

1. Avvertenze generali

Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni del libretto di uso e manutenzione, ricordando che il libretto stesso è parte integrante della macchina e va conservato con cura.

Se doveste perderlo o rovinarlo richiedetene un'altra copia specificando il modello e la data di acquisto dell'apparecchio.

LA DITTA COSTRUTTRICE PERTANTO DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI DERIVANTI DA

- *USO IMPROPRIO*
- *UTILIZZO DI PEZZI DI RICAMBIO NON ORIGINALI*
- *MODIFICHE NON AUTORIZZATE SUL MODELLO*
- *INOSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI DEL MANUALE*

NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

- Non effettuare interventi sulle parti elettriche prima di aver tolto la tensione, il contatto può causare la morte.
- Non utilizzare la macchina con mani o piedi umidi o bagnati.
- Non effettuare operazioni di pulizia con l'apparecchio collegato alla rete di alimentazione.
- Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o quant'altro tra le parti in movimento o le protezioni.

2. Controlli preliminari

Al ricevimento dell'apparecchio verificare subito che non vi siano stati danni da trasporto. Sballate l'apparecchio ed assicuratevi che gli accessori siano stati aggiunti all'imballo.

In caso di avarie di trasporto formalizzate subito le Vostre riserve all'autista; entro un termine di tre giorni, tali riserve dovranno essere confermate tramite lettera raccomandata all'autotrasportatore e copia per conoscenza alla ditta o al distributore autorizzato.

Ogni reclamo deve pervenirci entro otto giorni.

IT 3. **Termini di garanzia**

Le apparecchiature sono coperte da garanzia di 12 mesi dalla data dell'acquisto (escluse le parti elettriche). I pezzi di ricambio eventualmente forniti in garanzia resa franco ns. magazzino.

In caso di forniture di materiale in garanzia/sostituzione il materiale stesso sarà fornito/sostituito solo dopo la restituzione del materiale difettoso coperto da garanzia.

Il tagliando di garanzia deve essere compilato e spedito alla casa costruttrice entro otto giorni dall'installazione.

4. Caratteristiche

Gli apparecchi sono progettati, costruiti e collaudati per assicurare la conservazione di bevande e derrate alimentari per brevi periodi di tempo.

CONSERVAZIONE PRODOTTI FRESCHI (TN)		
	Temperatura	Durata (settimane)
Carni	-1 ÷ +2°C 0	1 – 3
Frutta	÷ +15°C -1	2 – 4
Pesce	÷ +2°C 0 ÷	1
Latticini	+4°C 0 ÷	Varia
Vegetali	+10°C +2	2 – 6
Bibite	÷ +15°C	/

5. Installazione

Le caratteristiche principali: dimensioni, assorbimenti ecc. sono specificati ed identificati sul manuale e sull'etichetta CE (vedi pag. 23).

Utilizzare per l'allacciamento elettrico una presa di corrente a norma di sicurezza dotata di salvavita, ed assicurarsi che la tensione e portata della rete siano adeguati all'assorbimento del motore.

5.1 POSIZIONAMENTO

L'installatore deve verificare le eventuali prescrizioni in materia antincendio e posizionare la macchina nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche e delle vigenti normative.

Poiché l'apparecchio utilizza un condensatore ad aria, durante il posizionamento bisogna tener conto di tale caratteristica mantenendo libero il lato d'entrata dell'aria di raffreddamento; inoltre si dovrà mantenerlo ad almeno 20 cm da muri o altre eventuali apparecchiature dal lato di uscita dell'aria in modo da ottenerne le migliori prestazioni.

Evitare di posizionare la macchina in luoghi chiusi o scarsamente areati, esposto direttamente ai raggi solari e in ogni caso mantenere lontano da eventuali fonti di calore.

5.2 AMBIENTE

Generalmente i gruppi frigoriferi condensanti ad aria lavorano con temperatura ambiente max. 32° C, in ambienti con temperature superiori non sono garantite le prestazioni dichiarate.

La ditta costruttrice garantisce un grado di protezione IP43 (in accordo con le norme CEI 70-1 EN 60529 IEC529), se le condizioni ambientali lo richiedessero sarà cura dell'installatore valutare l'impiego di più idonee coperture.

NOTE

Per una corretta installazione :

- Verificare i collegamenti elettrici
- Verificare l'assorbimento a macchina collegata
- Avviare il frigorifero e lasciare che raggiunga la temperatura desiderata prima di inserire le derrate alimentari.

Se l'apparecchio è stato trasportato in maniera non idonea (es. non verticale, o sulla schiena), aspettare almeno 4 ore prima dell'accensione .

In riferimento alle specifiche richieste del cliente, informare lo stesso sull'esatto utilizzo della macchina.

IT 5.3 SMALTIMENTO

Oggetto: Decreto Legislativo n. 151 del 25/07/2005 (ROHS – RAEE)

Attuazione delle direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti (G.U. del 29-07-2005 n. 175 del - S.O. n. 135)

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)
(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)



IT08020000000717

Il marchio sopraesposto, riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita.

Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per il non corretto smaltimento dei prodotti a marchio RAEE sono previste sanzioni pecuniarie applicabili all'utente inadempiente.

6. MANUTENZIONE ORDINARIA

Al fine di eseguire una adeguata manutenzione dell'apparecchio, l'utilizzatore, il manutentore o il personale non specializzato devono in primo luogo tenere conto delle norme elementari di sicurezza richiamate al paragrafo 1 **AVVERTENZE GENERALI.**

E' inoltre obbligatorio non rimuovere i dispositivi di sicurezza e le protezioni durante la manutenzione ordinaria.

IN CASO CONTRARIO LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER DANNI O INCIDENTI CAUSATI DALLA NON OSSERVANZA DEL SOPRASCritto OBBLIGO.

Tenute presenti le precedenti regole la pulizia della cella va eseguita giornalmente in modo da garantire la migliore qualità e la perfetta igienicità dei prodotti trattati, si possono usare acqua e detersivi non abrasivi. Lavare e risciacquare utilizzando un panno o una spugna.

N.B. NO CORPI APPUNTITI O ABRASIVI, NO SOLVENTI O DILUENTI

Mantenere pulito inoltre il condensatore (part.19) per una migliore circolazione d'aria rimuovendo dalle alette dello stesso polvere e quant'altro; per accedere al condensatore bisogna togliere la spina dall'alimentazione elettrica, svitare il pannello anteriore (part.16) facendo attenzione a non mettere in eccessiva trazione i collegamenti elettrici. Utilizzare un aspirapolvere al fine di non disperdere la stessa nell'ambiente circostante. Non raschiare con corpi appuntiti o abrasivi.

Al termine rimontare il pannellino avendo cura di serrare le viti di fissaggio.

In caso di manutenzione straordinaria all'impianto frigorifero, è possibile rimuovere il pannello laterale; tali operazioni in ogni caso possono essere effettuate solamente da frigoristi o tecnici autorizzati e comunque dopo aver scollegato la spina dall'alimentazione elettrica.

ENG 1. **General Information**

We recommend you to read carefully the owner's instructions, remembering that it is an integral part of this equipment, and it must be kept with care.

In case of loss or damaging of the present manual, don't hesitate to request another copy of it, specifying the model and the date of purchase of the product.

THE PRODUCING COMPANY DECLINES ANY RESPONSIBILITY FOR DAMAGES RESULTING FROM

- *ILLEGITIMATE USE*
- *USING OF NOT ORIGINAL SPARE PARTS*
- *NON-AUTHORIZED MODIFICATIONS ON THE PRODUCT*
- *FAILURE TO COMPLY WITH THIS MANUAL INSTRUCTIONS*

ELEMENTARY SAFETY MEASURES

- Unplug before making any kind of intervention on the electrical parts: the contact can cause the death.
- Don't use the appliance with damp or wet hands or feet.
- Unplug before cleaning the appliance.
- Don't insert any screwdriver, kitchen utensil, etc. among the moving components or the protections.

2. Preliminary checks

At the receiving of the product, please verify immediately the packaging integrity checking if there is any transport damaging.

Open the packaging and make sure that there are all the accessories.

If there have been transport damages, inform immediately the driver; within three days such reservations must be confirmed by recorded delivery letter addressed to the forwarder sending a copy of it directly to the producing company or its reseller.

Every claim must be notified within 8 days from the receiving of the goods.

3. Warranty terms

The product is covered by a 12 months warranty starting from the date of the purchase, except for the electrical components. The spare parts will be eventually supplied under warranty ex works our warehouse.

Before the delivery of spare parts under warranty, there must be the returning of the damaged goods.

The warranty certificate must be filled and sent to the producer within 8 days from the installation.

4. Features

This product is designed, built and tested to assure the preservation of beverages and food for a short time.

	CONSERVATION OF FRESH PRODUCTS (TN)	
	Temperature	Durability (weeks)
Meat	-1 ÷ +2°C	1 – 3
Fruits	0 ÷ +15°C	2 – 4
Fish	-1 ÷ +2°C	1
Milk products	0 ÷ +4°C	Varying
Vegetables	÷ +10°C +2	2 – 6
Beverages	÷ +15°C	/

5. Installation

The main characteristics, as dimensions, absorption, etc., are specified on the European Community silver label.

The appliance must use an electric socket equipped with an automatic cut-out, respecting the safety regulations. Make also sure that voltage and power line are suitable to the motor absorption.

ENG 5.1 POSITIONING

The installer must verify the presence of fire prevention regulations, and place the appliance in full obedience of the industrial injuries legislation and the current regulations.

The appliance works with an air condenser, so it is necessary to pay attention to the placing of it, keeping free the side of the incoming of the cooling air. Besides, it is also necessary to keep it at least at 20 cm from wall or other appliances nearby the air exit, so as to obtain the best performances. To refrain from placing the appliance in closed or poorly aired spaces, from exposing it directly to sun-beams, and from the heat sources.

5.2 AMBIENT

Generally, the refrigerators with air condensing units work with a maximum ambient temperature of 32°C. The declared performances are not guaranteed where there are higher temperatures.

The producing company guarantees an IP43 degree of protection (in accordance with CEI 70-1 EN 60529 and IEC529 laws). The installer will estimate if different ambient conditions require other kind of protection degrees.

NOTE

Correct installation:

- Verify the electrical connections
- Verify the absorption at working appliance
- Complete at least one chilling or freezing working cycle

If the appliance has been transported in a non-appropriate way (i.g. non-vertical position or laying on the back), wait at least 4 hour before switching it on. The end user must be informed on the right use of the appliance.

5.3 CORRECT DISPOSAL

Subject: Legislative Decree n. 151 dtd 25/07/2005 (ROHS – RAEE)

Correct disposal of this product (waste electrical and electronic equipment) (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)



IT0802000000717

This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Some economic sanctions to the defaulting user are provided for wrong wasting of the products with RAEE mark.

ENG 6. ROUTINE MAINTENANCE

In order to make an adequate maintenance of the appliance, the user, the maintenance man or the non-specialized staff must firstly keep in mind the elementary safety rules quoted on paragraph n. 1 GENERAL INFORMATION. Then, it is also compulsory to not remove the safety devices and the protections during the routine maintenance.

OTHERWISE, THE PRODUCING COMPANY DECLINES ANY RESPONSIBILITY FOR DAMAGES OR ACCIDENTS RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-STATED OBLIGATION.

Considering the previous rules, the cleaning of the cooled storage must be done daily, in order to guarantee the best quality and the perfect sanitariness of the treated products. Use water and non-abrasive cleansing agents. Wash and rinse using a cloth or a sponge.

N.B. NO SHARP OR ABRASIVE INSTRUMENTS, NO SOLVENTS OR DILUENTS

For a better air circulation, keep clean also the condensing unit (part 19) removing from its wings dust etc. To reach the condensing unit, you must pull out the plug from the electrical socket, and unscrew the front panel (part 16) paying attention on not putting in excessive traction the electrical connections. Use a vacuum cleaner in order of not having a dispersion of dust. Do not scrape with sharp or abrasive instruments.

At the end, reassemble the front panel closing the fixing screws.

In case of extraordinary maintenance to the refrigerating system, it is possible to remove the lateral panel, but such operations can be made exclusively by refrigerator or authorised technicians, and only after having pull out the plug from the electrical socket.

1. Notices explicatives générales.

Nous vous recommandons de lire attentivement les instructions du livret d'emploi et d'entretien, en vous rappelant aussi que le même livret est partie intégrante de la machine et doit être gardé avec soin.

Si vous le perdez ou le détérioriez, n'hésitez pas à en demander une autre copie en spécifiant le modèle et la date d'acquisition de l'appareil.

La cellule de refroidissement et congélation a été projeté et construite uniquement pour refroidissement/congélation rapides de la température des aliments:

EN CONSEQUENCE, LA MAISON CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DOMMAGES QUI DERIVENT DE

- *EMPLOI ABUSIF*
- *EMPLOI DE PIECES DE RECHANGE PAS ORIGINALES*
- *MODIFICATIONS PAS AUTORISEES SUR LE MODELE*
- *INOBSERVANCE DES ISTRUCTIONS DU MANUEL*

NORMES ELEMENTAIRES DE SURETE

- Pas effectuer des interventions sur les parties électriques avant d'avoir enlevé la tension: le contact peut causer la morte.
- Pas employer la machine avec mains ou pieds humides o mouilles.
- Pas effectuer opérations de nettoyage quand l'appareil est connecté au réseau de courant.
- Pas insérer des tournevis, des ustensiles de cuisine etc. entre les parties en mouvement ou les protections.

2. Contrôles préparatoires

Quand vous recevez l'appareil, vérifiez immédiatement qu'il n'a pas eu des dommages pendant le transport.

Déballez l'appareil et assurez-vous que les accessoires soient étés adjointes à l'emballage.

En cas d'avaries de transport, formalisez immédiatement Vos réserves au transporteur; dans un limite de trois jours, telles réserves devront être confirmées par lettre recommandée au transporteur et copie par connaissance à la maison ou au distributeur autorisé.

Chaque réclamation doit nous parvenir dans huit jours.

FRA 3. *Termes de garantie*

Les appareils ont une garantie de 12 mois des la date d'achat (exclues les parties électriques). Les pièces de rechange sont éventuellement données en garantie franco départ notre usine.

Dans le cas de fourniture de matériel en garantie/substitution, le même matériel sera fourni/substitué seulement après la restitution du matériel défectueux couvert de garantie.

Le certifié de garantie doit être compilé et envoyé à la maison constructrice dans huit jours de l'installation.

4. Caractéristiques

Ce produit est projeté, construit et essayé pour assurer la conservation de boissons et de aliments pour des brefs périodes de temps.

CONSERVATION DE PRODUITS FRAIS (TN)		
	Température	Durée (semaines)
Viande	-1 ÷ +2 °C	1 – 3
Fruits	0 ÷ +15 °C	2 – 4
Poisson	-1 ÷ +2 °C	1
Laitages	0 ÷ +4 °C 0	Variable
Végétaux	÷ +10 °C +2	2 – 6
Boissons	÷ +15 °C	/

5. Installation

Les caractéristiques principales (dimensions, absorption, etc.) sont spécifiées et identifiées dans le livret d'instructions et sur l'étiquette CE.

Pour le branchement électrique employer une prise de courant aux termes de sûreté pourvue de sauve vie, et s'assurer que la tension et le débit du réseau électrique sont appropriées aux absorbement du moteur.

5.1 PLACEMENT

L'installateur doit vérifier les éventuelles prescriptions en matière contre l'incendie, et positionner la machine en complet respect des termes de la législation en matière de prévention des accidents.

Comme l'appareil utilise un condensateur à air, pendant le placement il faut tenir compte de telle caractéristique en maintenant libre le côté d'entrée de l'air de refroidissement; de plus on devra le maintenir à au moins 5 cm des murs ou des autres appareils du côté de sortie de l'air en manière d'en obtenir les meilleures prestations.

Eviter de placer la machine en endroits fermés ou pas très aérés. Il faut la tenir exposé directement au rayons du soleil et, dans toute façon, la maintenir loin de éventuelles fontes de chaleur.

5.2 AMBIANTE

Généralement les groupes frigorifiques condensantes à air travaillent avec température ambiante max. 32°C. Dans des ambients avec températures supérieures ne sont pas garanties les prestations déclarées.

La maison constructrice garantie un grés de protection IP43 (en accord avec les normes CEI 70-1, EN 60529, IEC529), si les conditions du milieu le requièrent, il sera soigné de l'installateur évaluer l'emploi de plus aptes couvertures.

NOTES

Pour une correcte installation :

- Vérifier les assemblages électriques
- Vérifier l'absorbement avec l'appareil assemblé
- Allumer le frigo et laisser qu'il arrive à la température désirée avant de mettre dedans les aliments

Si l'appareille à été transporté dans une façon pas approprié (par exemple pas verticale, ou dans le dos), attendez au moins 4 heures avant de l'allumer. En référence aux spécifications demandées par le client, l'informer à propos de l'emploi de la machine.

FRA 5.3 ECOULEMENT

Objet: Acte législatif n. 151 du 25/07/2005 (ROHS – RAEE)

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens avec systèmes de collecte sélective)



IT0802000000717

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez la séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement. Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

Le non correcte élimination des produits qui portent le symbole RAEE prévoit des sanctions pécuniaires applicables à celui qui ne respecte pas cette réglementation.

6. Entretien ordinaire

Au fin d'exécuter un adéquat entretien de l'appareil, l'utilisateur , l'ouvrier proposé à l'entretien ou le personnel pas spécialisé doivent en premier lieu tenir compte des **normes élémentaires de sûreté** rappelées au paragraphe 1 NOTICES EXPLICATIVES GENERALES.

Il est aussi obligatoire de ne pas lever les dispositifs de sûreté et les protections pendant l'entretien ordinaire.

DANS LE CAS CONTRAIRE, LA MAISON CONSTRUCTRICE DECLINE N'IMPORTE QUELLE RESPONSABILITE POUR DOMMAGES OU ACCIDENTS CAUSES PAR LA NON-OBSERVANCE DE LA SUSECRITE OBLIGATION. En tenant présentes les précédentes règles, le nettoyage de la cellule doit être effectué journallement de façon à garantir la meilleure qualité et la parfaite hygiénicité des produits traités. On peut se servir d'eau et de détergents pas abrasifs. Laver et rincer en employant un chiffon ou une éponge.

N.B. PAS OBJETS POINTUS OU ABRASIFS, PAS SOLVANTS OU DILUANTS.

Maintenir propre aussi le condensateur pour une meilleure circulation d'air en enlevant poudre etc. des ailettes; pour accéder au condensateur il suffit dévisser le panneau antérieur en faisant attention à ne mettre pas en excessive traction les assemblages électriques. Employer un aspirateur au fin de ne pas la disperser dans l'ambiante environnant. Pas racler avec objets pointus ou abrasifs. A la fin, remonter le panneau en ayant soin de serrer les vis de fixation. L'eau de condensation vient recueillie et automatiquement faite évaporer d'une bac posée au dedans de la baie du moteur.

Dans le cas d'entretien extraordinaire à l'installation frigorifique, il est possible de lever le panneau d'aération postérieur et aussi le panneau latéral; telles opérations peuvent être effectuées seulement par des frigoristes ou des techniciens autorisés.

DE 1. *Allgemeine Vorsicht*

Es wird empfohlen, die Anweisungen in dieser Gebrauchs und Wartungsanleitung aufmerksam durchzulesen, wobei zu beachten ist, dass dieses Handbuch Bestandteil des Gerätes ist und deshalb sorgfältig aufzubewahren ist. Falls Sie es verlieren oder beschädigen sollten, verlangen Sie ein anderes Exemplar, wobei Modell und Kaufdatum des Gerätes zu nennen sind.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB, IN FALL:

- *FALSCHER GEBRAUCH*
- *GEBRAUCH DER UNBEFUGTEN ERSATZTEILE*
- *UNBEFUGTEN MODELLSVERÄNDERUNGEN*
- *NICHTBEACHTUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG*

SICHERHEITSELEMENTARNORMEN

- Keine Eingriffe an elektrischen Teilen vornehmen, bevor nicht die Spannung ausgeschaltet worden ist, der Kontakt kann den Tod verursachen.
- Keiner Gerätgebrauch mit Nasshände oder Nassfüße.
- Keine Reinigungshandlung mit dem eingeschalteten Gerät in der Spannung.
- Keine Schraubenzieher-, Kuchenutensilieneinfügung oder Andere in den beweglichen Teilen oder Schutz.

2. Vorprüfungen

Bei Erhalt des Gerätes sollte sofort überprüft werden, ob Transportschäden zu sehen sind. Das Gerät auspacken und sich vergewissern, dass das Zubehör miteingepackt worden ist.

Falls durch den Transport Schäden verursacht wurden, sind dem Fahrer die Vorbehalte zu äußern; innerhalb von drei Tagen sind die Vorbehalte mit eingeschriebenem Brief an die Transportfirma zu bestätigen, wobei eine Kopie des Schreibens an die Herstellerfirma oder an den zugelassenen Wiederverkäufer zur Kenntnisnahme zu senden ist.

Jegliche Beschwerden müssen uns innerhalb von acht Tagen zukommen.
adequati all'assorbimento del motore.

3. Garantiedauer

Die Geräte sind von einer Garantie von 12 Monaten nach Kaufdatum gedeckt (elektrische Teile ausgeschlossen). Ersatzteile, die allenfalls in Garantier zu ersetzen sind, werden frei unser Werk geliefert.

Im Fall von Materialenlieferungen in Garantie/Ersetzung wird dasselbe Material erst nach Rücksendung des defekten Materiales, das von Garantie gedeckt ist, geliefert/ersetzt.

Der Garantiecoupon soll ausgefüllt und innerhalb von acht Tagen von Installation bei Herstellerfirma zurückgesendet werden.

4. Eigenschaften

Die Kühlgeräte sind geplant, gebaut und getestet worden, um die Aufbewahrung von Getränken und Lebensmitteln während einer kurzen Zeitdauer.

KONSERVIERUNG VON FRISCHEN PRODUKTEN (TN)		
	Temperatur	Haltbarkeit (Wochen)
Fleisch	-1 ÷ +2 °C	1 - 3
Früchte	0 ÷ +15 °C	2 - 4
Fisch	-1 ÷ +2 °C	1
Milchprodukte	0 ÷ +4 °C	unterschied
Gemüse	0 ÷ +10 °C	2 - 6
Getränke	+2 ÷ +15 °C	---

5. Inbetriebnahme

Die Allgemeineigenschaften: Abmessungen, Leistungen, usw. sind auf der Anleitung und auf dem CE Zettel spezifiziert und identifiziert.

Die elektrische Verbindung sollt mit einer mit Lebensschützer ausgerüsteten Sicherheitsnormensteckdose eingeschaltet werden, und zur prüfen, dass die Spannung und Elektronetzleistung mit der Aggregatsaufnahme angemessen sind.

DE 5.1 Lage

Der Installateur muss eventuelle Feuerwehrbestimmungen prüfen und das Gerät in Übereinstimmung der Unfallverhütungsvorschriften und der aktuellen Gesetzesvorschriften positionieren.

Da das Gerät einen Luftkondensator benützt, muss man bei der Positionierung auf diese Eigenschaft achten und deshalb die Seite freihalten, wo die Kühlluft eintritt; ausserdem muss man das Gerät auf der Seite, wo die Luft austritt, mindestens 20 cm von der Wand oder von anderen Geräten entfernt halten, um die bestmögliche Funktionstüchtigkeit zu gewähren.

Es ist zu vermeiden, das Gerät in geschlossenen oder schlecht gelüftete Räumen oder an Orten mit direkter Sonnenbestrahlung zu setzen und auf alle Fälle muss das Gerät weit entfernt von eventuellen Hitzequellen gestellt werden.

5.2 RAUM

Im allgemeinen arbeiten luftkondensierende Kühlgeräte mit Raumtemperaturen von max. 32°C; mit höheren Raumtemperaturen sind die angegebenen Leistungen nicht garantiert.

Die Herstellerfirma garantiert einen Schutzgrad IP43 (gemäss CEI-Vorschriften 70-1 EN 60529 IEC529), falls die Raumbedingungen einen anderen geeigneteren Schutzgrad erfordern sollte, muss dies vom Installateur bestimmt werden.

HINWEIS

Für eine korrekte Installation:

- die elektrischen Verbindungen prüfen
- die Aufnahme muss bei eingeschaltetem Gerät kontrolliert werden
- das Kühlgerät einschalten und die erwünschte Temperatur erreichen lassen, bevor man Lebensmittel einführt.

Wenn das Gerät nicht auf geeignete Weise transportiert wurde (z.B. nicht senkrecht oder auf dem Rücken), vor Einschaltung mindestens 4 Std. warten. In bezug auf die spezifischen Bedürfnissen des Kunden, muss man ihn auf die korrekte Benützung des Gerätes informieren.

5.3 VERSORGUNG

Oggetto: Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25/07/2005 (ROHS – RAEE)

Achtung auf die Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE und 2003/108/CE, betreffend den Gebrauch von gefährlichen Mitteln in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie auf die Abfallversorgung

(G.U. vom 29-07-2005 Nr. 175 vom - S.O. Nr. 135)

Korrekte Versorgung des Produktes (elektrischer und elektronischer Abfall)
(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Gemeinschaft und in denjenigen mit Abfallsammlungssystem)



IT08020000000717

Das obige Symbol, welches auf dem Produkt oder auf der entsprechenden Dokumentation aufgedruckt ist, weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seines Lebenszyklus nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden muss. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden wegen ungeeigneter Abfallentsorgung zu vermeiden, wird der Benutzer aufgefordert, dieses Produkt von anderen Abfällen zu trennen und es durch ein verantwortungsvolles Recycling zu entsorgen, um die Wiederverwendung der Materialressourcen zu fördern.

Die Haushaltbenutzer sind aufgefordert, die Verkaufsstelle aufzusuchen, bei welcher das Gerät gekauft wurde, oder sich an das Ortsamt zu wenden, welches sich mit den Informationen bezüglich die Abfallsammlung und das Recycling dieser Produktenart befasst.

Die Gesellschaftsbenutzer sind aufgefordert, den eigenen Lieferanten zu kontaktieren und die Einkaufsbedingungen des Vertrages zu prüfen. Dieses Produkt darf nicht mit anderen kommerziellen Abfällen entsorgt werden.

Für die nicht korrekte Entsorgung der Produkte mit RAEE-Markierung sind Geldbussen für den undisziplinierten Benutzer vorgesehen.

DE 6. ORDENTLICHE WARTUNG

Um eine angemessene Wartung des Gerätes durchzuführen, müssen der Benutzer, der Wartungsbeauftragte oder das nicht spezialisierte Personal vorerst die elementaren Sicherheitsvorschriften beachten, welche im Paragraph 1 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN aufgeführt sind.

Es ist ausserdem untersagt, die Sicherheits- und Behütungselemente während der ordentlichen Wartung zu entfernen.

ANDERNFALLS LEHNT DIE HERSTELLERFIRMA JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN ODER UNFÄLLE AB, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBENGENANNTEN VORSCHRIFT ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

Unter Berücksichtigung der obigen Regeln, muss die Reinigung der Zelle täglich vorgenommen werden, um die beste Qualität und die perfekten Hygienebedingungen der behandelten Produkte zu garantieren. Es können Wasser und nicht kratzende Reinigungsmittel benützt werden. Mit Lappen oder Schwamm waschen und spülen.

N.B. KEINE GESPITZTEN ODER KRAZENDE KÖRPER, KEINE LÖSUNGS- ODER VERDÜNNUNGSMITTEL

Ausserdem ist es für die gute Luftzirkulation wichtig, dass der Kondensator (Teil 19) sauber gehalten wird, indem Staub und andere Verschmutzung von den Flügeln desselben entfernt werden; um zum Kondensator zu gelangen, muss vorerst der Stecker von der Steckdose entfernt werden, danach das Vorderblech (Teil 16) abschrauben und dabei beachten, dass die elektrischen Verkabelungen nicht zu stark gezogen werden. Einen Staubsauger benützen, so dass der Staub nicht in der Umgebung freigelassen wird. Nicht mit gespitzten oder kratzenden Körpern arbeiten.

Schliesslich das Blech wieder ansetzen und die Schrauben gut befestigen.

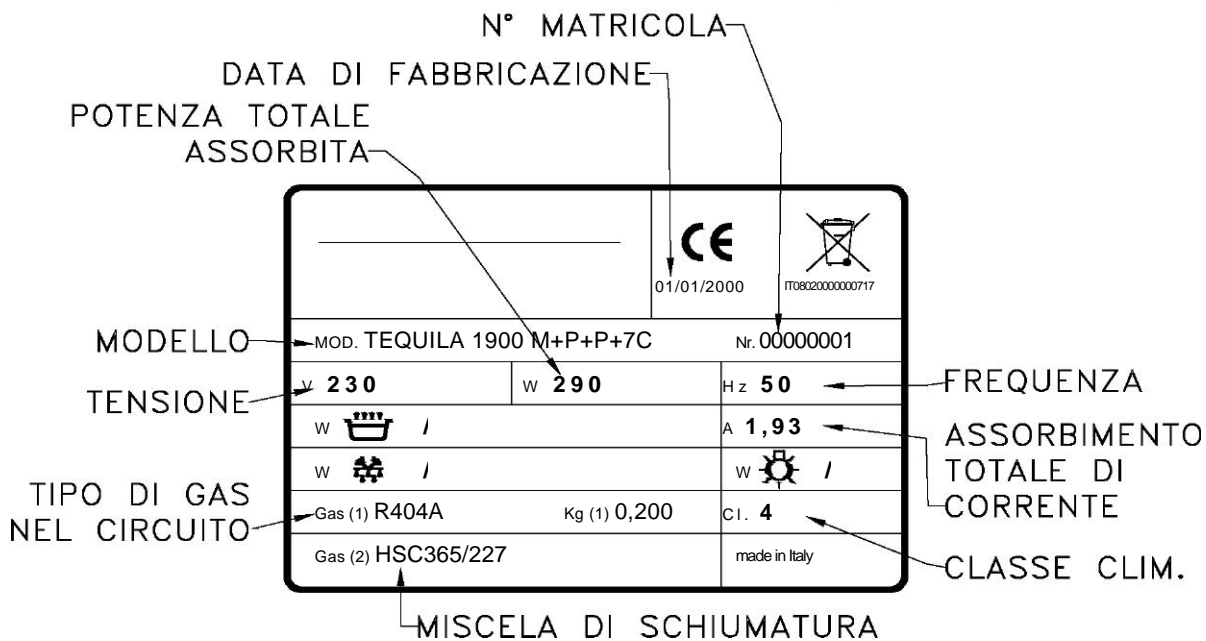
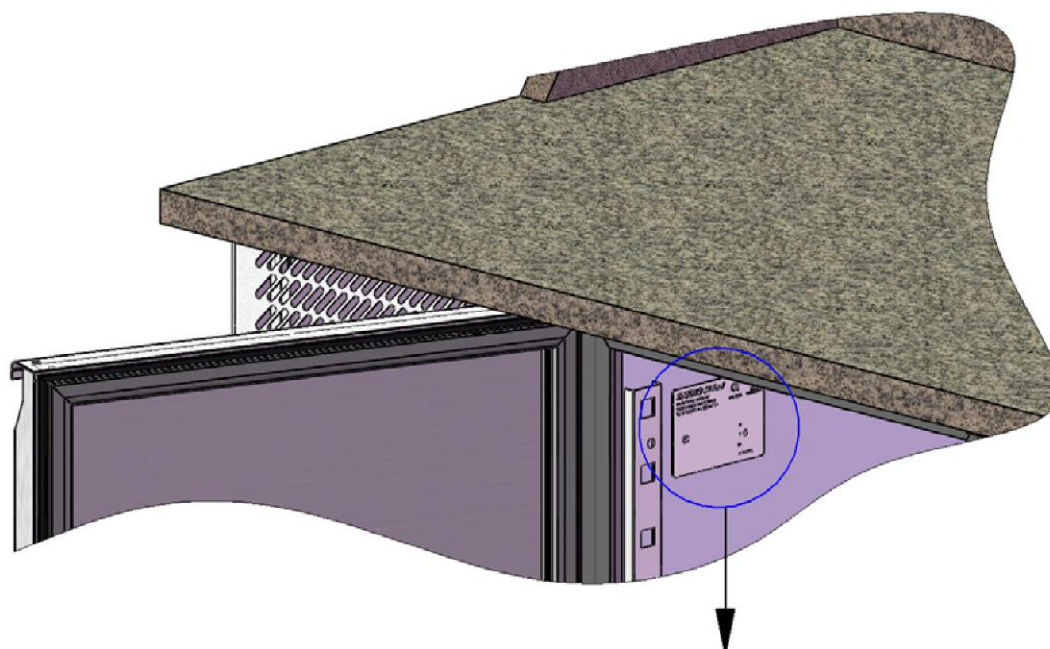
Im Falle von ausserordentlicher Wartung des Kühlgerätes, kann das Seitenblech entfernt werden; diese Operationen können jedoch nur von Kühltechnikern oder spezialisierten Technikern durchgeführt werden und auf jeden Fall nur nach Entfernung des Steckers von der elektrischen Leitung.

CLASSE CLIMATICA

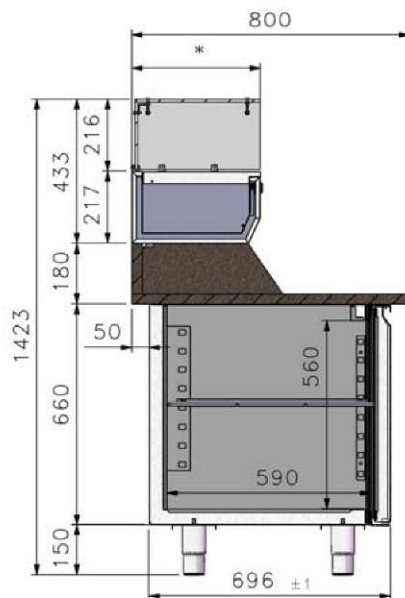
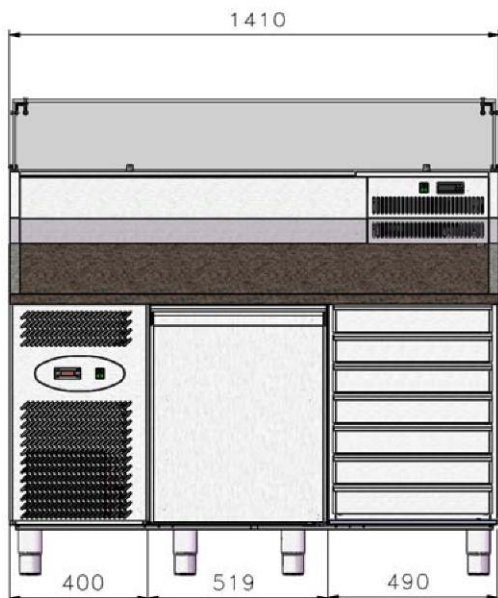
Norma ISO 23953-2 punto 6.101 riferimento EN 60335-2-89/A2

CLASSE CLIMATICA	Temperatura bulbo secco °C	Umidità relativa %	Punto di rugiada °C	Massa del vapore d'acqua in aria secca g/kg
4	30	55	20.0	14.8

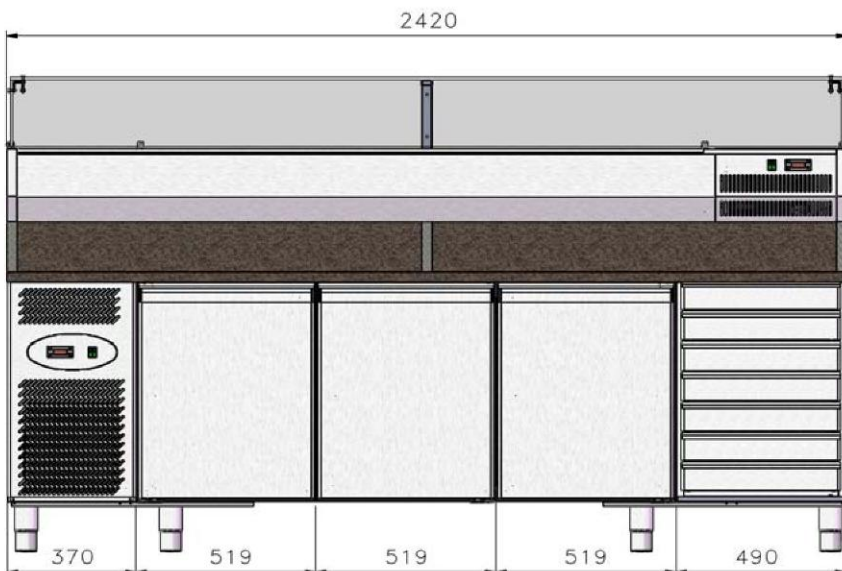
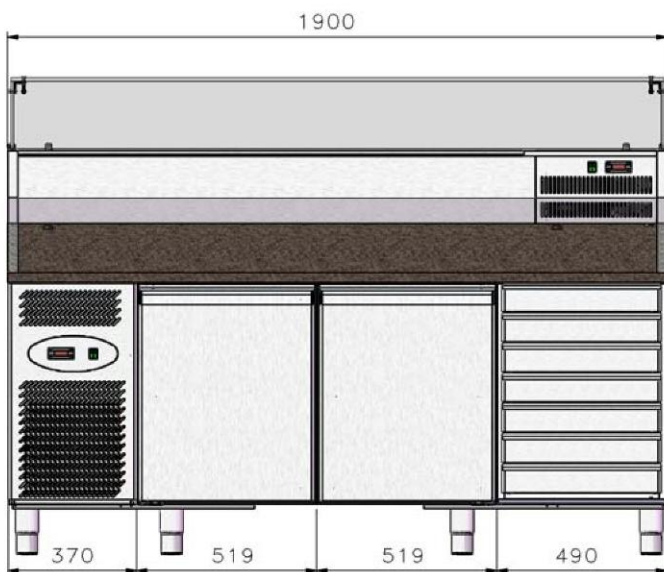
TARGHETTA CE / PLAQUE CE / CE PLATE / CE TAFEL



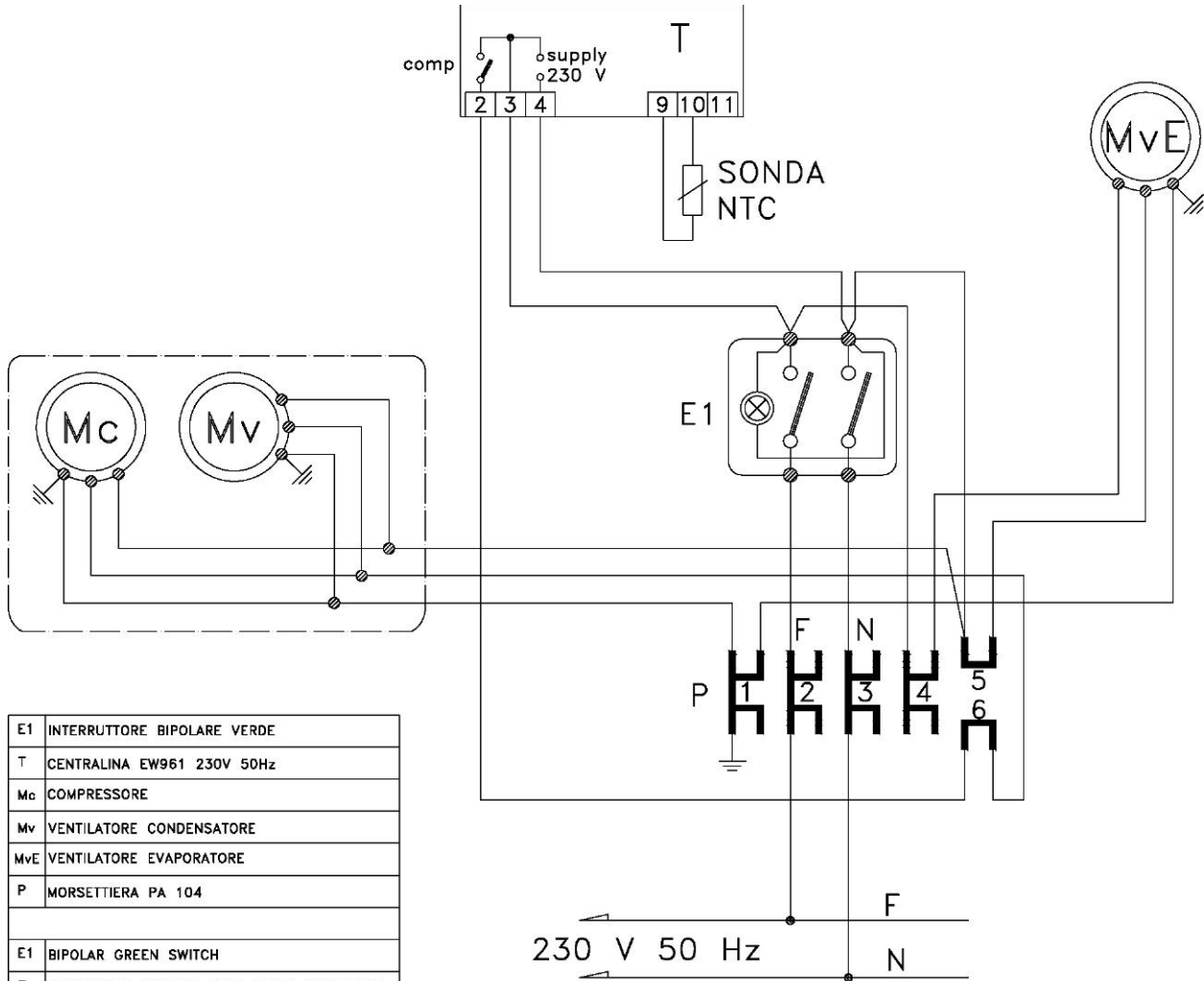
DIMENSIONI PIZZERIA TEQUILA



* 370 PER PB 1/3
310 PER PB 1/4



SCHEMA ELETTRICO TEQUILA (TN 0°+8°)



E1	INTERRUTTORE BIPOLARE VERDE
T	CENTRALINA EW961 230V 50Hz
Mc	COMPRESSORE
Mv	VENTILATORE CONDENSATORE
MvE	VENTILATORE EVAPORATORE
P	MORSETTIERA PA 104
E1	BIPOLAR GREEN SWITCH
T	ELECTRONIC CONTROL UNIT EW961 230V 50Hz
Mc	COMPRESSOR
Mv	CONDENSER FAN
MvE	EVAPORATOR FAN
P	TERMINAL BOX PA 104
E1	INTERRUPTEUR BIPOLARE VERTVERDE
T	CENTRALE ELECTRONIQUE EW961 230V 50Hz
Mc	COMPRESSEUR
Mv	VENTILATEUR CONDENSEUR
MvE	VENTILATEUR EVAPORATEUR
P	SERRE-CABLE ELETTRIQUES PA 104
E1	2-STELLEN-WAHLSCHALTER.GRUN
T	DIGIT-THERMOSTAT EW961 230V 50Hz
Mc	KOMPRESSOR
Mv	VENTILATOR FUR KONDENSATOR
MvE	VENTILATOR FUR KONDENSATOR VERDAMPFUNG
P	KLEMMBRETT PA 104

ANNOTAZIONI

A series of horizontal lines provided for taking notes.