

# **MANUALE ISTRUZIONE TAVOLI REFRIGERATI INSTRUCTION MANUAL REFRIGERATED TABLES**



Manuale installazione e utilizzatore



Installation and user manual

## **Gentile installatore, gentile cliente**

questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per una corretta installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.

Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente prima del montaggio e dell'utilizzo e di conservarlo con cura per consultazioni future. Se qualche passaggio non fosse ben compreso, il Costruttore rimane a disposizione per fornire qualsiasi informazione tecnica.

Buon lavoro

## **Dear Installer, dear customer**

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

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

Enjoy!





• **p. 4** AVVERTENZE  
• **p. 4** WARNINGS

• **p. 14** INSTALLAZIONE  
• **p. 14** INSTALLATION

• **p. 38** UTILIZZO  
• **p. 38** USE

• **p. 68** MANUTENZIONE  
• **p. 68** MAINTENANCE

AVVERTENZE  
WARNINGS

INSTALLAZIONE  
INSTALLATION

UTILIZZO  
USE

MANUTENZIONE  
MAINTENANCE

# AVVERTENZE

Parte dedicata ad installatori professionisti e qualificati, autorizzati dal Costruttore

# WARNINGS









Section reserved to professional, qualified and authorised installers



### 1.1. AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE











La non osservanza delle norme seguenti può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva Il Costruttore da qualsiasi responsabilità.



-  Prima dell'installazione e della manutenzione straordinaria dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori.
-  Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare preventivamente il Costruttore.
-  Tutte le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
-  Prima di installare l'apparecchiatura, verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
-  Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, ordinaria e straordinaria.
-  Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
-  Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
-  La macchina non è stata progettata per essere installata in una atmosfera a rischio di esplosione. Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.

### 1.1. SAFETY RULES 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 any liability.

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

-  Durante l'installazione dell'apparecchiatura non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro, utilizzare dispositivi di protezione personale (es. guanti, scarpe antinfortunistiche, ecc.), operare rispettando le norme relative alla sicurezza sul lavoro (es. non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi, ecc...).
-  L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.
-  Prima dell'installazione verificare:
- che i locali di installazione siano idonei alla preparazione di alimenti;
  - che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola;
  - che sia già predisposto un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA) al quale collegare obbligatoriamente la macchina;
  - che sia predisposta una presa di corrente con collegamento a terra del tipo in uso nel paese di utilizzo nelle vicinanze dell'apparecchiatura;
  - la planarità della superficie di appoggio della macchina, soprattutto se montata su ruote.
-  SI RACCOMANDA L'IMPIEGO DI RICAMBI ORIGINALI. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.
-  Il trasporto dell'apparecchiatura deve essere effettuato con mezzi idonei al peso e all'ingombro della stessa e muniti di protezioni personali (DPI - guanti, scarpe anti-infortunistiche, ecc...).
-  Non capovolgere o adagiare l'apparecchiatura su un fianco per la manutenzione o il fissaggio dei piedi e/o delle ruote.
-  La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può
-  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.
-  WE RECOMMEND THAT YOU 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.
-  The power supply cable must be replaced only by a qualified and authorised technician. The cable must be replaced only with one having same characteristics and a yellow/green earthing cable.
-  The rating plate provides important technical information. This information is essential to perform maintenance and repair the ap-

essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche con cavo di messa a terra di colore giallo verde.

 La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.


 Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.


## 1.2. AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE





La non osservanza delle norme seguenti può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.


 Prima dell'uso dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto.

 Il presente libretto è parte integrante dell'apparecchiatura e in quanto tale va conservato con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori.


 Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare preventivamente il Costruttore.

 Tutte le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.

 In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.

 Un utilizzo ed una pulizia diversi da quelli indicati e previsti in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano il costruttore da qualsiasi responsabilità.


pliance. 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.


## 1.2. SAFETY REGULATIONS 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 any liability.


 Read this booklet carefully before using the appliance.


 This booklet 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 booklet 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 devices (protection grids, danger adhesives, etc.) installed. The manufacturer declines any responsibility if these instructions are not followed.


-  L'utilizzo è riservato solamente a personale idoneo e addestrato, sottoposto a corsi di formazione periodici.
-  Non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi.
-  E' assolutamente vietato manomettere od asportare i dispositivi di sicurezza adottati (griglie di protezione, adesivi di pericolo, ecc...). Il costruttore declina ogni responsabilità se non vengono rispettate le istruzioni suddette.
-  Non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni (protezioni ventilatori, evaporatori, ecc.).
-  Per una buona funzionalità del gruppo compressore ed evaporatore non ostruire mai le apposite prese d'aria.
-  In caso di incendio non usare acqua, premunirsi di estintore a CO<sub>2</sub> (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.
-  Questa apparecchiatura è considerata macchina agroalimentare (Regolamento CE n° 1935/2004), destinata al trattamento dei prodotti alimentari nelle cucine industriali e professionali, ogni altro uso è considerato improprio. Il costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce diritti di garanzia in caso di utilizzo improprio.
-  Non appoggiarsi, appendersi o sedersi sulle porte o sui cassettei dell'apparecchiatura.
-  SOLO PER MODELLI CON CASSETTI:
- Per prevenire formazione di brina o ghiaccio limitare al minimo il tempo in cui il/i cassetto/i rimane/rimangono aperto/i per le operazioni di carico e scarico.
  - Assicurarsi che il/i cassetto/i sia/siano ben chiuso/i tra una apertura e l'altra.
  - Non appoggiarsi al/ai cassetto/i quando è/sono completamente aperto/i.
  - Non superare il limite di carico previsto dalla macchina: massimo **20 kg** per cassetto con prodotto uniformemente distribuito.
  - Non aprire più di un cassetto alla volta.
-  Questa apparecchiatura non è idonea alla conservazione di prodotti farmaceutici, chimici o qualsiasi altro prodotto non alimentare.
-  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 CO<sub>2</sub> (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 processing food in industrial and professional kitchens. Any other use is considered improper. Any improper use will invalidate the warranty.
-  This appliance is considered as a food-processing machine (EC regulation no. 1935/2004), intended for processing food in industrial and professional kitchens. Any other use is considered improper. Any improper use will invalidate the warranty.
-  Do not lean, hang or sit on the doors or drawers of the appliance.
-  ONLY FOR MODELS WITH DRAWERS:
- To prevent frost or ice forming, limit the time the drawer(s) remain open when putting food in/taking food out.
  - Make sure that the drawer(s) are closed firmly whenever they have been opened.
  - Do not lean on the drawer(s) when they are fully open.
  - Do not exceed the specified load limit of the appliance: maximum **20 kg** per drawer with the product distributed evenly.
  - Do not open more than one drawer at a time.
-  This appliance is not suitable for storing pharmaceutical, chemical or non-food grade products.
-  Follow the instructions below to get the best of the appliance:
- do not introduce warm food or uncovered liquids, live animals, various objects or corrosive products into the appliance.
  - place the food in packages or protect it especially if it contains flavours and spices.


-  Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni è necessario rispettare le seguenti indicazioni:
- non introdurre all'interno dell'apparecchiatura cibi caldi o liquidi scoperti, animali vivi, oggetti vari o prodotti corrosivi.
  - confezionare o proteggere in altro modo gli alimenti soprattutto se contengono aromi o spezie.
  - sistemare le derrate all'interno dell'apparecchiatura in modo da non limitare la circolazione dell'aria, evitando di disporre sulle griglie carte, cartoni, taglieri ecc., che possono ostacolare il passaggio dell'aria.
-  Evitare frequenti e prolungate aperture della/delle porta/e o dei cassetti (se presenti).
-  Se la porta è stata aperta, dopo che è stata richiusa attendere alcuni istanti prima di riapirla.
-  Disporre gradualmente gli alimenti all'interno dei vani o dei cassetti partendo dal basso verso l'alto; viceversa togliere gli alimenti partendo dall'alto verso il basso.
-  Le apparecchiature frigorifere sono state realizzate e progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore e non presentano spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. La loro stabilità è garantita anche a porte aperte, è vietato comunque appendersi alle porte.
-  La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali e fa decadere la garanzia.
-  Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica (se prevista) e contattare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore senza tentarla di ripararla da se. Si raccomanda l'impiego di ricambi originali. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.
-  Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno ogni 4 mesi a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.


- place foodstuff inside the appliance in a way so as not to obstruct air ventilation. Avoid placing paper, cardboard, chopping boards on the grids not to obstruct air ventilation.


 As far as possible, avoid frequent and prolonged opening of the door(s) or drawers (if any).


 If the door has been opened, wait a few seconds before opening it again.


 Arrange the food in the compartments or drawers step by step from the bottom up; conversely, remove the food from the top down.

 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. They are stable even when the doors are open. However, it is forbidden to hang on the doors.

 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 assistance service authorised by the manufacturer. Do not attempt to repair the appliance yourself. We recommend that you 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.





Se l'apparecchiatura monta delle ruote, fare attenzione, durante gli spostamenti, a non spingere violentemente l'apparecchiatura per evitare che si ribalti e si danneggi, fare attenzione anche alle eventuali asperità della superficie di scorrimento. L'apparecchiatura dotata di ruote non può essere livellata, quindi fare attenzione che la superficie di appoggio sia perfettamente orizzontale e piana. Durante il normale utilizzo, bloccare sempre le ruote con gli appositi fermi.



I rischi di natura elettrica sono stati risolti progettando gli impianti elettrici secondo la norma CEI EN 60335-1. Appositi adesivi indicanti "alta tensione" individuano le zone con pericoli di natura elettrica.



Prestare attenzione a non schiacciarsi le dita chiudendo la/le porta/e o i cassetti (se presenti).



La scelta dei materiali e la costruzione dei prodotti sono conformi alle direttive di sicurezza CE, inoltre un collaudo al 100% di ogni macchina garantiscono la qualità di questa apparecchiatura.



Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- uso improprio della macchina;
- installazione non corretta, non eseguita secondo le procedure qui contenute;
- difetti di alimentazione;
- gravi mancanze nella manutenzione prevista;
- modifiche od interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza parziale o totale delle istruzioni.

L'azienda produttrice si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative alle apparecchiature o agli accessori.

Vietata la riproduzione totale o parziale del presente libretto senza il consenso del Costruttore. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti.

In caso di controversie, la lingua di stesura originale del manuale è l'italiano. Il Costruttore non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.



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.



Take care not to trap your fingers when closing the door(s) or drawers (if any).



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 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.

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. ANALISI DEI RISCHI

#### 1.3.1. Elenco dei pericoli:

- Parti elettriche
- Parti taglienti
- Movimentazione della macchina
- Ventilatori in movimento
- Gas infiammabile
- Gas refrigerante
- Flussi d'aria
- Acqua non potabile
- Contaminazione degli alimenti
- Tubi gas non accessibili
- Tubi gas accessibili
- Lampade (non applicabile)
- Ambienti freddi
- Pavimento e pedana scivolosi (non applicabile)
- Parti in vetro o plexy
- Copertura in plexy in movimento (non applicabile)

#### 1.3.2. Avvertenze attinenti al pericolo delle parti elettriche. Rischio di scosse elettriche, ustioni, e incendio.

Rischio di scosse elettriche, ustioni, e incendio:

- L'accesso alle parti elettriche deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.
- Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati.
- Non operare sulla macchina a piedi nudi.
- Non inserire le dita o oggetti attraverso le griglie o prese d'aria.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Non lavare la macchina con getti d'acqua.
- Durante gli interventi di manutenzione o pulizia scollegare la macchina dalla linea elettrica.
- In caso di allagamento della macchina con acqua, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di utilizzare ancora l'apparecchio.
- In caso di inutilizzo della macchina, scollegare il cavo di alimentazione.

### 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 (not applicable)
- Cold environments
- Slippery floors and platform (not applicable)
- Glass or Plexiglas parts
- Plexiglas covers in operation (not applicable)

#### 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. Avvertenze attinenti ai pericoli generici. Rischio di infortunio.

- Presenza di parti taglienti. Per operazioni sulla macchina usare adeguati guanti protettivi.
- La movimentazione della macchina deve essere eseguita in sicurezza con mezzi ed attenzioni tali da evitare danni a persone e cose.
- Presenza di ventilatori in movimento. Non rimuovere le griglie di protezione.
- Leggere nella targa di identificazione della macchina il tipo di gas refrigerante, potrebbe essere gas infiammabile.
- In caso di perdite di gas infiammabile dal circuito frigorifero della macchina, scollegare il cavo di alimentazione, aprire le finestre per ventilare il locale e contattare subito l'assistenza tecnica.
- In caso di perdite del gas refrigerante, non toccare o inalare il gas fuoriuscito.
- Dopo l'installazione o la riparazione della macchina, verificare sempre che non vi siano perdite di gas refrigerante.
- Presenza di flussi d'aria. Non esporre direttamente le persone al flusso di aria fredda o calda.
- Non bloccare l'ingresso o l'uscita dei flussi d'aria.
- Presenza di acqua non potabile. Non bere l'acqua fuoriuscita dalla macchina.
- Per evitare la contaminazione degli alimenti, quest'ultimi non devono venire a contatto diretto con la macchina ma posti in adeguati contenitori.
- Presenza di tubi gas con alte o basse temperature. Prima di toccare i tubi accertarsi della loro temperatura. Utilizzare adeguati guanti protettivi.
- Presenza di lampade. Prima di toccare le lampade o parti vicine ad esse, accertarsi che le superfici non siano calde. Usare adeguati guanti protettivi.
- Presenza di parti in vetro o plexy. Non colpire violentemente le parti in vetro o plexy. - Non appoggiare alcunché sopra le parti in vetro o in plexy.
- Non conservare, utilizzare o avvicinare gas infiammabili o combustibili in prossimità della macchina. - In caso di rumore, odori o fumo anomali provenienti dalla macchina, scollegare il cavo di alimentazione.
- Non installare la macchina in luoghi esposti direttamente all'aria di mare carica di sale o a luce solare diretta.

### 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. SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI

Le istruzioni di installazione sono valide per tutti i modelli salvo quando diversamente specificato dai seguenti pittogrammi:



Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.



Consigli e informazioni utili



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni

#### 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

# INSTALLAZIONE

Parte dedicata ad installatori professionisti e qualificati, autorizzati dal Costruttore

# INSTALLATION

Section reserved to professional, qualified and authorised installers



---

**p. 15** Identificazione dei modelli  
Model identification

**p. 19** Installazione  
Installation

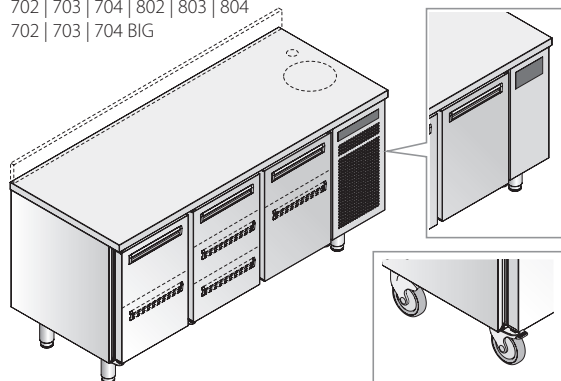
**p. 36** Precauzioni gas refrigerante R290 propano  
Precautions to take for the (R290) propane cooling gas

# Identificazione dei modelli Model identification

1

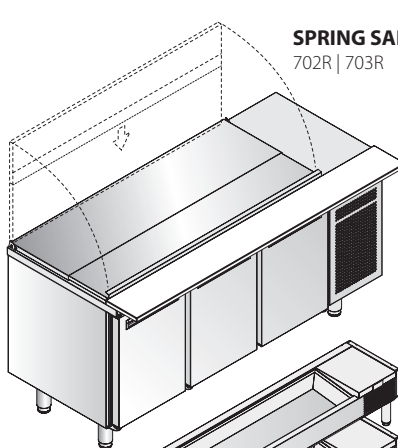
## SPRING PLUS

702 | 703 | 704 | 802 | 803 | 804  
702 | 703 | 704 BIG



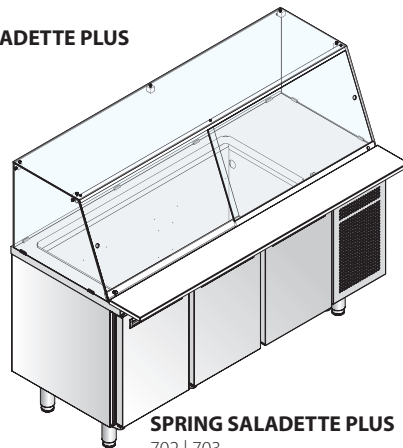
## SPRING SALADETTE PLUS

702R | 703R

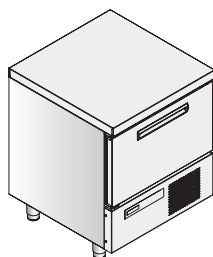


## SPRING SALADETTE PLUS

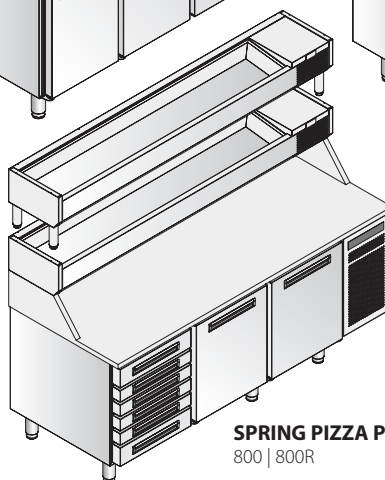
702 | 703



SPRING

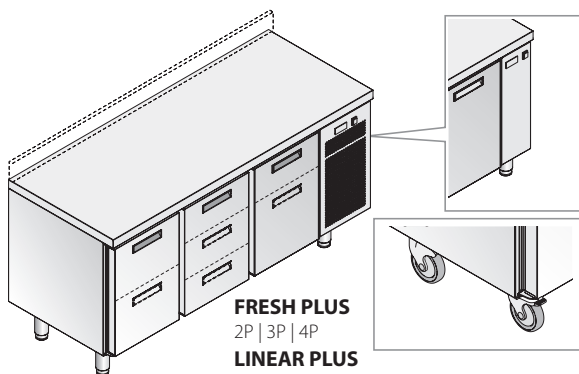


SPRING PLUS 701

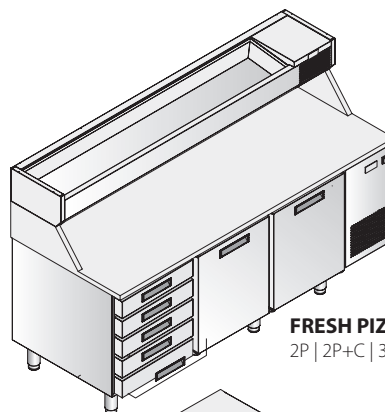


SPRING PIZZA PLUS  
800 | 800R

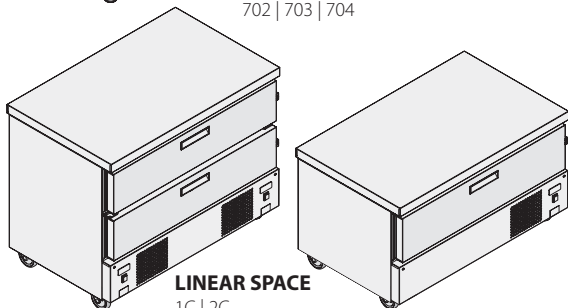
FRESH | LINEAR



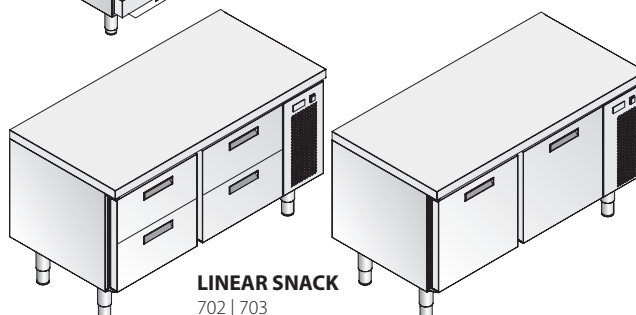
FRESH PLUS  
2P | 3P | 4P  
LINEAR PLUS  
702 | 703 | 704



FRESH PIZZA PLUS  
2P | 2P+C | 3P



LINEAR SPACE  
1C | 2C



LINEAR SNACK  
702 | 703

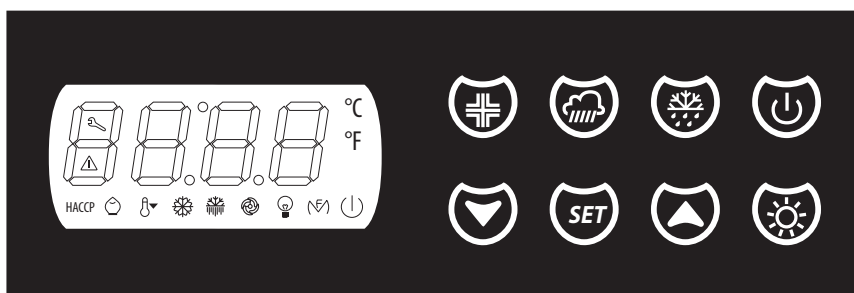
In questo libretto sono presenti le istruzioni di montaggio di diverse tipologie di apparecchiature e sono illustrati solo alcuni dei modelli attualmente disponibili.  
Salvo quando espressamente specificato, le istruzioni sono valide per tutti i modelli indicati.

Su richiesta al Costruttore sono disponibili modelli:  
con/senza gruppo refrigerante remoto;  
con/senza ruote;  
con/senza piano;  
con/senza alzatina.

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

Models are available from the manufacturer on request:  
with/without remote refrigerating unit;  
with/without wheels;  
with/without top;  
with/without riser.

# SPRING



## 1.1. DATI TECNICI PANNELLO

Contenitore:	scheda a giorno
Grado protezione:	IP 00
Connessioni:	faston da 6,3 mm (0,248 in, alimentazione e uscite), morsetti a vite (ingressi), connettore a 6 poli (porta seriale).
Temp. impiego:	da 0 a 55 °C (da 32 a 131 °F)
Umidità di impiego:	90% di umidità relativa senza condensa
Alimentazione:	230 VCA, 50/60 Hz o 115 VCA, 50/60 Hz.
Buzzer di allarme:	incorporato
Ingressi di misura:	3 (sonda cella, sonda evaporatore e sonda condensatore) per sonda NTC.
Ingressi digitali:	2 (micro porta e multifunzione) per contatto normalmente aperto/normalmente chiuso (contatto pulito, 5 V 1 mA).
Campo di misura:	da -40 a 105 °C (da -40 a 220 °F).
Risoluzione:	0,1 °C/1 °C/1 °F.
Uscite digitali:	5 relè <ul style="list-style-type: none"><li>• relè compressore: 30 A res. @ 250 VCA (contatto normalmente aperto)</li><li>• relè sbrinamento: 8 A res. @ 250VCA (contatto in scambio)</li><li>• relè ventilatore dell'evaporatore: 8 A res. @ 250 VCA (contatto normalmente aperto)</li><li>• relè quarta uscita: da 8 A res. @ 250 VCA (contatto normalmente aperto)</li><li>• relè quinta uscita: da 5 A res. @ 250 VCA (contatto normalmente aperto).</li></ul>
Porta seriale:	porta per la comunicazione con il sistema di supervisione (attraverso un'interfaccia seriale, via TTL, con protocollo di comunicazione MODBUS) o con la chiave di programmazione.

La corrente massima consentita sui carichi è di 16 A.

## 1.1. CONTROL 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"><li>• compressor relay: 30 A res. @ 250 VCA (normally open contact)</li><li>• defrost relay: 8 A res. @ 250VCA (changeover contact)</li><li>• evaporator fan relay: 8 A res. @ 250 VCA (normally open contact)</li><li>• fourth output relay: from 8 A res. @ 250 VCA (normally open contact)</li><li>• fifth output relay: from 5 A res. @ 250 VCA (normally open contact).</li></ul>
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.

# LINEAR FRESH



## 1.2. DATI TECNICI PANNELLO

Contenitore: auto-estinguente grigio. Categoria di resistenza al calore e al fuoco: D.

Grado protezione: IP65 (il frontale)

Temp. impiego: da 0 a 55 °C (da 32 a 131 °F)

Umidità di impiego: 90% di umidità relativa senza condensa

Dimensioni: 75,0 x 33,0 x 59,0 mm (2,952 x 1,299 x 2,322 in; L x H x P) con morsettiere fisse a vite

Metodo di connessione morsettiere fisse a vite per conduttori fino a 2,5 mm<sup>2</sup> (0,0038 in<sup>2</sup>): alimentazione, ingressi analogici, ingressi digitali e uscite digitali

Lunghezze massime dei cavi di collegamento: 10 m (32,8 ft)

Situazione di inquinamento del dispositivo di comando: 2.

Alimentazione: 230 VAC (+10 % -15%), 50... 60 Hz (±3 Hz), 2 VA.

Tensione impulsiva nominale: 4 KV.

Categoria di sovratensione: III.

Classe e struttura del software: A.

Ingressi analogici: 2 ingressi (sonda ambiente e sonda evaporatore o sonda condensatore) impostabili via parametro di configurazione per sonde PTC o NTC.

Ingressi analogici PTC (990 Ω @ 25 °C, 77 °F) Tipo di sensore: KTY 81-121. Campo di misura: da -50 a 150 °C (da -58 a 302 °F). Risoluzione: 0,1 °C (1 °F).

Ingressi analogici NTC (10 KΩ @ 25 °C, 77 °F) Tipo di sensore: β3435. Campo di misura: da -40 a 105 °C (da -40 a 221 °F). Risoluzione: 0,1 °C (1 °F).

Ingressi digitali: 1 ingresso (ingresso micro porta o ingresso multifunzione). Ingressi digitali (contatto pulito 5 VDC, 1,5 mA)

Visualizzazioni: display custom da 3 digit, con icone funzione.

Uscite digitali:

- 1 uscita (relè elettromeccanico SPST da 30 A res. @ 250 VAC) per la gestione del compressore
- 1 uscita (relè elettromeccanico SPDT da 8 A res. @ 250 VAC) per la gestione dello sbrinamento
- 1 uscita (relè elettromeccanico SPST da 5 A res. @ 250 VAC) per la gestione del ventilatore dell'evaporatore.

La corrente massima consentita sui carichi è di 10 A.

Classificazione del dispositivo di comando secondo la protezione contro la scossa elettrica: classe II, secondo la norma EMC EN 60730-1 §2.7.5.

Azioni di Tipo 1 o di Tipo 2: tipo 1.

Caratteristiche complementari delle azioni di Tipo 1 o di Tipo 2: C.

## 1.2. CONTROL PANEL TECHNICAL DATA

Container: grey self-extinguishing. Heat and fire resistance category: D.

Protection rating: IP65 (front panel)

Operating temp.: from 0 to 55 °C (from 32 to 131 °F)

Operating humidity: 90% relative humidity without condensation

Dimensions: 75.0 x 33.0 x 59.0 mm (2.952 x 1.299 x 2.322 in; L x H x P) with fixed screw terminal boards

Connection method of the fixed screw terminal boards for conductors up to 2.5 mm<sup>2</sup> (0.0038 in<sup>2</sup>): power supply, analogue inputs, digital inputs and digital outputs

Maximum length of the connection cables: 10 m (32.8 ft)

Pollution situation of the control device: 2.

Power supply: 230 VAC (+10 % -15%), 50... 60 Hz (±3 Hz), 2 VA.

Rated impulse-withstand voltage: 4 KV.

Overvoltage category: III.

Software class and structure: A.

Analogue inputs: 2 inputs (environment probe and evaporator probe or condenser probe) that can be set via the configuration parameter for PTC or NTC probes.

PTC analogue inputs (990 Ω @ 25 °C, 77 °F) Type of sensor: KTY 81-121. Measurement field: from -50 to 150 °C (from -58 to 302 °F). Resolution: 0.1 °C (1 °F).

NTC analogue inputs (10 Ω @ 25 °C, 77 °F) Type of sensor: β3435. Measurement field: from -40 to 105 °C (from -40 to 221 °F). Resolution: 0.1 °C (1 °F).

Digital inputs: 1 input (door switch or multifunction inputs). Digital inputs (potential free contact 5 VDC, 1.5 mA)

Views: 3-digit custom display, with function icons.

Digital outputs:

- 1 output (SPST 30 A res. @ 250 VAC electromechanical relay) to control the compressor
- 1 output (SPST 8 A res. @ 250 VAC electromechanical relay) to control the defrost function
- 1 output (SPST 5 A res. @ 250 VAC electromechanical relay) to control the evaporator fan.

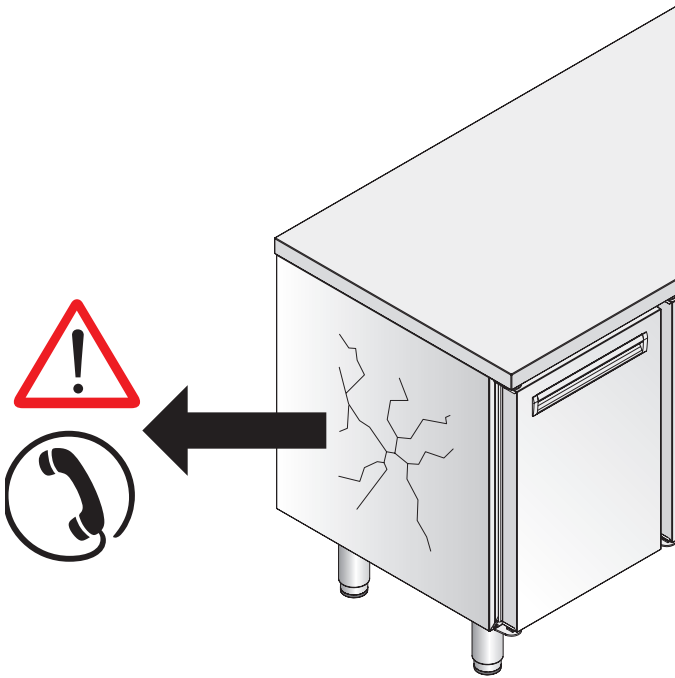
The maximum load current allowed is of 10 A.

Control device classification according to the protection rating against electric shock: class II, pursuant to EMC EN 60730-1 §2.7.5.

Actions 1 or 2: type 1.

Complementary characteristics of actions 1 or 2: C.

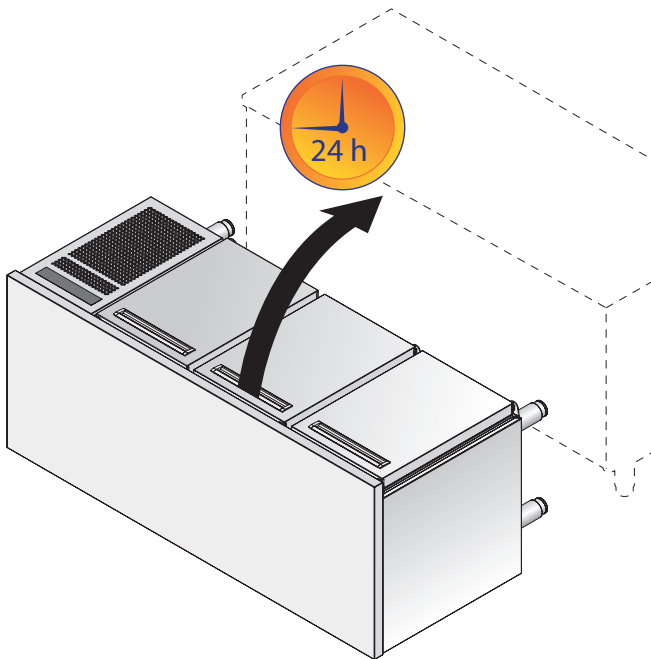
1



2



3




4





## 2.1. CONTROLLO APPARECCHIATURA


- ▶ Dopo il disimballo verificare l'integrità dell'apparecchiatura e l'assenza di danni dovuti al trasporto. Se si notano danni o anomalie non procedere nell'installazione ma segnalare tempestivamente il fatto al vettore.


 **In nessun caso alcun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.**


## 2.2. TRASPORTO VERSO IL LOCALE DI INSTALLAZIONE

Il trasporto e la movimentazione dell'apparecchiatura devono avvenire esclusivamente:

- ▶ nel pieno delle proprie capacità fisiche e mentali e **muniti di DPI** (dispositivi di protezione personale, es. guanti e scarpe antinfortunistiche) nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche e delle vigenti normative;  
**con mezzi idonei alla movimentazione** adeguati al peso e all'ingombro dell'apparecchiatura. Se si usano sistemi di sollevamento (es. carrelli a forche o transpallet) fare pLINEARolare cura al bilanciamento del peso.
- ▶ **mantenendo la posizione verticale**, per evitare l'immissione in circolo dell'olio contenuto nel compressore che comporterebbe la rottura delle valvole e problemi di avviamento del motore elettrico); se per qualsiasi motivo questa operazione fosse necessaria, **attendere 24 ore dopo il posizionamento** dell'apparecchiatura prima di metterla in funzione.
- ▶ Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si ribalti o creare danni ad alcune parti dello stesso (ad esempio i piedini).


 **Il baricentro non coincide con il centro geometrico dell'apparecchiatura, pertanto fare attenzione all'inclinazione durante gli spostamenti.**

 **Il fabbricante si esime da qualsiasi responsabilità per inconvenienti dovuti al trasporto effettuato in condizioni diverse da quelle specificate in precedenza.**

 **Le apparecchiature, di qualsiasi modello, NON sono impilabili, ne durante il trasporto ne durante lo stoccaggio.**

## 2.1. CHECKING THE APPLIANCE


- ▶ After you have unpackaged the appliance, check its 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:

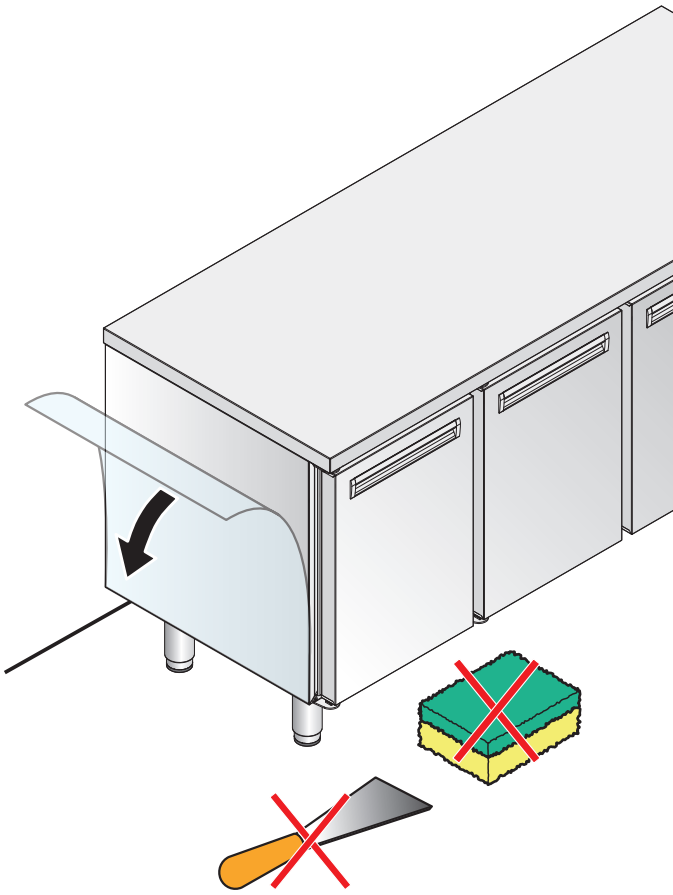
- ▶ by operators in full physical and mental capacity and **provided with PPE** (personal protection equipment, e.g. gloves and accident-prevention shoes) in compliance with the accident-prevention regulations and laws in force;  
**using suitable handling systems** based on the weight and overall dimensions of the appliance. Pay attention to balance the weight if you use lifting systems, such as forklift trucks or transpallets.
- ▶ **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.
- ▶ Do not push or drag the appliance to prevent it from overturning or damage some of its parts (e.g. the feet).

 **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.**

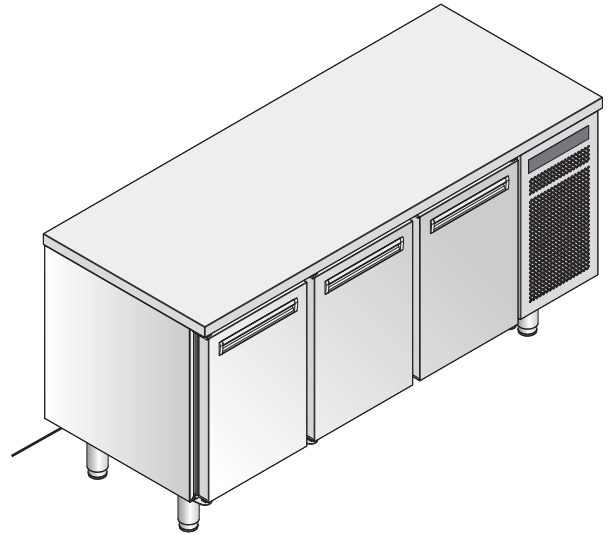
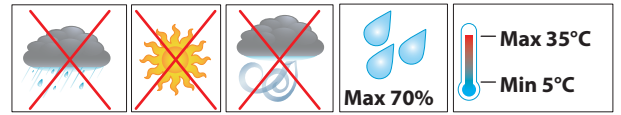
 **The manufacturer will not be held responsible for inconvenience resulting from transport carried out under conditions other than those specified above.**

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

5



6



### 2.3. RIMOZIONE PELLICOLA PROTETTIVA

- 5 ► Quando l'apparecchiatura si trova in prossimità del luogo di installazione, staccare lentamente le pellicole protettive dall'apparecchiatura: pulire eventuali residui di colla con un solvente adeguato senza usare utensili appuntiti, taglienti o abrasivi che potrebbero rovinare le superfici o detersivi abrasivi o acidi.



**Le pellicole protettive, una volta rimosse, non devono essere lasciate alla portata di bambini ed animali domestici in quanto fonte potenziale di pericolo. Smaltire le pellicole secondo le norme locali.**

### 2.4. POSIZIONAMENTO

#### 2.4.1. Caratteristiche locale di installazione

- 6 ► Il locale dove si intende posizionare l'apparecchiatura deve:
- avere una pavimentazione priva di asperità, **perfettamente livellata** e che supporti il peso dell'apparecchiatura a pieno carico.
  - non essere esposto a raggi del sole diretti;
  - avere un corretto ricambio d'aria e la possibilità di essere ventilato;
  - rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
  - non contenere materiali o sostanze potenzialmente esplosive;
  - essere dedicato unicamente allo stoccaggio di alimenti;
  - avere temperatura massima di **40°C** (mod. Linear, Spring) o di **30°C** (mod. Fresh)
  - avere umidità relativa inferiore al **40%** (mod. Linear, Spring) o al **55%** (mod. Fresh)

### 2.3. REMOVING THE PROTECTIVE FILM

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

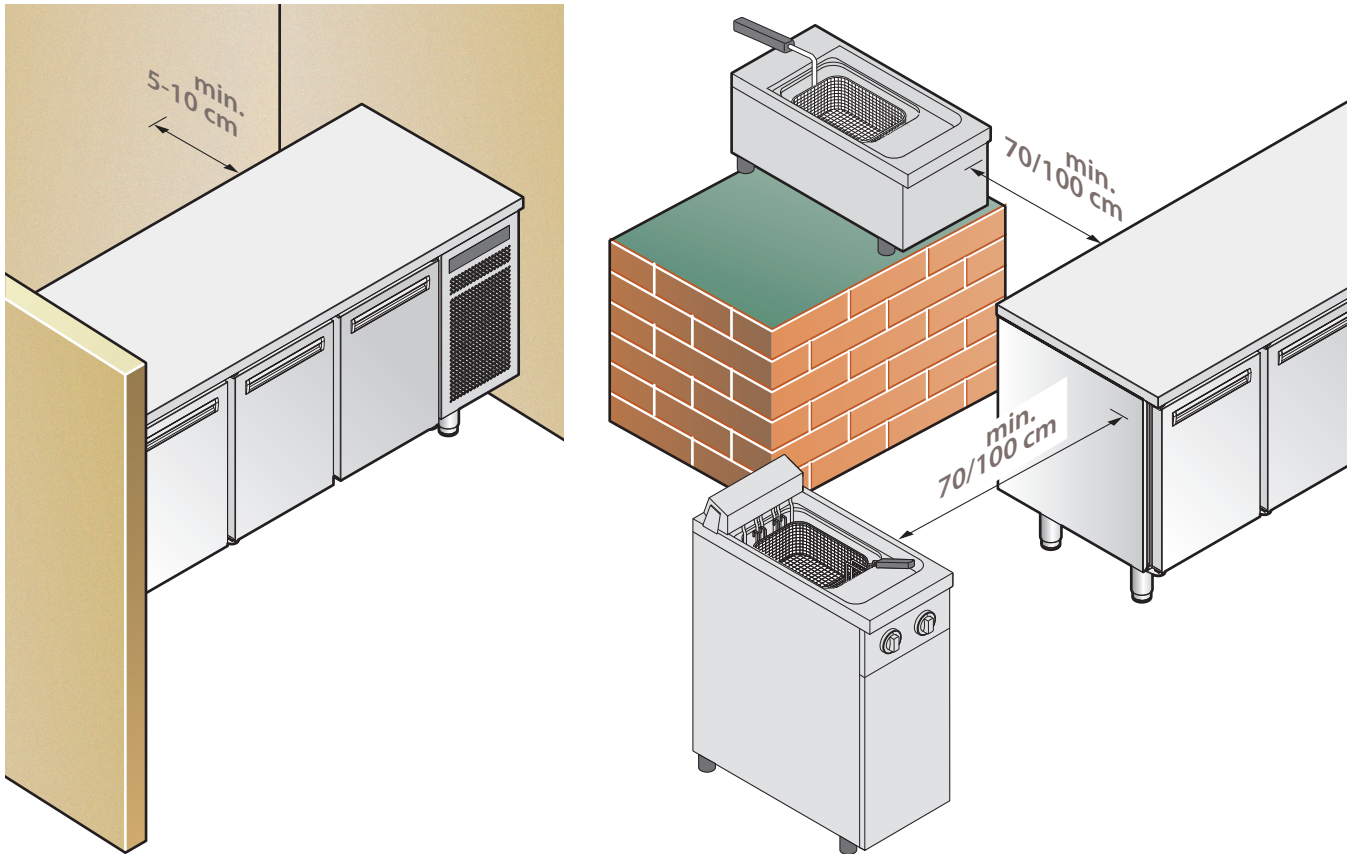


**Once removed, the protective films must be kept out of the reach of children and animals as they are potentially dangerous. Dispose of the films in compliance with local regulations.**

### 2.4. POSITIONING

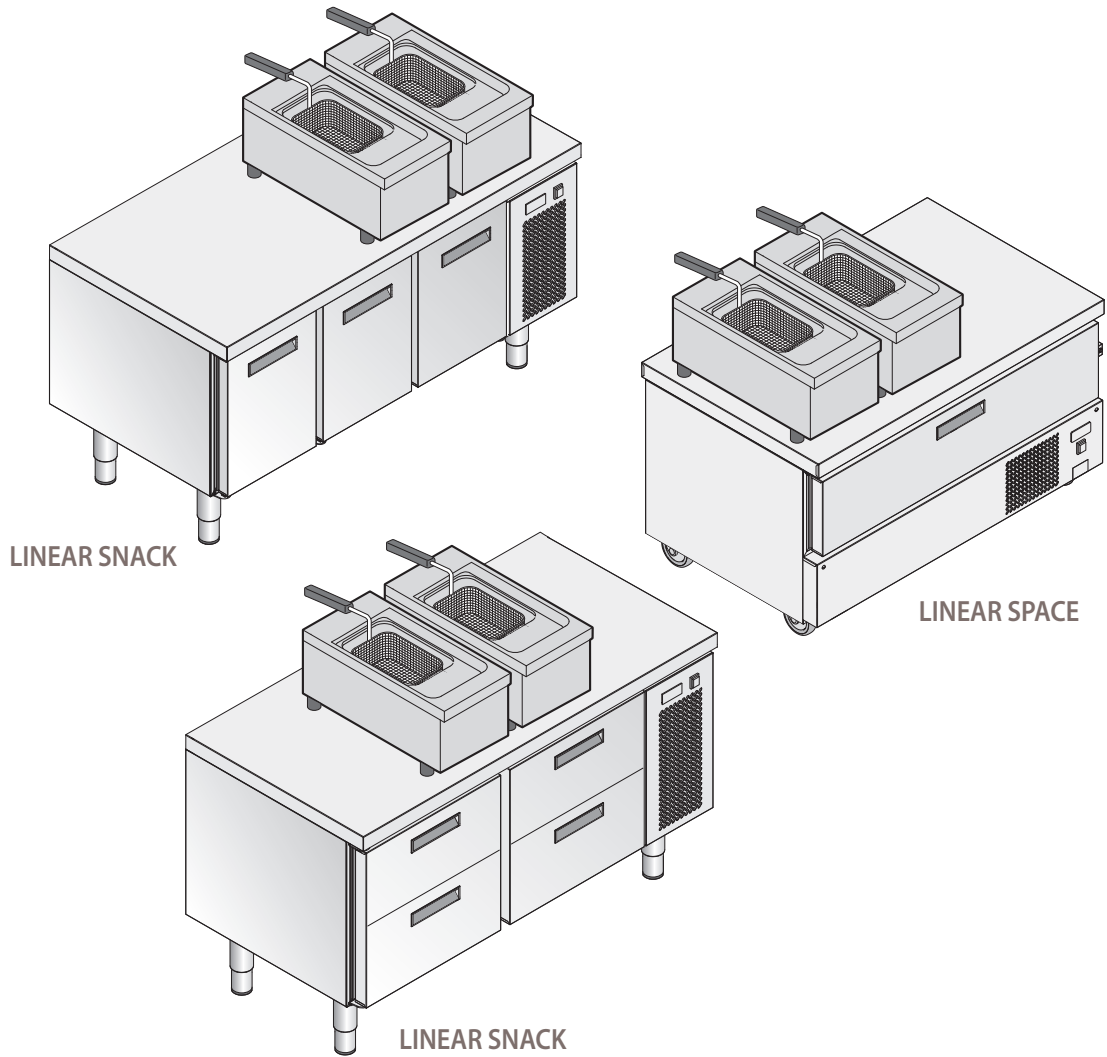
#### 2.4.1. Characteristics of the installation room

- 6 ► 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 a maximum temperature of **40°C** (mod. Linear, Spring) or **30°C** (mod. Fresh)
  - have a relative humidity of less than **40%** (mod. Linear, Spring) or **55%** (mod. Fresh)



7

8



## 2.4.2. Distanze minime

- 7 ► Installare l'apparecchiatura:
- in modo da aver accesso agli allacciamenti elettrici ed idrici (se previsti);
  - lasciando uno spazio di almeno **5-10 cm** **posteriormente** all'apparecchiatura;
  - ad una distanza di **70-100 cm da apparecchiature calde** (es. friggitrici, piastre, ecc...).

- 8 ► NOTA: i modelli LINEAR SNACK e i modelli LINEAR SPACE a 1 cassetto sono stati progettati per poter posizionare dei moduli di cottura direttamente sopra al piano di lavoro. Non è necessario interporre alcuna protezione tra il piano di appoggio e il modulo di cottura.



**L'apparecchiatura non è adatta all'incasso. Non posizionare l'apparecchiatura in prossimità di materiali o contenitori di materiale infiammabile (es. pareti divisorie, bombole del gas, ecc...) per pericolo di incendio ed esplosione.**

Nel posizionamento verificare che:

- modelli con cassette: davanti all'apparecchiatura ci sia lo spazio sufficiente per l'apertura completa del/i cassetto/i
- modelli con porte: l'apertura delle porte non sia impedita da ostacoli. Le apparecchiature possono essere ordinate con apertura da destra a sinistra o viceversa ma successivamente, per invertirle, è necessario l'intervento di un tecnico specializzato.

## 2.4.2. Minimum pitch

- 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 hot appliances** (es. fryers, plates, etc.).

- 8 ► N.B. LINEAR SNACK and LINEAR SPACE 1-drawer models have been designed so that cooking modules can be placed directly on the worktop. No protection is required between the worktop and the cooking module.



**The appliance is not suitable for recessed installation.**

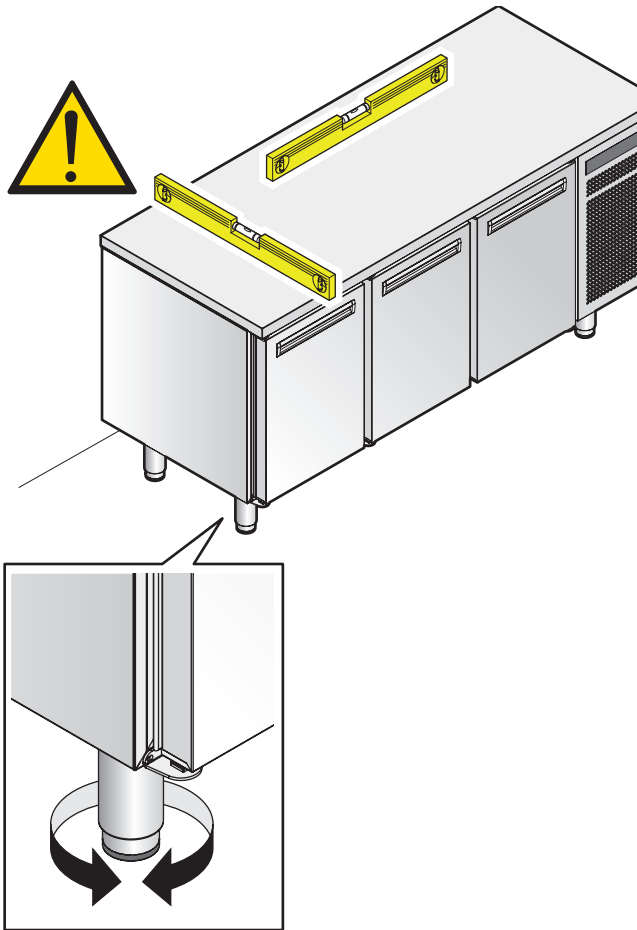
**Do not install the appliance near flammable materials or containers of flammable materials (e.g. partitions, gas canisters, etc.) due to the risk of fire and explosion.**



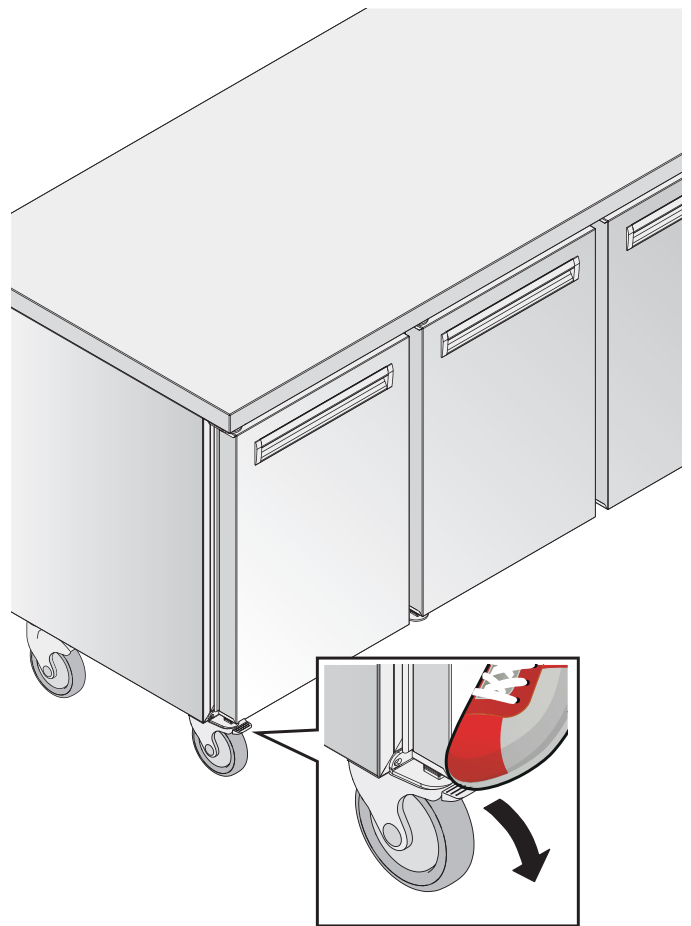
When choosing the position, check the following:

- models with drawers: there is sufficient space in front of the appliance for the drawer(s) to open fully
- models with doors: opening the doors is not impeded by obstacles. The equipment can be ordered with a left-to-right or right-to-left opening but, if they need to be reversed later, a specialised technician must do the job.

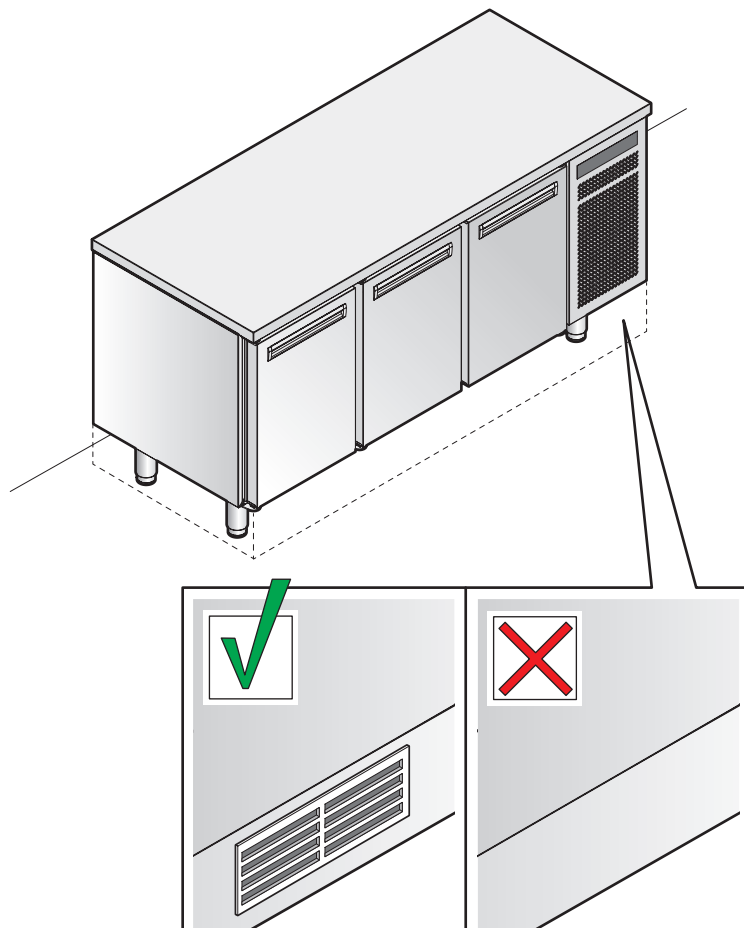
9




10




11



### 2.4.3. Posizionamento e livellamento

 Queste apparecchiature devono essere appoggiate unicamente a pavimento. Non inserire altri accessori o apparecchiature sotto o sopra di essi. Non sostituire i piedini forniti dal Costruttore con altri tipi di piedini o supporti.


9 ► L'apparecchiatura deve essere appoggiata a pavimento ed essere **perfettamente livellata** ruotando i piedini di appoggio; ogni altra diversa soluzione di installazione deve essere concordata ed approvata dal costruttore.

 Se le apparecchiature non sono livellate, il loro funzionamento ed il deflusso delle condense possono essere compromessi!

10 ► Se richiesto in fase d'ordine, le apparecchiature possono essere fornite già provviste di ruote, le uniche approvate e testate dal Costruttore.

In questo caso si consiglia di vincolare lo spostamento dell'apparecchiatura (ad esempio con una catenella - non fornita) in modo da non danneggiare gli allacciamenti in caso di spostamento eccessivo.

Quando non è necessario spostare le apparecchiature, bloccare le ruote agendo sui freni.

 Si raccomanda di non applicare ruote di tipo diverso da quelle già montate sulle apparecchiature. Se vi fosse la necessità di sostituirle perché danneggiate, richiedere i ricambi originali al Costruttore.


11 ► Se è previsto il posizionamento di uno zoccolo a copertura estetica dei piedini, è necessario prevedere delle griglie di aerazione sullo stesso per permettere la libera circolazione dell'aria.

### 2.4.3. Positioning and levelling

 These appliances must only be placed on the floor.

Do not insert other accessories or appliances above or below them. Do not replace the feet supplied by the Manufacturer with other types of feet or supports.


9 ► The appliance must be placed on the floor and be **perfectly levelled** rotating the supporting feet. Any other solution must be agreed and approved by the manufacturer.

 The equipment must be levelled not to compromise its operation and the condensation drain!

10 ► If requested upon placing the order, the appliance can be provided with wheels approved and tested by the manufacturer.

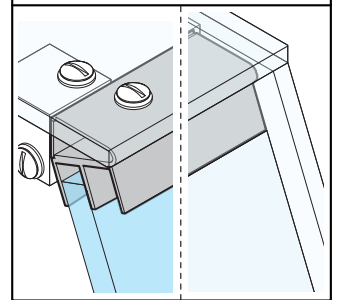
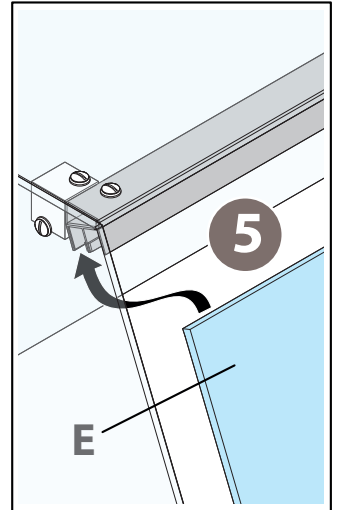
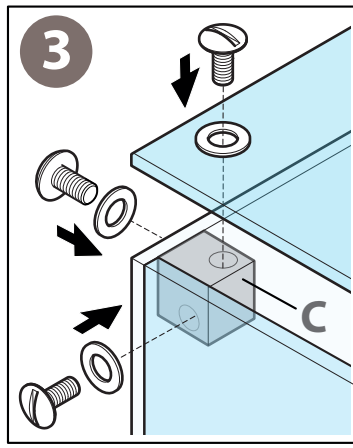
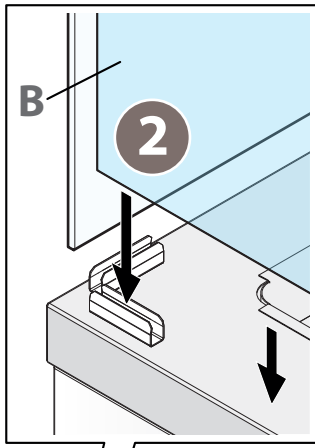
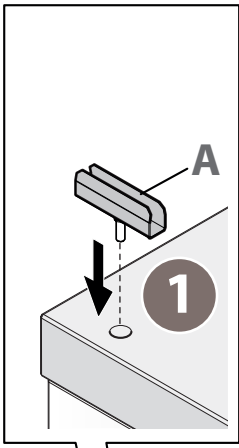
In this case, we recommend restraining the movement of the appliance (for example with a chain - not supplied) not to damage the connections in case of excessive movement.

When the equipment does not have to be moved, lock the wheels using the brakes.

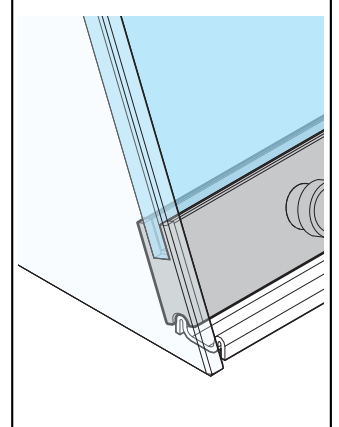
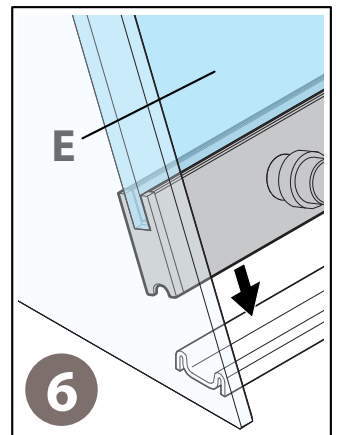
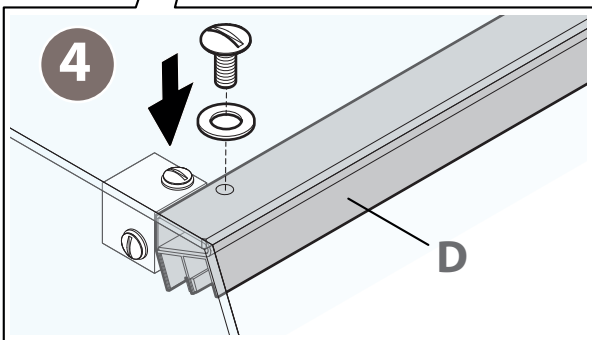
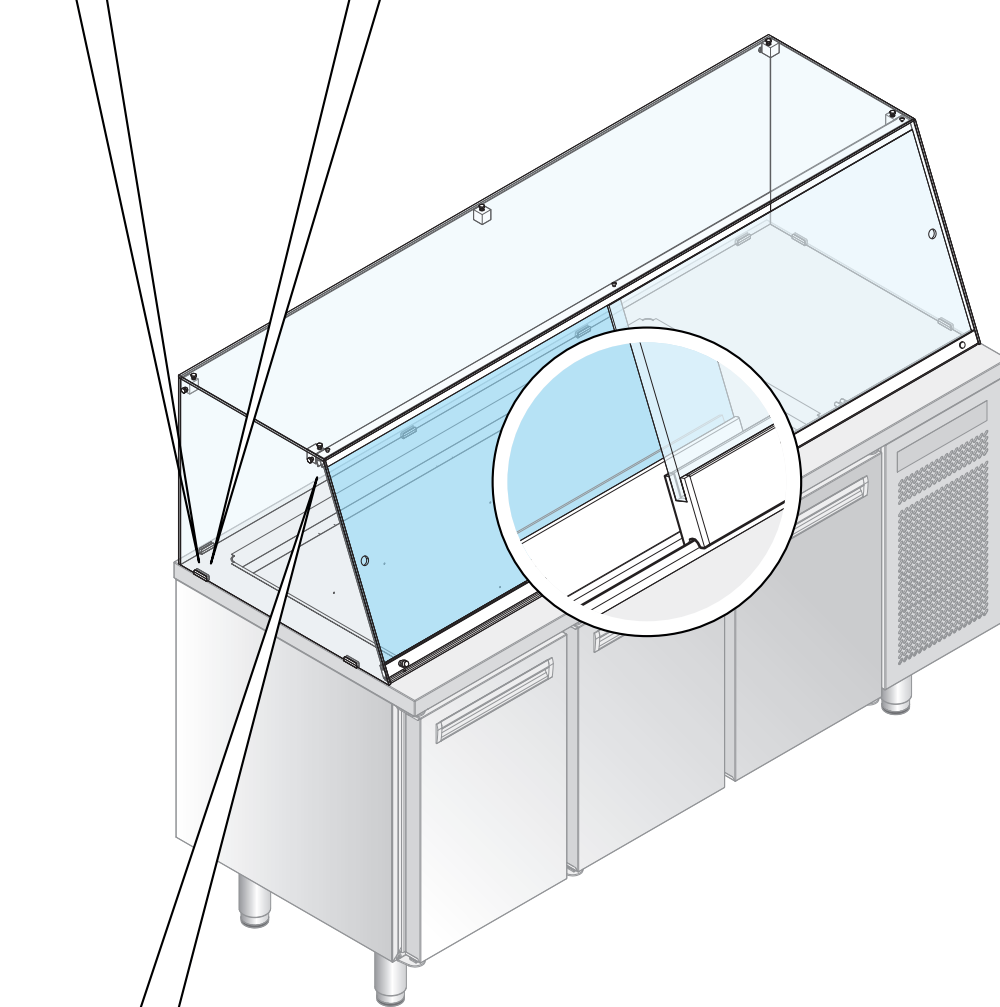
 We recommend not using wheels other than those already mounted on the appliance. In case you need to replace them because they are damaged, request original spare parts to the manufacturer.

11 ► If a plinth is used to mask the feet, it must have ventilation grilles to allow the air to circulate freely.





anta sinistra    anta destra  
left door        right door





#### 2.4.4. Montaggio delle cupole in vetro (se previste)

Alcune apparecchiature prevedono il montaggio di una sovrastruttura in vetro con delle antine in plexi scorrevoli a protezione dei cibi esposti.

Per evitare danneggiamenti durante il trasporto la sovrastruttura in vetro viene fornita smontata ed è quindi necessario fissarla sul mobile sottostante in fase di installazione.

12 ►

- 1 Infilare i perni dei fermavetro "A" nelle forature già predisposte sul mobile.
- 2 Inserire tutti i vetri "B" della sovrastruttura all'interno dei fermavetro "A".
- 3 Bloccare i vetri tra di loro utilizzando le viti, le rondelle in teflon e i blocchetti "C" forniti a corredo.
- 4 Fissare il profilo superiore "D" con le viti e le rondelle in teflon fornite a corredo.
- 5 Infilare le antine in plexi "E" nelle due scanalature del profilo appena montato facendo attenzione di montare le due ante in modo che sia possibile lo scorrimento (antina di sinistra nella scanalatura posteriore, antina di destra nella scanalatura anteriore).

#### 2.4.5. Montaggio del piano con tagliere in polietilene (se previsto)

- 13 ► Montare il piano con tagliere in polietilene come mostrato in figura.

#### 2.4.4. How to assemble the glass domes (if applicable)

Alcune apparecchiature prevedono il montaggio di una sovrastruttura in vetro con delle antine in plexi scorrevoli a protezione dei cibi esposti.

Per evitare danneggiamenti durante il trasporto la sovrastruttura in vetro viene fornita smontata ed è quindi necessario fissarla sul mobile sottostante in fase di installazione.

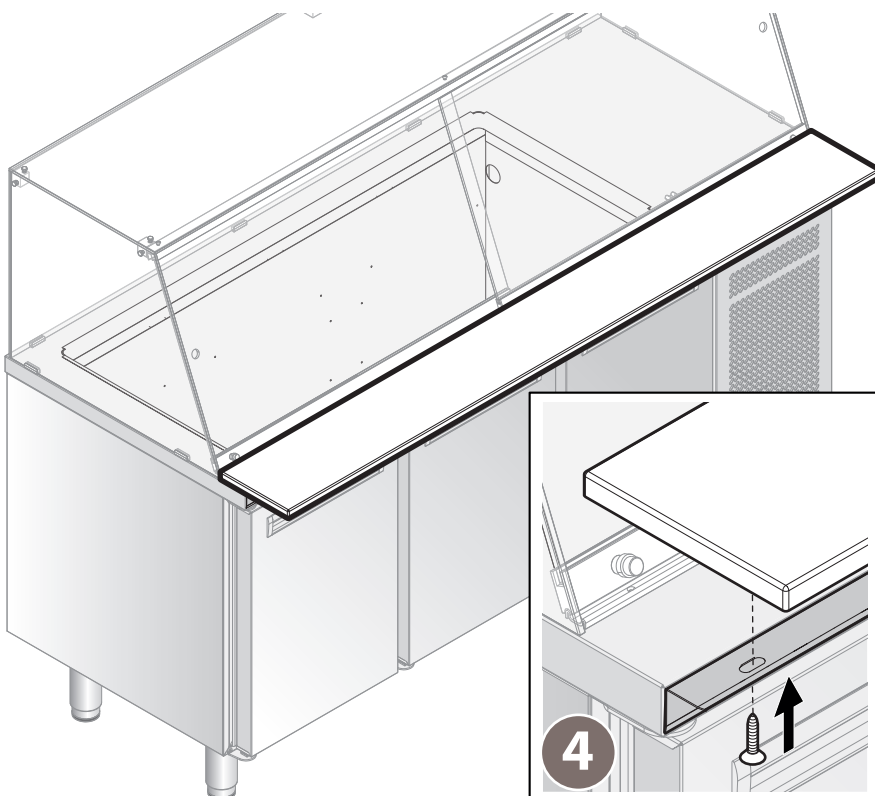
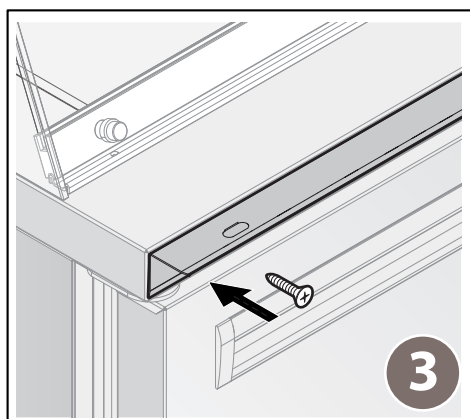
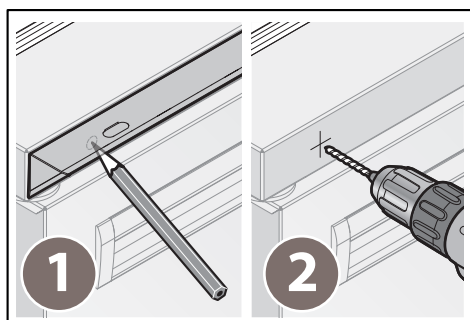
12 ►

- 1 Insert the pins for glass-holder "A" into the holes in the cabinet.
- 2 Insert all the superstructure's glass sheets "B" into the glass-holder "A".
- 3 Secure the glass sheets to each other using the screws, Teflon washers and blocks "C" provided.
- 4 Attach the upper profile "D" with the screws and Teflon washers supplied.
- 5 Slide the plexiglass doors "E" into the two grooves in the newly assembled profile, taking care to make sure they can slide freely (left door in the rear groove, right door in the front groove).

#### 2.4.5. How to assemble the top with a polyethylene chopping board (if required)

- 13 ► Assemble the top with a polyethylene chopping board as shown in the figure.

13




### 2.4.6. Montaggio vaschetta da appoggio


Le vaschette possono essere semplicemente appoggiate sul mobile sottostante dopo aver interposto tra i due componenti un cordolo di silicone oppure, se provviste di piedini (optional), possono essere appoggiate ad un mobile o un ripiano in grado di supportare il loro peso a pieno carico. In questo ultimo caso è necessario montare i piedini utilizzando tre viti per staffa.

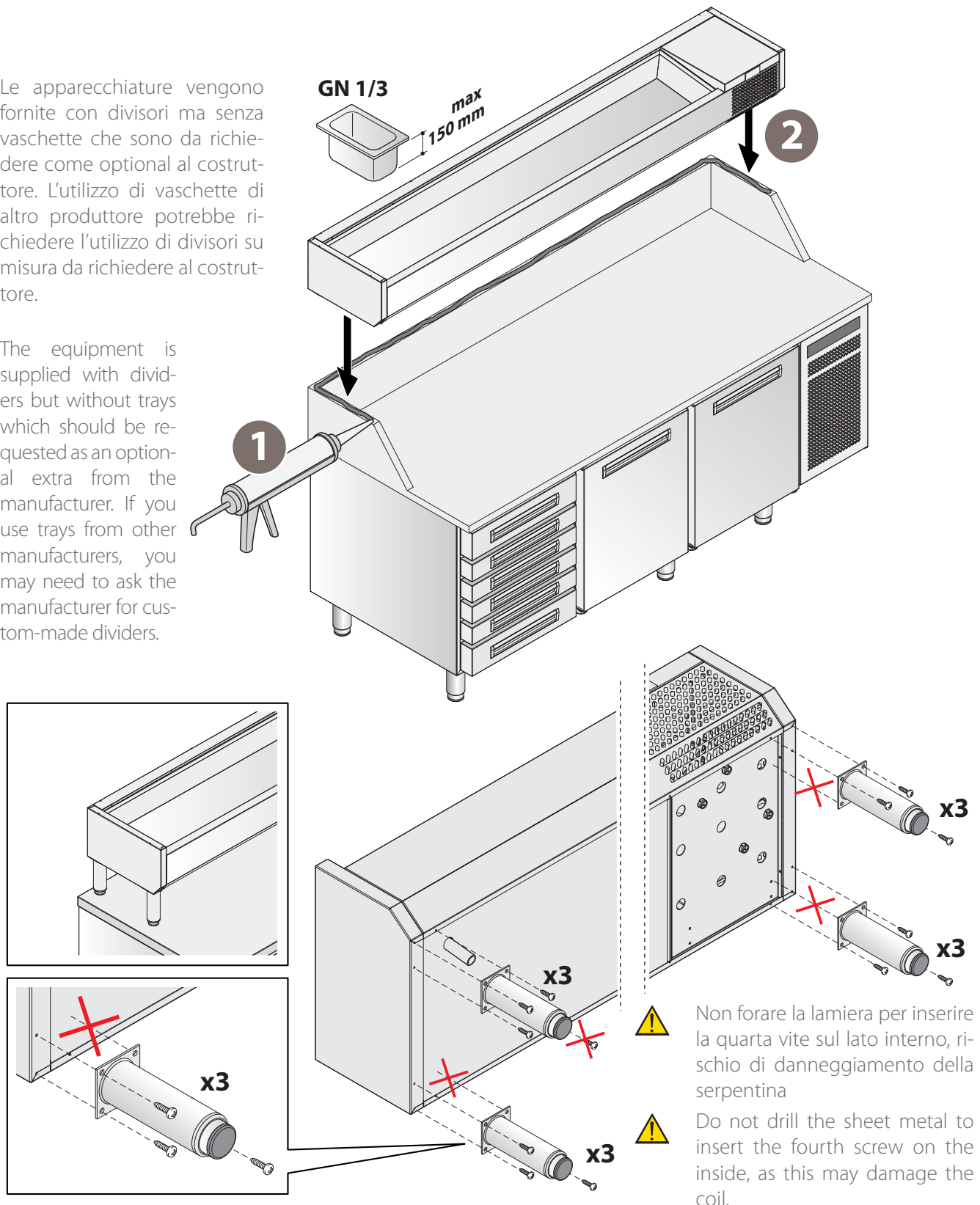
### 2.4.6. How to assemble the free-standing tray

The trays can be placed on the cabinet underneath after putting a layer of silicone between the two components or, if they have feet (optional extra), they can stand on a cabinet or a shelf, which must support their weight when they are fully loaded. In the latter case, the feet must be fitted using three screws per bracket.

14

 Le apparecchiature vengono fornite con divisori ma senza vaschette che sono da richiedere come optional al costruttore. L'utilizzo di vaschette di altro produttore potrebbe richiedere l'utilizzo di divisori su misura da richiedere al costruttore.

 The equipment is supplied with dividers but without trays which should be requested as an optional extra from the manufacturer. If you use trays from other manufacturers, you may need to ask the manufacturer for custom-made dividers.



## 2.5. COLLEGAMENTI IDRICI (SE PREVISTI)

- 15 ► Le apparecchiature con la vasca vanno completate con il **montaggio di un rubinetto** (non fornito) da installare nel foro già presente sul mobile. La modalità di fissaggio e di allacciamento alla rete idrica (acqua in ingresso) dipendono dal modello di rubinetto scelto: rimangono quindi a cura e responsabilità dell'idraulico addetto all'installazione.
- 15 ► È inoltre necessario prevedere uno scarico da 3/4" per far defluire l'acqua dalla vasca.

Il vano refrigerato è aperto nella parte sottostante per far passare sia il tubo di ingresso che quello di uscita acqua.

- ⚠ Lo scarico deve essere assolutamente posto all'esterno del perimetro dell'apparecchiatura.

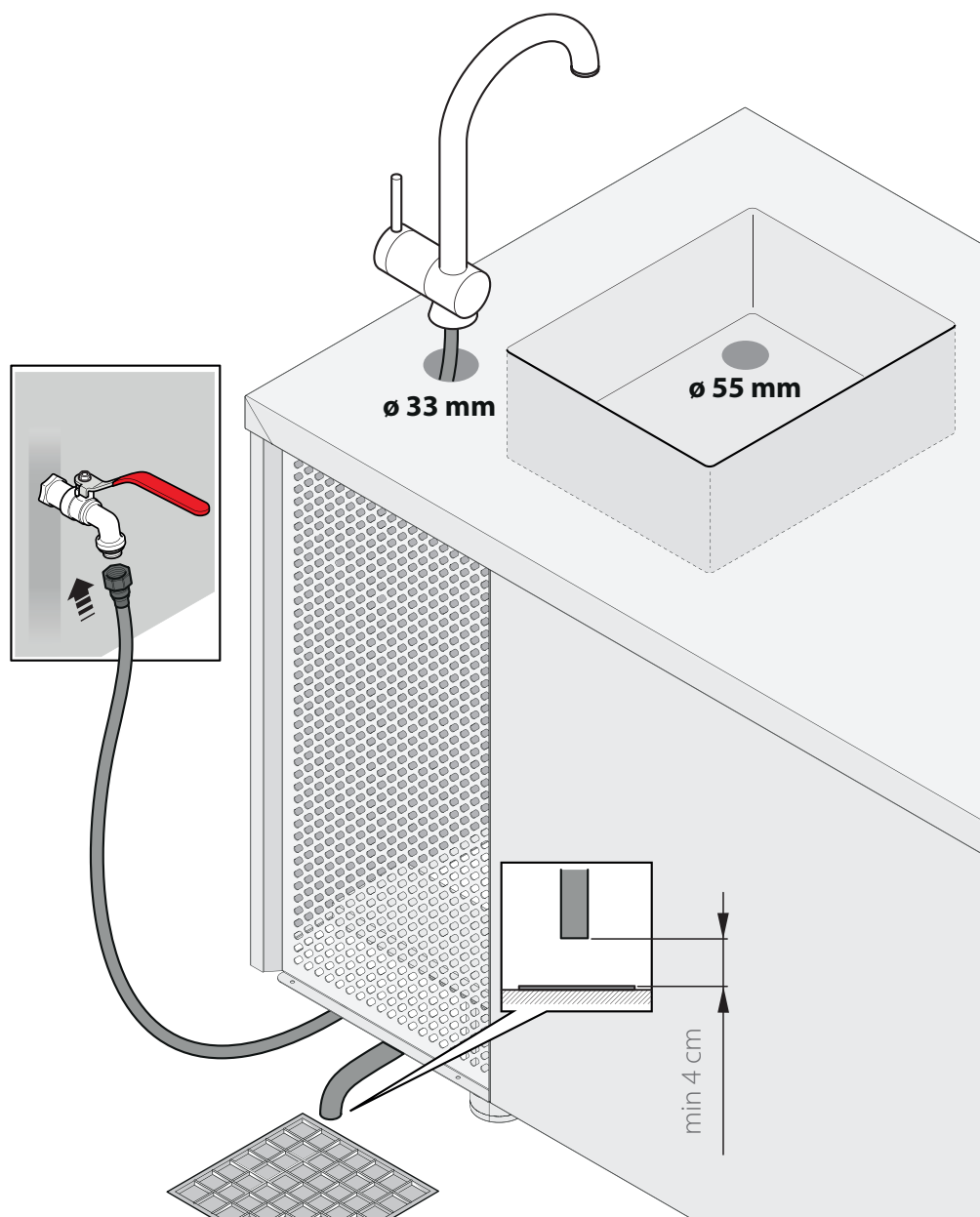
## 2.5. WATER CONNECTIONS (IF ANY)

- 15 ► For units with a sink, **a tap** (not supplied) needs to be installed in the hole in the unit. The tap is attached and connected to the water supply (inlet water) according to the chosen type, and the plumber is responsible for installation.
- 15 ► A 3/4" drain must also be provided to allow the water to flow out of the sink.

The refrigerated compartment is open at the bottom to allow both the inlet and outlet water pipes to pass through.

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

15



### 2.5.1. Scarico condensa vaschetta da appoggio

Le vaschette da appoggio, nella parte sottostante, sono provviste di un tubo di scarico "S".

A fine del servizio giornaliero va rimosso il tappo di chiusura "T" e lasciata defluire l'acqua di condensa.

Essa può venire:

- A** raccolta in un contenitore adeguato, posizionato sotto al tubo di scarico "S";
- B** convogliata ad uno scarico, dopo aver raccordato il tubo "S" ad un ulteriore tubo di scarico: la modalità di allacciamento e i materiali rimangono a cura e responsabilità dell'idraulico addetto all'installazione.

### 2.5.1. Condensate drain, free-standing tray

The free-standing trays are equipped with a drain pipe "S" at the bottom.

At the end of daily service, cap "T" must be removed to let the condensation run off.

It can be:

- A** collected in a suitable container, placed under the drain pipe "S";
- B** conveyed to a drain, after pipe "S" has been connected to an additional drain pipe. The plumber is responsible for how the pipe is connected and the materials used.

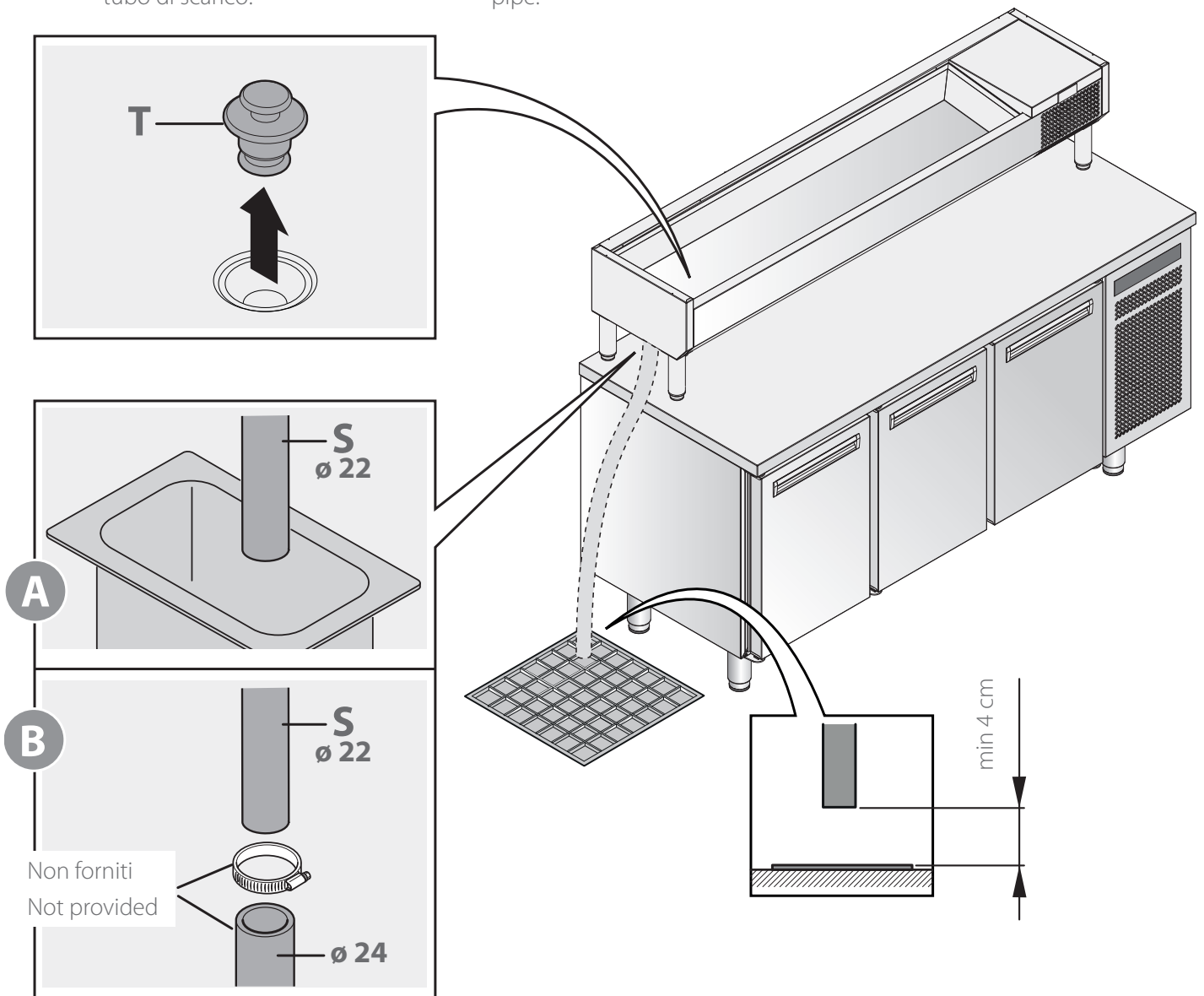
16



Non ostruire con oggetti il tubo di scarico!




Do not obstruct the drain pipe.









## 2.6. COLLEGAMENTO ELETTRICO


### 2.6.1. Avvertenze di sicurezza

 Prima di procedere all'allacciamento elettrico leggere con attenzione le avvertenze di sicurezza nelle prime pagine di questo manuale e confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli riportati nella targhetta matricola.

 Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere eseguito da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore: la non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.


 L'apparecchiatura deve essere collegata in modo diretto ed esclusivo alla rete elettrica e deve essere provvista a monte di interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura. Tale interruttore deve essere dedicato esclusivamente all'apparecchiatura e deve avere una separazione dei contatti onnipolare così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. È obbligatorio un corretto collegamento a terra utilizzando un cavo unico senza giunzioni o interruzioni nemmeno dall'interruttore di protezione.


 Ogni apparecchiatura deve essere inclusa in un **sistema equipotenziale** utilizzando il morsetto contrassegnato dal simbolo . Tale morsetto permette di collegare un cavo di terra secondo prescrizioni di legge vigenti. L'efficacia del sistema equipotenziale deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.


 Quando l'apparecchiatura è in funzione, il valore della tensione di alimentazione non deve discordare di +/-10% del valore riportato sulla targhetta matricola



## 2.6. ELECTRICAL CONNECTION


### 2.6.1. 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 or be 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



## 2.6.2. Collegamento alla rete elettrica

L'apparecchiatura esce dalla fabbrica con cavo di alimentazione e spina Schüko già montata.

NOTA: i modelli LINEAR SPACE a due cassetti, sono dotati di spine distinte che alimentano in modo indipendente ciascun cassetto.

**17** ► Allacciarsi ad una presa provvista a monte di interruttore dedicato, di facile accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura. Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe.

⚠ Non è prevista la possibilità di effettuare allungamenti al cavo di nessun tipo.

⚠ Non arrotolare su se stesso il cavo se troppo lungo e prestare attenzione che non risulti pizzicato, schiacciato o di intralcio al passaggio delle persone.

⚠ La sostituzione del cavo elettrico di connessione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde e più lungo di circa 3mm rispetto agli altri.

## 2.6.2. Connecting the appliance to the power supply

The appliance leaves the factory with a power cord and a Schüko plug already mounted.

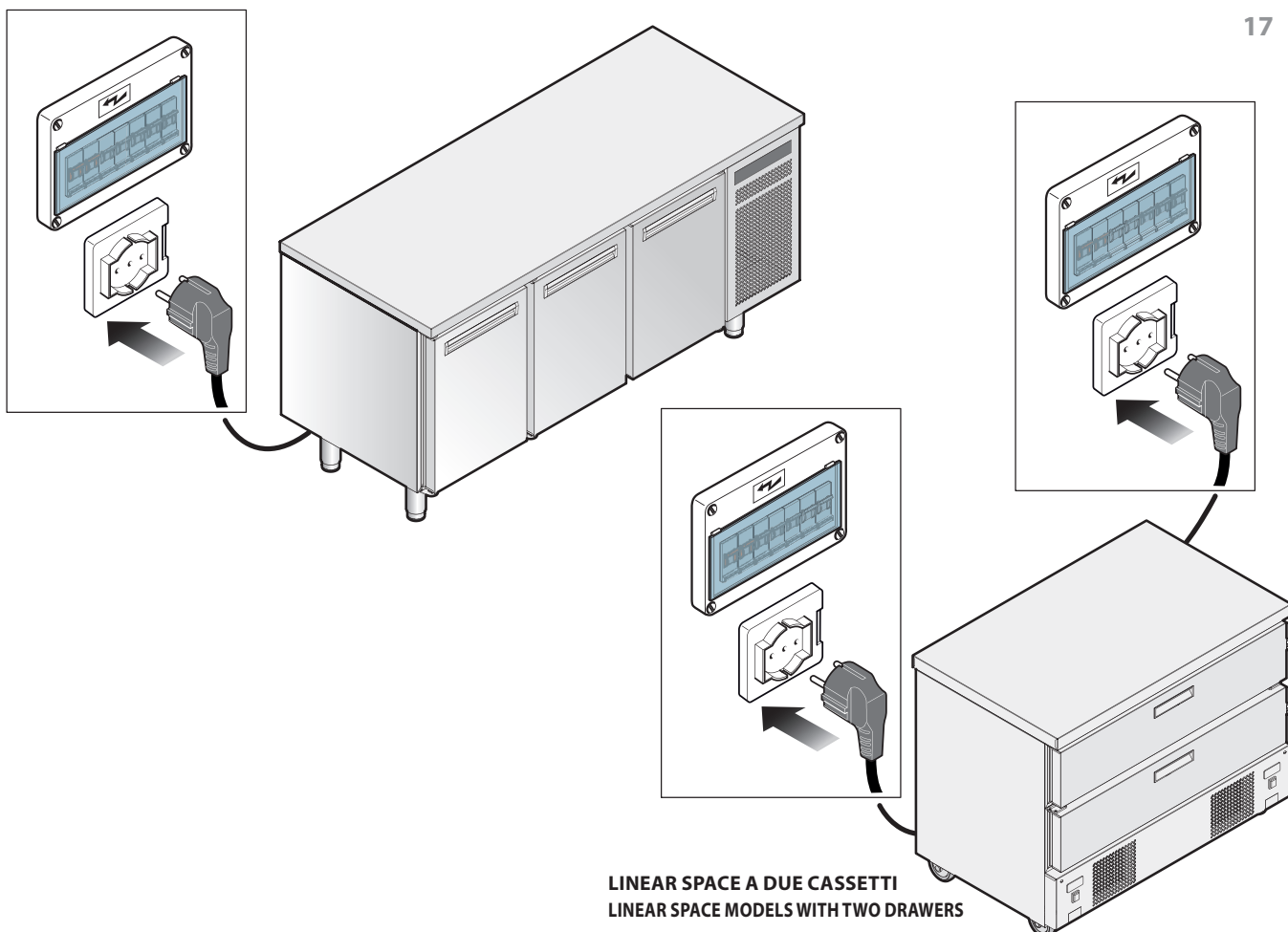
NOTE: LINEAR SPACE models with two drawers have separate plugs that power each drawer independently.

**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 cord cannot be extended in any way.

⚠ Do not wind up the cord on itself if it is too long and make sure it is not pinched, crushed, or is obstructing the passage of people.

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



17

## 2.7. LETTURA TARGA MATRICOLA

18 ► La targhetta matricola si trova sul lato destro dell'apparecchiatura e fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

## 2.7. READING THE RATING PLATE

18 ► 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.

18

dati costruttore  
manufacturer data

numero di matricola  
serial number

modello  
model

codice  
code

alimentazione  
power supply

sbrinamento  
defrosting

refrigerante  
cooling gas

classe climatica  
climatic class

gas isolamento  
insulating gas

numero conferma d'ordine  
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		

massa gas  
gas mass

pressione massima gas  
maximum gas pressure


anno di costruzione  
year of manufacture





## 2.8. COLLAUDO

Dopo aver installato l'apparecchiatura, verificare e segnare con "√" tutti i punti della tabella: questo darà la certezza di aver eseguito un'installazione completa e corretta.

Mettere in funzione l'apparecchiatura seguendo quanto riportato nella sezione "Utilizzo" di questo stesso manuale ed effettuare alcune prove di navigazione.

 Nei primissimi utilizzi l'apparecchiatura, a causa dell'evaporazione dell'umidità dei materiali isolanti, potrebbe produrre odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.

 Se dovessero comparire degli allarmi, verificare la loro tipologia nella sezione "Utilizzo": se la risoluzione non fosse possibile, avvisare tempestivamente il Costruttore e, nell'attesa della riparazione, disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.


 Se fosse necessaria qualche informazione aggiuntiva o ci fossero dei dubbi riguardo all'installazione, il Costruttore è a completa disposizione per rispondere a qualsiasi domanda.


√	verificare che...
	sia stata tolta la pellicola di protezione dalle superfici
	sia stato rimosso dalla camera dell'apparecchiatura qualsiasi oggetto non conforme (es. libretti, sacchetti di plastica, ecc...).
	sia stata controllata l'adeguatezza dei locali di installazione (corretto ricambio d'aria, ecc...)
	l'apparecchiatura sia a livello e perfettamente appoggiata alla pavimentazione
	siano state rispettate le distanze minime da pareti o altre apparecchiature
	l'apparecchiatura sia collegata in modo diretto alla rete elettrica e provvista a monte di interruttore di facile accesso, unico per ogni apparecchiatura
	la tensione di rete sia conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola
	l'allacciamento elettrico sia stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura
	l'apparecchiatura sia collegata ad un sistema equipotenziale
	l'apparecchiatura sia adeguatamente collegata ad uno scarico (se previsto)
	l'utilizzatore sia in possesso di tutta la documentazione e sia stato correttamente istruito sull'utilizzo dell'apparecchiatura


## 2.8. INSPECTIONS

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

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

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

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

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

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

Le apparecchiature funzionano con propano R290, un idrocarburo HC ad alta purezza, a basso impatto ambientale e con eccellenti proprietà termodinamiche.

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

### 3.1. CARATTERISTICHE GAS:

- Non danneggia lo strato di ozono (ODP = 0).
- Potenziale di riscaldamento globale (GWP) = 3
- Punto di ebollizione a 1,013 bar: -42°C
- Glide (scorrimento di temperatura) (°C): 0
- N. ONU: 1978
- Classificazione di sicurezza: A3.
- Non tossico ma estremamente infiammabile.

### 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. IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Prolungate esposizioni per inalazione possono provocare effetti anestetici, anomalie del ritmo cardiaco e provocare morte improvvisa. Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni da gelo agli occhi o alla pelle. Il gas è altamente infiammabile, tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare.

### 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 burns to 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. MISURE DI PRIMO SOCCORSO

#### 3.3.1. Inalazione

Allontanare l'infortunato dall'esposizione indossando l'autorespiratore, portarlo in un luogo caldo e tenerlo disteso. In caso di bisogno, praticare la respirazione artificiale, somministrare ossigeno o effettuare massaggio cardiaco. Richiedere assistenza medica immediata.

### 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. Contatto con la pelle

Far sgelare con acqua le zone interessate. Togliere gli indumenti contaminati, in quanto potrebbero aderire alla pelle in caso di ustioni da gel e lavarsi immediatamente e abbondantemente con acqua tiepida. Se si verificano irritazione cutanea o formazione di vesciche richiedere assistenza medica.

#### 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. Contatto con gli occhi

Lavare immediatamente con acqua pulita, tenendo scostate le palpebre, per almeno 15 minuti. Richiedere assistenza medica.

#### 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. Ingestione

**Non provocare il vomito!** Se l'infortunato è cosciente, far sciacquare la bocca con acqua e far bere 200-300 ml d'acqua. Richiedere assistenza medica immediata.

#### 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. MISURE ANTINCENDIO

Altamente infiammabile. La decomposizione termica incompleta provoca l'emissione di vapori molto tossici e corrosivi (monossido di carbonio). In caso di incendio usare autorespiratore e indumenti di protezione adeguati.

#### 3.4.1. Mezzi di estinzione

Acqua nebulizzata o polvere secca.

Non usare getti d'acqua per estinguere l'incendio o diossido di carbonio.

### 3.5. MISURE IN CASO DI FUORIUSCITA ACCIDENTALE

In caso di fuoriuscite, non tentare di arrestarle, ma ventilare ed evacuare immediatamente l'area seguendo il piano di sicurezza locale.

Considerare che il gas è altamente infiammabile.

#### CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

Recuperare e riciclare il prodotto: se questo non è possibile, l'eliminazione deve avvenire in un impianto attrezzato e autorizzato.

### 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.

# UTILIZZO

Parte dedicata agli operatori

# USE

Section reserved to users




---

**p. 39** Alcune nozioni  
Basics

**p. 44** Utilizzo del pannello comando SPRING  
How to use the SPRING control panel

**p. 59** Utilizzo del pannello comando LINEAR/FRESH  
How to use the LINEAR/FRESH control panel

### 1.1. CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

 Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente le avvertenze di sicurezza presenti nelle prime pagine di questo manuale.

Questa apparecchiatura fa parte di gamma di macchinari di alto livello dedicata alla conservazione dei prodotti di pasticceria o gastronomia a seconda del modello acquistato.

Scopo di queste macchine è di **mantenere la temperatura** degli alimenti:

- a **temperature positive** (TN)
  - modelli con porte: circa +2°C per gli alimenti freschi
  - modelli con cassetti: circa +2°C per gli alimenti freschi

AVVERTENZA: non inserire alimenti caldi all'interno dell'apparecchiatura. Abbattearli in positivo prima di inserirli.
- a **temperature negative** (BT)
  - modelli con porte: circa -20°C per gli alimenti surgelati
  - modelli con cassetti: circa -24°C per gli alimenti surgelati.

AVVERTENZA: Non inserire alimenti caldi o a temperatura ambiente all'interno dell'apparecchiatura. Abbattearli con surgelatori rapidi prima di inserirli.

**19 ▶** Il controllo dei parametri di conservazione avviene tramite un pannello comandi. A seconda del tipo di apparecchiatura possono essere presenti due tipi diversi di pannello, fare riferimento a quello montato sull'apparecchiatura in proprio possesso.

### 1.1. KNOWING THE APPLIANCE

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

This appliance is part of the range of state-of-the-art machinery intended for storing pastry or gastronomy products, depending on the model.

These appliances **keep the temperature** of food constant:

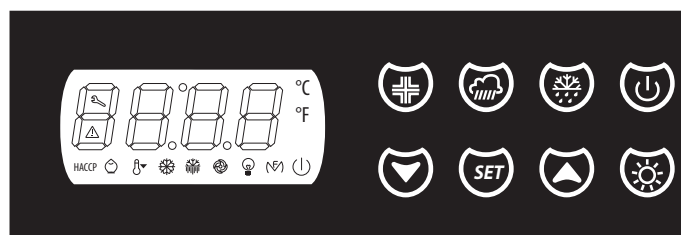
- at **positive temperatures** (TN)
  - models with doors: approx. +2°C for fresh food
  - models with drawers: approx. +2°C for fresh food

CAUTION: Do not place hot food inside the appliance. Use positive blast chilling to cool the food down first.
- at **negative temperatures** (BT)
  - models with doors: approximately -20°C for frozen food
  - models with drawers: approximately -24°C for frozen food.

CAUTION: Do not place hot or room-temperature food inside the appliance. The food must be blast-chilled first using a shock freezer.

**19 ▶** The storage parameters are controlled via a control panel. Depending on the type of appliance there may be two different types of panel, please refer to the one fitted to your appliance.

19



Utilizzo pannello SPRING ▶ **pag. 44**  
Use of the SPRING control panel ▶ **page 44**



Utilizzo pannello LINEAR/FRESH ▶ **pag. 59**  
Use of the LINEAR/FRESH control panel ▶ **page 59**

### 1.1.1. Modelli con cassetti

**20 ▶** (Modelli LINEARSPACE con doppio cassetto) Ciascun cassetto è controllato da un pannello comandi e da un interruttore dedicato. Una targhetta posta sotto al pannello comandi indica quale cassetto controlla:



il pannello e l'interruttore di sinistra sono dedicati al cassetto superiore;



il pannello e l'interruttore di destra sono dedicati al cassetto inferiore.

In questo modo la temperatura di ciascun cassetto può essere impostata indipendentemente, ad esempio è possibile impostare quello superiore con temperatura positiva e quello inferiore con temperatura negativa o viceversa.

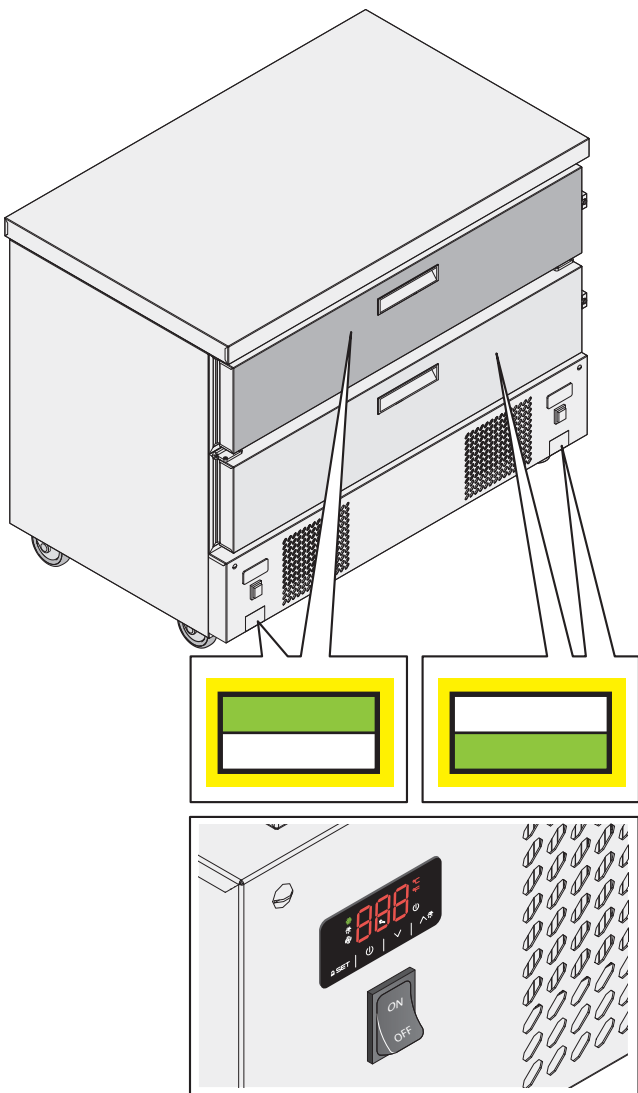
**21 ▶** Ciascun cassetto è dotato di una serratura che permette la sua chiusura.



I cassetti devono essere aperti solo per il tempo necessario a riporre o estrarre il cibo.

Non usare per la conservazione del gelato.

20



### 1.1.1. Models with drawers

**20 ▶** (LINEAR SPACE with double drawer) Each drawer is controlled via a control panel and a dedicated switch. A label below the control panel indicates which drawer it controls:



the left-hand panel and switch are for the top drawer;



the right-hand panel and switch are for the bottom drawer.

This way the temperature of each drawer can be set independently, e.g. the top drawer can be set to a positive temperature and the bottom drawer to a negative temperature, or vice versa.

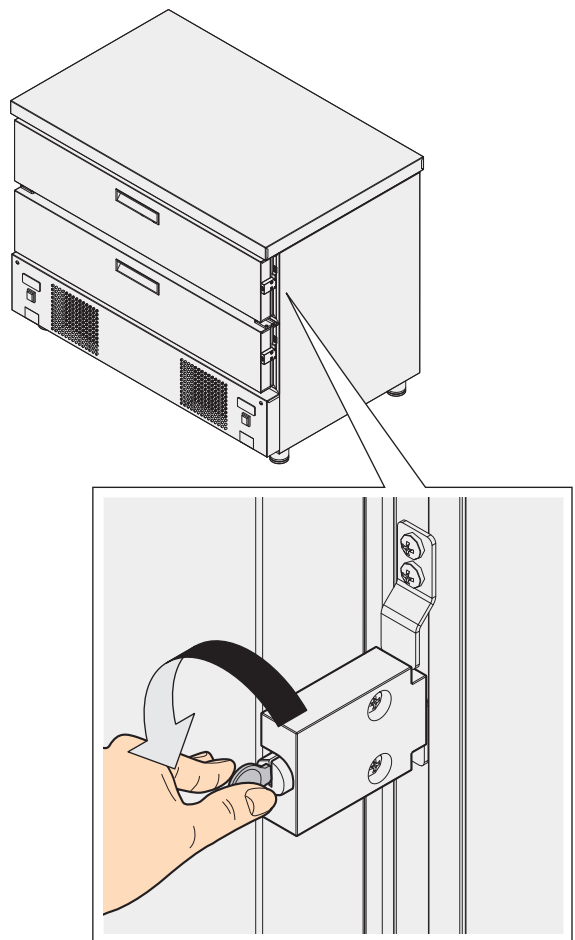
**21 ▶** Each drawer is equipped with a lock.



Drawers should only be opened for the time necessary to put in or take out food.

Do not use for ice cream storage.

21



## 1.2. USARE CORRETTAMENTE L'APPARECCHIATURA

### AVVERTENZA IMPORTANTE

Se si usa l'apparecchiatura con **temperature positive** (TN) non inserire alimenti caldi all'interno dell'apparecchiatura. Abbattearli in positivo prima di inserirli.

Se si usa l'apparecchiatura con a **temperature negative** (BT) non inserire alimenti caldi o a temperatura ambiente all'interno dell'apparecchiatura. Abbattearli con surgelatori rapidi prima di inserirli.

### 22 ► MODELLI CON PORTE

#### Sistemazione del cibo all'interno del vano inferiore

Le pietanze vanno sistemate, in unico strato, in recipienti coperti e adatti al contatto con alimenti. I recipienti dovranno essere sistemati in modo omogeneo e uniforme all'interno del vano refrigerato per permettere la libera circolazione dell'aria, evitando di addossarli contro i ventilatori.

Non inserire alimenti caldi all'interno dell'apparecchiatura ma attendere che raggiungano la temperatura ambiente.

Non caricare oltre il livello massimo indicato dall'etichetta.

Assicurarsi sempre che il prodotto stoccato sia ben distribuito.

Non superare il limite di carico previsto dalla macchina: massimo **20 kg** per griglia interna.

## 1.2. HOW TO USE THE EQUIPMENT CORRECTLY

### IMPORTANT WARNING

If you use the appliance with a **positive temperature** (TN), do not place hot food inside. Use positive blast chilling to cool the food down first.

If you are using an appliance with a **negative temperature** (BT), do not place hot food or food at room temperature inside. The food must be blast-chilled first using a shock freezer.

### 22 ► MODELS WITH DOORS

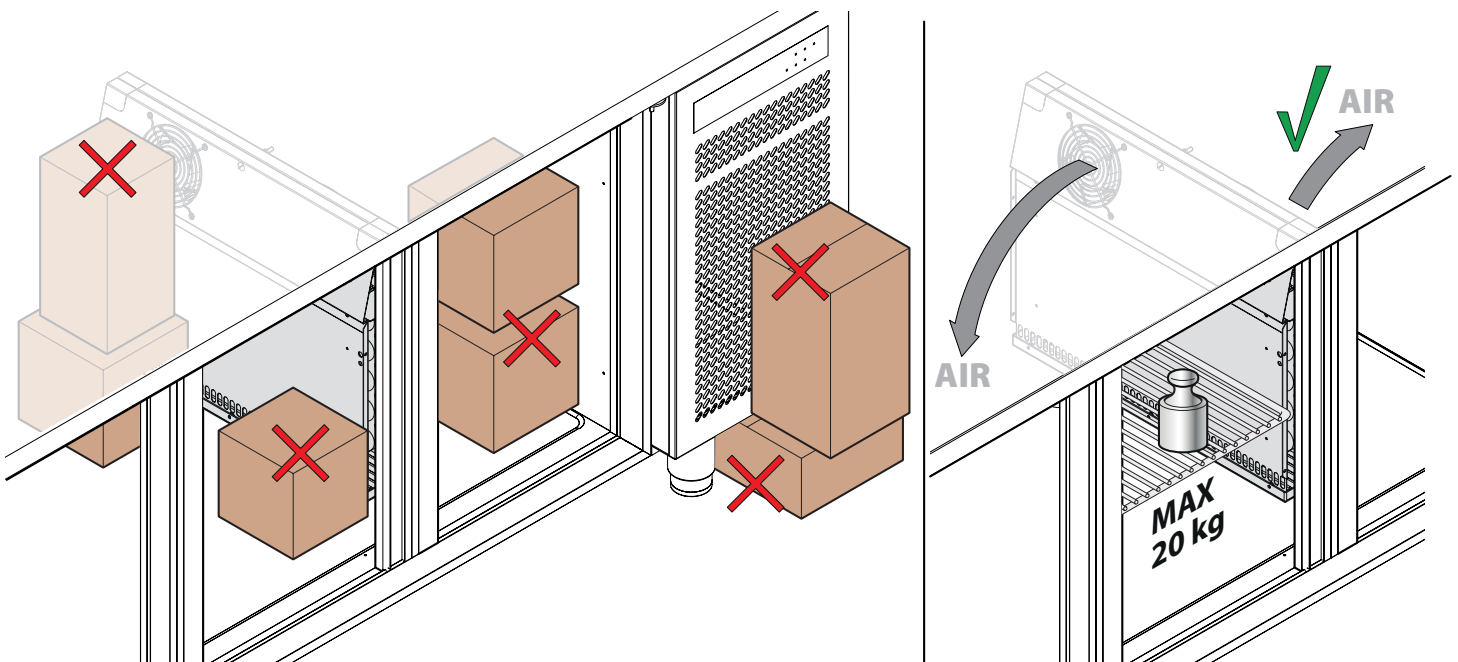
#### Storing food in the lower compartment

The food should be arranged in a single layer in covered food-safe containers.

The containers should be arranged evenly within the compartment to allow the air to circulate freely. Make sure they do not rest against the fans. Do not place hot food inside the appliance. Wait for food to cool to room temperature. Do not overload the appliance (read maximum load capacity on the label).

Always ensure that the food is well distributed inside the appliance.

Do not exceed the machine's load limit: maximum **20 kg** per internal grille.





### 23 ► MODELLI CON SOVRASTRUTTURA O COPERCHIO O REFRIGERATORI A VASCHETTA

Le pietanze vanno sistemate direttamente nelle vaschette alloggiata nel foro superiore, senza inserirle in ulteriori contenitori. Le apparecchiature sono fornite senza vaschette; esse possono essere richieste come optional al costruttore. L'utilizzo di vaschette di altro produttore potrebbe richiedere l'utilizzo di divisori su misura da richiedere al costruttore.

### 24 ► Le vaschette da appoggio, nella parte sottostante, sono provviste di un tubo di scarico "S".

A fine del servizio giornaliero va rimosso il tappo di chiusura "T" e lasciata defluire l'acqua di condensa. Se l'apparecchiatura non è collegata permanentemente ad uno scarico è necessario raccogliere l'acqua in un contenitore adeguato, posizionato sotto al tubo di scarico "S".

- ⚠ Non appoggiare alcun oggetto sopra la sovrastruttura in vetro o il coperchio.
- ⚠ Non appoggiare alcun oggetto davanti alle feritoie di aerazione del gruppo compressore (se presente).
- ⚠ Non lasciare le portine inutilmente aperte troppo a lungo.
- ⚠ Il peso massimo supportato dal tagliere in polietilene è di **10 kg**. Non superare questo limite. Non appoggiare oggetti con una temperatura superiore ai 50°C sopra di esso.

### 23 ► MODELS WITH A SUPERSTRUCTURE OR COVER OR REFRIGERATORS WITH TRAYS

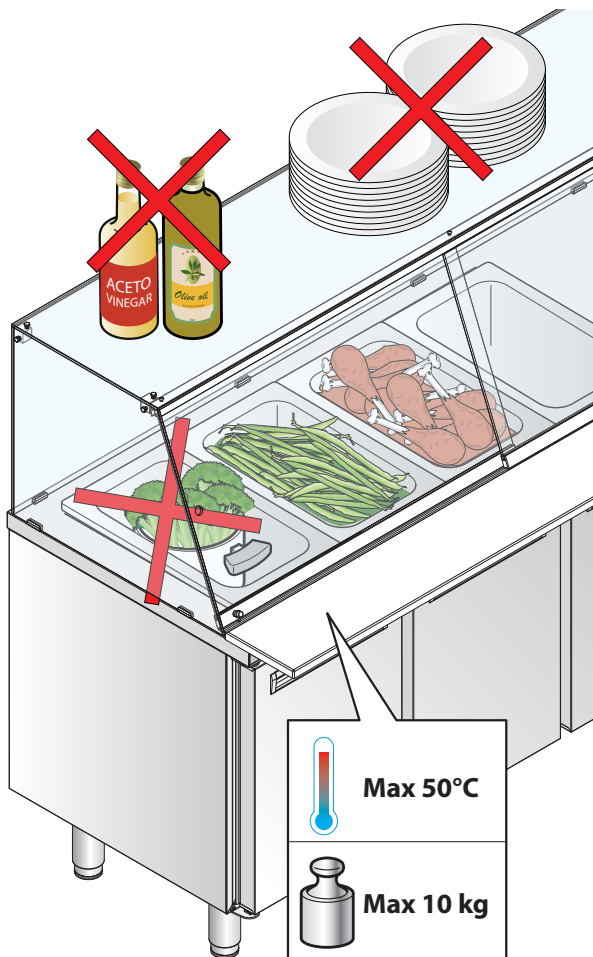
In the upper opening, food can be placed directly into the trays, without first needing to put them in other containers. The appliances are supplied without trays; they can be requested as an optional extra from the manufacturer. If you use trays from other manufacturers, you may need to ask the manufacturer for custom-made dividers.

### 24 ► The trays have a drain pipe "S" at the bottom. At the end of daily service, cap "T" must be removed to let the condensation run off.

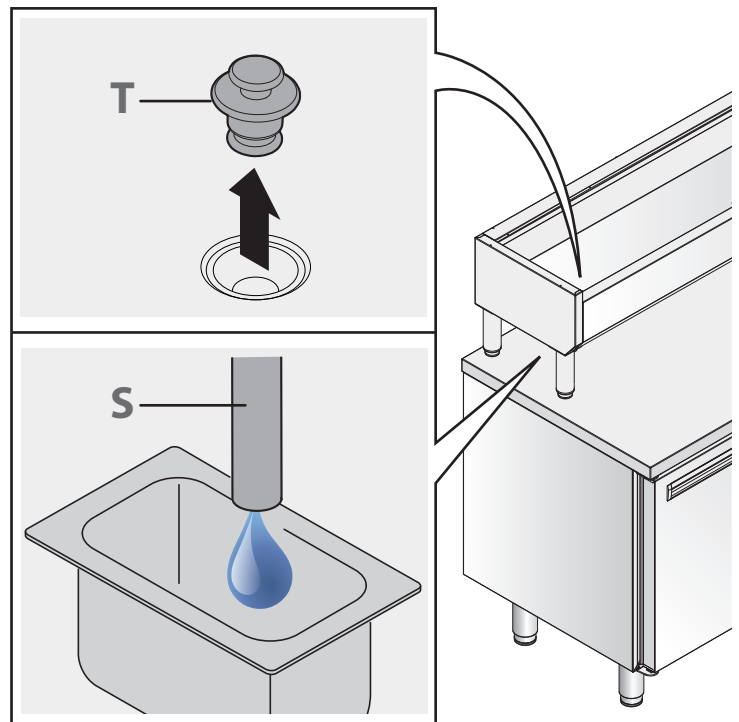
If the equipment is not permanently connected to a drain, the water must be collected in a suitable container, located under drain pipe "S".

- ⚠ Do not rest any objects on top of the glass superstructure or cover.
- ⚠ Do not place any objects in front of the ventilation slits on the compressor unit (if any).
- ⚠ Do not leave the doors open unnecessarily for too long.
- ⚠ The maximum weight supported by the polyethylene chopping board is **10 kg**. Do not exceed this limit. Do not place objects above 50°C on it.

23



24





### 23 ► MODELLI CON CASSETTI

I cassetti sono allestiti con divisori per il posizionamento di bacinelle GN 1/1.

Le pietanze possono essere inserite direttamente all'interno delle bacinelle GN coperte oppure all'interno di recipienti coperti e adatti al contatto con alimenti. I recipienti dovranno essere sistemati in modo omogeneo e uniforme all'interno delle bacinelle GN.

Mantenere una distanza minima di almeno **30 mm** tra la parte superiore del prodotto e il ripiano sovrastante.

Non tenere aperto il cassetto per porzionare gli alimenti durante il servizio.

Non superare il limite di carico previsto dalla macchina: massimo **20 kg** per cassetto con prodotto uniformemente distribuito.

Non superare il numero massimo di 6 aperture all'ora, sia con temperature positive, sia con temperature negative.

Non aprire più di un cassetto alla volta.

### 23 ► MODELS WITH DRAWERS

The drawers are equipped with dividers for placing GN 1/1 trays.

Dishes can be placed directly inside the covered GN trays or inside covered containers suitable for contact with food. The containers must be evenly and uniformly arranged inside the GN trays.

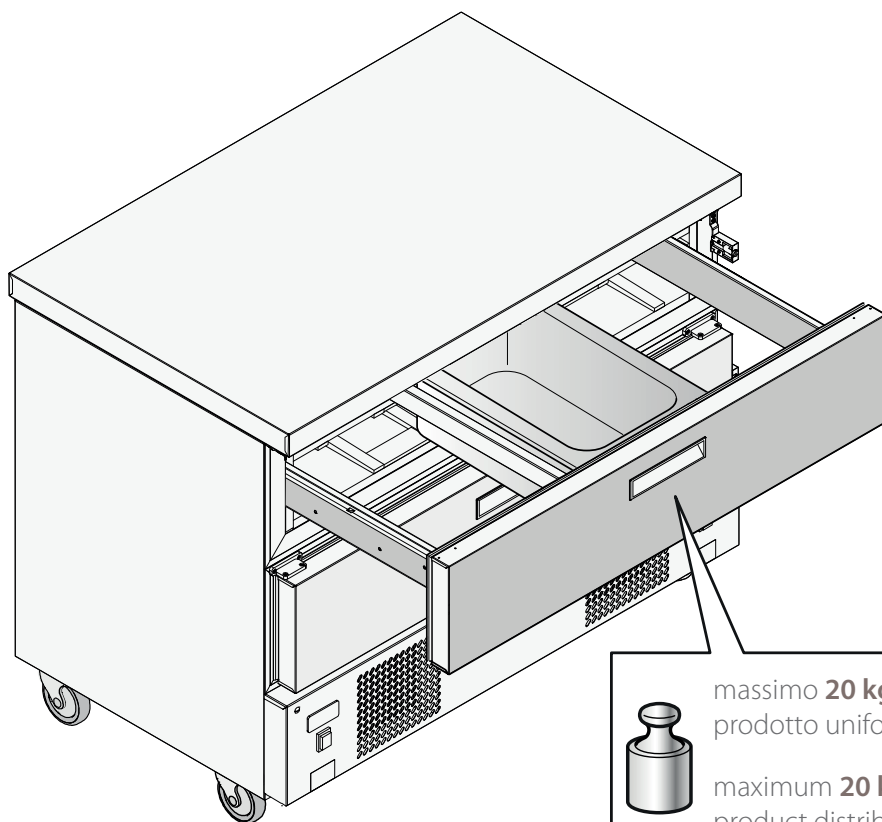
Keep a minimum distance of at least **30 mm** between the top of the product and the shelf above it. When serving food, do not keep the drawer open during service.

Do not exceed the machine's load limit: maximum **20 kg** per drawer with the product distributed evenly.

Do not exceed the maximum number of 6 openings per hour, both at positive and negative temperatures.

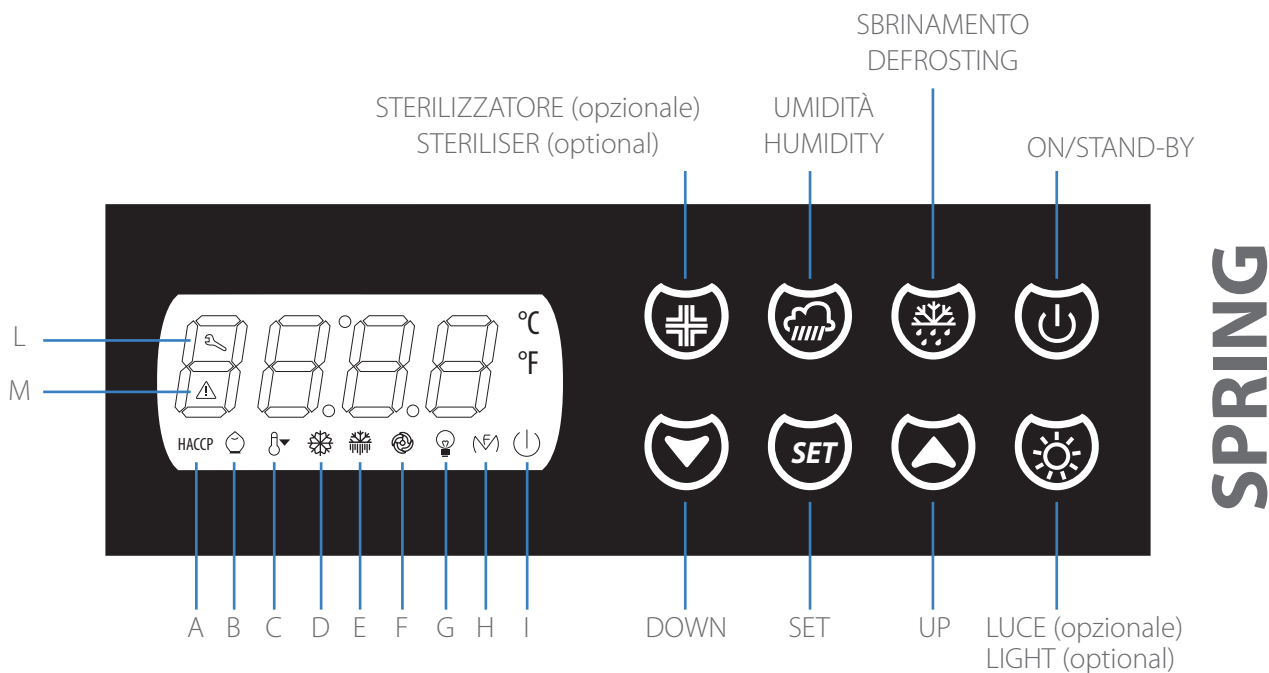
Do not open more than one drawer at a time.

25



massimo **20 kg per cassetto** con prodotto uniformemente distribuito

maximum **20 kg per drawer** with the product distributed evenly

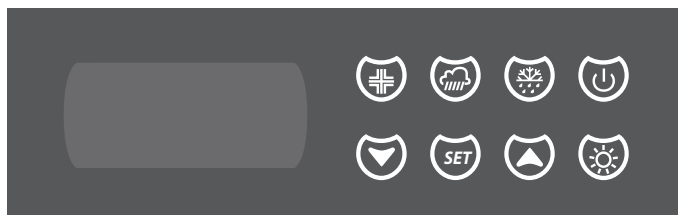


- A:** se lampeggia, è stato scritto nel registro HACCP un nuovo allarme. Se accesa fissa, sono presenti informazione nel registro HACCP (non è stato letto il tipo di allarme e i suoi dati).
- B:** se è accesa è in corso la modalità SPRING saving.
- C:** se è accesa è attiva la funzione di Overcooling (la temperatura in cella viene abbassata per un certo tempo)
- D:** se è accesa, il compressore è alimentato. Se lampeggia, si sta modificando il set point cella oppure è in corso una protezione del compressore.
- E:** se è accesa è in corso lo sbrinamento, la fase di pregocciolamento o la fase di gocciolamento. Se lampeggia: è stato avviato lo sbrinamento ma è in corso una protezione del compressore oppure il compressore è acceso fino al raggiungimento della temperatura minima per l'attivazione dello sbrinamento.
- F:** se è accesa il ventilatore dell'evaporatore è alimentato. Se lampeggia, è in corso il fermo del ventilatore dell'evaporatore dove previsto (sbrinamento ad esempio).
- G:** se è accesa indica che le luci cella sono alimentate (se presenti)
- H:** se è accesa le resistenze della porta sono attive (se presenti)
- I:** se è accesa indica che il pannello è alimentato, ma si trova in stand-by
- L:** se è accesa, il compressore ha funzionato per il numero di ore impostato e necessita della manutenzione di un tecnico qualificato per pulizia condensatore e verifica regolare funzionamento.
- M:** se è accesa, è presente un allarme o un errore.

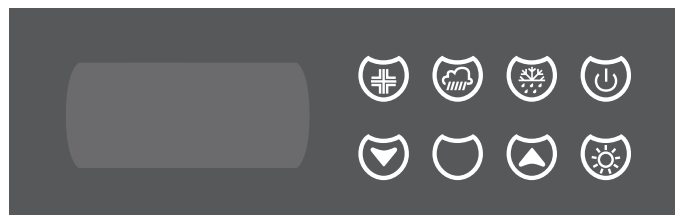
- A:** if it flashes, it means that a new alarm has been written in the HACCP register. If it is on and steady, it means that no information has been added to the HACCP register (the type of alarm and its data have not been read).
- B:** if it is on, it means that the saving mode is enabled.
- C:** if it is on, it means that the Overcooling function is active (the cell temperature is reduced for a certain period of time)
- D:** if it is on, it means that the compressor is powered. If it flashes, it means that the cell set point is being modified or that a compressor's protection device has been enabled.
- E:** if it is on, it means that the defrosting function, pre-dripping phase or dripping phase is in progress. If it flashes, it means that the defrosting function has been started but a compressor's protection device has been enabled or that the compressor is on until it reaches the minimum temperature required for the defrosting function to be activated.
- F:** if it is on, it means that the evaporator fan is powered. If it flashes, it means that the evaporator fan is stopped where applicable (e.g. defrosting).
- G:** if it is on, it means that the cell lights are powered (if any)
- H:** if it is on, it means that the door resistors are active (if any)
- I:** if it is on, it means that the panel is powered but is currently in stand-by
- L:** if it is on, it means that the compressor has been running for the number of hours set and it needs to be serviced by a qualified technician who must clean the condenser and check the regular operation.
- M:** if it is on, it means that an alarm has been triggered or an error has been detected.

**+** Dati tecnici del pannello ► **Dati tecnici pannello a pag. 16**

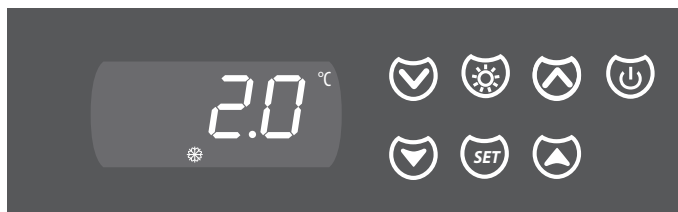
**+** Panel technical specifications ► **control panel Technical data on page 16**



pannello spento  
control panel off



pannello in stand-by  
control panel in standby



pannello acceso  
control panel on



4 secondi  
4 seconds

accensione/spegnimento  
pannello

activation/deactivation of  
the control panel

## 2.1. ALCUNE INFORMAZIONI GENERALI

Il pannello ha un display a 4 cifre e 8 tasti: SET, UP, DOWN, SBRINAMENTO, AUSILIARIO e ON/STAND-BY – STERILIZZATORE e LUCE.

Il pannello può trovarsi in tre condizioni diverse:

- **acceso** = il pannello è alimentato ed è acceso. Il display visualizzerà la temperatura della cella, tranne durante lo sbrinamento, quando lo strumento visualizzerà la temperatura stabilita prima dell'attivazione dello sbrinamento o il valore di T° di setpoint + 4°C
- **stand-by** = il pannello è alimentato, ma è spento
- **spento** = il pannello non è alimentato.

In caso di segnalazione di allarme o errore, il pannello emette un suono, per interromperlo è sufficiente premere un tasto qualsiasi.

## 2.2. ACCENDERE E SPEGNERE IL PANNELLO

- 26 ► **1** Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
- 2** Tenere premuto il tasto **"ON/STAND-BY"** per 2 secondi: il LED "on/stand-by" si spegnerà o accenderà.
- +** Quando viene alimentato, il pannello ripropone la condizione in cui si trovava quando l'alimentazione è stata disconnessa. Ad esempio, se lo strumento è acceso e si verifica un blackout, quando l'alimentazione viene ripristinata lo strumento si riposiziona nella condizione "acceso".

## 2.1. GENERAL INFORMATION

The control panel features a 4-digit and 8-key display: SET, UP, DOWN, DEFROSTING, AUXILIARY and ON/STAND-BY – STERILISER and LIGHT.

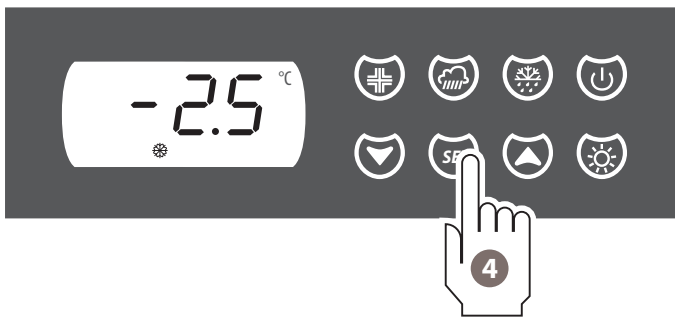
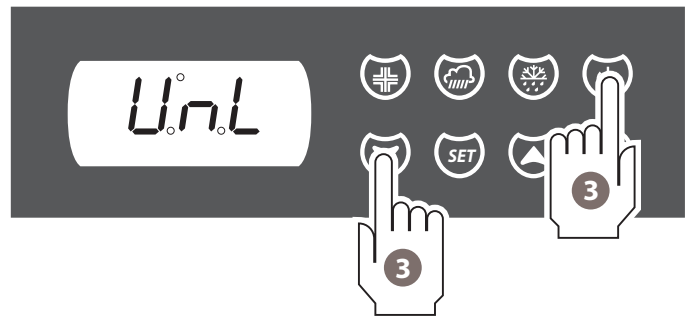
The control panel can be:

- **on** = the control panel is powered. The display shows the cell temperature, except when the defrosting function is enabled. In this case the display shows the temperature set before enabling the defrosting function or the set-point T° value + 4°C
- **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

- 26 ► **1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
- 2** Press and hold the **"ON/STAND-BY"** key for 2 seconds: the "on/stand-by" LED will light 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.



4 secondi  
4 seconds

### 2.3. BLOCCARE O SBLOCCARE LA TASTIERA

- 27 ▶ **1** Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
- 2** Per bloccare la tastiera tenere premuti contemporaneamente i tasti **"DOWN"** e **"ON/STAND-BY"** per 1 secondo: il display visualizzerà "Loc".
- 3** Per sbloccare la tastiera tenere premuti contemporaneamente i tasti **"DOWN"** e **"ON/STAND-BY"** per 1 secondo: il display visualizzerà "UnL".

### 2.4. IMPOSTARE LA TEMPERATURA DI LAVORO

- 28 ▶ **1** Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
- 2** Premere il tasto **"SET"**: il LED "compressore" lampeggerà.
- 3** Entro 15 secondi, premere i tasti **"UP"** o **"DOWN"** fino ad impostare la temperatura desiderata (es. +1°C).
- 4** Per memorizzare la temperatura impostata, premere nuovamente il tasto **"SET"**: il LED "compressore" si spegnerà.

Per uscire anzitempo dalla procedura non toccare alcun tasto per 15 secondi (eventuali modifiche saranno salvate).

### 2.5. ATTIVARE O DISATTIVARE LA FUNZIONE OVERCOOLING

- ⊕ La funzione Overcooling permette di abbassare rapidamente la temperatura all'interno della cella: è particolarmente indicata quando si ha necessità di introdurre nell'apparecchiatura grandi quantità di cibi nello stesso momento.
- ⊕ Durante la funzione Overcooling la temperatura di lavoro viene abbassata di circa 10°C per un tempo stabilito in fabbrica. Durante la funzione Overcooling lo sbrinamento non viene mai attivato e viene quindi rimandato alla conclusione della funzione.
- 29 ▶ **1** Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
- 2** Tenere premuto il tasto **"UP"** per 4 secondi: il LED "Overcooling" si accenderà e partirà la funzione.

### 2.3. LOCKING OR UNLOCKING THE KEYPAD

- 27 ▶ **1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
- 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".

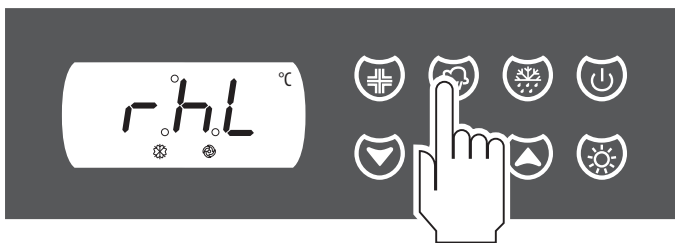
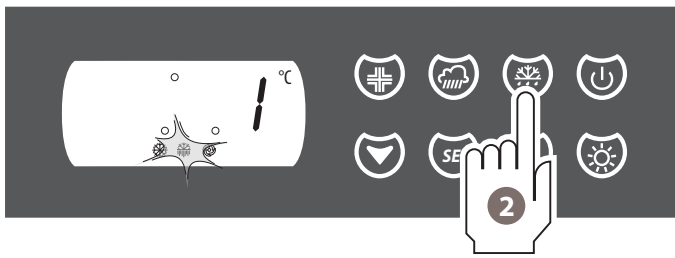
### 2.4. SETTING THE OPERATING TEMPERATURE

- 28 ▶ **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. ACTIVATING OR DEACTIVATING THE OVERCOOLING FUNCTION

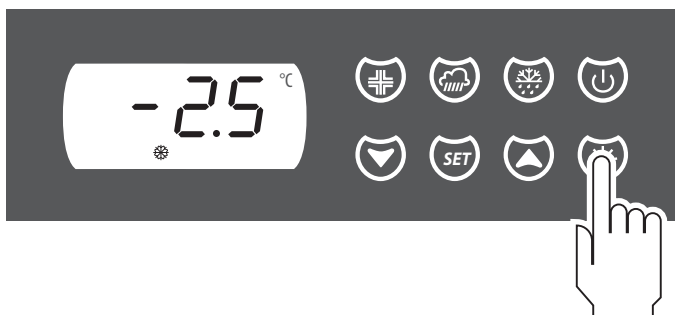
- ⊕ The Overcooling function allows you to lower the temperature inside the cell quickly. This function is particularly suitable when you need to store large amounts of food at the same time.
- ⊕ During the Overcooling function, the operating temperature is reduced by about 10 °C for a default time. The defrosting function is always postponed until the Overcooling function is complete.
- 29 ▶ **1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
- 2** Press and hold the **"UP"** key for 4 seconds: the "Overcooling" LED switches on and the function starts.



visualizza se la macchina sta lavorando in alta o bassa umidità relativa  
 Displays whether the appliance is running at high or low relative humidity.



4 secondi  
 4 seconds



## 2.6. ATTIVARE UNO SBRINAMENTO MANUALE

**+** La funzione sbrinamento manuale è attivabile solo quando la temperatura all'evaporatore è inferiore a quella di fine sbrinamento ( 5°C ).  
Si consiglia di effettuare lo sbrinamento manuale mensilmente o più frequentemente se si notano formazioni di ghiaccio sulle pareti.  
La presenza di ghiaccio limita la performance dell'apparecchiatura.

- 30 ►** **1** Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).  
**2** Tenere premuto il tasto **"SBRINAMENTO"** per 4 secondi: il LED "Sbrinamento" si accenderà e partirà la funzione.

## 2.7. IMPOSTARE IL FUNZIONAMENTO IN BASSA O ALTA PERCENTUALE DI UMIDITÀ

**+** L'apparecchiatura può lavorare in alta o bassa percentuale di umidità, premendo brevemente il tasto **"UMIDITÀ"** si può capire come sta lavorando la macchina in quel momento.  
Se, dopo la pressione del tasto, compare a display:  
**rhH** = la macchina sta lavorando con **alta** percentuale di umidità relativa, cioè il ventilatore dell'evaporatore sarà sempre acceso;  
**rhL** = la macchina sta lavorando con **bassa** percentuale di umidità relativa, cioè il ventilatore dell'evaporatore funzionerà solo quando è in funzione anche il compressore.

- 31 ►** Per cambiare la modalità di lavoro, cioè passare da alta o bassa percentuale:  
**1** Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).  
**2** Tenere premuto il tasto **"UMIDITÀ"** per 4 secondi, il display visualizzerà:  
- **"rhL"** se la macchina sta lavorando con **bassa** percentuale di umidità relativa;  
- **"rhH"** se la macchina sta lavorando con **alta** percentuale di umidità relativa.  
**3** Per cambiare il tipo di funzionamento ripremere il tasto **"UMIDITÀ"**.

Per uscire dalla funzione premere un tasto qualsiasi.

## 2.8. ACCENDERE LA LUCE (SE PRESENTE)

- 32 ►** Premere il tasto per accendere o spegnere la luce, se presente nell'apparecchiatura.

## 2.6. ACTIVATING THE MANUAL DEFROSTING FUNCTION

**+** The manual defrosting function can be activated only when the evaporator's temperature is lower than the one set for the end of defrosting (5°C).  
Defrost manually every month, or more frequently if ice builds up on the walls.  
The presence of ice limits the performance of the appliance.

- 30 ►** **1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).  
**2** Press and hold the **"DEFROSTING"** key for 4 seconds: the "Defrosting" LED switches on and the function starts.

## 2.7. SETTING THE LOW OR HIGH HUMIDITY PERCENTAGE FUNCTION

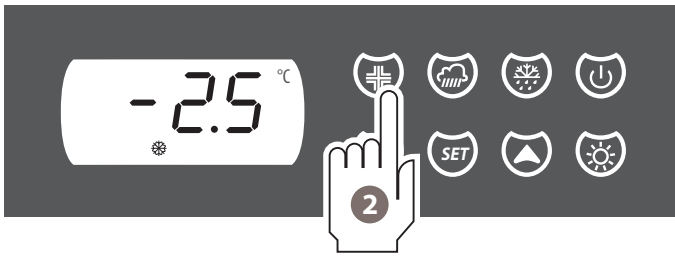
**+** The appliance can operate with a high or low humidity percentage. Press the **"HUMIDITY"** key to know in which mode the appliance is operating.  
If, after you have pressed the key, the display shows:  
**rhH** = the appliance is operating with a **high** percentage of relative humidity, meaning that the evaporator fan is always on;  
**rhL** = the appliance is operating with a **low** percentage of relative humidity, meaning that the evaporator fan runs only if the compressor is running as well.

- 31 ►** To change the operating mode, meaning switching from a high to a low percentage:  
**1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).  
**2** Press and hold the **"HUMIDITY"** key for 4 seconds. The display shows:  
- **"rhL"** if the appliance is operating with a **low** relative humidity percentage;  
- **"rhH"** if the machine is operating with a **high** relative humidity percentage.  
**3** Press the **"HUMIDITY"** key to change operating mode.  
Press any key to exit the function.

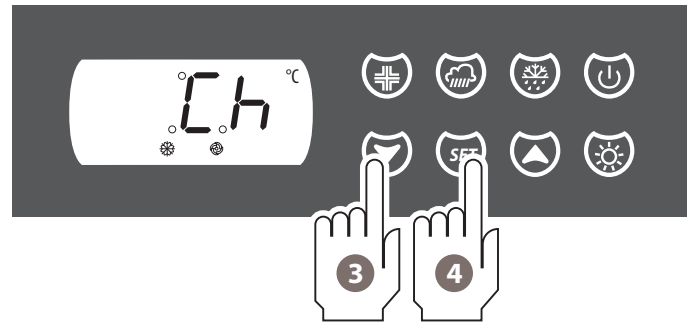
## 2.8. SWITCHING THE LIGHT ON (IF ANY)

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

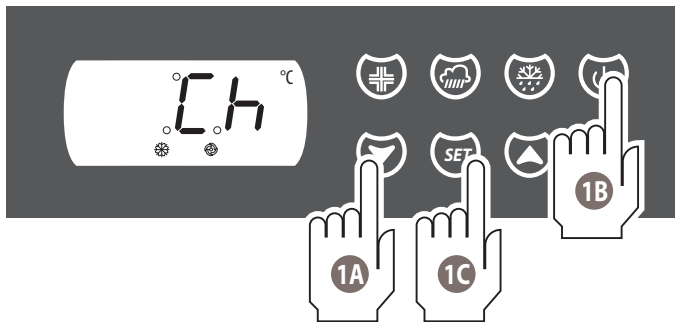
33



34



35





## 2.9. STERILIZZAZIONE (OPTIONAL)

**+** Il ciclo di sterilizzazione deve essere attivato **senza alimenti all'interno**. Se attivato inietta ciclicamente all'interno dell'apparecchiatura un mix di aria ed Ozono che elimina i cattivi odori e uccide eventuali batteri.

Premendo brevemente il tasto **"STERILIZZAZIONE"** si può capire come sta lavorando la macchina in quel momento.

Se, dopo la pressione del tasto, compare a display:

**ON** = il ciclo di sterilizzazione è attivo

**OFF** = il ciclo di sterilizzazione NON è attivo.

Il ciclo di sterilizzazione se attivato dura fino a che non viene posto in OFF.

**33 ▶** Per cambiare la modalità di lavoro, cioè passare dal ciclo di sterilizzazione attivo a NON attivo:

- 1** Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
- 2** Tenere premuto il tasto **"STERILIZZAZIONE"** per 2 secondi.

## 2.10. CONTEGGIO ORE FUNZIONAMENTO COMPRESSORE

**+** Lo strumento è in grado di memorizzare fino a 9999 ore di funzionamento compressore, dopodiché il numero 9999 lampeggerà.

### 2.10.1. Visualizzare le ore di funzionamento

- 34 ▶**
- 1** Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
  - 2** Tenere premuto il tasto **"DOWN"** per 1 secondo, il display visualizza la prima voce disponibile.
  - 3** Premere il tasto **"UP"** o il tasto **"DOWN"** fino a selezionare **"CH"**.
  - 4** Premere il tasto **"SET"**.

### 2.10.2. Uscire dalla procedura

- 35 ▶** È possibile operare in quattro modi diversi, ugualmente validi:
- 1A** Premere e rilasciare il tasto **"UP"** o il tasto **"DOWN"** fino a quando il display visualizza la temperatura della cella.
  - 1B** Premere il tasto **"ON/STAND-BY"**.
  - 1C** Premere il tasto **"SET"**.
  - 1D** Non effettuare alcuna operazione per 60 sec.

## 2.9. STERILISATION (OPTIONAL)

**+** The sterilisation cycle must be activated **without food inside the cabinet**. If this cycle is active, it injects a mix of air and Ozone inside the appliances to remove odours and kill any bacteria.

Press the **"STERILISATION"** key to know in which mode the appliance is operating.

If, after you have pressed the key, the display shows:

**ON** = the sterilisation cycle is active

**OFF** = the sterilisation cycle is NOT active.

The sterilisation cycle lasts until you press OFF.

**33 ▶** To change the operating mode, meaning switching from an active to a NON-active sterilisation cycle:

- 1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
- 2** Press and hold the **"STERILISATION"** key for 2 seconds.

## 2.10. COUNTING THE COMPRESSOR'S OPERATING HOURS

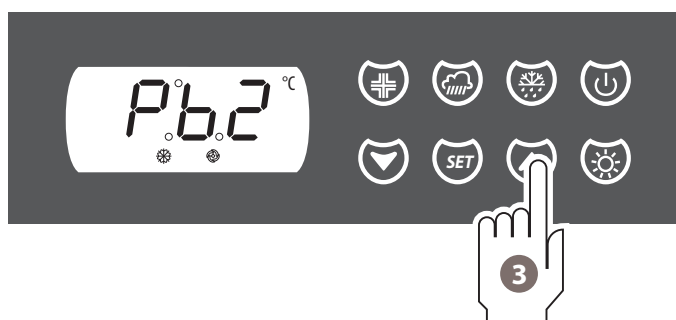
**+** The control unit can save up to 9999 compressor operating hours. Once this number is reached, it will start flashing.

### 2.10.1. Displaying the operating hours

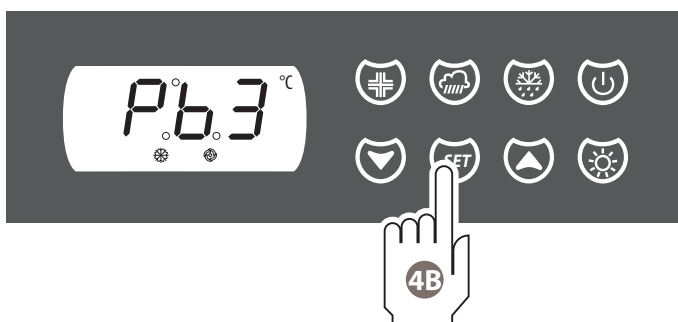
- 34 ▶**
- 1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
  - 2** Press and hold the **"DOWN"** key for 1 second. The display shows the first item available.
  - 3** Press **"UP"** or **"DOWN"** until you select **"CH"**.
  - 4** Press **"SET"**.

### 2.10.2. Exiting the procedure

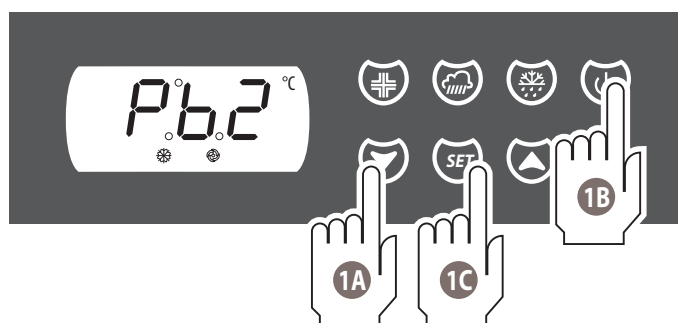
- 35 ▶** There are four ways to exit the procedure:
- 1A** Press **"UP"** or **"DOWN"** until the display shows the cell temperature.
  - 1B** Press **"ON/STAND-BY"**.
  - 1C** Press **"SET"**.
  - 1D** Do not carry out any operation for 60 sec.



Se il display visualizza **Pb2** premendo il tasto "SET" verrà visualizzata la temperatura **EVAPORATORE**.  
 If the display shows **Pb2**, press "SET" to display the **EVAPORATOR** temperature.



Se il display visualizza **Pb3** premendo il tasto "SET" verrà visualizzata la temperatura **CONDENSATORE**.  
 If the display shows **Pb3**, press "SET" to display the **CONDENSER** temperature.



## 2.11. VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA EVAPORATORE E CONDENSATORE

### 2.11.1. Visualizzare le temperature dell'evaporatore e/o del condensatore:

- 36 ►
- 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
  - 2 Tenere premuto il tasto "DOWN" per 1 secondo, il display visualizza la prima voce disponibile.
  - 3 Premere il tasto "UP" o il tasto "DOWN" fino a selezionare "Pb2" per l'evaporatore o "Pb3" per il condensatore.
  - 4 Premere il tasto "SET".

### 2.11.2. Uscire dalla procedura

È possibile operare in quattro modi diversi, ugualmente validi:

- 1A Premere e rilasciare il tasto "UP" o il tasto "DOWN" fino a quando il display visualizza la temperatura della cella.
- 1B Premere il tasto "ON/STAND-BY".
- 1C Premere il tasto "SET".
- 1D Non effettuare alcuna operazione per 60 sec.

## 2.12. REGISTRO HACCP

Se il pannello è acceso è in grado di memorizzare fino a 3 allarmi HACCP. Per ciascuno di essi è possibile conoscere le seguenti informazioni:

- il **valore critico**, cioè il valore sotto /sopra al quale viene segnalato l'allarme;
- la **durata dell'allarme** (da 1 minuto a 99 ore e 59 minuti)
- il **tipo di allarme** intercorso:
  - AL (allarme di bassa temperatura)
  - AH (allarme di alta temperatura)
  - id (allarme ingresso micro porta)

Alcune precisazioni:

- quando la causa che ha provocato l'allarme scompare, il display ripristina il normale funzionamento;
- i codici vengono visualizzati con l'ordine riportato nella tabella;
- il pannello aggiorna le informazioni riguardanti gli allarmi solo se il valore critico del nuovo allarme è peggiore di quello in memoria o a condizione che le informazioni siano già state visualizzate;
- se lo strumento è spento, non verrà memorizzato alcun allarme.

## 2.11. DISPLAYING THE TEMPERATURE OF THE EVAPORATOR AND CONDENSER

### 2.11.1. Displaying the temperature of the evaporator and/or condenser:

- 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 "Pb2" for the evaporator or "Pb3" for the condenser.
  - 4 Press "SET".

### 2.11.2. Exiting the procedure

There are four ways to exit the procedure:

- 1A Press "UP" or "DOWN" until you display the cell temperature.
- 1B Press "ON/STAND-BY".
- 1C Press "SET".
- 1D Do not carry out any operation for 60 sec.

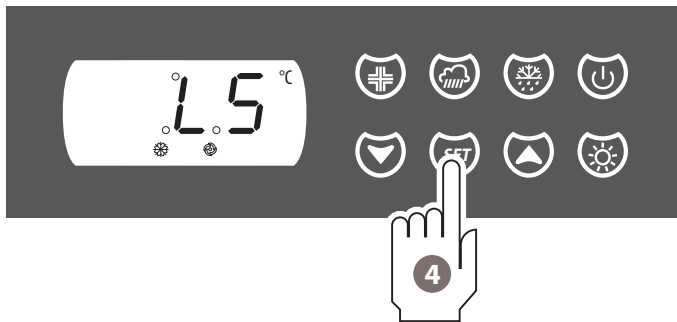
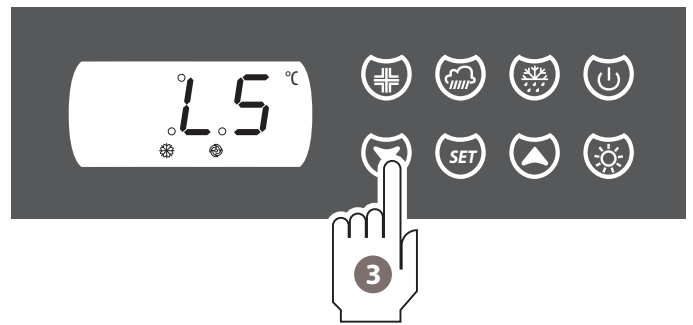
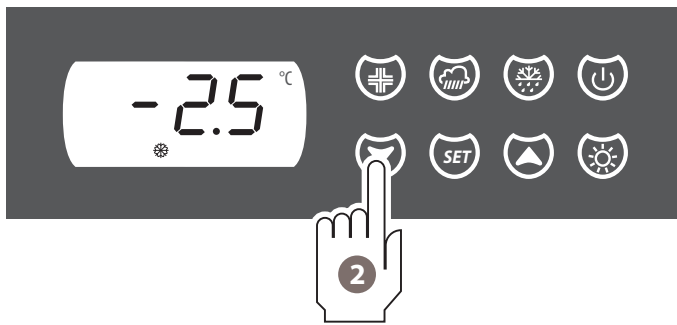
## 2.12. HACCP REGISTER

When the control panel is on, it can save up to 3 HACCP alarms. For each of them you can know the following information:

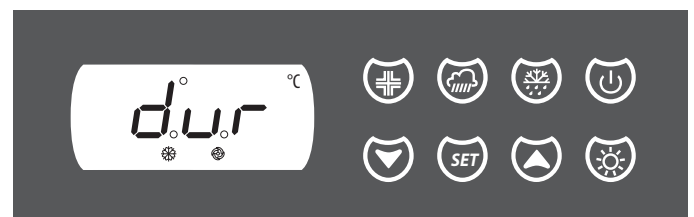
- the **critical value**, meaning the value below or above which the alarm is triggered;
- the **alarm duration** (from 1 minute to 99 hours and 59 minutes)
- the **type of alarm** triggered:
  - AL (low temperature alarm)
  - AH (high temperature alarm)
  - id (door switch alarm)

Some clarifications:

- when the cause that triggered the alarm has been solved, the display restores normal operation;
- the codes are displayed in the order indicated in the table;
- the control panel updates alarm-related information only if the critical value of the new alarm is worse than the one saved or provided that the information has been displayed already;
- if the appliance is off, the alarms will not be saved.



Uscire dalla procedura  
Exit the procedure



### 2.12.1. Accedere al registro HACCP

- 38 ► 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
- 2 Tenere premuto il tasto **"DOWN"** per 1 secondo: il display visualizzerà la prima voce disponibile.
- 3 Premere il tasto **"UP"** o il tasto **"DOWN"** per selezionare la voce "LS". Se lo strumento non ha alcun allarme in memoria, la voce "LS" non verrà visualizzata.
- 4 Premere e rilasciare il tasto **"SET"**: il display visualizzerà il codice dell'allarme più recente.

### 2.12.2. Visualizzare altri allarmi intercorsi

- 39 ► 1 Premere il tasto **"UP"** o il tasto **"DOWN"** per scorrere tutti gli allarmi intercorsi. Vengono visualizzati un massimo di tre allarmi.

### 2.12.3. Visualizzare le informazioni di un allarme

- 40 ► 1 Visualizzare a display l'allarme di cui interessa avere delle informazioni (es. AH) come spiegato al punto precedente.
- 2 Premere il tasto **"SET"**: il LED HACCP smetterà di lampeggiare per rimanere sempre acceso e il display visualizzerà in successione tutte le informazioni, visualizzandole per circa un secondo ciascuna.

Di seguito viene proposto un esempio per spiegare il concetto con maggiore chiarezza.

Display:	Significato
8,0	il valore critico è di 8,0 °C / 8 °F
dur	durata dell'allarme:
h01	l'allarme è durato 1 h
n15	l'allarme è durato 1 h e 15 min
AH	tipo allarme

- 3 Per uscire dalla visualizzazione delle informazioni di un allarme premere e rilasciare il tasto **"ON/STAND-BY"**: il display visualizzerà l'allarme selezionato (nell'esempio "AH").

### 2.12.4. Uscire dalla procedura

- 39 ► 1 Uscire dalla successione di informazioni come spiegato al punto precedente.
- Successivamente è possibile operare in tre modi diversi, ugualmente validi:
- 2A Premere il tasto **"UP"** o il tasto **"DOWN"** fino a quando il display visualizza la temperatura della cella.
- 2B Premere il tasto **"ON/STAND-BY"**.
- 2C Non effettuare alcuna operazione per 60 sec.

### 2.12.1. Accessing HACCP register

- 38 ► 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"** to select "LS". If the appliance has no alarms stored, LS will not be displayed.
- 4 Press **"SET"**: the display will show the latest alarm code.

### 2.12.2. Displaying other triggered alarms triggered

- 39 ► 1 Press **"UP"** or **"DOWN"** to scroll all the triggered alarms. The maximum number of alarms displayed is three.

### 2.12.3. Displaying alarm-related information

- 40 ► 1 Display the alarm you want to know about (e.g. AH) as shown in the previous point.
- 2 Press **"SET"**: The HACCP LED changes from flashing to steady and the display will show each information for about one second.

For example:

Display:	Meaning
8.0	the critical value is 8.0 °C / 8 °F
dur	alarm duration:
h01	the alarm lasted 1 h
n15	the alarm lasted 1 h and 15 min
AH	alarm type

- 3 To stop displaying alarm-related information, press **"ON/STAND-BY"**: the display shows the selected alarm ("AH" in the example).

### 2.12.4. Exiting the procedure

- 39 ► 1 Exit the procedure as shown in the previous point.
- Then, you can operate in three ways:
- 2A Press **"UP"** or **"DOWN"** until you display the cell temperature.
- 2B Press **"ON/STAND-BY"**.
- 2C Do not carry out any operation for 60 sec.

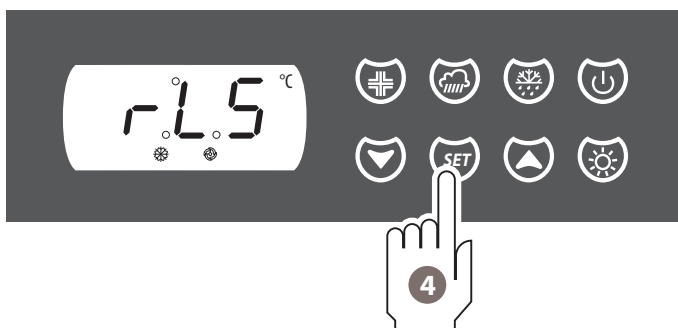
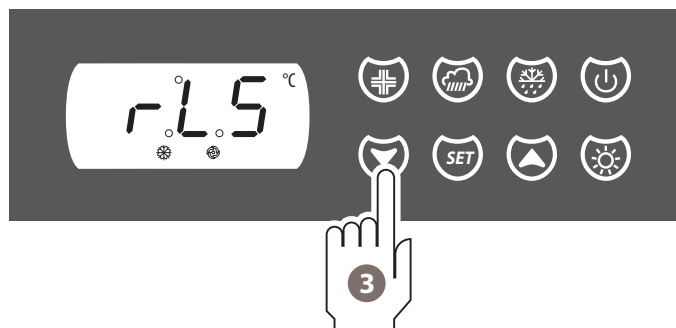
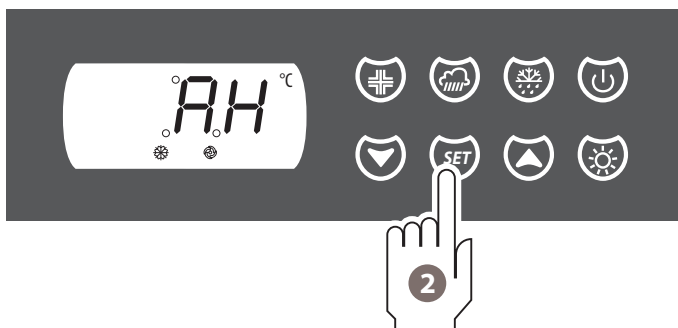
### 2.12.5. Cancellare gli allarmi HACCP

- 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
- 2 Tenere premuto il tasto **"DOWN"** per 1 secondo: il display visualizzerà la prima voce disponibile.
- 3 Premere il tasto **"UP"** o il tasto **"DOWN"** fino a selezionare la voce "rLS". Se lo strumento non ha alcun allarme in memoria, la voce "rLS" non verrà visualizzata.
- 4 Tenere premuto il tasto **"SET"** per 4 secondi: il display visualizzerà "- - -" lampeggiante per qualche secondo e il LED HACCP si spegnerà, dopodiché lo strumento uscirà dalla procedura: gli allarmi sono stati cancellati.

### 2.12.5. Deleting HACCP alarms

- 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 "rLS". If the appliance has no alarms stored, rLS will not be displayed.
- 4 Press and hold **"SET"** for 4 seconds: the display shows "- - -" flashing for a few seconds and the HACCP LED switches off. At this point the appliance exits the procedure and the alarms are deleted.

41



## 2.13. TROUBLESHOOTING

Si ricorda che se lo strumento è in standby, non verrà memorizzato alcun allarme.

Gli allarmi sono classificati in base alla possibilità di registrazione HACCP.

### 2.13.1. Allarmi HACCP

	Tipo di allarme	Risoluzione
AL	Allarme di bassa temperatura: la temperatura all'interno della cella ha raggiunto un valore più basso di 10°C rispetto alla temperatura di lavoro impostata per un tempo superiore a 60 minuti.	Chiamare l'Assistenza Tecnica.
AH	Allarme di alta temperatura: la temperatura all'interno della cella ha raggiunto un valore più alto di 10°C rispetto alla temperatura di lavoro impostata per un tempo superiore a 60 minuti.	Verificare che la porta non sia rimasta inavvertitamente aperta e che la temperatura ambiente non sia eccessiva (ad es. per la vicinanza di apparecchiature calde). Se l'allarme persiste chiamare l'Assistenza Tecnica.
id	Allarme ingresso micro porta: l'ingresso del micro porta è rimasto attivato per più di 1 minuto.	Verificare che la porta non sia rimasta inavvertitamente aperta. Se l'allarme persiste chiamare l'Assistenza Tecnica.

Quando scompare la causa che ha provocato l'allarme, il display ripristina il normale funzionamento (rimane accesa l'icona HACCP).

### 2.13.2. Altri allarmi

Pr1	Errore sonda cella	Chiamare l'Assistenza tecnica
Pr2	Errore sonda evaporatore	
Pr3	Errore sonda condensatore	

## 2.13. 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.

### 2.13.1. 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 hot appliances). If the alarm persists, contact technical support.
id	Door switch alarm: the door switch has been active for more than 1 minute.	Make sure that the door has not been left open. 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).

### 2.13.2. Other alarms

Pr1	Cell probe error	Contact technical support
Pr2	Evaporator probe error	
Pr3	Condenser probe error	

### 2.13.3. Altri condensatore/compressore

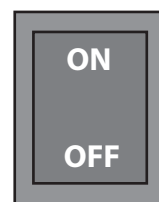
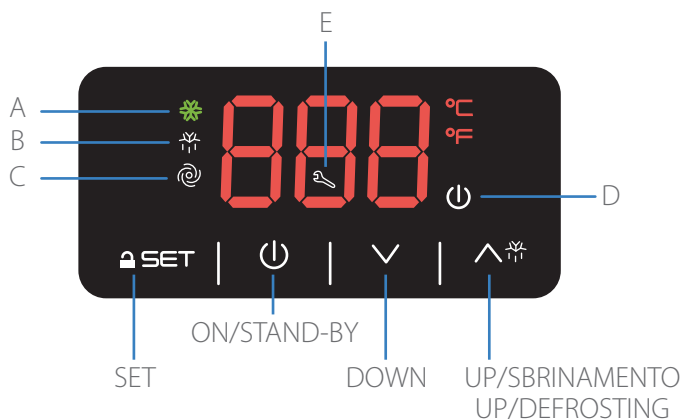
COH	Allarme condensatore surriscaldato: la temperatura al condensatore ha superato gli 80°C.	Spegnere e riaccendere il pannello comandi dopo almeno 10 minuti di attesa: se, alla riaccensione, la temperatura del condensatore è ancora maggiore di quella stabilita, sarà necessario disconnettere l'alimentazione e pulirlo. Se l'allarme persiste chiamare l'Assistenza Tecnica.
CSd	Allarme compressore bloccato: la temperatura al condensatore ha superato i 55°C.	COH: quando scompare la causa che ha provocato questo allarme, lo strumento ripristina il normale funzionamento della macchina. CSd: questo allarme, per essere ripristinato, necessita dello spegnimento dello strumento o dell'interruzione dell'alimentazione.

### 2.13.3. Other condenser/compressor

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



**LINEAR**  
**FRESH**

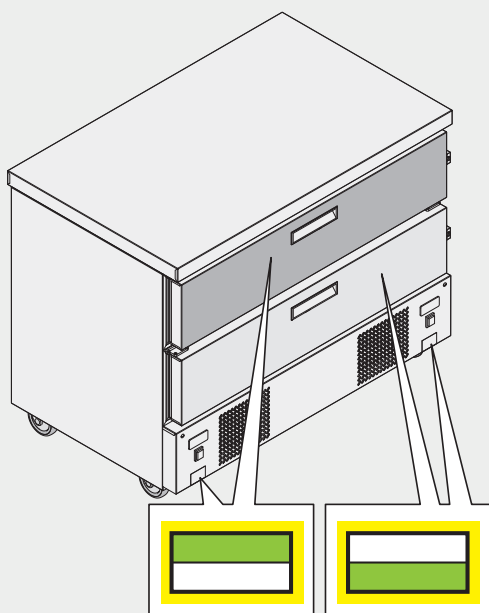


Accende e spegne  
l'apparecchiatura  
Switching the  
appliance on and off

- A:** se è accesa, il compressore è alimentato. Se lampeggia, si sta modificando il set point cella oppure è in corso una protezione del compressore.
- B:** se è accesa è in corso lo sbrinamento, la fase di pre-gocciolamento o la fase di gocciolamento. Se lampeggia: è stato avviato lo sbrinamento ma è in corso una protezione del compressore oppure il compressore è acceso fino al raggiungimento della temperatura minima per l'attivazione dello sbrinamento.
- C:** se è accesa il ventilatore dell'evaporatore è alimentato. Se lampeggia, è in corso il fermo del ventilatore dell'evaporatore dove previsto (sbrinamento ad esempio).
- D:** se acceso indica che la centralina di controllo è alimentata, ma si trova in stand-by.
- E:** se è accesa, il compressore ha funzionato per il numero di ore impostato e necessita della manutenzione di un tecnico qualificato per pulizia condensatore e verifica regolare funzionamento.
- A:** if it is on, it means that the compressor is powered. If it flashes, it means that the cell set point is being modified or that a compressor's protection device has been enabled.
- B:** if it is on, it means that the defrosting function, pre-dripping phase or dripping phase is in progress. If it flashes, it means that the defrosting function has been started but a compressor's protection device has been enabled or that the compressor is on until it reaches the minimum temperature required for the defrosting function to be activated.
- C:** if it is on, it means that the evaporator fan is powered. If it flashes, it means that the evaporator fan is stopped where applicable (e.g. defrosting).
- D:** if it is on, it means that the control unit is powered but is currently in stand-by.
- E:** if it is on, it means that the compressor has been running for the number of hours set and it needs to be serviced by a qualified technician who must clean the condenser and check the regular operation.

**+** Dati tecnici del pannello ► **Dati tecnici pannello a pag. 17**

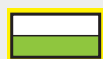
**+** Technical specifications of the ► **control panel Technical data on page 17**



**MODELLI CON DOPPIO CASSETTO:** ciascun cassetto è controllato da un pannello comandi e da un interruttore dedicato. Una targhetta posta sotto al pannello comandi indica quale cassetto controlla:



pannello e l'interruttore di sinistra sono dedicati al cassetto superiore;



il pannello e l'interruttore di destra sono dedicati al cassetto inferiore.

In questo modo la temperatura di ciascun cassetto può essere impostata indipendentemente, ad esempio è possibile impostare quello superiore con temperatura positiva e quello inferiore con temperatura negativa o viceversa.

**MODELS WITH A DOUBLE DRAWER:** Each drawer is controlled via a control panel and a dedicated switch. A label below the control panel indicates which drawer it controls:



the left-hand panel and switch are for the top drawer;

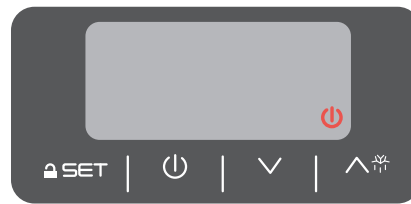


the right-hand panel and switch are for the bottom drawer.

This way the temperature of each drawer can be set independently, e.g. the top drawer can be set to a positive temperature and the bottom drawer to a negative temperature, or vice versa.



pannello spento  
control panel off



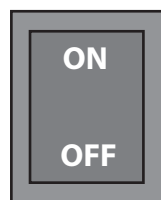
pannello in stand-by  
control panel in standby



pannello acceso  
control panel on



4 secondi  
4 secondi  
accensione/spengimento pannello  
activation/deactivation of the control panel



Accende e spegne  
l'apparecchiatura  
Switching the  
appliance on and off



blocco tastiera  
locking the keypad



sblocco tastiera  
unlocking the keypad

### 3.1. ALCUNE INFORMAZIONI GENERALI

Il pannello ha un display a 3 cifre e 4 tasti: SET, UP, DOWN, ON/STAND-BY/SBRINAMENTO

Il pannello può trovarsi in tre condizioni diverse:

- **acceso** = il pannello è alimentato ed è acceso. Il display visualizzerà la temperatura della cella, tranne durante lo sbrinamento, quando lo strumento visualizzerà la temperatura stabilita prima dell'attivazione dello sbrinamento o il valore di T° di setpoint + 4°C.
- **stand-by** = il pannello è alimentato, ma è spento
- **spento** = il pannello non è alimentato.

In caso di segnalazione di allarme o errore, il pannello emette un suono, per interromperlo è sufficiente premere un tasto qualsiasi.

### 3.2. ACCENDERE E SPEGNERE IL PANNELLO

42 ► 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).

2 Tenere premuto il tasto **"ON/STAND-BY"** per 4 secondi: il LED "on/stand-by" si spegnerà o accenderà.

+ Quando viene alimentato, il pannello ripropone la condizione in cui si trovava quando l'alimentazione è stata disconnessa. Ad esempio, se lo strumento è acceso e si verifica un blackout, quando l'alimentazione viene ripristinata lo strumento si riposiziona nella condizione "acceso".

### 3.3. BLOCCARE O SBLOCCARE LA TASTIERA

43 ► 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).

2 Per bloccare la tastiera non operare per almeno 30 secondi: il display visualizzerà "Loc" per 1 s e la tastiera si bloccherà automaticamente.

3 Per sbloccare la tastiera toccare un tasto qualsiasi per 1 secondo: il display visualizzerà "UnL".

### 3.1. GENERAL INFORMATION

The control panel features a 3-digit and 4-key display: SET, UP, DOWN, ON/STAND-BY/DEFROSTING

The control panel can be:

- **on** = the control panel is powered. The display shows the cell temperature, except when the defrosting function is enabled. In this case the display shows the temperature set before enabling the defrosting function or the set-point T° value + 4 °C.
- **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

42 ► 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).

2 Press and hold the **"ON/STAND-BY"** key for 4 seconds: the "on/stand-by" LED will light off or on.

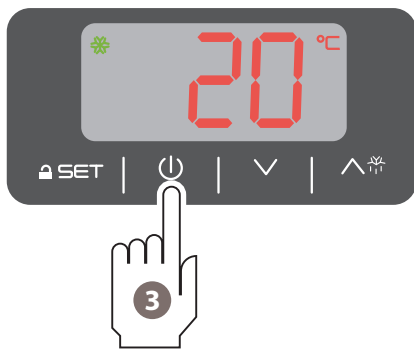
+ When it is powered, the control panel resumes the same condition as when it was disconnected. For example, if the appliance is on when a blackout occurs, it resumes the same condition as soon as the power supply is restored.

### 3.3. LOCKING OR UNLOCKING THE KEYPAD

43 ► 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).

2 To lock the keypad, do not carry out any operation for at least 30 seconds. The display shows "Loc" for 1 s and the keypad locks automatically.

3 To unlock the keypad, tap any key for 1 second: the display shows "UnL".



### 3.4. IMPOSTARE LA TEMPERATURA DI LAVORO

- 44 ▶
- 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
  - 2 Premere il tasto **"SET"**: il LED "compressore" lampeggerà.
  - 3 Entro 15 secondi, premere i tasti **"UP"** o **"DOWN"** fino ad impostare la temperatura desiderata (es. +1°C).
  - 4 Per memorizzare la temperatura impostata, premere nuovamente il tasto **"SET"**: il LED "compressore" si spegnerà.

Per uscire anzitempo dalla procedura non toccare alcun tasto per 15 secondi (eventuali modifiche saranno salvate).

### 3.5. ATTIVARE UNO SBRINAMENTO MANUALE

⊕ La funzione sbrinamento manuale è attivabile solo quando la temperatura all'evaporatore è inferiore a quella di fine sbrinamento (5°C).

Si consiglia di effettuare lo sbrinamento manuale mensilmente o più frequentemente se si notano formazioni di ghiaccio sulle pareti.

La presenza di ghiaccio limita la performance dell'apparecchiatura.

- 45 ▶
- 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
  - 2 Tenere premuto il tasto **"UP/SBRINAMENTO"** per 4 secondi: il LED "Sbrinamento" si accenderà e partirà la funzione.

NOTA: Nei modelli con cassetti non è possibile attivare uno sbrinamento manuale tramite display.

Per effettuare uno sbrinamento manuale:

- spegnere l'apparecchiatura;
- estrarre il/i cassetto/i (vedere pag. 73);
- posizionare panni o spugne per assorbire l'acqua di sbrinamento. In presenza di molto ghiaccio è possibile far defluire l'acqua depositata sul fondo verso l'esterno e raccoglierla in un contenitore

⚠ ATTENZIONE: l'acqua NON deve entrare in contatto con il pannello comandi.

Dopo circa 2/3 ore lo sbrinamento delle pareti dovrebbe essere completo.

### 3.4. SETTING THE OPERATING TEMPERATURE

- 44 ▶
- 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. ACTIVATING THE MANUAL DEFROSTING FUNCTION

⊕ The manual defrosting function can be activated only when the evaporator's temperature is lower than the one set for the end of defrosting (5°C). Defrost manually every month, or more frequently if ice builds up on the walls. The presence of ice limits the performance of the appliance.

- 45 ▶
- 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
  - 2 Press and hold the **"UP/DEFROSTING"** key for 4 seconds: the "Defrosting" LED switches on and the function starts.

NOTE: For models with drawers, manual defrosting cannot be activated via the display.

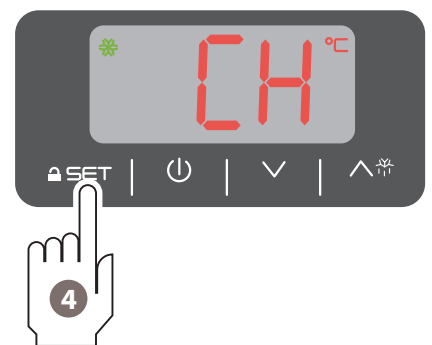
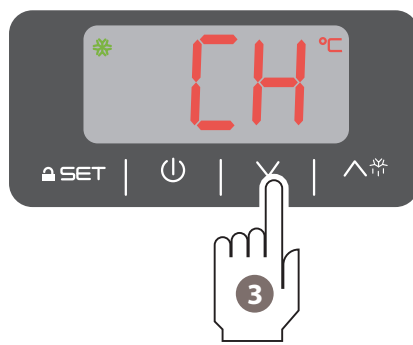
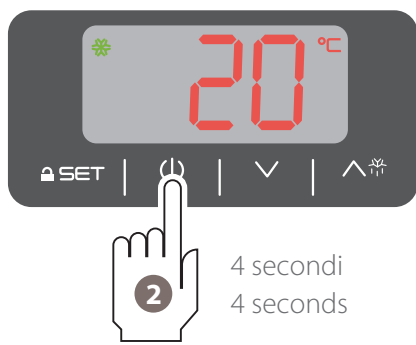
To activate the manual defrosting function:

- power off the appliance;
- remove the drawer(s) (see page 73);
- arrange cloths or sponges to absorb the defrosting water. If there is a lot of ice, drain the water deposited on the bottom to the outside and collect it in a container

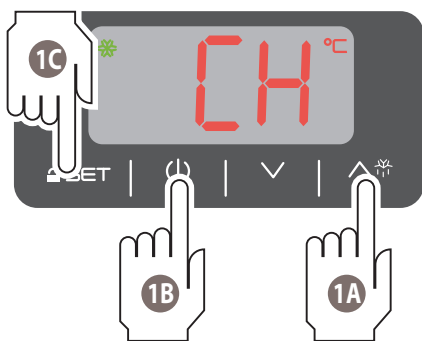
⚠ WARNING: The control panel must NOT come into contact with water.

Defrosting of the walls should take approximately 2/3 hours.

46



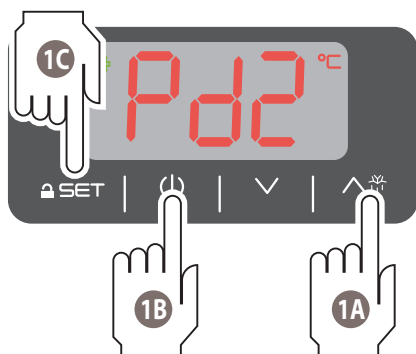
47



48



49



## 3.6. CONTEGGIO ORE FUNZIONAMENTO COMPRESSORE

**+** Lo strumento è in grado di memorizzare fino a 9999 ore di funzionamento compressore, dopodiché il numero 9999 lampeggerà.

### 3.6.1. Visualizzare le ore di funzionamento

- 34 ▶**
- 1** Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
  - 2** Tenere premuto il tasto **"DOWN"** per 4 secondi, il display visualizza la prima voce disponibile.
  - 3** Premere il tasto **"UP/SBRINAMENTO"** o il tasto **"DOWN"** fino a selezionare **"CH"**.
  - 4** Premere il tasto **"SET"**.

### 3.6.2. Uscire dalla procedura

- 35 ▶** È possibile operare in quattro modi diversi, ugualmente validi:
- 1A** Premere e rilasciare il tasto **"UP/SBRINAMENTO"** o il tasto **"DOWN"** fino a quando il display visualizza la temperatura della cella.
  - 1B** Premere il tasto **"ON/STAND-BY"**.
  - 1C** Premere il tasto **"SET"**.
  - 1D** Non effettuare alcuna operazione per 60 sec.

## 3.7. VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA EVAPORATORE E CONDENSATORE

### 3.7.1. Visualizzare le temperature dell'evaporatore e/o del condensatore:

- 36 ▶**
- 1** Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
  - 2** Tenere premuto il tasto **"DOWN"** per 4 secondi, il display visualizza la prima voce disponibile.
  - 3** Premere il tasto **"UP/SBRINAMENTO"** o il tasto **"DOWN"** fino a selezionare **"Pb2"** per l'evaporatore o **"Pb3"** per il condensatore.
  - 4** Premere il tasto **"SET"**.

### 3.7.2. Uscire dalla procedura

È possibile operare in quattro modi diversi, ugualmente validi:

- 1A** Premere e rilasciare il tasto **"UP"** o il tasto **"DOWN"** fino a quando il display visualizza la temperatura della cella.
- 1B** Premere il tasto **"ON/STAND-BY"**.
- 1C** Premere il tasto **"SET"**.
- 1D** Non effettuare alcuna operazione per 60 sec.

## 3.6. 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.

### 3.6.1. Viewing the operating hours

- 34 ▶**
- 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 4 second. The display shows the first item available.
  - 3** Press **"UP/DEFROSTING"** or **"DOWN"** until you select **"CH"**.
  - 4** Press **"SET"**.

### 3.6.2. Exiting the procedure

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

## 3.7. DISPLAYING THE TEMPERATURE OF THE EVAPORATOR AND CONDENSER

### 3.7.1. Displaying the temperature of the evaporator and/or condenser:

- 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 4 second. The display shows the first item available.
  - 3** Press **"UP/DEFROSTING"** or **"DOWN"** until you select **"Pb2"** for the evaporator or **"Pb3"** for the condenser.
  - 4** Press **"SET"**.

### 3.7.2. Exiting the procedure

There are four ways to exit the procedure:

- 1A** Press **"UP"** or **"DOWN"** until you display the cell temperature.
- 1B** Press **"ON/STAND-BY"**.
- 1C** Press **"SET"**.
- 1D** Do not carry out any operation for 60 sec.

### 3.8. TROUBLESHOOTING

Si ricorda che se lo strumento è in standby, non verrà memorizzato alcun allarme.

#### 3.8.1. Allarmi HACCP

	Tipo di allarme	Risoluzione
AL	Allarme di bassa temperatura: la temperatura all'interno della cella ha raggiunto un valore più basso di 10°C rispetto alla temperatura di lavoro impostata per un tempo superiore a 60 minuti.	Chiamare l'Assistenza Tecnica.
AH	Allarme di alta temperatura: la temperatura all'interno della cella ha raggiunto un valore più alto di 10°C rispetto alla temperatura di lavoro impostata per un tempo superiore a 60 minuti.	Verificare che la porta non sia rimasta inavvertitamente aperta e che la temperatura ambiente non sia eccessiva (ad es. per la vicinanza di apparecchiature calde). Se l'allarme persiste chiamare l'Assistenza Tecnica.
id	Allarme ingresso micro porta: l'ingresso del micro porta è rimasto attivato per più di 1 minuto.	Verificare che la porta non sia rimasta inavvertitamente aperta. Se l'allarme persiste chiamare l'Assistenza Tecnica.

Quando scompare la causa che ha provocato l'allarme, il display ripristina il normale funzionamento (rimane accesa l'icona HACCP).

#### 3.8.2. Altri allarmi

Pr1	Errore sonda cella	Chiamare l'Assistenza
Pr2	Errore sonda evaporatore	tecnica

### 3.8. TROUBLESHOOTING

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

#### 3.8.1. 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 hot appliances). If the alarm persists, contact technical support.
id	Door switch alarm: the door switch has been active for more than 1 minute.	Make sure that the door has not been left open. 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).

#### 3.8.2. Other alarms

Pr1	Cell probe error	Contact technical support
Pr2	Evaporator probe error	



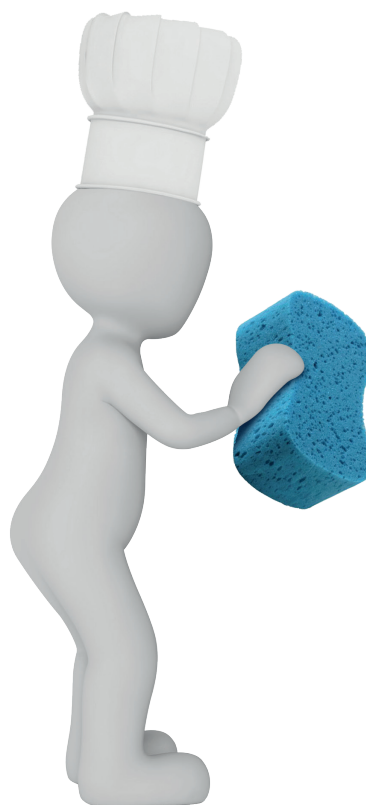


# MANUTENZIONE

Parte dedicata agli operatori

# MAINTENANCE

Section reserved to users





---

**p. 69** Pulizia e manutenzione  
Cleaning and maintenance

**p. 75** Assistenza post-vendita  
After-sales centre

### 1.1. AVVERTENZE DI SICUREZZA


 PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI INTERVENTO DI MANUTENZIONE ORDINARIA O STRAORDINARIA, È NECESSARIO DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIO ED INDOSSARE ADEGUATI STRUMENTI DI PROTEZIONE PERSONALE (ES. GUANTI, ECC...).

 L'UTILIZZATORE DEVE EFFETTUARE LE SOLE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE ORDINARIA (INTESA COME PULIZIA). PER LA MANUTENZIONE STRAORDINARIA CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA RICHIEDENDO L'INTERVENTO DI UN TECNICO AUTORIZZATO.

 LA GARANZIA DECADE IN CASO DI DANNI PROVOCATI DA MANCATA O ERRATA MANUTENZIONE (ES. UTILIZZO DI DETERGENTI NON ADATTI).


 ATTENZIONE AI CORPI CALDI QUANDO DI ESEGUE LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA SUL MOTORE


 ATTENZIONE BORDI TAGLIENTI SUL GRUPPO REFRIGERANTE.

 Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:  
detergenti abrasivi o in polvere;  
detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura;  
utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);  
getti d'acqua a vapore o a pressione.  
Al primo utilizzo lavare la camera utilizzando un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura. Per eliminare i residui di lavorazione, far funzionare a vuoto l'apparecchiatura per circa 30 minuti.

### 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.

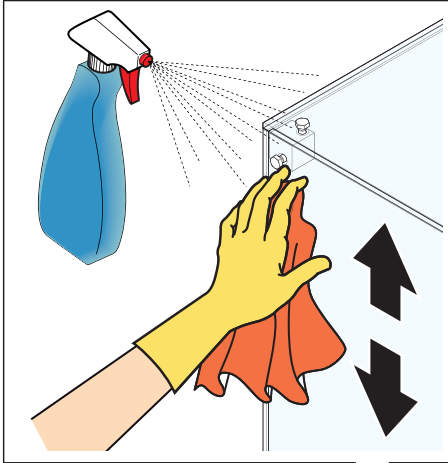
 THE WARRANTY IS NULL AND VOID IN CASE OF DAMAGE RESULTING FROM LACK OR INCORRECT MAINTENANCE (ES. USE OF UNSUITABLE DETERGENTS).

 PAY ATTENTION TO HOT COMPONENTS WHEN SERVICING AND CLEANING THE MOTOR

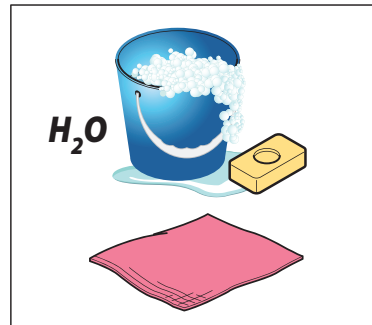
 PAY ATTENTION TO SHARP EDGES ON THE COOLING UNIT.

 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 chamber 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.

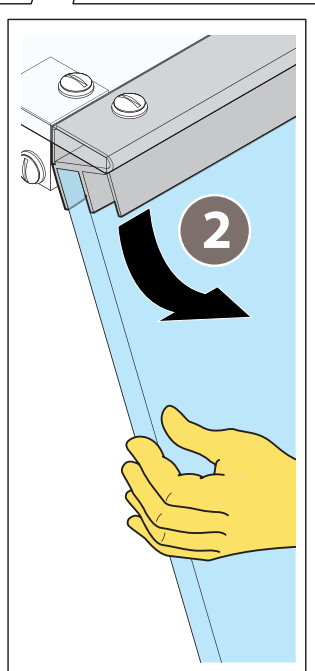
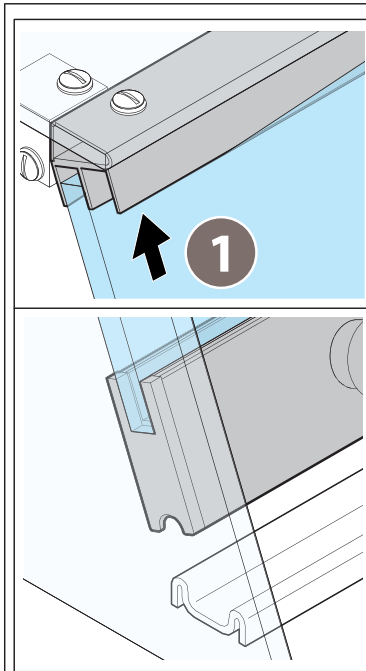
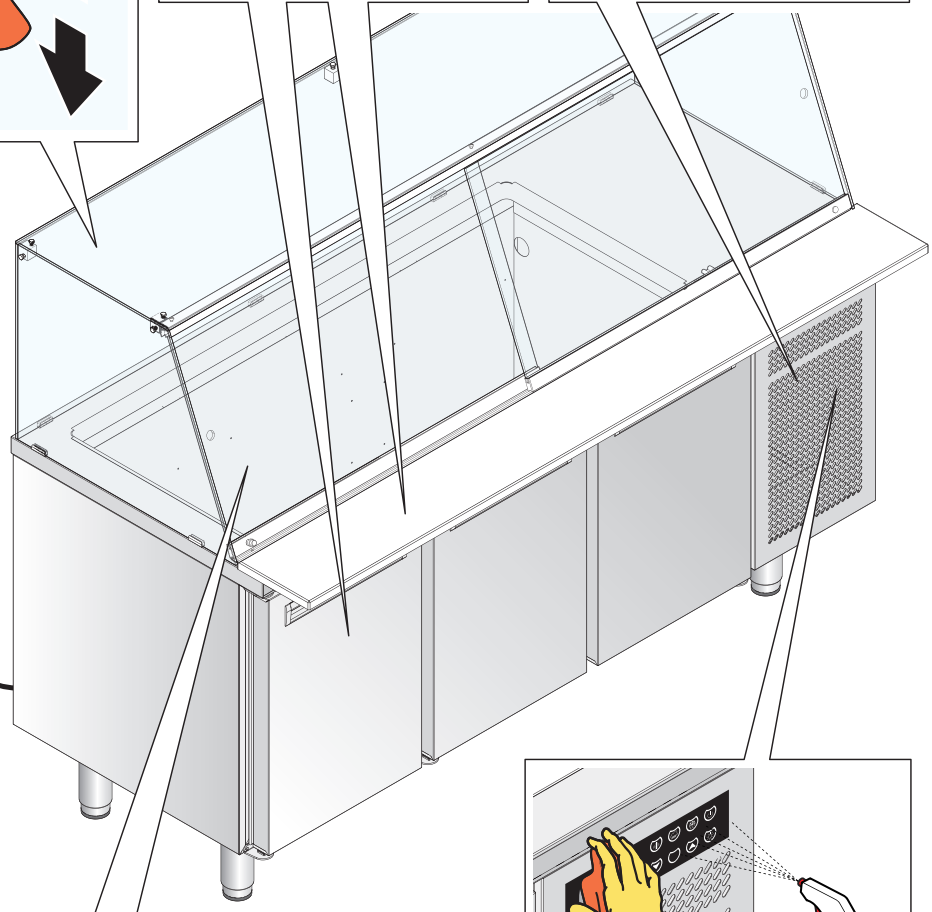
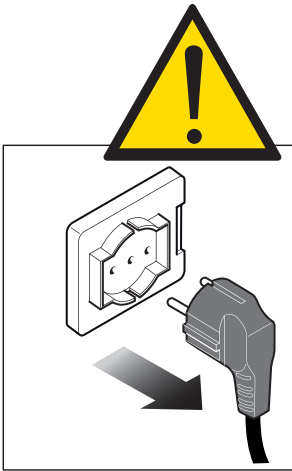
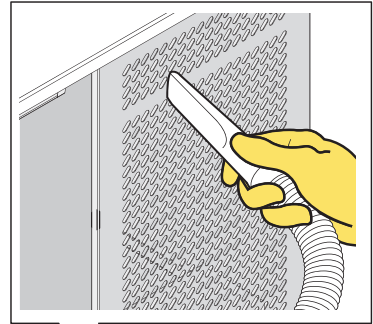
50



51



52



53



Su richiesta al costruttore è disponibile un filtro rimovibile che sostituisce il pannello asolato per facilitare le operazioni di pulizia.

On request, the manufacturer can supply a removable filter to replace the slotted panel to facilitate cleaning.

## 1.2. PULIZIA ORDINARIA

### 1.2.1. Pulizia cristalli e antine in plexiglass

- 50 ► Pulire i cristalli con un panno morbido imbevuto di acqua e sapone. Per la pulizia **evitare assolutamente** panni o spugne abrasivi o appuntiti, detersivi abrasivi o aggressivi, alcool. Per una pulizia più agevole è possibile rimuovere le antine come indicato in figura.

### 1.2.2. Pulizia superfici in acciaio e interno vano refrigerato

- 51 ► Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o prodotti specifici per l'acciaio. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura. La pulizia dei vani refrigerati va fatta **quotidianamente** per mantenere livelli elevati di igienicità e le prestazioni dell'apparecchiatura.

Verificare che l'acqua contenuta nella vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa sotto il condensatore non ristagni a lungo. In caso affermativo, contattare il Costruttore per trovare delle soluzioni.

### 1.2.3. Pulizia delle feritoie del vano gruppo compressore

- 52 ► Ogni 30 giorni circa si consiglia di aspirare la polvere accumulata sulle feritoie del vano gruppo compressore. Questa pratica è importantissima per mantenere livelli elevati di igienicità e le prestazioni dell'apparecchiatura.

### 1.2.4. Pulizia del pannello comandi

- 53 ► Utilizzare un panno appena imbevuto di un prodotto specifico per i cristalli (non alcolico) seguendo le indicazioni del produttore del detersivo. Non spruzzare troppo prodotto per evitare infiltrazioni che potrebbero danneggiare il display.

## 1.2. ROUTINE CLEANING

### 1.2.1. How to clean the plexiglass panels and doors

- 50 ► 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. To make cleaning easier, remove the doors as shown in the figure.

### 1.2.2. How to clean the steel surfaces and the internal refrigerated compartment

- 51 ► Use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Finish by rinsing and drying. The refrigerated compartments must be cleaned **daily** to maintain hygiene and performance.

Check that the water in the condensate drip tray underneath the condenser does not stand for a long time. If it does, contact the manufacturer to find a solution.

### 1.2.3. How to clean the slits in the compressor compartment

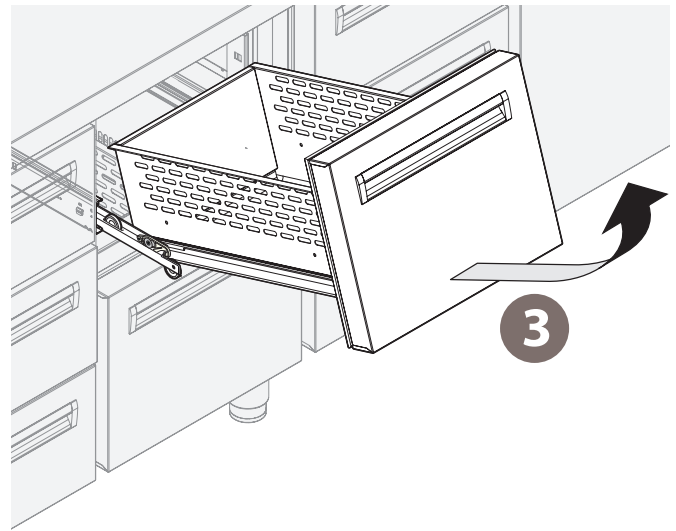
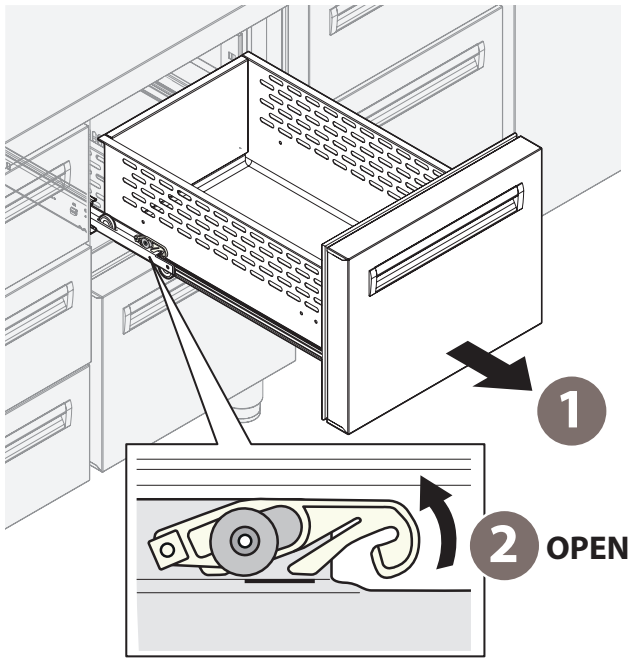
- 52 ► Vacuum the dust that has accumulated in the compressor compartment slits approximately once a month. This is very important to maintain hygiene and performance.

### 1.2.4. Cleaning the control panel

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

54 Smontaggio cassetto

Removing the drawer

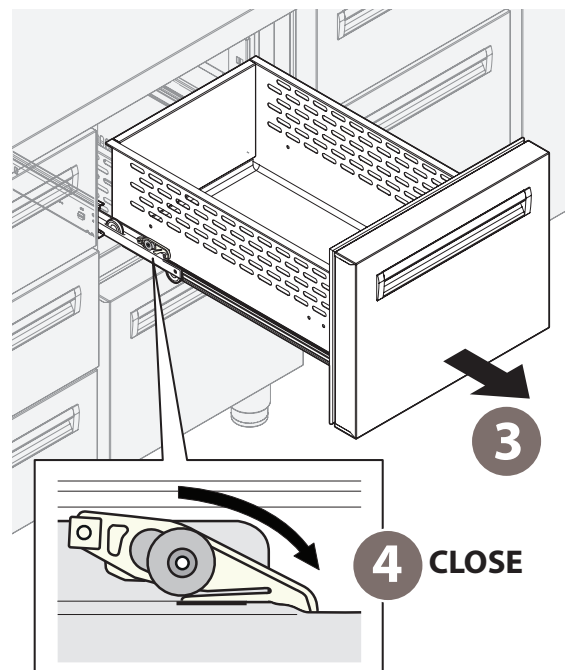
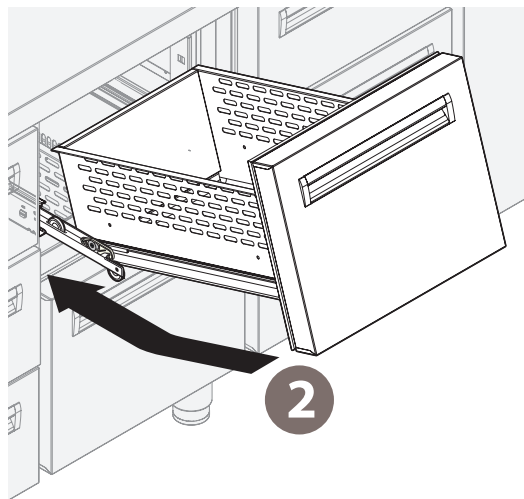
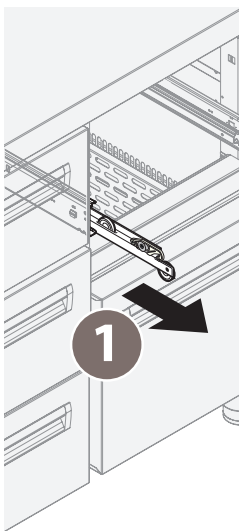


Sollevare il blocchetto bianco per sbloccare l'estrazione del cassetto. L'operazione non è possibile nei tavoli refrigerati pizzeria.

Lift the white block to release the drawer. This is not possible for the refrigerated pizzeria tables.

55 Rimontaggio cassetto

Reassembling the drawer



Abbassare il blocchetto bianco per bloccare l'estrazione del cassetto. L'operazione non è possibile nei tavoli refrigerati pizzeria.

Lower the white block to block the drawer in place. This is not possible for the refrigerated pizzeria tables.

### 1.2.5. Pulizia dei cassetti

I cassetti possono venire completamente estratti oppure possono esser rimossi dalle guide come illustrato in figura. Questo permette una migliore pulizia degli spazi interni e del cassetto stesso.

Pulire i cassetti con un panno morbido imbevuto di acqua e sapone. Per la pulizia **evitare assolutamente** panni o spugne abrasivi o appuntiti, detergenti abrasivi o aggressivi, alcool.

#### Smontaggio cassetto

- 54 ►
- 1 Aprire del tutto il cassetto.
  - 2 Sollevare il blocchetto bianco fino a posizionarlo come mostrato in figura.
  - 3 Sfilare il cassetto sollevandolo verso l'alto.

#### Montaggio cassetto

- 55 ►
- 1 Aprire del tutto le guide destra e sinistra.
  - 2 Infilare il cassetto nelle guide tenendolo inclinato durante l'operazione. Chiudere del tutto il cassetto.
  - 3 Riaprire il cassetto.
  - 4 Alzare il blocchetto bianco fino a posizionarlo come mostrato in figura.



Nei tavoli refrigerati pizzeria, i cassetti non sono vincolati dal blocchetto bianco. Per rimuoverli è quindi sufficiente effettuare le operazioni **1** e **3**.

### 1.3. PERIODI DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina. Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo;
- riavviare l'apparecchiatura per almeno 60 minuti senza alcun alimento all'interno.

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

### 1.2.5. How to clean the drawers

The drawers can be pulled out fully or they can be removed from the runners as shown in the figure. This makes it easier to fully clean the inside and the drawer itself.

Clean the drawers with a soft cloth soaked in soap and water. **Do not use** abrasive/sharp cloths or sponges, abrasive/aggressive detergents, or alcohol. To make cleaning easier, remove the doors as shown in the figure.

#### Removing the drawer

- 54 ►
- 1 Open the drawer fully.
  - 2 Lift the white block until it is positioned as shown in the figure.
  - 3 Remove the drawer by lifting it upwards.

#### Fitting the drawer

- 55 ►
- 1 Open the left and right runners completely.
  - 2 Slide the drawer onto the runners, keeping it tilted as you do so. Close the drawer completely.
  - 3 Re-open the drawer.
  - 4 Lift the white block until it is positioned as shown in the figure.



For the refrigerated pizzeria tables, the drawers are not locked by the white block. To remove them, see steps **1** and **3**.

### 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 perfect use and safety conditions, we recommend having the appliance serviced and inspected at least once a year by an authorised service centre.

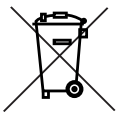


## 1.4. SMALTIMENTO A FINE VITA

Le operazioni di scollegamento dai circuiti elettrici ed idraulici devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati. Se presenti recuperare e smaltire in modo corretto:

- gas refrigerante;
- soluzioni incongelandibili presenti nei circuiti idraulici, evitando versamenti o perdite in ambiente.

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche"



IT08020000000615

Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2015 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente.

Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti). E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

### 1.4.1. Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

### 1.4.2. Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

### 1.4.3. Materiali di costruzione

Acciaio inox: costruzione del mobile;  
Parti in materiale plastico;  
Gas frigorifero: nel circuito frigorifero;  
Olio compressore: nel circuito frigorifero;  
Rame: impianto elettrico e circuito frigorifero..

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



IT08020000000615

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. 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.



La vostra apparecchiatura è affidabile e robusta ma talvolta possono sorgere piccoli problemi che, grazie ai nostri Centri di Assistenza saranno prontamente risolti.

Prima di mettersi in contatto con essi, leggere attentamente il foglio della garanzia allegata all'apparecchiatura e rilevare i dati della stessa (targhetta matricola) e la data e il numero della fattura di acquisto dell'apparecchiatura;

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;

Matricola (S/N).....

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

Modello.....


Model .....


Data documento di trasporto .....


Date of the transport document.....


Numero documento di trasporto .....

Number of the transport document.....

 Se vi fosse la necessità di sostituire dei pezzi guasti, conservarli e affidarli all'installatore incaricato per la sostituzione affinché li invii al Costruttore per le verifiche del caso.

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

 Non tentare di riparare l'apparecchiatura da se, questo potrebbe causare danni anche gravi a persone, animali e cose e fa decadere la Garanzia. Richiedere sempre l'intervento di un Centro di Assistenza Autorizzato e richiedere ricambi ORIGINALI.

 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.

56

dati costruttore  
manufacturer data

numero di matricola  
serial number

modello  
model

codice  
code


alimentazione  
power supply

sbrinamento  
defrosting

refrigerante  
cooling gas

classe climatica  
climatic class

gas isolamento  
insulating gas

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

massa  
mass

pressione massima gas  
maximum gas pressure

num. conferma ordine  
order confirmation number

anno di costruzione  
year of manufacture

## ACCESS TO AFINOX MANUALS

