

BEDIENUNGSANLEITUNG

Edelstahl-Kühlschrank und Tiefkühlschrank
KU/TKU 707 / 1407








KBS Gastrotechnik GmbH - Johannes-Kepler-Str. 14 - 55129 Mainz

ES	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO ARMARIOS FRIGORÍFICOS
FR	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN ARMOIRES FRIGORIFIQUES
EN	INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS REFRIGERATION CABINETS
DE	INSTALLATIONS, GEBRAUCHS UND WARTUNGSANLEITUNG KÜHLSCHRÄNKE
IT	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE ARMADI FRIGORIFERI
PL	INSTRUKCJA INSTALACJI, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI URZĄDZENIA SZAFY CHŁODNICZE
NL	NL
FIN	FIN
S	S



CODE: 12215666
REV.: 0- 05/2018



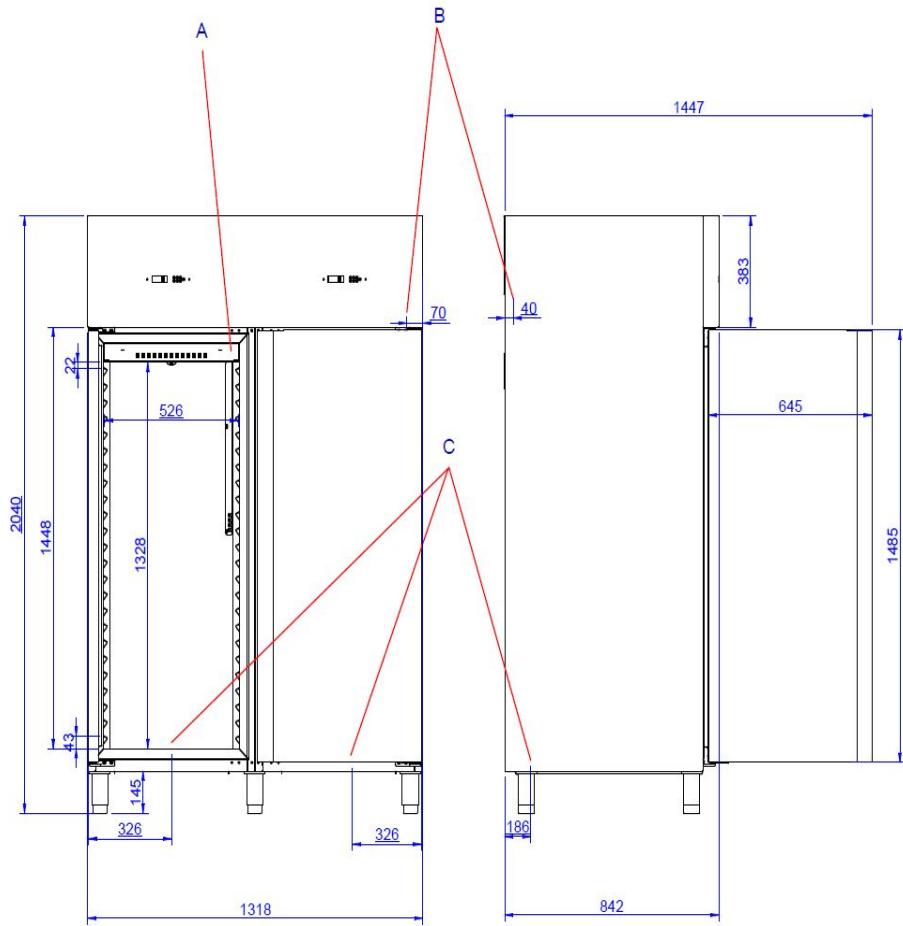
				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUSVOLTAGE	PLEASE READINSTRUCTIONS	PROTECTIVEEARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG GRÜNDLICH LESEN	SCHUTZ- ERDE	POTENZIALAUSGLEIC H
PRECAUZIONE	TENSIONE PERICOLOSA	LEGGERE LE ISTRUZIONI	TERRA DI PROTEZIONE	EQUIPOTENZIALITÀ
OSTRZEŻENIE	WYSOKIE NAPIĘCIE	NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ	UZIEMIENIE OCHRONNE	PODŁĄCZENIE EKWIPOTENCJALNE
NL	NL	NL	NL	NL
FIN	FIN	FIN	FIN	FIN
S	S	S	S	S

ESPAÑOL (ARMARIOS FRIGORÍFICOS)	12
ENGLISH (REFRIGERATION CABINETS)	20
FRANÇAIS (ARMOIRES FRIGORIFIQUES)	28
DEUTSCH (KÜHLSCHRÄNKE)	36
ITALIANO (ARMADI FRIGORIFERI)	44
POLSKY (SZAFY CHŁODNICZE)	52
NEDERLANDS(NL)	
SUOMI (FIN)	
SVENSKA (S)	

GNHC14 - GASTRONORM 1400L (HC: R600a/ R290a)

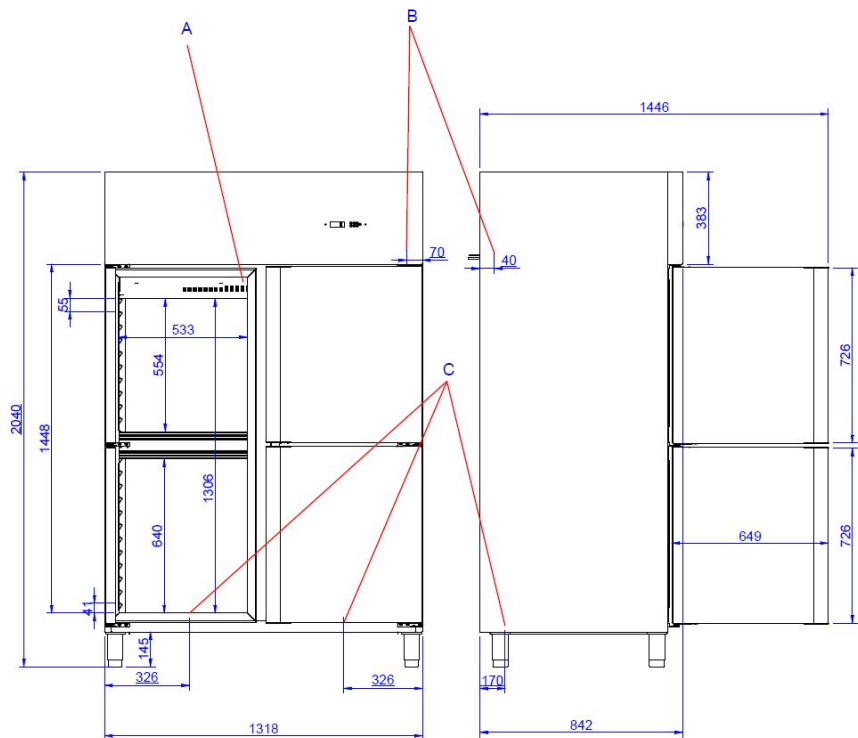
- 2 PUERTAS
- 2 PORTES
- 2 DOORS
- 2 TÜREN
- 2 PORTE
- 2 DRZWI
- 2 NL**
- 2 FIN**
- 2 S**

Fig. 3.



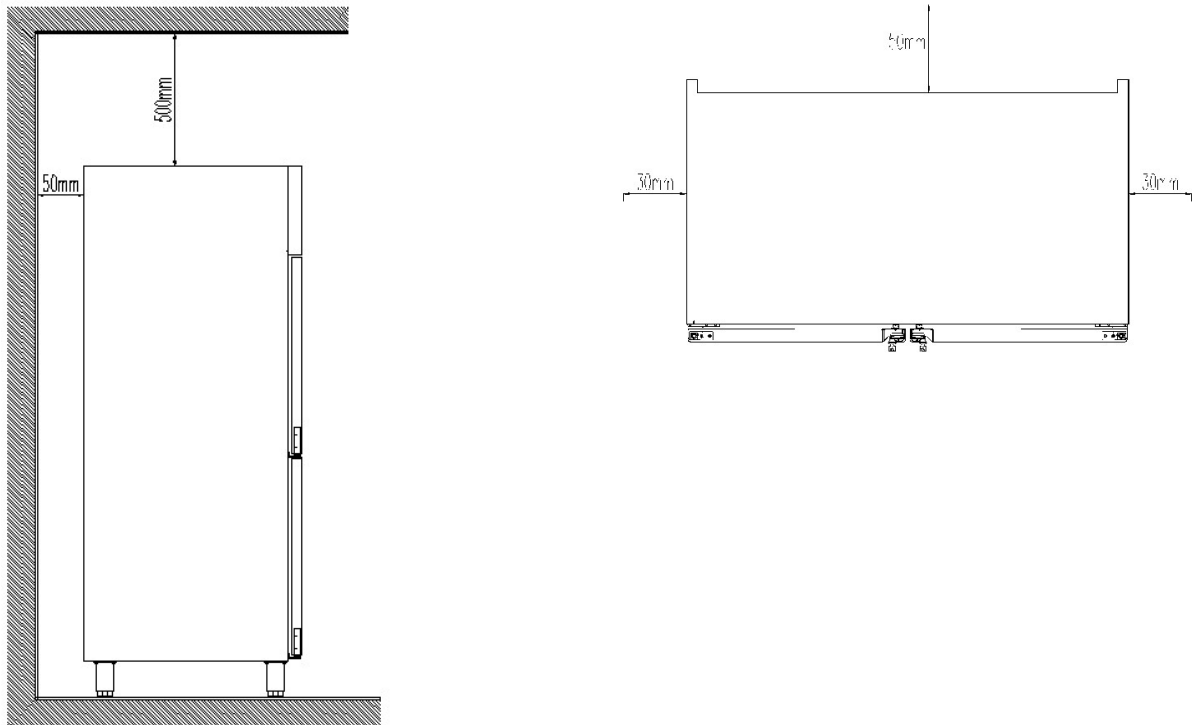
- 3-4 PUERTAS
- 3-4 PORTES
- 3-4 DOORS
- 3-4 TÜREN
- 3-4 PORTE
- 3-4 DRZWI
- 3-4 NL**
- 3-4FIN**
- 3-4 S**

Fig. 4.



COLOCACION DE ARMARIO EN SALA (mm)	AUFSTELLUNG DES KÜHLSCHRANKS IM RAUM (mm)
POSE D'ARMOIRE EN SALLE (mm)	POSIZIONAMENTO DELL'ARMADIO NELLA SALA (mm)
LOCATION OF CABINET IN THE ROOM(mm)	UMIESZCZENIE SZAFY W POMIESZCZENI (mm)
NL	FIN
S	

Fig. 10.



PANEL DE CONTROL	BEDIENFELD
PANNEAU DE COMMANDE	PANNELLO DI CONTROLLO
CONTROL PANEL	PANEL STEROWANIA
NL	FIN
S	

Fig. 11.



- | | |
|---|--|
| <p>E</p> <p>Termostato
Thermostat
Thermostat
Thermostat
Thermostato
Termostat
NL
FIN
S</p> | <p>F</p> <p>Interruptor
Interruteur
On/ off switch
Schalter
Interruttore
Przełącznik
NL
FIN
S</p> |
|---|--|

Fig. 12.

	<p>1: Estatus compresor/Statut compresseur/ Status compressor/ Status Kompressor/ Modalità compressore/ Status kompresor/ NL/ FIN/ S</p> <p>2: Estatus ventilador/ Statut ventilateur/ Status fan/ Status Lüfter/ Modalità ventilatore/ Status wentylator/ NL/ FIN/ S.</p> <p>3: Estatus desescarche/ Statut dégivrage/ Status defrost/ Status Abtauen/ Modalità sbrinamento/ Status odszranianie./ NL/ FIN/ S</p> <p>4: Estatus salida auxiliar no activada/ Estatus sortie auxiliaire - non activée/ Status auxiliary output not activated/ Status Hilfsausgang und -nicht aktiviert/ Modalità uscita ausiliaria- non attivo/ Status dodatkowe wyjście nieaktywne/ NL/ FIN/ S</p> <p>5: Visor T° / Afficheur temp./ T° display / Temperaturanzeige / Visualizzatore di temperatura / Wyświetlacz T°/ NL/ FIN/ S</p> <p>6: Desescarche manual / Dégivrage manuel / Manual defrost / Manuelles Abtauen / Sbrinamento manuale / Odszranianie ręczne/ NL/ FIN/ S</p> <p>7: Modificación parametros frio (por personal autorizado) / Modification des paramètres de froid (par des techniciens autorisés) / Change of parameters (authorized personnel only) / Modifizierung Kühlungsparameter (für autorisiertes Personal) / Modifica dei parametri del freddo (da personale autorizzato) / Zmiana parametrów chłodzenia (autoryzowany personel)/ NL/ FIN/ S</p>
--	--

1. ÍNDICE

1.	ÍNDICE.....	12
2.	INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES	13
3.	DATOS DEL PRODUCTO.....	14
3.1	Características generales.....	14
4.	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	15
4.1	Desembalaje	15
4.2	Emplazamiento y nivelación	15
4.3	Conexión eléctrica	16
4.4	Conexión del desagüe	16
4.5	Reciclaje	16
5.	INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	17
5.1	Funcionamiento	17
5.1.1	Simbología del panel de mando	17
5.1.2	Encendido de la máquina	17
5.1.3	Funcionamiento de la máquina.....	17
5.1.4	Apagado de la máquina.....	18
5.2	Consejos útiles	18
5.2.1	Mantenimiento	18
5.2.2	No uso prolongado	18
6.	ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS	19
7.	RECICLAJE DEL PRODUCTO	19

2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. En la información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato están disponibles, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que se pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

Conservar este manual en lugar seguro para futuras consultas.

En caso de venta o cesión de la máquina, suministrar este manual al nuevo usuario.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
 - Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica**.
 - **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
 - Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
- Para realizar operaciones de mantenimiento es preciso desconectar el armario refrigerado de la corriente eléctrica mediante el dispositivo de desconexión/interruptor general.
- **NO** utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían al aparato.





EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.

3. DATOS DEL PRODUCTO

Todos los aparatos disponen de placa de características que identifica el aparato e indica las características técnicas del mismo, está ubicada en uno de los laterales de la máquina. No retire la placa del aparato.

Explicación de la placa matrícula que acompaña su mueble.

		19038252	
		PL1132470571 (1) Made in EU	
MOD	GCP-701 L (2)	SN	8101136688 (3) 2018/06
230V (4) 50Hz (5) 1N		0,9 A (6) PX5	
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	(7) 309 W	Lámpara Lamp	0
Calefactor Heater	0	Descarche Defrost	
Clase Climat. Climate Class		(8) 4	Temp. (9) -2 +8 °C
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2
PCA GWP	3	Condensación Condensation	Vent.
Refrigerant	R-600a (10)	Carga Refrig. Refrig. Weight	98 g (11)

NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	FABRICANTE
2	MODELO
3	N.º SERIE
4	TENSIÓN DE TRABAJO
5	WATIOS DE POTENCIA FRIGORÍFICA
6	FRECUENCIA
7	WATIOS DE POTENCIA FRIGORÍFICA
8	CLASE CLIMÁTICA (N=4)
9	RANGO DE TRABAJO
10	TIPO DE GAS REFRIGERANTE
11	GRAMOS DE GAS REFRIGERANTE
12	NORMATIVA

Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

3.1 Características generales

El armario adquirido está concebido para la conservación de bebidas y alimentos.

Le aconsejamos no introducir alimentos o recipientes calientes, así como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del mueble.

Dependiendo del armario que usted haya adquirido, podemos establecer distintas clasificaciones, en función de la temperatura a conseguir:

REFRIGERACIÓN (-2°C a +8°C)	R-600 a	Están preparados para la conservación de productos frescos o alimentos precocinados durante cortos períodos de tiempo, así como la refrigeración de bebidas.
MANTENIMIENTO DE PESCADOS (-6 a 2° C.)		Para mantenimiento de pescado fresco recubierto de hielo durante cortos periodos de tiempo
MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (-15 a -25° C.)	R-290 a	Conservan productos previamente ultracongelados durante largos períodos de tiempo (Hasta seis meses).

Los límites de funcionamiento establecidos para el armario de clase climática 4 son:

Entorno	Límites
Temperatura ambiente (°C)	+38°C
Temperatura de condensación	+54°C
Humedad relativa (%)	60%

Para conocer las dimensiones del equipo adquirido, consulte Figuras 1 al 9 y consulte la tabla 1 para conocer las características generales del mismo.

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

4.1 Desembalaje

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.



Los elementos del embalaje (plásticos, poliuretano expandido, grapas, etc....) no deben dejarse al alcance de los niños, pues tienen un peligro potencial.

El armario no se debe de volcar. En caso de necesidad, algunos armarios se pueden volcar por la cara que está indicada en el embalaje. Sí no se indica, no se puede volcar. Hay que esperar mínimo 2 horas desde que se colocó en posición vertical para su puesta en marcha.

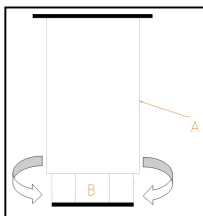
El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.

Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que deben tirar en su contenedor correspondiente.

4.2 Emplazamiento y nivelación

La zona donde se ubique el armario debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.

Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar el armario, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, no usar un cutter ya que podría arañar el acero.



A: CUERPO DE LA PATA

B: ROSCA:

Girar a la derecha para bajar el mueble

Girar a la izquierda para elevar el mueble

El armario, en su colocación definitiva, debe quedar retirado de la pared por su respaldo 50mm y por sus laterales 30mm, y 500mm del techo según se indica en Figura 10.

Si la máquina va con ruedas asegúrese de colocar el equipo en una superficie plana.

En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana.

Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior del armario como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.

No instalar el armario a la intemperie.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

4.3 Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberán tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.



- Verificar que la tensión y frecuencia de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el armario disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magnetotérmico y diferencial (Se aconseja de 30 mA).
- Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.
- La toma de corriente ha de ser tipo Schuko ya que la manguera que incorpora su armario es de ese tipo (también llamada tipo F o también llamada CEE 7/4”), con bornes de 4,8mm. y toma de tierra. Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad. Además, los armarios, bajo pedido, se entregan con mangueras entrada corriente tipo H (Inglaterra) y tipo B (América)
- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente.



No cumplir con las especificaciones del fabricante o una instalación inadecuada, exime al mismo de cualquier responsabilidad, no haciéndose responsable de los daños personales, o materiales que pudiera sufrir la máquina.

Consulte tabla 2 para conocer las características eléctricas de su equipo.

Existen versiones a 220V 60Hz y 115V 60Hz. Verificar intensidades en placa matrícula.

4.4 Conexión del desagüe

En los armarios de pescado, la manguera de desagüe del armario hay que conectarla a la red de desagües general. La colocación se hará según normativa. Consultar Figura 9 para conocer la ubicación del desagüe.

4.5 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

- Palet de madera.
- Cartón.
- Fleje de polipropileno.
- Polietileno expandido.



Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de esta máquina, son reciclables, con lo que la eliminación correcta de estos productos contribuirá a la conservación del medio ambiente. Para mayor información sobre el reciclaje de estos productos, diríjase a la oficina competente del organismo local. Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.

5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

5.1 Funcionamiento

A continuación se mostrará los pasos a seguir para operar con el armario frigorífico, mostrando todas las posibilidades de funcionamiento que dispone.

5.1.1 Simbología del panel de mando

En panel de control esta compuesto por un interruptor de encendido y de un termostato. En la Figura 12 podrá observar los detalles del mismo.

5.1.2 Encendido de la máquina

- Una vez limpio el interior del mueble, enchufar a la red eléctrica y poner el interruptor en ON o en I, el interruptor ha de estar iluminado.
- La temperatura del termostato indica la temperatura del aire del interior del armario.
- A los tres minutos después del encender el interruptor, la señal del compresor en marcha (Fig.12) ha de iluminarse permanentemente hasta que el equipo alcance la temperatura de corte.
- La temperatura que aparece en el visor de temperatura al principio será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina, si las puertas están cerradas, irá bajando hasta el valor de régimen.
- En armarios negativos se ha previsto un descarche a las dos horas desde la puesta en marcha.
- Es necesario que el frigorífico funcione hasta alcanzar la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga del género.

5.1.3 Funcionamiento de la máquina

El armario que usted ha adquirido está concebido para la conservación de bebidas y alimentos. Se aconseja seguir estos puntos:

- 1) Para obtener un mejor rendimiento, evitar la colocación de alimentos calientes en el interior del frigorífico, así como bebidas cuyo envase no esté cerrado.
- 2) No introducir como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del mueble.
- 3) Proteger los alimentos y sus aromas mediante algún sistema de cierre estanco o plástico alimentario, colocarlos de tal forma que permitan una buena circulación del aire.
- 4) No introducir los alimentos sin protección para evitar posibles oxidaciones del equipo.
- 5) Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas.
- 6) No cargar el armario por encima del nivel de carga.



- 7) Interrupción momentánea de la alimentación eléctrica. Si la interrupción no supera los 20 minutos, no es necesario tomar ninguna precaución, sólo evitar abrir las puertas en la medida de lo posible, al objeto de evitar la pérdida de temperatura. Si la interrupción se prolonga más de los 20 minutos citados, hay que comprobar que los alimentos no sobrepasan los puntos críticos, vigilar que no estén alterados y evitarla apertura de puertas.

Las temperaturas máximas para que los alimentos no se empiecen a deteriorar son:

Tipo de mueble	Temperatura máxima en el producto
Refrigeración	+ 10° C
Pescado	+ 2 C
Mantenimiento de congelados	- 15°C

- 8) El agua del desencharche es dirigido mediante una tubería a una cubeta de evaporación detrás del condensador, donde el agua se evapora con el calor del condensador.

Precauciones:

- 1) Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
- 2) No es aconsejable cargar las parrillas y cajones con mas de 40kg, debiendo en todo caso, estar la carga uniformemente repartida.
- 3) Esta totalmente prohibido sentarse o apoyarse en los cajones.
- 4) En caso de avería, no está permitido acercarse al frigorífico descalzo, con el suelo mojado o con las manos húmedas.

5.1.4 Apagado de la máquina

Poner el interruptor en OFF o en O para apagar el armario frigorífico, el interruptor dejará de estar iluminado.

5.2 Consejos útiles

Leer atentamente los consejos útiles que a continuación se muestran para poder aprovechar todo el potencial que el armario frigorífico dispone.

5.2.1 Mantenimiento

Realice las operaciones de limpieza pertinentes para que su máquina tenga una vida útil duradera.

- Limpie la máquina de residuos al final de cada jornada laboral. Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición OFF o 0. Los armarios van provistas de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estancuen.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección del cable cambiado.
- La tapa interior de la instalación eléctrica del cuadro de mando es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla estanca, como estaba.
- Dos veces al año llame al servicio técnico para que le realice las revisiones pertinentes:
 - Revisión del estado de las juntas.
 - Revisión del estado de los componentes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

5.2.2 No uso prolongado

En el caso de no tener la máquina en funcionamiento durante un periodo largo de tiempo (vacaciones, cierre temporal,...) tenga en cuenta estas directrices:


- Limpie la máquina intensamente.
- Desconecte el interruptor general de suministro eléctrico.

6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS

A continuación se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y las posibles soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.



No manipule los componentes eléctricos Ud. Mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El frigorífico no funciona	No hay corriente	Comprobar que llega corriente al frigorífico observando que el interruptor general está encendido.
Temperatura insuficiente	Ubicación del frigorífico	Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
	Parametros termostato	Comprobar que el punto de corte del termostato está en un valor cercano a 0°C en frigoríficos y -20 °C en congeladores. Para comprobarlo pulse la tecla "set" de su termostato una vez y suéltelo. 
	Temperatura ambiente	Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +32°C en los armarios de congelación y +38°C en armarios de refrigeración y conservación de pescados. Estas son las máximas temperaturas de funcionamiento garantizadas.
	Ubicación del genero en el armario frigorífica	Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
	Cierre de la puerta	Comprobar que las puertas cierran correctamente
	Limpieza del condensador	Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.
Ruidos extraños o excesivos	Mala nivelección y mal cierre de las puertas	Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien
	Rozamiento con zona móvil del frigorífico	Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.



NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.

7. RECICLAJE DEL PRODUCTO



La norma Europea 2012/19/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

1. INDEX

1. INDEX	20
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS	21
3. PRODUCT DETAILS	22
3.1 General characteristics	22
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS	23
4.1 Removal of packaging	23
4.2 Positioning and levelling	23
4.3 Electrical connection	24
4.4 Drainage connection	24
4.5 Recycling	24
5. USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	25
5.1 Operation	25
5.1.1 Control panel symbols	25
5.1.2 Switching on the machine	25
5.1.3 Performance of the machine	25
5.1.4 Switch off the machine	26
5.2 Useful tips	26
5.2.1 Maintenance	26
5.2.2 Prolonged non use	26
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS	27
7. RECYCLING THE PRODUCT	27

2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

This manual has been created to help you understand the operation, installation and maintenance of the machine. It contains all the necessary information and warnings to ensure that the appliance is installed and used correctly, together with information about the characteristics and possibilities offered, so that you may enjoy your machine to the full.



BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.

The manual should be kept safely to hand for future reference.

If the machine is sold or transferred, please pass the manual to the new user..



THIS APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

- The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an **AUTHORISED TECHNICIAN**, in accordance with the applicable legislation of the country. The manufacturer does not accept liability if the machine is incorrectly installed.
- The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.



- If your machine breaks down, please call the Technical Service Centre.
- Unqualified or unauthorized personnel must **NOT** try to repair the machine
- Use of spare parts other than original parts will cancel the guarantee.
- During all maintenance operations, the refrigerator must be disconnected from the main power supply at the mains power switch.
- Abrasive or corrosive products, acids, solvents and chlorine-based detergents must **NOT** be used to clean the appliance, as this may damage the components.





FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS OR THE INCORRECT USE OF THE APPLIANCE SHALL RELIEVE THE MANUFACTURER OF ANY OBLIGATIONS REGARDING THE GUARANTEE OR POSSIBLE CLAIMS.

3. PRODUCT DETAILS

All the appliances have a specification plate which identifies it and indicates its technical characteristics; it is located on one side of the machine. Don't remove the specifications plate from the unit.

Brief introduction to the plate stuck to the machine:

		19038252	
		PL1132470571 1 Made in EU	
MOD	GCP-701 L 2	SN	8101136688 3 2018/06
230V 4		50Hz 5	1N 0,9 A 6 IPX5
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	7 309 W	Lámpara Lamp	0 Descarga Defrost
Calefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	4 8 Temp. -2 +8 °C 9
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2 Condensación Condensation
PCA GWP	3	Refrigerant	R-600a 10 Carga Refrig. Refrig. Weight
			98 g 11

NUMBER	DESCRIPTION
1	MANUFACTURER
2	MODEL
3	SERIAL NUMBER
4	VOLTAGE
5	FREQUENCY
6	CURRENT
7	REFRIGERATION POWER (W)
8	CLIMATIC CLASS (N=4)
9	WORKING TEMPERATURE
10	GAS TYPE
11	GAS (gr)
12	NORMATIVE

Note: This plate is an example; reality might differ slightly from it.
These details should be given when the technical service is called.

3.1 General characteristics

Acquired device is designed to preserve drinks and food.

We recommend to avoid putting hot food or containers, chemical, corrosive products or medicines inside the refrigerator, and avoiding the incorrect use of the unit.

Depending on the temperature that machine performs, it can be classified into the following families:

CHILLER (+ 8 to -2°C)	R-600 a (HC)	Machines to keep fresh or previously cooked food for short periods. Also used to chill drinks
FISH DEPARTMENT (-6 to 2°C)		For keeping fish covered in ice fresh for short periods of time.
FREEZER (-18 a -22°C)	R-290 a (HC)	Machines to keep food frozen for long periods. (up to 6 months)

The machine is designed to work under climate class 4 that consist of following conditions:

Environmental conditions	Limits
Dry bulb temperature (°C)	+38°C
Condensing temperature	+54°C
Relative Humidity (%)	60%

Check Figure 1 to 9 to know the dimensions of the machine and table 1 for the general characteristics.

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS



The location and installation, as well as all kind of repairs and transformation, always must be carried out by an **AUTHORIZED TECHNICIAN**, according to the regulation in force in each country

Installation, incorrect adjustment, service or unappropriated maintenance of the device, as well as a wrong handling of it, may cause both material damages and injuries.

4.1 Removal of packaging

Remove packaging from the machine and check if any damage during transportation. If any damage is observed, immediately notify the supplier and the transport company. In the event of doubt, do not use the machine until the problem has been assessed.



Packaging (plastic, expanded polyurethane, staples, etc...) must not be left in the reach of children, they are a potential hazard.

The cabinet should not be overturned. If necessary, some cabinets can be overturned by the side that is indicated on the packaging. If not indicated, it cannot be overturned. Wait at least 2 hours to turn the machine on since the machine is placed in the right location.

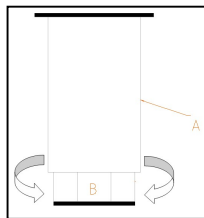
The machine should be moved using a fork-lift truck or similar to avoid damage to the structure. Transport the machine to the installation location and then remove packaging.

All the packaging can be recycled. Dispose of packaging correctly.

4.2 Positioning and levelling

Make sure the place to store the machine is free and clean, avoiding the fan absorbing the dust nearby which might block the condenser reducing the efficiency of the machine.

Remove the pallet carefully, avoiding any scratch to the machine. Level the machine by using the adjustable feet. Once the machine is levelled, pill the protective film off by using a no sharp knife to avoid scratches in the stainless steel.



A: BODY OF THE FEET

B: THREAD:

Rotate clock wise to lower down the machine.

Rotate counter- clock wise to elevate the machine.

The cabinet, once it is located definitively, backside must be placed 50mm from the wall, 30mm from sides lateral and 500mm from the ceiling as it is indicated in Fig.10.

If the machine is provided with castors, make sure the floor is totally flat.

In the commissioning make sure there is no any heat source nearby.

For an optimum performance of the equipment, it is really important that all air intakes, both in the fan located inside the chamber and in the condenser, are not clogged.

Do not install the table outdoors.

Do not introduce any element from the fan protector or in the refrigeration equipment area.

4.3 Electrical connection

Electrical connection must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN

The legal standards in force in each country regarding connection to the mains should be taken into account.



- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the nameplate.
- It is essential that the electrical installation where the cabinet is going to be connected has an EARTHING SOCKET, in addition to the appropriate magneto-thermal switch and differential protection (we recommend 30 mA)
- The appliance must be earthed using a differential protector. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.
- The cross-section of the power cable must be suitable for the rated current of the machine.
- The plug should be Schuko type with grounding and terminals of 4.8mm (F type) . It is forbidden to enlarge the plug for your safety. As optional, the equipment can be supplied with British type plugs (H type) or American type plugs (B type).
- If any faults are observed during the installation, the supplier should be notified immediately.



The manufacturer will not be held liable for any personal or material damage to the machine resulting from incorrect installation or failure to comply with the manufacturer's specifications.

In table 2, the electric specifications of the machine are shown
There are 220V 60Hz and 115v 60 Hz versions, with the currents on the nameplate

4.4 Drainage connection

In fish storage cabinet, drainage hose of the cabinet should be connected to the water drainage network. Check figure 1 to 9 to see the position of the drainage.

4.5 Recycling

The product packaging consists of:

- A wooden pallet.
- Cardboard.
- A polypropylene band.
- Expanded polyethylene.



All the packaging used around the machine can be recycled; The correct disposal of these products will help to protect the environment. For further information regarding the recycling of these products, please refer to the relevant office of the local body. Dispose of these materials in accordance with current legislation.

5. USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS



BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.



THE APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.

5.1 Operation

The steps required to optimize the operation of your machine are shown below, with all the available options.

5.1.1 Control panel symbols

The control panel has an On/ Off switch and one thermostat. In the Figure 12 you can see them in detail.

5.1.2 Switching on the machine

- Once the machine is clean, connect the machine to the energy supply and turn the switch into ON position. The light will on.
- The thermostat displays the temperature inside the cabinet.
- Three minutes after switching ON the machine, the signal (Fig.12) of the compressor will light on until the device reaches set point temperature.
- In the beginning the temperature of the displayed will be ambient one. After some time, if the doors are closed, the temperature will descend till the set temperature.
- In freezer cabinets the machine is set to make defrosting two hours after the start up.
- It is recommended to reach the set temperature before loading the cabinet.

5.1.3 Performance of the machine

This machine is designed for an optimum preservation of beverage and food. Therefore follow below advises:

- 1) In order to reach a proper performance, do not store warm products as well as beverage whose container is not correctly closed.
- 2) Avoid storage of chemical products, corrosive staff or drugs.
- 3) Protect the food and the smells with a sealed package. Store the product allowing and optimum air circulation.
- 4) Do not store unprotected/ unpacked food to avoid rust in the device.
- 5) As far as possible, avoid continuous opening of the doors and above all do not leave them open.
- 6) Do not load the device above the marked level.



- 7) Momentary power interruption. If the interruption does not exceed 20 minutes, no need to take any precautions, avoid opening the doors only to the extent possible, in order to avoid loss of temperature. If the interruption lasts more than 20 minutes, check that food does not exceed the critical temperature, check that they are not altered and avoid opening the door
Maximum temperatures so that food are not deteriorated are as follows:

Type of equipment	Maximum T ^a of the device
Chiller	+ 10° C
Fish	+ 2° C
Freezer	- 15° C

- 8) The water of the defrost is directed by a pipe to the evaporation tray in the back side of the container, where water is evaporated with the heat of the condenser.

Precautions:

- 1) Stability is guaranteed, even with open doors, but it is forbidden to stand on them.
- 2) Is not recommended to load Internal grids and trays over 40 kg. The load must be evenly distributed.
- 3) It is complete forbidden to sit or lean over the drawers.
- 4) In case of breakdown, it is not allowed to approach the refrigerator barefoot, wet soil or wet hands.

5.1.4 Switch off the machine

Put the switch in OFF or in O position to switch off the machine, the light will off.

5.2 Useful tips

Read carefully the below advices so as to reach the full potential of the refrigeration cabinet.

5.2.1 Maintenance

Carry out necessary cleaning operation in order to enlarge the service life of the machine.

- Remove any waste from the machine at the end of each day. Before cleaning the machine, unplug the machine from the electricity supply and put the switch in OFF or O position. The cabinets include a drainage in the bottom of refrigerated chamber, to help the cleaning operation, as well as the eventual output of liquids from food. During the cleaning operation it is essential to remove the drain plug and clean it, to prevent clogging by solid elements. It prevents accumulated liquids from stagnating.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.
- Do not use pressurized water to clean the machine.
- Take precautions before accessing to the unit condenser zone, due to the high temperatures there might be risk of burns
- Cleaning the condenser: During cleaning, avoid any bending of the condenser aluminum fins. It could affect on the condenser air circulation, causing serious damage to the equipment, being the repair out of warranty in that case.
- Check that the doors close perfectly.
- If any change of wires is needed, do not change for a lower section one
- The assembly of the electrical installation cover in the control panel is important. If disassembling is needed, it must be tightened back as it was.
- Twice a year call the technical service to carry out the relevant revisions:
 - Review of the status of the joints.
 - Review of the state of the components.
- If the wire is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after sales service department or by an authorized technical to avoid any personal or equipment damage.



5.2.2 Prolonged non use

If the machine is kept out of service for a long period of time (holidays, temporary closure...), please observe the following:

- Clean the equipment carefully.
- Switch off the mains power supply.

6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

The steps to be followed in the event of a fault or operating error are described below. The possible causes and possible solutions are listed in the following table. In the event of doubt, or if you are unable to resolve the problem, please contact the technical service.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	SOLUCIÓN
<div style="display: flex; align-items: center;">  <p>Do not handle electrical components, as there is a risk of death as the components are under network voltage</p> </div>		
The machine does not work	There is no power supply.	Check whether the circuit breaker has been triggered. If there is light in the switch the machine is powered.
Insufficient temperature	Location of the equipment	Check there is not a heat source nearby
	Thermostat parameters	Check the set temperature of the thermostat is around 0°C in refrigerators and -20 °C in freezers. Push “set” button to check it. <div style="text-align: center;">  </div>
	Ambient temperature	Check that ambient temperature is below +32°C in freezer cabinets and +38 °C in refrigerators and fish storage cabinets. These are devices guaranteed maximum working temperature
	Door closing	Check that the doors close correctly
	Food distribution inside the machine	Check that food does not block the air ventilation and the time elapsed from the time the food is stored inside the cabinet is enough for cooling the products.
Cleaning of the condenser	Check that the condenser is clean. Consider that the cleaner the refrigerator is the more energy will be saved. The cleaning frequency will depend on the conditions of the location. In case the condenser is dirty call after sales service.	
Strange or loud noise	Incorrect levelling and bad closing of the doors.	Check the levelling and good closing of the doors.
	Friction in the movable zones	Check there is nothing in touch with the movable elements of the refrigerator.



NOTE: If a fault occurs and is not listed in the above table, please call the technical service. The manufacturer reserves the right to modify the technical characteristics with prior warning.

Together with this manual, it is supplied the instructions of the thermostat.

7. RECYCLING THE PRODUCT



The European Directive 2012/19/EU relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information, relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

1. SOMMAIRE

1.	SOMMAIRE	28
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	29
3.	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	30
3.1	Caractéristiques générales	30
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	31
4.1	Déballage	31
4.2	Pose et mise à niveau	31
4.3	Raccordement électrique	32
4.4	Connexion de l'évacuation	32
4.5	Recyclage	32
5.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE	33
5.1	Fonctionnement	33
5.1.1	Symboles du panneau de commande	33
5.1.2	Allumage d'appareil	33
5.1.3	Fonctionnement de l'appareil	33
5.1.4	Arrêt de l'appareil	34
5.2	Conseils utiles	34
5.2.1	Maintenance	34
5.2.2	Absence prolongée d'utilisation	34
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES	35
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT	35

2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le présent manuel a été créé pour faciliter la compréhension totale du fonctionnement, de l'installation et de la maintenance de l'appareil. Il contient des informations et des avertissements nécessaires à l'installation et à l'utilisation correcte de l'appareil, mais également des informations concernant les caractéristiques et les possibilités qu'offre l'appareil, afin que vous puissiez profiter pleinement de tout le potentiel à votre disposition.



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.

Conservez ce manuel en lieu sûr pour le consulter ultérieurement.

En cas de vente ou de cession de l'appareil, transmettez ce manuel au nouvel utilisateur.



CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

- L'emplacement et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations, doivent toujours être réalisés par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, dans le respect de la réglementation en vigueur. Le fabricant ne se tient pas pour responsable d'une mauvaise installation de l'appareil.
- L'installation, le réglage correct, le dépannage ou la maintenance inappropriés de l'appareil ainsi que sa manipulation peuvent provoquer des dégâts matériels et des blessures.
 - Si votre appareil a subi une panne quelconque, appelez le **Service d'Assistance Technique**.
 - N'essayez **PAS** de le réparer vous-mêmes ou de le faire faire par du personnel non qualifié et non autorisé.
 - Utilisez des pièces de rechange d'origine car, dans le cas contraire, la garantie ne s'appliquera pas.
- Pour réaliser des opérations de maintenance, il est indispensable de déconnecter l'armoire réfrigérante du courant électrique grâce au dispositif de déconnexion/interrupteur général.
- N'utilisez **PAS** de produits abrasifs, corrosifs, acides ou dissolvants ni de détergents à base de chlore pour le nettoyage car ils pourraient abîmer l'appareil.



LE NON-RESPECT DE CES NORMES OU L'UTILISATION INAPPROPRIÉE DE L'APPAREIL LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE GARANTIE OU RÉCLAMATION POSSIBLE.

3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Tous les appareils disposent de plaques de caractéristiques qui identifient l'appareil et indiquent ses caractéristiques techniques. Cette plaque se trouve sur l'un des côtés de l'appareil. Ne retirez pas la plaque de l'appareil.

Explication de la plaque d'immatriculation qui accompagne votre appareil.

CE ⁽¹²⁾		19038252	
PL1132470571 ⁽¹⁾		Made in EU	
MOD	GCP-701 L ⁽²⁾	SN	8101136688 ⁽³⁾ 2018/06
230V ⁽⁴⁾ 50Hz ⁽⁵⁾ 1N		0,9 A ⁽⁶⁾ IPX5	
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	309 W ⁽⁷⁾	Lámpara Lamp	0 Descarche Defrost
Calefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	4 ⁽⁸⁾ Temp. -2 +8 °C ⁽⁹⁾
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2 Condensación Condensation Vent.
PCA GWP	3	Refrigerant	R-600a ⁽¹⁰⁾ Carga Refrig. Refrig. Weight 98 g ⁽¹¹⁾

NUMÉRO	DESCRIPTION
1	FABRICANT
2	MODÈLE
3	N.º SÉRIE
4	TENSION DE FONCTIONNEMENT
5	FRÉQUENCE
6	INTENSITÉ DE COURANT
7	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)
8	CLASSE CLIMATIQUE (N=4)
9	TEMPÉRATURE DE TRAVAIL
10	TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT
11	GRAMMES DE GAZ RÉFRIGÉRANT
12	NORME

Note : Cette plaque est donnée à titre d'exemple.

Elle contient les caractéristiques à indiquer lorsque vous contactez le service technique.

3.1 Caractéristiques générales

En fonction de l'armoire dont vous avez fait l'acquisition, nous pouvons établir des classifications distinctes, selon la température à atteindre :

RÉFRIGÉRATION (de + 8 à -2 °C.)	R-600 a (HC)	Elles sont préparées pour la conservation de produits frais ou d'aliments pré-cuisinés, durant de courtes périodes de temps, mais aussi pour la réfrigération de boissons.
COMPARTIMENT POISSON (De -6 à +2°C)		Pour la conservation du poisson frais dans la glace sur de courtes périodes
CONSERVATION DE PRODUITS CONGELÉS (de - 18 à -22 °C.)	R-290 a (HC)	Elles conservent les produits surcongelés pendant de longues périodes de temps (six mois).

Les limites de fonctionnement établies de l'armoire de classe climatique 4 sont :

Environnement	Limites
Température ambiante (°C)	+38°C
Température de condensation	+54°C
Humidité relative (%)	60%

Pour connaître les dimensions de l'équipement dont vous avez fait l'acquisition, consultez les figures 1 à 9 et le tableau 1 pour en connaître les caractéristiques générales.

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



L'emplacement et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations, doivent toujours être réalisés par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, dans le respect de la réglementation en vigueur dans chaque pays.

L'installation, le réglage correct, le dépannage ou la maintenance inappropriés de l'appareil ainsi que sa manipulation peuvent provoquer des dégâts matériels et des blessures.

4.1 Déballage

Déballer l'appareil et vérifiez qu'il ne présente pas de dégât dû au transport ; si c'est le cas, merci d'en informer immédiatement votre fournisseur et le transporteur. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil avant d'avoir analysé l'étendue des dégâts.



Les éléments d'emballage (plastiques, polyuréthane étiré, pinces, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent représenter un danger potentiel.

L'armoire ne doit pas basculer. En cas de nécessité, certaines armoires peuvent être basculées sur la face qui est indiquée sur l'emballage. Si rien n'est indiqué, l'armoire ne peut être basculée. Il est nécessaire d'attendre au moins 2 heures après avoir placé l'armoire en position verticale pour la mettre en marche.

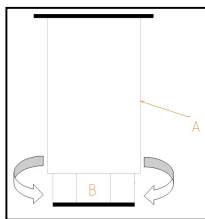
Le maniement de l'appareil doit être réalisé à l'aide d'un chariot élévateur ou équivalent pour ne pas abîmer la structure de l'appareil. Transportez l'appareil jusqu'à son lieu d'installation et procédez ensuite au déballage.

Les éléments d'emballage sont entièrement recyclables et doivent donc être jetés dans le conteneur correspondant.

4.2 Pose et mise à niveau

L'espace où est placée l'armoire doit être dégagé et propre, en évitant que le ventilateur de l'équipement frigorifique n'absorbe de matières qui créent ensuite des dépôts sur les palmes du condensateur, réduisant l'efficacité du système.

Retirez la palette, en veillant à ne pas causer de trous sur le meuble. Mettez à présent l'armoire de niveau, en visant et dévissant les pieds. Lorsqu'elle est de niveau, vous pouvez retirer le film de protection de l'acier inoxydable en utilisant un objet non pointu. N'utilisez pas de cutter car cela pourrait rayer l'acier.



A : CORPS DU PIED

B : VIS :

Tournez vers la droite pour baisser le meuble.

Tournez vers la gauche pour lever le meuble.

L'armoire, à son emplacement définitif, doit être espacée de 50 mm du mur sur l'arrière, de 30 mm sur les côtés et de 500 mm sur le dessus, comme indiqué sur la Figure 10.

Si l'appareil est équipé de roues, assurez-vous de placer l'équipement sur une surface plane.

Lors de la mise en marche, assurez-vous qu'aucune source de chaleur n'est à proximité.

Pour un parfait fonctionnement des éléments composants le système frigorifique, il est de la plus haute importance que les prises d'air ne soient pas bouchées, que ce soit le ventilateur situé à l'intérieur de l'armoire ou l'accès d'air du condensateur. N'installez pas l'armoire à découvert.

N'introduisez aucun élément dans les grilles de protection des ventilateurs ou de la zone de l'équipement

4.3 Raccordement électrique

Le raccordement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**. Les normes légales en vigueur dans le pays en matière de raccordements au réseau électrique doivent être respectées.



- Vérifiez que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque des caractéristiques.
- Il est absolument indispensable que l'installation électrique sur laquelle sera branché le armoire réfrigéré soit pourvue d'une PRISE DE TERRE ainsi que de la protection magnétothermique et du différentiel adéquats (que nous conseillons de 30mA)
- Il est obligatoire de raccorder la terre à l'appareil en utilisant un dispositif de protection différentiel. Le fabricant ne se porte pas responsable pour les dégâts potentiels causés en cas de non-respect de cette exigence.
- Vérifiez que la section d'alimentation est adaptée à la consommation qu'elle va supporter.
- La prise de courant doit être de type Schuko car le câble présent dans son armoire est de ce type (aussi appelé type F ou CEE 7/4"), avec des bornes de 4,8 mm et une prise terre. Pour votre sécurité, il est interdit de rallonger ce câble d'alimentation. Les armoires peuvent également être équipées sur commande de câbles d'alimentation de type H (Angleterre) et type B (Amérique).
- Si, à l'installation de l'appareil, vous détectez tout défaut, faites-le savoir à votre fournisseur immédiatement.



Ne pas respecter les spécifications du fabricant ou ne pas réaliser une installation adéquate la dispense de toute responsabilité, ne le rendant pas responsable des blessures ou des dégâts matériels sur l'appareil.

Consultez le tableau 2 pour connaître les caractéristiques électriques de votre équipement. Il existe des versions à 220V 60Hz et 115V 60Hz. Vérifiez les intensités dans la plaque d'immatriculation.

4.4 Connexion de l'évacuation

Pour les armoires à poissons, le tuyau d'évacuation de l'armoire doit être raccordé au réseau d'évacuation général. La pose doit être réalisée selon les normes. Consultez les figures 1-15 pour savoir comment installer l'évacuation.

4.5 Recyclage

L'emballage du produit est composé de :

- Palette en bois.
- Carton.
- Bande de polypropylène.
- Polyéthylène étiré.



Tous les emballages utilisés pour l'emballage de l'appareil sont recyclables ; l'élimination correcte de ces produits contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ces produits, adressez-vous au bureau compétant au niveau local. Jetez ces matériaux en respectant les normes en vigueur.

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.



CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

5.1 Fonctionnement

Les étapes suivantes montrent comment faire fonctionner l'armoire frigorifique mais aussi toutes les possibilités de fonctionnement dont elle dispose.

5.1.1 Symboles du panneau de commande

Le panneau de commande est composé d'un interrupteur d'allumage et d'un thermostat. Vous pouvez consulter ce panneau en détail sur la figure 7.

5.1.2 Allumage d'appareil

- Une fois que l'intérieur du meuble est nettoyé, branchez-le au réseau électrique et placez l'interrupteur sur ON, l'interrupteur s'allume.
- La température du thermostat indique la température de l'air intérieur de l'armoire.
- Trois minutes après avoir allumé l'interrupteur, la LED de fonctionnement du compresseur doit être allumée en permanence.
- La température qui apparaît sur l'afficheur de température est au début la température ambiante. Si l'appareil fonctionne et que les portes sont fermées, elle baissera jusqu'à la valeur de régime.
- Sur les armoires négatives, un dégivrage de deux heures après la mise en marche est prévu.
- Il est nécessaire que l'unité frigorifique fonctionne jusqu'à atteindre la température de travail, avant de procéder au chargement du produit.

5.1.3 Fonctionnement de l'appareil

L'équipement dont vous avez fait l'acquisition a été conçu pour la conservation de boissons et d'aliments. Nous vous conseillons de :

- 1) Pour obtenir un meilleur rendement, évitez de placer des aliments chauds à l'intérieur de l'unité frigorifique, ainsi que des boissons dont l'emballage n'est pas fermé.
- 2) N'introduisez pas d'aliments ou de récipients chauds, de produits chimiques, corrosifs ou de médicaments et évitez d'utiliser le meuble de manière inadéquate.
- 3) Protégez les aliments et leurs saveurs à l'aide d'un système de fermeture étanche ou de plastique alimentaire, en les plaçant de telle manière qu'une bonne circulation de l'air est possible.
- 4) N'introduisez pas d'aliments sans protection, afin d'éviter les oxydations potentielles de l'équipement.
- 5) Évitez dans la mesure du possible d'ouvrir fréquemment les portes et avant tout de les laisser ouvertes.
- 6) Ne chargez pas l'armoire au-dessus du niveau de charge.



- 7) Interruption momentanée de l'alimentation électrique. Si la coupure ne dépasse pas 20 minutes, il n'est pas nécessaire de prendre quelque précaution ; évitez simplement d'ouvrir les portes dans la mesure du possible, afin d'éviter une perte de température. Si la coupure excède les 20 minutes mentionnées, il est nécessaire de s'assurer que les aliments ne dépassent pas les seuils limites, qu'ils ne s'abîment pas et il faut éviter d'ouvrir les portes.

Les températures maximums au-delà desquelles les aliments commencent à s'abîmer sont :

Type de meuble	Température maximum du produit
Réfrigération	+ 10°C
Poisson	+2°C
Conservation de produits congelés	- 15°C

- 8) L'eau de dégivrage est dirigée grâce au tuyau vers une cuve d'évaporation à l'intérieur du condensateur, où l'eau s'évapore grâce à la chaleur du condensateur.

Précautions

- 1) La stabilité est garantie, même quand les portes sont ouvertes mais il est totalement interdit de s'appuyer dessus.
- 2) Il est conseillé de ne pas charger les tables pourvues de tiroirs au-dessus de 40 kg. La charge doit dans tous les cas être uniformément répartie dans chaque tiroir. Il est conseillé de ne pas ouvrir plus d'un tiroir à la fois pour éviter que le meuble ne bascule.
- 3) Il est totalement interdit de s'asseoir ou de s'appuyer sur les tiroirs.
- 4) En cas de panne, il ne faut pas s'approcher de l'unité frigorifique pieds nus, sur un sol humide ou avec les mains mouillées.

5.1.4 Arrêt de l'appareil

Mettez l'interrupteur sur OFF ou O pour éteindre l'armoire frigorifique. La lumière de l'interrupteur s'éteint.

5.2 Conseils utiles

Lisez attentivement les conseils utiles suivants pour profiter au maximum du potentiel dont dispose votre armoire frigorifique.

5.2.1 Maintenance

Réalisez les opérations de nettoyage adéquates pour que votre appareil ait une longue durée de vie.

- Enlevez les résidus de l'appareil à la fin de chaque journée de travail. Avant de réaliser toute opération de nettoyage, il faut débrancher l'appareil de la prise de courant et placer l'interrupteur général sur la position OFF ou O. Les armoires sont équipées d'une évacuation pour faciliter le nettoyage ainsi que la sortie d'éventuels liquides provenant des aliments. Durant l'opération de nettoyage, il est indispensable d'enlever le bouchon d'évacuation et de le nettoyer pour éviter l'obstruction par des éléments solides. Il empêche la stagnation de liquides qui pourraient être présents.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, de détergents à base de chlore, de dissolvants ou de dérivés d'essence pour le nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau sous pression.
- Nettoyage du condensateur : Lors du nettoyage, il est important de faire attention à ne pas tordre les palmes en aluminium du condensateur, car cela pourrait empêcher le passage de l'air et sa condensation, provoquant de sérieux dégâts sur l'équipement et excluant de la garantie sa réparation.
- Vérifiez que les portes ferment correctement.
- Prenez les précautions nécessaires avant d'accéder à la zone de l'unité de condensation car certains éléments peuvent atteindre des températures élevées et il existe par conséquent un risque de brûlure.
- S'il est nécessaire de changer un câble, la section du câble ne doit jamais être diminuée.
- Le couvercle intérieur de l'installation électrique du panneau de commande est de la plus haute importance ; s'il est nécessaire de le démonter, il faut s'assurer de son étanchéité lorsqu'il est remonté.
- Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel qualifié similaire, afin d'éviter tout danger.

5.2.2 Absence prolongée d'utilisation

Si l'appareil ne va pas être utilisé pour une longue période de temps (vacances, fermeture temporaire...), il est nécessaire de suivre les directives suivantes :

- Nettoyez complètement l'appareil.
- Déconnectez l'interrupteur général d'alimentation électrique.

6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES

Les étapes suivantes décrivent comment procéder en cas d'anomalie ou d'erreur de fonctionnement. Le tableau suivant énumère les causes et les solutions possibles. En cas de doute ou d'incapacité de résoudre le problème, mettez-vous en contact avec le service technique.



Ne manipulez pas de composants électriques par vous-mêmes. Il existe un danger de mort car les composants sont sous tension du réseau.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil frigorifique ne fonctionne pas	Il n'y a pas de courant	Vérifiez que le courant arrive à l'unité frigorifique en regardant si l'interrupteur général est allumé.
Température insuffisante	Emplacement de l'unité frigorifique	Vérifiez qu'il n'y a pas de source de chaleur à proximité.
	Paramètres thermostat	Vérifiez que le point de coupure du thermostat est sur une valeur proche de 0 °C dans les armoires de réfrigération et -20 dans les armoires de congélation. Pour ce faire, appuyez une fois sur la touche « set » de votre thermostat et relâchez.
	Température ambiante	Vérifiez que la température ambiante ne dépasse pas +32 °C dans les armoires de congélation et 38°C dans les réfrigérateurs et les armoires de rangement pour poissons. Ce sont les températures de fonctionnement maximales garanties.
	Emplacement du produit dans la table frigorifique	Vérifiez que la charge du produit est parfaitement placée, qu'elle n'obstrue pas les sorties d'air du ventilateur intérieur et que le temps écoulé depuis que vous avez placé les aliments est suffisant pour permettre le refroidissement des produits.
	Fermeture de la porte	Vérifiez que les portes se ferment correctement
	Nettoyage du condensateur	Vérifiez que le condensateur est propre : il faut savoir que plus l'équipement frigorifique est propre, plus il économise de l'énergie, en particulier les palmes du condensateur. La fréquence de nettoyage dépend des caractéristiques du local. Si le condensateur est sale, il est nécessaire d'appeler le service technique pour qu'il procède au nettoyage.
Bruits étranges ou excessifs	Mauvaise mise à niveau et mauvaise fermeture des portes	Vérifiez que le meuble est bien de niveau et que les portes ferment bien.
	Friction sur les zones mobiles de l'unité frigorifique	Vérifiez qu'aucun objet ne frotte contre un élément mobile de l'unité frigorifique.



NB : si une anomalie non présente dans ce tableau arrive, contactez votre service d'assistance technique. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques dans préavis.

Les instructions du thermostat installé sont jointes au présent manuel, pour une consultation plus détaillée.

7. RECYCLAGE DU PRODUIT



La norme européenne 2012/19/EU concernant le traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques indique que les appareils électroménagers ne doivent pas être traités de la même manière que les déchets urbains solides. Les appareils hors d'usage doivent être collectés séparément afin d'optimiser le pourcentage de récupération et de recyclages des matériaux qui les composent et d'éviter les éventuels dégâts sur la santé et l'environnement. Le symbole de poubelle barrée est placé sur tous les produits pour rappeler l'obligation d'une collecte séparée. Pour plus d'information sur le traitement correct des appareils électroménagers, les propriétaires de ce type d'équipements doivent s'adresser au service public compétent ou aux revendeurs.

1. INHALT

1. INHALT	Error! Bookmark not defined.
2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND HINWEISE.....	37
3. PROJEKTDATEN	38
3.1 Allgemeine Eigenschaften	38
4. INSTALLATIONSANLEITUNG	39
4.1 Auspacken	39
4.2 Aufstellung und Nivellierung	39
4.3 Elektrischer Anschluss.....	40
4.4 Abwasseranschluss	40
4.5 Wiederverwertung.....	40
5. ANWEISUNGEN FÜR BETRIEB UND INSTANDHALTUNG.....	41
5.1 Betrieb.....	41
5.1.1 Symbole auf dem Bedienfeld.....	41
5.1.2 Maschine einschalten	41
5.1.3 Funktionsweise der Maschine	41
5.1.4 Ausschalten der Maschine.....	42
5.2 Nützliche Hinweise	42
5.2.1 Instandhaltung	42
5.2.2 Längere Zeit außer Betrieb.....	42
6. ANOMALIEN, WARNUNGEN UND STÖRUNGEN.....	43
7. WIEDERVERWERTUNG DES PRODUKTS.....	43

2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND HINWEISE

Dieses Handbuch wurde erstellt, um ein vollständiges Verstehen von Funktionen, Installation und Instandhaltung der Maschine zu gewährleisten. Hier finden Sie die notwendigen Informationen und Hinweise für eine korrekte Installation und Nutzung des Apparats sowie Informationen zu den Eigenschaften und Möglichkeiten, die er bietet, damit Sie die Leistung Ihrer Anlage optimal ausnutzen können.



BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, LESEN SIE AUFMERKSAM DIE HINWEISE DIESES HANDBUCHS DURCH.

Verwahren Sie dieses Handbuch für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort.

Sollten Sie die Maschine verkaufen oder abtreten, überlassen Sie dieses Handbuch dem neuen Nutzer.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR PROFESSIONELLEN GEBRAUCH VORGESEHEN UND MUSS VON QUALIFIZIERTEN PERSONAL BENUTZT WERDEN.

- Aufstellen und Installation sowie Reparaturen und Umbauten müssen immer von einem **AUTORISIERTEN TECHNIKER** vorgenommen werden, und die geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes sind zu beachten. Der Hersteller haftet nicht bei einer falschen Installation der Anlage.
- Unkorrekte Installation, Einstellung, Betrieb oder Instandhaltung der Anlage sowie deren Handhabung können sowohl Sachschäden als auch Verletzungen verursachen.
 - Wenn Ihre Maschine irgendeine Störung aufweist, benachrichtigen Sie den **technischen Kundendienst**.
 - Versuchen Sie **NICHT**, sie selber oder durch nicht qualifizierte oder autorisierte Personen zu reparieren.
- Benutzen Sie Original-Ersatzteile, ansonsten erlischt die Garantie.
- Um Instandhaltungsoperationen vornehmen zu können, muss der Kühlschrank von der elektrischen Versorgung durch Ziehen des Steckers oder Betätigung des Hauptschalters abgetrennt werden.
- Für die Reinigung **KEINE** scheuernden, korrosiven, säurehaltigen Produkte, Lösungsmittel oder Reinigungsmittel auf Chlorbasis benutzen; diese würden den Apparat beschädigen.






EINE NICHTEINHALTUNG DIESER BESTIMMUNGEN ODER EINE ZWECKWIDRIGE VERWENDUNG DES GERÄTS BEFREIT DEN HERSTELLER VON ALLEN GARANTIEANSPRÜCHEN ODER MÖGLICHEN REKLAMATIONEN.

3. PROJEKTDATEN

Sämtliche Geräte verfügen über ein Typenschild, wodurch sie identifiziert werden, und mit den technischen Eigenschaften. Es befindet sich auf einer der Seiten der Maschine. Entfernen Sie dieses Schild nicht vom Gerät.

Erläuterung des Typenschildes an Ihrem Gerät.

		19038252	
 		PL1132470571 1 Made in EU	
MOD	GCP-701 L 2	SN	8101136688 3 2018/06
230V 4 50Hz 5		1N 0,9 A 6 IPX5	
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity	7 309 W	Lámpara Lamp	0 Descarche Defrost
Calefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	4 8 Temp. -2 +8 °C 9
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2 Condensación Condensation Vent.
PCA GWP	3	Refrigerant	R-600a 10 Carga Refrig. Refrig. Weight 98 g 11

NUMMER	BESCHREIBUNG
1	HERSTELLERFIRMA
2	MODELL
3	SERIENNUMMER
4	ARBEITSSPANNUNG
5	FREQUENZ
6	STROMSTÄRKE
7	KÜHLLLEISTUNG (W)
8	KLIMAKLASSE (N=4)
9	ARBEITSTEMPERATUR
10	GASTYP DES KÄLTEMITTELS
11	GRAMM KÄLTEGAS
12	VORSCHRIFTEN

Anmerkung: Diese Plakette ist ein Beispiel.

Teilen Sie dem technischen Kundendienst, wenn Sie ihn kontaktieren, die angegebenen Charakteristika mit.

3.1 Allgemeine Eigenschaften

Je nachdem, welches Kühlschranksmodell Sie erworben haben, können verschiedene Klassifizierungen aufgestellt werden. Diese hängen von der Temperatur, die erreicht werden soll, ab.

KÜHLUNG (+ 8 bis -2 ° C.)	R-600 a (HC)	Geeignet für die Konservierung von frischen Produkten oder vorgekochten Lebensmitteln über einen kurzen Zeitraum sowie für die Kühlung von Getränken.
FISCH-ABTEILUNG (-6 A +2°C.)		Halten Sie frischen fisch mit eis bedeckt für eine kurze zeit
AUFBEWAHRUNG VON TIEFKÜHLKOST (-18 bis -22° C.)	R-290 a (HC)	Konservieren zuvor tiefgefrorene Produkte über einen längeren Zeitraum (sechs Monate).

Die Funktionsgrenzen für Kühlschranks der Klimaklasse 4 sind:

Umgebung	Grenzwert
Raumtemperatur (°C)	+38°C
Kondensationstemperatur (°C)	+54°C
Relative Luftfeuchtigkeit: (%)	60%

Für die Abmessungen des erworbenen Geräts sehen Sie in den Abbildungen 1 bis 5 nach; auf Tabelle 1 finden Sie die allgemeinen Charakteristiken.

4. INSTALLATIONSANLEITUNG



Aufstellen und Installation sowie Reparaturen und Umbauten müssen immer von einem **AUTORISIERTEN TECHNIKER** vorgenommen werden, und die geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes sind zu beachten.

Unkorrekte Installation, Einstellung, Betrieb oder Instandhaltung der Anlage sowie deren Handhabung können sowohl Sachschäden als auch Verletzungen verursachen.

4.1 Auspacken

Packen Sie die Maschine aus und überprüfen Sie, ob sie während des Transports Schäden erlitten hat. In diesem Falle benachrichtigen Sie umgehend Ihren Lieferanten und den Spediteur. Benutzen Sie im Zweifelsfalls die Maschine nicht, bis der Umfang des Schadens analysiert worden ist.



Die Verpackungselemente (Kunststoffe, expandiertes Polyurethan, Klammern usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie eine potenzielle Gefahr darstellen.

Der Kühlschrank darf nicht gekippt werden. Wenn es notwendig wird, können einige Modelle auf der Seite gekippt werden, die auf der Verpackung angegeben ist. Bei fehlenden Angaben kann nicht gekippt werden. Wenn der Kühlschrank gekippt worden ist, muss vor der Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden gewartet werden.

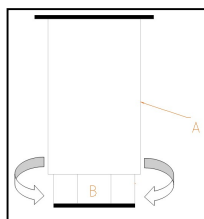
Die Handhabung der Maschine muss mit einem Hubwagen oder ähnlichem erfolgen, um die Struktur der Maschine nicht zu beschädigen. Transportieren Sie die Maschine zu dem Ort, an dem sie installiert werden soll, und anschließend packen Sie sie aus.

Die für die Verpackung benutzten Elemente sind vollständig recycelbar und müssen in die entsprechenden Container gegeben werden.

4.2 Aufstellung und Nivellierung

Der Bereich, an dem der Kühlschrank aufgestellt werden soll, muss frei und sauber sein. Es muss vermieden werden, dass das Kühlgebläse Materialien aufsaugt, die sich anschließend auf den Flügeln des Kondensators ablagern, was die Effizienz des Systems beeinträchtigt.

Entfernen Sie die Palette und achten Sie dabei darauf, nicht gegen das Möbel zu stoßen. Der Schrank kann jetzt nivelliert werden, indem die Füße herein- oder herausgeschraubt werden. Nach dem Nivellieren kann der Schutzfilm auf dem Edelstahl entfernt mit einem stumpfen Gegenstand entfernt werden. Keinen Cutter nehmen, denn dieser könnte den Stahl beschädigen.



A: KÖRPER DES FUSSES

B: GEWINDE:

Nach rechts drehen, um das Möbel zu senken

Nach links drehen, um das Möbel anzuheben

An seinem definitiven Standort muss der Schrank in seinem Rücken mindestens 50 mm von der Wand entfernt stehen, 30 mm an seinen Flanken und 500 mm von der Decke, wie in Abbildung 10 gezeigt.

Wenn die Maschine Räder hat, achten Sie darauf, sie auf einer ebenen Fläche aufzustellen.

Achten Sie bei der Inbetriebnahme darauf, dass sich keine Wärmequelle in der Nähe befindet.

Für ein perfektes Funktionieren der Elemente, aus denen das Kühlsystem besteht, ist es äußerst wichtig, dass die Luftanschlüsse, sowohl das Gebläse im Schrankinneren als auch der Luftzugang zum Kondensator, nicht verstopft sind. Den Schrank nicht im Freien installieren.

Keine Elemente durch die Schutzgitter der Gebläse oder in den Kühlbereich einführen.

4.3 Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss des Geräts muss immer von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER vorgenommen werden.

Die geltenden Vorschriften bezüglich Anschlüsse an das Stromnetz für jedes Land sind zu beachten.



- Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung und die Frequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine angegebenen übereinstimmt.
- Es ist unbedingt erforderlich, dass die elektrischen Installationen, an denen der Schrank angeschlossen wird, GEERDET und mit thermischem Überlastschutz und Ausgleich ausgestattet ist (wir empfehlen 30 mA.)
- Eine Erdung des Geräts über eine Vergleichsschutzeinrichtung ist obligatorisch. Der Hersteller haftet nicht für mögliche Schäden, die infolge einer Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstanden sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Querschnitt des Versorgungsanschlusses für den zu erwartenden Verbrauch ausreicht.
- Die elektrische Steckbuchse muss vom Typ Schuko sein, da das Kabel in Ihrem Schrank von diesem Typ ist (auch Typ F oder CEE 7/4" genannt) ist, mit Klemmen 4, 8 mm und Erdung. Aus Sicherheitsgründen ist eine Verlängerung des Stromeingangskabels verboten. Außerdem werden die Schränke auf Bestellung mit Eingangskabeln vom Typ H (England) und Typ B (Amerika) ausgeliefert.
- Wenn Sie an der Installation der Maschine eine Störung feststellen sollten, benachrichtigen Sie umgehend Ihren Lieferanten.



Die Nichteinhaltung der Spezifizierungen des Herstellers oder eine nicht sachgemäße Installation entbindet den Hersteller von jeder Haftung auf Personenschäden oder Sachschäden an der Maschine.

Die elektrischen Eigenschaften Ihres Geräts entnehmen Sie der Tabelle 2.

DE

4.4 Abwasseranschluss

Bei den Fischkühlschränken muss der Abwasserschlauch direkt an das allgemeine Abwassernetz angeschlossen werden. Die Verlegung erfolgt vorschriftsgemäß. In Abbildung 1-15 sehen Sie, wo sich der Abfluss befindet.

4.5 Wiederverwertung

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus:

- Holzpalette
- Karton.
- Bänder aus Polypropylen
- Polyurethan expandiert



Alle benutzten Verpackungsmaterialien für diese Maschine sind wiederverwertbar. Eine korrekte Entsorgung dieser Produkte hilft daher bei der Erhaltung der Umwelt. Weitere Informationen zur Wiederverwertung dieser Produkte erhalten bei der zuständigen Stelle in Ihrer örtlichen Verwaltung. Entsorgen Sie diese Materialien gemäß den geltenden Vorschriften.

5. ANWEISUNGEN FÜR BETRIEB UND INSTANDHALTUNG



BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, LESEN SIE AUFMERKSAM DIE HINWEISE DIESES HANDBUCHS DURCH.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR PROFESSIONELLEN GEBRAUCH VORGESEHEN UND MUSS VON QUALIFIZIERTEN PERSONAL BENUTZT WERDEN.

5.1 Betrieb

Im Anschluss werden die Schritte erläutert, die für den Betrieb des Kühlschranks eingehalten werden müssen, und es werden sämtliche Funktionsmöglichkeiten gezeigt.

5.1.1 Symbole auf dem Bedienfeld

Das Bedienfeld besteht aus einem Einschaltknopf und einem Thermostat. In Abbildung 7 können Sie seine Einzelheiten sehen.

Falls Sie eine Maschine mit HACCP erworben haben, ist die Steuerung anders, und zwar so wie in Abbildung 8. Schlagen Sie im Handbuch für den Thermostat, das dem Gerät beiliegt, nach, um die Funktionsweise dieses Geräts zu verstehen.

5.1.2 Maschine einschalten

- Nachdem der Innenraum des Möbels gereinigt worden ist, an das elektrische Versorgungsnetz anschließen und den Schalter auf ON oder I stellen; der Schalter muss aufleuchten.
- Die vom Thermostat angezeigte Temperatur ist die Lufttemperatur im Inneren des Kühlschranks.
- Drei Minuten nach dem Einschalten muss das Led „Kompressor in Betrieb“ dauerleuchten.
- Bei der Temperatur, die anfangs in der Temperaturanzeige erscheint, handelt es sich um die Raumtemperatur. Wenn die Türen geschlossen sind, sinkt die Temperatur bei laufender Maschine bis zum eingestellten Wert.
- Die negativen Kühlschränke wurden mit einem Abtauvorgang zwei Stunden nach Inbetriebnahme ausgestattet.
- Der Kühltisch muss seine Arbeitstemperatur erreicht haben, bevor die Ware eingelegt werden kann.

5.1.3 Funktionsweise der Maschine

Der von Ihnen erworbene Kühlschrank ist für die Konservierung von Getränken und Lebensmitteln gedacht. Wir empfehlen:

- 1) Um eine bessere Leistung zu erzielen, legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühltisch ein, oder Getränke, deren Verpackung nicht geschlossen ist.
- 2) Keine heißen Lebensmittel oder Behälter und keine chemischen oder korrosiven Produkte oder Medikamente einlegen, und einen nicht sachgemäßen Gebrauch des Möbels vermeiden.
- 3) Die Lebensmittel und ihre Aromen durch ein luftdichtes oder Kunststoffsystem schützen und so einlegen, dass eine gute Luftzirkulation gewährleistet ist.
- 4) Die Lebensmittel nicht ohne Schutz einlegen, um Oxidierungen des Geräts zu vermeiden.
- 5) So weit wie möglich ein häufiges Öffnen der Türen vermeiden, und vor allem die Türen nicht offenstehen lassen.
- 6) Den Kühlschrank nicht überlasten.



- 7) Momentane Unterbrechung der elektrischen Versorgung. Wenn die Unterbrechung nicht länger als 20 Minuten dauert, müssen keine Maßnahmen getroffen werden; nur so weit wie möglich die Türen nicht öffnen, um keine Temperatur zu verlieren. Wenn die Unterbrechung länger als die genannten 20 Minuten dauert, muss überprüft werden, ob die Lebensmittel nicht ihren kritischen

Punkt überschritten haben. Darauf achten, dass sie nicht verdorben sind, und ein Öffnen der Türen vermeiden.

Maximale Temperatur, bei denen die Lebensmittel nicht beginnen zu verderben, sind:

Möbeltyp	Maximale Temperatur Produkt
Kühlung	+ 10° C
Fischgericht	+ 2°C
Beibehaltung Tiefkühlung	- 15°C

- 8) Das Abtauwasser wird über eine Leitung zu einem Verdunstungsbehälter hinter dem Kondensator geleitet, wo es durch die Kondensatorwärme verdunstet.

Vorsichtsmaßnahmen

- 1) Die Stabilität der Türen ist, auch im geöffneten Zustand, garantiert; es ist allerdings streng verboten, sich auf ihnen abzustützen.
- 2) In den Schubladen Einbauschränken ist nicht ratsam, sie mit mehr als 40 Kg pro Schublade zu laden, und in jedem fall gleichmäßig verteilte last warden.
- 3) Auch ist es nicht erlaubt zu sitzen oder lehnen an den Schubladen.
- 4) Im Falle einer Störung ist es nicht erlaubt, sich bei feuchtem Boden oder mit feuchten Händen dem Kühltisch barfuß zu nähern.

5.1.4 Ausschalten der Maschine

Den Schalter auf OFF oder 0 stellen, um den Kühltisch auszuschalten. Der Schalter leuchtet nicht mehr.

5.2 Nützliche Hinweise

Lesen Sie aufmerksam die nützlichen Hinweise im Anschluss, damit Sie den gesamten Leistungsumfang Ihres Kühlschranks optimal nutzen können.

5.2.1 Instandhaltung

Führen Sie die anstehenden Reinigungsoperationen durch, damit Ihre Maschine ein dauerhaftes Nutzleben hat.

- Entfernen Sie am Ende eines jeden Arbeitstags Rückstände aus der Maschine. Bevor irgendwelche Reinigungsoperationen durchgeführt werden, müssen das Gerät vom Stromnetz abgenommen und der Hauptschalter auf OFF oder 0 gestellt werden. Die Kühlschränke sind mit Abflüssen ausgestattet, um das Reinigen zu erleichtern und für einen eventuellen Abgang von Flüssigkeiten, die aus den Lebensmitteln ausgetreten sind. Bei den Reinigungsoperationen muss unbedingt der Stopfen des Abflusses abgenommen und gesäubert werden, um ein Verstopfen durch die Mitnahme von Feststoffen zu vermeiden. Möglicherweise vorhandene Flüssigkeiten sollen sich nicht aufstauen.
- Für die Reinigung keine scheuernden, korrosiven, säurehaltigen Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis, Lösungsmittel oder Reinigungsmittel auf Benzinbasis benutzen.
- Maschine nicht mit Wasserdruck reinigen.
- Reinigung des Kondensators: Bei der Reinigung darauf achten, dass die Aluminiumflügel des Kondensators nicht verbogen werden. Ansonsten hätte die Luft keinen Durchgang und würde nicht kondensieren, was zu einer schweren Beschädigung des Geräts führen kann, deren Reparatur nicht von der Garantie gedeckt wird.
- Überprüfen, ob die Türen perfekt schließen.
- Die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen treffen, bevor man im Bereich der Kondensatoreinheit eingreift, da bei einigen Elementen hohe Temperaturen herrschen, wodurch das Risiko von Verbrennungen besteht.
- Wenn Kabel ausgetauscht werden müssen, niemals ein neues Kabel mit einem geringeren Durchmesser verwenden.
- Der Innendeckel der elektrischen Installation der Steuereinheit ist sehr wichtig. Wenn er abgenommen werden muss, bei der Wiedermontage darauf achten, dass er so dicht wie zuvor ist.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

5.2.2 Längere Zeit außer Betrieb

Falls die Maschine über einen längeren Zeitraum (Urlaub, saisonbedingtes Schließen usw.) nicht in Betrieb bleibt, berücksichtigen Sie die folgenden Richtlinien:


- Die Maschine gründlich säubern.
- Den Hauptschalter der elektrischen Versorgung ausschalten.

6. ANOMALIEN, WARNUNGEN UND STÖRUNGEN

Im Anschluss werden die Schritte gezeigt, die für den Fall einer Anomalie oder Funktionsstörung eingehalten werden müssen. In der folgenden Tabelle werden die möglichen Gründe und mögliche Lösungen angezeigt. Im Zweifelsfalle oder wenn Sie nicht in der Lage sind, den Fehler zu beseitigen, setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.



Manipulieren Sie nicht selber die elektrischen Komponenten, da dies mit Lebensgefahr verbunden wäre, da diese Teile unter Netzspannung stehen.

ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Kühltisch funktioniert nicht	Kein Strom vorhanden	Überprüfen Sie, ob Strom an den Kühltisch gelangt und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Standort des Kühlschranks	Stellen Sie fest, ob sich in der Nähe eine Wärmequelle befindet.
Ungenügende Temperatur	Parameter Thermostat	Überprüfen Sie, ob die eingestellte Temperatur des Thermostats bei 0°C in Kühlschränken und bei -20°C in Tiefkühlschränken liegt. Drücken Sie "Set", um es zu überprüfen. 
	Raumtemperatur	Umgebungstemperatur für Tiefkühlschränke unter +32°C liegt. Bei Kühlschränken und Aufbewahrungsschränke für Fische soll die Umgebungstemperatur bis + 38 ° C liegen. Das sind die garantierte maximale Arbeitstemperaturen für die Geräten.
	Schließen der Tür	Überprüfen Sie, ob die Türen richtig schließen
	Unterbringung der Ware im Kühltisch	Stellen Sie sicher, dass die Ware perfekt eingelegt worden ist, ohne die Luftausgänge des internen Gebläses zu versperren, und dass die Zeit seit der Einlagerung für ein Einfrieren der Produkte ausreicht.
	Reinigung des Kondensators	Prüfen Sie, ob der Kondensator sauber ist: Es muss sich vergegenwärtigt werden, dass, je sauberer das Kühlgerät ist, desto mehr Energie eingespart wird, ganz besonders was die Kondensatorflügel betrifft. Die Häufigkeit hängt von den Charakteristiken des Lokals ab. Im Falle einer Verschmutzung muss der technische Kundendienst für eine Reinigung bestellt werden.
Seltsame oder laute Geräusche	Schlechte Nivellierung und Türen schlecht verschlossen	Überprüfen Sie die Nivellierung des Möbels, und ob die Türen gut verschlossen sind.
	Reibungen im beweglichen Bereich des Kühltisches	Stellen Sie sicher, dass kein Objekt an einem beweglichen Element des Kühltisches reibt.



BEMERKUNG: Bei einer Störung, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt worden ist, kontaktieren Sie Ihren technischen Kundendienst. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Charakteristiken zu ändern.

Diesem Handbuch werden die Instruktionen zum installierten Thermostat beigelegt mit weiteren Einzelheiten zu diesem.

7. WIEDERVERWERTUNG DES PRODUKTS



Die europäische Norm 2012/19/EU über die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt, dass Haushaltsgeräte nicht in derselben Weise wie fester Stadtmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt entsorgt werden, um den Rückgewinnungs- und Wiederverwertungsprozentsatz der Materialien, aus denen sie bestehen, zu optimieren und mögliche Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden. Das Symbol des durchgestrichenen Abfalleimers befindet sich auf allen Produkten, um an die Verpflichtung zu einer getrennten Entsorgung zu erinnern. Weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Haushaltsgeräten können deren Eigentümer bei den zuständigen öffentlichen Stellen oder bei den Wiederverwertern erhalten

1. **INDICE**

1.	INDICE	44
2.	INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI	45
3.	DATI DEL PRODOTTO	46
3.1	Caratteristiche generali	46
4.	ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	47
4.1	Disimballaggio	47
4.2	Posizionamento e livellamento	47
4.3	Connessione elettrica	48
4.4	Connessione dello scarico	48
4.5	Riciclaggio	48
5.	ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE	49
5.1	Funzionamento	49
5.1.1	Simbologia del pannello di controllo	49
5.1.2	Accensione della macchina	49
5.1.3	Funzionamento della macchina	49
5.1.4	Spegnimento della macchina	50
5.2	Consigli utili	50
5.2.1	Manutenzione	50
5.2.2	Utilizzo non prolungato	50
6.	ANOMALIE, ALLARMI E AVERIE	51
7.	RICICLAGGIO DEL PRODOTTO	51

2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale è stato creato per facilitare la completa comprensione del funzionamento, dell'installazione e della manutenzione della macchina. Dispone delle informazioni e delle avvertenze necessarie per una corretta installazione e utilizzo del dispositivo, così come informazioni sulle caratteristiche e possibilità che offre, con lo scopo di usufruire di tutto il potenziale a sua disposizione.




PRIMA DI PROCEDERE ALLA MESSA IN SERVIZIO DEL DISPOSITIVO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro per consultazioni future.

In caso di vendita o cessione del macchinario, fornire questo manuale al nuovo utente.



QUESTO DISPOSITIVO È PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE E DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONALE QUALIFICATO.

- La collocazione, l'installazione, le riparazioni o le modifiche, devono essere realizzate sempre da un **TECNICO AUTORIZZATO**, rispettando la legislazione in vigore in ogni paese. Il fabbricante non è responsabile dell'installazione inadeguata dell'apparecchiatura.
 - L'installazione, la riparazione, il servizio o la manutenzione inappropriati dell'apparecchiatura, così come la manipolazione della stessa possono provocare danni materiali e lesioni.
 - Se la sua macchina ha subito qualche danno, chiami il **Servizio di Assistenza Tecnica**.
 - **NON** cerchi di ripararlo da solo e non si affidi a personale non qualificato o non autorizzato.
 - Utilizzare ricambi originali, altrimenti la garanzia può decadere.
- 
- Per realizzare operazioni di manutenzione è necessario scollegare il tavolo armadio dalla corrente elettrica attraverso il dispositivo di disattivazione/interruttore generale.
 - **NON** utilizzare per la pulizia prodotto abrasivi, corrosivi, acidi, dissolventi e detergenti a base di cloro perché danneggerebbero l'apparecchiatura.






IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE NORME O L'USO INAPPROPRIATO DELL'APPARECCHIATURA ESIME IL FABBRICANTE DA QUALSIASI GARANZIA O POSSIBILE RECLAMO.

3. DATI DEL PRODOTTO

Tutte le apparecchiature dispongono di una targhetta identificativa che indica le loro caratteristiche, ubicata in uno dei lati della macchina. Non rimuovere la targhetta dall'apparecchiatura.

Spiegazione dell'etichetta apposta sul mobile.

		19038252	
		PL1132470571	1
Made in EU			
MOD	GCP-701 L	SN	8101136688
			2018/06
230V	50Hz	1N	0,9 A
			IPX5
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity	309 W	Lámpara Lamp	0
		Descarche Defrost	
Caldefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	4
		Temp.	-2 +8 °C
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2
		Condensación Condensation	Vent.
PCA GWP	3	Refrigerant	R-600a
		Carga Refrig. Refrig. Weight	98 g

NUMERO	DESCRIZIONE
1	FABBRICANTE
2	MODELLO
3	N.° SERIE
4	TENSIONE DI LAVORO
5	FREQUENZA
6	INTENSITÀ DELLA CORRENTE
7	POTENZA FRIGORIFERA (W)
8	CLASSE CLIMATICA (N=4)
9	TEMPERATURA DI LAVORO
10	TIPO DI GAS REFRIGERANTE
11	GRAMMI DI GAS REFRIGERANTE
12	NORMATIVA

Nota: Questa targhetta è un esempio.

Menzionare le caratteristiche indicate quando si contatta il servizio tecnico.

3.1 Caratteristiche generali

A seconda dell'armadio comprato, possiamo stabilire diverse classificazioni, in funzione della temperatura da ottenere:

REFRIGERAZIONE (+ 8 a -2° C.)	R-600 a (HC)	Sono adatti per la conservazione di prodotti freschi o alimenti precucinati durante brevi periodi di tempo, e per la refrigerazione di bevande.
SCOPARTIMENTO DEI PRODOTTI ITTICI (-6 a +2°C.)		Per la conservazione dei prodotti ittici freschi ricoperti di ghiaccio per brevi periodi.
CONSERVAZIONE DI PRODOTTI CONGELATI (-18 a -22° C.)	R-290 a (HC)	Conservano prodotti precedentemente ultra congelati durante lunghi periodi di tempo (sei mesi).

I limiti di funzionamento stabiliti per l'armadio, di classe climatica 4 sono:

Ambiente	Limiti
Temperatura ambiente (°C)	+38°C
Temperatura di condensazione (°C)	+54°C
Umidità relativa (%)	60%

Per conoscere le dimensioni dell'apparecchiatura acquisita, consultare le Figure 1-5 e la tabella 1 per conoscere le caratteristiche generali della macchina.

4. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE



La collocazione, l'installazione, le riparazioni o le modifiche, devono essere realizzate sempre da un **TECNICO AUTORIZZATO**, rispettando la legislazione in vigore in ogni paese.

L'installazione, la riparazione, il servizio o la manutenzione inappropriati dell'apparecchiatura, così come la manipolazione della stessa possono provocare danni materiali e lesioni.

4.1 Disimballaggio

Disimballare il macchinario e comprovare che non abbia subito danni durante il trasporto, altrimenti comunicarlo immediatamente al fornitore e allo spedizioniere. In caso di dubbi, non utilizzare il macchinario fino ad aver verificato la portata dei danni.



Gli elementi dell'imballaggio (parti in plastica, poliuretano espanso, punti metallici, ecc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini perché posseggono un potenziale pericolo.

L'armadio non deve essere capovolto. In caso di necessità, alcuni armadi si possono capovolgere per il lato indicato nell'imballaggio. Se non è indicato, non si può capovolgere. Bisogna aspettare almeno 2 ore da quando è stato collocato in posizione verticale per il suo avvio.

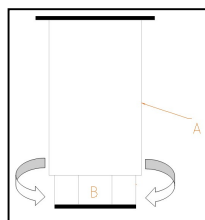
Lo spostamento del macchinario deve realizzarsi con un carrello elevatore (muletto), per non danneggiare la struttura del macchinario. Trasportare il macchinario fino al luogo di installazione e disimballarlo.

Gli elementi utilizzati per l'imballaggio sono completamente riciclabili e vanno gettati negli appositi contenitori.

4.2 Posizionamento e livellamento

La zona in cui si posiziona l'armadio deve essere pulita e libera. Evitare che il ventilatore dell'impianto frigorifero assorba materiali che si depositerebbero nell'alettatura del condensatore, riducendo l'efficienza del sistema.

Ritirare il pallet, facendo attenzione a non danneggiare il mobile. Ora si può livellare l'armadio, avvitando o svitando le gambe. Dopo averlo livellato, ritirare la pellicola protettiva dall'acciaio inossidabile usando oggetti non taglienti, non usare taglierini che potrebbero graffiare l'acciaio.



A: CORPO DELLA GAMBA

B: FILETTATURA:

Girare a destra per abbassare il mobile

Girare a sinistra per elevare il mobile

L'armadio, nella sua posizione definitiva, deve essere distante dalla parete nella parte posteriore almeno 50 mm e dai lati 30 mm e 500 mm dal tetto secondo quanto indicato dalla Figura 10.

Se il macchinario dispone di ruote assicurarsi di collocare l'apparecchiatura in una superficie piana.

Prima dell'avvio assicurarsi di non avere nessuna fonte di calore in prossimità.

Per il perfetto funzionamento degli elementi che compongono il sistema di refrigerazione, è necessario che le prese d'aria, sia il ventilatore posizionato all'interno dell'armadio che l'accesso dell'aria al condensatore, non siano coperte. Non installare l'armadio all'aperto.

Non introdurre nessun elemento nelle reti di protezione dei ventilatori o zona dell'impianto frigorifero.

4.3 Connessione elettrica

La connessione elettrica dell'apparecchiatura deve essere realizzata da un TECNICO AUTORIZZATO.

Si dovranno considerare le legislazioni vigenti in ogni paese in materia di collegamenti alla rete elettrica.



- Verificare che la tensione e la frequenza della rete corrisponde a quella indicata nella targhetta identificativa.
- È imprescindibile che l'installazione elettrica del luogo ove si collegherà l'armadio sia provvisto di MESSA A MASSA, così come di un'adeguata protezione magnetotermica e differenziale (si consiglia una di 30mA.)
- È obbligatorio collegare a terra l'apparecchiatura mediante un dispositivo di protezione differenziale. Il fabbricante non è responsabile di possibili danni originati dal mancato rispetto di questi requisiti.
- Verificare che la presa di alimentazione sia adeguata al consumo da sopportare.
- La presa di alimentazione deve essere del tipo Schuko dato che il tubo che incorpora l'armadio è di questo tipo (chiamata anche tipo F o CEE 7/4"), con morsetti di 4,8 mm e presa a terra. È proibito allungare tale tubo di ingresso della corrente per la sua sicurezza. Inoltre, gli armadi, su ordinazione, si consegnano con tubi di ingresso della corrente di tipo H (Inghilterra) e di tipo B (America)
- Se durante l'installazione del macchinario rileva qualche difetto, contatti immediatamente il suo fornitore.



Non rispettare le indicazioni del fabbricante o un'inadeguata installazione, esime lo stesso da qualsiasi responsabilità. Il fabbricante non è responsabile dei danni personali o materiali che possa subire la macchina.

Consultare la Tabella 2 per conoscere le caratteristiche specifiche della sua apparecchiatura. Esistono versioni a 220 V 60 Hz e 115 V 60 Hz. Controllare le intensità sulla targa.

4.4 Connessione dello scarico

Negli armadi per pesce, il tubo di scarico dell'armadio deve essere collegato alla rete di scarico generale. Il suo posizionamento avverrà secondo la normativa. Consultare le Figure 1-15 per conoscere la posizione dello scarico.

4.5 Riciclaggio

L'imballaggio di questo prodotto è formato da:

- Pallet di legno.
- Cartone.
- Nastri di polipropilene.
- Polietilene espanso.



Tutti gli imballaggi utilizzati nel confezionamento di questa macchina sono riciclabili. Il corretto smaltimento di questi prodotti contribuirà alla conservazione dell'ambiente. Per maggiori informazioni sul riciclaggio di questi prodotti, rivolgersi all'autorità competente delle amministrazioni locali. Gettare questi materiali rispettando le normative in vigore.

5. ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE



PRIMA DI PROCEDERE ALLA MESSA IN SERVIZIO DEL DISPOSITIVO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.



QUESTO DISPOSITIVO È PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE E DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONALE QUALIFICATO.

5.1 Funzionamento

Di seguito verranno mostrati i passi da seguire per lavorare con l'armadio refrigerato, e tutte le possibilità di funzionamento disponibili.

5.1.1 Simbologia del pannello di controllo

Il pannello di controllo è costituito da un interruttore di accensione e da un termostato. Nella figura 7 si potranno osservare i dettagli del pannello.

In caso di acquisto di una macchina HACCP il controllo cambia e sarà come quello della Figura 8. Consultare il manuale del termostato che si allega con la macchina per conoscere il funzionamento di questo dispositivo.

5.1.2 Accensione della macchina

- Dopo aver pulito l'interno del mobile, collegarlo alla rete elettrica e posizionare l'interruttore su ON o sulla I. L'interruttore deve essere illuminato.
- La temperatura del termostato indica la temperatura dell'aria dell'interno dell'armadio.
- Dopo tre minuti dall'accensione della macchina, il led del compressore dovrà illuminarsi completamente.
- La temperatura che appare inizialmente nel visualizzatore della temperatura sarà la temperatura dell'ambiente. Man mano che la macchina funziona, se le porte sono chiuse, la temperatura si abbasserà fino al valore di regime.
- In armadi negativi è previsto uno sbrinamento dopo due ore dall'avvio.
- È necessario che il frigorifero funzioni fino a raggiungere la temperatura di lavoro, prima di riempirlo.

5.1.3 Funzionamento della macchina

L'apparecchio da lei acquistato è concepito per la conservazione di bevande e alimenti. Le consigliamo:

- 1) Per ottenere migliori prestazioni, evitare di collocare alimenti caldi all'interno del frigorifero, così come bevande non chiuse bene.
- 2) Non introdurre alimenti o recipienti caldi, così come prodotti chimici, corrosivi o farmaci ed evitare l'uso inadeguato del mobile.
- 3) Proteggere gli alimenti e i loro aromi mediante sistemi di chiusura ermetica o plastica alimentare, collocarli in modo da permettere una buona circolazione dell'aria.
- 4) Non introdurre alimenti senza protezione per evitare possibili ossidazioni del macchinario.
- 5) Evitare l'apertura frequente delle porte e, soprattutto, non lasciarle aperte.
- 6) Non superare il livello di carico permesso.



- 7) Interruzione momentanea dell'alimentazione elettrica. Se l'interruzione non supera i 20 minuti, non è necessaria alcuna precauzione. Evitare di aprire le porte con l'obiettivo di evitare la perdita di temperatura. Se l'interruzione si prolunga oltre i 20 minuti, verificare che gli alimenti non sorpassino il punto critico, controllare che non siano alterati ed evitare l'apertura delle porte. La temperatura massima per il deterioramento degli alimenti sono:

Tipo di mobile	Temperatura massima nel prodotto
Refrigerazione	+ 10° C
Pesce	+ 2°C
Conservazione di prodotti congelati	- 15°C

- 8) L'acqua in eccesso è diretta mediante un tubo a una vaschetta di evaporazione che si trova dietro il condensatore. L'acqua evapora con il calore del condensatore.

Precauzioni:

- 1) Si garantisce la stabilità, anche con le porte aperte, ma è proibito appoggiarsi.
- 2) Non è consigliabile caricare rack e cassette con più di 40 kg e, in ogni caso, il carico deve essere distribuito uniformemente.
- 3) È assolutamente vietato sedere o appoggiarsi sui cassette
- 4) In caso di guasto, non è permesso avvicinarsi al frigorifero scalzi, con il suolo bagnato o con le mani umide.

5.1.4 Spegnimento della macchina

Spingere l'interruttore su OFF o 0 per spegnere l'armadiorefrigerato. L'interruttore smetterà di essere illuminato.

5.2 Consigli utili

Leggere attentamente i consigli utili che presentiamo di seguito per poter usufruire di tutto il potenziale che le offre il suo armadio refrigerato.

5.2.1 Manutenzione

Realizzare le operazioni di pulizia idonee affinché la sua macchina abbia una vita utile duratura.

- Pulire la macchina dai residui finali di ogni giornata lavorativa. Prima di realizzare qualsiasi operazione di pulizia, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente e posizionare l'interruttore generale sulla posizione OFF o 0. Gli armadi dispongono di scarico per facilitare la pulizia, così come l'eventuale fuoriuscita di liquidi provenienti dagli alimenti. Durante l'operazione di pulizia è indispensabile togliere il tappo dello scarico e pulirlo, per evitare l'ostruzione per il trascinamento di elementi solidi. L'intenzione è che i liquidi che possano esserci non ristagnino.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, acidi, detergenti a base di cloro, dissolventi o derivati della benzina per la pulizia.
- Non pulire la macchina con getti di acqua a pressione.
- Pulizia del condensatore: Durante la pulizia bisogna fare attenzione a non piegare le alette in alluminio del condensatore, altrimenti non passerebbe l'aria e non condenserebbe, provocando seri danni al dispositivo e annullando la garanzia.
- Verificare che le porte chiudano perfettamente.
- Prendere le precauzioni necessarie prima di accedere alla zona dell'unità condensatrice, a causa delle temperature elevate di alcuni elementi e il conseguente rischio di bruciate.
- Se ha bisogno di cambiare qualche cavo non deve diminuire la sezione del cavo cambiato.
- Il coperchio interno all'installazione elettrica della tabella di marcia è importantissimo. Se ha bisogno di smontarlo, nel momento di rimontarlo posizionarlo come in precedenza.
- Due volte all'anno, chiamare il servizio tecnico per realizzare le revisioni pertinenti:
 - Revisione dello stato delle giunture.
 - Revisione dello stato dei componenti.
- Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio post-vendita o da personale qualificato con il fine di evitare pericoli.

5.2.2 Utilizzo non prolungato

Nel caso di non utilizzare la macchina per un periodo prolungato (vacanze, chiusura provvisoria...) considerare questi consigli:

- Pulire la macchina in profondità.
- Scollegare l'interruttore generale della corrente elettrica.

6. ANOMALIE, ALLARMI E AVERIE

Di seguito verranno indicati i passi da seguire nel caso in cui si verificasse un'anomalia o un errore di funzionamento. Nella seguente tabella sono enumerate le possibili cause e le possibili soluzioni. In caso di dubbi, o se non è capace di risolvere l'errore, rivolgersi al servizio tecnico.



Non manipolare i componenti elettrici. La loro manipolazione può provocare pericolo di morte dato che i componenti hanno una bassa tensione di rete.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il frigorifero non funziona	Non c'è corrente	Comprovare che la corrente arrivi al frigorifero verificando che l'interruttore generale sia acceso.
Temperatura insufficiente	Posizione del frigorifero	Verificare che non ci siano fonti di calore in prossimità
	Parametri termostato	Verificare che il valore del termostato si trovi in un valore vicino allo 0°C in armadi refrigerati e -20 °C in congelatori. Per provarlo premere una volta il pulsante "set" del termostato e lasciarlo.
	Temperatura ambiente	Verificare che la temperatura ambiente non sia superiore ai +32°C in armadi congelatori e -38°C in refrigerati, che è la temperatura massima di funzionamento del macchinario, eccetto per i modelli "tropicalizzati".
	Ubicazione degli alimenti nel tavolo refrigerato	Comprovare che il carico di alimenti sia perfettamente collocato, senza impedire l'uscita dell'aria del ventilatore interno, e che il tempo trascorso da quando sono stati collocati sia il sufficiente per far raffreddare i prodotti.
	Chiudere la porta	Controlla che le porte si chiudano correttamente
	Pulizia del condensatore	Verificare che il condensatore sia pulito: Considerare che ad un impianto frigorifero pulito corrisponde un maggiore risparmio energetico, soprattutto se l'alettatura del condensatore è pulita. La frequenza sarà determinata in funzione delle caratteristiche del locale. Nel caso in cui sia sporco bisogna contattare il servizio tecnico per la pulizia.
Rumori strani o eccessivi	Cattivo livellamento e cattiva chiusura delle porte.	Verificare il livellamento del mobile e che le porte chiudano bene.
	Sfregamenti con la zona mobile del frigorifero	Verificare che non ci sia nessun oggetto che sfregi con qualsiasi elemento mobile del frigorifero.



NOTA: se si produce un guasto non presente nella tabella, contattare il servizio di assistenza tecnica. Il fabbricante si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.

Insieme al manuale si allegano le istruzioni del termostato installato per una consultazione più dettagliata.

7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO



La normativa europea 2012/19/EU sull'eliminazione delle apparecchiature elettriche ed elettroniche indica che gli elettrodomestici non devono essere smaltiti nello stesso modo dei rifiuti solidi urbani. Le apparecchiature inutilizzate dovranno essere raccolte separatamente per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono e impedire potenziali danni alla salute e all'ambiente. Il simbolo del cestino dei rifiuti con X si trova in tutti i prodotti per ricordare l'obbligo di gettarli separatamente. Per maggiori informazioni sul corretto smaltimento dei rifiuti elettrici, rivolgersi al servizio pubblico responsabile o ai rivenditori.

1. WSKAŹNIK

1.	WSKAŹNIK	52
2.	OGÓLNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA	53
3.	DANE PRODUKTU	54
3.1	Charakterystyka ogólna	54
4.	INSTRUKCJE MONTAŻU	55
4.1	Rozpakowanie	55
4.2	Umieszczanie i poziomowanie	55
4.3	Połączenie elektryczne	56
4.4	Podłączenie do odprowadzania wody	56
4.5	Recykling	56
5.	INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI	57
5.1	Obsługa	57
5.1.1	Symbole na panelu sterowania	57
5.1.2	Uruchomienie maszyny	57
5.1.3	Zasady działania urządzenia	57
5.1.4	Wyłączenie maszyny	58
5.2	Użyteczne porady	58
5.2.1	Konserwacja	58
5.2.2	Dłuższe wyłączenie z użytku	58
6.	ANOMALIE, ALARMY I AWARIE	59
7.	RECYKLING PRODUKTU	59

2. OGÓLNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA

Podręcznik ten został przygotowany, aby ułatwić pełne zrozumienie działania, instalacji i konserwacji urządzenia. Znajdują się w nim informacje i ostrzeżenia niezbędne dla prawidłowej instalacji i użytkowania urządzenia, jak również informacja dotycząca jego charakterystyki i oferowanych możliwości, abyś mógł wykorzystać w pełni jego potencjał.



PRZED WPROWADZENIEM URZĄDZENIA DO UŻYTKU PRZECZYTAJ DOKŁADNIE INSTRUKCJE ZAWARTE W TYM PODRĘCZNIKU.

Przechowuj ten podręcznik w bezpiecznym miejscu, aby móc skorzystać z niego w przyszłości.

W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia, przekaż z nim również niniejszy podręcznik nowemu użytkownikowi.



URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I POWINNO BYĆ OBSŁUGIWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

- Umieszczenie i montaż, jak również naprawy i modyfikacje powinny być wykonywane zawsze przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA, z uwzględnieniem lokalnych przepisów w każdym kraju. Producent nie bierze odpowiedzialności za nieprawidłową instalację urządzenia.
- Montaż, nieodpowiednie dopasowanie, nieprawidłowe serwis oraz konserwacja urządzenia, jak również jego modyfikacje mogą spowodować szkody materialne i urazy.
 - W przypadku jakiegokolwiek awarii skontaktuj się z **Serwisem Technicznym**.
 - **NIE** próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie lub przy pomocy niewykwalifikowanego lub nieautoryzowanego personelu.
- Używaj oryginalnych części zamiennych, w przeciwnym wypadku gwarancja nie będzie obowiązywać.
- Aby przeprowadzić czynności konserwacyjne należy odłączyć szaf chłodniczy od zasilania przy pomocy urządzenia odłączającego/ogólnego przełącznika.
- Do czyszczenia **NIE** używać produktów ściernych, żrących, kwasów, rozpuszczalników i detergentów na bazie chloru, gdyż mogą uszkodzić urządzenie.






NIEPRZESTRZEGANIE NINIEJSZYCH ZASAD LUB NIEPRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA ZWALNIA PRODUCENTA Z WSZELKIEJ GWARANCJI LUB MOŻLIWEJ REKLAMACJI.

3. DANE PRODUKTU

Wszystkie urządzenia wyposażone są w tabliczkę znamionową identyfikującą urządzenie, na której wskazana jest jego charakterystyka techniczna. Znajduje się ona na jednym z boków maszyny. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Wyjaśnienie elementów tabliczki znamionowej znajdującej się na urządzeniu.

		19038252	
 		PL1132470571 1 Made in EU	
MOD	GCP-701 L 2	SN	8101136688 3 2018/06
230V 4		50Hz 5	1N 0,9 A 6 IPX5
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity	7 309 W	Lámpara Lamp	0 Descarche Defrost
Caldefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	4 8 Temp. -2 +8 °C 9
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2 Condensación Condensation Vent.
PCA GWP	3	Refrigerant	R-600a 10 Carga Refrig. Refrig. Weight 98 g 11

NUMER	OPIS
1	PRODUCENT
2	MODEL
3	NUMER SERYJNY
4	NAPIĘCIE PRACY
5	CZĘSTOTLIWOŚĆ
6	NATĘŻENIE PRĄDU
7	MOC CHŁODZENIA (W WATACH)
8	KLASA KLIMATYCZNA (N=4)
9	TEMPERATURA PRACY
10	TYP GAZU CHŁODZĄCEGO
11	GRAMATURA GAZU CHŁODZĄCEGO
12	STANDARD

Uwaga: To przykładowa tabliczka.

W przypadku kontaktu z serwisem technicznym należy podać wskazane dane.

3.1 Charakterystyka ogólna

W zależności od nabytej szafy można ustalić różne klasyfikacje ze względu na osiąganą temperaturę.

CYKL CHŁODZENIA: (od +8 do -2°C)	R-600 a (HC)	Urządzenia przeznaczone do przechowywania produktów świeżych lub wstępnie przygotowanych potraw przez krótki okres, jak również do chłodzenia napojów.
SZAFKA CHŁODNICZA NA RYBY (od -6°C do +2°C)		Do przechowywania ryb w świeżym lodzie przez krótki czas
PODTRZYMANIE ZAMROŻENIA (od -18 do -22°C)	R-290 a (HC)	Przechowywanie produktów wcześniej głęboko zamrożonych przez dłuższe okresy (sześć miesięcy).

Ograniczenia działania ustalone dla szafy o klasie klimatycznej 4:

Otoczenie	ograniczenia
Temperatura otoczenia (°C)	+38°C
Temperatura kondensacji	+54°C
Wilgotność względna (%)	60%

Aby sprawdzić wymiary nabytego sprzętu, patrz Rys. 1–9, natomiast aby poznać charakterystykę ogólną urządzenia sprawdź Tabelę 1.

4. INSTRUKCJE MONTAŻU



Umieszczenie i montaż, jak również naprawy i modyfikacje powinny być wykonywane zawsze przez **AUTORYZOWANEGO TECHNIKA**, z uwzględnieniem lokalnych przepisów w każdym kraju.

Montaż, nieodpowiednie dopasowanie, nieprawidłowe serwis oraz konserwacja urządzenia, jak również jego modyfikacje mogą spowodować szkody materialne i urazy.

4.1 Rozpakowanie

Maszynę należy rozpakować i sprawdzić po kątem uszkodzeń w trakcie transportu. W takim wypadku należy natychmiast poinformować dostawcę i przewoźnika. W przypadku wątpliwości nie używać maszyny aż do momentu oceny szkód.



Elementy opakowania (plastik, pianka poliuretanowa, zszywki itp.) nie powinny pozostawać w zasięgu dzieci, gdyż mogą stanowić potencjalne zagrożenie.

Szafy nie należy przewracać. W razie konieczności szafy mogą zostać przewrócone na stronę wskazaną na opakowaniu. Jeśli na opakowaniu nie ma takiego wskazania, szafy nie można przewracać. Przed uruchomieniem należy odczekać co najmniej 2 godziny od ustawienia urządzenia w pozycji pionowej.

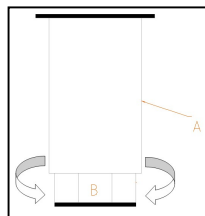
Maszyna powinna być przenoszona wózkami podnośnikowymi lub podobnym urządzeniem, aby nie zniszczyć jej konstrukcji. Przenieść maszynę do miejsca instalacji i następnie ją rozpakować.

Elementy wykorzystane do zapakowania są całkowicie odzyskiwalne, w związku z czym należy je wyrzucić do odpowiedniego pojemnika.

4.2 Umieszczanie i poziomowanie

Miejsce umieszczenia szafy powinno być przestronne i czyste, aby wentylator chłodziarki nie zasysał materiałów, które mogą zablokować kondensator, obniżając w ten sposób wydajność układu.

Usunąć paletę, uważając aby nie uderzyć w urządzenie. Teraz można wypoziomować szafę, odkręcając i dokręcając nóżki. Po zakończeniu poziomowania można usunąć folię ochronną ze stali nierdzewnej tym samym narzędziem, aby nie zarysować powierzchni.



A: KORPUS NÓŻKI

B: GWINT

Dokręcać w prawo, aby obniżyć mebel

Dokręcać w lewo, aby ponieść mebel

W docelowym położeniu szafa powinna być odsunięta od ściany z tyłu o 50 mm, z boku o 30 mm a od sufitu 500 mm, zgodnie z rys. 10.

Jeśli urządzenie wyposażone jest w kółka, należy upewnić się, że umieszczone zostało na równej powierzchni.

Przy uruchomieniu należy upewnić się, że w pobliżu nie znajduje się żadne źródło ciepła.

Aby elementy układu chłodzącego działały idealnie jest bardzo ważne by wloty powietrza, zarówno wentylatora znajdującego się w dolnej części szafy, jak i kondensatora, nie były zatkane. Nie ustawiać szafy na wolnym powietrzu.

Nie wkładać żadnych przedmiotów do kratki wentylacyjnej lub do strefy układu chłodzenia.

4.3 Połączenie elektryczne

Połączenie elektryczne urządzenia powinno zawsze zostać wykonane przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA.

Należy mieć na uwadze obowiązujące przepisy w danym kraju dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej.



- Sprawdzić czy napięcie i częstotliwość sieciowa odpowiadają danym wskazanym na tabliczce znamionowej.
- Istotne jest, aby instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie była wyposażona w PRZYŁĄCZE UZIEMIENIA, oprócz odpowiedniego wyłącznika magnetotermicznego i zabezpieczenia różnicowoprądowego (zalecane jest 30 mA).
- Urządzenie musi być koniecznie uziemione wyłącznikiem różnicowoprądowym. Producent nie bierze odpowiedzialności za możliwe szkody spowodowane niespełnieniem tego wymagania.
- Przekrój kabla zasilającego musi być odpowiedni dla prądu znamionowego urządzenia.
- Gniazdko powinna być typu Schuko, ponieważ przewód, w który wyposażone jest szaf, ma tego typu wtyczkę (tzw. typ F lub CEE 7/4”) z uziemieniem i bolcami o średnicy 4,8 mm. Ze względów bezpieczeństwa zabrania się wydłużania przewodu zasilającego. Ponadto urządzenie może być na zamówienie wyposażone w przewody zasilające z wtyczką typu H (Anglia) i typu B (Ameryka).
- Jeśli w trakcie montażu zauważysz jakąkolwiek wadę, natychmiast zawiadom dostawcę.



Niepełnienie wymagań producenta lub nieprawidłowy montaż zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności, w tym za szkody wyrządzone osobom lub szkody materialne w samym urządzeniu.

W celu poznania charakterystyki elektrycznej urządzenia sprawdź Tabelę 2.

Wyróżnia się wersje 220V 60Hz i 115V 60Hz, napięcia podano na tabliczce znamionowej.

4.4 Podłączenie do odprowadzania wody

W szafach wykorzystywanych do chłodzenia ryb, wąż odprowadzający z szafy powinien być podłączony do ogólnego odpływu. Wąż należy ulokować zgodnie z przepisami. Umieszczenie odprowadzenia wody jest wskazane na rys. 1–15.

4.5 Recykling

Opakowanie produktu składa się z:

- Palety drewnianej
- Kartonu
- Taśmy polipropylenowej
- Pianka polietylenowa



Wszystkie elementy opakowania urządzenia podlegają recyklingowi, dlatego też poprawne usunięcie tych produktów przyczyni się do ochrony środowiska naturalnego. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania tych produktów, skieruj się do odpowiedniego lokalnego urzędu. Usuń wspomniane materiały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



PRZED WPROWADZENIEM URZĄDZENIA DO UŻYTKU PRZECZYTAJ DOKŁADNIE INSTRUKCJE ZAWARTE W TYM PODRĘCZNIKU.



URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I POWINNO BYĆ OBSŁUGIWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

5.1 Obsługa

Poniżej znajdują się kolejne kroki obsługi szafy chłodzącego, które pokazują wszystkie możliwości, którymi dysponuje.

5.1.1 Symbole na panelu sterowania

Na panelu sterowania znajduje się przełącznik on/off oraz włącznik termostatu. Szczegóły przedstawione są na rys. 7.

W przypadku nabycia urządzenia z HACCP, panel różni się i wygląda jak na rys. 8. Aby poznać zasady działania termostatu, należy zapoznać się z załączonym podręcznikiem termostatu.

5.1.2 Uruchomienie maszyny

- Po umyciu wnętrza urządzenia, podłączyć je do sieci elektrycznej i umieścić przełącznik w pozycji ON lub I. Lampka kontrolna powinna się zapalić.
- Temperatura termostatu wskazuje temperaturę powietrza wewnątrz szafy.
- Po trzech minutach od włączenia, zapali się w trybie ciągłym lampka kompresora.
- Temperatura na wyświetlaczu temperatury początkowo będzie temperaturą otoczenia. W miarę jak maszyna będzie działać, a drzwi pozostaną zamknięte, wartość temperatury będzie spadać do wartości ustalonej.
- W przypadku komór mroźniczych, po dwóch godzinach od uruchomienia urządzenie rozpocznie odszranianie.
- Urządzenie chłodzące powinno osiągnąć pożądaną temperaturę przed jego załadowaniem.

5.1.3 Zasady działania urządzenia

Urządzenie, które nabyłeś jest przeznaczone do przechowywania żywności i napojów. Zalecamy:

- 1) Aby osiągnąć maksymalną wydajność, unikać umieszczania ciepłej żywności wewnątrz chłodni, jak również napojów w otwartych pojemnikach.
- 2) Nie wkładać ciepłego pożywienia ani ciepłych pojemników, jak również produktów chemicznych, żrących lub leków oraz unikać niewłaściwego użytkowania leków.
- 3) Potrawy należy przechowywać w szczelnych pojemnikach, na przykład z tworzywa do przechowywania żywności, w ten sposób chroniąc ich aromat. Należy również umieszczać je w taki sposób, aby umożliwić dobrą cyrkulację powietrza.
- 4) Nie przechowywać pożywienia bez odpowiedniego zabezpieczenia, aby uniknąć utleniania się urządzenia.
- 5) W miarę możliwości unikać częstego otwierania drzwi, a przede wszystkim nie pozostawiać ich otwartych.
- 6) Nie obciążać szafy ponad dopuszczalne obciążenie.



- 7) Chwilowa przerwa w zasilaniu. Jeśli przerwa w zasilaniu nie przekracza 20 minut, nie ma konieczności podejmowania żadnych kroków. Wystarczy unikać w miarę możliwości otwierania drzwi, aby nie tracić temperatury. Jeśli przerwa przedłuży się ponad 20 minut, należy sprawdzić czy pożywienie nie przekracza punktów krytycznych, sprawdzić czy ich stan nie ulega zmianie i unikać otwierania drzwi.

Maximalne temperatury gwarantujące niezmienny stan potrawy to:

Typ stołu	Maximalna temperatura produktu
Chłodzenie	+ 10° C
Ryba	+ 2°C
Utrzymanie mrożonek	- 15°C

- 8) Woda z odszraniania kierowana jest przewodem do pojemnika skraplacza za kondensatorem, gdzie woda wyparowuje z powodu ciepła kondensatora.

Środki ostrożności:

- 1) Stabilność urządzenia jest gwarantowana, nawet przy otwartych drzwiach, jednak nie należy się na nich opierać.
- 2) Nie zaleca się obciążania wewnętrznych tac i krtek wagą powyżej 40 kg. Obciążenie musi być rozłożone równomiernie.
- 3) Całkowicie zabrania się siadania oraz opierania się na szufladach.
- 4) W przypadku awarii nie wolno zbliżać się do chłodziarki na bosą, na mokrej podłodze lub z wilgotnymi dłońmi.

5.1.4 Wyłączenie maszyny

Aby wyłączyć szaf chłodniczy umieścić przełącznik w pozycji OFF lub 0, wówczas lampka kontrolna zgaśnie.

5.2 Użyteczne porady

Przeczytaj uważnie użyteczne porady podane poniżej, aby móc maksymalnie wykorzystać możliwości, które daje urządzenie.

5.2.1 Konserwacja

W celu utrzymania urządzenia w dobrym stanie, należy odpowiednio ją czyścić.

- Czyścić maszynę z pozostałości jedzenia po każdym dniu roboczym. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania i umieścić przełącznik w pozycji OFF lub 0. Szafy chłodnicze wyposażone są w odprowadzanie wody ułatwiające utrzymanie ich w czystości, jak również ewentualne odprowadzanie cieczy pochodzących z pożywienia. W czasie czyszczenia niezbędne jest wyciągnięcie zatyczki odpływu i wyczyszczenie go, aby uniknąć zatkania różnymi elementami. Chodzi o to, żeby ciecz nie zatrzymywała się.
- Do czyszczenia nie używać produktów ściernych, żrących, kwasów, rozpuszczalników i pochodnych benzyny.
- Nie czyścić maszyny wodą pod ciśnieniem.
- Czyszczenie kondensatora: Przy czyszczeniu należy uważać, aby nie zaginać aluminiowych płytek kondensatora, gdyż może to spowodować, że powietrze nie będzie mogło przechodzić i kondensować się. Spowoduje to uszkodzenie urządzenia, którego nie obejmie gwarancja.
- Sprawdzić czy drzwi zamykają się dokładnie.
- Podjąć odpowiednie środki ostrożności przed czynnościami w strefie kondensatora, ze względu na wysoką temperaturę niektórych elementów i ryzyko poparzenia.
- W przypadku konieczności wymiany kabla, wymieniony kabel musi mieć taki sam przekrój.
- Górna pokrywa instalacji elektrycznej panelu sterowania jest bardzo ważna. Jeśli istnieje konieczność jej zdemontowania, należy później zamontować ją dokładnie tak, jak wcześniej.
- Dwa razy na rok należy skontaktować się z serwisem technicznym, aby wykonał odpowiednie przeglądy:
 - Przegląd stanu uszczelek
 - Przegląd stanu elementów urządzenia
- Jeśli uszkodzony jest kabel zasilający, powinien on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażny lub wykwalifikowany personel, aby uniknąć niebezpieczeństwa.


5.2.2 Dłuższe wyłączenie z użytku

W przypadku nieużywania urządzenia przez dłuższy czas (okres urlopowy, czasowe zamknięcie), należy pamiętać o:

- Dokładnym wyczyszczeniu maszyny
- Wyłączeniu ogólnego przełącznika zasilania prądem.

6. ANOMALIE, ALARMY I AWARIE

Poniżej znajdują się kolejne wskazówki co należy zrobić w przypadku anomalii lub błędu w działaniu. W poniższej tabeli podane możliwe przyczyny i ewentualne rozwiązania. W przypadku wątpliwości lub braku możliwości rozwiązania problemu, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

ANOMALIA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
 Nie próbuj samodzielnie manipulować elementami elektrycznymi, ponieważ istnieje zagrożenie śmiercią. Elementy te są pod napięciem.		
Chłodziarka nie działa	Brak prądu	Sprawdzić doprowadzenie prądu do chłodziarki, zwracając uwagę czy lampka kontrolna ogólnego przełącznika jest zapalona.
Niewystarczająca temperatura	Umieszczenie chłodziarki	Sprawdzić czy w pobliżu nie znajduje się jakieś źródło ciepła.
	Parametry termostatu	Sprawdź, czy temperatura zadana termostatu wynosi około 0°C dla lodówek i -20°C dla zamrażarek. Aby to sprawdzić, naciśnij przycisk "set". 
	Temperatura otoczenia	Sprawdź, czy temperatura otoczenia jest niższa od +32°C dla zamrażarek i +38°C dla lodówek i szaf do przechowywania ryb.
	Zamykanie drzwi	Sprawdź, czy drzwi są prawidłowo zamknięte.
	Rozmieszczenie pożywienia w stole chłodniczym	Sprawdzić czy żywność jest poprawnie rozłożona, bez zatykania ujść powietrza wewnętrznego wentylatora i że czas, który upłynął od umieszczenia potraw jest wystarczający do ich schłodzenia.
	Czyszczenie kondensatora	Sprawdzić czy kondensator jest czysty: Im czystsze urządzenie tym większe będą oszczędności energii, zwłaszcza dotyczy to kondensatora. Częstotliwość czyszczenia zależy od warunków lokalu. Jeśli zauważysz, że kondensator jest brudny, zamów czyszczenie w serwisie technicznym.
Dziwne hałasy lub hałas nadmierny	Złe wypoziomowanie i nieprawidłowe zamknięcie drzwi	Sprawdzić wypoziomowanie urządzenia oraz czy drzwi dokładnie się zamykają.
	Tarcie w ruchomej części chłodziarki	Sprawdzić czy w ruchomej części chłodziarki nie znajduje się element powodujący tarcie.



UWAGA: w przypadku awarii niewymienionej w tabeli należy skontaktować się z serwisem technicznym. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany charakterystyki bez uprzedzenia.

Do podręcznika dołączona jest instrukcja dotycząca termostatu, aby móc zapoznać się ze szczegółami.

7. RECYKLING PRODUKTU



Dyrektywa europejska 2012/19/UE dotycząca zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wskazuje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być wyrzucany w taki sam sposób jak zwykle odpady miejskie. Nieużywane sprzęty powinny być zbierane osobno, aby zoptymalizować procent odzysku i przetwarzania materiałów, z których się składają oraz zapobiec potencjalnych szkodom dla zdrowia i środowiska naturalnego. Symbol przekreślonego kontenera znajduje się na wszystkich produktach, aby przypominać o konieczności selektywnej zbiórki odpadów. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat poprawnego wyrzucania sprzętu domowego, ich właściciele mogą skierować się do odpowiedniej instytucji odpowiedzialnej lub do sprzedawców.