



VITRINA MURAL EXPOSITORA REFRIGERADA

Manual de Instalación y Funcionamiento



MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

ÍNDICE

1	INFORMACIÓN GENERAL	3
2	INDICACIONES DE SEGURIDAD	3
3	PLACA DE CARACTERÍSTICAS	3
4	RECEPCIÓN E INSPECCIÓN	4
5	INSTALACIÓN	4
5.1	Ubicación	4
5.2	Desembalaje	5
5.3	Ventilación	5
5.4	Nivelado	6
5.5	Procedimiento inicial de limpieza	6
6	INSTRUCCIONES ELÉCTRICAS	6
7	PUESTA EN MARCHA	7
8	FUNCIONAMIENTO	8
8.1	Ajuste de Temperatura	8
8.2	Desescarche	9
8.3	Carga de Producto	10
9	MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO	10
9.1	Procedimiento de Limpieza	10
9.2	Repuestos y Asistencia Técnica	11
10	RESOLUCIÓN DE AVERIAS	12
11	GARANTÍA	13
11.1	Condiciones de garantía de los productos suministrados	13
11.2	Derechos que la ley concede al consumidor ante la falta de conformidad con el contrato	15
11.3	Informe para el cliente	17

1 INFORMACIÓN GENERAL

Este producto ha sido fabricado bajo estrictos controles de calidad y cumple con todos los requisitos establecidos por GGM Gastro. Antes de salir de fábrica, cada unidad ha sido probada garantizándose su calidad. Este equipo ha sido fabricado con materiales reciclables, a través de un proceso productivo respetuoso con el medio ambiente.

Para conocer todas las ventajas de su nuevo aparato, por favor lea cuidadosamente este manual antes de proceder a instalarlo.



ADVERTENCIA! Este aparato debe ser usado únicamente para la finalidad descrita en este manual.

2 INDICACIONES DE SEGURIDAD

El uso de aparatos eléctricos conlleva la puesta en práctica de indicaciones básicas de seguridad, tales como:

- Este aparato debe ser apropiadamente ubicado e instalado antes de su instalación, siguiendo las recomendaciones de este manual.
- No permita a los niños manipular el aparato, ya que podrían dañarlo o dañarse seriamente a sí mismos.
- No toque las superficies frías de los aparatos de congelación ya que la piel puede quedar adherida.
- No almacene o use productos inflamables cerca del aparato.
- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de limpieza, reparación o mantenimiento.



NOTA: Cualquier manipulación del aparato debe ser realizada por un técnico cualificado.

3 PLACA DE CARACTERÍSTICAS

La placa de características es una etiqueta fijada de forma permanente sobre el cuadro de mandos de los equipos, que cuenta con importante información eléctrica así como datos relativos al sistema frigorífico de cada unidad. Además incorpora el modelo y el número de serie.



4 RECEPCIÓN E INSPECCIÓN

- Todos los productos GGM Gastro son probados en fábrica, evaluándose su calidad y rendimiento, y no presentan defecto alguno.
- Cuando reciba su aparato, éste debe ser inspeccionado cuidadosamente para detectar cualquier posible daño que haya tenido lugar durante su transporte.
- Si se detecta algún daño en la unidad, debe conservar todo el material de embalaje y notificar tal daño en al transportista. Debe realizarse inmediatamente una reclamación a la empresa de transporte.
- Si el daño es percibido durante o inmediatamente después de la instalación, contacte inmediatamente con su distribuidor.



NOTA: GGM Gastro no se hace responsable de daños llevados a cabo durante el transporte.

5 INSTALACIÓN

5.1 Ubicación

Este aparato está diseñado y fabricado para exposición y venta de productos refrigerados en el interior de locales acondicionados en los que la temperatura se mantiene a un nivel igual o inferior al especificado por la norma UNE-EN-ISO 239523 como clase 3 25°C (75°F) y en los que la humedad relativa se mantiene a un valor igual o inferior al 60% HR.

Asegúrese de que la ubicación elegida para su equipo cuenta con una circulación de aire adecuada que garantice una refrigeración eficiente en la zona del grupo.



NOTA: Es Muy Importante, evitar la incidencia directa de los aparatos de Aire Acondicionado.

Al igual que otros expositores, estos modelos son muy sensibles a las perturbaciones del aire. Las corrientes de aire que circulan en torno a los expositores afectan considerablemente su funcionamiento normal. NO permita que los equipos de aire acondicionado, ventiladores eléctricos, puertas o ventanas abiertas, etc. Creen corrientes de aire en torno de los expositores.

Evite ubicaciones cercanas a fuentes de calor, tales como hornos, freidoras, estufas, así como la radiación solar directa donde las temperaturas puedan alcanzar valores extremos ya que su capacidad de refrigeración puede verse afectada. Además, no debe elegirse una ubicación en una zona donde las temperaturas caigan por debajo de 12°C (55°F).

El suelo de la ubicación final debe ser lo suficientemente fuerte como para poder soportar el peso total del aparato suponiendo que contiene la carga máxima de producto. Además debe estar nivelado y libre de vibraciones. Refuerce el suelo si fuese necesario.

5.2 Desembalaje

Los aparatos salen de fábrica sobre un palé de madera y embaladas en jaulas de madera y retractil. La jaula está sujeta a la base de madera mediante tornillos. Debe retirar previamente los tornillos para evitar dañar la unidad al desembalarla.

Todos los materiales de embalado son respetuosos con el medio ambiente y deberían ser reutilizados o reciclados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente exigiendo embalajes reciclables y métodos de retirada de equipos que sean respetuosos con la naturaleza.



NOTA: GGM Gastro no recomienda volcar el aparato hacia el frente, hacia los lados o hacia atrás. Sin embargo, si esto ocurriese, debe asegurarse de que la unidad permanezca al menos 24 horas en posición vertical antes de conectarlo, de modo que el aceite del compresor retorne al mismo.

5.3 Ventilación

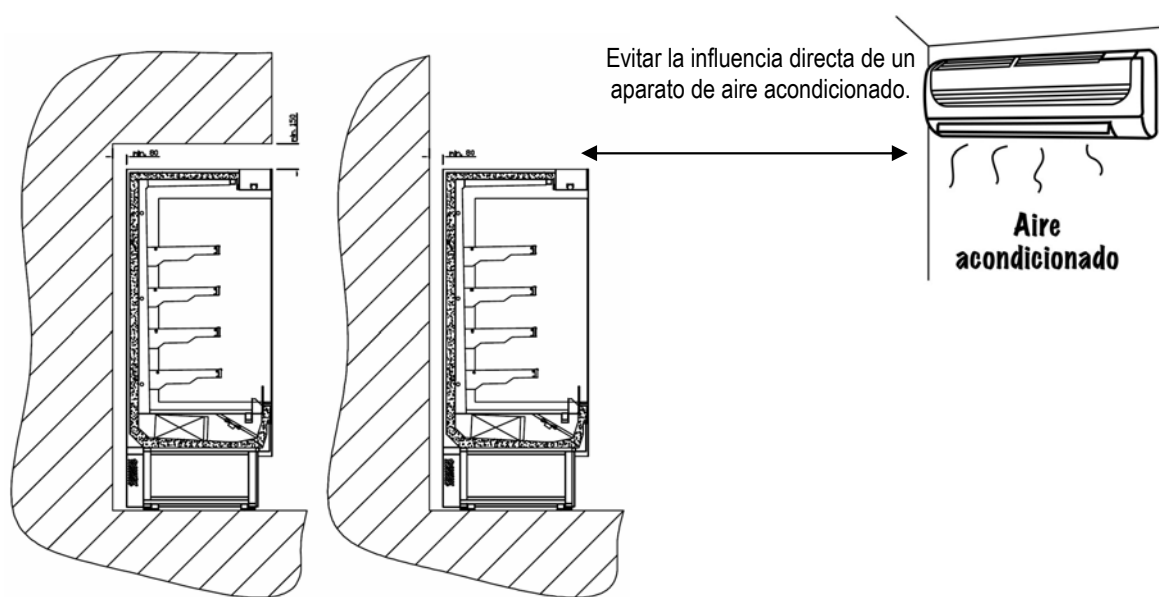
Para asegurar un rendimiento máximo del equipo, éste debe ubicarse en un lugar que cuente con un suministro de aire continuo tanto por su parte trasera como por su parte inferior.

Una restricción en el suministro del aire a través del equipo daría lugar a una excesiva carga de calor en la unidad condensadora, lo que perjudicaría su eficiencia de funcionamiento. En ningún momento puede obstruirse la rejilla frontal del aparato.

Es aconsejable tener la separación de 80 mm (3.15 inches) de la pared y en el caso de que existiera techo encima de la vitrina mural, tendrá que estar a una separación de 150 mm (6 inches).



NOTA: Cualquier obstrucción del flujo de aire, ya sea total o parcial, cesa la garantía del aparato.



Distancia mínima requerida (mm)

5.4 Nivelado

Es muy importante que el aparato esté perfectamente nivelado para un correcto funcionamiento, de modo que los desagües drenen correctamente y la unidad no sea sometida a tensiones indebidas. Así mismo, tampoco se verá afectada la estructura interior del aparato.

Estos modelos se suministran de fábrica con ruedas no ajustables y patas ajustables.

5.5 Procedimiento inicial de limpieza



Antes de la puesta en marcha y de la carga de producto en el aparato, debe retirar la capa de plástico protectora que envuelve el mueble y limpiarlo por completo (en el caso de murales Inox). Si quedan restos de adhesivo, han de ser eliminados con alcohol. Se recomienda limpiar todas las superficies de acero inoxidable del aparato con jabón suave y agua templada. Tras la limpieza ha de hacerse un aclarado con abundante agua y secarse con un paño suave.



NOTA: Nunca utilice limpiadores fuertes o abrasivos, detergentes concentrados, disolventes o productos químicos para limpiar el equipo.

6 INSTRUCCIONES ELÉCTRICAS

Debe revisar la tensión de la instalación antes de conectar el equipo, comprobando que sea la apropiada. Para determinar la tensión de la unidad, ha de revisar la etiqueta de características localizada en la

parte superior del cuado de mandos. Verifique que esta información coincide exactamente con las características eléctricas de donde va a ser instalado.



NOTA: El aparato ha de conectarse a un circuito dedicado exclusivamente para ello. No cumplir con este requisito cancela la garantía.



NOTA: El aparato está diseñado para hacer frente a una fluctuación de la tensión del 5% respecto a la tensión nominal indicada en la placa de características. El fallo del compresor debido a fluctuaciones superiores automáticamente cancela la garantía.



ADVERTENCIA! : Si la manguera o la clavija presentan algún tipo de alteración podrían suponer un grave riesgo. Cualquier alteración de estos componentes, cancela la garantía.



ADVERTENCIA!: GGM Gastro no garantiza aquellos aparatos conectados a un cable de extensión.

7 PUESTA EN MARCHA

Una vez que el aparato ha sido instalado, nivelado, limpiado y conectado eléctricamente de acuerdo a las instrucciones aquí contempladas, estará listo para funcionar. Simplemente debe enchufarlo a la red.

El equipo debe funcionar de forma suave y silenciosa, dentro de los estándares generalmente aceptados. Ante cualquier ruido inusual, desconecte la unidad de inmediato y revise cualquier posible obstrucción en los ventiladores.

El aparato requiere de cierto tiempo para alcanzar la temperatura de trabajo. Debe esperar a que sea alcanzada antes de proceder a cargar producto.

Si su aparato dispone de cortinas, debe mantener la vitrina cerrada una vez finalizado el tiempo de venta, mejorará considerablemente su funcionamiento al tiempo que ahorrará mucha energía.



NOTA: Antes de proceder a la carga de producto, recomendamos mantener funcionando la unidad durante 24 horas, para asegurar su correcto funcionamiento.

Las vitrinas murales están diseñadas para la exposición de producto y mantener una temperatura en:

- H1: +4°C / +8°C (39°F/46°F), clase Climática 3 (+25°C (75°F), 60%HR). Para Frutas y Verduras.

- M1: 0°C / +2°C (32°F/36°F), Clase Climática 3 (+25°C (75°F), 60%HR). Para Carnes y Aves.

- M2: +2°C / +5°C (36°F/41°F), Clase Climática 3 (+25°C (75°F), 60%HR). Para Productos lácteos y charcutería.



NOTA: Si el aparato se desenchufa o desconecta, debe esperar cinco minutos antes de conectarlo de nuevo.

8 FUNCIONAMIENTO

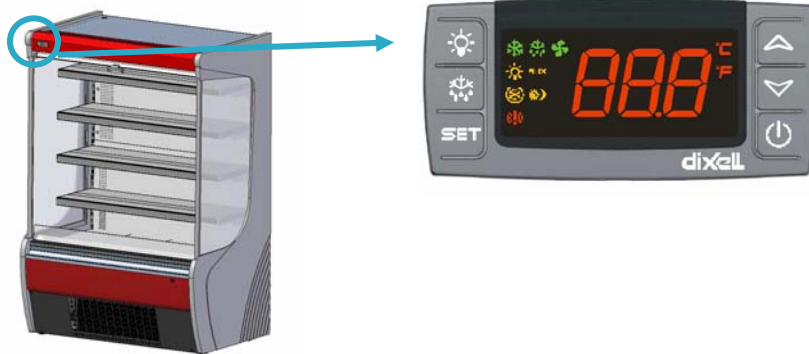
8.1 Ajuste de Temperatura

La vitrina mural está equipada de un controlador digital que se puede observar en la parte superior izquierda frontal.



Primero, pulsar el interruptor y los ventiladores comienzan a funcionar y el controlador digital se activa.

La temperatura está programada desde fábrica, pero según las condiciones ambientales puede necesitar ajustar la temperatura.



TECLADO DEL CONTROLADOR DIGITAL

1. : Si se aprieta durante más de 5 sg. activa/desactiva el funcionamiento del aparato.
2. : Si se aprieta durante más de 1 sg. visualiza y/o confirma el punto de consigna.
3. : Permite visualizar la max. temperatura almacenada; en modo programación como en modo “Menú de Funciones” permite recorrer los códigos de los parámetros o aumentar el valor de la variable desplegada.
4. : Permite visualizar la mínima temperatura almacenada; en modo programación como en modo “Menú de Funciones” permite recorrer los códigos de parámetros o decrementar el valor de la variable desplegada.
5. : Enciende y apaga la iluminación LED.
6. : Se utiliza para forzar un desescarche adicional.

8.2 Desescarche

Tras cada ciclo, el agua generada se acumula en una bandeja situada en la parte trasera de la unidad, siendo evaporada por el calor generado por el compresor y la ayuda de una resistencia.



Cómo realizar un desescarche manual

Si es necesario llevar a cabo un ciclo de desescarche, pulse la tecla DEF durante más de 2 segundos y el desescarche manual comenzará directamente.

Ajuste del intervalo entre ciclos de desescarche (IdF)

Los ciclos de desescarche se llevan a cabo periódicamente en intervalos de cada 2 horas.

El parámetro que controla el intervalo entre ciclos de desescarche es:

IdF: Determina el intervalo de tiempo entre el comienzo de dos ciclos de desescarche.

Para ajustar este parámetro han de seguirse las siguientes instrucciones:

1. Entre en el Modo de Programación pulsando **SET + DOWN** durante 3s (el led “°C” o “°F” comienza a parpadear).
2. Seleccione el parámetro requerido: **IdF**. Pulse **SET** para visualizar su valor.
3. Use **UP / DOWN** para cambiar su valor.
4. Pulse **SET** para guardar el nuevo valor.

Para salir: Pulse **SET + UP** o espere 15s sin pulsar ninguna tecla.

Importante: Para asegurar desescarches regulares, los intervalos entre ciclos de desescarche deben ser mayores que la duración máxima de desescarche más el tiempo de goteo y el tiempo de post-goteo.

Ajuste de la Máxima Duración de Desescarche (MdF)

Este parámetro determina la máxima duración del desescarche en minutos para ciclos de desescarche por temperatura. Para ciclos de desescarche por tiempo, este parámetro representa la duración de cada ciclo de desescarche. Para ajustar este parámetro han de seguirse las instrucciones anteriores, pero seleccionando el parámetro “**MdF**”. El valor ajustado por defecto es 10 minutos.



NOTA: En caso de que el equipo no funcione, sin causa aparente, revisar el controlador. Si en éste aparece la alarma “PAL” desenchufar la unidad y volver a enchufar para resetear la alarma. Esta

alarma indica que el presostato de alta ha saltado. Verifique la limpieza del condensador, los ventiladores y la temperatura ambiente del local.

8.3 Carga de Producto

- Antes de introducir alimentos en el aparato, es recomendable hacer que trabaje totalmente vacío hasta que alcance la temperatura de trabajo. Una vez alcanzada, puede proceder a la carga de producto.
- Debe dejar suficiente espacio entre los alimentos para permitir la circulación de aire a través de los mismos.
- No debe superarse el peso máximo permitido para cada estante de 25 Kg (55 Lb).
- La rejilla de aspiración no debe obstruirse y los alimentos no deben superar el máximo nivel de carga determinado.
- Los productos deben mantenerse siempre a la temperatura adecuada. Esto significa que desde el momento de su recepción y hasta su almacenamiento, preparación y exhibición, debe controlarse la temperatura de los productos para aumentar al máximo su vida útil.
- Si el equipo permanece desconectado por largos periodos, debe quedarse desenchufado, vacío, limpio y con la cortina cerrada.
- Los alimentos o las bebidas han de estar bien envueltos o guardados en contenedores herméticos para evitar olores dentro de la unidad.

9 MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y CUIDADO

9.1 Procedimiento de Limpieza

Limpieza del aparato

Para limpiar el aparato, siga las siguientes instrucciones:

- Desconecte el equipo de la red eléctrica y retire todos los productos del interior.
- Deje que el interior alcance la temperatura ambiente. Retire todos los accesorios interiores y límpielos con jabón suave y agua templada. Seque todos los accesorios por completo con un paño suave.
- Una vez que la cámara haya alcanzado la temperatura ambiente, limpie todas las superficies interiores y exteriores con agua jabonosa. Aclare abundantemente y seque con un paño suave. No secar correctamente puede generar la aparición de manchas de agua. Así mismo, existen limpiadores para acero inoxidable que pueden reparar y proteger la capa protectora de las superficies de acero.
- Coloque los accesorios en su posición original y conecte la unidad a la red.
- Las picaduras o grietas en el acero son signos del deterioro del material. En este caso, aplique limpiadores para acero inoxidable capaces de reparar la pasividad del acero.
- Aquellos alimentos con componentes ácidos pueden atacar al acero inoxidable (mostaza, mayonesa, limón, tomate y otros vegetales).



NOTA: Nunca utilice estropajos de acero, cepillos metálicos o espátulas para limpiar el aparato.



NOTA: Los productos de limpieza que utilice han de ser de base alcalina o libres de cloro. Cualquier limpiador que contenga cloruros dañará la capa protectora del acero inoxidable.

Limpieza del condensador

El condensador, ubicado tras la rejilla delantera del aparato, debe revisarse periódicamente. La frecuencia de limpieza dependerá del ambiente de trabajo que exista. Debe asegurarse que el aire circule libremente a través del condensador, por lo que su superficie debe estar libre de suciedad y grasa. Los condensadores sucios generan fallos de compresor y pérdida de producto. Si la batería condensadora se encuentra sucia o bloqueada, siga los pasos que se detallan a continuación (solo personal técnico cualificado):

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Retire la rejilla delantera de la unidad.
- En algunos modelos será necesario retirar los tornillos que ajustan la unidad condensadora al rodapié, y extraerla para poder limpiar el condensador.
- Si el condensador cuenta con una carcasa protectora, debe desatornillarla y extraerla.
- Una vez que queda libre la superficie del condensador, ésta debe limpiarse usando un aspirador o brocha suave. Nunca utilice una brocha metálica.
- Si la suciedad es excesiva, puede utilizar aire comprimido para llevar a cabo la limpieza.
- Una vez limpio, vuelva a incorporar la carcasa protectora, devuelva la unidad condensadora a su posición original y reponga todos los tornillos.
- Finalmente, coloque de nuevo la rejilla posterior y conecte el aparato a la red.



ADVERTENCIA! : Nunca utilice agua para llevar a cabo la limpieza del condensador ya que podrían dañarse los componentes eléctricos cercanos.

9.2 Repuestos y Asistencia Técnica



ADVERTENCIA!: Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación.

Si usted ya ha realizado las comprobaciones indicadas y su problema persiste, “NO EFECTUE NINGUNA REPARACIÓN USTED MISMO”. Póngase en contacto con el Servicio Técnico de su distribuidor.



NOTA: En caso de necesitar una pieza de repuesto, insista siempre en recambios autorizados por fábrica.

10 RESOLUCIÓN DE AVERIAS

Muchos problemas de funcionamiento se derivan de causas que pueden ser fácilmente eliminadas sin la necesidad de contactar con el Servicio de Asistencia Técnica. La siguiente lista contempla varios tipos de problemas y su cómo resolverlos.

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
El aparato no funciona	1. El enchufe no está conectado a la toma de corriente. 2. No llega corriente eléctrica al enchufe por haberse fundido el fusible o por haber saltado el limitador automático de potencia.
El aparato no enfría lo suficiente	1. Comprobar la temperatura de corte en el controlador. 2. Obstrucción de las rejillas de ventilación del aparato. 3. Condensador sucio. 4. El aparato está expuesto directamente a los rayos del sol o una fuente de calor. 5. Corriente de aire afecta al interior de la vitrina.
Funcionamiento ruidoso	1. El aparato no ha sido nivelado correctamente. 2. Algunos de los tubos interiores rozan. 3. Tornillos de sujeción de alguna pieza flojos. 4. Ventilador en condensador o evaporador causando vibraciones. 5. Carga de aceite en compresor demasiado baja. 6. Partes sueltas en la unidad condensadora.
El aparato crea excesivo hielo en el evaporador	1. Humedad Ambiental elevada. 2. Fallo ventilador del evaporador. 3. El desescarche no se ha efectuado.
Compresor no arranca	1. Interruptor abierto. 2. Fusible quemado. 3. Cableado defectuoso. 4. Clixon abierto. 5. Contactos del controlador abiertos (controlador defectuoso, o aparato ubicado en zona demasiado fría). 6. Relé defectuoso. 7. Baja carga de gas en el sistema - revisar existencia fugas.
Compresor arranca pero para por sobrecarga	1. Baja tensión. 2. Cableado de la unidad defectuoso. 3. Condensador de arranque defectuoso. 4. Condensador de arranque sellado. 5. Compresor defectuoso. 6. Alta presión de condensación.

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
Presión de condensación elevada	1. Unidad sobrecargada. 2. Aire o gases no-condensables en el sistema. 3. Condensador sucio. 4. Ventilador del condensador defectuoso. 5. Aparato ubicado en zona demasiado caliente. 6. Obstrucción en válvula de expansión o filtro. 7. Válvula de descarga parcialmente cerrada. 8. Obstrucción en línea de descarga.
Presión de condensación reducida	1. Carga de refrigerante insuficiente. 2. Fugas en el sistema. 3. Aparato ubicado en zona demasiado fría.
El compresor realiza ciclos cortos	1. Control diferencial ajustado en intervalos demasiado pequeños. 2. Baja carga de refrigerante, revise la presión. 3. Carga excesiva de refrigerante. 4. Fugas en la válvula de descarga. 5. Presostato de alta abierto. 6. Condensador sucio.
Ciclos de funcionamiento demasiado largos, o funcionamiento continuo de la unidad	1.- Carga de refrigerante insuficiente. 2.- Condensador obstruido o sucio. 3.- Aparato localizado en zona demasiado cálida. 4.- Relé de controlador pegado. 5.- Aire o gases no condensables en el sistema. 6.- Válvula de expansión defectuosa o mal ajustada. 7.- Las puertas han permanecido abiertas demasiado tiempo. 8.- Aislamiento insuficiente, defectuoso, o saturado de agua. 9.- Exceso de aceite en el evaporador.

11 GARANTIA

11.1 Condiciones de garantía de los productos suministrados

1. El fabricante, garantiza el producto y se compromete a suprimir sin ningún cargo, los defectos que se aprecien por fallos o defectos en los materiales o en la producción.
2. El fabricante, responde frente a los consumidores finales que adquieren el producto, de las faltas de conformidad con el contrato que se manifieste según las condiciones que establece la ley.

3. Deberá recibir esta carta de garantía totalmente cumplimentada en un plazo máximo de 20 días a partir de la fecha de compra del aparato. De no ser así, esta garantía comenzará a regir desde la fecha de fabricación del mismo. El usuario debe exigir al distribuidor la cumplimentación de este certificado.
4. Quedan excluidos de la garantía los productos que hayan sido modificados y/o los componentes sujetos a desgaste natural, así como los defectos que provengan del incumplimiento de las instrucciones de uso, instalación o funcionamiento o de aplicaciones no conformes con el uso al que se destina el producto, de factores medioambientales anormales, de condiciones extrañas de funcionamiento, de sobrecarga, de un mantenimiento o limpieza realizados inadecuadamente o los que provengan de reparaciones o manipulaciones realizados por Servicios no autorizados, de los que se ocasionen por el uso de accesorios o repuestos que no sean los determinados por el fabricante.
5. Para la puesta en marcha y conservación del aparato el usuario deberá atenerse a las indicaciones descritas en el manual de instrucciones.
6. En caso de funcionamiento defectuoso del aparato el usuario debe realizar las comprobaciones indicadas en el manual y si el problema persiste debe ponerse en contacto con su distribuidor. De ser necesaria la intervención del servicio técnico, se deberá exhibir este certificado.
7. Esta garantía cumple exclusivamente la sustitución del material defectuoso sin que en ningún caso pueda exigirse el cambio por otro aparato ni el aumento del periodo de garantía. El material sustituido que esté en garantía quedará en propiedad para su revisión, corriendo el comprador con los gastos de instalación o sustitución.
8. La devolución de cualquier aparato por defectos o fallos de fabricación DEBE SER AUTORIZADA PREVIAMENTE. De no ser así, no se hará cargo, en ningún caso, de los costes y riesgos que se puedan originar en este proceso. Todo aparato cuya devolución haya sido autorizada por la empresa debe remitirse con un embalaje igual o similar al que tenía el producto en el momento de su recepción.
9. Nadie está autorizado para realizar otras concesiones, ni aceptar en nombre de la casa constructora compromiso alguno que no esté de acuerdo con la presente garantía.
10. En caso de pérdida o extravío de este certificado de garantía, debe tener conocimiento expreso de ello.
11. No están cubiertos por la garantía los gastos de desplazamiento, dietas y mano de obra del servicio técnico que atienda las reparaciones, incluso en periodo de garantía del aparato.
12. El tiempo para la reparación del aparato no supondrá para el comprador motivo de resarcimiento por ningún concepto, ni prolongación del periodo de garantía.

13. La presente garantía perderá validez en caso de averías producidas por causa de fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, incendios...) o derivados de una instalación incorrecta o no reglamentaria del aparato (tensión de conexión, fluctuaciones del suministro eléctrico, conexión eléctrica no acorde con las instrucciones...) o por manipulación de la placa de características o de los datos incluidos en el presente certificado.

11.2 Derechos que la ley concede al consumidor ante la falta de conformidad con el contrato

1. El fabricante responde ante el consumidor de cualquier falta de conformidad con el contrato de venta que exista en el momento de la entrega del producto. El producto es conforme al contrato siempre que cumpla todos los requisitos siguientes:

- a) si se ajusta a la descripción realizada por el fabricante y posee las cualidades presentadas por éste en forma de muestra o modelo.
- b) si es apto para los usos a que ordinariamente se destinen los productos del mismo tipo.
- c) si es apto para cualquier uso especial cuando requerido por el consumidor al efecto, el fabricante haya admitido que el producto es apto para el uso especial.
- d) si presenta la calidad y prestaciones habituales de un producto del mismo tipo que el consumidor pueda fundamentadamente esperar.

La falta de conformidad que resulte de una incorrecta instalación del bien, se equipara a la falta de conformidad del bien cuando la instalación esté incluida en el contrato de venta y la realice el fabricante o se haga bajo su responsabilidad, o, cuando realizada por el consumidor, la instalación defectuosa se deba a un error en las instrucciones de instalación.

2. El fabricante responde de las faltas de conformidad que se manifiesten en el producto durante el plazo de un año contado desde el momento de la entrega, la cual se considera realizada el día que figure en la factura, en el ticket de compra o en el albarán de entrega correspondiente, si este fuera posterior.

Durante los primeros seis meses se supone que las faltas de conformidad existían en el momento de la venta y durante el periodo restante, el consumidor las deberá probar. El consumidor deberá informar al distribuidor del producto de la falta de conformidad en el plazo de dos meses desde que tuvo conocimiento de ella. Cuando al consumidor le resulte imposible por extinción de la empresa distribuidora o le suponga una carga excesiva dirigirse frente al vendedor del producto por la falta de conformidad de los bienes con el contrato de venta, podrá reclamar directamente al fabricante, con el fin de obtener la sustitución o reparación del bien.

3. Si el producto no fuera conforme con el contrato, el consumidor podrá optar entre exigir la reparación o la sustitución del producto salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada. Se considera desproporcionada toda forma de saneamiento que imponga al vendedor costes que en comparación con la otra forma de saneamiento no sean razonables. Procederá la rebaja del precio o la resolución del contrato, a

elección del consumidor, cuando éste no pueda exigir la reparación o la sustitución, o si éstas no se hubieran efectuado en un plazo razonable o sin mayores inconvenientes para el consumidor. No procederá la resolución cuando la falta de conformidad sea de escasa importancia.

4. La reparación y la sustitución se ajustará a las siguientes reglas:

a) Ser gratuitas (comprendiendo, especialmente, gastos de envío y coste de mano de obra y materiales) y llevarse a cabo en un plazo razonable y sin inconvenientes para el consumidor.

b) La reparación suspende el cómputo del plazo legal para reclamar la falta de conformidad desde que el producto es entregado hasta que se le devuelve reparado al consumidor. Durante los 6 meses posteriores a la entrega del producto reparado, el fabricante responde de las faltas de conformidad que motivaron la reparación.

c) La sustitución suspende el cómputo del plazo legal para reclamar la falta de conformidad desde que se ejerció la opción de sustitución hasta la entrega del nuevo producto. Al producto sustituido se le aplica, en todo caso, la presunción de que las faltas de conformidad que se manifiesten en los seis meses posteriores a su entrega ya existían cuando el producto se entregó.

11.3 Informe para el cliente

Por favor, complete el siguiente informe:

DEVOLVER AL FABRICANTE	
Usuario: _____	
Dirección: _____	Tel: _____
Cód. Postal / Ciudad: _____	
Distribuidor: _____	
Fecha compra: _____	
Modelo: _____	No. Serie: _____
Compresor No: _____	
Firma Vendedor	Firma Comprador
PARA EL CLIENTE	
Usuario: _____	
Dirección: _____	Tel: _____
Cód. Postal / Ciudad: _____	
Distribuidor: _____	
Fecha compra: _____	
Modelo: _____	No. Serie: _____
Compresor No: _____	
Firma Vendedor	Firma Comprador

ggmgastro

ggm gastro

LUFTSCHLEIER

Service- und Installationshandbuch



SERVICE- UND INSTALLATIONSHANDBUCH FÜR LUFTSCHLEIER

INHALT

1	ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	3
2	SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	3
3	SERIELLE DATENPLATTE.....	3
4	ENTGEGENNAHME UND PRÜFUNG DER AUSRÜSTUNG.....	4
5	INSTALLATIONEN	4
5.1	Standort.....	4
5.2	Entkrustung.....	4
5.3	Belüftung.....	5
5.4	Nivellierung.....	5
5.5	Erstes Reinigungsverfahren.....	6
6	ELEKTRISCHE ANLEITUNGEN	6
7	STARTVORGANG	6
8	BETRIEB.....	7
8.1	Einstellung der Temperaturregelung.....	7
8.2	Steuerung der Abtauung.....	8
8.3	Produkt laden	9
9	WARTUNG, PFLEGE UND REINIGUNG	10
9.1	Verfahren zur Reinigung	10
9.2	Teile und Service	11
10	FEHLERSUCHTABELLE	11
11	GARANTIE	14
11.1	Gewährleistungsbedingungen für die gelieferten Produkte	14
11.2	Die Rechte des Verbrauchers bei Vertragswidrigkeit	15
11.3	Bericht für den Kunden.....	17

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf. Dieser Kühlschrank wurde unter strengen Qualitätskontrollen hergestellt und entspricht den hohen Standards von GGM Gastro. Vor der Auslieferung wurde jedes einzelne Gehäuse getestet, um ein Qualitätsprodukt zu gewährleisten. Außerdem wurde er mit recycelbaren Materialien in einem umweltfreundlichen Verfahren hergestellt und leistet so einen aktiven Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt. Um alle Vorteile Ihres neuen Geräts kennen zu lernen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vor der Installation sorgfältig durch.



WARNUNG! Verwenden Sie dieses Gerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.

2 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- Dieser Kühlschrank muss ordnungsgemäß installiert und gemäß dieser Anleitung aufgestellt werden, bevor er in Betrieb genommen wird.
- Erlauben Sie Kindern nicht, auf den Regalen des Kühlschranks zu klettern, zu stehen oder zu hängen. Sie könnten den Kühlschrank beschädigen und sich ernsthaft verletzen.
- Berühren Sie die kalten Oberflächen in den Gefrierfächern nicht mit feuchten oder nassen Händen. Die Haut kann an diesen extrem kalten Oberflächen festkleben.
- Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Produkte in der Nähe des Kühlschranks.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Kühlschranks, bevor Sie ihn reinigen oder reparieren.



HINWEIS: Wir empfehlen dringend, alle Wartungsarbeiten von einem qualifizierten Techniker durchführen zu lassen.

3 TYPENSCHILD

Das Typenschild ist ein dauerhaft angebrachter Aufkleber, der wichtige elektrische und kältetechnische Daten zu Ihrem Produkt sowie die Modell- und Seriennummer enthält. Dieses Schild befindet sich bei allen Standardmodellen im Innenfach.

Seriennummer



4 ENTGEGENNAHME UND PRÜFUNG DER AUSRÜSTUNG

- Alle GGM Gastro-Produkte werden im Werk auf ihre Leistung geprüft und sind bei der Auslieferung frei von Mängeln.
- Wenn Ihr Gerät bei Ihnen ankommt, sollten Sie es sorgfältig auf Transportschäden untersuchen.
- Falls Schäden festgestellt werden, sollten Sie das gesamte Verpackungsmaterial aufbewahren und den Schaden auf dem Frachtbrief des Spediteurs vermerken. Eine Frachtforderung sollte sofort ausgefüllt werden.
- Wenn während oder unmittelbar nach der Installation Schäden festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.



HINWEIS: GGM Gastro ist nicht verantwortlich für Schäden, die während des Transports entstanden sind.

5 INSTALLATIONEN

5.1 Standort

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

Achten Sie darauf, dass der für Ihr Gerät gewählte Standort eine gute Luftzirkulation ermöglicht, um eine möglichst effiziente Kühlung zu gewährleisten.

Vermeiden Sie Standorte in der Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Fritteusen und direktem Sonnenlicht, wo die Temperaturen extreme Werte erreichen können. Wählen Sie außerdem keinen Standort in einem Bereich, in dem die Temperaturen unter 12 °C (55 °F) fallen oder über 25 °C (75 °F) und 60% Rh steigen können.

Außerdem muss der Boden am endgültigen Standort stark genug sein, um das Gesamtgewicht des Schanks plus der maximalen Produktlast zu tragen. Außerdem muss er eben und frei von Vibrationen sein. Verstärken Sie den Boden, falls erforderlich.



HINWEIS: Es ist sehr wichtig, den direkten Kontakt mit dem Klimagerät zu vermeiden.

5.2 Entkrustung

Diese GGM Gastro-Geräte werden ab Werk auf einer Holzpalette versandt und in einem Holzbehälter verpackt. Die Holzpalette ist mit großen Heftklammern an der Holzunterlage befestigt. Diese sollten zuerst entfernt werden, um zu vermeiden, dass das Gerät beim Herausheben aus der Kiste zerkratzt wird.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt oder wiederverwendet werden. Leisten Sie einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie auf umweltfreundlichen



Methoden zur Wiederverwertung und Beseitigung der Verpackung bestehen.

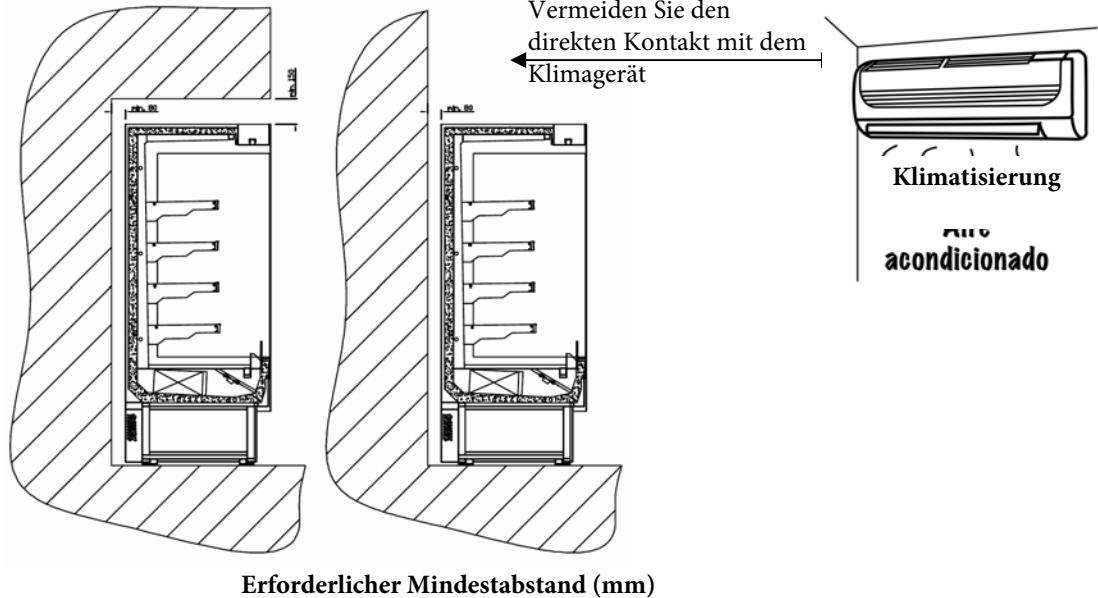
- **HINWEIS: GGM Gastro empfiehlt nicht, das Gerät auf die Vorder-, Seiten- oder Rückseite zu legen. Lassen Sie das Gerät jedoch mindestens 24 Stunden lang aufrecht stehen, bevor Sie es an die Steckdose anschließen, damit sich das Kompressoröl und das Kältemittel absetzen können.**

5.3 Belüftung

Um eine maximale Betriebseffizienz zu gewährleisten, sollte das Gerät so aufgestellt werden, dass eine kontinuierliche Luftzufuhr unter und hinter dem Schrank zirkulieren kann.

Eine Einschränkung der Luftzufuhr führt zu einer übermäßigen Wärmebelastung des Verflüssigungssatzes und beeinträchtigt dessen Betriebseffizienz. Der Grillbereich an der Vorderseite des Gehäuses darf auf keinen Fall verdeckt werden.

HINWEIS: Jegliche vollständige oder teilweise Einschränkung des ordnungsgemäßen Luftstroms führt zum Erlöschen der Garantie für das Gerät.

**5.4 Nivellierung**

Es ist äußerst wichtig, dass der Schrank für einen ordnungsgemäßen Betrieb perfekt waagrecht steht, damit die Auffangwanne richtig abfließen kann, die Türen mit den Rahmen fluchten und das Gerät nicht übermäßig belastet wird.

Diese Modelle werden mit nicht verstellbaren Rollen geliefert, die eine einfache Reinigung des Bodens unter dem Gerät ermöglichen. Achten Sie in diesem Fall einfach darauf, dass der Boden, auf dem das Gerät steht, eben ist. Für einen stabilen Betrieb müssen die vorderen Rollen arretiert sein.

Verstellbare Füße anstelle von Rollen sind als optionales Zubehör für alle unsere Modelle erhältlich. Falls Sie Stellfüße installieren, sollten Sie diese so einstellen, dass das Gerät stabil und völlig eben steht.

Ausführlichere Informationen zum Nivellieren der Füße finden Sie im Abschnitt "Installation der Füße".

5.5 Erstes Reinigungsverfahren

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und Lebensmittel in den Schrank stellen, entfernen Sie zunächst die Schutzfolie und reinigen Sie dann das gesamte Gerät gründlich. Sollten Klebereste zurückbleiben, entfernen Sie diese mit Alkohol. Für die Reinigung aller Edelstahloberflächen Ihres Schanks wird eine milde Seifenlösung mit warmem Wasser empfohlen. Anschließend sollten Sie mit einer Backpulverlösung reinigen. Spülen Sie das Gerät gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem sauberen, weichen Tuch.



HINWEIS: Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts niemals Scheuermittel oder scharfe Reiniger, konzentrierte Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Chemikalien.

6 ELEKTRISCHE ANLEITUNGEN

Die Versorgungsspannung sollte vor dem Anschluss überprüft werden, um sicherzustellen, dass die richtige Spannung für die Schrankverdrahtung vorhanden ist. Um die korrekte Gerätespannung zu ermitteln, sehen Sie bitte auf dem Serienschild nach, das sich an einer Innenwand des Geräts befindet. Vergewissern Sie sich, dass diese Angaben genau mit den elektrischen Eigenschaften des Aufstellungsortes übereinstimmen.



HINWEIS: GGM Gastro verlangt, dass ein Stromkreis für die alleinige Nutzung des Geräts vorgesehen wird. Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie.



HINWEIS: Das Gerät ist für einen Betrieb mit einer Spannungsschwankung von 5% der auf dem Typenschild des Gehäuses angegebenen Spannung ausgelegt. Ein Durchbrennen des Kompressors aufgrund einer Überschreitung der Hoch- oder Niederspannungsgrenzen führt automatisch zum Erlöschen der Werksgarantie.



WARNUNG: Jegliche Veränderung dieses Kabels und Steckers kann eine elektrische Gefahr darstellen und führt zum Erlöschen der Werksgarantie. Verwenden Sie außerdem niemals einen Adapterstecker.



WARNUNG: GGM Gastro übernimmt keine Garantie für Geräte, die an ein Verlängerungskabel angeschlossen sind.

7 STARTVORGANG

Nachdem der Schrank gemäß dieser Anleitung aufgestellt, nivelliert, gereinigt und elektrisch angeschlossen wurde, ist er betriebsbereit. Schließen Sie das Gerät einfach an, um es in Betrieb zu nehmen.

Das System sollte reibungslos und leise in Übereinstimmung mit den allgemein anerkannten kommerziellen Standards laufen. Sollten ungewöhnliche Geräusche zu hören sein, schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie, ob die Ventilatoren blockiert sind.

Alle Schränke müssen genügend Zeit haben, um die normale Betriebstemperatur zu erreichen, bevor Lebensmittel in den Schrank oder in die Pfannen (falls vorhanden) gelegt werden. Ständiges Öffnen und Schließen der Türen beeinträchtigt die Fähigkeit des Geräts, eine optimale Kühlleistung aufrechtzuerhalten.



HINWEIS: Bevor Sie das Produkt laden, empfehlen wir, das Gerät 24 Stunden lang leer laufen zu lassen.

Die Luftschleier sind für die Exposition des Produkts konzipiert und halten die Temperatur in:

- H1: +4°C / +8°C, Klimaklasse 3 (+25°C, 60%HR). Für Obst und Gemüse.
- M1: 0°C / +2°C, Klimaklasse 3 (+25°C, 60%HR). Für Fleisch und Geflügel.
- M2: +2°C / +5°C, Klimaklasse 3 (+25°C, 60%HR). Für Molkereiprodukte und Feinkost.



HINWEIS: Wenn der Kühlschrank vom Stromnetz getrennt oder ausgeschaltet wurde, warten Sie fünf Minuten, bevor Sie ihn wieder einschalten.

8 BETRIEB

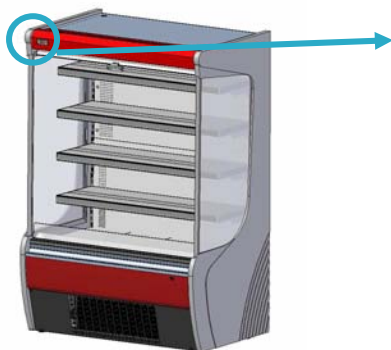
8.1 Einstellung der Temperaturregelung

Zur Inbetriebnahme des Geräts und auch zur Kontrolle der Temperatur ist die von Ihnen gekaufte Maschine mit einem digitalen Regler ausgestattet.



Drücken Sie zuerst den Unterbrecher, um die Ventilatoren und den digitalen Regler in Betrieb zu nehmen. Dieser Unterbrecher befindet sich oberhalb des digitalen Reglers.

Die Temperatur ist werkseitig eingestellt, aber die örtlichen Gegebenheiten können eine leichte Anpassung erforderlich machen.



Dadurch werden der Verflüssiger und die Beleuchtung ausgeschaltet. Die Stromversorgung des Steuergeräts ist weiterhin vorhanden.

SET: zum Anzeigen oder Ändern des Sollwerts. Bei der Anzeige der Höchst- und Mindesttemperatur können diese gelöscht werden, indem die Taste 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

 **(UP)**: Zeigt die gespeicherte Höchsttemperatur an; im Programmiermodus und im Modus "Funktionsmenü" dient sie zum Durchsuchen der Parametercodes oder zum Erhöhen des Werts der verwendeten Variablen.

 **(DOWN)**: Zeigt die gespeicherte Mindesttemperatur an; im Programmiermodus und im Modus "Funktionsmenü" dient sie zum Durchsuchen der Parametercodes oder zum Verringern des Wertes der verwendeten Variablen.

 : Hiermit wird das Licht ein- und ausgeschaltet.

Hinweis: Im ausgeschalteten Zustand ist die Lichttaste aktiv.

8.2 Steuerung der Abtauung

Der Abtau-Timer ist für eine Abtauzeit nach Temperatur voreingestellt.

Diese Modelle sind mit einem Heißgas-Abtausystem ausgestattet, bei dem das überhitzte Kompressorabgas direkt in den Verdampfer geleitet wird, so dass sich kein Frost ansammeln kann.

Nach jedem Zyklus wird das erzeugte Wasser in eine Wanne auf der Rückseite des Geräts geleitet und durch die vom Kompressor abgegebene Wärme verdunstet.

Der Abtautimer befindet sich am Verflüssigungssatz auf der Rückseite des Gehäuses.



Starten eines manuellen Abtauzyklus

Wenn eine manuelle Abtauung erforderlich ist, können Sie die DEF-Taste länger als 2 Sekunden drücken und eine manuelle Abtauung wird gestartet.

Einstellen des Intervalls zwischen den Abtauzyklen (IdF)

Die Abtauzyklen werden periodisch in einem Intervall von 6 Stunden durchgeführt. Dieses Intervall wird ab dem Ende der vorherigen Zählung gezählt. Die Dauer der Abtauung hat also keinen Einfluss auf das Intervall zwischen den Abtauzyklen. Der Parameter, der das Intervall zwischen den Abtauzyklen steuert, ist:

IdF: Bestimmt das Zeitintervall zwischen dem Beginn von zwei Abtauzyklen. Um diesen Parameter einzustellen, folgen Sie bitte der nächsten Anweisung:

1. Rufen Sie den Programmiermodus auf, indem Sie die Tasten SET + DOWN für 3s drücken (die LED "°C" oder "°F" beginnt zu blinken).
 2. Wählen Sie den gewünschten Parameter: IdF. Drücken Sie die SET-Taste, um seinen Wert anzuzeigen.
 3. Verwenden Sie UP oder DOWN, um den Wert zu ändern.
 4. Drücken Sie SET, um den neuen Wert zu speichern.
- Zum Beenden: Drücken Sie SET + UP oder warten Sie 15 Sekunden, ohne eine Taste zu drücken.

HINWEIS: Der eingestellte Wert wird auch dann gespeichert, wenn die Prozedur durch Abwarten des Time-outs beendet wird.

Wichtig: Um ein regelmäßiges Abtauen zu gewährleisten, muss das Intervall zwischen den Abtauzyklen größer sein als die maximale Abtaudauer, zuzüglich der Abtropfzeit und der Zeit nach dem Abtropfen.

Einstellen der maximalen Abtaudauer (MdF)

Dieser Parameter bestimmt die maximale Abtaudauer am Verdampfer in Minuten, wenn die Abtauung nach Temperatur gewählt wurde. Wurde eine zeitgesteuerte Abtauung gewählt, entspricht dies der tatsächlichen Dauer der gewählten Abtauung. Sie können die letzte Anweisung befolgen, aber der Parameter, der in diesem Fall geändert werden muss, ist "MdF". Der Standardwert ist 30 Minuten.

Wichtig: Wenn der Thermostat zu kalt eingestellt ist, läuft der Kompressor ununterbrochen und der Verdampfer wird durch Eis verstopft.

8.3 Produkt laden

- Bevor Sie Lebensmittel in den Schrank geben, lassen Sie ihn am besten leer, bis er die Betriebstemperatur erreicht hat. Sobald diese erreicht ist, können Sie das Gerät beladen.
- Beim Einfüllen von Lebensmitteln muss zwischen den Waren genügend Platz gelassen werden, um die Luftzirkulation zu ermöglichen.
- Achten Sie darauf, dass die Waren nicht das Schließen der Türen behindern.
- Überschreiten Sie nicht das maximale Gewicht von 25 kg (55 lb) pro Regal.
- Behindern Sie das Gebläse nicht mit der Ladung und achten Sie darauf, dass diese niemals die festgelegte maximale Ladehöhe überschreitet. Die Last muss sich daher immer unterhalb des Ventilators befinden.
- Stellen Sie niemals heiße Lebensmittel in den Schrank.
- Lassen Sie keine Lebensmittel im Gerät, wenn es wegen eines Stromausfalls oder einer Störung im Gerät ausgeschaltet bleibt.
- Wenn das Gerät für längere Zeit außer Betrieb ist, lassen Sie es möglichst ausgesteckt, leer, sauber und mit geöffneter Tür stehen.
- Lebensmittel oder Getränke können gut eingewickelt oder in luftdichten Behältern aufbewahrt werden, um Gerüche im Inneren des Geräts zu vermeiden.

9 WARTUNG, PFLEGE UND REINIGUNG

9.1 Verfahren zur Reinigung

Reinigung des Gehäuses

Zur Reinigung des Gehäuses sollten Sie die folgenden Anweisungen befolgen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie alle Lebensmittel aus dem Inneren.
- Öffnen Sie alle Türen und lassen Sie den Schrank Raumtemperatur annehmen. Entfernen Sie alle Zubehörteile und reinigen Sie sie mit einer Lösung aus Backpulver oder milder Seife und warmem Wasser. Trocknen Sie alle Zubehörteile vollständig mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
- Sobald der Schrank Raumtemperatur erreicht hat, waschen Sie den gesamten Schrank innen und außen mit einer Lösung aus Backpulver oder milder Seife und warmem Wasser. Spülen Sie den Schrank gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen, sauberen Tuch. Wenn Sie nicht alle Oberflächen vollständig trocknen, können Wasserflecken entstehen. Es sind auch Edelstahlreiniger erhältlich, die die Schutzschicht des Stahls wiederherstellen und erhalten können.
- Bringen Sie alle Zubehörteile wieder in ihre ursprüngliche Position und schließen Sie das Gerät an.
- Frühe Anzeichen für eine Beschädigung des Edelstahls können kleine Grübchen und Risse sein. Wenn dies der Fall ist, beginnen Sie mit der Anwendung von Edelstahlreinigern, um die Passivität des Stahls wiederherzustellen.
- Viele Lebensmittel enthalten Säuren, die den Edelstahl angreifen können, z. B. Senf, Mayonnaise, Zitronensaft, Tomaten und anderes Gemüse.



HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses niemals Stahlpads, Drahtbürsten oder Schaber.



HINWEIS: Reinigungslösungen müssen auf alkalischer Basis oder chlorfreien Reinigern basieren.

Jeder chloridhaltige Reiniger beschädigt den Schutzfilm des Edelstahls.

Reinigung des Verflüssigerregisters

Die Kondensatorspule, die sich direkt hinter dem Rückwandgitter befindet, muss regelmäßig überprüft werden. Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Betriebsumgebung ab. Die Luft muss frei durch den Verflüssiger zirkulieren können, daher muss die Oberfläche des Verflüssigers für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Systems frei von Schmutz und Fett gehalten werden. Verschmutzte Verflüssiger führen zu Kompressorausfällen und Produktverlusten. Wenn die Kondensatorspule verschmutzt oder verstopft ist, befolgen Sie diese Anweisung:

- Trennen Sie die Stromversorgung
- Entfernen Sie das untere Gitter auf der Rückseite des Gehäuses
- Bei einigen Modellen müssen die Schrauben entfernt werden, mit denen die Verflüssigungseinheit am Rahmenschiene zu entfernen und vorsichtig herauszuschieben.
- Wenn der Verflüssiger einen Gehäusedeckel hat, müssen dessen Schrauben entfernt werden.
- Reinigen Sie den Verflüssiger vorsichtig mit einem Staubsauger oder einer weichen Bürste; verwenden Sie niemals eine Drahtbürste.
- Bei stärkeren Verschmutzungen kann es erforderlich sein, die Kondensatorspule mit Druckluft auszublasen.



Bringen Sie die Verflüssigerabdeckung wieder an, schieben Sie den Verflüssiger zurück in seine Position und ziehen Sie alle Schrauben fest.
Bringen Sie schließlich die untere Rückwand wieder an und schließen Sie die Stromversorgung wieder an.



WARNUNG: Verwenden Sie niemals Wasser für dieses Reinigungsverfahren, da Wasser die elektrischen Komponenten in der Nähe oder an der Kondensatorspule beschädigen kann.

Wartung des Abflusses

Jedes Gerät verfügt über einen Abfluss im Inneren des Geräts, der das Kondenswasser von der Verdampferschlange ableitet und in einer externen Kondensatwanne verdunstet. Wenn Sie eine übermäßige Wasseransammlung im Inneren des Geräts feststellen, vergewissern Sie sich, dass das Abflussrohr vom Verdampfergehäuse mit der Kondensatwanne verbunden ist.

Wenn sich Wasser unter dem Gerät angesammelt hat, sollten Sie das Kondensatablassrohr überprüfen, um sicher zu sein, dass es sich noch in der Auffangwanne befindet.

Vergewissern Sie sich, dass alle Abflussleitungen frei von Verstopfungen sind; in der Regel verstopfen Lebensmittel die Abflussleitungen, was dazu führt, dass sich Wasser zurückstaut und die Abflusswannen überlaufen.

9.2 Teile und Service



WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie es reinigen oder reparieren.

Im Falle einer Störung, wenn das Problem nach Durchführung der angegebenen Kontrollen weiterhin besteht, "KEINE REPARATUREN SELBST DURCHFÜHREN". Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres Händlers. Geben Sie immer das Schranktyp und die Seriennummer an (auf dem Typenschild, 15 Ziffern).



HINWEIS: Wenn ein Ersatzteil benötigt wird, bestehen Sie immer darauf, dass nur vom Werk autorisierte Teile verwendet werden.

10 FEHLERSUCHTABELLE

Viele Betriebsprobleme haben Ursachen, die leicht behoben werden können, ohne dass Sie sich an die technische Abteilung wenden müssen. Auf der folgenden Seite finden Sie eine Tabelle mit den Arten von Problemen, die auftreten können, deren Ursache und wie sie zu beheben sind.

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
Der Kompressor startet nicht - kein Brummen.	1.- Trennschalter offen. 2.- Durchgebrannte Sicherung. 3.- Defekte Verkabelung. 4.- Überlastungsschutz hat ausgelöst. 5.- Offene Steuerkontakte (möglicherweise ist die Steuerung defekt oder das Gerät ist zu kalt). 6.- Defektes Überlastungsschutzgerät. 7.- Geringe Freon-Füllung - auf Undichtigkeiten prüfen.

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
Der Kompressor springt nicht an - kein Brummen, sondern Zyklen bei Überlast.	1.- Niederspannung. 2.- Gerät falsch verdrahtet. 3.- Anlaufkondensator defekt. 4.- Dichtung des Anlaufkondensators. 5. der Motor des Kompressors ist defekt. 6.- Hoher Kopfdruck. 7. dichtes Kolbenlager - geringe Ölfüllung.
Die Kompressoren starten, aber der Startvorgang bleibt im Kreislauf.	1.- Niederspannung. 2.- Gerät falsch verdrahtet. 3.- Dichtung des Anlaufkondensators. 4. der Betriebskondensator ist defekt. 5.- Startrelais defekt. 6.- Hoher Kopfdruck. 7. die Lager der Kolben sind dicht - geringe Ölfüllung.
Kompressor startet und läuft, aber schaltet bei Überlast ab	1.- Niederspannung. 2. der Betriebskondensator ist defekt. 3. der Überlastungsschutz ist defekt. 4.- Hoher Kopfdruck. 5 - Gebläsemotor, Pumpe, etc..., Kabel an den falschen Anschluss des Überlastungsschutzes anschließen.
Der Kompressor versucht zu starten, wenn der Thermostat schließt, schaltet sich aber bei Überlast ab und startet erst nach mehreren Versuchen.	1.- Niederspannung. 2. der Startkondensator ist defekt. 3. der Überlastungsschutz ist defekt. 4.- Hoher Kopfdruck. 5 - Gebläsemotor, Pumpe, etc..., Kabel an den falschen Anschluss des Überlastungsschutzes anschließen.
Der Kompressor versucht zu starten, wenn der Thermostat schließt, schaltet sich aber bei Überlast ab und startet erst nach mehreren Versuchen.	1.- Niederspannung. 2. der Ölstand ist niedrig. 3.- Hoher Kopfdruck. 4. stark entsteinte Startrelaispunkte. 5.- Anlaufkondensator schwach. 6.- Luft oder nicht kondensierbare Gase im System.
Kompressor startet, schaltet aber bei Überlast sofort ab	1. die Kontakte des Startrelais sind miteinander verschweißt. 2.- Anlaufkondensator defekt. 3. kurze Zyklen des Verdichters.
Das Startrelais brennt durch.	1.- Niederspannung. 2.- Hochspannung. 3. kurze Zyklen des Kompressors. 4.- Falscher Betriebskondensator. 5.- Falsches Relais.

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
Betriebskondensatoren brennen durch.	1.- Netzspannung zu hoch.
Kopfdruck zu niedrig	1.- Unzureichende Kältemittelfüllung. 2. ein Leck im System. 3.- Kalter Standort.
Kopfdruck zu hoch	1.- Gerät überladen. 2.- Luft oder andere nicht kondensierbare Gase im System. 3.- Verstopfter Kondensator (luftgekühlt) 4.- Defekter Verflüssigerlüftermotor. 5.- Standort des Geräts zu heiß. 6. eine Verengung des Expansionsventils, des Schmutzfängers oder des Trockners. 7. das Ablassventil teilweise geschlossen ist. 8.- Verengung der Druckleitung.
Kurze Zyklen des Verdichters	1.- Die Regeldifferenz ist zu eng eingestellt. 2. zu wenig Kältemittel, Druckregler prüfen. 3. eine Überladung des Kältemittels. 4.- Auslassventil undicht. 5.- Abschaltung der Hochdrucksteuerung, falls verwendet. 6 - Abschaltung des Überlastungsschutzes, wenn die Lager zu eng sind, der Kolben anschlägt, der Kopfdruck zu hoch ist oder der luftgekühlte Kondensator eingeschränkt ist.
Zu lange Betriebszyklen, oder das Gerät läuft ununterbrochen	1.- Unzureichende Kältemittelfüllung. 2. verschmutzter oder verengter Verflüssiger. 3. der Standort des Geräts zu heiß ist. 4. die Steuerkontakte klemmen. 5.- Luft oder andere nicht kondensierbare Gase im System. 6.- Expansionsventil verstopft oder defekt. 7.- Zu lange geöffnete Türen der Vorrichtungen. 8. unzureichende, mangelhafte oder wassergesättigte Isolierung. 9.- Verdampftes Öl wird aufgezeichnet.
Lautes Gerät	1. zu wenig Öl im Kompressor. 2. das Gebläsekabel am Verflüssiger oder Verdampfer ist verbogen und verursacht Vibrationen. 3. das Lager des Verdampfer- oder Verflüssigermotors ist lose oder verschlissen. 4. die Röhre klappert. 5.- Lose Teile am Verflüssigungssatz. 6. das Gehäuse ist nicht eben.

11 GARANTIE

Sehr geehrter Benutzer:

Sie müssen den ordnungsgemäß ausgefüllten Garantieschein innerhalb von höchstens 20 Tagen nach dem Kaufdatum erhalten, damit die in diesem Dokument angegebene Garantie für das soeben erworbene Gerät gewährt werden kann. Andernfalls verfällt das Datum dieser Garantie.

Es ist sehr wichtig, dass Sie die beiliegende Dokumentation sorgfältig lesen, damit Sie über den Gebrauch und die Pflege Ihres Geräts genau Bescheid wissen. In diesem Fall sind wir sicher, dass Sie mit dem Betrieb des Geräts zufrieden sein werden.

11.1 Gewährleistungsbedingungen für die gelieferten Produkte

1. Der Hersteller garantiert das Produkt und verpflichtet sich, festgestellte Mängel, die auf Material- oder Produktionsfehler zurückzuführen sind, kostenlos zu beheben.
2. Der Hersteller haftet gegenüber den Endverbrauchern, die das Produkt kaufen, für jede Vertragswidrigkeit, die innerhalb einer Frist gemäß den gesetzlich festgelegten Bedingungen offensichtlich wird.
3. Sie müssen diesen Garantieschein vollständig ausgefüllt innerhalb von höchstens 20 Tagen nach dem Kaufdatum des Geräts erhalten. Andernfalls tritt diese Garantie ab dem Herstellungsdatum des Geräts in Kraft. Der Benutzer muss dafür sorgen, dass der Händler diese Bescheinigung ausfüllt.
4. Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Produkte, die verändert wurden und/oder Komponenten, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen, sowie Defekte, die auf die Nichteinhaltung der Gebrauchs-, Installations- oder Betriebsanweisungen oder auf eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts, auf anormale Umwelteinflüsse, auf ungewöhnliche Betriebsbedingungen, auf Überlastung, auf unzureichende Reinigung oder Wartung oder auf solche Defekte zurückzuführen sind, die durch Reparaturen oder Eingriffe von nicht autorisierten Diensten oder durch die Verwendung von nicht vom Hersteller vorgesehenen Zubehör- oder Ersatzteilen verursacht wurden.
5. Der Benutzer muss sich bei der Inbetriebnahme oder Lagerung des Geräts an die in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Hinweise halten.
6. Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, muss der Benutzer die in der Bedienungsanleitung angegebenen Kontrollen durchführen und sich bei Fortbestehen des Problems an seinen Händler wenden. Diese Bescheinigung muss vorgelegt werden, wenn ein Eingreifen des technischen Dienstes erforderlich ist.
7. Diese Garantie bezieht sich ausschließlich auf den Ersatz des defekten Materials, und es kann unter keinen Umständen ein Austausch gegen ein anderes Gerät oder eine Verlängerung der Garantiezeit verlangt werden. Das ersetzte Material, das unter die Garantie fällt, verbleibt zur Überprüfung vor Ort, wobei der Käufer die Kosten für den Einbau oder den Austausch trägt.
8. Die Rücksendung von Geräten aufgrund von Fabrikationsfehlern oder Störungen MUSS VORHER GENEHMIGT WERDEN. Andernfalls werden die Kosten und Risiken, die sich aus diesem Vorgang ergeben können, in keinem Fall übernommen. Jedes Gerät, dessen Rückgabe vom Unternehmen genehmigt wurde, muss in der gleichen oder einer ähnlichen Verpackung zurückgeschickt werden, wie sie für das Produkt bei Erhalt verwendet wurde.

9. Niemand ist befugt, andere Zugeständnisse zu machen oder im Namen des Herstellers eine Verpflichtung einzugehen, die nicht mit dieser Garantie übereinstimmt.

10. Wenn dieser Garantieschein verloren geht oder verlegt wird, müssen Sie davon ausdrücklich Kenntnis haben.

11. Die Reise-, Verpflegungs- und Personalkosten des technischen Dienstes, der die Reparaturen durchführt, auch während der Garantiezeit des Geräts, werden nicht übernommen.

12. Die für die Reparatur des Geräts benötigte Zeit ist kein Grund für den Käufer, eine Entschädigung jeglicher Art zu verlangen oder die Garantiezeit zu verlängern.

13. Die Garantie erlischt bei Fehlern, die durch höhere Gewalt (Witterungseinflüsse, geologische Phänomene, Brände usw.) oder durch unsachgemäße oder nicht vorschriftsmäßige Installation des Geräts (Anschlussspannung, Netzschwankungen, nicht vorschriftsmäßiger elektrischer Anschluss usw.) oder durch Manipulation des Typenschildes oder der in dieser Bescheinigung enthaltenen Daten verursacht wurden.

11.2 Gesetzliche Rechte der Verbraucher bei Vertragswidrigkeit

1. Der Hersteller haftet gegenüber dem Verbraucher für jede Vertragswidrigkeit, die zum Zeitpunkt des Verkaufs des Produkts auftritt. Das Produkt gilt als vertragskonform, wenn es die folgenden Anforderungen erfüllt:

- a) Es stimmt mit der Beschreibung des Herstellers überein und weist die von diesem in Form eines Musters oder Modells angegebenen Eigenschaften auf.
- b) Es ist für die Verwendungszwecke geeignet, für die Produkte desselben Typs üblicherweise bestimmt sind.
- c) Es ist für eine besondere Verwendung geeignet, wenn der Verbraucher dies verlangt und der Hersteller akzeptiert hat, dass das Produkt für diese besondere Verwendung geeignet ist.
- d) Es weist die Qualität und Leistung auf, die der Verbraucher von einem Produkt derselben Art erwarten darf.

Jede Vertragswidrigkeit, die auf eine unsachgemäße Installation der Ware zurückzuführen ist, wenn die Installation im Kaufvertrag enthalten ist und vom Hersteller oder unter seiner Verantwortung durchgeführt wird oder, wenn sie vom Verbraucher durchgeführt wird, die mangelhafte Installation auf einen Fehler in der Installationsanleitung zurückzuführen ist.

2. Der Hersteller haftet für jede Vertragswidrigkeit des Produkts, die innerhalb eines Jahres ab dem Lieferdatum auftritt, das als das Datum gilt, an dem die Vertragswidrigkeit auf der entsprechenden Rechnung, der Quittung oder dem Lieferschein erscheint, falls dies das spätere Datum ist. Während der ersten sechs Monate wird davon ausgegangen, dass eine etwaige Vertragswidrigkeit bereits zum Zeitpunkt des Verkaufs vorlag, während es in der restlichen Zeit Sache des Verbrauchers ist, dies zu beweisen. Der Verbraucher muss die Vertragswidrigkeit innerhalb von zwei Monaten, nachdem er von ihr Kenntnis erlangt hat, gegenüber dem Händler anzeigen. Ist dies dem Verbraucher aufgrund der Auflösung des Vertriebsunternehmens nicht möglich oder wäre es für ihn mit einem unverhältnismäßig hohen Aufwand verbunden, sich wegen der Vertragswidrigkeit der Ware an den Verkäufer zu wenden, kann er seinen Anspruch direkt beim Hersteller geltend machen, um einen Ersatz oder eine Reparatur des Artikels zu erhalten.

3. Ist das Produkt nicht vertragsgemäß, so kann der Verbraucher entscheiden, ob er die Nachbesserung oder den Ersatz des Produkts verlangt, es sei denn, eine dieser Möglichkeiten erweist sich als unmöglich oder unverhältnismäßig. Als unverhältnismäßig gilt jede Form der Nachbesserung, die für den Verkäufer mit Kosten verbunden ist, die im Vergleich zu den anderen Formen der Nachbesserung nicht angemessen sind. Eine Preisminderung oder eine Vertragsauflösung ist nach dem Ermessen des Verbrauchers anwendbar, wenn er nicht in der Lage ist, die Nachbesserung oder den Ersatz des Produkts zu verlangen, oder wenn die Nachbesserung oder der Ersatz nicht innerhalb einer angemessenen Frist oder mit weniger Unannehmlichkeiten für den Verbraucher durchgeführt wurde. Die Kündigung des Vertrages ist nicht anwendbar, wenn die Vertragswidrigkeit von geringer Bedeutung ist.

4. Reparatur und Austausch erfolgen nach den folgenden Regeln

- a) Sie müssen kostenlos (insbesondere einschließlich der Kosten für Versand, Arbeit und Ersatzteile) und innerhalb einer angemessenen Frist durchgeführt werden, ohne dass dem Kunden Unannehmlichkeiten entstehen.
- b) Die Reparatur unterbricht die Berechnung der gesetzlichen Frist für die Geltendmachung der Vertragswidrigkeit ab dem Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bis zu dessen Rückgabe an den Verbraucher im reparierten Zustand. Innerhalb von 6 Monaten nach Lieferung des reparierten Produkts haftet der Hersteller für die Vertragswidrigkeit, die die Reparatur verursacht hat.
- c) Durch den Umtausch wird die Berechnung der gesetzlichen Frist für die Geltendmachung der Vertragswidrigkeit ab dem Zeitpunkt der Ausübung des Umtauschrechts bis zur Lieferung des neuen Produkts ausgesetzt. In jedem Fall wird davon ausgegangen, dass eine Vertragswidrigkeit, die in den sechs Monaten nach Lieferung des ausgetauschten Produkts auftritt, bereits bei der Lieferung des Produkts bestand.

11.3 Bericht für den Kunden

Bitte füllen Sie den folgenden Bericht aus.

R
Ü
C
K
S
E
N
D
U
N
G

A
N

D
E
N

H
E
R
S
T
E
L
L
E
R

Benutzer: _____

Adresse: _____ Tel: _____

Ort / Stadt Staat: _____

Verteiler: _____

Kaufdatum: _____

Modell: _____ Serien-Nr: _____

Verdichter Nr: _____

Unterschrift des Verkäufers

Unterschrift des Käufers

F
Ü
R

D
E
N

K
U
N
D
E
N

Benutzer: _____

Adresse: _____ Tel: _____

Ort / Stadt Staat: _____

Verteiler: _____

Kaufdatum: _____

Modell: _____ Serien-Nr: _____

Verdichter Nr: _____

Unterschrift des Verkäufers

Unterschrift des Käufers

ggmgastro

ggmgastro

VITRINE MURALE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE

Notice d'installation, fonctionnement et garantie



SOMMAIRE

1	INFORMATION GENERALE	3
2	INDICATION DE SECURITE	3
3	PLAQUES DE CARACTERISTIQUES	3
4	RECEPCIÓN ET INSPECCIÓN	3
5	INSTALLATION	4
5.1	Emplacement	4
5.2	Deballage	4
5.3	Ventilation	5
5.4	Mise à niveau	6
5.5	Procédure initiale	6
6	INSTRUCTIONS ELECTRIQUES	6
7	MISE EN MARCHÉ	7
8	THERMOSTAT DIGITAL	7
8.1	Réglage de la Température	7
8.2	Dégivrage	8
8.3	Remplissage de l'appareil	9
9	MAINTENANCE, NETTOYAGE ET SOINS	10
9.1	Procédure de nettoyage	10
9.2	Accessoires et assistance technique	11
10	RESOLUTION DE PANNES	11
11	GARANTIE	13
11.1	Conditions générales de garantie des produits vendus	13
11.2	Droits que la loi accorde au consommateur face à un vice de conformité du contrat	15
11.3	Bordereau pour les clients	17

1 INFORMATION GENERALE

Ce produit a été fabriqué sous les plus rigoureux contrôles de qualité y réunit toutes les exigences requises para GGM Gastro. Le produit fourni a été testé en termes de sécurité et qualité, et approuvé avant la sortie d'usine. Des matériaux recyclables ont été utilisés lors de la fabrication des vitrines murales, utilisant des méthodes respectueuses de l'environnement.

Pour connaître tous les avantages de votre nouveau produit, s'il vous plait lisez attentivement ce manuel avant son branchement.



AVERTISSEMENT! Le seul usage de cet appareil est celui qui est défini dans cette notice.

2 INDICATION DE SECURITE

L'usage d'appareils électriques implique le respect de certaines normes basiques de sécurité telles que :

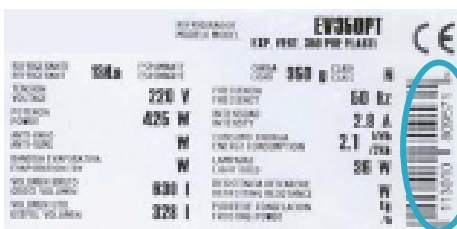
- Les normes d'installation qui figurent sur la notice doivent être respectées.
- L'usage des produits par les enfants est déconseillé, afin d'éviter de possibles dommages des cellules ou possibles lésions sur eux-mêmes.
- Il est déconseillé de toucher les surfaces froides des appareils de congélation afin d'éviter l'adhésion de la peau.
- Ne pas garder ou utiliser des produits inflammables près de l'appareil.
- Débrancher l'appareil avant de commencer les opérations de nettoyage, réparation ou maintenance.



REMARQUE: Les manipulations de l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié.

3 PLAQUES DE CARACTERISTIQUES

La plaque des caractéristiques est une étiquette fixée à l'intérieur des équipements, qui contient une importante information électrique telle que les données relatives au système frigorifique de chaque unité. De plus le modèle et numéro de série sont incorporés.



Numéro de Série

4 RECEPCIÓN ET INSPECCIÓN

- Tous les produits GGM Gastro sont testés en usine, avec contrôles de qualité et de fonctionnement, et annule toute la possibilité de défauts.

- Lors de la livraison, le produit doit être vérifié avec précaution afin de détecter des possibles dommages causés pendant le transport.
- En cas de dommages sur l'appareil, l'emballage doit être conservé et l'incident doit être signalé sur le bon de livraison du transporteur. Une réclamation sera dirigée aussitôt à la société de transport.
- En cas de dommages parvenus pendant ou immédiatement après l'installation, contactez immédiatement avec votre distributeur.



REMARQUE: GGM Gastro n'est pas responsable des dommages occasionnés par le transport.

5 INSTALLATION

5.1 Emplacement

Cet appareil est conçu et fabriqué pour la présentation et vente de produits réfrigérés à l'intérieur de locaux dûment aménagés où la température est maintenue à un niveau égal ou inférieur à celle qui est stipulée par la norme UNE-EN-ISO 239523 comme la classe 3 25°C (75°F) où l'humidité est maintenue à une valeur égale ou inférieure de 60% HR.

Il convient de s'assurer que l'emplacement choisi pour l'appareil dispose d'un débit d'air suffisant qui garantit une réfrigération efficace dans la zone du groupe.



REMARQUE: Il est important d'éviter l'incidence directe des appareils de climatisation.

Toutes les vitrines de présentation sont des modèles très sensibles aux perturbations de l'air. Les courants d'air qui circulent à proximité des vitrines de présentation peuvent nuire au bon fonctionnement. Ne laissez pas les climatiseurs, ventilateurs électriques, portes ou fenêtres ouvertes, etc.

Évitez les emplacements près d'une source de chaleur, comme par exemple les fours, friteuses, poêles pour chauffer, ainsi que le rayonnement solaire direct qui peut entraîner des températures extrêmes et empêcher une bonne réfrigération. De Plus, évitez de choisir un emplacement où les températures peuvent baisser à -12°C (55°C).

Le sol de l'emplacement final doit être suffisamment résistant pour pouvoir maintenir le poids total de l'appareil chargement inclus. Tenir en compte que le sol doit être mis à niveau et éloigné de sources de vibrations. Renforcer le sol si besoin.

5.2 Déballage

Les vitrines de présentation viennent d'usine sur une palette en bois et emballées par de résistantes boîtes en carton. La boîte doit être agrafée à la base en bois. Les agrafes seront retirées au préalable para éviter d'abîmer l'unité lors du déballage.

Tous les matériaux d'emballage sont respectueux avec l'environnement et devraient être réutilisés et recyclés. Contribuez activement à la protection de l'environnement, sollicitez des emballages recyclables et méthodes de retraits de marchandises proches de la nature.



REMARQUE : GGM Gastro déconseille de renverser la vitrine de présentation de face, de côté, ou en arrière. Cependant, dans le cas où cela arriverait, il est conseillé de laisser l'unité un minimum de 24 h. en position verticale avant de le rebrancher afin que l'huile du compresseur retourne à sa position initiale.

5.3 Ventilation

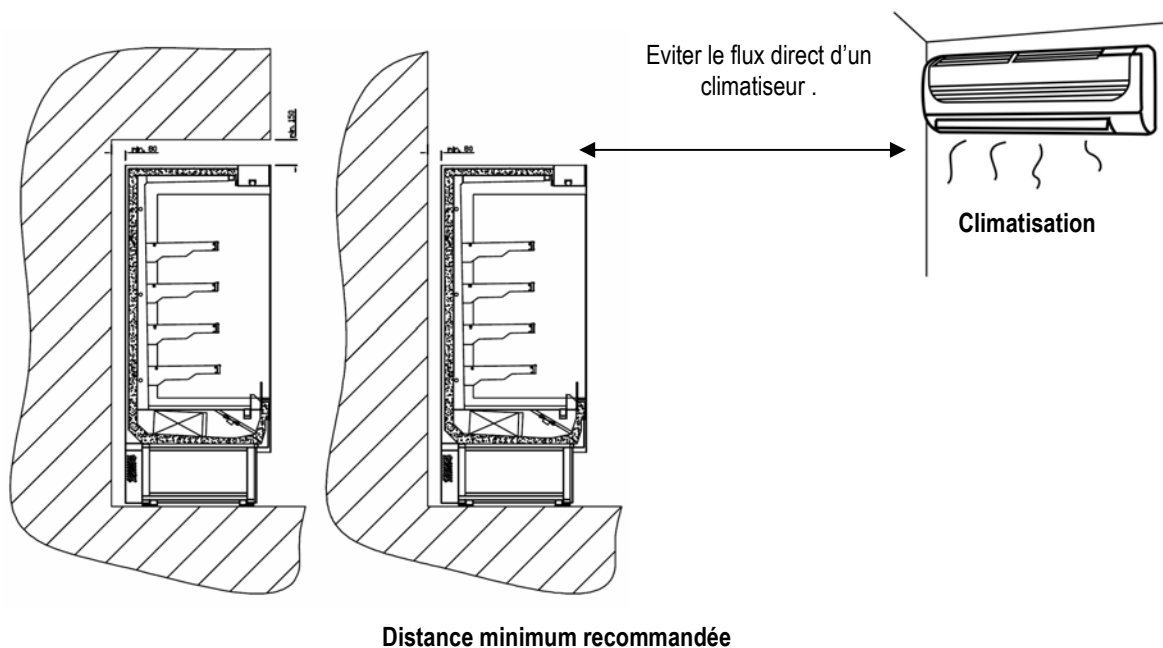
Pour assurer le fonctionnement optimal de la vitrine murale, il est conseillé de la placer dans un endroit avec débit d'air continu qui aère autant la partie arrière et inférieur.

Une restriction de l'approvisionnement de l'air de l'appareil peut entraîner une entrée de chaleur excessive de l'unité de condensation, ce qui serait préjudiciable pour son bon fonctionnement. Veillez à ce que la grille frontale soit libre de toute obstruction.

Maintenir une séparation de 80mm (3.15 inches) du mur et dans le cas qu'il existe un plafond sur la vitrine murale, il devrait y avoir une séparation de 150 mm (6 inches).



REMARQUE: Une obstruction du débit de l'air partiel ou total, et dans ce cas GGM Gastro ne se porte pas responsable et annule la garantie.



5.4 Mise à niveau

Pour un bon fonctionnement le sol doit être correctement nivelé de manière à faciliter les écoulements d'eau, les portes doivent être alignées et l'unité condensatrice ne doit pas être soumise à d'incorrectes tensions.

Ces modèles sont fournis d'usine avec pattes ajustables.

5.5 Procédure initiale



Avant la mise en marche de la cellule de refroidissement, retirez le film en plastique de protection qui recouvre le meuble et nettoyez. S'il reste des traces d'adhésif, les éliminer avec de l'alcool. Il est recommandé de nettoyer toutes les surfaces en acier inoxydable avec du savon doux et de l'eau. Après le nettoyage rincer avec suffisamment d'eau et sécher avec l'aide d'un chiffon sec.



REMARQUE: Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, nettoyeurs concentrés, dissolvants ou produits chimiques pour nettoyer la vitrine de présentation.

6 INSTRUCTIONS ELECTRIQUES

Vérifier le voltage de l'installation avant de brancher la cellule de refroidissement, et veiller à ce qu'il soit correct. Pour déterminer le voltage de la cellule, examiner l'étiquette des caractéristiques située à l'intérieur du meuble. Vérifier que cette information corresponde aux caractéristiques électriques de l'emplacement où la cellule de refroidissement va être branchée.



REMARQUE: La vitrine de présentation doit être branchée à un circuit prévu exclusivement pour son emploi. Ne pas respecter cette recommandation annule la garantie.



REMARQUE: La vitrine de présentation est conçue pour faire face à une variation de la tension de 5% par rapport à la tension nominale indiquée sur la plaque des caractéristiques. Si les variations sont supérieures et causent une panne sur le compresseur la garantie sera automatiquement annulée.

Les cellules avec câbles électriques et fiches installées de série (voir photo inclus). Si vous ne disposez pas de prises de courant adéquates, il est conseillé de prévoir leurs installations au préalable.



AVERTISSEMENT! : Si le câble électrique ou la fiche présentent des défauts cela pourrait engager des risques. Les défauts de composants annulent la garantie.



AVERTISSEMENT!: GGM Gastro ne couvre pas la garantie des vitrines de présentation connectées à une rallonge.

7 MISE EN MARCHÉ

Une fois l'appareil installé, mis à niveau, nettoyé et connecté selon les instructions énoncées, la mise en service est prête. Il suffit de le brancher.

L'appareil devra fonctionner doucement et silencieusement, dans les normes acceptables. En cas de gêne sonore inhabituelle, débrancher la vitrine de présentation et vérifier si les ventilateurs sont obstrués.

L'appareil requiert un certain temps pour atteindre la température de service. Il est conseillé d'attendre avant de le charger de produits.

Si l'appareil dispose d'un rideau, il est conseillé de maintenir la vitrine fermée dès que la vente est terminée, son fonctionnement sera optimum et obtiendra ainsi un gain d'énergie.



REMARQUE: Avant d'effectuer le chargement de produits, nous conseillons que l'appareil soit mis en service 24 heures avant.

Les vitrines murales sont conçues pour la présentation de produits et le maintien de température :

- H1: +4°C / +8°C (39°F/46°F), Classe climatique 3 (+25°C (75°F), 60%HR). Pour Fruits et Légumes.
- M1: 0°C / +2°C (32°F/36°F), Classe climatique 3 (+25°C (75°F), 60%HR). Pour Viande et Volaille.
- M2: +2°C / +5°C (36°F/41°F), Classe climatique 3 (+25°C (75°F), 60%HR). Pour produits laitiers et de charcuterie.



REMARQUE: Si l'appareil se débranche ou se déconnecte, il faudra attendre cinq minutes avant de le reconnecter.

8 THERMOSTAT DIGITAL

8.1 Réglage de la Température

La vitrine murale est dotée d'une commande numérique qui se trouve sur la partie frontale supérieure gauche.



Appuyer pour commencer sur l'interrupteur, les ventilateurs se mettent en marche et la commande numérique s'active.

La configuration de la température est la standard préprogrammée en usine, mais selon les conditions ambiantes il est nécessaires d'ajuster la température.



CLAVIER DU THERMOSTAT DIGITAL

1.  : Si vous appuyez pendant plus de 5 sg. active/désactive le fonctionnement de l'appareil.
2.  : Si vous appuyez pendant plus d' 1 sg. Affichage et/ou confirmation de la valeur de consigne.
3.  : Permet d'afficher la température maximum enregistrée; en mode de programmation comme en mode "Menu des fonctions" permet de parcourir les codes de paramètres ou augmenter les valeurs indiquées.
4.  : Permet d'afficher la température minimum enregistrée; en mode de programmation comme en mode "Menu des fonctions" permet de parcourir les codes de paramètres ou augmenter les valeurs indiquées.
5.  : Allume et éteint la lumière de l'unité.
6.  : Permet de démarrer un dégivrage Manuel en appuyant sur la touche plus de 3 secondes.

8.2 Dégivrage

Après chaque cycle, l'eau générée s'accumule dans un bac situé sur la partie arrière de l'unité, étant évaporée par la chaleur émise par le compresseur et avec l'aide d'une résistance.



Comment effectuer un dégivrage manuel :

S'il était nécessaire d'effectuer un cycle de dégivrage, appuyer sur la touche DEF pendant plus de 2 secondes et le dégivrage manuel s'activera.

Réglage de l'intervalle entre les cycles de dégivrage (IdF)

Les cycles de dégivrage sont effectués régulièrement toutes les deux heures.

Le paramètre qui contrôle l'intervalle entre les cycles de dégivrage est :

IdF: Détermine l'intervalle de temps entre chaque cycle de dégivrage.

Pour ajuster ce paramètre suivre les instructions suivantes :

1. Entrer dans le Mode Programmation en appuyant sur **SET + DOWN** pendant 3s (le led "°C" o "°F" commence à clignoter).
2. Sélectionner le paramètre demander: **IdF**. Appuyer **SET** pour visualiser la valeur.
3. Utiliser **UP / DOWN** pour changer la valeur.
4. Appuyer sur **SET** pour garder la nouvelle valeur.

Pour sortir: appuyer sur **SET + UP** ou attendre 15s sans toucher aucune touche.

Important : Afin d'assurer des dégivrages réguliers, les intervalles entre cycles de dégivrage doivent être supérieurs à la durée maximum de dégivrage plus la durée du drainage et durée post-drainage.

Réglage de la Durée Maximum de Dégivrage (MdF)

Ce paramètre détermine la durée maximum de dégivrage exprimée en minutes pour les cycles de dégivrage par température. Pour les cycles de dégivrage par durée, ce paramètre représente la durée de chaque cycle de dégivrage. Pour régler ce paramètre il est conseillé de suivre les instructions précédentes, mais en sélectionnant le paramètre "**MdF**". La valeur prise par défaut est de 10 minutes.



REMARQUE: Dans le cas où le fonctionnement de l'appareil cesse sans raison apparente, contrôler la commande numérique. Si le mode alarme "PAL" apparaît, débrancher l'unité et rebrancher pour réinitialiser l'alarme. Cette alarme indique que le pressostat est déconnecté. Vérifier la propreté du condenseur, les ventilateurs et la température ambiante de la pièce.

8.3 Remplissage de l'appareil

- Avant d'introduire les aliments dans l'appareil, il est conseillé de le laissez fonctionner vide jusqu'à atteindre la température de service. Une fois atteinte, il est possible de remplir la vitrine.
- Il est important de laisser de l'espace suffisant entre les aliments pour permettre la correcte circulation de l'air.
- Ne pas dépasser le poids maximum autorisé de chaque étagère de 25 Kg (55 Lb).
- La grille d'aspiration ne doit pas être obstruée et les aliments ne doivent pas dépassés le niveau maximum de remplissage.
- Les produits doivent être maintenus à la température adéquate. Cela signifie que de la réception jusqu'au stockage, préparation et présentation, la température des produits doit être contrôlée pour augmenter leur cycle de vie.

- Si la vitrine reste déconnectée durant de longues périodes, il est conseillé de la débrancher, vide, propre et avec le rideau fermé.
- Les aliments ou les boissons doivent être enveloppés ou stockés dans des containers hermétiques pour éviter les odeurs à l'intérieur.

9 MAINTENANCE, NETTOYAGE ET SOINS

9.1 Procédure de nettoyage

Nettoyage de l'appareil

Pour nettoyer l'appareil, suivre les instructions suivantes :

- Débrancher la prise d'alimentation du réseau et retirer tous les produits contenus à l'intérieur
- Ouvrir toutes les portes afin que l'intérieur de la cellule atteigne la température ambiante. Retirer tous les accessoires intérieurs et nettoyer-les avec du savon et de l'eau tiède. Sécher tous les accessoires avec un chiffon doux.
- Une fois que la chambre a atteint la température ambiante, nettoyer les surfaces intérieures et extérieures avec de l'eau savonneuse. Rincer abondamment et sécher avec un torchon doux. Ne pas sécher correctement peut entraîner des tâches d'eau. De même, il existe des nettoyeurs pour acier inoxydable qui peuvent réparer et protéger la couche protectrice de surfaces d'acier.
- Placer les accessoires comme auparavant et rebrancher.
- Les fissures de l'acier sont des signes apparents de la dégradation du matériel. Dans ce cas, appliquer les nettoyeurs pour acier inoxydable qui réparent l'usure de l'acier.
- Les aliments contenant des composants acides peuvent nuire l'acier inoxydable (moutarde, mayonnaise, citron, tomate y autres végétaux).



REMARQUE: Ne jamais utiliser d'éponges métalliques, brosses métalliques ou de spatules pour nettoyer l'appareil.



REMARQUE: Utiliser des produits nettoyants alcalins, exempts de chlore. Tout nettoyant avec chlorure endommagera la couche protectrice.

Nettoyage du condenseur

Le condenseur, situé derrière la grille postérieure de l'appareil, doit se contrôler régulièrement. La fréquence de nettoyage dépend du volume de travail. Il faut s'assurer que l'air circule librement au travers du condenseur, et pour cela la surface doit être sans salissures et traces de graisse. Les condenseurs salis génèrent des pannes du compresseur et perte de produits. Si l'unité de condensation est salie ou bloquée, suivre les instructions suivantes :



- Débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Retirer la grille arrière de l'unité :
- Dans certains cas il faudra retirer les vis qui soutiennent l'unité de condensation. Sur certains modèles, il faudra dévisser la partie de l'unité condensatrice qui est fixée à la plinthe, y et l'extraire pour nettoyer le condenseur.
- Si le condenseur dispose d'un boîtier de protection, il faudra le dévisser et l'extraire.
- Dès que la surface du condenseur reste libre, il faudra la nettoyer en utilisant un aspirateur ou un pinceau soyeux. Ne jamais utiliser de pinceau métallique.
- Si la salissure est excessive, il faudra utiliser de l'air comprimé à mode de nettoyage.
- Une fois nettoyée, réincorporer le boîtier de protection, remonter l'unité de condensation à sa position initiale et revisser
- Enfin, remonter à nouveau la grille postérieure et brancher l'appareil au réseau électrique.



REMARQUE! : Ne jamais utiliser d'eau pendant le nettoyage de l'unité de condensation car les pièces électriques pourraient s'endommager.

9.2 Accessoires et assistance technique



AVERTISSEMENT! : S'assurer que l'appareil soit débranché du réseau électrique avant d'effectuer une opération de maintenance ou de réparation.

Si vous ne connaissez pas de sociétés d'assistance technique dans votre zone, contacter notre société pour recevoir un listing de sociétés de service technique.

Si le problème persiste après avoir effectué les vérifications appropriées, NE PAS REALISER D'AUTORÉPARATION. Contacter notre Service d'Assistance Technique, en fournissant le modèle et numéro de série de l'appareil (situés sur l'étiquette des caractéristiques),



REMARQUE: En cas de besoin d'un accessoire, insister toujours pour des pièces autorisées par notre usine.

10 RESOLUTION DE PANNES

Beaucoup de problèmes de fonctionnement peuvent se résoudre sans contacter avec le service d'assistance technique. La liste ci-dessous comprend plusieurs types de problèmes et leurs résolutions.

PROBLEMES	POSSIBLES SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	1. La prise de courant n'est pas branchée 2. La prise ne reçoit pas de courant électrique car le fusible est grillé ou parce que le limiteur automatique de puissance s'est déclenché.
L'appareil ne refroidit pas suffisamment	1. Vérifier la température de consigne du contrôleur 2. Porte mal fermée ou ouvertures fréquentes 3. Obstruction des grilles de ventilation de l'appareil. 4. Condenseur salit. 5. l'appareil est exposé directement aux rayons de soleil ou une source de chaleur.
Fonctionnement bruyant	1. L'appareil n'est pas nivelé correctement. 2. Certains tuyaux intérieurs frottent. 3. Vis de fixation de certaines pièces desserrées 4. Ventilateur en condenseur ou évaporateur qui puisse produire des vibrations. 5. Le remplissage d'huile du compresseur en compresseur est trop faible 6. Pièces qui sont détachées dans l'unité de condensation
L'appareil génère un surplus de glace dans l'évaporateur	1. Portes mal fermées. 2. Ouverture excessive de portes. 3. Le dégivrage non effectué
Compresseur ne démarre pas	1. Interrupteur ouvert 2. Fusible brulé 3. Câblage défectueux 4. Clixon ouvert 5. Contacts de contrôleur ouverts (contrôleur défectueux, ou appareil situé en zone froide) 6. Relais défectueux 7. Pression basse du gaz, vérifier si possibilité de fuite
Compresseur démarre mais stoppe pour cause de surcharge	1. Basse tension 2. Câblage de l'unité défectueux. 3. Condenseur de démarrage défectueux. 4. Condenseur électrique de démarrage scellé. 5. Compresseur défectueux. 6. Haute pression de condensation

PROBLEMES	POSSIBLES SOLUTIONS
Pression de condensation élevée	1. Unité surchargée 2. Air ou gaz incondensables du système 3. Condenseur salit. 4. Ventilateur du condenseur défectueux 5. Appareil situé dans un lieu trop chaud. 6. Obstruction de la soupape ou filtre. 7. Valve de décharge partiellement fermée. 8. Obstruction de la ligne de décharge.
Pression de condensation réduite	1. Charge de réfrigérant insuffisante. 2. Fuite dans le système 3. Appareil situé dans un lieu trop froid
Le compresseur réalise des cycles courts	1. Contrôle de pression différentielle ajustée en intervalles trop petits. 2. Charge de réfrigérant faible, contrôler la pression. 3. Charge excessive de réfrigérant. 4. Fuite de la valve de décharge. 5. Pressostat de haute pression ouvert. 6. Condenseur sali.
Cycles de fonctionnement trop longs , fonctionnement continu de l'unité	1.- Charge de réfrigérant insuffisant 2.- Condenseur obstrué ou salit 3.- Appareil situé dans une zone trop chaude. 4.- Relais de contrôleur collé. 5.- Air ou gaz incondensables dans le système. 6.- Soupape défectueuse ou mal ajustée 7.- Les portes sont restées ouvertes trop de temps. 8.- Isolation insuffisante, défectueuse ou saturée d'eau. 9.- Excès d'huile dans l'évaporateur.

11 GARANTIE

11.1 Conditions générales de garantie des produits vendus

1. Le fabricant, garantit le produit et s'engage supprimer sans frais, les produits défectueux qui apparaissent par défauts ou anomalies des matériaux ou de production.

2. Le fabricant, fait face aux consommateurs finaux qui achètent le produit, des défauts de conformité avec le contrat que se manifeste selon les conditions établies par la loi.

3. Cette lettre de garantie sera reçue, dûment complétée, dans un délai maximum de 20 jours à partir de la date d'achat de l'appareil. Du contraire, cette garantie entrera en vigueur depuis sa date de fabrication. L'utilisateur devra exiger au distributeur le remplissage du certificat.

4. Resteront exclus de la garantie les produits qui ont été modifiés et/ou les composants sujets à l'usure naturelle, ainsi que les défauts provenant du non-respect des instructions d'utilisation, installation ou fonctionnement ou des applications non conformes à l'usage auxquelles le produit est destiné, de facteurs environnementaux anormaux, de conditions de fonctionnement non habituelles, de surcharge, d'une maintenance ou nettoyage incorrect, ou ceux provenant de réparations ou manipulations effectuées par des services techniques non autorisés, ou de ceux qui dérivent de l'usage d'accessoires ou pièces détachées qui ne sont pas déterminés par le fabricant.

5. Pour la mise en marche et conservation de l'appareil, l'utilisateur devra respecter les indications décrites dans le Manuel d'instructions.

6. En cas de fonctionnement défectueux de l'appareil, l'utilisateur devra effectuer les vérifications nécessaires indiquées dans le Manuel et si les problèmes persistent, contacter le distributeur. En cas de besoin de participation du service technique, il faudra présenter ce certificat.

7. Cette garantie satisfait exclusivement le remplacement du matériel défectueux sans obligation d'échange avec un autre appareil, ni la prolongation de la période de garantie. Le matériel remplacé qui se trouve sous garantie restera en propriété pour sa vérification, l'acheteur assumera les frais d'installation ou de remplacement.

8. Tout appareil retourné pour cause de défauts de fabrication DOIT ÊTRE AUTORISÉ AU PRÉALABLE. Dans la négative, la société n'assumera les frais et risques encourus lors de ce processus. Tout appareil dont le retour a été autorisé au préalable par la société, doit être rendu avec l'emballage d'origine ou un autre similaire à celui fourni lors de sa réception.

9. Personne n'est autorisé pour faire d'autres concessions, ni d'accepter au nom de la société, un compromis qui ne soit pas en accord avec cette garantie.

10. En cas de perte ou égarement de ce certificat de garantie, un consentement exprès est requis.

11. Les frais de déplacement, frais de voyage et main d'œuvre du service technique qui assume les réparations, incluant les périodes de garantie, ne sont pas couverts par la garantie.

12. La durée de réparation de l'appareil ne représentera en aucun cas un motif de dédommagement, ni une prolongation de la garantie.

13. La présente garantie perdrait sa validité dans le cas de pannes produites pour cause de force majeure (phénomènes atmosphériques, géologiques, incendies...) ou dérivés d'une installation incorrecte ou non réglementaire de l'appareil (tension d'alimentation, variations du courant électrique, connexion électrique non conforme aux instructions...) ou par manipulation de la plaque de caractéristiques ou des données inclus dans le présent certificat.

11.2 Droits que la loi accorde au consommateur face à un vice de conformité du contrat

1. Le fabricant s'engage face au consommateur pour cause de manquement de conformité au contrat de vente qui existe lors de la livraison du produit. Le produit est conforme au contrat s'il répond aux exigences suivantes :

- a) s'il correspond à la description effectuée par le fabricant et offre toutes les qualités présentées par celui-ci sous forme d'échantillon ou modèle.
- b) s'il est conforme aux usages pour lesquels les produits du même type sont prévus.
- c) s'il est conforme à un usage spécial sollicité par le consommateur à cet effet, le fabricant aura accepté que le produit soit conforme pour cela.
- d) s'il présente la qualité et prestations habituelles d'un produit similaire que le consommateur attend.

Un vice de conformité dû à une installation incorrecte de l'appareil, correspond à un manquement de conformité de l'appareil quand l'installation de celui-ci est incluse dans le contrat de vente et qui est effectuée par le fabricant ou se fasse sous sa responsabilité, ou, quand elle est effectuée par le consommateur, l'installation défectueuse se doit à une erreur dans les instructions d'installation.

2. Le fabricant assume les vices de conformité qui font part du produit pendant un délai d'UN AN, depuis la date de livraison, qui correspond à la date de la facture, sur le ticket d'achat ou le bon de livraison correspondant, si celui-ci est effectué à posteriori.

Pendant les six premiers mois, il est supposé que les vices de conformité existaient au moment de la vente et pendant la durée suivante, le consommateur devra les prouver. Le consommateur devra informer le distributeur du produit sur le vice de conformité dans un délai de deux mois après en avoir pris connaissance. Dans le cas où cela est impossible de par l'extinction du distributeur ou cela représente une charge excessive de se diriger au vendeur du produit pour vice de conformité des biens avec le contrat de vente, il pourra réclamer, alors, auprès du fabricant, afin d'obtenir un remplacement ou réparation du bien.

3. Si le produit n'est pas conforme au contrat, le consommateur aura le choix d'exiger soit la réparation ou soit la substitution du produit sauf si une de ces options est impossible ou jugée démesurée. Il est considéré démesurée toute forme d'arrangement qui impliquerait pour le vendeur des coûts et qui en comparaison avec d'autres formes d'arrangement ne seraient pas jugés raisonnables. Dans le cas où le consommateur ne puisse

exiger ni réparation ni substitution, ou celles-ci n'auront pas été effectuées dans un délai raisonnable ou sans majeur inconvénient, l'acheteur pourra choisir entre une réduction du prix ou la résiliation du contrat. La résiliation ne pourra être accordée lorsque le vice de conformité est considéré d'importance minime.

4. La réparation et la substitution s'exécuteront conformément aux règles suivantes :

a) Ceux-ci seront gratuits (y compris et plus spécialement, les frais d'envoi et coût de main d'œuvre et matériaux) effectués dans un délai raisonnable et sans inconvénients pour le consommateur.

b) La réparation suspendra le délai légal de réclamation au regard du défaut de conformité à partir de la date de livraison jusqu'à ce que le produit réparé soit retourné chez le client. Pendant les six mois suivants de la livraison du produit réparé, le fabricant assumera les défauts de conformité qui sont à l'origine de la réparation.

c) La substitution suspendra le délai légal de réclamation au regard du défaut de conformité à partir de l'option de substitution jusqu'à la date de livraison du nouveau produit. Il sera appliqué, dans tous les cas, au produit substitué la présomption de que les vices de conformité observés dans les six mois suivants de la date de livraison existaient déjà lors de la livraison du produit.

11.3 Bordereau pour les clients

Prière de remplir le bordereau suivant :

Utilisateur : _____

Adresse: _____ Tel: _____

Cod. Postal / Ville: _____

Distributeur: _____

Date de l'achat: _____

Modèle: _____ No. Série: _____

Compresseur No: _____

Signature Vendeur _____ Signature Acheteur _____

RETOURNER AU FABRICANT

Utilisateur : _____

Adresse: _____ Tel: _____

Cod. Postal / Ville: _____

Distributeur : _____

Date de l'achat : _____

Modèle: _____ No. Série: _____

Compresseur No: _____

Signature Vendeur _____ Signature Acheteur _____

POUR LE CLIENT



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0