

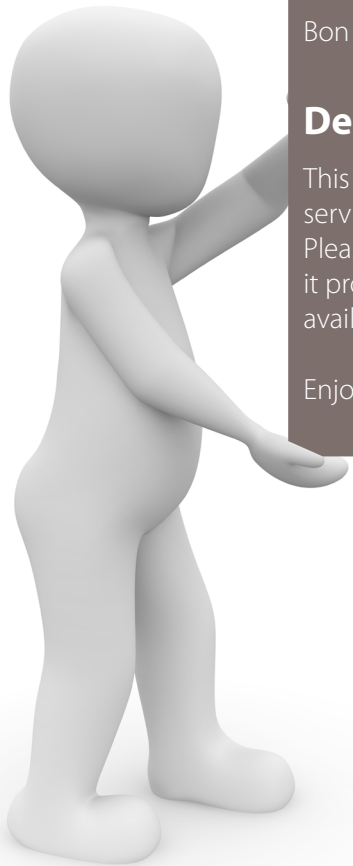
**MODE D'EMPLOI
DROP-IN et BUFFET
INSTRUCTION MANUAL
DROP-IN and BUFFET
UNITS**



Manuel d'installation et guide pour l'utilisateur



Installation and user manual



Cher installateur, cher client

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour installer, utiliser et entretenir correctement l'appareil. Nous vous conseillons donc de le lire attentivement avant de le monter et de l'utiliser et de le conserver soigneusement pour toute consultation future. Si même un seul passage n'est pas clair, le fabricant est disponible pour fournir toutes les informations techniques nécessaires.

Bon travail

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 MISES EN GARDE
• p. 4 WARNINGS

• p. 14 INSTALLATION
• p. 14 INSTALLATION

• p. 53 UTILISATION
• p. 53 USE

• p. 80 ENTRETIEN
• p. 80 MAINTENANCE

MISES EN GARDE
WARNINGS

INSTALLATION
INSTALLATION

UTILISATION
USE

ENTRETIEN
MAINTENANCE

MISES EN GARDE

Partie dédiée aux installateurs professionnels et qualifiés, autorisés par le fabricant.

WARNINGS









For professional, qualified and installers authorised by the manufacturer



1.1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION











Le non-respect des normes suivantes peut provoquer des dommages et des lésions mêmes mortelles, annule la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.















-  Avant de procéder à l'installation et à l'entretien extraordinaire de l'appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver soigneusement pour toute consultation future de la part des différents opérateurs.
-  Si une partie de ce manuel n'a pas été comprise, contacter au préalable le fabricant.
-  Toutes les opérations d'installation et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant, selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation et en respectant les normes relatives aux installations et à la sécurité sur le lieu de travail.
-  Avant d'installer l'appareil, vérifier la conformité des installations aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux indications de la plaque d'identification.
-  Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation ou d'entretien, ordinaire ou extraordinaire.
-  Toute intervention, manipulation ou modification expressément autorisée et ne respectant pas le contenu de ce manuel en annule la garantie.
-  Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
-  La machine n'a pas été conçue pour être installée dans une atmosphère à risque d'explosion. Il ne faut pas conserver de substances explosives, comme les récipients sous pression à gaz propulseur inflammable, à l'intérieur de cet appareil.

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.


-  Durant l'installation de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes étrangères à l'installation dans la zone de travail est interdit, utiliser des équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité, etc.), travailler en respectant les normes relatives à la sécurité sur le lieu de travail (ne pas s'approcher des pièces électriques avec les mains mouillées ou pieds nus, etc.).
-  L'appareil doit pouvoir être facilement déplacé pour les éventuelles maintenances extraordinaires: s'assurer que les éventuelles grosses maçonneries successives à l'installation (construction de murs, remplacement des portes avec d'autres plus étroites, restructurations, etc.) ne gênent pas les déplacements.
-  Vérifier, avant installation:
- que les locaux d'installation sont conformes à la préparation d'aliments ;
 - que les installations sont conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux indications de la plaque d'identification ;
 - qu'un disjoncteur à haute sensibilité (30 mA) a déjà été prévu et branché obligatoirement à la machine ;
 - une prise de courant avec une connexion à la terre du type utilisé dans le pays d'utilisation a été prévue dans les alentours de l'appareil ;
 - l'horizontalité de la surface d'appui de la machine, notamment si elle est montée sur des roulettes.
-  NOUS RECOMMANDONS L'UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE. Le fabricant décline toute responsabilité pour l'utilisation de pièces de rechange non originales.
-  Le transport de l'appareil doit être effectué avec des moyens conformes aux poids et aux dimensions de ce dernier est équipé de protections personnelles (EPI - gants, chaussures de sécurité, etc.).
-  Il ne faut pas retourner ou coucher l'appareil sur un côté pour la maintenance ou la fixation des pieds et/ou des roulettes.
-  Les appareils FREESTANDING sur roues ne sont pas adaptés à une installation externe
-  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.


ou sur les bateaux.

Contactez le fabricant pour les accessoires spécifiques.

 Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué uniquement par un technicien qualifié et autorisé. Le câble peut être remplacé uniquement avec un autre possédant les mêmes caractéristiques et muni de câble de mise à la terre jaune/vert.

 La plaque d'identification fournit d'importantes informations techniques: elles sont indispensables pour toute demande d'intervention pour la maintenance et la réparation de l'appareil, il est donc interdit de l'enlever, de l'endommager ou de la modifier.


 Le matériel d'emballage, étant potentiellement dangereux, doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux et correctement éliminé selon les normes locales.


 Installer l'appareil dans un local aéré en permanence.


1.2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR




Le non-respect des normes suivantes peut provoquer des dommages et des lésions mêmes mortelles, annule la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.

 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel.

 Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et, en tant que tel, il doit être conservé soigneusement pour toute consultation future de la part des différents opérateurs.

 Si une partie de ce manuel n'a pas été comprise, contactez au préalable le fabricant.

 Toutes les opérations d'installation et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant, selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation et en respectant les normes relatives aux installations et à la sécurité sur le lieu de travail.



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.

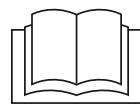


The packaging material is potentially dangerous and should be kept out of the reach of children and animals. Dispose of it properly according to local regulations.



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.



DO NOT tamper with or remove the safety

-  En cas de cession de l'appareil, remettre ce manuel au nouvel utilisateur.
-  Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel doivent être considérés comme impropres et peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels, annulent la garantie et dégagent le fabricant de toute responsabilité.
-  L'utilisation est réservée uniquement au personnel apte est formé, ayant suivi les cours de formation périodiques.
-  Il ne faut pas s'approcher aux pièces électriques avec les mains mouillées ou pieds nus.
-  IL EST strictement interdit de modifier ou de démonter les dispositifs de sécurité prévus (grille de protection, autocollants de danger, etc...). Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où ces consignes ne sont pas respectées.
-  Il ne faut pas introduire de tournevis ou autre objet entre les protections (protections des ventilateurs, évaporateurs, etc.).
-  Pour un fonctionnement correct du groupe compresseur et évaporateur, il ne faut jamais obstruer les prises d'air.
-  Ne pas utiliser l'eau en cas d'incendie, se munir d'extincteur à CO2 (anhydride carbonique) et refroidir rapidement possible la zone du compartiment moteur.
-  Cet appareil est considéré comme machine agroalimentaire (Réglementation CE n° 1935/2004), destinée à l'exposition temporaire des produits alimentaires, tout autre usage est considéré comme impropre. Le fabricant décline toute responsabilité et ne reconnaît aucun droit de garantie en cas d'usage impropre.
-  Au terme de son utilisation, éteindre la machine et retirer les aliments non consommés en prenant soin de les conserver de manière adéquate.
-  Ne pas utiliser l'appareil en cycle continu. Le temps d'utilisation maximal est de 3 heures pour les appareils réfrigérés et de 4 pour les appareils chauffants. Nous conseillons

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.
-  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

d'allumer l'appareil au minimum 30 minutes avant sa première utilisation.



Les appareils chauffants ne produisent pas une chaleur suffisante pour la cuisson ou la stérilisation des aliments mais ils servent à maintenir la température.



Cet appareil n'est pas conforme à la conservation des produits pharmaceutiques, chimiques ou tout autre produit non alimentaire.



Les appareils frigorifiques ont été réalisés et conçus dans le respect des mesures garantissant la sécurité et la santé de l'utilisateur et ne présentent pas d'angles dangereux, de surfaces tranchantes ou d'éléments en saillie.



Les appareils chauffants, pendant l'utilisation et pendant un certain temps après l'extinction, atteignent à certains endroits une température élevée. Attention aux risques de brûlures.



Ne pas laisser les lumières éclairées après les heures de service normal. Attendre le refroidissement des ampoules avant de les remplacer. Ne pas toucher le corps de lampe à mains nues, utiliser des gants ou du papier.



Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions mêmes mortelles et annule la garantie.



Si l'appareil ne fonctionne pas ou en présence d'altérations fonctionnelles ou structurelles, il faut le débrancher de l'alimentation électrique et hydrique (si prévue) et contacter un service après-vente par le fabricant sans essayer de le réparer. Nous recommandons l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour l'utilisation de pièces de rechange non originales.



Nous conseillons, pour s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité optimales, de le soumettre tous les 4 mois à l'entretien et au contrôle de la part d'un service après-vente.



Si l'appareil est équipé de roulettes, il faut faire attention durant les déplacements de

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.



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

- improper use of the appliance;
- failure to comply with the installation

ne pas pousser violemment l'appareil pour éviter qu'il ne se renverse et qu'il ne s'endommage, faire également attention aux éventuelles irrégularités du sol. L'appareil équipé de roulettes ne peut pas être nivelé, il faut s'assurer que la surface d'appui est parfaitement horizontale et plate. Durant l'utilisation normale, bloquer toujours les roulettes avec les freins prévus à cet effet.



Les risques de nature électrique ont été résolus en concevant des installations électriques conformes à la norme CEI EN 60335-1. Des autocollants «haute tension» indiquent les zones à risque de nature électrique.



Le choix des matériaux et la fabrication des produits sont conformes aux directives de sécurité CE. Un essai à 100 % de l'appareil en garantit la qualité.



Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas suivants:

- utilisation impropre de l'appareil ;
- installation incorrecte, non effectuée selon les instructions du manuel ;
- défauts d'alimentation ;
- négligences graves dans l'entretien prévu ;
- modifications ou interventions non autorisées ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non conformes au modèle ;
- non-respect partiel ou total des instructions.



Maintenir une aération permanente du local où est installé l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter à tout moment et sans préavis, des modifications visant à améliorer les appareils ou les accessoires.

La reproduction totale ou partielle du présent manuel sans l'autorisation du fabricant est interdite. Les mesures fournies sont à titre d'exemple et ne sont pas contraignantes.

En cas de controverses, la langue de rédaction du manuel est l'italien. Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles erreurs de traduction/interprétation.

- 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. ANALYSES DES RISQUES

1.3.1. Liste des dangers:

- Pièces électriques
- Parties tranchantes
- Manutention de la machine
- Ventilateurs en marche
- Gaz inflammable
- Gaz réfrigérant
- Flux d'air
- Eau non potable
- Contamination des aliments
- Tubes de gaz non accessibles
- Tubes de gaz accessibles
- Ampoules
- Environnements froids
- Sol et plateforme glissants (non applicable)
- Éléments en verre ou plexiglas
- Couverture mobile en plexi

1.3.2. Mises en garde sur les risques liés aux pièces électriques. Risque de décharges électriques, brûlures et incendie.

Risque de décharges électriques, brûlures et incendie :

- L'accès aux pièces électriques doit être confié exclusivement aux techniciens qualifiés.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas intervenir sur l'appareil pieds nus.
- Ne pas introduire les doigts ou un quelconque objet à travers les grilles ou les prises d'air.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation.
- Ne pas laver l'appareil par jets d'eau.
- Durant les interventions d'entretien ou de nettoyage, débrancher la machine de la ligne électrique.
- En cas d'inondation de la machine avec de l'eau, contacter le service après-vente pour la réparation avant de l'utiliser à nouveau.
- En cas d'inutilisation de la machine, débrancher le câble d'alimentation.

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. Mises en garde sur les risques génériques. Risque d'accident.

- Présence de parties tranchantes. Utiliser des gants de protection pour intervenir sur l'appareil.
- La manutention de la machine doit être effectuée en toute sécurité, en adoptant les mesures et les précautions nécessaires pour éviter les dommages physiques et matériels.
- Présence de ventilateurs en mouvement. Ne pas démonter les grilles de protection.
- Lire attentivement sur la plaque d'identification de la machine le type de gaz réfrigérant, il peut s'agir de gaz inflammable.
- En cas de fuites de gaz inflammable du circuit frigorifique de la machine, débrancher le cordon d'alimentation, ouvrir les fenêtres pour aérer la pièce et contacter immédiatement le service après-vente.
- En cas de fuites de gaz réfrigérant, ne pas toucher et éviter d'inhaler le gaz.
- L'installation ou la réparation de la machine, vérifier toujours l'absence de fuites de gaz réfrigérant.
- Présence de flux d'air. Ne pas exposer directement les personnes au flux d'air froid ou chaud.
- Ne pas bloquer l'entrée ou la sortie des flux d'air.
- Présence d'eau non potable. Ne pas boire l'eau qui coule de l'appareil.
- Afin d'éviter la contamination des aliments, ceux-ci ne doivent pas toucher directement la machine et doivent être conservés dans des récipients.
- Présence de tuyaux de gaz à haute ou basse température. Contrôler la température des tuyaux avant de les toucher. Utiliser des gants de protection.
- Présence de lampes. Avant de toucher les lampes ou les parties autour, s'assurer que les surfaces ont refroidi. Utiliser des gants de protection.
- Présence de pièces en verre ou plexiglas. Ne pas heurter violemment les pièces en verre ou plexiglas. - Ne rien poser sur les pièces en verre ou plexiglas.
- Ne pas conserver, utiliser ou approcher de gaz inflammables ou combustibles à proximité de la machine. - En cas de bruits, odeurs ou fumées anormaux provenant de la machine, débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne pas installer la machine en lieux directement exposés à l'air marin chargé de sel ou sous la lumière du soleil.

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. DESCRIPTION DES PICTOGRAMMES

Les instructions d'installation sont valables pour tous les modèles sauf différemment indiqué sur les pictogrammes suivants:



Danger! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse pouvant provoquer des lésions voire le décès.



Conseils et informations utiles



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentiel



Lire le mode d'emploi

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

INSTALLATION

Partie dédiée aux installateurs professionnels et qualifiés, autorisés par le fabricant.

INSTALLATION

For professional, qualified and installers authorised by the manufacturer



p. 15 Identification des modèles
Model identification

p. 19 Installation
Installation

p. 51 Précautions concernant le gaz réfrigérant R290
Precautions to take for the (R290) propane cooling gas

Identification des modèles

Model identification

1

Ce manuel contient les instructions de montage des différents types d'appareils et illustre uniquement certains des modèles actuellement disponibles.
Sauf si expressément indiqué, les instructions s'appliquent à tous les modèles indiqués.

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.

Des modèles avec groupe réfrigérant à distance sont disponibles sur demande.

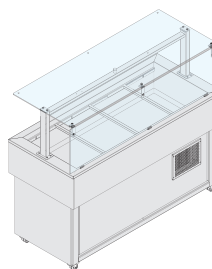
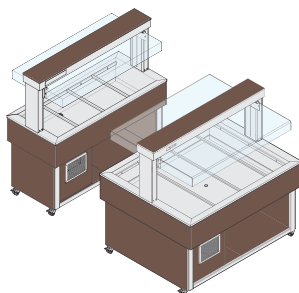
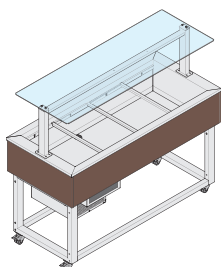
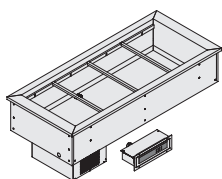
Models with a remote cooling unit are available upon request.

SOUL

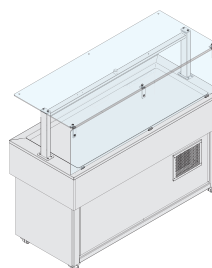
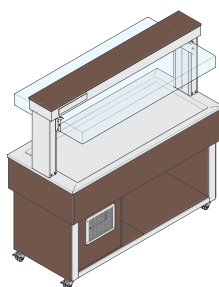
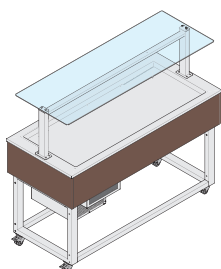
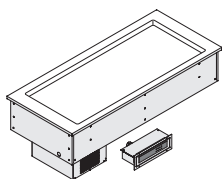
ESSENCE

TRADITION

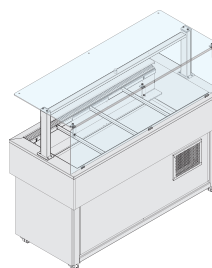
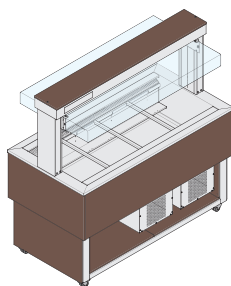
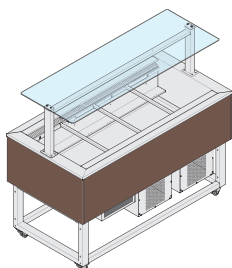
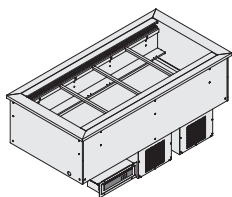
SERVICE



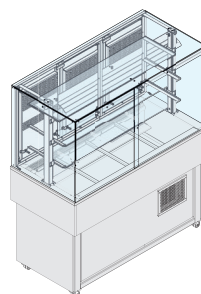
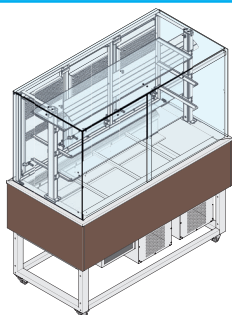
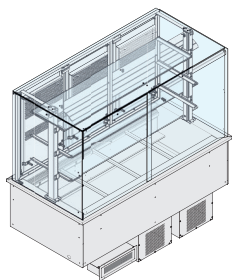
**bac réfrigéré
statique
static cooling
tank**



**plan réfrigéré
statique
static cooling
surface**



**bac réfrigéré
ventilé
ventilated
cooling tank**



**bac réfrigéré
ventilé avec
vitrine
ventilated
cooling tank with
display case**

VERSIONS RÉFRIGÉRÉES

COOLING VERSIONS

SOUL

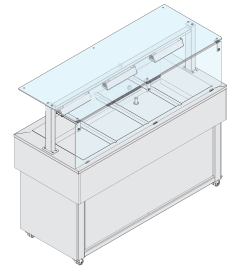
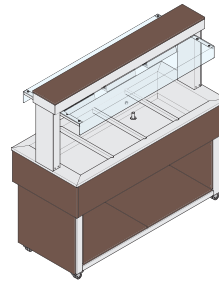
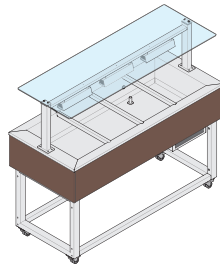
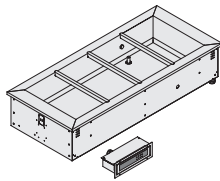
ESSENCE

TRADITION

SERVICE

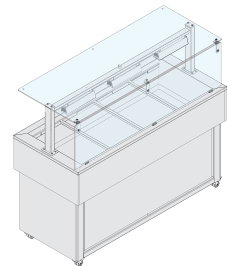
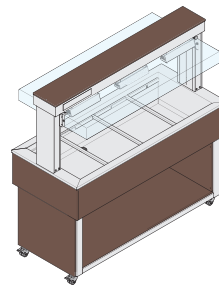
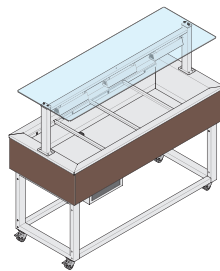
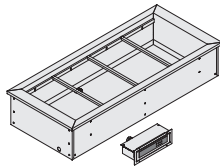
bac bain-marie

bain-marie tank



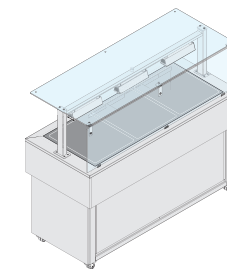
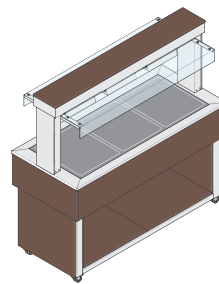
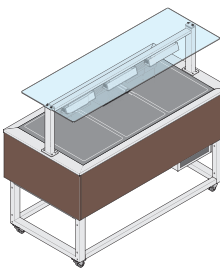
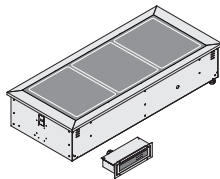
**bac
chauffant sec**

**warming dry
tank**



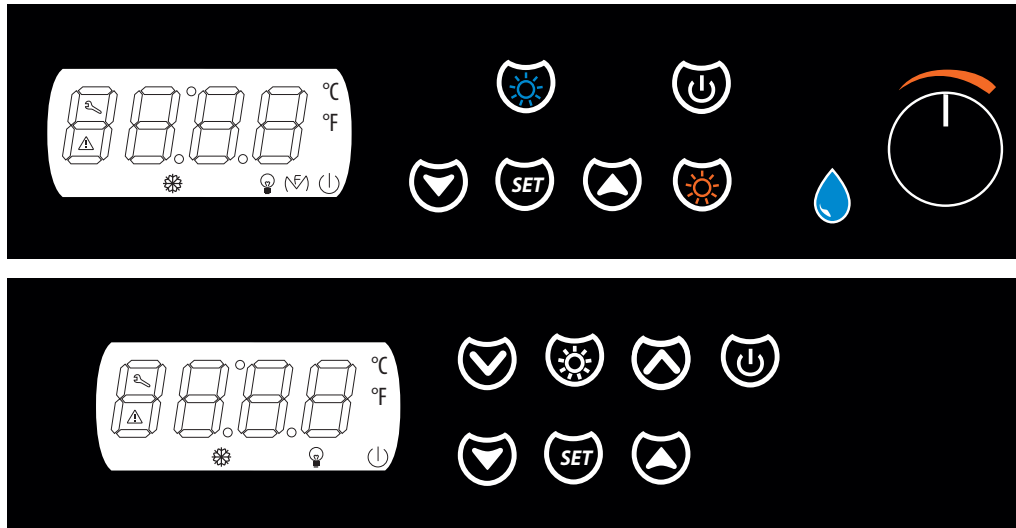
plan de maintien

warming surface



VERSIONS CHAUFFANTES

WARMING VERSIONS



1.1. DONNÉES TECHNIQUES DU PANNEAU

Boîtier:	carte ouverte
Degré de protection:	IP 00
Connexions:	faston de 6,3 mm (0,248 in, alimentation et sorties), bornier à vis (entrées), connecteur à 6 pôles (port série).
Temp. d'exercice:	de 0 à 55 °C (de 32 à 131 °F)
Humidité d'exercice:	90 % d'humidité relative sans condensation
Alimentation:	230 VCA, 50/60 Hz ou 115 VCA, 50/60 Hz.
Buzzer d'alarme:	incorporé
Entrées de mesure:	3 (sonde cellule, sonde évaporateur et sonde condensateur) par sonde NTC.
Entrées numériques:	2 (microrupteur porte et multifonctions) par contact normalement ouvert/normalement fermé (contact sec, 5 V 1 mA).
Champ de mesure:	de -40 à 105 °C (de -40 à 220 °F).
Résolution:	0,1 °C/1 °C/1 °F.
Sorties numériques:	5 relais <ul style="list-style-type: none"> • relais compresseur: 30 A rés. @ 250 VCA (contact normalement ouvert) • relais dégivrage: 8 A rés. @ 250VCA (contact en échange) • relais ventilateur de l'évaporateur: 8 A rés. @ 250 VCA (contact normalement ouvert) • relais quatrième sortie: de 8 A rés. @ 250 VCA (contact normalement ouvert) • relais cinquième sortie: de 5 A rés. @ 250 VCA (contact normalement ouvert).
Port série:	port pour la communication avec le système de supervision (à travers une interface sérielle, via TTL, avec protocole de communication MODBUS) ou avec la clé de programmation.

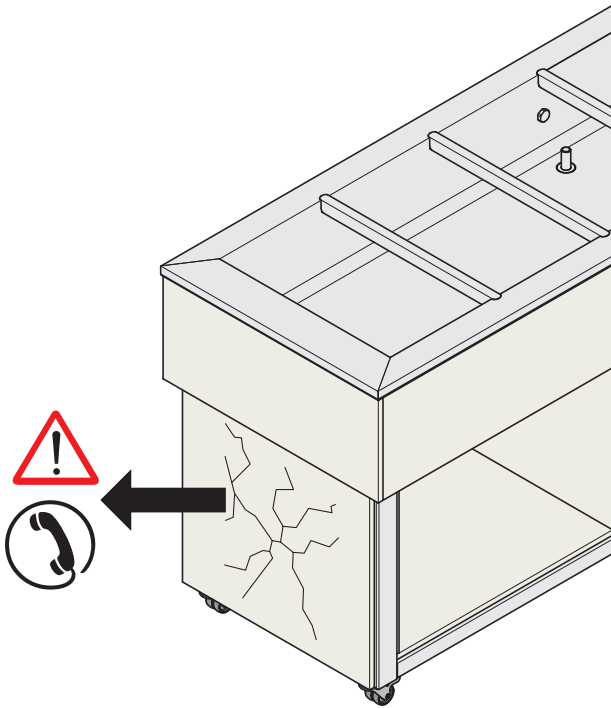
Le courant maximal admis sur les charges est de 16 A.

1.1. PANEL TECHNICAL DATA

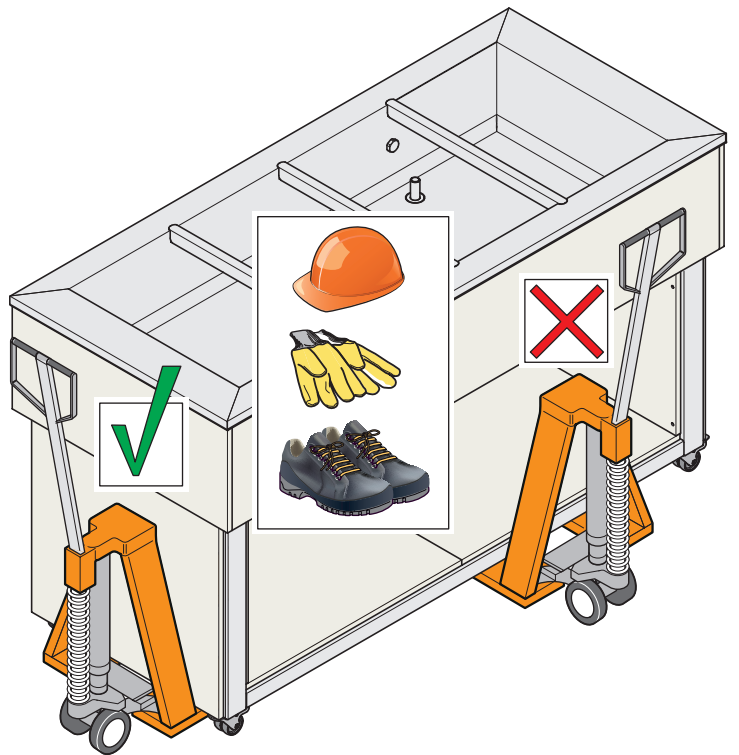
Container:	open frame board
Protection rating:	IP 00
Connections:	6.3 mm (0.248 in, power supply and outputs) Faston terminal, Screw terminal block (inputs), 6-pin connector (serial port).
Operating temp.:	from 0 to 55 °C (from 32 to 131 °F)
Operating humidity:	90% relative humidity without condensation
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 <ul style="list-style-type: none"> • 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

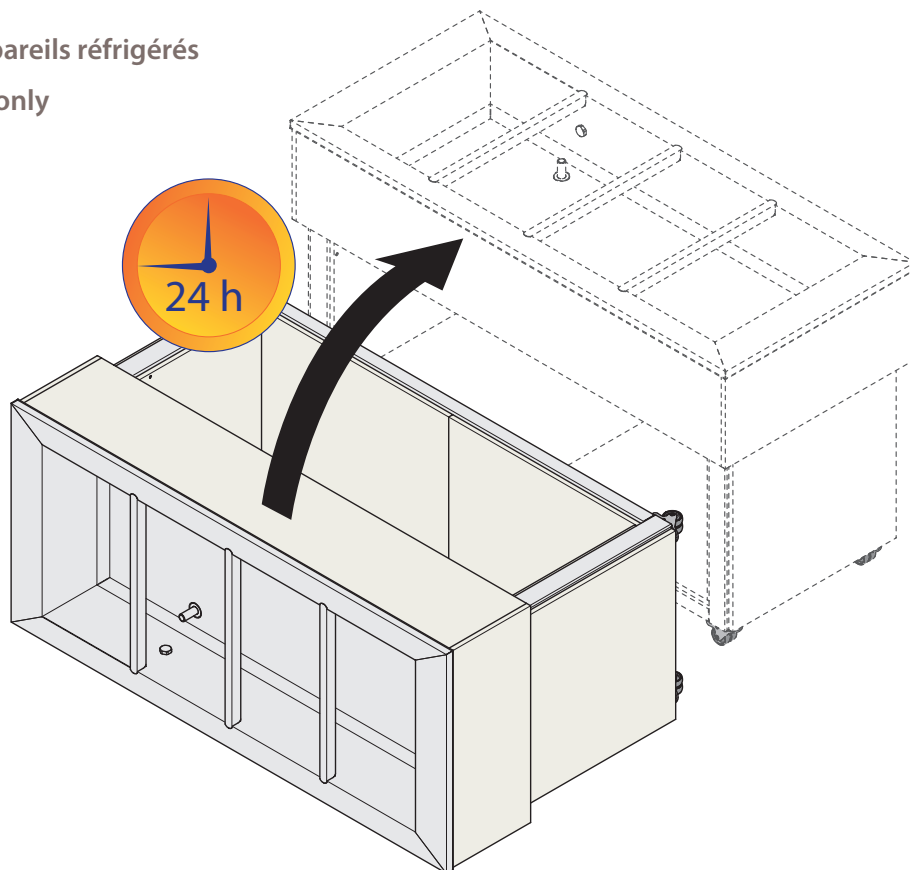


2




3

Seulement pour les appareils réfrigérés
For cooling appliances only



2.1. CONTRÔLE DE L'APPAREIL

- ▶ Après le déballage, vérifier l'état de l'appareil et l'absence de dommages provoqués par le transport. En cas de dommages ou d'anomalies, il ne faut pas procéder à l'installation mais signaler le plus rapidement possible les faits au transporteur.


 **L'appareil ne pourra en aucun cas être rendu sans préavis et sans en avoir d'abord obtenu l'autorisation écrite.**


2.2. TRANSPORT VERS LE LOCAL D'INSTALLATION


Le transport et la manutention de l'appareil doivent se faire exclusivement:

- ▶ en possession de toutes les capacités physiques et **munis d'EPI** (équipements de protection individuelle comme les gants et les chaussures de sécurité) dans le respect total des normes en matière de prévention des accidents et des réglementations en vigueur ;
avec des engins conformes à la manutention appropriés au poids et aux dimensions de l'appareil. Si l'on utilise des systèmes de levage (chariot à fourches ou transpalette), équilibrer correctement le poids.
- ▶ **en maintenant la position verticale**, pour éviter de faire circuler l'huile contenue dans le compresseur et de provoquer ainsi la rupture des vannes et des problèmes de démarrage du moteur électrique) ; SI POUR UNE QUELCONQUE RAISON CETTE OPÉRATION S'IMPOSE, **attendre 24 heures après le positionnement** DE L'APPAREIL AVANT DE LE METTRE EN MARCHÉ.

En cas de différence de niveau ou de marches, même légère, ne pas forcer le franchissement, mais soulever la machine pour éviter de déformer ou de casser les roues ou le châssis, si présent.


 **Le barycentre ne coïncide pas avec le centre géométrique de l'appareil, il faut donc faire attention à l'inclinaison durant les déplacements.**

 **Le fabricant décline toute responsabilité pour les inconvénients dus au transport effectué en conditions différentes de celles indiquées précédemment.**

 **Les appareils, quel que soit le modèle, NE sont PAS empilables, ni durant le transport ni pendant le stockage.**

2.1. CHECKING THE APPLIANCE


- ▶ 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

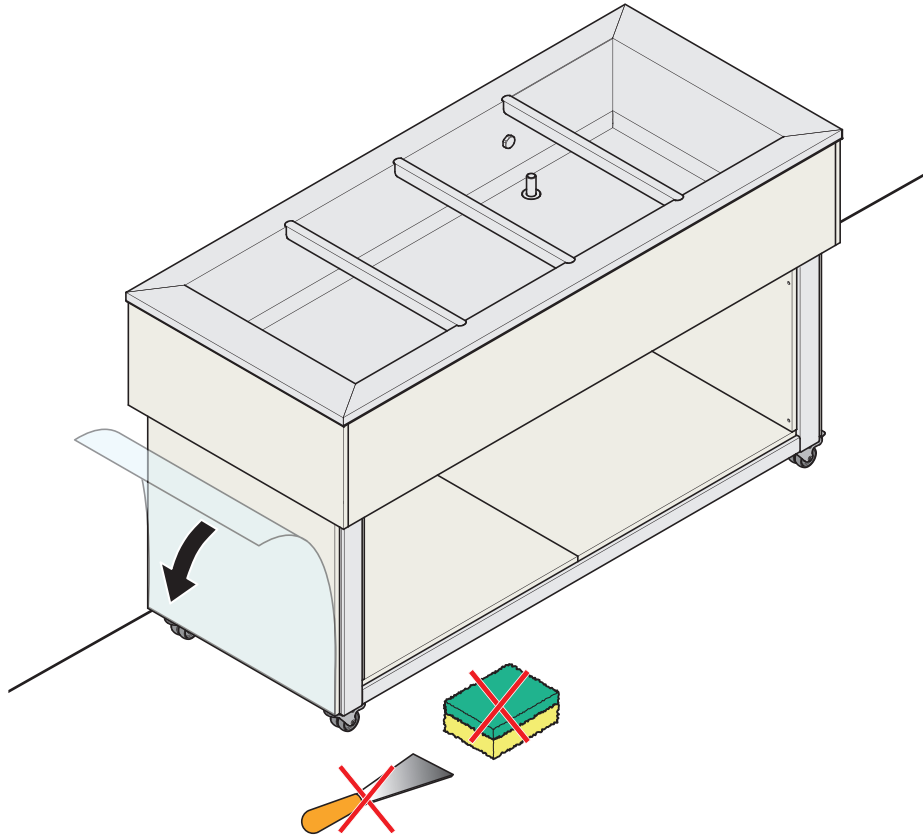
The appliance must be transported and handled only:

- ▶ 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.
- ▶ **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.

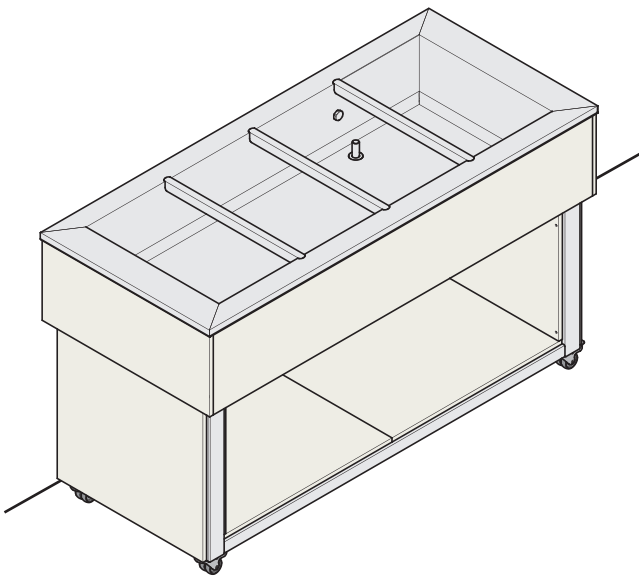
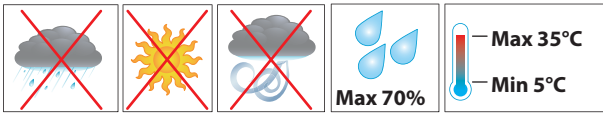
 **The centre of gravity does not match the geometric centre of the appliance. Please pay attention to the inclination of the appliance when moving it.**

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

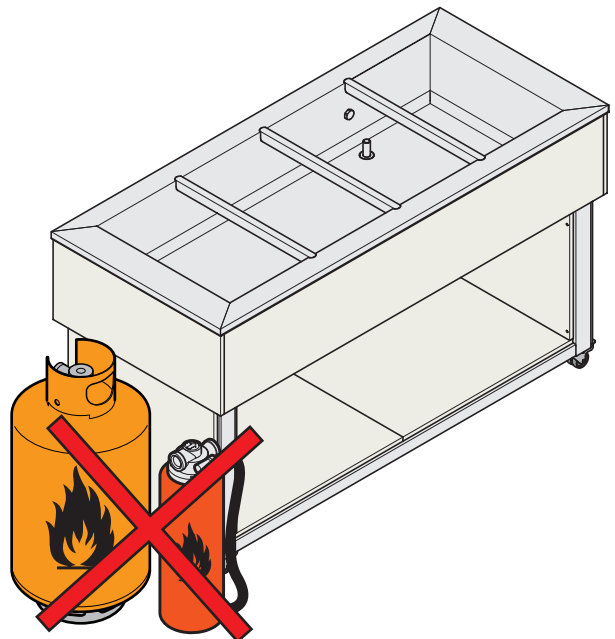
 **The equipment cannot be stacked during transport or storage, regardless of the model.**



5




6



2.3. ENLÈVEMENT DE LA PELLICULE DE PROTECTION

- 4 ► Lorsque l'appareil est sur son lieu d'installation, retirer la pellicule de protection de ce dernier. Celle-ci est toujours présente sur les vitrages en plexiglas et sur les surfaces en inox mais elle n'est pas appliquée sur les éléments en bois. Nettoyer les éventuels résidus de colle avec un solvant adéquat sans utiliser d'outils pointus, coupants ou abrasifs pouvant endommager les surfaces ou des détergents abrasifs ou acides.


 Les pellicules de protection, une fois enlevées, ne doivent pas être laissées à la portée des enfants et des animaux domestiques car elles peuvent être dangereuses. Jeter les pellicules selon les normes locales.

2.4. MISE EN PLACE

2.4.1. Caractéristiques du local d'installation


- 5 ► Le local accueillant l'appareil doit:
- avoir un sol régulier, **parfaitement nivelé** et en mesure de supporter le poids de l'appareil à pleine charge.
 - ne doit pas être exposé aux rayons du soleil directs ;
 - avoir un recyclage d'air correct et la possibilité d'être ventilé ;
 - répondre aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
 - ne pas contenir de matériaux ni de substances potentiellement explosives ;
 - être dédié uniquement au stockage des aliments ;
 - avoir la température et l'humidité relative comprises dans les limites indiquées dans le tableau suivant:

	température	humidité relative
Appareils réfrigérés	non inférieure à +25°C	non supérieure à 60 %
Appareils chauffants (ex. bain-marie)	non inférieure à +25°C	non supérieure à 60 %

 L'appareil ne doit pas être installé à proximité de matériaux ou de conteneurs de matières inflammables (mur de séparation, bouteille de gaz, etc.) à cause du risque d'incendie et d'explosion.

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

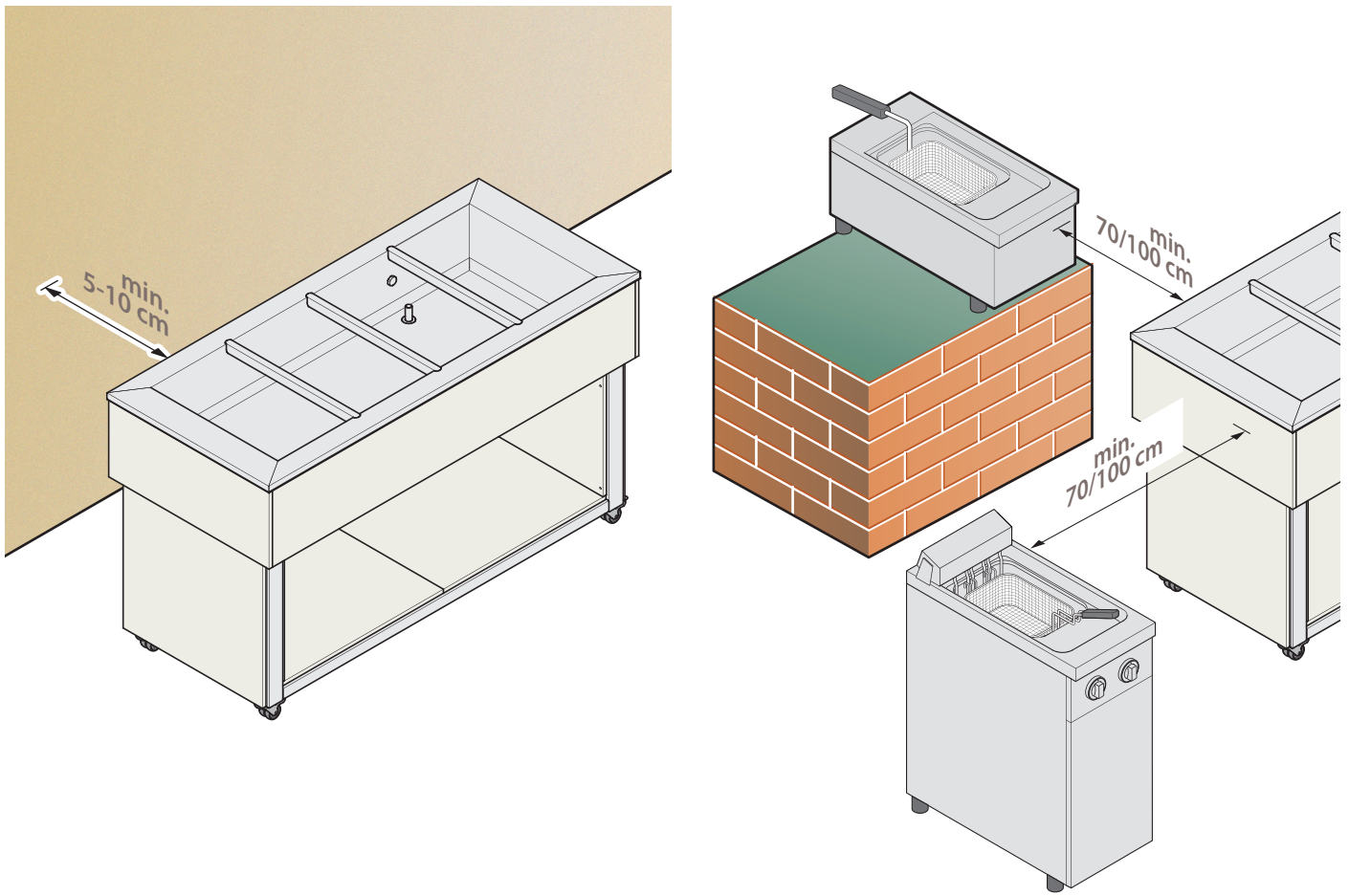
2.4.1. Installation area characteristics

- 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):

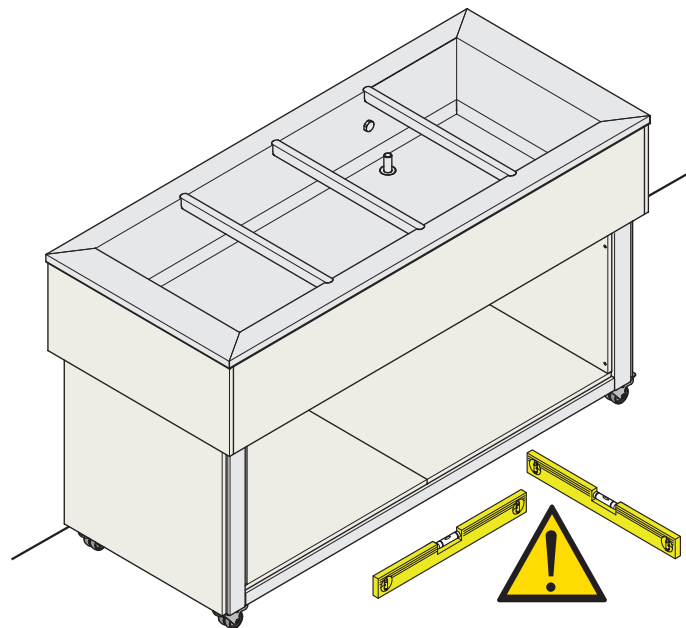
	temperature	relative humidity
Cooling appliances	not lower than +25°C	not greater than 60%
Warming appliances (e.g. bain-marie)	not lower than +25°C	not greater than 60%

 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



APPAREIL FREESTANDING À ROULETTES (mod. ESSENCE - TRADITION - SERVICE) FREESTANDING APPLIANCES WITH WHEELS (mods ESSENCE - TRADITION - SERVICE)

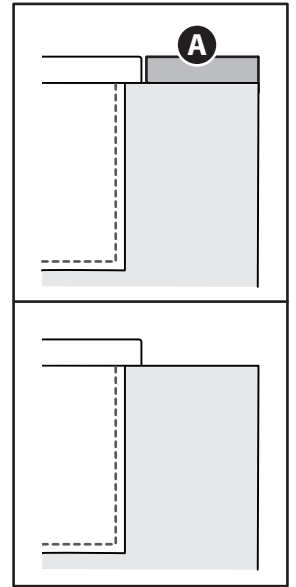
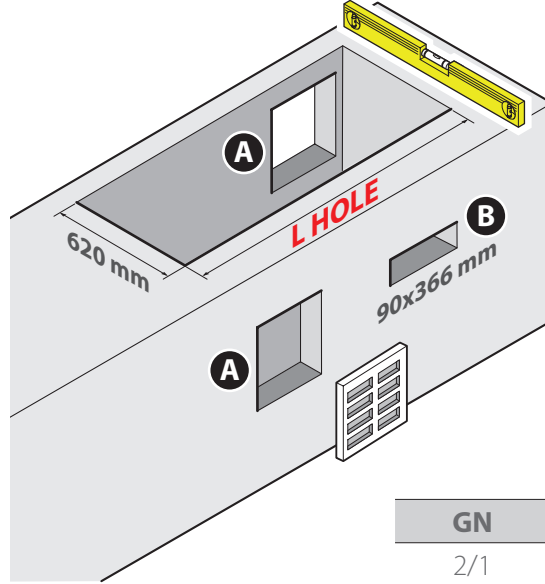
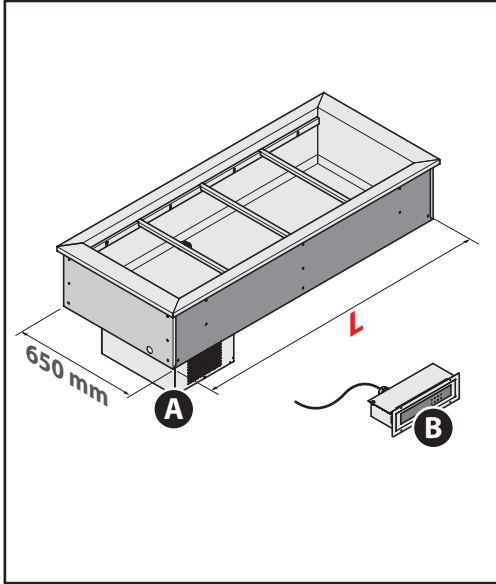
2.4.2. Distances minimales et mise à niveau

- 7 ► Installer l'appareil:
- de manière à pouvoir accéder aux branchements électriques et hydriques (si prévus) ;
 - en laissant un espace d'au moins **5 à 10 cm à l'arrière** de l'appareil ;
 - à une distance de **70 à 100 cm des appareils chauds** (comme les friteuses, les plaques de cuisson, etc.).
- 8 ► L'appareil doit être posé uniquement sur un sol **parfaitement de niveau** car il n'est pas possible d'agir sur l'appareil pour son nivellement ; toute autre solution d'installation doit être traitée et approuvée par le fabricant.
- ⊕ Le fonctionnement des appareils peut être compromis s'ils ne sont pas parfaitement de niveau!
- ⚠ Nous conseillons de bloquer l'appareil (ex. avec une chaînette, fournie séparément) pour ne pas endommager les branchements en cas de déplacement excessif.
- ⚠ Durant l'utilisation normale, bloquer toujours les roulettes avec les freins prévus à cet effet.
- ⚠ Nous recommandons de ne pas monter de roulettes différentes de celles montées sur les appareils. Dans le cas où il faille les remplacer par un diamètre supérieur ou équivalent, demander les pièces de rechange originales au fabricant.
- ⚠ **Il ne faut pas introduire d'autres accessoires ni appareils au dessus ou en dessous.**

2.4.2. Minimum distances and levelling

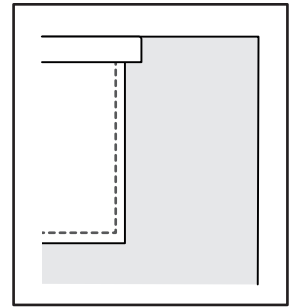
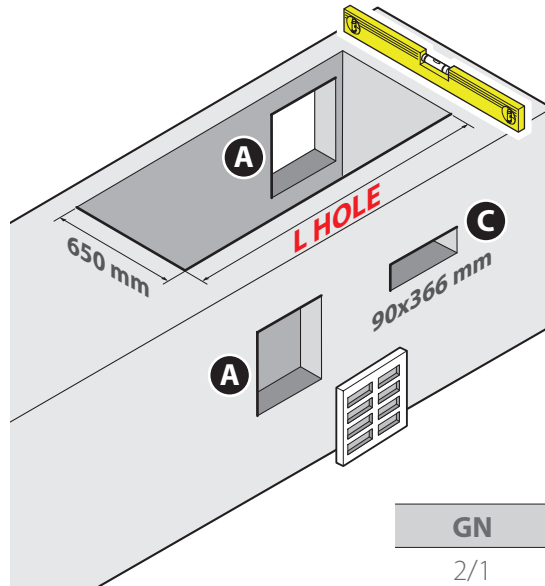
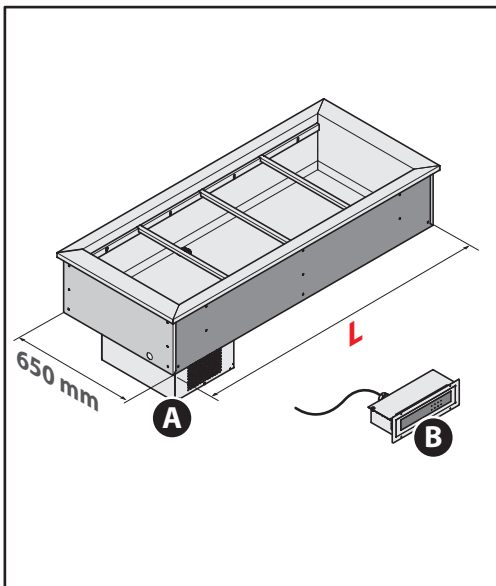
- 7 ► Install the appliance:
- so that all the water and electrical connections (if any) are accessible;
 - leaving a space of at least **5 to 10 cm at the back** of the appliance;
 - at a distance of **70-100 cm from warming appliances** (es. fryers, grills, etc.).
- 8 ► The appliance must be rested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

SUR le plan
Countertop



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

RAS du plan
Flush to the top



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

APPAREIL À ENCASTREMENT DROP-IN (mod. SOUL) DROP-IN EQUIPMENT (mod. SOUL)

2.4.3. Encastrement dans la structure prévue

9 ► L'appareil doit être encastré obligatoirement dans une structure ; son bord peut être à ras ou sur le plan. Dans ce dernier cas, il est possible d'insérer aussi un plan en acier ou en marbre en complément.

- conçu pour supporter le poids de la machine à pleine charge ;
- parfaitement de niveau ;
- résistant à la chaleur (que pour les appareils chauffants) ;
- avec des prises d'air **B** adéquates extractibles pour l'inspection et la maintenance du compartiment moteur et correctement dimensionnées ; il faut aussi prévoir des conduits d'air à insérer dans la structure du logement qui assurent un flux d'air comme indiqué par les flèches sur la figure ► 10.
- avec trou **C** pour l'insertion du panneau de commande.

⚠ Le panneau de commande peut être placé à une distance maximale de 1,2 m du compartiment moteur.

⚠ Si l'on prévoit le montage d'une superstructure, il est conseillé de l'installer sur l'appareil et seulement après encastrer ce dernier dans le logement prévu.

Prévoir aussi:

- une évacuation d'eau pour n'importe quel appareil réfrigéré ou chauffant
- un dispositif de remplissage pour les versions chauffantes 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.

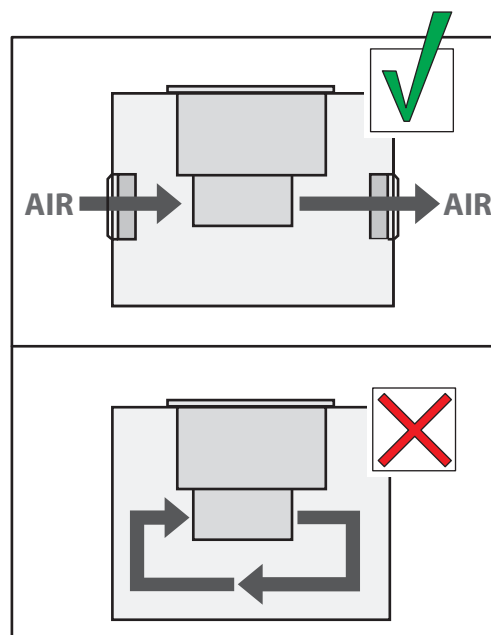
⚠ The control panel can be positioned at a maximum distance of 1.2 m from the motor compartment.

⚠ 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. MONTAGE SUPERSTRUCTURES

11 ► Certains appareils prévoient le montage d'une superstructure. Pour éviter tout endommagement durant le transport, la superstructure est fournie démontée et doit être fixée au meuble sous-jacent en phase d'installation.

Se référer au type de superstructure possédé.


 Avant l'installation, vérifier que l'équipement est complet. S'il devait manquer un élément, contacter le fabricant et ne pas procéder à l'installation.

 NE PAS POSER DE POIDS SUR LES VERRES DES SUPERSTRUCTURES.

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.

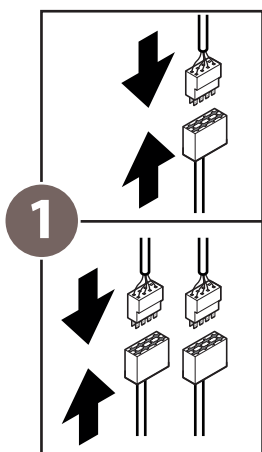
 DO NOT PUT ANY WEIGHT ON THE SUPERSTRUCTURE GLASS.

11 Superstructure ESSENCE

ESSENCE superstructures

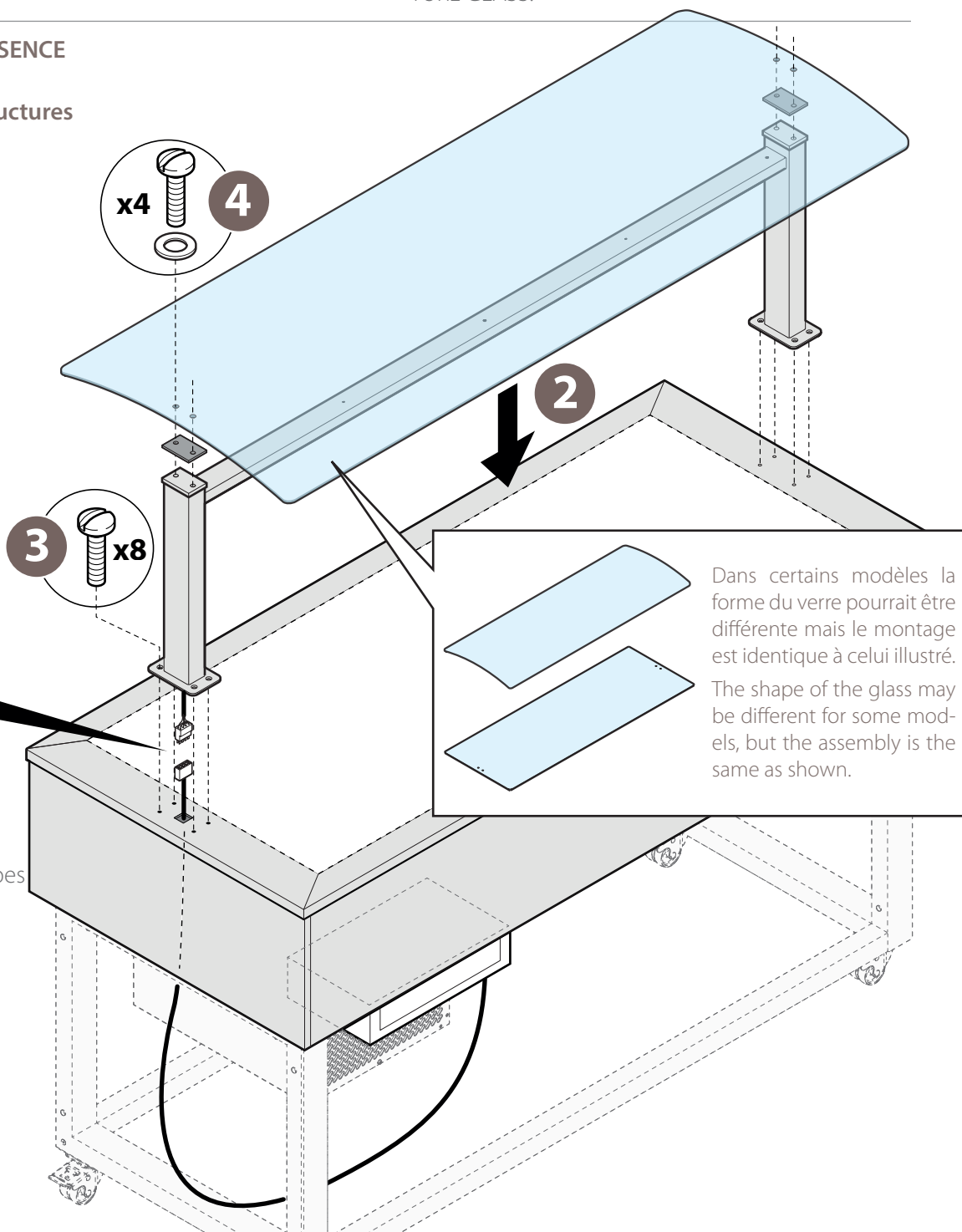
App. réfrigéré avec éclairage à LED

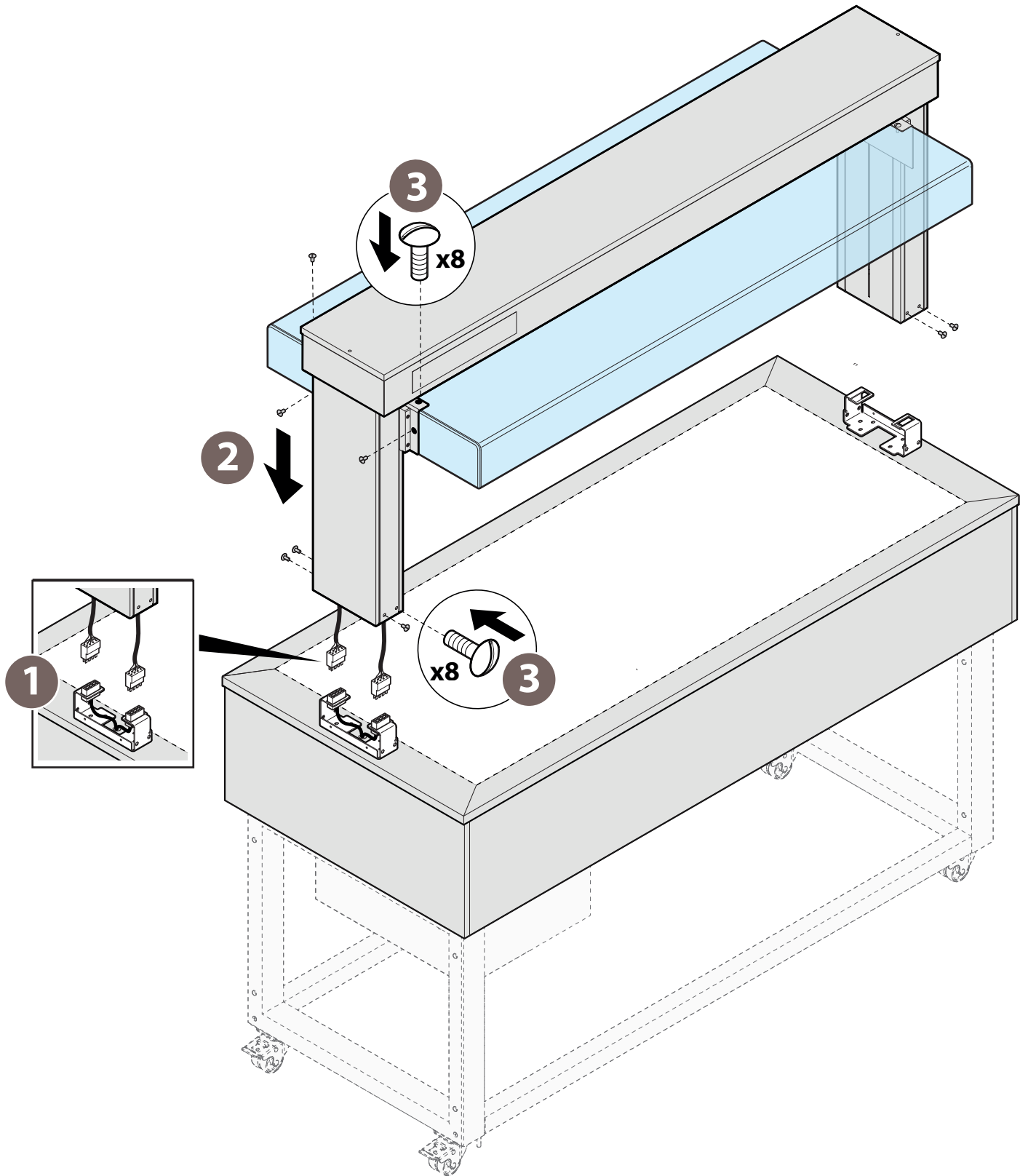
Cooling app. with LED lights



App. chauffant avec lampes halogènes chauffantes

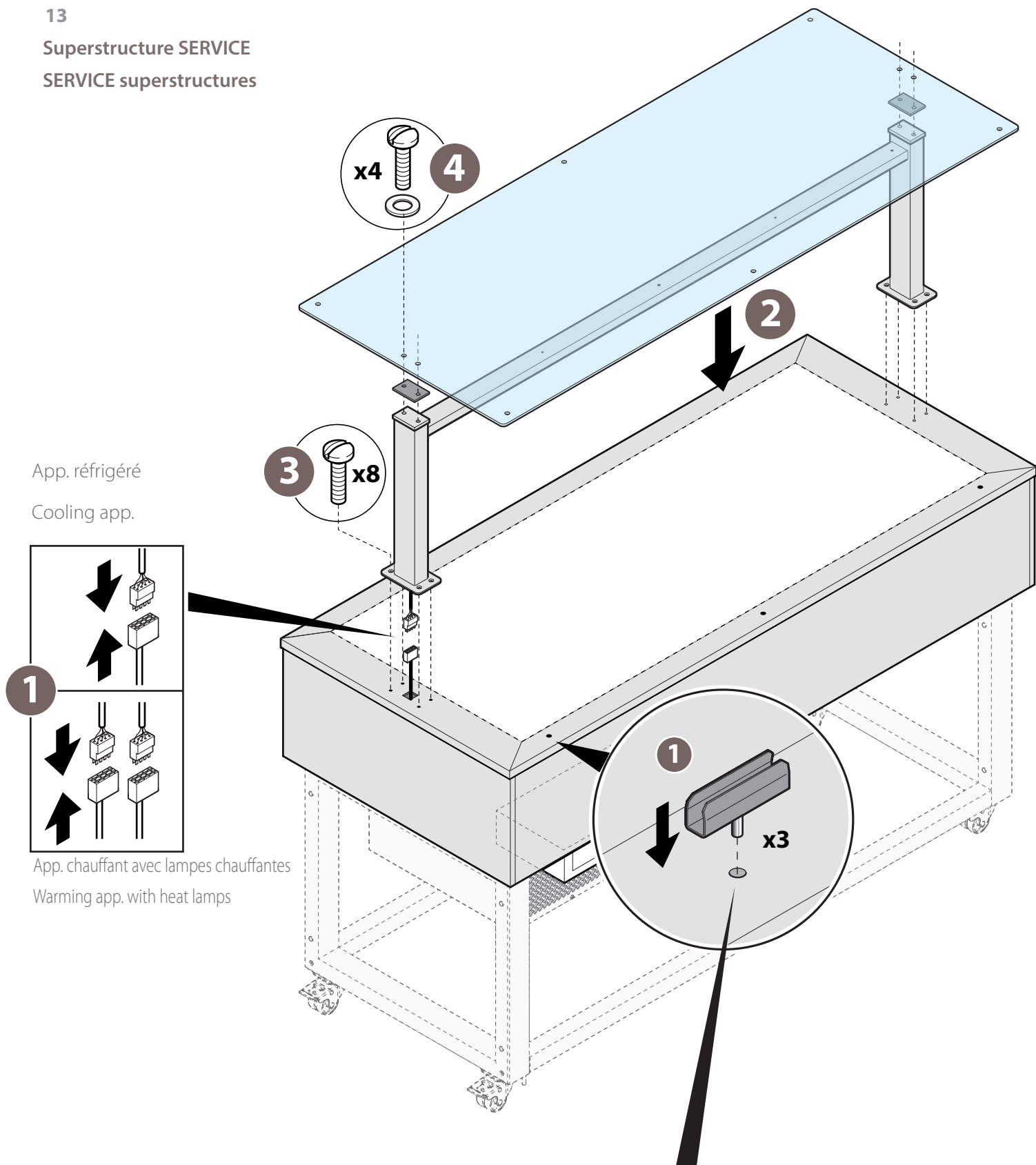
Warming app. with halogen heat lamps





13

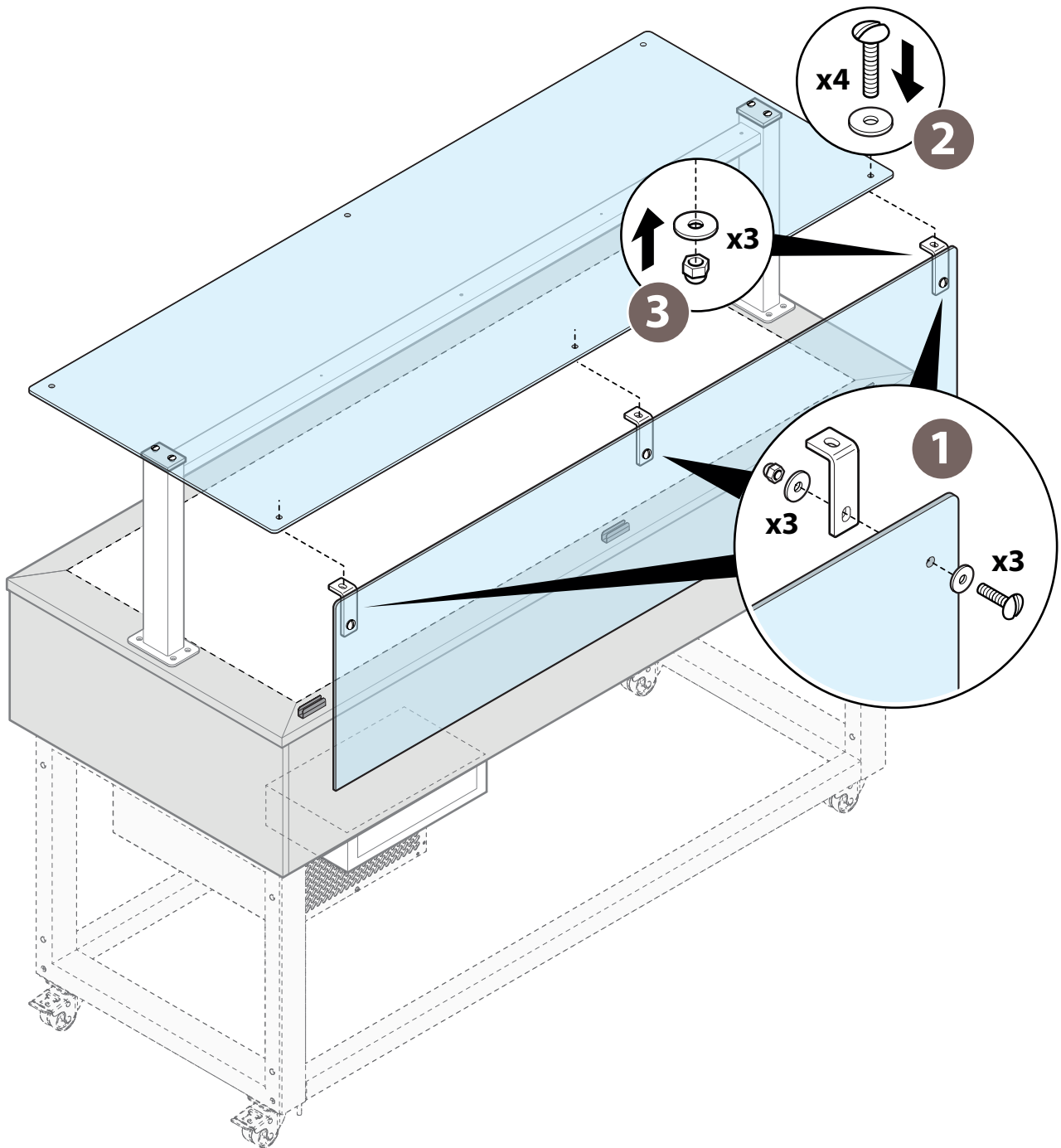
Superstructure SERVICE
SERVICE superstructures



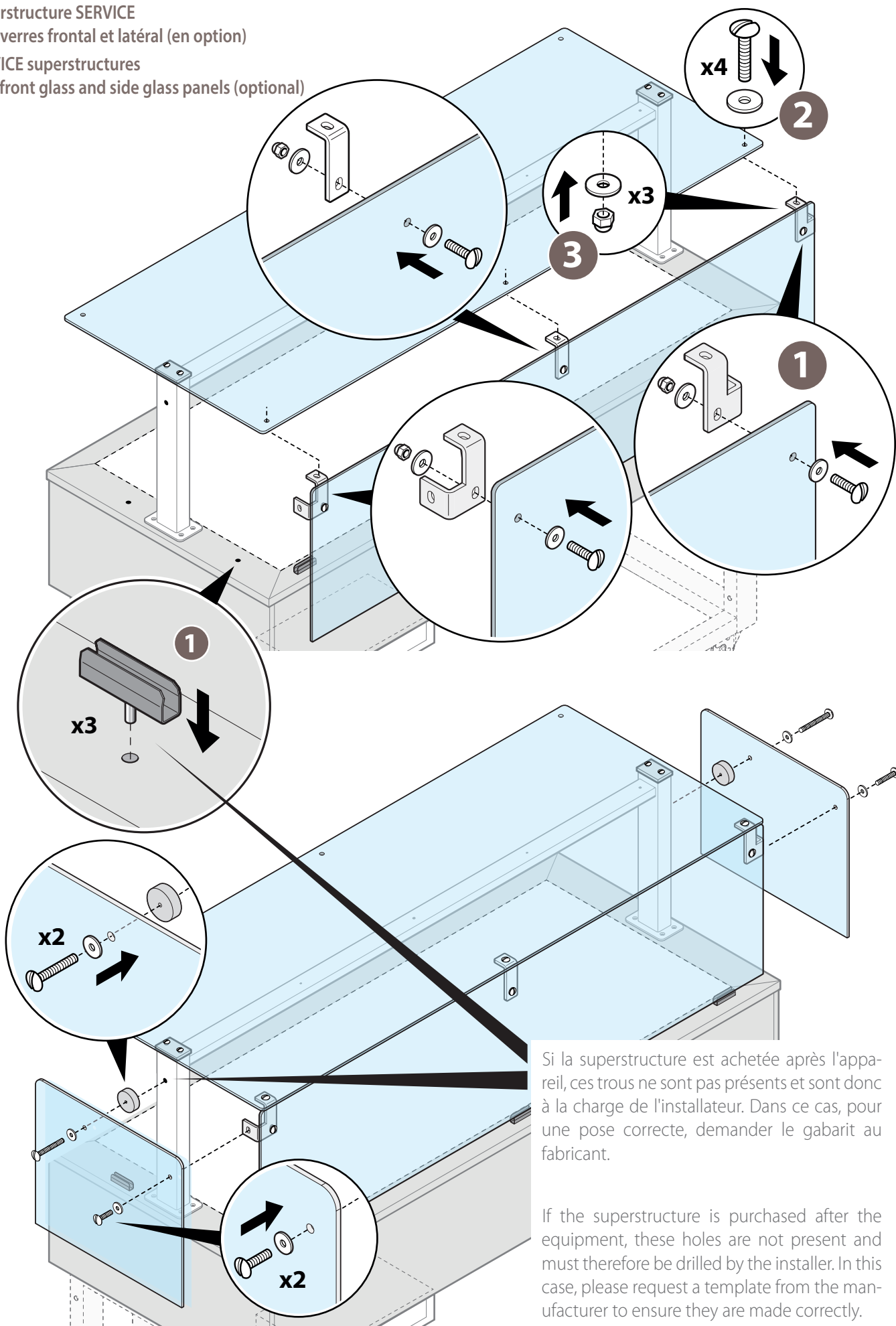
Si la superstructure est achetée après l'appareil, ces trous ne sont pas présents et sont donc à la charge de l'installateur. Dans ce cas, pour une pose correcte, demander le gabarit au fabricant.

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.

Superstructure SERVICE
avec verre frontal
SERVICE superstructures
with front glass



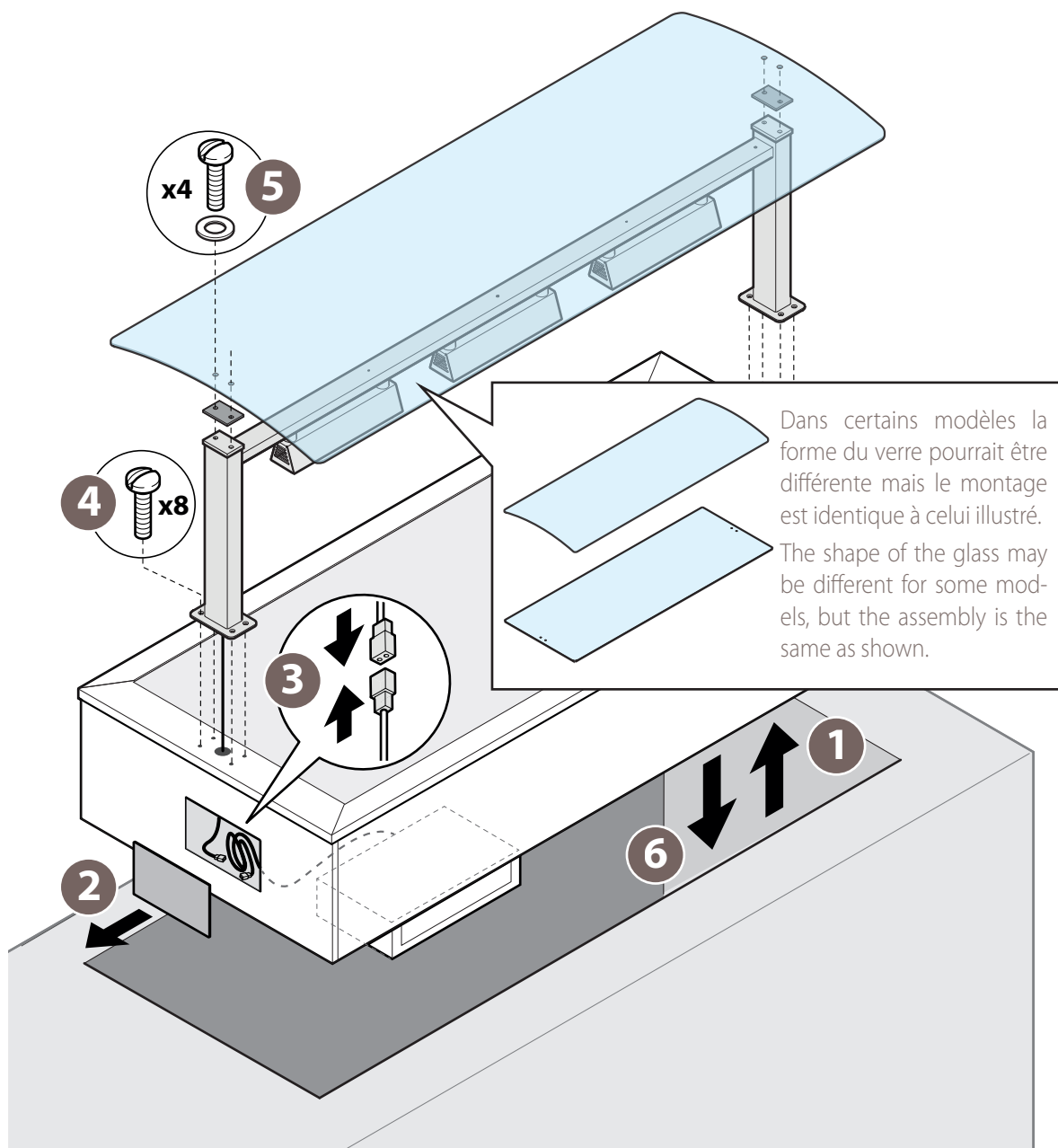
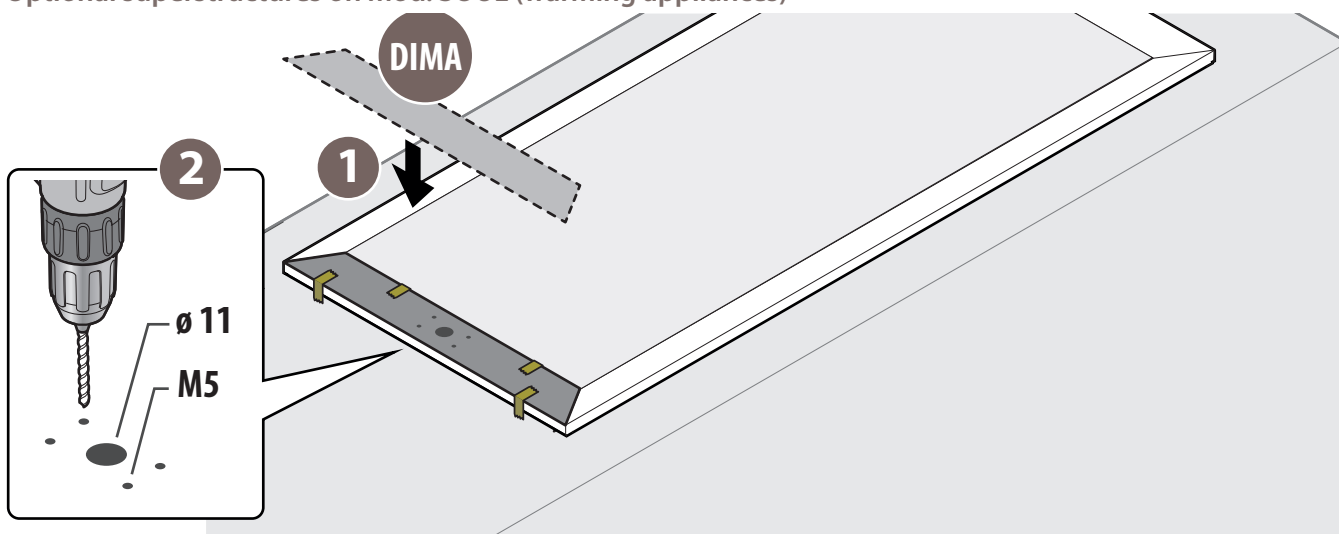
Superstructure SERVICE
 avec verres frontal et latéral (en option)
 SERVICE superstructures
 with front glass and side glass panels (optional)



Si la superstructure est achetée après l'appareil, ces trous ne sont pas présents et sont donc à la charge de l'installateur. Dans ce cas, pour une pose correcte, demander le gabarit au fabricant.

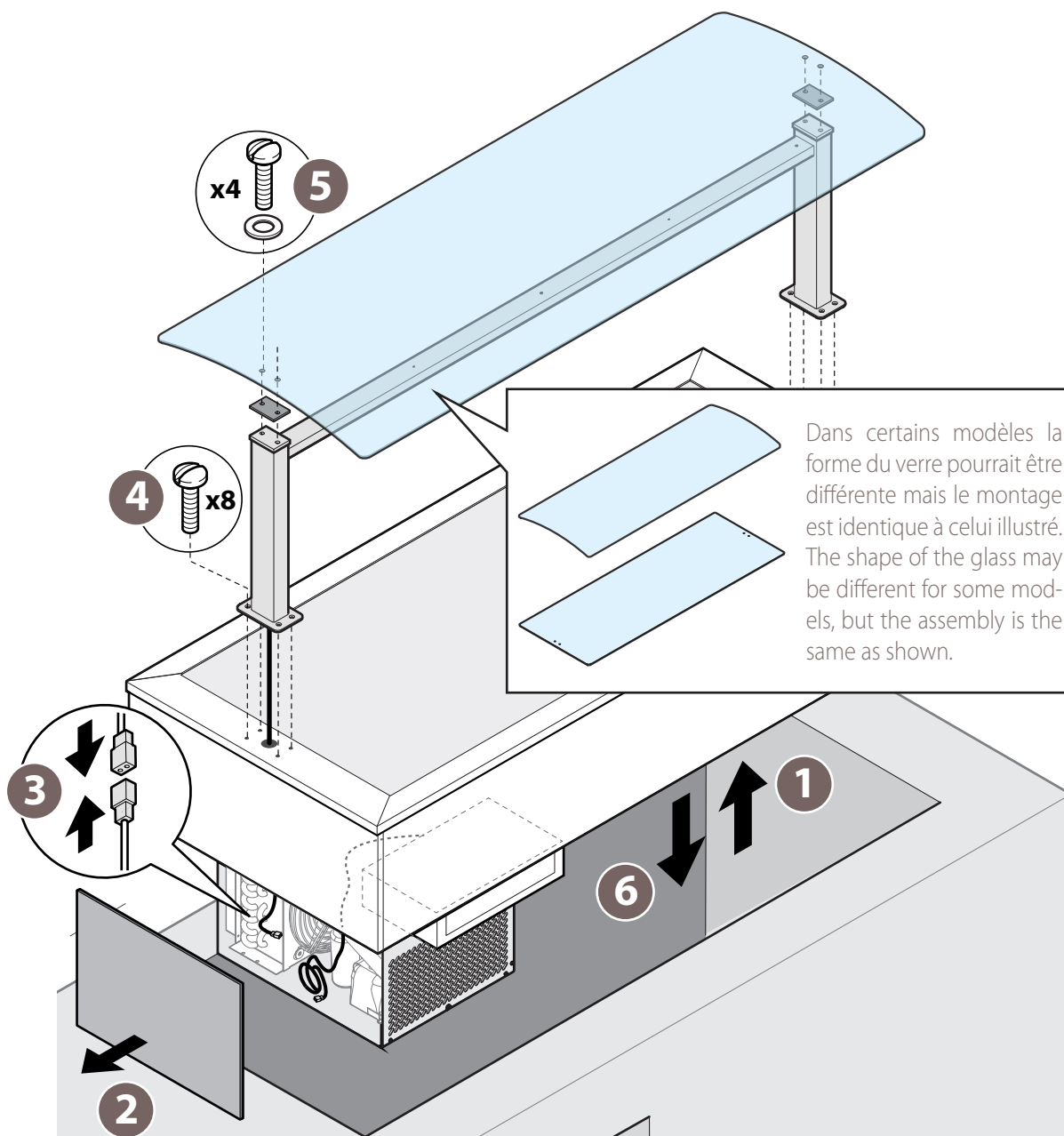
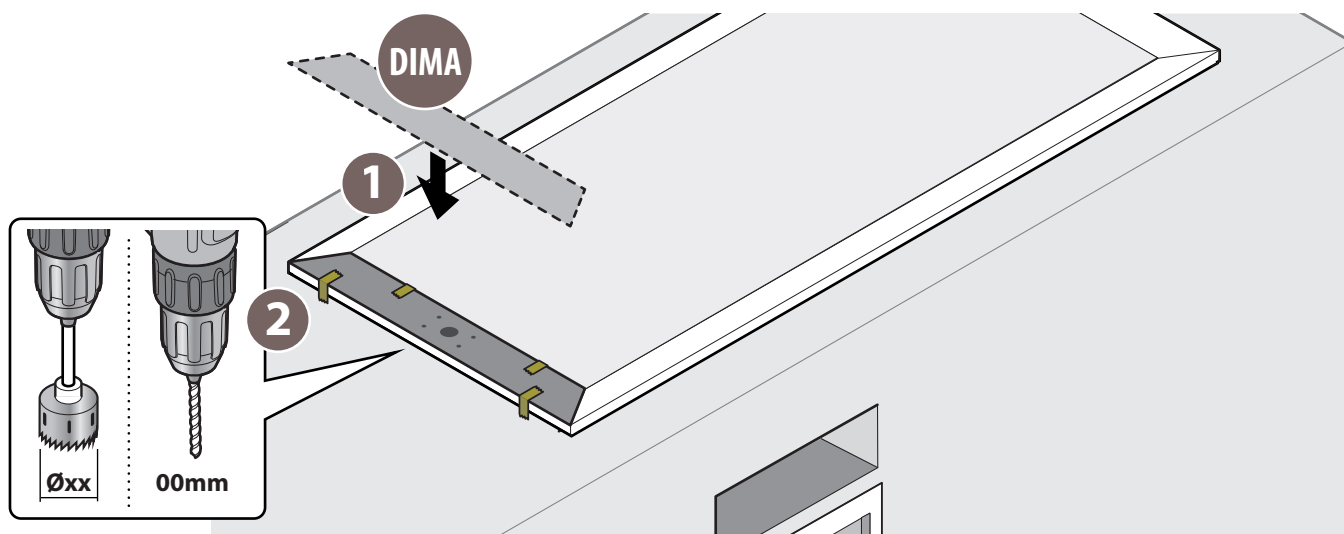
If the superstructure is purchased after the equipment, these holes are not present and must therefore be drilled by the installer. In this case, please request a template from the manufacturer to ensure they are made correctly.

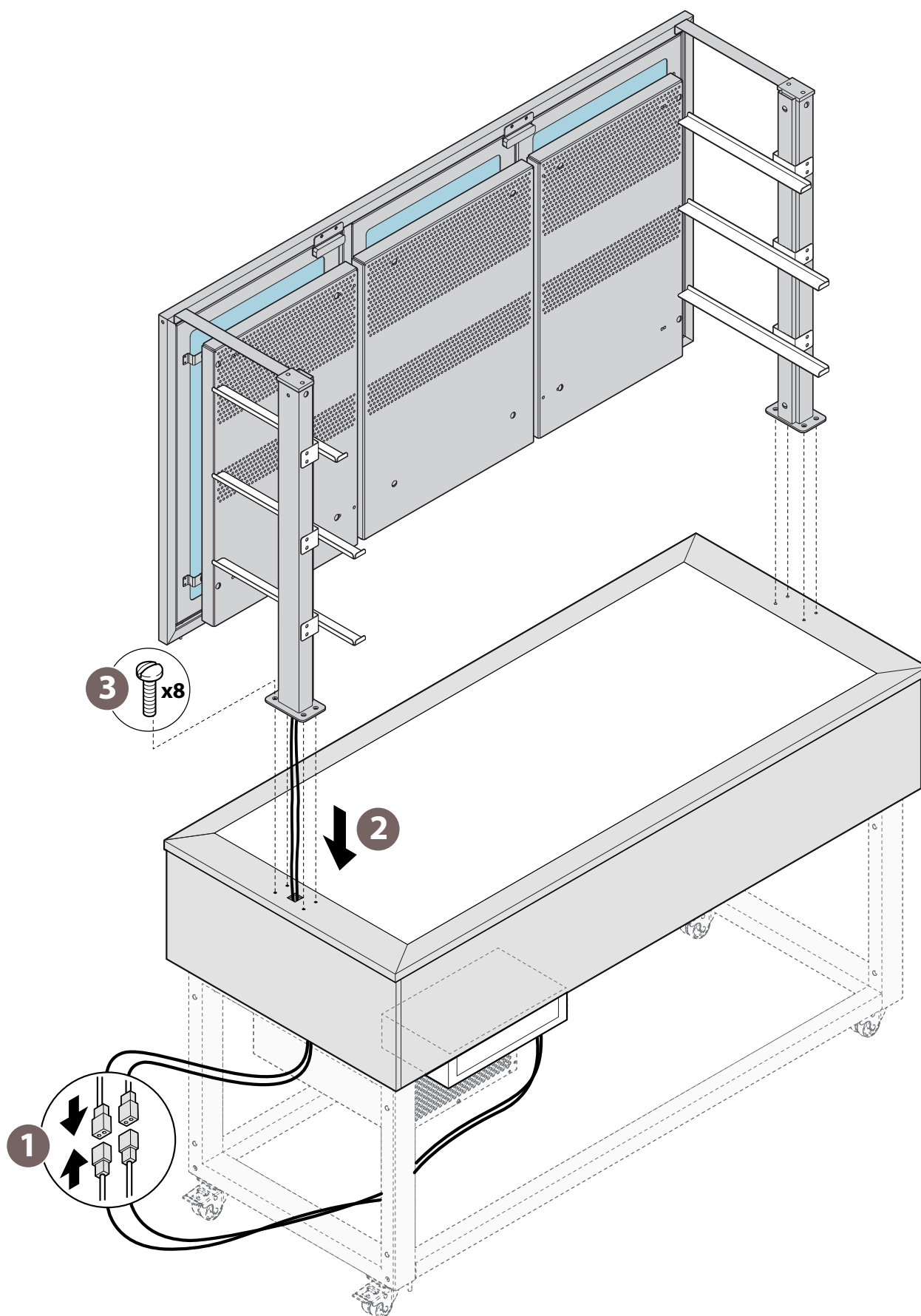
Superstructure en option sur mod. SOUL (appareil chauffant)
 Optional superstructures on mod. SOUL (warming appliances)



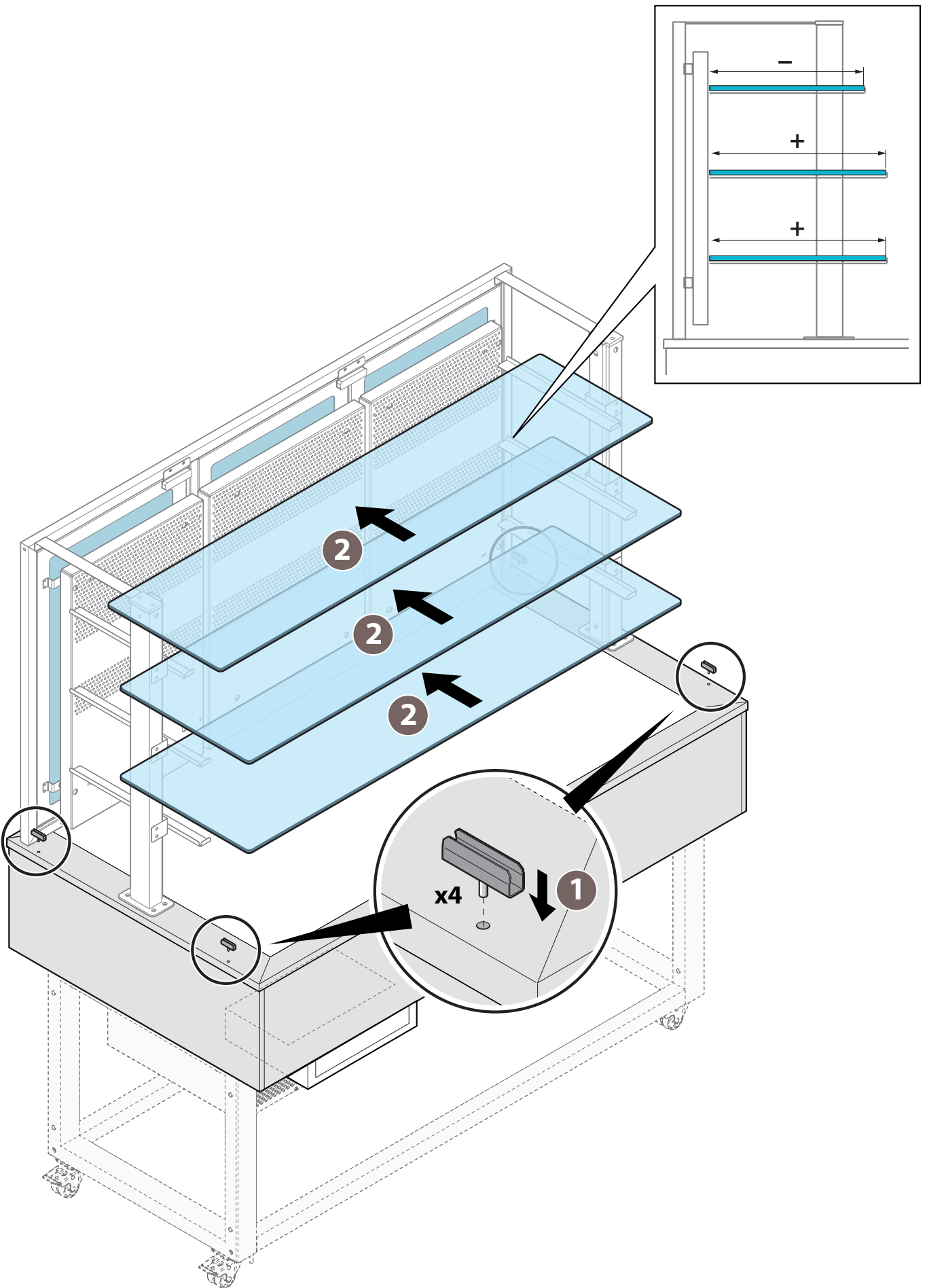
Superstructure en option sur mod. SOUL (appareils réfrigérés)

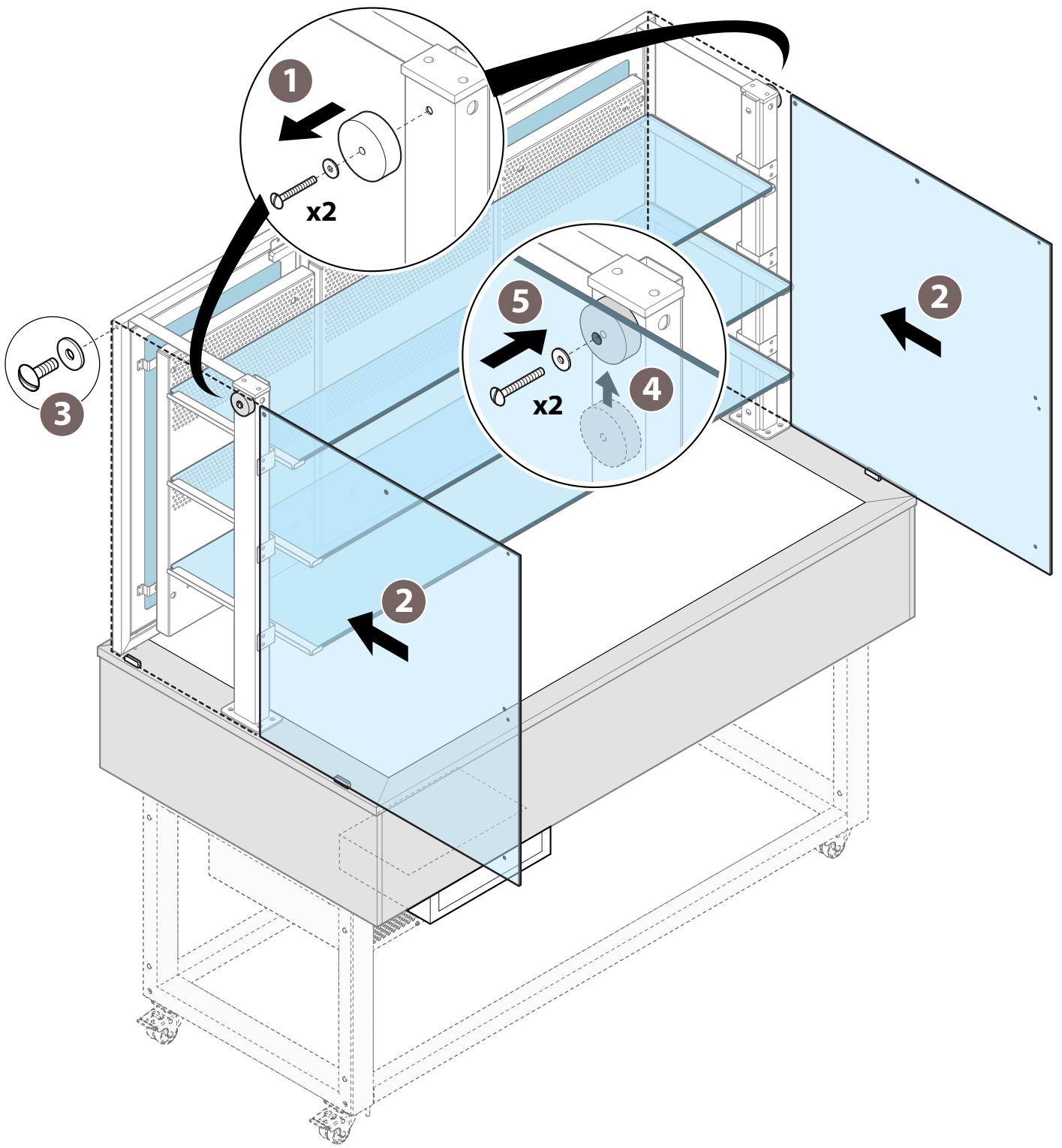
Optional superstructures on mod. SOUL (cooling appliances)

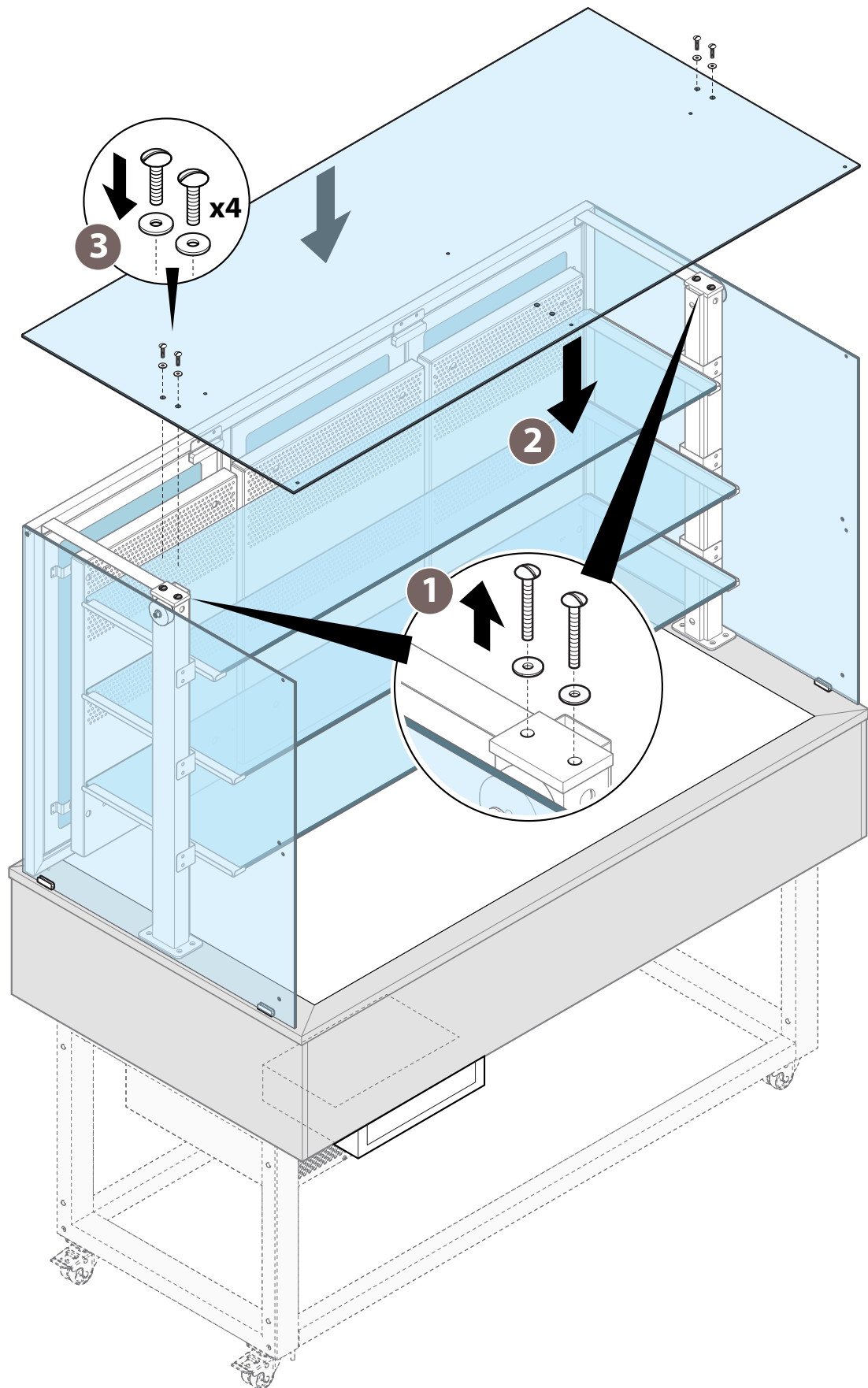


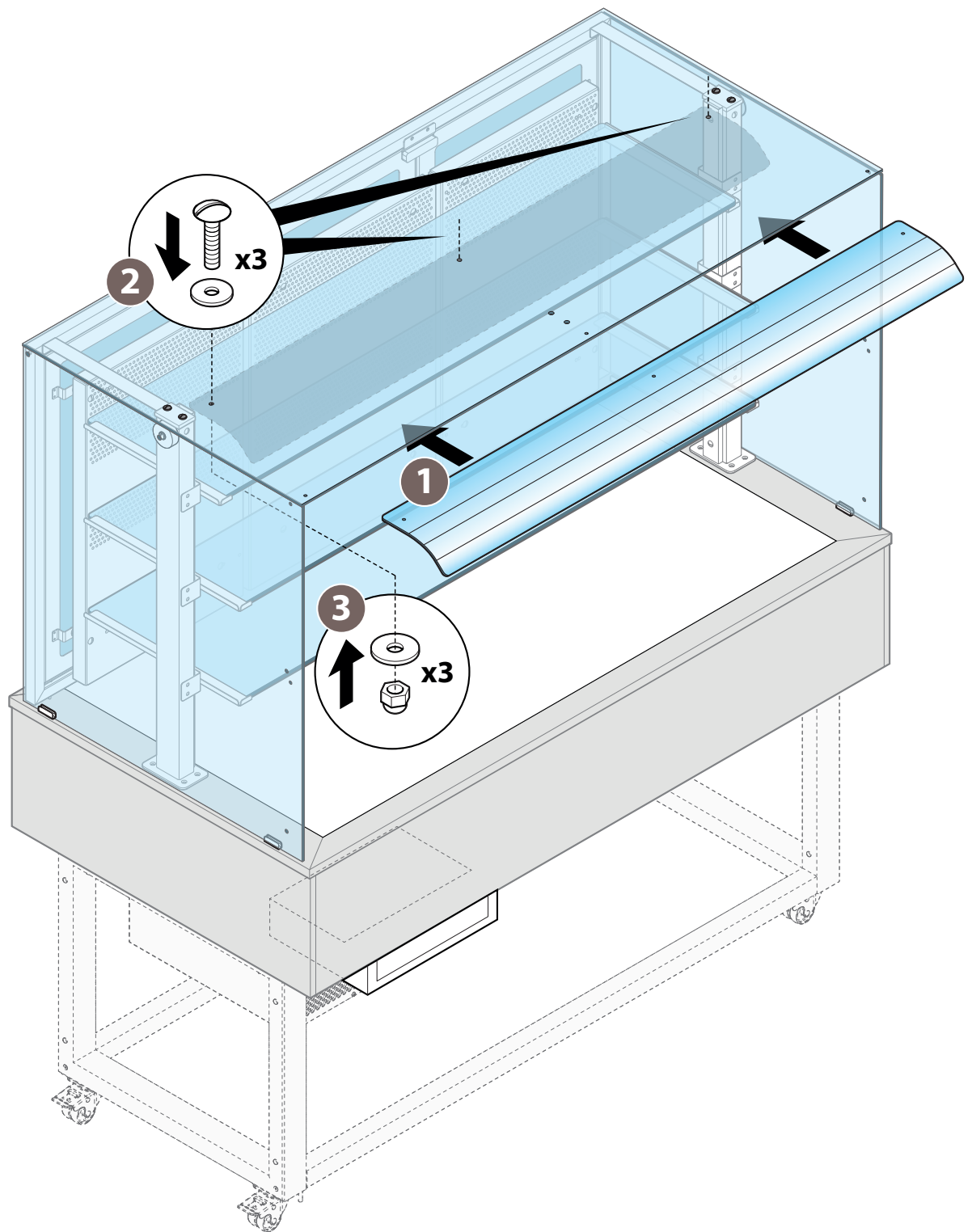


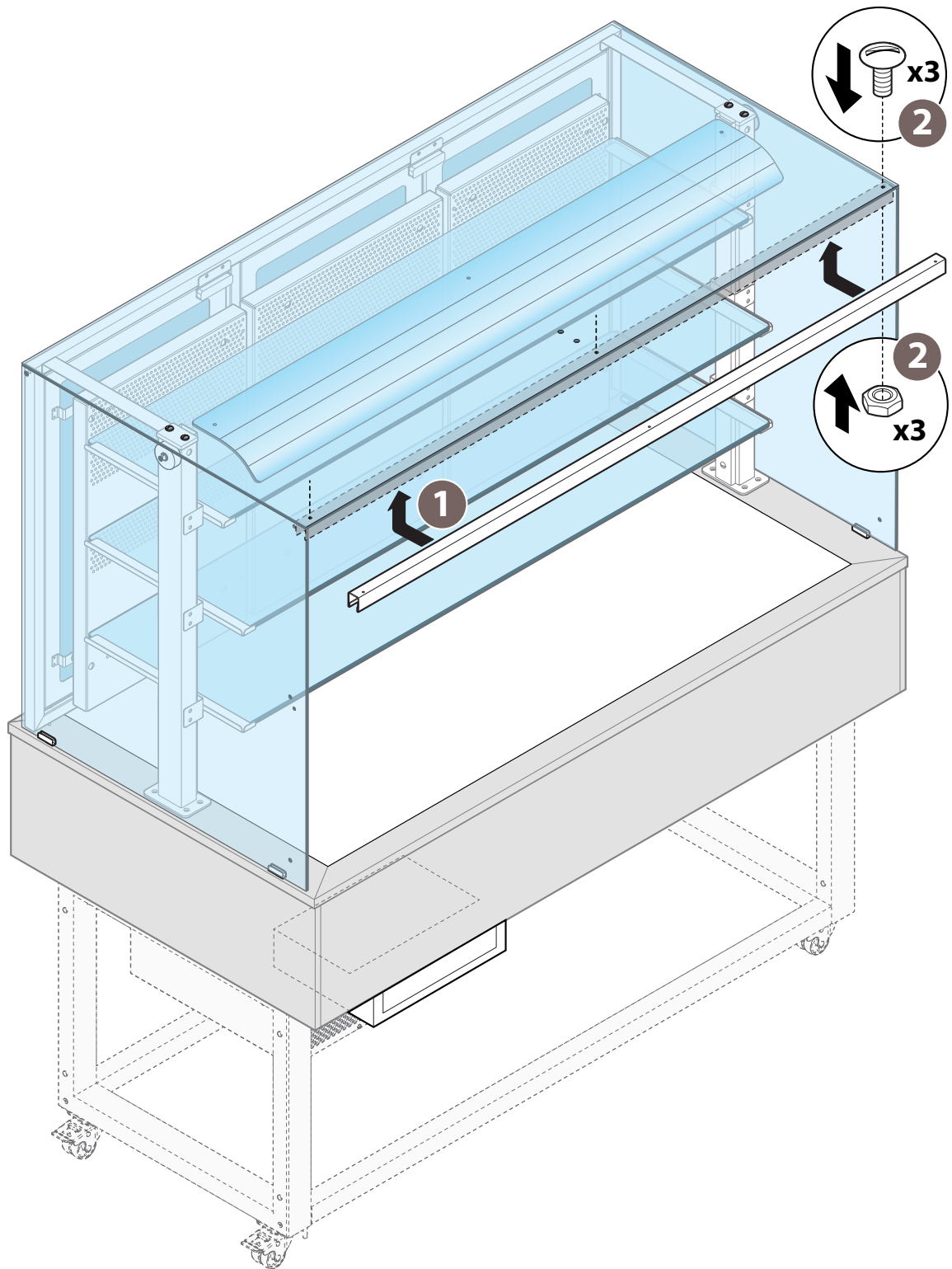
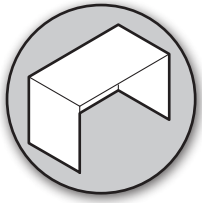
Les câblages sont cachés, l'image est donc indicative et à pour seul but de rappeler d'effectuer le branchement
The wiring is hidden. The image is therefore only illustrative for the sole purpose of reminding you to make the connection

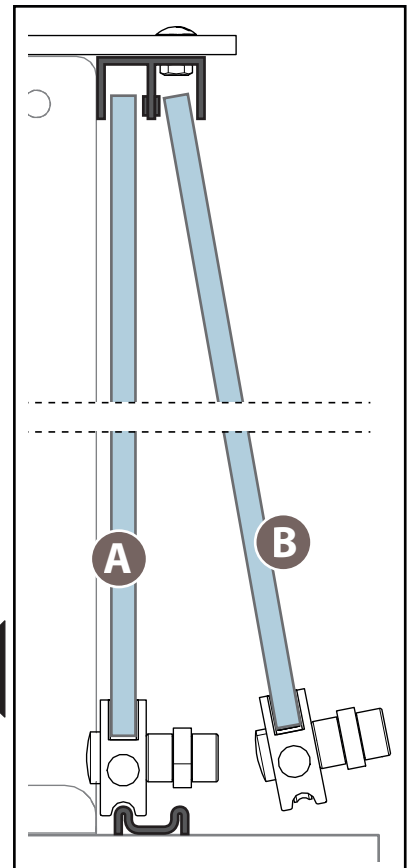
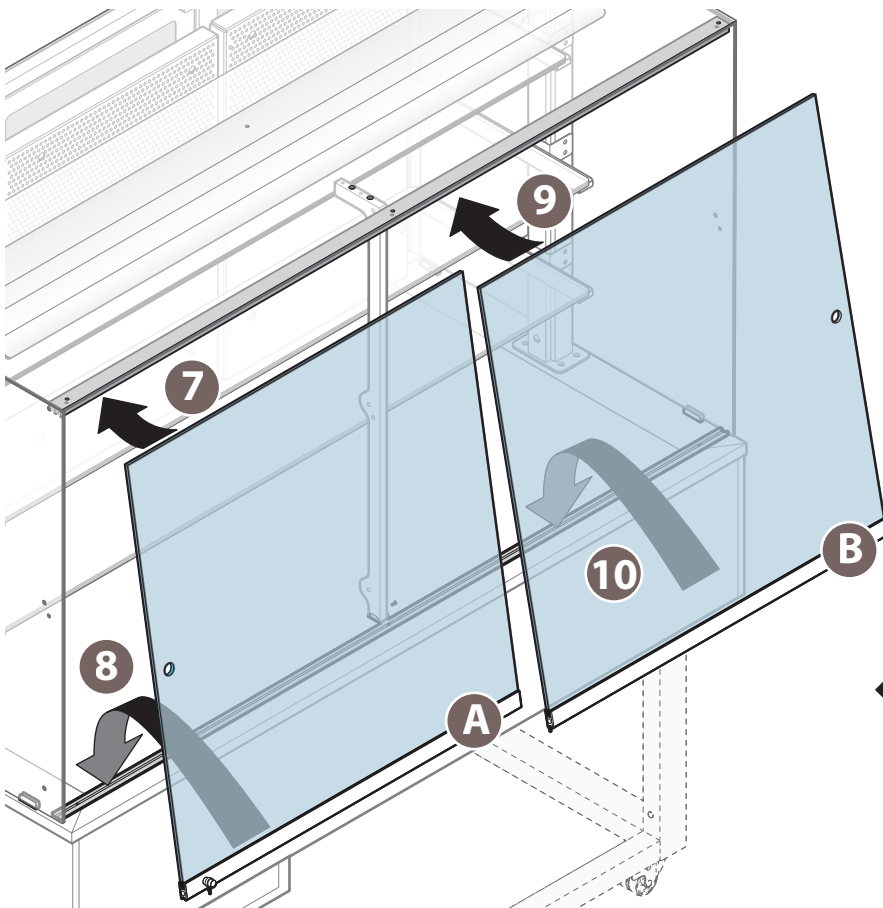
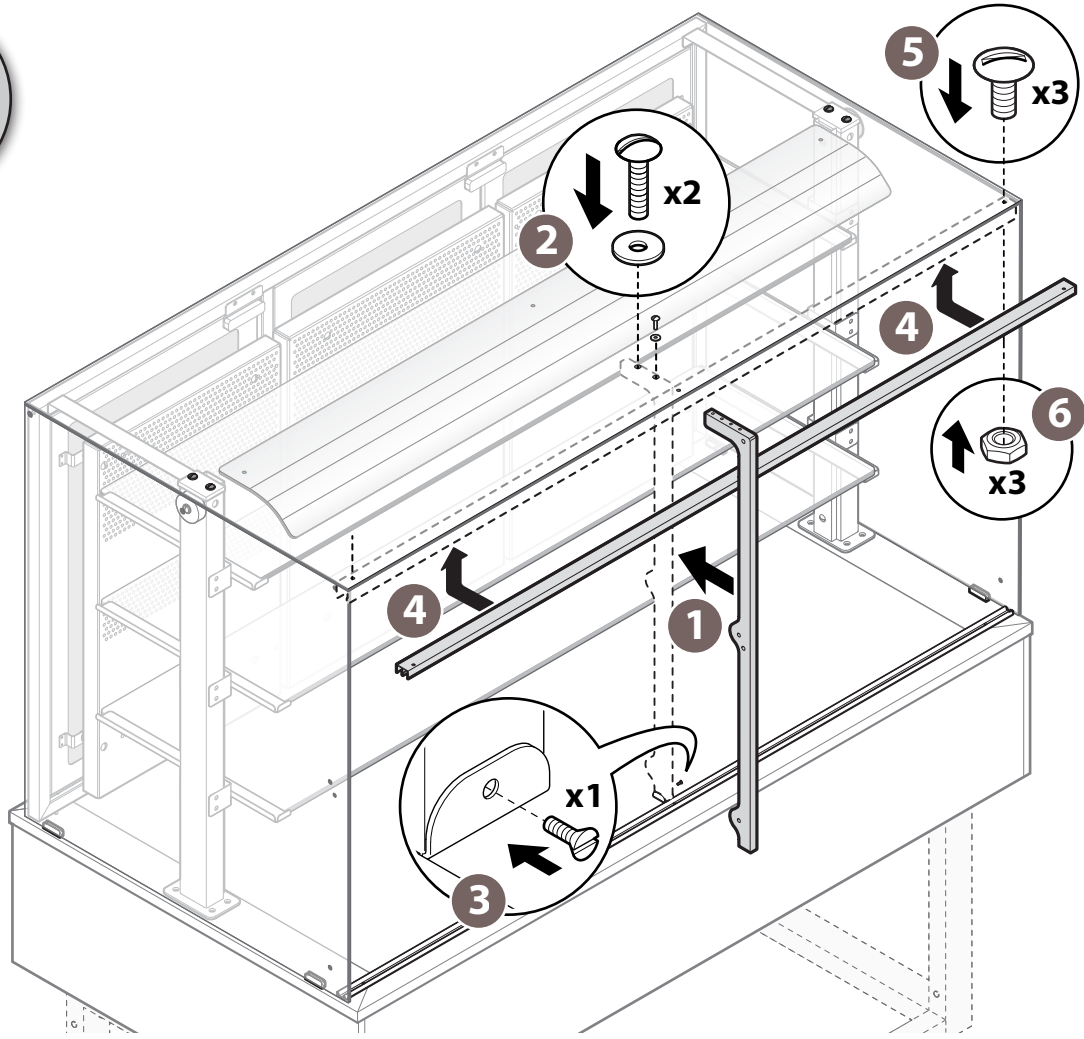
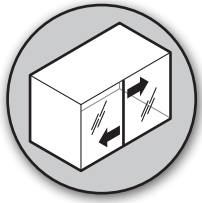


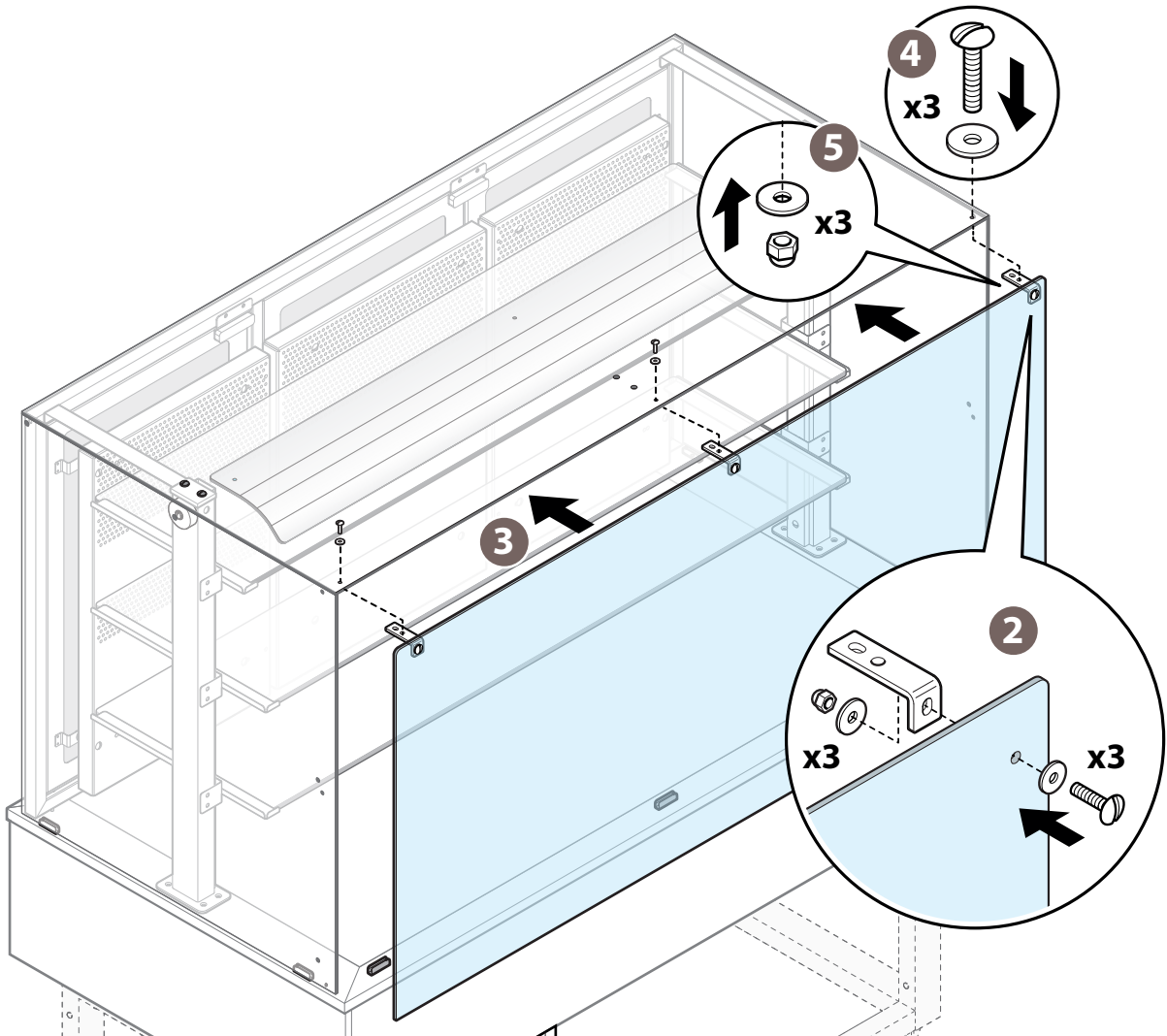
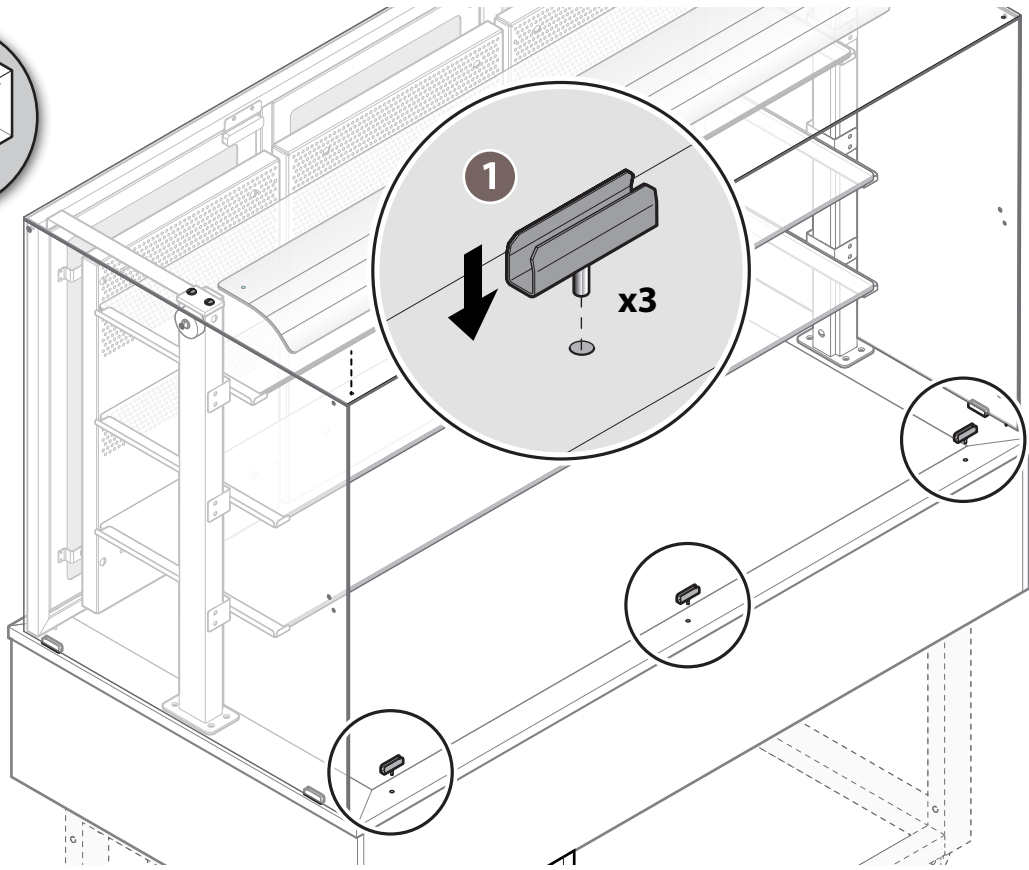
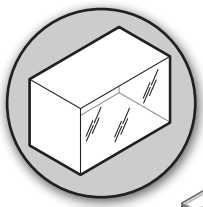


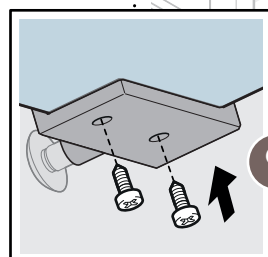
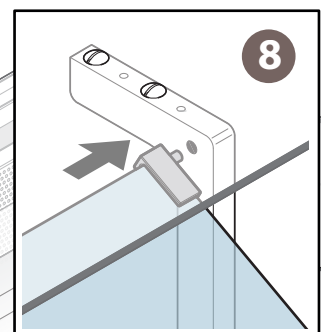
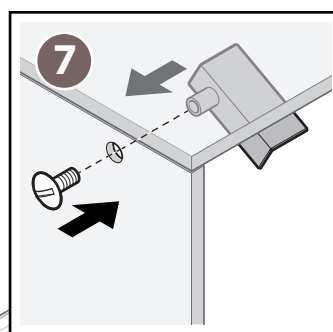
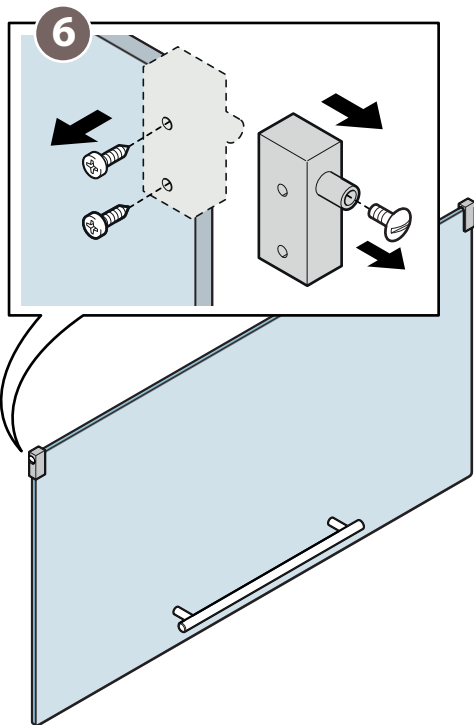
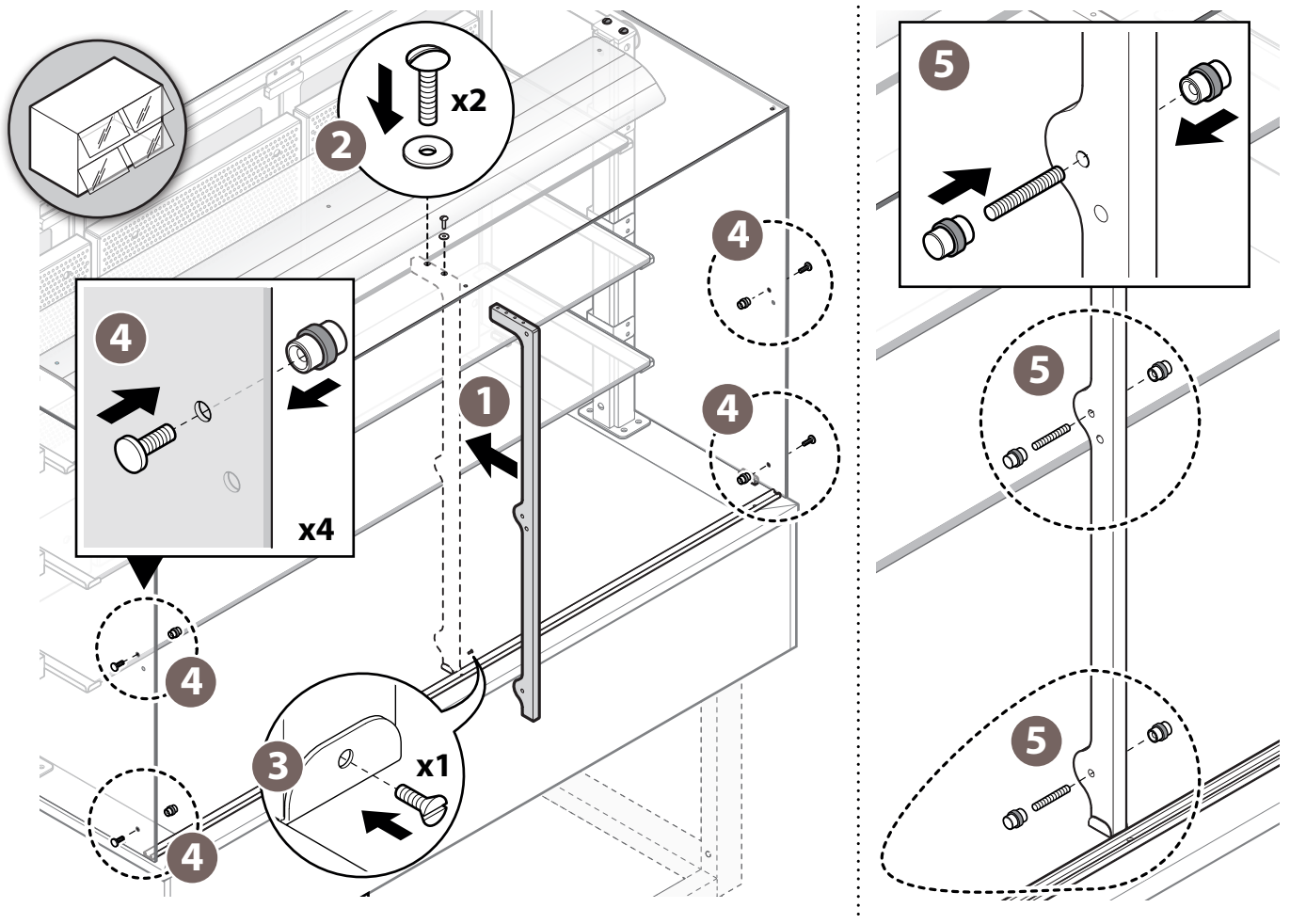












NE JAMAIS SOULEVER les volets au-delà de 85°, ne pas les claquer et les accompagner pour les fermer.

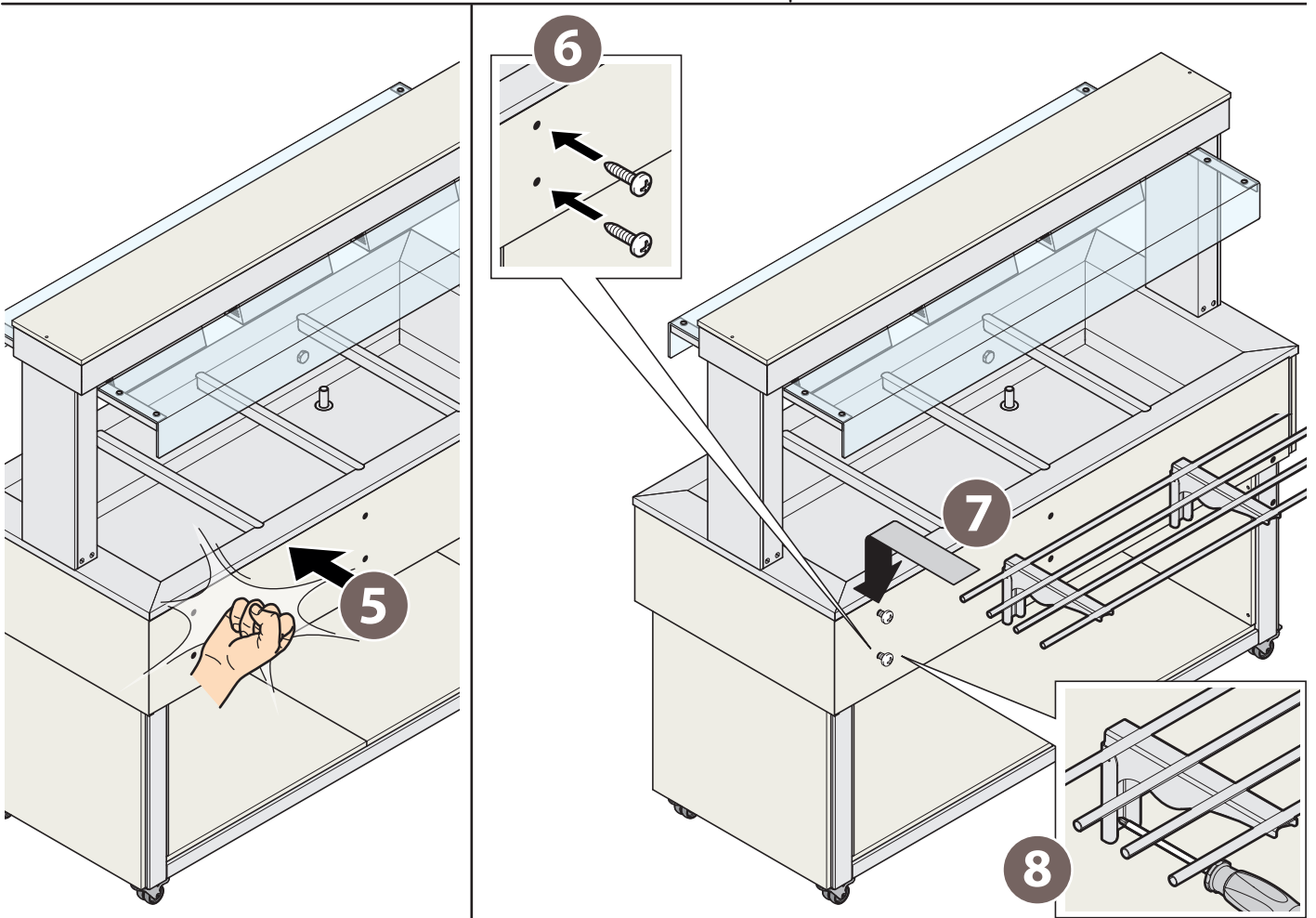
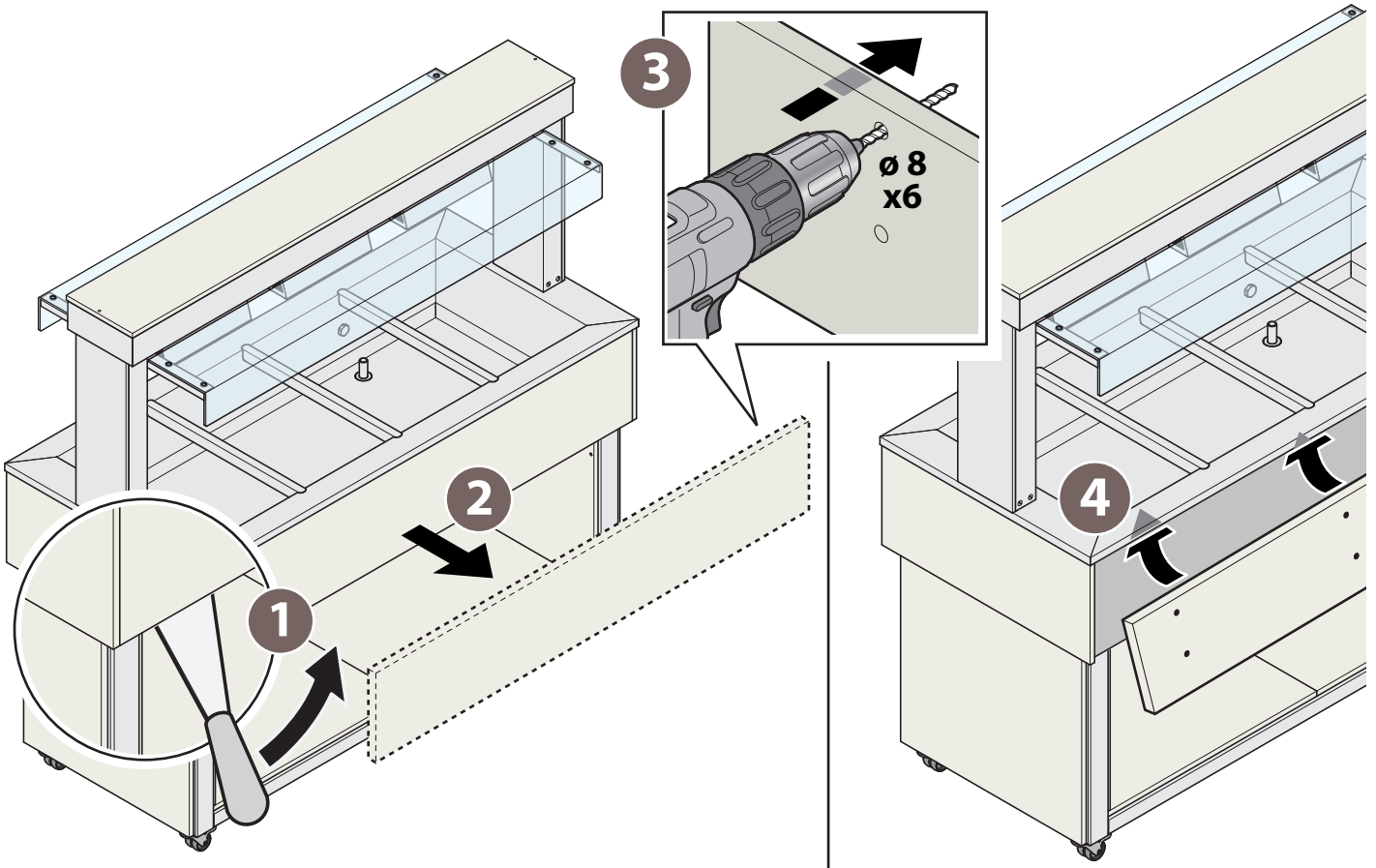
NEVER lift the flaps beyond 85°. Do not slam them shut, but instead guide them carefully.

2.6. MONTAGE RAMPE À PLATEAUX

- 16 ► **1** Le panneau est encastré dans l'appareil, pour le démonter, faire levier sous ce dernier avec une spatule sans l'endommager ni le rayer.
- 2** Démonter le panneau frontal.
- 3** Au dos du panneau (après son retrait) sont visibles des trous non passants ; utiliser une perceuse avec un foret de $\varnothing 8$ pour percer le panneau d'un côté à l'autre.
- 4** Remonter le panneau en le glissant sous le plan.
- 5** Taper légèrement dessus avec le poing pour l'enclencher intégralement.
- 6** Enfiler les vis dans les trous, en prenant soin de ne pas les serrer complètement.
- 7** Accrocher la rampe à plateau en passant les têtes de vis dans les œillets à baïonnette.
- 8** Serrer complètement les vis à l'aide d'un tournevis.


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. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


2.7.1. Consignes de sécurité

 Avant de procéder au branchement électrique, lire attentivement les consignes de sécurité des premières pages de ce manuel et comparer toujours les données de l'installation avec celles indiquées sur la plaque d'identification.

 Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et doit être effectué par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant: le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions, annule la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.


 L'appareil doit être branché directement et exclusivement au réseau électrique et doit être équipé en amont d'un interrupteur facile d'accès et installé selon les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Cet interrupteur doit être dédié exclusivement à l'appareil et doit être séparé des contacts omnipolaires pour garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III. UNE mise à la terre correcte est obligatoire avec un seul câble sans joint ni interruption, même par l'interrupteur de protection.


 Chaque appareil doit être inclus dans un **système équipotentiel** avec un bornier portant le symbole . Ce bornier permet de brancher un câble de terre conformément aux indications des normes en vigueur. L'efficacité du système équipotentiel doit être conforme aux spécifications de la norme en vigueur.


 Quand l'appareil est en marche, la valeur de la tension d'alimentation ne doit pas différer de +/-10 % de la valeur indiquée sur la plaque d'identification



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. Branchement au réseau électrique

L'appareil sort de l'usine avec le câble d'alimentation et la fiche schuko déjà montée.

- 17** ▶ Brancher l'appareil à une prise équipée (en amont) d'un interrupteur dédié, facile d'accès et installé selon les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Il ne faut pas utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges.

 Il est interdit de rallonger le câble.

 Il ne faut pas enrouler le câble sur lui-même s'il est trop long et faire attention qu'il ne soit pas plié, écrasé ou qu'il gêne le passage.

 Le remplacement du câble électrique de connexion doit être effectué uniquement par technicien qualifié et autorisé.


Le câble peut être remplacé uniquement avec un autre possédant les mêmes caractéristiques. Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune/vert et plus long d'environ 3 mm par rapport aux autres.


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.

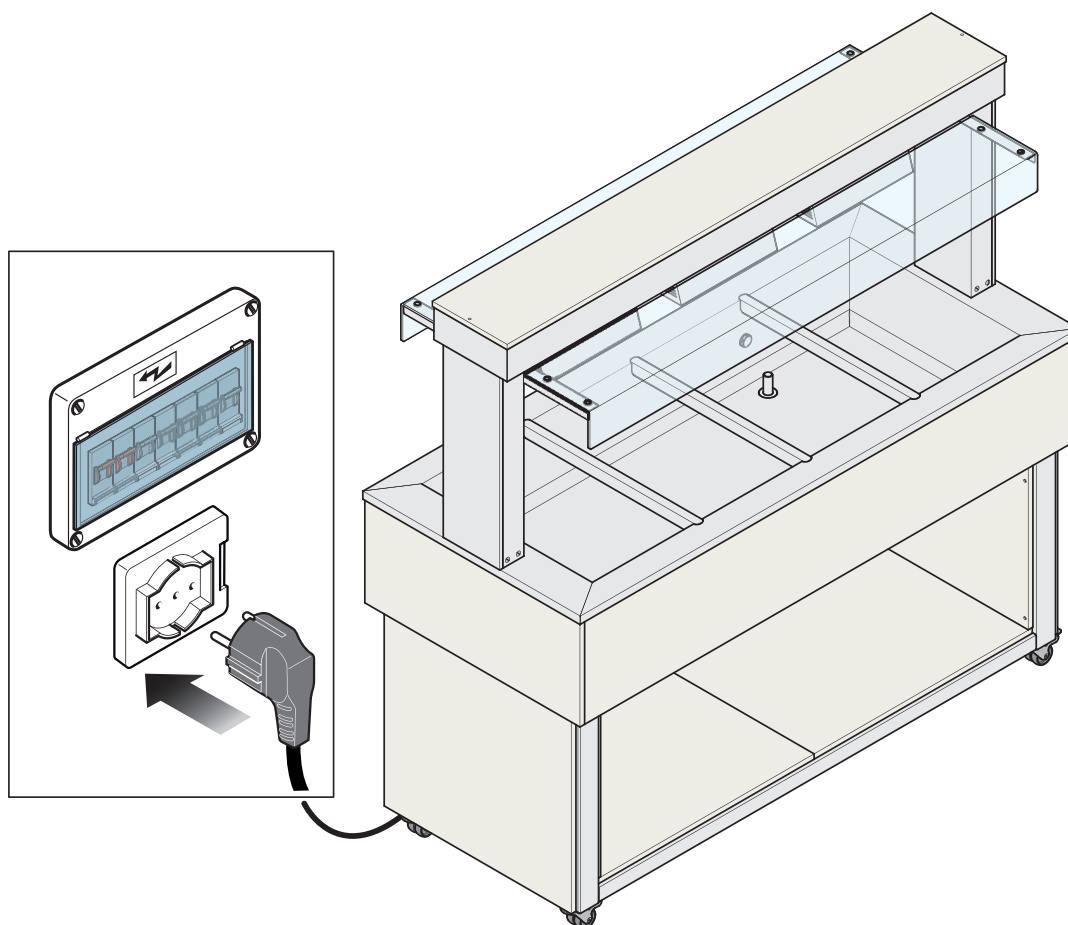
- 17** ▶ Connect to a socket upstream the dedicated switch, which must be easily accessible and installed in the system in compliance with the regulations in force in the country where the appliance is installed. Do not use adapters, multiple sockets or extensions.

 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. RACCORDEMENTS HYDRIQUES

2.8.1. Écoulement de l'eau du bac

Sous le bac ou le plan de l'appareil se trouve un raccord de vidange auquel relier un tuyau pour le drainage de l'eau du bac.

- 18 ►** L'évacuation doit:
- ne pas avoir d'étranglement ni de rétrécissement ;
 - avoir une inclinaison minimale de 5 % ;
 - avoir une distance d'au moins 25 mm de la zone d'évacuation (ex. grille). Le respect de cette norme garantit que les bactéries potentiellement dangereuses NE parviennent PAS à remonter le tuyau d'évacuation et à contaminer les plats.
 - il faut un diamètre non inférieur à celui du raccord de vidange (diamètre intérieur $\varnothing 13$ mm).


 La vidange doit impérativement être placée en dehors du périmètre de l'appareil.

2.8. WATER CONNECTIONS

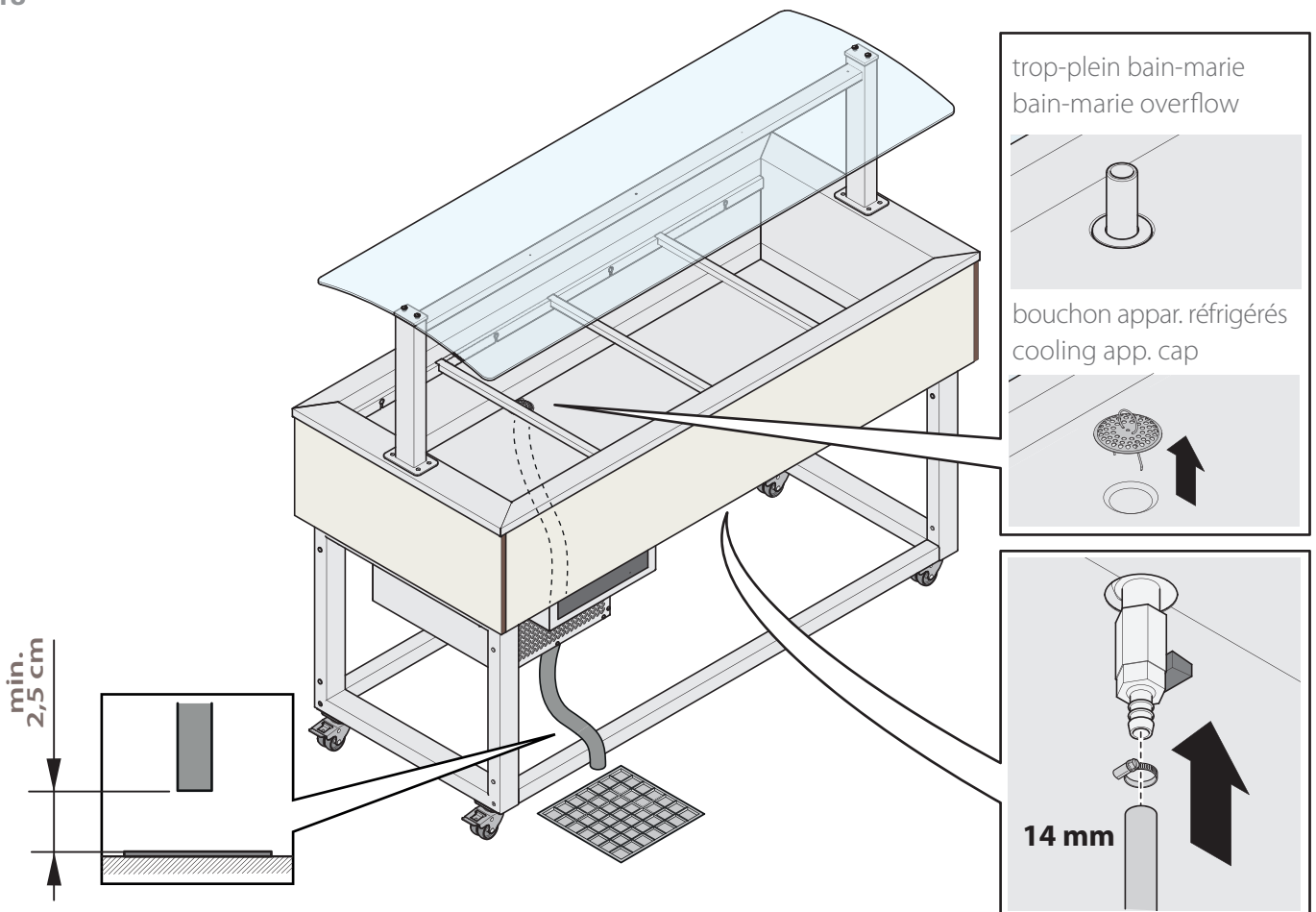
2.8.1. Draining the tank

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. Dispositif de remplissage de l'eau du bac

Certains appareils chauffants bains-marie nécessitent d'être branchés en permanence au réseau hydrique car ils se remplissent automatiquement lorsque la sonde signale un niveau d'eau trop bas dans le bac.

20 ► Pour le branchement, utiliser uniquement un **flexible de 1" pour usage alimentaire** ; ne pas utiliser ni réutiliser d'autres tuyaux. Avant le raccordement à l'appareil, faire couler de l'eau pour éliminer les éventuelles impuretés présentes sur le réseau hydrique.

- +
- Il est recommandé de:
- placer un **robinet d'arrêt a** (fourni séparément) entre l'arrivée d'eau et l'appareil pour pouvoir le débrancher dernier de l'alimentation hydrique, si besoin est ;
 - un **filtre** en option **b** en entrée de l'appareil (ex. 168 microns) ;
 - utiliser un **système adoucissant et/ou de traitement d'eau c** (fournis séparément) afin d'obtenir les exigences minimales de qualité de l'eau (voir tableau ci-dessous).

Caractéristiques de l'eau en entrée

L'eau en entrée doit avoir les caractéristiques suivantes:
Potabilité (ne pas utiliser d'eau déminéralisée ou distillée)
Température maximale 15 °C ± 5 (eau froide)
dureté (CaCO₃) 10° f - 20° français
Pression 1 - 1,5 bars (100 - 150 kPa)

pH	7.0 - 8.5
TDS (Résidu fixe)	40 - 150 mg/l
Indice de Langelier	> 0,5
Chlorure	< 20 mg/l
Sulfate + Nitrate	< 20 mg/l
Chlore libre	< 0.1 mg/l
Chloramines	< 0.5 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Silice totale	< 10 mg/l

Si l'eau distribuée par le réseau local ne respecte pas lesdites caractéristiques, installer les systèmes opportuns pour obtenir les valeurs indiquées (ex. filtres adoucisseurs, réducteurs de pression, 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.

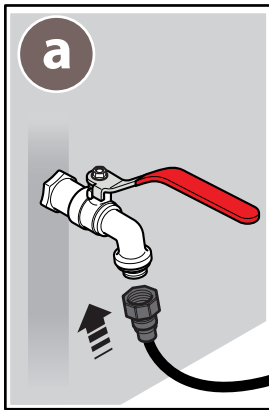
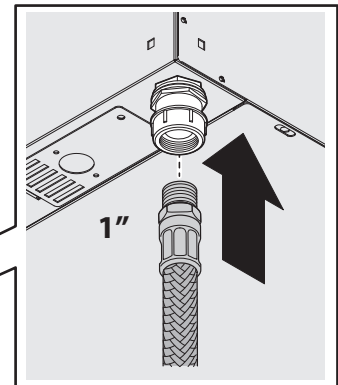
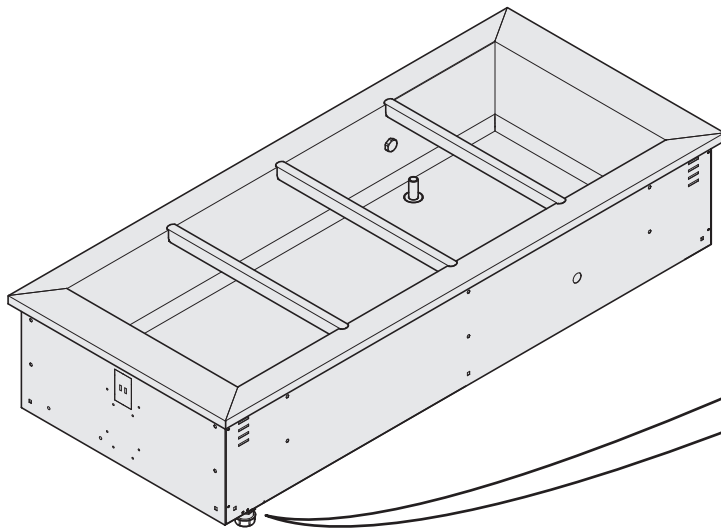
- +
- We recommend:
- installing a **shut-off valve a** (not supplied) between the water mains and the appliance, so that the appliance can be disconnected from the water supply as needed;
 - using an optional **impurities filter b** on the appliance inlet (e.g. 168 micron);
 - using a **softener and/or 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)



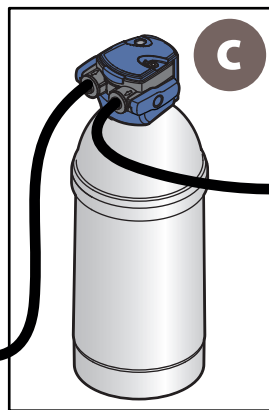
robinet d'arrêt

shut-off valve



filtre

impurities filter



adoucisseur d'eau

softener system for water treatment

2.9. LECTURE DE LA PLAQUE D'IDENTIFICATION

20 ► La plaque d'identification est fixée sur le côté droit de l'appareil, elle fournit d'importantes informations techniques: elles sont indispensables pour toute demande d'intervention pour la maintenance et la réparation de l'appareil, il est donc interdit de l'enlever, de l'endommager ou de la modifier.

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

données du fabricant
manufacturer data

numéro de série
serial number

modèle
model

code
code

alimentation
power supply

dégivrage
defrosting

réfrigérant
cooling gas

classe climatique
climatic class

gaz isolant
insulating gas

numéro de confirmation de la commande
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		

masse gaz
gas mass

pression maximale du gaz
maximum gas pressure

année de fabrication
year of manufacture

2.10.ESSAI

Après avoir installé l'appareil, vérifier et cocher tous les points du tableau: ceci confirmera que l'installation a été complétée et effectuée correctement.

Mettre l'appareil en marche en suivant les indications dans la section «Utilisation» de ce manuel et effectuer quelques tests de navigation.



Durant les premières utilisations l'appareil, à cause de l'évaporation de l'humidité des matériaux d'isolation, pourrait produire des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement aux prochains cycles de fonctionnement.



Si des alarmes apparaissent, vérifier la typologie dans la section «Utilisation»: si elles ne peuvent être réarmées, contacter rapidement le fabricant et, en attendant la réparation, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.



Pour toute information supplémentaire ou en cas de doutes sur l'installation, le fabricant est à votre disposition pour y répondre.

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.

✓ Contrôler que...

la pellicule de protection a été enlevée des surfaces

que tous les objets non conformes éventuellement présents dans l'enceinte de l'appareil ont été enlevés (notice, sachets en plastique, etc.).

que la conformité des locaux d'installation a été contrôlée (recyclage de l'air correct, etc.)

l'appareil est à niveau et parfaitement posé au sol

que les distances minimales des murs ou des autres appareils ont été respectées

l'appareil est branché directement au réseau électrique et équipé en amont d'un interrupteur facile d'accès, unique pour chaque appareil

La tension du réseau est conforme aux données de la plaque d'identification

le branchement électrique a été effectué selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil

l'appareil est branché à un système équipotentiel

l'appareil est conformément branché à une évacuation (si prévue)

l'utilisateur possède toute la documentation et a été correctement instruit sur l'utilisation de l'appareil

✓ 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

Les appareils fonctionnent au propane R290, un hydrocarbure HC extrêmement pur, à faible impact environnemental et avec d'excellentes propriétés thermodynamiques.

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

3.1. CARACTÉRISTIQUES DU GAZ:

- Il n'endommage pas la couche d'ozone (ODP = 0).
- Potentiel de réchauffement global (GWP) = 3
- Point d'ébullition à 1,013 bars: -42°C
- Glide (glissement de température) (°C): 0
- N. ONU: 1978
- Classement de sécurité: A3.
- Non toxique mais extrêmement inflammable.

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. IDENTIFICATION DES RISQUES

De longues expositions par inhalation peuvent provoquer des effets anesthésiques, des anomalies du rythme cardiaque et provoquer une mort brusque. Le produit pulvérisé ou sous forme d'éclaboussures peut provoquer des brûlures thermiques aux yeux ou à la peau.

Le gaz est hautement inflammable, il doit être conservé loin des sources de chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues ou d'autres sources d'allumage. Interdiction de fumer.

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. PREMIERS SECOURS

3.3.1. Inhalation

Endosser un scaphandre autonome, éloigner la victime de la zone d'exposition pour l'amener dans un endroit chaud et la coucher. Si nécessaire, pratiquer la respiration artificielle, administrer de l'oxygène ou effectuer un massage cardiaque. Demander l'intervention immédiate d'un médecin.

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 avec la peau

Faire dégeler avec de l'eau les zones touchées. Enlever les vêtements contaminés car ils pourraient coller la peau en cas de brûlures thermique et se laver immédiatement et abondamment à l'eau tiède. En cas d'irritation cutanée ou de formation de cloques, demander l'intervention d'un médecin.

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 avec les yeux

Laver immédiatement à l'eau claire, en ouvrant bien les paupières, pendant au moins 15 minutes. Demander l'intervention d'un médecin.

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. En cas d'ingestion

Ne pas induire le vomissement! Si la victime est consciente, lui faire rincer la bouche avec de l'eau et lui faire boire 200 à 300 ml. Demander l'intervention immédiate d'un médecin.

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. MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Hautement inflammable La décomposition thermique incomplète provoque l'émission de vapeurs très toxiques et corrosives de monoxyde de carbone. En cas d'incendie, utiliser un scaphandre autonome et des vêtements de protection adéquats.

3.4.1. Moyens d'extinction

Eau pulvérisée ou poudre sèche.

Il NE faut PAS utiliser des jets d'eau ou du dioxyde de carbone pour éteindre l'incendie.

3.5. MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

En cas de dispersion accidentelle, il ne faut pas tenter de l'arrêter, mais il faut aérer et évacuer immédiatement la zone en suivant le plan de sécurité local.

Il faut savoir que le gaz est hautement inflammable.

CONSIDÉRATIONS SUR L'ÉLIMINATION

Récupérer et recycler le produit: dans l'impossibilité, l'élimination doit avoir lieu dans un centre équipé et autorisé.

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.

UTILISATION

Section dédiée aux opérateurs

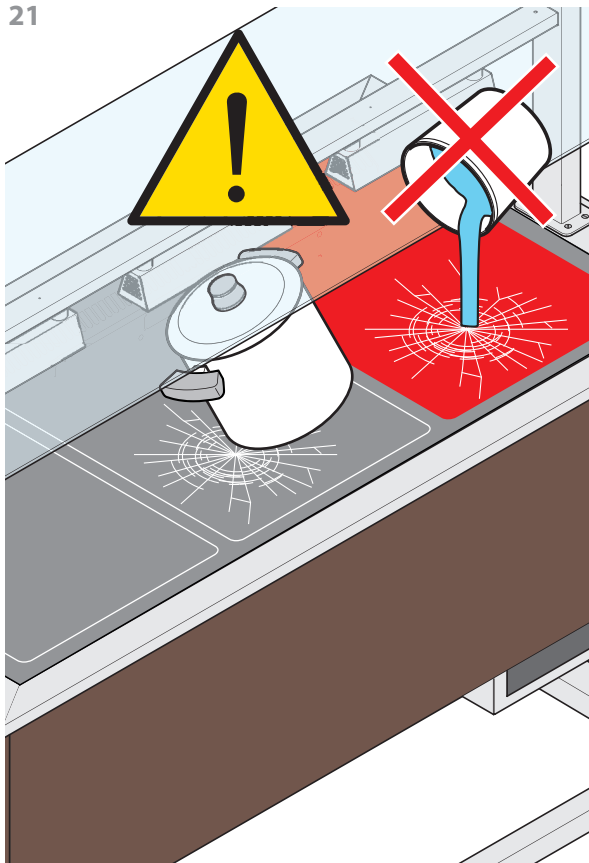
USE

Section reserved to users

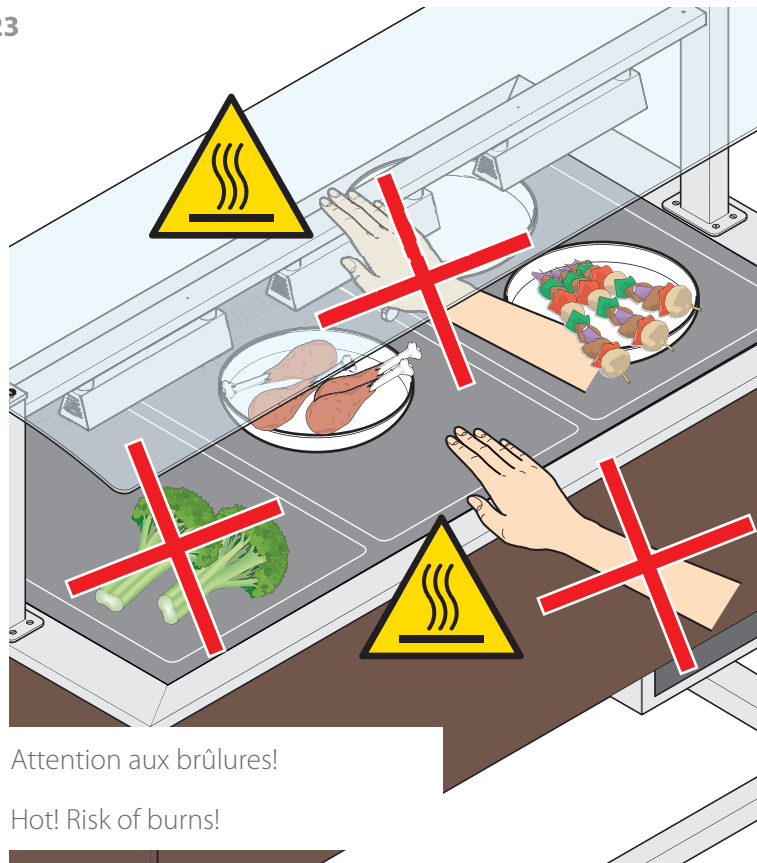


-
- p. 55** Quelques notions
Basics
 - p. 64** Utilisation du panneau de commande (appareils réfrigérés)
How to use the control panel (cooling equipment)
 - p. 70** Utilisation du panneau de commande (appareils chauffants)
How to use the control panel (warming equipment)
 - p. 76** Aide au dépannage et configuration des paramètres
How to use the control panel (cooling equipment)

21



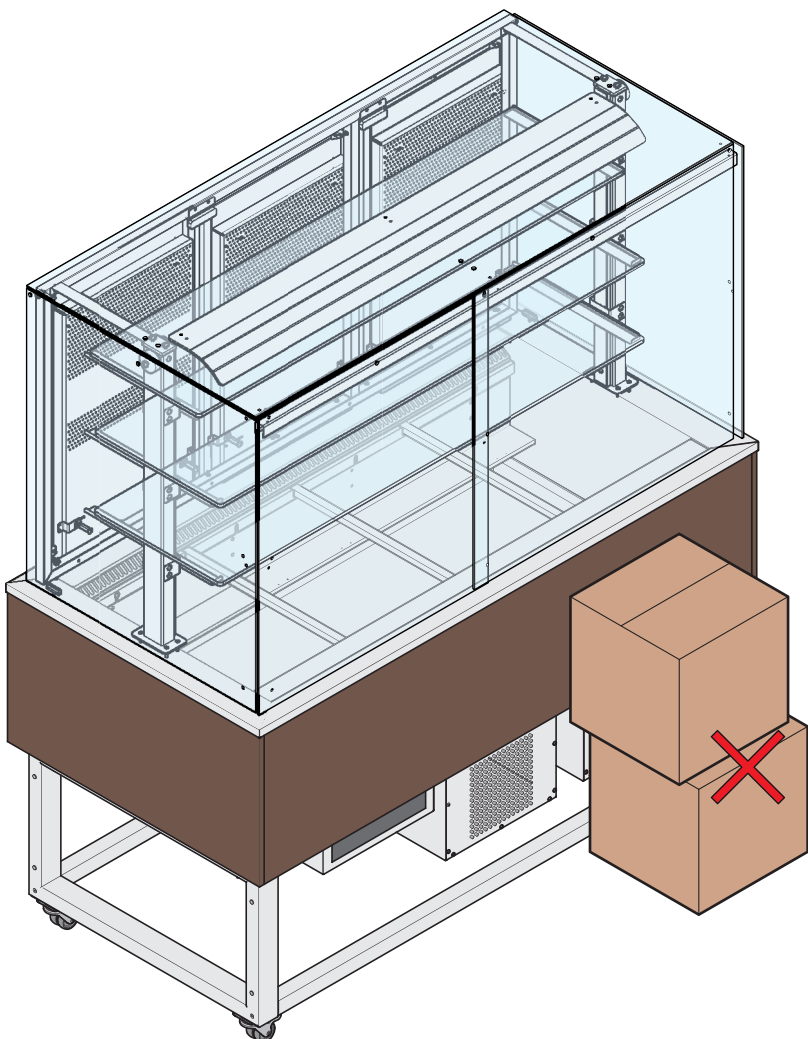
23



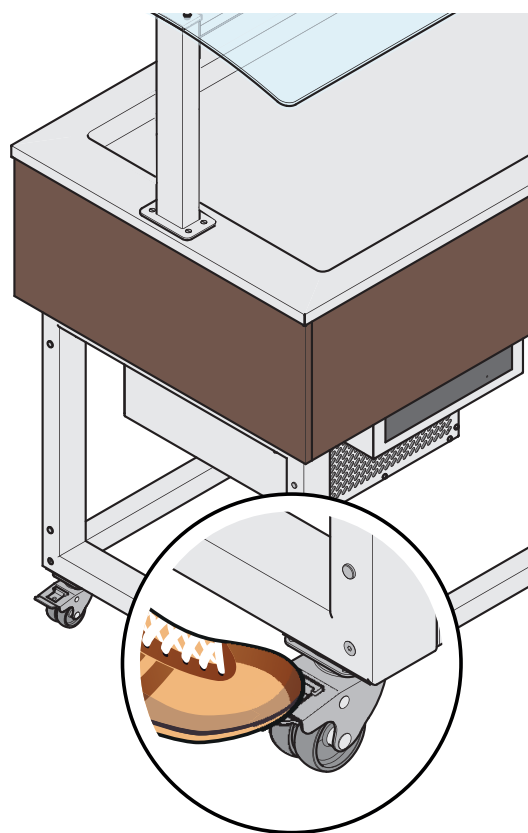
Attention aux brûlures!

Hot! Risk of burns!

24



22



Durant l'utilisation normale, bloquer toujours les roulettes avec les freins prévus à cet effet.

Always lock the wheels during its normal operation.

1.1. CONNAÎTRE L'APPAREIL

Cet appareil rentre dans la gamme de machines de haut niveau dédiée à la présentation des produits de pâtisserie ou gastronomie.

Le but de ces machines est uniquement **d'exposer les aliments** pendant le service ; c'est pourquoi **l'appareil ne doit pas être utilisé en continu**.

Le temps d'utilisation maximal est de **3 heures pour les appareils réfrigérés** et de **4 pour les appareils chauffants**.

+ Nous conseillons d'allumer l'appareil au minimum 30 minutes avant sa première utilisation.

Au terme de son utilisation, éteindre la machine et retirer les aliments non consommés en prenant soin de les conserver de manière adéquate.

! Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité dans les premières pages de ce manuel.

! Si l'appareil est équipé de roulettes, il faut faire attention durant les déplacements de ne pas pousser brusquement l'appareil pour éviter qu'il ne se renverse et qu'il ne s'endommage, veiller aussi à éviter les éventuelles irrégularités du sol. Durant l'utilisation normale, bloquer toujours les roulettes avec les freins prévus à cet effet.

! Les appareils chauffants, comme les bains-marie, **ne produisent pas une température suffisamment élevée pour la cuisson ou la stérilisation des aliments** et servent uniquement à garder en température. Ceux-ci, pendant le service et pendant plusieurs minutes après extinction, atteignent à certains endroits des températures élevées. Attention aux risques de brûlures.

! Ne pas poser d'objet devant les fentes d'aération du groupe compresseur.

! Maintenir une aération permanente du local où est installé l'appareil.

Dans les pages suivantes, pour chaque catégorie d'appareil, sont fournies des explications d'utilisation détaillées pour exploiter au mieux l'appareil et en toute sécurité.

	page
bac réfrigéré statique	58
plan réfrigéré statique	58
bac réfrigéré ventilé	59
bac réfrigéré ventilé avec vitrine Platinum	59
bac chaud bain-marie	60
bac chaud sec	62
plan de maintien	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.

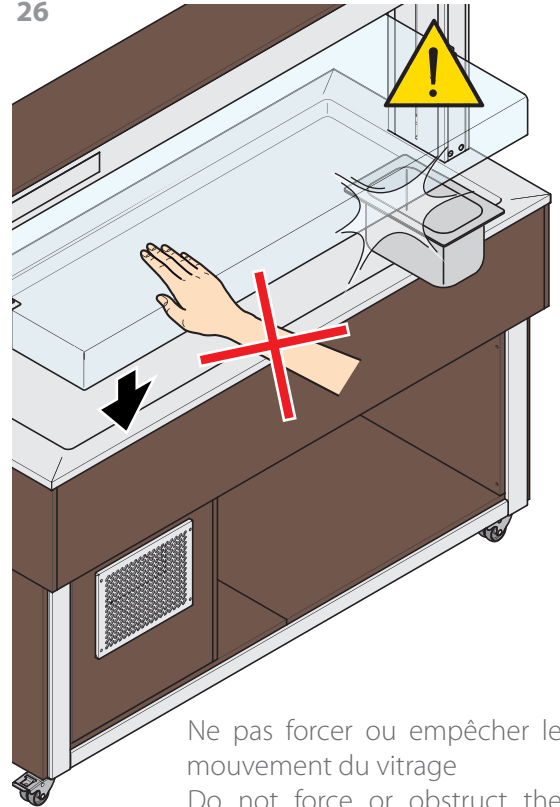
Below are detailed explanations of how to use each type of equipment, so that they can be used safely and in the best possible way.

	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



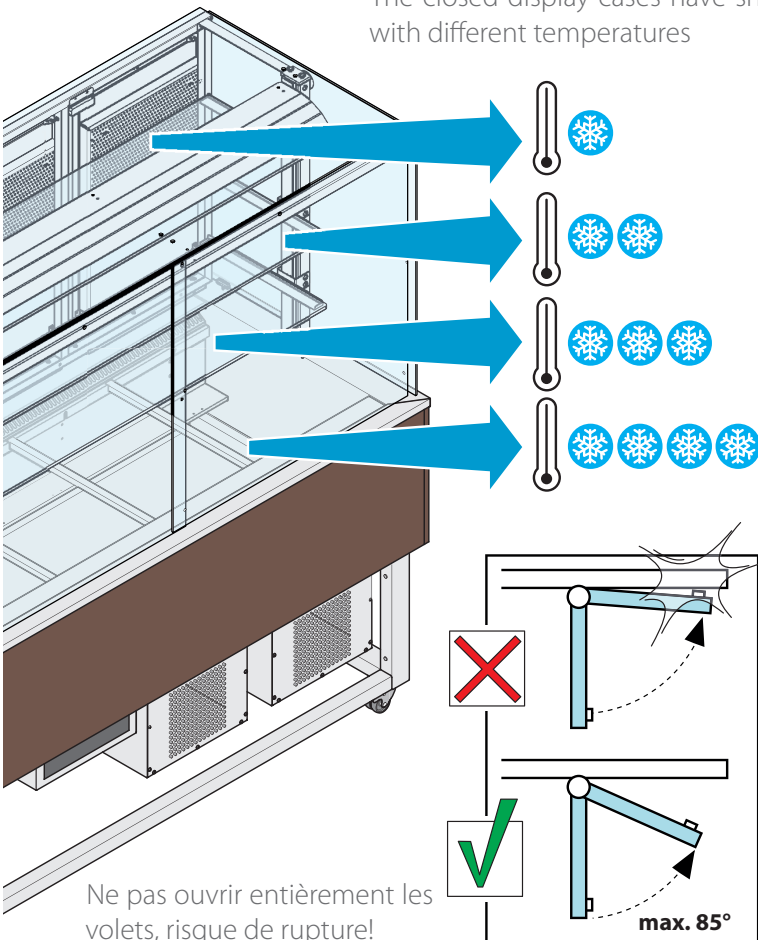
26



Ne pas forcer ou empêcher le mouvement du vitrage
Do not force or obstruct the movement of the cover

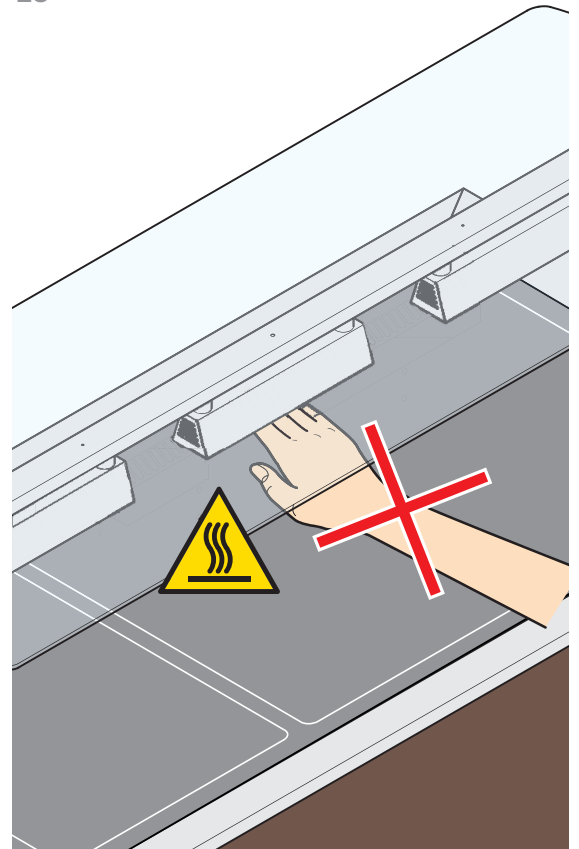
27

Les vitrines fermées ont des étagères de différentes températures.
The closed display cases have shelves with different temperatures



Ne pas ouvrir entièrement les volets, risque de rupture!
Do not open the flaps fully. Risk of breakage!

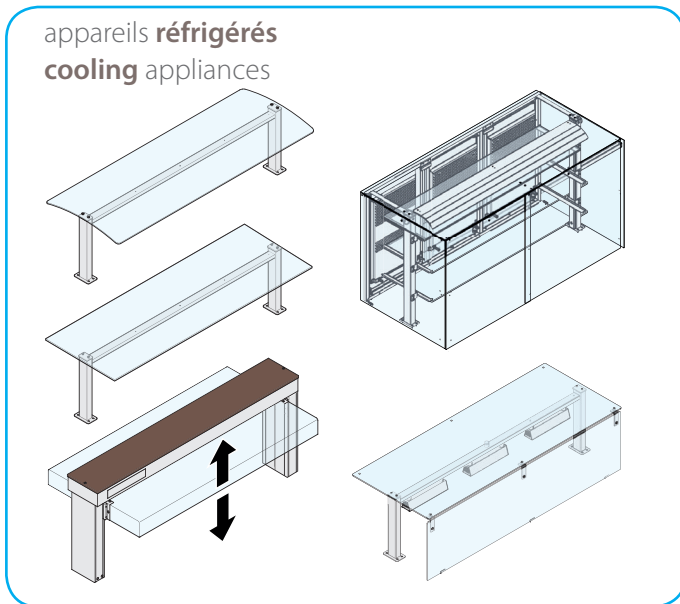
28



Attention aux brûlures!
Hot! Risk of burns!

1.2. CONNAÎTRE LA SUPERSTRUCTURE (SI PRÉSENTE)

Les superstructures varient en fonction du modèle, se référer au modèle possédé.




Les appareils **réfrigérés**, selon le modèle, s'adaptent à quatre types de structures différentes, toutes avec la possibilité d'être doté d'un éclairage à LED:

- ouvert côté serveur et client ;
- avec 3 étagères en verre, avec porte côté serveur et volets, portes coulissantes, battantes ou verre fermé côté client ;
- ouvert côté serveur et client, en pont, avec vitrage mobile ;
- ouverte côté serveur, fermée côté client.

Les appareils **chauffants** ont trois différents types de superstructure, toutes compatibles avec le montage de lampes chauffantes (HOT):

- ouvert côté serveur et client ;
- ouvert côté serveur et client ; en pont ;
- ouverte côté serveur, fermée côté client.

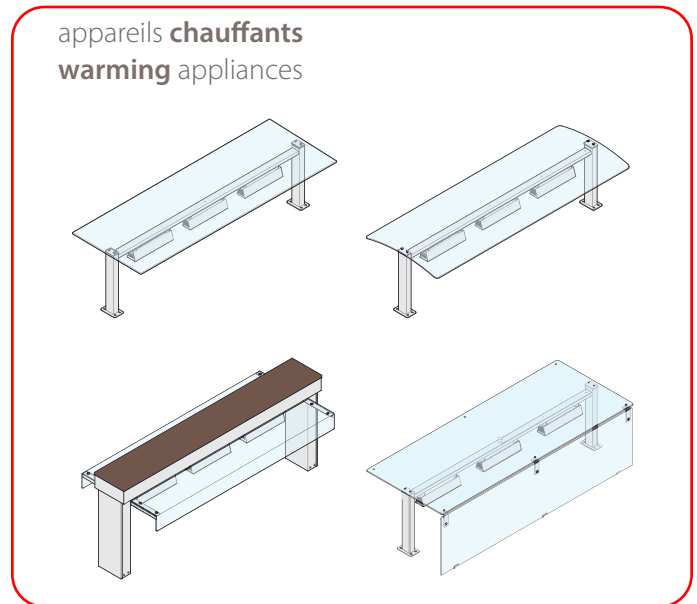
- 25** ▶ Ne pas poser d'objet **sur** la superstructure en verre.
27 ▶ Les lampes chauffantes, pendant l'allumage et quelques minutes après l'extinction, atteignent des températures élevées. attention à ne pas y approcher les mains ou des objets sensibles à la chaleur.

 Ne laisser pas les lumières éclairées après les heures de service normal (3 heures pour les appareils réfrigérés et 4 pour les appareils chauffants).

Pour l'utilisation des superstructures (ex. pour allumer la lumière ou pour lever/baisser le vitrage de certains modèles), consulter la page 64 (appareils réfrigérés) ou 70 (chauffants).

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.

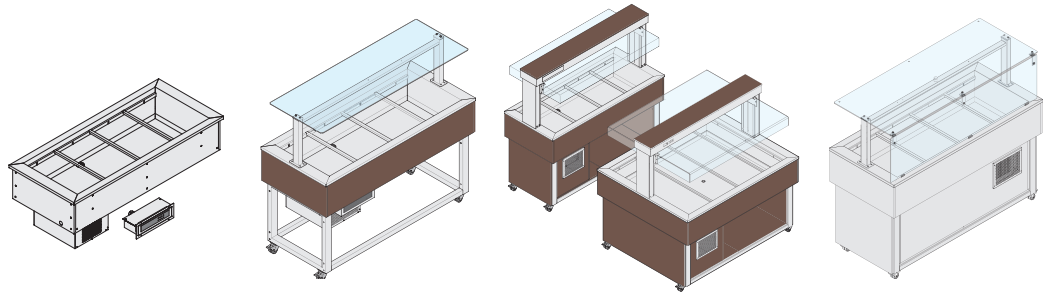
- 27** ▶ Heat lamps reach high temperatures when switching on and for a few minutes after being switched off. Do not touch them with your hands or any heat-sensitive objects.

 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).

bac réfrigéré statique

static cooling tank



panneau de commande
control panel

p. 64

p. 64

p. 64

p. 64

Ces appareils servent à la réfrigération des aliments contenus dans les bacs GN 1/1.

Les aliments sont placés directement dans les bacs, sans autres récipients. Les appareils sont fournis sans bacs ; ceux-ci doivent être demandés en option au fabricant. L'utilisation des bacs d'un autre fabricant pourrait demander l'utilisation de cloisons sur mesure à demander au fabricant.

⊕ Pour certaines recommandations ou conseils d'utilisation, consulter les pages **55** et **57**.

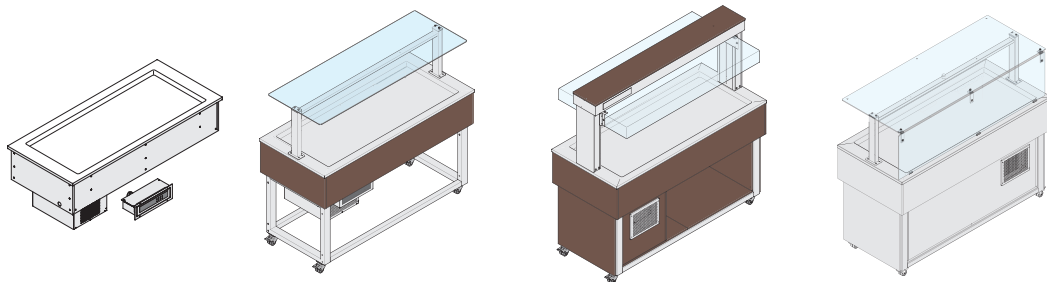
This equipment is used to refrigerate food in GN1/1 containers.

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**.

plan réfrigéré statique

static cooling surface



panneau de commande
control panel

p. 64

p. 64

p. 64

p. 64

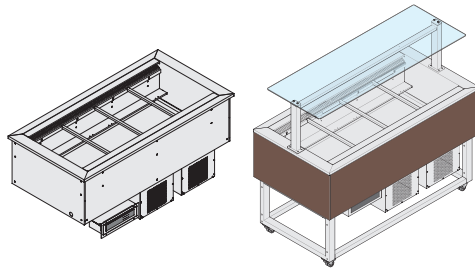
Ces appareils servent à la réfrigération des aliments contenus dans des assiettes ou des plateaux à poser sur le plan réfrigéré.

⊕ Pour certaines recommandations ou conseils d'utilisation, consulter les pages **55** et **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**.

bac réfrigéré ventilé

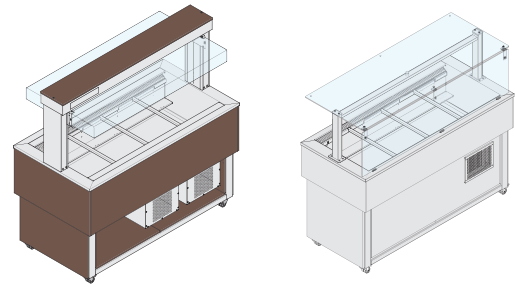


panneau de commande
control panel

p. 64

p. 64

ventilated cooling tank



p. 64

p. 64

Ces appareils servent à la réfrigération des aliments contenus dans les bacs GN 1/1.

Les aliments sont placés directement dans les bacs, sans autres récipients. Les appareils sont fournis sans bacs ; ceux-ci doivent être demandés en option au fabricant. L'utilisation des bacs d'un autre fabricant pourrait demander l'utilisation de cloisons sur mesure à demander au fabricant.

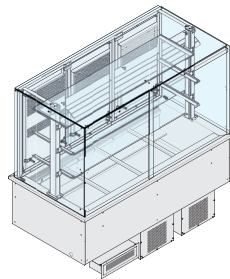
⊕ Pour certaines recommandations ou conseils d'utilisation, consulter les pages **55** et **57**.

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**.

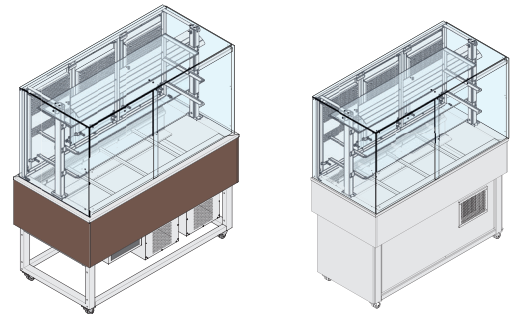
bac réfrigéré ventilé avec vitrine



panneau de commande
control panel

p. 64

ventilated cooling tank with display case



p. 64

p. 64

Ces appareils servent à la réfrigération des aliments contenus dans les bacs GN 1/1 ou posés sur le fond. Les appareils sont fournis sans bacs ; ceux-ci doivent être demandés en option au fabricant. L'utilisation des bacs d'un autre fabricant pourrait demander l'utilisation de cloisons sur mesure à demander au fabricant.

L'étagère la plus haute a la température la plus élevée qui baisse au fur et à mesure que l'on descend vers le bac.

⊕ Pour certaines recommandations ou conseils d'utilisation, consulter les pages **55** et **57**.

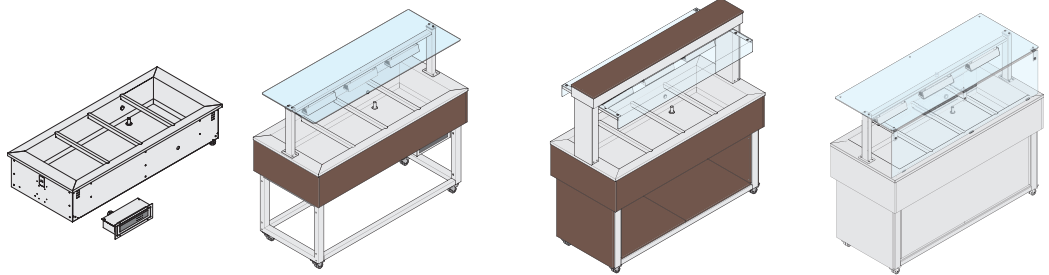
This equipment is used to refrigerate food in GN1/1 containers or resting on the bottom surface. The appliances are supplied without the containers; they can be requested as an optional extra from the manufacturer. If you use containers made by another manufacturer, you may need to ask the manufacturer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

bac bain-marie

bain-marie tank



panneau de commande
control panel

p. 70

p. 70


p. 70

p. 70


Ces appareils **utilisent la chaleur de l'eau** pour garder au chaud les aliments contenus à l'intérieur de bacs GN 1/1. Les aliments sont placés directement dans les bacs, sans autres récipients. Les appareils sont fournis sans bacs ; ceux-ci doivent être demandés en option au fabricant. L'utilisation des bacs d'un autre fabricant pourrait demander l'utilisation de cloisons sur mesure à demander au fabricant.

Le **remplissage de l'eau**, selon le modèle acheté, peut être automatique ou manuel.


Les modèles à **remplissage automatique** ne demandent aucune intervention de l'utilisateur. Ceux-ci sont reliés en permanence au circuit hydrique du local d'installation et une sonde s'assure que le niveau d'eau dans les bacs est toujours constant, en le complétant si besoin (le témoin

 du panneau de commande reste éclairé jusqu'à la fin du remplissage).

Les modèles à **remplissage manuel** nécessitent que l'utilisateur remplisse le bac en utilisant une douchette manuelle ou des conteneurs adaptés pour le contact avec les aliments (fournis séparément). L'allumage du témoin

 sur le panneau de commande indique la nécessité de faire le niveau d'eau et s'éteint quand le niveau est correct.

La **vidange de l'eau** est toujours manuelle, en retirant le bouchon du trop-plein du bac.


 Les appareils chauffants **ne produisent pas une température suffisamment élevée pour la cuisson ou la stérilisation des aliments** et servent uniquement à garder en température. Ceux-ci, pendant le service et pendant plusieurs minutes après extinction, atteignent à certains endroits des températures élevées. Attention aux risques de brûlures.


 Pour certaines recommandations ou conseils d'utilisation, consulter les pages **55** et **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, top-

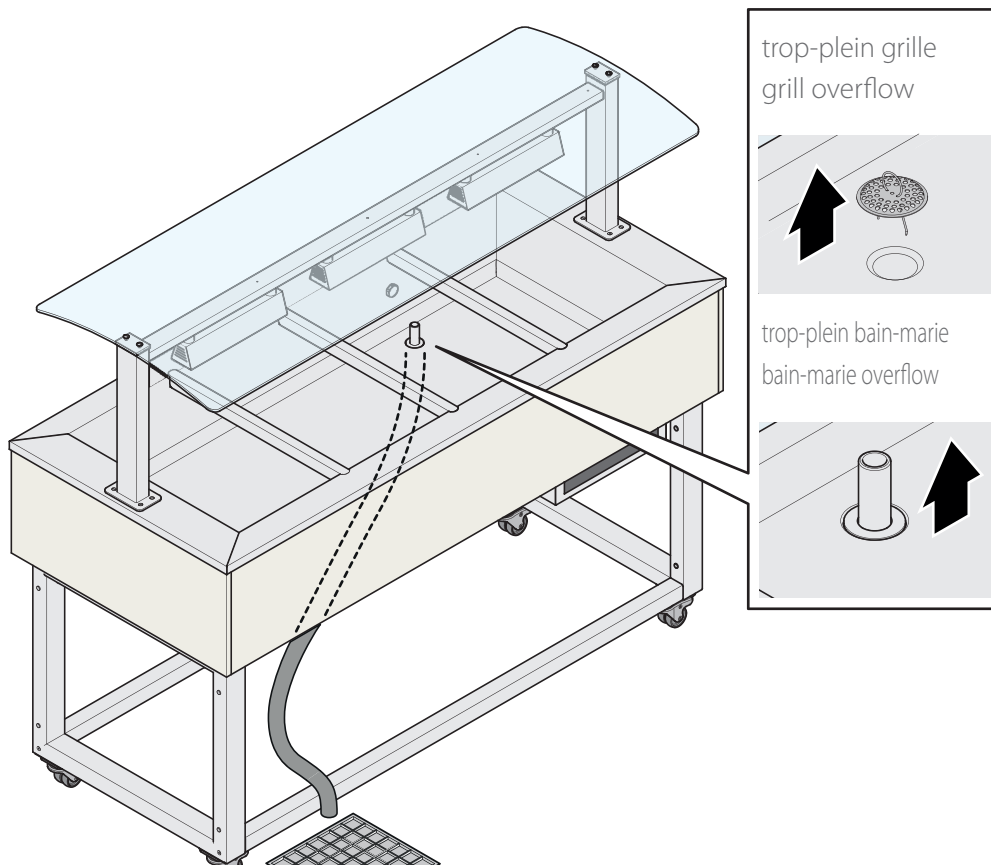
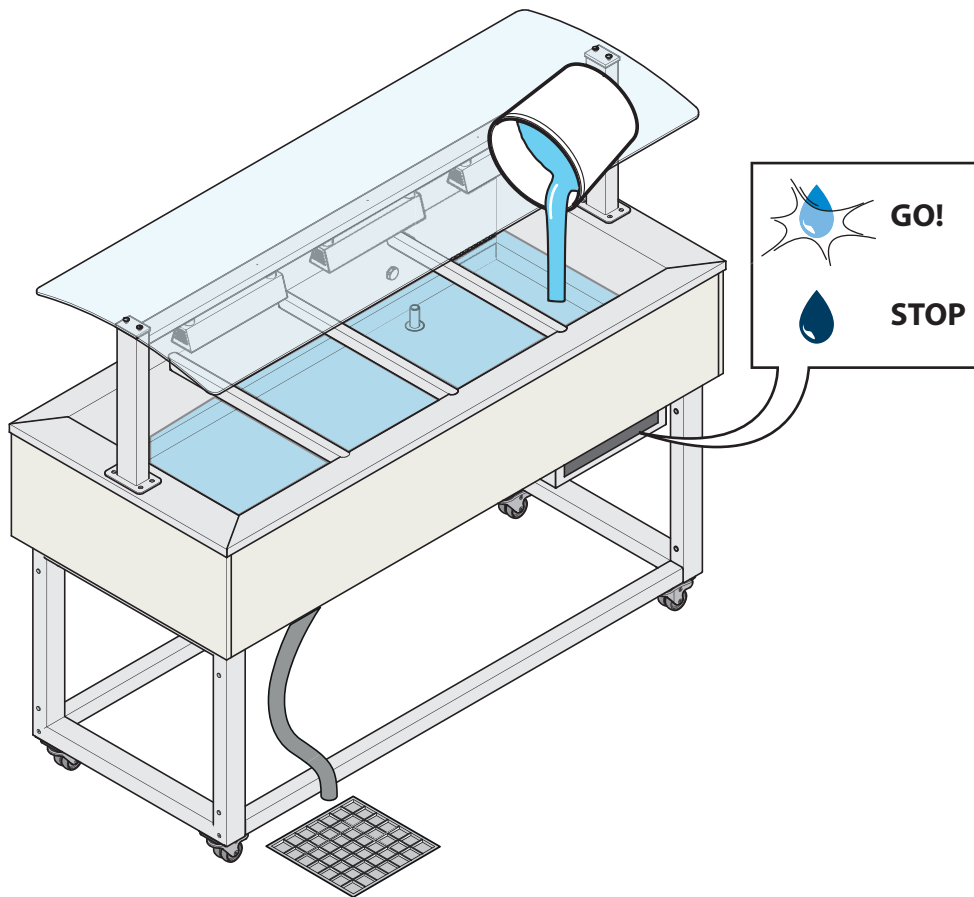
ping it up as needed (the control panel light  remains on until filling is complete).

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.

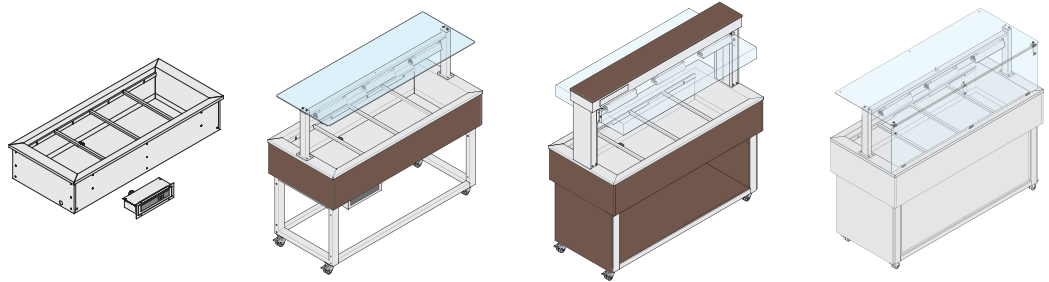
 The appliances **do not reach a sufficiently high temperature to cook or sterilise food**. They are only used to keep it warm. Some parts of these appliances reach high temperatures during service and for several minutes after being switched off. Pay attention to the risk of burns.

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



bac chaud sec

warming dry tank



panneau de commande
control panel

p. 70

p. 70

p. 70

p. 70

Ces appareils **utilisent la chaleur de l'eau** pour garder au chaud les aliments contenus à l'intérieur de bacs GN 1/1. Les aliments sont placés directement dans les bacs, sans autres récipients. Les appareils sont fournis sans bacs ; ceux-ci doivent être demandés en option au fabricant. L'utilisation des bacs d'un autre fabricant pourrait demander l'utilisation de cloisons sur mesure à demander au fabricant.

⚠ Les appareils chauffants **ne produisent pas une température suffisamment élevée pour la cuisson ou la stérilisation des aliments** et servent uniquement à garder en température. Ceux-ci, pendant le service et pendant plusieurs minutes après extinction, atteignent à certains endroits des températures élevées. Attention aux risques de brûlures.

+ Pour certaines recommandations ou conseils d'utilisation, consulter les pages **55** et **57**.

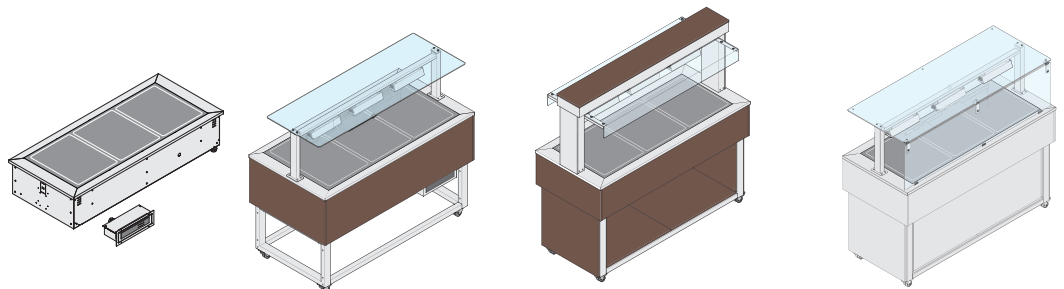
This equipment **uses the heat of the resistors** to keep the food stored in GN1/1 containers warm. Food is placed directly in the containers, without first needing to put it into another receptacle. The appliances are supplied without the containers; they can be requested as an optional extra from the 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**.

plan de maintien

warming surface



panneau de commande
control panel

p. 70

p. 70

p. 70

p. 70

Ces appareils **utilisent la chaleur des résistances** pour garder au chaud les aliments contenus à l'intérieur de bacs GN 1/1.

⚠ Les appareils chauffants **ne produisent pas une température suffisamment élevée pour la cuisson ou la stérilisation des aliments** et servent uniquement à garder en température. Ceux-ci, pendant le service et pendant plusieurs minutes après extinction, atteignent à certains endroits des températures élevées. Attention aux risques de brûlures.

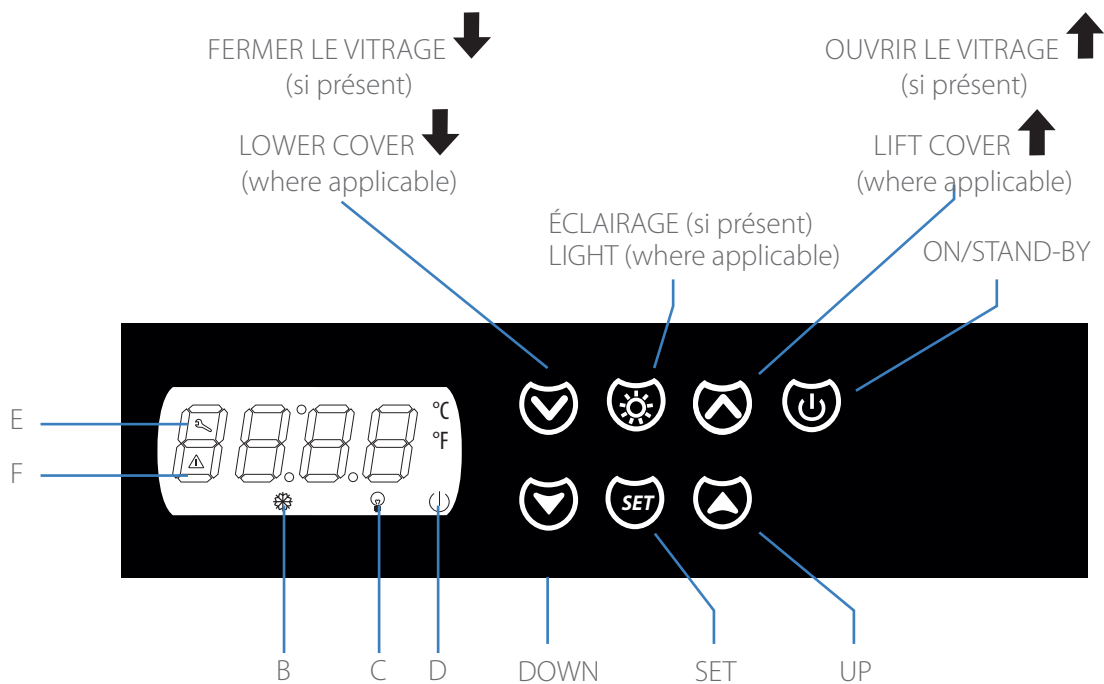
+ Pour certaines recommandations ou conseils d'utilisation, consulter les pages **55** et **57**.

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**.



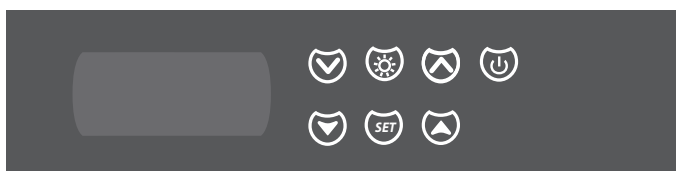


- B:** éclairé, il indique que le compresseur est en marche. S'il clignote, il indique que le point de consigne de la cellule est en cours de modification ou qu'une protection du compresseur s'est déclenchée.
- C:** si éclairé, il indique que les LED de la superstructure sont alimentées (si présents)
- D:** éclairé, il indique que le panneau est alimenté mais actuellement en stand-by
- E:** si éclairé, la machine nécessite une maintenance par un technicien qualifié.
- F:** si éclairé, présence d'alarme ou d'une erreur.

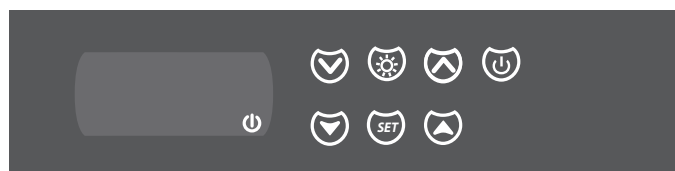
- B:** if it is on, it means that the compressor is running. If it flashes, it means that the cell set point is being modified or that a compressor's protection device has been enabled.
- G:** if it is on, it means that the LED lights on the superstructure are powered up (where applicable)
- D:** if 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.

+ Données techniques du tableau ► **Données techniques du panneau page 17**

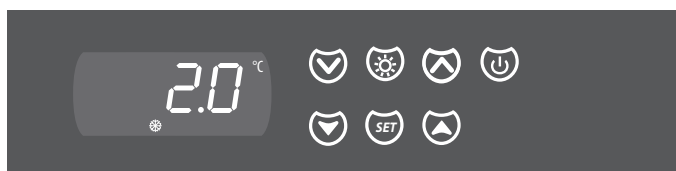
+ Panel technical specifications ► **Panel technical data on page 17**



panneau éteint
control panel off



panneau en stand-by
control panel in standby



panneau éclairé
control panel on



marche/arrêt du panneau

activation/deactivation of
the control panel

4 secondes

4 seconds

2.1. CERTAINES INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le panneau est équipé d'un écran à 4 chiffres et 7 touches: SET, UP, DOWN, FERMER VITRAGE, OUVRIR VITRAGE et ON/STAND-BY, ÉCLAIRAGE.

Le panneau peut avoir trois conditions différentes:

- **éclairé** = le panneau est alimenté et éclairé.
- **stand-by** = le panneau est alimenté mais éteint.
- **éteint** = le panneau n'est pas alimenté.

En cas de signal d'alarme ou d'erreur, le panneau émet un son, pour l'interrompre il suffit d'appuyer sur une quelconque touche.

2.2. ALLUMER ET ÉTEINDRE LE PANNEAU

- 31 ▶** **1** S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours.
- 2** Maintenir la touche «ON/STAND-BY» appuyée 2 secondes: la LED «on/stand-by» s'éteindra ou s'éclairera.

+ Lorsqu'il est alimenté, le panneau propose à nouveau la condition dans laquelle il se trouvait à la coupure de l'alimentation. Par exemple, si le panneau est éclairé et qu'une coupure de courant se produit, quand l'alimentation est rétablie le panneau reprend la condition «éclairé».

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.

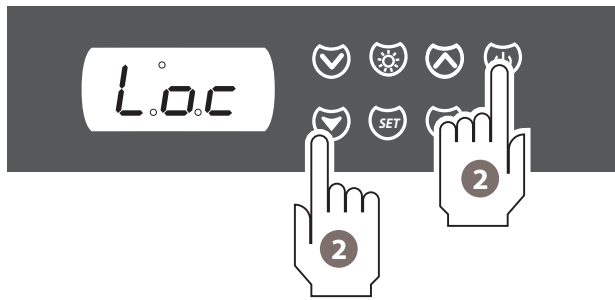
If an alarm is triggered or an error detected, the control panel starts beeping. Press any key to stop the buzzer.

2.2. SWITCHING THE PANEL ON AND OFF

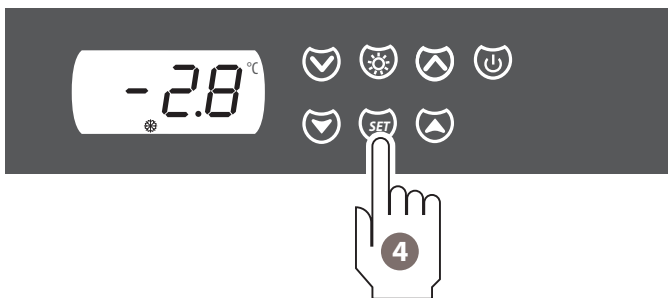
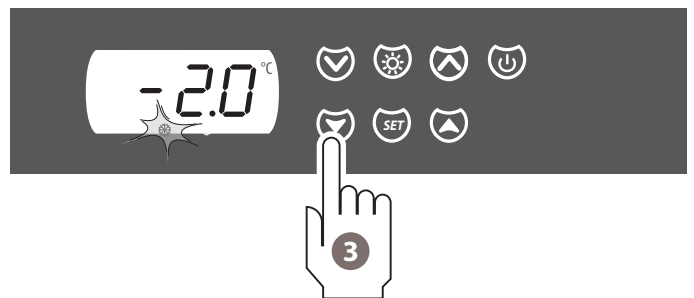
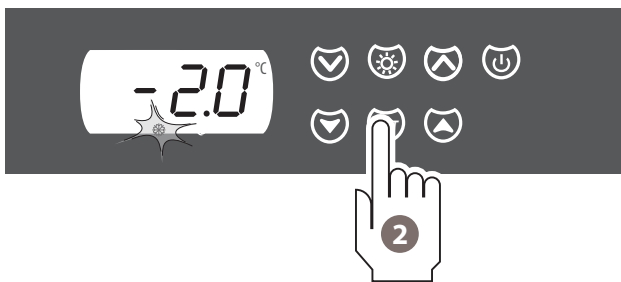
- 31 ▶** **1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active.
- 2** Press and hold the "ON/STAND-BY" key for 2 seconds: the "on/stand-by" LED will switch off or on.

+ 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.

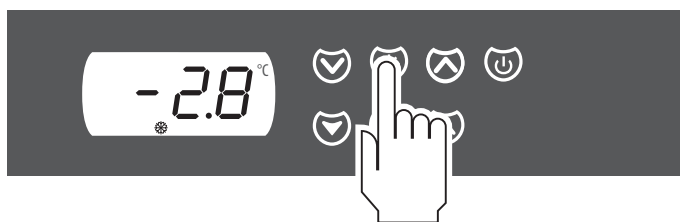
32



33



34



2.3. VERROUILLER OU DÉVERROUILLER LE CLAVIER

- 32 ►
- 1 S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours.
 - 2 Pour verrouiller le clavier, maintenir les touches «**DOWN**» et «**ON/STAND-BY**» appuyées simultanément pendant 1 seconde: l'écran affichera «Loc».
 - 3 Pour déverrouiller le clavier, maintenir les touches «**DOWN**» et «**ON/STAND-BY**» appuyées simultanément pendant 1 seconde: l'écran affichera «UnL».

2.4. PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE TRAVAIL

- 33 ►
- 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2 Appuyer sur la touche «**SET**»: la LED «compresseur» clignotera.
 - 3 Appuyer, dans les 15 secondes qui suivent, les touches «**UP**» ou «**DOWN**» jusqu'à programmer la température souhaitée (ex. +1°C).
 - 4 Pour mémoriser la température programmée, appuyer à nouveau sur la touche «**SET**»: la LED «compresseur» s'éteindra.

Pour quitter la procédure avant le délai, il ne faut toucher aucune touche pendant 15 secondes (toute éventuelle modification sera sauvegardée).

2.5. ÉCLAIRER LA LUMIÈRE (SI PRÉSENTE)

- 34 ► Appuyer sur la touche pour éclairer ou éteindre la lumière, si présente sur l'appareil.

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

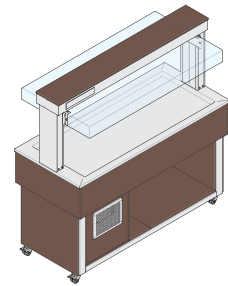
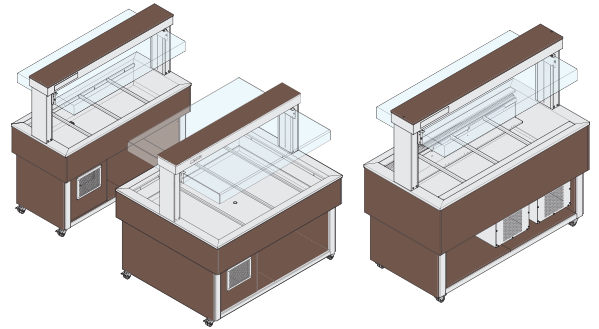
- 33 ►
- 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
 - 2 Press "**SET**": the compressor LED starts flashing.
 - 3 Within 15 seconds, press "**UP**" or "**DOWN**" until you set the desired temperature (e.g. +1°C).
 - 4 To save the set temperature, press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

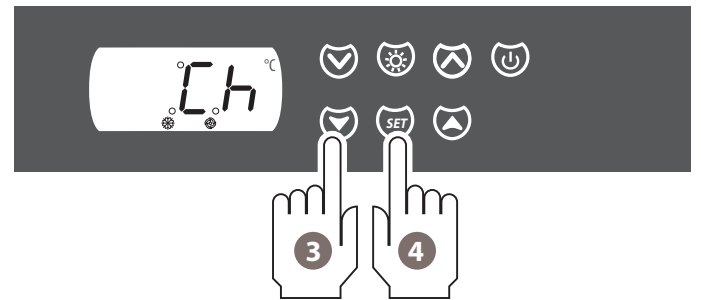
2.5. SWITCHING THE LIGHT ON (IF ANY)

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

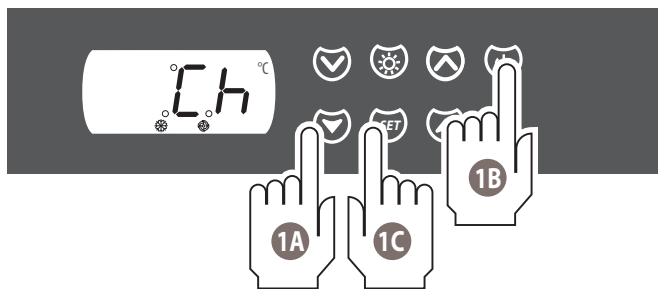
35



36



37



Pour quitter la procédure
Exit the procedure

2.6. OUVRIR OU FERMER LE VITRAGE

SEULEMENT POUR LES APPAREILS RÉFRIGÉRÉS QUI LE PRÉVOIENT

- 35 ► 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).

Pour **baisser** le vitrage:

- 2 maintenir la touche «**FERMER VITRAGE**» appuyée pour activer la descente de ce dernier. La commande s'arrête au relâchement de la touche. Si le vitrage arrive en butée, la descente s'arrête automatiquement.

Pour **ouvrir** le vitrage:

- 3 maintenir la touche «**OUVRIR VITRAGE**» appuyée pour activer la montée de ce dernier. La commande s'arrête au relâchement de la touche. Si le vitrage arrive en butée, la montée s'arrête automatiquement.

2.7. COMPTE DES HEURES DE FONCTIONNEMENT DU COMPRESSEUR

- ⊕ L'instrument est en mesure de mémoriser jusqu'à 9999 heures de fonctionnement du compresseur, ensuite le numéro 9999 clignotera.

2.7.1. Affichage des heures de fonctionnement

- 36 ► 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
- 2 Maintenir la touche «**DOWN**» appuyée pendant 1 seconde, l'écran affiche la première option disponible.
- 3 Appuyer sur la touche «**UP**» ou la touche «**DOWN**» jusqu'à sélectionner «**CH**».
- 4 Appuyer sur la touche «**SET**».

2.7.2. Quitter la procédure

- 37 ► Il existe quatre méthodes, toutes valables:
- 1A Appuyer et relâcher la touche «**UP**» ou la touche «**DOWN**» jusqu'à ce que l'écran affiche la température de la cellule.
- 1B Appuyer sur la touche «**ON/STAND-BY**».
- 1C Appuyer sur la touche «**SET**».
- 1D N'effectuer aucune opération pendant 60 s.

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

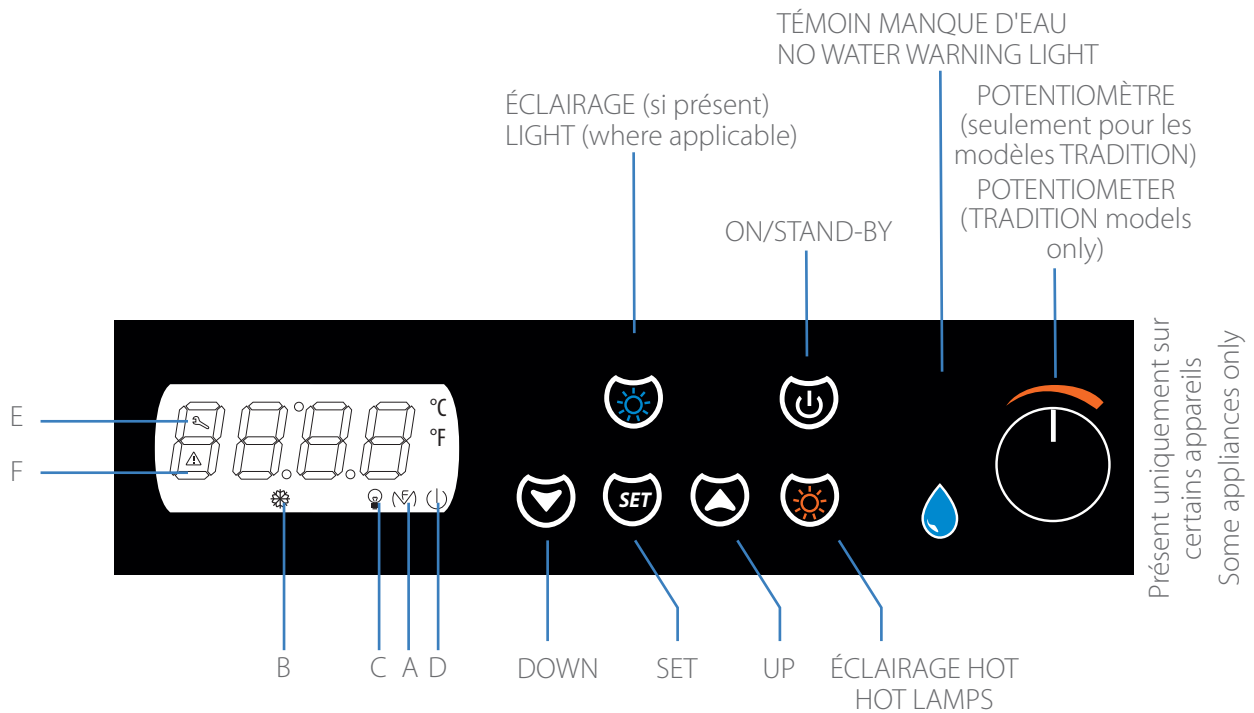
- ⊕ The control unit can save up to 9999 compressor operating hours. Once this number is reached, it will start flashing.

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**".

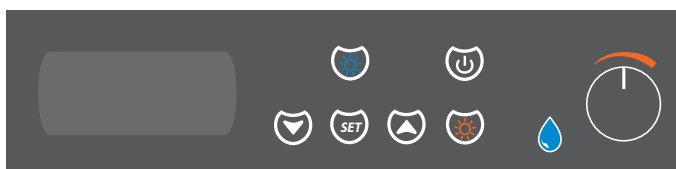
2.7.2. Exiting the procedure

- 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.

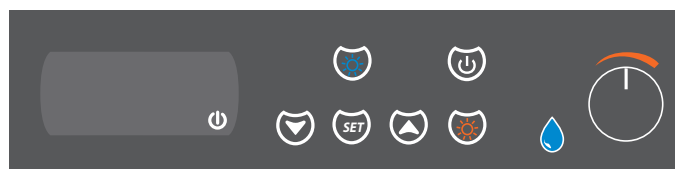


- A:** s'éclaire pour signaler que les lumières chaudes de la superstructure sont éclairées.
- B:** s'éclaire pour indiquer les résistances de chauffage sont en marche.
S'il clignote, il indique que le point de consigne de la cellule est en cours de modification ou qu'une protection du compresseur s'est déclenchée.
- C:** si éclairé, il indique que les LED de la superstructure sont alimentées (si présents)
- D:** éclairé, il indique que le panneau est alimenté mais actuellement en stand-by
- E:** si éclairé, la machine nécessite une maintenance par un technicien qualifié.
- F:** si éclairé, présence d'alarme ou d'une erreur.

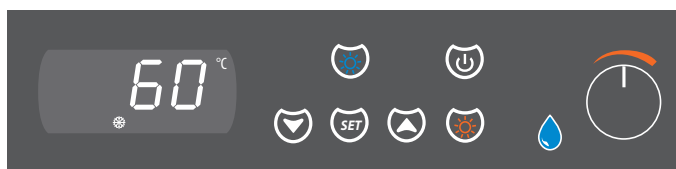
- A:** if it is on, the heat lamps on the superstructure are on.
- B:** if it is on, it means that the tank resistors are in operation. If it flashes, it means that the cell set point is being modified or that a compressor's protection device has been enabled.
- G:** if it is on, it means that the LED 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.



panneau éteint
control panel off



panneau en stand-by
control panel in standby



panneau éclairé
control panel on



marche/arrêt du panneau

activation/deactivation of
the control panel

4 secondes

4 seconds

3.1. CERTAINES INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le panneau est équipé d'un écran à 4 chiffres et 7 touches: SET, UP, DOWN et ON/STAND-BY, ÉCLAIRAGE.

Le panneau peut avoir trois conditions différentes:

- **éclairé** = le panneau est alimenté et éclairé.
- **stand-by** = le panneau est alimenté mais éteint.
- **éteint** = le panneau n'est pas alimenté.

En cas de signal d'alarme ou d'erreur, le panneau émet un son, pour l'interrompre il suffit d'appuyer sur une quelconque touche.

3.2. ALLUMER ET ÉTEINDRE LE PANNEAU

- 38 ▶** **1** S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours.
- 2** Maintenir la touche «ON/STAND-BY» appuyée 2 secondes: la LED «on/stand-by» s'éteindra ou s'éclairera.

+ Lorsqu'il est alimenté, le panneau propose à nouveau la condition dans laquelle il se trouvait à la coupure de l'alimentation. Par exemple, si le panneau est éclairé et qu'une coupure de courant se produit, quand l'alimentation est rétablie le panneau reprend la condition «éclairé».

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.

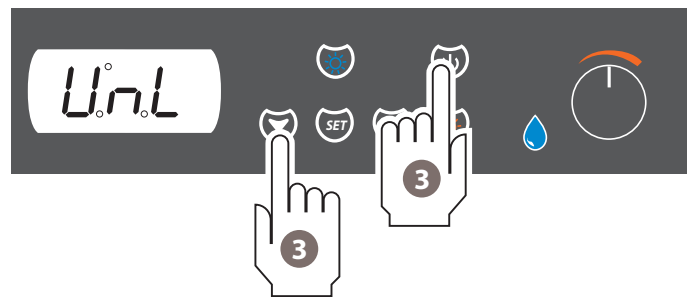
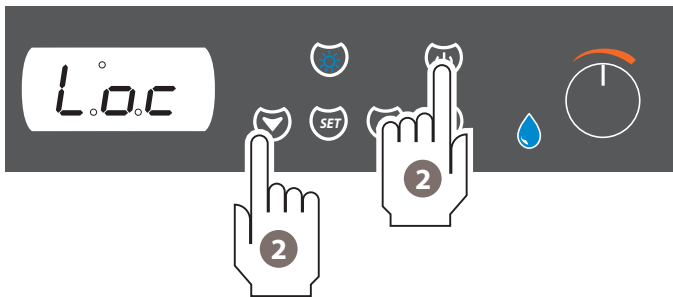
If an alarm is triggered or an error detected, the control panel starts beeping. Press any key to stop the buzzer.

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.

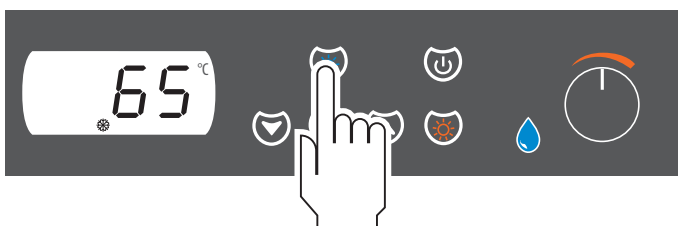
39



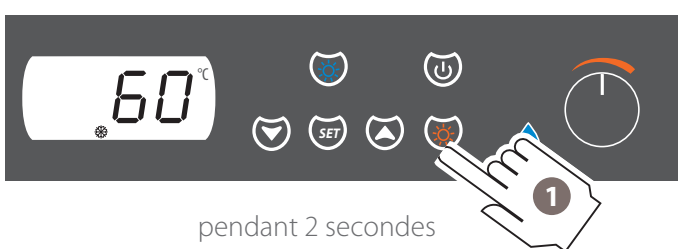
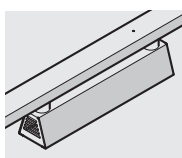
40



41



42



pendant 2 secondes
for 2 seconds



POTENTIOMÈTRE (si présent)
POTENTIOMETER (if any)

3.3. VERROUILLER OU DÉVERROUILLER LE CLAVIER

- 39 ►
- 1 S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucun processus n'est en cours.
 - 2 Pour verrouiller le clavier, maintenir les touches «DOWN» et «ON/STAND-BY» appuyées simultanément pendant 1 seconde: l'écran affichera «Loc».
 - 3 Pour déverrouiller le clavier, maintenir les touches «DOWN» et «ON/STAND-BY» appuyées simultanément pendant 1 seconde: l'écran affichera «UnL».

3.4. PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE TRAVAIL

- 40 ►
- 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2 Appuyer sur la touche «SET»: la LED «compresseur» clignotera.
 - 3 Appuyer, dans les 15 secondes qui suivent, les touches «UP» ou «DOWN» jusqu'à programmer la température souhaitée (ex. +1 °C).
 - 4 Pour mémoriser la température programmée, appuyer à nouveau sur la touche «SET»: la LED «compresseur» s'éteindra.

Pour quitter la procédure avant le délai, il ne faut toucher aucune touche pendant 15 secondes (toute éventuelle modification sera sauvegardée).

3.5. ÉCLAIRER LA LUMIÈRE (SI PRÉSENTE)

- 41 ► Appuyer sur la touche pour éclairer ou éteindre la lumière, si présente sur l'appareil.

3.6. ÉCLAIRER LES LAMPES CHAUFFANTES (SI PRÉSENTES)

- 42 ►
- 2 En présence de lampes chauffantes, appuyer au moins 2 secondes sur le bouton «LUMIÈRE CHAUDE» pour les allumer ou les éteindre.

Sur certains panneaux de commande est prévu un **potentiomètre** pour le réglage de la puissance des lampes chauffantes.

- 2 Tourner le potentiomètre dans:

le sens des aiguilles d'une montre pour **augmenter** la puissance des lampes chauffantes ;

le sens inverse des aiguilles d'une montre pour **diminuer** la puissance des lampes chauffantes ;

- +
- En présence de lampes à LED + chauffantes) il est possible de les activer en même temps en appuyant sur les boutons correspondants.

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.

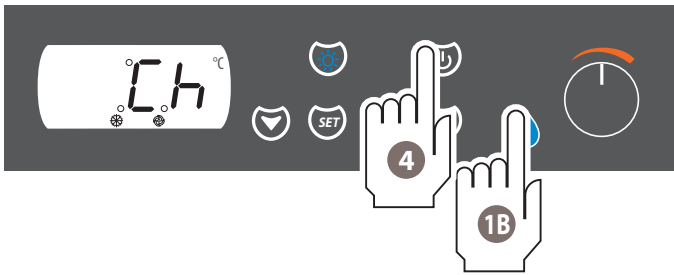
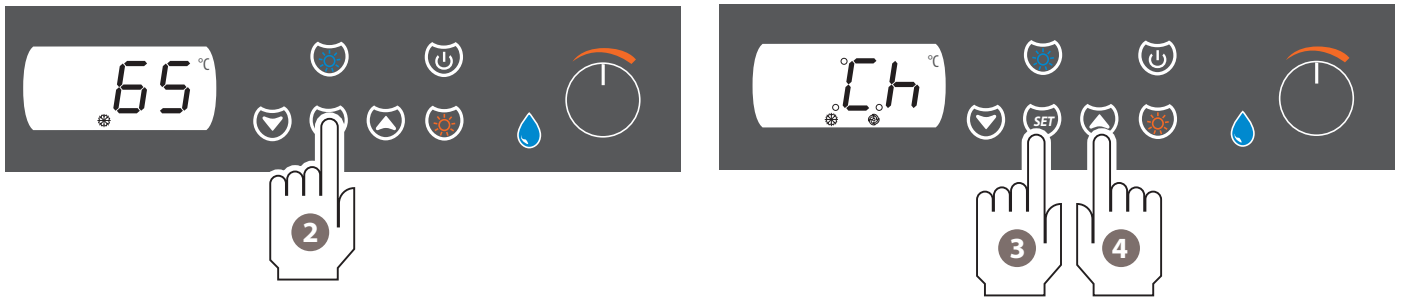
Some control panels have a **potentiometer** for adjusting the power of the heat lamps.

- 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.



Pour quitter la procédure
Exit the procedure

3.7. ALARME MANQUE D'EAU

Le panneau de commande des bacs bains-marie est doté d'un voyant qui s'éclaire s'il manque de l'eau.



Voyant éteint: niveau d'eau correct



Voyant éclairé: niveau d'eau insuffisant

Pour les **appareils à remplissage automatique**, l'indicateur sera éclairé pendant le remplissage automatique jusqu'au dépassement du capteur de niveau.

Pour les **appareils à remplissage manuel**, le voyant sera éclairé jusqu'au niveau optimal.

- ⊕ En cas de manque d'eau, les résistances sont désactivées par sécurité.

3.8. COMPTEUR D'HEURES DE FONCTIONNEMENT DES RÉSISTANCES DES BACS

- ⊕ L'instrument peut mémoriser jusqu'à 9999 heures de fonctionnement des résistances, après quoi le chiffre 9999 clignotera.

3.8.1. Affichage des heures de fonctionnement

- 43 ▶
 - 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2 Maintenir la touche «DOWN» appuyée pendant 1 seconde, l'écran affiche la première option disponible.
 - 3 Appuyer sur la touche «UP» ou la touche «DOWN» jusqu'à sélectionner «CH».
 - 4 Appuyer sur la touche «SET».

3.8.2. Quitter la procédure

- 44 ▶ Il existe quatre méthodes, toutes valables:
 - 1A Appuyer et relâcher la touche «UP» ou la touche «DOWN» jusqu'à ce que l'écran affiche la température de la cellule.
 - 1B Appuyer sur la touche «ON/STAND-BY».
 - 1C Appuyer sur la touche «SET».

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. 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. 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. 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. AIDE AU DÉPANNAGE

Il ne faut pas oublier que si l'instrument est éteint, aucune alarme ne sera mémorisée.

Les alarmes sont classées selon la possibilité d'enregistrement HACCP.

3.8.3. Alarmes HACCP

	Type d'alarme	Résolution
AL	Alarme de basse température: la température à l'intérieur de la cellule a une valeur basse de 10 °C par rapport à la température de travail programmé pour un délai supérieur à 60 minutes.	Contactez le service après-vente.
AH	Alarme de haute température: la température à l'intérieur de la cellule a une valeur haute que 10 °C par rapport à la température de travail programmé pour un délai supérieur à 60 minutes.	Vérifier que la porte n'est pas restée accidentellement ouverte et que la température ambiante excessive (par exemple, la proximité d'appareils chauds). Si l'alarme persiste, contactez le service après-vente.

Quand la cause ayant provoqué l'alarme disparaît, l'écran reprend le fonctionnement normal (l'icône HACCP reste éclairée).

3.8.4. Autres alarmes

Pr1	Erreur sonde cellule	Contactez le service après-vente
-----	----------------------	----------------------------------

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. Autres condensateurs/compresseur

COH	Alarme surchauffe condensateur: la température au condensateur a dépassé 80 °C.	Éteindre et rallumer le panneau de commande après avoir attendu au moins 10 minutes: si, au redémarrage, la température du condensateur dépasse encore celle établie, il faudra débrancher l'alimentation et le nettoyer. Si l'alarme persiste, contacter le service après-vente. COH: quand la cause ayant provoqué l'alarme disparaît, l'instrument rétablit le fonctionnement normal de la machine. CSd: pour réarmer cette alarme, il faut éteindre l'instrument ou couper l'alimentation.
CSd	Alarme blocage condensateur: la température au condensateur a dépassé 55°C.	

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. 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.
CSd	Locked compressor alarm: the condenser temperature has exceeded 55 °C.	

4.1. PARAMÉTRAGE (POUR LES PANNEAUX D'APPAREILS CHAUFFANTS OU RÉFRIGÉRÉS)

 Cette opération est réservée au SAV ou aux techniciens qualifiés.

Pour modifier les paramètres de fonctionnement de la machine, procéder comme suit:

- 45 ► **1** lorsque l'écran affiche la température, maintenir simultanément les deux boutons «UP» et «DOWN» appuyés pendant 4 secondes: l'écran affiche «PA».
- 2** Appuyer sur la touche «SET»: l'écran affiche «0».
- 3** Appuyer sur la touche «DOWN» jusqu'à sélectionner le numéro «-19».
- 4** Appuyer sur la touche «SET»: l'écran affiche à nouveau «PA».
- 5** Maintenir simultanément les deux touches «UP» et «DOWN» appuyées pendant 4 secondes: l'écran affichera le premier paramètre de programmation «SP».
- 6** Avec les touches «UP» et «DOWN» faire défiler tous les paramètres jusqu'à celui que l'on souhaite modifier (dans l'exemple est illustré le paramètre P2).
- 7** Presser la touche «SET» pour accéder aux configurations du paramètre sélectionné.
- 8** Changer les valeurs avec les touches «UP» et «DOWN».
- 9** Presser «SET» pour confirmer la nouvelle valeur.

Pour **sortir et sauvegarder les configurations** maintenir simultanément les deux touches «UP» et «DOWN» appuyées pendant 4 secondes et ne toucher plus aucun bouton pendant 60 secondes: l'écran affichera de nouveau la température en cellule

Éteindre **ensuite le panneau de commande** avec le bouton d'arrêt «ON/STAND-BY» et **couper l'alimentation** de l'appareil.

Attendre 5 secondes, remettre le courant et rallumer le panneau avec le bouton d'arrêt «ON/STAND-BY».

4.1. RÉGLAGE DES PARAMÈTRES D'(VALABLE POUR LES CONTRÔLEURS HOT ET COLD)

 Cette procédure est réservée au SAV ou au personnel qualifié.

Pour modifier un paramètre, procéder ainsi:

- 45 ► **1** Lorsque l'écran affiche la température, maintenir les boutons «UP» et «DOWN» enfoncés pendant 4 secondes: l'écran affichera «PA».
- 2** Appuyer sur la touche «SET»: l'écran affiche «0».
- 3** Avec la touche «DOWN», saisir la valeur «-19»
- 4** Appuyer sur la touche «SET»: l'écran affiche «PA».
- 5** Maintenir les touches «UP» et «DOWN» appuyées simultanément pendant 4 secondes: l'écran affichera «SP».
- 6** Accéder à la liste des paramètres à l'aide des touches «UP» et «DOWN» (voir l'exemple de paramètre P2).
- 7** Une fois le paramètre souhaité trouvé, appuyer sur la touche «SET».
- 8** Modifier la valeur avec les boutons «UP» et «DOWN».
- 9** Appuyez sur la touche «SET» pour confirmer la modification.

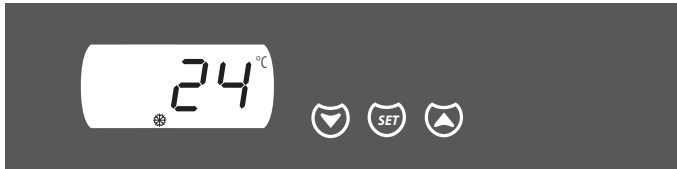
Pour **quitter et enregistrer les nouveaux paramètres**, maintenez les boutons «UP» et «DOWN» enfoncés pendant 4 secondes ou n'appuyez sur aucune touche pendant 60 secondes: l'écran affiche à nouveau la température.

Éteindre ensuite le contrôleur avec la touche «ON / STAND-BY» et **débrancher la ligne d'alimentation**.

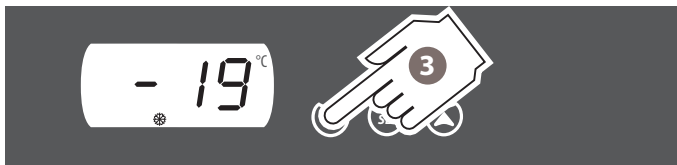
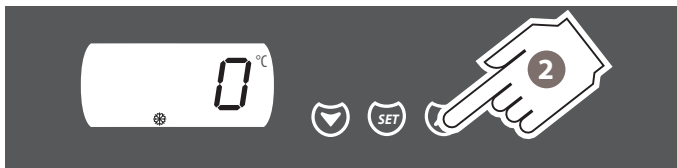
Attendre au moins 5 secondes, rétablir l'alimentation électrique de l'appareil et **rallumer le contrôleur** avec la touche «ON / STAND-BY».

depuis la page-écran avec
l'affichage température

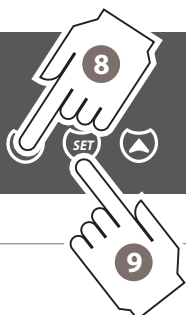
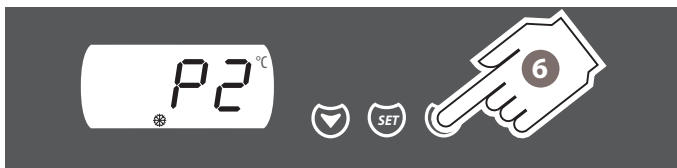
/ start from display showing
the temperature



4 secondes / 4 seconds



4 secondes / 4 seconds

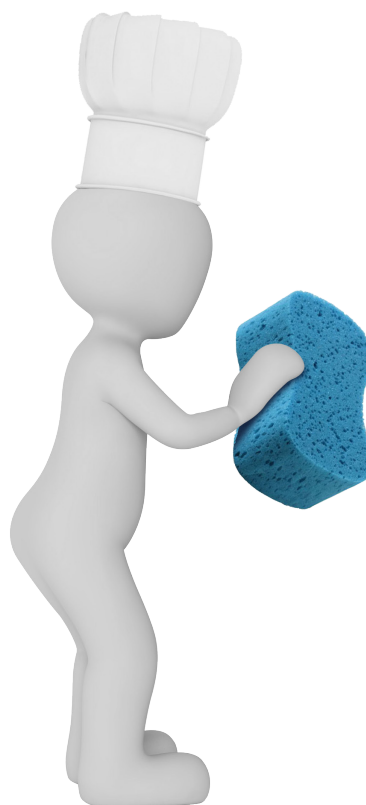


ENTRETIEN

Section dédiée aux opérateurs

MAINTENANCE









Section reserved to users











p. 81 Nettoyage et entretien
Cleaning and maintenance

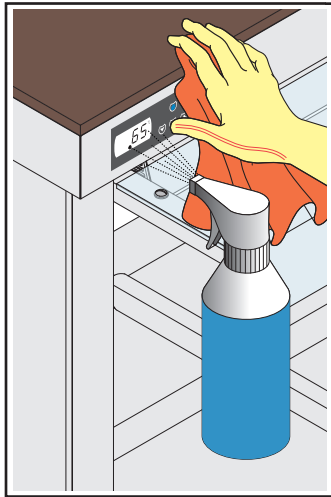
p. 90 Service après-vente
After-sales centre

1.1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

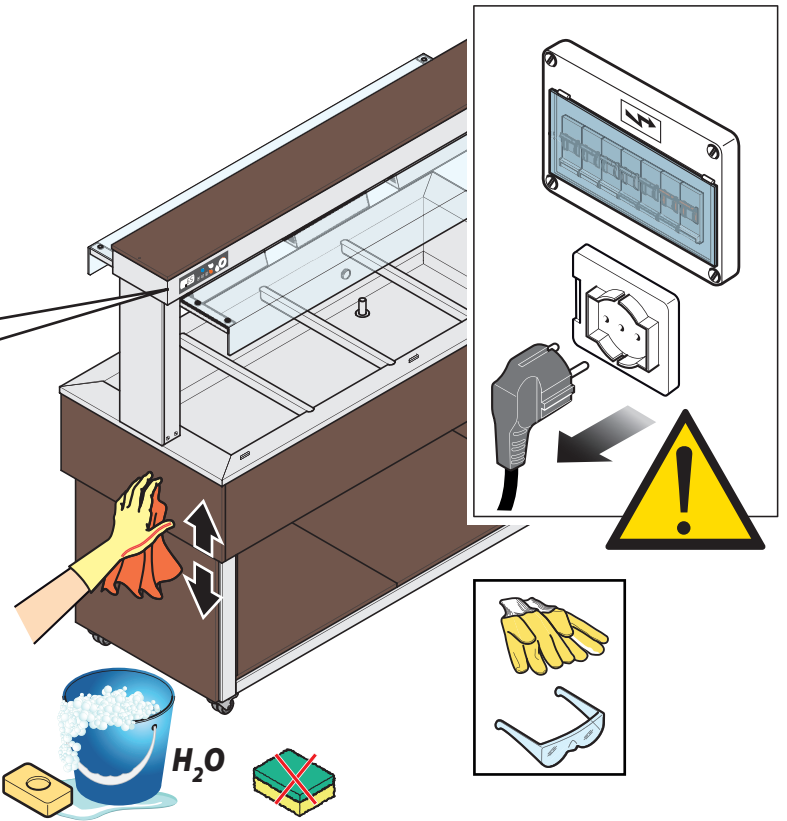
-  AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE INTERVENTION D'ENTRETIEN ORDINAIRE OU EXTRAORDINAIRE, IL FAUT DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET SE MUNIR DES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE NÉCESSAIRES (GANTS, ETC.).
-  L'UTILISATEUR DOIT EFFECTUER UNIQUEMENT LES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE ORDINAIRE (CELLES DE NETTOYAGE). POUR LA MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE POUR DEMANDER L'INTERVENTION D'UN TECHNICIEN AUTORISÉ.
-  LA GARANTIE DÉCHOIT EN CAS DE DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LA NÉGLIGENCE OU LE MAUVAIS ENTRETIEN (PAR EXEMPLE, L'UTILISATION DE PRODUITS NON ADAPTÉS).
-  FAIRE ATTENTION AUX PARTIES CHAUDES DURANT L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE DU MOTEUR.
-  FAIRE ATTENTION AUX BORDS TRANCHANTS SUR LE GROUPE RÉFRIGÉRANT.
-  Pour le nettoyage des composants ou des accessoires, il NE faut PAS utiliser:
 - des détergents abrasifs ou en poudre ;
 - des détergents agressifs ou corrosifs (acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.). Attention ! Ces substances ne doivent pas être utilisées même pour nettoyer le sol sous l'appareil ;
 - outils abrasifs ou pointus (éponges abrasives, racleurs, brosses en acier, etc.) ;
 - jets d'eau à vapeur ou à pression.À la première utilisation, laver l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon, rincer et sécher. Pour éliminer les résidus de travail, faire fonctionner à vide l'appareil pendant environ 30 minutes.
-  Le nettoyage des appareils chauffants (bain-marie, bacs secs, plans de maintien, etc..) doit être effectué après le refroidissement complet de la machine.
-  Ne pas mouiller les plans de maintien avec de l'eau froide lorsqu'ils sont encore chauds. Risque de choc thermique et de rupture.

1.1. SAFETY PRECAUTIONS

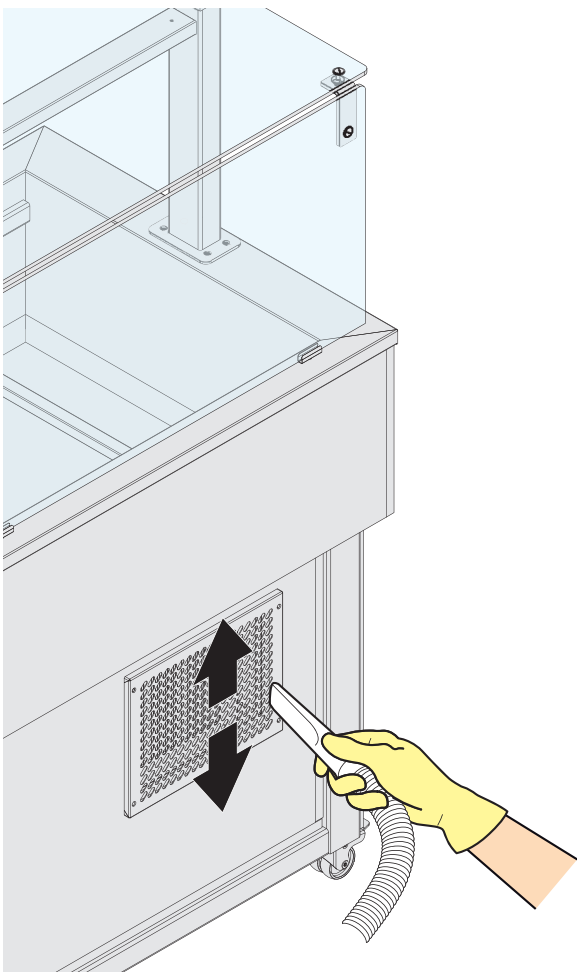
-  DISCONNECT THE APPLIANCE POWER SUPPLY AND WEAR ADEQUATE PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT (E.G. GLOVES) BEFORE PERFORMING ANY ROUTINE OR SPECIAL MAINTENANCE.
-  THE USER MUST ONLY PERFORM ROUTINE MAINTENANCE (CLEANING). CONTACT THE SERVICE CENTRE TO REQUEST THE ASSISTANCE OF AN AUTHORISED TECHNICIAN FOR 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. NETTOYAGE ORDINAIRE

1.2.1. Nettoyage des surfaces en acier

- 46 ► Utiliser un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ou des produits spécifiques pour l'acier. Rincer et sécher.

1.2.2. Nettoyage des parties externes (inox ou panneaux laminés)

Pour le nettoyage, utiliser un panneau imbibé d'eau chaude et de savon et terminer par un rinçage et un séchage soigné. Utiliser autrement des produits neutres, adaptés au matériel à nettoyer (inox ou laminé) et suivre les indications du fournisseur de ces derniers.

1.2.3. Nettoyage du panneau de commande

- 47 ► Utiliser un chiffon légèrement imbibé d'un produit spécifique pour le verre (sans alcool) en suivant les indications du fabricant du produit.
Il ne faut pas vaporiser trop de produits pour éviter les infiltrations pouvant endommager l'écran.

1.2.4. Nettoyage du condensateur (seulement pour les appareils réfrigérés)

- 48 ► Nous conseillons, tous les 60 jours, de soulever le panneau frontal en enlevant les vis ou en faisant levier avec un tournevis en fonction du modèle et d'aspirer la poussière accumulée sur le ventilateur du condensateur. En soulevant le panneau on accède aussi au bac de récupération de l'eau de condensation qui se trouve sous le condensateur et le compresseur: vérifier régulièrement que l'eau ne stagne pas trop longtemps. Si tel est le cas, contacter le fabricant pour trouver une solution.

1.2.5. Nettoyage des vitrines

- 49 ► Nettoyer les vitres avec un chiffon doux imbibé d'eau et de savon. Pour le nettoyage, **éviter absolument** les chiffons ou les éponges abrasives ou pointues, les détergents abrasifs, agressifs ou l'alcool.

1.2.6. Nettoyage des leds ou des lampes chauffantes (HOT)

-  Toujours attendre le refroidissement de toutes les parties de l'appareil.

Pour nettoyer la douille, utiliser un chiffon imbibé d'un produit neutre et doux, et suivre les indications du fournisseur du produit en question. Sécher soigneusement pour éviter d'endommager la structure à cause de la chaleur.

Pour nettoyer le verre trempé des lampes, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau, en faisant attention de ne pas les endommager ou les heurter. Sécher soigneusement pour

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.

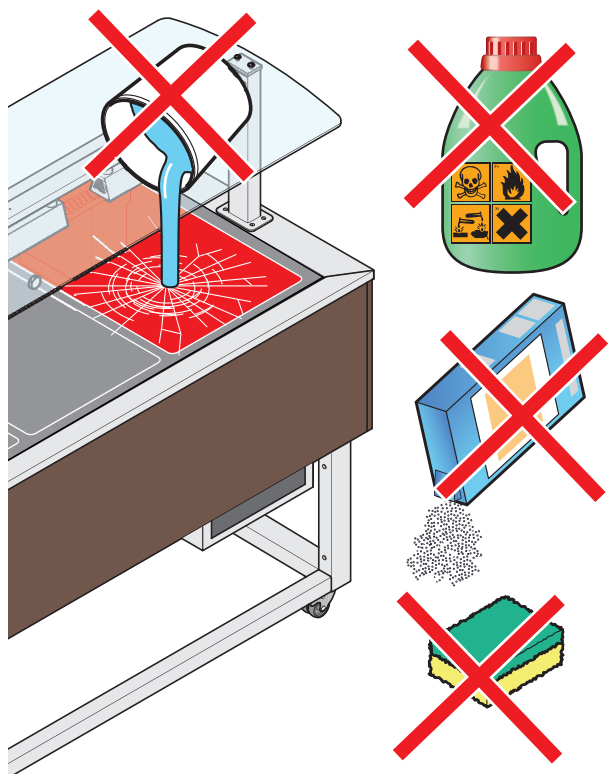
1.2.6. Cleaning the LEDs or heat lamps

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

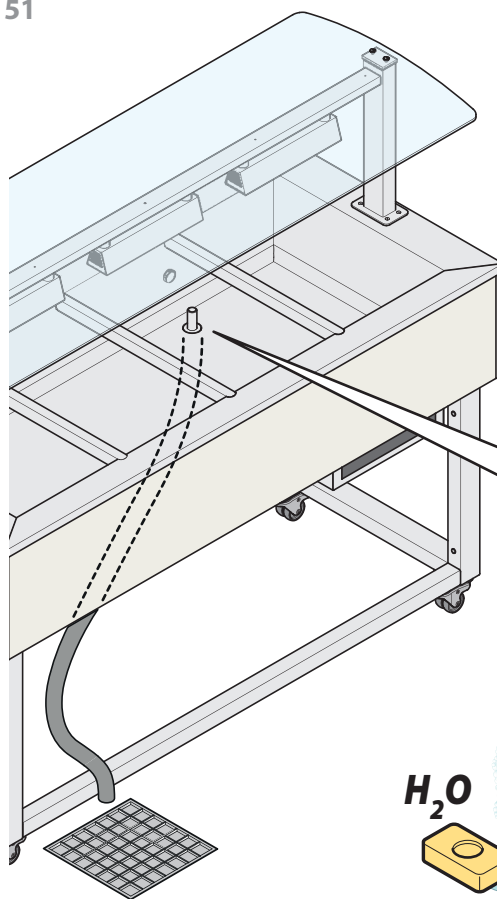
To clean the lamp holder metal, use a cloth slightly dampened with a mild, neutral detergent, following the instructions provided by the detergent manufacturer. Dry any residue carefully to avoid damage to the structure caused by heat.

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.

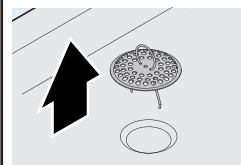
50



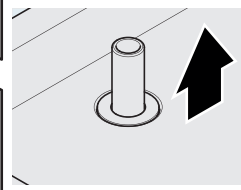
51



app. réfrigérés
cooling app.

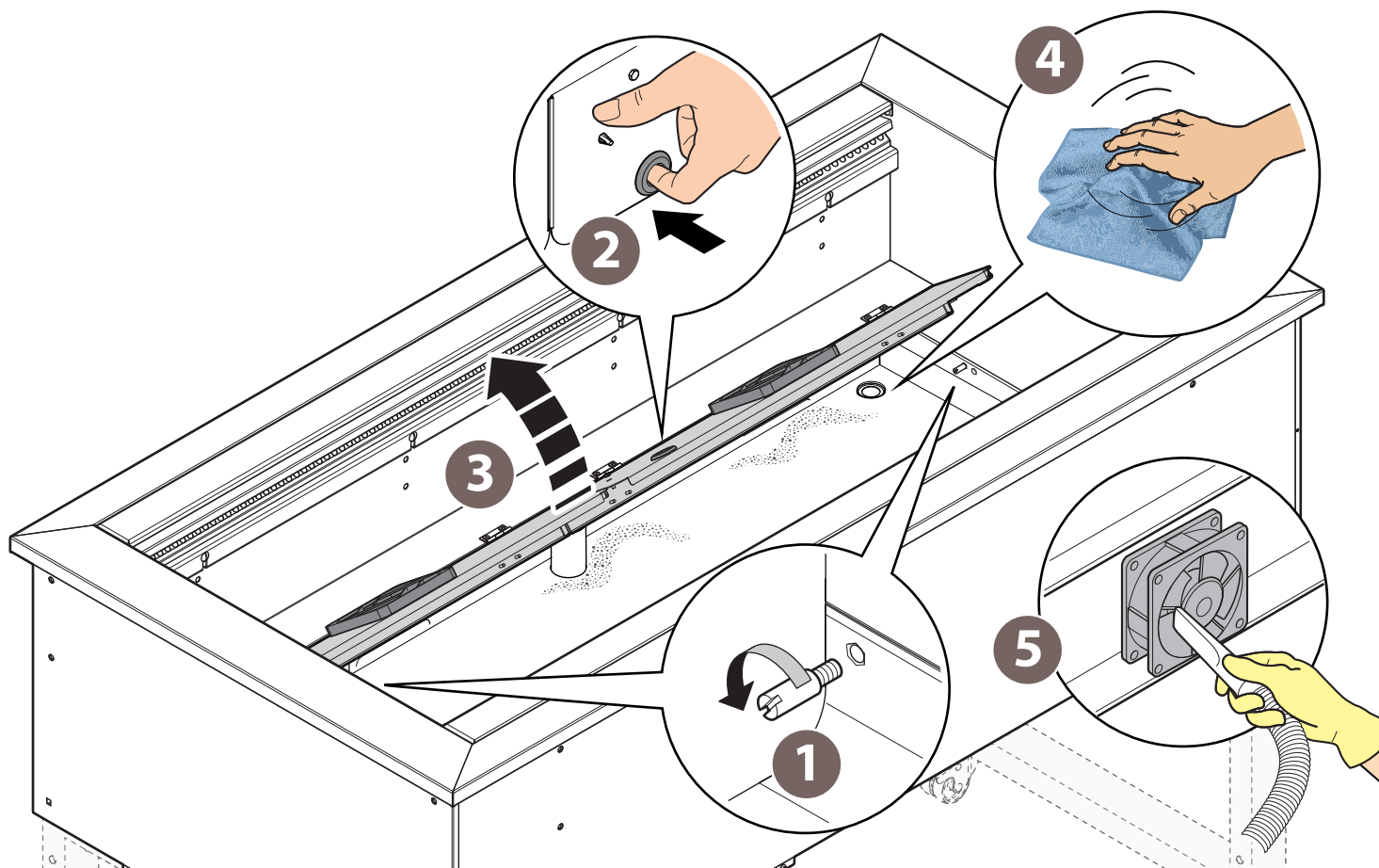


app. bains-marie
bain-marie app.



52


53



éviter d'endommager la structure à cause de la chaleur.

1.2.7. Nettoyage des plans de maintien

Pour le nettoyage, utiliser un panneau imbibé d'eau chaude et de savon et terminer par un rinçage et un séchage soigné. Utiliser autrement des produits neutres, adaptés au matériel à nettoyer (vitres) et suivre les indications du fournisseur du détergent en question. Il est interdit d'utiliser des détergents acides ou abrasifs.

 Ne pas mouiller les plans de maintien avec de l'eau froide lorsqu'ils sont encore chauds. Risque de choc thermique et de rupture.

1.2.8. Nettoyage du bac ou du plan en acier

Le nettoyage des bacs et des plans est **quotidien** pour préserver un niveau d'hygiène élevé et les prestations de l'appareil.

51 ► **Bac bain-marie**

Attendre le refroidissement de l'eau et retirer le bouchon pour vider le bac. Utiliser ensuite un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ou des produits spécifiques pour l'acier. Rincer et sécher.


51 ► **Bacs/plans réfrigérés/statiques**

Retirer le bouchon de vidange pour évacuer l'eau de condensation. Utiliser ensuite un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ou des produits spécifiques pour l'acier. Rincer et sécher.

Bac chaud sec

Utiliser un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ou des produits spécifiques pour l'acier. Rincer et sécher.

52 ► **Nettoyage bac froid ventilé et des filtres**


 **COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL POUR ARRÊTER LE FONCTIONNEMENT DES VENTILATEURS.**

Soulever les ventilateurs comme indiqué en figure pour avoir plus d'espace pour le nettoyage du bac et pouvoir accéder au trou de drainage de la condensation.

Utiliser ensuite un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ou des produits spécifiques pour l'acier. Rincer et sécher.

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

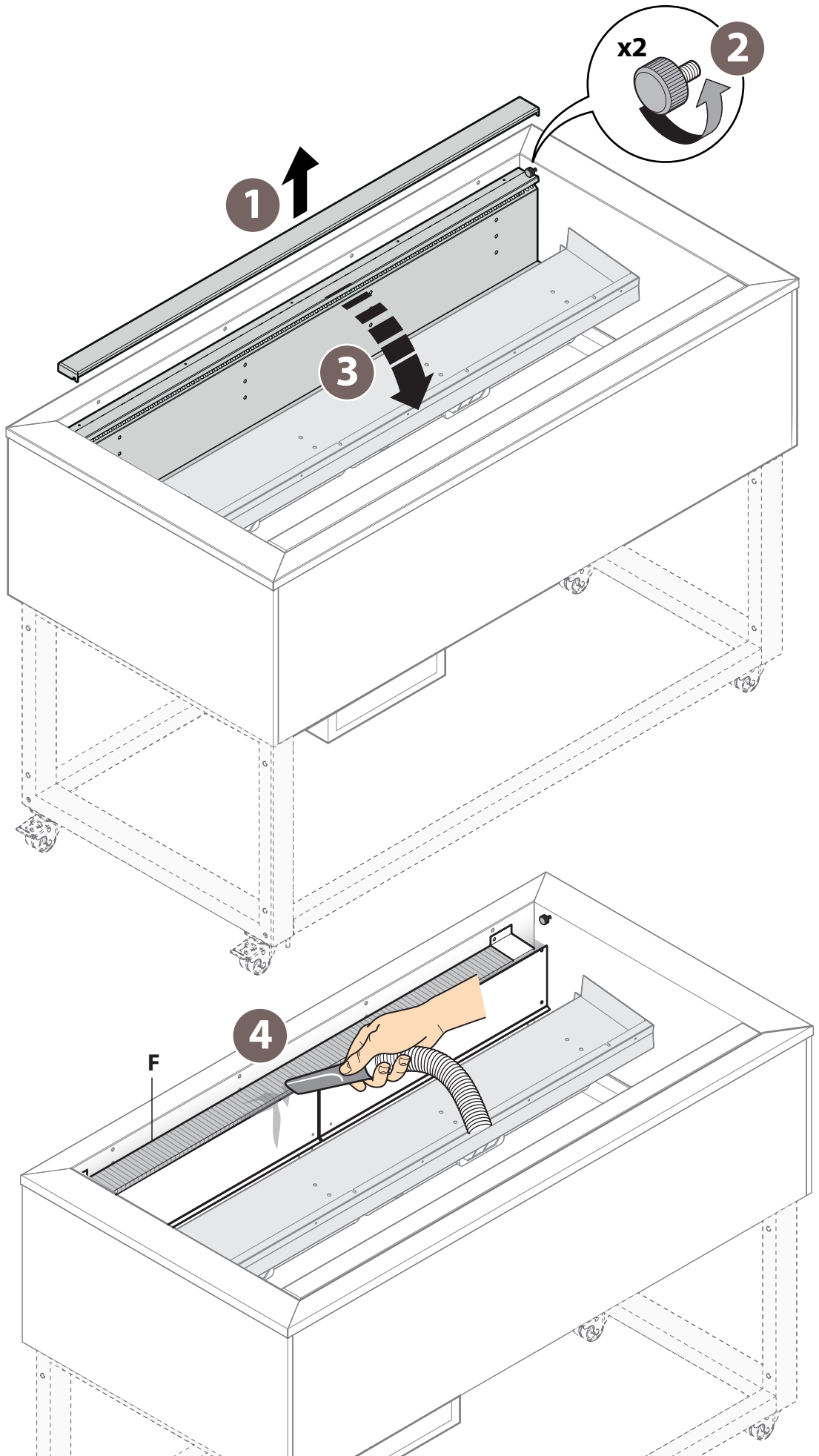
Use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Finish by rinsing and drying.

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. Nettoyage de l'évaporateur

Les modèles ventilés sont dotés de filtres **F** qui protègent l'évaporateur de la saleté présente dans l'air.

Il faut, **environ tous les 3 mois**, pour un bon fonctionnement de la machine et pour la circulation de l'air, nettoyer le filtre comme indiqué par la suite.

- 16 ►
- 1 Soulever le panneau de fermeture.
 - 2 Dévisser les deux vis et les conserver dans un lieu sûr pour ne pas les perdre.
 - 3 Tourner vers le bas la cloison de séparation du groupe de ventilation.
 - 5 Nettoyer l'évaporateur avec un pinceau à poils souples ou un aspirateur si nécessaire.

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. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Durant les périodes d'inactivité, débrancher l'alimentation électrique. Protéger les parties externes en acier de l'appareil en passant dessus un chiffon doux légèrement imbibé d'huile de vaseline. Laisser la porte entrebâillée pour garantir le recyclage de l'air.

Au rétablissement, avant l'utilisation:

- effectuer un nettoyage soigné de l'appareil et des accessoires ;
- rebrancher l'appareil à l'alimentation électrique ;
- contrôler l'appareil ;
- Redémarrer l'appareil à vide pendant au moins 60 minutes.

Nous conseillons, pour s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité optimales, de le soumettre au moins une fois par an à l'entretien et au contrôle de la part d'un service après-vente.

1.4. ÉLIMINATION À LA FIN DU CYCLE DE VIE

Les opérations de débranchement des circuits électriques et hydrauliques doivent être effectuées exclusivement par des techniciens qualifiés. Si présents, récupérer et éliminer correctement:

- le gaz réfrigérant ;
- les solutions non congelables présentes dans les circuits hydrauliques, en évitant les fuites ou les déversements dans l'environnement.

Aux termes de l'article 13 du Décret-loi n°49 de 2014 «Application de la directive DEEE 2012/19/EU sur les déchets des appareils électriques et électroniques»



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2015 et, qu'à la fin de sa vie utile, il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais éliminé séparément.

Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) en pourcentage supérieur à 90 % en poids. Rendre l'appareil inutilisable pour l'élimination en démontant le câble d'alimentation est tout autre dispositif de fermeture des compartiments ou ouvertures (si présents). Il faut faire attention à la gestion de ce produit à la fin de son cycle de vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant le principe du «pollueur-payeur», prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. Nous rappelons que l'élimination abusive ou non conformes du produit comporte l'application des sanctions prévues par la réglementation en vigueur.

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. Informations sur l'élimination des déchets en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis:

- aux centres de récolte (appelés aussi îles écologiques plate-formes écologiques)
- au revendeur auprès duquel a été acheté un nouvel appareil, qui est tenu à le reprendre gratuitement (échange).

1.4.2. Informations sur l'élimination des déchets dans les nations de l'union européenne

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été différemment par chaque nation, par conséquent pour éliminer cet appareil nous suggérons de contacter les autorités locales ou le revendeur pour demander la méthode d'élimination la plus correcte.

1.4.3. Matériaux de fabrication

Acier inox: fabrication du meuble ;
pièces en matière plastique ;
gaz réfrigérant: dans le circuit réfrigérant ;
huile du compresseur: dans le circuit réfrigérant ;
cuivre: circuit électrique et circuit réfrigérant.

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.

Votre appareil est fiable et robuste mais il peut toutefois présenter de petits problèmes qui, grâce à notre service après-vente, seront rapidement résolus.

Avant de les contacter, lire attentivement la garantie annexée à l'appareil et relever les données (plaque d'identification), la date et le numéro de la facture d'achat de l'appareil ;

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;

Numéro de série (S/N).....

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

Modèle.....


Model.....


Date du bordereau de transport.....


Date of the transport document.....


Numéro du bordereau de transport.....

Number of the transport document.....

 Dans le cas où il faille remplacer les pièces défectueuses, les conserver et les confier à l'installateur préposé pour le remplacement qui se chargera de les renvoyer au fabricant pour les contrôles nécessaires.

 Il ne faut pas tenter de réparer l'appareil, ceci pourrait provoquer des dommages mêmes graves aux personnes, aux animaux et aux objets et annuler la garantie. Demander toujours l'intervention du service après-vente et de pièces de rechange originales.

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

 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

données du fabricant
manufacturer data

numéro de série
serial number

modèle
model

code
code


alimentation
power supply

dégivrage
defrosting

réfrigérant
cooling gas

classe climatique
climatic class

gaz isolant
insulating gas

DATI COSTRUTTORE		MADE IN ITALY	
MOD.			
CODICE CODE	MATR. S/N
ALIMENTAZIONE RATED VOLTAGE (V)	(Hz)	(W)
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

masse
mass

pression maximale du gaz
maximum gas pressure

num. confirmation de commande
order confirmation number

année de fabrication
year of manufacture



ACCESS OUR E-LEARNING PLATFORM

