

MANUAL DE INSTRUCCIONES DROP-IN y BUFFET INSTRUCTION MANUAL DROP-IN and BUFFET UNITS



Manual de instalación y de usuario



Installation and user manual



Estimado instalador, estimado cliente

Este manual contiene toda la información necesaria para realizar correctamente la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Por lo tanto, le aconsejamos que lo lea detenidamente antes de realizar el montaje o utilizar el aparato, también deberá guardarlo con el debido cuidado para futuras consultas. Si tuviera alguna duda acerca de algún pasaje específico, el Fabricante está a su disposición para proporcionarle todo tipo de información técnica que precise.

Buen trabajo

Dear Installer/Customer,

This manual contains all the information necessary for installing, using and servicing the appliance correctly.

Please read it carefully before installing and using the appliance and store it properly for future reference. In case of doubts, the manufacturer is available to provide any technical information.

Enjoy!

p. 4 ADVERTENCIAS
p. 4 WARNINGS

p. 14 INSTALACIÓN
p. 14 INSTALLATION

p. 53 USO
p. 53 USE

p. 80 MANTENIMIENTO
p. 80 MAINTENANCE

ADVERTENCIAS
WARNINGS

INSTALACIÓN
INSTALLATION

USO
USE

MANTENIMIENTO
MAINTENANCE

ADVERTENCIAS

Parte dedicada a los instaladores profesionales y cualificados, autorizados por el Fabricante

WARNINGS









For professional, qualified and installers authorised by the manufacturer



1.1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN











El incumplimiento de las normas siguientes puede provocar daños y lesiones incluso mortales, invalidar la garantía y eximir al Fabricante de toda responsabilidad.














-  Antes de realizar la instalación y el mantenimiento extraordinario del aparato, lea detenidamente este manual y guárdelo con cuidado para futuras consultas por parte de los operadores.
-  Si tiene dudas sobre el contenido de este manual, contacte preventivamente con el Fabricante.
-  Todas las operaciones de instalación y mantenimiento extraordinario deben ser llevadas a cabo únicamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante, de conformidad con la legislación vigente del país de uso y respetando las normas referentes a las instalaciones y la seguridad en el lugar de trabajo.
-  Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las instalaciones cumplan con las normativas vigentes en el país de uso y con el contenido de la placa de matrícula.
-  Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier intervención de instalación o mantenimiento, ordinario o extraordinario.
-  Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones que no han sido autorizadas explícitamente y que no respetan las indicaciones incluidas en este manual invalidan la garantía.
-  La instalación o el mantenimiento que se llevan a cabo de forma diferente a lo indicado en el manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales.
-  La máquina no ha sido diseñada para ser instalada en una atmósfera con riesgo de explosión. No conserve sustancias explosivas, como por ejemplo recipientes bajo presión con propulsante inflamable, en este aparato.

1.1. SAFETY INFORMATION FOR THE INSTALLER



Failure to comply with these rules may result in damage and injury or death, renders the warranty null and void, and relieves the manufacturer of all liability.

-  Read this manual carefully before installing or servicing the appliance. Store this manual with care for future reference.
-  Please contact the manufacturer if you do not understand the contents of this manual.
-  All installation and special maintenance operations must be performed exclusively by qualified and authorised technicians, in compliance with the regulations in force in the user's country, and in compliance with the regulations concerning systems and safety in the workplace.
-  Make sure that the systems comply with the regulations in force in the user's country and the specifications on the rating plate before installing the appliance.
-  Unplug the appliance before performing any installation or special/routine maintenance operation.
-  Any work, tampering or modifications that are not specifically authorised and which do not comply with the instructions given in this manual shall invalidate the warranty.
-  Installation or maintenance that fails to respect the indications in this manual may cause damage, injury or fatal accidents.
-  This appliance has not been designed to be installed in a potentially explosive atmosphere. Do not store explosive substances, such as pressurised containers with flammable propellant, in this appliance.

-  Durante la instalación del aparato no está permitido el tránsito ni la permanencia de personas ajenas a la instalación en las proximidades del área de trabajo; deben utilizarse los equipos de protección individual (p.ej. guantes, calzado de seguridad, etc.) y se debe trabajar respetando las normas sobre seguridad en el lugar de trabajo (p.ej. no arrimarse a las piezas eléctricas con las manos mojadas o estando descalzo, etc.).
-  El aparato debe poderse desplazar con facilidad para realizar las tareas de mantenimiento extraordinario: asegúrese de que las obras de albañilería que se llevan a cabo posteriormente a la instalación (p.ej. construcción de paredes, sustitución de puertas por otras más estrechas, obras de rehabilitación, etc...) no sean un estorbo para el desplazamiento.
-  Antes de realizar la instalación, es preciso comprobar:
- que los locales de instalación sean idóneos para la preparación de alimentos;
 - que las instalaciones cumplan con las normativas vigentes del país de uso y con el contenido de la placa de matrícula;
 - que está instalado un interruptor magneto-térmico diferencial de alta sensibilidad (30 mA) al cual conectar obligatoriamente el aparato;
 - que está instalada una toma de corriente con puesta a tierra del tipo que se utiliza en el país del usuario en las proximidades del aparato;
 - que la superficie de apoyo del aparato sea plana, especialmente si está montado sobre ruedas.
-  SE ACONSEJA UTILIZAR REPUESTOS ORIGINALES. El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso de repuestos no originales.
-  El transporte del aparato debe ser realizado usando los medios adecuados para el peso y el volumen del mismo, y dotándose de los equipos de protección individual necesarios (EPI - guantes, calzado de seguridad, etc..).
-  No volcar ni apoyar el aparato sobre un costado para realizar el mantenimiento ni para fijar las patas y/o las ruedas.
-  Los aparatos FREESTANDING sobre ruedas no son idóneos para instalación en exterior o en barcos.
-  Do not transit or stay near the installation area if you are not authorised. Use personal protection equipment (e.g. gloves, accident-prevention shoes, etc.) and comply with the occupational safety and health standards in force (e.g. do not approach live parts with wet hands or bare feet, etc.).
-  The appliance must be easy to handle for special maintenance purposes. Make sure that any building work following installation (e.g. walls built, doors replaced with narrower models, renovation work) does not hinder movement.
-  Before installing the appliance, make sure that:
- the installation areas are suitable for preparing and processing food;
 - the facilities comply with the regulations in force in the user's country and with the rating plate;
 - a highly sensitive differential circuit breaker (30 mA) to which the appliance must be connected is installed;
 - a socket with a compliant earth connection is installed near the appliance;
 - the surface withstanding the appliance is flat, especially if the latter is mounted on wheels.
-  PLEASE USE ORIGINAL SPARE PARTS. The manufacturer declines any responsibility if non-original spare parts are used.
-  The appliance must be transported using lifting equipment suitable for its size and weight, and personal protective equipment (PPE - gloves, safety footwear, etc.) must be worn.
-  Do not turn the appliance upside down or lay it on its side for maintenance purposes or to fix the feet and/or wheels.
-  FREESTANDING appliances on wheels are not suitable for outdoor installations or on board ships. Please contact the manufacturer for specific accessories.
-  The power supply cable must be replaced only by a qualified and authorised technician. The cable must only be replaced with one with the same characteristics and a yellow/green earthing cable.

Póngase en contacto con el fabricante para los accesorios específicos.



Únicamente un técnico cualificado y autorizado puede sustituir el cable de alimentación. El cable puede ser sustituido únicamente por otro de características similares, dotado de cable de puesta a tierra de color amarillo verde.



La placa de matrícula contiene información técnica importante, la cual es indispensable cuando se solicita la intervención para el mantenimiento o la reparación del aparato; por lo tanto se aconseja no quitarla, dañarla ni modificarla.



El material de embalaje, siendo potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños o de los animales, también deberá ser eliminado correctamente según las normas locales.



Instale el aparato en un ambiente ventilado de forma permanente.

1.2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO



El incumplimiento de las normas siguientes puede provocar daños y lesiones incluso mortales, invalidar la garantía y eximir al Fabricante de toda responsabilidad.



Antes de utilizar el aparato lea detenidamente este manual.



El presente manual forma parte integrante del aparato y como tal debe guardarse con cuidado para futuras consultas por parte de los operadores.



Si tiene dudas sobre el contenido de este manual, contacte preventivamente con el Fabricante.



Todas las operaciones de instalación y mantenimiento extraordinario deben ser llevadas a cabo únicamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante, de conformidad con la legislación vigente del país de uso y respetando las normas referentes a las instalaciones y la seguridad en el lugar de trabajo.



En caso de cesión del aparato, entregue este manual al nuevo propietario.



The rating plate provides important technical information. This information is essential to perform maintenance and repair the appliance. For this reason, do not remove, damage or modify it.

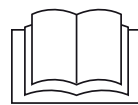


The packaging material is potentially dangerous and should be kept out of the reach of children and animals. Dispose of it properly according to local regulations.



Install the appliance in a constantly ventilated area.

1.2. SAFETY INFORMATION FOR THE USER



Failure to comply with these rules may result in damage and injury or death, renders the warranty null

and void, and relieves the manufacturer of all liability.



Read this manual carefully before using the appliance.



This manual is an integral part of the appliance and must be stored carefully for future reference.



Please contact the manufacturer if you do not understand the contents of this manual.



All installation and special maintenance operations must be performed exclusively by qualified and authorised technicians, in compliance with the regulations in force in the user's country, and in compliance with the regulations concerning systems and safety in the workplace.



Deliver this manual to the new user, should the equipment be sold.
























Applying use and cleaning procedures other than those indicated in this manual is considered inappropriate and may cause damage, injury or death and may invalidate the warranty and relieve the manufacturer of all liability.



This appliance must be used only by qualified personnel that attend scheduled training courses.



Do not approach live parts with wet hands or bare feet.

-  El uso y la limpieza que se llevan a cabo de forma diferente a lo indicado en este manual, han de considerarse impropios y pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales, conllevan la anulación de la garantía y eximen al fabricante de toda responsabilidad.
-  Únicamente el personal idóneo y capacitado, que asiste periódicamente a cursos de formación, puede utilizar el aparato.
-  No se acerque a las piezas eléctricas con las manos mojadas o bien estando descalzo.
-  QUEDA terminantemente prohibido alterar o desmontar los dispositivos de seguridad adoptados (rejillas de protección, adhesivos de peligro, etc...). El fabricante se exime de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones.
-  No introduzca destornilladores u otros objetos entre las protecciones (protecciones de los ventiladores, evaporadores, etc.).
-  Para asegurar el correcto funcionamiento del equipo compresor y del evaporador procure no obstruir nunca las tomas de aire correspondientes.
-  En caso de incendio, no utilice agua para apagarlo, en cambio utilice un extintor de CO2 (anhídrido carbónico) y enfríe en el menor tiempo posible la zona del compartimiento motor.
-  Este aparato se considera máquina agroalimentaria (Reglamento CE nº 1935/2004), destinado a la exposición temporal de productos alimenticios, cualquier otro uso debe considerarse impropio. El fabricante se exime de toda responsabilidad y no reconoce derechos de garantía en caso de utilización impropia.
-  Al finalizar el uso, apague la máquina y retire del aparato los alimentos que no se han consumido procurando conservarlos de forma adecuada.
-  No utilice el aparato de forma continuada. El tiempo máximo de uso es de 3 horas para los aparatos refrigerados y 4 horas para los aparatos calentadores. Se recomienda encender el aparato al menos 30 minutos antes del uso.
-  Los aparatos calentadores no producen una temperatura suficientemente elevada para
-  DO NOT tamper with or remove the safety devices (protection grids, danger adhesives, etc.) installed. The manufacturer declines any responsibility if these instructions are not followed.
-  Do not insert screwdrivers or any other tool (fan protection devices, evaporators, etc.) between the protection devices.
-  Never obstruct air vents to ensure proper operation of the compressor and evaporator units.
-  In case of fire, do not use water but a CO2 (carbon dioxide) fire extinguisher and immediately cool off the motor compartment area.
-  This appliance is considered as a food-processing machine (EC regulation no. 1935/2004), intended for temporary exposure to food. Any other use is considered improper. Any improper use will invalidate the warranty.
-  After use, switch off the machine and remove unconsumed food from the appliance, taking care to store it properly.
-  Do not use the appliance on a continuous basis. The maximum use time is 3 hours for cooling appliances and 4 hours for warming appliances. We recommend switching on the appliance at least 30 minutes before use.
-  Warming appliances do not reach a sufficiently high temperature to cook or sterilise food. They are only used to keep it warm.
-  This appliance is not suitable for storing pharmaceutical, chemical or non-food grade products.
-  Cooling appliances have been designed and manufactured to ensure safety and health to the user. They do not feature sharp edges and surfaces or protruding elements. Some parts of warming appliances reach high temperatures during use and for some time after being switched off. Pay attention to the risk of burns.

cocinar o esterilizar los alimentos, su única función es mantenerlos calientes.



Este aparato no es apto para la conservación de productos farmacéuticos, químicos o cualquier otro producto no alimentario.



Los aparatos frigoríficos han sido realizados y diseñados tomando las medidas debidas a fin de garantizar la seguridad y la salud del usuario y no presentan aristas peligrosas, superficies afiladas ni elementos salientes del volumen ocupado.



Algunas partes de los aparatos calentadores, durante el uso y por un intervalo de tiempo determinado después de haber sido apagados, se encuentran a temperatura elevada. Prestar atención al riesgo de quemaduras.



No deje las luces encendidas más allá de las horas de servicio normales. Espere a que las lámparas se encuentren a temperatura ambiente antes de sustituirlas. No toque el cuerpo de la lámpara con las manos desnudas, utilice guantes o el envoltorio de papel.



El incumplimiento de estas normas puede provocar daños y lesiones incluso mortales y anular la garantía.



Si el aparato no funciona o se aprecian alteraciones funcionales o estructurales, desconéctelo de la alimentación eléctrica e hídrica (si está prevista) y contacte con un centro de asistencia autorizado por el fabricante, no intente repararlo por sí mismo. Se aconseja utilizar repuestos originales. El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso de repuestos no originales.



Se aconseja, a fin de comprobar si el aparato se encuentra en condiciones de uso y seguridad perfectas, someterlo al menos cada 4 meses a mantenimiento y control por parte de un centro de asistencia autorizado.



Si el aparato está montado sobre ruedas, durante el desplazamiento procure no empujar con fuerza el aparato para evitar que se vuelque o se estropee, también preste atención a las asperezas de la superficie de deslizamiento. El aparato dotado de ruedas no puede ser nivelado, por esta razón asegúrese de que



Do not leave the lights on after normal working hours. Wait until the lamps are at room temperature before replacing them. Do not touch the lamp body with bare hands. Use gloves or the paper wrapping.



Failure to observe these rules may cause damage, injury or death, and also invalidates the warranty.



If the appliance does not function or if there are any functional or structural alterations, disconnect it from the power and water (if any) supply and contact a customer service centre authorised by the manufacturer. Do not attempt to repair the appliance yourself. Please use original spare parts. The manufacturer declines any responsibility if non-original spare parts are used.



To ensure perfect conditions of the appliance in terms of use and safety, we recommend submitting it to maintenance and inspections, which must be carried out by an authorised service centre, every 4 months.



If the appliance is fitted on wheels, pay attention not to push the appliance violently to prevent it from overturning and damaging. Also pay attention to any harsh edge of the surface. The appliance fitted with wheels cannot be levelled. Therefore, make sure that the surface is perfectly horizontal and flat. Always lock the wheels during its normal operation.



Electrical hazards have been solved by designing the electric systems in compliance with IEC EN 60335-1. "High Voltage" adhesives identify the areas featuring electrical hazards.



The materials used and the construction of the appliances comply with EU safety directives. All appliances are fully tested to ensure the quality of each individual product.

la superficie de apoyo sea perfectamente horizontal y plana. Durante el uso normal del aparato, bloquee siempre las ruedas usando los cierres específicos.



Los riesgos de naturaleza eléctrica han sido solucionados diseñando las instalaciones eléctricas según la norma CEI EN 60335-1. Los adhesivos específicos que indican "alta tensión" identifican las zonas con peligros de naturaleza eléctrica.



La selección de los materiales y la fabricación de los productos cumplen con las directivas de seguridad CE, además un ensayo 100% completo garantizan la calidad del aparato.



El fabricante se exime de toda responsabilidad en los casos siguientes:

- uso impropio del aparato;
- instalación incorrecta, no realizada según los procedimientos que se muestran aquí;
- desperfectos en la alimentación;
- carencias graves en el mantenimiento previsto;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo;
- incumplimiento parcial o total de las instrucciones.



Mantenga ventilado en todo momento el lugar de instalación del aparato.

El fabricante se reserva el derecho a realizar, en todo momento, mejoras, sin previo aviso, a los aparatos o accesorios.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este manual sin la autorización del Fabricante. Las medidas proporcionadas son indicativas y no vinculantes.

En caso de litigio, el italiano es el idioma de redacción original del manual. El Fabricante no se responsabiliza por los posibles errores de traducción/interpretación.



The manufacturer will not be held liable in the following cases:

- improper use of the appliance;
- failure to comply with the installation procedures described in this document;
- power supply defects;
- lack of maintenance;
- unauthorised modifications or interventions;
- use of non-original spare parts or not specific for the model;
- failure to comply with the instructions, in whole or in part.



Keep the room where the appliance is installed permanently ventilated.

The manufacturer reserves the right to make changes to improve the appliances and accessories at any time without prior notice.

Full or partial reproduction of this manual is prohibited without the consent of the manufacturer. The measurements provided are indicative and not binding.

In case of disputes, the original language this manual was drawn up in is Italian. The manufacturer is not responsible for any translation/interpretation errors.

1.3. ANÁLISIS DE RIESGOS

1.3.1. Lista de los peligros:

- Partes eléctricas
- Partes afiladas
- Desplazamiento del aparato
- Ventiladores en movimiento
- Gas inflamable
- Gas refrigerante
- Flujos de aire
- Agua no potable
- Contaminación de los alimentos
- Tubos de gas no accesibles
- Tubos de gas accesibles
- Lámparas
- Ambientes fríos
- Suelo y tarima resbaladizos (no aplicable)
- Partes de vidrio plexiglás
- Cubierta en plexiglás en movimiento

1.3.2. Advertencias sobre el peligro de las partes eléctricas. Riesgo de descargas eléctricas, quemaduras e incendio.

Riesgo de descargas eléctricas, quemaduras e incendio:

- Solamente los técnicos cualificados pueden acceder a las partes eléctricas.
- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados.
- No usar el aparato con los pies descalzos.
- No introducir los dedos u objetos por las rejillas o tomas de aire.
- No tirar del cable de alimentación.
- No lavar el aparato con chorros de agua.
- Antes de realizar intervenciones de mantenimiento o limpieza, desconectar el aparato de la red eléctrica.
- En caso de inundación del aparato, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado para la reparación antes de volver a usar el aparato.
- En caso de inutilización del aparato, desconectar el cable de alimentación.

1.3. RISK ANALYSIS

1.3.1. List of hazards:

- Electric parts
- Sharp parts
- Handling the appliance
- Fan in operation
- Flammable gases
- Cooling gas
- Airflow
- Non-drinking water
- Food contamination
- Non-accessible gas tubes
- Accessible gas tubes
- Lamps
- Cold environments
- Slippery floors and platform (not applicable)
- Glass or Plexiglas parts
- Plexiglas covers in operation

1.3.2. Warnings concerning electric parts. Risk of electric shock, burns and fire.

Risk of electric shock, burns and fire:

- Only qualified technicians must be authorised to access electric parts.
- Do not touch the appliance with wet hands or feet.
- Do not operate on the appliance with bare feet.
- Do not introduce your fingers or objects through the grids and air vents.
- Do not pull out the power cable.
- Do not wash the appliance using water jets.
- Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or servicing the appliance.
- In the event of flooding, contact an authorised service centre to repair the appliance.
- Disconnect the appliance from the power supply in case it is not used.

1.3.3. Advertencias sobre los peligros genéricos. Riesgo de accidente.

- Presencia de partes afiladas. Para realizar intervenciones en el aparato, usar guantes de protección idóneos.
- El desplazamiento del aparato debe ser llevado a cabo en condiciones de seguridad usando los medios idóneos y tomando las precauciones necesarias para evitar daños a personas y a bienes materiales.
- Presencia de ventiladores en movimiento. No quitar las rejillas de protección.
- Verificar en la placa de identificación del aparato el tipo de gas refrigerante que se utiliza, podría tratarse de un gas inflamable.
- En caso de fugas de gas inflamable del circuito frigorífico del aparato, desconectar el cable de alimentación, abrir las ventanas para ventilar el local y contactar inmediatamente con el servicio de asistencia técnica.
- En caso de fugas de gas refrigerante, no tocar ni inhalar el gas liberado.
- Una vez realizada la instalación o reparación del aparato, asegúrese siempre de que no haya fugas de gas refrigerante.
- Presencia de flujos de aire. No exponer las personas directamente al flujo de aire frío o caliente.
- No bloquear la entrada ni la salida de los flujos de aire.
- Presencia de agua no potable. No beber el agua que sale del aparato.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, éstos no deben entrar en contacto directo con el aparato, deberán conservarse en recipientes idóneos.
- Presencia de tubos de gas con altas o bajas temperaturas. Antes de tocar los tubos comprobar su temperatura. Usar guantes de protección idóneos.
- Presencia de lámparas. Antes de tocar las lámparas o partes cercanas a ellas, asegurarse de que las superficies no estén calientes. Usar guantes de protección idóneos.
- Presencia de partes de vidrio o plexiglás. No golpear con fuerza las piezas de vidrio o plexiglás. - No apoyar nada encima de las piezas de vidrio o plexiglás.
- No conservar, usar ni arrimar gases inflamables o combustibles cerca del aparato. - En caso de ruidos, olores o humo anómalos procedentes del aparato, desconectar el cable de alimentación.
- No instalar el aparato en lugares expuestos directamente al aire de mar cargado de sal o a la luz directa del sol

1.3.3. Warnings concerning general hazards. Risk of injuries.

- Presence of sharp parts. Use suitable gloves to operate on the appliance.
- Handle the appliance always under safe conditions, using suitable equipment and paying the utmost attention to prevent damage.
- Presence of fans in operation. Do not remove the protection grids.
- Read the type of cooling gas used on the appliance identification plate, as it can be flammable.
- In case of flammable gas leaking from the appliance cooling circuit, disconnect the appliance from the power supply, open the windows to ensure air ventilation and immediately contact the technical service.
- In the presence of cooling gas leaking, do not touch or inhale the leaked gas.
- After installation or repair of the appliance, always make sure that the cooling gas does not leak.
- Presence of airflows. Do not expose people to cold or hot airflows.
- Do not block the airflow inlets and outlets.
- Presence of non-drinking water. Do not drink the water leaking from the appliance.
- To prevent contamination, foods must not come in contact with the appliance but must be placed in suitable containers.
- Presence of gas tubes with high and low temperatures. Before touching the tubes, make sure they are not too hot or cold. Wear suitable protection gloves.
- Presence of lamps. Before touching the lamps or parts near them, make sure that the surfaces are not hot. Wear suitable protection gloves.
- Presence of glass or Plexiglas parts. Do not hit glass or Plexiglas parts violently. Do not place anything on the glass or Plexiglas parts.
- Do not store, use or place flammable gas or fuels near the appliance. Disconnect the power cable in case of anomalous noise, smell, or smoke coming from the appliance.
- Protect the appliance from salty sea air and direct sunlight

1.4. EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

Las instrucciones de instalación tienen validez para todos los modelos, salvo especificación en contrario en los pictogramas siguientes:



¡Peligro! Situación de peligro inmediato o situación peligrosa que podría provocar lesiones o la muerte.



Consejos e información útil



Símbolo de puesta a tierra



Símbolo de equipotencial



Leer el manual de instrucciones

1.4. PICTOGRAMS

The installation instructions are valid for all models unless otherwise specified by the following pictograms:



Danger! Situation of immediate danger, or a hazardous situation which could cause injury or death.



Tips and useful information



Earthing symbol



Equipotential symbol



Read the instruction manual

INSTALACIÓN

Parte dedicada a los instaladores profesionales y cualificados, autorizados por el Fabricante

INSTALLATION

For professional, qualified and installers authorised by the manufacturer



p. 15 Identificación de los modelos
Model identification

p. 19 Instalación
Installation

p. 51 Medidas de precaución para el gas refrigerante R290 propano
Precautions to take for the (R290) propane cooling gas

Identificación de los modelos

Model identification

1

Este manual incluye la explicación de las instrucciones de montaje de diferentes tipos de aparatos, se indican únicamente algunos modelos disponibles actualmente. Salvo especificación explícita, las instrucciones tienen validez para todos los modelos indicados.

This manual provides the assembly instructions for different types of appliances; only some of the models currently available are indicated. Unless otherwise specified, these instructions are valid for all the indicated models.

Es posible solicitar al fabricante modelos con equipo refrigerante remoto.

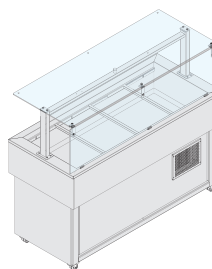
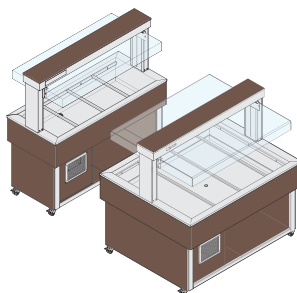
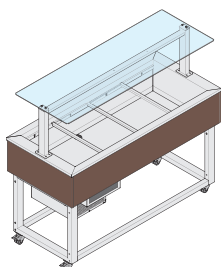
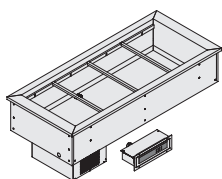
Models with a remote cooling unit are available upon request.

SOUL

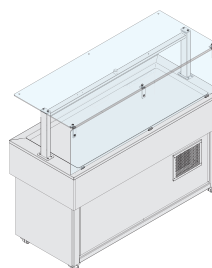
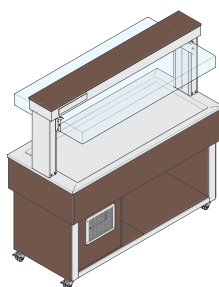
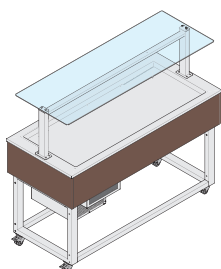
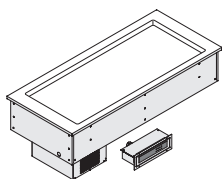
ESSENCE

TRADITION

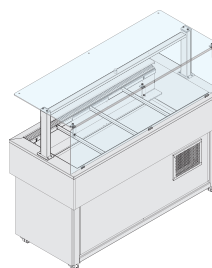
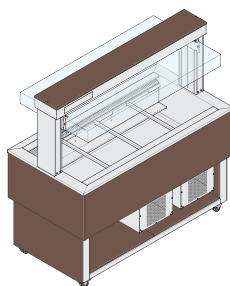
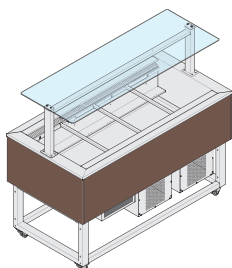
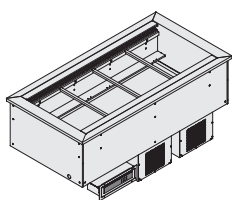
SERVICE



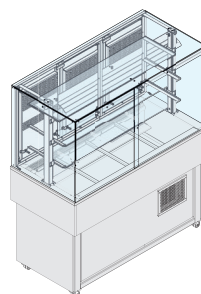
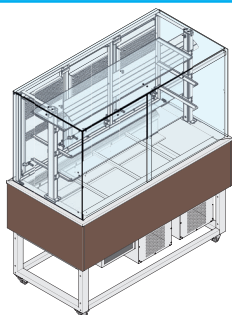
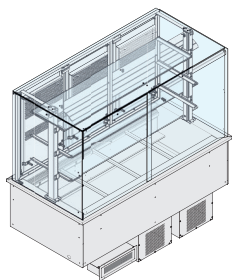
**cuba refrigerada
estática
static cooling
tank**



**placa refrigerada
estática
static cooling
surface**



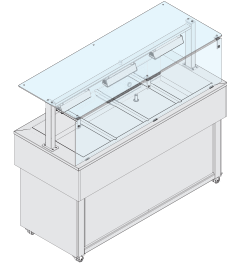
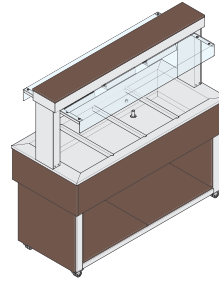
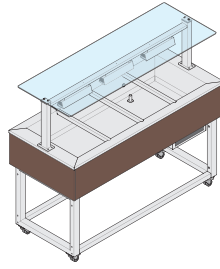
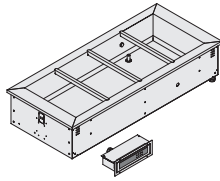
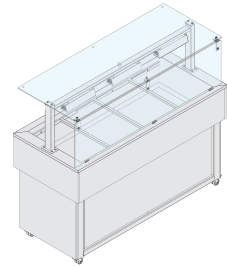
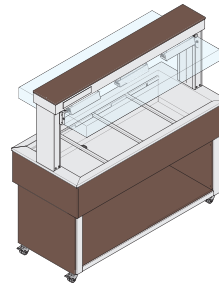
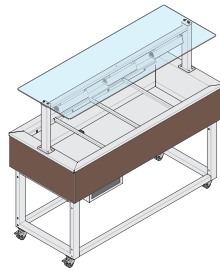
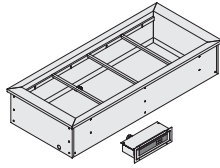
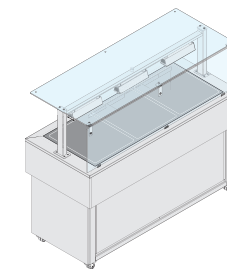
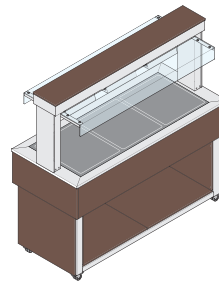
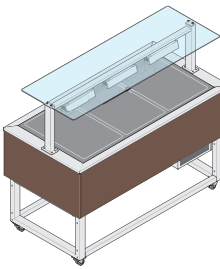
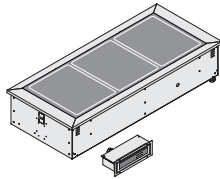
**cuba refrigerada
ventilada
ventilated
cooling tank**

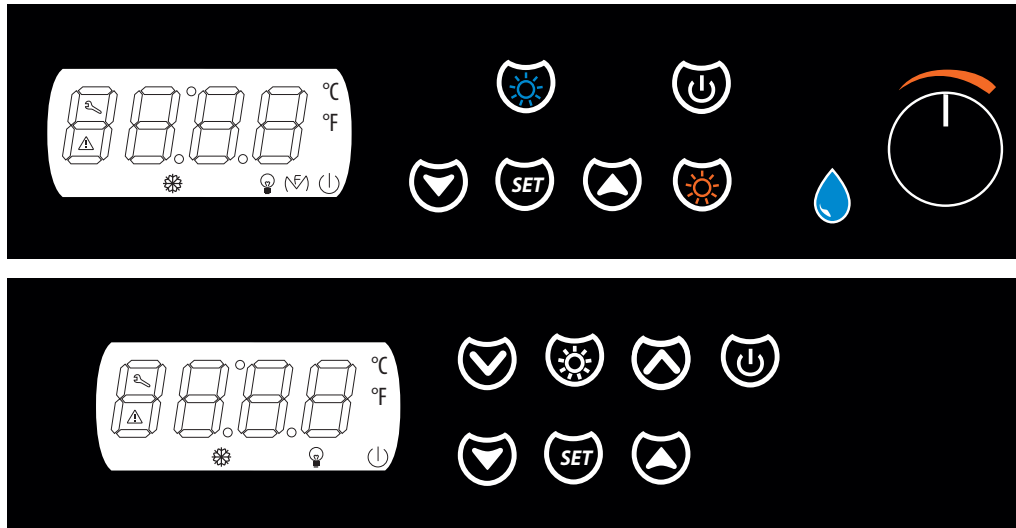


**cuba refrigerada
ventilada con
vitrina
ventilated
cooling tank with
display case**

VERSIONES REFRIGERADAS

COOLING VERSIONS

SOUL**ESSENCE****TRADITION****SERVICE****cuba baño maría****bain-marie tank****cuba
caliente seca****warming dry
tank****placa de
mantenimiento****warming surface****VERSIONES CALENTADORAS****WARMING VERSIONS**



1.1. DATOS TÉCNICOS DEL PANEL

Caja: tarjeta a la vista
 Grado de protección: IP 00
 Conexiones: faston de 6,3 mm (0,248 en, alimentación y salidas), placa de bornes de tornillo (entradas), conector de 6 polos (puerto serie).
 Temp. de servicio: de 0 a 55 °C (de 32 a 131 °F)
 Humedad de servicio: 90% de humedad relativa sin condensación
 Alimentación: 230 VCA, 50/60 Hz o 115 VCA, 50/60 Hz.
 Zumbador de alarma: incorporado
 Entradas de medida: 3 (sonda cámara, sonda evaporador y sonda condensador) para sonda NTC.
 Entradas digitales: 2 (microinterruptor puerta y multifunción) para contacto normalmente abierto/normalmente cerrado (contacto limpio, 5 V 1 mA).
 Campo de medida: de -40 a 105 °C (de -40 a 220 °F).
 Resolución: 0,1 °C/1 °C/1 °F.
 Salidas digitales: 5 relés
 • relé compresor: 30 A res. @ 250 VCA (contacto normalmente abierto)
 • relé deshielo: 8 A res. @ 250VCA (contacto de intercambio)
 • relé ventilador del evaporador: 8 A res. @ 250 VCA (contacto normalmente abierto)
 • relé cuarta salida: de 8 A res. @ 250 VCA (contacto normalmente abierto)
 • relé quinta salida: de 5 A res. @ 250 VCA (contacto normalmente abierto).
 Puerto serie: puerto para la comunicación con el sistema de supervisión (mediante una interfaz serial, vía TTL, con protocolo de comunicación MODBUS) o con la clave de programación.

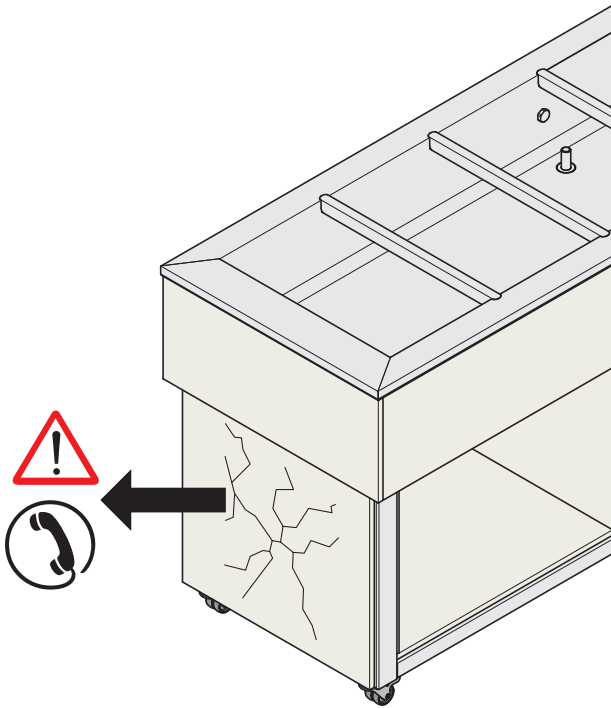
La corriente máxima permitida de las cargas es 16 A.

1.1. PANEL TECHNICAL DATA

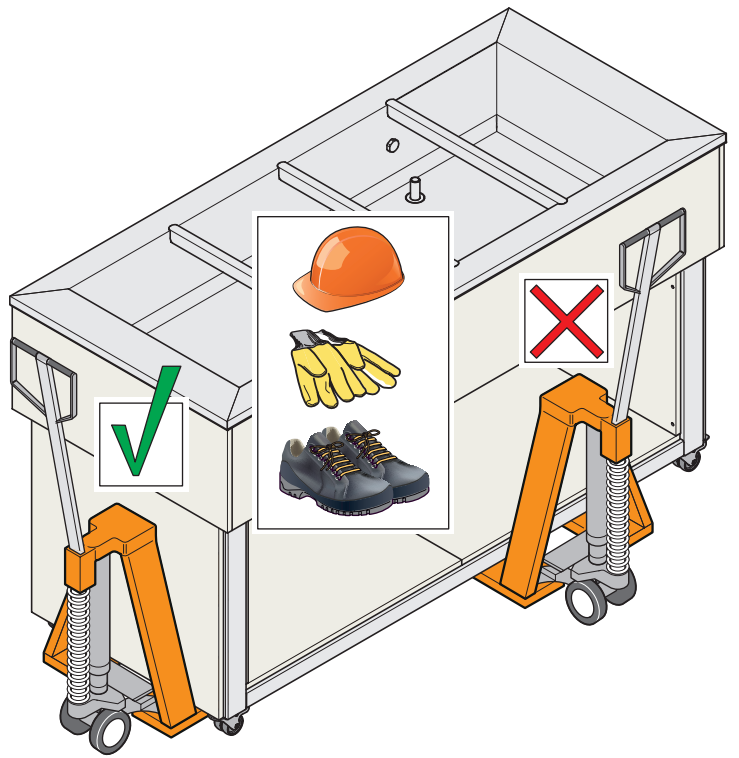
Container: open frame board
 Protection rating: IP 00
 Connections: 6.3 mm (0.248 in, power supply and outputs) Faston terminal, Screw terminal block (inputs), 6-pin connector (serial port).
 Operating temp.: from 0 to 55 °C (from 32 to 131 °F)
 Operating humidity: 90% relative humidity without condensation
 Power supply: 230 VCA, 50/60 Hz or 115 VCA, 50/60 Hz.
 Buzzer: incorporated
 Measurement inputs: 3 (cell probe, evaporator probe and condenser probe) for the thermistor probe.
 Digital inputs: 2 (door switch and multifunction) for normally open or normally closed contact (potential free contact, 5 V 1 mA).
 Measurement field: from -40 to 105 °C (from -40 to 220 °F).
 Resolution: 0.1 °C/1 °C/1 °F.
 Digital outputs: 5 relays
 • compressor relay: 30 A res. @ 250 VCA (normally open contact)
 • defrost relay: 8 A res. @ 250VCA (changeover contact)
 • evaporator fan relay: 8 A res. @ 250 VCA (normally open contact)
 • fourth output relay: from 8 A res. @ 250 VCA (normally open contact)
 • fifth output relay: from 5 A res. @ 250 VCA (normally open contact).
 Serial port: communication port with the supervisor system (via a serial interface, via TTL, with MODBUS communication protocol) or programming key.

The maximum load current allowed is of 16 A.

1

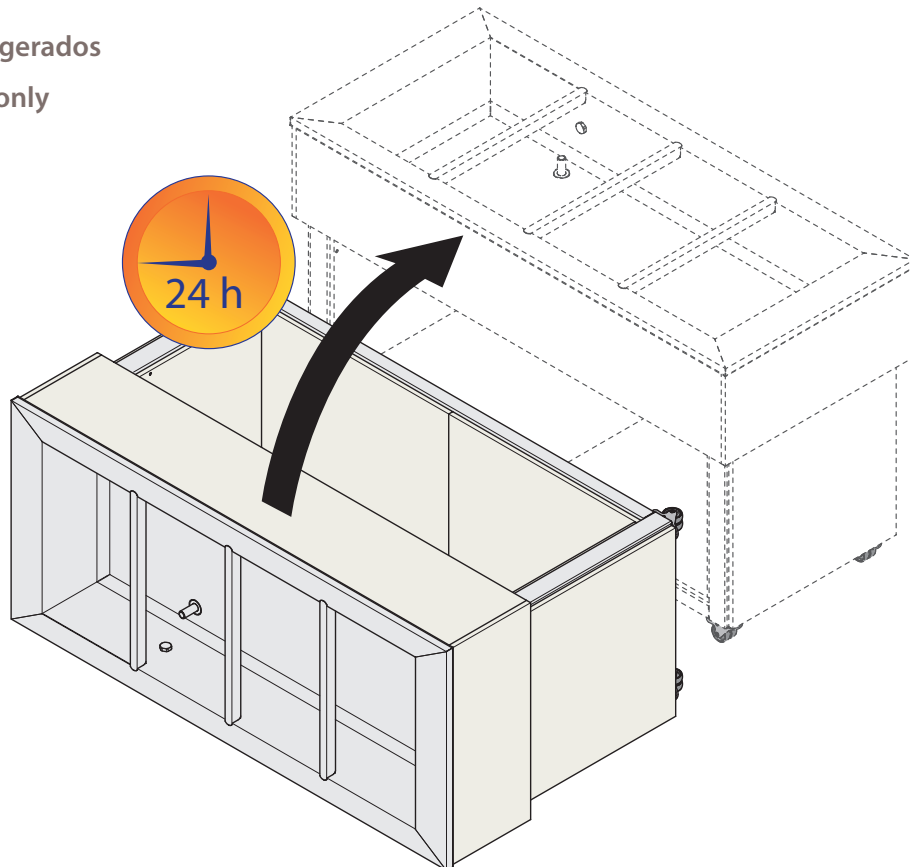


2



3


Sólo para aparatos refrigerados
For cooling appliances only



2.1. CONTROL DEL APARATO

- 1 ▶ Después de desembalar el aparato, compruebe la integridad del aparato y la ausencia de daños causados por el transporte.

Si se aprecian daños o anomalías no proceda con la instalación, comuníquese de inmediato lo ocurrido al transportista.

 **En ningún caso, ningún aparato dañado podrá ser devuelto al fabricante sin previo aviso y sin haber obtenido antes la autorización por escrito.**

2.2. TRANSPORTE HACIA EL LOCAL DE INSTALACIÓN


El transporte y el desplazamiento del aparato deben llevarse únicamente:


- 2 ▶ estando en plena posesión de las propias capacidades físicas y mentales y **dotados de EPI** (equipos de protección individual, por ejemplo guantes y calzado de seguridad) en cumplimiento de las disposiciones legales sobre prevención de accidentes y de las normativas vigentes;


usando medios idóneos para el desplazamiento adecuados al peso y al volumen del aparato. En caso de utilizar sistemas de elevación (p.ej. carretillas de horquillas o transpaletas) procure equilibrar el peso.

- 3 ▶ **manteniendo la posición vertical**, para evitar la introducción en circulación del aceite contenido en el compresor que conllevaría la rotura de las válvulas y problemas de arranque del motor eléctrico); SI POR CUALQUIER MOTIVO ESTA OPERACIÓN FUERA NECESARIA, **espere 24 horas después del posicionamiento** del aparato antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

En presencia de desniveles o escalones, incluso de tamaño pequeño, no fuerce el paso del obstáculo, y levante el aparato para evitar que las ruedas o, cuando está prevista, la estructura se deformen o se rompan.

 **El baricentro no coincide con el centro geométrico del aparato, por lo tanto preste atención a la inclinación durante el desplazamiento.**


 **El fabricante se exime de toda responsabilidad por los problemas debidos al transporte realizado en condiciones diferentes a aquellas especificadas anteriormente.**

 **Los aparatos, de cualquier modelo, NO son apilables, ni durante el transporte ni durante el almacenamiento.**

2.1. CHECKING THE APPLIANCE

- 1 ▶ After you have unpackaged the appliance, check it's integrity and the absence of damage resulting from transport.

Do not install the appliance if you notice damage or anomalies but immediately inform the courier about it.

 **A damaged appliance cannot be returned to the manufacturer without prior notice and written authorisation.**

2.2. TRANSPORTING THE APPLIANCE TO THE INSTALLATION ROOM


The appliance must be transported and handled only:


- 2 ▶ by operators in full physical and mental capacity and **provided with PPE** (personal protection equipment, e.g. gloves and accident-prevention shoes) in compliance with the accident-prevention regulations and laws in force;

using suitable handling systems based on the weight and overall dimensions of the appliance. Pay attention to balance the weight if you use lifting systems, such as forklift trucks or pallet jacks.

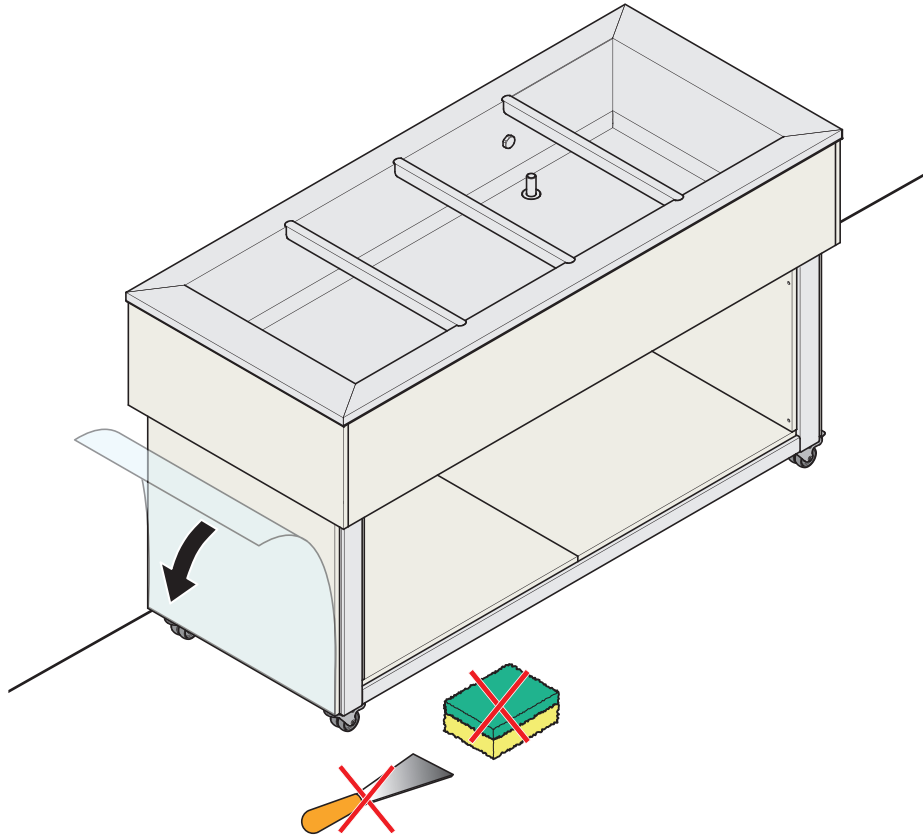
- 3 ▶ **keep a vertical position** to prevent the oil in the compressor from circulating and thus breaking the valves and causing problems to the electric motor upon its activation); SHOULD THIS OPERATION BE NECESSARY, **wait 24 hours after having positioned** the appliance before starting it.

If there are any differences in height or steps, even small, do not force the machine over; instead, lift the machine to avoid deforming or breaking both the wheels and the base frame, if present.

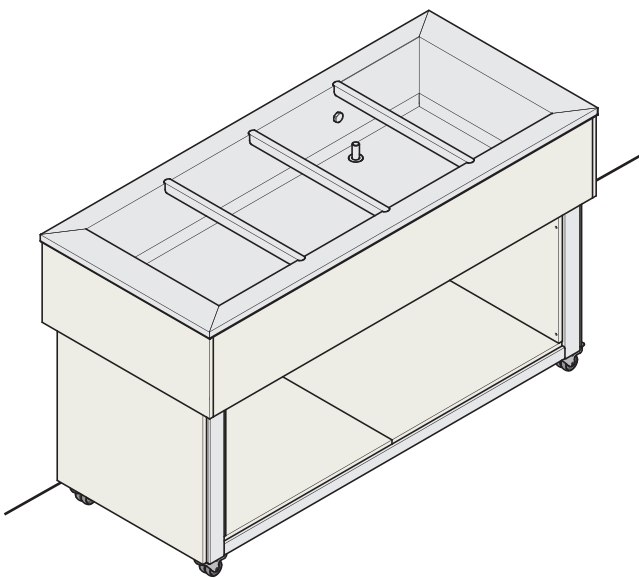
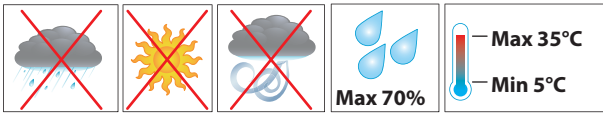
 **The centre of gravity does not match the geometric centre of the appliance. Please pay attention to the inclination of the appliance when moving it.**

 **The manufacturer will not be held responsible for inconvenience resulting from transport carried out under conditions other than those specified above.**

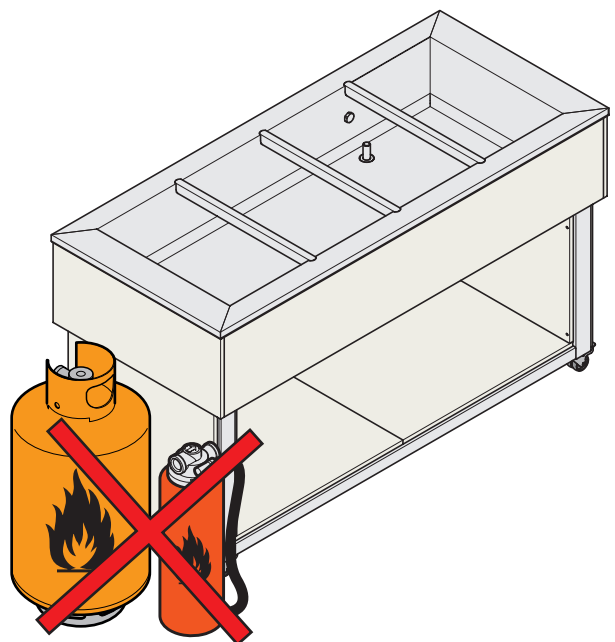
 **The equipment cannot be stacked during transport or storage, regardless of the model.**



5



6



2.3. RETIRAR LA PELÍCULA PROTECTORA

4 ► Cuando el aparato se encuentra cerca del lugar de instalación, retire con cuidado las películas protectoras del aparato.

Éstas siempre se encuentran en las cubiertas de plexiglás y los laminados de acero inoxidable, en cambio no están aplicadas en los revestimientos de madera.

Elimine los residuos de pegamento presentes con un disolvente adecuado sin utilizar herramientas puntiagudas, afiladas o abrasivas que podrían dañar las superficies, tampoco utilice abrasivos o ácidos.



Después de haber retirado las películas protectoras, procure no dejarlas al alcance de los niños o las mascotas puesto que son una fuente potencial de peligro. Elimine las películas de acuerdo con las normas locales.

2.4. POSICIONAMIENTO

2.4.1. Características del local de instalación

- 5 ► El local donde se va a instalar el aparato debe:
- disponer de un pavimento sin asperezas, **perfectamente nivelado** y que soporta el peso del aparato con carga completa.
 - no estar expuesto a los rayos directos del sol;
 - asegurar la correcta renovación del aire así como la ventilación adecuada;
 - cumplir las normativas vigentes en términos de seguridad en el trabajo y en las instalaciones;
 - no contener materiales o sustancias potencialmente explosivas;
 - estar dedicado únicamente para el almacenamiento de alimentos;
 - contar con valores de temperatura y humedad relativa comprendidos dentro de determinados límites, consulte la tabla a continuación:

	temperatura	humedad relativa
Aparatos refrigerados	no inferior a +25°C	no superior a 60 %
Aparatos calentadores (p.ej. baño maría)	no inferior a +25°C	no superior a 60 %



No coloque el aparato cerca de materiales o recipientes de material inflamable (p.ej. paredes divisorias, bombonas de gas, etc.) por peligro de incendio y explosión.

2.3. REMOVING THE PROTECTIVE FILM

4 ► When the appliance is near its installation site, slowly remove its protective films.

These can be found on the Plexiglass covers and stainless steel laminates. They are not used on wooden cladding.

Clean any glue residue using a suitable product. Do not use sharp or abrasive tools as these may damage the surface. Do not use abrasive detergents or acids.



Once removed, the protective films must be kept out of the reach of children and animals as they are potentially dangerous. Dispose of the films in compliance with local regulations.

2.4. POSITIONING

2.4.1. Installation area characteristics

5 ► The room where the equipment will be positioned must:

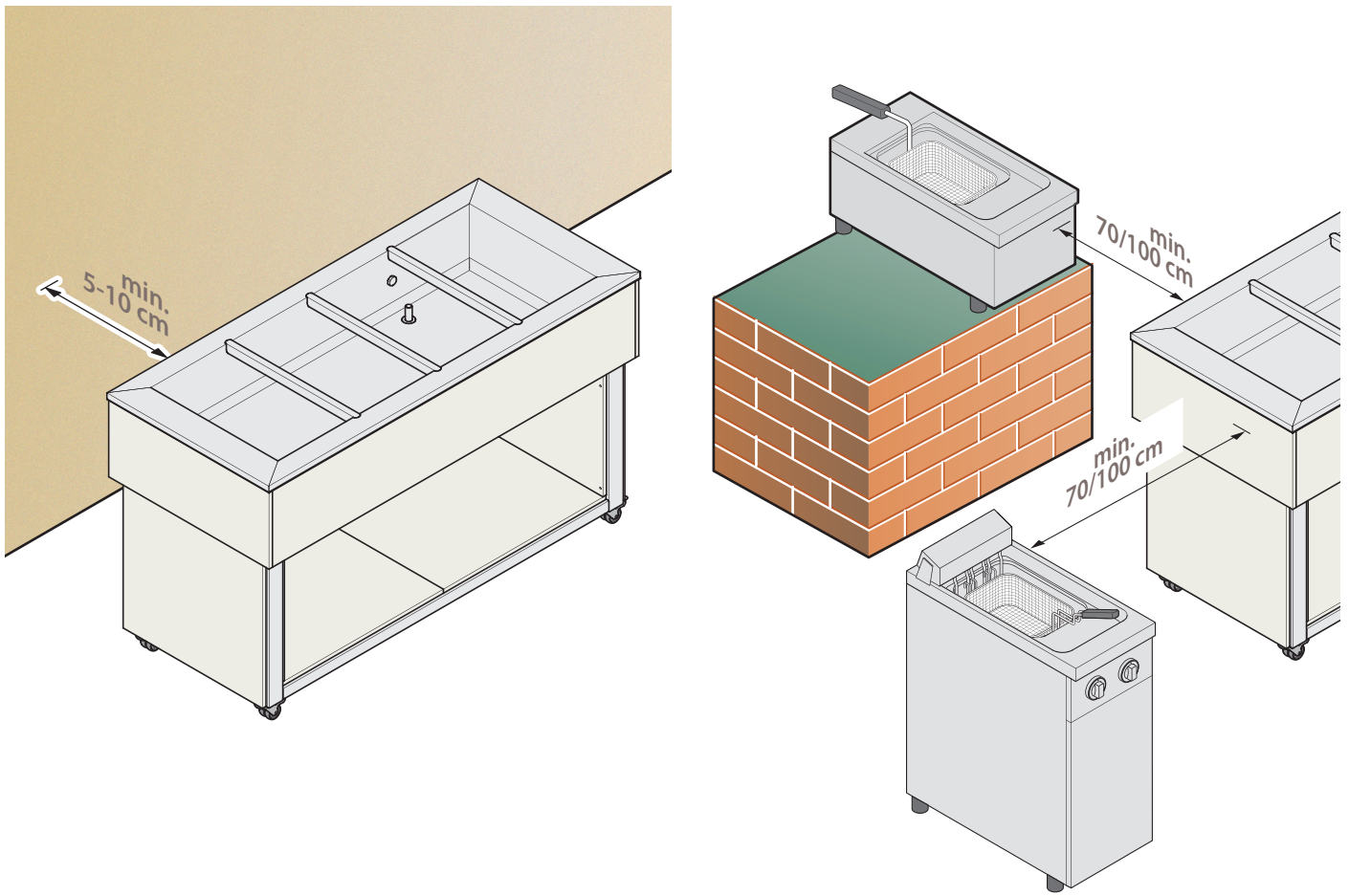
- have a smooth, **perfectly level floor**, which can withstand the weight of the appliance at full load.
- not be exposed to direct sunlight;
- have correct ventilation and the possibility to be ventilated;
- comply with the laws in force regarding system safety and safety in the workplace;
- not contain potentially explosive materials or substances;
- be specifically intended for the storage of food;
- have temperature and relative humidity ranging between certain limits (see table below):

	temperature	relative humidity
Cooling appliances	not lower than +25°C	not greater than 60%
Warming appliances (e.g. bain-marie)	not lower than +25°C	not greater than 60%

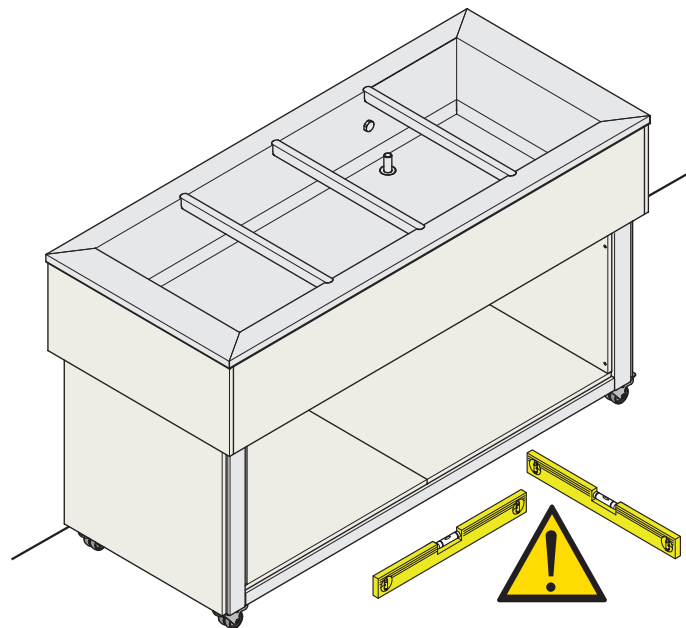


Do not install the appliance near flammable materials or containers of flammable materials (e.g. partitions, gas canisters, etc.) due to the risk of fire and explosion.

7



8



APARATOS FREESTANDING CON RUEDAS (mod. ESSENCE - TRADITION - SERVICE) FREESTANDING APPLIANCES WITH WHEELS (mods ESSENCE - TRADITION - SERVICE)

2.4.2. Distancias mínimas y nivelación

- 7► Instalar el aparato:
- de forma tal que sea posible acceder a las conexiones eléctricas e hídricas (cuando previstas);
 - dejar un espacio de al menos **5-10 cm por la parte posterior** del aparato;
 - a una distancia de **70-100 cm de aparatos calentadores** (p.ej. freidoras, placas, etc...).

- 8► El aparato se debe apoyar únicamente sobre un pavimento **perfectamente nivelado** puesto que no se puede intervenir en el aparato para su nivelación; cualquier otra solución de instalación deberá ser acordada y aprobada por el fabricante.

⊕ ¡Si los aparatos no están nivelados, su funcionamiento podría verse afectado!

⚠ Se recomienda sujetar el aparato para evitar su desplazamiento (por ejemplo mediante una cadena, no incluida en el suministro) para no dañar las conexiones en caso de desplazamiento excesivo.

⚠ Durante el uso normal del aparato, bloquee siempre las ruedas usando los cierres específicos.

⚠ Se recomienda no instalar ruedas diferentes a aquellas ya montadas en los aparatos. Si fuera necesario reemplazarlas por otras de diámetro mayor o equivalente, solicitar los repuestos originales al fabricante.

⚠ **No instale otros accesorios ni aparatos por debajo o encima de ellos.**

2.4.2. Minimum distances and levelling

- 7► Install the appliance:
- so that all the water and electrical connections (if any) are accessible;
 - leaving a space of at least **5 to 10 cm at the back** of the appliance;
 - at a distance of **70-100 cm from warming appliances** (es. fryers, grills, etc.).

- 8► The appliance must be rested on a **perfectly level** floor, as there is no way of levelling the appliance itself. Any other installation set-up must be agreed on and approved by the manufacturer.

⊕ If the appliance is not level, this may compromise operation.

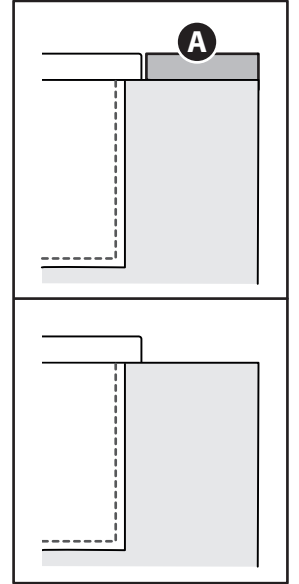
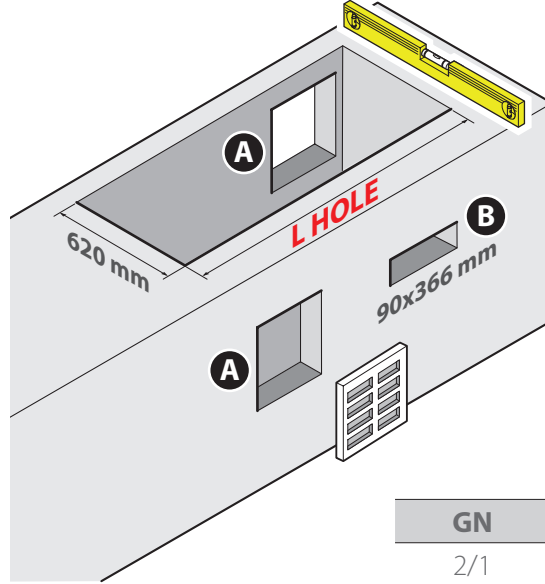
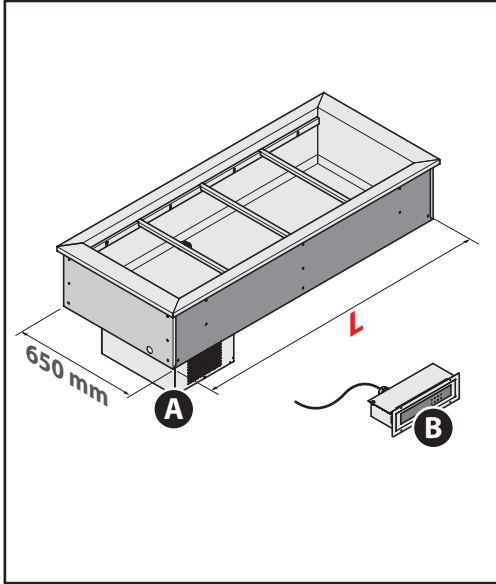
⚠ We recommend limiting the movement of the appliance (e.g. with a chain, not supplied) so as not to damage the hook-ups, in case of excessive movement.

⚠ Always lock the wheels during its normal operation.

⚠ We recommend not using wheels other than those already mounted on the appliance. In case you need to replace them with others with the same diameter or larger, please request original spare parts from the manufacturer.

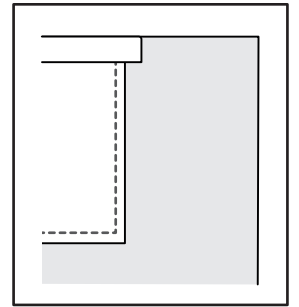
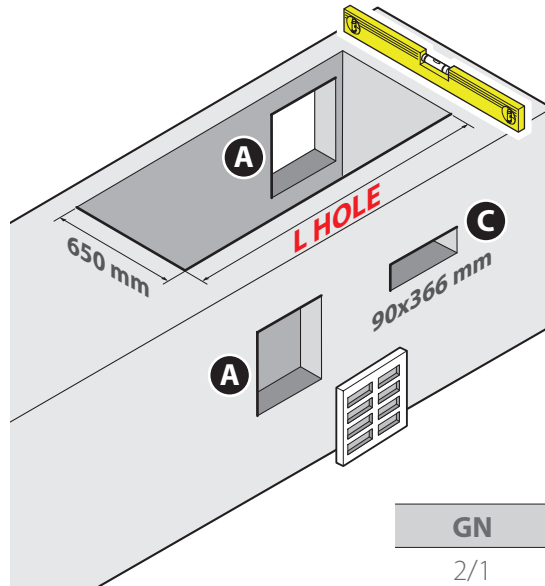
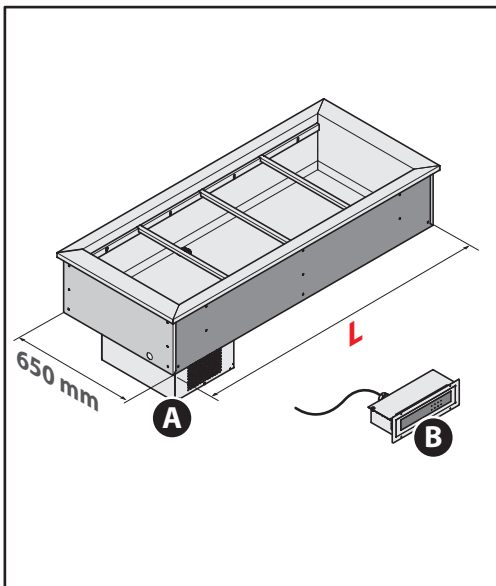
⚠ **Do not insert other accessories or appliances above or below them.**

ENCIMA de la placa
Countertop



GN	L	L HUECO
2/1	844	814x620
3/1	1169	1139x620
4/1	1494	1464x620
5/1	1819	1789x620
6/1	2144	2114x620

ARAS de la placa
Flush to the top



GN	L	L HUECO
2/1	844	844x650
3/1	1169	1169x650
4/1	1494	1494x650
5/1	1819	1819x650
6/1	2144	2144x650

APARATOS EMPOTRABLES DROP-IN (mod. SOUL) DROP-IN EQUIPMENT (mod. SOUL)

2.4.3. Empotrado en la estructura prevista

9 ► El aparato debe ser empotrado obligatoriamente en una estructura; su borde puede estar a ras o encima de la placa. En este último caso, se puede introducir una placa de acabado en acero o mármol.

- diseñada para soportar el peso de la máquina con carga completa;
- perfectamente nivelada;
- no sensible al calor (solamente cuando deben introducirse aparatos calentadores);
- con tomas de aire **B** extraíbles adecuadas para la inspección y el mantenimiento del compartimiento motor y dimensionadas correctamente, también es posible instalar encauzadores de aire idóneos en la estructura de alojamiento para garantizar un flujo de aire según indicado por las flechas de la figura ► 10.
- provista de un hueco **C** para la introducción del panel de mandos.

⚠ El panel de mandos se puede colocar a una distancia máxima de 1,2 m del compartimiento motor.

⚠ Si está previsto el montaje de una estructura superior, se recomienda instalarla en el aparato solamente después de haber empotrado esta última en el hueco previsto.

Instalar también:

- un desagüe para cualquier aparato refrigerado o caliente
- un dispositivo de llenado de agua para las versiones calentadoras RED.

2.4.3. Built-in installation

9 ► The equipment must be built into another structure. It may be installed flush to the top or positioned on the countertop. For countertop installations, a steel or marble top can also be used.

- designed to support the weight of the machine at full load;
- perfectly level;
- not sensitive to heat (only if warming equipment is to be inserted);
- equipped with correctly sized air inlets **B** which can be removed for inspecting and servicing the motor compartment; there must also be adequate air conveyors to be inserted inside the structure to ensure air flow as indicated by the arrows in the figure ► 10.
- equipped with a hole **C** for inserting the control panel.

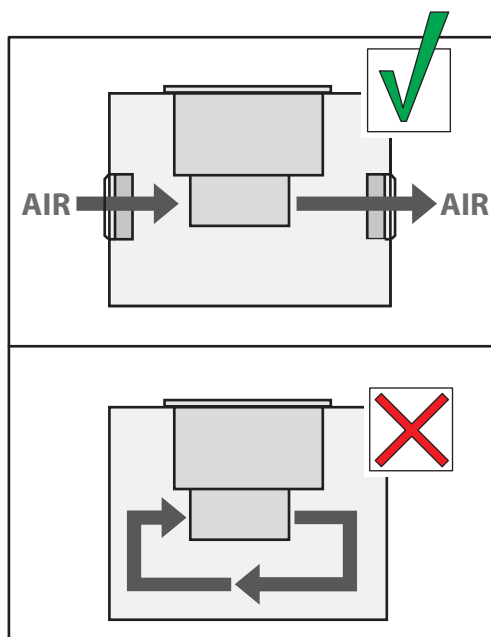
⚠ The control panel can be positioned at a maximum distance of 1.2 m from the motor compartment.

⚠ If another structure will be installed above the equipment, it is advisable to first install this structure on the equipment and only then insert the full assembly in the hole.

Please also install:

- a water drain for any cooling or warming equipment
- a water fill for "RED" model warming versions.


10



2.5. MONTAJE ESTRUCTURAS SUPERIORES

11 ▶ En algunos aparatos es necesario montar una estructura superior. Para evitar que la estructura superior se dañe durante el transporte, es preciso desmontarla y posteriormente debe fijarse al mueble inferior durante la instalación.

Hacer referencia al tipo de estructura superior de la que se dispone.


 Antes de realizar la instalación, es preciso comprobar. Si faltara alguna pieza, póngase en contacto con el fabricante y no efectúe la instalación.

 NO APOYAR NINGÚN PESO SOBRE LOS CRISTALES DE LAS ESTRUCTURAS SUPERIORES.

2.5. ASSEMBLING SUPERSTRUCTURES

11 ▶ Some appliances require a superstructure to be installed. To avoid damage during transport, the superstructure is supplied disassembled and must therefore be attached to the cabinet below it during installation.

Please refer to the type of superstructure in your possession.

 Before installing the appliance, make sure that all the necessary parts have been provided. If any parts are missing, please contact the manufacturer. Do not proceed with the installation.

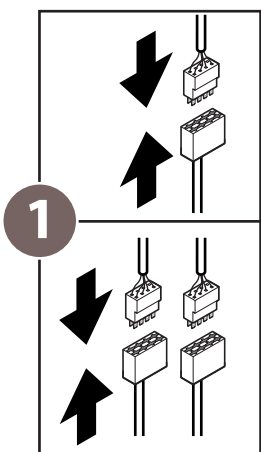
 DO NOT PUT ANY WEIGHT ON THE SUPERSTRUCTURE GLASS.

11 Estructuras superiores ESSENCE

ESSENCE superstructures

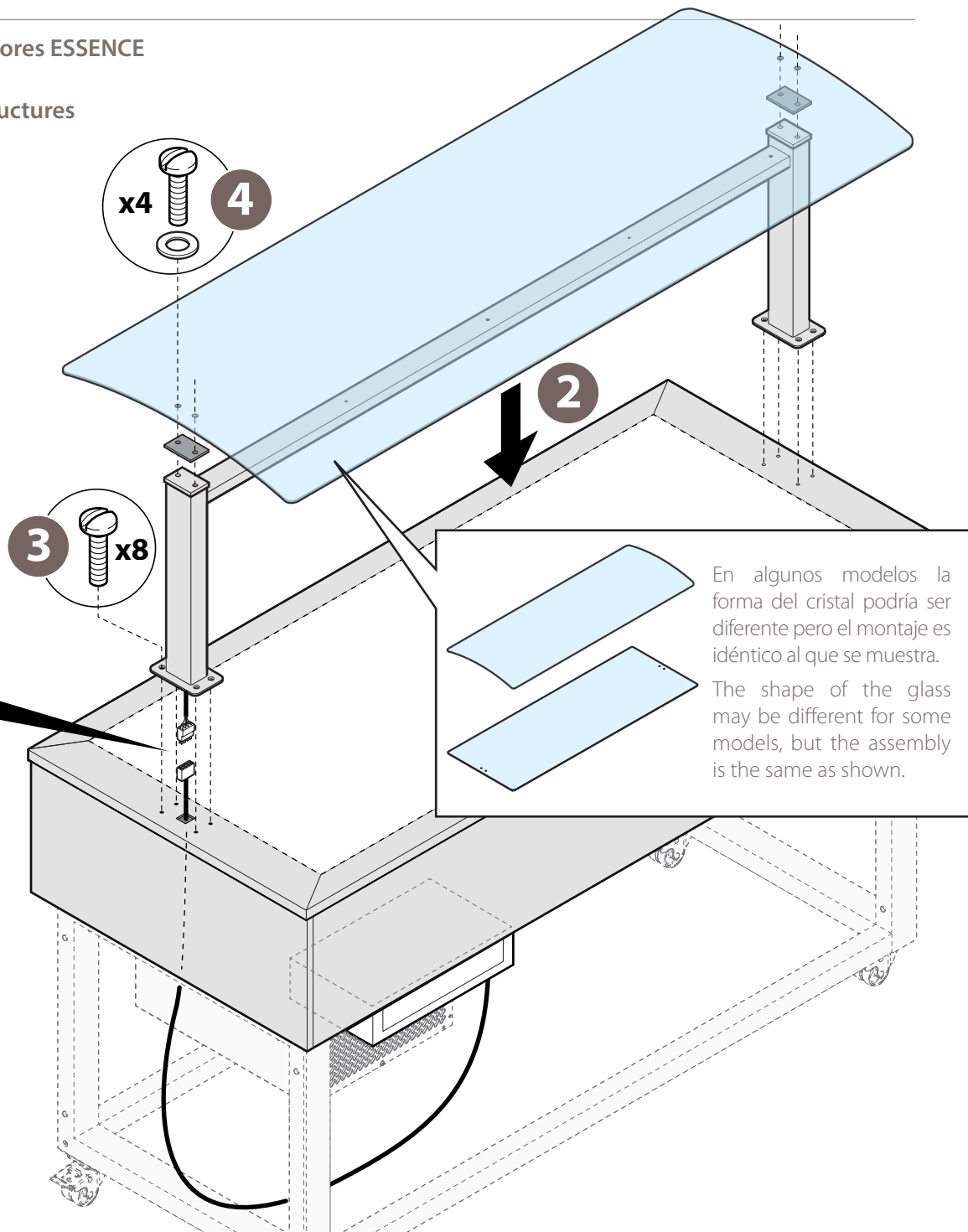
Ap. refrigerados con luces LED

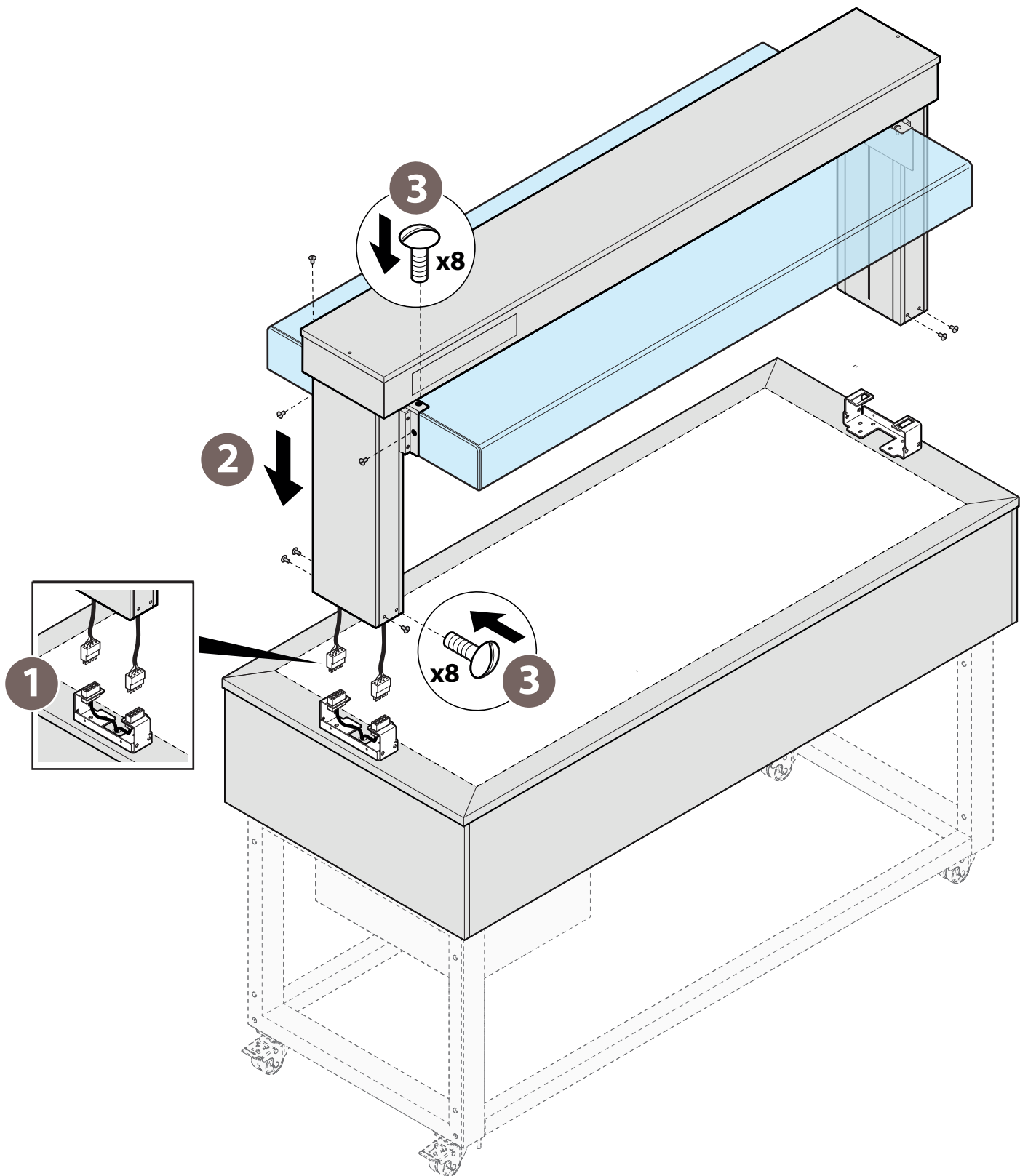
Cooling app. with LED lights



Ap. calentadores con luces halógenas calentadoras

Warming app. with halogen heat lamps

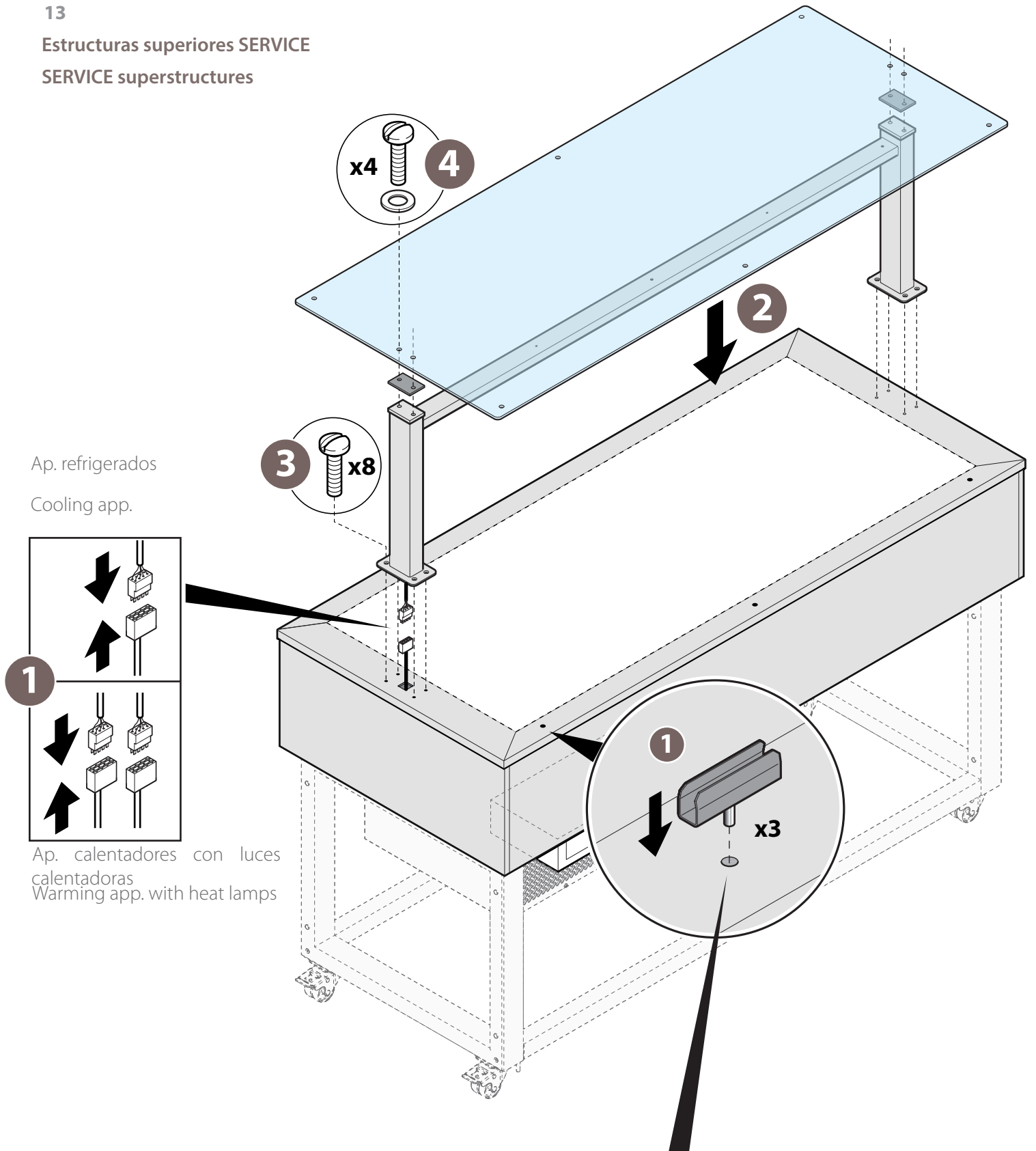




13

Estructuras superiores SERVICE

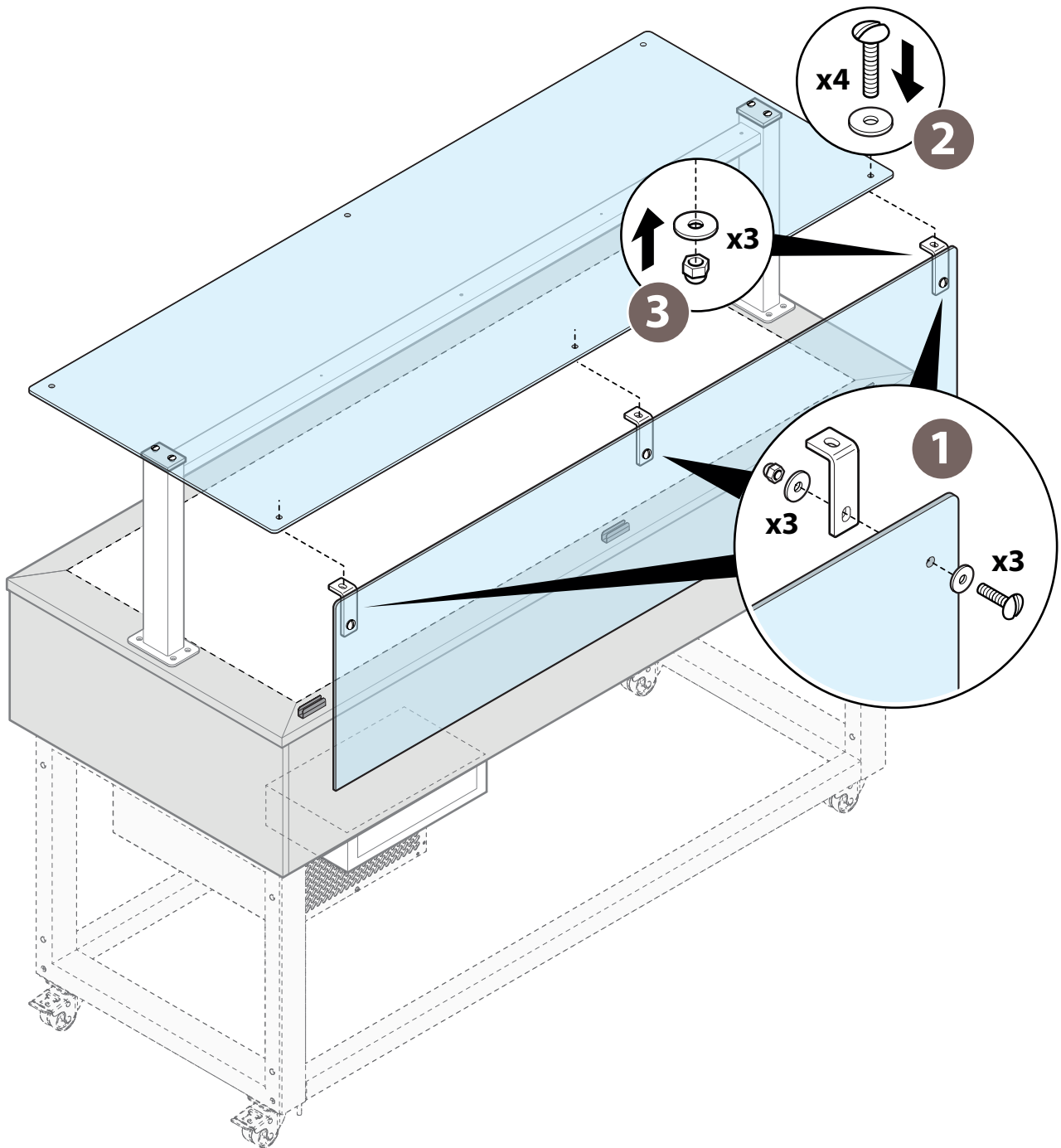
SERVICE superstructures



Si la estructura superior se compra posteriormente al aparato, estos huecos no están presentes y deben ser efectuados por el técnico instalador. En dicho caso, para efectuarlos correctamente, es preciso encargar al fabricante una plantilla.

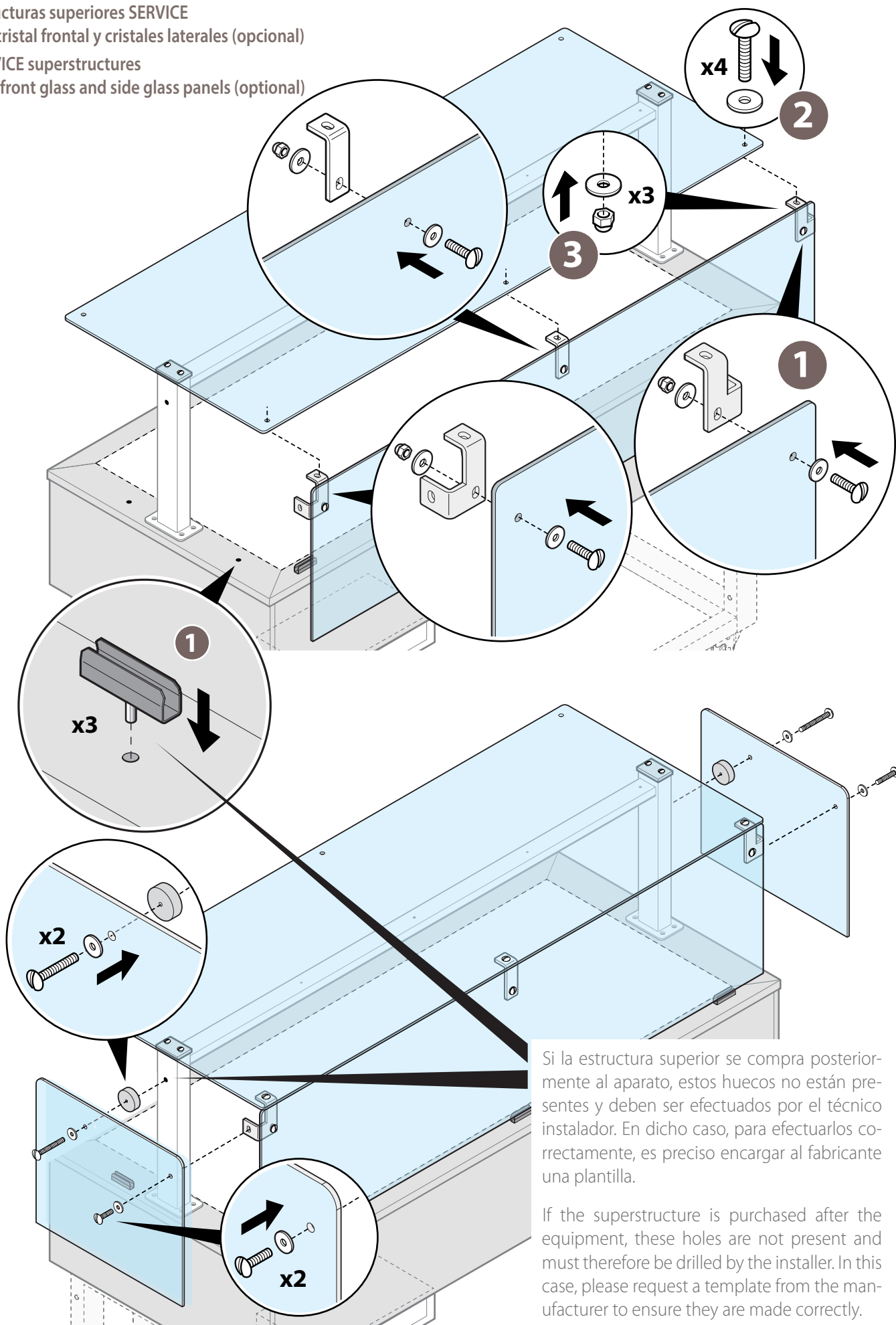
If the superstructure is purchased after the equipment, these holes are not present and must therefore be drilled by the installer. In this case, please request a template from the manufacturer to ensure they are made correctly.

Estructuras superiores SERVICE
con cristal frontal
SERVICE superstructures
with front glass

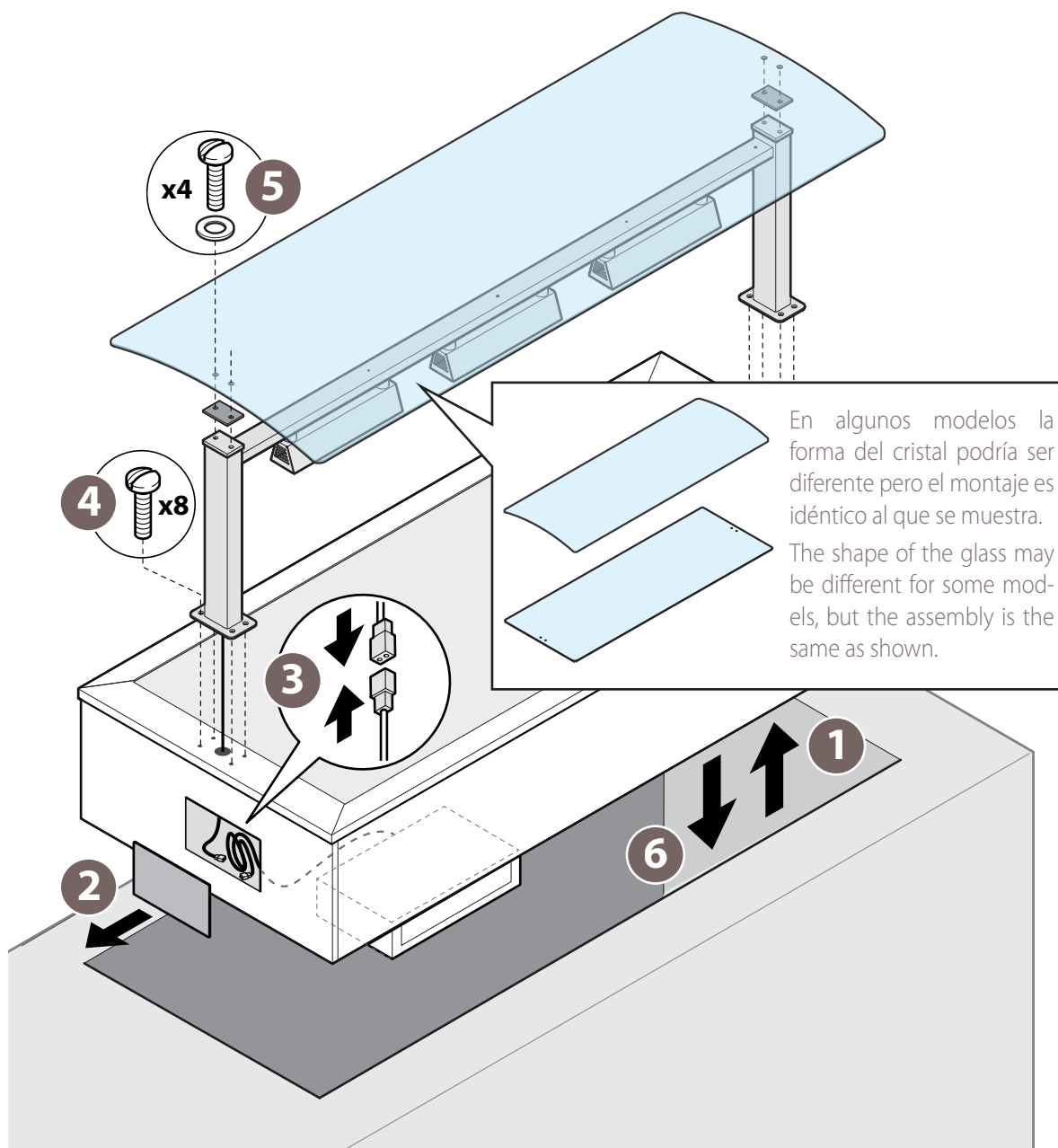
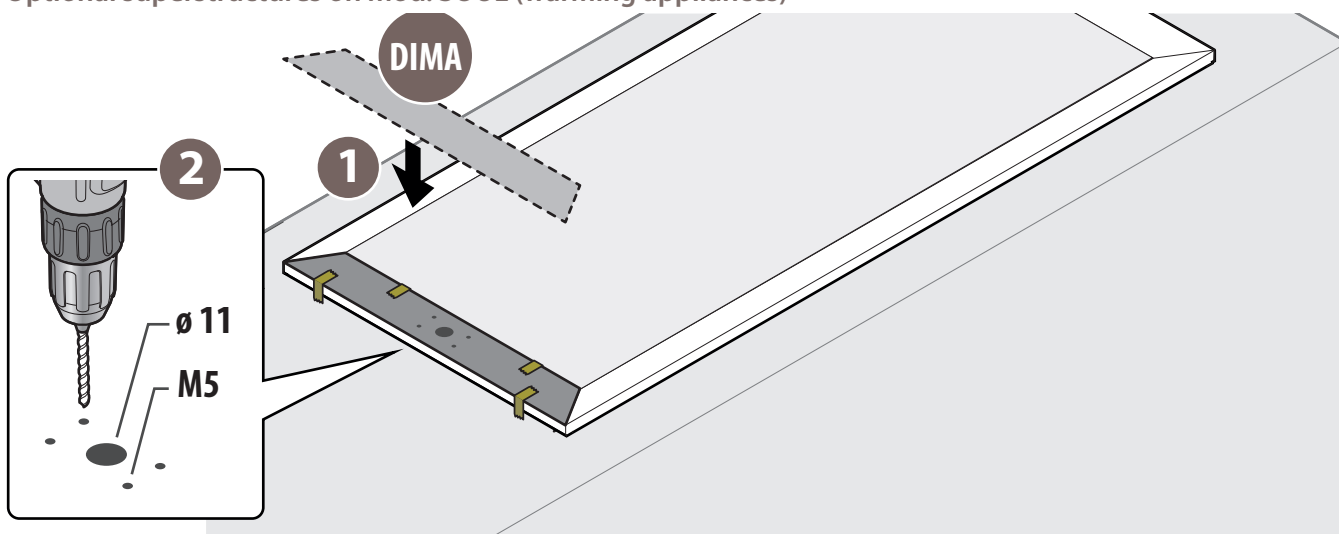


Estructuras superiores SERVICE
con cristal frontal y cristales laterales (opcional)

SERVICE superstructures
with front glass and side glass panels (optional)

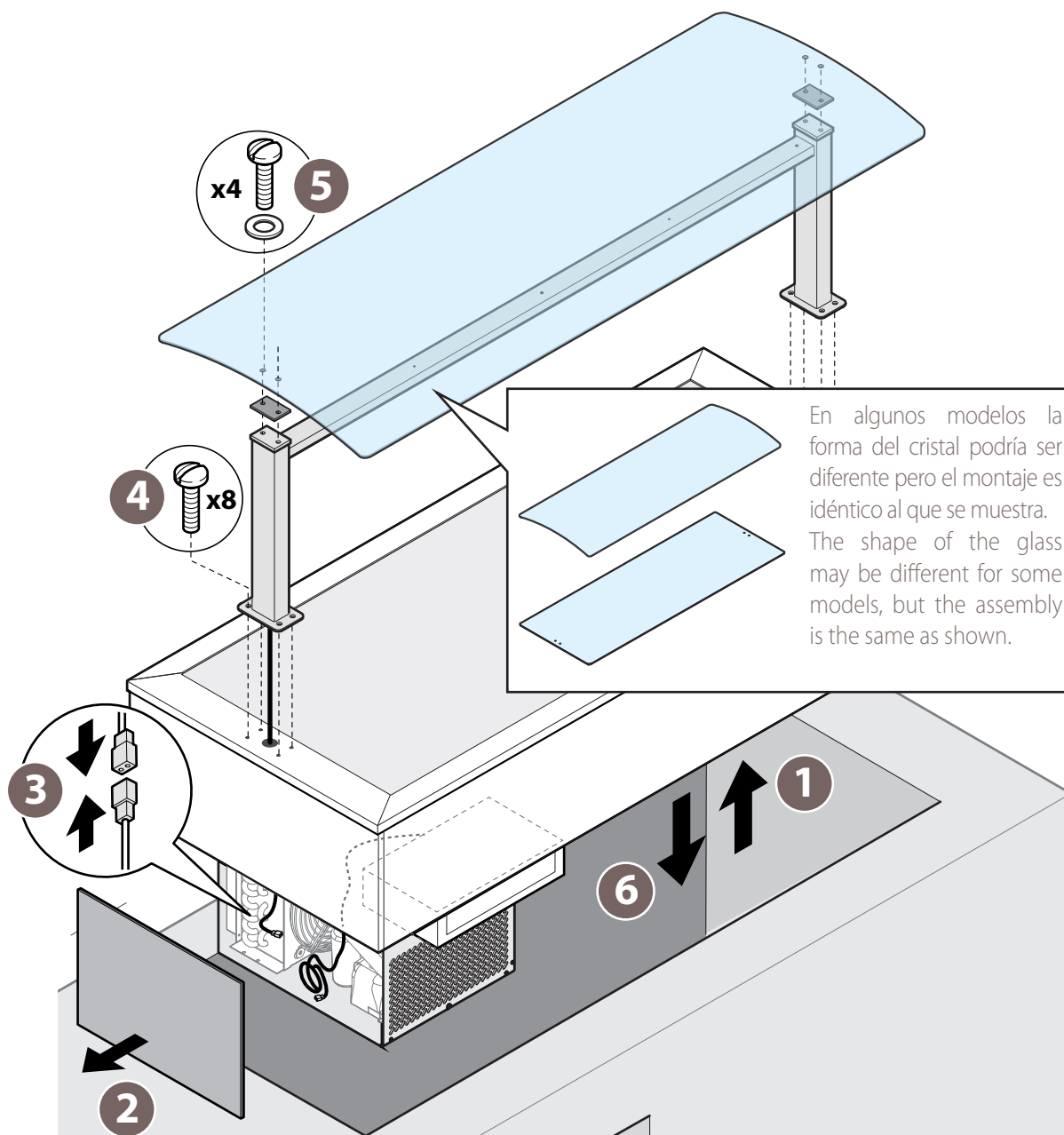
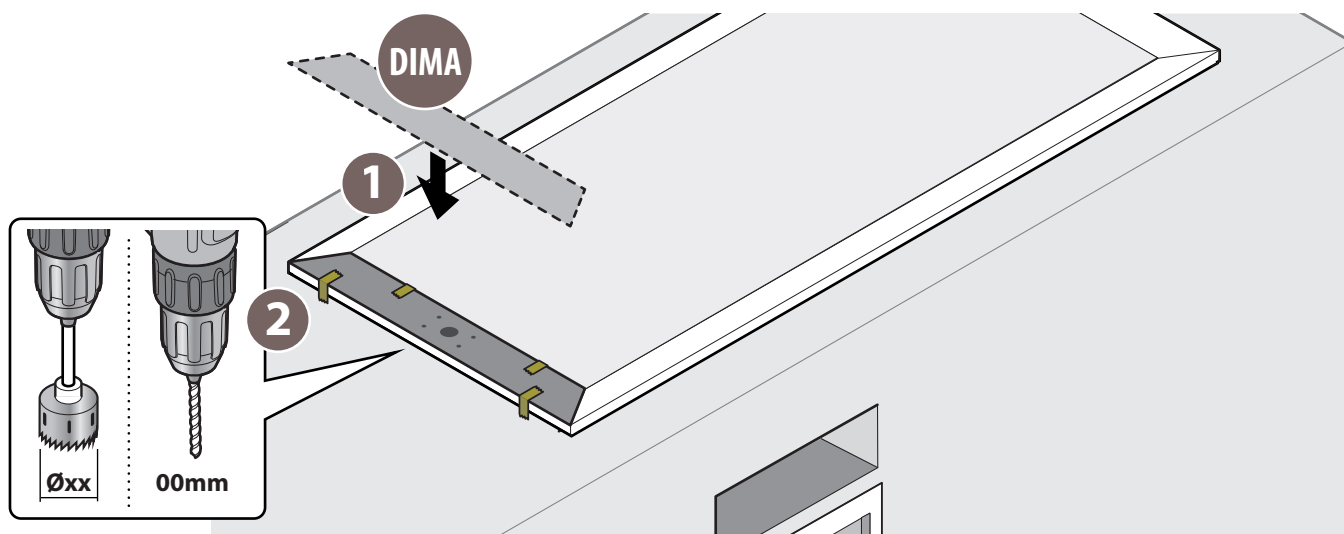


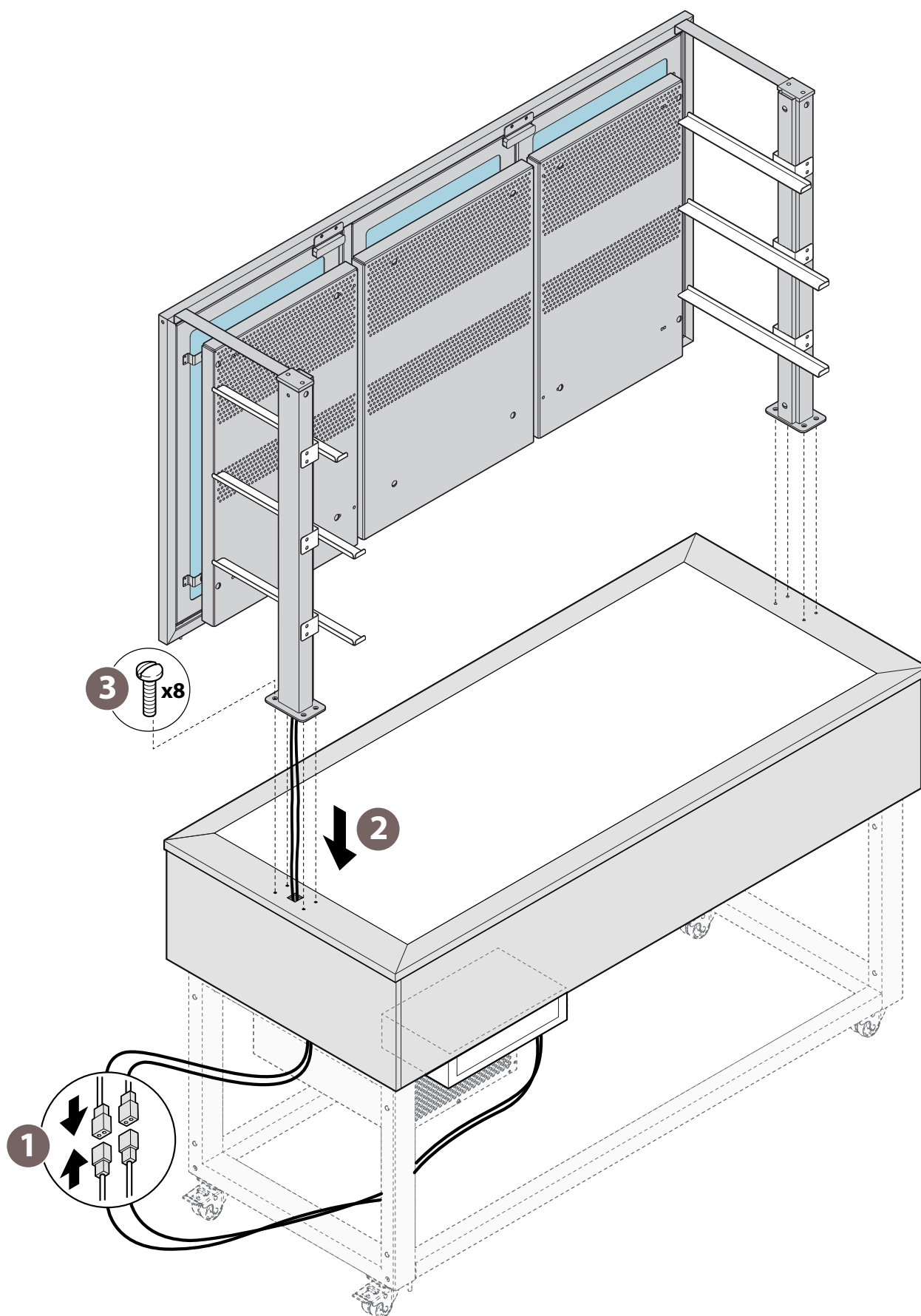
Estructura superior opcional en mod. SOUL (aparatos calentadores)
 Optional superstructures on mod. SOUL (warming appliances)



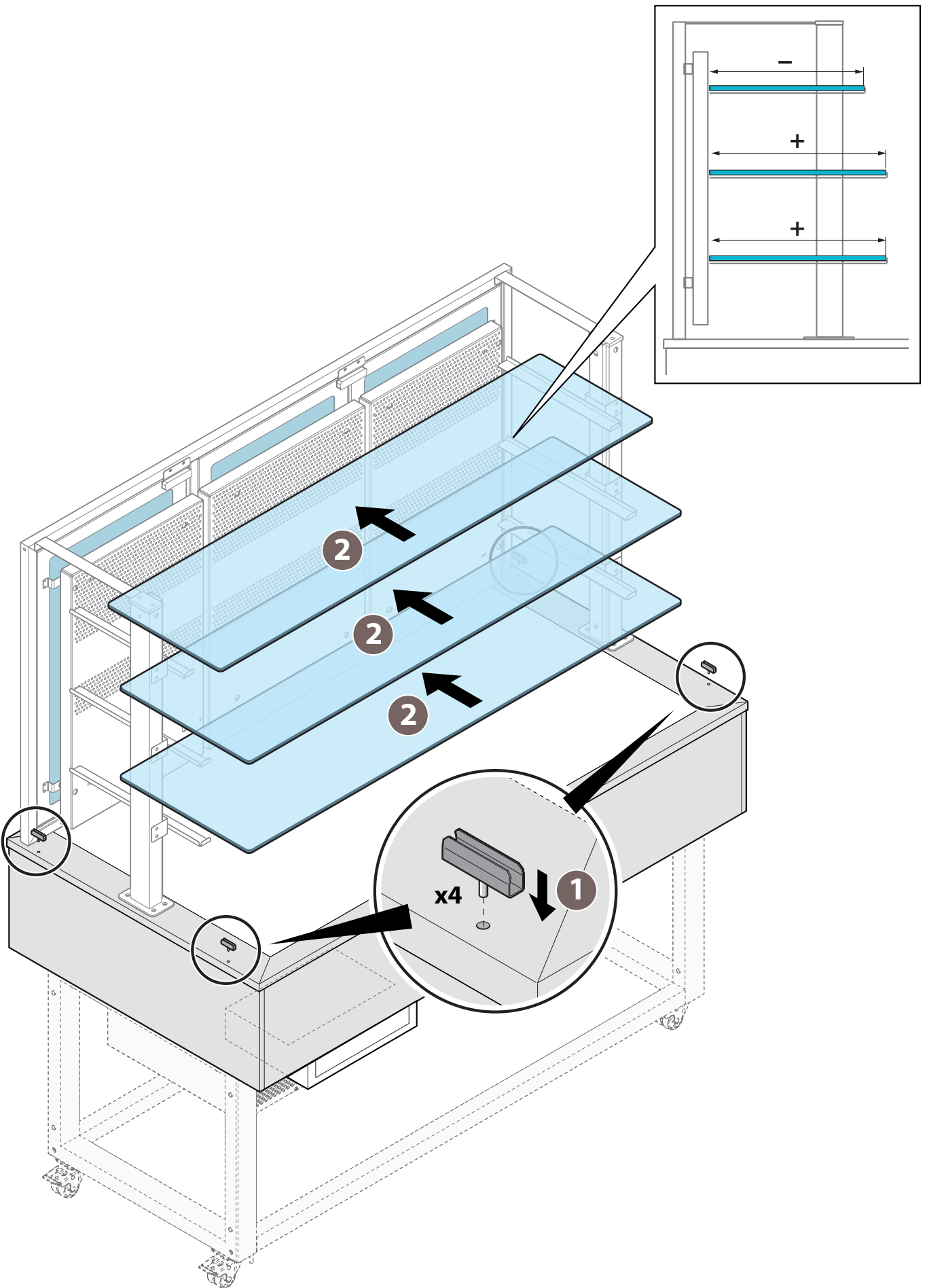
Estructura superior opcional en mod. SOUL (aparatos refrigerados)

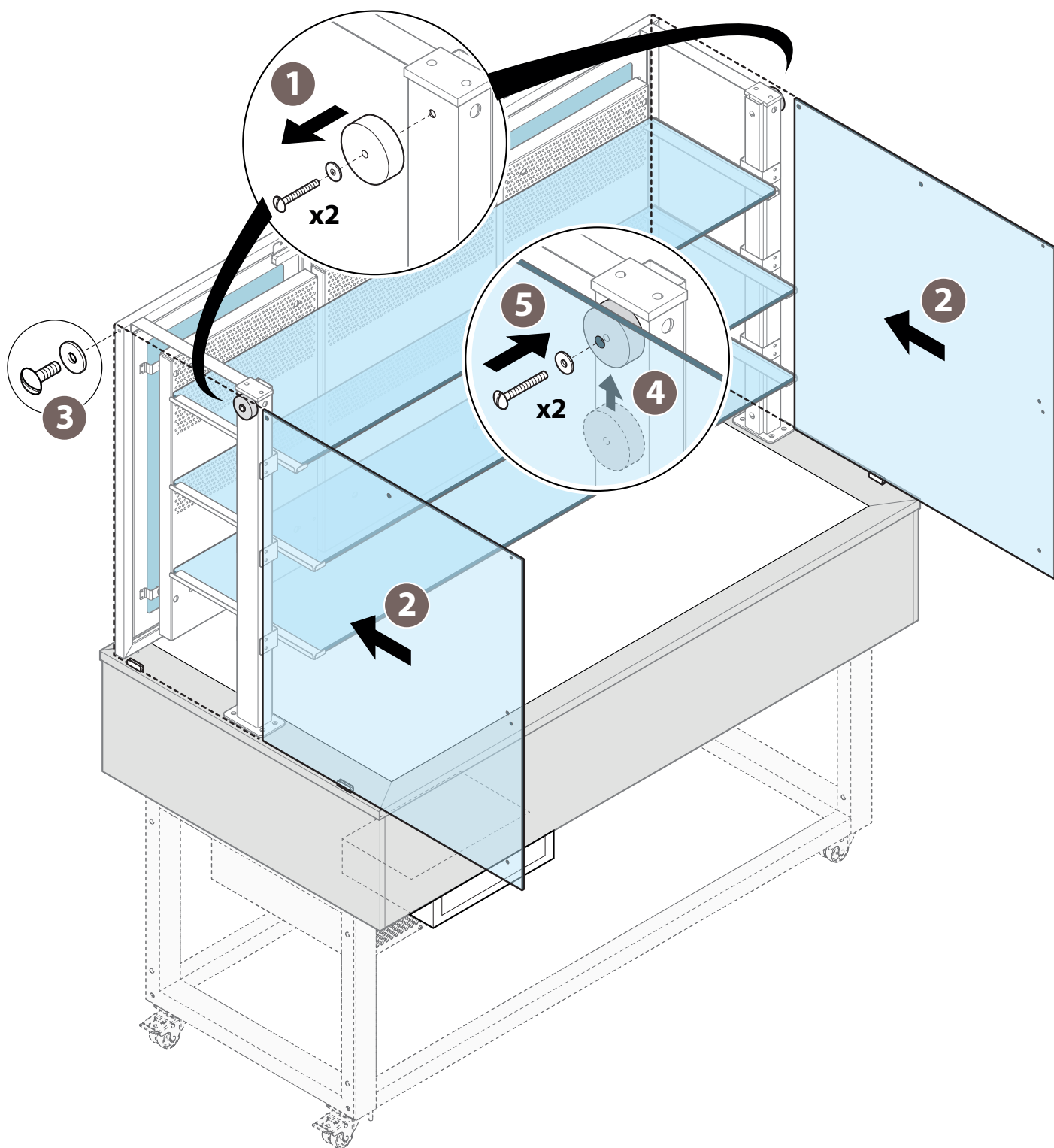
Optional superstructures on mod. SOUL (cooling appliances)

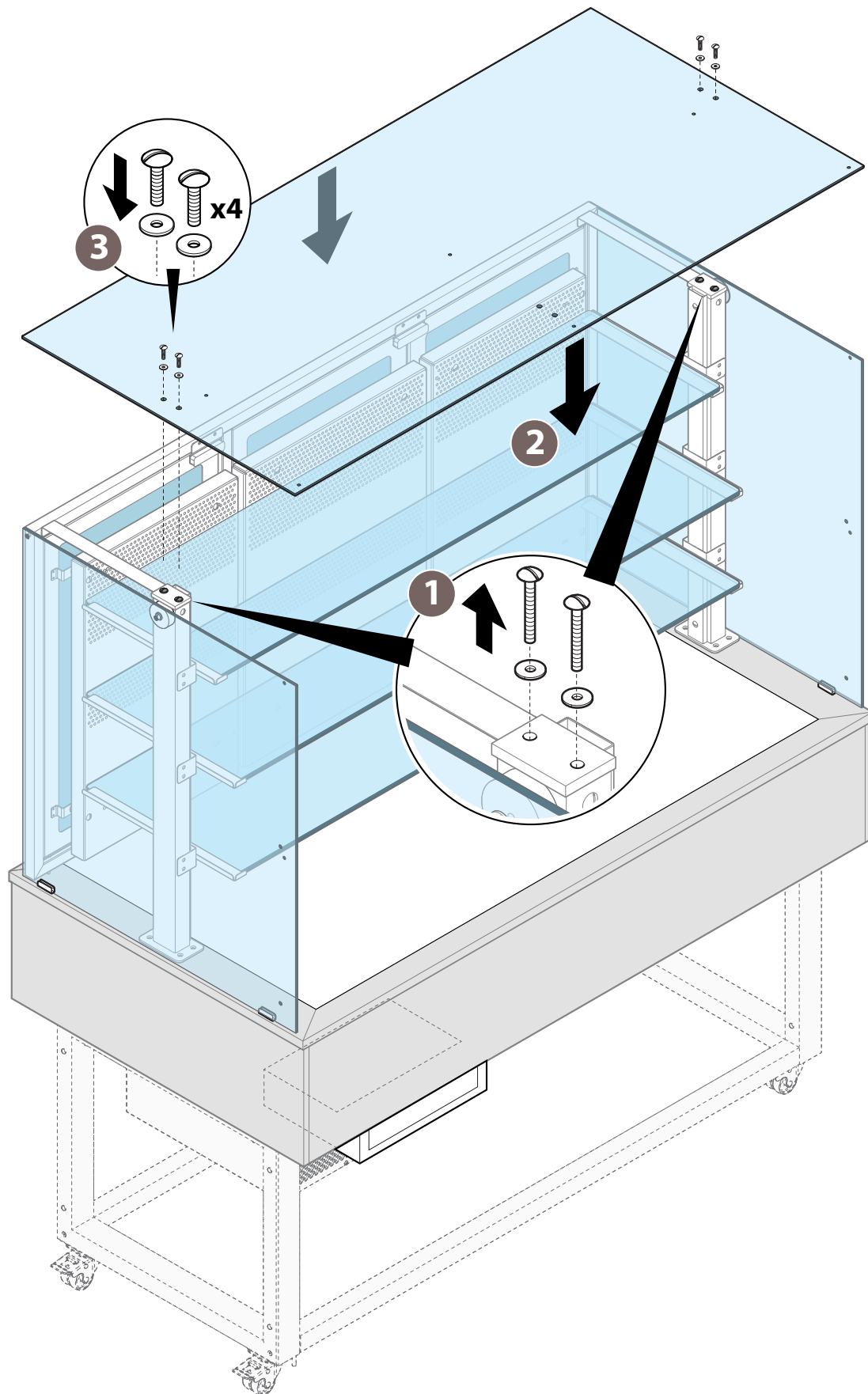


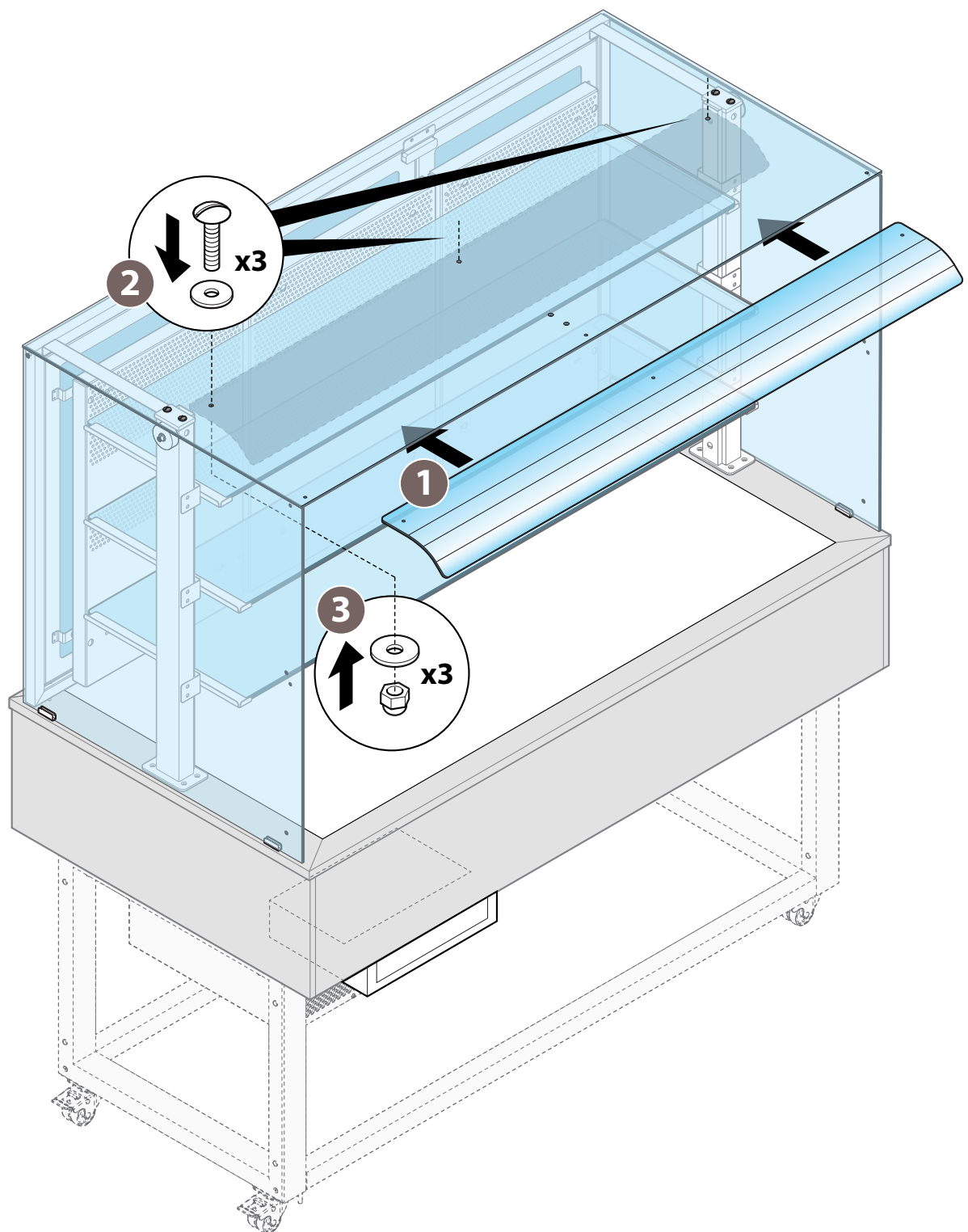


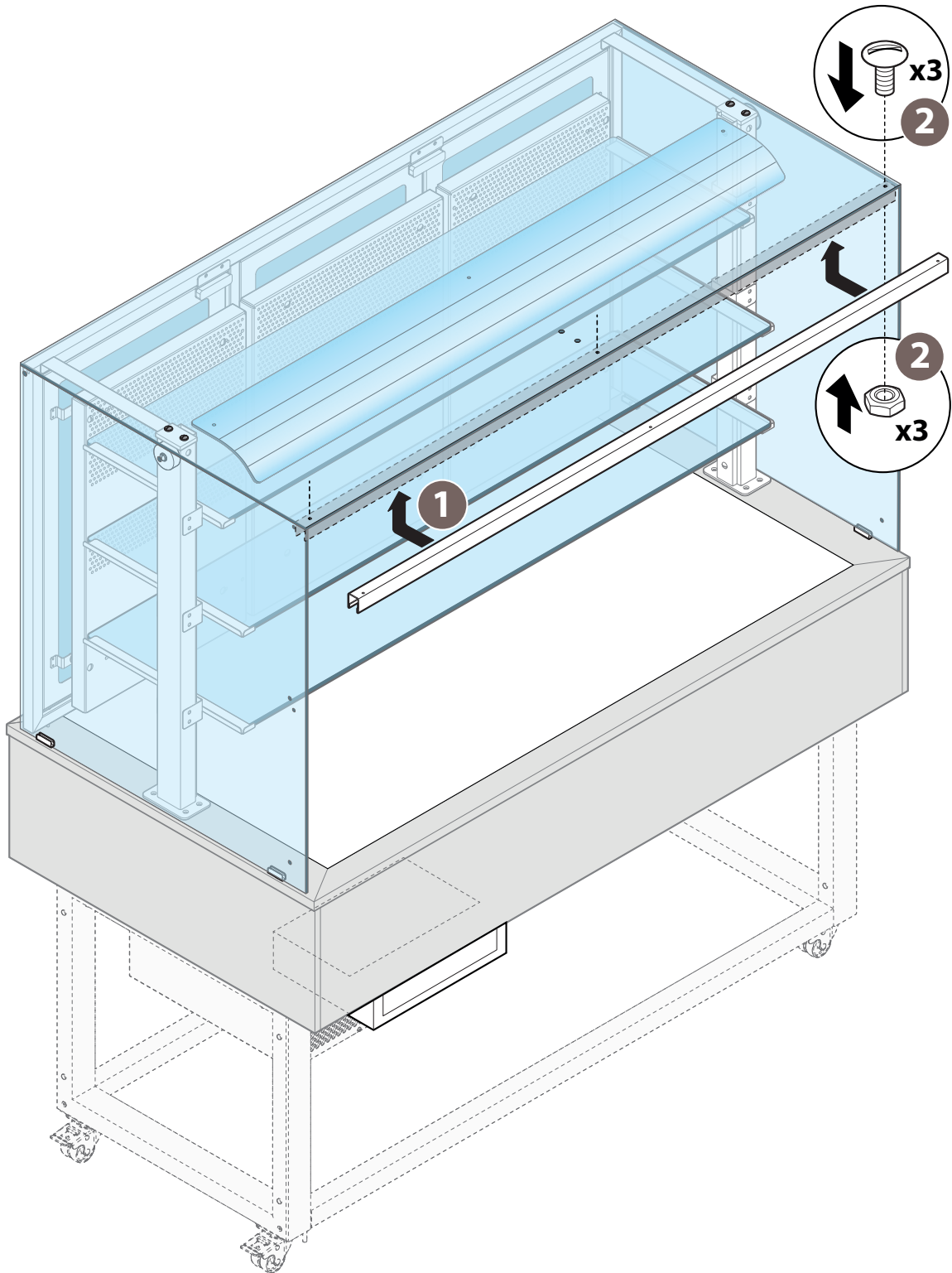
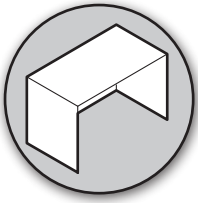
Los cableados están ocultos, por lo tanto la imagen es indicativa y sirve sólo para recordar que es necesario efectuar la conexión
The wiring is hidden. The image is therefore only illustrative for the sole purpose of reminding you to make the connection

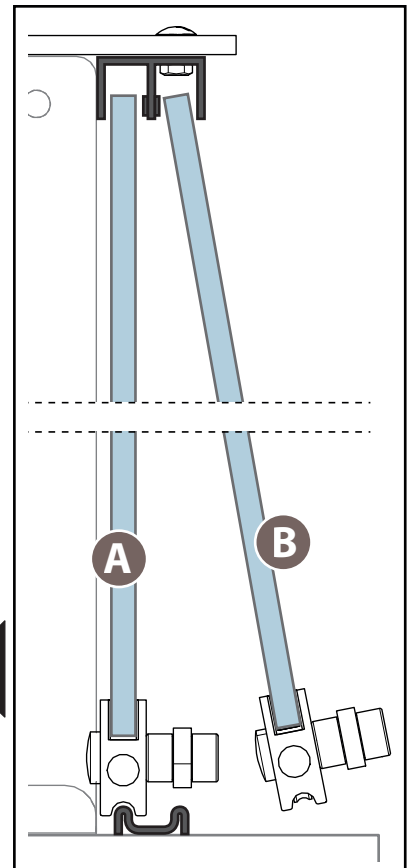
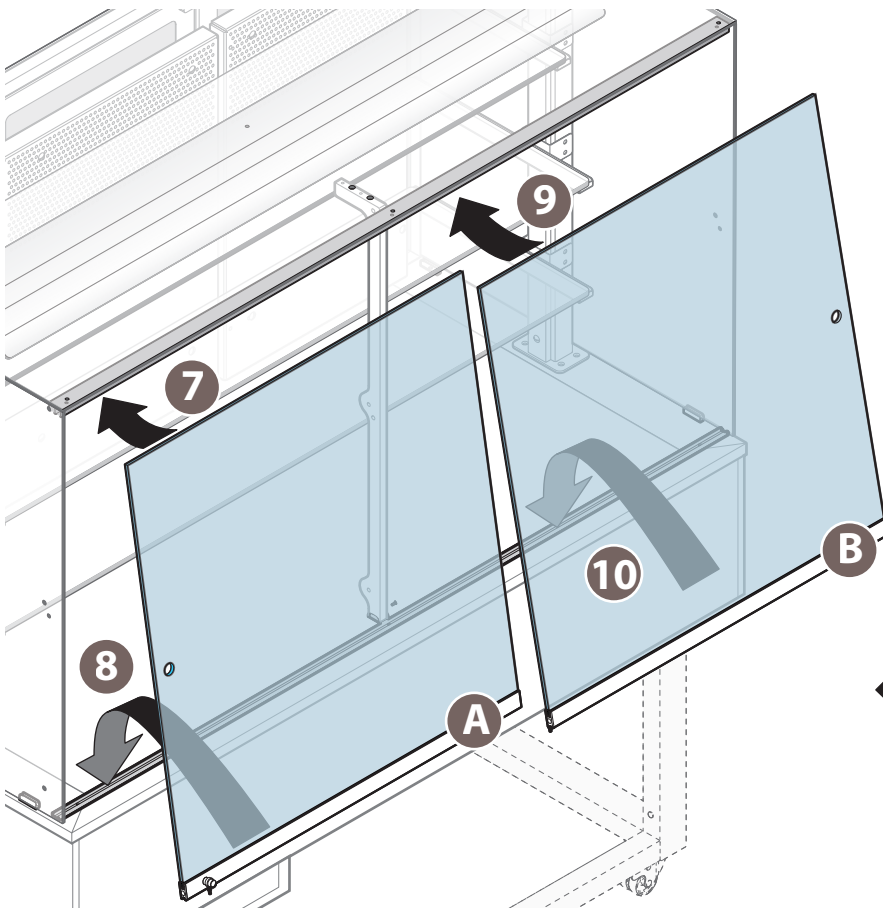
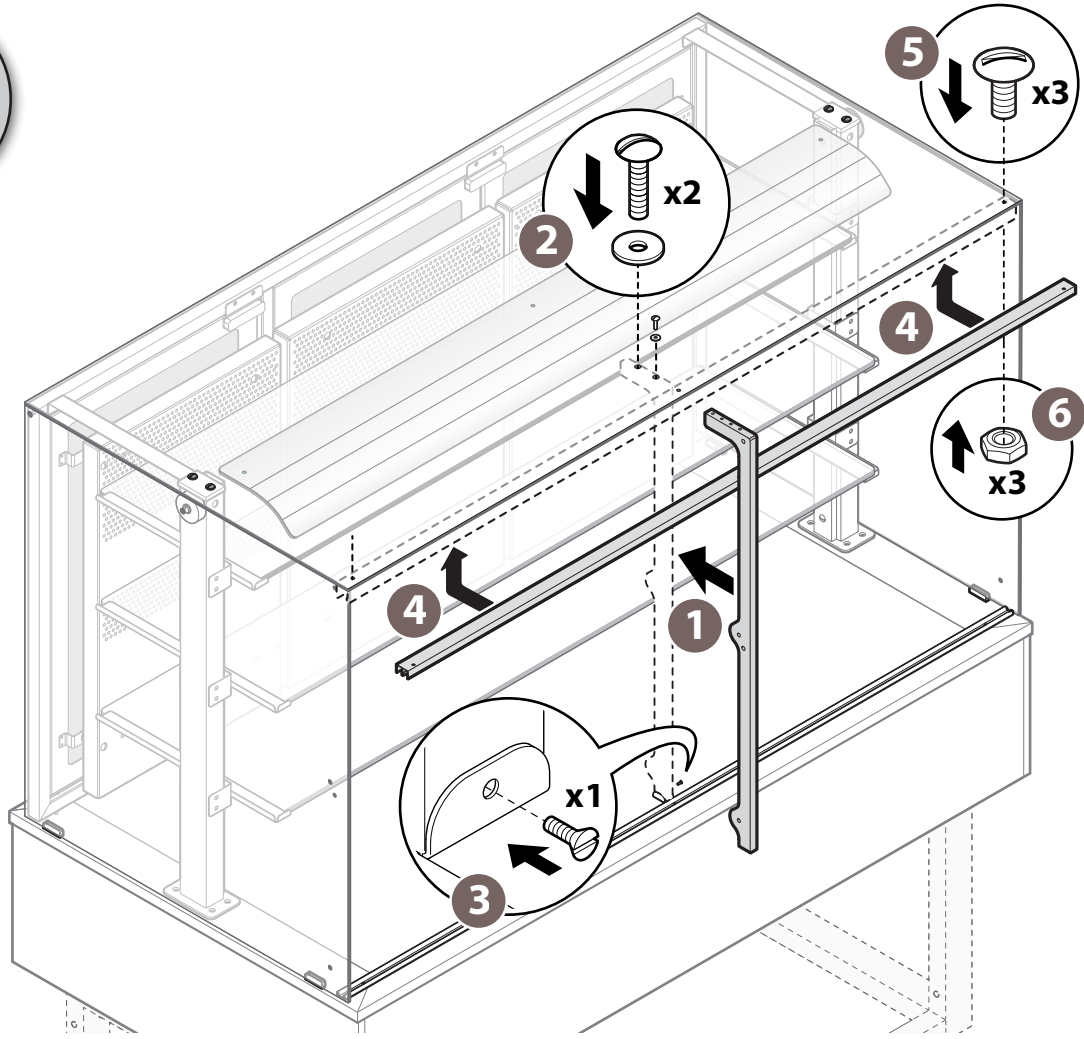
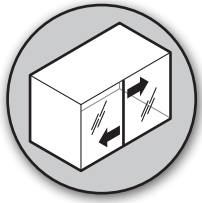


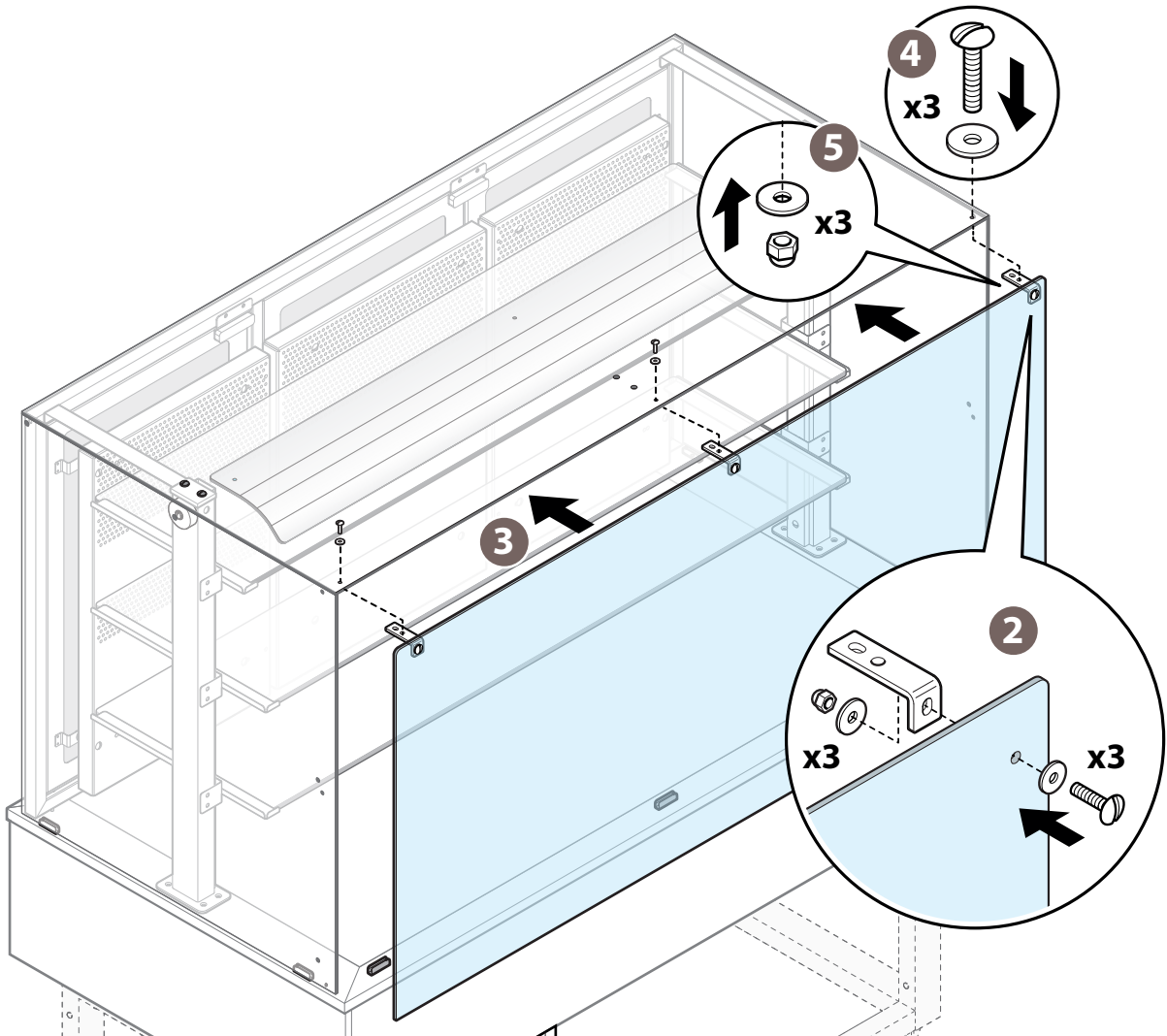
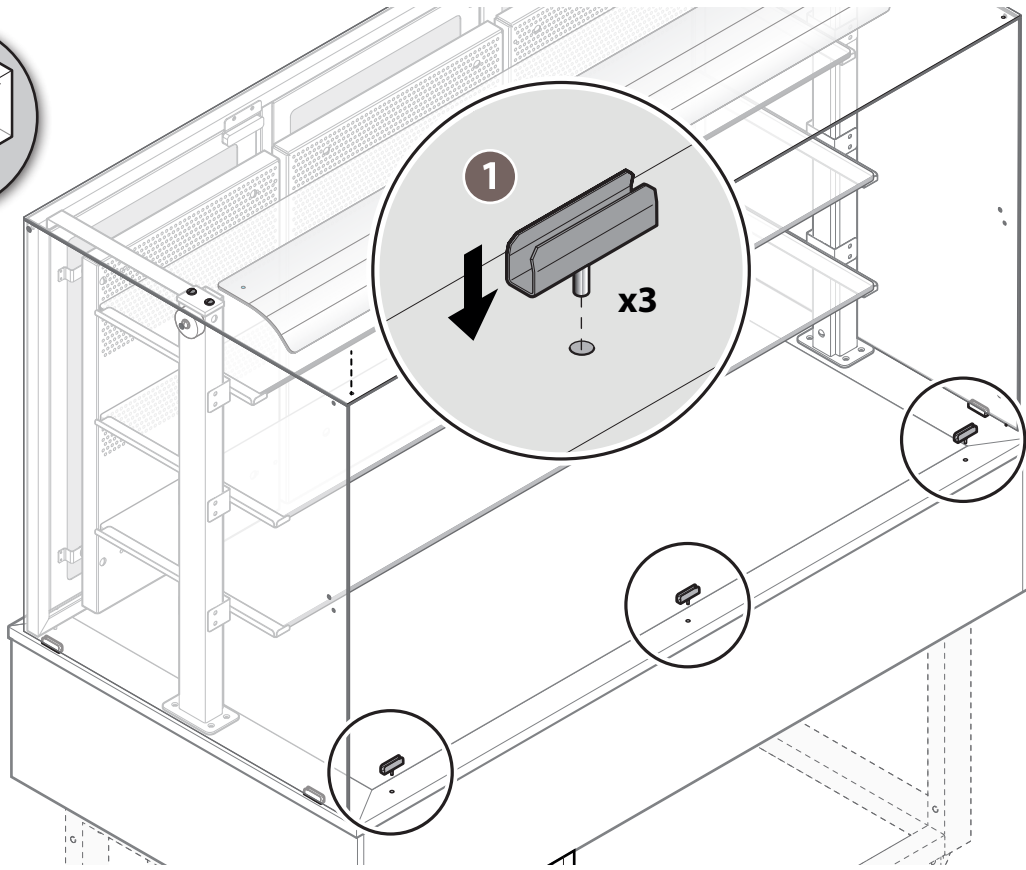
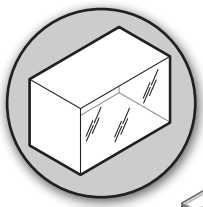


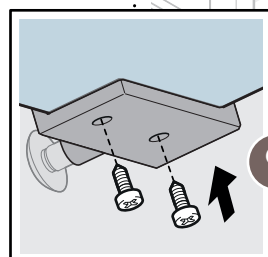
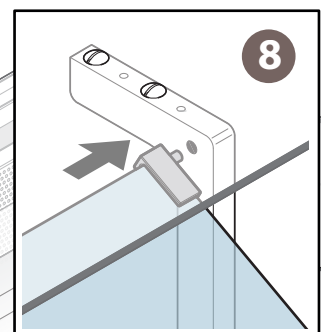
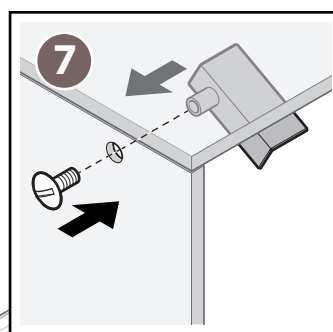
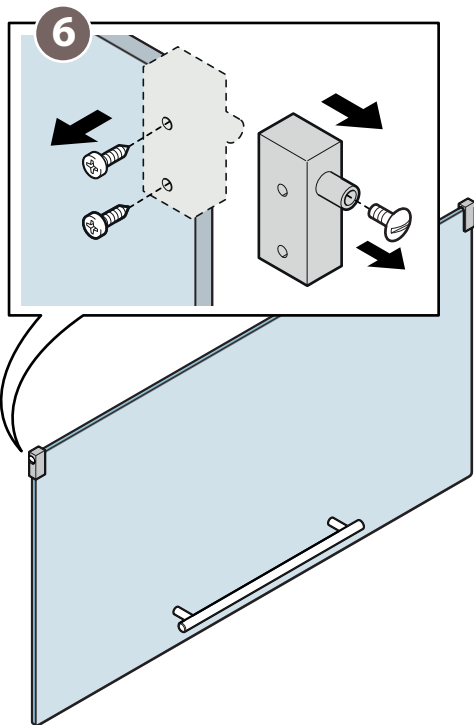
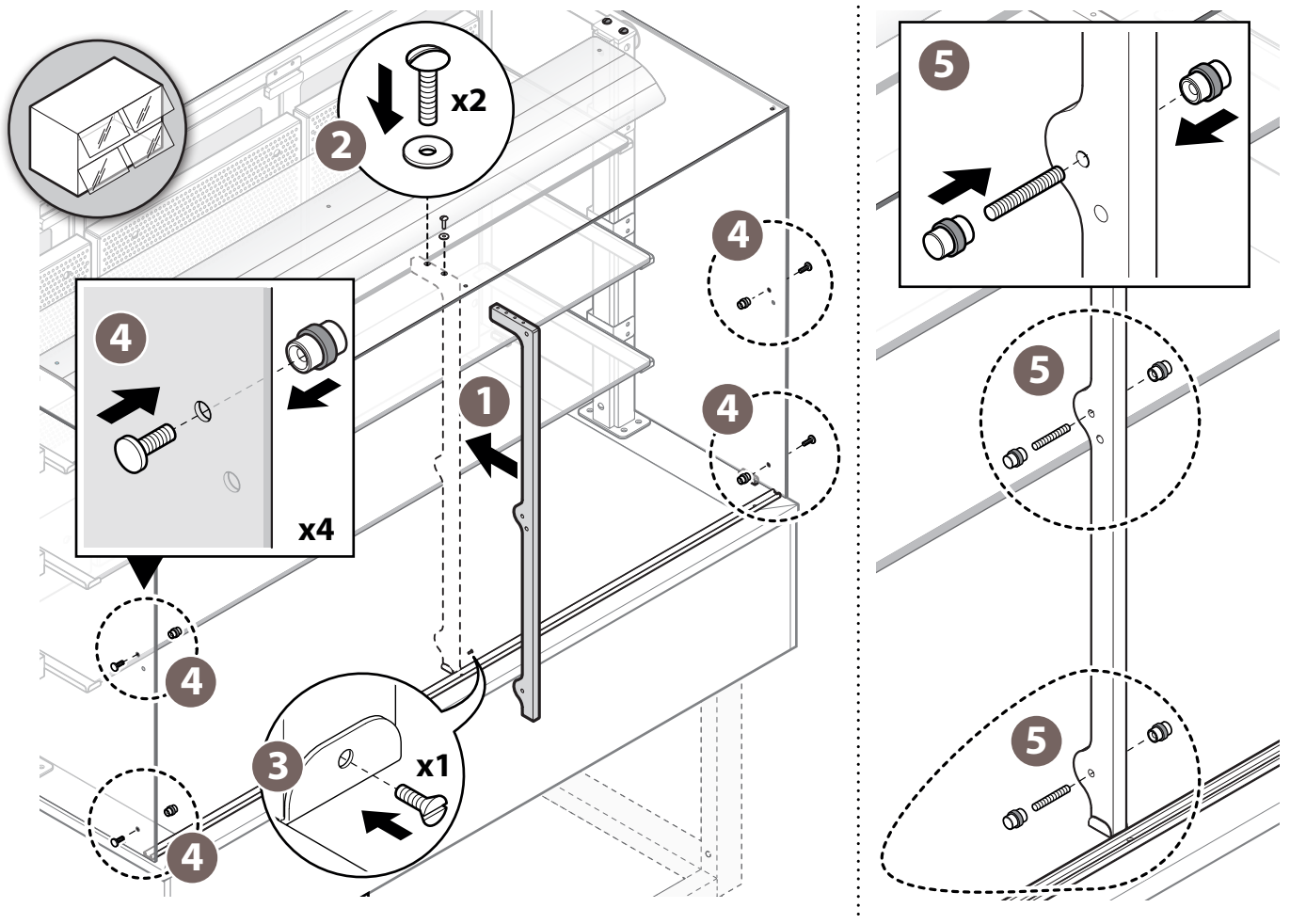












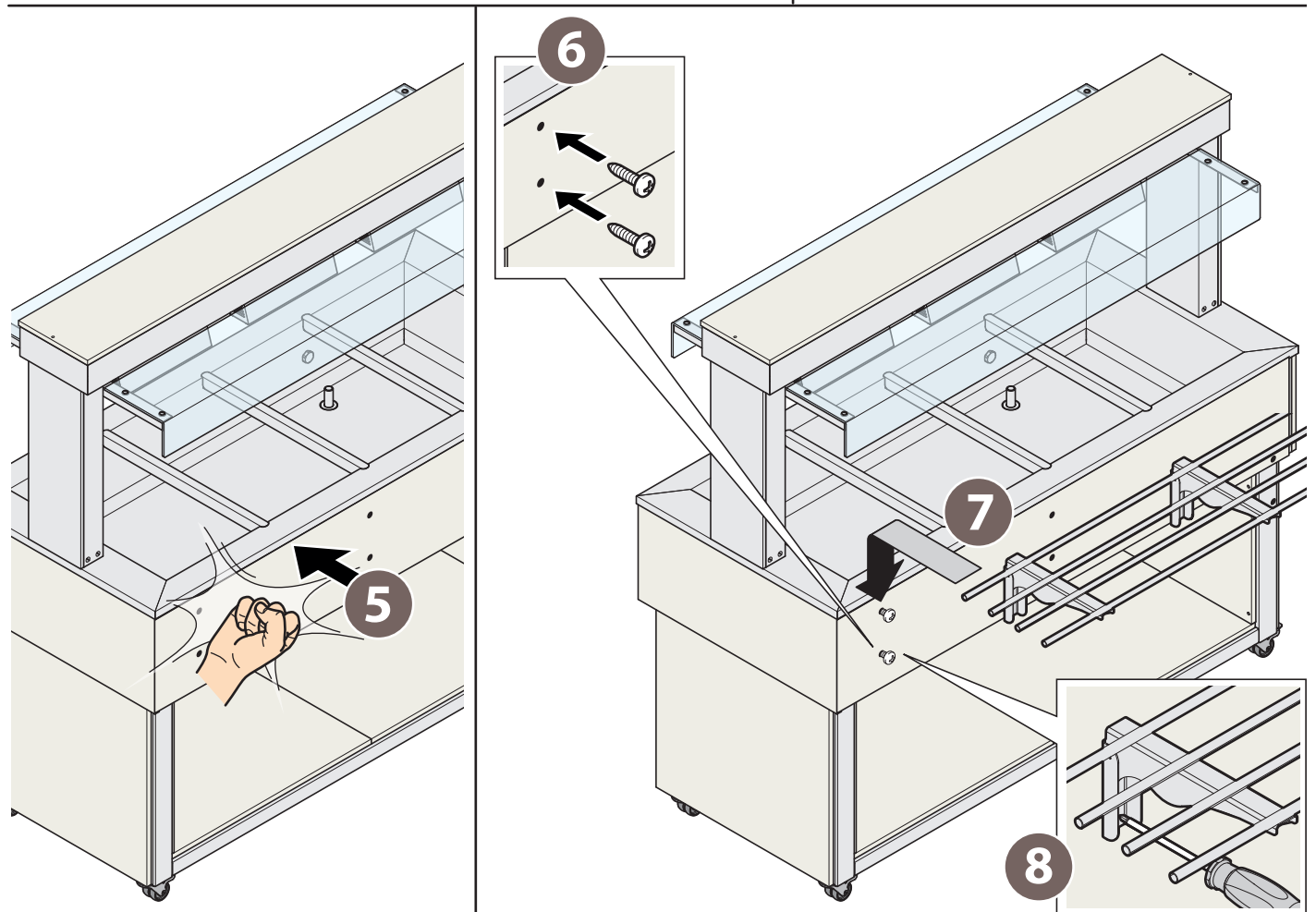
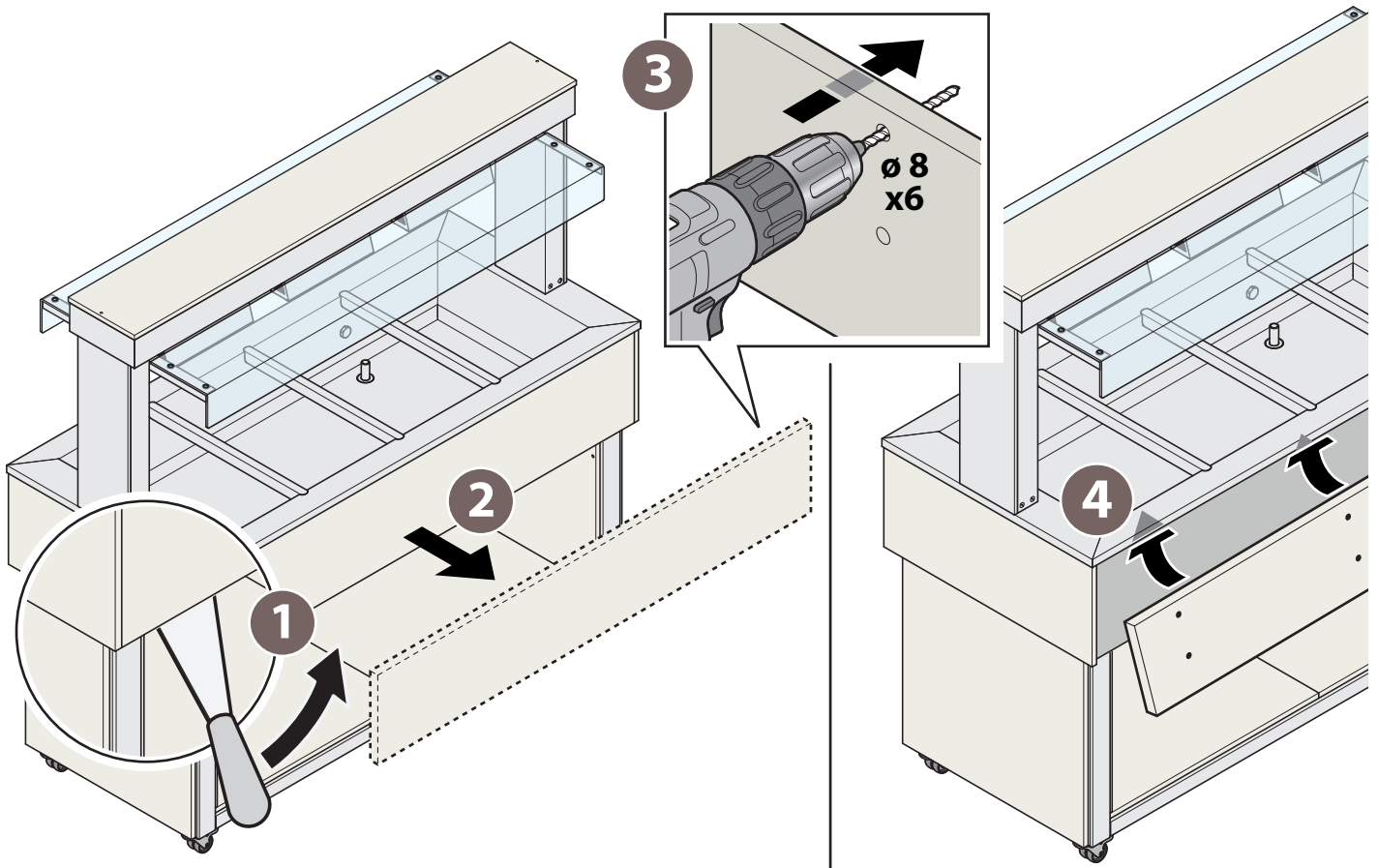
NO ELEVAR nunca las tapas por encima de 85°, cerrarlas con cuidado acompañándolas y procurando no golpearlas.
 NEVER lift the flaps beyond 85°. Do not slam them shut, but instead guide them carefully.

2.6. MONTAJE DESLIZADOR DE BANDEJAS

- 16 ► **1** El panel está empotrado en el aparato, para quitarlo es preciso hacer palanca por debajo del mismo con una espátula sin dañarlo ni arañarlo.
- 2** Retirar el panel frontal.
- 3** En la parte trasera del panel recién quitado se pueden ver los agujeros no pasantes; utilizar un taladro con punta de $\varnothing 8$ para realizar los agujeros en el panel.
- 4** Vuelva a colocar el panel introduciéndolo por debajo de la placa.
- 5** Golpee ligeramente con el puño para engancharlo correctamente.
- 6** Introduzca los tornillos en los agujeros recién efectuados, procurando que no sobresalgan sin atornillarlos por completo.
- 7** Cuelgue el deslizador de bandejas pasando las cabezas de los tornillos por las ranuras de bayoneta.
- 8** Apriete por completo los tornillos con un destornillador.


2.6. ASSEMBLING TRAY RAILS


- 16 ► **1** The panel snaps onto the equipment. To remove it, use a spatula from underneath to prise it off, without damaging or scratching it.
- 2** Remove the front panel.
- 3** There are some partially drilled holes visible on the back of this panel; use a drill with an $\varnothing 8$ bit to drill through the panel and make the holes.
- 4** Reposition the panel by inserting it from under the top.
- 5** Tap lightly on the panel with your fist to ensure it is properly in place.
- 6** Insert screws into the holes you have just made, without tightening them fully.
- 7** Hook the tray rails onto the panel, threading the screw heads through the bayonet slots.
- 8** Tighten the screws fully using a screwdriver.






2.7. CONEXIÓN ELÉCTRICA


2.7.1. Advertencias de seguridad

 Antes de realizar la conexión eléctrica lea detenidamente las advertencias de seguridad incluidas en las primeras páginas de este manual, y coteje siempre los datos de la instalación con aquellos que figuran en la placa de matrícula.

 La conexión a la red de alimentación eléctrica debe cumplir con las normativas vigentes en el país de instalación del aparato y debe ser llevado a cabo por personal cualificado y autorizado por el fabricante: el incumplimiento de estas normas puede provocar daños y lesiones, anula la garantía y exime al fabricante de cualquier responsabilidad.


 El aparato debe estar conectado de forma directa y exclusiva a la red eléctrica y debe estar equipado aguas arriba con un interruptor de fácil acceso e instalado en la instalación según las normativas vigentes en el país de instalación del aparato. Este interruptor debe estar dedicado exclusivamente al aparato y debe disponer de una separación omnipolar de los contactos que garantice la desconexión completa bajo la categoría de sobretensión III. ES obligatorio realizar correctamente la puesta a tierra mediante un cable único sin uniones ni interrupciones, ni siquiera por el interruptor de protección.


 Cada aparato debe estar incluido en un **sistema equipotencial** usando el borne marcado por el símbolo  Este borne permite conectar un cable de tierra según las disposiciones legales vigentes. La eficacia del sistema equipotencial debe ser debidamente controlada según lo previsto en la normativa vigente.


 Cuando el aparato está funcionando, el valor de la tensión de alimentación no debe alejarse de +/-10% del valor indicado en la placa de matrícula



2.7. ELECTRICAL CONNECTION


2.7.1. Safety precautions

 Before proceeding with the electrical connection, read the safety warnings at the beginning of this manual carefully, and always compare the system data with those shown on the rating plate.

 The connection to the power supply must comply with the regulations in force in the country where the appliance is installed, and it must be carried out by qualified technicians, authorised by the manufacturer. Failure to comply with these regulations may cause damage and injury, invalidates the warranty and relieves the manufacturer of all liability.

 The appliance must be connected directly and exclusively to the power supply and must be fitted with an easily accessible switch, installed in the system in compliance with the regulations in force in the country where the appliance is installed. This switch must be specific for the appliance and have a contact separation in all poles so as to guarantee complete disconnection under overvoltage category III. It is mandatory to have a proper earth connection using one cable without junctions and without being cut off by the protective switch for any reason.

 Every appliance must be included in an **equipotential system** using the terminal marked with the symbol . This terminal allows you to connect an earth cable according to the legal regulations in force. Check the effectiveness of the equipotential system, according to the regulations in force.

 When the appliance is operating, the supply voltage should be within +/-10% of the value displayed on the rating plate

2.7.2. Conexión a la red eléctrica

El aparato se entrega con cable de alimentación y enchufe Schüko ya montado.

- 17** ► Realizar la conexión a una toma dotada aguas arriba de interruptor dedicado, de fácil acceso e instalado en la instalación de acuerdo con las normativas vigentes en el país de instalación del aparato. No utilice adaptadores, tomas múltiples o cables alargadores.

⚠ No está prevista la posibilidad de realizar ningún tipo de prolongación del cable.

⚠ Si el cable fuera demasiado largo, no enrollarlo sobre sí mismo y preste atención a que no esté aplastado ni estropeado o no sea un estorbo para el paso de personas.

⚠ Únicamente un técnico cualificado y autorizado puede sustituir el cable eléctrico de conexión. El cable debe ser reemplazado únicamente por otro de características análogas. El cable de puesta a tierra debe ser siempre de color amarillo verde y más largo de 3mm respecto de los demás.

2.7.2. Connecting the appliance to the power supply

The appliance leaves the factory with a power cable and a Schuko plug already mounted.

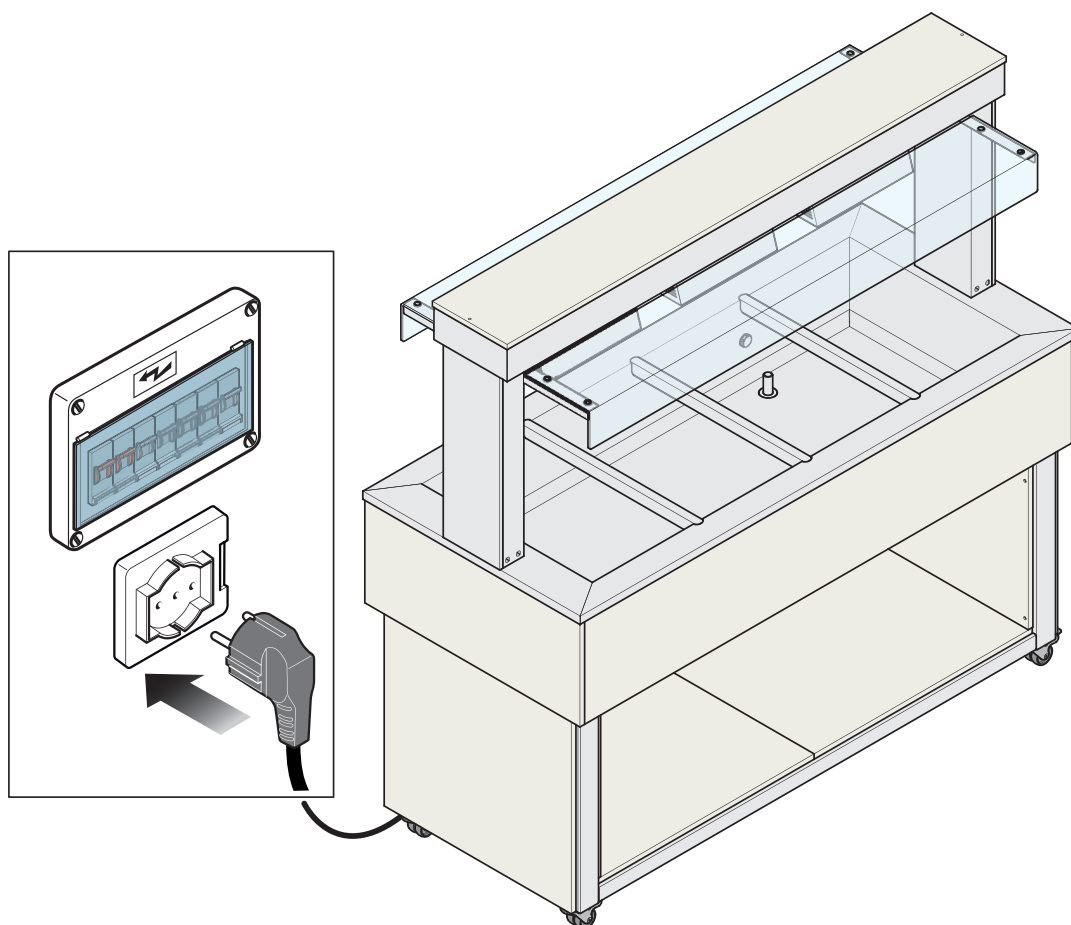
- 17** ► Connect to a socket upstream the dedicated switch, which must be easily accessible and installed in the system in compliance with the regulations in force in the country where the appliance is installed. Do not use adapters, multiple sockets or extensions.

⚠ The cable cannot be extended in any way.

⚠ Do not wind up the cable on itself if it is too long. Ensure it is not pinched, crushed, or obstructing the passage of people.

⚠ The power cable must only be replaced by a qualified and authorised technician. The cable must only be replaced with one with the same characteristics. The earth cable must always be yellow/green and 3 mm longer than the other cables.

17




2.8. CONEXIONES HÍDRICAS

2.8.1. Desagüe de agua cuba

Debajo de la cuba o de la placa del aparato se encuentra un racor de desagüe al que se conecta un tubo para el drenaje del agua de la cuba.

- 18 ▶** El desagüe debe:
- no tener estrangulaciones ni estrechamientos;
 - tener una pendiente mínima de un 5%;
 - tener una distancia de al menos 25 mm de la zona de evacuación (p.ej. rejilla). El cumplimiento de esta normativa asegura que las bacterias potencialmente peligrosas NO puedan atravesar el tubo de desagüe y contaminar los alimentos.
 - tener un diámetro no inferior al diámetro de la unión de desagüe (diámetro interior $\varnothing 32$ mm).

 El desagüe debe absolutamente ubicarse fuera del perímetro del aparato.

2.8. WATER CONNECTIONS

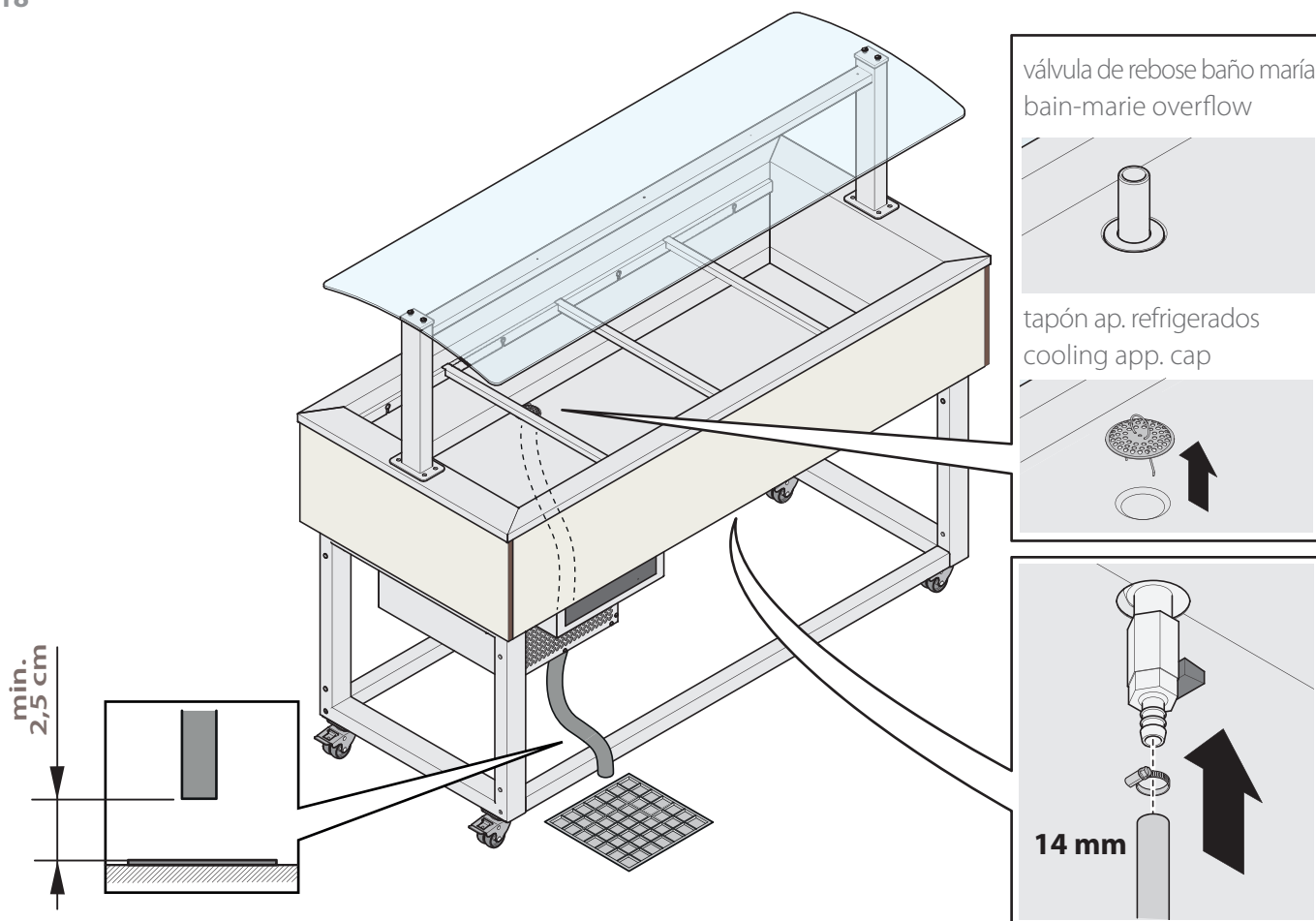
2.8.1. Draining the tank

There is a drain connection underneath the tank or appliance surface top. A pipe for draining water from the tank can be connected here.

- 18 ▶** The drain must:
- be free from bottlenecks or shrinkage;
 - have a minimum incline of 5%;
 - be at least 25 mm away from the evacuation area (e.g. grate). Compliance with this regulation ensures that potentially dangerous bacteria CANNOT go up the drain pipe and contaminate the food;
 - have a diameter that is not less than the drain coupling ($\varnothing 13$ mm internal diameter).

 The drain must be located beyond the appliance's outer edge.

18



2.8.2. Llenado agua cuba

Algunos aparatos calentadores baño maría requieren la conexión permanente a la red hídrica porque cargan el agua de forma automática cuando la sonda de nivel indica que el agua en la cuba se encuentra a un nivel demasiado bajo.

20 ▶ Para la conexión utilice únicamente una **manguera de 1" idónea para uso alimentario**; no utilice ni reutilice otras tuberías. Antes de conectarlo al aparato, deje salir el agua para eliminar las posibles impurezas presentes en la red hídrica.



Se recomienda:

- instalar una **llave de paso a** (no suministrada) entre la red hídrica y el aparato para poder desconectar esta última de la alimentación hídrica, según la necesidad;
- un **filtro anti-impurezas opcional b** en la entrada del aparato (p. ej. 168 micron);
- utilizar un **sistema ablandador y/o un sistema de tratamiento de agua c** (ambos no suministrados) para obtener los requisitos mínimos de calidad del agua (ver la tabla inferior).

Características del agua de entrada

El agua de entrada debe tener las características siguientes:

Potabilidad (no usar agua desmineralizada o destilada)	
Temperatura máxima	15°C ± 5 (agua fría)
Dureza (CaCO ₃)	10° f - 20° franceses
Presión	1 - 1,5 bar (100 - 150kPa)
PH	7.0 - 8.5
TDS (Residuo fijo)	40 - 150 mg/L
Índice de Langelier	> 0,5
Cloruros	< 20 mg/L
Sulfatos + Nitratos	< 20 mg/L
Cloro libre	< 0.1 mg/L
Cloraminas	< 0.5 mg/L
Hierro	< 0,1 mg/L
Sílice total	< 10 mg/L

En caso de que el agua distribuida por red hídrica local no cuente con las características indicadas arriba, es preciso dotarse de los sistemas adecuados para cumplir con los valores indicados (p.ej. filtros ablandadores, reductores de presión, etc.)

2.8.2. Filling the tank

Some warming bain-marie appliances need to be permanently connected to the water mains because they fill automatically when the level probe signals that the water level in the tank is too low.

20 ▶ To make the connection, use only a **food-safe 1" hose**. Do not use or reuse other pipes. Before connecting the tube to the appliance, flush it with water to remove any impurities in the water lines.



We recommend:

- installing a **shut-off valve a** (not supplied) between the water mains and the appliance, so that the appliance can be disconnected from the water supply as needed;
- using an optional **impurities filter b** on the appliance inlet (e.g. 168 micron);
- using a **softener and/or water treatment system c** (not supplied) to meet the minimum water quality requirements (see table below).

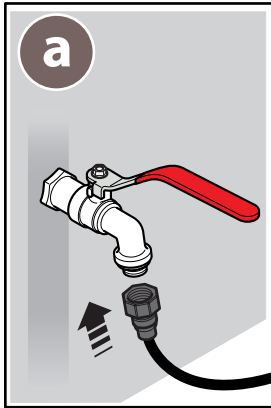
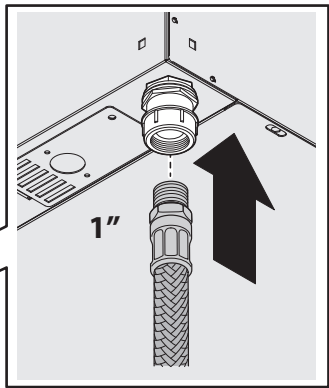
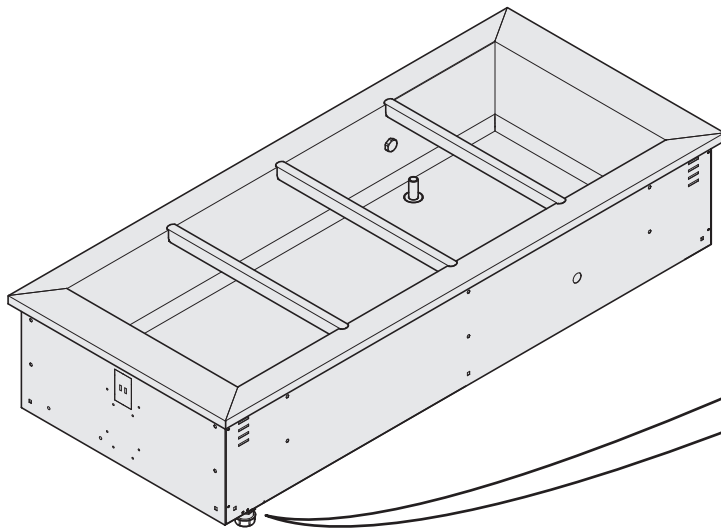
Incoming water characteristics

The inlet water must have the following features:

Drinkable (do not use purified or distilled water)

Maximum temperature	15°C ± 5 (cold water)
Hardness (CaCO ₃)	10°f - 20°f (French degrees)
Pressure	1 - 1.5 bar (100 - 150kPa)
PH	7.0 - 8.5
TDS	40 - 150 mg/L
Langelier index	> 0.5
Chlorides	< 20 mg/L
Sulphates + Nitrates	< 20 mg/L
Free chlorine	< 0.1 mg/L
Chloramines	< 0.5 mg/L
Iron	< 0.1 mg/L
Total silica	< 10 mg/L

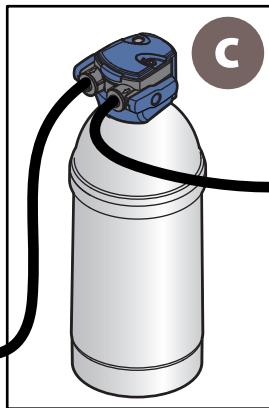
If the water distributed by the local mains supply does not have the above characteristics, set up appropriate systems so that the values fall within the indicated ranges (e.g. softener filters, pressure reducers)



llave de paso
shut-off valve



filtro anti-impurezas
impurities filter



sistema ablandador para
el tratamiento de agua
softener system for water
treatment

2.9. LECTURA DE LA PLACA DE MATRÍCULA

20 ► La placa de matrícula, ubicada en el costado derecho del aparato, contiene información técnica importante, la cual es indispensable cuando se solicita la intervención para mantenimiento o reparación del aparato; por lo tanto se aconseja no quitarla, dañarla ni modificarla.

2.9. READING THE RATING PLATE

20 ► The rating plate is placed on the right side of the appliance and provides important technical information. This information is essential for maintenance or repair purposes. For this reason, do not remove, damage or modify it.

20

datos del fabricante
manufacturer data

número de matrícula
serial number

modelo
model

código
code

alimentación
power supply

deshielo
defrosting

refrigerante
cooling gas

clase climática
climatic class

gas de aislamiento
insulating gas

número de confirmación de pedido
order confirmation number

DATI COSTRUTTORE		MADE IN ITALY	CE
MOD.			
CODICE CODE	MATR. S/N		
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING			
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY		
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS			Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	HFO-1234ze / CO2 / 245fa		60
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR		

masa gas
gas mass


presión de gas máxima
maximum gas pressure


año de fabricación
year of manufacture


2.10. ENSAYO

Después de instalar el aparato, controle y marque con “√” todos los puntos de la tabla: esto le permitirá cerciorarse de haber realizado correctamente la instalación.

Ponga en funcionamiento el aparato siguiendo lo indicado en la sección “Uso” de este manual y efectúe algunas pruebas de navegación.

 Las primeras veces que usa el aparato, debido a la evaporación de la humedad de los materiales aislantes, podrían generarse olores desagradables que irán desapareciendo gradualmente en los ciclos de funcionamiento sucesivos.

 En caso de que se produzcan alarmas, controle el tipo de alarma en cuestión en la sección “Uso”: si no fuera posible solucionar el problema, póngase inmediatamente en contacto con el fabricante y, a la espera de la reparación, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.


 Si necesitara información adicional o si tuviera alguna duda sobre la instalación, el fabricante está a su entera disposición para responder a cualquier pregunta que pueda tener.


√	asegúrese de que...
	se ha retirado la película de protección de las superficies
	se ha retirado de la cámara del aparato cualquier objeto no adecuado (p.ej. folletos, bolsas de plástico, etc.).
	se ha verificado la idoneidad de los locales de instalación (correcta renovación del aire, etc...)
	el aparato esté nivelado y apoyado perfectamente en el suelo
	se han respetado las distancias mínimas de paredes u otros aparatos
	el aparato está conectado de forma directa a la red eléctrica y equipado aguas arriba con un interruptor de fácil acceso, único para cualquier aparato
	la tensión de red coincida con los datos que figuran en la placa de matrícula
	la conexión eléctrica ha sido realizada de acuerdo con las normativas vigentes en el país de instalación del aparato
	el aparato está conectado a un sistema equipotencial
	el aparato está conectado correctamente a un desagüe (cuando previsto)
	el usuario disponga de toda la documentación correspondiente y que ha recibido la formación adecuada sobre el uso del aparato


2.10. INSPECTIONS

Once you have installed the appliance, check all the items in the table with a “√” to ensure you have installed the appliance correctly.

Start the appliance following the instructions provided in section “Use” and run a few browsing tests.

 When the appliance is used the first few times, it may produce an unpleasant smell due to the evaporation of the humidity. This smell will fade gradually with each subsequent operating cycle.

 If alarms appear, check what they mean in section “Use”. If the problem persists, promptly inform the manufacturer and, while waiting for the appliance to be repaired, disconnect it from the power supply.

 Should you require further information or have any doubts or questions regarding installation, please feel free to contact the manufacturer.

√	make sure that:
	the protective film has been removed from the surfaces
	any non-conforming object has been removed from the appliance chamber (e.g. manuals, plastic bags).
	the suitability of the installation rooms have been checked (correct air ventilation, minimum/maximum temperature, etc.)
	the appliance is levelled and perfectly resting on the floor
	the minimum distance from the walls and any other appliance have been respected
	the appliance is connected directly to the power supply and has an easy-access single switch for each appliance
	the supply voltage matches the data on the rating plate
	the electrical connection has been carried out according to the standards in force in the country where the appliance is installed
	the appliance is connected to an equipotential system
	the appliance is appropriately connected to a drain (if any)
	the user holds all the documentation and has been correctly instructed regarding the use of the appliance

Los aparatos funcionan con propano R290, un hidrocarburo HC de alta pureza, bajo impacto ambiental y con excelentes propiedades termodinámicas.

3.1. CARACTERÍSTICAS DE GAS:

- No daña la capa de ozono (ODP = 0).
- Potencial de calentamiento global (GWP) = 3
- Punto de ebullición a 1,013 bar: -42°C
- Glide (deslizamiento de temperatura) (°C): 0
- Nr. ONU: 1978
- Clasificación de seguridad: A3.
- No es tóxico pero es extremadamente inflamable.

3.2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

La exposición prolongada por inhalación puede provocar efectos anestésicos, anomalías en el ritmo cardíaco e incluso la muerte repentina. El producto nebulizado o bajo forma de salpicaduras puede provocar quemaduras por congelación en los ojos y la piel.

El gas es altamente inflamable, mantenerlo alejado de fuentes de calor, superficies calientes, chispas, llama abierta u otras fuentes de ignición. No fume.

3.3. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

3.3.1. Inhalación

Alejar al accidentado del lugar de exposición usando un respirador autónomo; llevarlo a un lugar cálido y mantenerlo tumbado. En caso de necesidad, practicar la respiración artificial, administrar oxígeno o realizar el masaje cardíaco. Solicitar asistencia médica inmediata.

3.3.2. Contacto con la piel

Descongelar con agua las zonas afectadas.

Quitarse la ropa contaminada puesto que podría adherirse a la piel en el caso de quemaduras por congelación, y lavarse inmediatamente con abundante agua templada. Si se produce irritación cutánea o se forman ampollas solicite asistencia médica.

3.3.3. Contacto con los ojos

Lavar inmediatamente con agua limpia, manteniendo los párpados separados, durante al menos 15 minutos. Solicitar asistencia médica.

3.3.4. Ingestión

¡No provocar el vómito! Si el accidentado es consciente, hacerle enjuagar la boca con agua y darle de beber 200-300 ml de agua. Solicitar asistencia médica inmediata.

These appliance run with R290 propane, a High Purity Hydrocarbon (HC) featuring low environmental impact and excellent thermodynamic properties.

3.1. GAS CHARACTERISTICS:

- It does not damage the ozone layer (ODP = 0).
- Global warming potential (GWP) = 3
- Boiling point at 1,013 bar: -42 °C
- Glide (°C): 0
- UN number: 1978
- Safety classification: A3.
- Non-toxic but extremely flammable.

3.2. HAZARD IDENTIFICATION

Prolonged exposure by inhalation can cause anaesthetic effects, heart rhythm abnormalities, and sudden death. When sprayed, the product may cause frost burn to the eyes or skin.

This gas is highly flammable. Keep it away from heat sources, hot surfaces, sparks, open flames or other ignition sources. Do not smoke.

3.3. FIRST AID MEASURES

3.3.1. Inhalation

Take the victim away from the contaminated area while wearing self-contained breathing apparatus. Keep the victim warm and lying down. If needed, apply artificial respiration, supply oxygen or perform CPR. Ask for the immediate intervention of a physician.

3.3.2. Contact with skin

Defrost the area using water.

Remove contaminated clothing, as it may adhere to the skin in case of gel burns and immediately wash the victim with plenty of warm water. Call a physician in the presence of skin rash or blisters.

3.3.3. Contact with eyes

Immediately wash the eyes with clean water, keeping the eyelids open, for 15 minutes. Ask for the intervention of a physician.

3.3.4. Ingestion

Do not induce vomiting! If the victim is conscious, rinse their mouth with water and make them drink 200 or 300 ml of water. Ask for the immediate intervention of a physician.

3.4. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Altamente inflamable. La descomposición térmica incompleta provoca la emisión de vapores muy tóxicos y corrosivos de monóxido de carbono). En caso de incendio usar un respirador autónomo y ropa de protección adecuada.

3.4.1. Medios de extinción

Agua nebulizada o polvo seco.

No utilizar chorros de agua ni dióxido de carbono para apagar un incendio.

3.5. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

En caso de vertido, no intente detenerlo, ventile el local y haga evacuar inmediatamente la zona cumpliendo el plan de seguridad local.

Tener en consideración que el gas es altamente inflamable.

CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

Recuperar y reciclar el producto: si no fuera posible, la eliminación del aparato deberá efectuarse en una instalación equipada y autorizada.

3.4. FIRE-FIGHTING MEASURES

Highly flammable. Incomplete thermal decomposition causes the emission of extremely toxic and corrosive vapours (carbon monoxide). In case of fire, wear a self contained breathing apparatus and suitable protective clothing.

3.4.1. Fire extinguishing equipment

Sprayed water or dry powder.

Do not use water jets or carbon dioxide to extinguish fire.

3.5. WHAT TO DO IN CASE OF ACCIDENTAL LEAKAGE

Do not try to stop the leakage but ventilate the area and evacuate from it following the safety plan.

Keep in mind that this gas is highly flammable.

INFORMATION ON DISPOSAL

Recover and recycle the product. If this is not possible, its destruction must take place at an authorised, suitably equipped site.

USO

Parte dedicada a los operadores

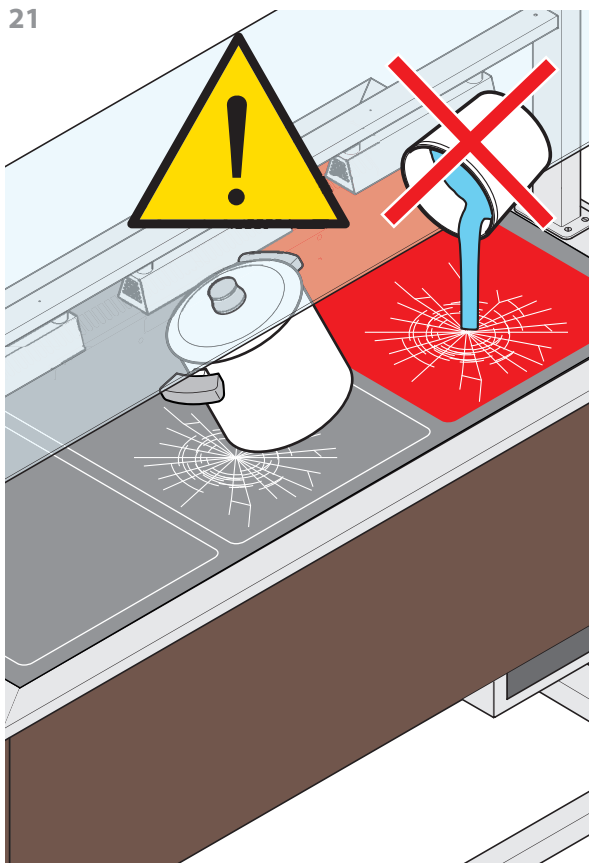
USE

Section reserved to users

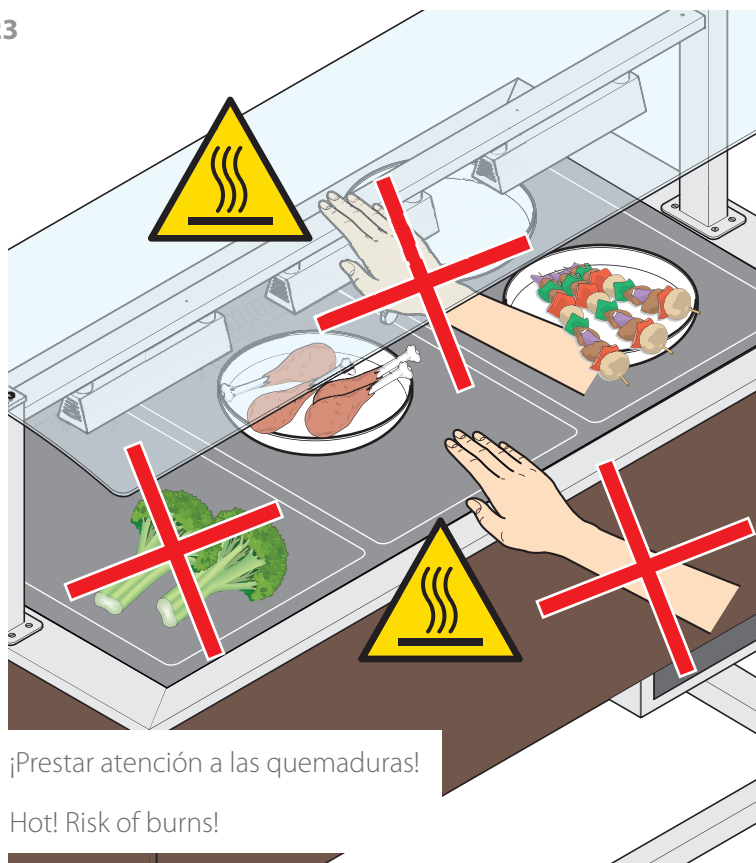


-
- p. 55** Información preliminar
Basics
 - p. 64** Uso del panel de mandos (aparatos refrigerados)
How to use the control panel (cooling equipment)
 - p. 70** Uso del panel de mandos (aparatos calentadores)
How to use the control panel (warming equipment)
 - p. 76** Localización de averías y configuración de parámetros
How to use the control panel (cooling equipment)

21



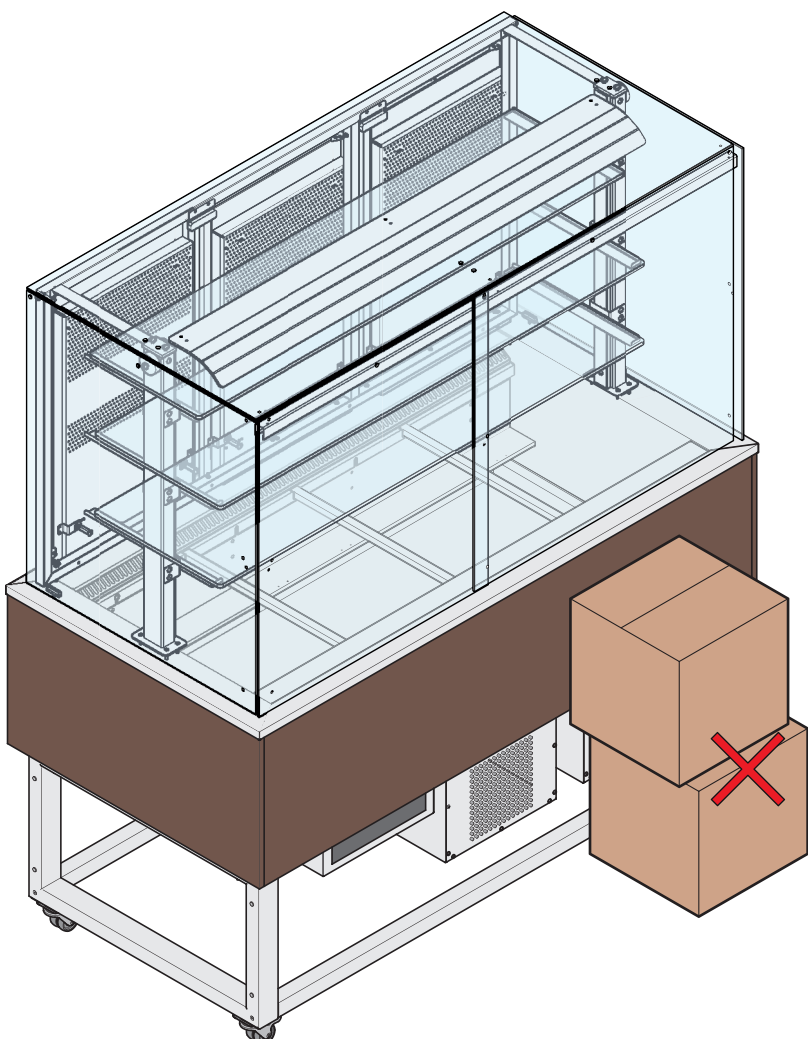
23



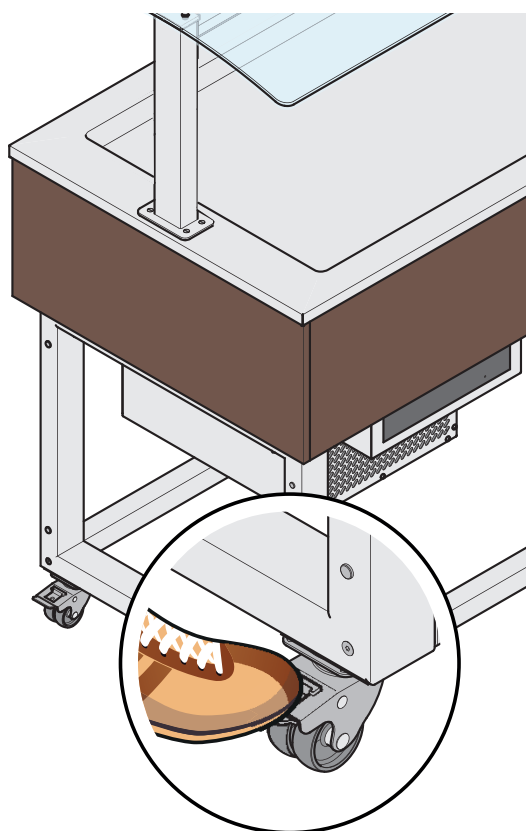
¡Prestar atención a las quemaduras!

Hot! Risk of burns!

24



22




Durante el uso normal del aparato, bloquee siempre las ruedas usando los cierres específicos.
Always lock the wheels during its normal operation.

1.1. CONOCER EL APARATO


Este aparato pertenece a la gama de maquinarias de alto nivel destinado la exposición de productos de pastelería o gastronomía.


El objetivo de estas máquinas consiste únicamente en **la exposición de alimentos** durante las actividades normales de servicio; por este motivo **no utilice el aparato de forma continuada**.


El tiempo máximo de uso es de **3 horas para los aparatos refrigerados** y **4 horas para los aparatos calentadores**.


 Se recomienda encender el aparato al menos 30 minutos antes del uso.


Al finalizar el uso, apague la máquina y retire del aparato los alimentos que no se han consumido procurando conservarlos de forma adecuada.

 Antes de usar cualquier aparato lea detenidamente las advertencias de seguridad presentes en las primeras páginas de este manual.








 Si el aparato está montado sobre ruedas, durante el desplazamiento procure no empujar con fuerza el aparato para evitar que se vuelque o se estropee, también preste atención a las asperezas de la superficie de deslizamiento. Durante el uso normal del aparato, bloquee siempre las ruedas usando los cierres específicos.

 Los aparatos calentadores, como por ejemplo los aparatos de baño maría o las placas calentadoras, **no producen una temperatura suficientemente elevada para cocinar o esterilizar los alimentos** su única función es mantenerlos calientes. Estos aparatos, durante el servicio y varios minutos después del apagado, alcanzan en algunas partes temperaturas elevadas. Prestar atención al riesgo de quemaduras.

 No apoyar ningún objeto delante de las ranuras de ventilación del equipo compresor.

 Mantenga ventilado en todo momento el lugar de instalación del aparato.

En las páginas siguientes, por cada categoría de aparato, se proporciona la explicación en detalle para su uso, a fin de poderlos utilizar de manera óptima y en seguridad total.


	pág.
 cuba refrigerada estática	58
 placa refrigerada estática	58
 cuba refrigerada ventilada	59
 cuba refrigerada ventilada con vitrina Platinum	59
 cuba caliente Baño María	60
 cuba caliente seca	62
 placa de mantenimiento	62

1.1. KNOWING THE APPLIANCE

This appliance is part of the range of state-of-the-art machinery intended for presenting pastry and gastronomy products.


The purpose of these machines is only to **display food** during normal service work. Do **not use this equipment on a continuous basis**.


The maximum use time is **3 hours for cooling appliances** and **4 hours for warming appliances**.

 We recommend switching on the appliance at least 30 minutes before use.


After use, switch off the machine and remove unconsumed food from the appliance, taking care to store it properly.

 Before using any appliance, carefully read the safety warnings at the beginning of this manual.








 If the appliance is fitted on wheels, pay attention not to push the appliance violently to prevent it from overturning and damaging. Also pay attention to any harsh edge of the surface. Always lock the wheels during its normal operation.

 Warming appliances such as bain-maries or warming plates **do not reach a sufficiently high temperature to cook or sterilise food**. They are only used to keep it warm. Some parts of these appliances reach high temperatures during service and for several minutes after being switched off. Pay attention to the risk of burns.

 Do not place any objects in front of the ventilation slits on the compressor unit.

 Keep the room where the appliance is installed permanently ventilated.

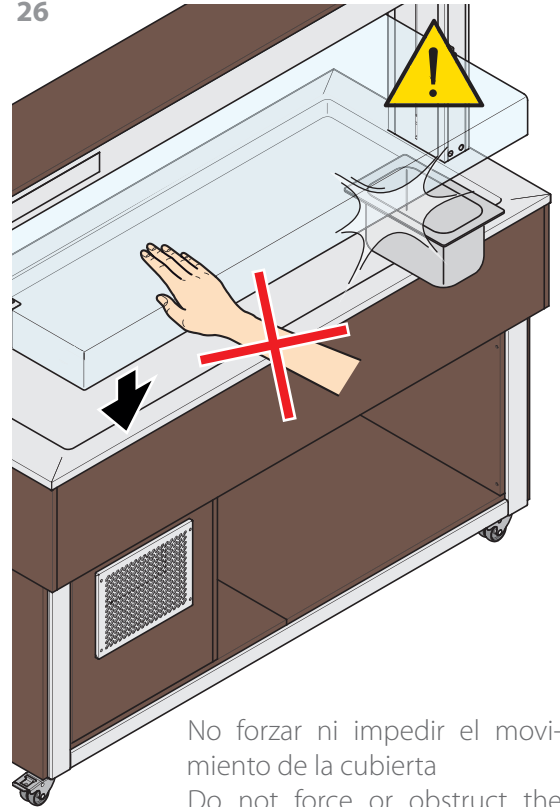
Below are detailed explanations of how to use each type of equipment, so that they can be used safely and in the best possible way.

	page
 static cooling tank	58
 static cooling surface	58
 ventilated cooling tank	59
 ventilated cooling tank with Platinum display case	59
 bain-marie warming tank	60
 warming dry tank	62
 warming surface	62

25



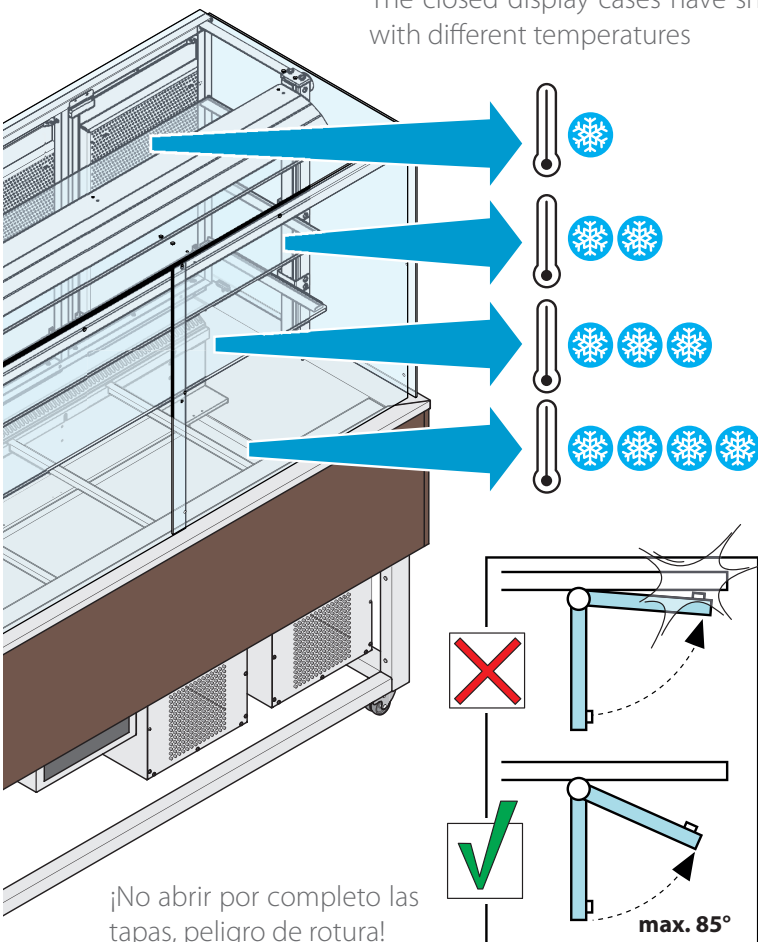
26



No forzar ni impedir el movimiento de la cubierta
Do not force or obstruct the movement of the cover

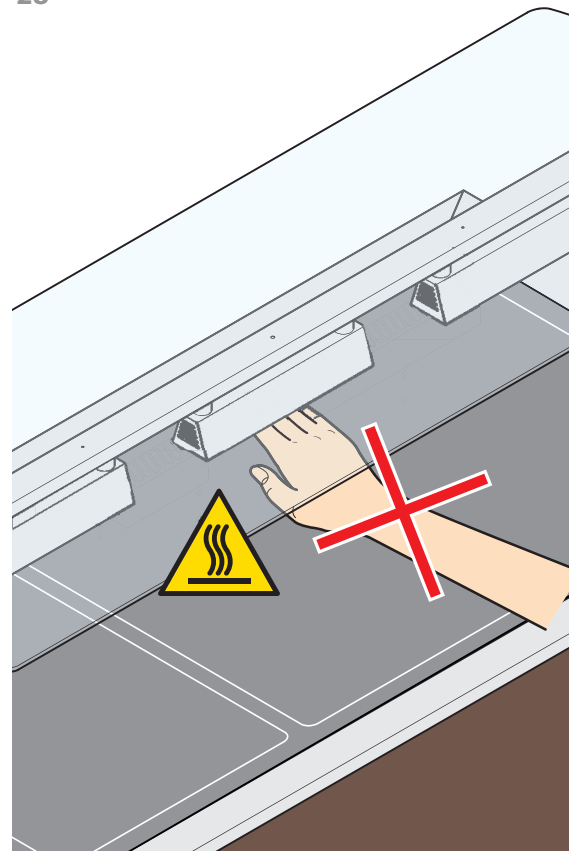
27

Los estantes de las vitrinas cerradas tienen valores distintos de temperatura
The closed display cases have shelves with different temperatures



¡No abrir por completo las tapas, peligro de rotura!
Do not open the flaps fully. Risk of breakage!

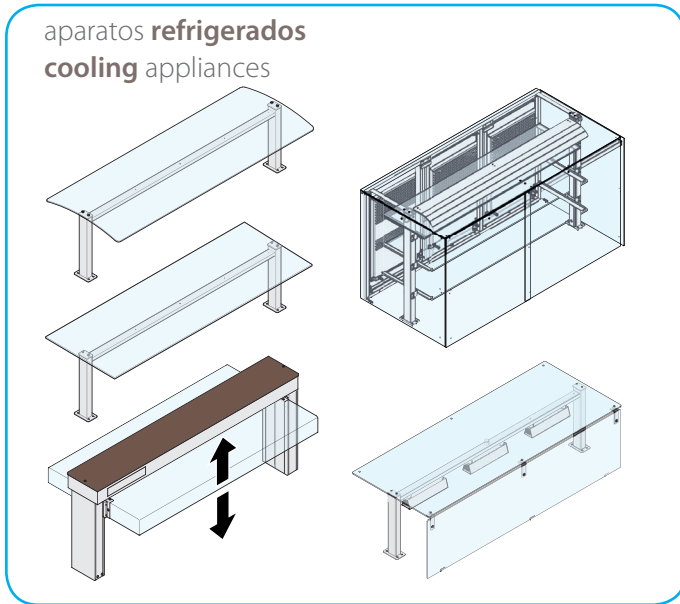
28



¡Prestar atención a las quemaduras!
Hot! Risk of burns!

1.2. CONOCER LA ESTRUCTURA SUPERIOR (CUANDO ESTÁ PRESENTE)

Dependiendo del modelo es posible montar estructuras superiores de distintos modelos, haga referencia al modelo del que se dispone.



En los aparatos **refrigerados**, dependiendo del modelo, se pueden instalar cuatro tipos diferentes de estructura superior, todas con la posibilidad de iluminación de LED:


- abierta lado operador y cliente;
- con 3 estantes de cristal, con puertas lado operador y tapas, puertas deslizantes, puertas batientes o cristal cerrado por el lado cliente;
- abierta lado operador y cliente; en puente, con cubierta abatible;
- abierta lado operador, cerrada por el lado cliente.

En los aparatos **calentadores** se pueden instalar tres tipos diferentes de estructura superior, todas con la posibilidad de montar lámparas calentadoras (HOT):

- abierta lado operador y cliente;
- abierta lado operador y cliente, en puente;
- abierta lado operador, cerrada por el lado cliente.

25 ▶ No apoyar ningún objeto **encima** de la estructura superior en cristal.

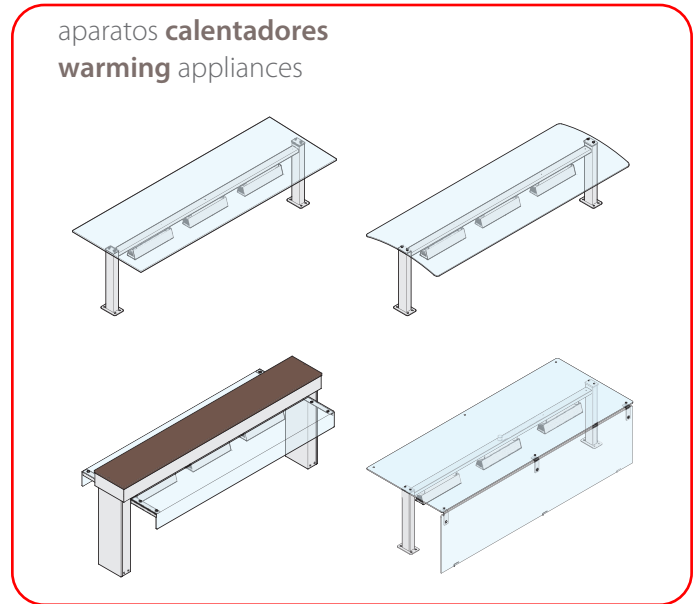
27 ▶ Las lámparas calentadoras, durante el encendido y algunos minutos después del apagado, alcanzan temperaturas elevadas. Prestar atención a no arrimar a éstas las manos ni los objetos sensibles al calor.

 No dejar las luces encendidas más allá de las horas normales de servicio (3 horas para los aparatos refrigerados y 4 horas para los aparatos calentadores).

Para el uso de las estructuras superiores (p. ej. para encender la luz o para subir/bajar la cubierta de algunos modelos) consulte la pág. 64 (aparatos refrigerados) o 70 (aparatos calentadores).

1.2. SUPERSTRUCTURES (WHERE PRESENT)

Depending on the model, there different superstructure models that can be fitted. Please refer to the model in your possession.



Cooling appliances, depending on the model, have four different types of superstructure, which can all be lit with LEDs:


- open on the server and customer side;
- with 3 glass shelves, with doors on the server side and flaps, sliding doors, hinged doors or closed glass on the customer side;
- open on the server and customer side, in a bridge set-up, with liftable/lowerable cover;
- open on the server side, closed on the customer side.

Warming appliances have three different types of superstructure, which can all be fitted with heat lamps:

- open on the server and customer side;
- open on the server and customer side, in a bridge set-up;
- open on the server side, closed on the customer side.

25 ▶ Do not rest any objects **on top of** the glass superstructure.

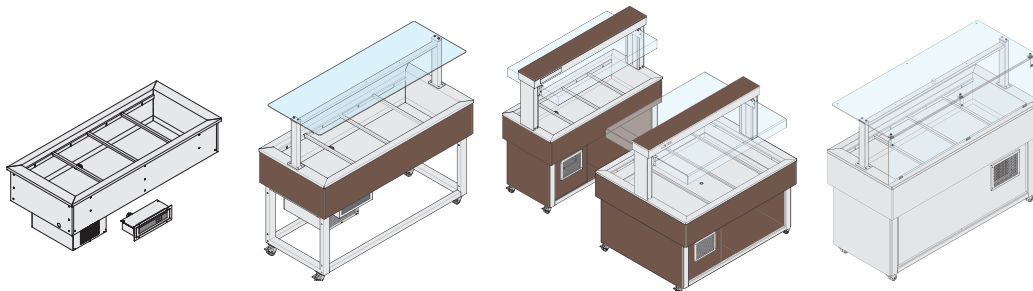
27 ▶ Heat lamps reach high temperatures when switching on and for a few minutes after being switched off. Do not touch them with your hands or any heat-sensitive objects.

 Do not leave the lamps on after normal working hours (3 hours for cooling appliances and 4 hours for warming appliances).

For information on using the superstructures (e.g. switching on the light or lifting/lowering the cover on some models), see page 64 (cooling equipment) or 70 (warming equipment).

cuba refrigerada estática

static cooling tank



panel de mandos
control panel

p. 64

p. 64

p. 64

p. 64

Estos aparatos se utilizan para la refrigeración de alimentos contenidos en las cubetas GN1/1.

Los alimentos deben ser colocados directamente en las cubetas, no es necesario colocarlos dentro de otros recipientes. Los aparatos se entregan sin cubetas; es posible encargarlas al fabricante como accesorio. El empleo de cubetas de otro fabricante podría requerir el empleo de paneles divisorios a medidas, que deberán ser solicitados al fabricante.

⊕ Para algunas advertencias y consejos de uso consulte la pág. **55** y la pág. **57**.

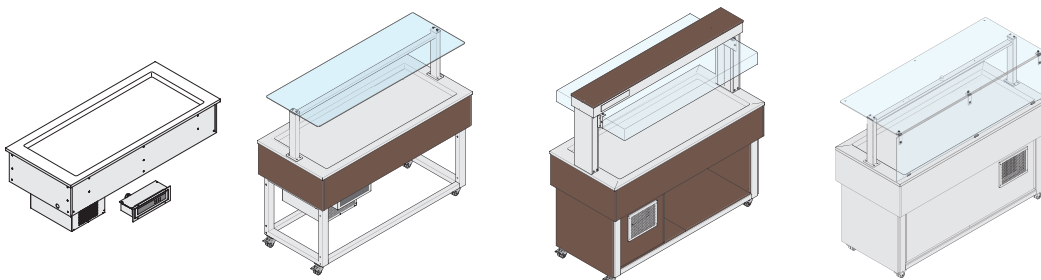
This equipment is used to refrigerate food in GN1/1 containers.

Food is placed directly in the containers, without first needing to put it into another receptacle. The appliances are supplied without the containers; they can be requested as an optional extra from the manufacturer. If you use containers made by another manufacturer, you may need to ask the manufacturer for custom-made dividers.

⊕ For usage warnings and recommendations, please refer to page **55** and page **57**.

placa refrigerada estática

static cooling surface



panel de mandos
control panel

p. 64

p. 64

p. 64

p. 64

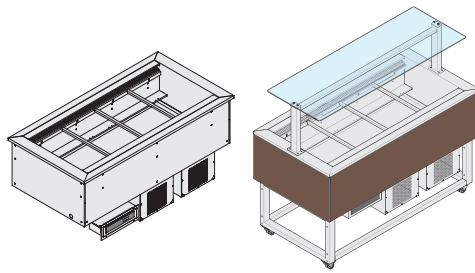
Estos aparatos se utilizan para la refrigeración de alimentos contenidos en platos o bandejas que se apoyan encima de la placa refrigerada.

⊕ Para algunas advertencias y consejos de uso consulte la pág. **55** y la pág. **57**.

This equipment is used to refrigerate food on dishes or trays to be rested on the cooling surface.

⊕ For usage warnings and recommendations, please refer to page **55** and page **57**.

cuba refrigerada ventilada

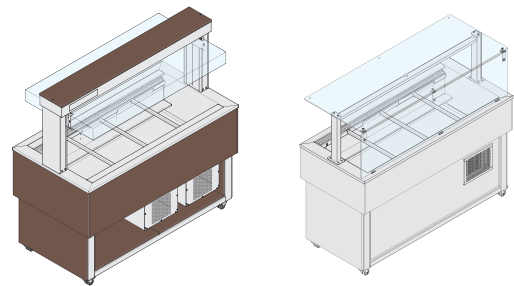


panel de mandos
control panel

p. 64

p. 64

ventilated cooling tank



p. 64

p. 64

Estos aparatos se utilizan para la refrigeración de alimentos contenidos en las cubetas GN1/1.

Los alimentos deben ser colocados directamente en las cubetas, no es necesario colocarlos dentro de otros recipientes. Los aparatos se entregan sin cubetas; es posible encargarlas al fabricante como accesorio. El empleo de cubetas de otro fabricante podría requerir el empleo de paneles divisorios a medidas, que deberán ser solicitados al fabricante.

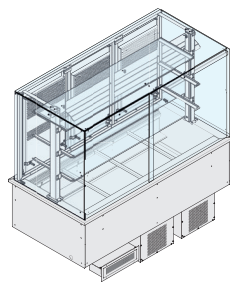
⊕ Para algunas advertencias y consejos de uso consulte la pág. **55** y la pág. **57**.

This equipment is used to refrigerate food in GN1/1 containers.

Food is placed directly in the containers, without first needing to put it into another receptacle. The appliances are supplied without the containers; they can be requested as an optional extra from the manufacturer. If you use containers made by another manufacturer, you may need to ask the manufacturer for custom-made dividers.

⊕ For usage warnings and recommendations, please refer to page **55** and page **57**.

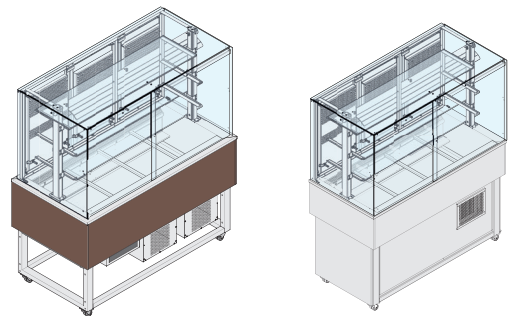
cuba refrigerada ventilada con vitrina



panel de mandos
control panel

p. 64

ventilated cooling tank with display case



p. 64

p. 64

Estos aparatos se utilizan para la refrigeración de alimentos contenidos en cubetas GN1/1 o apoyadas en el fondo. Los aparatos se entregan sin cubetas; es posible encargarlas al fabricante como accesorio. El empleo de cubetas de otro fabricante podría requerir el empleo de paneles divisorios a medidas, que deberán ser solicitados al fabricante.

El estante más alto tiene la temperatura más elevada que baja gradualmente al acercarse a la cuba.

⊕ Para algunas advertencias y consejos de uso consulte la pág. **55** y la pág. **57**.

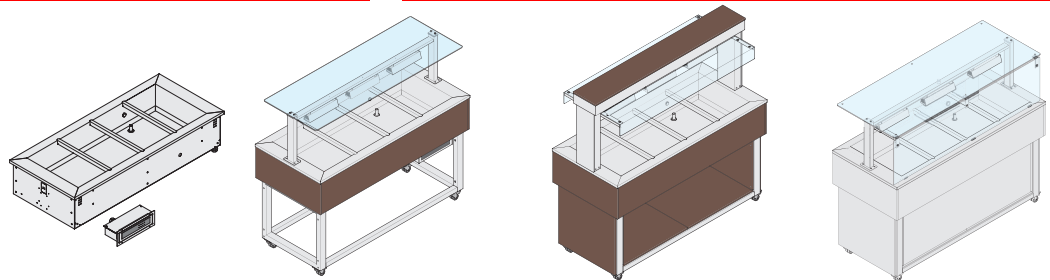
This equipment is used to refrigerate food in GN1/1 containers or resting on the bottom surface. The appliances are supplied without the containers; they can be requested as an optional extra from the manufacturer. If you use containers made by another manufacturer, you may need to ask the manufacturer for custom-made dividers.

The top shelf is the hottest, and the temperature decreases closer to the tank.

⊕ For usage warnings and recommendations, please refer to page **55** and page **57**.

cuba baño maría

bain-marie tank



panel de mandos
control panel

p. 70


p. 70


p. 70

p. 70


Estos aparatos **utilizan el calor del agua** para mantener calientes los alimentos contenidos en las cubetas GN1/1. Los alimentos deben ser colocados directamente en las cubetas, no es necesario colocarlos dentro de otros recipientes. Los aparatos se entregan sin cubetas; es posible encargárselas al fabricante como accesorio. El empleo de cubetas de otro fabricante podría requerir el empleo de paneles divisorios a medidas, que deberán ser solicitados al fabricante.


El **llenado de agua**, dependiendo del modelo comprado, puede ser automático o manual.

Los modelos con **llenado automático** no requieren de ninguna intervención por parte del usuario. Éstos están conectados de forma permanente a la instalación hídrica del lugar de instalación y una sonda garantiza que el nivel de agua en la cuba se mantenga siempre constante, llenándola cuando resulta necesario (el indicador  del panel de mandos permanece encendido hasta el final del llenado).

Los modelos con **llenado manual** requieren que el usuario cargue el agua en la cuba utilizando una ducha manual o recipientes idóneos para el contacto con alimentos (ambos no suministrados). El encendido del indicador  en el panel de mandos indica cuando es necesario efectuar manualmente el llenado de agua, y se apaga cuando se alcanza el nivel correcto.


La **descarga de agua** se efectúa siempre de modo manual, quitando el tapón de rebose de la cuba.


 Los aparatos **no producen una temperatura suficientemente elevada para cocinar o esterilizar los alimentos** su única función es mantenerlos calientes. Estos aparatos, durante el servicio y varios minutos después del apagado, alcanzan en algunas partes temperaturas elevadas. Prestar atención al riesgo de quemaduras.

 Para algunas advertencias y consejos de uso consulte la pág. **55** y la pág. **57**.


This equipment **uses the heat of the water** to keep the food stored in GN1/1 containers warm. Food is placed directly in the containers, without first needing to put it into another receptacle. The appliances are supplied without the containers; they can be requested as an optional extra from the manufacturer. If you use containers made by another manufacturer, you may need to ask the manufacturer for custom-made dividers.

Depending on the model purchased, the **water tank can be filled** automatically or manually.

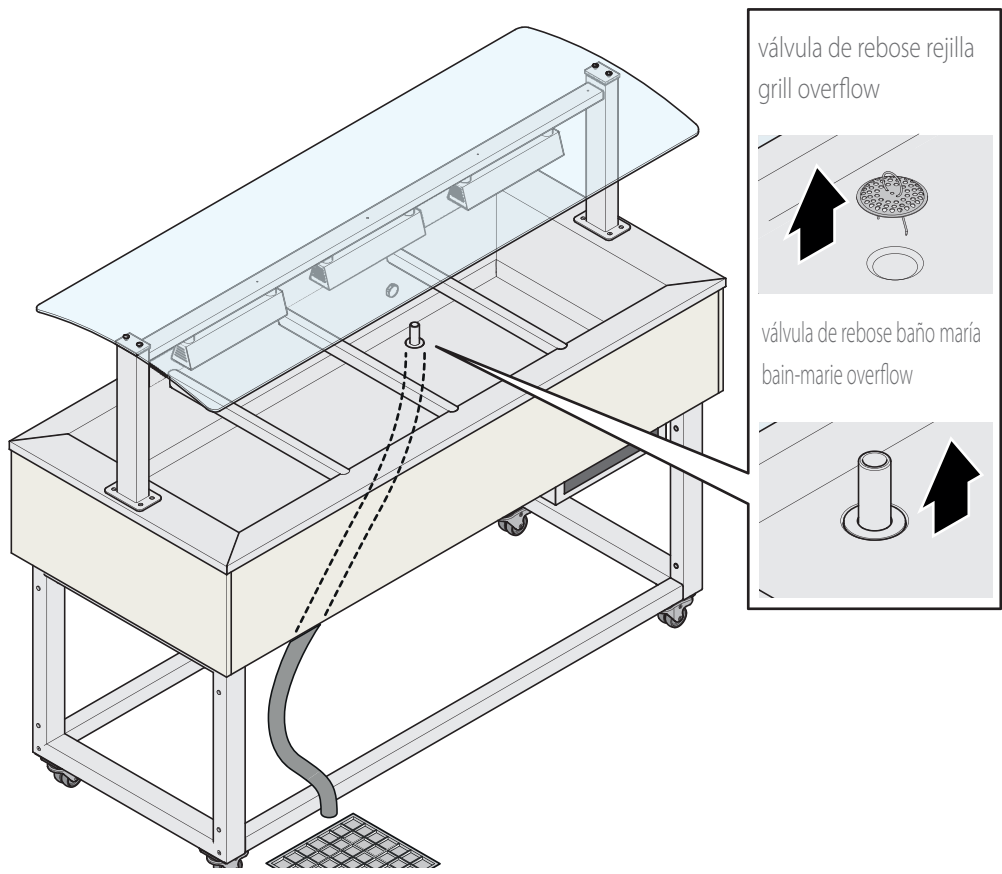
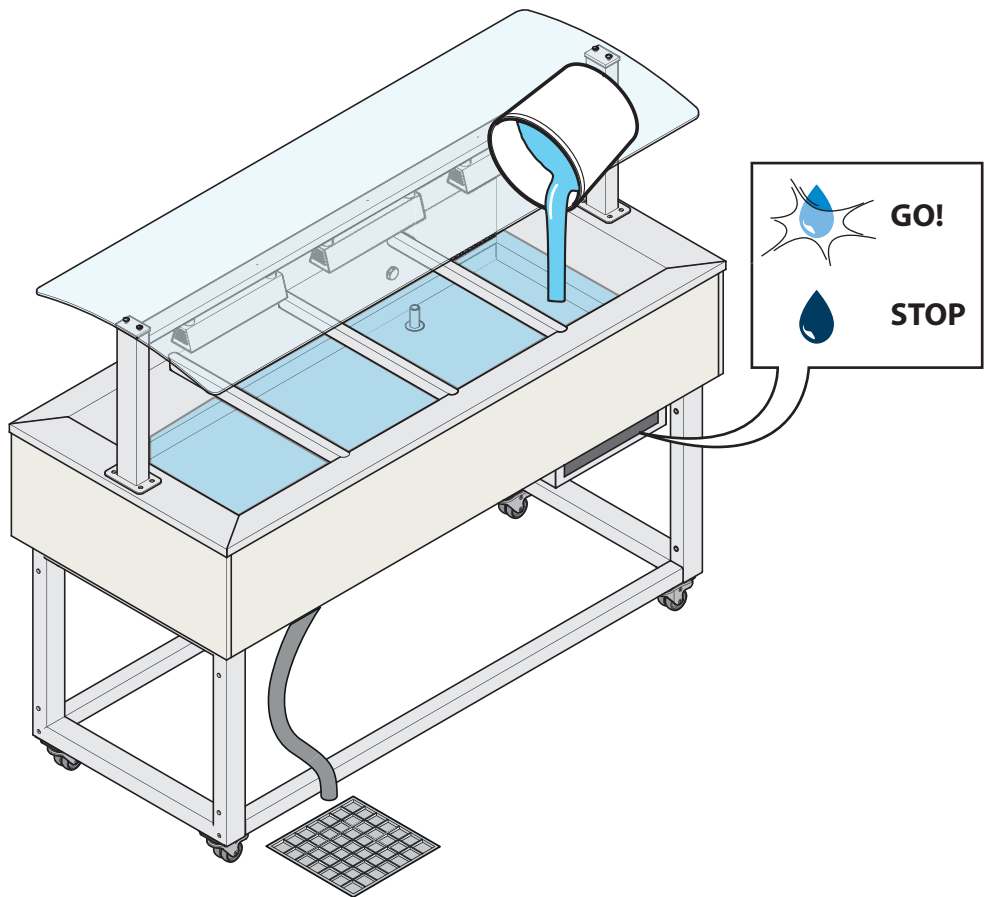
The models with **automatic fill** do not require any user intervention. They are permanently connected to the water system in the installation room and a probe ensures that the water level in the tank is kept constant at all times, topping it up as needed (the control panel light  remains on until filling is complete).

Models with **manual fill** require the user to fill the tank with water using a hand hose or food-safe containers (both not supplied). When the light  on the control panel is on, this indicates that the water needs topping up manually. When the light turns off, the correct level has been reached.

The water is always **drained** manually; to do so, remove the overflow cap from the tank.

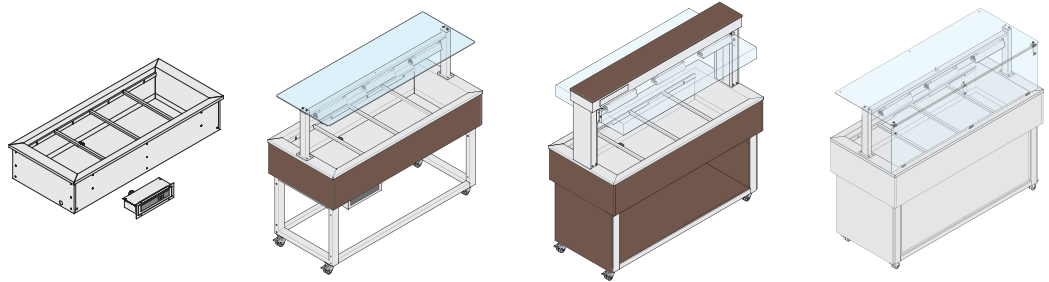
 The appliances **do not reach a sufficiently high temperature to cook or sterilise food**. They are only used to keep it warm. Some parts of these appliances reach high temperatures during service and for several minutes after being switched off. Pay attention to the risk of burns.

 For usage warnings and recommendations, please refer to page **55** and page **57**.



cuba caliente seca

warming dry tank



panel de mandos
control panel

p. 70

p. 70

p. 70

p. 70

Estos aparatos **utilizan el calor de las resistencias** para mantener calientes los alimentos contenidos en las cubetas GN1/1. Los alimentos deben ser colocados directamente en las cubetas, no es necesario colocarlos dentro de otros recipientes. Los aparatos se entregan sin cubetas; es posible encargarlas al fabricante como accesorio. El empleo de cubetas de otro fabricante podría requerir el empleo de paneles divisorios a medidas, que deberán ser solicitados al fabricante.

⚠ Los aparatos **no producen una temperatura suficientemente elevada para cocinar o esterilizar los alimentos** su única función es mantenerlos calientes. Estos aparatos, durante el servicio y varios minutos después del apagado, alcanzan en algunas partes temperaturas elevadas. Prestar atención al riesgo de quemaduras.

+ Para algunas advertencias y consejos de uso consulte la pág. **55** y la pág. **57**.

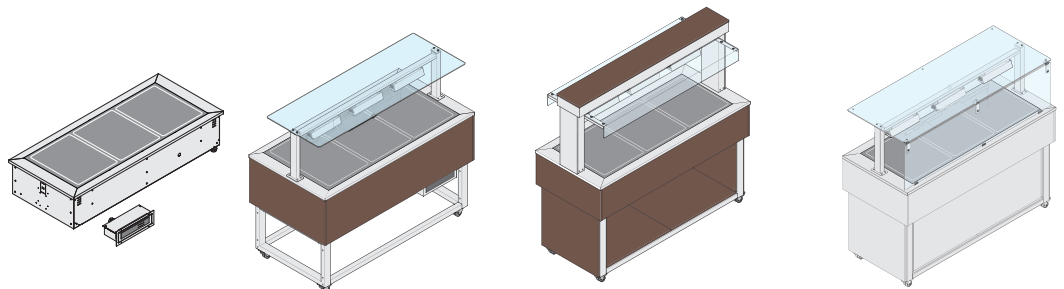
This equipment **uses the heat of the resistors** to keep the food stored in GN1/1 containers warm. Food is placed directly in the containers, without first needing to put it into another receptacle. The appliances are supplied without the containers; they can be requested as an optional extra from the manufacturer. If you use containers made by another manufacturer, you may need to ask the manufacturer for custom-made dividers.

⚠ The appliances **do not reach a sufficiently high temperature to cook or sterilise food**. They are only used to keep it warm. Some parts of these appliances reach high temperatures during service and for several minutes after being switched off. Pay attention to the risk of burns.

+ For usage warnings and recommendations, please refer to page **55** and page **57**.

placa de mantenimiento

warming surface



panel de mandos
control panel

p. 70

p. 70

p. 70

p. 70

Estos aparatos **utilizan el calor generado por las resistencias** para mantener calientes los alimentos contenidos en las bandejas y fuentes apoyadas encima de la placa de cristal, sobre las áreas indicadas.

⚠ Los aparatos **no producen una temperatura suficientemente elevada para cocinar o esterilizar los alimentos** su única función es mantenerlos calientes. Estos aparatos, durante el servicio y varios minutos después del apagado, alcanzan en algunas partes temperaturas elevadas. Prestar atención al riesgo de quemaduras.

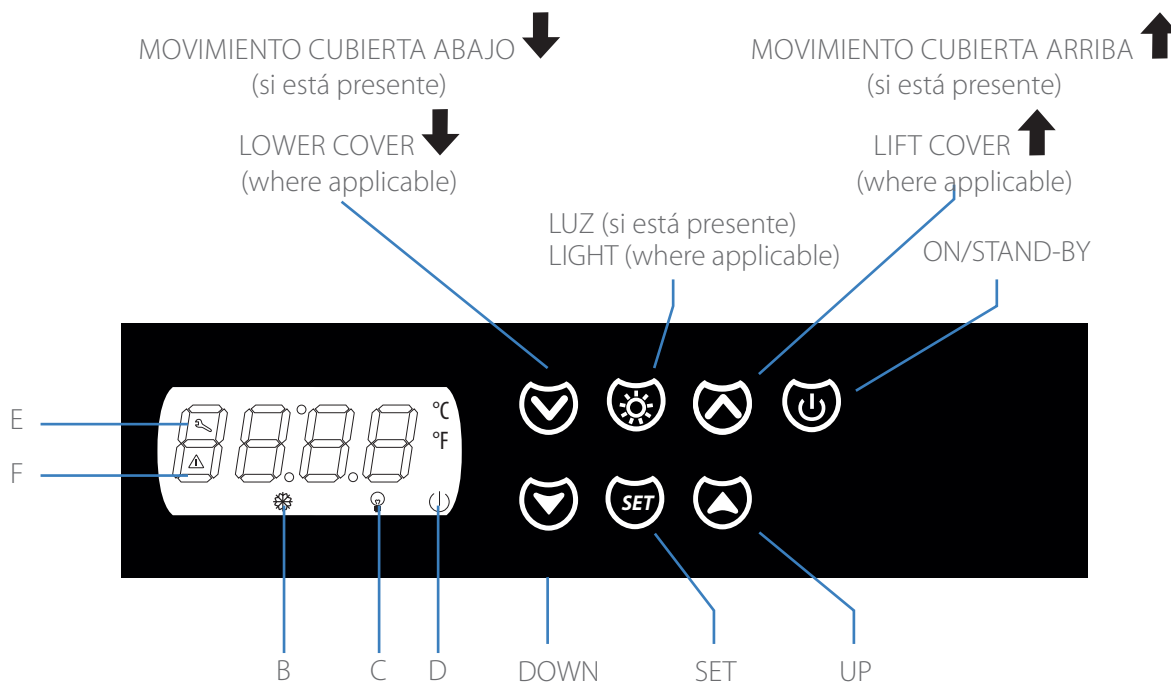
+ Para algunas advertencias y consejos de uso consulte la pág. **55** y la pág. **57**.

This equipment **uses the heat of the resistors** to keep warm the food stored on trays and dishes resting on the glass surface.

⚠ The appliances **do not reach a sufficiently high temperature to cook or sterilise food**. They are only used to keep it warm. Some parts of these appliances reach high temperatures during service and for several minutes after being switched off. Pay attention to the risk of burns.

+ For usage warnings and recommendations, please refer to page **55** and page **57**.





B: cuando está encendida indica que el compresor está funcionando.

Cuando parpadea indica que se ha modificado el valor de consigna cámara o bien se ha accionado una protección del compresor.

C: cuando está encendida indica que las luces LED de la estructura superior reciben corriente (si están presentes)

D: cuando está encendida indica que el panel recibe corriente, pero se encuentra en modo stand-by

E: cuando está encendida indica que la máquina requiere de mantenimiento por parte de un técnico cualificado.

F: cuando está encendida indica que se produjo una alarma o un error.

B: if it is on, it means that the compressor is running.

If it flashes, it means that the cell set point is being modified or that a compressor's protection device has been enabled.

G: if it is on, it means that the LED lights on the superstructure are powered up (where applicable)

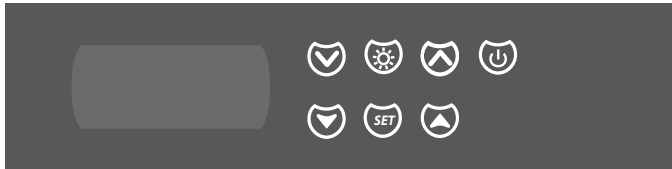
D: if it is on, it means that the panel is powered but is currently in stand-by

E: if it is on, it means that the machine needs to be serviced by a qualified technician.

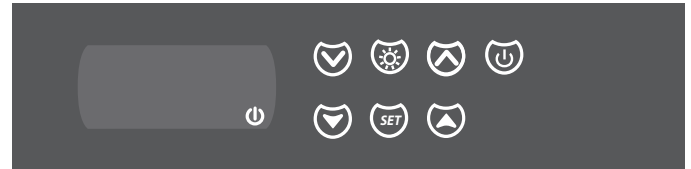
F: if it is on, it means that an alarm has been triggered or an error has been detected.

+ Datos técnicos del panel ► **Datos técnicos del panel en la pág. 17**

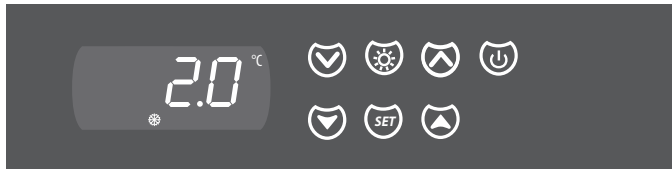
+ Panel technical specifications ► **Panel technical data on page 17**



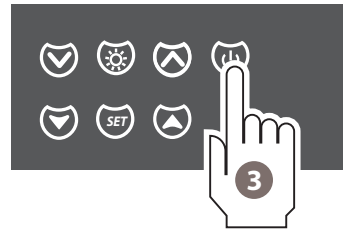
panel apagado
control panel off



panel en stand-by
control panel in standby



panel encendido
control panel on



encendido/apagado panel

activation/deactivation of
the control panel

4 segundos
4 seconds

2.1. INFORMACIÓN GENERAL

El panel cuenta con una pantalla de 4 dígitos y 7 teclas: SET, UP, DOWN, BAJADA CUBIERTA, SUBIDA CUBIERTA, y ON/STAND-BY, LUZ.

El panel puede encontrarse en tres estados diferentes:

- **encendido** = el panel recibe corriente y está encendido.
- **stand-by** = el panel recibe corriente pero está apagado.
- **apagado** = el panel no recibe corriente.

En caso de aviso de alarma o error, el panel emite un sonido, para interrumpirlo basta con pulsar una tecla cualquiera.

2.2. ENCENDER Y APAGAR EL PANEL

- 31 ► **1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función.
- 2** Mantenga pulsada la tecla "ON/STAND-BY" durante 2 segundos: el LED "on/stand-by" se apaga o se enciende.

⊕ Cuando el panel recibe corriente, regresa al estado en el que se encontraba cuando se desconectó la corriente. Por ejemplo, si el instrumento está encendido y se produce un apagón, cuando se restablece la corriente el instrumento regresará al estado "encendido".

2.1. GENERAL INFORMATION

The control panel features a 4-digit and 7-key display: SET, UP, DOWN, LOWER COVER, LIFT COVER, and ON/STAND-BY, LIGHT.

The control panel can be:

- **on** = the control panel is powered.
- **standby** = the control panel is powered but it is not active.
- **off** = the control panel is not powered.

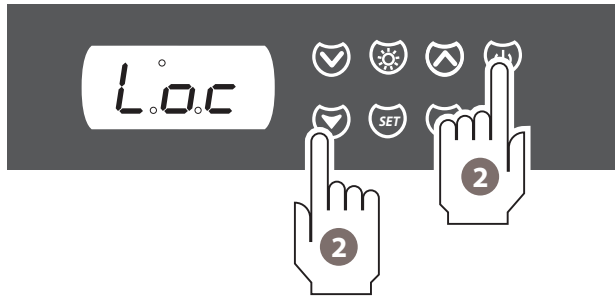
If an alarm is triggered or an error detected, the control panel starts beeping. Press any key to stop the buzzer.

2.2. SWITCHING THE PANEL ON AND OFF

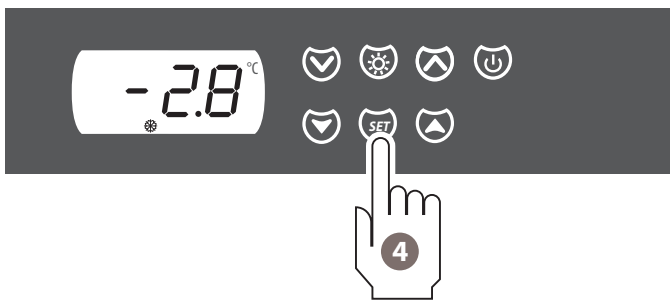
- 31 ► **1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active.
- 2** Press and hold the "ON/STAND-BY" key for 2 seconds: the "on/stand-by" LED will switch off or on.

⊕ When it is powered, the control panel resumes the same condition as when it was disconnected. For example, if the appliance is on when a blackout occurs, it resumes the same condition as soon as the power supply is restored.

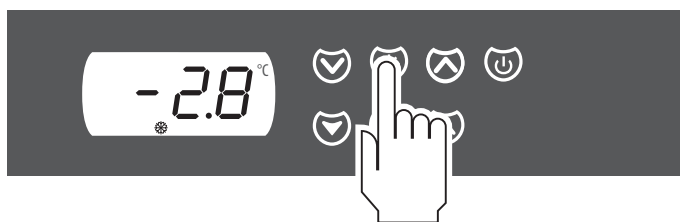
32



33



34



2.3. BLOQUEAR O DESBLOQUEAR EL TECLADO

- 32 ►
- 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función.
 - 2 Para bloquear el teclado mantenga pulsadas a la vez las teclas **"DOWN"** y **"ON/STAND-BY"** durante 1 segundo: la pantalla mostrará el mensaje "Loc".
 - 3 Para desbloquear el teclado mantenga pulsadas a la vez las teclas **"DOWN"** y **"ON/STAND-BY"** durante 1 segundo: la pantalla mostrará el mensaje "UnL".

2.4. CONFIGURAR LA TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO

- 33 ►
- 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
 - 2 Pulse la tecla **"SET"**: el LED "compresor" parpadea.
 - 3 Pulse, en un intervalo de 15 segundos, las teclas **"UP"** o **"DOWN"** hasta configurar la temperatura deseada (p.ej. +1°C).
 - 4 Para guardar en la memoria la temperatura configurada, pulse de nuevo la tecla **"SET"**: el LED "compresor" se apaga.

Para salir antes de tiempo del procedimiento, no toque ninguna tecla durante 15 segundos (se guardarán los eventuales cambios).

2.5. ENCENDER LA LUZ (SI ESTÁ PRESENTE)

- 34 ► Pulse la tecla para encender o apagar la luz, si está presente en el aparato.

2.3. LOCKING OR UNLOCKING THE KEYPAD

- 32 ►
- 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active.
 - 2 To lock the keypad, press the **"DOWN"** and **"ON/STAND-BY"** keys together and hold for 1 second: the display will show "Loc".
 - 3 To unlock the keypad, press the **"DOWN"** and **"ON/STAND-BY"** keys together and hold for 1 second: the display will show "UnL".

2.4. SETTING THE OPERATING TEMPERATURE

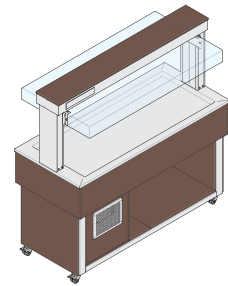
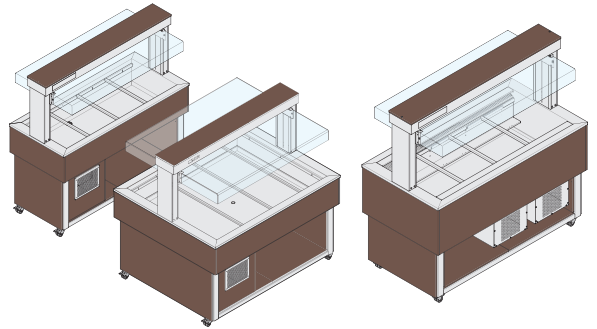
- 33 ►
- 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
 - 2 Press **"SET"**: the compressor LED starts flashing.
 - 3 Within 15 seconds, press **"UP"** or **"DOWN"** until you set the desired temperature (e.g. +1°C).
 - 4 To save the set temperature, press **"SET"** again: the compressor LED switches off.

Do not touch any key for 15 seconds to exit the procedure in advance (any modification will be saved).

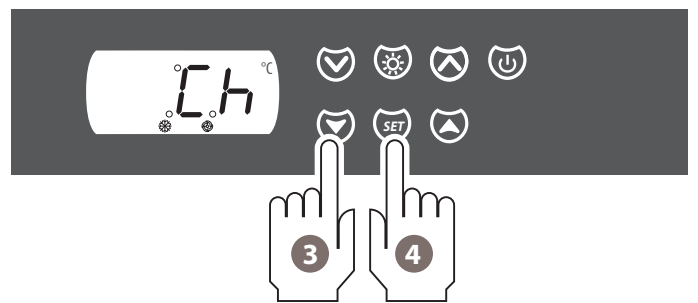
2.5. SWITCHING THE LIGHT ON (IF ANY)

- 34 ► Press the key to switch the light (if any) on or off.

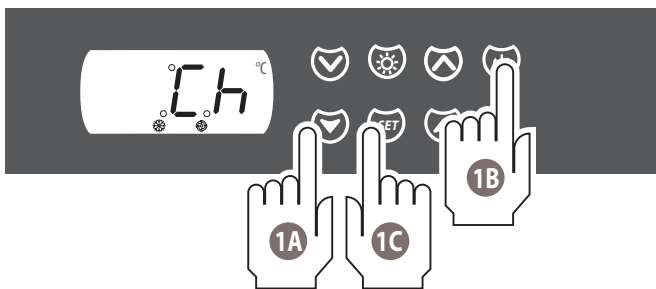
35



36



37



Salir del procedimiento
Exit the procedure

2.6. SUBIR O BAJAR LA CUBIERTA ÚNICAMENTE EN LOS APARATOS REFRIGERANTES QUE LO PREVÉN

- 35 ▶ 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).

Para **bajar** la cubierta:

- 2 mantenga pulsada la tecla **"BAJADA CUBIERTA"** para activar la bajada de la misma. Cuando se suelta la tecla el movimiento se interrumpe. Si la cubierta alcanza el final de carrera, la bajada se interrumpe automáticamente.

Para **subir** la cubierta:

- 3 mantenga pulsada la tecla **"SUBIDA CUBIERTA"** para activar la subida de la misma. Cuando se suelta la tecla el movimiento se interrumpe. Si la cubierta alcanza el final de carrera, la subida se interrumpe automáticamente.

2.7. CONTEO DE LAS HORAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMPRESOR

- ⊕ El instrumento es capaz de guardar en la memoria 9999 horas de funcionamiento del compresor, a partir del número 9999 parpadea.

2.7.1. Visualizar las horas de funcionamiento

- 36 ▶ 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2 Mantenga pulsada la tecla **"DOWN"** durante 1 segundo, la pantalla mostrará la primera entrada disponible.
- 3 Pulse la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** y seleccione **"CH"**.
- 4 Pulse la tecla **"SET"**.

2.7.2. Salir del procedimiento

- 37 ▶ Se puede hacer de cuatro maneras, todas igualmente válidas:
- 1A Pulse y suelte la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** hasta que la pantalla muestra la temperatura de la cámara.
- 1B Pulse la tecla **"ON/STAND-BY"**.
- 1C Pulse la tecla **"SET"**.
- 1D No realice ninguna operación durante 60 seg.

2.6. LIFT OR LOWER THE COVER

ONLY APPLICABLE TO COOLING EQUIPMENT FITTED WITH A COVER

- 35 ▶ 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).

To **lower** the cover:

- 2 press and hold the **"LOWER COVER"** key to activate lowering. Movement stops when the button is released. If the cover reaches the run end, the movement is stopped automatically.

To **lift** the cover:

- 3 press and hold the **"LIFT COVER"** key to activate lifting. Movement stops when the button is released. If the cover reaches the run end, the movement is stopped automatically.

2.7. COUNTING THE COMPRESSOR'S OPERATING HOURS

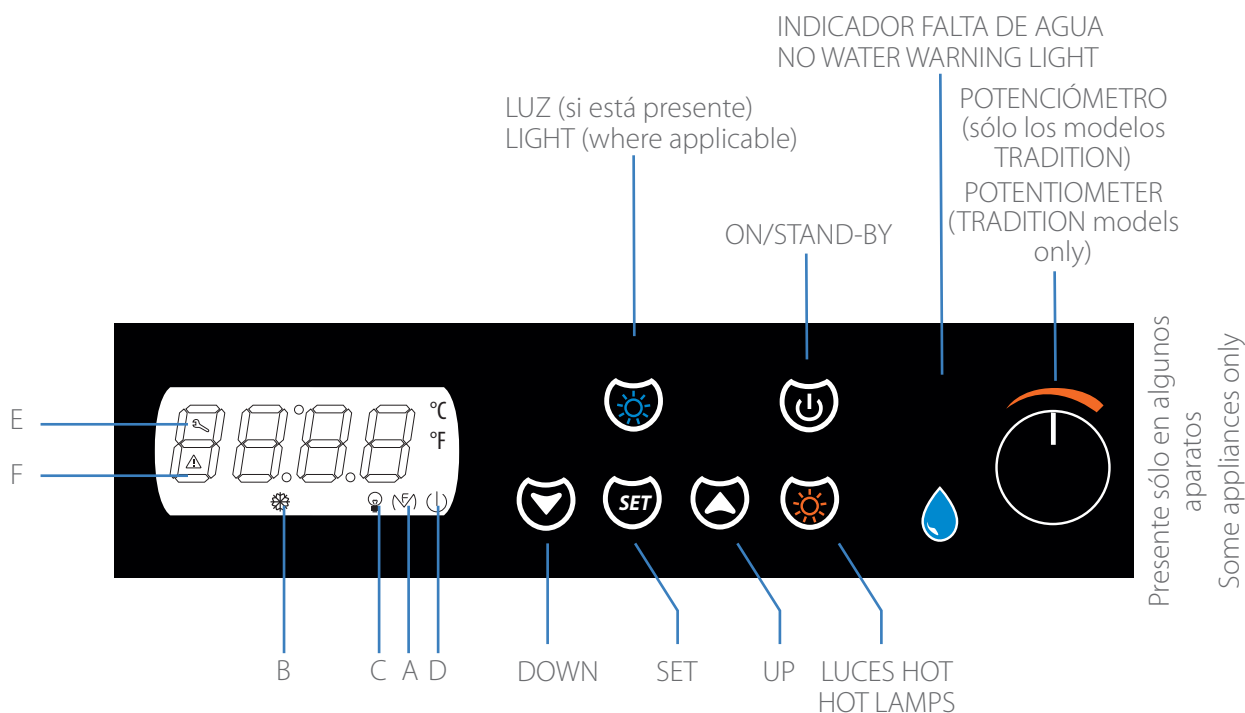
- ⊕ The control unit can save up to 9999 compressor operating hours. Once this number is reached, it will start flashing.

2.7.1. Displaying the operating hours

- 36 ▶ 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
- 2 Press and hold the **"DOWN"** key for 1 second. The display shows the first item available.
- 3 Press **"UP"** or **"DOWN"** until you select **"CH"**.
- 4 Press **"SET"**.

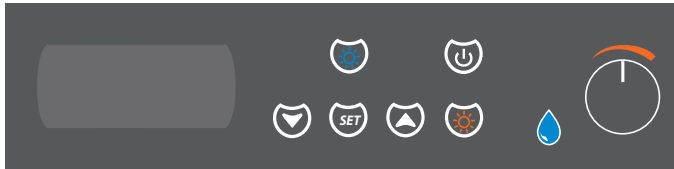
2.7.2. Exiting the procedure

- 37 ▶ There are four ways to exit the procedure:
- 1A Press **"UP"** or **"DOWN"** until the display shows the cell temperature.
- 1B Press **"ON/STAND-BY"**.
- 1C Press **"SET"**.
- 1D Do not carry out any operation for 60 sec.

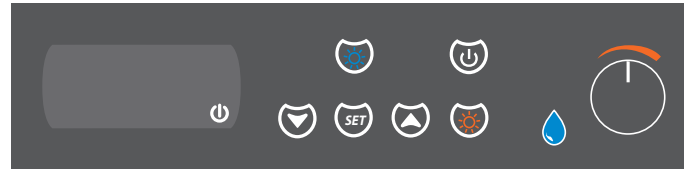


- A:** cuando está encendida indica que las luces calentadoras de la estructura superior están activas.
- B:** cuando está encendida indica que las resistencias de la cuba están funcionando.
Cuando parpadea indica que se ha modificado el valor de consigna cámara o bien se ha accionado una protección del compresor.
- C:** cuando está encendida indica que las luces LED de la estructura superior reciben corriente (si están presentes)
- D:** cuando está encendida indica que el panel recibe corriente, pero se encuentra en modo stand-by
- E:** cuando está encendida indica que la máquina requiere de mantenimiento por parte de un técnico cualificado.
- F:** cuando está encendida indica que se produjo una alarma o un error.

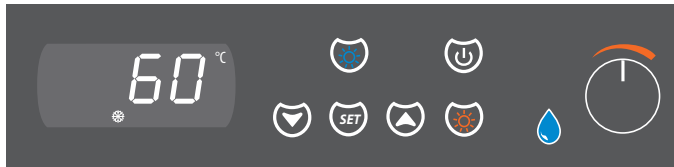
- A:** if it is on, the heat lamps on the superstructure are on.
- B:** if it is on, it means that the tank resistors are in operation. If it flashes, it means that the cell set point is being modified or that a compressor's protection device has been enabled.
- G:** if it is on, it means that the LED lights on the superstructure are powered up (where applicable)
- D:** if it is on, it means that the panel is powered but is currently in stand-by
- E:** if it is on, it means that the machine needs to be serviced by a qualified technician.
- F:** if it is on, it means that an alarm has been triggered or an error has been detected.



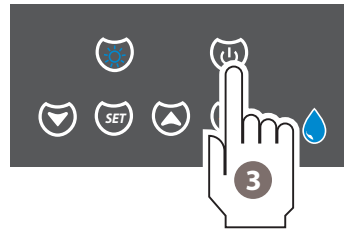
panel apagado
control panel off



panel en stand-by
control panel in standby



panel encendido
control panel on



encendido/apagado panel

activation/deactivation of
the control panel

4 segundos
4 seconds

3.1. INFORMACIÓN GENERAL

El panel cuenta con una pantalla de 4 dígitos y 7 teclas: SET, UP, DOWN y ON/STAND-BY, LUCE.

El panel puede encontrarse en tres estados diferentes:

- **encendido** = el panel recibe corriente y está encendido.
- **stand-by** = el panel recibe corriente pero está apagado.
- **apagado** = el panel no recibe corriente.

En caso de aviso de alarma o error, el panel emite un sonido, para interrumpirlo basta con pulsar una tecla cualquiera.

3.2. ENCENDER Y APAGAR EL PANEL

- 38 ▶
- 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función.
 - 2 Mantenga pulsada la tecla **"ON/STAND-BY"** durante 2 segundos: el LED "on/stand-by" se apaga o se enciende.

+ Cuando el panel recibe corriente, regresa al estado en el que se encontraba cuando se desconectó la corriente. Por ejemplo, si el instrumento está encendido y se produce un apagón, cuando se restablece la corriente el instrumento regresará al estado "encendido".

3.1. GENERAL INFORMATION

The control panel features a 4-digit and 7-key display: SET, UP, DOWN and ON/STAND-BY, LIGHT.

The control panel can be:

- **on** = the control panel is powered.
- **standby** = the control panel is powered but it is not active.
- **off** = the control panel is not powered.

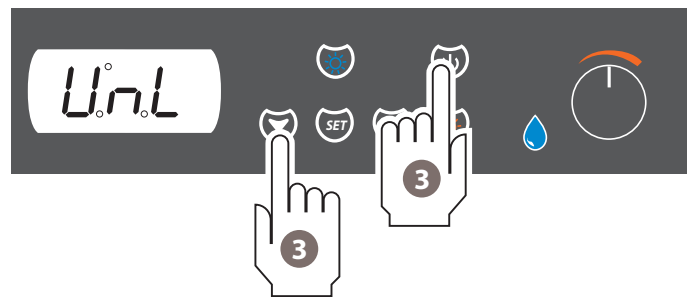
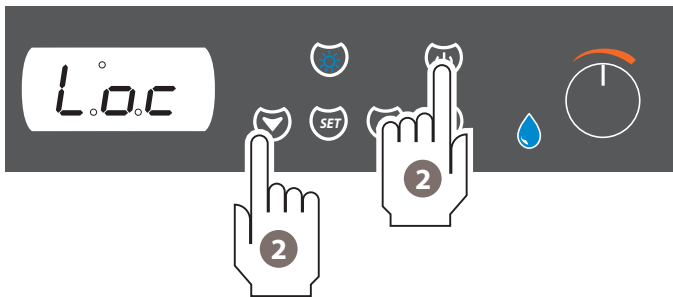
If an alarm is triggered or an error detected, the control panel starts beeping. Press any key to stop the buzzer.

3.2. SWITCHING THE PANEL ON AND OFF

- 38 ▶
- 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active.
 - 2 Press and hold the **"ON/STAND-BY"** key for 2 seconds: the "on/stand-by" LED will switch off or on.

+ When it is powered, the control panel resumes the same condition as when it was disconnected. For example, if the appliance is on when a blackout occurs, it resumes the same condition as soon as the power supply is restored.

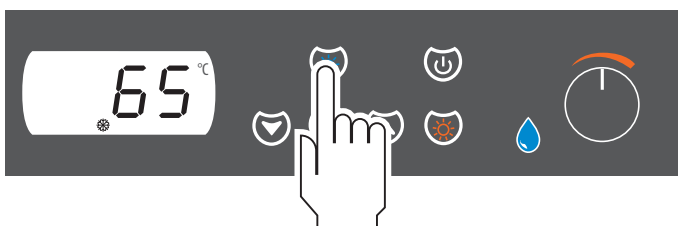
39



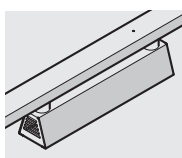
40



41



42



x 2 segundos
for 2 seconds



POTENCIÓMETRO (si está presente)
POTENTIOMETER (if any)

3.3. BLOQUEAR O DESBLOQUEAR EL TECLADO

- 39 ▶ 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función.
- 2 Para bloquear el teclado mantenga pulsadas a la vez las teclas "DOWN" y "ON/STAND-BY" durante 1 segundo: la pantalla mostrará el mensaje "Loc".
- 3 Para desbloquear el teclado mantenga pulsadas a la vez las teclas "DOWN" y "ON/STAND-BY" durante 1 segundo: la pantalla mostrará el mensaje "UnL".

3.4. CONFIGURAR LA TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO

- 40 ▶ 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2 Pulse la tecla "SET": el LED "compresor" parpadea.
- 3 Pulse, en un intervalo de 15 segundos, las teclas "UP" o "DOWN" hasta configurar la temperatura deseada (p.ej. +1°C).
- 4 Para guardar en la memoria la temperatura configurada, pulse de nuevo la tecla "SET": el LED "compresor" se apaga.

Para salir antes de tiempo del procedimiento, no toque ninguna tecla durante 15 segundos (se guardarán los eventuales cambios).

3.5. ENCENDER LA LUZ (SI ESTÁ PRESENTE)

- 41 ▶ Pulse la tecla para encender o apagar la luz, si está presente en el aparato.

3.6. ENCENDER LAS LUCES CALENTADORAS (SI ESTÁN PRESENTES)

- 42 ▶ 2 Si están instaladas luces calentadoras, pulse durante al menos 2 segundos la tecla "LUZ HOT" para encenderlas o apagarlas.

En algunos paneles de mando está previsto un **potenciómetro** para el ajuste de la potencia de las lámparas calentadoras.

- 2 Gire el potenciómetro en:
- sentido horario** para **aumentar** la potencia de las luces calentadoras;
 - Sentido antihorario** para **disminuir** la potencia de las luces calentadoras.

+ Cuando están instaladas ambas luces (LED + calentadoras) es posible activarlas simultáneamente pulsando las respectivas teclas.

3.3. LOCKING OR UNLOCKING THE KEYPAD

- 39 ▶ 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active.
- 2 To lock the keypad, press the "DOWN" and "ON/STAND-BY" keys together and hold for 1 second: the display will show "Loc".
- 3 To unlock the keypad, press the "DOWN" and "ON/STAND-BY" keys together and hold for 1 second: the display will show "UnL".

3.4. SETTING THE OPERATING TEMPERATURE

- 40 ▶ 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
- 2 Press "SET": the compressor LED starts flashing.
- 3 Within 15 seconds, press "UP" or "DOWN" until you set the desired temperature (e.g. +1°C).
- 4 To save the set temperature, press "SET" again: the compressor LED switches off.

Do not touch any key for 15 seconds to exit the procedure in advance (any modification will be saved).

3.5. SWITCHING THE LIGHT ON (IF ANY)

- 41 ▶ Press the key to switch the light (if any) on or off.

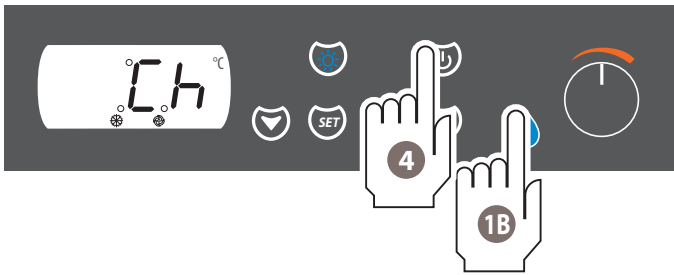
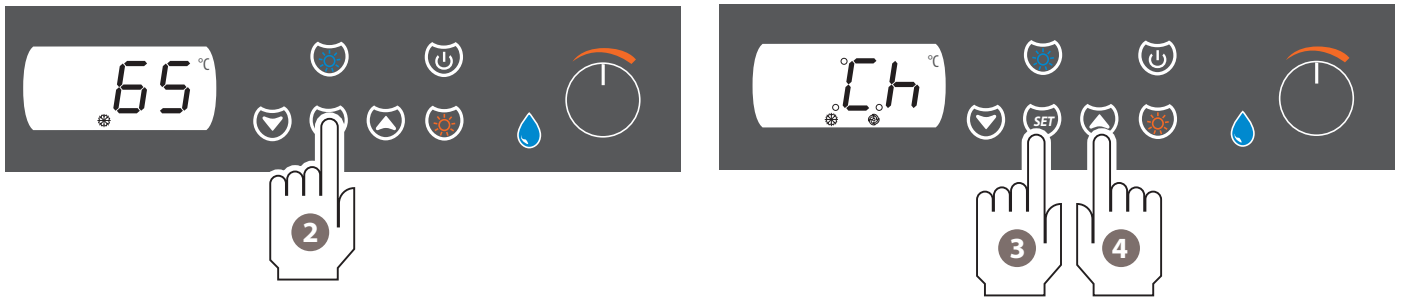
3.6. SWITCHING ON THE HEAT LAMPS (WHERE APPLICABLE)

- 42 ▶ 2 If there are heat lamps installed, press and hold the "HEAT LAMPS" button for at least 2 seconds to turn them on or off.

Some control panels have a **potentiometer** for adjusting the power of the heat lamps.

- 2 Turn the potentiometer:
- clockwise** to **increase** the power of the heat lamps;
 - anticlockwise** to **decrease** the power of the heat lamps;

+ If both lamps (LED + heat) are installed, they can be activated simultaneously by pressing the relevant buttons.



Salir del procedimiento
Exit the procedure

3.7. INDICADOR FALTA DE AGUA

El panel de mandos de las cubetas baño maría están provistas de un indicador que se enciende cuando falta agua.



Indicador apagado: nivel de agua correcto



Indicador encendido: nivel de agua insuficiente

Para los **aparatos con llenado automático**, el indicador se enciende durante el llenado automático de agua hasta que se supera el sensor de nivel.

Para los **aparatos con llenado manual**, el indicador se enciende hasta que se alcanza el nivel óptimo.

- ➕ En caso de falta de agua, las resistencias se desactivan por motivos de seguridad.

3.7. NO WATER WARNING LIGHT

The bain-marie tank control panel has a warning light that lights up when there is not enough water.



Warning light off: water level OK



Warning light on: insufficient water level

For **equipment with automatic fill**, the warning light comes on during automatic water filling and remains on until the level sensor has been exceeded.

For **equipment with manual fill**, the warning light remains on until the optimum level has been reached.

- ➕ When there is not enough water, the resistors switch off for safety reasons.

3.8. CUENTA DE HORAS DE FUNCIONAMIENTO RESISTENCIAS CUBETAS

- ➕ El instrumento es capaz de guardar en la memoria hasta 9999 horas de funcionamiento de las resistencias, a partir del número 9999 parpadea.

3.8. COUNTING THE TANK RESISTORS' OPERATING HOURS

- ➕ The control unit can save up to 9999 resistor operating hours. Once this number is reached, it will start flashing.

3.8.1. Visualizar las horas de funcionamiento

- 43 ▶ **1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2** Mantenga pulsada la tecla **"DOWN"** durante 1 segundo, la pantalla mostrará la primera entrada disponible.
- 3** Pulse la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** y seleccione **"CH"**.
- 4** Pulse la tecla **"SET"**.

3.8.1. Displaying the operating hours

- 43 ▶ **1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
- 2** Press and hold the **"DOWN"** key for 1 second. The display shows the first item available.
- 3** Press **"UP"** or **"DOWN"** until you select **"CH"**.
- 4** Press **"SET"**.

3.8.2. Salir del procedimiento

- 44 ▶ Se puede hacer de cuatro maneras, todas igualmente válidas:
 - 1A** Pulse y suelte la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** hasta que la pantalla muestra la temperatura de la cámara.
 - 1B** Pulse la tecla **"ON/STAND-BY"**.
 - 1C** Pulse la tecla **"SET"**.

3.8.2. Exiting the procedure

- 44 ▶ There are four ways to exit the procedure:
 - 1A** Press **"UP"** or **"DOWN"** until the display shows the cell temperature.
 - 1B** Press **"ON/STAND-BY"**.
 - 1C** Press **"SET"**.

3.9. LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Si el panel se encuentra en modo standby, no se pueden guardar alarmas en la memoria.

Las alarmas se clasifican según la posibilidad de registro HACCP.

3.8.3. Alarmas HACCP

	Tipo de alarma	Resolución
AL	Alarma de baja temperatura: la temperatura dentro de la cámara ha alcanzado un valor inferior a 10°C respecto de la temperatura de funcionamiento programada por un intervalo superior a 60 minutos.	Contactar con el Servicio de asistencia técnica.
AH	Alarma de alta temperatura: la temperatura dentro de la cámara ha alcanzado un valor superior a 10°C respecto de la temperatura de funcionamiento programada por un intervalo superior a 60 minutos.	Asegúrese de que la puerta no ha quedado abierta inadvertidamente y que la temperatura ambiente no sea excesiva (p.ej. por la proximidad a aparatos calentadores). Si la alarma persiste, contacte con el servicio de asistencia técnica.

Cuando desaparece la causa que produjo la alarma, la pantalla reanuda el funcionamiento normal (permanece encendido el icono HACCP).

3.8.4. Otras alarmas

Pr1	Error sonda cámara	Contactar con el Servicio de asistencia técnica
-----	--------------------	---

3.10. TROUBLESHOOTING

Remember that if the appliance is in standby, the alarms will not be saved.

The alarms are classified based on the possibility to be included in the HACCP record.

3.10.1. HACCP alarms

	Type of alarm	Troubleshooting
AL	Low temperature alarm: the temperature inside the cell has dropped below 10 °C, compared to the operating temperature set, for more than 60 minutes.	Contact technical support.
AH	High temperature alarm: the temperature inside the cell has exceeded 10 °C, compared to the operating temperature set, for more than 60 minutes.	Make sure that the door has not been left open and that the room temperature is not too high (e.g. due to the proximity of warming appliances). If the alarm persists, contact technical support.

When the cause that triggered the alarm has been solved, the display restores normal operation (the HACCP icon remains on).

3.10.2. Other alarms

Pr1	Cell probe error	Contact technical support
-----	------------------	---------------------------

3.8.5. Otras condensador/compresor

COH	Alarma condensador sobrecalentado: la temperatura en el condensador ha sobrepasado los 80°C.	Apague y vuelva a encender el panel de mandos al cabo de 10 minutos de espera como mínimo: cuando se vuelve a encender, si la temperatura del condensador sigue siendo mayor que la establecida, será necesario desconectar el suministro eléctrico del aparato y limpiarlo.
CSd	Alarma compresor bloqueado: la temperatura en el condensador ha sobrepasado los 55°C.	Si la alarma persiste, contacte con el servicio de asistencia técnica. COH: cuando desaparece la causa que produjo la alarma, el instrumento reanuda el funcionamiento normal del aparato. CSd: para solucionar esta alarma, es necesario apagar el instrumento o desconectar el suministro eléctrico.

3.10.3. Other condenser/compressor

COH	Overheated condenser alarm: the condenser temperature has exceeded 80 °C.	Switch the control panel off, wait 10 minutes and switch it on again. If upon reactivation, the condenser temperature is still higher than the set one, disconnect the power supply and clean it.
CSd	Locked compressor alarm: the condenser temperature has exceeded 55 °C.	If the alarm persists, contact technical support. COH: when the cause that triggered the alarm has been solved, the appliance restores normal operation. CSd: to restore this alarm, switch the appliance or the power switch off.

4.1. PROGRAMACIÓN DE PARÁMETROS (VÁLIDA PARA PANELES DE APARATOS CALENTADORES O REFRIGERADOS)

 Esta operación está reservada a un servicio técnico autorizado o a técnicos cualificados.

Para modificar los parámetros de funcionamiento de la máquina, proceda del modo siguiente:

- 45 ▶ **1** Cuando la pantalla visualiza la temperatura, mantener pulsadas ambas teclas **"UP"** y **"DOWN"** durante 4 segundos: la pantalla mostrará el mensaje **"PA"**.
- 2** Pulse la tecla **"SET"**: la pantalla visualiza **"0"**.
- 3** Pulse la tecla **"DOWN"** hasta seleccionar el número **"-19"**.
- 4** Pulse la tecla **"SET"**: la pantalla vuelve a visualizar el mensaje **"PA"**.
- 5** Mantenga pulsadas simultáneamente ambas teclas **"UP"** y **"DOWN"** durante 4 segundos: la pantalla mostrará el primer parámetro de programación **"SP"**.
- 6** Utilice las teclas **"UP"** y **"DOWN"** para desplazarse por todos los parámetros hasta seleccionar el parámetro que desea modificar (en el ejemplo se describe el Parámetro P2).
- 7** Pulse la tecla **"SET"** para acceder a los ajustes del parámetro seleccionado.
- 8** Para cambiar los valores utilice las teclas **"UP"** y **"DOWN"**.
- 9** Pulse **"SET"** para confirmar el valor introducido.

Para **salir y guardar los ajustes**, mantenga pulsadas simultáneamente ambas teclas **"UP"** y **"DOWN"** durante 4 segundos o no toque ninguna tecla durante 60 segundos: la pantalla vuelve a visualizar la temperatura en la cámara.

Sucesivamente, **apague el panel de mandos** utilizando el botón de apagado **"ON/STAND-BY"** e **interrumpa la alimentación** del aparato.

Espere 5 segundos, restablezca la alimentación y vuelva a encender el panel con el botón de apagado **"ON/STAND-BY"**.

4.1. SETTING EQUIPMENT PARAMETERS (VALID FOR BOTH HOT AND COLD CONTROLLERS)

 This procedure is reserved for authorized SERVICE or qualified personnel.

To modify an equipment parameter, proceed as follows:

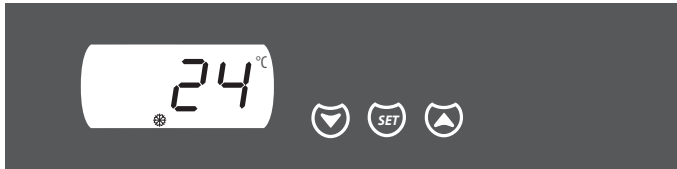
- 45 ▶ **1** When display shows temperature, hold together the **"UP"** and **"DOWN"** buttons for 4 sec: the display will show **"PA"**.
- 2** Press the **"SET"** button: the display will show **"0"**.
- 3** With the **"DOWN"** button, set the value **"-19"**.
- 4** Press the **"SET"** button: the display will show **"PA"**.
- 5** Hold together the **"UP"** and **"DOWN"** buttons for 4 sec: the display will show **"SP"**.
- 6** Navigate in the parameter list with the **"UP"** and **"DOWN"** buttons (shown example Parameter P2).
- 7** Once the desired parameter has been found, press the **"SET"** button.
- 8** Change the value with the **"UP"** and **"DOWN"** buttons.
- 9** Press the **"SET"** button to confirm the modification.

To **exit and save the new settings**, hold together the **"UP"** and **"DOWN"** buttons for 4 seconds or do not touch any key for 60 seconds: the display shows the temperature again.

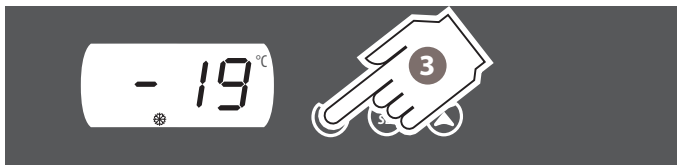
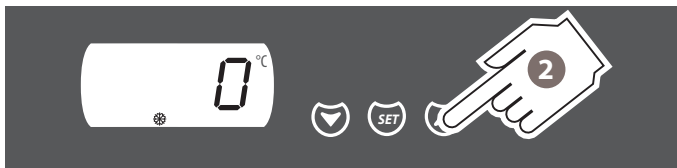
Then, **turn off the controller** with the **"ON/STAND-BY"** button and **disconnect the power supply line**.

Waiting at least 5 seconds, restore the power supply to the equipment after and **turn on again the controller** with the **"ON/STAND-BY"** button.

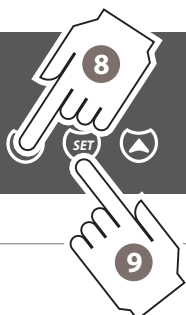
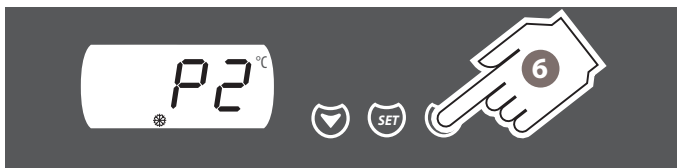
inicio desde pantalla con / start from display showing
visualización de temperatura the temperature



4 segundos / 4 seconds



4 segundos / 4 seconds

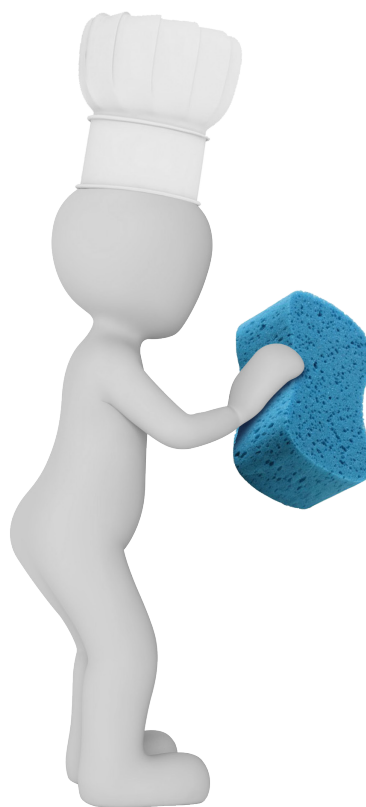


MANTENIMIENTO

Parte dedicada a los operadores

MAINTENANCE









Section reserved to users











p. 81 Limpieza y mantenimiento
Cleaning and maintenance

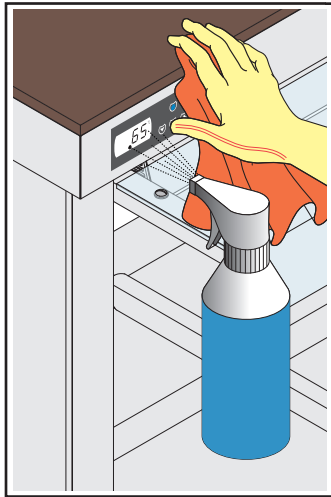
p. 90 Servicio de asistencia postventa
After-sales centre

1.1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

-  ANTES DE REALIZAR CUALQUIER INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO ORDINARIO O EXTRAORDINARIO, ES NECESARIO DESCONECTAR EL SUMINISTRO ELÉCTRICO DEL APARATO Y PONERSE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (P.EJ. GUANTES, ETC...).
-  EL USUARIO DEBE LLEVAR A CABO ÚNICAMENTE LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO ORDINARIO (ES DECIR LA LIMPIEZA). PARA EL MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, CONTACTE CON UN CENTRO DE ASISTENCIA SOLICITANDO LA INTERVENCIÓN DE UN TÉCNICO AUTORIZADO.
-  LA GARANTÍA SE ANULA EN CASO DE DAÑOS CAUSADOS POR EL MANTENIMIENTO ESCASO O INCORRECTO (P.EJ. USO DE DETERGENTES NO ADECUADOS).
-  CUIDADO CON LAS PIEZAS CALIENTES CUANDO SE LLEVAN A CABO EL MANTENIMIENTO Y LA LIMPIEZA DEL MOTOR
-  CUIDADO CON LOS BORDES AFILADOS EN EL EQUIPO REFRIGERANTE.
-  Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:
 - detergentes abrasivos o en polvo;
 - detergentes agresivos o corrosivos (p.ej. ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc...).¡Atención! No utilice estas sustancias ni siquiera para limpiar el suelo debajo del aparato;
 - utensilios abrasivos o puntiagudos (p.ej. esponjas abrasivas, raspadores, cepillos de acero, etc...);
 - chorros de agua por vapor o presión.Cuando se utiliza por primera vez, lave el aparato con un paño embebido en agua caliente jabonosa y a continuación enjuagar y secar. Para eliminar los residuos de elaboración, dejar funcionar el aparato sin carga durante al menos 30 minutos.
-  La limpieza de los aparatos calentadores (baño María, cubas secas, placas de mantenimiento, etc...) debe llevarse a cabo únicamente cuando la máquina se ha enfriado por completo.
-  No moje las placas de mantenimiento con agua fría cuando están calientes. Peligro de choque térmico y rotura.

1.1. SAFETY PRECAUTIONS

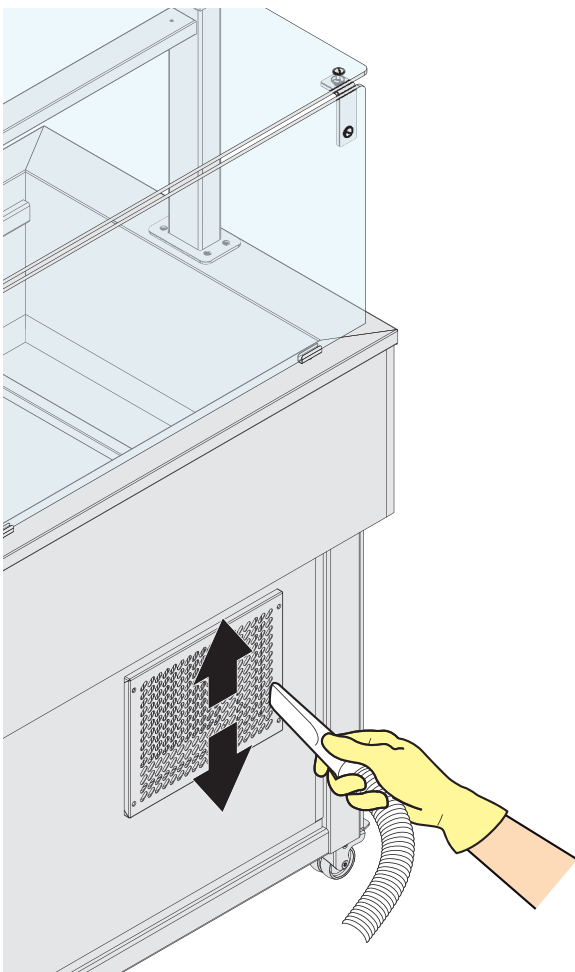
-  DISCONNECT THE APPLIANCE POWER SUPPLY AND WEAR ADEQUATE PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT (E.G. GLOVES) BEFORE PERFORMING ANY ROUTINE OR SPECIAL MAINTENANCE.
-  THE USER MUST ONLY PERFORM ROUTINE MAINTENANCE (CLEANING). CONTACT THE SERVICE CENTRE TO REQUEST THE ASSISTANCE OF AN AUTHORISED TECHNICIAN FOR SPECIAL MAINTENANCE.
-  THE WARRANTY IS NULL AND VOID IN CASE OF DAMAGE RESULTING FROM LACK OR INCORRECT MAINTENANCE (ES. USE OF UNSUITABLE DETERGENTS).
-  PAY ATTENTION TO HOT COMPONENTS WHEN SERVICING AND CLEANING THE MOTOR
-  PAY ATTENTION TO SHARP EDGES ON THE COOLING UNIT.
-  When cleaning any component or accessory NEVER use:
 - abrasive or powder detergents;
 - aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic acid, sulphuric acid, caustic soda, etc.).Warning! Do not use these substances to clean the floor under the appliance;
 - abrasive or sharp tools (abrasive sponges, scrapers, steel-bristled brushes, etc.);
 - steam or pressurised water jets.On first use, wash the appliance manually using a cloth soaked in warm soapy water. Rinse and dry. To remove processing residue, have the appliance run empty for about 30 minutes.
-  Clean the warming equipment (bain-marie, dry tanks, warming surfaces, etc.) after the machine has cooled down completely.
-  Do not wet the warming surfaces with cold water when they are hot. Risk of thermal shock and breakage.



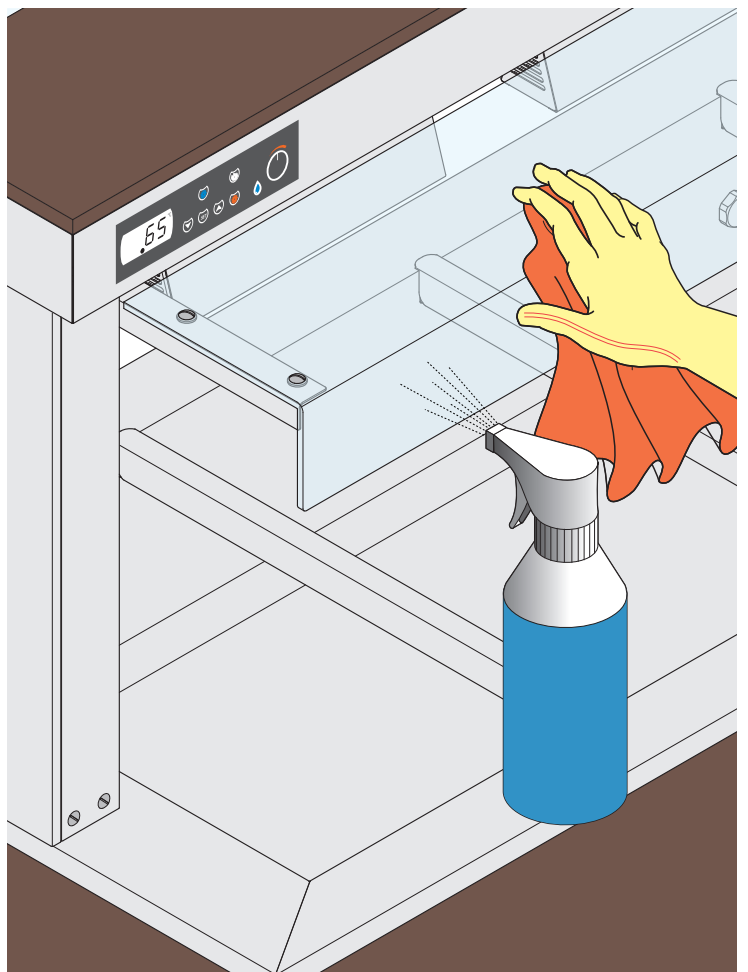
47



48



49



1.2. LIMPIEZA RUTINARIA

1.2.1. Limpieza de las superficies de acero

- 46 ► Utilice un paño embebido en agua caliente jabonosa o productos específicos para acero. Finalizar la limpieza, enjuagando y secando.

1.2.2. Limpieza partes externas (acero inoxidable o paneles de laminado)

Para realizar la limpieza utilice un paño apenas embebido en agua caliente jabonosa y a continuación enjuague y seque de forma meticulosa. Como alternativa, utilice productos neutros, idóneos para el material a limpiar (acero inoxidable o laminado) y siga las indicaciones del fabricante de detergente.

1.2.3. Limpieza del panel de mandos

- 47 ► Utilice un paño apenas embebido en un producto específico para cristal (sin alcohol) respetando las indicaciones del fabricante de detergente. No rocíe demasiado producto para evitar filtraciones que podrían estropear la pantalla.


1.2.4. Limpieza del condensador (sólo para aparatos refrigerados)

- 48 ► Cada 60 días aproximadamente, se aconseja levantar el panel frontal retirando los tornillos o haciendo palanca en este con un destornillador, dependiendo del modelo y aspirar el polvo que se ha acumulado en el ventilador del condensador. Cuando se levanta el panel se puede acceder también a la cubeta de recogida de agua de condensación que está ubicada debajo del condensador y el compresor: compruebe periódicamente si el agua se estanca por un tiempo excesivo. De ser así, póngase en contacto con el fabricante para encontrar una solución.

1.2.5. Limpieza de los cristales

- 49 ► Limpie los cristales utilizando un paño suave embebido en agua y jabón. Para realizar la limpieza **evite absolutamente** el uso de paños o esponjas abrasivas o puntiagudas, detergentes abrasivos o agresivos, alcohol.

1.2.6. Limpieza de ledes o lámparas calentadoras (HOT)

-  Espere a que el aparato se enfríe por completo en todas sus partes.

Para limpiar la chapa portalámparas utilice un paño apenas embebido en un producto neutro y delicado, siguiendo las indicaciones del fabricante de detergente. Seque con cuidado todo residuo para evitar daños en la estructura causados por el calor.

1.2. ROUTINE CLEANING

1.2.1. Cleaning steel surfaces

- 46 ► Use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Finish by rinsing and drying.

1.2.2. Cleaning external parts (stainless steel or laminate panels)

Use a cloth slightly dampened with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Alternatively, use a neutral detergent suitable for the material being cleaned (stainless steel or laminate) and follow the detergent manufacturer's instructions.

1.2.3. Cleaning the control panel

- 47 ► Use a cloth slightly dampened with a specific glass-cleaning product (non-alcoholic), following the instructions provided by the detergent manufacturer. Do not spray too much product to prevent infiltrations that may damage the display.


1.2.4. Cleaning the condenser (for cooling equipment only)

- 48 ► We recommend lifting the front panel, removing the screws or with the help of a screwdriver, and suction the dust on the condenser fan every 60 days, more or less. By lifting the front panel, you can access the condensation water tray under the condenser and compressor. Periodically make sure that water does not stagnate for long periods. If it does, contact the manufacturer to find a solution.

1.2.5. Cleaning the glass

- 49 ► Clean the glass panels with a soft cloth soaked in soap and water. **Do not use** abrasive/sharp cloths or sponges, abrasive/aggressive detergents, or alcohol.

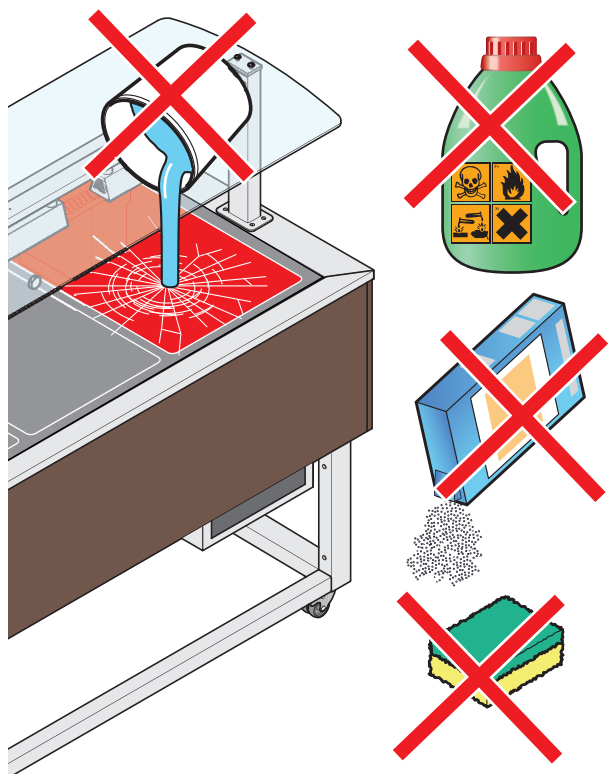
1.2.6. Cleaning the LEDs or heat lamps

-  Always wait for all parts of the equipment to cool down completely.

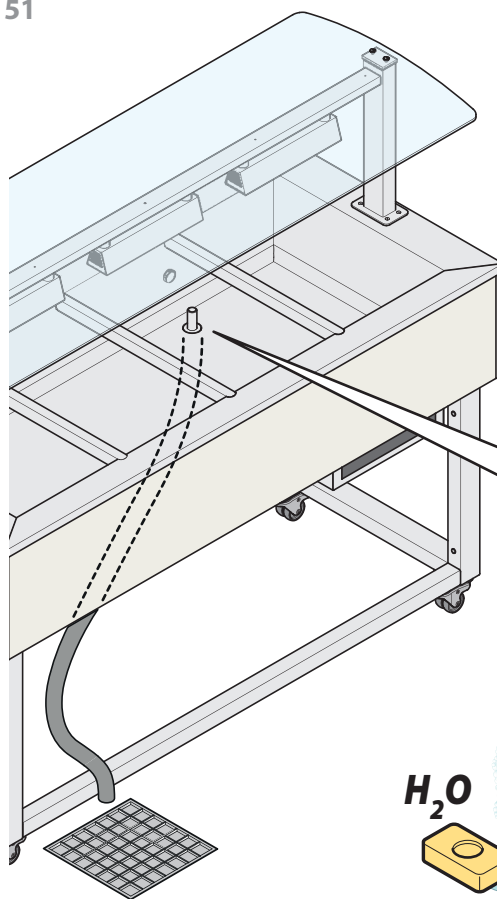
To clean the lamp holder metal, use a cloth slightly dampened with a mild, neutral detergent, following the instructions provided by the detergent manufacturer. Dry any residue carefully to avoid damage to the structure caused by heat.

To clean the tempered glass on the lamps, use a soft cloth soaked in water, taking care not to damage or knock them. Dry any residue carefully to avoid damage to the structure caused by heat.

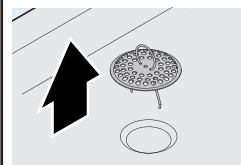
50



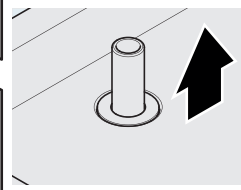
51



ap. refrigerados
cooling app.

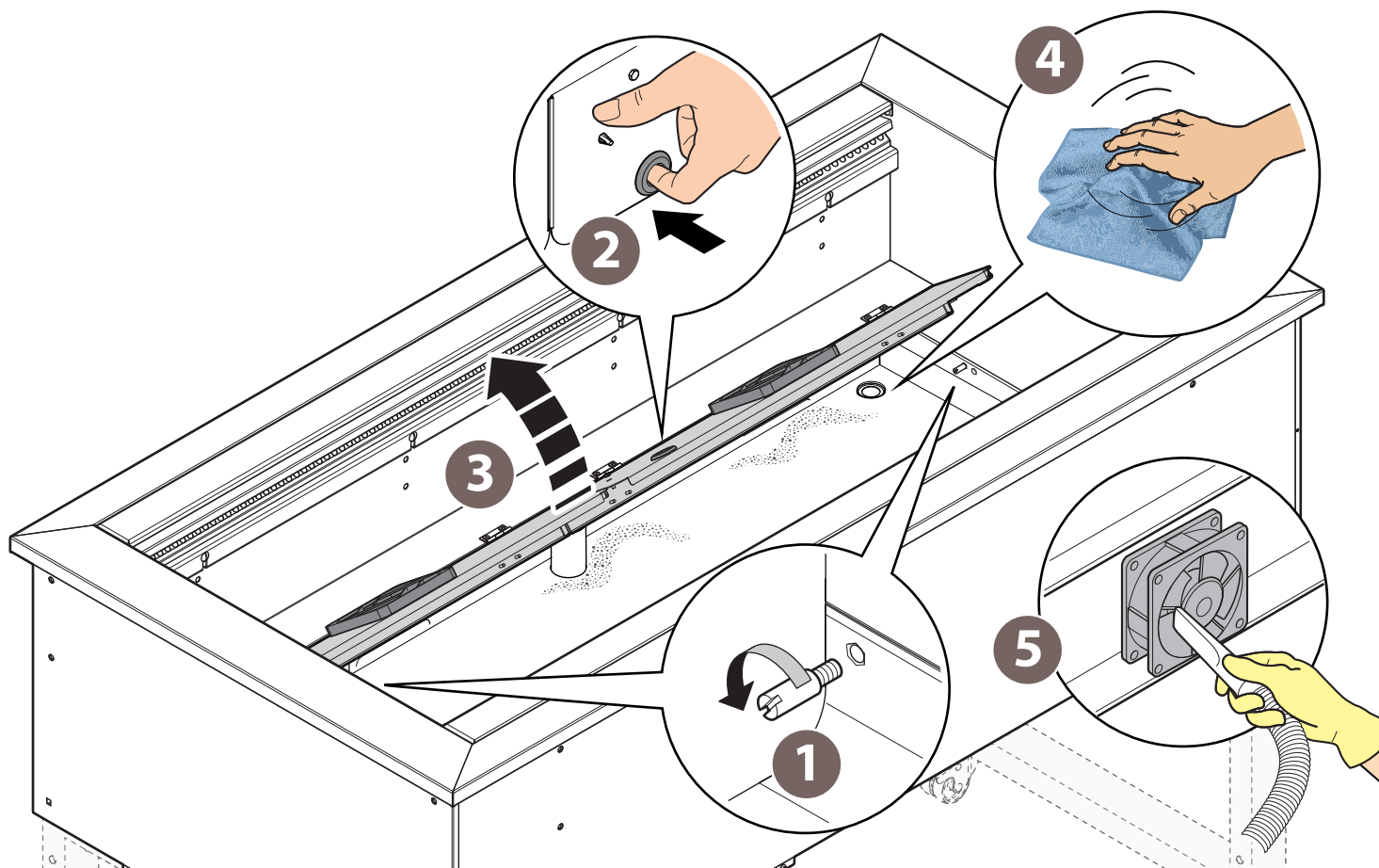


ap. Baño María
bain-marie app.



52


53



Para limpiar el cristal templado de las lámparas utilice un paño suave embebido sólo en agua, procurando no dañarlas ni golpearlas. Seque con cuidado todo residuo para evitar daños en la estructura causados por el calor.

1.2.7. Limpieza de las placas de mantenimiento

Para realizar la limpieza utilice un paño apenas embebido en agua caliente jabonosa y a continuación enjuague y seque de forma meticulosa. Como alternativa, utilice productos neutros, idóneos para el material a limpiar (cristales) y siga las indicaciones del fabricante de detergente. Nunca utilice detergentes ácidos o abrasivos.

 No moje las placas de mantenimiento con agua fría cuando están calientes. Peligro de choque térmico y rotura.

1.2.8. Limpieza de la cuba o de la placa de acero

La limpieza de las cubetas y las placas debe efectuarse **a diario** para mantener altos niveles de higiene y de rendimiento del aparato.

51 ► Cubas baño maría

Espere a que el agua se enfríe y quite la válvula de rebose para vaciar la cuba. Sucesivamente, utilice un paño embebido en agua caliente jabonosa o productos específicos para acero. Finalizar la limpieza, enjuagando y secando.


51 ► Cubas/placas refrigeradas estáticas

Quite el tapón de desagüe para eliminar el agua de condensación. Sucesivamente, utilice un paño embebido en agua caliente jabonosa o productos específicos para acero. Finalizar la limpieza, enjuagando y secando.

Cuba caliente seca

Utilice un paño embebido en agua caliente jabonosa o productos específicos para acero. Finalizar la limpieza, enjuagando y secando.

52 ► Limpieza cuba fría ventilada y filtros


 **DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DEL APARATO PARA EVITAR QUE LOS VENTILADORES SIGAN FUNCIONANDO.**

Levante los ventiladores tal y como se muestra en la figura para poder limpiar de manera más sencilla la cuba y acceder al agujero de drenaje del agua de condensación.

Sucesivamente, utilice un paño embebido en agua caliente jabonosa o productos específicos para acero. Finalizar la limpieza, enjuagando y secando.

1.2.7. Cleaning the warming surfaces

Use a cloth slightly dampened with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Alternatively, use a neutral detergent suitable for the material being cleaned (glass) and follow the detergent manufacturer's instructions. Never use acidic or abrasive detergents.

 Do not wet the warming surfaces with cold water when they are hot. Risk of thermal shock and breakage.

1.2.8. Cleaning the tank or steel surface

Clean the tanks and surfaces **daily** to maintain high levels of hygiene and performance.

51 ► Bain-marie tanks

Wait for the water to cool down and remove the overflow to empty the tank. Then use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Finish by rinsing and drying.


51 ► Static cooling tanks/surfaces

Remove the drain plug to drain the condensation water. Then use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Finish by rinsing and drying.

Warming dry tank

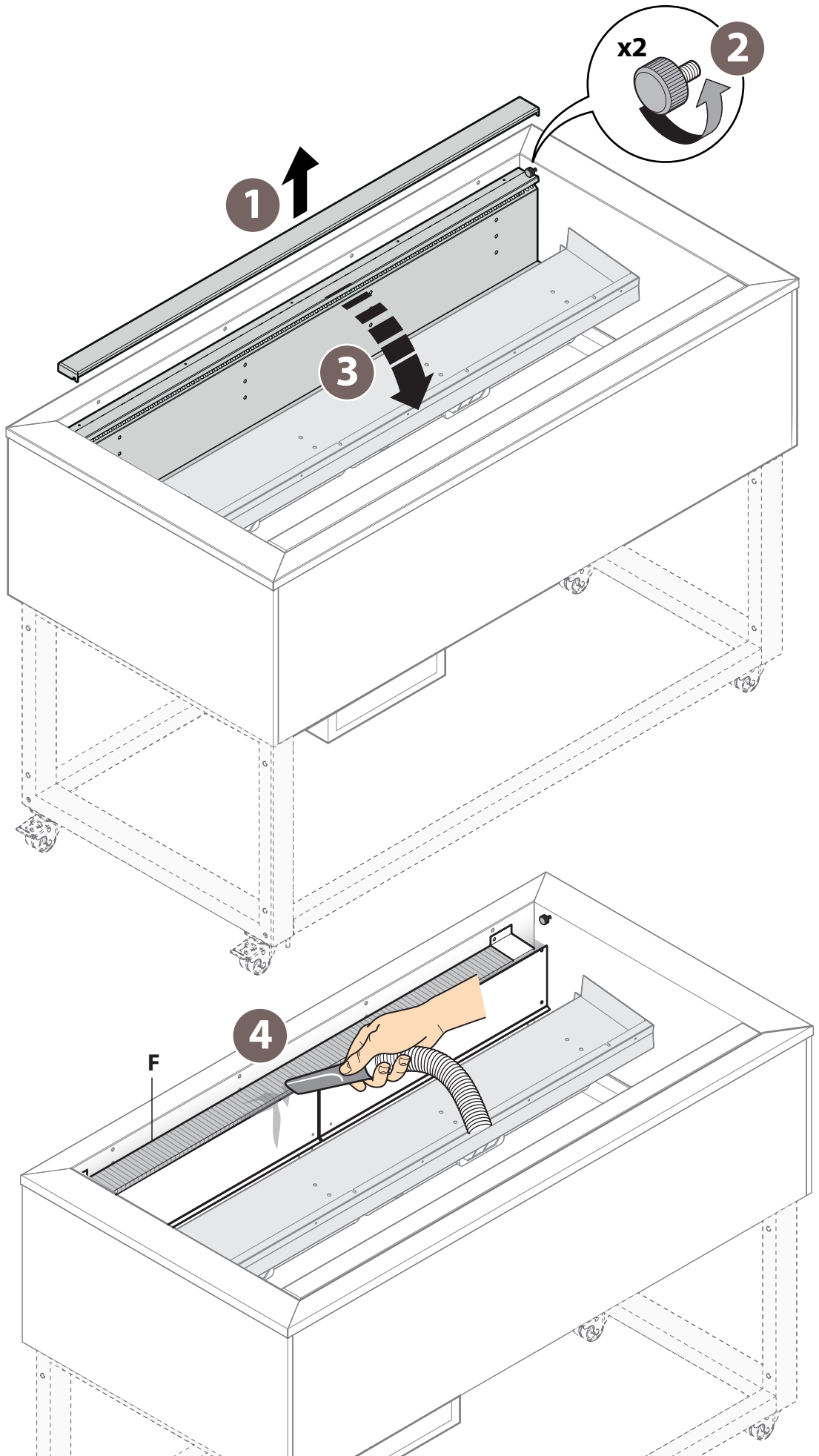
Use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Finish by rinsing and drying.

52 ► Cleaning the ventilated cold tank and filters

 **SWITCH OFF THE ELECTRICAL POWER SUPPLY TO THE APPLIANCE TO PREVENT THE FANS FROM MOVING.**

Lift the fans as shown in the figure to make the tank easier to clean and to access the condensation drainage hole.

Then use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Finish by rinsing and drying.



1.2.9. Limpieza evaporador

Los modelos ventilados están dotados de filtros **F** que protegen el evaporador de la suciedad presente en el aire.

Cada 3 meses aproximadamente, para que la máquina funcione correctamente y el aire circule libremente, es necesario limpiar el filtro según los modos indicados a continuación.

- 16 ▶
- 1 Levante el panel de cierre.
 - 2 Destornille los dos tornillos y guárdelos en un lugar seguro para no perderlos.
 - 3 Gire hacia abajo la cubierta del conjunto de ventilación.
 - 5 Limpie el evaporador con una brocha de setas suaves o, si fuera necesario, con una aspiradora.

1.2.9. Cleaning the evaporator

The ventilated models are equipped with filters **F** that protect the evaporator from dirt in the air.

Clean the filter as follows **approximately every 3 months** to ensure the machine operates correctly and air can circulate freely.

- 16 ▶
- 1 Lift up the finishing panel shown.
 - 2 Unscrew the two screws and store them in a safe place to avoid losing them.
 - 3 Pull the ventilation unit dividing panel down towards you.
 - 5 Clean the evaporator with a soft-bristled brush or vacuum cleaner if necessary.

1.3. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Durante los períodos de inactividad, desconecte la alimentación eléctrica. Proteja las partes externas de acero del aparato pasando por encima de estas un paño suave apenas embebido en aceite de vaselina. Deje la puerta entreabierta para garantizar la adecuada renovación del aire.

Antes de volver a usar el aparato:

- limpie meticulosamente el aparato y los accesorios;
- vuelva a conectar la alimentación eléctrica del aparato;
- realice un control del aparato;
- haga funcionar el aparato durante al menos 60 minutos sin ningún alimento dentro del aparato.

Se aconseja, a fin de comprobar si el aparato se encuentra en condiciones de uso y seguridad perfectas, someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por parte de un centro de asistencia autorizado.

1.4. ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

Las operaciones de desconexión de los circuitos eléctricos e hidráulicos deben ser llevadas a cabo únicamente por técnicos cualificados. Si están presentes, recuperar y eliminar correctamente:

- gas refrigerante;
- soluciones anticongelantes presentes en los circuitos hidráulicos, evitando vertidos o fugas en el medio ambiente.

De conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 de 2014 "Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"



El símbolo de cubo de basura tachado indica que el producto ha sido introducido al mercado posteriormente al día 13 de agosto de 2015 y que al final de su vida útil no debe ser eliminado con los demás residuos, sino que debe eliminarse por separado.

Todos los aparatos están fabricados con materiales de metal reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en porcentaje superior al 90% en peso. Retire el cable de alimentación y cualquier otro dispositivos de cierre de compartimientos o cavidades, cuando estén presentes, para que el aparato no pueda ser utilizado. Es preciso prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida útil, reduciendo los efectos negativos sobre el medio ambiente y mejorando la eficacia de uso de los recursos, aplicando los principios de "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación. Se recuerda que la eliminación ilegal o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la normativa legal actual.

1.3. INACTIVITY

During periods of inactivity, disconnect the power supply. Protect the external steel parts of the equipment by wiping them with a soft cloth slightly dampened with Vaseline oil. Leave the door ajar to guarantee sufficient air ventilation.

When restarting, before use:

- thoroughly clean the equipment and the accessories;
- reconnect the appliance to the power supply;
- inspect the appliance;
- restart the appliance for at least 60 minutes without any food inside.

To ensure that the appliance is in perfect condition in terms of use and safety, maintenance and inspections should be performed at least yearly by an authorised service centre.

1.4. DISPOSAL

The appliance must be disconnected from electric and water circuits by qualified technicians only. If any, recover and dispose of the following:

- cooling gas;
- solutions inside the water circuits that cannot be frozen, preventing leaks or spillage into the environment.

Pursuant to article 13 of Legislative Decree 49 of 2014 "Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on electrical and electronic equipment waste"



The crossed-out wheeled bins symbol indicates that the product was placed on the market after 13 August 2015 and that, at the end of its useful life, it should not be disposed of with other waste, but must be collected separately.

All appliances are made with recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanized steel, copper, etc.) in percentages above 90% by weight. Before disposal, make the appliance unusable by removing the power cable and all compartment or cavity closure devices (where present). At the end of its useful life, the product must be disposed of in such a way as to reduce any negative impact on the environment and make efficient use of available resources. Prefer prevention, preparation for reuse, recycling and reclamation, and remember "the polluter pays". Please remember that illegal or incorrect disposal of the product incurs penalties, as provided for by current legislation.

1.4.1. Información sobre la eliminación en Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben ser entregados:

- a Centros de Recogida (denominados también islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al revendedor donde se ha comprado un aparato nuevo, quien debe recogerlos gratuitamente (devolución "uno contra uno").

1.4.2. Información sobre la eliminación en países de la Unión Europea

La Directiva comunitaria sobre los aparatos RAEE ha sido acogida por cada país de forma diferente, por lo tanto cuando se debe eliminar este aparato le aconsejamos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el Revendedor para pedir información sobre el método de eliminación correcto.

1.4.3. Materiales de fabricación

Acero inoxidable: construcción del mueble;
Piezas en material plástico;
Gas frigorígeno: en el circuito frigorífico;
Aceite compresor: en el circuito frigorífico;
Cobre: instalación eléctrica y circuito frigorífico.

1.4.1. Information on disposal in Italy

In Italy, WEEE appliances must be delivered to:

- recycling centres (also known as waste disposal sites/facilities)
- the dealer from whom the new appliance is purchased, who is required to collect them free of charge ("one-for-one" collection).

1.4.2. Information on disposal in European Union countries

The EU Directive on WEEE appliances has been implemented differently by each country. Therefore, if you want to dispose of this appliance, we recommend you contact your local authorities or dealer for information on the correct disposal method.

1.4.3. Construction materials

Stainless steel: unit;
Plastic parts;
Cooling gas in the cooling circuit;
Compressor oil in the cooling circuit;
Copper for the electrical system and cooling circuit.

Su aparato es fiable y robusto pero tal vez podrían presentarse pequeños problemas que, gracias a nuestros centros de asistencia, será posible solucionar rápidamente.

Antes de ponerse en contacto con un centro, lea detenidamente la hoja de garantía adjunta al aparato y tome nota de los datos del aparato (placa de matrícula), la fecha y el número de la factura de compra del aparato;

Your appliance is reliable and strong. However, minor problems may occur, which will be promptly solved by our Support Service.

Before contacting the after-sales centre, carefully read the warranty sheet attached to the appliance and identify the appliance data (on the rating plate) and the purchase invoice number and date of the appliance;

Matrícula (S/N).....

Serial number (S/N).....

Modelo.....


Model.....


Fecha del albarán


Date of the transport document.....


Número del albarán

Number of the transport document.....

 Si fuera necesario reemplazar piezas estropeadas, guardarlas y entregarlas al instalador encargado del reemplazo para que las envíe al fabricante que realizará los controles necesarios.

 To replace faulty parts, take them to an authorised installer who will send the parts to the manufacturer for running appropriate checks.

 No intente reparar el aparato por sí mismo, esto podría provocar daños incluso graves a las personas, los animales o bienes, y además anula la garantía. Solicite siempre la intervención de un centro de asistencia autorizado y encargue los repuestos ORIGINALES.

 Do not try to repair the appliance as this could cause serious harm to people, animals or property and will render the warranty null and void. Always request the intervention of an authorised service centre and request ORIGINAL spare parts.

54

datos del fabricante
manufacturer data

número de matrícula
serial number

modelo
model

código
code


alimentación
power supply

deshielo
defrosting

refrigerante
cooling gas

clase climática
climatic class

gas de aislamiento
insulating gas

DATI COSTRUTTORE		MADE IN ITALY	
MOD.			
CODICE CODE		MATR. S/N	
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE	(V)	(Hz)	(W) (A)
SBRINAMENTO (W) DEFROSTING		
REFRIGERANTE COOLING GAS	MASSA (Kg) QUANTITY
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS		Max Pressure Gas
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	HFO-1234ze / CO2 / 245fa		60
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR

masa
mass

presión de gas máxima
maximum gas pressure

núm. de confirmación de pedido
order confirmation number

año de fabricación
year of manufacture



ACCEDE A NUESTRA PLATAFORMA E-LEARNING

