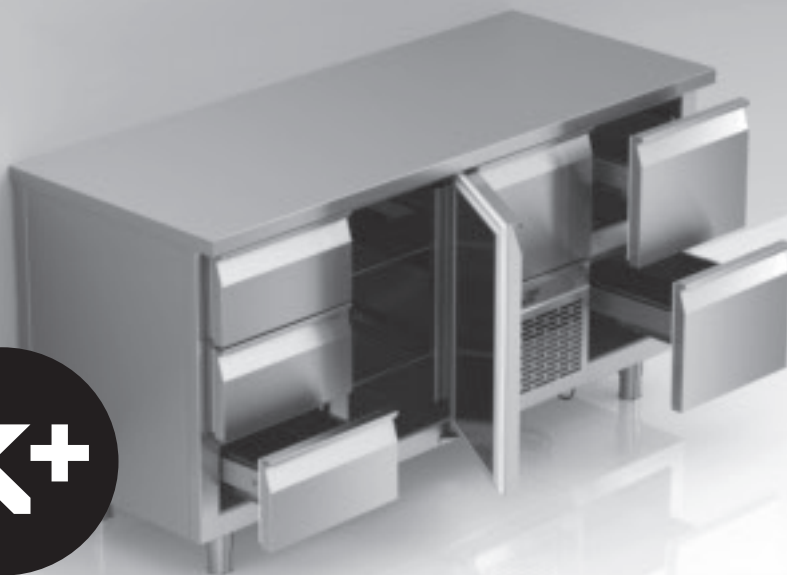




KITCHENPLUS



## **Cooling/freezing counters and saladette counters**

Installation, Operation and Maintenance Manual

## **Koel/vrieswerkbanken en werkbanken met saladbar**

Installatie-, gebruiks- en onderhoudshandleiding

## **Réfrigération/congélation, et Comptoirs à salades**

Manuel d'utilisation, de maintenance et d'installation



## **English**

Page 1 » 22

## **Nederlands**

Pagina 23 » 44

## **Français**

Page 45 » 66

**English**

# English

## **Introduction**

One of the key issues in the catering sector is the handling of food. Refrigeration plays the lead role in this. Kitchenplus can offer efficient appliances for storing, serving, and also displaying food at the correct temperatures. The materials used are selected for attractive appearance, optimum performance and maximum durability. Every unit is inspected and tested before shipping.

This manual guide explains how to install, use and maintain the purchased product properly to reach optimal performance.

## **Recommendations**

Upon receiving a purchased product from Kitchenplus, inspect it immediately for any visible signs of shipping damage and notify the carrier IMMEDIATELY if damage is found. When removing the unit from its packing case, be careful not to dent or scratch the outer surface. Any concealed damage must be noted and reported immediately to the freight company in writing in the transport document. A claim should be filed with carrier if appropriate.

All items are thoroughly inspected and carefully packed before leaving our factory, thus Kitchenplus cannot accept responsibility for any shipping damage, however Kitchenplus will assist in filing a claim.

## **Contents**

<b>1. General information .....</b>	<b>4</b>
1.0 Key .....	4
1.1. Specifications .....	5
1.2. GN Container application for drawers .....	8
1.3. Instruction for use .....	9
1.4. Receiving equipment .....	9
1.5. Warranty terms .....	9
<b>2. Safety regulations .....</b>	<b>10</b>
2.1. Operating .....	10
2.2. Service .....	11
<b>3. Installation .....</b>	<b>13</b>
3.1. General requirements .....	13
3.2. Location .....	13
3.3. Electrical connection .....	14
3.4. Defrosting water .....	14
<b>4. Operation .....</b>	<b>15</b>
4.1. User interface .....	15
4.2. Basic operations .....	15
4.3. Electrical height adjustable cooling counters .....	15
4.4. Display icons .....	16
4.5. Indication, alarm and error codes .....	16
4.6. Maximum and minimum temperature alarms .....	17
<b>5. Maintenance and cleaning .....</b>	<b>18</b>
<b>6. Disposal .....</b>	<b>18</b>
<b>7. Spare parts list .....</b>	<b>19</b>
<b>Warranty Certificate .....</b>	<b>21</b>

## 1. General information

### 1.0 Key

**K 130 X H A-DL2DDR-L**

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

#### ① Types

K – Cooling  
F – Freezer  
M – Depth Cooling  
SL – Saladette top GN1/6  
E – Ergonomic Version  
(ex: KE130-DL2DDR-L)

#### ② Length in cm

94 (1.5 door)  
130 (2.5 door)  
172 (3.5 door)  
213 (4.5 door)

#### ③ Colours

X – Inox (standard)  
R – Red  
G – Green  
BL – Black  
B – Blue

#### ④ Gas

Cooling - K  
H – R134.  
G – R290  
Freezer - F  
H – R404

#### ⑤ Top

A – Standard, straight edges  
AR – Rounded edges  
B – Without top  
M – Marble top  
W – Drip edge for water  
A1 – Standard, upstand  
AR1 – Rounded, upstand  
W1 – Drip edge, upstand

#### ⑥ Configuration

DL – Door left  
DR – Door right  
2D – Two drawers  
3D – Three drawers

#### ⑦ Legs

L – Legs  
C – Casters

## 1.1. Specifications

### Cooling / Freezing Counters

model	K94	K130	K172	K213	M94	M130	M172	M213	F94	F130
Working temperature, °C	+2 ... +8				-5 ... +5				-18 ... -20	
Climate class	4*				4*				3**	
Dimensions L x W x H, mm	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900	1720 x 700 x 900	2130 x 700 x 900	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900	1720 x 700 x 900	2130 x 700 x 900	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900
Volume, Liter	200	330	470	620	200	330	470	620	200	330
Shipping weight, kg	70	100	130	160	70	100	130	160	70	100
Power, Watt	410	410	480	480	410	410	575	575	529	529
Input, Amp	1.8	1.8	2.1	2.1	1.8	1.8	2.5	2.5	2.3	2.3
Voltage/ Frequencies, V/Hz	230-240/50				230-240/50				230-240/50	
Exterior/Interior	Stainless steel				Stainless steel				Stainless steel	
Insulation*: H = housing T = tabletop D = doors/drawers	H: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm				H: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm				H: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm	
Controlling	Digital electronic controller				Digital electronic controller				Digital electronic controller	
Cooling type	Ventilated				Ventilated				Ventilated	
Defrost	Automatic				Automatic				Automatic	
Cooling agent	R134a				R134a				R404a	
Amount of cooling agent	150	150	200	200	170	170	200	200	180	180

\*Insulation: PU = Polyurethane

## Electric height adjustable cooling counters

model	KE94	KE130	KE172	KE213	ME94	ME130	ME172	ME213	FE94	FE130
Working temperature, °C	+2 ... +8				-5 ... +5				-18 ... -20	
Climate class	4*				4*				3**	
Dimensions L x W x H, mm	1140 x 700 x 900	1500 x 700 x 900	1920 x 700 x 900	2330 x 700 x 900	1140 x 700 x 900	1500 x 700 x 900	1920 x 700 x 900	2330 x 700 x 900	1140 x 700 x 900	1500 x 700 x 900
Amplitude of height, mm	800-1000				800-1000				800-1000	
Volume, Liter	200	330	470	620	200	330	470	620	200	330
Shipping weight, kg	70	100	130	160	70	100	130	160	70	100
Power, Watt	410	410	480	480	410	410	575	575	529	529
Input, Amp	1.8	1.8	2.1	2.1	1.8	1.8	2.5	2.5	2.3	2.3
Voltage/ Frequencies, V/Hz	230-240/50				230-240/50				230-240/50	
Exterior/Interior	Stainless steel				Stainless steel				Stainless steel	
Insulation*: H = housing T = tabletop D = doors/drawers	H: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm				H: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm				H: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm	
Controlling	Digital electronic controller				Digital electronic controller				Digital electronic controller	
Cooling type	Ventilated				Ventilated				Ventilated	
Defrost	Automatic				Automatic				Automatic	
Cooling agent	R134a				R134a				R404a	
Amount of cooling agent	150	150	200	200	170	170	200	200	180	180

\*Insulation: PU = Polyurethane



## Saladette

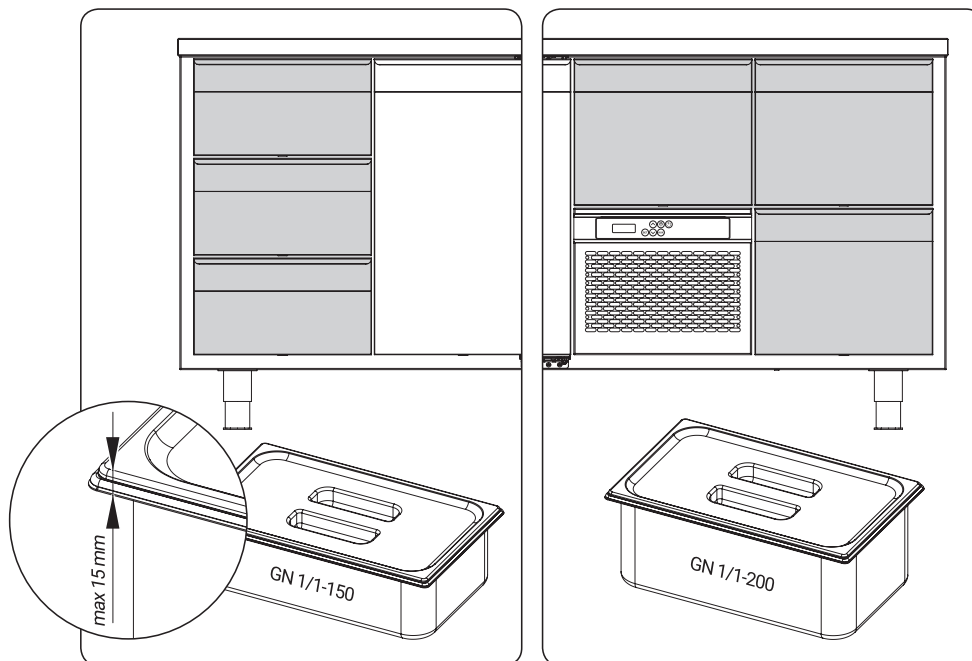
model	K94**SL	K130**SL	K172**SL	K213**SL
Working temperature, °C	+2 ... +8			
Climate class	4*			
GN pans for saladette	5x GN1/6	7x GN1/6	10x GN1/6	12x GN1/6
Dimensions L x W x H, mm	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900	1720 x 700 x 900	2130 x 700 x 900
Volume, Liter	200	330	470	620
Shipping weight, kg	70	100	130	160
Power, Watt	410	410	480	480
Input, Amp	1.8	1.8	2.1	2.1
Voltage/ Frequencies, V/Hz	230-240/50			
Exterior/Interior	Stainless steel			
Insulation*: H = housing T = tabletop D = doors/drawers	H: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm			
Controlling	Digital electronic controller			
Cooling type	Ventilated			
Defrost	Automatic			
Cooling agent	R134a			
Amount of cooling agent	150	150	200	200

\*Insulation: PU = Polyurethane



Ensure saladette wells are full with GN containers at all times, even if they are unused or empty. Empty wells will greatly reduce efficiency of the appliance.

## 1.2. GN Container application for drawers



## 1.3. Instructions for use

To ensure that you get optimum use of your purchased product, please read these instructions carefully before putting it to use. Save these instructions for future reference.

Cooling counters and saladette counters are designed for short term chilled food storage (cooling counters and saladette counters with working temperature:  $-5...+5C$ ,  $+2...+8C$ ) and for short term frozen food storage (only cooling counters with working temperature:  $-20C...-18C$ ).

## 1.4. Receiving equipment

Check the packaging and cabinet for shipping damage before and after unloading the unit, and after removing all the packaging.

The receiver of this product is responsible for filing freight damage claims. This equipment must be opened immediately for inspection. All visible damage must be reported to the freight company and must be noted on freight bill at the time of delivery.

### **1.5. Warranty terms**

Kitchenplus provides a Manufacturer's warranty for all of the equipment against defects in materials and workmanship for a period of 2 years from the date of shipment. The manufacturer undertakes to replace all inferior parts to proper quality parts or materials. In case of a fault, a properly filled claim is required and must contain all essential information relative to the fault. Faulty parts shall be returned to Manufacturer for further inspection.

The producer does not take any responsibility for damages that occur due to ignorance of cautions, improper maintenance or mechanical damages of the unit, including those, caused during the delivery. This warranty is not effective if damage occurs from improper installation, misuse; incorrect voltage supply, wear and tear from normal usage, accidental breakage, damage or if the equipment is operated contrary to the user instructions. Any expenses in connection with the installation or costs of making adjustments (including service procedures, travel time costs) on the equipment to comply with the supply at the point of installation and are not covered by this warranty. The warranty does not cover if the damage occurs due to natural disasters; fire, if repair service was made by unauthorized person.

The extended warranty is solely applicable to certain equipment (indicated in the catalogue). The extended warranty costs extra of the item's retail price. The purchased extended warranty covers replacing faulty parts only, meaning that in case if any of components of the unit fails, a new one is provided. To have the replacement covered by Kitchenplus it is required to return the faulty part back to the producer in a period no longer than a month after the failure is registered. Otherwise the warranty does not cover the costs of the new part shipped. Delivery costs are not covered by Kitchenplus. The warranty does not cover expenses of the service procedures performed. Kitchenplus does not provide service.

In case of a failure not covered by the warranty, we provide a possibility to purchase spare parts. When purchasing a spare part always note the serial number (found on the nameplate) of the unit. For more information contact your supplier.

## 2. Safety regulations

### 2.1. Operating

These units are intended for indoor use only. This unit is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities except the case, when they are instructed about safe operating before. Ensure proper supervision of children and keep them away from unit. Make sure all operators are instructed on safe and proper use of unit. Do not operate unattended.

Monitor temperatures closely for safety. Kitchenplus is not responsible for actual food product serving temperature. It is the responsibility of the user to ensure that food product is held and served at a safe temperature.

**⚠️ ELECTRIC SHOCK, FIRE OR BURN INJURIES CAN OCCUR IF THIS EQUIPMENT IS NOT USED PROPERLY. TO REDUCE RISK OF INJURY:**

- Have the unit installed by qualified service personnel;
- Plug only into grounded electrical outlets matching the required voltage;
- Unit should be used in a flat, level position;
- Unplug the unit before cleaning or moving

During normal operation, parts in the refrigeration system might reach high temperatures. Touching components might cause burns or injuries. Do not damage the refrigeration system parts.

**⚠️ Do not use electrical devices inside the cabinet.**

To ensure correct and efficient air flow in the counter, there must be an air gap free of products (see fig. 1) for best air circulation between the sides, bottom and top.

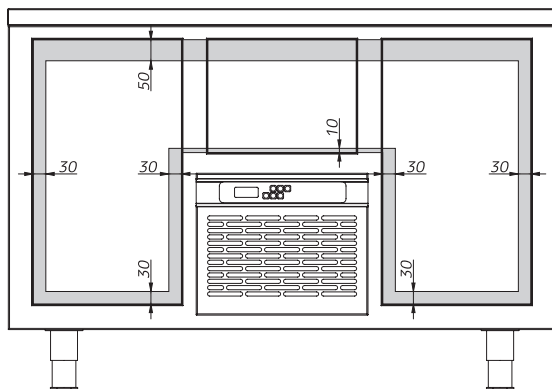


Fig. 1.  
Air gap for circulation

All the unwrapped and unpacked products must be covered to avoid corrosion on the interior parts of the counter. Foods containing acetic acid or yeast should be wrapped up in plastic film. Otherwise they may accelerate corrosion of evaporator and metal parts, resulting failure.

Bottles stored near the air outlet may freeze up and break, causing a risk of injury. Moist and fresh foods with strong smell should be wrapped up in plastic film or packed container. Otherwise the food may dry up or give their smell to other foods.



If any controller parameters are changed from default, this could cause that the appliance is not functioning normally. Harmful temperatures could damage products, kept inside the unit.



If the appliance is turned off, wait minimum for 4 minutes before turning the appliance again. This must be done in order to protect compressor from damage.



Tabletop cannot be in contact with stuff/surface hotter than 60°C (hot cookware, equipment, etc.).

## 2.2. Service

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair this equipment or replace a damaged power cord yourself. Contact a qualified professional repair service.



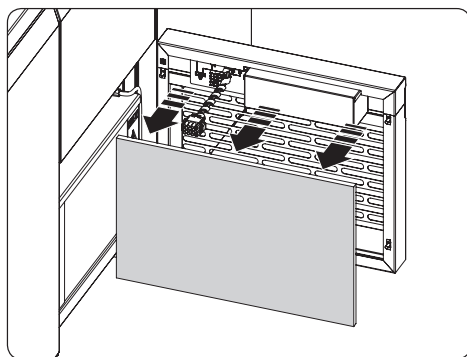
Always disconnect the product before servicing or replacing any electrical component.

If operating fails first look to see whether the unit has been unfortunately switched off, or whether the fuse has blown. If failure cannot be found, contact your supplier quoting Model and Serial No. of the product. This information is on the nameplate of the unit.

The refrigeration system and the hermetically sealed compressor require no maintenance. However the condenser and air filter requires regular cleaning. The compressor compartment and in particular the condenser must be kept free from dust and dirt. This is best done with a vacuum cleaner and a brush.



It is recommended to clean the air filter weekly. Otherwise the producer does not guaranty the efficiency of the product.



To remove the air filter for cleaning, take off the door of cooling unit's chamber by pulling towards yourself. The filter is attached by Velcro and can be easily removed (see fig. 2) and cleaned in a dishwasher at max 50°C.

Fig. 2.  
Removing the filter

The cooling unit can be easily replaced with new one (fig. 3).

1. Disconnect the power supply;
2. Take off the door of cooling unit's chamber by pulling towards yourself;
3. Disconnect the power cable of the cooling unit;
4. Disconnect pin-and-socket connector from counter controller which is placed on chamber's cover (fig. 4)
5. Pull out cooling unit;
6. Take new cooling unit and place it in (also opening the above-drawer beforehand);
7. Connect control wires to counter's controller as showed on wiring diagram (fig. 7);
8. Connect the power wire;
9. Put on the cover of cooling unit's chamber;
10. Connect power supply and turn on counter.

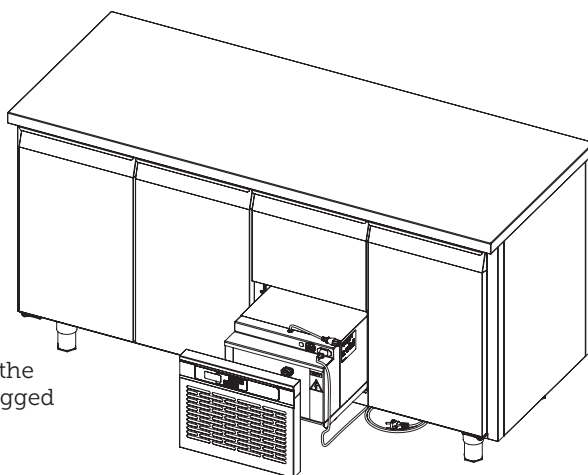


Fig. 3. Replacement of the cooling unit

For the counters K, F, M, the cooling unit must be plugged in as shown in Fig. 5.

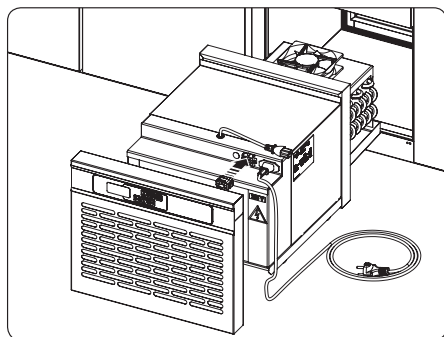


Fig. 4. Pin-and-socket connector

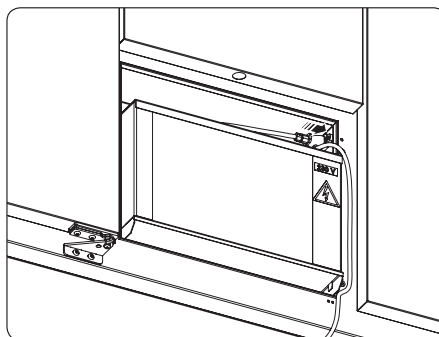


Fig. 5. Plugging the cooling unit

## 3. Installation

### 3.1. General requirements

This unit must be installed by qualified, trained installers. Installation must conform to all local electrical codes. Check with local electrical inspectors.

After the transportation, the counter must stand upright at least 2 hours before it is started to allow the liquids of the system to run back. Before starting to operate the equipment, protective film must be taken off from all the surfaces of the counter and the unit must be cleaned internally with a mild soap solution and checked thoroughly before it is put into operation.

#### **IMPORTANT!**

**In places where warning triangles and/or screws are used to secure covers around electrical parts, there is a risk of severe injury if covers are removed. Therefore, covers must only be removed by a service technician.**

### 3.2. Location

The counter should be located in a dry and adequately ventilated room. To ensure efficient operation, it must not be placed facing draft winds, in direct sunlight or against heat-emitting surfaces.

Set up-place must be level and horizontal. If the counter is fitted with legs, the legs must be adjusted to ensure that it stands level and not distorted in any way. If the unit is fitted with castors, it must stand on a flat floor; the wheels have to be locked when the counter is in place. In time, an uneven floor might distort the appliance to the extent that door and drawer operation becomes difficult.

If the counter is to be fixed on a wall, make sure that it stands level and undistorted.


Avoid placement of the counter in a chlorine/acid-containing environment (swimming-bath etc.) due to risk of corrosion.

#### **IMPORTANT!**

**Do not block vent holes in the front panel.**

**Do not damage the refrigeration system.**

**Do not use electrical devices inside the cooling/freezing table.**

 **The units must have minimum 2.5 cm air gap between the bottom and any surfaces or objects below and also between the sides of the unit and surrounding planes.**

### 3.3. Electrical connection

All the units are tested by producer to assure proper operation. Power must be connected via a wall socket. The wall socket should be easily accessible. The unit is intended for connection to alternating current. The connection values for voltage (V) and frequency (Hz) are given on the nameplate.

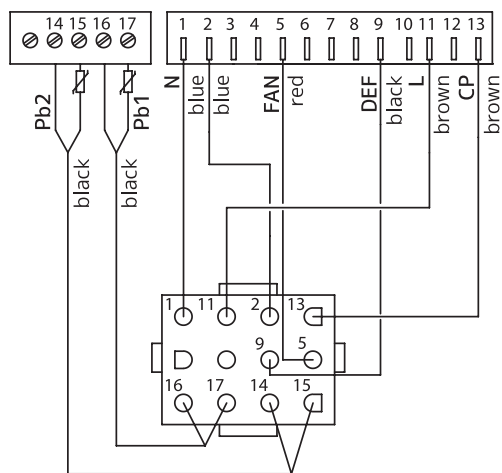


Fig. 7.  
The wiring diagram

- CP** – compressor
- FAN** – evaporator fan
- Pb1** – temperature probe
- Pb2** – temperature probe
- DEF** – hot gas defrost

**⚠ ⚡ WARNING! This appliance must be earthed.**

Power must be connected via a wall socket. Only the supplied cord is to be used. The wall socket should be easily accessible. Products must only be connected to such a network (grid), which is protected by circuit breakers.

**⚠ Never use an extension cord for this appliance. If a wall socket is placed in a longer distance than the length of the supplied power cord, contact an electrician to install a wall socket within the range of the supplied power cord.**

All grounding requirements stipulated by the local electricity authorities must be observed. The cooling/freezing table plugs and wall socket should then give correct grounding. If in doubt, contact your local supplier or authorized electrician.

### 3.4. Defrosting water

Defrost water is led through a pipe, from the evaporator and into a tray below compressor and condenser. Here, water is evaporated by the heat from hot Freon gas from compressor and hot air from condenser.

**⚠ Never use sharp or pointed objects to accelerate the defrosting process.**



## 4. Operation

### 4.1. User interface

The user interface is represented by the front panel, which features: up to 6 keys. A 9 mm, 4-digit display where 3½ digits plus negative/positive sign are used to display as symbols or numbers the resources being studied, plus 14 LED icons to provide a visual indication of states or alarms.



Fig. 8. The display



Fig. 9. The keypad

### 4.2. Basic operations

Press and hold the ON/STAND BY (ESC) (⏻) for a few seconds. To set up the temperature, press SET (⏻) and choose the needed temperature using arrows (⬆️) (to increase the temperature press ⬆️ and to decrease it press ⬆️), after selection press SET again. To manually turn defrost on, press and hold the defrost button (❄️) for 4 seconds and defrost will start immediately.

### 4.3. Electric height adjustable cooling counters

Height of electric height adjustable cooling counters (models \*E) can be set using the controller on the upper right corner of the unit (fig. 10).

Press and hold ⬆️ to increase the height of the unit and ⬆️ to decrease it.

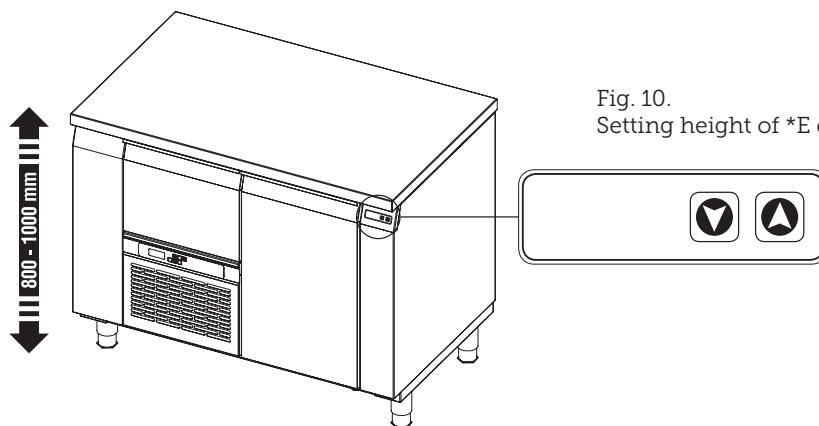










Fig. 10.  
Setting height of \*E counters

#### 4.4. Display icons

The display icons are not configurable; they are associated with one particular system operation event. The associated functions are:

Function	LED State	N.B.
Degrees Celsius 	On = Indicates that the measurement is in degrees Celcius Off = otherwise	Celsius Depends on parameter drO
Degrees Fahrenheit 	On = Indicates that the measurement is in degrees Fahrenheit Off = otherwise	Depends on parameter drO
Stand-by 	On = controller off Off = controller on	Device off = Stand-by
Overcooling 	On = Overcooling active Off = Overcooling not active	Overcooling activates manually (see keypad function above) and depends on parameters tOC and OrC
Compressor 	On = compressor on Blink = modify set point, compression protection with activation blocked Off = otherwise	A protection may intervene depending on how parameters have been programmed
Defrost/dripping 	On = defrost on Blink = dripping underway Off = otherwise	When Defrost is requested but the compressor is set to defrost protection, the defrost will be postponed
Evaporator fan 	On = fan running Blink = fan stopped Off = fan off	The Fan Block depends on parameter F3
Alarm 	On = in the event of alarm or error Off = normal function	

## 4.5. Indication, alarm and error codes

Code	Significance
rhL	Function in low relative humidity
rhH	Function in high relative humidity
Loc	Keypad locked
UnL	Keypad unlocked
----	Function not available
AL	HACCP low temperature alarm
AH	HACCP high temperature alarm
id	HACCP door switch alarm
Pr1	Cold Room Probe Error
Pr2	Evaporator probe error

## 4.6. Maximum and minimum temperature alarms


Parameter	Description	Range	Default	UM	Note
Att	Alarm parameters mode	0/1/2	0	num	0 = absolute, 1 = relative
LAL	Minimum alarm	50.0...HAL	-10	°C/°F	
HAL	Maximum alarm	LAL...150	10	°C/°F	
Afd	Alarm set differential	0.1...15.0	2	°C/°F	
tAO	Alarm signaling. delay	0...240	10	min	Refers solely to high or low cold room probe temperature alarms
PAO	Exclude alarm on switching on	0...240	1	ora	Refers solely to high or low cold room probe temperature alarms

The alarm temperature always refers to the cold room and never to the evaporator. Alarm regulation is based on the cooling table probe. There are two possible types of alarm: maximum and minimum alarm.

The temperature limits defined in parameters HAL and LAL are determined by parameter Att, which specifies if they represent the absolute temperature value or set point differential.

**N.B.: relative alarm values are considered with no sign and subtracted in the event of a minimum alarm and summed for maximum alarms. Alarm delays refer to power on, end of defrost and end of evaporator stop.**

## 5. Maintenance and cleaning

 **Always disconnect the equipment before cleaning. Do not flush compressor compartment and evaporator with water as this may cause short-circuits in the electrical system.**

Wipe the interior metal surfaces with a paper towel to remove any remaining food debris. Clean interior with a damp cloth or sponge and any good commercial detergent at the recommended strength.

Clean the stainless steel by using a soft cloth and mild soap solution. If it is not sufficient, try a nonabrasive liquid stainless steel polish.

The equipment should be checked before it is put into operation again. Be sure they are completely rinsed away with clear water, immediately after cleansing. Chemical residue could corrode surface of unit. For the external maintenance, use stainless steel polish.

The compressor compartment and in particular the condenser must be kept free from dust and dirt. This is best done with a vacuum cleaner and a brush. The air filter on the condenser and the front panel can be removed and cleaned in a dishwasher at max 50°C.


 **Cleaning of counter with drawers:**

If the cooling/freezing table is equipped with drawer and the bottom, sides or back wall require cleaning, the drawer can be removed as follows:

Pull out the drawer by lifting it up and pulling the drawer off the extension rails. After cleaning, the drawer can be replaced. Place the drawer on the outer wheels on the telescopic rails.

Lower the drawer into a horizontal position and push it into a closed position. Cleansing agents containing chloride or compounds of chlorine as well as other corrosive means, may not be used, as they might cause corrosion to the stainless panels of the unit.

Do not spray outside of unit or controls with liquid or cleaning product. Liquid could enter the electrical compartment and cause a short circuit or electric shock.

 To avoid damaging the finish, do not use abrasive materials, scratching cleaners or scouring pads. Always rub along the grain of stainless steel polish.

 **BEFORE CLEANING ALWAYS BE SURE THE UNIT IS TURNED OFF.**

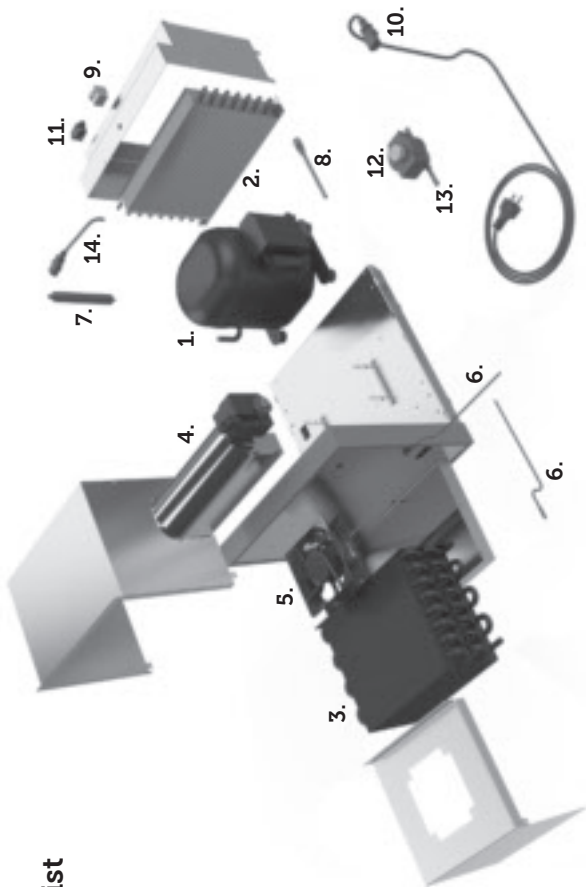
## 6. Disposal

EU regulations require refrigeration product to be disposed of by specialist companies who remove or recycle any gas, metal and plastic components.

Consult your local waste collection authority regarding disposal of your appliance. Local authorities are not obliged to dispose of commercial refrigeration equipment but may be able to offer advice on how to dispose of the equipment locally.

## 7. Spare parts list

### 7.1. Monoblock



#### MK12 (+2/+8°C) monoblock for K94 and K130 cooling counters

Pos.	Name	Model
1	Compressor	AZ 4430 Y
2	Condenser	RKA00.020.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS24BEA005-S7-PMO.230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	DP200A2123XBT
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Schneider's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2,5 m	H05VV-F0/75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A

#### MK34 (+2/+8°C) monoblock for K172 and K213 cooling counters

Pos.	Name	Model
1	Compressor	TH-B 4422 YFZ
2	Condenser	RKA00.020.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS24BEA005-S7-PMO.230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	DP200A2123XBT
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Schneider's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2.5 m	H05VV-F0/75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A

#### MM12 (-5/+5°C) monoblock for M94 and M130 cooling counters

Pos.	Name	Model
1	Compressor	TH-B 4422 YFZ
2	Condenser	RKA00.020.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS24BEA005-S7-PMO.230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	DP200A2123XBT
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Schneider's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2.5 m	H05VV-F0/75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A
12	Solenoid valve soldering	1028/2S
13	Coil for solenoid valve	HM2 9 100/RA6
14	Plug IEC cable mount	IEC 250V, 6A 3K

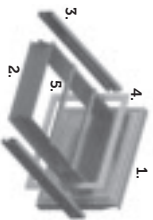
#### MK34 (-5/+5°C) monoblock for M172 and M213 cooling counters

Pos.	Name	Model
1	Compressor	TH-B 4422 YFZ
2	Condenser	RKA00.020.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS24BEA005-S7-PMO.230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	UF 15 A.234H
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Schneider's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2.5 m	H05VV-F0/75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A
12	Solenoid valve soldering	1028/2S
13	Coil for solenoid valve	HM2 9 100/RA6
14	Plug IEC cable mount	IEC 250V, 6A 3K

#### MF12 (-18/-20°C) monoblock for F94 and F130 cooling counters

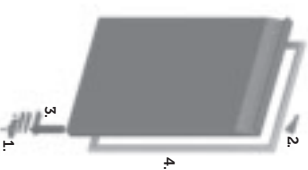
Pos.	Name	Model
1	Compressor	NEK734 GK
2	Condenser	RKA00.030.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS24BEA005-S7-PMO.230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	DP200A2123XBT
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Schneider's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2.5 m	H05VV-F0/75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A
12	Solenoid valve soldering	1028/2S
13	Coil for solenoid valve	HM2 9 100/RA6
14	Plug IEC cable mount	IEC 250V, 6A 3K

## 7.2. Cooling Counter



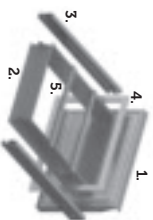
Drawer above cooling unit F00-010-40.00 SB

Pos.	Name	Model
1	Drawer's front	F00-010-41.00 SB
2	Drawer for GN container	F00-010-42.00 SB
3	Telescopic slides	K-FBEG-COMPEX
4	Drawer above cooling unit gasket	K-FTS-SK
5	Drawer divider for GN set	F-SSSN



Right hand door F00-010-31.00 SB

Pos.	Name	Model
1	Lower hinge	F00-010-34.00 SB
2	Upper hinge	F00-010-38.00 SB
3	Refrigerator door hinge	K-FDVS
4	Door gasket	K-FTS-D



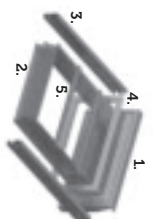
Big drawer F00-010-43.00 SB

Pos.	Name	Model
1	Drawer's front	F00-010-44.00 SB
2	Drawer for GN container	F00-010-42.00 SB
3	Telescopic slides	K-FBEG-COMPEX
4	Big drawer gasket	K-FTS-SB
5	Drawer divider for GN set	F-SSSN



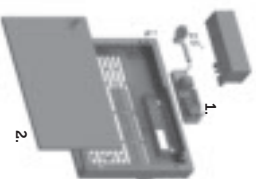
Left hand door F00-010-32.00 SB

Pos.	Name	Model
1	Lower hinge	F00-010-36.00 SB
2	Upper hinge	F00-010-39.00 SB
3	Refrigerator door hinge	K-FDVS
4	Door gasket	K-FTS-D



Small drawer F00-010-45.00 SB

Pos.	Name	Model
1	Drawer's front	F00-010-46.00 SB
2	Drawer for GN container	F00-010-42.00 SB
3	Telescopic slides	K-FBEG-COMPEX
4	Small drawer gasket	K-FTS-SM
5	Drawer divider for GN set	F-SSSN



Cooling unit chamber door F00-010-50.00 SB

Pos.	Name	Model
1	The controller open	KE19A
2	Air Filter	K-8F8-407/251x10



Refrigerator grill  
Model: K-DMLG-530 x325



Screw-on height-adjustable leg  
Model: K-KP-90X89-REG



Swivel castor  
Model: K-RPX125-150NCG-BLIC



Swivel castor with stop-fix brake  
Model: K-RPS125-150NCG-BLIC



Grill guide  
Model: F00-010-2010

## WARRANTY CERTIFICATE

### **This warranty certifies that:**

- The seller provides warranty for all of the equipment against defects in materials and workmanship for a period of 1 year from the date of shipment, if the product was used according all the exploitation recommendations;
- The seller does not guaranty the normal working of the product, if the voltage is lower than 210 V and upper than 240 V.

### **Notes regarding warranty maintenance:**

- The seller shall sign Warranty Certificate and give User Manual during the purchase;
- The product shall be used in accordance to the User Manual;
- The buyer shall give this Warranty Certificate duly completed - date of shipment, the seller's sign and seal must be on it for warranty maintenance;
- Faulty parts shall be returned to the seller for inspection.

### **The warranty does not cover:**

- Mechanical damages, including those, caused during the delivery;
- If the product was plugged in without earthing and relay of outflow current;
- If damage occurs from improper installation, misuse; incorrect voltage supply, wear and tear from normal usage, accidental breakage;
- If the equipment is operated contrary to the user instructions;
- If the damage occurs due to natural disasters, fire;
- If repair service was made by unauthorized person;
- Any expenses in connection with the installation or costs of making adjustments (including service procedures, travel time costs) on the equipment to comply with the supply at the point of installation and are not covered by this warranty.

Date of Shipment .....

Seller .....





**Nederlands**

# Nederlands

## Inleiding

Eén van de grootste problemen in de voedingssector is de correcte opslag van voeding. Koeling speelt hierin de hoofdrol. Kitchenplus biedt u efficiënte toestellen voor het bewaren, serveren en het correct weergeven van de temperatuur van uw voeding. De gebruikte materialen zorgen voor een mooi uiterlijk, een optimale prestatie en een maximale stevigheid. Elk toestel wordt individueel geïnspecteerd en getest voor zending.

Deze handleiding legt de installatie, het gebruik en het onderhoud van de toestellen uit voor een optimale ervaring.

## Aanbevelingen

Controleer bij ontvangst van uw Kitchenplus product onmiddellijk op visuele schade. Wanneer u schade vaststelt, breng dan onmiddellijk de transporteur hiervan op de hoogte. Wees voorzichtig bij het uitpakken van het product om zo geen deuken of krassen op de producten achter te laten. Schade die aanvankelijk niet zichtbaar was dient onmiddellijk gemeld te worden aan de transportfirma.

Alle producten zijn grondig geïnspecteerd en verpakt vooraleer deze worden verzonden uit de fabriek. Kitchenplus kan dus geen verantwoordelijk nemen voor enige schade die opgelopen is tijdens het transport. Nadat u heeft afgetekend voor goede ontvangst, kan er achteraf niet meer worden geclaimd bij de transportfirma.

## **Inhoud**

<b>1. Algemene informatie .....</b>	<b>26</b>
1.0 Sleutel.....	26
1.1. Specificaties .....	27
1.2. GN Container gebruik in laden .....	30
1.3. Gebruiksaanwijzingen .....	31
1.4. Goederen ontvangen .....	31
1.5. Garantievoorwaarden .....	31
<b>2. Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>32</b>
2.1. Bediening.....	32
2.2. Service .....	33
<b>3. Installatie .....</b>	<b>35</b>
3.1. Algemene vereisten .....	35
3.2. Locatie .....	35
3.3. Electrische aansluiting .....	36
3.4. Ontdooiing.....	36
<b>4. Gebruik .....</b>	<b>37</b>
4.1. User interface .....	37
4.2. Algemeen gebruik .....	37
4.3. Elektrisch in hoogte verstelbare werkbanken .....	37
4.4. Display iconen .....	38
4.5. Alarm en error codes .....	38
4.6. Maximum en minimum temperatuur meldingen .....	39
<b>5. Onderhoud en hygiëne .....</b>	<b>40</b>
<b>6. Verwerking .....</b>	<b>40</b>
<b>7. Onderdelenlijst .....</b>	<b>41</b>
<b>Garantiebewijs .....</b>	<b>43</b>

## 1. Algemene informatie

### 1.0 Sleutel

**K 130 X H A-DL2DDR-L**

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

#### ① Types

K – Koeling

F – Vriezer

M – Dieptekoeling

SL – Saladbar opbouw GN1/6

.E – Ergonomische Versie

(ex: KE130-DL2DDR-L)

#### ② Lengte in cm

94 (1.5 deur)

130 (2.5 deur)

172 (3.5 deur)

213 (4.5 deur)

#### ③ Kleuren

X – Inox (standaard)

R – Rood

G – Groen

BL – Zwart

B – Blauw

#### ④ Gas

Koeling - K

H – R134.

G – R290

Diepvries - F

H – R404

#### ⑤ Werkblad

A – Standaard, Rechte rand

AR – Afgeronde rand

B – Zonder werkblad

M – Marmer werkblad

W – Waterkering

A1 – Standaard, Opstaande rand

AR1 – Afgerond, Opstaande rand

W1 – Waterkering, Opstaande rand

#### ⑥ Opstelling

DL – Deur links

DR – Deur rechts

2D – Twee laden

3D – Drie Laden

#### ⑦ Poten

L – Poten

C – Wielen

## 1.1. Specificaties

### Koel- / Vrieswerkbanken

model	K94	K130	K172	K213	M94	M130	M172	M213	F94	F130
Werkt temperatuur, °C	+2 ... +8			-5 ... +5			-18 ... -20			
Klimaatklasse	4*			4*			3**			
Afmetingen L x W x H, mm	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900	1720 x 700 x 900	2130 x 700 x 900	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900	1720 x 700 x 900	2130 x 700 x 900	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900
Volume, Liter	200	330	470	620	200	330	470	620	200	330
Gewicht, kg	70	100	130	160	70	100	130	160	70	100
Aansluitwaarde, Watt	410	410	480	480	410	410	575	575	529	529
Vermogen, Amp	1.8	1.8	2.1	2.1	1.8	1.8	2.5	2.5	2.3	2.3
Voltage/Frequenties, V/Hz	230-240/50			230-240/50			230-240/50		230-240/50	
Inwendig/uitwendig	Inox			Inox			Inox		Inox	
Isolatie*: B = Behuizing T = Tafelblad D = Deuren/Laden	B: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm			B: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm			B: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm		B: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm	
Sturing	Digitale elektronische controller			Digitale elektronische controller			Digitale elektronische controller		Digitale elektronische controller	
Type koeling	Ventilatie			Ventilatie			Ventilatie		Ventilatie	
Ontdooiing	Automatisch			Automatisch			Automatisch		Automatisch	
Koelgas	R134a			R134a			R134a		R404a	
Hoeveelheid koelgas, g	150	150	200	200	170	170	200	200	180	180

\*Isolatie: PU = Polyurethaan

## Elektrisch in hoogte verstelbare werkbanken

model	KE94	KE130	KE172	KE213	ME94	ME130	ME172	ME213	FE94	FE130
Werktemperatuur, °C	+2 ... +8				-5 ... +5				-18 ... -20	
Klimaatklasse	4*				4*				3**	
Afmetingen L x W x H, mm	1140 x 700 x 900	1500 x 700 x 900	1920 x 700 x 900	2330 x 700 x 900	1140 x 700 x 900	1500 x 700 x 900	1920 x 700 x 900	2330 x 700 x 900	1140 x 700 x 900	1500 x 700 x 900
Verstelbare hoogte, mm	800-1000				800-1000				800-1000	
Volume, Liter	200	330	470	620	200	330	470	620	200	330
Gewicht, kg	70	100	130	160	70	100	130	160	70	100
Aansluitwaarde, Watt	410	410	480	480	410	410	575	575	529	529
Vermogen, Amp	1.8	1.8	2.1	2.1	1.8	1.8	2.5	2.5	2.3	2.3
Voltage/Frequenties, V/Hz	230-240/50				230-240/50				230-240/50	
Inwendig/uitwendig	Inox				Inox				Inox	
Isolatie*: B = Behuizing T = Tafelblad D = Deuren/Laden	H: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm				H: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm				H: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm	
Sturing	Digitale elektronische controller				Digitale elektronische controller				Digitale elektronische controller	
Type koeling	Ventilatie				Ventilatie				Ventilatie	
Ontdooiing	Automatisch				Automatisch				Automatisch	
Koelgas	R134a				R134a				R404a	
Hoeveelheid koelgas, g	150	150	200	200	170	170	200	200	180	180

\*Insulation: PU = Polyurethaan

## Saladbar

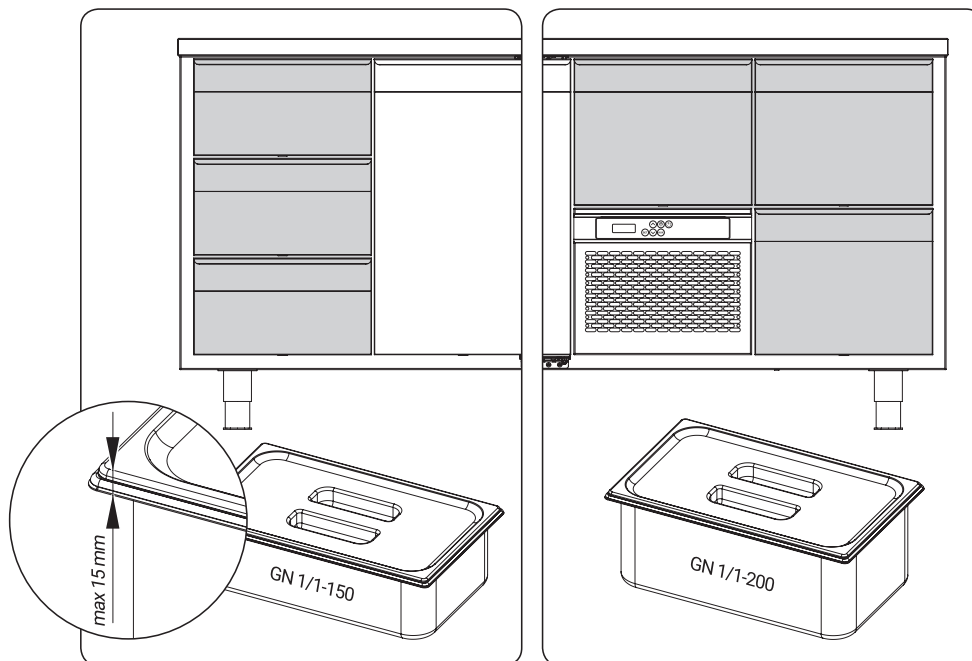
model	K94**SL	K130**SL	K172**SL	K213**SL
Werktemperatuur, °C	+2 ... +8			
Klimaatklasse	4*			
GN containers	5x GN1/6	7x GN1/6	10x GN1/6	12x GN1/6
Afmetingen L x W x H, mm	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900	1720 x 700 x 900	2130 x 700 x 900
Volume, Liter	200	330	470	620
Gewicht, kg	70	100	130	160
Aansluitwaarde, Watt	410	410	480	480
Vermogen, Amp	1.8	1.8	2.1	2.1
Voltage/Frequenties, V/Hz	230-240/50			
Inwendig/uitwendig	Inox			
Isolatie*: B = Behuizing T = Tafelblad D = Deuren/Laden	B: PU, 53 mm T: PU, 55 mm D: PU, 50 mm			
Sturing	Digitale elektronische controller			
Type koeling	Ventilatie			
Ontdooiing	Automatisch			
Koelgas	R134a			
Hoeveelheid koelgas, g	150	150	200	200

\*Isolatie: PU = Polyurethaan



De saladbar moet te allen tijde gevuld zijn met GN containers, ook wanneer deze leeg zijn of niet gebruikt worden. Een lege opzetstructuur zal het verbruik enorm doen stijgen.

## 1.2. GN Container gebruik voor laden



## 1.3. Gebruiksaanwijzingen

Om een optimaal gebruik te verzekeren van uw aangekochte product leest u deze aanwijzingen grondig na vooraleer het product in gebruik te nemen. Hou deze aanwijzingen bij.

Koel-/vrieswerkbanken en saladbars zijn ontworpen voor het opslaan van voeding op korte termijn (Werkbanken met een werkt temperatuur van:  $-5...+5^{\circ}\text{C}$ ;  $+2...+8^{\circ}\text{C}$ ) en voor korte termijn opslag van bevroren voeding (enkel werkbanken met een werkt temperatuur van  $-20...-18^{\circ}\text{C}$ )

## 1.4. Goederen ontvangen

Controleer de verpakking en werkbank zowel voor als na het uitladen van het product op eventuele transportschade.

De ontvanger van dit product is verantwoordelijk voor het invullen van de schadeclaim bij de transporteur. Deze producten moeten bij ontvangst onmiddellijk gecontroleerd worden op schade. Alle visuele schade moet gerapporteerd worden aan de transportfirma en genoteerd worden op het transportdocument.



### **1.5. Garantievoorwaarden**

Kitchenplus verleent een fabrikantgarantie op alle geleverde uitrusting voor alle defecten in het materiaal of productiefouten voor een periode van 2 jaar vanaf de datum van verzending. De fabrikant verbindt zich ertoe alle inferieure stukken te vervangen naar stukken of onderdelen met een correcte kwaliteit. In het geval van een fout is het verplicht een claim in te vullen die alle nodige informatie relatief aan de fout bevat. Defecte onderdelen dienen teruggestuurd te worden naar de fabrikant voor verdere inspectie.

De producent neemt in geen geval verantwoordelijkheid voor schade die voortkomt uit: Het negeren van waarschuwingen, foutief onderhoud of mechanische schade aan het goed, schade opgelopen tijdens het transport inbegrepen. Deze garantie is niet van toepassing op schade die voorkomt uit de foutieve plaatsing, het aansluiten op verkeerde spanning, slijtage door normaal gebruik, onopzettelijke schade en defecten of wanneer het product wordt gebruikt zonder aandacht te geven aan de gebruiksaanwijzingen. Enige kosten in verband met de installatie of kosten voor aanpassingen (verplaatsingen en services inbegrepen) op de producten om deze conform te maken aan de locatie van plaatsing vallen niet onder deze garantie. De garantie dekt geen schade die bekomen is door: natuurrampen, brand, of reparaties door niet-geautoriseerde personen.

De verlengde garantie is enkel beschikbaar op bepaalde producten (aangeduid in de catalogoog). Aan de verlengde garantietermijn is een vaste prijs verbonden. De aangekochte garantie heeft enkel effect op het vervangen van defecte onderdelen, dit betekent dat in het geval van een defect op één van de componenten, deze vervangen wordt. De kosten van de onderdelen worden door Kitchenplus gedragen in het geval dat het defecte onderdeel binnen de termijn van één maand na de vaststelling van het defect terugbezorgd wordt aan de producent. In het geval dat deze termijn niet gerespecteerd wordt zal de kost van dit onderdeel ter rekening van de klant zijn. Leveringskosten worden niet gedekt door Kitchenplus. De garantie dekt geen kosten van diensten die op het product gebeurd zijn. Kitchenplus kan niet instaan voor de service omdat het enkel via erkende installateurs werkt.

In het geval dat er zich een defect voordoet niet gedekt door de garantie bieden wij de mogelijkheid om wisselstukken aan te kopen. Bij aankoop van wisselstukken dient steeds de serienummer van het toestel meegedeeld te worden. Voor meer informatie contacteert u uw verdeler.

## 2. Veiligheidsvoorschriften

### 2.1. Bediening

Deze producten zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis. Personen met fysieke of mentale beperkingen of personen met verminderde zintuigen mogen deze producten niet gebruiken met uitzondering wanneer de correcte veiligheidsvoorschriften zijn meegedeeld. Voorzie ouderlijk toezicht wanneer er kinderen in de omgeving van het product zijn. Zorg dat alle personen die het product bedienen op de hoogte zijn van de veiligheidsvoorschriften (niet laten werken zonder toezicht).

Kitchenplus is niet verantwoordelijk voor de effectieve temperatuur van de voeding in de koeling. Het is de verantwoordelijkheid van de klant om te zorgen dat het voedingsproduct op een veilige temperatuur bewaard en opgediend wordt.

#### **⚠ ELECTROCUTIE, VUUR OF BRANDWONDEN KUNNEN ZICH VOORDOEN BIJ HET NIET CONFORM GEBRUIK VAN DIT TOESTEL.**

OM HET RISICO OP LETSELS TE VERMINDEREN:

- Laat de werkbank installeren door een gekwalificeerd persoon;
- De werkbank enkel aansluiten op stopcontacten met aarding;
- De werkbank gebruiken in een rechte positie, waterpas;
- Voor reiniging of onderhoud de stekker uittrekken

Tijdens de normale werking is het mogelijk dat bepaalde onderdelen hoge temperaturen bereiken. Aanraking van deze onderdelen kan leiden tot brandwonden of letsels. Beschadig in geen geval de onderdelen van het koelsysteem.

#### **⚠ Gebruik geen elektrische apparaten binnenin het toestel.**

Om een correcte en efficiënte luchtverdeling in de werkbank te kunnen verzekeren dient u een luchtopening vrij van producten rondom de binnenzijde van de werkbank te laten (fig. 1).

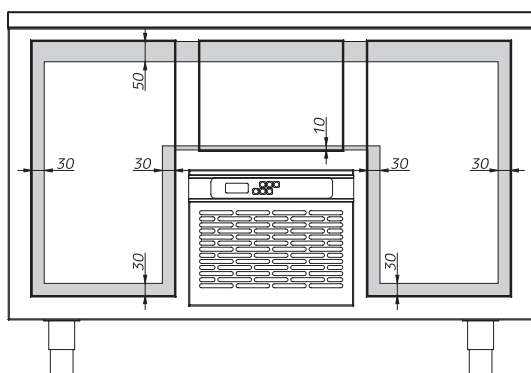



Fig. 1.  
Luchtopening

Alle producten dienen afgedekt te worden om corrosie aan de binnenzijde van de werkbank te voorkomen. Zuurhoudende- of voeding die gist bevat moet ingepakt worden in plasticfolie. Deze kunnen de corrosie aan de verdampers versnellen en leiden tot falen.

Flessen die naast de luchtuitleet geplaatst worden kunnen aanvriezen of breken met risico op letsels. Vochtige en verse voeding met sterke geuren dienen steeds verpakt te zijn in plasticfolie of een afgesloten container. Deze producten kunnen uitdrogen of hun geur overbrengen naar andere voeding.



 Enige verandering in de parameters van de bediening kan leiden tot de niet correcte werking van het product. Schadelijke temperatuur kunnen voeding in de werkbank beschadigen.

 Bij het uitschakelen van het product wacht u tenminste 4 minuten vooraleer u dit terug aanzet. Dit is nodig om de compressor te beschermen van enige schade.

 Het werkblad mag niet in aanraking komen met zaken die warmer zijn dan 60°C.

## 2.2. Service

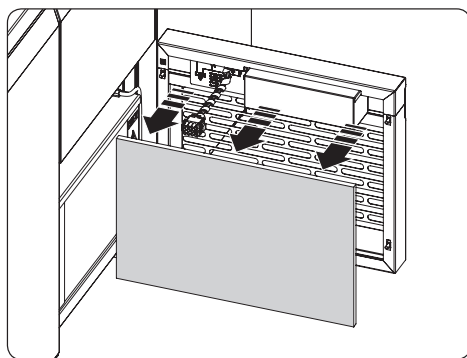
Om ernstige letsels te vermijden is het niet aangeraden om defecte onderdelen of aansluitkabels zelf te vervangen. Doe steeds beroep op gekwalificeerde professionals.

  Koppel het product steeds los van de netspanning alvorens onderhoud uit te voeren of elektrische componenten te vervangen.

Bij falen controleert u eerst of het toestel niet per ongeluk is uitgeschakeld, controleer ook de zekering. Wanneer het defect niet kan vastgesteld worden contacteer dan uw leverancier met vermelding van het model- en serienummer van het toestel. Deze info vindt u terug op het typeplaatje. Deze bevindt zich op de koelgroep.

Het koelsysteem en de hermetisch afgesloten compressor vereisen geen onderhoud. De condensor en luchtfilter dienen wekelijks gereinigd te worden. De compressor en condensor dienen ten allen tijde vrij te zijn van stof. Het reinigen hiervan doet u best met een stofzuiger en borstel.

 Het is aangeraden de filter te reinigen op wekelijkse basis. Als dit niet het geval is kan de producent geen efficiënte werking garanderen.



Om de luchtfilter te verwijderen opent u de technische ruimte door deze naar u toe te trekken. De filter is bevestigd d.m.v. klittenband en is makkelijk te verwijderen (fig. 2). Deze kan u reinigen in het vaatwasmachine op maximum 50°C

Fig. 2.  
De filter verwijderen

De koelunit kan makkelijk vervangen worden door een nieuwe (fig. 3).

1. Koppel het product los van de netspanning;
2. Verwijder het paneel van de technische ruimte door het naar u toe te trekken;
3. Koppel de voedingskabel van de koelunit los, alsook de aardingskabel;
4. Koppel de aansluiting van de controller van de werkbank los van de aansluiting op het paneel (fig. 4);
5. Verwijder de koelunit;
6. Plaats de nieuwe koelunit (Open vooraf de bovenliggende lade);
7. Verbind de draden aan de sturing van de werkbank zoals aangetoond op het diagram (fig. 7);
8. Verbind de voedingskabel aan de koelunit;
9. Plaats het paneel terug;
10. Sluit aan op de netspanning en zet de werkbank aan.

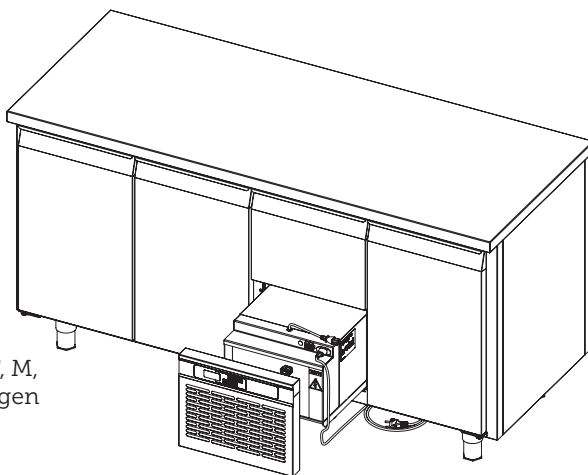


Fig. 3. Vervanging van de koelunit

Voor de werkbanken K, F, M, dient u de stappen te volgen op Fig. 5.

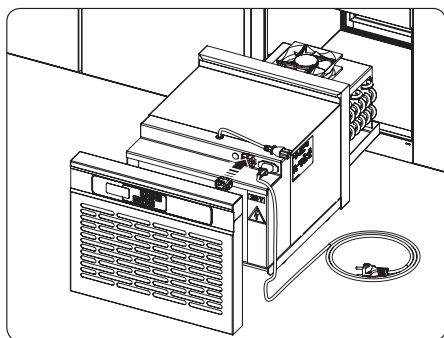


Fig. 4. Aansluiting werkbank en paneel

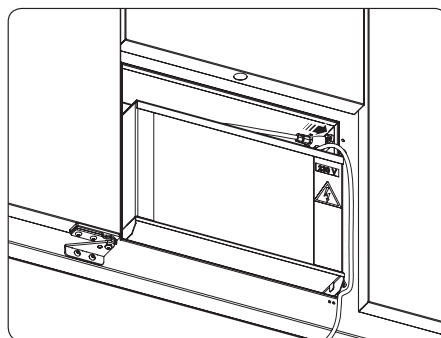


Fig. 5. Aansluiten van de koelunit

### 3. Installatie

#### 3.1. Algemene vereisten

Dit product dient geïnstalleerd te worden door gekwalificeerde, opgeleide installateurs. Installatie dient conform de elektrische wetgeving te gebeuren. Raadpleeg uw lokale voorschriften.

Indien de bank zijdelings is getransporteerd dient deze twee uur rechtop te staan alvorens deze in gebruik te nemen. Voor gebruik alle folie verwijderen, binnenzijde reinigen met een milde zeep en grondig controleren.



#### **BELANGRIJK!**

**Op plaatsen waar gevaardriehoeken en/of schroeven zijn gebruikt om elektrische componenten te bevestigen is een risico op verwondingen als deze worden verwijderd. Daarom dienen deze enkel verwijderd te worden door onderhoudstechniekers.**

#### 3.2. Locatie

De bank dient geïnstalleerd te worden op een droge en voldoende geventileerde ruimte. Om efficiënt gebruik ervan te garanderen mag deze niet geplaatst worden in hevige wind, direct zonlicht of tegen warmtebronnen.

De bank moet op een vlakke ondergrond geplaatst worden. Indien de bank is uitgerust met poten moeten deze zodanig uitgedraaid worden dat de bank recht staat en niet gedraaid. Indien de bank is uitgerust met wielen moet deze op een vlakke ondergrond staan; de wielen moeten geremd worden wanneer de bank in gebruik wordt genomen. Langdurig gebruik op een oneven ondergrond kan de bank vervormen zodanig een goede werking van deuren en lades niet gegarandeerd kan worden.

Bij muurbevestiging dient deze bank waterpas en zonder vervormingen te worden bevestigd.

Vermijd gebruik van de bank op plaatsen met een hoog chloor/zuurgehalte (zwembaden etc.) om corrosie te vermijden.



#### **BELANGRIJK!**

**Blokkeer de verluchtingsgaten in het voorpaneel niet.**

**Beschadig de koelunit niet.**

**Gebruik geen elektrische apparaten binnenin de koel- of vrieswerkbank.**



**De units hebben een minimum afstand nodig van 25 mm tussen de bodem van de bank en de zijwanden.**

### 3.3. Elektrische aansluiting

Alle units werden bij de producent getest op een correcte werking. Aansluiting uitsluitend via een stopcontact. Het stopcontact moet makkelijk bereikbaar zijn. De unit dient aangesloten te worden op wisselspanning. De aansluitwaarde kan u terugvinden op het technische plaatje achteraan de unit.

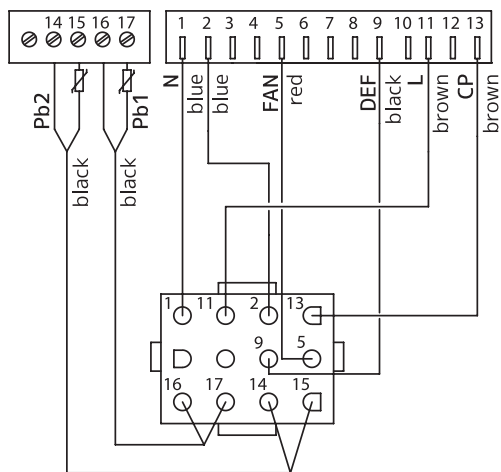


Fig. 7.  
Draadschema

- CP** – compressor
- FAN** – ventilator verdamper
- Pb1** – temperatuursonde
- Pb2** – temperatuursonde
- DEF** – heet-gas ontdooiing

#### **⚠️ ⚡ ATTENTIE! Dit toestel enkel gebruiken met aarding.**

Aansluiten op een stopcontact. Gebruik enkel de meegeleverde stroomkabel. Het stopcontact moet makkelijk bereikbaar zijn. Dit product mag enkel geïnstalleerd worden op een netwerk voorzien van verliesstroom schakelaars.

**⚠️ Gebruik in geen geval een verlengkabel. In het geval dat het stopcontact voorzien is op een locatie met een afstand die langer is dan de stroomkabel contacteer dan een elektricien om een stopcontact te voorzien op een locatie binnen de afstand van de lengte van de stroomkabel.**

De lokale aardingsvoorschriften dienen gerespecteerd te worden. De werkbanken moeten voorzien zijn van de correcte aarding. Bij twijfel contacteer u een gecertificeerde elektricien.

### 3.4. Ontdooiing

Smeltwater wordt door een slang naar een verdampingsbakje geleid dat zich onder de compressor en verdamper bevindt. Hier verdampt het water doormiddel van de warmte van het heet gas van de compressor en de hete lucht van de verdamper.

**⚠️ Gebruik in geen geval scherpe objecten om het ontdooiproces te versnellen.**

## 4. Gebruik

### 4.1. User interface

De user interface vindt u terug op het voorpaneel. Deze heeft 6 knoppen, een 4-cijferige display van 9mm waarop 3,5 cijfers en een +/- teken op worden weergegeven en 14 LED iconen om meldingen en alarmen weer te geven.

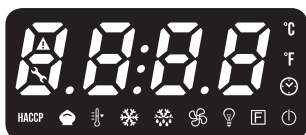


Fig. 8. Het display



Fig. 9. Het toetsenpaneel

### 4.2. Algemeen gebruik

Houdt de ON/STAND BY (ESC) (⏻) knop enkele seconden ingedrukt. Om de temperatuur in te stellen, druk op SET (⏻) en kies de benodigde temp. d.m.v. de pijltoetsen (⬆) (verhoging van de temp. ⬆ verlaging van de temp. ⬇), na uw selectie drukt u terug op SET. Om manueel de ontdooiing te activeren drukt u de defrost knop (❄) gedurende 4 sec in. Hierna zal de ontdooiing onmiddellijk starten.

### 4.3. Elektrisch in hoogte verstelbare werkbanken

De hoogte van de elektrisch in hoogte verstelbare werkbanken (Model \*E) kan u bedienen d.m.v. de controller rechts bovenaan de kast (fig. 10).

Druk en houdt vast om de hoogte te verhogen en te verlagen.

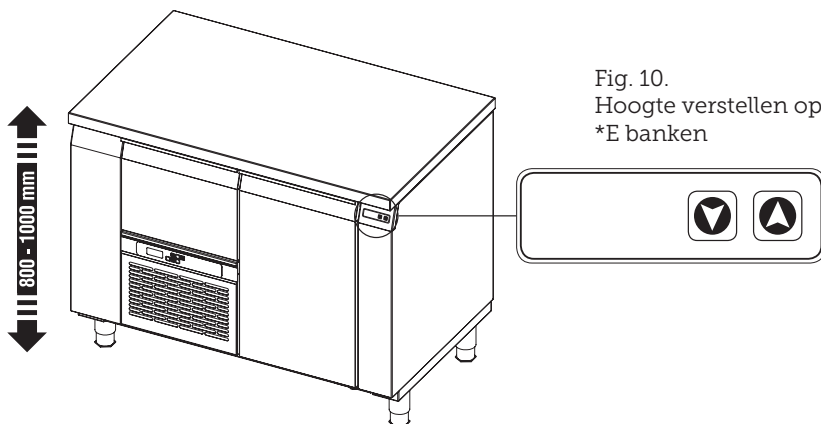










Fig. 10.  
Hoogte verstellen op  
\*E banken

#### 4.4. Display iconen

De display iconen kan u niet wijzigen; Deze zijn gebonden aan volgende meldingen:

Functie	Status LED	N.B.
Graden Celsius 	On = Toont de temperatuur in graden Celsius Off = Toont alternatieve temperatuur	Afhankelijk van parameter drO
Graden Fahrenheit 	On = Toont de temperatuur in graden Fahrenheit Off = Toont alternatieve temperatuur	Afhankelijk van parameter drO
Stand-by 	On = controller uit Off = controller aan	Toestel uitgeschakeld = Stand-by
Overcooling 	On = Overcooling actief Off = Overcooling niet actief	Overcooling activeert manueel (zie knoppen functies hierboven) en is afhankelijk van parameters tOC en OrC
Compressor 	On = compressor aan Knipperen = wijzig vastgesteld punt. Compressor bescherming, activatie geblokkeerd Off = niet actief	De bescherming zal zich inschakelen afhankelijk van hoe de parameters zijn ingesteld.
Ontdooiing 	On = Ontdooiing aan Blink = Smeltwater aan het lopen Off = niet actief	Als ontdooiing manueel wordt geactiveerd wanneer de compressor ingesteld is op ontdooibescherming zal de ontdooiing uitgesteld worden.
Verdamper ventilator 	On = Ventilator aan Knipperen = Ventilator geblokkeerd Off = Ventilator af	Blokking ventilator afhankelijk van parameter F3
Alarm 	On = in het geval van een alarm Off = normale werking	



## 4.5. Alarm en error codes

Code	Definitie
rhL	Gebruik bij lage vochtigheid
rhH	Gebruik bij hoge vochtigheid
Loc	Knoppen vergrendelt
UnL	Knoppen ontgrendelt
----	Functie niet beschikbaar
AL	HACCP laag temp. alarm
AH	HACCP hoog temp. alarm
id	HACCP Deur geopend
Pr1	Koude sonde error
Pr2	Verdamper sonde error

## 4.6. Maximum en minimum temperatuur alarmen



Parameter	Beschrijving	Bereik	Standaard	UM	Notitie
Att	Alarm parameters modus	0/1/2	0	num	0 = absoluut, 1 = relatief
LAL	Minimum alarm	50.0...HAL	-10	°C/°F	
HAL	Maximum alarm	LAL...150	10	°C/°F	
Afd	Alarm set differentieel temperatuur	0.1...15.0	2	°C/°F	
tAO	Alarm uitstel	0...240	10	min	Refereert uitsluitend naar de koude sonde alarmen
PAO	Negeer alarm bij inschakelen unit	0...240	1	ora	Refereert uitsluitend naar de koude sonde alarmen

De alarmtemperatuur verwijst altijd naar de koude kamer en nooit naar de verdamper. Alarmregeling is gebaseerd op de koeltafel. Er zijn twee mogelijke alarm typen: maximum en minimum alarm.

De temperatuur limieten uitgedrukt in parameters HAL en LAL zijn vastgesteld door parameter Att, deze specificeert of ze de absolute temperatuur of het ingestelde differentiaal weergeven.

**N.B: De waarden van het relatief alarm worden nagekeken zonder voorteken. Ze worden afgetrokken tijdens een minimum alarm en opgeteld tijdens een maximum alarm. Vertraagde alarmen verwijzen naar het einde van ontdooiing, stoppen van verdamping of het aanzetten van het toestel.**

## 5. Onderhoud en hygiëne

  **Koppel het toestel altijd eerst los voor het schoonmaken. Maak het gedeelte met de compressor en de verdamper niet schoon met water, want dit kan tot eventuele kortsluiting leiden.**

Veeg het inwendige metalen oppervlak met een papieren handdoek om overblijvende etensresten te verwijderen. Maak de binnenkant schoon met een vochtige doek of spons met een goede verontreiniger.

Maak het roestvrij staal schoon met een zachte doek en milde vloeibare zeep. Als deze niet sterk genoeg is, probeer dan een niet-bijtende vloeistof om het roestvrij staal schoon te houden.

Het toestel moet worden gecontroleerd voor het terug mag worden opgestart. Wees zeker dat het toestel compleet nagespoeld is met zuiver water, onmiddellijk na het schoonmaken. Chemische overblijfselen zouden het oppervlak kunnen aantasten. Voor de buitenkant gebruik een poetsmiddel om roestvrij staal reiniger.

De compressor en de condensor moet vrij blijven van stof en vuil. Dit behoud je best door het toestel te reinigen met een stofzuiger en/of borstel. De luchtfilter op de condensor en het paneel aan de voorkant kunnen verwijderd en gereinigd worden in een vaatwasmachine op max 50°C.

 **Schoonmaken van werkbanken met lades:**

Als de gekoelde tafels zijn voorzien van lades en de onder- zij- en bovenkant moet worden gereinigd. Dan kan de lade verwijderd worden als volgt:

Haal de lade eruit door ze omhoog te tillen en ze van de rails af te duwen.

Na het schoonmaken, kan de lade worden teruggeplaatst. Plaats de lade in de buitenste wielen van de telescopische rails. Verlaag de lade in een horizontale positie en duw ze terug op haar plaats. Schoonmaakmiddelen die chloor of een samenstelling van chloor bevatten, naast ook andere bijtende middelen, mogen niet gebruikt worden, om mogelijke corrosie tegen te gaan.

Spuit niet in de buurt van het controlepaneel, dit zou voor eventuele kortsluiting kunnen zorgen.

 Om schade te voorkomen, gebruik geen bijtende of schurende producten. Wrijf altijd mee met de korrel van het roestvrij staal.

  **HET TOESTEL MOET ALTIJD UITGESCHAKELD ZIJN VOOR HET SCHOONMAKEN.**

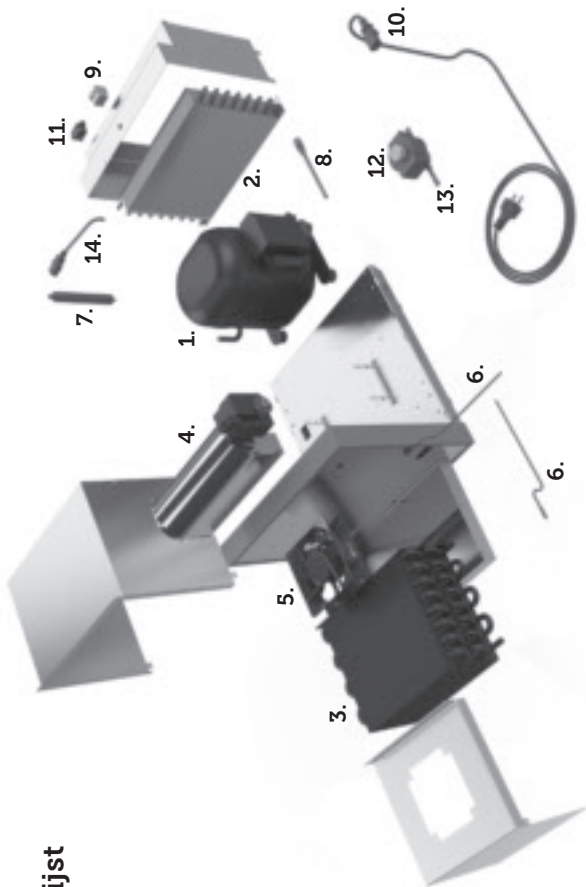
## 6. Verwerking

EU-regulaties verplichten om producten met een koelsysteem af te staan aan gespecialiseerde bedrijven die gas, metaal of plastic recycleren of verwijderen.

Neem contact op met je lokale afvalinzamelingsdienst. Lokale diensten zijn niet verplicht om je koelsystemen over te nemen, maar ze kunnen wel raad geven over hoe je je koelsysteem lokaal moet kwijtraken.

## 7. Onderdelenlijst

### 7.1. Monoblock



Pos.	Benaming	Model
1	Compressor	AZ 4430 Y
2	Condensator	RKA00.020.000SB
3	Verdamper	RKA00.010.000SB
4	Ventilator condensator	TAS38BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Ventilator verdampert	DP200A2123XBT
6	Temperatuursonde	NTC
7	Filter	20 gr.
8	Schredel's service valve	1/4
9	Voedingsaansluiting	42021/42022
10	zwarte stroomkabel 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plugg ICE panel mount	ICE 250V, 10A

#### MK12 (+2/+8°C) monoblock voor K94 en K130 koelwerkbanken

Pos.	Benaming	Model
1	Compressor	THB 4422 YZF
2	Condensator	RKA00.020.000SB
3	Verdamper	RKA00.010.000SB
4	Ventilator condensator	TAS38BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Ventilator verdampert	DP200A2123XBT
6	Temperatuursonde	NTC
7	Filter	20 gr.
8	Schredel's service valve	1/4
9	Voedingsaansluiting	42021/42022
10	zwarte stroomkabel 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plugg ICE panel mount	ICE 250V, 10A

#### MK34 (+2/+8°C) monoblock voor K172 en K213 koelwerkbanken

Pos.	Benaming	Model
1	Compressor	THB 4422 YZF
2	Condensator	RKA00.020.000SB
3	Verdamper	RKA00.010.000SB
4	Ventilator condensator	TAS38BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Ventilator verdampert	DP200A2123XBT
6	Temperatuursonde	NTC
7	Filter	20 gr.
8	Schredel's service valve	1/4
9	Voedingsaansluiting	42021/42022
10	Zwarte stroomkabel 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plugg ICE panel mount	ICE 250V, 10A

#### MM12 (-5/+5°C) monoblock voor M94 en M130 koelwerkbanken

Pos.	Benaming	Model
1	Compressor	THB 4422 YZF
2	Condensator	RKA00.020.000SB
3	Verdamper	RKA00.010.000SB
4	Ventilator condensator	TAS38BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Ventilator verdampert	DP200A2123XBT
6	Temperatuursonde	NTC
7	Filter	20 gr.
8	Schredel's service valve	1/4
9	Voedingsaansluiting	42021/42022
10	Zwarte stroomkabel 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plugg ICE panel mount	ICE 250V, 10A
12	Solenoid valve soldering	1028/2S
13	Coil for solenoid valve	HM2 9 100/RA6
14	Plugg IEC cable mount	IEC 250V, 6A 3K

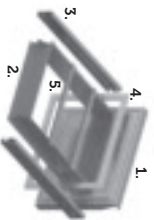
#### MK34 (-5/+5°C) monoblock voor M172 en M213 koelwerkbanken

Pos.	Benaming	Model
1	Compressor	AE4403 Y
2	Condensator	RKA00.030.000SB
3	Verdamper	RKA00.010.000SB
4	Ventilator condensator	TAS38BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Ventilator verdampert	UF 15 A.23 H
6	Temperatuursonde	NTC
7	Filter	20 gr.
8	Schredel's service valve	1/4
9	Voedingsaansluiting	42021/42022
10	Zwarte stroomkabel 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plugg ICE panel mount	ICE 250V, 10A
12	Solenoid valve soldering	1028/2S
13	Coil for solenoid valve	HM2 9 100/RA6
14	Plugg IEC cable mount	IEC 250V, 6A 3K

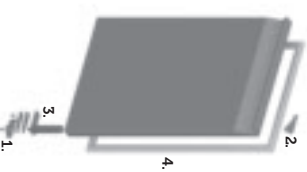
#### MF12 (-18/-20°C) monoblock voor F94 en F130 koelwerkbanken

Pos.	Benaming	Model
1	Compressor	NEK134 GK
2	Condensator	RKA00.030.000SB
3	Verdamper	RKA00.010.000SB
4	Ventilator condensator	TAS38BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Ventilator verdampert	DP200A2123XBT
6	Temperatuursonde	NTC
7	Filter	20 gr.
8	Schredel's service valve	1/4
9	Voedingsaansluiting	42021/42022
10	Zwarte stroomkabel 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plugg ICE panel mount	ICE 250V, 10A
12	Solenoid valve soldering	1028/2S
13	Coil for solenoid valve	HM2 9 100/RA6
14	Plugg IEC cable mount	IEC 250V, 6A 3K

## 7.2. Koeltoeg

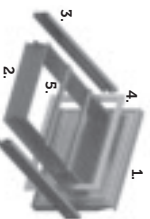


Pos.	Beschrijving	Model
1	Voorfront lade	F00-010-41.00 SB
2	Kader voor GN container	F00-010-42.00 SB
3	Telescoprails	K-FBEG-COMPEX
4	Ladendrager	K-FTS-SK
5	Lade verdeler voor GN set	F-SSGN

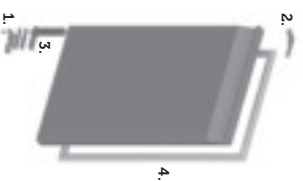


Pos.	Beschrijving	Model
1	Onderste schamer	F00-010-34.00 SB
2	Bovenste schamer	F00-010-36.00 SB
3	Deurpensechamer	K-FDVS
4	Deurdrager	K-FTSD

**Rechter deur F00-010-31.00 SB**

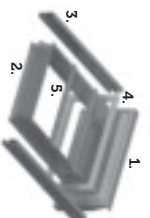


Pos.	Beschrijving	Model
1	Voorfront lade	F00-010-44.00 SB
2	Kader voor GN container	F00-010-42.00 SB
3	Telescoprails	K-FBEG-COMPEX
4	Ladendrager (grote lade)	K-FTS-SD
5	Lade verdeler voor GN set	F-SSGN

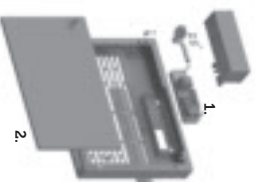


Pos.	Beschrijving	Model
1	Onderste schamer	F00-010-36.00 SB
2	Bovenste schamer	F00-010-39.00 SB
3	Deurpensechamer	K-FDVS
4	Deurdrager	K-FTSD

**Linker deur F00-010-32.00 SB**



Pos.	Beschrijving	Model
1	Voorfront lade	F00-010-46.00 SB
2	Kader voor GN container	F00-010-42.00 SB
3	Telescoprails	K-FBEG-COMPEX
4	Ladendrager (kleine lade)	K-FTS-SM
5	Lade verdeler voor GN set	F-SSGN



Pos.	Beschrijving	Model
1	Controller board	K-EVSA
2	Lichtfilter	K-GRF-407/201x10

**Paneel voor monoblock F00-010-50.00 SB**



Extra rooster  
Model: K-DMLG-530x325



Verstelbare poten  
Model: K-KP-90x89-REG



Wielen  
Model: K-RPY125-150NCG-BLIC



Wielen met rem  
Model: K-RPS125-150NCG-BLIC



Extra geleidelerset  
Model: F00-010-2010

## Garantiebewijs

### Algemene voorschriften

- De verkoper verleent garantie op materiaal- en constructiefouten in het geval dat deze binnen 2 jaar van de oorspronkelijke verzending van het product worden vastgesteld in het geval dat het product werd gebruikt volgens de aanbevolen gebruiksaanwijzingen.
- De verkoper kan geen correcte werking garanderen wanneer het voltage lager is dan 210 V en hoger dan 240 V.

### Opmerkingen met betrekking op onderhoud:

- De verkoper zal het garantiebewijs ondertekenen en de handleiding afgeven bij aankoop;
- Het product moet gebruikt worden volgens de handleiding;
- De verkoper zal dit garantiewijs zoals verwacht invullen; datum van verzending, handtekening van verkoper.
- Defecte onderdelen zullen teruggestuurd worden naar de verkoper voor reparatie;

### Dit bewijs geldt niet voor:

- Mechanische schade, dit geldt ook voor mogelijke schade tijdens de levering;
- Wanneer het product wordt aangesloten zonder aarding;
- Wanneer het product schade oploopt bij foutieve installatie, misgebruik, aansluiten op verkeerde spanning, slijtage of onopzettelijke schade;
- Wanneer het product wordt gebruikt tegen de gebruiksregels in;
- Wanneer er schade wordt opgelopen door natuurrampen, vuur;
- Wanneer het product wordt gerepareerd door een daartoe onbevoegd persoon
- Enige kosten met betrekking tot installatie of aanpassing van het product zijn niet gedekt door dit garantiebewijs. Dit geldt ook voor werkuren en vervoerskosten.

Datum .....

Verkoper .....



**Français**

# Français

## Introduction

La manipulation des aliments est l'une des questions clés dans le secteur de la restauration et la congélation y joue un rôle majeur. Kitchenplus peut offrir des appareils électroménagers efficaces pour le stockage, le service, et également pour une exposition à des températures plus basses que la température ambiante. Les matériaux utilisés sont sélectionnés pour avoir un aspect attrayant, des performances optimales et une durabilité maximale. Chaque unité est inspectée et testée avant l'expédition.

Ce manuel explique la manière d'installer, d'utiliser et d'entretenir correctement le produit acheté pour atteindre une performance optimale.

## Recommandations

Dès la réception d'un produit acheté auprès de Kitchenplus, vérifiez immédiatement si ce dernier ne contient aucun signe visible de dommages liés à l'expédition et avisez directement le transporteur si tout dommage est constaté. Lors du retrait de l'unité de l'emballage, veillez à ne pas érafler ou égratigner la surface extérieure. Toute égratignure cachée doit être soulignée et signalée immédiatement à la compagnie de fret par écrit dans le document de transport. Une réclamation doit être déposée auprès du transporteur le cas échéant.

Tous les articles sont attentivement vérifiés et soigneusement emballés avant de quitter notre usine, ainsi Kitchenplus décline toute responsabilité pour tout dommage engendré au niveau du transport, cependant, Kitchenplus offrira son assistance dans le cas du dépôt d'une réclamation.



## **Contents**

<b>1. Information générales</b> .....	<b>48</b>
1.0. Clé.....	48
1.1. Spécifications.....	49
1.2. GN tiroirs de personnalisation plat.....	52
1.3. Mode d'emploi.....	52
1.4. Réception de l'équipement.....	52
1.5. Conditions de garantie.....	53
<b>2. Règles de sécurité</b> .....	<b>54</b>
2.1. Fonctionnement.....	54
2.2. Service.....	55
<b>3. Installation</b> .....	<b>57</b>
3.1. Conditions générales.....	57
3.2. Emplacement.....	57
3.3. Connexion électrique.....	58
3.4. Décongeler l'eau.....	58
<b>4. Opération</b> .....	<b>59</b>
4.1. Interface de l'utilisateur.....	59
4.2. Opérations de base.....	59
4.3. Comptoirs de refroidissement avec un ajustement électrique de la hauteur.....	59
4.4. Icones d'affichage.....	60
4.5. Indications, alarmes et codes d'erreurs.....	61
4.6. Alarmes de températures maximales et minimales ...	61
<b>5. Entretien et nettoyage</b> .....	<b>62</b>
<b>6. Elimination</b> .....	<b>62</b>
<b>7. Liste de pièces</b> .....	<b>63</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>65</b>

## 1. Informations générales

### 1.0 Clé

**K 130 X H A-DL2DDR-L**

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

#### ① Types

K – Refroidissement  
F – Congélateur  
M – Refroidissement intensive  
SL – Comptoir a salade GN1/6  
E – Ergonomique  
(ex: KE130-DL2DDR-L)

#### ② Mesures en cm

94 (1.5 porte)  
130 (2.5 porte)  
172 (3.5 porte)  
213 (4.5 porte)

#### ③ Couleurs

X – Inox (standard)  
R – Rouge  
G – Vert  
BL – Noir  
B – Blue

#### ④ Réfrigérant

Réfrigération - K  
H – R134.  
G – R290  
Congélation - F  
H – R404

#### ⑤ Plan de travail

A – Standard, bord droit  
AR – Bord arrondi  
B – Sans tablette  
M – Plan de travail en granit  
W – Plan de travail avec barrage d'eau  
A1 – Plan de travail avec dossier  
AR1 – Plan de travail arrondi avec dossier  
W1 – Plan de travail avec barrage d'eau dossier

#### ⑥ Alignement

DL – Porte à gauche  
DR – Porte à droite  
2D – Jeu de deux tiroirs  
3D – Jeu de trois tiroirs

#### ⑦ Pieds

L – Pieds  
C – Roulettes

## 1.1. Spécifications Comptoirs

Modèle	K94	K130	K172	K213	M94	M130	M172	M213	F94	F130
Température de fonctionnement, °C	+2 ... +8				-5 ... +5				-18 ... -20	
Classe climatique	4*				4*				3**	
Dimensions L x W x H, mm	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900	1720 x 700 x 900	2130 x 700 x 900	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900	1720 x 700 x 900	2130 x 700 x 900	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900
Volume, Litre	200	330	470	620	200	330	470	620	200	330
Poids à l'expédition, kg	70	100	130	160	70	100	130	160	70	100
Puissance, Watt	410	410	480	480	410	410	575	575	529	529
Entrée, Amp	1.8	1.8	2.1	2.1	1.8	1.8	2.5	2.5	2.3	2.3
Tension/Fréquence, V/Hz	230-240/50				230-240/50				230-240/50	
Extérieur/Intérieur	Acier inoxydable				Acier inoxydable				Acier inoxydable	
Isolation*: B = Boîtier D = Dessus de table P = Portes/Tiroirs	B: PU, 53 mm D: PU, 55 mm P: PU, 50 mm				B: PU, 53 mm D: PU, 55 mm P: PU, 50 mm				B: PU, 53 mm D: PU, 55 mm P: PU, 50 mm	
Contrôle	Contrôleur électronique numérique				Contrôleur électronique numérique				Contrôleur électronique numérique	
Types de refroidissement	Ventilé				Ventilé				Ventilé	
Dégivrage	Automatique				Automatique				Automatique	
Agents de refroidissement	R134a				R134a				R404a	
Quantité de l'agent réfrigérant, g	150	150	200	200	170	170	200	200	180	180

\*Isolation: PU = Polyuréthane

## Comptoirs de refroidissement avec un ajustement électrique en hauteur

Modèle	KEE94	KEI130	KEI172	KEE215	MEE94	MEI130	MEI172	MEE215	FE94	FEI130
Température de fonctionnement, °C	+2 ... +8				-5 ... +5				-18 ... -20	
Classe climatique	4*				4*				3**	
Dimensions L x W x H, mm	1140 x 700 x 900	1500 x 700 x 900	1920 x 700 x 900	2330 x 700 x 900	1140 x 700 x 900	1500 x 700 x 900	1920 x 700 x 900	2330 x 700 x 900	1140 x 700 x 900	1500 x 700 x 900
Amplitude de la hauteur, mm	800-1000				800-1000				800-1000	
Volume, Litre	200	330	470	620	200	330	470	620	200	330
Poids à l'expédition, kg	70	100	130	160	70	100	130	160	70	100
Puissance, Watt	410	410	480	480	410	410	575	575	529	529
Entrée, Amp	1.8	1.8	2.1	2.1	1.8	1.8	2.5	2.5	2.3	2.3
Tension/Fréquence, V/Hz	230-240/50				230-240/50				230-240/50	
Extérieur/Intérieur	Acier inoxydable				Acier inoxydable				Acier inoxydable	
Isolation*: H = Boîtier T = Dessus de table D = Portes/Thiours	B: PU, 55 mm D: PU, 55 mm P: PU, 50 mm				B: PU, 55 mm D: PU, 55 mm P: PU, 50 mm				B: PU, 55 mm D: PU, 55 mm P: PU, 50 mm	
Contrôle	Régulateur électronique				Régulateur électronique				Régulateur électronique	
Types de refroidissement	Ventilé				Ventilé				Ventilé	
Dégivrage	Automatique				Automatique				Automatique	
Agents de refroidissement	R134a				R134a				R404a	
Quantité de l'agent réfrigérant, g	150	150	200	200	170	170	200	200	180	180

\*Isolation: PU = Polyuréthane

## Comptoirs avec saladette intégrée

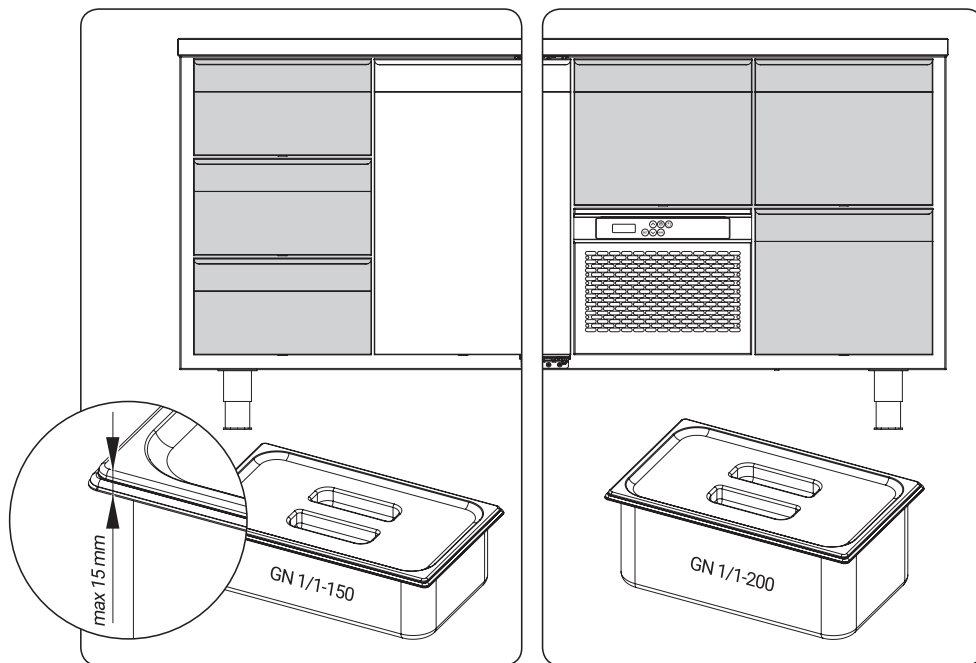
Modèle	K94**SL	K130**SL	K172**SL	K213**SL
Température de fonctionnement, °C	+2 ... +8			
Classe climatique	4*			
Bacs GN à salade	5x GN1/6	7x GN1/6	10x GN1/6	12x GN1/6
Dimensions L x W x H, mm	940 x 700 x 900	1300 x 700 x 900	1720 x 700 x 900	2130 x 700 x 900
Volume, Litre	200	330	470	620
Poids à l'expédition, kg	70	100	130	160
Puissance, Watt	410	410	480	480
Entrée, Amp	1.8	1.8	2.1	2.1
Tension/Fréquence, V/Hz	230-240/50			
Extérieur/Intérieur	Acier inoxydable ; couvercle- verre organique/acier inoxydable			
Isolation*: H = Boitier T = Dessus de table D = Portes/Tiroirs	B: PU, 53 mm D: PU, 55 mm P: PU, 50 mm			
Contrôle	Régulateur électronique			
Types de refroidissement	Ventilé			
Dégivrage	Automatique			
Agents de refroidissement	R134a			
Quantité de l'agent réfrigérant, g	150	150	200	200

\*Isolation: PU = Polyuréthane



Assurez-vous que les bacs à salade soient tout le temps remplis de récipients GN, même s'ils sont inutilisés ou vides. Les puits vides vont considérablement réduire l'efficacité de l'appareil

## 1.2. Récipients GN pour tiroirs



## 1.3. Mode d'emploi

Pour vous permettre d'obtenir une utilisation optimale de votre produit acheté, veuillez lire attentivement ces instructions avant utilisation. Conservez ces instructions comme références ultérieures.

## 1.4. Réception de l'équipement

Vérifiez que l'emballage et le coffret ne contiennent pas de dommages causés par le transport avant et après le déchargement de l'unité, et après avoir retiré tous les emballages.

Le récepteur du produit est responsable du dépôt des réclamations du dommage de fret. Cet équipement doit être ouvert immédiatement pour vérification. Tout dommage visible doit être signalé à la compagnie de fret et doit être indiqué sur la facture de transport au moment de la livraison.

### **1.5. Conditions de garantie**

Kitchenplus fournit une garantie du fabricant pour l'ensemble de l'équipement contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de 2 années à compter de la date d'expédition. Le fabricant s'engage à remplacer toutes les parties inférieures en pièces ou matériaux de bonne qualité. En cas de défaut, une demande dûment remplie est obligatoire et doit contenir toutes les informations nécessaires relatives au défaut. Les pièces défectueuses doivent être retournées au fabricant pour un contrôle supplémentaire.

Le producteur n'est pas responsable pour les dommages qui résultent de l'ignorance des mises en garde, d'un entretien inadéquat ou des détériorations mécaniques de l'unité, y compris celles qui sont causées lors de la livraison. Cette garantie ne prend pas effet dans le cas d'un dommage résultant d'une mauvaise installation, mauvaise utilisation, alimentation en tension incorrecte, usure due à un usage normal, bris accidentel, dommage ou si l'appareil est utilisé contrairement aux instructions de l'utilisateur. Tous les frais liés à l'installation ou coûts d'ajustement (y compris les procédures de service, les coûts du temps de voyage) sur l'équipement pour se conformer à la fourniture au point d'installation et ne sont pas couverts par cette garantie. La garantie ne couvre pas les dommages dus à des catastrophes naturelles ; au feu, si le service de réparation a été réalisé par une personne non autorisée.

La garantie prolongée est uniquement applicable à certains équipements (indiqués dans le catalogue). La garantie prolongée possède un coût supplémentaire du prix de détail de l'article. La garantie prolongée achetée couvre seulement le remplacement de pièces défectueuses, ce qui signifie que dans le cas où tout composant de l'unité tombe en panne, un nouveau composant sera fourni. Pour que le remplacement soit couvert par Kitchenplus, il est nécessaire de retourner la pièce défectueuse au producteur dans une période ne dépassant pas un mois après que le défaut ait été enregistré. Dans le cas contraire, la garantie ne couvrira pas les coûts de la nouvelle partie expédiée. Les frais de livraison ne sont pas couverts par Kitchenplus. La garantie ne couvre pas les frais des procédures de service effectuées. Kitchenplus ne fournit pas de service.

Dans le cas d'un défaut non couvert par la garantie, nous offrons la possibilité d'acheter des pièces de rechange. Lors de l'achat d'une pièce de rechange, il faut toujours noter le numéro de série (inscrit sur la plaque signalétique) de l'unité.

## 2. Règles de sécurité

### 2.1. Fonctionnement

Ces unités sont destinées à une utilisation en intérieur seulement. Cette unité n'est pas destinée à être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles, ou mentales réduites, sauf dans le cas où ils seront instruits sur le fonctionnement avant utilisation. Assurez une supervision adéquate des enfants et éloignez-les de l'unité. Assurez-vous que tous les opérateurs soient informés de l'utilisation sûre et appropriée de l'appareil. Ne pas faire fonctionner sans surveillance.

Surveillez les températures de près pour la sécurité. Kitchenplus n'est pas responsable de la température du service du produit alimentaire. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de veiller à ce que le produit alimentaire soit maintenu et servi à une température sûre.

**⚠ CHOC ELECTRIQUE, INCENDIE OU BRULURES PEUVENT SE PRODUIRE SI CET EQUIPEMENT N'EST PAS UTILISÉ CORRECTEMENT. AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE :**

- Faire installer l'unité par un technicien qualifié ;
- Brancher seulement dans une prise électrique terrestre correspondant à la tension requise ;
- L'appareil doit être utilisé en position horizontale ;
- Débrancher l'appareil avant nettoyage ou déplacement.

En fonctionnement normal, les pièces du système de réfrigération peuvent atteindre des températures élevées. Toucher ces composantes peut causer des brûlures ou des blessures. N'endommagez pas les pièces du système de réfrigération.

**⚠ N'utilisez pas des appareils électriques à l'intérieur du cabinet.**

Afin d'assurer une circulation d'air correcte et efficace dans le compteur, il faut laisser un espace d'air libre de produits (voir fig. 1) pour une meilleure circulation de l'air entre les côtés, en bas et en haut.

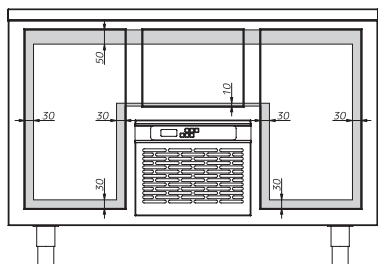





Fig. 1.  
Espace de l'air laissé  
pour la circulation

Tous les produits déballés et non emballés doivent être couverts pour éviter la corrosion des parties intérieures du compteur. Les aliments contenant de l'acide acétique ou de levure doivent être enveloppés dans un film alimentaire. Autrement, ils peuvent accélérer la corrosion des pièces métalliques, conduisant à une défaillance.



Les bouteilles stockées à proximité de la sortie de l'air peuvent geler et se briser, entraînant un risque de blessure. Les aliments humides et frais avec une forte odeur doivent être enveloppés dans un film alimentaire ou dans un récipient emballé. Dans le cas contraire la nourriture peut s'assécher ou répandre leurs odeurs sur d'autres aliments.

-  Si les paramètres du régulateur sont modifiés par défaut, cela pourrait être un signe du fonctionnement anormal de l'appareil. Les températures nuisibles pourraient endommager les produits maintenus à l'intérieur de l'unité.
-  Si l'appareil est hors tension, attendez un minimum de 4 minutes avant de remettre en marche l'appareil. Cela doit être fait afin de protéger le compresseur de tout dommage.
-  Le dessus de table ne peut pas être en contact avec une substance/surface d'une température de plus que 60°C (Ustensiles de cuisine chaude, équipement, etc.).

## 2.2. Service

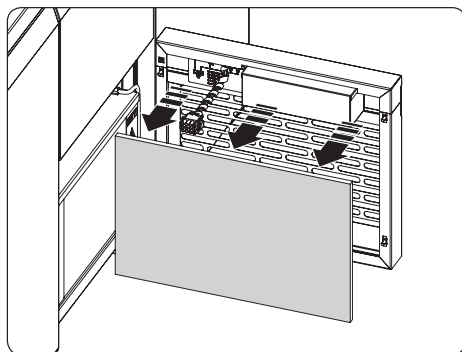
Pour éviter les blessures graves ou les dommages, ne tentez jamais de réparer cet équipement ou de remplacer un cordon d'alimentation endommagé par vous-même. Contactez un service de réparation professionnel qualifié.

-   Il faut toujours débrancher le produit avant de réparer ou de remplacer un composant électrique.

Si le fonctionnement échoue, vérifiez d'abord si l'appareil a été éteint, ou si le fusible a sauté. Si la défaillance ne peut être localisée, contactez votre fournisseur en mentionnant le modèle et le numéro de série du produit. Cette information est inscrite sur la plaque signalétique de l'appareil.

Le système de réfrigération et le compresseur hermétiquement scellé ne nécessitent aucun entretien. Toutefois, le filtre du condenseur et de l'air nécessite un nettoyage régulier. Le compartiment du compresseur et en particulier le condenseur doit être exempt de poussière et de saleté. Il est préférable d'utiliser un aspirateur et une brosse pour un meilleur nettoyage.

-  Il est recommandé de nettoyer le filtre d'air toutes les semaines. Dans le cas contraire, le producteur ne garantit pas l'efficacité du produit.



Pour retirer le filtre de l'air pour le nettoyage, enlevez la porte de chambre de l'unité de refroidissement en tirant vers votre direction. Le filtre est fixé par velcro et peut être facilement enlevé (voir fig. 2) et nettoyé dans un lave-vaisselle à une température maximale de 50°C

Fig. 2.  
Retrait du filtre de l'air

L'unité de refroidissement peut être facilement remplacée par une nouvelle (fig. 3).

1. Couper l'alimentation électrique ;
2. Retirez la porte de la chambre de refroidissement de l'unité en tirant vers votre direction ;
3. Débranchez le câble d'alimentation de l'unité de refroidissement ;
4. Débranchez le connecteur de type broche et douille du contrôleur du compteur placé sur le couvercle de la chambre (fig. 4) ;
5. Retirez l'unité de refroidissement ;
6. Prenez une nouvelle unité de refroidissement et placez-la dedans (ouvrez également le tiroir supérieur au préalable) ;
7. Connectez les fils de commande au contrôleur du compteur comme indiqué dans le schéma de câblage (fig. 7) ;
8. Branchez le câble d'alimentation ;
9. Remettez le couvercle de chambre de l'unité de refroidissement ;
10. Branchez l'alimentation électrique et mettez en marche le compteur.

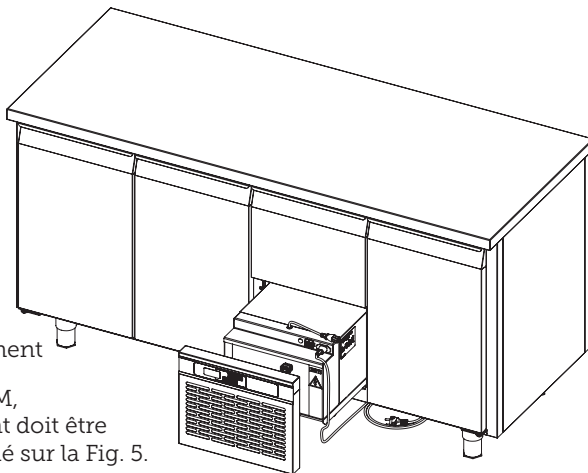


Fig. 3. Le remplacement de l'unité de refroidissement

Pour les comptoirs K, F, M, l'unité de refroidissement doit être branchée comme indiqué sur la Fig. 5.

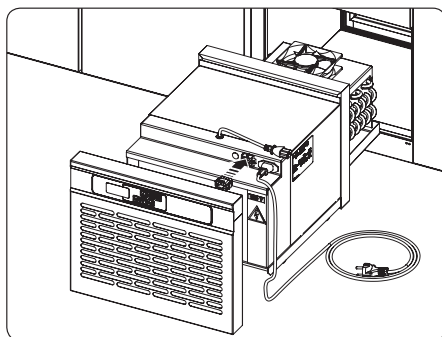


Fig. 4. Connecteur broche et douille

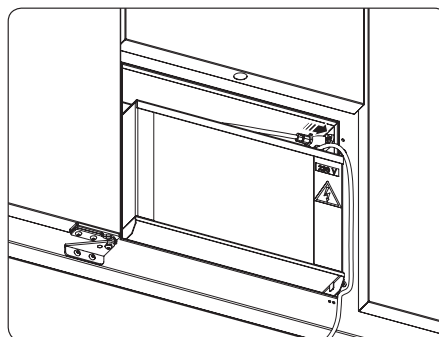


Fig. 5. Branchement de l'unité de refroidissement

## 3. Installation

### 3.1. Conditions générales

Cet appareil doit être installé par des installateurs qualifiés et formés. L'installation doit être conforme à tous les codes électriques locaux. Vérifiez avec les inspecteurs locaux électriques.

Après le transport, le compteur doit se tenir debout au moins 2 heures avant de commencer à permettre aux liquides du système de rentrer. Avant de commencer à utiliser l'appareil, le film de protection doit être retiré de toutes les surfaces du compteur et l'appareil doit être nettoyé de l'intérieur avec une solution à base de savon doux et vérifié soigneusement avant qu'il ne soit mis en service.



#### **IMPORTANT !**

**Dans les endroits où les triangles et/ou les vis d'avertissement sont utilisés pour sécuriser les couvertures autour des pièces électriques, il y a un risque de blessure grave si les couvercles sont enlevés. Par conséquent, les couvertures ne doivent être enlevées que par un technicien du service.**

### 3.2. Emplacement

Le compteur doit être situé dans un endroit sec et bien ventilé. Pour assurer un fonctionnement efficace, l'appareil ne doit pas être placé face aux vents forts, en plein soleil, ou à l'encontre des surfaces dégageant de la chaleur.

La mise en place doit être plane et horizontale. Si le compteur est muni de jambes, celles-ci doivent être ajustées pour faire en sorte que sa position soit horizontale et aucunement déformée. Si l'appareil est équipé de roulettes, il doit se tenir sur un plancher plat ; les roues doivent être verrouillées lorsque le compteur est en place. Avec le temps, un sol irrégulier pourrait fausser l'appareil dans la mesure où le fonctionnement de la porte et le tiroir devient difficile.

Si le compteur doit être fixé à un mur, assurez-vous qu'il soit stable et sans distorsion.

Évitez de placer le compteur dans un environnement contenant du chlore/acide (piscine etc.) en raison du risque de corrosion.



#### **IMPORTANT !**

**Ne bloquez pas les trous de ventilation dans le panneau avant.**

**N'endommagez pas le système de réfrigération.**

**N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de la table de refroidissement/congélation.**



**Les unités doivent disposer d'un espace d'air libre d'au moins 25 mm entre le fond et toute surface ou objet dessous et également entre les côtés de l'appareil et les niveaux environnants.**

### 3.3. Connexion électrique

Toutes les unités doivent être testées par le producteur pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil. L'alimentation doit être connectée via une prise murale. Celle-ci doit être facilement accessible.

L'appareil est destiné à être raccordé à un courant alternatif. Les valeurs de connexion pour la tension (V) et la fréquence (Hz) sont indiquées sur la plaque signalétique.

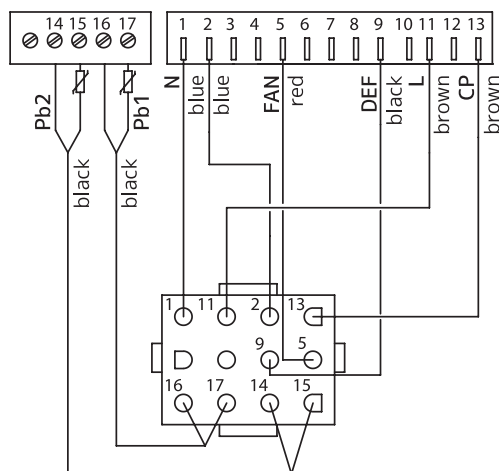


Fig. 7.  
The wiring diagram

- CP** – compresseur
- FAN** – ventilateur de l'évaporateur
- Pb1** – sonde de température
- Pb2** – sonde de température
- DEF** – dégivrage à gaz chaud

#### **⚠ ⚡ ATTENTION ! Cet appareil doit être branché à la terre.**

L'alimentation doit être connectée via une prise murale. Seul le cordon fourni doit être utilisé. La prise murale doit être facilement accessible. Les produits doivent être connectés seulement au réseau protégé par des disjoncteurs.

#### **⚠ N'utilisez jamais de rallonge pour cet appareil. Si une prise murale se trouve à une distance plus longue que la longueur du cordon d'alimentation fourni, contactez un électricien pour installer une prise murale dans la portée du cordon d'alimentation fourni.**

Toutes les exigences de mise à la terre fixées par les autorités locales d'électricité doivent être respectées. Les prises de table et les prises murales de refroidissement/congélation doivent offrir une mise à terre appropriée. En cas de doute, contactez votre fournisseur local ou un électricien agréé.

### 3.4. Décongeler l'eau

L'eau de dégivrage est conduite à travers un tuyau, de l'évaporateur et vers un plateau en dessous du compresseur et du condenseur. Ici, l'eau est évaporée par la chaleur du gaz fréon du compresseur et par l'air chaud du condenseur.

#### **⚠ N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour accélérer le processus de dégivrage.**

## 4. Opération

### 4.1. Interface de l'utilisateur

L'interface de l'utilisateur est représentée par le panneau avant, qui comprend : jusqu'à 6 touches. Un affichage de 9 mm, 4 chiffres où 3½ des chiffres en plus du signe négatif/positif sont utilisés pour afficher sous forme de symboles ou de chiffres les ressources étudiées, en plus de 14 icônes LED pour fournir une indication visuelle des états ou des alarmes.

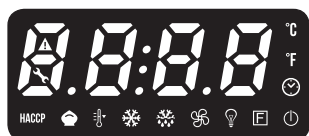


Fig. 8. L'affichage



Fig. 9. Le clavier

### 4.2. Opérations de base

Appuyez et maintenez la touche ON/STAND BY (ESC) (⏻) pendant quelques secondes. Pour configurer la température, appuyez sur SET (⌂) et choisissez la température souhaitée à l'aide des flèches (2) (pour augmenter la température appuyez sur ▲ et pour la diminuer appuyez sur ▼), après la sélection appuyez une deuxième fois sur SET. Pour activer manuellement le dégivrage, appuyez et maintenez le bouton de dégivrage (❄️) pendant 4 secondes et le dégivrage démarrera immédiatement.

### 4.3. Comptoirs de refroidissement avec un ajustement électrique de la hauteur

Les comptoirs de refroidissement avec un ajustement électrique de la hauteur (modèles \*E) peuvent être réglés à l'aide du contrôleur dans le coin supérieur droit de l'appareil (fig. 10).

Appuyez et maintenez ▲ pour augmenter la hauteur de l'appareil et ▼ pour la diminuer.

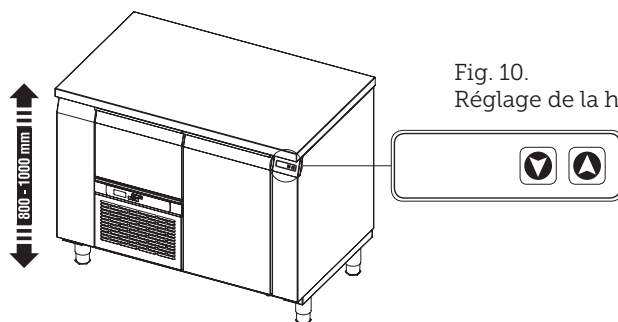










Fig. 10.  
Réglage de la hauteur pour les comptoirs

#### 4.4. Icônes d'affichage

Les icônes d'affichage ne sont pas configurables ; elles sont associées à un évènement du fonctionnement du système particulier. Les fonctions associées sont :

Function	ETAT LED	Remarque
Degrés Celsius 	On = Indique que la mesure est en degrés Celsius Off = autrement	Dépend des paramètres drO
Degrés Fahrenheit 	On = Indique que la mesure est en degrés Fahrenheit Off = autrement	Dépend des paramètres drO
En attente 	On = contrôleur éteint Off = contrôleur allumé	Dispositif éteint = Mise en veille
Sur refroidissement 	On = Sur refroidissement actif Off = Sur refroidissement désactivé	Le sur refroidissement s'active manuellement (voir la fonction clavier ci-dessus) et dépend des paramètres tOC et OrC
Compresseur 	On = compresseur actif Blink = modifier le point de consignes, la protection de la compression avec activation bloquée Off = autrement	Une protection peut intervenir en fonction de la façon dont les paramètres ont été programmés
Dégivrage/égouttement 	On = dégivrage actif Blink = égouttement en cours Off = autrement	Lorsque le dégivrage est demandée, mais le compresseur est réglé sur la protection du dégivrage, le dégivrage sera reporté
Ventilateur de l'évaporateur 	On = Ventilateur en marche Blink = Ventilateur arrêté Off = Ventilateur éteint	Le bloc du ventilateur dépend du paramètre F3
Alarme 	On = en cas d'erreur ou d'alarme Off = fonctionnement normal	

#### 4.5. Indications, alarmes et codes d'erreurs

##### Code Définition

rhL	Fonction dans une humidité faible relative
rhH	Fonction dans une humidité relative élevée
Loc	Clavier verrouillé
UnL	Clavier déverrouillé
----	Fonction non disponible
AL	HACCP alarme de température faible
AH	HACCP alarme de température élevée
id	HACCP alarme de commutateur de porte
Pr1	Problème erreur de la chambre froide
Pr2	Problème erreur de l'évaporateur

#### 4.6. Alarmes de températures maximales et minimales



Paramètres	Description	Gamme	Defaut	UM	Remarque
Att	Mode paramètres d'alarme	0/1/2	0	num	0 = absolu, 1 = relatif
LAL	Alarme minimale	50.0...HAL	-10	°C/°F	
HAL	Alarme maximale	LAL...150	10	°C/°F	
Afd	Ensemble d'alarme différentielle	0.1...15.0	2	°C/°F	
tAO	Signalisation d'alarme. Retard	0...240	10	min	Refers solely to high or low cold room probe temperature alarms
PAO	Exclure l'alarme lors de la mise en tension	0...240	1	ora	Fait unique-ment référence à des alarmes de température haute ou basse de pièce froide

La température d'alarme se réfère toujours à la chambre froide et jamais à l'évaporateur. Le réglage d'alarme est basé sur la sonde de table de refroidissement. Il existe deux types d'alarmes possibles : l'alarme minimale et l'alarme maximale.

Les limites de température définies dans les paramètres HAL et LAL sont déterminées par le paramètre Att, qui spécifie s'ils représentent la valeur absolue de température ou d'un ensemble différentiel de point.

**Remarque : Les valeurs relatives d'alarme sont considérées sans signe et soustraites dans le cas d'une alarme minimum et sommées pour les alarmes maximales. Les retards d'alarme réfèrent à la mise en marche, à la fin du dégivrage, et à la fin de l'arrêt de l'évaporateur.**

## 5. Entretien et nettoyage

  **Il faut toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne rincez pas le compartiment du compresseur et de l'évaporateur à l'eau car cela pourrait provoquer un court-circuit dans le système électrique.**

Essayez les surfaces métalliques intérieures avec une serviette en papier pour enlever tous les débris de nourriture restantes. Nettoyer l'intérieur avec un chiffon ou une éponge humide et n'importe quel bon détergent commercial à la concentration recommandée.

Nettoyez l'acier inoxydable en utilisant un chiffon doux et une solution à base de savon doux. Si cela n'est pas suffisant, essayez un produit de polissage d'acier inoxydable liquide non abrasif.

L'équipement doit être vérifié avant d'être remis en service. Assurez-vous qu'ils sont complètement rincés à l'eau claire immédiatement après nettoyage. Le résidu chimique peut corroder la surface de l'unité. Pour l'entretien externe, utilisez un produit de polissage d'acier inoxydable.

Le compartiment du compresseur et en particulier le condenseur doit être exempt de poussière et de saleté. Ceci est mieux fait avec un aspirateur et une brosse. Le filtre d'air dans le condenseur et dans le panneau avant peut être enlevé et nettoyé dans un lave-vaisselle à une température maximale de 50°C.

 **Nettoyage du comptoir avec des tiroirs :**

Si la table de refroidissement/congélation est équipée avec un tiroir et le fond, les côtés ou le mur nécessitent un nettoyage, le tiroir peut être retiré comme ce qui suit : Tirez le tiroir en le soulevant et en le tirant le tiroir hors les rails d'extension. Après le nettoyage, le tiroir peut être remplacé. Placez le tiroir sur les roues extérieures des rails télescopiques. Abaissez le tiroir dans une position horizontale et poussez-le dans une position fermée.

Les agents nettoyants contenant du chlorure ou des composants du chlore ainsi que d'autres matières corrosifs, ne peuvent être utilisés, car ils pourraient provoquer une corrosion des panneaux en acier inoxydable de l'unité.

Ne pulvérisez pas l'extérieur de l'appareil ou les contrôles avec un produit liquide ou de nettoyage. Le liquide pourrait pénétrer dans le compartiment électrique et provoquer un court-circuit ou un choc électrique..

 Afin d'éviter d'endommager la finition, n'utilisez pas les produits abrasifs, les nettoyants provoquant des rayures, ou des tampons récurant. Frottez toujours le long du grain de vernis en acier inoxydable.

  **ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST ETEINT AVANT LE NETTOYAGE.**

## 6. Elimination

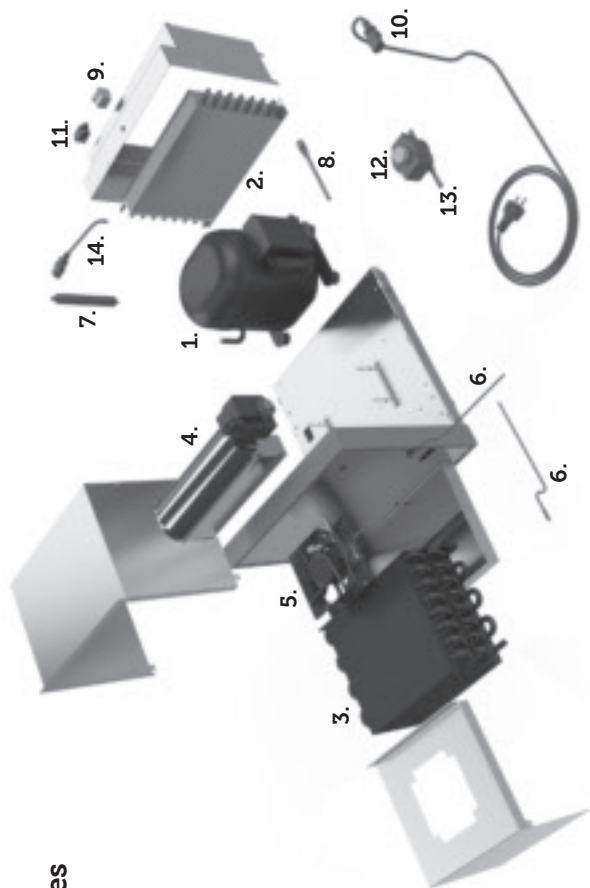
La réglementation européenne exige que les produits de réfrigération soient éliminés par des entreprises spécialisées qui éliminent ou recyclent tous les composants à gaz, en métal, et en plastique. Consultez votre autorité locale de collecte des déchets au sujet de l'élimination de votre appareil.

Les autorités locales ne sont pas obligées d'éliminer les équipements de réfrigération commerciaux mais peuvent être en mesure d'offrir des conseils sur la façon de l'élimination de l'équipement localement.



## 7. Liste de pièces

### 7.1. Monoblock



Pos.	Name	Model
1	Compressor	AZ2 4430 Y
2	Condenser	RKA00.020.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS38/BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	DP200A2123XB1
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Scheder's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A

#### MK12 (+2/+8°C) monoblock for K94 and K130 cooling counters

Pos.	Name	Model
1	Compressor	TH-B 4422 YFZ
2	Condenser	RKA00.020.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS38/BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	DP200A2123XB1
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Scheder's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A

#### MK34 (+2/+8°C) monoblock for K172 and K213 cooling counters

Pos.	Name	Model
1	Compressor	TH-B 4422 YFZ
2	Condenser	RKA00.020.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS38/BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	DP200A2123XB1
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Scheder's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A

#### MM12 (-5/+5°C) monoblock for M94 and M130 cooling counters

Pos.	Name	Model
1	Compressor	TH-B 4422 YFZ
2	Condenser	RKA00.020.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS38/BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	DP200A2123XB1
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Scheder's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A
12	Solenoid valve soldering	1028/2S
13	Coil for solenoid valve	HM2 9 100/RA6
14	Plug IEC cable mount	IEC 250V, 6A 3K

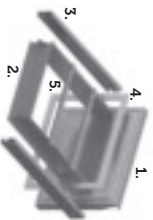
#### MK34 (-5/+5°C) monoblock for M172 and M213 cooling counters

Pos.	Name	Model
1	Compressor	AE4403 Y
2	Condenser	RKA00.030.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS38/BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	UF 15 A.23 H
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Scheder's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A
12	Solenoid valve soldering	1028/2S
13	Coil for solenoid valve	HM2 9 100/RA6
14	Plug IEC cable mount	IEC 250V, 6A 3K

#### MF12 (-18/-20°C) monoblock for F94 and F130 cooling counters

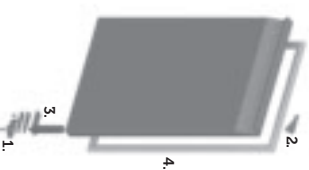
Pos.	Name	Model
1	Compressor	NEK134 GK
2	Condenser	RKA00.030.000SB
3	Evaporator	RKA00.010.000SB
4	Fan for condenser	TAS38/BEA005-S7-PMO-230V 50/60Hz
5	Fan for evaporator	DP200A2123XB1
6	Temperature probe	NTC
7	Filter drier	20 gr.
8	Scheder's service valve	1/4
9	Power connector	42021/42022
10	Power cable black 2,5 m	H05VV-F0,75/3
11	Plug IEC panel mount	ICE 250V, 10A
12	Solenoid valve soldering	1028/2S
13	Coil for solenoid valve	HM2 9 100/RA6
14	Plug IEC cable mount	IEC 250V, 6A 3K

## 7.2. Cooling Counter



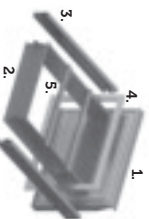
**Drawer above cooling unit F00-010-40.00 SB**

Pos.	Name	Model
1	Drawer's front	F00-010-41.00 SB
2	Drawer for GN combiner	F00-010-42.00 SB
3	Telescopic slides	K-FBEG-COMPEX
4	Drawer above cooling unit gasket	K-FTS-SK
5	Drawer divider for GN set	F-SSSN



**Right hand door F00-010-31.00 SB**

Pos.	Name	Model
1	Lower hinge	F00-010-34.00 SB
2	Upper hinge	F00-010-38.00 SB
3	Refrigerator door hinge	K-FDVS
4	Door gasket	K-FTS-D



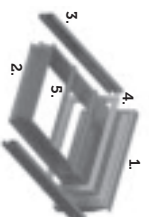
**Big drawer F00-010-43.00 SB**

Pos.	Name	Model
1	Drawer's front	F00-010-44.00 SB
2	Drawer for GN combiner	F00-010-42.00 SB
3	Telescopic slides	K-FBEG-COMPEX
4	Big drawer gasket	K-FTS-S0
5	Drawer divider for GN set	F-SSSN



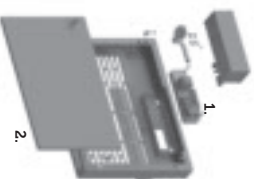
**Left hand door F00-010-32.00 SB**

Pos.	Name	Model
1	Lower hinge	F00-010-36.00 SB
2	Upper hinge	F00-010-39.00 SB
3	Refrigerator door hinge	K-FDVS
4	Door gasket	K-FTS-D



**Small drawer F00-010-45.00 SB**

Pos.	Name	Model
1	Drawer's front	F00-010-46.00 SB
2	Drawer for GN combiner	F00-010-42.00 SB
3	Telescopic slides	K-FBEG-COMPEX
4	Small drawer gasket	K-FTS-SM
5	Drawer divider for GN set	F-SSSN



**Cooling unit chamber door F00-010-50.00 SB**

Pos.	Name	Model
1	The controller open	KE-VSA
2	Air Filter	K-8FF-407/261x10



Refrigerator grill  
Model: K-DMIG-530x325



Screw-on height-adjustable leg  
Model: K-KP-90x89-REC



Swivel castor  
Model: K-RPY125-150NCG-BLIC



Swivel castor with stop-fix brake  
Model: K-RPS125-150NCG-BLIC



Grill guide  
Model: F00-010-2010

## WARRANTY CERTIFICATE

### **This warranty certifies that:**

- The seller provides warranty for all of the equipment against defects in materials and workmanship for a period of 1 year from the date of shipment, if the product was used according all the exploitation recommendations;
- The seller does not guaranty the normal working of the product, if the voltage is lower than 210 V and upper than 240 V.

### **Notes regarding warranty maintenance:**

- The seller shall sign Warranty Certificate and give User Manual during the purchase;
- The product shall be used in accordance to the User Manual;
- The buyer shall give this Warranty Certificate duly completed - date of shipment, the seller's sign and seal must be on it for warranty maintenance;
- Faulty parts shall be returned to the seller for inspection.

### **The warranty does not cover:**

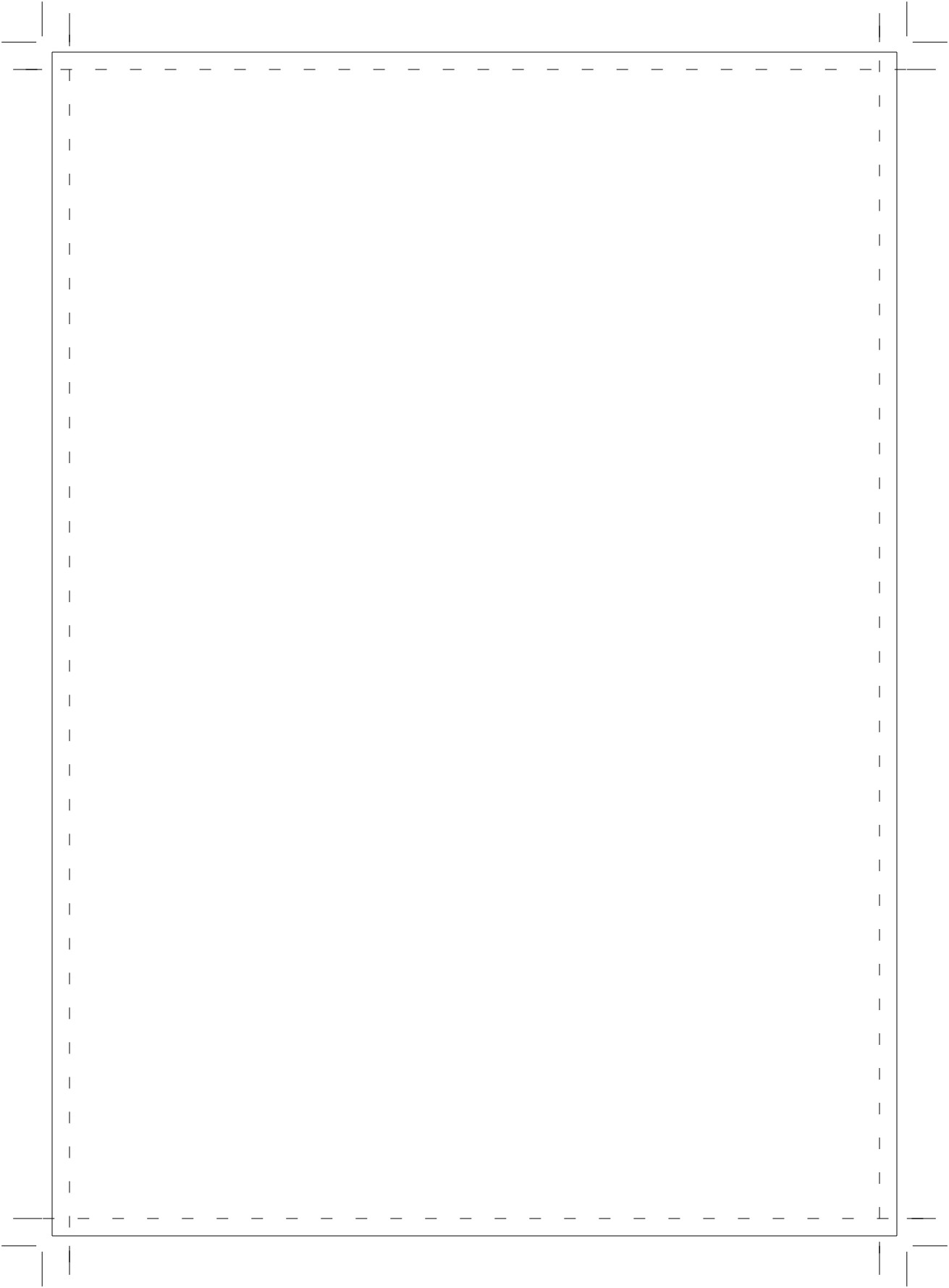
- Mechanical damages, including those, caused during the delivery;
- If the product was plugged in without earthing and relay of outflow current;
- If damage occurs from improper installation, misuse; incorrect voltage supply, wear and tear from normal usage, accidental breakage;
- If the equipment is operated contrary to the user instructions;
- If the damage occurs due to natural disasters, fire;
- If repair service was made by unauthorized person;
- Any expenses in connection with the installation or costs of making adjustments (including service procedures, travel time costs) on the equipment to comply with the supply at the point of installation and are not covered by this warranty.

Date of Shipment .....

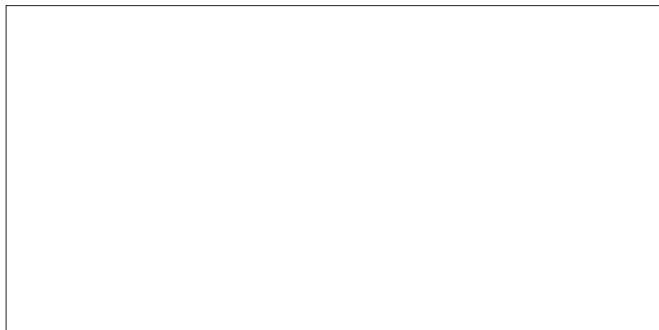
Seller .....







**KITCHENPLUS.EU**





**KITCHENPLUS**

**KITCHENPLUS.EU**