRICO

Nei mobili dotati di sbrinamento elettrico attenzione a non scottarsi sulla resistenza elettrica che potrebbe risultare ancora calda. Aspettare quindi il suo raffreddamento e successivamente iniziare le operazioni di manutenzione.

5_8 GESTIONE RIFIUTI — SMALTIMENTO MATERIALI

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche che compongono l'apparecchio, quali lampade, controllo elettronico, interruttori elettrici, motorini elettrici, compressori ed altro materiale elettrico in generale, devono essere smaltiti e/o riciclati separatamente rispetto ai rifiuti urbani secondo le procedure delle normative vigenti in materia in ogni paese.

Inoltre tutti i materiali che costituiscono il prodotto quali:

- ⇒ Lamiera, rame e alluminio, plastica e gomma, vetro, componenti in poliuretano schiumato ed altro.
- ⇒ Gas ed olio refrigerante devono essere stoccati in appositi bidoni, non scaricarli nelle fognature. devono essere riciclati e/o smaltiti secondo le procedure delle normative vigenti in materia.

Ricordiamo che lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento dei prodotti in discarica e/o centro autorizzato gestione e trattamento dei rifiuti.

INTERFACCIA UTENTE

L'utente dispone di un display e di quattro tasti per il controllo dello stato e la programmazione dello strumento. All'accensione lo strumento esegue un Lamp Test; per qualche secondo il

TASTI E MENU

Tasto UP



Scorre le voci del menu
Incrementa i valori
Attiva lo sbrinamento manuale

Tasto DOWN



Scorre le voci del menu
Decrementa i valori

Tasto fnc

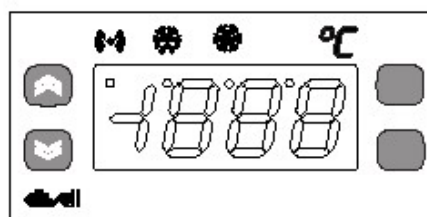


Funzione ESC

Tasto set



Accede al Set-po
Accede al MENU
Conferma comandi



ACCESSO E USO DEI MENU

Le risorse sono organizzate a menu, a cui si accede premendo e subito rilasciando il tasto

MENU STATO MACCHINA

Per entrare nel menu "Stato macchina" premere e rilasciare istantaneamente il tasto "set". Se non vi sono allarmi in corso, appare la label "SET". Con i tasti "UP" e "DOWN" si possono scorrere la altre cartelle contenute nel menu, che sono: -Pb1: cartella valore sonda 1; -SET: cartella impostazione Setpoint.

Impostazione Set

Entrare nel menu "Stato macchina" premere e rilasciando istantaneamente il tasto "set". Appare la label della cartella "Set". Per visualizzare il valore del Setpoint premere nuovamente il tasto

SALVATAGGIO PARAMETRI PROGRAMMAZIONE

Dopo aver modificato i parametri di programmazione si ricorda di staccare la spina del mobile frigorifero, in questo modo tutte le modifiche verranno salvate nel controllore elettronico.

ATTIVAZIONE MANUALE DEL CICLO DI SBRINAMENTO

LED

Posizione	Funzione associata	Stato
	Compressore o Relè	ON per compressore acceso; lampeggiante per ritardo, protezione
	Sbrinamento	ON per sbrinamento in corso; lampeggiante attivazione manuale
	Allarme	ON per allarme attivo; lampeggiante per allarme tacitato set-point
	Set-point	ON per impostazione

DIAGNOSTICA

La condizione di allarme viene sempre segnalata tramite il buzzer (se presente) e dal led in corrispondenza dell'allarme

La segnalazione di allarme derivante da sonda guasta (riferito alla sonda1) compare direttamente sul display dello strumento con l'indicazione E1.

Tabella guasti sonda

Display	Guasto
E1 Sonda 1 (termostato) guasta	

La condizione di errore della sonda 1 (termostatazione) provoca le seguenti azioni: visualizzazione sul display del codice E1 attivazione del regolatore come indicato dai parametri "Ont" e "Oft" se programmati per duty cycle oppure:

Ont	Oft	Uscita regolatore
0	0	OFF
0	>0	OFF
>0	0	ON
>0	>0	dc

MONTAGGIO MECCANICO

Lo strumento è concepito per il montaggio a pannello. Praticare un foro da 29x71 mm e introdurre lo strumento fissandolo con le apposite staffe fornite. Evitare di montare lo strumento in luoghi soggetti ad alta umidità e/o sporcizia; esso, infatti, è adatto per l'uso in ambienti con inquinazione ordinaria o normale.

Fare in modo di lasciare aerata la zona in prossimità delle feritoie di raffreddamento dello strumento

CONNESSIONI ELETTRICHE

Attenzione ! Operare sui collegamenti elettrici sempre e solo a macchina spenta.

Lo strumento è dotato di morsettiera a vite per il collegamento di cavi elettrici con sezione max 2,5 mm² 8un solo conduttore per morsetto per i collegamenti di: potenza); per la portata dei morsetti vedi etichetta sullo strumento. Le uscite su relè sono libere da tensione. Non superare la corrente massima consentita; in caso di carichi superiori usare un contattore di adatta potenza. Assicurarsi che il voltaggio dell'alimenta-

zione sia conforme a quello richiesto dallo strumento. Nelle versioni alimentate a 12V l'alimentazione deve essere fornita tramite trasformatore di sicurezza con la protezione di un fusibile da 250 mA ritardato.

Le sonde non sono caratterizzate da alcuna polarità di inserzione e possono essere allungate utilizzando del normale cavo bipolare (si fa presente che l'allungamento delle sonde grava sul comportamento dello strumento dal punto di vista della compatibilità elettromagnetica EMC: va dedicata estrema cura al cablaggio). È opportuno tenere i cavi delle sonde, dell'alimentazione ed il cavetto della seriale TTL separati dai cavi di potenza.

CONDIZIONI D'USO

USO CONSENTITO

Ai fini della sicurezza lo strumento dovrà essere installato e usato secondo le istruzioni fornite ed in particolare, in condizioni normali, non dovranno essere accessibili parti a tensione pericolosa.

Il dispositivo dovrà essere adeguatamente protetto dall'acqua e dalla polvere in ordine all'applicazione e dovrà altresì essere accessibile solo con l'uso di un utensile (ad eccezione del frontale). Il dispositivo è idoneo ad essere incorporato in un apparecchio per uso domestico e/o simile nell'ambito della refrigerazione ed è stato verificato in relazione agli aspetti riguardanti la sicurezza sulla base delle norme armonizzate europee di riferimento. Esso è classificato:

secondo la costruzione come dispositivo di comando automatico elettronico da incorporare a montaggio indipendente; secondo le caratteristiche del funzionamento automatico come dispositivo di comando ad azione di tipo 1 B; come dispositivo di classe A in relazione alla classe e struttura del software.

USO NON CONSENTITO

Qualsiasi uso diverso da quello consentito è di fatto vietato. Si fa presente che i contatti relè forniti sono di tipo funzionale e sono soggetti a guasto: eventuali dispositivi di protezione previsti dalla normativa di prodotto o suggeriti dal buon senso in ordine a palesi esigenze di sicurezza devono essere realizzati al di fuori dello strumento.

RESPONSABILITÀ E RISCHI RESIDUI

La Eliwell & Controlli s.r.l. non risponde di eventuali danni derivanti da:

- installazione/uso diversi da quelli previsti e, in particolare, difforni dalle prescrizioni di sicurezza previste dalle normative e/o date con il presente;
- uso su quadri che non garantiscono adeguata protezione contro la scossa elettrica, l'acqua e la polvere nelle condizioni di montaggio realizzate;
- uso su quadri che permettono l'accesso a parti pericolose senza l'uso di utensili;
- manomissione e/o alterazione del prodotto;
- installazione/uso in quadri non conformi alle norme e disposizioni di legge vigenti.

DATI TECNICI

Protezione frontale: IP65.

Contentitore: corpo plastico in resina PC+ABS UL94 V-0, vetrino in policarbonato, tasti in resina termoplastica.

Dimensioni: frontale 74x32 mm, profondità 60 mm.

Montaggio: a pannello, con dima di foratura 71x29 mm (+0,2/-0,1 mm).

Temperatura di utilizzo: -5...55 °C.

Temperatura di immagazz.: -30...85 °C.

Umidità ambiente di utilizzo: 10...90 % RH

(non condensante).

Umidità ambiente di immagazzinamento:

10...90% RH (non condensante).

Range di visualizzazione: -50...99 su display 2 digit + segno.

Ingressi analogici: un ingressi tipo PTC o NTC (selezionabile da parametro H00*).

Seriale: TTL per collegamento Copy Card.

Uscite digitali: 1 uscita su relè SPDT 8(3)A 250Va.

Campo di misura: da -50 a 99 °C.

Accuratezza: migliore dello 0,5% del fondo scala + 1 digit.

Risoluzione: 1 °C.

Consumo:

modello 230V: 3 VA max.

modello 12V: 1,5 VA max.

Alimentazione: 12 Va/c ±10% oppure

230Va ±10% 50/60 Hz.

MODELLO 16A 2hp

Uscita digitale: 1 N.A. relé SPST 16A 2hp 250VA.

Consumo: 3 VA max.;

Alimentazione: 230Va ±10% 50/60 Hz

***NOTA 1:** spegnere e riaccendere lo strumento dopo aver modificato il tipo di sonda NTC/PTC (par. H00)

NOTA 2: verificare l'alimentazione dichiarata sull'etichetta dello strumento; consultare l'Ufficio commerciale per disponibilità portate relé ed alimentazioni).

NOTA: Le caratteristiche tecniche, riportate nel presente documento, inerenti la misura (range, accuratezza, risoluzione, ecc.) si riferiscono allo strumento in senso stretto, e non ad eventuali accessori in dotazione quali, ad esempio, le sonde. Ciò implica, ad esempio, che l'errore introdotto dalla sonda va a aggiungersi a quello caratteristico dello strumento.

MORSETTI (modelli 12 e 230V)

1-2 N.C. relè compressore

1-3 N.A. relè compressore

6-7 Alimentazione :

- modello 230V: 3 VA max.

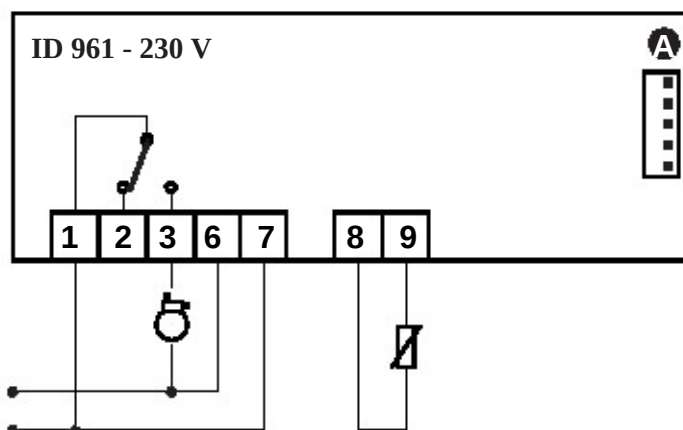
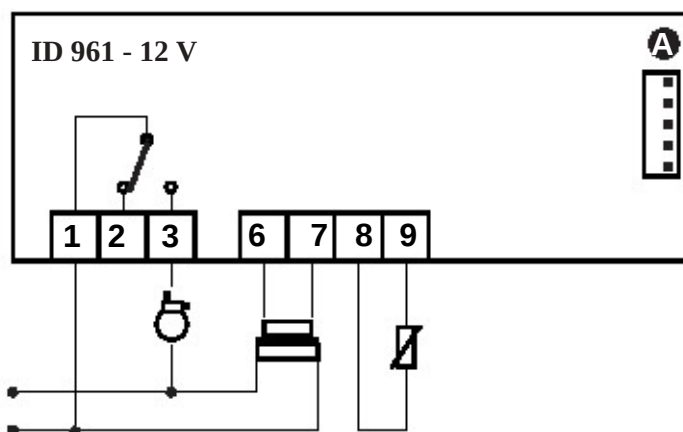
- modello 12V: 1,5 VA max.

8-9 Ingresso sonda 1 (termostatazione)

A Ingresso TTL per Copy Card

NOTA:

- Impostazioni utenze di default
- Per alimentazione e portata dei relè vedi etichetta sullo strumento. Nello/gli schema/i sono indicate solo le alimentazioni 12 e 230V ed il relè con portata 8(3) A 250Va

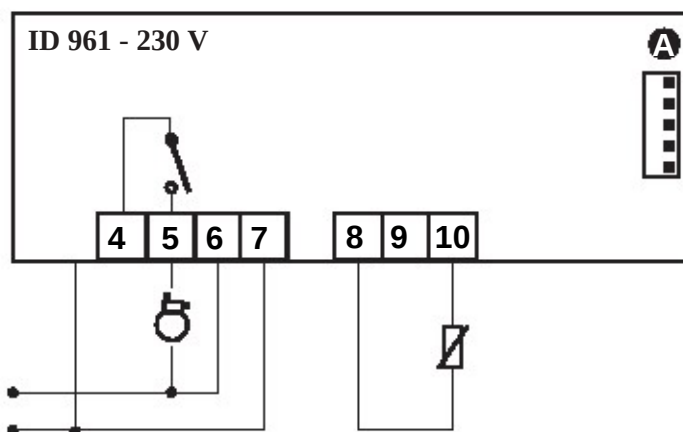
**MODELLO 16A 2hp**

2 N.A. relè compressore

6-7 Alimentazione :

8-10 Ingresso sonda 1 (compressore)

A Ingresso TTL per Copy Card


Eliwell & Controlli s.r.l.

Via dell'Industria, 15 Zona Industriale Paludi

32010 Pieve d'Alpago (BL) ITALY

Telephone +39 0437 986111

Facsimile +39 0437 989066

Internet <http://www.eliwell.it>**Technical Customer Support:**Email: techsuppeliwell@invensys.com

Telephone +39 0437 986300

Invensys Controls Europe**Part of the Invensys Group**

1/2005 ita

cod. 9IS42060

DECLINAZIONE DI RESPONSABILITÀ

La presente pubblicazione è di esclusiva proprietà della Eliwell & Controlli s.r.l. la quale pone il divieto assoluto di riproduzione e divulgazione se non espressamente autorizzata dalla Eliwell & Controlli s.r.l. stessa. Ogni cura è stata posta nella realizzazione di questo documento; tuttavia la Eliwell & Controlli s.r.l. non può assumersi alcuna responsabilità derivante dall'utilizzo della stessa.

Lo stesso dicasi per ogni persona o società coinvolta nella creazione e stesura di questo manuale. La Eliwell & Controlli s.r.l. si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica, estetica o funzionale, senza preavviso alcuno ed in qualsiasi momento.

MULTIDECK COUNTER “SPEED line”**Model SPEED 60 — SPEED 76****INTRODUCTION**

The multideck-cabinets cabinets have been constructed in respect of the overall community norms concerning the free circulation of industrial and commercial products in EU countries, and of the following EU Directive of the European Parliament and of the Council:

- Directive 2004/108/CE — Electromagnetic Compatibility” -
- Directive 2006/95/CE — Low Voltage” -
- Directive 2002/95/EC — RoHS.

With the goal of complying to the norms in force (even those related to safety issues), we recommend, before carrying out operations with the equipment, to pay special attention to the information reported in this manual, that is, the information concerning: loading-unloading, installation, electrical connections, start-up and/or dismantling (displacement and new positioning), disposal and/or recycling of the subject product. The appliance must be used according to the specifications of this manual.

The disengagement of the electrical safety devices or the dismantling of the protections provided by the constructor seriously compromise the safety conditions mentioned above.

Furthermore, these conditions are subject to compliance of installation instructions and power supply requirements for the unit, which must be strictly followed.

Maintenance entails few and simple operations, which can be carried out solely by a qualified technician.

USE OF THE MANUAL

The use and maintenance manual is an integral part of the product and must be easily and readily available for consultation by the operator and the qualified technician and/or maintenance worker, in order for them to correctly and safely carry out all the installation, start-up, maintenance, dismantling, and disposal operations on the equipment.

This user and maintenance manual contains all the information required for handling the unit with particular attention to safety.

STORAGE OF THE MANUAL

The use and maintenance manual must be stored integrally and in a safe place, protected from humidity and heat sources, during the entire life-cycle of the product, even in the case that its ownership is passed on to another user, since it contains all the information for the correct disposal and/or recycling of the product.

It must be stored in proximity of the equipment, so that it can be readily consulted. We advise you to use the manual with care, so that its contents are not compromised.

Under no circumstances shall the user remove, pull out or rewrite any parts of the manual.

The company will not be held liable for any breakage, accidents or faults due to non-compliance, including non-compliance for not following the instructions of this manual. Moreover, the company will not be responsible if the user makes any modifications, variants or if non-authorised accessories are installed in the unit.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE TECHNICAL MODIFICATIONS TO ITS OWN PRODUCTS WITHOUT GIVING PRIOR NOTICE.

CABINET'S DESCRIPTION

The use manual referring to the "SELF-SERVICE REFRIGERATED MULTIDECK CABINET" for display and merchandising of "pre-packet Milk and Dairies products", fresh Fruit and Vegetable.

The SPEED line is producing in two different version:

SPEED model 600 with depth 600mm :

- "DAIRIES version" with base + n.4 shelves with depth 280mm each

SPEED model 800 with dept 760mm :

- "DAIRIES version" with base + n.4 shelves with depth 380mm each
- "FRUIT & VEGETABLE version" with base + n.3 inclined shelves with dept 380mm

Speed versions are also available in INOX version.

The cabinet is supplied standard with lighting on the top, manual night curtain, electronic control panel, with built-in unit or predisposed for connection to the remote condensing unit.

Power supply 230V - 1ph - 50Hz.

The belly section is done with CFC-free with low environmental impact.



All operations regarding the points 1-2-3-4-5 " :

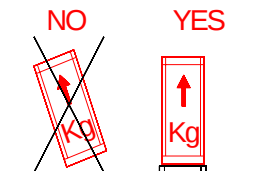
- Cabinet's positioning
- Cleaning
- Electrical and hearthing connections
- Maintenance and replace of electrical and/ or cooling parts

must be done by qualified technician and following the safety and electrical norms in each country.

1 CABINET'S POSITIONING

Before to unload/download and positioning the cabinet inside the sale-area, please read with attention the **USE MANUAL** on the sections regarding unload/download of the cabinet, length, weight, water pipe drain position, levelling and feet position and electronic control panel position.

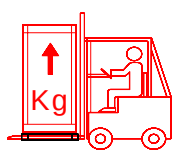
1_1 TRANSPORTATION



In order to avoid any damage to the compressor, we recommend to transport the cabinet only in vertical position.

If the cabinet with built-in condensing unit is sloped transported, we suggest to wait at least 2 hours before to proceed with the start-up. In this way, the oil will lubricate every part of the compressor, after which you could proceed to the start-up of the cabinet.

1_2 DOWNLOAD - UNLOAD / LENGTH / WEIGHTS



Unloading / loading of the product, must be performed by authorized personnel and authorized personnel. The company disclaims any responsibility for failing to follow safety rules in force.

Before to start all the operation of unload of the cabinet from the truck or container and positioning-installation of the refrigerated display cabinet inside the sale-area, please **read with attention the technical data reporting on the USE MANUAL** on table length, weight of the cabinet, after that you can start the all operations of unloading.

1_3 PACKING

Upon delivery to verify that the packaging is intact and that during transport has not been damaged.

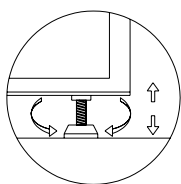
When the counter has been positioned in the right place, take the packaging off, the bars fixed at the legs, too.

The recovering and recycling of packing materials as plastic, iron, cartoon and wood in order to contribute to save the feed-stock and to reduce the garbage. We suggest to consult the addresses in your area for the correct dispatch in the dumping ground and garbage authorized centre.

1_4 WATER CONDENSATION DRAIN / GAS REFRIGERATING CONNECTION PIPES

For water drain, see the section "**WATER CONDENSATION DRAIN / WATER DRAIN CONNECTION**", with counter with built-in unit (the water condensation drain tanks is not removable). The cabinet with remote unit version is fitted with water drain siphon only and without water drain tank..

Regarding **gas refrigerated connection pipes** see the "**section gas refrigerating diameter pipes**".



1_5 LEVELLING and FEET REGULATION

Move the appliance into its final position and adjust the screw-type feet until you have the unit perfectly level. The cabinet must be positioning in a perfect horizontal position, setting the desired level by turning the feet and checking if it is in line with the floor, if necessary make the adjustment to the feet of the cabinet. Pay attention and checking the planarity with the instrument. All these operation on installation will allow the cabinet to operate correctly with a good drainage of the water coming from the defrosting time process and the absence of noisy vibrations.

1_6 INSTALLATION INSIDE THE BUILDING

The cabinets are testing in test-room with ambient temperature of +25°C and relative humidity 60%, therefore, if the ambient in which the cabinet is installed has different conditions of ambient temperature and relative humidity, it could be verified a malfunction and the cabinet will not run properly (making inside condensation....etc). **The room in which the counter is placed must be closed and must be sufficiently aired, even when the shop is closed and avoiding direct exposition of the counter to sun rays and to any other source of incandescence at high intensity, ovens, radiators or radiators of central heating. Furthermore, the cabinet cannot be positioned near any openings, as doors, windows...etc, or better in direct contact with air flow coming from fans or air conditioning systems.** Avoid to obstruct the sources of air placing objects along the perimeter of the counter. It is necessary to place cabinets at least five centimetres from the wall. (do not remove the black spacers or headstocks) on the back of the cabinet, they be use to guarantee a good air circulation between the cabinet and the wall.

1_7 WATER CONDENSATION DRAIN / WATER DRAIN CONNECTION

The cabinet with built-in unit is fitted with automatic evaporating water condensation tank with stainless steel cooling (tank not removable). Verified that the water pipe is correct positioned and periodically the basin is must be cleaned from waste materials.

The counter with remote unit, not having the basin for water collection is provided with a siphon only, the customer take care of the water connection pipe. Its connection to the principal basin prevents the circulation of cold air and of bad smells. The counter cannot absolutely be installed without siphon and each drain must have its own siphon. It is necessary to have the drain-siphon after the exit of belly section to block the out-take air and also to avoid any smell. You never install the cabinet without siphon and to connect more drains of the same cabinet together. Each drain must have only one siphon.

1_8 COUNTER WITH BUILT- IN UNIT

If the cabinet is fitted with built-in condensing unit, check if the foot board obstructs air circulation.

Do not put any cartoons or any others materials and do not close the air in-take and out-take on all sides of the cabinets.

For a good running and performance of the cabinet, do not obstruct the condensing unit ventilation.

Air suction grid and air delivery grid positioned on the front and back sides of the cabinet must be always opening.

Check if the room is sufficiently aired, even when the shop is closed. Avoid to obstruct the sources of air placing objects along the perimeter of the counter. It is necessary to place cabinets at least five centimetres from the wall. Check if the foot board obstructs air circulation. Before activating electric connection clean the counter completely by using tepid water and neutral detergents (non-aggressive) . Dry it with a smooth rag.

1_9 COUNTER WITH REMOTE CONDENSING UNIT version

The electrical and cooling connection must be done only from a qualified technician. We recommend to follow the electrical norm

The engine of counters with remote refrigerating unit must be protected from atmospheric agents and the room must not be used for storing goods (free space all around the remote unit). Respect the spaces between the unit and the walls or others obstacles, in order to have a good air exchange to avoid a good performance and easy maintenance during the cleaning of the condensing unit. It is necessary to remember that higher room temperature and insufficient air circulation around the condensing unit imply higher energy costs and worse technical performances of the refrigerator, with a possible waste of the exposed goods.

2 CLEANING

2_1 CLEANING OF MULTIDECK cabinet

The refrigerated multideck cabinet must be kept clean daily. All cleaning operations must be carried out with the refrigerated table in stop position; the multideck cabinet as well as the built-in refrigeration unit must be completely powered off.

Warning: it is advisable to use gloves when cleaning the multideck cabinet.

Avoid using products that contain chlorine or its diluted substances, as well as sodium hydroxide, abrasive detergents, muriatic acid, vinegar, bleach or other products that may scratch or scrape the surface of the unit.

Never use high-pressure water jet to wash internal parts of the multideck cabinet as electrical parts could be damaged. Do not use heavy metal devices to remove ice.

Only use warm water with non-aggressive detergents to clean the refrigerated table; make sure to dry all wet parts using a soft cloth. It is advisable to wash the bottom of the basin on a weekly basis, especially parts that are exposed to discharge of liquids or other food waste. The external parts of the multideck cabinet that surround the display area must also be cleaned using cleansing agents: this will help keep the multideck cabinet presentable free of encrustations.

Warning: do not damage or bend the evaporator's flaps or refrigerant fluid pipes.

In order to avoid bacteria formation, the loading zone of the refrigerated table used for preserving food products such as meat, salami or dairy products, must be cleaned at least once a week.

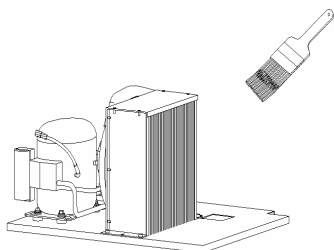
2_2 CONDENSER'S BUILT-IN UNIT CLEANING

Any operation of cleaning must be done disconnecting the electric power supply.

The condenser of the cabinet with built-in unit must be cleaned, in normal conditions of use of the counter, at least once a month by using a vacuum cleaner and a real-bristle brush. It is advisable to use gloves since the reduced thickness of the wings can cut. Dirty condensing unit reduce the output of the engine causing an increase of energy consumption.

Take care not to damage the refrigerating fluid circuit.

To access to the condenser, unscrew the two screws positionig to the extremity part of the low front panel of the multi deck. Open the front panel, positione don the floo, paying attention to the electronic control board at your right side.



The condenser features sharp edges. Wear protective gloves when cleaning.

EN

3 _____ ELECTRICAL POWER SUPPLY AND HEARTHING CONNECTION

3_1 _____ ELECTRICAL POWER SUPPLY



The electrical installation and the connections must be done only from a qualified technician following the Electrical norms. The manufacturer declines every responsibilities consequently for do not observed to the specification of the electrical norms.

See electrical diagram.

Before to connect electrically the cabinet cleaning it completely used tepid water with neutral detergent. They must be not aggressive chemical formula. Once you have finished cleaning, dry with a soft, dry cloth (do not wash the appliance with jets of water. Do not use scouring pastes or stel wood (read with attention the point 2— CLEANING).

In order to make the correct electric connection, proceed as follows:

- **Fit a differential magneto-thermal switch** and verified that the frequency / tension of the line must correspond to those written on the identification label of the counter (see the point **IDENTIFICATION LABLE OF THE CABINET**).
- At the start-up compressor **verified the value of nominal tension is +-10% of the value.**
- **It is advisable to install an onnipolar sectioning switch** with opening of contacts at least 3 mm wide at the source. This switch is necessary when the charge is higher than 1000 Watt or when the counter is connected directly without using a plug. The magneto-thermal switch must be placed immediately next to the counter so as to be easily seen by a technician in case of maintenance.

It is necessary that the section of the power supply cable is suitable to the power absorbed by the unit.



- **The law requires that the unit is earthed; therefore it is necessary to connect it to an efficient earthing connection.** In order to prevent any risks if the **electrical cable** and the **compressor supplied are damage**, these must be replaced by qualified technician. Installation must be carried out only by qualified technicians according to the regulation in force. No liability whatsoever can be accepted if the above instructions in not complied with.

It is furthermore recommended not to use electrical equipments inside the counter.

In order to avoid stopping the whole plant, in the case of troubles, use a magneto-thermal switch with a high sensitivity differential as a sectioning unit.

3_2 _____ CABINET'S START- UP



Before to proceed to the switch-ON of the cabinet you have to verify as follow:

- **The cabinet with built-in unit had been transported in vertical position, if it should be sloped, we suggest** to wait at least 2 hours before to proceed with the start-up. In this way, the oil will lubricate every part of the compressor, after which you could proceed with the start-up of the cabinet.
- To regulate and setting the working parameters, **check the instructions on the control panel.**
- The cabinet with built-in unit, before connecting the counter provided to the plug, check if the sectioning unit is in the position marked by "0," "OFF" or "GREEN." Connect the socket to the plug and close the switch.
- Avoid to set a lower temperature than that suggested according to the category the counter belong to.

Attention: before exposing the goods, wait that the temperature set on the electronic control be achieved.

This will bring no benefits, but the blocking of the evaporating unit. The good working of the counter is suggested by the temperature shown by the thermometer within the counter. The data reported by the thermometer scales can differ from the temperature reported on the thermometer and thus they cannot be considered valid for checking the good working of the counter.

3.3 RUNNING OF THE CABINET

The counters are provided with an automatic system for daily defrosting already set by the manufacturer in according to the necessity. Sometimes it can be necessary to practice a manual defrosting by using the provided button. In the case it lacks, switch the counter off for the time necessary to let ice melt on the serpentine (more than 40 minutes). It is furthermore recommended not to use mechanical or other devices to accelerate the defrosting process. It is advisable to cover counters with curtains during the night or the periods of non-working to preserve food better and avoid waste of energy.

4 RECOMMENDATIONS and ADVICES

4.1 Max shelf LOAD

The MAX uniform distributed load of each shelf and belly is 35 kg for linear meter.

4.2 Food merchandising

The refrigerated food should be introduced for exposition in the counter at a temperature next to that necessary to its preservation. The quality of food depends on the kind of treatment had before its exposition

4.3 Recommendations and advices

The exposition of food must not obstruct air suction / delivery circulation. They respect some adequate proportions which permit air circulation. Also avoid to obstruct the passage of the air which is on the front of the counter. It is important, for example, not to obstruct the grid by attaching price stickers. It is highly recommended to keep all ventilation outlets clear within the counter. In the case of the exposition of seasoned sausages or cheese it is better if they do not lay directly on the exposition top but on grids which let the products transpire. This will prevent the formation of mould. The drawers and doors of the counters and the doors of the refrigerated cupboards and cold rooms must be opened only for the time necessary to take products out or introduce them. This will prevent the dispersion of cold. It is important to preserve meat in cold rooms also during the period of cutting. When the cutting of meat takes more than two hours refrigerate it again in the cold-room. Deep-frozen products should not have a temperature higher than -18°C . The introduction of non-refrigerated food can damage the general working of the counter, risking also wasting the exposed products. Thus, it is extremely necessary to preserve food in cold rooms or counters before exposing it.

5 _____ MAINTENANCE OF THE COUNTER

In order to prevent any risks, before to start any operation of maintenance, repairing and cleaning you always must to disconnect the electric power supply, (must be switch-off) from the multi-deck and the condensing unit. All these kind of operation must be done by a qualified technician.



Wear protective gloves when cleaning.

5_1 _____ PERIODICAL CHECK

It is important to have the complete system checked, once a year by technicians, in order to verify its right running. There must not be any loss of refrigerating gas and the electric system must be in order.

5_2 _____ REPLACE OF TOP CANOPY LIGHT

The fluorescent lamps, include the information that the lamps have to be replace by identical lamps only. See the max lamps power identification label near the lamps.

The electric power supply must be switch-off, by disconnecting the counter or by opening the switch You find at the top of principal electric supplier whenever it is necessary to change the lamps. To remove the lamp take the plastic protection of the lamp off and size it at the two ends. Move it 90° round till You hear a click. Replace the lamp paying attention not to break it. Install the new lamp following the same instructions and cover it again with the protection.

5_3 _____ SIDE WALL GLASS'S REPLACE

In case the side glass end wall damage and/or side glass end wall replace operation, remember to do not dissipate on the environment.

5_4 _____ DAMAGE or REPLACE : COMPRESSOR / GAS REFRIGERANT and OIL (**)

In case of damage or replace of compressor unit, remember to recover the gas refrigerant do not dissipate on the environment.

5_5 _____ BUILT-IN UNIT : CONDENSER'S CLEANING

For explanation and pictures see the section CLEANING.

5_6 _____ ELECTRIC DEFROST CABINET

On cabinet with electric defrost, pay attention do not burn himself by the electric defrost heater .

5_7 _____ WASTE MANAGEMENT — DISPOSAL OF MATERIALS



Electrical and electronic equipment such as lamps, electronic controls, electrical switches, electrical motors, compressors and, in general, any other electrical material, must be disposed of and/or recycled separately from urban wastes, in accordance to the procedures indicated by the norms concerning the subject, in force in each country.

Furthermore, all the materials that make up the product, such as:

- ⇒ steel sheets, copper, and aluminum, plastic and rubber, glass, foamed polyurethane components, and the like;
- ⇒ refrigerant gas or refrigerant oil must be stocked in appropriate cans, and not discharged into the sewage system;

must be recycled and/or disposed of in accordance to the procedures indicated by the norms in force concerning the subject. Please be reminded that the abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force.

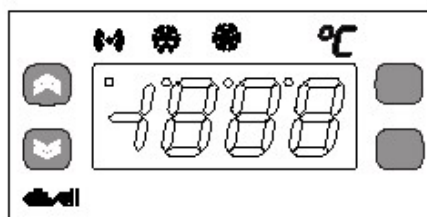
Check the address locations in your area of the disposal site and/or the authorized centers for the management and handling of waste, to correctly dispose of the product.

USER INTERFACE

The user has a display and four keys for controlling status and programming of theAt start-up the instrument performs a Lamp Test; for few seconds the display and the leds blink, in order to verify their integrity and correct operation. The instrument has the main menu: the “Machine Status”,

KEYS AND MENUS

UP Key		Scroll throught the menu items Increases the values Activates manaul defrost
DOWN Key		Scroll throught the menu items Decreases the values
Fnc Key		ESC function (Exit)
Set Key		Accesses the setpoint Accesses the menu Confirm the com-



ACCESSING AND USING MENUS

Resources are arranged in a menu, which can be accessed by pressing and quickly releasing the “set key” (“Maquine Status”).

MACHINE STATUS MENU (See Machine Status Menu).

To access the “Machine Status” menu Press and quickly release the “set” key.

If alarms are not present, the label “SEt” appears. By using the “UP” and “DOWN” keys you can scroll through the other folders in the menu:

-Pb1: probe 1 value folder; -SEt: Setpoint setting folder.

SAVE THE PARAMETERS

After modified the programme parameters of the controller, pay attention to remove-out the electrical socket of the cabinet , in this way all modification have done will be save on the controller

SET-POINT

If you do not use the keyboard for over 15 seconds (time-out) or if you press the “fnc” key once, the last value shown on the display is confirmed and you return to the previous screen mask.

MANUAL ACTIVATION OF THE DEFROSTING CYCLE

To manually activate the defrosting cycle, press the “UP” ker for 5 seconds.

	Compressor or Relay	ON when the compressor is starter up; blinking in case of delay, protection or blocked enabling
	Defrost	ON when defrosting; blinking in case of manual enabling
	Alarm	ON when the alarm is enabled; blinking when the alarm is silenced
	Set-point	ON for setting Setpoint

DIAGNOSTIC

The alarm condition is always signalled by the buzzer (if present) and by the led of The alarm icon



The alarm signal produced by a faulty thermostat probe (probe 1) is shown as E1 on the instrument display.

Display Error

When the sensor detects an error condition:

- the code E1 is displayed
- the compressor is activated as indicated by the "On" and "Off" parameters if
- programmed for the duty cycle or:

Ont Off Compressor output

0	0	OFF
0	>0	OFF
>0	0	ON
>0	>0	dc

INSTALLATION

The instrument is designed for panel mounting. Make a hole of 29x71 mm, insert the instrument and fix it using the brackets provided. Do not mount the instrument in humid and/or dirty places; it is suitable for use in ordinary polluted places. Ventilate the place in proximity to the instrument colling slits.

ELECTRICAL WIRING

Attention! Never work on electrical connections when the machine is switched on. The instrument is equipped with screw terminal boards for connection of electrical cables with a diameter of 2.5 mm² (one conductor only per terminal for power connections). For the capacity of the terminals, see the label on the instrument. The relay contacts are voltage free. Do not exceed the maximum current allowed; In case of higher loads, use an appropriate contactor. Make sure the power supply voltage complies with the one required by the instrument. In 12V versions the power supply must be provided by a security transformer with the protection of a delayed 250 mA fuse. Probes have no connection polarity and can be extended using a regular bipolar cable (note that the extension of the probes affects the EMC electromagnetic compatibility of the instrument: pay extreme attention to wiring). Probe cables, power supply cables and The TTL serial cables should be distant from power cables.

CONDITIONS OF USE

PERMITTED USE

For safety reasons the instrument must Be installed and used according to the instruction provided and in particular, under normal conditions, parts bearing dangerous voltage levels must not be accessible.

The device must be adequately protected from water and dust as per the application and must also only be accessible via the use of tools (with the exception of the frontlet).

The device is ideally suited for use on household appliances and/or similar refrigeration equipment and has been t Ested with regard to the aspects concerning European reference standards on safety. It is classified as follows:

- according to its manufacture: as an automatic electronic control device to be incorporated by independent mounting;
- according to its automatic operating features: as a 1 B-type operated control type; as a Class A device in relation to the category and structure of the software

UNPERMITTED USE

Any other use other than that permitted is de facto prohibited. It should be noted that the relay contacts provided are of a practical type and therefore subject to fault. Any protection devices required by product standards or dictated by common sense due to obvious safety reasons should be applied externally.

LIABILITY AND RESIDUAL RISKS

Eliwell & Controlli s.r.l. shall not be liable for any damages deriving from:

- installation/use other than that prescribed and, in particular, that which does not comply with safety standards anticipated by regulations and/or those given herein;
- use on boards which do not guarantee adequate protection against electric shock, water or dust under the conditions of assembly applied;
- use on boards which allow access to dangerous parts without the use of tools;
- tampering with and/or alteration of the products;
- installation/use on boards that do not comply with the standards and regulations in force

TECHNICAL DATA

Frontal panel protection: IP65.

Casing: plastic body in resin type PC+ABS UL94 V-0, inspection window in polycarbonate, buttons in thermoplastic resin.

Dimensions: frontal panel 74x32 mm, depth 60 mm.

Installation: on panel, with drilling template 71x29 mm (+0.2/-0.1 mm).

Use temperature: -5...55 °C.

Storage temperature.: -30...85 °C.

Use environment humidity: 10...90 % RH (not condensing).

Storage environment humidity: 10...90% RH (not condensing).

Viewing range: -50...99 without decimal point on 2 digit + mark display.

Analog inputs: one PTC or NTC input (selectable through parameter H00*).

Serial: TTL for connection to Copy Card.

Digital outputs: 1 relay contact SPDT 8(3)A 250Va.

Measuring range: from -50 to 99 °C.

Accuracy: 0.5% better than end scale + 1 digit.

Resolution: 1°C.

Consumption:

- model 230V: 3 VA max.

- model 12V: 1,5 VA max.

Power supply: 12 Va/c ±10% or 230Va ±10% 50/60 Hz.

MODEL 16A 2hp

Digital output: 1 N.O. relay SPST

16A 2hp; 250VA.

Consumption: 3 VA max.

Power supply: 230 Va ±10% 50/60 Hz.

***NOTE 1:** Switch off and switch on again the instrument after changing the input type NTC/PTC (par. H00)

NOTE 2: check the power supply specified on the instrument label; for relay and power supply capacities (contact the Sales Office).

PLEASE NOTE: The technical data included in this document, related to measurement (range, accuracy, resolution, etc.) refer to the instrument itself, and not to its equipment such as, for example, sensors. This means, for example, that sensor(s) error(s) shall be added to the instrument's one.

WIRING DIAGRAMM

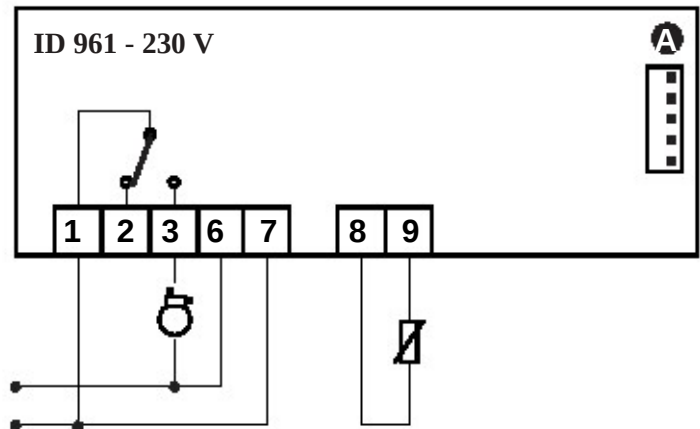
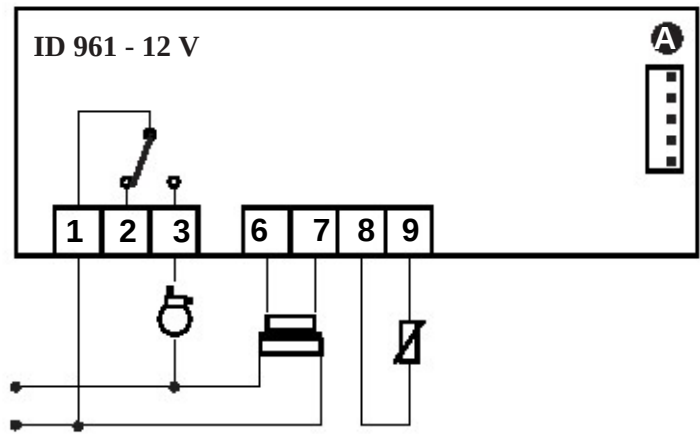
TERMINALS (12 and 230V)

1-2	N.C. compressor relay
1-3	N.O. compressor realy
6-7	Power supply:
	- modello 230V: 3 VA max.
	- modello 12V: 1,5 VA max.
8-9	Probe 1 input (thermostat)
A	TTL input for Copy Card

NOTE:

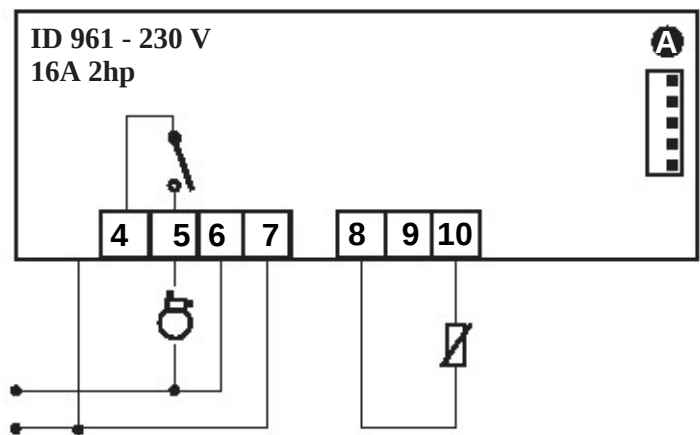
- User Default Settings
- For relay capacities check on the instrument label

In the diagram it is shown relays with 8(3) . 0V capability and 12/230 supply



MODEL 16A 2hp

2	N.O. compressor relay
6-7	Power supply :
8-10	Probe input 1 (thermostat)
A	TTL input Copy Card



Eliwell & Controlli s.r.l.
Via dell'Industria, 15 Zona Industriale Paludi
32010 Pieve d'Alpago (BL) ITALY
Telephone +39 0437 986111
Facsimile +39 0437 989066
Internet <http://www.eliwel.it>

Technical Customer Support:
Email: techsuppeliwell@invensys.com
Telephone +39 0437 986300

Invensys Controls Europe
Part of the Invensys Group

1/2005 ita
cod. 9IS42060

DISCLAIMER

This manual and its contents remain the sole property of Eliwell & Controlli s.r.l., and shall not be reproduced or distributed without authorization. Although great care has been exercised in the preparation of this document, Eliwell & Controlli s.r.l., its employees or its vendors, cannot accept any liability whatsoever connected with its use. Eliwell & Controlli s.r.l. reserves the right to make any changes or improvements without prior notice.

INTRODUCTION

F

Les appareils mod. SPEED 60—SPEED 80 ont été réalisés en respectant l'ensemble des normes communautaires concernant la libre circulation des produits industriels et commerciaux dans les pays UE avec les directives communautaires suivantes du Parlement Européen et du Conseil :

- Directive 2004/108/CE — Compatibilité Electromagnétique” -
- Directive 2006/95/CE — Basse Tension ” -
- Directive 2002/95/EC — RoHS.

Afin de respecter les normatives en vigueur, (également celles relatives à la sécurité), il est recommandé, avant d'effectuer les opérations sur l'appareillage, de faire une lecture attentive de toutes les informations reportées dans ce manuel d'utilisation, c'est à dire : déchargement-chargement, installation, raccorde-ments électriques, mise en fonction et/ou démontage (déplacement et nouvel emplacement), élimination et/ou recyclage du produit en objet.

L'appareil doit être utilisé en accord avec ce qui est spécifié dans ce manuel.

L'exclusion des sécurités électriques ou le démontage des protections prévues par le constructeur compromet gravement les conditions de sécurité reprises ci-dessus. Ces conditions sont de plus subordon-nées au respect des indications relatives à l'installation et à l'alimentation du meuble qui devront être ab-solument respectées.

L'entretien comporte quelques opérations simples qui doivent être réalisées par un technicien spécialisé uniquement.

UTILISATION DU MANUEL

Le manuel d'utilisation et d'entretien fait partie intégrante du meuble et doit être de consultation facile et immédiate de la part de l'opérateur et du technicien qualifié et/ou d'entretien, pour effectuer de façon sûre et correcte toutes les opérations d'installation, mise en fonction, entretien, démontage et élimination de l'appareil.

Ce manuel d'utilisation et entretien contient toutes les informations nécessaires pour une bonne gestion de l'installation avec une attention particulière à la sécurité.

CONSERVATION DU MANUEL

Le manuel d'utilisation et d'entretien doit être conservé intègre et dans un lieu sûr, protégé de l'humidité et de sources de chaleur, durant toute la vie du produit, même en cas de passage de propriété à un autre utilisateur, car il contient toutes les informations pour une élimination et/ou recyclage correct du produit.

Il doit être conservé à proximité de l'appareil de façon à en rendre la consultation aisée. Il est recomman-dé de manipuler le manuel avec soin de façon à ne pas en compromettre le contenu.

Ne pas enlever, déchirer ou réécrire pour aucune raison des parties de ce manuel.

La société ne sera pas tenue responsable pour des ruptures, accidents ou inconvénients divers dus à la non observation (ou à la non application) des prescriptions contenues dans ce manuel. La même chose prévaut pour l'exécution de modifications, variantes et/ ou installations d'accessoires non autorisés.

**LE CONSTRUCTEUR SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS TECH-
NIQUES A SES PRODUITS SANS PREAVIS.**

EINFÜHRUNG

D

Die Gerätemodelle mod. SPEED 60—SPEED 80 wurden hergestellt unter Einhaltung aller gemeinschaftlichen Bestimmungen in Bezug auf den freien Verkehr industrieller und gewerblicher Produkte in den EWG-Ländern in Übereinstimmung mit folgenden gemeinschaftlichen Richtlinien des Europäischen Parlamentes und des Europarates:

- Richtlinie 2004/108/EG — "Elektromagnetische Verträglichkeit"
- Richtlinie 2006/95/EG — "Niederspannungs"
- Richtlinie 2002/95/EG — "RoHS"

Zum Zwecke der Einhaltung der gültigen Bestimmungen (d.h. auch derer in Bezug auf die Sicherheit) wird geraten, vor dem Ausführen eines Arbeitsganges am Gerät durch ein sorgfältiges Lesen alle in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Informationen zu beachten, d.h.: Entladen-Beladen, Installation, elektrische Anschlüsse, Inbetriebnahme und / oder Zerlegung (Umsetzung und neuer Standort), Entsorgung und / oder Wiederverwertung des betreffenden Produktes.

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Vorgaben in diesem Handbuch verwendet werden.

Das Deaktivieren der elektrischen Sicherheitsvorrichtungen oder der Ausbau der vom Hersteller vorgesehenen Schutzvorrichtungen beeinträchtigt die obigen Sicherheitsbedingungen stark.

Diese Bedingungen unterliegen außerdem der Einhaltung der Hinweise bezüglich der Installation und Speisung des Möbels, die unbedingt zu beachten sind.

Die Wartung umfasst wenige und einfache Arbeitsgänge, die ausschließlich von einem Fachtechniker ausgeführt werden können.

VERWENDUNG DES HANDBUCHS

Die Gebrauchsanweisung bildet einen wesentlichen Teil des Gerätes und muss durch den Bediener und den Fachtechniker und / oder das Wartungspersonal mühelos und schnell genutzt werden können, um auf richtige und sichere Weise alle Arbeiten zur Installation, Inbetriebnahme, Wartung, Zerlegung und Entsorgung des Gerätes vornehmen zu können.

Diese Bedienungs- und Wartungsanleitung enthält alle Informationen, die für den guten Betrieb der Anlage mit besonderem Hinblick auf die Sicherheit notwendig sind.

AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Die Gebrauchsanweisung muss unversehrt und an einem sicheren Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und Wärmequellen während der gesamten Lebensdauer des Produktes aufbewahrt werden, d.h. auch bei einem Eigentumsübergang an einen anderen Nutzer, da sie alle Informationen für eine richtige Entsorgung und / oder Wiederverwertung des Produktes enthält.

Sie muss in der Nähe des Gerätes aufbewahrt werden, so dass ein müheloses Nachschlagen möglich ist. Es wird geraten, das Handbuch sorgfältig zu benutzen, um seinen Inhalt nicht zu beeinträchtigen.

Entfernen, entreißen oder schreiben Sie keine Teile des Handbuches neu.

Das Unternehmen haftet nicht für Defekte, Unfälle oder verschiedene Störungen, die durch die Nichteinhaltung (bzw. Nichtanwendung) der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Vorgaben hervorgerufen werden. Das gleiche gilt für die Vornahme von Änderungen, Varianten und / oder den Einbau von nicht zugelassenem Zubehör.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH VOR, TECHNISCHE ÄNDERUNGEN AN SEINEN PRODUKTEN OHNE VORHERIGE ANKÜNDIGUNG VORZUNEHMEN.

INTRODUCCIÓN

ES

Los aparatos mod. SPEED 60—SPEED 80 han sido realizados Respetando el conjunto de normas comunitarias en lo que se refiere a la libre circulación de los productos industriales y comerciales en los países de la UE con las siguientes directivas comunitarias del Parlamento Europeo y del Consejo:

- Directiva 2004/108/CE — Compatibilidad Electromagnética” –
- Directiva 2006/95/CE — Baja tensión” -
- Directiva 2002/95/EC — RoHS.

Con el fin de respetar las normativas vigentes (también aquellas relativas a la seguridad), primero se recomienda seguir las operaciones del aparato, de prestar atención con una atenta lectura a todas las informaciones que se incluyen en este manual: descarga, carga, instalaciones, conexiones eléctricas, puesta en funcionamiento y/o desmontaje (desplazamiento y nueva posición) desecho y/o reciclaje de producto en cuestión.

El equipo debe ser usado según las especificaciones contenidas en el presente manual.

La exclusión de las seguridades eléctricas o el desmontaje de las protecciones previstas por el fabricante, comprometen gravemente las condiciones de seguridad arriba indicadas.

Dichas condiciones se encuentran además subordinadas al cumplimiento de las indicaciones relativas a la instalación y a la alimentación del mueble, las cuales deberán ser taxativamente respetadas. La manutención requiere pocas y simples operaciones realizadas exclusivamente por un técnico especializado.

USO DEL MANUAL

El manual de uso y manutención, constituye una parte integrante del mueble y debe ser de fácil e inmediata consulta por parte del operador y del técnico cualificado y/o del encargado de mantenimiento, para llevar a cabo de forma correcta y segura todas las operaciones de instalación, puesta en funcionamiento, manutención, desmontaje y eliminación del aparato.

Este manual de uso y mantenimiento contiene toda la información necesaria para una buena gestión del equipo con especial atención a la seguridad.

CONSERVACIÓN DEL MANUAL

El manual de uso y manutención, debe conservarse íntegro y en un lugar seguro, protegido de la humedad y de las fuentes de calor, durante toda la vida del producto, incluso en el caso de cambio de propiedad a otro usuario dado que tiene todas las informaciones para una correcta eliminación y/o reciclaje del producto.

Tiene que conservarse cercano al aparato, de forma que sea fácil su consulta. Se recomienda utilizar el manual con cuidado de tal forma que no se dañe el contenido.

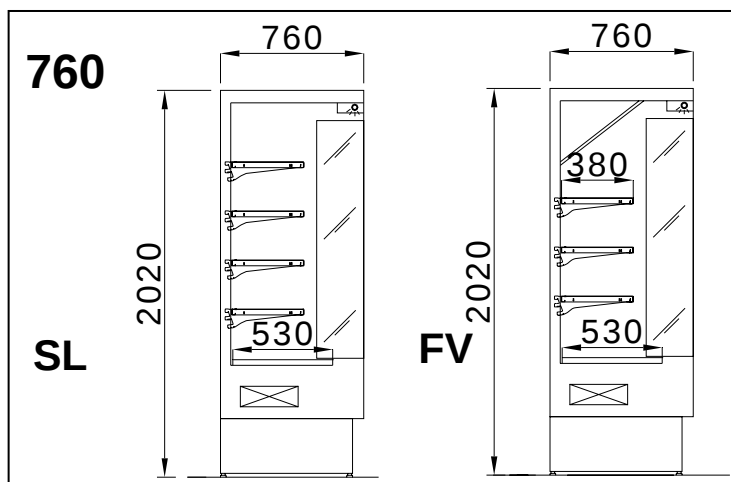
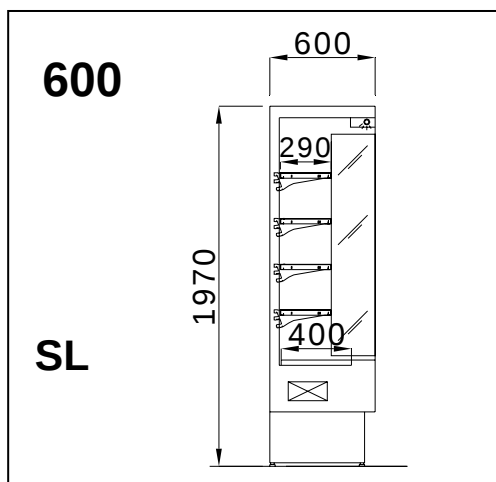
No cambiar de lugar, rasgar ni reescribir las partes del manual por ningún motivo.

La empresa no se considera responsable ante roturas, accidentes o inconvenientes varios debidos al incumplimiento (cualquiera sea la falta de aplicación) de las prescripciones contenidas en el presente manual. Lo mismo es válido ante la ejecución de modificaciones, variantes y/o instalaciones de accesorios no autorizados.

**CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE APORTAR MODIFICACIONES
TÉCNICAS A SUS PRODUCTOS SIN AVISO PREVIO.**

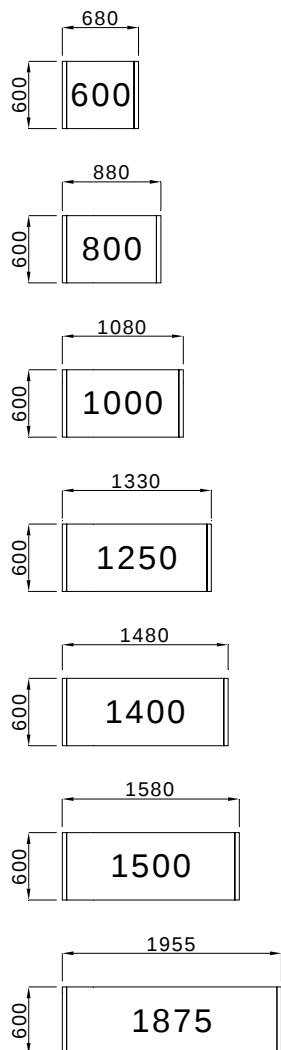
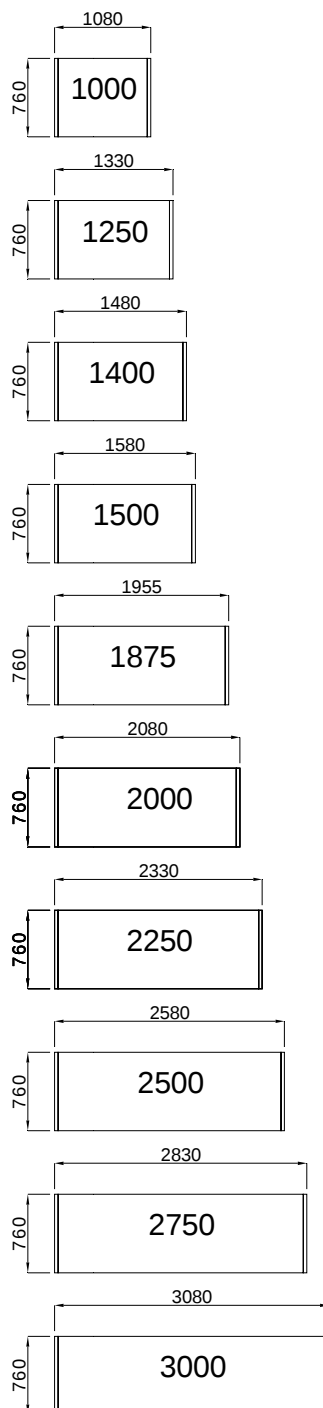
Murale self-service refrigerato per la vendita e l'esposizione di prodotti **SALUMI e LATTICINI, FRUTTA e VERDURA e BIBITE**. Versione non canalizzabile.

Serve-over refrigerated display cabinet for sale and merchandising of **Dairy and milk product, Fruit and Vegetable beverages**. Version cabinet not multiplexable



SPEED mod.		600	760
Murale Multideck Mueble Mural	Lunghezza con spalle (sp. 40 mm cad) Length included end walls thickness (mm 40 each) Longueur joues compris (épaisseur joue 40 mm) Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 40mm) Largo incluido los laterales (espesor lateral 40 mm)	Peso con imballo Weight with packing Poids en total (déjà emballé) Gesamtgewicht (mit Verpackung) Peso global (embalado)	
Versione	mm	Kg	
60	680	100	/
80	880	120	/
100	1080	140	180
125	1330	170	210
140	1480	200	225
150	1580	225	240
187	1955	255	280
200	2080	/	300
225	2330	/	350
250	2580	/	400
280	2830	/	450
300	3080	/	500

Lunghezza con spalle (sp. 40 mm cad) - Length included end walls thickness (mm 40 each) Longueur joues compris (épaisseur joue 40 mm) - Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 40 mm) - Largo incluido los laterales (espesor lateral 40 mm)

SPEED 600**SPEED 760**



 Made in Italy		VIGODARZERE (PD) - ITALY			
		① Matricola Serial number N° 97269063	② Data produzione Date of production 05/05/2009		
③ Modello / Model SPEED P.76		④ Tipo - Type 125 SL V.CG		⑤ Classe climatica Climatic class 3 - M2	
⑥ Norma-Norm EN60335-2-89 3		⑦ Gas espans. Expansion gas Aria-Air		⑧ Gas refrig. Type refrigerant R404A	
				⑨ Carica gas (gr) Load of gas (gr) 1100	
⑩ W 18	⑪ W 0	⑫ W 0	⑬ A 7,9	⑭ Tensione Power supply 220-240 V	⑮ Fase Phase 1
					⑯ Hz 50

Targhetta identificazione mobile frigorifero

Tale targhetta è posizionata all'interno del mobile nella parte alta a sinistra sulla spalla interna.

Essa definisce tutti i dati tecnici del mobile frigorifero come da legenda sotto riportata.

Identification label of the cabinet

The label of the cabinet is positioned inside on the internal part of the cabinet on the left side of the end wall.

It defined all technical data of the multi-deck cabinet as showed on the table down written

Etiquette d'identification du murale

L'étiquette est positionnée dans l'intérieur de la vitrine réfrigérée (joue interne) sur la partie haute, à gauche.

Elle définit toutes les dates techniques sur la vitrine, selon la table ci-dessous.

Das Typenschild des Kabinetts Kùhlschrank

Die Platte definiert die technischen Daten der mobilen Kùhlschrank Legende unter.

Tarjeta de identificación del aparato frigorífico

Dicha tarjeta se posiciona al interno del aparato y especificatamente en el lado interior del lateral, por arriba a la izquierda. Tal tarjeta define todos los datos técnicos del aparato frigorífico según el quadro que hay a continuación.

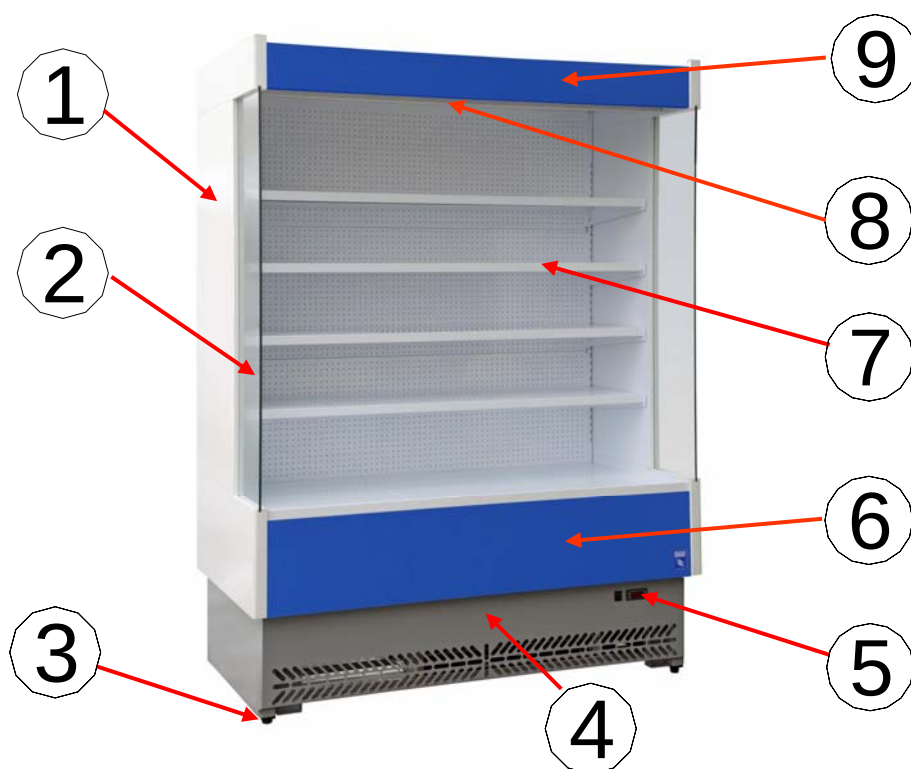
DGD srl	MANUALE D'USO - USE MANUAL - MANUEL D'UTILIZATION - BEDIENUNGSANLEITUNG - MANUEL DE USO - MANUAL DE UTILIZAÇÃO
----------------	---

LEGENDA / LEGEND

		GB	F	DE	ES
1	Numero matricola	Serial number	Numéro matricule	Matrikelnummer	Numero de serie
2	Data di produzione	Date of production	Date de fabrication	Zeitpunkt der herstellung	Data de produccion
3	Modello	Cabinet's model	Modele	Modell	Modelo
4	Tipo di versione	Version type	Type de version	Typ version	Tipo de version
5	Classe climatica	Climatic class	Classe climatique	Klimatische klasse	Clase climatica
6 (*)	Norma sicurezza	Safety Norm		Rechtsvorschriften	Tipo de normativa
7	Tipo gas di espansione	Expansion gas type	Gas de expansion	Gas-Erweiterung	Gas de expansion
8	Tipo gas refrigerante	Refrigerant gas type	Gas de réfrigérant	Gas als Kaeltemittel	Tipo de refrigerante
9	Carica gas (grammi)	Charge of gas	Charge de gas	Gas-Kosten	Cantidad de refrigerante
10	Potenza elettrica illuminazione (Watt)	Top lighting total electrical power	Puissance Total de la lumière	Elektrische Leistung von licht	Potencia electrica de iluminacion
11	Resistenza evapora condensa (Watt)	Condensate evaporation heater	Resistencia evaporation condense	Kondensatverdampfungsheizung	Resistencia e-vaporacion condensacion
12	Resistenza sbrinamento elettrico (Watt)	Electric defrost heater	Resistance degivrage	Abtauheizungen	Resistencia descarghe
13	Potenza assorbita totale (A)	Total rated input	Puissance de absorbe-ment total	Stromverbrauch	Potencia de absorbimiento total
14	Tensione alimentazione (Volt)	Power supply	Tension d'alimentation	Spannung	Tension de uso
15	N° Fasi	N° Phases	N° phase	Phasen	Numero de fasi
16	Frequenza (Hz)	Frequency	Fréquence	Frequenz	Frecuencia de uso

(*) Nota—Note:

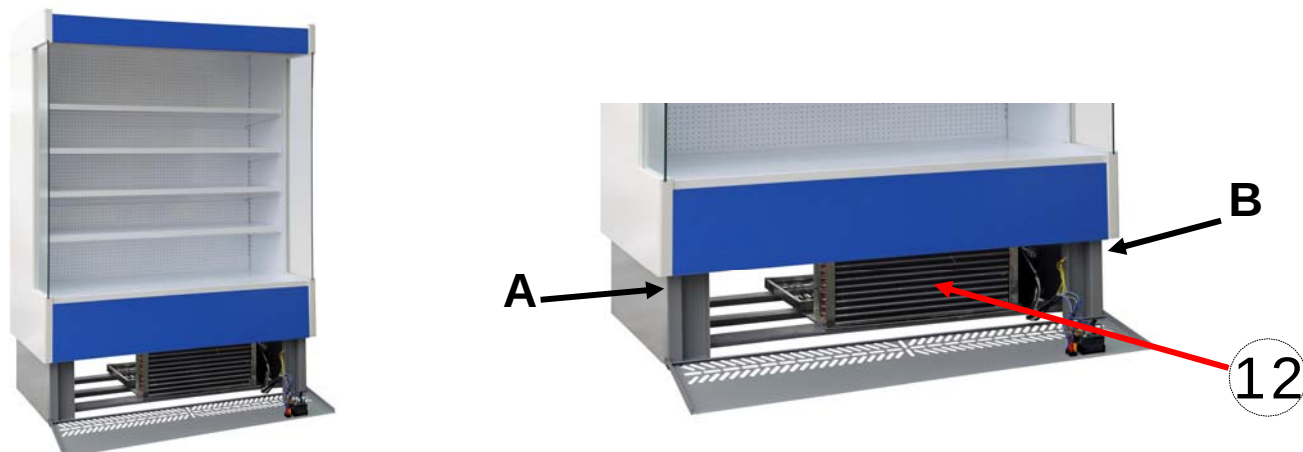
Norme sicurezza Safety norms	Classe climatica Climatic class	Max temp. Ambiente—Max Ambient temperature
EN 60335 –2-89	3	+32°C
IEC60335—2-89	5	+43°C

**LEGENDA / LEGEND**

	I	GB	F	DE	ES
1	Spalla laterale	Side end wall	Joue	Seitenwand	Lateral
2	Vetro laterale spalla	Side glass	Vitre lateral	Seitenglas	Cristal del lateral
3	Piedino regolazione	Regulation feet	Regulation du pied	Verstellbaren Fuß	Regulación del pie
4 (*)	Pannello frontale apribile	Opening front panel	Panneau frontal qu'on peut ouvrir	Aufklapparen unteren Paneel	Chapa frontal que se abre
5	Quadro elettronico	Electronic control panel	Panneau de commande électronique	Elektronisches Steuerpaneel	panel de comando
6	Pannello inferiore	Front panel	Frontal inférieur	Untere Blende	Chapa frontal superior
7	Ripiano	Shelf	etager	Ablage	Estante
8	Tenda notte manuale	Manual night curtain	Rideau de nuit manuel	Hand-Nachttrollo	Cortina de noche manual
9	Pannello superiore	Top panel	frontal supérieur	Obere Blende	Chapa frontal inferior
10	Unità condensatrice	Built-in condensing unit	Groupe logé	Aggregat	Grupo incorporado
11	Ventola condensat.	Condenser fan	Ventilateur du condensateur	Lufterrad-Kondensator	Ventilador del condensador
12	Condensatore ad aria	Air condenser	Condensateur à air	Luftkondensator	Condensador de aire
13	Vaschetta condensa	Water condensation tank	Bac de condensation de l'eau	Wasserschale für Kondenswasser	tina de condensación del agua
14	Serpentina inox	Inox pipe	Serpentine en acier	Edelstahlserpentine	Serpentina en acero inox

Nota—Note (*) Solo per la manutenzione — For maintenance only.

Parte anteriore particolare condensatore ad aria — Front view particular of air condenser —
Partie antérieur particulier du condensateur à air—Details vorderen paneels — Parte anterior:
particular del condensador a aire



Facile pulizia: facile rimozione del pannello frontale per accedere alle parti interne.

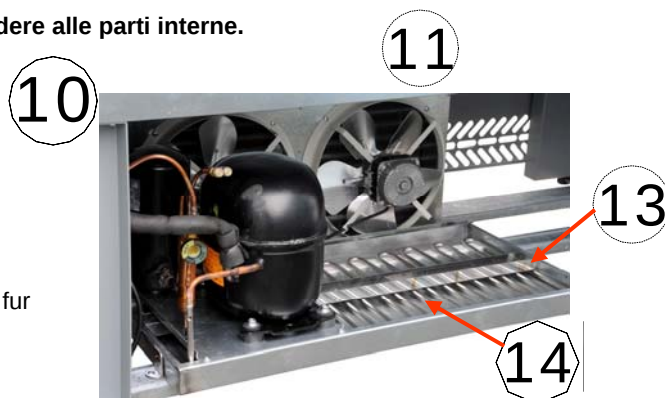
Questo permette una facile pulizia del condensatore.

Easy clearing system: easy removal of frontal panel to access to the tecnica components. This allow an easy claeing of the condenser.

Facile levée de panneau frontale pour accès aux composants technique, ce qui permet un facile netooyage du condensateur.

Einfache sauberung: Das vordere paneel ist leicht abzunehmen fur eine einfache und schnelle Reinigung des Kondensators und der interne Teile.

Fácil abertura de la chapa frontal para acceder a las partes internas. Todo esto permite una fácil limpieza incluso del condensator.



Parte posteriore murale — Multideck back side
Partie postérieure du mural — Parte posteriore del mural

PULIZIA CONDENSATORE .- Svitare le due viti (A-B) poste all'estremità del pannello frontale del murale .- Aprire il pannello ed adagiarlo a terra facendo attenzione al quadro elettronico posto alla vostra destra. Per la pulizia condensatore, leggere il manuale d'uso al punto pulizia e manutenzione condensatore.

CONDENSER CLEANING .- Unscrew the two screws (A-B) positionig to the extremity part of the low front panel of the multideck .- Open the front panel and pay attention to the electronic control borad at your right side. For cleaning the condenser, please read the note on the USE manual at Condenser cleaning.

NETTOYAGE DU CONDENSATEUR .- Retirez les deux vis (AB) placé à la fin de la face avant de la murale .- Ouvrez le panneau et l'étendre sur le sol en veillant à placer l'image électronique à votre droite. Pour nettoyer le condenseur, lisez le nettoyage manuel et d'entretien pour le condensateur point.

REINIGUNG CONDENSER .- Die beiden Schrauben (AB) platziert am Ende der Frontplatte des Wandbildes .- Öffnen Sie die Systemsteuerung und lege sie auf den Boden dafür, dass die elektronische Bild auf der rechten Ort. Um den Kondensator sauber, lesen Sie die manuelle Reinigung und Wartung auf den Punkt Kondensator.

LIMPIEZA DEL CONDENSADOR—Destornillar los 2 tornillos (A-B) puestos en las extremidades de la chapa frontal del mural. Abrir la chapa y ponerla suavemente por tierra con cuidado por lo que concierne el panel electrónico a la derecha. Para la limpieza del condensador, leer el manual de empleo en los puntos "limpieza" y "mantención del condensador".

LIMPEZA DE CONDENSADOR-Remova os dois parafusos (A-B) colocada no final do painel frontal do mural .- Abra o painel e colocá-lo no chão fazendo-se de colocar imagens eletrônicas à sua direita. Para limpar o condensador, leia o manual de limpeza e manutenção para o capacitor ponto.

DGD srl	MANUALE D'USO - USE MANUAL - MANUEL D'UTILIZATION - BEDIENUNGSANLEITUNG - MANUEL DE USO - MANUAL DE UTILIZAÇÃO
----------------	---

SPEED 60 - **Dati e caratteristiche di impiego** / Technical Datas and operational features / Technische Daten und Eigenschaften / Dates et caractéristiques de fonction / Datos y características de uso

Tensione di alimentazione Volt 230 - 50Hz ; Gas refrigerante R404A. Condizioni di funzionamento classe climatica 3 (+25° C temperatura ambiente 60 % umidità relativa) Temperatura di funzionamento **SALUMI e LATTICINI** (+3+5°C).Sbrinamento a fermata

Tension Volt 230 - 50Hz ; Refrigerating gas R404A. Working conditions: Climatic class 3 (+25° C ambient temperature; 60 % R.H) Running temperature **DAIRY** (+3+5°C). Simple defrosting.

Tension de fonction en Volt 230 - 50Hz; Réfrigérant R404A; Condition de fonctionnement classe 3 (+25° C température ambiante, humidité relative à 60%) Température de fonction **CHARCUTERIE / PRODUITS LAITIERS** (+3+5°C) Simple dégivrage

Spannung:230V/50 HZ, Kältemittel : Gas R404A, Betriebsbedingungen : Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. +25°C, 60% R.F.) Minimale Betriebstemperatur für alle Versionen in Bezug **DELIKATESSEN** (+3+5°C). Einfache Abtauen

Tension de uso en Volt 230 - 50Hz ; Fluido refrigerante R 404 A. Condiciones de funcionamiento clase 3 (+25° C temperatura ambiente 60 % humedad relativa) Temperatura de ejercicio **CHARCUTERIA/LACTEOS** (+3+5°C) Desescarchamiento simple.

Mod. SPEED 60 Salumi — Dairies	Versione - Version							
		60	80	100	125	140	150	187
Potenza totale assorbita gruppo incorporato e Ventilatori Total electrical power INPUT built-in unit and fans/ Puissance Absorbée total de groupe logé e ventilateur / Leistungsaufnahme (Mit Aggregat and Lüfterrad) Potencia global con grupo incorporado y ventiladores	A	7,1	7,9	7,9	7,9	8,0	8,0	13,3
Potenza totale assorbita illuminazione / Total power consumption by lighting / Puissance absorbée de la lumière / Leistungsaufnahme der Beleuchtung (ohne Zubehör) / Potencia absorbida por la iluminación	N°-W	1x18	1x36	1x36	1x36	1x58	1x58	1x58
Superficie esposizione - Display surface - Surface d'exposition standard - Superficie de exposición - Auslagefläche	m2	0,93	1,25	1,57	1,95	2,19	2,35	2,94
Lunghezza con spalle (sp. 40 mm cad) - Length included end walls thickness (mm 40 each) - Longueur (joints compris) (épaisseur joint 40 mm) - Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke: 40 mm) - Largo (incluido los laterales) espesor lateral 40 mm	mm	680	880	1080	1330	1480	1580	1955
Peso totale con imballo -Total weight with packing -Poids en total (déjà emballé) - Gesamtgewicht (mit Verpackung) - Peso global (embalado)	Kg	100	120	140	170	200	225	255

DGD srl	MANUALE D'USO - USE MANUAL - MANUEL D'UTILIZATION - BEDIENUNGSANLEITUNG - MANUEL DE USO - MANUAL DE UTILIZAÇÃO
----------------	---

SPEED 80 - **Dati e caratteristiche di impiego** / Technical Datas and operational features / Technische Daten und Eigenschaften / Dates et caractéristiques do foncion

Tensione di alimentazione Volt 230 - 50Hz ; Gas refrigerante R404A. Condizioni di funzionamento classe climatica 3 (+25° C temperatura ambiente 60 % umidità relativa) Temperatura di funzionamento **SALUMI e LATTICINI** (+3+5°C). - **FRUTTA e VERDURA** (+6+8°C) Sbrinamento a fermata

Tension Volt 230 - 50Hz ; Refrigerating gas R 404A. Working conditions: Climatic class 3 (+25° C ambient temperature; 60 % R.H) Running temperature **for DAIRY** (+3+5°C) **and FRUIT & VEGETABLE** (+6+8°C) Simple defrosting.

Tension de fonction en Volt 230 - 50Hz; Réfrigérant R404A; Condition de fonctionnement classe 3 (+25° C température ambiante, humidité relative à 60%) Température de fonction **CHARCUTERIE / PRODUITS LAITIERS** (+3+5°C) **FRUIT - Légumes** Simple dégivrage

Spannung:230V/50 HZ, Kältemittel : Gas R404A, Betriebsbedingungen : Klimatische Klasse 3: (Raumtemp. +25°C, 60% R.F.) Minimale Betriebstemperatur für alle Versionen in Bezug **DELIKATESSEN** (+3+5°C) / **OBST UND GEMÜSE** (+6+8°C) Einfache Abtauen.

Tension de uso en Volt 230 - 50Hz ; Fluido refrigerante R 404 A. Condiciones de funcionamiento clase 3 (+25° C temperatura ambiente 60 % humedad relativa) Temperatura de ejercicio **CHARCUTERIA/LACTEOS** (+6+8°C) **FRUTA Y VERDURA** (+6+8°C) Desescarchamiento simple.

Mod.SPEED 80 Salumi—Frutta Dairies- Fruit&Vegetable	Versione - Version										
		100	125	140	150	187	200	225	250	275	300
Potenza totale assorbita gruppo incorporato e Ventilatori - Total electrical power INPUT built-in unit and fans/ Puissance Absorbée total de groupe logé e ventilateur / Leistungsaufnahme (Mit Aggregat and Lüfterrad) Potencia global con grupo incorporado y ventiladores	A	7,3	7,9	7,9	8,0	13,3	13,4	13,5	13,5	13,5	2 x 8A cad. / each
Potenza totale assorbita illuminazione / Total power consumption by lighting / Puissance absorbée de la lumière / Leistungsaufnahme der Beleuchtung (ohne Zubehör) / Potencia absorbida por la iluminación	N°-W	1x18	1x18	1x18	1x36	1x58	2x36	2x36	2x36	2x36	2x36
Superficie esposizione - Display surface - Surface d'exposition standard - Superficie de exposicion - Auslagefläche	m2	2,1	2,6	2,9	3,1	3,9	4,1	4,6	5,2	5,7	6,2
Lunghezza con spalle (sp.40 mm cad) Length included end walls thickness (mm 40 each) - Longueur (joints compris) (épaisseur joint 40 mm) - Länge (inkl. Seitenteile) (Seitenteil: Isolierstärke:40mm)	mm	1080	1330	1480	1580	1950	2080	2330	2580	2830	3080
Peso totale con imballo -Total weight with packing -Poids en total (déjà emballé) - Gesamtgewicht (mit Verpackung) -	Kg	180	210	225	240	280	300	350	400	450	500

