

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ INSTRUCTIONS FOR USE

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ GN
REFRIGERATED COUNTERS GN

*Серии ATLAS PLUS
и NEW ATLAS*

**TH - THN
TG - TNG**

Руководство TH / TG Rev00-MULTI 05-2014



www.gemm-srl.com

СОДЕРЖАНИЕ / CONTENTS

1.	ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	6
	GENERAL INFORMATION	39
1.1	- Данные маркировки / Markings	
1.2	- Декларация о соответствии / Declaration of conformity	
1.3	- Гарантия / Warranty	
1.4	- Техническая поддержка / Service	
1.5	- Пользование и хранение руководства / Using and keeping this guide	
1.5.1	- Применяемые в настоящем руководстве символы / Symbols used in this guide	
1.6	- Описание персонала / Description of personnel	
2.	ОПИСАНИЕ МАШИНЫ	10
	DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	43
2.1	- Технические характеристики / Technical data	
2.2	- Описание и назначение холодильного стола / Description of the refrigerated counter and intended use	
2.2.1	- Основные компоненты / Main components	
2.3	- Шум / Noise	
2.4	- Условия окружающей среды / Environmental conditions	
3.	БЕЗОПАСНОСТЬ	19
	SAFETY	52
3.1	- Общие предупреждения / General warnings	
3.2	- Противопоказания к использованию / Precautions for use	
3.3	- Средства защиты / Protective devices	
3.4	- Функции остановки / Stop functions	
4.	ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ	23
	TRANSPORTATION AND HANDLING	56
4.1	- Транспортировка холодильного стола / Transportation of the refrigerated counter	
4.2	- Перемещение холодильного стола в упаковке / Handling the packaged refrigerated counter	
4.2.1	- Вес и габаритные размеры холодильного стола / Weight and overall size of the refrigerated counter	
4.2.2	- Необходимые средства / Necessary equipment	

5.	УСТАНОВКА	25
	INSTALLATION	58
	5.1 - Подготовка к установке / Preparation for installation	
	5.2 - Извлечение из упаковки / Unpacking	
	5.2.1 - Необходимые средства / Necessary equipment	
	5.2.2 - Порядок извлечения из упаковки / Unpacking procedure	
	5.3 – Перемещение холодильного стола / Handling the refrigerated counter	
	5.3.1 - Необходимые средства / Necessary equipment	
	5.3.2 – Порядок перемещения холодильного стола без упаковки / Procedure for handling the unpacked refrigerated counter	
	5.4 – Сборка холодильного стола / Assembling the refrigerated counter	
6.	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	27
	SETTING UP	60
	6.1 - Подключение / Connections	
	6.1.1 - Электрическое подключение / Electrical connection	
	6.2 - Предварительные проверки / Preliminary checks	
	6.2.1 - Регулировка / Adjustments	
7.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	28
	USE	61
	7.1 – Назначение / Intended use	
	7.2 – Непредусмотренное применение / Inappropriate use	
	7.3 – Панель управления / Control panel	
	7.4 – Порядок проверки / Controls	
	7.5 – Порядок использования / Preparing for use	
	7.6 – Способы использования / Use	
	7.6.1 – Особое применение / Special use	
	7.6.2 – Продолжительные простои / Stopping for long periods	
8.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	32
	MAINTENANCE	65
	8.1 – Особые меры предосторожности / Special precautions	
	8.2 – Текущее техническое обслуживание / Routine maintenance	
	8.2.1 – Сводная таблица текущего технического обслуживания (таб. 4) / Summary table of routine maintenance (table 4)	
	8.2.2 – Очистка внутренней камеры / Cleaning the cabinet interior	
	8.2.3 – Очистка наружной части аппарата / Cleaning the exterior of the appliance	
	8.2.4 – Очистка конденсатора аппарата / Cleaning the appliance condenser	
	8.3 – Внеплановое техническое обслуживание / Extraordinary maintenance	
	8.4 – Аномалии в работе и неполадки / Troubleshooting	
	8.4.1 – Сигналы тревоги / Alarms	
	8.4.2 – Неисправности / Faults	
9.	ДЕМОНТАЖ	37
	DISASSEMBLY	69

10.	УТИЛИЗАЦИЯ	37
	DISPOSAL	70
	10.1 – Порядок утилизации / Method of disposal	
11.	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	38
	SPARE PARTS	70
	11.1 – Порядок заказа запасных частей / Method for requesting spare parts	
12.	ПРИЛОЖЕНИЯ	38
	ENCLOSURES	70

1 – ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Благодарим вас за выбор нашего холодильного стола GN серий ATLAS PLUS и NEW ATLAS хранения TN / BT для гастрономии.

Внимательно прочтите данное руководство и предоставьте его персоналу, который будет заниматься установкой, использованием и обслуживанием оборудования.

1.1 – ДАННЫЕ МАРКИРОВКИ

На всех столах серий ATLAS PLUS и NEW ATLAS идентификационные таблички аппарата (следующий рис. 1) находятся на левой стороне корпуса возле нижнего переднего края (близко от двери). Это положение сохраняется на столах с одной, двумя, тремя и четырьмя дверцами.



Рис. 1

1.2 – ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

Noi
The following

GEMM S.r.l.
Via del Lavoro, 37 – Loc. Cimavilla
31013 Codogné (TV) - Italy
Tel. 0438 778504 Fax 0438 470249

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE, con la Direttiva 2004/108 CE (Compatibilità Elettromagnetica)
According to the Low Voltage Directive 2006/95 EEC, the EMC Directive 2004/108 EEC

Tipo di apparecchiatura
Type of equipment

Tavolo refrigerato Gastronomia
Gastronorm refrigerated Tables

Nome marchio commerciale
Brand name of trademark

GEMM
GEMM

Tipo, Modello
Type designation

TGH - 090/130/170 , TGHN - 060/100/150 , TGHM - 220 , TGHNM - 200
TGH - 090/130/170 , TGHN - 060/100/150 , TGHM - 220 , TGHNM - 200

Costruttore
Manufacturer

GEMM S.r.l.
GEMM S.r.l.

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

EN 50366	03
EN 60 335 - 1	94
EN 60 335 - 2 - 24	99
EN 61 000 - 4 - 5	95
EN 61 000 - 4 - 2	95
EN 61 000 - 4 - 4	95
EN 61 000 - 4 - 6	96
EN 61 000 - 4 - 11	94
EN 61 000 - 3 - 2	00
EN 61 000 - 3 - 11	00
EN 55 014 - 1	00
EN 55 014 - 2	97

La direttiva macchine 2006 / 42 C E se applicabile è coperta dalla dichiarazione di cui sopra.
The 2006 / 42 C E machine directive when applicable, is covered by the above declaration.

Direttiva "PED" 97/23: Articolo 3.3.
97/23 "PED" directive: 3.3 Article.

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della Società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under full responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

In applicazione a quanto previsto dalle Direttive citate, le apparecchiature sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la nostra sede.
And, pursuant of above-mentioned Directives, the CE mark has been applied to the equipment. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

12 Apr 2013, Codogné

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorised person

Gianluca POSSAMAI

GEMM Srl
Via del Lavoro 37 – Loc. Cimavilla – 31013 CODOGNE' (TV) Italy
Tel. 0039 0438 778504 – Fax 0039 0438 470249 – e-mail: info@gemm-srl.com – web: www.gemm-srl.com
C.F. e P.I. 03441880261 – REA TV 272556 – Reg. Impr. TV 03441880261
Registro Prod. AEE-TV IT08020000001108 - Cop. Soc. € 110.000 i.v.

1.3 – ГАРАНТИЯ

Гарантия на компоненты оборудования, срок действия которой начинается с даты, указанной в соответствующем товарно-транспортном документе, предоставляется в соответствии с договором купли-продажи.

Гарантия не распространяется на повреждения оборудования, вызванные следующими обстоятельствами:

- транспортировка и перемещение;
- ошибки оператора;
- отсутствие технического обслуживания, предусмотренного в настоящем руководстве;
- поломки и неисправности, не вызванные нарушениями в работе оборудования;
- мероприятия технического обслуживания, выполненные неквалифицированным персоналом;
- ненадлежащее использование.

1.4 – СЕРВИС

По любым вопросам, связанным с использованием, обслуживанием или заказом запасных частей, просим обращаться непосредственно к производителю, указывая идентификационные данные оборудования, приведенные на идентификационной табличке.



1.5 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Целью этого руководства является предоставление всей необходимой информации не только для правильного использования оборудования, но и для максимально безопасного и самостоятельного обращения с ним.

Руководство разделено на главы, параграфы и подпараграфы: с помощью оглавления легко найти любую интересующую тему.

Материал, содержащийся в этом документе, предоставляется исключительно в информационных целях и может изменяться без предупреждения. Несмотря на максимальное внимание при составлении документа, **производитель не несет ответственности за ущерб в результате ошибок или упущений и использования содержащейся здесь информации.**

Храните настоящее руководство и всю прилагаемую документацию в хорошем состоянии, читаемом виде и полном составе; храните его в непосредственной близости от аппарата в доступном и известном для всех операторов месте.

1.5.1 – ПРИМЕНЯЕМЫЕ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ СИМВОЛЫ



Этот знак обозначает информацию и предупреждения, несоблюдение которых может привести к повреждению оборудования или поставить под угрозу безопасность персонала.



Этот знак обозначает информацию и предупреждения, относящиеся к электричеству, несоблюдение которых может привести к повреждению оборудования или поставить под угрозу безопасность персонала.

1.6 – ОПИСАНИЕ ПЕРСОНАЛА

Данное руководство предназначено как для оператора, так и для специалистов, занимающихся установкой и техническим обслуживанием оборудования.



Операторы не должны выполнять операции, предназначенные для выполнения только наладчиками или специализированными техниками.

Производитель не несет ответственности за ущерб в результате несоблюдения данного запрета.

- **Оператор допущенный к эксплуатации оборудования:** специализированный работник, который в состоянии работать с оборудованием в нормальных условиях с использованием предназначенных для этого органов управления. Кроме того, он должен уметь выполнять простые операции текущего обслуживания (очистку, загрузку продукта), запуска или восстановления работы оборудования после принудительного простоя.
- **Специалист-электрик:** квалифицированный электрик, который прошел обучение производителя, дающее ему право выполнять любые работы на оборудовании. Квалифицированный специалист должен уметь устанавливать оборудование и управлять им в нормальных условиях; он имеет право выполнять все операции регулирования, технического обслуживания и ремонта на электрической и механической частях. В состоянии выполнять операции в присутствии напряжения в электрических шкафах и распределительных коробках.
- **Квалифицированный оператор погрузчика:** квалифицированный работник, занимающийся перемещением материала на предприятии и имеющий права на управление погрузчиками.

2 – ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

2.1 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель		TH - 090	TH - 130	TH - 170	THB - 090	THB - 130	THB - 170
Габариты	см	68 (1P) / 130 (2P) / 177 (3P) x 69 x 86h					
Макс. вес	кг	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.
Емкость в литрах	л	140	270	410	140	270	410
Температура внутри камеры	°C	-2 / +8			-20 / -15		
Газ и загрузка	г	R 134 a 230	R 134 a 250	R 134 a 250	R 404 a n.d.	R 404 a 240	R 404 a 300
Мощность охлаждения	Вт	270	320	320	280	340	680
Макс. потребляемая мощность	Вт	312	312	312	498	518	606
Напряжение питания		1x230 В ~ 50 Гц					

Таб. 1/a

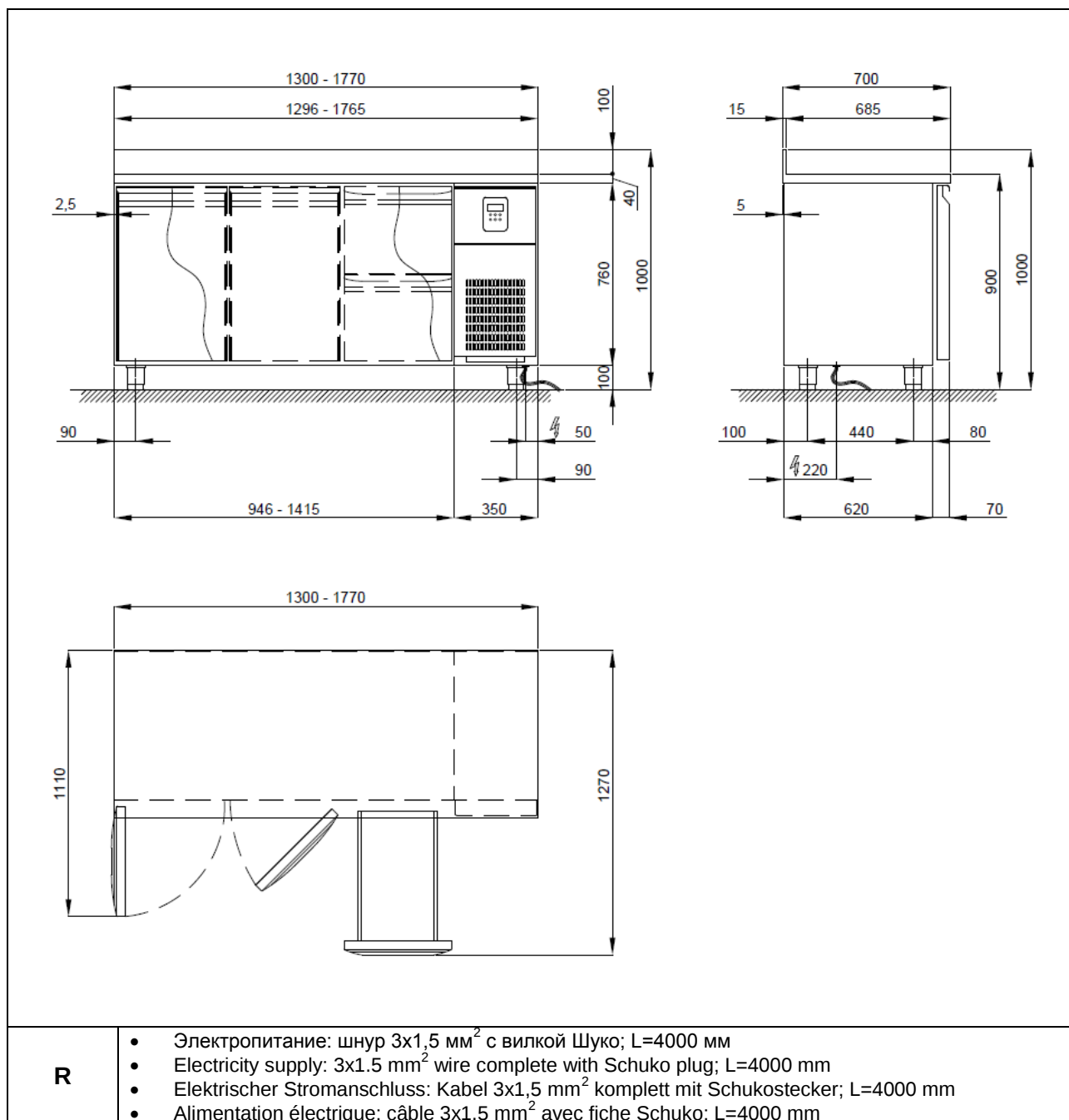


Рис. 2/a

Модель	THM - 220	THBC - 220	THNBC - 220
--------	-----------	------------	-------------

Габариты	см	223 x 69 x 86h		
Макс. вес	кг	нет дан.	нет дан.	нет дан.
Емкость в литрах	л	270 + 270	270 + 270	270 + 270
Температура внутри камеры	°C	-2 / +8	-2 / +8 (TN) + -20 / -15 (BT)	
Газ и загрузка	г	(R 134 a) 420	(R 404 a) 850	Место для установки клапана R404a
Мощность охлаждения	Вт	640	320 (TN) + 340 (BT)	
Макс. потребляемая мощность	Вт	620	620	620
Напряжение питания	1x230 В ~ 50 Гц			
Таб. 1/b				

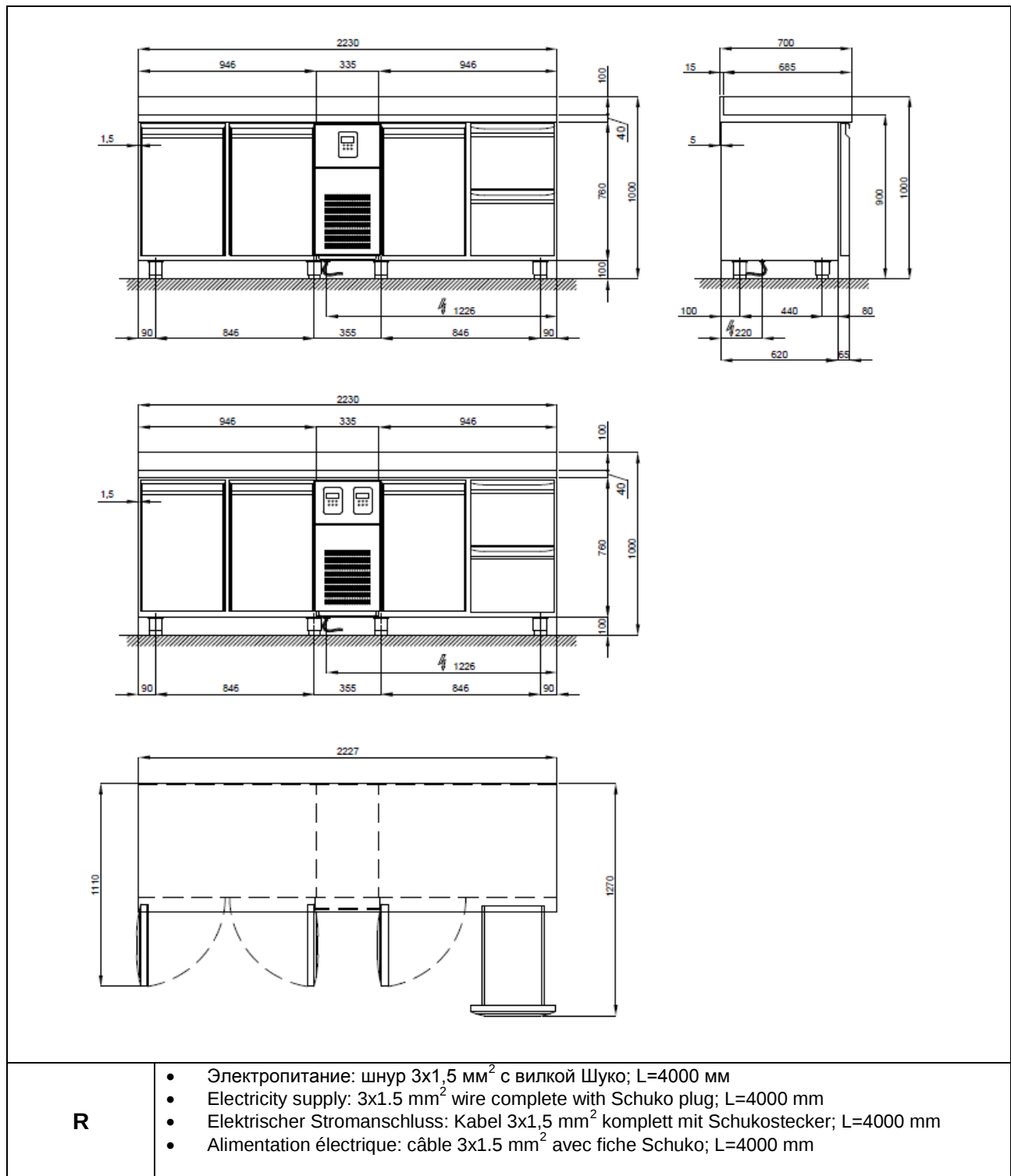


Рис. 2/b

Модель		THN - 060	THN - 100	THN - 150	THNB - 060	THNB - 100	THNB - 150
Габариты	см	68 (1P) / 130 (2P) / 177 (3P) x 69 x 86h					
Макс. вес	кг	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.
Емкость в литрах	л	140	270	410	140	270	410
Температура внутри камеры	°C	-2 / +8			-20 / -15		
Газ и загрузка		Место для установки клапана R404a			Место для установки клапана R404a		
Мощность охлаждения	Вт	270	320	320	280	340	680
Макс. потребляемая мощность	Вт	312	312	312	312	312	620
Напряжение питания		1x230 В ~ 50 Гц					

Таб. 1/c

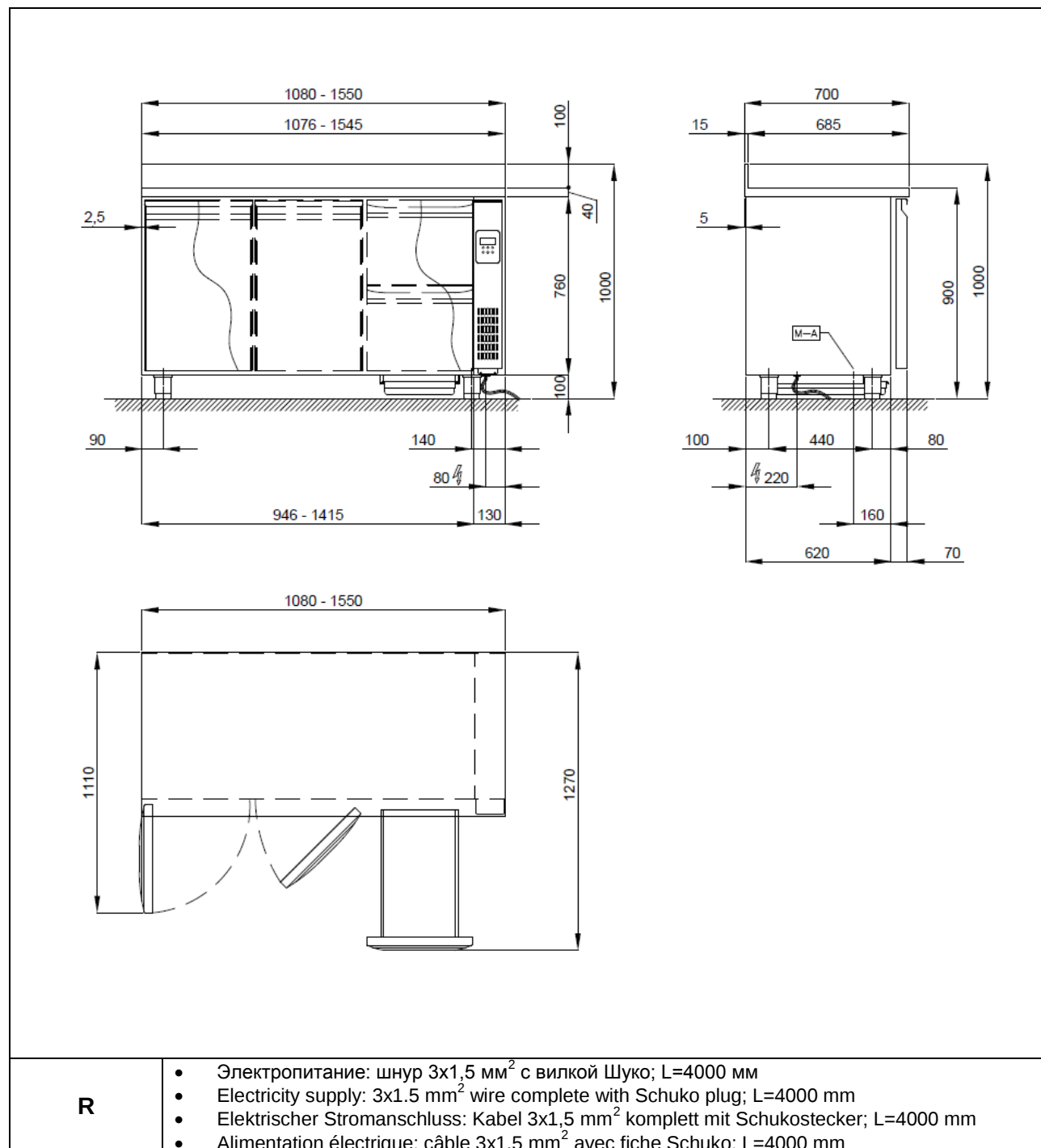
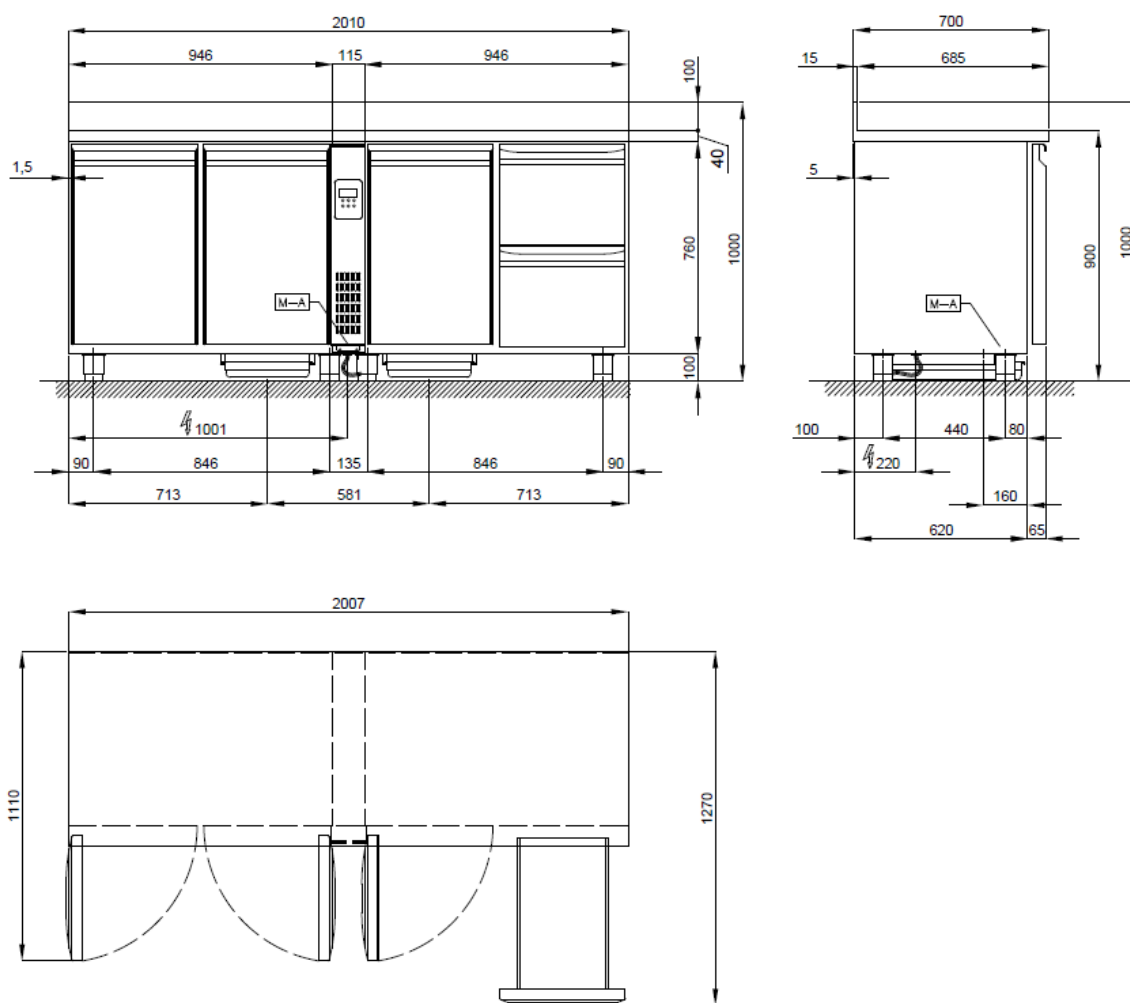


Рис. 2/c

Модель	THNM - 200	
Габариты	см	201 x 69 x 86h
Макс. вес	кг	нет дан.
Емкость в литрах	л	270 + 270
Температура внутри камеры	°C	-2 / +8
Газ и загрузка	г	Место для установки клапана R404a
Мощность охлаждения	Вт	640
Макс. потребляемая мощность	Вт	620
Напряжение питания		1x230 В ~ 50 Гц

Таб. 1/d



R

- Электропитание: шнур 3x1,5 мм² с вилкой Шуко; L=4000 мм
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Рис. 2/d

Модель		TG7 – 13	TG7 – 17	TG7 – 22	TGB7 – 13	TGB7 – 17
Габариты	см	1290 (2P) / 1750 (3P) / 2210 (4P) x 69 x 810h				
Макс. вес	кг	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.
Емкость в литрах	л	232	348	464	232	348
Температура внутри камеры	°C	-2 / +8			-20 / -15	
Газ и загрузка	г	R134a – 170	R134a – 170	R134a - n.d.	R404a – 200	R404a - n.d.
Мощность охлаждения	Вт	230	230	460	230	460
Макс. потребляемая мощность	Вт	280	280	555	395	560
Напряжение питания		1x230 В ~ 50 Гц				

Таб. 1/e

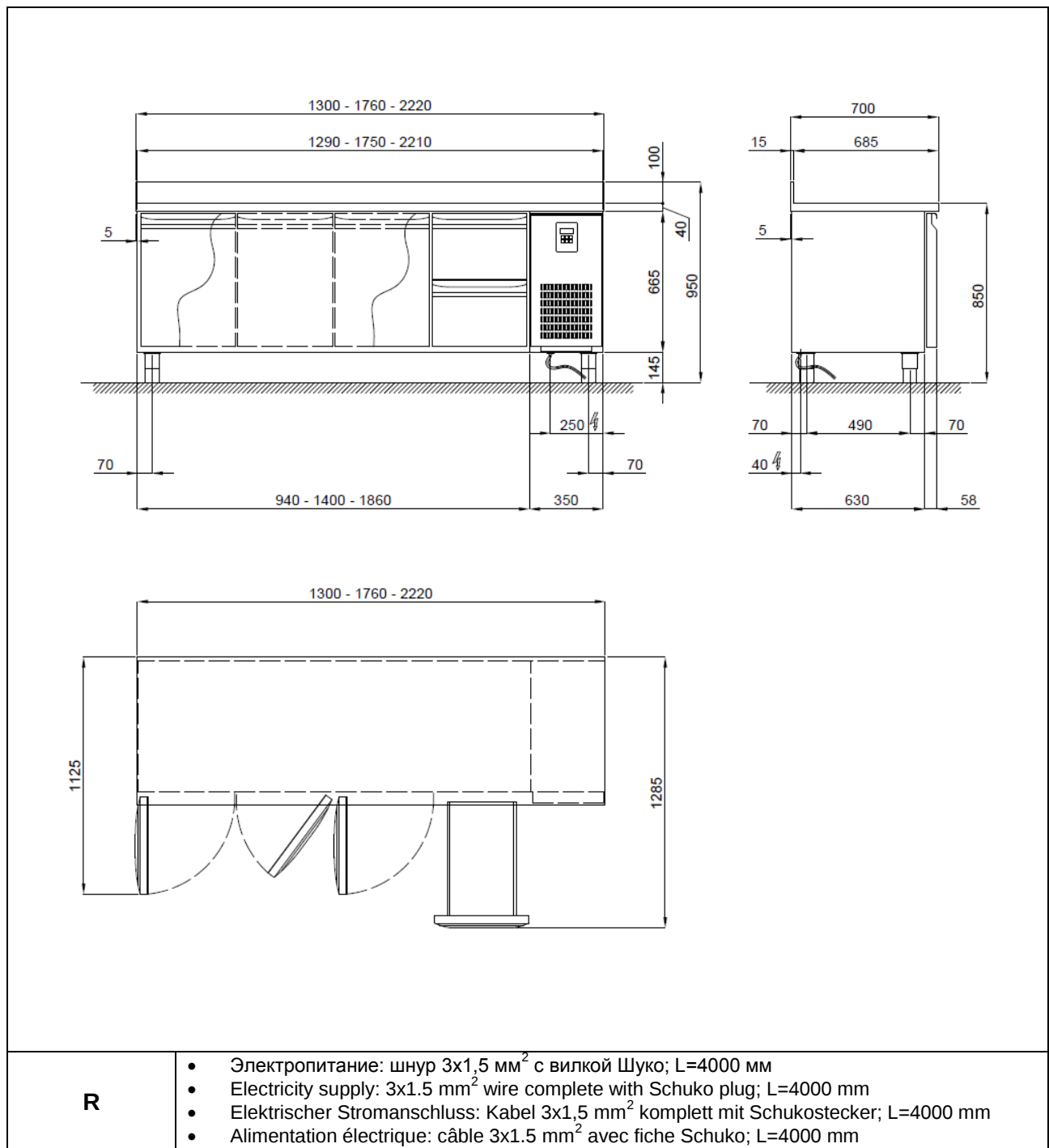
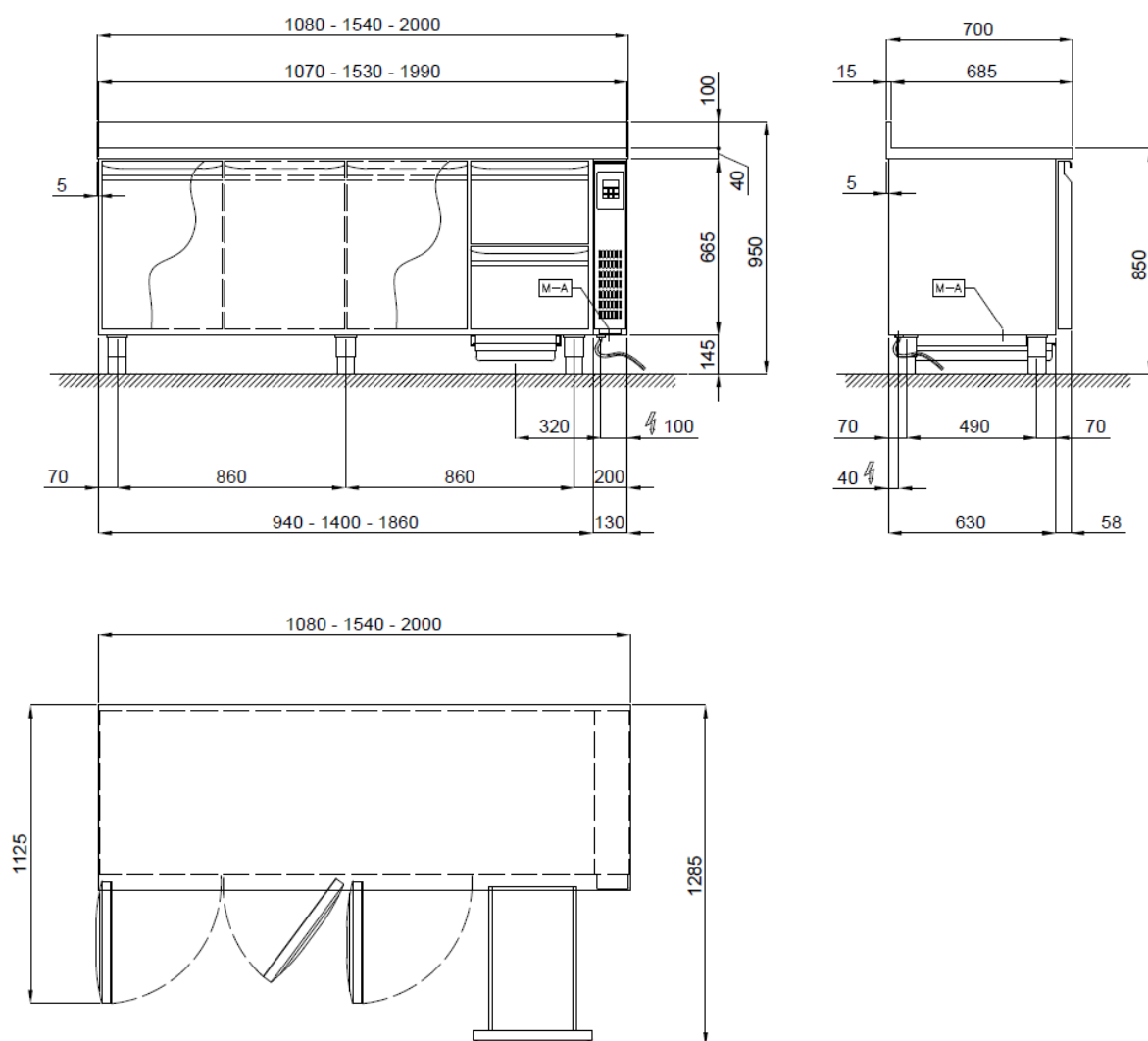


Рис. 2/e

Модель		TNG7 – 10	TNG7 – 15	TNG7 – 20	TNGB7 – 10	TNGB7 – 15
Габариты	см	1290 (2P) / 1750 (3P) / 2210 (4P) x 69 x 810h				
Макс. вес	кг	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.
Емкость в литрах	л	232	348	464	232	348
Температура внутри камеры	°C	-2 / +8			-20 / -15	
Газ и загрузка	г	Место для установки клапана R404a			Место для установки клапана R404a	
Мощность охлаждения	Вт	230	230	460	230	460
Макс. потребляемая мощность	Вт	280	280	555	280	555
Напряжение питания		1x230 В ~ 50 Гц				

Таб. 1/ф



R

- Электропитание: шнур 3x1,5 мм² с вилкой Шуко; L=4000 мм
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Рис. 2/ф

Модель	TG6 – 13	TG6 – 17	TGB6 – 13	TGB6 – 17
--------	----------	----------	-----------	-----------

Габариты	см	1290 (2P) / 1750 (3P) x 69 x 810h			
Макс. вес	кг	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.
Емкость в литрах	л	195	292	195	292
Температура внутри камеры	°C	-2 / +8		-20 / -15	
Газ и загрузка	г	R134a – 170	R134a – 170	R404a – 200	R404a - n.d.
Мощность охлаждения	Вт	230	230	230	460
Макс. потребляемая мощность	Вт	280	280	395	560
Напряжение питания		1x230 В ~ 50 Гц			
Таб. 1/г					

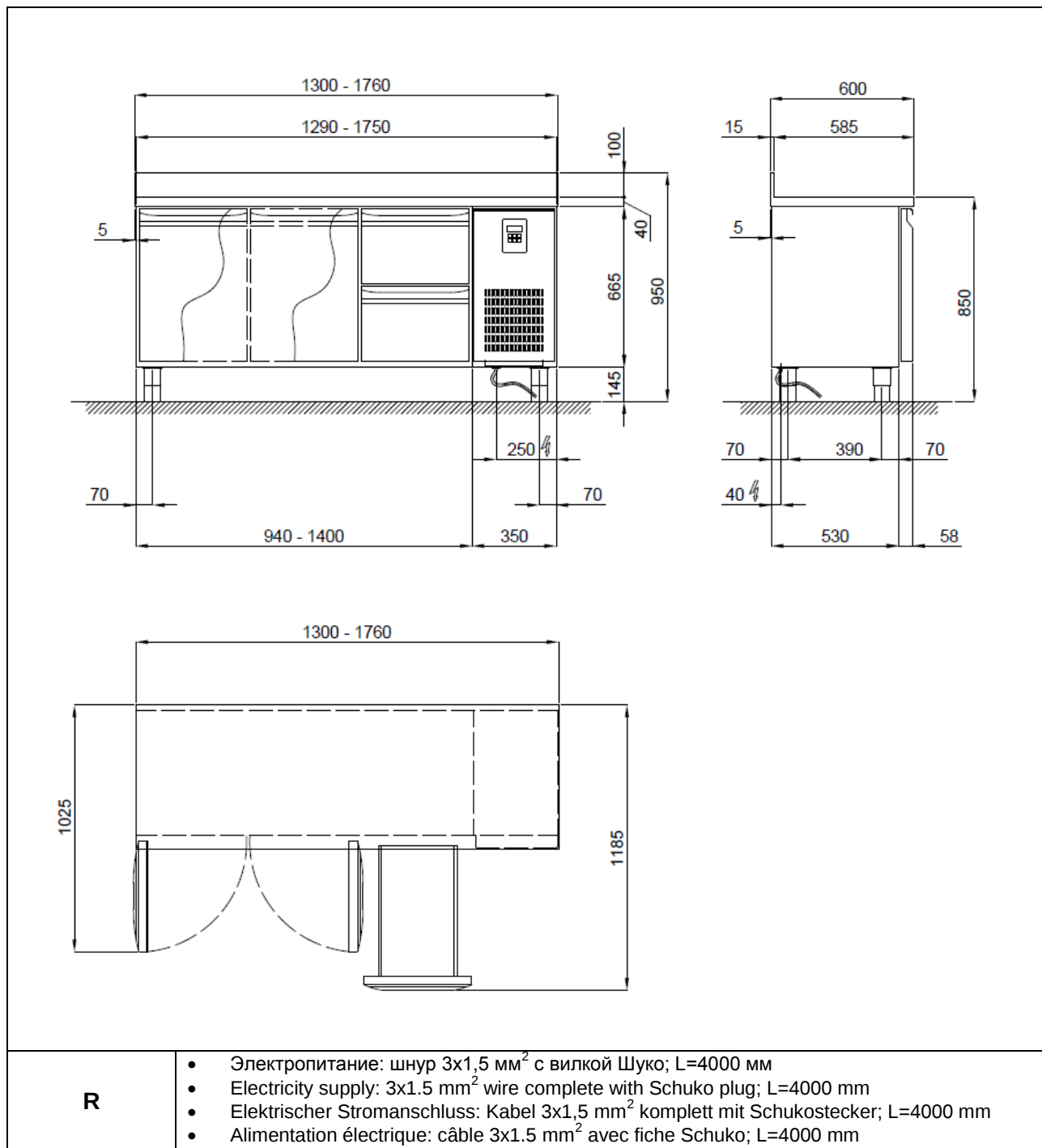


Рис. 2/г

Модель		TNG6 – 13	TNG6 – 17	TNGB6 – 10	TGB6 - 15
Габариты	см	1290 (2P) / 1750 (3P) x 69 x 810h			
Макс. вес	кг	нет дан.	нет дан.	нет дан.	нет дан.
Емкость в литрах	л	195	292	195	292
Температура внутри камеры	°C	-2 / +8		-20 / -15	
Газ и загрузка	г	Место для установки клапана R404a		Место для установки клапана R404a	
Мощность охлаждения	Вт	230	230	230	460
Макс. потребляемая мощность	Вт	280	280	280	555
Напряжение питания		1x230 В ~ 50 Гц			
Таб. 1/h					

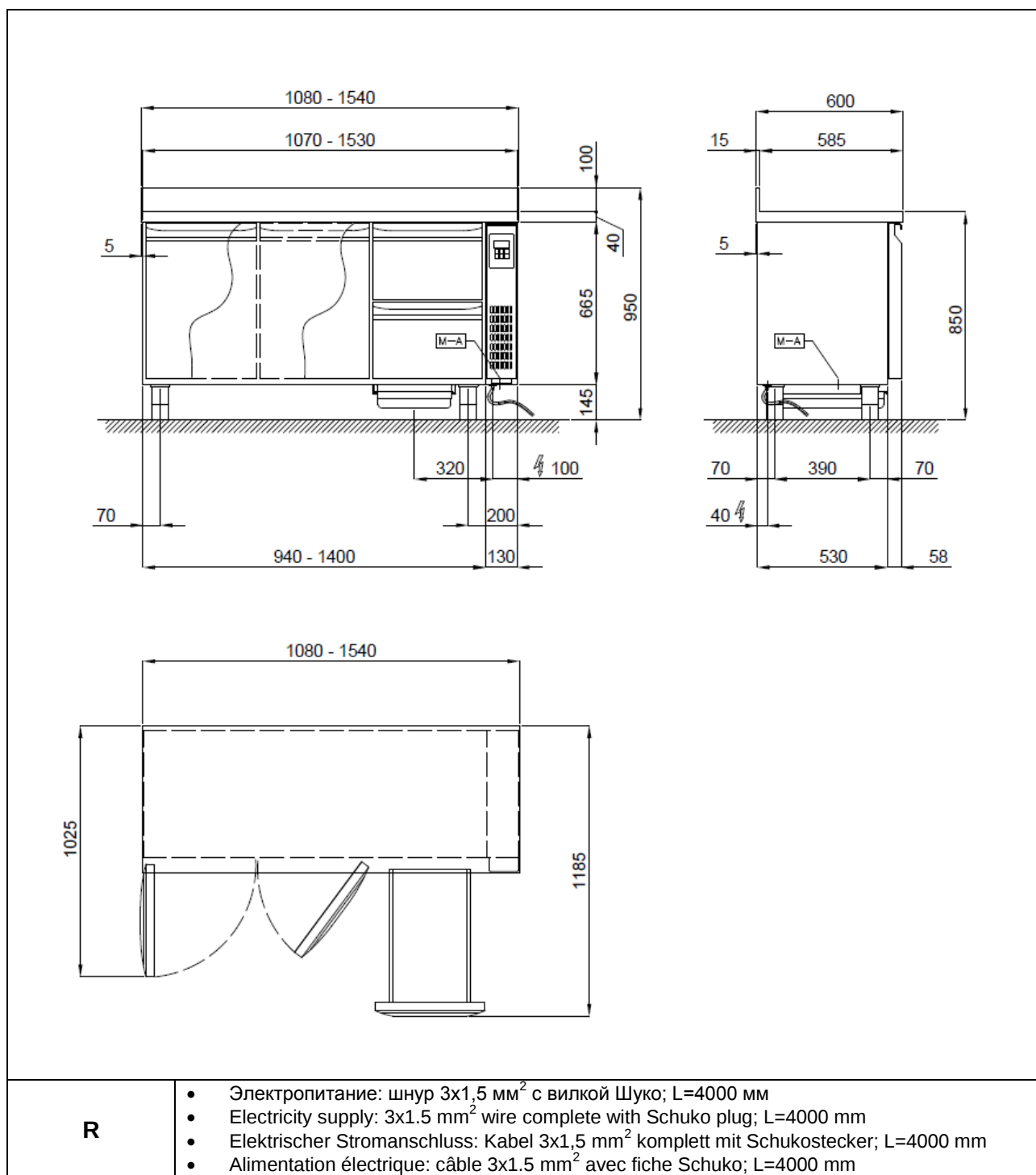


Рис. 2/h

2.2 – ОПИСАНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА GN СЕРИИ ATLAS PLUS & NEW ATLAS И ЕГО НАЗНАЧЕНИЕ

Столы для гастрономии серии ATLAS PLUS & NEW ATLAS изготовлены в соответствии с принципами простоты и надежности.

Конструкция состоит из единого корпуса, выполнена как внутри, так и снаружи из нержавеющей стали AISI 304 с изоляцией толщиной 60 мм, полученной путем впрыска полиуретановых смол высокой плотности без содержания ГХФУ.

Дно внутри камеры закруглено для облегчения очистки, ножки и опорная конструкция решеток выполнены из нержавеющей стали, дверь имеет вставляемую нажимом магнитную прокладку, которая просто заменяется, очищается и нагревается в версиях ВТ.

Охлаждение вентилируемое с контролем через цифровой термостат на задней панели, электрическая автоматическая оттайка и автоматическое испарение конденсата.

2.2.1 – ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Аппарат состоит из следующих компонентов:

- корпус аппарата;
- холодильная система (поз. 1, рис. 3);
- панель управления (поз. 2, рис. 3).

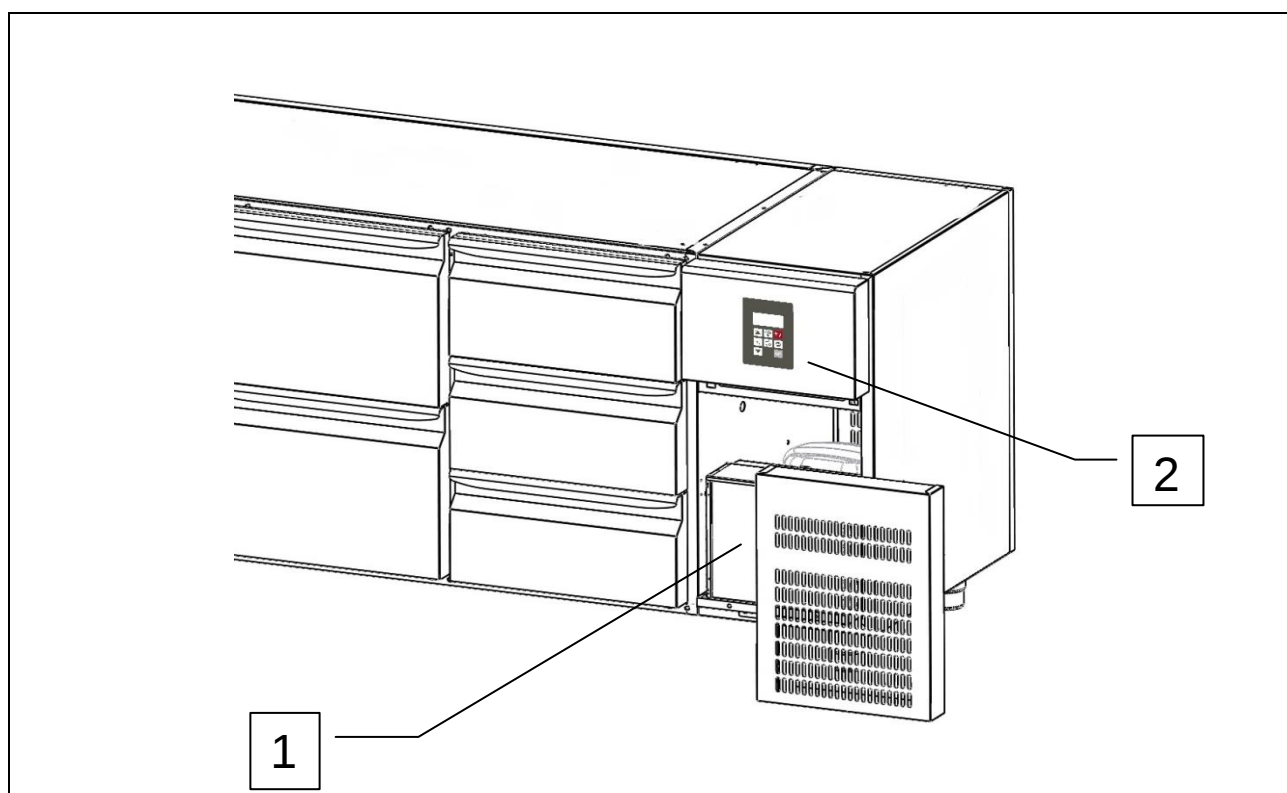


Рис. 3

2.3 – ШУМ

Аппарат спроектирован и изготовлен таким образом, чтобы максимально уменьшить уровень звуковой мощности. В данном случае заявленный уровень звуковой мощности ниже 60 децибел.

2.4 – УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Место установки	Кухни, лаборатории, рестораны, магазины напитков, выставочные залы, бары.
Относительная влажность воздуха	≤ 80% без конденсата
Климатический класс	“N” + 16 °C ÷ + 32 °C

Таб. 2

3. – БЕЗОПАСНОСТЬ

3.1 – ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



ВАЖНО: перед использованием аппарата внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и строго выполняйте содержащиеся в нем технические рабочие инструкции и указания. Оператор должен знать положение и функции всех устройств управления и характеристики холодильного шкафа.



Стол-рефрижератор соответствует действующим стандартам в области безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к ущербу для людей или имущества.

При установке весь рабочий персонал должен получить информацию о рисках несчастных случаев, устройствах безопасности для оператора, общих правилах техники безопасности, предусмотренных международными директивами и действующим законодательством в стране использования аппарата. Запуск и использование аппарата должны осуществляться исключительно подготовленным персоналом. Поведение рабочего персонала должно строго соответствовать правилам техники безопасности, действующим в стране использования аппарата.



Не удаляйте и не нарушайте таблички, установленные производителем на аппарате.



Запрещается включать стол-рефрижератор в случае неисправности панели управления и повреждения его частей.



Не заслоняйте верхние и/или внутренние вентиляционные каналы аппарата; не помещайте продукт возле вентиляционных решеток, в вентиляционных каналах или непосредственно на дне камеры.



Своевременно сообщайте об аномалиях в работе.



Используйте только те принадлежности, которые рекомендованы производителем.



Не подвергайте аппарат воздействию дождя или струй воды.



Операции текущего и внепланового технического обслуживания, предусматривающие открывание электрощита или демонтаж, в том числе частичный, стола-рефрижератора, должны выполняться только после отключения питания аппарата.

Производитель освобождается от всякой ответственности в следующих случаях:

- невыполнение планового обслуживания;
- неразрешенные модификации и/или работы;
- использование неоригинальных запасных частей;
- несоблюдение или неполное соблюдение того, что указано в настоящем руководстве;
- ненадлежащее использование аппарата.

Любые нарушения или неразрешенная замена одной или нескольких части или компонентов аппарата, использование принадлежностей и расходных материалов, отличных от оригинальных, могут быть связаны с риском несчастного случая и освобождают производителя от всякой гражданской или уголовной ответственности.

В случае сомнений в отношении функционирования аппарата прекратите его использование и обратитесь к производителю.

3.2 – ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Холодильный стол GN серии ATLAS PLUS & NEW ATLAS не должен использоваться:

- в целях, отличных от тех, что указаны в параграфе 2.2 «Описание и назначение холодильного стола»;
- с нерабочими системами безопасности;
- после неправильно выполненной установки;
- неподготовленным персоналом;
- в случае невыполнения или неправильного выполнения технического обслуживания;
- с использованием неоригинальных запасных частей;
- с поврежденным шнуром электропитания и/или розеткой;
- с заблокированными вентиляционными каналами (поз. 1, рис. 4);
- с различными продуктами питания и напитками, расположенными возле внутренних вентиляционных решеток (поз. 3, рис. 4) или непосредственно на дне камеры (поз. 2, рис. 4).

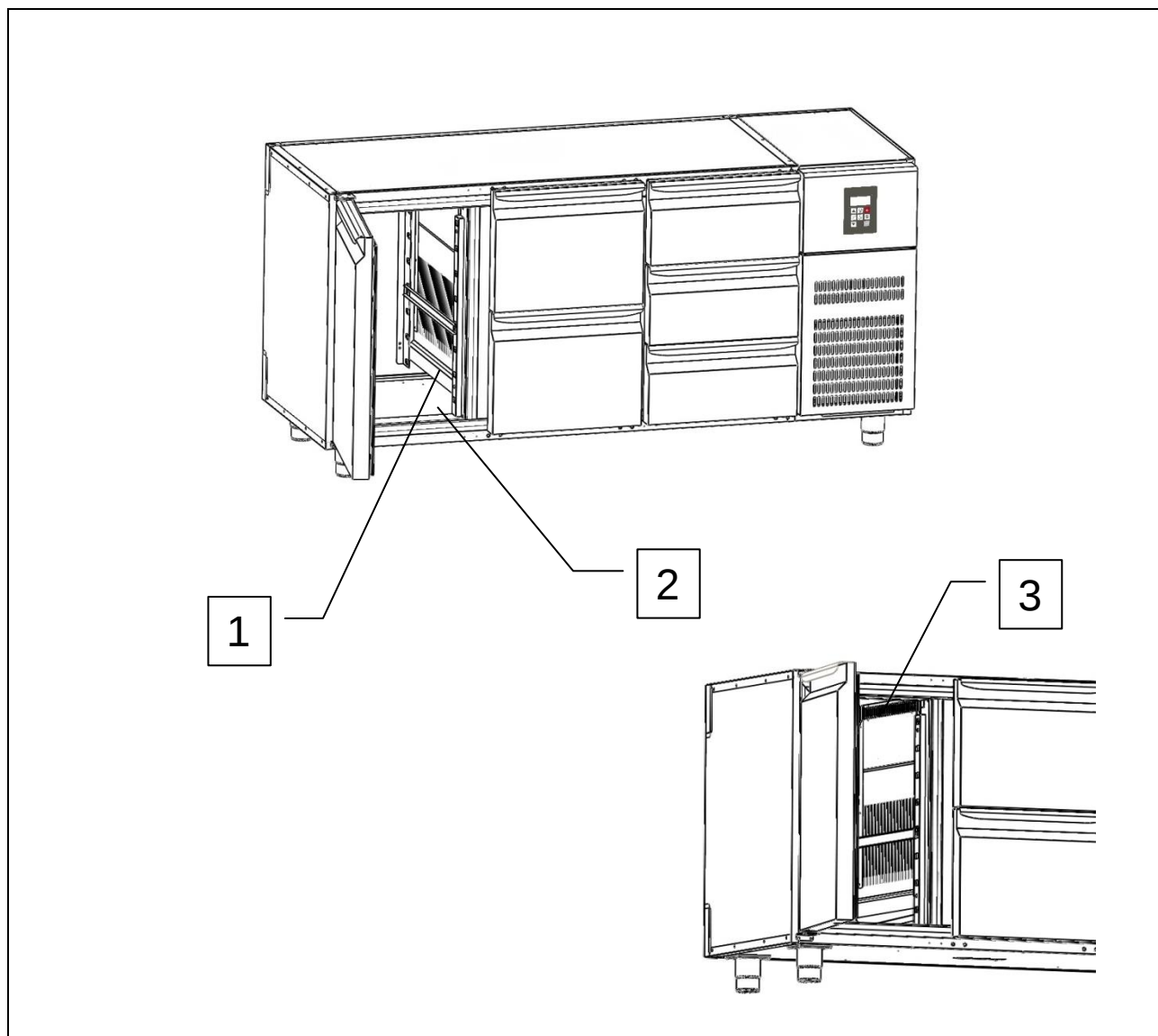


Рис. 4

3.3 – СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ

Защита персонала, подверженного рискам, которые связаны с опасными подвижными частями, обеспечивается наличием соответствующих устройств, присутствующих на аппарате:

- внутренней стенкой из нержавеющей стали (TH) или алюминия (TG), закрывающей испаритель и внутренние вентиляторы (поз. 1, рис. 5);
- передней панелью, закрывающей вентилятор конденсатора (поз. 2, рис. 5).

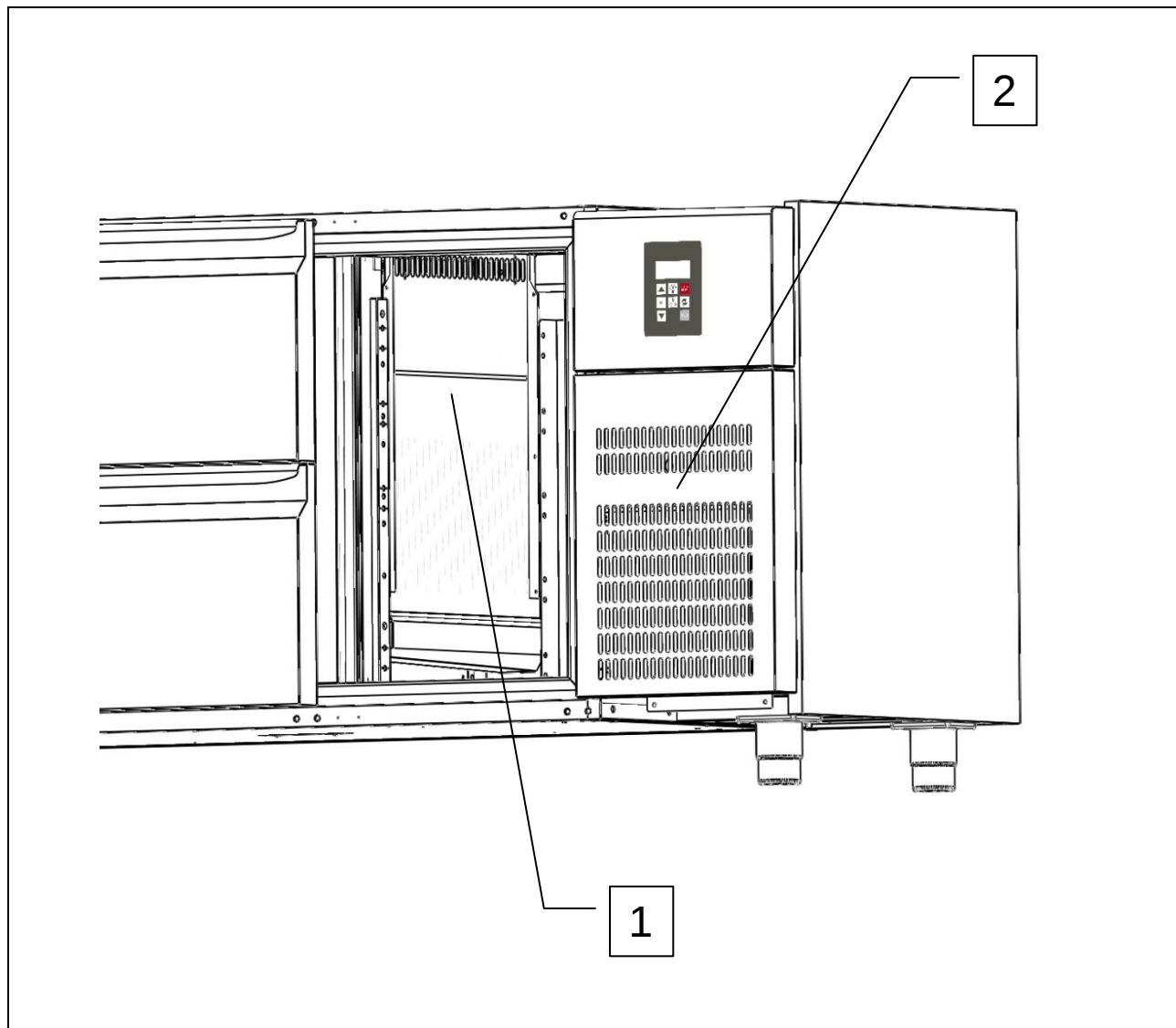


Рис. 5

3.4 – ФУНКЦИИ ОСТАНОВКИ

Аппаратом в целом управляет цифровой термостат на задней панели. Функция остановки представлена с помощью кнопки  (поз. 1, рис. 6). В каком бы состоянии не находилось устройство, нажатие кнопки  приводит плату в состояние ВЫКЛ.

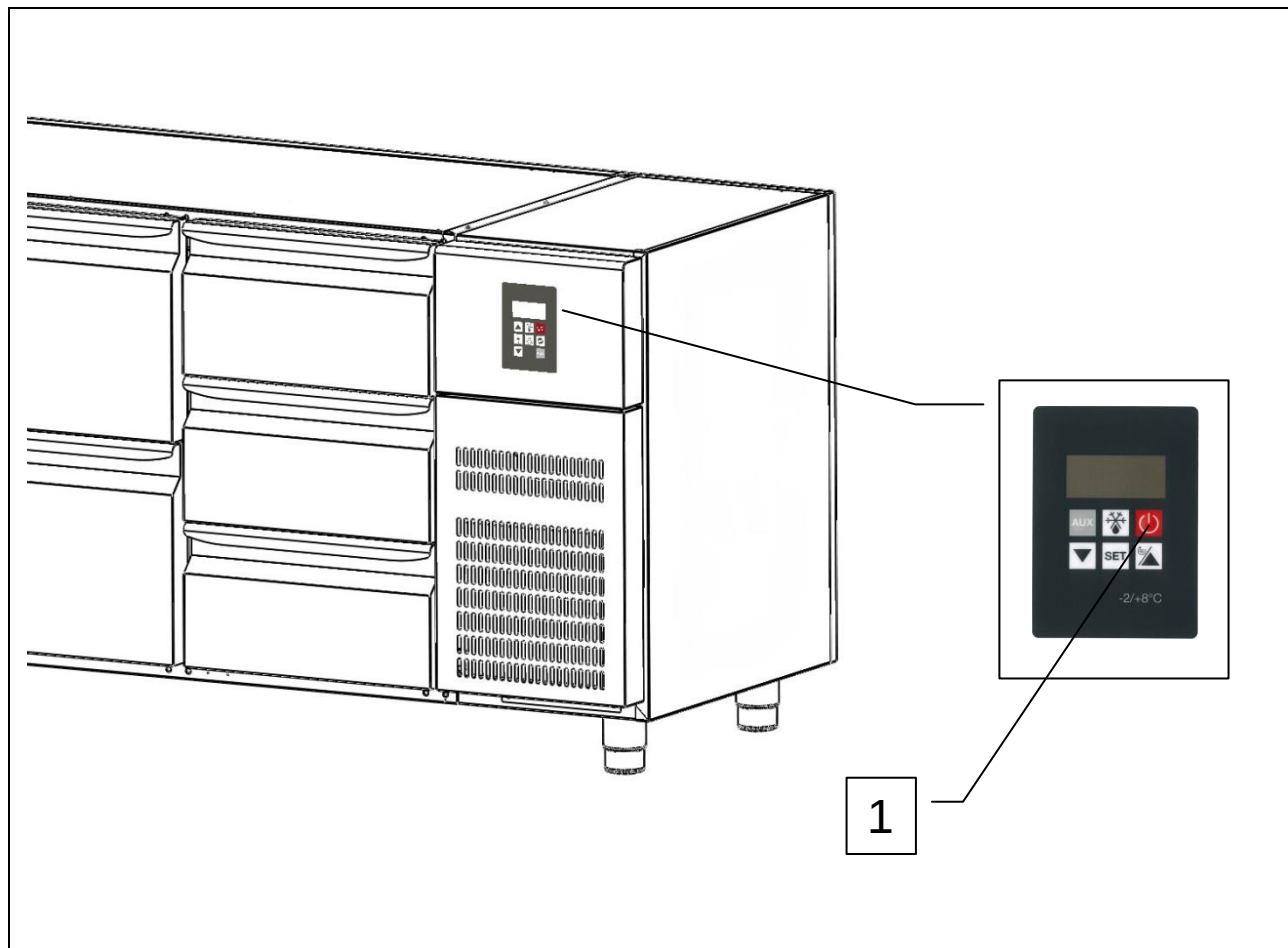


Рис. 6

4 – ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

4.1 – ТРАНСПОРТИРОВКА ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА

В зависимости от типа, размеров и веса использовалась упаковка, гарантирующая целостность и сохранность аппарата во время транспортировки вплоть до передачи покупателю.

Холодильный стол должен быть установлен вертикально на поддоне и обернут оригинальной картонной упаковкой и всегда оставаться в таком состоянии во время транспортировки.

Холодильный стол передается перевозчику в готовом к перемещению виде.



Строго запрещается переворачивать аппарат.



Упаковка должна быть хорошо расположена на платформе транспортного средства и заблокирована с помощью соответствующих строп.



Необходимо проявлять особую осторожность на всех этапах подъема и установки стола во избежание ущерба, в том числе серьезного, людям или имуществу. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения приведенных указаний по подъему и транспортировке стола.



Во время транспортировки температура окружающей среды ни в коем случае не должна быть ниже 4°C.

После извлечения холодильного стола из упаковки упаковочный материал должен быть удален и/или направлен на повторное использование в соответствии с правилами, действующими в стране назначения аппарата.

4.2. – ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА В УПАКОВКЕ



Проявляйте осторожность во время подъема и перемещения стола; существует опасность телесных повреждений, в том числе с летальным исходом, при перемещении груза.



Все операции перемещения и подъема должны выполняться с максимальной осторожностью, убедившись, что все работники находятся на безопасном расстоянии и никого нет под неподвижными или подвижными подвешенными грузами.



Перед началом операции проверьте всю зону перемещения аппарата для обнаружения опасных мест.



Во время транспортировки температура окружающей среды ни в коем случае не должна быть ниже 4°C.

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Оператор погрузчика.

Средства индивидуальной защиты:

- защитная обувь;
- защитные перчатки.

Персонал, выполняющий данные операции не должен иметь на себе колец, часов на запястье, украшений, распахнутой или свешивающейся одежды, например, галстуков, порванных предметов одежды, шарфов, расстегнутых пиджаков или кофт с открытой застежкой-молнией и т. д. В целом, работники должны использовать защитную одежду.

4.2.1 – ВЕС И ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА

Модель		ТН / ТНВ 090	ТН / ТНВ 130	ТН / ТНВ 170	ТНМ - 220
Размеры	см	90 x 69 x 86h	130 x 69 x 86h	177 x 69 x 86h	223 x 69 x 86h
Вес	кг	нет дан. / н. д.	нет дан. / н. д.	нет дан. / н. д.	нет дан.

Таб.3/a

Модель		ТНН / ТННВ 060	ТНН / ТННВ 100	ТНН / ТННВ 150	ТНМ - 200
Размеры	см	68 x 69 x 86h	108 x 69 x 86h	155 x 69 x 86h	201 x 69 x 86h
Вес	кг	нет дан. / н. д.	нет дан. / н. д.	нет дан. / н. д.	нет дан.

Таб.3/b

Модель		TG7 / TGB7 130	TG7 / TGB7 170	TG7 - 220	TNG7 / TNGB7 100	TNG7 / TNGB7 150
Размеры	см	130 x 69 x 81h	176 x 69 x 81h	222 x 69 x 81h	108 x 69 x 81h	154 x 69 x 81h
Вес	кг	нет дан. / н. д.	нет дан. / н. д.	нет дан.	нет дан. / н. д.	нет дан. / н. д.

Таб.3/c

Модель		TG6 / TGB6 130	TG6 / TGB6 170	TNG6 / TNGB6 100	TNG6 / TNGB6 150
Размеры	см	130 x 59 x 81h	176 x 59 x 81h	108 x 59 x 81h	154 x 59 x 81h
Вес	кг	нет дан. / н. д.	нет дан. / н. д.	нет дан. / н. д.	нет дан. / н. д.

Таб.3/d

4.2.2 – НЕОБХОДИМЫЕ СРЕДСТВА

- Для подъема аппарата необходимо использовать погрузчик с надлежащей минимальной грузоподъемностью.



Использование несоответствующего оборудования может привести к несчастным случаям с участием персонала, выполняющего эту операции, и/или повреждению аппарата. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего и несоответствующего требованиям использования средств подъема, транспортировки и обслуживания.

5 – УСТАНОВКА



Проявлять максимальную осторожность при обращении с аппаратом во избежание ущерба имуществу и людям.



Запрещается включать аппарат в случае неисправности панели управления и повреждения его частей.

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Специалист-электрик:

Средства индивидуальной защиты:

- защитная обувь;
- защитные перчатки.

Персонал, выполняющий данные операции не должен иметь на себе колец, часов на запястье, украшений, распахнутой или свешивающейся одежды, например, галстуков, порванных предметов одежды, шарфов, расстегнутых пиджаков или кофт с открытой застежкой-молнией и т. д. В целом, работники должны использовать защитную одежду.

5.1 – ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

Для установки необходимо подготовить зону для маневра, соответствующую размерам аппарата (см. рис. 2) и выбранных подъемных средств.

В месте установки должны быть подготовлены все системы подключения, необходимые для включения аппарата.

Место, выбранное для установки, должно обеспечивать использование аппарата в безопасных условиях. Зона должна гарантировать хорошую опорную базу с прочным и ровным полом, покрытие которого обеспечивает безопасную работу персонала.

Место установки должно иметь естественное и/или искусственное освещение, соответствующее выполняемым операциям (на основании специфических норм).

5.2 – ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗ УПАКОВКИ



Убедитесь, что упаковка не была повреждена во время транспортировки.

5.2.1 – НЕОБХОДИМЫЕ СРЕДСТВА

Для подъема аппарата необходимо использовать погрузчик или эквивалентное оборудование.



Использование несоответствующего оборудования может привести к несчастным случаям с участием персонала, выполняющего эту операции, и/или повреждению аппарата. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего и несоответствующего требованиям использования средств подъема, транспортировки и обслуживания.

5.2.2 – ПОРЯДОК ИЗВЛЕЧЕНИЯ ИЗ УПАКОВКИ



Все операции перемещения и извлечения из упаковки должны выполняться с максимальной осторожностью, убедившись, что все работники находятся на безопасном расстоянии и никого нет под неподвижными или подвижными подвешенными грузами.

Для извлечения аппарата из упаковки достаточно снять картонную упаковку, в которую он завернут. Затем снять аппарат с поддона, подняв его с помощью погрузчика; вилы погрузчика помещаются под аппарат.



ПОСЛЕ УСТАНОВКИ АППАРАТА ПОДОЖДИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЧАСОВ ПЕРЕД ЕГО ВКЛЮЧЕНИЕМ.

5.3 – ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО СТОЛА

5.3.1 – НЕОБХОДИМЫЕ СРЕДСТВА

См. параграф 5.2.1.



Использование несоответствующего оборудования может привести к несчастным случаям с участием персонала, выполняющего эту операции, и/или повреждению аппарата. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего и несоответствующего требованиям использования средств подъема, транспортировки и обслуживания.

5.3.2 – ПОРЯДОК ПЕРЕМЕЩЕНИЯ СТОЛА БЕЗ УПАКОВКИ



Все операции перемещения и извлечения из упаковки должны выполняться с максимальной осторожностью, убедившись, что все работники находятся на безопасном расстоянии и никого нет под неподвижными или подвижными подвешенными грузами.

Для перемещения стола поднимите его с помощью погрузчика; вилы погрузчика помещаются под аппарат.

5.4 – СБОРКА СТОЛА

Клиент получает холодильный стол в полностью собранном виде.

6 – ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ



ПОСЛЕ УСТАНОВКИ АППАРАТА ПОДОЖДИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЧАСОВ ПЕРЕД ЕГО ВКЛЮЧЕНИЕМ.

6.1 – ПОДКЛЮЧЕНИЕ

6.1.1 – ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным электриком.

- Убедитесь, что напряжение питания, указанное на идентификационной табличке, соответствует напряжению электросети в месте установки.
- Проводка должна быть выполнена в соответствии с действующими нормами; сеть электропитания должна иметь эффективную систему заземления согласно действующим местным электрическим нормам; за это несет ответственность клиент.
- Не допускайте сильных изгибов шнура питания, не ставьте на него никаких предметов.



Если требуется извлечь вилку питания, убедитесь вначале, что плата с помощью кнопки  приведена в положение ВЫКЛ на дисплее.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением этих правил.

ПОРЯДОК ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Аппарат поставляется производителем в комплекте с электрической вилкой. Достаточно вставить вилку в розетку в месте установки; проводка должна быть выполнена в соответствии с действующими нормами.

Электроэнергия в месте установки должна иметь следующие характеристики:

- Напряжение: 230 В переменного тока
- Частота: 50 Гц

6.2 – ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ

Электрик-монтажник должен обучить оператора правильному использованию холодильного стола и базовым навыкам обслуживания.

ПОРЯДОК

Операции подготовки холодильного стола к первому запуску должны выполняться техническим специалистом в присутствии оператора, который будет использовать аппарат, чтобы последний получил минимум информации о проведении допустимого текущего обслуживания и очистки.

Перед включением аппарата необходимо выполнить ряд проверок с целью предотвращения ошибок или несчастных случаев на этапе ввода в эксплуатацию.

- Проверить, не получила ли машина повреждений во время транспортировки.
- Особенно тщательно проверить на наличие повреждений электропит, панель управления, электрические провода и трубы.
- Проверить правильность подключения всех внешних источников энергии.
- Проверить выравнивание машины.

6.2.1 – РЕГУЛИРОВКА



Операции регулировки, выполненные неуполномоченным персоналом, могут привести к повреждению аппарата и возникновению серьезных опасностей для оператора. Операции регулировки, выполненные неуполномоченным персоналом, считаются нарушениями аппарата и приводят к аннулированию гарантии и освобождению производителя от всякой ответственности.

7 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ПОСЛЕ УСТАНОВКИ АППАРАТА ПОДОЖДИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ЧАСОВ ПЕРЕД ЕГО ВКЛЮЧЕНИЕМ.

7.1 – НАЗНАЧЕНИЕ

В серии Atlas Plus & New Atlas представлены чрезвычайно простые и надежные профессиональные холодильные столы для гастрономии. Они изготовлены полностью из нержавеющей стали в соответствии с надлежащими стандартами качества, и имеют изоляцию толщиной 60 мм, полученную путем введения полиуретановых смол без ГХФУ. Столы контролируются простым в использовании и программировании цифровым термостатом на задней панели. Охлаждение вентилируемое, размораживание автоматическое с устройством для автоматического удаления конденсата.

7.2 – НЕПРЕДУСМОТРЕННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Для холодильного стола GN не предусмотрено применение, отличающееся от описанного в пункте **7.1**. В частности, стол не подходит для быстрого охлаждения различных пищевых продуктов и/или напитков.

7.3 – ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

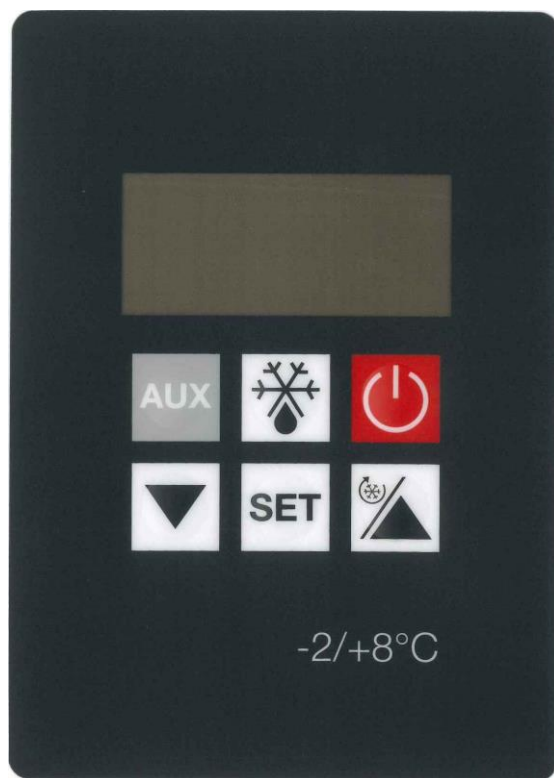


Рис. 7

Кнопки, присутствующие на контроллере:



КНОПКА 0/1, ВКЛ-ВЫКЛ

Когда аппарат находится в состоянии ВЫКЛ (0), однократное нажатие на кнопку позволяет перевести его в состояние ВКЛЮЧЕН (1).

Когда витрина включена, после активации кнопочной панели нажатием в течение 3 сек. любой кнопки однократное нажатие приводит к выключению платы.



КНОПКИ БОЛЬШЕ И МЕНЬШЕ

Позволяют увеличить или уменьшить значение, отображаемое на дисплее. При включенной панели продолжительное нажатие в течение 3 сек. кнопки со стрелкой ВВЕРХ позволяет активировать непрерывный цикл по времени.



КНОПКА
РАЗМОРАЖИВАНИЯ

При ВКЛЮЧЕННОМ аппарате непрерывное нажатие в течение 3 сек. позволяет выполнить размораживание.



КНОПКА SET

При ВКЛЮЧЕННОМ аппарате и активной кнопочной панели однократное нажатие позволяет отобразить заданное значение, непрерывное нажатие в течение 3 сек. позволяет изменить заданное значение.



КНОПКА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
УСТРОЙСТВА

Нажатие кнопки позволяет включить дополнительное устройство, например, внутренние лампы, нагревательные элементы для предотвращения запотевания.

Символы, присутствующие на дисплее контроллера:



ВЫКЛ.

Горит, когда машина находится в состоянии ВЫКЛ., и выключен во всех остальных случаях.



ГРАДУСЫ ЦЕЛЬСИЯ

Может гореть, показывая единицу измерения температуры.



КОМПРЕССОР

Горит во время нормальных фаз охлаждения, компрессор ВКЛ., выключен при выключенном компрессоре. Мигает во время работы функции размораживания.



DEFROST

Горит во время РАЗМОРАЖИВАНИЯ.



СВЕТ

Горит только тогда, когда внутри камеры включен свет.



ВЕНТИЛЯТОРЫ

Горит только тогда, когда внутри камеры работают вентиляторы (испаритель).



НЕПРЕРЫВНЫЙ ЦИКЛ

Горит, не мигая, или мигает во время фазы предварительного охлаждения и НЕПРЕРЫВНОГО ЦИКЛА.



СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

Горит только тогда, когда блок управления регистрирует сигнал тревоги и/или неисправность оборудования.

7.4 – ПОРЯДОК ПРОВЕРКИ

Аппаратом в целом управляет цифровой термостат на задней панели.

Когда аппарат подключен к электросети, его дисплей полностью загорается для теста ламп на несколько секунд, после чего возвращается в состояние, в котором он находился до отключения питания. В частности, если выполнялся цикл, он будет возобновлен с момента его прерывания.

При выключенной плате дисплей полностью отключен за исключением пиктограммы . При нажатии кнопки



пиктограмма на дисплее  гаснет и переходит в ВКЛЮЧЕНО, отображая температуру в камере.

Используя органы управления, расположенные на термостате, и указания на дисплее можно активировать различные функции аппарата.

Можно отключить звуковой сигнал любого происхождения, нажав любую кнопку.

В каком бы состоянии ни находился аппарат, нажатие кнопки  приводит к выключению платы.

7.5 – ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед использованием аппарата желательно тщательно очистить камеру внутри.

После установки или после продолжительного простоя рекомендуется включить пустой аппарат до достижения установленной температуры.

Для достижения хороших рабочих показателей стола-рефрижератора рекомендуется располагать продукты так, чтобы способствовать циркуляции воздуха: не закрывайте аспирацию внутреннего испарителя, не укладывайте друг на друга продукты и полуфабрикаты, располагайте загрузку упорядоченно.

Во избежание значительного снижения производительности холодильного блока рекомендуется не загружать аппарат сверх допустимого количества, не помещать в него продукты, напитки и/или полуфабрикаты, температура которых превышает температуру окружающей среды, указанную в проекте, и не открывать без надобности дверь.

7.6 – СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- С помощью кнопки  можно отобразить установленное значение и изменить его в случае необходимости.

При однократном нажатии кнопки  установленная температура только отображается, при нажатии этой кнопки в течение 3 сек. значение можно изменить с помощью кнопок со стрелками вверх и вниз.

- Можно выбрать фазу ручного размораживания; нажатием в течение 3 сек. кнопки  активируется фаза ручного размораживания, если температура испарителя не превышает +8°C. Эта фаза завершается через 30 мин. или по достижении температуры, измеренной зондом на испарителе (+8°C). Автоматическая разморозка под управлением дистанционного термостата осуществляется каждые 6 ч., длится 30 мин. и обозначается на дисплее надписью dEF.

- Непрерывным нажатием (2 сек.) кнопки  можно отобразить температуру испарителя. После появления первого значка с помощью стрелок выбрать марку **Pb2**. Затем нажать кнопку  для вывода температуры.

7.6.1 – ОСОБОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- Нажатием в течение 3 сек. кнопки  можно активировать фазу НЕПРЕРЫВНОГО ЦИКЛА. Эта фаза характеризуется продолжительностью (1 Ч) и температурой (-2°C (TN) и -20°C (BT)), значения которых заданы производителем на блоке управления. Кроме того, чтобы отличить ее от нормальной фазы охлаждения, на дисплее загорается символ  . По истечении заданного времени (1Н) символ гаснет, и аппарат возобновляет работу с ранее установленным значением.

7.6.2 – ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЕ ПРОСТОИ

Переведите аппарат в состояние ВЫКЛ, нажав кнопку  на активной кнопочной панели, и извлеките вилку. Тщательно очистите аппарат (как указано в параграфе 8.2) и оставьте дверь открытой по завершении операции и на весь период простоя.

8 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 - ОСОБЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



В случае любой аномалии, не описанной в данном руководстве, необходимо обращаться к производителю; к нему следует обратиться также в случае любых сомнений, появившихся при выполнении описанных здесь операций обслуживания. Операции технического обслуживания, выполненные неуполномоченным персоналом, могут привести к повреждению аппарата и возникновению серьезных опасностей для оператора. Операции технического обслуживания, выполненные неуполномоченным персоналом, считаются нарушениями аппарата и приводят к аннулированию гарантии и освобождению производителя от всякой ответственности.



Любые операции текущего и внепланового технического обслуживания, предусматривающие открывание электрощита или демонтаж, в том числе частичный, аппарата, должны выполняться только после его выключения  на дисплее и отключения вилки от розетки.



Любая операция технического обслуживания, выполненная на аппарате под напряжением, может привести к тяжелым несчастным случаям, в том числе с летальным исходом, с участием людей.



Отключение защитных устройств должно производиться только уполномоченным персоналом, который сможет гарантировать безопасность людей и отсутствие повреждений аппарата. После необходимого обслуживания защитные устройства должны быть правильно активированы.

Во время операций технического обслуживания или ремонта посторонние лица должны находиться на удаленном от аппарата расстоянии.

Соблюдайте предписанную или указанную в данном руководстве периодичность выполнения проверок.

По завершении операций технического обслуживания или ремонта аппарат можно включать только после того, как технический специалист убедится в том, что:

- работа была проведена полностью;
- системы безопасности активны;
- аппарат работает надлежащим образом;
- никто не выполняет работы на аппарате.

8.2 – ТЕКУЩЕЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.2.1 – СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ТЕКУЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ТАБ. 4)

Компонент	Вид работы	Периодичность	Ответственность	Порядок
Внутренняя камера	Очистка	По мере необходимости	Оператор, допущенный к эксплуатации оборудования	См. пар. 8.2.2
Наружная часть	Очистка	По мере необходимости	Оператор, допущенный к эксплуатации оборудования	См. пар. 8.3.2
Конденсатор	Очистка	Каждые 60 дней	Оператор, допущенный к эксплуатации оборудования	См. пар. 8.4.2

Таб. 4

8.2.2 – ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ

Эта операция должна выполняться по мере необходимости.

СОСТОЯНИЕ АППАРАТА:

- кнопка включения/выключения в положении **ВЫКЛ** на дисплее;
- вилка питания отключена от сети электропитания.

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Оператор, допущенный к эксплуатации аппарата.

ПОРЯДОК

Очень тщательно очистите внутреннюю часть камеры, поверхность закрывания двери (поз. 1, рис. 8) и уплотнение (поз. 2, рис. 8), используя губку, смоченную нейтральным моющим средством (оба неабразивные). По завершении очистки ополосните поверхности губкой, смоченной водой, и высушите их чистой салфеткой. Правильная внутренняя очистка аппарата позволяет избежать образования неприятных запахов, которые могут повредить конечной продукции.



Для очистки аппарата используйте только воду и неабразивное нейтральное моющее средство. Использование других средств может привести к повреждению поверхностей аппарата и поставить под угрозу качество и полезность продукции. Не используйте абразивные губки.



Не выполняйте очистку салфетками, которые могут оставлять ворс, не направляйте струи воды на аппарат.

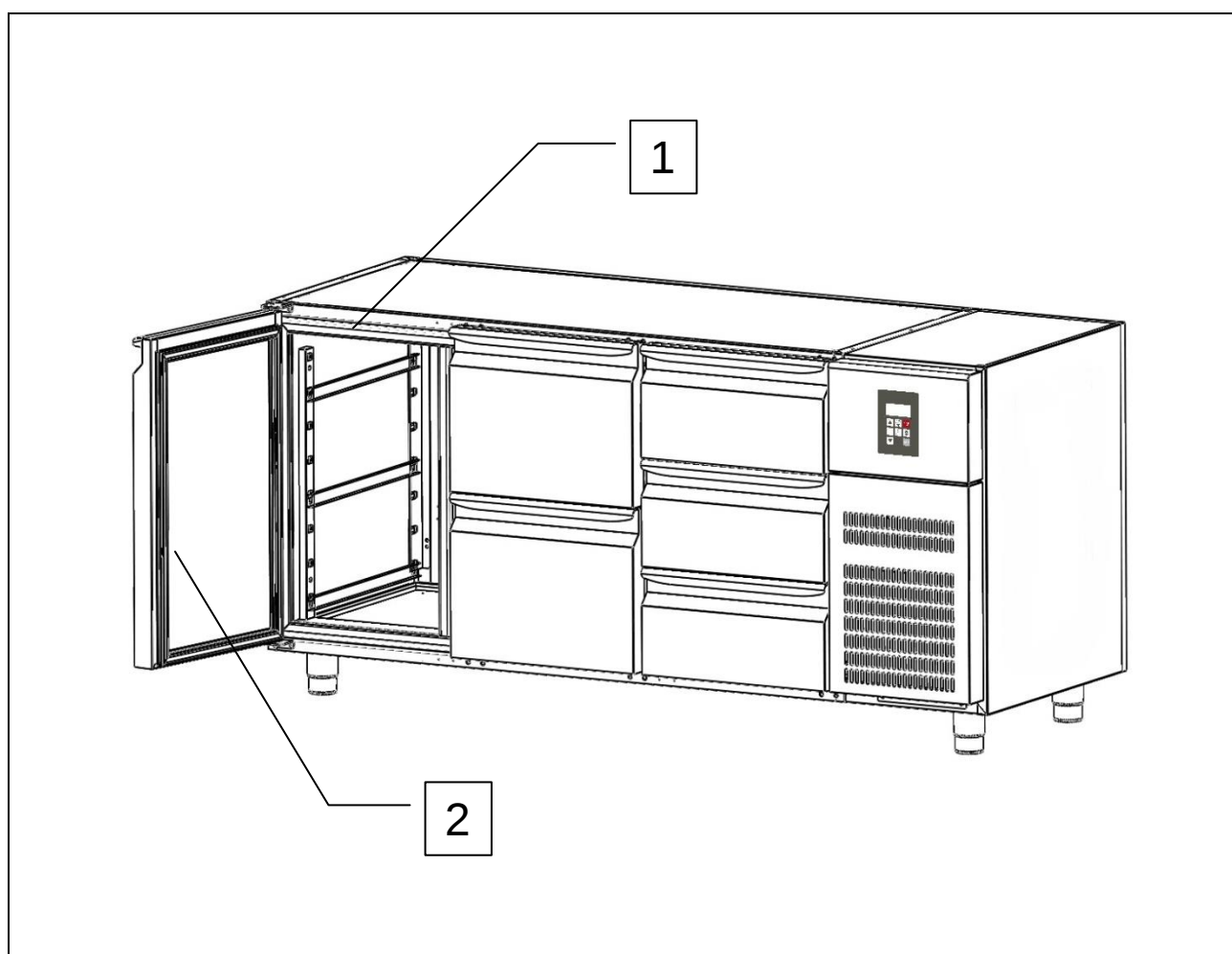


Рис. 8

8.2.3 – ОЧИСТКА НАРУЖНОЙ ЧАСТИ АППАРАТА

Эта операция должна выполняться по мере необходимости.

СОСТОЯНИЕ АППАРАТА:

- кнопка включения/выключения в положении **ВЫКЛ** на дисплее;
- вилка питания отключена от сети электропитания.

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Оператор, допущенный к эксплуатации аппарата.

ПОРЯДОК

Очищайте наружные поверхности аппарата (дверь, торцы и стальные панели) губкой, смоченной в нейтральном моющем средстве (оба неабразивные). По завершении очистки ополосните поверхности губкой, смоченной водой, и высушите их чистой салфеткой.



Для очистки аппарата используйте только воду и неабразивное нейтральное моющее средство. Использование других средств может привести к повреждению поверхностей аппарата и поставить под угрозу качество и полезность продукции.
Не используйте абразивные губки.



Не выполняйте очистку салфетками, которые могут оставлять ворс.

8.2.4 – ОЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА АППАРАТА

Эта операция должна выполняться каждые 60 дней.

СОСТОЯНИЕ АППАРАТА:

- кнопка включения/выключения в положении **ВЫКЛ.** на дисплее;
- вилка питания отключена от сети электропитания.

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Оператор, допущенный к эксплуатации аппарата.

ПОРЯДОК

Для надлежащей и эффективной работы холодильной системы и, следовательно, аппарата воздушный конденсатор (поз.1, рис. 9) необходимо всегда содержать в чистоте. Эта операция должна выполняться не реже чем раз в 60 дней. Выполняйте очистку неметаллическими щетками, чтобы удалить всю пыль и ворс с ребер. Рекомендуется использовать пылесос во избежание попадания пыли в окружающую среду. Если присутствуют масляные отложения, удалите их кисточкой, смоченной в спирте. **НЕ ЦАРАПАЙТЕ ПОВЕРХНОСТИ ЗАОСТРЕННЫМИ ИЛИ АБРАЗИВНЫМИ ПРЕДМЕТАМИ.**

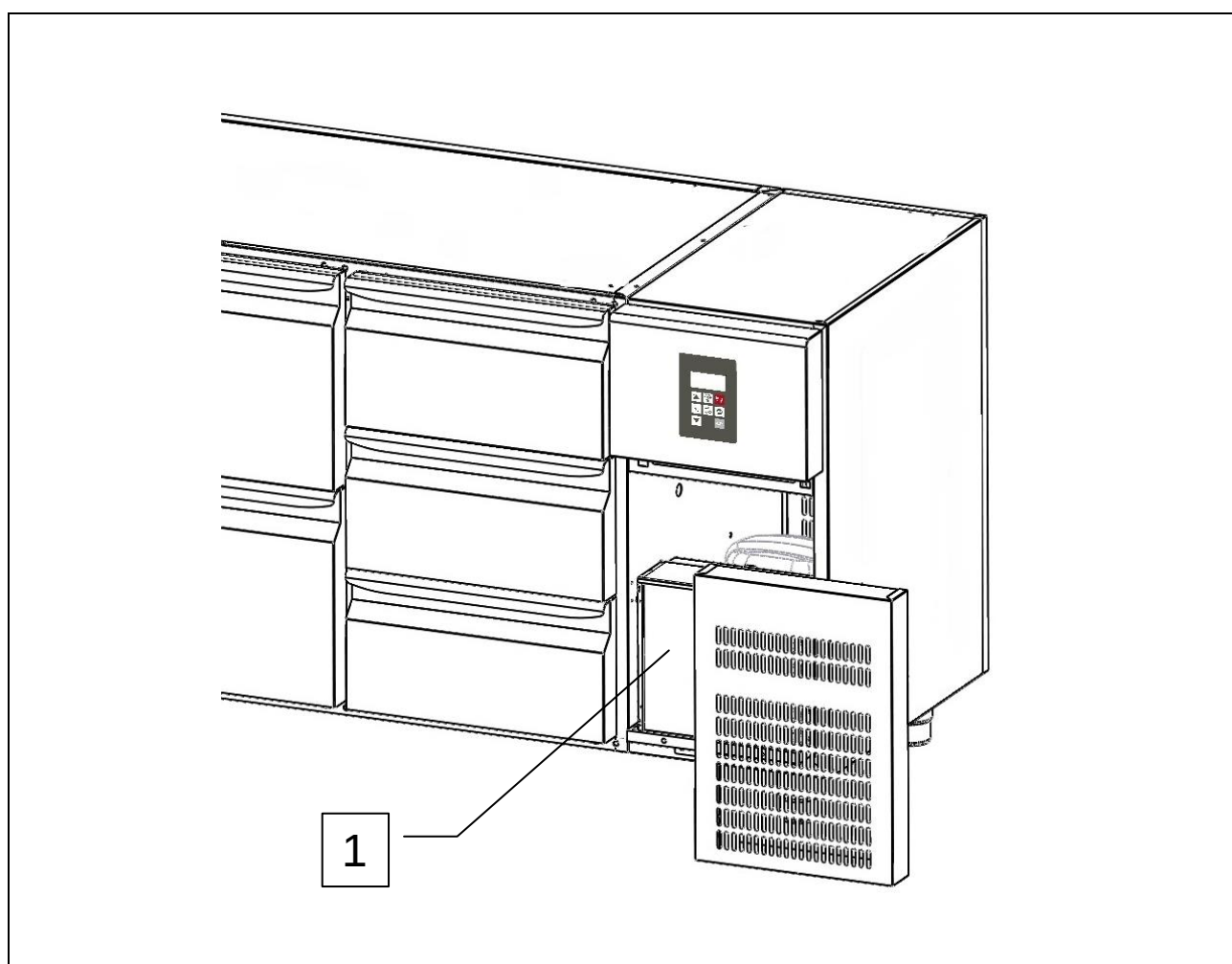


Рис. 9



На конденсаторе есть острые края. Для выполнения указанных выше операций всегда надевайте защитные перчатки, очки и маски для защиты дыхательных путей.



Не используйте для очистки струи воды, направленные на аппарат.

8.3 – ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если аппарат нуждается во внеплановом техническом обслуживании или в случае нарушений в работе, не указанные в данном руководстве, обращайтесь к производителю.

8.4 – АНОМАЛИИ В РАБОТЕ И НЕПОЛАДКИ

Важно помнить, что в каком бы состоянии не находился аппарат, нажатие кнопки  приводит к выключению платы ВЫКЛ.

Любые аномалии в работе сопровождаются прерывистым звуковым сигналом и обозначением на дисплее. Можно отключить звуковой сигнал любого происхождения, нажав любую кнопку.

8.4.1– СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

Возможные обозначения тревоги на дисплее:

- **АН** : Сигнал тревоги ВЫСОКОЙ температуры в камере. Этот сигнал тревоги срабатывает с задержкой во время нормального цикла охлаждения и не имеет никаких последствий. Сигнал исчезает, когда температура в камере возвращается к уставным значениям. Если же сигнал тревоги не исчезает, поручите проверку аппарата техническому специалисту.
- **AL** : Сигнал тревоги НИЗКОЙ температуры в камере. Этот сигнал тревоги срабатывает с задержкой во время нормального цикла охлаждения и не имеет никаких последствий. Сигнал исчезает, когда температура в камере возвращается к уставным значениям. Если же сигнал тревоги не исчезает, поручите проверку аппарата техническому специалисту.
- **СОН** сигнал тревоги ВЫСОКОЙ температуры конденсатора. Этот сигнал тревоги срабатывает с задержкой во время нормального цикла охлаждения и не имеет никаких последствий. Необходимо проверить и очистить конденсатор. Если сигнал тревоги не исчезает, поручите проверку аппарата техническому специалисту.
- **LA2** сигнал тревоги НИЗКОЙ температуры конденсатора. Этот сигнал тревоги срабатывает с задержкой во время нормального цикла охлаждения и не имеет никаких последствий. Необходимо поручить проверку аппарата техническому специалисту.
- **Id** сигнал тревоги ОТКРЫТОЙ двери. Этот сигнал тревоги срабатывает с задержкой во время нормального цикла охлаждения и приводит к выключению вентилятора внутри камеры. Сигнал тревоги исчезает, когда дверца закрывается. Если же сигнал тревоги не исчезает, поручите проверку аппарата техническому специалисту.

8.4.2– НЕИСПРАВНОСТИ

Неисправности, распознаваемые электронным контроллером:

- **P1** ошибка датчика КАМЕРЫ. Ошибка появляется во время нормального цикла охлаждения спустя несколько секунд после нарушения в работе датчика. Цикл не прерывается, и компрессор работает в прерывистом режиме (ВКЛ./ВЫКЛ.) для поддержания температуры в камере. Если ошибка не исчезает, прежде чем заменить зонд, проверьте также соединения.
- **P2** ошибка датчика ИСПАРИТЕЛЯ. Ошибка появляется во время нормального цикла охлаждения спустя несколько секунд после нарушения в работе датчика. Эта ошибка не приводит к прерыванию цикла охлаждения, компрессор работает в нормальном режиме, но последующие циклы размораживания будут выполняться по времени, а не по температуре, измеренной датчиком. Если ошибка не исчезает, прежде чем заменить зонд, проверьте также соединения.
- **P3** ошибка датчика КОНДЕНСАТОРА. Ошибка появляется во время нормального цикла охлаждения спустя несколько секунд после нарушения в работе датчика. Эта ошибка не приводит к прерыванию цикла охлаждения, и компрессор работает в нормальном режиме. Если ошибка не исчезает, прежде чем заменить зонд, проверьте также соединения.

9 – ДЕМОНТАЖ



Для выполнения любых операций по демонтажу аппарата обращайтесь к специалисту по установке.

10 – УТИЛИЗАЦИЯ

10.1 – ПОРЯДОК УТИЛИЗАЦИИ

СОСТОЯНИЕ АППАРАТА

- электронная плата в положении **ВЫКЛ.** на дисплее;
- вилка питания отключена от сети электропитания.

ПОРЯДОК

Аппарат состоит из черных металлов, электронных компонентов и пластика. В случае утилизации разделите различные компоненты в зависимости от материалов, из которых они изготовлены, чтобы облегчить раздельную утилизацию или последующее использование частей. Аппарат подлежит утилизации отдельно от бытовых отходов.

Нет особых инструкций, которым необходимо следовать после разборки аппарата. Поручите утилизацию специализированным предприятиям или, в предусмотренных законом случаях, верните аппарат продавцу (см. также приведенную далее «Информацию для пользователей об утилизации отходов на территории Европейского Союза»).

При утилизации всегда руководствуйтесь законодательством, действующим в стране использования аппарата (см. также приведенную далее «Информацию для пользователей об утилизации отходов на территории Европейского Союза»).



ПРОЯВЛЯЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ, ПОСКОЛЬКУ АППАРАТ СОДЕРЖИТ ХЛАДАГЕНТ В ГАЗООБРАЗНОМ СОСТОЯНИИ, КОНТРОЛЬ И РЕКУПЕРАЦИИ КОТОРОГО ДОЛЖНЫ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАТИВАМИ, ДЕЙСТВУЮЩИМИ В СТРАНЕ УТИЛИЗАЦИИ.



Для выполнения любых операций по демонтажу аппарата обращайтесь к специалисту по установке.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ОБ УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ НА ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА



Изображение перечеркнутого мусорного бака на аппарате означает, что в конце срока эксплуатации изделие должно утилизироваться отдельно от других отходов.

В связи с этим пользователь должен доставить отслуживший аппарат в один из соответствующих центров раздельного сбора электронных и электротехнических отходов или вернуть его продавцу при покупке нового аппарата аналогичного типа по принципу один к одному.

Надлежащий раздельный сбор для последующей отправки аппарата на повторное использование, переработку и утилизацию, не наносящие вреда окружающей среде, помогает избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье людей и способствует повторному использованию материалов, из которых сделано изделие.

Незаконная утилизация изделия пользователем приводит к наложению взысканий, предусмотренных законодательством, действующим в стране утилизации.

11 – ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

11.1 – ПОРЯДОК ЗАКАЗА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Для заказа запасных частей обращайтесь к официальному дистрибьютору или производителю.

12 – ПРИЛОЖЕНИЯ

К аппарату прилагаются:

- Декларация соответствия
- Схема электрических соединений
- Отчет об испытании электрического оборудования
- Оценка вакуума, проверка на наличие утечек и загрузка газа в систему охлаждения.

1 – GENERAL INFORMATION

Thank you for having chosen one of our refrigerated counters “ATLAS PLUS & NEW ATLAS” series, refrigerated/freezer tables for gastronomy.

Please carefully read the contents of this guide and make it available to whoever must install, use and maintain the appliance.

1.1 – MARKING

The appliance identification plates (as shown in fig. 1 below) of all GN refrigerated tables “ATLAS PLUS & NEW ATLAS” series are to be found on the outer left side panel at the bottom front edge (near the door). This position remains the same whether the table has 1, 2, 3 or 4 doors.



Fig. 1

1.2 – DECLARATION OF CONFORMITY



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

Noi
The following

GEMM S.r.l.
Via del Lavoro, 37 – Loc. Cimavilla
31013 Codogné (TV) - Italy
Tel. 0438 778504 Fax 0438 470249

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE, con la Direttiva 2004/108 CE (Compatibilità Elettromagnetica)
According to the Low Voltage Directive 2006/95 EEC, the EMC Directive 2004/108 EEC

Tipo di apparecchiatura
Type of equipment

Tavolo refrigerato Gastronomia
Gastronom refrigerated Tables

Nome marchio commerciale
Brand name of trademark

GEMM
GEMM

Tipo, Modello
Type designation

TGH - 090/130/170 , TGHN - 060/100/150 , TGHM - 220 , TGHNM - 200
TGH - 090/130/170 , TGHN - 060/100/150 , TGHM - 220 , TGHNM - 200

Costruttore
Manufacturer

GEMM S.r.l.
GEMM S.r.l.

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

EN 50366	03
EN 60 335 - 1	94
EN 60 335 - 2 - 24	99
EN 61 000 - 4 - 5	95
EN 61 000 - 4 - 2	95
EN 61 000 - 4 - 4	95
EN 61 000 - 4 - 6	96
EN 61 000 - 4 - 11	94
EN 61 000 - 3 - 2	00
EN 61 000 - 3 - 11	00
EN 55 014 - 1	00
EN 55 014 - 2	97

La direttiva macchine 2006 / 42 C E se applicabile è coperta dalla dichiarazione di cui sopra.
The 2006 / 42 C E machine directive when applicable, is covered by the above declaration.

Direttiva "PED" 97/23: Articolo 3.3.
97/23 "PED" directive: 3.3 Article.

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della Società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under full responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

In applicazione a quanto previsto dalle Direttive citate, le apparecchiature sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la nostra sede.
And, pursuant of above-mentioned Directives, the CE mark has been applied to the equipment. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

12 Apr 2013, Codogné

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorised person

Gianluca POSSAMA

GEMM Srl
Via del Lavoro 37 – Loc. Cimavilla – 31013 CODOGNE' (TV) Italy
Tel. 0039 0438 778504 – Fax 0039 0438 470249 – e-mail: info@gemm-srl.com – web: www.gemm-srl.com
C.F. e P.I. 03441880261 – REA TV 272556 – Reg. Impr. TV 03441880261
Registro Prod. AEE-TV IT08020000001108 - Cop. Soc. € 110.000 i.v.

1.3 – WARRANTY

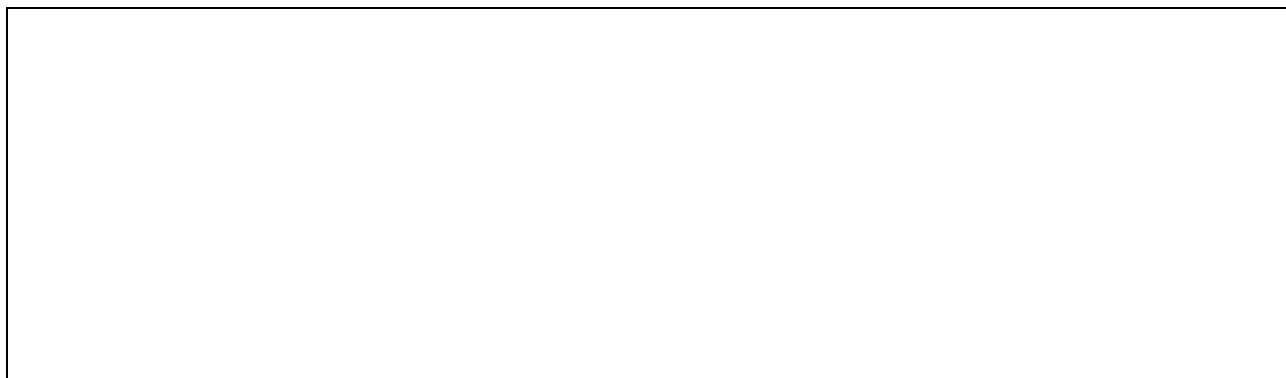
The warranty covering the various parts of the appliance is valid from the date on the relative delivery note and is as described in the sales agreement.

The warranty does not cover damage to the appliance caused by:

- transport and/or handling;
- operator errors;
- lack of the maintenance described in this manual;
- faults and/or breakages that cannot be traced to faulty operation of the appliance;
- maintenance operations carried out by unqualified personnel;
- improper use.

1.4 – AFTER-SALES SERVICE

Please contact the manufacturer directly for any needs regarding use, maintenance or ordering of spare parts, and specify the identification of the appliance given on the ID plate.



1.5 – HOW TO USE AND KEEP THE MANUAL

The purpose of this manual is to provide all the information necessary to ensure proper use of the appliance in complete safety and independence.

The manual is sub-divided into chapters with paragraphs and sub-paragraphs: the contents page is easily consulted to find any aspect of interest.

The material in this document is provided exclusively for the purpose of information and may be altered without notice. Although great attention is paid to drawing up the manual, **the manufacturer is not responsible for damage deriving from errors, omissions or the use made of the information herein.**

Keep this manual and all the documentation in the appendices in good condition, legible and complete in all its parts; keep it close to the equipment in an accessible place known to all operators.

1.5.1 – SYMBOLS USED IN THIS MANUAL



This symbol indicates information and warnings which if not observed could damage the appliance or compromise the safety of personnel.



This symbol indicates information and warnings regarding electrical devices which if not observed could damage the appliance or compromise the safety of personnel.

1.6 – PERSONNEL

This manual is for the use of operators, authorized fitters and maintenance engineers.



Operators must not carry out operations reserved for maintenance engineers or specialised technicians.

The manufacturer accepts no responsibility for damage deriving from failure to observe this rule.

- **Appliance operator:** specialised person who can operate the appliance in normal working conditions by using the relevant controls. The operator must also be capable of carrying out simple routine maintenance (cleaning, loading) and starting or resetting the appliance after a power failure.
- **Specialised electrician:** specialised electrician who has been trained by the manufacturer to work on the appliance. The specialised electrician must be capable of installing the appliance and operating it in normal conditions; s/he is qualified to carry out all electrical and mechanical adjustments, maintenance and repairs. S/he is able to operate with live electrical control boxes and connector blocks.
- **Qualified fork-lift operator:** person qualified in handling materials on the company's premises, holder of a licence for the use of fork-lift trucks.

2 – MACHINE DESCRIPTION

2.1 – TECHNICAL DATA

Model		TH - 090	TH - 130	TH - 170	THB - 090	THB - 130	THB - 170
External dimensions	cm	68 (1P) / 130 (2P) / 177 (3P) x 69 x 86h					
Weight	kg	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Capacity	lt	140	270	410	140	270	410
Chamber temperature	°C	-2 / +8			-20 / -15		
Gas	gr	R 134 a 230	R 134 a 250	R 134 a 250	R 404 a n.d.	R 404 a 240	R 404 a 300
Compressor power	W	270	320	320	280	340	680
Max. absorbed power	W	312	312	312	498	518	606
Input Voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz					

Tab. 1/a

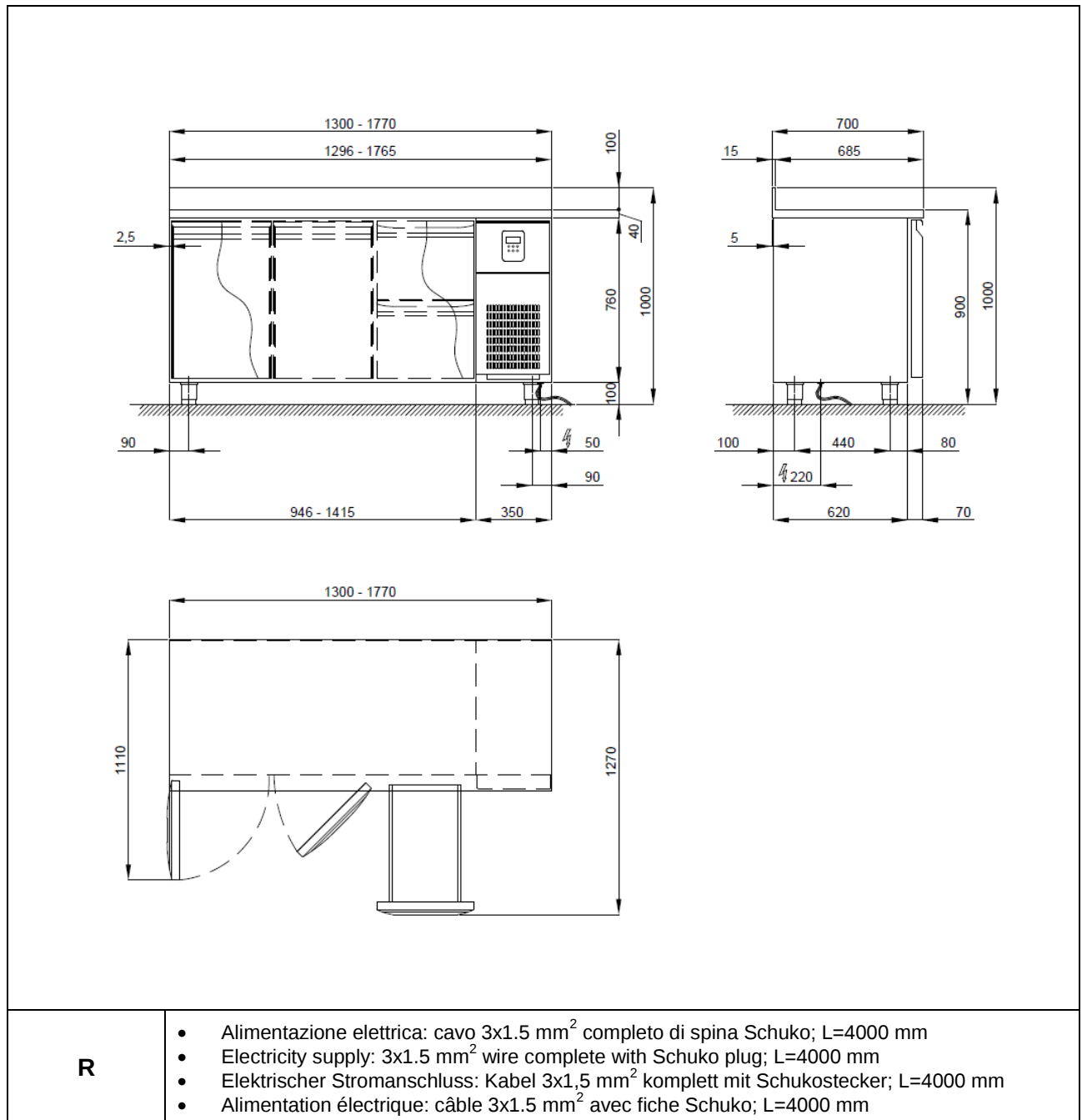


Fig. 2/a

Model		THM - 220	THBC - 220	THNBC - 220
External dimensions	cm	223 x 69 x 86h		
Weight	kg	n.d.	n.d.	n.d.
Capacity	lt	270 + 270	270 + 270	270 + 270
Chamber temperature	°C	-2 / +8 (TN) + -20 / -15 (BT)		
Gas	gr	(R 134 a) 420	(R 404 a) 850	Prepared Valve R404a
Compressor power	W	640	320 (TN) + 340 (BT)	
Max. absorbed power	W	620	620	620
Input Voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz		

Tab. 1/b

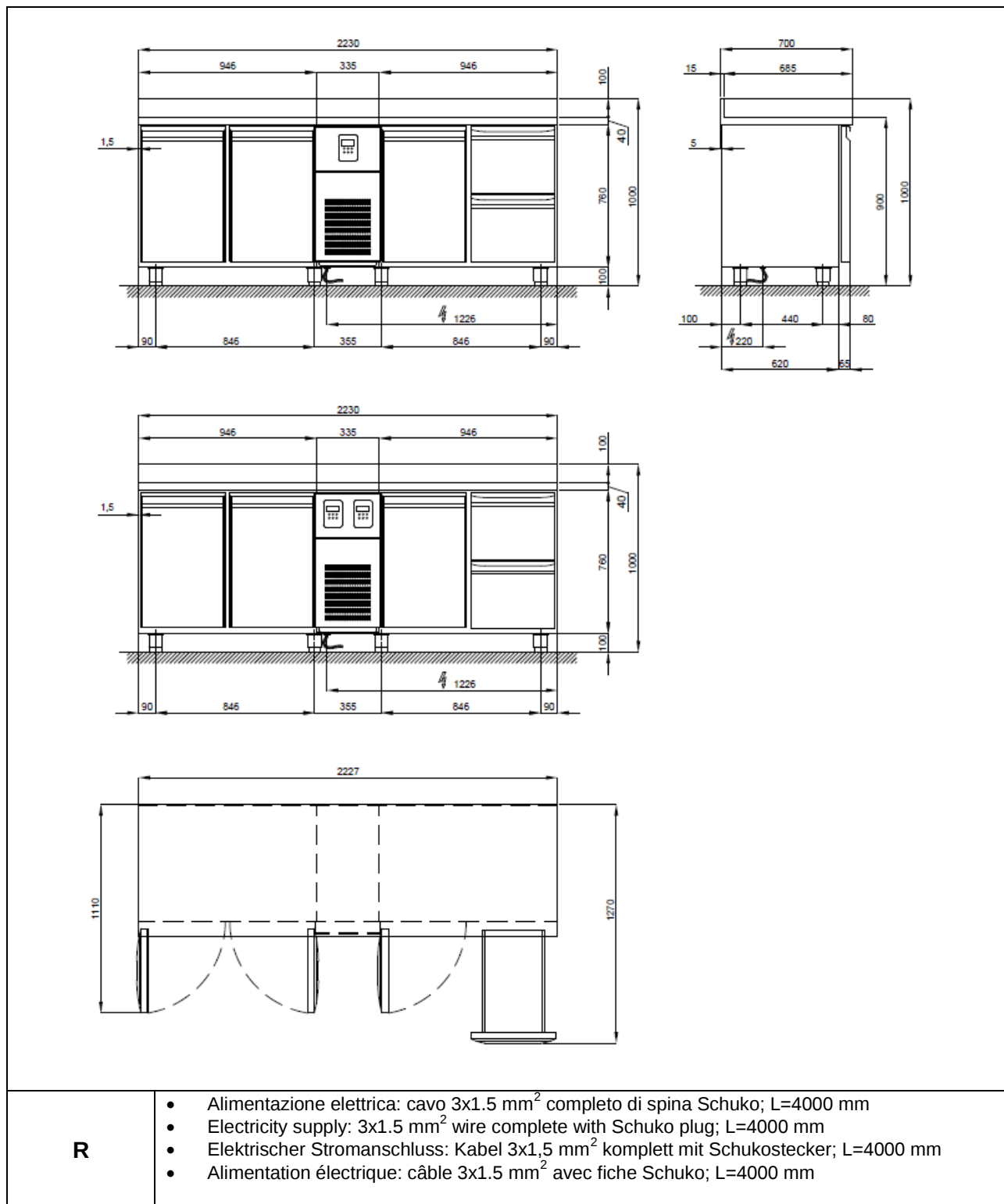


Fig. 2/b

Model		THN - 060	THN - 100	THN - 150	THNB - 060	THNB - 100	THNB - 150
External dimensions	cm	68 (1P) / 130 (2P) / 177 (3P) x 69 x 86h					
Weight	kg	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Capacity	lt	140	270	410	140	270	410
Chamber temperature	°C	-2 / +8			-20 / -15		
Gas		Prepared Valve R404a			Prepared Valve R404a		
Compressor power	W	270	320	320	280	340	680
Max. absorbed power	W	312	312	312	312	312	620
Input Voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz					
Tab. 1/c							

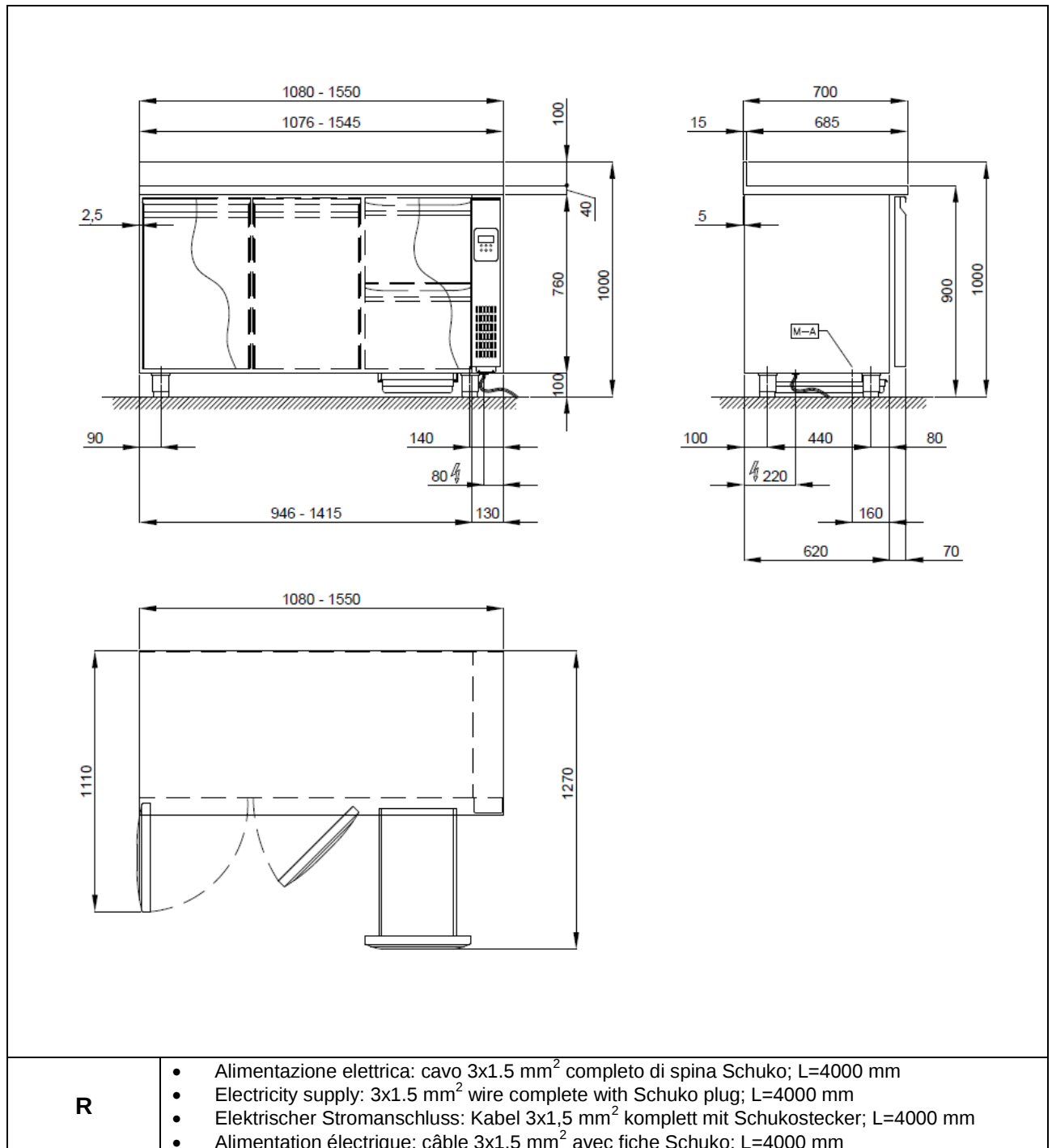


Fig. 2/c

Model		THNM - 200
External dimensions	cm	201 x 69 x 86h
Weight	kg	n.d.
Capacity	lt	270 + 270
Chamber temperature	°C	-2 / +8
Gas	gr	Prepared Valve R404a
Compressor power	W	640
Max. absorbed power	W	620
Input Voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz

Tab. 1/d

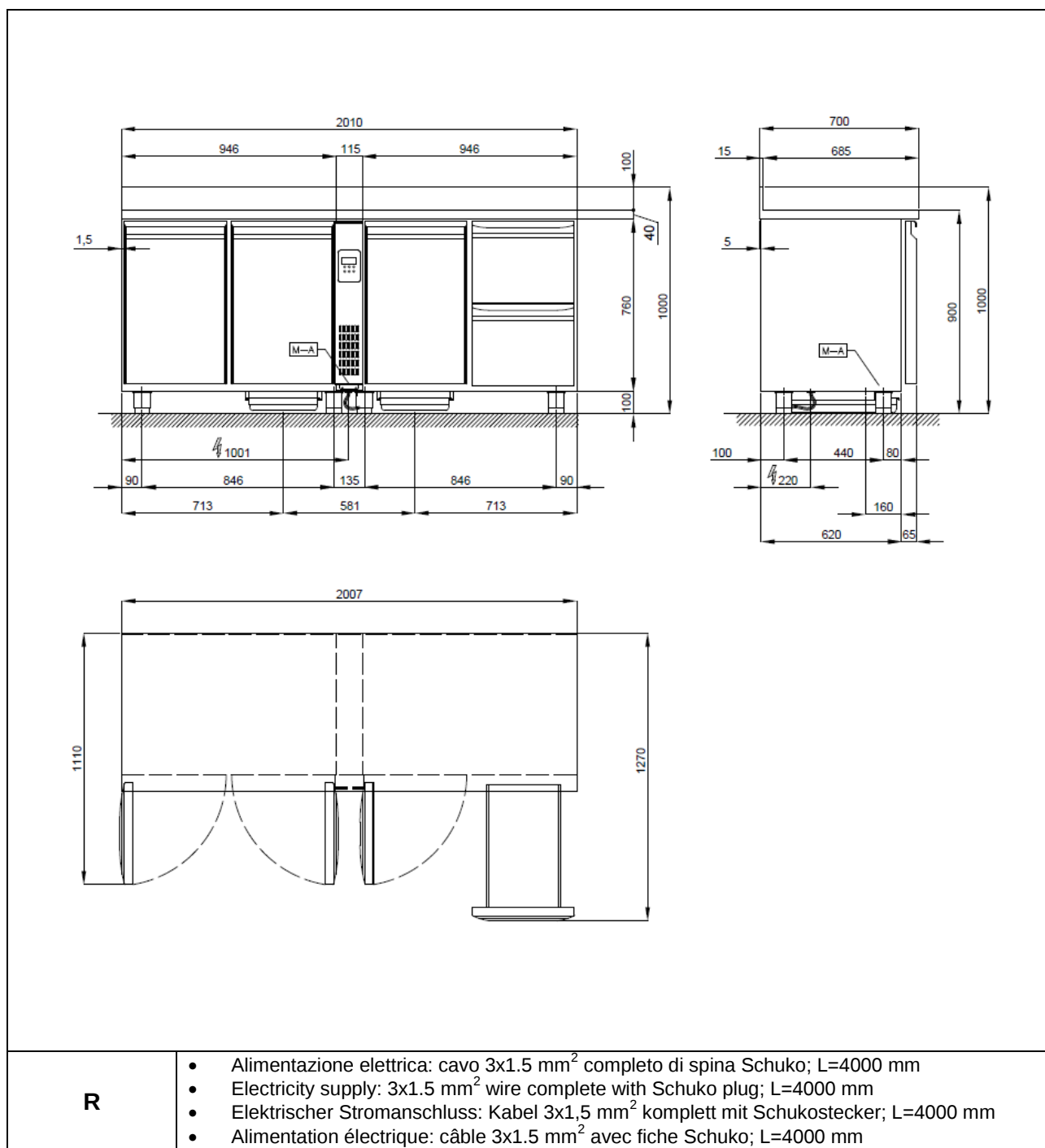


Fig. 2/d

Model		TG7 – 13	TG7 – 17	TG7 – 22	TGB7 – 13	TGB7 – 17
External dimensions	cm	1290 (2P) / 1750 (3P) / 2210 (4P) x 69 x 810h				
Weight	kg	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Capacity	lt	232	348	464	232	348
Chamber temperature	°C	-2 / +8			-20 / -15	
Gas	gr	R134a – 170	R134a – 170	R134a - n.d.	R404a – 200	R404a - n.d.
Compressor power	W	230	230	460	230	460
Max. absorbed power	W	280	280	555	395	560
Input Voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz				
Tab. 1/e						

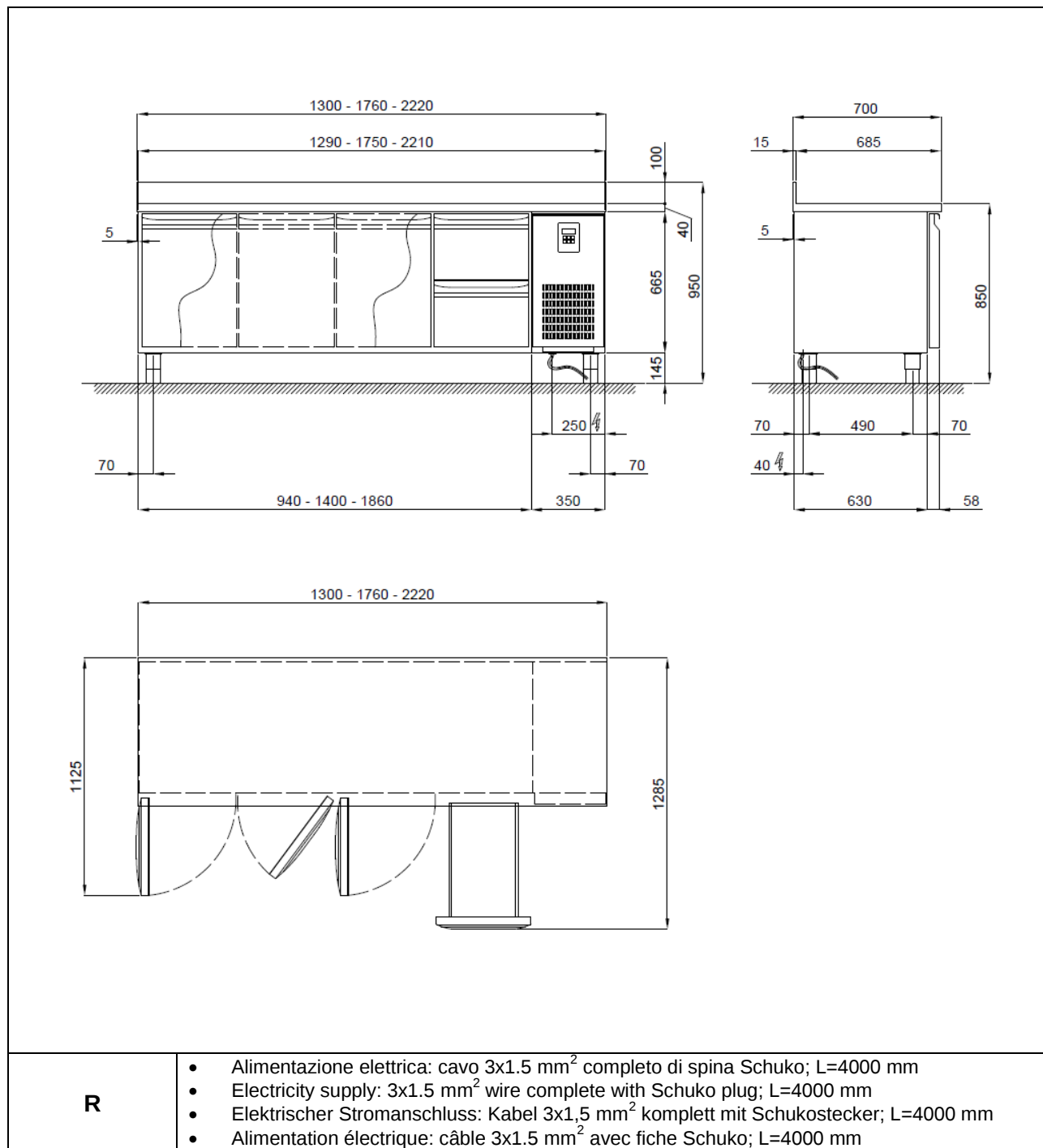
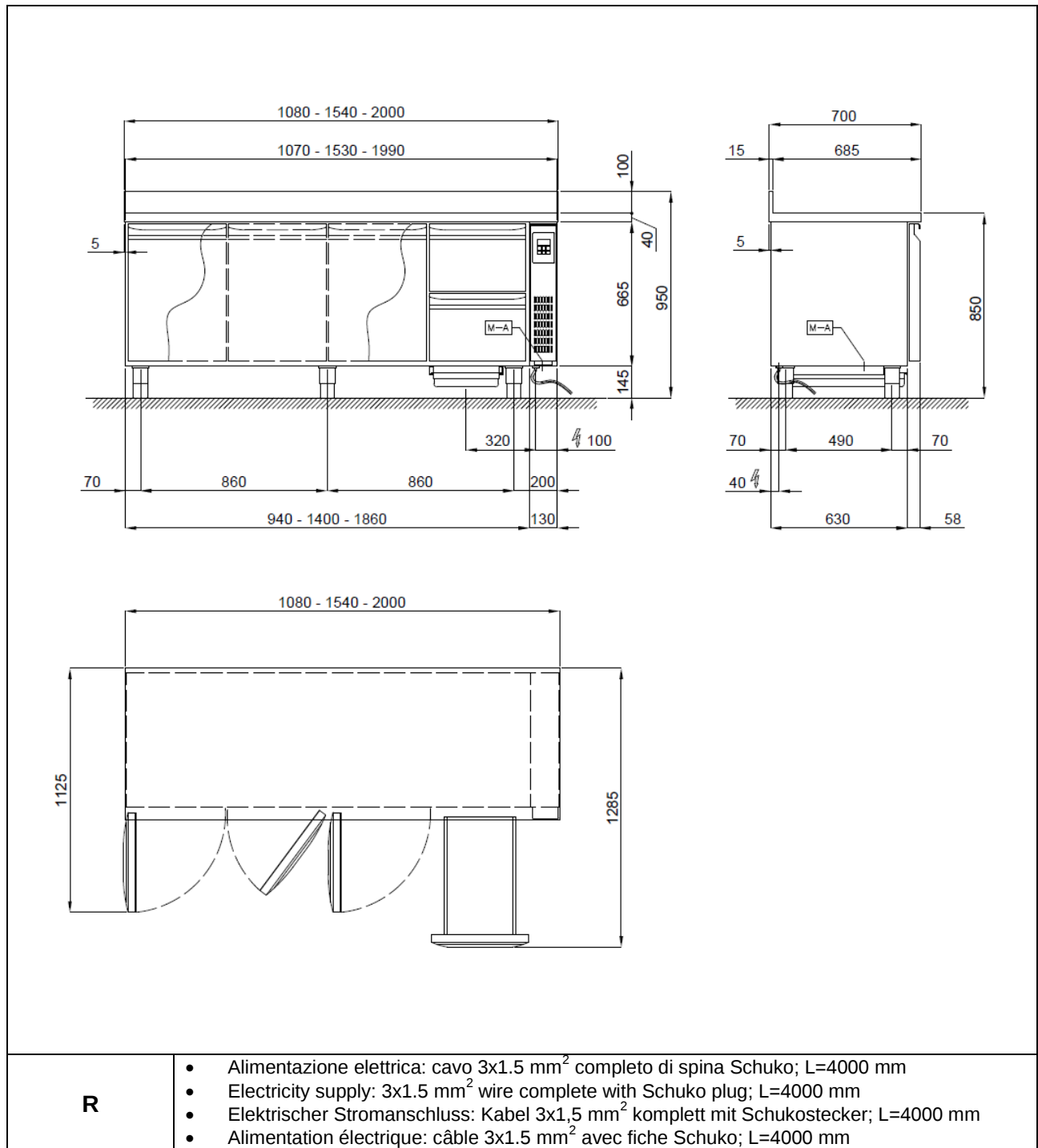


Fig. 2/e

Model		TNG7 – 10	TNG7 – 15	TNG7 – 20	TNGB7 – 10	TNGB7 – 15
External dimensions	cm	1290 (2P) / 1750 (3P) / 2210 (4P) x 69 x 810h				
Weight	kg	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Capacity	lt	232	348	464	232	348
Chamber temperature	°C	-2 / +8			-20 / -15	
Gas	gr	Prepared Valve R404a			Prepared Valve R404a	
Compressor power	W	230	230	460	230	460
Max. absorbed power	W	280	280	555	280	555
Input Voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz				

Tab. 1/f



R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm² completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm² wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm² komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm² avec fiche Schuko; L=4000 mm

Fig. 2/f

Model		TG6 – 13	TG6 – 17	TGB6 – 13	TGB6 – 17
External dimensions	cm	1290 (2P) / 1750 (3P) x 69 x 810h			
Weight	kg	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Capacity	lt	195	292	195	292
Chamber temperature	°C	-2 / +8		-20 / -15	
Gas	gr	R134a – 170	R134a – 170	R404a – 200	R404a - n.d.
Compressor power	W	230	230	230	460
Max. absorbed power	W	280	280	395	560
Input Voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz			

Tab. 1/g

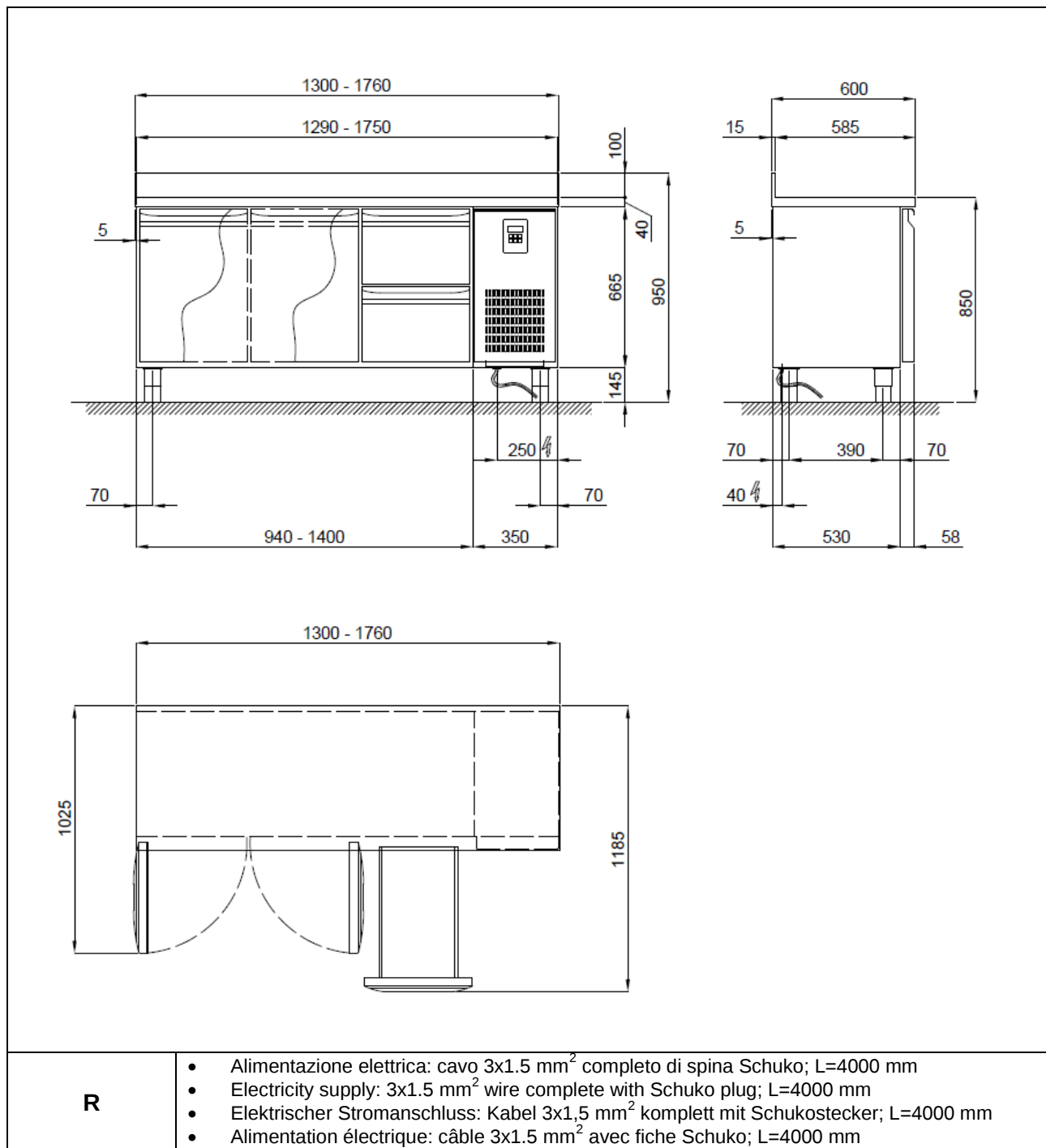


Fig. 2/g

Model		TNG6 – 13	TNG6 – 17	TNGB6 – 10	TGB6 - 15
External dimensions	cm	1290 (2P) / 1750 (3P) x 69 x 810h			
Weight	kg	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Capacity	lt	195	292	195	292
Chamber temperature	°C	-2 / +8		-20 / -15	
Gas	gr	Prepared Valve R404a		Prepared Valve R404a	
Compressor power	W	230	230	230	460
Max. absorbed power	W	280	280	280	555
Input Voltage		Volt 1x230 ~ 50 Hz			

Tab. 1/h

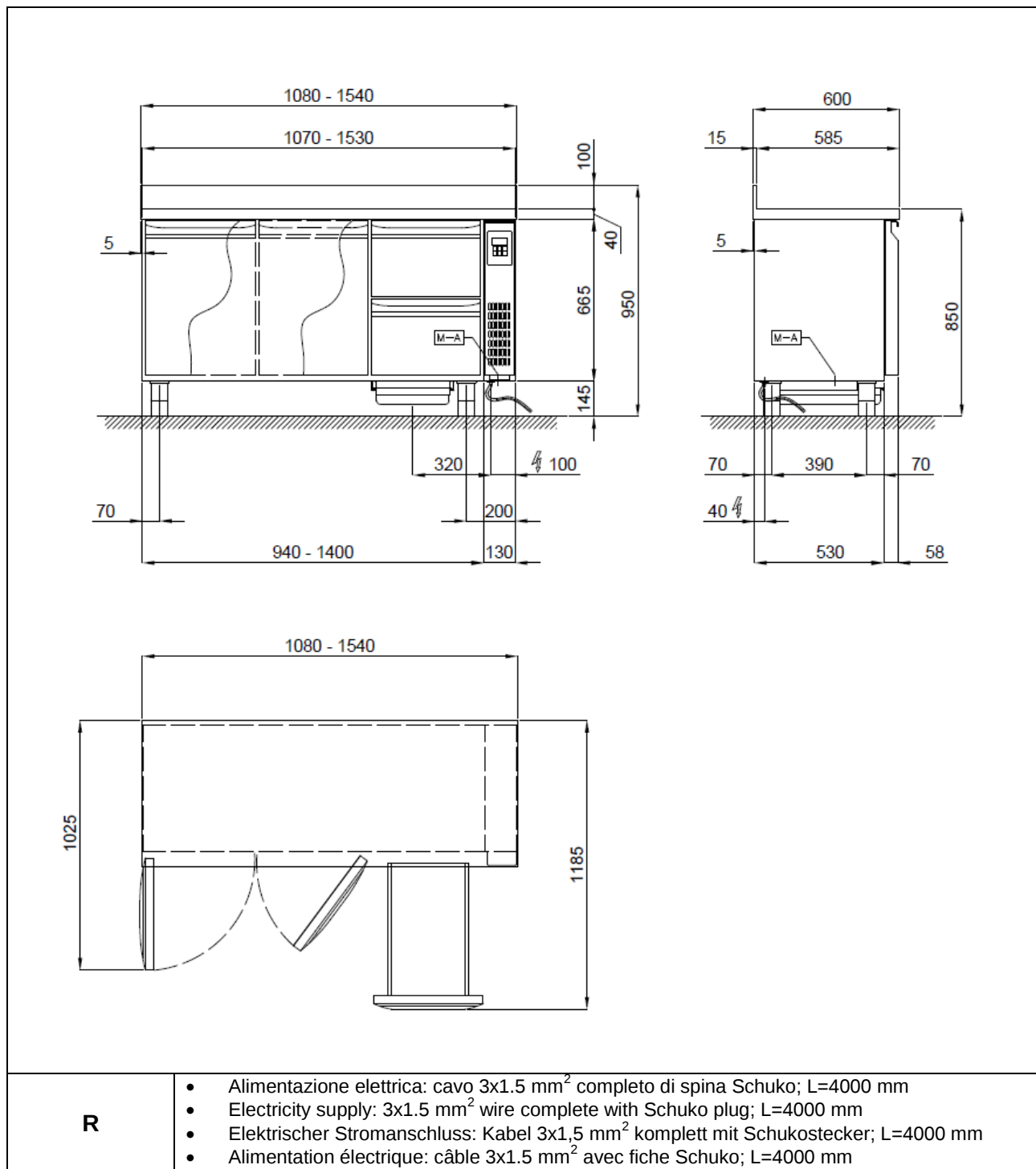


Fig. 2/h

2.2 – DESCRIPTION OF THE GN REFRIGERATED TABLE “ATLAS PLUS & NEW ATLAS” SERIES AND INTENDED USE

Essentiality and reliability are the key words that come to mind in describing the refrigerated counters in the GN “ATLAS PLUS & NEW ATLAS” range. The one-piece structure features AISI 304 stainless steel both inside and outside, with 60 mm thick insulating core made by injecting HCFC-free high-density polyurethane resins. The table interior is rounded at the bottom for easy cleaning, the feet and rack support structure are made in stainless steel, while the door is fitted with an easily replaceable slot-in magnetic seal, which is easy to clean and heated in the BT version.

Refrigeration is fan-assisted and controlled by digital back panel thermostat with an electric auto-defrost feature as well as automatic evaporation of condensation.

2.2.1 – MAIN COMPONENTS

The appliance comprises the following parts:

- body;
- refrigerating unit (ref. 1, fig. 3);
- control panel (ref. 2, fig. 3)

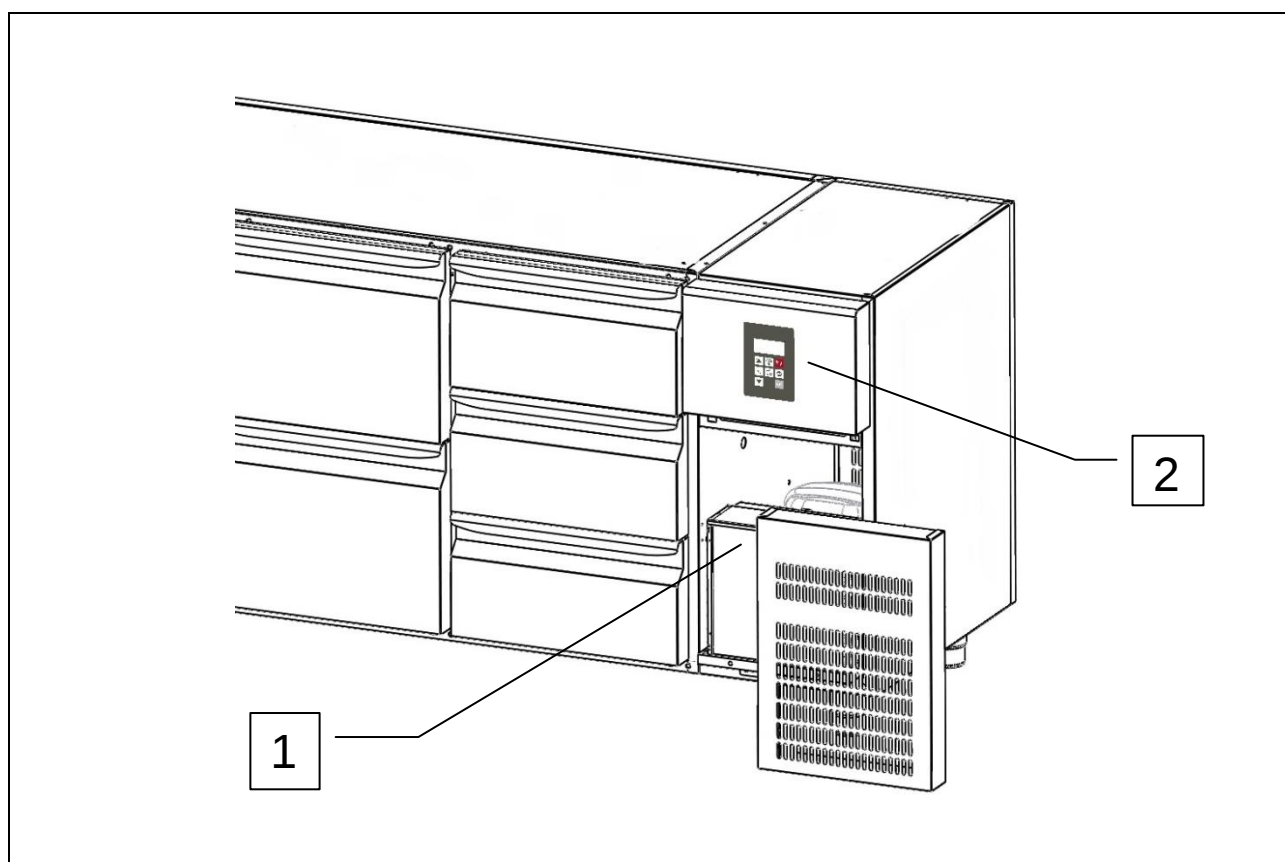


Fig. 3

2.3 – NOISE

The appliance is designed and built to keep its noise level as low as possible.

Specifically, we declare a noise level below 60 decibels.

2.4 – AMBIENT CONDITIONS

Installation site	Kitchens, restaurants, laboratories, showrooms, bars/pubs.
Relative humidity	≤ 80% without condensation
Climatic class	“N” + 16 °C ÷ + 32 °C

Table 2

3. – SAFETY

3.1 – GENERAL WARNINGS



IMPORTANT: before using the appliance, carefully read through this user's guide and then scrupulously follow the technical operating instructions and other instructions given in it. The operator must know where all the control devices are positioned and their functions, as well as the specifications of the refrigerated counter.



The refrigerated counter complies with current safety laws and regulations. Misuse could, however, cause injury to persons and damage to property.

At the time of installation all operatives must be suitably trained in accident hazards, operator safety devices, general accident prevention regulations described in international directives and the current law in the countries where the appliance is used. Start-up and use of the appliance must be exclusively in the hands of trained personnel. The behaviour of operators must in any case scrupulously observe accident prevention regulations in the country where the appliance is used.



Do not remove or tamper with the rating/identification plates fixed by the manufacturer on the appliance.



The refrigerated counter must not be used if the control panel malfunctions or if any parts are damaged.



Do not obstruct the front and/or rear air vents on the appliance; do not place food to be processed up against the ventilation grilles or air ducts, or directly on the bottom of the chamber.



Promptly report any anomalies in operation.



Use only accessories recommended by the manufacturer.



Do not expose the appliance to rain or sprays of water.



Disconnect the appliance from the electricity supply before carrying out any routine or extraordinary maintenance which involves opening the control panel or disassembling any part of the refrigerated counter.

The manufacturer has no responsibility in the following cases:

- **the maintenance plan is not carried out;**
- **unauthorized alterations and/or operations:**
- **spare parts used are not original;**
- **failure to observe even part of the contents of this manual;**
- **improper use of the appliance.**

Any tampering with or unauthorized replacement of one or more appliance parts or components and use of accessories and consumables different from the original ones can constitute a hazard and relieve the manufacturer of any civil or penal responsibility.

If in doubt about operation of the appliance, refrain from using it and contact the manufacturer.

3.2 – PRECAUTIONS FOR USE

The refrigerated counter from the series “ATLAS PLUS & NEW ATLAS” range must not be used:

- other than for the purpose described in section 2.2 “Description of the refrigerated counter and intended use”;
- with safety systems not working;
- after badly done installation;
- by untrained personnel;
- when maintenance has not been carried out, or has been carried out badly;
- when non-original spare parts are used;
- with damaged power lead and/or electrical socket;
- with obstructed air ducts (ref. 1 fig. 4);
- with any food products (food or drinks) placed close to the internal ventilation grilles (ref. 3, fig. 4) or directly on the cabinet floor (ref. 2, fig. 4).

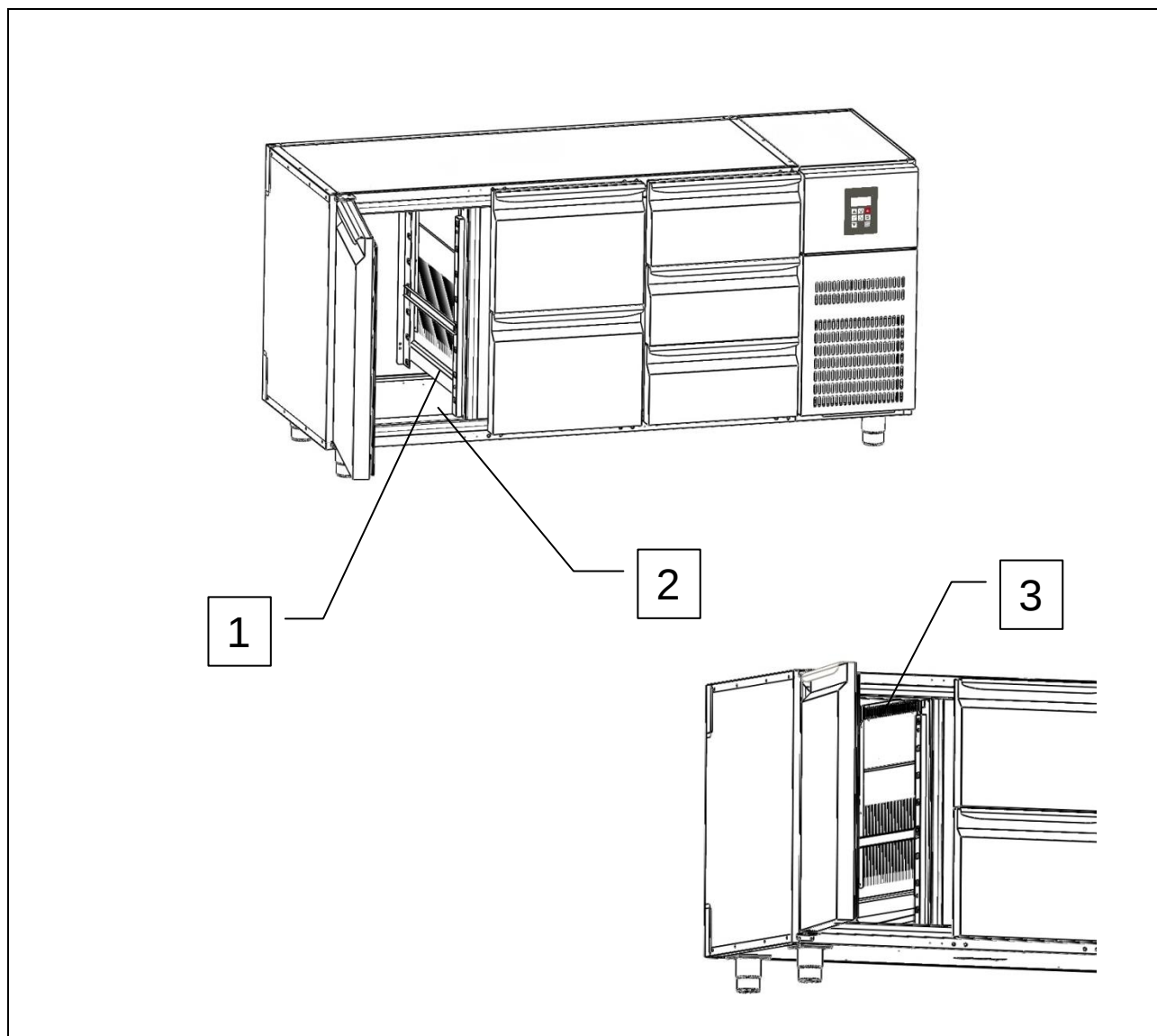


Fig. 4

3.3 – PROTECTIVE DEVICES

Personnel exposed to risks due to hazardous moving elements are protected by the presence of appropriate devices installed on the appliance:

- internal stainless steel (TH) or alloy (TG) wall covering the evaporator and the internal fans (ref. 1, fig.5);
- front panel covering the capacitor fan (ref. 2, fig. 5).

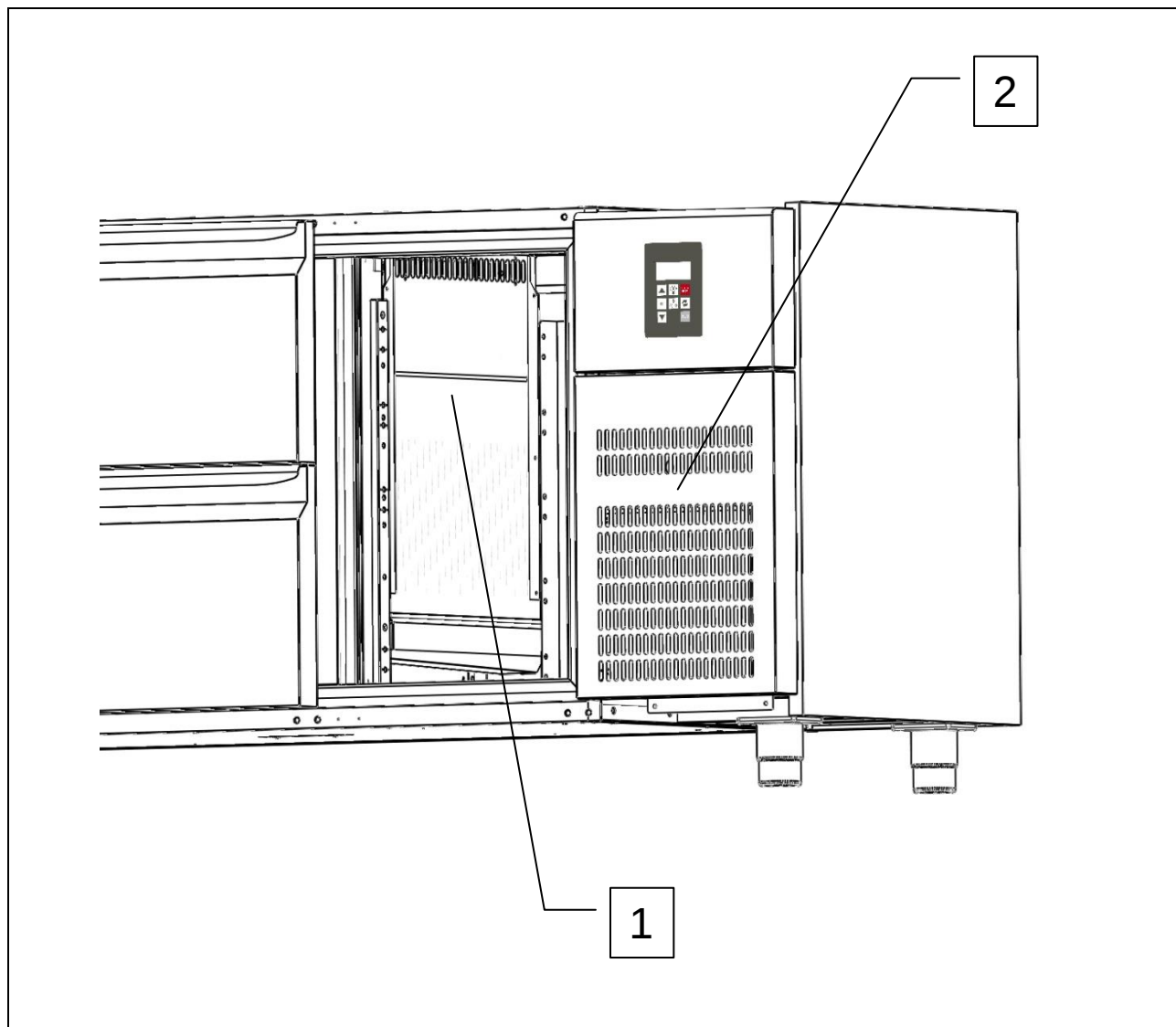


Fig. 5

3.4 – STOP FUNCTIONS

The appliance as a whole is controlled by a back panel thermostat. The stop function is represented by the button  (ref. 1 fig. 6). Whatever the mode of operation of the appliance, press the button  to put the electronic card (PCB) to the OFF status.

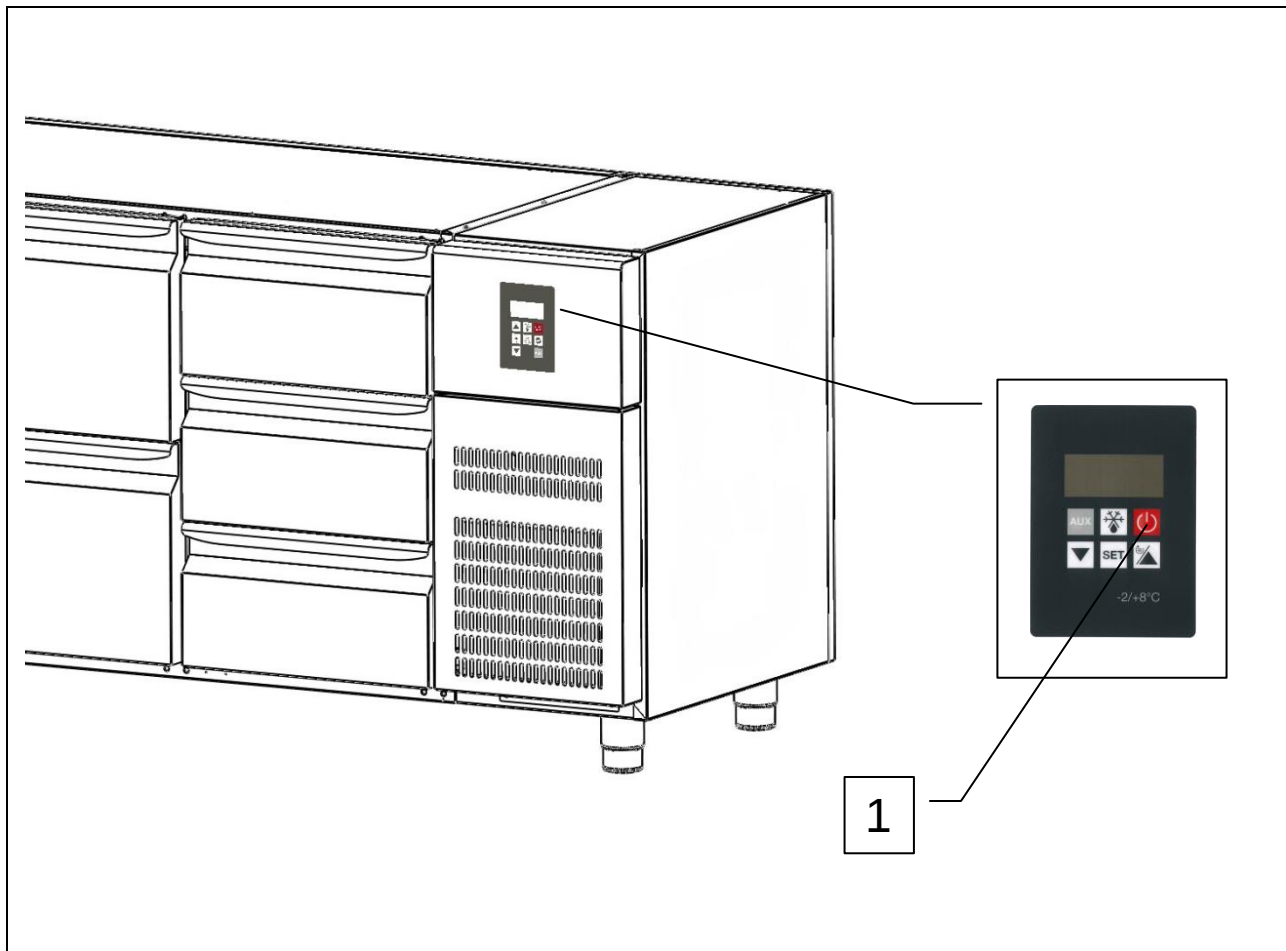


Fig. 6

4 – TRANSPORTATION AND HANDLING

4.1 – TRANSPORTATION OF THE REFRIGERATED COUNTER

Suitable packaging for the type, size and weight of the appliance has been used to ensure it is not damaged during transit and is delivered intact to the purchaser.

The refrigerated counter must be placed upright on a pallet wrapped in its own cardboard for the entire time it is being transported.

The refrigerated counter is handed over to the carrier ready packed for handling,



The appliance must never be overturned.



The packing must be well placed on the platform of the means of transport and secured by appropriate ropes.



Take the utmost care when lifting and positioning the refrigerated cabinet, so as to avoid serious damage to persons or things. The manufacturer declines all responsibility if the indications for lifting and transport the refrigerated counter are not observed.



Ambient temperature must never drop below 4°C during transport.

Once the refrigerated counter has been unpacked, the packaging material must be disposed of or recycled in accordance with the laws in force in the country where the appliance is being installed.

4.2 – HANDLING THE PACKAGED REFRIGERATED COUNTER



Take care when lifting and handling the counter; there is the danger of even fatal injury with loads being moved.



All handling and lifting operations must be carried out with great caution, making sure that all personnel is strictly at a safety distance and that no-one stands under suspended loads, be they still or in motion.



Before starting the operation, check the whole appliance handling area to identify any dangerous points.



Ambient temperature must never drop below 4°C during transport.

AUTHORIZED PERSONNEL

Specialised fork-lift truck operator.

Individual safety devices:

- safety shoes;
- safety gloves.

Personnel carrying out such operations must not wear rings, wrist watches, jewellery, loose or unfastened garments, such as, for example, ties, torn garments, scarves, unbuttoned jackets or blouses with open zips, etc. In general, personnel must wear safety apparel.

4.2.1 – WEIGHT AND DIMENSIONS

Model		TH / THB 090	TH / THB 130	TH / THB 170	THM - 220
Dimensions	cm	90 x 69 x 86h	130 x 69 x 86h	177 x 69 x 86h	223 x 69 x 86h
Weight	Kg	n.d. / n.d.	n.d. / n.d.	n.d. / n.d.	n.d.
Tab.3/a					

Model		THN / THNB 060	THN / THNB 100	THN / THNB 150	THM - 200
Dimensions	cm	68 x 69 x 86h	108 x 69 x 86h	155 x 69 x 86h	201 x 69 x 86h
Weight	Kg	n.d. / n.d.	n.d. / n.d.	n.d. / n.d.	n.d.
Tab.3/b					

Model		TG7 / TGB7 130	TG7 / TGB7 170	TG7 - 220	TNG7 / TNGB7 100	TNG7 / TNGB7 150
Dimensions	cm	130 x 69 x 81h	176 x 69 x 81h	222 x 69 x 81h	108 x 69 x 81h	154 x 69 x 81h
Weight	Kg	n.d. / n.d.	n.d. / n.d.	n.d.	n.d. / n.d.	n.d. / n.d.
Tab.3/c						

Model		TG6 / TGB6 130	TG6 / TGB6 170	TNG6 / TNGB6 100	TNG6 / TNGB6 150
Dimensions	cm	130 x 59 x 81h	176 x 59 x 81h	108 x 59 x 81h	154 x 59 x 81h
Weight	Kg	n.d. / n.d.	n.d. / n.d.	n.d. / n.d.	n.d. / n.d.
Tab.3/d					

4.2.2 – MEANS REQUIRED

- To lift the appliance use a fork-lift truck of suitable minimum capacity.



The use of unsuitable equipment can cause accidents to those involved in the operation and/or damage to the appliance.
The manufacturer declines all responsibility for improper non-compliant use of equipment for lifting, transport and handling.

5 – INSTALLATION



Use the utmost care in handling the appliance, so as to avoid damage to persons or things.



Do not start the appliance if there are faults on the control panel or parts are damaged.

AUTHORIZED PERSONNEL

Specialised electrician.

Individual safety devices:

- safety shoes;
- safety gloves.

Personnel carrying out such operations must not wear rings, wrist watches, jewellery, loose or unfastened garments, such as, for example, ties, torn garments, scarves, unbuttoned jackets or blouses with open zips, etc. In general, personnel must wear safety apparel.

5.1 – PREPARATION FOR INSTALLATION

For installation prepare an area of manoeuvre suitable for the dimensions of the appliance (see fig. 2) and the chosen lifting equipment.

The installation site must be prepared with all the connecting systems required for the appliance to work.

Choose an installation site with requisites that will allow the appliance to be used safely. The area must provide good support, with a solid flat floor whose finish will ensure a suitable and safe working place for personnel.

Install the appliance in a place with natural and/or artificial light suitable for the operations to be carried out (in compliance with specific regulations).

5.2 – UNPACKING



Check that the packing has not been damaged during transport.

5.2.1 – MEANS REQUIRED

Use a fork-lift truck or equivalent equipment to lift the appliance.



The use of unsuitable equipment can cause accidents to those involved in the operation and/or damage to the appliance.

The manufacturer declines all responsibility for improper non-compliant use of equipment for lifting, transport and handling.

5.2.2 – UNPACKING PROCEDURE



All the handling and unpacking operations must be carried out with extreme care, making sure that all personnel is strictly at a safety distance and that no-one stands under suspended loads, be they still or in motion.

To unpack the appliance simply remove the cardboard. Then remove the appliance from the pallet using a fork lift truck, ensuring that the forks are inserted under the appliance.



AFTER INSTALLING THE APPLIANCE, WAIT AT LEAST TWO HOURS BEFORE TURNING IT ON.

5.3 – HANDLING THE APPLIANCE

5.3.1 – MEANS REQUIRED

See paragraph 5.2.1.



The use of unsuitable equipment can cause accidents to those involved in the operation and/or damage to the appliance.

The manufacturer declines all responsibility for improper non-compliant use of equipment for lifting, transport and handling.

5.3.2 – HANDLING THE UNPACKED APPLIANCE



All the handling and unpacking operations must be carried out with extreme care, making sure that all personnel is strictly at a safety distance and that no-one stands under suspended loads, be they still or in motion.

To move the appliance on wheels, release the brakes on the wheels and push, taking care to block the brakes again when the appliance is in its permanent position.

To move the appliance on feet, lift them with a suitable fork-lift truck; the forks should be placed under the appliance, **taking care not to damage the two water tray runners.**

5.4 – APPLIANCE ASSEMBLY

The refrigerated counter is delivered to the customer assembled in all its parts.

6 – SETTING UP



AFTER INSTALLING THE APPLIANCE, WAIT AT LEAST TWO HOURS BEFORE TURNING IT ON.

6.1 – CONNECTIONS

6.1.1 – ELECTRICAL CONNECTION



Electrical connection must be made by a specialised electrician.

- Check that the power supply voltage given on the ID plate corresponds to that available at the installation site.
- Connections must be made to current regulations; the supply mains must have an efficient earthing system compliant with electricity regulations in the country; this is a responsibility of the customer.
- Do not make tight bends on the power lead and do not place any object whatsoever on top of it.



If it is necessary to unplug the mains supply, first make sure the circuit board is on OFF  on the display.



The manufacture declines all responsibility for damage or accidents caused by failure to observe such regulations.

ELECTRICAL CONNECTION PROCEDURE

The appliance is supplied by the manufacturer complete with power plug. Just connect the power plug to a socket at the installation site; the system must be carried out to current regulations.

The electricity supply at the installation site must have the following requisites:

- Voltage: 230 Vac
- Frequency: 50 Hz

6.2 – PRELIMINARY CHECKS

The installer-electrician must instruct the operator on how to use the refrigerated counter correctly and explain the basic maintenance to be carried out.

METHOD

A specialised technician must prepare the refrigerated counter for switching on for the first time, in the presence of the operator who will use the appliance so that the operator can acquire a minimum working knowledge to help him carry out allowed routine maintenance and cleaning.

Prior to switching on the appliance, a series of checks and controls must be carried out to prevent errors or accidents during start up.

- Check that the appliance has not been damaged during transport.
- Check with special care for any damage to the electrical box, push button control panel, wiring and pipes.
- Check that all external power sources have been connected properly.
- Check that the machine is perfectly level.

6.2.1 – REGULATION



Regulation carried out by unauthorized personnel may damage the appliance and expose the operator to serious hazards. Regulation carried out by unauthorized personnel is considered tampering with the appliance and as such null the warranty and relieve the manufacturer of any responsibility.

7 – USE



AFTER THE APPLIANCE HAS BEEN INSTALLED, WAIT AT LEAST TWO HOURS BEFORE SWITCHING ON.

7.1 – USE FORSEEN

The “ATLAS PLUS & NEW ATLAS” range is synonymous of reliable extremely simple refrigerated table for professional gastronomy . Entirely made in stainless steel accordingly with qualitatively standard, GN “ATLAS PLUS & NEW ATLAS” tables have a 60 mm thick insulating core made by injecting HCFC-free high-density polyurethane resins. Refrigeration is fan-assisted and controlled by rear panel digital remote thermostat with an electric auto-defrost feature as well as automatic evaporation of condensation. Refrigeration is fan-assisted and controlled by digital rear panel thermostat with an electric auto-defrost feature as well as automatic evaporation of condensation.

7.2 – UNFORSEEN USE

Any use of the GN refrigerated table other than those described in **7.1** is not recommended. In particular, the table is not an appliance designed for the fast cooling of food or drinks.

7.3 – CONTROL PANEL



Fig. 7

The following keys are present on the controller



0/1, ON-OFF KEY

When the appliance is OFF (0), press just once to pass to ON (1).

When the unit is on and after having activated the keypad by pressing and holding any key for 3 sec, press just once to switch OFF.



UP AND DOWN KEYS

Used to increase or decrease the value that appears on the display. With the keypad active, press and hold the UP arrow key for 3 sec to activate the continuous timed cycle.



DEFROST KEY

With the appliance ON, press and hold for 3 sec to activate defrost.



SET KEY

With the appliance ON and keypad active, press just once to display the set point; press and hold for 3 sec to change the set point.



AUXILIARY KEY

Press this key in order to active the accessory, like cabinet internal light, anti-sweat heaters.

The following icons are present on the controller display:



OFF

Only lit when the appliance is OFF, otherwise always off.



CELSIUS

May be lit to show the temperature unit of measurement.



COMPRESSOR

Lit during normal refrigerating stages with compressor ON; off with compressor OFF. Blinking during defrosting (temperature drop).



DEFROST

Lit during DEFROST.



LIGHT

Only lit when the cabinet interior lights are on.



FAN

Only lit when the cabinet internal fans are operating (evaporator).



CONTINUOUS CYCLE

Lit or blinking during the pre-cooling phase also CONTINUOUS CYCLE



ALARMS

Only lit when an appliance malfunction or alarm is recorded by the controller.

7.4 – CONTROLS

As a whole the appliance is controlled by a rear panel digital thermostat.

As soon as the appliance is connected to the electricity supply, the display lights up completely for a lamp test lasting a few seconds. At the end of the lamp test, the display goes automatically to how it was before the appliance was switched off, for example if a cycle was in progress at that time, the cycle will restart from the point it was interrupted.

With the PCB OFF, the display is not lit except for the icon . Upon pressing key  the icon  goes out and the display comes ON showing the temperature in the counter.

Use the commands on the thermostat, helped by the indications on the display, to activate the various appliance functions.

If the buzzer sounds for any reason whatsoever, it may be muted by simply pressing any key.

Whatever the status of the appliance, after having activated the keypad, pressing the key  puts the PCB to OFF.

7.5 – PREPARING FOR USE

Before using the appliance, the inside of the counter should be thoroughly cleaned.

When switching on after installation or if the appliance has not been used for a long time, it is a good rule to let it operate empty until the set temperature has been reached.

To get the best performance from the refrigerated table, arrange the stored products so that air can circulate properly: do not obstruct evaporator intake, do not lay products and mixtures on top of each other and distribute the load evenly.

Do not load the appliance with more than the allowed quantities, do not put in products like foods and beverages and/or mixtures having a temperature above the indicated design room temperature and avoid pointlessly opening the door otherwise the efficiency of the refrigerating unit will be reduced.

7.6 – USE

- Press the  key to display the set-point and change it if necessary;
press the  key just once to display the set temperature, which can be changed by pressing and holding for 3 sec the same key and then using the up and down arrow keys.

- A manual defrost can be selected; press and hold for 3 sec the  key and if the evaporator temperature is no higher than +8°C, a manual defrost phase is activated. This phase ends either when the time of 30' has elapsed or when the temperature measured by the evaporator sensor is (+8°C). The automatic defrost, managed by the thermostat, takes place once every 6H for a max. of 30' during which time the readout dEF is shown on the display.

- Press and hold for 2 sec the  key to see the evaporator temperature.

As the first label appears, press the arrow keys in order to select the label **Pb2** ; then press the  key in order to see the temperature.

7.6.1 – SPECIAL USE

- With the keypad active, press and hold for 3 sec the  key to activate the CONTINUOUS CYCLE phase. This phase lasts (1H) at a temperature (-2°C (TN) and -20°C (BT)). These values are factory set in the controller. Unlike the normal refrigerating phase, in this case the symbol  on the display is lit. When the set time (1H) has elapsed, the symbol will go out and the appliance will start once again to operate with the previous set point.

7.6.2 – LONG IDLE PERIODS

Turn the machine OFF by pressing  for three seconds, then unplug.

Clean the machine thoroughly (see paragraph 8.2) and make sure the door is left open at the end of the operation and throughout the idle period.

8 – MAINTENANCE

8.1 – SPECIAL PRECAUTIONS



Contact the manufacturer for any anomalies not described in this manual; contact the manufacturer also for any doubts during the maintenance operations described herein. Maintenance carried out by unauthorized personnel may damage the appliance and expose the operator to serious hazards. Maintenance carried out by unauthorized personnel is considered tampering with the appliance and therefore nulls the warranty and relieves the manufacturer of any responsibility.



Any routine or extraordinary maintenance operation that requires the electric box to be opened or the machine to be dismantled, even partially, must be carried out only after the appliance has been switched off, (⏻) on the display, and unplugged.



Any maintenance operations carried out on a live machine may cause people serious accidents which may also be fatal.



The safety devices must be deactivated only by authorized personnel, who will guarantee safety for people and avoid damage to the machine. The safety devices must be carefully activated again after carrying out maintenance.

During maintenance or repairs unauthorized persons must keep a safe distance from the appliance.

Observe the intervals prescribed or indicated in this manual for making inspections.

At the end of maintenance or repairs the appliance can be started only after the specialist engineer has made sure that:

- all the work has been fully carried out;
- the safety systems are active;
- the appliance is working perfectly;
- no-one is working on the appliance.

8.2 – ROUTINE MAINTENANCE

8.2.1 – ROUTINE MAINTENANCE TABLE (TAB. 4)

Component	Type of operation	Timing	Responsibility	Method
Chamber	Cleaning	When needed	Appliance operator	See para. 8.2.2
External part	Cleaning	When needed	Appliance operator	See para. 8.2.3
Condenser	Cleaning	Every 60 days	Appliance operator	See para. 8.2.4

Table 4

8.2.2 – CLEANING THE CHAMBER

Carry out this operation whenever necessary.

APPLIANCE STATUS:

- **ON/OFF button on OFF (⏻) on the display);**
- **power supply plug disconnected from the mains.**

AUTHORIZED PERSONNEL

Appliance operator.

METHOD

Carefully clean the cabinet interior, the contact surfaces of where the door closes (ref. 1 fig. 8) and the gasket (ref. 2 fig. 8) using a sponge soaked with neutral detergent, neither of which must be abrasive. Rinse thoroughly using a clean sponge soaked with water and then wipe dry using a clean cloth.

Proper cleaning of the appliance interior prevents the formation of unpleasant odours, which could impair the product to be stored there.



Use exclusively water and non-abrasive neutral detergent for cleaning. The use of different products could damage the surface of the appliance and compromise the quality and healthiness of the product being processed.

Do not use abrasive sponges.



Do not clean the device through cloths that may leave lint and do not use direct water jets on the device.

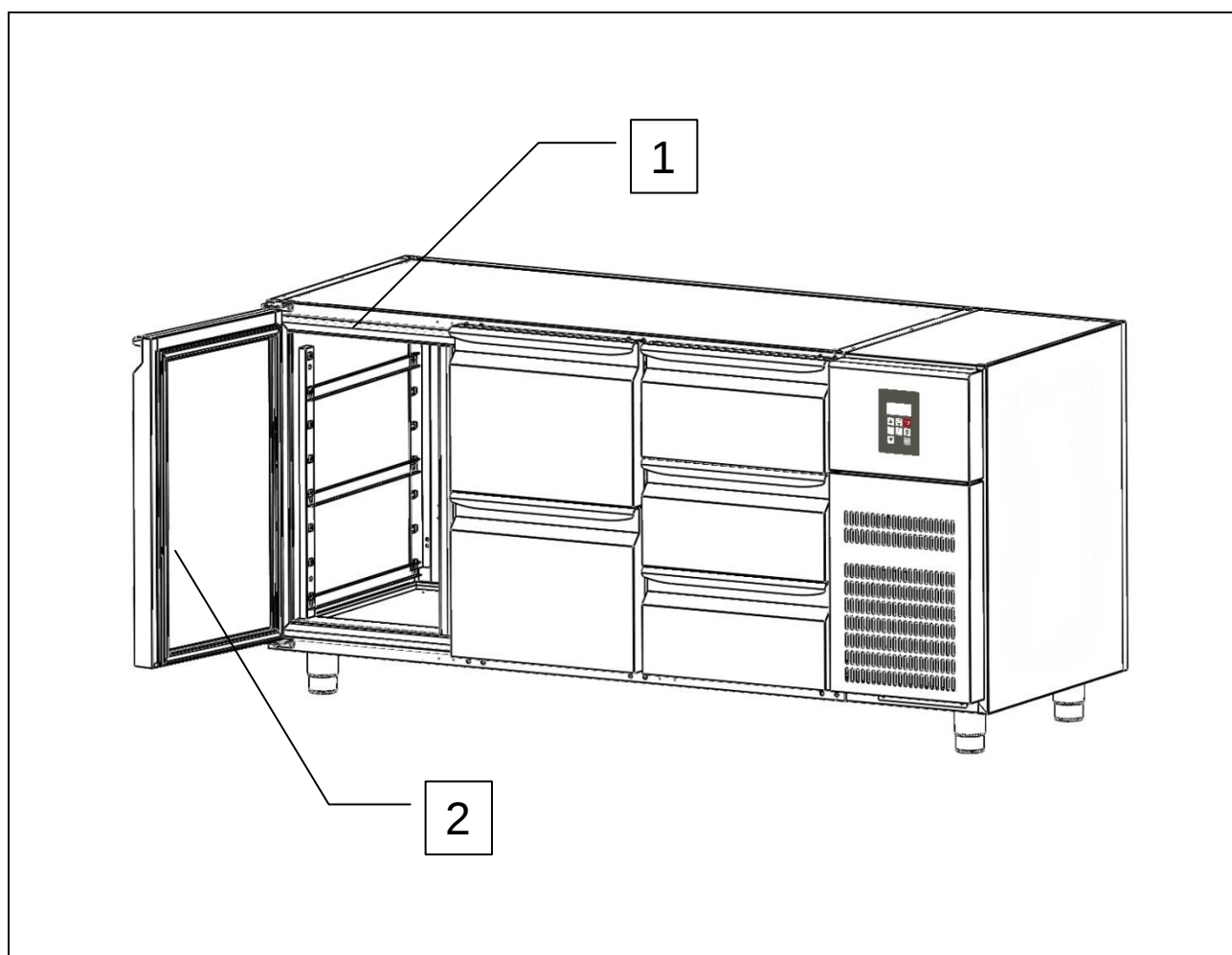


Fig. 8

8.2.3 – CLEANING THE OUTSIDE OF THE APPLIANCE

Carry out this operation whenever necessary.

APPLIANCE STATUS:

- **ON/OFF button on OFF (⏻ on the display);**
- **power supply plug disconnected from the mains.**

AUTHORIZED PERSONNEL

Appliance operator.

METHOD

Clean the outer surface of the appliance (steel base and panelling), using a non-abrasive sponge soaked in neutral detergent. Rinse with a sponge soaked in water and dry with a clean cloth.



Use exclusively water and non-abrasive neutral detergent for cleaning. The use of different products could damage the surface of the appliance and compromise the quality and healthiness of the product being processed.

Do not use abrasive sponges.



When cleaning do not use cloths that leave lint.

8.2.4 – CLEANING THE CONDENSER

Carry out this operation every 60 days.

APPLIANCE STATUS:

- **ON/OFF button on OFF (⏻ on the display);**
- **power supply plug disconnected from the mains.**

AUTHORIZED PERSONNEL

Appliance operator.

METHOD

For trouble-free efficient refrigerating unit operation, the air-cooled condenser (ref. 1 fig. 9) must be always kept clean so that air circulates freely. Cleaning must be done once every 60 days at the most. Use non-metallic brushes to clean, ensuring that all the dust and fluff is removed from the fins. We recommend using a vacuum cleaner so as to avoid dust being dispersed into the environment. If there are greasy deposits, remove them using a small brush soaked in alcohol.

DO NOT SCRAPE THE SURFACES WITH SHARP POINTED OR ABRASIVE OBJECTS.

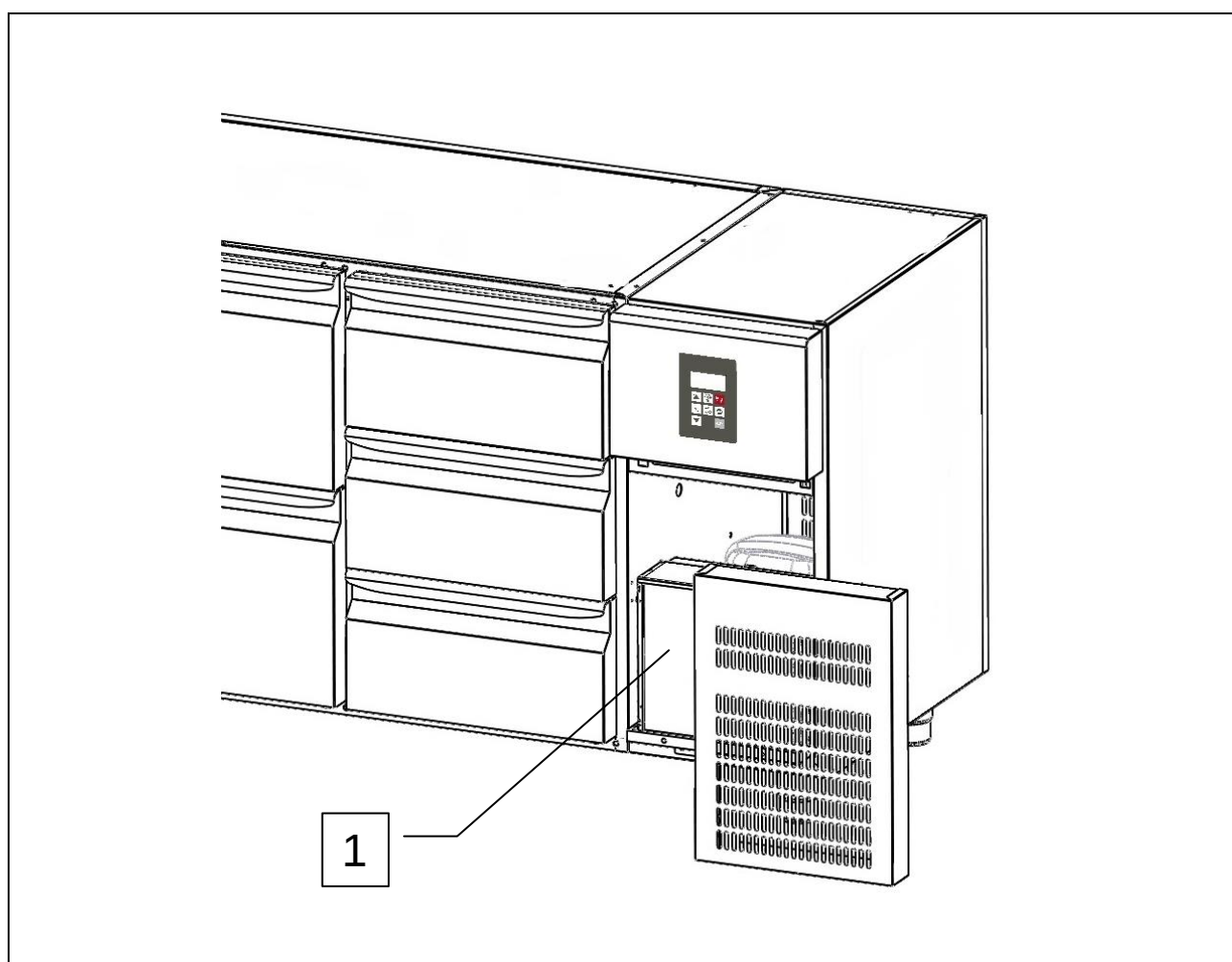


Fig. 9



The condenser has sharp edges. When carrying out the operations mentioned above, wear safety gloves, goggles and face masks.



Do not use direct water jets to clean the appliance.

8.3 – EXTRAORDINARY MAINTENANCE

If the appliance needs extraordinary maintenance, or if operating anomalies occur that are not described in this manual, contact the manufacturer.

8.4 – OPERATING ANOMALIES AND FAULTS

It is important to remember that whatever machine status is, pressing the button  turns it OFF.

When any operating anomaly occurs the buzzer sounds intermittently and abbreviation appears on the display. Whatever the reason for the buzzer, it can be silenced by pressing any button.

8.4.1– ALARMS

The following alarms could appear on the display:

- “**AH**” HIGH cell internal temperature alarm. This alarm is triggered during the normal refrigerating cycle, after the delay time, but has no direct effect. The alarm message disappears as soon as the cell internal temperature falls to within the set point. If, however, the alarm persists, have the appliance checked by a specialised technician.
- “**AL**” LOW cell internal temperature alarm. This alarm is triggered during the normal refrigerating cycle, after the delay time, but has no direct effect. The alarm message disappears as soon as the cell internal temperature falls to within the set point. If, however, the alarm persists, have the appliance checked by a specialised technician.
- “**COH**” HIGH condenser temperature alarm. This alarm is triggered during the normal refrigerating cycle, after the delay time, but has no direct effect. It is necessary check and eventually clean the condenser. If , the alarm persists, have the appliance checked by a specialised technician.
- “**LA2**” LOW condenser temperature alarm. This alarm is triggered during the normal refrigerating cycle, after the delay time, but has no direct effect. It is necessary to have the appliance checked by a specialist technician.
- “**Id**” Open door alarm. This alarm is triggered during the normal refrigerating cycle, after the delay time, and it switch off the fan inside the cabinet. The alarm disappear as soon as the door will be closed. If, however, the alarm persists, have the appliance checked by a specialised technician.

8.4.2– TROUBLESHOOTING

The following malfunctions are acknowledged by the electronic controller:

- “**P1**” CELL sensor error. The error is triggered during the normal refrigerating cycle just a few seconds after the sensor starts to malfunction. The cycle is not stopped, but the compressor operates on an alternating basis (ON/OFF) to ensure that cell temperature is maintained. If the error persists, before replacing the sensor, first check the connections.
- “**P2**” EVAPORATOR sensor error. The error is triggered during the normal refrigerating cycle just a few seconds after the sensor starts to malfunction. The refrigerating cycle is not stopped by the error and the compressor operates regularly, but the subsequent defrost cycles will be carried out on a time basis rather than according to the temperature given by the actual sensor. If the error persists, before replacing the sensor, first check the connections.
- “**P3**” CONDENSER sensor error. The error is triggered during the normal refrigerating cycle just a few seconds after the sensor starts to malfunction. The refrigerating cycle is not stopped by the error and the compressor operates regularly. If the error persists, before replacing the sensor, first check the connections.

9 – DISMANTLING



Contact the manufacturer to dismantle the appliance in any way.

10 – DISPOSAL

10.1 – DISPOSAL METHOD

APPLIANCE STATUS

- **electronic circuit board in position “O” (OFF);**
- **power supply plug disconnected from the mains.**

METHOD

The appliance is made of ferrous materials, electronic components and plastics. If it needs to be disposed of, separate the various components according to the material of which they are made, to simplify separate waste collection or re-use of the parts. The appliance must be disposed of separately from urban waste.

No special instructions apply to the dismantled appliance. Dispose of it through the special operators or return to the dealer, if the law provides for this (also see “Information to users regarding waste disposal in the European Union” below).

For disposal consult the laws applicable in the country where the appliance is used (also see “Information to users regarding waste disposal in the European Union” below).



TAKE CARE: THE APPLIANCE CONTAINS REFRIGERANT GAS THAT MUST BE CONTROLLED AND RECOVERED ACCORDING TO THE REGULATIONS OF THE COUNTRY IN WHICH DISPOSAL WILL TAKE PLACE.



Consult the fitter for any dismantling requirements.

INFORMATION TO USERS REGARDING WASTE DISPOSAL IN THE EUROPEAN UNION



The symbol of a crossed waste bin on the appliance indicates that at the end of its working life the product must be collected separately from other waste.

Therefore, at the end of the product's working life the user must take it to a suitable centre for the collection of electronic and electrical waste, or return it to a dealer when purchasing a new appliance of the same type.

Suitable separate waste collection of unwanted appliances and their forwarding to treatment, recovery and environmentally friendly disposal makes it possible to avoid potential negative effects on the environment and human health, and assists recycling and recovery of materials.

Unauthorized disposal of the product by the user is punished by the application of fines established by the countries in which the appliance is disposed of.

11 – SPARE PARTS

11.1 – ORDERING SPARE PARTS

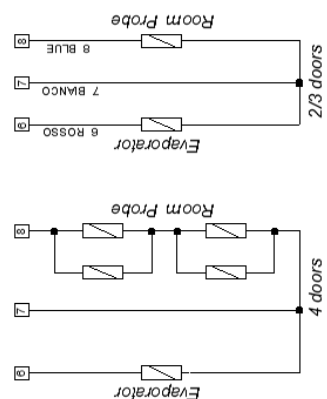
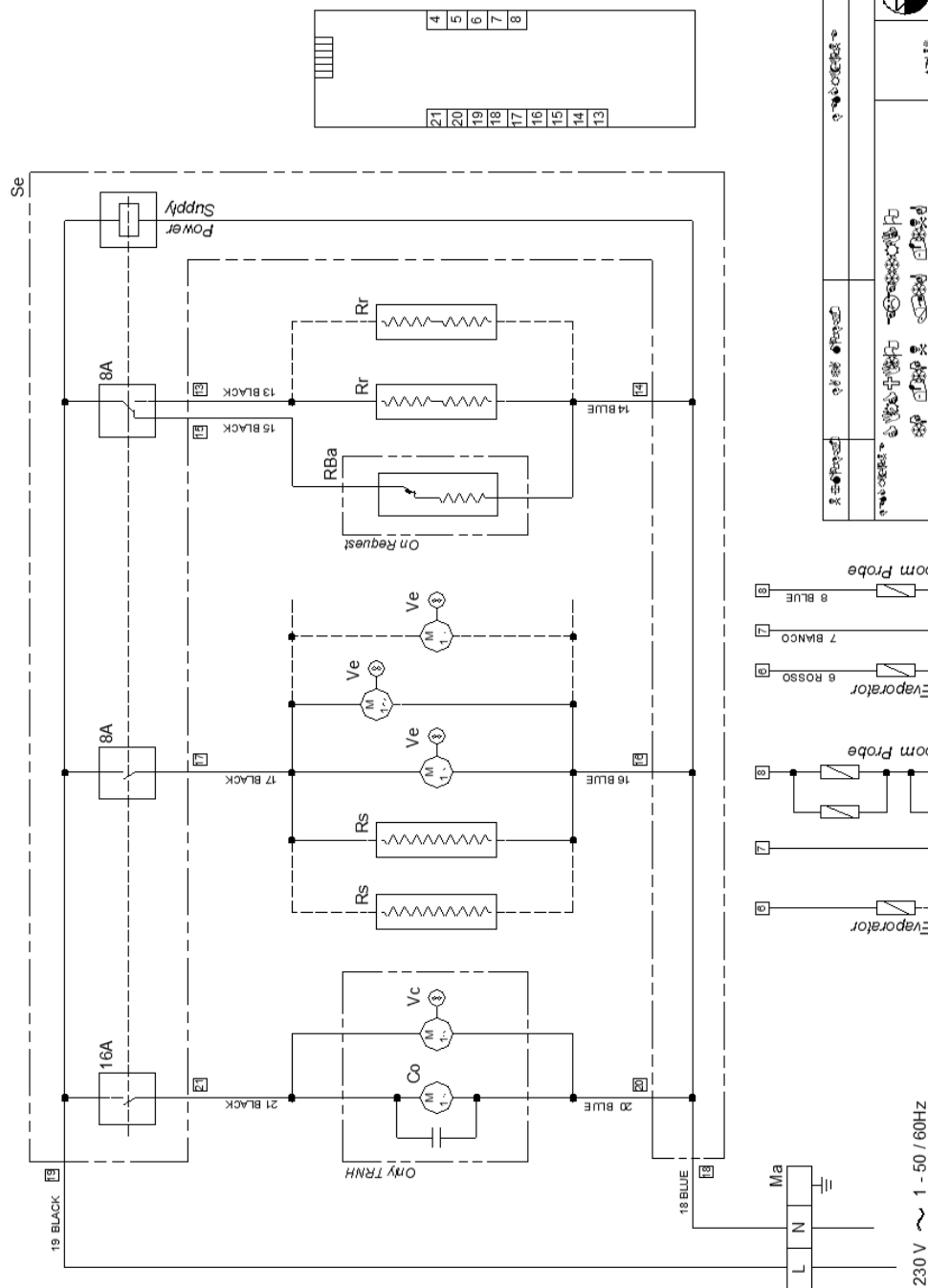
Contact authorized dealer or the manufacturer to order spare parts.

12 – APPENDICES

The appliance comes with the following appendices:

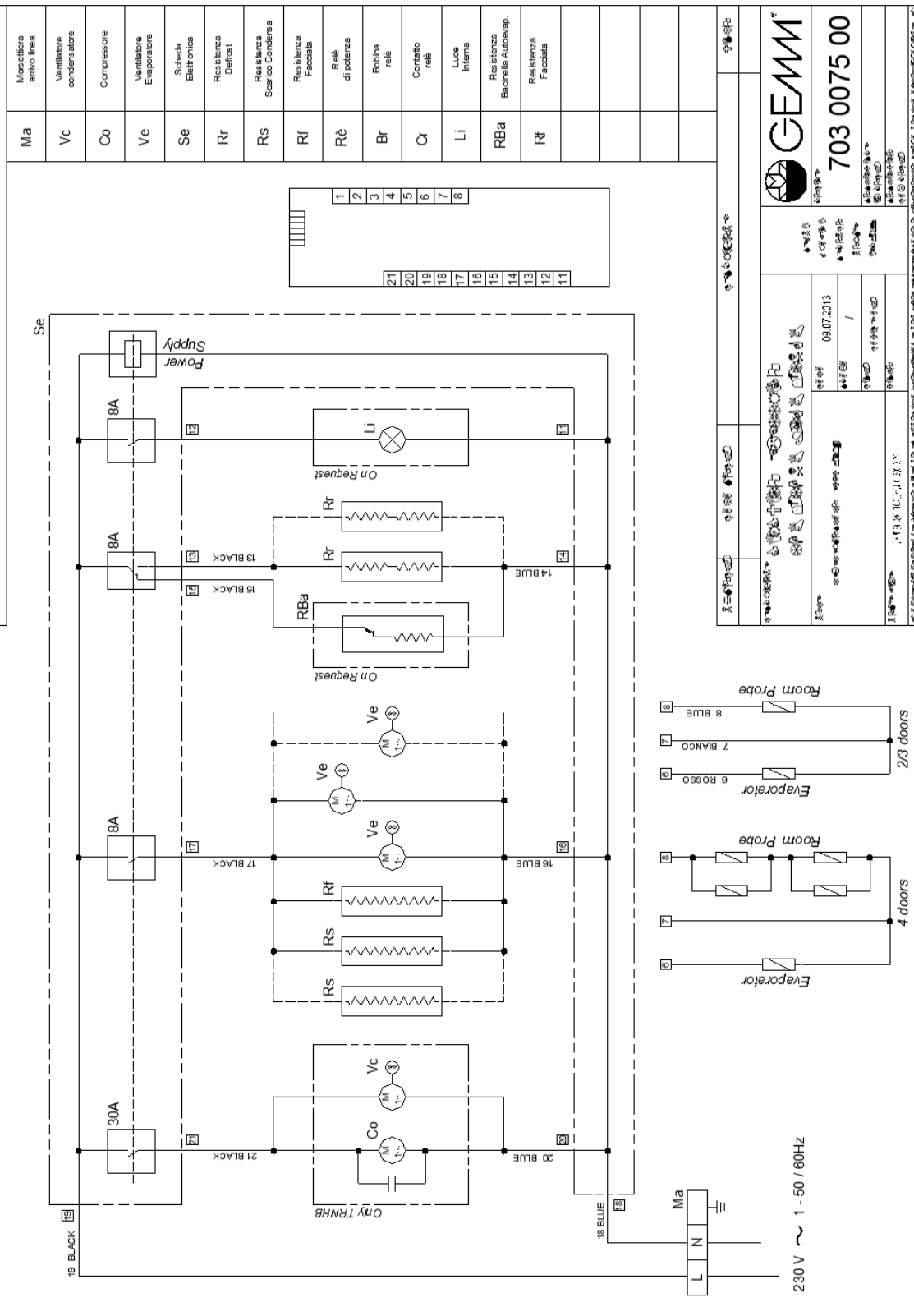
- Declaration of conformity
- Electrical diagram
- Electrical approval report
- Assessment of vacuum, leakage and gas loading for cooling unit.

SIMBOLI GRAFICI PER CIRCUITI ELETTRICI



		703 0074 00	
19 07 2013		1	
19 07 2013		1	
19 07 2013		1	
19 07 2013		1	

SIMBOLI GRAFICI PER CIRCUITI ELETTRICI



[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.