



PT Este catálogo, permite instalar, utilizar e tirar partido mais eficiente do equipamento. Conserve-o para consultas futuras.
Reservamos o direito de alterar o conteúdo deste documento sem aviso prévio.
As dimensões quando não referenciadas são em mm.
As ilustrações apresentadas, podem não corresponder totalmente aos modelos instalados.

EN *This catalogue, allows to install and operate the equipment in a more efficient way taking advantage of its full potential .
Changes to the catalogue and manual may be applied without previous notice.
Dimensions when not mention they are in mm.
The illustrations may not correspond completely to the ones of the models presented.*

FR *Ce catalogue, vous permet d'installer, utiliser et profiter des équipements d'une façon plus efficace. Gardez-le pour référence ultérieure.
Nous nous réservons le droit de modifier le contenu de ce document sans préavis.
Les dimensions quand il n'est pas référencé, sont en mm.
Les illustrations peuvent ne pas correspondre totalement à ceux des modèles présentés.*

Índice

*Index
Table des matières*

Características Gerais

*General Features
Caractéristiques Générales*

Cortes e Plantas

*Cross-sections e layout
Coupes et plans*

Elementos Substituíveis

*Replaceable Items
Elements Remplaçables*

Esquema de Montagem

*Assembly Scheme
Schema d'assemblage*

Esquemas Eléctricos

*Electrical Wiring
Schema Electrique*

PT

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Este equipamento foi projectado com o objectivo primeiro de poder oferecer ao utilizador o máximo rendimento com a máxima segurança e economia. Por isso podemos afirmar que este equipamento cumpre a norma EN 60335-2-89 - Segurança de equipamentos electrodomésticos e análogos - regras particulares para equipamentos de refrigeração de uso comercial.

No caso em que seja necessário o contacto com o representante local, identifique o equipamento referindo o número de série existente na etiqueta de características.

Este manual tem a finalidade de alertar o utilizador para determinados aspectos que entendemos importantes quer para a sua própria segurança quer para a durabilidade do próprio equipamento. Guarde-o para futuras consultas e respeite as indicações que vem a seguir.

Este equipamento foi projectado e fabricado em conformidade com as condições ambientais indicadas na etiqueta de características. Para valores diferentes dos atrás mencionados, o seu desempenho termodinâmico poderá ficar aquém do expectável.

Este equipamento destina-se exclusivamente à exposição e conservação de produtos alimentares.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

Este equipamento não contém CFC's nem gases inflamáveis.

DESEMBALAGEM

Todos os materiais da embalagem são recicláveis e devem ser eliminados de acordo com as normas e regulamentos locais. Os plásticos, sobretudo, devem ser mantidos fora do alcance das crianças por constituírem potenciais fontes de perigo.

SEGURANÇA

O pessoal encarregue pela movimentação e instalação do equipamento deve ter luvas de trabalho flexíveis e anti-deslizantes, óculos de protecção e calçado de segurança que deverá utilizar sempre que necessário.

Em geral deverão ser observadas as melhores regras e práticas de higiene e segurança aplicáveis.

FIM DE VIDA

No final da vida útil do equipamento recomendamos: Inutilizá-lo (por ex. remover o cabo de alimentação); Retirar as portas e outros elementos que eventualmente possam originar perigos para crianças; No caso de desmantelamento, recomendamos que respeite todas as normas e regulamentos locais em vigor relativos à eliminação de resíduos.

EN

GENERAL RECOMMENDATIONS

The first objective for which this cabinet has been projected is to offer to its user, a maximum performance with maximum safety and economy. It is intended for the conservation and display of food. Therefore, we can state that this cabinet complies with the norm EN 60335-2-89: Safety for Household and similar electrical appliances, rules that apply to commercial refrigerated appliances.

When contacting the local representative about this appliance, please inform of the serial number mentioned on the Characteristics Label.

This manual shows important information regarding appliance safety, performance and durability. Please keep it at hand for future use and comply with its recommendations.

This appliance was design to operate with maximum temperature and humidity as written on the Characteristics Label. In other ambient conditions and values, performances may not be according to expectations.

This cabinet is to be used exclusively for food products conservation and display.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This equipment doesn't contain neither CFC's nor inflammable gases.

UNPACKING

All packing materials are recyclable and should be eliminated according to local regulations. Plastic bags must be kept away from children and in order to avoid potential hazard.

SAFETY

It is good practice to have installation, startup and regular maintenance performed by competent refrigeration personnel.

The personnel responsible for moving and installing the equipment must have gloves, which should be flexible and anti-sliding, protective glasses and protecting shoes. Protection equipment must always be used when necessary.

Local regulation and best practice rules for safety in work and hygiene must be applied during work.

END OF LIFE CYCLE

When the product reaches the end of its life cycle, we recommend to:

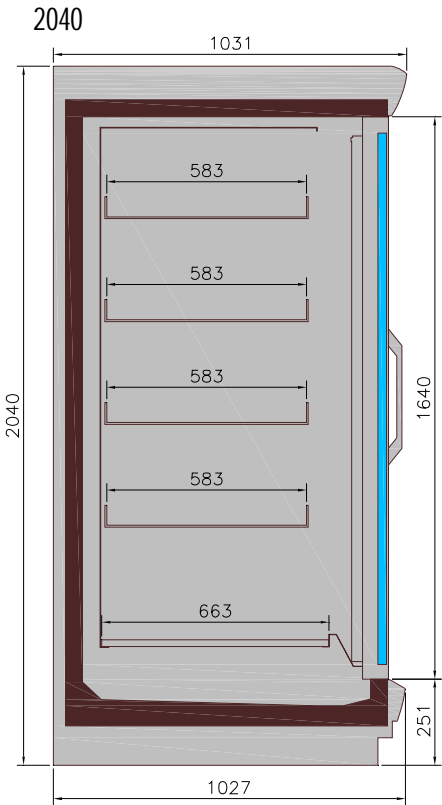
Make it unusable (ex. by removing the power supply cable);

Remove the doors and other elements which eventually could be harmful to children.

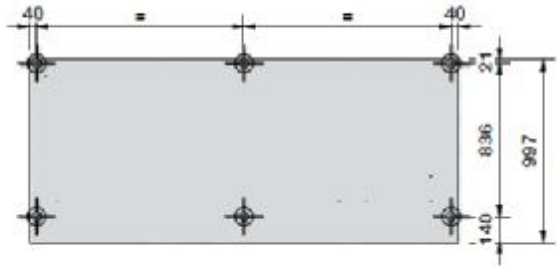
In the case of complete dismantling, we recommend to strictly respect the local regulations regarding waste disposal.



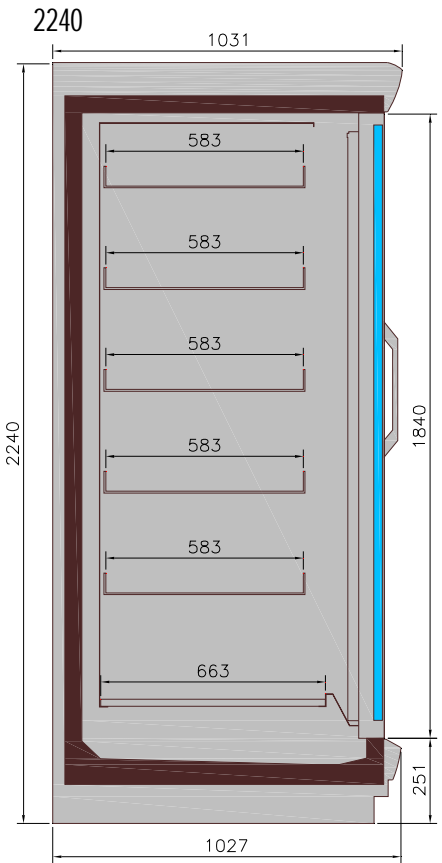
Cortes e Plantas
Cross-sections and layout
Coupes et plans



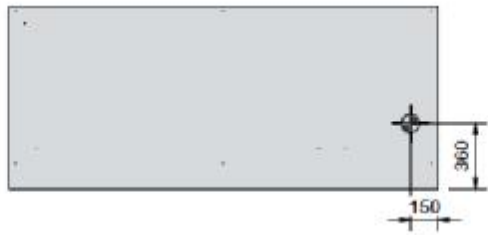
Posição dos Pés
Foot Positions



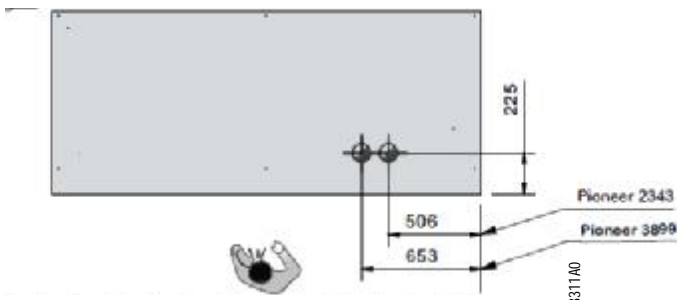
Alimentação Eléctrica
Electrical Connection



Passagem de Tubagem Frigorífica
Gas Pipes Passage



Drenagem de Água de Condensados
Water Drainage



C283311A0

Características Gerais *General Features*
Caractéristiques Générales

C2T0830A0

	H	Modelo <i>Model</i>	
Dados Técnicos Gerais <i>Technical Data - ISO 23953</i>		2343	3899
Classe Climática <i>Climate Class</i>		3 (25°C/60%HR)	
Classe Temperatura <i>Temperature Class</i>		L1	
Temperatura de trabalho <i>Operating temperature</i>	°C	-18 / -22	
Número de Portas <i>Number of Doors</i>	Nº	2040 2240	3 5
Área total de exposição <i>Total display area (TDA)</i>	m²	2040	1,96
		2240	2,23
Superfície de Carga Refrigerada <i>Refrigerated shelf area</i>	m²	2040	7,02
		2240	8,38
Dados Eléctricos <i>Electrical Data</i>			
Alimentação eléctrica <i>Electrical Supply</i>	V/Hz	230 / 50	
Potência eléctrica <i>Power supply</i>	W	1190	1900 1927
Iluminação <i>Ligthing</i>	Nº x W	4 x 54 5 x 54	4 x 58 5 x 58
Dados Refrigeração <i>Refrigeration Data</i>			
Refrigerante <i>Refrigerant</i>	Tipo <i>Type</i>	R404A	
Potência frigorífica <i>Heat extraction rate (Te = -32°C)</i>	W/m	2040 2240	660 700
Descongelação <i>Defrosting</i>	Tipo <i>Type</i>	automática <i>automatic</i>	
Dimensões <i>Dimensions</i>			
Comprimento <i>Length</i> (s/ laterais <i>without sides</i>) (c/ laterais <i>including sides</i>)	mm	2343	3899
		2543	4099
Peso <i>Weight</i> (líquido <i>net</i> / bruto <i>gross</i>)	kg	2040	510
		2240	535
Embalagem madeira <i>Wood packing</i> (comprimento <i>length</i>) (largura <i>width</i> x altura <i>height</i>)	mm	2685	4240
		2040 2240	1180 x 2250 2450

PT

VERIFIQUE A EMBALAGEM

Verifique o estado superficial da embalagem. Caso apresente sinais de mau trato ou de deficiente manuseamento no transporte refira-o na documentação relativa ao transporte e informe de imediato o seu fornecedor.

Estando o equipamento em bom estado de apresentação, pode prosseguir com a instalação.

CONDIÇÕES DO ESTABELECIMENTO

1. A localização onde o equipamento é instalado é muito importante para um bom funcionamento e consequente poupança de energia.

Evite a proximidade de fontes de calor (aquecedores, fogões, condensadores de outros equipamentos, etc.), correntes de ar (janelas, portas, grelhas de ventilação, ar condicionado, etc...) e locais com forte exposição solar.

Retire cuidadosamente as películas de plástico que protegem alguns dos componentes.

Nota: Este equipamento não foi desenvolvido para funcionar ao ar livre nem à chuva.

2. No caso deste manual ser acompanhado de "Instruções de Montagem" adicionais, siga a ordem indicada para uma correcta instalação.

3. Quando necessário, recomendamos que seja instalada, quando necessário, uma protecção mecânica adequada ao equipamento para evitar sobre o mesmo possíveis danos causados pelo choque de carrinhos de compra, máquinas de limpeza, empilhadores e outros equipamentos.

4. Limpe o equipamento interior e exteriormente com um pano macio e água morna com detergente neutro (5% do volume de água) sem cloro.

EN

CHECK THE PACKAGE

Carefully check the general aspect of the crate or package. In case of evidences of bad handling during transport, report them on the transport documentation and inform your supplier.

If the crating or packaging looks to be in good conditions carry on with the appliance installation.

STORE CONDITIONS

1. Local conditions where the cabinet will be installed are very important for its good functioning, performance and energy saving.

Avoid heating sources proximity (heaters, stoves, condensers from other appliances, etc.), close airflows coming from out windows, doors, ventilation systems, air conditioning, etc., and places with strong exposure to solar rays.

Remove/peel off carefully plastics covering some components.

Note: This equipment has not been designed to function in open air nor under rain.

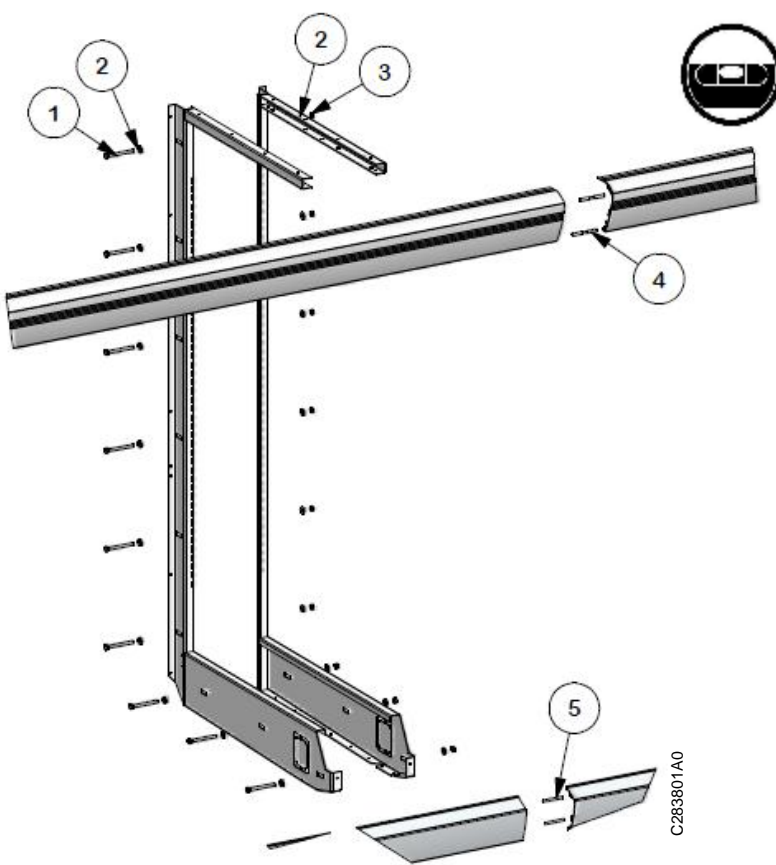
2. In case this manual has additional "Assembling Instructions", please follow the assembly order mentioned for correct installation.

3. When necessary, we recommend an adequate mechanical protection to be installed avoiding equipment damages caused by moving objects such as trolleys, cleaning machines, forklifts and/or other equipment.

4. Internal and external cleaning must be done periodically with a soft cloth and lukewarm water with neutral soap (5% of the water volume) without chlorine.



2283060
 Kit de União. Ligação de Módulos
 Union Kit . Connecting linear cases modules



Nr	COD. Code	DESIGNAÇÃO	DESIGNATION
1	8890196	PARAFUSO DIN M8X80	SCREW
2	8860917	ANILHA CHAPA	SCREW METAL WASHER
3	8860033	PORCA DIN M8 ZN	NUT
4	8860792	GUIA P/ TAMPO	ACCESSORY GUIDE
5	1238232	GUIA FIXAÇÃO PERFIL	ACCESSORY GUIDE

PT

ALINHAR, NIVELAR E UNIR OS MURAIAS

1. Não caminhar sobre os equipamentos.
2. Em primeiro lugar rever o layout de montagem e a disposição indicada na folha "Montagem de conjuntos" que acompanha os produtos, respeitando os números de série indicados.
3. Confirmar que todas as zonas de junção de produtos, apresentam a fita esponjosa (colocada de fábrica), aplicada e sem estar deteriorada.
4. Nivela o produto usando os niveladores para garantir um correcto funcionamento , bem como manter o nível de ruído o mais baixo possível.
5. Aplicar silicone nas junções antes de proceder à união final dos módulos. Depois da união e aperto final dos parafusos aplicar silicone sobre as áreas de contacto dos módulos.

Nota: Um insuficiente isolamento nas áreas de união pode causar um deficiente funcionamento do equipamento e/ou provocar escorridos e condensações nessas áreas.

EN

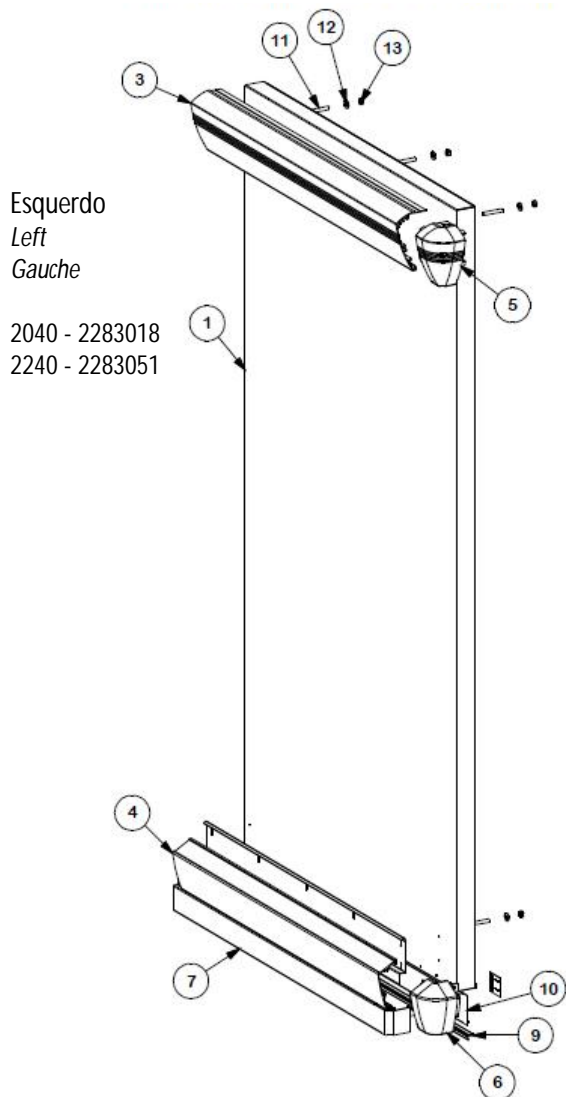
ALIGNING, LEVELING AND JOINING CASES

1. Do not walk on the top of the cases.
2. Review first the layout/top view drawings. In case pre-assembled modules are supplied please study the drawing "Modules Assembly" showing the assembly accordingly with modules serial numbers.
3. Confirm that on the junction areas of each equipment modules the sealing sponge tape (set in factory) is still in place and not damaged.
4. Level the cabinet horizontally using the adjustable feet to ensure good functioning and performances, as well as avoid noise reduction caused by moving parts vibration.
5. Apply silicone sealant on the junction areas before modules final junction. After junction and final tightening of the assembly screws apply silicone sealant on the squares leaning areas.

Note: Insufficient insulation on junction areas can generate deficient functioning of the equipment and/or sweating on these areas.

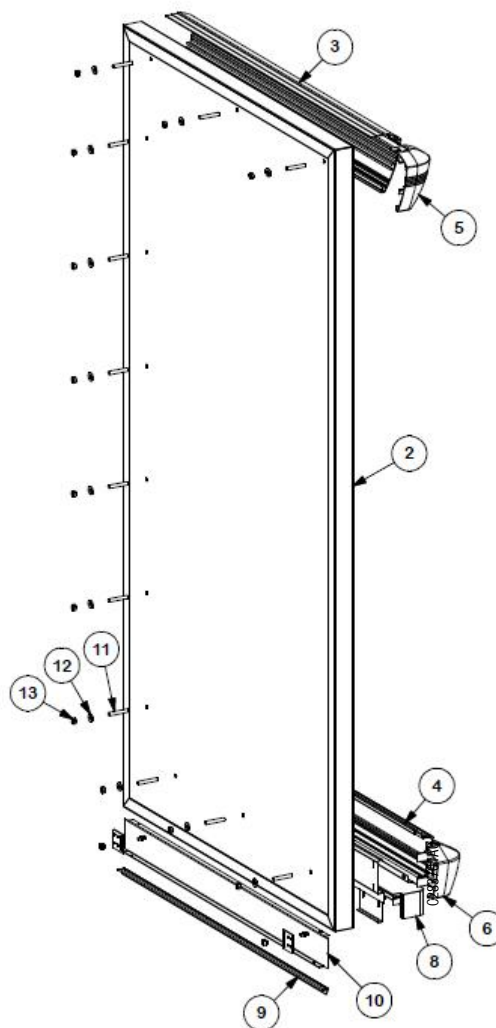
Esquema Montagem - Fecho Lateral
 Assembly Scheme - Side panel
 Schema d'assemblage - Joue Latérale

C2T0830A0



Esquerdo
 Left
 Gauche

2040 - 2283018
 2240 - 2283051



Direito
 Right
 Droite

2040 - 2283017
 2240 - 2283050

Nr	DESIGNAÇÃO	DESIGNATION	2040		2240	
			ESQUERDO LEFT	DIREITO RIGHT	ESQUERDO LEFT	DIREITO RIGHT
1	LATERAL ESQUERDA	LEFT SIDE PANEL	2283016		2283049	
2	LATERAL DIREITA	RIGHT SIDE PANEL	2283015		2283048	
3	PERFIL CABEÇOTE	CORNICE	1283084			
4	PERFIL PVC	PVC PROFILE	1283070			
5	CANTO ABS 145X80	CORNER TOP PROFILE	8702817			
6	CANTO ABS 120X50	CORNER TOP PROFILE	8707161			
7	PAINEL INFERIOR ESQUERDO	LOWER PANEL - LEFT	1283107	—	1283107	—
8	PAINEL INFERIOR DIREITO	LOWER PANEL - RIGHT	—	1283106	—	1283106
9	PERFIL PVC PT RODAPÉ	PVC PROFILE	1283080			
10	RODAPÉ LATERAL	LATERAL SKIRT	1283104			
11	HASTE ZN	METAL SUPPORT	8860800			
12	ANILHA M8 ZN	SCREW METAL WASHER	8860917			
13	PORCA DIN M8 ZN	NUT	8860033			

PT

PARTE ELÉCTRICA E DE COMANDO

1. Este tipo de equipamento deve ser instalado e ligado por técnicos especializados e com experiência no ramo.
2. Verifique se a tensão e corrente da rede de alimentação onde vai ser instalado o equipamento são adequadas às indicadas na etiqueta de características do equipamento.
3. Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas dentro da caixa de comando instalada no equipamento.
4. Ligações permanentes devem ter circuitos dedicados e protegidos contra sobretensões.
Obrigatório a ligação à terra nos respectivos contactos.
5. Declinamos toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas ou bens pela falta de cumprimento desta norma.

TEMPERATURA E SISTEMA DE ALARME

1. No caso do equipamento não estar ligado a uma central de monitorização com sistema de alarme, deverá verificar-se várias vezes ao dia, a temperatura indicada no display, ou com outra frequência de acordo com a legislação local em vigor.
2. Os alarmes podem ser vistos no display, consoante o tipo de equipamento, modelo ou versão do controlador. Os mesmos estão descritos no manual do controlador.
3. A regulação da temperatura é realizada de acordo com as instruções fornecidas com o equipamento. O controlador electrónico quando fornecido de fábrica vai previamente programado. Alterações de programação apenas devem ser feitas por técnicos especializados.

REFRIGERAÇÃO

1. Após efectuar todas as ligações/ soldaduras nas tubagens de refrigeração estas devem isoladas convenientemente com o tubo "amstrong", de espessura adequada, ou produto equivalente.

Nota: O deficiente isolamento das tubagens e respectivos circuitos podem causar o empobrecimento da capacidade de refrigeração, o aumento do consumo energético, a geração de gelo e de condensados na parte inferior do equipamento.

EN

ELECTRICALS AND CONTROLS

1. This equipment must be installed and connected by qualified technicians with com experience in this business.
2. Check the supply and voltage match the identification plate information and complies with local regulation.
3. All electrical connections must be made inside the box where is the raceway area.
4. Permanent connections must be installed on separate and dedicated circuits with special care to possible overload.
The connection to a power outlet must have a ground wire element (necessary and mandatory).
5. We decline all liability on eventual injuries or damages resulting to people, animals or products (goods) for not respecting these instructions.

TEMPERATURES AND ALARM SYSTEM

1. In case this equipment is not connected to a central monitoring system (optional), display temperature must be check several times per day, including week ends and holidays, or either with other frequency accordingly with local regulation in force and regarding the kind of shop/business.
2. Alarms can be displayed on the controller screen; they do accordingly with the equipment condition, model and/or version of the command controller. To know about its meaning please consult the Instruction Manual of this particular controller.
3. The temperature regulation is made according to specific instructions supplied with the cabinet. This electronic controller is already programmed from factory; changes must be performed by specialized technicians.

REFRIGERATION

1. After connecting the refrigeration piping please seal entirely the well seams openings with cement or equivalent.

Note: A deficient sealing can cause refrigeration capability or/and generate ice built-up or sweating on the bottom of case.



PT

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO GERAL

1. Depois de ligado aguarde, pelo menos, 2 (duas) horas antes de iniciar a carga dos produtos. Certifique-se que ao fazer a carga do equipamento com os produtos, não está a obstruir os circuitos de passagem do ar (por exemplo as grelhas de insuflação e aspiração do ar).

2. Respeite o limite de carga assinalado por "---▼---▼---" directamente sobre o equipamento ou no autocolante indicativo a esse respeito junto da etiqueta de características. Nunca o ultrapasse, pois poderá causar distúrbios na distribuição de ar refrigerado com o conseqüente mau funcionamento e a deterioração dos alimentos expostos.

3. Recordamos que este equipamento não foi concebido para baixar a temperatura dos produtos alimentares mas para manter a temperatura a que estes são lá colocados.

4. Produtos alimentares com temperatura superior à do regime de funcionamento do equipamento não devem ser colocados dentro do mesmo.

5. Não deixe os produtos alimentares refrigerados nas caixas ou paletes mais do que o tempo indispensável ao carregamento do equipamento.

6. Nos equipamentos expositores os alimentos devem ser removidos no período nocturno para uma câmara frigorífica ou equipamento similar para preservar.

7. Para otimizar o funcionamento do equipamento e bom estado de conservação dos alimentos use apenas complementos e acessórios fornecidos de origem.

8. Quando o equipamento seja fornecido com cortinas nocturnas manuais (normalmente opcionais), estas devem ser abertas e fechadas cuidadosamente, a fim de evitar que percam o seu alinhamento vertical e comecem a deteriorar-se. Devem ser utilizadas sempre que possível para diminuir o consumo energético. Contudo, não se esqueça de previamente desligar a iluminação do equipamento.

EN

INSTRUCTIONS FOR GENERAL USE

1. After the cabinet has been switched on, wait at least 2 (two) hours before bringing in products. When filling the cabinet with goods, make sure the air circulation is not obstructed (for instance checking air flow at discharge and air aspiration grids).

2. Respect the loading limits mentioned either directly on the cabinet by "---▼---▼---" or on the sticker aside the label featuring cabinet characteristics. Never load products above this refrigeration level, as it can create airflow disturbances leading to product deterioration.

3. Please bear in mind that this equipment has not been designed to lower the displayed food product temperature but to maintain it.

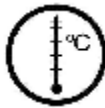
4. Food products at temperature above the one recommend for this equipment operation must not be placed inside it.

5. Do not leave the food products in boxes or pallets more than the necessary time to load the equipment.

6. During normal operation, it is good practice to remove all food products at the end of the day and store them during night time in a Cold Room or similar equipment in order to preserve the food temperature during night time.

7. In order to optimise the equipment functioning and food products conservation, use only parts and accessories supplied with the unit or approved by the manufacturer or its representative.

8. When the equipment is supplied with manual night blinds (normally options), they must be opened and closed carefully in order to avoid losing shape and start to deteriorate. Night blinds should always be used to reduce energy consumption. When closing the night blinds please turn off the equipment illumination (when they exist).



Manutenção Periódica e Limpeza

Periodical Maintenance and Cleaning

Entretien périodique et nettoyage

C2T0830A0

PT

IMPORTÂNCIA DA MANUTENÇÃO ADEQUADA

1. A regular manutenção e limpeza promove a venda dos produtos, ajuda a proteger os alimentos dos germes e bactérias e por conseguinte a proteger a saúde dos consumidores.

Durante o serviço, os equipamentos de conservação de alimentos devem manter-se limpos, sem detritos de alimentos, etiquetas, embalagens ou sujidade quer nas partes visíveis, quer nas partes interiores acessíveis após a remoção das grelhas e tabuleiros.

Uma manutenção pobre pode causar deficiências de funcionamento no equipamento (ex: bloqueio da grelha de retorno do ar, entupimento das tubagens de escoamento de águas com a consequente submersão das partes eléctricas,...) o que irá afectar o sistema de refrigeração, provocando intervenções dispendiosas e tempo de paragem do equipamento elevado.

2. Uma manutenção correcta ajuda a divulgar uma imagem positiva do estabelecimento.

3. A periodicidade e o tipo de limpeza dependerá de cada estabelecimento face ao seu enquadramento legal, tipologia de equipamento e modelo de gestão e segurança alimentar adoptado. Sugerimos como intervenções mínimas periódicas de limpeza as descritas no quadro abaixo:

	Refrigerados	
	Pré-embalados (self-service)	Não embalados (serviço tradicional)
Superfícies de Exposição	Semanal	Diária
Grelhas de passagem do ar	Mensal	Diária
Forros e locais passagem ar	Mensal	Semanal
Cuba	Mensal	Semanal
Orifícios de drenagem águas	Mensal	Semanal

4. Convém notar, que referimos apenas aqui as partes mais sensíveis e que interferem com o funcionamento do equipamento, devendo as restantes partes serem limpas em função das necessidades de boa apresentação e higiene.

5. Antes de efectuar qualquer limpeza ou intervenção de manutenção o equipamento deve ser desligado da rede eléctrica de forma a garantir que não há qualquer tipo de corrente eléctrica a ele associado durante todo o período de intervenção. Tomar em atenção que nalgumas instalações pode existir mais do que uma alimentação a ter de ser desligada.

De seguida retirar todos os produtos do seu interior para uma câmara frigorífica com temperatura adequada.

6. A acumulação de gelo no evaporador reduz a performance e aumenta o consumo de energia.

Nunca remova o gelo do evaporador com objectos metálicos, tais como facas. Quando o evaporador tem gelo, este demora a sair completamente.

Aguardar alguns minutos antes de aceder às zonas perto do evaporador do móvel devido ao considerável diferencial de temperatura na zona provocada pela "evaporação" do gás refrigerante ou pelo circuito de descongelação que lhe está associado.

EN

IMPORTANCE OF A CORRECT MAINTENANCE

1. A regular maintenance and cleaning improves products sales, helps to protect food from germs and bacterias, at last protecting the consumer's health.

During operation, foodstuff conservation equipment must remain clean, without food remains, labels, packages or any dirt both on visible and invisible areas under the removable deck and grids parts.

A poor maintenance can cause deficient functioning of the equipment (f.i.: blockage of the return air grid) and in consequence refrigeration system failures.

2. A correct maintenance ensures a long lasting equipment lifetime promoting a good image of your shop. It avoids obstruction of the waste water piping, with flooding of electrical parts, causing costly servicing both in time and money plus stopping the equipment operation.

3. The cleaning schedule and the kind of tasks to perform will depend on each shop / business in agreement with legislation on force, the kind of equipment within the food safety and management model applied. We suggest anyway the minimum cleaning schedule as per the chart below.

	Refrigerated	
	Prepacked (self-service)	Unpacked (traditional service)
Exhibition areas	Weekly	Everyday
Air passage Grids	Monthly	Everyday
Air Ducts	Monthly	Weekly
Well	Monthly	Weekly
Waste Water Inlet	Monthly	Weekly

4. Please note that only functionally important parts in the equipment are referred to above, but other parts must of course be kept clean to ensure a good look and maintain proper hygiene.

5. Before any maintenance or cleaning operation the appliance must be turn off to guarantee no electric power of any type applied is applied to it. In some installations, more than one switch may have to be turned off.

Then remove all the products inside the cabinet and store them in a cold room or equivalent conservation location.

6. Accumulation of ice on the evaporator reduces performance and increase energy consumption and costs.

Never remove the ice from the evaporator with a metal objects such as knives or cutting objects. When the evaporator is iced the case to be turned off during a period long enough to clean any frost or ice.



Manutenção Periódica e Limpeza

Periodical Maintenance and Cleaning

C2T0830A0

PT

7. Sempre que seja necessário remover qualquer protecção ou blindagem deve-se garantir que o equipamento não é colocado em funcionamento sem que antes todos os elementos sejam novamente colocados na sua posição original.

8. A limpeza interna e externa deverá ser feita periodicamente com um pano macio e água morna com detergente neutro (5% do volume de água) sem cloro. Neste capítulo tem muita importância o total desimpedimento do orifício de drenagem dos condensados.

9. Seque cuidadosamente todos os vestígios residuais de água com o auxílio de uma esponja. Nas partes de vidro/acrílico utilize líquidos adequados para esse fim.

10. Tenha muito cuidado para os equipamentos não serem atingidos por produtos de limpeza do estabelecimento. As substâncias usadas na limpeza do chão podem atacar quimicamente alguns dos componentes do equipamento.

11. Quando ocorra um derrame resultante da ruptura de uma embalagem dentro do equipamento, efectue a limpeza imediatamente. Verifique que a saída para o esgoto não ficou obstruída.

Nota: Após a limpeza, os produtos só deverão ser novamente introduzidos no equipamento, após este ter atingido o regime de temperatura previsto.

NOTAS IMPORTANTES

> Não projectar água sobre caixas ou componentes eléctricos;

> Não utilizar jactos de água ou qualquer tipo de objectos metálicos para remover impurezas ou sujidades;

> Não utilizar materiais ou substâncias abrasivas ou solventes, evitando o ácido muriático (clorídrico), detergentes à base de cloro ou álcool puro.

SUBSTITUIÇÃO DE LÂMPADAS FLUORESCENTES.

1. Desligue a alimentação eléctrica do móvel.

2. Pressione as extremidades da protecção de policarbonato que protege a lâmpada. Efectue um movimento de rotação do conjunto protecção/lâmpada de aproximadamente 90° e retire a lâmpada.

Caso se verifique que a protecção de policarbonato é de encaixe, retire-a com a ajuda de uma ferramenta.

3. Rode a lâmpada aproximadamente 90° e retire-a.

4. As lâmpadas devem ser substituídas por outras da mesma referência ou equivalente.

5. Para a montagem de uma nova lâmpada repita as mesmas operações, agora em sentido inverso.

No que diz respeito à reciclagem das lâmpadas usadas respeite a legislação e regulamentos locais em vigor.

EN

7. Whenever it is necessary to remove any protection or insulation parts, this procedure must be correctly followed.

Never restart the appliance or make in function without making sure all parts removed have been fully located back in place in the appliance.

8. Internal and external cleaning must be done periodically with a soft cloth and lukewarm water with neutral soap (5% of the water volume) without chlorine. Very important: the defrosted water drainage hole and piping must remain perfectly unobstructed.

9. Dry carefully all remaining water with a sponge. Use appropriate cleaning agents to clean glass parts/perspex parts .

10. Avoid splashing the cabinet with cleaning products used to wash the establishment. The substances used for floor cleaning can attack chemically some cabinet components.

11. When spillage or contamination occurs resulting of a package rupture inside the cabinet, please clean it immediately. Check the sewer pipes are not obstructed.

Note: After cleaning, the foodstuffs should only be re-introduced into the cabinet, after it has reached the expected temperature regime.

IMPORTANT REMARKS

> Do not spill water over casings or electric components;

> Do not use water jets pressure or any type of metal objects to remove impurities or filth.

> Do not use substances or abrasives materials or solvents substances, avoiding the use of hydrochloric acid as well as chlorine-base detergents or pure alcohol.

REPLACEMENT OF THE FLUORESCENT LAMPS

1. Disconnect the electrical power.

2. Press both polycarbonate protection caps of the lamp. Rotate the lamp in its protection caps approximately 90°, remove the lamp.

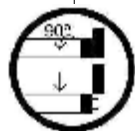
When a polycarbonate diffuser is installed, remove it first using a tool.

3. Rotate the lamp approximately 90° and remove it.

4. The lamp must be replaced by one with the same reference or equivalent.

5. To place a new lamp, repeat the same procedure inverted.

Used lamps recycling must comply with local legislation and regulation in force.

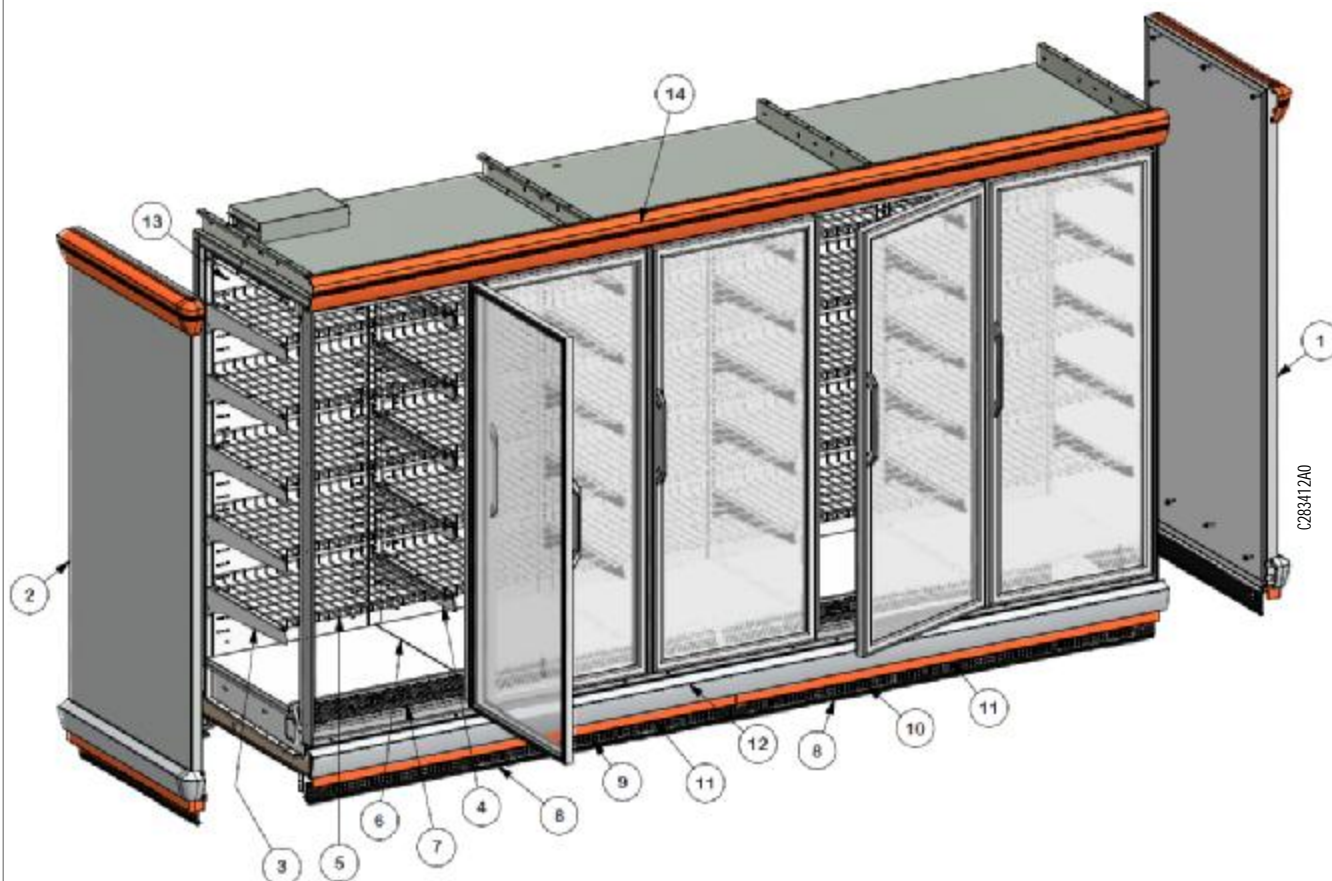


Elementos Substituíveis

Replaceable Items

Elements Remplaçables

C2T0830A0



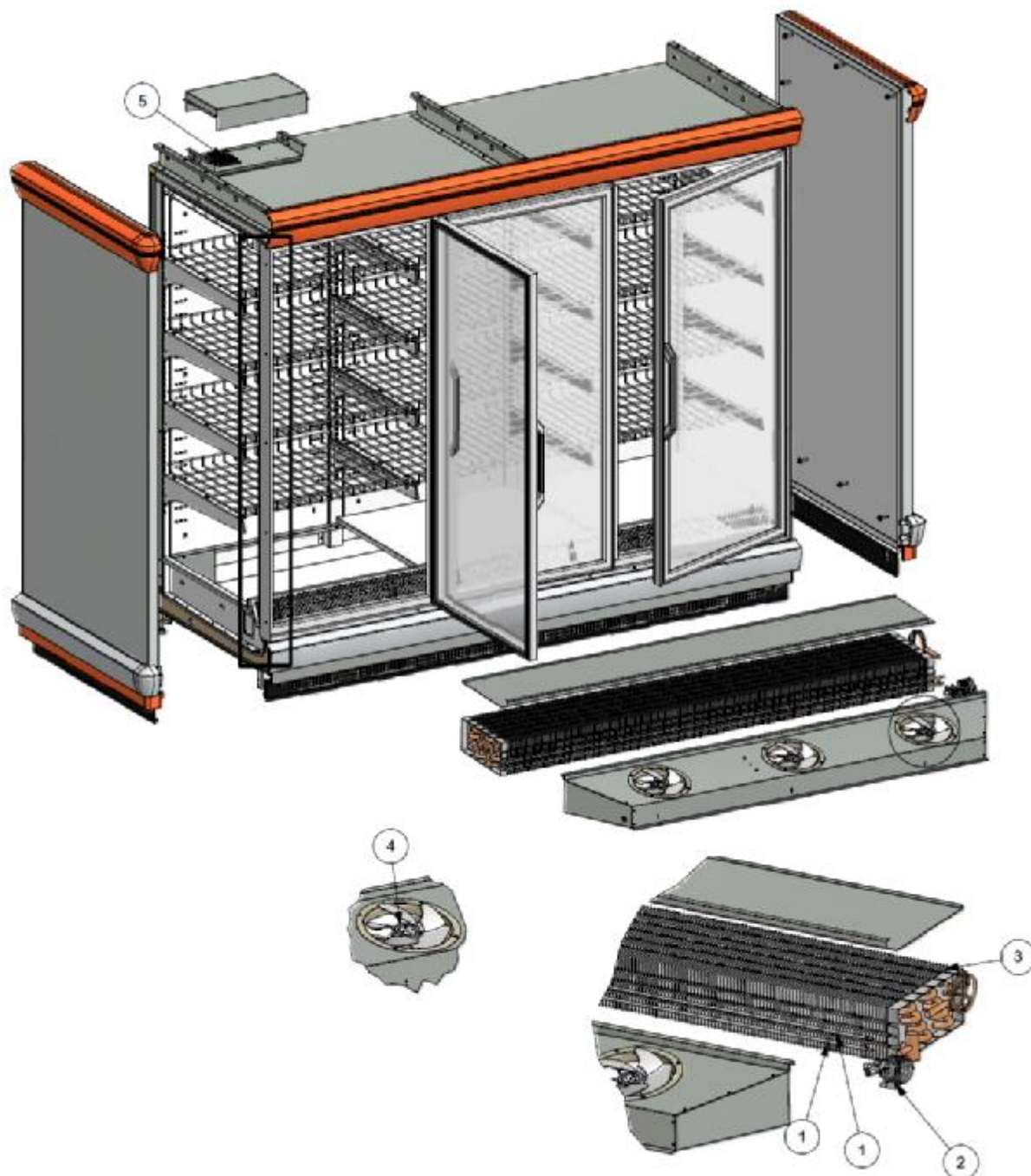
Nr	DESIGNAÇÃO	DESIGNATION	2343		3899	
			2040	2240	2040	2240
1	FECHO LATERAL DIREITO	RIGHT SIDE PANEL	2283017	2283050	2283017	2283050
2	FECHO LATERAL ESQUERDO	LEFT SIDE PANEL	2283018	2283051	2283018	2283051
3	CONSOLA ESQUERDA	BRACKET - LEFT	1283139			
4	CONSOLA DIREITA	BRACKET - RIGHT	1283140			
5	PRATELEIRA DE REDE	WIRE SHELF	8765135			
6	TABULEIRO	TRAY	2283035			
7	GRELHA DE ASPIRAÇÃO	AIR RETURN GRID	1283049		1283050	
8	PERFIL PVC 1873	PVC PROFILE	1283082		1283081	
9/10	RODAPE FRONTAL	FRONTAL SKIRT	1283075		1283076 / 1283077	
11	PAINEL INFERIOR DECORATIVO	LOWER PANEL	1283063		1283064	
12	PERFIL PVC 3941	PVC PROFILE	1283071			
13	FORRO	BACK PANEL	1283057	12830159	1283057	12830159
14	PERFIL CABEÇOTE	CORNICE	1283085		1283086	

Elementos Substituíveis

Replaceable Items

Elements Remplaçables

C2T0830A0



Nr	DESIGNAÇÃO	DESIGNATION	2343		3899	
			2040	2240	2040	2240
1	RESISTÊNCIA	HEATER	8771333		8771334	
2	VALVULA EXPANSÃO	EXPANSION VALVE	8804403			
3	EVAPORADOR	EVAPORATOR	8802611		8802595	
4	VENTILADOR	FAN	8801028			
5	CONTROLADOR	CONTROLLER	8803163 ¹			
			8803182 ²			

¹ Comando Principal / Main Control

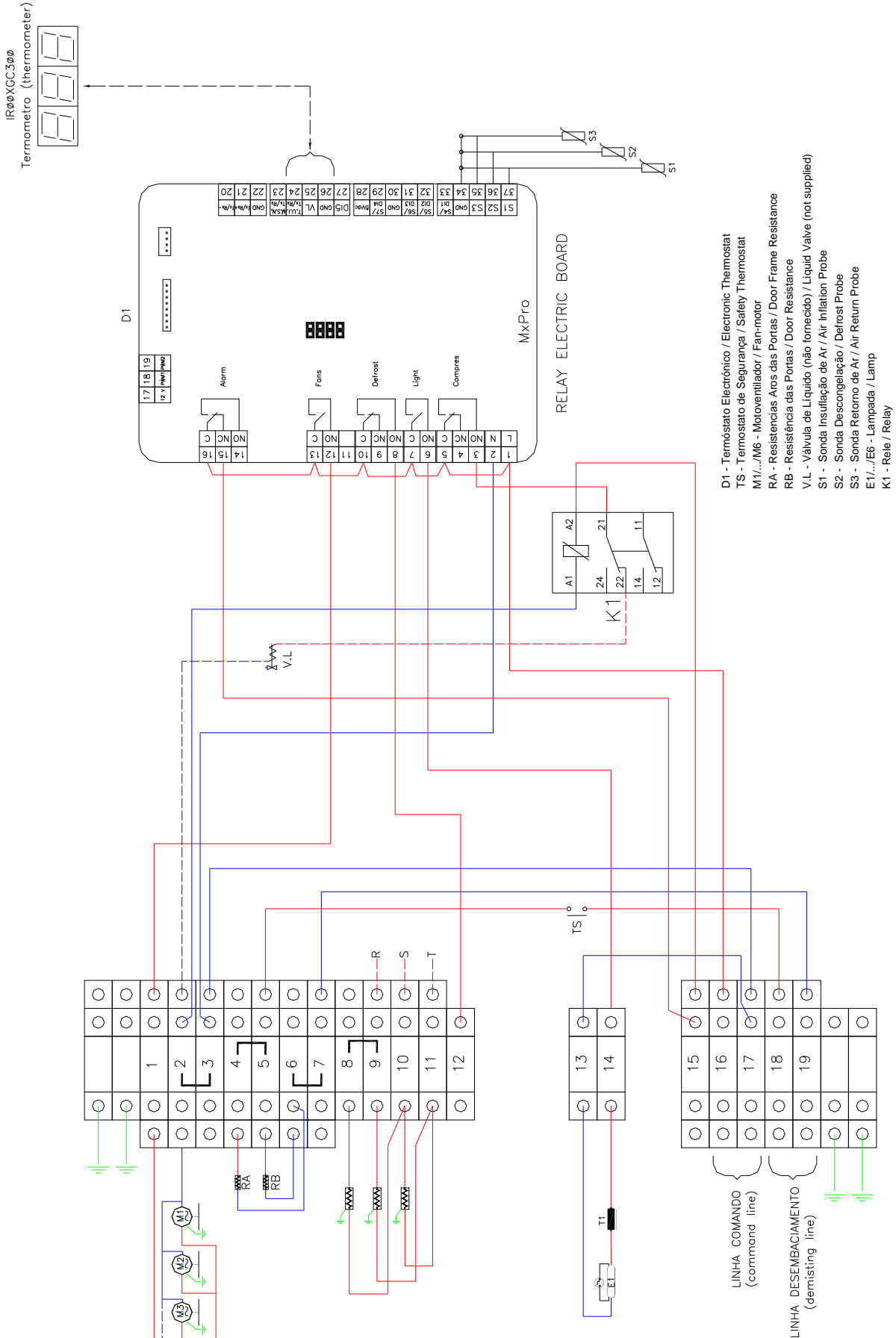
² Comando Auxiliar / Auxiliary control

Esquema Eléctrico - MxPro

Electrical Wiring

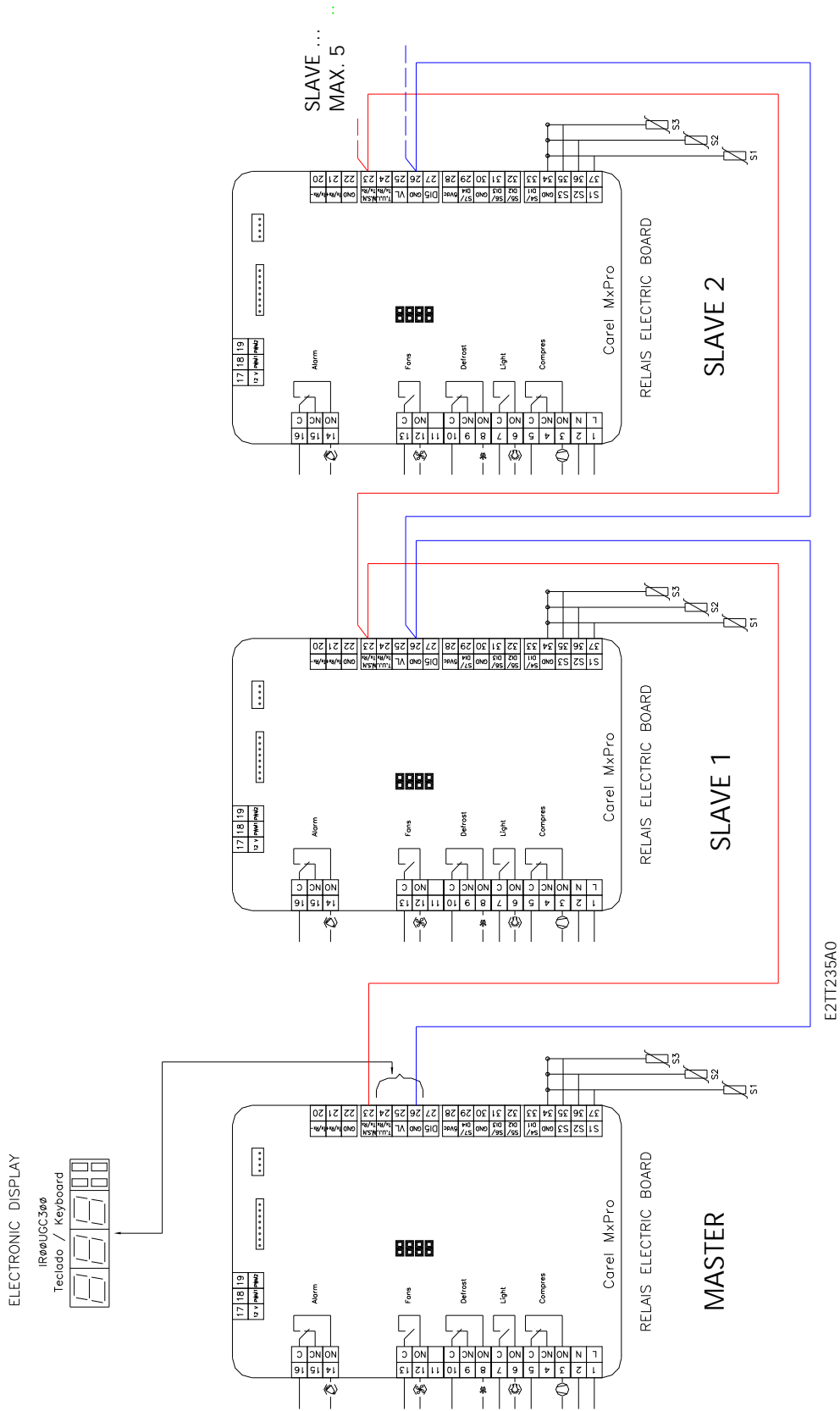
Schema Electricque

C2T0830A0



- D1 - Termóstato Electrónico / Electronic Thermostat
- TS - Termostato de Segurança / Safety Thermostat
- M1.../M6 - Motoventilador / Fan-motor
- RA - Resistências Aros das Portas / Door Frame Resistance
- RB - Resistência das Portas / Door Resistance
- V.L - Válvula de Líquido (não fornecido) / Liquid Valve (not supplied)
- S1 - Sonda Insuflação de Ar / Air Inflation Probe
- S2 - Sonda Descongelção / Defrost Probe
- S3 - Sonda Retorno de Ar / Air Return Probe
- E1.../E6 - Lâmpada / Lamp
- K1 - Rele / Relay

Electrical Wiring
 Schema Electrique
 Elektrische Verdrahtung



Ligação Master/Slave (comprimento máximo entre controladores : 10m). Seção $\geq 0,75\text{mm}^2$. Cabo não fornecido.
 Master/Slave network (Max. Cable length and distance between controllers : 10m). Section $\geq 0,75\text{mm}^2$. Cable not provided

O conteúdo deste documento pode ser alterado sem aviso prévio
All specifications referred in this manual are subject to changes without prior notice

11/2011

C2T0830A0

www.mafirol.com

Rua Alto do Vale do Grou, 956 • 3750-872 Borralha • Águeda - Portugal
Tel: (+ 351) 234 610 440 • Fax: (+ 351) 234 610 441
inform@mafirol.com