



Cold display Nero
7486.0090 - 7486.0095

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

1. General information	3
2. Technical characteristic	3
3. Technical Data	3
4. Electrical installation	3
5. Appliance's operation	3
5.1. Locating and installing the unit	3
5.2. Commissioning and start-up	4
6. Carel thermostat	5
7. Maintenance	6

NEDERLANDS

1. Algemene informatie	7
2. Technisch kenmerk	7
3. Technische gegevens	7
4. Elektrische installatie	7
5. Werking van het apparaat	7
5.1. Plaatsen en installeren van het apparaat	7
5.2. Inbedrijfstelling en opstarten	8
6. Carel thermostaat	9
7. Onderhoud	10

DEUTSCH

1. Allgemeine Informationen	11
2. Technische Eigenschaften	11
3. Technische Daten	11
3. Elektrische Installation	11
5. Betrieb des Geräts	11
5.1. Lokalisierung und Installation des Gerätes	11
5.2. Inbetriebnahme	12
6. Carel Thermostat	13
7. Instandhaltung	14

FRANÇAIS

1. Information Générale	15
2. Caractéristiques techniques	15
3. Données techniques	15
4. Installation électrique	15
5. Fonctionnement de l'appareil	15
5.1. Localisation et installation de l'unité	15
5.2. Mise en service et démarrage	16
6. Thermostat Carel	17
7. Entretien	18

Appendix: technical drawing	19
-----------------------------------	----

1. General information

The Confectionery Display Counter is an appliance for exposition and short-term storage of various kinds of confectionery products in lower temperatures that ensures their prolonged freshness.

The Counter is illuminated and the lamps provide natural light structure and enhance the attractiveness of displayed products. The Confectionery Display Counter has been equipped with drawers that provide easier access to the displayed products and with glass display shelves.

Temperature in the compartment below the shelves ranges from +1°C to +10°C, while on the bottom shelf from approx. +10°C to +14°C. The upper shelves are not cooled and therefore meant for storing and displaying dry confectionery. The appliance has been awarded the "Certificate allowing the manufacturer to label its product with the safety mark" by the PREDOM-OBR Research & Development Center and at the same time comply with standard PN-EN 60335-2-89:2003 Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-89: Particular requirements for commercial refrigerating appliances with an incorporated or remote refrigerant condensing unit or compressor" at the ambient temperature of 25°C±1°C and humidity of 60%±5%.

2. Technical characteristic

The footing of the Confectionery Display Counter is made of powder-lacquered shape steel; in the standard version it is encased with wood. The supporting elements, shelves' brackets, lighting's shields are also powder-lacquered. The bottom display plate is made of water resistant plywood covered with wear-resistant scale-board. In the bottom part of the appliance there is an energy-saving refrigerating unit with its automatic control unit. A capillary tube is the appliance's expanding element. The warm air circulation applied here prevents dew deposition on the front glass pane. The evaporator assembly with fans is placed inside a tank insulated with foamed polyurethane and mounted directly below the display plate.

Note: Manufacturer reserves the right to modify the constructional solutions and apply different subassemblies that on no account will influence the appliance's parameters.

3. Technical Data

Model	Dimensions in mm (WxDxH)	Work in the environment (°C/RH)	Refrigerant	Display area (m2)
7486.0090	937x800x1400	+15 ... +25 / 60%	R290	1,56
7486.0095	1437x800x1400	+15 ... +25 / 60%	R290	2,48

4. Electrical installation

The Confectionery Display Counter should be supplied from a separate low voltage circuit. The electrical installation is provided with a lightning protection system applying the grounding solutions. Prior to starting the appliance make sure the supply voltage is adequate and complies with the refrigerating unit's voltage. Ensure an adequate 10 A fuse-element has been installed in front of the plug. The electrical installation must be performed by an authorized electrician. Following any repairs or overhauls ensure the electrical connections are made in compliance with the enclosed circuit diagram.

5. Appliance's operation

5.1. Locating and installing the unit

The Confectionery Display Counter should operate in a place that provides good air circulation and is free from direct sunlight, away from any heat sources, and it should be placed so to provide direct access to the plug of the feeder cable.

Ensure that the inlet openings in the refrigerating unit's chamber (perforations in the lower part of the CDC) are never blanked off so that to provide a free air circulation to cool the refrigerating unit.


If the Confectionery Display Counter is appropriately levelled, it is possible to obtain noise-free operation and proper outflow of water when the Counter is defrosted. The appliance must be connected to a grounded socket, see Section 4.

5.2. Commissioning and start-up


The appliance is turned on and off with the switch on the thermostat panel in the lower part of the display. To turn the lighting on, use the separate lighting button. After the appliance is connected to the power supply and turned on, wait until the FDC has cooled down before placing any food in there. As soon as the required temperature is reached, the temperature controller turns the refrigerating unit off. Only then can the FDC be filled with goods and fully utilized. The Food Display Counter has been checked and regulated in-house and operates properly in the ambient temperature from +10°C to +25°C ± 1°C and the air humidity not exceeding 60±5%.


When operating failure-free, the refrigerating unit makes breaks, i.e. after running for a few (up to twenty) minutes, the refrigerating unit stops for a few (up to twenty) minutes. How long are the running and break times depends on such factors as: the ambient temperature, volume and type of products placed inside the FDC and volume of frosting on the evaporator.


If the Food Display Counter fails to reach the required temperature (within the range of +1°C to +10°C), it is possible to adjust its operation.

In order to change the thermostat's settings push the  button. The button's green LED turns on and the panel displays the recently programmed temperature.

- The temperature is adjusted by means of the  and  buttons. By pushing and holding any of the buttons you can respectively fast rewind or fast forward the settings.

- After selecting the desired temperature push  the button again. The green LED then turns off and the temperature controller leaves the programming mode and starts the new program.

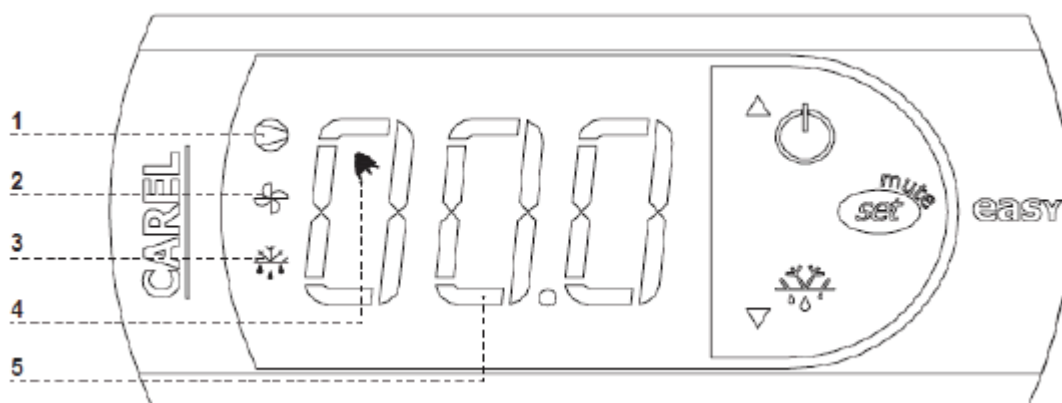
If the  button is not pushed at the end to confirm the new setting, the thermostat will automatically leave the programming mode after approx. 5 seconds from the moment any button is pushed the last time. The new value of temperature will not be saved and applied.

It is not always advisable to set the working temperatures to low values; overloading the Food Display Counter with goods will result in continuous operation of the refrigerating unit and thus dew deposition on glass panes. Dew deposition on glass panes can be observed also if the Unit operates in the ambient temperature exceeding 25°C or humidity exceeding 60% - such dew deposition is not the appliance's fault. In the Food Display Counter the evaporator's defrosting process is performed in cycles the Counter is brought to a standstill approximately every 6 hours. During the defrosting process water outflows in a PVC hose a container for collecting the water must be provided. In working conditions difficult for the appliance (i.e. at excessive humidity of the atmosphere, overloading with goods), if the cooling efficiency significantly drops, there is a need for additional evaporator defrosting. On such an occasion press the button on the face plate of the temperature controller marked with the  symbol. A green LED with the "dF" sign, if turned on, signifies that the defrosting process is being carried out.

IMPORTANT:

1. *Never apply any mechanic measures other than recommended by the manufacturer to accelerate the defrosting process.*
2. *Never use any electric appliances other than recommended by the manufacturer inside the food storage compartment.*
3. *Protect the cooling circuit from damaging.*

6. Carel thermostat



WHAT DO DIODES ON CONTROL PANEL SIGNIFY

Diode 1 is on - Compressor: the symbol is visible when the compressor is working. It is blinking when compressor actuation is delayed by security procedure. It blinks in the following cycle: two blinks – pause, when the constant working mode is activated.





Diode 2 is on - Ventilator: the symbol is visible when evaporator ventilators are turned on. It blinks when the actuation of the ventilators is delayed by external disengagement or when another procedure is in progress.

Diode 3 is on - Defrosting: the symbol is visible when the defrosting function is activated. It blinks when the actuation is delayed by external disengagement or when another procedure is in progress.

Diode 4 is on - Alarm: the symbol is visible when the alarm is activated.

5 – current temperature inside the device is displayed (decimal places displayed after the comma)

SETTING THE DESIRED TEMPERATURE

- press for 1 second  leading value shall be displayed on the screen;
- increase or decrease the leading value by means of  and , switches, until the desired value shall be obtained
- press  once again in order to confirm the new value of the setting point;

MANUAL INPUT OF THE DEFROSTING CYCLE

Defrosting shall be realised in an automatic mode. It is possible to force defrosting at any moment by pressing and holding the switch for minimum 5 seconds. Diode No. 1 shall blink during manual defrosting.

MAXIMUM LEVEL OF GOODS IN DEVICE



Logotype defining the maximum stocking level of the device.

7. Maintenance

Regular maintenance of the appliance is to be performed by the user by means of:

- Washing the appliance periodically with warm water and washing agents adequate for washing dishes. In order to clean the area where the glass pane touches the sidewall, remove the grips holding the side glass pane. After cleaning mount the elements back in a reversed order. When removing and mounting the elements back, exercise special care. Never use sharp instruments to remove dirt from the Counter's inside or outside surfaces. **IMPORTANT! While washing the appliance, never leave the front glass pane tilting freely on the hinges. The glass pane may break on such an occasion, which is not subject to warranty. Never use cleaning agents containing chlorine or any other aggressive chemicals.**

- Cleaning the condenser in the refrigerating unit's chamber. First you need to remove the shield of the refrigerating unit's chamber. The condenser must be cleaned every three months by means of a hard brush and a vacuum cleaner. If the condenser gets very dirty in quicker time, perform the cleaning more often. Dirty condenser may result in overheating of the refrigerating unit and subsequently the appliance's failure that is not subject to warranty.

- Replacing the fluorescent lamp. First remove the lamp's shield and then turn it by 90° and slide away from the grips. Replace the fluorescent lamp with an identical one. Reverse the above steps to mount the elements back. **IMPORTANT: The appliance must be disconnected from the power supply (remove the feeder cable from the electrical socket), before the washing, condenser cleaning and fluorescent lamp replacement operations are started.**



location of the condenser



The condenser should be cleaned at least once a month!!

1. Algemene informatie

The Confectionery Display Counter is een apparaat voor de presentatie en opslag op korte termijn van verschillende soorten zoetwaren bij lagere temperaturen die hun langdurige frisheid garanderen.

Het apparaat is verlicht en de lampen bieden een speciale lichte structuur en verhogen de aantrekkelijkheid van de gepresenteerde producten. De Confectionery Display Counter is uitgerust met lades die gemakkelijker toegang bieden tot de gepresenteerde producten en met glazen legplaten.

De temperatuur in het compartiment onder de legplaten varieert van +1 °C tot +10 °C, op de onderste plank ongeveer +10 °C tot +14 °C. De bovenste planken zijn niet gekoeld en zijn daarom bedoeld voor het bewaren en presenteren van droge bakkerswaren. Het apparaat is door het PREDOM-OBR Research & Development Center bekroond met het "Certificaat waarmee de fabrikant zijn product kan voorzien van het veiligheidskeurmerk" en voldoet tegelijkertijd aan de PN-EN 60335-2-89: 2003 norm Huishoudelijk en soortgelijke elektrische apparaten - Veiligheid - Deel 2-89: Bijzondere eisen voor commerciële koeltoestellen met een interne of externe koelmachine of compressor "bij een omgevingstemperatuur van 25 °C ± 1 °C en een luchtvochtigheid van 60% ± 5%.

2. Technisch kenmerk

De voet van de Confectionery Display Counter is gemaakt van gepoedercoat vormstaal; de standaardversie heeft een houten omhulsel om de voet. De steunelementen, de beugels van de planken en de kappen van de verlichting zijn ook gepoederlakt. De onderste plaat is gemaakt van waterbestendig multiplex bedekt met slijtvaste houten plaat.

In het onderste gedeelte van het apparaat bevindt zich een energiebesparend koelapparaat met een automatisch bedieningselement. Een capillaire buis is het uitzetelement van het apparaat. De warme luchtcirculatie die hier wordt toegepast, voorkomt condensatie op het glas aan de voorzijde. Het verdamperelement met ventilatoren wordt geplaatst in een met geschuimd polyurethaan geïsoleerde tank die recht onder de onder de legplaat is gemonteerd.

Opmerking: de fabrikant behoudt zich het recht voor om de constructieoplossingen te wijzigen en verschillende onderdelen toe te passen die in geen geval de parameters van het apparaat zullen beïnvloeden.

3. Technische gegevens

Model	Afmetingen in mm (LxDxH)	Werking in de omgeving (°C/RH)	Koelmiddel	Koeloppervlakte (m ²)
7486.0090	937x800x1400	+15 ... +25 / 60%	R290	1,56
7486.0095	1437x800x1400	+15 ... +25 / 60%	R290	2,48

4. Elektrische installatie

De Food Display Counter moet worden aangesloten op een afzonderlijk laagspanningscircuit. De elektrische installatie is voorzien van een geaard bliksembeveiligingssysteem (Fig. 3). Controleer voordat u het apparaat start of de voedingsspanning voldoende is en in overeenstemming is met de spanning van het koelapparaat. Zorg ervoor dat op de stekker een zekeringelement van tenminste 10 A is geïnstalleerd.

De elektrische installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde elektricien. Volg na eventuele reparaties of revisies de elektrische aansluitingen overeenkomstig het bijgevoegde schakelschema.

5. Werking van het apparaat

5.1. Plaatsen en installeren van het apparaat

De Food Display Counter moet worden geplaatst op een plek met een goede luchtcirculatie en vrij van direct zonlicht, uit de buurt van warmtebronnen, en moet zo worden geplaatst dat er directe toegang is tot de stekker van de stroomkabel.

Zorg ervoor dat de inlaat- en uitlaatopeningen in de ruimte van het koelapparaat (gaatjes in het onderste gedeelte van de FDC) nooit worden afgedekt, zodat een vrije luchtcirculatie wordt mogelijk gemaakt om het koelapparaat te koelen.


Als de Food Display Counter op de juiste manier gestabiliseerd is, is een geruisloze werking mogelijk en kan de juiste uitstroming van water worden gerealiseerd wanneer het apparaat ontdooid wordt. Het apparaat moet op een geaard stopcontact worden aangesloten, zie hoofdstuk 4.



5.2. Inbedrijfstelling en opstarten


Het apparaat wordt in- en uitgeschakeld met de schakelaar op het thermostaatpaneel in het onderste gedeelte van het apparaat. Gebruik de aparte verlichtingsknop om de verlichting in te schakelen. Nadat het apparaat is aangesloten op het stroomnetwerk en is ingeschakeld, wacht u tot de FDC is afgekoeld voordat u er voedsel in plaatst. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, schakelt de temperatuurregelaar het koelapparaat uit. Alleen dan kan de FDC worden gevuld met goederen en volledig worden gebruikt. De Food Display Counter wordt intern bediend en gereguleerd en werkt correct bij een omgevingstemperatuur van +10 °C tot +25 °C ± 1 °C en een luchtvochtigheid van maximaal 60 ± 5%.


Bij storingsvrije werking maakt het koelapparaat onderbrekingen, dwz na enkele (maximaal twintig) minuten te hebben gewerkt, stopt het koelapparaat enkele (maximaal twintig) minuten. Hoelang de looptijden en onderbrekingen zijn is afhankelijk van factoren zoals: de omgevingstemperatuur, het volume en het type producten dat in de FDC is geplaatst en de hoeveelheid ijsvorming op de verdamper.

Als de Food Display Counter niet de gewenste temperatuur bereikt (binnen het bereik van +1 °C tot +10 °C), is het mogelijk om de werking ervan aan te passen.


Druk op de  knop om de instellingen van de thermostaat te wijzigen. Het groene LED van de knop gaat branden en het paneel geeft de recent geprogrammeerde temperatuur weer.

- De temperatuur wordt aangepast met behulp van de  en  knoppen. Door een van de knoppen ingedrukt te houden, kunt u de instellingen respectievelijk snel terug- of vooruitspoelen.

- Druk na het selecteren van de gewenste temperatuur nogmaals op de  knop. Het groene LED gaat vervolgens uit en de temperatuurregelaar verlaat de programmeermodus en start het nieuwe programma.

Als de  knop aan het einde niet wordt ingedrukt om de nieuwe instelling te bevestigen, verlaat de thermostaat de programmeermodus automatisch na ongeveer 5 seconden vanaf het moment waarop een knop de laatste keer wordt ingedrukt. De nieuwe temperatuurwaarde wordt niet opgeslagen en toegepast.

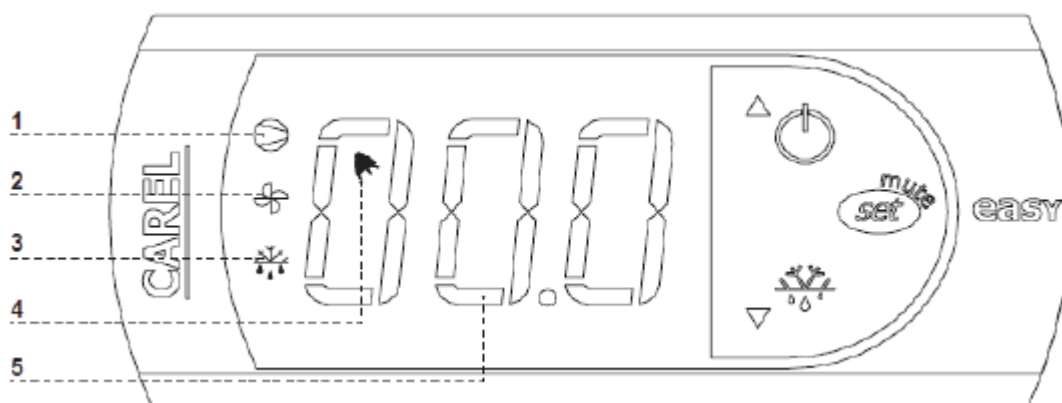
Het is niet altijd raadzaam om de werktemperaturen op lage waarden in te stellen; het overladen van de Food Display Counter met producten resulteert in een continue werking van de koeleenheid en daardoor condensatie op glasruiten. Condensatie op glasruiten kan ook worden waargenomen als het apparaat werkt bij een omgevingstemperatuur die hoger is dan

25 °C of een luchtvochtigheid van meer dan 60% - dergelijke condensatie is niet het resultaat van een gebrekkige werking van het apparaat. In de Food Display Counter wordt het ontdooiproces van de verdamper uitgevoerd in cycli. Het apparaat wordt ongeveer elke 6 uur stilgezet. Tijdens het ontdooiproces stroomt water uit in een PVC-slang. Een opvangbak voor water moet worden geplaatst. In omstandigheden die niet ideaal zijn voor het apparaat (bijv. bij overmatige luchtvochtigheid, overbelasting met producten), als het koelrendement aanzienlijk daalt, is er noodzaak tot extra ontdooiing van de verdamper. Druk bij een dergelijke gelegenheid op de knop op de voorplaat van de temperatuurregelaar met het  symbool. Een groene LED met het "dF" -teken geeft aan dat het ontdooiproces wordt uitgevoerd.

BELANGRIJK:

1. Pas nooit andere mechanische maatregelen toe dan aanbevolen door de fabrikant om het ontdooiproces te versnellen.
2. Gebruik nooit andere elektrische apparaten dan aanbevolen door de fabrikant in het compartiment voor voedselopslag.
3. Bescherm het koelcircuit tegen beschadiging.

6. Carel thermostaat



WAT BETEKENEN DIODEN OP HET BEDIENINGSPANEEL

Diode 1 brandt - Compressor: het symbool is zichtbaar als de compressor werkt. Het knippert wanneer de compressoractivering wordt vertraagd door beveiligingsprocedure. Het knippert in de volgende cyclus: twee knipperingen - pauze, wanneer de constante werkmodus is geactiveerd.





Diode 2 brandt - Ventilator: het symbool is zichtbaar wanneer de ventilatoren van de verdamer zijn ingeschakeld. Het knippert wanneer de activering van de ventilators wordt vertraagd door externe uitschakeling of wanneer een andere procedure aan de gang is.

Diode 3 brandt - Ontdooien: het symbool is zichtbaar als de ontdooifunctie is geactiveerd. Het knippert wanneer de activering wordt vertraagd door externe uitschakeling of wanneer een andere procedure aan de gang is.

Diode 4 is ingeschakeld - Alarm: het symbool is zichtbaar wanneer het alarm is geactiveerd.

5 - de huidige temperatuur in het apparaat wordt weergegeven (decimalen weergegeven na de komma)

DE GEWENSTE TEMPERATUUR INSTELLEN

- Druk gedurende 1 seconde  de meest recente ingestelde waarde wordt weergegeven op het scherm;
- verhoog of verlaag de waarde met behulp van  en  schakelaars, totdat de gewenste waarde wordt verkregen
- druk nogmaals op  om de nieuwe waarde van het instelpunt te bevestigen;

HANDMATIGE INSTELLING VAN DE ONTDOOICYCLUS

Het ontdooien moet in een automatische modus worden uitgevoerd. Het is mogelijk om het ontdooien op elk moment te activeren door de schakelaar minimaal 5 seconden ingedrukt te houden. Diode nr. 1 zal knipperen tijdens handmatige ontdooiing.

MAXIMAAL NIVEAU VAN PRODUCTEN IN HET APPARAAT



Logotype definieert de maximale opslaghoogte van het apparaat.

7. Onderhoud

Het regelmatige onderhoud van het apparaat moet door de gebruiker worden uitgevoerd door middel van:

- Het apparaat regelmatig te reinigen met warm water en met geschikte reinigingsmiddelen. Om het gebied te reinigen waar de ruit de zijwand raakt, verwijdert u de grepen die de zijruit vasthouden. Na het reinigen monteert u de elementen terug in een omgekeerde volgorde. Let op bij het verwijderen en monteren van de elementen. Gebruik nooit scherp gereedschap om vuil van de binnen- of buitenoppervlakken van de balie te verwijderen.

BELANGRIJK! Laat tijdens het schoonmaken van het apparaat nooit de voorruit vrij op de scharnieren hangen. De glasplaat kan zo gemakkelijk breken. Dit valt niet onder de garantie. Gebruik nooit schoonmaakmiddelen die chloor bevatten of andere agressieve chemicaliën.

- Reiniging van de condensor in de ruimte van het koelapparaat. Eerst moet u het scherm van het koelapparaat verwijderen. De condensor moet om de drie maanden worden schoongemaakt met een harde borstel en een stofzuiger. Als de condensator in een snellere tijd erg vies wordt, moet u deze vaker reinigen. Een vuile condensor kan resulteren in oververhitting van het koelapparaat en vervolgens in storing van het apparaat. Dit valt niet onder de garantie.

- Vervanging van de TL-lamp. Verwijder eerst het scherm van de lamp en draai het vervolgens 90° en schuif het weg van de grepen. Vervang de TL-lamp met een identieke lamp. Ga omgekeerd te werk om de elementen terug te monteren.

BELANGRIJK: het apparaat moet worden losgekoppeld van het stroomnetwerk (verwijder de stroomkabel uit het stopcontact), voor het schoonmaken, het reinigen van de condensor en het vervangen van de TL-lamp.



location of the condenser



De condensor moet minstens één keer per maand worden schoongemaakt!

1. Allgemeine Informationen

Die Konditorei-Theke ist ein Gerät zur Ausstellung und kurzfristigen Lagerung verschiedener Arten von Süßwarenprodukten bei niedrigeren Temperaturen, das eine lange Haltbarkeit gewährleistet.

Die Theke ist beleuchtet und die Lampen sorgen für eine natürliche Lichtstruktur und erhöhen die Attraktivität der ausgestellten Produkte. Die Theke für Konditoreiwaren wurde mit Schubladen, die den Zugang zu den ausgestellten Produkten erleichtern, und mit Glasregalen ausgestattet.

Die Temperatur im Fach unter den Regalen liegt zwischen +1°C und +10°C, während sie im unteren Regal zwischen ca. +10°C und +14°C liegt. Die oberen Regale sind nicht gekühlt und daher für die Lagerung und Präsentation von trockenen Süßwaren bestimmt. Das Gerät wurde vom Forschungs- und Entwicklungszentrum PREDOM-OBR mit dem "Zertifikat zur Kennzeichnung des Produkts mit dem Sicherheitszeichen" ausgezeichnet und entspricht gleichzeitig der Norm PN-EN 60335-2-89:2003 für Haushaltsgeräte und ähnliche Elektrogeräte - Sicherheit - Teil 2-89: Besondere Anforderungen an gewerbliche Kühlgeräte mit eingebauter oder entfernter Kältemittel-Kondensationseinheit oder Kompressor" bei einer Umgebungstemperatur von 25°C±1°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60%±5%.

2. Technische Eigenschaften

Die Basis der Konditorei-Theke ist aus pulverlackiertem Formstahl gefertigt, in der Standardausführung ist sie mit Holz verkleidet. Die Stützelemente, die Regalhalterungen, die Beleuchtungsblenden sind ebenfalls pulverlackiert. Die untere Displayplatte besteht aus wasserfestem Sperrholz, das mit einer verschleißfesten Schuppenplatte überzogen ist.

Im unteren Teil des Gerätes befindet sich eine energiesparende Kühleinheit mit ihrer automatischen Steuereinheit. Ein Kapillarrohr ist das Erweiterungselement des Gerätes. Die hier angewandte Warmluftzirkulation verhindert die Taubildung auf der vorderen Glasscheibe. Die Verdampferanordnung mit Ventilatoren ist in einem mit geschäumtem Polyurethan isolierten Tank untergebracht und direkt unter der Anzeigeplatte montiert.

Hinweis: Der Hersteller behält sich das Recht vor, die konstruktiven Lösungen zu ändern und verschiedene Baugruppen einzusetzen, die in keinem Fall die Parameter des Gerätes beeinflussen.

3. Technische Daten

Modell	Dimensionen in mm (WxDxH)	Umgebungstemperatur (°C/RH)	Kühlmittel	Ausstellungsfläche (m ²)
7486.0090	937x800x1400	+15 ... +25 / 60%	R290	1,56
7486.0095	1437x800x1400	+15 ... +25 / 60%	R290	2,48

3. Elektrische Installation

Die Theke sollte von einem separaten Niederspannungskreis versorgt werden. Die Elektroinstallation ist mit einem Blitzschutzsystem ausgestattet, das auf die Erdungslösungen angewendet wird (Abb. 3). Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist sicherzustellen, dass die Versorgungsspannung ausreichend ist und mit der Spannung der Kühleinheit übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass ein entsprechendes 10 A Sicherungselement vor dem Stecker installiert ist.

Die elektrische Installation muss von einem autorisierten Elektriker durchgeführt werden. Nach einer Reparatur oder Überholung ist sicherzustellen, dass die elektrischen Anschlüsse gemäß dem beigefügten Schaltplan ausgeführt werden.

5. Betrieb des Geräts

5.1. Lokalisierung und Installation des Gerätes

Die Theke sollte an einem Ort betrieben werden, der eine gute Luftzirkulation gewährleistet und frei von direkter Sonneneinstrahlung sowie fernab von Wärmequellen ist, und sie sollte so aufgestellt werden, dass sie einen direkten Zugang zum Stecker des Speisekabels ermöglicht.


Achten Sie darauf, dass die Ein- und Auslassöffnungen in der Kühlgerätekammer (Perforationen im unteren Teil der Theke) niemals verdeckt sind, um einen freien Luftkreislauf zur Kühlung des Kühlgerätes zu gewährleisten. Wenn die Theke entsprechend nivelliert ist, ist es möglich, einen geräuschlosen Betrieb und einen einwandfreien Wasserablauf zu gewährleisten, wenn sie auftaut. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, siehe Abschnitt 4.



5.2. Inbetriebnahme


Das Gerät wird mit dem Schalter auf dem Thermostatfeld im unteren Teil der Anzeige ein- und ausgeschaltet. Um die Beleuchtung einzuschalten, verwenden Sie die separate Beleuchtungstaste. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet wurde, warten Sie, bis sich die Theke abgekühlt hat, bevor Sie Lebensmittel einfüllen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet der Temperaturregler die Kühleinheit aus. Nur dann kann die Theke mit Waren befüllt und voll genutzt werden. Die Lebensmitteltheke wurde intern überprüft und geregelt und arbeitet bei einer Umgebungstemperatur von +10°C bis +25°C ± 1°C und einer Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 60±5%.


Bei störungsfreiem Betrieb macht die Kühleinheit Pausen, d.h. nach einigen (bis zu zwanzig) Minuten Betrieb stoppt die Kühleinheit für einige (bis zu zwanzig) Minuten. Wie lang die Lauf- und Pausenzeiten sind, hängt von Faktoren wie: Umgebungstemperatur, Volumen und Art der in der Theke platzierten Produkte sowie das Volumen der Frostbildung auf dem Verdampfer ab.


Wenn die Theke nicht die gewünschte Temperatur erreicht (im Bereich von +1°C bis +10°C), ist es möglich, den Betrieb anzupassen.

Um die Einstellungen des Thermostaten zu ändern, drücken Sie die  Taste. Die grüne LED der Taste leuchtet auf und das Bedienfeld zeigt die zuletzt programmierte Temperatur an

- Die Temperatur wird mit den Tasten  und  eingestellt. Durch Drücken und Halten einer der Tasten können Sie die Einstellungen jeweils schnell zurück- oder vorwärtsbewegen

- Nach Auswahl der gewünschten Temperatur drücken Sie die  Taste erneut. Die grüne LED erlischt dann und der Temperaturregler verlässt den Programmiermodus und startet das neue Programm.

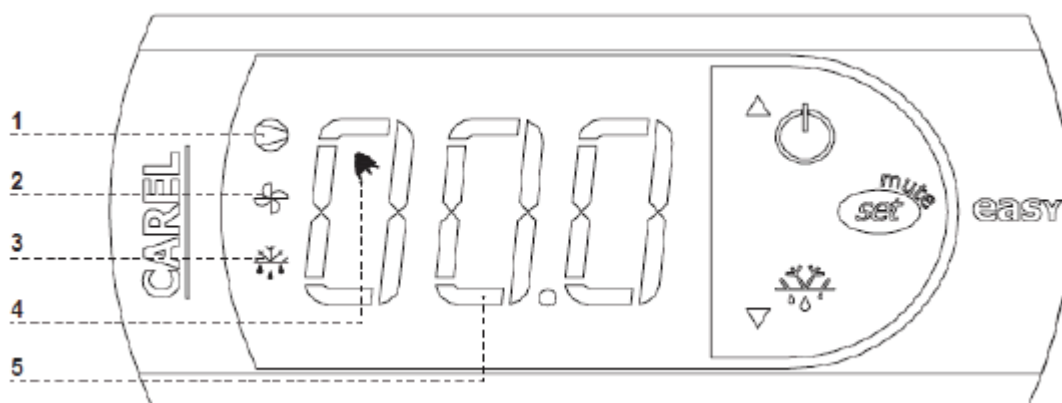
Wird die  Taste am Ende nicht gedrückt, um die neue Einstellung zu bestätigen, verlässt der Thermostat nach ca. 5 Sekunden automatisch den Programmiermodus, sobald eine beliebige Taste das letzte Mal gedrückt wird. Der neue Temperaturwert wird nicht gespeichert und angewendet.

Es ist nicht immer ratsam, die Betriebstemperaturen auf niedrige Werte einzustellen; eine Überladung der Theke mit Waren führt zu einem kontinuierlichen Betrieb der Kühleinheit und damit zur Taubildung auf der Glasscheibe. Die Betauung von Glasscheiben kann auch dann beobachtet werden, wenn das Gerät bei einer Umgebungstemperatur betrieben wird, die über der Umgebungstemperatur 25°C oder einer Luftfeuchtigkeit von mehr als 60% liegt - eine solche Taubildung ist nicht die Schuld des Gerätes. In der Theke für Lebensmittel wird der Auftauprozess des Verdampfers in Zyklen durchgeführt, wobei der Zähler etwa alle 6 Stunden zum Stillstand gebracht wird. Während des Abtauprozesses fließt das Prozesswasser in einem PVC-Schlauch ab, wobei ein Behälter zum Auffangen des Wassers vorhanden sein muss. Bei schwierigen Arbeitsbedingungen für das Gerät (z.B. bei übermäßiger Luftfeuchtigkeit, Überladung mit Waren), wenn die Kühlleistung deutlich sinkt, ist eine zusätzliche Abtauung des Verdampfers erforderlich. Drücken Sie in diesem Fall die Taste auf der Frontplatte des mit dem  Symbol gekennzeichneten Temperaturreglers. Eine grüne LED mit dem Zeichen "dF" signalisiert, wenn sie eingeschaltet ist, dass der Abtauprozess durchgeführt wird.

WICHTIG:

1. Wenden Sie niemals andere mechanische Maßnahmen an, als vom Hersteller empfohlen, um den Auftauprozess zu beschleunigen.
2. Verwenden Sie niemals andere als die vom Hersteller empfohlenen elektrischen Geräte im Inneren des Aufbewahrungsfachs.
3. Schützen Sie den Kühlkreislauf vor Beschädigung.

6. Carel Thermostat



WAS BEDEUTEN DIODEN AUF DEM BEDIENFELD?

Diode 1 ist eingeschaltet - Kompressor: Das Symbol ist sichtbar, wenn der Kompressor in Betrieb ist. Es blinkt, wenn der Kompressor läuft.

Die Betätigung wird durch ein Sicherheitsverfahren verzögert. Es blinkt im folgenden Zyklus: zwei Mal blinken - Pause, wenn der ständige Betriebsmodus aktiviert ist.





Diode 2 leuchtet - Ventilator: Das Symbol ist sichtbar, wenn Verdampferlüfter eingeschaltet sind. Sie blinkt, wenn die Betätigung der Ventilatoren durch externes Abschalten verzögert wird oder wenn ein anderer Vorgang ausgeführt wird.

Diode 3 ist eingeschaltet - Abtauen: Das Symbol ist sichtbar, wenn die Abtaufunktion aktiviert ist. Sie blinkt, wenn die Betätigung durch externes Ausschalten verzögert wird oder wenn ein anderer Vorgang ausgeführt wird.

Diode 4 ist eingeschaltet - Alarm: Das Symbol ist sichtbar, wenn der Alarm aktiviert ist.

5 – die aktuelle Temperatur im Inneren des Geräts wird angezeigt (Dezimalstellen nach dem Komma)

EINSTELLEN DER GEWÜNSCHTEN TEMPERATUR

- 1 Sekunde lang  drücken, der führende Wert wird auf dem Bildschirm angezeigt;
- Erhöhen oder Verringern des Führungswertes durch die Tasten  und , bis der gewünschte Wert erreicht ist
- Die Taste  noch einmal drücken, um den neuen Wert des Einstellpunktes zu bestätigen;

MANUELLE EINGABE DES ABTAUZYKLUS

Das Abtauen muss in einem automatischen Modus erfolgen. Es ist möglich, das Abtauen jederzeit zu erzwingen, indem Sie den Schalter mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die Diode Nr. 1 blinkt während des manuellen Abtauvorgangs.

MAXIMALER BESTAND AN WAREN IM GERÄT



Logotyp, der die maximale Bestückungsdichte des Gerätes definiert.

7. Instandhaltung

Die regelmäßige Wartung des Gerätes ist vom Benutzer durch folgende Maßnahmen durchzuführen:

- Das Gerät regelmäßig mit warmem Wasser und für das Geschirrspülen geeigneten Waschmitteln waschen. Um den Bereich zu reinigen, in dem die Glasscheibe die Seitenwand berührt, entfernen Sie die Halterungen, die die Seitenglasscheibe halten. Nach der Reinigung die Elemente in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren. Beim Entfernen und Montieren der Elemente auf der Rückseite ist besondere Vorsicht geboten. Verwenden Sie niemals scharfe Instrumente, um Schmutz von den Innen- oder Außenflächen der Theke zu entfernen.

WICHTIG! Lassen Sie beim Waschen des Gerätes die vordere Glasscheibe niemals frei auf den Scharnieren kippen. Die Glasscheibe kann bei einer solchen Gelegenheit brechen, die nicht der Garantie unterliegt. Verwenden Sie niemals chlorhaltige Reinigungsmittel oder andere aggressive Chemikalien.

- Reinigung des Kondensators in der Kühlgerätekammer. Zuerst müssen Sie das Blendenteil der Kühlgerätekammer entfernen. Der Kondensator muss alle drei Monate mit einer harten Bürste und einem Staubsauger gereinigt werden. Wenn der Kondensator in kürzerer Zeit stark verschmutzt ist, führen Sie die Reinigung öfter durch.

Verschmutzte Kondensatoren können zu einer Überhitzung der Kühleinheit und damit zu einem Ausfall des Gerätes führen, der nicht der Garantie unterliegt.

- Austausch der Leuchtstofflampe. Entfernen Sie zuerst die Abdeckung der Lampe und drehen Sie sie dann um 90° und schieben Sie sie von den Halterungen weg. Ersetzen Sie die Leuchtstofflampe durch eine identische. Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch, um die Elemente wieder einzubauen.

WICHTIG: Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden (das Speisekabel aus der Steckdose ziehen), bevor mit dem Waschen, Reinigen des Kondensators und dem Austausch der Leuchtstofflampe begonnen wird.



location of the condenser



Der Kondensator sollte mindestens einmal im Monat gereinigt werden!

1. Information Générale

Le présentoir à confiseries est un appareil destiné à l'exposition et au stockage à court terme de divers types de produits de confiserie à des températures inférieures qui assure leur fraîcheur prolongée.

Le présentoir est éclairé et les lampes fournissent une structure de lumière naturelle et renforcent l'attrait des produits présentés. Le présentoir à confiseries est équipé de tiroirs facilitant l'accès aux produits présentés et de présentoirs en verre.

La température dans le compartiment sous les tablettes varie de + 1 ° C à + 10 ° C, tandis que sur la tablette inférieure à partir de env. + 10 ° C à + 14 ° C. Les étagères supérieures ne sont pas refroidies et sont donc destinées à stocker et à afficher des confiseries sèches. Le centre de recherche et de développement PREDOM-OBR a décerné le "Certificat permettant au fabricant d'étiqueter son produit avec la marque de sécurité" et est en même temps conforme à la norme PN-EN 60335-2-89: 2003 Electroménager et appareils électriques similaires Appareils - Sécurité - Partie 2-89: Exigences particulières pour les appareils de réfrigération commerciaux avec compresseur ou compresseur de réfrigérant incorporé ou séparé » à une température ambiante de 25 ± 1 ° C et un taux d'humidité de 60% ± 5%.

2. Caractéristiques techniques

La base du présentoir à confiseries est en acier de forme laquée à la poudre; dans la version standard, il est recouvert de bois. Les éléments de support, les supports d'étagères, les écrans d'éclairage sont également laqués à la poudre. La plaque d'affichage inférieure est en contreplaqué résistant à l'eau et recouverte d'un tableau de pesée résistant à l'usure.

Dans la partie inférieure de l'appareil se trouve une unité de réfrigération à économie d'énergie avec son unité de contrôle automatique. Un tube capillaire est l'élément en expansion de l'appareil. La circulation d'air chaud appliquée ici empêche le dépôt de rosée sur la vitre avant. L'ensemble évaporateur avec ventilateurs est placé à l'intérieur d'un réservoir isolé avec de la mousse de polyuréthane et monté directement sous la plaque d'affichage.

Remarque: le fabricant se réserve le droit de modifier les solutions constructives et d'appliquer différents sous-ensembles qui n'influenceront en aucun cas les paramètres de l'appareil.

3. Données techniques

Modèle	Dimensions en mm (LxPxH)	Travail dans l'environnement (°C/RH)	Réfrigérant	Zone d'affichage (m2)
7486.0090	937x800x1400	+15 ... +25 / 60%	R290	1,56
7486.0095	1437x800x1400	+15 ... +25 / 60%	R290	2,48

4. Installation électrique

Le présentoir des aliments doit être alimenté par un circuit à basse tension séparé. L'installation électrique est équipée d'un système de protection contre la foudre appliquant les solutions de mise à la terre (Fig. 3). Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation est adéquate et conforme à la tension du groupe de réfrigération. Assurez-vous qu'un élément de fusible 10 A adéquat a été installé devant la prise.

L'installation électrique doit être effectuée par un électricien agréé. Après toute réparation ou révision, assurez-vous que les connexions électriques sont effectuées conformément au schéma de câblage ci-joint.

5. Fonctionnement de l'appareil

5.1. Localisation et installation de l'unité

Le présentoir des aliments doit fonctionner dans un endroit bien ventilé, à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'écart de toute source de chaleur. De plus, il doit être placé de manière à permettre un accès direct à la prise du câble d'alimentation.

Assurez-vous que les ouvertures d'entrée et de sortie dans la chambre de l'unité de réfrigération (perforations dans la partie inférieure du FDC) ne sont jamais obturées afin de permettre une circulation d'air libre pour refroidir l'unité de réfrigération.


Si le présentoir des aliments est correctement mis à niveau, il est possible d'obtenir un fonctionnement sans bruit et une sortie d'eau adéquate lorsque le présentoir est dégivré. L'appareil doit être branché sur une prise mise à la terre, voir section 4.



5.2. Mise en service et démarrage


L'appareil est allumé et éteint à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau du thermostat dans la partie inférieure de l'écran. Pour allumer l'éclairage, utilisez le bouton d'éclairage séparé. Une fois l'appareil branché et allumé, attendez que le FDC ait refroidi avant d'y placer des aliments. Dès que la température requise est atteinte, le régulateur de température met l'unité de réfrigération hors tension. Ce n'est qu'alors que le FDC peut être rempli de marchandises et pleinement utilisé. Le présentoir de présentation des aliments a été vérifié et réglé en interne et fonctionne correctement à une température ambiante comprise entre + 10 ° C et + 25 ° C ± 1 ° C et avec une humidité de l'air ne dépassant pas 60 ± 5%.


En fonctionnement sans panne, le groupe de réfrigération fait des pauses, c'est-à-dire qu'après avoir fonctionné pendant quelques minutes (jusqu'à vingt) minutes, le groupe de réfrigération s'arrête pendant quelques minutes (jusqu'à vingt) minutes. La durée des temps de fonctionnement et de pause dépend de facteurs tels que: la température ambiante, le volume et le type de produits placés dans le FDC et le volume de givrage sur l'évaporateur.


Si le présentoir ne parvient pas à atteindre la température requise (dans la plage de + 1 ° C à + 10 ° C), il est possible de régler son fonctionnement.

Pour modifier les réglages du thermostat, appuyez sur le bouton . La LED verte du bouton s'allume et le panneau affiche la température récemment programmée.

- La température est réglée à l'aide des touches  et . En appuyant sur l'un des boutons et en le maintenant enfoncé, vous pouvez respectivement rembobiner ou avancer rapidement les réglages.

- Après avoir sélectionné la température désirée, appuyez à nouveau sur le bouton . La LED verte s'éteint alors et le régulateur de température quitte le mode de programmation et lance le nouveau programme.

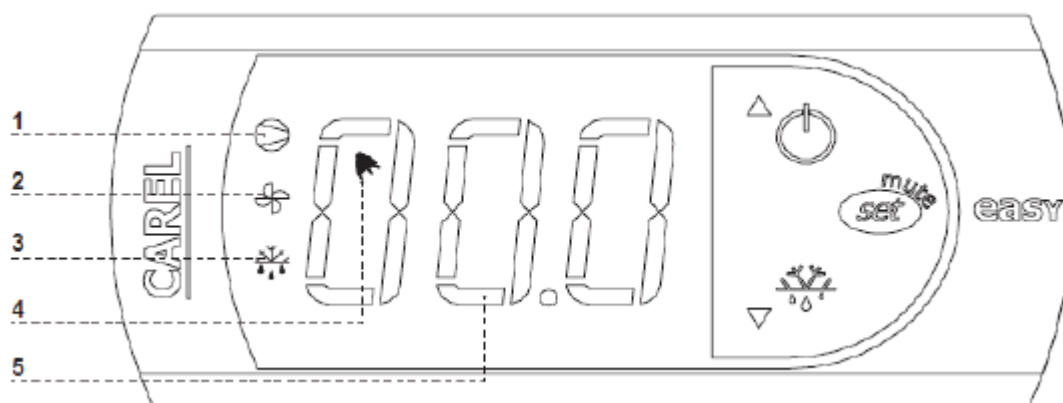
Si vous n'appuyez pas sur le bouton  à la fin pour confirmer le nouveau réglage, le thermostat quittera automatiquement le mode de programmation après env. 5 secondes à partir du moment où un bouton est enfoncé la dernière fois. La nouvelle valeur de température ne sera ni sauvegardée ni appliquée.

Il n'est pas toujours conseillé de régler les températures de travail sur des valeurs basses; surcharger le présentoir d'aliments avec des marchandises entraînera un fonctionnement continu de l'unité de réfrigération et donc un dépôt de rosée sur les vitres. On peut observer un dépôt de rosée sur les vitres si l'appareil fonctionne à une température ambiante supérieure à 25 ° C ou une humidité supérieure à 60% - un tel dépôt de rosée n'est pas la faute de l'appareil. Dans le présentoir des aliments, le processus de dégivrage de l'évaporateur est exécuté par cycles. Le présentoir est arrêté environ toutes les 6 heures. Pendant le processus de dégivrage, l'eau s'écoule dans un tuyau en PVC, un récipient pour la récupération de l'eau doit être fourni. Dans des conditions de travail difficiles pour l'appareil (par ex. Humidité excessive de l'atmosphère, surcharge de marchandises), si l'efficacité du refroidissement diminue de manière significative, un dégivrage supplémentaire de l'évaporateur est nécessaire. Dans ce cas, appuyez sur le bouton situé sur la façade du régulateur de température portant le symbole . Une LED verte avec le signe "dF", si allumée, signifie que le processus de dégivrage est en cours.

IMPORTANT:

1. N'appliquez jamais de mesures mécaniques autres que celles recommandées par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.
2. N'utilisez jamais d'appareils électriques autres que ceux recommandés par le fabricant dans le compartiment de stockage des aliments.
3. Protégez le circuit de refroidissement des dommages.

6. Thermostat Carel



QUE SIGNIFIE LES DIODES SUR LE PANNEAU DE COMMANDE

Diode 1 allumée - Compresseur: le symbole est visible lorsque le compresseur fonctionne. Il clignote lorsque l'activation du compresseur est retardée par une procédure de sécurité. Il clignote dans le cycle suivant: deux clignotements – ce qui indique une pause lorsque le mode de travail constant est activé.





Diode 2 allumée - Ventilateur: le symbole est visible lorsque les ventilateurs de l'évaporateur sont allumés. Il clignote lorsque l'activation des ventilateurs est retardée par un désengagement externe ou lorsqu'une autre procédure est en cours.

Diode 3 allumée - Dégivrage: le symbole est visible lorsque la fonction de dégivrage est activée. Il clignote lorsque l'activation est retardée par un dégagement externe ou lorsqu'une autre procédure est en cours.

Diode 4 allumée - Alarme: le symbole est visible lorsque l'alarme est activée.

5 - la température actuelle à l'intérieur de l'appareil est affichée (les décimales sont affichées après la virgule)

RÉGLER À LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE

- appuyer  pendant 1 seconde avant que la valeur ne soit affichée à l'écran;
- augmenter ou diminuer la valeur de début à l'aide des touches  et , jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit atteinte
- appuyer  une nouvelle fois sur pour confirmer la nouvelle valeur du point de consigne;

ENTRÉE MANUELLE DU CYCLE DE DÉGIVRAGE

Le dégivrage doit être réalisé en mode automatique. Il est possible de forcer le dégivrage à tout moment en maintenant l'interrupteur enfoncé pendant au moins 5 secondes. La diode n ° 1 doit clignoter pendant le dégivrage manuel.

NIVEAU MAXIMAL DE MARCHANDISES DANS L'APPAREIL



Logotype définissant le niveau de stockage maximum de l'appareil.

7. Entretien

L'entretien régulier de l'appareil doit être effectué par l'utilisateur à l'aide de:

- Un nettoyage périodique de l'appareil avec de l'eau tiède et un détergent approprié pour laver la vaisselle. Pour nettoyer la zone où la vitre touche la paroi latérale, retirez les poignées retenant la vitre latérale.

Après le nettoyage, remontez les éléments dans l'ordre inverse. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez et montez les éléments. N'utilisez jamais d'instruments pointus pour enlever la saleté des surfaces intérieures ou extérieures du présentoir.

IMPORTANT! Pendant le lavage de l'appareil, ne laissez jamais la vitre avant inclinée librement sur les charnières. La vitre peut se briser à cette occasion, ce qui n'est pas couvert par la garantie. N'utilisez jamais de produits de nettoyage contenant du chlore ou tout autre produit chimique agressif.

- Un nettoyage du condenseur dans la chambre du groupe frigorifique. Tout d'abord, vous devez retirer le bouclier de la chambre de l'unité de réfrigération. Le condenseur doit être nettoyé tous les trois mois à l'aide d'une brosse dure et d'un aspirateur. Si le condenseur devient très sale très rapidement, effectuez le nettoyage plus souvent.

Un condenseur sale peut entraîner une surchauffe de l'unité de réfrigération et, par la suite, une panne de l'appareil non garantie.

- Le remplacement de la lampe fluorescente. Commencez par retirer le capot de la lampe, puis tournez-le de 90 ° et éloignez-le des poignées. Remplacez la lampe fluorescente par une lampe identique. Inversez les étapes ci-dessus pour remonter les éléments.

IMPORTANT: l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique (débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant) avant de commencer les opérations de lavage, de nettoyage du condenseur et de remplacement de la lampe fluorescente.



location of the condenser



Le condenseur doit être nettoyé au moins une fois par mois!

Appendix: technical drawing

