

exkal

 FOR FUTURE GENERATIONS

ES Manual de uso y conservación de muebles integrales (P.3-23)

EN User and maintenance manual for plug-in cabinets (P.24-44)

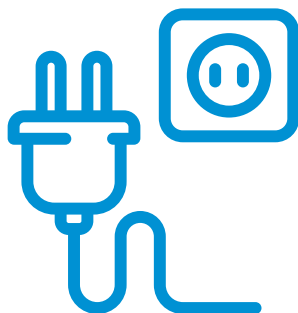
FR Manuel d'utilisation et de maintenance des meubles
enfichables (P.45-65)

DE Bedienungs- und Wartungsanleitung für Plug-in-Kühlmöbel (S.66-86)

PT Manual de utilização e conservação de mobiliário de encaixe (P.87-107)

IT Manuale d'uso e manutenzione di armadi modulari (P.108-128)

RU Руководство по эксплуатации и обслуживанию встраиваемого
оборудования (стр. 129–149)



ÍNDICE

Introducción	4
Advertencias de seguridad	5
Logística del producto	7
Instalación	8
Funcionamiento y carga de producto	10
Mantenimiento	10
Información técnica	14
Normativa / certificaciones, declaración de conformidad	16
Recuperación y reciclaje	17
Gestión de residuos	17
Economía circular y gestión de recursos renovables	18
Reducción del consumo de energía	18
Términos y condiciones generales de garantía	22
QR model identifier	23

INTRODUCCIÓN

PROPÓSITO DEL MANUAL

El objetivo de este manual es proporcionar información detallada del funcionamiento del mueble, como su transporte, instalación, mantenimiento y limpieza. Prosiguiendo con las instrucciones, estás le guiarán al correcto funcionamiento del mueble y obtendrá un rendimiento óptimo del equipo.

¡ADVERTENCIA!

Previamente a la instalación y puesta en marcha del mueble, consulte detenidamente dicho manual. El incumplimiento de las advertencias de seguridad, podrían provocar anomalías en el funcionamiento del mueble e incluso riesgos a la integridad física. Siga las instrucciones para garantizar un uso de **seguro y eficiente** del mueble.

TEMPERATURAS DE FUNCIONAMIENTO

Según la norma ISO 23593, estás son las temperaturas a las que deben encontrarse los productos en el interior del mueble.

CLASE DE TEMPERATURA	TEMPERATURA MÁXIMA DEL PRODUCTO MÁS CALIENTE	TEMPERATURA MÍNIMA PRODUCTO MÁS FRÍO
M0	+4°C	-1°C
M*	6	-1°C
M1	+5°C	-1°C
M2	+7°C	-1°C
H1	+10°C	+1°C
H2	+10°C	-1°C
S	Clasificación especial	

RESPONSABILIDAD FABRICANTE-CLIENTE

El fabricante no se hace responsable de:

- > Uso inadecuado del mueble
- > Uso de aparatos o accesorios no autorizados por el fabricante
- > Anomalía de la alimentación eléctrica
- > Incumplimiento de las instrucciones entregadas en este manual
- > Intervenciones de personal no autorizado/ no cualificado
- > Abandono de las instrucciones de mantenimiento y limpieza indicadas
- > Instalación incorrecta

Las responsabilidades del cliente:

- > Comprobar que se lea y respete el manual
- > Verificar que se usen los EPIS necesarios
- > Comprobar la cualificación, salud mental y física del personal encargado del uso y mantenimiento del mueble
- > Instruir y formar según las instrucciones indicadas al personal encargado de transporte, instalación, mantenimiento, limpieza. Según las normas relativas donde se procederá a la instalación del mueble



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

Mueble cargado con refrigerante R290



ATENCIÓN

Antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconectar el mueble de la red eléctrica



ATENCIÓN

Carga máxima del estante 180 kg/m²



PROHIBIDO

Prohibido acelerar el proceso de desescarhe, podría afectar al funcionamiento



PROHIBIDO

Prohibido almacenar productos inflamables, corrosivos o explosivos



PROHIBIDO

Prohibido colocar el mueble en locales con presencia de sustancias gaseo explosivas

OBLIGATORIO

Entre el mueble y la pared debe haber **al menos 100 mm**

Advertencias generales

Todas las operaciones de asistencia técnica y mantenimiento serán efectuadas **únicamente por personal técnico cualificado**, según las normas vigentes y las instrucciones del fabricante. Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, mantenimiento o sustitución de piezas permitidas, incluso si no son de tipo eléctrico, **desconectar el mueble de la alimentación eléctrica**.

El mueble debe ser conectado a una toma de tierra eficiente, según lo previsto por las normas de seguridad. Para conectar el mueble a la red eléctrica, es necesario controlar que los valores de conexión de la misma coincidan con los detallados en la placa de características del aparato.

El mueble no podrá instalarse cerca de ambientes con riesgo de inflamación y explosión, o en áreas expuestas a radiaciones. Este aparato no está diseñado para utilizarse al aire libre ni puede exponerse a la lluvia. Los muebles deberán estar protegidos contra golpes producidos por máquinas de limpieza y transpaletas.

Cualquier cambio en la configuración del mueble, así como la incorporación de dispositivos no autorizados por el fabricante, puede ocasionar un incorrecto funcionamiento del aparato.



Con el fin de cumplir la Directiva (UE) 2025/1892, deberán respetarse las condiciones de conservación indicadas en las instrucciones y el etiquetado de los fabricantes y transformadores de alimentos frescos perecederos y congelados, según lo establecido en el sistema preventivo de seguridad alimentaria APPCC y, cuando proceda, en el Reglamento (CE) 853/2004. Asimismo, deberán aplicarse las temperaturas de consigna recogidas en el documento correspondiente. Un uso inadecuado del equipo puede comprometer la correcta conservación de los alimentos.

EXKAL, salvo estipulación expresa en contrario incluida en la oferta o la aceptación del pedido, garantiza los productos que haya suministrado en lo referente a defectos de materiales, fabricación o ensamblado por un periodo de doce (12) meses contado a partir de la fecha de recepción, sea ésta explícita (superación de pruebas de recepción, acordadas entre la Empresa y el Cliente y envío de escrito de aceptación del suministro), o tácita de quince (15) días (después de envío al Cliente, sin comunicación escrita a la Empresa indicando alguna disconformidad) o de dieciocho (18) meses a partir de la fecha en que se notifique que el suministro está disponible para envío, lo que ocurra antes.

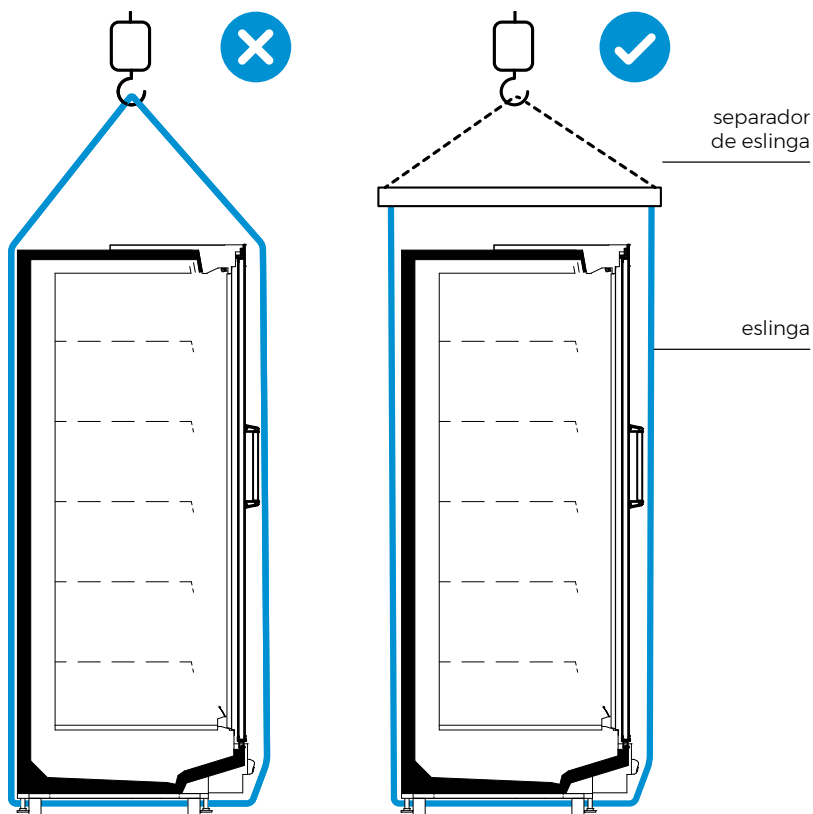
Precauciones al realizar mantenimiento

 ATENCIÓN Mueble cargado con refrigerante R290	 ATENCIÓN Las operaciones de mantenimiento están reservadas para técnico especializado	 OBLIGATORIO Uso obligatorio de los EPIS necesarios para cada trabajo
--	---	--



LOGÍSTICA DEL PRODUCTO

Las máquinas se entregan fijadas sobre soportes o palets de madera para facilitar el transporte y evitar daños en el mueble durante su instalación. **No deberán** quitarse hasta que el mueble esté en la posición elegida. Se **evitará** en lo posible el **arrastre del mueble** y se aconseja el uso de medios mecánicos para su posicionamiento.



Revisar que el mueble haya llegado a las instalaciones del cliente sin daños en el embalaje y libre de anomalías en la estructura del aparato.



INSTALACIÓN

La instalación, el montaje y la conexión eléctrica de los muebles está sólo permitido al personal **técnico cualificado**.

Requisitos previos

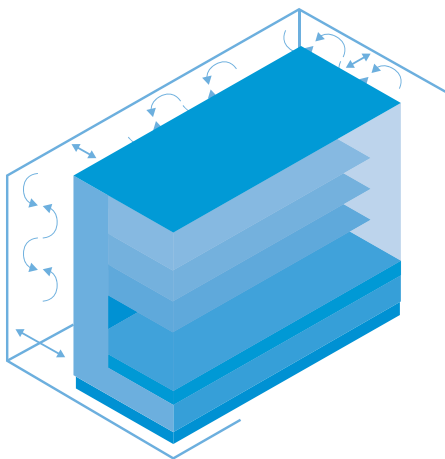
ES

Las condiciones climáticas del ambiente para las que está diseñado el mueble son **25°C** y **60%HR**, salvo que se especifiquen otros regímenes. La velocidad del aire a lo largo de los muebles **no debe superar los 0,2m/s**. La ubicación elegida no estará cerca de puertas o en zonas expuestas a fuertes movimientos de aire (bocas de ventilación, climatización y calefacción). El nivel de iluminación para el que está diseñado el mueble es de **600Lux**.

Es preferible y recomendable la iluminación fluorescente externa a la incandescente.

Controlar que la tensión de red corresponda a la indicada en la placa de características.

Ubicación adecuada



Para el correcto funcionamiento del mueble y evitar condensaciones, el mueble se colocará **al menos a 100mm** de paredes u objetos que eviten la libre circulación del aire alrededor del mismo. Los muebles no quedarán expuestos al sol o cualquier otra fuente de calor, a techos o paredes no aisladas. El equipo debe colocarse sobre un suelo nivelado.

¡OBLIGATORIO CUMPLIMENTAR DOC.0004 CHECK LIST!

CHECKLIST INTEGRALES

Datos cliente

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Persona de contacto _____

Datos instalador/reparador

Técnico _____
Técnico _____

Empresa

Nombre _____

Modelo de máquina

Nº de serie

Año fabricación

Local / Tienda	Horas apertura/día	
	Aire acondicionado <i>(sí/no)</i>	
	Corrientes aire <i>(sí/no)</i>	
	Sol directo <i>(sí/no)</i>	
	Otros	
Ambiente	Temperatura (°C)	
	Humedad relativa (%)	
Instalación eléctrica	Base enchufe <i>(sí/no)</i>	
	Protección eléctrica independiente <i>(sí/no)</i>	
Mediciones eléctricas*	*Tensión base enchufe: Mueble parado (V)	
	*Tensión base enchufe: Arranque (V)	
	*Tensión base enchufe: Funcionando (V)	
	*Intensidad (A)	
Funcionamiento Mueble	Llega a consigna <i>(sí/no)</i>	
	Tiempo hasta el siguiente arranque tras parada (min)	
Desagüe	Desagüe a red <i>(sí/no)</i>	

*Alimentación eléctrica: Tensiones fuera de rango reducen la vida del compresor.

Recomendaciones

En el caso de conexión mediante enchufe, las medidas eléctricas podrían realizarse de varias maneras:
Desmontando y accediendo a la caja eléctrica del propio mueble.
En caso de disponer de otro enchufe libre de esa misma línea, podría utilizarse para medir.
Usando una alargadera con base múltiple de max 15m de longitud y midiendo de forma similar al caso anterior.
Desmontando y accediendo a la parte trasera de la base enchufe.

Observaciones

Revisado por:

Fecha:

Conforme cliente:

Fecha:

Es imprescindible el envío de este documento a EXKAL junto con el albarán / factura justificante de la intervención. En instalación, la cumplimentación y envío de este Checklist a EXKAL activa el periodo de garantía del mueble.

Fábrica: Pol. Ind. El Campillo, C/A N°1 / 31340 Marcilla (Navarra - Spain) / Tel. 948708292
www.exkalsa.com / exkalsa@exkalsa.com

DOC0004 Checklist Integrales E03



FUNCIONAMIENTO Y CARGA DEL PRODUCTO

PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Tras colocar el mueble en el lugar adecuado, se esperará aproximadamente una hora para que los niveles de aceite y líquido refrigerante se estabilicen.

¡OBLIGATORIO CUMPLIMENTAR DOC.0004 CHECK LIST!

Posteriormente se procederá a dar tensión al mueble y se comprobará que funcione correctamente. Deje que el mueble alcance la temperatura deseada para conservar los alimentos para poder realizar la carga del producto.

Carga del producto

Posteriormente se procederá a dar tensión al mueble y se comprobará que funcione. El equipo debe emplearse exclusivamente para la conservación y exposición de los alimentos, por tanto, para un correcto funcionamiento, la temperatura del producto en el momento de la carga no debe ser mayor que la especificada para el mueble.

Para cada tipo de mueble está definido un límite de carga el cual no debe superarse para asegurar una correcta refrigeración del producto. La disposición del producto debe ser uniforme, sin zonas vacías, y evitando la obstrucción de las rejillas de salida y entrada de aire, asegurando la buena circulación del mismo.



MANTENIMIENTO

¡Cualquier operación de mantenimiento debe ser realizada por personal cualificado! Realizar un buen mantenimiento preventivo y correctivo, alargará la vida útil del mueble además de garantizar un correcto funcionamiento y conservación del producto. La ubicación de los distintos elementos susceptibles de ser reparados o sustituidos se puede observar en los explosos del mueble.

Cualquier operación de **manipulación y/o sustitución** de componentes estará precedida de una desconexión a la red eléctrica.

Las distintas tareas para realizar para el mantenimiento tienen un carácter más preventivo:

- **Verificación de temperatura:** Revisión de la temperatura para asegurar que el producto interior se mantiene en correctas condiciones, **mínimo una vez al año.**
- **Revisión de puertas y juntas:** Revisar que las puertas sellen correctamente para evitar fugas de aire, **mínimo una vez al año.**
- **Revisión del nivel de refrigerante:** Verificar que el nivel de refrigerante es el adecuado y en caso contrario, recargarlo para una correcta refrigeración, mínimo una vez cada 6 meses.
- **Revisión del filtro:** Asegurarse de que el filtro de aire se encuentra limpio, con la finalidad de que el mueble reciba aire fresco y libre de olores, **una vez al año.**
- **Sustitución de la iluminación:** Para mantener la excelencia en la exposición de alimentos, el mueble debe estar iluminado correctamente, para ellos se sustituirá la iluminación cuando esta llegue al **final de su vida útil.**
- **Comprobar** que no hay roces en las tuberías, como mínimo una vez cada 6 meses.
- **Comprobar** el estado del cableado y conexiones eléctricas, como mínimo una vez cada 6 meses.

Para contactar con el servicio postventa llame al +34 948 708292 o mediante el correo postventa@exkalsa.com. En caso de necesitar repuesto de alguna pieza, el servicio postventa le ayudará. EXKAL garantiza la disponibilidad de repuestos, además garantiza la disponibilidad de los repuestos especificados en la Directiva 2009/125/EC Ecodiseño durante un periodo de 8 años desde la adquisición del producto.



SUSTITUCIÓN DE ILUMINACIÓN

-  Cortar la tensión del expositor
-  Soltar iluminación de los soportes.
-  Reemplazar
-  Volver a colocar la iluminación en sus soportes.
-  Conectar la alimentación eléctrica.



LIMPIEZA

ATENCIÓN: Previo a una limpieza del mueble, debe desconectarlo de la red eléctrica.

ES

Para la limpieza del mueble se debe usar agua tibia (máximo 65°C) y jabón suave o detergente doméstico neutro diluido en agua. Para superficies acristaladas se utilizará productos específicos para la limpieza de vidrio (limpia cristales doméstico).

Queda **vetado** el uso de:

- Productos abrasivos o inflamables, como alcohol, lejía, acetona o disolventes.
- Esponjas abrasivas o cepillos metálicos.

¡Prohibido la limpieza superior del mueble con agua o líquidos!

> Limpieza Externa

Limpiar las partes externas del mueble **una vez a la semana**.

Limpieza de puertas y juntas

Para las zonas acristaladas se usará un limpiador de vidrio doméstico, por otro lado, para las puertas y juntas se utilizará agua desionizada y un pequeño porcentaje de jabón (1%).

Evita el uso de productos corrosivos o ácidos. Mínimo una vez al mes se debe realizar dicha limpieza.

> Limpieza interna

La limpieza y desinfección interna del mueble debe realizarse como **mínimo una vez al mes**, para mantener una atmósfera interior limpia y asegurar la protección del cliente.

Esta limpieza engloba la **estructura interna, bandeja de exposición, estantes, cuba** (debajo de la bandeja de exposición), **desagües y ventiladores**.

Los pasos para seguir son:

- **Desconectar** el mueble de la red eléctrica.

- Vaciar el mueble y colocar el producto en cámaras u otros muebles de refrigeración para mantener la temperatura del producto durante el proceso de limpieza.
- Dejar los restos de escarcha se derritan y que el mueble alcance temperatura ambiente para proceder a la limpieza.
- Asegurarse de que no quedan restos de jabón o detergente.
- Secar el mueble con un paño suave, evitando dejar restos de agua.
- Poner en marcha y espera a que el mueble alcance la temperatura interior óptima para volver a cargar los productos.

La limpieza del evaporador y el condensador es fundamental para el buen funcionamiento, por ello se debe tener en cuenta durante la limpieza interna.

Limpieza del condensador

Con el fin de que el mueble siga siendo lo más eficiente posible, la limpieza del condensador es importante, ya que, el cúmulo de suciedad conllevará un aumento energético e incluso la rotura del compresor. La limpieza se realizará mediante cepillos de púas (**prohibidos cepillos metálicos**) o aspiradores, como mínimo una vez al mes.

¡DESCONECTAD PREVIAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA!

Limpieza del evaporador

Para garantizar un rendimiento óptimo y la durabilidad del mueble, es crucial llevar una limpieza adecuada del evaporador, para proceder a la limpieza, siga estos sencillos pasos:

- **Desconexión** del refrigerador de la red eléctrica.
- **Limpieza** mediante un cepillo o una aspiradora para eliminar el polvo y la suciedad acumulada, de esta manera se prevenir la obstrucción del evaporador y asegurará un cambio térmico más eficiente. Realizar dicha limpieza **al menos una vez al mes**.
- **Prevenir** la formación de hielo en las aletas del evaporador con el propósito de mantener su eficiencia. Descongelar el equipo para derretir el hielo que se haya podido formar, un desagüe especial recogerá el agua derretida y lo conducirá a la bandeja de condensado, de esta manera también se comprobará que dicho desagüe no se encuentre obstruido.

Recuerde que una correcta conservación del mueble no solo mejora la eficiencia del refrigerador, sino que también contribuye a un funcionamiento **más económico y sostenible**.



INFORMACIÓN TÉCNICA

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.



Pol. Ind. El Campillo, C/A, Nº 1
C.P. 31340, Marcilla - Funes
(Navarra, Spain)
www.exkalsa.com

	1		9
	2		10
	3		11
	4		12
	5		13
	6		
	7		
	8		14



MADE IN SPAIN

- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| 1 Modelo | 9 N° de serie |
| 2 Mes/Año de fabricación | 10 Fluido refrigerante |
| 3 Tensión alimentación | 11 Presión de servicio |
| 4 Potencia compresor | 12 Carga |
| 5 Potencia máxima desescarche | 13 Cortina eléctrica |
| 6 Potencia máxima anticondensación | 14 Masa |
| 7 Iluminación | 15 QR Link |
| 8 Ventilador | |

Incidentes y reparaciones (Servicio postventa)

> El mueble se detiene o no arranca.

- Verifique que el mueble esté conectado a una toma de corriente funcional y que no haya cortes de energía. Compruebe visualmente los cables en busca de posibles daños o conexiones sueltas.
- En caso en que el problema persiste, contacte con el servicio postventa o con un centro técnico autorizado. Si es necesario un recambio de piezas, asegurarse que las piezas son originales para garantizar un correcto funcionamiento.

> El mueble no enfría o no enfría lo suficiente.

- Comprobar que no exista ninguna fuente de calor o corriente de aire cercana que afecte al funcionamiento del mueble.
- Verifique que el mueble este cargado correctamente. (Por debajo del límite de carga).
- Comprobar que el condensador se encuentra en buen estado, si fuera necesario, realizar una limpieza para conseguir un mejor intercambio de calor.
- Asegurarse que el mueble este correctamente nivelado.
- Comprobar las condiciones climáticas donde se encuentra el mueble.
- En caso en que el problema persiste, contacte con el servicio postventa o con un centro técnico autorizado. Si es necesario un recambio de piezas, asegurarse que las piezas son originales para garantizar un correcto funcionamiento.

No olvide que, si el mueble presenta anomalías en el funcionamiento, debe colocar los productos en otro mueble o cámara frigorífica para mantenerlos en un buen estado de conservación.

Para contactar con el servicio postventa llame al +34 948 708292 o mediante el correo postventa@exkalsa.com.

En caso de necesitar repuesto de alguna pieza el servicio postventa le ayudará.



NORMATIVA/CERTIFICACIONES, DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

ES

CERTIFICADO GARANTÍA

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de avería.

SELLO

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind.El Campillo, C/A, N.º1, Ctra. Marcilla - Funes
CP. 31340 Marcilla, Navarra (España-Spain)

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITEE

exkal
EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind.El Campillo, C/A, N.º1, Ctra. Marcilla - Funes
C.P. 31340 Marcilla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293

Declaro bajo su única responsabilidad que el producto mencionado a continuación:
I declare under its own responsibility that the following product:
Déclare sous sa seule responsabilité que le produit mentionné ensuite:

Tipo de producto Product Type/Type de produit:	
Modelo Model/Modèle:	
Nº Serie /Serial Number/ N° de série:	
Fecha de fabricación(m/m/a)	
(Date of Manufacture/ Date de Fabrication)	

cumple con el diseño y los requerimientos constructivos de las siguientes directivas:
fulfills the design and constructive requirements of the following directives:
conforme en conception et aux exigences constructives des directives suivantes:

Presión a presión Equipment under pressure Équipement à pression	2014/68/EU
Baja Tensión Low voltage directive Basse Tension	2014/35/EU
Compatibilidad electromagnética Electromagnetic Compatibility Compatibilité électromagnétique	2014/30/EU
Máquina Machine Machine	2006/42/EC

FECHA/DATE: _____

Director General/General Manager/Directeur Général: _____



TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

De acuerdo con los contenidos del presente contrato, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. garantiza la ausencia de defectos de material o fabricación en el producto mencionado a partir de la fecha de la primera compra por parte del usuario y por un periodo de 5 años o de cinco veces menor.

1. La presente garantía será válida por la compra del producto incluido en el Certificado de Garantía en presentado junto con la factura original de compra, perfectamente cumplimentado en un plazo máximo de 30 días en forma. En su defecto, la garantía entrará en vigor a partir de la fecha indicada en la placa de características del equipo. EXKAL se reserva el derecho de alternar o pasar el servicio de garantía cuando esta información no figure en el recibo, sea legible o haya sido modificada tras la compra del producto.

2. Esta garantía queda anulada automáticamente y a todos los efectos en el caso de que la alimentación eléctrica se desvíe en +5% de los valores normalizados y igualmente si la documentación ha sido manipulada.

3. Esta garantía excluye expresamente los casos siguientes:

- Roturas por golpes, mantenimiento o reparación o sustitución de piezas debido al desgaste por uso normal del producto.
- La instalación y configuración del producto conforme o requisitos específicos del usuario y diferentes de la configuración por defecto del producto.
- Copias del manual de usuario en el punto de venta.
- Tareas no cubiertas por los elementos de suministro y sus protecciones.
- Limpieza del condensador o cualquier otra parte del aparato.
- El deterioro de la carcasa exterior o la contaminación por líquidos por avería del aparato.
- Daños sufridos por el aparato o consecuencia de:
- Mal uso del mismo, incluyendo accidentes durante el transporte, su empleo para fines distintos de los de normal uso de acuerdo con las características del producto, o no cumplir las instrucciones para su correcto uso y mantenimiento contempladas en el "Manual de Instrucciones".
- La instalación o utilización del producto de forma no ajustada a las normas técnicas o de seguridad vigentes.
- Intervención de reparación efectuada por proveedores de servicio técnico no autorizados.
- Accesorios, repuestos o materiales o cualquier otra causa ajena al control de EXKAL.

4. La manipulación del producto por parte del personal técnico no autorizado por EXKAL, podrá suponer la anulación de los derechos otorgados por la presente garantía.

5. El ámbito geográfico en el que la presente garantía tiene validez es España. EXKAL, no otorgará ninguna de las acciones en garantía especificadas en este documento fuera del mencionado territorio. Desde los Distribuidores de EXKAL, en cada país, quienes gestionen los productos según los acuerdos en vigor.

6. Todas las piezas o productos sustituidos al amparo de los servicios en garantía pasarán a ser propiedad de EXKAL, S.A.

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.

Oficina General
Pol.Ind.El Campillo, C/A, N.º1, Ctra. Marcilla - Funes, 31340 Marcilla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293



CERTIFICADO GARANTÍA

A cumplimentar por el vendedor



MODELO

Nº SERIE

FECHA DE COMPRA

FECHA CADUCIDAD GARANTIA

DISTRIBUIDOR

Servicio de Asistencia Técnica

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de avería.



Devolver esta parte de la garantía debidamente cumplimentado en el plazo de 30 días desde la fecha de compra

MODELO _____ **Nº SERIE** _____

NOMBRE _____

DIRECCIÓN _____

POBLACIÓN _____ **C.P.** _____ **PROVINCIA** _____

DISTRIBUIDOR _____

FECHA DE COMPRA _____

Firma del cliente



RECUPERACIÓN Y RECICLAJE

El fabricante se preocupa por el mediambiente. Todos los materiales utilizados en el embalaje son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Además hemos conseguido reducir su volumen al mínimo.

Componentes especiales como las pilas deberán ser retirados por personal técnico cualificado y gestionados de acuerdo con la legislación ambiental aplicable en cada país.

ES

Mueble de Refrigeración Comercial	Materiales	Reciclables	Reutilizados
Total	100%	86%	60%
Chapa	70,13%	86%	75%
Cristal	18,13%	100%	20%
Aluminio	1,81%	86%	80%
Cobre	1,60%	96%	47%
Electrónica	1,69%	70%	64%
Otros	6,66%	55%	12%



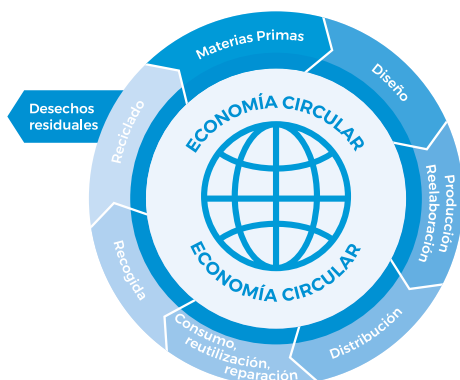
GESTIÓN DE RESIDUOS

Al final de su vida útil los componentes, materiales y sustancias que componen el mueble suponen el 80% en reutilización, reciclado y valorización de acuerdo a la Directiva RAEE en vigor y a través de la Gestora de Recuperación y Reciclaje.

Los aparatos eléctricos que componen el mueble no contienen plomo, mercurio, cadmio, cromo hexavalente, polibromobifenilos (PBB) o policromodifeniléteres (PBDE).



ECONOMÍA CIRCULAR Y GESTIÓN DE RECURSOS RENOVABLES



Productos: Ecodiseño / Ecolabel.

Producción: Eliminación de ineficiencias.

Distribución: Internacionalización.

Utilización: Mantenimiento.

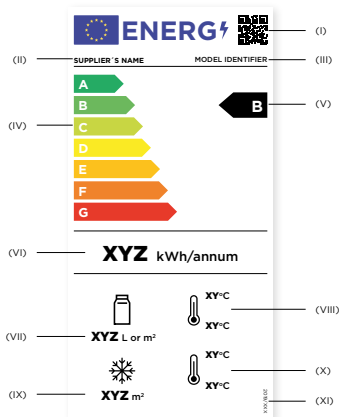
Gestión sostenible de los residuos.

Reutilización, recuperación y reciclaje.



REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE ENERGÍA

Diseñamos y fabricamos muebles eficientes, enfocados a la sostenibilidad y a la mejora del cambio climático y a la reducción de ineficiencias.



Energy efficiency classes of refrigerating appliances with a direct sales function

Energy Efficiency Class	Energy Efficiency Index (EEI)
A	$EEI < 10$
B	$10 \leq EEI < 20$
C	$20 \leq EEI < 35$
D	$35 \leq EEI < 50$
E	$50 \leq EEI < 65$
F	$65 \leq EEI < 80$
G	$EEI \geq 80$



Economía circular, gestión de residuos, recuperación y reciclaje de materiales

La gestión de los residuos del fabricante se orienta siempre a minimizar los residuos generados, tanto en cantidad como en peligrosidad, en dar prioridad al reciclaje y reutilización sobre otras opciones de gestión, y en la valorización energética como elección preferente frente al depósito en vertedero.

Las instalaciones disponen de las correspondientes autorizaciones de productores de residuos peligrosos, que permiten su registro, inventario, almacenamiento y gestión. Los residuos no peligrosos generados son reutilizados en el lugar de producción o recogidos por un gestor autorizado para el tratamiento, reciclado o valorización, o en su defecto, para el vertido en depósitos controlados. Así del total de residuos sólidos no peligrosos gestionados por el fabricante alrededor del 10 % de los residuos no peligrosos totales se depositan en vertederos.

El fabricante también genera otros residuos peligrosos o con regulación específica que han de ser tratados respectivamente por un gestor autorizado de residuos peligrosos o por un SIG (Sistema Integrado de Gestión). Los residuos peligrosos son entregados, con carácter general, a gestores autorizados, de acuerdo con la legislación vigente. Un elevado porcentaje del material que se utiliza en el proceso de fabricación es reciclado.

Pacto por la economía circular

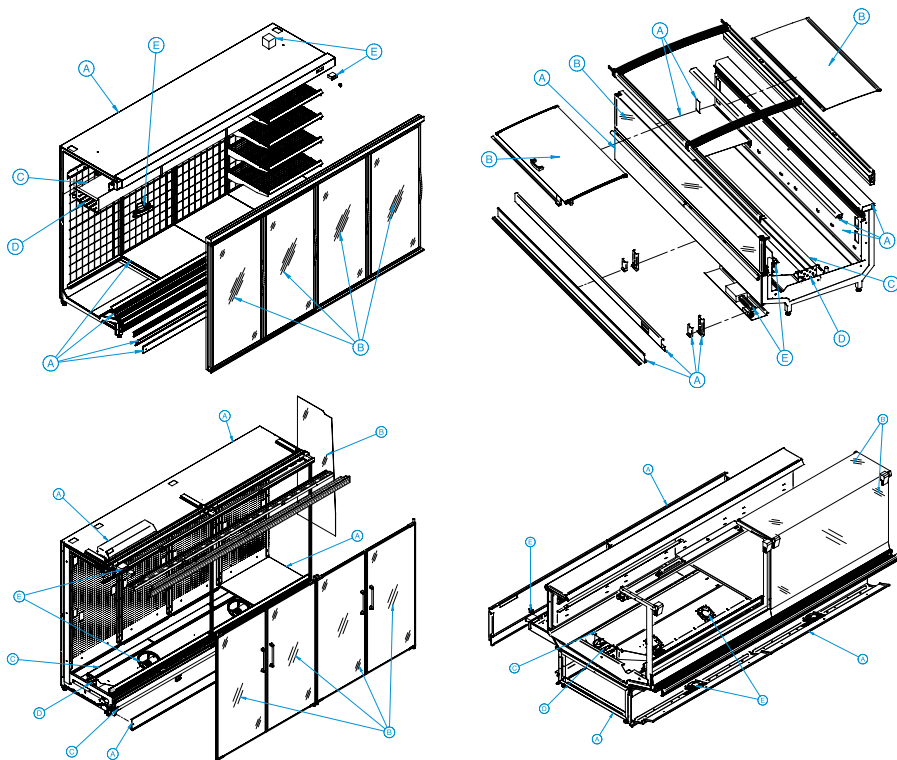
Los Ministerios de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y de Economía, Industria y Competitividad han impulsado el Pacto por la Economía Circular con objeto de implicar a los principales agentes económicos y sociales de España en la transición hacia un nuevo modelo económico.

El fabricante, como empresa firmante del mismo (Puede consultar la iniciativa completa y nuestra suscripción en: <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/economia-circular/pacto>), se ha comprometido a impulsar la transición hacia una economía circular mediante las siguientes acciones:

1. Avanzar en la reducción del uso de recursos naturales no renovables, reutilizando en el ciclo de producción los materiales contenidos en los residuos como materias primas secundarias siempre y cuando quede garantizada la salud de las personas y la protección del medio ambiente.

2. Impulsar el análisis del ciclo de vida de los productos y la incorporación de criterios de ecodiseño, reduciendo la introducción de sustancias nocivas en su fabricación, facilitando la reparabilidad de los bienes producidos, prolongando su vida útil y posibilitando su valorización al final de ésta.
3. Favorecer la aplicación efectiva del principio de jerarquía de los residuos, promoviendo la prevención de su generación, fomentando la reutilización, fortaleciendo el reciclado y favoreciendo su trazabilidad.
4. Promover pautas que incrementen la innovación y la eficiencia global de los procesos productivos, mediante la adopción de medidas como la implantación de sistemas de gestión ambiental.
5. Promover formas innovadoras de consumo sostenible, que incluyan productos y servicios sostenibles, así como el uso de infraestructuras y servicios digitales.
6. Promover un modelo de consumo responsable, basado en la transparencia de la información sobre las características de los bienes y servicios, su duración y eficiencia energética, mediante el empleo de medidas como el uso de la ecoetiqueta.
7. Facilitar y promover la creación de los cauces adecuados para facilitar el intercambio de información y la coordinación con las administraciones, la comunidad científica y tecnológica y los agentes económicos y sociales, de manera que se creen sinergias que favorezcan la transición.
8. Difundir la importancia de avanzar desde la economía lineal hacia una economía circular, fomentando la transparencia de los procesos, la concienciación y sensibilización de la ciudadanía.
9. Fomentar el uso de indicadores comunes, transparentes y accesibles que permitan conocer el grado de implantación de la economía circular.
10. Promover la incorporación de indicadores del impacto social y ambiental derivados del funcionamiento de las empresas, para poder evaluar más allá de los beneficios económicos que se generen en las mismas, como consecuencia de su compromiso con la economía circular.

A continuación, incluimos la estimación de porcentajes facilitados por los gestores de residuos:



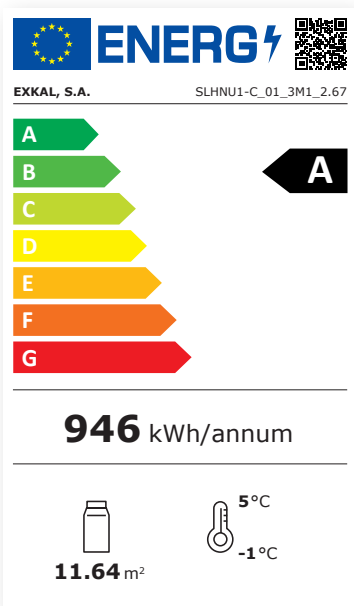
		% materiales en Muebles de Refrigeración comercial	% materiales Reciclables	% materiales Reutilizados
Total		100%	86,37%	60,25%
A	Chapa	70,13%	86,00%	75,00%
B	Cristal	18,13%	100%	20,00%
C	Aluminio	1,81%	86,00%	80,00%
D	Cobre	1,60%	96,00%	47,00%
E	Electrónica	1,69%	70,00%	63,50%
F	Resto	6,66%	55,05%	11,54%

TÉRMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

De acuerdo con las condiciones del presente contrato, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. garantiza la ausencia de defectos de material o fabricación en el producto mencionado a partir de la fecha de la primera compra por parte del usuario y por un periodo de 1 año si se utiliza de manera normal.

ES

1. La presente garantía será válida por la compra del producto indicado si el Certificado de Garantía es presentado junto con la factura original de compra, perfectamente cumplimentado en un plazo máximo de 30 días en fábrica. En su defecto, la garantía entrará en vigor a partir de la fecha indicada en la placa de características del aparato. EXKAL se reserva el derecho de abstenerse a presar el servicio de garantía cuando esta información no figure en el recibo, sea ilegible o haya sido modificada tras la compra del producto.
2. Esta garantía queda anulada automáticamente y a todos los efectos en el caso de que la alimentación eléctrica se desvíe en $\pm 5\%$ de los valores normalizados e igualmente si la documentación ha sido manipulada.
3. Esta garantía excluye expresamente los casos siguientes:
 - Revisiones periódicas, mantenimiento y reparación o sustitución de piezas debido al desgaste por uso normal del producto.
 - La instalación y configuración del producto conforme o requisitos específicos del usuario y diferentes de la configuración por defecto del producto.
 - El reglaje del mueble expositor en el punto de venta.
 - Tanto los cristales como los elementos de alumbrado y sus protecciones.
 - Limpieza del condensador o cualquier otra parte del aparato.
 - El deterioro de la mercancía perecedera y la consecuente pérdida de beneficio por avería del aparato.
 - Daños sufridos por el aparato a consecuencia de:
 - Mal uso del mismo, incluyendo accidentes durante el transporte, su empleo para fines distintos de los normales de acuerdo con las características del producto, o no cumplir las instrucciones para su correcto uso y mantenimiento contempladas en el "Manual de instrucciones".
 - La instalación o utilización del producto de forma no ajustada a las normas técnicas o de seguridad vigentes.
 - Intentos de reparación efectuados por proveedores de servicio técnico no autorizados.
 - Accidentes, catástrofes naturales o cualquier otra causa ajena al control de EXKAL.
4. La manipulación del producto por parte del personal técnico no autorizado por EXKAL, podrá suponer la anulación de los derechos otorgados por la presente garantía.
5. El ámbito geográfico en el que la presente garantía tiene validez es España. EXKAL no ofrecerá ninguno de los servicios en garantía especificados en este documento fuera del mencionado territorio. Serán los distribuidores de EXKAL en cada país quienes garanticen los productos según los acuerdos en vigor.
6. Todas las piezas o productos sustituidos al amparo de los servicios en garantía pasarán a ser propiedad de EXKAL S.A.



QR MODEL IDENTIFIER

Información que identifica de manera inequívoca el modelo del mueble según lo establecido en la Directiva Europea 2019/2018. Esta permite el acceso a la información de la parte pública registrada en la web de Eprel. Es la forma de visualizar esta información.

ES

En la web EPREL (<https://eprel.ec.europa.eu/>), desde el 1 de marzo 2021, se visualizan todos los datos referentes al cumplimiento de dicha normativa.

Comisión Europea Sitio web sobre el cumplimiento EPREL español Exkal Mancilla (902791)	
Aparatos de refrigeración con función de venta directa Reglamento Delegado: (EU) 2019/2018 Publicado Número de registro EPREL: 465750	
Identificador del modelo Nombre del proveedor / marca comercial	EPREL DLN4 TEST EXKAL v.1 EXPOSICION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS S.A.
Navegación Información pública	
Registered as Fecha de la primera introducción en el mercado Fecha del final de la introducción en el mercado Compliance data visible to UK MSA	
Fabricante 18/11/2020 No	
GENERAL PRODUCT PARAMETERS Annual energy consumption (kWh/annum) Energy efficiency index (EEI) Energy Efficiency Class	
7607.7 42.5 A	

CONTENTS

Introduction	25
Safety warnings	26
Product logistics	28
Installation	29
Operation and product loading	31
Maintenance	31
Technical information	35
Regulations / certifications, Declaration of Conformity	37
Recovery and recycling	38
Waste management	38
Circular economy and renewable resource management	39
Reducing energy consumption	39
General terms and conditions of the warranty	43
QR model identifier	44

INTRODUCTION

PURPOSE OF THE MANUAL

The purpose of this manual is to provide detailed information on the operation of the unit, such as its transportation, installation, maintenance and cleaning. By following these instructions, you will learn how to operate the unit correctly and ensure the optimal performance of the equipment.

WARNING!

Before installing and starting up the unit, please read this manual carefully. Failure to follow the safety warnings may lead to malfunctions in the unit and even risk physical injury. Follow these instructions to ensure the **safe and efficient** use of the unit.

EN

OPERATING TEMPERATURES

According to the ISO 23593 standard, these are the temperatures at which products must be stored inside the cabinet.

TEMPERATURE CLASS	MAXIMUM TEMPERATURE OF THE HOTTEST PRODUCT	MINIMUM TEMPERATURE OF THE COLDEST PRODUCT
M0	+4°C	-1°C
M*	+6°C	-1°C
M1	+5°C	-1°C
M2	+7°C	-1°C
H1	+10°C	+1°C
H2	+10°C	-1°C
S	Special classification	

MANUFACTURER AND CUSTOMER RESPONSIBILITIES

The manufacturer is not responsible for:

- > Improper use of the unit
- > The use of appliances or accessories that are not authorised by the manufacturer
- > Power supply problems
- > A failure to follow the instructions provided in this manual
- > Maintenance/servicing by unauthorised/unqualified personnel
- > Disregarding the maintenance and cleaning instructions provided
- > Incorrect installation

The customer's responsibilities:

- > To ensure that the manual is read and followed
- > To ensure that the necessary PPE is used
- > To check the qualifications and mental and physical health of personnel responsible for operating and maintaining the unit
- > To instruct and train the personnel responsible for transportation, installation, maintenance and cleaning according to the instructions provided. In accordance with the relevant standards where the cabinet is to be installed.



SAFETY WARNINGS



ATTENTION

Unit charged with R290 refrigerant



ATTENTION

Disconnect the unit from the mains before any maintenance or cleaning procedures



ATTENTION

Maximum load per shelf 180 kg/m²



FORBIDDEN

It is forbidden to speed up the defrosting process, as this may affect its operation



FORBIDDEN

It is forbidden to store flammable, corrosive or explosive products inside



FORBIDDEN

It is forbidden to place the unit in areas where there are explosive gaseous substances

OBLIGATORY

There must be **at least 100 mm** between the cabinet and the wall

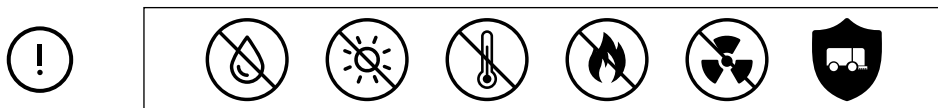
General warnings

All servicing and maintenance operations must only be carried out by **qualified technicians**, in accordance with the applicable standards and the manufacturer's instructions. **Disconnect the unit from the mains supply before carrying out any cleaning, maintenance or replacement of approved parts, even if they are not electrical.**

The unit must be connected to an effective earthing system, as required by the safety regulations. Before connecting the unit to the mains, check that the mains supply values match those specified on the appliance's nameplate.

The unit must not be installed near areas where there is a risk of fire or explosion, or in areas exposed to radiation. This appliance is not designed for outdoor use and should not be exposed to rain. Units must be protected against knocks from cleaning equipment and pallet trucks.

Changing the unit's configuration or installing devices that are not approved by the manufacturer may cause the appliance to malfunction.



In order to comply with Directive (EU) 2025/1892, the storage conditions indicated in the instructions and labeling of manufacturers and processors of fresh perishable and frozen foods must be observed, as established in the HACCP food safety preventive system and, where applicable, in Regulation (EC) No 853/2004. Likewise, the setpoint temperatures specified in the corresponding document must be applied. Improper use of the equipment may compromise the proper preservation of food.

EXKAL, unless expressly stipulated otherwise in the offer or in the acceptance of the order, guarantees the products it has supplied against defects in materials, manufacturing, or assembly for a period of twelve (12) months from the date of receipt, whether explicit or tacit, or eighteen (18) months from the date on which notification is given that the supply is available for shipment, whichever occurs first.

Precautions when performing maintenance

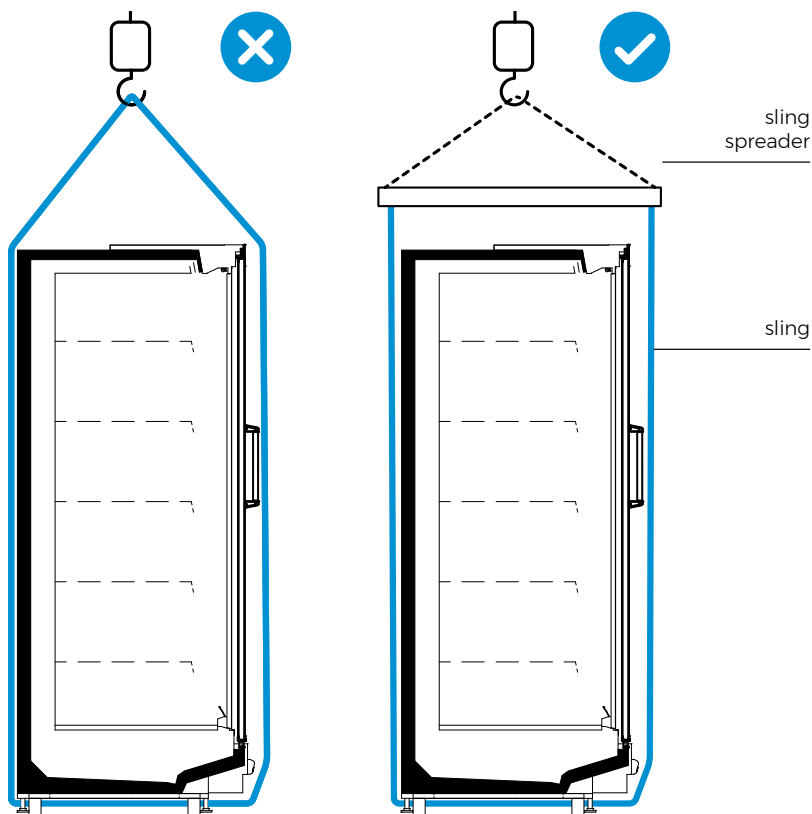
	ATENCIÓN Mueble cargado con refrigerante R290
	ATENCIÓN Las operaciones de mantenimiento están reservadas para técnico especializado
	OBLIGATORIO Uso obligatorio de los EPIS necesarios para cada trabajo



PRODUCT LOGISTICS

When they are being delivered, the machines are secured to wooden racks or pallets for ease of transport and to prevent the cabinet from being damaged during installation. **They should not** be removed until the cabinet is in the chosen position. **Avoid dragging the unit** insofar as is possible; it is advisable to use mechanical equipment to place the unit in position.

EN



Make sure that the unit has arrived at the customer's premises without any damage to the packaging or on the body of the appliance.



INSTALLATION

Only **qualified personnel** are permitted to install, assemble and connect the unit to the mains supply.

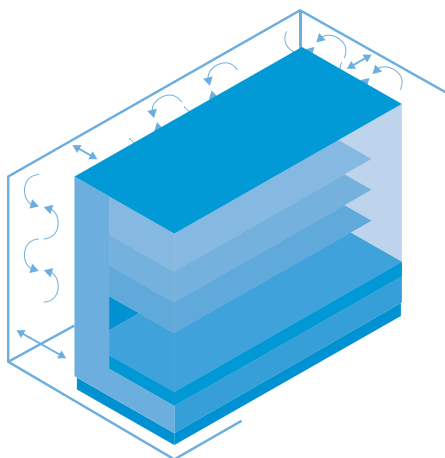
Prerequisites

The ambient conditions for which the unit is designed are **25°C** and **60% RH**, unless other ranges are specified. The air velocity along the length of the unit **must not exceed 0.2 m/s**. The chosen location must not be close to doors or in areas exposed to strong air movements (ventilation, air conditioning and heating vents). The unit is designed for a light level of **600 lux**.

External fluorescent lighting is recommended and preferable to incandescent lighting.

Check that the mains voltage matches the voltage specified on the nameplate.

Suitable location



To ensure the proper operation of the unit and prevent condensation, the cabinet must be placed **at least 100 mm** away from any walls or objects that would prevent air from circulating freely around it. Cabinets must not be exposed to sunlight or any other heat source, or to uninsulated ceilings or walls. The unit must be placed on a level floor.

THE DOC.0004 CHECK LIST MUST BE COMPLETED!

CHECKLIST INTEGRALES



Datos cliente

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Persona de contacto _____

Datos instalador/reparador

Técnico _____
Técnico _____
Empresa
Nombre _____

Modelo de máquina _____ N° de serie _____ Año fabricación _____

Local / Tienda	Horas apertura/día	
	Aire acondicionado <i>(si/no)</i>	
	Corrientes aire <i>(si/no)</i>	
	Sol directo <i>(si/no)</i>	
	Otros	
Ambiente	Temperatura (°C)	
	Humedad relativa (%)	
Instalación eléctrica	Base enchufe <i>(si/no)</i>	
	Protección eléctrica independiente <i>(si/no)</i>	
Mediciones eléctricas*	*Tensión base enchufe: Mueble parado (V)	
	*Tensión base enchufe: Arranque (V)	
	*Tensión base enchufe: Funcionando (V)	
	*Intensidad (A)	
Funcionamiento Mueble	Llega a consigna <i>(si/no)</i>	
	Tiempo hasta el siguiente arranque tras parada (min)	
Desagüe	Desagüe a red <i>(si/no)</i>	

*Alimentación eléctrica: Tensiones fuera de rango reducen la vida del compresor.

Recomendaciones

En el caso de conexión mediante enchufe, las medidas eléctricas podrían realizarse de varias maneras:
Desmontando y accediendo a la caja eléctrica del propio mueble.
En caso de disponer de otro enchufe libre de esa misma línea, podría utilizarse para medir.
Usando una alargadera con base múltiple de max 15m de longitud y midiendo de forma similar al caso anterior.
Desmontando y accediendo a la parte trasera de la base enchufe.

Observaciones

Revisado por:

Fecha:

Conforme cliente:

Fecha:

Es imprescindible el envío de este documento a EXKAL junto con el albarán / factura justificante de la intervención. En instalación, la cumplimentación y envío de este Checklist a EXKAL activa el periodo de garantía del mueble.

Fábrica: Pol. Ind. El Campillo, C/A N°1 / 31340 Marcilla (Navarra - Spain) / Tel: 948708292
www.exkalsa.com / exkalsa@exkalsa.com

DOC0004 Checklist Integrales ED3



OPERATION AND PRODUCT LOADING

INITIAL START-UP

After placing the unit in a suitable location, wait for approximately one hour to allow the oil and refrigerant levels to settle.

THE DOC.0004 CHECK LIST MUST BE COMPLETED!

EN

Then, connect the power supply to the unit and check that it is working properly. Allow the unit to reach the desired temperature to preserve food before loading the product.

Loading the product

The unit must only be used to preserve and display food. Therefore, to ensure its proper operation, when the product is being loaded, its temperature must not exceed the temperature specified for the unit.

There is a set load limit for each type of cabinet; this must not be exceeded in order to ensure proper refrigeration of the product. The product must be evenly arranged, with no empty areas, without blocking the air inlet and outlet vents to ensure good air circulation.



MAINTENANCE

All maintenance work must be carried out by qualified personnel!

Performing proper preventive and corrective maintenance will extend the service life of the unit, as well as ensuring that it works properly and the product is well preserved. The location of the components that can be repaired or replaced is shown on the exploded diagrams of the unit.

The unit must be disconnected from the mains before **handling and/or replacing** any components.

The various maintenance tasks to be carried out are primarily preventive:

- **Temperature check:** Temperature check to ensure that the product inside is properly preserved, **at least once a year.**
- **Door and seal check:** Make sure that the doors are properly sealed to prevent air leaks, **at least once a year.**
- **Refrigerant level check:** Check that the refrigerant level is high enough and if not, top it up to ensure proper refrigeration, at least once every 6 months.
- **Filter check:** Make sure that the air filter is clean, so that the unit receives fresh, odour-free air, **at least once a year.**
- **Replacing the lighting:** To ensure that food is displayed to its best advantage, the unit must be properly lit and the lighting must be replaced when it reaches the **end of its service life.**
- **Check** the tubes for wear at least once every 6 months.
- **Check** the condition of the wiring and electrical connections at least once every 6 months.

To contact after-sales service, please call +34 948 708292 or email postventa@exkalsa.com. EXKAL guarantees the availability of spare parts, including those specified in Directive 2009/125/EC (Ecodesign), for a period of 8 years from the date of purchase of the product.



REPLACING THE LIGHTING

-  Disconnect the display cabinet from the power supply.
-  Remove the light fitting from the brackets.
-  Replace the light.
-  Reinstall the light fitting in its brackets.
-  Connect the power supply.



CLEANING

**ATTENTION: Before cleaning the unit,
it must be disconnected from the mains.**

Lukewarm water (maximum 65°C) and mild soap or neutral household detergent diluted in water should be used to clean the cabinet. For glass surfaces, use specific glass cleaning products (household glass cleaners).

It is **forbidden** to use:

- Abrasive or flammable products such as alcohol, bleach, acetone or solvents.
- Abrasive sponges or wire brushes.

It is forbidden to clean the top of the cabinet with water or liquids!

> Cleaning the outside

Clean the outside of the cabinet **once a week**.

Cleaning the doors and seals

Use a household glass cleaner for glass surfaces, and deionised water and a small percentage of soap (1%) for doors and seals. **Avoid using corrosive or acidic products.** This cleaning should be carried out **at least once a month**.

> Cleaning the inside

The inside of the cabinet should be cleaned and disinfected **at least once a month**, to maintain a clean environment inside and protect customers.

This cleaning process covers the **internal structure, display tray, shelves, pan** (underneath the display tray), **drains and fans**.

Follow the steps below:

- **Disconnect** the unit from the mains supply.

- Empty the cabinet and place the product in cold rooms or other refrigeration cabinets to maintain the temperature of the product during the cleaning process.
- Allow the frost to melt and the cabinet to reach room temperature before cleaning.
- Remove any soap or detergent residues.
- Dry the cabinet with a soft cloth without leaving any water residue.
- Switch on the unit and wait for it to reach the optimum temperature inside before refilling it.

EN

Cleaning the evaporator and condenser is essential for proper operation, so this must be done when cleaning the inside of the unit.

Cleaning the condenser

In order to keep the unit as efficient as possible, it is important to clean the condenser, as any build-up of dirt will lead to an increase in energy consumption and may even cause the compressor to fail. Cleaning should be performed at least once a month using bristle brushes (**metal brushes are not allowed**) or vacuum cleaners.

DISCONNECT IT FROM THE MAINS BEFOREHAND!

Cleaning the evaporator

To ensure optimal performance and durability of the unit, cleaning the evaporator is essential. Follow these simple steps to clean the evaporator:

- **Disconnect** the refrigerator from the mains supply.
- **Clean** using a brush or vacuum cleaner to remove any build-ups of dust and dirt. This will prevent clogging of the evaporator and ensure a more efficient heat exchange. Perform this cleaning **at least once a month**.
- **Prevent** any build-up of ice on the evaporator fins to maintain its efficiency. Defrost the unit to melt any ice that may have formed, the melted water will run down a special drain to the condensate tray, so also check that this drain is not clogged.

Remember that proper unit maintenance not only improves the efficiency of the refrigerator, but also ensures a **more cost-effective and sustainable operation**.



TECHNICAL INFORMATION

NAMEPLATE

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.



Pol. Ind. El Campillo, C/A, Nº 1
C.P. 31340, Marcilla - Funes
(Navarra, Spain)
www.exkalsa.com

	1		9
	2		10
	3		11
	4		12
	5		13
	6		14
	7		
	8		



MADE IN SPAIN

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| ① Model | ⑨ Serial no. |
| ② Month/year of manufacture | ⑩ Refrigerant |
| ③ Supply voltage | ⑪ Service pressure |
| ④ Compressor power | ⑫ Charge |
| ⑤ Maximum defrosting power | ⑬ Electric blind |
| ⑥ Maximum anti-condensation power | ⑭ Weight |
| ⑦ Lighting | ⑮ QR link |
| ⑧ Fan | |

Troubleshooting and repairs (after-sales service)

> The unit shuts off or does not turn on.

- Make sure that the unit is connected to a working power socket and that there is no power failure. Visually inspect the cables for damage or loose connections.
- If the problem persists, contact our after-sales service or an authorised service centre. If replacement parts are required, make sure that the parts are original to ensure proper operation.

> The refrigerator is not cooling or is not cooling enough.

- Check that there is no heat source or draught nearby that could affect the operation of the unit.
- Make sure that the unit has a suitable load. (Below the maximum load).
- Check that the condenser is in good condition and, if necessary, clean it to ensure a better heat exchange.
- Make sure that the unit is properly levelled.
- Check the ambient conditions in the room where the unit is installed.
- If the problem persists, contact our after-sales service or an authorised service centre. If replacement parts are required, make sure that the parts are original to ensure proper operation.

Remember, if the unit has a fault, you should place the products in another cabinet or a cold room to preserve them properly.

To contact our after-sales service, call +34 948 708292 or send an email to postventa@exkalsa.com.

If you need a replacement part, our after-sales service will help you.



REGULATIONS / CERTIFICATIONS, DECLARATION OF CONFORMITY

CERTIFICADO GARANTÍA

Montaje este certificado en su poder para la futura compra, para mostrarlo en caso de avería

SELLO

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
CP. 31340 Marcilla, Navarra (España-Spain)

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITEE

exkal
EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
C.P. 31340 Marcilla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293

Declaro bajo su única responsabilidad que el producto mencionado a continuación:
I declare under its own responsibility that the following product:
Déclare sous sa seule responsabilité que le produit mentionné ensuite:

Tipo de producto Product Type / Type de produit:	
Modelo Model/Modèle:	
N° Serie /Serial Number/ N° de série:	
Fecha de fabricación(m/m/a)	
(Date of Manufacture/ Date de Fabrication)	

cumple con el diseño y los requerimientos constructivos de las siguientes directivas:
fulfills the design and constructive requirements of the following directives:
conforme en conception et aux exigences constructives des directives suivantes:

Presión a presión Equipment under pressure Équipement à pression	2014/68/UE
Baja Tensión Low voltage directive Basse Tension	2014/35/UE
Compatibilidad electromagnética Electromagnetic Compatibility Compatibilité électromagnétique	2014/30/UE
Máquina Machine Machine	2006/42/EC

FECHA/DATE/SATE

Director General/General Manager/Directeur Général

EN



TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

De acuerdo con los contenidos del presente contrato, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. garantiza la ausencia de defectos de material o fabricación en el producto mencionado a partir de la fecha de la primera compra por parte del usuario y por un periodo de 5 años o de cinco veces menor.

1. La presente garantía será válida por la compra del producto incluido en el Certificado de Garantía es presentado junto con la factura original de compra, perfectamente cumplimentado en un plazo máximo de 30 días en forma. En su defecto, la garantía entrará en vigor a partir de la fecha indicada en la placa de características del equipo. EXKAL se reserva el derecho de alternar o pasar el servicio de garantía cuando esta información no figure en el recibo, sea legible o haya sido modificada tras la compra del producto.

2. Esta garantía queda anulada automáticamente y a todos los efectos en el caso de que la alimentación eléctrica se desvíe en +5% de los valores normalizados e igualmente si la documentación ha sido manipulada.

3. Esta garantía excluye expresamente los casos siguientes:
- Roturas por sobrecarga, mantenimiento o reparación o sustitución de piezas debido al desgaste por uso normal del producto.
- La instalación y configuración del producto conforme o requisitos específicos del usuario y diferentes de la configuración por defecto del producto.

- Tráfico del equipo expuesto en el punto de venta.
- Tareas de limpieza contra los elementos de alumbrado y sus protecciones.
- Limpieza del condensador o cualquier otra parte del aparato.
- El deterioro de la carcasa exterior por la intervención periódica de beneficio por avería del aparato.
- Daños sufridos por el aparato o consecuencia de:
- Mal uso del mismo, incluyendo accidentes durante el transporte, su empleo para fines distintos de los nombrados de acuerdo con las características del producto, o no cumplir las instrucciones para su correcto uso y mantenimiento contempladas en el "Manual de Instrucciones".
- La instalación o utilización del producto de forma no ajustada a las normas técnicas o de seguridad vigentes.
- Intervención de reparación efectuada por proveedores de servicio técnico no autorizados.
- Accesorios, cables/ cables instalados o cualquier otro cablea ajeno al control de EXKAL.

4. La manipulación del producto por parte del personal técnico no autorizado por EXKAL, podrá suponer la anulación de los derechos otorgados por la presente garantía.

5. El ámbito geográfico en el que la presente garantía tiene validez es España, EXKAL, no otorgará ninguna de las servicios en garantía especificadas en este documento fuera del mencionado territorio. Desde los Distribuidores de EXKAL, en cada país, nuestros gerentes los productos según los acuerdos en vigor.

6. Todos las piezas o productos sustituidos al amparo de los servicios en garantía pasarán a ser propiedad de EXKAL, S.A.

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.

Oficina General
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes, 31340 Marcilla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293 Email: info@exkal.com



CERTIFICADO GARANTÍA

A cumplimentar por el vendedor

MODELO

N° SERIE

FECHA DE COMPRA

FECHA CADUCIDAD GARANTIA

DISTRIBUIDOR

Servicio de Asistencia Técnica

Montaje este certificado en su poder para la futura compra, para mostrarlo en caso de avería



Devolver esta parte de la garantía debidamente cumplimentado en el plazo de 30 días desde la fecha de compra

MODELO **N° SERIE**

NOMBRE

DIRECCIÓN

POBLACIÓN **C.P.** **PROVINCIA**

DISTRIBUIDOR

FECHA DE COMPRA

Firma del cliente



RECOVERY AND RECYCLING

The manufacturer cares about the environment. All materials used in the packaging are environmentally friendly and can be recycled or reused. We have also managed to minimise the amount of packaging we use.

Special components such as batteries should be removed by qualified technicians and disposed of in accordance with the environmental legislation applicable in each country.

EN

Commercial refrigeration cabinet	Materials	Recyclable	Reusable
Total	100%	86%	60%
Sheet metal	70.13%	86%	75%
Glass	18.13%	100%	20%
Aluminium	1.81%	86%	80%
Copper	1.60%	96%	47%
Electronics	1.69%	70%	64%
Other	6.66%	55%	12%



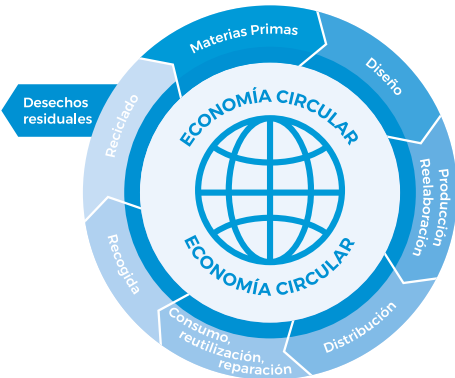
WASTE MANAGEMENT

At the end of its service life, 80% of the components, materials and substances contained in the cabinet are reused, recycled and recovered through a waste recovery and recycling company, in accordance with the WEEE Directive in force.

The electrical equipment contained in the unit does not contain lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium, polybrominated biphenyls (PBBs) or polybrominated diphenyl ethers (PBDEs).



CIRCULAR ECONOMY AND RENEWABLE RESOURCE MANAGEMENT



Products: Ecodesign / Ecolabel.

Production: Eliminating inefficiencies.

Distribution: Internationalisation.

Use: Maintenance.

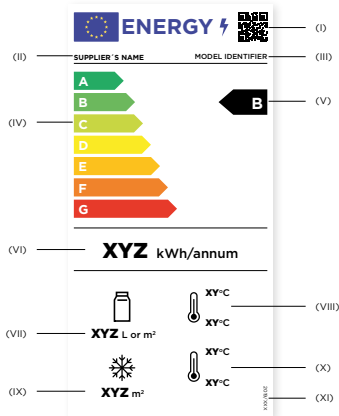
Sustainable waste management.

Reuse, recovery and recycling.



REDUCING ENERGY CONSUMPTION

We design and manufacture energy-efficient cabinets, with a focus on sustainability, improving climate change and reducing inefficiencies.



Energy efficiency classes of refrigerating appliances with a direct sales function

Energy Efficiency Class	Energy Efficiency Index (EEI)
A	$EEI < 10$
B	$10 \leq EEI < 20$
C	$20 \leq EEI < 35$
D	$35 \leq EEI < 50$
E	$50 \leq EEI < 65$
F	$65 \leq EEI < 80$
G	$EEI \geq 80$



Circular economy, waste management, material recovery and recycling

The manufacturer's waste management process always seeks to minimise the amount and hazardousness of waste that is produced, to prioritise recycling and reuse over other disposal methods and to favour energy recovery over landfill.

As producers of hazardous waste, our facilities have the necessary permits to record, inventory, store and manage this waste. The non-hazardous waste that we generate is reused on the site where it is produced or collected by an authorised waste management company to be treated, recycled or recovered or, failing this, to be disposed of in controlled landfills. Thus, around 10% of all non-hazardous solid waste handled by the producer is disposed of in landfills.

The manufacturer also produces other waste that is hazardous or subject to specific regulations and must be handled by an authorised hazardous waste management company or an Integrated Management System (IMS). Hazardous waste is generally sent to an authorised waste management company in accordance with the applicable legislation. A high percentage of the material used in our manufacturing process is recycled.

Circular Economy Pact

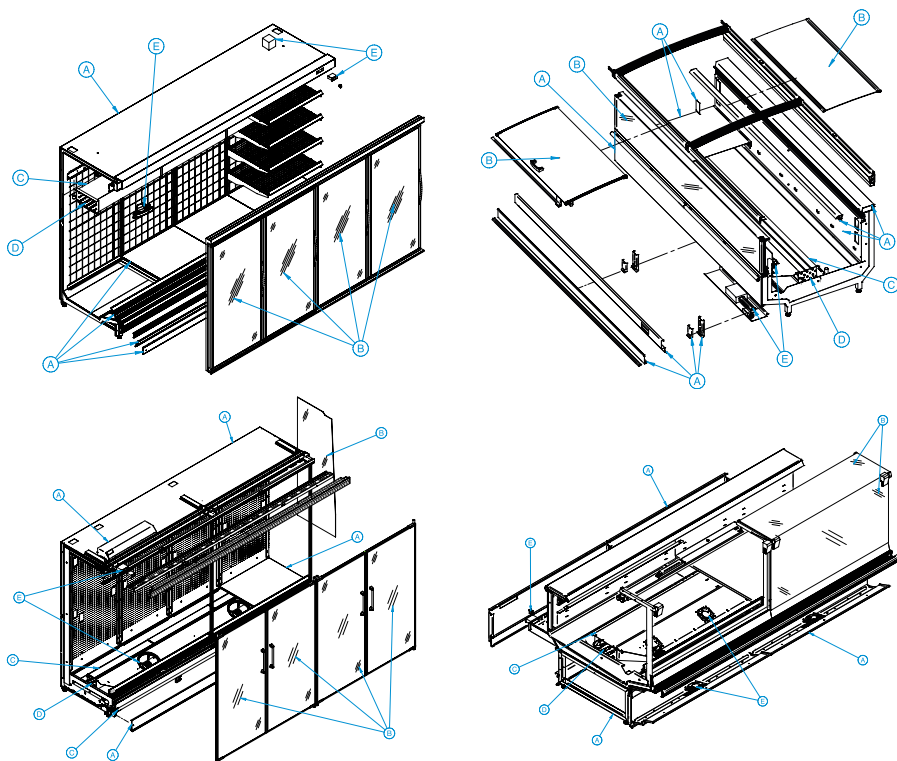
The Ministries of Agriculture and Fisheries, Food and the Environment and of Economy, Industry and Competitiveness have launched the Circular Economy Pact with the aim of involving Spain's main economic and social actors in the transition towards a new economic model.

As a signatory of the Pact, (you can find the full initiative and details of our membership at: <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/economia-circular/pacto>, the manufacturer is committed to promoting the transition towards a circular economy through the following actions:

1. Further reducing the use of non-renewable natural resources by reusing the materials contained in waste as secondary raw materials in the production cycle, while safeguarding human health and protecting the environment.
2. Promoting product life cycle assessments and adopting eco-design criteria, reducing the amount of harmful substances used in their manufacture, facilitating the reparability of the goods being produced, prolonging their service life and enabling their recovery at the end of it.

3. Fostering the effective application of the waste hierarchy principle, promoting the prevention of waste generation, encouraging reuse, improving recycling and facilitating waste traceability.
4. Promoting guidelines that increase innovation and the overall efficiency of production processes, by adopting measures such as the implementation of environmental management systems.
5. Promoting innovative forms of sustainable consumption, including sustainable products and services, and the use of digital infrastructure and services.
6. Promoting a responsible consumption model, based on providing transparent information on the characteristics of goods and services, their durability and energy efficiency, through the use of measures such as eco-labelling.
7. Facilitating and promoting the creation of appropriate channels to support the exchange of information and coordination with public agencies, the scientific and technological communities and economic and social actors, in order to develop synergies that facilitate the transition.
8. Raising awareness of the importance of shifting from a linear economy to a circular economy, promoting transparent processes, educating and raising awareness among the public.
9. Promoting the use of common, transparent and accessible indicators to determine the degree of implementation of the circular economy.
10. Promoting the adoption of indicators that measure the social and environmental impacts of companies' operations, allowing the other outcomes that arise from adopting the circular economy to be assessed, rather than just the economic benefits.

The estimated percentages reported by the waste management companies are presented below:



**% of materials in commercial
refrigeration cabinets**

% of recyclable materials

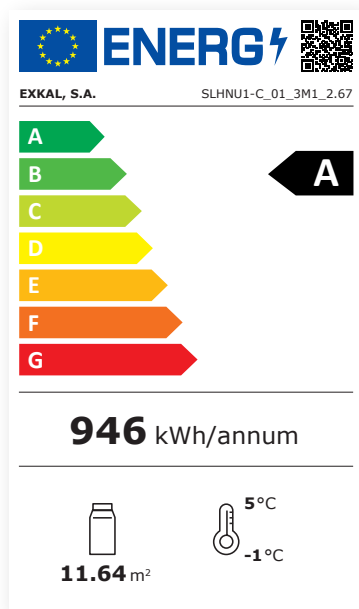
% of materials reused

Total	100%	86.37%	60.25%
A Sheet metal	70.13%	86.00%	75.00%
B Glass	18.13%	100%	20.00%
C Aluminium	1.81%	86.00%	80.00%
D Copper	1.60%	96.00%	47.00%
E Electronics	1.69%	70.00%	63.50%
F Others	6.66%	55.05%	11.54%

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF THE WARRANTY

Under the terms of this agreement, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. warrants that the product in question shall be free of defects in material or workmanship from the original date of purchase by the user and for a period of 1 year under normal use.

1. This warranty is valid for the purchase of the product in question if the Warranty Certificate is fully completed and presented at the factory together with the original receipt within a maximum of 30 days. Otherwise, the warranty shall take effect from the date specified on the appliance's nameplate. EXKAL reserves the right to refuse to provide the warranty service when this information does not appear on the receipt, is illegible or has been altered after the product was purchased.
2. This warranty is automatically rendered null and void if the power supply deviates by $\pm 5\%$ from the standard values and also if the documentation has been tampered with.
3. The following are expressly excluded from this warranty:
 - Periodic inspections, maintenance and repairs or the replacement of parts due to wear and tear caused by normal use of the product.
 - Installing and configuring the product according to the user's specific requirements rather than the product's default configuration.
 - Making adjustments to the display cabinet in the retail outlet.
 - The glass and lights or their protective covers.
 - Cleaning the condenser or any other part of the appliance.
 - The spoilage of perishable goods and resulting loss of profit due to the failure of the appliance.
 - Damage to the appliance caused by:
 - Improper use of the product, including accidents during transportation, using it for any purpose other than normal use according to the characteristics of the product, or not following the instructions for its proper use and maintenance contained in the "Instruction Manual".
 - Installing or using the product in a manner that does not comply with the applicable technical or safety standards.
 - Attempted repairs by unauthorised service centres.
 - Accidents, natural disasters or any other cause beyond EXKAL's control.
4. Any tampering with the product by technicians who are not authorised by EXKAL may result in the rights granted under this warranty becoming null and void.
5. The geographical area in which this warranty is valid is Spain. EXKAL shall not provide any of the warranty services detailed in this document outside the aforementioned territory. EXKAL's distributors in each country shall provide warranties for the products in accordance with the applicable agreements.
6. All parts or products that are replaced under the warranty services shall become the property of EXKAL S.A.



QR MODEL IDENTIFIER

Information that unequivocally identifies the furniture model as established in the European Directive 2019/2018. This allows access to the information of the public part registered on the Eprel website. It is the way to visualize this information.

On the EPREL website (<https://eprel.ec.europa.eu/>), from March 1, 2021, all the data referring to compliance with said regulations are displayed.



Comisión Europea

Sitio web sobre el cumplimiento EPREL

español

Exkal Mancilla (n602wp1)



Aparatos de refrigeración con función de venta directa

Reglamento Delegado: (EU) 2019/2018

Publicado

Número de registro EPREL - 465750

Identificador del modelo

Nombre del proveedor / marca comercial

EPREL DLN4 TEST EXKAL v.1

EXPOSICION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS S.A.

Navegación

Información pública

Información pública

Registered as

Fecha de la primera introducción en el mercado

Fecha del final de la introducción en el mercado

Compliance data visible to UK MSA

Fabricante

18/11/2020

No

GENERAL PRODUCT PARAMETERS

Annual energy consumption (kWh/annum)

Energy efficiency index (EEI)

Energy Efficiency Class

7607.7

42.5

A

SOMMAIRE

Introduction	46
Avertissements de sécurité	47
Manutention du meuble	49
Installation	50
Fonctionnement et chargement des produits	52
Maintenance	52
Informations techniques	56
Réglementation/Certifications et déclaration de conformité	58
Récupération et recyclage	59
Gestion des déchets	59
Économie circulaire et gestion des ressources renouvelables	60
Réduction de la consommation d'énergie	60
Conditions générales de garantie	64
QR model identifier	65

INTRODUCTION

OBJECTIF DU MANUEL

Ce manuel a pour objectif de fournir des informations détaillées sur le fonctionnement du meuble, telles que le transport, l'installation, la maintenance et le nettoyage. Le respect des consignes et instructions qu'il contient permettent le bon fonctionnement du meuble, tout en conduisant à des performances optimales de l'équipement.

MISE EN GARDE !

Consulter attentivement ce manuel avant de procéder à l'installation et à la mise en service du meuble. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner un dysfonctionnement du meuble, voire comporter un risque pour l'intégrité physique des personnes. Suivre les instructions pour garantir une utilisation **sûre et efficace** du meuble.

TEMPÉRATURES DE FONCTIONNEMENT

Selon la norme ISO 23593, les températures auxquelles les produits doivent se trouver à l'intérieur du meuble sont fournies dans le tableau ci-dessous.

CLASSE DE TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE MAXIMALE DU PRODUIT LE PLUS CHAUD	TEMPÉRATURE MINIMALE DU PRODUIT LE PLUS FROID
M0	+4 °C	-1 °C
M*	6	-1 °C
M1	+5 °C	-1 °C
M2	+7 °C	-1 °C
H1	+10 °C	+1 °C
H2	+10 °C	-1 °C
S	Classification spéciale	

RESPONSABILITÉ DU FABRICANT-CLIENT

Le fabricant n'est pas tenu responsable :

- > D'une utilisation inappropriée du meuble
- > De l'utilisation d'appareils ou d'accessoires non autorisés par celui-ci
- > D'une anomalie de l'alimentation électrique
- > Du non-respect des consignes et instructions figurant dans ce manuel
- > Des interventions effectuées par du personnel non autorisé et/ou non qualifié
- > Du non-respect des instructions de maintenance et de nettoyage indiquées
- > D'une mauvaise installation

Les responsabilités du client sont les suivantes :

- > S'assurer que le manuel est lu et respecté.
- > Vérifier que les EPI requis sont utilisés.
- > Vérifier la qualification, la santé mentale et la santé physique du personnel en charge de l'utilisation et de la maintenance du meuble.
- > Former le personnel chargé du transport, de l'installation, de la maintenance et du nettoyage conformément aux consignes et instructions fournies, ainsi qu'aux réglementations en vigueur dans le pays où le meuble est installé.



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Meuble chargé de fluide frigorigène R290



ATTENTION

Débrancher le meuble du secteur électrique avant toute opération de maintenance ou de nettoyage.



ATTENTION

Charge maximale de l'étagère : 180 kg/m²



INTERDICTION

Ne pas accélérer le processus de dégivrage au risque de nuire au bon fonctionnement de l'équipement.



INTERDICTION

Ne pas stocker de produits inflammables, corrosifs ou explosifs.



INTERDICTION

Le meuble ne doit pas être placé dans des locaux renfermant des substances gazeuses explosives.

OBLIGATOIRE

Une distance d'**au moins 100 mm** doit séparer le meuble et le mur.

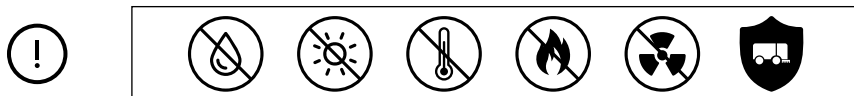
Avertissements généraux

Toutes les opérations d'assistance technique et de maintenance **ne doivent être effectuées que par du personnel technique qualifié**, conformément aux normes en vigueur et aux instructions du fabricant. Avant d'effectuer quelconque opération de nettoyage, de maintenance ou de remplacement de pièces autorisées, et ce même si elles ne sont pas électriques, **débrancher le meuble de l'alimentation électrique**.

Conformément aux règles de sécurité, le meuble doit être relié à une mise à la terre efficace, conformément aux règles de sécurité. Pour brancher le meuble au secteur, il est nécessaire de vérifier que les valeurs de raccordement de ce dernier correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Le meuble ne doit pas être installé à proximité d'environnements présentant des risques d'incendie et d'explosion, ni dans des zones exposées à des rayonnements. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur et ne doit pas être exposé à la pluie. Le meuble doit être protégé contre les chocs des machines de nettoyage et des transpalette.

Toute modification de la configuration du meuble, tout comme l'ajout de dispositifs non autorisés par le fabricant, peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.



Afin de se conformer à la directive (UE) 2025/1892, les conditions de conservation indiquées dans les instructions et l'étiquetage des fabricants et transformateurs de denrées alimentaires fraîches périssables et surgelées doivent être respectées, conformément au système préventif de sécurité alimentaire HACCP et, le cas échéant, au règlement (CE) n° 853/2004. De même, les températures de consigne indiquées dans le document correspondant doivent être appliquées. Une utilisation inappropriée de l'équipement peut compromettre la bonne conservation des aliments.

EXKAL, sauf stipulation expresse contraire figurant dans l'offre ou l'acceptation de la commande, garantit les produits fournis contre les défauts de matériaux, de fabrication ou d'assemblage pendant une période de douze (12) mois à compter de la date de réception, qu'elle soit explicite ou tacite, ou de dix-huit (18) mois à compter de la date de notification de la disponibilité pour l'expédition, selon la première éventualité.

Précautions à prendre lors de la maintenance

	ATENCIÓN Mueble cargado con refrigerante R290
--	---

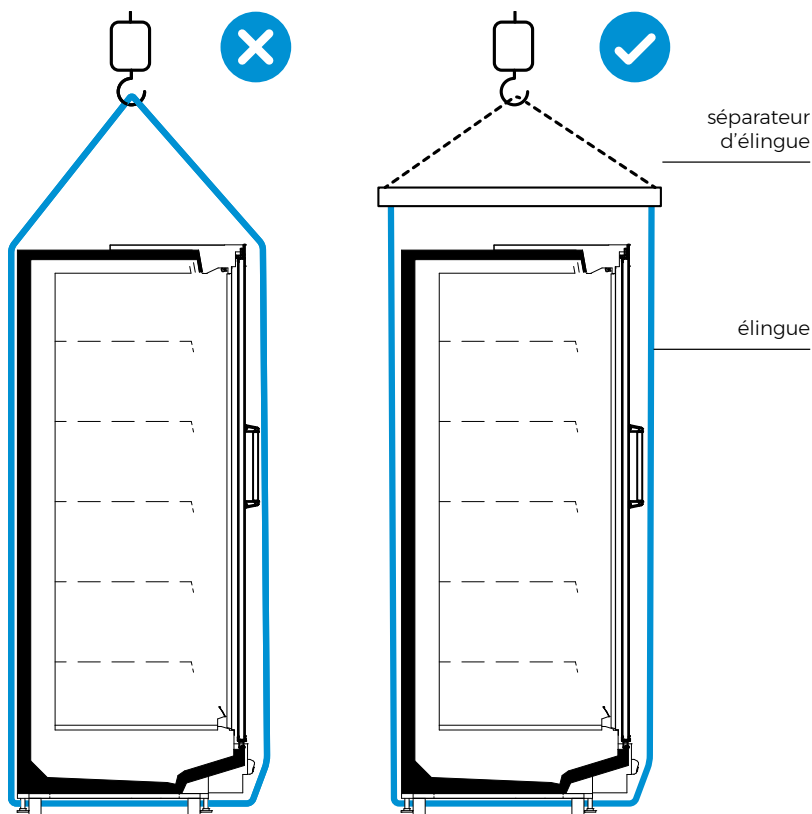
	ATENCIÓN Las operaciones de mantenimiento están reservadas para técnico especializado
---	---

	OBLIGATORIO Usar obligatorio de los EPIS necesarios para cada trabajo
---	---



MANUTENTION DU MEUBLE

Les meubles sont livrés fixés sur des supports ou des palettes en bois pour en faciliter le transport et éviter d'endommager l'équipement lors de l'installation. Ces supports ou palettes **ne doivent pas** être enlevés tant que le meuble ne se trouve pas à l'emplacement choisi. **Éviter** autant que possible de **traîner le meuble**. Il est recommandé d'utiliser des moyens mécaniques pour procéder à son positionnement.



À sa réception au sein des installations du client, vérifier l'absence de dommages sur l'emballage du meuble et contrôler l'absence d'anomalies au niveau de la structure de l'appareil.



INSTALLATION

Les opérations d'installation, de montage et de raccordement électrique du meuble sont réservées à un **personnel technique qualifié**.

Conditions préalables

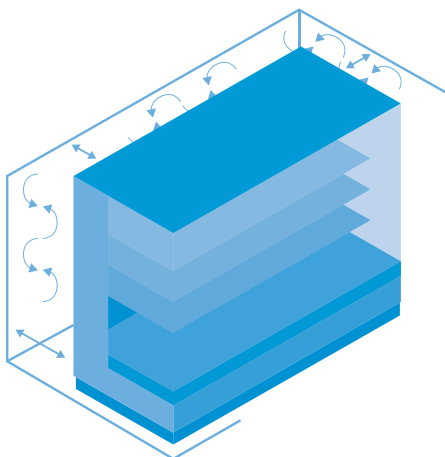
Le meuble est conçu pour fonctionner dans un environnement affichant une température de **25 °C** et une humidité relative de **60 %**, sauf si d'autres régimes sont spécifiés. La vitesse de l'air le long du meuble **ne doit pas dépasser les 0,2 m/s**. L'emplacement choisi ne doit pas se trouver à proximité de portes ou dans des zones exposées à de forts déplacements d'air (bouches de ventilation, de climatisation et de chauffage). Le niveau d'éclairage pour lequel le meuble est conçu est de **600 lux**.

FR

L'éclairage externe fluorescent est préférable et recommandé par rapport à l'éclairage incandescent.

Vérifier que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.

Emplacement approprié



Pour le bon fonctionnement du meuble et pour éviter la condensation, l'appareil doit être placé à **au moins 100 mm** des murs ou des objets susceptibles d'empêcher la libre circulation de l'air autour de l'appareil. Le meuble ne doit pas être exposé au soleil ou à toute autre source de chaleur, ni installés sous des plafonds ou le long de murs non isolés. L'équipement doit être placé sur un sol plat.

**LA LISTE DE CONTRÔLE « DOC.0004 CHECK LIST »
DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE COMPLÉTÉE !**

CHECKLIST INTEGRALES



Datos cliente

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Persona de contacto _____

Datos instalador/reparador

Técnico _____
Técnico _____

Empresa

Nombre _____

Modelo de máquina _____ N° de serie _____ Año fabricación _____

Local / Tienda	Horas apertura/día	
	Aire acondicionado <i>(si/no)</i>	
	Corrientes aire <i>(si/no)</i>	
	Sol directo <i>(si/no)</i>	
	Otros	
Ambiente	Temperatura (°C)	
	Humedad relativa (%)	
Instalación eléctrica	Base enchufe <i>(si/no)</i>	
	Protección eléctrica independiente <i>(si/no)</i>	
Mediciones eléctricas*	*Tensión base enchufe: Mueble parado (V)	
	*Tensión base enchufe: Arranque (V)	
	*Tensión base enchufe: Funcionando (V)	
	*Intensidad (A)	
Funcionamiento Mueble	Llega a consigna <i>(si/no)</i>	
	Tiempo hasta el siguiente arranque tras parada (min)	
Desagüe	Desagüe a red <i>(si/no)</i>	

*Alimentación eléctrica: Tensiones fuera de rango reducen la vida del compresor.

Recomendaciones

En el caso de conexión mediante enchufe, las medidas eléctricas podrían realizarse de varias maneras:
Desmontando y accediendo a la caja eléctrica del propio mueble.
En caso de disponer de otro enchufe libre de esa misma línea, podría utilizarse para medir.
Usando una alargadera con base múltiple de max 15m de longitud y midiendo de forma similar al caso anterior.
Desmontando y accediendo a la parte trasera de la base enchufe.

Observaciones

Revisado por:

Fecha:

Conforme cliente:

Fecha:

Es imprescindible el envío de este documento a EXKAL junto con el albarán / factura justificante de la intervención. En instalación, la cumplimentación y envío de este Checklist a EXKAL activa el periodo de garantía del mueble.

Fábrica: Pol. Ind. El Campillo, C/A N°1 / 31340 Marcilla (Navarra - Spain) / Tel. 948708292
www.exkalsa.com / exkalsa@exkalsa.com

DOC0004 Checklist Integrales E03



FONCTIONNEMENT ET CHARGEMENT DES PRODUITS

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Après avoir installé le meuble à l'emplacement souhaité, attendre environ une heure pour que les niveaux d'huile et de liquide de refroidissement se stabilisent.

**LA LISTE DE CONTRÔLE « DOC.0004 CHECK LIST »
DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE COMPLÉTÉE !**

FR

Une fois cette durée écoulée, l'appareil doit être mis sous tension et son bon fonctionnement doit être vérifié. Laisser le meuble atteindre la température souhaitée pour la conservation des aliments avant de procéder au chargement des produits.

Chargement des produits

L'équipement doit exclusivement être utilisé pour la conservation et l'exposition des aliments. Par conséquent, pour garantir un bon fonctionnement, la température des produits au moment du chargement ne doit pas être supérieure à celle spécifiée pour le meuble.

Une limite de chargement à ne pas dépasser pour assurer un bon refroidissement des produits est spécifiée pour chaque type de meuble. La disposition des produits doit être uniforme, sans zones vides et sans obstruction des grilles d'entrée et de sortie d'air afin d'assurer une bonne circulation de l'air.



MAINTENANCE

Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié ! Une bonne maintenance préventive et corrective permet de prolonger la durée de vie utile du meuble et de garantir le bon fonctionnement ainsi que la bonne conservation des produits. L'emplacement des différents éléments qui peuvent être réparés ou remplacés est indiqué sur les vues éclatées du meuble.

Toute opération de **manipulation et/ou remplacement** de composants doit être précédée d'un débranchement électrique du secteur.

Les différentes opérations à effectuer pour la maintenance sont avant tout de nature préventive :

- **Vérification de la température** : contrôler la température pour s'assurer que les produits sont maintenus dans de bonnes conditions de conservation. Ce contrôle doit être effectué **au moins une fois par an**.
- **Vérification des portes et des joints** : **au moins une fois par an**, vérifier la bonne étanchéité des portes afin d'éviter les fuites d'air.
- **Vérification du niveau de fluide frigorigène** : au moins une fois tous les 6 mois, s'assurer que le niveau du fluide frigorigène est suffisant et, si ce n'est pas le cas, faire l'appoint pour assurer un bon refroidissement.
- **Vérification du filtre** : **une fois par**, s'assurer que le filtre à air est propre afin que le meuble reçoive de l'air frais et sans odeur.
- **Remplacement de l'éclairage** : pour maintenir l'excellence de la présentation des aliments, le meuble doit être correctement éclairée. Pour ce faire, l'éclairage doit être remplacé lorsqu'il atteint **la fin de sa durée de vie utile**.
- **Vérifier** l'absence de frottement au niveau des conduites au moins une fois tous les 6 mois.
- **Vérifier** l'état du câblage et des raccordements électriques au moins une fois tous les 6 mois.

Pour contacter le service après-vente, veuillez appeler le +34 948 708292 ou envoyer un e-mail à postventa@exkalsa.com. EXKAL garantit la disponibilité des pièces détachées, y compris celles spécifiées dans la directive 2009/125/CE (Écoconception), pendant une période de 8 ans à compter de l'achat du produit.



REPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE

-  Couper l'alimentation du meuble.
-  Retirer les éléments d'éclairage de leurs supports.
-  Remplacer.
-  Remettre les éléments d'éclairage dans leurs supports.
-  Mettre le meuble sous tension.



NETTOYAGE

ATTENTION : débrancher le meuble du secteur électrique avant de procéder à son nettoyage.

Pour nettoyer le meuble, utiliser de l'eau tiède (65 °C maximum) et du savon doux ou un détergent ménager neutre dilué dans de l'eau. Pour les surfaces en verre, utiliser des produits spécifiques pour le nettoyage des vitres (agent de nettoyage ménager pour vitres).

FR

L'utilisation des produits suivants est **interdite**

- Produits abrasifs ou inflammables tels que l'alcool, l'eau de Javel, l'acétone ou les solvants
- Éponges abrasives ou brosses métalliques

Il est interdit de nettoyer le dessus du meuble avec de l'eau ou des liquides !

> Nettoyage extérieur

Nettoyer les parties extérieures du meuble **une fois par semaine**.

Nettoyage des portes et des joints

Pour les surfaces vitrées, utiliser un nettoyant ménager pour vitres ; pour les portes et les joints, utiliser de l'eau déminéralisée et un faible pourcentage de savon (1 %). **Éviter l'utilisation de produits corrosifs ou acides.** Ce nettoyage doit être réalisé **au moins une fois par mois**.

> Nettoyage des parties intérieures

Le nettoyage et la désinfection des parties intérieures du meuble doivent être effectués **au moins une fois par mois** afin de maintenir une atmosphère intérieure propre et d'assurer la protection du client.

Ce nettoyage concerne la **structure interne, le bac d'exposition, les étagères, la cuve** (sous le bac d'exposition), **les points d'évacuation et les ventilateurs**.

Marche à suivre :

- **Débrancher** le meuble du secteur électrique.

- Vider le meuble et déposer les produits dans des chambres ou d'autres meubles frigorifiques pour maintenir leur température pendant le processus de nettoyage.
- Laisser le givre fondre et attendre que le meuble atteigne la température ambiante avant de le nettoyer.
- Veiller à ce qu'aucune trace de savon ou de détergent ne soit présente.
- Sécher le meuble avec un chiffon doux en évitant de laisser des traces d'eau.
- Remettre le meuble sous tension et attendre qu'il atteigne la température intérieure optimale avant de procéder au chargement des produits.

Le nettoyage de l'évaporateur et du condenseur est indispensable au bon fonctionnement du meuble. Ces deux composants doivent donc être pris en compte lors du nettoyage intérieur.

Nettoyage du condenseur

Pour préserver toute l'efficacité du meuble, il est important de nettoyer le condenseur, car l'accumulation de saletés entraîne une augmentation de la consommation d'énergie, voire la rupture du compresseur. Le condenseur doit être nettoyé au moins une fois par mois à l'aide d'une brosse (**utilisation interdite de brosses métalliques**) ou d'un aspirateur.

DÉBRANCHER PRÉALABLEMENT LE MEUBLE !

Nettoyage de l'évaporateur

Pour garantir des performances optimales et la durabilité du meuble, il est essentiel de nettoyer correctement l'évaporateur. Pour ce faire, procéder tout simplement comme suit :

- **Débrancher** le réfrigérateur du secteur électrique.
- **Nettoyer** l'évaporateur à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur pour éliminer la poussière et la saleté accumulées. Ceci permet d'éviter qu'il ne se bouche, tout en assurant un échange de chaleur plus efficace. Effectuer ce nettoyage **au moins une fois par mois**.
- **Prévenir** la formation de glace sur les ailettes de l'évaporateur pour ne préserver l'efficacité. Décongeler l'appareil pour faire fondre la glace susceptible de s'être formée. Un point d'évacuation spécial permet de récupérer l'eau fondue en la conduisant vers le bac à condensats. Vérifier également que ce point d'évacuation n'est pas obstrué.

Ne pas oublier qu'un bon état de conservation du meuble améliore non seulement l'efficacité du réfrigérateur, mais contribue également à un fonctionnement **plus économique et durable**.



INFORMATIONS TECHNIQUES

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.



Pol. Ind. El Campillo, C/A, Nº 1
C.P. 31340, Marcilla - Funes
(Navarra, Spain)
www.exkalsa.com

	1		9
	2		10
	3		11
	4		12
	5		13
	6		14
	7		
	8		



MADE IN SPAIN

- | | |
|--|-----------------------|
| ① Modèle | ⑨ N° de série |
| ② Mois/Année de fabrication | ⑩ Fluide frigorigène |
| ③ Tension d'alimentation | ⑪ Pression de service |
| ④ Puissance du compresseur | ⑫ Charge |
| ⑤ Puissance maximale de dégivrage | ⑬ Rideau électrique |
| ⑥ Puissance maximale de l'anticondensation | ⑭ Masse |
| ⑦ Éclairage | ⑮ Lien QR |
| ⑧ Ventilateur | |

Incidents et réparations (service après-vente)

> L'appareil s'arrête ou ne démarre pas.

- Vérifier que le meuble est bien branché sur une prise de courant fonctionnelle et contrôler l'absence de coupure de courant. Procéder à un contrôle visuel pour vérifier que les câbles ne sont pas endommagés ou que les raccordements ne sont pas débranchés.
- Si le problème persiste, contacter le service après-vente ou un centre technique agréé. Si des pièces de rechange sont nécessaires, s'assurer d'utiliser des pièces d'origine pour garantir le bon fonctionnement du meuble.

> Le meuble ne refroidit pas ou ne refroidit pas suffisamment.

- Vérifier l'absence de source de chaleur ou de courant d'air susceptible de nuire au fonctionnement du meuble.
- Vérifier que le meuble est correctement chargé (en dessous de la limite de chargement).
- Vérifier que le condenseur se trouve en bon état. Si nécessaire, le nettoyer pour obtenir un meilleur échange thermique.
- Vérifier que le meuble est bien mis à niveau.
- Vérifier les conditions climatiques de l'emplacement du meuble.
- Si le problème persiste, contacter le service après-vente ou un centre technique agréé. Si des pièces de rechange sont nécessaires, s'assurer d'utiliser des pièces d'origine pour garantir le bon fonctionnement du meuble.

Si le meuble présente un dysfonctionnement, ne pas oublier de déplacer les produits dans un autre meuble ou une autre chambre froide afin de préserver leur bon état de conservation.

Pour contacter le service après-vente, contacter le +34 948 708292 ou envoyer un courriel à postventa@exkalsa.com.

Ce service est à la disposition des utilisateurs pour toute commande de pièces de rechange.



RÉGLEMENTATION/CERTIFICATIONS ET DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

CERTIFICADO GARANTÍA

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de avería.

SELLO

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
CP. 31340 Marcilla, Navarra (España-Spain)

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITEE

exkal
EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
C.P. 31340 Marcilla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293

Declaro bajo su única responsabilidad que el producto mencionado a continuación:
I declare under its own responsibility that the following product:
Déclare sous sa seule responsabilité que le produit mentionné ensuite:

Tipo de producto Product type / Type de produit:	
Modelo Model/Modèle:	
N° Serie /Serial Number/ N° de série:	
Fecha de fabricación(m/m/a)	
(Date of Manufacture/ Date de Fabrication:	

cumple con el diseño y los requerimientos constructivos de las siguientes directivas:
fulfills the design and constructive requirements of the following directives:
conforme en conception et aux exigences constructives des directives suivantes:

Presión a presión Equipment under pressure Équipement à pression	2014/68/EU
Baja Tensión Low voltage directive Basse Tension	2014/35/EU
Compatibilidad electromagnética Electromagnetic Compatibility Compatibilité électromagnétique	2014/30/EU
Máquina Machine Machine	2006/42/EC

FECHA/DATES: _____
Director General/General Manager/Directeur Général: _____



TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

De acuerdo con los contenidos del presente contrato, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. garantiza la ausencia de defectos de material o fabricación en el producto mencionado a partir de la fecha de la primera compra por parte del usuario y por un periodo de 5 años o de cinco veces menor.

1. La presente garantía será válida por la compra del producto incluido en el Certificado de Garantía en presentado junto con la factura original de compra, perfectamente cumplimentado en un plazo máximo de 30 días en forma. En su defecto, la garantía entrará en vigor a partir de la fecha indicada en la placa de características del equipo. EXKAL se reserva el derecho de abstenerse a prestar el servicio de garantía cuando esta información no figure en el recibo, sea ilegible o haya sido modificada tras la compra del producto.

2. Esta garantía queda anulada automáticamente y a todos los efectos en el caso de que la alimentación eléctrica se desvíe en +5% de los valores normalizados e igualmente si la documentación ha sido manipulada.

3. Esta garantía excluye expresamente los casos siguientes:

- Roturas por mal uso, mantenimiento o reparación o sustitución de piezas debido al desgaste por uso normal del producto.
- La instalación y configuración del producto conforme o requisitos específicos del usuario y diferentes de la configuración por defecto del producto.
- El empleo del equipo exterior al punto de venta.
- Tareas no previstas entre los elementos de suministro y sus prestaciones.
- Limpieza del consumidor o cualquier otra parte del aparato.
- El deterioro de la mercancía suministrada y la consecuente pérdida de beneficio por avería del aparato.
- Daños sufridos por el aparato o consecuencia de:
- Mal uso del mismo, incluyendo accidentes durante el transporte, su empleo para fines distintos de los nombrados de acuerdo con las características del producto, o no cumplir las instrucciones para su correcto uso y mantenimiento contempladas en el "Manual de Instrucciones".
- La instalación o utilización del producto de forma no ajustada a las normas técnicas o de seguridad vigentes.
- Intervención de reparación efectuada por proveedores de servicio técnico no autorizados.
- Accidentes, robos/daños intencionales o cualquier otra causa ajena al control de EXKAL.

4. La manipulación del producto por parte del personal técnico no autorizado por EXKAL, podrá suponer la anulación de los derechos otorgados por la presente garantía.

5. El ámbito geográfico en el que la presente garantía tiene validez es España, EXKAL, no otorgará ninguna de las servicios en garantía especificadas en este documento fuera del mencionado territorio. Desde los Distribuidores de EXKAL, en cada país, nuestros gerentes los productos según los acuerdos en vigor.

6. Todas las piezas o productos sustituidos al amparo de los servicios en garantía pasarán a ser propiedad de EXKAL, S.A.

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.

Oficina General
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes, 31340 Marcilla, Navarra (España-Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293 Email: info@exkal.com



CERTIFICADO GARANTÍA

A cumplimentar por el vendedor

MODELO

N° SERIE

FECHA DE COMPRA

FECHA CADUCIDAD GARANTIA

DISTRIBUIDOR

Servicio de Asistencia Técnica

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de avería.



Devolver esta parte de la garantía debidamente cumplimentado en el plazo de 30 días desde la fecha de compra

MODELO _____ **N° SERIE** _____

NOMBRE _____

DIRECCIÓN _____

POBLACIÓN _____ **C.P.** _____ **PROVINCIA** _____

DISTRIBUIDOR _____

FECHA DE COMPRA _____

Firma del cliente



RÉCUPÉRATION ET RECYCLAGE

Exkal se soucie de l'environnement. Tous les matériaux utilisés dans l'emballage sont respectueux de l'environnement et peuvent être recyclés ou réutilisés. En outre, nous avons réussi à réduire leur volume au minimum.

Les composants spéciaux tels que les batteries doivent être retirés par du personnel technique qualifié et gérés conformément à la législation environnementale applicable dans chaque pays.

Meuble de réfrigération commerciale	Matériaux	Recyclables	Réutilisés
Total	100 %	86 %	60 %
Tôle	70,13 %	86 %	75 %
Verre	18,13 %	100 %	20 %
Aluminium	1,81 %	86 %	80 %
Cuivre	1,60 %	96 %	47 %
Électronique	1,69 %	70 %	64 %
Autres	6,66 %	55 %	12 %



FR



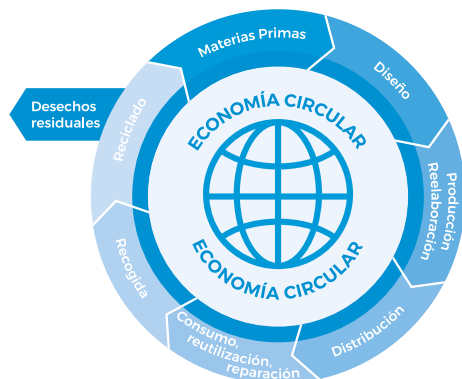
GESTION DES DÉCHETS

À la fin de leur durée de vie utile, les composants, matériaux et substances qui constituent le meuble sont réutilisés, recyclés et valorisés à 80 % par l'intermédiaire du gestionnaire de la récupération et du recyclage, et ce conformément à la directive DEEE en vigueur.

Les appareils électriques qui composent le meuble ne contiennent pas de plomb, de mercure, de cadmium, de chrome hexavalent, de polybromobiphényles (PBB) ou de polychromodiphénylthérs (PBDE).



ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET GESTION DES RESSOURCES RENOUVELABLES



Produits : écoconception / écolabel

Production : élimination des inefficacités

Distribution : internationalisation

Utilisation : maintenance

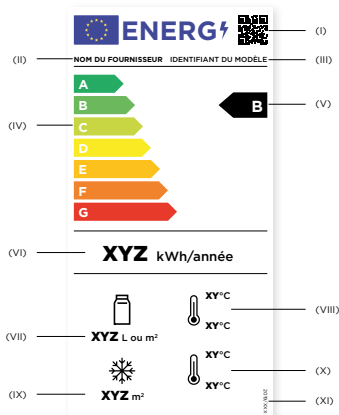
Gestion durable des déchets

Réutilisation, récupération et recyclage



RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Nous concevons et fabriquons des meubles efficaces, axés sur le développement durable, sur l'amélioration du changement climatique et sur la réduction des inefficacités.



Classes d'efficacité énergétique des appareils de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe

Classe d'efficacité énergétique	Indice d'efficacité énergétique (IEE)
A	IEE < 10
B	10 ≤ IEE < 20
C	20 ≤ IEE < 35
D	35 ≤ IEE < 50
E	50 ≤ IEE < 65
F	65 ≤ IEE < 80
G	IEE ≥ 80



Économie circulaire, gestion des déchets, récupération et recyclage des matériaux

La gestion des déchets du fabricant vise systématiquement à minimiser les déchets produits, aussi bien en termes de quantité que de dangerosité, en donnant la priorité au recyclage et à la réutilisation par rapport à d'autres options de gestion, et à la valorisation énergétique comme choix préférentiel par rapport à la mise en décharge.

Les installations disposent des autorisations correspondantes en tant que producteurs de déchets dangereux, ce qui permet leur enregistrement, leur inventaire, leur stockage et leur gestion. Les déchets non dangereux produits sont réutilisés sur le lieu de production ou récupérés par un gestionnaire agréé en vue de leur traitement, de leur recyclage ou de leur valorisation. À défaut, ces derniers sont mis en décharge dans des dépôts contrôlés. Ainsi, sur l'ensemble des déchets solides non dangereux gérés par le fabricant, environ 10 % sont mis en décharge.

Le fabricant produit également d'autres déchets dangereux ou spécifiquement réglementés qui doivent être traités respectivement par un gestionnaire de déchets dangereux agréé ou par un SGI (système de gestion intégré). Les déchets dangereux sont généralement remis à des gestionnaires de déchets agréés conformément à la législation en vigueur. Un pourcentage élevé des matériaux utilisés dans le processus de fabrication est recyclé.

Pacte pour l'économie circulaire

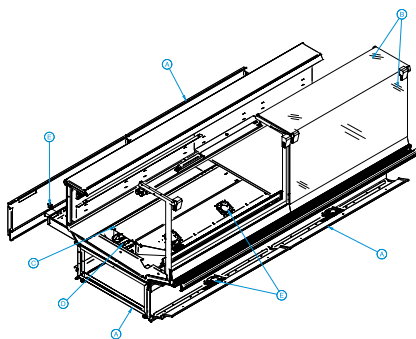
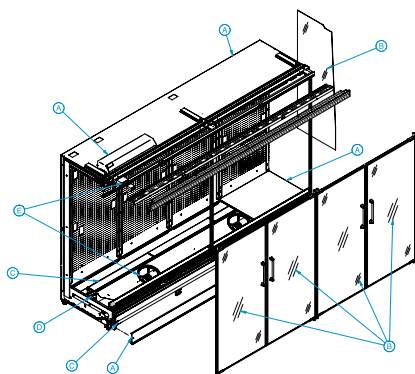
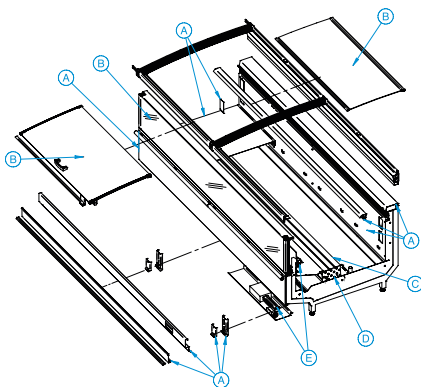
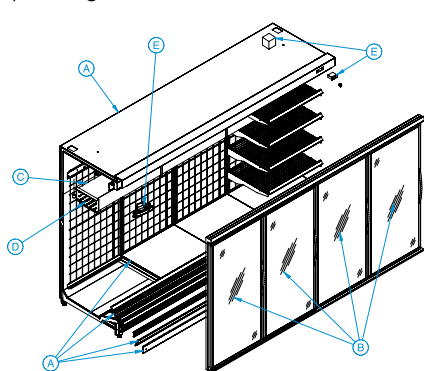
Les ministères espagnols de l'Agriculture et de la Pêche, de l'Alimentation et de l'Environnement, et l'économie, de l'industrie et de la compétitivité ont promu le Pacte pour l'économie circulaire afin d'impliquer les principaux agents économiques et sociaux d'Espagne dans la transition vers un nouveau modèle économique.

En tant qu'entreprise signataire de ce Pacte (l'initiative complète et la souscription d'Exkal à ce dernier peuvent être consultées sur : <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/economia-circular/pacto>), le fabricant s'engage à promouvoir la transition vers une économie circulaire à travers les actions suivantes :

1. Progresser dans la réduction de l'utilisation des ressources naturelles non renouvelables, en réutilisant les matériaux contenus dans les déchets comme matières premières secondaires dans le cycle de production, et ce tant que la santé des personnes et la protection de l'environnement sont garanties.

2. Promouvoir l'analyse du cycle de vie des produits et l'intégration de critères d'éco-conception, en réduisant l'introduction de substances nocives dans leur fabrication, en facilitant la réparabilité des biens produits, en prolongeant leur durée de vie utile et en permettant leur récupération à la fin de leur durée de vie utile.
3. Favoriser l'application réelle du principe de la hiérarchie des déchets, en encourageant la prévention de leur production, en encourageant la réutilisation, en renforçant le recyclage et en favorisant leur traçabilité.
4. Promouvoir des règles qui augmentent l'innovation et l'efficacité globale des processus de production, par l'adoption de mesures telles que la mise en œuvre de systèmes de gestion environnementale.
5. Promouvoir des formes innovantes de consommation durable, y compris des produits et services durables, ainsi que l'utilisation d'infrastructures et de services numériques.
6. Promouvoir un modèle de consommation responsable basé sur la transparence des informations sur les caractéristiques des biens et des services, sur leur durabilité et sur leur efficacité énergétique, par le biais de mesures telles que l'utilisation d'écolabels.
7. Faciliter et promouvoir la création de circuits appropriés pour faciliter l'échange d'informations et la coordination avec les administrations, la communauté scientifique et technologique et les agents économiques et sociaux, afin de créer des synergies qui favorisent la transition.
8. Diffuser l'importance de passer d'une économie linéaire à une économie circulaire, en encourageant la transparence des processus, la prise de conscience et la sensibilisation des citoyens.
9. Promouvoir l'utilisation d'indicateurs communs, transparents et accessibles permettant de vérifier le degré de mise en œuvre de l'économie circulaire.
10. Encourager l'intégration d'indicateurs de l'impact social et de l'impact environnemental dérivés du fonctionnement des entreprises, afin de pouvoir évaluer, au-delà des bénéfices économiques créés par celles-ci, les conséquences de leur engagement en faveur de l'économie circulaire.

Les images et le tableau ci-dessous fournissent une estimation des pourcentages fournis par les gestionnaires de déchets :



		% de matériaux dans les meubles de réfrigération commerciale	% de matériaux recyclables	% de matériaux réutilisés
Total		100 %	86,37 %	60,25 %
A	Tôle	70,13 %	86,00 %	75,00 %
B	Verre	18,13 %	100 %	20,00 %
C	Aluminium	1,81 %	86,00 %	80,00 %
D	Cuivre	1,60 %	96,00 %	47,00 %
E	Électronique	1,69 %	70,00 %	63,50 %
F	Reste	6,66 %	55,05 %	11,54 %

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Conformément aux conditions générales de ce contrat, l'entreprise EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SA garantit l'absence de vices matériels ou de fabrication du produit à compter de la date du premier achat par l'utilisateur et pendant une période d'un an en cas d'utilisation normale.

1. Cette garantie est valable pour l'achat du produit indiqué si le certificat de garantie est présenté à l'usine avec la facture d'achat originale, parfaitement remplie, dans un délai maximum de 30 jours. À défaut, la garantie prend effet à compter de la date indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. EXKAL se réserve le droit de ne pas assurer le service de garantie lorsque cette information ne figure pas sur le ticket de caisse, est illisible ou a été modifiée après l'achat du produit.
2. Cette garantie est automatiquement annulée à tous les effets si l'alimentation électrique s'éloigne de $\pm 5\%$ des valeurs standard. Il en va de même si la documentation a été modifiée.
3. Cette garantie exclut explicitement les prises en charge suivantes :
 - Les contrôles périodiques, la maintenance et la réparation ou le remplacement des pièces dus à l'usure résultant de l'utilisation normale du produit.
 - L'installation et la configuration du produit conformément aux exigences spécifiques de l'utilisateur lorsque celles-ci sont différentes de la configuration par défaut du produit.
 - Le réglage du meuble d'exposition au point de vente.
 - Les vitres et les éléments d'éclairage ainsi que leurs protections.
 - Le nettoyage du condenseur ou de toute autre partie de l'appareil.
 - La détérioration des denrées périssables et le manque à gagner qui en découle en raison de la panne de l'appareil.
 - Les dommages subis par l'appareil découlant :
 - D'une mauvaise utilisation de ce dernier (accidents de transport y compris), d'une utilisation à des fins autres que celles normalement prévues par les caractéristiques du produit, ou du non-respect des instructions et consignes d'utilisation et de maintenance spécifiées dans le « Manuel d'instructions ».
 - De l'installation ou de l'utilisation du produit d'une manière non conforme aux normes techniques ou de sécurité en vigueur.
 - De tentatives de réparation effectuées par des prestataires de services non agréés.
 - D'accidents, de catastrophes naturelles ou de toute autre cause indépendante de la volonté d'EXKAL.
4. La manipulation du produit par du personnel technique non agréé par EXKAL peut entraîner l'annulation des droits accordés par cette garantie.
5. La zone géographique dans laquelle cette garantie est valable est l'Espagne. EXKAL ne prête aucun des services de garantie spécifiés dans ce document à l'extérieur du territoire susmentionné. Il incombe aux revendeurs d'EXKAL dans chaque pays de garantir les produits conformément aux accords en vigueur.
6. Toutes les pièces ou produits remplacés dans le cadre des services de garantie sont la propriété d'EXKAL SA.

INHALTSVERZEICHNIS

Einführung	67
Sicherheitshinweise	68
Produktlogistik	70
Installation	71
Funktion und Produktbefüllung	73
Instandhaltung	73
Technische Angaben	77
Normen / Zertifizierungen, Konformitätserklärung	79
Wiederverwertung und Recycling	80
Abfallmanagement	80
Kreislaufwirtschaft und Management erneuerbarer Ressourcen	81
Reduzierung des Energieverbrauchs	81
Allgemeine Garantiebestimmungen	85
QR model identifier	86

EINFÜHRUNG

ZWECK DIESES HANDBUCHS

Der Zweck dieses Handbuchs besteht darin, detaillierte Angaben zur Funktion des Kühlmöbels, zu Transport, Installation, Wartung und Reinigung bereitzustellen. Die Einhaltung dieser Anweisungen stellt die korrekte Funktion des Kühlmöbels und eine optimale Leistung der Vorrichtung sicher.

HINWEIS!

Lesen Sie vor der Installation und Inbetriebnahme des Kühlmöbels dieses Handbuch sorgfältig durch. Eine Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise kann zu Störungen am Kühlmöbel führen und Verletzungsgefahren mit sich bringen. Halten Sie sich an die Anweisungen, um eine **sichere und effiziente** Nutzung des Kühlmöbels zu gewährleisten.

BETRIEBSTEMPERATUREN

Gemäß Norm ISO 23593 sind dies die Temperaturen, bei denen die Produkte im Kühlmöbel aufbewahrt werden.

DE

TEMPERATURKLASSE	HÖCHSTTEMPERATUR DES WÄRMSTEN PRODUKTS	MINDESTTEMPERATUR DES KÄLTESTEN PRODUKTS
M0	+4 °C	-1 °C
M*	6	-1 °C
M1	+5 °C	-1 °C
M2	+7 °C	-1 °C
H1	+10 °C	+1 °C
H2	+10 °C	-1 °C
S	Sonderklassifizierung	

HAFTUNG HERSTELLER-KUNDE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für:

- > Unsachgemäße Nutzung des Kühlmöbels
- > Nutzung von Geräten oder Zubehör, die vom Hersteller nicht autorisiert sind
- > Störungen in der Stromversorgung
- > Nichteinhaltung der Anweisungen in diesem Handbuch
- > Eingriffe durch nicht autorisierte / nicht qualifizierte Mitarbeiter
- > Nichtbeachtung der angegebenen Wartungs- und Reinigungsanweisungen
- > Falsche Installation

Die Verantwortlichkeiten des Kunden:

- > Sicherstellen, dass das Handbuch gelesen und eingehalten wird
- > Sicherstellen, dass die notwendige PSA eingesetzt wird
- > Überprüfen der Qualifikation, der geistigen und körperlichen Gesundheit des mit der Nutzung und Wartung des Kühlmöbels beauftragten Personals
- > Anweisung und Schulung des mit dem Transport, der Installation, Wartung und Reinigung beauftragten Personals gemäß den bestehenden Vorschriften. Aufstellen des Kühlmöbels unter Einhaltung der zugehörigen Normen



SICHERHEITSHINWEISE



ACHTUNG

Möbel mit Kältemittel R290 befüllt



ACHTUNG

Vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten ist das Kühlmöbel vom Netzstrom zu trennen



ACHTUNG

Höchstlast des Regals 180 kg/m²



VERBOTEN

Das Beschleunigen des Auftauvorgangs ist verboten, dies könnte die Funktion beeinträchtigen



VERBOTEN

Die Lagerung brennbarer, korrosiver oder explosiver Produkte ist verboten



VERBOTEN

Das Aufstellen des Kühlmöbels in Geschäftslokalen mit explosiven gasförmigen Substanzen ist verboten

OBLIGATORISCH

Der Raum zwischen Möbel und Wand muss **mindestens 100 mm betragen**

Allgemeine Hinweise

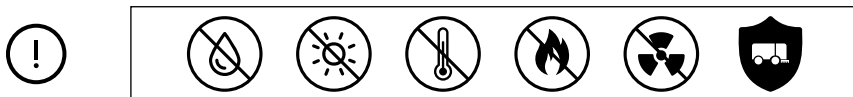
Alle Tätigkeiten im Rahmen des technischen Kundendienstes und der Wartung dürfen **einzig und allein von technischem Fachpersonal**, nach den geltenden Vorschriften und den Herstelleranweisungen, ausgeführt werden. Vor Reinigungs-, Wartungsarbeiten oder dem Austausch zulässiger Ersatzteile, auch wenn es sich nicht um elektrische Teile handelt, **ist das Kühlmöbel vom Netzstrom zu trennen**.

Das Kühlmöbel muss, gemäß den Sicherheitsbestimmungen, an einen effizienten Erdungsanschluss angeschlossen werden. Bei Anschluss des Kühlmöbels an den Netzstrom ist darauf zu achten, dass die Anschlusswerte des Kühlmöbels mit denen auf dem Typenschild der Vorrichtung übereinstimmen.

Das Kühlmöbel darf nicht in entflammaren und explosionsgefährdeten Umgebungen oder in Bereichen aufgestellt werden, die Strahlungen ausgesetzt sind. Diese Vorrichtung ist nicht für einen Einsatz im Freien ausgelegt und darf keinem Regen ausgesetzt werden. Die Kühlmöbel müssen vor Stößen durch Reinigungsmaschinen und Hubwagen geschützt werden.

Jede Änderung der Konfiguration an den Kühlmöbeln, wie auch die Anbringung von Vorrichtungen, die vom Hersteller nicht zugelassen sind, können zu Funktionsstörungen an der Vorrichtung führen.

DE



Zur Einhaltung der Richtlinie (EU) 2025/1892 sind die in den Anleitungen und auf der Kennzeichnung der Hersteller und Verarbeiter von frischen, verderblichen und tiefgefrorenen Lebensmitteln angegebenen Lagerbedingungen einzuhalten, wie sie im präventiven Lebensmittelsicherheitskonzept HACCP und gegebenenfalls in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegt sind. Ebenso sind die im entsprechenden Dokument angegebenen Solltemperaturen anzuwenden. Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann die ordnungsgemäße Konservierung der Lebensmittel beeinträchtigen.

EXKAL garantiert, sofern nicht ausdrücklich anders im Angebot oder in der Auftragsbestätigung festgelegt, die gelieferten Produkte gegen Material-, Herstellungs- oder Montagefehler für einen Zeitraum von zwölf (12) Monaten ab dem Empfangsdatum, sei dieser ausdrücklich oder stillschweigend, oder achtzehn (18) Monate ab dem Datum der Benachrichtigung über die Versandbereitschaft, je nachdem, was zuerst eintritt.

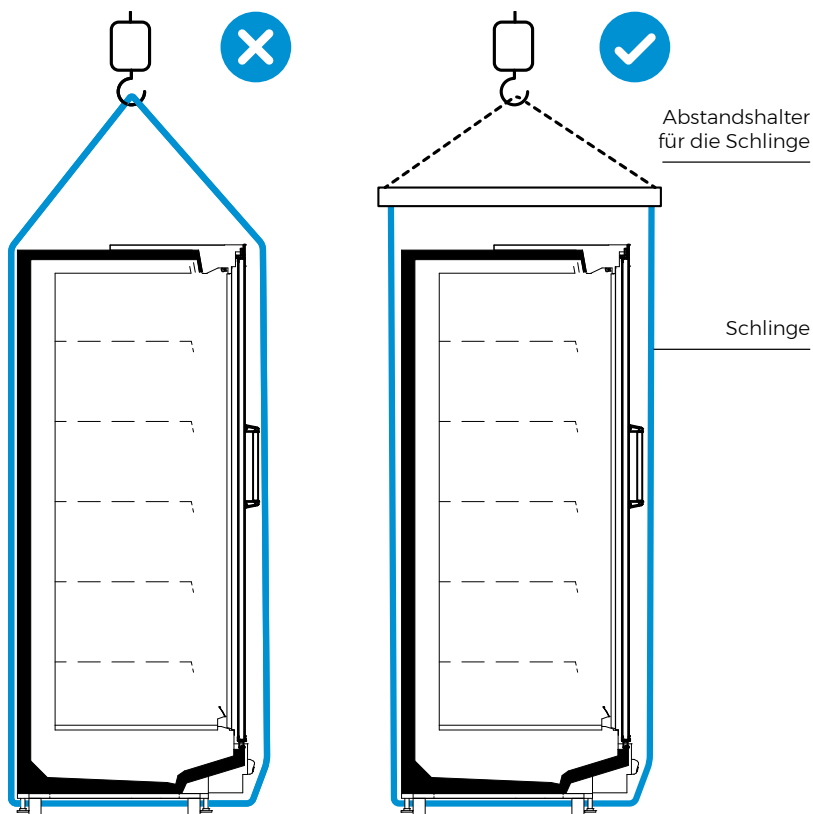
Vorsichtsmaßnahmen bei der Durchführung von Wartungsarbeiten

	ATENCIÓN Mueble cargado con refrigerante R290		ATENCIÓN Las operaciones de mantenimiento están reservadas para técnico especializado		OBLIGATORIO Uso obligatorio de los EPIS necesarios para cada trabajo
--	---	--	---	--	--



PRODUKTLOGISTIK

Die Geräte werden auf Gestellen oder Holzpaletten befestigt geliefert, um den Transport zu vereinfachen und Schäden am Kühlmöbel während des Aufbaus zu verhindern. **Sie dürfen erst** entfernt werden, wenn sich das Kühlmöbel in seiner vorgesehenen Position befindet. Es muss soweit wie möglich **verhindert werden, das Kühlmöbel über den Boden zu ziehen** und es wird empfohlen, mechanische Hilfsmittel für seine Positionierung einzusetzen.



Sicherstellen, dass das Kühlmöbel dem Kunden ohne Beschädigung der Verpackung und frei von Defekten an der Gerätestruktur geliefert wurde.



INSTALLATION

Die Installation, Montage und die elektrischen Anschlüsse der Kühlmöbel dürfen nur von **technischem Fachpersonal** ausgeführt werden.

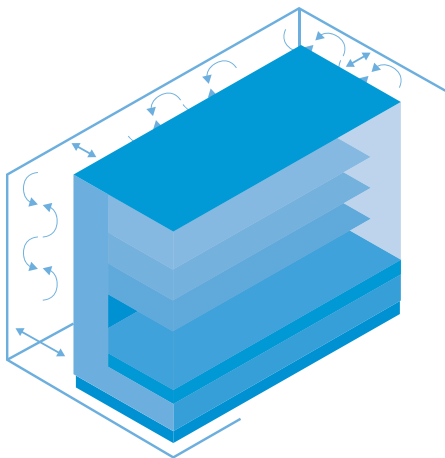
Grundvoraussetzungen

Die klimatischen Bedingungen der Umgebung, für die das Kühlmöbel vorgesehen ist, sind **25 °C** und **60% rel. Luftfeuchte**, es sei denn, es wurden davon abweichende Spezifikationen festgelegt. Die Luftgeschwindigkeit entlang der Kühlmöbel **darf 0,2 m/s nicht überschreiten**. Der gewählte Standort darf nicht in der Nähe von Türen oder Bereichen liegen, die starken Luftbewegungen ausgesetzt sind (Lüftungsschächte, Klimaanlage und Heizungen). Der für das Kühlmöbel vorgesehene Beleuchtungsgrad liegt bei **600 Lux**.

Es sind externe fluoreszierende Leuchten zu empfehlen und den Glühlampen vorzuziehen.

Es ist zu kontrollieren, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

Geeigneter Standort



Für die störungsfreie Funktion des Kühlmöbels und die Vermeidung von Kondensation muss das Kühlmöbel **mindestens 100 mm** von Wänden oder Gegenständen entfernt aufgestellt werden, da diese die freie Zirkulation der Luft um das Gerät herum verhindern. Die Kühlmöbel dürfen keiner direkten Sonneneinstrahlung oder sonstigen Wärmequellen ausgesetzt und nicht an nicht isolierten Decken oder Wänden aufgestellt werden. Die Vorrichtung muss auf ebenem Untergrund stehen.

DIE DOC.0004-PRÜFLISTE IST ZWINGEND AUSZUFÜLLEN!

CHECKLIST INTEGRALES



Datos cliente

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Persona de contacto _____

Datos instalador/reparador

Técnico _____
Técnico _____

Empresa

Nombre _____

Modelo de máquina _____ N° de serie _____ Año fabricación _____

Local / Tienda	Horas apertura/día	
	Aire acondicionado <i>(si/no)</i>	
	Corrientes aire <i>(si/no)</i>	
	Sol directo <i>(si/no)</i>	
	Otros	
Ambiente	Temperatura (°C)	
	Humedad relativa (%)	
Instalación eléctrica	Base enchufe <i>(si/no)</i>	
	Protección eléctrica independiente <i>(si/no)</i>	
Mediciones eléctricas*	*Tensión base enchufe: Mueble parado (V)	
	*Tensión base enchufe: Arranque (V)	
	*Tensión base enchufe: Funcionando (V)	
	*Intensidad (A)	
Funcionamiento Mueble	Llega a consigna <i>(si/no)</i>	
	Tiempo hasta el siguiente arranque tras parada (min)	
Desagüe	Desagüe a red <i>(si/no)</i>	

*Alimentación eléctrica: Tensiones fuera de rango reducen la vida del compresor.

Recomendaciones

En el caso de conexión mediante enchufe, las medidas eléctricas podrían realizarse de varias maneras:
Desmontando y accediendo a la caja eléctrica del propio mueble.
En caso de disponer de otro enchufe libre de esa misma línea, podría utilizarse para medir.
Usando una alargadera con base múltiple de max 15m de longitud y midiendo de forma similar al caso anterior.
Desmontando y accediendo a la parte trasera de la base enchufe.

Observaciones

Revisado por:

Fecha:

Conforme cliente:

Fecha:

Es imprescindible el envío de este documento a EXKAL junto con el albarán / factura justificante de la intervención. En instalación, la cumplimentación y envío de este Checklist a EXKAL activa el periodo de garantía del mueble.

Fábrica: Pol. Ind. El Campillo, C/A N°1 / 31340 Marcilla (Navarra - Spain) / Tel: 948708292
www.exkalsa.com / exkalsa@exkalsa.com

DOC0004 Checklist Integrales E03



FUNKTION UND PRODUKTBEFÜLLUNG

ERSTE INBETRIEBNAHME

Nach dem Aufstellen des Kühlmöbels am vorgesehenen Standort ungefähr eine Stunde bis zur Stabilisierung des Öl- und Kühlmittelfüllstands warten.

DIE DOC.0004-PRÜFLISTE IST ZWINGEND AUSZUFÜLLEN!

Danach das Kühlmöbel an den Netzstrom anschließen und auf störungsfreie Funktion prüfen. Warten Sie bis das Kühlmöbel die für die Konservierung der Lebensmittel notwendige Temperatur erreicht hat, um es mit den Produkten befüllen zu können.

Produktbefüllung

Die Vorrichtung darf ausschließlich für die Konservierung und Präsentation der Lebensmittel verwendet werden, deshalb darf die Temperatur des Produkts für einen störungsfreien Betrieb beim Befüllen nicht höher sein als für das Kühlmöbel vorgegeben.

Für jede Art von Kühlmöbel ist eine Befüllungsgrenze definiert, die nicht überschritten werden darf, um eine korrekte Kühlung der Produkte sicherzustellen. Die Anordnung der Produkte muss einheitlich erfolgen, ohne Leerräume dazwischen, und es ist das Versperren der Luftauslass- und Lufteinlassgitter zu vermeiden, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.



INSTANDHALTUNG

Alle Wartungsarbeiten sind von Fachpersonal auszuführen!

Eine vorschriftsmäßige präventive und korrektive Wartung verlängert die Nutzungsdauer des Kühlmöbels und garantiert darüber hinaus einen korrekten Betrieb und eine korrekte Konservierung der Produkte. Die Position der verschiedenen Elemente, die repariert oder ausgetauscht werden können, ist in den Explosionszeichnungen des Kühlmöbels zu erkennen.

Vor jedem **Bearbeitungs- und/oder Austauschvorgang** von Komponenten ist die Vorrichtung vom Netzstrom zu trennen.

Die verschiedenen bei der Wartung auszuführenden Aufgaben haben eher präventiven Charakter:

- **Überprüfung der Temperatur:** Überprüfung der Temperatur, **mindestens einmal pro Jahr**, um sicherzustellen, dass die Produkte im Inneren korrekte Bedingungen aufweisen.
- **Überprüfung von Türen und Dichtungen:** Sicherstellen, dass die Türen korrekt abdichten, um das Austreten von Luft zu verhindern, **mindestens einmal pro Jahr**.
- **Kältemittelfüllstand:** Überprüfen, ob der Kältemittelfüllstand korrekt ist, andernfalls nachfüllen, um eine korrekte Kühlung zu gewährleisten, mindestens einmal in sechs Monaten.
- **Überprüfung des Filters:** Sicherstellen, dass der Luftfilter sauber ist, damit das Kühlmöbel geruchlose Frischluft erhält, **einmal pro Jahr**.
- **Austausch der Beleuchtung:** Um die hervorragende Qualität bei der Präsentation von Lebensmitteln zu bewahren, muss das Kühlmöbel entsprechend beleuchtet sein, das heißt die Beleuchtung muss ausgetauscht werden, wenn sie das **Ende ihrer Nutzungsdauer erreicht hat**.
- **Überprüfen**, ob Kratzer an den Rohrleitungen festzustellen sind, dies mindestens einmal in sechs Monaten.
- **Überprüfen** des Zustands der Verkabelung und der elektrischen Anschlüsse, mindestens einmal in sechs Monaten.

Für den Kundendienst wenden Sie sich bitte telefonisch an +34 948 708292 oder per E-Mail an postventa@exkalsa.com. EXKAL garantiert die Verfügbarkeit von Ersatzteilen, einschließlich der in der Richtlinie 2009/125/EG (Ökodesign) festgelegten, für einen Zeitraum von 8 Jahren ab Kaufdatum des Produkts.



AUSTAUSCH DER BELEUCHTUNG

-  Ausstellungstheke von der Stromversorgung trennen
-  Leuchte aus der Halterung nehmen.
-  Austauschen
-  Die Leuchte wieder in die Halterung einsetzen.
-  Stromversorgung wieder herstellen.



REINIGUNG

ACHTUNG: Kühlmöbel vor der Reinigung vom Netzstrom trennen.

Für die Reinigung des Kühlmöbels lauwarmes Wasser (maximal 65 °C) und milde Seife oder neutrales mit Wasser verdünntes Reinigungsmittel verwenden. Für Glasflächen sind spezifische Glasreiniger (Haushaltsglasreiniger) zu verwenden.

Es ist **untersagt**, folgende Produkte zu verwenden:

- Scheuermittel oder brennbare Produkte, wie Alkohol, Lauge, Aceton oder Lösungsmittel.
- Scheuerschwämme oder Metallbürsten.

Es ist untersagt, die Oberseite des Kühlmöbels mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu reinigen!

> Reinigung von außen

Die äußeren Teile des Kühlmöbels sind **einmal pro Woche zu reinigen**.

Reinigung der Türen und Dichtungen

Für die Glasflächen einen Haushaltsglasreiniger verwenden, für die Türen und Dichtungen andererseits demineralisiertes Wasser mit einem kleinen Anteil Seife (1%). **Verwenden Sie keine korrosiven oder säurehaltigen Produkte.** Diese Reinigung ist **mindestens einmal pro Monat** auszuführen.

> Reinigung von innen

Die Reinigung und Desinfektion der Innenseite des Kühlmöbels muss **mindestens einmal pro Monat erfolgen**, um eine saubere Umgebung im Inneren zu bewahren und den Schutz der Kunden zu gewährleisten.

Diese Reinigung umfasst die **innere Struktur, die Präsentationswanne, Regale, Auffangwanne** (unterhalb der Präsentationswanne), **Abflüsse und Ventilatoren**.

Die einzuhaltenden Schritte dabei sind:

- **Trennen** des Kühlmöbels vom Netzstrom.

- Ausräumen des Kühlmöbels und Einlagern der Produkte in Kühlkammern oder anderen Kühlmöbeln, um die Temperatur der Produkte während des Reinigungsvorgangs beizubehalten.
- Lassen Sie Reste von Reif abtauen und das Kühlmöbel auf Raumtemperatur aufwärmen, um die Reinigung auszuführen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Seifen- oder Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben.
- Trocknen Sie das Kühlmöbel mit einem weichen Lappen und lassen Sie keine Wasserreste zurück.
- Schalten Sie das Kühlmöbel ein und warten Sie bis die optimale Innentemperatur erreicht ist, um die Produkte wieder aufzufüllen.

Die Reinigung des Verdampfers und des Kondensators ist für eine störungsfreie Funktion von entscheidender Bedeutung, deshalb ist bei der Reinigung des Innenbereichs besonders darauf zu achten.

Reinigung des Kondensators

Um das Kühlmöbel so effizient wie möglich zu betreiben, ist die Reinigung des Kondensators äußerst wichtig, da jede Ansammlung von Schmutz eine Erhöhung des Energieverbrauchs mit sich bringt und auch zu Schäden am Verdichter führen kann. Die Reinigung ist mindestens einmal pro Monat mit Borstenbürsten (**Metallbürsten sind nicht zulässig**) oder einem Staubsauger auszuführen.

DAS GERÄT VORHER VOM NETZSTROM TRENNEN!

Reinigung des Verdampfers

Um eine optimale Leistung und Nutzungsdauer des Kühlmöbels zu garantieren, ist eine sachgemäße Reinigung des Verdampfers erforderlich, halten Sie sich bei der Reinigung an diese einfachen Schritte:

- **Trennen** des Kühlmöbels vom Netzstrom.
- **Reinigung** mit einer Bürste oder einem Staubsauger, um den angesammelten Staub und Schmutz zu beseitigen, so wird das Verstopfen des Verdampfers verhindert und ein effizienterer Wärmeaustausch sichergestellt. Die Reinigung muss **mindestens einmal pro Monat ausgeführt werden**.
- Die Bildung von Eis an den Rippen des Verdampfers **verhindern**, um dessen Effizienz beizubehalten. Das Gerät entfrosten, um das Eis abzutauen, das sich gebildet haben könnte, ein Spezialabfluss sammelt das Tauwasser und leitet es in die Kondensatwanne, dadurch wird auch festgestellt, ob der Abfluss eventuell verstopft ist.

Denken Sie daran, dass eine gute Pflege des Kühlmöbels nicht nur die Kühlleistung verbessert, sondern auch zu einem **kostensparenderen und nachhaltigeren Betrieb beiträgt**.



TECHNISCHE ANGABEN

TYPENSCHILD

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.



Pol. Ind. El Campillo, C/A, Nº 1
C.P. 31340, Marcilla - Funes
(Navarra, Spain)
www.exkalsa.com

	1	S/N	9
	2		10
	3	PS	11
	4		12
	5		13
	6		
	7		
	8		14



MADE IN SPAIN

DE

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| ① Modell | ⑨ Seriennummer |
| ② Monat/Jahr der Produktion | ⑩ Kühlflüssigkeit |
| ③ Stromspannung | ⑪ Betriebsdruck |
| ④ Verdichterleistung | ⑫ Last |
| ⑤ Maximale Abtauleistung | ⑬ Elektrischer Vorhang |
| ⑥ Maximale Antikondensationsleistung | ⑭ Masse |
| ⑦ Beleuchtung | ⑮ QR-Link |
| ⑧ Ventilator | |

Störungen und Reparaturen (After-Sales-Service)

> Das Kühlmöbel stoppt oder lässt sich nicht einschalten.

- Stellen Sie sicher, dass das Kühlmöbel in eine funktionierende Steckdose eingesteckt und kein Stromausfall aufgetreten ist. Führen Sie eine Sichtprüfung der Kabel durch, um mögliche Beschädigungen oder lose Verbindungen zu suchen.
- Sollte das Problem weiter bestehen, setzen Sie sich mit dem After-Sales-Service oder einem autorisierten technischen Kundendienstzentrum in Verbindung. Sollten Ersatzteile erforderlich sein, stellen Sie sicher, dass es sich um Originalersatzteile handelt, um einen störungsfreien Betrieb zu garantieren.

> Das Kühlmöbel kühlt nicht oder kühlt nicht ausreichend.

- Prüfen Sie, ob eine Wärmequelle oder ein Luftstrom in der Nähe vorhanden ist, die die Funktion des Kühlmöbels beeinträchtigen können.
- Überprüfen Sie, ob das Kühlmöbel korrekt befüllt ist. (Unterhalb der Beladungsgrenze).
- Stellen Sie sicher, dass sich der Kondensator in gutem Zustand befindet, gegebenenfalls eine Reinigung durchführen, um einen besseren Wärmeaustausch zu erreichen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kühlmöbel auf ebenem Boden steht.
- Überprüfen Sie die klimatischen Bedingungen, bei denen das Kühlmöbel eingesetzt wird.
- Sollte das Problem weiter bestehen, setzen Sie sich mit dem After-Sales-Service oder einem autorisierten technischen Kundendienstzentrum in Verbindung. Sollten Ersatzteile erforderlich sein, stellen Sie sicher, dass es sich um Originalersatzteile handelt, um einen störungsfreien Betrieb zu garantieren.

Vergessen Sie nicht, die Produkte in ein anderes Kühlmöbel oder eine Kühlkammer zu stellen, wenn das Kühlmöbel eine Betriebsstörung zeigt, nur dadurch können Sie die Produkte in einem guten Konservierungszustand halten.

Setzen Sie sich telefonisch mit dem After-Sales-Service unter +34 948 708292 oder per E-Mail unter postventa@exkalsa.com in Verbindung.

Sollten Sie Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich an den After-Sales-Service.



NORMEN/ZERTIFIZIERUNGEN, KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CERTIFICADO GARANTÍA

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de avería.

SELLO

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
CP. 31340 Marcilla, Navarra (España-Spain)

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITEE

exkal
EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
C.P. 31340 Marcilla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293

Declaro bajo su única responsabilidad que el producto mencionado a continuación:
Je déclare sous sa seule responsabilité que le produit mentionné ensuite:

Tipo de producto Product Type/Type de produit:	
Modelo Model/Modèle:	
N° Serie /Serial Number/ N° de série:	
Fecha de fabricación(m/m/a)	
(Date of Manufacture/ Date de Fabrication)	

cumple con el diseño y los requerimientos constructivos de las siguientes directivas:
fulfills the design and constructive requirements of the following directives:
conforme en conception et aux exigences constructives des directives suivantes:

Presión a presión Equipment under pressure Équipement à pression	2014/68/UE
Baja Tensión Low voltage directive Basse Tension	2014/35/UE
Compatibilidad electromagnética Electromagnetic Compatibility Compatibilité électromagnétique	2014/30/UE
Máquina Machine Machine	2006/42/EC

Firma

FECHA/DATES/DATE

Director General/General Manager/Directeur Général



TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

De acuerdo con los contenidos del presente contrato, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. garantiza la ausencia de defectos de material o fabricación en el producto mencionado a partir de la fecha de la primera compra por parte del usuario y por un periodo de 5 años o de cinco veces menor.

1. La presente garantía será válida por la compra del producto incluido en el Certificado de Garantía en presentado junto con la factura original de compra, perfectamente cumplimentado en un plazo máximo de 30 días en forma. En su defecto, la garantía entrará en vigor a partir de la fecha indicada en la placa de características del equipo. EXKAL se reserva el derecho de abstenerse a prestar el servicio de garantía cuando esta información no figure en el recibo, sea ilegible o haya sido modificada tras la compra del producto.

2. Esta garantía queda anulada automáticamente y a todos los efectos en el caso de que la alimentación eléctrica se desvíe en +5% de los valores normalizados e igualmente si la documentación ha sido manipulada.

3. Esta garantía excluye expresamente los casos siguientes:

- Roturas por mal uso, mantenimiento o reparación o sustitución de piezas debido al desgaste por uso normal del producto.
- La instalación y configuración del producto conforme o requisitos específicos del usuario y diferentes de la configuración por defecto del producto.
- Copias del manual expuestas en el punto de venta.
- Terceros no autorizados como elementos de alteración o uso no previstos.
- Limpieza del condensador o cualquier otra parte del aparato.
- Defectos de la instalación eléctrica o la desconexión periódica de beneficio por avería del aparato.
- Daños sufridos por el aparato o consecuencia de:
- Mal uso del mismo, incluyendo accidentes durante el transporte, su empleo para fines distintos de los nombrados de acuerdo con las características del producto, o no cumplir las instrucciones para su correcto uso y mantenimiento contempladas en el "Manual de Instrucciones".
- La instalación o utilización del producto de forma no ajustada a las normas técnicas o de seguridad vigentes.
- Intervención de reparación efectuada por proveedores de servicio técnico no autorizados.
- Accidentes, volantes, robos, incendios o cualquier otra causa ajena al control de EXKAL.

4. La manipulación del producto por parte del personal técnico no autorizado por EXKAL, podrá suponer la anulación de los derechos otorgados por la presente garantía.

5. El ámbito geográfico en el que la presente garantía tiene validez es España, EXKAL, no otorgará ninguna de las servicios en garantía especificadas en este documento fuera del mencionado territorio. Desde los Distribuidores de EXKAL, en cada país, nuestros gerentes los productos según los acuerdos en vigor.

6. Todos las piezas o productos sustituidos al amparo de los servicios en garantía pasarán a ser propiedad de EXKAL, S.A.

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Oficina General
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
CP. 31340 Marcilla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293

exkal
EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.

CERTIFICADO GARANTÍA
A cumplimentar por el vendedor

MODELO _____

N° SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

FECHA CADUCIDAD GARANTIA _____

DISTRIBUIDOR _____

Servicio de Asistencia Técnica

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de avería.

exkal
EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.

Devolver esta parte de la garantía debidamente cumplimentado en el plazo de 30 días desde la fecha de compra

MODELO _____ **N° SERIE** _____

NOMBRE _____

DIRECCIÓN _____

POBLACIÓN _____ **C.P.** _____ **PROVINCIA** _____

DISTRIBUIDOR _____

FECHA DE COMPRA _____

Firma del cliente



WIEDERVERWERTUNG UND RECYCLING

Für den Hersteller ist der Schutz der Umwelt von höchster Bedeutung. Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können recycelt oder wiederverwendet werden. Darüber hinaus haben wir eine Reduzierung des Verpackungsumfangs auf ein Minimum erreicht.

Spezielle Komponenten wie Batterien müssen von technischem Fachpersonal entnommen und unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Umweltschutzbestimmungen entsorgt werden.

DE

Gewerbliches Tiefkühlmöbel	Material	Recyclebar	Wiederverwendet
Gesamt	100%	86%	60%
Blech	70,13%	86%	75%
Glas	18,13%	100%	20%
Aluminium	1,81%	86%	80%
Kupfer	1,60%	96%	47%
Elektronik	1,69%	70%	64%
Sonstiges	6,66%	55%	12%



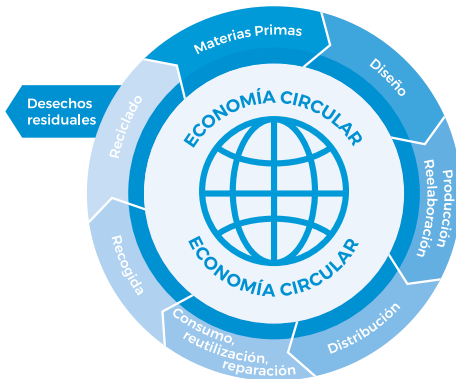
ABFALLMANAGEMENT

Am Ende der Nutzungsdauer werden die Komponenten, Materialien und Substanzen, aus denen die Möbel bestehen, in Übereinstimmung mit der geltenden WEEE-Richtlinie und über den Wiederverwendungs- und Recyclingbeauftragten zu 80 % wiederverwendet, recycelt und verwertet.

Die elektrischen Apparate, aus denen das Kühlmöbel besteht, enthalten kein Blei, Quecksilber, Cadmium, sechswertiges Chrom, polybromiertes Biphenyl (PBB) oder Polychromdiphenylether (PBDE).



KREISLAUFWIRTSCHAFT UND MANAGEMENT ERNEUERBARER RESSOURCEN



Produkte: Ecodesign / Umweltzeichen.

Produktion: Beseitigung von Ineffizienzen.

Vertrieb: Internationalisierung.

Nutzung: Instandhaltung.

Nachhaltiges Abfallmanagement.

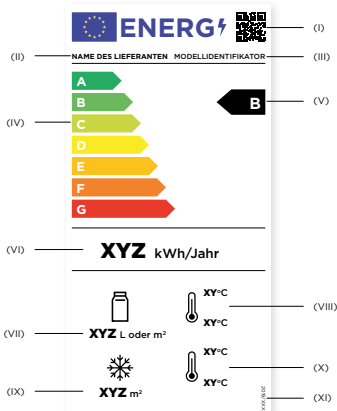
Wiederverwendung, Wiederverwertung und Recycling.

DE



REDUZIERUNG DES ENERGIEVERBRAUCHS

Wir entwickeln und fertigen effiziente Kühlmöbel, die auf Nachhaltigkeit, den Stopp des Klimawandels und die Reduzierung von Ineffizienzen ausgerichtet sind.



Energieeffizienzklassen für Kühlvorrichtungen mit direkter Verkaufsfunktion

Energieeffizienzklasse	Energieeffizienzindex (EEI)
A	EEI < 10
B	10 ≤ EEI < 20
C	20 ≤ EEI < 35
D	35 ≤ EEI < 50
E	50 ≤ EEI < 65
F	65 ≤ EEI < 80
G	EEI ≥ 80



Kreislaufwirtschaft, Abfallmanagement, Wiederverwertung und Recycling von Materialien

Das Abfallmanagement des Herstellers orientiert sich immer daran, die erzeugten Abfälle, sowohl in der Menge als auch in ihrer Gefährlichkeit, so gering wie möglich zu halten und dem Recycling und der Wiederverwertung vor anderen Managementoptionen und der Energierückgewinnung als bevorzugter Wahl gegenüber der Entsorgung in Mülldeponien Priorität einzuräumen.

Die Betriebsanlagen verfügen über die entsprechenden Genehmigungen als Erzeuger gefährlicher Abfälle, die deren Registrierung, Inventarisierung, Lagerung und Verarbeitung erlauben. Die anfallenden nicht gefährlichen Abfälle werden am Entstehungsort wiederverwertet oder von einem für die Aufbereitung, das Recycling oder die Energierückgewinnung zugelassenen Abfallentsorgungsunternehmen übernommen, sollte dies nicht möglich sein, werden die Abfälle auf einer kontrollierten Mülldeponie entsorgt. So werden von der Gesamtmenge der vom Hersteller verarbeiteten nicht gefährlichen Abfälle ca. 10% auf Mülldeponien entsorgt.

Der Hersteller erzeugt noch weitere gefährliche Abfälle oder solche, die eine spezifische Regelung erfordern und von einem zugelassenen Entsorgungsunternehmen für gefährliche Abfälle oder durch ein IMS (Integriertes Managementsystem) aufbereitet werden müssen. Die gefährlichen Abfälle sind im Allgemeinen gemäß der geltenden Gesetzgebung an zugelassene Entsorgungsunternehmen zu übergeben. Ein hoher Anteil des im Herstellungsprozess verwendeten Materials wird recycelt.

Abkommen zur Kreislaufwirtschaft

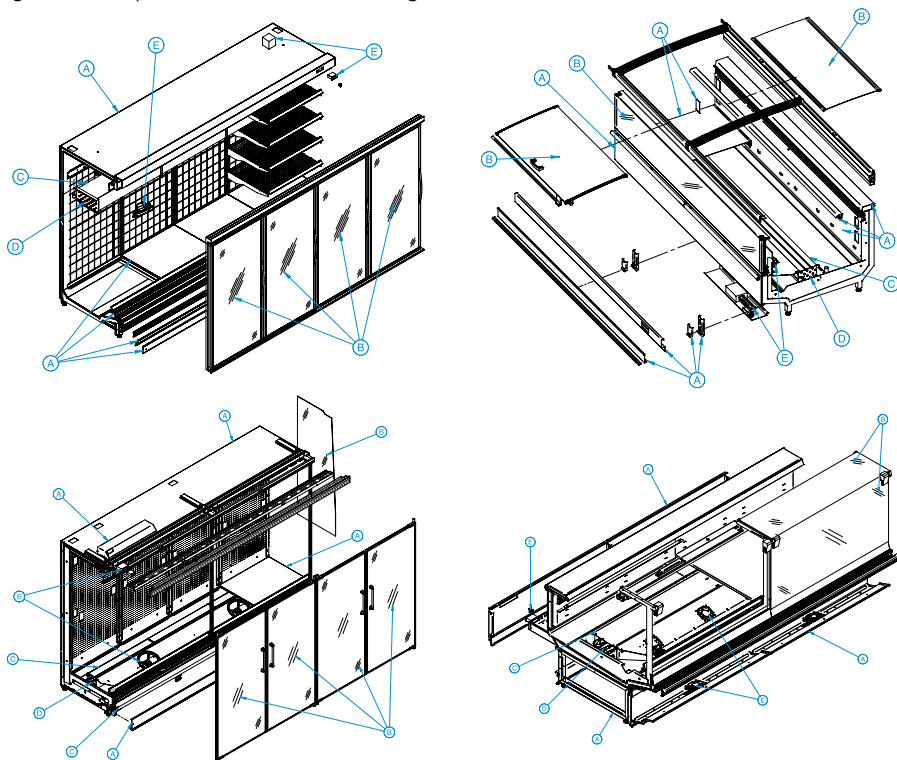
Die Ministerien für Landwirtschaft und Fischerei, Ernährung und Umwelt, sowie Wirtschaft, Industrie und Wettbewerb haben ein Abkommen zur Kreislaufwirtschaft mit dem Ziel unterzeichnet, die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Hauptvertreter in Spanien an dem Wandel hin zu einem neuen Wirtschaftsmodell zu beteiligen.

Der Hersteller, als unterzeichnendes Unternehmen (die gesamte Initiative und unsere Unterzeichnung ist zu finden unter: <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/economia-circular/pacto>), hat sich verpflichtet, den Wandel hin zu einer Kreislaufwirtschaft mit den folgenden Maßnahmen zu unterstützen:

1. Erzielen von Fortschritten bei der Reduzierung des Verbrauchs nicht erneuerbarer natürlicher Ressourcen durch Wiederverwendung der in den Abfällen enthaltenen Materialien als Sekundärrohstoffe im Produktionszyklus, sofern der Schutz der menschlichen Gesundheit und der Umwelt gewährleistet ist.

2. Verstärkte Analyse des Produktlebenszyklus und Umsetzung von Kriterien des Ecodesigns, durch Verringerung des Einsatzes gefährlicher Substanzen bei der Herstellung und Vereinfachung der Reparierbarkeit der hergestellten Produkte, Verlängerung der Nutzungsdauer und an dessen Ende die Möglichkeit einer Energierückgewinnung.
3. Förderung der effektiven Anwendung des Prinzips der Abfallhierarchie, der Abfallvermeidung, Wiederverwendung, Stärkung des Recyclings und der Rückverfolgbarkeit.
4. Förderung der Richtlinien zur Steigerung der Innovationskraft und der globalen Effizienz der Produktionsprozesse durch Maßnahmen, wie der Einbindung von Umweltmanagementsystemen.
5. Förderung von innovativen Formen des nachhaltigen Konsums, die nachhaltige Produkte und Dienstleistungen aber auch die Nutzung von Infrastrukturen und digitalen Dienstleistungen einschließen.
6. Förderung eines Modells zu verantwortungsvollem Verbrauch, basierend auf Informationstransparenz hinsichtlich der Eigenschaften von Waren und Dienstleistungen, ihrer Lebensdauer und Energieeffizienz, anhand von Maßnahmen wie der Nutzung von Umweltzeichen.
7. Erleichterung und Förderung der Schaffung entsprechender Rechtswege für einen vereinfachten Informationsaustausch und die Koordination mit Behörden, der Wissenschafts- und Technologiegemeinschaft und Wirtschafts- und Gesellschaftsvertretern, so dass Synergien entstehen können, die den Wandel begünstigen.
8. Herausheben der Bedeutung, von der linearen Wirtschaft zur Kreislaufwirtschaft überzugehen, und die Förderung der Transparenz bei den Verfahren, Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung der Menschen.
9. Förderung des Einsatzes allgemeiner, transparenter und zugänglicher Indikatoren, mit denen der Umsetzungsgrad der Kreislaufwirtschaft sichtbar gemacht werden kann.
10. Förderung von Indikatoren für die sozialen und ökologischen Auswirkungen, die sich aus der Unternehmenstätigkeit ergeben, um über den wirtschaftlichen Nutzen hinaus, den sie infolge ihrer Verpflichtung zur Kreislaufwirtschaft erzielen, eine Bewertung vornehmen zu können.

Im Weiteren sind die von den Abfallentsorgungsunternehmen bereitgestellten Schätzungen zu den prozentualen Anteilen aufgeführt:



% Material in gewerblichen
Kühlmöbeln

% Recyclbare
Materialien

% Wiederverwendbare
Materialien

Gesamt

100%

86,37%

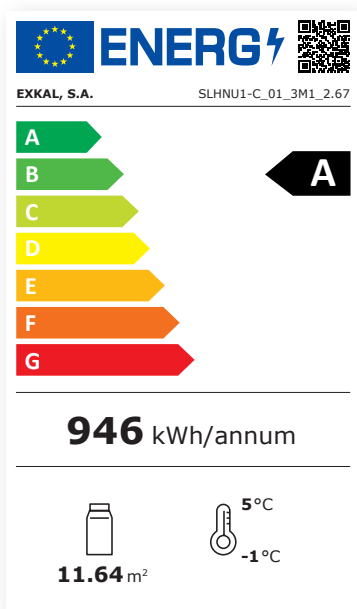
60,25%

A	Blech	70,13%	86,00%	75,00%
B	Glas	18,13%	100%	20,00%
C	Aluminium	1,81%	86,00%	80,00%
D	Kupfer	1,60%	96,00%	47,00%
E	Elektronik	1,69%	70,00%	63,50%
F	Rest	6,66%	55,05%	11,54%

ALLGEMEINE GARANTIEBESTIMMUNGEN

Im Rahmen der Bestimmungen des hier vorliegenden Vertrages garantiert EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. ab dem Kaufdatum und für einen Zeitraum von 1 Jahr, dass das genannte Produkt bei normaler Nutzung frei von Materialmängeln oder Produktionsfehlern ist.

1. Diese Garantie gilt für den Kauf des angegebenen Produkts bei Vorlage des vollständig ausgefüllten Garantiescheins, zusammen mit der Originalrechnung, innerhalb von 30 Tagen beim Hersteller. Die Garantie gilt ansonsten ab dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Datum. EXKAL behält sich das Recht vor, die Garantieleistung abzulehnen, wenn diese Angaben nicht auf der Rechnung erscheinen, unleserlich sind oder nach Kauf des Produkts verändert wurden.
2. Diese Garantie verliert automatisch und in vollem Umfang ihre Gültigkeit, wenn die Stromversorgung um $\pm 5\%$ von den Standardwerten abweicht und wenn zugehörige Dokumente verändert wurden.
3. Diese Garantie schließt ausdrücklich die folgenden Fälle aus:
 - Regelmäßige Inspektionen, Wartung und Reparatur oder Austausch von Teilen aufgrund von Verschleiß bei normaler Nutzung des Produkts.
 - Installation und Konfiguration des Produkts nach spezifischen Anforderungen des Benutzers und unter Abweichung von der Standardkonfiguration des Produkts.
 - Die Einrichtung des Ausstellungsmöbels am Verkaufspunkt.
 - Glasscheiben sowie Beleuchtungselemente und ihre Schutzvorrichtungen.
 - Reinigung des Kondensators oder anderer Teile der Vorrichtung.
 - Verderben von Waren und der damit verbundene Gewinnausfall durch Defekte an der Vorrichtung.
 - Schäden an der Vorrichtung, die aus Folgendem entstanden sind:
 - Falsche Verwendung des Produkts, einschließlich Unfälle beim Transport, Verwendung für andere als die den Eigenschaften des Produkts entsprechenden Zwecke oder Nichteinhaltung der in der „Bedienungsanleitung“ enthaltenen Anweisungen für die korrekte Verwendung und Wartung des Produkts“.
 - Installation oder Nutzung des Produkts unter Missachtung der geltenden technischen Normen oder Sicherheitsbestimmungen.
 - Reparaturversuche von nicht zugelassenen technischen Dienstleistern.
 - Unfälle, Naturkatastrophen oder jegliche andere Ursachen, die außerhalb der Kontrolle von EXKAL liegen.
4. Die Handhabung des Produkts durch nicht von EXKAL zugelassenes technische Personal kann zur Aufhebung der Rechte aus dieser Garantie führen.
5. Der Gültigkeitsbereich für die hier vorliegende Garantie ist Spanien. EXKAL bietet keine der in diesem Dokument genannten Garantie-Dienstleistungen außerhalb der genannten Region an. Die Garantie für die Produkte wird nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen von den Vertriebspartnern von EXKAL im jeweiligen Land gewährt.
6. Alle im Rahmen der Garantieleistungen ausgetauschten Teile oder Produkte gehen in den Besitz von EXKAL S.A. über.



QR-MODELLKENNUNG

Informationen, die das Möbelmodell gemäß der europäischen Richtlinie 2019/2018 eindeutig identifizieren. Dies ermöglicht den Zugriff auf die Informationen des öffentlichen Teils, der auf der Eprel-Website registriert ist. Auf diese Weise können Sie diese Informationen visualisieren.

Auf der EPREL-Website (<https://eprel.ec.europa.eu/>), werden ab dem 1. März 2021 alle Daten angezeigt, die sich auf die Einhaltung dieser Vorschriften beziehen.



ÍNDICE

Introdução	88
Avisos de segurança	89
Logística do produto	91
Instalação	92
Funcionamento e carregamento do produto	94
Manutenção	94
Informação técnica	98
Normas/certificações, declaração de conformidade	100
Recuperação e reciclagem	101
Gestão de resíduos	101
Economia circular e gestão de recursos renováveis	102
Redução do consumo de energia	102
Termos e condições gerais da garantia	106
QR model identifier	v

INTRODUÇÃO

OBJETIVO DO MANUAL

O objetivo deste manual é fornecer informações pormenorizadas sobre o funcionamento do armário, tais como o transporte, a instalação, a manutenção e a limpeza. Ao seguir as instruções, será orientado para o funcionamento correto do armário e obterá um desempenho ótimo do equipamento.

AVISO!

Antes de instalar e colocar o armário em funcionamento, consulte atentamente este manual. O não cumprimento dos avisos de segurança pode levar ao mau funcionamento do armário e até a riscos para a integridade física. Siga as instruções para garantir uma utilização **segura e eficiente** do armário.

TEMPERATURAS DE FUNCIONAMENTO

De acordo com a norma ISO 23593, estas são as temperaturas a que os produtos devem estar no interior do armário.

CLASSE DE TEMPERATURA	TEMPERATURA MÁXIMA DO PRODUTO MAIS QUENTE	TEMPERATURA MÍNIMA DO PRODUTO MAIS FRIO
M0	+4 °C	-1 °C
M*	6	-1 °C
M1	+5 °C	-1 °C
M2	+7 °C	-1 °C
H1	+10 °C	+1 °C
H2	+10 °C	-1 °C
S	Classificação especial	

RESPONSABILIDADE FABRICANTE-CLIENTE

O fabricante não é responsável por:

- > Utilização incorreta do armário
- > Utilização de equipamentos ou acessórios não autorizados pelo fabricante
- > Anomalia na alimentação elétrica
- > Não cumprimento das instruções dadas neste manual
- > Intervenções de pessoal não autorizado/não qualificado
- > Negligência das instruções de manutenção e limpeza indicadas
- > Instalação incorreta

As responsabilidades do cliente:

- > Verificar se o manual foi lido e respeitado
- > Verificar a utilização dos EPI necessários
- > Verificar a qualificação e a saúde mental e física do pessoal responsável pela utilização e manutenção do armário
- > Instruir e formar o pessoal encarregado do transporte, instalação, manutenção e limpeza de acordo com as instruções dadas. De acordo com as normas aplicáveis no local onde o armário deve ser instalado



AVISOS DE SEGURANÇA



ATENÇÃO

Armário carregado com refrigerante R290



ATENÇÃO

Antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, desligue o armário da rede elétrica



ATENÇÃO

Carga máxima da prateleira 180 kg/m²



PROIBIÇÃO

É proibido acelerar o processo de descongelação, pois pode afetar o funcionamento



PROIBIÇÃO

É proibido armazenar produtos inflamáveis, corrosivos ou explosivos



PROIBIÇÃO

É proibido colocar o armário em locais onde estejam presentes substâncias gasosas explosivas

OBRIGAÇÃO

A distância entre o armário e a parede deve ser de, **pelo menos, 100 mm**

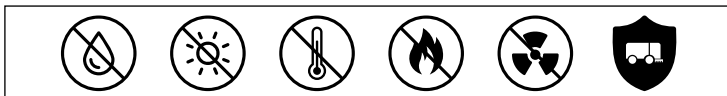
Avisos gerais

Todas as operações de conservação e manutenção devem ser efetuadas **exclusivamente por pessoal técnico qualificado**, em conformidade com as normas em vigor e as instruções do fabricante. Antes de proceder a qualquer operação de limpeza, manutenção ou substituição de peças autorizadas, mesmo que não sejam elétricas, **desligue o armário da alimentação elétrica**.

O armário deve ser ligado a um sistema de ligação à terra eficiente, conforme exigido pelas normas de segurança. Para ligar o armário à rede elétrica, é necessário verificar se os valores de ligação à rede correspondem aos indicados na placa de características do aparelho.

O armário não deve ser instalado perto de ambientes com risco de incêndio e explosão, nem em zonas expostas a radiações. Este aparelho não foi concebido para ser utilizado no exterior e não deve ser exposto à chuva. Os armários devem ser protegidos contra os choques das máquinas de limpeza e dos porta-paletes.

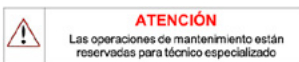
Qualquer alteração na configuração do armário, bem como a incorporação de dispositivos não autorizados pelo fabricante, pode provocar o mau funcionamento do aparelho.



Com o objetivo de cumprir a Diretiva (UE) 2025/1892, devem ser respeitadas as condições de conservação indicadas nas instruções e na rotulagem dos fabricantes e transformadores de alimentos frescos perecíveis e congelados, conforme estabelecido no sistema preventivo de segurança alimentar HACCP e, quando aplicável, no Regulamento (CE) n.º 853/2004. Do mesmo modo, devem ser aplicadas as temperaturas de referência indicadas no documento correspondente. Uma utilização inadequada do equipamento pode comprometer a correta conservação dos alimentos.

A EXKAL, salvo estipulação expressa em contrário incluída na oferta ou na aceitação da encomenda, garante os produtos fornecidos contra defeitos de materiais, fabrico ou montagem por um período de doze (12) meses a contar da data de receção, seja esta explícita ou tácita, ou de dezoito (18) meses a contar da data em que seja notificada a disponibilidade para envio, o que ocorrer primeiro.

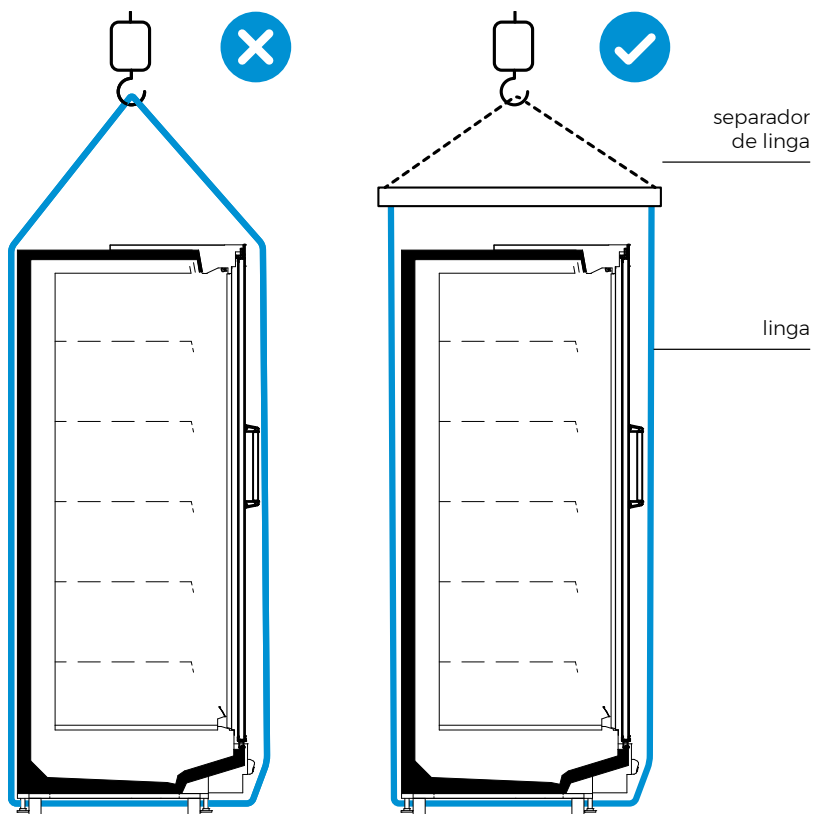
Precauções ao efetuar a manutenção





LOGÍSTICA DO PRODUTO

As máquinas são entregues fixadas em suportes ou paletes de madeira para facilitar o transporte e evitar danos no armário durante a instalação. **Só devem** ser retirados quando o armário estiver na posição escolhida. Se possível, deve ser **evitado o arrastamento do armário** e recomenda-se a utilização de meios mecânicos para o seu posicionamento.



Verificar se o armário chegou às instalações do cliente sem danos na embalagem e sem anomalias na estrutura do aparelho.



INSTALAÇÃO

A instalação, montagem e ligação elétrica dos armários só é permitida a pessoal **técnico qualificado**.

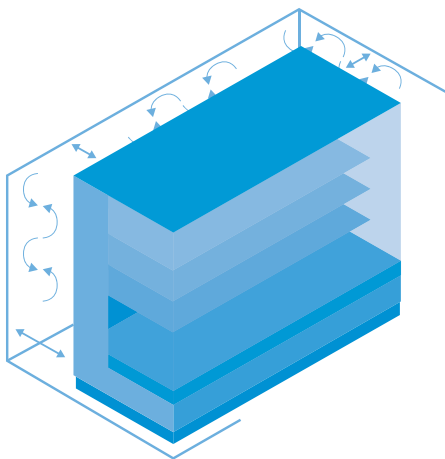
Requisitos prévios

As condições climatéricas ambientais para as quais o armário foi concebido são **25 °C** e **60% HR**, exceto se forem especificados outros regimes. A velocidade do ar ao longo dos armários **não deve exceder 0,2m/s**. O local escolhido não deve estar próximo de portas nem em zonas expostas a fortes movimentos de ar (aberturas de ventilação, ar condicionado e aquecimento). O nível de iluminação para o qual o armário foi concebido é de **600Lux**.

A iluminação externa fluorescente é preferível e recomendada à iluminação incandescente.

Verifique se a tensão de rede corresponde à tensão indicada na placa de características.

Localização adequada



Para o funcionamento correto do armário e para evitar condensação, o armário deve ser colocado a uma distância de, **pelo menos, 100 mm** de paredes ou objetos que impeçam a livre circulação de ar à volta do mesmo. Os armários não devem ficar expostos ao sol ou a qualquer outra fonte de calor, nem a tetos ou paredes não isolados. O equipamento deve ser colocado num piso nivelado.

É OBRIGATÓRIO PREENCHER O DOC.0004 CHECK LIST!

CHECKLIST INTEGRALES



Datos cliente

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Persona de contacto _____

Datos instalador/reparador

Técnico _____
Técnico _____

Empresa

Nombre _____

Modelo de máquina _____ N° de serie _____ Año fabricación _____

Local / Tienda	Horas apertura/día	
	Aire acondicionado <i>(sí/no)</i>	
	Corrientes aire <i>(sí/no)</i>	
	Sol directo <i>(sí/no)</i>	
	Otros	
Ambiente	Temperatura (°C)	
	Humedad relativa (%)	
Instalación eléctrica	Base enchufe <i>(sí/no)</i>	
	Protección eléctrica independiente <i>(sí/no)</i>	
Mediciones eléctricas*	*Tensión base enchufe: Mueble parado (V)	
	*Tensión base enchufe: Arranque (V)	
	*Tensión base enchufe: Funcionando (V)	
	*Intensidad (A)	
Funcionamiento Mueble	Llega a consigna <i>(sí/no)</i>	
	Tiempo hasta el siguiente arranque tras parada (min)	
Desagüe	Desagüe a red <i>(sí/no)</i>	

*Alimentación eléctrica: Tensiones fuera de rango reducen la vida del compresor.

Recomendaciones

En el caso de conexión mediante enchufe, las medidas eléctricas podrían realizarse de varias maneras.
Desmontando y accediendo a la caja eléctrica del propio mueble.
En caso de disponer de otro enchufe libre de esa misma línea, podría utilizarse para medir.
Usando una alargadera con base múltiple de max 15m de longitud y midiendo de forma similar al caso anterior.
Desmontando y accediendo a la parte trasera de la base enchufe.

Observaciones

Revisado por:

Fecha:

Conforme cliente:

Fecha:

Es imprescindible el envío de este documento a EXKAL junto con el albarán / factura justificante de la intervención. En instalación, la cumplimentación y envío de este Checklist a EXKAL activa el periodo de garantía del mueble.

Fábrica: Pol. Ind. El Campillo, C/A N°1 / 31340 Marcilla (Navarra - Spain) / Tel. 948708292
www.exkalsa.com / exkalsa@exkalsa.com

DOC0004 Checklist Integrales E03



FUNCIONAMENTO E CARREGAMENTO DO PRODUTO

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Depois de colocar o armário no local adequado, aguarde cerca de uma hora para que os níveis de óleo e de líquido de refrigeração estabilizem.

É OBRIGATÓRIO PREENCHER O DOC.0004 CHECK LIST!

Em seguida, o armário deve ser ligado à corrente e verificado para garantir o seu correto funcionamento. Deixe o armário atingir a temperatura desejada para conservar os alimentos antes de carregar o produto.

Carregamento do produto

O equipamento deve ser utilizado exclusivamente para a conservação e exposição de alimentos, pelo que, para um funcionamento correto, a temperatura do produto no momento do carregamento não deve ser superior à especificada para o armário.

Para cada tipo de armário, é definido um limite de carga que não deve ser ultrapassado para garantir o arrefecimento correto do produto. A disposição do produto deve ser uniforme, sem zonas vazias e evitando a obstrução das grelhas de entrada e saída de ar, garantindo uma boa circulação do ar.



MANUTENÇÃO

As operações de manutenção devem ser efetuadas por pessoal qualificado!

A realização de uma boa manutenção preventiva e corretiva prolonga a vida útil do armário e garante o bom funcionamento e a conservação do produto. A localização dos diferentes elementos que podem ser reparados ou substituídos pode ser consultada nas vistas explodidas do armário.

Qualquer operação de **manipulação e/ou substituição** de componentes deve ser precedida de um desligamento da rede elétrica.

As diferentes tarefas a realizar para a manutenção têm um carácter mais preventivo:

- **Verificação da temperatura:** Verificação da temperatura para garantir que o produto interior é mantido nas condições corretas, **pelo menos, uma vez por ano.**
- **Verificação das portas e juntas:** Verifique se as portas vedam corretamente para evitar fugas de ar, **pelo menos, uma vez por ano.**
- **Verificação do nível de refrigerante:** Verifique se o nível de refrigerante é adequado e, se não for, ateste-o para uma refrigeração correta, pelo menos, uma vez de 6 em 6 meses.
- **Verificação do filtro:** Certifique-se de que o filtro de ar está limpo, para que o armário receba ar fresco e sem odores, **pelo menos, uma vez por ano.**
- **Substituição da iluminação:** Para manter a excelência na exposição dos alimentos, o armário deve estar devidamente iluminado, pelo que a iluminação deverá ser substituída quando chegar ao **fim da sua vida útil.**
- **Verificar** se há fricção nos tubos, pelo menos, uma vez de 6 em 6 meses.
- **Verificar** o estado da cablagem e das ligações elétricas, pelo menos, uma vez de 6 em 6 meses.

Para contactar o serviço pós-venda, ligue para +34 948 708292 ou envie um e-mail para postventa@exkalsa.com. A EXKAL garante a disponibilidade de peças sobresselentes, incluindo as especificadas na Diretiva 2009/125/CE (Ecodesign), por um período de 8 anos a partir da aquisição do produto.

PT



SUBSTITUIÇÃO DA ILUMINAÇÃO

-  Desligue a tensão do expositor
-  Solte a iluminação dos suportes.
-  Substitua
-  Volte a colocar a iluminação nos seus suportes.
-  Ligue a alimentação elétrica.



LIMPEZA

ATENÇÃO: Antes de limpar o armário, este deve ser desligado da rede elétrica.

Para limpar o armário, utilize água morna (máximo 65 °C) e sabão neutro ou detergente doméstico neutro diluído em água. Para as superfícies de vidro, utilize produtos específicos para a limpeza de vidros (limpa-vidros doméstico).

É **proibido** utilizar:

- Produtos abrasivos ou inflamáveis, como álcool, lixívia, acetona ou solventes.
- Esponjas abrasivas ou escovas de arame.

É proibido limpar a parte superior do armário com água ou líquidos!

PT

> Limpeza Externa

Limpe as partes externas do armário **uma vez por semana**.

Limpeza de portas e juntas

O limpa-vidros doméstico deve ser utilizado nas áreas envidraçadas, enquanto a água desionizada e uma pequena percentagem de sabão (1%) devem ser utilizadas nas portas e juntas. **Evite a utilização de produtos corrosivos ou ácidos.** Esta limpeza deve ser efetuada, **pelo menos, uma vez por mês**.

> Limpeza interna

A limpeza e desinfecção internas do armário devem ser efetuadas, **pelo menos uma vez por mês** para manter uma atmosfera interior limpa e garantir a proteção do cliente.

Esta limpeza inclui a **estrutura interna, o tabuleiro de exposição, as prateleiras, o depósito** (por baixo do tabuleiro de exposição), **drenos e os ventiladores**.

Os passos a seguir são os seguintes:

- **Desligue** o armário da rede elétrica.

- Esvazie o armário e coloque o produto em câmaras ou outros armários refrigerados para manter a temperatura do produto durante o processo de limpeza.
- Deixe o gelo derreter e o armário atingir a temperatura ambiente antes de o limpar.
- Certifique-se de que não existem resíduos de sabão ou de detergente.
- Seque o armário com um pano macio, evitando deixar resíduos de água.
- Ligue o armário e aguarde que atinja a temperatura interior ideal antes de voltar a carregar os produtos.

A limpeza do evaporador e do condensador é essencial para o funcionamento correto e deve ser tida em conta durante a limpeza interna.

Limpeza do condensador

Para manter o armário tão eficiente quanto possível, é importante limpar o condensador, uma vez que a acumulação de sujidade conduzirá a um aumento do consumo de energia e até à avaria do compressor. A limpeza deve ser efetuada, pelo menos, uma vez por mês com escovas de pinos (**são proibidas as escovas de arame**) ou aspiradores.

DESLIGUE-O PREVIAMENTE DA REDE ELÉTRICA!

PT

Limpeza do evaporador

Para garantir o melhor desempenho e a durabilidade do armário, é crucial uma limpeza adequada do evaporador. Para limpar o evaporador, siga estes passos simples:

- **Desligue** o refrigerador da rede elétrica.
- **Limpe** com uma escova ou aspirador para remover o pó e a sujidade acumulados, para evitar a obstrução do evaporador e garantir uma permuta de calor mais eficiente. Efetue esta limpeza **pelo menos, uma vez por mês**.
- **Evite** a formação de gelo nas aletas do evaporador para manter a sua eficiência. Descongele o equipamento para derreter o gelo que se possa ter formado, um dreno especial irá recolher a água derretida e conduzi-la para o tabuleiro de condensados, desta forma também será verificado se o dreno está obstruído.

Lembre-se que a manutenção adequada do armário não só melhora a eficiência do refrigerador, como também contribui para um funcionamento **mais económico e sustentável**.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.

exkal

FOR FUTURE GENERATIONS

	1	S/N	9
	2		10
	3	PS	11
	4		12
	5		13
	6		14
	7		15
	8		14

MADE IN SPAIN

Pol. Ind. El Campillo, C/A, Nº 1
C.P. 31340, Marcilla - Funes
(Navarra, Spain)
www.exkalsa.com



- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| ① Modelo | ⑨ N.º de série |
| ② Mês/Ano de fabrico | ⑩ Fluido refrigerante |
| ③ Tensão de alimentação | ⑪ Pressão de funcionamento |
| ④ Potência do compressor | ⑫ Carga |
| ⑤ Potência máxima de descongelação | ⑬ Cortina elétrica |
| ⑥ Potência máxima anticondensação | ⑭ Massa |
| ⑦ Iluminação | ⑮ QR Link |
| ⑧ Ventilador | |

Incidentes e reparações (serviço pós-venda)

> O armário desliga-se ou não arranca.

- Verifique se o armário está ligado a uma tomada elétrica funcional e se há cortes de energia. Verifique visualmente os cabos quanto a danos ou ligações soltas.
- Se o problema persistir, contacte o serviço pós-venda ou um centro técnico autorizado. Se forem necessárias peças de substituição, certifique-se de que as peças são originais para garantir o funcionamento correto.

> O armário não arrefece ou não arrefece o suficiente.

- Verifique se existe qualquer fonte de calor ou corrente de ar nas proximidades que possa afetar o funcionamento do armário.
- Verifique se o armário está corretamente carregado. (por baixo do limite de carga).
- Verifique se o condensador está em bom estado e, se necessário, limpe-o para obter uma melhor permuta de calor.
- Certifique-se de que o armário está corretamente nivelado.
- Verifique as condições climáticas do local onde se encontra o armário.
- Se o problema persistir, contacte o serviço pós-venda ou um centro técnico autorizado. Se forem necessárias peças de substituição, certifique-se de que as peças são originais para garantir o funcionamento correto.

Não se esqueça de que, se o armário estiver avariado, deve colocar os produtos noutra armário ou numa câmara frigorífica para os manter em bom estado de conservação.

Para contactar o serviço pós-venda, ligue para +34 948 708292 ou envie um e-mail para postventa@exkalsa.com.

Se necessitar de uma peça de substituição, o nosso serviço pós-venda terá todo o prazer em ajudá-lo.



NORMAS/CERTIFICAÇÕES, DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

CERTIFICADO GARANTÍA

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de avería.

SELLO

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind.El Campillo, C/A, N°1, C/ra. Marcalla - Funes
CP. 31340 Marcalla, Navarra (España-Spain)

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITEE

exkal
EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind.El Campillo, C/A, N°1, C/ra. Marcalla - Funes
C.P. 31340 Marcalla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293

Declaro bajo su única responsabilidad que el producto mencionado a continuación:
I declare under its own responsibility that the following product:
Déclare sous sa seule responsabilité que le produit mentionné ensuite:

Tipo de producto Product Type/Type de produit:	
Modelo Model/Modèle:	
N° Serie /Serial Number/ N° de série:	
Fecha de fabricación(m/m/a)	
(Date of Manufacture/ Date de Fabrication)	

cumple con el diseño y los requerimientos constructivos de las siguientes directivas:
fulfills the design and constructive requirements of the following directives:
conforme en conception et aux exigences constructives des directives suivantes:

Presión a presión Equipment under pressure Équipement à pression	2014/68/EU
Baja Tensión Low voltage directive Basse Tension	2014/35/EU
Compatibilidad electromagnética Electromagnetic Compatibility Compatibilité électromagnétique	2014/30/EU
Máquina Machine Machine	2006/42/EC

FECHA/DATE/SATE	Director General/General Manager/Directeur Général
-----------------	--



TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

De acuerdo con los contenidos del presente contrato, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. garantiza la ausencia de defectos de material o fabricación en el producto mencionado a partir de la fecha de la primera compra por parte del usuario y por un periodo de 3 años o de cinco de garantía.

1. La presente garantía será válida por la compra del producto incluido en el Certificado de Garantía es presentado junto con la factura original de compra, perfectamente cumplimentado en un plazo máximo de 30 días en forma. En su defecto, la garantía entrará en vigor a partir de la fecha indicada en la placa de características del equipo. EXKAL, se reserva el derecho de alternar o pasar el servicio de garantía cuando esta información no figure en el recibo, sea legible o haya sido modificada tras la compra del producto.

2. Esta garantía queda anulada automáticamente y a todos los efectos en el caso de que la alimentación eléctrica se desvíe en +5% de los valores normalizados y igualmente si la documentación ha sido manipulada.

3. Esta garantía excluye expresamente los casos siguientes:

- Roturas por mal uso, mantenimiento o reparación o sustitución de piezas debido al desgaste por uso normal del producto.
- La instalación y configuración del producto conforme o requisitos específicos del usuario y diferentes de la configuración por defecto del producto.
- Copias del manual de usuario en el punto de venta.
- Tareas no cubiertas por los elementos de garantía y sus prestaciones.
- Limpieza del consumidor o cualquier otra parte del aparato.
- El deterioro de la instalación eléctrica y la intervención periódica de beneficio por avería del aparato.
- Daños sufridos por el aparato o consecuencia de:
- Mal uso del mismo, incluyendo accidentes durante el transporte, su empleo para fines distintos de los de normal de acuerdo con las características del producto, o no cumplir las instrucciones para su correcto uso y mantenimiento contempladas en el "Manual de Instrucciones".
- La instalación o utilización del producto de forma no ajustada a las normas técnicas o de seguridad vigentes.
- Intervención de reparación efectuada por proveedores de servicio técnico no autorizados.
- Accesorios, repuestos, repuestos no autorizados o cualquier otra causa ajena al control de EXKAL.

4. La manipulación del producto por parte del personal técnico no autorizado por EXKAL, podrá suponer la anulación de los derechos otorgados por la presente garantía.

5. El ámbito geográfico en el que la presente garantía tiene validez es España, EXKAL, no otorgará ninguna de las servicios en garantía especificadas en este documento fuera del mencionado territorio. Desde los Distribuidores de EXKAL, en cada país, nuestros gerentes los productos según los acuerdos en vigor.

6. Todas las piezas o productos sustituidos al amparo de los servicios en garantía pasarán a ser propiedad de EXKAL, S.A.

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.

Oficina General
Pol.Ind.El Campillo, C/A, N°1, C/ra. Marcalla, Funes (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293



CERTIFICADO GARANTÍA

A cumplimentar por el vendedor

MODELO	
N° SERIE	
FECHA DE COMPRA	
FECHA CADUCIDAD GARANTIA	
DISTRIBUIDOR	

Servicio de Asistencia Técnica

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de avería.



Devolver esta parte de la garantía debidamente cumplimentado en el plazo de 30 días desde la fecha de compra

MODELO	N° SERIE
NOMBRE	
DIRECCIÓN	
POBLACIÓN	C.P. PROVINCIA
DISTRIBUIDOR	
FECHA DE COMPRA	

Firma del cliente



RECUPERAÇÃO E RECICLAGEM

O fabricante preocupa-se com o ambiente. Todos os materiais utilizados nas embalagens são amigos do ambiente e podem ser reciclados ou reutilizados. Além disso, conseguimos reduzir o seu volume ao mínimo.

Os componentes especiais, como as pilhas, devem ser retirados por pessoal técnico qualificado e geridos de acordo com a legislação ambiental aplicável em cada país.

Armário de Refrigeração Comercial	Materiais	Recicláveis	Reutilizados
Total	100%	86%	60%
Chapa	70,13%	86%	75%
Vidro	18,13%	100%	20%
Alumínio	1,81%	86%	80%
Cobre	1,60%	96%	47%
Eletrônica	1,69%	70%	64%
Outros	6,66%	55%	12%



PT



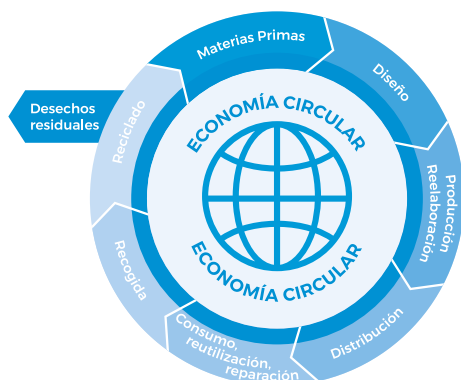
GESTÃO DE RESÍDUOS

No final da sua vida útil, os componentes, materiais e substâncias que compõem o armário representam 80% em reutilização, reciclagem e recuperação, de acordo com a Diretiva REEE em vigor e através do Gestor de Recuperação e Reciclagem.

Os aparelhos elétricos que compõem o armário não contêm chumbo, mercúrio, cádmio, crômio hexavalente, bifenilos polibromados (PBB) ou éteres difenílicos polibromados (PBDE).



ECONOMIA CIRCULAR E GESTÃO DE RECURSOS RENOVÁVEIS



Produtos: Conceção ecológica/Rótulo ecológico.

Produção: Eliminação de ineficiências.

Distribuição: Internacionalização.

Utilização: Manutenção.

Gestão sustentável dos resíduos.

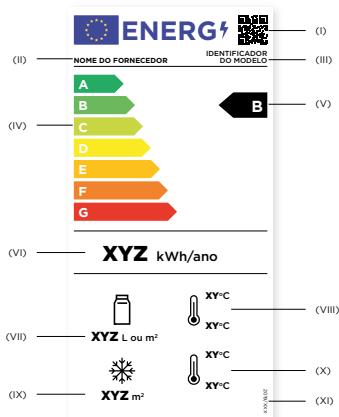
Reutilização, recuperação e reciclagem.

PT



REDUÇÃO DO CONSUMO DE ENERGIA

Concebemos e fabricamos armários eficientes, centrados na sustentabilidade e na melhoria das alterações climáticas e na redução das ineficiências.



Classes de eficiência energética dos aparelhos de refrigeração com função de venda direta

Classe de eficiência energética	Índice de Eficiência Energética (IEE)
A	IEE < 10
B	10 ≤ IEE < 20
C	20 ≤ IEE < 35
D	35 ≤ IEE < 50
E	50 ≤ IEE < 65
F	65 ≤ IEE < 80
G	IEE ≥ 80



Economia circular, gestão de resíduos, recuperação e reciclagem de materiais

A gestão de resíduos do fabricante tem sempre como objetivo a minimização dos resíduos gerados, tanto em termos de quantidade como de perigosidade, a prioridade da reciclagem e da reutilização em relação a outras opções de gestão e a valorização energética como escolha preferencial em relação à deposição em aterro.

As instalações têm as autorizações correspondentes como produtores de resíduos perigosos, que permitem o seu registo, inventário, armazenamento e gestão. Os resíduos não perigosos produzidos são reutilizados no local de produção ou recolhidos por um gestor autorizado para tratamento, reciclagem ou recuperação ou, na sua falta, para deposição em depósitos controlados. Assim, do total de resíduos sólidos não perigosos geridos pelo produtor, cerca de 10 % do total de resíduos não perigosos são depositados em aterros.

O fabricante também produz outros resíduos perigosos ou regulamentados que têm de ser tratados, respetivamente, por um gestor de resíduos perigosos autorizado ou por um SGI (Sistema de Gestão Integrado). Os resíduos perigosos são geralmente entregues a gestores de resíduos autorizados, em conformidade com a legislação em vigor. Uma elevada percentagem do material utilizado no processo de fabrico é reciclado.

PT

Pacto para a Economia Circular

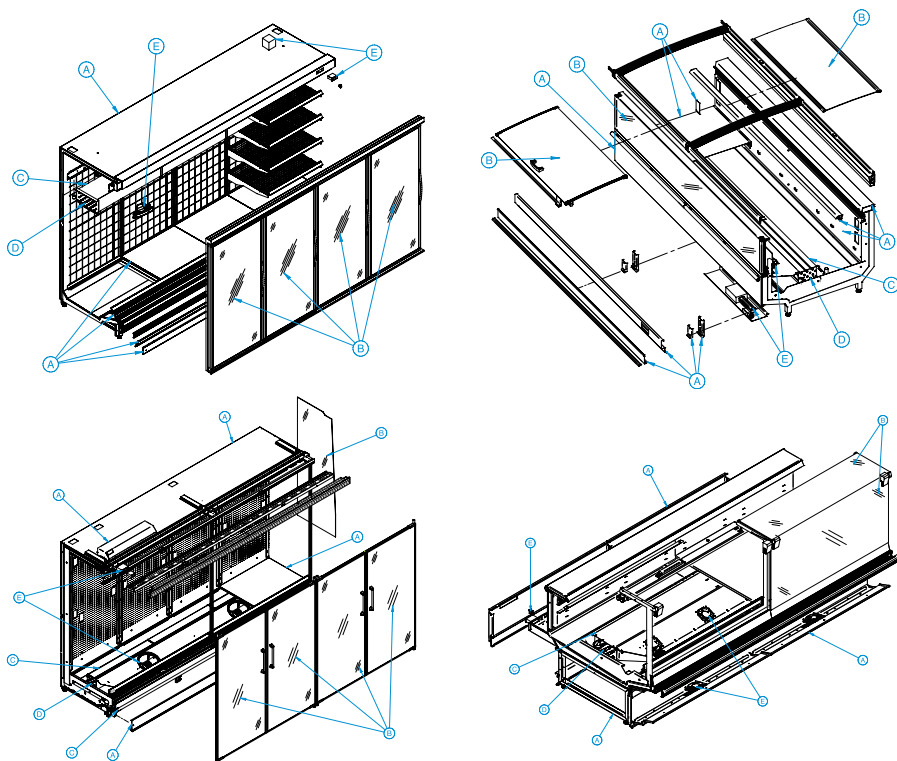
Os Ministérios da Agricultura e Pescas, Alimentação e Ambiente e da Economia, Indústria e Competitividade promoveram o Pacto para a Economia Circular com o objetivo de envolver os principais agentes económicos e sociais de Espanha na transição para um novo modelo económico.

O fabricante, enquanto signatário da iniciativa (pode consultar a iniciativa completa e a nossa assinatura em: <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/economia-circular/pacto>), está empenhado em impulsionar a transição para uma economia circular através das seguintes ações:

1. Avançar com a redução da utilização de recursos naturais não renováveis, reutilizando os materiais contidos nos resíduos como matérias-primas secundárias no ciclo de produção, desde que seja garantida a proteção da saúde humana e do ambiente.

2. Promover a análise do ciclo de vida dos produtos e a incorporação de critérios de conceção ecológica, reduzindo a introdução de substâncias nocivas no seu fabrico, facilitando a reparabilidade dos bens produzidos, prolongando a sua vida útil e permitindo a sua recuperação no fim da mesma.
3. Incentivar a aplicação efetiva do princípio da hierarquia dos resíduos, promovendo a prevenção da produção de resíduos, incentivando a reutilização, reforçando a reciclagem e promovendo a rastreabilidade dos resíduos.
4. Promover orientações que aumentem a inovação e a eficiência global dos processos de produção, através da adoção de medidas como a implementação de sistemas de gestão ambiental.
5. Promover formas inovadoras de consumo sustentável, que incluam produtos e serviços sustentáveis, bem como a utilização de infraestruturas e serviços digitais.
6. Promover um modelo de consumo responsável, baseado na transparência da informação sobre as características dos bens e serviços, a sua durabilidade e eficiência energética, através da utilização de medidas como a rotulagem ecológica.
7. Facilitar e promover a criação de canais adequados para facilitar o intercâmbio de informações e a coordenação com as administrações, a comunidade científica e tecnológica e os agentes económicos e sociais, de modo a criar sinergias que favoreçam a transição.
8. Divulgar a importância da passagem de uma economia linear para uma economia circular, promovendo a transparência dos processos, a consciencialização e a sensibilização dos cidadãos.
9. Promover a utilização de indicadores comuns, transparentes e acessíveis para avaliar o grau de aplicação da economia circular.
10. Promover a incorporação de indicadores de impacto social e ambiental derivados da operação das empresas, a fim de poder avaliar para além dos benefícios económicos gerados por elas, como consequência do seu compromisso com a economia circular.

Seguem-se as percentagens estimadas fornecidas pelos gestores de resíduos:

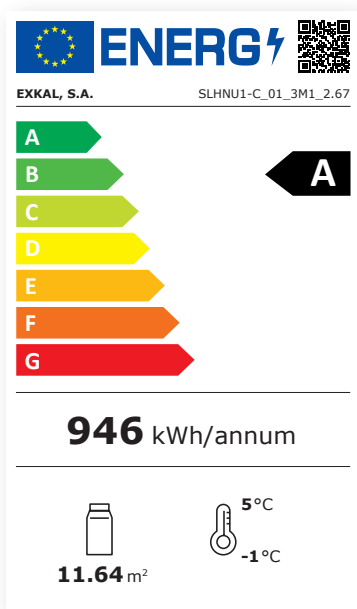


		% materiais em Armários de Refrigeração Comercial	% materiais Recicláveis	% materiais Reutilizados
Total		100%	86,37%	60,25%
A	Chapa	70,13%	86,00%	75,00%
B	Vidro	18,13%	100%	20,00%
C	Alumínio	1,81%	86,00%	80,00%
D	Cobre	1,60%	96,00%	47,00%
E	Eletrónica	1,69%	70,00%	63,50%
F	Resto	6,66%	55,05%	11,54%

TERMOS E CONDIÇÕES GERAIS DA GARANTIA

De acordo com as condições do presente contrato, a EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. garante a ausência de defeitos de material ou de fabrico no referido produto a partir da data da primeira compra pelo utilizador e durante um período de 1 ano se for utilizado de forma normal.

1. Esta garantia é válida para a compra do produto indicado se o Certificado de Garantia for apresentado juntamente com a fatura de compra original, totalmente preenchida no prazo de 30 dias na fábrica. Caso contrário, a garantia produzirá efeitos a partir da data indicada na placa de características do aparelho. A EXKAL reserva-se o direito de não prestar o serviço de garantia quando estas informações não constarem do recibo, estiverem ilegíveis ou tiverem sido alteradas após a compra do produto.
2. Esta garantia é automática e completamente anulada se a alimentação elétrica se desviar +-5% dos valores padrão e também se a documentação tiver sido adulterada.
3. Esta garantia exclui expressamente os seguintes casos:
 - Verificações periódicas, manutenção e reparação ou substituição de peças devido ao desgaste normal do produto.
 - A instalação e a configuração do produto estão em conformidade com os requisitos específicos do utilizador e diferem da configuração predefinida do produto.
 - Regulação do armário expositor no ponto de venda.
 - Vidros e elementos de iluminação e respetivas proteções.
 - Limpeza do condensador ou de qualquer outra parte do aparelho.
 - A deterioração dos produtos perecíveis e a consequente perda de lucro devido a uma avaria no aparelho.
 - Danos sofridos pelo aparelho em consequência de:
 - Utilização incorreta do mesmo, incluindo acidentes durante o transporte, a sua utilização para fins diferentes dos normais de acordo com as características do produto, ou o não cumprimento das instruções para a sua correta utilização e manutenção contidas no “Manual de Instruções”.
 - A instalação ou utilização do produto de forma não conforme com as normas técnicas ou de segurança em vigor.
 - Tentativas de reparação efetuadas por parte de prestadores de serviço técnico não autorizados.
 - Acidentes, catástrofes naturais ou qualquer outra causa fora do controlo da EXKAL.
4. A manipulação do produto por pessoal técnico não autorizado pela EXKAL pode resultar na anulação dos direitos concedidos por esta garantia.
5. A área geográfica em que esta garantia é válida é Espanha. A EXKAL não oferecerá nenhum dos serviços de garantia especificados neste documento fora do território acima mencionado. Os distribuidores da EXKAL em cada país garantem os produtos em conformidade com os acordos em vigor.
6. Todas as peças ou produtos substituídos ao abrigo dos serviços de garantia passam a ser propriedade da EXKAL S.A.



IDENTIFICADOR DO MODELO QR

Informação que identifica de forma inequívoca o modelo do móvel conforme estabelecido na Diretiva Europeia 2019/2018. Permite o acesso às informações da parte pública cadastrada no site da Eprel. É a forma de visualizar essas informações.

PT

No site da EPREL (<https://eprel.ec.europa.eu/>), a partir de 1 de março de 2021, são apresentados todos os dados referentes ao cumprimento dos referidos regulamentos.

Comisión Europea Sitio web sobre el cumplimiento EPREL		español Exkal Marcilla (n002wpvt)
Aparatos de refrigeración con función de venta directa Reglamento Delegado: (EU) 2019/2018		Publicado Número de registro EPREL: 466750
Identificador del modelo: EPREL DLN4 TEST EXKAL v.1 Nombre del proveedor / marca comercial: EXPOSICION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS S.A.		
Navegación Información pública		
Registered as: Fabricante Fecha de la primera introducción en el mercado: 18/11/2020 Fecha del final de la introducción en el mercado: Compliance data visible to UK MSA: No		
GENERAL PRODUCT PARAMETERS Annual energy consumption (kWh/annum): 7607.7 Energy efficiency index (EEI): 42.5 Energy Efficiency Class: A		

INDICE

Introduzione	109
Avvertenze di sicurezza	110
Gestione logistica del prodotto	112
Installazione	113
Funzionamento e caricamento del prodotto	115
Manutenzione	115
Informazioni tecniche	119
Normative / certificazioni, dichiarazione di conformità	121
Recupero e riciclo	122
Gestione dei rifiuti	122
Economia circolare e gestione delle risorse rinnovabili	123
Riduzione del consumo di energia	123
Termini e condizioni generali della garanzia	127
QR model identifier	128

INTRODUZIONE

SCOPO DEL MANUALE

Lo scopo del presente manuale è fornire informazioni dettagliate sul funzionamento dell'armadio, compresi il trasporto, l'installazione, la manutenzione e le operazioni di pulizia. Seguendo queste istruzioni, si garantisce il corretto funzionamento dell'armadio e si ottimizzano le prestazioni dell'apparecchio.

AVVERTENZA!

Prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'armadio, leggere attentamente il presente manuale. L'inosservanza delle avvertenze di sicurezza potrebbe causare malfunzionamenti e mettere a repentaglio la propria incolumità fisica. Seguire le istruzioni per garantire un uso **sicuro ed efficiente** dell'armadio.

TEMPERATURE DI ESERCIZIO

In base alla norma ISO 23593, riportiamo di seguito le temperature raccomandate per i prodotti conservati all'interno dell'armadio.

CLASSE DE TEMPERATURA	TEMPERATURA MASSIMA DEL PRODOTTO PIÙ CALDO	TEMPERATURA MINIMA DEL PRODOTTO PIÙ FREDDO
M0	+4 °C	-1 °C
M*	6	-1 °C
M1	+5 °C	-1 °C
M2	+7 °C	-1 °C
H1	+10 °C	+1 °C
H2	+10 °C	-1 °C
S	Classificazione speciale	

RESPONSABILITÀ DEL FABBRICANTE E DEL CLIENTE

Il fabbricante non è responsabile per:

- > Uso improprio dell'armadio
- > Uso di apparecchi o accessori non autorizzati dal fabbricante
- > Anomalie dell'alimentazione elettrica
- > Inosservanza delle istruzioni riportate nel presente manuale
- > Interventi di personale non autorizzato / non qualificato
- > Mancata osservanza delle istruzioni di manutenzione e pulizia riportate
- > Installazione errata

Responsabilità del cliente:

- > Assicurarsi di leggere e seguire il manuale
- > Verificare l'uso dei DPI necessari
- > Verificare la qualifica e la salute mentale e fisica del personale addetto all'uso e alla manutenzione dell'armadio
- > Istruire e formare il personale addetto a trasporto, installazione, manutenzione e pulizia in base alle indicazioni fornite. Seguire le norme applicabili nel luogo di installazione dell'armadio

IT



AVVERTENZE DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Armadio caricato con refrigerante R290



ATTENZIONE

Prima di svolgere qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, scollegare l'armadio dalla rete elettrica



ATTENZIONE

Carico massimo della mensola: 180 kg/m²



PROIBIZIONE

È proibito accelerare la sbrinatoria per non compromettere il funzionamento dell'apparecchio



PROIBIZIONE

È proibito conservare nell'armadio prodotti infiammabili, corrosivi o esplosivi



PROIBIZIONE

È proibito installare l'armadio in ambienti in cui sono presenti sostanze gassose esplosive

OBBLIGATORIO

Lasciare una distanza di **almeno 100 mm** tra l'armadio e la parete

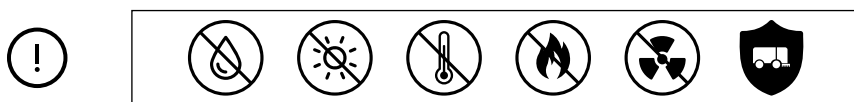
Avvertenze generali

Tutte le operazioni di assistenza tecnica e manutenzione devono essere eseguite **esclusivamente da tecnici qualificati**, in conformità alle norme in vigore e alle istruzioni del fabbricante. Prima di svolgere qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione o sostituzione di pezzi consentita, anche se non si tratta di componenti elettrici, **scollegare l'armadio dalla rete elettrica**.

L'armadio deve essere collegato a una presa di corrente efficiente, come previsto dalle norme di sicurezza. Per collegare l'armadio alla rete elettrica, è necessario verificare che i valori del collegamento corrispondano a quelli indicati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

L'armadio non deve essere installato nelle prossimità di ambienti a rischio di incendio o esplosione, o in zone esposte a radiazioni. L'apparecchio non è progettato per l'utilizzo in ambienti esterni e non deve essere esposto alla pioggia. Gli armadi devono essere protetti dagli urti dovuti a macchinari di pulizia e transpallet.

Eventuali modifiche apportate alla configurazione dell'armadio, così come l'aggiunta di dispositivi non autorizzati dal fabbricante, può provocare un malfunzionamento dell'apparecchio.



Al fine di rispettare la Direttiva (UE) 2025/1892, devono essere osservate le condizioni di conservazione indicate nelle istruzioni e nell'etichettatura dei produttori e trasformatori di alimenti freschi deperibili e surgelati, come stabilito nel sistema preventivo di sicurezza alimentare HACCP e, ove applicabile, nel Regolamento (CE) n. 853/2004. Allo stesso modo, devono essere applicate le temperature di riferimento indicate nel documento corrispondente. Un uso improprio dell'apparecchiatura può compromettere la corretta conservazione degli alimenti.

EXKAL, salvo diversa ed espressa pattuizione indicata nell'offerta o nell'accettazione dell'ordine, garantisce i prodotti forniti contro difetti di materiali, fabbricazione o assemblaggio per un periodo di dodici (12) mesi dalla data di ricezione, sia essa esplicita o tacita, o di diciotto (18) mesi dalla data di notifica della disponibilità alla spedizione, a seconda di quale evento si verifichi per primo.

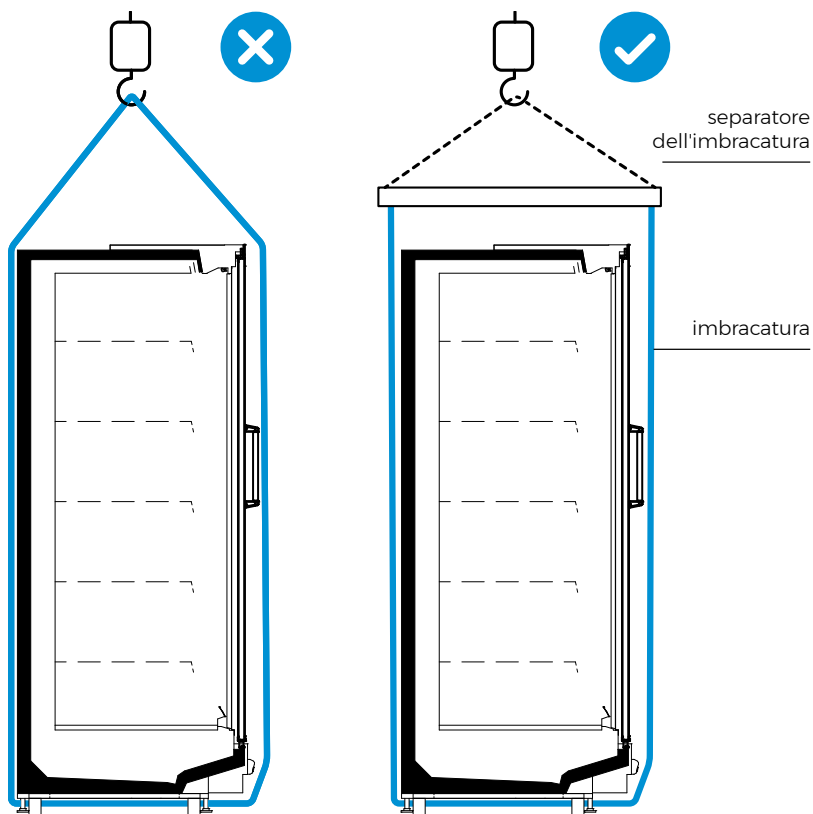
Precauzioni da seguire durante la manutenzione

 ATENCIÓN Mueble cargado con refrigerante R290	 ATENCIÓN Las operaciones de mantenimiento están reservadas para técnico especializado	 OBLIGATORIO Uso obligatorio de los EPIS necesarios para cada trabajo
--	---	--



GESTIONE LOGISTICA DEL PRODOTTO

Gli apparecchi vengono consegnati fissati a supporti o pallet in legno per facilitarne il trasporto ed evitare danni durante l'installazione. **Non devono** essere rimossi fino al momento in cui l'armadio si trova nella posizione scelta. **Evitare** per quanto possibile di **trascinare l'armadio**, per collocarlo si consiglia l'utilizzo di mezzi meccanici.



Verificare che l'armadio sia giunto presso lo stabilimento del cliente senza danni all'imballaggio e privo di anomalie strutturali.



INSTALLAZIONE

L'installazione, il montaggio e il collegamento elettrico degli armadi devono essere effettuati esclusivamente da **tecnici qualificati**.

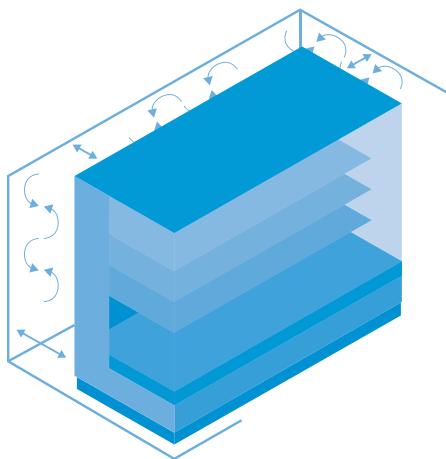
Requisiti di base

Le condizioni climatiche dell'ambiente per il quale è progettato l'armadio sono di **25 °C** e **60% di umidità relativa**, salvo diversa indicazione. La velocità dell'aria sugli armadi **non deve superare gli 0,2 m/s**. Il luogo scelto per l'installazione non deve trovarsi vicino a porte o zone esposte a correnti d'aria importanti (bocche di ventilazione, climatizzazione e riscaldamento). Il livello di illuminazione per il quale è progettato l'armadio è di **600 lx**.

Si raccomanda di utilizzare un'illuminazione esterna fluorescente piuttosto che a incandescenza.

Verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

Posizione di installazione adeguata



Per il corretto funzionamento dell'armadio e per evitare condense, collocarlo ad **almeno 100 mm** da pareti o oggetti che ostacolano la libera circolazione dell'aria intorno a esso. Gli armadi non devono essere esposti al sole o a qualsiasi altra fonte di calore, né trovarsi in ambienti con soffitti o pareti non isolate. L'apparecchio deve essere installato su un pavimento livellato.

È OBBLIGATORIO COMPILARE LA CHECK LIST (DOC.0004)!

CHECKLIST INTEGRALES



Datos cliente

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Persona de contacto _____

Datos instalador/reparador

Técnico _____
Técnico _____

Empresa

Nombre _____

Modelo de máquina _____ N° de serie _____ Año fabricación _____

Local / Tienda	Horas apertura/día	
	Aire acondicionado <i>(si/no)</i>	
	Corrientes aire <i>(si/no)</i>	
	Sol directo <i>(si/no)</i>	
	Otros	
Ambiente	Temperatura (°C)	
	Humedad relativa (%)	
Instalación eléctrica	Base enchufe <i>(si/no)</i>	
	Protección eléctrica independiente <i>(si/no)</i>	
Mediciones eléctricas*	*Tensión base enchufe: Mueble parado (V)	
	*Tensión base enchufe: Arranque (V)	
	*Tensión base enchufe: Funcionando (V)	
	*Intensidad (A)	
Funcionamiento Mueble	Llega a consigna <i>(si/no)</i>	
	Tiempo hasta el siguiente arranque tras parada (min)	
Desagüe	Desagüe a red <i>(si/no)</i>	

*Alimentación eléctrica: Tensiones fuera de rango reducen la vida del compresor.

Recomendaciones

En el caso de conexión mediante enchufe, las medidas eléctricas podrían realizarse de varias maneras:
Desmontando y accediendo a la caja eléctrica del propio mueble.
En caso de disponer de otro enchufe libre de esa misma línea, podría utilizarse para medir.
Usando una alargadera con base múltiple de max 15m de longitud y midiendo de forma similar al caso anterior.
Desmontando y accediendo a la parte trasera de la base enchufe.

Observaciones

Revisado por:

Fecha:

Conforme cliente:

Fecha:

Es imprescindible el envío de este documento a EXKAL junto con el albarán / factura justificante de la intervención. En instalación, la cumplimentación y envío de este Checklist a EXKAL activa el periodo de garantía del mueble.

Fábrica: Pol. Ind. El Campillo, C/A N°1 / 31340 Marcilla (Navarra - Spain) / Tel. 948708292
www.exkalsa.com / exkalsa@exkalsa.com

DOC0004 Checklist Integrales E03



FUNZIONAMENTO E CARICAMENTO DEL PRODOTTO

PRIMO AVVIO

Dopo aver installato l'armadio nel luogo corretto, attendere circa un'ora affinché i livelli dell'olio e del liquido refrigerante si stabilizzino.

È OBBLIGATORIO COMPILARE LA CHECK LIST (DOC.0004)!

Successivamente, l'armadio potrà essere collegato alla corrente elettrica per verificarne il corretto funzionamento. Lasciare che l'armadio raggiunga la temperatura desiderata per la conservazione degli alimenti per poterlo caricare.

Caricamento del prodotto

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la conservazione e l'esposizione di alimenti, pertanto, per un corretto funzionamento, la temperatura del prodotto al momento del caricamento non deve essere superiore a quella specificata.

Per ciascun tipo di armadio è indicato un limite di carica che non deve essere superato per garantire la corretta refrigerazione del prodotto. Il prodotto deve essere collocato in modo uniforme, senza lasciare zone vuote ed evitando di ostruire le griglie di uscita e ingresso dell'aria, in modo da assicurarne un corretto ricircolo.



MANUTENZIONE

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere svolte da personale qualificato! L'esecuzione di una buona manutenzione preventiva e correttiva prolungherà la vita utile dell'armadio, garantendo un corretto funzionamento e una buona conservazione del prodotto. La posizione dei diversi elementi soggetti a riparazione o sostituzione è visibile negli esplosi dell'armadio.

Prima di effettuare operazioni di **manipolazione e/o sostituzione** dei componenti, il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica.

Le diverse attività di manutenzione hanno un carattere prevalentemente preventivo:

- **Verifica della temperatura:** controllare la temperatura per garantire che i prodotti presenti all'interno si conservino in condizioni ottimali, **almeno una volta all'anno**.
- **Revisione di porte e guarnizioni:** controllare la corretta chiusura delle porte per evitare fuoriuscite d'aria, **almeno una volta all'anno**.
- **Revisione del livello di refrigerante:** controllare che il livello del refrigerante sia corretto, in caso contrario, effettuare una ricarica per garantire la corretta refrigerazione, almeno una volta ogni 6 mesi.
- **Revisione del filtro:** assicurarsi che il filtro dell'aria sia pulito per consentire l'ingresso di aria fresca e priva di odori, **una volta all'anno**.
- **Sostituzione dell'illuminazione:** per mantenere una corretta esposizione degli alimenti, l'armadio deve essere illuminato correttamente, per questo, sostituire l'illuminazione al **termine della vita utile**.
- **Verificare** l'assenza di sfregamenti sulle tubazioni, almeno una volta ogni 6 mesi.
- **Verificare** lo stato dei cavi e delle connessioni elettriche, almeno una volta ogni 6 mesi.

Per contattare il servizio post-vendita, chiamare il numero +34 948 708292 o scrivere a postventa@exkalsa.com. EXKAL garantisce la disponibilità dei ricambi, inclusi quelli specificati nella Direttiva 2009/125/CE (Ecodesign), per un periodo di 8 anni dalla data di acquisto del prodotto.



SOSTITUZIONE DELL'ILLUMINAZIONE

-  Scollegare l'alimentazione dall'armadio
-  Rimuovere l'illuminazione dai supporti
-  Sostituire le lampade
-  Riposizionare l'illuminazione nei supporti
-  Collegare nuovamente l'alimentazione elettrica



PULIZIA

ATTENZIONE: prima di eseguire la pulizia dell'armadio,
scollegarlo dalla rete elettrica.

Per la pulizia dell'armadio, utilizzare acqua tiepida (massimo 65 °C) e sapone leggero o detergente domestico neutro diluito in acqua. Per le superfici in vetro, utilizzare prodotti specifici per la pulizia del vetro (detergente domestico per vetri).

È **proibito** l'uso di:

- Prodotti abrasivi o infiammabili, come alcool, candeggina, acetone o solventi.
- Spugne abrasive o spazzole metalliche.

È proibito effettuare la pulizia della parte superiore dell'armadio con acqua o altri liquidi!

> Pulizia esterna

Pulire le parti esterne dell'armadio **una volta alla settimana**.

Pulizia di porte e guarnizioni

Per le superfici in vetro, utilizzare un detergente domestico per vetri. Per porte e guarnizioni, utilizzare acqua deionizzata con una piccola percentuale di sapone (1%). **Evitare l'uso di prodotti corrosivi o acidi.** Eseguire questa pulizia **almeno una volta al mese**.

> Pulizia interna

La pulizia e la disinfezione della parte interna dell'armadio devono essere eseguite **almeno una volta al mese**, per mantenere un ambiente interno pulito e assicurare la protezione del cliente.

Questa pulizia include la **struttura interna, la mensola di esposizione, gli scaffali, la vaschetta** (sotto la mensola di esposizione), **gli scarichi e le ventole**.

Procedura da seguire:

- **Scollegare** l'armadio dalla rete elettrica.

- Svuotare l'armadio e trasferire i prodotti in camere frigorifiche o in un altro armadio frigo affinché la temperatura venga mantenuta durante la pulizia.
- Far sciogliere eventuali residui di ghiaccio e attendere che l'armadio raggiunga la temperatura ambiente prima di procedere alla pulizia.
- Assicurarsi che non restino residui di sapone o detersive.
- Asciugare l'armadio con un panno morbido, evitando di lasciare residui di acqua.
- Riavviare l'armadio e attendere che raggiunga la temperatura interna ottimale prima di ricollocare i prodotti al suo interno.

La pulizia dell'evaporatore e del condensatore è fondamentale per il corretto funzionamento dell'armadio, pertanto, deve essere inclusa nelle operazioni di pulizia interna.

Pulizia del condensatore

Per mantenere la corretta efficienza dell'armadio, è importante pulire il condensatore, poiché l'accumulo di sporcizia può aumentare il consumo energetico e provocare la rottura del compressore. La pulizia deve essere eseguita con spazzole **(non metalliche)** o con un aspirapolvere, almeno una volta al mese.

PRIMA SCOLLEGARE L'ARMADIO DALLA RETE ELETTRICA!

IT

Pulizia dell'evaporatore

Per garantire prestazioni ottimali e prolungare la durata dell'armadio, è molto importante pulire correttamente l'evaporatore, per farlo, procedere come riportato di seguito:

- **Scollegare** il refrigeratore dalla rete elettrica.
- **Pulire** con una spazzola o con un aspirapolvere per eliminare polvere e sporco, in modo da evitare ostruzioni nell'evaporatore e garantire uno scambio termico più efficiente. Eseguire questa pulizia **almeno una volta al mese**.
- **Prevenire** la formazione di ghiaccio sulle alette dell'evaporatore per mantenerne l'efficienza. Sbrinare l'apparecchio per sciogliere il ghiaccio accumulato, l'acqua verrà raccolta in una vaschetta di condensazione attraverso un apposito scarico, in questo modo si controllerà anche che tale scarico non sia ostruito.

Ricordare che una corretta manutenzione dell'armadio non solo migliora l'efficienza del refrigeratore, ma contribuisce anche a un funzionamento **più economico e sostenibile**.



INFORMAZIONI TECNICHE

TARGHETTA IDENTIFICATIVA

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.



Pol. Ind. El Campillo, C/A, Nº 1
C.P. 31340, Marcilla - Funes
(Navarra, Spain)
www.exkalsa.com

	1	S/N	9
	2		10
	3	PS	11
	4		12
	5		13
	6		14
	7		
	8		14



MADE IN SPAIN

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| ① Modello | ⑨ N. di serie |
| ② Mese/Anno di fabbricazione | ⑩ Liquido refrigerante |
| ③ Tensione di alimentazione | ⑪ Pressione di esercizio |
| ④ Potenza del compressore | ⑫ Caricamento |
| ⑤ Potenza massima di sbrinamento | ⑬ Cortina elettrica |
| ⑥ Potenza massima anticondensa | ⑭ Massa |
| ⑦ Illuminazione | ⑮ Link al QR |
| ⑧ Ventola | |

Problemi e riparazioni (servizio post-vendita)

> L'armadio si arresta o non si avvia.

- Verificare che l'armadio sia collegato a una presa di corrente funzionante e che non ci siano interruzioni di alimentazione. Controllare visivamente che i cavi non siano danneggiati e che non ci siano collegamenti staccati.
- Qualora il problema persista, contattare il servizio post-vendita o un centro tecnico autorizzato. Se fosse necessario sostituire delle parti, utilizzare pezzi originali per garantire un corretto funzionamento.

> L'armadio non raffredda o non raffredda a sufficienza.

- Verificare che nelle vicinanze non siano presenti fonti di calore o correnti d'aria che influiscano negativamente sul funzionamento dell'armadio.
- Controllare che l'armadio sia caricato correttamente. (Al di sotto del limite di carico).
- Verificare che il condensatore sia in buono stato, se necessario, effettuare una pulizia per migliorare lo scambio di calore.
- Assicurarsi che l'armadio sia livellato correttamente.
- Verificare le condizioni climatiche dell'ambiente in cui si trova l'armadio.
- Qualora il problema persista, contattare il servizio post-vendita o un centro tecnico autorizzato. Se fosse necessario sostituire delle parti, utilizzare pezzi originali per garantire un corretto funzionamento.

Non dimenticare che, qualora l'armadio presenti un malfunzionamento, i prodotti contenuti al suo interno devono essere collocati in un altro armadio frigo o camera frigorifera per garantirne il corretto stato di conservazione.

Per contattare il servizio post-vendita, chiamare il numero +34 948 708292 o inviare un'email a postventa@exkalsa.com.

Qualora sia necessario sostituire delle parti, contattare il servizio post-vendita.



NORMATIVA/CERTIFICAZIONI, DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

CERTIFICADO GARANTÍA

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de averia

SELLO

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
CP. 31340 Marcilla, Navarra (España-Spain)

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITEE

exkal
EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
C.P. 31340 Marcilla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293

Declaro bajo su única responsabilidad que el producto mencionado a continuación:
I declare under its own responsibility that the following product:
Déclare sous sa seule responsabilité que le produit mentionné ensuite:

Tipo de producto Product Type/Type de produit:	
Modelo Model/Modèle:	
N° Serie /Serial Number/ N° de série:	
Fecha de fabricación(m/m/a)	
(Date of Manufacture/ Date de Fabrication)	

cumple con el diseño y los requerimientos constructivos de las siguientes directivas:
fulfills the design and constructive requirements of the following directives:
conforme en conception et aux exigences constructives des directives suivantes:

Presión a presión Equipment under pressure Équipement à pression	2014/68/EU
Baja Tensión Low voltage directive Basse Tension	2014/35/EU
Compatibilidad electromagnética Electromagnetic Compatibility Compatibilité électromagnétique	2014/30/EU
Máquina Machine Machine	2006/42/EC

FECHA/DATE/SATE	Director General/General Manager/Directeur Général
-----------------	--



TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

De acuerdo con los contenidos del presente contrato, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. garantiza la ausencia de defectos de material o fabricación en el producto mencionado a partir de la fecha de la primera compra por parte del usuario y por un periodo de 3 años o de cinco veces menor.

1. La presente garantía será válida por la compra del producto incluido en el Certificado de Garantía es presentado junto con la factura original de compra, perfectamente cumplimentado en un plazo máximo de 30 días en forma. En su defecto, la garantía entrará en vigor a partir de la fecha indicada en la placa de características del equipo. EXKAL se reserva el derecho de abstenerse a prestar el servicio de garantía cuando esta información no figure en el recibo, sea legible o haya sido modificada tras la compra del producto.

2. Esta garantía queda anulada automáticamente y a todos los efectos en el caso de que la alimentación eléctrica se desvíe en +5% de los valores normalizados y igualmente si la documentación ha sido manipulada.

3. Esta garantía excluye expresamente los casos siguientes:

- Roturas por mal uso, mantenimiento o reparación o sustitución de piezas debido al desgaste por uso normal del producto.
- La instalación y configuración del producto conforme o requisitos específicos del usuario y diferentes de la configuración por defecto del producto.
- El empleo del equipo exterior al punto de venta.
- Tareas no previstas como los elementos de almacenamiento y/o protección.
- Limpieza del condensador o cualquier otra parte del aparato.
- El deterioro de la carcasa exterior producido durante el transporte, su empleo para fines distintos de los de normal de acuerdo con las características del producto, o no cumplir las instrucciones para su correcto uso y mantenimiento contempladas en el "Manual de Instrucciones".
- Mal uso del mismo, incluyendo accidentes durante el transporte, su empleo para fines distintos de los de normal de acuerdo con las características del producto, o no cumplir las instrucciones para su correcto uso y mantenimiento contempladas en el "Manual de Instrucciones".
- La instalación o utilización del producto de forma no ajustada a las normas técnicas o de seguridad vigentes.
- Intervención de reparación efectuada por proveedores de servicio técnico no autorizados.
- Accesorios, repuestos o materiales o cualquier otra causa ajena al control de EXKAL.

4. La manipulación del producto por parte del personal técnico no autorizado por EXKAL, podrá suponer la anulación de los derechos otorgados por la presente garantía.

5. El ámbito geográfico en el que la presente garantía tiene validez es España. EXKAL, no otorgará ninguna de las servicios en garantía especificadas en este documento fuera del mencionado territorio. Desde los Distribuidores de EXKAL, en cada país, nuestros gerentes los productos según los acuerdos en vigor.

6. Todos las piezas o productos sustituidos al amparo de los servicios en garantía pasarán a ser propiedad de EXKAL, S.A.

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.

Oficina General
Pol.Ind El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
CP. 31340 Marcilla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293



CERTIFICADO GARANTIA

A cumplimentar por el vendedor

MODELO	
N° SERIE	
FECHA DE COMPRA	
FECHA CADUCIDAD GARANTIA	
DISTRIBUIDOR	

Servicio de Asistencia Técnica

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de averia



Devolver esta parte de la garantía debidamente cumplimentado en el plazo de 30 días desde la fecha de compra

MODELO	N° SERIE
NOMBRE	
DIRECCIÓN	
POBLACIÓN	C.P. PROVINCIA
DISTRIBUIDOR	
FECHA DE COMPRA	

Firma del cliente



RECUPERO E RICICLO

Il fabbricante è attento alla tutela ambientale. Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio sono ecocompatibili e possono essere riciclati o riutilizzati. Inoltre, il volume dell'imballaggio è stato ridotto al minimo.

Componenti speciali, come le batterie, devono essere rimossi da personale tecnico qualificato e smaltiti in conformità alla legislazione ambientale applicabile in ciascun Paese.

Armadio frigo commerciale	Materiali	Riciclabili	Riutilizzati
Totale	100%	86%	60%
Lamiera	70,13%	86%	75%
Vetro	18,13%	100%	20%
Alluminio	1,81%	86%	80%
Rame	1,60%	96%	47%
Elettronica	1,69%	70%	64%
Altro	6,66%	55%	12%



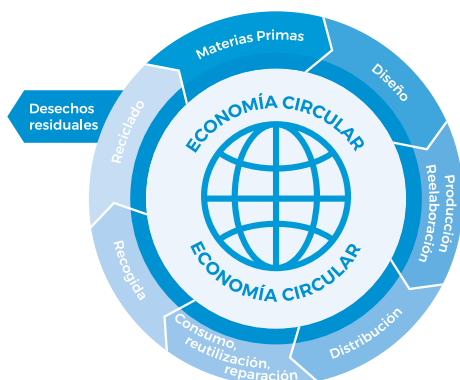
GESTIONE DEI RIFIUTI

Al termine del ciclo di vita dell'armadio, i componenti, i materiali e le sostanze che lo compongono sono riutilizzabili, riciclabili e valorizzabili per l'80%, in conformità alla Direttiva RAEE vigente e attraverso l'Ente di gestione per il recupero e il riciclo.

Gli apparecchi elettrici dell'armadio sono privi di piombo, mercurio, cadmio, cromo esavalente, polibromobifenili (PBB) o polibromodifenileteri (PBDE).



ECONOMIA CIRCOLARE E GESTIONE DELLE RISORSE RINNOVABILI



Prodotti: Ecodesign / Ecolabel.

Produzione: eliminazione di inefficienze.

Distribuzione: internazionalizzazione.

Utilizzo: manutenzione.

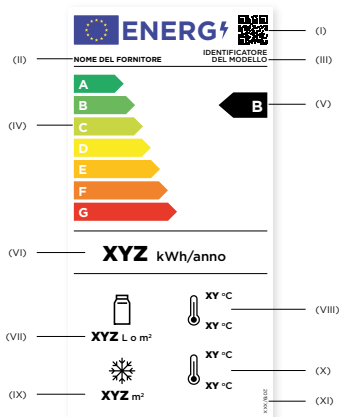
Gestione sostenibile dei rifiuti.

Riutilizzo, recupero e riciclo.



RIDUZIONE DEL CONSUMO DI ENERGIA

Progettiamo e fabbrichiamo armadi efficienti, orientati alla sostenibilità e al miglioramento del cambiamento climatico, puntando alla riduzione delle inefficienze.



Classi di efficienza energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta

Classe di efficienza energetica	Indice di efficienza energetica (EEI)
A	EEI < 10
B	10 ≤ EEI < 20
C	20 ≤ EEI < 35
D	35 ≤ EEI < 50
E	50 ≤ EEI < 65
F	65 ≤ EEI < 80
G	EEI ≥ 80



Economia circolare, gestione dei rifiuti, recupero e riciclo dei materiali

La gestione dei rifiuti da parte del fabbricante è sempre orientata alla riduzione dei rifiuti generati, sia in termini di quantità che di pericolosità, dando priorità al riciclo e al riutilizzo rispetto ad altre opzioni di gestione e considerando la valorizzazione energetica come scelta preferenziale rispetto al deposito in discarica.

Gli impianti dispongono delle autorizzazioni necessarie per la gestione di rifiuti pericolosi, che ne consente la registrazione, l'inventario, lo stoccaggio e la gestione. I rifiuti non pericolosi generati vengono riutilizzati direttamente nel luogo di produzione o raccolti da un gestore autorizzato per il loro trattamento, riciclo o valorizzazione, o in alternativa, per lo smaltimento in discariche controllate. Pertanto, circa il 10% dei rifiuti solidi non pericolosi gestiti dal fabbricante vengono depositati in discarica.

Il fabbricante genera anche altri rifiuti pericolosi o regolati in modo specifico, che devono essere trattati da un gestore di rifiuti pericolosi autorizzato o da un SIG (Sistema Integrato di Gestione). In generale, i rifiuti pericolosi vengono consegnati a gestori autorizzati, in conformità alla legislazione in vigore. Un'elevata percentuale del materiale utilizzato nel processo produttivo viene riciclata.

IT

Patto per l'economia circolare

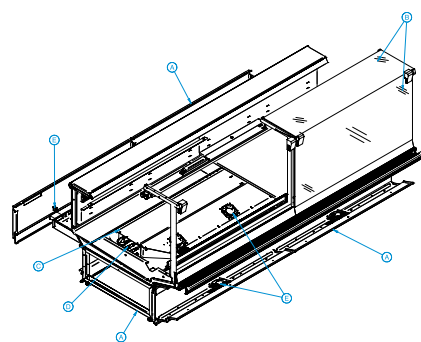
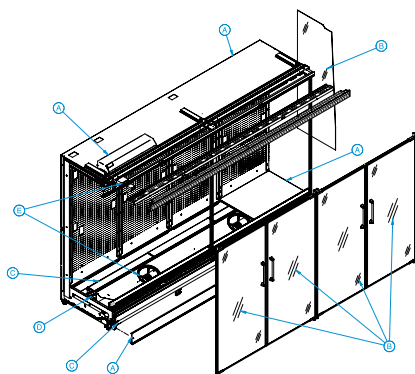
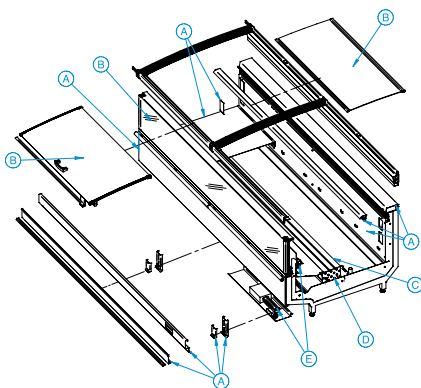
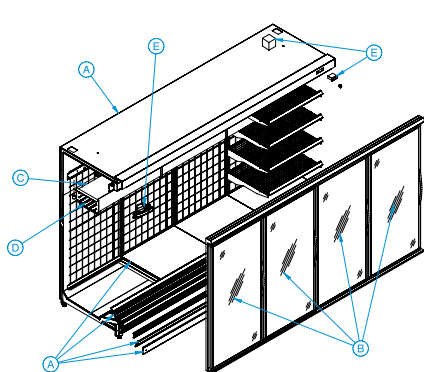
I Ministeri di Agricoltura e Pesca, Alimentazione e Ambiente e dell'Economia, Industria e Competitività hanno promosso il Patto per l'Economia Circolare allo scopo di coinvolgere i principali attori economici e sociali spagnoli nella transizione verso un nuovo modello economico.

Il fabbricante, come azienda firmante dello stesso (l'iniziativa completa e la nostra adesione possono essere consultate su: <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/economia-circular/pacto>), si impegna a promuovere la transizione verso un'economia circolare mediante le seguenti azioni:

1. Ridurre l'uso di risorse naturali non rinnovabili, riutilizzando nel ciclo di produzione i materiali contenuti nei rifiuti come materie prime secondarie, tenendo sempre presente la tutela della salute delle persone e la protezione dell'ambiente.
2. Promuovere l'analisi del ciclo di vita dei prodotti e l'adozione di criteri di ecodesign, riducendo l'utilizzo di sostanze nocive durante la fabbricazione e favorendo la riparabilità delle merci fabbricate, aumentandone la durata e rendendo possibile la loro valorizzazione al termine della vita utile.

3. Applicare il principio di gerarchia dei rifiuti, promuovendo la prevenzione della loro generazione, il riutilizzo, il riciclo e la tracciabilità.
4. Promuovere l'aumento dell'innovazione e dell'efficienza globale dei processi produttivi attraverso l'adozione di sistemi di gestione ambientale.
5. Promuovere forme di consumo sostenibile innovative, che includano prodotti e servizi sostenibili e l'utilizzo di infrastrutture e servizi digitali.
6. Promuovere un modello di consumo responsabile, basato sulla trasparenza delle informazioni relative alle caratteristiche di beni e servizi, alla loro durata e all'efficienza energetica, mediante l'applicazione di misure come l'uso del marchio ecologico.
7. Facilitare e promuovere la creazione di canali appropriati per semplificare lo scambio di informazioni e la collaborazione tra enti amministrativi, comunità scientifiche e tecniche e attori economici e sociali, al fine di creare sinergie che favoriscano la transizione.
8. Sensibilizzare sull'importanza di passare dall'economia lineare a un'economia circolare, promuovendo la trasparenza dei processi e la consapevolezza dei cittadini.
9. Promuovere l'uso di indicatori comuni, trasparenti e accessibili per misurare il grado di implementazione dell'economia circolare.
10. Promuovere l'adozione di indicatori dell'impatto sociale e ambientale derivanti dal funzionamento delle aziende valutando, oltre ai benefici economici, il loro impegno nei confronti dell'economia circolare.

Riportiamo di seguito la stima percentuale fornita dai gestori di rifiuti:



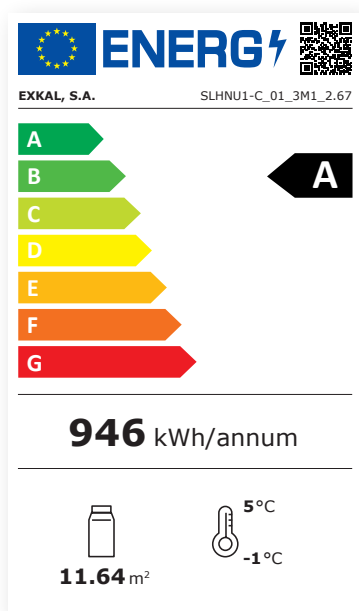
IT

		% di materiali in armadi frigo commerciali	% materiali riciclabili	% materiali riutilizzati
Totale		100%	86,37%	60,25%
A	Lamiera	70,13%	86,00%	75,00%
B	Vetro	18,13%	100%	20,00%
C	Alluminio	1,81%	86,00%	80,00%
D	Rame	1,60%	96,00%	47,00%
E	Elettronica	1,69%	70,00%	63,50%
F	Resto	6,66%	55,05%	11,54%

TERMINI E CONDIZIONI GENERALI DELLA GARANZIA

In conformità alle condizioni stabilite nel presente contratto, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. garantisce l'assenza di difetti di materiale o fabbricazione del prodotto oggetto della garanzia dalla data del primo acquisto da parte dell'utente e per un periodo di 1 anno in caso di utilizzo normale.

1. La presente garanzia è valida per l'acquisto del prodotto specificato se il Certificato di Garanzia viene presentato in fabbrica insieme alla fattura di acquisto originale, perfettamente compilato, entro un termine massimo di 30 giorni. In caso contrario, la garanzia entrerà in vigore a partire dalla data indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio. EXKAL si riserva il diritto di astenersi dal fornire il servizio di garanzia se le informazioni indicate non sono presenti sulla ricevuta, sono illeggibili o sono state modificate dopo l'acquisto del prodotto.
2. La garanzia verrà annullata automaticamente e a tutti gli effetti se l'alimentazione elettrica si discosta del $\pm 5\%$ dai valori standard e, allo stesso modo, in caso di manomissione della documentazione.
3. La presente garanzia esclude espressamente i seguenti casi:
 - Revisioni periodiche, interventi di manutenzione e riparazione o sostituzione di pezzi dovuta all'usura per l'uso normale del prodotto.
 - Installazione e configurazione del prodotto in base alle necessità specifiche dell'utente e diverse dalla configurazione predefinita del prodotto.
 - Regolazione dell'armadio espositore presso il punto vendita.
 - Vetri ed elementi di illuminazione e relative protezioni.
 - Pulizia del condensatore o di qualsiasi altra parte dell'apparecchio.
 - Deterioramento della merce deperibile e conseguente perdita di profitti dovuta a guasti dell'apparecchio.
 - Danni subiti dall'apparecchio a causa di:
 - Uso improprio, ivi compresi incidenti durante il trasporto, utilizzo per scopi diversi da quelli normali in base alle caratteristiche del prodotto, o inosservanza delle corrette istruzioni di uso e manutenzione riportate nel "Manuale di istruzioni".
 - Installazione o utilizzo del prodotto in modo non conforme alle norme tecniche o di sicurezza in vigore.
 - Tentativi di riparazione effettuati da fornitori di servizi tecnici non autorizzati.
 - Incidenti, catastrofi naturali o qualsiasi altra causa al di fuori dal controllo di EXKAL.
4. La manipolazione del prodotto effettuata da personale tecnico non autorizzato da EXKAL, potrebbe causare l'annullamento dei diritti conferiti dalla presente garanzia.
5. L'ambito geografico di validità della presente garanzia è la Spagna. EXKAL non fornirà nessuno dei servizi di garanzia specificati nel presente documento al di fuori da detto territorio. I prodotti verranno garantiti dai distributori di EXKAL di ciascun Paese in base agli accordi in vigore.
6. Tutti i pezzi o i prodotti sostituiti nell'ambito dei servizi di garanzia diventeranno proprietà di EXKAL S.A.



QR MODEL IDENTIFIER

informazione che identifica inequivocabilmente il modello di arredo così come stabilito dalla Direttiva Europea 2019/2018. Ciò consente l'accesso alle informazioni della parte pubblica registrata sul sito Eprel. È il modo per visualizzare queste informazioni.

IT

Sul sito EPREL (<https://eprel.ec.europa.eu/>), dal 1 marzo 2021, vengono visualizzati tutti i dati riferiti al rispetto di dette normative.



СОДЕРЖАНИЕ

Введение	130
Предупреждения о безопасности	131
Транспортировка и перемещение холодильного шкафа	133
Установка	134
Запуск оборудования и наполнение его продуктами	136
Техническое обслуживание	136
Технические характеристики	140
Нормы/сертификаты, декларация соответствия	142
Восстановление и переработка	143
Утилизация отходов	143
Экономика замкнутого цикла и управление возобновляемыми ресурсами	144
Снижение энергопотребления	144
Общие положения и условия гарантии	148
QR-идентификатор модели	149

ВВЕДЕНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Данное руководство призвано предоставить подробную информацию относительно транспортировки, установки, использования, обслуживания и очистки данного оборудования. Следуя инструкциям, описанным в данном руководстве, вы сможете надлежащим образом использовать оборудование и добиться его оптимальной производительности.

ВНИМАНИЕ!

Перед установкой и началом использования холодильного шкафа внимательно изучите данное руководство. Несоблюдение правил техники безопасности может привести к повреждению оборудования и создать угрозу для жизни и здоровья людей. Следуйте приведенным инструкциям, чтобы обеспечить **безопасное и эффективное** использование холодильного шкафа.

РАБОЧИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Рабочие температуры – это температуры, при которых продукты, согласно стандарту ISO 23593, должны находиться внутри холодильного шкафа.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ КЛАСС	МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА САМОГО ГОРЯЧЕГО ПРОДУКТА	МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА САМОГО ХОЛОДНОГО ПРОДУКТА
M0	+4 °C	-1 °C
M*	6	-1 °C
M1	+5 °C	-1 °C
M2	+7 °C	-1 °C
H1	+10 °C	+1 °C
H2	+10 °C	-1 °C
S	Специальная классификация	

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ЗАКАЗЧИКА

Производитель не несет ответственность за:

- > неправильное использование холодильного шкафа;
- > использование устройств и принадлежностей, которые не утвердил производитель;
- > неисправность сети электропитания;
- > несоблюдение инструкций, приведенных в данном руководстве;
- > вмешательство неуполномоченного/неквалифицированного персонала в оборудование;
- > несоблюдение инструкций по техническому обслуживанию и очистке;
- > неправильную установку.

Заказчик обязан:

- > убедиться в том, что соответствующие лица ознакомились с данным руководством и соблюдают его положения;
- > убедиться в использовании персоналом необходимых средств индивидуальной защиты;
- > проверить квалификацию, а также психическое и физическое здоровье персонала, отвечающего за использование и обслуживание холодильного шкафа;
- > должным образом проинструктировать персонал, отвечающий за транспортировку, установку, обслуживание и очистку холодильного шкафа – в частности, в соответствии с правилами, действующими в месте его установки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАНИЕ

В данном оборудовании используется хладагент R290



ВНИМАНИЕ

Перед выполнением любых операций по обслуживанию или очистке отключите холодильный шкаф от электросети



ВНИМАНИЕ

Максимальная нагрузка на одну полку: 180 кг/м²



ЗАПРЕЩЕНО

Запрещено ускорять процесс размораживания холодильного шкафа, так как это может повлиять на его работу



ЗАПРЕЩЕНО

Запрещено хранить внутри холодильного шкафа легковоспламеняющиеся, коррозионные и взрывоопасные вещества



ЗАПРЕЩЕНО

Запрещено размещать холодильный шкаф в помещениях, где находятся газообразные или взрывоопасные вещества

ВНИМАНИЕ! Расстояние между холодильным шкафом и стеной должно составлять не менее 100 мм

Общие предупреждения

Все операции по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться **только квалифицированным техническим персоналом** в соответствии с действующими стандартами и инструкциями производителя. Перед выполнением любых операций по очистке, обслуживанию или замене деталей (даже если они не являются электрическими) **отключайте холодильный шкаф от электросети.**

В соответствии с правилами техники безопасности холодильный шкаф должен быть подключен к исправной заземленной розетке. При подключении холодильного шкафа к электросети необходимо убедиться, что параметры сети соответствуют параметрам, указанным на его заводской табличке.

Холодильный шкаф не должен устанавливаться вблизи мест, где существует опасность пожара или взрыва, а также в местах, подверженных воздействию радиочастотного излучения. Он не предназначен для использования вне помещения и не должен подвергаться воздействию дождя. Кроме того, холодильный шкаф должен быть защищен от ударов уборочных машин и вилочных погрузчиков.

Любое изменение конфигурации холодильного шкафа, а также установка не разрешенных производителем устройств может спровоцировать неисправность оборудования.



В целях соблюдения Директивы (ЕС) 2052/1892 необходимо соблюдать условия хранения, указанные в инструкциях и маркировке производителей и переработчиков свежих скоропортящихся и замороженных пищевых продуктов, в соответствии с системой профилактической безопасности пищевых продуктов HACCP и, при необходимости, Регламентом (ЕС) № 853/2004. Также должны применяться заданные температурные значения, указанные в соответствующем документе. Неправильное использование оборудования может поставить под угрозу надлежащее хранение продуктов питания.

Компания EXKAL, если иное прямо не указано в коммерческом предложении или в подтверждении заказа, гарантирует поставленную продукцию от дефектов материалов, производства или сборки в течение двенадцати (12) месяцев с даты получения, независимо от того, является ли она явной или подразумеваемой, либо в течение восемнадцати (18) месяцев с даты уведомления о готовности поставки к отгрузке, в зависимости от того, что наступит раньше.

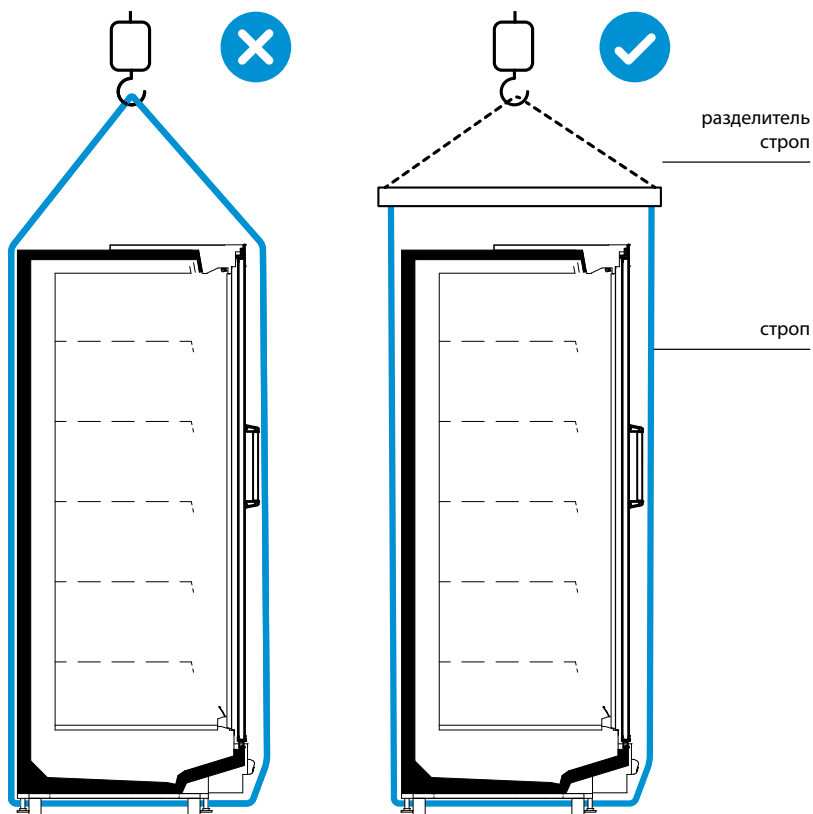
Меры предосторожности при проведении технического обслуживания

 ATENCIÓN Mueble cargado con refrigerante R290	 ATENCIÓN Las operaciones de mantenimiento están reservadas para técnico especializado	 OBLIGATORIO Uso obligatorio de los EPIS necesarios para cada trabajo
--	---	--



ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО ШКАФА

Для упрощения процесса транспортировки и предотвращения повреждений, которые могут возникнуть при установке, холодильный шкаф поставляется на деревянных опорах или поддонах. Их **не следует** снимать до тех пор, пока холодильный шкаф не будет установлен в нужном положении. По возможности следует **избегать перетаскивания холодильного шкафа** и рекомендуется использовать механические приспособления для его перемещения.



Убедитесь, что холодильный шкаф прибыл на объект без повреждений (включая упаковку).



УСТАНОВКА

Установку, сборку и подключение холодильного шкафа к электросети разрешается выполнять только **квалифицированному техническому персоналу**.

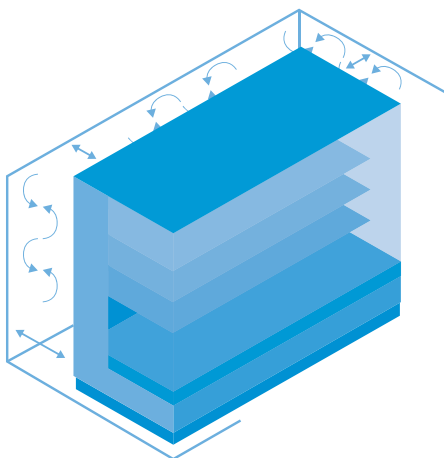
Необходимые условия

Холодильный шкаф может использоваться при температуре окружающего воздуха в **25°C** и **относительной влажности в 60%**, если не указаны иные условия. Скорость движения воздуха возле холодильного шкафа **не должна превышать 0,2 м/с**. Место установки не должно находиться вблизи дверей или в местах, подверженных интенсивному движению воздуха (вентиляционные отверстия, выходные отверстия систем кондиционирования и отопления и др.). Уровень освещенности, при котором предусмотрена эксплуатация холодильного шкафа, составляет **600 лк**.

Флуоресцентное освещение является более предпочтительным, чем лампы накаливания.

Убедитесь в том, что напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке.

Правильное расположение



Для надлежащего функционирования холодильного шкафа, а также во избежание образования конденсата его следует размещать на расстоянии **не менее 100 мм** от стен и предметов, препятствующих свободной циркуляции воздуха вокруг него. Холодильный шкаф не должен подвергаться воздействию солнца или любого другого источника тепла. Оборудование должно быть размещено на ровном основании.

**NECESARIO COMPLETAR DOCUMENTO DOC.0004
CON LISTA DE CONTROL**

CHECKLIST INTEGRALES

Datos cliente

Nombre _____
Dirección _____
Ciudad _____
Persona de contacto _____

Datos instalador/reparador

Técnico _____
Técnico _____

Empresa

Nombre _____

Modelo de máquina

Nº de serie

Año fabricación

Local / Tienda	Horas apertura/día	
	Aire acondicionado <i>(si/no)</i>	
	Corrientes aire <i>(si/no)</i>	
	Sol directo <i>(si/no)</i>	
	Otros	
Ambiente	Temperatura (°C)	
	Humedad relativa (%)	
Instalación eléctrica	Base enchufe <i>(si/no)</i>	
	Protección eléctrica independiente <i>(si/no)</i>	
Mediciones eléctricas*	*Tensión base enchufe: Mueble parado (V)	
	*Tensión base enchufe: Arranque (V)	
	*Tensión base enchufe: Funcionando (V)	
	*Intensidad (A)	
Funcionamiento Mueble	Llega a consigna <i>(si/no)</i>	
	Tiempo hasta el siguiente arranque tras parada (min)	
Desagüe	Desagüe a red <i>(si/no)</i>	

*Alimentación eléctrica: Tensiones fuera de rango reducen la vida del compresor.

Recomendaciones

En el caso de conexión mediante enchufe, las medidas eléctricas podrían realizarse de varias maneras:
Desmontando y accediendo a la caja eléctrica del propio mueble.
En caso de disponer de otro enchufe libre de esa misma línea, podría utilizarse para medir.
Usando una alargadera con base múltiple de max 15m de longitud y midiendo de forma similar al caso anterior.
Desmontando y accediendo a la parte trasera de la base enchufe.

Observaciones

Revisado por:

Fecha:

Conforme cliente:

Fecha:

Es imprescindible el envío de este documento a EXKAL junto con el albarán / factura justificante de la intervención. En instalación, la cumplimentación y envío de este Checklist a EXKAL activa el periodo de garantía del mueble.



ЗАПУСК ОБОРУДОВАНИЯ И НАПОЛНЕНИЕ ЕГО ПРОДУКТАМИ

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

После размещения холодильного шкафа в соответствующем месте необходимо подождать около часа, чтобы уровни масла и хладагента стабилизировались.

**НЕОБХОДИМО ЗАПОЛНИТЬ ДОКУМЕНТ DOC.0004
С КОНТРОЛЬНЫМ СПИСКОМ!**

После этого на холодильный шкаф следует подать питание, а затем необходимо проверить его работоспособность. Перед загрузкой продуктами дайте холодильному шкафу создать необходимую температуру.

Наполнение продуктами

Он должен использоваться исключительно для хранения и демонстрации продуктов, поэтому для правильной работы температура продуктов в момент их загрузки не должна превышать температуру, указанную в условиях эксплуатации данного оборудования.

Для каждого типа холодильного шкафа определен предел нагрузки, который не следует превышать для обеспечения надлежащего охлаждения продуктов. Размещать продукты необходимо равномерно, избегая образования пустых зон, а также барьеров, препятствующих циркуляции воздуха.

RU



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Все работы по техническому обслуживанию холодильного шкафа должны выполняться квалифицированным персоналом!

Надлежащее профилактическое и ремонтное обслуживание продлевает срок службы холодильного шкафа, гарантирует его правильное функционирование, а также сохранность продуктов. Расположение различных элементов, которые можно отремонтировать или заменить, указано на соответствующей схеме.

Перед проведением любых работ по **техническому обслуживанию и/или замене** компонентов

холодильный шкаф необходимо отключить от электросети.

Ниже представлены работы, которые необходимо выполнять во время технического обслуживания холодильного шкафа и которые имеют преимущественно профилактический характер:

- **Проверка температуры: Не реже одного раза в год** проверяйте температуру, чтобы убедиться, что содержимое холодильного шкафа хранится в надлежащих условиях.
- **Проверка дверей и уплотнений: Не реже одного раза в год** проверяйте плотность прилегания дверей – это предотвратит потерю температуры.
- **Проверка уровня хладагента:** Минимум один раз в 6 месяцев проверяйте уровень хладагента; в случае необходимости пополните его уровень для обеспечения надлежащего охлаждения.
- **Проверка воздушного фильтра: Один раз в год** проверяйте состояние воздушного фильтра; в холодильный шкаф должен поступать свежий воздух без посторонних запахов.
- **Замена элементов освещения:** Для обеспечения безупречной презентации продуктов холодильный шкаф должен иметь надлежащее освещение. Элементы освещения необходимо заменять сразу после **истечения срока их службы**.
- Минимум один раз в 6 месяцев **проверяйте** состояние магистралей хладагента – на них должны отсутствовать повреждения.
- Не реже одного раза в 6 месяцев **проверяйте** состояние электропроводки и электрических соединений.

Для связи с послепродажным обслуживанием звоните по телефону +34 948 708292 или пишите на postventa@exkalsa.com. EXKAL гарантирует наличие запасных частей, включая те, которые указаны в Директиве 2009/125/EC (Экодизайн), в течение 8 лет с даты приобретения продукта.



ЗАМЕНА ЭЛЕМЕНТОВ ОСВЕЩЕНИЯ

-  Отключите питание холодильного шкафа
-  Отсоедините элементы освещения
-  Найдите замену
-  Замените элементы освещения
-  Подключите питание



ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: Перед очисткой холодильный шкаф необходимо отключить от электросети.

Для очистки холодильного шкафа используйте теплую воду (температурой не более 65 °C) и мягкое мыло или нейтральное бытовое моющее средство, разведенное в воде. Для стеклянных поверхностей используйте специальные средства, например бытовое средство для очистки стекол.

Запрещено использовать следующие средства:

- абразивные и легковоспламеняющиеся средства, такие как спирт, отбеливатель, ацетон или растворители;
- абразивные мочалки и металлические щетки.

Очистка верхней части холодильного шкафа водой или другими жидкостями запрещена!

> Очистка внешней части

Выполняйте очистку внешней части холодильного шкафа **один раз в неделю**.

Очистка дверей и уплотнений

Для стеклянных поверхностей используйте бытовое средство для очистки стекол, для дверей и уплотнителей – дистиллированную воду с небольшим количеством мыла (1 %). **Запрещено использовать агрессивные и кислотные средства.** Очистку дверей и уплотнений следует проводить **не реже одного раза в месяц**.

> Очистка внутренней части

Для поддержания чистоты внутри холодильного шкафа и обеспечения безопасности продуктов внутренняя очистка и дезинфекция внутренней части холодильного шкафа должны проводиться **не реже одного раза в месяц**.

Эта процедура распространяется на **внутреннюю часть холодильного шкафа, поддон, полки, резервуар (под поддоном), дренажную систему и вентиляторы**.

Необходимо выполнить следующие действия:

- **Отключите** холодильный шкаф от электросети.

- Освободите холодильный шкаф от продуктов, поместив их в холодильные камеры или другое холодильное оборудование, чтобы сохранить температуру продуктов на время процесса очистки.
- Перед очисткой дайте холодильному шкафу оттаять и нагреться до комнатной температуры.
- Убедитесь, что на поверхности холодильного шкафа не осталось следов мыла или моющего средства.
- Насухо вытрите холодильный шкаф мягкой тканью.
- Подключите холодильный шкаф и, прежде чем загружать продукты, подождите, пока он не создаст оптимальную внутреннюю температуру.

Для обеспечения надлежащей работы холодильного оборудования необходимо выполнять очистку его испарителя и конденсатора.

Очистка конденсатора

Чтобы поддерживать максимальную эффективность работы холодильного шкафа, крайне важно выполнять очистку конденсатора, так как его загрязнение может привести к увеличению потребления электроэнергии и даже поломке компрессора. Конденсатор следует чистить не реже одного раза в месяц с помощью щетки (**без металлической щетины**) или пылесоса.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ!

Очистка испарителя

Для обеспечения оптимальной производительности и долговечности оборудования очень важно правильно очищать испаритель. Чтобы очистить испаритель, выполните следующие простые действия:

- **Отключите** холодильный шкаф от электросети.
- **Очистите** испаритель с помощью щетки или пылесоса, чтобы удалить накопившуюся пыль и грязь. Это позволит обеспечить более эффективный теплообмен. Проводите такую чистку **не реже одного раза в месяц**.
- **Не допускайте** образование льда на ребрах испарителя, чтобы сохранить эффективность его работы. Чтобы растопить образовавшийся лед, разморозьте оборудование. Талая вода через систему дренажа выйдет в поддон для конденсата; при этом также следует проверить, не засорились ли дренажные отверстия.

Помните, что правильный уход за холодильным шкафом не только повышает эффективность его работы, но и способствует его **более экономичной и экологичной эксплуатации**.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.



Pol. Ind. El Campillo, C/A, Nº 1
C.P. 31340, Marcilla - Funes
(Navarra, Spain)
www.exkalsa.com

	1		9
	2		10
	3		11
	4		12
	5		13
	6		14
	7		
	8		



MADE IN SPAIN

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 Модель | 9 Серийный номер |
| 2 Месяц/год изготовления | 10 Хладагент |
| 3 Напряжение питания | 11 Рабочее давление |
| 4 Мощность компрессора | 12 Загрузка |
| 5 Максимальная мощность оттаивания | 13 Завеса с электроприводом |
| 6 Максимальная мощность антиконденсации | 14 Масса |
| 7 Освещение | 15 QR-код |
| 8 Вентилятор | |

Поиск и устранение неисправностей (послепродажное обслуживание)

> Оборудование отключается или не запускается.

- Убедитесь в том, что оборудование подключено к исправной розетке и что нет перебоев в подаче электроэнергии. Осмотрите кабели на наличие повреждений или ослабленных соединений.
- Если проблему не удастся устранить, обратитесь в службу послепродажного обслуживания или в авторизованный сервисный центр. Если требуется замена деталей, убедитесь в том, что они являются оригинальными, чтобы обеспечить надлежащую работу холодильного шкафа.

> Оборудование не охлаждается или охлаждается недостаточно.

- Убедитесь, что поблизости нет источников тепла или сквозняков, которые могут повлиять на работу холодильного шкафа.
- Убедитесь, что холодильный шкаф заполнен продуктами правильным образом (ниже предельной загрузки).
- Проверьте состояние конденсатора, при необходимости выполните его очистку для улучшения теплообмена.
- Убедитесь в том, что холодильный шкаф установлен ровно.
- Проверьте условия, в которых используется холодильный шкаф.
- Если проблему не удастся устранить, обратитесь в службу послепродажного обслуживания или в авторизованный сервисный центр. Если требуется замена деталей, убедитесь в том, что они являются оригинальными, чтобы обеспечить надлежащую работу холодильного шкафа.

Не забывайте, что если холодильный шкаф неисправен, то чтобы сохранить продукты, их следует поместить в другой холодильный шкаф или холодильную камеру.

Чтобы связаться с отделом послепродажного обслуживания, позвоните по телефону +34 948 708292 или отправьте электронное сообщение на адрес postventa@exkalsa.com.

Если вам необходимы запасные части, сотрудники отдела послепродажного обслуживания помогут вам в этом.



НОРМЫ/СЕРТИФИКАТЫ, ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

CERTIFICADO GARANTÍA

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de avería

SELLO

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind.El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
CP. 31340 Marcilla, Navarra (España-Spain)

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITEE

exkal
EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.
Pol.Ind.El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes
C.P. 31340 Marcilla (Navarra, Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293

Declaro bajo su única responsabilidad que el producto mencionado a continuación:
I declare under its own responsibility that the following product:
Déclare sous sa seule responsabilité que le produit mentionné ensuite:

Tipo de producto Product Type/Type de produit:	
Modelo Model/Modèle:	
N° Serie /Serial Number/ N° de série:	
Fecha de fabricación(m/m/a)	
(Date of Manufacture/ Date de Fabrication:	

cumple con el diseño y los requerimientos constructivos de las siguientes directivas:
fulfills the design and constructive requirements of the following directives:
conforme en conception et aux exigences constructives des directives suivantes:

Presión a presión Equipment under pressure Équipement à pression	2014/68/UE
Baja Tensión Low voltage directive Basse Tension	2014/35/UE
Compatibilidad electromagnética Electromagnetic Compatibility Compatibilité électromagnétique	2014/30/UE
Máquina Machine Machine	2006/42/EC

FECHA/DATES/DATE

Director General/General Manager/Directeur Général



TERMINOS Y CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

De acuerdo con los condiciones del presente contrato, EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. garantiza la ausencia de defectos de material o fabricación en el producto mencionado a partir de la fecha de la primera compra por parte del usuario y por un periodo de 3 años o de cinco de mano de obra.

1. La presente garantía será válida por la compra del producto incluido en el Certificado de Garantía es presentado junto con la factura original de compra, perfectamente cumplimentado en un plazo máximo de 30 días en forma. En su defecto, la garantía entrará en vigor a partir de la fecha indicada en la placa de características del equipo. EXKAL se reserva el derecho de abstenerse a prestar el servicio de garantía cuando esta información no figure en el recibo, sea legible o haya sido modificada tras la compra del producto.

2. Esta garantía queda anulada automáticamente y a todos los efectos en el caso de que la alimentación eléctrica se desvíe en +5% de los valores normalizados e igualmente si la documentación ha sido manipulada.

3. Esta garantía excluye expresamente los casos siguientes:
- Roturas por mal uso, mantenimiento o reparación o sustitución de piezas debido al desgaste por uso normal del producto.
- La instalación y configuración del producto conforme o requisitos específicos del usuario y diferentes de la configuración por defecto del producto.
- El empleo del equipo exterior en el punto de venta.

- Tareas de traslado entre los elementos de almacenamiento y sus protecciones.
- Limpieza del condensador o cualquier otra parte del aparato.
- El deterioro de la carcasa protectora y la consecuente pérdida de beneficio por avería del aparato.
- Daños sufridos por el aparato o consecuencia de:
- Mal uso del mismo, incluyendo accidentes durante el transporte, su empleo para fines distintos de los nombrados de acuerdo con las características del producto, o no cumplir las instrucciones para su correcto uso y mantenimiento contempladas en el "Manual de Instrucciones".
- La instalación o utilización del producto de forma no ajustada a las normas técnicas o de seguridad vigentes.
- Intervento de reparación efectuado por proveedores de servicio técnico no autorizados.
- Accidentes, robos/daños intencionales o cualquier otra causa ajena al control de EXKAL.

4. La manipulación del producto por parte del personal técnico no autorizado por EXKAL, podrá suponer la anulación de los derechos otorgados por la presente garantía.

5. El ámbito geográfico en el que la presente garantía tiene validez es España, EXKAL, no otorgará ninguna de las servicios en garantía especificadas en este documento fuera del mencionado territorio. Desde los Distribuidores de EXKAL, en cada país, nuestros gerentes los productos según los acuerdos en vigor.

6. Todos las piezas o productos sustituidos al amparo de los servicios en garantía pasarán a ser propiedad de EXKAL, S.A.

EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, S.A.

Oficina Central
Pol.Ind.El Campillo, C/A, N°1, Ctra. Marcilla - Funes, 31340 Marcilla, Navarra (España-Spain)
Tel: +34 948 708 292 Fax: +34 948 708 293 Email: info@exkal.com



CERTIFICADO GARANTÍA

A cumplimentar por el vendedor

MODELO

N° SERIE

FECHA DE COMPRA

FECHA CADUCIDAD GARANTIA

DISTRIBUIDOR

Servicio de Asistencia Técnica

Montaje este certificado en su poder junto a la factura de compra, para mostrarlo en caso de avería



Devolver esta parte de la garantía debidamente cumplimentado en el plazo de 30 días desde la fecha de compra

MODELO

N° SERIE

NOMBRE

DIRECCIÓN

POBLACIÓN **C.P.** **PROVINCIA**

DISTRIBUIDOR

FECHA DE COMPRA

Firma del cliente



ВОССТАНОВЛЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА

Производитель данного оборудования заботится об окружающей среде. Все материалы упаковки являются экологически чистыми и могут быть переработаны или использованы повторно. Кроме того, производителю удалось сократить объем этих материалов до минимума.

Специальные компоненты, например батареи, должны извлекаться из оборудования квалифицированным персоналом и утилизироваться в соответствии с экологическим законодательством, действующим в конкретной стране.

Торговое холодильное оборудование	Материалы	Перерабатываемые	Повторно используемые
Всего	100%	86%	60%
Листовой металл	70,13%	86%	75%
Стекло	18,13%	100%	20%
Алюминий	1,81%	86%	80%
Медь	1,60%	96%	47%
Электронное оборудование	1,69%	70%	64%
Другое	6,66%	55%	12%



RU



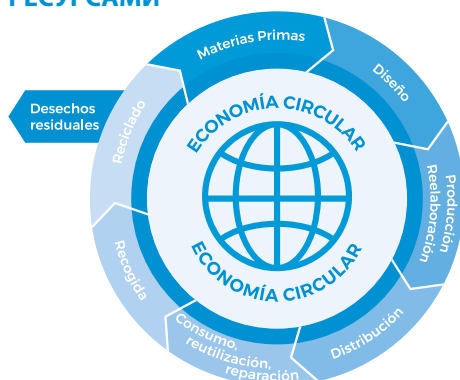
УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

По окончании срока службы 80 % компонентов, материалов и веществ, входящих в состав оборудования, могут повторно использоваться, перерабатываться и восстанавливаться в соответствии с действующей Директивой в отношении отработанного электрического и электронного оборудования; они должны передаваться на утилизацию через менеджера по восстановлению и переработке.

Электрические компоненты, входящие в состав оборудования, не содержат свинца, ртути, кадмия, шестивалентного хрома, полибромированных бифенилов (ПВБ) и полихромодифениловых эфиров (ПВДЕ).



ЭКОНОМИКА ЗАМКНУТОГО ЦИКЛА И УПРАВЛЕНИЕ ВОЗОБНОВЛЯЕМЫМИ РЕСУРСАМИ



Продукты: Экомаркировка.

Производство: Устранение неэффективности.

Дистрибуция: Выход на международные рынки.

Использование: Техническое обслуживание.

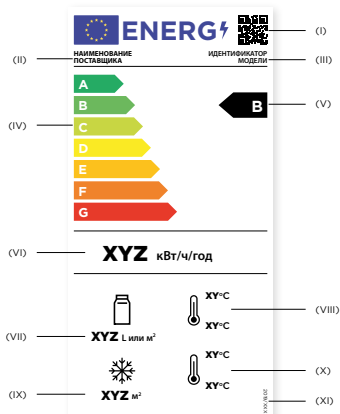
Устойчивое управление отходами.

Повторное использование, восстановление и переработка.



СНИЖЕНИЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ

Мы разрабатываем и производим эффективное оборудование в соответствии с принципами устойчивого развития, улучшения климата и сокращения неэффективных расходов.



Классы энергоэффективности холодильного оборудования, используемого в сегменте прямых продаж

Класс энергоэффективности	Индекс энергоэффективности (EEI)
A	$EEI < 10$
B	$10 \leq EEI < 20$
C	$20 \leq EEI < 35$
D	$35 \leq EEI < 50$
E	$50 \leq EEI < 65$
F	$65 \leq EEI < 80$
G	$EEI \geq 80$



Экономика замкнутого цикла, управление отходами, восстановление и переработка материалов

Производитель управляет отходами таким образом, чтобы минимизировать их количество и степень опасности, отдавая предпочтение переработке и повторному использованию материалов, а также регенерации энергии как преимущественному выбору перед захоронением на свалке.

На оборудование распространяется соответствующая документация производителей опасных веществ. Это позволяет должным образом регистрировать, инвентаризировать и хранить такие вещества, а также управлять ими. Образующиеся неопасные отходы повторно используются на месте производства или собираются уполномоченным персоналом для обработки, повторного использования или восстановления; в случае невозможности выполнения описанных действий такие отходы подлежат захоронению в специально отведенных для этого местах. В результате этого на свалку попадает около 10 % общего количества неопасных твердых отходов.

Кроме того, в результате деятельности производителя образуются другие опасные отходы, а также отходы, требующие специального управления, которые должны обрабатываться уполномоченной службой по обработке опасных отходов или на которые должно распространяться действие комплексной системы утилизации отходов. Опасные отходы в соответствии с действующим законодательством, как правило, передаются уполномоченным организациям, занимающимся утилизацией таких отходов. Значительная часть материалов, используемых в нашем производственном процессе, перерабатывается.

Соглашение по экономике замкнутого цикла

Министерство сельского хозяйства и рыболовства, Министерство окружающей среды, а также Министерство экономики, промышленности и конкурентоспособности содействовали заключению Соглашения по экономике замкнутого цикла с целью вовлечения основных субъектов коммерческой и социальной сферы Испании в процесс перехода к новой экономической модели.

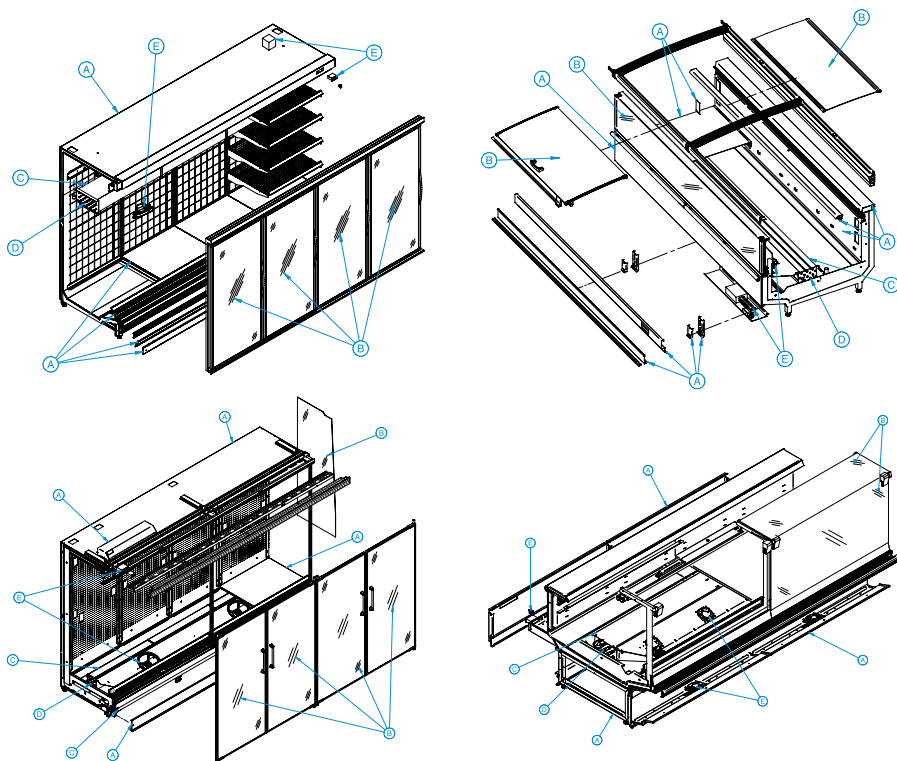
Производитель как компания, подписавшая данное соглашение (подробную информацию можно получить на веб-сайте <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/economia-circular/pacto>), обязуется содействовать переходу к экономике замкнутого цикла посредством следующих действий:

1. Уменьшать использование невозобновляемых природных ресурсов и повторно использовать в производственном цикле материалы, содержащиеся в отходах, – при условии обеспечения

здоровья людей и защиты окружающей среды.

2. Проводить анализ жизненного цикла продукции и внедрять критерии экологизации путем сокращения использования вредных веществ в процессе производства, восстановления уже существующей продукции, продления срока ее службы и обеспечения возможности ее утилизации по окончании срока службы.
3. Способствовать эффективному применению принципа иерархии отходов, что позволяет предотвращать образование отходов, поощрять повторное использование материалов и отслеживать процесс управления отходами.
4. Поощрять процессы, способствующие повышению инновационности и общей эффективности производственных процессов, – путем принятия таких мер, как внедрение систем экологического менеджмента.
5. Продвигать инновационные формы устойчивого потребления, включая экологически чистые продукты и услуги, а также способствовать использованию цифровых услуг и инфраструктур.
6. Продвигать модель ответственного потребления, которая основана на прозрачности информации о характеристиках товаров и услуг, их жизненном цикле и энергоэффективности – путем применения таких мер, как использование экомаркировки.
7. Поощрять создание соответствующих каналов связи для облегчения обмена информацией и координации действий с руководящими органами, научно-техническим сообществом, коммерческими и социальными субъектами с целью создания синергетического эффекта, способствующего переходу к экономике замкнутого цикла.
8. Распространять информацию о важности перехода от линейной экономики к экономике замкнутого цикла, содействуя прозрачности процессов, повышению осведомленности и информированности населения.
9. Поощрять использование общедоступных и прозрачных показателей, позволяющих определить степень внедрения экономики замкнутого цикла.
10. Способствовать использованию показателей воздействия компаний на социальную и экологическую сферу, чтобы иметь возможность оценить выгоды, полученные в результате их приверженности экономике замкнутого цикла.

Ниже приведена оценка в процентных показателях, которые были предоставлены компаниями, занимающимися утилизацией отходов:

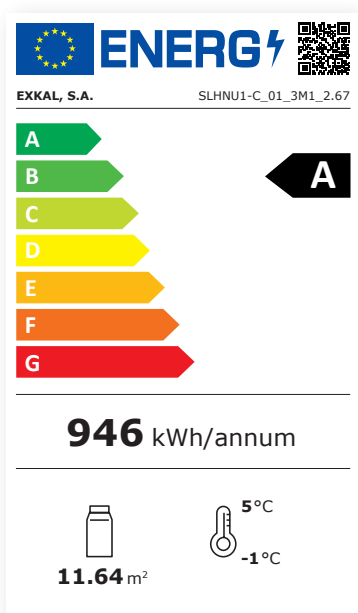


		% материалов, используемых в холодильных шкафах	% материалов, подлежащих вторичной переработке	% материалов, используемых повторно
Всего		100%	86,37%	60,25%
A	Листовой металл	70,13%	86,00%	75,00%
B	Стекло	18,13%	100%	20,00%
C	Алюминий	1,81%	86,00%	80,00%
D	Медь	1,60%	96,00%	47,00%
E	Электронное оборудование	1,69%	70,00%	63,50%
F	Другое	6,66%	55,05%	11,54%

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

В соответствии с условиями настоящего договора компания EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS S.A. гарантирует отсутствие дефектов материалов и производства в вышеуказанном изделии в течение 1 года с момента первой его покупки и при условии его нормального использования.

1. Для проведения гарантийного обслуживания пользователь должен предоставить гарантийный талон и оригинальную квитанцию, которые надлежащим образом были заполнены на заводе в течение максимум 30 дней с момента покупки. В противном случае гарантия вступает в силу с даты, указанной на заводской табличке оборудования. Компания EXKAL оставляет за собой право не предоставлять гарантийное обслуживание, если эта информация не указана в документации, является неразборчивой или изменена после покупки оборудования.
2. Гарантия автоматически аннулируется в случае отклонения параметров электропитания на $\pm 5\%$ от стандартных значений, а также в случае каких-либо изменений в документации.
3. Настоящая гарантия не распространяется на следующие случаи:
 - периодические проверки, техническое обслуживание, ремонт или замена деталей в связи с их износом в результате нормальной эксплуатации оборудования;
 - установка и внесение изменений в конфигурацию оборудования в соответствии со специфическими требованиями пользователя;
 - настройка торгового оборудования в месте осуществления торговли;
 - стекло, элементы освещения и их защитные приспособления;
 - очистка конденсатора или любой другой части оборудования;
 - порча продуктов и, как следствие, потеря прибыли из-за неисправности данного оборудования;
 - повреждение оборудования в следующих случаях:
 - неправильное использование оборудования (включая повреждения при транспортировке), его использование не по назначению или несоблюдение инструкций по его правильному использованию и обслуживанию, которые приведены в руководстве по эксплуатации и обслуживанию;
 - установка или эксплуатация оборудования не в соответствии с действующими техническими нормами и правилами безопасности;
 - ремонт оборудования, который выполнялся неавторизованными сервисными службами;
 - происшествия, стихийные бедствия или любые другие причины, не зависящие от компании EXKAL.
4. Любые работы, которые были выполнены техническим персоналом, не уполномоченным компанией EXKAL, могут привести к аннулированию прав, предоставляемых настоящей гарантией.
5. Данная гарантия действует в Испании. За пределами вышеуказанной территории компания EXKAL не будет предоставлять указанное в данном документе гарантийное обслуживание. В других странах гарантию на продукцию EXKAL будут предоставлять соответствующие дистрибьюторы (в соответствии с действующими соглашениями).
6. Все детали и компоненты, замененные в рамках гарантийного обслуживания, являются собственностью компании EXKAL S.A.



QR-ИДЕНТИФИКАТОР МОДЕЛИ

информация, которая однозначно идентифицирует модель мебели в соответствии с Европейской директивой 2019/2018. Это позволяет получить доступ к информации публичной части, зарегистрированной на сайте Eprel. Это способ визуализировать эту информацию.

На веб-сайте EPREL (<https://eprel.ec.europa.eu/>) с 1 марта 2021 г. отображаются все данные, относящиеся к соблюдению указанных правил.

Comisión Europea Sitio web sobre el cumplimiento EPREL español Exkal Marcilla (n002wpr)															
Aparatos de refrigeración con función de venta directa Reglamento Delegado: (EU) 2019/2018 Publicado Números de registro EPREL: 465750															
Identificador del modelo: EPREL DLNA TEST EXKAL v.1 Nombre del proveedor / marca comercial: EXPOSICION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS S.A.															
Navegación Información pública	Información pública <table> <tr> <td>Registered as</td><td>Fabricante</td></tr> <tr> <td>Fecha de la primera introducción en el mercado</td><td>18/11/2020</td></tr> <tr> <td>Fecha del final de la introducción en el mercado</td><td></td></tr> <tr> <td>Compliance data visible to UK MSA</td><td>No</td></tr> </table> GENERAL PRODUCT PARAMETERS <table> <tr> <td>Annual energy consumption (kWh/annum)</td><td>7607.7</td></tr> <tr> <td>Energy efficiency index (EEI)</td><td>42.5</td></tr> <tr> <td>Energy Efficiency Class</td><td>A</td></tr> </table>	Registered as	Fabricante	Fecha de la primera introducción en el mercado	18/11/2020	Fecha del final de la introducción en el mercado		Compliance data visible to UK MSA	No	Annual energy consumption (kWh/annum)	7607.7	Energy efficiency index (EEI)	42.5	Energy Efficiency Class	A
Registered as	Fabricante														
Fecha de la primera introducción en el mercado	18/11/2020														
Fecha del final de la introducción en el mercado															
Compliance data visible to UK MSA	No														
Annual energy consumption (kWh/annum)	7607.7														
Energy efficiency index (EEI)	42.5														
Energy Efficiency Class	A														