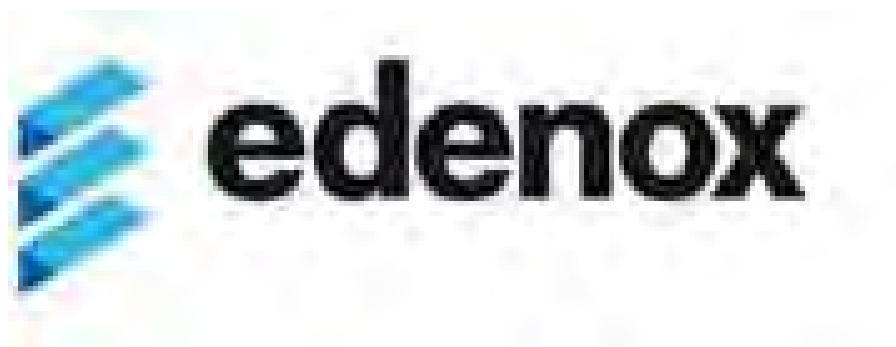


MANUAL DE INSTRUCCIONES: MESAS REFRIGERADAS

INSTRUCTIONS MANUAL: REFRIGERATED TABLES

MANUAL DE INSTRUÇÕES: BANCADAS REFRIGERADAS



INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

ÍNDICE IDIOMAS

Mesas Refrigeradas (Español).....	1
Refrigerated Tables (English)	9
Bancadas Refrigeradas (Português).....	18

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	INSTALACIÓN	1
1.0	Emplazamiento.....	1
1.1	Limpieza.....	2
1.2	Conexionado	2
1.3	Placa Matrícula	3
1.4	Puesta En Marcha	4
2	USO.....	5
2.0	Recomendaciones.....	6
2.1	Precauciones.....	6
2.2	Límites.....	6
3	MANTENIMIENTO	7
3.0	Limpieza A Realizar Por El Usuario	7
3.1	Chequeo De La Máquina.....	7
3.2	Mantenimiento Especial.....	8
4	PIEZAS DE RECAMBIO	8

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Antes de poner en marcha la mesa, queremos agradecer su confianza en nosotros por adquirir esta mesa refrigerada, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

El presente manual está diseñado para ofrecer la información necesaria para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de las mesas refrigeradas.

La instalación y el mantenimiento especial han de ser realizados por personal técnico cualificado.

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO

La mesa que ha adquirido viene preparada para su correcto funcionamiento, el resultado está certificado por un riguroso test de control de calidad.

1 INSTALACIÓN

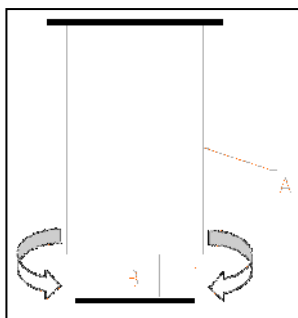
1.0 EMPLAZAMIENTO

Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. Para trasladarla al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, levantando la mesa refrigerada vigilando que ésta no esté desequilibrada.

No se debe arrastrar la mesa por el suelo.

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

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



A: CUERPO DE LA PATA

B: ROSCA:

A derecha para bajar el mueble

A izquierda para elevar el mueble

1.1 LIMPIEZA

Ya tenemos nuestra mesa colocada correctamente, ahora debemos limpiarla:

La primera limpieza se debe realizar con agua y detergente neutro. Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

La limpieza de la parte exterior del mueble, recomendamos a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo y siguiendo el sentido del esmerilado del acero inoxidable. No se debe utilizar nunca sustancias abrasivas o con contenido en cloro.

Aclarar con agua limpia, evitando los chorros de agua directos.

1.2 CONEXIONADO



GENERAL

Antes de conectar el frigorífico a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.

Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar la mesa disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magnetotérmico y diferencial (le aconsejamos de 30mA.)

Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.

La toma de corriente ha de ser tipo Schuko ya que la manguera que incorpora su mesa es de ese tipo (también llamada tipo F o también llamada CEE 7/4"), con bornes de 4,8mm. y toma de tierra.

Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad.

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

En muebles con condensación mixta es necesario un desagüe conectado a la red de desagües general, o bien a un sistema de recuperación, consultar legislación vigente en cada país.

En caso de aparatos con humedad controlada o de condensación por agua o mixta, es necesario disponer de toma de agua independiente.

El lugar donde se vaya a colocar el mueble, debe estar perfectamente nivelado.

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

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

No instalar la mesa a la intemperie.

1.3 **PLACA MATRÍCULA**

Explicación de la placa matrícula que acompaña su mueble.

PLACA MATRÍCULA

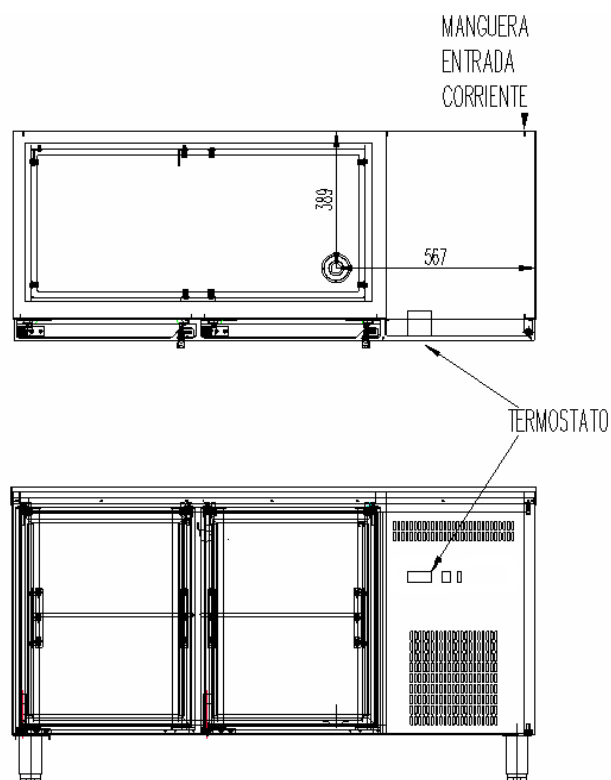
CE			
(11)			
 		ESA14219836 (1)	
		MADE IN SPAIN	
MOD	(2)	SN	(3)
(5) V		(6) Hz	(7) A
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	(4)	Lámpara Lamp	Descarche Defrost
Calefactor Heater		Clase Climat. Climate Class	(10) Temp.
Peso Neto Net Weight		Agente Expandente Blowing Agent	Condensación Condensation
PCA GWP		Refrigerant	(8) Carga Refrig. Refrig. Weight (9)

NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	EMPRESA CONSTRUCTORA
2	MODELO
3	N.º SERIE
4	WATIOS DE POTENCIA FRIGORÍFICA
5	TENSIÓN DE TRABAJO
6	FRECUENCIA
7	INTENSIDAD DE CORRIENTE
8	TIPO DE GAS REFRIGERANTE
9	GRAMOS DE GAS REFRIGERANTE
10**	CLASE CLIMÁTICA
11	NORMATIVA

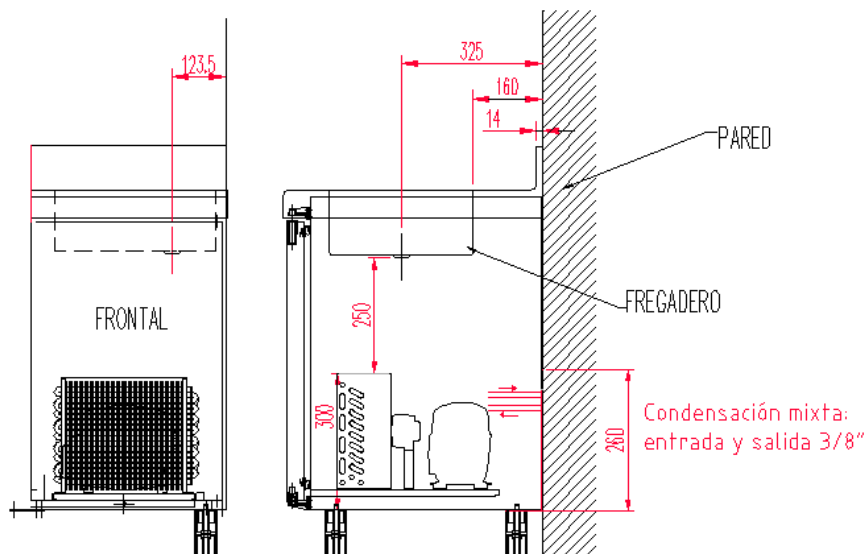
Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.

**		
CC	T (°C)	HR (%)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

ACOTACIÓN DESAGÜE DE EMERGENCIA EN mm.



MEDIDAS COLOCACIÓN DESAGÜE FREGADERO Y ACOMETIDAS PARA LA ENTRADA / SALIDA DEL AGUA DEL CONDENSADOR MIXTO AIRE – AGUA EN mm.



1.4 PUESTA EN MARCHA

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



Cuadro de mando con interruptor y termostato

2 USO

2.0 **RESTRICCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO.**

Esta máquina no debe ubicarse fuera de edificios, y debe mantenerse resguardado de la lluvia y la luz solar directa.

El fabricante no es responsable de otras operaciones no mencionadas en este manual, debiendo seguirse todas las recomendaciones y advertencias.



ADVERTENCIA: Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños), cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales esté reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.



ADVERTENCIA: Mantener libres de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en la envoltente del aparato o en la estructura de encastre



ADVERTENCIA: No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos a los recomendados por el fabricante.



ADVERTENCIA: No dañar el circuito de refrigeración.



ADVERTENCIA: No utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante

Cuando aplique para equipos con gas refrigerante R-600a y R-290:



ADVERTENCIA: El aparato contiene en el circuito refrigerante propano (R290) o Isobutano (R-600a) un gas natural altamente compatible con el medio ambiente que es inflamable. Mientras se transporta e instala el aparato asegurarse de que ninguna parte del circuito refrigerante está dañado.

Procedimiento si el circuito refrigerante se daña:

- Evitar las fuentes de fuego y de ignición abiertas a toda costa.
- Garantizar que la habitación en la que se encuentra el aparato está bien ventilada.

El fabricante no es responsable de otras operaciones no mencionadas en este manual, debiendo seguirse todas las recomendaciones y advertencias.



ADVERTENCIA: Con el fin de reducir los peligros de inflamabilidad, la instalación de este aparato sólo tiene que realizarla una persona adecuadamente cualificada.



ADVERTENCIA: No almacenar en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosol con un propelente inflamable.

La mesa que usted ha adquirido está concebida para la conservación de bebidas y alimentos. Le aconsejamos no introducir alimentos o recipientes calientes, así como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del mueble. Dependiendo de la mesa que usted haya adquirido, podemos establecer distintas clasificaciones, en función de la temperatura a conseguir:

REFRIGERACIÓN (+ 10 a +0° C.)	Están preparados para la conservación de productos frescos o alimentos precocinados durante cortos períodos de tiempo, así como la refrigeración de bebidas.
MANTENIMIENTO DE CONGELADOS (-15 a -25° C.)	Conservan productos previamente ultracongelados durante largos períodos de tiempo (seis meses).

2.1 Recomendaciones

- 1) Para obtener un mejor rendimiento, evitar la colocación de alimentos calientes en el interior del frigorífico, así como bebidas cuyo envase no esté cerrado
- 2) Proteger los alimentos y sus aromas mediante algún sistema de cierre estanco o plástico alimentario, colocarlos de tal forma que permitan una buena circulación del aire.
- 3) Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas.
- 4) No cargar la mesa por encima del nivel de carga.



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

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

2.2 Precauciones

- 1) Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
- 2) En las mesas provistas de cajones no es aconsejable cargarlos con más de 40 kgrs. por cajón, debiendo en todo caso, estar la carga uniformemente repartida.
Es aconsejable no abrir más de un cajón a la vez, para evitar un posible vuelco del mueble.
- 3) Asimismo, no está permitido sentarse o apoyarse los cajones.
- 4) En caso de avería, no está permitido acercarse al frigorífico descalzo, con el suelo mojado o con las manos húmedas.

2.3 Límites

Ver placa matrícula.

3 MANTENIMIENTO

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil de la mesa siga siempre prestándole un servicio inmejorable.

Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar, así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

3.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición **OFF** o **0**.

Las mesas van provistas de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estancuen.

3.1 CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo de la mesa antes de llamarlo. En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.

A modo de ejemplos podemos citar algunos:

a) El frigorífico no funciona

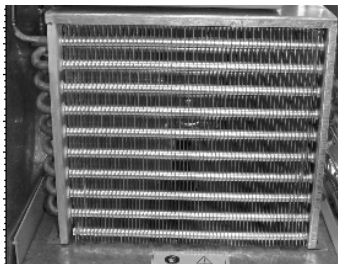
- Comprobar que llega corriente al frigorífico observando que el interruptor general está encendido.

b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que el punto de corte del termostato está en un valor cercano a 0°C para comprobarlo pulse la tecla "set" de su termostato una vez y suéltelo.



- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
- Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.



Condensador limpio

c) En caso de ruidos extraños o excesivos

- Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.

- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.

3.2 **Mantenimiento especial**

(Sólo personal técnico autorizado)



- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su mesa,
- Sí la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada,
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado de la red.
- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si el cable flexible o cordón de alimentación está dañado, ha de ser sustituido por el fabricante, servicio post-venta o personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección del cable cambiado.
- Las conexiones eléctricas se realizan mediante terminales faston de 6.35mm protegidas con fundas.
- La tapa interior de la instalación eléctrica del cuadro de mando es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla estanca, como estaba.

4 **PIEZAS DE RECAMBIO**

Recomendamos que las piezas de recambio sean ORIGINALES. EDENOX declina toda responsabilidad en caso de utilización de piezas NO ORIGINALES.

REFRIGERATED TABLES INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

LANGUAGE INDEX

Mesas Refrigeradas (Español).....	1
Refrigerated Tables (English).....	9
Tables Réfrigérées (Français).....	18

CONTENTS

1	INSTALLATION	10
1.0	POSITIONING	10
1.1	CLEANING.....	10
1.2	GENERAL CONNECTION	10
1.3	MATRICULATION PLATE	11
1.4	START-UP	13
2	USE	14
2.0	USE AND LOCATION RESTRICTIONS	14
2.1	Recommendations	15
2.2	Precautions.....	15
2.3	Limits.....	15
3	MAINTENANCE.....	16
3.0	CLEANING TO BE CARRIED OUT BY THE USER.....	16
3.1	MACHINE CHECK.....	16
3.2	Special maintenance.....	17

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL

Before starting the table up, we would like to thank you for the confidence you have placed in us on purchasing this refrigerated table, and recommend you read and follow the steps detailed in the instructions.

This manual is designed to offer the information necessary for the installation, start-up, and maintenance of the refrigerated tables.

The special installation and maintenance must be carried out by qualified technicians.

OPERATING TESTS

The table you have purchased is prepared for its correct operation, the result of which is certified by a rigorous quality control test.

Note: the photographs of the units in the manual may not correspond with your model, and are just an example.

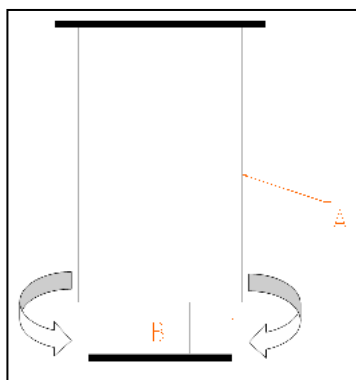
1 INSTALLATION

1.0 POSITIONING

Remove the packaging except the support pallet. A forklift truck or pallet truck can be used to move it to its installation site, lifting the refrigerated table making sure that it is not unbalanced. The table must not be dragged over the floor.

The area where the table is positioned must be clear and clean, preventing the refrigerator equipment's fan from absorbing materials, which are then deposited on the condenser's ribbing, reducing the efficiency of the system.

Remove the pallet, taking care not to knock the unit. The table can now be levelled, screwing in or unscrewing the legs. When it is levelled, the protection film can be removed from the stainless steel using a blunt object, and not a cutter as it could scratch the steel.



A: LEG BODY

B: SCREW:

Clockwise to lower the unit

Anticlockwise to raise the unit

1.1 CLEANING

Now the unit is correctly positioned, we must clean it:

The first cleaning must be carried out with water and neutral detergent. Once clean and dry, insert the accessories in the appropriate places, as you prefer.

We recommend cleaning the outside of the unit daily with a damp cloth and following the direction of the stainless steel's honing. Abrasive substances or those containing chlorine must not be used. Rinse with clean water, avoiding direct water jets.

1.2 GENERAL CONNECTION



Before connecting the refrigerated table to the socket, check that the network voltage and frequency correspond with those indicated in the appliance's nameplate.

It is essential that the electrical installation where the table is going to be connected has an EARTHING SOCKET, in addition to the appropriate protection of the magneto-thermal switch and differential (we recommend 30 mA.)

Check that the section of the electricity socket is appropriate for the consumption it is going to withstand.

It must be a Schuko type socket, as your table's cable this type (also called F type and in the EEC 7/4"), with a 4.8 mm terminal and earthing socket.

It is prohibited to extend this power cable for safety reasons.

Do not insert any elements through the fan guard or refrigerator equipment area grilles.
 In units with combined condensation, it is necessary to have a drain connected to the general sewage network, or to a recovery system. Refer the current legislation in each country.
 In the case of equipment with controlled humidity or with water or combined condensation, it is necessary to have a separate water inlet.
 The place where the unit is going to be installed must be perfectly levelled.
 In the start-up, ensure that there are no sources of heat nearby.
 For the perfect operation of the components making up the refrigerator system, it is extremely important that the air intakes, both from the fan situated inside the table and the air access to the condenser not be blocked.
 Do not install the table outdoors.

- There are versions at 115V 60Hz and 220V 60Hz, currents on the matriculation plate.
- Furthermore, the tables, on order, are delivered with H type (United Kingdom) and B type (United States) power cables.

1.3 **MATRICULATION PLATE**

Explanation of the matriculation plate accompanying your unit. In remote tables the coolant, load, or current fields are not filled in, as the installation is not known.

MATRICULATION PLATE

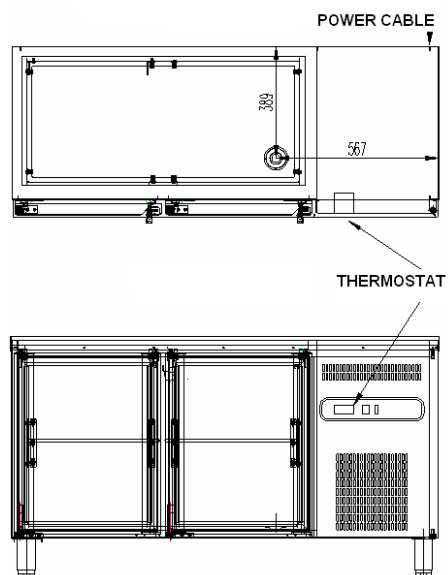
			
(11) 		ESA14219836 (1)	
		MADE IN SPAIN	
MOD	(2)	SN	(3)
(5) V	(6) Hz	(7) A	
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	(4)	Lámpara Lamp	Descarche Defrost
Calefactor Heater		Clase Climat. Climate Class	(10) Temp.
Peso Neto Net Weight		Agente Expandente Blowing Agent	Condensación Condensation
PCA GWP		Refrigerant	(8)
		Carga Refrig. Refrig. Weight	(9)

NUMBER	DESCRIPTION
2	MODEL
3	SERIES NO.
4	REFRIGERATION POWER WATTS
5	WORKING VOLTAGE
6	FREQUENCY
7	CURRENT INTENSITY
8	TYPE OF COOLANT GAS
9	GRAMS OF COOLANT GAS
10**	CLIMATIC CLASS
11	STANDARD

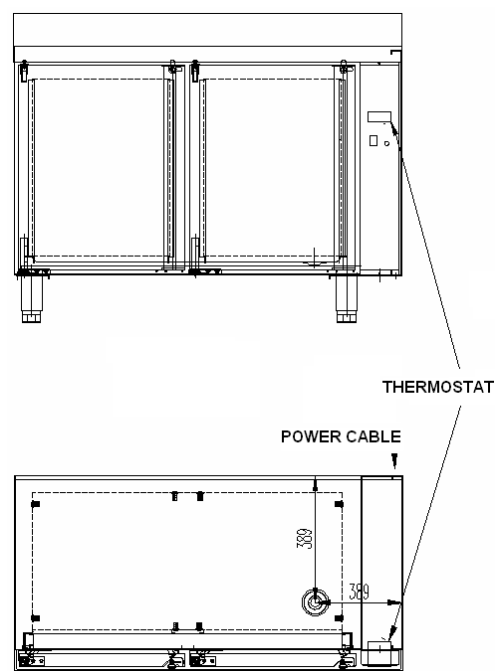
Note: This plate is an example.

**		
CC	T (°C)	HR (%)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

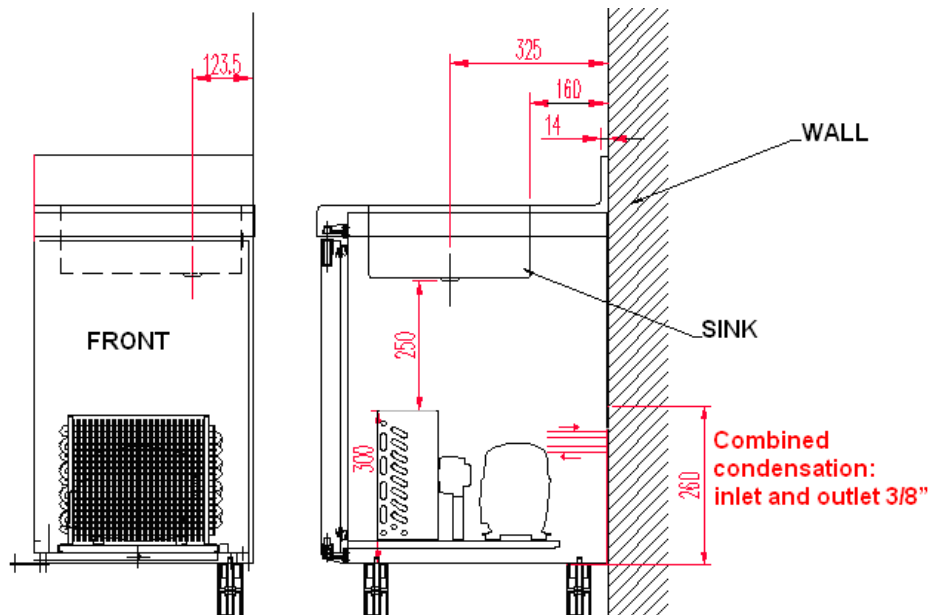
GENERAL MEASUREMENTS OF THE OUTSIDE OF ALL THE TABLES WITH INCORPORATED GROUP AND EMERGENCY DRAINAGE OUTLET IN MM



GENERAL MEASUREMENTS OF THE OUTSIDE OF ALL THE TABLES WITH REMOTE GROUP AND EMERGENCY DRAINAGE DIMENSIONING IN mm



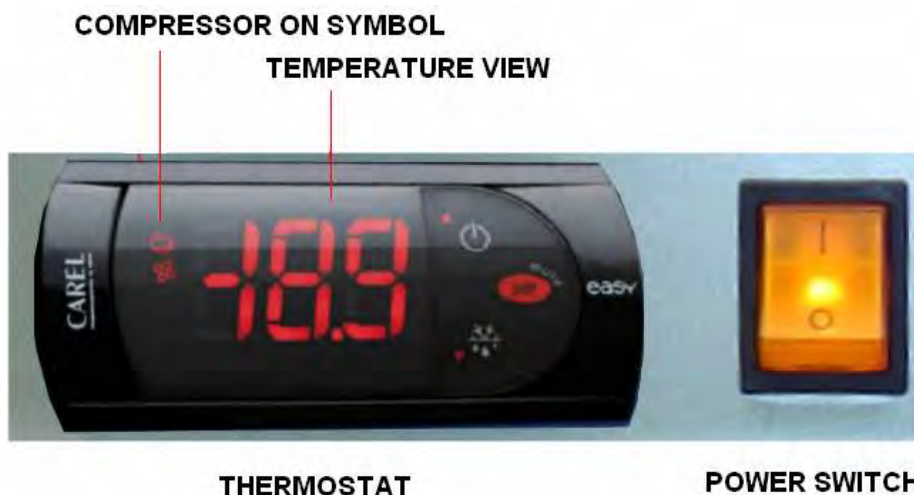
POSITIONING MEASUREMENTS SINK DRAIN PIPE AND INLETS FOR THE INLET / OUTLET OF WATER FROM THE COMBINED AIR – WATER CONDENSER IN mm.



1.4 **START-UP**

- When the inside of the unit has been cleaned, plug it into the electricity network and turn the switch to **ON** or **I**. The switch must be on.
- The temperature in the thermostat indicated the air temperature inside the table.
- Three minutes after turning the switch on, the compressor operating led must be permanently on.
- At the start, the temperature appearing on the temperature sight at the beginning will be the room temperature. With the machine operating, if the doors are shut, this temperature will lower to the operating value.
- It is necessary for the refrigerator to be on until the working temperature is reached before filling it with the goods.

Control panel with switch and thermostat



2 USE

2.0 USE AND LOCATION RESTRICTIONS.

This machine must not be placed outdoors, and must be protected from rain and direct sunlight.

The manufacturer is not responsible for any operation not mentioned in this manual, having to be followed the next recommendations and warnings.

 **WARNING:** This appliance is designed to be used by people (including children) in full possession of their physical, mental and sensorial faculties. Should this not be the case, or if you are lacking knowledge of or experience with this appliance, you should not use it unless you have received instructions from, or are supervised by, another person responsible for your safety.

Children must be supervised to ensure they do not play with the machine

 **WARNING:** Maintain unobstructed all ventilation openings in the appliance enclosure or in the nest structure.

 **WARNING:** Do not use mechanical devices or any methods other than those recommended by the manufacturer to speed up the defrosting process.

 **WARNING:** Do not damage the refrigeration circuit.

 **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the compartments designed for storing food unless they are of the type recommended by the manufacturer.

 **WARNING:** In order to reduce flammability hazards, the installation of this appliance must be made by an appropriately qualified person.

With flammable refrigerant gas

 **WARNING:** The appliance contains refrigerant propane (R290) or Isobutane (R-600a). A highly environmentally friendly natural gas that is flammable. While transporting and installing the appliance make sure that no part of the refrigerant circuit is damaged.

Procedure if the refrigerant circuit is damaged:

- Avoid sources of fire and ignition open at all costs.
- Ensure that the room in which the appliance is located is well ventilated.

The manufacturer is not responsible for other operations not mentioned in this manual, and all recommendations and warnings must be followed.

 **WARNING:** To reduce flammability hazards, this appliance must only be installed by an appropriately qualified person.

 **WARNING:** Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in the device.

The table you have purchased is designed to preserve drinks and food.

We recommend not hot food or containers, nor chemical, corrosive products or medicines inside the refrigerator, and avoiding the incorrect use of the unit.

Depending on the table you have acquired, we can establish different classifications, according to the temperature to be used:

REFRIGERATION (+ 0 to +10 °C)	They are designed for preserving fresh products or precooked food for short periods of time, as well as for refrigerating drinks.
FROZEN FOOD MAINTENANCE (-25 to -15 °C)	Preserve previously ultrafrozen products for long periods of time (six months).

2.1 Recommendations

- 1) For improved performance, avoid putting hot food inside the refrigerated table, as well as drinks without a top.
- 2) Protect the food and its aroma with some sort of an airtight or plastic system, arranging it so that there is good air circulation.
- 3) Avoid opening the doors frequently, insofar as it is possible, and more importantly, do not leave them open.
- 4) Do not load the table over its loading level.



- 5) Temporary interruption of the power supply.
If the interruption does not last over 20 minutes, it is not necessary to take any precautions, just avoid opening the doors insofar as it is possible, to prevent the temperature from rising.
If the interruption is over 20 minutes, you must make sure that the food does not exceed the critical points, and watch that it is not affected and prevent opening the doors.

The minimum temperatures so that the food does not start to deteriorate are:

Type of unit	Minimum temperature in the product
Refrigeration	+ 10° C
Frozen food maintenance	- 15°C

2.2 Precautions

- 1) Stability is guaranteed, even with the doors open, although it is totally prohibited to lean on them.
- 2) In the tables with drawers, it is not advisable to load them with more than 40 kg per drawer, and the load must always be evenly distributed.
It is advisable not to open more than one drawer at a time to prevent the unit from tipping over.
- 3) Likewise, sitting or leaning on the drawers is not allowed.
- 4) In the event of a breakdown, approaching the refrigerator without shoes on is not allowed if the floor is wet or with damp hands.

2.3 Limits

See plate.

3 MAINTENANCE

With these guidelines, we would like to offer both you and the technical assistance service help so that the table always works perfectly throughout its useful life.

We will cover the cleaning you can carry out as well as a quick machine check before contacting the technical support service. We hope this will be useful.

3.0 CLEANING TO BE CARRIED OUT BY THE USER

Before carrying out any cleaning operations, the appliance must be disconnected from the socket, and the power switch turned to **OFF** or **0**.

The tables are equipped with a drain for cleaning, as well as for collecting the possible flow of liquids from the food. It is essential to remove and clean the drain lid during the cleaning operation, to prevent it from being blocked up with solid waste. This is so that any liquids present do not become stagnant.

3.1 MACHINE CHECK

In the event of having to call for the technician, you can check the table before ringing. In some cases the operating faults that can occur are caused by something simple that user themselves can solve.

The following are examples:

a) The refrigerator does not work

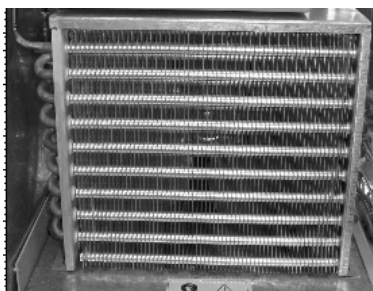
- Check that electricity reaches the refrigerator by checking if the power switch is on.

b) Temperature too high

- Check that there are no heat sources nearby.
- Check that the thermostat's cut off is at a value near to 0°C / -18°C to do so press the "set" key on your thermostat once and release it. 



- Check that the goods load is perfectly placed, and does not obstruct the outlets of the inner fan, and that the time it has been inside is sufficient to cool the products.
- Check that the condenser is clean: You must bear in mind that the cleaner the refrigerator is the greater the energy saving, particularly the condenser's ribbing. The frequency of this cleaning will be determined depending on the characteristics of the premises. If it is dirty, call the technical support service to clean it.



Clean condenser

c) In the event of strange or excessive noise

- Check the unit's levelling and that the doors close properly.
- Check that there are no objects touching any of the refrigerator's moving components.

3.2 Special maintenance



- Condenser cleaning: When cleaning, take care not to bend the condenser aluminium ribs, as on the contrary the air will not come through and will not condense, causing serious damage to the appliance and its repair guarantee will be made void.
- Check that the premise's temperature does not exceed that indicated for your table.
- The guarantee will be made void if there is insufficient ventilation.
- Check that the doors close properly.
- Do not disassemble the mobile components guards without first having turned the appliance off.
- Take all the necessary precautions before accessing the area of the condenser unit, given the existence of high temperatures of some components, with the resulting risk of burns.
- If the flexible power cable or cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, after-sales service or authorised technical personnel in order to prevent risks.
- If it is replaced, the earth pin must be positioned again.
- If you need to change a cable, its section must never be reduced.
- The electrical connections are carried out with 6.35 mm faston terminals, protected with covers.
- If it is necessary to disassemble the inner lid of the electrical installation of the control panel, it is extremely important to leave it exactly as it was when reassembling it.

BANCADAS REFRIGERADAS INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

ÍNDICE DE LÍNGUAS

Mesas Refrigeradas (Español).....	1
Refrigerated Tables (English).....	9
Bancadas Refrigeradas (Português).....	18

ÍNDICE

1	INSTALAÇÃO	19
1.0	Escolha Do Local	19
1.1	Limpeza.....	19
1.2	Ligação	19
1.3	Placa De Registo	20
1.4	Colocação Em Funcionamento	21
2	UTILIZAÇÃO	22
2.0	Recomendações	23
2.1	Precauções.....	24
2.2	Limites.....	24
3	MANUTENÇÃO	24
3.0	Limpeza A Efectuar Pelo Utilizador	24
3.1	Inspeção Da Máquina.....	24
3.2	Manutenção Especial.....	25
4	PEÇAS DE MANUTENÇÃO	26

MANUAL DE INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Antes de colocar a bancada em funcionamento, queremos agradecer a sua confiança por ter adquirido esta bancada refrigerada e recomendamos que leia e siga todos os passos descritos nas instruções.

Este manual foi concebido para fornecer as informações necessárias à instalação, colocação em funcionamento e manutenção das bancadas refrigeradas.

A instalação e a manutenção especial têm ser efectuadas por pessoal técnico qualificado.

ENSAIOS DE FUNCIONAMENTO

A bancada que adquiriu está preparada para um funcionamento correcto, que foi certificado por um rigoroso ensaio de controlo da qualidade.

4 INSTALAÇÃO

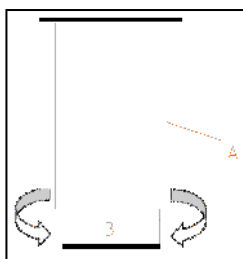
4.0 ESCOLHA DO LOCAL

Retire a embalagem, excepto a paleta de apoio. Para transportar a bancada até ao local de instalação, pode utilizar um transportador ou um porta-paletes, elevando a bancada refrigerada e certificando-se de que esta está equilibrada.

Não deve arrastar a bancada pelo chão.

A zona do local de instalação da bancada deve estar desimpedida e limpa, evitando desta forma que o ventilador do equipamento frigorífico absorva materiais que ficam depositados nas alhetas do condensador, reduzindo assim a eficiência do sistema.

Retire a paleta com cuidado para não provocar impactos no móvel. Agora já pode nivelar a bancada, enroscando ou desenroscando os pés da mesma. Quando estiver nivelada, pode retirar a película de protecção da superfície de aço inoxidável com um objecto que não seja afiado; não utilize um x-acto, dado que poderia riscar a superfície de aço.



A: CORPO DO PÉ

B: ROSCA:

Para a direita para baixar o móvel

Para a esquerda para elevar o móvel

4.1 LIMPEZA

Agora que a bancada está devidamente colocada, deve limpá-la.

A primeira limpeza deve ser efectuada com água e detergente neutro. Quando a bancada estiver limpa e seca, introduza os acessórios nos locais adequados, conforme preferir.

Recomendamos que a limpeza da parte exterior do móvel seja efectuada diariamente com um pano húmido e na direcção do esmerilado da superfície de aço inoxidável. Nunca deve utilizar substâncias abrasivas ou com cloro.

Enxagúe com água limpa, evitando jactos de água directos.

4.2 LIGAÇÃO



GERAL

Antes de ligar o frigorífico à tomada da corrente, verifique que a tensão e a frequência da rede correspondem às indicadas na placa de características do aparelho.

É imperativo que a instalação eléctrica, à qual vai ligar a bancada, disponha de uma TOMADA DE TERRA, bem como da protecção adequada de disjuntor magnetotérmico e diferencial (aconselhamos um de 30 mA).

Verifique que a secção da tomada de alimentação é apropriada para o consumo que irá suportar.

A tomada de corrente deve ser do tipo Schuko, dado que o tubo integrado na bancada é desse tipo (também chamada de tipo F ou ainda CEE 7/4"), com bornes de 4,8 mm e tomada de terra.

Para sua segurança, é proibido alargar esse tubo de entrada de corrente.

Não introduza nenhum elemento através das grelhas de protecção dos ventiladores nem da zona do equipamento frigorífico.

Nos móveis com condensação mista, é necessário um tubo de drenagem ligado à rede geral de esgotos ou a um sistema de recuperação. Para isso, consulte a legislação vigente em cada país.

No caso de aparelhos com humidade controlada ou de condensação por água ou mista, é necessária a existência de uma entrada de água independente.

O local onde irá colocar o móvel deve estar completamente nivelado.

Ao colocar em funcionamento, certifique-se de que não existe nenhuma fonte de calor nas proximidades.

Para um funcionamento perfeito dos elementos do sistema frigorífico, é de extrema importância que as entradas de ar, tanto do ventilador no interior da bancada como do acesso de ar ao condensador, estejam desimpedidas.

Não instale a bancada no exterior.

4.3 PLACA DE REGISTO

Explicação da placa de registo que acompanha o móvel. No caso de bancadas remotas, os campos de refrigeração, carga e intensidade estão em branco, dado que se desconhece a instalação.

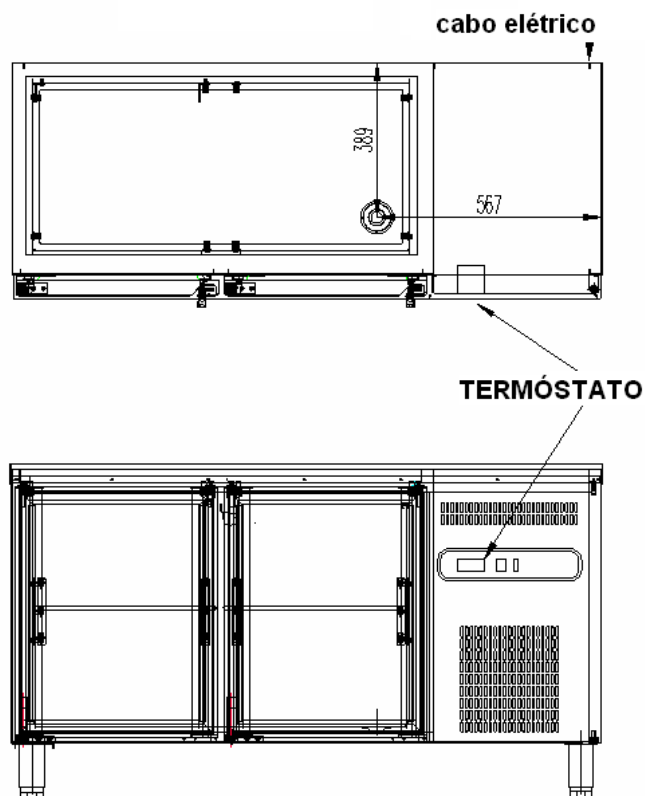
			
(11)			
		ESA14219836 (1)	
		MADE IN SPAIN	
MOD	(2)	SN	(3)
(5) V		(6) Hz	(7) A
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	(4)	Lámpara Lamp	Descarche Defrost
Calefactor Heater		Clase Climat. Climate Class	(10) Temp.
Peso Neto Net Weight		Agente Expandente Blowing Agent	Condensación Condensation
PCA GWP		Refrigerant	(8)
		Carga Refrig. Refrig. Weight	(9)

NÚMERO	DESCRIÇÃO
1	EMPRESA CONSTRUTORA
2	MODELO
3	N.º SÉRIE
4	WATTS DE POTÊNCIA FRIGORÍFICA
5	TENSÃO DE FUNCIONAMENTO
6	FREQUÊNCIA
7	INTENSIDADE DE CORRENTE
8	TIPO DE GÁS DE REFRIGERAÇÃO
9	GRAMAS DE GÁS DE REFRIGERAÇÃO
10**	CLASSE CLIMÁTICA
11	REGULAMENTAÇÃO

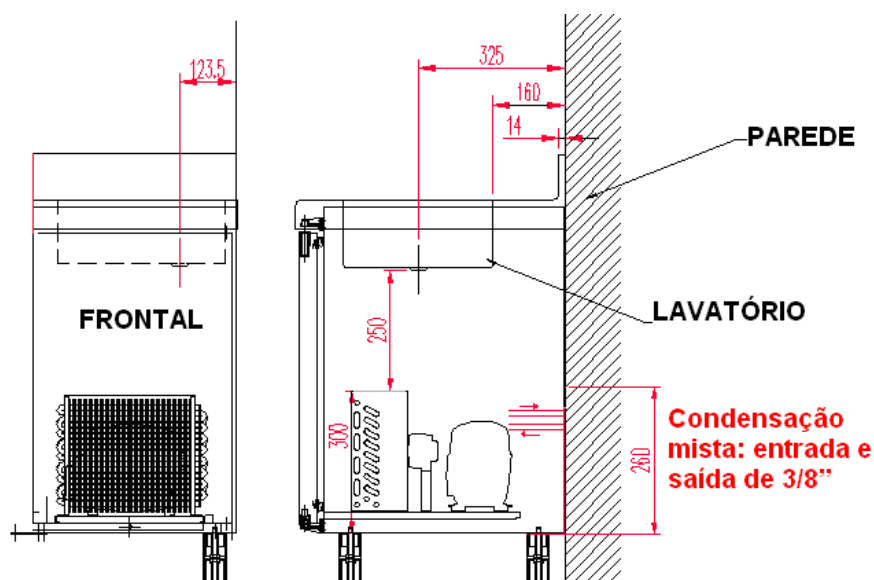
Nota: Esta placa serve de exemplo.

**		
CC	T (°C)	HR (%)
3	25	60
4	30	55
5	40	40

DELIMITAÇÃO DA DRENAGEM DE EMERGÊNCIA EM mm.



MEDIDAS DA COLOCAÇÃO DE DRENAGEM DO LAVATÓRIO E LIGAÇÕES PARA A ENTRADA/SAÍDA DA ÁGUA DO CONDENSADOR MISTO AR-ÁGUA EM mm.



4.4 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Depois de limpar o interior do móvel, ligue-o à rede eléctrica e coloque o interruptor na posição **On** ou em **I**. O interruptor deve ficar aceso.
- A temperatura do termóstato indica a temperatura do ar no interior da bancada.
- Três minutos depois de acender o interruptor, o LED do compressor em funcionamento deverá acender-se continuamente,

- A temperatura que aparece no visor de temperatura inicialmente será a temperatura ambiente. Conforme o funcionamento da máquina, se as portas estiverem fechadas, a temperatura irá diminuindo até ao valor de regime.
- Nas bancadas de manutenção de congelados está previsto um descongelamento após duas horas do arranque do equipamento.
- É necessário que o frigorífico funcione até atingir a temperatura de funcionamento, antes de proceder à colocação de géneros.



Quadro de comando com interruptor e termostato

5 UTILIZAÇÃO

2.0 Restrições de utilização e manutenção :

Este aparelho foi concebido para refrigerar e manter bebidas, garafas ou latas. Qualquer outro uso será considerado incorrecto. Este equipamento não deve ser colocado fora de edifícios, e deve permanecer protegido tanto da chuva como da exposição directa da luz solar. O fabricante não é responsável de qualquer manipulação ou uso não mencionado neste manual, assim que aconselhamos seguir todas as recomendações e avisos.

⚠ ATENÇÃO: Este equipamento não pode ser utilizado por pessoas (incluídos crianças), cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não tenham experiência ou conhecimento, salvo si forem supervisionados ou tiverem instruções relativas ao uso do equipamento por pessoas responsáveis da segurança dos mesmos. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não joguem com o equipamento.

⚠ ATENÇÃO: Manter desobstruídas todas as aberturas de ventilação do gabinete do aparelho ou na estrutura do ninho.

⚠ ATENÇÃO: Não utilizar dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelação, distintos aos recomendados pelo fabricante.

⚠ ATENÇÃO: Não danificar o circuito de refrigeração

 **ATENÇÃO:** Não utilizar aparelhos eléctricos na parte interior dos compartimentos destinados a conservação dos alimentos, a menos que sejam recomendados pelo fabricante.

 **ATENÇÃO:** A fim de reduzir os riscos de inflamabilidade, a instalação do aparelho deve ser feita por uma pessoa devidamente qualificada.

Com gás refrigerante inflamável

 **ATENÇÃO:** O dispositivo contém circuito refrigerante propano (R290) ou de isobutano (R-600a). Um gás natural altamente compatível com o ambiente que é inflamável. Enquanto o transporte e a instalação do aparelho assegurar que nenhuma parte do circuito de refrigerante está danificado.

Procedimento se o circuito refrigerante está danificado:

- Evitar fontes de fogo e aberta ignição a todo custo.
 - Assegurar que a sala em que o aparelho é bem ventilado.
- O fabricante não é responsável por outras operações não mencionados neste manual e deve seguir todas as recomendações e avisos.

 **ATENÇÃO:** Para reduzir os riscos de inflamabilidade, a instalação deste equipamento deve ser executada por uma pessoa devidamente qualificada.

 **ATENÇÃO:** Não guarde neste aparelho substâncias explosivas como latas de aerossol com um propulsor inflamável.

A bancada que adquiriu foi concebida para a conservação de bebidas e alimentos. Aconselhamos que não introduza alimentos nem recipientes quentes, nem produtos químicos, corrosivos ou medicamentos. Evite também a utilização não adequada do móvel. Consoante a bancada que tiver adquirido, podemos estabelecer classificações diferentes em função da temperatura a atingir:

REFRIGERAÇÃO (+ 10 a +0° C.)	Estão preparadas para a conservação de produtos frescos ou alimentos pré-cozinhados durante curtos períodos de tempo, assim como para a refrigeração de bebidas.
MANUTENÇÃO DE CONGELADOS (-15 a -25° C.)	Conservam produtos previamente ultracongelados durante períodos prolongados de tempo (seis meses).

5.0 Recomendações

- 1) Para obter um melhor rendimento, evite a colocação de alimentos quentes no interior do frigorífico, bem como a colocação de bebidas com embalagem aberta.
- 2) Proteja os alimentos e os seus aromas através de um sistema de fecho estanque ou plástico para alimentos. Coloque-os de forma a permitir uma boa circulação do ar.
- 3) Evite o mais possível a abertura frequente de portas e, sobretudo, não as deixe abertas.
- 4) Não carregue a bancada acima do nível de carregamento.



- 5) Interrupção momentânea da alimentação eléctrica.

Caso a interrupção seja inferior a 20 minutos, não é necessário tomar qualquer precaução, evite apenas o mais possível abrir as portas, de modo a evitar a perda de temperatura.

Caso a interrupção se prolongar por mais de 20 minutos, deverá verificar que os alimentos não excedem os pontos críticos, verificar que não se alteram e evitar abrir as portas.

As temperaturas mínimas antes de os alimentos se começarem a deteriorar são:

Tipo de móvel	Temperatura mínima do produto
Refrigeração	+ 10° C
Manutenção de congelados	- 15°C

5.1 Precauções

- 1) É garantida a estabilidade, mesmo com as portas abertas, sendo contudo expressamente proibido apoiar-se nas mesmas.
- 2) Nas bancadas equipadas com gavetas, não é aconselhável colocar uma carga superior a 40 kg por gaveta, devendo em todo o caso a carga estar dividida uniformemente.
Não é aconselhável abrir mais que uma gaveta de cada vez, de modo a evitar que o móvel caia.
- 3) Da mesma forma, não é permitido sentar-se nem apoiar-se nas gavetas.
- 4) Em caso de avaria, não é permitido aproximar-se do frigorífico se estiver descalço, com as mãos húmidas ou se o chão estiver molhado.

5.2 Limites

Ver placa.

6 MANUTENÇÃO

Com estas indicações queremos fornecer-lhe uma ajuda, bem como ao serviço de assistência técnica, para que durante o período de vida útil da bancada, esta funcione sempre da melhor maneira possível.

Faremos referência à limpeza que poderá efectuar, bem como a uma breve inspecção da máquina a realizar antes de contactar o serviço técnico. Esperamos que seja útil.

6.0 LIMPEZA A EFECTUAR PELO UTILIZADOR

Antes de efectuar qualquer procedimento de limpeza, deve desligar o aparelho da tomada de corrente e colocar o interruptor geral na posição **OFF** ou **0**.

As bancadas incluem um sistema de drenagem para facilitar a limpeza, bem como a eventual saída de líquidos provenientes dos alimentos. Durante o procedimento de limpeza, é essencial retirar o bujão de drenagem e limpá-lo, de modo a evitar a obstrução devido a elementos sólidos arrastados. O objectivo é que os líquidos existentes não fiquem retidos.

6.1 INSPECÇÃO DA MÁQUINA

Caso tenha que solicitar a intervenção de um técnico, pode efectuar uma inspecção antes de o contactar. Nalguns casos, as falhas de funcionamento que possam surgir apresentam causas simples, que podem ser resolvidas pelo utilizador.

Indicamos alguns a título de exemplo:

a) O frigorífico não funciona

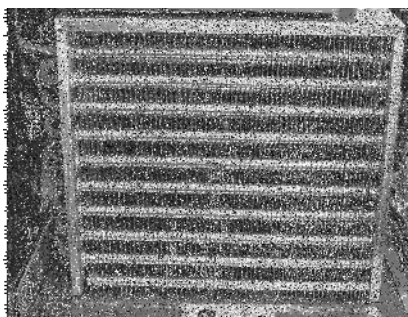
- Certifique-se de que chega corrente ao frigorífico, verificando se o interruptor geral está aceso.

b) No caso de temperatura insuficiente

- Verifique que não existe uma fonte de calor nas proximidades.
- Verifique que o ponto de corte do termóstato está num valor próximo de 0°C/-18°C. Para isso, prima uma vez a tecla "set" no termóstato.



- Verifique que a carga de géneros está devidamente colocada, sem obstruir as saídas de ar do ventilador interior e que o tempo decorrido desde que os colocou é suficiente para refrigerar os produtos.
- Verifique que o condensador está limpo: Deve ter em atenção que quanto mais limpo estiver o equipamento frigorífico, especialmente as alhetas do condensador, mais energia poupa. A frequência será determinada em função das características do local. Caso esteja sujo, deverá chamar o serviço técnico para efectuar a limpeza.



Condensador limpo

c) No caso de ruídos estranhos ou excessivos

- Verifique o nivelamento do móvel e que as portas fecham devidamente.
- Verifique que não existe nenhum objecto a tocar num elemento móvel do frigorífico.

6.2 Manutenção especial (pessoal técnico autorizado)



- Limpeza do condensador: Ao limpar, deverá ter cuidado para não dobrar as alhetas de alumínio do condensador, caso contrário o ar não fluirá nem condensará, provocando assim danos graves no equipamento e anulando a garantia de reparação.
- Verifique que as condições de temperatura do local não são superiores às indicadas para a bancada,
- Se a ventilação não for suficiente, a garantia será nula,
- Verifique que as portas fecham devidamente.
- Não desmonte a protecção dos elementos móveis, sem antes ter desligado o aparelho da rede eléctrica.
- Tome as devidas precauções antes de aceder à zona da unidade condensadora, devido à existência de temperaturas elevadas nalguns elementos e o consequente risco de queimaduras.
- Se o cabo flexível ou o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por pessoal técnico autorizado, de modo a evitar qualquer tipo de risco.
- Em caso de substituição, deverá colocar novamente o terminal de terra na sua posição.
- Se for necessário substituir algum cabo, nunca deverá diminuir a secção do cabo substituído.
- As ligações eléctricas são estabelecidas através de terminais faston de 6,35 mm protegidas com coberturas.
- A tampa interior da instalação eléctrica do quadro de comando é essencial. Se for necessário desmontá-la, ao montar novamente deverá deixá-la estanque, tal como estava.

7 PEÇAS DE MANUTENÇÃO

Recomendamos a utilização de peças de origem. A EDENOX declina toda a responsabilidade quando não utilizadas peças de origem