

IT

GB

FR

DE

ES

PT

ARMADI REFRIGERATI
REFRIGERATED CABINETS
ARMOIRES REFRIGEREES
KÜHLSCHRÄNKE
ARMARIO REFRIGERADO
REFRIGERADOR PROFISSIONAL



MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

**INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS**

**MANUEL D'INSTALLATION D'UTILISATION ET
D'ENTRETIEN**

**INSTALLATIONS, BEDIENUNGS UND
WARTUNGSANWEISUNGEN**

MANUAL DE INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO



IT

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

GB

The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

FR

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareil présentés dans cette publication.

DE

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern.

ES

El constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características de los equipos presentados en esta publicación.

PT

O fabricante reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as características dos aparelhos apresentados nesta publicação.

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. NORME E AVVERTENZE GENERALI	4
4.1. Informazioni Generali	4
4.2. Garanzia	4
4.3. Descrizione Apparecchiatura	4
4.4. Targhetta Caratteristiche	5
4.5. Sostituzione Parti	6
5. USO E FUNZIONAMENTO	6
5.1. Descrizione Dei Comandi	6
5.2. Funzionalità	7
5.3. Consigli Per L'uso	8
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	9
6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione	9
6.2. Manutenzione Ordinaria	10
6.3. Manutenzione Ordinaria (350+350)	10
6.4. Manutenzione Straordinaria	10
7. GUASTI	11
7.1. Visualizzazione Guasti	12
8. INSTALLAZIONE	13
8.1. Imballo E Disimballo	13
8.2. Installazione	14
8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica	15
8.4. Collaudo	15
9. NOTE TECNICHE	15
9.1. Montaggio kit ruote accessorie	15
9.2. Programmazione Parametri	16
9.3. Reversibilità Delle Porte	17
10. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	19
11. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R134a / R452A	19
12. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R290	19
ALLEGATI	I

2. INDICE ANALITICO

A

Allacciamento Alimentazione Elettrica; 15
Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione; 9

C

Collaudo; 15
Consigli per il normale utilizzo; 9
Consigli Per L'uso; 8

D

Descrizione Apparecchiatura; 4
Descrizione Dei Comandi; 6
Disimballo; 13
Disposizione Carico; 8

F

Funzionalità; 7

G

Garanzia; 4
GUASTI; 11

I

Imballo; 13
Informazioni Generali; 4
Installazione; 14

M

Manutenzione Ordinaria; 10
Manutenzione Ordinaria (350+350); 10
Manutenzione Straordinaria; 10
Montaggio kit ruote accessorie; 15

P

Prolungata inattività; 9

R

Reversibilità Delle Porte; 17

S

SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE
R134a / R452A; 19
SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R290;
19
SICUREZZA; 3
SMALTIMENTO APPARECCHIATURA; 19
Sostituzione Parti; 6

T

Targhetta Caratteristiche; 5

V

Visualizzazione Guasti; 12

3. SICUREZZA

  **Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura.**

 Conservare con cura questo manuale per poterlo consultare in ogni caso di necessità.

 L'impianto elettrico è stato progettato secondo la norma **CEI EN 60335-2-89**.

 Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura a incasso.

 Non utilizzare dispositivi meccanici né altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal costruttore.

 Non danneggiare il circuito del refrigerante.

 Non utilizzare degli apparecchi elettrici all'interno degli scomparti dell'apparecchio per la conservazione dei cibi congelati.

 Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.

 Non appoggiare oggetti sul fondo dell'apparecchiatura. Utilizzare le apposite griglie per stoccare il prodotto.

 Il carico massimo ammesso per griglia è di 45Kg uniformemente distribuiti.

 La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita da personale qualificato.

 Adesivi particolari evidenziano la presenza di tensione di rete in prossimità di aree (comunque protette) con rischi di natura elettrica.

 Prima del collegamento, assicurarsi che i mezzi per la disconnessione dell'apparecchio

dalla rete elettrica, siano incorporati nell'impianto fisso in accordo alle regole di installazione (richiesto per apparecchi forniti senza spina da collegare ad impianto fisso).

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere od eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

E' consigliato simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

L'apparecchiatura è destinata solo all'uso per cui è stata progettata; ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone causati da un uso improprio o errato.

 Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli alimenti da fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando prodotti infiammabili o prodotti che contengono sostanze nocive alla salute.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.

4. NORME E AVVERTENZE GENERALI

4.1. Informazioni Generali

Questo manuale è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa.

Si consiglia i destinatari delle informazioni di leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

La lettura delle informazioni contenute nel seguente documento permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Per evidenziare alcune parti di testo di notevole importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati dei simboli particolari il cui significato viene di seguito descritto.



Indica informazioni importanti riguardanti la sicurezza. È necessario adottare comportamenti appropriati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni.



Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

4.2. Garanzia

La garanzia dell'apparecchio e dei componenti di nostra produzione ha la durata di 2 anni dalla data della spedizione e si traduce nella fornitura gratuita delle parti che, a nostro insindacabile giudizio, risultassero difettose.

Tali difettosità devono risultare comunque indipendenti da un eventuale non corretto impiego

del prodotto in conformità alle indicazioni riportate nel manuale.

Restano esclusi dalla garanzia oneri derivanti da manodopera, viaggi e trasporti.

I materiali sostituiti in garanzia si intendono comunque di nostra proprietà e devono pertanto essere restituiti a cura e spese del cliente.

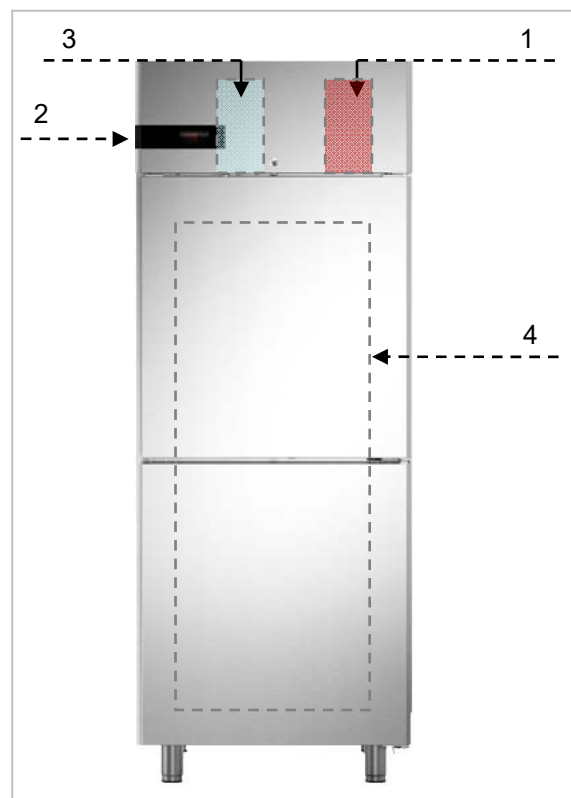
4.3. Descrizione Apparecchiatura

L'armadio refrigerato, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la conservazione degli alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

- 1) **area di condensazione** : è disposta nella parte superiore ed è caratterizzata dalla presenza dell'unità condensatrice.
- 2) **area elettrica** : è disposta nella parte superiore/anteriore e contiene le apparecchiature di controllo e di alimentazione nonché il cablaggio elettrico.
- 3) **area di evaporazione** : è situata all'interno del vano refrigerato ed è caratterizzata dall'unità evaporante.
- 4) **area di stoccaggio** : è situata al di sotto dell'unità evaporante ed è destinata alla conservazione degli alimenti.

La parte superiore è contraddistinta da un cruscotto che permette l'accessibilità alle parti elettriche.

Nella parte anteriore si evidenziano una o più porte, ad apertura verticale, che chiudono ermeticamente il vano refrigerato.



In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni :

ARMADIO Temperatura Positiva
(-2°C +8 °C) (0°C +10 °C)

Modello ventilato adatto alla conservazione di prodotti alimentari freschi, cibi precotti confezionati e bevande. Il periodo di conservazione deve intendersi piuttosto limitato.

ARMADIO Temperatura Negativa
(-15°C -25 °C) (-20°C -10 °C)

Modello ventilato adatto alla conservazione di prodotti surgelati per lunghi periodi.

ARMADIO Statico PESCE
(-4°C + 6°C)

Modello statico adatto alla conservazione di prodotti ittici freschi per brevi periodi. Tale modello è indicato anche nella conservazione di prodotti i cui componenti possono subire fenomeni di ossidazione in presenza di ventilazione (esempio la panna nei prodotti della pasticceria)

IT

4.4. Targhetta Caratteristiche

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

- 1) Codice apparecchiatura
- 2) Descrizione apparecchiatura
- 3) Numero di matricola
- 4) Tensione e frequenza di alimentazione
- 5) Potenza e corrente Nominale
- 6) Potenza Sbrinamento
- 7) Potenza Totale Lampade
- 8) Classe climatica
- 9) Tipo e Quantità di gas refrigerante
- 10) Numero del fluido frigorifero del componente principale del gas espandente della schiuma isolamento.
- 11) Simbolo RAEE

CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
		10
  		11

Le apparecchiature sono dotate di classe climatica che indica la temperatura ambiente entro la quale il frigorifero funziona correttamente. Di seguito le classi climatiche esistenti :

Classe Climatica	Temperatura Ambiente °C	Umidità Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.5. Sostituzione Parti



Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti.



In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore differenziale sezionatore.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.

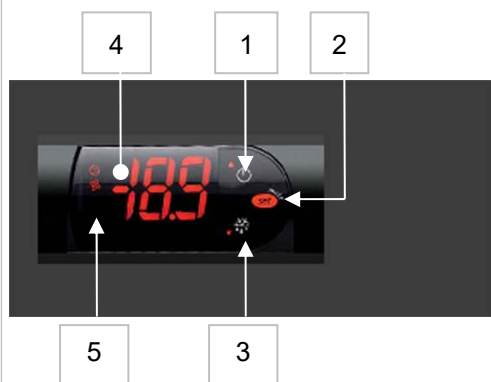


Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore.

5. USO E FUNZIONAMENTO

5.1. Descrizione Dei Comandi

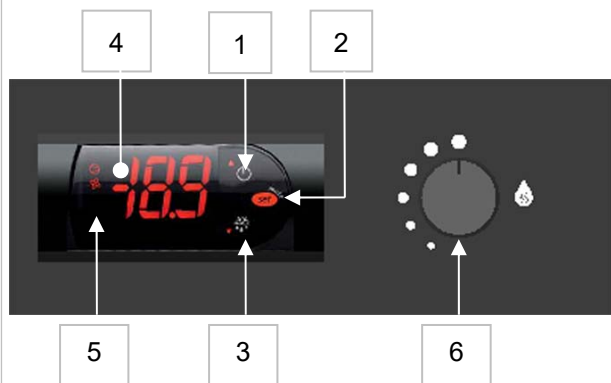
Serie GASTRONORM



1. Tasto ON/OFF teletermostato.
2. Tasto impostazione Setpoint
3. Tasto avvio sbrinamento manuale
4. Teletermostato digitale
5. Led stato di funzionamento

1-2-3 Tasti di modifica temperatura

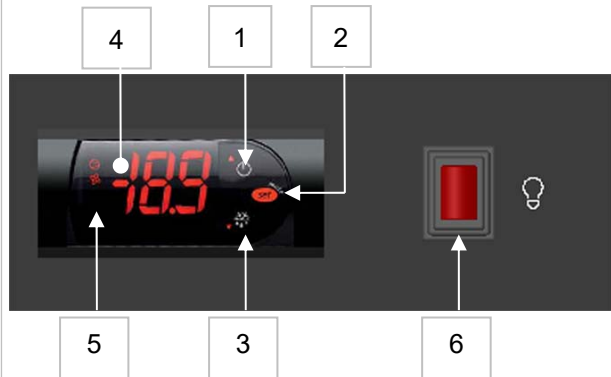
Serie PASTICCERIA



1. Tasto ON/OFF teletermostato.
2. Tasto impostazione Setpoint
3. Tasto avvio sbrinamento manuale
4. Teletermostato digitale
5. Led stato di funzionamento
6. Regolatore Umidità.

1-2-3 Tasti di modifica temperatura

Serie PORTE VETRO



1. Tasto ON/OFF teletermostato.
2. Tasto impostazione Setpoint
3. Tasto avvio sbrinamento manuale
4. Teletermostato digitale
5. Led stato di funzionamento
6. Interruttore luce (l'avvenuta accensione è comprovata dall'illuminazione dal led arancio incorporato).

1-2-3 Tasti di modifica temperatura

5.2. Funzionalità

Accensione e spegnimento Teletermostato

Accensione dello strumento (ON) : premere per

alcuni secondi il tasto  (durante la pressione del tasto il display visualizza ON).

Spegnimento dello strumento (OFF) : premere per

tre secondi il tasto . L'avvenuto spegnimento è confermato dalla visualizzazione sul display del messaggio "OFF" alternato alla temperatura misurata dalla sonda impostata.

Impostazione Temperatura Di Lavoro

La temperatura impostata durante il collaudo in

azienda si evidenzia premendo il pulsante . Tale temperatura rimane visualizzata per 5 secondi durante i quali può essere modificata

agendo sui due tasti 2 pulsanti  e  che simboleggiano rispettivamente l'aumento o la diminuzione della stessa.

Dopo 5 secondi di mancata pressione sui tasti

 e  si visualizza di nuovo la temperatura del vano refrigerato. La temperatura interna del vano può essere impostata dall'utente tra il livello massimo e minimo evidenziato nella scritta posizionata nella parte alta della porta.

Sbrinamento

Il teletermostato digitale controlla automaticamente gli sbrinamenti dell'evaporatore. L'operazione di sbrinamento è segnalata dall'apposito led.

Durante tale fase si consiglia di non effettuare operazioni di carico o scarico del vano refrigerato. La fine dello sbrinamento è pilotata comunque dall'apposita sonda.

In condizioni di esercizio particolarmente gravose (condizioni ambientali ad elevata temperatura ed umidità o in seguito all'introduzione di sostanze ad alta cessione d'umidità) si consiglia di effettuare qualche sbrinamento supplementare manuale

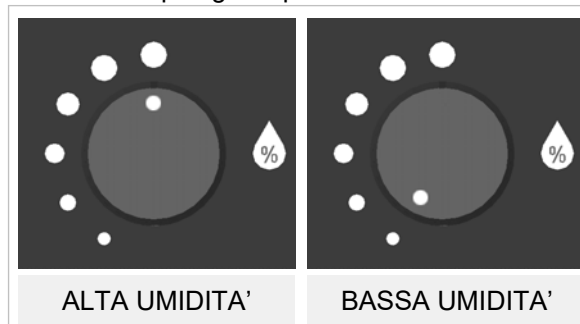
agendo per alcuni secondi sul tasto .



Regolazione Umidità Modelli Pasticceria

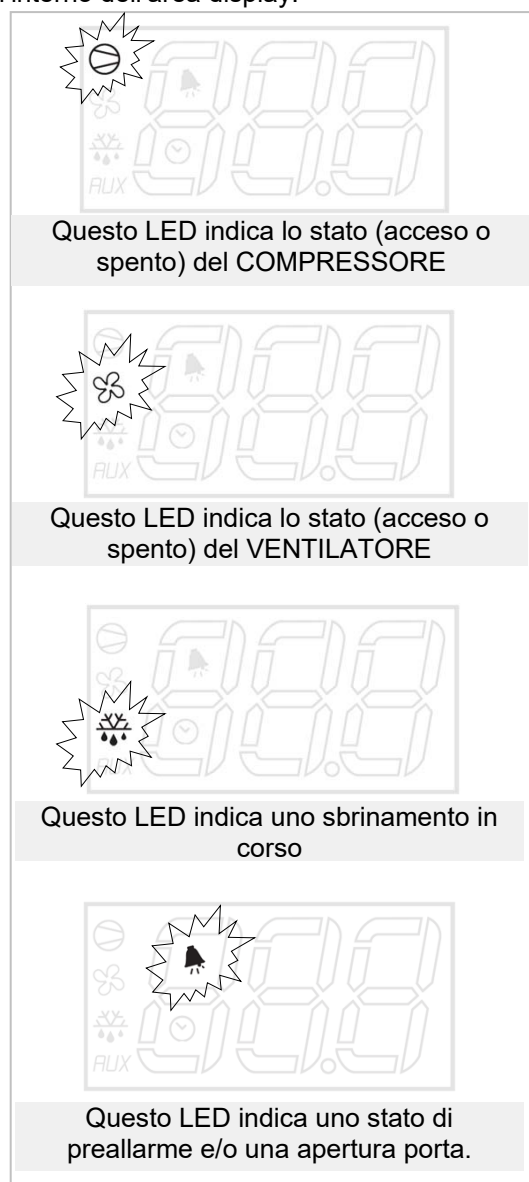
Nei soli modelli PASTICCERIA TN, è possibile variare l'umidità presente all'interno della cella, agendo sul selettore 8. Selezionando fra le

sei impostazioni possibili, come in figura, è possibile modificare il valore di umidità presente, in base alla tipologia di prodotto conservato.



Visualizzazioni Display LED

Sono presenti quattro segnalazioni grafiche all'interno dell'area display:



Ciclo Continuo

Ciclo continuo è una funzione che permette di abbassare rapidamente la temperatura anche al di sotto del set point.

Durante il funzionamento in ciclo continuo il compressore continua a funzionare, indipendentemente dalla regolazione, per il tempo definito con il parametro **cc** (2 ore).

Per attivare il ciclo continuo, premere i tasti  e  per almeno 3 secondi (il display visualizza la scritta "cc").

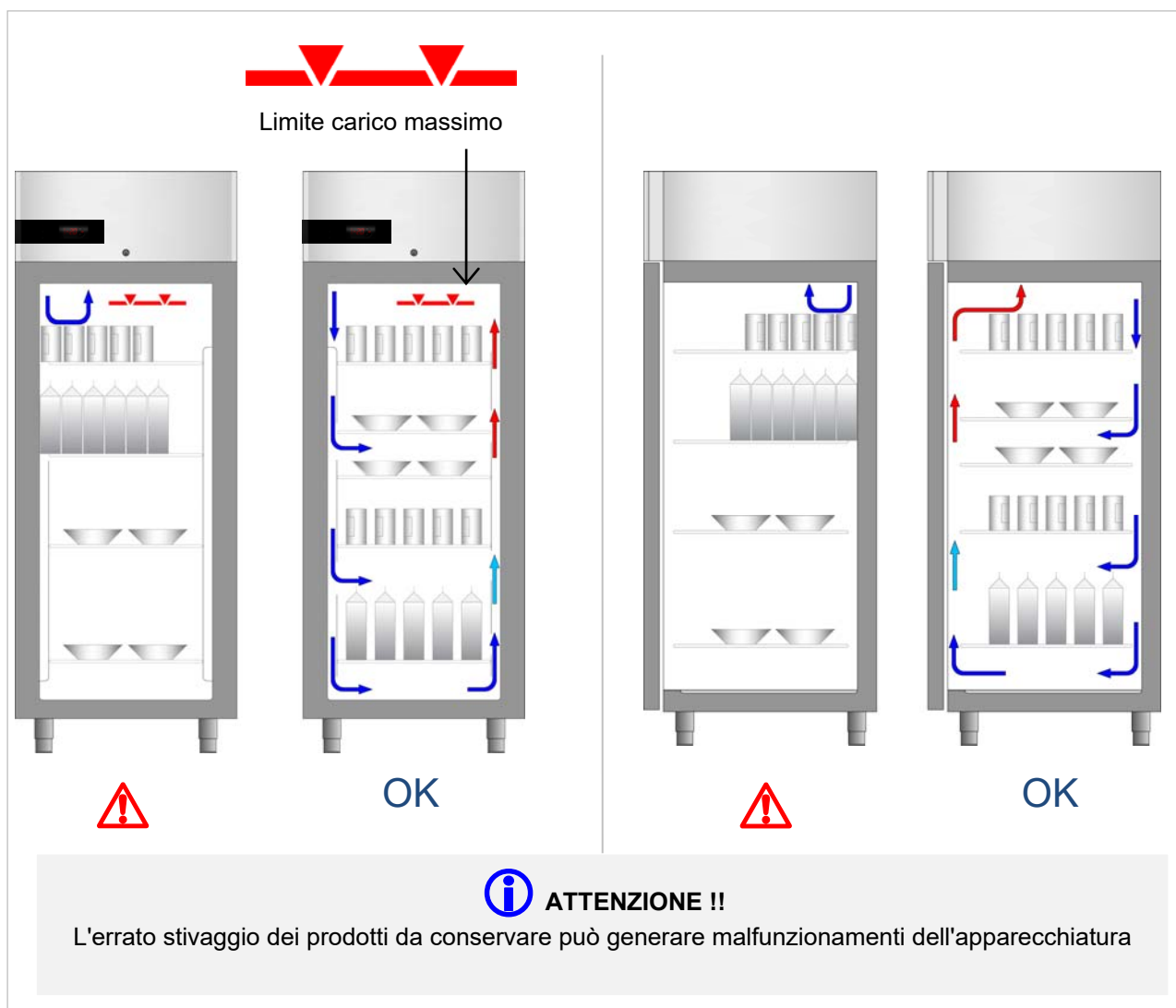
Terminato il tempo stabilito dal parametro **cc** (2 ore) il ciclo si conclude automaticamente.

Per interrompere il ciclo continuo premere i tasti  e  per più di 3 secondi.

5.3. Consigli Per L'uso

Disposizione Carico

Per consentire una buona circolazione dell'aria, distribuire il prodotto all'interno della cella uniformemente, distante dalla porta, dai fianchi e dallo schienale posteriore.



Prolungata inattività

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1. Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3. Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4. Eseguire tutte le operazioni di manutenzione;
5. Lasciare le porte socchiuse per evitare la formazione di muffe e/o odori sgradevoli.

Consigli per il normale utilizzo

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:

- Evitare di ostruire la zona sovrastante, anteriore o posteriore alla unità condensatrice

per favorire al massimo lo smaltimento di calore dal condensatore.

- Mantenere sempre pulita la parte anteriore del condensatore utilizzando una spazzola morbida ed evitando l'impiego di utensili rigidi o metallici che possano danneggiare le alettature del condensatore.
- Controllare la planarità della superficie di appoggio della apparecchiatura.
- Evitare di introdurre sostanze liquide o solide a temperatura superiore a quella ambiente, e comunque effettuare l'introduzione del materiale dopo che l'apparecchiatura ha raggiunto la temperatura di funzionamento.
- Evitare di stipare i materiali da conservare a contatto con le pareti interne, bloccando in tal modo la circolazione dell'aria che garantisce l'uniformità della temperatura all'interno del vano refrigerato.
- Evitare quanto più possibile il numero e la durata delle aperture porte.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione



Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti. In particolare disattivare

l'alimentazione elettrica mediante l'interruttore automatico sezionatore.

6.2. Manutenzione Ordinaria

La manutenzione ordinaria consiste nella pulizia giornaliera di tutte le parti che possono venire a contatto con gli alimenti.

Una buona manutenzione consentirà di ottenere migliori prestazioni, una maggiore durata dell'apparecchiatura e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Non spruzzare con getti d'acqua diretti o con apparecchi ad alta pressione.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile non usare pagliette o spazzole di ferro in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi portano alla ruggine.

Per rimuovere residui induriti utilizzare spatole in legno, in plastica o saponette in gomma abrasiva.

Durante i periodi di lunga inattività stendere su tutte le superfici in acciaio inox un velo protettivo passandovi un panno imbevuto di olio di vaselina, ed arieggiare periodicamente i locali.



Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

6.3. Manutenzione Ordinaria (350+350)

In questi modelli, le due celle hanno un differente sistema di raffreddamento e di sbrinamento.

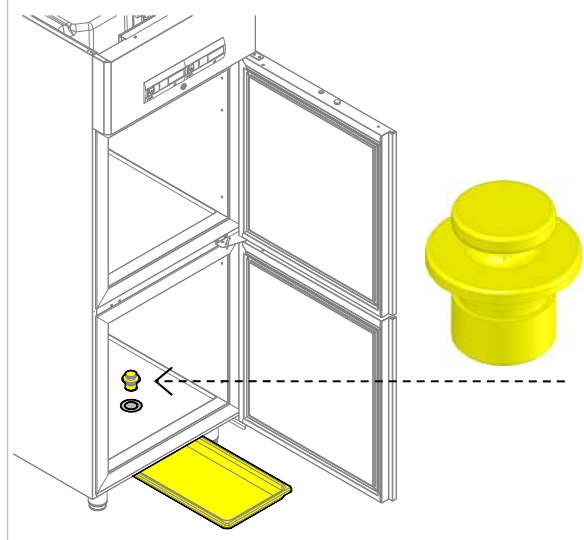
Nella cella superiore ventilata, lo sbrinamento avviene automaticamente a periodi regolari mediante il passaggio di gas caldo. La condensa che si forma viene convogliata nell'apposita vaschetta posta sotto al compressore ed evaporata. Non è quindi richiesta nessuna operazione da parte dell'utilizzatore.

Nella cella inferiore statica, lo sbrinamento avviene per fermata della macchina e la periodicità è a discrezione dell'utilizzatore.

Eseguire le operazioni di seguito riportate:

1. Spegnerne il vano inferiore agendo sull'apposito interruttore
2. Svuotare la cella dal prodotto contenuto
3. Lasciare aperta la porta per il tempo necessario affinché il ghiaccio formatosi sulle pareti si scioglia; eventualmente agevolare il distacco dalle pareti mediante l'apposito raschietto fornito in dotazione
4. Pulire accuratamente, asciugare la cella e riposizionare il tappo prima di rimettere in funzione l'apparecchiatura.

ATTENZIONE : Per agevolare l'evacuazione dell'acqua dal fondo rimuovere il tappo e a fine operazione svuotare la bacinella di raccolta posta sotto all'armadio come riportato nello schema.



6.4. Manutenzione Straordinaria



Periodicamente far eseguire da personale specializzato le seguenti operazioni :

- Provvedere periodicamente alla pulizia del condensatore utilizzando utensili idonei (aspirapolvere o spazzole morbide).
- Controllare la perfetta tenuta della guarnizione della porta e, se necessario, sostituirla.

- Provvedere periodicamente alla pulizia della vaschetta evapora condensa.
- Verificare che i collegamenti elettrici non abbiano subito degli allentamenti nelle connessioni.
- Verificare l'efficienza della resistenza stipite (nei modelli BT).
- Controllare il funzionamento del termostato elettronico / scheda e delle sonde.
- verifica dell'efficienza dell'impianto elettrico.

7. GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi

possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

Problema	Cause	Rimedi
Il gruppo frigorifero non parte	Fine sbrinamento	riparte dopo una sosta di 3'
	Spegnimento tramite interruttore generale	riacceso, riparte dopo 3'
	Manca tensione	controllare spina, prese, fusibili e rete elettrica
	Altre cause	 Se il problema persiste contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero funziona continuamente raffreddando insufficientemente	Locale troppo caldo	aerare l'ambiente
	Condensatore sporco	pulire il condensatore
	Insufficiente tenuta delle porte	controllare le guarnizioni
	Insufficiente quantità di gas refrigerante	 Contattare il centro di assistenza.
	Valvola gas caldo parzialmente aperta	 Contattare il centro di assistenza.
	Resistenze sempre inserite	verificare temporizzatore (solo su modelli con sbrinamento elettrico)
	Ventilatore del condensatore fermo	 Contattare il centro di assistenza.
	Ventilatore evaporatore fermo	 Contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero non si arresta	Sonda guasta	 Contattare il centro di assistenza.
	Teletermostato o termostato guasto	 Contattare il centro di assistenza.
Presenza di ghiaccio all'interno dell'evaporatore	Tubo di scarico ostruito	smontare e rimontare il gruppo di scarico dopo averne controllato la pulizia (solo su modello statico)
	Apparecchio non livellato	ripristinare il livello agendo sui piedi regolabili
	Valvola gas caldo in avaria	 Contattare il centro di assistenza.
	Resistenze non funzionanti	verificare attivazione sbrinamento (solo su modelli con sbrinamento elettrico)
Rumorosità dell'apparecchio	Vibrazioni persistenti	verificare che non vi siano contatti tra l'apparecchio ed altri oggetti sia all'interno che all'esterno

7.1. Visualizzazione Guasti

	Problema	Cause	Rimedi
E0	A display lampeggia la scritta "E0" ed il buzzer emette un suono intermittente (errore sonda cella)	➤ Il tipo di sonda non è corretto. ➤ La sonda è difettosa. ➤ Il collegamento sonda – scheda elettronica non è corretto. ➤ La temperatura rilevata dalla sonda è al di fuori dei limiti consentiti dalla sonda cella in uso	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Verificare che la sonda sia del tipo NTC. ➤ Verificare l'integrità della sonda. ➤ Verificare l'esattezza del collegamento strumento – sonda. ➤ Verificare che la temperatura in prossimità della sonda non sia al di fuori dei limiti consentiti
E1	A display lampeggia la scritta "E1" ed il buzzer emette un suono intermittente (errore sonda evaporatore)		
E2	A display lampeggia la scritta "E2" ed il buzzer emette un suono intermittente (errore sonda condensatore)		
E3	A display lampeggia la scritta "E3" ed il buzzer emette un suono intermittente (allarme impianto refrigerante)	L'impianto refrigerante non raffredda	 Contattare il centro di assistenza.
Con	A display lampeggia la scritta "Con" (pulizia condensatore)	Segnalazione manutenzione ordinaria condensatore.	➤ Pulire il condensatore. Per resettare il contatore interno è necessario immettere la password 52 (vedi capitolo specifico).
CHt	A display lampeggia la scritta "CHt" ed il buzzer emette un suono intermittente (allarme alta temperatura di condensazione)	La temperatura del condensatore ha superato il limite imposto.	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Aerare l'ambiente. ➤ Pulire il condensatore. ➤ Verificare che i ventilatori funzionino correttamente.
IA	A display lampeggia la scritta "IA" ed il buzzer emette un suono intermittente (Allarme Esterno)	Intervento pressostato di alta pressione (armadio gelateria condensato ad acqua).	➤ Verificare l'alimentazione dell'acqua.  Contattare il centro di assistenza.

8. INSTALLAZIONE

8.1. Imballo E Disimballo

Eseguire la movimentazione e l'installazione rispettando le informazioni fornite dal costruttore, riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nel presente manuale.

Il sistema di sollevamento e trasporto del prodotto imballato prevede l'impiego di un carrello a forche o di un transpallet usando il quale si deve fare particolare attenzione al bilanciamento del peso onde evitare pericoli di ribaltamento (evitare inclinazioni eccessive!).



ATTENZIONE : Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al cavo di alimentazione e alla posizione dei piedini.



ATTENZIONE : data la presenza di pesi concentrati nella parte alta dell'apparecchiatura evitare di trascinare la stessa durante gli spostamenti (pericolo di ribaltamento e danneggiamento dei piedini).

L'imballo è realizzato in cartone e il pallet in legno. Sull'imballo in cartone viene stampigliata una serie di simboli che evidenziano, secondo le normative internazionali, le prescrizioni cui dovranno essere sottoposte le apparecchiature durante le operazioni di carico e scarico, trasporto e immagazzinamento.



Alla consegna verificare, che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni. Eventuali danni vanno immediatamente contestati al trasportatore.

L'apparecchiatura va sballata prima possibile per verificarne l'integrità e l'assenza di danni. Non incidere il cartone con utensili taglienti onde evitare di danneggiare i sottostanti pannelli in acciaio.

Sfilare verso l'alto l'imballo in cartone.

Dopo aver sballato l'apparecchiatura verificare che le caratteristiche corrispondano a quanto da Voi richiesto nell'ordine;

Per eventuali anomalie contattare immediatamente il rivenditore.



Gli elementi dell'imballo (sacchetti in nylon, polistirolo espanso, graffe ...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini.

Rimuovere il film protettivo in PVC dalle pareti interne ed esterne evitando l'uso di utensili metallici.

8.2. Installazione

i Le operazioni di messa in opera e di installazione devono essere effettuate da personale specializzato.

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti.

Per ottimizzare i consumi e ridurre l'usura della macchina, non collocarla in vicinanza di fonti di calore o in ambienti con temperature troppo elevate.

Procedere al livellamento dell'apparecchio agendo sui singoli piedini.

i Non spingere o trascinare l'apparecchio durante l'installazione, per evitare che si rovesci o crei danni a parti o persone.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati, per garantire un corretto funzionamento dello stesso.

i Allacciare e quindi lasciare inserito per un certo tempo (almeno due ore) prima di controllare il funzionamento. Durante il trasporto è probabile che l'olio lubrificante del compressore sia entrato nel circuito refrigerante otturando il capillare: di conseguenza l'apparecchiatura funzionerà per qualche tempo senza produrre freddo fino a quando l'olio non sarà ritornato al compressore.

! **ATTENZIONE** : l'apparecchiatura necessita di spazi minimi funzionali come da disegno.



8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica

i L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

i Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica verificare che la tensione e la frequenza corrispondano con i dati riportati sulla targhetta di immatricolazione applicata sulla parte posteriore dell'apparecchio.

i L'apparecchiatura viene fornita con una delle seguenti tensioni di funzionamento:

- 230V 1~ 50Hz
- 220V1~ 60Hz.



Prima di effettuare il collegamento assicurarsi della presenza nella rete di alimentazione, a monte dell'apparecchio, di un apposito interruttore differenziale di adeguata potenza al fine di preservare l'apparecchio da sovraccarichi o cortocircuiti

8.4. Collaudo

L'apparecchiatura viene spedita in condizioni di essere messa in funzione dall'utilizzatore. Tale funzionalità è garantita dal superamento dei test (collaudo elettrico - collaudo funzionale -

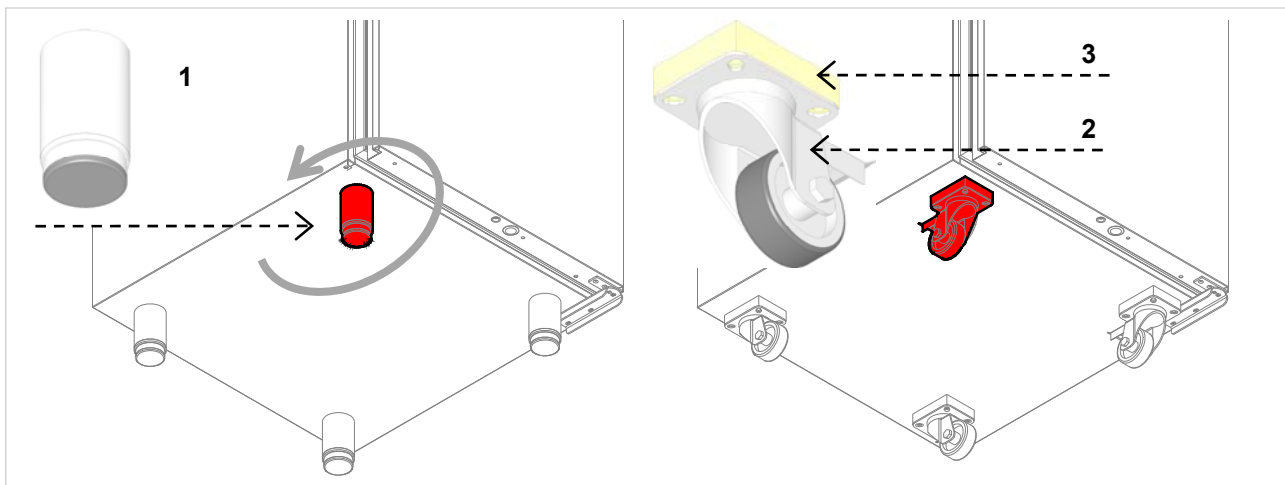
collaudo estetico) e dalla relativa certificazione tramite gli specifici allegati.

9. NOTE TECNICHE

9.1. Montaggio kit ruote accessorie

- Svitare i piedi (1) fino a rimuoverli completamente.
- Fissare ruota (2) e zoccolo (3) al fondo dell'armadio utilizzando le viti fornite in dotazione.

- Le viti di ogni ruota dovranno essere inserite nei 4 fori Ø 6mm previsti.



9.2. Programmazione Parametri

I parametri di funzionamento, modificabili attraverso la tastiera frontale, sono suddivisi in due tipi: uso frequente (tipo F) e di configurazione (tipo C). L'accesso a quest'ultimo è protetto da una password (default= 22) che impedisce modifiche casuali o da parte di persone non autorizzate.

Accesso ai parametri di tipo F:

- Premere il tasto  per più di 3 secondi (in caso di allarme tacitare il buzzer) sul display compare il codice del parametro 'PS' (password);
- con i tasti  e  scorrere i parametri. Sul display compare il LED della categoria di appartenenza (vedi tabella).
- Premere  per visualizzare il valore associato al parametro;
- incrementare o decrementare il valore rispettivamente con i tasti  e ;
- premere  per memorizzare temporaneamente il nuovo valore e tornare alla visualizzazione del parametro;
- ripetere la procedura per altri parametri che si desidera modificare;
- premere il tasto  per più di 3 secondi per memorizzare in modo definitivo i parametri e per uscire dalla procedura di modifica.

Accesso ai parametri di tipo C:

- Premere il tasto  per più di 3 secondi (in caso di allarme tacitare il buzzer) sul display compare il codice del parametro "PS" (password);
- premere il tasto  per entrare in editing della password;
- con i tasti  e  scorrere i numeri fino a visualizzare **22** (password per l'accesso ai parametri);
- premere il tasto  per confermare la password;
- con i tasti  e  scorrere i parametri. Sul display compare il LED della categoria di appartenenza dei parametri (vedi tabella);
- premere  per visualizzare il valore associato al parametro;
- incrementare o decrementare il valore rispettivamente con i tasti  e ;
- premere  per memorizzare temporaneamente il nuovo valore e tornare alla visualizzazione del parametro;
- ripetere la procedura per altri parametri che si desidera modificare;
- premere il tasto  per più di 3 secondi per memorizzare in modo definitivo i parametri e per uscire dalla procedura di modifica dei parametri.

Avvertenze:

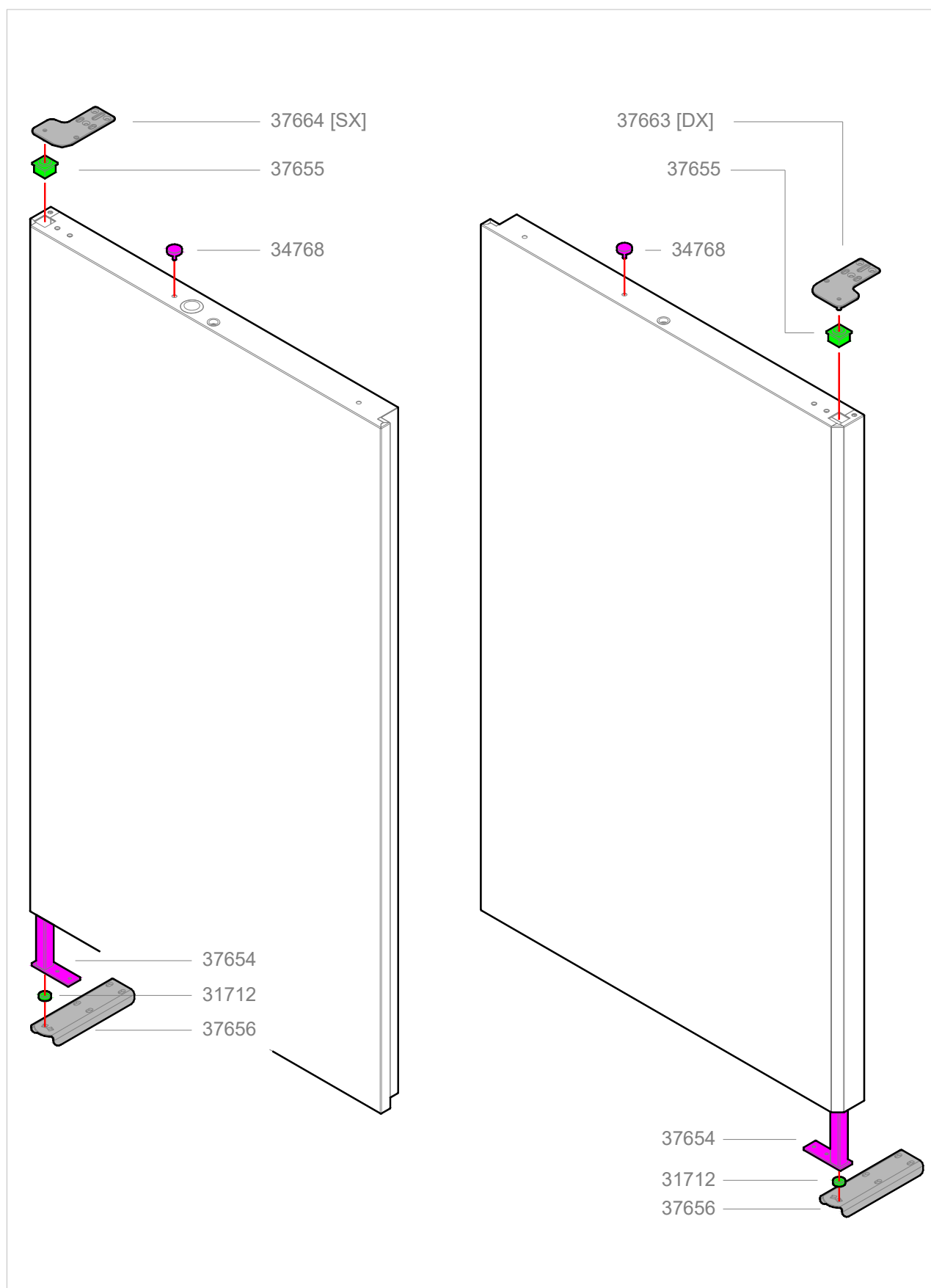
Se nessun tasto viene premuto per 60 secondi, tutte le modifiche ai parametri, memorizzate temporaneamente nella RAM, saranno annullate ripristinando le impostazioni precedenti.

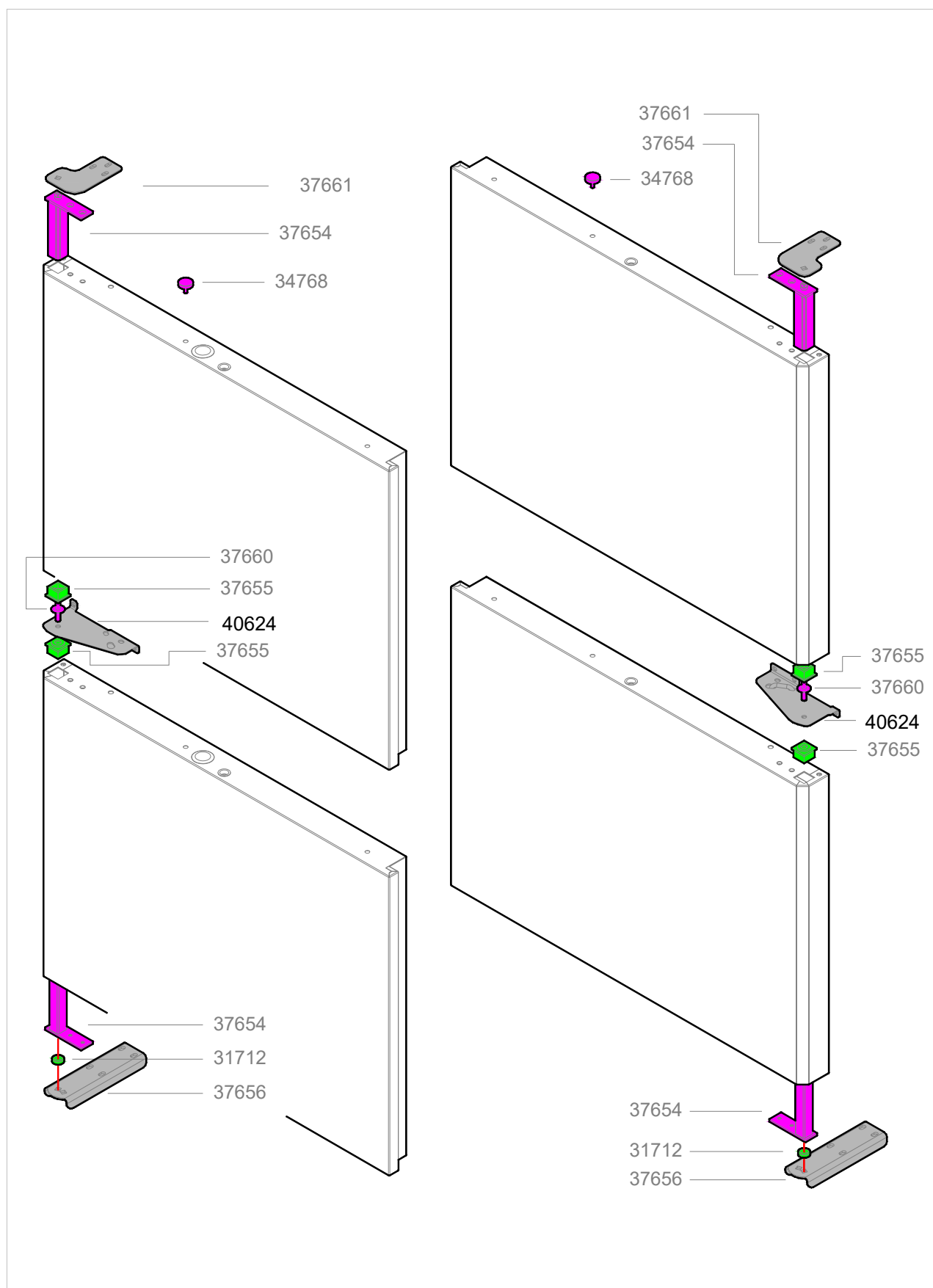
Nel caso venga tolta tensione allo strumento prima della memorizzazione (pressione del tasto



per 3 secondi) tutte le modifiche apportate ai parametri e temporaneamente memorizzate saranno perdute.

9.3. Reversibilità Delle Porte





10. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

 Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che

questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

11. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R134a / R452A

Di seguito i componenti del fluido **R452A** :

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

La rapida evaporazione del liquido può causare congelamento. L'inalazione di concentrazioni elevate di vapore può causare irregolarità cardiache, effetti narcotici a breve termine (comprese vertigini, cefalee e confusione mentale), svenimenti o morte.

- Effetti sugli occhi: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.
- Effetti sull'epidermide: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.
- Effetti dell'ingestione: L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Occhi: In caso di contatto, lavare immediatamente l'occhio con abbondante acqua per almeno 15 minuti. Consultare un medico.

Effetti sull'epidermide: Lavare con acqua per almeno 15 minuti dopo un contatto eccessivo. Se necessario, curare il congelamento, riscaldando gentilmente la zona in oggetto. Affidarsi a un medico in caso di irritazione.

Ingestione orale: L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

Inalazione: Se vengono inalate concentrazioni elevate, portare all'aria aperta. Mantenere calma la persona. Se la persona non respira, somministrare la respirazione artificiale. Se la respirazione è difficoltosa, somministrare ossigeno. Affidarsi a un medico.

12. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R290

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

- Estremamente infiammabile
- Gas liquefatto

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Inalazione: E' consigliato l'intervento di un medico. In alta concentrazione può causare asfissia. I sintomi possono includere perdita di mobilità e/o conoscenza. I sintomi possono includere vertigini, mal di testa, nausea e perdita di coordinazione.

Spostare la vittima in zona non contaminata indossando l'autorespiratore. Mantenere il paziente disteso e al caldo. Procedere alla respirazione artificiale in caso di arresto della respirazione.

Contatto con gli occhi e con la pelle: Lavare con acqua per almeno 15 minuti. Togliere gli abiti contaminati.

Ingestione: Nessun provvedimento necessario. Via di esposizione poco probabile.

1. INDEX

1. INDEX.....	1
2. ANALYTICAL INDEX.....	2
3. SAFETY.....	3
4. REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS.....	4
4.1. General information.....	4
4.2. Warranty.....	4
4.3. Description of the Appliance	4
4.4. Features Plate	5
4.5. Replacement of Parts.....	5
5. USE AND FUNCTIONING.....	6
5.1. Description of the Controls.....	6
5.2. Functionality	7
5.3. Recommendations for Use.....	8
6. CLEANING AND MAINTENANCE	9
6.1. Recommendations for Cleaning and Maintenance	9
6.2. Routine Maintenance	10
6.3. Routine Maintenance (350+350).....	10
7. FAULTS.....	11
7.1. Faults Display	12
8. INSTALLATION	13
8.1. Packaging And Unpacking	13
8.2. Installation	14
8.3. Electric Power Supply Connection	15
8.4. Inspection	15
9. TECHNICAL NOTES.....	15
9.1. Accessory wheels assembly kit.....	15
9.2. Reversibility of the Doors	16
9.3. Programming the settings	18
10.DISPOSAL OF THE APPLIANCE	19
11.REFRIGERANT TECHNICAL CARD R134a / R452A	19
12.REFRIGERANT TECHNICAL CARD R290	19
ATTACHMENTS.....	I

2. ANALYTICAL INDEX

A

Accessory wheels assembly kit; 15

D

Description of the Appliance; 4

Description of the Controls; 6

Disposal of the Appliance; 19

E

Electric Power Supply Connection; 15

F

FAULTS; 11

Faults Display; 12

Features Plate; 5

Functionality; 7

G

General information; 4

I

Inspection; 15

Installation; 14

L

Load Disposition; 8

P

Packaging; 13

Programming the settings; 18

Prolonged Inactivity; 9

R

Recommendations for Cleaning and Maintenance;
9

Recommendations for normal use; 9

Recommendations for Use; 8

REFRIGERANT TECHNICAL CARD R134a /
R452A; 19

REFRIGERANT TECHNICAL CARD R290; 19

Replacement of Parts; 5

Reversibility of the Doors; 16

Routine Maintenance; 10

Routine Maintenance (350+350); 10

S

SAFETY; 3

U

Unpacking; 13

W

Warranty; 4

3. SAFETY



It is recommended to carefully read the instructions and warnings contained in this manual before using the appliance. The information contained in the manual is fundamental for the safety of use and for machine maintenance.



Keep this manual carefully so that it can be consulted when necessary.



The electric plant has been designed in compliance with the IEC EN 60335-2-89 Standard.



Maintain ventilation openings in the appliance casing or in the built-in structure free from all obstructions.



Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.



Do not damage the coolant circuit.



Do not use electrical appliances inside the appliance compartments for storage of frozen food.



Do not store explosives, such as pressurised containers with flammable propellant, in this unit.



Do not place anything on the bottom of the device. Use the appropriate racks to store the product.



The maximum permissible load for the racks is 45kg evenly distributed.



if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.



Specific adhesives highlight the presence of mains voltage in the proximity of areas (however protected) with risks of an electrical nature.



If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

In the design and construction phase, the manufacturer has paid particular attention to the aspects that can cause risks to safety and health of persons that interact with the appliance.

Carefully read the instructions stated in the manual and those applied directly to the machine, and particularly respect those regarding safety.

Do not tamper with, evade, eliminate or by-pass the installed safety devices. Failure to comply with this requisite can lead to serious risks for personal health and safety.

It is recommended to simulate some test manoeuvres to identify the controls, in particular those relative to switch-on and switch-off and their main functions.

The appliance is only destined for the use for which it has been designed; any other use must be considered improper.

The manufacturer declines all liability for any damage to objects or injury to persons owing to improper or incorrect use.



All maintenance interventions that require precise technical skill or particular ability must be performed exclusively by qualified staff.

In order to guarantee hygiene and protect the foodstuffs from contamination, the elements that come into direct or indirect contact with the foodstuffs must be cleaned very well along with the surrounding areas. These operations must only be performed using detergents that can be used with foodstuffs, avoiding inflammable products or those that contain substances that are harmful to personal health.

In the case of prolonged inactivity, as well as disconnecting all the supply lines, it is necessary to accurately clean all internal and external parts of the appliance.

4. REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS

4.1. General information

This manual has been designed by the manufacturer to provide the necessary information to those who are authorised to interact with the appliance.

It is advisable for the receivers of the information to read it carefully and apply it strictly.

Reading the information contained in this document will allow the user to prevent risks to personal health and safety.

Keep this manual for the entire operating life of the appliance in a place which is well-known and easily accessible, so that it is always available when its consultation becomes necessary.

Particular symbols have been used to highlight some parts of the text that are very important or to indicate some important specifications. Their meanings are given below:



Indicates important information regarding safety. Behave appropriately so as not to risk the health and safety of persons or cause damage.



Indicates particularly important technical information that must not be ignored.

4.2. Warranty

The warranty of the appliance and the components we produce has duration of 2 years from the date of delivery and translates into the supply, free of charge, of parts that we consider to be faulty.

These faults must, however, be independent from incorrect use of the product in compliance with the indications stated in the manual.

Fees deriving from labour, journeys and transport are excluded from the warranty.

The materials replaced under warranty are our property and must therefore be returned under the responsibility and expense of the customer.

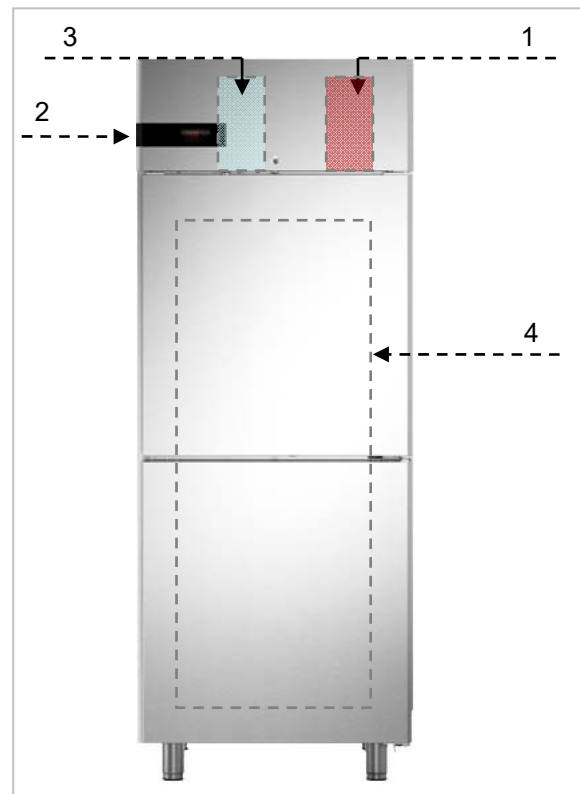
4.3. Description of the Appliance

The refrigerated cabinet, from now on defined as appliance, has been designed and built to preserve foodstuffs in the professional catering ambit.

- 1) **condensation area:** it is positioned in the upper part and is characterised by the presence of the condensing unit.
- 2) **electric area:** it is positioned in the upper/front part and contains the control and power supply appliance as well as electric wiring.
- 3) **evaporation area:** it is situated inside the refrigerated chamber and is characterised by the evaporating unit.
- 4) **storage area:** it is situated under the evaporating unit and is destined for preservation of foodstuffs.

The upper part is distinguished by a dashboard that allows accessibility to the electric parts.

In the front part there are one or more vertically-opening doors, which close the refrigerated compartment hermetically.



Depending on requirements, the appliance is produced in several versions:

Positive Temperature CABINET
(-2°C +8 °C) (0°C +10 °C)

Ventilated model suitable for preservation of fresh foodstuffs, packed pre-cooked foods and beverages. The period of preservation must be intended as quite limited.

Negative Temperature CABINET
(-15°C -25 °C) (-20°C -10 °C)

Ventilated model suitable for the preservation of deep-frozen products for long periods of time.

Static CABINET for FISH
(-4°C + 6°C)

Static model suitable for the preservation of fresh fishery products for brief periods of time.

This model is also indicated for the preservation of products whose components undergo oxidation in the presence of ventilation (e.g. cream in confectionery products)

GB

4.4. Features Plate

The identification plate shown is applied directly onto the appliance. It states the references and all indications indispensable for working in safety.

- 1) Appliance code
- 2) Description of the appliance
- 3) Serial number
- 4) Power supply voltage and frequency
- 5) Rated output
- 6) Defrosting output
- 7) Total light output
- 8) Climatic class
- 9) Type and Amount of refrigerant gas
- 10) WEEE symbol

CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

The appliances are equipped with climatic class that indicates the room temperature within which the refrigerator is operating correctly. The following climatic classes exist:

Climatic Class	Room Temperature °C	Related Humidity %
0	20	50
1	16	80

2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.5. Replacement of Parts

 Before carrying out any replacement intervention, activate all envisioned safety devices.

 In particular, deactivate the electrical power supply using the differential disconnecting switch. When worn components must be replaced, only use original spare parts.

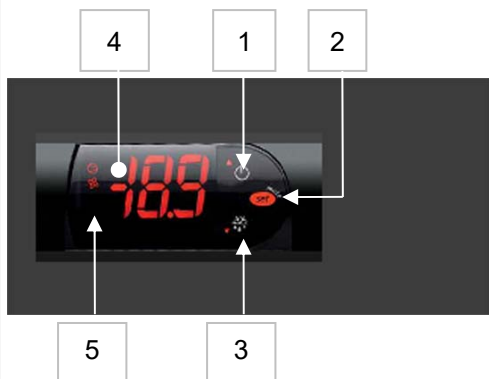
i All responsibility is declined for injury to persons or damage to components deriving from the use of non-original spare parts and

interventions which could modify the safety requisites, without authorisation of the manufacturer.

5. USE AND FUNCTIONING

5.1. Description of the Controls

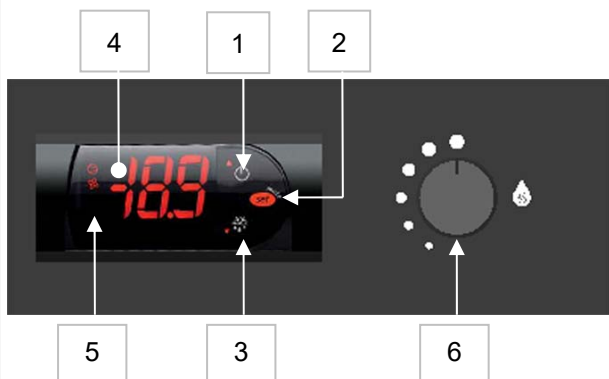
G A S T R O N O R M Series



1. Remote-thermostat ON/OFF key
2. Setpoint setting key
3. Manual defrosting start key
4. Digital remote-thermostat
5. Functioning status LED

1-2-3 Temperature modification keys

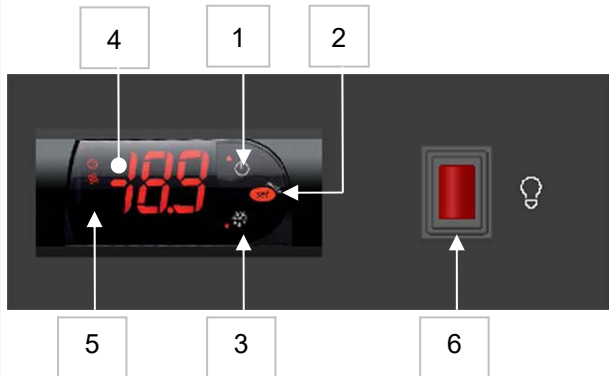
P A S T R Y series



1. Remote-thermostat ON/OFF key
2. Setpoint setting key
3. Manual defrosting start key
4. Digital remote-thermostat
5. Functioning status LED
6. Humidity Adjuster.

1-2-3 Temperature modification keys

G L A S S D O O R series



1. Remote-thermostat ON/OFF key
2. Setpoint setting key
3. Manual defrosting start key
4. Digital remote-thermostat
5. Functioning status LED
6. Light switch (switch-on is indicated by the lighting-up of the incorporated orange LED).

1-2-3 Temperature modification keys

5.2. Functionality

Switching the Remote-thermostat On and Off

Switching the instrument on (ON): press the

following key for a few seconds  (when the key is pressed the display shows ON).

Switching the instrument off (OFF): press this key

for three seconds . Switch-off is confirmed by "OFF" alternating with the temperature measured by the set probe shown on the display.

Setting the Working Temperature

The temperature set during the factory inspection

is highlighted by pressing this button .

This temperature remains on the display for 5 seconds during which it can be modified by acting

on  and , which respectively indicate the increase or decrease of the same.

After 5 seconds that the  and  keys are not pressed, the temperature of the refrigerated compartment is displayed again. The internal temperature of the compartment can be set by the user between the maximum and minimum level, highlighted in the top part of the door.

Defrosting

The digital remote-thermostat automatically controls defrosting of the evaporator. Defrosting is indicated by the relevant LED.

During this phase it is recommended not to load or unload the refrigerated compartment.

The end of defrosting is piloted by the relevant probe.

In particularly hard working conditions (high environmental temperatures and humidity or following the introduction of substances with high humidity transfer) it is recommended to perform additional manual defrosting operations, by acting

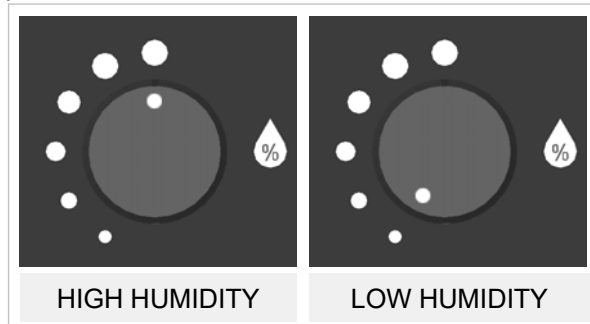
for a few seconds on the  key.



Humidity Adjustment of Pasticceria Models

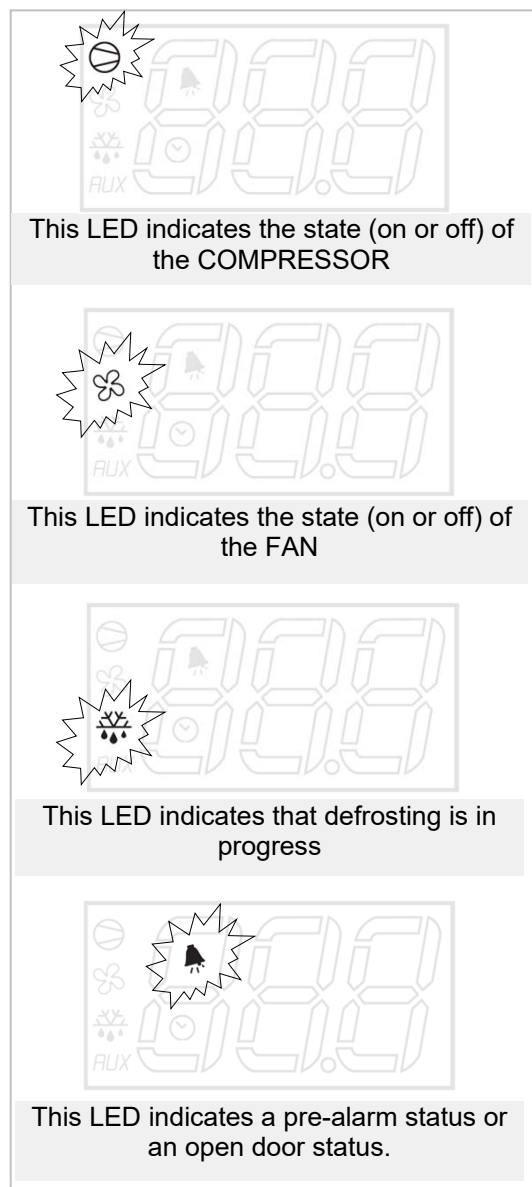
Only in PASTICCERIA TN models is it possible to change the humidity present inside the cell, by acting on the selector switch 8. By making a selection from the 6 possible settings, as per figure, it is possible to modify the value of humidity

present, on the basis of the type of product preserved.



LED Display

There are four graphic signals within the display area:



Continuous Cycle

The continuous cycle is used to maintain refrigeration continuously active, regardless of the temperature inside the unit.

The function is used to rapidly lower the product temperature, even below the set point, for example after filling the cabinets. In this phase, the temperature may fall below the set point.

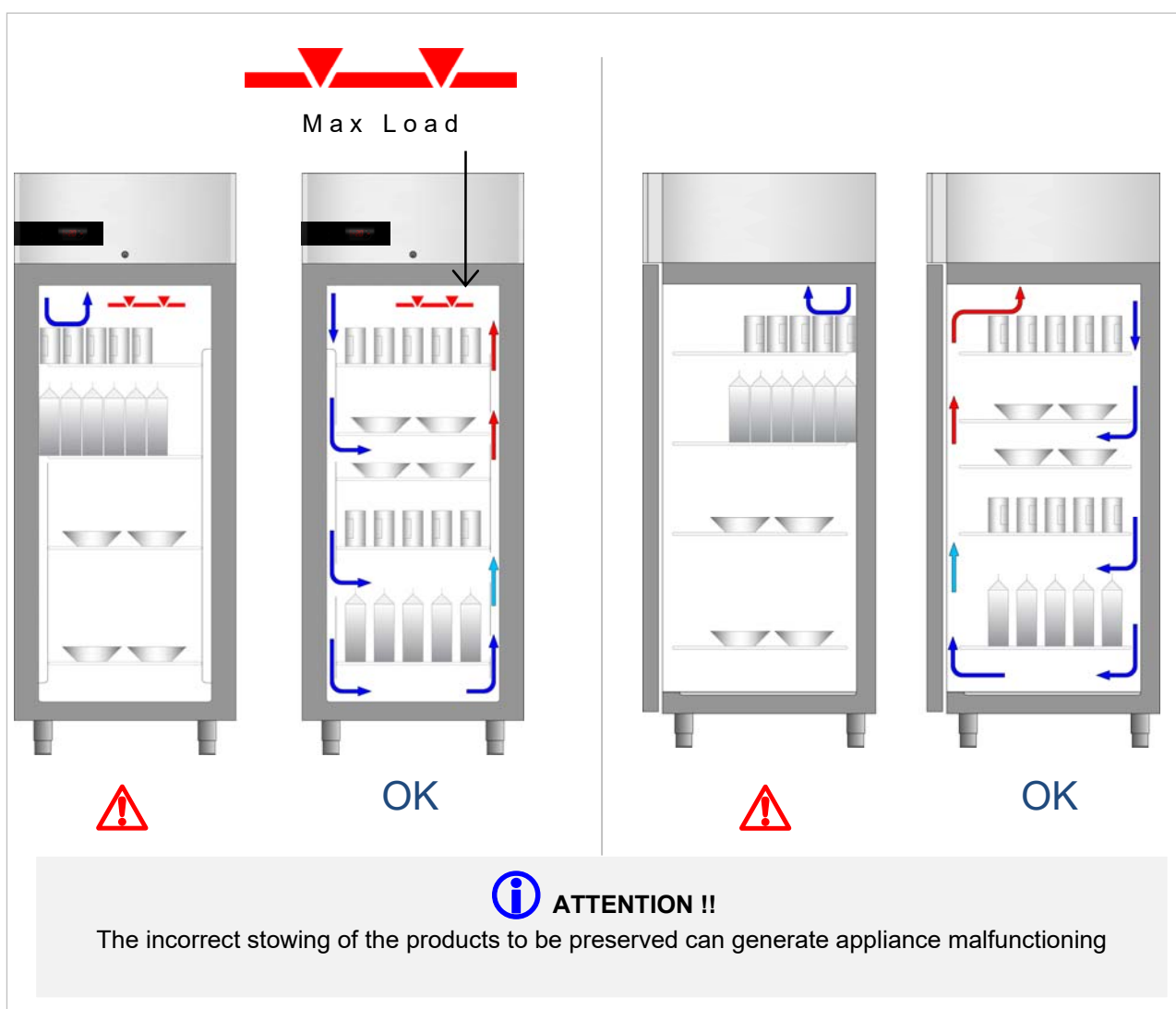
To activate or deactivate the continuous cycle from the keypad press  and  for more 3 sec (the display shows “cc”)

The controller exits the continuous cycle procedure after the time set for parameter “cc” has expired (2 hours).

5.3. Recommendations for Use

Load Disposition

Distribute the product evenly inside the compartment (away from the door, the lateral sides and the back) to allow good air circulation.



Prolonged Inactivity

If the appliance remains inactive for a long period, proceed as follows:

1. Use the automatic disconnecting switch to deactivate connection to the main electrical line.
2. Clean the appliance and surrounding areas thoroughly;
3. Spread a thin layer of cooking oil onto the stainless steel surfaces;
4. Carry out all maintenance operations;
5. Leave the doors ajar to prevent the formation of mould and/or unpleasant odours.

Recommendations for normal use

In order to ensure correct use of the appliance, it is advisable to apply the following recommendations:

- Do not obstruct the front and rear zones above the condensing unit in order to favour heat disposal from the condenser to a maximum.
- Always keep the front of the condenser clean using a soft brush and do not use rigid or metal tools that may damage the condenser fins.
- Check the planarity of the appliance rest surface.
- Do not introduce liquid or solid substances at temperatures above the environmental temperature and, however, introduce the material after the appliance has reached the functioning temperature.
- Do not stack the materials to be preserved in contact with the internal walls, so blocking the circulation of air, which guarantees uniformity of the internal temperature of the refrigerated compartment.
- Limit the number of times and the duration of time the doors are open to a maximum.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1. Recommendations for Cleaning and Maintenance



Before carrying out any maintenance intervention, activate all envisioned safety devices. In particular, deactivate the electrical

power supply using the automatic disconnecting switch.

6.2. Routine Maintenance

Routine maintenance consists of daily cleaning of all the parts which can come into contact with foodstuffs and the periodic maintenance of the burners, nozzles and draining pipes.

Correct maintenance allows the user to maximise performance levels and operating life and constantly maintain safety requirements.

Do not spray the appliance with direct jets of water or high pressure appliances.

When cleaning stainless steel, do not use iron wool, brushes or scrapers as ferrous particles could be deposited which, on oxidising, could lead to rust.

To remove hardened residues, use wooden or plastic spatulas or abrasive rubber pads.

During long periods of inactivity, spread a protective layer on all stainless steel surfaces by wiping them with a cloth soaked in Vaseline oil and airing the rooms periodically.



Do not use products which contain substances which are harmful and dangerous for personal health (solvents, petrol etc.).

6.3. Routine Maintenance (350+350)

In these models, the two cells have a different cooling and defrosting system.

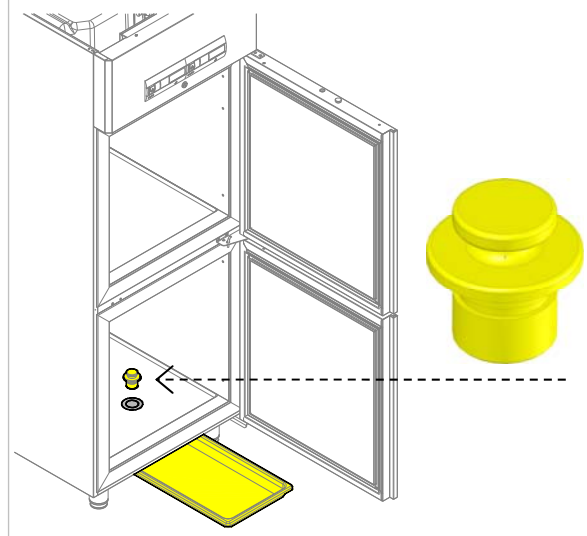
In the upper ventilated cell, defrosting takes place automatically at regular periods by the passage of hot air. The condensation that is formed is conveyed into the appropriate tank under the compressor and then evaporated. No operation is therefore required by the user.

In the lower static cell, defrosting takes place by stopping the machine and frequency is at the user's discretion.

Perform the operations stated below:

1. Switch the lower compartment off by acting on the relevant switch
2. Empty the cell, removing the products contained
3. Leave the door open for the time necessary until the ice formed on the walls melts; if necessary, ease detachment from the walls using the appropriate scraper supplied.
4. Clean well, dry the cell and reposition the cap before re-starting the appliance.

ATTENTION : To ease evacuation of the water from the bottom, remove the cap and at the end of the operation empty the collection tray positioned under the cabinet as shown in the layout.



6.4. Extraordinary Maintenance



Periodically have the following operations carried out by specialised staff:

- Periodically clean the condenser using suitable tools (suction device or soft brushes).
- Check the perfect sealing of the door gaskets and replace them if necessary.
- Periodically clean the condensate evaporation tray.

- Check that the electric connections have not loosened.
- Check the efficiency of the heating element (in BT models).
- Check functioning of the remote-thermostat or cards and probes.
- check the efficiency of the electrical system.

7. FAULTS

The information shown below aims to help with the identification and correction of any anomalies and malfunctions which could occur during use. Some of these problems can be resolved by the

user. For the others, precise competency is required and they must therefore only be carried out by qualified staff.

Problem	Causes	Solutions
The refrigerator unit does not start	End of defrosting	it starts after a pause of 3 minutes
	Switch-off by means of master switch	re-started, starts up after 3 minutes
	No voltage	check plug, sockets, fuses and electric mains
	Other causes	 If the problem persists, contact the after-sales centre.
The refrigerator unit functions continuously, cooling insufficiently	Room too hot	air the environment
	Dirty condenser	clean the condenser
	Insufficient door sealing	check the gaskets
	Insufficient quantity of refrigerant gas	 Contact the after-sales centre.
	Hot gas valve partially open	 Contact the after-sales centre.
	Resistances always inserted	check timer (only on models with electric defrosting)
	Condenser fan at a standstill	 Contact the after-sales centre.
	Evaporator fan at a standstill	 Contact the after-sales centre.
The refrigerator unit does not stop	Probe faulty	 Contact the after-sales centre.
	Remote-thermostat or thermostat faulty	 Contact the after-sales centre.
Presence of ice inside the evaporator	Drain pipe blocked	disassemble and re-mount the draining unit after having checked cleanliness (only on static model)
	Appliance not level	use the adjustable feet to level
	Hot gas valve failure	 Contact the after-sales centre.
	Resistances not functioning	check defrosting activation (only on models with electric defrosting)
Appliance noise	Persistent vibrations	check there is no contact between the appliance and other objects inside or outside

7.1. Faults Display

	Problem	Causes	Solutions
E0	"E0" flashes on the display and the buzzer emits an intermittent noise (compartment probe error)	➤ The type of probe is incorrect. ➤ The probe is faulty. ➤ The probe – circuit board connection is incorrect. ➤ The temperature detected by the probe is out of the limits accepted by the compartment probe in use	 Contact the after-sales centre. ➤ Check that the compartment probe is the NTC type. ➤ Check the integrity of the probe. ➤ Check correctness of the instrument - probe connection. ➤ Check that the temperature in proximity of the probe is not out of the accepted limits
E1	"E1" flashes on the display and the buzzer emits an intermittent noise (evaporator probe error)		
E2	"E2" flashes on the display and the buzzer emits an intermittent noise (condenser probe error)		
E3	"E3" flashes on the display and the buzzer emits an intermittent noise (Refrigerant Failure alarm)	The cooling system does not cool	 Contact the after-sales centre.
Con	"Con" flashes on the display (Cleaning condenser)	Maintenance request is signalled	➤ Cleaning condenser ➤ Reset Counter : entering the parameters menu and setting the password value to 52 (see specified chapter)
CHt	"CHt" flashes on the display and the buzzer emits an intermittent sound (high condensation temperature alarm)	The condenser temperature has exceeded the set limit.	 Contact the after-sales centre. ➤ Air the environment. ➤ Clean the condenser ➤ Check that the fans function correctly.
IA	"IA" flashes on the display and the buzzer emits an intermittent noise (External Alarm)	High pressure switch intervention (water-cooled - ice cream cabinet).	➤ Check the water supply.  Contact the after-sales centre.

8. INSTALLATION

8.1. Packaging And Unpacking

Move and install the appliance respecting the information provided by the manufacturer, shown directly on the packaging, on the appliance and in this manual.

The lifting and transportation system of the packaged product envisages the use of a fork-lift truck or a pallet stacker, using which particular attention must be paid to balancing the weight in order to prevent the risk of overturning (avoid excessive tilting!).



ATTENTION: When inserting the lifting device, pay attention to the gas supply pipe and the position of the feet.



ATTENTION: given the presence of weights concentrated in the high part of the appliance, do not drag the appliance during movements (tipping hazard and damage to feet).

The packaging is made of cardboard and the pallet of wood. A series of symbols is printed on the cardboard packaging which highlights, in accordance with international standards, the provisions which the appliances must be subject to during loading, unloading, transportation and storage.



On delivery, check that the packaging is intact and has not suffered any damage during transportation.

Any damage must be notified to the transportation company immediately.

The appliance must be unpacked as soon as possible to check that it is intact and undamaged. Do not cut the cardboard with sharp tools in order to prevent damage to the steel panels underneath.

Pull the cardboard packaging upwards.

After having unpacked the appliance, check that the features correspond to those requested in the order;

For any anomalies, connect the dealer immediately.



Packaging elements (nylon bags, polystyrene foam, staples ...) must not be left within reach of children.

Remove the protective PVC film from the internal and external walls, avoiding the use of metal tools.

8.2. Installation

All the installation phases must be considered, from the moment of creation of the general plan. The installation area must be equipped with all power supply and production residue drainage connections and must be suitably lit and respect current laws regarding hygiene and sanitary requirements.

To optimise consumption and reduce wear of the machine, do not position it in the vicinity of heat sources or in environments where temperatures are too high.

Proceed with machine levelling, adjusting the individual feet.



This appliance can only be installed and operate in rooms which are permanently ventilated, in order to guarantee correct operation.



Connect and leave for a certain period of time (at least 2 hours) before checking functioning. During transport it is probable that the compressor lubricant oil has entered the refrigerant circuit blocking the capillary: as a consequence the appliance will function for a certain period of time without producing cold until the oil has returned to the compressor.



ATTENTION: the appliance requires the minimum functioning spaces as shown in the diagram.



8.3. Electric Power Supply Connection

Connection must be carried out by authorised and qualified staff, respecting the current laws regarding the subject and using appropriate prescribed material.

i Before connecting the appliance to the electric mains check that the voltage and the frequency correspond to the data stated on the registration plate applied on the rear of the appliance.

i The equipment is supplied with one of the following operating voltages:

- 230V 1~ 50Hz

- 220V1~ 60Hz.

! Before connection, ensure the presence of a relevant differential switch with adequate power in the mains power supply, upstream from the appliance, in order to protect the appliance from overloads or short circuits

GB

8.4. Inspection

The appliance is delivered in conditions that it can be started-up by the user.

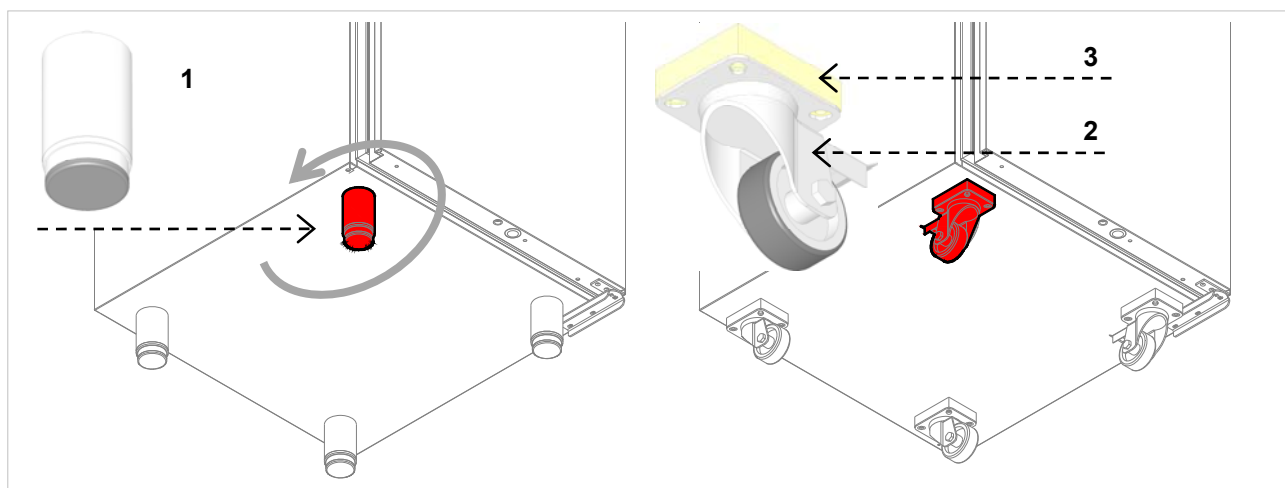
This functionality is guaranteed by passing the tests (electric inspection - functional inspection,

appearance inspection) and relative certification through the specific attachments.

9. TECHNICAL NOTES

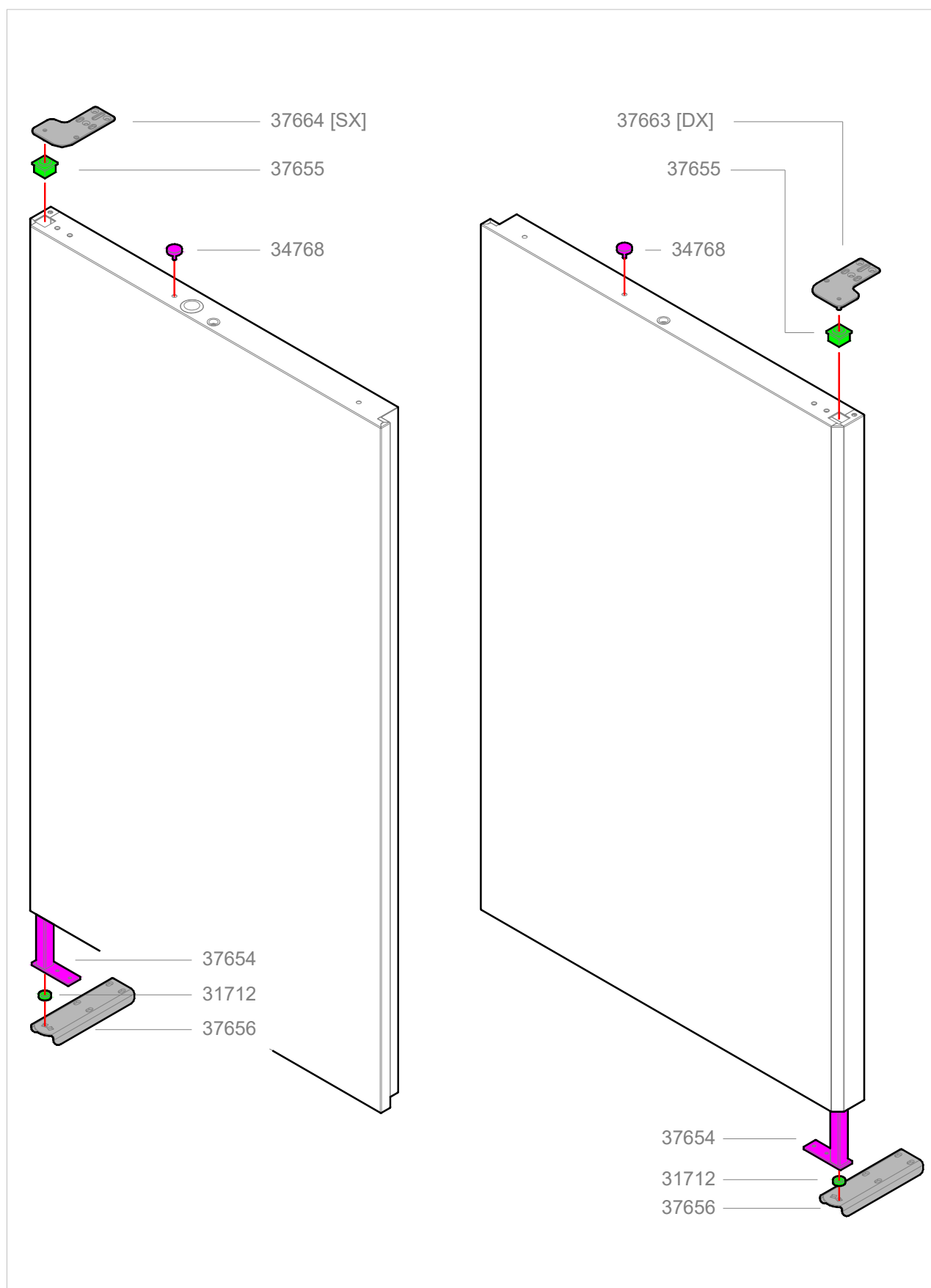
9.1. Accessory wheels assembly kit

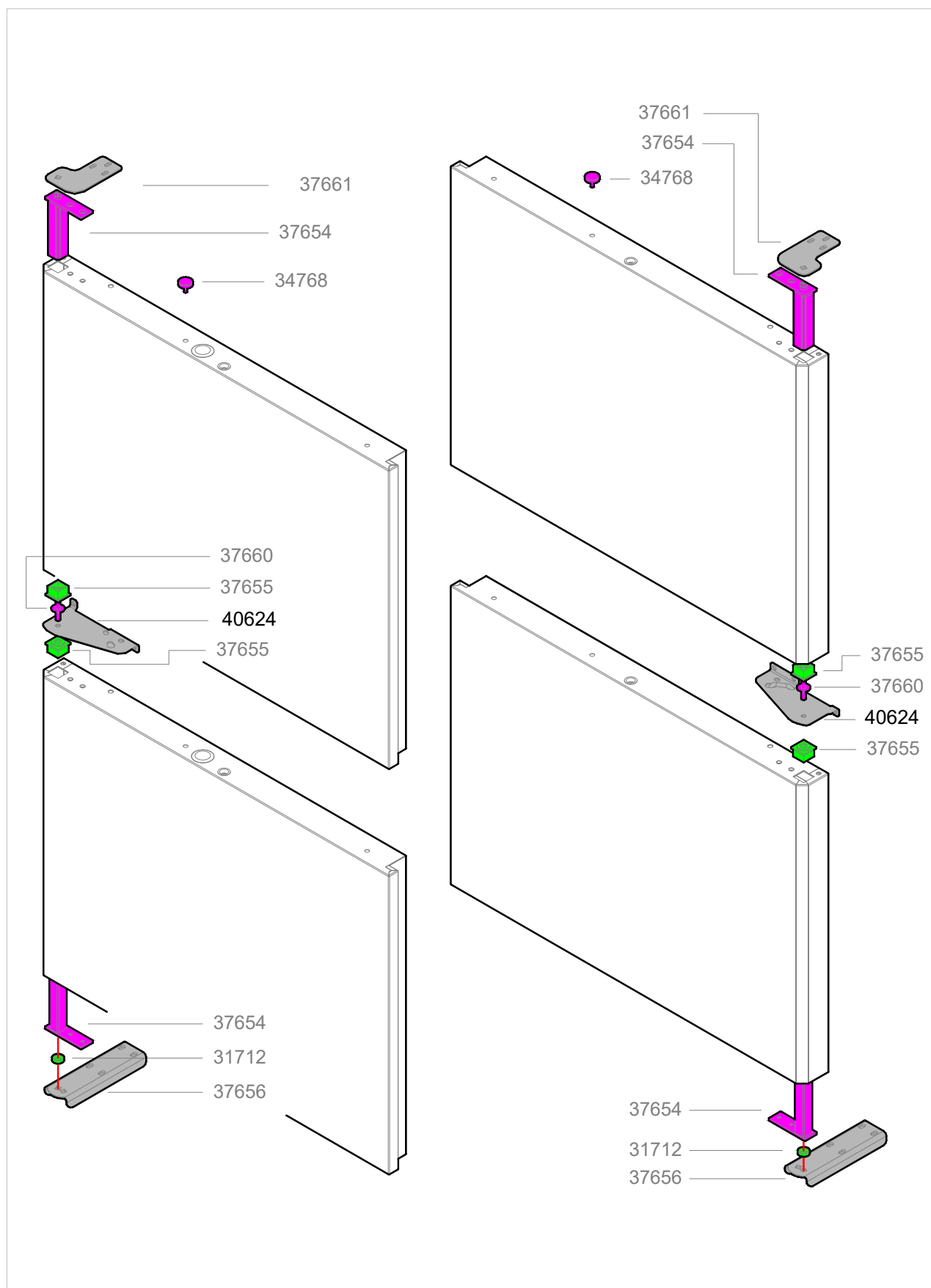
- Unscrew the feet (1) until they are removed completely
- Fix the wheel (2) and base (3) board to the bottom of the cabinet using the screws supplied.
- The screws of each wheel can be inserted in the envisioned 4 Ø 6mm holes.



9.2. Reversibility of the Doors

GB





9.3. Programming the settings

The operating parameters, modifiable using the keypad, are divided into two types: frequent (type F) and configuration (type C). Access to the latter is protected by password (default= 22) to prevent accidental or unauthorised modifications.

Accessing the type F parameters:

- Press the  button for more than 3 s (if there are active alarms, mute the buzzer). The display shows the parameter code 'PS' (password);
- use the  and  buttons to scroll the parameters. The LED corresponding to the category of parameters will be on (see Table).
- press  to display the value associated with the parameter;
- increase or decrease the value using the  and  button respectively;
- press  to temporarily save the new value and display the parameter again;
- repeat the procedure for any other parameters that need to be modified;
- press the  button for more than 3 s to permanently save the parameters and exit the parameter setting procedure.

Accessing the type C parameters:

- Press the  button for more than 3 s (if there are active alarms, mute the buzzer), the display shows the parameter code "PS" (password);
- press the  button to access the password setting;
- use the  and  buttons to scroll the numbers until displaying **22** (password to access the parameters);
- press the  button to confirm the password;
- use the  and  buttons to scroll the parameters. The LED corresponding to the category of parameters will be on (see Table)
- press  to display the value associated with the parameter;
- increase or decrease the value using the  and  button respectively;
- press  to temporarily save the new value and display the parameter again;
- repeat the procedure for any other parameters that need to be modified;
- press the  button for more than 3 s to permanently save the parameters and exit the parameter setting procedure.

Warnings : if no button is pressed for 60 s, all the changes made to the parameters, temporarily saved in the RAM, will be cancelled and the previous settings restored.

If power is disconnected from the instrument

before saving the settings (pressing the  button for 3 s), all the changes made to the parameters and temporarily saved will be lost.

10. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

 This appliance is marked in compliance with the 2002/96/EC European Directive, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 By assuring that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing the potential negative consequences on the environment and health.



The symbol found on the product or on the accompanying documentation indicates

that this product must not be treated as domestic waste but must be taken to suitable collection points for the recycling of electric and electronic appliances.

Dispose of it following local regulations regarding waste disposal.

For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product, contact the relevant local office, the domestic waste collection service or the shop where the product was purchased.

11. REFRIGERANT TECHNICAL CARD R134a / R452A

Below find the components of the fluid: **R452A**

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFICATION OF DANGERS

The rapid evaporation of the liquid can cause freezing. The inhalation of high concentrations of vapour can cause irregular heartbeat, short term narcotic effects (including vertigo, headache and mental confusion), fainting and death.

- Effects to the eyes: Freezing or cold burns caused by contact with the liquid.
- Effects on the skin: Freezing or cold burns caused by contact with the liquid.
- Effects of ingestion. Ingestion is not considered a means of exposure

FIRST AID

Eyes: In the case of contact, wash the eye well using a large amount of water for at least 15 minutes. Consult a doctor.

Effects on the skin: Wash with water for at least 15 minutes after excessive contact. If necessary, cure freezing by gently warming the area in question. Consult a doctor in the case of irritation.

Ingestion: Ingestion is not considered a means of exposure.

Inhalation: If large concentrations are inhaled, go into the open air. Keep the person calm. If the person cannot breathe, perform artificial respiration. If respiration is difficult, apply oxygen. Consult a doctor.

12. REFRIGERANT TECHNICAL CARD R290

IDENTIFICATION OF DANGERS

- Extremely flammable
- Liquefied gas

FIRST AID

Eyes: In the case of contact, wash the eye well using a large amount of water for at least 15 minutes. Consult a doctor.

Effects on the skin: Wash with water for at least 15 minutes after excessive contact. If necessary, cure

freezing by gently warming the area in question. Consult a doctor in the case of irritation.

Ingestion: Ingestion is not considered a means of exposure.

Inhalation: If large concentrations are inhaled, go into the open air. Keep the person calm. If the person cannot breathe, perform artificial respiration. If respiration is difficult, apply oxygen. Consult a doctor.

1. TABLE DES MATIERES

1. TABLE DES MATIERES	1
2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE	2
3. SECURITE	3
4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES	4
4.1. Informations Générales	4
4.2. Garantie.....	4
4.3. Description de l'Appareil.....	4
4.4. Plaquette des Caractéristiques	5
4.5. Remplacement de Pièces	5
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	6
5.1. Description des Commandes	6
5.2. Fonction.....	7
5.3. Conseils d'utilisation	8
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	9
6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance.....	9
6.2. Maintenance Ordinaire	10
6.3. Maintenance Ordinaire (350+350)	10
7. PANNES	11
7.1. Affichage Pannes	12
8. INSTALLATION	12
8.1. Emballage Et Déemballage	12
8.2. Installation	13
8.3. Connexion Alimentation Electrique	14
8.4. Test.....	14
9. NOTES TECHNIQUES.....	15
9.1. Montage kit roues accessoires.....	15
9.2. Portes réversibles.....	16
9.3. Programmation des Paramètres	18
10.ELIMINATION APPAREIL	19
11.FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT	19
ANNEXES.....	I

2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE**A**

Affichage Pannes; 12

C

Connexion Alimentation Electrique; 14

Conseils d'utilisation; 8

Conseils pour l'utilisation normale; 9

D

Description de l'Appareil; 4

Description des Commandes; 6

Désemballage; 12

Disposition Remplissage; 8

E

ELIMINATION APPAREIL; 19

Emballage; 12

F

FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT; 19

Fonction; 7

G

Garantie; 4

I

Inactivité prolongée; 9

Informations Générales; 4

Installation; 13

M

Maintenance Ordinaire; 10

Maintenance Ordinaire (350+350); 10

Mises en garde pour le Nettoyage et la
Maintenance; 9

Montage kit roues accessoires; 15

P

PANNES; 11

Plaquette des Caractéristiques; 5

Portes réversibles; 16

Programmation des Paramètres; 18

R

Remplacement de Pièces; 5

S

SECURITE; 3

T

Test; 14

3. SECURITE



Nous recommandons de lire attentivement les instructions et les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Les informations contenues dans le manuel sont fondamentales pour la sécurité d'utilisation et pour la maintenance de la machine.



Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à chaque fois que nécessaire.



L'installation électrique a été conçue conformément à la norme IEC EN 60335-2-89.



Maintenir les ouvertures de ventilation libres d'obstructions, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure encastrée.



Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ni d'autres moyens, différents de ceux recommandés par le constructeur, pour accélérer le processus de dégivrage.



Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.



Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de l'appareil pour conserver les aliments congelés.



Ne pas conserver de substances explosives, tels que des récipients sous pression avec propérol inflammable, dans cet appareil.



Ne pas appuyer d'objets sur le fond de l'appareil. Utiliser les grilles appropriées pour stocker le produit.



Le chargement maximal admis par grille est de 45Kg uniformément distribués.



Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par du personnel qualifié.



Des adhésifs spéciaux mettent en évidence la présence de tension de réseau à proximité des zones (de toutes façons protégées) présentant des risques de nature électrique.



Avant d'effectuer la connexion, s'assurer que les moyens de débrancher l'équipement à être incorporés dans le câblage fixe conformément à la réglementation en vigueur (requis pour des appareils fournis sans fiche à connecter à installation fixe).

Le fabricant, en phase de conception et de fabrication, a dédié une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques pour la sécurité et à la santé des personnes qui opèrent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reprises dans le manuel fourni avec l'appareil ainsi que les instructions appliquées directement, respecter tout spécialement celles qui concernent la sécurité.

Ne pas manipuler ou annuler les dispositifs de sécurité installés. Le non respect de cette condition peut causer des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Nous conseillons de simuler quelques manœuvres d'essai pour identifier les commandes, en particulier celles d'allumage et d'arrêt, et leurs fonctions principales.

L'appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu; toute autre utilisation doit être considérée impropre.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel causé aux choses ou aux personnes suite à une utilisation impropre et incorrecte.



Toutes les interventions de maintenance qui requièrent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

Pour garantir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments ainsi que toutes les zones avoisinantes. Effectuer ces opérations en n'utilisant que des détergents pour usage alimentaire et éviter les produits inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il faut effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.

4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES

4.1. Informations Générales

Ce manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires aux opérateurs autorisés à utiliser la machine. Nous conseillons que les destinataires des informations les lisent attentivement et les appliquent de façon rigoureuse. La lecture des informations fournies dans ce document permettra d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil dans un lieu connu et facilement accessible de façon à l'avoir toujours à disposition au moment où il sera nécessaire de le consulter.

Pour mettre en évidence certaines parties d'une importance considérable ou pour indiquer

certaines spécifications importantes, nous avons adopté des symboles particuliers dont la signification est décrite ci-dessous:



Indique des informations importantes concernant la sécurité. Il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en danger la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages.



Indique des informations techniques d'une importance particulière qu'il ne faut pas négliger.

4.2. Garantie

L'appareil et les composants de notre fabrication sont couverts par une garantie d'une durée de deux ans à partir de la date d'expédition et cette garantie consiste en la fourniture gratuite des pièces, qui à notre seul jugement, seraient défectueuses.

Ces défauts doivent dans tous les cas être indépendants d'une éventuelle utilisation

incorrecte du produit conformément aux indications reprises dans le manuel.

Sont exclus de la garantie tous les frais dérivant de main d'oeuvre, voyages et transports.

Les matériaux remplacés sous garantie sont à considérer de notre propriété et doivent par conséquent nous être retournés par le client et à ses frais.

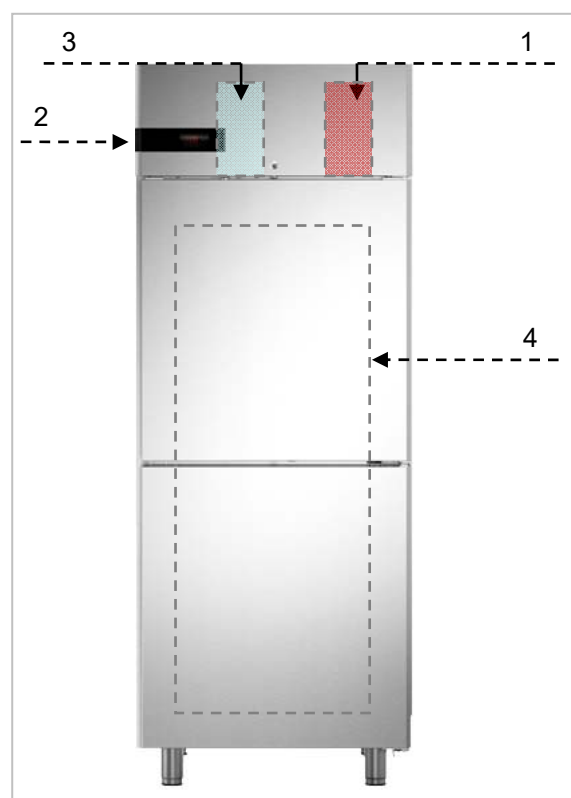
4.3. Description de l'Appareil

L'armoire réfrigérée, ci-dessous appelée appareil, a été conçue et fabriquée pour la conservation des aliments dans le secteur de la restauration professionnelle.

- 1) **zone de condensation** : se trouve dans la partie supérieure et se caractérise par la présence de l'unité de condensation.
- 2) **zone électrique** : se trouve dans la partie supérieure/avant et contient les appareils de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 3) **zone d'évaporation** : se trouve à l'intérieur du compartiment frigorifique et se caractérise par l'unité d'évaporation.
- 4) **zone de stockage** : se trouve sous l'unité d'évaporation et est destinée à la conservation des aliments.

La partie supérieure se caractérise par un panneau de commandes qui permet d'accéder aux parties électriques.

Sur la partie avant se trouvent une ou plusieurs portes, à ouverture verticale, qui ferment hermétiquement le compartiment frigorifique.



En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est produit en plusieurs versions :

ARMOIRE Température Positive
(-2°C +8 °C) (0°C +10 °C)

Modèle ventilé adapté à la conservation de produits alimentaires frais, aliments préculés emballés et boissons. La période de conservation doit être considérée relativement limitée.

ARMOIRE Température Négative
(-15°C -25 °C) (-20°C -10 °C)

Modèle ventilé adapté à la conservation de produits surgelés pendant des périodes prolongées.

ARMOIRE Statique POISSON
(-4°C + 6°C)

Modèle statique adapté à la conservation de produits frais de la pêche pendant des périodes brèves.

Ce modèle est indiqué également pour la conservation de produits dont les composants peuvent subir des phénomènes d'oxydation en présence de ventilation (exemple la crème dans les produits de pâtisserie)

4.4. Plaquette des Caractéristiques

- 1) Code appareil
- 2) Description de l'appareil
- 3) Numéro de série
- 4) Tension et fréquence d'alimentation
- 5) Puissance Nominale
- 6) Puissance Dégivrage
- 7) Puissance Totale Lampes
- 8) Classe climatique
- 9) Type et Quantité de gaz réfrigérant
- 10) Symbole DEEE

CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

Les appareils sont équipés de classe climatique qui indique la température ambiante dans laquelle le réfrigérateur fonctionne correctement.

Ci-dessous, les classes climatiques existantes :

Classe Climatique	Température Ambiante °C	Humidité Relative %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.5. Remplacement de Pièces



Avant d'effectuer toute intervention de remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus.



En particulier débrancher l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur différentiel sectionneur.

En cas de besoin, remplacer les composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.

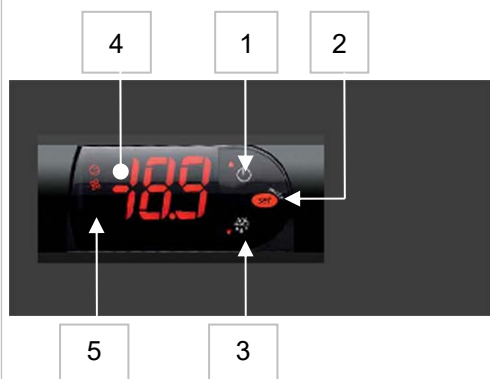
i Nous déclinons toute responsabilité pour dommages causés aux personnes ou aux

composants suite à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à des interventions qui peuvent modifier les conditions de sécurité, sans l'autorisation du fabricant.

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1. Description des Commandes

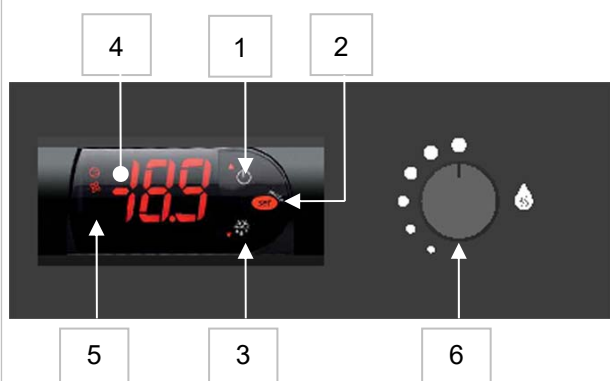
Série GASTRONORM



1. Touche ON/OFF téléthermostat.
2. Touche configuration Point de consigne
3. Touche démarrage dégivrage manuel
4. Téléthermostat digital
5. Led état de fonctionnement
6. Régulateur Humidité.

1-2-3 Touches de modification température

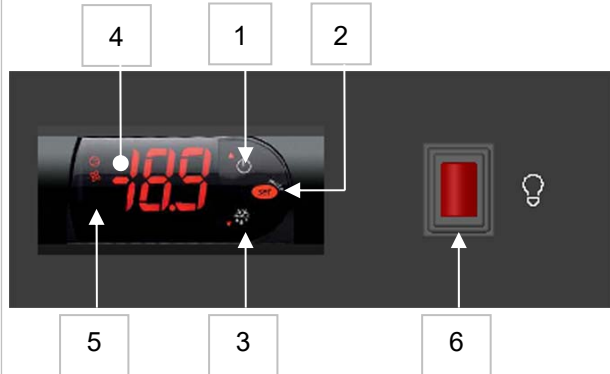
Série PATISSERIE



1. Touche ON/OFF téléthermostat.
2. Touche configuration Point de consigne
3. Touche démarrage dégivrage manuel
4. Téléthermostat digital
5. Led état de fonctionnement
6. Régulateur Humidité.

1-2-3 Touches de modification température

Série PORTES EN VERRE



1. Touche ON/OFF téléthermostat.
2. Touche configuration Point de consigne
3. Touche démarrage dégivrage manuel
4. Téléthermostat digital
5. Led état de fonctionnement
6. Interrupteur éclairage (l'allumage effectif est indiqué par l'éclairage du led orange incorporé).

1-2-3 Touches de modification température

5.2. Fonction

Allumage et arrêt Téléthermostat

Allumage de l'instrument (ON) : appuyer pendant quelques secondes la touche  (pendant la pression de la touche, l'écran affiche ON).

Arrêt de l'instrument (OFF) : appuyer pendant trois secondes la touche . L'arrêt effectif est confirmé par l'affichage sur l'écran du message "OFF" alterné à la température mesurée par la sonde configurée.

Configuration Température de Travail

La température configurée pendant le test en entreprise s'affiche en appuyant la touche . Cette température reste affichée pendant 5 secondes au cours desquelles elle peut être

modifiée en agissant sur les deux touches  et  qui symbolisent respectivement l'augmentation et la diminution de la température. Quand se sont écoulées 5 secondes sans

appuyer les touches  et  apparaît de nouveau la température du compartiment frigorifique. La température interne du compartiment peut être configurée par l'utilisateur entre le niveau maximum et minimum indiqué par la mention apposée sur la partie supérieure de la porte.

Dégivrage

Le téléthermostat digital contrôle automatiquement les dégivrages de l'évaporateur. L'opération de dégivrage est signalée par le led prévu.

Pendant cette phase, nous conseillons de ne pas effectuer d'opérations de remplissage ou de vidage du compartiment frigorifique.

La fin du dégivrage est cependant commandée par la sonde appropriée.

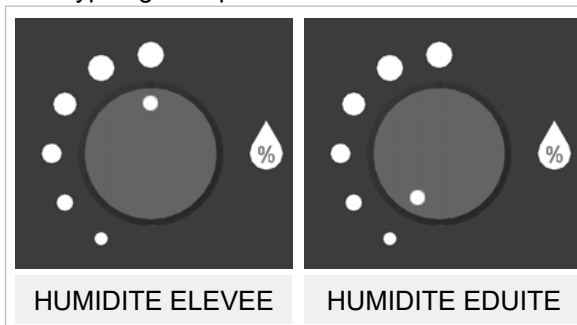
Dans des conditions de travail particulièrement pénibles (conditions ambiantes avec une température et une humidité élevée ou suite à l'introduction de substance à forte cession d'humidité), nous conseillons d'effectuer quelques dégivrages manuels supplémentaires en agissant

pendant quelques secondes sur la touche .



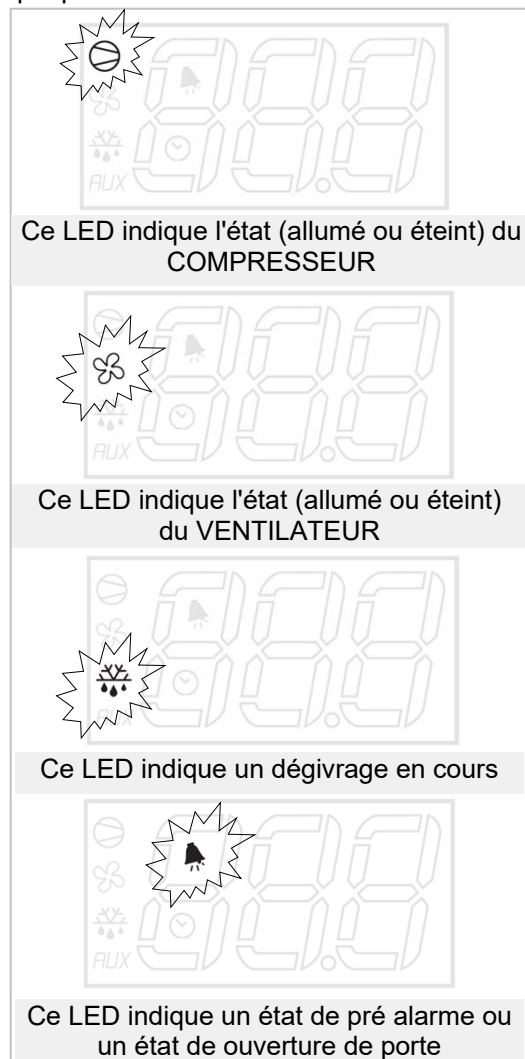
Réglage Humidité Modèles Pâtisserie

Sur les modèles PÂTISSERIE TN uniquement, il est possible de modifier l'humidité à l'intérieur de la chambre en utilisant le sélecteur 8. En sélectionnant une des six configurations possibles, comme en figure, il est possible de réduire la valeur d'humidité présente, en fonction de la typologie de produit conservé.



Affichages Ecran LED

La zone d'affichage présente quatre signalisations graphiques :



Cycle Continu

Permet de maintenir une réfrigération active et continue, indépendamment des températures internes de l'unité.

Cette fonction doit être utilisée quand une diminution rapide de la température du produit est requise, par exemple après les phases de chargement.

Au cours de cette phase, la température peut descendre en dessous du point de consigne de la valeur programmée.

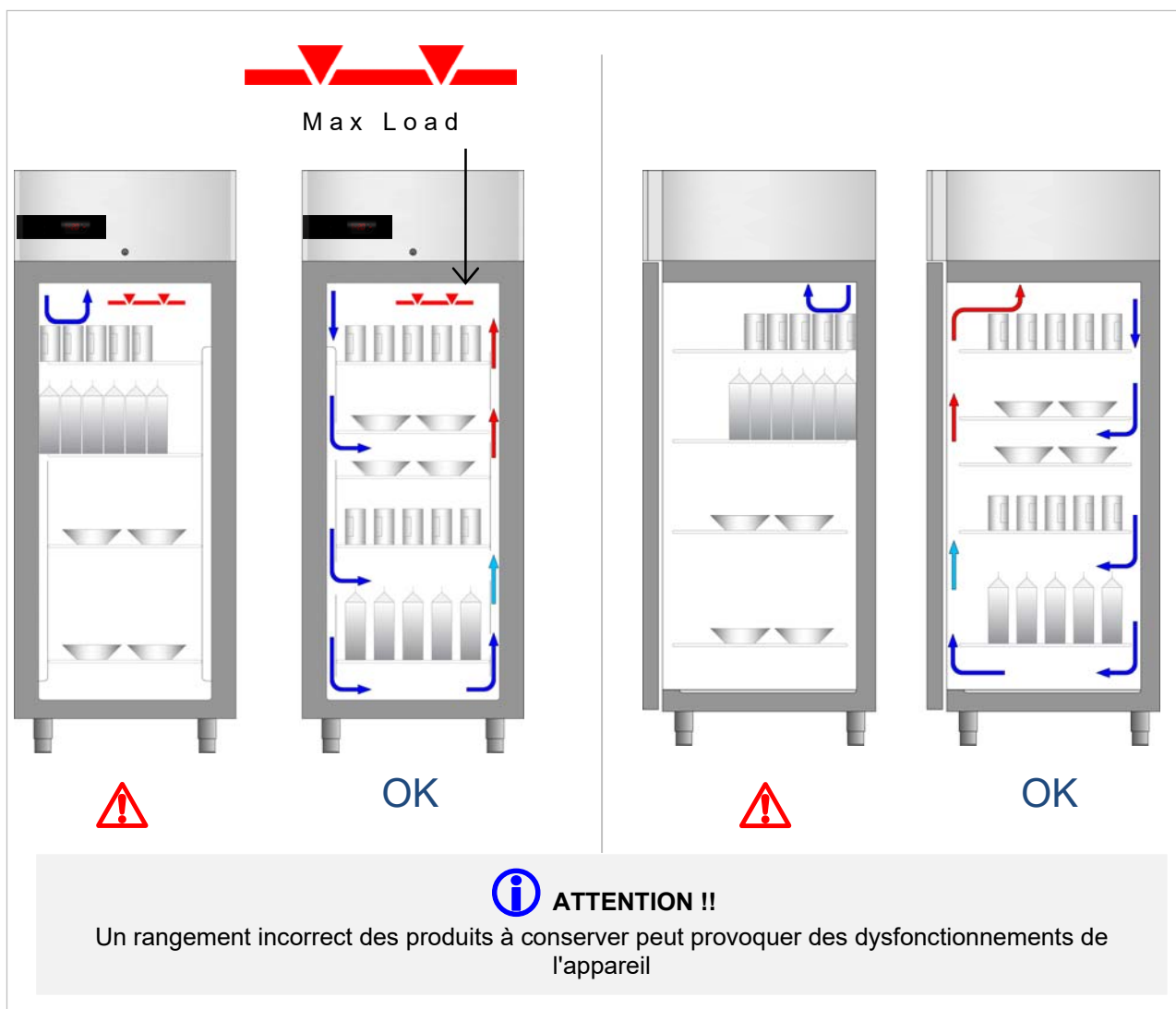
Pour activer ou désactiver le cycle continu depuis le  e  plus de 3 sec (l'écran visualise "cc").

Le contrôleur sort de la procédure cycle continu après que le temps programmé pour le paramètre "cc" se soit écoulé (2 heures).

5.3. Conseils d'utilisation

Disposition Remplissage

Répartir les produits uniformément à l'intérieur de la cellule (loin de la porte, de côtés latéraux et du dos) afin de permettre à l'air de bien circuler.



Inactivité prolongée

Si l'appareil reste inactif pendant une période prolongée, procéder de la façon suivante :

1. Agir sur l'interrupteur automatique de sectionnement pour désactiver la connexion à la ligne électrique principale.
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones avoisinantes.
3. Etendre un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4. Effectuer toutes les opérations de maintenance;
5. Laisser les portes entrouvertes pour éviter la formation de moisissures et/ou d'odeurs désagréables.

Conseils pour l'utilisation normale

Dans le but de garantir une utilisation correcte de l'appareil, nous recommandons d'appliquer les conseils suivants :

- Eviter d'obstruer la zone supérieure, avant ou arrière de l'unité de condensation pour favoriser au maximum l'élimination de la chaleur du condenseur.
- Maintenir toujours propre la partie avant du condenseur à l'aide d'une brosse souple et éviter d'utiliser des outils durs ou métalliques qui pourraient endommager les ailettes du condenseur.
- Contrôler que les surfaces d'appui de l'appareil soient bien planes
- Eviter d'introduire des substances liquides ou solides à des températures supérieures à la température ambiante et de toute façon n'introduire les aliments qu'après que l'appareil ait atteint la température de fonctionnement.
- Eviter d'entasser les aliments à conserver en contact avec les parois internes pour ne pas bloquer la circulation de l'air qui garantit une température uniforme à l'intérieur du compartiment frigorifique.
- Réduire le plus possible le nombre et la durée d'ouverture des portes.

FR

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, activer tous les dispositifs de sécurité prévus. En particulier débrancher

l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur sectionneur automatique.

6.2. Maintenance Ordinaire

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments et dans la maintenance périodique des brûleurs, des becs et des conduites de vidange.

Une bonne maintenance permettra d'obtenir de meilleures prestations, une plus longue durée de l'appareil et un maintien constant des conditions de sécurité.

Ne pas pulvériser de jets d'eau directement ou au moyen d'appareils à haute pression.

Pour nettoyer l'acier inoxydable, ne pas utiliser d'éponges en métal ou de brosses en fer car elles peuvent déposer des particules ferreuses qui en s'oxydant provoquent de la rouille.

Pour retirer les résidus durcis, utiliser des brosses en bois, en plastique ou des éponges en caoutchouc abrasif.

Pendant les périodes de longue inactivité, étendre sur toutes les superficies en acier inox un voile de protection à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile de vaseline et aérer périodiquement les locaux.



Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances nocives ou dangereuses pour la santé des personnes (dissolvants, essences, etc.).

6.3. Maintenance Ordinaire (350+350)

Sur ces modèles, les deux chambres présentent un système différent de refroidissement de dégivrage.

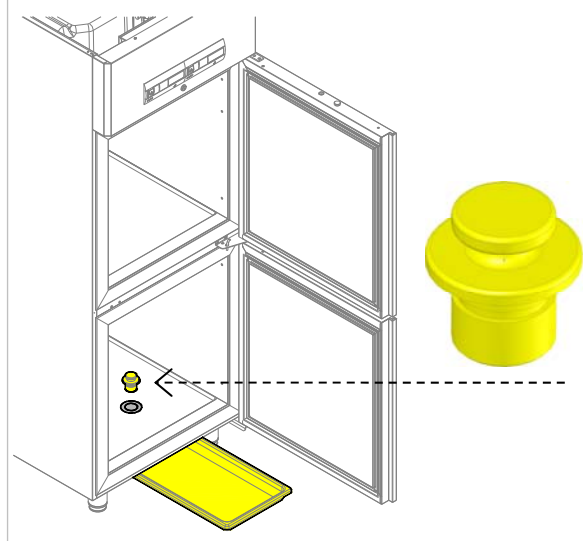
Dans la chambre ventilée, le dégivrage se fait automatiquement à intervalles réguliers à travers le passage de gaz chaud. La condensation qui se forme est dirigée à la cuvette prévue située sous le compresseur et évaporée. L'utilisateur ne doit effectuer aucune opération.

Dans la chambre statique inférieure, le dégivrage se produit par arrêt de la machine et la périodicité est laissée au choix de l'utilisateur.

Effectuer les opérations reprises ci-dessous :

1. Eteindre le compartiment inférieur en agissant sur l'interrupteur prévu
2. Retirer le produit contenu dans la chambre
3. Laisser la porte ouverte pendant le temps nécessaire pour que la glace qui s'est formée sur les parois fonde; éventuellement aider à son détachement des parois à l'aide du racleur fourni
4. Nettoyer soigneusement, sécher la chambre et remplacer le bouchon avant de remettre l'appareil en fonctionnement.

ATTENTION : Pour faciliter l'évacuation de l'eau dans le fond, retirer le bouchon et en fin d'opération, vider la bassine de récolte située sous l'armoire comme indiqué sur le schéma.



6.4. Maintenance extraordinaire



Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- ❖ Nettoyer périodiquement le condenseur en utilisant des équipements adéquats (aspirateurs ou brosses souples).
- ❖ Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- ❖ Nettoyer périodiquement la cuvette d'évaporation condensation.

- ❖ Vérifier que les connexions électriques ne se sont pas desserrées.
- ❖ Vérifier le bon fonctionnement de la résistance montant (sur les modèles BT).
- ❖ Contrôler le fonctionnement du téléthermostat ou carte et des sondes.
- ❖ vérification du fonctionnement correct de l'installation électrique.

7. PANNES

Les informations fournies ci-dessous ont pour but d'aider à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels qui pourraient se présenter au cours de l'utilisation. Certains problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur;

pour tous les autres problèmes, une compétence précise est nécessaire et ces opérations ne doivent donc être effectuées que par du personnel qualifié.

Problème	Causes	Solutions
Le groupe frigorifique ne démarre pas	Fin dégivrage	il repart après un arrêt de 3'
	Arrêt par interrupteur général	rallumé, il repart après 3'
	Absence de tension	contrôler fiche, prises, fusibles et réseau électrique
	Autres causes	 Si le problème continue, contacter le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique fonctionne sans arrêt tout en ne refroidissant pas suffisamment	Local trop chaud	aérer le local
	Condenseur encrassé	nettoyer le condenseur
	Étanchéité insuffisante des portes	contrôler les joints d'étanchéité
	Quantité insuffisante de gaz réfrigérant	 Contactez le centre d'assistance.
	Vanne gaz chaud partiellement ouverte	 Contactez le centre d'assistance.
	Résistances toujours insérées	vérifier le temporisateur (uniquement sur les modèles avec dégivrage électrique)
	Ventilateur du condenseur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
	Ventilateur évaporateur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique ne s'arrête pas	Sonde en panne	 Contactez le centre d'assistance.
	Téléthermostat ou thermostat en panne	 Contactez le centre d'assistance.
Présence de glace à l'intérieur de l'évaporateur	Tuyau de vidage obstrué	démonter et remonter le groupe de vidage après en avoir contrôlé le nettoyage (seulement sur le modèle statique)
	Appareil mal nivelé	rétablir la mise à niveau en agissant sur les pieds réglables
	Vanne gaz chaud en panne	 Contactez le centre d'assistance.
	Résistances qui ne fonctionnent pas	vérifier l'activation dégivrage (uniquement sur les modèles avec dégivrage électrique)
Appareil bruyant	Vibrations persistantes	vérifier qu'il n'y ait pas de contacts entre l'appareil et d'autres objets tant à l'intérieur qu'à l'extérieur

7.1. Affichage Pannes

	Problème	Causes	Solutions
E0	Lorsque sur le display clignote l'indication " E0 " et que le buzzer émet un son intermittent (erreur de la sonde de la cellule)	➤ Le type de sonde n'est pas correct. ➤ La sonde est défectueuse. ➤ Le branchement sonde – carte électronique n'est pas correct. ➤ La température relevée par la sonde est en dehors des limites prévues par la sonde de la cellule utilisée.	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Vérifier que la sonde de la cellule soit bien du type NTC. ➤ Vérifier le bon fonctionnement de la sonde. ➤ Vérifier le branchement de la sonde. ➤ Vérifier que la température près de la sonde ne soit pas en dehors des limites prévues.
E1	Lorsque sur le display clignote l'indication " E1 " et que le buzzer émet un son intermittent (erreur sonde évaporateur)		
E2	Lorsque sur le display clignote l'indication " E2 " et que le buzzer émet un son intermittent (erreur sonde condensateur)		
E3	Lorsque sur le display clignote l'indication " E3 " et que le buzzer émet un son intermittent (Alarme réfrigérant du système)	Le système de refroidissement ne refroidit pas	 Contactez le centre d'assistance.
Con	Lorsque sur le display clignote l'indication " Con " (Nettoyage condenseur)	Rapports condenseur de maintenance.	➤ Nettoyer le condenseur Pour réinitialiser le compteur interne, vous devez entrer le mot de passe 52 (voir chapitre distinct).
CHt	Lorsque sur le display clignote l'indication " CHt " et que le buzzer émet un son intermittent (haute température de condensation)	La température du condenseur a dépassé la limite choisie.	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Aérer le local ➤ Nettoyer le condenseur ➤ Vérifier que les ventilateurs fonctionnent correctement.
IA	Lorsque sur le display clignote l'indication " IA " et que le buzzer émet un son intermittent (Alarme externe)	Interrupteur à haute pression (armoire à crème glacée à refroidissement par eau).	➤ Vérifiez l'approvisionnement en eau.  Contactez le centre d'assistance.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage Et Désemballage

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant et qui sont reprises directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le présent manuel.

Le système de levage et de transport du produit emballé prévoit l'utilisation d'un chariot à fourches ou d'un transpalette. Pendant leur utilisation, il faut faire particulièrement attention à équilibrer le

poids pour éviter tout danger de basculement (éviter toute inclinaison excessive!).



ATTENTION : Au moment d'insérer le dispositif de levage, faire attention au câble d'alimentation et à la position des pieds.



ATTENTION : étant la présence de poids concentrés dans la partie élevée de l'appareil, éviter de traîner celui-ci pendant les déplacements (danger de renversement et d'endommagement des pieds).

L'emballage se compose de carton et d'une palette en bois. L'emballage en carton reprend une série de symboles qui mettent en évidence, selon les normes internationales, les prescriptions auxquelles les appareils devront être soumis au cours des opérations de chargement et déchargement, transport et stockage.



A la livraison, vérifier que l'emballage soit en bon état et qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

Tout dommage éventuel doit être immédiatement signalé au transporteur.

L'appareil doit être déemballé au plus tôt pour en vérifier le bon état et l'absence de dommages.

Ne pas ouvrir le carton avec des outils coupants pour éviter d'endommager les panneaux en acier situés en dessous.

Enlever l'emballage en carton vers le haut.

Après avoir déemballé l'appareil, vérifier que les caractéristiques correspondent à votre commande;

En cas d'anomalies éventuelles, contacter immédiatement le revendeur.



Les éléments de l'emballage (sachets en nylon, polystyrène expansé, agrafes) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants Retirer le film de protection en PVC des parois internes et externes en évitant d'utiliser des outils métalliques.

FR

8.2. Installation

Toutes les phases d'installation doivent être prises en considération dès la réalisation du projet général.

La zone d'installation doit être dotée de tous les branchements d'alimentation et de vidage des résidus de production, elle doit être suffisamment éclairée et satisfaire à toutes les conditions hygiéniques et sanitaires conformément aux lois en vigueur.

Pour optimiser les consommations et réduire l'usure de la machine, ne pas l'installer à proximité de sources de chaleur ou dans des locaux avec des températures trop élevées.

Procéder au nivellement de l'appareil en agissant sur les pieds individuels.



Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en permanence et ce pour garantir son fonctionnement correct.



Brancher et laisser connecté pendant un certain temps (deux heures au moins) avant de contrôler le fonctionnement. Pendant le transport, il est probable que l'huile lubrifiante du compresseur soit entrée dans le circuit réfrigérant et ait obstrué le capillaire : par conséquent l'appareil fonctionnera pendant quelque temps sans produire de froid jusqu'à ce que l'huile ne soit retournée au compresseur.



ATTENTION : l'appareil requiert des espaces minima pour fonctionner, comme indiqué sur le dessin.



8.3. Connexion Alimentation Electrique

La connexion doit être effectuée par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur en la matière, et en utilisant le matériel approprié et prescrit.

i Avant de connecter l'appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux données reprises sur la plaquette d'immatriculation appliquée sur la partie arrière de l'appareil.

i L'appareil est fourni avec une des tension de fonctionnement :

- 230V 1~ 50Hz
- 220V 1~60Hz.

! Avant d'effectuer la connexion, s'assurer de la présence sur le réseau d'alimentation, en amont de l'appareil, d'un interrupteur différentiel d'une puissance capable de préserver l'appareil de surcharges ou de courts-circuits

8.4. Test

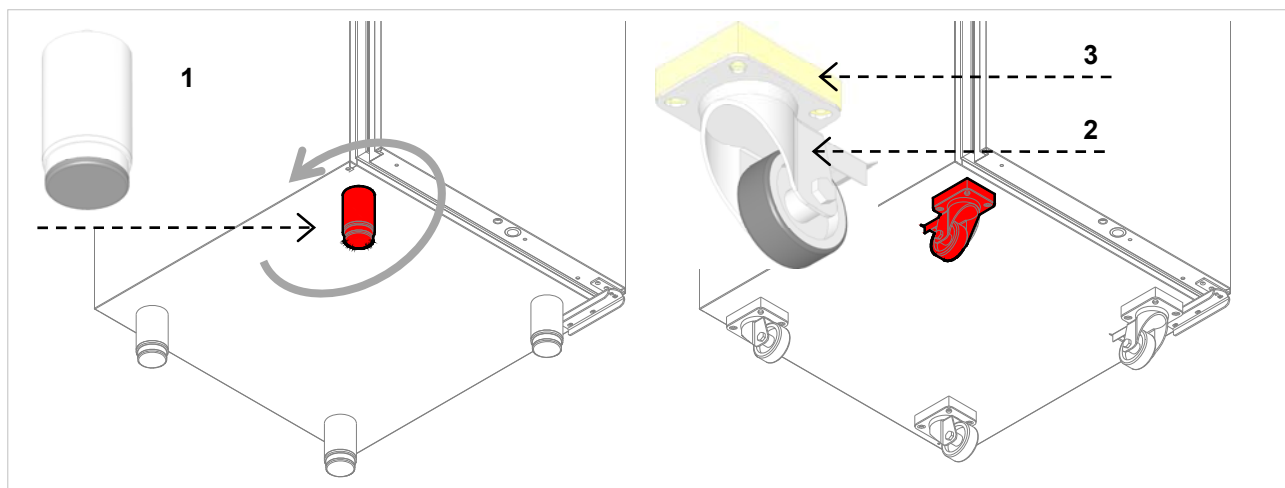
L'appareil est expédié prêt à être mis en service par l'utilisateur.
Son fonctionnement est garanti par le fait qu'il a passé des tests (test électrique - test fonctionnel -

test esthétique) et par la certification correspondante aux annexes spécifiques.

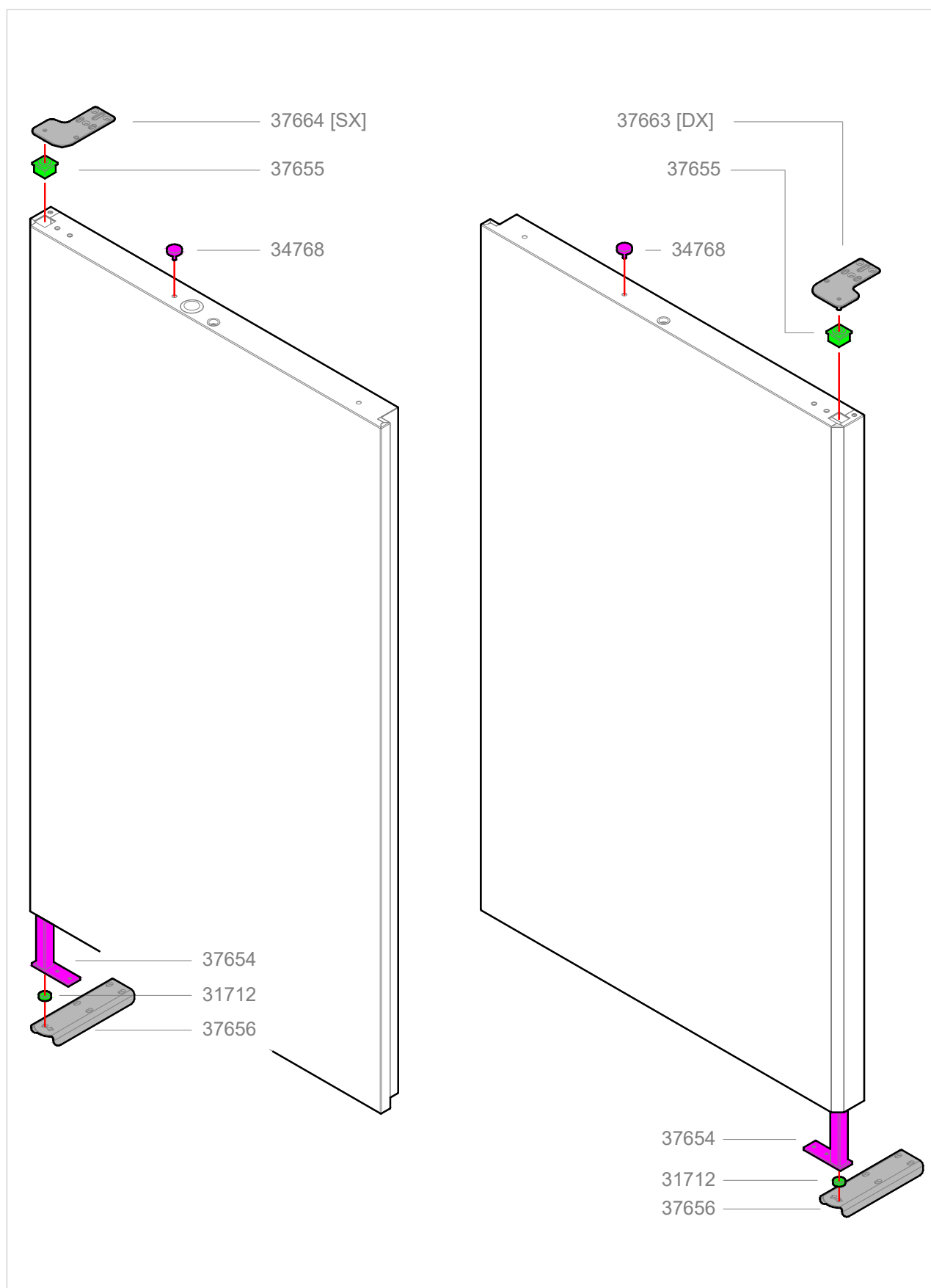
9. NOTES TECHNIQUES

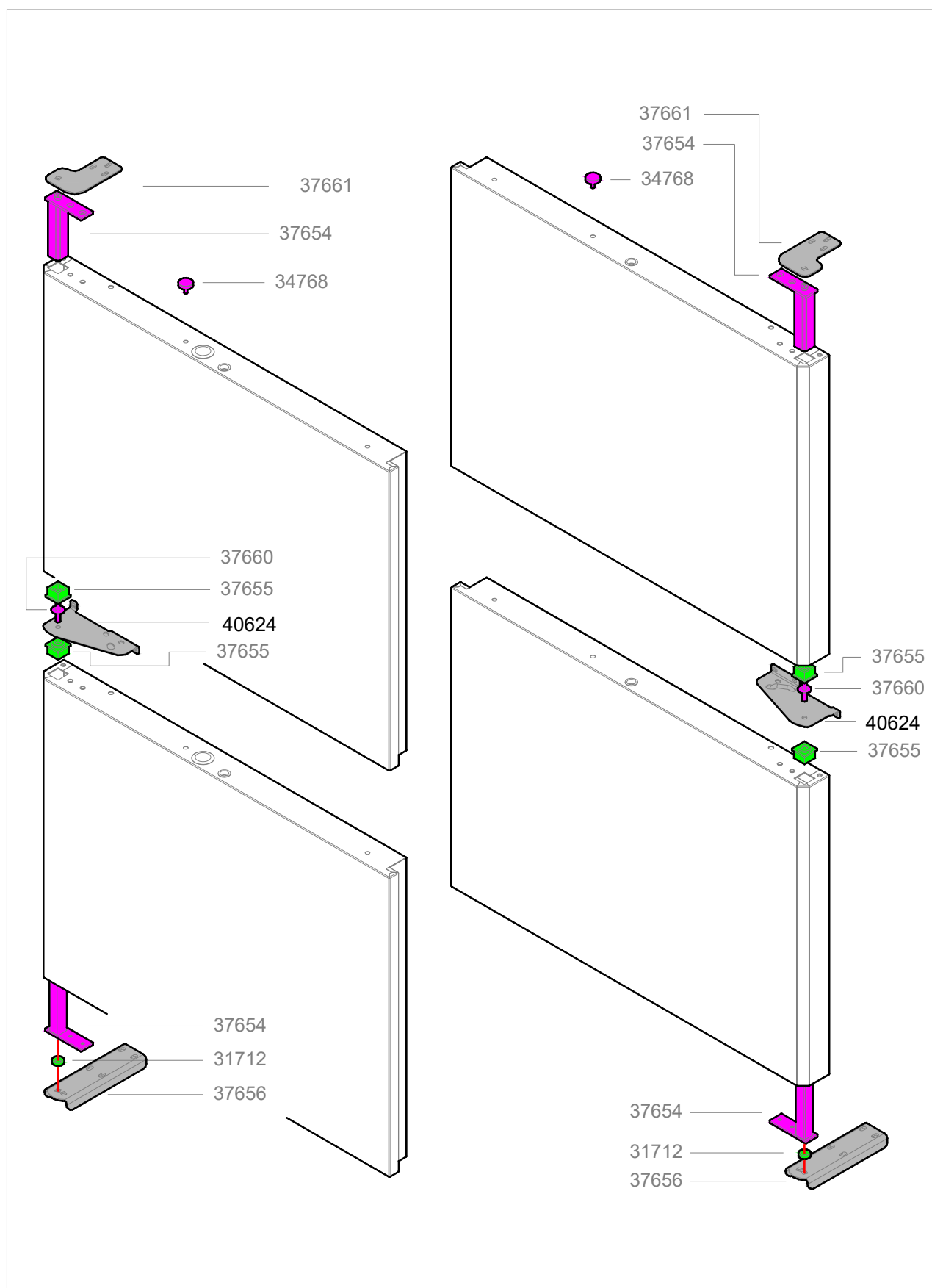
9.1. Montage kit roues accessoires

- Dévisser les pieds (1) pour les retirer complètement
- Fixer roue (2) et socle (3) au fond de l'armoire en utilisant les vis fournies.
- Les vis de chaque roue devront être insérées dans les 4 trous Ø 6mm prévus.



9.2. Portes réversibles





9.3. Programmation des Paramètres

Les paramètres de fonctionnement, modifiables à travers le clavier frontal, se divisent en deux types : usage fréquent (type F) et de configuration (type C).

L'accès à ce dernier est protégé par un password (défaut= 22) qui empêche des modifications casuelles par des personnes non autorisées.

Accès aux paramètres de type F:

- appuyer la touche  pendant plus de 3 s (en cas d'alarme, annuler le buzzer). Sur l'écran apparaît le code du paramètre 'PS' (password);
- avec les touches  et  faire défiler les paramètres. Sur l'écran apparaît le LED de la catégorie d'appartenance (voir Tab.) ;
- enfoncer  pour afficher la valeur associée au paramètre;
- augmenter ou diminuer la valeur avec les touches  et  respectivement;
- appuyer  pour mémoriser temporairement la nouvelle valeur et retourner à l'affichage du paramètre;
- répéter la procédure pour les autres paramètres que l'on souhaite modifier;
- appuyer la touche  pendant plus de 3 s pour mémoriser définitivement les paramètres et pour sortir de la procédure de modification.

Accès aux paramètres de type C:

- appuyer la touche  pendant plus de 3 s (en cas d'alarme, annuler le buzzer) sur l'écran apparaît le code du paramètre "PS" (password);
- enfoncer la touche  pour entrer en édition du password;
- avec les touches  et  faire défiler les numéros jusqu'à afficher **22** (password pour l'accès aux paramètres);
- appuyer la touche  pour confirmer le password;
- avec les touches  et  faire défiler les paramètres. Sur l'écran apparaît le LED de la catégorie d'appartenance des paramètres (voir Tab.);
- appuyer  pour afficher la valeur associée au paramètre;
- augmenter ou diminuer la valeur avec les touches  et  respectivement;
- enfoncer  pour mémoriser temporairement la nouvelle valeur et retourner à l'affichage du paramètre;
- répéter la procédure pour les autres paramètres que l'on souhaite modifier;
- appuyer la touche  pendant plus de 3 s pour mémoriser définitivement les paramètres et pour sortir de la procédure de modification des paramètres.

Mises en garde:

Si aucune touche n'est enfoncée pendant 60 s, toutes les modifications aux paramètres, mémorisées temporairement dans la RAM, seront annulées et les programmations précédentes rétablies.

Dans le cas où le courant serait retiré à l'instrument avant la mémorisation (pression de la

touche  pendant 3 s) toutes les modifications apportées aux paramètres et temporairement mémorisées seront perdues.

10. ELIMINATION APPAREIL

 Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 En s'assurant que ce produit soit éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé.



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce

produit ne doit pas être traité comme déchet domestique mais qu'il doit être remis au point de ramassage approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

S'en débarrasser en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local adéquat, le service de ramassage des déchets domestiques ou le magasin auprès duquel le produit a été acquis.

FR

11. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT

Das von der Maschine verwendete Kühlmittel ist das Fluid **R290 / R134a / R452A**.

Im folgenden die Komponenten des Fluids **R452A** :

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFICATION DES DANGERS

L'évaporation rapide du liquide peut provoquer congélation. L'inhalation de concentrations élevées de vapeur peut provoquer irrégularités cardiaques, effets narcotiques à court terme (y compris vertiges, céphalées et confusion mentale), évanouissements ou mort.

- Effets sur les yeux : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.
- Effets sur l'épiderme : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.

- Effets de l'ingestion. L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

MESURES DE SECOURS D'URGENCE

Yeux : En cas de contact, laver immédiatement l'oeil avec une quantité abondante d'eau pendant au moins 15 minutes. Consulter un médecin.

Effets sur l'épiderme : Laver avec de l'eau pendant au moins 15 minutes après un contact excessif. Si nécessaire, soigner la congélation en réchauffant doucement la zone concernée. Consulter un médecin en cas d'irritation.

Ingestion orale : L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

Inhalation : En cas d'inhalations de concentrations élevées, conduire la personne à l'air libre. Faire en sorte que la personne reste calme. Si la personne ne respire pas, pratiquer la respiration artificielle. Si la respiration est difficile, donner de l'oxygène. Consulter un médecin.

1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS	1
2. SACHREGISTER	2
3. SICHERHEIT	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE	4
4.1. Allgemeine Hinweise	4
4.2. Garantie	4
4.3. Gerätebeschreibung	4
4.4. Typenschild	5
4.5. Austausch von Bauteilen	5
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	6
5.1. Beschreibung der Bedienung	6
5.2. Bedienfunktionen	7
5.3. Tipps zum Gebrauch	8
6. REINIGUNG UND WARTUNG	9
6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung	9
6.2. Ordentliche Wartung	10
6.3. Ordentliche Wartung (350+350)	10
7. DEFEKTE	11
7.1. Störungsanzeige	12
8. INSTALLATION	13
8.1. Verpackung und Auspacken	13
8.2. Installation	14
8.3. Anschluss an die Stromversorgung	15
8.4. Prüfung	15
9. TECHNISCHE ANMERKUNGEN	15
9.1. Bausatzmontage Zubehörräder	15
9.2. Reversibilität der Türen	16
9.3. Programmierung der Parameter	18
10. ENTSORUNG DES GERÄTS	19
11. TECHNISCHE DATEN DES KÜHLMITTELS	19
ANHÄNGE	I

2. SACHREGISTER

A

Allgemeine Hinweise; 4
Anordnung des Kühlguts; 8
Anschluss an die Stromversorgung; 15
Auspacken; 13
Austausch von Bauteilen; 5

B

Bausatzmontage Zubehörräder; 15
Bedienfunktionen; 7
Beschreibung der Bedienung; 6

D

DEFEKTE; 11

E

ENTSORGUNG DES GERÄTS; 19

G

Garantie; 4
Gerätebeschreibung; 4

H

Hinweise zu Reinigung und Wartung; 9

I

Installation; 14

L

Längere Nichtbenutzung; 9

O

Ordentliche Wartung; 10
Ordentliche Wartung (350+350); 10

P

Programmierung der Parameter; 18
Prüfung; 15

R

Reversibilität der Türen; 16

S

SICHERHEIT; 3
Störungsanzeige; 12

T

TECHNISCHE DATEN DES KÜHLMITTELS; 19
Tipps zum Gebrauch; 8
Tipps zum normalen Gebrauch; 9
Typenschild; 5

V

Verpackung; 13

3. SICHERHEIT



Es wird empfohlen, vor dem Gebrauch des Geräts die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchzulesen. Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts.



Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.



Die elektrische Anlage wurde laut Norm **CEI EN 60335-2-89** geplant.



Die Lüftungsöffnungen des Gehäuses oder der Einbaustruktur stets sauber halten.



Keine mechanischen Geräte oder andere Werkzeuge als die vom Hersteller empfohlenen verwenden, um den Abtauprozess zu beschleunigen.



Nicht den Kältemittelkreislauf beschädigen.



Keine elektrischen Geräte im Innern der Gerätefächer zur Aufbewahrung von tiefgekühlten Speisen verwenden.



Keine explosiven Substanzen, wie Druckbehälter mit brennbaren Materialien in diesem Gerät aufbewahren.



Keine Gegenstände auf den Geräteboden legen. Die entsprechenden Ablagegitter verwenden, um das Produkt zu lagern.



Die maximal zulässige Last pro Ablagegitter beträgt 45 kg (gleichmäßig verteilt).



Das Stromkabel darf nur von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.



In der Nähe von (geschützten) Bereichen mit Gefahr durch elektrischen Strom sind besondere Aufkleber angebracht, die anzeigen, dass Netzspannung vorhanden ist.



Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die Mittel zum Trennen des Geräts von der Stromversorgung, im Hausnetz eingebaut sind wie nach Installations-Regeln. (vorgeschrieben für Geräte, die ohne Stecker geliefert werden und fest an eine Anlage angeschlossen werden müssen).

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Es wird empfohlen, einige Testvorgänge durchzuführen, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennenzulernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.



Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.

Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.

4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern. Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung ist für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden besondere Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird:



Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.



Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.

4.2. Garantie

Für das Gerät und seine Bauteile aus unserer Produktion gewähren wir 2 Jahre lang Garantie ab Versanddatum, und zwar in Form von kostenloser Lieferung der Teile, die nach unserem unanfechtbaren Urteil fehlerhaft sind.

Diese Mängel müssen allerdings von einem eventuellen nicht ordnungsgemäßen Einsatz des Produkts in Übereinstimmung mit den in dieser

Anleitung aufgeführten Anweisungen unabhängig sein.

Von der Garantie ausgeschlossen bleiben Kosten für Arbeitsleistung, Fahrten und Transport.

Die in der Garantiezeit ersetzten Materialien sind als unser Eigentum anzusehen und sind daher durch den Kunden auf eigene Kosten zurückzusenden.

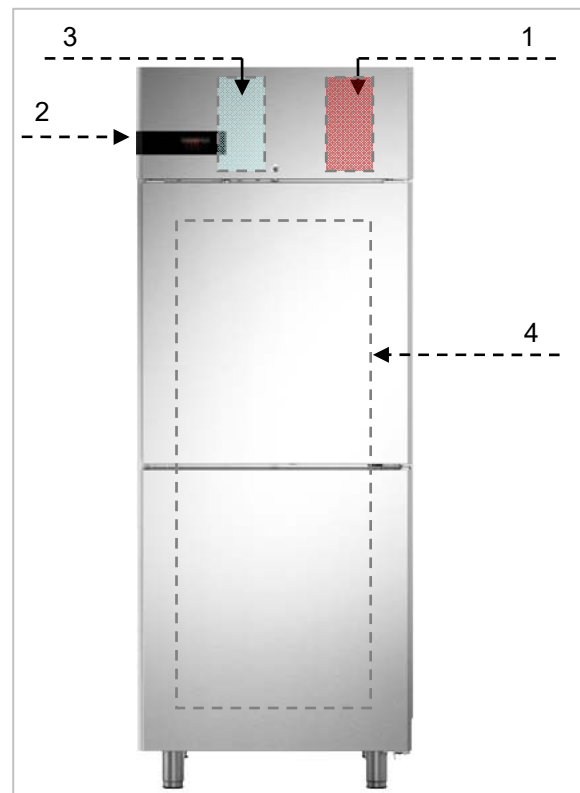
4.3. Gerätebeschreibung

Der Kühlschrank, im Folgenden als Gerät bezeichnet, wurde für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt.

- 1) **Verflüssigungsbereich:** Ist im oberen Teil angeordnet und enthält die Verflüssiger-Einheit.
- 2) **Elektrobereich:** Ist im vorderen oberen Teil angeordnet und enthält die Einrichtungen zur Steuerung und Stromversorgung sowie die elektrische Verkabelung.
- 3) **Verdampfungsbereich:** Befindet sich im Innern des Kühlraums und enthält die Verdampfereinheit.
- 4) **Lagerungsbereich:** Befindet sich unter der Verdampfereinheit und ist für die Aufbewahrung der Lebensmittel bestimmt.

Im oberen Teil befindet sich ein Bedienfeld, über das die Elektrik zugänglich ist.

Im vorderen Teil befinden sich ein oder mehr Türen, die den Kühlraum hermetisch abschließen.



Je nach Bedarf wird das Gerät in verschiedenen Versionen hergestellt:

KÜHLSCHRANK (Temperaturen über Null) (-2°C +8 °C) (0°C +10 °C)

Belüftetes Modell für die Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln, abgepackten Fertiggerichten und Getränken. Die Aufbewahrungszeit ist eher begrenzt.

GEFRIERSCHRANK (Temperaturen unter Null) (-15°C -25 °C) (-20°C -10 °C)

Belüftetes Modell zur Aufbewahrung von tiefgefrorenen Produkten über lange Zeit.

FISCHKÜHLSCHRANK (-4°C + 6°C)

Unbelüftetes Modell zur kurzzeitigen Aufbewahrung von frischen Fischprodukten.

Dieses Modell ist auch geeignet für die Aufbewahrung von Produkten, deren Inhaltsstoffe durch die Belüftung oxidieren können (z. B. Sahne in Konditoreiwaren)

4.4. Typenschild

- 1) Gerätekennummer
- 2) Beschreibung des Gerätes
- 3) Seriennummer
- 4) Versorgungsspannung und Frequenz
- 5) Nennleistung
- 6) Auftauleistung
- 7) Gesamtleistung Lampen
- 8) Klimaklasse
- 9) Kühlgastyp und Menge
- 10) RAEE Symbol

CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

Die Geräte sind mit einer Klimaklasse ausgestattet, welche die Umgebungstemperatur angibt innerhalb derer der Kühlschrank ordnungsgemäß funktioniert.

Im Folgenden eine Aufstellung der bestehenden Klimaklassen:

Klima- klasse	Umgebungs- temperatur °C	Relative Feuchtigkeit %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

DE

4.5. Austausch von Bauteilen



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.



Deaktivieren Sie insbesondere die Stromversorgung mit dem Differentialtrennschalter.

Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.



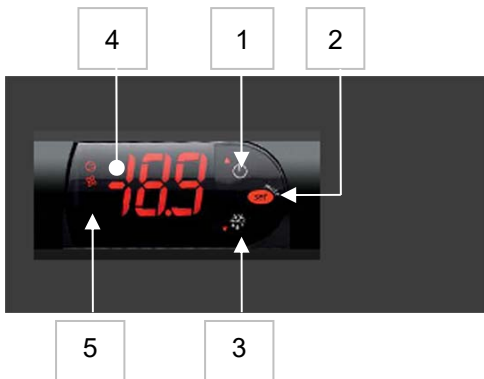
Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und

Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

5. GEBRAUCH UND FUNKTION

5.1. Beschreibung der Bedienung

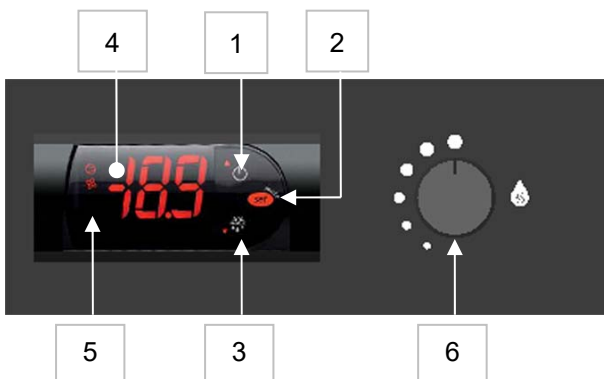
Serie GASTRONORM



1. Taste Telethermostat ON/OFF.
2. Setpoint-Einstelltaste
3. Starttaste für manuelles Abtauen
4. Digitaler Telethermostat
5. Betriebszustands-LED

1-2-3 Tasten zur Temperaturänderung

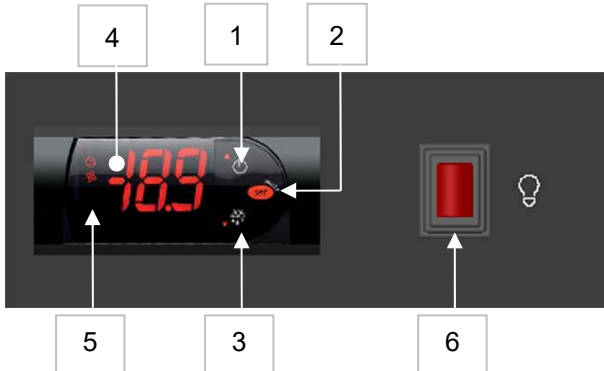
Serie KONDITOREI



1. Taste Telethermostat ON/OFF.
2. Setpoint-Einstelltaste
3. Starttaste für manuelles Abtauen
4. Digitaler Telethermostat
5. Betriebszustands-LED
6. Feuchtigkeitsregler.

1-2-3 Tasten zur Temperaturänderung

Serie GLASTÜREN



1. Taste Telethermostat ON/OFF.
2. Setpoint-Einstelltaste
3. Starttaste für manuelles Abtauen
4. Digitaler Telethermostat
5. Betriebszustands-LED
6. Lichtschalter (das erfolgte Einschalten wird durch das Leuchten der orangefarbenen LED angezeigt).

1-2-3 Tasten zur Temperaturänderung

5.2. Bedienfunktionen

Ein- und Ausschalten des Telethermostaten

Einschalten des Apparats (ON): Einige

Sekunden lang die Taste  drücken (während des Drückens der Taste zeigt das Display ON an).

Ausschalten des Apparats (OFF): Die Taste  drei Sekunden lang drücken. Das erfolgte Ausschalten wird bestätigt durch die Anzeige der Meldung "OFF" auf dem Display im Wechsel mit der von der eingestellten Sonde gemessenen Temperatur.

Einstellung der Betriebstemperatur

Die bei der Abnahmeprüfung des Herstellers eingestellte Temperatur kann durch Drücken der

Taste  angezeigt werden.

Diese Temperatur bleibt 5 Sekunden lang angezeigt. Während dieser Zeit kann sie mit den beiden Tasten  und  verändert werden.

Wird 5 Sekunden lang keine der Tasten  oder

 gedrückt, wird erneut die Temperatur des Kühlraums angezeigt. Die Innentemperatur des Kühlraums kann vom Benutzer zwischen Höchst- und Mindeststand eingestellt werden. Diese sind im oberen Teil der Tür angegeben.

Abtauen

Der digitale Telethermostat kontrolliert automatisch das Abtauen des Verdampfers. Der Abtauvorgang wird von der entsprechenden LED angezeigt.

Während dieser Phase sollte der Kühlraum nicht be- oder entladen werden.

Das Ende des Abtauvorgangs wird von der entsprechenden Sonde gesteuert.

Unter besonders schwierigen Betriebsbedingungen (hohe Raumtemperatur und -feuchte bzw. nach dem Einfügen von Stoffen mit hoher Feuchteabgabe) sollten einige zusätzliche Abtauvorgänge manuell ausgeführt werden. Dazu

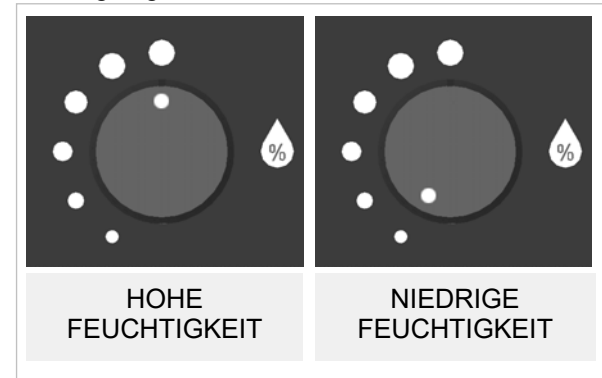
einige Sekunden lang die Taste  drücken.



Feuchteinstellung Modelle Konditorei

Nur bei den Modellen KONDITOREI TN, kann die in der Zelle vorhandene Feuchte mit Drehschalter 8 angepasst werden. Durch die Wahl einer der

sechs möglichen Einstellungen kann, wie in der Abbildung, der Feuchtwert entsprechend der Art der eingelagerten Ware verändert werden.



LED-Display-Anzeigen

Es gibt vier grafische Anzeigen im Displaybereich:



Diese LED zeigt den Zustand (ein oder aus) des VERDICHTERS an



Diese LED zeigt den Zustand (ein oder aus) des GEBLÄSES an



Diese LED zeigt an, dass ein Abtauvorgang läuft



Diese LED zeigt einen Voralarmzustand durch Türöffnung an.

Dauerbetrieb

Ermöglicht die konstante Beibehaltung der Kühlung, unabhängig von den geräteinternen Temperaturen. Diese Funktion ist nützlich bei einer schnellen Temperatursenkung des Produktes, zum Beispiel nach dem Beladen der Kuhlmobilel. In dieser Phase kann die Temperatur unter den Sollwert sinken.

Zur Aktivierung oder Deaktivierung des

Dauerbetriebs über die Tasten   and  mit 3 gedrückt (display zeigt "cc").

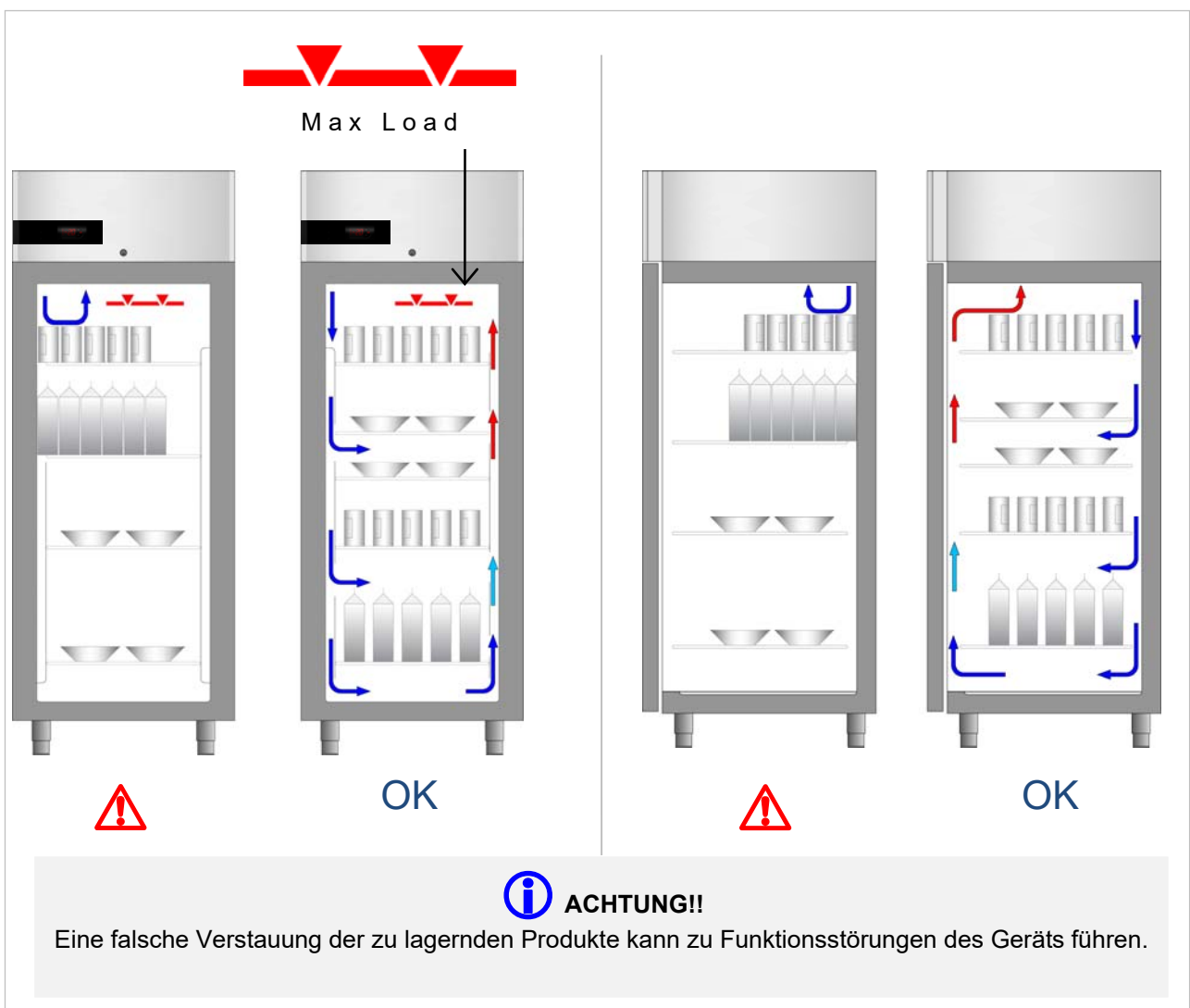
Zeit in Stunden, in welcher der Verdichter ständig in Betrieb bleibt, um die Temperatur auch unter den Sollwert zu senken.

Die Steuerung verlässt das Dauerbetriebsverfahren, nachdem die Zeit des Parameters "cc" verstrichen ist (2 Std).

5.3. Tipps zum Gebrauch

Anordnung des Kühlguts

Gefriergut gleichmäßig im inneren der Zelle verteilen (in ausreichendem Abstand von Tür, seitliche Seiten und Rückwand), um eine gute Luft Zirkulation zu ermöglichen.



Längere Nichtbenutzung

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten.
2. Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Bereiche sorgfältig.
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Speiseöl auf.
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch;
5. Lassen Sie die Türen leicht geöffnet, um die Bildung von Schimmel und/oder unangenehmen Gerüchen zu vermeiden.

Tipps zum normalen Gebrauch

Um einen ordnungsgemäßen Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten, sollten Sie folgendes beachten:

- Die Bereiche oberhalb, vor und hinter der Verflüssigungseinheit sollten frei gehalten werden, um die Abführung der Wärme vom Verflüssiger nicht zu beeinträchtigen.
- Halten Sie den vorderen Teil des Verflüssigers stets sauber. Benutzen Sie dazu eine weiche Bürste und möglichst keine harten oder metallischen Werkzeuge, mit denen die Lamellen des Verflüssigers beschädigt werden können.
- Kontrollieren Sie die Ebenheit der Fläche, auf der das Gerät aufgestellt ist.
- Stellen Sie keine flüssigen oder festen Stoffe in den Kühlschrank, wenn deren Temperatur höher als die des Raumes ist. Stellen Sie Produkte erst in den Kühlschrank, wenn dieser die Betriebstemperatur erreicht hat.
- Die gelagerten Waren sollten die Innenwände nicht berühren, da so die Luftzirkulation beeinträchtigt wird und die gleichmäßige Temperaturverteilung im Kühlraum nicht mehr gewährleistet werden kann.
- Vermeiden Sie möglichst ein häufiges und/oder langes Öffnen der Türen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen. Deaktivieren Sie

insbesondere die Stromversorgung mit dem automatischen Trennschalter.

6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und der regelmäßigen Wartung der Brenner, der Düsen und der Abflussleitungen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht das Erreichen der besten Leistungen, eine längere Lebensdauer des Geräts und eine Konstanthaltung der Sicherheitsanforderungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle oder -bürsten, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spateln aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie während Zeiten langer Nichtbenutzung mit einem in Vaselineöl getränkten Lappen auf alle Edelstahlflächen eine Schutzschicht auf und lüften Sie die Räume regelmäßig.



Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).

Lassen Sie **regelmäßig** die folgenden Operationen durch spezialisiertes Personal ausführen:

- Reinigen Sie den Verflüssiger regelmäßig mit geeigneten Werkzeugen (Staubsauger oder weiche Bürsten).
- Kontrollieren Sie die Dichtigkeit der Türdichtung und tauschen Sie sie nötigenfalls aus.
- Reinigen Sie regelmäßig die Kondenswasserverdampfungswanne.
- Überprüfen Sie, ob die elektrischen Leitungen an den Verbindungen lose sind.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Türheizelements (bei den BT-Modellen).
- Kontrollieren Sie die Funktion des Telethermostats bzw. Steuerkarte und der Sonden.
- Prüfung der Elektroanlage auf Funktionsfähigkeit.

6.3. Ordentliche Wartung (350+350)

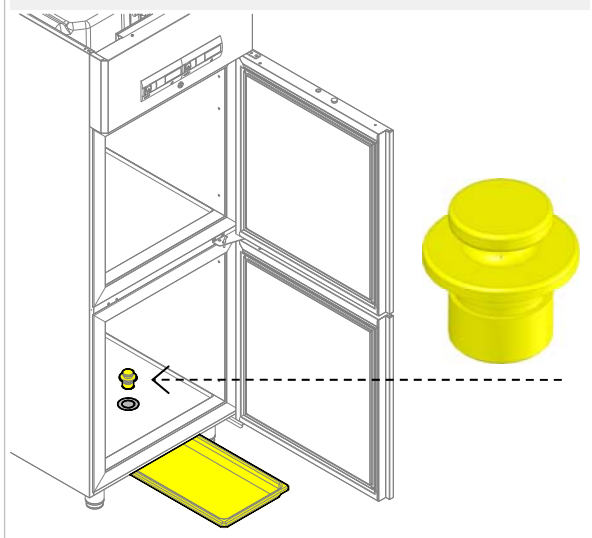
Bei diesen Modellen haben die beiden Zellen ein unterschiedliches Kühl- und Abtausystem.

In der oberen belüfteten Zelle erfolgt das Abtauen automatisch in regelmäßigen Abständen durch Durchleitung von heißem Gas. Das sich bildende Kondenswasser wird in die Wanne unter dem Verdichter geleitet und verdampft. Es ist also kein Eingreifen von Seiten des Benutzers erforderlich. In der unteren unbelüfteten Zelle erfolgt das Abtauen durch Stillstand der Maschine. Die Häufigkeit liegt im Belieben des Benutzers.

Führen Sie die folgenden Schritte aus:

1. Unteren Kühlraum mit dem entsprechenden Schalter ausschalten
2. Alle in der Zelle enthaltenen Produkte herausnehmen
3. Tür solange offen lassen, bis das an den Wänden gebildete Eis geschmolzen ist; eventuell dem Ablösen von den Wänden mit dem mitgelieferten Schaber nachhelfen
4. Die Zelle sorgfältig reinigen und trocknen und den Stöpsel vor der Wiederinbetriebnahme des Geräts wieder einsetzen.

ACHTUNG : Um die Abführung des Wassers vom Boden zu erleichtern, den Stöpsel herausziehen und am Ende des Vorgangs die unter dem Kühlschrank sitzende Auffangwanne ausleeren wie in der Zeichnung angegeben.



7. DEFEKTE

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten. Einige dieser Probleme können

vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

Problem	Ursachen	Lösungsmöglichkeiten
Das Kühlaggregat startet nicht	Ende Abtauvorgang	startet erneut nach einer Pause von 3'
	Ausschalten mittels Hauptschalter	wieder eingeschaltet, Neustart nach 3'
	Keine Spannung	Stecker, Steckdosen, Sicherungen und Stromnetz kontrollieren
	Andere Ursachen	 Wenn das Problem weiter besteht, Kundendienst hinzuziehen.
Das Kühlaggregat läuft ununterbrochen, kühlt aber nicht ausreichend	Raum zu warm	Raum lüften
	Verflüssiger verschmutzt	Verflüssiger reinigen
	Ungenügende Dichtigkeit der Türen	Dichtungen kontrollieren
	Ungenügende Kühlgasmenge	 Kundendienst hinzuziehen.
	Heißgasventil teilweise geöffnet	 Kundendienst hinzuziehen.
	Heizelemente ununterbrochen eingeschaltet	Taktgeber überprüfen (nur an Modellen mit elektrischer Abtaufunktion)
	Verflüssigergebläse steht still	 Kundendienst hinzuziehen.
	Verdampfergebläse steht still	 Kundendienst hinzuziehen.
Das Kühlaggregat schaltet nicht ab	Sonde defekt	 Kundendienst hinzuziehen.
	Telethermostat bzw. Thermostat defekt	 Kundendienst hinzuziehen.
Eisbildung im Innern des Verdampfers	Abflussrohr verstopft	Sauberkeit des Abflusses kontrollieren und eventuell ab- und wieder anbauen (nur bei unbelüftetem Modell)
	Gerät nicht waagrecht ausgerichtet	Waagerechte Ausrichtung mit Hilfe der Stellfüße wieder herstellen
	Heißgasventil defekt	 Kundendienst hinzuziehen.
	Heizelemente funktionieren nicht	Abtau-Aktivierung überprüfen (nur an Modellen mit elektrischer Abtaufunktion)
Starke Geräuschentwicklung des Geräts	Andauernde Vibrationen	überprüfen, ob zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen Kontakt besteht, sowohl innen als auch außen

7.1. Störungsanzeige

Problem		Gründe	Lösung
E0	Auf dem Display blinkt der Schriftzug "E0" und der Buzzer gibt einen intermittierenden Ton von sich. (Fehler Zellensonde)	➤ Sondentyp nicht korrekt. ➤ Sonde beschädigt. ➤ Verbindung Sonde - Schalttafel nicht korrekt. ➤ Von der Sonde gefühlte Temperatur über dem Limit der gebrauchten Zellensonde.	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen. ➤ Überprüfen, dass Zellensonde dem Typ NTC entspricht. ➤ Einwandfreien Zustand der Sonde überprüfen. ➤ Exaktheit der Verbindung Instrument - Sonde überprüfen. ➤ Überprüfen, dass die Temperatur in der Nähe der Sonde nicht über dem zugelassenen Limit liegt.
E1	Auf dem Display blinkt der Schriftzug "E1" und der Buzzer gibt einen intermittierenden Ton von sich. (Fehler Verdampfersonde)		
E2	Auf dem Display blinkt der Schriftzug "E2" und der Buzzer gibt einen intermittierenden Ton von sich. (Fehler Kondensatorsonde)		
E3	Auf dem Display blinkt der Schriftzug "E3" und der Buzzer gibt einen intermittierenden Ton von sich. ((Alarmanlagen-Kältemittel))	Das Kühlsystem kühlt nicht	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen.
Con	Auf dem Display blinkt der Schriftzug "Con" (Kondensator reinigen)	Berichterstattung Wartung Kondensator.	➤ Kondensator reinigen. Um den internen Zähler müssen Sie das Kennwort eingeben 52 zurückgesetzt (siehe separates Kapitel).
CHt	Auf dem Display blinkt der Schriftzug "CHt" und der Buzzer gibt einen intermittierenden Ton von sich. (Alarm hohe Kondensationstemperatur)	Die Temperatur des Kondensators hat das eingegebene Limit überschritten	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen. ➤ Raum lüften. ➤ Kondensator reinigen. ➤ Korrekte Funktion der Lüfter überprüfen.
IA	Auf dem Display blinkt der Schriftzug "IA" und der Buzzer gibt einen intermittierenden Ton von sich. (Externer Alarm)	Hochdruckschaltereingriff (wassergekühlter Eisschrank).	➤ Überprüfen Sie die Wasserversorgung.  Mit Kundendienst in Verbindung setzen.

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken

Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippens zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



ACHTUNG: Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf das Stromversorgungskabel und auf die Position der Standfüße.



ACHTUNG: Da das Gewicht im oberen Teil des Geräts konzentriert ist, sollte dieses beim Transport nicht stehend geschoben werden (Umkipppgefahr und mögliche Beschädigung der Stellfüße).

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Das Gerät ist sobald wie möglich auszupacken, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist. Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein, damit Beschädigungen der darunter liegenden Stahlblechpaneele vermieden werden.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab. Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.



Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

8.2. Installation

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und sanitären Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen. Um den Verbrauch zu minimieren und den Verschleiß des Geräts zu verringern, sollte dies nicht in der Nähe von Wärmequellen oder in Räumen mit sehr hohen Temperaturen aufgestellt werden. Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.



Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf dieses nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.



Schließen Sie das Gerät an und lassen Sie es eine zeitlang eingeschaltet (mindestens zwei Stunden), bevor Sie den Betrieb kontrollieren. Es ist möglich, dass während des Transports das Schmieröl des Verdichters in den Kühlkreislauf gelangt ist und die Kapillarröhren verstopft. Dadurch läuft das Gerät einige Zeit ohne Kälte zu erzeugen, bis das Öl in den Verdichter zurückgekehrt ist.



ACHTUNG: Das Gerät braucht Mindest-Funktionsräume wie in der Zeichnung.



8.3. Anschluss an die Stromversorgung

Der Anschluss ist durch autorisiertes und qualifiziertes Personal unter Beachtung der dafür geltenden Gesetze und unter Verwendung geeigneten und vorschriftsmäßigen Materials auszuführen.

i Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromversorgungsnetz ist zu prüfen, dass die Spannung und die Frequenz mit den Auf dem Typenschild angegebenen Daten übereinstimmen. Dieses ist hinten am Gerät angebracht.

i Das Gerät ist mit einem der folgenden Betriebsspannungen zugeführt

- 230V 1~ 50Hz
- 220V 1~ 60Hz.

! Vor dem Anschluss sicherstellen, dass im Stromversorgungsnetz vor dem Gerät ein Differentialschalter angemessener Leistung zum Zweck des Schutzes des Apparats vor Überlasten und Kurzschlüssen vorgeschaltet ist.

8.4. Prüfung

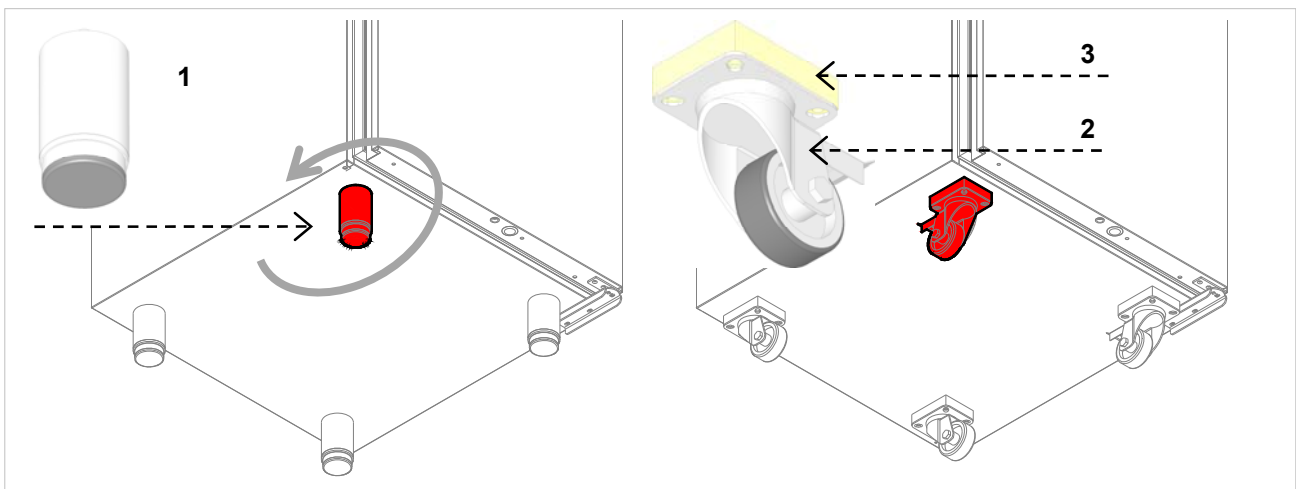
Das Gerät wird in Bedingungen geliefert, so dass es vom Benutzer in Betrieb gesetzt werden kann. Diese Funktionalität wird garantiert vom Bestehen der Tests (elektr. Prüfung - Funktionsprüfung -

ästhetische Prüfung) und von der entsprechenden Zertifizierung mittels den spezifischen Anhängen.

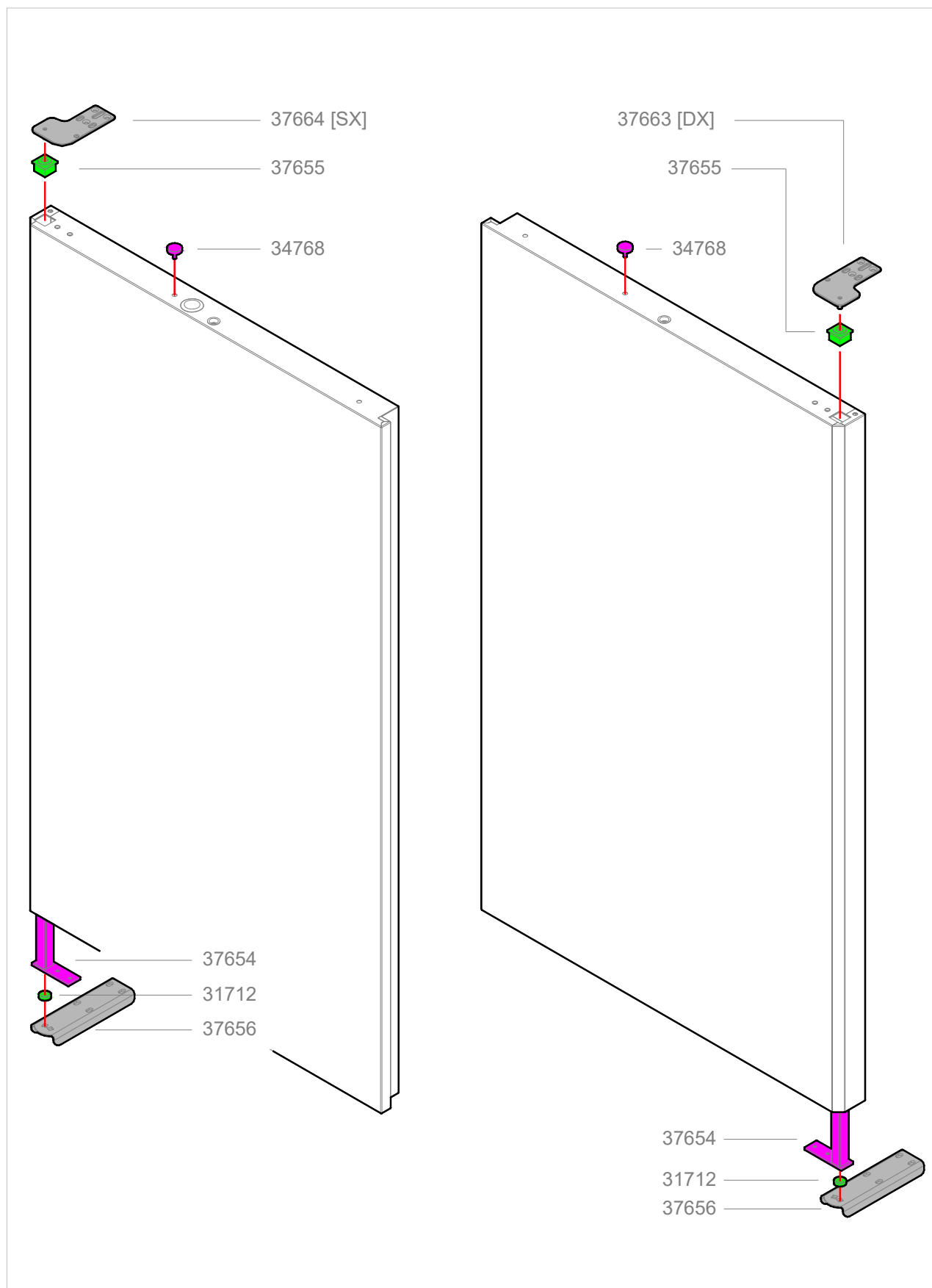
9. TECHNISCHE ANMERKUNGEN

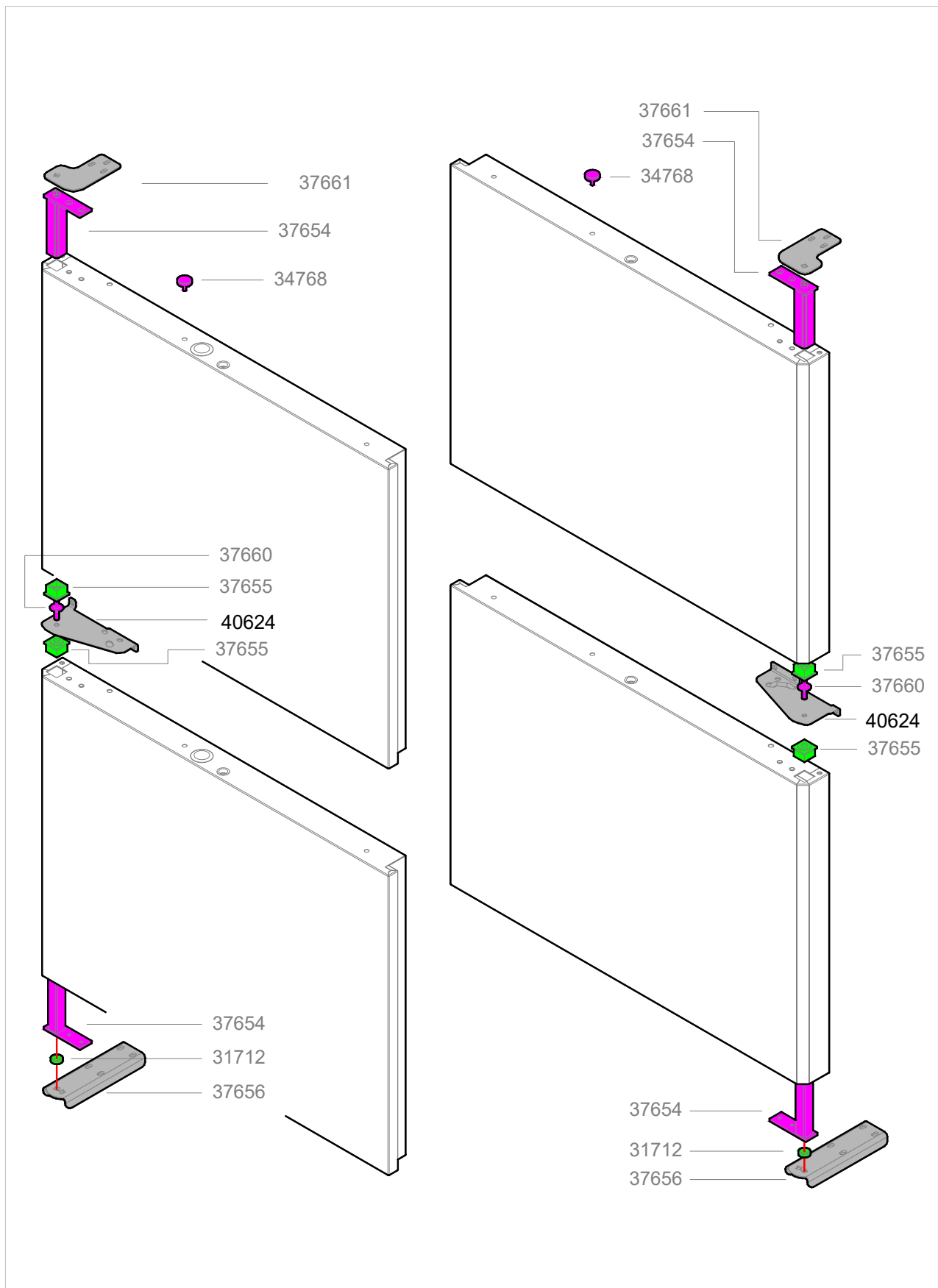
9.1. Bausatzmontage Zubehörräder

- Füße (1) abschrauben um sie komplett zu entfernen
- Rad (2) befestigen und Sockel (3) am Boden des Kühlschranks mit den mitgelieferten Schrauben befestigen.
- Die Schrauben jedes Rades müssen in die 4 Löcher Ø 6mm eingesetzt werden.



9.2. Reversibilität der Türen





9.3. Programmierung der Parameter

Die Betriebsparameter, die über die Fronttasten geändert werden können, sind in zwei Gruppen gegliedert : häufig verwendete Parameter (Typ F) und Konfigurationsparameter (Typ C).

Der Zugriff auf die Konfigurationsparameter ist passwortgeschützt (Default= 22), um zufällige Änderungen oder nicht ermächtigte Eingriffe zu vermeiden.

Zugriff auf die Parameter F:

- Die  -Taste für länger als 3 s drücken (im Alarmfall den Summer abstellen). Auf dem Display erscheint der Code des Parameters "PS" (Passwort).
- Die Parameter mit den  und  -Tasten ablaufen. Auf dem Display erscheint die LED der Parameterzugehörigkeitskategorie (siehe Tab.).
- Die  -Taste drücken, um den zugehörigen Wert anzuzeigen.
- Den Wert mit den  und  -Tasten erhöhen oder vermindern.
- Mit  den neuen Wert vorübergehend speichern und zur Parameterebene zurückkehren.
- Das Verfahren für die anderen, zu Ändernden Parameter wiederholen.
- Die  -Taste für länger als 3 s drücken, um die Parameter endgültig zu speichern und das Änderungsverfahren zu verlassen.

Zugriff auf die Parameter C:

- Die  -Taste für länger als 3 s drücken (im Alarmfall den Summer abstellen); auf dem Display erscheint der Code des Parameters "PS" (Passwort).
- Mit der  -Taste die Passwordeingabeebene betreten.
- Mit den  und  -Tasten die Zahlen bis **22** ablaufen (Passwort für den Parameterzugriff).
- Das Passwort mit der  -Taste bestätigen.
- Die Parameter mit den  und  -Tasten ablaufen. Auf dem Display erscheint die LED der Parameterzugehörigkeitskategorie (siehe Tab.).
- Die  -Taste drücken, um den zugehörigen Wert anzuzeigen.
- Den Wert mit den  und  -Tasten erhöhen oder vermindern.
- Mit  den neuen Wert vorübergehend speichern und zur Parameterebene zurückkehren.
- Das Verfahren für die anderen, zu Ändernden Parameter wiederholen.
- Die  -Taste für länger als 3 s drücken, um die Parameter endgültig zu speichern und das Änderungsverfahren zu verlassen.

Hinweise:

Wird für 60 s keine Taste gedrückt, werden alle Parameteränderungen, die vorübergehend im RAM gespeichert sind, annulliert und werden die vorhergehenden Einstellungen wieder hergestellt.

Wird die Spannungsversorgung des Geratest vor

der Speicherung unterbrochen (Druck von  für 3 s), gehen alle an den Parametern angebrachten und vorübergehend gespeicherten Änderungen verloren.

10. ENTSORUNG DES GERÄTS

 Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE), gekennzeichnet.

 Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll

behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

DE

11. TECHNISCHE DATEN DES KÜHLMITTELS

Das von der Maschine verwendete Kühlmittel ist das Fluid **R290 / R134a / R452A**.

Im folgenden die Komponenten des Fluids R452A:

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFIKATION DER GEFAHREN

Die schnelle Verdampfung der Flüssigkeit kann Vereisung verursachen. Das Einatmen von hohen Konzentrationen von Dampf kann Herzrhythmusstörungen, kurzfristige narkotische Wirkungen (einschließlich Schwindel, Kopfschmerzen und geistige Verwirrung), Ohnmacht oder Tod verursachen.

- Wirkung auf die Augen: Vereisung oder Erfrierungen durch Kontakt mit der Flüssigkeit.
- Wirkung auf die Haut: Vereisung oder Erfrierungen durch Kontakt mit der Flüssigkeit.

- Wirkung des Verschluckens. Das Verschlucken wird nicht als Aussetzungsmittel angesehen.

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN

Augen: Bei Kontakt unverzüglich das Auge mit reichlich Wasser mindestens 15 Minuten ausspülen. Einen Arzt konsultieren.

Wirkung auf die Haut: Mit Wasser mindesten 15 Minuten lang spülen nach einem exzessiven Kontakt. Wenn nötig, vereiste Zone leicht anwärmen. Sich einem Arzt im Fall von Reizung anvertrauen.

Mündliches Verschlucken: Das Verschlucken wird nicht als Aussetzungsmittel angesehen.

Einatmen: Wenn hohe Konzentrationen eingeatmet werden, an die frische Luft bringen. Person ruhig erhalten. Wenn die Person nicht atmet, künstlich beatmen. Wenn die Atmung schwer ist, Sauerstoff verabreichen. Sich an einen Arzt wenden.

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE ANALÍTICO	2
3. SEGURIDAD	3
4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Informaciones Generales	4
4.2. Garantía	4
4.3. Descripción del Equipo	4
4.4. Placa Descriptiva.....	5
4.5. Sustitución de Partes	5
5. USO Y FUNCIONAMIENTO.....	6
5.1. Descripción De los Mandos	6
5.2. Funcionamiento.....	7
5.3. Recomendaciones Para el Uso.....	8
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	9
6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento	9
6.2. Mantenimiento Ordinario	9
7. AVERÍAS	11
7.1. Visualización de Averías	12
8. INSTALACIÓN.....	13
8.1. Embalaje Y Desembalaje.....	13
8.2. Instalación	13
8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica.....	14
8.4. Prueba.....	14
9. NOTAS TÉCNICAS.....	15
9.1. Montaje del kit de ruedas accesorias.....	15
9.2. Reversibilidad De Las Puertas	16
9.3. Programación de los parámetros	18
10.ELIMINACIÓN DEL EQUIPO	19
11.FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE.....	19
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE ANALÍTICO

A

Advertencias Para La Limpieza Y El
Mantenimiento; 9
AVERÍAS; 11

C

Conexión de la Alimentación Eléctrica; 14

D

Deposición de Carga; 8
Descripción De los Mandos; 6
Descripción del Equipo; 4
Desembalaje; 13

E

Eliminación del Equipo; 19
Embalaje; 13

F

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE; 19
Funcionamiento; 7

G

Garantía; 4

I

Inactividad prolongada; 9
Informaciones Generales; 4
Instalación; 13

M

Mantenimiento Ordinario; 9
Mantenimiento Ordinario (350+350); 10
Montaje del kit de ruedas accesorias; 15

P

Placa Descriptiva; 5
Programación de los parámetros; 18
Prueba; 14

R

Recomendaciones Para el Uso; 8
Recomendaciones para una utilización normal; 9
Reversibilidad De Las Puertas; 16

S

SEGURIDAD; 3
Sustitución de Partes; 5

V

Visualización de Averías; 12

3. SEGURIDAD



Se recomienda leer atentamente las instrucciones y advertencias contenidas en este manual antes de utilizar el equipo. Las informaciones contenidas en el manual son fundamentales para la seguridad del uso y el mantenimiento de la máquina.



Conserve cuidadosamente este manual para que lo pueda consultar cada vez que lo necesite.



La instalación eléctrica ha sido diseñada según la norma IEC EN 60335-2-89.



Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación en la envoltura del aparato o en la estructura empotrable.



No use dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, diferentes de los recomendados por el fabricante.



No dañe el circuito del refrigerante.



No use aparatos eléctricos al interior de los compartimientos del equipo para la conservación de alimentos congelados.



No conserve sustancias explosivas, como contenedores bajo presión con propelente inflamable, en este equipo.



No apoye objetos en el fondo del equipo. Use las rejillas para almacenar el producto.



La carga máxima admitida para la rejilla es de 45Kg distribuidos de manera uniforme.



La sustitución del cable de alimentación debe ser realizada por personal cualificado.



Adhesivos particulares muestran la presencia de tensión de red en proximidad de áreas con riesgos en cuanto a la electricidad (aunque estén protegidas).



Antes de realizar la conexión, asegúrese de que los medios para desconectar el aparato de la fuente de alimentación se deben incorporar en el cableado fijo de acuerdo con las instrucciones de instalación (requerido para equipos suministrados sin el enchufe de conexión a la instalación fija).

El fabricante, en la fase de diseño y construcción, puso particular atención en los aspectos que pueden poner en riesgo la seguridad y la salud de las personas que trabajan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en el manual y aquellas que se impartirán directamente, respete, en particular, las relacionadas con la seguridad.

No manipular o eliminar los dispositivos de seguridad instalados. La desobediencia de este requisito puede provocar riesgos graves para la seguridad y la salud de las personas.

Se recomienda simular algunas maniobras de prueba para identificar los mandos, en particular aquellos correspondientes al encendido y apagado, y sus funciones principales.

El equipo debe ser destinado solo al uso para el cual ha sido diseñado; cualquier otro uso se considerará inapropiado.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas, causados por un uso inapropiado o erróneo.



Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran de una competencia técnica precisa o de particular capacidad, deben ser realizados exclusivamente por el personal cualificado.

Para garantizar la higiene y proteger los alimentos de fenómenos de contaminación, es necesario limpiar cuidadosamente los elementos que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas circundantes. Realizar estas operaciones usando exclusivamente productos detergentes para uso alimentario, evitando productos inflamables o productos que contengan sustancias nocivas para la salud.

En el caso de una inactividad prolongada, además de desconectar las líneas de alimentación, es necesario realizar una limpieza de todas las partes internas y externas del equipo.

4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Informaciones Generales

Este manual ha sido realizado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias a todo el personal autorizado a trabajar con ella. Se aconseja, a aquellos que recibirán las informaciones, de leerlas atentamente y aplicarlas con rigurosidad.

La lectura de las informaciones contenidas en el siguiente documento, permitirá evitar riesgos en cuanto a la salud y a la seguridad de las personas.

Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo, en un lugar visible y de fácil acceso, para tenerlo siempre a disposición en el momento en el que sea necesario consultarlo.

Para señalar algunas partes del texto de considerable importancia, o para indicar algunas especificaciones importantes, se adoptaron símbolos particulares, cuyos significados se describen a continuación:



Indica informaciones importantes acerca de la seguridad. Es necesario adoptar un comportamiento adecuado para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños.



Indica informaciones técnicas de gran importancia que no se deben desatender.

4.2. Garantía

La garantía del equipo y de los componentes de nuestra producción, tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de expedición y consiste en el suministro gratuito de las partes que, a nuestro juicio, resulten defectuosas.

En conformidad con las indicaciones expuestas en el manual, dentro de estos defectos no se

incluyen aquellos generados por un uso incorrecto del producto.

Están excluidos de la garantía los gastos derivados de mano de obra, viajes y transporte.

Los materiales que se sustituyan en el período de garantía, se consideran de nuestra propiedad, y por tanto deben ser restituidos a cargo del cliente.

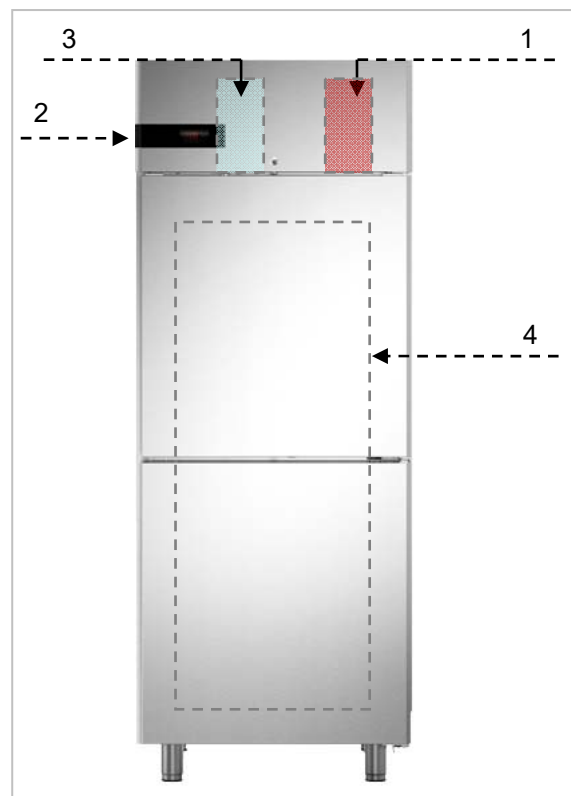
4.3. Descripción del Equipo

El armario refrigerado, de ahora en adelante definido como equipo, ha sido diseñado y construido para la conservación de los alimentos en el ámbito de la restauración profesional.

- 1) **área de condensación** : se ubica en la parte superior y se caracteriza por la presencia de la unidad condensadora.
- 2) **área eléctrica** : se ubica en la parte superior/anterior y contiene los equipos de control y alimentación, así como los cables eléctricos.
- 3) **área de evaporación** : se sitúa en el interior del compartimiento refrigerado y se caracteriza por la unidad evaporadora.
- 4) **área de almacenamiento** : se sitúa debajo de la unidad evaporadora y está destinada a la conservación de los alimentos.

La parte superior se distingue por un panel que permite el acceso a las partes eléctricas.

En la parte anterior se encuentran una o más puertas, de apertura vertical, que cierran herméticamente el compartimiento refrigerado.



Están disponibles más versiones, en función de las exigencias de uso:

ARMARIO Temperatura Positiva (-2°C +8 °C) (0°C +10 °C)

Modelo ventilado, adecuado para la conservación de productos alimentarios frescos, comida precocinada y bebidas. El período de conservación debe ser limitado.

ARMARIO Temperatura Negativa (-15°C -25 °C) (-20°C -10 °C)

ARMARIO Estático para PESCADO (-4°C + 6°C)

Modelo estático, adecuado para la conservación de productos frescos de pesca, por breves períodos de tiempo. Dicho modelo es adecuado también para la conservación de productos cuyos componentes pueden sufrir fenómenos de oxidación en presencia de ventilación (por ejemplo, la nata en los productos de pastelería)

4.4. Placa Descriptiva

- 1) Código del equipo
- 2) Descripción del equipo
- 3) Número de matrícula
- 4) Tensión y frecuencia de alimentación
- 5) Potencia Nominal
- 6) Potencia de Descongelación
- 7) Potencia Total Lámparas
- 8) Clase climática
- 9) Tipo y Cantidad de gas refrigerante
- 10) Símbolo RAEE

CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

Las equipos están dotados de clase climática que indica la temperatura ambiente dentro de la cual el frigorífico funciona correctamente.

A continuación las clases climáticas existentes:

Clase Climática	Temperatura Ambiente °C	Humedad Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.5. Sustitución de Partes

 Antes de realizar cualquier sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos.

 En particular desactivar la alimentación eléctrica mediante el interruptor diferencial seccionador.
Siempre que sea necesario sustituir componentes desgastados, utilice exclusivamente los recambios originales.

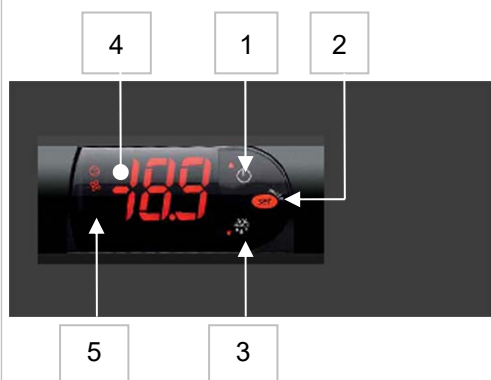
i Se declina toda responsabilidad por daños a personas o componentes, que se deriven del uso de recambios no originales e intervenciones que

puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del fabricante.

5. USO Y FUNCIONAMIENTO

5.1. Descripción De los Mandos

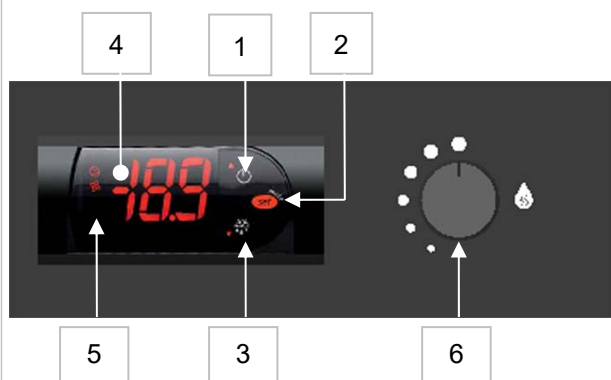
Serie GASTRONORM



1. Botón ON/OFF teletermostato.
2. Botón de programación Setpoint
3. Botón de inicio de la descongelación manual
4. Teletermostato digital
5. Led del estado de funcionamiento

1-2-3 Botones de modificación de temperatura

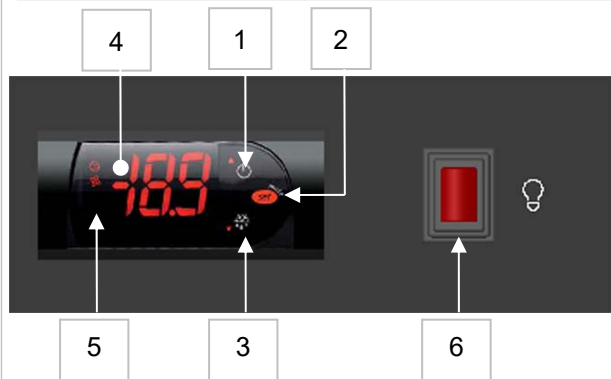
Serie PASTELERÍA



1. Botón ON/OFF teletermostato.
2. Botón de programación Setpoint
3. Botón de inicio de la descongelación manual
4. Teletermostato digital
5. Led del estado de funcionamiento
6. Regulador de Humedad.

1-2-3 Botones de modificación de temperatura

Serie PUERTAS DE CRISTAL



1. Botón ON/OFF teletermostato.
2. Botón de programación Setpoint
3. Botón de inicio de la descongelación manual
4. Teletermostato digital
5. Led del estado de funcionamiento
6. Interruptor de luz (el encendido realizado y comprobado por la iluminación del led anaranjado incorporado).

1-2-3 Botones de modificación de temperatura

5.2. Funcionamiento

Encendido y apagado del Teletermostato

Encendido del instrumento (ON) : presionar por algunos segundos el botón  (durante la presión del botón la pantalla visualiza ON).

Apagado del instrumento (OFF) : presionar por tres segundos el botón . El apagado realizado es confirmado por la visualización del mensaje "OFF" en la pantalla, alternado con la temperatura medida por la sonda correspondiente.

Programación De La Temperatura De Trabajo

La temperatura programada, durante la prueba en la empresa, se muestra presionando el pulsador

. Dicha temperatura permanece visualizada por 5 segundos, durante los cuales se puede modificar accionando, sobre los dos botones, los 2

pulsadores  y  que simbolizan respectivamente el aumento o la disminución de la misma.

Después de 5 segundos, si no se aprietan los

botones  y , se visualiza de nuevo la temperatura del compartimiento refrigerado. La temperatura interna del compartimiento puede ser programada por el usuario entre el nivel máximo y mínimo que se muestra en la indicación posicionada en la parte alta de la puerta.

Descongelación

El teletermostato digital controla automáticamente la descongelación del evaporador. La operación de descongelación es señalada por el led correspondiente.

Durante esta fase se recomienda no efectuar operaciones de carga o descarga del compartimiento refrigerado.

El final de la descongelación es dirigido por la sonda correspondiente.

En condiciones difíciles de funcionamiento (condiciones ambientales a elevada temperatura y humedad o después de la introducción de sustancias con alta cesión de humedad) se recomienda realizar descongelaciones manuales

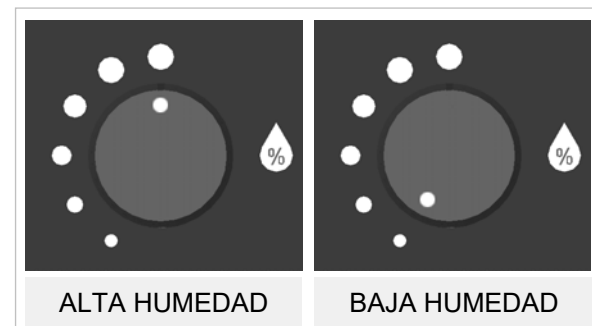
accionando por algunos segundos el botón .



Regulación de la Humedad en Modelos Pastelería

En los modelos PASTELERÍA TN, es posible cambiar la humedad del interior de la cámara,

accionando el selector 8. Seleccionando entre las seis programaciones posibles, como se muestra en la figura, es posible modificar el valor de la humedad, en base a la tipología del producto conservado.



Visualizaciones en la Pantalla LED

Están presentes cuatro señales gráficas en el interior del área de la pantalla:



Ciclo Continuo

El ciclo continuo permite mantener la refrigeración activa en el mostrador o en la cámara frigorífica, independientemente de la temperatura interna de la unidad.

Esta función sirve para disminuir de forma rápida la temperatura del producto, incluso por debajo del punto de consigna, por ejemplo tras llenar los mostradores.

En esta fase la temperatura puede descender por debajo del punto de consigna. Para activar o desactivar el ciclo continuo desde el teclado pulse

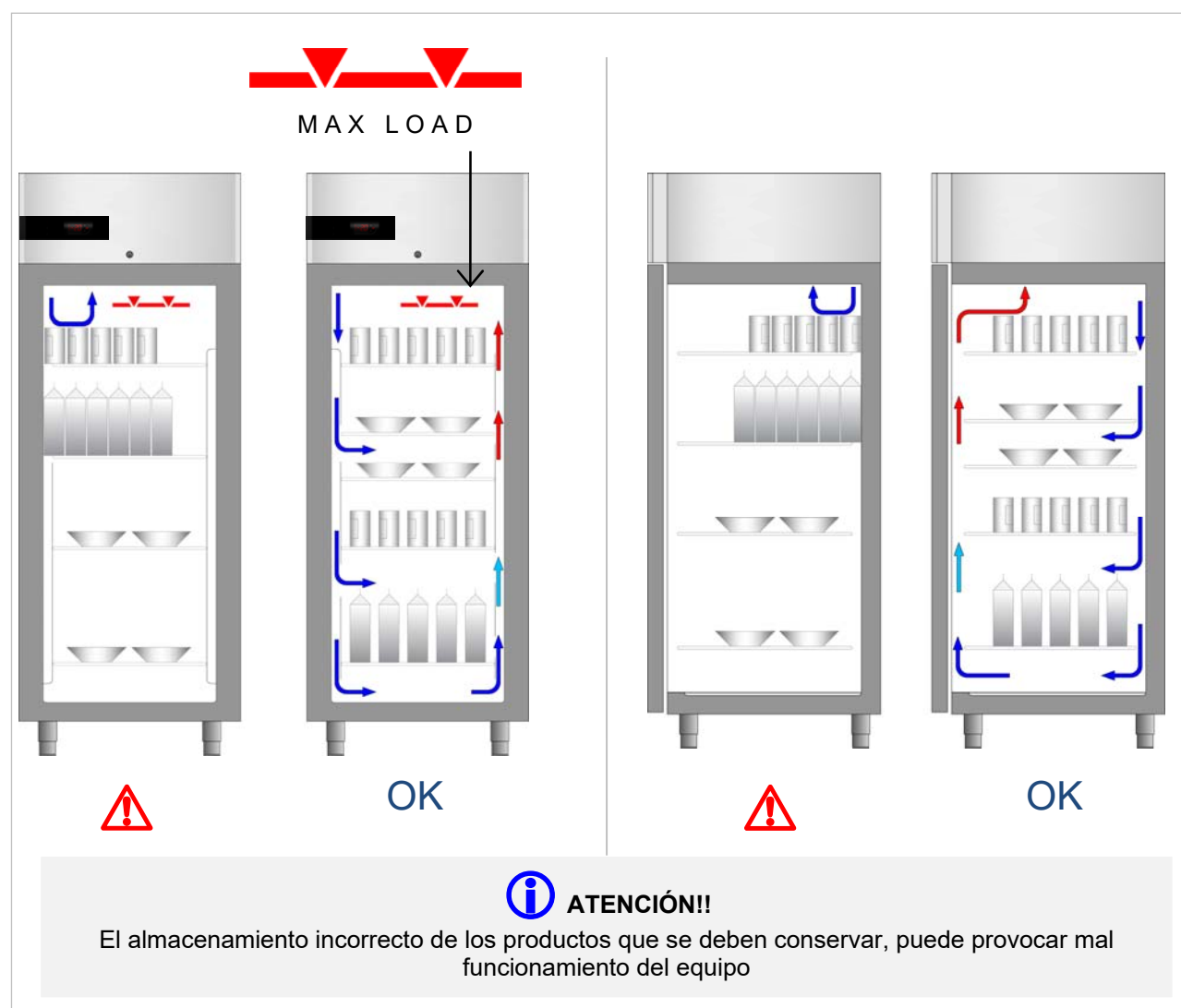
durante más de 3 s  and  (el display muestra "cc").

El controlador sale del procedimiento de ciclo continuo una vez transcurrido el tiempo establecido para el parámetro "cc" (2 horas).

5.3. Recomendaciones Para el Uso

Disposición de Carga

Distribuir los alimentos dentro de la cámara de modo uniforme (sin apoyarlos contro la puerta, lados laterales ni el fondo) para favorecer la circulación del aire.



Inactividad prolongada

Si el equipo se mantiene inactivo durante un largo período de tiempo, proceda de la siguiente manera:

1. Accionar el interruptor automático seccionador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2. Limpiar cuidadosamente el equipo y las zonas circundantes.
3. Cubrir con una capa de aceite alimentario las superficies de acero inoxidable.
4. Realizar todas las operaciones de mantenimiento;
5. Dejar las puertas semicerradas para evitar la formación de moho y/o olores desagradables.

Recomendaciones para una utilización normal

Aplique las siguientes recomendaciones, para garantizar un uso correcto del equipo:

- Evitar la obstrucción de la zona superior, anterior o posterior de la unidad condensadora, para facilitar al máximo la eliminación de calor del condensador.
- Mantener siempre limpia la parte anterior del condensador, utilizando un cepillo suave y evitando el uso de utensilios rígidos o metálicos que puedan dañar el sistema de aletas del condensador.
- Controlar que la superficie de apoyo del equipo sea plana.
- Evitar la introducción de sustancias líquidas o sólidas con temperatura superior a la del ambiente, e introduzca el material solo cuando el equipo haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.
- No poner los materiales que se deben conservar, en contacto con las paredes interiores, ya que bloquean la circulación del aire que garantiza la uniformidad de la temperatura interna del compartimiento refrigerado.
- Tratar de reducir al mínimo el número y la duración de las aperturas de las puertas.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento



Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos. En particular desactivar la

alimentación eléctrica mediante el interruptor automático seccionador.

6.2. Mantenimiento Ordinario

El mantenimiento ordinario consiste en la limpieza diaria de todas las partes que puedan estar en contacto con los alimentos y en el mantenimiento periódico de los quemadores, de las toberas y los conductos de descarga.

Un mantenimiento correcto permite obtener las mejores prestaciones, una duración prolongada del equipo y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

No dirigir chorros de agua directos al equipo ni usar aparatos de alta presión.

Para la limpieza del acero inoxidable no usar estropajos, cepillos ni raspadores de hierro, ya que pueden dejar partículas de hierro que si se oxidan pueden provocar herrumbre.

Para quitar los residuos endurecidos utilizar espátulas de madera, de plástico o jabones de goma abrasiva.

Durante los períodos de prolongada inactividad, cubra todas las superficies de acero inoxidable con un paño protector, mojado con aceite de vaselina, y airear periódicamente los locales.



No usar productos que contengan sustancias nocivas y peligrosas para la salud de las personas (solventes, gasolina, etc.).

6.3. Mantenimiento Ordinario (350+350)

En estos modelos, las dos cámaras tienen un sistema diferente de enfriamiento o descongelación.

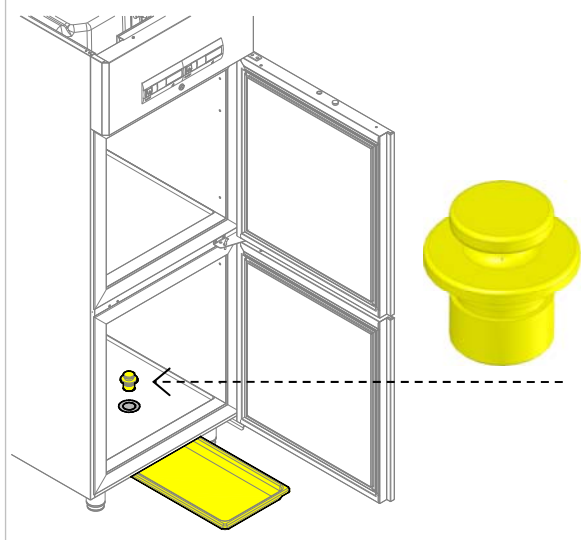
En la cámara superior ventilada, la descongelación se realiza automáticamente en períodos regulares, cuando pasa el gas caliente. La condensación que se forma es conducida al depósito correspondiente, ubicado debajo del compresor, donde es evaporada. Por tanto, el usuario no debe realizar ninguna operación.

En la cámara inferior estática, la descongelación se realiza cuando se para la máquina, y el usuario puede elegir la periodicidad de realización.

Realizar las operaciones siguientes:

1. Apagar el compartimiento inferior accionando el interruptor correspondiente
2. Quitar los productos que se encuentran en la cámara
3. Dejar la puerta abierta durante el tiempo que sea necesario, para que el hielo que se ha formado en las paredes se derrita, si es necesario, use la espátula suministrada con el equipo, para despegar más fácilmente el hielo.
4. Limpiar cuidadosamente, secar la cámara y volver a poner la tapa antes de poner a funcionar de nuevo el equipo.

ATENCIÓN : Para facilitar la evacuación del agua, quite la tapa del fondo y vacíe la cubeta de recogida, ubicada debajo del armario, cuando se termine la operación, como se muestra en el esquema.



6.4. Mantenimiento extraordinario



Haga que el personal especializado realice **frecuentemente** las siguientes operaciones:

- Realizar periódicamente la limpieza del condensador, utilizando utensilios adecuados (aspiradoras o cepillos suaves).
- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Limpiar periódicamente el depósito de evaporación de la condensación.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.
- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta (en los modelos BT).
- Controlar el funcionamiento del termostato o de la placa de las sondas.
- Control de la eficiencia de la instalación eléctrica.

7. AVERÍAS

Las informaciones que se brindan a continuación tienen el objetivo de ayudar a identificar y corregir posibles anomalías y disfunciones que podrían presentarse en la fase de uso. Algunos de estos

problemas pueden ser resueltos por el usuario, para todos los demás se requiere una competencia precisa, por tanto, deben realizarse exclusivamente por el personal cualificado.

Problema	Causas	Soluciones
El grupo frigorífico no arranca	Final de descongelación	arranca de nuevo después de una parada de 3'
	Apagado mediante el interruptor general	encendido de nuevo, vuelve a arrancar después de 3'
	Falta de tensión	controlar el enchufe, las tomas, los fusibles o la red eléctrica
	Otras causas	 Si el problema persiste contactar al centro de asistencia.
El grupo frigorífico funciona continuamente enfriando insuficientemente	Local demasiado caliente	airear el ambiente
	Condensador sucio	limpiar el condensador
	Insuficiente estanqueidad de las puertas	controlar las juntas
	Insuficiente cantidad de gas refrigerante	 Contactar al centro de asistencia.
	Válvula de gas caliente parcialmente abierta	 Contactar al centro de asistencia.
	Resistencias siempre insertadas	controlar el temporizador (solo en los modelos con descongelación automática)
	Ventilador del condensador detenido	 Contactar al centro de asistencia.
	Ventilador del evaporador detenido	 Contactar al centro de asistencia.
El grupo frigorífico no se detiene	Sonda averiada	 Contactar al centro de asistencia.
	Teletermostato o termostato averiado	 Contactar al centro de asistencia.
Presencia de hielo en el interior del evaporador	Tubo de descarga obstruido	desmontar y volver a montar el grupo de descarga, después de controlar su limpieza (solo en el modelo estático)
	Equipo no nivelado	restablecer el nivel accionando los pies regulables
	Válvula de gas caliente averiada	 Contactar al centro de asistencia.
	Resistencias que no funcionan	controlar la activación de la descongelación (solo en los modelos con descongelación eléctrica)
Rumorosidad del equipo	Vibraciones persistentes	controlar que el equipo no tenga contacto con otros objetos tanto interna como externamente

7.1. Visualización de Averías

Problema		Causas	Soluciones
E0	En la pantalla parpadea el letrero "E0" y el buzzer emite un sonido intermitente (error de sonda de la cámara)	➤ El tipo de sonda no es correcto. ➤ La sonda es defectuosa. ➤ La conexión sonda-tarjeta electrónica no es correcta. ➤ La temperatura detectada por la sonda se encuentra fuera de los límites permitidos por la sonda de la cámara en uso	 Contactar al centro de asistencia. ➤ Comprobar que la sonda de la cámara sea del tipo NTC. ➤ Verificar la integridad de la sonda. ➤ Comprobar que la conexión instrumento - sonda sea correcta. ➤ Comprobar que la temperatura cerca de la sonda no se encuentre fuera de los límites permitidos
E1	En la pantalla parpadea el letrero "E1" y el buzzer emite un sonido intermitente (error de sonda del evaporator)		
E2	En la pantalla parpadea el letrero "E2" y el buzzer emite un sonido intermitente (error de sonda del condensador)		
E3	En la pantalla parpadea el letrero "E3" y el buzzer emite un sonido intermitente (error de sonda del condensador)	refrigerante del sistema de alarma	 Contactar al centro de asistencia.
Con	En la pantalla parpadea el letrero "Con" (Limpiar el condensador)	Informes condensador mantenimiento.	➤ Limpiar el condensador. Para restablecer el contador interno debe introducir la contraseña 52 (ver capítulo aparte).
CHt	En la pantalla parpadea el letrero "CHt" y el buzzer emite un sonido intermitente (alarma de alta temperatura de condensación)	La temperatura del condensador ha superado el límite establecido.	 Contactar al centro de asistencia. ➤ Airear el ambiente. ➤ Limpiar el condensador. ➤ Comprobar que los ventiladores funcionen correctamente.
IA	En la pantalla parpadea el letrero "IA" y el buzzer emite un sonido intermitente (Alarma externa)	Interruptor de alta presión de intervención (heladera refrigerada por agua).	➤ Compruebe el suministro de agua.  Contactar al centro de asistencia.

8. INSTALACIÓN

8.1. Embalaje Y Desembalaje

Realizar el movimiento y la instalación respetando las informaciones suministradas por el fabricante, reportadas directamente en el embalaje, en el equipo y en este manual.

El sistema de elevación y transporte del producto en el embalaje, prevé el uso de una carretilla elevadora o de una transpaleta; mediante el uso de estos debe prestarse particular atención al balance del peso, a fin de evitar peligros de volcado (evitar inclinaciones excesivas!)



ATENCIÓN : Preste atención al cable de alimentación y a la posición de los pies, cuando esté insertando el dispositivo de elevación.



ATENCIÓN : debido a que existe una concentración de pesos en la parte alta del equipo, evite arrastrar el mismo durante los movimientos (peligro de volcado y daños en los pies).

El embalaje es de cartón y la paleta de madera. En el embalaje de cartón están impresos una serie de símbolos que muestran, según las normativas internacionales, las prescripciones a las que se deberán someter los equipos durante las operaciones de carga y descarga, transporte y almacenamiento.



Verificar, en el momento de la entrega, la integridad del embalaje y que durante el transporte no haya sufrido daños. Los posibles daños serán inmediatamente impugnados al transportador.

Se debe quitar el embalaje lo antes posible, con el objetivo de verificar la integridad del equipo y la ausencia de daños.

No trabajar el cartón con utensilios cortantes, para no dañar los paneles de acero subyacentes. Quitar hacia arriba el embalaje de cartón.

Verifique, después de quitar el embalaje, que las características del equipo correspondan a las ordenadas por usted en el pedido;

Si existen anomalías contacte inmediatamente al comerciante.



Los elementos del embalaje (bolsas de nylon, poliestirol expandido, grapas) no se deben dejar al alcance de los niños.

Quitar el film protector en PVC de las paredes internas y externas, evitando el uso de utensilios metálicos.

8.2. Instalación

Se debe cumplir con todas las fases de instalación, hasta finalizar el proyecto general.

La zona de instalación debe estar provista de todas las conexiones de alimentación, de descarga de los residuos de producción, debe estar iluminada adecuadamente y contar con todos los requisitos higiénicos y sanitarios que respondan a las leyes vigentes.

Para optimizar los consumos y reducir el desgaste de la máquina, no la coloque cerca de fuentes de calor o en ambientes con temperaturas muy elevadas.

Proceda a la nivelación del equipo mediante los pies.



ATENCIÓN : el equipo necesita espacios mínimos funcionales, como se muestra en el diseño.



Para garantizar un funcionamiento correcto del equipo, el mismo puede ser instalado y funcionar solo en locales permanentemente ventilados.



Conectar y dejar insertado por un cierto período de tiempo (al menos dos horas) antes de controlar el funcionamiento. Durante el transporte es probable que el aceite lubricante del compresor haya entrado en el circuito refrigerante, obstruyendo los capilares: como consecuencia, el equipo funcionará por algún tiempo sin producir frío, hasta que el aceite no vuelva al compresor.



8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica

La conexión se debe efectuar por el personal autorizado y cualificado, respetando las leyes vigentes y con el uso del material apropiado y señalado.

i Antes de conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica, controle que la tensión y la frecuencia correspondan a los datos de la placa de matrícula, que se encuentra en la parte posterior del equipo.

i Este equipo se suministra con una de las siguientes tensiones de funcionamiento

- 230V 1~ 50Hz

- 220V1~ 60Hz.

! Antes de realizar la conexión, asegúrese de que en la red de alimentación, ubicada en la parte anterior de la máquina, haya un interruptor diferencial con una potencia adecuada, que protege el equipo de sobrecargas o cortocircuitos.

8.4. Prueba

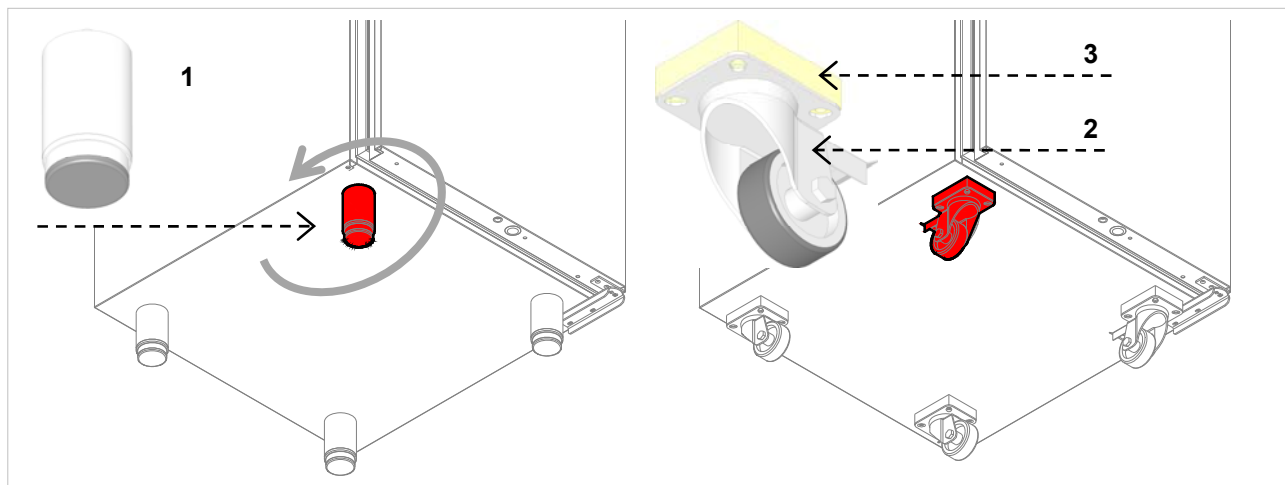
El equipo se entrega listo para ser usado por el adquirente. Dicha funcionalidad está garantizada por la superación de las pruebas (prueba eléctrica -

prueba funcional - prueba estética) y por las certificaciones correspondientes mediante los anexos específicos.

9. NOTAS TÉCNICAS

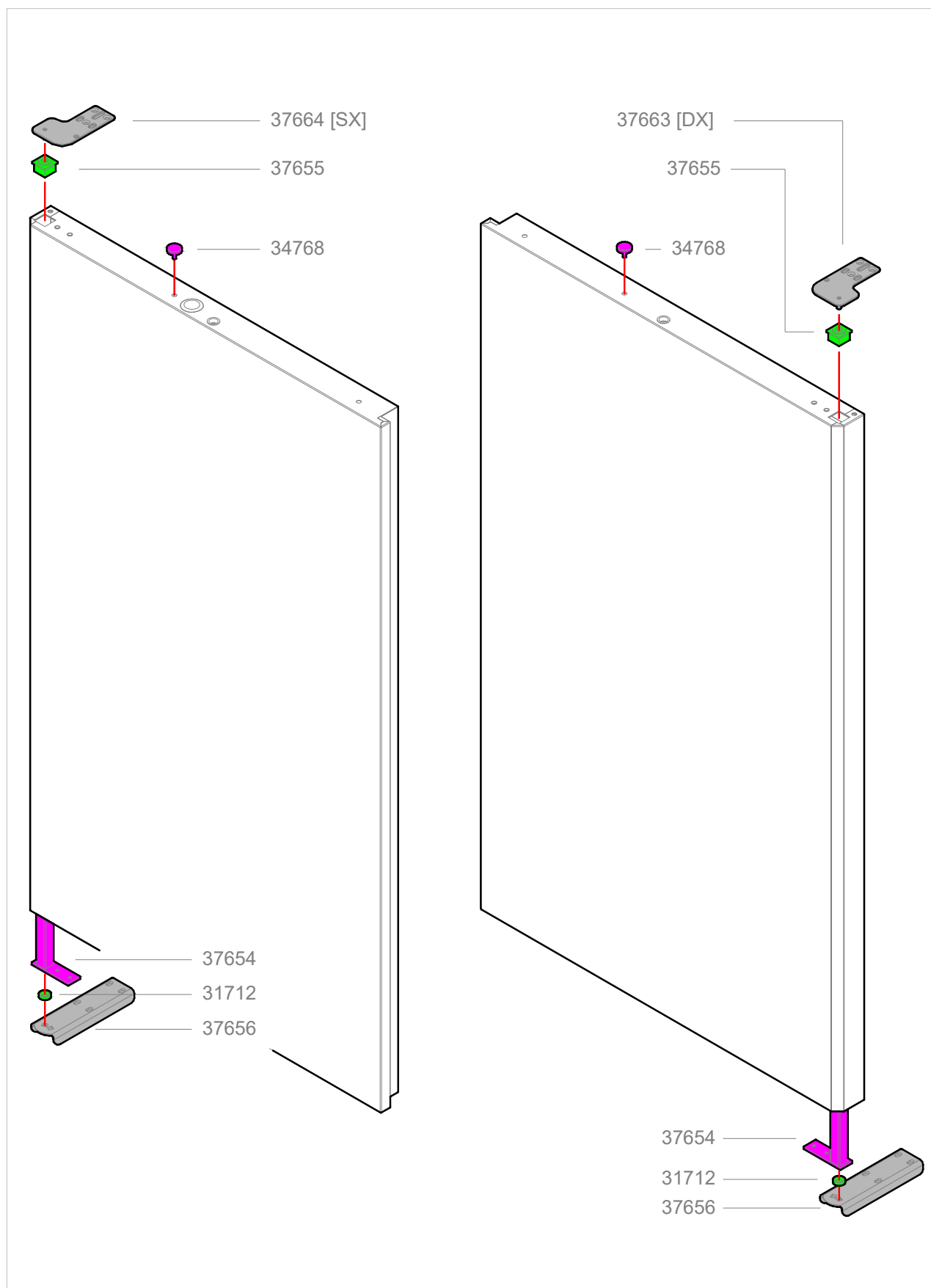
9.1. Montaje del kit de ruedas accesorias

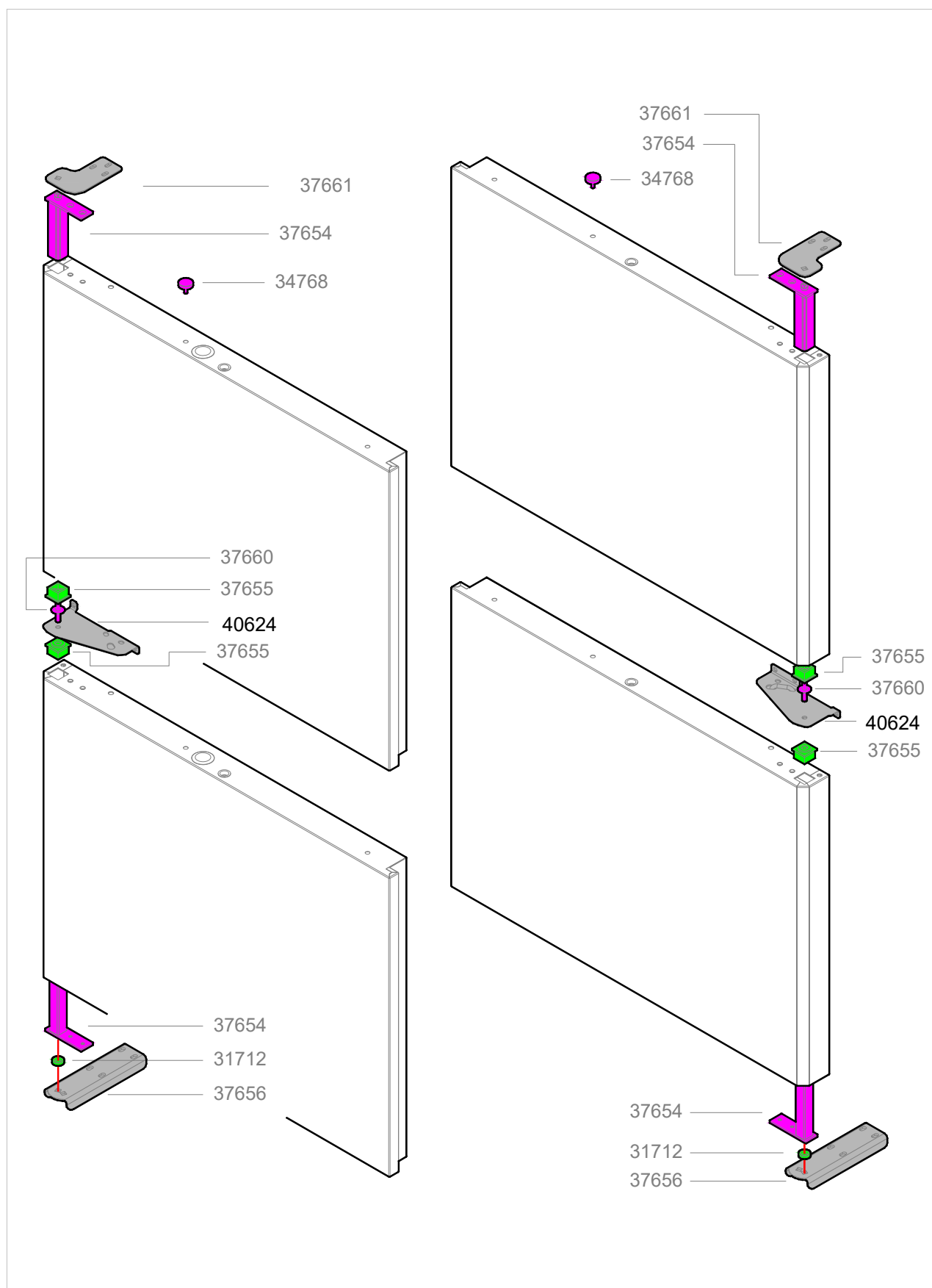
- Desenroscar los pies (1) hasta quitarlos completamente
- Fijar la rueda (2) y el zócalo (3) al fondo del armario, utilizando los tornillos suministrados en conjunto con el equipo.
- Los tornillos de cada rueda deben ser insertados en los 4 orificios de Ø 6mm previstos.



ES

9.2. Reversibilidad De Las Puertas





9.3. Programación de los parámetros

Los parámetros de funcionamiento, modifi cables con el teclado, se dividen en dos tipos: de uso frecuente (tipo F) y de confi guracion (tipo C).

El encendido a este ultimo tipo esta protegido por contrasena (predeterminada=22) que impide que se realicen modifi caciones accidentales o por parte de personas no autorizadas.

Acceso a los parámetros de tipo F:

- pulse la tecla  -durante mas de 3 segundos (en caso de que haya alarmas activas, silencie el zumbador). En el display aparecera el codigo del parametro 'PS' (contrasena);
- con las teclas  y  desplacese por los parametros. Se iluminara el LED correspondiente a la categoria a la que pertenecen los parametros (ver Tab.);
- pulse  -para visualizar el valor asociado al parametro;
- aumente o disminuya el valor con la tecla  y  respectivamente;
- pulse  -para guardar temporalmente el nuevo valor y volver a la visualizacion del parametro;
- repita el procedimiento con los demas param.s que desee modifi car;
- pulse la tecla  -durante mas de 3 segundos para guardar de modo defi nitivo los parametros y salir del proceso de modifi cacion.

Acceso a los parámetros de tipo C:

- pulse la tecla  -durante mas de 3 segundos (en caso de que haya alarmas activas, silenciar el zumbador), en el display aparecera el codigo de parametro "PS" (contrasena);
- pulse la tecla  -para entrar a editar la contrasena;
- con las teclas  y  desplacese por los numeros hasta visualizar **22** (contrasena para el encendido a los parametros);
- pulse la tecla  -para confi rmar la contrasena;
- con las teclas  y  desplacese por los parametros. En el display aparecera el LED de la categoria a la que pertenecen los parametros (ver Tab.);
- pulse  -para visualizar el valor asociado al parametro;
- aumente o disminuya el valor con las teclas  y  respectivamente;
- pulse  -para guardar temporalmente el nuevo valor y visualizar de nuevo el parametro;
- repita el proceso para los demas parametros que desee modifi car;
- pulse la tecla  -durante mas de 3 segundos para guardar de modo defi nitivo los parametros y salir del proceso de modifi cacion de los parametros.

Advertencia:

Si no se pulsa ninguna tecla durante 60 segundos, todos los cambios guardados temporalmente en la RAM, seran cancelados y se restauraran las confi guraciones anteriores.

En el caso de que se desconecte la tension del aparato antes de guardar las confi guraciones

(pulsando la tecla  -durante 3 segundos), todos los cambios realizados en los parametros y guardados temporalmente se perderan.

10. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

 Este equipo ha sido realizado en conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 Asegurándose que este equipo sea eliminado de manera correcta, el usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud.



El símbolo  sobre el producto o sobre la documentación que lo acompaña, indica

que este producto no debe ser considerado un residuo doméstico, sino que se debe entregar al punto idóneo de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Elimínelo siguiendo las normativas para la eliminación de los residuos.

Para más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, contacte la oficina local correspondiente, el servicio de recogida de los residuos domésticos o el local donde se ha adquirido el producto.

11. FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE

El refrigerante utilizado en la máquina es el fluido **R290 / R134a / R452A**.

Los componentes del fluido son los siguientes **R452A**:

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

La rápida evaporación del líquido puede provocar congelamiento. La inhalación de concentraciones elevadas de vapor, puede causar irregularidad cardíaca, efectos narcóticos a corto plazo (vértigos, dolores de cabeza y confusiones mentales), desmayos o la muerte.

- Efectos en los ojos: Congelamiento o quemaduras por el frío, causados por el contacto con el líquido.
- Efectos en la piel: Congelamiento o quemaduras por el frío, causados por el contacto con el líquido.

- Efectos de la ingestión. La ingestión no está considerada un medio de exposición.

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Ojos: En caso de contacto, lavar inmediatamente los ojos con abundante agua por al menos 15 minutos. Consultar un médico.

Efectos en la piel: Lavar con agua por al menos 15 minutos después de un contacto excesivo. Si es necesario, curar el congelamiento, calentando cuidadosamente la zona afectada. Acudir al médico en caso de irritación.

Ingestión oral: La ingestión no está considerada un medio de exposición.

Inhalación: Si se inhalan concentraciones elevadas, trasladar a la persona al aire libre. Mantener tranquila a la persona. Si la persona no respira, proceder a la respiración artificial. Si existe dificultad para respirar, suministrar oxígeno. Acudir al médico.

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. NORME E AVVERTENZE GENERALI	4
4.1. Informazioni Generali	4
4.2. Garanzia	4
4.3. Descrizione Apparecchiatura	4
4.4. Targhetta Caratteristiche	5
4.5. Sostituzione Parti	6
5. USO E FUNZIONAMENTO	6
5.1. Descrizione Dei Comandi	6
5.2. Funzionalità	7
5.3. Consigli Per L'uso	8
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	9
6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione	9
6.2. Manutenzione Ordinaria	10
6.3. Manutenzione Ordinaria (350+350)	10
6.4. Manutenzione Straordinaria	10
7. GUASTI	11
7.1. Visualizzazione Guasti	12
8. INSTALLAZIONE	13
8.1. Imballo E Disimballo	13
8.2. Installazione	14
8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica	15
8.4. Collaudo	15
9. NOTE TECNICHE	15
9.1. Montaggio kit ruote accessorie	15
9.2. Programmazione Parametri	16
9.3. Reversibilità Delle Porte	17
10. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	19
11. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R134a / R452A	19
12. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R290	19
ALLEGATI	I

2. INDICE ANALITICO

A

Allacciamento Alimentazione Elettrica; 15
Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione; 9

C

Collaudo; 15
Consigli per il normale utilizzo; 9
Consigli Per L'uso; 8

D

Descrizione Apparecchiatura; 4
Descrizione Dei Comandi; 6
Disimballo; 13
Disposizione Carico; 8

F

Funzionalità; 7

G

Garanzia; 4
GUASTI; 11

I

Imballo; 13
Informazioni Generali; 4
Installazione; 14

M

Manutenzione Ordinaria; 10
Manutenzione Ordinaria (350+350); 10
Manutenzione Straordinaria; 10
Montaggio kit ruote accessorie; 15

P

Prolungata inattività; 9

R

Reversibilità Delle Porte; 17

S

SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE
R134a / R452A; 19
SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R290;
19
SICUREZZA; 3
SMALTIMENTO APPARECCHIATURA; 19
Sostituzione Parti; 6

T

Targhetta Caratteristiche; 5

V

Visualizzazione Guasti; 12

3. SICUREZZA

  **Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura.**

 Conservare con cura questo manuale per poterlo consultare in ogni caso di necessità.

 L'impianto elettrico è stato progettato secondo la norma **CEI EN 60335-2-89**.

 Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura a incasso.

 Non utilizzare dispositivi meccanici né altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal costruttore.

 Non danneggiare il circuito del refrigerante.

 Non utilizzare degli apparecchi elettrici all'interno degli scomparti dell'apparecchio per la conservazione dei cibi congelati.

 Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.

 Non appoggiare oggetti sul fondo dell'apparecchiatura. Utilizzare le apposite griglie per stoccare il prodotto.

 Il carico massimo ammesso per griglia è di 45Kg uniformemente distribuiti.

 La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita da personale qualificato.

 Adesivi particolari evidenziano la presenza di tensione di rete in prossimità di aree (comunque protette) con rischi di natura elettrica.

 Prima del collegamento, assicurarsi che i mezzi per la disconnessione dell'apparecchio

dalla rete elettrica, siano incorporati nell'impianto fisso in accordo alle regole di installazione (richiesto per apparecchi forniti senza spina da collegare ad impianto fisso).

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere od eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

E' consigliato simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

L'apparecchiatura è destinata solo all'uso per cui è stata progettata; ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone causati da un uso improprio o errato.

 Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli alimenti da fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando prodotti infiammabili o prodotti che contengono sostanze nocive alla salute.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.

4. NORME E AVVERTENZE GENERALI

4.1. Informazioni Generali

Questo manuale è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa.

Si consiglia i destinatari delle informazioni di leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

La lettura delle informazioni contenute nel seguente documento permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Per evidenziare alcune parti di testo di notevole importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati dei simboli particolari il cui significato viene di seguito descritto.



Indica informazioni importanti riguardanti la sicurezza. È necessario adottare comportamenti appropriati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni.



Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

4.2. Garanzia

La garanzia dell'apparecchio e dei componenti di nostra produzione ha la durata di 2 anni dalla data della spedizione e si traduce nella fornitura gratuita delle parti che, a nostro insindacabile giudizio, risultassero difettose.

Tali difettosità devono risultare comunque indipendenti da un eventuale non corretto impiego

del prodotto in conformità alle indicazioni riportate nel manuale.

Restano esclusi dalla garanzia oneri derivanti da manodopera, viaggi e trasporti.

I materiali sostituiti in garanzia si intendono comunque di nostra proprietà e devono pertanto essere restituiti a cura e spese del cliente.

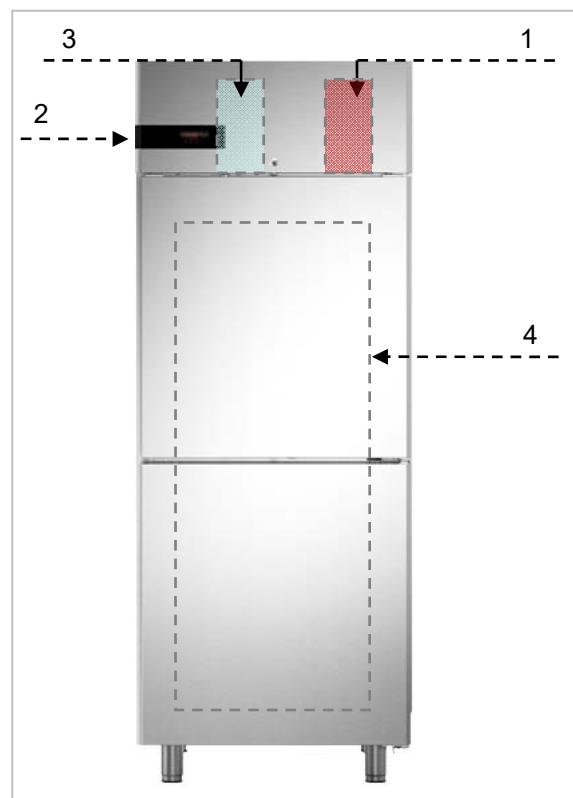
4.3. Descrizione Apparecchiatura

L'armadio refrigerato, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la conservazione degli alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

- 1) **area di condensazione** : è disposta nella parte superiore ed è caratterizzata dalla presenza dell'unità condensatrice.
- 2) **area elettrica** : è disposta nella parte superiore/anteriore e contiene le apparecchiature di controllo e di alimentazione nonché il cablaggio elettrico.
- 3) **area di evaporazione** : è situata all'interno del vano refrigerato ed è caratterizzata dall'unità evaporante.
- 4) **area di stoccaggio** : è situata al di sotto dell'unità evaporante ed è destinata alla conservazione degli alimenti.

La parte superiore è contraddistinta da un cruscotto che permette l'accessibilità alle parti elettriche.

Nella parte anteriore si evidenziano una o più porte, ad apertura verticale, che chiudono ermeticamente il vano refrigerato.



In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni :

ARMADIO Temperatura Positiva
(-2°C +8 °C) (0°C +10 °C)

Modello ventilato adatto alla conservazione di prodotti alimentari freschi, cibi precotti confezionati e bevande. Il periodo di conservazione deve intendersi piuttosto limitato.

ARMADIO Temperatura Negativa
(-15°C -25 °C) (-20°C -10 °C)

Modello ventilato adatto alla conservazione di prodotti surgelati per lunghi periodi.

ARMADIO Statico PESCE
(-4°C + 6°C)

Modello statico adatto alla conservazione di prodotti ittici freschi per brevi periodi. Tale modello è indicato anche nella conservazione di prodotti i cui componenti possono subire fenomeni di ossidazione in presenza di ventilazione (esempio la panna nei prodotti della pasticceria)

IT

4.4. Targhetta Caratteristiche

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

- 1) Codice apparecchiatura
- 2) Descrizione apparecchiatura
- 3) Numero di matricola
- 4) Tensione e frequenza di alimentazione
- 5) Potenza e corrente Nominale
- 6) Potenza Sbrinamento
- 7) Potenza Totale Lampade
- 8) Classe climatica
- 9) Tipo e Quantità di gas refrigerante
- 10) Numero del fluido frigorifero del componente principale del gas espandente della schiuma isolamento.
- 11) Simbolo RAEE

CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
		10
  		11

Le apparecchiature sono dotate di classe climatica che indica la temperatura ambiente entro la quale il frigorifero funziona correttamente. Di seguito le classi climatiche esistenti :

Classe Climatica	Temperatura Ambiente °C	Umidità Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.5. Sostituzione Parti

⚠ Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti.

i In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore differenziale sezionatore.

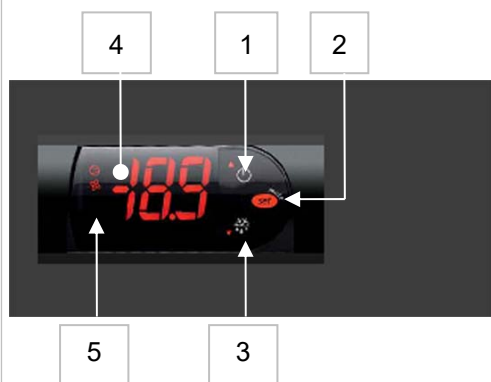
Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.

i Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore.

5. USO E FUNZIONAMENTO

5.1. Descrizione Dei Comandi

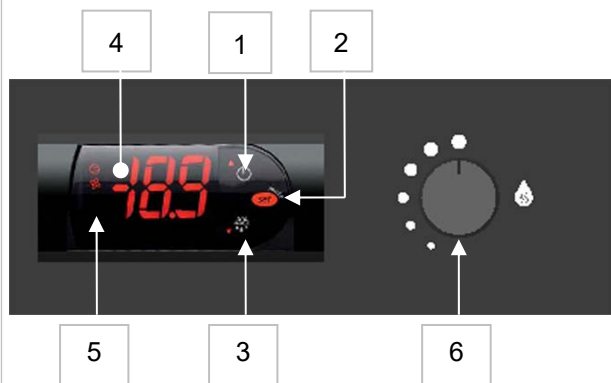
Serie GASTRONORM



1. Tasto ON/OFF teletermostato.
2. Tasto impostazione Setpoint
3. Tasto avvio sbrinatorio manuale
4. Teletermostato digitale
5. Led stato di funzionamento

1-2-3 Tasti di modifica temperatura

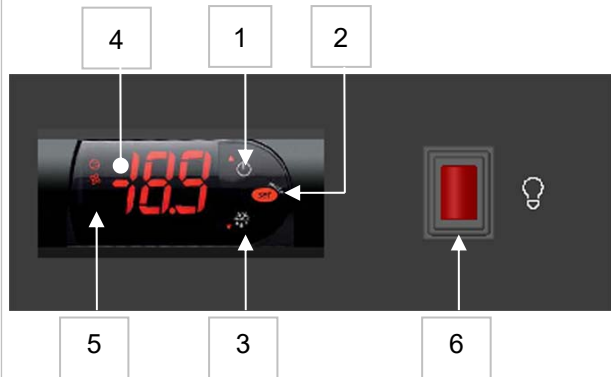
Serie PASTICCERIA



1. Tasto ON/OFF teletermostato.
2. Tasto impostazione Setpoint
3. Tasto avvio sbrinatorio manuale
4. Teletermostato digitale
5. Led stato di funzionamento
6. Regolatore Umidità.

1-2-3 Tasti di modifica temperatura

Serie PORTE VETRO



1. Tasto ON/OFF teletermostato.
2. Tasto impostazione Setpoint
3. Tasto avvio sbrinatorio manuale
4. Teletermostato digitale
5. Led stato di funzionamento
6. Interruttore luce (l'avvenuta accensione è comprovata dall'illuminazione dal led arancio incorporato).

1-2-3 Tasti di modifica temperatura

5.2. Funzionalità

Accensione e spegnimento Teletermostato

Accensione dello strumento (ON) : premere per alcuni secondi il tasto  (durante la pressione del tasto il display visualizza ON).

Spegnimento dello strumento (OFF) : premere per tre secondi il tasto . L'avvenuto spegnimento è confermato dalla visualizzazione sul display del messaggio "OFF" alternato alla temperatura misurata dalla sonda impostata.

Impostazione Temperatura Di Lavoro

La temperatura impostata durante il collaudo in azienda si evidenzia premendo il pulsante . Tale temperatura rimane visualizzata per 5 secondi durante i quali può essere modificata

agendo sui due tasti 2 pulsanti  e  che simboleggiano rispettivamente l'aumento o la diminuzione della stessa.

Dopo 5 secondi di mancata pressione sui tasti  e  si visualizza di nuovo la temperatura del vano refrigerato. La temperatura interna del vano può essere impostata dall'utente tra il livello massimo e minimo evidenziato nella scritta posizionata nella parte alta della porta.

Sbrinamento

Il teletermostato digitale controlla automaticamente gli sbrinamenti dell'evaporatore. L'operazione di sbrinamento è segnalata dall'apposito led.

Durante tale fase si consiglia di non effettuare operazioni di carico o scarico del vano refrigerato. La fine dello sbrinamento è pilotata comunque dall'apposita sonda.

In condizioni di esercizio particolarmente gravose (condizioni ambientali ad elevata temperatura ed umidità o in seguito all'introduzione di sostanze ad alta cessione d'umidità) si consiglia di effettuare qualche sbrinamento supplementare manuale

agendo per alcuni secondi sul tasto .



Regolazione Umidità Modelli Pasticceria

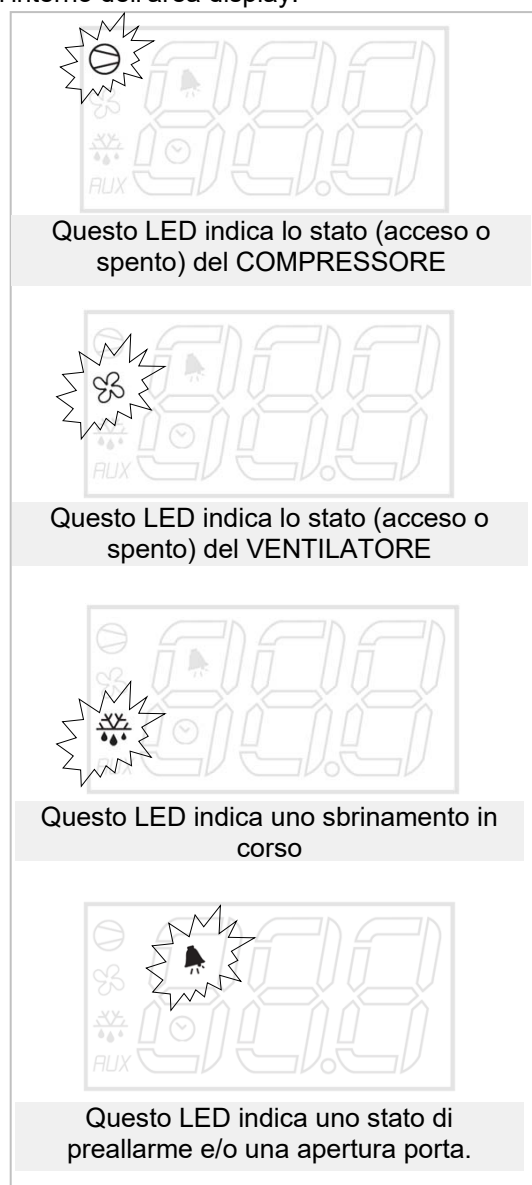
Nei soli modelli PASTICCERIA TN, è possibile variare l'umidità presente all'interno della cella, agendo sul selettore 8. Selezionando fra le

sei impostazioni possibili, come in figura, è possibile modificare il valore di umidità presente, in base alla tipologia di prodotto conservato.



Visualizzazioni Display LED

Sono presenti quattro segnalazioni grafiche all'interno dell'area display:



Ciclo Continuo

Ciclo continuo è una funzione che permette di abbassare rapidamente la temperatura anche al di sotto del set point.

Durante il funzionamento in ciclo continuo il compressore continua a funzionare, indipendentemente dalla regolazione, per il tempo definito con il parametro **cc** (2 ore).

Per attivare il ciclo continuo, premere i tasti  e  per almeno 3 secondi (il display visualizza la scritta "cc").

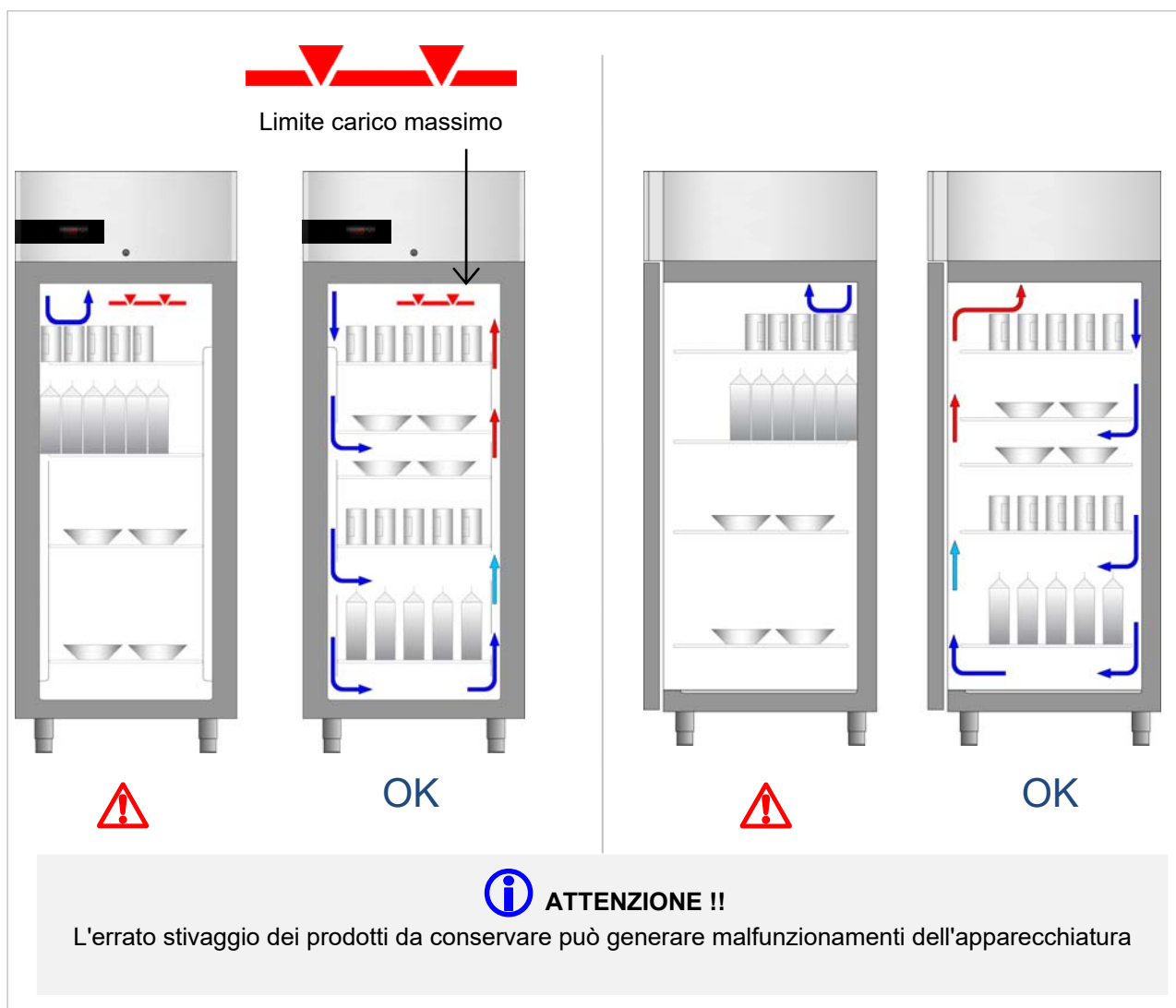
Terminato il tempo stabilito dal parametro **cc** (2 ore) il ciclo si conclude automaticamente.

Per interrompere il ciclo continuo premere i tasti  e  per più di 3 secondi.

5.3. Consigli Per L'uso

Disposizione Carico

Per consentire una buona circolazione dell'aria, distribuire il prodotto all'interno della cella uniformemente, distante dalla porta, dai fianchi e dallo schienale posteriore.



Prolungata inattività

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1. Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3. Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4. Eseguire tutte le operazioni di manutenzione;
5. Lasciare le porte socchiuse per evitare la formazione di muffe e/o odori sgradevoli.

Consigli per il normale utilizzo

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:

- Evitare di ostruire la zona sovrastante, anteriore o posteriore alla unità condensatrice

per favorire al massimo lo smaltimento di calore dal condensatore.

- Mantenere sempre pulita la parte anteriore del condensatore utilizzando una spazzola morbida ed evitando l'impiego di utensili rigidi o metallici che possano danneggiare le alettature del condensatore.
- Controllare la planarità della superficie di appoggio della apparecchiatura.
- Evitare di introdurre sostanze liquide o solide a temperatura superiore a quella ambiente, e comunque effettuare l'introduzione del materiale dopo che l'apparecchiatura ha raggiunto la temperatura di funzionamento.
- Evitare di stipare i materiali da conservare a contatto con le pareti interne, bloccando in tal modo la circolazione dell'aria che garantisce l'uniformità della temperatura all'interno del vano refrigerato.
- Evitare quanto più possibile il numero e la durata delle aperture porte.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione



Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti. In particolare disattivare

l'alimentazione elettrica mediante l'interruttore automatico sezionatore.

6.2. Manutenzione Ordinaria

La manutenzione ordinaria consiste nella pulizia giornaliera di tutte le parti che possono venire a contatto con gli alimenti.

Una buona manutenzione consentirà di ottenere migliori prestazioni, una maggiore durata dell'apparecchiatura e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Non spruzzare con getti d'acqua diretti o con apparecchi ad alta pressione.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile non usare pagliette o spazzole di ferro in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi portano alla ruggine.

Per rimuovere residui induriti utilizzare spatole in legno, in plastica o saponette in gomma abrasiva.

Durante i periodi di lunga inattività stendere su tutte le superfici in acciaio inox un velo protettivo passandovi un panno imbevuto di olio di vaselina, ed arieggiare periodicamente i locali.



Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

6.3. Manutenzione Ordinaria (350+350)

In questi modelli, le due celle hanno un differente sistema di raffreddamento e di sbrinamento.

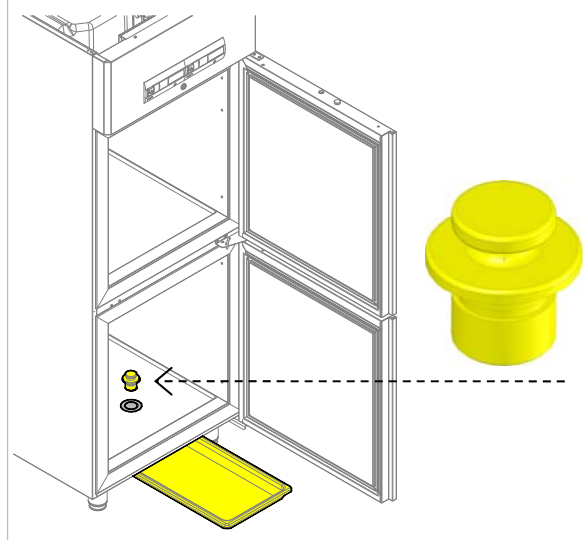
Nella cella superiore ventilata, lo sbrinamento avviene automaticamente a periodi regolari mediante il passaggio di gas caldo. La condensa che si forma viene convogliata nell'apposita vaschetta posta sotto al compressore ed evaporata. Non è quindi richiesta nessuna operazione da parte dell'utilizzatore.

Nella cella inferiore statica, lo sbrinamento avviene per fermata della macchina e la periodicità è a discrezione dell'utilizzatore.

Eseguire le operazioni di seguito riportate:

1. Spegnerne il vano inferiore agendo sull'apposito interruttore
2. Svuotare la cella dal prodotto contenuto
3. Lasciare aperta la porta per il tempo necessario affinché il ghiaccio formatosi sulle pareti si scioglia; eventualmente agevolare il distacco dalle pareti mediante l'apposito raschietto fornito in dotazione
4. Pulire accuratamente, asciugare la cella e riposizionare il tappo prima di rimettere in funzione l'apparecchiatura.

ATTENZIONE : Per agevolare l'evacuazione dell'acqua dal fondo rimuovere il tappo e a fine operazione svuotare la bacinella di raccolta posta sotto all'armadio come riportato nello schema.



6.4. Manutenzione Straordinaria



Periodicamente far eseguire da personale specializzato le seguenti operazioni :

- Provvedere periodicamente alla pulizia del condensatore utilizzando utensili idonei (aspirapolvere o spazzole morbide).
- Controllare la perfetta tenuta della guarnizione della porta e, se necessario, sostituirla.

- Provvedere periodicamente alla pulizia della vaschetta evapora condensa.
- Verificare che i collegamenti elettrici non abbiano subito degli allentamenti nelle connessioni.
- Verificare l'efficienza della resistenza stipite (nei modelli BT).
- Controllare il funzionamento del termostato elettronico / scheda e delle sonde.
- verifica dell'efficienza dell'impianto elettrico.

7. GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi

possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

Problema	Cause	Rimedi
Il gruppo frigorifero non parte	Fine sbrinamento	riparte dopo una sosta di 3'
	Spegnimento tramite interruttore generale	riacceso, riparte dopo 3'
	Manca tensione	controllare spina, prese, fusibili e rete elettrica
	Altre cause	 Se il problema persiste contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero funziona continuamente raffreddando insufficientemente	Locale troppo caldo	aerare l'ambiente
	Condensatore sporco	pulire il condensatore
	Insufficiente tenuta delle porte	controllare le guarnizioni
	Insufficiente quantità di gas refrigerante	 Contattare il centro di assistenza.
	Valvola gas caldo parzialmente aperta	 Contattare il centro di assistenza.
	Resistenze sempre inserite	verificare temporizzatore (solo su modelli con sbrinamento elettrico)
	Ventilatore del condensatore fermo	 Contattare il centro di assistenza.
	Ventilatore evaporatore fermo	 Contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero non si arresta	Sonda guasta	 Contattare il centro di assistenza.
	Teletermostato o termostato guasto	 Contattare il centro di assistenza.
Presenza di ghiaccio all'interno dell'evaporatore	Tubo di scarico ostruito	smontare e rimontare il gruppo di scarico dopo averne controllato la pulizia (solo su modello statico)
	Apparecchio non livellato	ripristinare il livello agendo sui piedi regolabili
	Valvola gas caldo in avaria	 Contattare il centro di assistenza.
	Resistenze non funzionanti	verificare attivazione sbrinamento (solo su modelli con sbrinamento elettrico)
Rumorosità dell'apparecchio	Vibrazioni persistenti	verificare che non vi siano contatti tra l'apparecchio ed altri oggetti sia all'interno che all'esterno

7.1. Visualizzazione Guasti

	Problema	Cause	Rimedi
E0	A display lampeggia la scritta "E0" ed il buzzer emette un suono intermittente (errore sonda cella)	➤ Il tipo di sonda non è corretto. ➤ La sonda è difettosa. ➤ Il collegamento sonda – scheda elettronica non è corretto. ➤ La temperatura rilevata dalla sonda è al di fuori dei limiti consentiti dalla sonda cella in uso	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Verificare che la sonda sia del tipo NTC. ➤ Verificare l'integrità della sonda. ➤ Verificare l'esattezza del collegamento strumento – sonda. ➤ Verificare che la temperatura in prossimità della sonda non sia al di fuori dei limiti consentiti
E1	A display lampeggia la scritta "E1" ed il buzzer emette un suono intermittente (errore sonda evaporatore)		
E2	A display lampeggia la scritta "E2" ed il buzzer emette un suono intermittente (errore sonda condensatore)		
E3	A display lampeggia la scritta "E3" ed il buzzer emette un suono intermittente (allarme impianto refrigerante)	L'impianto refrigerante non raffredda	 Contattare il centro di assistenza.
Con	A display lampeggia la scritta "Con" (pulizia condensatore)	Segnalazione manutenzione ordinaria condensatore.	➤ Pulire il condensatore. Per resettare il contatore interno è necessario immettere la password 52 (vedi capitolo specifico).
CHt	A display lampeggia la scritta "CHt" ed il buzzer emette un suono intermittente (allarme alta temperatura di condensazione)	La temperatura del condensatore ha superato il limite imposto.	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Aerare l'ambiente. ➤ Pulire il condensatore. ➤ Verificare che i ventilatori funzionino correttamente.
IA	A display lampeggia la scritta "IA" ed il buzzer emette un suono intermittente (Allarme Esterno)	Intervento pressostato di alta pressione (armadio gelateria condensato ad acqua).	➤ Verificare l'alimentazione dell'acqua.  Contattare il centro di assistenza.

8. INSTALLAZIONE

8.1. Imballo E Disimballo

Eseguire la movimentazione e l'installazione rispettando le informazioni fornite dal costruttore, riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nel presente manuale.

Il sistema di sollevamento e trasporto del prodotto imballato prevede l'impiego di un carrello a forche o di un transpallet usando il quale si deve fare particolare attenzione al bilanciamento del peso onde evitare pericoli di ribaltamento (evitare inclinazioni eccessive!).



ATTENZIONE : Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al cavo di alimentazione e alla posizione dei piedini.



ATTENZIONE : data la presenza di pesi concentrati nella parte alta dell'apparecchiatura evitare di trascinare la stessa durante gli spostamenti (pericolo di ribaltamento e danneggiamento dei piedini).

L'imballo è realizzato in cartone e il pallet in legno. Sull'imballo in cartone viene stampigliata una serie di simboli che evidenziano, secondo le normative internazionali, le prescrizioni cui dovranno essere sottoposte le apparecchiature durante le operazioni di carico e scarico, trasporto e immagazzinamento.



Alla consegna verificare, che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni. Eventuali danni vanno immediatamente contestati al trasportatore.

L'apparecchiatura va sballata prima possibile per verificarne l'integrità e l'assenza di danni. Non incidere il cartone con utensili taglienti onde evitare di danneggiare i sottostanti pannelli in acciaio.

Sfilare verso l'alto l'imballo in cartone.

Dopo aver sballato l'apparecchiatura verificare che le caratteristiche corrispondano a quanto da Voi richiesto nell'ordine;

Per eventuali anomalie contattare immediatamente il rivenditore.



Gli elementi dell'imballo (sacchetti in nylon, polistirolo espanso, graffe ...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini.

Rimuovere il film protettivo in PVC dalle pareti interne ed esterne evitando l'uso di utensili metallici.

8.2. Installazione

i Le operazioni di messa in opera e di installazione devono essere effettuate da personale specializzato.

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti.

Per ottimizzare i consumi e ridurre l'usura della macchina, non collocarla in vicinanza di fonti di calore o in ambienti con temperature troppo elevate.

Procedere al livellamento dell'apparecchio agendo sui singoli piedini.

i Non spingere o trascinare l'apparecchio durante l'installazione, per evitare che si rovesci o crei danni a parti o persone.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati, per garantire un corretto funzionamento dello stesso.

i Allacciare e quindi lasciare inserito per un certo tempo (almeno due ore) prima di controllare il funzionamento. Durante il trasporto è probabile che l'olio lubrificante del compressore sia entrato nel circuito refrigerante otturando il capillare: di conseguenza l'apparecchiatura funzionerà per qualche tempo senza produrre freddo fino a quando l'olio non sarà ritornato al compressore.

! **ATTENZIONE** : l'apparecchiatura necessita di spazi minimi funzionali come da disegno.



8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica

i L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

i Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica verificare che la tensione e la frequenza corrispondano con i dati riportati sulla targhetta di immatricolazione applicata sulla parte posteriore dell'apparecchio.

i L'apparecchiatura viene fornita con una delle seguenti tensioni di funzionamento:

- 230V 1~ 50Hz
- 220V1~ 60Hz.



Prima di effettuare il collegamento assicurarsi della presenza nella rete di alimentazione, a monte dell'apparecchio, di un apposito interruttore differenziale di adeguata potenza al fine di preservare l'apparecchio da sovraccarichi o cortocircuiti

8.4. Collaudo

L'apparecchiatura viene spedita in condizioni di essere messa in funzione dall'utilizzatore. Tale funzionalità è garantita dal superamento dei test (collaudo elettrico - collaudo funzionale -

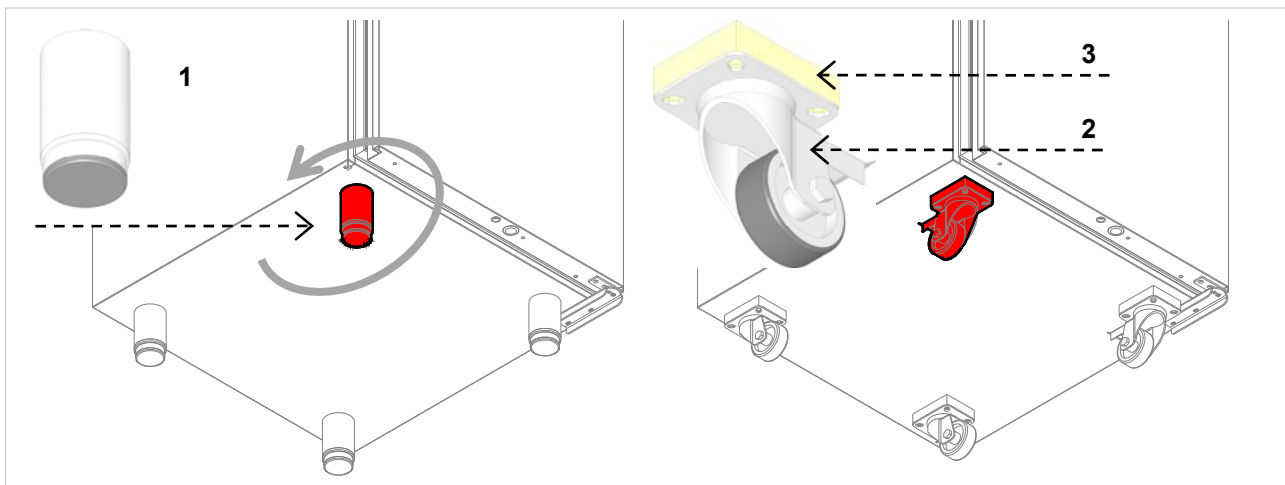
collaudo estetico) e dalla relativa certificazione tramite gli specifici allegati.

9. NOTE TECNICHE

9.1. Montaggio kit ruote accessorie

- Svitare i piedi (1) fino a rimuoverli completamente.
- Fissare ruota (2) e zoccolo (3) al fondo dell'armadio utilizzando le viti fornite in dotazione.

- Le viti di ogni ruota dovranno essere inserite nei 4 fori Ø 6mm previsti.



9.2. Programmazione Parametri

I parametri di funzionamento, modificabili attraverso la tastiera frontale, sono suddivisi in due tipi: uso frequente (tipo F) e di configurazione (tipo C). L'accesso a quest'ultimo è protetto da una password (default= 22) che impedisce modifiche casuali o da parte di persone non autorizzate.

Accesso ai parametri di tipo F:

- Premere il tasto  per più di 3 secondi (in caso di allarme tacitare il buzzer) sul display compare il codice del parametro 'PS' (password);
- con i tasti  e  scorrere i parametri. Sul display compare il LED della categoria di appartenenza (vedi tabella).
- Premere  per visualizzare il valore associato al parametro;
- incrementare o decrementare il valore rispettivamente con i tasti  e  ;
- premere  per memorizzare temporaneamente il nuovo valore e tornare alla visualizzazione del parametro;
- ripetere la procedura per altri parametri che si desidera modificare;
- premere il tasto  per più di 3 secondi per memorizzare in modo definitivo i parametri e per uscire dalla procedura di modifica.

Accesso ai parametri di tipo C:

- Premere il tasto  per più di 3 secondi (in caso di allarme tacitare il buzzer) sul display compare il codice del parametro "PS" (password);
- premere il tasto  per entrare in editing della password;
- con i tasti  e  scorrere i numeri fino a visualizzare **22** (password per l'accesso ai parametri);
- premere il tasto  per confermare la password;
- con i tasti  e  scorrere i parametri. Sul display compare il LED della categoria di appartenenza dei parametri (vedi tabella);
- premere  per visualizzare il valore associato al parametro;
- incrementare o decrementare il valore rispettivamente con i tasti  e  ;
- premere  per memorizzare temporaneamente il nuovo valore e tornare alla visualizzazione del parametro;
- ripetere la procedura per altri parametri che si desidera modificare;
- premere il tasto  per più di 3 secondi per memorizzare in modo definitivo i parametri e per uscire dalla procedura di modifica dei parametri.

Avvertenze:

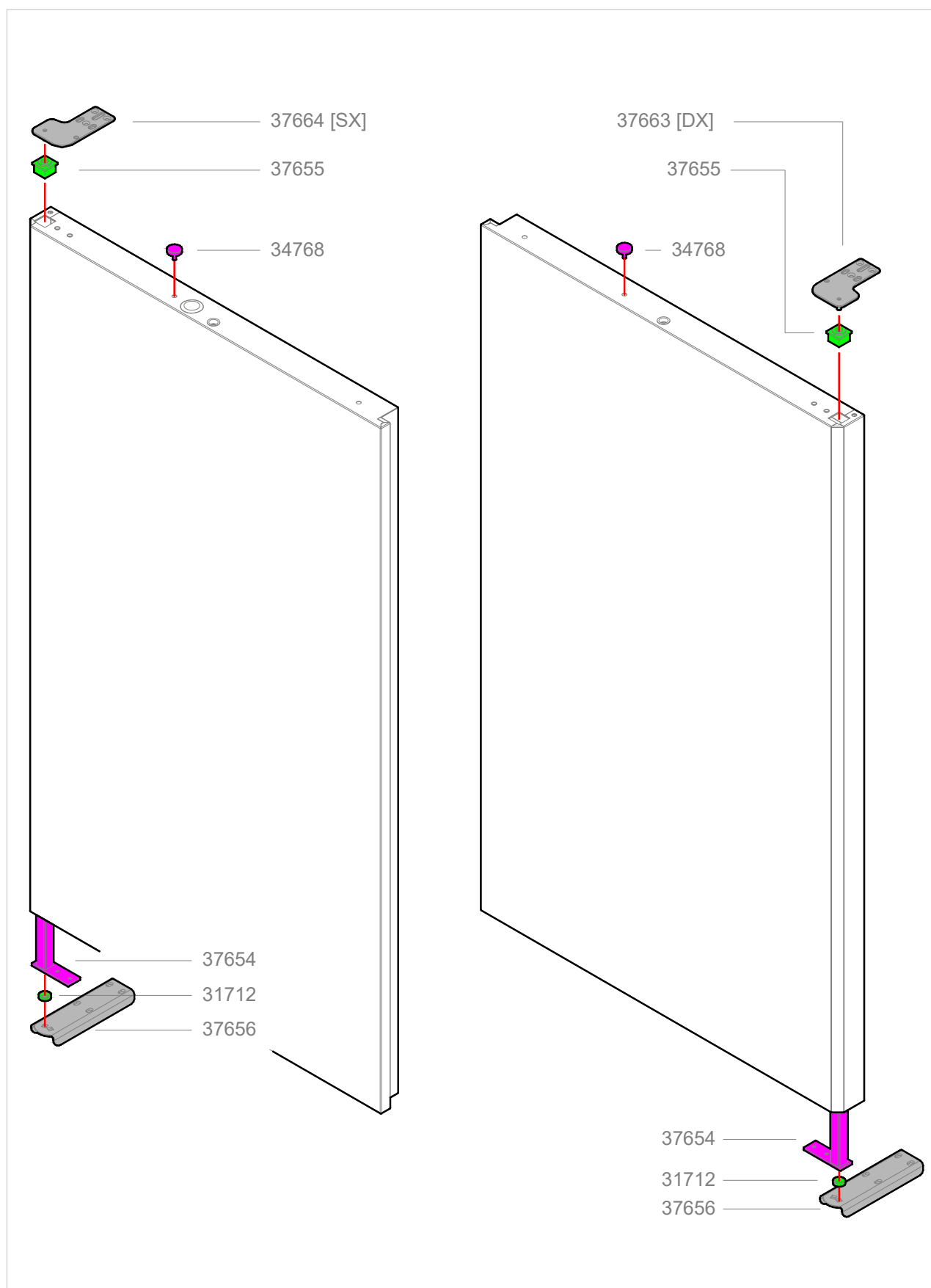
Se nessun tasto viene premuto per 60 secondi, tutte le modifiche ai parametri, memorizzate temporaneamente nella RAM, saranno annullate ripristinando le impostazioni precedenti.

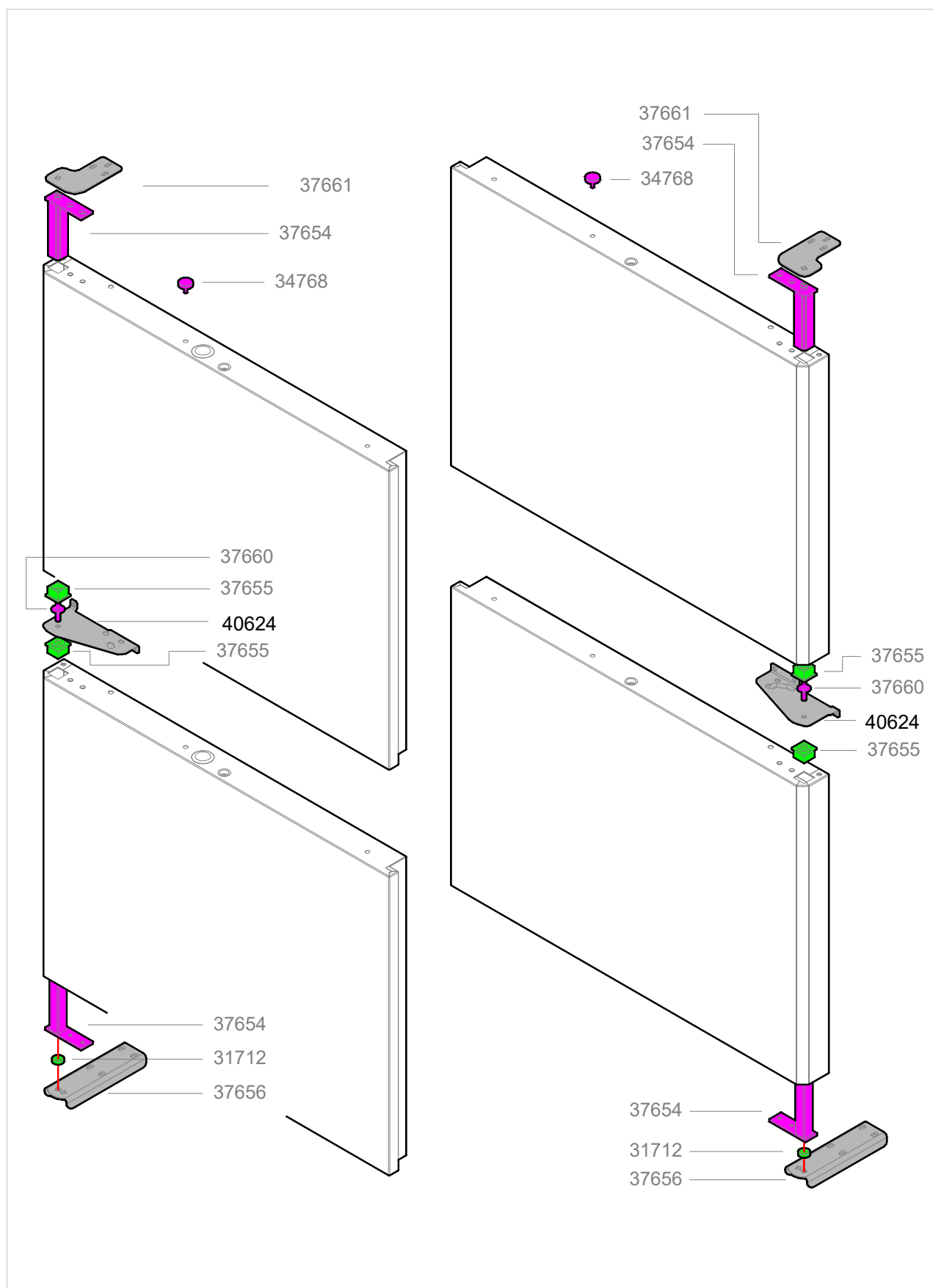
Nel caso venga tolta tensione allo strumento prima della memorizzazione (pressione del tasto



per 3 secondi) tutte le modifiche apportate ai parametri e temporaneamente memorizzate saranno perdute.

9.3. Reversibilità Delle Porte





10. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

 Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che

questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

11. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R134a / R452A

Di seguito i componenti del fluido **R452A** :

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

La rapida evaporazione del liquido può causare congelamento. L'inalazione di concentrazioni elevate di vapore può causare irregolarità cardiache, effetti narcotici a breve termine (comprese vertigini, cefalee e confusione mentale), svenimenti o morte.

- Effetti sugli occhi: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.
- Effetti sull'epidermide: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.
- Effetti dell'ingestione: L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Occhi: In caso di contatto, lavare immediatamente l'occhio con abbondante acqua per almeno 15 minuti. Consultare un medico.

Effetti sull'epidermide: Lavare con acqua per almeno 15 minuti dopo un contatto eccessivo. Se necessario, curare il congelamento, riscaldando gentilmente la zona in oggetto. Affidarsi a un medico in caso di irritazione.

Ingestione orale: L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

Inalazione: Se vengono inalate concentrazioni elevate, portare all'aria aperta. Mantenere calma la persona. Se la persona non respira, somministrare la respirazione artificiale. Se la respirazione è difficoltosa, somministrare ossigeno. Affidarsi a un medico.

12. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R290

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

- Estremamente infiammabile
- Gas liquefatto

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Inalazione: E' consigliato l'intervento di un medico. In alta concentrazione può causare asfissia. I sintomi possono includere perdita di mobilità e/o conoscenza. I sintomi possono includere vertigini, mal di testa, nausea e perdita di coordinazione.

Spostare la vittima in zona non contaminata indossando l'autorespiratore. Mantenere il paziente disteso e al caldo. Procedere alla respirazione artificiale in caso di arresto della respirazione.

Contatto con gli occhi e con la pelle: Lavare con acqua per almeno 15 minuti. Togliere gli abiti contaminati.

Ingestione: Nessun provvedimento necessario. Via di esposizione poco probabile.

ALLEGATI

ANNEXES

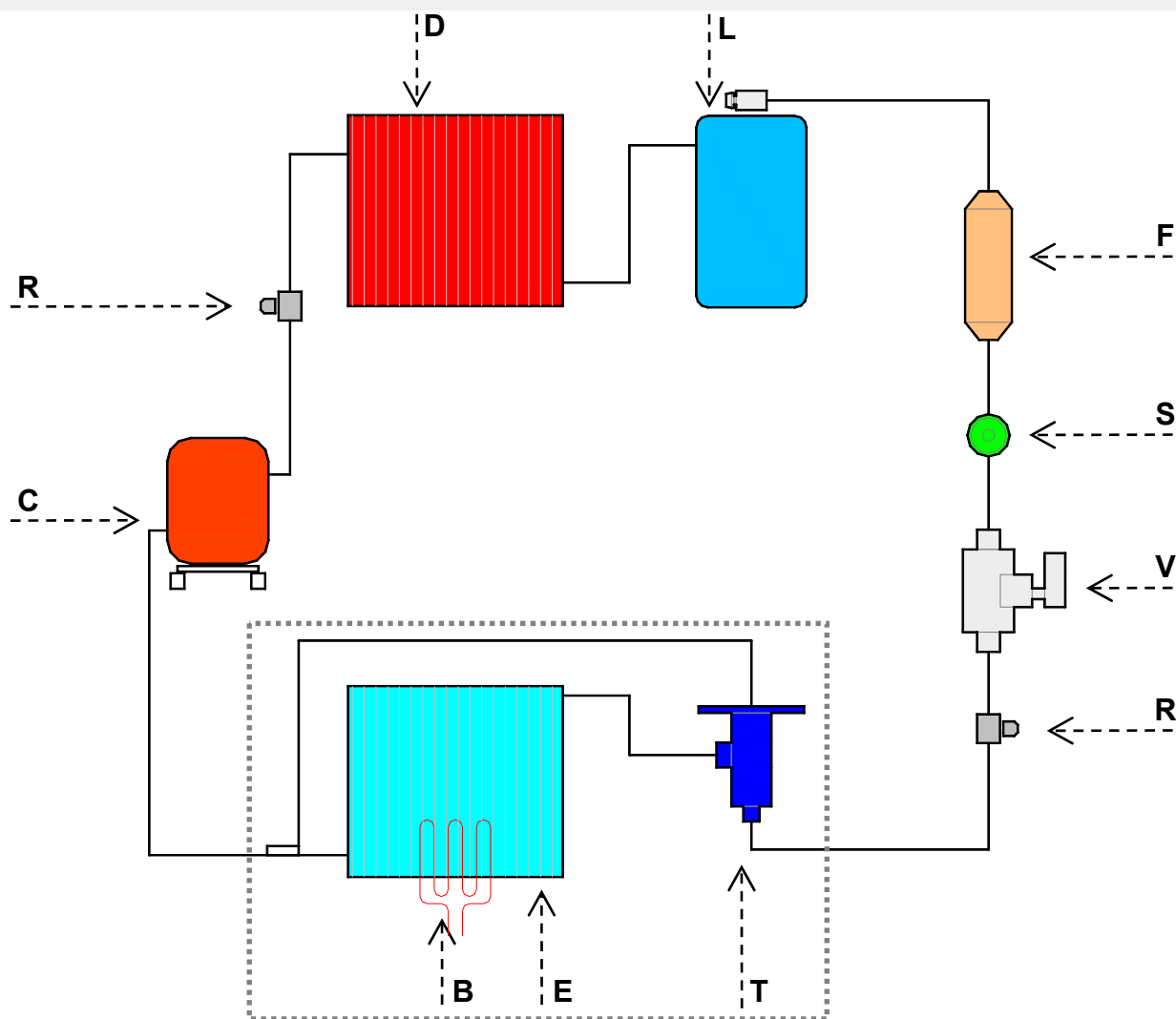
ANLAGEN

ANNEXEX

ANEXOS

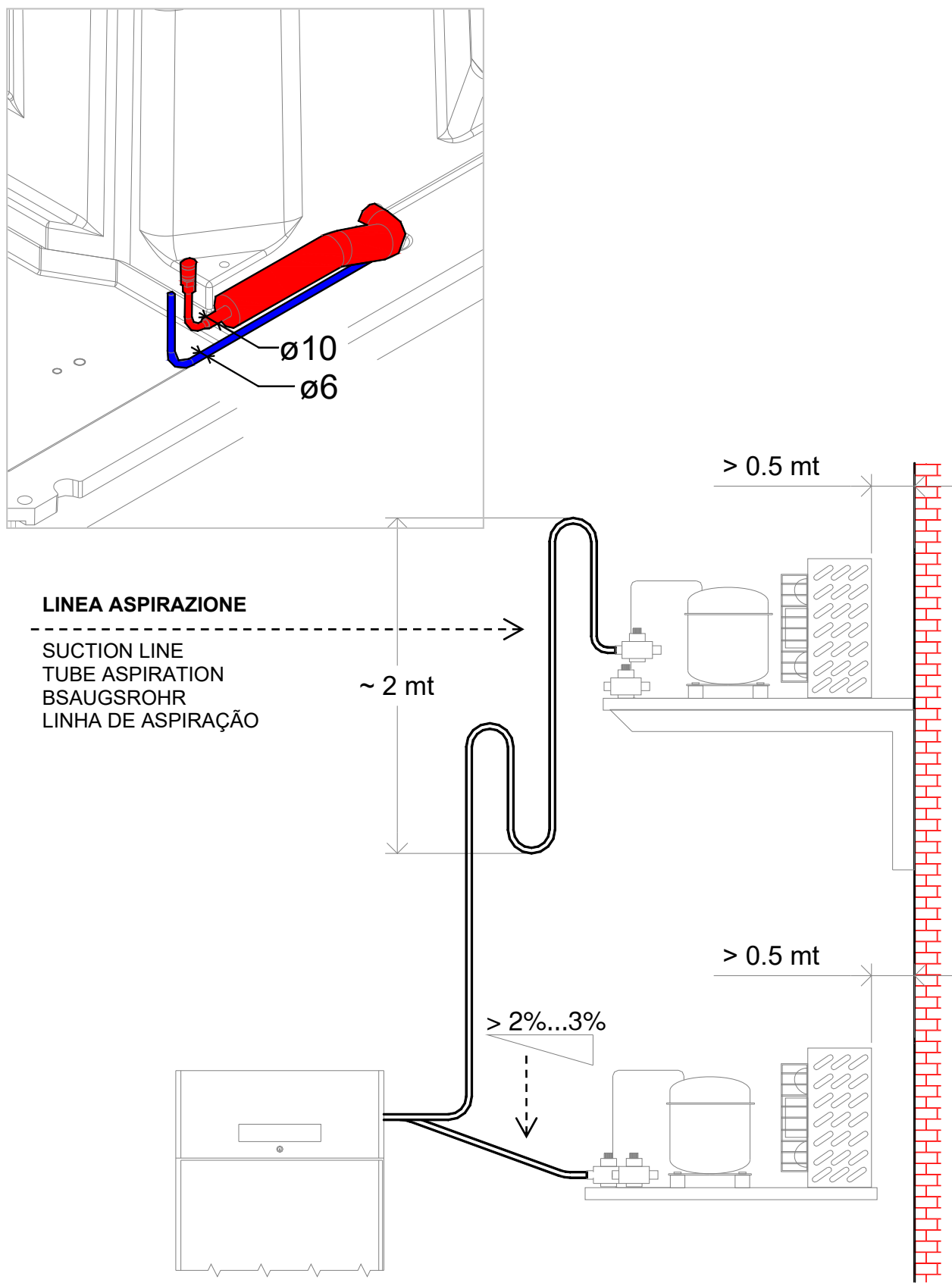
ANEXOS

CIRCUITO FRIGORIFERO PER ARMADI REFRIGERATI PREDISPOSTI
 REFRIGERATING CYCLE DIAGRAM FOR REMOTE REFRIGERATING COUNTERS
 SCHEMA DU CYCLE DE REFRIGERATION - ARMOIRES REFRIGEREES SANS COMPRESSEUR
 KÜHLSCHHEMA FÜR KÜHLSCHRÄNKE OHNE AGGREGAT
 CIRCUITO DE REFRIGERAÇÃO REMOTO PARA REFRIGERADORES PROFISSIONAIS



	IT	GB	FR	DE	PT
C	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compressor
R	Rubinetto	Cock	Robinet	Hahn	Conexão
D	Condensatore	Condenser	Condenseur	Kondensator	Condensador
L	Ricevitore di liquido	Liquid receiver	Collecteur de liquide	Flüssigkeitsempfänger	Receptor de liquido
F	Filtro deidratatore	Dehydrating filter	Filtre déshydrater	Feuchtigkeitsentzugsfilter	Capilar
S	Spia liquido	Liquid pilot light	Témoin de liquide	Kontrolleuchte Flüssigkeit	Visor de liquido
V	Valvola solenoide	Solenoid valve	Vanne solénoïde	Solenoidventilator	Válvula Solenóide
T	Valvola d'espansione	Expansion valve	Vanne d'expansion	Ausdehnungsventil	Válvula de expansão
E	Evaporatore	Evaporator-cooler unit	Evaporateur	Verdampfungseinheit	Evaporador
B	Resistenza Sbrinamento	Defrosting resistance	Resistance dégivrages	Abtauungswiderstand	Resistência Degelo

CIRCUITO FRIGORIFERO PER ARMADI REFRIGERATI PREDISPOSTI
 REFRIGERATING CYCLE DIAGRAM FOR REMOTE REFRIGERATING COUNTERS
 SCHEMA DU CYCLE DE REFRIGERATION - ARMOIRES REFRIGEREES SANS COMPRESSEUR
 KÜHLSCHHEMA FÜR KÜHLSCHRÄNKE OHNE AGGREGAT
 CIRCUITO DE REFRIGERAÇÃO REMOTO PARA REFRIGERADORES PROFISSIONAIS



COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS - CONEXÃO
ELÉTRICA

NEOS

	IT	GB	FR	DE	PT
C	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compressor
F	Fusibile (solo predisposti)	Fuse (remote unit models only)	Fusible (seulement sans groupe logé)	Sicherung (nur bei Zentralkühlungs- Modellen)	Fusível (somente remotos)
HP	Pressostato alta pressione	High pressure Switch	interrupteur haute pression	Hochdruckschalter	Interrupção Pressão alta
IG	Interruttore generale	On/off switch	Interrupteur général	Hauptschalter	interrupção geral
IL	Interruttore luce (solo porte vetro)	Light switch (glass door models only)	Interrupteur éclairage (seulement mod. portes vitrées)	Lichtschalter (nur bei Modellen mit Glastüren)	Interrupção luz (somente portas de vidro)
K1	Relè ventilatore evaporatore	Evaporator fan relay	Relais de Ventilateur évaporateur	Verdampferlüfterrelais	Relé do ventilador do evaporador
LC1	Luce cella 1 (solo porte vetro)	Refrigerator interior lighting 1 (glass door models only)	Eclairage intérieur 1 (seulement mod. portes vitrées)	Raumbeleuchtung 1 (nur bei Modellen mit Glastüren)	Luz câmara 1 (somente portas de vidro)
LC2	Luce cella 2 (solo porte vetro 1400)	Refrigerator interior lighting 2 (1400 glass door models only)	Eclairage intérieur 2 (seulement mod. portes vitrées 1400)	Raumbeleuchtung 2 (nur bei 1400-Modellen mit Glastüren)	Luz câmara 2 (somente portas de vidros)
MP1	Microporta	Door microswitch	Microinterrupteur porte	Türschalter	Micro porta
MP2	Microporta (solo 1400)	Door microswitch (1400 mod. only)	Microinterrupteur porte (seulement mod. 1400)	Türschalter (nur bei 1400-Modellen)	Micro porta (somente 1400)
PT	Protezione termica (solo sbrinamento elettrico)	Thermal protection (electric defrost models only)	Thermostat	Thermostat	termostato (somente degelo elétrico)
AL1...2 RE1...2	Reattore LED Power (solo porte vetro)	Ballast / LED Power (glass door models only)	Ballast / LED Power (seulement mod. portes vitrées)	Vorschaltgerät LED Power (nur bei Modellen mit Glastüren)	Reator LED Power (somente portas de vidro)
REG	Temporizzatore (solo PA TN)	Timer (PA TN only)	Timer (seulement mod. PA TN)	Zeitregler (nur PA TN)	Timer (somente PA TN)
REV	Resistenza evapora condensa (solo statici e predisposti)	Condensate evaporation heater (static and remote refrigeration unit models only)	Résistance évaporation condensation (seulement modèles statiques et sans groupe logé)	Heizelement zur Tauwasserverdunstung (nur bei Modellen mit statischer Kühlung und für Zentralkühlung)	Resistência evapora condensa (somente estáticos e predispostos)
RSB	Resistenza sbrinamento (solo sbrinamento elettrico)	Defrost heater (only electr. defrost)	Résistance de dégivrage (seulement mod. avec dég. élec.)	Abtauheizung (nur bei Modellen mit elektrischer Abtauung)	Resistência degelo (somente degelo elétrico)
RSP1...2	Resistenza cornice porta (solo porte vetro BT)	Resistance door frame (only BT glass door)	cadre de la porte de résistance (seulement mod. portes vitrées BT)	Widerstand Türrahmen (nur bei Modellen mit Glastüren)	Resistência quadro de porta (somente portas de vidro BT)

COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS - CONEXÃO
ELÉTRICA

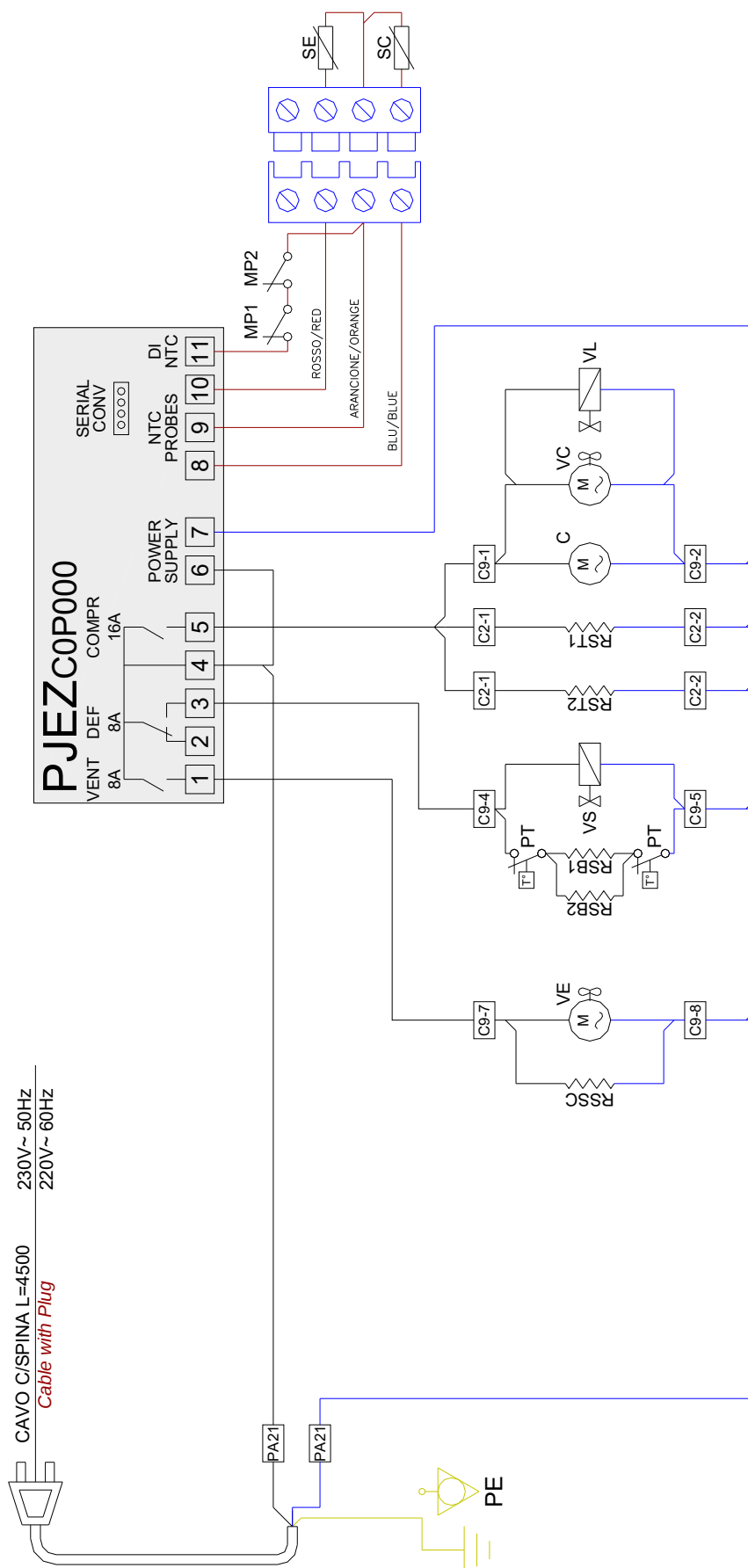
NEOS

	IT	GB	FR	DE	PT
RSSC	Resistenza scarico (solo statici combinati e predisposti)	Drain heater (static combined and remote refrigeration unit models only)	Résistance d'évacuation (seulement modèles statiques combinee et sans groupe logé)	Ablaufheizung (nur bei Modellen Kombi- statisches und für Zentralkühlung)	Resistencia descarga (samente estáticos combinados e predispostos)
RSST	Resistenza scarico (solo statici pesce)	Drain heater (static fish models only)	Résistance d'évacuation (seulement mod. statique poisson)	Ablaufheizung (nur bei Modellen fischs- statisches)	Resistencia descarga (samente descarga peixe)
RST1	Resistenza stipite (solo BT)	Door frame heater (LT mod. only)	Cordon chauffant (seulement mod. BT)	Türrahmenheizung (nur bei TK-Modellen)	Resistencia batente da porta (samente BT)
RST2	Resistenza stipite (solo 1400 BT)	Door frame heater (1400 LT mod. only)	Cordon chauffant (seulement mod. 1400 BT)	Türrahmenheizung (nur bei 1400 TK- Modellen)	Resistencia batente da porta (samente 1400 BT)
S	Starter (solo porte vetro)	Starter (glass door models only)	Starter (seulement mod. portes vitrées)	Starter (nur bei Modellen mit Glastüren)	Starter (samente portas de vidro)
SC	Sonda cella	Room sensor	Sonde intérieur	Raumfühler	Sonda câmara
SE	Sonda evaporatore	Evaporator sensor	Sonde évaporateur	Verdampferfühler	Sonda evaporador
S3	Sonda condensatore	Condenser sensor	Sonde condenseur	Kondensatorsonde	Sonda
VC1...2	Ventilatore condensatore	Condenser fan	Ventilateur condenseur	Kondensatorventilator	Ventilador condensador
VE	Ventilatore evaporatore (solo ventilati)	Evaporator fan (models with forced-air refrigeration system only)	Ventilateur évaporateur (seulement mod. ventilés)	Verdampferventilator (nur bei Modellen mit Umluftkühlung)	Ventilador evaporador (samente ventilados)
VS	Valvola gas caldo (solo sbrinamento gas caldo)	Hot gas valve (hot gas defrost models only)	Vanne gaz chaud (seulement mod. dég. par gaz chaud)	Heißgas-Ventil (nur bei Modellen mit Heißgas- Abtauung)	Válvula gás quente (samente degelo gás quente)
VL	Valvola Liquido (solo 1400 BT)	Liquid valve (1400 BT models only)	Valve de Liquide (seulement 1400 BT)	Flüssigkeitsventil (nur bei Modellen 1400)	Válvula de líquido (samente 1400 quente)

41057-00

VENTILATED

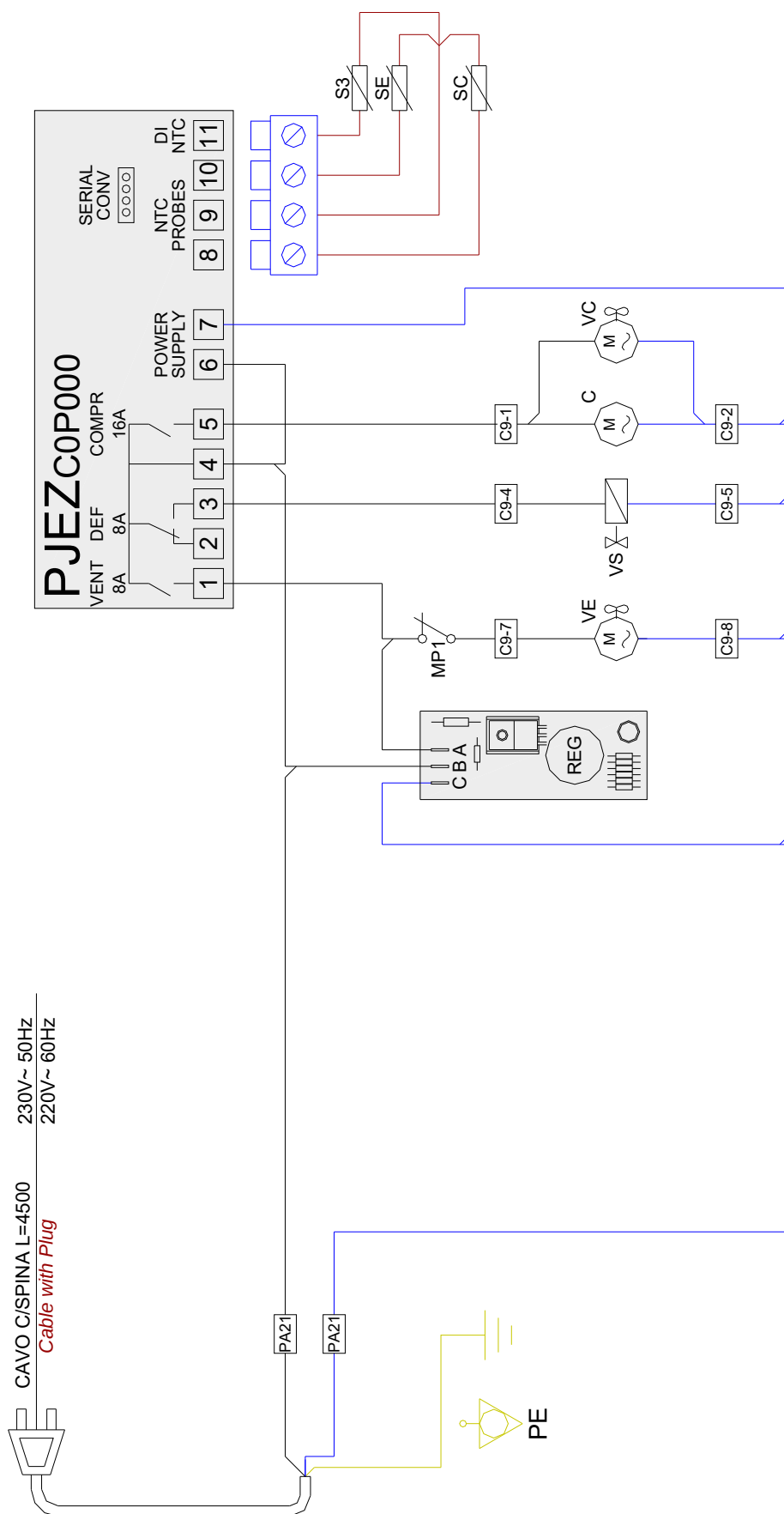
SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBIID
SCHEMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO - ESQUEMA ELÉTRICO



41057-00

PASTRY -2°C/+8°C

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBILD
 SCHEMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO - ESQUEMA ELÉTRICO



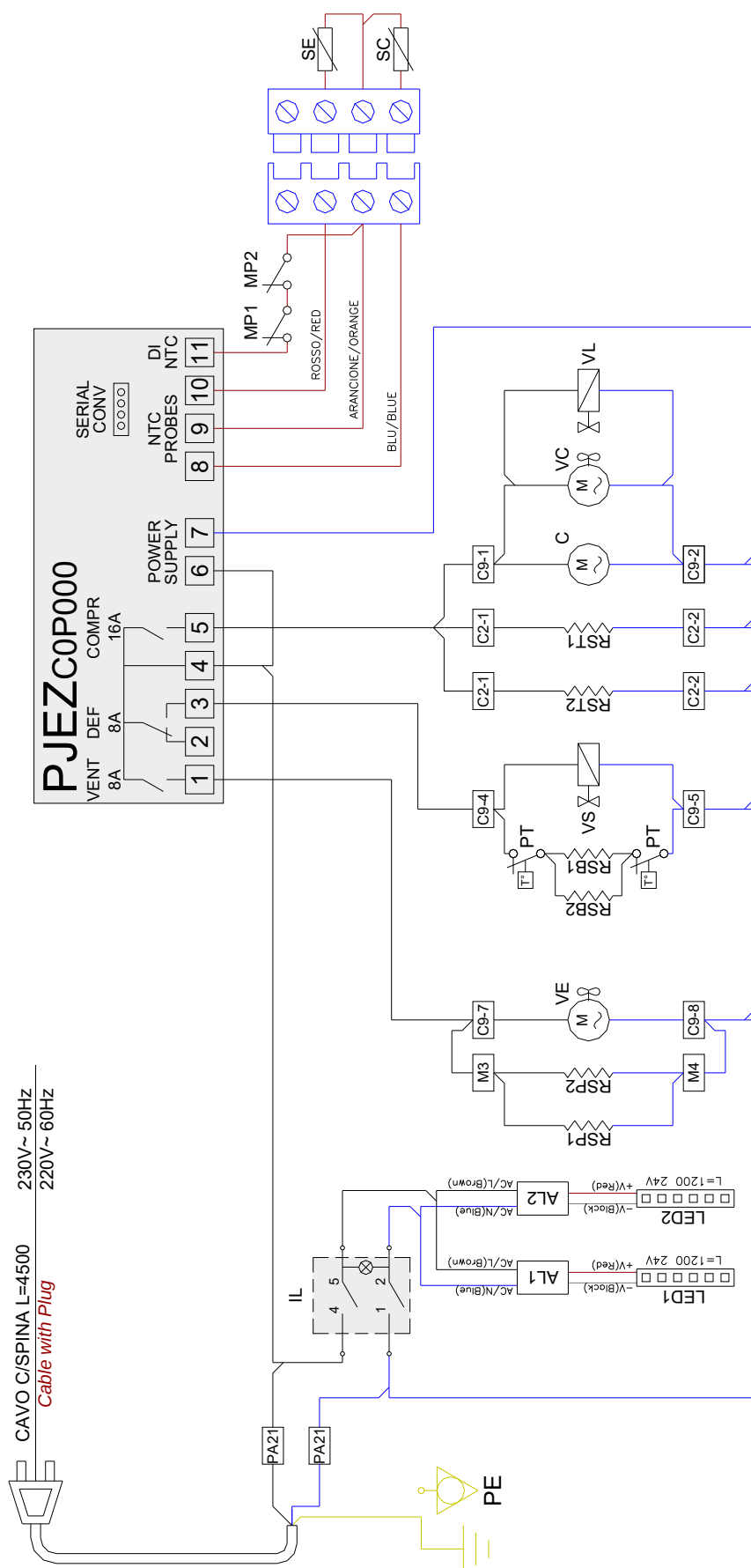
CAVO C/SPINA L=4500
 Cable with Plug

230V~ 50Hz
 220V~ 60Hz

41057-00

GLASS DOOR

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBIKD
SCHEMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO - ESQUEMA ELÉTRICO

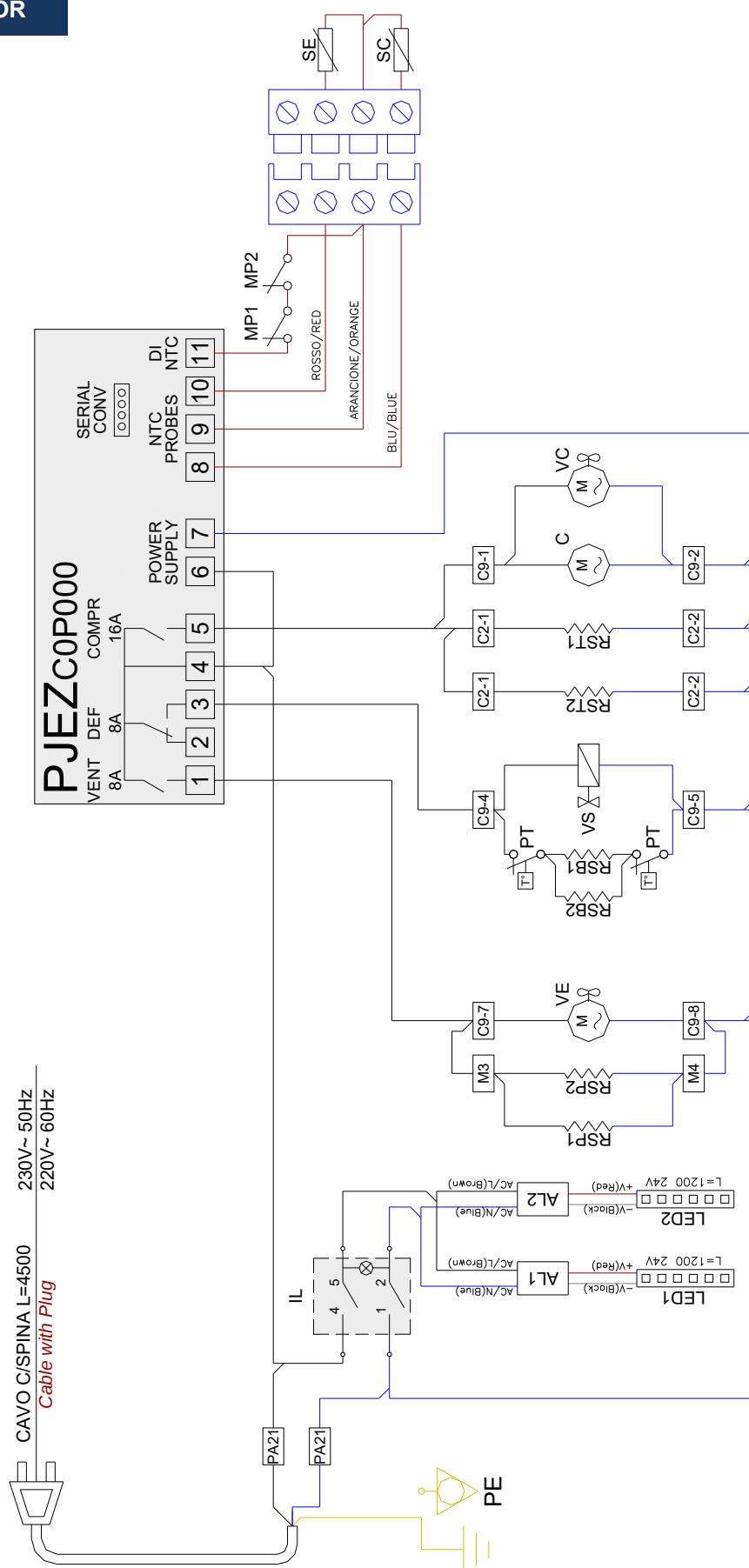


41057-00

PASTRY -2°C/+8°C

GLASS DOOR

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBIKD
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO - ESQUEMA ELÉTRICO

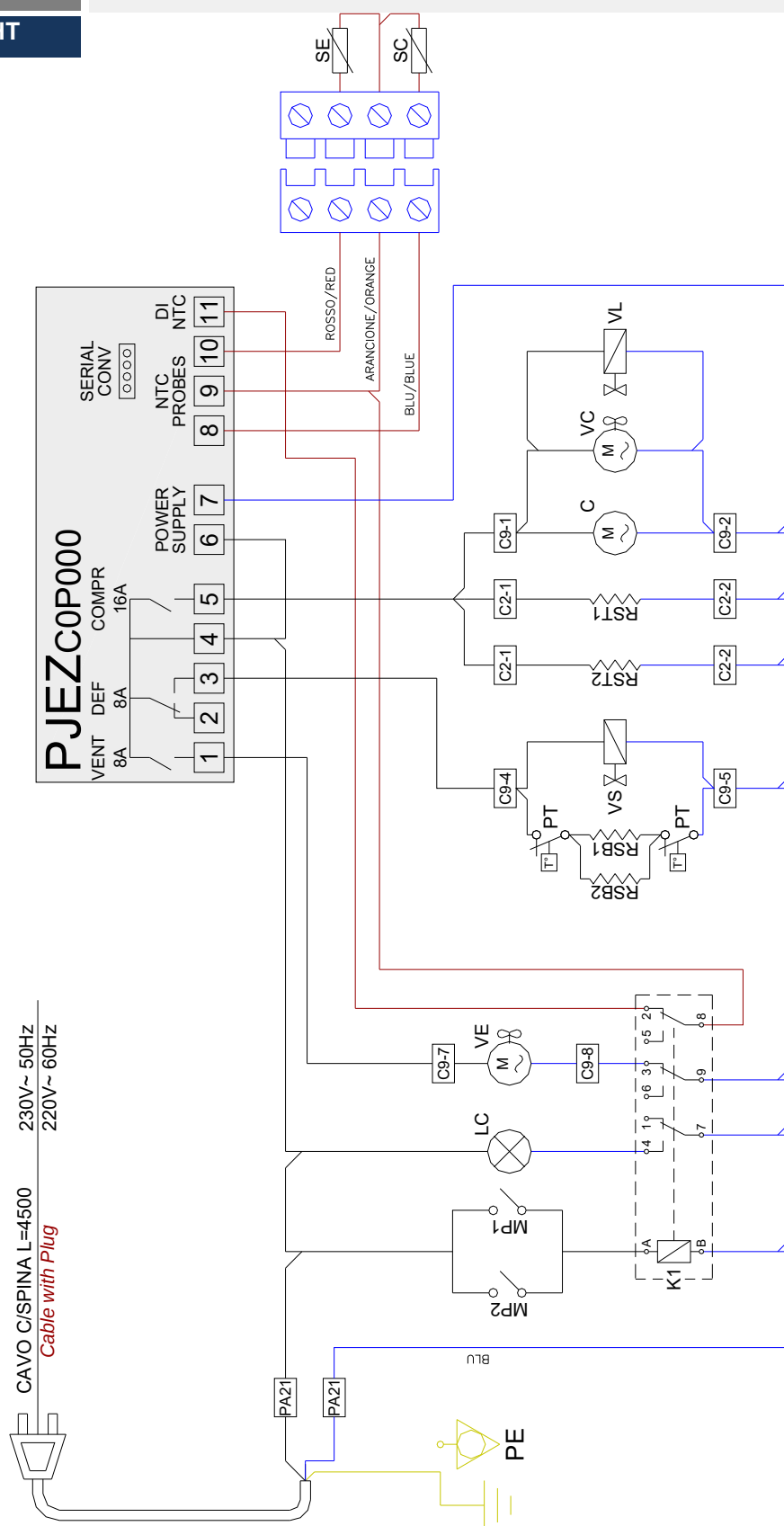


41057-00

VENTILATED

LED LIGHT

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBIID
SCHEMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO - ESQUEMA ELÉTRICO

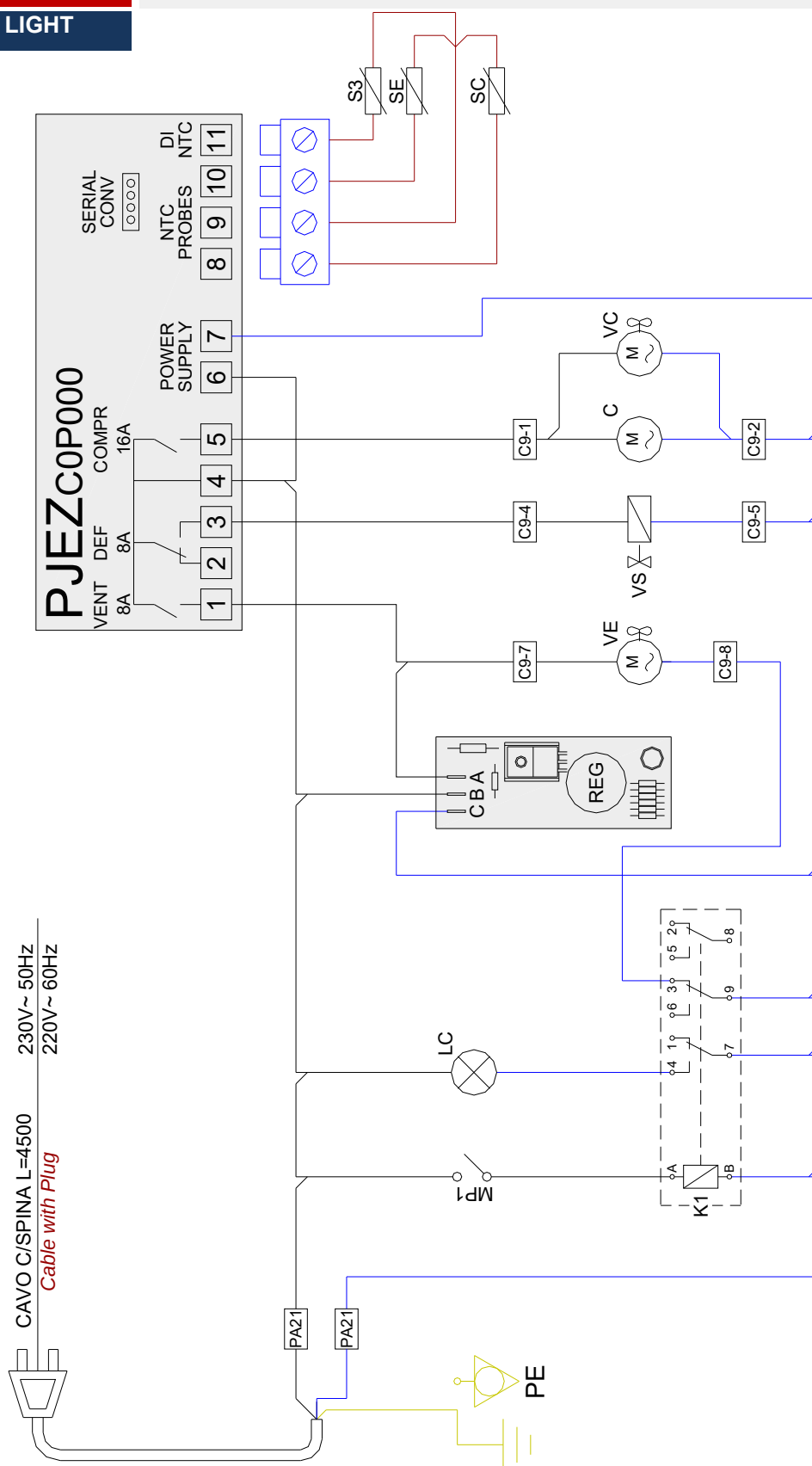


41057-00

PASTRY -2°C/+8°C

LED LIGHT

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBIID
SCHEMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO - ESQUEMA ELÉTRICO



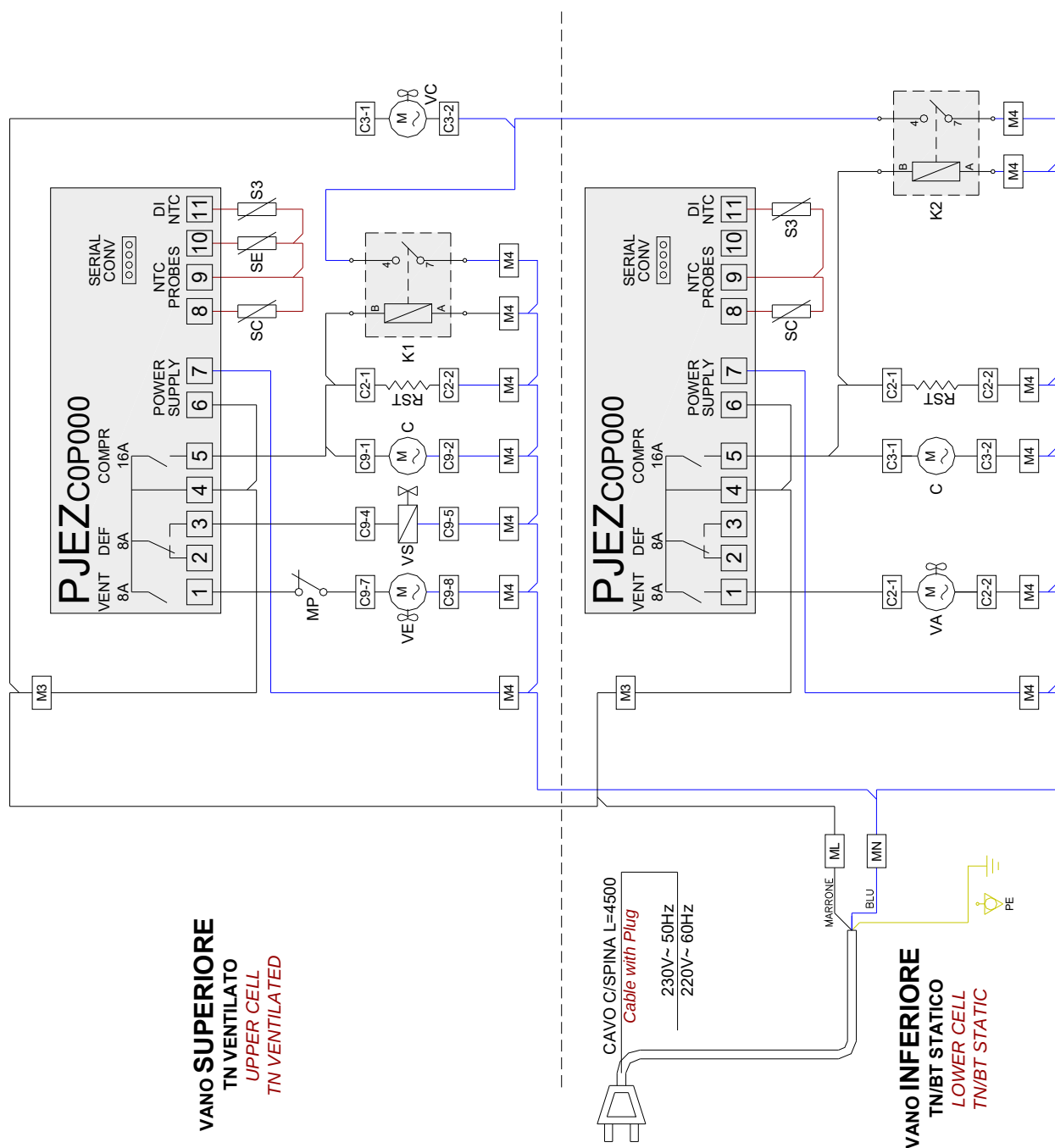
REMOTE VERSION

PASTRY -2°C/+8°C

40732-00

350 + 350

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBIKD
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO - ESQUEMA ELÉTRICO



[illegible]

[illegible]

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHROISATION OF THE PROPRIETOR

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT SANS NOTRE AUTORISATION.

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMSVORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG VERVIELFACHT U/O IN JEDER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO.

CE

