

Hot cases

Manuale di Installazione e Uso - *original language*-
Direction for Installation and Use
Ausstellung und Gebrauchsanweisungen
Manuel d'Installation et de Service
Guía de Instalación y Manejo
Инструкции по монтажу и эксплуатации



YOUR GLOBAL PARTNER FOT RETAIL SOLUTIONS

IMPORTANTE: Conservare per una futura consultazione

IMPORTANT: Keep in store for future use

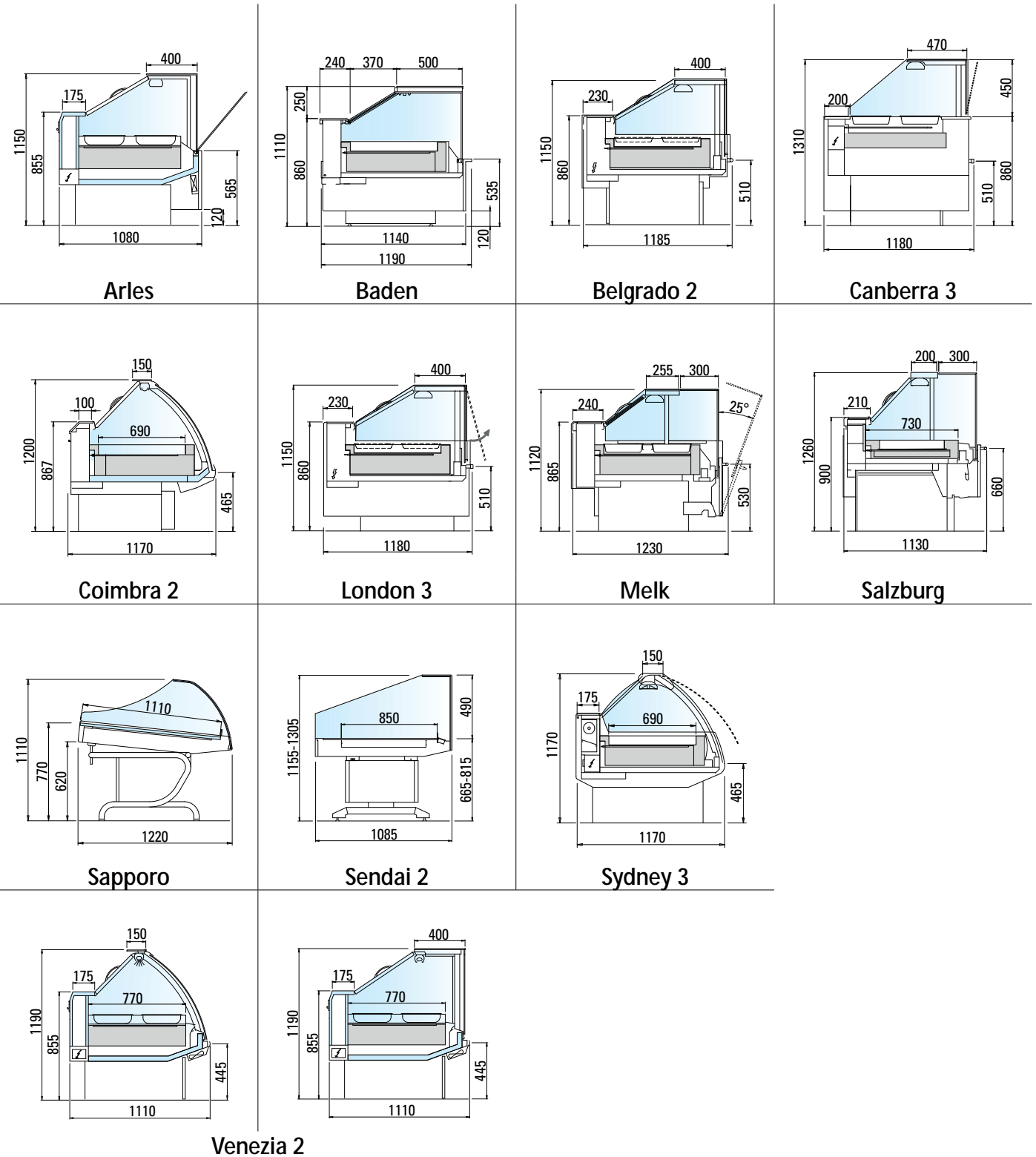
arneg

CE UK
CA

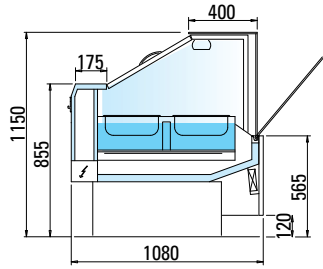
Presentazione del mobile/Case presentation

Fig.1

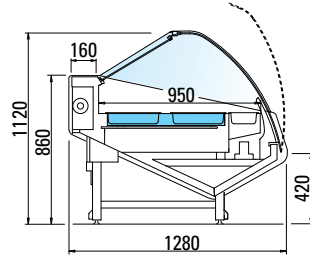
Tavole calde Pie Warmer - Pie Warmer hot cases



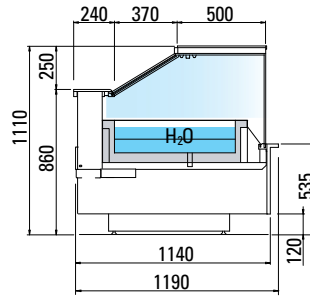
Tavole calde bagnomaria - Bain-marie hot cases



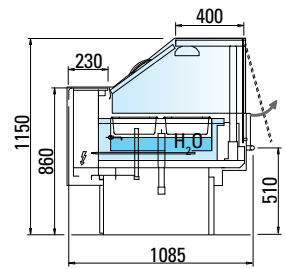
Arles



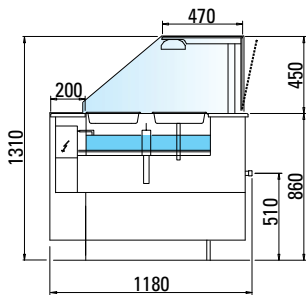
Athos 2



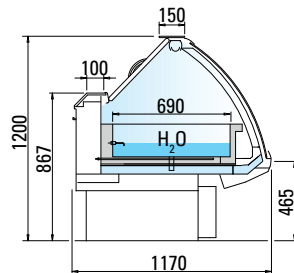
Baden



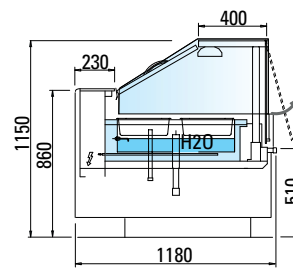
Belgrado 2



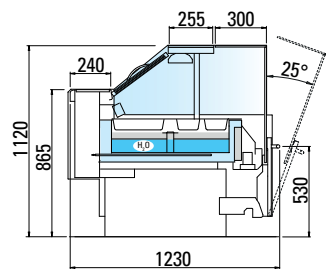
Canberra 3



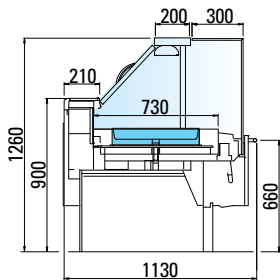
Coimbra 2



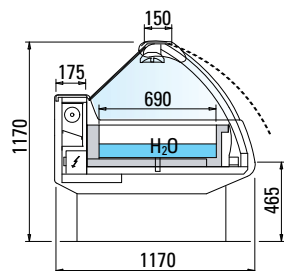
London 3



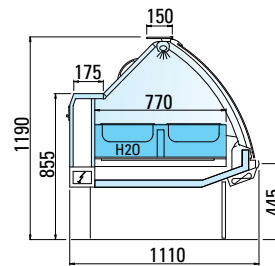
Melk



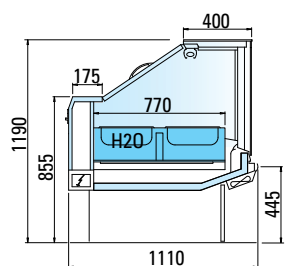
Salzburg



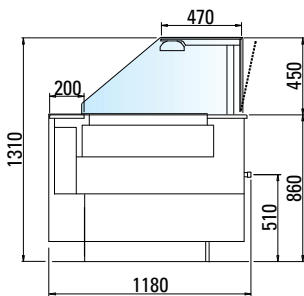
Sydney 3



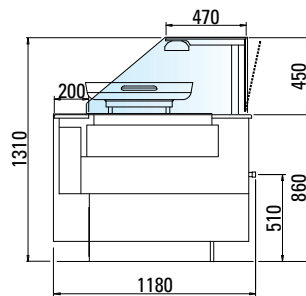
Venezia 2



Tavole calde per la cottura - Hot cases for cooking

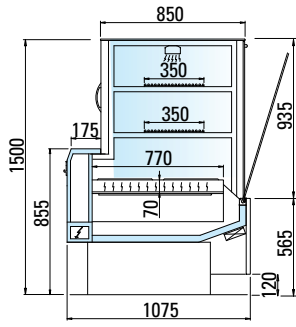


Canberra 3 TCPI

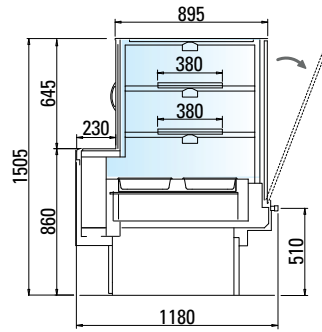


Canberra 3 TCPI ISL

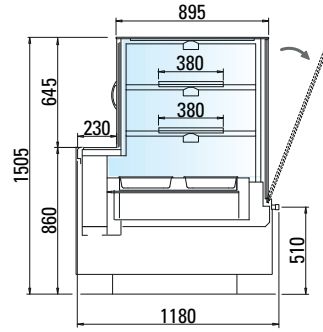
Tavole calde Pie Warmer TH (vetrine verticali) - Pie Warmer TH (vertical serve-over counters)



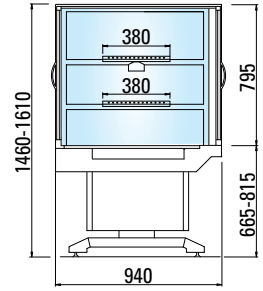
Arles



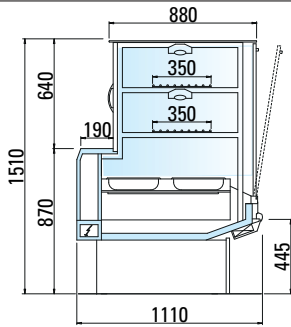
Belgrado 2



London 3



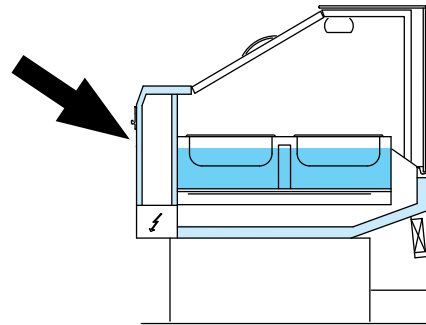
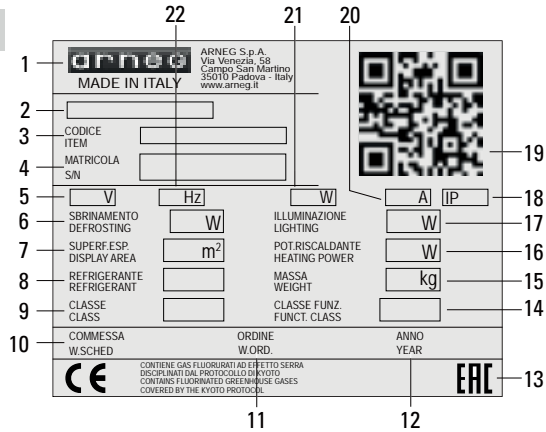
Sendai 2



Venezia 2

Targa matricolare - Serial number plate

Fig.2



Trasporto, installazione e condizioni ambientali - Transport, installation and environmental conditions

Fig.3

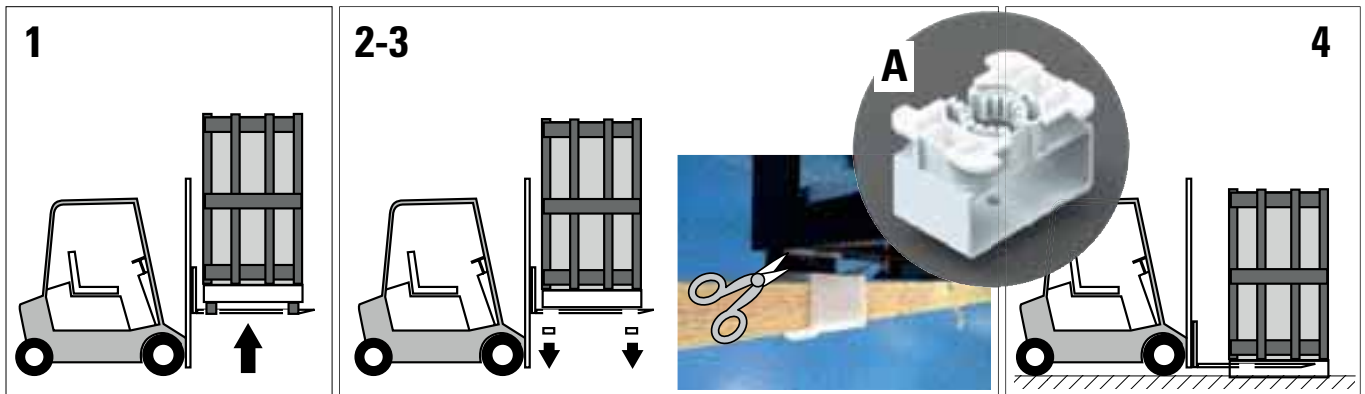


Fig.4

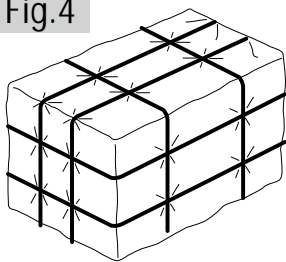


Fig.5

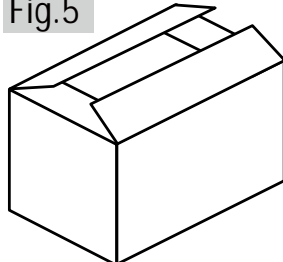


Fig.6

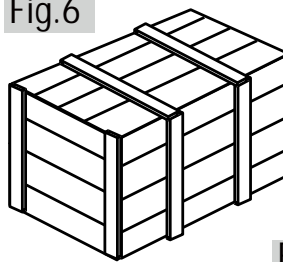


Fig.7

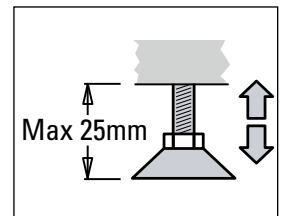


Fig.8

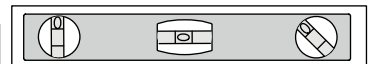


Fig.9

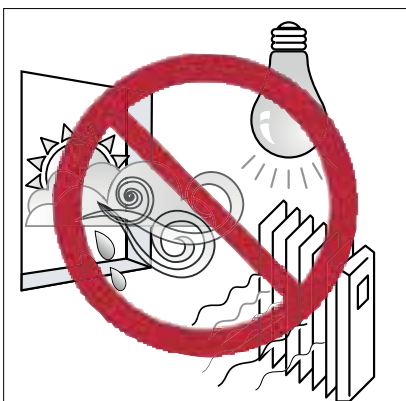
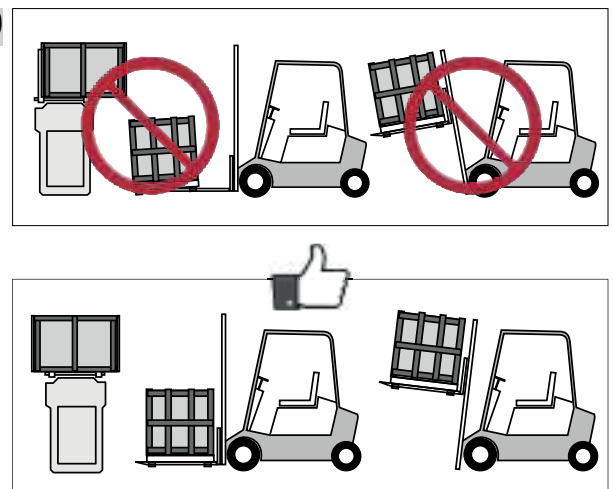


Fig.10



Collegamento elettrico/Avviamento, regolazione e controllo temperatura
Electric connection/Start control and adjustment of the temperature

Fig.11

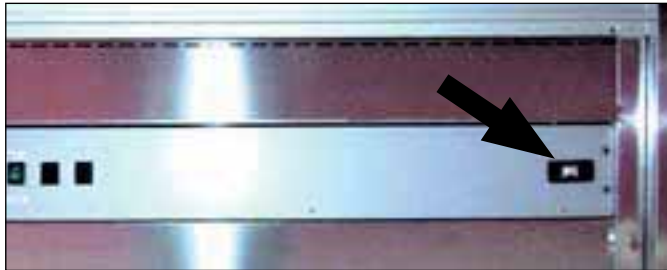
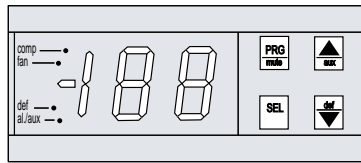


Fig.12



Caricare il mobile - Cabinet loading

Fig.13

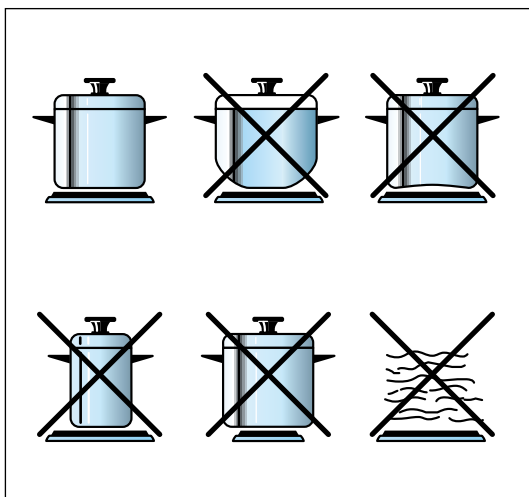


Fig.14

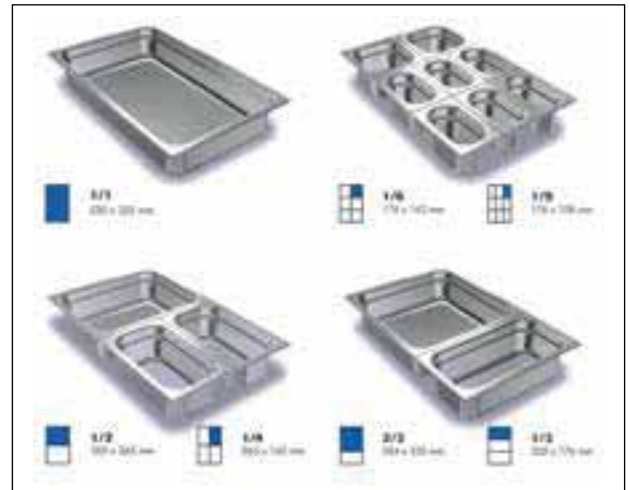


Fig.15



Caricare il mobile, lampade riscaldanti - Cabinet loading, heating lamps

Fig.16



Fig.17



Fig.18

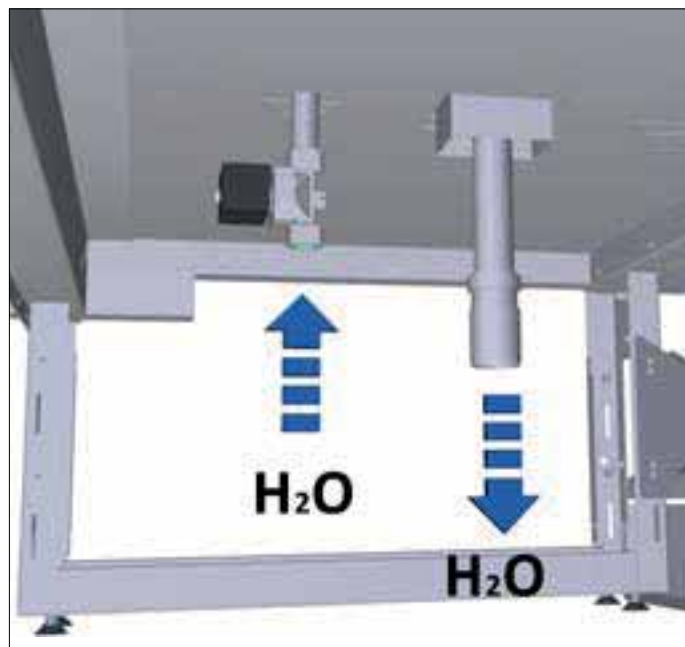
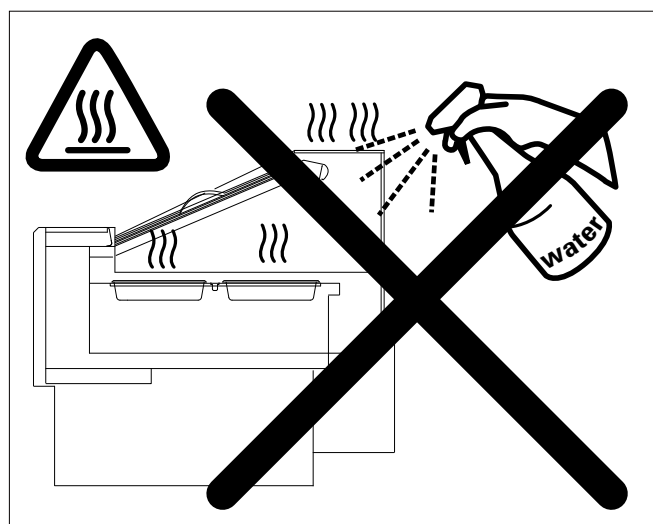


Fig.19



Manutenzione e pulizia - Maintenance and cleaning

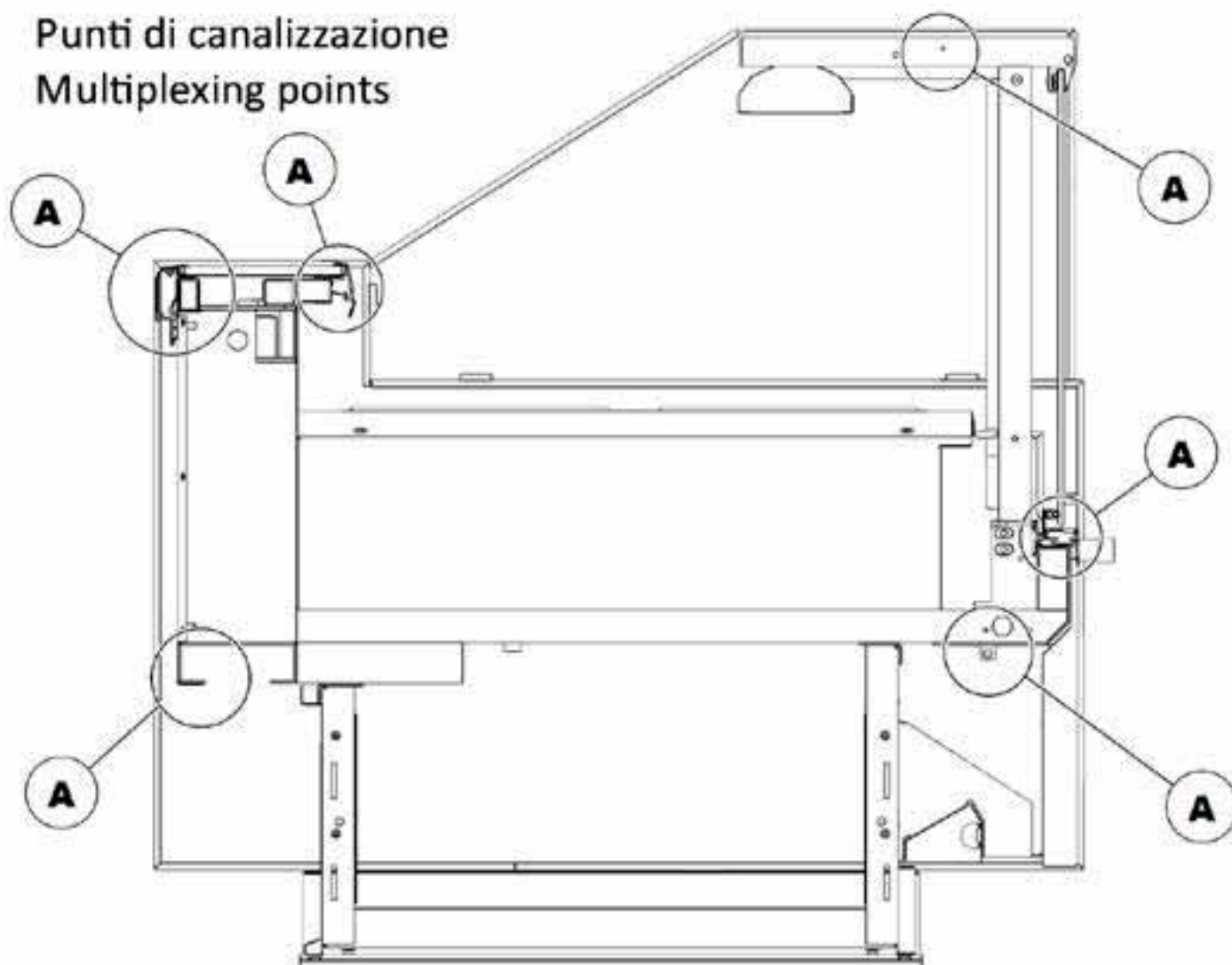
Fig.20



Schema generico di canalizzazione - Basic multiplexing diagram

Fig.21








Punti di canalizzazione
Multiplexing points





Illustrazioni, illustrations, Abbildungen, illustrations, ilustraciones, иллюстрации	3
Italiano	3
English	23
Deutsch	21
Français	23
Español	22
Русский	22
Facsimile della Dichiarazione di conformità, facsimile of Conformity declaration	27

Manuale di Installazione e uso

INDICE

ILLUSTRAZIONI.....	7
1. Messaggi di sicurezza	12
2. Etichette di sicurezza presenti nel mobile	12
3. Dispositivi di protezione individuale.....	12
4. Divieti e prescrizioni	12
4.1 Per il mobile.....	13
4.2 Per la merce.....	13
4.3 Per l'ambiente	14
4.4 Per l'uso.....	14
4.5 Superfici roventi 	14
5. Pericoli residui, Dispositivi di Protezione (DPI), situazioni di emergenza	15
6. Scopo del manuale - Campo di applicazione - Destinatari.....	15
7. Presentazione del mobile - Uso previsto (Fig.1)	16
8. Norme e certificazioni, dichiarazione di conformità.....	16
9. Identificazione - Dati di targa.....	17
10. Trasporto 	17
11. Immagazzinamento	18
12. Installazione e condizioni ambientali 	18
13. Unire i mobili (Fig.21)	19
14. Collegamento elettrico 	20
15. Collegamento idraulico.....	21
16. Lampade riscaldanti.....	21
17. Preparare e accendere il mobile 	21
17.1 Tavola calda bagnomaria - TCBM	22
17.2 Tavola calda secca - TCPW	23
17.3 Tavola calda per cottura - TCPI	23
18. Sistema di disappannamento (se presente)	24
19. Caricare il mobile - TCBM-TCPW 	24
20. Apertura e chiusura vetro frontale (se presente)	24
21. Chiusure posteriori (Fig.16)	24
22. Manutenzione e pulizia 	25

22.1 Prodotti per la pulizia	25
22.2 Indicazioni generali.....	25
22.3 Pulire le parti esterne (gornaliera/settimanale)	26
22.4 Pulire le parti interne (Mensile)	26
22.5 Pulire materiali specifici	26
22.6 Pulire l'acciaio inox	27
22.7 Ispezionare le parti	27
23. Smantellare il mobile 	28
24. Garanzia.....	28
25. Parti di ricambio	28
26. Risoluzione dei problemi (Troubleshooting) 	29

Allegati al mobile

- Scheda mobile
- Conformità prodotto
- Cartellino prodotto
- Schemi elettrici
- Kit unione canale
- Dichiarazione di conformità



Per scaricare questo manuale connettersi al sito www.arneg.it

1. Messaggi di sicurezza

Di seguito le segnalazioni di sicurezza previste in questo manuale

	PERICOLO! Indica una situazione rischiosa che se non evitata, è causa di morte o ferite gravi alla persona.
	AVVERTIMENTO! Indica una situazione rischiosa che se non evitata, può causare la morte o ferite gravi alla persona.
	ATTENZIONE! Indica una situazione lievemente rischiosa che se non evitata, può causare lievi ferite.
	AVVISO: Indica un'azione generale obbligatoria.
	Nota: le note contengono informazioni evidenziate al di fuori del testo a cui appartengono.
	Operatore qualificato
	Tecnico frigorista specializzato

2. Etichette di sicurezza presenti nel mobile

Sui mobili sono presenti le etichette per richiamare l'attenzione degli operatori e tecnici sui pericoli e le precauzioni

	pericolo di tensione elettrica con rischio di folgorazione		presenza di organi in movimento (ventilatori)		Superfici calde
	equipotenzialità		punti esatti di inserimento delle staffe del carrello elevatore		

3. Dispositivi di protezione individuale

Di seguito i simboli dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) obbligatori per i tecnici frigoristi autorizzati a intervenire sul mobile.

	occhiali protettivi		scarpe anti infortunistiche
	guanti protettivi		indumento, tuta protettiva

4. Divieti e prescrizioni

	PERICOLO! Elementi in tensione. Elettrocuzione. PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE TOGLIERE L' ALIMENTAZIONE ELETTRICA!
	AVVERTIMENTO! Fuga di gas. Intossicazione. Scollegare il mobile con l'interruttore generale a monte del mobile. NON sostare nella stanza dove è posto il mobile se non è ben arieggiata. AVVERTIMENTO! INCENDIO. Ustioni. Soffocamento seguire le indicazioni di evacuazione vigenti in caso di incendio scollegare il mobile con l'interruttore generale a monte del mobile. non usare acqua per spegnere le fiamme ma solo estintori a secco.
	Leggere attentamente il manuale per evitare infortuni e usare correttamente il mobile

Responsabilità del Fabbricante	<p>Il fabbricante non è responsabile per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uso improprio, erroneo e irragionevole del mobile • installazione non corretta, non eseguita secondo le istruzioni indicate • uso da parte di personale non qualificato/addestrato • difetti di alimentazione elettrica • gravi mancanze nella manutenzione e pulizia previste • uso di accessori non previsti o autorizzati da ARNEG S.p.A. • modifiche ed interventi non autorizzati • uso di ricambi non originali • inosservanza delle istruzioni
Responsabilità del Cliente o Datore di lavoro	<p>E' cura del cliente o datore di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verificare la qualifica e lo stato mentale o fisico dei professionisti addetti all'uso e alla manutenzione del mobile. • verificare che leggano e rispettino il manuale • verificare che utilizzino i DPI previsti. • istruire e formare secondo le indicazioni riportate gli addetti alle operazioni di trasporto, installazione, manutenzione, pulizia ecc. ognuno per la propria competenza secondo le norme relative al paese di installazione del mobile. • prevedere gli strumenti di comunicazione più adatti per evitare rischi e pericoli per l'utente.




Ogni altro uso o modifica non indicati in questo manuale o non autorizzati da ARNEG S.p.A. sono pericolosi, fanno decadere la garanzia e invalidano la dichiarazione di conformità prevista dalla direttiva macchine 2006/42/CE.

4.1 Per il mobile

Prescrizioni	Divieti
<ul style="list-style-type: none"> • I mobili TCBM e TCPW mantengono la temperatura dei cibi caldi precotti. La cottura non è consentita. La conservazione del cibo è limitata alla vendita giornaliera. • i mobili TCPI e TCPI ISL consentono solo di cucinare i cibi. • usare i mobili solo in ambienti chiusi • i mobili sono realizzati per conservare/espore solo generi alimentari cotti e precotti • le operazioni all'interno del quadro elettrico sono riservate a tecnici specializzati • i mobili tavola calda sono progettati per essere usati in: cucine, mense, ospedali, panifici, macellerie ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti. • mantenere i pannelli di controllo asciutti e puliti 	<p>NON riscaldare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contenitori di plastica, carta, cibi avvolti in fogli di carta o alluminio, cibi sigillati - cibi surgelati o confezionati in contenitori di alluminio <p>NON applicare adesivi spessi e isolanti sulle pareti del mobile.</p> <p> I mobili TCBM e TCPW non sono adatti alla cottura.</p> <p> Solo tecnici specializzati possono rimuovere elementi che richiedono l'uso di utensili per essere rimossi.</p>



4.2 Per la merce

Prescrizioni	Divieti
<ul style="list-style-type: none"> • caricare il mobile così che la merce esposta da più tempo sia venduta per prima rispetto a quella nuova in entrata (rotazione della merce) • caricare il mobile in modo ordinato rispettando i limiti di carico • usare contenitori idonei per la conservazione della merce • proteggere le merci da irraggiamento solare 	<p> PERICOLO!: propellente infiammabile. Esplosione.</p> <p>NON introdurre bombolette spray</p> <p>NON introdurre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - merce diversa da quella indicata <p>NON sovraccaricare il mobile</p>

4.3 Per l'ambiente

Prescrizioni	Divieti
<ul style="list-style-type: none"> • i valori della temperatura e dell'umidità ambiente non devono superare quelli specificati • mantenere al massimo l'efficienza degli impianti di climatizzazione, di ventilazione e di riscaldamento del punto vendita 	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare che le correnti d'aria e le bocchette di mandata dell'impianto di climatizzazione siano dirette verso le aperture dei mobili. • Limitare la temperatura delle superfici irraggianti presenti nel punto vendita, per esempio isolando i soffitti.

4.4 Per l'uso

Prescrizioni	Divieti
<ul style="list-style-type: none"> • lavorare con attenzione e diligenza. • usare sempre i DPI (dispositivi di protezione individuali) previsti e idonei per superfici calde (cap.3). • eseguire con regolarità la manutenzione. • per ogni intervento sul mobile chiedere l'assistenza di un tecnico frigorista specializzato. • Cottura, usare esclusivamente: <ul style="list-style-type: none"> - pentole con fondo piatto - recipienti che coprano completamente le superfici riscaldanti - coperchi, dove possibile per un risparmio energetico <p> AVVERTIMENTO! Fuoriuscita di liquido bollente. Ustioni. NON riempire i contenitori fino all'orlo.</p> <p> ATTENZIONE! Danneggiamento del mobile, lesioni. i piani di cottura presentano rotture o crepe</p> <ul style="list-style-type: none"> - spegnere la zona di cottura - scollegare il mobile dall'alimentazione principale - chiamare l'assistenza 	<p> PERICOLO! Elementi in tensione. Elettrocuzione. NON usare/toccare il mobile con le mani o i piedi bagnati o umidi.</p> <p> Raffreddamento della merce. NON aprire il rubinetto dello scarico.</p> <p>NON usare i piani riscaldati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - per asciugare stracci, indumenti ecc. - come piano di lavoro o appoggio <p>NON far funzionare i mobili a vuoto</p> <p>NON è consentito l'uso del mobile</p> <ul style="list-style-type: none"> • a bambini e ragazzi minorenni, evitare che giochino con il mobile • a personale: <ul style="list-style-type: none"> - con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali - senza esperienza o conoscenza sull'uso del mobile - che non possono usare il mobile in sicurezza senza supervisione o istruzioni - non sobrio, sotto l'effetto di sostanze stupefacenti.

4.5 Superfici roventi

Prescrizioni	Divieti
<ul style="list-style-type: none"> • lavorare con attenzione e diligenza. • usare sempre i DPI (dispositivi di protezione individuali) previsti e idonei per superfici calde (cap.3). • spegnere la zona di cottura dopo l'uso <p> PERICOLO! Superfici roventi. Ustioni. I piani di cottura rimangono caldi per qualche tempo anche dopo lo spegnimento. Per qualsiasi intervento sul mobile attendere il raffreddamento delle superfici.</p>	<p> PERICOLO! Elementi in tensione. Elettrocuzione. NON usare/toccare il mobile con le mani o i piedi bagnati o umidi.</p> <p> PERICOLO! Superfici roventi. Ustioni NON toccare le parti calde a mani nude. NON portare a bollitura i cibi. NON mettere sostanze combustibili sui piani caldi.</p> <p> AVVERTIMENTO! Superfici roventi. Danni a oggetti o cose. Evitare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - spine o cavi elettrici tocchino le parti calde. - plastica, fogli di alluminio, carta metallizzata da forno tocchino i piani di cottura. <p>NON lasciare mai i piani di cottura incostuditi</p>



Alla chiusura del punto vendita controllare che tutti i mobili tavola calda siano spenti.

5. Pericoli residui, Dispositivi di Protezione (DPI), situazioni di emergenza

Rischi residui non eliminabili con riprogettazione, tecniche costruttive e antinfortunistiche:

Rischi	Riduzione del rischio
dovuti a: - parti sporgenti e in rilievo - carichi sospesi (fase di carico/scarico) - cavi elettrici di alimentazione, - accumuli di cariche elettrostatiche - parti in movimento - caduta del carico dalla struttura, - accesso all'interno del mobile (es. salendo con i piedi sul frontale) - ustione	<ul style="list-style-type: none"> • indossare indumenti da lavoro idonei (es. privi di parti svolazzanti) • usare i Dispositivi di Protezione Individuali (cap.3): <ul style="list-style-type: none"> - scarpe antinfortunistiche - guanti antitaglio - guanti anti-ustione - indumenti di protezione antitaglio per il corpo (grembiule con pettorina, protezione delle gambe, ecc.) - occhiali per la protezione da schegge - casco protettivo • verificare il collegamento equipotenziale • imporre il divieto di comportamenti non idonei con avvisi, segnali ecc. (a cura del Cliente)

Seguire il manuale consente l'uso corretto del mobile e preserva l'operatore e il mobile dai pericoli.



Si possono comunque verificare situazioni di emergenza per le quali ci si avvale dell'esperienza dell'operatore/tecnico, che non deve mai compromettere la propria e altrui sicurezza con manovre azzardate o affrettate.

6. Scopo del manuale - Campo di applicazione - Destinatari



NON riprodurre, divulgare o modificare il contenuto del manuale.



Leggere attentamente il manuale per evitare infortuni e usare correttamente il mobile. Per qualsiasi dubbio contattare il fabbricante.

Questo manuale contiene informazioni generali sulla linea dei mobili tavole calde realizzata da AR-NEG S.p.A. e le istruzioni ritenute necessarie per il suo buon funzionamento.

Destinatari

Il manuale è suddiviso in capitoli, ogni capitolo è rivolto ad una figura professionale specifica:

OPERATORE QUALIFICATO



persona qualificata, istruita per il funzionamento, per la regolazione, per la pulizia e la manutenzione del mobile.

TECNICO FRIGORISTA SPECIALIZZATO



tecnico addestrato e autorizzato dall'ente indicato nel contratto (costruttore/concessionario/distributore) a eseguire: installazione, manutenzione straordinaria, riparazione, sostituzione e revisione, consapevole dei rischi a cui è esposto e in grado di adottare tutte le misure per proteggere se stesso e le altre persone rendendo minimo il danno rispetto ai rischi che gli interventi comportano.

Per ogni figura sono definite le competenze per operare sul mobile in condizioni di sicurezza.



E' responsabilità del cliente o datore di lavoro verificare che gli addetti all'uso e alla manutenzione siano formati secondo le norme relative al paese di installazione.



Dove non specificato, il capitolo riguarda entrambi i soggetti descritti.

Custodia	Il manuale deve essere custodito: <ul style="list-style-type: none"> - da personale scelto per lo scopo - in un luogo idoneo e noto a tutti gli addetti alla manutenzione, per essere consultato in qualsiasi momento. Se ceduto a terzi: <ul style="list-style-type: none"> - consegnare ad ogni nuovo utente o proprietario - dare sollecita comunicazione al costruttore. Se danneggiato o smarrito, richiedere al costruttore.
-----------------	--

- I**
- il manuale è parte del mobile e si deve conservare per tutta la durata dello stesso
 - il manuale è stato redatto in origine in lingua italiana ed è l'unica lingua ufficiale
 - Arneg S.p.A. non si assume responsabilità per traduzioni in altre lingue non conformi al significato originale
 - il contenuto del presente manuale rappresenta lo stato della tecnica e della tecnologia, impiegate nella realizzazione del mobile valide al momento della sua commercializzazione, non può quindi essere considerato obsoleto per aggiornamenti successivi legati a nuove norme o conoscenze
 - leggere attentamente il manuale prima dell'uso e istruire gli addetti alle operazioni (trasporto, installazione, manutenzione ecc.), ognuno per la propria competenza secondo le norme relative al paese di installazione e le indicazioni riportate
 - questo manuale NON può rimediare a carenze culturali o intellettive del personale che usa il mobile.

7. Presentazione del mobile - Uso previsto (Fig.1)



PERICOLO! Elementi in tensione. Elettrocuzione.
 Rispettare le normative e le leggi vigenti durante l'installazione e l'impiego.

A chi è destinato	Il mobile è destinato all'uso di personale qualificato, istruito e formato dal datore di lavoro all'uso e ai rischi che può comportare.
Uso previsto	I mobili tavola calda Arneg sono adatti alla esposizione e vendita di cibi cotti e precotti pronti da consumare. TCBM (tavola calda bagno maria): sistema di riscaldamento interno alla vasca TCPW (tavola calda secca): sistema di riscaldamento con resistenze sotto il piano vasca. TCPG (piano riscaldato): consente di riscaldare i cibi, NON di cuocerli TCPI (piano cottura): consente di cuocere i cibi
Responsabilità	Il Cliente o il datore di lavoro si assume la responsabilità sulla qualifica e sullo stato mentale o fisico dei professionisti addetti all'uso e alla manutenzione del mobile.

8. Norme e certificazioni, dichiarazione di conformità

Tutti i modelli di mobili descritti in questo manuale d'uso rispondono ai requisiti essenziali di sicurezza, salute e protezione richiesti dalle seguenti direttive e leggi europee:

	Direttiva europea	Norme armonizzate applicate	Legislazione Regno Unito
Machinery	Direttiva Macchine 2006/42 CE	ISO/TR 14121; EN ISO 12100; EN 60335-2-49 EN 60335-2-50	Regolamenti 2008 per la fornitura dei macchinari (sicurezza)
EMC	Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2	Regolamento Compatibilità Elettromagnetica 2016
RoHS	Direttiva RoHs 2011/65/CE (restrizione dell'uso di sostanze pericolose nei dispositivi elettrici ed elettronici)	EN IEC 63000	Regolamenti 2012 (restrizione dell'uso di sostanze pericolose nei dispositivi elettrici ed elettronici)
	Regolamento Europeo EC-1935/2004 (sui materiali a contatto con la merce)	EN 1672-2	



Il rispetto dei requisiti e delle norme sono presenti nel fac simile generico della dichiarazione di conformità che trovate alla fine di questo manuale. Questi modelli sono esclusi dal campo di applicazione della direttiva 2014/68/EU in base all'articolo 4 paragrafo 3 (e/o articolo 1 paragrafo 2 lettera f).

Dichiarazione di conformità Copia della dichiarazione di conformità è allegata al mobile.
Se si perde la copia originale della Dichiarazione di Conformità fornita con il mobile, scaricare una copia compilando il modulo che trovate nel footer della home page del sito www.arneg.it alla voce “**conformità UE**”.

9. Identificazione - Dati di targa

Sulla schiena del mobile c'è la targa matricolare (Fig.2) con tutti i dati caratteristici:

N°	Denominazione
1	logo/nome del costruttore
2	nome e lunghezza del mobile
3	codice del mobile
4	numero di matricola del mobile
5	tensione di alimentazione
6	potenza elettrica a regime assorbita nella fase di sbrinamento (resistenze corazzate+cavi caldi+ ventilatori+illuminazione)
7	superficie di esposizione utile
8	tipo di fluido frigorifero con cui funziona l'impianto
9	classe climatica ambientale e temperatura di riferimento
10	numero della commessa con cui è stato prodotto il mobile
11	numero d'ordine con cui è stato messo in produzione il mobile
12	anno di produzione del mobile
13	marchio EAC
14	classe di funzionamento
15	massa di gas frigorifero con cui è caricato ogni impianto (solo per mobili con motore incorporato)
16	potenza riscaldante
17	potenza di illuminazione (ove prevista)
18	classe di protezione contro l'umidità
19	QR code
20	corrente a regime assorbita
21	potenza elettrica a regime assorbita nella fase di refrigerazione (ventilatori+cavi caldi+illuminazione)
22	Frequenza di alimentazione



Per assistenza, comunicare al costruttore:

- il nome del mobile (2); il numero di matricola (4); il numero di commessa (16)

NON rimuovere per nessun motivo la targa matricolare

10. Trasporto



AVVERTIMENTO! Oggetto pesante in movimento. Schiacciamento

La zona di trasporto deve essere libera da persone e cose.



Le operazioni di carico-scarico devono essere condotte da personale qualificato che può verificare pesi, punti esatti per il sollevamento (privi di tubazioni, cavi, quadri elettrici ecc) e il mezzo più adatto sia per sicurezza che per portata.

I mobili sono forniti di un telaio-pedana in legno fissato alla base per il trasporto con carrelli elevatori:

Caratteristiche del carrello elevatore Usare un carrello elevatore:
- con caratteristiche idonee nel rispetto delle norme vigenti
- **NON** usurato/danneggiato
- a mano o elettrico adatto al sollevamento del mobile, con portata nominale maggiore o uguale a 1000 kg
- con funi e cavi regolamentari e **NON** usurati

- Movimentare in sicurezza (cosa fare)**
- assicurarsi che non siano presenti estranei nella zona del trasporto
 - collocare sempre le staffe di carico nei punti indicati
 - infilare sempre completamente le staffe
 - distribuire il peso del mobile per mantenere in equilibrio il baricentro del carico (Fig.10)



AVVERTIMENTO! Oggetto pesante in movimento. Schiacciamento
Rispettare le indicazioni per movimentare in sicurezza



Trascinamento. Cedimenti/deformazioni/strappi
 NON trascinare/spingere il mobile
 NON usare i vetri come attacco/appoggio/presa
 Rispettare le indicazioni per movimentare in sicurezza



NON sono consentite procedure di trasporto diverse da quelle indicate.

11. Immagazzinamento

- Cosa fare**
- immagazzinare i mobili in ambienti chiusi, con temperatura compresa fra i -25°C e +55°C e un'umidità dell'aria compresa tra 30% e 90%.
 - prima di immagazzinare, verificare che l'imballo sia integro e senza difetti per non compromettere la conservazione dei mobili.

Cosa non fare



Raggi ultravioletti. Deformazione permanente dei materiali plastici/danneggiamento componenti del mobile.
 NON immagazzinare i mobili in aree scoperte soggetti agli agenti atmosferici e alla luce del sole diretta.

12. Installazione e condizioni ambientali



PERICOLO! Elementi in tensione. Elettrocuzione.
Rispettare le norme e le leggi vigenti durante l'installazione e l'impiego.



ATTENZIONE! Parti d'imballo abbandonate. Ferite e lesioni.
 NON lasciare parti dell'imballo (chiodi, legno, graffette, ecc.) e utensili usati per l'operazione (pinze, forbici, ecc.), sulla zona di lavoro.
 Questi oggetti vanno rimossi con mezzi opportuni e portati nei loro luoghi di raccolta.



AVVERTIMENTO!
 Prima di qualsiasi operazione usare tutte le precauzioni possibili per evitare infortuni.all'operatore, indossare i Dispositivi di protezione individuale previsti (cap.3.).
 Togliere l'imballo solo se il mobile è collocato nella zona d'uso.





L'installazione è riservata a tecnici addestrati e autorizzati dall'ente nel contratto (fabbricante/concessionario/distributore)



- *É responsabilità del cliente la predisposizione dell'area di installazione*
- *Modifiche all'installazione qui descritta devono essere autorizzate da ARNEG S.p.A.*

Il mobile può essere fornito imballato così:

- standard: telaio in legno fissato alla base e involucro in nylon bloccato da reggette (Fig.4)
- optional: involucro in cartone (Fig.5); gabbia in legno (Fig.6)

L'area di installazione deve	<ul style="list-style-type: none"> • rispettare le norme vigenti nel paese di installazione • rispettare la classe climatica ambientale cap.8 • avere una pavimentazione in grado di supportare il peso del mobile • avere un sezionatore con protezione automatica contro i cortocircuiti, sovraccarichi, scariche a terra e dispersioni tra la linea elettrica di alimentazione e il mobile • avere una illuminazione naturale e/o artificiale conforme alle norme vigenti nel paese di installazione • avere lo spazio necessario per la corretta circolazione dell'aria, l'uso e la manutenzione. 	
Condizioni ambientali	Per un corretto funzionamento del mobile la temperatura e l'umidità relativa ambiente non devono superare i limiti relativi alla classe climatica 3 (+25°C; U.R. 60%) secondo la norma EN ISO 23953 .	
Ricezione del mobile	<ul style="list-style-type: none"> • verificare che l'imballo sia integro e non presenti danni • curare l'operazione di disimballo per non danneggiare il mobile • verificare l'integrità dei componenti del mobile • se si riscontrano danni chiamare immediatamente il fabbricante. 	
Procedura di installazione (Fig.3)	Passo	Azione
	1	sollevare il mobile in sicurezza
	2	con una forbice idonea tagliare le reggette di fissaggio delle fascette -A-
	3	sfilare le fascette e il telaio
	4	abbassare e posizionare il mobile sulla zona d'uso
	5	regolare l'assetto orizzontale del mobile con una livella (Fig.8)
	6	verificare che tutti i piedini appoggino sul pavimento
	7	livellare il mobile sia davanti che dietro
	8	togliere delicatamente le pellicole protettive, eliminare i residui di collante con solventi adatti
	9	procedere a una prima pulizia usando prodotti neutri e un panno morbido.
		Se il mobile viene spostato, ripetere il controllo del livellamento, un livellamento sbagliato compromette il funzionamento del mobile.
Cosa non fare		<ul style="list-style-type: none"> • NON usare alcol per pulire le parti in metacrilato (plexiglass) • NON usare sostanze abrasive o spugne metalliche • NON installare il mobile (Fig.9): <ul style="list-style-type: none"> - in locali a rischio di esplosione - all'aria aperta esposto agli agenti atmosferici - vicino a fonti di calore (luce solare diretta, impianti di riscaldamento, lampade a incandescenza ecc.) - vicino a correnti d'aria superiori ai 0,2 m/s (vicino a porte, finestre, impianti di climatizzazione ecc.) • Trascinamento. Cedimenti/deformazioni/strappi NON trascinare/spingere il mobile Rispettare le indicazioni per movimentare in sicurezza.

13. Unire i mobili (Fig.21)

Passo	Azione
1	Smontare le spalle (se presenti).
2	Posizionare i mobili fianco a fianco
3	Assicurarsi che le spine di allineamento siano inserite nelle sedi previste.
4	Unire i montanti e le staffe utilizzando le viti in dotazione
5	Rimontare gli schienali, e gli eventuali altri elementi di copertura

14. Collegamento elettrico





PERICOLO! Parti in tensione. Elettrocuzione.
PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA!
 verificare che il carter non entri in contatto con il quadro elettrico



Installare un adeguato sistema di messa a terra!



*Realizzare gli impianti secondo le direttive che regolano la costruzione, l'installazione, l'uso e la manutenzione previsti dalle norme vigenti nella nazione di installazione.
 Per garantire un funzionamento regolare, la variazione massima di tensione deve essere compresa tra +/- 6% del valore nominale.*

Responsabilità	Cliente	predisporre la linea elettrica di alimentazione fino al punto di collegamento del mobile.
	Installatore	fornire i dispositivi di ancoraggio per tutti i cavi in entrata ed uscita del mobile.
	ARNEG	ARNEG S.p.A. declina ogni responsabilità nei confronti dell'utilizzatore e di terzi per: <ul style="list-style-type: none"> - danni causati da avarie o malfunzionamenti degli impianti predisposti a monte del mobile - danni causati al mobile dovuti a cause direttamente imputabili al malfunzionamento dell'impianto elettrico
Linea di alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> • dimensionare le linee di alimentazione dell'energia elettrica secondo la potenza assorbita del mobile (cap.10). • verificare che la linea di alimentazione: • abbia i cavi di sezione adeguata • sia protetta contro le sovracorrenti e le dispersioni verso massa in conformità alle norme vigenti • per linee di alimentazione più lunghe di 4-5 m aumentare in modo adeguato la sezione dei cavi <p> <i>La sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato è riservata al costruttore o ad un ente da esso indicato.</i></p>	
Interuttori automatici di sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> • proteggere i mobili a monte con interruttori automatici magnetotermici onnipolari con caratteristiche adeguate che avranno anche la funzione di interruttori generali di sezionamento della linea • istruire l'operatore sulla posizione degli interruttori per essere raggiunti rapidamente in caso di EMERGENZA <p> PERICOLO! Parti in tensione. Cortocircuito. Elettrocuzione Gli interruttori automatici magnetotermici devono essere tali da non aprire il circuito sul neutro senza contemporaneamente aprirlo sulle fasi ed in ogni caso devono consentire la disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione di categoria III</p>	
Prima di collegare	<ul style="list-style-type: none"> • consultare gli schemi elettrici allegati al mobile • verificare che i dati di targa soddisfino le caratteristiche dell'impianto elettrico a cui deve essere allacciato il mobile • verificare che la tensione di alimentazione sia quella indicata sui dati di targa • togliere tutti gli oggetti metallici indossati: anelli, orologi, braccialetti, ecc. • procedere con il collegamento 	



Se l'alimentazione elettrica si interrompe e le apparecchiature elettriche del negozio non si riavviano provocando l'intervento delle protezioni di sovraccarico, modificare l'impianto per differenziare l'avviamento dei vari dispositivi.

15. Collegamento idraulico



Pressione di alimentazione dell'acqua ammessa 20-300 kPa (0,2-3 bar)
Alimentare l'apparecchio solo con acqua potabile e non demineralizzata.
Nel caso di alimentazione con acqua calda non superare i 50°C.

Il mobile è predisposto per il collegamento idraulico vedi Fig.18.



Dopo il collegamento idraulico, la vasca deve rimanere con una minima inclinazione verso lo scarico. Evitare che il tubo spinga verso l'alto.



Verificare periodicamente la perfetta efficienza dei collegamenti idraulici rivolgendosi ad un installatore qualificato.

16. Lampade riscaldanti



ATTENZIONE! INCENDIO. Ustioni.
Evitare qualsiasi contatto con le lampade.



ATTENZIONE! Superfici roventi. Ustioni.
NON esporre la pelle all'irraggiamento diretto delle lampade per lungo tempo
Usare i DPI adatti per proteggere gli arti superiori e adottare tutte le misure preventive per evitare il contatto accidentale con le parti calde.



ATTENZIONE! Raggi infrarossi. Danni alla vista
NON esporre gli occhi al raggio diretto delle lampade

Lampade riscaldanti ad infrarosso garantiscono il mantenimento della temperatura della merce. L'interruttore di accensione si trova sul pannello di comando cap. 16.



Lo schermo delle lampade è comunque progettato per proteggere la vista dell'operatore dall'irraggiamento diretto.
Sostituire le lampade fuoriuso con lampade identiche.

17. Preparare e accendere il mobile



PERICOLO! INCENDIO. Ustioni.
Lasciare le superfici riscaldanti libere da oggetti non conformi come, carta, plastica, residui di detersivi ecc.

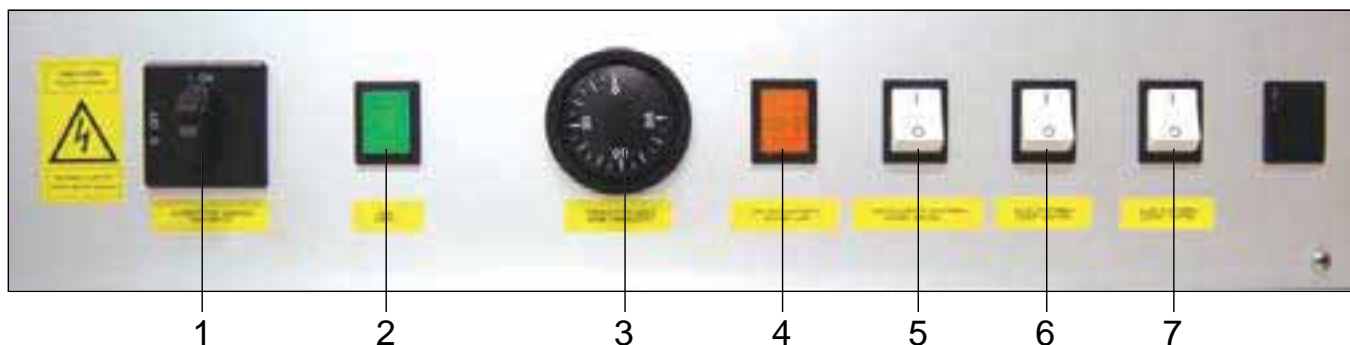


Durante la prima accensione i mobili potranno produrre odori o fumi che scompariranno gradualmente con l'utilizzo.

17.1 Tavola calda bagnomaria - TCBM

Pannello comandi

Il pannello comandi si trova sulla parte inferiore posteriore del mobile.



Pos.	Descrizione	Funzione
1	Interruttore generale	Alimentazione elettrica del mobile
2	Linea	Se accesa indica che il mobile è in funzione
3	Termostato vasca	Regola la temperatura della vasca
4	Spia riscaldamento	Se accesa indica che il riscaldamento è attivo
5	Riscaldamento plafoniera	Accensione lampada riscaldante
6	Ventilazione anticondensa	Accensione ventilazione anticondensa
7	Interruttore carico/scarico	Attivazione carico o scarico dell'acqua

Accendere

Ruotare l'interruttore generale 1 nella posizione ON.

I comandi, escluso quello delle Impade riscaldanti, sono dotati di spia luminosa che indica l'accensione.

Caricare l'acqua




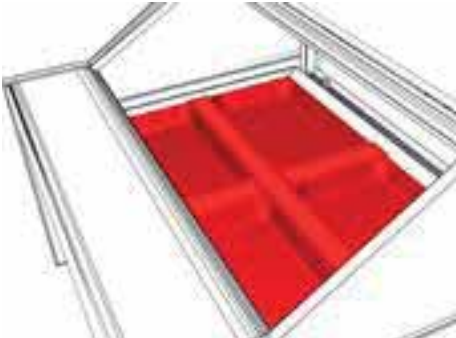

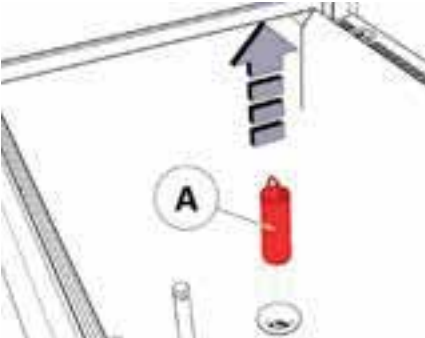
Pressione di alimentazione dell'acqua 300 kPa (3 bar)

Impostare l'interruttore 7 in posizione I, il mobile comincia a caricare l'acqua.

Quando l'acqua raggiunge il livello impostato il caricamento si ferma automaticamente.

La posizione I dell'interruttore consente il ripristino automatico dell'acqua.

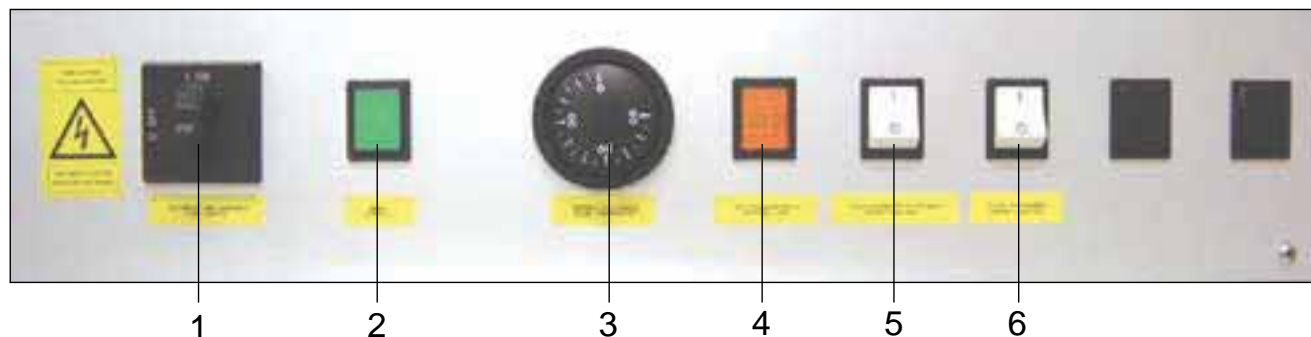
Scaricare l'acqua

<p>1. impostare l'interruttore 7 in posizione O, il carico acqua si ferma</p> <p>2. togliere le vaschette e i supporti in acciaio e accedere al tubo "troppo pieno" - A -</p>	<p>3. accedere allo scarico</p>	<p>4. togliere il tubo - A -</p> <p>5. attendere lo scarico completo</p> <p>6. rimontare il tubo - A -</p> <p> Montare il tubo correttamente nella sua sede</p>
		

17.2 Tavola calda secca - TCPW

Pannello comandi

Il pannello comandi si trova sulla parte inferiore posteriore del mobile.



Pos.	Descrizione	Funzione
1	Interruttore generale	Alimentazione elettrica del mobile
2	Linea	Se accesa indica che il mobile è in funzione
3	Termostato vasca	Regola la temperatura della vasca
4	Spia riscaldamento	Se accesa indica che il riscaldamento è attivo
5	Riscaldamento plafoniera	Accensione lampada riscaldante
6	Ventilazione anticondensa	Accensione ventilazione anticondensa

Accendere

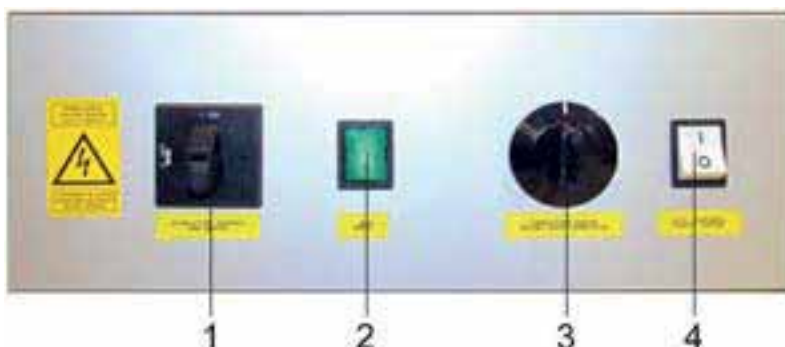
Ruotare l'interruttore generale 1 nella posizione ON.

I comandi, escluso quello delle Impade riscaldanti, sono dotati di spia luminosa che indica l'accensione.

17.3 Tavola calda per cottura - TCPI

Pannello comandi

Il pannello comandi si trova sulla parte inferiore posteriore del mobile.



Pos.	Descrizione	Funzione
1	Interruttore generale	Alimentazione elettrica del mobile
2	Linea	Se accesa indica che il mobile è in funzione
3	Commutatore piastra	Regola la temperatura della piastra
4	Illuminazione plafoniera	Accende la lampada

Accendere, impostare e controllare la temperatura

Ruotare l'interruttore generale 1 nella posizione ON.

Ruotare il pomello 3 e selezionare la temperatura a 90°C

Il controllo della temperatura si esegue attraverso:

il controllore elettronico sulla parte posteriore vicino al pannello di comando Fig.11.

termometro meccanico sulla parte frontale inox Fig.12

18. Sistema di disappannamento (se presente)

Il mobile è dotato di ventilatori Fig.19 per impedire la formazione di condensa sui vetri anteriori.

I Attivare i ventilatori solo se si forma condensa.

19. Caricare il mobile - TCBM-TCPW

- Riscaldare il mobile per almeno 2 ore
- Introdurre i cibi subito dopo la cottura
- Disporre i cibi a contatto diretto con la superficie riscaldata
- Controllare con costanza la temperatura interna dei cibi

! I cibi devono avere una temperatura minima di 65°C
Controllare più volte al giorno che questa temperatura sia mantenuta
Alcuni cibi continuano a cuocere, nei periodi di scarsa vendita conservare piccole quantità di cibo.

I In base al mobile, su richiesta sono disponibili vaschette Gastronorm (EN 361) disponibili in diverse profondità 20, 40, 65, 100 mm Fig.14.
Modificando la posizione dei supporti sono possibili più composizioni Fig.15.
Sughi e salse si possono mantenere fino a 82°C

! Nella versione bagno maria le vaschette non devono entrare in contatto con l'acqua.
Nella versione pie warmer non devono entrare in contatto con la resistenza riscaldata.

20. Apertura e chiusura vetro frontale (se presente)

Per facilitare la pulizia e il carico alcuni mobili tavola calda vetrina sono dotati di un'apertura meccanica verso il basso del frontale in vetro.

! In caso di mancata apertura:
• NON forzare sul vetro superiore, agire sul tubo paracolpi senza forzare.

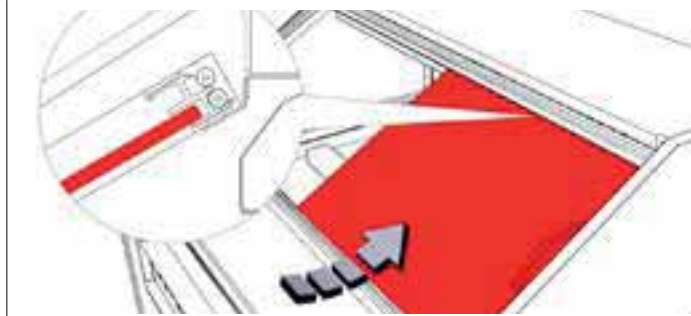
I Se il vetro frontale comunque non si apre, contattare il produttore.

21. Chiusure posteriori (Fig.16)

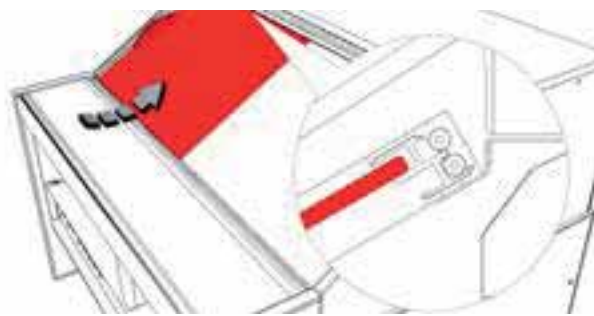
Per evitare inutili dispersioni di calore e garantire l'igiene della merce esposta sono disponibili, come optional, delle chiusure posteriori scorrevoli.

Montare le chiusure

1. inserire la prima chiusura sulla parte più interna della guida superiore e della guida inferiore.



2. inserire la seconda copertura sulla parte più esterna della guida superiore e della guida inferiore.



22. Manutenzione e pulizia



PERICOLO! Parti in tensione. Elettrocuzione.
PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA!
NON bagnare, spruzzare acqua o detergente direttamente sulle parti elettriche del mobile (ventilatori, plafoniere, cavi elettrici ecc.)
NON toccare il mobile con le mani e i piedi bagnati o umidi



ATTENZIONE! Superfici calde. Ferite, ustioni. Rottura dei vetri.
 Attendere che le parti abbiano raggiunto la temperatura ambiente.
 NON usare acqua fredda sulle superfici calde Fig.20.



Proteggere le mani con guanti da lavoro



*La merce si deteriora per microbi e batteri.
 Rispettare le norme igieniche per garantire la salute del consumatore.*

Le operazioni di pulizia devono comprendere:

Passo	Denominazione	Descrizione
1	Lavaggio	sgrossatura, rimozione di circa il 97% dello sporco
2	Igienizzazione	eliminazione dei batteri e sostanze nocivi.
3	Risciacquo	
4	Asciugatura	

22.1 Prodotti per la pulizia

Usare

- acqua pulita, temperatura massima 30°C
- panno morbido
- detersivi delicati e neutri

Non usare
detersivi

- alcol o prodotti simili per pulire le parti in metacrilato (plexiglas)
- in polvere
- con granuli
- acidi e alcalini (candeggina, ammoniaca)
- concentrati
- di composizione chimica sconosciuta
- prodotti abrasivi, solventi chimici/organici
- spugnette abrasive, pagliette, utensili appuntiti
- aggressivi, solventi (acido acetico, citrico ecc)

22.2 Indicazioni generali

- Le superfici da pulire, l'acqua e i detersivi utilizzati per la pulizia devono avere una temperatura massima di 30°C.
- Asciugare le superfici con un panno morbido



ATTENZIONE!

Superfici delicate, vetri. Ammacature, graffi, corrosione, ferite, rottura dei vetri
 NON dirigere il getto direttamente sulle superfici verniciate o plastificate
 NON applicare i detersivi direttamente sulle superfici da pulire
 NON usare apparecchiature a spruzzo di vapore
 NON usare troppa forza
 NON dirigere il getto troppo vicino allo sporco, può provocare danno all'operatore e contaminare parti già pulite e l'ambiente.
 evitare che i detersivi entrino in contatto con merce presente nelle vicinanze.

ATTENZIONE!

Prodotti per pavimenti. Vapori. Corrosione. Difficoltà respiratorie.
 evitare il contatto, inalazione.

22.3 Pulire le parti esterne (gornaliera/settimanale)

Pulire ogni settimana tutte le parti esterne del mobile. Vedi "Indicazioni generali" 24.2.

22.4 Pulire le parti interne (Mensile)

Rispettare i capitoli 20.1 e 20.2 e procedere come descritto:

Passo	Azione
1	togliere tutta la merce dal mobile
2	rimuovere tutte le parti mobili, come piatti da esposizione, grigliati, ecc.
3	lavare con acqua tiepida (max 30°C)
4	disinfettare con un detergente contenente un antibatterico
5	pulire con attenzione la vasca di fondo, il gocciolatoio e la griglia di protezione dello scarico dell'acqua eliminando tutti i corpi estranei.
6	asciugare accuratamente con un panno morbido

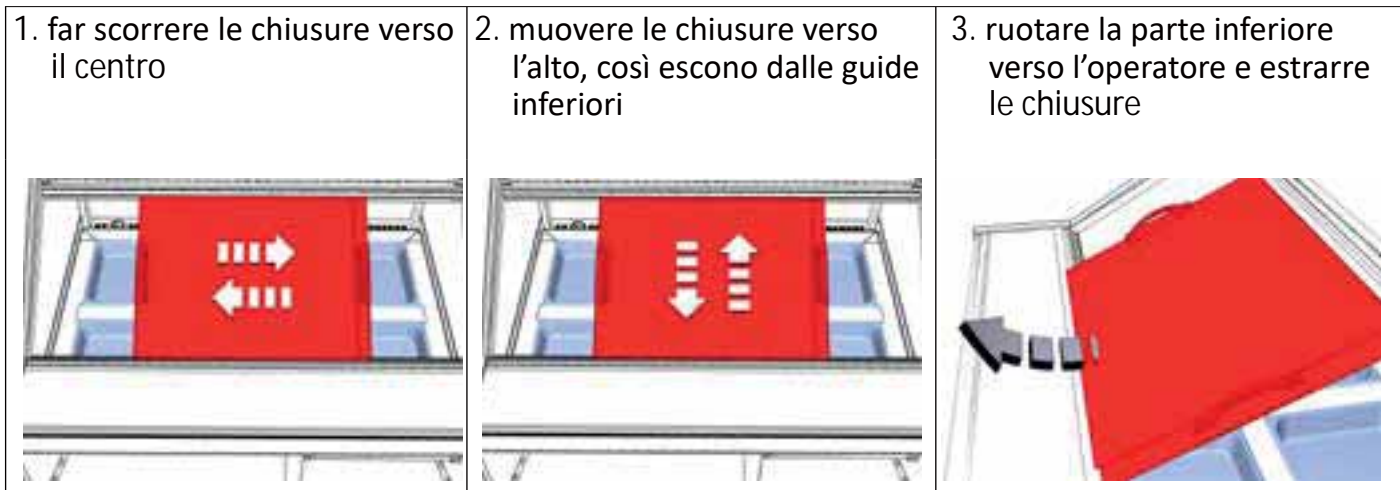


Per pulire il modello bagno maria (TCBM) scaricare completamente l'acqua vedi cap.16.1. Al termine della pulizia rimontare il tubo del troppo pieno -A-.

22.5 Pulire materiali specifici

Materiale	Cosa fare	Cosa non fare
Vetri	<ul style="list-style-type: none"> • usare un panno morbido con detergente neutro o acqua tiepida (max 30°C) e sapone neutro • togliere immediatamente con un panno asciutto ogni residuo d'acqua o detergente per impedire la formazione di macchie e per evitare che il liquido raggiunga le guarnizioni, il telaio o le cerniere (porte a vetro) 	NON usare acqua fredda sulle superfici in vetro calde, il vetro può frantumarsi e ferire l'operatore NON usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici che possono graffiare i vetri NON usare panni sporchi appoggiare delicatamente su un piano orizzontale, NON romperle o rovinarle
Plastica (profili guarnizioni porte)	<ul style="list-style-type: none"> • usare un panno umido imbevuto di un detergente neutro • ripassare con un panno morbido imbevuto di acqua pura 	NON usare cere, detergenti concentrati, contenenti petrolio, candeggina, spray per vetri, detergenti abrasivi, fluidi infiammabili
Alluminio	<ul style="list-style-type: none"> • usare un panno morbido con detergente neutro o acqua tiepida (max 30°C) e sapone • togliere immediatamente con un panno asciutto ogni residuo d'acqua o detergente per impedire la formazione di macchie 	NON usare detergenti acidi e alcalini (es. candeggina) che possono corrodere le superfici NON usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici che graffiano l'alluminio NON usare dispositivi a spruzzo di vapore NON usare panni sporchi
Legno	<ul style="list-style-type: none"> • usare un panno morbido con detergente neutro o acqua tiepida (max 30°C) e sapone • togliere immediatamente con un panno asciutto ogni residuo d'acqua o detergente per impedire la formazione di macchie • se necessario, prima di trattare tutta la superficie, provare su una zona limitata e nascosta e verificare che il detergente non danneggi la finitura o il colore 	NON usare spray, detergenti acidi e alcalini (es. candeggina), soda e solventi che corrodono le superfici NON usare materiali ruvidi, abrasivi che graffiano le superfici NON usare dispositivi a spruzzo di vapore NON usare panni con superfici ruvide moderare l'uso del liquido detergente: un uso eccessivo causa infiltrazioni e quindi rigonfiamenti del legno

Smontare le chiusure scorrevoli



4. appoggiarle delicatamente su un piano orizzontale protetto da un panno morbido, NON romperle o rovinarle
5. pulire come indicato nella pulizia delle parti in vetro (cap.23.5)
6. rimontare le chiusure.

22.6 Pulire l'acciaio inox

Alcune situazioni possono formare ossido sulle superfici in acciaio come: resti di ferro lasciati su superfici umide, calcare, detersivi a base di cloro o ammoniaca non risciacquati bene, incrostazioni o residui di cibo, sale-soluzioni saline, residui secchi di liquidi evaporati

Cosa fare macchie e ruggine recenti:

pulire con shampo o detersivi neutri usando una spugna o uno straccio.

Ala fine eliminare i residui di detersivo, risciacquare e asciugare con cura le superfici.

macchie e ruggine vecchie:

usare sostanze chimiche per acciai inox con il 25% di acido nitrico o sostanze simili.

macchie e ruggine persistenti:

carteggiare con spazzola di acciaio inox, lavare con detersivi e asciugare con cura.



Questo intervento può provocare graffi sulla superficie dovuti al tipo di pulizia abrasiva. NON usare acido muriatico sulle superfici in acciaio inossidabile



ATTENZIONE! Pavimento scivoloso. Cadute.

Togliere dal pavimento ogni elemento come, spugne, stracci, residui d'acqua o detersivo.



Togliere con cura ogni residuo di detersivo o disinfettante .



Eseguire con cura l'igienizzazione, il risciacquo e l'asciugatura per evitare la diffusione di batteri nocivi .

22.7 Ispezionare le parti

Terminate le operazioni di igienizzazione, risciacquo e asciugatura procedere come descritto:

Passo	Azione
1	verificare che tutte le parti siano perfettamente pulite e asciutte
2	verificare che non siano danneggiate o eccessivamente usurate
3	sostituire le parti usurate con parti nuove fornite solo dal costruttore
4	rimontare gli elementi completamente asciutti
5	ripristinare l'alimentazione elettrica

Una volta raggiunta la temperatura interna di funzionamento ricaricare il mobile con la merce.

23. Smantellare il mobile

I Questo mobile è costituito per il 75% da materiali riciclabili

Obblighi

- smantellare il mobile in conformità alla normativa sulla gestione dei rifiuti prevista nei singoli paesi e nel rispetto dell'ambiente in cui viviamo
- secondo la Legislazione in vigore questo mobile è considerato come rifiuto pericoloso, rientra nell'obbligo di raccolta separata e non può essere trattato come rifiuto domestico né essere conferito in discarica

I tutte queste operazioni come il trasporto ed il trattamento dei rifiuti devono essere eseguite solo da tecnici specializzati e autorizzati.

Responsabilità

l'utilizzatore deve consegnare il mobile da smantellare, al centro di raccolta specificato dall'Autorità locale o indicato dal costruttore per il recupero e il riciclo dei materiali.

Il mobile è composto da	Materiale	Componenti
	Tubo in ferro	telaio inferiore
	Rame, Alluminio	circuito frigorifero, impianto elettrico, telaio porte
	Lamiera zincata	basamento motore, pannelli inferiori, pannelli verniciati, struttura base, ripiani, vassoi
	Poliuretano espanso (CO ₂)	isolamento termico
	Vetro temprato	porte
	PVC	paracolpi
	Polistirolo	spalle termoformate
	Policarbonato	protezione lampade

24. Garanzia

Il Compratore può usufruire della garanzia offerta dal Fornitore solo se osserva scrupolosamente quanto indicato nel presente manuale in particolare se:

- opera sempre nei limiti d'impiego del mobile
- esegue sempre una costante e diligente manutenzione
- autorizza all'uso della macchina operatori e tecnici addestrati allo scopo e di provata capacità e attitudine (vedi cap.4-5-6)

Condizioni

Italia: salvo convenzioni personalizzate le macchine sono garantite, solo se nuove di fabbrica, per un anno dalla data di spedizione con esclusione delle parti elettriche e di quelle connesse. Entro tale periodo verranno sostituiti o riparati gratuitamente i componenti che a insindacabile giudizio dei nostri tecnici saranno ritenuti difettosi. Per qualsiasi altro dettaglio sulle condizioni di garanzia vedere le condizioni di vendita.

Esteri: vedere gli accordi presi con i rispettivi dealer o area manager.

I L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale farà decadere la garanzia.

25. Parti di ricambio



! Impiegare solo parti di ricambio originali


- sostituire i componenti prima che siano logorati dall'uso per evitare danni a persone e cose
- eseguire i controlli periodici di manutenzione previsti dal contratto

! Il catalogo ricambi è accessibile al questo indirizzo: <https://globalassistance.arneg.it/>

26. Risoluzione dei problemi (Troubleshooting) 

PERICOLO! Parti in tensione. Elettrocuzione.
PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA!








Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Il mobile si arresta o non parte	<ul style="list-style-type: none"> • black-out elettrico • interruttore generale spento 	<ul style="list-style-type: none"> • verificare la causa del black-out • accendere l'interruttore
	<p> una volta ripristinata l'alimentazione elettrica, verificare che tutte i dispositivi elettrici del negozio possano riavviarsi senza provocare l'intervento delle protezioni di sovraccarico, in caso contrario modificare l'impianto per differenziare l'avviamento dei vari dispositivi</p> <p> <i>Se non si ripristina l'alimentazione elettrica in breve tempo riporre la merce in una cella frigorifera per mantenere la temperatura di conservazione.</i></p>	
Il mobile è rumoroso	<ul style="list-style-type: none"> • viti e bulloni non serrati • il mobile non è in bolla 	<ul style="list-style-type: none"> • serrare viti e bulloni • livellare il mobile
Condensa	<ul style="list-style-type: none"> • scarse condizioni ambientali • il sistema disappannante non funziona 	<ul style="list-style-type: none"> • verificare la posizione del mobile nel negozio • verificare il funzionamento delle ventole e i collegamenti elettrici
Perdite d'acqua, cattivo odore	<ul style="list-style-type: none"> • gli scarichi del mobile sono ostruiti o danneggiati • mancano le giunzioni tra i mobili in canale o non sono sigillate bene 	<ul style="list-style-type: none"> • liberare lo scarico • riparare o sostituire gli scarichi • installare e sigillare le giunzioni
Presenza di fumo	<ul style="list-style-type: none"> • malfunzionamento impianto elettrico • presenza di oggetti non conformi • piani riscaldanti danneggiati 	<ul style="list-style-type: none"> - spegnere la zona di cottura - scollegare il mobile dall'alimentazione principale - chiamare l'assistenza

 *in tutti i casi non descritti o dove non è possibile risolvere il problema con queste indicazioni, chiamare il più vicino centro di assistenza autorizzato.*

 *le istruzioni di montaggio, previa registrazione, sono disponibili a questo indirizzo: <https://globalassistance.arneg.it/>.*

Installation and Operation Manual

CONTENTS

ILLUSTRATIONS	3
1. Safety messages	3
2. Safety labels affixed to the counter	3
3. Personal protective equipment	3
4. Prohibitions and provisions	3
4.1 For the counter	4
4.2 For the goods.....	4
4.3 For the environment	5
4.4 For use.....	5
4.5 Hot surfaces 	5
5. Residual risks, personal protective equipment (PPE) and emergency situations	6
6. Purpose of the manual/Field of application - Subjects concerned.....	6
7. Description of the counter - Intended use (Fig.1).....	7
8. Standards and certifications, declaration of conformity	8
9. Identification - Rating Plate	8
10. Transport 	9
11. Storage.....	9
12. Installation and environmental conditions 	9
13. Join the counters (Fig.21)	11
14. Electrical connection 	11
15. Hydraulic connection.....	12
16. Heating lamps.....	12
17. Prepare and turn on the counter 	12
17.1 Bain-marie counter - TCBM	13
17.2 Bain-marie dry counter - TCPW	14
17.3 Cooking counter - TCPI	14
18. Demisting system (if present).....	15
19. Filling the counter - TCBM-TCPW 	15
20. Opening and closing the front glass (if present).....	15
21. Rear closures (Fig.16)	15
22. Maintenance and cleaning 	16

22.1	Cleaning products.....	16
22.2	General information	16
22.3	Clean the external parts (daily/weekly)	17
22.4	Clean the internal parts (Monthly).....	17
22.5	Clean specific materials.....	17
22.6	Clean the stainless steel	18
22.7	Inspect the parts	18
23.	Dismantling the counter 	19
24.	Warranty.....	19
25.	Spare parts	19
26.	Troubleshooting 	20

Annexes of the counter

Counter data sheet - product conformity - product label - probe layout - wiring diagrams direction for installation and use - channel combination Kit - Declaration of conformity



To download the manual, go to www.arneg.it and click on “Download area”.

1. Safety messages

Below are the safety messages provided in this manual

	DANGER! It indicates a hazardous situation that, if not avoided, leads to death or severe injuries.
	WARNING! It indicates a hazardous situation that, if not avoided, leads to death or severe injuries.
	CAUTION! This indicates a slightly risky situation which, if not avoided, may cause minor injuries.
	WARNING: It Indicates a mandatory general action.
	Note: notes contain information highlighted outside the text they belong to.
	Qualified Operator
	Specialised refrigeration technician

2. Safety labels affixed to the counter

There are a number of safety symbols on the counters that highlight hazards and precautions of which operators and technicians must be aware

	risk of live voltage and electrocution		danger of moving parts (fans)		Hot surfaces
	equipotentiality		exact position for the insertion of the brackets of the forklift		

3. Personal protective equipment

The following are the symbols of the Personal Protective Equipment (PPE) required for refrigeration technicians authorised to work on the counter.

	safety goggles		safety footwear
	safety gloves		clothing, overall

4. Prohibitions and provisions



	DANGER! Live parts. Electrocution. REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!
	WARNING! Gas leak. Intoxication. Unplug the counter via the master switch upstream of the counter. DO NOT stay in the room where the counter is located if it is not appropriately ventilated. WARNING! FIRE. Burns. Asphyxia follow the evacuation procedure effective in the event of a fire unplug the counter via the master switch upstream of the counter. do not use water to extinguish the flames, but dry extinguishers only.
	Carefully read the manual to find out how to avoid accidents and use the counter correctly

Liability of the Manufacturer	<p>The manufacturer is not responsible for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • improper, incorrect and unreasonable use of the counter • incorrect installation not performed in accordance with the norms indicated • interventions carried out by unqualified/untrained personnel • defects in the electrical power supply • severe maintenance and cleaning provided • use of accessories that are not provided nor authorized by ARNEG S.p.A. • unauthorized modifications and interventions • use of non-original spare parts • non-compliance with the instructions
Liability of the Customer or Employer	<p>The customer or employer are responsible for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verifying the qualification and mental or physical state of the professionals assigned to use and service the counter. • making sure that they read and comply with the manual • making sure that they use the PPE required. • training and informing the personnel in charge of transporting, installing, servicing, cleaning, etc. according to the instructions given, each according to their own qualifications in compliance with the regulations in force in the country where the counter is installed. • provide the most suitable communication tools to avoid risks and dangers for the user.




Any other use or modification that is not indicated in this manual or not authorised by ARNEG S.p.A. is dangerous, will void the terms of the warranty and invalidate the declaration of conformity provided by Machinery Directive 2006/42/EC.

4.1 For the counter

Provisions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> • TCBM and TCPW counters maintain the temperature of hot pre-cooked food. Cooking is not allowed. Food storage is limited to daily sales. • TCPI and TCPI ISL counters allow for food to be cooked only. • use the counters only indoors • the units are made to store/display only cooked and precooked food • operations inside the electrical panel are reserved to qualified staff only • hot table units are designed to be used in: kitchens, canteens, hospitals, bakeries, butchers etc., but not for the continual mass production of foods. • keep the control panels dry and clean 	<p>DO NOT heat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - plastic containers, paper, food wrapped in paper or tin foil, sealed food - frozen foods or packaged in aluminium containers <p>DO NOT apply thick and insulating adhesives on the walls of the counter.</p> <p> TCBM and TCPW counters are not suitable for cooking.</p> <p> Only specialised technicians can remove items that require the use of tools to be removed.</p>





4.2 For the goods

Provisions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> • load the counter so that the goods from a longer time is sold before the newly received goods (stock rotation) • load the counter in order observing capacity limitations • use containers suitable for preserving the goods • protect the goods against sunlight 	<p> DANGER!: flammable propellant. Explosion.</p> <p>DO NOT introduce spray aerosols</p> <p>DO NOT introduce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - foodstuff different from that indicated <p>DO NOT overload the counter</p>





4.3 For the environment

Provisions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> room temperature and humidity should not exceed the specified values maintain the maximum efficiency of the air-conditioning, heating and ventilation systems of the point of sale 	<ul style="list-style-type: none"> Avoid having air currents or the output from the air conditioning system aimed directly towards unit openings. Limit the temperature of the irradiating surfaces that are present in the sales area, for example, by insulating the ceilings.

4.4 For use

Provisions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> work with caution and diligence. always use the PPE (personal protective equipment) provided for and suitable for hot surfaces (chap. 3). perform maintenance on a regular basis. all interventions needed on the counter should be performed by a specialized technician. Cooking, use only: <ul style="list-style-type: none"> pots with a flat bottom containers that cover the heating surfaces completely lids, where possible, to save energy <p> WARNING! Spillage of hot liquid. Burns. DO NOT fill containers up to the brim.</p> <p> CAUTION! Damage to the counter, injuries. the hobs are broken or cracked</p> <ul style="list-style-type: none"> turn off the cooking area disconnect the counter from the main power supply contact technical support 	<p> DANGER! Live parts. Electrocutation. DO NOT use/touch the counter with wet or damp hands and feet.</p> <p> Cooling foodstuff. DO NOT open the drain valve.</p> <p>DO NOT use the heated counters:</p> <ul style="list-style-type: none"> to dry cloths, clothing, etc. as a worktop or surface <p>DO NOT operate the counters if empty</p> <p>Use of the counter is PROHIBITED</p> <ul style="list-style-type: none"> to children and minors, do not allow them to play with the counter to personnel: <ul style="list-style-type: none"> with reduced physical, sensory or mental disabilities without experience or knowledge on how to use the counter persons who cannot safely use the counter without supervision or instruction who are not sober or are under the effect of narcotics.

4.5 Hot surfaces

Provisions	Prohibitions
<ul style="list-style-type: none"> work with caution and diligence. always use the PPE (personal protective equipment) provided for and suitable for hot surfaces (chap. 3). always turn off the cooking area after use <p> DANGER! Hot surfaces. Burns. The hobs remain hot for a while even after they have been turned off. For any operation on the counter, wait for the surfaces to cool down first.</p>	<p> DANGER! Live parts. Electrocutation. DO NOT use/touch the counter with wet or damp hands and feet.</p> <p> DANGER! Hot surfaces. Burns. DO NOT touch the hot parts with bare hands. DO NOT bring food to the boil. DO NOT place combustible substances on the hot surfaces.</p> <p> WARNING! Hot surfaces. Damage to objects or property. Do not allow:</p> <ul style="list-style-type: none"> electrical plugs or cables touch the hot parts. plastic, aluminium foil or metallised baking paper touch the hobs. <p>NEVER leave the hobs unattended.</p>



When point of sale closes, check that all hot table units are switched off.

5. Residual risks, personal protective equipment (PPE) and emergency situations

Residual risks that cannot be eliminated through redesign, construction techniques and accident prevention:

Risks	Risk reduction
due to: - protruding parts - suspended loads (loading/unloading phase) - electrical power cables, - accumulation of electrostatic charges - moving parts - load falling from the structure, - access inside the counter (e.g. by climbing on the front side) - burns	<ul style="list-style-type: none"> • wear suitable clothing (free of loose parts) • use Personal Protective Equipment (chap. 3): <ul style="list-style-type: none"> - accident prevention footwear - cut-resistant gloves - heat resistant gloves - cut-resistant clothing for the body (apron with bib, leg protection, etc.) - glasses for protection against splinters - safety helmet • check equipotential connection • prohibits behaviour that is not suitable with warnings, signals etc. (to be provided by the Customer)

Follow the instructions in this manual to use the counter correctly and prevent injuries and damage.



You can still check emergency situations for which you should use the experience of the operator/engineer, and it must never compromise your own and others' safety by performing risky or hasty manoeuvres.

6. Purpose of the manual/Field of application - Subjects concerned



DO NOT reproduce, disseminate or change the contents of the manual.



Carefully read the manual to find out how to avoid accidents and use the counter correctly. For any doubts, contact the Manufacturer.

This manual contains general information on the line of hot table units manufactured by ARNEG S.p.A. and the instructions deemed necessary for proper operation.

Addressees

The manual is divided into chapters. Each chapter is intended for a specific operator:

QUALIFIED OPERATOR

qualified person instructed to perform operation, adjustment, cleaning, and maintenance of the counter.

EXPERT REFRIGERATION TECHNICIAN

technician trained and authorised by the body indicated in the contract (manufacturer/dealer/distributor) to perform: installation, extraordinary maintenance, repair, replacement and servicing, aware of the risks they may be exposed to and able to take all the measures to protect themselves and others, minimising damage with respect to the risks that the interventions entail.

For each operator, skills are defined that are required to operate the counter in conditions of safety.



It is the responsibility of the customer or employer to make sure that the operators in charge of maintenance and use are trained according to the regulations in force in the country of installation.



Where not specified, the chapter regards both subjects described.

Casing	<p>The manual should be preserved:</p> <ul style="list-style-type: none"> - by specifically assigned staff - in a suitable place, known to all the employees assigned to maintenance, to be consulted at any time. <p>If handed over to third parties:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deliver the manual to any new user or owner - provide appropriate communication to the manufacturer. <p>If the manual gets lost or damaged, ask a copy to the manufacturer.</p>
---------------	---



- *The manual must be considered a part of the counter and must be stored safely during its entire service life*
- *the original language of the manual is Italian, which is the only official language*
- *The manufacturer is not responsible for translations into other languages that do not respect the original meaning*
- *the contents of this manual represent the state of the art and technology used to manufacture the counter that were valid at the time the counter described was placed on the market; therefore, it cannot be considered outdated if subsequent updates are introduced, linked to new regulations or know-how*
- *read the manual carefully before use and instruct the operators (transportation, installation, maintenance, etc.), each for their own competence, according to the rules relating to the country of installation and the indications provided*
- *this documentation CANNOT in any way make up for cultural or intellectual deficiencies of the personnel that interacts with the counter.*

7. Description of the counter - Intended use (Fig.1)



DANGER! Live parts. Electrocution.
The norms and laws in force must be complied with during installation and use.

Addressees	The counter is intended to be used by qualified personnel, instructed and trained by the employer to its use and concerning the risks that it can entail.
Intended use	<p>Arneg hot table units are suitable for the display and sale of ready-to-eat cooked and pre-cooked food.</p> <p>TCBM (bain-marie counter): heating system inside the basin</p> <p>TCPW (dry counter): heating system with resistances beneath basin level.</p> <p>TCPG (heated counter): allows to heat food, NOT cook it</p> <p>TCPI (hob): allows to cook food</p>
Liability	The Client or employer assumes full responsibility regarding the qualification and mental and/or physical state of the employees assigned to use and service the counter.

8. Standards and certifications, declaration of conformity

All the counter models described in this user manual meet the essential safety, hygiene, and protection requirements established by the following European directives and laws:

	European Directive	Harmonised standards applied	Legislation of United Kingdom
Machinery	Machinery Directive 2006/42/EC	ISO/TR 14121; EN ISO 12100; EN 60335-2-49 EN 60335-2-50	Regulations 2008 for the supply of machinery (safety)
EMC	Electromagnetic compatibility 2014/30/EU	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2	Electromagnetic Compatibility Regulation 2016
RoHS	RoHS Directive 2011/65/EC (restricted use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment)	EN IEC 63000	Regulations 2012 (restricted use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment)
	European Regulation EC-1935/2004 (on materials intended for contact with the goods)	EN 1672-2	



Compliance with the requirements and standards are present in the generic facsimile of the Declaration of Conformity at the end of this manual.

These models are excluded from the scope of the Directive 2014/68/EU in accordance with article 4 paragraph 3 (and/or article 1 paragraph 2 letter f).

Declaration of conformity

A copy of the conformity statement is annexed to the counter.

If the original copy of the Declaration of Conformity supplied with the unit is lost, download a copy by filling out the form found in the footer of the home page of the website www.arneg.it under "EU compliance".

9. Identification - Rating Plate


The serial plate containing all technical specifications (Fig.2) is affixed to the side of the counter:

N°	Name
1	manufacturer's name/logo
2	name and length of the counter
3	code of the counter
4	serial number of the counter
5	supply voltage
6	operating electrical power absorbed in the defrosting phase (armoured heaters+hot wires+ fans+lighting)
7	usable display surface
8	type of refrigerant fluid used by the system to operate
9	environmental climatic class and temperature of reference
10	number of the job order based on which the counter has been manufactured
11	number of purchase order based on which the counter has been put in production
12	year of manufacture of the counter
13	EAC marking
14	operation class
15	weight of refrigerant gas loaded in every system (only for counters with a built-in motor)
16	heating capacity
17	lighting power (where included)
18	class of protection against humidity
19	QR code
20	operating current consumption
21	operating electrical power absorbed in the refrigeration phase (fans+hot wires+lighting)
22	Power supply frequency

- I** For assistance, communicate the following to the manufacturer:
 - the product name (2); the serial number (4); the job order number (16)
 NEVER remove the serial number plate under any circumstances

10. Transport


 **WARNING! Heavy object. Crushing**
The handling area should be free of persons and objects.


 The loading-unloading operations must be performed by qualified personnel that are able to verify weights, the exact points for lifting (without piping, cables, electrical panels, etc.) and the most suitable means, both in terms of safety and lifting capacity.

The counters come with a wooden frame-platform secured to the base for transportation with forklift trucks:

Features of the forklift stacker crane	Use a forklift: <ul style="list-style-type: none"> - with suitable specifications in compliance with applicable standards - NOT worn/damaged - manual or electrical suitable for lifting the counter, with a nominal capacity greater than or equal to 1000 kg - with compliant and NON worn cables
---	---

Safe handling (how to proceed)	<ul style="list-style-type: none"> • make sure there are no foreign objects within the handling area • always place the lifting brackets in the indicated points • always introduce the brackets completely • balance the weight of the counter so as to ensure that the load remains balanced (Fig.10)
---------------------------------------	---


 **WARNING! Heavy object. Crushing**
Observe the indications regarding safe handling

 Dragging. Collapsing/deformations/tearing
 DO NOT drag/push the counter
 DO NOT use the glass panels for attachment/support/grip
 Observe the indications regarding safe handling

I DO NOT use transportation procedures other than those indicated.


11. Storage

Remedy	<ul style="list-style-type: none"> • store the counters indoors, at a temperature between -25°C and +55°C and an air humidity between 30% and 90%. • before storing the counters, check that the packaging is intact and that it does not show any defects that may compromise preservation of the counters.
---------------	--

What to avoid	 UV rays. Permanent deformation of plastic materials /damage to counter parts. DO NOT store the counters in uncovered areas exposed to atmospheric agents and to direct sunlight.
----------------------	---

12. Installation and environmental conditions

 **DANGER! Live parts. Electrocution.**
The regulations and laws in force must be complied with during installation and use.

 **CAUTION! Discarded packing parts. Injury.**
 Do not leave packing parts (nails, wood, staples, etc.) and tools used for the operation (pliers, scissors, etc.) in the working area.
 These objects must be removed with appropriate means and taken to their respective collection places.



WARNING!

Before carrying out any operation, take all possible precautions to prevent injury to the operator, use the Personal Protection Equipment provided (chap.3).
Remove the packaging only if the counter is placed in the area of use.



Installation is reserved to technicians trained and authorised by the body specified in the contract (manufacturer/dealer/distributor)



- *It is the responsibility of the customer to prepare the installation area*
- *Changes to the set-up described here must be authorized by ARNEG S.p.A.*

The counter can be delivered packed as follows:

- standard: wooden frame secured to the base and nylon cover held by straps (Fig.4)
- optional: cardboard box (Fig.5); wooden crate (Fig.6)

The installation area should	<ul style="list-style-type: none"> • comply with the local standards in force • comply with the environmental climatic class chap.8 • have a floor able to support the weight of the counter • be equipped with a switch with automatic protection against short circuits, earth discharge and leakage circuit between the electric power line and the counter • feature natural and/or artificial lighting in accordance with the regulations in force in the country of installation • provide the space required for correct ventilation, use and maintenance.
-------------------------------------	---

Conditions environmental	For the counter to work properly, the room temperature and relative humidity must not exceed the limits of climate class 3 (+25°C; R.H. 60%) according to standard EN ISO 23953.
---------------------------------	--

Receiving the counter	<ul style="list-style-type: none"> • ensure the packing is intact and that it does not display readily apparent damage • carefully perform the unpacking operation in order not to damage the counter • check that the counter components are intact • should you notice any damage, inform the manufacturer immediately.
------------------------------	---

Installation procedure (Fig.3)	Step	Action
	1	lift the counter safely
	2	use suitable scissors to cut the clip tightening straps-A-
	3	remove the clips and the frame
	4	lower and place the counter in the area of use
	5	adjust the horizontal position of the counter using a spirit level (Fig.8)
	6	check that all feet are into contact with the floor
	7	level the counter both at the front and at the back
	8	gently remove the protective film, eliminate glue residues with suitable solvents
9	carry out the first cleaning using neutral products and a soft cloth.	



If the counter is moved, repeat the levelling check. Incorrect levelling compromises the operation of the counter.

What to avoid	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT use alcohol to clean the methacrylate parts (Plexiglass) • DO NOT use abrasives or metal sponges • DO NOT install the counter (Fig.9): <ul style="list-style-type: none"> - in areas at risk of explosion - in open air and therefore exposed to the elements - near heat sources (direct sunlight, heating systems, incandescence lamps, etc.) - in the vicinity of air currents (close to doors, windows, air-conditioning systems, etc.) that exceed a speed of 0.2 m/s • Dragging. Failure/deformations/tearing DO NOT drag/push the counter Follow the instructions for safe handling.
----------------------	--

13. Join the counters (Fig.21)

Step	Action
1	Disassemble the shoulders (if present).
2	Position the counters side by side
3	Make sure the alignment pins are inserted in their provided seats.
4	Join the uprights and the brackets, using the screws supplied
5	Reassemble the back panels and any other covering elements possibly supplied

14. Electrical connection



DANGER! Live parts. Electrocutation.

REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!

ensure that the casing does not come into contact with the electrical panel




Provide a suitable grounding system!



The systems must be set up in accordance to the norms that regulate manufacture, installation, use, and maintenance foreseen by the norms in force in the country where the refrigeration system is installed.

To ensure normal operation, the maximum voltage variation must be within +/- 6% of the nominal value.

Liability	Customer	provide a power line to the counter connection point.
	Installer	provide the anchoring devices for all the wires entering and leaving the counter.
	ARNEG	ARNEG S.p.A. denies all liability with respect to the user or third parties for: <ul style="list-style-type: none"> - damage caused by failures or malfunction of the systems installed upstream of the counter - damage to the counter due to causes arising directly from malfunction of the electrical system

Power supply line	<ul style="list-style-type: none"> • the electrical power supply lines should meet the power consumption requirements of the counter (chap.9). • check that the power line: <ul style="list-style-type: none"> • has wires with suitable cross section • is protected against surges and earth leakage in compliance with the current regulations • for the power supply lines measuring more than 4-5 m, increase the section of the cables appropriately
	 <p><i>The replacement of the damaged power cord is reserved to the manufacturer or a body authorized by the same.</i></p>

Automatic safety switches	<ul style="list-style-type: none"> • protect upstream counters with omnipolar circuit breakers with suitable characteristics that will also function as master switches to section off the line • instruct the operator on the position of the switches to be reached quickly in case of EMERGENCY
---------------------------	--




DANGER! Live parts. Short circuit. Electrocutation


The automatic circuit breakers must be such that they do not open the circuit on the neutral, without simultaneously opening on the phases and, in any case, must allow complete disconnection in conditions of category III overvoltage

Before connecting


- consult the wiring diagrams annexed to the counter
- ensure that the rating plate data matches the characteristics of the electrical system to which the counter must be attached
- check that power supply voltage is the one reported on the rating plate
- remove all metal objects worn: rings, watches, bracelets, etc.
- proceed with wiring


 *If the electrical supply is interrupted and the electrical equipment of the shop will not restart, triggering the overload protection devices; modify the system to differentiate the start-up of the various devices.*

15. Hydraulic connection

 **Supply water pressure allowed 20-300 kPa (0.2-3 bar)**
Supply the appliance with non-demineralised drinking water only.
When supplying with hot water, do not exceed 50°C.


The counter is set-up for the hydraulic connection, see Fig.18.


 **After the hydraulic connection, the tank must remain slightly inclined towards the drain. Prevent the pipe from pushing upwards.**

 *Periodically check that hydraulic connections are perfectly efficient, by contacting a qualified installer.*


16. Heating lamps

 **CAUTION! FIRE. Burns.**
Avoid any contact with the lamps.

 **CAUTION! Hot surfaces. Burns.**
DO NOT expose the skin to direct irradiation of the lamps for an extended time
Use the appropriate PPE to protect the upper limbs and take all preventive measures to avoid accidental contact with the hot parts.

 **CAUTION! Infra-red rays. Damage to sight**
DO NOT expose your eyes to the direct beam of the lamps

Infra-red heating lamps guarantee the maintenance of the temperature of the foodstuff.
The on/off switch is located on the control panel chap. 16.

 *The screen of the lamps is , however, designed to protect the operator from direct irradiation.*
Replace faulty lamps with identical lamps.

17. Prepare and turn on the counter 

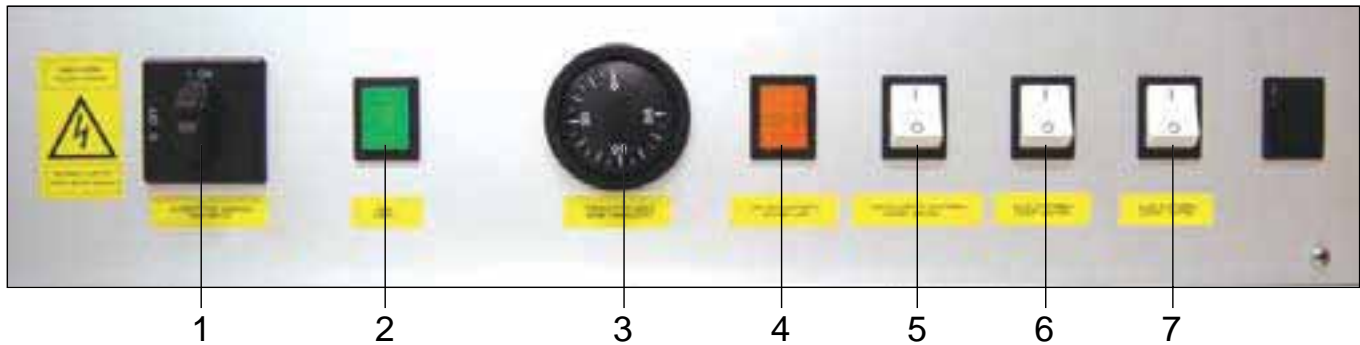
 **DANGER! FIRE. Burns.**
Leave the heating surfaces free of non-compliant objects such as paper, plastic, detergent residues, etc.

 *When the counters are turned on for the first time, they may produce smells or fumes that will gradually disappear with use.*

17.1 Bain-marie counter - TCBM

Control panel

The control panel is located on the lower rear side of the counter.



Pos.	Description	Function
1	Main switch	Counter electric power supply
2	Line	If on, indicates that the counter is in operation
3	Basin thermostat	Adjust the temperature of the basin
4	Heating signal light	If on, indicates that heating is in operation
5	Heating ceiling lamp	Heating lamp power on
6	Anti-condensation ventilation	Anti-condensation ventilation power on
7	Filling/drainage switch	Activation filling or draining of water

Start

Turn the main switch 1 to the ON position.


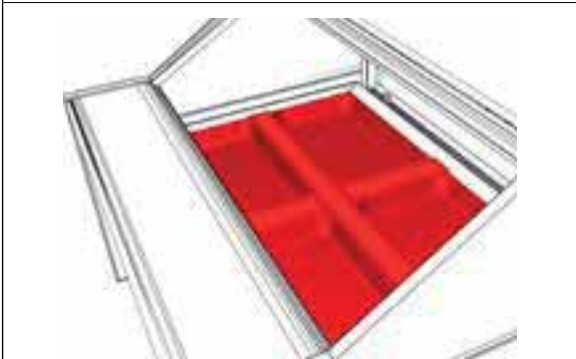

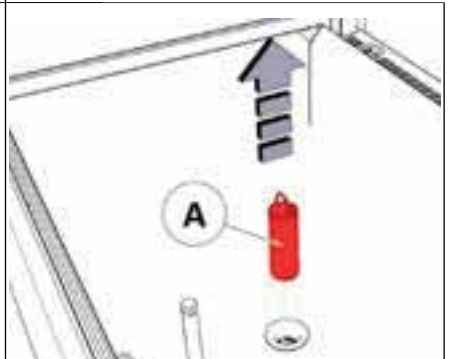
The commands, excluding those of the heating lamps, are equipped with a warning light that indicates they are on.

Filling with water

 **Supply water pressure 300 kPa (3 bar)**

Set switch 7 to position I, the counter begins to fill with water. When the water reaches the set level loading stops automatically. The I position of the switch allows automatic water filling.

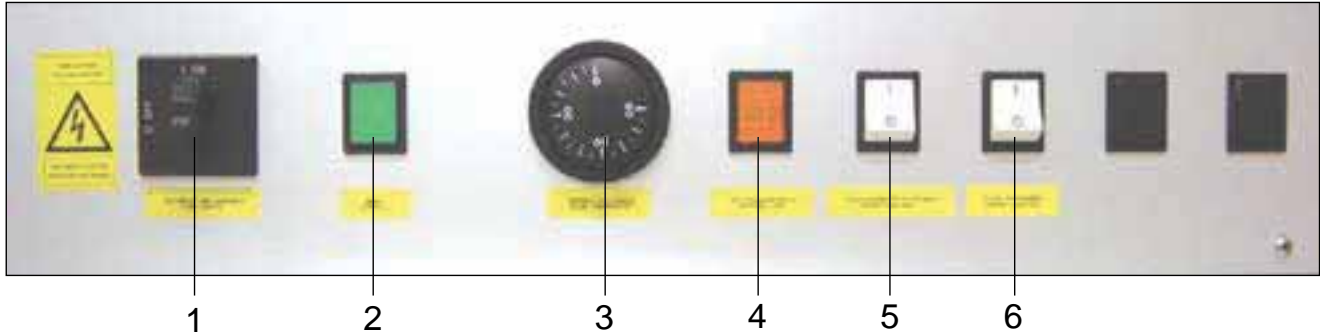
Draining the water

<ol style="list-style-type: none"> Set switch 7 to position O, the water supply will stop remove the tanks and steel supports and access the "overflow" pipe - A - 	<ol style="list-style-type: none"> access the drain 	<ol style="list-style-type: none"> remove the pipe - A - wait for complete drainage reassemble the tube - A - <p> Install the pipe correctly in its seat</p>
		

17.2 Bain-marie dry counter - TCPW

Control panel

The control panel is located on the lower rear side of the counter.



Pos.	Description	Function
1	Main switch	Counter electric power supply
2	Line	If on, indicates that the counter is in operation
3	Basin thermostat	Adjust the temperature of the basin
4	Heating signal light	If on, indicates that heating is in operation
5	Heating ceiling lamp	Heating lamp power on
6	Anti-condensation ventilation	Anti-condensation ventilation power on

Start

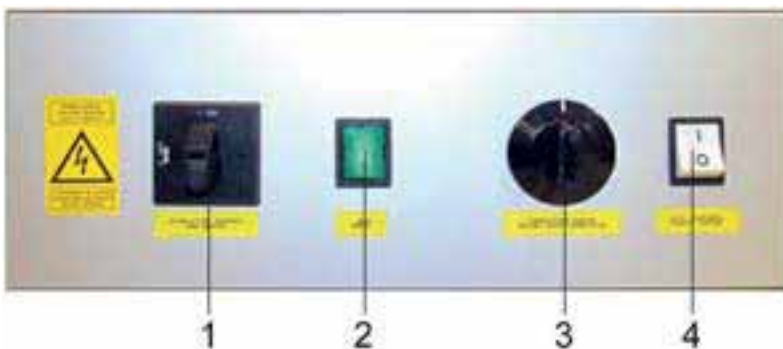
Turn the main switch 1 to the ON position.

The commands, excluding those of the heating lamps, are equipped with a warning light that indicates they are on.

17.3 Cooking counter - TCPI

Control panel

The control panel is located on the lower rear side of the counter.



Pos.	Description	Function
1	Main switch	Counter electric power supply
2	Line	If on, indicates that the counter is in operation
3	Hotplate switch	Adjust the temperature of the hotplate
4	Ceiling lighting	Turn on the light

Turn on, set and control the temperature

Turn the main switch 1 to the ON position.

Turn the knob 3 and set the temperature to 90°C

Temperature control is performed via:
 the electronic controller on the rear part near the control panel Fig.11.
 mechanical thermometer on the front stainless steel panel Fig.12

18. Demisting system (if present)

The counter is equipped with fans Fig.19 to prevent the formation of condensation on the front glass.

I *Activate the fans only if condensation occurs.*

19. Filling the counter - TCBM-TCPW

- Heat the counter for at least 2 hours
- Introduce foods immediately after cooking
- Arrange the food in direct contact with the heated surface
- Check with internal temperature of food regularly

! The food must have a minimum temperature of 65°C
Check several times a day that this temperature is maintained
Some food will continue to cook and during periods of low sales, store small amounts of food.

I *Depending on the counter, Gastronorm trays (EN 361) with different depths 20, 40, 65, 100 mm are available on request Fig.14.
By changing the position of the supports, several compositions are possible Fig.15.
Sauces can be maintained up to 82°C*

! In the bain-marie version, the trays must not come into contact with the water.
In the pie warmer version, they must not come into contact with the heating element.

20. Opening and closing the front glass (if present)

To facilitate cleaning and filling operations, some counters are equipped with a mechanical downward opening of the front glass.

! If unable to open:
• DO NOT force the top glass, act on the shock absorber without forcing.

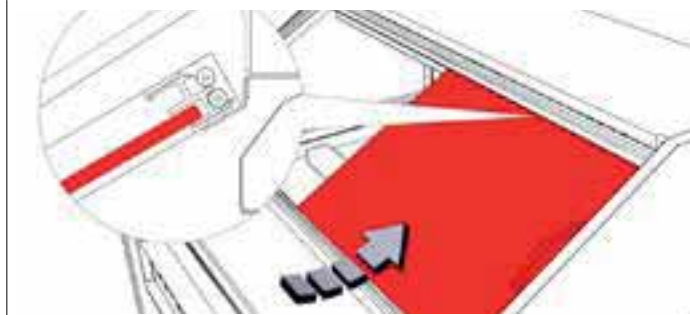
I *If the front window still does not open, contact the manufacturer.*

21. Rear closures (Fig.16)

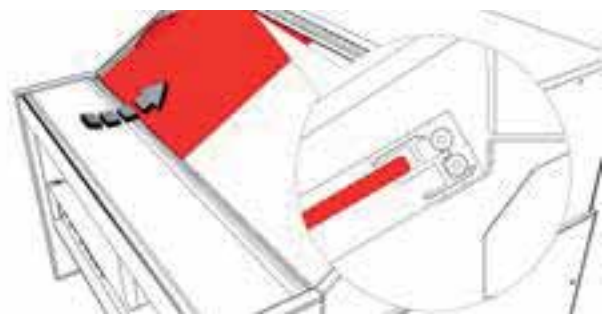
To prevent unnecessary heat loss and ensure the hygiene of the foodstuff on display, rear sliding closures are available as optionals.

Mount the closures

1. insert the first closure on the innermost part of the upper guide and of the lower guide.



2. insert the second cover on the outermost part of the upper guide and of the lower guide.



22. Maintenance and cleaning



DANGER! Live parts. Electrocution.
REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!
DO NOT wet, spray water or detergent directly onto the electrical parts of the counter (fans, interior lighting, electrical cables etc.)
DO NOT touch the counter with wet or damp hands or feet



CAUTION! Hot surfaces. Injuries, burns. Glass breakage.
 Wait for the parts to reach room temperature.
DO NOT use cold water on the hot surfaces Fig.20.



Protect the hands with work gloves



The products will deteriorate due to germs and bacteria.
Observe hygiene regulations to ensure the health of the consumer.

The cleaning operations must include:

Step	Name	Description
1	Washing	roughing, removal of approximately 97% of the dirt
2	Sanitation	elimination of bacteria and harmful substances.
3	Rinsing	
4	Drying	

22.1 Cleaning products

Use	<ul style="list-style-type: none"> - clean water at maximum temperature of 30°C - soft cloth - mild and neutral detergents
Do not use alcohol-based	<ul style="list-style-type: none"> - detergents or similar products to clean the parts in methacrylate (Plexiglass) - in powder - with granules - either acidic or alkaline (bleach, ammonia) - concentrates - with unknown chemical composition - abrasive products, chemical/organic solvents - abrasive sponges, scourers, sharp tools - aggressive solvents (acetic acid, citric acid etc.)

22.2 General information

- The surfaces to be cleaned and the detergents and water used for cleaning must not exceed a maximum temperature of 30°C.
- Dry the surfaces with a soft cloth



CAUTION!
 Fragile surfaces, glass. Dents, scratches, corrosion, wounds, broken glass
DO NOT aim the jet directly at the varnished or plasticised surfaces
DO NOT apply the detergents directly onto the surfaces to be cleaned
DO NOT use steam cleaning equipment
 Do not use excessive force
DO NOT bring the jet too close to the dirt. This may cause injury to the operator and contaminate parts that have already been cleaned, as well as the environment.
 avoid detergents from coming into contact with nearby products.
CAUTION!
 Floor products. Vapours. Corrosion. Breathing difficulty.
 avoid contact, inhalation.

22.3 Clean the external parts (daily/weekly)

Clean all external parts of the counter every week. See "General instructions" 22.2.

22.4 Clean the internal parts (Monthly)

Refer to chapters 22.1 and 22.2 and proceed as follows:

Step	Action
1	remove all the products from the counter
2	remove all the removable parts, such as display dishes, grid trays, etc.
3	wash with lukewarm water (max 30°C)
4	disinfect using an antibacterial detergent
5	carefully clean the bottom basin, the drip tray and the water discharge protection grid eliminating all foreign bodies.
6	carefully dry using a soft cloth



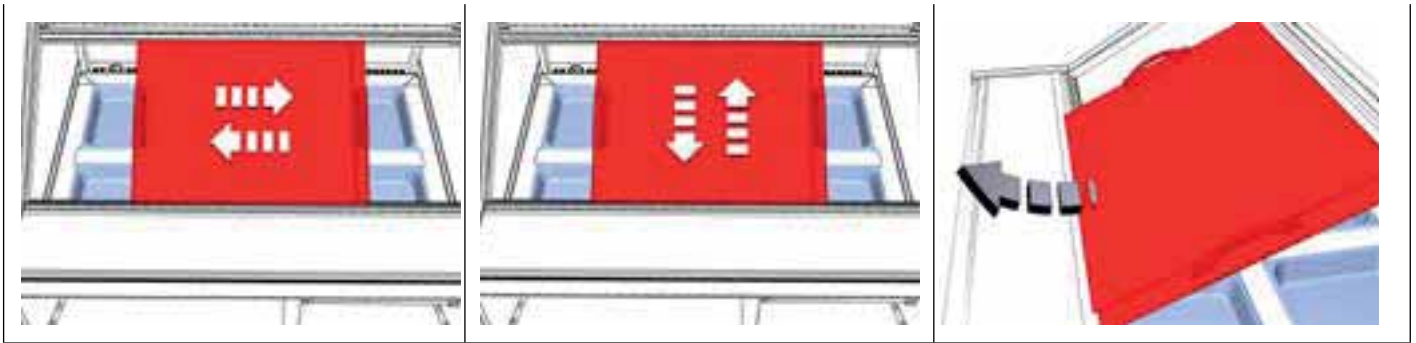
To clean the bain-marie model (TCBM), completely drain the water, see chap.16.1. After cleaning, reinstall the overflow pipe -A-.

22.5 Clean specific materials

Material	Remedy	What to avoid
Glass	<ul style="list-style-type: none"> use a soft cloth with a neutral detergent or soap and lukewarm water (max 30°C) immediately remove all traces of water and detergent with a dry cloth in order to prevent marks from forming and to prevent liquid from reaching the gaskets, frame, or the glass door hinges 	DO NOT use cold water on the hot glass surface, the glass may shatter and injure the operator DO NOT use rough or abrasive materials or metal scrapers that could scratch the glass surfaces DO NOT use dirty cloths gently place them on a flat surface, DO NOT break or damage them
Plastic (door seal profiles)	<ul style="list-style-type: none"> use a cloth soaked in neutral detergent clean with a cloth soaked in clean water 	DO NOT use waxes, concentrated detergents, which contain oil, bleach, glass cleaners, abrasive detergents or flammable fluids
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> use a soft cloth with a neutral detergent or soap and lukewarm water (max 30°C) immediately remove all traces of water or detergent using a dry cloth in order to prevent marks from forming 	DO NOT use acid or alkaline detergents (e.g. bleach) which could corrode the surfaces DO NOT use rough or abrasive materials or metal scrapers that scratch the aluminium surfaces DO NOT use steam cleaning equipment DO NOT use dirty cloths
Wood	<ul style="list-style-type: none"> use a soft cloth with a neutral detergent or soap and lukewarm water (max 30°C) immediately remove all traces of water or detergent using a dry cloth in order to prevent marks from forming If necessary, before treating the entire surface, test on a small hidden area and verify that the cleaner will not damage the finish or colour 	DO NOT use spray cans, acid or alkaline detergents (e.g. bleach), soda or solvents which could corrode the surfaces DO NOT use rough or abrasive materials that could scratch the surfaces DO NOT use steam cleaning equipment DO NOT use rough cloths moderate the use of liquid detergent: overuse causes seepage and then swelling of the wood

Remove the sliding closures

1. slide the closures towards the centre	2. move the closures upwards, so that they come out of the lower guides	3. turn the lower part towards the operator and remove the closures
--	---	---



4. gently place them on a flat surface protected by a soft cloth, DO NOT break or damage them
5. clean as indicated in the glass parts cleaning section (chap.23.5)
6. put the closures back on.

22.6 Clean the stainless steel

Certain situations can cause the formation of rust on the surfaces in steel, such as: iron remains left on damp surfaces, limestone, chlorine or ammonia based detergents not rinsed properly, food incrustations or residues, salt-saline solutions, dry residues of evaporated liquids

- Remedy**
- recent stains and rust:**
clean with shampoo or neutral detergents, using a sponge or a rag.
When finished, eliminate any detergent residue, rinse and thoroughly dry the surfaces.
 - old stains and rust:**
use chemical substances on the stainless steel that contain 25% of nitric acid or similar substances.
 - persistent stains and rust:**
sand with a stainless steel brush, wash with detergent and dry thoroughly.



This intervention may however cause scratches to the surfaces due to the abrasive cleaning method. DO NOT use hydrochloric acid on stainless steel surfaces



CAUTION! Slippery floor. Falling.

Remove from the floor any items such as sponges, rags, waste of water or detergent.



Carefully clean any residue of detergent or sanitizer.



Carefully follow the sanitising, rinsing and drying procedures to prevent the proliferation of harmful bacteria.


22.7 Inspect the parts

Once the sanitising, rinsing and drying operations are complete, proceed as follows:

Step	Action
1	check that all parts are perfectly clean and dry
2	check that they are not damaged or too worn
3	replace worn parts with new ones provided by the manufacturer
4	install the parts perfectly dry
5	restore electrical power supply

Once the internal operating temperature has been reached, it is possible to load the products.

23. Dismantling the counter

 This product consists of 75% recyclable materials

Obligations

- dismantle the counter in accordance with the local laws on waste disposal and in respect of the environment in which we live
- according to the legislation in force, the counter is considered as dangerous waste and falls under the category of separate collection and cannot be treated as domestic waste or be sent to landfill

 all these operations such as transportation and waste treatment must only be performed by specialist and authorised technicians.

Liability the user must deliver the counter to be dismantled to the collection centre specified by local authorities or indicated by the manufacturer for the recovery and recycling of materials.

The counter is made of	Material	Components
	Iron tube	lower frame
	Copper, Aluminium	refrigerant circuit, electric system, door frame
	Galvanized plate	motor base, lower panels, varnished panels, base structure, shelves, trays
	Expanded polyurethane (CO ₂)	thermal insulation
	Tempered glass	doors
	PVC	shock absorber
	Polystyrene	thermoforming panel
	Polycarbonate	fluorescent bulbs protection


24. Warranty

The Buyer can take advantage of the warranty provided by the supplier only by carefully observing the instructions given in this manual, in particular if:


- always use within the counter's operating parameters
- to carefully and continually carry out maintenance operations
- authorizes the use of the machine by operators and technicians trained for the purpose and with proven skills and behaviour (see chap.4-5-6)

Conditions **Italy:** unless otherwise agreed, the machines are guaranteed only if factory new, for one year from the date of shipment, except for the electrical and related parts. Within this period, the parts will be replaced or repaired for free at the discretion of our technicians that will assess if they are defective. For further details on warranty conditions please check the sales terms.


Overseas: see the agreements with the respective dealers or area managers.

 Failure to comply with the instructions in this manual shall void the warranty.

25. Spare parts

 Use only original spare parts



- replace the parts before wearing excessively to avoid damage to persons or property
- carry out scheduled maintenance as provided in the agreement

 The spare parts catalogue can be found at this address: <https://globalassistance.arneg.it/>

26. Troubleshooting



**DANGER! Live parts. Electrocution.
REMOVE THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE ANY OPERATION!**





Problem	Possible causes	Possible solutions
The counter stops or does not start	<ul style="list-style-type: none"> power black-out master switch turned off 	<ul style="list-style-type: none"> check the cause of the black-out turn on the switch
	<p> once the electrical supply has been restored, check that all the electrical equipment in the store will restart without triggering the overload protection devices; otherwise, modify the system to differentiate the start-up of the various devices</p> <p> <i>If power is not restored in a short time, store the goods in a cold room to maintain the storage temperature.</i></p>	
The engine is noisy	<ul style="list-style-type: none"> screws and bolts are not tightened 	<ul style="list-style-type: none"> tighten the bolts and screws
	<ul style="list-style-type: none"> the counter is not levelled 	<ul style="list-style-type: none"> level the counter
Condensate	<ul style="list-style-type: none"> poor room conditions 	<ul style="list-style-type: none"> check the position of the counter inside the store
	<ul style="list-style-type: none"> the demisting system does not work 	<ul style="list-style-type: none"> check the operation of fans and wiring
Water leaks, bad smell	<ul style="list-style-type: none"> the counter drains are blocked or damaged 	<ul style="list-style-type: none"> free the drain repair or replace the drains
	<ul style="list-style-type: none"> insufficient joints between counters in channel or joints not sealed correctly 	<ul style="list-style-type: none"> install and seal the joints
Presence of smoke	<ul style="list-style-type: none"> electrical system malfunction presence of non-compliant objects damaged heating surfaces 	<ul style="list-style-type: none"> turn off the cooking area disconnect the counter from the main power supply contact technical support




 *in all cases not described or where it is not possible to solve the problem by following these directions call the nearest authorised after-sales centre.*

 *the assembly instructions, after registration, are available at this address: <https://globalassistance.arneg.it/>.*

Installations- und Gebrauchshandbuch

INHALTSVERZEICHNIS

ABBILDUNGEN	3
1. Sicherheitsmeldungen	3
2. Sicherheitsschilder, die sich am Möbel befinden	3
3. Persönliche Schutzausrüstung	3
4. Verbote und Vorschriften	3
4.1 Für das Möbel.....	4
4.2 Für die Ware	5
4.3 Für die Umgebung	5
4.4 Für den Gebrauch.....	5
4.5 Heiße Oberflächen 	6
5. Restrisiken, persönliche Schutzausrüstung (PSA), Notfallsituationen	6
6. Zweck des Handbuchs - Anwendungsfeld - Zielgruppe	7
7. Vorstellung des Möbels - Vorgesehener Zweck (Abb.1)	8
8. Richtlinien und Zertifizierungen, Konformitätserklärung	8
9. Kennung - Angaben Typenschild.....	9
10. Transport 	9
11. Einlagerung.....	10
12. Installations- und Raumbedingungen 	10
13. Möbel zusammenfügen (Abb.21)	11
14. Elektrischer Anschluss 	12
15. Hydraulischer Anschluss	13
16. Wärmelampen.....	13
17. Möbel vorbereiten und einschalten 	13
17.1 Heißtheke mit Wasserbad - TCBM.....	14
17.2 Heißtheke für trockene Speisen- TCBM.....	15
17.3 Heißtheke zum Kochen - TCPI.....	15
18. Entnebelungssystem (falls vorhanden).....	16
19. Der Möbel laden - TCBM-TCPW 	16
20. Öffnen und Schließen der Frontscheibe (falls vorhanden)	16
21. Hintere Schiebetüren (Abb.16).....	16

22. Wartung und Reinigung 	17
22.1 Reinigungsprodukte	17
22.2 Allgemeine Hinweise	18
22.3 Reinigung der Außenteile (täglich/wöchentlich)	18
22.4 Reinigung der Innenteile (Monatlich).....	18
22.5 Reinigung bestimmter Materialien.....	18
22.6 Reinigung des Edelstahls	19
22.7 Überprüfen der Bauteile	20
23. Demontage des Möbels 	20
24. Gewährleistung	21
25. Ersatzteile	21
26. Fehlerbehebung (Troubleshooting) 	22

Anlage zum Möbel








Technische Daten des Möbels - Konformität des Produktes - Produktkarte - Befestigungsplan der Sonden - Elektrische Schaltpläne - Ausstellung und Gebrauchsanweisungen - Kit Kanalverbindung - Konformitätserklärung



Zum Herunterladen des Handbuchs gehen Sie auf www.arneg.it und klicken Sie auf "Downloadbereich".






1. Sicherheitsmeldungen

Nachfolgend sind die in diesem Handbuch verwendeten Sicherheitshinweise aufgelistet

	GEFAHR! Weist auf eine Situation hin, die, wenn sie nicht verhindert wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	WARNUNG! Weist auf eine Situation hin, die, wenn sie nicht verhindert wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	ACHTUNG! Weist auf eine Situation hin, die, wenn sie nicht verhindert wird, leichte Verletzungen verursachen kann.
	WARNHINWEIS: Zeigt eine obligatorische allgemeine Maßnahme an.
	Hinweis: Hinweise enthalten hervorgehobene Informationen außerhalb des Textes, zu dem sie gehören.
	Qualifizierter Bediener
	Spezialisierter Kältetechniker

2. Sicherheitsschilder, die sich am Möbel befinden

Auf den Möbeln sind Schilder vorhanden, welche die Aufmerksamkeit der Bediener und Techniker auf Gefahren und Vorsichtsmaßnahmen lenken



	Gefahr durch elektrische Spannung mit Stromschlagrisiko		in Bewegung befindliche Bauteile vorhanden (Ventilatoren)		Heiße Oberflächen
	Equipotentialität		Einfügepunkte der Gabeln des Gabelstaplers		

3. Persönliche Schutzausrüstung

Nachfolgend sind die Symbole der Persönlichen Schutzausrüstung (PSA) aufgelistet, die für Kältetechniker mit der Berechtigung zur Durchführung von Arbeiten am Kühlmöbel verpflichtend ist.

	Schutzbrille		Arbeitsschuhe
	Schutzhandschuhe		Schutzbekleidung, Schutzanzug

4. Verbote und Vorschriften

	GEFAHR! Unter Spannung stehende Elemente. Elektrischer Schlag. VOR DURCHFÜHRUNG VON ARBEITEN DIE STROMVERSORGUNG TRENNEN!
	WARNUNG! Gasverlust. Vergiftung. Trennen Sie das Möbel vom Hauptschalter, der dem Gerät vorgeschaltet ist. NICHT in dem Raum verweilen, in dem sich das Möbel befindet, außer dieser Raum ist gut belüftet. WARNUNG! BRAND. Verbrennungen. Ersticken Folgen Sie den Anweisungen der geltenden Evakuierungsmaßnahmen im Brandfall Trennen Sie das Möbel vom Hauptschalter, der dem Gerät vorgeschaltet ist. Zum Löschen der Flammen kein Wasser, sondern nur Trockenfeuerlöcher verwenden.



Lesen Sie das Handbuch genau durch, um Unfälle zu vermeiden und um das Möbel ordnungsgemäß zu verwenden

Haftung des Herstellers

- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für:
- Unsachgemäßen, falschen und unvernünftigen Gebrauch des Möbels
 - Falsche Installation ohne Einhaltung der angegebenen Anweisungen
 - Verwendung seitens nicht qualifiziertem / geschultem Personal
 - Defekte der Stromversorgung
 - schwere Mängel bei der vorgesehenen Wartung und Reinigung
 - Verwendung von nicht vorgesehenem oder zugelassenem Zubehör seitens der Firma ARNEG S.p.A.
 - nicht genehmigte Änderungen oder Arbeiten
 - Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen
 - Nichtbefolgung der Anweisungen

Haftung des Kunden oder Arbeitgebers

- Es unterliegt der Verantwortung des Kunden oder Arbeitgebers:
- die Qualifikation und den geistigen oder körperlichen Zustand der an der Benutzung und Wartung der Möbel beteiligten Fachleute zu überprüfen.
 - Zu überprüfen, ob sie das Handbuch gelesen und beachtet haben
 - Zu überprüfen, ob sie die vorgesehene PSA verwenden.
 - Unterweisen und trainieren Sie gemäß den gegebenen Anweisungen das Personal, das für Transport, Installation, Wartung, Reinigung usw. verantwortlich ist, jeweils für ihre eigene Kompetenz nach den Vorschriften des Landes, in dem die Möbel installiert sind.
 - Bereitstellung der am besten geeigneten Kommunikationsmittel, um Risiken und Gefahren für den Benutzer zu vermeiden.




Jede andere Verwendung oder Veränderung, die nicht in diesem Handbuch enthalten oder nicht von ARNEG S.p.A. autorisiert ist, wird als gefährlich eingestuft, annulliert das Recht auf Garantie und macht die Konformitätserklärung, die laut Maschinenrichtlinie 2006/42 EG vorgesehen ist, ungültig.

4.1 Für das Möbel

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> • TCBM- und TCPW-Möbel halten die Temperatur von vorgekochten heißen Speisen. Kochen ist nicht erlaubt. Die Lagerung von Lebensmitteln ist auf den Tagesumsatz beschränkt. • Die Möbel TCPI und TCPI ISL erlauben nur das Garen von Speisen. • Die Möbel dürfen nur in geschlossenen Räumen verwendet werden • Die Möbel sind nur zum Aufbewahren/Ausstellen von gekochten und vorgekochten Lebensmitteln bestimmt • Die Arbeiten im Inneren des Schaltschranks sind spezialisierten Technikern vorbehalten • Thekenmöbel für warme Speisen sind für die Verwendung in Küchen, Kantinen, Krankenhäusern, Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt, jedoch nicht zur Massenherstellung von Speisen. • Die Steuertafeln müssen trocken und sauber gehalten werden 	<p>NICHT erwärmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kunststoffbehälter, Papier, in Papier oder Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel, versiegelte Lebensmittel - gefrorene oder in Aluminiumbehältern abgepackte Lebensmittel <p>Bringen Sie am Korpus des Möbels KEINE dicken und isolierenden Aufkleber an.</p> <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-top: 10px;"> TCBM- und TCPW-Möbel sind nicht zum Kochen geeignet. </div> <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-top: 10px;"> Nur geschulte Techniker können Gegenstände entfernen, für deren Ausbau Werkzeuge erforderlich sind. </div>



4.2 Für die Ware

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> • Legen Sie die Produkte so in das Möbel, dass die schon länger ausgestellten Produkte vorher verkauft werden, als die neu eingetroffenen (Produktrotation) • Beachten Sie beim Beladen des Möbels die Höchstlasten und die Anordnung der Produkte • Verwenden Sie geeignete Behälter zur Aufbewahrung der Produkte • Die Ware vor direkter Sonneneinstrahlung schützen 	 <p>GEFAHR! Entzündbares Treibmittel. Explosion. KEINE Spraydosen einführen</p> <p>Folgenden Produkte dürfen NICHT hineingelegt werden: - andere als die angegebene Ware Das Möbel NICHT überladen</p>





4.3 Für die Umgebung

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> • Die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte nicht über den beschriebenen liegen • Die Klima-, Belüftungs- sowie die Heizanlagen der Verkaufsstelle müssen immer voll funktionsfähig sein 	<ul style="list-style-type: none"> • Vermeiden, dass die Luftströme und der Luftaustritt der Klimaanlage auf die Öffnungen der Kühlmöbel gerichtet werden. • Begrenzen Sie die Temperaturen der strahlenden Flächen in der Verkaufsstelle, z.B. durch Isolierung der Decken.

4.4 Für den Gebrauch

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> • Aufmerksam und sorgfältig arbeiten. • verwenden Sie immer die vorgesehene und für heiße Oberflächen (Kap. 3) geeignete PSA (persönliche Schutzausrüstung). • Regelmäßig die Wartung ausführen. • Alle Eingriffe am Möbel dürfen ausschließlich von einem spezialisierten Kühltechniker ausgeführt werden. • Zum Kochen verwenden nur: <ul style="list-style-type: none"> - Töpfe mit flachen Böden - Behälter, welche die Heizflächen vollständig abdecken - Deckel, wo möglich, um Energie zu sparen <p> WARNUNG! Verschüttung von heißer Flüssigkeit. Verbrennungen. Füllen Sie die Behälter NICHT bis zum Rand.</p> <p> ACHTUNG! Beschädigung des Möbels, Verletzungen. die Kochfelder sind gerissen oder gebrochen</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Kochzone ausschalten - das Möbel von der Hauptstromversorgung trennen - Kundendienst anrufen 	 <p>GEFAHR! Unter Spannung stehende Elemente. Elektrischer Schlag. Das Möbel NICHT mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen benutzen/berühren.</p> <p> Kühlung der Ware. Den Ablasshahn NICHT öffnen.</p> <p>Verwenden Sie die Heizflächen NICHT:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zum Trocknen von Lappen, Kleidung, usw. - als Arbeitsfläche oder Unterlage <p>Möbel NICHT ohne Last betreiben</p> <p>Das Möbel darf NICHT verwendet werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • von Kindern und Minderjährigen, vermeiden Sie es, dass sie mit den Möbeln spielen • von Personal: <ul style="list-style-type: none"> - mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten - das keine Erfahrung oder Wissen über den Gebrauch des Möbels besitzt - das nicht in der Lage ist, das Möbel in Sicherheit ohne Beaufsichtigung oder Unterweisungen zu benutzen - das nicht nüchtern ist oder unter dem Einfluss von Drogen steht.

4.5 Heiße Oberflächen

Vorschriften	Verbote
<ul style="list-style-type: none"> • Aufmerksam und sorgfältig arbeiten. • verwenden Sie immer die vorgesehene und für heiße Oberflächen (Kap. 3) geeignete PSA (persönliche Schutzausrüstung). • den Kochbereich nach Gebrauch ausschalten <p> GEFAHR! Heiße Oberflächen. Verbrennungen. Die Kochfelder bleiben auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß. Warten Sie, bis die Oberflächen abgekühlt sind, bevor Sie Arbeiten am Möbel durchführen.</p>	<p> GEFAHR! Unter Spannung stehende Elemente. Elektrischer Schlag. Das Möbel NICHT mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen benutzen/berühren.</p> <p> GEFAHR! Heiße Oberflächen. Verbrennungen. Heiße Teile NICHT mit bloßen Händen berühren. Lebensmittel dürfen NICHT gekocht werden. Brennbare Stoffe NICHT auf heiße Oberflächen stellen.</p> <p> WARNUNG! Heiße Oberflächen. Beschädigung von Gegenständen oder Sachen. Vermeiden Sie, daß:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektrischen Steckern oder Kabeln die heißen Teile berühren. - Kunststoff, Alufolie, metallisiertes Backpapier die Kochflächen berühren. <p>Lassen Sie die Kochfelder NIEMALS unbeaufsichtigt</p>



Überprüfen Sie beim Schließen des Geschäfts, ob alle Thekenmöbel ausgeschaltet sind.

5. Restrisiken, persönliche Schutzausrüstung (PSA), Notfallsituationen

Restrisiken, die durch Schutzvorrichtungen, technische Konstruktionen und persönliche Schutzausrüstungen eliminiert werden können:

Risiken	Verringerung der Risiken
<p>aufgrund von:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vorstehenden Teilen - hängende Lasten (beim Be- und Entladen) - elektrische Stromkabel, - Ansammlung von elektrischen Ladungen - bewegliche Teile - Herunterfallen der Last von der Struktur, - Zugang zum Inneren des Möbels (z. B. durch Hinaufsteigen mit den Füßen auf die Vorderseite des Möbels) - Verbrennung 	<ul style="list-style-type: none"> • es muss geeignete Arbeitskleidung getragen werden (z. B. ohne flatternde Elemente) • es muss die persönliche Schutzausrüstung getragen werden (Kap. 3): <ul style="list-style-type: none"> - Unfallschutzschuhe - schnittfeste Handschuhe - Schutzhandschuhe gegen Verbrennungen - Schnittschutz-Bekleidung (Schürze mit Brustlatz, Schutz der Beine, usw.) - Schutzbrillen gegen Splitter - Schutzhelm • die Potentialausgleichsverbindung überprüfen • Mittels Schildern, Aushängen usw. müssen nicht angemessene Verhaltensweisen verboten werden (Aufgabe des Kunden)

Die Befolgung des Handbuchs erlaubt den korrekten Gebrauch des Möbels und schützt den Bediener und das Möbel vor Gefahren.



Dennoch kann es zu Notfällen kommen, in denen die Erfahrung des Arbeiters/Technikers erforderlich ist. Der Arbeiter/Techniker darf niemals seine eigene Sicherheit sowie die Sicherheit anderer Personen durch riskante oder übereilte Handlungen beeinträchtigen.

6. Zweck des Handbuchs - Anwendungsfeld - Zielgruppe



Den Inhalt dieses Handbuchs NICHT reproduzieren, verbreiten oder ändern.



*Lesen Sie das Handbuch genau durch, um Unfälle zu vermeiden und um das Möbel ordnungsgemäß zu verwenden.
In Zweifelsfällen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.*

Das vorliegende Handbuch enthält allgemeine Informationen über die von der Firma ARNEG S.p.A. hergestellte Linie der Heithekembel und die für den korrekten Betrieb als notwendig erachteten Anweisungen.

Zielgruppe

Die Betriebsanleitung ist in Kapitel unterteilt. Jedes dieser Kapitel ist an eine bestimmte Berufsgruppe gerichtet:

FACHARBEITER



Qualifizierte Person, die für den Betrieb, die Einstellung, Regelung, Reinigung und Wartung des Möbels geschult wurde.

SPEZIALISIERTER KHLTECHNIKER



Geschulter Techniker, der von der im Vertrag angegebenen Firma/Person (Hersteller/Händler/Vermarkter) für folgenden Aufgaben autorisiert wurde: Installation, außerordentliche Wartung, Reparatur, Austausch und Kontrollen von Bauteilen. Der Techniker muss sich den Risiken bewusst sein und muss alle notwendigen Schutzmaßnahmen ergreifen, um sich selbst und andere vor den Risiken, welche die durchzuführenden Arbeiten mit sich bringen, zu schtzen.

Für jede Berufsgruppe sind die entsprechenden Zuständigkeiten genau definiert, um das Möbel unter sicheren Bedingungen betreiben zu können.



Es liegt in der Verantwortung des Kunden oder Arbeitgebers, dafür zu sorgen, dass die Schulung des Bedien- und Wartungspersonals in Übereinstimmung mit den Vorschriften des Installationslandes erfolgt.



Wenn nicht anders angegeben, bezieht sich das Kapitel auf beide Berufsgruppen.

Aufbewahrung

Die Betriebsanleitung muss folgendermaßen aufbewahrt werden:

- von Personal, das für diesen Zweck ausgewählt wurde
- an einem geeigneten Ort, der dem gesamten Wartungspersonal bekannt ist, damit jederzeit Einsicht genommen werden kann.

Wenn das Möbel an Dritte weitergegeben wird:

- jedem neuen Nutzer oder Besitzer übergeben
- den Hersteller unverzüglich darüber informieren.

Falls die Betriebsanleitung beschädigt oder verloren wurde, muss beim Hersteller eine neue angefordert werden.



- *Das Handbuch ist als Bestandteil des Khlmbels zu betrachten und muss für dessen Lebensdauer aufbewahrt werden*
- *Das Handbuch wurde in italienischer Sprache verfasst und dies ist auch die einzige offizielle Sprache*
- *Arneg S.p.A. bernimmt keine Haftung für Übersetzungen, deren Sinn nicht mit dem Original übereinstimmt*
- *Der Inhalt dieses Handbuchs stellt den technischen und technologischen Stand bei der Herstellung dar, der zum Zeitpunkt des Vertriebs des beschriebenen Möbels gültig ist. Es kann somit im Falle von späteren Aktualisierungen aufgrund neuer Verordnungen oder Kenntnisse nicht als überholt betrachtet werden*
- *Die Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig lesen und das Bedienpersonal (Transport, Installation, Wartung usw.) entsprechend den im Installationsland geltenden Vorschriften und den gegebenen Anweisungen unterweisen*
- *Dieses Handbuch kann in KEINSTER Weise für kulturelle oder geistige Mängel des Personals aufkommen, das dieses Möbel verwendet.*

7. Vorstellung des Möbels - Vorgesehener Zweck (Abb.1)



GEFAHR! Unter Spannung stehende Elemente. Elektrischer Schlag.
Die Verordnungen und geltenden Gesetze müssen bei der Installation und dem Einsatz eingehalten werden.

Zielgruppe	Das Kühlmöbel muss von Fachpersonal verwendet werden, das vom Arbeitgeber für den Gebrauch geschult und ausgebildet wurde und über die damit verbundenen Risiken unterrichtet wurde.
Vorgesehener Gebrauch	Die Heithekemöbel von Arneg sind für die Auslage und den Verkauf von gekochten und vorgekochten verzehrfertigen Speisen geeignet. TCBM (Im Wasserbad warm gehaltene Speisen): Heizsystem im Tank TCPW (trockene warme Speisen): Heizsystem mit Widerständen unter der Wannenplatte. TCPG (Heizfläche): ermöglicht das Erwärmen von Speisen, NICHT das Kochen TCPI (Kochfeld): ermöglicht das Kochen der Speisen
Haftung	Der Kunde bzw. Arbeitgeber haftet für die Qualifizierung und den Körper- und Geisteszustand der für den Gebrauch und die Wartung des Möbels befugten Fachkräfte.

8. Richtlinien und Zertifizierungen, Konformitätserklärung

Alle in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Modelle von Möbeln erfüllen die grundlegenden Sicherheits-, Gesundheits- und Schutzanforderungen der folgenden europäischen Richtlinien und Gesetze:

	Europäische Richtlinie	Harmonisierte angewandte Normen	Gesetzgebung Vereinigtes Königreich
Maschinen	Maschinenrichtlinie 2006/42 EG	ISO/TR 14121; EN ISO 12100; EN 60335-2-49 EN 60335-2-50	Vorschriften 2008 für die Lieferung von Maschinen (Sicherheit)
EMV	Elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EG	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2	Verordnung über die elektromagnetische Verträglichkeit 2016
RoHS	Richtlinie RoHS 2011/65/EG (Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten)	EN IEC 63000	Verordnung zur Beschränkung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in Elektro- und Elektronikgeräten von 2012
	Europäische Richtlinie EC-1935/2004 (alle Materialien in Kontakt mit dem Produkt)	EN 1672-2	



Die Anforderungen und Standards sind in der Konformitätserklärung, die Sie am Ende dieses Handbuchs finden, enthalten.

Diese Modelle sind vom Anwendungsbereich der Richtlinie 2014/68/EU anhand Artikel 4, Abschnitt 3 (und/oder Artikel 1, Abschnitt 2, Buchstabe f) ausgenommen.

Konformitätserklärung

Eine Kopie der Konformitätserklärung ist dem Möbel beigelegt.
 Wenn Sie die Originalversion der mit dem Möbel gelieferten Konformitätserklärung verlieren, laden Sie bitte eine Kopie herunter, indem Sie das Formular in der Fußzeile der Homepage von www.arneg.it unter "**EU-Konformität**" ausfüllen.

9. Kennung - Angaben Typenschild

An der Möbelrückseite befindet sich das (Abb.2) Typenschild mit allen Merkmalen:

Nr.	Bezeichnung
1	Logo/Name des Herstellers
2	Name und Länge des Möbels
3	Möbelcode
4	Seriennummer des Möbels
5	Versorgungsspannung
6	Max. elektr. Leistungsaufnahme während der Phase der Abtauung (geschützte Widerstände+warme Kabel+Gebläse+Beleuchtung)
7	Nutz-Ausstellungsfläche
8	In Anlage verwendete Art von Kältemittel
9	Raumklimaklasse und die Bezugstemperatur
10	Kommissionsnummer des Möbels
11	Auftragsnummer für die Fertigung des Möbels
12	Baujahr des Möbels
13	EAC-Kennzeichnung
14	Funktionsklasse
15	Kühlgasmasse, mit der jede Anlage geladen ist (nur für Möbel mit eingegliedertem Motor)
16	Erwärmleistung
17	Leistung Beleuchtung (wo vorgesehen)
18	Feuchtigkeitsschutzklasse
19	QR-Code
20	Max. Stromaufnahme
21	Max. elektr. Leistungsaufnahme während Kühlphase (Gebläse+warme Kabel+Beleuchtung)
22	Versorgungsfrequenz



Bei Hilfe sind dem Hersteller folgende Daten bekanntzugeben:

- Produktname (2); Seriennummer (4); Kommissionsnummer (16)

Das Typenschild darf unter KEINEN Umständen entfernt werden

10. Transport



WARNUNG! Schwerer Gegenstand in Bewegung. Quetschung

Quetschung

Im Transportbereich dürfen sich keine Personen und Gegenstände befinden.



Das Auf- und Abladen muss durch Fachpersonal erfolgen, das in der Lage ist, die Gewichte, die genauen Hebepunkte (in denen keine Rohre, Kabel, elektrische Kästen usw. vorhanden sind) sowie das bezüglich Sicherheit und Tragkraft optimale Fahrzeug zu ermitteln.

Die Möbel verfügen über einen Rahmen aus Holz, der für den Transport mit Hubwagen an der Basis befestigt ist:

Eigenschaften des Hubwagens

Einen Hubwagen verwenden:

- der den Anforderungen der geltenden Vorschriften entspricht
- **NICHT** abgenutzt/beschädigt
- manuell oder elektrisch angetriebenen, der zum Heben dieses Möbels geeignet ist und eine Tragkraft von 1000 kg oder mehr besitzt
- mit geeigneten Seilen und Kabeln, die NICHT abgenutzt sind

In Sicherheit handhaben (Wie)

- im Handlingbereich dürfen sich keine Personen aufhalten
- Positionieren Sie die Ladebügel immer an den angegebenen Punkten
- Die Bügel immer komplett einführen
- Verteilen Sie das Möbelgewicht so, dass der Schwerpunkt der Last ausgeglichen ist (Abb.10)



WARNUNG! Schwerer Gegenstand in Bewegung. Quetschung
Folgen Sie den Anweisungen für ein Handling unter sicheren Bedingungen



Schleppen. Bruch/Verformung/Risse
 Das Möbel darf NICHT gezogen oder geschoben werden
 Die Glasscheiben NICHT als Befestigungspunkt/Stütze/Anschluss verwenden
 Folgen Sie den Anweisungen für ein Handling unter sicheren Bedingungen



Von den angegebenen Transportvorgängen abweichende Transportarten sind NICHT erlaubt.

11. Einlagerung

Was tun

- Lagern Sie die Möbel im Innenbereich mit einer Temperatur zwischen -25°C und +55°C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 90%.
- Kontrollieren Sie vor dem Einlagern, dass die Verpackung unversehrt ist und keine Mängel aufweist, welche die Aufbewahrung negativ beeinflussen könnten.

Zu vermeiden



Ultraviolette Strahlen. Bleibende Verformung der Kunststoffmaterialien/ Beschädigung von Bauteilen des Möbels.
 Die Möbel NICHT in ungeschützten Bereichen lagern, in denen sie Witterungseinflüssen und direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind.

12. Installations- und Raumbedingungen



GEFAHR! Unter Spannung stehende Elemente. Elektrischer Schlag.
Die Verordnungen und geltenden Gesetze müssen bei der Installation und dem Einsatz eingehalten werden.



ACHTUNG! Liegen gelassenes Verpackungsmaterial. Verletzungen.
 Kein Verpackungsmaterial (Nägel, Holz, Klammern usw.) und keine Werkzeuge (Zangen, Scheren usw.) im Arbeitsbereich liegen lassen.
 Diese Gegenstände müssen mit geeigneten Mitteln entfernt und den entsprechenden Sammelstellen zugeführt werden.



WARNUNG!
 Verwenden Sie vor jedem Einsatz alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen, um Verletzungen des Bedieners zu vermeiden, tragen Sie die vorgesehene persönliche Schutzausrüstung (Kap.3).
 Die Verpackung nur dann abnehmen, nachdem das Möbel im Aufstellungsbereich positioniert wurde.





Das Möbel darf nur von Fachpersonal das von der Firma (Hersteller/Händler/Vermarkter) im Vertrag autorisiert wurde, durchgeführt werden



- Der Kunde ist dafür verantwortlich, den Aufstellungsort des Möbels entsprechend vorzubereiten
- Alle Änderungen an der hier beschriebenen Installation müssen von der Firma ARNEG S.p.A. genehmigt werden.

Das Möbel kann folgendermaßen verpackt geliefert werden:

- Standard: Holzrahmen, der an der Basis befestigt ist, und Nylonhülle, die durch Bandstahl blockiert wird (Abb.4)
- Optional: Papphülle (Abb.5); Holzkiste (Abb.6)

Der Bereich muss	<ul style="list-style-type: none"> • den am Aufstellungsort geltenden Vorschriften entsprechen • muss den Anforderungen an die klimatische Umgebung im Kap. 8 entsprechen. • einen Boden haben, der geeignet ist, um das Gewicht des Möbels zu tragen • mit einem Trennschalter mit automatischen Schutz gegen Kurzschluss, mit einer Erdung und mit Auffächerungen zwischen der elektrischen Speiseleitung und dem Möbel ausgestattet sein • über eine natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen, die den im Installationsland geltenden Normen entspricht • Den notwendigen Raum für korrekte Luftzirkulation, Betrieb und Wartung besitzen. 																				
Raumbedingungen	Für einen einwandfreien Betrieb des Möbels dürfen die Temperatur und die relative Feuchtigkeit nicht die Grenzwerte der Klimaklasse 3 (+25°C; relative Feuchtigk. 60%) gemäß EN ISO 23953.																				
Annahme des Möbels	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Verpackung unversehrt ist und keine Schäden aufweist • Vorsichtig auspacken, um das Möbel nicht zu beschädigen • Die Unversehrtheit der Möbelbauteile kontrollieren • Wenn Schäden festgestellt werden, wenden Sie sich sofort an den Hersteller. 																				
Installation-sprozedur (Abb.3)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ab-stand</th> <th>Arbeitsschritt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Das Möbel in Sicherheit erheben</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Mit einer geeigneten Schere die Umreifungsbänder der Schellen -A-durchschneiden</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Die Schellen und den Rahmen abnehmen</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Das Möbel senken und im Verwendungsbereich positionieren</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Mit einer Wasserwaage das Möbel horizontal ausrichten (Abb.8)</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Stellen Sie sicher, dass alle Füße ordnungsgemäß am Boden aufliegen</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Das Möbel sowohl hinten als auch vorne ausrichten</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Die Schutzfolien vorsichtig entfernen und die Kleberreste mit geeigneten Lösungsmitteln beseitigen</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Die Erstreinigung sollte mit neutralen Produkten und einem weichen Tuch durchgeführt werden.</td> </tr> </tbody> </table>	Ab-stand	Arbeitsschritt	1	Das Möbel in Sicherheit erheben	2	Mit einer geeigneten Schere die Umreifungsbänder der Schellen -A-durchschneiden	3	Die Schellen und den Rahmen abnehmen	4	Das Möbel senken und im Verwendungsbereich positionieren	5	Mit einer Wasserwaage das Möbel horizontal ausrichten (Abb.8)	6	Stellen Sie sicher, dass alle Füße ordnungsgemäß am Boden aufliegen	7	Das Möbel sowohl hinten als auch vorne ausrichten	8	Die Schutzfolien vorsichtig entfernen und die Kleberreste mit geeigneten Lösungsmitteln beseitigen	9	Die Erstreinigung sollte mit neutralen Produkten und einem weichen Tuch durchgeführt werden.
	Ab-stand	Arbeitsschritt																			
	1	Das Möbel in Sicherheit erheben																			
	2	Mit einer geeigneten Schere die Umreifungsbänder der Schellen -A-durchschneiden																			
	3	Die Schellen und den Rahmen abnehmen																			
	4	Das Möbel senken und im Verwendungsbereich positionieren																			
	5	Mit einer Wasserwaage das Möbel horizontal ausrichten (Abb.8)																			
	6	Stellen Sie sicher, dass alle Füße ordnungsgemäß am Boden aufliegen																			
	7	Das Möbel sowohl hinten als auch vorne ausrichten																			
	8	Die Schutzfolien vorsichtig entfernen und die Kleberreste mit geeigneten Lösungsmitteln beseitigen																			
9	Die Erstreinigung sollte mit neutralen Produkten und einem weichen Tuch durchgeführt werden.																				
	 Beim Verstellen des Möbels erneut die Nivellierung kontrollieren. Eine falsche Nivellierung beeinträchtigt des Betrieb des Möbels.																				
Zu vermeiden	 <ul style="list-style-type: none"> • Zum Reinigen der Methacrylatteile (Plexiglas) KEINEN Alkohol verwenden • KEINE Scheuermittel oder Metallschwämme verwenden • Das Möbel darf in folgenden Fällen NICHT installiert werden (Abb.9): <ul style="list-style-type: none"> - in explosionsgefährdeten Räumen - Im Freien und somit den Witterungseinflüssen ausgesetzt - in der Nähe von Wärmequellen (direktes Sonnenlicht, Heizungsanlage, Glühlampen usw.) - in der Nähe von Luftströmungen größer als 0,2 m/s (in der Nähe von Türen, Fenstern, Klimaanlage usw.) • Schleppen. Bruch/Verformung/Risse Das Möbel NICHT ziehen/drücken Beachten Sie die Hinweise zur sicheren Handhabung. 																				

13. Möbel zusammenfügen (Abb.21)

Ab-stand	Arbeitsschritt
1	Seitenwände abnehmen (wenn vorhanden).
2	Die Möbel nebeneinander stellen
3	Prüfen, dass die Ausrichtdorne in den vorgesehenen Sitzen eingesetzt sind.
4	Die Pfosten und Bügel mit den beigelegten Schrauben verbinden
5	Rückwände und eventuelle andere Abdeckungen wieder einbauen

14. Elektrischer Anschluss





**GEFAHR! Unter Spannung stehende Bauteile. Elektrischer Schlag.
VOR JEDEM ARBEITSSCHRITT DIE STROMVERSORGUNG UNTERBRECHEN!
Sicherstellen, dass die Schutzabdeckung nicht mit dem Schaltschrank in Verbindung gerät**




Es muss eine geeignete Erdungsanlage installiert werden!




*Die Anlagen entsprechend der Richtlinien, welche die Bauweise, die Installation, die Verwendung und die Reinigung, die in den geltenden Normen des Installationslandes vorgesehen sind, umsetzen.
Um einen regulären Betrieb zu gewährleisten, muss die maximale Spannungsabweichung +/- 6% des Nennwerts betragen.*

Haftung	Kunde	Vorbereitung der elektrischen Versorgungsleitung bis zum Anschlusspunkt an das Möbel.
	Installateur	Er muss die Befestigungsmittel für alle ein- und ausgehenden Kabel zum Möbel liefern.
	ARNEG	ARNEG S.p.A. haftet in folgenden Fällen nicht gegenüber dem Benutzer und Dritten: - Schäden, die durch Störungen oder Fehlfunktionen der dem Möbel vorgeschalteten Anlagen entstanden sind - Schäden, die direkt auf Fehlfunktionen der elektrischen Anlage zurückzuführen sind
Versorgungsleitung	<ul style="list-style-type: none"> • Die Bemessung der Versorgungsleitung für elektrische Energie muss der Leistungsaufnahme des Möbels entsprechen (Kap. 9). • Sicherstellen, dass die Versorgungslinie: <ul style="list-style-type: none"> • richtig bemessene Kabel hat • Gegen Überlastung und Auffächerung der Masse gegenüber gemäß den geltenden Normen geschützt ist • Für Versorgungslinien, die 4-5 m überschreiten, den Kabelquerschnitt entsprechend erhöhen <p> <i>Das beschädigte Netzkabel darf nur durch den Hersteller oder durch die von ihm ernannten Stellen ersetzt werden.</i></p>	
Schutzschalter	<ul style="list-style-type: none"> • Die Möbel müssen mittels eines vorgeschalteten allpoligen automatischen Fehlerstrom-Schutzschalter mit geeigneten Merkmalen geschützt werden, der auch als Haupttrennschalter der Leitung dient • Der Bediener muss über die Position der Notaus-Schalter genau Bescheid wissen, um diese im NOTFALL schnell betätigen zu können <p> GEFAHR! Unter Spannung stehende Bauteile. Kurzschluss. Elektrischer Schlag Die automatischen Fehlerstrom-Schutzschalter dürfen nicht den Kreis am Neutralleiter öffnen, ohne ihn gleichzeitig an den Phasen zu öffnen. Des Weiteren müssen sie die vollständige Trennung ermöglichen, wenn eine Überlastung der Kategorie III gegeben ist</p>	
Vor dem Anschluss	<ul style="list-style-type: none"> • Die dem Möbel beigefügten Schaltpläne konsultieren • Prüfen, dass die Daten auf dem Typenschild den Eigenschaften der elektrischen Anlage, an die es angeschlossen werden soll, entspricht • Kontrollieren Sie, dass die Versorgungsspannung der Angabe des Typenschildes entspricht • Alle getragenen Metallgegenstände entfernen: Ringe, Uhren, Armbänder, usw. • den Anschluss durchführen 	

-  Prüfen Sie bei einer Unterbrechung der elektrischen Versorgung, dass alle Elektrogeräte des Ladengeschäfts sich wieder einschalten können, ohne dass der Überlastschutz eingreifen muss. Ändern Sie anderenfalls die Anlage so, dass der Start der verschiedenen Geräte versetzt wird.

15. Hydraulischer Anschluss

-  **Zulässiger Wasserversorgungsdruck 20-300 kPa (0,2-3 bar)**
Das Gerät darf nur mit trinkbarem, nicht demineralisiertem Wasser versorgt werden. Überschreiten Sie bei der Verwendung von heißem Wasser nicht 50°C.


Der Möbel ist für den hydraulischen Anschluss vorbereitet, siehe Abb.18.


-  Nach dem hydraulischen Anschluss muss der Tank in einem minimalen Winkel zum Ablauf stehen. Achten Sie darauf, dass das Rohr nicht nach oben gedrückt wird.

-  Prüfen Sie regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Wasseranschlüsse mit der Unterstützung eines Fachinstallateurs.


16. Wärmelampen

-  **ACHTUNG! BRAND. Verbrennungen.**
Vermeiden Sie jeden Kontakt mit den Lampen.

-  **ACHTUNG!** Heiße Oberflächen. Verbrennungen.
Setzen Sie die Haut NICHT für längere Zeit direkter Strahlung der Lampen aus
Verwenden Sie geeignete PSA, um die oberen Gliedmaßen zu schützen, und treffen Sie alle vorbeugenden Maßnahmen, um einen versehentlichen Kontakt mit heißen Teilen zu vermeiden.


-  **ACHTUNG!** Infrarotstrahlen. Schaden für das Sehvermögen
Setzen Sie Ihre Augen NICHT dem direkten Lichtstrahl der Lampen aus

Infrarot-Heizlampen sorgen dafür, dass die Temperatur der Ware konstant bleibt.
Der Zündschalter befindet sich am Bedienfeld Kap. 16.

-  Die Abschirmung der Lampen soll die Augen des Bedieners vor direkter Strahlung schützen.
Ersetzen Sie die Lampen durch identische Lampen.

17. Möbel vorbereiten und einschalten

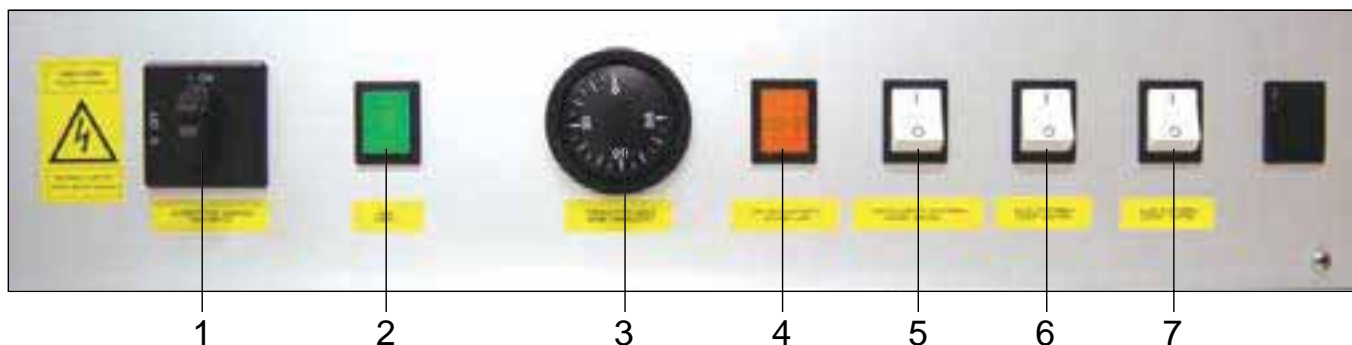
-  **GEFAHR! BRAND. Verbrennungen.**
Halten Sie die Heizflächen frei von störenden Gegenständen wie Papier, Plastik, Reinigungsmittelresten usw.

-  Bei der ersten Inbetriebnahme können die Möbel Gerüche oder Dämpfe erzeugen, die mit dem Gebrauch allmählich verschwinden.

17.1 Heißtheke mit Wasserbad - TCBM

Bedienpaneel

Das Bedienpaneel befindet sich an der unteren Rückseite des Möbels.



Pos.	Beschreibung	Funktion
1	Hauptschalter	Stromversorgung des Möbels
2	Leitung	Wenn eingeschaltet, bedeutet das, dass das Möbel in Betrieb ist
3	Wannenthermostat	Passt die Tanktemperatur an
4	Anzeigelampe der Heizung	Wenn eingeschaltet, bedeutet das, dass die Heizung in Betrieb ist
5	Wärmelampe im Deckel	Einschalten der Wärmelampe
6	Ventilation für Kondensationsschutz	Einschalten des Kondensationsschutzes
7	Schalter Laden/Entladen	Aktivierung Wasser Laden oder Entladen

Einschalten

Hauptschalter 1 auf ON stellen.

Die Steuerungen sind mit Ausnahme der Heizlampen mit einer Anzeigelampe ausgestattet, welche die Zündung anzeigt.

Das Wasser auffüllen



Wasserversorgungsdruck 300 kPa (3 bar)

Stellen Sie den Schalter 7 auf Position I, das Möbel fllt Wasser. auf.

Wenn das Wasser das eingestellte Niveau erreicht, wird die Versorgung automatisch gestoppt. Die Position I des Schalters ermöglicht die automatische Wasserrückgewinnung.

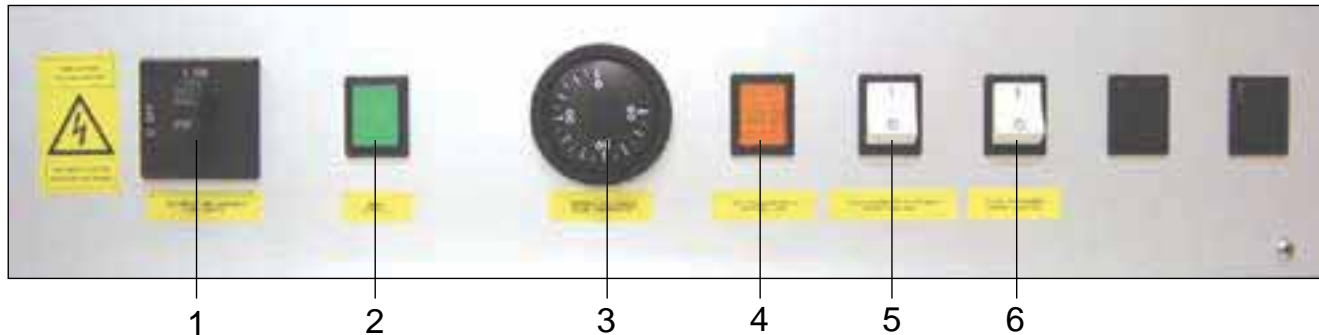
Wasser ablassen

<ol style="list-style-type: none"> Schalter 7 in Position O stellen, die Wasserbefüllung stoppt entfernen Sie die Stahlwannen und Stützen und greifen Sie auf das "Überlauf"-Rohr zu - A - 	<ol style="list-style-type: none"> Zugriff auf den Abfluss 	<ol style="list-style-type: none"> Leitung - A - entfernen den kompletten Ablass abwarten Leitung - A - montieren <p> Montieren Sie die Leitung korrekt in seinem Sitz</p>

17.2 Heißtheke für trockene Speisen- TCBM

Bedienpaneel

Das Bedienpaneel befindet sich an der unteren Rückseite des Möbels.



Pos.	Beschreibung	Funktion
1	Hauptschalter	Stromversorgung des Möbels
2	Leitung	Wenn eingeschaltet, bedeutet das, dass das Möbel in Betrieb ist
3	Wannenthermostat	Passt die Tanktemperatur an
4	Anzeigelampe der Heizung	Wenn eingeschaltet, bedeutet das, dass die Heizung in Betrieb ist
5	Wärmelampe im Deckel	Einschalten der Wärmelampe
6	Ventilation für Kondensationsschutz	Einschalten des Kondensationsschutzes

Einschalten

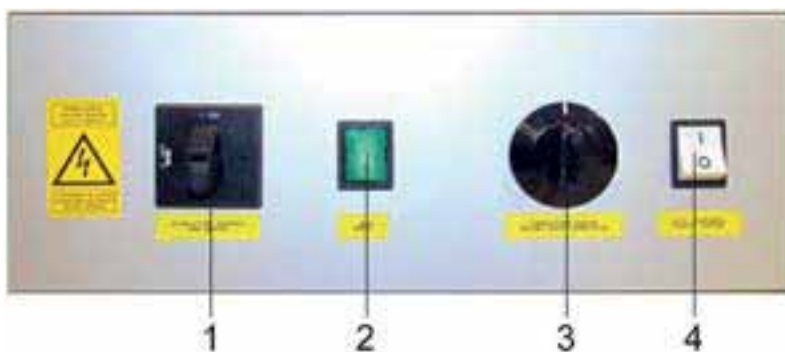
Hauptschalter 1 auf ON stellen.

Die Steuerungen sind mit Ausnahme der Heizlampen mit einer Anzeigelampe ausgestattet, welche die Zündung anzeigt.

17.3 Heißtheke zum Kochen - TCPI

Bedienpaneel

Das Bedienpaneel befindet sich an der unteren Rückseite des Möbels.



Pos.	Beschreibung	Funktion
1	Hauptschalter	Stromversorgung des Möbels
2	Leitung	Wenn eingeschaltet, bedeutet das, dass das Möbel in Betrieb ist
3	Schalterplatte	Stellt die Temperatur der Heizplatte ein
4	Deckenleuchte	Schaltet die Lampe ein

Schaltet ein, stellt ein und regelt die Temperatur

Hauptschalter 1 auf ON stellen.

Den Drehknopf 3 drehen und die Temperatur auf 90°C einstellen

Die Temperaturkontrolle erfolgt durch:

elektronischen Controller am hinteren Teil in der Nähe des Bedienpaneels Abb.11.

mechanisches Thermometer an der Edelstahl-Vorderseite Abb.12


18. Entnebelungssystem (falls vorhanden)

Das Möbel ist mit Lüftern Abb.19 ausgestattet, um Kondensation an den vorderen Sichtfenstern zu verhindern.


 Aktivieren Sie die Lüfter nur bei Kondensation.


19. Der Möbel laden - TCBM-TCPW

- Wärmen Sie das Möbel mindestens 2 Stunden lang auf
- Geben Sie die Speisen sofort nach dem Garen ein
- Legen Sie das Lebensmittel in direkten Kontakt mit der Heizfläche
- Überprüfen Sie die Innentemperatur der Lebensmittel regelmäßig

 Die Lebensmittel müssen eine Mindesttemperatur von 65°C haben
Prüfen Sie mehrmals am Tag, ob diese Temperatur eingehalten wird
Einige Lebensmittel kochen weiter, bei geringem Verkauf nur kleine Mengen an Lebensmitteln warm halten.


Je nach Möbel sind Gastronorm-Schalen (EN 361) in verschiedenen Tiefen 20, 40, 65, 100 mm erhältlich Abb.14.

 Durch Veränderung der Position der Stützen sind verschiedene Zusammensetzungen möglich Abb.15.
Saucen können bis zu 82°C aufbewahrt werden

 Bei der Wasserbad-Ausführung dürfen die Schalen nicht mit Wasser in Berührung kommen.
In der Ausführung als Tortenwärmer dürfen sie nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.

20. Öffnen und Schließen der Frontscheibe (falls vorhanden)

Zur Erleichterung der Reinigung und Beladung sind einige der Möbel mit einer mechanischen Öffnung der Glasfront nach unten ausgestattet.

 Falls dieses sich nicht öffnen lässt:
• Drücken Sie NICHT mit Gewalt auf das obere Glas, sondern wirken Sie ohne Gewalt auf das Stoßfängerrohr ein.

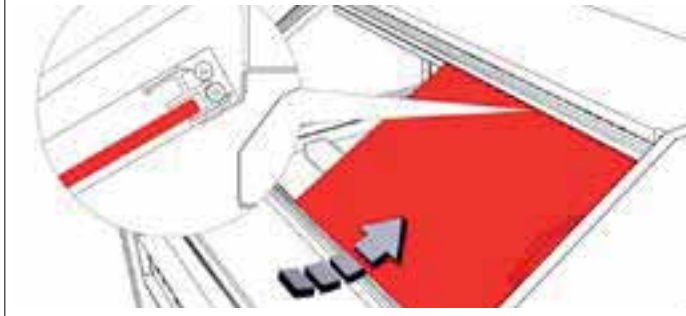
 Wenn sich die Scheibe noch immer nicht öffnen lässt, wenden Sie sich an den Hersteller.

21. Hintere Schiebetüren (Abb.16)

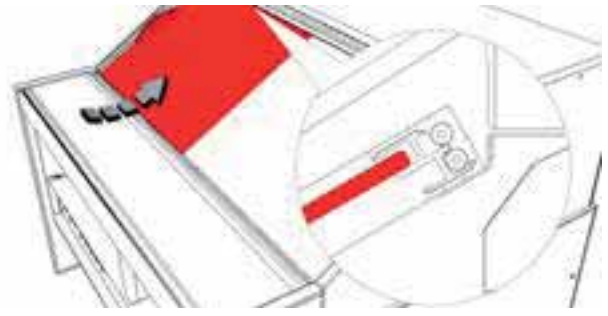
Um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden und die Hygiene der ausgestellten Waren zu gewährleisten, sind optional hintere Schiebetüren erhältlich.

Befestigen Sie die Abdeckungen

1. Setzen Sie die erste Abdeckung auf den innersten Teil der oberen und unteren Schiene.



2. Setzen Sie die zweite Abdeckung auf den äußersten Teil der oberen und unteren Schiene.



22. Wartung und Reinigung



GEFAHR! Unter Spannung stehende Bauteile. Elektrischer Schlag. VOR JEDEM ARBEITSSCHRITT DIE STROMVERSORGUNG UNTERBRECHEN!
Die elektrischen Bauteile dürfen **NICHT** direkt mit Wasser oder Reinigungsmittel bespritzt oder befeuchtet werden (Ventilatoren, Deckenleuchten, elektrische Kabel usw.)
Das Möbel **NICHT** mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen berühren



ACHTUNG! Heiße Oberflächen. Verletzungen, Verbrennungen. Glasbruch.
Abwarten bis die Teile auf die Umgebungstemperatur abgekühlt sind.
Verwenden Sie **KEIN** kaltes Wasser auf heißen Oberflächen Abb.20.



Schützen Sie Ihre Hände mit Arbeitshandschuhen



*Die Ware wird durch Mikroben und Bakterien verdorben.
Beachten Sie die Hygienevorschriften, um die Gesundheit des Verbrauchers zu gewährleisten.*

Unverzichtbare Reinigungsmaßnahmen:

Abstand	Bezeichnung	Beschreibung
1	Reinigung	Schruppen, Entfernung von ca. 97% des Schmutzes
2	Sanitisierung	Beseitigung von Bakterien und Schadstoffen.
3	Spülen	
4	Trocknen	

22.1 Reinigungsprodukte

Verwenden Sie

- sauberes Wasser, maximale Temperatur 30°C
- weiches Tuch
- sanfte und neutrale Reinigungsmittel

Nicht verwenden

Reinigungsmittel

- Alkohol o.ä. zum Reinigen der Methacrylatteile (Plexiglas) verwenden
- in Pulver
- mit Körnern
- Säuren und Laugen (Bleichmittel, Ammoniak)
- Konzentrate
- mit nicht bekannter chemischer Zusammensetzung
- scheuernde Produkte, chemische/organische Lösungsmittel
- scheuernde Schwämme, Stahlwolle, spitze Gegenstände
- aggressive Lösungsmittel (Zitronensäure, Essigsäure, usw.)

22.2 Allgemeine Hinweise

- Die zu reinigenden Oberflächen, das Wasser und die für die Reinigung verwendeten Reinigungsmittel dürfen eine Temperatur von 30°C nicht überschreiten.
- Mit einem weichen Tuch die Oberflächen sorgfältig abtrocknen



ACHTUNG!

Empfindliche Oberflächen, Fenster. Druckstellen, Kratzer, Korrosion, Schäden, Glasbruch
 Den Strahl NICHT direkt auf lackierte oder mit Kunststoff beschichtete Flächen richten
 Die Reinigungsmittel NICHT direkt auf die zu reinigenden Flächen auftragen
 KEINE Dampfstrahlgeräte verwenden
 NICHT zu viel Kraft aufwenden
 Den Wasserstrahl NICHT zu nah auf den Schmutz richten, dies kann dem Bediener Schaden zufügen und bereits gereinigte Teile und die Umgebung verunreinigen.
 Es muss verhindert werden, dass die Reinigungsmittel mit der Ware in Kontakt kommen.
ACHTUNG!
 Produkte für den Boden. Dämpfe. Korrosion. Atmungsbeschwerden.
 Den direkten Kontakt und Inhalation vermeiden.

22.3 Reinigung der Außenteile (täglich/wöchentlich)

Jede Woche alle äußeren Möbelteile reinigen. Siehe "Allgemeine Hinweise" 22.2.

22.4 Reinigung der Innenteile (Monatlich)

Die Kapitel 22.1 und 22.2 einhalten und wie beschrieben vorgehen:

Ab-stand	Arbeitsschritt
1	Die gesamte Ware des Möbels entfernen
2	Alle abnehmbaren Teile wie Ausstellungsflächen, Gitterroste usw. entfernen.
3	mit lauwarmem Wasser waschen (max. 30°C)
4	Mit einem Reinigungsmittel, dass auch antibakteriell wirkt, desinfizieren
5	Reinigen Sie die Bodenwanne, die Tropfschale und das Wasserauslaufschutzgitter sorgfältig und entfernen Sie alle Fremdkörper.
6	mit einem weichen Tuch ausreichend trocknen



Zur Reinigung des Wasserbadmodells (TCBM) das Wasser vollständig ablassen, siehe Kap.16.1.
 Montieren Sie nach der Reinigung wieder das Überlaufrohr -A-.

22.5 Reinigung bestimmter Materialien

Material	Was tun	Zu vermeiden
Glas	<ul style="list-style-type: none"> • Ein weiches Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder lauwarmem Wasser (max. 30°C) und neutraler Seife benutzen • Sofort mit einem trockenen Tuch jeden Wasser- bzw. Reinigungsmittelrückstand entfernen, um Fleckenbildung zu verhindern und zu vermeiden, dass die Flüssigkeit die Dichtungen, den Rahmen oder die Scharniere (Glastüren) erreicht 	Verwenden Sie KEIN kaltes Wasser auf heißen Glasoberflächen. Das Glas kann zerbrechen und den Bediener verletzen KEIN raues, scheuerndes Material oder Metallschaber verwenden, welche die Glasscheiben zerkratzen könnten KEINE schmutzigen Tücher verwenden Vorsichtig auf eine horizontale Auflagefläche abstellen, brechen oder beschädigen Sie sie NICHT
Kunststoff (Profile Dichtungen der Türen)	<ul style="list-style-type: none"> • eine weiches Tuch verwenden, dass mit einem neutralen Reiniger befeuchtet wurde • Mit einem weichen Tuch, das mit reinem Wasser befeuchtet wurde, darüberwischen 	Wachs, konzentrierte Reinigungsmittel, Mittel mit Erdöl, Chlorbleiche, Glasreiniger, abrasive Reinigungsmittel und entflammare Flüssigkeiten dürfen NICHT verwendet werden

<p>Aluminium</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ein weiches Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder lauwarmes Wasser (max. 30°C) und Seife benutzen • Sofort mit einem trockenen Tuch jeden Wasser- oder Reinigungsmittelrückstand beseitigen, um Fleckenbildung zu vermeiden 	<p>KEINE sauren oder alkalischen Reinigungsmittel (z. B. Bleiche) verwenden, welche die Oberflächen verätzen könnten</p> <p>KEIN raues, scheuerndes Material oder Metallschaber verwenden, die das Aluminium zerkratzen</p> <p>KEINE Dampfstrahl-Vorrichtungen verwenden</p> <p>KEINE schmutzigen Tücher verwenden</p>
<p>Holz</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ein weiches Tuch mit neutralem Reinigungsmittel oder lauwarmes Wasser (max. 30°C) und Seife benutzen • Sofort mit einem trockenen Tuch jeden Wasser- oder Reinigungsmittelrückstand beseitigen, um Fleckenbildung zu vermeiden • Gegebenenfalls können Sie das Reinigungsmittel auf einer versteckten kleinen Fläche ausprobieren, um sicherzustellen, dass es die Oberflächen oder die Farbe nicht angreift 	<p>KEINE Sprays, sauren oder alkalischen Reinigungsmittel (z. B. Bleiche), Soda und Lösungsmittel verwenden, welche die Oberflächen verätzen könnten</p> <p>KEINE rauen, abrasiven Materialien, die Kratzer an den Oberflächen hinterlassen, verwenden</p> <p>KEINE Dampfstrahl-Vorrichtungen verwenden</p> <p>KEINE Tücher mit rauen Oberflächen verwenden</p> <p>Den Gebrauch von Reinigungsmittel auf ein Minimum reduzieren: Übermäßiger Gebrauch führt zu Infiltrationen, die das Holz quellen lassen</p>

Die Schiebetüren abmontieren


<p>1. Schieben Sie die Schiebetüren zur Mitte</p> 	<p>2. Schieben Sie die Schiebetüren nach oben, so dass sie aus den unteren Führungen herauskommen</p> 	<p>3. Drehen Sie das Unterteil zu sich und ziehen Sie die Schiebetüren heraus</p> 
---	--	---

4. Stellen Sie sie vorsichtig auf eine horizontale Auflagefläche ab, die mit einem weichen Tuch geschützt ist, brechen oder beschädigen Sie sie NICHT
5. Wie in der Reinigung der Glasteile angegeben, reinigen (Kap.23.5)
6. Montieren Sie die Schiebetüren wieder.

22.6 Reinigung des Edelstahls

Einige Situationen können Oxid auf Stahlflächen bilden, wie:
 Auf feuchten Flächen zurückgelassene Eisenteile, Kalk, nicht gut ausgespülte Reinigungsmittel auf Chlor- oder Ammoniakbasis, Verkrustungen und Speiserückstände, Salz und Salzlösungen, Trockenrückstände von verdampften Flüssigkeiten

Was tun **Neuere Flecken und Rost:**
 Mit Shampoo oder Neutralreinigern säubern; Schwamm oder Lappen verwenden. Abschließend die Rückstände des Reinigungsmittels entfernen, spülen und die Oberflächen sorgfältig abtrocknen.
Ältere Flecken und Rost:
 Chemische Mittel für Edelstahl mit 25% Salpetersäure o.ä. verwenden.
Hartnäckige Flecken und Rost:
 Mit einer Bürste aus Edelstahl schmirgeln, mit Reinigungsmitteln waschen und sorgfältig trocknen.

 *Bei diesem Eingriff können durch das Scheuern Kratzer auf der Oberfläche entstehen. **KEINE** Salzsäure auf Edelstahlfächen verwenden*



ACHTUNG! Rutschiger Fußboden. Stürze.
 Es muss alles vom Boden entfernt werden, wie etwa Schwämme, Tücher, Wasser- oder Reinigungsmittelrückstände.



Alle verbleibenden Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel vorsichtig entfernen.



Führen Sie sorgfältig die Sanitisierung, die Spülung und die Trocknung aus, um die Verbreitung von schädlichen Bakterien zu vermeiden.

22.7 Überprüfen der Bauteile

Sobald die Reinigungs-, Desinfektions-, Spül- und Trockenvorgänge abgeschlossen sind, folgendermaßen vorgehen:

Ab-stand	Arbeitsschritt
1	Sicherstellen, dass alle Teile sauber und trocken sind
2	Sicherstellen, dass die Teile nicht beschädigt oder zu sehr abgenutzt sind
3	Abgenutzte Bauteile nur mit vom Hersteller gelieferten Bauteilen ersetzen
4	Die vollständig getrockneten Bauteile wieder montieren
5	Die Stromzufuhr wieder herstellen

Nachdem die Innentemperatur für den Betrieb erreicht wurde, kann das Möbel mit den Waren aufgefüllt werden.

23. Demontage des Möbels



Dieses Möbel besteht zu 75% aus recycelbarem Material

Pflichten

- Die Zerlegung des Möbels muss in Übereinstimmung mit den Verordnungen der einzelnen Länder und unter Berücksichtigung der Umweltschutzvorschriften zur Verwaltung von Abfällen vorgenommen werden
- Dieses Produkt wird von der geltenden Gesetzgebung als gefährlicher Abfall betrachtet und muss somit getrennt entsorgt werden. Es kann nicht als Hausmüll behandelt oder auf einer Müllhalde abgelegt werden



All diese Arbeiten wie auch der Transport und die Behandlung von Abfällen dürfen ausschließlich von autorisierten Fachtechnikern ausgeführt werden.

Haftung

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das zu entsorgende Produkt für die Rückgewinnung und das Recycling der Materialien den spezialisierten Sammelstellen zuzuführen, die von den örtlichen Behörden bestimmt oder vom Hersteller angegeben wurden.

Das Möbel besteht aus	Material	Bauteile
	Stahlrohr	Unterer Rahmen
	Kupfer, Aluminium	Kühlkreis, elektrische Anlage und Türrahmen
	Verzinktes Blech	Motorgehäuse, untere und lackierte Verkleidungen, Tragwerk, Ablagen, Tablett
	Polyurethanschaum (CO ₂)	Wärmedämmung
	Temperiertes Glas	Türen
	PVC	Stoßdämpfer
	Polystyrol	Thermogeformte Schultern
	Polykarbonat	Lampenschutz

24. Gewährleistung

Der Käufer kann die vom Hersteller angebotene Gewährleistung nur dann nutzen, wenn er sich genau an die Angaben in diesem Handbuch hält. Dabei ist insbesondere zu berücksichtigen:

- Das Möbel immer nur innerhalb seiner Einsatzgrenzen verwenden
- Es muss immer eine kontinuierliche, sorgfältige Wartung durchgeführt werden
- Die Verwendung der Maschine nur geschulten und autorisierten Bedienern und Technikern mit nachgewiesener Eignung und Befähigung anvertraut (siehe Kap.4-5-6)

Raum-

Italien: Falls keine anderen Vereinbarungen getroffen worden sind, gilt die Garantie für ein Jahr auf die neue Maschine ab dem Versanddatum. Die Garantie bezieht sich nicht auf die elektrischen und angeschlossenen Bauteile. Innerhalb dieses Zeitraumes werden jene Bauteile kostenlos ausgewechselt, die von unseren Technikern als defekt eingestuft werden. Für weitere Informationen zur Garantie siehe die Vertragsbedingungen.

Ausland: Bezüglich der Garantien im Ausland siehe Vereinbarungen, die mit dem entsprechendem Händler oder Vertriebsleiter getroffen worden sind.



Die Missachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften lässt die Garantie verfallen.

25. Ersatzteile



Nur originale Ersatzteile verwenden

- Tauschen Sie die Ersatzteile aus, bevor sie komplett abgenutzt sind und somit Personen und Gegenstände zu Schaden kommen können
- Die im Vertrag festgelegten Wartungsarbeiten müssen regelmäßig durchgeführt werden





Der Ersatzteilkatalog ist unter dieser Adresse zugänglich: <https://globalassistance.arneg.it/>

26. Fehlerbehebung (Troubleshooting)



**GEFAHR! Unter Spannung stehende Bauteile. Elektrischer Schlag.
VOR JEDEM ARBEITSSCHRITT DIE STROMVERSORGUNG UNTERBRECHEN!**

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Das Möbel schaltet sich ab oder schaltet sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> • Stromausfall • Hauptschalter abgeschaltet 	<ul style="list-style-type: none"> • Grund für den Stromausfall herausfinden • Hauptschalter einschalten
	<p> Prüfen Sie bei einer Unterbrechung der elektrischen Versorgung, dass alle elektrischen Vorrichtungen des Geschäfts sich wieder einschalten können, ohne dass der Überlastschutz eingreifen muss. Ändern Sie anderenfalls die Anlage so, dass der Start der verschiedenen Vorrichtungen versetzt wird</p> <p> Wenn die Stromzufuhr nicht in kurzer Zeit wieder hergestellt werden kann, muss die Ware in einem Kühlraum gelagert werden, um die Konservierungstemperatur beizubehalten.</p>	
Das Möbel ist geräuschvoll	<ul style="list-style-type: none"> • Schrauben und Bolzen sind nicht angezogen 	<ul style="list-style-type: none"> • Schrauben und Bolzen anziehen
	<ul style="list-style-type: none"> • Das Möbel ist nicht richtig ausgerichtet 	<ul style="list-style-type: none"> • Möbel ordnungsgemäß ausrichten
Kondensat	<ul style="list-style-type: none"> • Ungenügende Umgebungsbedingungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Möbelposition im Geschäft überprüfen
	<ul style="list-style-type: none"> • das Anti-Beschlag-System funktioniert nicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Funktionstüchtigkeit der Gebläse und der elektrischen Anschlüsse überprüfen
Verlust von Wasser, schlechter Geruch	<ul style="list-style-type: none"> • Die Abflüsse des Möbels sind verstopft oder beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> • Abfluss reinigen • Ausflüsse reparieren oder auswechseln
	<ul style="list-style-type: none"> • Es fehlen die Verbindungen vom Möbel zum Kanal oder sie sind nicht gut abgedichtet 	<ul style="list-style-type: none"> • Verbindungen installieren und abdichten
Vorhandensein von Rauch	<ul style="list-style-type: none"> • Störung der elektrischen Anlage • Vorhandensein von nicht konformen Objekten • beschädigte Heizfläche 	<ul style="list-style-type: none"> - die Kochzone ausschalten - das Möbel von der Hauptstromversorgung trennen - Kundendienst anrufen









Setzen Sie sich für alle nicht aufgelisteten Probleme oder wenn das Problem mit den angeführten Lösungen nicht behoben werden kann, mit dem nächstgelegenen autorisierten Kundendienst in Verbindung.






die Montageanleitung ist nach der Registrierung unter folgender Adresse abrufbar: <https://globalassistance.arneg.it/>.

Manuel d'Installation et d'Utilisation

TABLES DES MATIÈRES

ILLUSTRATIONS	3
1. Messages de sécurité	3
2. Étiquettes de sécurité présentes sur le comptoir	3
3. Équipements de protection individuelle.....	3
4. Interdictions et prescriptions.....	3
4.1 Pour le comptoir	4
4.2 Pour la marchandise.....	5
4.3 Pour l'utilisation	5
4.4 Surfaces brûlantes 	6
5. Risques résiduels, équipements de protection individuelle (EPI) et situations d'urgence	6
6. Objectif du manuel - Champ d'application - Destinataires	7
7. Présentation du comptoir - Usage prévu (Fig.1)	8
8. Normes et certifications, déclaration de conformité.....	8
9. Identification - Données de plaque signalétique	9
10. Transport 	9
11. Stockage	10
12. Installation et conditions environnementales 	10
13. Unir les comptoirs (Fig.21).....	11
14. Branchement électrique 	12
15. Raccordement hydraulique	13
16. Lampes chauffantes.....	13
17. Préparer et allumer le comptoir 	13
17.1 Buffet chaud bain-marie - TCBM	13
17.2 Buffet chaud sec - TCPW	14
17.3 Buffet chaud pour cuisson - TCPI.....	15
18. Système de désembuage (si présent)	15
19. Charger le comptoir - TCBM-TCPW 	16
20. Ouverture et fermeture vitre avant (si présente)	16
21. Fermetures arrière (Fig.16).....	16

22. Entretien et nettoyage 	16
22.1 Produits pour le nettoyage	17
22.2 Indications générales	17
22.3 Nettoyer les parties extérieures (tous les jours/semaines)	17
22.4 Nettoyer les parties intérieures (tous les mois)	18
22.5 Nettoyer les matériaux spécifiques	18
22.6 Nettoyer l'acier inox	19
22.7 Contrôler les parties	19
23. Démontez le comptoir 	20
24. Garantie	20
25. Pièces de rechange	21
26. Résolution des problèmes (Troubleshooting) 	21

Allegati al mobile

- Scheda mobile
- Conformità prodotto
- Cartellino prodotto
- Schemi elettrici
- Kit unione canale
- Dichiarazione di conformità



Per scaricare questo manuale connettersi al sito www.arneg.it

1. Messages de sécurité

Nous reportons ci-dessous les signaux de sécurité prévus dans ce manuel

	DANGER ! Indique une situation dangereuse à éviter, qui peut causer la mort ou des blessures graves à la personne.
	AVERTISSEMENT ! Indique une situation dangereuse à éviter, qui peut causer la mort ou des blessures corporelles graves.
	ATTENTION ! Indique une situation légèrement dangereuse à éviter qui peut causer des blessures superficielles.
	MISE EN GARDE : Indique une action générale obligatoire.
	Remarque : les remarques contiennent des informations signalées en dehors du texte auquel elles appartiennent.
	Opérateur qualifié
	Technicien frigoriste spécialisé

2. Étiquettes de sécurité présentes sur le comptoir

Des pictogrammes sont présents sur les comptoirs pour attirer l'attention des opérateurs et des techniciens sur les dangers et les précautions

	danger de tension électrique avec risque d'électrocution		présence d'organe en mouvement (ventilateurs)		Surfaces chaudes
	équipotentialité		points exacts d'introduction des étriers du chariot élévateur		

3. Équipements de protection individuelle

Ci-après les symboles des Équipements de protection individuelle (EPI) obligatoires pour les techniciens frigoristes autorisés à intervenir sur le comptoir.

	lunettes de protection		chaussures de protection
	gants de protection		vêtement, combinaison de protection

4. Interdictions et prescriptions

	DANGER ! Éléments sous tension. Électrocution. COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPÉRATION !
--	---

**AVERTISSEMENT ! Fuite de gaz. Intoxication.**

Déconnecter le comptoir réfrigéré avec l'interrupteur général en amont de ce dernier.
NE PAS rester dans la pièce où le comptoir est positionné si elle n'est pas suffisamment aérée.

AVERTISSEMENT ! INCENDIE. Brûlures. Suffocation

suivre les indications d'évacuation en vigueur en cas d'incendie

débrancher le comptoir à l'aide de l'interrupteur général situé en amont.

ne pas utiliser de l'eau pour éteindre le feu, mais uniquement des extincteurs à sec.



Lire attentivement le manuel pour éviter les accidents et pour utiliser correctement le comptoir

Responsabilités du Fabricant

Le fabricant n'est pas responsable de :

- usage impropre, erroné et déraisonnable du comptoir
- installation incorrecte, non effectuée selon les instructions indiquées
- usage de la part de personnel non qualifié/non formé
- défauts d'alimentation électrique
- graves lacunes dans l'entretien et le nettoyage programmés
- usage d'accessoires non prévus ou autorisés par ARNEG S.p.A.
- modifications et interventions non autorisées
- usage de pièces de rechange non d'origine
- non-respect des instructions

Responsabilités du client ou de l'employeur



Le client ou l'employeur est tenu à :

- vérifier la qualification et l'état mental ou physique des opérateurs professionnels chargés de l'utilisation et de l'entretien du comptoir.
- vérifier qu'ils lisent et respectent le manuel
- vérifier qu'ils utilisent les EPI prévus.
- instruire et former, selon les indications fournies, les opérateurs concernant les opérations de transport, d'installation, d'entretien, de nettoyage etc. chacun selon ses propres compétences, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation du comptoir.
- prévoir les outils de communication les plus adaptés à éviter des risques et des dangers pour l'utilisateur.




Toute autre utilisation ou modification non indiquée dans ce manuel ou non autorisée par ARNEG S.p.A. est dangereuse et entraîne l'annulation de la garantie et invalide la déclaration de conformité prévue par la directive machines 2006/42 CE.

4.1 Pour le comptoir

Consignes	Interdictions
<ul style="list-style-type: none"> • Les comptoirs TCBM et TCPW maintiennent la température des aliments chauds précuits. La cuisson n'est pas admise. La conservation des aliments se limitent à la vente journalière. • les comptoirs TCPI et TCPI ISL permettent uniquement de cuisiner les aliments. • utiliser les comptoirs uniquement dans des lieux clos • les comptoirs sont conçus pour conserver/exposer uniquement des aliments cuits et précuits • les opérations à l'intérieur du tableau électrique sont réservées aux techniciens spécialisés • les comptoirs pour le buffet chaud sont conçus pour être utilisés dans les : cuisines, cantines, hôpitaux, boulangeries, boucheries, etc. mais non pas pour la production de volumes continus d'aliments. • garder les panneaux de contrôle sec et propres 	<p>NE PAS chauffer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - récipients en plastique, papier, aliments enveloppés dans des feuilles de papier ou d'aluminium, aliments scellés - les aliments congelés ou conditionnés dans des récipients en aluminium <p>NE PAS appliquer d'étiquettes adhésives épaisses et isolantes sur les parois du comptoir réfrigéré.</p> <p> Les comptoirs TCBM et TCPW ne sont pas adaptés à la cuisson.</p> <p> Seuls les techniciens spécialisés peuvent enlever des éléments qui demandent l'utilisation d'outils pour leur retrait.</p>





4.2 Pour la marchandise

Consignes	Interdictions
<ul style="list-style-type: none"> • charger le comptoir réfrigéré de sorte à ce que la marchandise exposée depuis plus longtemps soit vendue avant la nouvelle (rotation de la marchandise) • charger le comptoir réfrigéré de manière ordonnée en respectant les limites de charge • utiliser les récipients prévus à cet effet pour la conservation de la marchandise • protéger les marchandises des rayons solaires 	 <p>DANGER ! : propergol inflammable. Explosion. NE PAS introduire de vaporisateurs en spray</p> <p>NE PAS introduire : - marchandise différente de celle indiquée NE PAS surcharger le comptoir</p>





- Pour l'environnement

Consignes	Interdictions
<ul style="list-style-type: none"> • les valeurs de température et d'humidité ambiante ne doivent pas dépasser celles spécifiées • maintenir au maximum l'efficacité des installations de climatisation, de ventilation et de chauffage du point de vente 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire en sorte que les courants d'air et les bouches de refoulement de l'installation de climatisation ne soient pas tournés vers les ouvertures des comptoirs . • Limiter la température des surfaces irradiantes présentes dans le point de vente, par exemple en isolant les plafonds.

4.3 Pour l'utilisation

Consignes	Interdictions
<ul style="list-style-type: none"> • travailler avec attention et prudence. • toujours utiliser les EPI (équipements de protection individuelle) prévus et adaptés aux surfaces chaudes (chap. 3). • effectuer régulièrement l'entretien. • pour toute intervention sur le comptoir, demander l'assistance d'un technicien frigoriste spécialisé. • Cuisson, utiliser en exclusivité : <ul style="list-style-type: none"> - poêles à fond plat - récipients qui couvrent complètement les surfaces chauffantes - couvercles, si possible pour une économie d'énergie <p> AVERTISSEMENT ! Débordement de liquide bouillant. Brûlures. NE PAS remplir les récipients à ras bord.</p> <p> ATTENTION ! Endommagement du comptoir, lésions. les plaques de cuisson présentent des ruptures ou des fissures</p> <ul style="list-style-type: none"> - éteindre la zone de cuisson - débrancher le comptoir de l'alimentation principale - appeler l'assistance 	 <p>DANGER ! Éléments sous tension. Électrocution. NE PAS utiliser/toucher le comptoir avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.</p> <p> Refroidissement de la marchandise. NE PAS ouvrir le robinet de l'évacuation.</p> <p>NE PAS utiliser les plaques chauffantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour sécher des chiffons, du linge, etc. - comme plan de travail ou d'appui <p>NE PAS faire fonctionner les comptoirs à vide</p> <p>L'utilisation du comptoir frigorifique N'EST PAS autorisée</p> <ul style="list-style-type: none"> • éviter que les enfants et mineurs ne jouent avec le comptoir frigorifique • à un personnel : <ul style="list-style-type: none"> - ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites - sans expérience ou connaissance concernant l'utilisation du comptoir - qui ne peuvent pas utiliser le comptoir en toute sécurité sans surveillance ou instructions - en état d'ébriété, sous l'effet de stupéfiants.

4.4 Surfaces brûlantes

Consignes	Interdictions
<ul style="list-style-type: none"> • travailler avec attention et prudence. • toujours utiliser les EPI (équipements de protection individuelle) prévus et adaptés aux surfaces chaudes (chap. 3). • éteindre la zone de cuisson après l'utilisation <p> DANGER ! Surfaces incandescentes. Brûlures. Les plaques de cuisson restent chaudes quelques temps même après l'extinction. Attendre le refroidissement des surfaces avant d'intervenir sur le comptoir.</p>	<p> DANGER ! Éléments sous tension. Électrocution. NE PAS utiliser/toucher le comptoir avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.</p> <p> DANGER ! Surfaces incandescentes. Brûlures NE PAS toucher les parties chaudes à mains nues. NE PAS porter à ébullition les aliments. NE PAS mettre de substances combustibles sur les plaques chaudes.</p> <p> AVERTISSEMENT ! Surfaces incandescentes. Dommages matériels. Éviter que : - des fiches ou câbles électriques ne touchent les parties chaudes. - du plastique, des feuilles d'aluminium, ou du papier sulfurisé ne touche les plaques de cuisson.</p> <p>NE JAMAIS laisser les plaques de cuisson sans surveillance</p>



Lors de la fermeture du point de vente, vérifier que tous les comptoirs pour le buffet chaud soient éteints.

5. Risques résiduels, équipements de protection individuelle (EPI) et situations d'urgence

Ci-après les risques résiduels ne pouvant pas être éliminés avec une nouvelle conception, des techniques de construction et une prévention des accidents :

Risques	Réduction du risque
<p>dus à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - parties saillantes et en relief - charges suspendues (phase de chargement/déchargement) - câbles électriques d'alimentation, - accumulations de charges électrostatiques - parties en mouvement - chute de la charge de la structure, - accès à l'intérieur du comptoir (ex. en montant avec les pieds sur la façade) - brûlure 	<ul style="list-style-type: none"> • porter des vêtements de travail appropriés (ex. sans parties lâches) • utiliser les Équipements de Protection Individuelle (chap. 3) : <ul style="list-style-type: none"> - chaussures de protection - gants anti-coupure - gants de protection contre la chaleur - vêtements de protection anti-coupure pour le corps (tablier avec bavette, protection des jambes, etc.) - lunettes pour se protéger des projections d'éclats - casque de protection • contrôler le branchement équipotentiel • imposer l'interdiction de comportements non appropriés avec des avertissements, panneaux, etc. (à la charge du client)

Suivre les instructions du mode d'emploi permet d'utiliser correctement le comptoir et protège l'opérateur et le comptoir des situations de danger.



Il peut toutefois exister des situations de danger qui reposent sur l'expérience de l'opérateur/technicien, qui ne doit jamais compromettre sa sécurité et celle des autres avec des manœuvres imprudentes et précipitées.

6. Objectif du manuel - Champ d'application - Destinataires



NE PAS reproduire, divulguer ni modifier le contenu du manuel.



*Lire attentivement le manuel pour éviter les accidents et pour utiliser correctement le comptoir.
Pour tout doute, veuillez contacter le fabricant.*

Ce manuel contient des informations générales sur la ligne de buffets chauds réalisée par ARNEG S.p.A. et les instructions jugées nécessaires pour son bon fonctionnement.

Destinataires

Le manuel est divisé en chapitres, chaque chapitre est adressé à une profession spécifique :

OPÉRATEUR QUALIFIÉ

personne qualifiée, instruite pour le fonctionnement, le réglage, le nettoyage et l'entretien du comptoir.

TECHNICIEN FRIGORISTE SPÉCIALISÉ

technicien formé et autorisé par l'organisme indiqué dans le contrat (fabricant/concessionnaire/distributeur) à effectuer : installation, maintenance extraordinaire, réparation, remplacement et révision, à connaissance des risques auxquels il est exposé et capable de prendre toutes les mesures pour se protéger lui-même et les autres personnes en réduisant au minimum le dommage par rapport aux risques que les interventions comportent.

Pour chaque profession sont déterminées les compétences pour opérer sur le comptoir en conditions de sécurité.



Il relève de la responsabilité du client ou de l'employeur de vérifier que la formation des opérateurs concernant l'utilisation et l'entretien est conforme aux réglementations afférentes en vigueur dans le pays d'installation.



Si non specificé, le chapitre concerne les deux sujets décrits.

Rangement

Le manuel doit être conservé :

- par un personnel sélectionné à cette fin
- dans un lieu adéquat et connu de tous les techniciens préposés à la maintenance pour qu'il puisse être consulté à tout moment.

En cas de cession à des tiers :

- le remettre à chaque nouvel usager ou propriétaire
- le communiquer au fabricant.

Si endommagé ou perdu, faire une demande au fabricant.



- *le manuel fait partie du comptoir et il faut le conserver pendant toute la durée de ce dernier*
- *le manuel a été rédigé à l'origine en italien et c'est la seule langue officielle*
- *Arneg S.p.A. n'assume pas la responsabilité en ce qui concerne les traductions en d'autres langues non conformes à la signification du texte originale*
- *le contenu du présent manuel représente l'état de la technique et technologie employées lors de la réalisation du comptoir valables lors de la commercialisation ; il ne peut donc pas être considéré comme obsolète en cas de mises à jour successives liées à de nouvelles réglementations ou connaissances*
- *lire attentivement le manuel avant l'utiliser et instruire les préposés aux opérations (transport, installation, maintenance, etc.), chacun selon ses compétences et selon les normes en vigueur dans le pays d'installation et les indications données*
- *ce manuel NE peut en aucun cas compenser les carences culturelles ou intellectuelles du personnel qui utilise l'équipement.*

7. Présentation du comptoir - Usage prévu (Fig.1)



DANGER ! Éléments sous tension. Électrocution.
Respecter les réglementations et les lois applicables lors de l'installation et l'utilisation.

A qui est-il destiné	Le comptoir est destiné à être utilisé par un personnel qualifié, instruit et formé par l'employeur aux usages et sur les risques qu'il peut comporter.
Utilisation prévue	Les buffets chauds Arneg sont adaptés à l'exposition et à la vente d'aliments cuits et pré-cuits prêts à consommer. TCBM (buffet chaud bain-marie) : système de chauffage interne dans le bac TCPW (buffet chaud sec) : système de chauffage avec résistance sous le plan du bac. TCPG (plaque chauffante) : permet de réchauffer les aliments, PAS de les cuire TCPI (plaque de cuisson) : permet de cuire les aliments
Responsabilité	Le Client ou l'employeur est responsable de la qualification et de l'état mental ou physique des opérateurs professionnels chargés de l'utilisation et de l'entretien du comptoir.

8. Normes et certifications, déclaration de conformité

Tous les modèles de comptoirs décrits dans ce manuel sont conformes aux exigences essentielles de sécurité, de santé et de protection requises par les directives et lois européennes suivantes :

	Directive européenne	Normes harmonisées appliquées	Législation Royaume-Uni
Machinery	Directive Machines 2006/42 CE	ISO/TR 14121 ; EN ISO 12100 ; EN 60335-2-49 EN 60335-2-50	Règlements 2008 sur la fourniture de machines (sécurité)
CEM	Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE	EN 61000-3-2 ; EN 61000-3-12 ; EN 55014-1 ; EN 55014-2	Règlement sur la compatibilité électromagnétique 2016
RoHS	Directive RoHS 2011/65/CE (restriction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques)	EN CEI 63000	Règlements 2012 (restriction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques)
	Règlement européen EC-1935/2004 (sur les matériaux en contact avec la marchandise)	EN 1672-2	



*Le respect des exigences et des normes se trouvent dans le fac-similé générique de la déclaration de conformité que vous trouverez à la fin de ce manuel.
Ces modèles sont exclus du champ d'application de la directive 2014/68/EU d'après l'article 4 paragraphe 3 (et/ou article 1 paragraphe 2 lettre f).*

Déclaration de conformité	La copie de la déclaration de conformité est annexée au comptoir. Si vous perdez la copie originale de la déclaration de conformité fournie avec le comptoir, téléchargez-en une copie en remplissant le formulaire qui se trouve dans le bas de la page d'accueil du site www.arneg.it sous « conformité UE ».
----------------------------------	---

9. Identification - Données de plaque signalétique

Le comptoir est muni, au dos, de la plaque signalétique (Fig.2) qui reporte toutes les données caractéristiques :

N°	Dénomination
1	logo/nom du fabricant
2	nom et longueur du comptoir
3	code du comptoir
4	numéro de série du comptoir
5	tension d'alimentation
6	puissance électrique en régime absorbée lors de la phase de dégivrage (résistances blindées + câbles chauds + ventilateurs + éclairage)
7	surface d'exposition utile
8	type de fluide frigorigène avec lequel fonctionne l'installation
9	classe climatique ambiante et température de référence
10	numéro de la commande avec lequel le comptoir a été produit
11	numéro de la commande avec lequel le comptoir a été mis en production
12	année de fabrication du comptoir
13	marquage EAC
14	classe de fonctionnement
15	masse de gaz frigorigène avec laquelle est chargée chaque installation (uniquement pour les comptoirs munis d'un moteur incorporé)
16	puissance chauffante
17	puissance d'éclairage (si prévu)
18	classe de protection contre l'humidité
19	QR code
20	courant en régime absorbé
21	puissance électrique en régime absorbée lors de la phase de réfrigération (ventilateurs + câbles chauds + éclairage)
22	Fréquence d'alimentation



Pour l'assistance, communiquer au fabricant :

- le nom du comptoir (2) ; le numéro de série (4) ; le numéro de commande (16)

N'enlever en aucun cas la plaque d'immatriculation

10. Transport



AVERTISSEMENT ! Objet lourd en mouvement. Écrasement

La zone de transport doit être libre de personne et choses.



Les opérations de chargement-déchargement doivent être effectuées par un personnel qualifié en mesure de vérifier les poids, les points précis pour le levage (sans tuyaux, câbles, tableaux électriques etc.) et le moyen le plus approprié autant pour la sécurité que pour la charge.

Les comptoirs sont équipés d'un châssis-plateforme en bois fixé à la base pour le transport avec chariots élévateurs :

Caractéristiques du chariot élévateur

Utiliser un chariot élévateur :

- avec des caractéristiques appropriées conformes aux normes en vigueur
- **NON** usé/endommagé
- manuel ou électrique approprié au levage du comptoir, avec une capacité de charge nominale supérieure ou égale à 1000 kg
- avec cordes et câbles réglementaires et **NON** usés

- Manutention en toute sécurité (opérations à effectuer)**
- s'assurer qu'aucune personne non autorisée ne soit présente dans la zone du transport
 - positionner toujours les brides de chargement dans les points indiqués
 - Enfiler toujours complètement les brides
 - répartir le poids du comptoir afin de maintenir en équilibre le centre de gravité de la charge (Fig.10)



AVERTISSEMENT ! Objet lourd en mouvement. Écrasement
Respecter les indications pour déplacer en toute sécurité



Entraînement. Défaillances/déformations/déchirures
 NE PAS traîner/pousser le comptoir
 NE PAS utiliser les vitres comme attache/appui/prise
 Respecter les indications pour déplacer en toute sécurité



Les procédures de transport autres que celles énumérées NE sont PAS autorisées.

11. Stockage

- Opérations à effectuer**
- entreposer les comptoirs en intérieur, avec une température comprise entre -25°C et +55°C et une humidité de l'air comprise entre 30 % et 90 %.
 - avant d'entreposer, contrôler si l'emballage est intact et sans défauts pour ne pas compromettre la conservation des comptoirs.

Opérations à ne pas effectuer



Rayons ultraviolets. Déformation permanente des matériaux en plastique/endommagement des composants du comptoir réfrigéré.
 NE PAS entreposer les comptoirs dans des zones ouvertes exposées aux agents atmosphériques et aux rayons directs du soleil.

12. Installation et conditions environnementales



DANGER ! Éléments sous tension. Électrocution.
Respecter les réglementations et les lois applicables lors de l'installation et l'utilisation.



ATTENTION ! Parties d'emballage abandonnées. Blessures et lésions.
 NE PAS laisser les parties de l'emballage (clous, bois, agrafes, etc.) et les outils utilisés pour l'opération (pinces, ciseaux, etc.), sur la zone de travail.
 Il faut enlever ces objets à l'aide de moyens opportuns et les amener dans leurs points de collecte.



AVERTISSEMENT !
 Avant toute opération, utiliser toutes les précautions possibles afin d'éviter des accidents à l'opérateur, porter les Équipements de Protection Individuelle prévus (chap. 3).
 Retirer l'emballage seulement si le comptoir est placé dans sa zone d'utilisation.







L'installation est réservée aux techniciens formés et autorisés par l'entreprise dans le contrat (fabricant/concessionnaire/distributeur)



- Le client est tenu de préparer la zone d'installation
- Les modifications apportées à l'installation décrite ici doivent être autorisées par ARNEG S.p.A.

Le comptoir peut être livré emballé de la manière suivante :

- Standard : cadre en bois fixé à la base et emballage en nylon bloqué par des feuillards (Fig.4)
- en option : emballage en carton (Fig.5) ; cage en bois (Fig.6)

La zone d'installation doit	<ul style="list-style-type: none"> • respecter les normes en vigueur dans le pays d'installation • respecter la classe climatique environnementale chap. 8 • avoir un plancher en mesure de supporter le poids du comptoir • avoir un interrupteur avec protection automatique contre les courts-circuits, surcharges, décharges dans la masse et dispersions entre la ligne électrique d'alimentation et le comptoir frigorifique • disposer d'un éclairage naturel et/ou artificiel conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation • disposer de l'espace nécessaire pour la bonne circulation de l'air, l'utilisation et l'entretien. 																				
Conditions environnementales	Pour un fonctionnement correct du comptoir réfrigéré, la température et l'humidité relative ambiante ne doivent pas dépasser les limites relatives à la classe climatique 3 (+25 °C ; H.R. 60%) selon la norme EN ISO 23953.																				
Réception du comptoir	<ul style="list-style-type: none"> • contrôler que l'emballage est intact et ne présente pas de dommages • soigner l'opération de déballage pour ne pas endommager le comptoir • vérifier l'intégrité des composants du comptoir • en cas de dommages, appelez immédiatement le fabricant. 																				
Procédure d'installation (Fig.3)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="375 759 470 795">Étape</th> <th data-bbox="470 759 1495 795">Action</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="375 795 470 831">1</td> <td data-bbox="470 795 1495 831">soulever le comptoir en conditions de sécurité</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 831 470 889">2</td> <td data-bbox="470 831 1495 889">couper, à l'aide d'une paire de ciseaux, les sangles de fixation des colliers -A-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 889 470 925">3</td> <td data-bbox="470 889 1495 925">extraire les colliers de serrage et le châssis</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 925 470 960">4</td> <td data-bbox="470 925 1495 960">baisser et positionner le comptoir dans sa zone d'installation</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 960 470 1019">5</td> <td data-bbox="470 960 1495 1019">régler la position horizontale du comptoir frigorifique avec un niveau (Fig.8)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1019 470 1055">6</td> <td data-bbox="470 1019 1495 1055">contrôler que tous les pieds posent sur le plancher</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1055 470 1090">7</td> <td data-bbox="470 1055 1495 1090">mettre à niveau le comptoir devant et derrière</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1090 470 1149">8</td> <td data-bbox="470 1090 1495 1149">ôter délicatement les pellicules de protection, éliminer les résidus de colle avec des solvants adéquats</td> </tr> <tr> <td data-bbox="375 1149 470 1220">9</td> <td data-bbox="470 1149 1495 1220">procéder à un premier nettoyage en utilisant des produits neutres et un chiffon doux.</td> </tr> </tbody> </table>	Étape	Action	1	soulever le comptoir en conditions de sécurité	2	couper, à l'aide d'une paire de ciseaux, les sangles de fixation des colliers -A-	3	extraire les colliers de serrage et le châssis	4	baisser et positionner le comptoir dans sa zone d'installation	5	régler la position horizontale du comptoir frigorifique avec un niveau (Fig.8)	6	contrôler que tous les pieds posent sur le plancher	7	mettre à niveau le comptoir devant et derrière	8	ôter délicatement les pellicules de protection, éliminer les résidus de colle avec des solvants adéquats	9	procéder à un premier nettoyage en utilisant des produits neutres et un chiffon doux.
Étape	Action																				
1	soulever le comptoir en conditions de sécurité																				
2	couper, à l'aide d'une paire de ciseaux, les sangles de fixation des colliers -A-																				
3	extraire les colliers de serrage et le châssis																				
4	baisser et positionner le comptoir dans sa zone d'installation																				
5	régler la position horizontale du comptoir frigorifique avec un niveau (Fig.8)																				
6	contrôler que tous les pieds posent sur le plancher																				
7	mettre à niveau le comptoir devant et derrière																				
8	ôter délicatement les pellicules de protection, éliminer les résidus de colle avec des solvants adéquats																				
9	procéder à un premier nettoyage en utilisant des produits neutres et un chiffon doux.																				
	Si le comptoir réfrigéré est déplacé, répéter le contrôle du nivellement ; un nivellement erroné compromet le fonctionnement du comptoir réfrigéré.																				
Opérations à ne pas effectuer	<table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="375 1328 470 1408">  </td> <td data-bbox="470 1328 1495 1747"> <ul style="list-style-type: none"> • NE PAS utiliser d'alcool pour nettoyer les pièces en méthacrylate (plexiglas) • NE PAS utiliser de substances abrasives ou d'éponges métalliques • NE PAS installer le comptoir (Fig.9) : <ul style="list-style-type: none"> - dans des pièces à risque d'explosion - en plein air, exposé aux agents atmosphériques - près de sources de chaleur (lumière directe du soleil, installations de chauffage, lampes incandescentes, etc.) - à proximité de courants d'air supérieurs à 0,2 m/s (près de portes, fenêtres, systèmes de climatisation, etc.) • Entraînement. Défaillances/déformations/déchirures NE PAS traîner/pousser le comptoir Respecter les indications pour un déplacement en toute sécurité. </td> </tr> </tbody> </table>		<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS utiliser d'alcool pour nettoyer les pièces en méthacrylate (plexiglas) • NE PAS utiliser de substances abrasives ou d'éponges métalliques • NE PAS installer le comptoir (Fig.9) : <ul style="list-style-type: none"> - dans des pièces à risque d'explosion - en plein air, exposé aux agents atmosphériques - près de sources de chaleur (lumière directe du soleil, installations de chauffage, lampes incandescentes, etc.) - à proximité de courants d'air supérieurs à 0,2 m/s (près de portes, fenêtres, systèmes de climatisation, etc.) • Entraînement. Défaillances/déformations/déchirures NE PAS traîner/pousser le comptoir Respecter les indications pour un déplacement en toute sécurité. 																		
	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS utiliser d'alcool pour nettoyer les pièces en méthacrylate (plexiglas) • NE PAS utiliser de substances abrasives ou d'éponges métalliques • NE PAS installer le comptoir (Fig.9) : <ul style="list-style-type: none"> - dans des pièces à risque d'explosion - en plein air, exposé aux agents atmosphériques - près de sources de chaleur (lumière directe du soleil, installations de chauffage, lampes incandescentes, etc.) - à proximité de courants d'air supérieurs à 0,2 m/s (près de portes, fenêtres, systèmes de climatisation, etc.) • Entraînement. Défaillances/déformations/déchirures NE PAS traîner/pousser le comptoir Respecter les indications pour un déplacement en toute sécurité. 																				

13. Unir les comptoirs (Fig.21)

Étape	Action
1	Démonter les joues (si présentes).
2	Positionner les comptoirs frigorifiques côte à côte
3	S'assurer que les goupilles d'alignement sont insérées dans les logements prévus.
4	Unir les montants et les étriers en utilisant les vis en dotation
5	Remonter les dossiers et les éventuels autres éléments de couverture

14. Branchement électrique



DANGER ! Parties sous tension. Électrocution.

COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPÉRATION !

contrôler que le carter n'entre pas en contact avec le tableau électrique




Installer un système de mise à la terre approprié !



Réaliser les installations selon les directives qui régissent la construction, l'installation, l'usage et la maintenance prévus par les normes en vigueur dans le pays d'installation. Pour garantir un fonctionnement régulier, la variation maximale de tension doit être comprise entre +/- 6% de la valeur nominale.

Responsabilité	Client	prédisposer la ligne électrique jusqu'au point de branchement du comptoir.
	Installateur	fournir les dispositifs d'ancrage pour tous les câbles en entrée et sortie du comptoir.
	ARNEG	ARNEG S.p.A. décline toute responsabilité à l'égard de l'utilisateur et de tiers pour : <ul style="list-style-type: none"> - dommages causés par des pannes ou des dysfonctionnements des installations prédisposées en amont du comptoir réfrigéré - dommages causés au comptoir directement imputables au mauvais fonctionnement de l'installation électrique

Ligne d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> • dimensionner les lignes d'alimentation de l'énergie électrique selon la puissance absorbée du comptoir (chap. 9). • vérifier que la ligne d'alimentation : • ait les câbles de section adéquate • soit protégée contre les surintensités et les dispersions vers la masse conformément aux normes en vigueur • pour les lignes d'alimentation plus longues de 4-5 m augmenter de façon appropriée la section des câbles <p> <i>Le remplacement du câble d'alimentation endommagé est réservé au fabricant ou à un organisme choisi par ce dernier.</i></p>
----------------------	---

Interrupteurs automatiques de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • protéger les compteurs en amont avec des interrupteurs automatiques magnéto-thermiques omnipolaires ayant des caractéristiques adéquates, qui auront aussi la fonction d'interrupteur général de sectionnement de la ligne • instruire l'opérateur sur l'emplacement des interrupteurs pour qu'il puisse y accéder rapidement en cas d'URGENCE
--	---



DANGER ! Parties sous tension. Court-circuit. Électrocution

Les interrupteurs automatiques magnéto-thermiques ne doivent pas ouvrir le circuit sur le neutre sans l'ouvrir simultanément sur les phases, et doivent permettre dans tous les cas la déconnexion totale dans les conditions de surtension de catégorie III

Avant de brancher	<ul style="list-style-type: none"> • consulter les schémas électriques annexés au comptoir • vérifier la conformité des données de la plaque avec le circuit électrique auquel doit être branché le comptoir • contrôler que la tension d'alimentation soit celle indiquée sur les données de la plaque • enlever tous les objets métalliques portés : bagues, montres, bracelets, etc. • procéder au branchement
-------------------	--



Si l'alimentation électrique s'interrompt et les appareils électriques du magasin ne se remettent pas en marche en provoquant l'intervention des protections de surcharge, modifier l'installation pour différencier le démarrage des dispositifs.

15. Raccordement hydraulique

- !** **Pression d'alimentation de l'eau admise 20-300 kPa (0,2-3 bars)**
Alimenter l'appareil uniquement avec de l'eau potable et non déminéralisée.
En cas d'alimentation avec de l'eau chaude, ne pas dépasser les 50°C.

Le comptoir est prédisposé pour le raccordement hydraulique, voir Fig.18.

- !** **Après le raccordement hydraulique, le bac doit avoir un minimum d'inclinaison vers l'évacuation. Éviter que le tuyau ne pousse vers le haut.**

- I** *Vérifier périodiquement l'efficacité parfaite des raccordements hydrauliques en faisant appel à un installateur qualifié.*

16. Lampes chauffantes

- !** **ATTENTION ! INCENDIE. Brûlures.**
Éviter tout contact avec les lampes.

- !** **ATTENTION ! Surfaces incandescentes. Brûlures.**
NE PAS exposer la peau à la lumière directe des lampes pendant de longues périodes de temps
Utiliser des EPI appropriés pour protéger les membres supérieurs et prendre toutes les mesures préventives pour éviter tout contact accidentel avec des parties chaudes.

- !** **ATTENTION ! Rayons infrarouges. Dommages à la vue**
NE PAS exposer les yeux aux rayons directs des lampes

Des lampes chauffantes à infrarouges garantissent le maintien de la température de la marchandise.

L'interrupteur de mise en marche se trouve sur le panneau de commande chap. 16.

- I** *Toutefois, l'écran des lampes est conçu pour protéger la vue de l'opérateur contre les rayons directs.*
Remplacer les lampes défectueuses avec des lampes identiques.

17. Préparer et allumer le comptoir

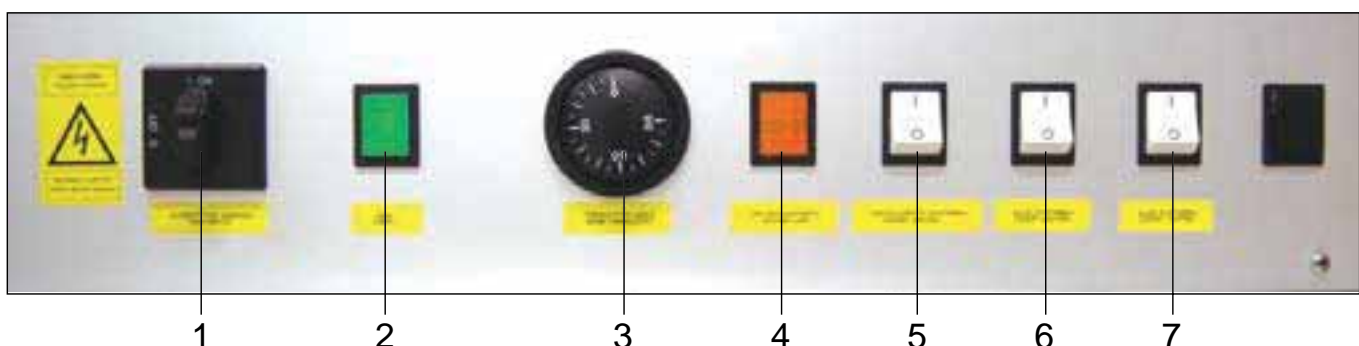
- !** **DANGER ! INCENDIE. Brûlures.**
Laisser les surfaces chauffantes libres d'objets non conformes tels que le papier, plastique, résidus de détergents, etc.

- I** *Au cours du premier allumage, les comptoirs pourront produire des odeurs ou des fumées qui disparaîtront progressivement avec l'utilisation.*

17.1 Buffet chaud bain-marie - TCBM

Panneau de contrôle

Le panneau de commande se trouve sur la partie inférieure du comptoir.



Pos.	Description	Fonction
1	Interrupteur général	Alimentation électrique du comptoir
2	Ligne	Si le voyant est allumé, cela signifie que le comptoir est allumé
3	Thermostat bac	Il règle la température du bac
4	Voyant chauffage	Si ce voyant est allumé, cela indique que le chauffage est activé
5	Chauffage plafonnier	Allumage de la lampe chauffante
6	Ventilation anti-condensat	Mise en marche de la ventilation anti-condensat
7	Interrupteur chargement/déchargement	Activation du chargement/déchargement de l'eau

Allumer

Tourner l'interrupteur général 1 en position ON.

Les commandes, à l'exception de celle des lampes chauffantes, sont munies d'un voyant lumineux qui indique leur allumage.

Charger l'eau



Pression d'alimentation de l'eau 300 kPa (3 bars)

Régler l'interrupteur 7 sur I : le comptoir commence à charger l'eau.

Lorsque l'eau atteint le niveau programmé, la charge s'arrête automatiquement.

La position I de l'interrupteur permet le rétablissement automatique du niveau de l'eau.

Vidanger l'eau

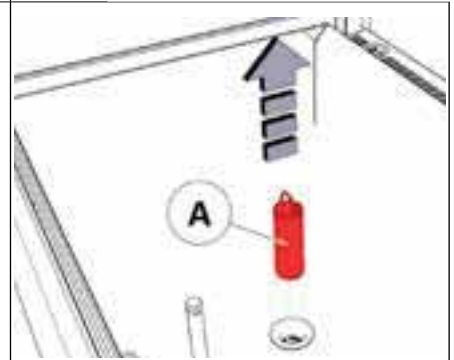
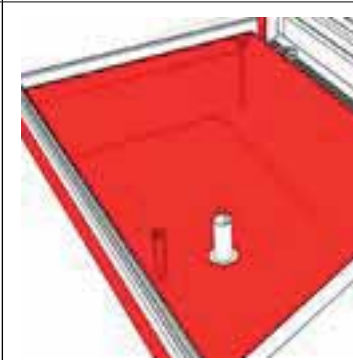
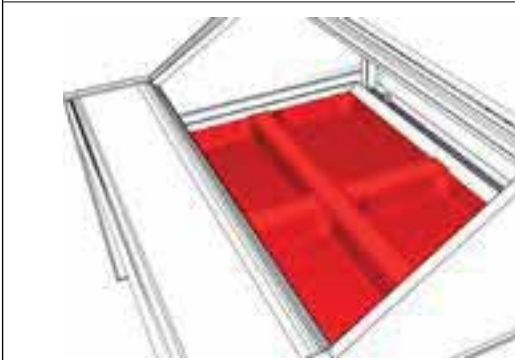
1. régler l'interrupteur 7 sur O : le chargement de l'eau s'interrompt
2. enlever les bacs et les supports en acier et accéder au tuyau de « trop plein » - A -

3. accéder au rejet

4. retirer le tuyau - A -
5. attendre l'évacuation complète
6. remonter le tuyau - A -



Monter correctement le tuyau dans son logement



17.2 Buffet chaud sec - TCPW

Panneau de contrôle

Le panneau de commande se trouve sur la partie inférieure du comptoir.



Pos.	Description	Fonction
1	Interrupteur général	Alimentation électrique du comptoir
2	Ligne	Si le voyant est allumé, cela signifie que le comptoir est allumé
3	Thermostat bac	Il règle la température du bac
4	Voyant chauffage	Si ce voyant est allumé, cela indique que le chauffage est activé
5	Chauffage plafonnier	Allumage de la lampe chauffante
6	Ventilation anti-condensat	Mise en marche de la ventilation anti-condensat

Allumer

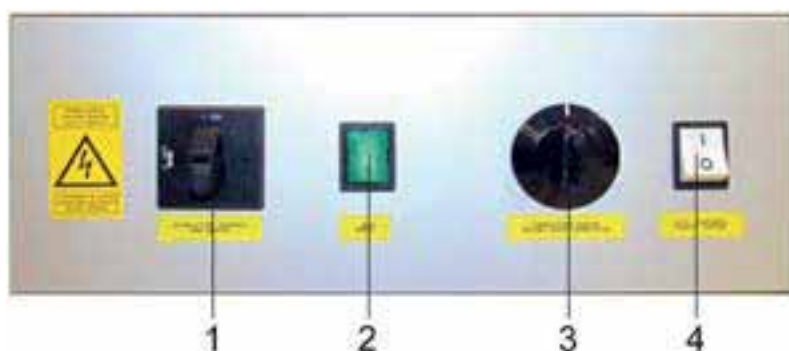
Tourner l'interrupteur général 1 en position ON.

Les commandes, à l'exception de celle des lampes chauffantes, sont munies d'un voyant lumineux qui indique leur allumage.

17.3 Buffet chaud pour cuisson - TCPI

Panneau de contrôle

Le panneau de commande se trouve sur la partie inférieure du comptoir.



Pos.	Description	Fonction
1	Interrupteur général	Alimentation électrique du comptoir
2	Ligne	Si le voyant est allumé, cela signifie que le comptoir est allumé
3	Commutateur plaque	Règle la température de la plaque
4	Éclairage plafonnier	Allumer la lampe

Allumer, régler et contrôler la température

Tourner l'interrupteur général 1 en position ON.

Tourner le bouton 3 et sélectionner la température à 90°C

Le contrôle de la température se fait à travers :

le contrôleur électronique au dos près du panneau de commande Fig.11.

un thermomètre mécanique placé sur la partie frontale inox Fig.12

18. Système de désembuage (si présent)

Le comptoir est doté de ventilateurs Fig.19 qui empêchent la formation de condensation sur les vitres avant.



Activer les ventilateurs seulement s'il y a formation de condensation.

19. Charger le comptoir - TCBM-TCPW

- Chauffer le comptoir pendant au moins 2 heures
- Introduire les aliments immédiatement après leur cuisson
- Disposer les aliments en contact direct avec la surface chauffante
- Vérifier en permanence la température interne des aliments



Les aliments doivent avoir une température minimale de 65°C
Vérifier plusieurs fois par jour que cette température soit maintenue
Certains aliments continuent à cuire, en période de faibles ventes conserver de petites quantités d'aliments.



*Selon le comptoir, des bacs Gastronorm (EN 361) sont disponibles sur demande en plusieurs profondeurs 20, 40, 65, 100 mm Fig.14.
En modifiant la position des supports, plusieurs compositions sont possibles Fig.15.
Les sauces peuvent être conservées jusqu'à 82°C*



Dans la version bain marie, les bacs ne doivent pas entrer en contact avec l'eau.
Dans la version pie warmer, ils ne doivent pas entrer en contact avec la résistance.

20. Ouverture et fermeture vitre avant (si présente)

Pour faciliter le nettoyage et le chargement, certains buffets chauds sont dotés d'une ouverture mécanique vers le bas de la vitre avant.



Si elle ne s'ouvre pas :
• NE PAS forcer sur la vitre supérieure, agir sur le tube pare-chocs sans forcer.



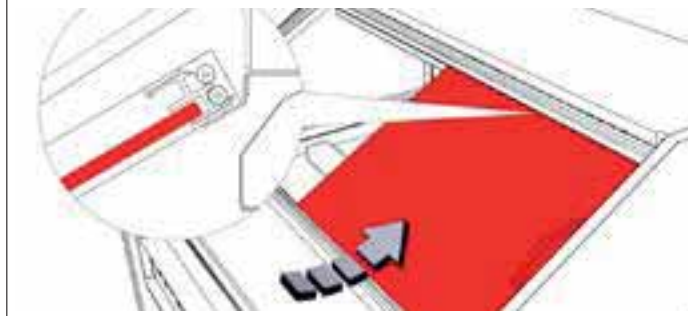
Si la vitre avant ne s'ouvre toujours pas, contacter le fabricant.

21. Fermetures arrière (Fig.16)

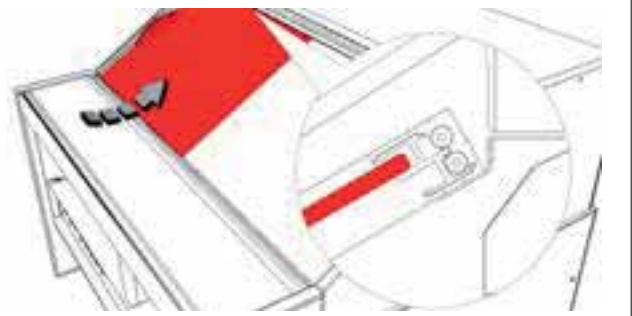
Des fermetures arrière coulissantes sont disponibles en option pour éviter les pertes de chaleur inutiles et assurer l'hygiène des produits exposés.

Installation des fermetures

1. insérer la première fermeture sur la partie la plus à l'intérieur du rail supérieur et du rail inférieur.



2. insérer le deuxième couvercle sur la partie la plus à l'extérieur du rail supérieur et du rail inférieur.



22. Entretien et nettoyage



DANGER ! Parties sous tension. Électrocution.
COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPÉRATION !
NE PAS mouiller, vaporiser de l'eau ou du détergent directement sur les parties électriques du comptoir réfrigéré (ventilateurs, plafonniers, câbles électriques etc.)
NE PAS toucher le comptoir avec les mains et les pieds mouillés ou humides



ATTENTION ! Surfaces chaudes. Blessures, brûlures. Rupture des vitres.
Attendre que les pièces aient atteint la température ambiante.
NE PAS utiliser d'eau froide sur les surfaces chaudes Fig.20.



Protéger les mains avec des gants de travail



*La marchandise se détériore à cause des microbes et des bactéries.
Respecter les normes d'hygiène pour garantir la santé du consommateur.*

Les opérations de nettoyage doivent comprendre :

Étape	Dénomination	Description
1	Lavage	élimination d'environ 97% de la saleté
2	Désinfection	élimination des bactéries et substances nuisibles.
3	Rinçage	
4	Séchage	

22.1 Produits pour le nettoyage

Utiliser

- eau propre, température maximale 30°C
- un chiffon doux
- des détergents délicats et neutres

Ne pas utiliser de détergents

- de l'alcool ou des produits similaires pour nettoyer les parties en méthacrylate (plexiglas)
- en poudre
- avec granulés
- acides et alcalins (eau de javel, ammoniac)
- concentrés
- de composition chimique inconnue
- des produits abrasifs, solvants chimiques/organiques
- des éponges abrasives, paillettes, outils pointus
- agressifs, solvants (acide acétique, citrique etc)

22.2 Indications générales

- Les surfaces à nettoyer, l'eau et les détergents utilisés pour le nettoyage doivent avoir une température maximale de 30°C.
- Sécher les surfaces avec un chiffon doux



ATTENTION !
Surfaces délicates, vitres. Bosses, griffures, corrosion, blessures, rupture des vitres
NE PAS diriger le jet directement sur les surfaces peintes ou en plastique
NE PAS appliquer les détergents directement sur les surfaces à nettoyer
NE PAS utiliser d'appareils à jet de vapeur
NE PAS employer trop de force
NE PAS diriger le jet trop près de la saleté, cela pourrait causer des dommages à l'opérateur et contaminer des parties déjà nettoyées et l'environnement.
éviter que les détergents n'entrent en contact avec la marchandise présente à proximité.
ATTENTION !
Produits pour carrelages. Vapeurs. Corrosion. Difficultés respiratoires.
éviter le contact, inhalation.

22.3 Nettoyer les parties extérieures (tous les jours/semaines)

Nettoyer une fois par semaine toutes les parties extérieures du comptoir. Voir « Indications générales » 22.2.

22.4 Nettoyer les parties intérieures (tous les mois)

Respecter les chapitres 22.1 et 22.2 et procéder comme indiqué :

Étape	Action
1	vider le comptoir de toute la marchandise
2	retirer toutes les parties mobiles, tel que les plats d'exposition, grilles, etc.
3	laver à l'eau tiède (max 30°C)
4	désinfecter avec un détergent contenant un agent antibactérien
5	nettoyer avec attention le bac de fond, l'égouttoir et la grille de protection de l'évacuation de l'eau en éliminant tous les corps étrangers.
6	sécher soigneusement avec un chiffon doux



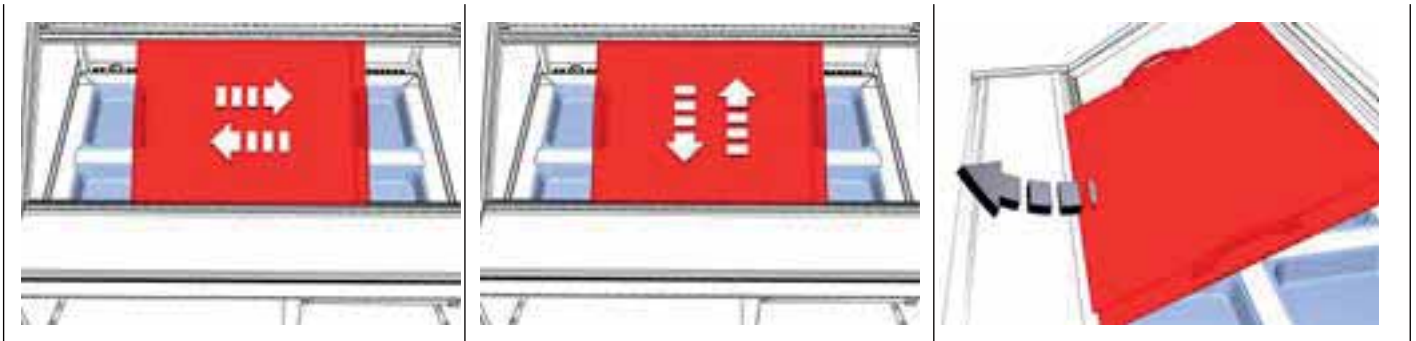
Pour nettoyer le modèle bain marie (TCBM), vidanger complètement l'eau, voir chap.16.1. À la fin du nettoyage, remonter le tuyau de trop plein -A-.

22.5 Nettoyer les matériaux spécifiques

Matériau	Opérations à effectuer	Opérations à ne pas effectuer
Vitres	<ul style="list-style-type: none"> utiliser un chiffon doux et un produit détergent neutre ou de l'eau tiède (30°C max) et du savon neutre éliminer immédiatement avec un chiffon sec toutes les traces d'eau ou de détergent, de façon à empêcher la formation de taches et pour éviter que le liquide n'atteigne les joints, le châssis ou les charnières (portes à vitre) 	<p>NE PAS utiliser d'eau froide sur les surfaces en verre chaudes, le verre pourrait se briser et blesser l'opérateur</p> <p>NE PAS utiliser de matériaux rugueux, abrasifs ou de racles en métal susceptibles de rayer les vitres</p> <p>NE PAS utiliser de chiffons sales</p> <p>poser délicatement sur un plan horizontal pour NE PAS les casser ni les abîmer</p>
Plastique (profils joints portes)	<ul style="list-style-type: none"> utiliser un chiffon humide imbibé d'un détergent neutre repasser avec un chiffon imbibé d'eau pure 	<p>NE PAS utiliser de cires, des détergents concentrés, contenant du pétrole, de l'eau de javel, des sprays pour vitres, des détergents abrasifs, des fluides inflammables</p>
Aluminium	<ul style="list-style-type: none"> utiliser un chiffon doux et un produit détergent neutre ou de l'eau tiède (30°C max) et du savon éliminer immédiatement avec un chiffon sec toute trace d'eau ou de détergent, de façon à empêcher la formation de taches 	<p>NE PAS utiliser de produits détergents acides et alcalins (ex. : eau de Javel) susceptibles de corroder les surfaces</p> <p>NE PAS utiliser de matériaux rugueux, abrasifs ou de racles en métal susceptibles de rayer l'aluminium</p> <p>NE PAS utiliser d'appareils à jet de vapeur</p> <p>NE PAS utiliser de chiffons sales</p>
Bois	<ul style="list-style-type: none"> utiliser un chiffon doux et un produit détergent neutre ou de l'eau tiède (30°C max) et du savon éliminer immédiatement avec un chiffon sec toute trace d'eau ou de détergent, de façon à empêcher la formation de taches si nécessaire, avant de traiter toute la surface, essayer sur une zone limitée et cachée et vérifier que le détergent n'endommage pas la finition ou la couleur 	<p>NE PAS utiliser de sprays, de détergents acides et alcalins (ex. eau de Javel), de la soude caustique et des solvants qui corrodent les surfaces</p> <p>NE PAS utiliser de matériaux rugueux, abrasifs qui rayent les surfaces</p> <p>NE PAS utiliser d'appareils à jet de vapeur</p> <p>NE PAS utiliser des chiffons sur les surfaces rugueuses</p> <p>modérer l'usage du liquide détergent : une utilisation excessive cause des infiltrations et donc des gonflements du bois</p>

Démonter les fermetures coulissantes

1. faire glisser les fermetures vers le centre	2. déplacer les fermetures vers le haut pour qu'elles sortent des rails inférieurs	3. tourner la partie inférieure vers l'opérateur et extraire les fermetures
--	--	---



4. les poser délicatement sur un plan horizontal protégé d'un chiffon pour NE PAS les casser ni les abîmer
5. nettoyer en suivant les instructions fournies pour le nettoyage des éléments en verre (chap. 23.5)
6. remonter les fermetures.

22.6 Nettoyer l'acier inox

Certaines situations peuvent entraîner la formation d'oxydations les surfaces en acier comme : restes de fer laissés sur des surfaces humides, calcaire, les détergents à base de chlore ou d'ammoniac non rincés correctement, incrustations ou résidus de nourriture, sel-solutions salines, résidus secs de liquides évaporés

- Opérations à effectuer**
- taches et rouille récentes :
nettoyer avec des shampooings ou des détergents neutres en utilisant une éponge ou un chiffon.
Afin d'éliminer tout résidu de détergent, rincer abondamment et essuyer soigneusement les surfaces.
 - anciennes taches et rouille :
utiliser des substances chimiques pour les aciers inoxydables qui contiennent 25% d'acide nitrique ou des substances similaires.
 - taches et rouille persistantes :
poncer avec une brosse en acier inox, laver avec des détergents et sécher avec soin.



Cette procédure peut provoquer des rayures sur la surface dues à la méthode de nettoyage abrasif. NE PAS utiliser d'acide muriatique sur les surfaces en acier inoxydable



ATTENTION ! Plancher glissant. Chutes.

Éliminer du plancher tout élément : éponges, chiffons, résidus d'eau ou de détergent.



Éliminer soigneusement tout résidu de détergent ou de désinfectant.



Effectuer soigneusement les opérations désinfection, rinçage et séchage pour éviter la prolifération de bactéries nocives.

22.7 Contrôler les parties

Après les opérations de désinfection, de rinçage et de séchage, procéder comme décrit :

Étape	Action
1	vérifier que toutes les parties soient parfaitement propres et sèches
2	vérifier qu'elles ne soient ni endommagées ni excessivement usées
3	remplacer les parties usées par des neuves fournies seulement par le fabricant
4	remonter les éléments complètement secs
5	rétablir l'alimentation électrique

Une fois la température de fonctionnement atteinte il est possible de remplir à nouveau le compo-
toir avec la marchandise.

23. Démontez le comptoir

I Ce comptoir est constitué à 75% de matériaux recyclables

Obligations

- démonter le comptoir conformément à la réglementation en vigueur sur la gestion des déchets prévue dans chaque pays et en respectant l'environnement où nous vivons
- selon la Loi en vigueur, ce comptoir est considéré comme un déchet dangereux, et il est concerné par l'obligation de collecte séparée et ne peut pas être traité comme un déchet domestique, ni être déposé dans une décharge

I toutes ces opérations, comme le transport et le traitement des déchets, doivent être effectuées exclusivement par des techniciens spécialisés et autorisés.

Responsabilité

L'utilisateur doit remettre le comptoir à démanteler au centre de collecte spécifié par l'Autorité locale ou indiqué par le constructeur pour la récupération et le recyclage des matériaux.

Le comptoir est composé de

Matériau	Composants
Tuyau en fer	châssis inférieur
Cuivre, aluminium	circuit de réfrigération, installation électrique, châssis portes
Tôle galvanisée	carter-moteur, panneaux inférieurs, panneaux peints, structure de base, étagères et plateaux
Polyuréthane expansé (CO ₂)	isolation thermique
Verre trempé	portes
PVC	pare-chocs
Polystyrène	Joues latérales thermoformées
Polycarbonate	protection ampoules

24. Garantie

L'acheteur peut bénéficier de la garantie fournie par le fournisseur exclusivement s'il respecte scrupuleusement les indications contenues dans le présent manuel surtout si :

- il agit toujours dans les limites d'utilisation du comptoir
- effectue toujours une maintenance constante et diligente
- autorise à l'utilisation de la machine des opérateurs et techniciens formés pour ce travail et dont la capacité et aptitude sont prouvées (voir chapitres 4-5-6)

Conditions

Italie : sauf conventions personnalisées les machines sont garanties, exclusivement si elles sont neuves sortant d'usine, pendant un an à compter de la date d'expédition à l'exception des parties électriques et celles connexes. Durant ce délai les composants qui par avis incontestable de nos techniciens seront retenus défectueux, seront remplacés ou réparés gratuitement. Pour tout autre détail sur les conditions de garantie voir les conditions de vente.

Étranger : voir les accords pris avec les concessionnaires respectifs ou le manager local.

I Le non-respect des prescriptions contenues dans ce manuel annulera la garantie.

25. Pièces de rechange



Employer exclusivement des pièces de rechange d'origine

- remplacer les composants avant qu'ils ne soient usés pour éviter des dommages aux personnes et aux choses
- effectuer les contrôles périodiques d'entretien prévus dans le contrat



Le catalogue des pièces détachées est accessible à l'adresse suivante : <https://globalassistance.arneg.it/>

26. Résolution des problèmes (Troubleshooting)



DANGER ! Parties sous tension. Électrocution.
COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPÉRATION !

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
Le comptoir s'arrête ou ne démarre pas	• coupure de courant électrique	• vérifier la cause de la coupure électrique
	• interrupteur général éteint	• allumer l'interrupteur
	après avoir rétabli l'alimentation électrique, s'assurer que tous les appareils électriques du magasin peuvent redémarrer sans provoquer l'intervention des protections de surintensité ; dans le cas contraire, modifier le système pour différencier le démarrage des divers dispositifs Ranger la marchandise dans une chambre réfrigérée si l'alimentation électrique ne se rétablit pas au plus vite afin de maintenir la température de conservation.	
Le comptoir est bruyant	• les vis et les boulons ne sont pas serrés	• serrer les vis et les boulons
	• le comptoir n'est pas nivelé	• niveler le comptoir
Condensation	• mauvaises conditions environnementales	• vérifier la position du comptoir dans le magasin
	• le système de désembuage ne fonctionne pas	• vérifier le fonctionnement des ventilateurs et les branchements électriques
Fuites d'eau, mauvaises odeurs	• les systèmes d'évacuation du comptoir sont bouchés ou endommagés	• libérer le système d'évacuation • réparer ou remplacer les systèmes d'évacuation
	• absence de raccords entre les comptoirs réfrigérés en ligne ou les raccords ne sont pas scellés correctement	• installer et sceller les raccords
Présence de fumée	• dysfonctionnement installation électrique • présence d'objets non conformes • plaques chauffantes endommagées	- éteindre la zone de cuisson - débrancher le comptoir de l'alimentation principale - appeler l'assistance









pour tous les cas non décrits ou pour lesquels il est impossible de résoudre le problème avec ces indications, contactez le service après-vente agréé le plus proche.






les instructions de montage, après enregistrement, sont disponibles à cette adresse : <https://globalassistance.arneg.it/>.

Manual de Instalación y de Uso

ÍNDICE

ILLUSTRACIONES.....	3
1. Mensajes de seguridad.....	3
2. Etiquetas de seguridad presentes en el mueble.....	3
3. Dispositivos de protección individual	3
4. Prohibiciones y prescripciones	3
4.1 Para el mueble.....	4
4.2 Para los productos.....	5
4.3 Para el ambiente.....	5
4.4 Para el uso	5
4.5 Superficies calientes 	6
5. Peligros residuales, Dispositivos de Protección (DPI), situaciones de emergencia.....	6
6. Objetivo del manual - Campo de aplicación - Destinatarios.....	7
7. Presentación del mueble - Uso previsto (Fig.1).....	8
8. Normas y certificaciones, declaración de conformidad.....	8
9. Identificación - Datos de placa.....	9
10. Transporte 	9
11. Almacenamiento	10
12. Instalación y condiciones ambientales 	10
13. Unir los muebles (Fig.21).....	11
14. Conexión eléctrica 	12
15. Conexión hidráulica	13
16. Lámparas calentadoras.....	13
17. Preparar y encender el mueble 	13
17.1 Mesa caliente baño maría - TCBM.....	13
17.2 Mesa caliente seca - TCPW.....	14
17.3 Mesa caliente para cocción - TCPI	15
18. Sistema de desempañamiento (si lo hay).....	15
19. Cargar el mueble - TCBM-TCPW 	15
20. Apertura y cierre vidrio frontal (si lo hay).....	16
21. Cierres traseros (Fig.16).....	16

22. Mantenimiento y limpieza 	16
22.1 Productos para la limpieza	17
22.2 Indicaciones generales	17
22.3 Limpiar las partes externas (diario/semanal)	17
22.4 Limpiar las partes internas (Mensual)	18
22.5 Limpiar materiales específicos	18
22.6 Limpiar acero inox	19
22.7 Inspeccionar las partes	19
23. Desmontar el mueble 	20
24. Garantía	20
25. Piezas de recambio	21
26. Resolución de los problemas (Troubleshooting) 	21

Anexos al mueble

Ficha móvil - Conformidad producto - Tarjeta producto - Esquema colocación sondas
 Esquemas eléctricos - Guía de Instalación y Manejo - Kit unión canal - Declaración de conformidad



Para descargar el manual, vaya a www.arneg.it y haga clic en “Área de descargas”.

1. Mensajes de seguridad

A continuación las señalizaciones de seguridad previstas en este manual



¡PELIGRO!

Indica una situación arriesgada que si no se evita, es causa de muerte o heridas graves a la persona.



¡ADVERTENCIA!

Indica una situación arriesgada que si no se evita, puede causar la muerte o heridas graves a la persona.



¡ATENCIÓN!

Indica una situación ligeramente arriesgada que si no se evita, puede causar heridas leves.



ADVERTENCIA:

Indica una acción general obligatoria.



Nota:

las notas contienen información resaltada fuera del texto al que pertenecen.



Operario cualificado



Técnico especializado en refrigeración

2. Etiquetas de seguridad presentes en el mueble

En los muebles hay etiquetas para llamar la atención de los operadores y técnicos sobre los peligros y las precauciones

	peligro de tensión eléctrica con riesgo de electrocución		presencia de órganos en movimiento(ventiladores)		Superficies calientes
	equipotencialidad		puntos exactos de colocación de las placas de la carretilla elevadora		

3. Dispositivos de protección individual

A continuación se muestran los símbolos de los Dispositivos de Protección Individual (DPI) obligatorios para los técnicos de refrigeración autorizados a intervenir en el mueble.

	gafas de protección		calzado para la prevención de accidentes
	guantes de protección		vestimenta, mono de protección

4. Prohibiciones y prescripciones



¡PELIGRO! Elementos en tensión. Electrocutación.

¡ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA!



¡ADVERTENCIA! Fuga de gas. Intoxicación.

Desconectar el mueble con el interruptor general situado antes del mueble.

NO permanecer en la habitación donde está colocado el mueble si no está bien ventilada.

¡ADVERTENCIA! INCENDIO. Quemaduras. Asfixia

seguir las indicaciones de evacuación vigentes en caso de incendio

desconectar el mueble con el interruptor general situado antes del mueble.

no utilizar agua para apagar las llamas sino sólo extintores en seco.



Leer atentamente el manual para saber cómo evitar accidentes y usar correctamente el mueble

Responsabilidad del Fabricante El fabricante no se hace responsable de:

- uso impropio, erróneo e irracional del mueble
- instalación incorrecta, no efectuada de acuerdo con las instrucciones indicadas
- uso por parte de personal no cualificado/instruido
- defectos de alimentación eléctrica
- graves carencias en el mantenimiento y limpieza previstos
- uso de accesorios no previstos o autorizados por ARNEG S.p.A.
- modificaciones e intervenciones no autorizadas
- uso de recambios no originales
- incumplimiento de las instrucciones


Responsabilidad del Cliente o Empleador Está a cargo del cliente o empleador:

- verificar la cualificación y el estado mental o físico de los profesionales encargados del uso y el mantenimiento del mueble.
- verificar que lean y respeten el manual
- verificar que utilicen los **DPI** previstos.
- instruir y formar según las indicaciones señaladas a los encargados de las operaciones de transporte, instalación, mantenimiento, limpieza etc. cada uno para la propia competencia según las normas relativas al país de instalación del mueble.
- prever los instrumentos de comunicación más adecuados para evitar riesgos y peligros para el usuario.




Cualquier otro uso o modificación no indicado en este manual o no autorizado por ARNEG S.p.A. son peligrosos, hacen decaer la garantía e invalidan la declaración de conformidad prevista por la directiva máquinas 2006/42/CE.

4.1 Para el mueble

Prescripciones	Prohibiciones
<ul style="list-style-type: none"> • Los muebles TCBM y TCPW mantienen la temperatura de los alimentos precocidos calientes. La cocción no está permitida. La conservación del alimento está limitada a la venta diaria. • los muebles TCPI y TCPI ISL permiten solo cocinar los alimentos. • usar los muebles sólo en ambientes cerrados • Los muebles están fabricados para conservar/exponer solo géneros alimentarios cocidos o pre cocidos • las operaciones dentro del cuadro eléctrico se reservan a técnicos especializados • Los muebles de mesa caliente están diseñados para ser utilizados en: cocinas, comedores, hospitales, panaderías, carnicerías, etc., y no para la producción en masa continua de alimentos. • mantenga los paneles de control secos y limpios 	<p>NO calentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - contenedores de plásticos, papel, alimentos envueltos en hojas de papel o aluminio, alimentos sellados - comidas ultracongeladas o confeccionadas en contenedores de aluminio <p>NO aplicar adhesivos gruesos y aislantes en las paredes del mueble.</p> <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-top: 10px;">  Los muebles TCBM y TCPW no son adecuados para la cocción. </div> <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin-top: 10px;">  Solo los técnicos especializados pueden retirar los elementos que requieran el uso de herramientas para desmontarlos. </div>





4.2 Para los productos

Prescripciones	Prohibiciones
<ul style="list-style-type: none"> cargar el mueble de una manera tal que los productos expuestos desde hace más tiempos se vendan antes con respecto a los nuevos que entran (rotación de los productos) cargar el mueble de manera ordenada respetando los límites de carga usar contenedores adecuados para la conservación de los productos proteger los productos de la radiación solar 	 <p>¡PELIGRO!: propulsor inflamable. Explosión. NO introducir botes de spray</p> <p>NO introducir: - productos distintos de los indicados NO sobrecargar el mueble</p>





4.3 Para el ambiente

Prescripciones	Prohibiciones
<ul style="list-style-type: none"> los valores de la temperatura y de la humedad ambiental no deben ser superiores a los especificados mantener siempre al máximo la eficiencia de los equipos de climatización, de ventilación y de calentamiento del punto de venta 	<ul style="list-style-type: none"> Evitar que las corrientes de aire y las bocas de salida de la instalación de climatización estén dirigidas hacia las aperturas de los muebles. Limitar la temperatura de las superficies irradiantes presentes en el punto de venta, por ejemplo, aislando los techos.

4.4 Para el uso

Prescripciones	Prohibiciones
<ul style="list-style-type: none"> trabajar con atención y diligencia. usar siempre los DPI (dispositivos de protección individual) previstos y adecuados para superficies calientes (cap. 3). efectuar con regularidad las operaciones de mantenimiento. para cualquier intervención en el mueble solicitar la asistencia de un técnico de refrigeración especializado. Cocción, usar exclusivamente: <ul style="list-style-type: none"> - ollas con fondo plano - recipientes que cubran completamente las superficies calentadoras - tapas, donde sea posible para un ahorro energético <p> ¡ADVERTENCIA! Escape de líquido caliente. Quemaduras. NO llenar los contenedores hasta el borde.</p> <p> ¡ATENCIÓN! Daño del mueble, lesiones. las placas de cocción tienen roturas o grietas</p> <ul style="list-style-type: none"> - apague la zona de cocción - desconecte el mueble de la alimentación principal - llame a la asistencia 	 <p>¡PELIGRO! Elementos en tensión. Electrocutación. NO usar/tocar el mueble con las manos o los pies mojados o húmedos.</p> <p> Enfriamiento de los productos. NO abrir el grifo de la descarga.</p> <p>NO usar las placas calentadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - para secar trapos, indumentarias etc. - como superficie de trabajo o apoyo <p>NO hacer funcionar los muebles vacíos</p> <p>NO está permitido el uso del mueble</p> <ul style="list-style-type: none"> a niños y chicos menores de edad, evitar que jueguen con el mueble a personal: <ul style="list-style-type: none"> - con capacidades físico-sensoriales o mentales reducidas - sin experiencia o conocimientos sobre el uso del mueble - que no pueda usar el mueble de forma segura sin supervisión o instrucciones - no sobrio o bajo el efecto de sustancias estupefacientes.

4.5 Superficies calientes

Prescripciones	Prohibiciones
<ul style="list-style-type: none"> • trabajar con atención y diligencia. • usar siempre los DPI (dispositivos de protección individual) previstos y adecuados para superficies calientes (cap. 3). • apague la zona de cocción después del uso <p> ¡PELIGRO! Superficies calientes. Quemaduras. Las placas de cocción permanecen calientes algún tiempo incluso después del apagado. Para cualquier intervención en el mueble espere el enfriamiento de las superficies.</p>	<p> ¡PELIGRO! Elementos en tensión. Electrocutación. NO usar/tocar el mueble con las manos o los pies mojados o húmedos.</p> <p> ¡PELIGRO! Superficies calientes. Quemaduras NO tocar las partes calientes con las manos descubiertas. NO llevar a ebullición los alimentos. NO colocar sustancias combustibles en las placas calientes.</p> <p> ¡ADVERTENCIA! Superficies calientes. Daños a objetos o cosas. Evite que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - enchufes o cables eléctricos toquen las partes calientes. - plástico, hojas de aluminio, papel metalizado de horno toquen las placas de cocción. <p>NO deje nunca las placas de cocción sin vigilancia</p>



Al cierre del punto de venta controlar que todos los muebles de mesa caliente estén apagados.

5. Peligros residuales, Dispositivos de Protección (DPI), situaciones de emergencia

A continuación los riesgos residuales no eliminables con reconfiguración, técnicas constructivas y de prevención de accidentes:

Riesgos	Reducción del riesgo
<p>debidos a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - partes sobresalientes y en relieve - cargas suspendidas (fase de carga/descarga) - cables eléctricos de alimentación, - acumulaciones de cargas electrostáticas - partes en movimiento - caída de la carga desde la estructura, - acceso al interior del mueble (ej. subiendo con los pies por la parte frontal) - quemadura 	<ul style="list-style-type: none"> • llevar puesta vestimenta de trabajo idónea (ej. sin partes sueltas) • usar los Dispositivos de Protección Individuales (cap. 3): <ul style="list-style-type: none"> - calzado para la prevención de accidentes - guantes a prueba de cortes - guantes anti-quemaduras - indumentaria de protección a prueba de cortes para el cuerpo (delantales con pechera, protección de las piernas, etc.) - gafas para la protección ante proyecciones de fragmentos - casco de protección • comprobar la conexión equipotencial • imponer la prohibición de comportamientos no adecuados mediante avisos, señales, etc. (a cargo del cliente)

El uso correcto del mueble según todo aquello prescrito en el manual, evita las situaciones de peligro para el operador y el mueble.



De todas formas se pueden dar situaciones de emergencia para las cuales se necesita la experiencia del operador/técnico, que nunca debe poner en peligro su seguridad ni la de los otros con maniobras peligrosas o veloces.

6. Objetivo del manual - Campo de aplicación - Destinatarios



NO reproducir, distribuir ni modificar el contenido de este manual.



*Leer atentamente el manual para saber cómo evitar accidentes y usar correctamente el mueble.
Antes cualquier duda contactar al fabricante.*

Este manual contiene informaciones generales sobre la línea de los muebles mesas calientes realizada por ARNEG S.p.A. y las instrucciones consideradas necesarias para su buen funcionamiento.

Destinatarios

El manual se ha subdividido en capítulos, cada capítulo está dirigido a una figura profesional específica:

OPERADOR CUALIFICADO

persona cualificada, formada para el funcionamiento, regulación, limpieza y mantenimiento del mueble.

TÉCNICO DE REFRIGERACIÓN ESPECIALIZADO

técnico instruido y autorizado por el ente indicado en el contrato (fabricante, concesionario, distribuidor) para realizar: instalación, mantenimiento extraordinario, reparación, sustitución y revisión, consciente de los riesgos a los que está expuesto y capaz de adoptar todas las medidas para proteger a él mismo y a las otras personas minimizando el daño respecto a los riesgos que comportan las intervenciones.

Para cada figura se definen las competencias para operar en el mueble en condiciones de seguridad.



Es responsabilidad del cliente y empleador verificar que los encargados del uso y del mantenimiento estén formados según las normas relativas al país de instalación.



Donde no se especifique, el capítulo hace referencia a los dos temas descritos.

Custodia

El manual debe ser custodiado:

- por personal elegido para dicho fin
- en un lugar adecuado y conocido por todos los encargados del mantenimiento, para ser consultado en cualquier momento.

Si se cede a terceras personas:

- entregar a cada usuario o propietario nuevo
- comunicarlo inmediatamente al fabricante.

Si se daña o extravía, solicitar otro al fabricante.



- *el manual es parte del mueble y debe conservarse durante toda la vida útil del mismo*
- *el manual está redactado en lengua italiana, y ésta es la única lengua oficial*
- *Arneg S.p.A. no asume responsabilidad alguna por traducciones en otras lenguas que no estén conformes con el significado original*
- *el contenido del presente manual representa el estado de la técnica y de la tecnología, utilizadas en la fabricación del mueble, válidas en el momento de su comercialización, por lo tanto, no puede considerarse obsoleto por actualizaciones posteriores relacionadas con nuevas normas y conocimientos*
- *leer atentamente el manual antes del uso y formar a los encargados en las operaciones (transporte, instalación, mantenimiento, etc.), cada uno en su competencia según las normas relativas en el país de instalación y las indicaciones incluidas*
- *este manual NO puede bajo ningún concepto cubrir las carencias culturales o intelectuales del personal que usa el mueble.*

7. Presentación del mueble - Uso previsto (Fig.1)



¡PELIGRO! Elementos en tensión. Electrocutación.

Respetar las normativas y las leyes vigentes durante la instalación y el uso.

A quién se dirige	El mueble está destinado al uso por parte de personal cualificado, instruido y formado por el empleador sobre el uso y los riesgos que puede comportar.
Uso previsto	Los muebles mesa caliente Arneg son adecuados para la exposición y venta de alimentos cocidos y precocidos listos para el consumo. TCBM (mesa caliente baño maría): sistema de calentamiento interno de la tina TCPW (mesa caliente seca): sistema de calentamiento con resistencias debajo de la superficie de la tina. TCPG (placa calentada): permite calentar los alimentos, NO cocinarlos TCPI (placa de cocción): permite cocinar los alimentos
Responsabilidad	El Cliente o el empleador asumen la responsabilidad sobre la capacidad y el estado mental o físico de los profesionales encargados del uso y el mantenimiento del mueble.

8. Normas y certificaciones, declaración de conformidad

Todos los modelos de los muebles descritos en este manual de uso responden a los requisitos esenciales de seguridad, salud y protección requeridos por las siguientes directivas y leyes europeas:

	Directiva europea	Normas armonizadas aplicadas	Legislación Reino Unido
Máquinas	Directiva Máquinas 2006/42 CE	ISO/TR 14121; EN ISO 12100; EN 60335-2-49 EN 60335-2-50	Reglamentos 2008 para el suministro de las máquinas (seguridad)
EMC	Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2	Reglamento Compatibilidad Electromagnética 2016
RoHS	Directiva RoHS 2011/65/CE (restricción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos)	EN IEC 63000	Reglamentos 2012 (restricción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos)
	Reglamento Europeo EC-1935/2004 (sobre los materiales en contacto con los productos)	EN 1672-2	



El respeto de los requisitos y de las normas están presentes en el fac simile general de la declaración de conformidad que se encuentra al final de este manual.

Estos modelos están excluidos del campo de aplicación de la directiva 2014/68/EU en base al artículo 4 párrafo 3 (y/o artículo 1 párrafo 2 letra f).

Declaración de conformidad	Al mueble se anexa una copia de la declaración de conformidad. Si se pierde la copia original de la Declaración de Conformidad suministrada con el mueble, descargar una copia llenando el módulo que encuentra en el footer de la home page del sitio www.arneg.it en la opción " conformidad UE ".
-----------------------------------	--

9. Identificación - Datos de placa

En el techo del mueble hay una placa (Fig.2) con todos los datos característicos:

Nº	Denominación
1	logo/nombre del fabricante
2	nombre y longitud del mueble
3	código del mueble
4	número de serie del mueble
5	tensión de alimentación
6	potencia eléctrica en funcionamiento absorbida en la fase de descongelación (resistencias acorazadas+cables calientes+ ventiladores+iluminación)
7	superficie de exposición útil
8	tipo de líquido frigorífico con el que funciona la instalación
9	clase climática ambiental y temperatura de referencia
10	número del pedido con el que se ha fabricado el mueble
11	número del pedido con el que se ha puesto en producción el mueble
12	año de fabricación del mueble
13	marca EAC
14	clase de funcionamiento
15	masa de gas frigorífico con el que está cargada cada instalación (sólo para muebles con motor incorporado)
16	potencia de calentamiento
17	potencia de iluminación (donde esté prevista)
18	clase de protección contra la humedad
19	Código QR
20	corriente en funcionamiento absorbida
21	potencia eléctrica en funcionamiento absorbida en la fase de refrigeración (ventiladores+cables calientes+iluminación)
22	Frecuencia de alimentación



Para asistencia, comunicar al fabricante:

- el nombre del mueble (2); el número de matrícula (4); el número de pedido (16)

NO quitar bajo ningún concepto la placa

10. Transporte



¡ADVERTENCIA! Objeto pesado en movimiento. Aplastamiento

La zona de transporte debe estar libre siempre de personas y cosas.



Las operaciones de carga-descarga deben ser llevadas a cabo por personal cualificado capaz de comprobar pesos, puntos exactos de elevación (sin lubricaciones, cables, cuadros eléctricos etc.) y el medio más adecuado para la seguridad y la capacidad.

Los muebles se entregan con un armazón-tarima de madera fijado a la base para su desplazamiento con carretillas elevadoras:

Características de la carretilla elevadora

Usar una carretilla elevadora:

- con características adecuadas y que respete las normas vigentes
- **NO** desgastada/dañada
- a mano o eléctrico apto para la elevación del mueble, con capacidad nominal mayor o igual a 1000 kg
- con cuerdas y cables reglamentarios y **NO** desgastados

Movilizar en seguridad (qué hacer)	<ul style="list-style-type: none"> • asegurarse de que no haya personas ajenas en la zona de transporte • colocar siempre las placas de carga en los puntos indicados • introducir por completo las placas • distribuir el peso del mueble para mantener en equilibrio el baricentro de la carga (Fig.10)
---	---



¡ADVERTENCIA! Objeto pesado en movimiento. Aplastamiento
Respetar las indicaciones para un desplazamiento con seguridad



Arrastre. Hundimientos/deformaciones/rasgaduras

NO arrastrar/empujar el mueble

NO usar los vidrios como conexión/apoyo/enchufe

Respetar las indicaciones para un desplazamiento con seguridad



No están permitidos procedimientos de transporte distintos de los indicados.

11. Almacenamiento

Qué hacer	<ul style="list-style-type: none"> • almacenar los muebles en interiores, con temperatura entre -25°C y +55°C y una humedad del aire entre 30% y 90%. • antes del almacenamiento, comprobar que el embalaje esté íntegro sin defectos para no comprometer la conservación de los muebles.
------------------	---

Qué no se debe hacer



Rayos ultravioletas. Deformación permanente de los materiales plásticos/daño en componentes del mueble.

NO almacenar los muebles en zonas al aire libre sometidas a los agentes atmosféricos y a la luz directa del sol.

12. Instalación y condiciones ambientales



¡PELIGRO! Elementos en tensión. Electrocutación.

Respetar las normas y las leyes vigentes durante la instalación y el uso.



¡ATENCIÓN! Partes de embalaje abandonadas. Heridas y lesiones.

NO dejar partes del embalaje (clavos, madera, grapas, etc.) ni utensilios usados para la inspección (pinzas, tijeras, etc.), en la zona de trabajo.

Estos objetos deben ser removidos con medios oportunos y llevados a sus lugares de recogida.



¡ADVERTENCIA!

Antes de cualquier operación usar todas las precauciones posibles para evitar accidentes al operador, utilizar los Dispositivos de protección individual previstos (cap.3.).

Quitar el embalaje solo si el mueble está colocado en la zona de uso.



La instalación está reservada a técnicos instruidos y autorizados por el ente nombrado en el contrato (fabricante/concesionario/distribuidor)



- Es responsabilidad del cliente la preparación de la zona de instalación

- Modificaciones a la instalación aquí descrita deben estar autorizadas por ARNEG S.p.A.

El mueble puede entregarse embalado de la siguiente manera:

- estándar: armazón de madera fijado a la base y forro en nailon bloqueado con flejes (Fig.4)
- Opcional: forro en cartón (Fig.5); jaula en madera (Fig.6)

La zona de instalación debe	<ul style="list-style-type: none"> • respetar las normas vigentes en el país de instalación • respetar la clase climática ambiental cap.8 • tener un pavimento capaz de soportar el peso del mueble • tener un seccionador con protección automática contra los cortocircuitos, sobrecargas, descargas en tierra y dispersiones entre la línea eléctrica de alimentación y el mueble • tener una iluminación natural y/o artificial de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación • tener el espacio necesario para la correcta circulación del aire, el uso y el mantenimiento. 																				
Condiciones ambientales	Para un correcto funcionamiento del mueble la temperatura y la humedad relativa ambiental no deben superar los límites relativos a la clase climática 3 (+25°C; U.R. 60%) de acuerdo con la norma EN ISO 23953.																				
Recepción del mueble	<ul style="list-style-type: none"> • controlar que el embalaje esté íntegro y que no presente daños • efectuar con mucho cuidado la operación de desembalaje para no dañar el mueble • comprobar que los componentes del mueble estén en buen estado • si se encuentran daños, llamar al fabricante inmediatamente. 																				
Procedimiento de instalación (Fig.3)	<table border="1" style="width:100%"> <thead> <tr> <th style="width:15%">Paso</th> <th>Acción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>levantar el mueble de forma segura</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>con una tijera adecuada cortar los flejes de fijación de las abrazaderas -A-</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>quitar las abrazaderas y el armazón</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>bajar y colocar el mueble en la zona de uso</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>regular el eje horizontal del mueble con una regla (Fig.8)</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>comprobar que todos los pies se apoyen sobre el pavimento</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>nivelar el mueble tanto por delante como por detrás</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>quitar directamente las películas de protección, eliminar los residuos de cola con disolventes adecuados</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>proceder a una primera limpieza usando productos neutros y un paño suave.</td> </tr> </tbody> </table>	Paso	Acción	1	levantar el mueble de forma segura	2	con una tijera adecuada cortar los flejes de fijación de las abrazaderas -A-	3	quitar las abrazaderas y el armazón	4	bajar y colocar el mueble en la zona de uso	5	regular el eje horizontal del mueble con una regla (Fig.8)	6	comprobar que todos los pies se apoyen sobre el pavimento	7	nivelar el mueble tanto por delante como por detrás	8	quitar directamente las películas de protección, eliminar los residuos de cola con disolventes adecuados	9	proceder a una primera limpieza usando productos neutros y un paño suave.
	Paso	Acción																			
	1	levantar el mueble de forma segura																			
	2	con una tijera adecuada cortar los flejes de fijación de las abrazaderas -A-																			
	3	quitar las abrazaderas y el armazón																			
	4	bajar y colocar el mueble en la zona de uso																			
	5	regular el eje horizontal del mueble con una regla (Fig.8)																			
	6	comprobar que todos los pies se apoyen sobre el pavimento																			
	7	nivelar el mueble tanto por delante como por detrás																			
	8	quitar directamente las películas de protección, eliminar los residuos de cola con disolventes adecuados																			
9	proceder a una primera limpieza usando productos neutros y un paño suave.																				
Si el mueble se mueve, repetir el control de la nivelación, una nivelación incorrecta afecta al funcionamiento del mueble.																					
Qué no se debe hacer	<ul style="list-style-type: none"> • NO utilizar alcohol para limpiar las partes en metacrilato (plexiglás) • NO usar sustancias abrasivas o esponjas metálicas • NO instalar el mueble (Fig.9): <ul style="list-style-type: none"> - en locales con riesgo de explosión - al aire libre expuesto a los agentes atmosféricos - cerca de fuentes de calor (luz solar directa, sistemas de calefacción, lámparas incandescentes, etc.) - cerca de corrientes de aire superiores a los 0,2 m/s (cerca de puertas, ventanas, instalaciones de climatización etc.) • Arrastre. Hundimientos/deformaciones/rasgaduras NO arrastrar/empujar el mueble Respetar las indicaciones para movilizar en seguridad. 																				

13. Unir los muebles (Fig.21)

Paso	Acción
1	Desmontar los hombros (si presentes).
2	Colocar los muebles uno al lado del otro
3	Asegurarse de que las clavijas de alineación estén introducidas en los alojamientos previstos.
4	Unir los montantes y las placas utilizando los tornillos suministrados
5	Volver a montar los respaldos y otros elementos de cobertura

14. Conexión eléctrica



**¡PELIGRO! Partes en tensión. Electrocutación.
¡ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA!
verificar que el cárter no entre en contacto con el cuadro eléctrico**



¡Instalar un sistema de puesta a tierra adecuado!



*Realizar las instalaciones de acuerdo con las directivas que regulan su fabricación, instalación, uso y mantenimiento previstos por las normas vigentes en el país de instalación.
Para garantizar un funcionamiento regular, la variación máxima de tensión debe estar comprendida entre +/- 6% del valor nominal.*

Responsabilidad	Cliente	preparar la línea eléctrica de alimentación hasta el punto de conexión del mueble.
	Instalador	proporcionar los dispositivos de fijación para todos los cables en entrada y salida del mueble.
	ARNEG	ARNEG S.p.A. declina cualquier responsabilidad ante el usuario y terceros por: <ul style="list-style-type: none"> - daños causados por averías o funcionamientos anómalos de las instalaciones preparadas aguas arriba del mueble - daños causados al mueble debidos a causas imputables directamente al funcionamiento anómalo de la instalación eléctrica

Línea de alimentación

- dimensionar las líneas de alimentación de la energía eléctrica según la potencia absorbida del mueble (cap. 9).
- verificar que la línea de alimentación:
- tenga los cables con la sección adecuada
- esté protegida contra las corrientes excesivas y las dispersiones hacia masa de conformidad con las normas vigentes
- para líneas de alimentación superiores a 4-5 m aumentar de manera adecuada la sección de los cables



La sustitución del cable de alimentación dañado está reservada al fabricante o a un ente indicado por el mismo.

Interruptores automáticos de seguridad

- proteger los muebles aguas arriba con interruptores automáticos magnetotérmicos omnipolares con características adecuadas y que tendrán también la función de interruptores generales de seccionamiento de la línea
- instruir al operador sobre la posición de los interruptores para que se pueda llegar a su altura rápidamente en caso de EMERGENCIA



**¡PELIGRO! Partes en tensión. Cortocircuito. Electrocutación
Los interruptores automáticos magnetotérmicos no deben permitir que se abra el circuito en el neutro sin tener que abrirlo al mismo tiempo en las fases y, en cualquier caso, no deben permitir la desconexión completa en las condiciones de sobretensión de categoría III**

Antes de conectar

- consultar los esquemas eléctricos anexados al mueble
- verificar que los datos de la placa se correspondan con las características de la instalación eléctrica a la que debe conectarse el mueble
- comprobar que la tensión de alimentación sea la indicada en los datos de la placa
- quitar todos los objetos metálicos utilizados: anillos, relojes, brazaletes, etc.
- proceder con la conexión



En caso de interrupción de la alimentación eléctrica y de los aparatos eléctricos del local no se vuelven a poner en marcha provocando la intervención de las protecciones de sobrecarga, modificar la instalación para diferenciar el arranque de los distintos dispositivos.

15. Conexión hidráulica



Presión de alimentación del agua admitida 20-300 kPa (0,2-3 bar)
Alimentar el aparato solo con agua potable y no desmineralizada.
En el caso de alimentación con agua caliente no superar los 50°C.

El mueble está preparado para la conexión hidráulica véase Fig.18.



Después de la conexión hidráulica, la tina debe permanecer con una mínima inclinación hacia la descarga. Evitar que el tubo empuje hacia arriba.



Comprobar periódicamente la eficiencia perfecta de las conexiones hidráulicas acudiendo a un instalador cualificado.

16. Lámparas calentadoras



¡ATENCIÓN! INCENDIO. Quemaduras.
Evitar cualquier contacto con las lámparas.



¡ATENCIÓN! Superficies calientes. Quemaduras.
NO exponer la piel a la irradiación directa de las lámparas durante mucho tiempo
Usar los DPI adecuados para proteger los miembros superiores y adoptar todas las medidas preventivas para evitar el contacto accidental con las partes calientes.



¡ATENCIÓN! Rayos infrarrojos. Daños a la vista
NO exponer los ojos al rayo directo de las lámparas

Lámparas calentadoras con infrarrojo garantizan el mantenimiento de la temperatura de los productos.

El interruptor de encendido se encuentra en el panel de mando cap. 16.



De todos modos, la pantalla de las lámparas está diseñada para proteger la vista del operador de las irradiaciones directas.
Sustituir las lámparas fuera de uso con lámparas idénticas.

17. Preparar y encender el mueble



¡PELIGRO! INCENDIO. Quemaduras.
Dejar las superficies calentadoras libres de objetos no conformes como, papel, plástico, residuos de detergentes etc.

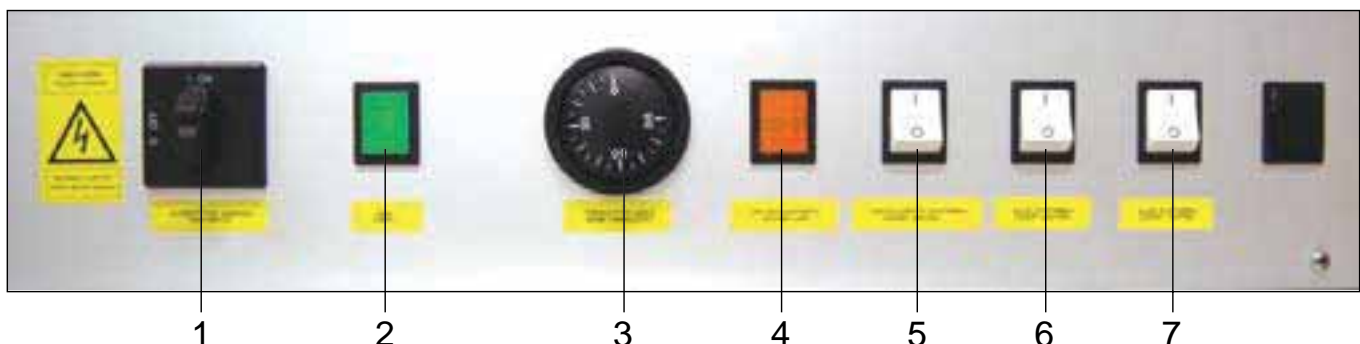


Durante el primer encendido los muebles podrán producir olores o humos que desaparecerán gradualmente con el uso.

17.1 Mesa caliente baño maría - TCBM

Panel de mandos

El panel de mandos se encuentra en la parte inferior trasera del mueble.



Pos.	Descripción	Función
1	Interruptor general	Alimentación eléctrica del mueble
2	Línea	Si está encendida indica que el mueble está en funcionamiento
3	Termostato tina	Regular la temperatura de la tina
4	Indicador calentamiento	Si está encendido indica que el calentamiento está activado
5	Calentamiento plafón	Encendido de la lámpara calentadora
6	Ventilación anticondensación	Encendido de la ventilación anticondensación
7	Interruptor carga/descarga	Activación de la carga o descarga del agua

Encender

Girar el interruptor general 1 en la posición ON.

Los mandos, excluido el de las lámparas calentadoras, están equipados con un indicador luminoso que indica el encendido.

Cargar el agua



Presión de alimentación del agua 300 kPa (3 bar)

Configurar el interruptor 7 en posición I, el mueble comienza a cargar el agua.

Cuando el agua alcanza el nivel configurado el cargamento se detiene automáticamente.

La posición I del interruptor permite el restablecimiento automático del agua.

Descargar el agua

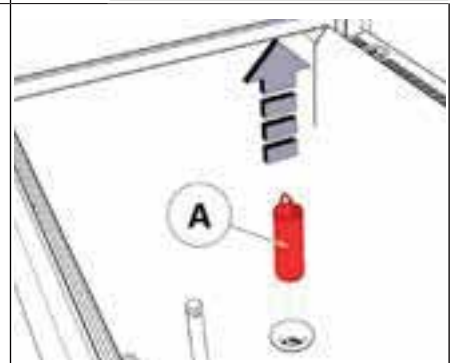
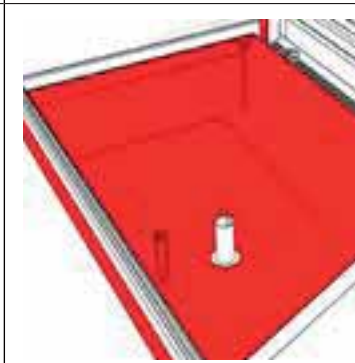
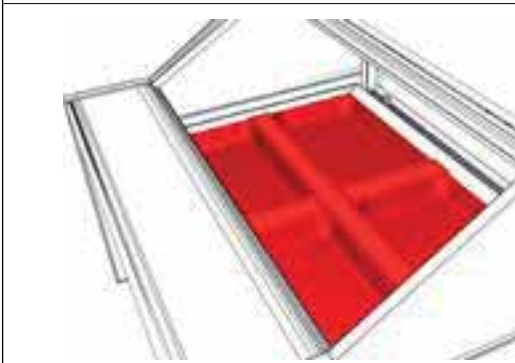
1. configurar el interruptor 7 en posición O, la carga del agua se detiene
2. quitar las tinas y los soportes en acero y acceder al tubo "rebozadero" - A -

3. acceder a la descarga

4. quitar el tubo - A -
5. esperar la descarga completa
6. montar nuevamente el tubo - A -



Montar el tubo correctamente en su lugar



17.2 Mesa caliente seca - TCPW

Panel de mandos

El panel de mandos se encuentra en la parte inferior trasera del mueble.



Pos.	Descripción	Función
1	Interruptor general	Alimentación eléctrica del mueble
2	Línea	Si está encendida indica que el mueble está en funcionamiento
3	Termostato tina	Regular la temperatura de la tina
4	Indicador calentamiento	Si está encendido indica que el calentamiento está activado
5	Calentamiento plafón	Encendido de la lámpara calentadora
6	Ventilación anticondensación	Encendido de la ventilación anticondensación

Encender

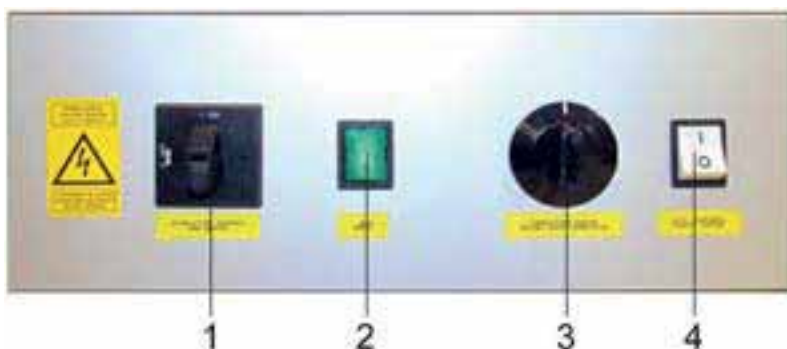
Girar el interruptor general 1 en la posición ON.

Los mandos, excluido el de las lámparas calentadoras, están equipados con un indicador luminoso que indica el encendido.

17.3 Mesa caliente para cocción - TCPI

Panel de mandos

El panel de mandos se encuentra en la parte inferior trasera del mueble.



Pos.	Descripción	Función
1	Interruptor general	Alimentación eléctrica del mueble
2	Línea	Si está encendida indica que el mueble está en funcionamiento
3	Conmutador placa	Regula la temperatura de la placa
4	Iluminación plafón	Enciende la lámpara

Encender, configurar y controlar la temperatura

Girar el interruptor general 1 en la posición ON.

Girar el pomo 3 y seleccionar la temperatura a 90°C

El control de la temperatura se realiza a través de:

el controlador electrónico en la parte trasera cerca del panel mandos Fig.11.

termómetro mecánico en la parte frontal inox Fig.12

18. Sistema de desempañamiento (si lo hay)

El mueble está equipado de ventiladores Fig.19 para impedir la formación de condensación en los vidrios delanteros.



Activar los ventiladores solo si se forma condensación.

19. Cargar el mueble - TCBM-TCPW

- Calentar el mueble por lo menos 2 horas
- Introducir las comidas inmediatamente después de la cocción
- Disponer las comidas en contacto directo con la superficie calentada
- Controlar con constancia la temperatura interna de las comidas



Las comida deben tener una temperatura mínima de 65°C
Controlar varias veces al día que esta temperatura se mantenga
Algunas comidas continúan a cocerse, en los períodos de poca venta conservar pequeñas cantidades de comida.



*En base al mueble, bajo pedido hay disponibles tinas Gastronorm (EN 361) disponibles en diversas profundidades 20, 40, 65, 100 mm Fig.14.
Modificando la posición de los soportes hay posibles más composiciones Fig.15.
Jugos y salsas se pueden mantener hasta los 82°C*



En la versión baño María las tinas con deben entrar en contacto con el agua.
En la versión pie warmer no deben entrar en contacto con la resistencia calentadora.

20. Apertura y cierre vidrio frontal (si lo hay)

Para facilitar la limpieza y la carga algunos muebles mesa caliente vitrina están dotados de una apertura mecánica hacia la parte baja del frontal en vidrio.



Si no se logra efectuar la apertura:
• NO forzar el vidrio superior, intervenir en el tubo parachoques sin forzar.



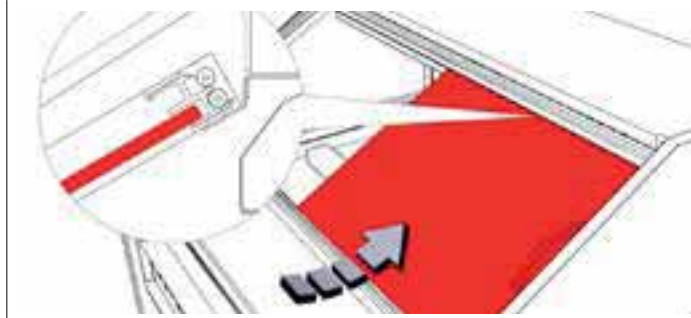
Si de todos modos el cristal frontal no se abre, contactar con el productor.

21. Cierres traseros (Fig.16)

Para evitar inútiles dispersiones de calor y garantizar la higiene de los productos expuestos están disponibles, como opcional cierres traseros corredizos.

Montar los cierres

1. insertar el primer cierre en la parte más interna de la guía superior y de la guía inferior.



2. insertar la segunda cobertura en la parte más externa de la guía superior y de la guía inferior.



22. Mantenimiento y limpieza



¡PELIGRO! Partes en tensión. Electrocutación.
¡ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA!
NO mojar, rociar agua o detergente directamente en las partes eléctricas del mueble (ventiladores, plafoneras, cables eléctricos etc.)
NO tocar el mueble con las manos y los pies mojados o húmedos



¡ATENCIÓN! Superficies calientes. Heridas, quemaduras. Roturas de los cristales.
Esperar a que las partes hayan alcanzado la temperatura ambiente.
NO usar agua fría en las superficies calientes Fig.20.



Protéjase las manos con guantes de trabajo



*El producto se deteriora por microbios y bacterias.
Respetar las normas higiénicas para garantizar la salud del consumidor.*

Las operaciones de limpieza deben comprender:

Paso	Denominación	Descripción
1	Lavado	desbaste, remoción de aproximadamente el 97% del sucio
2	Higienización	eliminación de las bacterias y sustancias nocivas.
3	Enjuague	
4	Secado	

22.1 Productos para la limpieza

Usar	<ul style="list-style-type: none"> - agua limpia, temperatura máxima 30°C - paño suave - detergentes delicados y neutros
No usar detergentes	<ul style="list-style-type: none"> - alcohol o productos similares para limpiar las partes de metacrilato (plexi-glás) - en polvo - con gránulos - ácidos y alcalinos (lejía, amoníaco) - concentrados - de composición química desconocida - productos abrasivos, disolventes químicos/orgánicos - esponjitas abrasivas, lentes, utensilios con punta - agresivos, disolventes (ácido acético, cítrico, etc.)

22.2 Indicaciones generales

- Las superficies a limpiar, el agua y los detergentes utilizados para la limpieza deben tener una temperatura máxima de 30°C.
- Secar las superficies con un paño suave



¡ATENCIÓN!

Superficies delicadas, cristales. Magulladuras, rayados, corrosión, heridas, rotura de los cristales

NO dirigir el chorro directamente a las superficies pintadas o plastificadas

NO aplicar los detergentes directamente en las superficies a limpiar

NO usar aparatos con rociado de vapor

NO usar demasiada fuerza

NO acercarse demasiado al chorro a la suciedad, ya que puede provocar daños al operador y contaminar partes ya limpias y el ambiente.

evitar que los detergentes entren en contacto con productos presentes en las cercanías.

¡ATENCIÓN!

Productos para pavimentos. Vapores. Corrosión. Dificultades respiratorias.

evitar el contacto, inhalación.

22.3 Limpiar las partes externas (diario/semanal)

Limpiar semanalmente todas las partes exteriores del mueble. Véanse “Indicaciones generales” 22.2.

22.4 Limpiar las partes internas (Mensual)

Respetar los capítulos 22.1 y 22.2 y proceder como está descrito:

Paso	Acción
1	quitar toda la mercancía del mueble
2	retirar todas las partes móviles, como platos de exposición, rejillas, etc.
3	lavar con agua tibia (máx 30°C)
4	desinfectar con un detergente que contenga antibacterianos
5	Limpie cuidadosamente la tina del fondo, la bandeja de goteo y la rejilla de protección de la descarga del agua, eliminando todos los cuerpos extraños.
6	secar minuciosamente con un paño suave



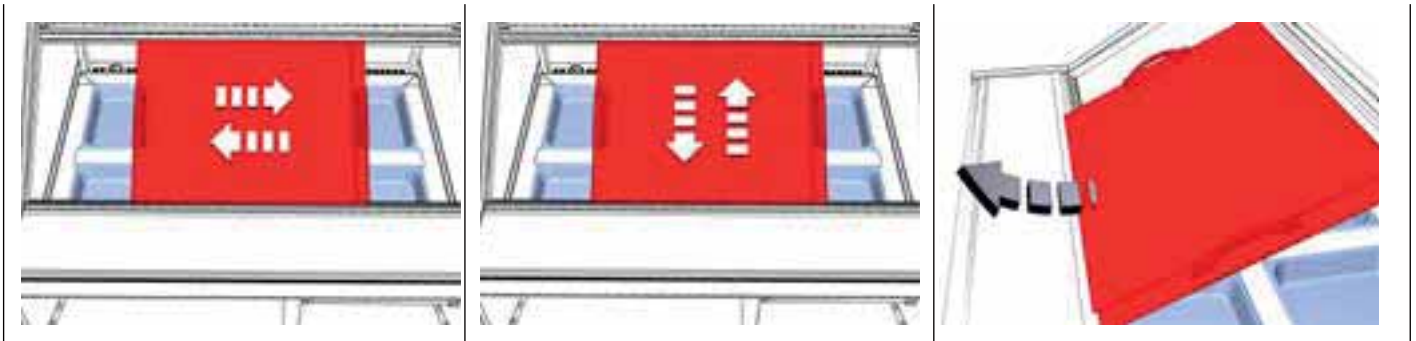
Para limpiar el modelo baño maría (TCBM) descargar completamente el agua ver cap.16.1. Al final de la limpieza monte de nuevo el tubo de rebosadero -A-.

22.5 Limpiar materiales específicos

Material	Qué hacer	Qué no se debe hacer
Cristales	<ul style="list-style-type: none"> • usar un paño suave con detergente neutro o agua tibia (máx 30°C) y jabón neutro • quitar inmediatamente con un paño seco todo residuo de agua o limpiador para impedir la formación de manchas y para evitar que el líquido llegue a las juntas, el armazón o las bisagras (puertas de cristal) 	<p>NO usar agua fría en las superficies de cristal clientes, el cristal puede romperse y herir al operador</p> <p>NO usar materiales ásperos, abrasivos o raspadores metálicos que puedan raspar las superficies de cristal</p> <p>NO usar paños sucios</p> <p>apoyarlas cuidadosamente sobre un plano horizontal, NO romperlas o arruinarlas</p>
Plástico (perfiles juntas puertas)	<ul style="list-style-type: none"> • usar un paño húmedo mojado en un detergente neutro • volver a pasar un paño suave mojado en agua pura 	<p>NO usar ceras, detergentes concentrados, que contenga petróleo, lejía, spray para cristales, detergentes abrasivos, fluidos inflamables</p>
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> • usar un paño suave con detergente neutro o agua tibia (máx. 30°C) y jabón • quitar inmediatamente con un paño seco todos los residuos de agua o limpiador para impedir la formación de manchas 	<p>NO usar limpiadores ácidos y alcalinos (ej. lejía), que pueden corroer las superficies</p> <p>NO usar materiales ásperos, abrasivos o raspadores metálicos que raspan el aluminio</p> <p>NO usar dispositivos con rociado de vapor</p> <p>NO usar paños sucios</p>
Madera	<ul style="list-style-type: none"> • usar un paño suave con detergente neutro o agua tibia (máx. 30°C) y jabón • quitar inmediatamente con un paño seco todos los residuos de agua o limpiador para impedir la formación de manchas • si es necesario, antes de tratar toda la superficie, probar en una zona limitada y escondida y comprobar que el detergente no dañe el acabado o el color 	<p>NO usar pulverizadores, detergentes ácidos y alcalinos (ej. lejía), soda y disolventes que hacen corroer las superficies</p> <p>NO usar materiales ásperos o abrasivos que rayar las superficies</p> <p>NO usar dispositivos con rociado de vapor</p> <p>NO usar paños con superficies ásperas</p> <p>moderar el uso del líquido detergente: un uso excesivo causa infiltraciones y, por lo tanto, hinchazones de la madera</p>

Desmontar los cierres corredizos

1. deslice los cierres hacia el centro	2. mover los cierres hacia arriba para que salgan de las guías inferiores	3. girar la parte inferior hacia el operador y sacar los cierres
--	---	--



4. apoyarlas cuidadosamente sobre un plano horizontal, protegida por un paño húmedo, NO romperlas o arruinarlas
5. limpiar como se indica en la limpieza de las partes de cristal (cap.23.5)
6. montar de nuevo los cierres.

22.6 Limpiar acero inox

Algunas situaciones pueden provocar la formación de óxido en las superficies de acero como: restos de hierro dejados en superficies húmedas, cal, detergentes a base de cloro o amoníaco no aclarados adecuadamente, incrustaciones o restos de comida, sal-soluciones salinas, residuos secos de líquidos evaporados

Qué hacer manchas y óxido recientes:

limpiar con champú o detergentes neutros usando una esponja o un trapo. Al finalizar, eliminar todos los restos de detergente, enjuagar y secar muy bien las superficies.

manchas y óxido recientes:

utilizar productos químicos para acero inoxidable con el 25% de ácido nítrico o sustancias similares.

manchas y óxido persistentes:

lijar con un cepillo de acero inox., lavar con detergentes y secar con cuidado.



Esta intervención puede provocar arañazos en la superficie debidos al tipo de limpieza abrasiva. NO usar ácido muriático en las superficies en acero inoxidable



¡ATENCIÓN! Pavimento resbaladizo. Caídas.

Quitar del pavimento todo elemento, como, esponjas, trapos, residuos de agua o de detergente.



Quitar con mucho cuidado cualquier resto de detergente o desinfectante.



Realizar con cuidado las operaciones de higienización, el enjuague y el secado para evitar la difusión de bacterias nocivas.

22.7 Inspeccionar las partes

Terminadas las operaciones de, higienización, enjuague y secado proceder de la manera que se describe:

Paso	Acción
1	verificar que todas las partes estén perfectamente limpias y secas
2	verificar que no estén dañadas o excesivamente desgastadas
3	sustituir las partes desgastadas por partes nuevas entregadas sólo por el fabricante
4	volver a montar los elementos completamente secos
5	restablecer la alimentación eléctrica

Una vez alcanzada la temperatura interna de funcionamiento volver a carga el mueble con los productos que se desean exponer.

23. Desmontar el mueble

I Este mueble está constituido en un 75% por materiales reciclables

Obligaciones

- desmontar el mueble de conformidad con la normativa de residuos prevista en cada país y respetando el espacio en el que vivimos
- según la Legislación vigente este mueble es considerado como desecho peligroso, entra en la obligación de recogida separada y no puede ser tratado como un desecho doméstico ni ser depositado en vertidos ilegales

I todas estas operaciones así como el transporte y el tratamiento de los residuos deben ser efectuados exclusivamente por técnicos especializados y autorizados.

Responsabilidad

el usuario debe entregar el mueble a desguazar en el centro de recogida especificado por las autoridades locales o indicado por el fabricante para la recuperación y reciclaje de los materiales.

El mueble está compuesto de	Material	Componentes
	Tubo de hierro	bastidor inferior
	Cobre, aluminio	circuito frigorífico, instalación eléctrica y bastidor puertas
	Chapa galvanizada	base motor, paneles inferiores, paneles pintados, estructura base, estantes, bandejas
	Poliuretano expandido (CO ₂)	aislamiento térmico
	Cristal templado	puertas
	PVC	parachoques
	Poliestireno	bastidores termoformados
	Policarbonato	protección lámparas

24. Garantía

El comprador puede aprovechar la garantía entregada por el proveedor sólo si cumple escrupulosamente todo aquello indicado en este manual, en especial si:

- opera siempre en los límites de uso del mueble
- efectúa siempre un mantenimiento constante y diligente
- autoriza al uso de la máquina a operadores y técnicos instruidos para dicho fin y que tienen una capacidad y actitud probadas (véanse cap.4-5-6)

Condiciones

Italia: salvo convenciones personalizadas, las máquinas están garantizadas, sólo si son nuevas de fábrica, durante un año desde la fecha de envío con exclusión de las partes eléctricas y de aquellas análogas. Dentro de ese periodo se sustituirán o repararán gratuitamente los componentes que, según el juicio indiscutible de nuestros técnicos, serán considerados defectuosos. Para cualquier otro detalle sobre las condiciones de garantía, se han de ver las condiciones de venta.

Extranjero: ver los acuerdos realizados con los respectivos proveedores o directores de zona.

I El incumplimiento de las prescripciones incluidas en este manual hará que se elimine la garantía.

25. Piezas de recambio



Emplear sólo piezas de recambio originales

- sustituir los componentes antes de que estén desgastados para evitar daños a personas y cosas
- realizar los controles periódicos de mantenimiento previstos por el contrato





El catálogo de recambios está disponible en esta dirección: <https://globalassistance.arneg.it/>

26. Resolución de los problemas (Troubleshooting)



**¡PELIGRO! Partes en tensión. Electrocutación.
¡ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN QUITAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA!**

Problema	Causas posibles	Soluciones posibles
El mueble se para o no arranca	<ul style="list-style-type: none"> • black-out eléctrico • interruptor general apagado 	<ul style="list-style-type: none"> • verificar la causa del black-out • encender el interruptor
	<p> una vez restablecida la alimentación eléctrica, comprobar que todos los aparatos eléctricos de la tienda puedan reiniciarse sin provocar la intervención de las protecciones de sobrecarga, de lo contrario, modificar la instalación para diferenciar el encendido de los diferentes dispositivos</p> <p> Si no se restablece la alimentación eléctrica en un tiempo breve, volver a poner los productos en una célula frigorífica para mantener la temperatura de conservación.</p>	
El mueble hace ruido	<ul style="list-style-type: none"> • tornillos y perno desajustados • el mueble no está nivelado 	<ul style="list-style-type: none"> • apretar los tornillos y pernos • nivelar el mueble
Condensación	<ul style="list-style-type: none"> • pocas condiciones ambientales • el sistema desempañador no funciona 	<ul style="list-style-type: none"> • verificar la posición del mueble en el local • verificar el funcionamiento de los ventiladores y las conexiones eléctricas
Pérdidas de agua, mal olor	<ul style="list-style-type: none"> • las descargas del mueble están obstruidas o dañadas 	<ul style="list-style-type: none"> • liberar la descarga • reparar o sustituir las descargas
	<ul style="list-style-type: none"> • faltan las juntas entre los muebles en canal o no están selladas correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> • instalar o sellar las juntas
Presencia de humo	<ul style="list-style-type: none"> • mal funcionamiento instalación eléctrica • presencia de objetos no conformes • placas calentadoras dañadas 	<ul style="list-style-type: none"> - apague la zona de cocción - desconecte el mueble de la alimentación principal - llame a la asistencia









en todos los casos no descritos o en los que no haya sido posible resolver el problema con estas indicaciones, llamar al centro de asistencia autorizado más cercano.






las instrucciones de montaje, previo registro, están disponibles en esta dirección: <https://globalassistance.arneg.it/>.

Руководство по установке и эксплуатации

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ	3
1. Сообщения по безопасности	3
2. Наклейки безопасности на витрине	3
3. Средства индивидуальной защиты	3
4. Запреты и требования	3
4.1 Для витрины.....	5
4.2 Для товара	5
4.3 Для окружающей среды.....	5
4.4 Для эксплуатации	6
4.5 Раскаленные поверхности 	7
5. Остаточные риски, средства индивидуальной защиты (СИЗ) и чрезвычайные ситуации	7
6. Цель руководства — Сфера применения — Кому предназначено	8
7. Описание витрины — Предусмотренное применение (Рис.1)	9
8. Нормы и сертификаты, заявление о соответствии.....	10
9. Идентификация — Данные паспортной таблички	11
10. Транспортировка 	11
11. Хранение	12
12. Установка и условия окружающей среды 	12
13. Соединение элементов торгового оборудования (рис.21)	14
14. Электрическое подключение 	14
15. Гидравлическое соединение	15
16. Лампы нагрева	15
17. Подготовка и включение витрины 	16
17.1 Прилавок-мармит на паровой бане - ТСВМ	16
17.2 Прилавок-мармит сухой - ТСРW	17
17.3 Прилавок-мармит для приготовления блюд - ТСРI.....	18
18. Система предотвращения запотевания (при наличии)	18
19. Загрузка витрины - ТСВМ-ТСРW 	18
20. Открытие и закрытие переднего стекла (при наличии)	19
21. Задние крышки (рис.16)	19

22. Техническое обслуживание и очистка 	19
22.1 Средства для очистки	20
22.2 Общие указания.....	20
22.3 Очистка наружных частей (ежедневная/еженедельная)	20
22.4 Очистка внутренних частей (ежемесячно).....	20
22.5 Очистка отдельных материалов	21
22.6 Очистка нержавеющей стали.....	22
22.7 Осмотр частей	22
23. Утилизация витрины 	23
24. Гарантия.....	23
25. Запасные части.....	24
26. Устранение неполадок (Troubleshooting) 	24

Приложения к витрине

Паспорт витрины - Соответствие изделия - Табличка изделия - Схема расположения датчиков
 Электрические схемы - Инструкции по монтажу и эксплуатации - Набор деталей для сборки в линию - Заявление о соответствии



Чтобы скачать руководство, перейдите на www.arneg.it и нажмите на кнопку "Зона загрузки".

1. Сообщения по безопасности

Далее приводятся сообщения по безопасности, принятые в настоящем руководстве.



ОПАСНО!

Указывает на опасную ситуацию, которая при игнорировании вызывает смерть или тяжелые травмы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Указывает на опасную ситуацию, которая при игнорировании может вызвать смерть или тяжелые травмы.



ОСТОРОЖНО!

Указывает на ситуацию легкой степени риска, которая при игнорировании вызывает травмы легкой степени тяжести.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Указывает на обязательное общее действие.



Примечание:

примечания содержат выделенную информацию за пределами текста, к которому они относятся.



Квалифицированный оператор



Специализированный техник-холодильщик

2. Наклейки безопасности на витрине

На витринах имеются наклейки для привлечения внимания операторов и техников к опасностям и к мерам предосторожности.

	опасность электрического напряжения с риском электрического разряда		наличие движущихся органов (вентиляторы)		Горячие поверхности
	эквипотенциальность		Точные места завода вил автопогрузчика		

3. Средства индивидуальной защиты

Далее приводятся символы средств индивидуальной защиты (СИЗ), обязательных для техников холодильного оборудования во время работ на холодильной витрине:

	защитные очки		защитная обувь
	защитные перчатки		защитная одежда, комбинезон

4. Запреты и требования



ОПАСНО! Элементы под напряжением. Электрическое поражение.

ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Утечка газа. Интоксикация.

Отключить витрину от электрического питания с помощью главного выключателя на линии перед оборудованием.

НЕ оставаться в помещении, где находится витрина, если оно не вентилируется должным образом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ВОЗГОРАНИЕ. Ожоги. Удушье.

Следовать инструкциям по эвакуации на случай пожара.

Отключить витрину от электрического питания с помощью главного выключателя на линии перед оборудованием.

Для тушения пламени не использовать воду, а только порошковый огнетушитель.



Внимательно прочитать руководство, чтобы знать, как избежать несчастных случаев и правильно работать с витриной.

Ответственность Изготовитель	<p>Изготовитель не несет ответственности за:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ненадлежащее, ошибочное и нерациональное применение витрины; • неправильную установку, выполненную в нарушение указанных требований; • использование неквалифицированным/неподготовленным персоналом; • дефекты электропитания; • хроническое невыполнение предусмотренного технического обслуживания и очистки; • использование непредусмотренных или не разрешенных ARNEG S.p.A. комплектующих; • несанкционированные модификации или ремонт; • использование неоригинальных запасных частей; • несоблюдение инструкций.
Ответственность клиента или работодателя	<p>В обязанности клиента или работодателя входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверить квалификацию, а также за психическое и физическое состояние специалистов, привлекаемых к эксплуатации и техобслуживанию оборудования; • убедиться, что они прочитали руководство и следуют его указаниям; • убедиться, что они используют предусмотренные СИЗ; • инструктировать и обучать персонал, отвечающий за транспортировку, установку, обслуживание, уборку и т. д. в рамках их должностных обязанностей в соответствии с правилами, действующими в стране установки оборудования; • предоставить наиболее подходящие средства коммуникации, чтобы избежать рисков и опасностей для пользователя.




Любое другое применение или изменение, не указанные в настоящем руководстве или не разрешенные ARNEG S.p.A., являются опасными, прекращают действие гарантийного срока и нарушают заявление о соответствии, предусмотренное согласно Директиве о машинном оборудовании 2006/42 ЕС.

4.1 Для витрины

Предписания	Запреты
<ul style="list-style-type: none"> Тепловые витрины ТСВМ и ТСПW поддерживают температуру горячих полуфабрикатов. Использование для приготовления пищи не допускается. Хранение ограничено днем реализации продукции. Тепловые витрины ТСPI и ТСPI ISL предназначены только для приготовления блюд. Пользоваться витринами только в закрытых помещениях. мебель предназначена для хранения/выкладки только приготовленных продуктов питания и полуфабрикатов Работы внутри электрического щита могут осуществлять только квалифицированные техники. прилавки-мармиты предназначены для использования в кухнях, столовых, больницах, пекарнях, мясных лавках и т. д., но не для производства непрерывного потока продуктов питания. Следует поддерживать панели управления сухими и чистыми. 	<p>НЕ разогревать:</p> <ul style="list-style-type: none"> емкости из пластика, бумаги, продукты, завернутые в бумагу или алюминиевую фольгу, запечатанные продукты замороженные или упакованные продукты в алюминиевых контейнерах <p>НЕ наносите толстый изолирующий слой клеящих материалов на стенки устройства.</p> <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;">  Витрины ТСВМ и ТСПW не подходят для приготовления пищи. </div> <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;">  Снимать элементы, требующие использования инструментов, могут только квалифицированные специалисты. </div>





4.2 Для товара

Предписания	Запреты
<ul style="list-style-type: none"> Загружать витрину таким образом, чтобы дольше пролежавший в ней товар продавался раньше, чем вновь выложенный (товарооборот). Загружать витрину упорядоченным образом и не превышать пределы загрузки. Для хранения товара использовать подходящие емкости. Защищать товар от воздействия солнечных лучей. 	<div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;">  ОПАСНО! Воспламеняющийся пропеллент. Взрыв. НЕ размещать аэрозольные баллончики. </div> <p>НЕ размещать:</p> <ul style="list-style-type: none"> товары, отличные от указанных <p>НЕ перегружать витрину</p>





4.3 Для окружающей среды

Предписания	Запреты
<ul style="list-style-type: none"> Значения температуры и влажности окружающей среды не должны превышать установленных значений. В торговых точках целесообразно всегда поддерживать максимально эффективный режим работы систем климатизации, вентиляции и отопления. 	<ul style="list-style-type: none"> Не направлять воздушные потоки и приточные решетки кондиционеров на отверстия и проемы витрин. Ограничить температуру излучающих поверхностей, которые присутствуют в торговых точках, например, путем изоляции потолков.

4.4 Для эксплуатации

Предписания	Запреты
<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять работу тщательно и надлежащим образом. • Всегда использовать надлежащие СИЗ (средства индивидуальной защиты), предусмотренные для горячих поверхностей (гл. 3). • Регулярно проводить обслуживание. • Для выполнения любых работ на витрине привлекать специализированного техника холодильных устройств. • Для приготовления использовать только: <ul style="list-style-type: none"> - кухонную посуду с плоским дном - емкости, полностью покрывающие нагревающие поверхности - по возможности крышки для экономии энергии <p> ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Утечка горячей жидкости. Ожоги. НЕ наполнять емкости до краев.</p> <p> ОСТОРОЖНО! Повреждение мебели, травмы. На варочных поверхностях имеются разломы и трещины</p> <ul style="list-style-type: none"> - выключить зону нагрева - отключить витрину от источника питания - обратиться в службу технической поддержки 	<p> ОПАСНО! Элементы под напряжением. Электрическое поражение. НЕ использовать/прикасаться к витрине мокрыми или влажными руками и ногами.</p> <p> Охлаждение товара. НЕ открывайте сливной кран.</p> <p>НЕ использовать нагретые поверхности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для сушки тряпок, одежды и т.п. - в качестве рабочей или опорной поверхности. <p>НЕ держать включенным порожние устройства.</p> <p>НЕ допускается эксплуатация витрины:</p> <ul style="list-style-type: none"> • детям и несовершеннолетним; не позволяйте им играть с оборудованием • лицам <ul style="list-style-type: none"> - с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями; - лицами без опыта или навыков эксплуатации витрины, - которые не могут безопасно пользоваться ею без надзора или указаний; - нетрезвыми или находящимися под воздействием наркотических веществ.

4.5 Раскаленные поверхности

Предписания	Запреты
<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять работу тщательно и надлежащим образом. • Всегда использовать надлежащие СИЗ (средства индивидуальной защиты), предусмотренные для горячих поверхностей (гл. 3). • выключать варочную поверхность после эксплуатации. <p> ОПАСНО! Горячие поверхности. Ожоги. Варочные поверхности остаются горячими в течение некоторого времени даже после выключения. Перед любыми операциями на устройстве дождаться, чтобы поверхности остыли.</p>	<p> ОПАСНО! Элементы под напряжением. Электрическое поражение. НЕ использовать/прикасаться к витрине мокрыми или влажными руками и ногами.</p> <p> ОПАСНО! Горячие поверхности. Ожоги НЕ прикасаться к горячим частям голыми руками. НЕ доводить пищу до кипения. НЕ помещать горючие вещества на горячие поверхности.</p> <p> ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячие поверхности. Повреждение предметов или вещей. Не допускать, чтобы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - электрические вилки или кабели касались горячих частей; - пластик, алюминиевая фольга, фольга для выпечки касались варочных поверхностей. <p>НИКОГДА не оставлять варочные поверхности без присмотра</p>



При закрытии точки продажи убедитесь, что се прилавки-мармиты выключены.

5. Остаточные риски, средства индивидуальной защиты (СИЗ) и чрезвычайные ситуации

Далее приводятся остаточные риски, которые невозможно устранить при проектировании, изготовлении и при соблюдении мер по технике безопасности:

Риски	Уменьшение риска
<p>по причине:</p> <ul style="list-style-type: none"> - острых и выступающих частей - подвешенного груза (на этапе/погрузки/разгрузки) - электрических проводов питания - накопления электростатических разрядов - движущихся частей - падения груза с конструкции - доступа вовнутрь витрины (например, при опоре ногами на переднюю панель) - ожогов 	<ul style="list-style-type: none"> • Иметь подходящую рабочую одежду (например, без развевающихся частей). • Использовать средства индивидуальной защиты (гл. 3): <ul style="list-style-type: none"> - защитной обувью - перчатками, предохраняющими от порезов - термостойкими перчатками - плотной одеждой с защитой от порезов (фартук с нагрудником, защита для ног и проч.) - очками для защиты от осколков - защитной каской • Проверить эквипотенциальное соединение. • Установить предупреждения и сигналы о запрете несоответствующих действий (обязанность клиента).

Соблюдение указаний из руководства обеспечивает правильную эксплуатацию витрины и хранит оператора и саму витрину от опасностей.



В любом случае имеется возможность возникновения чрезвычайных ситуаций, в которых следует полагаться на опыт оператора/техника, которые ни в коем случае не должны нарушать собственную безопасность и безопасность окружающих из-за рискованных или поспешных действий.

6. Цель руководства — Сфера применения — Кому предназначено



НЕ воспроизводить, распространять или изменять содержание руководства.



*Внимательно прочитайте руководство, чтобы знать, как избежать несчастных случаев и правильно работать с витриной.
В случае возникновения любых сомнений обращайтесь к производителю.*

В данном руководстве содержится общая информация о линейке тепловых витрин для гастрономии производства ARNEG S.p.A. и инструкции, необходимые для их надлежащего функционирования.

Кому предназначено руководство

Руководство подразделяется на главы, каждая глава обращена к отдельному квалифицированному специалисту:

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ОПЕРАТОР



квалифицированный специалист, знакомый с принципами работы, регулирования, очистки и технического обслуживания оборудования.

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ТЕХНИК ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



подготовленный и уполномоченный указанной в контракте организацией (производителем/дилером/дистрибьютором) специалист по выполнению установки, внепланового обслуживания, ремонта, замены и капитального ремонта, знакомый с рисками, которым подвержен, и в состоянии принять все меры по защите себя и других лиц с минимальным ущербом по сравнению с опасностью, которая исходит от таких действий.

Для каждого профессионального лица определены сферы его компетенции для работы на витрине в условиях безопасности.



Клиент или работодатель обязаны убедиться, что обучение операторов эксплуатации и техническому обслуживанию проходит в соответствии с правилами, действующими в стране установки.



Если не указано другое, глава предназначена для обоих описанных выше лиц.

Хранение

Руководство следует хранить:

- уполномоченным для этого персоналом
- в подходящем месте, известном всем допущенным к техобслуживанию для дальнейших обращений.

Если витрина передается третьим лицам:

- передавать каждому новому пользователю или владельцу
- своевременно извещать производителя.

Если руководство утеряно или повреждено, следует запросить его копию у производителя.

- I** - Руководство является неотъемлемой частью оборудования и должно храниться на протяжении всего срока службы холодильной витрины.
- Оригинал руководства составлен на итальянском языке, который является его единственным официальным языком.
- Компания Arneg S.p.A. не несет ответственности за перевод на другие языки, который не соответствует значению оригинала.
- Содержание настоящего руководства отображает состояние техники и технологии, актуальное в момент производства оборудования и действительное в момент его сбыта, поэтому руководство нельзя считать устаревшим в случае выпуска последующих обновлений, связанных с новыми стандартами или новыми знаниями
- Перед началом эксплуатации внимательно прочитать руководство и дать инструкции допущенным лицам (по транспортировке, установке, техобслуживанию и проч.) согласно их компетенции и в соответствии с действующими в стране установки нормами и приведенными указаниями.
- Настоящее руководство НЕ может полностью компенсировать недостаток культуры или знаний персонала, который будет работать с витриной.

7. Описание витрины — Предусмотренное применение (Рис.1)



ОПАСНО! Элементы под напряжением. Электрическое поражение.
 Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо соблюдать требования действующих норм и законов.

Для кого предназначено	Данное оборудование предназначено для использования квалифицированным персоналом, специально обученным и осведомленным работодателем о рисках, с которыми связана работа с данным оборудованием.
Предусмотренное применение	Прилавки-мармиты Arneg предназначены для выкладки и продажи приготовленных блюд и полуфабрикатов, готовых к употреблению. ТСВМ (прилавок-мармит на паровой бане): система нагрева находится внутри ванны ТСПW (сухой прилавок-мармит): система нагрева с нагревателями, установленными под верхней поверхностью ванны. ТСПG (нагреваемая поверхность): обеспечивает подогрев продуктов, но НЕ их приготовление. ТСПI (варочная поверхность): позволяет готовить блюда.
Ответственность	Ответственность за квалификацию, а также за психическое и физическое состояние специалистов, привлекаемых к эксплуатации и техобслуживанию данной витрины, несет заказчик или работодатель.

8. Нормы и сертификаты, заявление о соответствии

Все модели торгового оборудования, описанные в данном руководстве по эксплуатации, соответствуют основным требованиям по безопасности и охране здоровья следующих европейских директив и законов:

	Европейская директива	Применяемые нормы	Законодательство Великобритании
Оборудование	Директива по машинам и механизмам 2006/42/CE	ISO/TR 14121; EN ISO 12100; EN 60335-2-49 EN 60335-2-50	Регламент 2008 касательно поставки машинного оборудования (безопасность)
EMC	Об электромагнитной совместимости 2014/30/EC	EN 61000-3-2; EN 61000-3-12; EN 55014-1; EN 55014-2	Регламент по электромагнитной совместимости 2016
RoHS	Директива RoHS 2011/65/EC (Об ограничении использования опасных веществ в электрических и электронных приборах)	EN IEC 63000	Регламент 2012 (Об ограничении использования опасных веществ в электрических и электронных устройствах)
	Европейский регламент EC-1935/2004 (о материалах, вступающих в контакт с товаром)	EN 1672-2	



*О соблюдении требований и норм указано в заявлении о соответствии, факсимиле которого прилагается к настоящему руководству.
На данные модели не распространяется действие директивы 2014/68/EC на основании параграфа 3 статьи 4 (и/или пункта f параграфа 2 статьи 1).*

Заявление о соответствии

Копия заявления о соответствии прилагается к витрине.

При утере оригинальной копии декларации о соответствии, поставляемой с оборудованием, загрузите копию, заполнив форму, которая находится в нижнем колонтитуле главной страницы веб-сайта www.arneg.it в разделе «Соответствие требованиям ЕС».

9. Идентификация — Данные паспортной таблички

На заднике витрины расположена заводская табличка (Рис.2) со всеми идентификационными данными:

№	Наименование
1	логотип/название производителя
2	Название и длина витрины
3	Код витрины
4	Заводской номер витрины
5	напряжение питания
6	Поглощаемая электрическая мощность на этапе оттайки (защищенные нагревательные элементы + ПЭНы + вентиляторы + освещение)
7	Полезная площадь экспозиции
8	Тип хладагента, на котором работает система
9	Климатический класс окружающей среды и исходная температура
10	Номер заказа, по которому была изготовлена витрина
11	Порядковый номер производства витрины
12	Год изготовления витрины
13	Маркировка ЕАС
14	Класс энергосбережения
15	Масса хладагента в системе (только для витрин со встроенным блоком)
16	Отопительная мощность
17	Мощность освещения (где предусмотрено)
18	Класс защиты от влажности
19	QR код
20	Поглощаемый ток
21	Поглощаемая электрическая мощность на этапе охлаждения (вентиляторы + ПЭНы + освещение)
22	Частота питания



В запросе сервисного обслуживания сообщить производителю:

- название витрины (2); заводской номер изделия (4); номер заказа (16)

Ни в коем случае НЕ снимать паспортную табличку.

10. Транспортировка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перемещение тяжелого предмета. Придавливание
Зона транспортировки должна быть свободна от людей и предметов.



Все погрузочно-разгрузочные работы должны осуществляться квалифицированным персоналом, который способен определить вес, точки подъема (без трубопроводов, проводов, электрических щитов и проч.) и наиболее подходящее с точки зрения безопасности и мощности средство разгрузки.

Витрины оборудованы специальным деревянным поддоном, прикрепленным к основанию и предназначенным для перемещения оборудования при помощи вилочных погрузчиков.

Характеристики вилочного погрузчика

Использовать вилочный погрузчик:

- с подходящими характеристиками при соблюдении действующих норм;
- **НЕ** изношенный/поврежденный;
- механический или электрический с номинальной мощностью большей или равной 1000 кг;
- с тросами и кабелями согласно нормам и **НЕ** изношенными.

Безопасность погрузочно-разгрузочных работ (что делать)	<ul style="list-style-type: none"> • Убедиться в отсутствии посторонних в зоне транспортировки. • Всегда размещать погрузочные скобы в указанных точках. • Всегда заводить скобы до конца. • Вес оборудования необходимо распределить таким образом, чтобы сохранить равновесие центра тяжести. (Рис.10)
--	--



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перемещение тяжелого предмета. Придавливание
Соблюдать указания по безопасному перемещению.




Затягивание. Проседание/деформации/обрывы
Не тянуть/толкать витрину.
НЕ использовать стекла в качестве крепления/опоры/захвата.
Соблюдать указания по безопасному перемещению.



Процедуры транспортировки, отличные от указанных, запрещены.

11. Хранение

Что делать	<ul style="list-style-type: none"> • Хранить витрины в закрытых помещениях при температуре от -25°C до +55°C и относительной влажности от 30% до 90%. • Перед принятием на хранение необходимо убедиться в целостности упаковки оборудования и в отсутствии дефектов, которые могут нарушить режим хранения на складе
-------------------	---

Что не делать	 <p>Ультрафиолетовые лучи. Перманентная деформация пластмассовых материалов/повреждение компонентов витрины. ЗАПРЕЩЕНО хранить витрины на открытом воздухе в местах, подверженных воздействию атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.</p>
----------------------	---

12. Установка и условия окружающей среды



ОПАСНО! Элементы под напряжением. Электрическое поражение.
Во время установки и эксплуатации оборудования необходимо соблюдать требования действующих норм и законов.



ОСТОРОЖНО! Оставленные части упаковки. Раны и травмы.
НЕ оставлять части упаковки (гвозди, деревянные части, скрепки и проч.), а также рабочие инструменты (клещи, ножницы и проч.) в рабочей зоне.
Такие предметы должны быть удалены при помощи подходящих средств и помещены в соответствующие места сбора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Перед выполнением любой операцией соблюдайте все возможные меры предосторожности, чтобы избежать травм оператора; наденьте предоставленные средства индивидуальной защиты (гл. 3).
Снимать упаковку только в том случае, если витрина размещена по месту использования.



Установку витрины должны выполнять уполномоченные и подготовленные техники предприятия, указанного в контракте (производитель/дилер/дистрибьютор).



- Клиент несет ответственность за подготовку места установки.
- Любое изменение описанной в данном руководстве процедуры установки должно быть разрешено ARNEG S.p.A.

Витрина может поставляться в следующей упаковке:

- стандарт: деревянная рама, прикрепленная к основанию, и нейлоновое покрытие, зафиксированное обвязочной лентой (Рис.4)
- опционально: картонная упаковка (Рис.5); деревянная клеть (Рис.6)

Зона установки должна	<ul style="list-style-type: none"> • отвечать требованиям действующих в стране установки норм; • соответствовать климатическому классу окружающей среды, гл. 8 • иметь напольное покрытие, что в состоянии выдержать вес витрины; • иметь выключатель с автоматической защитой от короткого замыкания, от перегрузки, от разрядов на землю и от утечек между электрической линией питания и витриной; • иметь естественное и/или искусственное освещение, соответствующее нормам, действующим в стране установки; • иметь необходимое пространство для хорошей циркуляции воздуха, эксплуатации и техобслуживания.
------------------------------	--

Условия окружающей среды	Для правильной работы витрины температура и относительная влажность воздуха не должны превышать пределов, установленных климатическим классом 3 (+25 °С; относительная влажность воздуха 60%) согласно стандарту EN ISO 23953.
---------------------------------	--

Приемка витрины	<ul style="list-style-type: none"> • Убедиться в целостности упаковки и отсутствии видимых повреждений. • Осторожно провести распаковку, чтобы не повредить оборудование. • Убедиться в отсутствии повреждений компонентов оборудования. • При обнаружении повреждений немедленно обратитесь к производителю.
------------------------	---

Порядок действий по установке (Рис.3)	Шаг	Действие
	1	Безопасно поднять витрину.
	2	Подходящими ножницами разрезать крепежные ленты зажимов -А-
	3	Снять зажимы и короб.
	4	Опустить и разместить витрину по месту эксплуатации.
	5	Отрегулировать горизонтальное положение витрины с помощью уровня (Рис.8)
	6	Убедиться, что все опорные ножки стоят на земле.
	7	Выровнять витрину как спереди, так и сзади.
	8	Аккуратно снять защитную пленку, удалить остатки клея с помощью подходящего растворителя.
	9	Выполните первую очистку с помощью нейтральных чистящих средств, высушите мягкой тканью.



После перемещения витрины необходимо повторно проверить уровень установки. Установка не по уровню может отрицательно сказаться на работе оборудования.

Что не делать	<ul style="list-style-type: none"> • НЕ используйте вещества, содержащие спирт, для очистки деталей из метакрилата (плексигласа) • НЕ использовать абразивные вещества или металлические губки. • НЕ устанавливайте витрину (Рис.9): <ul style="list-style-type: none"> - в помещениях со взрывоопасной атмосферой; - на открытом воздухе под действием атмосферных явлений; - вблизи источников тепла (под прямым солнечным излучением, в непосредственной близости от систем отопления, ламп накаливания и т.д.); - поблизости от воздушных потоков скоростью выше 0,2 м/сек (рядом с дверями, окнами, системами кондиционирования и проч.). • Затягивание. Прогибы/деформации/задиры НЕ тяните/толкайте оборудование <p>Следуйте указаниям по безопасному перемещению.</p>
----------------------	--

13. Соединение элементов торгового оборудования (рис.21)

Шаг	Действие
1	Демонтировать боковины (если есть).
2	Расположить витрины бок о бок.
3	Убедиться, что стержни выравнивания установлены в предусмотренные гнезда.
4	Соединить вертикальные стойки и кронштейны при помощи дополнительных винтов.
5	Снова установить на место задние панели и другие детали покрытий.

14. Электрическое подключение



ОПАСНО! Части под напряжением. Электрическое поражение. ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ! Убедиться, что картер не касается электрического щита



Установить соответствующую систему заземления!



Электрические системы должны быть выполнены в соответствии со стандартами, регулирующими их изготовление, установку, эксплуатацию и техническое обслуживание по действующим нормам страны установки витрины. Для бесперебойной работы оборудования необходимо, чтобы максимальное напряжение колебалось в пределах +/- 6 % от номинального значения.

Ответственность	Клиент	Подготовить электрическую линию питания до точки подключения витрины.
	Специалист по установке	Должен установить устройства крепления для всех проводов на входе и выходе витрины.
	ARNEG	Компания ARNEG S.p.A. не несет никакой ответственности в отношении пользователя и третьих лиц за: <ul style="list-style-type: none"> - ущерб, причиненный вследствие аварий или неисправности систем на линии до витрины; - ущерб, причиненный витрине вследствие причин, напрямую связанных с неисправностью электрической линии.

Линия питания

- Подготовить линии электропитания в зависимости от поглощенной мощности витрины (гл.9).
- Убедиться, что линия питания:
 - имеет провода соответствующего сечения;
 - защищена от перегрузок и утечек на массу в соответствии с действующими нормами.
- Для линий питания длиной более 4–5 м соответствующим образом увеличить сечение кабелей.



Замену поврежденного шнура питания должен выполнять только производитель или указанная им организация.

Предохранительные автоматические выключатели

- Витрина должна быть защищена при помощи многополюсного автоматического магнитотермического выключателя с соответствующими характеристиками, который обладает также функцией общего рубильника линии.
- Показать оператору положение таких выключателей, которые должны быстро достигаться в ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ ситуациях.



ОПАСНО! Части под напряжением. Короткое замыкание. Электрическое поражение.
Автоматические термомагнитные выключатели не должны размыкать цепь на нейтрали без одновременного ее размыкания на фазах. В любом случае они должны обеспечивать полное отключение в условиях сверхнапряжения категории III.

Перед подключением

- обратиться к электрическим схемам, что прилагаются к прилавку
- убедиться, что параметры таблички отвечают характеристикам электрической системы, к которой подключается витрина
- убедиться, что напряжение питания соответствует данным, указанным на заводской табличке
- снять все надетые металлические предметы: кольца, часы, браслеты и т.д.
- выполнить подключение



Если прерывается электрическое питание, а электрические устройства магазина не перезапускаются и вызывают срабатывание защиты от перегрузок, внести изменения в систему, чтобы дифференцировать запуск различных устройств.

15. Гидравлическое соединение



Допустимое давление подачи воды 20-300 кПа (0,2-3 бар)
Подавать в устройство только питьевую, а не деминерализованную воду.
В случае подачи горячей воды ее температура не должна превышать 50°C.

Элемент подготовлен для гидравлического соединения, см. рис.18.



После выполнения гидравлического соединения ванна должна оставаться с минимальным наклоном в сторону слива. Не допускать, чтобы труба толкала ее вверх.



Квалифицированный монтажник оборудования должен периодически проверять исправность гидравлических соединений.

16. Лампы нагрева



ОСТОРОЖНО! ВОЗГОРАНИЕ. Ожоги.
Ни в коем случае не касаться ламп.



ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности. Ожоги.
НЕ подвергайте кожу воздействию прямого излучения ламп в течение длительного времени
 Используйте соответствующие СИЗ для защиты верхних конечностей и примите все меры предосторожности, чтобы избежать случайного контакта с горячими деталями.



ОСТОРОЖНО! Инфракрасные лучи. Повреждение зрения
НЕ подвергайте ваши глаза воздействию лучей ламп

Инфракрасные нагревательные лампы обеспечивают поддержание температуры товара. Выключатель расположен на крышке панели управления, гл. 16.



В любом случае, экран ламп предназначен для защиты зрения оператора от прямого излучения.
Заменяйте неисправные лампы идентичными.

17. Подготовка и включение витрины



ОПАСНО! ВОЗГОРАНИЕ. Ожоги.

Удалить с нагреваемых поверхностей все недопустимые предметы и вещества, такие как бумага, пластик, остатки моющих средств и т.п.

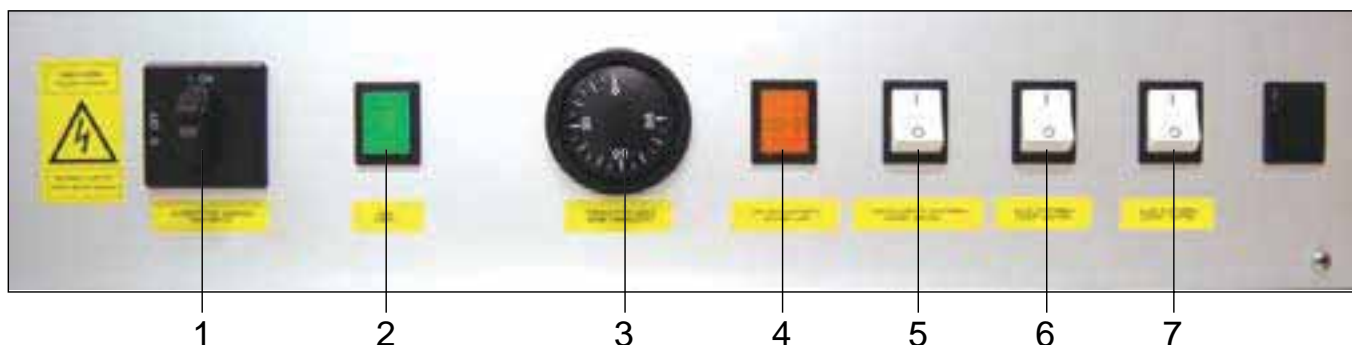


Во время первого включения устройство может выделять запах или дым, которые постепенно исчезнут в ходе эксплуатации.

17.1 Прилавок-мармит на паровой бане - ТСВМ

Панель управления

Панель управления расположена в нижней задней части витрины.



Поз.	Описание	Функция
1	Главный выключатель	Электропитание устройства
2	Линия	Если горит, указывает на то, что оборудование работает
3	Термостат ванны	Регулирует температуру ванны
4	Индикатор нагрева	Если горит, это указывает на то, что нагрев включен
5	Нагревательный светильник	Включение нагревательной лампы
6	Вентиляция против конденсата	Включение вентиляции против конденсата
7	Переключатель заливки/слива	Включение заливки или слива воды

Включение

Поверните главный выключатель 1 в положение **ВКЛ**.

Органы управления, кроме органа управления нагревательных ламп, оснащены световым индикатором, который указывает на включение.

Заливка воды



Давление подачи воды 300 кПа (3 бар)

Установить выключатель 7 в положение I, устройство начнет заполняться водой.

Когда вода достигает установленного уровня, заливка прекращается автоматически.

Положение переключателя I позволяет автоматически восстанавливать уровень воды.

Слив воды

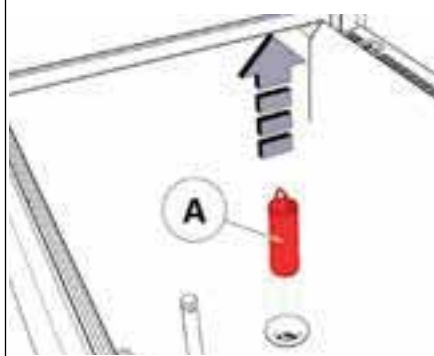
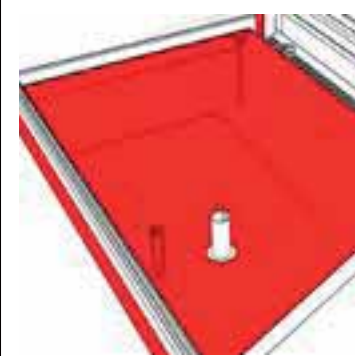
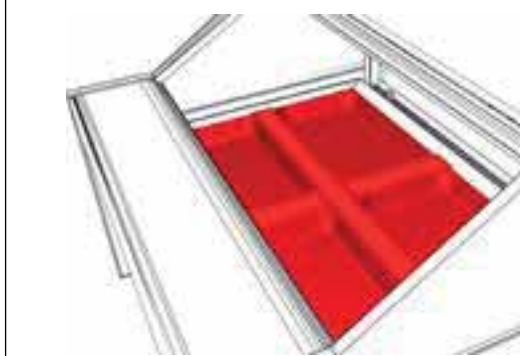
1. Установить выключатель 7 в положение 0, подача воды прекратится.
2. Снять поддоны и стальные опоры, чтобы получить доступ к "переливному" патрубку - А -.

3. Получить доступ к сливу.

4. Снять патрубок - А -.
5. Дождаться окончания слива.
6. Установить на место патрубок - А -.



Правильно установить патрубок в гнездо.



17.2 Прилавок-мармит сухой - TSPW

Панель управления

Панель управления расположена в нижней задней части витрины.



Поз.	Описание	Функция
1	Главный выключатель	Электропитание устройства
2	Линия	Если горит, указывает на то, что оборудование работает
3	Термостат ванны	Регулирует температуру ванны
4	Индикатор нагрева	Если горит, это указывает на то, что нагрев включен
5	Нагревательный светильник	Включение нагревательной лампы
6	Вентиляция против конденсата	Включение вентиляции против конденсата

Включение

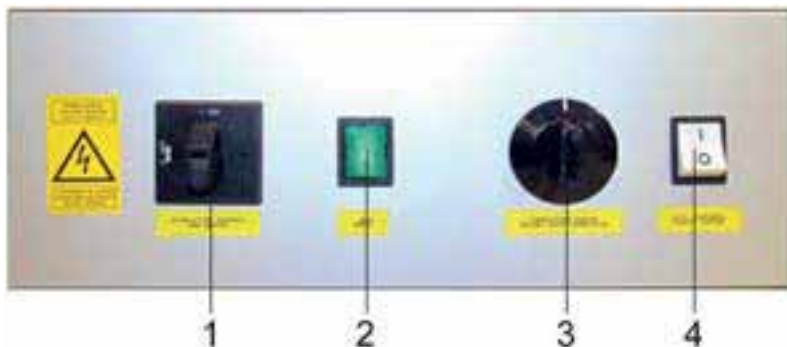
Поверните главный выключатель 1 в положение **ВКЛ**.

Органы управления, кроме органа управления нагревательных ламп, оснащены световым индикатором, который указывает на включение.

17.3 Прилавок-мармит для приготовления блюд - ТСР1

Панель управления

Панель управления расположена в нижней задней части витрины.



Поз.	Описание	Функция
1	Главный выключатель	Электропитание устройства
2	Линия	Если горит, указывает на то, что оборудование работает
3	Переключатель плиты	Регулирует температуру плиты
4	Плафон освещения	Включает лампу

Включение, настройка и контроль температуры

Поверните главный выключатель 1 в положение **ВКЛ**.

Поверните ручку 3 и установите температуру на 90°C.

Контроль температуры осуществляется посредством:

электронного контроллера с задней стороны рядом с панелью управления рис.11, механического термометра, установленного на передней панели из нержавеющей стали рис. 12.

18. Система предотвращения запотевания (при наличии)

Устройство оснащено вентиляторами рис.19 для предотвращения образования конденсата на передних стеклах.



Активируйте вентиляторы только в случае образования конденсата.

19. Загрузка витрины - ТСВМ-ТСРW

- Нагревайте устройство не менее 2 часов
- Выставляйте блюда сразу после приготовления
- Поместите продукты непосредственно на нагреваемую поверхность.
- Регулярно проверяйте внутреннюю температуру блюд.



Минимальная температура блюд должна быть 65°C.

Несколько раз в день проверяйте, поддерживается ли эта температура.

В некоторых блюдах продолжается процесс приготовления, в периоды низких продаж храните небольшое количество продуктов.



В зависимости от типа витрины по запросу доступны поддоны Gastronorm (EN 361) разной глубины: 20, 40, 65, 100 мм, рис.14.

Путем изменения положения опор можно получить разные композиции, рис.15. Соусы и подливки можно хранить при температуре до 82 °C



В варианте на водяной бане поддоны не должны касаться воды.

В варианте Pie Warmer они не должны касаться нагревательных элементов.

20. Открытие и закрытие переднего стекла (при наличии)

Для облегчения очистки и загрузки некоторые тепловые витрины оборудованы механизмом открытия путем опускания вниз стеклянного фасада.



Если открытия не происходит:

- НЕ воздействовать с силой на верхнее стекло, воздействовать без чрезмерного усилия на трубчатый амортизатор.



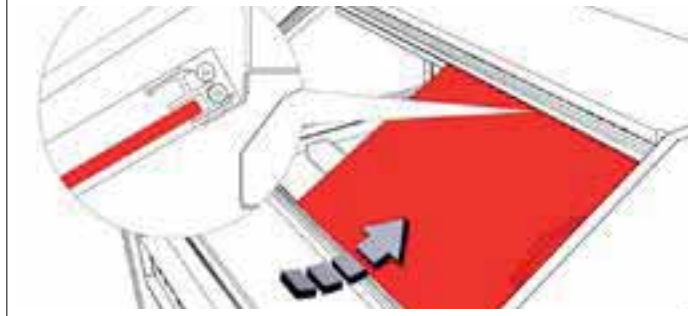
Если переднее стекло все еще не открывается, обратитесь к производителю.

21. Задние крышки (рис.16)

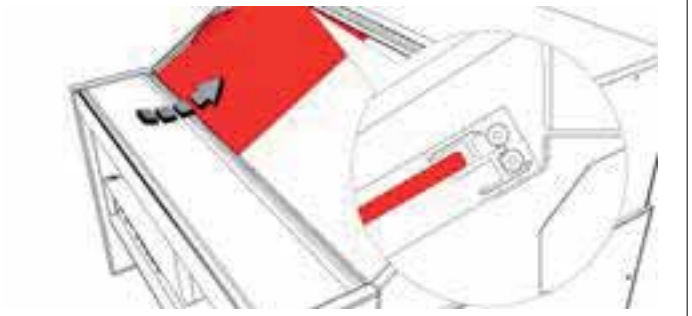
Чтобы избежать ненужной потери тепла и обеспечить требуемое санитарное состояние выставленных товаров, в качестве опции доступны раздвижные задние крышки.

Установка крышек

1. Вставить первую крышку в более внутреннюю часть верхней направляющей и нижней направляющей.



2. Вставить первую крышку во внешнюю часть верхней направляющей и нижней направляющей.



22. Техническое обслуживание и очистка



ОПАСНО! Части под напряжением. Электрическое поражение. **ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ!** НЕ мочить и не брызгать водой или чистящим средством непосредственно на электрические части витрины (вентиляторы, плафоны, электрические провода и проч.). НЕ прикасаться к оборудованию мокрыми или влажными руками и ногами.



ОСТОРОЖНО! Горячие поверхности. Раны, ожоги. Пломка стекол. Дождитесь охлаждения деталей до температуры окружающего воздуха. НЕ использовать холодную воду на горячих поверхностях, рис.20.



Защищать руки рабочими перчатками.



Товар портится от воздействия микробов и бактерий. Соблюдайте санитарные правила, чтобы гарантировать здоровье потребителя.

Операции по очистке должны включать:

Шаг	Наименование	Описание
1	Мойка	обезжиривание, удаление около 97 % загрязнений
2	Дезинфекция	удаление бактерий и вредных веществ.
3	Ополаскивание	
4	Сушка	

22.1 Средства для очистки

Использовать	- чистую воду максимальной температуры 30°C - чистую ткань - неагрессивные и нейтральные чистящие средства
Не использовать чистящие средства	- с содержанием спирта и им подобными для очистки деталей из метакрилата (плексигласа) - в порошке - в гранулах - кислотными и щелочными (отбеливатели, аммиак) - концентрированными - неизвестного химического состава - абразивными продуктами, химическими/органическими растворителями - абразивными губками, лопатками, острыми инструментами - агрессивными средствами, растворителями (уксусной, лимонной кислотой и проч.)

22.2 Общие указания

- Температура очищаемых поверхностей, используемой воды и моющих средств не должна превышать 30°C.
- Аккуратно протереть поверхности насухо мягкой тряпкой.



ОСТОРОЖНО!

Хрупкие поверхности, стекло. Вмятины, царапины, коррозия, раны, поломка стекла.
НЕ направлять струю непосредственно на окрашенные или пластмассовые поверхности.
НЕ наносить чистящие средства непосредственно на очищаемые поверхности.
НЕ применять пароструйное оборудование.
НЕ прикладывать слишком много силы.
НЕ направлять струю слишком близко к загрязнению — это может травмировать оператора и загрязнить уже очищенные детали и помещение.
Избегать соприкосновения чистящих средств с находящимся поблизости товаром.

ОСТОРОЖНО!
Средства для пола. Пары. Коррозия. Затруднение дыхания.
Избегать контакта, вдыхания.

22.3 Очистка наружных частей (ежедневная/еженедельная)

Еженедельно очищать все наружные части витрины. См. "Общие указания" 22.2.

22.4 Очистка внутренних частей (ежемесячно)

Соблюдать указания из глав 22.1 и 22.2 и выполнить следующее:

Шаг	Действие
1	Достать весь товар из витрины.
2	Удалить все съемные компоненты, такие как демонстрационные подносы, решетки и т.д.
3	Вымыть теплой водой (макс. 30°C).
4	Продезинфицировать моющим средством, содержащим бактерицидное вещество.
5	Тщательно очистить нижнюю ванну, каплесборник и защитную решетку слива воды, удалив все посторонние предметы.
6	Тщательно протереть насухо мягкой тряпкой.



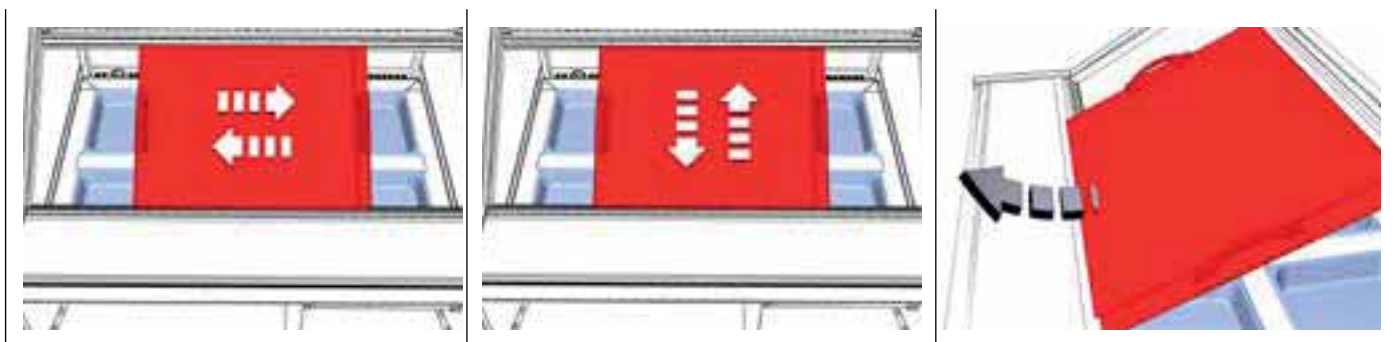
Для очистки модели с водяной баней (TCBM) полностью слить воду, см. главу 16.1. После очистки установить на место переливной патрубок -А-.

22.5 Очистка отдельных материалов

Материал	Что делать	Что не делать
Стекла	<ul style="list-style-type: none"> Использовать тряпку, смоченную нейтральными моющим средством или теплой (макс. 30°C) мыльной водой. Немедленно удалить сухой тряпкой все остатки воды или моющего средства, чтобы предотвратить появление пятен и попадание жидкости на прокладки, раму или в петли (стеклянные дверцы). 	<p>НЕ используйте холодную воду на горячих стеклянных поверхностях, стекло может разбиться и травмировать оператора</p> <p>НЕ использовать шероховатые, абразивные материалы или металлические скребки, которыми можно поцарапать стеклянные поверхности</p> <p>НЕ использовать грязные тряпки.</p> <p>Осторожно уложить на горизонтальную поверхность, стараться НЕ разбить и не повредить.</p>
Пластмасса (профили прокладок дверей)	<ul style="list-style-type: none"> Пользоваться влажной тканью, смоченной в нейтральном чистящем средстве. Еще раз очистить с помощью мягкой ткани, смоченной в чистой воде. 	<p>НЕ пользоваться воском, концентрированными чистящими средствами, средствами с содержанием нефти, отбеливателями, аэрозолями для стекла, абразивными чистящими средствами, воспламеняющимися жидкостями.</p>
Алюминий	<ul style="list-style-type: none"> Использовать тряпку, смоченную нейтральными моющим средством или теплой (макс. 30°C) мыльной водой. Немедленно удалить сухой тряпкой все остатки воды или моющего средства, чтобы предотвратить появление пятен. 	<p>НЕ применять кислотных и щелочных моющих средств (например, отбеливателя), способных вызвать коррозию поверхностей.</p> <p>НЕ использовать шероховатые, абразивные материалы или металлические скребки, которыми можно поцарапать алюминиевые поверхности</p> <p>НЕ применять пароструйное оборудование.</p> <p>НЕ использовать грязные тряпки.</p>
Дерево	<ul style="list-style-type: none"> Использовать тряпку, смоченную нейтральными моющим средством или теплой (макс. 30°C) мыльной водой. Немедленно удалить сухой тряпкой все остатки воды или моющего средства, чтобы предотвратить появление пятен. При необходимости перед обработкой всей поверхности выполнить тест на ограниченном и невидимом участке, чтобы убедиться, что чистящее средство не нарушает отделку или лакокрасочное покрытие. 	<p>НЕ применять аэрозоли, кислотные и щелочные моющие средства (например, отбеливатель), соду и растворители, способные вызвать коррозию поверхностей.</p> <p>НЕ пользоваться жесткими, абразивными материалами, которые царапают поверхности.</p> <p>НЕ применять пароструйное оборудование.</p> <p>НЕ использовать ветошь с шероховатой поверхностью.</p> <p>Ограничить применение моющей жидкости, поскольку ее излишнее применение вызывает протечки и разбухание дерева.</p>

Снятие раздвижных крышек

1. Сдвинуть крышки к центру.	2. Поднять крышки вверх, чтобы они вышли из нижних направляющих.	3. Повернуть нижнюю часть в сторону оператора и вынуть крышки.
------------------------------	--	--



4. Осторожно уложить на горизонтальную поверхность, накрытую мягкой тканью, стараться НЕ разбить и не повредить.
5. Очистить, как указано в пункте про очистку стеклянных частей (гл. 23.5).
6. Установить крышки на место.

22.6 Очистка нержавеющей стали

Стальные поверхности могут окисляться, если на них оставить: металлические предметы, оставленные на влажных поверхностях, накипь, остатки моющих средств на основе хлора или аммиака, известковые отложения или остатки пищевых продуктов, соль соляных растворов, сухие остатки испарившихся жидкостей.

Что делать	<p>Свежие пятна и ржавчина: Очистить при помощи шампуня или нейтральных моющих средств губкой или тканью. Затем удалить все остатки моющего средства, тщательно ополоснуть водой и насухо вытереть поверхность.</p> <p>Застарелые пятна и ржавчина: Использовать химические средства для очистки поверхностей из нержавеющей стали, содержащие 25 % раствор азотной кислоты, или аналогичные вещества.</p> <p>Стойкие пятна и ржавчина: Щеткой очистить нержавеющую сталь, промыть чистящим средством и тщательно высушить.</p>
-------------------	--



В результате данной операции на поверхности могут появиться царапины из-за применения абразивного метода очистки. НЕ использовать соляную кислоту на поверхностях из нержавеющей стали.



ОСТОРОЖНО! Скользкий пол. Падения.

Убрать с пола все губки, тряпки, остатки воды или чистящего средства.



Осторожно удалить любые остатки чистящего или дезинфицирующего средства.



Тщательно выполните дезинфекцию, ополаскивание и сушку во избежание распространения вредных бактерий.

22.7 Осмотр частей

После завершения дезинфекции, ополаскивания и сушки действовать в следующем порядке:

Шаг	Действие
1	Убедиться, что все части хорошо очищены и высушены.
2	Убедиться в отсутствии поврежденных или сильно изношенных частей.
3	заменить изношенные части на новые, предоставленные только производителем;
4	Установить на место полностью высушенные элементы.
5	восстановить электропитание.

После достижения внутренней рабочей температуры можно снова загрузить продукты в витрину.

23. Утилизация витрины

I Данная витрина на 75 % состоит из материалов, которые можно использовать повторно.

Обязательства

- Утилизировать витрину необходимо в соответствии с действующим в каждой отдельной стране законодательством по обращению с отходами и при соблюдении норм охраны окружающей среды.
- Данный продукт по действующему законодательству относится к опасным отходам, а значит он не входит в категорию домашних отходов и не может быть вывезен на свалку, а подлежит обязательному отдельному сбору отходов.

I Такие действия, как транспортировка и обработка отходов, должны выполняться только специализированным и уполномоченным персоналом.

Ответственность Пользователь должен передать витрину в указанный местными властями или производителем центр по сбору отходов и вторичной переработке материалов.

Витрина состоит из	Материал	Компоненты
	Железная труба	нижняя рама
	Медь, алюминий	холодильный контур, электрическая система и рама дверей
	Оцинкованный лист	основание двигателя, нижние панели, окрашенные панели, конструкция основания, полки, поддоны
	Пенополиуретан (CO ₂)	тепловая изоляция
	Закаленное стекло	двери
	ПВХ	отбойник
	Полистирол	термоформированные боковые стойки
	Поликарбонат	плафон ламп

24. Гарантия

Покупатель может воспользоваться предоставленной производителем гарантией только в том случае, если тщательно придерживается инструкций из настоящего руководства, в частности:

- не превышать эксплуатационных ограничений для витрины;
- всегда выполнять постоянное и тщательное техобслуживание;
- допускать к эксплуатации оборудования подготовленных операторов и техников с проверенным опытом и навыками (см. гл. 4–5–6).

Условия **Италия:** за исключением особо оговоренных условий, новое оборудование имеет гарантийный срок в размере одного года с даты поставки. Гарантия не распространяется на электрические и связанные с ними части. В течение данного периода будет выполнена бесплатная замена или ремонт компонентов, которые признаны дефектными согласно неоспоримой оценке техников производителя. Любые другие подробности о гарантийных условиях см. в условиях продажи.

Зарубежные страны: гарантийные условия для зарубежных стран указаны в соглашениях с соответствующими дилерами или региональными менеджерами.

I Несоблюдение предписаний из настоящего руководства прекращает действие гарантии.

25. Запасные части



Использовать только оригинальные запасные части.

- Выполнять замену компонентов до их полного изнашивания во избежание ущерба людям и имуществу.
- Выполнять плановые проверки по техобслуживанию, предусмотренные по контракту.



Каталог запасных частей доступен по следующему адресу: <https://globalassistance.arneg.it/>

26. Устранение неполадок (Troubleshooting) 

**ОПАСНО! Части под напряжением. Электрическое поражение.
ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ!**

Неисправность	Возможные причины	Вероятные решения
Витрина останавливается или не запускается	<ul style="list-style-type: none"> • Перебои с электроэнергией • Отключен главный выключатель 	<ul style="list-style-type: none"> • Найти причину отсутствия электроэнергии • Включить выключатель
	 После восстановления электропитания убедиться, что все электрические приборы в магазине способны снова включиться без срабатывания предохранителей от чрезмерного напряжения. В противном случае необходимо внести изменения в систему, чтобы дифференцировать включение различных приборов.	
	 Если электрическое питание не восстановлено в ближайшее время, сложить товар в холодильную камеру, чтобы не нарушить температуру хранения.	
Витрина издает слишком много шума	<ul style="list-style-type: none"> • Не затянуты винты и болты • Витрина не выровнена 	<ul style="list-style-type: none"> • Затянуть винтовые и болтовые крепления • Выровнять витрину
Конденсат	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильные условия помещения • система предотвращения запотевания не работает 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить расположение прилавка в магазине • Проверить работу вентиляторов и электрических соединений
Утечка воды, плохой запах	<ul style="list-style-type: none"> • Сливы витрины засорены или повреждены • Между витринами в ряд отсутствуют или не загерметизированы соединения 	<ul style="list-style-type: none"> • Прочистить слив • Отремонтировать или заменить сливы • Установить и закрыть соединения
Наличие дыма	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность электрической системы • Наличие недопустимых предметов • Повреждение нагреваемых поверхностей 	<ul style="list-style-type: none"> - выключить зону нагрева - отключить витрину от источника питания - обратиться в службу технической поддержки



При наличии не указанных выше случаев или при невозможности устранить проблему при помощи приведенных инструкций обращаться в ближайший сервисный центр



инструкции по монтажу доступны после регистрации по следующему адресу: <https://globalassistance.arneg.it/>

Декларация о соответствии ЕАС

Нижеподписавшаяся фирма Arneg Spa, расположенная по адресу Via Venezia, 58 -35010 Campo San Martino (PD), заявляет, что оборудование, описание которого приводится в настоящих инструкциях, соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011).

ЕАС

IT

Ci riserviamo il diritto di apportare in qualunque momento, le modifiche alle specifiche e ai dati contenuti in questa pubblicazione senza obbligo di avviso preventivo.

La presente pubblicazione non può essere riprodotta e/o comunicata a terzi senza preventiva autorizzazione ed è stata approntata per essere utilizzata esclusivamente dai nostri clienti.

EN

We reserve the right to change our technical specifications without notice.

This brochure may not be reproduced, nor its contents disclosed to third parties without arneg's consent and it is meant only for use by our customers.

DE

Änderungen der in dieser Broschüre enthaltenen Angaben und Informationen vorbehalten.

Diese Broschüre darf ohne unsere ausdrückliche Genehmigung weder vervielfältigt noch an Dritte weitergegeben werden und sie ist ausschließlich für unsere Kunden bestimmt.

FR

Nous nous réservons le droit d'apporter à tout moment des modification aux spécifiques et aux caractéristiques contenues dans cette publication, sans aucune obligation de préavis de notre part. Cette publication ne peut être reproduite et/ou communiquée à des tiers sans autorisation préalable. Elle a été réalisée pour être utilisée exclusivement par nos clients.

ES

Nos reservamos el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones a las especificaciones y a los datos contenidos en esta publicación sin ninguna obligación de aviso anticipado. La presente publicación no puede ser reproducida y/o comunicada a terceros sin la previa autorización y ha sido aprontada para ser utilizada exclusivamente por nuestros clientes.

RU

Мы оставляем за собой право вносить в любой момент и без предупреждения изменения в спецификации и данные приведенные в настоящем пособии.

Запрещается воспроизводить и/или передавать третьим лицам без нашего согласия настоящую публикацию которая подготовлена исключительно для наших клиентов

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' UE
(CONFORMITY DECLARATION EU - ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG EU
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE)

ARNEG S.p.A.
Via Venezia, 58
35010 Campo San Martino (PD) - ITALY

DICHIARA CHE
DECLARES THAT / ERKLÄRT DAß / DÉCLARE QUE / DECLARA QUE:

IL PRODOTTO
THE PRODUCT / DAS PRODUKT / LE PRODUIT / EL PRODUCTO:

MODELLO
MODEL / MODEL / MODÈLE / MODELO:

NUMERO DI CODICE
CODE NUMBER / CODE / NUMERO DE CODE / CÓDIGO:

NUMERO DI MATRICOLA:
SERIAL NUMBER/SERIENNUMMER/NUMERO DE SÉRIE/NÚMERO DE SERIE

RISPONDE A TUTTI I REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA, SALUTE E PROTEZIONE PRESCRITTI DALLE SEGUENTI DIRETTIVE EUROPEE:
MEETS WITH ALL THE ESSENTIAL REQUIREMENTS OF SAFETY, HEALTH AND PROTECTION PRESCRIBED BY THE FOLLOWING EUROPEAN DIRECTIVES:
ERFÜLLT ALLE WESENTLICHEN ANFORDERUNGEN DER FOLGENDEN EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN IN BEZUG AUF SICHERHEIT, GESUNDHEIT UND SCHUTZVORKEHRUNGEN:
RÉPOND À TOUTES LES EXIGENCES ESSENTIELLES DE SÉCURITÉ, SANTÉ ET PROTECTION EST DES DIRECTIVES EUROPÉENNE SUIVANTES:
ES CONFORME A TODAS LAS ESENCIALES DE SEGURIDAD, SALUD Y PROTECCIÓN REQUERIDAS POR LAS DIRECTIVAS EUROPEAS:

2014/30/UE

(Compatibilità Elettromagnetica/ Electromagnetic Compatibility / Elektromagnetische Verträglichkeit / Compatibilité électromagnétique /Compatibilidad electromagnética)

2014/35/UE

(Bassa Tensione/Low Voltage/Niederspannungs/Basse Tension/ Baja Tensión)

2011/65/CE

(Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche/restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment/des Rates zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten/relative to the limitation of l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques/sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos)

IL FASCICOLO TECNICO E' DISPONIBILE PRESSO:
THE TECHNICAL FILE IS AVAILABLE AT:
DIE TECHNISCHEN UNTERLAGEN KÖNNEN ANGEFORDERT WERDEN BEI:
LE DOSSIER TECHNIQUE EST DISPONIBLE A :
EL EXPEDIENTE TÉCNICO SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN:

ARNEG S.p.A.
Via Venezia, 58
35010 Campo San Martino (PD) - ITALY

PERSONA DI RIFERIMENTO
REFERENCE PERSON/NSPRECHPARTNER/PERSONNE DE RÉFÉRENCE/PERSONA DE REFERENCIA:

LUIGI FINCO



LE NORME EUROPEE ARMONIZZATE CHE SONO APPLICATE PER SODDISFARE AI REQUISITI ESSENZIALI RICHIESTI DALLE DIRETTIVE DI CUI SOPRA, SONO LE SEGUENTI:

THE FOLLOWING EUROPEAN HARMONIZED STANDARD ARE ADOPTED FOR SATISFYING THE ESTABLISHED ESSENTIAL REQUIREMENTS OF THE ABOVE MENTIONED DIRECTIVES:

FOLGENDE HARMONISIERTE EUROPÄISCHE NORMEN FINDEN ZUR ERFÜLLUNG DER WESENTLICHEN ANFORDERUNGEN DER OBEN GENANNTEN RICHTLINIEN ANWENDUNG :

LES NORMES HARMONISEES EUROPEENNES QUI SONT APPLIQUEES POUR REpondre AUX EXIGENCES ESSENTIELLES DE LA DIRECTIVE MENTIONNEE, SONT LES SUIVANTS :

NORMAS EUROPEAS ARMONIZADAS, QUE SE APLICAN PARA CUMPLIR LOS REQUISITOS ESENCIALES DE LA CITADA DIRECTIVA, SON LOS SIGUIENTES

- ISO/TR 14121-2:2013
- EN 60335-1:2014
- EN 60335-2-49/A11:2012
- EN 60335-2-50/A1:2009
- Regulation EC- 1935/2004
- EN 1672-1:2014
- EN 1672-2:2014
- EN ISO 12100 : 2010
- EN 61000-3-2:2015
- EN 61000-3-12:2012
- EN 55014-1/A2:2012
- EN 55014-2:2015
- EN 50581:2013
-

Campo San Martino, riportare in automatico la data di test del prodotto

ARNEG S.P.A.
Presidente/President/ Präsident/ Président/Presidente
Luigi Finco



ARNEG S.p.A.
35010 Campo san Martino (PD) Italy - Tel. +39 049 9699333 - Fax +39 049 9699444 - www.arneg.it

Hot cases - 05060211 00 06-2021