



PI La Bóbila C/Camp 73 08290 Cerdanyola del Vallès BARCELONA – SPAIN
Tel : (0034) 93 515 14 15 Fax: (0034) 93 594 97 93
www.saylbarcelona.com

info@saylbarcelona.com



**Manual de instalación y
mantenimiento de las vitrinas
frigoríficas y calientes**



**Refrigerator and hot display
installation and maintenance
manual**



**Manuel d'installation et
d'entretien des vitrines
refrigérées et chaudes**



**Manual de instalação e de
manutenção das vitrinas
frigorificas e quentes**



**Installation und
wartungshanduch kühlvitrienen
und heizvitrienen**

MANUAL DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS VITRINAS FRIGORIFICAS

• INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Arrancar la protección de plástico que protege los laterales y las tapas traseras de roces.

Comprobar la toma de corriente: la tensión debe ser de 230 v y la instalación eléctrica debe estar provista de toma de tierra.

Colocar la máquina encima del mostrador y nivelarla. Todas las vitrinas llevan remaches roscados para colocarles unos pies.

Los modelos Estándar son de clase climática 3 para una temperatura ambiente máxima de 25°C.

Los modelos Sushi y Europa doble frío están certificadas para trabajar a una temperatura ambiente máxima de 27°C.

Conectar la clavija de forma que quede accesible después de instalar el aparato. Conectar el interruptor de iluminación y a continuación el interruptor de puesta en marcha.

• FUNCIONAMIENTO

Al conectar el interruptor de puesta en marcha, a los pocos minutos de funcionamiento la cuba se enfriará y estará a punto para depositar en ella los alimentos que se deseen exponer.

Todos los expositores refrigerados van provistos de un termostato que regula la temperatura.

Termostato electrónico:

De fábrica todas las vitrinas salen reguladas a 2º, si se desea otra temperatura:

Pulsar la tecla (2) "GRAFICO 4" y mover el eje (3) con un destornillador hasta visualizar el valor deseado "de -7º a +20º"; transcurridos 15 segundos se visualizará de nuevo la temperatura de la vitrina.

Se recomiendan los siguientes puntos:

- a.-** Todas los expositores refrigerados están preparados para poder trabajar sin agua.
- b.-** No colocar el género en las bandejas demasiado caliente, puesto que haría subir la temperatura del resto de las bandejas.
- c.-** Para una mayor rapidez de refrigeración de los alimentos se recomienda que los productos expuestos no superen el nivel máximo de frío.
- d.-** Al igual que todas las vitrinas expositoras, por motivos de salubridad e higiene es conveniente efectuar un paro diario de la máquina, retirando las bandejas expuestas al final del día y proceder a limpiar la máquina según el apartado limpieza.

● **LIMPIEZA DEL APARATO**

Para limpiar las vitrinas proceder de la siguiente forma:

1.- Limpieza Cuba

1.1.-Parar la máquina.

1.2.-Retirar las tapas de plástico levantándolas ligeramente.

1.3.-Retirar las bandejas y, si tienen alimentos, guardarlos en un armario o cámara frigorífica.

1.4.- Retirar de la cubeta los alimentos que hayan caído y, si tiene agua, abrir el tapón de desagüe y vaciar.

1.5.- Proceder a limpiar la cubeta con un poco de agua y algún producto de limpieza o desinfección, aclarar con agua, cerrar el tapón de desagüe y si lo desea colocar agua hasta tocar el fondo de las bandejas.

2.- Limpieza Perfiles y cristal

2.1.- Para limpiar los perfiles y cristales emplear un trapo mojado o con un poco de limpia cristales. Nunca deben utilizarse productos abrasivos, como disolventes, polvos u otros que podrían rayar la máquina.

2.2.- Limpieza del cristal

En los modelos de cristal abatible, el cristal se puede abatir sobre el mostrador, para poder limpiar mejor el cristal y la vitrina.

● **FUNCIONAMIENTO ANORMAL**

Antes de llamar al servicio técnico recomendamos comprueben los siguientes puntos:

a.- La máquina y el fluorescente no funcionan.

Comprobar que la clavija está bien conectada y que le llega corriente a la máquina. Esto puede observarse a través de los interruptores luminosos y por el display en el termostato electrónico.

b.- El compresor para antes de llegar a la temperatura deseada.

Los modelos con termostato electrónico, llevan incorporado un salva-motor automático, que actúa en casos anómalos que podrían romper el compresor.

b.1. Si la vitrina no para en una hora se produce un paro automático de 5 minutos para descanso del compresor.

b.2. Entre conexión y desconexión del termostato hay obligada una parada de 5 minutos, para estabilizar presiones, de esta forma el compresor durará mucho más tiempo.

c.- Los alimentos se hielan o están demasiado fríos.

c.1.- Colocar una temperatura más alta en el control electrónico.

c.2.- Si hay formación de hielo, es conveniente parar la máquina, hasta que el hielo se deshaga, puesto que si sigue funcionando tardará mucho más en deshacerse.

d.- La máquina no enfría suficiente.

d.1.- Bajar la temperatura en el termostato electrónico.

d.2.- Comprobar que el ventilador funciona, si el ventilador no arranca con el compresor, desconectar el interruptor del motor y llamar a un instalador autorizado, **la rotura del ventilador puede romper el grupo frigorífico.**

d.3.- Salida de aire muy caliente. Parar el compresor por el interruptor durante 1/2 hora y volver a conectar.

Comprobar que ningún objeto está obstruyendo la entrada de aire de la rejilla de ventilación tanto trasera como lateral.

e.- Se forman vahos en los cristales

e.1.- Se ha colocado género demasiado caliente, en alguna bandeja, debería retirarse la bandeja caliente y esperar a que se enfríe, o bien abra las puertas traseras para que el vaho acumulado desaparezca lo antes posible.

Recuerde que la introducción de género caliente puede perjudicar al resto de los productos.

f.- Funcionamiento anormal del termostato electrónico

f.1.- El termostato electrónico no se enciende y el compresor y ventilador están parados.

Llamar a un instalador autorizado, posiblemente el fusible se haya roto.

f.2.- El termostato electrónico no se enciende y el compresor y ventilador funcionan

El termostato se ha roto, proceder a su cambio lo antes posible y parar la máquina cada hora durante 5 minutos.

NO PARAR LA MÁQUINA SIGNIFICARÁ LA ROTURA DEL COMPRESOR.

f.3.- En el display aparece la indicación -9 intermitente: la sonda está rota o no conectada. Para evitar que vd. deje de tener frío en la vitrina, el termostato pasará a funcionamiento automático trabajando una hora y parando 5 minutos cada hora.

f.4.- En el display aparece la indicación 40 intermitente: la sonda está cortocircuitada. Al igual que en el caso anterior la máquina pasará a funcionamiento automático.

En ambos casos f.3 y f.4 póngase en contacto con un instalador autorizado para revisar el termostato.

• **MANTENIMIENTO**

ATENCIÓN: El mantenimiento debe ser realizado por un instalador autorizado.

Para realizar cualquier operación descrita a continuación debe desconectarse la vitrina de la corriente.

a.- Limpieza del condensador:

Es aconsejable que un instalador autorizado realice las tareas de mantenimiento y limpieza del condensador anualmente, si es posible antes de la temporada de verano.

b.- Cambio del fluorescente.

Retirar el protector de plástico que protege el fluorescente, presionando hacia adentro y hacia abajo el perfil de plástico que cubre el fluorescente. Hacer girar el fluorescente y proceder a cambiarlo.

ATENCIÓN: El fluorescente ha de ser substituido por uno con las mismas características.

c.- Cambio del cable de alimentación.

Si el cable flexible de alimentación de este aparato esta dañado, únicamente puede ser substituido por un instalador autorizado.

d.- Cambio del fusible.

Poner-se en contacto con un instalador autorizado para proceder al cambio del fusible.

• **MODELOS**

Fabricamos más de **160 modelos de vitrinas**.

Le animamos a que visite nuestra **WEB** dónde podrá encontrar toda la información que necesite.

MANUAL DE INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS VITRINAS CALIENTES

• INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Arrancar la protección de plástico que protege los laterales y las tapas traseras de roces.

Comprobar la toma de corriente: la tensión debe ser de 230 v y la instalación eléctrica debe estar provista de toma de tierra.

Colocar la máquina encima del mostrador y nivelarla. Todas las vitrinas llevan remaches roscados para colocarles unos pies. Las vitrinas si no llevan pies, deben situarse según se indica en el dibujo 1, para permitir la salida del cable y del desagüe, y sellarse al mostrador "GRÁFICO1"

Colocar agua en la cuba: en el modelo de 4 bandejas CT-4 deben colocarse 4,5 litros de agua y en el modelo de 6 bandejas CT-6 deben colocarse 7,5 litros de agua.

Conectar, en primer lugar, el interruptor de iluminación. Seguidamente, colocar el interruptor de puesta en marcha y, finalmente, regular el termostato a 80°C.

• FUNCIONAMIENTO

A los pocos minutos de conectar el interruptor de puesta en marcha y el termostato a 80°C, el agua de la cuba se calentará y estará a punto para depositar en ella los alimentos en las bandejas que se deseen exponer.

Todos los expositores calientes van provistos de un termostato que regula la temperatura.

De fábrica todas las vitrinas calientes salen reguladas a 80° C, si se desea otra temperatura:

Girar el mando del termostato "GRÁFICO 3" y colocar el mando entre 90°C y 70°C, bajo ningún concepto debe trabajarse por debajo de 70°C.

Se recomiendan los siguientes puntos:

a.- Los expositores calientes al baño maría deben trabajar con agua, en el modelo de 4 bandejas CT-4 deben colocarse 4,5 litros de agua y en el modelo de 6 bandejas CT-6 deben colocarse 7,5 litros de agua.

b.- El género debe colocarse cuando esté caliente. Este expositor está preparado para mantener caliente los alimentos, pero no para calentarlos.

c.- Al igual que todas las vitrinas expositoras, por motivos de salubridad e higiene es conveniente efectuar un paro diario de la máquina, retirando las bandejas expuestas al final del día y proceder a limpiar la máquina según el apartado limpieza.

• LIMPIEZA DEL APARATO

Para limpiar las vitrinas proceder de la siguiente forma:

1.- Limpieza Cuba

1.1.- Se debe parar la máquina, para evitar que la resistencia se ponga en marcha y pueda quemar.

1.2.- Retirar las tapas de plástico levantándolas ligeramente.

1.3.- Retirar las bandejas y si tienen alimentos guardarlos en un armario o cámara frigorífica.

1.4.- Retirar de la cubeta los alimentos que hayan caído, abrir el tapón de desagüe y vaciar el agua. ATENCIÓN : EL AGUA PUEDE ESTAR MUY CALIENTE.

1.5.- Proceder a limpiar la cubeta con un poco de agua y algún producto de limpieza o desinfección,



aclarar con agua, cerrar el tapón de desagüe y, si lo desea, colocar agua hasta tocar el fondo de las bandejas.

2.- Limpieza Perfiles y cristal

2.1.- Para limpiar los perfiles y cristales emplear un trapo mojado con un poco de limpia cristales. Nunca deben utilizarse productos abrasivos, como disolventes, polvos u otros que podrían rayar la máquina.

● FUNCIONAMIENTO ANORMAL

Antes de llamar al servicio técnico recomendamos comprueben los siguientes puntos:

a.- La máquina y el fluorescente no funcionan.

Comprobar que la clavija está bien conectada y que le llega corriente a la máquina, esto puede observarse a través de los interruptores luminosos, si no llega corriente los interruptores no se encenderán.

b.- Los alimentos están demasiado fríos.

b.1.- Colocar una temperatura más alta en el termostato.

b.2.- Comprobar que no se haya colocado la bandeja del lado del termostato con género demasiado caliente, que esté falseando la temperatura del termostato.

c.- La máquina caliente demasiado.

c.1.- Bajar la temperatura en el termostato.

ATENCIÓN: La temperatura nunca será menor de 70°C.

d.- Se forman vahos en los cristales

d.1.- Posiblemente se haya colocado género demasiado caliente, en alguna bandeja. Debería retirarse la bandeja caliente y esperar a que se enfríe, o bien abrir las puertas traseras para que el vaho acumulado desaparezca lo antes posible. Finalmente, es importante comprobar que la temperatura no esté demasiado caliente.

● MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: El mantenimiento debe ser realizado por un instalador autorizado.

Para realizar cualquier operación descrita a continuación debe desconectarse la vitrina de la corriente.

a.- Cambio del fluorescente.

Retirar el protector de plástico que protege el Fluorescente, presionando hacia adentro y hacia abajo el perfil de plástico que cubre el fluorescente. Hacer girar el fluorescente y proceder a cambiarlo.

ATENCIÓN: El fluorescente ha de ser substituido por uno con las mismas características.

b.- Cambio del cable de alimentación.

Si el cable flexible de alimentación de este aparato esta dañado, únicamente puede ser substituido por un instalador autorizado.

REFRIGERATED GLASS DISPLAY CASE INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL

• INSTALLATION AND START-UP

Remove the plastic protection that protects the sides and rear covers from scratches.

Check the power outlet. The voltage must be 230 V, and the electric installation must have an earth connection.

Place the machine on top of the counter and level it. All display cases have threaded rivets in order to install feet. If feet are not installed on the glass display cases, they must be sealed to the counter top.

Standard models can be classified as climate rating 3 for a maximum room temperature of 25°C.

Double refrigeration models are certified to operate in a maximum room temperature of 27°C.

Connect the plug such that it is accessible after installing the device. Turn on the Light switch and then the main power switch.

• OPERATION

A few minutes after turning on the main switch, the case will cool and will be ready to hold the food to be displayed.

All refrigerated display cases are equipped with a thermostat that regulates the temperature.

Electronic thermostat

All glass display cases are factory adjusted to 2°. If another temperature is desired:

Press button (2) (DIAGRAM 4) and use a screwdriver to turn the slot (3) until the desired value "from -7° to +20°" is displayed. After 15 seconds, the temperature of the glass display case will be displayed again.

It is advisable to consider the following points:

- a.** All refrigerated display cases are manufactured so that they can operate without water.
- b.** Do not place products that are too hot in the inserts, given that it will cause the temperature of the other inserts to rise.
- c.** For quicker food cooling, it is advisable that the displayed products not exceed the maximum cold level.
- d.** As with all other glass display cases, for health and hygiene reasons, it is advisable to turn off the machine daily, to remove the inserts at the end of the day and to clean the machine according to the cleaning section.

- **CLEANING THE DEVICE**

For cleaning the glass display cases, proceed as follows:

- 1. Cleaning the reservoir**

- 1.1.** It is advisable to turn off the machine.
- 1.2.** Remove the plastic covers by lifting up on them slightly.
- 1.3.** Remove the inserts, and if they have food, store them in a refrigerated cabinet or walk-in cooler.
- 1.4.** Remove the food that may have fallen into the reservoir, and if there is any water, open the drain tap and empty.
- 1.5.** Proceed to clean the reservoir with a little bit of water and a cleaning or disinfection product. Rinse with water, close the drain tap, and if desired, fill with water until it touches the bottom of the inserts.

- 2. Cleaning the trim and glass**

- 2.1.** For cleaning the trim and glass, use a cloth moistened with a bit of water or some glass cleaner, but never use abrasive products such as solvents, powders or others that may scratch the machine.

- 2.2.** Cleaning the glass

On the swinging glass models, the glass can be swung down onto the counter in order to allow the glass and glass case to be cleaned better.

- **OPERATING IRREGULARITIES**

Before calling the technical service, we recommend that the following points be checked:

- a. The machine and the fluorescent light do not work.**

Check that the plug is in correctly and that power reaches the machine. This can be checked by observing the illuminated switches and the display on the electronic thermostat.

- b. The compressor stops before reaching the set temperature.**

The models with an electronic thermostat include an automatic thermal protector that acts in the event of irregularities that could damage the compressor.

- b.1.** If the glass case does not shut down after one hour, there is an automatic stop of 5 minutes to allow the compressor to rest.

- b.2.** Between the connection and disconnection of the thermostat, there is a mandatory stop of 5 minutes in order to stabilise pressures, thus considerably extending the service life of the compressor.

c. Foods freeze or are too cold.

c.1. Set a higher temperature on the electronic thermostat.

c.2. If ice forms, it is advisable to turn off the machine until the ice thaws, given that if the machine remains on, the ice will take much longer to thaw.

d. The machine does not chill sufficiently.

d.1. Lower the temperature on the electronic thermostat.

d.2. Check that the fan works. If the fan does not start with the compressor, disconnect the motor switch and call an authorised installer. **A defective fan can cause the cooling unit to fail.**

d.3. Very hot air exhaust. Switch off the compressor for ½ hour and then turn on again. Check that there are no objects blocking air entry at the fan grill.

e. Fog forms on the glass.

e.1. Products that are too hot have been placed in an insert. Remove the hot insert and wait for it to cool, or open the rear doors so that the fog disappears as quickly as possible.

Remember that introducing hot products can ruin the other products.

f. Irregular operation of the electronic thermostat

f.1. The electronic thermostat does not come on, and the compressor and fan are stopped. You should call an authorised installer as the fuse might be broken.

f.2. The electronic thermostat does not come on, and the compressor and fan work. This means that the thermostat has broken. Replace it as soon as possible, and stop the machine for 5 minutes every half hour. **THE COMPRESSOR WILL BECOME DAMAGED IF THE MACHINE IS NOT STOPPED.**

f.3. The display indicates a flashing “-9”.
The temperature probe is broken or disconnected. In order to ensure that the glass case remains cool, the thermostat will change to automatic operation, thereby stopping for 5 minutes every hour.

f.4. The display indicates a flashing “40”. The temperature probe is short-circuited. As in the preceding case, the machine will go to automatic operation.

In both cases, f2 and f3 you should contact an authorised installer who should have a look at the thermostat.

- **MAINTENANCE**

WARNING: Maintenance should be performed by an authorised installer.
When carrying out the following tasks, The power to the glass display case should be disconnected.

- a) Cleaning the condenser:**

It is recommended that an authorised installer carries out the condenser maintenance and cleaning tasks, if possible before the summer season.

- b) Replacing the fluorescent light.**

Remove the plastic protector that protects the fluorescent light by pressing in and down on the plastic trim that covers the fluorescent light. Rotate the fluorescent light and proceed to replace. (DRAWING 6).

Attention: The fluorescent light should be replaced for a similar one.

- c) Changing the power supply cable.**

If the flexible power supply cable of this device becomes damaged, it may only be replaced by an authorised installer.

- d) Replacing the fuse.**

You should contact an authorised installer in order to replace the fuse.

- **MODELS AND POWERS**

We manufacture more than 160 refrigerated display cases models.
We recommend you to visit our web page where you will find all the information you need.

HEATED GLASS DISPLAY CASE INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL **INSTALLATION AND START-UP**

• INSTALLATION

Remove the plastic protection that protects the sides and rear covers from scratches.

Check the power outlet. The voltage must be 230 V, and the electric installation must have an earth connection.

Place the machine on top of the counter and level it. All glass display cases have threaded rivets in order to install feet. If feet are not installed on the glass display cases, they must be positioned as indicated in drawing 1 in order to provide an outlet for the cable and drain, and then they must be sealed to the counter (DIAGRAM 1).

Fill the reservoir with water: The 4-insert model, CT-4, must be filled with 4.5 litres of water, and the 6-insert model, CT-6, must be filled with 7.5 litres of water.

Turn on the lighting switch and then the start switch, and set the thermostat at 80° C.

• OPERATION

A few minutes after turning on the main switch and setting the thermostat at 80° C, the water in the reservoir will heat up, and it will be ready to hold the inserts with the food to be displayed.

All heated display cases are equipped with a thermostat that regulates the temperature.

All heated glass display cases are factory adjusted to 80° C. If another temperature is desired:

Rotate the thermostat control (DIAGRAM 3), and set it between 90° C and 70° C. It must never operate below 70° C.

It is advisable to consider the following points:

- a. Hot display cases that use a water bath must operate with water. The 4-insert model, CT-4, must be filled with 4.5 litres of water, and the 6-insert model, CT-6, must be filled with 7.5 litres of water
- b. The products must be hot when they are put in. This display case is prepared to keep foods warm, but not to heat them.
- c. As with all other glass display cases, for health and hygiene reasons, it is advisable to turn off the machine daily, to remove the inserts at the end of the day and to clean the machine according to the cleaning section.

• CLEANING THE DEVICE

For cleaning the glass display cases, proceed as follows:

1. Cleaning the reservoir

1.1. The machine must be stopped in order to prevent the heating element from turning on and causing possible burns.

1.2.- Remove the plastic covers by lifting up on them slightly.

1.3. Remove the inserts, and if they have food, store them in a refrigerated cabinet or walk-in cooler.

1.4. Remove the food that may have fallen into the reservoir, open the drain tap and empty the water. Keep in mind that the water can be very hot.

1.5. Proceed to clean the reservoir with a little bit of water and a cleaning or disinfection product. Rinse with water, close the drain tap, and if desired, fill with water until it touches the bottom of the inserts.

2. Cleaning the trim and glass

2.1. For cleaning the trim and glass, use a cloth moistened with a bit of water or some glass cleaner, but never use abrasive products such as solvents, powders or others that may scratch the machine.

OPERATING IRREGULARITIES

Before calling the technical service, we recommend that the following points be checked:

a. The machine and the fluorescent light do not work.

Check that the plug is connected correctly and that power reaches the machine.

This can be checked by observing the illuminated switches. If power does not reach the machine, the switches will not illuminate.

b. The food is too cold.

b.1- Set a higher temperature on the electronic thermostat.

b.2- Check that an insert with food that is too hot has not been placed on the thermostat side, which will give a false temperature reading.

c. The machine overheats.

c.1. Set a lower temperature on the thermostat. Remember that the temperature should never be below 70°C.

d. Fog forms on the glass.

d.1. Products that are too hot have been placed in an insert. Remove the hot insert and wait for it to cool, or open the rear doors so that the fog disappears as quickly as possible. Ensure that the temperature is not too hot.

MAINTENANCE

WARNING: Maintenance should be performed by an authorised installer.

When carrying out the following tasks, The power to the glass display case should be disconnected.

a) Replacing the fluorescent light.

Remove the plastic protector that protects the fluorescent light by pressing in and down on the plastic trim that covers the fluorescent light. Rotate the fluorescent light and proceed to replace. Put the plastic protector back on. **DIAGRAM 6. Attention: The fluorescent light should be replaced for a similar one.**

b) Replacing the power supply cable.

If the flexible power supply cable of this device becomes damaged, it may only be replaced at a repair shop recognised by the manufacturer, given that special tools are required.

If the flexible power supply cable of this device becomes damaged, it may only be replaced by an authorised installer.

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN DES VITRINES RÉFRIGÉRÉES

• INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ

Enlever la protection en plastique qui protège les côtés et les couvercles arrière des frottements.

Vérifier la prise de courant; la tension doit être de 230 v et l'installation électrique doit être pourvue de prise de terre.

Placer la machine sur le présentoir et la mettre à niveau. Toutes les vitrines comportent des rivets filetés pour y placer des pieds. Les vitrines sans pieds doivent être scellées au comptoir.

Les modèles Standard sont de classe climatique 3, pour une température ambiante maximale de 25°C.

Les modèles Sushi et Europa double froid ont été certifiées pour fonctionner à une température ambiante maximale de 27°C.

Brancher la fiche de façon à être accessible après avoir installé l'appareil et connecter l'interrupteur d'éclairage et ensuite l'interrupteur de mise en marche.

• FONCTIONNEMENT

En connectant l'interrupteur de mise en marche, au bout de quelques minutes de fonctionnement le bac refroidira et sera prêt pour y déposer les aliments à exposer.

Tous les présentoirs réfrigérés sont pourvus d'un thermostat qui régule la température.

Thermostat électronique:

Toutes les vitrines sortent d'usine réglées à 2°, si l'on souhaite une autre température :

Appuyer sur la touche (2) "GRAPHIQUE 4" et déplacer l'axe (3) à l'aide d'un tournevis jusqu'à visualiser la valeur voulue "de -7° à +20°"; 15 secondes après, on visualisera à nouveau la température de la vitrine.

Il est recommandé de respecter les points suivants :

a.- Tous les présentoirs réfrigérés sont prévus pour pouvoir travailler sans eau.

b.- Ne pas placer la marchandise trop chaude dans les plateaux, car ceci ferait augmenter la température du reste des plateaux.

c.- Pour une plus grande rapidité de réfrigération des aliments, il est recommandé que les produits exposés ne dépassent pas le niveau maximum de froid.

d.- De la même manière que toute les vitrines présentoirs, pour des raisons de salubrité et d'hygiène, il est conseillé d'effectuer un arrêt journalier de la machine, retirer les plateaux exposés à la fin de la journée et nettoyer la Machine selon le paragraphe nettoyage.

• NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Pour nettoyer les vitrines procéder de la manière suivante :

1.- Nettoyage Bac

1.1.- Arrêter la machine.

1.2.- Retirer les couvercles en plastique en les levant légèrement.

1.3.- Retirer les plateaux et s'ils contiennent des aliments, les conserver dans une armoire ou une chambre frigorifique.

1.4.- Retirer du bac collecteur les aliments qui y sont tombés, et s'il y a de l'eau ouvrir le bouchon d'écoulement et la vider.

1.5.- Nettoyer ensuite le bac collecteur avec un peu d'eau et un produit de nettoyage ou de désinfection, rincer à l'eau, fermer le bouchon d'écoulement et si vous le souhaitez, mettre de l'eau jusqu'à la hauteur du fond des plateaux.

2.- Nettoyage profils et vitre

2.1.- Pour nettoyer les profils et les vitres, utiliser un chiffon mouillé ou un peu de lave-vitres, mais ne jamais utiliser de produits abrasifs, comme les dissolvants, les poudres ou autres qui pourraient rayer la machine.

2.2.- Nettoyage de la vitre

Sur les modèles de vitre rabattable, la vitre peut se rabattre sur le présentoir, pour pouvoir mieux nettoyer la vitre et la vitrine.

• FONCTIONNEMENT ANORMAL

Avant d'appeler le service technique nous recommandons de vérifier les points suivants :

a.- La machine et le fluorescent ne fonctionnent pas.

Vérifier que la fiche est bien connectée et que le courant arrive à la machine, ceci peut s'observer au moyen des interrupteurs lumineux et sur le display sur le thermostat électronique.

b.- Le compresseur s'arrête avant d'atteindre la température désirée

Les modèles avec thermostat électronique, comporte un protège moteur automatique, qui agit en cas d'anomalie et qui pourrait casser le compresseur.

b.1. Si la vitrine ne s'arrête pas en une heure, il se produit un arrêt automatique de 5 minutes pour le repos du compresseur.

b.2. Entre connexion et déconnexion du thermostat il y a un arrêt obligé de 5 minutes, pour stabiliser les pressions, de cette façon le compresseur durera beaucoup plus longtemps.

c.- Les aliments gèlent ou sont trop froids.

c.1.- Augmenter la température sur le thermostat électronique.

c.2.- S'il y a une formation de glace, il est conseillé d'arrêter la machine, jusqu'à ce qu'elle



dégèle, car si elle reste en fonctionnement, elle mettra beaucoup plus de temps à dégeler.

d.- La machine ne refroidit pas suffisamment.

d.1.- Diminuer la température sur le thermostat électronique.

d.2.- Vérifier que le ventilateur fonctionne, si le ventilateur ne démarre pas avec le compresseur, déconnecter l'interrupteur du moteur et appeler un installateur autorisé.

La rupture du ventilateur peut casser le groupe frigorifique.

d.3.- Sortie d'air très chaud. Arrêter le compresseur par l'interrupteur pendant 1/2 heure et reconnecter.

Vérifier qu'aucun objet n'obstrue l'entrée d'air de la grille de ventilation.

e.- De la buée se forme sur les vitres

e.1.- Les aliments ont été placés trop chauds, sur l'un des plateaux. Il faut retirer le plateau chaud et attendre qu'il refroidisse, ou bien ouvrir les portes arrière pour que la buée accumulée disparaisse le plus vite possible.

N'oubliez pas que l'introduction d'aliments trop chauds peut endommager le reste des produits.

f.- Fonctionnement anormal du thermostat électronique

f.1.- Le thermostat électronique ne s'allume pas et le compresseur et le ventilateur sont arrêtés.

Appeler un installateur autorisé car il est possible que le fusible soit cassé.

f.2.- Le thermostat électronique ne s'allume pas et le compresseur et le ventilateur fonctionnent.

Le thermostat est cassé, procéder à son remplacement le plus vite possible et arrêter la machine toutes les heures pendant 5 minutes.

NE PAS ARRÊTER LA MACHINE ENTRAÎNERAIT LA CASSURE DU COMPRESSEUR.

f.3.- Sur le display figure l'indication -9 clignotante; la sonde est cassée ou non connectée.

Pour éviter que la vitrine ne refroidisse plus, le thermostat se mettra sur fonctionnement automatique en travaillant une heure et en s'arrêtant 5 minutes toutes les heures.

f.4.- Sur le display s'affiche l'indication 40 clignotante; la sonde est court-circuitée. De même que dans le cas précédent, la machine se mettra en fonctionnement automatique.

Dans les deux cas précédents, f.3 et f.4, il faut appeler un installateur autorisé pour faire la révision du thermostat.

- **ENTRETIEN**

ATTENTION: L'entretien doit toujours être réalisé par un installateur autorisé.

A fin de réaliser toute opération décrite en bas, il faut débrancher la vitrine du courant.

a) Nettoyage du condensateur :

Il est recommandable qu'un installateur autorisé réalise l'entretien et le nettoyage du condensateur une fois par an, si possible avant de commencer l'été.

b) Remplacement du fluorescent.

Retirer le protecteur en plastique qui protège le fluorescent en appuyant le profil en plastique qui couvre le fluorescent vers l'intérieur et vers le bas. Faire tourner le fluorescent et le remplacer. "GRAPHIQUE 6".

ATTENTION: Le fluorescent doit être substitué pour un fluorescent avec les mêmes caractéristiques.

c) Remplacement du câble d'alimentation.

Si le câble flexible d'alimentation de cet appareil est endommagé, il peut seulement être remplacé pour un installateur autorisé.

d) Remplacement du fusible.

Appeler un installateur autorisé afin qu'il remplace le fusible.

- **MODÈLES ET PUISSANCES**

Nous fabriquons plus de 160 modèles de vitrines.
Pour plus d'information, visiter notre site WEB.

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN DES VITRINES CHAUDES

• INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ

Enlever la protection en plastique qui protège les côtés et les couvercles arrière des frottements.

Vérifier la prise de courant ; la tension doit être de 230 v et l'installation électrique doit être pourvue de prise de terre.

Placer la machine sur le présentoir et la mettre à niveau. Toutes les vitrines comportent des rivets filetés pour y placer des pieds. Les vitrines sans pieds doivent être placées selon le dessin 1, pour permettre la sortie du câble et de l'écoulement, et être scellées au présentoir (VOIR DESSIN 1).

Mettre de l'eau dans le bac : pour le modèle de 4 plateaux CT-4 mettre 4,5 litres d'eau et pour le modèle de 6 plateaux CT-6 mettre 7,5 litres d'eau.

Connecter l'interrupteur d'éclairage puis celui de mise en marche et mettre le thermostat à 80°C.

• FONCTIONNEMENT

Après avoir branché l'interrupteur de mise en marche et le thermostat à 80°C, au bout de quelques minutes de fonctionnement l'eau du bac chauffera et sera prêt à recevoir les aliments sur les plateaux à exposer.

Tous les présentoirs chauds sont pourvus d'un thermostat qui règle la température.

Toutes les vitrines chaudes sortent de l'usine réglées à 80° C, si l'on souhaite une autre température :

Tourner la commande du thermostat (VOIR GRAPHIQUE 3) et placer la commande entre 90°C et 70°C.

Ne travailler sous aucun prétexte au-dessous de 70°C.

Il est recommandé de respecter les points suivants :

a.- Les présentoirs chauds au bain-marie doivent travailler avec de l'eau, pour le modèle de 4 plateaux CT-4 mettre 4,5 litres d'eau et pour le modèle de 6 plateaux CT-6 mettre 7,5 litres d'eau.

b.- Les produits doivent se placer chauds. Ce présentoir est prévu pour maintenir les aliments chauds, mais pas pour les réchauffer.

c.- De la même manière que pour toutes les vitrines présentoirs, pour des raisons de salubrité et d'hygiène, il est conseillé d'effectuer un arrêt journalier de la machine, retirer les plateaux exposés à la fin de la journée et nettoyer la machine selon le paragraphe nettoyage.

• NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Pour nettoyer les vitrines procéder de la manière suivante :

1.- Nettoyage Bac

1.1.- Arrêter la machine pour éviter que la résistance se mette en marche, elle pourrait brûler.

1.2.- Retirer les couvercles en plastique en les levant légèrement.

1.3.- Retirer les plateaux et s'ils contiennent des aliments, les conserver dans une armoire ou chambre frigorifique.

1.4.- Retirer les aliments qui ont pu tomber dans le bac collecteur, ouvrir le bouchon d'écoulement et vider l'eau.

ATTENTION : Ne pas oublier que l'eau peut être très chaude.

1.5.- Nettoyer le bac collecteur avec un peu d'eau et un produit de nettoyage ou de désinfection, rincer à l'eau, fermer le bouchon d'écoulement si vous le souhaitez, mettre de l'eau jusqu'à la hauteur du fond des plateaux.

• **FONCTIONNEMENT ANORMAL**

Avant d'appeler le service technique nous recommandons de vérifier les points suivants :

a.- La machine et le fluorescent ne fonctionnent pas.

Vérifier que la fiche est bien connectée et que le courant arrive à la machine, ceci peut s'observer au moyen des interrupteurs lumineux, si le courant n'arrive pas les interrupteurs ne s'allumeront pas.

b.- Les aliments sont trop froids.

c.1.- Augmenter la température sur le thermostat.

c.2.- Vérifier de ne pas avoir placé le plateau du côté du thermostat avec des produits trop chauds, ceci fausserait la température du thermostat.

c.- La machine chauffe trop.

c.1.- Diminuer la température sur le thermostat.

c.2.- Jamais au-dessous de 70°C

d.- De la buée se forme sur les vitres.

d.1.- Des aliments trop chauds ont été placés sur un plateau, retirer le plateau chaud et attendre qu'il refroidisse, ou bien ouvrir les portes arrière pour que la buée accumulée disparaisse le plus vite possible, vérifier que la température n'est pas trop chaude.

• **ENTRETIEN**

ATTENTION : L'entretien doit être réalisé par un installateur autorisé.

A fin de réaliser toute opération décrite en bas, il faut débrancher la vitrine du courant.

a) Remplacement du fluorescent.

Retirer le protecteur en plastique qui protège le fluorescent en appuyant le profil en plastique qui couvre le fluorescent vers l'intérieur et vers le bas. Faire tourner le fluorescent et le remplacer.

ATTENTION: Le fluorescent doit être substitué pour un fluorescent avec les mêmes caractéristiques.

b) Remplacement du câble d'alimentation.

Si le câble flexible d'alimentation de cet appareil est endommagé, il peut seulement être remplacé dans un atelier de réparations reconnu par le fabricant, car des outils spéciaux sont nécessaires.

MANUAL DE INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DAS VITRINES FRIGORÍFICAS

• INSTALAÇÃO E ARRANQUE

Retirar a protecção de plástico que protege os laterais e as tampas traseiras contra riscos.

Comprovar a tomada de corrente; A tensão deve ser de 230 W e a instalação eléctrica deve ter uma tomada de terra.

Colocar a máquina em cima do balcão e nivelá-la. Todas as vitrines possuem rebites roscados para colocação de pés. Se não tiverem pés, as vitrines devem ser fixadas no balcão.

Os modelos Estándar são de classe climática 3 para uma temperatura ambiente máxima de 25°C.

Os modelos Sushi e Europa dobro frio estão certificados para trabalhar com uma temperatura ambiente máxima de 27°C.

Ligar a cavilha de forma que fique acessível depois da instalação do aparelho. Ligar o interruptor de iluminação e a seguir o interruptor de arranque.

• FUNCIONAMENTO

Ao ligar o interruptor de arranque, passado alguns minutos a cuba já estará fria e preparada para receber os alimentos que serão expostos.

Todos os expositores refrigerados vão dotados de um termóstato que regula a temperatura.

Termóstato electrónico:

Todas as vitrines saem da fábrica reguladas a 2º. Se desejar outra temperatura:

Premir a tecla (2) "GRÁFICO 4" e mover o eixo (3) com uma chave de fenda até visualizar o valor desejado "de -7º a +20º"; transcorridos 15 segundos aparecerá novamente a temperatura da vitrine.

Recomendações:

a.- Todos os expositores refrigerados estão preparados para trabalharem sem água.

b.- O género deve ser colocado quente. Este expositor está preparado para conservar os alimentos quentes, mas não para esquentá-los.

c.- Para conseguir uma regrideração mais rápida dos alimentos, recomenda-se que os produtos expostos não superem o nível máximo de frio.

d.- Como todas as vitrines expositoras, por motivos de salubridade e higiene, é conveniente fazer uma parada diária da máquina ao fim do dia. Deve-se retirar as prateleiras expostas e limpar a máquina segundo o item limpeza.

- **LIMPEZA DO APARELHO**

Para limpar as vitrines proceder da seguinte forma:

1.- Limpeza Cuba

1.1.- Parar a máquina.

1.2.- Retirar as tampas de plástico levantando-as ligeiramente.

1.3.- Retirar as prateleiras. Se houver alimentos nelas guardá-los num armário ou câmara frigorífica.

1.4.- Retirar os alimentos que tenham caído na cuba, abrir o dreno e esvaziar a água. Deve-se levar em conta que a água pode estar muito quente.

1.5.- Proceder a limpar a cuba com um pouco de água misturado com algum produto de limpeza ou desinfecção. Enxaguar com água, fechar o dreno e, se desejar, colocar água até tocar o fundo das prateleiras.

2.- Limpeza Perfis e vidros

2.1.- Para limpar os perfis e vidros utilizar um pano molhado em água ou com um pouco de limpavidros. Nunca utilizar produtos abrasivos tais como dissolventes, pós ou outros que possam arranhar a máquina.

2.2.- Limpeza do vidro

Nos modelos de vidro rebatível, o vidro pode ser rebatido sobre o balcão, para facilitar a sua limpeza e a da vitrine.

- ***FUNCIÓNAMENTO ANORMAL***

Antes de chamar o serviço técnico, recomendamos comprovar:

a.- A máquina e o fluorescente não funcionam.

Comprovar se a cavilha está bem encaixada e se chega corrente à máquina. Isto pode ser observado a través dos interruptores luminosos e por meio do display no termóstato electrónico.

b.- O compressor pára antes de chegar à temperatura de referência

Os modelos com termóstato electrónico possuem uma protecção automática contra sobrecarga, que actua em casos anómalos que poderiam romper o compressor.

b.1. Se a vitrine não parar a cada hora, ocorre uma parada automática de 5 minutos para descanso do compressor.

b.2. Entre a ligação e o desligamento do termóstato há obrigatoriamente uma parada de 5 minutos para estabilizar pressões. Desta forma o compressor durará muito mais tempo.

c.- Os alimentos congelam-se ou estão muito frios.

c.1.- Colocar uma temperatura mais alta no electrónico.



c.2.- Se houver formação de gelo, é conveniente parar a máquina até que o gelo se derreta, pois caso contrário demorará mais tempo para derreter.

d.- A máquina não esfria suficientemente.

d.1.- Diminuir a temperatura no termóstato electrónico.

d.2.- Comprovar se o ventilador funciona. Se o ventilador não arranca com o compressor, desligar o interruptor do motor e telefonar a um instalador autorizado.

A quebra do ventilador pode romper o grupo frigorífico.

d.3.- Saída de ar muito quente; desligar o compressor durante 1/2 hora e ligá-lo novamente. Comprovar que nenhum objecto está a tampar a entrada de ar da grelha de ventilação.

e.- Os vidros ficam embaciados

e.1.- Foram postos géneros muito quentes em alguma prateleira. Deve-se ou retirar a prateleira quente e esperar que se esfrie, ou abrir as portas traseiras para que o vidro volte ao estado normal o mais rápido possível.

Lembre-se de que a colocação de género quente pode prejudicar os outros produtos.

f.- Funcionamento anormal do termóstato electrónico

f.1.- O termóstato electrónico não acende e o compressor e o ventilador não funcionam.

Telefonar a um instalador autorizado: provavelmente o fusível esteja quebrado.

f.2.- O termóstato electrónico não acende, mas o compressor e o ventilador funcionam

O termóstato quebrou, proceder sua substituição o mais rápido possível e parar a máquina durante 5 minutos a cada hora.

NÃO PARAR A MÁQUINA ACARRETERÁ O ROMPIMENTO DO COMPRESSOR.

f.3.- No display aparece a indicação -9 intermitente; a sonda ou está quebrada, ou não foi ligada. Para evitar que a vitrine fique sem frio, o termóstato passará ao modo de funcionamento automático trabalhando uma hora e parando 5 minutos a cada hora.

f.4.- No display aparece a indicação 40 intermitente; a sonda está curto-circuitada. Como no caso anterior, a máquina passará ao modo de funcionamento automático.

Se acontecer o caso f.3. ou o f.4., entrar em contato com um instalador autorizado para revisar o termóstato.



- **MANUTENÇÃO**

ADVERTÊNCIA: Deve ser realizada por um instalador autorizado.

Para fazer qualquer ação descrita a seguir, deve desligar-se a vitrine da corrente elétrica.

- a) Limpeza do condensador:**

Es aconsejable que un instalador autorizado realice las tareas de mantenimiento y limpieza del condensador anualmente, si es posible antes de la temporada de verano.

- b) Substituição do fluorescente.**

Retirar o protector de plástico que protege o fluorescente, pressionando para dentro e para baixo o perfil de plástico que cobre o fluorescente. Fazer com que o fluorescente gire e proceder a sua substituição. . “GRAFICO 6”

ADVERTÊNCIA: O fluorescente tem de ser substituído por um que tenha as mesmas características.

- c) Substituição do cabo de alimentação.**

Se o cabo flexível de alimentação deste aparelho estiver danificado, somente poderá ser substituído por um instalador autorizado.

- d)Substituição do fusível.**

Entrar em contato com um instalador autorizado para trocar o fusível.

- **MODELOS E POTÊNCIAS**

Fabricamos mais de **160 modelos de vitrines**.

Animamos-lhe a visitar o nosso site **WEB**. Lá poderá encontrar a informação que precisar.



MANUAL DE INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DAS VITRINES QUENTES

• INSTALAÇÃO E ARRANQUE

Retirar a protecção de plástico que protege as laterais e as tampas traseiras contra riscos. Comprovar a tomada de corrente; A tensão deve ser de 230 W e a instalação eléctrica deve ter uma tomada de terra.

Colocar a máquina em cima do balcão e nivelá-la. Todas as vitrines possuem rebites roscados para colocação de pés. Se as vitrines não tiverem pés, devem ser situadas segundo se indica no desenho 1 para permitir a saída do cabo e da água e serem fixadas ao balcão (VER DESENHO 1).

Colocar água na cuba: no modelo de 4 prateleiras CT-4 deve-se colocar 4,5 litros de água e no modelo de 6 prateleiras CT-6 deve-se colocar 7,5 litros de água.

Ligar o interruptor de iluminação e a seguir o interruptor de arranque e colocar o termóstato a 80°C.

• FUNCIONAMENTO

Ao ligar o interruptor de arranque e o termóstato a 80°C, passado alguns minutos a água da cuba já estará quente e preparada para receber os alimentos que serão expostos.

Todos os expositores quentes possuem um termóstato que regula a temperatura.

Todas as vitrines quentes saem de fábrica reguladas a 80º C. Se desejar outra temperatura:

Girar o comando do termóstato (VER DESENHO 3) e colocar o comando entre 90°C E 70°C.

Em hipótese alguma se deve trabalhar abaixo dos 70°C.

Aconselha-se o seguinte :

a.- Os expositores quentes ao banho-maria devem trabalhar com água. No modelo de 4 prateleiras CT-4 deve-se colocar 4,5 litros de água e no modelo de 6 prateleiras CT- 6 deve-se colocar 7,5 litros.

b.- O género deve ser colocado quente. Este expositor está preparado para conservar os alimentos quentes, mas não para esquentá-los.

c.- Como todas as vitrines expositoras, por motivos de salubridade e higiene, é conveniente fazer uma parada diária da máquina ao fim do dia. Deve-se retirar as prateleiras expostas e limpar a máquina segundo o item limpeza.

• LIMPEZA DO APARELHO

Para limpar as vitrines proceder da seguinte forma:

1.- Limpeza Cuba

1.1.- Deve-se parar a máquina para evitar que a resistência comece a funcionar e possa queimar.

1.2.- Retirar as tampas de plástico levantando-as ligeiramente.

1.3.- Retirar as prateleiras. Se houver alimentos nelas guardá-los num armário ou câmara frigorífica.

1.4.- Retirar os alimentos que tenham caído na cuba, abrir o dreno e esvaziar a água.

ADVERTÊNCIA: Deve-se levar em conta que a água pode estar muito quente.



1.5.- Proceder a limpar a cuba com um pouco de água misturado com algum produto de limpeza ou desinfecção. Enxaguar com água, fechar o dreno e, se desejar, colocar água até tocar o fundo das prateleiras.

2.- Limpeza Perfis e vidros

2.1.- Para limpar os perfis e vidros utilizar um pano molhado em água ou com um pouco de limpavidros. Nunca utilizar produtos abrasivos tais como dissolventes, pós ou outros que possam arranhar a máquina.

• **FUNCIONAMENTO ANORMAL**

Antes de chamar o serviço técnico recomendamos comprovar:

a.- Se a máquina e o fluorescente não funcionam.

Se a cavilha está bem encaixada e se chega corrente à máquina. Isto se pode observar através dos interruptores luminosos. Se não houver corrente os interruptores não se acenderão.

b.- Os alimentos estão muito frios.

b.1.- Colocar uma temperatura mais alta no termóstato.

b.2.- Comprovar se não foi colocada a prateleira do lado do termóstato com género muito quente, que esteja a adulterar a temperatura do termóstato.

c.- A máquina esquenta muito.

c.1.- Diminuir a temperatura no termóstato.

c.2.- Nunca abaixo dos 70°C

d.- Os vidros ficam embaciados

d.1.- Algum género foi posto muito quente em alguma bandeja, deve-se, ou retirar a bandeja quente e esperar que se esfrie, ou abrir as portas traseiras para que o vidro volte ao estado normal o mais rápido possível. Comprovar que a temperatura não está muito alta.

• **MANUTENÇÃO**

ADVERTÊNCIA: A manutenção deve ser realizada por um instalador autorizado.

Para fazer qualquer ação descrita a seguir, deve desligar-se a vitrine da corrente elétrica.

a.-Substituição do fluorescente.

Retirar o protector de plástico que protege o Fluorescente pressionando para dentro e para baixo o perfil de plástico que cobre o fluorescente. Fazer com que o fluorescente gire e substituí-lo. Colocar novamente o protector de plástico. Ver gráfico 6.

ADVERTÊNCIA: O fluorescente tem de ser substituído por um que tenha as mesmas características.

b) Substituição do cabo de alimentação.

Se o cabo flexível de alimentação deste aparelho estiver danificado, somente poderá ser substituído por um instalador autorizado.

INSTALLATIONS- UND WARTUNGSHANDBUCH KÜHLVITRINEN

• **INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME**

Kunststoff-Schutzfolie über den Seitenteilen und den hinteren Abdeckungen abreißen.

Stromanschluss überprüfen: Spannung 230V; die elektrische Anlage muss mit Erdungsanschluss versehen sein.

Gerät auf die Theke stellen und ausrichten. Alle Vitrinen haben Schraubnieten, in die Standfüße eingeschraubt werden können. Vitrinen ohne Standfüße müssen auf der Theke versiegelt werden.

Die Standardmässig Modelle sind auf Klimaklasse 3 für eine Maximale Umgebungstemperaturen von 25°C.

Die Modellen Sushi und Europa haben die Zertifizierung. Sie können an einem Maximale Umgebungstemperaturen von 27°C arbeiten.

Steckeranschluss so verlegen, dass er nach der Gerätemontage zugänglich ist. Dann den Beleuchtungs- und den Betriebsschalter anschließen.

• **BETRIEB**

Nach Betätigen des Betriebsschalters beginnt die Kühlung der Vitrine, und nach einigen Minuten können Sie die zu kühlenden Nahrungsmittel einstellen.

Alle Kühlvitrinen sind mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt.

Elektronischer Thermostat

Werkseits sind die Vitrinen auf 2°C eingestellt; Vorgehensweise für die Einstellung einer anderen Temperatur:

Taste (2) der Grafik 4 drücken und Drehknopf (3) mit einem Schraubenzieher auf die gewünschte Temperatur zwischen "-7°C und +20°C" einstellen. Nach 15 Sekunden wird wieder die aktuelle Vitrintemperatur angezeigt.

Beachten Sie bitte folgende Punkte:

- a.- Alle Kühlvitrinen sind so ausgelegt, dass sie auch ohne Wasserbad kühlen können.
- b.- Stellen Sie die Waren nicht zu warm in die Vitrine, da sonst die schon abgekühlten anderen Schalen wieder aufgewärmt werden.
- c.- Zur gleichmäßig schnellen Abkühlung der Nahrungsmittel empfehlen wir, die Kühltemperatur der schon ausgestellten Waren nicht auf der Höchststufe einzustellen.
- d.- Wie alle Ausstellungsvitrinen sollte die Kühlvitrine aus Gründen von Gesundheit und Hygiene einmal täglich abgeschaltet und am Ende des Tages gereinigt werden. Die Vorgehensweise wird im Abschnitt Reinigung beschrieben.

- **REINIGUNG DER KÜHLVITRINE**

Vorgehensweise zur Reinigung der Kühlvitrine:

1.- Reinigung der Mulde

1.1.- Es ist ratsam, dazu die Maschine abzustellen.

1.2.- Entfernen Sie die Kunststoffhauben, indem Sie sie leicht anheben.

1.3.- Entfernen Sie die Schalen, wenn sie noch Nahrungsmittel enthalten, stellen Sie dies kühl.

1.4.- Verschüttete Nahrungsmittel aus der Mulde entfernen, wenn sie Wasser enthält, Wasserablauf öffnen und das Wasser ablaufen lassen.

1.5.- Reinigen Sie die Mulde mit Wasser und mit einem Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel; spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach. Verschließen Sie danach die Ablauföffnung wieder und füllen Sie gegebenenfalls Wasser bis zur Höhe der Schalenboden ein.

2.- Reinigung der Profilrahmen und der Vitrinenscheibe

2.1.- Verwenden Sie zur Reinigung der Profilrahmen und der Glasscheibe ein feuchtes Tuch und etwas Glasreiniger, niemals jedoch Scheuer- oder Lösungsmittel, Pulver oder andere Reinigungsmittel, die das Gerät zerkratzen könnten.

2.2.- Reinigung der Vitrinenscheibe

Bei Modellen mit aufklappbarer Vitrinenscheibe kann die Scheibe zur leichteren Reinigung des Geräts und der Scheibe auf die Theke aufgeklappt werden.

- **ANORMALER BETRIEB**

Bevor Sie den Technischen Kundendienst zu Hilfe rufen, kontrollieren Sie bitte zuerst folgende Probleme selbst:

a.- Gerät und Leuchtstofflampen funktionieren nicht.

Überprüfen Sie, ob der Stecker gut eingesteckt ist und das Gerät tatsächlich mit Strom versorgt wird. Dies können Sie an den leuchtenden Schaltern bzw. am Display der elektronischen Thermostat-Anzeige erkennen.

b.- Der Kompressor stoppt, bevor die Solltemperatur erreicht ist.

Modelle mit elektronischem Thermostat haben einen automatischen Motorschutzschalter eingebaut, der bei Anomalien aktiviert wird, die den Kompressor beschädigen könnten.

b.1. Wenn der Kühlvorgang einer Vitrine innerhalb einer Stunde nicht aussetzt, wird er automatisch gestoppt, um den Kompressor zu entlasten.

b.2. Zwischen Ein- und Ausschalten des Thermostats wird eine obligatorische Pause von 5 Minuten eingeschoben, um Druckausgleich zu schaffen und den Kompressor zu schonen.

c.- Die Nahrungsmittel gefrieren bzw. sind zu kalt.

c.1.- Einstelltemperatur im elektronischen Thermostat höher setzen.

c.2.- Wenn sich Eis gebildet hat, ist es sinnvoll, das Gerät abzuschalten, bis das Eis geschmolzen ist; bei weiter laufendem Betrieb dauert dies nämlich viel länger.

d.- Das Gerät kühlt nicht genügend.

d.1.- Einstelltemperatur im elektronischen Thermostat herunter setzen.

d.2.- Prüfen Sie, ob der Ventilator funktioniert; wenn dieser nicht zusammen mit dem Kompressor in Gang geht, schalten Sie den Motorschalter aus und rufen Sie den autorisierten Installateur, denn wenn der Ventilator defekt ist, kann das Kühlaggregat zerstört werden.

d.3.- Die Abluft ist sehr heiß: Schalten Sie den Kompressor mit dem Schalter aus und nach einer halben Stunde wieder ein.

Vergewissern Sie sich, dass kein Gegenstand den Lufteintritt am Lüftungsgitter versperrt.

e.- Die Vitrinenscheibe beschlägt sich.

e.1.- Ein Gericht wurde zu heiß in die Vitrine gestellt; die betreffende Schale sollte herausgenommen werden und sich außerhalb weiter abkühlen. Sie können auch die rückseitigen Schiebetüren öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen.

Denken Sie daran, dass eine zu heiße Speise die Kühlung der übrigen Produkte beeinträchtigen kann!

f.- Regelwidriger Betrieb des elektronischen Thermostats.

f.1.- Der elektronische Thermostat schaltet sich nicht ein, Kompressor und Ventilator sind gestoppt. Rufen Sie den Beauftragte Reparaturdienst, vielleicht ist die Sicherung des elektronischen Thermostats Beschädigt.

f.2.- Der elektronische Thermostat schaltet sich nicht ein, Kompressor und Ventilator sind gestoppt.

Der Thermostat ist defekt und muss so schnell wie möglich ersetzt und das Kühlgerät jede Stunde 5 Minuten lang angehalten werden. WENN DAS GERÄT NICHT GESTOPPT WIRD, WIRD DER KOMPRESSOR BESCHÄDIGT!

f.3.- Auf dem Display blinkt die Zahl -9: Die Temperatursonde ist defekt oder nicht angeschlossen. Um eine Kühlungsunterbrechung zu vermeiden, geht der Thermostat in diesem Fall in Automatikbetrieb über und setzt den Kühlvorgang für jede Stunde 5 Minuten lang aus.

f.4.- Auf dem Display erscheint eine blinkende Zahl 40: Die Sonde hat einen Kurzschluss. Wie beim vorherigen Gerät geht die Heizvitrine in Automatikbetrieb über.

Bei f.3 and f.4, rufen Sie bitte den autorisierten Installateur um den elektronische thermostat zu überprüfen.

- **WARTUNG**

Die Wartung ist von einem autorisierten Installateur durchzuführen.

Die Heizvitrine vom Stromnetz trennen bevor:.

a) Reinigung des Kondensators:

Es empfiehlt sich ein autorisierte Instalateur anzurufen, Vor den Summer, um der reinigung und die Wartung des Kondensateurs zu machen.

b) Austausch der Leuchtstofflampe.

Schutzabdeckung der Leuchtstoffröhre abnehmen, dazu den Kunststoff-Deckrahmen der Leuchtstoffröhre nach innen und unten drücken. Leuchtstoffröhre herausdrehen und auswechseln. GRAFIK 6.

Achtung: Der Leuchtstofflampe muss immer bei einem autorisierte Installateur austauschen.

c) Austausch des Stromleitungskabels.

Ein beschädigtes Stromkabel darf nur durch eine vom Hersteller autorisierte Reparaturwerkstätte ausgetauscht werden, da hierfür Spezialwerkzeug notwendig ist.

d) Austausch der Sicherung.

Es empfiehlt sich ein autorisierte Instalateur anzurufen. Er muss die die Sicherung bei der elektronischen Steuerung austauschen.

- **MODELLE UND LEISTUNGEN**

Wir produzieren mehr als 160 vitrinen. Bitte wenden Sie sich an unserem Web um mehr Information zu haben.

INSTALLATIONS- UND WARTUNGSHANDBUCH HEIZVITRINEN

• **INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME**

Kunststoff-Schutzfolie über den Seitenteilen und den hinteren Abdeckungen abreißen. Stromanschluss überprüfen: Spannung 230V; die elektrische Anlage muss mit Erdungsanschluss versehen sein.

Gerät auf die Theke stellen und ausrichten. Alle Vitrinen haben Schraubnieten, in die Standfüße eingeschraubt werden können. Vitrinen ohne Standfüße müssen wie in Grafik 1 aufgestellt werden, um Kabelausgang und Wasserabfluss zu ermöglichen. Anschließend die Vitrine auf der Theke versiegeln (GRAFIK 1).

Befüllung der Wasserbadmulde: Der Wasserbedarf beträgt beim 4-Schalen-Modell CT-4 = 4,5 Liter und beim 6-Schalen-Modell CT-6 = 7,5 Liter.

Zunächst den Beleuchtungs- und dann den Betriebsschalter anschließen. Thermostat auf 80°C einstellen.

• **BETRIEB**

Nach Einschalten des Betriebsschalters bei Thermostateinstellung auf 80°C beginnt nach wenigen Minuten die Erwärmung des Wassers in der Mulde. Dann können die auszustellenden Gerichte in ihren entsprechenden Schalen in die Wasserbadmulde gesetzt werden.

Alle Heizvitrinen sind mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt. Werkseits sind alle Heizvitrinen auf 80°C eingestellt, Vorgehensweise für die Einstellung einer anderen Temperatur:

Thermostatsteuerung (GRAFIK 3) drehen und auf eine Temperatur zwischen 90°C und 70°C einstellen, niemals jedoch niedriger als 70°C.

Beachten Sie bitte folgende Punkte:

a.- Der Wasserbedarf für die Vitrinen mit heißem Wasserbad beträgt beim 4-Schalen- Modell CT-4 = 4,5 Liter und beim 6-Schalen-Modell CT-6 = 7,5 Liter.

b.- Die Gerichte müssen heiß in die Vitrine gestellt werden, sie ist dafür ausgelegt, die Nahrungsmittel warm zu halten, jedoch nicht, diese zu erwärmen.

c.- Wie alle Ausstellungsvitrinen sollte die Heizvitrine aus Gründen von Gesundheit und Hygiene einmal täglich abgeschaltet und am Ende des Tages gereinigt werden. Die Vorgehensweise wird im Abschnitt Reinigung beschrieben.

• **REINIGUNG DER HEIZVITRINE**

Vorgehensweise zur Reinigung der Heizvitrine:

1.- Reinigung der Mulde

1.1.- Schalten Sie das Gerät aus, damit die Heizung nicht unbeabsichtigt eingeschaltet wird und Sie sich die Hände verbrennen.

1.2.- Entfernen Sie die Kunststoffhauben, indem Sie sie leicht anheben.

1.3.- Entfernen Sie die Schalen, wenn sie noch Nahrungsmittel enthalten, stellen Sie sie kühl.

1.4.- Verschüttete Nahrungsmittel aus der Mulde entfernen, dann den Abwasserstopfen öffnen und das Wasser ablaufen lassen.

ACHTUNG: Denken Sie daran, dass das Wasser sehr heiß sein kann!

1.5.- Reinigen Sie die Mulde mit Wasser und mit einem Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel; spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach. Verschließen Sie danach die Ablauföffnung wieder und füllen Sie Wasser bis zur Höhe der Schalenboden ein.

2.- Reinigung der Profilrahmen und der Vitrinenscheibe

2.1.- Verwenden Sie zur Reinigung der Profilrahmen und der Glasscheibe ein feuchtes Tuch und etwas Glasreiniger, niemals jedoch Scheuer- oder Lösungsmittel, Pulver oder andere Reinigungsmittel, die das Gerät zerkratzen könnten.

- **ANORMALER BETRIEB WARTUNG**

Bevor Sie den Technischen Kundendienst zuhilfe rufen, kontrollieren Sie bitte zuerst folgende Probleme selbst:

a.- Gerät und Leuchtstofflampen funktionieren nicht.

Überprüfen Sie, ob der Stecker gut eingesteckt ist und das Gerät tatsächlich mit Strom versorgt wird. Dies können Sie an den leuchtenden Schaltern erkennen: wenn kein Strom vorhanden ist, leuchten die Schalter nicht.

b.- Die Nahrungsmittel sind zu kalt.

b.1.- Einstelltemperatur im Thermostat höher setzen.

b.2.- Stellen Sie sicher, dass die dem Thermostat am nächsten gestellte Schale nicht zu warm ist und dadurch die Temperatursonde des Thermostats verfälscht.

c.- Das Gerät wärmt zu sehr auf.

c.1.- Einstelltemperatur im elektronischen Thermostat herunter setzen.

d.- Die Vitrinenscheibe beschlägt sich.

d.1.- Ein Gericht wurde zu heiß in die Vitrine gestellt; die betreffende Schale sollte herausgenommen werden und sich außerhalb weiter abkühlen. Sie können auch die rückseitigen Schiebetüren öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen; kontrollieren Sie, ob die Temperatur nicht zu heiß eingestellt ist.

- **WARTUNG**

Die Wartung ist von einem autorisierten Installateur durchzuführen.

Die Heizvitrine vom Stromnetz trennen vor:

a) Austausch der Leuchtstofflampe.

Schutzabdeckung der Leuchtstoffröhre abnehmen, dazu den Kunststoff-Deckrahmen der Leuchtstoffröhre nach innen und unten drücken. Leuchtstoffröhre herausdrehen und auswechseln. Setzen Sie die Kunststoffhauben wieder ein. GRAFIK 6.

Achtung: Der Leuchtstofflampe muss immer bei einem autorisierte Installateur austauschen

b) Austausch des Stromleitungskabels

Ein beschädigtes Stromkabel darf nur durch eine vom Hersteller autorisierte Reparaturwerkstätte ausgetauscht werden, da hierfür Spezialwerkzeug notwendig ist.



PI La Bóbila C/Camp 73 08290 Cerdanyola del Vallès BARCELONA – SPAIN

Tel : (0034) 93 515 14 15 Fax: (0034) 93 594 97 93

www.saylbarcelona.com

info@saylbarcelona.com