

COUNTER RANGE



- * ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
- * INSTALLATION, USE AND MAINTENCE INSTRUCTIONS
- * MODE D' EMPLOI, INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN
- * INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSANWEISUNGEN

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
 DECLARATION OF CONFORMITY
 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

IT Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che i prodotti sottoelencati:
 GB-IE The undersigned, an authorised officer of the Manufacturer, hereby declares that the products listed hereunder:
 DE-AT Der Unterzeichner, rechtlicher Vertreter des Herstellers, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte:
 FR-BE-LU Je soussigné,?représentant légal désigné du Constructeur,?déclare que les produits énumérés ci-aprés:

MODELLO _____ **DISPLAY GN/PA/PZ/SNACK 600**

IT Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:
 GB-IE Are in compliance with the following directives:
 DE-AT Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:
 FR-BE-LU Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:

**89/392 89/336 73/23 93/68
 91/368
 93/44**

IT E dalle seguenti norme:
 GB-IE And with the following standards:
 DE-AT Und Normen stehen:
 FR-BE-LU Et des normes ci-apres:

**EN 60204-1 EN 55014 EN 60335-1
 EN 292-I-II EN 55104 EN 60335-2-24
 EN 294
 EN 394**

IT E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive, citate sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.
 GB-IE And, pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical file has been prepared and is available from our offices.
 DE-AT Und daß sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und daß für Sie ein angemessenes technisches Heft erstellt wurde,
 das bei uns in der Firma zur Verfügung steht.
 FR-BE-LU En application des directives citées, ils portent la marque CE et un dossier technique est déposé de notre siège.



Model: COUNTER GN/PAPZ

Serial no.

XXXXXXXX

Climatic classification

N

Refrigerant

type

R134A

gr.

160

Voltage

volt

230

hz

50

Absorption

A max

1.8

W max

250

Temperature

°C

+2~+8

Net weight

Kg

XXX

1

MAX 3

T max = +55°
T min = -25° C
RH max = 85%
RH min = 30%

2

GN 4M: 2230
 GN 3M: 1795 - PA 3M: 2045
 GN 2M: 1360 - PA 2M: 1510

GN : 1100
 PA : 1275

≥ 7 kg*

* Nelle condizioni più sfavorevoli
 In the worse conditions
 Dans les conditions défavorables
 Unter Schlechtesten Bedingungen

	a	b
GN: 2M	29 cm	108 cm
GN: 3M	55 cm	126 cm
GN: 4M	67 cm	137 cm
PA: 2M	37 cm	116 cm
PA: 3M	72 cm	153 cm

3

4

5

"4.M" **"3.M"** **"2.M"** **GN/SH**

"3.M" **"2.M"** **PA/PZ**

360 360 360 360 580 560

435 435 435 580 550

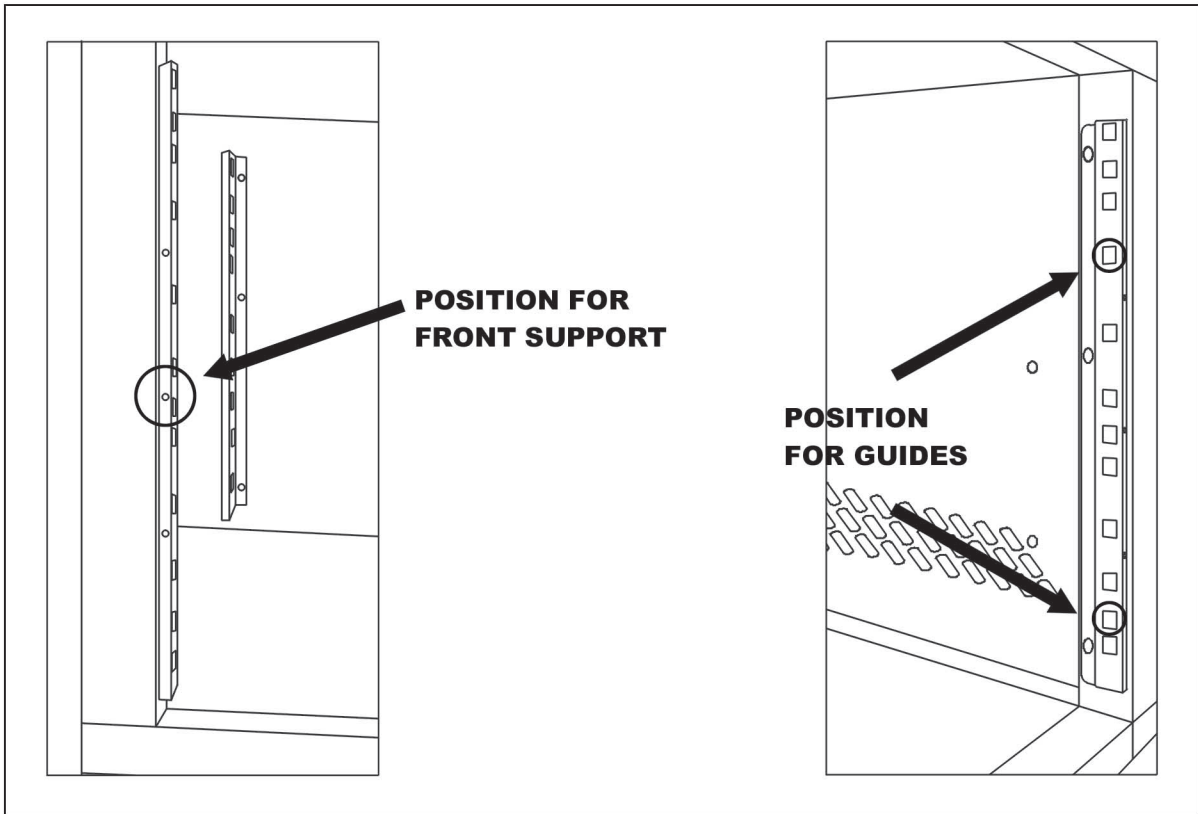
142 165 153 580 560

357 153 580 560

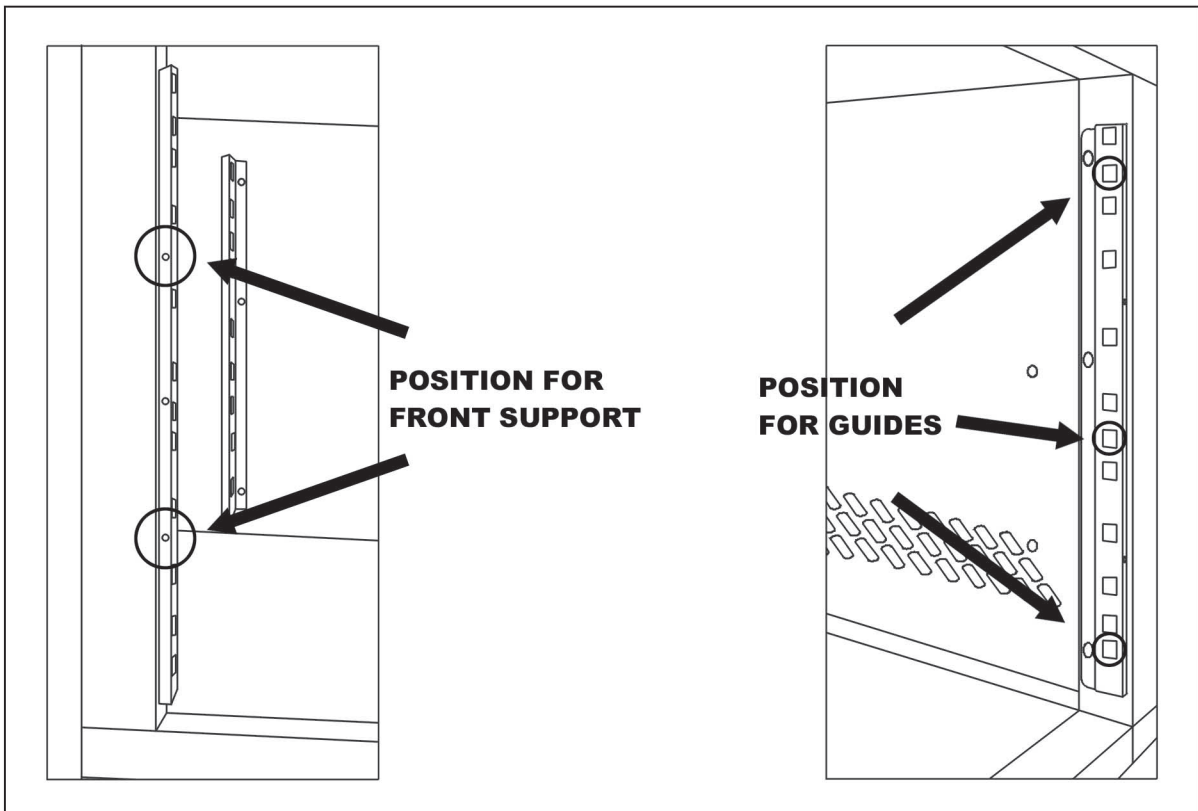
580 560

245 255 580 560

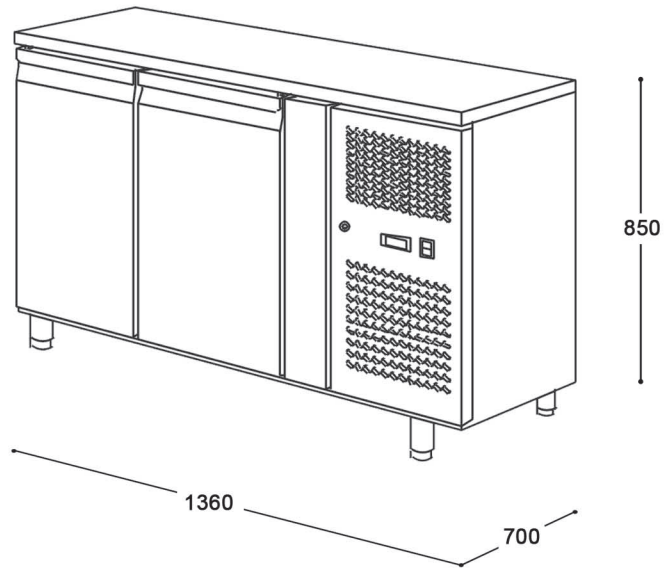
THE WAY OF SET DRAWERS



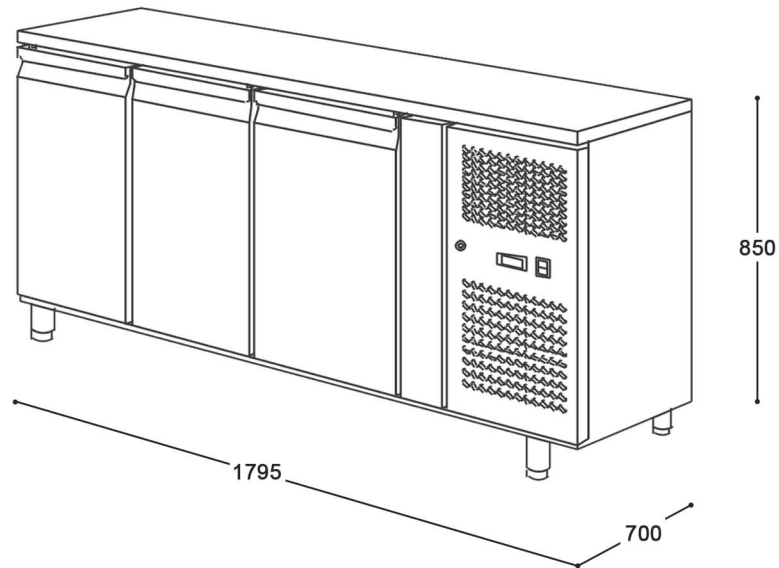
SET 2 DRAWERS



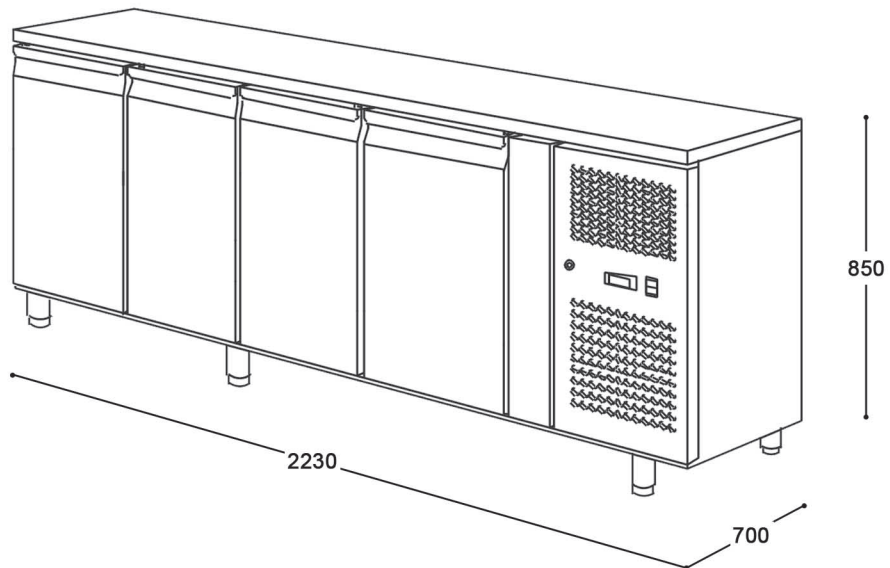
SET 3 DRAWERS



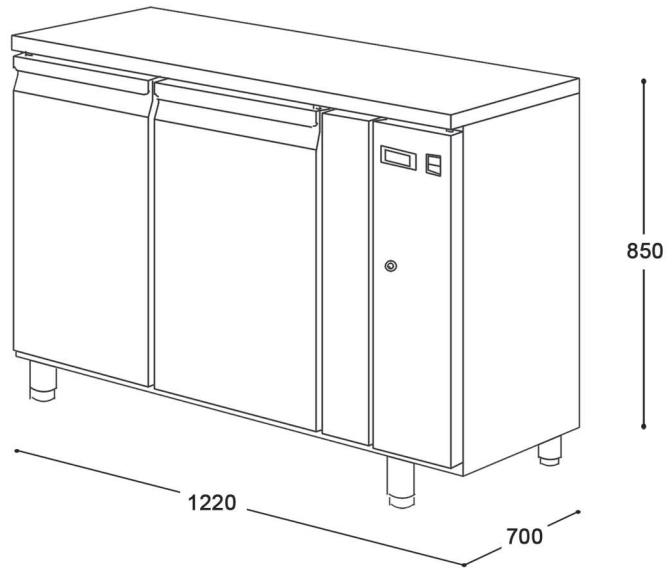
▲ GN 2100 TN/BT/GD



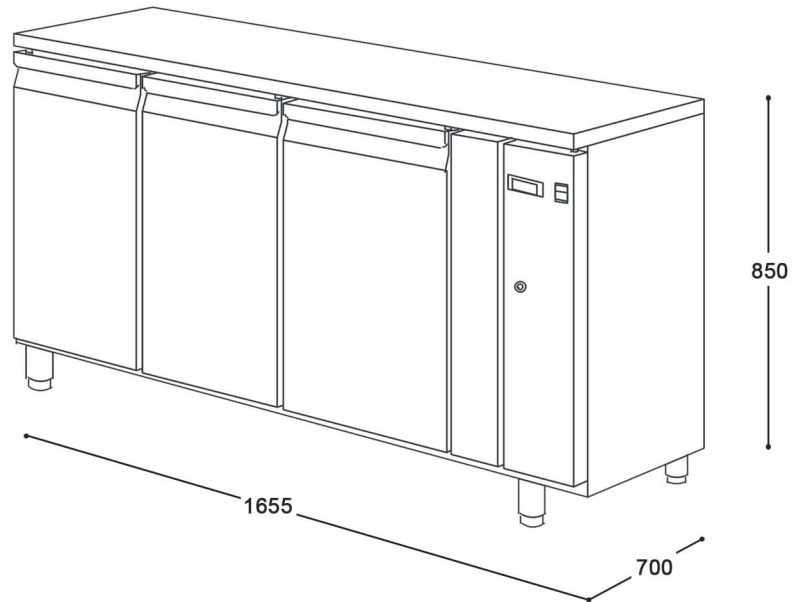
▲ GN 3100 TN/BT/GD



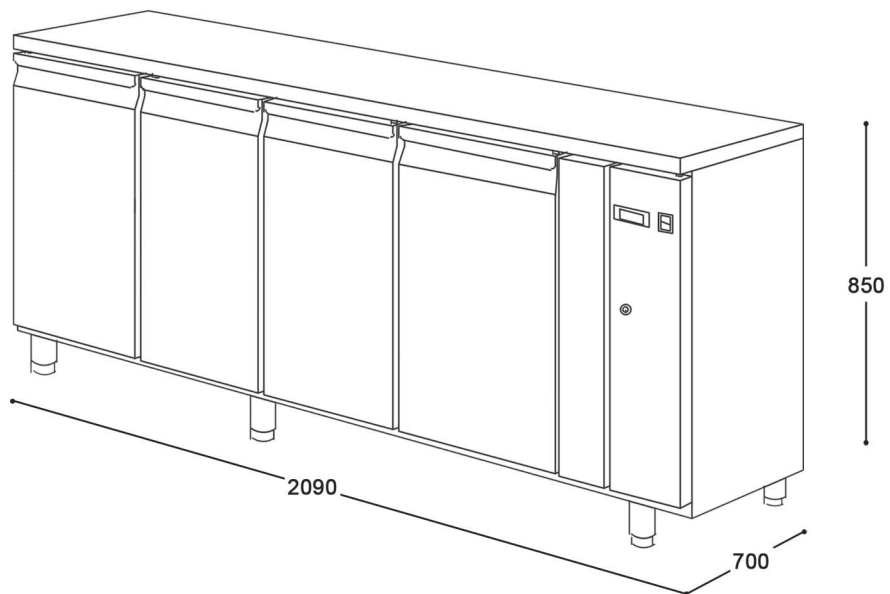
▲ GN 4100 TN/BT/GD



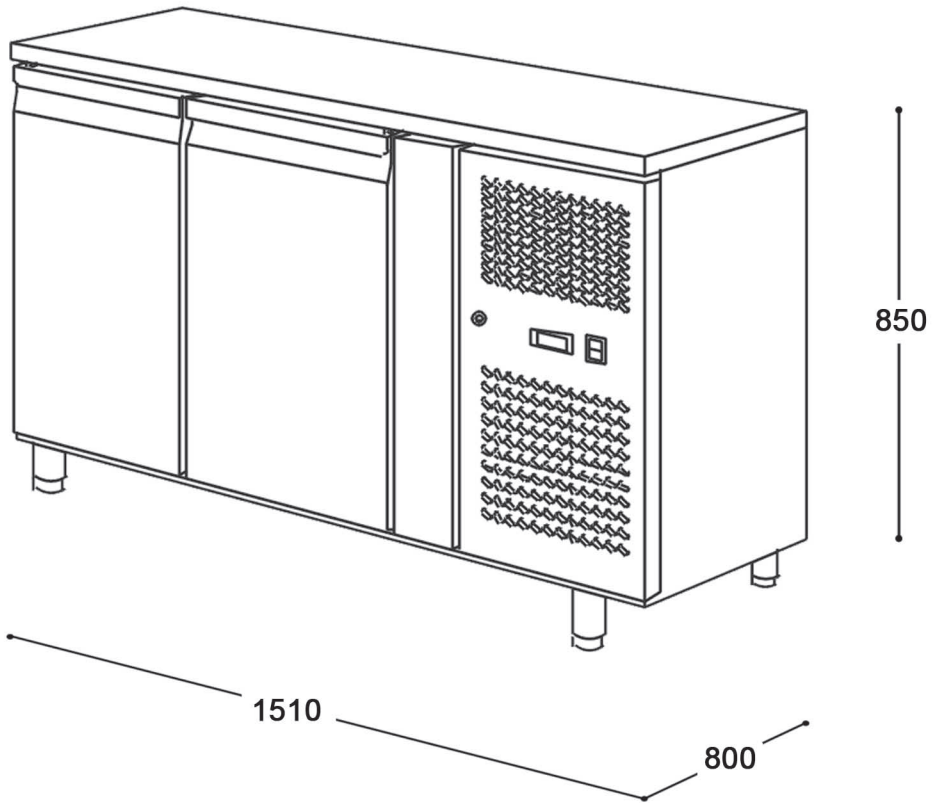
▲ GN 2100 SG



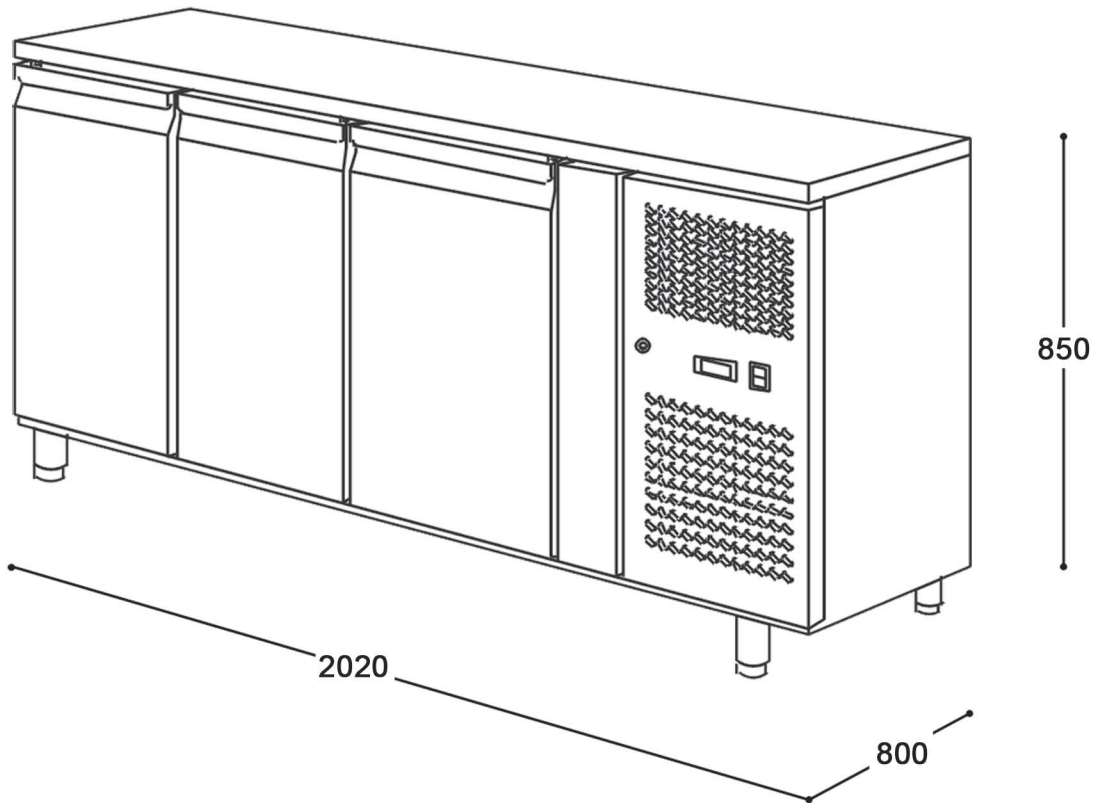
▲ GN 3100 SG



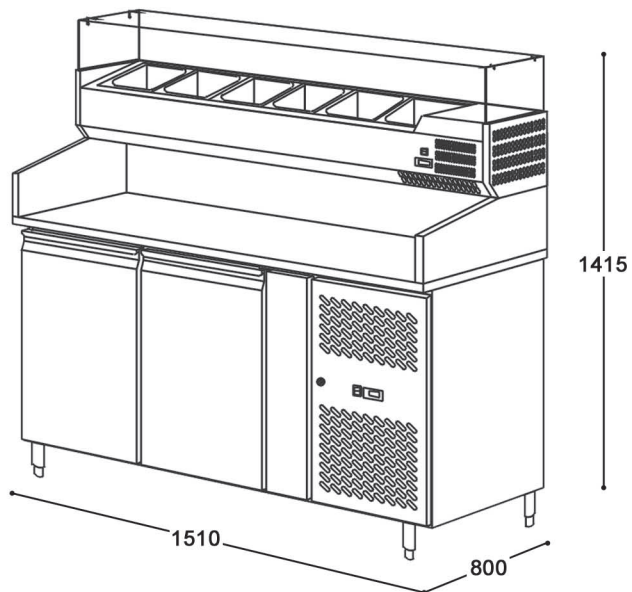
▲ GN 4100 SG



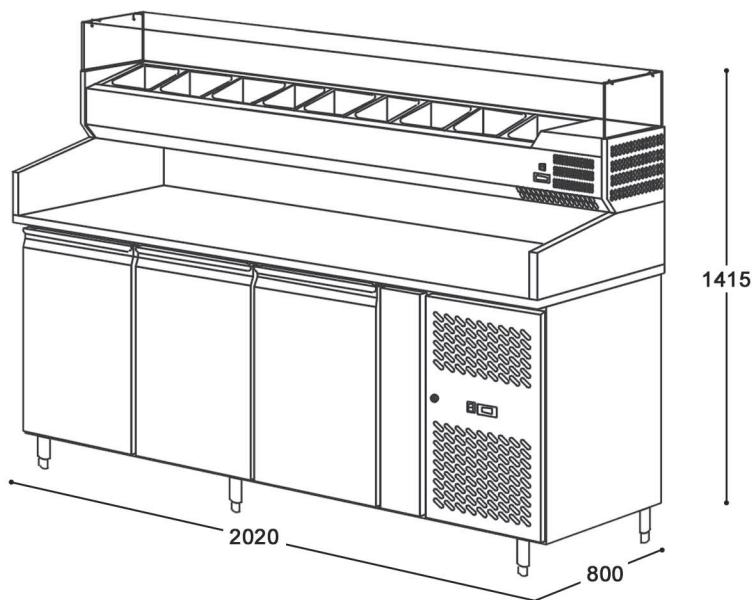
▲ PA 2100 TN



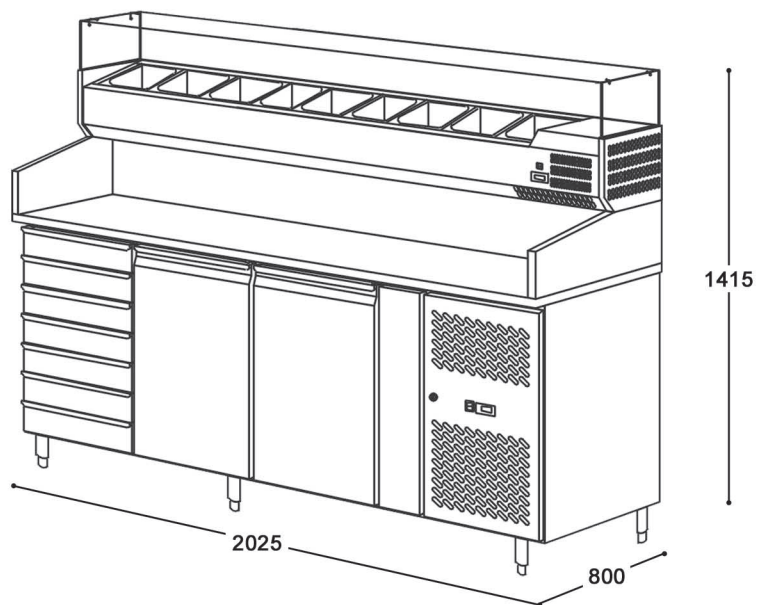
▲ PA 3100 TN



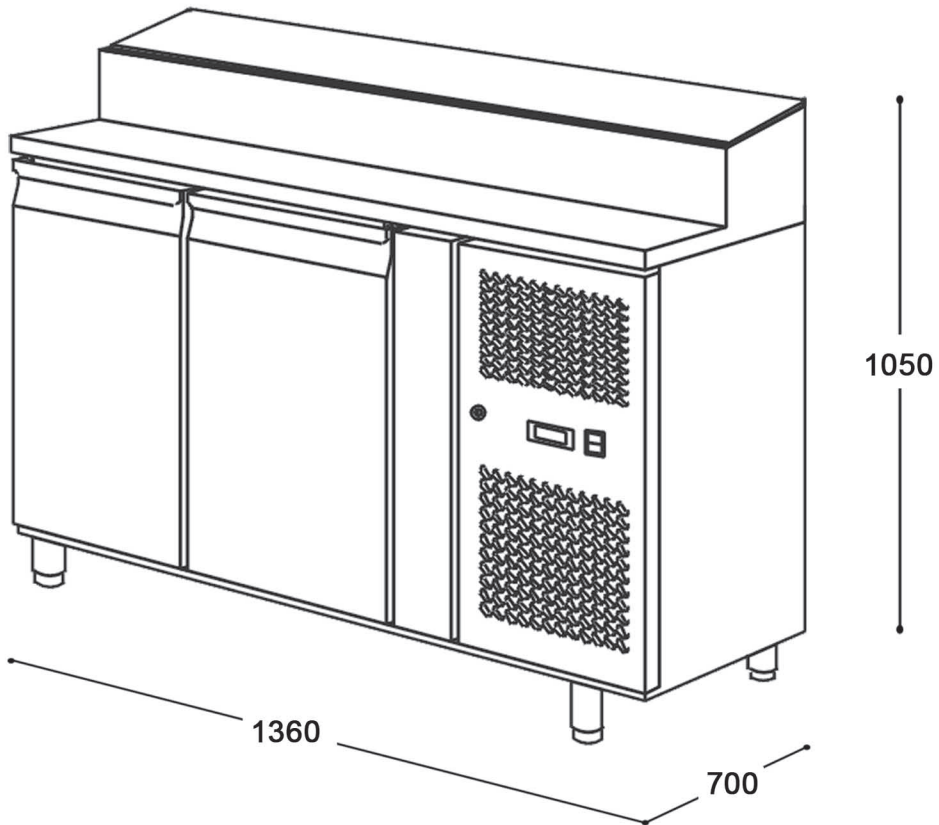
▲ PZ 2600 TN



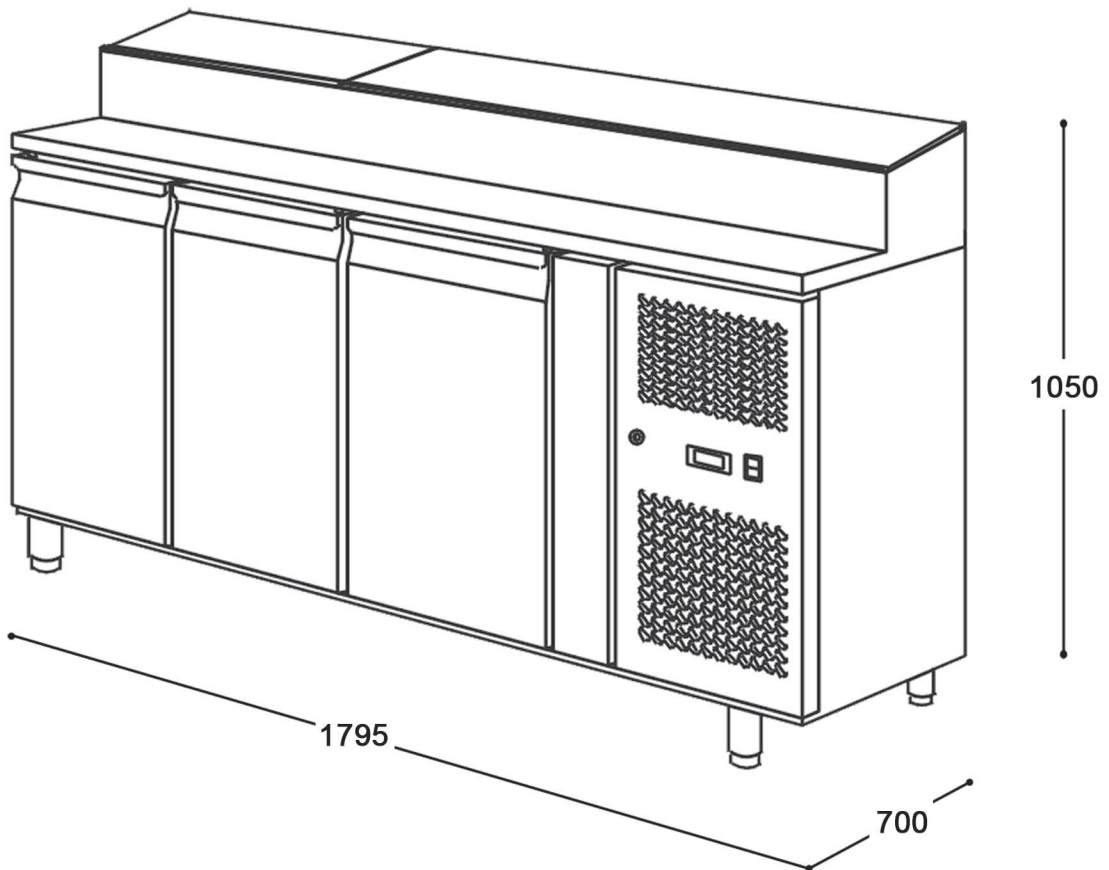
▲ PZ 3600 TN



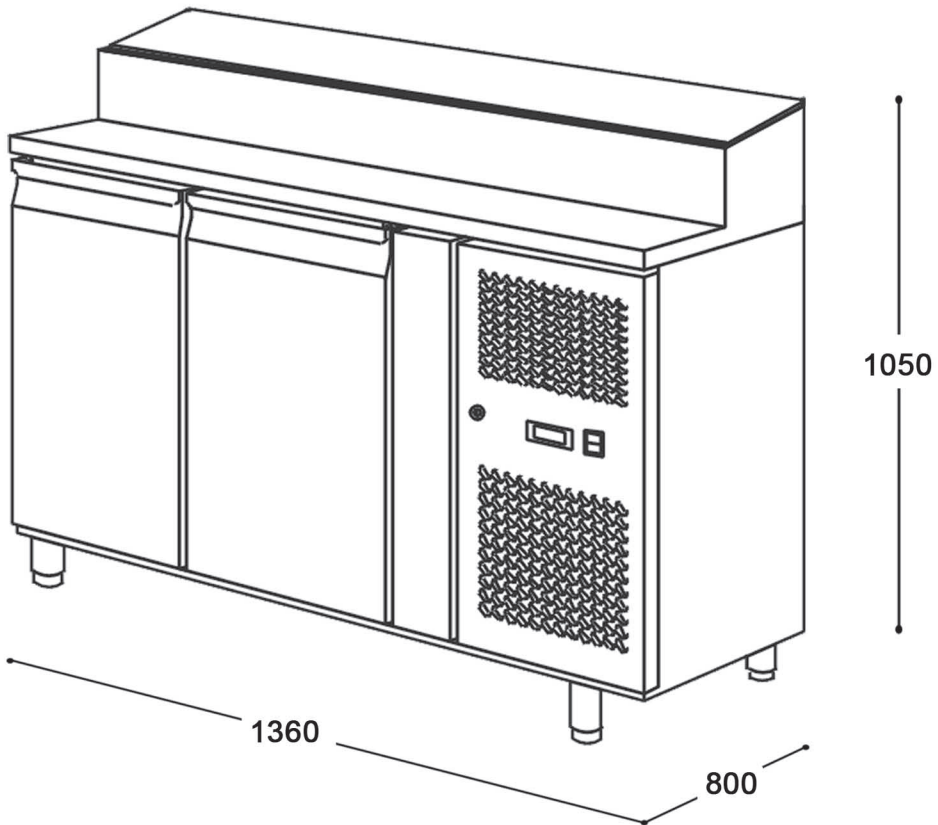
▲ PZ 2610 TN



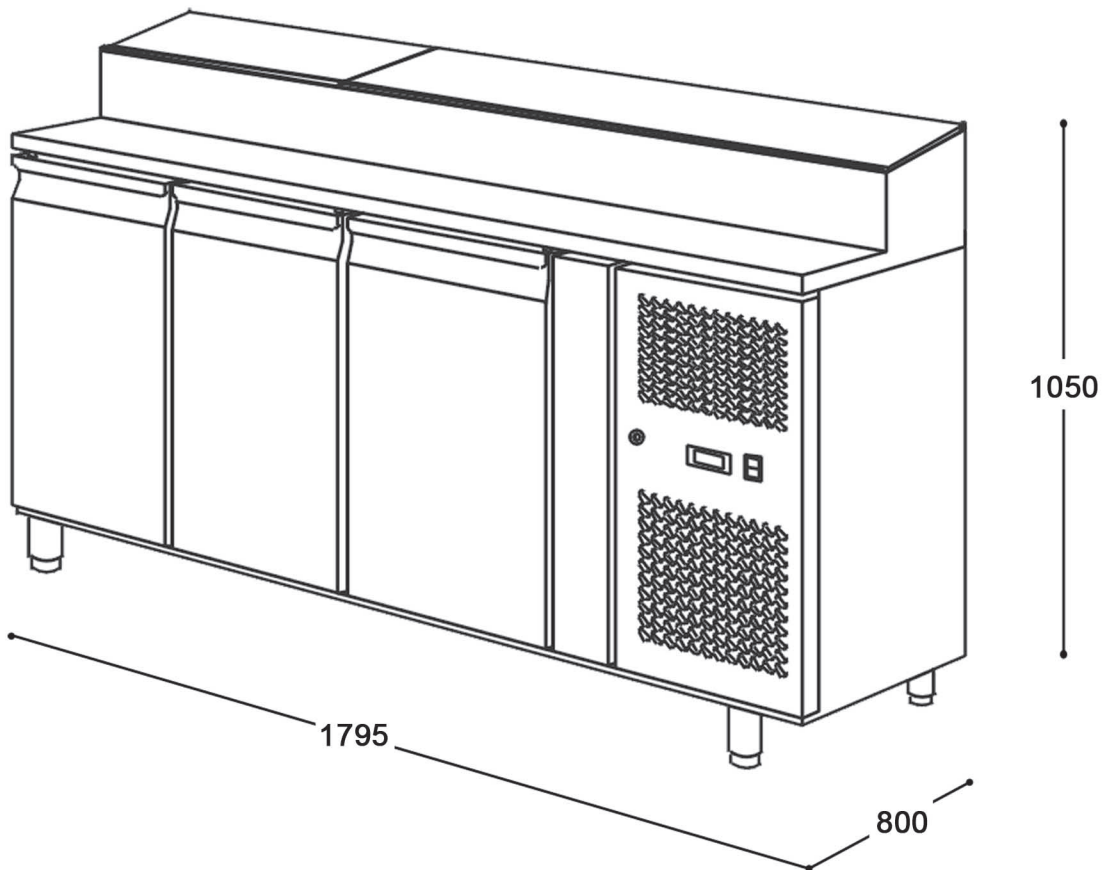
▲ SH 2000/700



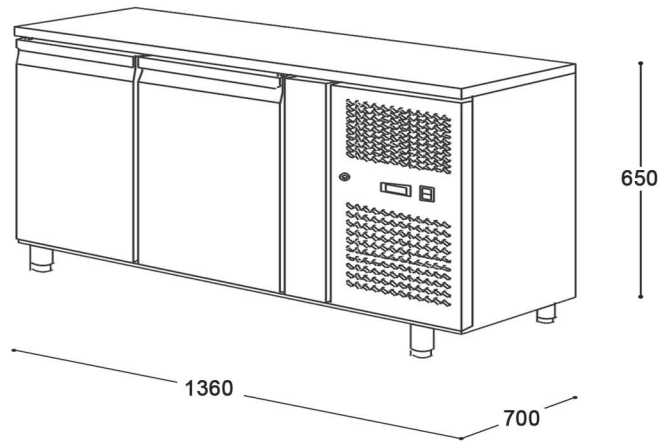
▲ SH 3000/700



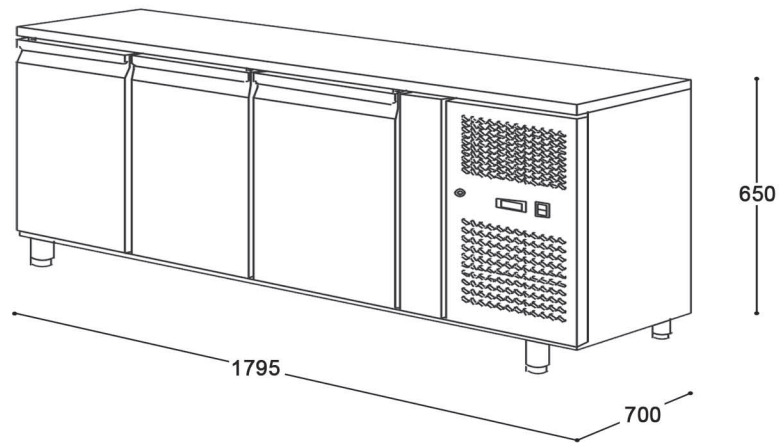
▲ SH 2000/800



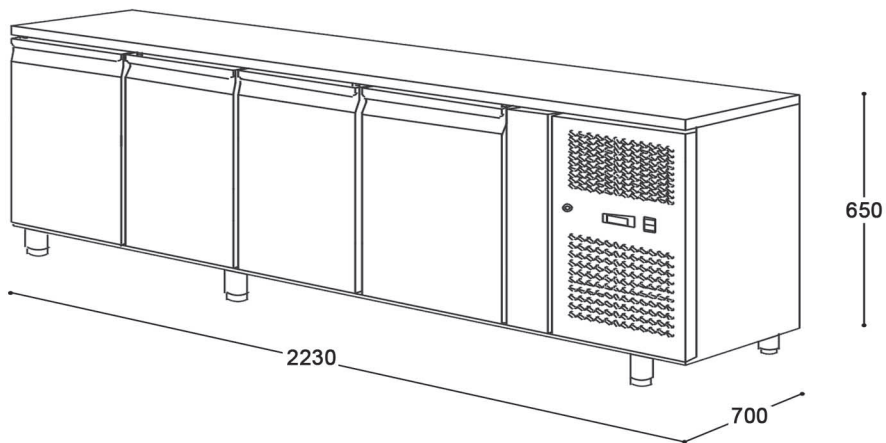
▲ SH 3000/800



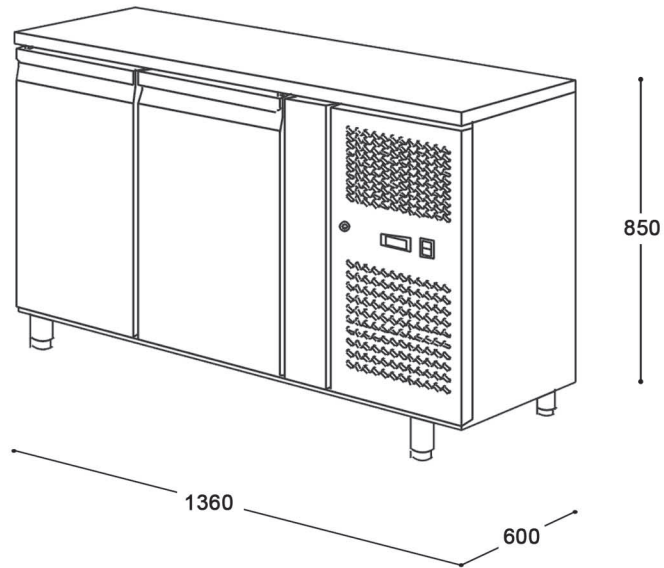
▲ UNDER COUNTER 2100 TN



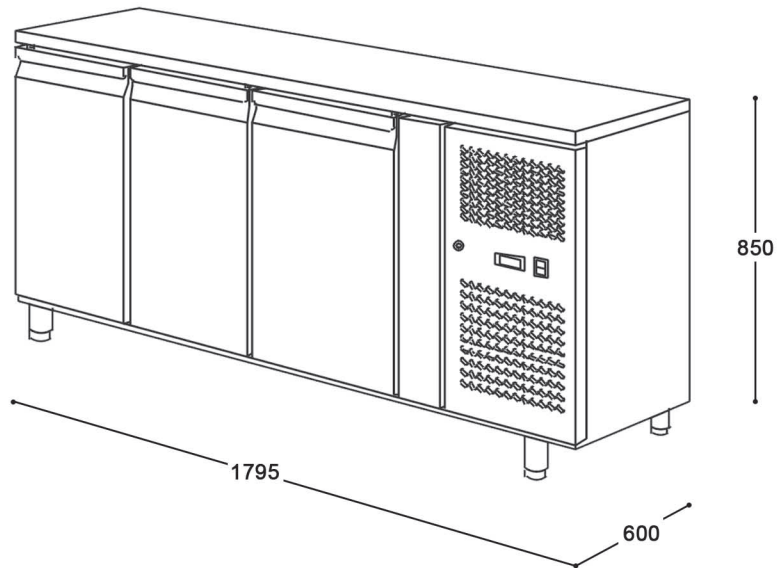
▲ UNDER COUNTER 3100 TN



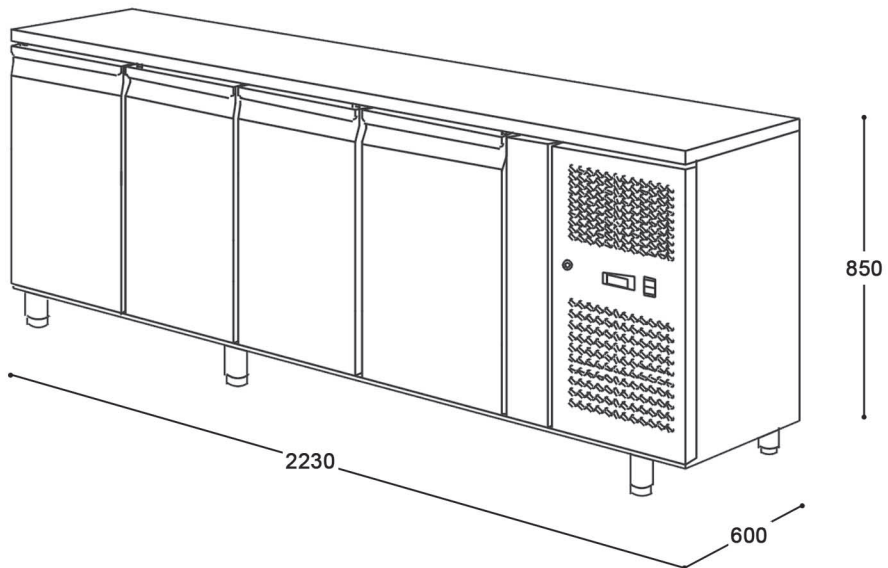
▲ UNDER COUNTER 4100 TN



▲ COUNTER SNACK 600/2100 TN



▲ COUNTER SNACK 600/3100 TN



▲ COUNTER SNACK 600/4100 TN

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI CONSERVABILI IN FRIGO

		PRODOTTI FRESCHI			PRODOTTI CONGELATI			
		°C	U.R. %	t'	°C	U.R. %	t'	
CARNI	Agnello	0	+1	85+95	1+2 s	-18	90	6+8 m
	Maiale	0	+1	85+90	1+2 s	-18	90+95	6+8 m
	Manzo	-1	+1	88+92	1+6 s	-17	88+92	6+9 m
	Pollame	0		85+90	1 s	-18	90+95	6+8 m
	Salumi	-1	+2	80	1+6 m	-	-	-
	Vitello	-1	0	90	1+3 s	-	-	-
FRUTTA	Albicocche	-0,5	0	89+90	1+2 s	-	-	-
	Ananas	+7		85+90	2+4 s	-	-	-
	Arance	0	+1	85+90	1+2 m	-	-	-
	Avocado	+7	+13	85+90	1+2 m	-	-	-
	Banane	+14	+16	90	1+2 s	-	-	-
	Cachi	-1		85+90	1+2 m	-	-	-
	Ciliege	-1	0	85+90	1+4 s	-18	90+95	1 a
	Datteri sacchi	-2	0	70	1 s	-	-	-
	Datteri freschi	-2	0	85+90	9+12 m	-	-	-
	Limoni	+9	+10	85+90	6+8 s	-	-	-
	Manghi	+10		85+90	2+3 s	-	-	-
	Mele	-1	+3	85+90	2+5 m	-	-	-
	Meloni	+4	+10	85+90	1+4 s	-	-	-
	Pere	-1	0	85+90	1+6 m	-	-	-
	Pesche	-1	+1	85+90	1+4 s	-18	85+90	1 a
	Pompelmi	0	+10	85+90	4+6 s	-	-	-
	Prugne	0		85+90	3+4 s	-18	90+95	1 a
Uva	-1	0	85+90	3+4 s	-	-	-	
VEGETATI	Asparagi	0		90+95	2+3 s	-18	90+95	6+12 m
	Bietole	0		90+95	1+2 s	-	-	-
	Carciofi	0		90+95	3+4 s	-18	90+95	8+12 m
	Carote	0		90	1+2 s	-18	90	6+12 m
	Cavolfiori	0		85+90	2+3 s	-	-	-
	Cetrioli	+7	+10	90+95	2+3 s	-	-	-
	Cipolle	-3	0	70+75	6 m	-	-	-
	Fagioli freschi	+4	+7	85+90	8+10 gg	-	-	-
	Fagioli secchi	+2	+5	70	60 m	-	-	-
	Funghi	0	+1	85+90	3+5 gg	-	-	-
	Indivia	0		90+95	1+3 s	-	-	-
	Melanzane	+7	+10	85+90	10 gg	-	-	-
	Olive	+7	+10	85+90	4+6 m	-	-	-
	Patate	+4,5	+10	85+90	4+8 m	-	-	-
	Piselli freschi	-0,5	0	85+90	1+2 s	-18	90+95	6+12 m
	Piselli secchi	+2	+5	70	6 m	-	-	-
	Pornodori	+7	+10	90	2+7 gg	-	-	-
	Rape	0		90+95	4+5 m	-	-	-
	Sedani	-0,5	0	90+95	1+4 m	-	-	-
	Spinaci	-0,5	0	90+95	2+6 s	-18	90+95	6+12 m
VARI	Birra	+1,5	+4,5	-	1+3 m	-	-	-
	Burro	0	+4,5	80+85	1+2 m	-	-	-
	Dolciumi	-18	+10	40+65	-	-	-	-
	Fiori recisi	-0,5	+5	80+85	1 s	-	-	-
	Formaggi	-1	+7	65+70	varia	-	-	-
	Latte	+0,15		-	1 s	-	-	-
	Miele	+7	+10	60+70	1 a	-	-	-
	Noci essicate	0	+10	65+75	8+12 m	-	-	-
	Uova fresche	-	0	85+90	6+7 m	-18	90+95	8+15 m
PESCE E CROSTACEI	Pesce grasso	-1,5	0	90	1 s	-18	90	2+4 m
	Pesce magro	0	+1,7	90+95	5+15 gg	-	-	-
	Merluzzo	0	+1,7	90+95	5+15 gg	-	-	-
	Crostacei	+0,5		90+95	1 s	-18	90	2+4 m
	Ostriche	0	+2	85+90	1+5 gg	-18	90	2+4 m

gg = giorni s = settimane m = mesi a = anno

CARATTERISTICS OF THE PRODUCTS TO BE PRESERVED IN REFRIGERATORS

		FRESH CONSUMABLES			FROZEN CONSUMABLES			
		°C	U.R. %	t'	°C	U.R. %	t'	
MEAT	Lamb	0	+1	85+95	1+2 s	-18	90	6+8 m
	Pork	0	+1	85+90	1+2 s	-18	90+95	6+8 m
	Beef	-1	+1	88+92	1+6 s	-17	88+92	6+9 m
	Poultry	0		85+90	1 s	-18	90+95	6+8 m
	Cold Cuts	-1	+2	80	1+6 m	-	-	-
	Veal	-1	0	90	1+3 s	-	-	-
FRUITS	Apricots	-0,5	0	89+90	1+2 s	-	-	-
	Pineapple	+7		85+90	2+4 s	-	-	-
	Oranges	0	+1	85+90	1+2 m	-	-	-
	Avocado Pear	+7	+13	85+90	1+2 m	-	-	-
	Bananas	+14	+16	90	1+2 s	-	-	-
	Kaki	-1		85+90	1+2 m	-	-	-
	Cherries	-1	0	85+90	1+4 s	-18	90+95	1 a
	Dried dates	-2	0	70	1 s	-	-	-
	Fresh dates	-2	0	85+90	9+12 m	-	-	-
	Lemons	+9	+10	85+90	6+8 s	-	-	-
	Mango	+10		85+90	2+3 s	-	-	-
	Apples	-1	+3	85+90	2+5 m	-	-	-
	Melons	+4	+10	85+90	1+4 s	-	-	-
	Pears	-1	0	85+90	1+6 m	-	-	-
	Peaches	-1	+1	85+90	1+4 s	-18	85+90	1 a
	Grape-fruit	0	+10	85+90	4+6 s	-	-	-
	Plums	0		85+90	3+4 s	-18	90+95	1 a
Grapes	-1	0	85+90	3+4 s	-	-	-	
VEGETABLES	Asparagus	0		90+95	2+3 s	-18	90+95	6+12 m
	Chard	0		90+95	1+2 s	-	-	-
	Artichokes	0		90+95	3+4 s	-18	90+95	8+12 m
	Carrots	0		90	1+2 s	-18	90	6+12 m
	Cauliflowers	0		85+90	2+3 s	-	-	-
	Cucumbers	+7	+10	90+95	2+3 s	-	-	-
	Onions	-3	0	70+75	6 m	-	-	-
	Fresh Beans	+4	+7	85+90	8+10 gg	-	-	-
	Dried Beans	+2	+5	70	60 m	-	-	-
	Mushroomings	0	+1	85+90	3+5 gg	-	-	-
	Endive	0		90+95	1+3 s	-	-	-
	Aubergine	+7	+10	85+90	10 gg	-	-	-
	Olives	+7	+10	85+90	4+6 m	-	-	-
	Potatoes	+4,5	+10	85+90	4+8 m	-	-	-
	Green peas	-0,5	0	85+90	1+2 s	-18	90+95	6+12 m
	Dried Peas	+2	+5	70	6 m	-	-	-
	Tomatoes	+7	+10	90	2+7 gg	-	-	-
	Turnip	0		90+95	4+5 m	-	-	-
	Celery	-0,5	0	90+95	1+4 m	-	-	-
Spinach	-0,5	0	90+95	2+6 s	-18	90+95	6+12 m	
VARIOUS	Beer	+1,5	+4,5	-	1+3 m	-	-	-
	Butter	0	+4,5	80+85	1+2 m	-	-	-
	Sweets	-18	+10	40+65	-	-	-	-
	Cut-off Flowers	-0,5	+5	80+85	1 s	-	-	-
	Cheese	-1	+7	65+70	varia	-	-	-
	Milk	+0,15		-	1 s	-	-	-
	Honey	+7	+10	60+70	1 a	-	-	-
	Dried nuts	0	+10	65+75	8+12 m	-	-	-
	Fresh eggs	-	0	85+90	6+7 m	-18	90+95	8+15 m
FISH AND CRUSTACEANS	Fat fish	-1,5	0	90	1 s	-18	90	2+4 m
	Lean fish	0	+1,7	90+95	5+15 gg	-	-	-
	Cod	0	+1,7	90+95	5+15 gg	-	-	-
	Crustaceans	+0,5		90+95	1 s	-18	90	2+4 m
	Oysters	0	+2	85+90	1+5 gg	-18	90	2+4 m

gg = days s = weeks m = months a = year

CARACTERISTIQUE DES PRODUITS A CONSERVER DANS L'ARMOIRE FRIFIQUE

		PRODUITS FRAIS			PRODUITS CONGELES			
		°C		U.R. %	t'	°C	U.R. %	t'
VIANDE	Agneau	0	+1	85+95	1+2 s	-18	90	6+8 m
	Porc	0	+1	85+90	1+2 s	-18	90+95	6+8 m
	Boeuf	-1	+1	88+92	1+6 s	-17	88+92	6+9 m
	Volailles	0		85+90	1 s	-18	90+95	6+8 m
	Charcuterie	-1	+2	80	1+6 m	-	-	-
	Veau	-1	0	90	1+3 s	-	-	-
FRUITS	Abricots	-0,5	0	89+90	1+2 s	-	-	-
	Ananas	+7		85+90	2+4 s	-	-	-
	Oranges	0	+1	85+90	1+2 m	-	-	-
	Avocad	+7	+13	85+90	1+2 m	-	-	-
	Bananes	+14	+16	90	1+2 s	-	-	-
	Kaki	-1		85+90	1+2 m	-	-	-
	Cerises	-1	0	85+90	1+4 s	-18	90+95	1 a
	Dattes secs	-2	0	70	1 s	-	-	-
	Dattes fraîches	-2	0	85+90	9+12 m	-	-	-
	Citrons	+9	+10	85+90	6+8 s	-	-	-
	Mangues	+10		85+90	2+3 s	-	-	-
	Pommes	-1	+3	85+90	2+5 m	-	-	-
	Melons	+4	+10	85+90	1+4 s	-	-	-
	Poires	-1	0	85+90	1+6 m	-	-	-
	Pêches	-1	+1	85+90	1+4 s	-18	85+90	1 a
	Pamplemousse	0	+10	85+90	4+6 s	-	-	-
	Prunes	0		85+90	3+4 s	-18	90+95	1 a
Raisin	-1	0	85+90	3+4 s	-	-	-	
LÉGUMES	Asperges	0		90+95	2+3 s	-18	90+95	6+12 m
	Poirées	0		90+95	1+2 s	-	-	-
	Artichauts	0		90+95	3+4 s	-18	90+95	8+12 m
	Carottes	0		90	1+2 s	-18	90	6+12 m
	Chau-Fleur	0		85+90	2+3 s	-	-	-
	Concombres	+7	+10	90+95	2+3 s	-	-	-
	Oignons	-3	0	70+75	6 m	-	-	-
	Haricots frais	+4	+7	85+90	8+10 gg	-	-	-
	Haricots secs	+2	+5	70	60 m	-	-	-
	Champignons	0	+1	85+90	3+5 gg	-	-	-
	Endive	0		90+95	1+3 s	-	-	-
	Aubergines	+7	+10	85+90	10 gg	-	-	-
	olives	+7	+10	85+90	4+6 m	-	-	-
	Pommes de terre	+4,5	+10	85+90	4+8 m	-	-	-
	Pois frais	-0,5	0	85+90	1+2 s	-18	90+95	6+12 m
	Pois secs	+2	+5	70	6 m	-	-	-
	Tomates	+7	+10	90	2+7 gg	-	-	-
	Navets	0		90+95	4+5 m	-	-	-
	Céleri	-0,5	0	90+95	1+4 m	-	-	-
	Epinards	-0,5	0	90+95	2+6 s	-18	90+95	6+12 m
DIVERS	Bière	+1,5	+4,5	-	1+3 m	-	-	-
	Beurre	0	+4,5	80+85	1+2 m	-	-	-
	Sucrenries	-18	+10	40+65	-	-	-	-
	Fleurs Coupées	-0,5	+5	80+85	1 s	-	-	-
	fromages	-1	+7	65+70	varia	-	-	-
	Lait	+0,15		-	1 s	-	-	-
	Miel	+7	+10	60+70	1 a	-	-	-
	Noix desséchées	0	+10	65+75	8+12 m	-	-	-
	Oeufs frais	-	0	85+90	6+7 m	-18	90+95	8+15 m
POISSON ET CRUSTACEANS	Poisson gras	-1,5	0	90	1 s	-18	90	2+4 m
	Poisson maigre	0	+1,7	90+95	5+15 gg	-	-	-
	Colin	0	+1,7	90+95	5+15 gg	-	-	-
	Crustacés	+0,5		90+95	1 s	-18	90	2+4 m
	Huîtres	0	+2	85+90	1+5 gg	-18	90	2+4 m

gg = jours

s = semaines

m = mois

a = an

BESONDERHEITEN DER IM KÜHLSCHRANK AUFZU- BEWAHRENDEN LEBENSMITTEL

		FISCHE LEBENSMITTEL			EINGEFRORENE LEBENSMITTEL			
		°C	U.R. %	t'	°C	U.R. %	t'	
FLEISCH	Lamm	0	+1	85+95	1+2 s	-18	90	6+8 m
	Schwein	0	+1	85+90	1+2 s	-18	90+95	6+8 m
	Rind	-1	+1	88+92	1+6 s	-17	88+92	6+9 m
	Geflügel	0		85+90	1 s	-18	90+95	6+8 m
	Wurstwaren	-1	+2	80	1+6 m	-	-	-
	Kalb	-1	0	90	1+3 s	-	-	-
OBST	Aprikosen	-0,5	0	89+90	1+2 s	-	-	-
	Ananas	+7		85+90	2+4 s	-	-	-
	Orangen	0	+1	85+90	1+2 m	-	-	-
	Avocadobirne	+7	+13	85+90	1+2 m	-	-	-
	Bananen	+14	+16	90	1+2 s	-	-	-
	Khakipflaumen	-1		85+90	1+2 m	-	-	-
	Kirschen	-1	0	85+90	1+4 s	-18	90+95	1 a
	Gedoerrte Datteln	-2	0	70	1 s	-	-	-
	Frische Datteln	-2	0	85+90	9+12 m	-	-	-
	Zitonen	+9	+10	85+90	6+8 s	-	-	-
	Mangopflaumen	+10		85+90	2+3 s	-	-	-
	Aepfel	-1	+3	85+90	2+5 m	-	-	-
	Melonen	+4	+10	85+90	1+4 s	-	-	-
	Birnen	-1	0	85+90	1+6 m	-	-	-
	Pfirsiche	-1	+1	85+90	1+4 s	-18	85+90	1 a
	Grapefruit	0	+10	85+90	4+6 s	-	-	-
Pflaumen	0		85+90	3+4 s	-18	90+95	1 a	
Trauben	-1	0	85+90	3+4 s	-	-	-	
GEMUESE	Spargeln	0		90+95	2+3 s	-18	90+95	6+12 m
	Rueben	0		90+95	1+2 s	-	-	-
	Artischocken	0		90+95	3+4 s	-18	90+95	8+12 m
	Karotten	0		90	1+2 s	-18	90	6+12 m
	Blumenkohl	0		85+90	2+3 s	-	-	-
	Gurken	+7	+10	90+95	2+3 s	-	-	-
	Zwiebeln	-3	0	70+75	6 m	-	-	-
	Frische Bohnen	+4	+7	85+90	8+10 gg	-	-	-
	Brechbohnen	+2	+5	70	60 m	-	-	-
	Pilze	0	+1	85+90	3+5 gg	-	-	-
	Endiviensalat	0		90+95	1+3 s	-	-	-
	Auberginen	+7	+10	85+90	10 gg	-	-	-
	Oliven	+7	+10	85+90	4+6 m	-	-	-
	kartoffeln	+4,5	+10	85+90	4+8 m	-	-	-
	Frische Erbsen	-0,5	0	85+90	1+2 s	-18	90+95	6+12 m
	Gedoerrte Erbsen	+2	+5	70	6 m	-	-	-
	Tomaten	+7	+10	90	2+7 gg	-	-	-
	Rueben	0		90+95	4+5 m	-	-	-
Selleri	-0,5	0	90+95	1+4 m	-	-	-	
Spinat	-0,5	0	90+95	2+6 s	-18	90+95	6+12 m	
VERSCHIEDENES	Bier	+1,5	+4,5	-	1+3 m	-	-	-
	Butter	0	+4,5	80+85	1+2 m	-	-	-
	Suessigkeiten	-18	+10	40+65	-	-	-	-
	Schnittblumen	-0,5	+5	80+85	1 s	-	-	-
	Kaese	-1	+7	65+70	varia	-	-	-
	Milch	+0,15		-	1 s	-	-	-
	Honig	+7	+10	60+70	1 a	-	-	-
	Gedoerrte Nuesse	0	+10	65+75	8+12 m	-	-	-
	Frische Eier	-	0	85+90	6+7 m	-18	90+95	8+15 m
FISH UND KRUSTENTIERE	Fisch fettig	-1,5	0	90	1 s	-18	90	2+4 m
	Fisch mager	0	+1,7	90+95	5+15 gg	-	-	-
	Dorsch	0	+1,7	90+95	5+15 gg	-	-	-
	Krustentiere	+0,5		90+95	1 s	-18	90	2+4 m
	Austern	0	+2	85+90	1+5 gg	-18	90	2+4 m

gg = Tage

s = Wochen

m = Monate

a = Jahr

Istruzioni di installazione uso e manutenzione .

INDICE

1	Introduzione
2	Diritti e responsabilità del costruttore
3	Movimentazione ed immagazzinaggio
4	Messa in servizio
4.1	Posizionamento
4.2	Pulizia iniziale
4.3	Collegamento alla rete elettrica
4.4	Collegamento alla rete di scarico acqua
5	Caratteristiche tecniche
5.1	Ingombri
5.2	Potenze installate
5.3	Rumorosità e vibrazioni
5.4	Applicazioni possibili
6	Uso
6.1	Azionamento
6.1.1	Accensione/spengimento
6.1.2	Visualizzazione temperatura cella
6.1.3	Impostazione temperatura cella (tavoli e salad)
6.1.4	Visualizzazione codici di allarme
6.2	Stoccaggio prodotti
6.3	Sbrinamento
6.3.1	Temporizzazione sbrinamento (tutti i modelli)
6.3.2	Sbrinamento manuale (tutti i modelli)
7	Manutenzione
7.1	Pulizia periodica
7.2	Pulizia del condensatore
7.3	Inattività dell'apparecchio
8	Piccoli inconvenienti e rischi remoti
8.1	Se l'apparecchio non funziona
8.2	Se la temperatura prestabilita non viene raggiunta
8.3	Se l'apparecchio perde acqua
8.4	Se l'apparecchio è rumoroso
8.5	Rischi remoti
9	Sostituzione di componenti
10	Smantellamento
11	Schemi

1. INTRODUZIONE

Questa apparecchiatura è stata realizzata negli interni, nell'estetica e nella componentistica secondo le esigenze specifiche dei nostri clienti; è inoltre stata controllata funzionalmente ed esteticamente in ogni sua parte prima dell'invio definitivo. Per un corretto utilizzo dell'apparecchio: leggere attentamente le istruzioni, rispettare tutte le indicazioni in esse contenute, consegnare il presente libretto che costituisce parte integrante ed essenziale dell'apparecchio all'utilizzatore abituale che dovrà conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Usando l'apparecchio secondo quanto suggerito rimarrà per lungo tempo al Vostro servizio.

2. DIRITTI E RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

E' vietata la riproduzione parziale o totale delle presenti istruzioni senza l'autorizzazione scritta della ditta.

I disegni riprodotti sono di carattere generale e possono essere difformi in alcuni particolari dall'apparecchio consegnato. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose dovuti a :

- inosservanza di avvertenze ed istruzioni contenute nel presente testo;
- inosservanza dei limiti di impiego dell'apparecchio;
- uso improprio errato irragionevole o da parte di personale inesperto;
- uso non conforme alle normative locali;

- modifiche non autorizzate e/o riparazioni effettuate da personale non qualificato/autorizzato;
- utilizzo di ricambi/accessori non originali;
- eventi eccezionali;
- eventuali inesattezze contenute per qualsiasi motivo nel presente libretto.

Il costruttore si riserva inoltre il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute opportune senza alcun preavviso.

3. MOVIMENTAZIONI ED IMMAGAZZINAGGIO (fig.1-fig.2)

L'apparecchio è contenuto in un imballo costituito da un pianale in legno, angolari rigidi, protezioni di polistirolo e film plastico (fig.1); pesi ed ingombri sono indicati nella tabella seguente e nella fig. 2 :

Modello N° vani (V)	Peso netto (kg.)	Peso Volume imballo
GN 2100 TN	98 Kg	113 Kg 0.92 m³
GN 3100 TN	134 Kg	152 Kg 1.21 m³
GN 4100 TN	153 Kg	173 Kg 1.50 m³
GN 2100 BT	103 Kg	118 Kg 0.92 m³
GN 3100 BT	137 Kg	154 Kg 1.21 m³
GN 4100 BT	155 Kg	175 Kg 1.50 m³
GN 2100 TN SG	95 Kg	108 Kg 0.83 m³
GN 3100 TN SG	130 Kg	147 Kg 1.12 m³
GN 4100 TN SG	148 Kg	168 Kg 1.41 m³
GN 2100 TN GD	98 Kg	113 Kg 0.92 m³
GN 3100 TN GD	134 Kg	152 Kg 1.21 m³
GN 4100 TN GD	153 Kg	173 Kg 1.50 m³
PA 2100 TN	140 Kg	155 Kg 1.16 m³
PA 3100 TN	152 Kg	170 Kg 1.55 m³
PZ 2610 TN	363 Kg	380 Kg 1.79 m³
PZ 2600 TN	258 Kg	275 Kg 1.34 m³
PZ 3600 TN	320 Kg	340 Kg 1.79 m³
SH 2000/700	125 Kg	145 Kg 1.16 m³
SH 2000/800	140 Kg	160 Kg 1.46 m³
SH 3000/700	155 Kg	180 Kg 1.53 m³
SH 3000/800	164 Kg	192 Kg 1.95 m³
UNDER COUNTER 2100 H=610 TN	88 Kg	103 Kg 0.69 m³
UNDER COUNTER 3100 H=610 TN	125 Kg	142 Kg 0.91 m³
UNDER COUNTER 4100 H=610 TN	143 Kg	163 Kg 1.10 m³
COUNTER SANCK 600/2100 TN	88 Kg	103 Kg 0.80 m³
COUNTER SANCK 600/3100 TN	125 Kg	142 Kg 1.05 m³
COUNTER SANCK 600/4100 TN	143 Kg	163 Kg 1.30 m³

4. MESSA IN SERVIZIO

Leggere attentamente le etichette sull'apparecchio, non coprirle per nessuna ragione e sostituirle immediatamente in caso venissero danneggiate.

Non togliere protezioni o pannellature che richiedono l'uso di utensili per essere rimosse.

4.1 Posizionamento (fig.1-fig.2-fig.3)

Assicurarsi che, dal punto di vista degli ingombri (fig.2), lo spazio riservato all'apparecchio ne permetta il corretto utilizzo e la facile manutenzione.

Sistemare l'apparecchio in piano avvitando i piedini livellatori e registrandoli (fig.3), dopo averlo disimballato rimuovendo tutte le protezioni predisposte dall'azienda. Per limitare il rischio di scarica elettrica statica dovuta alla rimozione del film plastico protettivo della lamiera, staccare e rimuovere il film a piccoli lembi poco alla volta.

Spostare l'apparecchio sollevandolo solo dal fondo inferiore esterno, per evitare di danneggiare i piedini di appoggio e gli altri equipaggiamenti. In caso di utilizzo di attrezzi sollevatori: posizionarli come indicato in fig.1.

Non spostare l'apparecchio usando come zona di presa il piano di lavoro. Se l'apparecchio, durante la movimentazione, è stato posizionato orizzontalmente (unità condensatrice a bordo) attendere due ore prima di azionarlo.

Imballi e protezioni rimosse devono essere affidati ai centri di raccolta specifici secondo le normative locali.

L'apparecchio non deve essere installato in ambiente esplosivo, all'aria aperta o esposto a pioggia, la sua ubicazione corretta sarà:

lontano da fonti di calore (termosifoni, faretto etc...) ed al riparo dall'irraggiamento solare e da correnti d'aria.

L'aria deve circolare liberamente attraverso l'unità condensatrice. (fig.3)

Il mancato rispetto di dette condizioni provocherà lo scadimento delle prestazioni dell'apparecchio.

4.2 Pulizia iniziale

Prima dell'allacciamento alla rete elettrica e dell'uso pulire adeguatamente l'apparecchio. Per la vasca e tutte le parti interne usare detersivi antibatterici.

Per le parti in plastica è sufficiente utilizzare panni inumiditi. Asciugare con un panno morbido e pulito. Usare poca acqua o non usarla del tutto. Non usare né detersivi aggressivi o abrasivi, né solventi.

Durante la pulizia non avvicinarsi a mani nude a parti che potrebbero risultare taglienti (evaporatore, condensatore, etc.) ed indossare comunque guanti di protezione.

4.3 Collegamento alla rete elettrica (fig.4)

Assicurarsi che l'impianto di alimentazione elettrica risponda ai requisiti della targhetta dati tecnici dell'apparecchio e sia dotato di salvavita o di interruttore generale automatico con una efficace presa di terra. Qualora non vi fosse alcuna sicurezza elettrica, far installare da personale qualificato un interruttore onnipolare come previsto dalle norme di sicurezza vigenti, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

Nel caso che l'apparecchio deva essere installato lontano dalla fonte di energia elettrica, prevedere un allacciamento in conformità alle leggi vigenti.

Gli apparecchi con motori incorporati sono muniti di cavo, spina con neutro e contatto di terra: il cavo di alimentazione deve essere ben steso (evitare arrotolamenti o sovrapposizioni) in posizione non esposta ad eventuali urti o manomissioni di minori, non deve essere in prossimità di liquidi od acqua e di fonti di calore, non deve essere danneggiato (se lo fosse farlo sostituire da personale qualificato). Evitare sempre l'uso di riduzioni ed adattatori.

4.4 Collegamento alla rete di scarico acqua

L'eliminazione acqua di sbrinamento è automatica nei modelli con unità condensatrice a bordo; nei modelli con unità remota può essere richiesta una resistenza per l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento.

5. CARATTERISTICHE TECNICHE

5.1 Ingombri (fig.2-fig.5)

Ingombri esterni ed interni allestimenti e capacità relative dei vari modelli nelle varie configurazioni sono indicati nelle figure 2 e 5.

5.2 Potenze assorbite

Le potenze assorbite sono riportate nella tabella seguente

Modello tavolo	Potenza assorbita in Watt
GN 2100 TN	340 W
GN 3100 TN	340 W
GN 4100 TN	456 W
GN 2100 BT	1000 W
GN 3100 BT	1000 W
GN 4100 BT	1000 W
GN 2100 TN SG	340 W
GN 3100 TN SG	340 W
GN 4100 TN SG	456 W
GN 2100 TN GD	340 W
GN 3100 TN GD	340 W
GN 4100 TN GD	456 W
PA 2100 TN	340 W
PA 3100 TN	456 W
PZ 2610 TN	340 W
PZ 2600 TN	340 W
PZ 3600 TN	456 W
SH 2000/700	350 W
SH 2000/800	350 W
SH 3000/700	350 W
SH 3000/800	350 W
UNDER COUNTER 2100 H=610 TN	340 W
UNDER COUNTER 3100 H=610 TN	340 W
UNDER COUNTER 4100 H=610 TN	456 W
COUNTER SANCK 600/2100 TN	340 W
COUNTER SANCK 600/3100 TN	340 W
COUNTER SANCK 600/4100 TN	456 W

TN = temperatura normale (-2°C ++8°C).

BT = bassa temperatura (-10°C ÷ -20°C).

Il gas refrigerante utilizzato è R134a per tavoli TN e R404A per tavoli BT.

5.3 Rumorosità e vibrazioni

Il livello sonoro degli apparecchi con unità condensatrice incorporata è inferiore ai 70 dB. Non occorrono perciò interventi di insonorizzazione. In condizioni normali l'apparecchio non genera vibrazioni dannose all'ambiente circostante.

5.4 Applicazioni possibili

Non utilizzare l'apparecchio per conservare sostanze medicinali.

Gli apparecchi possono operare alle condizioni di impiego più sfavorevoli previste dalla classe 4 delle norme ISO 1992 (temp.amb.+30°C, umid. relat.55%) .Le condizioni ottimali di funzionamento si hanno per temperature ambiente comprese fra : +10°C e +30°C e umidità relativa compresa fra : 30+55%.

Le applicazioni possibili sono indicate di seguito :

- Tavoli negativi (-2°C + +15°C) : conservazione per brevi periodi di derrate fresche e cibi precotti confezionati (-2°++8°C), nonché per la refrigerazione di bevande (+15°C).
- Tavoli ultranegativi (-10°C ÷ -20°C) : conservazione per lunghi periodi di prodotti surgelati e congelamento di piccole 'quantità' di derrate fresche di piccola pezzatura.

6 USO

6.1 Azionamento (fig.6)

Questi apparecchi sono azionati da uno o due interruttori ed una centralina elettronica, le operazioni consentite all'utente sono:

6.1.1 Accensione/spengimento

Premere l'interruttore 1, sul display apparirà la temperatura presente nell'apparecchio al momento e si illuminerà il led di funzionamento compressore. In caso di interruzioni nell'erogazione dell'energia elettrica il compressore si riavvierà in lieve ritardo.

6.1.2 Visualizzazione temperatura cella

In fase di funzionamento normale, sul display centralina compare la temperatura dell'aria presente in quel momento nella cella.

6.1.3 Impostazione temperatura cella (fig.6a b)

Premendo il tasto SEL per un secondo si potrà leggere la temperatura impostata. Volendo variare detta temperatura: premendo il tasto SEL premere il tasto \wedge (UP) o il tasto \vee (DOWN) per far rispettivamente aumentare o diminuire la temperatura inizialmente impostata; raggiunta la nuova temperatura confermarne il valore premendo di nuovo il tasto SEL. La fascia di funzionamento apparecchio impostata sulla centralina è compresa tra -2°C e $+8^{\circ}\text{C}$ per tavoli TN.

6.1.4 Visualizzazione codici allarme

La centralina segnala eventuali malfunzionamenti, facendo lampeggiare sul display i codici di allarme riportati qui di seguito :

Allarmi centralina salad : E0, Lampeg.

Allarmi centralina tavoli tavoli : E0, E1 Lampeg.

Contromisure :

Nel caso che sul display lampeggi uno o ambedue i codici sopra riportati, in sequenza : prenderne nota, spegnere la centralina e riaccenderla dopo alcuni secondi. Se il/i codice/i di allarme dovesse/ro rimanifestarsi : riprenderne nota e chiamare l'assistenza tecnica segnalando i codici di allarme annotati.

6.2 Stoccaggio prodotti (fig.5)

Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni dell'apparecchio è necessario rispettare le seguenti indicazioni:

introdurvi la merce dopo che esso avrà raggiunto la temperatura desiderata leggibile sul termometro, non introdurre al suo interno cibi caldi o liquidi, scoperti, confezionare o proteggere in altro modo gli alimenti, non limitare la circolazione dell'aria al suo interno con ostacoli superflui, evitare frequenti e prolungate aperture di sportelli/cassetti, attendere alcuni istanti prima di riaprire sportello o cassetto appena chiuso.

Durante lo stoccaggio aprire e riempire un cassetto per volta, per eliminare rischi di possibile ribaltamento dell'apparecchio. Se ciò non fosse possibile richiedere al fornitore l'equipaggiamento antiribaltamento. Gli ingombri massimi inseribili nei vari allestimenti sono indicati in fig. 5.

6.3. Sbrinamento (fig.6)

6.3.1. Temporizzazione sbrinamento (tutti i modelli)

La centralina avvia automaticamente 4 cicli di sbrinamento nelle 24 ore. Il suo timer rileverà il tempo a partire dal momento della prima accensione. Per modificare il tempo di inizio sbrinamento, al momento desiderato, è sufficiente: premere a lungo (5 secondi) il tasto apposito (DEF o simbolo neve che scioglie), l'apparecchio eseguirà subito uno sbrinamento ed il successivo dopo sei ore. Durante tale fase sul display si accenderà la spia di sbrinamento (DEF).

6.3.2 Sbrinamento manuale (tutti i modelli)

Tutti gli apparecchi sbrinano automaticamente (cfr.par.6.3.1). Volendo avviare manualmente lo sbrinamento procedere come per modificare il tempo di inizio sbrinamento (cfr. par.6.3.1). Per l'eliminazione acqua di sbrinamento cfr. par. 4.4.

7. MANUTENZIONE

7.1 Pulizia periodica

Per ragioni igieniche e funzionali, pulire almeno una volta alla settimana il vano interno seguendo le indicazioni del par. 4.2 (pulizia iniziale). Prima di iniziare la pulizia spegnere l'apparecchio togliendo tensione.

7.2 Pulizia del condensatore (fig.7)

Sempre per ragioni funzionali pulire il condensatore almeno una volta per settimana. Prima di iniziare la pulizia spegnere l'apparecchio togliendo tensione, chiuderlo e proteggerlo. Accedere al condensatore svitando la vite di bloccaggio della griglia di protezione, asportare con una spazzola ed un aspirapolvere la polvere depositata sulla superficie frontale del condensatore. Riavvitare la griglia di protezione

7.3 Inattività dell'apparecchio

Nei periodi di inattività, tolto il prodotto dall'apparecchio si deve: togliere tensione sfilando la presa di corrente, pulire accuratamente come per una pulizia periodica, lasciare circolare l'aria nella cella coprendo l'apparecchio con una stoffa che traspiri.

8. PICCOLI INCONVENIENTI E RISCHI REMOTI

Spesso il malfunzionamento degli apparecchi è legato a cause banali eliminabili senza l'intervento dell'assistenza tecnica: si consiglia quindi di eseguire i controlli sottoindicati prima di chiamarla.

8.1 Se l'apparecchio non funziona controllare che:

- La spina sia correttamente inserita nella presa.
- Il cavo di alimentazione non sia danneggiato.

8.2 Se la temperatura prestabilita non viene raggiunta controllare che :

- L'interruttore di comando sia acceso.
- La centralina sia ben regolata, paragrafo 6.1.3.
- L'apparecchio non sia in fase di sbrinamento o in fase di recupero post-sbrinamento.
- L'evaporatore non sia ricoperto di brina (cfr. par.6.3).
- Il condensatore non sia intasato dalla polvere.
- L'apparecchio non si trovi in prossimità di fonti di calore o la sua unità condensatrice non sia poco aerata.
- Gli alimenti stoccati o altri oggetti non impediscano la corretta chiusura dell'apparecchio.
- L'apparecchio non sia fatto lavorare in condizioni anomale (inserimento di merce calda in eccesso e/o maldisposta).

8.3 Se l'apparecchio perde acqua controllare che :

- Il recipiente di raccolta o il dispositivo di eliminazione acqua sbrinamento non siano danneggiati,
- gli scarichi non siano intasati o ostruiti,
- l'apparecchio sia stato messo in piano.
- La battuta porta non presenti condensa per inefficacia dei dispositivi anticondensa (modelli negativi).

8.4 Se l'apparecchio è rumoroso controllare che :

- Il telaio non abbia viti o bulloni allentati.
- L'apparecchio sia ben livellato e che i piedini appoggino stabilmente sul pavimento.

Se dopo tutti questi controlli il malfunzionamento dovesse permanere, è opportuno rivolgersi all'assistenza tecnica fornendo :

- la sigla del modello ed il numero di matricola (ambdue rilevabili dalla targhetta dati tecnici).
- gli eventuali codici di allarme comparsi sul display centralina.

8.5 Rischi remoti

In caso di incendio disinserire se possibile la spina di collegamento alla rete elettrica ed utilizzare estintori a polvere.

9. Sostituzione di componenti

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione isolare l'apparecchio da qualsiasi fonte di energia elettrica.

Richiedere ricambi originali ad un concessionario o ad un rivenditore autorizzato.

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione sezione e tipo del nuovo devono essere uguali a quella del cavo sostituito (sez. min. 1,50 mmq). Il tecnico deve assicurarsi inoltre che sia rispettata la protezione contro la penetrazione dell'acqua.

10. SMANTELLAMENTO

Lo smantellamento dell'apparecchio deve essere affidato a ditte specializzate di settore secondo quanto previsto da leggi ed enti locali.

L'apparecchio è costituito da :

struttura in lamiera d'acciaio,
componenti e cablaggi elettrici,

compressore elettrico,

materiali plastici,

fluido frigorigeno da non disperdere nell'ambiente.

**TUTTE LE RESPONSABILITA' PER IL MANCATO RISPETTO DELLE
VIGENTI LEGGI LOCALI RICADRANNO SUL PROPRIETARIO.**

2. MANUFACTURER'S RETAINED RIGHTS AND RESPONSIBILITY

It is forbidden to reproduce, partially or totally, these instructions without the express authorisation of the manufacturers.

The drawings reproduced may be considered as a general guide, and may vary in some particulars to the equipment consigned.

The manufacturers deny all responsibility to third parties in consequence of :

- non observance of the warnings and instructions contained in the text;
- non observance of the parameters of utilisation of the equipment;
- unreasonable or wrongful utilisation by un-trained personnel;
- use non conforming to local statutes;
- unauthorised modifications and/or repairs undertaken by non-trained or authorised personnel.

- utilisation of non original spares or accessories;
- exceptional occurrences;
- imprecise instructions contained for whatever reason in the current manual.

The manufacturers reserve the right to introduce any modification deemed necessary without warning.

3 TRANSPORTATION AND STORAGE (fig.1-fig.2)

The equipment is wrapped in absorbent material and contained and fixed within a wooden platform and stiff card-board corner (fig. 1); weights and dimensions are registered in the following table and in the fig. 2 :

N° compart. (V) Model	Net weight (kg.)	Packing weight and vol.
GN 2100 TN	98 Kg	113 Kg 0.92 m³
GN 3100 TN	134 Kg	152 Kg 1.21 m³
GN 4100 TN	153 Kg	173 Kg 1.50 m³
GN 2100 BT	103 Kg	118 Kg 0.92 m³
GN 3100 BT	137 Kg	154 Kg 1.21 m³
GN 4100 BT	155 Kg	175 Kg 1.50 m³
GN 2100 TN SG	95 Kg	108 Kg 0.83 m³
GN 3100 TN SG	130 Kg	147 Kg 1.12 m³
GN 4100 TN SG	148 Kg	168 Kg 1.41 m³
GN 2100 TN GD	98 Kg	113 Kg 0.92 m³
GN 3100 TN GD	134 Kg	152 Kg 1.21 m³
GN 4100 TN GD	153 Kg	173 Kg 1.50 m³
PA 2100 TN	140 Kg	155 Kg 1.16 m³
PA 3100 TN	152 Kg	170 Kg 1.55 m³
PZ 2610 TN	363 Kg	380 Kg 1.79 m³
PZ 2600 TN	258 Kg	275 Kg 1.34 m³
PZ 3600 TN	320 Kg	340 Kg 1.79 m³
SH 2000/700	125 Kg	145 Kg 1.16 m³
SH 2000/800	140 Kg	160 Kg 1.46 m³
SH 3000/700	155 Kg	180 Kg 1.53 m³
SH 3000/800	164 Kg	192 Kg 1.95 m³
UNDER COUNTER 2100 H=610 TN	88 Kg	103 Kg 0.69 m³
UNDER COUNTER 3100 H=610 TN	125 Kg	142 Kg 0.91 m³
UNDER COUNTER 4100 H=610 TN	143 Kg	163 Kg 1.10 m³
COUNTER SANCK 600/2100 TN	88 Kg	103 Kg 0.80 m³
COUNTER SANCK 600/3100 TN	125 Kg	142 Kg 1.05 m³
COUNTER SANCK 600/4100 TN	143 Kg	163 Kg 1.30 m³

4 COMMISSIONING

Carefully read the label on the equipment, do not cover for any reason whatsoever, and replace them immediately if damaged. Do not remove protection or panelling that require the usage of tools.

Installation, use and maintenance instructions

INDEX

1	Introduction
2	Manufacturer's retained rights and responsibility
3	Transportation and storage
4	Commissioning
4.1	Positioning
4.2	Initial hygiening
4.3	Connection to electrical supply
4.4	Connection to drains
5	Technical characteristics
5.1	Dimensions
5.2	Electrical consumption
5.3	Noise and vibration
5.4	Possible applications
6	Usage
6.1	Activation
6.1.1	Switching on/off
6.1.2	Visualization of cell temperature
6.1.3	Setting the cell temperature (VP VN and salad table)
6.1.4	Visualization of alarm codes
6.2	Storage of food-stuffs
6.3	Defrosting
6.3.1	Defrost timer
6.3.2	Manual defrosting
7	Maintenance
7.1	Periodic cleaning
7.2	Cleaning of condenser
7.3	Period of inactivity of cabinet
8	Trouble shooting and remedies
8.1	If the cabinet does not operate
8.2	If the required temperature is not achieved
8.3	If the cabinet leaks water
8.4	If the cabinet is unacceptably noisy
8.5	Improbable risks
9	Substitution of spares
10	Dismantling
11	Schematics

1 INTRODUCTION

This equipment has been produced be internally or externally in its aesthetics and componability, in response to the specific exigencies of our clientele; furthermore it has been mechanically and aesthetically checked in every aspect before despatch. For the correct utilisation of the equipment: carefully read the instructions, observe all the recommendations contained therein, consign this manual which constitutes an integral part of the essence of the equipment to the end user who is requested to retain it for future consultation. By observing these recommendations, you will guarantee the extended trouble-free operation of the equipment.

4.1 Positioning (fig. 1-fig.2-fig.3)

Ensure that, in respect of the dimensions (fig. 2), the space reserved for the equipment permits its correct utilisation and ease of maintenance.

After carefully unpacking the display case, remove the white PVC protective film and all of the manufacturer's material which safeguards the item in transit.

Place the cabinet on a flat surface and level it by screwing and adjusting the leveling legs to ensure its efficient operation.

The cabinet must be lifted only from the exterior of the base to avoid the possibility of damage, and in the case of utilising mechanical means, position the forks as indicated on fig. 1 .

Do not move the cabinet by application of pressure to the work surface. If the device has been positioned horizontally (integral condensing unit), wait two hours before activating it.

Packing and protective film should be disposed off as indicated by the local authorities.

The equipment must not be installed within explosive ambience, in the open air or exposed to rain, the correct siting is: distant from heat sources (radiators, direct lighting, etc.) and protected from direct sunlight and draughts. Air circulation must be freely maintained around the condensing unit, be it integral or remote (fig.3). Inobservance of these specific conditions will detrimentally affect the cabinet.

4.2 Initial cleaning

Before use, all parts of the cabinet should be cleaned. For the walls and all the internal parts use an antibacterial detergent. For the plastic parts use a moistened cloth. Dry with a soft clean cloth. Use little or no water. Do not use harsh or abrasive solvents or detergents. During cleaning do not approach bare-handed those parts which could cut (evaporator, condenser, etc.) and always use protective gloves.

4.3 Electrical connection (models with integral condensing units) (fig. 4)

Check that the supply conforms to the requirements listed on the factory label and that it is provided with a fail-safe protection or automatic circuit breaker with an efficient earth connection. Should there not be an electrical safety feature, have this introduced by a qualified person, by means of a monopolar switch as indicated in the safety regulations with a minimum clearance of the contacts of 3 mm. Where the cabinet has to be installed at some distance from the electrical source, ensure that the connection conforms to the local regulations. Cabinet supplied with integral condensing units are provided with an appropriate plug fitted with a neutral and earth: the supply cable must be well stretched (avoid coiling and superimposition), it must not be exposed to the possibility of damage by third parties. It should not be in contact with liquids, water or heat sources, in the event of damage it must be replaced by qualified personnel. Always avoid the use of reducers or adapters.

4.4 Connection to drains

The dispersal of defrost water is automatic in all models with integral condensing unit; the models with remote condensing unit can be provided with a heater for the evaporation of defrost water.

5 TECHNICAL CHARACTERISTICS

5.1 Dimensions (fig.2-fig.5)

External and internal dimensions and capacities relevant to the various configurations are listed in fig. 2 and 5.

5.2 Absorbed loadings

The absorbed loadings are registered in the following table :

Table model	Rating absorbed loading Watt
GN 2100 TN	340 W
GN 3100 TN	340 W
GN 4100 TN	456 W
GN 2100 BT	1000 W
GN 3100 BT	1000 W
GN 4100 BT	1000 W
GN 2100 TN SG	340 W
GN 3100 TN SG	340 W
GN 4100 TN SG	456 W
GN 2100 TN GD	340 W
GN 3100 TN GD	340 W
GN 4100 TN GD	456 W
PA 2100 TN	340 W
PA 3100 TN	456 W
PZ 2610 TN	340 W
PZ 2600 TN	340 W
PZ 3600 TN	456 W
SH 2000/700	350 W
SH 2000/800	350 W
SH 3000/700	350 W
SH 3000/800	350 W
UNDER COUNTER 2100 H=610 TN	340 W
UNDER COUNTER 3100 H=610 TN	340 W
UNDER COUNTER 4100 H=610 TN	456 W
COUNTER SANCK 600/2100 TN	340 W
COUNTER SANCK 600/3100 TN	340 W
COUNTER SANCK 600/4100 TN	456 W

TN = normal temperature (-2°C ÷ +8°C),

BT = low temperature (-10°C ÷ -20°C).

Refrigerant R134a for SALAD 1025 and TN tables, R404a for BT tables.

5.3 Noise and vibration

The sound level of the equipment fitted with integral hermetic condensing unit does not exceed 70 DB, it is therefore not necessary to provide sound insulation. Under normal conditions the equipment does not generate vibrations which affect the surroundings.

5.4 Possible usages

Do not utilise the equipment to store medical supplies. The equipment will operate in unfavorable conditions as registered in class 4 of the ISO 1992 regulations (temp. amb. +30°C ±1°C relative humidity 55%) the optimum operational ambient temperatures are between +10°C/+30°C with relative humidity within 30/55%. The potential usage for the various models are indicated herewith :

- **Negative tables** (-2°C÷+15°C) : storage for short periods of fresh food-stuffs or prepared cooked food (-2°C÷+8°C) and beverages refrigeration (+15°C)

- **Ultranegetive tables** (-10°C ÷ -20°C): storage for long periods of frozen foods and freezing of short quantities of freshes food-stuffs of little dimensions.

6 USAGE

6.1 Action (fig.6)

These devices are activated by one or two switches and an electronic control panel. The operations available to the user are:

6.1.1 Switching on/off

Switch on switch (1), contemporaneously the electronic panel (3) will illuminate and display the current temperature within the cabinet and the compressor pilot light. In case of power supply interruption, the compressor will normally restart with a slight delay.

6.1.2 Visualization of cell temperature

During normal functioning, the air temperature which is present in the cell that moment appears on the display.

6.1.3 Setting the cell temperature (fig. 6a b)

By pressing for one second SEL button it is possible to read the set temperature. To change the temperature press SEL and press the switch \wedge (UP) or \vee (DOWN) to respectively increase or decrease the temperature initially pre-set, until the desired and new temperature has been achieved, confirm this value by pressing SEL button. Electronic control panel operating band is comprehended model SALAD 1025, between -2°C and $+8^{\circ}\text{C}$ for table TN,

6.1.4 Visualization of alarm codes

Electronic control panel shows eventual malfunctioning visualizing the alarm codes here under listed

Alarm of Salad electronic control panel: E0 flashing.

Alarm of table electronic control panel: E0 and E1 flashing.

Corrective intervention.

If the display visualizes one or more of the above listed alarm codes take note of those, switch off the electronic control panel and switch on it after a few seconds. If the code/s is/are again visualised call technical assistance and report the noticed code/s.

6.2 Storage of food-stuffs (fig.5)

In order to obtain the best functioning of the case it is necessary to observe the following instructions :

- Place the merchandise into the unit only after it has reached the desired operating temperature given on the digital display.
- Do not place uncovered hot foods or liquids inside the unit.
- Package or protect foods when possible .
- Do not limit the circulation of air inside the cell with superfluous obstacles.
- Avoid frequent or prolonged openings of the doors/drawers.
- Wait a few moments before reopening the door/drawer just after it has been closed.

Whilst stocking only open and fill a drawer at a time to eliminate the risk of over-balancing or ask to the supplier the fixable feets. Available space is indicated on fig. 5.

6.3 Defrosting (fig.6)

6.3.1 Defrost timer

The electronic control panel automatically defrosts 4 times in 24 hours. Its timer will reset to the time of the initial first start-up. To modify the start time for the defrost cycle to the desired time press the proper (DEF or dripping snow) button for more than 5 seconds, a defrost cycle starts immediately and the following one will start after 6 hours. During defrosting a led will be switched on (DEF).

6.3.2 Manual defrosting

All tables defrost automatically (see § 6.3.1). To start manually the defrosting act as above said to modify the start time for the defrost cycle (see § 6.3.1). For condense water elimination see §.4.4.

7 MAINTENANCE

7.1 Periodic cleaning

For hygienic reasons and improved performance clean at least once a week the internal basin. First perform a manual defrosting cycle (par.6.3), when complete, switch off the power supply and clean the inside following the instructions given in par.4.2 (initial cleaning).

7.2 Cleaning of condenser (fig.7)

For improved performance clean the condenser at least once a week. Before beginning turn off the equipment, and disconnect the plug, close and protect the unit.

- unscrew, rotate and remove protective grill
- remove the dust deposited on the front surface of the condenser using a brush and a vacuum cleaner and restore previous conditions.

7.3 Period of inactivity of cabinet

During periods of inactivity, remove the products from the cabinet and then follow these directions :

- Remove the plug out from the outlet and carefully clean the unit as per periodic cleaning
- Cover the cabinet with a cloth that allows air circulation in the interior.

8 TROUBLE SHOOTING AND REMEDIES

Often, the malfunction of a unit is due to simple causes which can easily be eliminated without contacting a technician. Therefore execute the following controls

8.1 If the cabinet does not operate, make sure that :

- The plug has been correctly inserted into the socket,
- The supply cord is not damaged.

8.2 If the required temperature is not achieved, make sure that:

- The command switch is turned on
- The electronic control panel is correctly regulated (see § 6.1.3, 6.1.4),
- The cabinet is neither in the defrosting phase nor in the post-defrosting phase.
- The evaporator is not covered with frost (see § 6.3),
- The condenser is not blocked with dust,
- The cabinet is not located near heat sources or its condensing unit has uninterrupted air flow.
- The stored foods or other objects do not inhibit the proper closing of the unit
- The cabinet is not working in anomalous conditions (overloaded, loaded with hot food, or loaded in a way that prevents proper air circulation).

8.3 If the cabinet leaks water, make sure that :

- The collecting container or the device for condensing water elimination are not damaged,
- The discharge outlets are not blocked or obstructed,
- The cabinet has been properly levelled,
- The door seal do not manifest condensate, caused by the failure of the door seal heater.

8.4 If the cabinet is unacceptably noisy, make sure that :

- The frame does not have loose screws or bolts,
- The cabinet has been laid in a stable position and correctly levelled .

If, after all these controls, the malfunctioning continues, it is advisable to contact technical assistance. Be prepared to supply the following information :- the model trade name and the serial number (both can be found on the technical data plate),
- the alarm codes appearing on the display of the control panel.

8.5 Improbable risks

In case of fire unplug the cabinet, if possible, and use a powder fire extinguisher.

9. Substitution of spares

Before commencing any service or maintenance work, isolate the cabinet from the electrical supply. Always fit original spares which may be obtained from an authorised concessionaire or stockist. If electrical supply cable requires to be renewed, it must conform to the original specification to that supplied with the cabinet (minimum section $1,50\text{ mm}^2$). The engineer must ensure that there is no possibility of ingress of water or dampness.

10 DISMANTLING

The scrapping of the cabinet requires to be undertaken by specialised company, licensed by the local authorities, and observing local statutes.

The cabinet consists of :

- structure in steel plate,
- electrical components and cables,
- electrical compressor,
- plastic materials,
- refrigerant fluid which must not be discharged into the atmosphere.

ALL THE RESPONSIBILITY FOR THE FAILURE TO RESPECT THE EXISTING LOCAL STATUTES ARE THE RESPONSIBILITY OF THE OWNER.

SOMMAIRE

- 1 Introduction**
- 2 Droits et responsabilité du constructeur**
- 3 Manutention et stockage**
- 4 Mise en service**
 - 4.1 Positionnement
 - 4.2 Nettoyage initial
 - 4.3 Branchement électrique
 - 4.4 Branchement à l'évacuation de l'eau
- 5. Caractéristiques techniques**
 - 5.1 Volume
 - 5.2 Puissances installées
 - 5.3 Bruits et vibrations
 - 5.4 Utilisations possibles
- 6. Utilisation**
 - 6.1 Mise en service
 - 6.1.1 Allumage/extinction
 - 6.1.2 Visualisation de la température de la cellule frigorifique
 - 6.1.3 Réglage de la température de la cellule frigorifique (tours réfrigérées et Salad)
 - 6.1.4 Affichage des codes d'alarme
 - 6.2 Stockage des produits
 - 6.3 Dégivrage
 - 6.3.1 Réglage du dégivrage (tous les modèles)
 - 6.3.2 Dégivrage manuel (tous les modèles)
- 7. Entretien**
 - 7.1 Entretien périodique
 - 7.2 Nettoyage du condensateur
 - 7.3 Non utilisation de l'appareil
- 8. Petits inconvénients et autres risques**
 - 8.1 Si l'appareil ne fonctionne pas
 - 8.2 Si la température présélectionnée n'est pas atteinte
 - 8.3 Si l'appareil présente des fuites d'eau
 - 8.4 Si l'appareil fait du bruit
 - 8.5 Autres risques
- 9. Changement de pièces**
- 10. Demantèlement**
- 11. Schémas**

à une utilisation non conforme aux normes en vigueur,
 à des modifications non autorisées et /ou à des réparations effectuées par du personnel non qualifié ou non autorisé,
 à une utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non d'origine,
 à des événements exceptionnels,
 à des erreurs éventuelles contenues dans ce livret pour quelque raison que ce soit.
 En outre, le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification jugée opportune sans aucun préavis.

3 MANUTENTION ET STOCKAGE (fig. 1-fig.2)

L'appareil est conditionné dans un emballage constitué d'un socle en bois, de câbles de renforcement, de protections en polystyrène, et d'un film plastique; poids et volumes sont indiqués dans le tableau ci-dessous et dans la figure 2:

N° de compartiments (V) par modèle	Poids net (kg.)	Poids et Volume emballé
GN 2100 TN	98 Kg	113 Kg 0.92 m³
GN 3100 TN	134 Kg	152 Kg 1.21 m³
GN 4100 TN	153 Kg	173 Kg 1.50 m³
GN 2100 BT	103 Kg	118 Kg 0.92 m³
GN 3100 BT	137 Kg	154 Kg 1.21 m³
GN 4100 BT	155 Kg	175 Kg 1.50 m³
GN 2100 TN SG	95 Kg	108 Kg 0.83 m³
GN 3100 TN SG	130 Kg	147 Kg 1.12 m³
GN 4100 TN SG	148 Kg	168 Kg 1.41 m³
GN 2100 TN GD	98 Kg	113 Kg 0.92 m³
GN 3100 TN GD	134 Kg	152 Kg 1.21 m³
GN 4100 TN GD	153 Kg	173 Kg 1.50 m³
PA 2100 TN	140 Kg	155 Kg 1.16 m³
PA 3100 TN	152 Kg	170 Kg 1.55 m³
PZ 2610 TN	363 Kg	380 Kg 1.79 m³
PZ 2600 TN	258 Kg	275 Kg 1.34 m³
PZ 3600 TN	320 Kg	340 Kg 1.79 m³
SH 2000/700	125 Kg	145 Kg 1.16 m³
SH 2000/800	140 Kg	160 Kg 1.46 m³
SH 3000/700	155 Kg	180 Kg 1.53 m³
SH 3000/800	164 Kg	192 Kg 1.95 m³
UNDER COUNTER 2100 H=610 TN	88 Kg	103 Kg 0.69 m³
UNDER COUNTER 3100 H=610 TN	125 Kg	142 Kg 0.91 m³
UNDER COUNTER 4100 H=610 TN	143 Kg	163 Kg 1.10 m³
COUNTER SANCK 600/2100 TN	88 Kg	103 Kg 0.80 m³
COUNTER SANCK 600/3100 TN	125 Kg	142 Kg 1.05 m³
COUNTER SANCK 600/4100 TN	143 Kg	163 Kg 1.30 m³

1 INTRODUCTION

Cet appareil a été réalisé conformément aux exigences spécifiques de nos clients tant pour son interne que pour son esthétique et ses composants électroniques; de plus, fonctionnement et esthétique de chacun de ses éléments ont été contrôlés avant sa sortie de l'usine. Pour une utilisation correcte de l'appareil : lire attentivement ce mode d'emploi, en respecter toutes les indications, le donner à l'utilisateur habituel de l'appareil qui devra le conserver avec soin pour toute consultation ultérieure, ce livret constituant partie intégrante et essentielle de l'appareil. Utilisé comme conseillé, l'appareil restera longtemps à Votre service.

2 DROITS ET RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Il est interdit de reproduire partiellement ou totalement le mode d'emploi ci-présent sans une autorisation écrite de l'entreprise. Les dessins reproduits présentent un caractère général et certains détails peuvent être différents de l'appareil livré. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages corporels ou matériels dus :
 au non respect des signes et instructions contenues dans ce texte ;
 au non respect des limites d'utilisation de l'appareil,
 à une utilisation impropre, erronée, déraisonnable ou à une utilisation de l'appareil par du personnel non qualifié,

4 MISE EN SERVICE

Lire attentivement les étiquettes sur l'appareil, ne les couvrir sous aucun prétexte et si nécessaire, les remplacer aussitôt qu'elles sont abimées. N'enlever aucun panneau ou protection lorsque pour ce faire il est nécessaire d'utiliser des outils spécifiques.

4.1 Positionnement (fig.1-fig.2-fig.3)

S'assurer que l'espace réservé à l'appareil en permette une utilisation correcte et un entretien facile (fig.2). Après avoir déemballé l'appareil et enlevé toutes les protections mises par l'usine, le placer sur un plan horizontal visser et régler les pieds de mise à niveau (fig.3). Détacher et enlever le film plastique protégeant la tôle par petits morceaux aux fins de limiter la production d'électricité statique. Déplacer l'appareil en le soulevant seulement par le plan inférieur externe, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui ou tout autre partie de l'appareil. Si des appareils de levage sont utilisés, les positionner comme indiqué à la figure 1. Ne pas déplacer l'appareil en le prenant par son plan de travail. Si l'appareil (avec groupe frigorifique logé) a été couché horizontalement pendant la mise en place, attendre deux heures avant sa mise en service. Tout emballage et protection enlevés doivent être confiés aux centres de récupération appropriés conformément aux normes en vigueur.

L'appareil ne doit être placé ni dans un environnement présentant un risque d'explosion, ni à l'air libre, ni exposé à la pluie. Il devra être placé à l'écart de toute source de chaleur (radiateurs, spots, ...) et à l'abri des rayons solaires et des courants d'air.

L'air doit pouvoir circuler librement dans le groupe frigorifique qu'il soit logé ou non (fig.3).

Le non respect des conditions énumérées ci-dessus entraînera une diminution du rendement de l'appareil.

4.2 Nettoyage initial

Avant d'effectuer le branchement électrique et d'utiliser l'appareil, le nettoyer de façon adéquate. Pour le bac et les parties intérieures, utiliser un détergent antibactérien, pour toutes les parties en plastique, des chiffons humides. Essuyer avec un chiffon doux et propre. Utiliser très peu d'eau ou pas d'eau du tout. N'utiliser ni des détergents agressifs ou abrasifs, ni des solvants.

Au cours du nettoyage, ne pas s'approcher à mains nues de toute partie qui pourrait être coupante (évaporateur, condensateur, etc ...). Dans tous les cas, se munir de gants de protection.

4.3 Branchement électrique (fig.4)

S'assurer que l'installation électrique supporte les charges indiquées sur la plaquette signalétique de l'appareil, et qu'elle soit dotée d'un différentiel, d'un disjoncteur et d'une prise de terre efficace. Au cas où votre installation électrique ne disposerait d'aucune sécurité, faire installer un interrupteur omnipolaire par un spécialiste, en prenant soin de laisser une distance d'ouverture des contacts supérieure ou égale à 3 mm, comme prévu par les normes de sécurité en vigueur.

Si l'appareil devait être installé loin de la source d'énergie électrique, prévoir un raccordement conforme aux lois en vigueur.

Les appareils ayant un moteur incorporé sont munis de câbles, de prises portant le contact de terre: le câble d'alimentation doit être bien tendu (éviter qu'il ne s'enroule ou ne se superpose), non exposé à d'éventuels chocs et hors de la portée des enfants. Le tenir à l'écart de liquides, de l'eau, de toute source de chaleur. Ne pas l'abîmer (le cas échéant le faire remplacer par un technicien spécialiste). Toujours éviter l'utilisation de multiprises et d'adaptateurs.

4.4 Branchement à l'évacuation de l'eau

L'élimination des eaux de dégivrage se fait automatiquement dans tous les modèles avec groupe frigorifique logé; les modèles avec groupe frigorifique non logé peuvent être livrés avec une résistance pour l'évaporation des eaux de dégivrage.

5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

5.1 Volume (fig.2-fig.5)

Les dimensions extérieures, intérieures, l'agencement, et les capacités relatives des différents modèles dans leurs différentes configurations sont indiqués dans les figures 2 et 5.

5.2 Puissances absorbées

Les puissances absorbées sont reportées dans le tableau ci-dessous:

Modello tavolo	Potenza assorbita in Watt
GN 2100 TN	340 W
GN 3100 TN	340 W
GN 4100 TN	456 W
GN 2100 BT	1000 W
GN 3100 BT	1000 W
GN 4100 BT	1000 W
GN 2100 TN SG	340 W
GN 3100 TN SG	340 W
GN 4100 TN SG	456 W
GN 2100 TN GD	340 W
GN 3100 TN GD	340 W
GN 4100 TN GD	456 W
PA 2100 TN	340 W
PA 3100 TN	456 W
PZ 2610 TN	340 W
PZ 2600 TN	340 W
PZ 3600 TN	456 W
SH 2000/700	350 W
SH 2000/800	350 W
SH 3000/700	350 W
SH 3000/800	350 W
UNDER COUNTER 2100 H=610 TN	340 W
UNDER COUNTER 3100 H=610 TN	340 W
UNDER COUNTER 4100 H=610 TN	456 W
COUNTER SANCK 600/2100 TN	340 W
COUNTER SANCK 600/3100 TN	340 W
COUNTER SANCK 600/4100 TN	456 W

TN = température normale (-2°C + +8°C), BT = température ultranégative (-10°C + -20°C).

Le gaz réfrigérant utilisé est le R134a pour tours Réfrigérées TN et SALAD 1025, et R404a pour tours réfrigérées BT.

5.3 Bruits et vibrations

Le niveau sonore des appareils avec groupe frigorifique logé est inférieur à 70 dB. De ce fait, une insonorisation n'est pas nécessaire.

Dans des conditions normales, l'appareil n'engendre aucune vibration nuisible au milieu environnant.

5.4 Utilisations possibles

Ne jamais utiliser l'appareil pour la conservation de médicaments.

Les appareils peuvent fonctionner dans des conditions peu favorables comme prévu dans les normes ISO 1992, classe 4 (température extérieure: +30°C, humidité relative: 55%). Les conditions optimales pour un bon fonctionnement sont une température extérieure variant entre +10°C et +30°C, et une humidité relative variant entre 30 et 55 %.

Les utilisations possibles sont indiquées ci-dessous :

- Tours à ventilation négative (-2°C/+15°C): conservation de denrées fraîches et d'aliments précuits en confection (-2°C/+8°C) pendant de courtes périodes, mais aussi réfrigération de boissons (+15°C).

- Tours à ventilation ultra-négative (-10°C + -20°C) ? conservation de produits surgelés pendant de longues périodes et congélation de petites quantités de denrées fraîches en petites pièces.

6. UTILISATION

6.1 Mise en fonction (fig.6)

Ces appareils sont mis en fonction à l'aide de deux interrupteurs et d'une centrale électronique. La marche à suivre de l'utilisateur est:

6.1.1 Allumage/extinction

Appuyer sur l'interrupteur 1. Apparaîtra alors la température présente dans l'appareil au même instant et le voyant lumineux signalant le fonctionnement du compresseur s'allume. En cas de coupure de courant, le compresseur se remettra en marche légèrement plus tard.

6.1.2 Visualisation de la température de la cellule frigorifique

Lorsque l'appareil fonctionne normalement, la température de l'air présent dans la chambre frigorifique apparaît sur le tableau électronique.

6.1.3 Réglage de la température de la cellule frigorifique (fig.6a b)

Il est possible de lire la température préétablie en appuyant sur la touche SEL pendant une seconde. Pour changer cette température : appuyée la touche SEL appuyer sur la touche ▲ (UP) ou sur ▼ (DOWN) pour respectivement augmenter ou diminuer la température d'origine, et ce jusqu'à atteindre la température désirée. La nouvelle température restera en mémoire en appuyant encore la touche SEL. La fourchette des températures établies dans la centrale pour un fonctionnement correct de l'appareil est comprise entre -2°C et +8°C pour tours réfrigérés TN et

6.1.4 Apparition des codes d'alarme

La centrale électronique signale tout mauvais fonctionnement, en affichant et faisant clignoter les codes d'alarme indiqués ci-dessous:

Alarme des tours à ventilation positive et Salad: E0, clignote

Alarme des tours réfrigérés: E0, E1 clignote.

Contre-mesures à adopter :

Si le tableau affiche un ou plusieurs de ces codes: les noter, éteindre la centrale et la rallumer quelques secondes plus tard. Dans le cas où le/les codes d'alarme réapparaissent : les noter à nouveau puis faire appel au service d'assistance technique et porter ces codes à leur connaissance.

6.2 Stockage des produits (fig.5)

Aux fins d'obtenir le meilleur rendement possible de l'appareil, il est nécessaire de suivre les indications suivantes

- Placer la marchandise seulement lorsque l'appareil aura atteint la température désirée affichée sur le thermomètre.

- Ne pas introduire d'aliments chauds ou liquides, ou des produits non emballés.

- Emballer ou protéger les aliments de façon différente

- Ne pas gêner la circulation de l'air à l'intérieur de l'appareil,

- Eviter l'ouverture fréquente et prolongée des portes et tiroirs,

- Attendre quelques minutes avant de rouvrir une porte ou un tiroir à peine fermé.

Au cours du remplissage, ouvrir et remplir un tiroir à la fois afin d'éviter que l'appareil ne se renverse. Le cas échéant, demander à son fournisseur d'équiper l'appareil d'un système anti-renversement.

La capacité de remplissage maximum dans les différents éléments est indiquée dans la figure 5.

6.3 Dégivrage (fig.6)

6.3.1 Réglage du dégivrage (pour tous les modèles)

La centrale électronique lance automatiquement 4 cycles de dégivrage par 24 heures. Son timer déclenche le cycle à partir du moment où l'appareil est mis en marche. Afin de modifier le temps initial du dégivrage, il suffit d'appuyer pendant 5 secondes environ sur la touche DEF ou sur la touche ayant pour symbole la neige qui fond (fig.6). L'appareil procède alors immédiatement à un dégivrage et en fait un deuxième six heures plus tard. Au cours de cette phase le voyant lumineux de dégivrage (DEF) s'allume sur le tableau électronique.

6.3.2 Dégivrage manuel (pour tous les modèles)

Tous les appareils ont un système de dégivrage automatique (cf. 6.3.1). Pour faire un dégivrage manuel, procéder comme pour une modification du temps initial de dégivrage (cf. 6.3.1). Pour l'élimination des eaux de dégivrage, voir 4.4.

7 ENTRETIEN

7.1 Entretien périodique

Nettoyer le compartiment interne au moins une fois par semaine en suivant les indications du par. 4.2 (nettoyage initial), et ce pour des raisons d'hygiène et pour un fonctionnement correct de l'appareil. Avant tout nettoyage, couper le courant.

7.2 Nettoyage du condensateur (fig.7)

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, nettoyer le condensateur au moins une fois par semaine. Avant tout nettoyage, couper le courant, fermer l'appareil et le protéger. Dévisser les vis de blocage de la grille de protection pour accéder au condensateur, et enlever la poussière présente sur la superficie frontale du condensateur à l'aide d'une brosse et d'un aspirateur. Puis, revisser la grille de protection.

7.3 Inactivité de l'appareil

Dans les périodes d'inactivité de l'appareil, après avoir retiré tous les produits de l'appareil: débrancher l'appareil, nettoyer soigneusement comme s'il s'agissait d'un nettoyage journalier, et laisser passer l'air dans la chambre froide en couvrant l'appareil avec un tissu laissant transpirer.

8 PETITS INCONVENIENTS ET RISQUES EVENTUELS

Le mauvais fonctionnement des appareils est souvent lié à des causes banales auxquelles il est possible de remédier sans l'intervention du service d'assistance technique: il est donc conseillé de procéder aux contrôles indiqués ci-dessous avant de faire appel aux spécialistes.

8.1 Si l'appareil ne fonctionne pas, contrôler que :

- La prise soit correctement branchée,
- Le câble d'alimentation ne soit pas endommagé.

8.2 Si la température préétablie n'est pas atteinte, contrôler que:

- L'interrupteur de commande soit sur la position marche.
- La centrale électronique soit bien réglée, paragraphe 6.1.3.
- L'appareil ne soit pas en phase de dégivrage ou en phase de récupération post-dégivrage.
- L'évaporateur ne soit pas recouvert de givre (cf. 6.3).
- Le condensateur ne soit pas recouvert de poussière.
- L'appareil ne soit pas situé près d'une source de chaleur, ou que le groupe frigorifique soit bien aéré.
- Les aliments stockés ou les autres objets n'empêchent pas la fermeture correcte des portes.
- L'appareil ne fonctionne pas dans des conditions anormales (stockage d'aliments chauds, en excès et/ou mal agencés).

8.3 Si l'appareil présente des fuites d'eau, contrôler que:

- Le récipient de récupération ou le dispositif d'élimination de l'eau de dégivrage ne soient pas abîmés (cf.par. 4.4).
- Les tuyaux de vidange ne soient pas obstrués.
- L'appareil soit bien sur un plan horizontal.
- Les joints de fermeture de la porte ne soient pas recouverts de buée à cause d'un mauvais fonctionnement du système anti-buée (modèles à ventilation négative).

8.4 Si l'appareil fait du bruit, contrôler que:

- Le châssis n'ait pas de vis ou de boulons déserrés.
- L'appareil soit bien mis à niveau et bien stable.

Si après tous ces contrôles l'appareil fonctionne toujours mal, faire appel au service d'assistance technique en précisant:

- le sigle et le numéro de matricule du modèle (indiqués sur la plaquette signalétique de l'appareil),
- les codes d'alarme qui sont apparus sur l'écran électronique.

8.5 Autres risques

En cas d'incendie débrancher l'appareil, si possible, et utiliser des extincteurs à poudre.

9. Changement de pièces

Avant toute opération, isoler l'appareil de toute source d'énergie électrique. Se munir de pièces d'origine auprès d'un concessionnaire ou d'un revendeur autorisé. En cas de remplacement du câble d'alimentation, le nouveau câble doit être de même diamètre que celui d'origine. En outre, le technicien doit prendre soin d'éliminer tout risque de pénétration de l'eau.

10 DEMANTELEMENT

Le démantèlement de l'appareil doivent être confiées à des entreprises spécialisées, conformément aux lois en vigueur.

Composition de l'appareil:

- une structure en acier,
- des composants et de câblages électriques,
- un compresseur électrique,
- des matériaux plastiques,
- des fluides frigorigènes à ne pas disperser dans l'environnement.

LE NON RESPECT DES LOIS EN VIGUEUR RELEVE DE L'ENTIERE RESPONSABILITE DU PROPRIETAIRE.

INHALTSVERZEICHNIS

- 1. **Einleitung**
- 2. **Rechte und Pflichten des Herstellers**
- 3. **Transport und Lagerung**
- 4. **Inbetriebnahme**
 - 4.1 Aufstellungsort
 - 4.2 Erstreinigung
 - 4.3 Stromanschluß
 - 4.4 Abwasseranschluß
- 5. **Technische Eigenschaften**
 - 5.1 Maße
 - 5.2 Energieverbrauch
 - 5.3 Geräusch- und Vibrationsentwicklung
 - 5.4 Anwendungsmöglichkeiten
- 6. **Gebrauch**
 - 6.1 **Betrieb**
 - 6.1.1 Ein- und Ausschalten des Gerätes
 - 6.1.2 Temperaturanzeige
 - 6.1.3 Einstellen der Temperatur (Tische und Saladette)
 - 6.1.4 Alarmleuchtanzeige
 - 6.2 Lagerung
 - 6.3 Abtaung
 - 6.3.1 Regelbare automatische Abtaung (alle Modelle)
 - 6.3.2 Manuelle Abtaung (alle Modelle)
- 7. **Wartung**
 - 7.1 Regelmäßige Reinigung
 - 7.2 Reinigung des Kondensators
 - 7.3 Längere Außerbetriebsetzung des Gerätes
- 8. **Geringfügige Störungen**
 - 8.1 Wenn das Gerät nicht funktioniert
 - 8.2 Wenn die gewünschte Temperatur nicht erreicht wird
 - 8.3 Wenn das Gerät Wasser verliert
 - 8.4 Wenn das Gerät laut ist
 - 8.5 Kaum mögliche Risiken
- 9. **Ersatzteilaustausch**
- 10. **Abbau**
- 11. **Schaltpläne**

- Nicht vorgesehene Art des Gebrauchs oder Gebrauch durch nicht geschultes Personal.
 - Nicht geeignete Aufstellungsraumlichkeiten.
 - Nicht genehmigte Änderungen u. / o. Reparaturen von nicht qualifiziertem Personal.
 - Kein Gebrauch von Originalersatzteilen.
 - Ungewöhnliche Vorfälle.
 - Eventuelle Ungenauigkeiten in jeglicher Hinsicht in der vorliegenden Gebrauchsanweisung.
- Der Hersteller hält sich darüberhinaus das Recht vor, zweckmäßige Änderungen ohne jegliche Vorankündigung am Gerät vorzunehmen.

3. TRANSPORT UND LAGERUNG (Abb.1-Abb.2)

Das Gerät wird von einer Verpackung, die aus einer Holzplatte, festen Eckschützern, Styropor und Klebeband gehalten (vgl.Abb.1); Gewicht und Raumbedarf sind in der folgenden Tabelle und in Abbildung 2 dargestellt:

Anzahl Kühlräume(V) Modells	Netto gewicht (kg.)	Gewicht und Volumen verpackt
GN 2100 TN	98 Kg	113 Kg 0.92 m³
GN 3100 TN	134 Kg	152 Kg 1.21 m³
GN 4100 TN	153 Kg	173 Kg 1.50 m³
GN 2100 BT	103 Kg	118 Kg 0.92 m³
GN 3100 BT	137 Kg	154 Kg 1.21 m³
GN 4100 BT	155 Kg	175 Kg 1.50 m³
GN 2100 TN SG	95 Kg	108 Kg 0.83 m³
GN 3100 TN SG	130 Kg	147 Kg 1.12 m³
GN 4100 TN SG	148 Kg	168 Kg 1.41 m³
GN 2100 TN GD	98 Kg	113 Kg 0.92 m³
GN 3100 TN GD	134 Kg	152 Kg 1.21 m³
GN 4100 TN GD	153 Kg	173 Kg 1.50 m³
PA 2100 TN	140 Kg	155 Kg 1.16 m³
PA 3100 TN	152 Kg	170 Kg 1.55 m³
PZ 2610 TN	363 Kg	380 Kg 1.79 m³
PZ 2600 TN	258 Kg	275 Kg 1.34 m³
PZ 3600 TN	320 Kg	340 Kg 1.79 m³
SH 2000/700	125 Kg	145 Kg 1.16 m³
SH 2000/800	140 Kg	160 Kg 1.46 m³
SH 3000/700	155 Kg	180 Kg 1.53 m³
SH 3000/800	164 Kg	192 Kg 1.95 m³
UNDER COUNTER 2100 H=610 TN	88 Kg	103 Kg 0.69 m³
UNDER COUNTER 3100 H=610 TN	125 Kg	142 Kg 0.91 m³
UNDER COUNTER 4100 H=610 TN	143 Kg	163 Kg 1.10 m³
COUNTER SANCK 600/2100 TN	88 Kg	103 Kg 0.80 m³
COUNTER SANCK 600/3100 TN	125 Kg	142 Kg 1.05 m³
COUNTER SANCK 600/4100 TN	143 Kg	163 Kg 1.30 m³

1. EINLEITUNG

Dieses Gerät ist der Ausführung nach, der Ästhetik und der Bauteilelehre nach den Bedürfnissen und Ansprüchen unserer Kunden realisiert worden.

Darüberhinaus ist es auf Funktion und Gestalt in allen Teilen vor dem entgeltigen Versand kontrolliert worden. Für einen korrekten Umgang mit dem Gerät ist folgendes zu beachten: Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanweisung, beachten Sie alle Vorschriften, die in derselben enthalten sind. Übergeben Sie vorliegende Gebrauchsanweisung, die als wesentlicher Bestandteil des Gerätes anzusehen ist, der Person, die das Gerät üblicherweise benutzt, damit diese sie für jede weitere Information verwenden kann. Wenn Sie das Gerät wie vorgeschrieben nutzen, wird es lange fehlerfrei arbeiten.

2. RECHTE UND PFLICHTEN DES HERSTELLERS

Jede Art von Vervielfältigung der Gebrauchsanweisung ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers ist unzulässig. Die Darstellungen sind allgemeinen Charakters und können in einigen Punkten vom jeweiligen Gerät abweichen. Der Hersteller weist jegliche Verantwortung für Schäden zurück, die durch Personen oder Dinge, wie folgt, verursacht werden:

- Nichtbeachtung der Verwendungsgrenzen des Gerätes.

4. INBETRIEBNAHME

Lesen Sie aufmerksam das Typenschild auf dem Gerät. Überdecken Sie dieses auf keinen Fall, und im Falle einer Beschädigung ersetzen Sie dieses umgehend. Keine Teile des Gerätes mit Hilfe von Werkzeug entfernen. Entfernen Sie keine Schutzabdeckungen und -roste.

4.1 Aufstellungsort (Abb.1-Abb.2-Abb.3)

Überzeugen Sie sich, daß der vorgesehene Aufstellungsort genügend Raum für einen ordnungsgemäßen Gebrauch und Wartung bereithält (siehe Ausmaße Abb. 2). Die Füße Drehen, um Die Kühlischen in der Höhe regulieren (Abb.3).

Um eine mögliche statische Aufladung zu vermeiden, die durch die Entfernung des Plastikschutzfilms an den Gittern hervorgerufen werden kann, wird empfohlen, den Schutzfilm langsam und in kleinen Stücken zu entfernen.

Ortsänderungen sind nur durch Hochheben durchzuführen (Außen an der unteren Seite), um Beschädigungen an den Füßen bzw. der übrigen Ausstattung zu vermeiden.

Wenn Hebeemaschinen benutzt werden, müssen sie wie in Abb. 3 angesetzt werden.

Das Gerät nicht durch Anheben der Arbeitsplatte bewegen.

Falls das Gerät während des Transports in die Horizontale gebracht wird, muß zwei Stunden bis zum Anschluß gewartet werden (eingebaute Kondensationseinheit).

Verpackungsmaterial und Schutzvorrichtungen müssen den örtlichen Vorschriften entsprechend entsorgt werden. Das Gerät darf nicht in der Nähe von explosionsgefährdeten Körpern oder außerhalb geschlossener Räume installiert werden.

Der korrekte Standort ist:

weit entfernt von Wärmequellen (Heizkörpern, Öfen, etc....). Es ist vor Sonneneinstrahlung und starkem Luftzug zu schützen.

Außerdem muß der Motorenbereich für die Luftzirkulation frei sein (vgl. Abb. 3).

Nichtbeachtung der Aufstellungsregeln führt zu einer Herabsetzung der Geräteleistung.

4.2 Erstreinigung

Vor dem Anschluß an das elektrische Netz ist das Gerät zu reinigen. Für das Becken und alle Innenteile ist ein bakterientötendes Reinigungsmittel zu verwenden. Die Plastikteile brauchen nur mit einem feuchten Tuch abgewischt zu werden.

Mit einem weichen und sauberem Tuch abtrocknen. Benutzen Sie so wenig Wasser wie möglich bzw. verzichten Sie ganz auf die Benutzung von Wasser.

Benutzen Sie weder aggressive noch scheuernde Reinigungsmittel oder Lösungsmittel. Während der Reinigung ist es zu vermeiden mit nackten Händen in die Nähe von scharfen Teilen zu kommen, die Verletzungen verursachen könnten (Kondensator, Verdampfer etc.)

Verwenden Sie in jedem Fall Sicherheitshandschuhe.

4.3 Stromanschluß (Abb.4)

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluß, daß Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit dem auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.

Es muß außerdem an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden. Falls diese Sicherheitsvorschriften nicht erfüllt sind, muß durch qualifiziertes Personal ein allpoliger Schalter nach den gültigen Normen mit dem Mindestabstand der Kontaktöffnungen von 3 mm eingebaut werden.

Im Falle, daß das Gerät weit entfernt von einer elektrischen Quelle (Steckdose) aufgestellt werden muß, ist sich an die gültigen Gesetze zu halten.

Die Geräte mit eingebautem Motor sind mit einem Kabel und Stecker, die einen neutralen und einen Erdungspol enthalten, ausgestattet (Abb.4).

Das stromversorgende Kabel muß gerade verlaufen (Aufrollungen oder Überlagerungen sind zu vermeiden).

Es ist außer Reichweite Minderjähriger zu verlegen; es darf nicht beschädigt sein (falls es beschädigt ist, ist es durch qualifiziertes Personal auszuwechseln).

Die Verwendung von Reduzierungsadaptern ist zu vermeiden.

4.4 Abwasseranschluß

Der Abfluß des Abtauwassers ist bei allen Modellen mit eingebauten Kondensatoreinheit automatisch. Die Modellen ohne Kühlmaschine können mit einer Heizung für Tauwasserverdunstung geliefert werden.

5. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

5.1 Maße (Abb.2-Abb.5)

Maße der Außen- und Innenausstattung und Fassungsvermögen der verschiedenen Modelle sind in den Abb.2 und 5 dargestellt.

5.2 Energieverbrauch

Der Energieverbrauch ist in der folgenden Tabelle dargestellt:

Tischmodell	Energieverbrauch in Watt
GN 2100 TN	340 W
GN 3100 TN	340 W
GN 4100 TN	456 W
GN 2100 BT	1000 W
GN 3100 BT	1000 W
GN 4100 BT	1000 W
GN 2100 TN SG	340 W
GN 3100 TN SG	340 W
GN 4100 TN SG	456 W
GN 2100 TN GD	340 W
GN 3100 TN GD	340 W
GN 4100 TN GD	456 W
PA 2100 TN	340 W
PA 3100 TN	456 W
PZ 2610 TN	340 W
PZ 2600 TN	340 W
PZ 3600 TN	456 W
SH 2000/700	350 W
SH 2000/800	350 W
SH 3000/700	350 W
SH 3000/800	350 W
UNDER COUNTER 2100 H=610 TN	340 W
UNDER COUNTER 3100 H=610 TN	340 W
UNDER COUNTER 4100 H=610 TN	456 W
COUNTER SANCK 600/2100 TN	340 W
COUNTER SANCK 600/3100 TN	340 W
COUNTER SANCK 600/4100 TN	456 W

TN = Standard temperatur (-2°C ++8°C),

BT = Tiefkühlung (-10°C ÷ -20°C).

Der Kühltisch wird mit dem Kältemittel R134a betrieben TN und SALAD 1025, und der Kühltisch wird mit dem Kältemittel R134a betrieben BT.

5.3 Geräusch- und Vibrationsentwicklung

Der Schallpegel des Geräts mit eingebautem Kondensator ist kleiner als 70dB. Es sind demnach keine Lärmschutzmaßnahmen zu treffen.

Unter normalen Bedingungen, entsteht für die Umgebung keine störende Vibration.

5.4 Anwendungsmöglichkeiten

Das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Medikamenten benutzen.

Die Geräte können gemäß den Bedingungen der Klasse 4 der Norm ISO1992 (Umgebungstemperatur 30°C; relative Feuchtigkeit 55%) angewendet werden; die optimalen Betriebsbedingungen liegen bei einer Umgebungstemperatur von:10°C und 30°C bei einer relativen Feuchtigkeit von30-55%.

Die Anwendungsmöglichkeiten:

Kühltische mit neg. Temperatur (-2°C +15°C):

Zeitlich begrenzte Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln sowie abgepackten vorgekochten Speisen (-2° +8°C), ebenso wie für die Kühlung von Getränken (15°C).

Kühltische mit ultranegativer Temperatur (-10°C ÷ -20°C): Aufbewahrung für lange Zeiträume von eingefrorenen Waren und das Einfrieren von Frischwaren in kleiner Menge und Anzahl.

6. GEBRAUCH

6.1 Betrieb (Abb.6)

Dieses Gerät ist ausgestattet mit zwei Bedienungsschaltern und einer elektronischen Zentrale (Abb.6) die für den Benutzer genehmigten Operationen sind:

6.1.1 Ein- und Ausschalten des Gerätes.

Drücken Sie den Schalter 1 rechts der Schaltzentrale.

Auf dem Display wird die momentane Innentemperatur des Geräts angezeigt, sowie die Funktionskontrollleuchten des Kompressors.

Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung reaktiviert sich der Kompressor mit kurzer Verzögerung.

6.1.2 Temperaturanzeige

Während des Normalbetriebs zeigt das Display die momentane Temperatur in der Kühlzelle an.

6.1.3 *Einstellen der Temperatur (VP VN-Tische und Saladette vgl. Abb.6a b)*

Wenn Sie die Taste SEL drücken (für eine Sekunde) können Sie die gespeicherte Temperatur ablesen.

Verändern der Temperatur: Drücken Sie den Schalter SEL und danach den Schalter UP oder DOWN um die gespeicherte Temperatur zu verändern, wenn Sie die gewünschte Temperatur eingegeben haben, speichern Sie diese mit dem Schalter SEL. Die Spannungsbreite der einstellbaren Temperatur liegt zwischen -2°C und $+8^{\circ}\text{C}$ für Kühltische TN.

6.1.4 *Alarmleuchtanzeige*

Die Regeleinheit zeigt eine eventuelle Störung durch Aufleuchten der folgenden Zeichen auf dem Display an: Leuchalarm bei Tischen und Theken mit positiver Temperatur: EO, Blinklicht.

Leuchalarm bei Tischen: EO, E1Blinklicht.

Gegenmaßnahmen:

Im Falle, daß auf dem Display eine oder zwei der oben dargestellten Zeichen aufleuchten, schalten Sie die Kontrollzentrale ab und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie wieder einschalten. Falls das Alarmzeichen noch aufleuchtet: rufen Sie den technischen Kundendienst an und teilen Sie diesem das Zeichen mit, welches die Störung anzeigt.

6.2 *Lagerung (Abb.5)*

Mit dem Ziel die bestmögliche Leistung des Gerätes zu erhalten ist es nötig, die folgenden Regeln zu beachten:

- füllen/ bestücken Sie den Kühltisch erst, wenn er die gewünschte Temperatur lesbar am

Thermometer erreicht hat.

- keine warmen Speisen oder Flüssigkeiten sowie keine unabgedeckten Nahrungsmittel in den Kühltisch stellen.

- Die Lebensmittel immer gut verschließen bzw. verpacken.

- Die freie Luftzirkulation nicht durch Überfüllung beeinträchtigen.

Es ist zu vermeiden, die Türen bzw. Schubladen längere Zeit geöffnet zu lassen, sowie häufiges Öffnen zu vermeiden ist.

Warten Sie einige Zeit bevor die gerade geschlossenen Fächer wiedergeöffnet werden.

Während der Erstfüllung bzw. einer Komplettfüllung immer nur ein Fach öffnen und befüllen um ein mögliches Umkippen des Geräts zu vermeiden.

Falls dies nicht möglich ist, fragen Sie Ihren Lieferanten nach Antikippvorrichtungen die max. Ausmaße der einzufüllenden Ware ist in Abb.5 dargestellt.

6.3 *Abtauung (Abb.6)*

6.3.1 *Regelbare automatische Abtauung (alle Modelle)*

Innerhalb von 24 Std. wird das Gerät automatisch vier Mal abgetaut.

Die Zeitschaltuhr schaltet sich im Moment der Ersteinschaltung ein.

Falls Sie die automatische Abtauphasen zu anderen Zeiten wünschen, müssen Sie den vorgesehenen Schalter (DEF oder das Symbol für tauenden Schnee;) für 5 Sekunden drücken; das Gerät wird sofort eine automatische Abtauung einleiten und die nächste Abtauung wird nach 6 Std. stattfinden.

Während der Abtauphase leuchtet auf dem Display das Abtausymbol (DEF).

6.3.2 *Manuelle Abtauung (alle Modelle)*

Alle Modelle tauen automatisch ab. (siehe Punkt 6.3.1).

Falls gewünscht können Sie manuell Abtauen, indem Sie die gleichen Schritte durchführen, wie für eine Zeitänderung der automatischen Abtauung (vgl. Paragraph 6.3.1). Für den Abfluß des Tauwassers siehe Punkt 4.4.

7. **WARTUNG**

7.1 *Regelmäßige Reinigung*

Aus hygienischen und funktionellen Gründen, muß das Gerät mind. einmal pro Woche gereinigt werden; befolgen Sie die Hinweise aus Punkt 4.2 (Erstreinigung). Vor der Reinigung muß das Gerät abgeschaltet werden, indem die Stromzufuhr unterbrochen wird.

7.2 *Reinigung des Kondensators (Abb.7)*

Aus funktionellen Gründen ist auch der Kondensator einmal wöchentlich zu reinigen. Vor der Reinigung ist das Gerät abzuschalten und die Stromzufuhr zu unterbrechen.

- Die Schraube am Schutzgitter lösen.

- Mit einer Bürste und einem Staubsauger den abgelagerten Staub an der forderen Oberfläche des Kondensators entfernen.

- Das Schutzgitter wieder anschrauben.

7.3 *Längere Außerbetriebsetzung des Gerätes.*

Während der Nichtbenutzung sollten folgende Maßnahmen getroffen werden:

- Stromzufuhr unterbrechen.

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- Sorgfältig säubern, wie bei einer der regelmäßigen Reinigungen.

- In der Kühlzelle die Möglichkeit zur Luftzirkulation lassen und das Gerät mit einem luftdurchlässigen Stoff abdecken.

8. **GERINGFÜGIGE STÖRUNGEN**

Häufig ist eine Störung auf banale Gründe zurückzuführen, die ohne das Eingreifen des technischen Kundendienstes beseitigt werden können: wir empfehlen vor dem hinzuziehen eines Fachmannes folgendes zu kontrollieren:

8.1 *Wenn das Gerät nicht funktioniert, kontrollieren Sie, daß:*

- ein korrekter Anschluß des Netzsteckers in der Steckdose besteht.
- Das Stromkabel nicht beschädigt ist.

8.2 *Wenn die gewünschte Temperatur nicht erreicht wird, kontrollieren Sie, daß:*

- der Hauptschalter eingeschaltet ist;
- die Regelung richtig eingestellt ist (Punkt 6.1.3);
- das Gerät sich nicht in einer Abtauphase bzw. kurz nach derselben befindet;
- der Verdampfer nicht mit Eis bedeckt ist (siehe Punkt 6.3);
- der Kondensator nicht durch Staub verstopft ist;
- das Gerät sich nicht in der Nähe von Wärmequellen befindet oder die Kondensatoreinheit zu wenig belüftet ist;
- die eingefüllten Lebensmittel nicht die ordnungsgemäße Schließung der Türen bzw. Schubladen verhindern;
- das Gerät nicht unter anormalen Bedingungen betrieben wird (Einfüllen zu heißer bzw. zu zahlreicher und/oder schlecht angeordneter Ware).

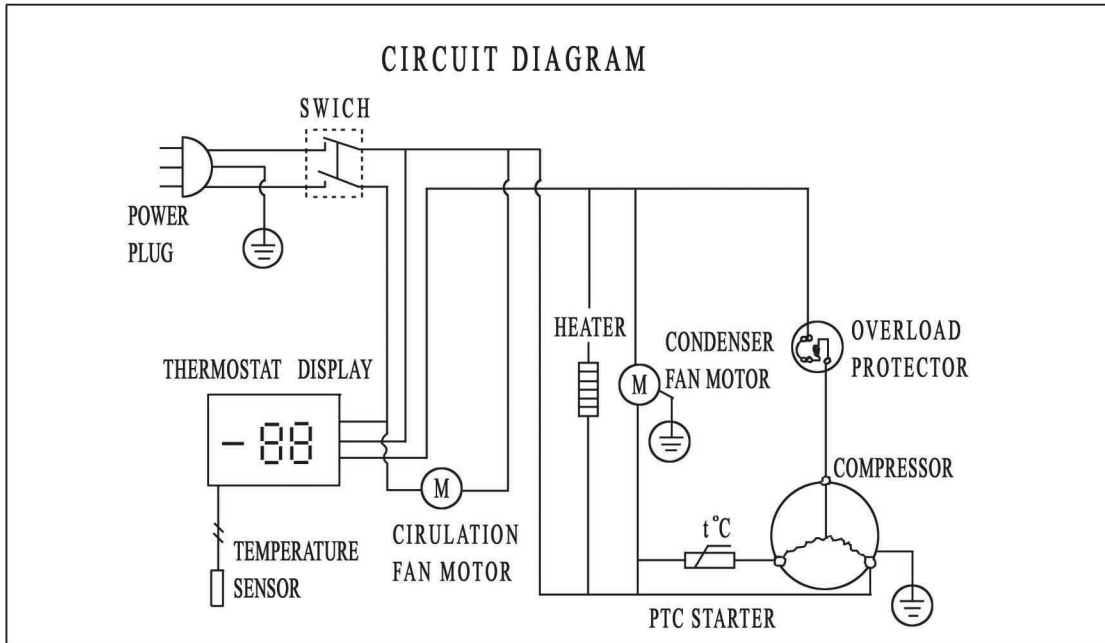
8.3 *Wenn das Gerät Wasser verliert, kontrollieren Sie, daß:*

- das Tauwasserauffangbecken entleert wurde oder der Abfluß gut gelegt wurde bzw. nicht beschädigt ist (vgl. Paragraph 4.4);
- der Abfluß nicht verstopft ist;
- das Gerät eben steht;
- die geschlossenen Türen keine Kondenswasserablagerungen aufweisen, weil dieses zu einem nicht funktionieren der Antikondenswasservorrichtung führen kann (Modelle mit negativer Temperatur).

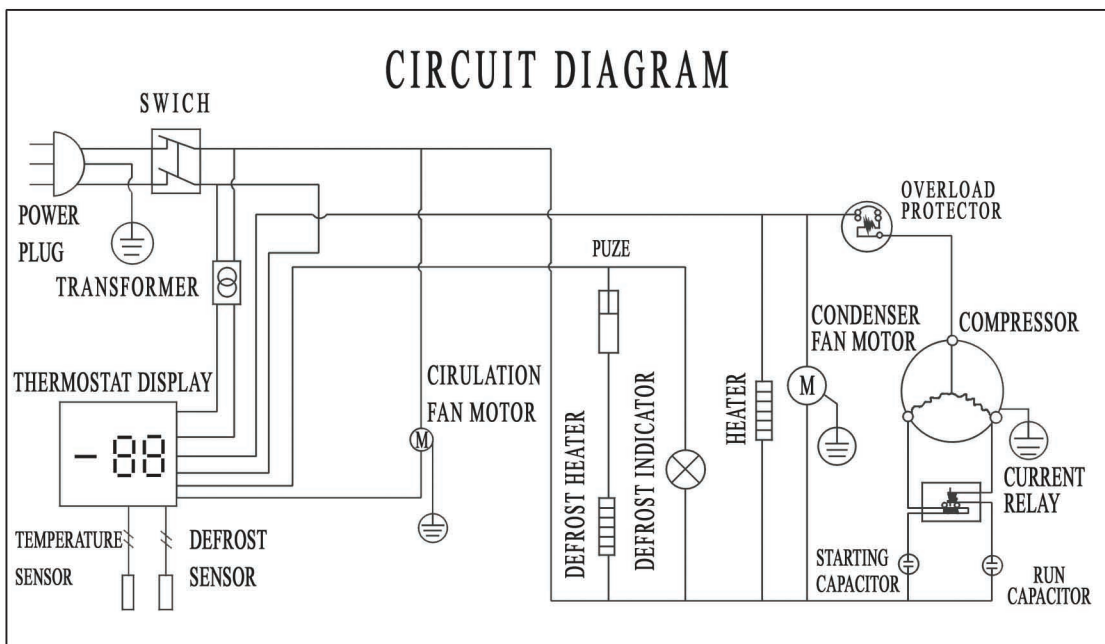
8.4 *Wenn das Gerät laut ist, kontrollieren Sie, daß:*

- das Gerät keine losen Schrauben oder Muttern hat;
- das Gerät gut nivelliert ist und die Füße stabil auf dem Boden aufsetzen.

Wenn trotz aller dieser Kontrollen das Gerät weiterhin Störungen aufweist wenden Sie sich bitte an den Kundendienst indem Sie folgende



▲ COUNTER SERIES TN



▲ COUNTER SERIES BT

