

CELLE - COLD ROOMS - KUELZELLEN - CHAMBRES FROID

KLM/20



Istruzioni per l'installazione, uso e manutenzione

Instruction for the installation, use and maintenance

Installations, gebrauchs und wartungsanleitung

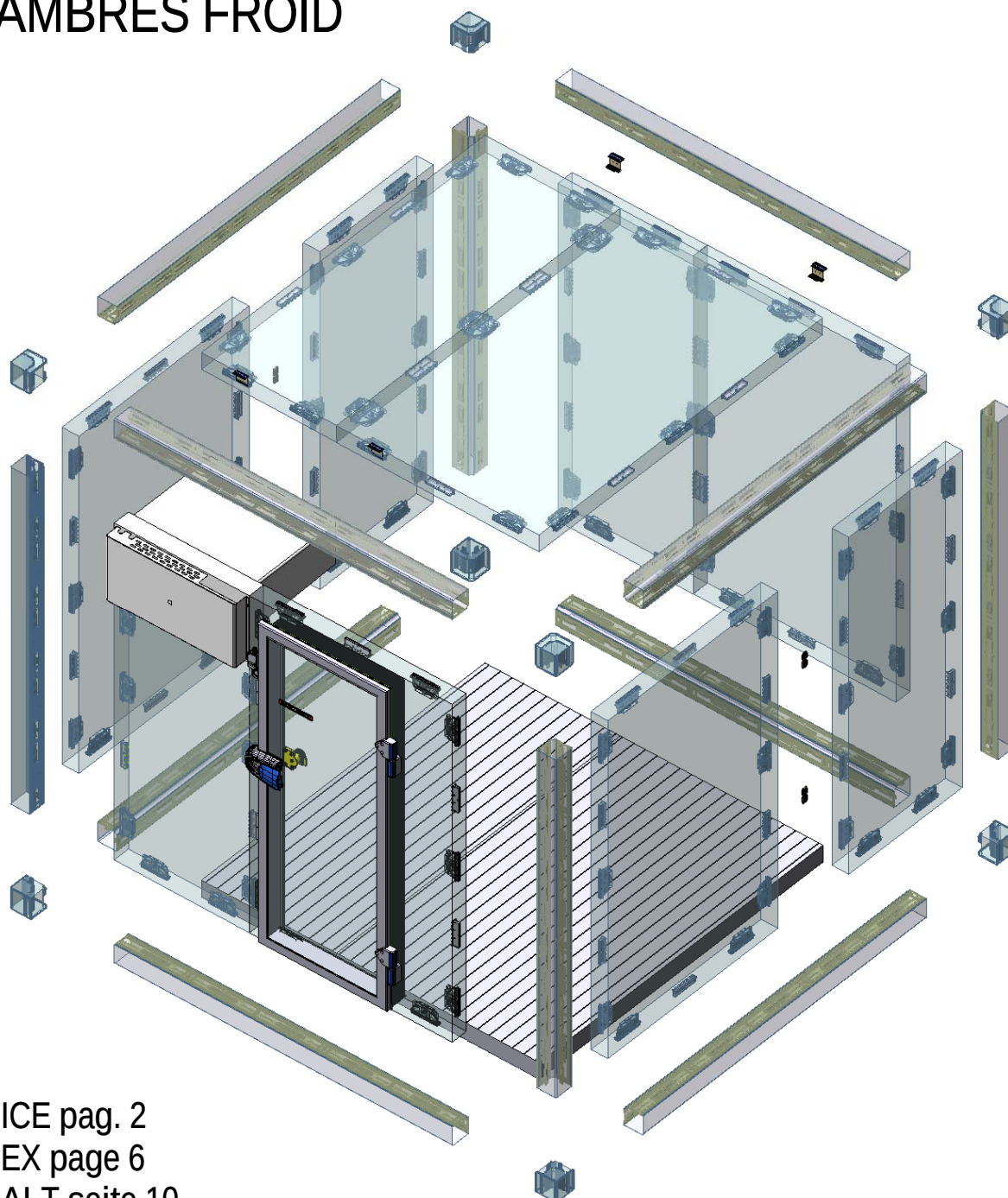
Mode d'emploi pour l'installation, l'utilisation e l'entetrien

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
INSTRUCTION FOR THE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE
INSTALLATIONS, GEBRAUCHS UND WARTUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION E L'ENTETRIE

CELLE
COLD ROOMS
KUELZELLEN
CHAMBRES FROID

KLM/20

S6
S10



INDICE pag. 2
INDEX page 6
INHALT seite 10
SOMMAIRE pag. 14

INDICE:

ELENCO TESTI DI COMMENTO:

ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

A) INFORMAZIONI GENERALI.....	3
B) INSTALLAZIONE.....	3
C) MESSA IN OPERA.....	4
D) MANUTENZIONE.....	4
E) SMALTIMENTO RIFIUTI E DISMISSIONE.....	5

ELENCO ILLUSTRAZIONI:

Figura 1	MONTAGGIO PANNELLI PAVIMENTO.....	18
Figure 2-3	MONTAGGIO CELLA.....	18-19
Figura 4	MONTAGGIO CELLA SENZA PAVIMENTO	20
Figura 5	MONTAGGIO PORTA.....	20
Figura SE5	INSTALLAZIONE IMPIANTO ELETTRICO.....	21
Figura 6	REGOLAZIONE RISCONTRO MANIGLIA.....	21
Figura 7	FISSAGGIO SOGLIA ED APPLICAZIONE RAMPA SU PORTA.....	22

<u>PARTI DI RICAMBIO</u>	23
---------------------------------------	----

A) INFORMAZIONI GENERALI

A.1 PREMESSA

Il presente manuale ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per effettuare correttamente l'installazione, l'uso e la manutenzione della cella.

Prima di ogni operazione bisogna leggere attentamente le istruzioni riportate nel libretto.

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sulla cella trascurando le indicazioni qui contenute.

A.2 DESTINAZIONE D'USO E RESTRIZIONI

La cella è stata progettata e destinata per la refrigerazione e conservazione di prodotti alimentari. La struttura garantisce la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari in essa conservati (Reg.CEE 852/2009) perché le superfici lisce e non assorbenti sono facilmente pulibili e disinfettabili. La lamiera utilizzata è compatibile con gli alimenti secondo il D.M. 21/03/1973.

Ogni altro utilizzo è da ritenersi improprio.

A.2.1 ATTENZIONE: le celle non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente ecc..). Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti dei prodotti

A.2.2 I soffitti delle celle non sono pedonabili e non possono sostenere carichi aggiuntivi.

A.3 COLLAUDO

Le nostre apparecchiature sono studiate e ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Il prodotto viene spedito pronto all'uso.

Il superamento dei test (collaudo visivo, elettrico, funzionale), viene garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

A.4 CARATTERISTICHE MECCANICHE DI SICUREZZA

La cella non presenta superfici affilate.

La porta fornita è dotata di maniglia interna che ne permette l'apertura anche se questa è stata chiusa a chiave dall'esterno.

A.5 CONDIZIONI D'USO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Misa raccomanda che l'utente finale utilizzi un sistema di registrazione dati per garantire che venga mantenuto uno storico della conservazione degli alimenti. Ove questo non avvenga, è opportuno che l'utente annoti manualmente la temperatura dei cibi conservati con una frequenza adeguata (ad es. due volte al giorno) e assicuri che questa rientri nelle norme nazionali o internazionali applicabili. In generale, i prodotti alimentari deperibili ad alto rischio refrigerati vanno conservati ad una temperatura fra 0°C e 5°C, mentre gli alimenti congelati vanno conservati ad una temperatura di -18°C o inferiore.

L'eventuale impilamento deve consentire un flusso d'aria adeguato attorno agli articoli conservati per assicurare una distribuzione omogenea della temperatura.

Gli alimenti crudi (quali carne e uova non cotti) vanno conservati nei ripiani inferiori e non devono mettere a repentaglio la sicurezza di altri cibi a rischio ad esempio attraverso la contaminazione da sgocciolamento.

Non usare mai l'unità per raffreddare grosse quantità di cibo caldo.

Tenere chiusa la porta quando l'unità non viene utilizzata.

Rispondere sempre agli allarmi di temperatura – assicurare che i cibi deperibili non si trovino fuori dalle condizioni di temperatura controllata.

B) INSTALLAZIONE

Per assicurare un corretto funzionamento del prodotto ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito in questo paragrafo.

B.1 DISIMBALLO E MOVIMENTAZIONE DEL PRODOTTO

B.1.1 INTEGRITÀ DELL'IMBALLO

Prima di procedere al disimballo del prodotto verificare l'integrità dello stesso e delle eventuali protezioni. Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In nessun caso comunque alcun apparecchio danneggiato potrà essere reso al

costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

B.1.2 RIMOZIONE DELL'IMBALLO E MOVIMENTAZIONE

Togliere la eventuale pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate.

Rimuovere successivamente le protezioni in polistirolo.



I prodotti devono essere movimentati con un carrello a forche; inserendo le forche sotto il pallet sollevare i prodotti e portarli sul luogo d'installazione facendo attenzione che il carico non sia sbilanciato.

ATTENZIONE: La movimentazione deve avvenire senza spingere o trascinare il prodotto.

B.1.3 SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo del prodotto.

I componenti in materiale plastico soggetti ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati nei seguenti modi:



polietilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni



polipropilene: reggette



polistirolo espanso: angolari protezioni



cartone pressato: angolari protezioni

C) MESSA IN OPERA

C.1 MONTAGGIO PANNELLI PAVIMENTO. [1]

Il pavimento esistente su cui posa la cella deve essere in piano.

Il massimo dislivello tollerabile fra due punti è 5mm.

Montare i pannelli pavimento mettendoli a livello, stendere un cordolo di sigillante (A) a distanza di circa 2cm dal bordo del pannello lungo tutto il suo perimetro.

Per rendere impermeabile il pavimento si deve eseguire la sigillatura dei giunti fra pannelli e tra pannelli e angolari, con l'impiego di un cordolo sigillante di diametro non superiore a 5mm sul bordo del pannello (come particolare B).

C.2 MONTAGGIO CELLA. [2-3]

Montare i pannelli laterali iniziando a costruire un angolo composto da due pannelli e un angolare, agganciandoli con il pavimento già installato.

Serrare i pannelli e gli angolari con i dispositivi di aggancio fastener 2.

Prima di iniziare l'operazione di aggancio (movimento rotatorio in senso orario) è indispensabile ruotare in senso antiorario la chiave per verificare che il fastener sia "armato" cioè pronto per l'operazione di aggancio.

Completare il montaggio dei pannelli laterali con il soffitto, inserendo il supporto (vedi particolare A) in testata del pannello, con l'attenzione di non montare il pannello porta per ultimo.

NOTA BENE:

È importante per non pregiudicare il successivo montaggio della porta controllare più volte la messa a livello verticale dei pannelli laterali.

C.3 MONTAGGIO CELLA SENZA PAVIMENTO [4]

Fissare la finitura sanitaria a terra con le viti in dotazione (A) facendo attenzione nello scantonare di almeno 30mm la zona dove verrà appoggiata la porta per chiuderla.

Procedere poi con il montaggio cella come capitolo C2.

C.4 MONTAGGIO PORTA. [5]

Il pannello porta non deve essere montato per ultimo.

Lasciare la porta chiusa durante il montaggio finché due o tre lati del pannello porta non siano agganciati con i fastener ai pannelli laterali e al soffitto.

Controllare sempre la messa a livello verticale.

C.5 INSTALLAZIONE IMPIANTO ELETTRICO. [SE5]

Per eseguire correttamente i collegamenti elettrici prendere nota dello schema elettrico.

ATTENZIONE: E' obbligatorio avere la linea di terra nella rete di alimentazione. I cavi riscaldanti e valvola di compensazione devono essere alimentati con una linea separata e protetti con interruttore magnetotermico differenziale da 30 mA.

Per verificare il buon funzionamento della valvola in modalità remota togliere l'inserito (A) e utilizzare i contatti 5-6.

Si deve togliere l'alimentazione al cavo riscaldante e alla valvola di compensazione quando la cella non è in funzione.

IMPORTANTE: tutti i controlli e gli interventi di tipo elettrico devono essere effettuati da personale qualificato

C.6 REGOLAZIONE RISCONTRO MANIGLIA. [6]

Tenendo in considerazione la necessaria pressione della guarnizione magnetica su telaio, eventualmente agire sulle regolazioni. Togliere il coperchio (A) del riscontro, allentare le viti (B) regolare la chiusura e serrare nuovamente.

C.7 FISSAGGIO SOGLIA ED APPLICAZIONE RAMPA SU PORTA. [7]

Predisporre i fori di fissaggio (A) della soglia (B) posta alla base della porta e fissare la stessa al pavimento.

In caso di celle con pavimento inserire sotto alla soglia, all'interno della cella, la rampa (C) fissandola con le viti (D) e chiudere i lati della rampa con i tappi (E) (F) compresi nel set.

C.8 REGOLAZIONE GUARNIZIONE DI FONDO.

La regolazione della guarnizione di fondo avviene agendo sull'asola delle cerniere fissate sul telaio della porta.

Smontare il coperchio delle viti, allentare quest'ultime, far calare il tampone porta e serrare nuovamente le viti.

ATTENZIONE: La guarnizione di fondo ha un doppio baffo per garantire una maggiore tenuta frigorifera della cella, nella procedura di regolazione fare attenzione a non calare troppo il tampone porta per evitare di mandare le due alette in contrasto.

D) MANUTENZIONE

D.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

I pannelli isotermitici di cui è costituita la cella assicurano, oltre ad una adeguata coibentazione, la barriera al vapore dovuta alla presenza delle lamiere di acciaio plastificato.

Perta

nto qualsiasi intervento sulla cella come forature o apertura di luci deve essere fatto in modo da evitare ponti termici o interruzione della barriera al vapore.

Lavare la cella con acqua tiepida e detergenti neutri o leggermente alcalini aventi potere battericida. Inoltre è indispensabile al termine delle operazioni effettuare un buon risciacquo e aver cura di asciugare tutte le superfici. Sottoporre periodicamente (almeno una volta l'anno) la cella ad un controllo totale.

ATTENZIONE: Prima di ogni intervento di manutenzione è obbligatorio togliere la tensione dalla cella refrigerata, dai cavi riscaldanti e a ogni dispositivo elettrico adiacente alla porta.

D.1.1 MANUTENZIONE ORDINARIA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Prima di iniziare le operazioni di pulizia, rimuovere o coprire tutti gli alimenti esposti al fine di proteggerli. Il miglior modo per effettuare la pulizia è con modalità "dall'alto verso il basso". Preparare una soluzione detergente battericida (disinfettante) per l'uso e utilizzare un panno o spugna usa e getta. La soluzione non deve presentare valori estremi di pH (estrema acidità o estrema alcalinità), altrimenti si verificherà un deterioramento della superficie nel tempo. Iniziare dalle aree visibili del condensatore / unità di evaporazione e includendo il copriventola. Non aprire il condensatore / evaporatore – la pulizia e manutenzione va effettuata da un installatore / tecnico specializzato almeno una volta all'anno. Pulire ora il soffitto un pannello alla volta, iniziando dall'estremità più lontana della cella frigorifera e procedendo verso il davanti. Pulire poi le pareti e la porta / maniglia partendo dal punto più lontano per arrivare alla parte anteriore. Pulire infine il fondo partendo dal punto più lontano della cella frigorifera per arrivare alla parte anteriore. Inoltre, la protezione e il corpo dell'unità luce vanno puliti, ma non staccare o esporre

nessuno dei componenti elettrici o lavare direttamente la lampadina.

Dopo la pulizia, tutte le superfici devono essere prive di residui alimentari, macchie e polvere. Ripetere l'operazione qualora qualsiasi componente o superficie non appaiano visibilmente puliti. Se utilizzate un processo di pulizia a due fasi (lavaggio con normale detergente seguito dalla fase di disinfezione), fatelo usando prima il detergente e poi il disinfettante.

Al termine delle operazioni di pulizia, risciacquare con un panno usa e getta e asciugare tutte le superfici. La frequenza di pulizia dipenderà dall'utilizzo e va coordinata secondo un programma di gestione della sicurezza degli alimenti di tipo HACCP. La frequenza di pulizia va stabilita in modo che la cella frigorifera rimanga visibilmente pulita: se le macchie di cibo sembrano accumularsi, è opportuno rivedere la frequenza. Se, durante la pulizia, dovete notare che un pannello risulta danneggiato e che la schiuma isolante interna è stata esposta, si raccomanda caldamente di contattare Misa o il proprio installatore autorizzato. Non utilizzare sostanze detergenti aggressive o materiali per la pulizia aggressivi / abrasivi in quanto potrebbero danneggiare le superfici.

D.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La manutenzione straordinaria deve essere effettuata da personale specializzato periodicamente (almeno una volta l'anno).

Verificare:

- l'integrità della guarnizione laterale ed eventualmente sostituirla.
- la tenuta della guarnizione di fondo ed eventualmente regolarla o sostituirla.
- l'efficienza di apertura della maniglia interna ed eventualmente sostituirla.
- il buon funzionamento della valvola di compensazione ed eventualmente sostituirla.
- il buon funzionamento del cavo riscaldante ed eventualmente sostituirlo

E) SMALTIMENTO RIFIUTI E DISMISSIONE

- E.1** Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che le parti componenti la cella vengano disperse nell'ambiente.

ATTENZIONE: Le operazioni di smontaggio devono comunque essere eseguite da personale qualificato.

Smontare la cella raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica.

E' ammesso uno stoccaggio provvisorio dei rifiuti speciali in attesa di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo.

Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente. In generale bisogna riconsegnare i componenti della cella ai centri per la raccolta /demolizione.

Nei vari paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

INDEX:

LIST OF COMMENT TEXTS:

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

A) GENERAL INFORMATION.....	7
B) INSTALLATION.....	7
C) START-UP.....	8
D) MAINTENANCE.....	8
E) WASTE DISPOSAL AND SCRAPPING.....	9

LIST OF FIGURES:

Figure 1	INSTALLATION OF FLOOR PANELS.....	18
Figures 2-3	INSTALLATION OF CELL.....	18-19
Figure 4	INSTALLATION OF CELL WITHOUT FLOOR	20
Figure 5	INSTALLATION OF DOOR.....	20
Figure SE5	INSTALLATION OF ELECTRIC SYSTEM.....	21
Figure 6	HANDLE GAUGE ADJUSTMENT.....	21
Figure 7	THRESHOLD FIXING AND RAMP APPLICATION ON THE	22

<u>SPARE PARTS</u>	23
---------------------------------	----

A) GENERAL INFORMATION

A.1 PREAMBLE

The purpose of this manual is to provide all information required for proper cell installation, use, and maintenance. Before each operation, carefully read the instructions indicated in the manual.

The manufacturer accepts no responsibility for any operation performed on a cell not compliant with the indications contained in this manual.

A.2 EXPECTED USE AND RESTRICTIONS

The cell is designed for foodstuff refrigeration and preservation. Its structure ensures safety and integrity of food products in it (Directive 93/43), as its smooth and non-absorbing surfaces can be easily cleaned and disinfected. The plates used are compatible with foodstuff according to the D.M. 21/03/1973.

Any other use is to be considered as inappropriate.

A.2.1 WARNING: Cells are not appropriate for installations outdoor and/or in areas exposed to weather conditions (i.e. rain, direct sunlight, etc.). The manufacturer accepts no responsibility for any improper use of products.

A.2.2 Do not walk on cell ceilings. Cell ceilings cannot support additional loads.

A.3 TESTING

Our appliances have been designed and optimised, through laboratory tests, in order to obtain high performances. Products are shipped ready for use.

Specific attachments guarantee and certify that tests (visual, electric, and functional checks) have been passed.

A.4 MECHANICAL SAFETY SPECIFICATIONS

The cell has no sharp surfaces.

The door supplied is provided with an internal handle, which allows being opened, even if it was locked from outside.

A.5 CONDITIONS OF USE FOR FOOD SAFETY

Misa recommend that the end user employs the data-logging system to ensure that records of food storage temperature are kept. Where a data logging device is not used then the user should record the stored food temperature manually, at an appropriate frequency (e.g. twice a day) and ensure that temperature of stored food is within national or international regulations where they apply. In general, chilled perishable high risk food products should be stored between 0oC and 5oC and frozen foodstuffs should be stored at -18oC or colder. Stacking should permit adequate airflow around stored items to ensure even temperature distribution.

Raw foods (e.g. raw meats and raw eggs) should be stored on lower shelves and should not put the safety of other foods at risk through e.g. drip contamination.

The unit should never be used to cool down large volumes of hot food.

Keep the door closed when the unit is not being used.

Always respond to temperature alarms – ensure that perishable food is not left out of temperature controlled conditions.

B) INSTALLATION

To ensure proper product operation and that safety conditions are guaranteed during their use, carefully comply with the instructions provided below in this section.

B.1 PRODUCT UNPACKING AND HANDLING

B.1.1 PACKAGING INTEGRITY

Before unpacking the product, check for its integrity and that any protections are not damaged. Any damage must be immediately reported to the carrier. In no case, any damaged appliance can be returned to the manufacturer with no previous notice and without obtaining previous written authorisation.

B.1.2 PACKING REMOVAL AND HANDLING

Remove any protection film and make sure that plates are not scratched with any scissors or cutters used.

Then remove polystyrene protections.



The products shall be handled with a forklift; insert the forks under the pallet, lift the products, and bring them to the place of installation, and make sure the load is not unbalanced.

WARNING: Handle without pushing or dragging the product.

B.1.3 PACKAGING DISPOSAL

Packaging material shall be disposed of in accordance with the laws and standards applicable in the country where the product is used.

Plastic material components to be recycled are identified as follows:



Polyethylene: external packaging film, instruction bag



Polypropylene: straps



Expanded polystyrene: corner protections



Pressed paperboard: corner protections

C) START-UP

C.1 INSTALLATION OF FLOOR PANELS. [1]

The existing floor supporting the cell weight shall be levelled. The maximum acceptable height difference between two points is 5 mm.

Install the floor panels by levelling them; lay an adhesive cord (A) at a distance of approx. 2 cm from the edge of the panel along its entire perimeter.

To waterproof the floor, seal the joints between panels and between panels and corners, using an adhesive cord whose diameter is not more than 5 mm on the panel edge (as item B).

C.2 INSTALLATION OF CELL. [2-3]

Install the side panels, starting with the construction of a corner consisting of two panels and one corner, and fasten them on the floor panel already installed.

Tighten the panels and corners with fasteners 2.

Before starting the fastening operation (clockwise rotation movement), rotate the key clockwise to check that the fastener is "armed", i.e. ready for fastening operations.

Complete the installation of side panels with the ceiling, inserting the support (see item A) on the panel head, and do not install the door panel as the last panel.

NOTE:

To avoid affecting the subsequent installation of the door, it is important to check several times that side panels are vertically levelled.

C.3 INSTALLATION OF CELL WITHOUT FLOOR [4]

Anchor the sanitary finish on the ground with the screws supplied, and make sure the area where the door is placed is rounded off by at least 30 mm to close it.

Then, proceed with cell installation, as per chapter C2.

C.4 INSTALLATION OF DOOR. [5]

The panel door must not be installed as the last panel.

Keep the door closed during installation until two or three sides of the panel door have been anchored with the fasteners on the side panels and ceiling.

Always check for vertical levelling.

C.5 INSTALLATION OF ELECTRIC SYSTEM. [SE5]

To ensure electric connections are properly made, take note of the wiring diagram.

WARNING: The earth line must be included in the power supply network. The heating cables and compensation valve shall be fed with a separate line and protected with a 30 mA differential magnetothermal switch.

To check for proper operation of the valve in remote mode, remove the insert (A) and use the contacts 5-6.

Cut the power supply on the heating cable and the compensation valve when the cell is not operating.

IMPORTANT: All checks and electric activities shall be carried out by qualified staff.

C.6 HANDLE GAUGE ADJUSTMENT. [6]

Taking into account the necessary pressure of the magnetic seal on the frame, act on the adjustments if necessary. Remove the cover (A) of the gauge, loosen the screws (B) adjust the closing and tighten again.

C.7 THRESHOLD FIXING AND RAMP APPLICATION ON THE DOOR. [7]

Arrange the fixing holes (A) of the threshold (B) located at the base of the door and secure it to the floor.

In the case of cells with flooring, insert below the threshold, inside the cell, the ramp (C) by securing it with screws (D) and close the sides of the ramp with the covers (E) (F) included in the set.

C.8 BOTTOM SEAL ADJUSTMENT

The adjustment of the bottom seal is performed by acting on the slot of hinges fixed on the door frame.

Remove the cover of the screws, loosen them, thereby lowering the door buffer and tighten the screws again.

WARNING: The bottom seal has a double-whisker to ensure a better cooling seal of the cell, in the adjustment procedure be careful that the door buffer does not drop too much so as to avoid sending two contrasting fins.

D) MAINTENANCE

D.1 ROUTINE MAINTENANCE

The isothermal panels the cell consists of ensure appropriate insulation as well as steam barrier due to the presence of plasticised steel plates.

Therefore, any work on the cell, such as hole drilling or opening cutting, shall be performed in a way as to avoid heat bridges or steam barrier interruption.

Wash the cell with warm water and neutral or slightly alkaline detergents with bactericide power. At the end of activities, it is also indispensable to carefully rinse and dry all surfaces. Regularly check the entire cell (at least once a year).

WARNING: Before any maintenance activity, cut the power supply from the refrigerated cell, heating cables, and any other electric device near the door.

D.1.1 ROUTINE MAINTENANCE FOR FOOD SAFETY

Before commencing cleaning activities, remove or cover all exposed food to protect it. Cleaning is best performed "from the top down". Prepare a bactericidal cleaning solution (sanitizer) for use and use a disposable cloth or sponge. The solution should not be at extremes of pH (extreme acid or extreme alkali) or surface deterioration may occur over time. Start with the visible surfaces of the condenser / evaporator unit and including the fan cover. Do not open the condenser / evaporator – cleaning and service should be conducted by a specialist installer / engineer at least once per year. Now clean the ceiling, one panel at a time, starting from the far end of the cold room and working your way towards the front. Then clean the walls and door / door handle starting from the far end and working your way towards the front. Finally clean the floor starting at the far end of the cold room and working your way towards the front. The light unit cover and body should also be washed but do not disconnect or expose any of the electrical parts or wash the bulb directly.

All surfaces should be free from food residues, stains and dust following cleaning. If any part or surface is not visibly clean then repeat. If you are using a two-step cleaning process (washing with standard detergent, followed by a disinfection step) then perform the above, first using the detergent and then using the disinfectant.

At the end of cleaning activities rinse with disposable cloth and dry all surfaces. Cleaning frequency will depend on use and should be managed according to a HACCP based food safety management programme. Cleaning frequency must be set so that the cold room stays visibly clean – if food stains appear to build up then you may need to revise the frequency. If, during cleaning, you notice that a panel has been damaged and that the interior insulating foam has been exposed then we strongly recommend that you contact Misa or your approved installer. Do not use aggressive cleaning substances or aggressive / abrasive cleaning materials as this may damage the surfaces.

D.2 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

Extraordinary maintenance shall be regularly operated by specialised staff (at least once a year).

Check for the following:

- The integrity of the side seal and replace it, if necessary.
- The bottom seal waterproofing and replace or adjust it, if necessary.
- The opening efficiency of the internal handle and replace it, if necessary.
- Proper operation of the compensation valve and replace it, if necessary.
- Proper operation of the heating cable and replace it, if necessary.

E) WASTE DISPOSAL AND RAPPING

E.1 At the end of the product life cycle, avoid that the parts forming the cell are dispersed in the environment.

WARNING: In any case, removal operations must be performed by qualified staff.

Disassemble the cell by grouping the various components according to their chemical nature.

It is allowed to temporarily store special waste materials before disposal through treatment and/or final storage.

In any case, the legislation of the user country for environmental protection must be observed. In general, return the cell components to collection/demolition centres.

In the various countries, different legislations are applicable. Therefore, observe the prescriptions imposed by the laws and organisations of the country where demolition is done.

INHALT:

LISTE DER KOMMENTARTEXTE:

NUTZUNGSANLEITUNG UND WARTUNG

A) ALLGEMEINE INFORMATIONEN	11
B) INSTALLATION.....	11
C) INBETRIEBNAHME.....	12
D) WARTUNG.....	12
E) ABFALLENTSORGUNG UND AUSSERBETRIEBSETZUNG	13

LISTE DER ABBILDUNGEN:

Abbildung 1	MONTAGE BODENPANELEE	18
Abbildungen 2-3	MONTAGE ZELLE	18-19
Abbildung 4	MONTAGE ZELLE OHNE BODEN	20
Abbildung 5	MONTAGE TÜR	20
Abbildung SE5	INSTALLATION ELEKTROANLAGE	21
Abbildung 6	EINSTELLUNG KLINKENANSCHLAG.....	21
Abbildung 7	BEFESTIGUNG DER SCHWELLE UND AUWENDUNG DER RAMPE AN DER	22

<u>ERSATZTEILE</u>	23
--------------------------	----

A) ALLGEMEINE INFORMATIONEN

A.1 EINLEITUNG

Dieses Handbuch liefert alle für die korrekte Installation, Nutzung und Wartung der Zelle notwendigen Informationen.

Die hier wiedergegebenen Anweisungen vor jedem Eingriff aufmerksam lesen.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Eingriffe an der Zelle ab, die ausgeführt wurden, ohne dass die hier enthaltenen Angaben beachtet wurden.

A.2 EINSATZ UND EINSCHRÄNKUNGEN

Die Zelle wurde für die Kühlung und Aufbewahrung von Lebensmitteln entwickelt. Ihre Struktur garantiert die Sicherheit und Unversehrtheit der Lebensmittel, die in ihr aufbewahrt werden (Richtlinie 93/43), da ihre glatten und nicht saugfähigen Oberflächen leicht zu reinigen und desinfizieren sind. Das verwendete Blech entspricht den Vorschriften für Lebensmittel gemäß Ministerialdekret. 21/03/1973.

Jeder andere Einsatz ist unsachgemäß.

A.2.1 ACHTUNG: Die Zellen sind nicht für den Aufbau im Freien und/oder Umgebungen geeignet, die Wettereinwirkungen (Regen, starke Sonneneinstrahlung usw.) ausgesetzt sind. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung bei nicht vorgesehenem Einsatz seiner Produkte ab.

A.2.2 Die Decken der Zellen sind nicht begebar und dürfen keine zusätzlichen Gewichte tragen.

A.3 ABNAHME

Unsere Geräte wurden mit Hilfe von Labortests entwickelt und optimiert, um hohe Leistungen zu erzielen. Das Produkt wird einsatzbereit verschickt.

Das Bestehen der Tests (Sichtabnahme, Elektro- und Funktionskontrolle), wird durch die spezifischen Anlagen garantiert und belegt.

A.4 MECHANISCHE SICHERHEITSEIGENSCHAFTEN

Die Zelle hat keine scharfen Oberflächen.

Die Tür verfügt über eine Innenklinke, die das Öffnen von Innen auch dann ermöglicht, wenn die Tür von außen mit einem Schlüssel abgeschlossen wurde.

A.5 GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Misa empfiehlt, dass der Endanwender das Datenprotokollierungssystem einsetzt, damit garantiert ist, dass Aufzeichnungen über die Lagertemperatur der Lebensmittel aufbewahrt werden. Wird kein Datenprotokollierungsgerät benutzt, sollte der Benutzer die Lagertemperatur der Lebensmittel manuell aufzeichnen. Dies sollte mit angemessener Häufigkeit (z. B. zweimal täglich) geschehen und gewährleisten, dass sich die Temperaturen von gelagerten Lebensmitteln im Rahmen nationaler oder internationaler Vorschriften bewegen. In der Regel sollten gekühlte, sehr leicht verderbliche Lebensmittel bei einer Temperatur zwischen 0°C und 5°C und tiefgefrorene Lebensmittel bei -18°C oder niedriger gelagert werden. Die Stapelbildung sollte eine ausreichende Luftzirkulation rund um die gelagerten Artikel erlauben, damit eine gleichmäßige Temperaturverteilung gegeben ist.

Rohe Lebensmittel (z. B. rohes Fleisch und rohe Eier) sollten in unteren Regalen gelagert und die Sicherheit anderer Lebensmittel nicht durch z. B. Tropfkontamination gefährdet werden.

Das Gerät sollte nie zum Abkühlen großer, warmer Lebensmittelmengen eingesetzt werden.

Wird das Gerät nicht benutzt, ist die Tür geschlossen zu halten.

Reagieren Sie immer auf Temperaturalarme – es ist zu gewährleisten, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht außerhalb kontrollierter Temperaturbedingungen gelagert werden.

B) INSTALLATION

Um die korrekte Funktion des Produkts und die Aufrechterhaltung der Sicherheitsbedingungen während des Einsatzes zu gewährleisten, müssen die in diesem Abschnitt gegebenen Anweisungen genauestens eingehalten werden.

B.1 AUSPACKEN UND BEWEGUNG DES PRODUKTS

B.1.1 UNVERSEHRTHEIT DER VERPACKUNG

Bevor das Produkt ausgepackt wird, sollte seine Unversehrtheit und die der eventuell vorhandenen Schutzvorrichtungen überprüft werden. Eventuelle Schäden müssen rechtzeitig dem Transporteur mitgeteilt werden. In keinem Fall kann ein beschädigtes Gerät an den Hersteller zurückgegeben werden, ohne dass dieser vorher informiert wurde und seine schriftliche Genehmigung vorliegt.

B.1.2 ENTFERNEN DER VERPACKUNG UND BEWEGUNG

Den eventuell vorhandenen Schutzfilm entfernen, dabei darauf achten, dass das Blech nicht mit dabei möglicherweise eingesetzten Scheren oder Klingen zerkratzt wird. Dann die Polystyrolschalen entfernen.



Die Produkte müssen mit einem Gabelstapler bewegt werden, wobei die Palette mit der Gabel angehoben und die Produkte an ihren Aufstellungsort gebracht werden müssen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Ladung nicht kippt.

ACHTUNG: Das Produkt darf dabei weder geschoben noch gezogen werden.

B.1.3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Das Verpackungsmaterial muss entsprechend der Vorschriften im Einsatzland des Produktes entsorgt werden. Komponenten aus recycelbarem Plastikmaterial, sind wie folgt gekennzeichnet:



Polyäthylen: Äußerer Verpackungsfilm, Beutel der Anweisungen



Polypropylän: Verpackungsbänder



Polystyrol: Schutzecken



Presskarton: Schutzwinkel

C) INBETRIEBNAHME

C.1 MONTAGE BODENPANELEE [1]

Der Fußboden, auf dem die Zelle aufgestellt werden soll, muss vollständig eben sein.

Maximal tolerierbarer Höhenunterschied zwischen zwei Punkten ist 5 mm.

Die Bodenpaale bündig montieren, längs des Umfangs des Gesamtpaneels ca. 2 cm vom Rand entfernt ein Versiegelungsband (A) anbringen.

Um den Boden undurchlässig zu machen müssen die Verbindungen zwischen den einzelnen Paneelen sowie zwischen den Paneelen und den Eckteilen mit einem nicht mehr als 5 mm starken Versiegelungsband am Rand des Paneels versiegelt werden (wie Detail B).

C.2 MONTAGE ZELLE [2-3]

Für die Montage der Seitenpaneele mit dem Aufbau einer Ecke aus zwei Paneelen und einem Winkel beginnen und sie am bereits verlegten Boden verkoppeln.

Paneele und Winkel mit den Koppelvorrichtungen Fastener 2 verbinden.

Bevor mit der Verkoppelung begonnen wird (mit einer Drehbewegung im Uhrzeigersinn) muss der Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, um zu überprüfen, ob der Fastener "armiert", also für die Verkoppelung bereit ist.

Die Montage der Seitenpaneele an die Decke komplettieren, in dem der Träger (s. Detailzeichnung A) oben an das Paneel montiert wird, dabei darauf achten, dass das Türpaneel nicht zuletzt montiert wird.

NOTA BENE:

Es ist wichtig, dass die vertikale Ausrichtung der Seitenpaneele mehrfach kontrolliert wird, um die Montage des Türpaneels nicht zu beeinträchtigen.

C.3 MONTAGE ZELLE OHNE BODEN [4]

Den Sanitärbelag mit den beiliegenden Schrauben am Fußboden befestigen, dabei mindestens 30 mm Raum dort freilassen, wo die Tür aufliegt, um sie schließen zu können.

Jetzt wie unter Abschnitt C2 angegeben mit der Montage der Zelle fortfahren.

C.4 MONTAGE TÜR [5]

Das Türpaneel darf nicht zuletzt montiert werden.

Die Tür während der Montage geschlossen halten, bis zwei oder drei Seiten des Türpaneels mit den Fastener an den Seitenpaneelen und der Decke befestigt wurden.

Die vertikale Ausrichtung immer wieder überprüfen.

C.5 INSTALLATION ELEKTROANLAGE [SE5]

Für die korrekte Durchführung der Elektroverbindungen bitte dem Schaltplan folgen.

ACHTUNG: Die Erdleitung muss verbindlich im Speisernetz vorhanden sein. Die Aufheizkabel und des Ausgleichsventils müssen durch eine separate Linie gespeist werden und mit einem 30 mA Fehlerstromschutzschalter geschützt sein.

Um die Funktion des Ventils auch in Fernmodalität zu überprüfen, den Einsatz (A) entfernen und die Kontakte 5-6 verwenden.

Wenn die Zelle nicht in Betrieb ist, muss die Netzspannung für Aufheizkabel und Ausgleichventil unterbrochen werden.

WICHTIG: Alle Kontrollen und Eingriffe an der Elektrik müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.

C.6 EINSTELLUNG

KLINKENANSCHLAG. [6]

Unter Berücksichtigung des notwendigen Drucks der magnetischen Dichtung auf das Gestell, eventuell auf die Einstellungen einwirken. Den Deckel (A) des Anschlags entfernen, die Schrauben (B) lösen, das Schließen einstellen und erneut anziehen.

C.7 BEFESTIGUNG DER SCHWELLE UND AUWENDUNG DER RAMPE AN DER TÜR. [7]

Die Befestigungsbohrungen (A) der Schwelle (B) auf der Basis der Tür vorbereiten und am Boden befestigen.

Im Fall von Zellen mit Boden, die Rampe (C) in der Zelle unter die Schwelle und mit den Schrauben (D) befestigen, die Seiten der Rampe mit den Deckeln (E) (F), im Set eingeschlossen, schließen.

C.8 REGULIERUNG BODENDICHTUNG

Die Einstellung der Bodendichtung wird durch Einwirken auf die Öse des Reißverschlusses auf dem Türgestell ausgeführt. Den Deckel der Schrauben demontieren, letztere lösen, den Puffer der Tür herablassen und erneut die Schrauben anziehen.

ACHTUNG: Die Bodendichtung hat eine doppelte Profildichtung, um die Kühleichtung der Zelle zu garantieren, bei der Einstellung muss man darauf achten, dass der Puffer der Tür nicht zu weit herabgelassen wird, um einen Kontrast zwischen den beiden Flügeln zu vermeiden.

D) WARTUNG

D.1 ORDENTLICHE WARTUNG

Die Isotherm-Paneele, aus denen die Zelle besteht, sichern, über die notwendige Isolierung hinaus, eine Barriere für den Dampf, der durch die Bleche aus plastifiziertem Stahl entsteht.

Deshalb müssen Eingriffe wie Bohrungen oder Lichtöffnungen so ausgeführt werden, dass thermische Brücken oder eine Unterbrechung der Dampfbremse vermieden werden.

Die Zelle mit lauwarmem Wasser und neutralen oder leicht alkalischen Reinigungsmitteln mit antibakterieller Wirkung reinigen. Es ist außerdem auch unbedingt notwendig sie am Ende der Arbeiten gut zu spülen und alle Oberflächen sorgfältig abzutrocknen. Die Zelle regelmäßig (mindestens einmal jährlich) vollständig überprüfen.

ACHTUNG: Vor jeder Wartung muss die Netzspannung der Kühlzelle, der Wärmekabel und aller Elektrogeräte in der Nähe der Tür unterbrochen werden.

D.1.1 LAUFENDE UNTERHALTUNG

Vor dem Beginn von Reinigungsarbeiten entfernen oder decken Sie aus Sicherheitsgründen alle gefährdeten Lebensmittel ab. Die Reinigung erfolgt am besten "von oben nach unten". Bereiten Sie für die Reinigung eine bakterizide Reinigungslösung (Desinfektionsmittel) vor und verwenden ein Wegwerftuch oder einen Schwamm. Die Lösung sollte keine extremen pH-Werte aufweisen (extreme Säure oder extremes Alkali), da es ansonsten im Lauf der Zeit zur Verschlechterung der Oberfläche kommen kann. Beginnen Sie mit den sichtbaren Kondensator/Verdampferflächen, einschließlich der Lüfterhauben. Den Kondensator/Verdampfer nicht öffnen – die Reinigung und das Service sollte zumindest einmal jährlich von einem spezialisierten Installateur/Techniker vorgenommen werden. Reinigen Sie nun die Decke, jeweils ein Panel, beginnen dabei mit dem Ende des Kühlraums und arbeiten sich nach vorne vor. Danach sind, beginnend vom äußeren Ende, die Wände und Türen/ Türgriffe an der Reihe, arbeiten Sie sich nach vorne vor. Abschließend reinigen Sie den Boden am äußeren Ende des Kühlraums und arbeiten sich nach vorne vor.

Die Beleuchtungshaube sollte gleichfalls ausgewaschen werden, jedoch dürfen die elektrischen Teile nicht getrennt oder freigelegt oder die Lampe selbst ausgewaschen werden. Alle Oberflächen sollten nach der Reinigung frei von Essensrückständen, Flecken und Staub sein. Wenn ein Teil oder die Oberfläche nicht sichtbar sauber ist, wiederholen Sie den Vorgang. Wird zweistufig gereinigt (Waschen mit einem handelsüblichen Waschmittel, gefolgt von einem Desinfektionsschritt) gehen Sie wie oben angeführt vor, indem Sie zuerst das Wasch- und danach das Desinfektionsmittel einsetzen.

Am Ende der Reinigungsmaßnahmen mit einem Wegwerftuch ausspülen und alle Oberflächen trocknen lassen. Die Reinigungshäufigkeit hängt von der Nutzung ab und sollte auf einem HACCP-Lebensmittelsicherheitsprogramm beruhen. Die Reinigungshäufigkeit muss so festgelegt werden, dass der Kühlraum sichtbar sauber bleibt – sollte es zum Aufbau von Essensflecken kommen, muss die Häufigkeit überdacht werden. Wenn Sie während der Reinigung bemerken, dass ein Panel beschädigt und der innere Isolierschaum freigelegt wurde, empfehlen wir ausdrücklich, sich an Misa oder Ihren zugelassenen Installateur zu wenden. Verwenden Sie keine aggressiven Waschsubstanzen oder aggressive/scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Oberflächen beschädigen könnten.

D.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Außerordentliche Wartung muss von Fachpersonal (mindestens einmal jährlich) durchgeführt werden.

Kontrollen:

- Unversehrtheit der Seitendichtung, wenn notwendig austauschen;
- Dichtigkeit der Bodendichtung, wenn notwendig justieren oder austauschen;
- Funktion der Innenklinke, wenn notwendig austauschen;
- Funktion des Ausgleichsventils, wenn notwendig austauschen;
- Funktion des Wärmekabels, wenn notwendig austauschen.

E) ABFALLENTSORTUNG UND AUSSERBETRIEBSETZUNG

E.1 Am Ende der Lebensdauer des Produkts muss vermieden werden, dass Einzelteile und Komponenten der Zelle in der Umgebung verteilt werden.

ACHTUNG: Die Demontage muss von Fachpersonal durchgeführt werden.

Die Zelle abbauen und ihre Komponenten entsprechend ihrer chemischen Natur gruppieren.

Die provisorische Lagerung von Sondermüll in Erwartung der Entsorgung durch Behandlung und/oder definitiver Einlagerung ist zulässig.

Natürlich müssen auf jeden Fall die im Land des Anwenders gültigen Vorschriften bezüglich des Umweltschutzes befolgt werden. Im Allgemeinen müssen die Zellenkomponenten den örtlichen Müllentsorgungsstellen zugeführt werden.

In den verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Vorschriften, deshalb müssen die jeweiligen Gesetze und Vorschriften der entsprechenden Behörden des Landes befolgt werden, in dem die Demolition vorgenommen wird.

SOMMAIRE :

LISTE DE TEXTES DE COMMENTAIRE :

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

A) INFORMATIONS GENERALES.....	15
B) INSTALLATION.....	15
C) MISE EN PLACE.....	16
D) ENTRETIEN.....	16
E) ELIMINATION DES DECHETS ET DEMANTELEMENT.....	17

LISTE DES ILLUSTRATIONS :

Figure 1	MONTAGE DES PANNEAUX AU SOL	18
Figures 2-3	MONTAGE DE LA CHAMBRE.....	18-19
Figure 4	MONTAGE DE LA CHAMBRE SANS SOL	20
Figure 5	MONTAGE DE LA PORTE.....	20
Figure SE5	MONTAGE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.....	21
Figure 6	REGLAGE CONTACT POIGNEE.....	21
Figure 7	FIXATION SEUIL ET APPLICATION RAMPE SUR PORTE.....	22

<u>PIECES DETACHEES.....</u>	23
-------------------------------------	-----------

A) INFORMATIONS GENERALES

A.1 AVANT-PROPOS

Ce manuel a pour but de fournir toutes les informations nécessaires pour effectuer correctement l'installation, l'utilisation et l'entretien de la chambre.

Avant chaque opération, lire attentivement les instructions suivantes.

Le constructeur décline toute responsabilité pour toute opération effectuée sur la chambre en négligeant les indications suivantes.

A.2 DESTINATION D'USAGE ET RESTRICTIONS

La chambre a été conçue et destinée pour la réfrigération et la conservation de produits alimentaires. La structure garantit la sécurité et l'intégrité des produits alimentaires conservés à l'intérieur (Directive 93/43) puisque les surfaces lisses et non absorbantes se nettoient et se désinfectent facilement. La tôle utilisée est compatible avec les aliments selon le D.M. 21/03/1973.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

A.2.1 ATTENTION : les chambres ne sont pas adaptées à l'installation en extérieur et/ou dans des environnements soumis aux actions des agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.). Le constructeur décline toute responsabilité quant aux usages imprévus des produits.

A.2.2 Il n'est pas possible de marcher sur les plafonds des chambres. Ces derniers ne peuvent soutenir des charges supplémentaires.

A.3 CONTROLE

Nos appareils sont étudiés et optimisés grâce à des tests en laboratoire, pour obtenir des prestations et des rendements élevés. Le produit est expédié prêt à l'emploi.

La réussite aux tests (contrôle visuel, électrique, fonctionnel), est garanti et certifié par les spécifications en annexe.

A.4 CARACTERISTIQUES MECANQUES DE SECURITE

La chambre ne présente pas de surfaces affûtées.

La porte fournie est dotée d'une poignée intérieure qui permet de l'ouvrir même si elle a été fermée à clé de l'extérieur.

A.5 CONDITION D'USAGE POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE

Misa recommande que l'utilisateur final utilise le système de journalisation des données pour assurer la conservation des enregistrements de la température de stockage de la nourriture. Quand un dispositif d'enregistrement des données n'est pas utilisé, l'utilisateur devra enregistrer manuellement la température de l'alimentation stockée, à une fréquence appropriée (ex. : deux fois par jours) et garantir que la température de la nourriture stockée est comprise dans les réglementations nationales et internationales quand elles s'y appliquent. En général, les produits alimentaires réfrigérés à haut risque de péremption doivent être stockés entre 0 °C et 5 °C et les produits congelés doivent être stockés à -18 °C ou plus froid.

L'empilage doit permettre un débit d'air adéquat autour des articles stockés pour garantir la distribution de la température. Les aliments crus (ex. : viande crue ou oeufs frais) doivent être stockés en bas des étagères et ils ne doivent pas mettre en danger la sécurité des autres aliments ex. : contamination par les gouttes.

Le groupe ne devra jamais être utilisé pour refroidir d'importants volumes d'aliments chauds.

Tenez la porte fermée lorsque le groupe n'est pas utilisé.

Répondez toujours aux alarmes de température - vous devez garantir que la nourriture périssable ne soit pas laissée hors des conditions de contrôle de la température.

B) INSTALLATION

Pour assurer un fonctionnement correct du produit et le maintien des conditions de sécurité durant l'utilisation, suivre scrupuleusement les instructions reportées dans le paragraphe suivant

B.1 RETRAIT DE L'EMBALLAGE ET MANIPULATION DU PRODUIT

B.1.1 INTEGRITE DE L'EMBALLAGE

Avant de procéder au retrait de l'emballage, vérifier son intégrité et les protections éventuelles. Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, aucun appareil endommagé ne pourra être rendu au constructeur sans préavis et autorisation préalable écrite.

B.1.2 RETRAIT DE L'EMBALLAGE ET MANIPULATION

Enlever la pellicule de protection en prenant soin de ne pas rayer la tôle avec des ciseaux ou les lames éventuellement utilisées.

Enlever ensuite les protections en polystyrène.



Les produits doivent être déplacés avec un chariot à fourche ; insérer les fourches sous la palette, soulever les produits et les conduire sur le lieu d'installation en faisant attention à ce que la charge ne soit pas déséquilibrée.

ATTENTION : le produit ne doit pas être poussé ou traîné lors de la manipulation.

B.1.3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

L'élimination des emballages doit être faite en conformité avec les normes en vigueur dans le pays où le produit est utilisé. Les composants en matière plastique sujets à une éventuelle élimination avec recyclage sont marqués de la façon suivante :



polyéthylène : pellicule extérieure emballage, sachet instructions



polypropylène : feuillards



polystyrène expansé : cornières protections



carton comprimé : cornières protections

C) MISE EN PLACE

C.1 MONTAGE DES PANNEAUX AU SOL. [1]

La chambre doit être installée sur une surface plane. Le dénivelé maximal tolérable entre deux points est de 5 mm. Monter les panneaux au sol en les mettant à niveau, appliquer une bordure de mastic (5) à environ 2 cm du bord du panneau sur tout le périmètre.

Pour rendre le sol imperméable, effectuer le scellement des joints entre les panneaux et entre les panneaux et les cornières, en utilisant une bordure de mastic d'un diamètre inférieur ou égal à 5 mm sur le bord du panneau (voir le détail B).

C.2 MONTAGE DE LA CHAMBRE. [2-3]

Monter les panneaux latéraux en commençant à construire un angle composé de deux panneaux et une cornière, en les accrochant une fois le sol installé.

Serrer les panneaux et les cornières avec les dispositifs d'accrochage fastener 2. Avant de commencer l'opération d'accrochage (mouvement rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre), il est indispensable de tourner dans le sens inverse la clé pour vérifier que le fastener est « armé », autrement dit prêt pour l'opération d'accrochage. Terminer le montage des panneaux latéraux avec le plafond, en insérant le support (voir détail A) à l'extrémité du panneau, en prenant soin de ne pas monter le panneau de la porte en dernier.

NOTE :

pour ne pas négliger le montage successif de la porte, il est important de contrôler plusieurs fois la mise à niveau verticale des panneaux latéraux.

C.3 MONTAGE DE LA CHAMBRE SANS SOL [4]

Fixer la finition sanitaire au sol avec les vis fournies en prenant soin d'écarter d'au moins 30 mm la zone où la porte sera posée pour pouvoir la fermer.

Procéder ensuite au montage de la chambre, conformément au chapitre C2.

C.4 MONTAGE DE LA PORTE. [5]

Le panneau porte ne doit pas être monté en dernier.

Laisser la porte fermée pendant le montage jusqu'à ce que 2 ou 3 côtés du panneau porte soient accrochés avec les fasteners aux panneaux latéraux et au plafond.

Toujours vérifier la mise à niveau verticale.

C.5 MONTAGE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE. [SE5]

Pour effectuer correctement les branchements électriques, prendre note du schéma électrique.

ATTENTION : il est obligatoire d'avoir une ligne de terre sur le réseau d'alimentation. Les câbles chauffants et la vanne de compensation doivent être alimentés par une ligne séparée et protégés avec un interrupteur magnétothermique différentiel de 30 mA. Pour vérifier le bon fonctionnement de la vanne en mode à distance, retirer l'élément (A) et utiliser les contacts 5-6.

Couper l'alimentation du câble chauffant et de la vanne de compensation lorsque la chambre est à l'arrêt.

IMPORTANT : toutes les vérifications et les interventions de type électrique doivent être effectuées par du personnel qualifié.

C.6 REGLAGE CONTACT POIGNEE . [6]

Considérant la pression nécessaire du joint magnétique sur le châssis, éventuellement agir sur les réglages. Enlever le couvercle (A) du contact, desserrer les vis (B) régler la fermeture et serrer à nouveau

C.7 FIXATION SEUIL ET APPLICATION RAMPE SUR PORTE. [7]

Prédisposer les trous de fixation (A) du seuil (B) placé à la base de la porte et fixer celle-ci au sol.

En cas de chambre avec carrelage introduire sous le seuil, à l'intérieur de la chambre, la rampe (C) en la fixant avec les vis (D) et fermer les côtés de la rampe avec les bouchons (E) (F) y compris dans le set.

C.8 REGLAGE JOINT DE FOND

Le réglage du joint de fond s'effectue en agissant sur la boutonnière des charnières fixées sur le cadre de la porte.

Démonter le couvercle des vis, desserrer ces dernières, caler le tampon de la porte et serrer à nouveau les vis.

ATTENTION : Le joint de fond a une boucle en moustache pour garantir une meilleure tenue frigorifique de la chambre, dans la procédure de réglage faire attention à ne pas trop caler le tampon de la porte pour éviter de mettre les deux ailettes en contraste.

D) ENTRETIEN

D.1 ENTRETIEN ORDINAIRE

Les panneaux isothermiques constituant la chambre assurent, outre une isolation adaptée, une barrière à la vapeur due à la présence des tôles d'acier plastifiées.

Par conséquent, toute intervention sur la chambre comme les percages ou l'ouverture des lumières doit être effectuée de façon à éviter les ponts thermiques ou l'interruption de la barrière à la vapeur.

Laver la chambre avec de l'eau tiède et des détergents neutres ou légèrement alcalins ayant des pouvoirs bactéricides. En outre, il est indispensable au terme des opérations d'effectuer un bon rinçage et de prendre soin d'essuyer toutes les surfaces. Soumettre périodiquement (au moins une fois par an) la chambre à un contrôle total.

ATTENTION : avant toute intervention d'entretien, il est obligatoire de couper le courant de la chambre réfrigérée, des câbles chauffants et de tout dispositif électrique adjacent à la porte.

D.1.1 ENTRETIEN DE ROUTINE POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE

Avant de commencer les activités de nettoyage, enlevez ou couvrez tous les aliments exposés pour les protéger. La meilleure façon de nettoyer est de nettoyer du « haut vers le bas ». Préparez une solution nettoyante bactéricide (assainisseur) et utilisez une éponge ou un chiffon jetable. La solution ne doit pas être dans les extrêmes de l'échelle de pH (acidité extrême ou alcalis extrême) ou la détérioration de la surface se produira plus tôt. Commencez avec les surfaces visibles de l'unité du condenseur / évaporateur y compris le carter du ventilateur. N'ouvrez pas le condenseur / évaporateur - le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés par un installateur spécialisé / ingénieur au moins une fois par an. Ensuite, nettoyez le plafond, un panneau à la fois, en commençant depuis la fond de la chambre froide en allant vers l'entrée. Ensuite, nettoyez les murs et la porte / poignée de la porte en commençant depuis le fond en allant vers l'entrée. Enfin, nettoyez le sol en commençant depuis le fond de la chambre froide en allant vers l'entrée. Il faut aussi laver la protection du système lumineux et de son caisson mais les parties électriques ne doivent pas être déconnectées ni exposées et il ne faut pas laver l'ampoule directement.

Il ne doit pas y avoir de résidus de nourriture, de tâches ou de poussières après le nettoyage. Si une partie ou une surface n'est pas propre, nettoyez ultérieurement. Si vous utilisez un procédé de nettoyage en deux étapes (lavage avec détergent normal, suivi par une désinfection), vous devez réaliser le dessus, en utilisant d'abord le détergent et ensuite le désinfectant.

À la fin des activités de nettoyage, rincez avec le chiffon jetable et sécher toutes les surfaces. La fréquence de nettoyage dépend de l'utilisation et devrait être gérée sur la base d'un programme HACCP de gestion sécurisée de la nourriture. La fréquence de nettoyage doit être établie afin que la chambre froide reste propre à vue - si des tâches de nourriture apparaissent, vous devez revoir la fréquence de nettoyage. Si vous vous apercevez pendant le nettoyage qu'un panneau a été endommagé et que la mousse isolante interne a été exposée, nous vous recommandons alors de contacter Misa ou l'installateur autorisé. N'utilisez pas de substances de nettoyage agressives ou des matériels agressifs ou abrasifs pour le nettoyage car ils pourraient endommager les surfaces.

D.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

L'entretien extraordinaire doit être effectué par du personnel spécialisé périodiquement (au moins une par an).

Vérifier :

- l'intégrité des joints latéraux et éventuellement les remplacer
- l'étanchéité de la garniture de fond et éventuellement la régler ou la remplacer
- l'efficacité d'ouverture de la poignée intérieure et éventuellement la remplacer
- le bon fonctionnement de la vanne de compensation et éventuellement la remplacer
- le bon fonctionnement du câble chauffant et éventuellement le remplacer.

E) ELIMINATION DES DECHETS ET MISE HORS SERVICE

E.1 A la fin du cycle de vie du produit, éviter que les composants de la chambre ne soient dispersés dans l'environnement.

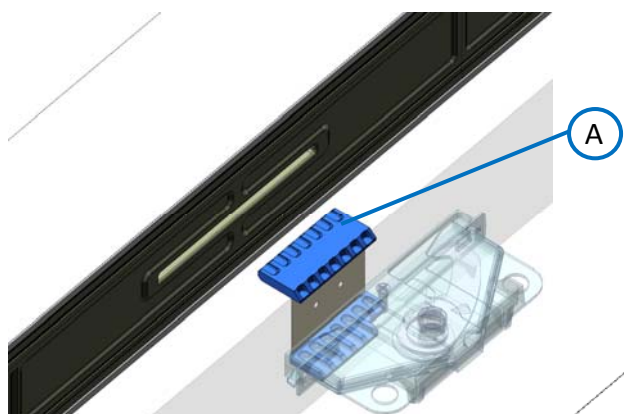
ATTENTION : les opérations de démontage doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Démonter la chambre en regroupant les composants selon leur nature chimique.

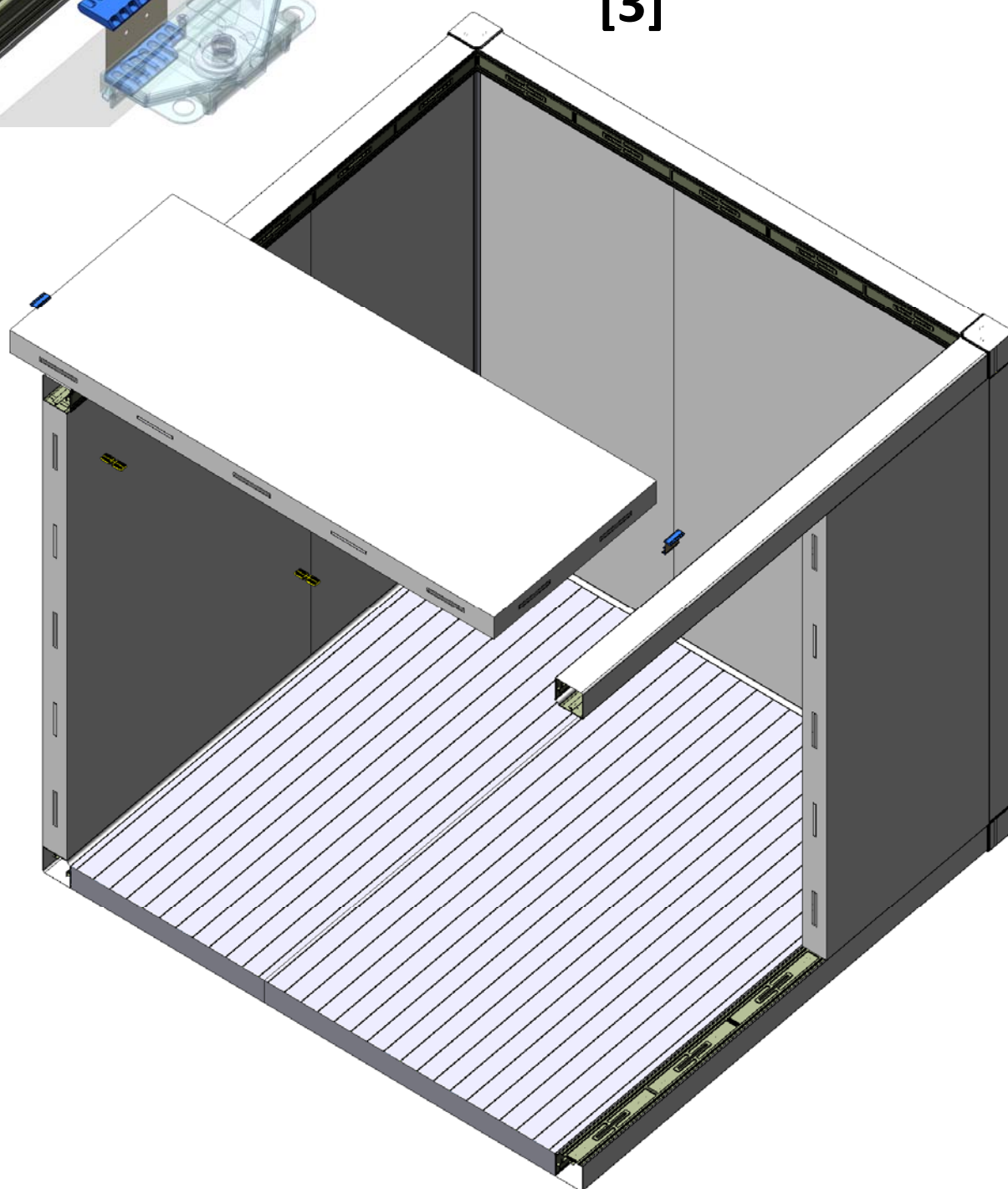
Un stockage provisoire des déchets spéciaux est autorisé dans l'attente du démantèlement par traitement et/ou stockage définitif.

Toutefois, les lois en vigueur dans le pays de l'utilisateur en matière de protection de l'environnement doivent être observées. Généralement, il faut livrer les composants aux centres de collecte/démolition.

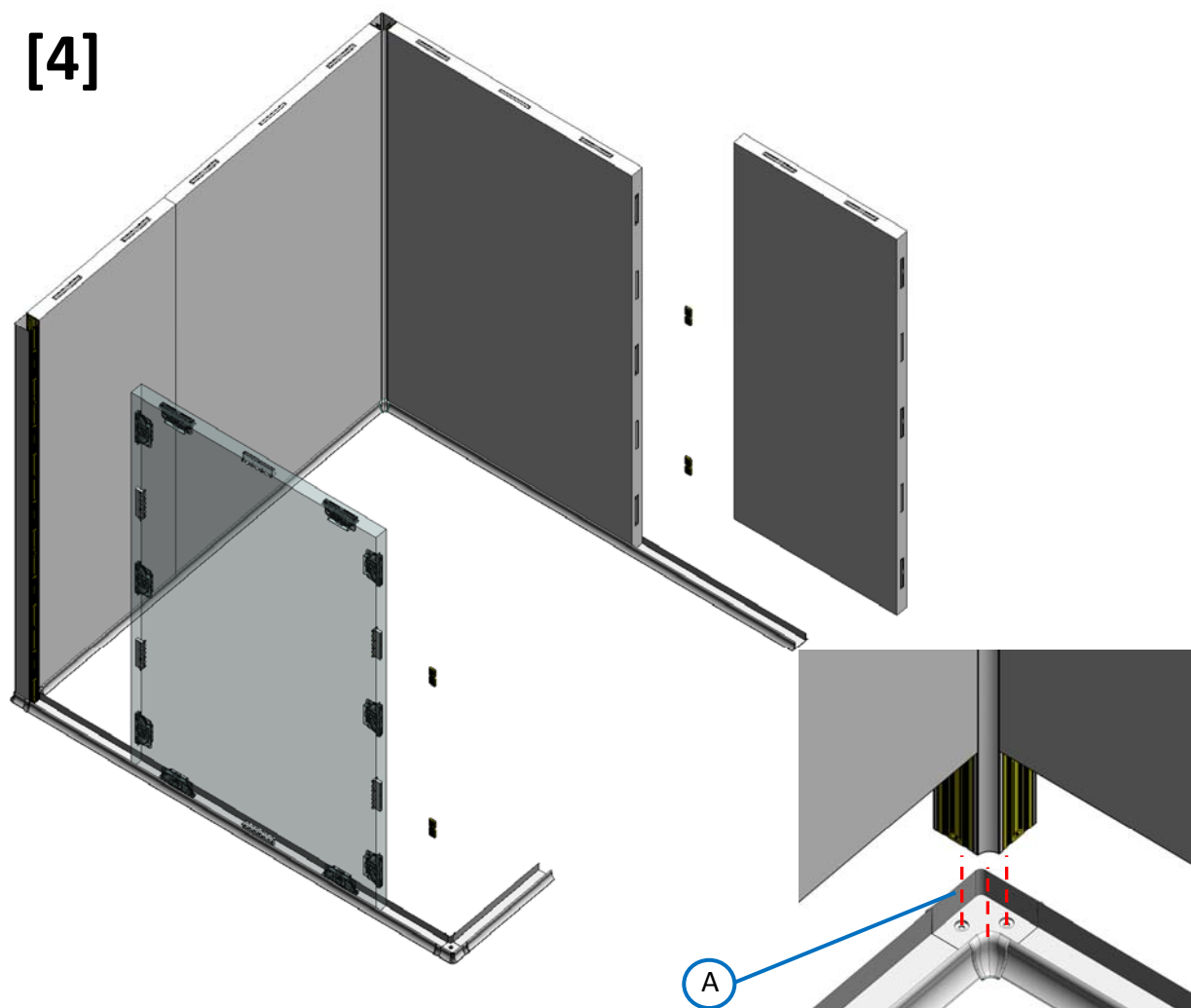
Dans les différents pays, des législations différentes sont en vigueur, il faut donc observer les prescriptions imposées par la loi et par les organismes préposés des pays dans lesquels la démolition a lieu



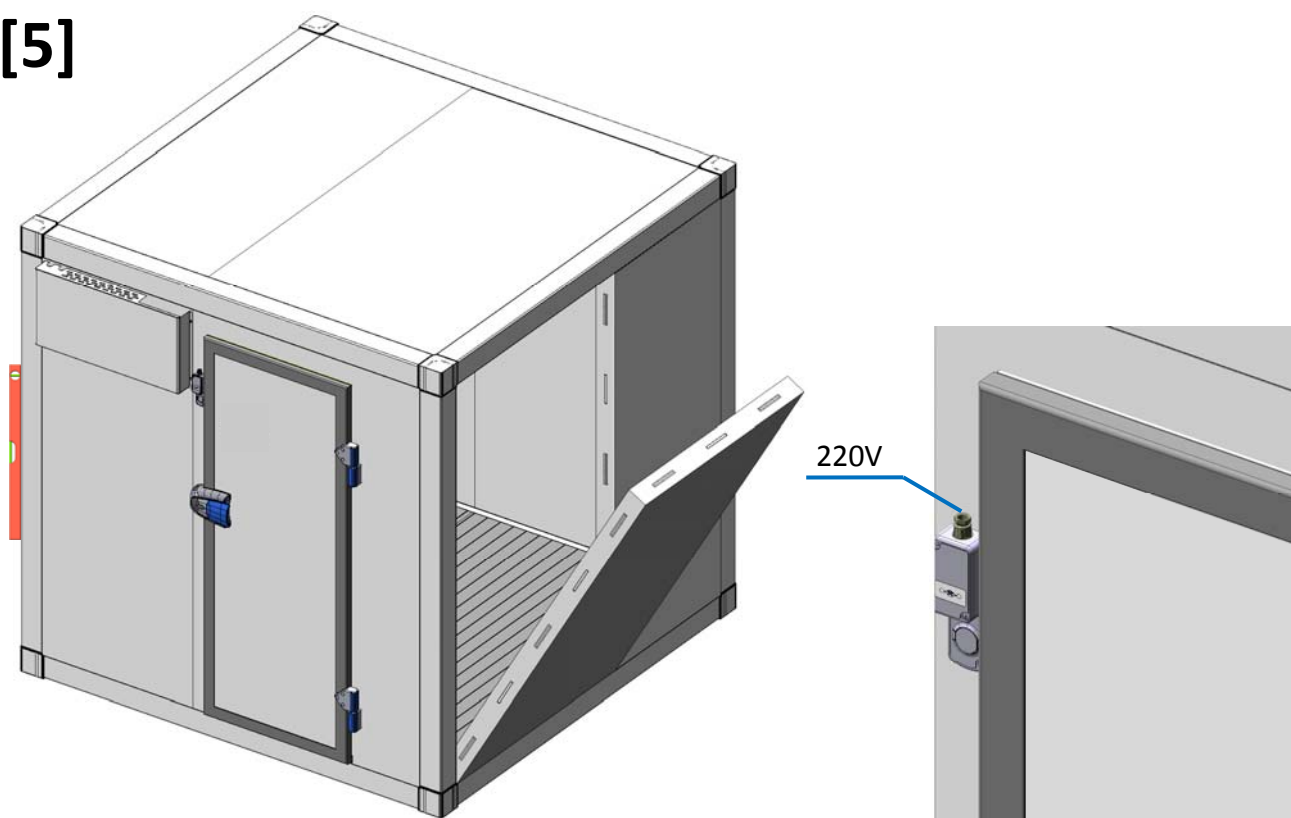
[3]



[4]

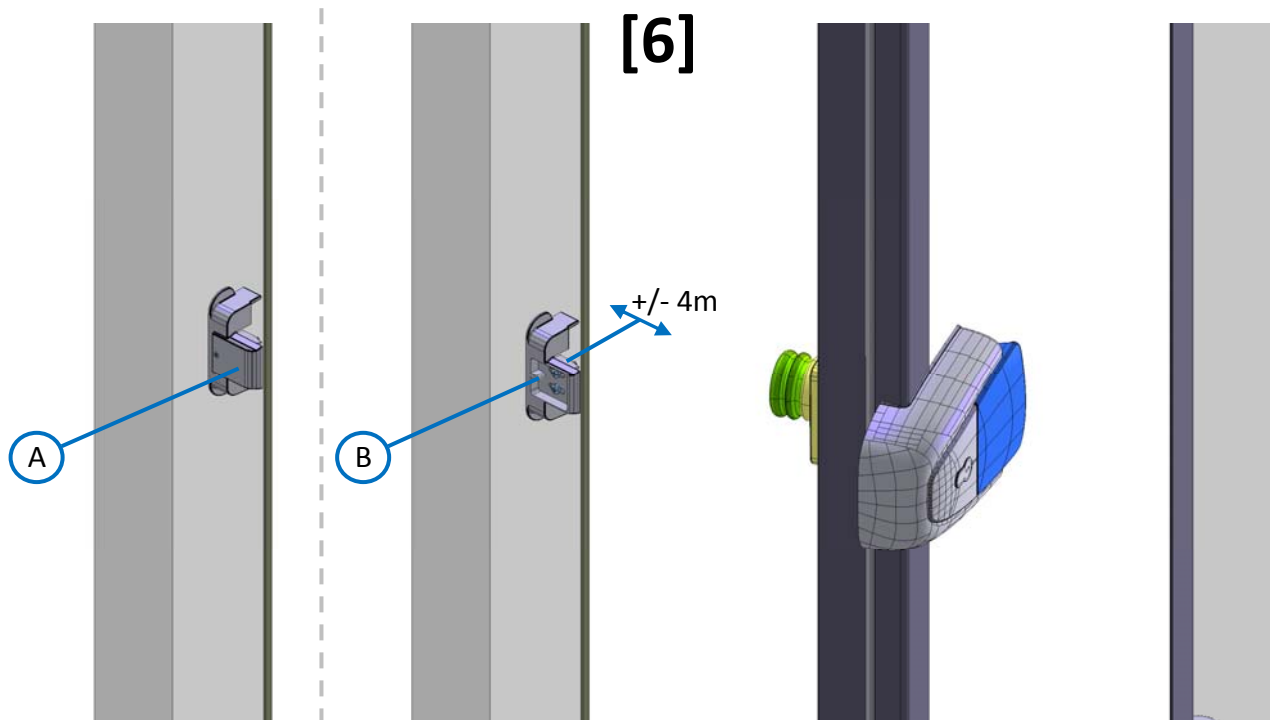
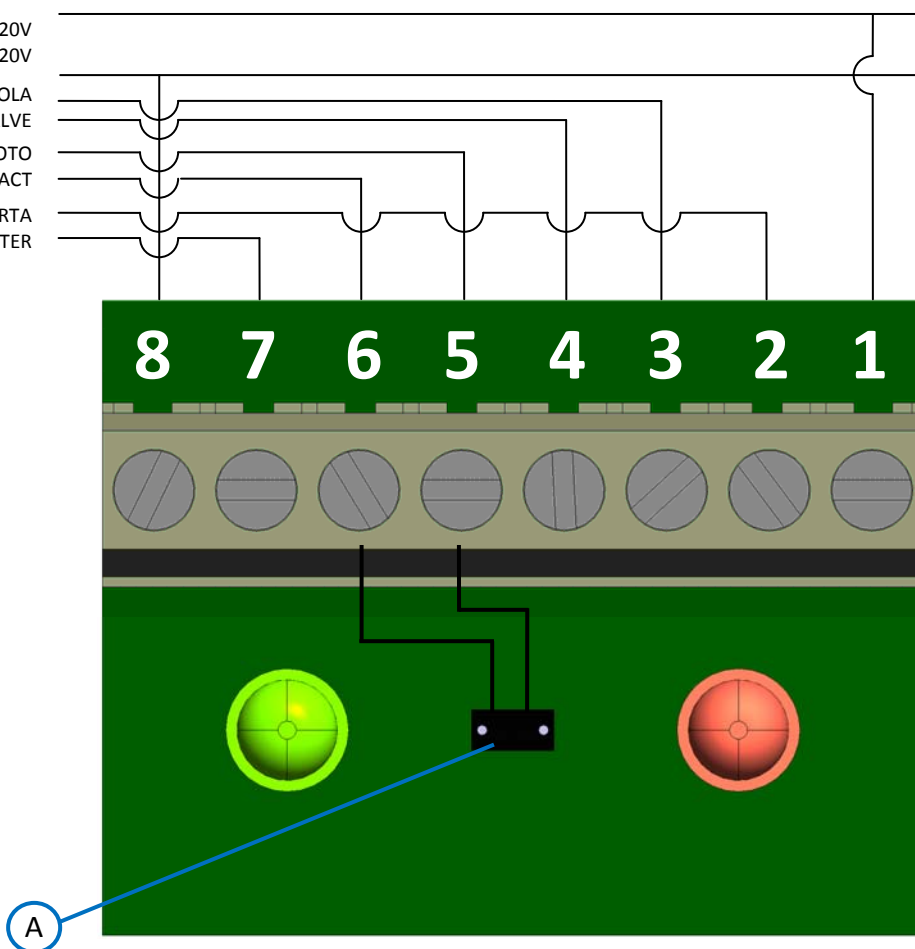


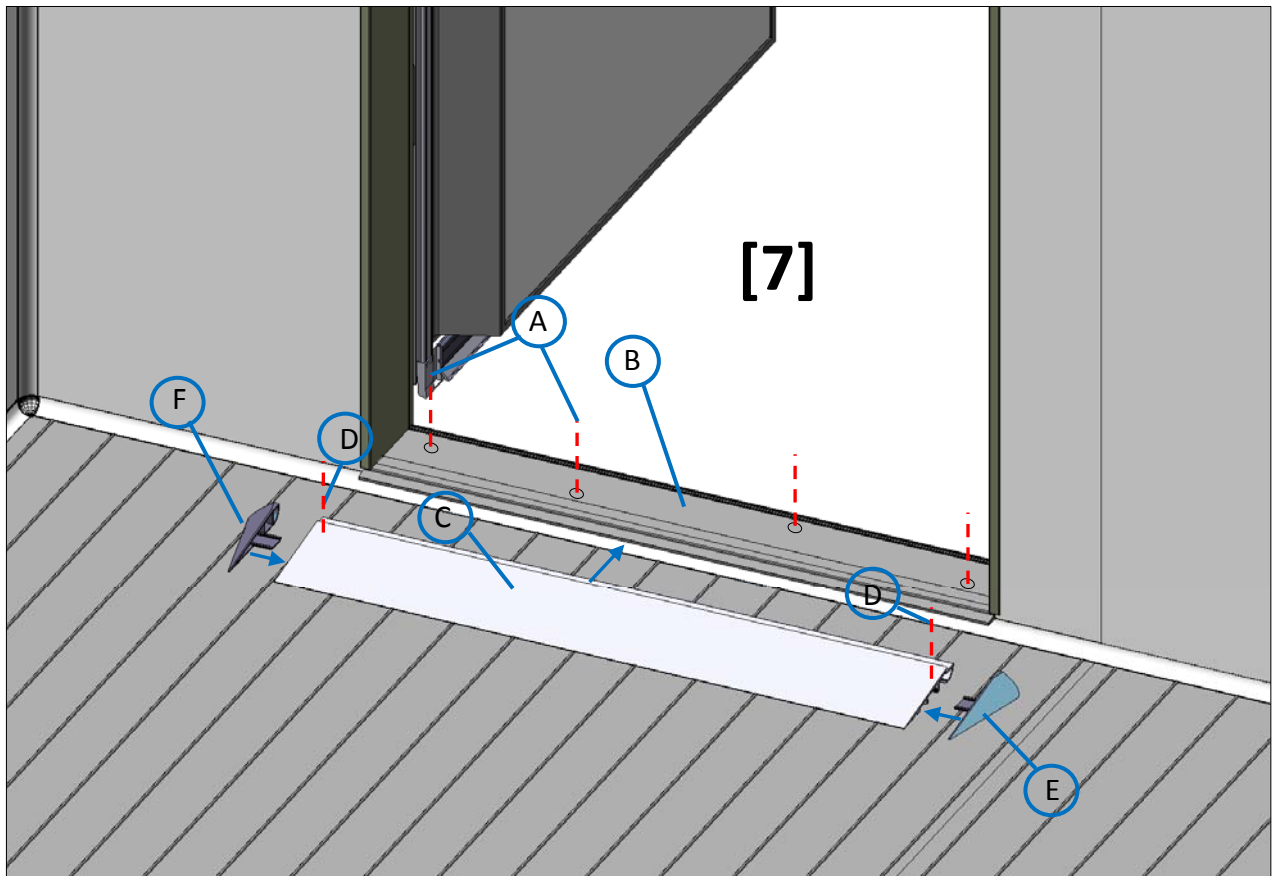
[5]



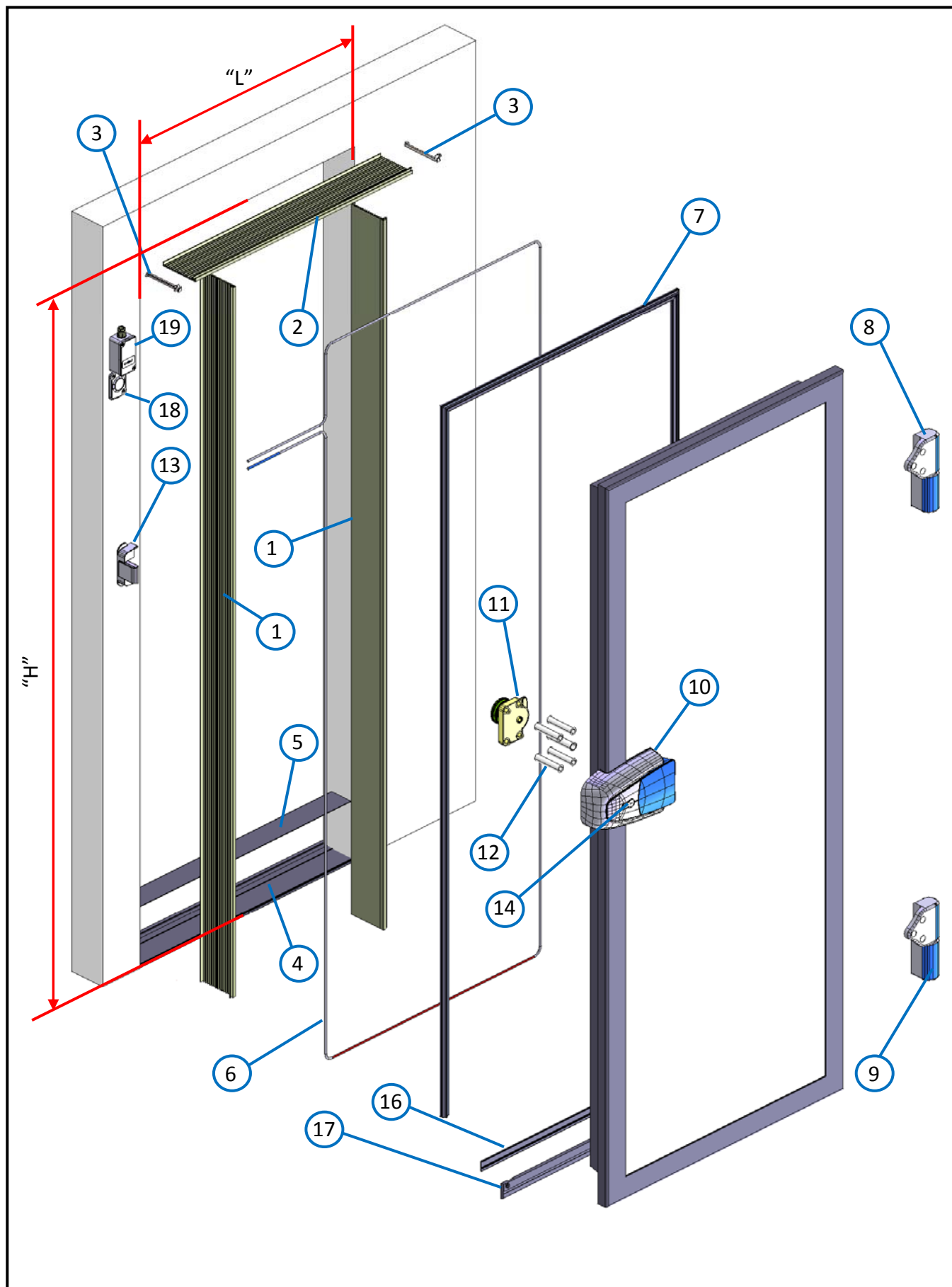
- (1-8) ALIMENTAZIONE 220V
POWE SUPPLY 220V
- (3-4) RESISTENZA VALVOLA
HEATER VALVE
- (5-6) CONTATTO REMOTO
REMOTE CONTACT
- (2-7) RESISTENZA PORTA
DOOR HEATER

[SE5]





PARTI DI RICAMBIO – SPARE PARTS



Posizione	Descrizione	Porta positiva 610x1900 (LxH)	Porta positiva 700x1900 (LxH)	Porta negativa 610x1900 (LxH)	Porta negativa 700x1900 (LxH)
1	Profilo PVC laterale telaio	028632	028632	027835	027835
2	Profilo PVC superiore telaio	025105	025103	027830	027831
3	Raccordo profilo PVC telaio	-	-	012870	012870
4	Soglia	025250	025251	025279	025271
5	Coprisoglia	-	-	025286	025280
6	Cavo riscaldante	-	-	016526	016455
7	Guarnizione magnetica	019442	019407	019442	019407
8 DX	Cerniera destra	014507	014507	014507	014507
8 SX	Cerniera sinistra	014508	014508	014508	014508
9	Kit di copertura cerniera	014979	014979	014979	014979
10	Maniglia corpo esterno	014976	014976	014976	014976
11	Kit di fissaggio maniglia	014971	014971	014972	014972
12	Maniglia corpo interno	014977	014977	014977	014977
13	Riscontro maniglia	014978	014978	014978	014978
14	Blocchetto serratura 7325	014981	014981	014981	014981
15	Chiave maestra	014980	014980	014980	014980
10-11-12-13-14	Maniglia completa	014970	014970	014970	014970
16	Profilo supporto guarnizione di fondo	027811	027812	027811	027812
17	Guarnizione di fondo	011030	011031	011030	011031
18	Valvola di compensazione	-	-	035591	035591
19	Scatola di derivazione	-	-	016506	016506
1	Frame side profile	028632	028632	027835	027835
2	Frame upper profile	025105	025103	027830	027831
3	Frame junction profile	-	-	012870	012870
4	Threshold	025250	025251	025279	025271
5	Threshold cover	-	-	025286	025280
6	Door heater	-	-	016526	016455
7	Magnetic gasket	019442	019407	019442	019407
8 RH	Right hinge	014507	014507	014507	014507
8 LH	Left Hinge	014508	014508	014508	014508
9	Hinge cover kit	014979	014979	014979	014979
10	External handle	014976	014976	014976	014976
11	Handle installation kit	014971	014971	014972	014972
12	Internal handle	014977	014977	014977	014977
13	Internal striking plate	014978	014978	014978	014978
14	Key lock 7325 block	014981	014981	014981	014981
15	Master Key	014980	014980	014980	014980
10-11-12-13-14	Complete handle	014970	014970	014970	014970
16	Bottom gasket profile	027811	027812	027811	027812
17	Bottom gasket	011030	011031	011030	011031
18	Compensating valve (PRV)	-	-	035591	035591
19	Branching box	-	-	016506	016506

[illegible]

[illegible]



Advanced Solutions
for your Store

www.eptarefrigeration.com

Azienda certificata EN ISO 9001:2008
Certified Quality System



00040 POMEZIA - ROMA (I) VIA MONACHELLE VECCHIA 7
TEL. +39 06 911891 - FAX +39 06 9120788
www.misa-coldrooms.com - e-mail: misa@misa-coldrooms.com

La Società si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza preavviso.
The company reserves the right to modify these models without previous notice.
Die Firma behält sich mögliche Änderungen ohne vorherige Mitteilung vor.
La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications techniques sans préavis.