



## ASSOLO

---

ESPOSITORE REFRIGERATO



MANUALE D'USO  
italiano

---

MED FOOD srl

---

ESPOSITORI REFRIGERATI: servizi di noleggio e vendita



## ITALIANO

- AVVERTENZE**
- Apparecchio con spina incorporata da collegarsi ad un impianto elettrico conforme alle norme eseguito o verificato da personale Tecnico qualificato.
  - Togliere la spina dalla presa di corrente prima di effettuare operazioni di pulizia, manutenzione o la sostituzione delle lampade.
  - L'apparecchio non è dotato di interruttore generale: la marcia e l'arresto avviene collegando o scollegando la spina dalla presa elettrica.
  - Le riparazioni devono essere eseguite da personale Tecnico qualificato con l'apparecchio scollegato dalla presa elettrica.
  - Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
  - Non toccare l'apparecchio in funzione a piedi nudi o con le mani bagnate.
  - Non bagnare l'apparecchio con getti d'acqua o altri liquidi: si rischia di danneggiare l'impianto elettrico.
  - Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da errata installazione e da uso improprio dell'apparecchio.
  - L'apparecchio contiene olio, gas refrigerante, schiuma poliuretana, parti in plastica, parti metalliche e vetro. La demolizione dell'apparecchio ed il recupero dei materiali componenti deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti in materia.
  - L'apparecchio non è idoneo per installazione in ambienti con pericolo d'incendio o di esplosione o sottoposti a radiazioni.
  - L'apparecchio non può essere usato all'aria aperta e non può essere esposto alla pioggia.

- MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO**
- L'apparecchio imballato dispone di una pedana in legno adatta al sollevamento con carrelli a forche o transpallet.
  - È consigliato l'utilizzo della pedana di legno, per un'eventuale movimentazione dell'apparecchio, al fine di evitare danni alla struttura.

- INSTALLAZIONE**
- Togliere l'imballo dell'apparecchio. Gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, chiodi, viti, polistirolo, etc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
  - Togliere la pedana di legno ed utilizzare i tappi A (Fig. 3) per chiudere i fori di fissaggio delle staffe sull'apparecchio.
  - Pulire l'apparecchio (interno/esterno) con una soluzione di acqua tiepida e sapone neutro utilizzando una spugna non abrasiva ed asciugare con un panno morbido.
  - Assicurarsi che:
    - La presa elettrica sia di tipo conforme alla spina, con efficiente linea di terra, protetta da interruttore differenziale magnetotermico e di portata idonea (16 A).
    - Il voltaggio e la frequenza della corrente elettrica siano conformi ai dati riportati sulla "Targa" di identificazione dell'apparecchio. (Figura 6)

**La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge. Il costruttore declina ogni responsabilità per la mancata osservanza di questa norma.**

- L'apparecchio deve essere sistemato in piano, lontano da fonti di calore (caloriferi, stufe, sole) e da correnti d'aria per ottenere le dovute prestazioni (Figura 4).
- Verificare che le griglie di aerazione, alla base dell'apparecchio, non siano ostruite da corpi estranei.
- Lasciare una distanza minima di 10 cm. dalle pareti.

- Inserire la spina (dopo aver verificato l'integrità del cavo) ed attendere che l'apparecchio raggiunga la temperatura d'esercizio prima di introdurre il prodotto.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una propria presa di corrente fissa (non con cavi di prolunga o prese multiple) ed il cavo di alimentazione deve essere sistemato in posizione protetta (non in zone di passaggio). (Fig. 4)

- USO**
- La disposizione dei prodotti all'interno dell'apparecchio non deve mai superare le indicazioni di livello max di carico all'interno della vasca (Linee Rosse).
  - Non tentare di togliere eventuali formazioni di ghiaccio con oggetti metallici appuntiti o taglienti.
  - Per il corretto funzionamento ed il risparmio di energia, i vetri scorrevoli devono essere richiusi immediatamente dopo l'utilizzo.

**FUNZIONAMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA: Posiz. termost. 5/6/7**

- I prodotti surgelati, devono avere una temperatura di conservazione non superiore a -18 °C, ad eccezione di brevi periodi ammessi a -15 °C.  
È opportuno accertarsi che al momento dell'introduzione nell'apparecchio il prodotto abbia la temperatura prevista di -18 °C o inferiore.  
Questo apparecchio non è idoneo alla surgelazione dei prodotti ma alla loro conservazione (-18 °C) nelle condizioni ambientali riportate sulla Targa di Identificazione (Fig. 6) posizionata alla base dell'apparecchio.

**FUNZIONAMENTO A TEMPERATURA POSITIVA: Posiz. termost. 1/2**

- Queste versioni sono idonee alla conservazione di bevande e latticini alla temperatura di +4 °C se introdotti nell'apparecchio ad una temperatura non superiore ai 20 °C. Questo apparecchio non è idoneo all'abbattimento della temperatura dei prodotti ma a mantenerli alla temperatura di conservazione nelle condizioni ambientali riportate sulla Targa di Identificazione (Fig. 6) posizionata alla base dell'apparecchio.

<b>COMANDI</b> (Figura 1)	T	= Termometro (°C) temperatura interna (Livello MAX)
	L	= Interruttore luci interne
	M	= Comando sbrinamento manuale
	S	= Indicatore sbrinamento in funzione
	C	= Indicatore motocompressore in funzione
	V	= Indicatore ventilatori evaporatore in funzione
	R	= Termostato regolazione temperatura interna (Numeri più alti = più freddo interno)
	P	= Indicatore luminoso di tensione in rete
	NS	= Cursore selezione numero di sbrinamenti al giorno (3 o 4)

**VERIFICHE E MANUTENZIONE TUTTI I GIORNI**

- Verificare la temperatura di esercizio all'interno vasca tramite il termometro T
- L'apparecchio è dotato di sbrinamento automatico tramite temporizzatore e resistenze elettriche.

**OGNI MESE**

- Verificare la buona aerazione dei gruppi frigoriferi: le griglie vano motore poste alla base dell'apparecchio non devono essere ostruite (es.: scatole, carta).
- Pulire l'apparecchio (come indicato in INSTALLAZIONE) dopo aver tolto la spina dalla presa di corrente.

- Verificare che i condensatori alettati (visibili attraverso la griglia vano motore) non siano intasati (es.: lanuggine, polvere).

**La pulizia dei condensatori alettati è importante per il buon funzionamento dell'apparecchio e per il risparmio di energia elettrica: deve essere effettuata da personale Tecnico qualificato.**

**PULIZIA DEL CONDENSATORE:** (Figura 5)

- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- Togliere la griglia di protezione vano motore G (Fig. 1)
- Pulire il condensatore con un pennello, con un getto di aria o con un aspirapolvere per evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Rimontare la griglia di protezione con le apposite viti di fissaggio.
- Inserire la spina nella presa di corrente.

#### **OGNI DUE ANNI**

- Fare verificare l'apparecchio da personale Tecnico qualificato, che accerti:
  - La pulizia delle parti interne.
  - L'integrità dell'impianto elettrico dell'apparecchio.
  - Il buon funzionamento dell'apparecchio (Rendimento Termico).

È consigliabile farsi rilasciare dichiarazione scritta sulle buone condizioni dell'apparecchio.

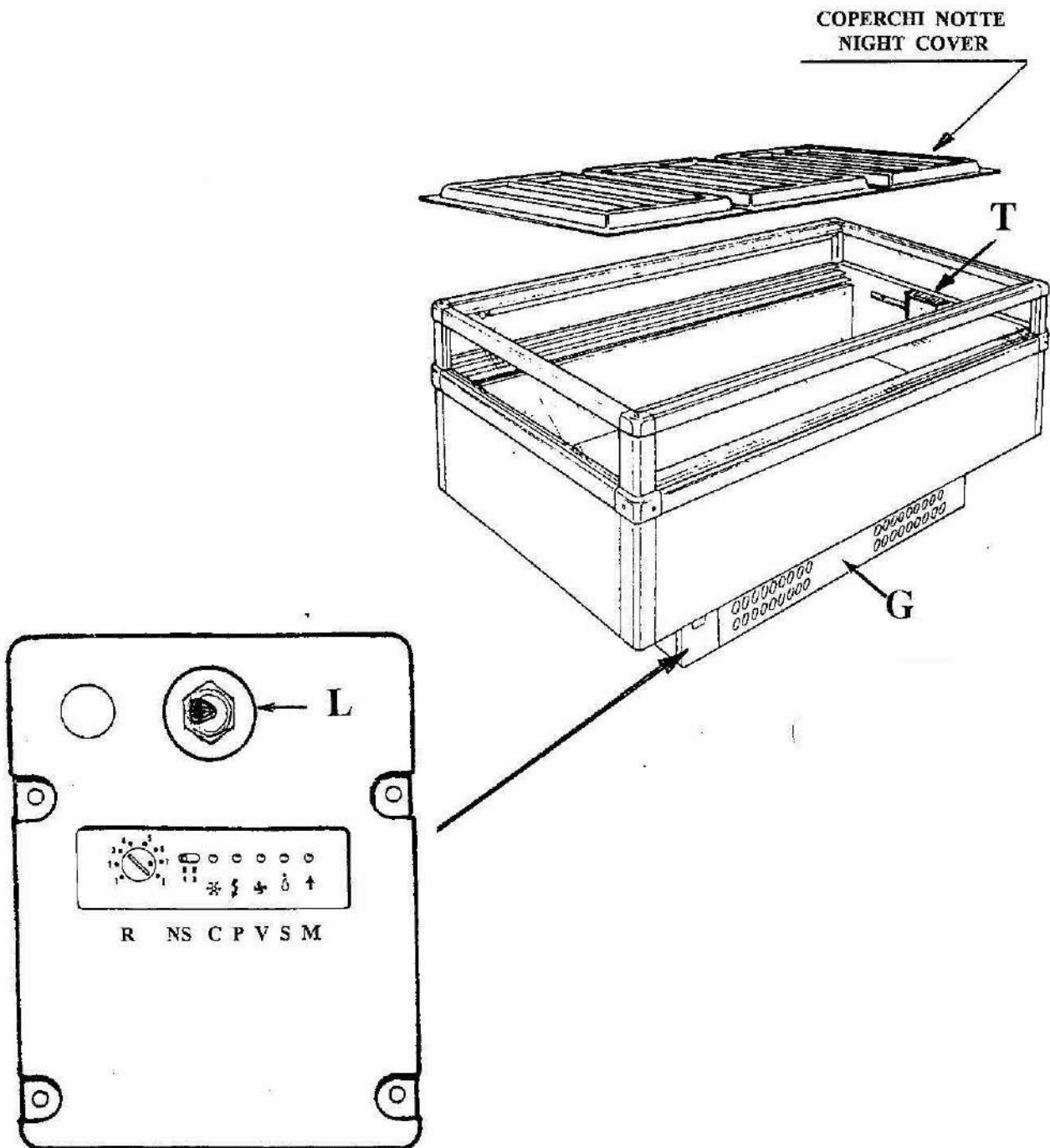


- L'eventuale sostituzione del cavo elettrico di alimentazione deve essere eseguita da personale Tecnico qualificato, utilizzando cavo provvisto di terra, con sezione minima dei fili 3 x 1,5 mmq.
- Se l'apparecchio presenta anomalie di funzionamento, è bene controllare:
  - Che la spina sia ben inserita nella presa e non manchi l'energia elettrica.
  - Che la manopola del termostato non sia al minimo.
  - Che le griglie di aerazione non siano ostruite.

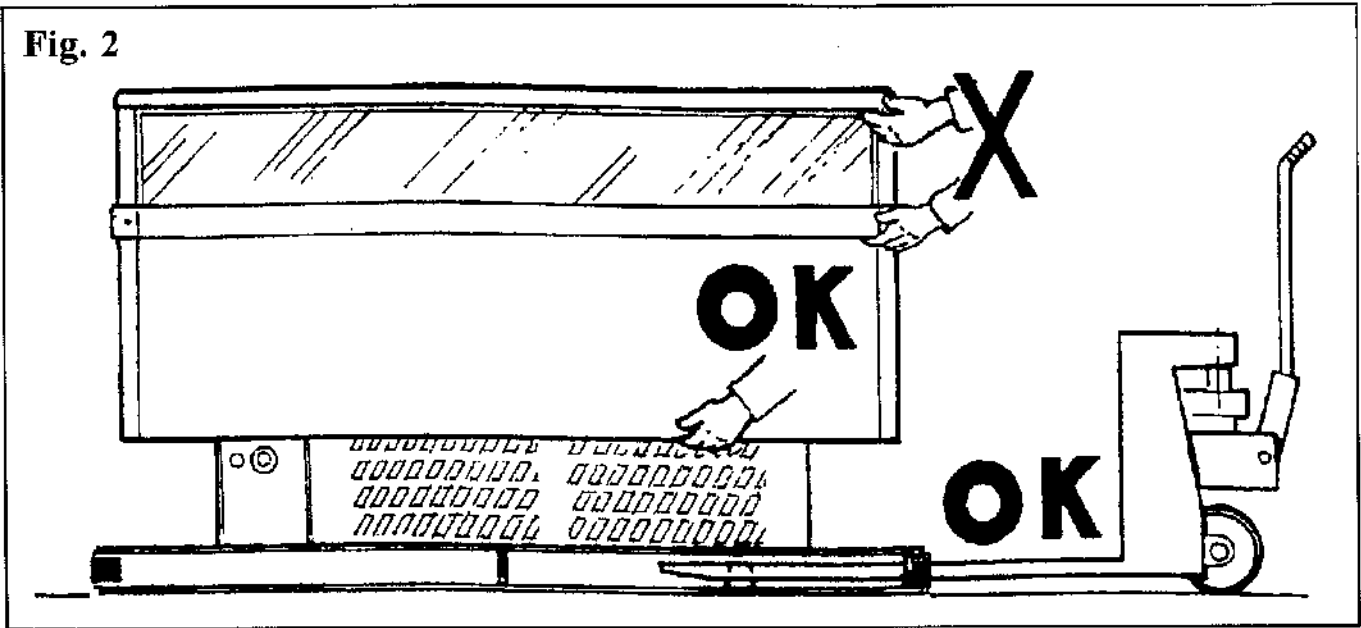
Dopo queste verifiche, se rimane l'anomalia, rivolgersi al Centro di Assistenza.

- Lo schema Impianto Elettrico è fornito in apposita busta e deve essere accuratamente conservato unitamente al presente libretto ed il certificato di garanzia.

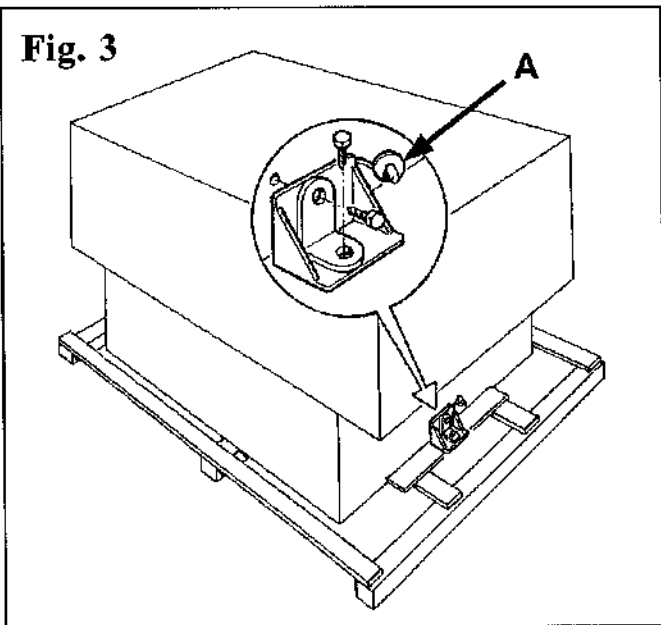
Fig. 1 - ASSOLO



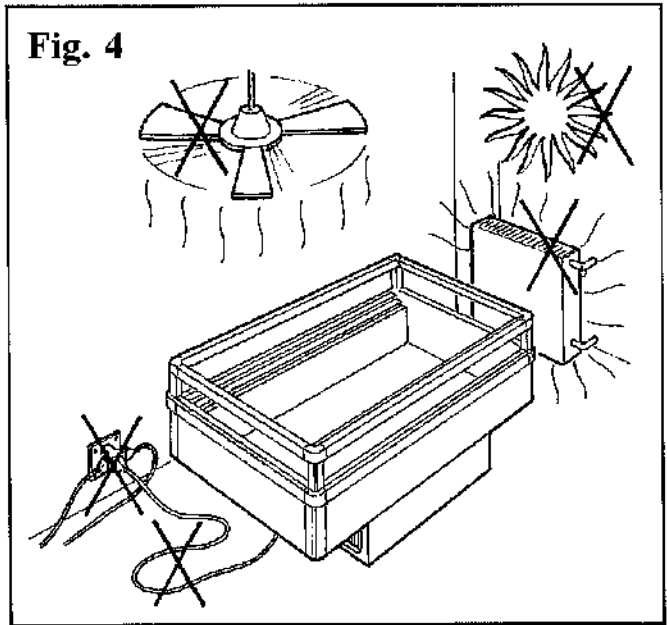
**Fig. 2**



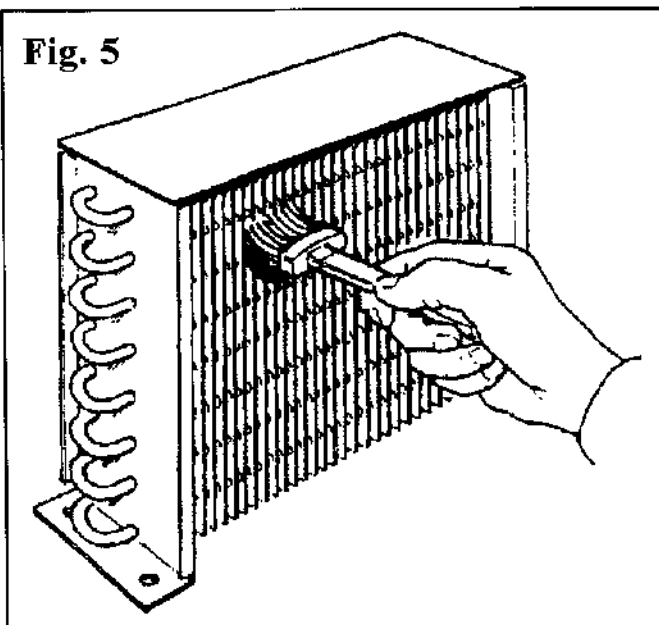
**Fig. 3**



**Fig. 4**



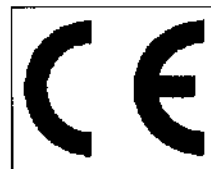
**Fig. 5**



**Fig. 6**

Mod.	Serial N.	Prod.		
TENSIONE / ALIMENTATION	Volt	Hz	Fuse	A
POT. NOMINALE / NOMINAL POWER				W
POT. SBRINAMENTO / DEFROST POWER				W
POT. LAMPADE / LIGHTS POWER				W
REFRIGERANT (Y)				Kg
REFRIGERANT (X)				Kg
CAPACITA' / CAPACITY				dm <sup>3</sup>
CLASSE CLIMATICA / CLASS		°C	%R.H.	
TESTED 31 bar				Made in Italy

# **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CONFORMITY DECLARATION**



**Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE:  
This cabinet complies with EEC Standards:**

**73/23/CEE (L.V.D. Directive - Direttiva Bassa Tensione)**

**Standards:**

**EN60335-1, EN60335-2-24 (IEC335-1, IEC335-2-24)**

**89/336/CEE (E.M.C. Directive - Direttiva Compatibilità  
Elettromagnetica)**

**Standards: EN55014 - EN55104**

**89/108/CEE-92/1/CEE (Frozen Food Directive)**

**Standard EN 441**

Questo apparecchio, nelle versioni per temperatura negativa (-18°C), è idoneo alla conservazione degli alimenti surgelati in conformità alla Direttiva 89/108 CEE (Norma EN 441), nelle condizioni ambientali riportate sulla targa di identificazione.

This cabinet, in negative temperature version (-18°C) is apt to the conservation of frozen food complying with 89/108/CEE Directive (EN 441 Standards), in ambient conditions referred to on the identification plate.

Dieses Gerät, in der Ausführung für Minus-Temperatur (-18°C), ist für die Lagerung von Tiefkühlkost geeignet gemäß 89/108/CEE (EN 441), bei Umgebungstemperaturen wie auf dem Typenschild angegeben.

Cet appareil, dans les version pour température négative (-18°C), est apte a la conservation des aliments surgelés conforme aux normes 89/108/CEE (EN 441), dans les conditions ambience indiquées sur la plaque d'identification.

Este aparato, en la version para baja temperatura (-18°C), es idoneo para la conservación de alimentos en conformidad con la Directiva 89/108/CEE (EN 441), en las condiciones ambientales citadas sobre la placa de identificación.



---

Accedi all'AREA RISERVATA del nostro sito  
[www.med-food-com](http://www.med-food-com)



Medfood

Med Food srl

Via Giuliano Cassiani 169

41122 MODENA - Italy

T:+39 059 8638105

[info@med-food.com](mailto:info@med-food.com)

Espositori refrigerati Med Food:  
servizi di NOLEGGIO e VENDITA

