

MANUAL DE INSTRUCCIONES MESAS REFRIGERADAS INSTRUCTION MANUAL REFRIGERATED TABLES



Manual de instalación y de usuario



Installation and user manual



Estimado instalador, estimado cliente

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

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

Buen trabajo

Dear Installer, 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** ADVERTENCIAS
• **S. 4** WARNINGS

• **p. 14** INSTALACIÓN
• **S. 14** INSTALLATION

• **p. 38** USO
• **S. 38** USE

• **p. 68** MANTENIMIENTO
• **S. 68** MAINTENANCE

ADVERTENCIAS
WARNINGS

INSTALACIÓN
INSTALLATION

USO
USE

MANTENIMIENTO
MAINTENANCE

ADVERTENCIAS

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

WARNINGS









Section reserved to professional, qualified and authorised installers



1.1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN











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
















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

1.1. SAFETY 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 la instalación del aparato no está permitido el tránsito ni la permanencia de personas ajenas a la instalación en las proximidades del área de trabajo; deben utilizarse los equipos de protección individual (p.ej. guantes, calzado de seguridad, etc.) y se debe trabajar respetando las normas sobre seguridad en el lugar de trabajo (p.ej. no arrimarse a las piezas eléctricas con las manos mojadas o estando descalzo, etc.).
-  El aparato debe poderse desplazar con facilidad para realizar las tareas de mantenimiento extraordinario: asegúrese de que las obras de albañilería que se llevan a cabo posteriormente a la instalación (p.ej. construcción de paredes, sustitución de puertas por otras más estrechas, obras de rehabilitación, etc...) no sean un estorbo para el desplazamiento.
-  Antes de realizar la instalación, es preciso comprobar:
- que los locales de instalación sean idóneos para la preparación de alimentos;
 - que las instalaciones cumplan con las normativas vigentes del país de uso y con el contenido de la placa de matrícula;
 - que está instalado un interruptor magnetotérmico diferencial de alta sensibilidad (30 mA) al cual conectar obligatoriamente el aparato;
 - que está instalada una toma de corriente con puesta a tierra del tipo que se utiliza en el país del usuario en las proximidades del aparato;
 - que la superficie de apoyo del aparato sea plana, especialmente si está montado sobre ruedas.
-  SE ACONSEJA UTILIZAR REPUESTOS ORIGINALES. El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso de repuestos no originales.
-  El transporte del aparato debe ser realizado usando los medios adecuados para el peso y el volumen del mismo, y dotándose de los equipos de protección individual necesarios (EPI - guantes, calzado de seguridad, etc..).
-  No volcar ni apoyar el aparato sobre un costado para realizar el mantenimiento ni para fijar las patas y/o las ruedas.
-  Únicamente un técnico cualificado y autorizado puede sustituir el cable de alimenta-
-  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-

ción. El cable puede ser sustituido únicamente por otro de características similares, dotado de cable de puesta a tierra de color amarillo verde.


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


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


1.2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO




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


 Antes de utilizar el aparato lea detenidamente este manual.

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

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

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

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

 El uso y la limpieza que se llevan a cabo de forma diferente a lo indicado en este manual, han de considerarse impropios y pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales, conllevan la anulación de la garantía y eximen al fabricante de toda responsabilidad.

 Únicamente el personal idóneo y capacita-

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.



Do not insert screwdrivers or any other tool (fan protection devices, evaporators, etc.)

do, que asiste periódicamente a cursos de formación, puede utilizar el aparato.



No se acerque a las piezas eléctricas con las manos mojadas o bien estando descalzo.



QUEDA terminantemente prohibido alterar o desmontar los dispositivos de seguridad adoptados (rejillas de protección, adhesivos de peligro, etc...). El fabricante se exime de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones.



No introduzca destornilladores u otros objetos entre las protecciones (protecciones de los ventiladores, evaporadores, etc.).



Para asegurar el correcto funcionamiento del equipo compresor y del evaporador procure no obstruir nunca las tomas de aire correspondientes.



En caso de incendio, no utilice agua para apagarlo, en cambio utilice un extintor de CO₂ (anhídrido carbónico) y enfríe en el menor tiempo posible la zona del compartimiento motor.



Este aparato se considera aparato agroalimentario (Reglamento CE n° 1935/2004), destinado al tratamiento de productos alimentarios en cocinas industriales y profesionales, cualquier otro uso se considera impropio. El fabricante se exime de toda responsabilidad y no reconoce derechos de garantía en caso de utilización impropia.



No se apoye, cuelgue o siente en las puertas o en los cajones del equipo.



SOLO PARA MODELOS CON CAJONES:

- Para prevenir la formación de escarcha o hielo, limite al mínimo el tiempo en el que el cajón o cajones permanecen abiertos para las operaciones de carga y descarga.

- Asegúrese de que el cajón o cajones estén bien cerrados entre una apertura y la siguiente.

- No se apoye en el cajón o cajones cuando estén completamente abiertos.

- Non supere el límite de carga previsto para el equipo: máximo de **20 kg** por cajón con el producto uniformemente distribuido.

- No abra más de un cajón a la vez.



Este aparato no es apto para la conservación de productos farmacéuticos, químicos o cual-

between the protection devices.



Never obstruct air vents to ensure proper operation of the compressor and evaporator units.



In case of fire, do not use water but a CO₂ (carbon dioxide) fire extinguisher and immediately cool off the motor compartment area.



This appliance is considered as a food-processing machine (EC regulation no. 1935/2004), intended for 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.


- 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).


- quier otro producto no alimentario.
-  A fin de obtener el mejor rendimiento del aparato es necesario respetar las indicaciones siguientes:
- No introducir en el aparato alimentos calientes o líquidos destapados, animales vivos, objetos varios o productos corrosivos.
 - Envasar o proteger de otra forma los alimentos, especialmente si contienen aromas o especias.
 - Colocar los alimentos dentro del aparato de forma tal que no se limite la circulación de aire, procurando no colocar sobre las rejillas papel, cartón o piezas de corte, etc. que puedan obstruir el paso de aire.
-  Evitar en la mayor medida posible la apertura frecuente y prolongada de la puerta/ puertas o de los cajones (si están previstos).
-  Si la puerta ha estado abierta, espere unos segundos antes de abrirla de nuevo.
-  Coloque gradualmente los alimentos empezando de abajo arriba, viceversa quitar los alimentos empezando de arriba abajo.
-  Los aparatos frigoríficos han sido realizados y diseñados tomando las medidas debidas a fin de garantizar la seguridad y la salud del usuario y no presentan aristas peligrosas, superficies afiladas ni elementos salientes del volumen ocupado. Su estabilidad está garantizada también cuando las puertas están abiertas, de todos modos está prohibido colgarse de las puertas.
-  El incumplimiento de estas normas puede provocar daños y lesiones incluso mortales y anular la garantía.
-  Si el aparato no funciona o se aprecian alteraciones funcionales o estructurales, desconéctelo de la alimentación eléctrica e hídrica (si está prevista) y contacte con un centro de asistencia autorizado por el fabricante, no intente repararlo por sí mismo. Se aconseja utilizar repuestos originales. El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso de repuestos no originales.
-  Se aconseja, a fin de comprobar si el aparato se encuentra en condiciones de uso y seguridad perfectas, someterlo al menos cada 4 meses a mantenimiento y control por parte


-  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.
-  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).


 de un centro de asistencia autorizado.

 Si el aparato está montado sobre ruedas, durante el desplazamiento procure no empujar con fuerza el aparato para evitar que se vuelque o se estropee, también preste atención a las asperezas de la superficie de deslizamiento. El aparato dotado de ruedas no puede ser nivelado, por esta razón asegúrese de que la superficie de apoyo sea perfectamente horizontal y plana. Durante el uso normal del aparato, bloquee siempre las ruedas usando los cierres específicos.

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

 Tener cuidado de no aplastarse los dedos al cerrar la puerta o puertas, y/o los cajones (si están previstos).

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


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


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

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

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

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

 The 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. ANÁLISIS DE RIESGOS

1.3.1. Lista de los peligros:

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

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

Riesgo de descargas eléctricas, quemaduras e incendio:

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

1.3. RISK ANALYSIS

1.3.1. List of hazards:

- Electric parts
- Sharp parts
- Handling the appliance
- Fan in operation
- Flammable gases
- Cooling gas
- Airflow
- Non-drinking water
- Food contamination
- Non-accessible gas tubes
- Accessible gas tubes
- Lamps (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. Advertencias sobre los peligros genéricos. Riesgo de accidente.

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

1.3.3. Warnings concerning general hazards. Risk of injuries.

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

1.4. EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

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



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



Consejos e información útil



Símbolo de puesta a tierra



Símbolo de equipotencial



Leer el manual de instrucciones

1.4. PICTOGRAMS

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



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



Tips and useful information



Earthing symbol



Equipotential symbol



Read the instruction manual

INSTALACIÓN

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

INSTALLATION

Section reserved to professional, qualified and authorised installers



p. 15 Identificación de los modelos
Model identification

p. 19 Instalación
Installation

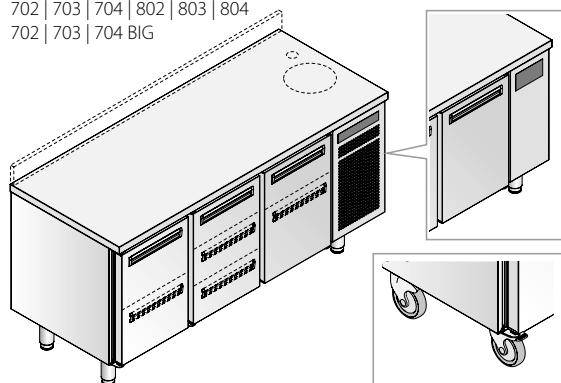
p. 36 Medidas de precaución para el gas refrigerante R290 propano
Precautions to take for the (R290) propane cooling gas

Identificación de los modelos Model identification

1

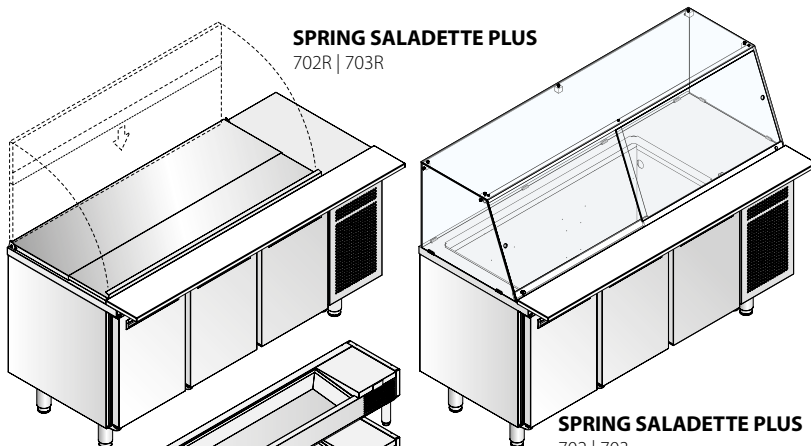
SPRING PLUS

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



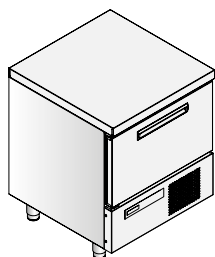
SPRING SALADETTE PLUS

702R | 703R

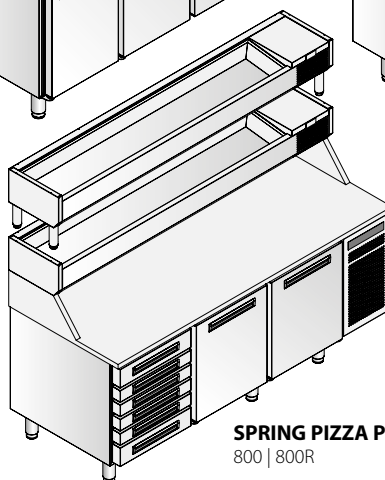


SPRING SALADETTE PLUS
702 | 703

SPRING

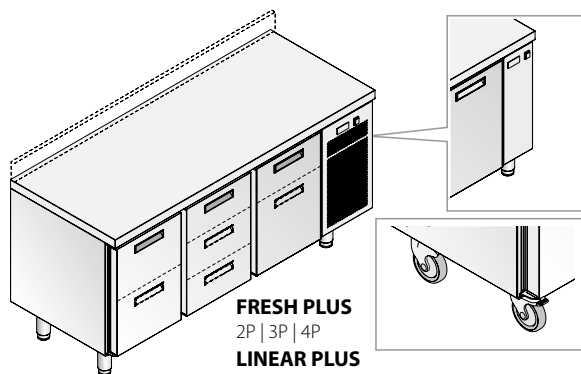


SPRING PLUS 701

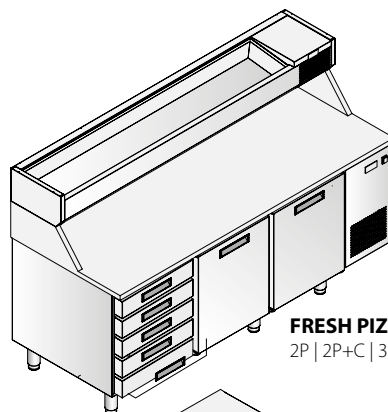


SPRING PIZZA PLUS
800 | 800R

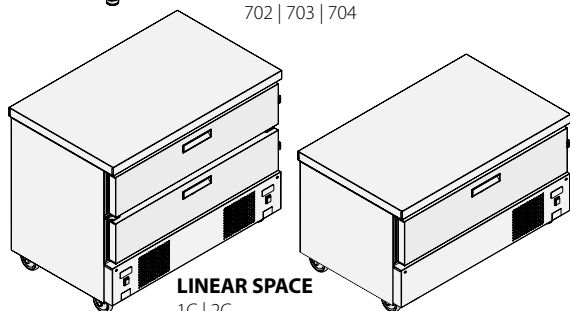
FRESH | LINEAR



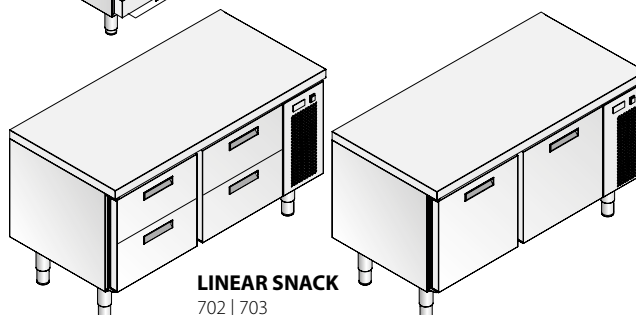
FRESH PLUS
2P | 3P | 4P
LINEAR PLUS
702 | 703 | 704



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



LINEAR SPACE
1C | 2C



LINEAR SNACK
702 | 703

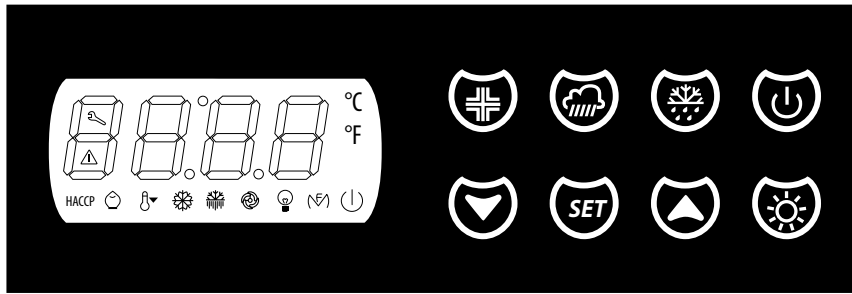
Este manual incluye la explicación de las instrucciones de montaje de diferentes tipos de aparatos, se indican únicamente algunos modelos disponibles actualmente. Salvo especificación explícita, las instrucciones tienen validez para todos los modelos indicados.

This 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.

Es posible solicitar al fabricante los siguientes modelos:
con/sin equipo refrigerante remoto;
con/sin ruedas;
con/sin encimera;
con/sin alzada.

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. DATOS TÉCNICOS DEL PANEL SPRING

Caja:	tarjeta a la vista
Grado de protección:	IP 00
Conexiones:	faston de 6,3 mm (0,248 in, alimentación y salidas), placa de bornes de tornillo (entradas), conector de 6 polos (puerto serie).
Temp. de servicio:	de 0 a 55 °C (de 32 a 131 °F)
Humedad de servicio:	90% de humedad relativa sin condensación
Alimentación:	230 VCA, 50/60 Hz o 115 VCA, 50/60 Hz.
Zumbador de alarma:	incorporado
Entradas de medida:	3 (sonda cámara, sonda evaporador y sonda condensador) para sonda NTC.
Entradas digitales:	2 (microinterruptor puerta y multifunción) para contacto normalmente abierto/normalmente cerrado (contacto limpio, 5 V 1 mA).
Campo de medida:	de -40 a 105 °C (de -40 a 220 °F).
Resolución:	0,1 °C/1 °C/1 °F.
Salidas digitales:	5 relés <ul style="list-style-type: none">• relé compresor: 30 A res. @ 250 VCA (contacto normalmente abierto)• relé deshielo: 8 A res. @ 250VCA (contacto de intercambio)• relé ventilador del evaporador: 8 A res. @ 250 VCA (contacto normalmente abierto)• relé cuarta salida: de 8 A res. @ 250VCA (contacto normalmente abierto)• relé quinta salida: de 5 A res. @ 250 VCA (contacto normalmente abierto).
Puerto serie:	puerto para la comunicación con el sistema de supervisión (mediante una interfaz serial, vía TTL, con protocolo de comunicación MODBUS) o con la clave de programación.

La corriente máxima permitida de las cargas es 16 A.

1.1. 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">• compressor relay: 30 A res. @ 250 VCA (normally open contact)• defrost relay: 8 A res. @ 250VCA (changeover contact)• evaporator fan relay: 8 A res. @ 250 VCA (normally open contact)• fourth output relay: from 8 A res. @ 250 VCA (normally open contact)• fifth output relay: from 5 A res. @ 250 VCA (normally open contact).
Serial port:	communication port with the supervisor system (via a serial interface, via TTL, with MODBUS communication protocol) or programming key.

The maximum load current allowed is of 16 A.

LINEAR FRESH



1.2. DATOS TÉCNICOS DEL PANEL LINEAR/FRESH

Caja: autoextinguible gris. Categoría de resistencia al calor y al fuego: D.

Grado de protección: IP65 (frontal)

Temp. de servicio: de 0 a 55 °C (de 32 a 131 °F)

Humedad de servicio: 90% de humedad relativa sin condensación

Dimensiones: 75,0 x 33,0 x 59,0 mm (2,952 x 1,299 x 2,322 in; L x H x P) con placa de bornes de tornillo

Método de conexión de placas de bornes fijas de tornillos para conductores de hasta 2,5 mm² (0,0038 in²): alimentación, entradas analógicas, entradas digitales y salidas digitales

Longitud máxima de los cables de conexión: 10 m (32,8 ft)

Situación de contaminación del dispositivo de control: 2.

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

Tensión impulsiva nominal: 4 KV.

Categoría de sobretensión: III.

Clase y estructura del software: A.

Entradas analógicas: 2 entradas (sonda ambiente y sonda evaporador y o sonda condensador) configurables a través de parámetro de configuración para sondas PTC o NTC.

Entradas analógicas PTC (990 Ω @ 25 °C, 77 °F) Tipo de sensor: KTY 81-121. Campo de medida: de -50 a 150 °C (de -58 a 302 °F). Resolución: 0,1 °C (1 °F).

Entradas analógicas NTC (10 KΩ @ 25 °C, 77 °F) Tipo de sensor: β3435. Campo de medida: de -40 a 105 °C (de -40 a 221 °F). Resolución: 0,1 °C (1 °F).

Entradas digitales: 1 entrada (entrada microinterruptor puerta o entrada multifunción). Entradas digitales (contacto limpio 5 VDC, 1,5 mA)

Visualizaciones: pantalla custom de 3 dígitos, con iconos función.

Salidas digitales:

- 1 salida (relé electromecánico SPST de 30 A res. @ 250 VAC) para la gestión del compresor
- 1 salida (relé electromecánico SPDT de 8 A res. @ 250 VAC) para la gestión del deshielo
- 1 salida (relé electromecánico SPST de 5 A res. @ 250 VAC) para la gestión del ventilador del evaporador.

La corriente máxima permitida de las cargas es 10 A.

Clasificación del dispositivo de mando según la protección contra la descarga eléctrica: clase II, según la norma EMC EN 60730-1 §2.7.5.

Acciones de Tipo 1 o de Tipo 2: tipo 1.

Características complementarias de las acciones de Tipo 1 o de 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 mm² (0.0038 in²): 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.

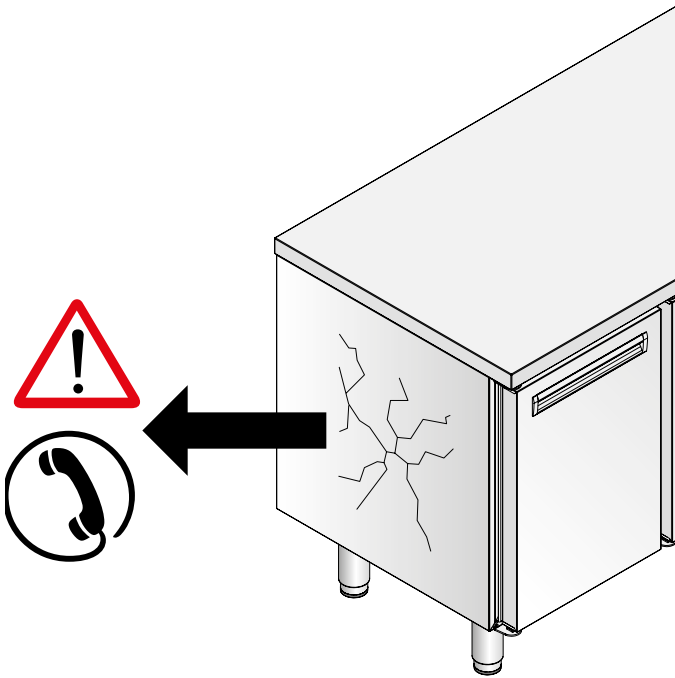
The maximum load current allowed is of 10 A.

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.

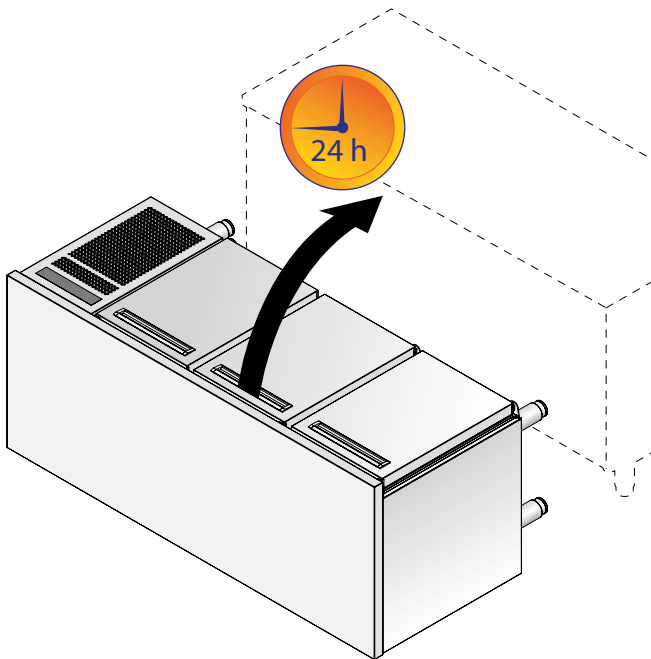
1



2



3




4



2.1. CONTROL DEL APARATO

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

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

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

2.2. TRANSPORTE HACIA EL LOCAL DE INSTALACIÓN


El transporte y el desplazamiento del aparato deben llevarse únicamente:


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


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

- 3 ▶ **manteniendo la posición vertical**, para evitar la introducción en circulación del aceite contenido en el compresor que conllevaría la rotura de las válvulas y problemas de arranque del motor eléctrico); si por cualquier motivo esta operación fuera necesaria, **espere 24 horas después del posicionamiento** del aparato antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

- 4 ▶ Durante el desplazamiento no empuje ni arrastre el aparato para evitar que se vuelque o provoque daños en algunas partes del mismo (por ejemplo las patas).

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


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

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

2.1. CHECKING THE APPLIANCE

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

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

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

2.2. TRANSPORTING THE APPLIANCE TO THE INSTALLATION ROOM


The appliance must be transported and handled only:


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

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

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

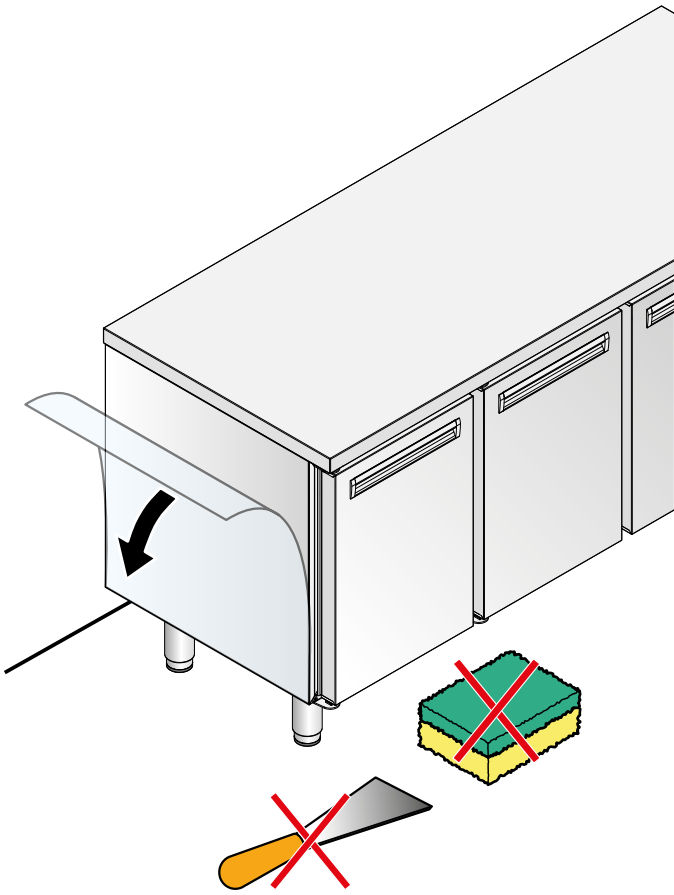
- 4 ▶ Do not push or drag the appliance to prevent it from overturning or damage some of its parts (e.g. the feet).

 **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.**

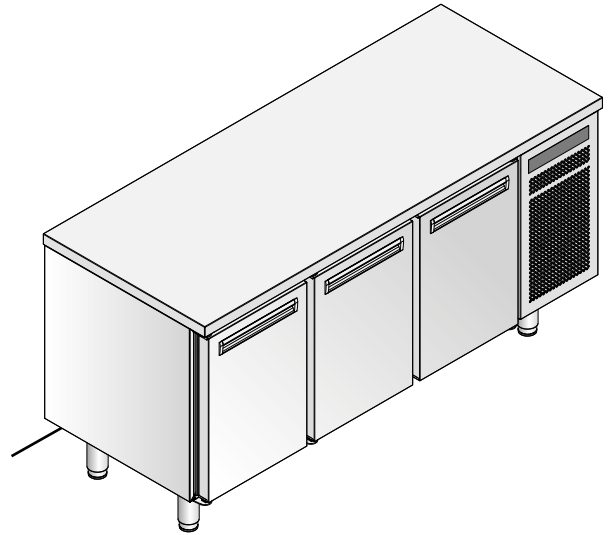
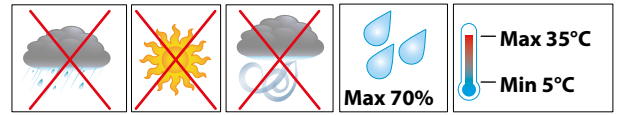
 **The manufacturer will not be held responsible for inconvenience resulting from transport carried out under conditions other than those specified above.**

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

5



6



2.3. RETIRAR LA PELÍCULA PROTECTORA

- 5 ► Cuando el aparato se encuentra cerca del lugar de instalación, despegue con cuidado las películas protectoras del aparato: elimine los eventuales residuos de pegamento usando un disolvente adecuado, no utilice herramientas puntiagudas, afiladas o abrasivas que podrían estropear las superficies, tampoco utilice detergentes abrasivos o ácidos.



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

2.4. POSICIONAMIENTO

2.4.1. Características del local de instalación

- 6 ► El local donde se va a instalar el aparato debe:
- disponer de un pavimento sin asperezas, **perfectamente nivelado** y que soporta el peso del aparato con carga completa.
 - no estar expuesto a los rayos directos del sol;
 - asegurar la correcta renovación del aire así como la ventilación adecuada;
 - cumplir las normativas vigentes en términos de seguridad en el trabajo y en las instalaciones;
 - no contener materiales o sustancias potencialmente explosivos;
 - estar dedicado únicamente para el almacenamiento de alimentos;
 - tener una temperatura máxima de **40°C** (mod. Linear, Spring) o de **30°C** (mod. Fresh)
 - tener humedad relativa inferior 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.

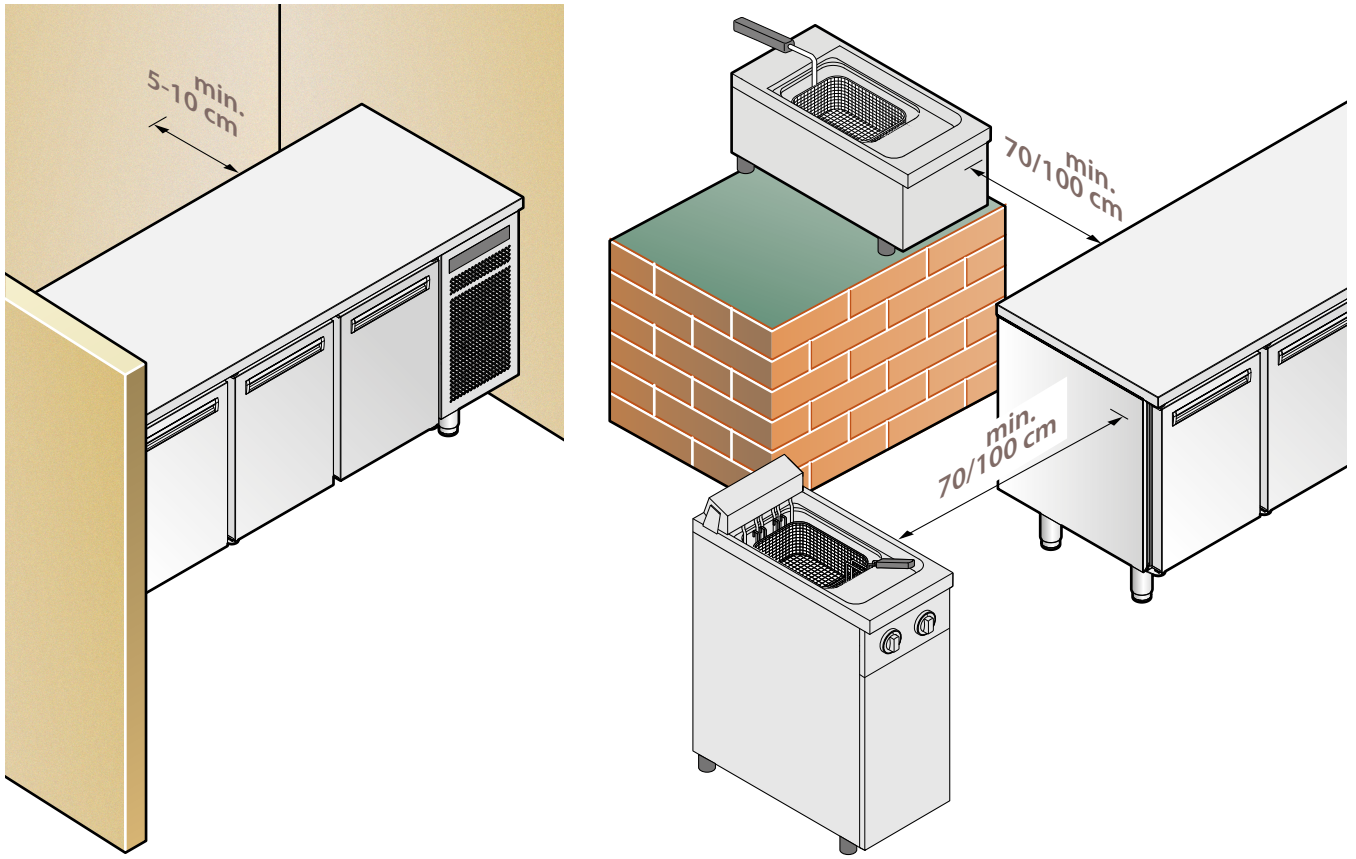


Once removed, the protective films must be kept out of the reach of children and animals as they are potentially dangerous. Dispose of the films in compliance with local regulations.

2.4. POSITIONING

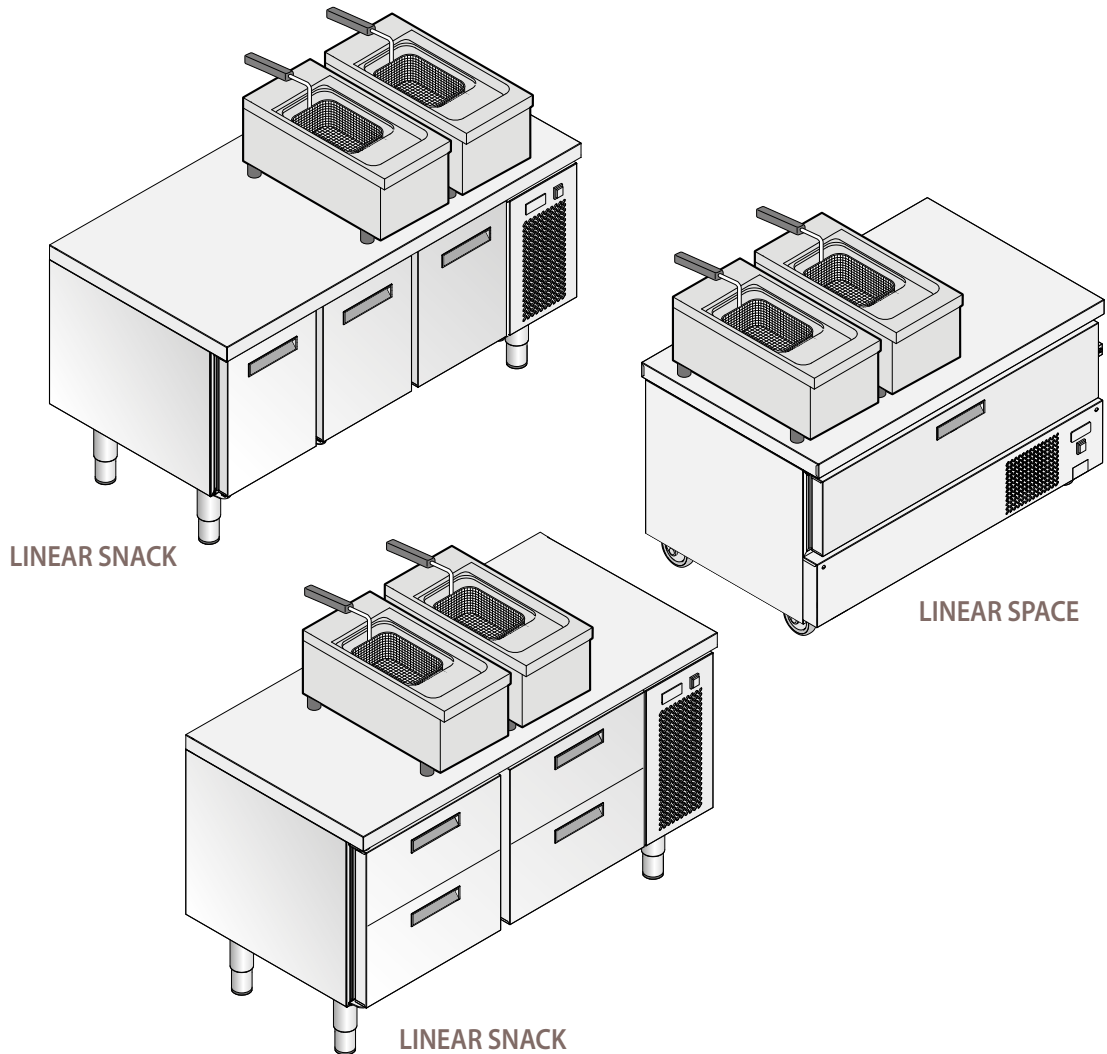
2.4.1. Characteristics of the installation room

- 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. Distancias mínimas

- 7 ► Instalar el aparato:
- de forma tal que sea posible acceder a las conexiones eléctricas e hídricas (cuando previstas);
 - dejar un espacio de al menos **5-10 cm por la parte posterior** del aparato;
 - a una distancia de **70-100 cm de aparatos calientes** (p.ej. freidoras, placas, etc...).
- 8 ► NOTA: los modelos LINEAR SNACK y los modelos LINEAR SPACE de 1 cajón están diseñados para poder colocar módulos de cocción directamente sobre la encimera. No es necesario intercalar ninguna protección entre la superficie de apoyo y el módulo de cocción.


 **El aparato no es apto para ser empotrado. No coloque el aparato cerca de materiales o recipientes de material inflamable (p.ej. paredes divisorias, bombonas de gas, etc.) por peligro de incendio y explosión.**


 Durante la colocación compruebe que:

- modelos con cajones: delante del equipo haya espacio suficiente para la apertura completa del cajón o cajones
- modelos con puertas: no haya obstáculos que impidan la apertura de las puertas. Es posible encargar aparatos con apertura de derecha a izquierda o viceversa; sin embargo para revertirlas posteriormente será necesaria la intervención de un técnico especializado.

2.4.2. Minimum pitch

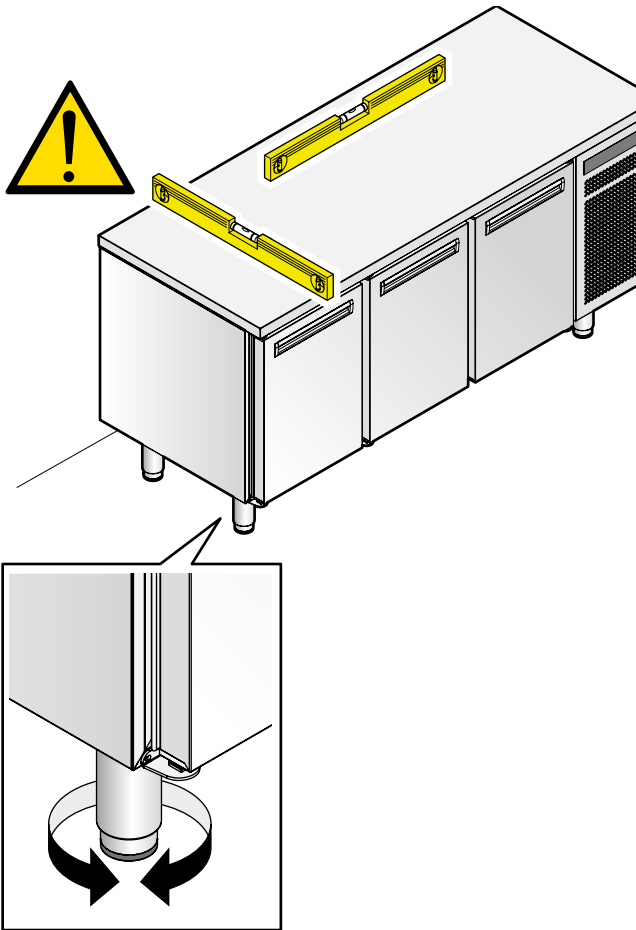
- 7 ► Install the appliance:
- so that all the water and electrical connections (if any) are accessible;
 - leaving a space of at least **5 to 10 cm at the back** of the appliance;
 - at a distance of **70-100 cm from hot appliances** (es. fryers, plates, etc.).
- 8 ► N.B. LINEAR SNACK and LINEAR SPACE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

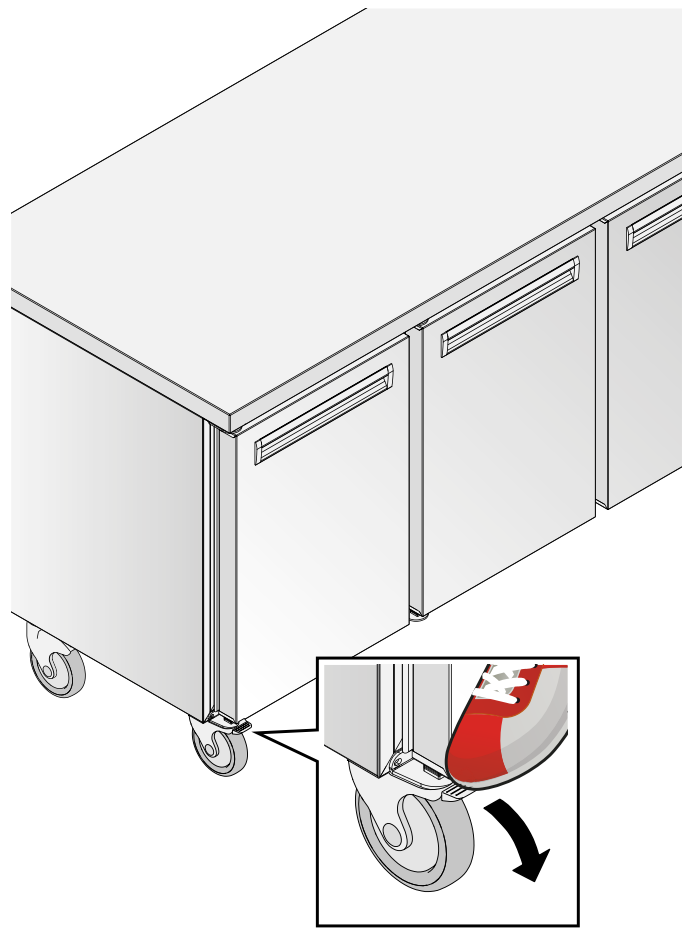
 When choosing the position, check the following:

- 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.

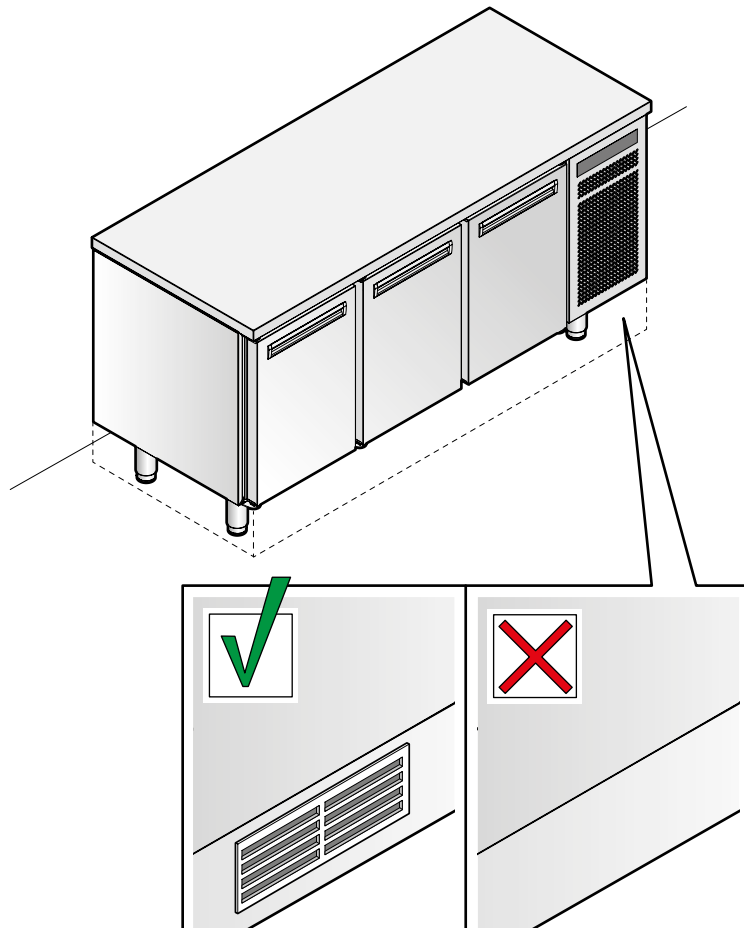
9




10



11




2.4.3. Posicionamiento y nivelación

 Estos aparatos deben apoyarse únicamente en el suelo.

No instale otros accesorios ni aparatos por debajo o encima de ellos. No sustituya las patas suministradas por el fabricante por otros tipos de patas o soportes.


9 ► El aparato debe estar apoyado en el suelo y estar **perfectamente nivelado** girando las patas de apoyo; cualquier otra solución de instalación deberá ser acordada y aprobada por el fabricante.

 Si los aparatos no están nivelados, ¡su funcionamiento y el flujo de los condensados podrían verse afectados!

10 ► Es posible encargar, durante la fase de pedido, aparatos dotados de ruedas, las únicas autorizadas y probadas por el Fabricante.

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

Cuando ya no fuera necesario desplazar los aparatos, es preciso bloquear las ruedas accionando los frenos correspondientes.

 Se recomienda no instalar ruedas diferentes a aquellas ya montadas en los aparatos. Si fuera necesario sustituirlas porque están estropeadas, solicite al fabricante los repuestos originales.


11 ► Si está previsto el montaje de un zócalo embellecedor para las patas, es necesario montar en el aparato rejillas de ventilación para que el aire pueda circular libremente.

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!

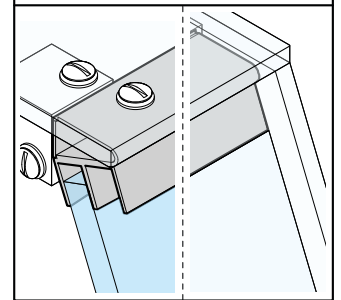
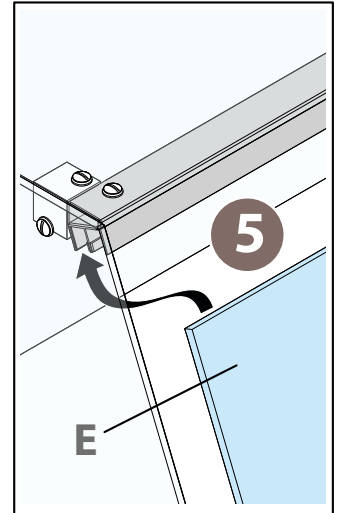
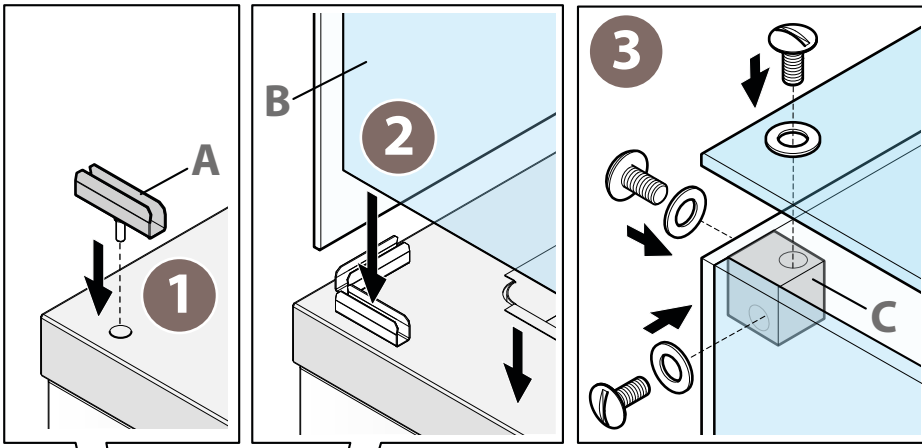
10 ► If requested upon placing the order, the appliance can be provided with wheels approved and tested by the manufacturer.

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.

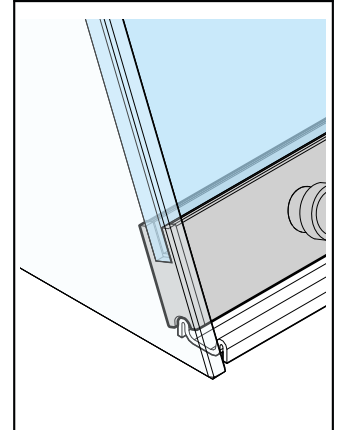
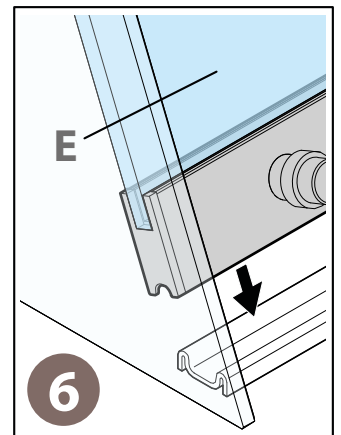
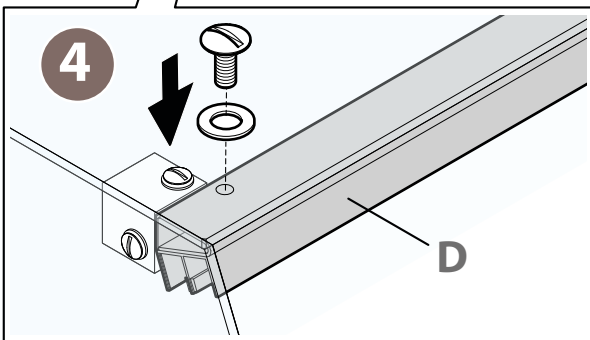
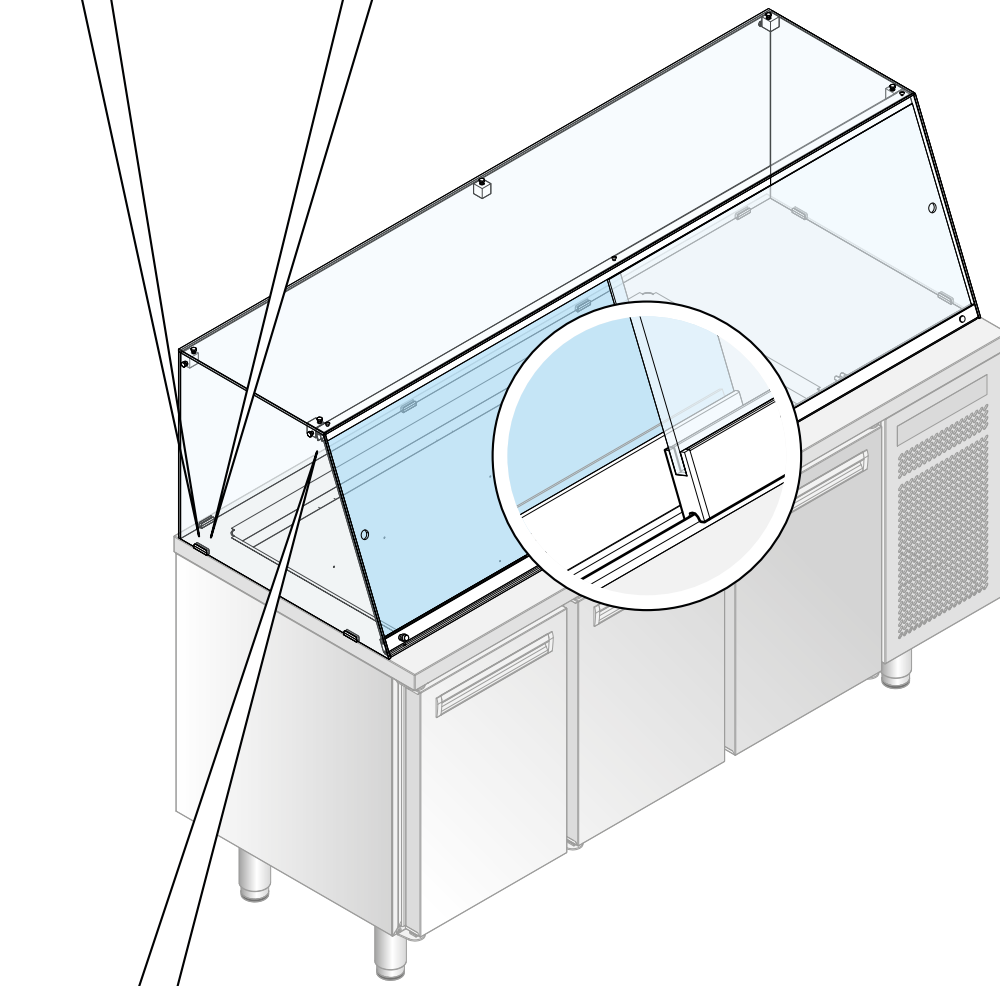
When the equipment does not have to be moved, lock the wheels using the brakes.

 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.



puerta izquierda puerta derecha
left door right door



2.4.4. Montaje de las cubiertas de cristal (si están previstas)

Algunos aparatos prevén el montaje de una estructura superior en cristal con puertas correderas de plexiglás para proteger los alimentos en exposición.

Para evitar que la estructura superior en cristal se dañe durante el transporte, es preciso desmontarla y posteriormente debe fijarse al mueble inferior durante la instalación.

12 ▶

- 1 Introducir los pernos de las piezas de sujeción del cristal "A" en los agujeros presentes en el mueble.
- 2 Introducir todos los cristales "B" de la estructura superior en las piezas de sujeción del cristal "A".
- 3 Bloquear los cristales uno con otro utilizando los tornillos, las arandelas de teflón y los bloques "C" suministrados con el aparato.
- 4 Fijar el perfil superior "D" con los tornillos y las arandelas de teflón suministrados con el aparato.
- 5 Introducir las puertas de plexiglás "E" en las dos ranuras del perfil recién montado, procurando montar las puertas de manera tal que puedan desplazarse (puerta izquierda en la ranura posterior, puerta derecha en la ranura delantera).

2.4.5. Montaje de la encimera con tabla de cortar en polietileno (si está previsto)

- 13 ▶ Montar la encimera con tabla de cortar en polietileno tal como muestra la 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.

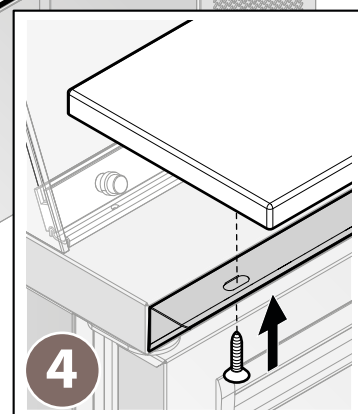
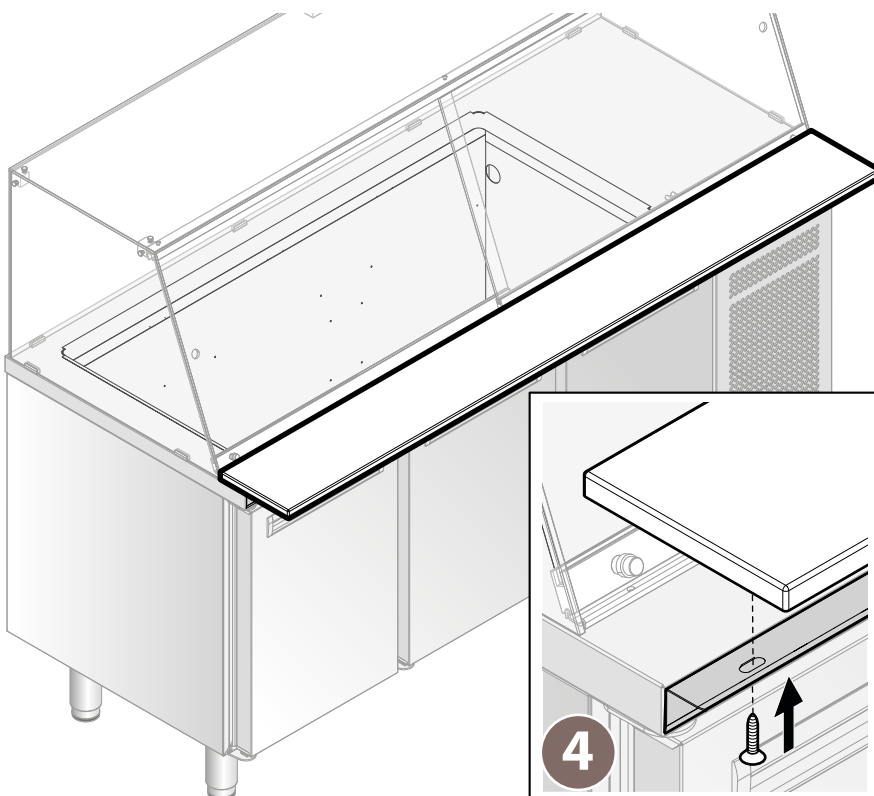
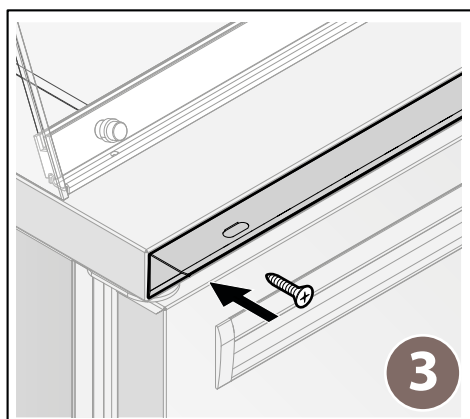
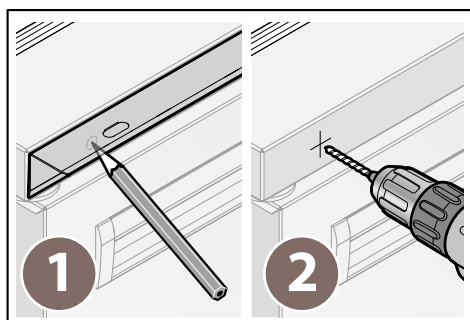
12 ▶

- 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. Montaje cubeta de apoyo


Las cubetas se pueden apoyar simplemente encima del mueble inferior después de haber montado una junta de silicona entre los dos componentes o bien, si están dotados de patas (opcional), se pueden apoyar a un mueble o repisa capaz de soportar su peso con carga completa. En este último caso es necesario montar las patas utilizando tres tornillos por brida.

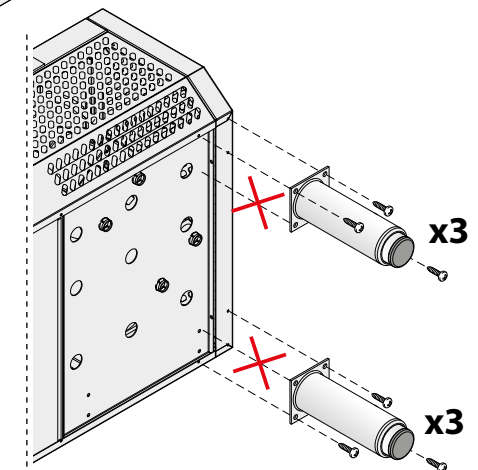
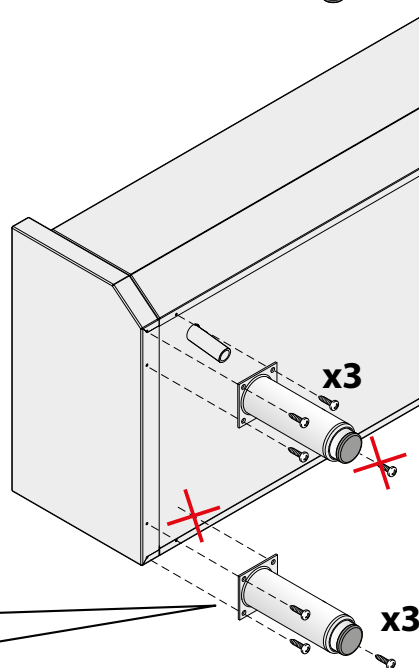
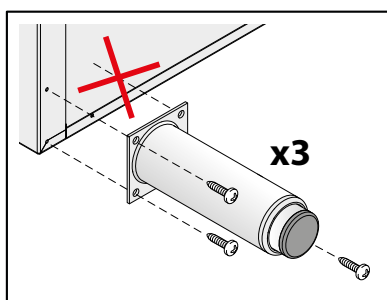
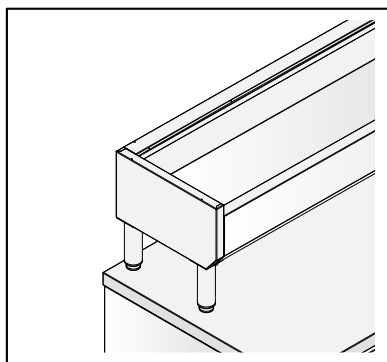
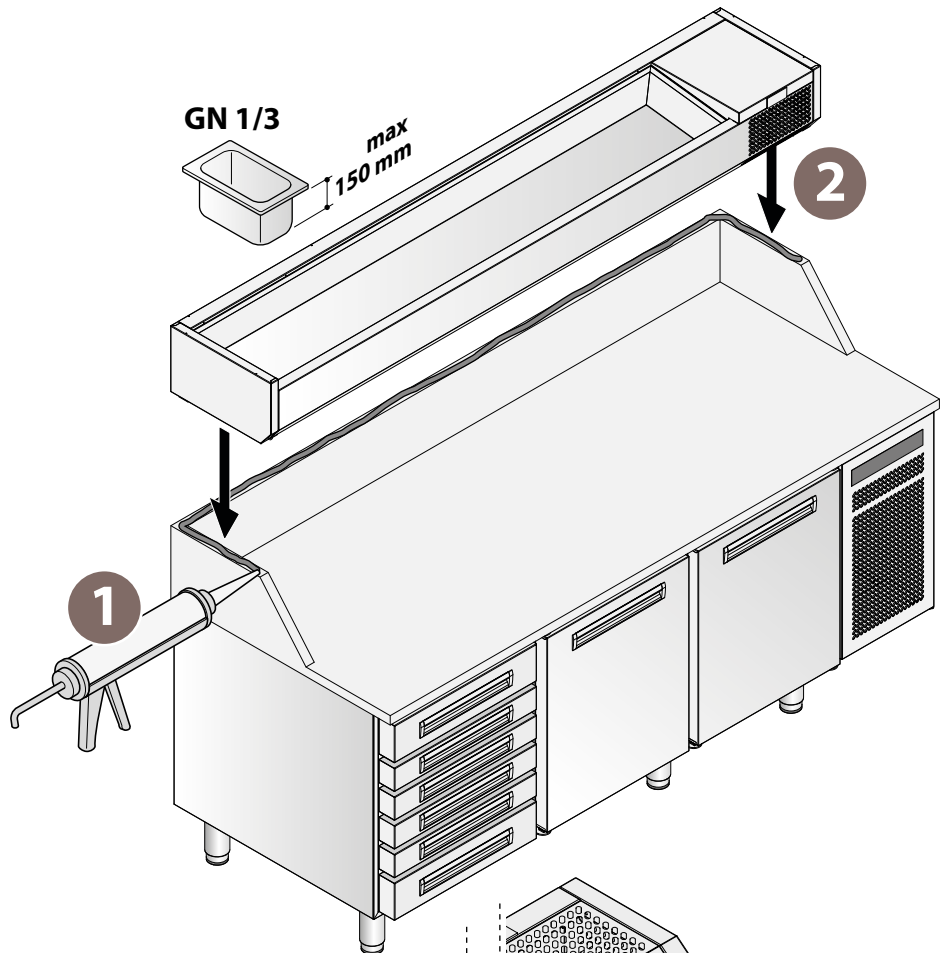
2.4.6. How to assemble the free-standing tray


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

 Los aparatos se entregan con paneles divisorios, en cambio las cubetas no están incluidas, están deberán ser encargadas al fabricante como opcional. El empleo de cubetas de otro fabricante podría requerir el empleo de paneles divisorios a medidas, que deberán ser solicitados al fabricante.

 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.



 No perforar la chapa para introducir el cuarto tornillo en el lado interno, podría dañarse el serpentín

 Do not drill the sheet metal to insert the fourth screw on the inside, as this may damage the coil.

2.5. CONEXIONES HÍDRICAS (SI ESTÁN PREVISTAS)

- 15 ► Los aparatos con cuba deben incluir el **montaje de un grifo** (no suministrado) a instalar en el agujero ya presente en el mueble. El modo de fijación y la conexión a la red hidráulica (agua de entrada) dependen del modelo de grifo escogido; por tanto son una responsabilidad del fontanero encargado de la instalación.
- 15 ► Además, es necesario montar un desagüe de 3/4" para descargar el agua de la cuba.

El compartimiento refrigerado está abierto en la parte inferior para que pueda introducirse los tubos de entrada y salida del agua.

- ⚠ El desagüe debe absolutamente ubicarse fuera del perímetro del aparato.

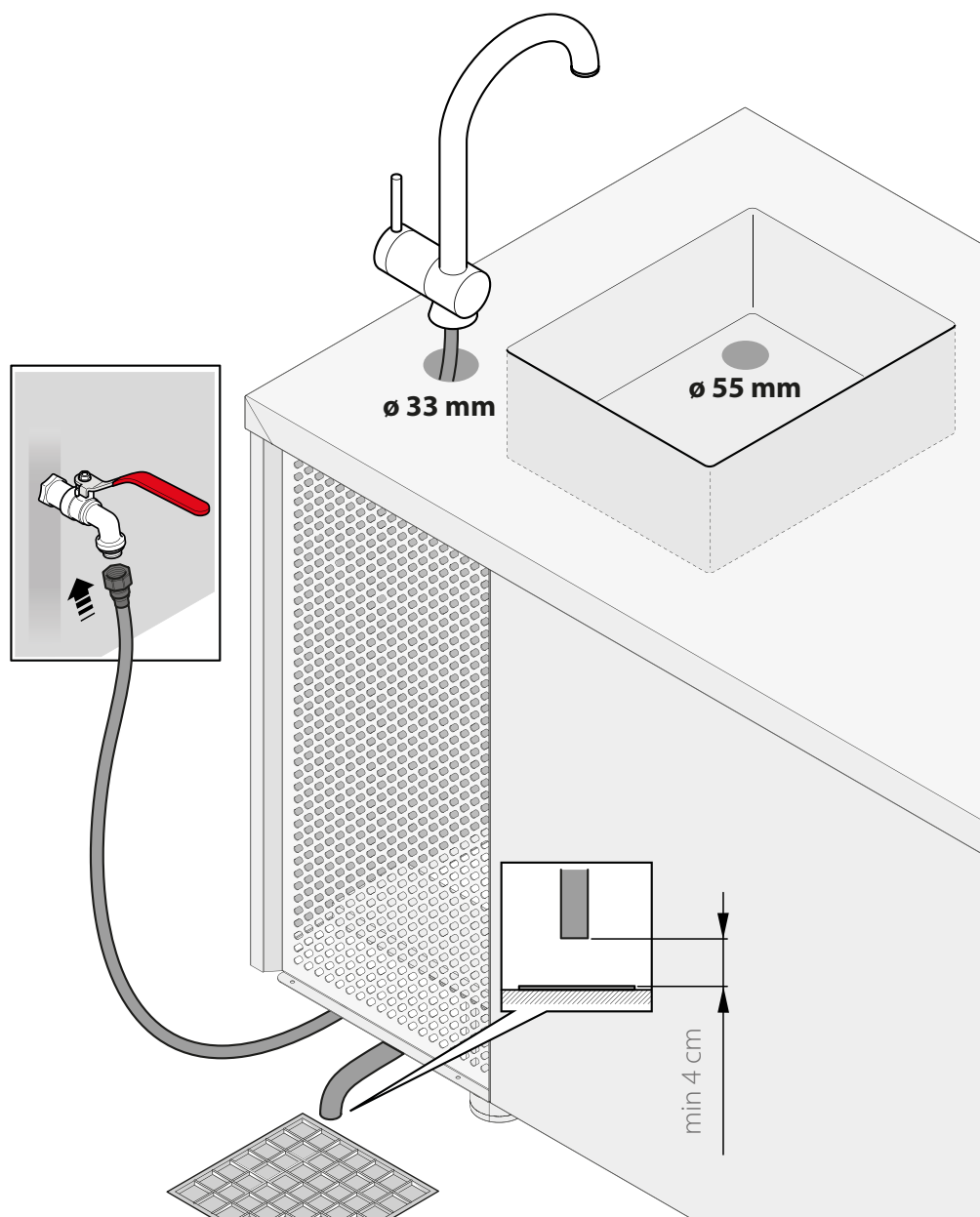
2.5. WATER CONNECTIONS (IF ANY)

- 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. Desagüe de agua de condensación cubeta de apoyo

Las cubetas de apoyo, en la parte inferior, están dotadas de un tubo de desagüe "S".

Al final de servicio cotidiano es preciso quitar el tapón de cierre "T" y descargar el agua de condensación.

El agua de condensación puede:

- A** ser recogida en un recipiente adecuado, colocado debajo del tubo de desagüe "S";
- B** ser encauzada a un desagüe, después de haber empalmado el tubo "S" a otro tubo de desagüe: el modo de conexión y los materiales son una responsabilidad del fontanero encargado de la instalación.

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.

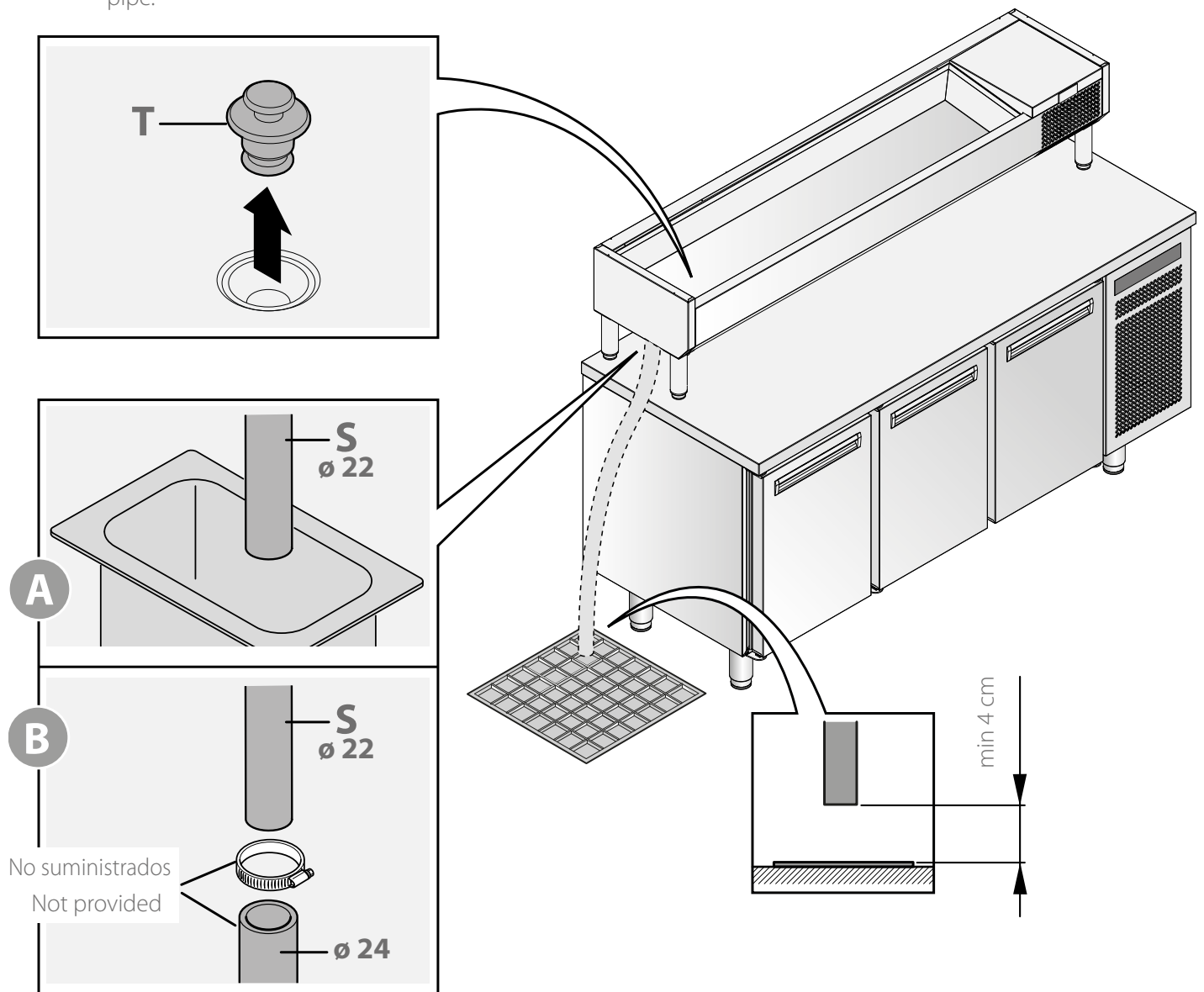
It can be:

- 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


⚠ ¡No obstruir con objetos el tubo de desagüe!


⚠ Do not obstruct the drain pipe.






2.6. CONEXIÓN ELÉCTRICA


2.6.1. Advertencias de seguridad

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

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


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


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


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



2.6. 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. Conexión a la red eléctrica

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

NOTA: los modelos LINEAR SPACE de dos cajones poseen enchufes separados que alimentan de manera independiente cada cajón.

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

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

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

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

2.6.2. Connecting the appliance to the power supply

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

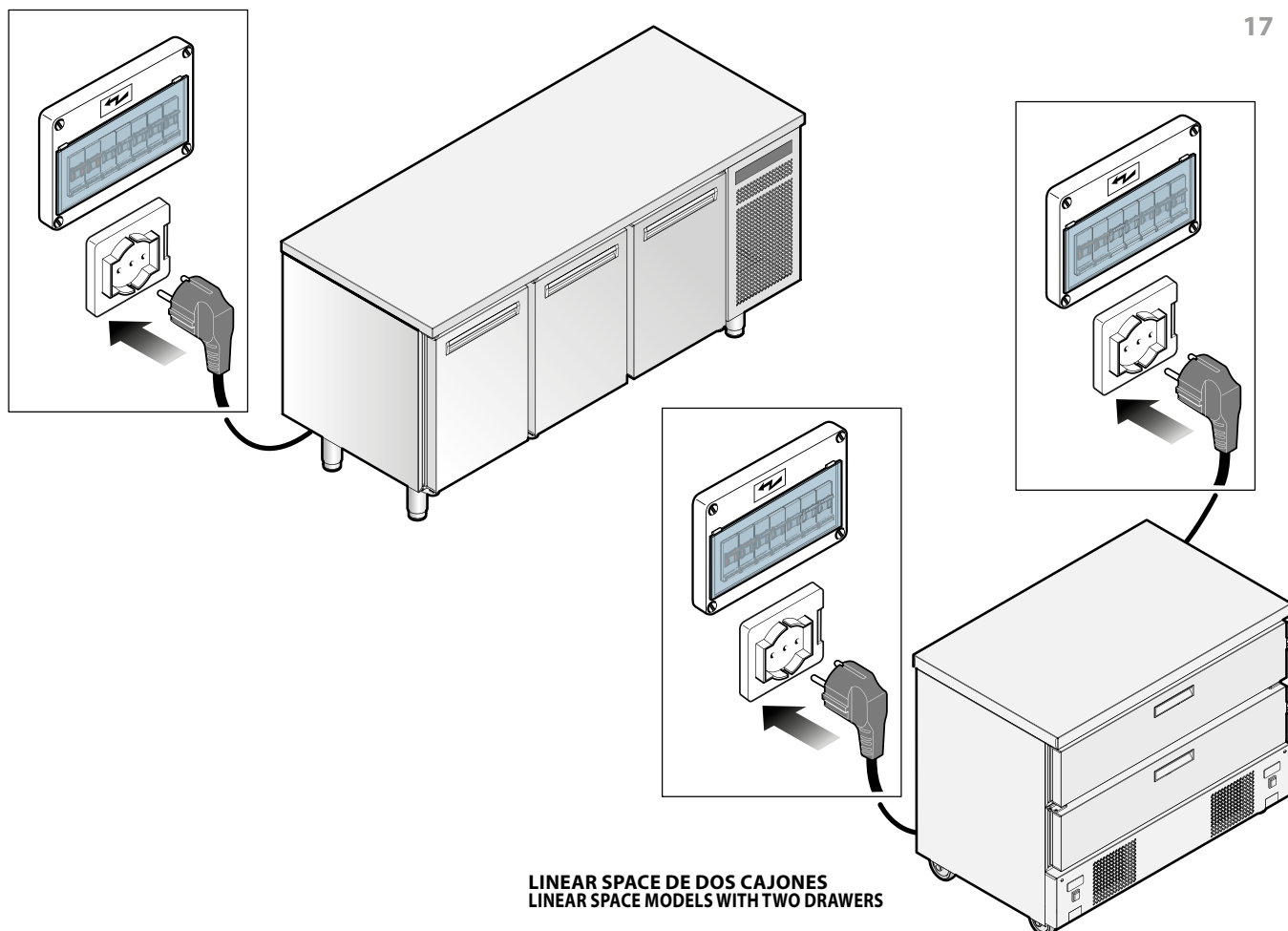
NOTE: LINEAR SPACE models with two drawers have separate plugs that power each drawer independently.

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.



2.7. LECTURA DE LA PLACA DE MATRÍCULA

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

2.7. 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

datos del fabricante
manufacturer data

número de matrícula
serial number

modelo
model

código
code

alimentación
power supply

deshielo
defrosting

refrigerante
cooling gas

clase climática
climatic class

gas de aislamiento
insulating gas

número de confirmación de pedido
order confirmation number

masa gas
gas mass


presión de gas máxima
maximum gas pressure


año de fabricación
year of manufacture


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		60
GAS ISOLAMENTO FOAMING GAS	HFO-1234ze / CO2 / 245fa		
ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR	

2.8. ENSAYO

Después de instalar el aparato, controle y marque con “√” todos los puntos de la tabla: esto le permitirá cerciorarse de haber realizado correctamente la instalación. Ponga en funcionamiento el aparato siguiendo lo indicado en la sección “Uso” de este manual y efectúe algunas pruebas de navegación.

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

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


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


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


2.8. 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

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

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

3.1. CARACTERÍSTICAS DE GAS:

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

3.1. 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. IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

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

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

3.2. 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. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

3.3.1. Inhalación

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

3.3. 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. Contacto con la piel

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

3.3.2. 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. Contacto con los ojos

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

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. Ingestión

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

3.3.4. Ingestion

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

3.4. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

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

3.4.1. Medios de extinción

Agua nebulizada o polvo seco.

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

3.5. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

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

Tener en consideración que el gas es altamente inflamable.

CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

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

3.4. FIRE-FIGHTING MEASURES

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

3.4.1. Fire extinguishing equipment

Sprayed water or dry powder.

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

3.5. WHAT TO DO IN CASE OF ACCIDENTAL LEAKAGE

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

Keep in mind that this gas is highly flammable.

INFORMATION ON DISPOSAL

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

USO

Parte dedicada a los operadores

USE

Section reserved to users




p. 39 Información preliminar
Basics

p. 44 Uso del panel de mando SPRING
How to use the SPRING control panel

p. 59 Uso del panel de mando LINEAR/FRESH
How to use the LINEAR/FRESH control panel

1.1. CONOCER EL APARATO

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

Este aparato pertenece a una gama de aparatos de alto nivel dedicada a la conservación de productos de pastelería o gastronomía, según el modelo comprado.

El objetivo de estos aparatos es **mantener la temperatura** de los alimentos:

- a **temperaturas positivas** (TN)
 - modelos con puertas: aproximadamente +2°C para los alimentos frescos
 - modelos con cajones: aproximadamente +2°C para los alimentos frescos

ADVERTENCIA: no introduzca alimentos calientes en el interior del equipo. Abata su temperatura hasta un valor positivo antes de introducirlos.
- a **temperaturas negativas** (BT)
 - modelos con puertas: aproximadamente -20°C para los alimentos congelados
 - modelos con cajones: aproximadamente -24°C para los alimentos congelados.

ADVERTENCIA: No introduzca alimentos calientes o a temperatura ambiente en el interior del equipo. Abátalos con congeladores rápidos antes de introducirlos.

19 ▶ Los parámetros de conservación se controlan mediante un panel de mandos. Dependiendo del tipo de equipo, puede haber dos tipos distintos de panel; remítase al montado en el equipo que posee.

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:

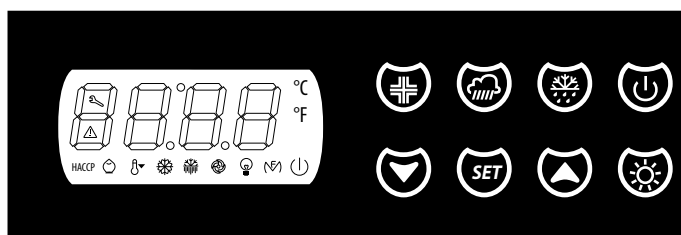
- at **positive temperatures** (TN)
 - models with doors: approx. +2°C for fresh food
 - models with drawers: approx. +2°C for fresh food

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



Uso del panel SPRING ▶ **pág. 44**
Use of the SPRING control panel ▶ **page 44**



Uso del panel LINEAR/FRESH ▶ **pág. 59**
Use of the LINEAR/FRESH control panel ▶ **page 59**

1.1.1. Modelos con cajones

20 ▶ (Modelos LINEAR SPACE con doble cajón) Cada cajón está controlado por un panel de mandos y por un interruptor específico. Una placa situada debajo del panel de mandos indica qué cajón controla:



el panel y el interruptor de la izquierda corresponden al cajón superior;



el panel y el interruptor de la derecha corresponden al cajón inferior.

De esta manera la temperatura de cada cajón se puede ajustar independientemente; por ejemplo, se puede ajustar el superior con temperatura positiva y el inferior con temperatura negativa o viceversa.

21 ▶ Cada cajón posee una cerradura que permite cerrarlo.



Los cajones deben abrirse solo durante el tiempo necesario para guardar o extraer los alimentos.

No utilizar para conservar helados.

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.

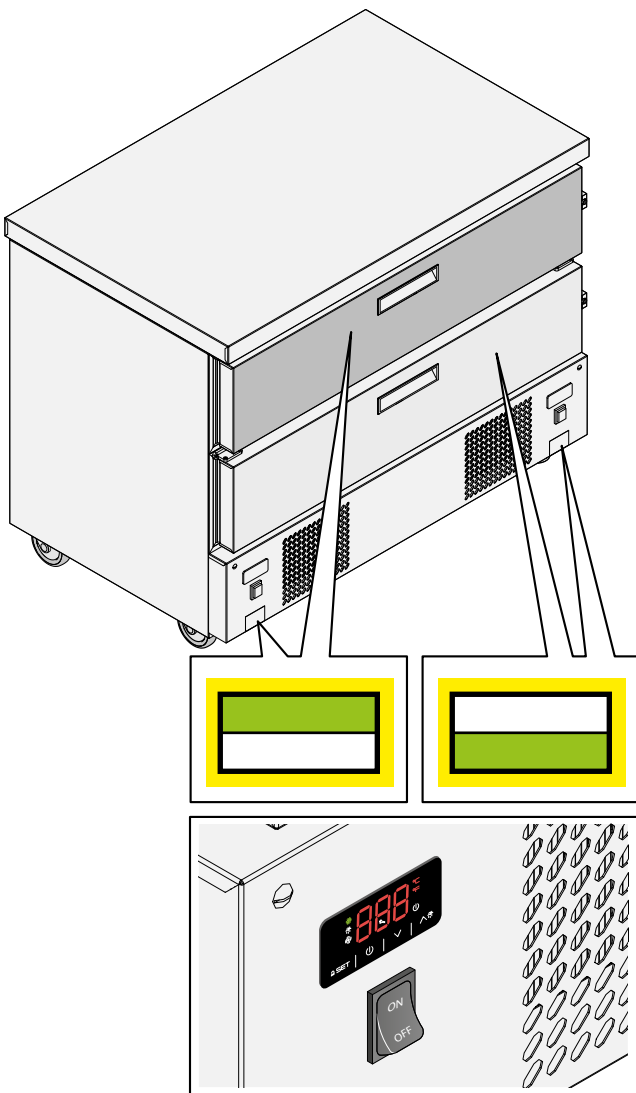
21 ▶ Each drawer is equipped with a lock.



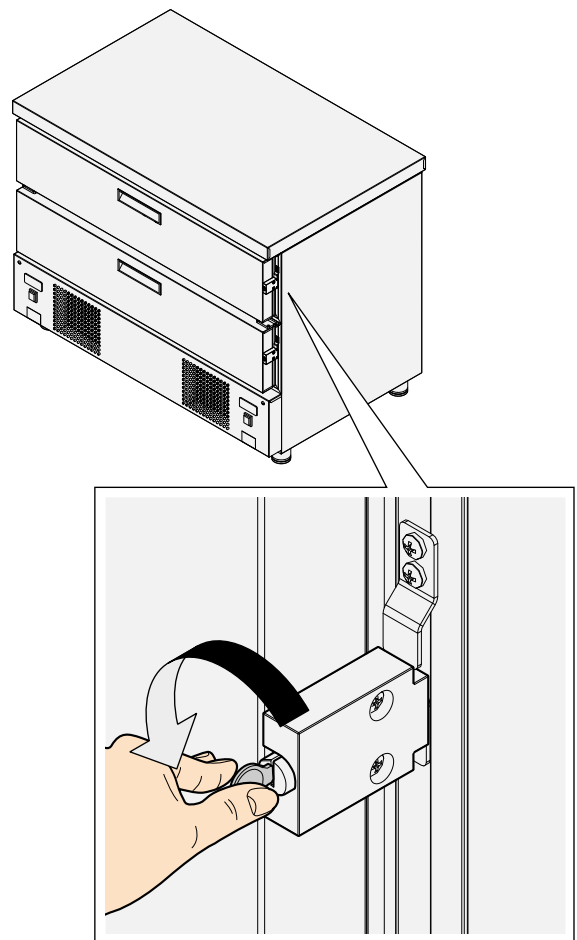
Drawers should only be opened for the time necessary to put in or take out food.

Do not use for ice cream storage.

20



21



1.2. UTILIZAR CORRECTAMENTE EL APARATO

ADVERTENCIA IMPORTANTE

Si se usa el equipo con **temperaturas positivas** (TN) no introduzca alimentos calientes en el interior del equipo. Abata su temperatura hasta un valor positivo antes de introducirlos.

Si se usa el equipo con **temperaturas negativas** (BT) no introduzca alimentos calientes o a temperatura ambiente en el interior del equipo. Abátalos con congeladores rápidos antes de introducirlos.

22 ► MODELOS CON PUERTAS

Colocación de los alimentos en el compartimiento inferior

Los alimentos deben colocarse, en una capa única, en recipientes destapados y aptos para el contacto con alimentos.

Los recipientes deberán colocarse de forma homogénea y uniforme dentro del compartimiento refrigerado para que el aire pueda circular libremente, evitando apoyarlos contra los ventiladores. No introduzca alimentos calientes dentro del aparato, espere a que estos alcancen la temperatura ambiente. No cargar por encima del nivel máximo que se indica en la etiqueta.

Asegúrese siempre de que el producto almacenado estén bien distribuido.

Evite sobrepasar el límite de carga previsto para el aparato: máximo **20 kg** por rejilla 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

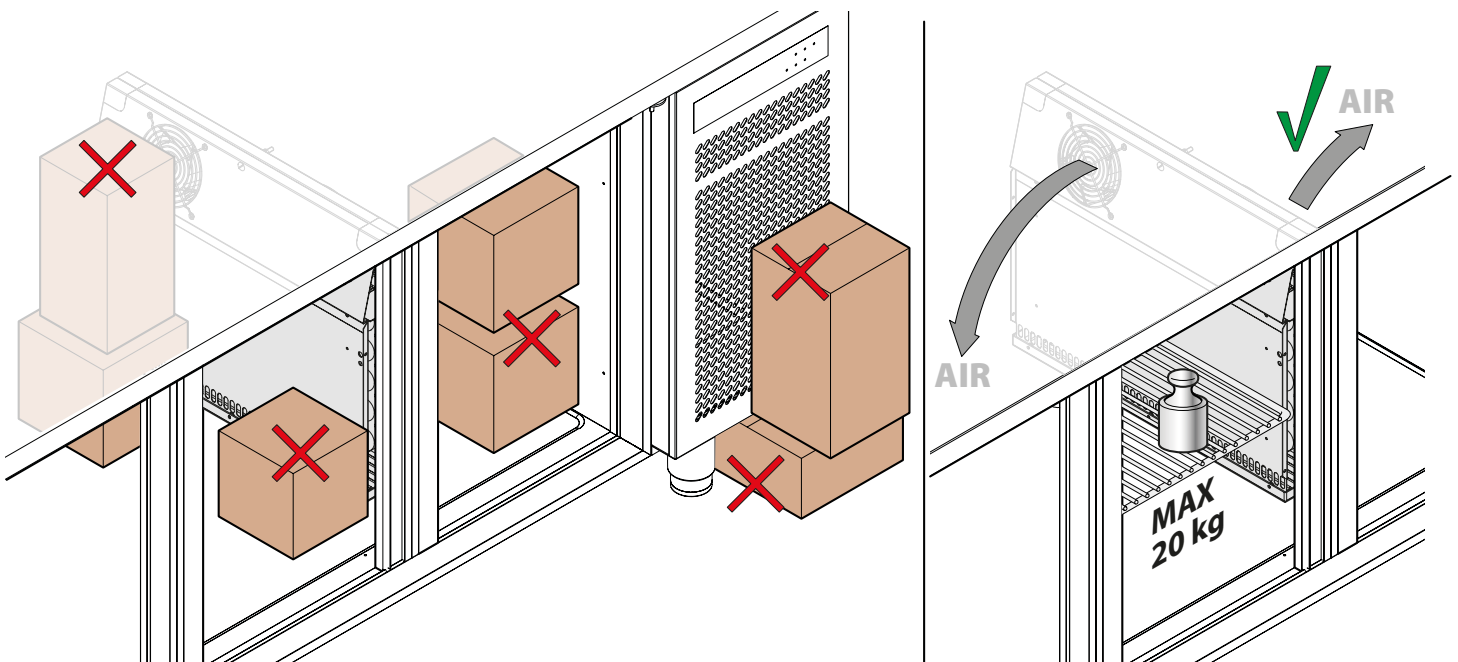
Storing food in the lower compartment

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 ► MODELOS CON SUPERESTRUCTURA O TAPA O REFRIGERADORES DE BANDEJAS

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

24 ► Las cubetas de apoyo, en la parte inferior, están dotadas de un tubo de desagüe "S".

Al final de servicio cotidiano es preciso quitar el tapón de cierre "T" y descargar el agua de condensación.

Si el aparato no está conectado de forma permanente a un desagüe, será necesario recoger el agua en un recipiente adecuado, situado debajo del tubo de desagüe "S".

- ⚠ No apoyar objetos encima de la estructura superior en cristal o de la tapa.
- ⚠ No apoyar objetos frente a las ranuras de ventilación del equipo compresor (si está presente).
- ⚠ No dejar las puertas abiertas inútilmente por demasiado tiempo.
- ⚠ El peso máximo que puede soportar la tabla de cortar de polietileno es **10 kg**. No sobrepasar este límite. No apoyar encima del aparato objetos con temperatura superior a los 50°C.

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

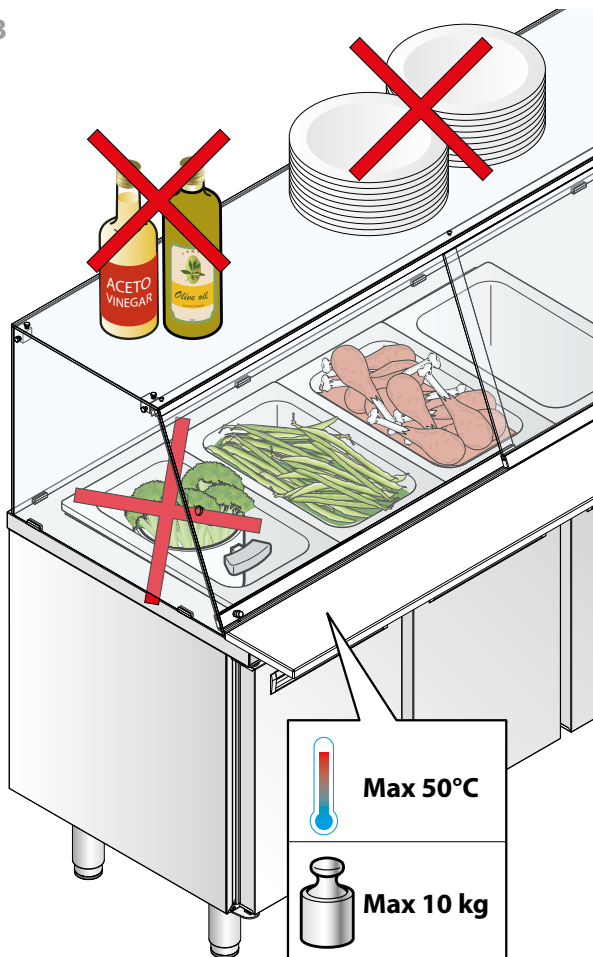
In the upper opening, food can be placed directly into the trays, without first needing to put them in other containers. The appliances are supplied without trays; they can be requested as an optional extra from the manufacturer. If you use trays from other manufacturers, you may need to ask the manufacturer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

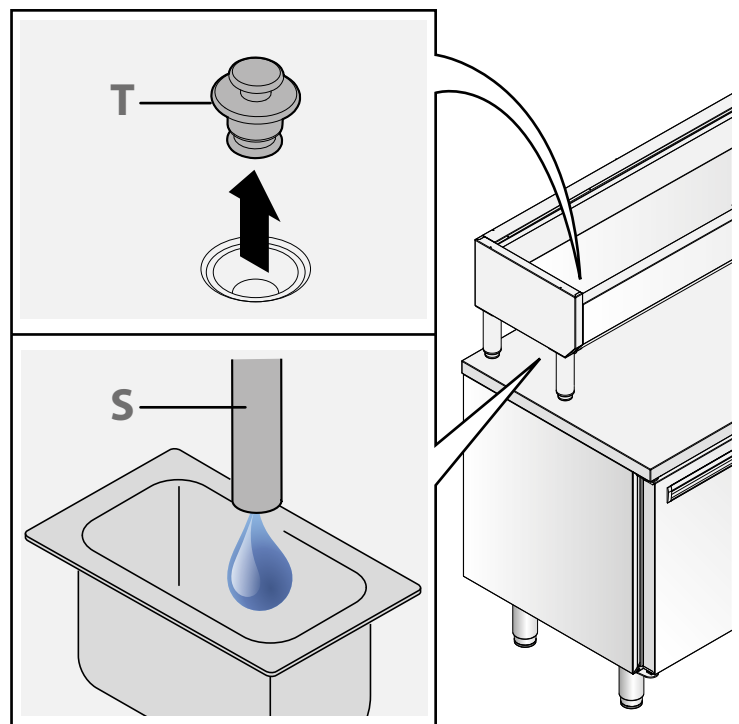
If the equipment is not permanently connected to a drain, the water must be collected in a suitable container, located under drain pipe "S".

- ⚠ 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 ► MODELOS CON CAJONES

Los cajones están provistos de separadores para la colocación de cubetas GN 1/1.

Los alimentos se pueden introducir directamente dentro de las cubetas GN cubiertas o dentro de recipientes cubiertos e idóneos para el contacto con alimentos. Los recipientes deben estar dispuestos de manera homogénea y uniforme dentro de las cubetas GN.

Deje una distancia mínima de al menos **30 mm** entre la parte superior del producto y la balda situada encima.

No mantenga abierto el cajón para dividir en porciones los alimentos durante el servicio.

Non supere el límite de carga previsto para el equipo: máximo de **20 kg** por cajón con el producto uniformemente distribuido.

No supere el número máximo de 6 aperturas por hora, ya sea con temperaturas positivas o con temperaturas negativas.

No abra más de un cajón a la vez.

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.

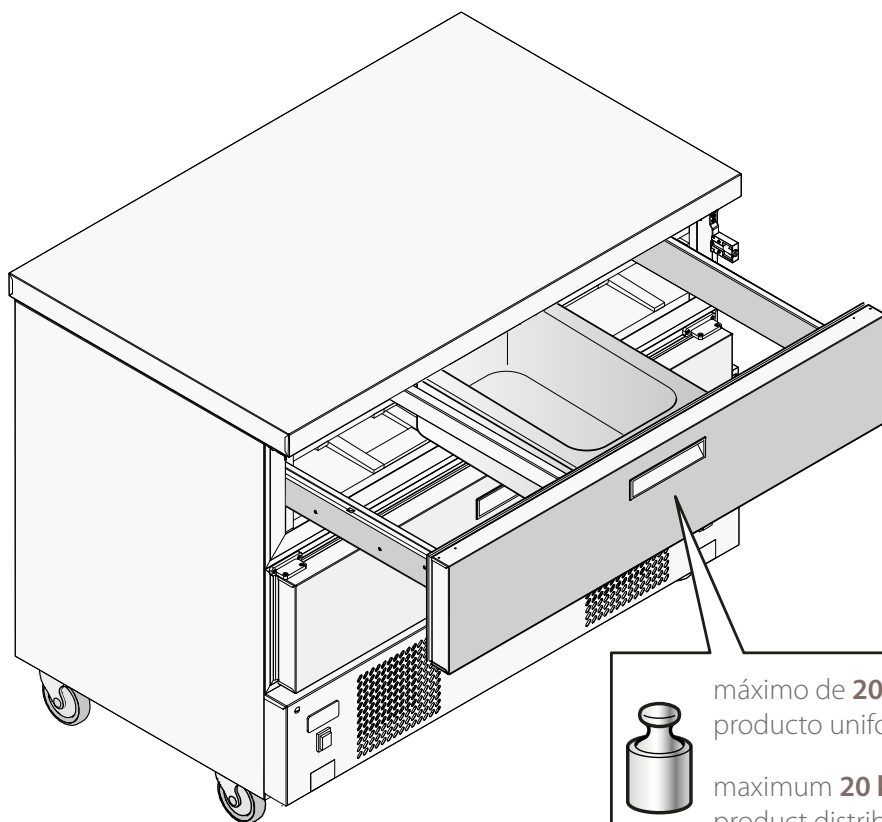
Keep a minimum distance of at least **30 mm** between the top of the product and the shelf above it. When serving food, do not keep the drawer open during service.

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.

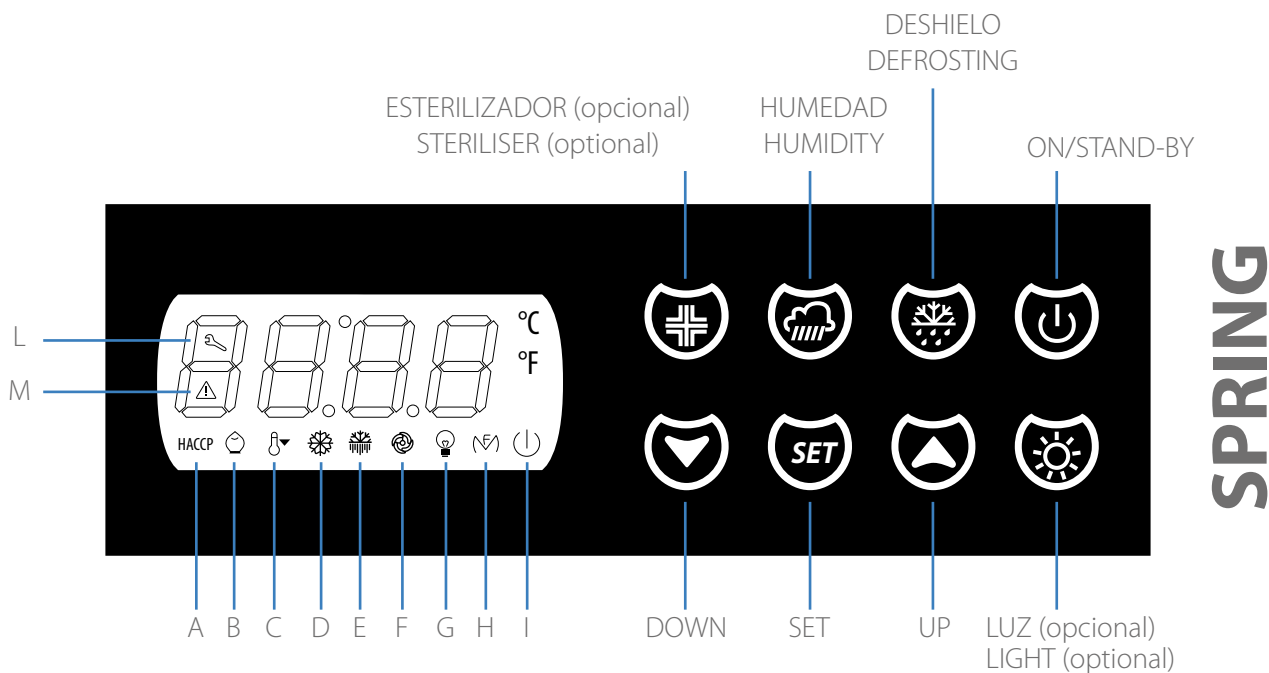
Do not open more than one drawer at a time.

25



máximo de **20 kg por cajón** con el producto uniformemente distribuido

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



- A:** cuando parpadea indica que se ha incluido una alarma nueva en el registro HACCP. Cuando está encendida fija, indica que hay información disponible en el registro HACCP (no se ha leído el tipo de alarma y sus datos).
- B:** cuando está encendida indica que está activado el modo SPRING saving.
- C:** cuando está encendida indica que la función Overcooling está activada (la temperatura en la cámara baja durante un intervalo de tiempo determinado)
- D:** cuando está encendida indica que el compresor recibe corriente. Cuando parpadea indica que se ha modificado el valor de consigna cámara o bien se ha accionado una protección del compresor.
- E:** cuando está encendida indica que se está ejecutando el deshielo, la fase de plegoteo o la fase de goteo. Cuando parpadea indica que el deshielo está activado pero se ha accionado una protección de compresor o bien el compresor permanece encendido hasta que alcanza la temperatura mínima para la activación del deshielo.
- F:** cuando está encendida indica que el ventilador del evaporador recibe corriente. Cuando parpadea indica que el ventilador del evaporador está apagado (por ejemplo deshielo).
- G:** cuando está encendida indica que las luces de la cámara reciben corriente (si están presentes)
- H:** cuando está encendida indica que las resistencias de la puerta están activadas (si están presentes)
- I:** cuando está encendida indica que el panel recibe corriente, pero se encuentra en modo stand-by
- L:** cuando está encendida indica que el compresor ha estado funcionando por la cantidad de horas programada y requiere de mantenimiento por parte de un técnico cualificado que lleve a cabo la limpieza del condensador y compruebe el correcto funcionamiento del aparato.
- M:** cuando está encendida indica que se produjo una alarma o un error.

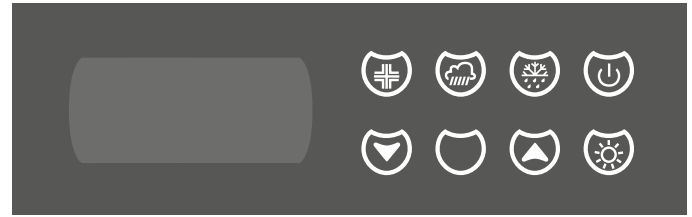
- A:** if it flashes, it means that a new alarm has been written in the HACCP register. If it is on and steady, it means that no information has been added to the HACCP register (the type of alarm and its data have not been read).
- B:** if it is on, it means that the saving mode is enabled.
- C:** if 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.

+ Datos técnicos del panel ► **Datos técnicos del panel SPRING en la pág. 16**

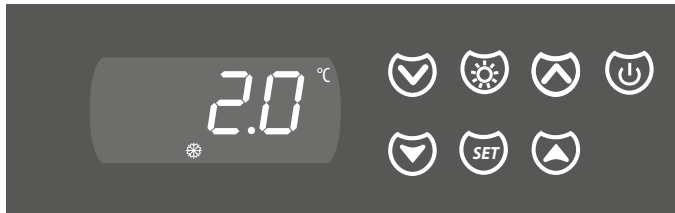
+ Panel technical specifications ► **control panel Technical data on page 16**



panel apagado
control panel off



panel en stand-by
control panel in standby



panel encendido
control panel on



4 segundos
4 seconds

encendido/apagado
panel
activation/deactivation of
the control panel

2.1. INFORMACIÓN GENERAL

El panel cuenta con una pantalla de 4 dígitos y 8 teclas: SET, UP, DOWN, DESHIELO, AUXILIAR Y ON/STAND-BY – ESTERILIZADOR y LUZ.

El panel puede encontrarse en tres estados diferentes:

- **encendido** = el panel recibe corriente y está encendido. La pantalla mostrará la temperatura de la cámara, excepto durante el deshielo, cuando el instrumento visualiza la temperatura establecida antes de la activación del deshielo o el valor de T° de valor de consigna + 4°C
- **stand-by** = el panel recibe corriente pero está apagado
- **apagado** = el panel no recibe corriente.

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

2.2. ENCENDER Y APAGAR EL PANEL

- 26 ▶ **1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2** Mantenga pulsada la tecla **"ON/STAND-BY"** durante 2 segundos: el LED "on/stand-by" se apaga o se enciende.
- +** Cuando el panel recibe corriente, regresa al estado en el que se encontraba cuando se desconectó la corriente. Por ejemplo, si el instrumento está encendido y se produce un apagón, cuando se restablece la corriente el instrumento regresará al estado "encendido".

2.1. GENERAL INFORMATION

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

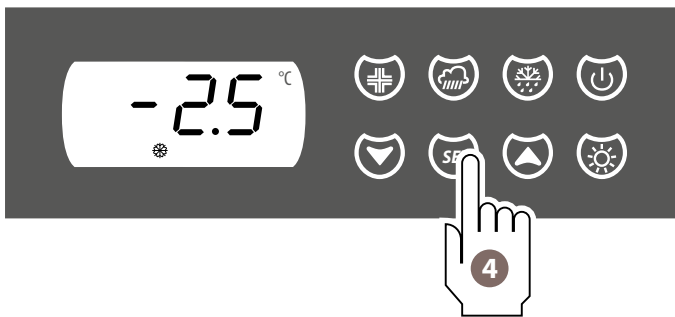
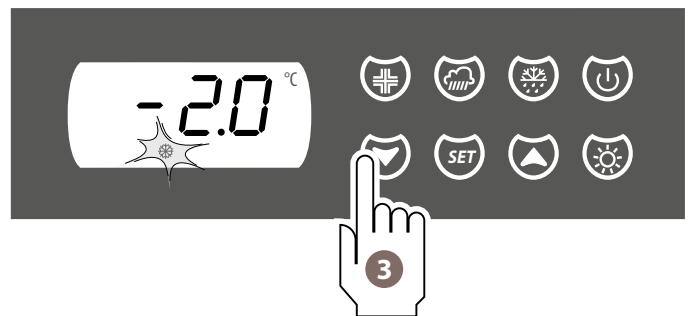
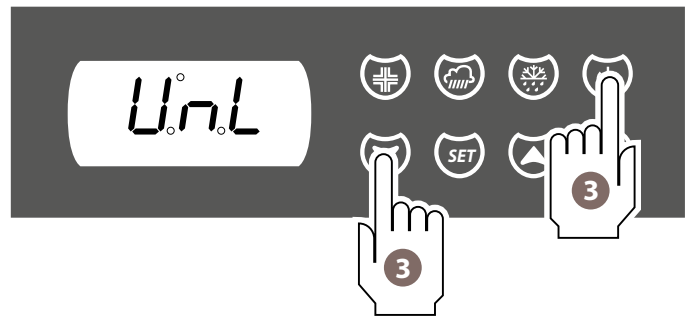
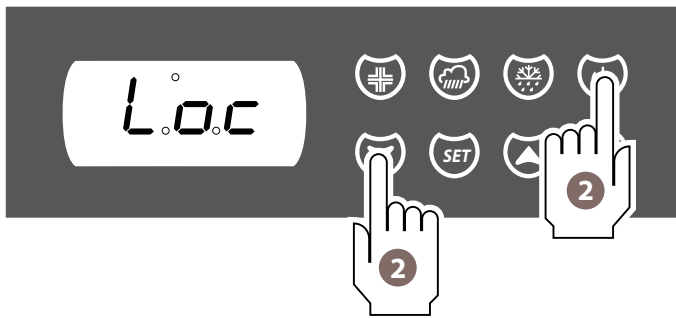
The control panel can be:

- **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 segundos
4 seconds

2.3. BLOQUEAR O DESBLOQUEAR EL TECLADO

- 27 ▶ **1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2** Para bloquear el teclado mantenga pulsadas a la vez las teclas **"DOWN"** y **"ON/STAND-BY"** durante 1 segundo: la pantalla mostrará el mensaje "Loc".
- 3** Para desbloquear el teclado mantenga pulsadas a la vez las teclas **"DOWN"** y **"ON/STAND-BY"** durante 1 segundo: la pantalla mostrará el mensaje "UnL".

2.4. CONFIGURAR LA TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO

- 28 ▶ **1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2** Pulse la tecla **"SET"**: el LED "compresor" parpadea.
- 3** Pulse, en un intervalo de 15 segundos, las teclas **"UP"** o **"DOWN"** hasta configurar la temperatura deseada (p.ej. +1°C).
- 4** Para guardar en la memoria la temperatura configurada, pulse de nuevo la tecla **"SET"**: el LED "compresor" se apaga.

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

2.5. ACTIVAR O DESACTIVAR LA FUNCIÓN OVERCOOLING

⊕ La función Overcooling permite bajar rápidamente la temperatura en el interior de la cámara: es especialmente indicada cuando deben introducirse en el aparato grandes cantidades de alimento al mismo tiempo.

⊕ Durante la función Overcooling la temperatura de funcionamiento baja unos 10°C durante un período de tiempo establecido en fábrica. Durante la función Overcooling el deshielo no se activa nunca y por tanto se aplaza hasta la conclusión de la función.

- 29 ▶ **1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2** Mantenga pulsada la tecla **"UP"** durante 4 segundos: el LED "Overcooling" se enciende y se ejecuta la función.

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.

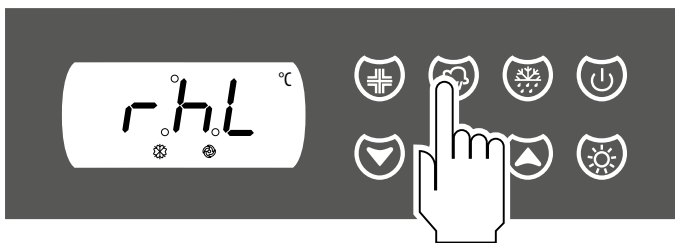
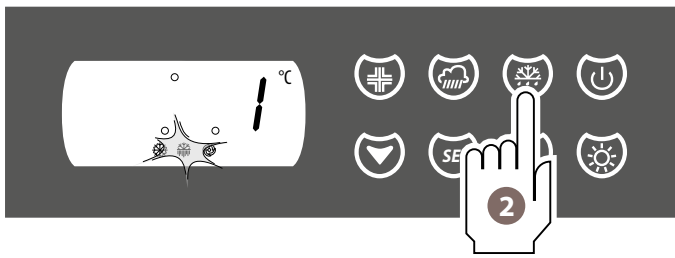
Do not touch any key for 15 seconds to exit the procedure in advance (any modification will be saved).

2.5. ACTIVATING OR DEACTIVATING THE OVERCOOLING FUNCTION

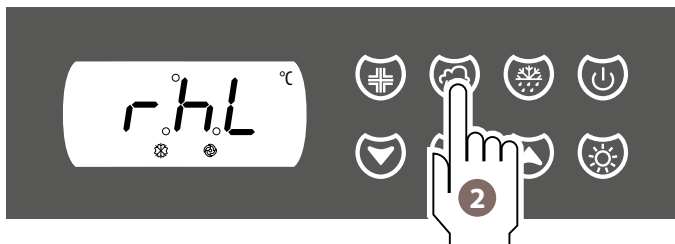
⊕ The Overcooling function allows you to lower the temperature inside the cell quickly. This function is particularly suitable when you need to store large amounts of food at the same time.

⊕ 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.

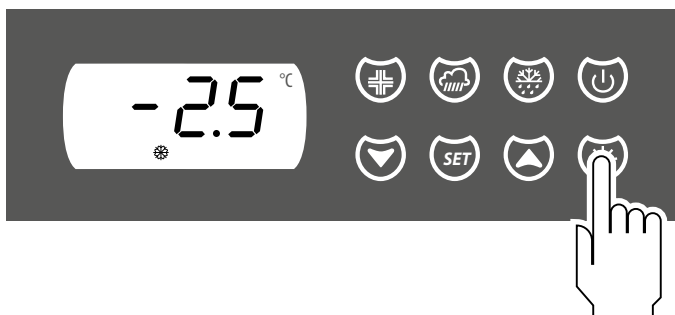
- 29 ▶ **1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
- 2** Press and hold the **"UP"** key for 4 seconds: the "Overcooling" LED switches on and the function starts.



Muestra si el aparato está funcionando con humedad relativa baja o alta
Displays whether the appliance is running at high or low relative humidity.



4 segundos
4 seconds



2.6. ACTIVAR EL DESHIELO MANUAL

+ La función de deshielo manual se puede activar únicamente cuando la temperatura en el evaporador es inferior a aquella de fin deshielo (5°C). Se recomienda efectuar el desescarche manual una vez al mes o con mayor frecuencia si se observa formación de hielo en las paredes. La presencia de hielo limita el rendimiento del equipo.

- 30 ▶**
- 1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
 - 2** Mantenga pulsada la tecla **"DESHIELO"** durante 4 segundos: el LED "Deshielo" se enciende y se ejecuta la función.

2.7. CONFIGURAR EL FUNCIONAMIENTO CON PORCENTAJE DE HUMEDAD BAJO O ALTO

+ El aparato puede funcionar con un porcentaje de humedad bajo o alto, pulsando brevemente la tecla **"HUMEDAD"** se puede entender el modo de funcionamiento actual del aparato.

Tras pulsar la tecla, la pantalla puede mostrar:

rhH = el aparato está funcionando con **alto** porcentaje de humedad relativa, es decir el ventilador del evaporador estará siempre encendido;

rhL = el aparato está funcionando con **bajo** porcentaje de humedad relativa, es decir el ventilador del evaporador funcionará solamente cuando está funcionando también el compresor.

31 ▶ Para cambiar el modo de funcionamiento, es decir pasar de alto a bajo porcentaje:

- 1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2** Mantenga pulsada la tecla **"HUMEDAD"** durante 4 segundos, la pantalla mostrará:
 - **"rhL"** si el aparato está funcionando con **bajo** porcentaje de humedad relativa;
 - **"rhH"** si el aparato está funcionando con **alto** porcentaje de humedad relativa.
- 3** Para cambiar el tipo de funcionamiento pulse de nuevo la tecla **"HUMEDAD"**.

Para salir de la función pulse una tecla cualquiera.

2.8. ENCENDER LA LUZ (SI ESTÁ PRESENTE)

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

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.

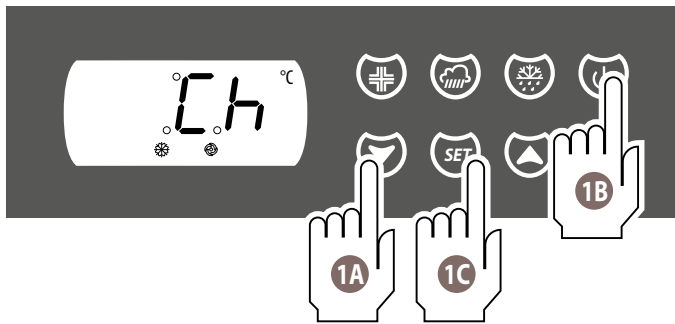
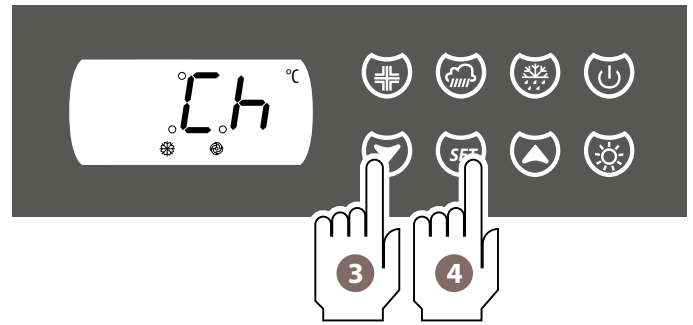
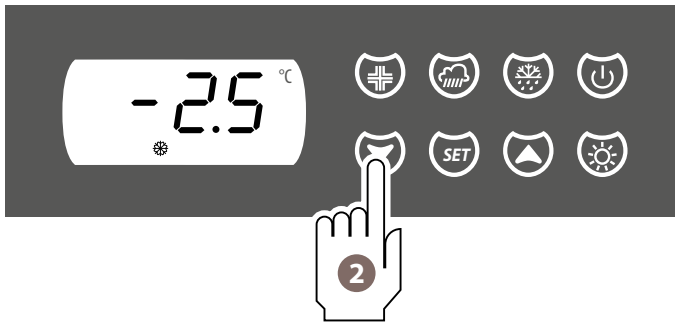
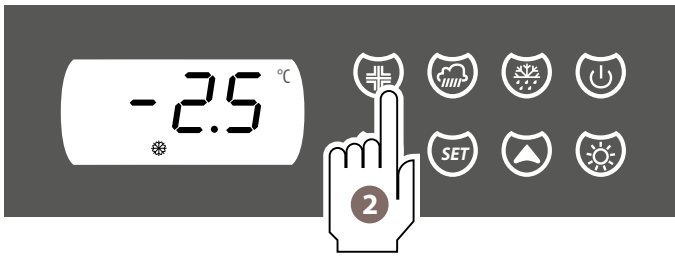
31 ▶ To change the operating mode, meaning switching from a high to a low percentage:

- 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.



2.9. ESTERILIZACIÓN (OPCIONAL)

+ El ciclo de esterilización debe activarse **sin alimentos en el interior**. Cuando está activado, se inyecta en el aparato una mezcla de aire y ozono que elimina los malos olores y las bacterias.

Pulsando brevemente la tecla **"ESTERILIZACIÓN"** se puede entender el modo de funcionamiento actual del aparato.

Tras pulsar la tecla, la pantalla puede mostrar:

ON = el ciclo de esterilización está activado

OFF = el ciclo de esterilización NO está activado.

Cuando el ciclo de esterilización está activado, sigue funcionando hasta que se desactiva en OFF.

33 ▶ Para cambiar el modo de funcionamiento, es decir para pasar del ciclo de esterilización activado a ciclo NO activado:

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

2 Mantenga pulsada la tecla **"ESTERILIZACIÓN"** durante 2 segundos.

2.10. CONTEO DE LAS HORAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMPRESOR

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

2.10.1. Visualizar las horas de funcionamiento

34 ▶ **1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).

2 Mantenga pulsada la tecla **"DOWN"** durante 1 segundo, la pantalla mostrará la primera entrada disponible.

3 Pulse la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** y seleccione **"CH"**.

4 Pulse la tecla **"SET"**.

2.10.2. Salir del procedimiento

35 ▶ Se puede hacer de cuatro maneras, todas igualmente válidas:

1A Pulse y suelte la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** hasta que la pantalla muestra la temperatura de la cámara.

1B Pulse la tecla **"ON/STAND-BY"**.

1C Pulse la tecla **"SET"**.

1D No realice ninguna operación durante 60 seg.

2.9. 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

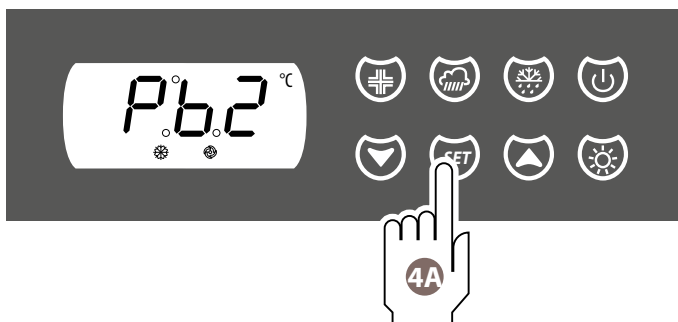
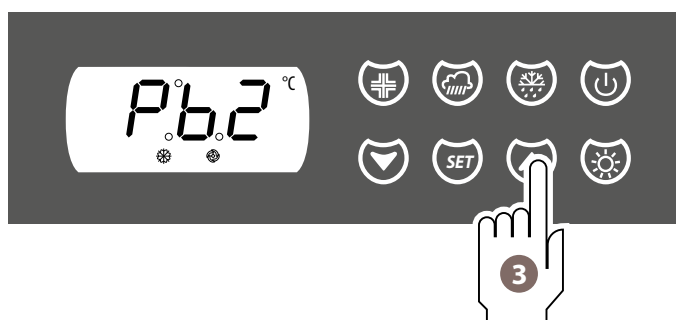
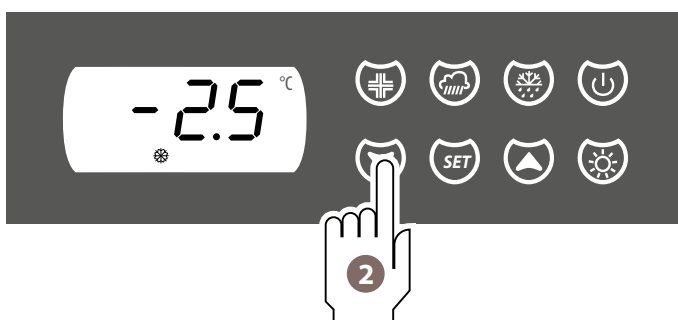
35 ▶ There are four ways to exit the procedure:

1A Press **"UP"** or **"DOWN"** until the display shows the cell temperature.

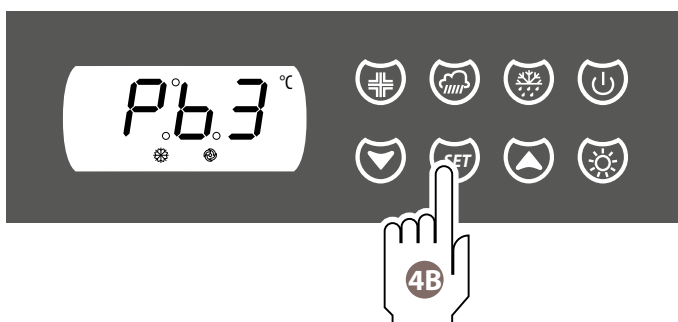
1B Press **"ON/STAND-BY"**.

1C Press **"SET"**.

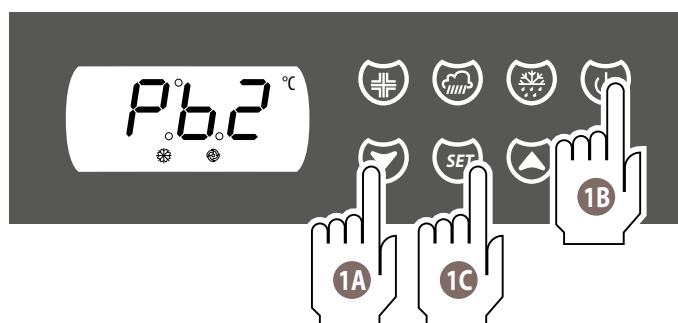
1D Do not carry out any operation for 60 sec.



Si la pantalla visualiza **Pb2** pulsando la tecla "SET" se visualiza la temperatura **EVAPORADOR**.
 If the display shows **Pb2**, press "SET" to display the **EVAPORATOR** temperature.



Si la pantalla visualiza **Pb3** pulsando la tecla "SET" se visualiza la temperatura **CONDENSADOR**.
 If the display shows **Pb3**, press "SET" to display the **CONDENSER** temperature.



2.11. VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL EVAPORADOR Y DEL CONDENSADOR

2.11.1. Visualizar la temperatura del evaporador y/o del condensador:

- 36 ▶
- 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
 - 2 Mantenga pulsada la tecla **"DOWN"** durante 1 segundo, la pantalla mostrará la primera entrada disponible.
 - 3 Pulse la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** y seleccione **"Pb2"** para el evaporador o **"Pb3"** para el condensador.
 - 4 Pulse la tecla **"SET"**.

2.11.2. Salir del procedimiento

Se puede hacer de cuatro maneras, todas igualmente válidas:

- 1A Pulse y suelte la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** hasta que la pantalla muestra la temperatura de la cámara.
- 1B Pulse la tecla **"ON/STAND-BY"**.
- 1C Pulse la tecla **"SET"**.
- 1D No realice ninguna operación durante 60 seg.

2.12. REGISTRO DE ALARMAS HACCP

Cuando el panel está encendido puede guardar en la memoria hasta 3 alarmas HACCP. Para cada alarma se puede visualizar la información siguiente:

- el **valor crítico**, es decir el valor por debajo /encima del cual se activa la alarma;
- la **duración de la alarma** (entre 1 minuto y 99 horas y 59 minutos)
- el **tipo de alarma** que se produjo:
 - AL (alarma de baja temperatura)
 - AH (alarma de alta temperatura)
 - id (alarma entrada microinterruptor puerta)

Algunas aclaraciones:

- Cuando desaparece la causa que produjo la alarma, la pantalla reanuda el funcionamiento normal;
- los códigos se visualizan según el orden indicado en la tabla;
- el panel actualiza la información referente a las alarmas únicamente cuando el valor crítico de la alarma nueva es peor de aquel en la memoria, o cuando la información haya sido visualizada;
- si el panel está apagado no se pueden guardar alarmas en la memoria.

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.

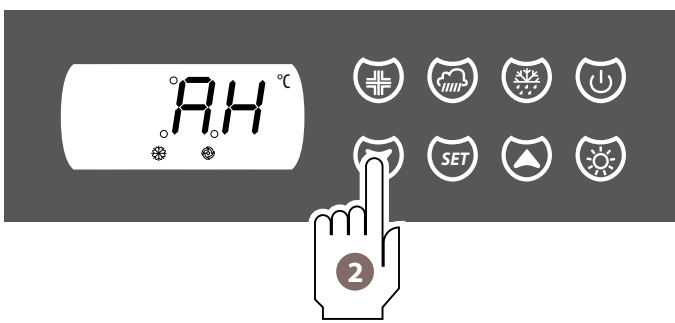
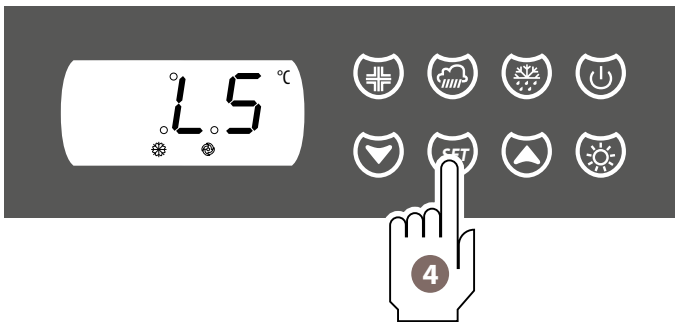
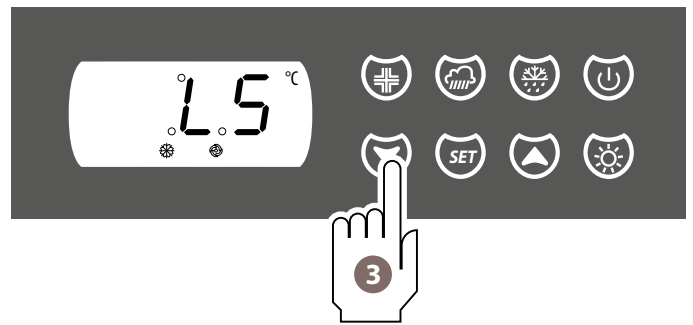
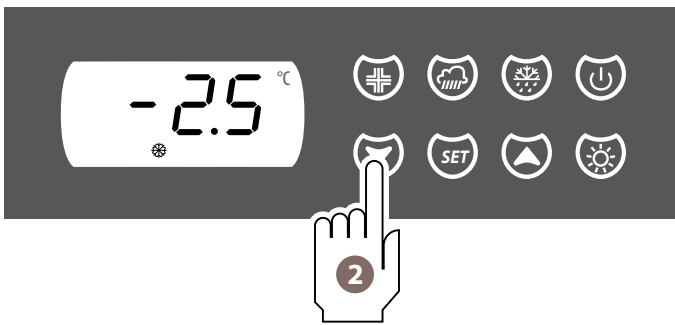
2.12. HACCP REGISTER

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

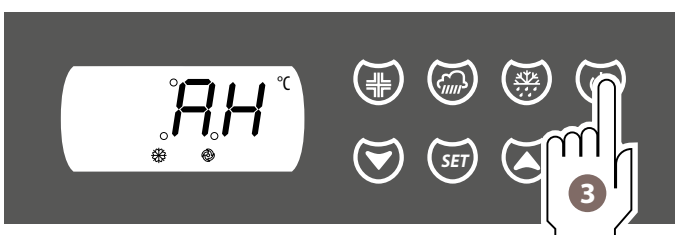
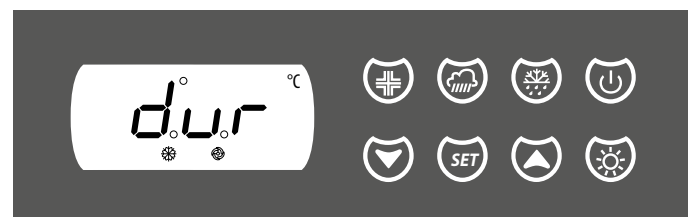
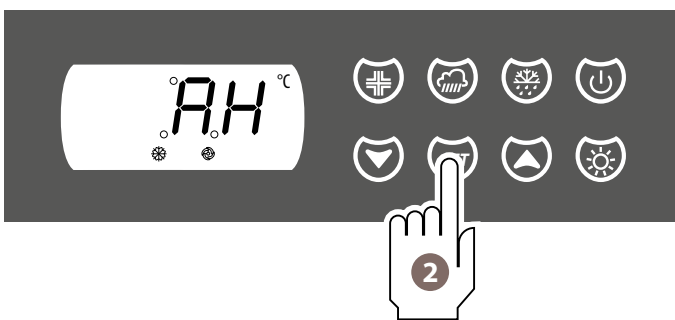
- the **critical value**, meaning the value below or above which the alarm is triggered;
- the **alarm duration** (from 1 minute to 99 hours and 59 minutes)
- the **type of alarm** triggered:
 - AL (low temperature alarm)
 - AH (high temperature alarm)
 - id (door switch alarm)

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.



Salir del procedimiento
Exit the procedure



2.12.1. Acceder al registro de alarmas HACCP

- 38 ▶ **1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2** Mantenga pulsada la tecla **"DOWN"** durante 1 segundo: la pantalla mostrará la primera entrada disponible.
- 3** Pulse la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** para seleccionar la entrada "LS". Si en el panel no hay ninguna alarma guardada en la memoria, la entrada "LS" no se mostrará.
- 4** Pulse y suelte la tecla **"SET"**: la pantalla mostrará el código de la alarma más reciente.

2.12.2. Visualizar otras alarmas ocurridas

- 39 ▶ **1** Pulse la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** para visualizar todas las alarmas ocurridas. Se pueden visualizar como máximo tres alarmas.

2.12.3. Visualizar la información de una alarma

- 40 ▶ **1** Visualizar en la pantalla la alarma de la cual se quiere obtener información (p.ej. AH), tal como se explica en el punto anterior.
- 2** Pulse la tecla **"SET"**: el LED HACCP dejará de parpadear y permanecerá siempre encendido, la pantalla mostrará sucesivamente toda la información, visualizando cada una durante un segundo.

A continuación se presenta un ejemplo para explicar el concepto de forma más clara.

Pantalla: Significado

8,0	el valor crítico es 8,0 °C / 8 °F
dur	duración de la alarma:
h01	duración de la alarma de 1 h
n15	duración de la alarma de 1 h y 15 min
AH	tipo de alarma

- 3** Para salir de la visualización de información de alarma pulse y suelte la tecla **"ON/STAND-BY"**: la pantalla mostrará la alarma seleccionada (en el ejemplo "AH").

2.12.4. Salir del procedimiento

- 39 ▶ **1** Salir de la sucesión de información tal como se explica en el punto anterior.
- Se puede hacer de tres maneras, todas igualmente válidas:
- 2A** Pulse y suelte la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** hasta que la pantalla muestra la temperatura de la cámara.
- 2B** Pulse la tecla **"ON/STAND-BY"**.
- 2C** No realice ninguna operación durante 60 seg.

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.

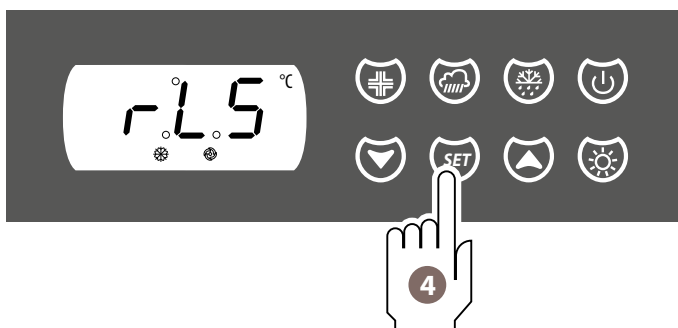
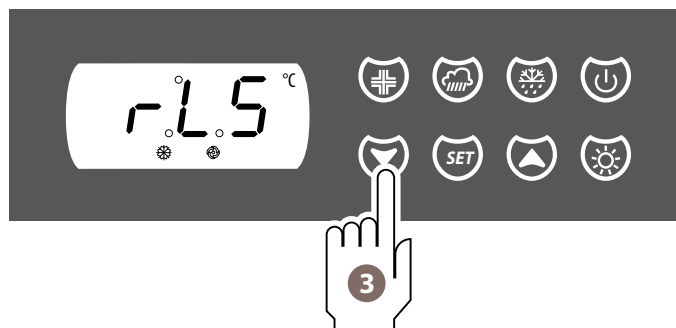
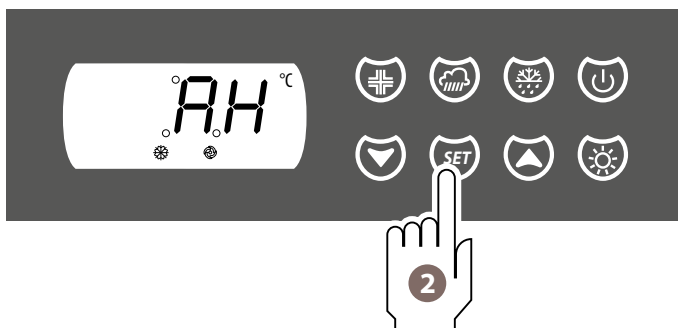
2.12.5. Borrar las alarmas HACCP

- 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2 Mantenga pulsada la tecla **"DOWN"** durante 1 segundo: la pantalla mostrará la primera entrada disponible.
- 3 Pulse la tecla **"UP"** o la tecla **"DOWN"** y seleccione la entrada **"rLS"**. Si en el panel no hay ninguna alarma guardada en la memoria, la entrada **"rLS"** no se mostrará.
- 4 Mantenga pulsada la tecla **"SET"** durante 4 segundos: la pantalla mostrará **"- - -"** de forma intermitente durante unos segundos y el LED HACCP se apagará, sucesivamente el panel saldrá del procedimiento: las alarmas han sido borradas.

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. LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

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

Las alarmas se clasifican según la posibilidad de registro HACCP.

2.13.1. Alarmas HACCP

	Tipo de alarma	Resolución
AL	Alarma de baja temperatura: la temperatura dentro de la cámara ha alcanzado un valor inferior a 10°C respecto de la temperatura de funcionamiento programada por un intervalo superior a 60 minutos.	Contactar con el Servicio de asistencia técnica.
AH	Alarma de alta temperatura: la temperatura dentro de la cámara ha alcanzado un valor superior a 10°C respecto de la temperatura de funcionamiento programada por un intervalo superior a 60 minutos.	Asegúrese de que la puerta no ha quedado abierta inadvertidamente y que la temperatura ambiente no sea excesiva (p.ej. por la proximidad a aparatos calientes). Si la alarma persiste, contacte con el servicio de asistencia técnica.
id	Alarma entrada microinterruptor puerta: la entrada del microinterruptor puerta ha quedado activada durante más de 1 minuto.	Asegúrese de que la puerta no ha quedado abierta inadvertidamente. Si la alarma persiste, contacte con el servicio de asistencia técnica.

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

2.13.2. Otras alarmas

Pr1	Error sonda cámara	Contactar con el Servicio de asistencia técnica
Pr2	Error sonda evaporador	
Pr3	Error sonda condensador	

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	

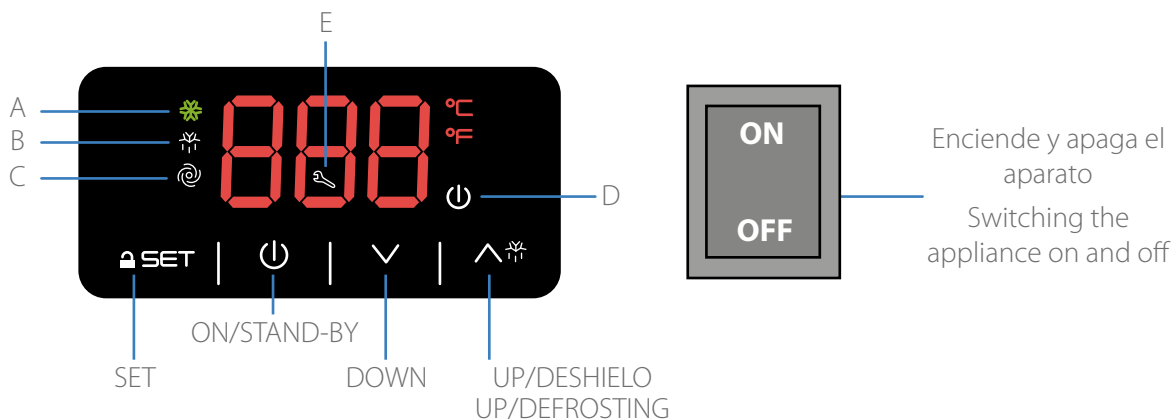
2.13.3. Otras condensador/compresor

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

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

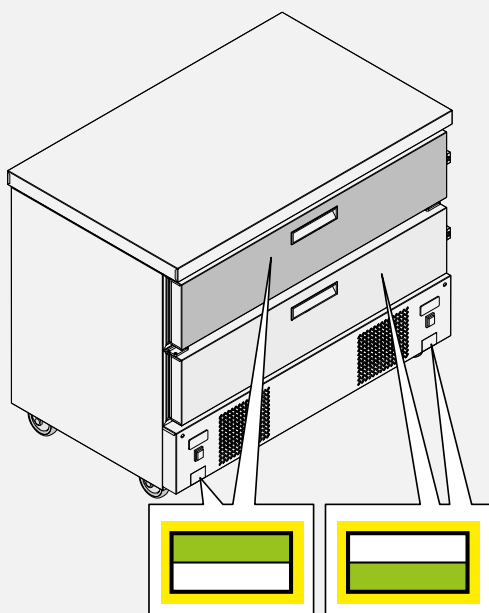


- A:** cuando está encendida indica que el compresor recibe corriente. Cuando parpadea indica que se ha modificado el valor de consigna cámara o bien se ha accionado una protección del compresor.
- B:** cuando está encendida indica que se está ejecutando el deshielo, la fase de pregoteo o la fase de goteo. Cuando parpadea indica que el deshielo está activado pero se ha accionado una protección de compresor o bien el compresor permanece encendido hasta que alcanza la temperatura mínima para la activación del deshielo.
- C:** cuando está encendida indica que el ventilador del evaporador recibe corriente. Cuando parpadea indica que el ventilador del evaporador está apagado (por ejemplo deshielo).
- D:** cuando está encendida indica que la centralita de control recibe corriente pero se encuentra en modo stand-by.
- E:** cuando está encendida indica que el compresor ha estado funcionando por la cantidad de horas programada y requiere de mantenimiento por parte de un técnico cualificado que lleve a cabo la limpieza del condensador y compruebe el correcto funcionamiento del aparato.

- 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.

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

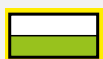
+ Technical specifications of the ► **control panel Technical data on page 17**



MODELOS CON DOBLE CAJÓN: cada cajón está controlado por un panel de mandos y por un interruptor específico. Una placa situada debajo del panel de mandos indica qué cajón controla:



el panel y el interruptor de la izquierda corresponden al cajón superior;



el panel y el interruptor de la derecha corresponden al cajón inferior.

De esta manera la temperatura de cada cajón se puede ajustar independientemente; por ejemplo, se puede ajustar el superior con temperatura positiva y el inferior 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:

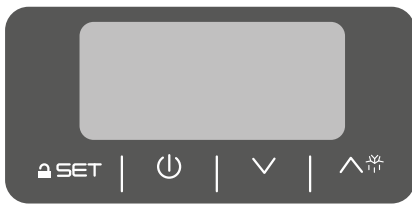


the left-hand panel and switch are for the top drawer;

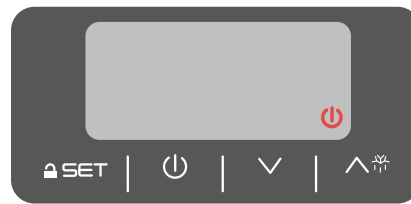


the right-hand panel and switch are for the bottom drawer.

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.



panel apagado
control panel off



panel en stand-by
control panel in standby

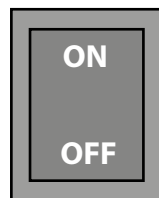


panel encendido
control panel on

4 secondi
4 secondi



encendido/apagado panel
activation/deactivation of the control panel



Enciende y apaga el
aparato
Switching the
appliance on and off



bloqueo teclado
locking the keypad



desbloqueo teclado
unlocking the keypad

3.1. INFORMACIÓN GENERAL

El panel cuenta con una pantalla de 3 dígitos y 4 teclas: SET, UP, DOWN, ON/STAND-BY/DESHIELO

El panel puede encontrarse en tres estados diferentes:

- **encendido** = el panel recibe corriente y está encendido. La pantalla mostrará la temperatura de la cámara, excepto durante el deshielo, cuando el instrumento visualiza la temperatura establecida antes de la activación del deshielo o el valor de T° de valor de consigna + 4°C.
- **stand-by** = el panel recibe corriente pero está apagado
- **apagado** = el panel no recibe corriente.

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

3.2. ENCENDER Y APAGAR EL PANEL

- 42 ▶ **1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2** Mantenga pulsada la tecla **"ON/STAND-BY"** durante 4 segundos: el LED "on/stand-by" se apaga o se enciende.
- +** Cuando el panel recibe corriente, regresa al estado en el que se encontraba cuando se desconectó la corriente. Por ejemplo, si el instrumento está encendido y se produce un apagón, cuando se restablece la corriente el instrumento regresará al estado "encendido".

3.3. BLOQUEAR O DESBLOQUEAR EL TECLADO

- 43 ▶ **1** Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
- 2** Para bloquear el teclado deje de usarlo durante al menos 30 segundos: la pantalla mostrará "Loc" durante 1 s y el teclado se bloquea de forma automática.
- 3** Para desbloquear el teclado toque una tecla cualquiera por 1 segundo: la pantalla visualizará "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.

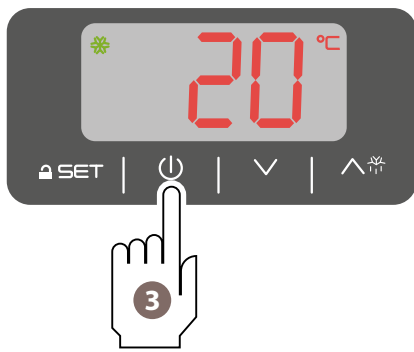
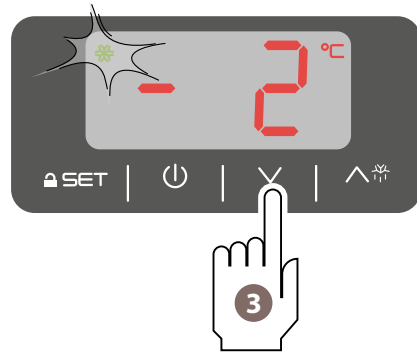
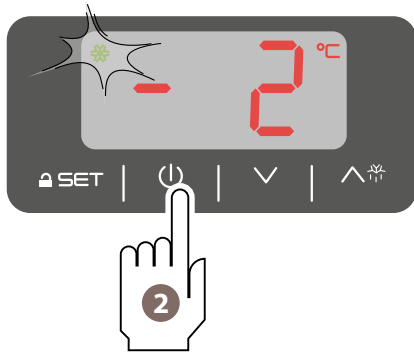
If an alarm is triggered or an error detected, the control panel starts beeping. Press any key to stop the buzzer.

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. CONFIGURAR LA TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO

- 44 ►
- 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
 - 2 Pulse la tecla **"SET"**: el LED "compresor" parpadea.
 - 3 Pulse, en un intervalo de 15 segundos, las teclas **"UP"** o **"DOWN"** hasta configurar la temperatura deseada (p.ej. +1°C).
 - 4 Para guardar en la memoria la temperatura configurada, pulse de nuevo la tecla **"SET"**: el LED "compresor" se apaga.

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

Se recomienda efectuar el desescarche manual una vez al mes o con mayor frecuencia si se observa formación de hielo en las paredes.

La presencia de hielo limita el rendimiento del equipo.

3.5. ACTIVAR EL DESHIELO MANUAL

+

La función de deshielo manual se puede activar únicamente cuando la temperatura en el evaporador es inferior a aquella de fin deshielo (5°C).

- 45 ►
- 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
 - 2 Mantenga pulsada la tecla **"UP/DESHIELO"** durante 4 segundos: el LED "Deshielo" se enciende y se ejecuta la función.

NOTA: En los modelos con cajones no se puede activar un desescarche manual mediante la pantalla.

Para efectuar un desescarche manual:

- apague el equipo;
- extraiga el cajón o cajones (consulte la pág. **73**);
- coloque bayetas o esponjas para absorber el agua de desescarche. Si hay mucho hielo, se puede hacer correr hacia el exterior el agua depositada en el fondo y recogerla en un recipiente

⚠ ATENCIÓN: el agua NO debe entrar en contacto con el panel de mandos.

Al cabo de unas 2/3 horas, el desescarche de las paredes debería haber terminado.

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.

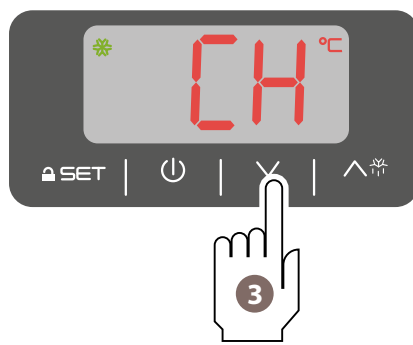
To activate the manual defrosting function:

- 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

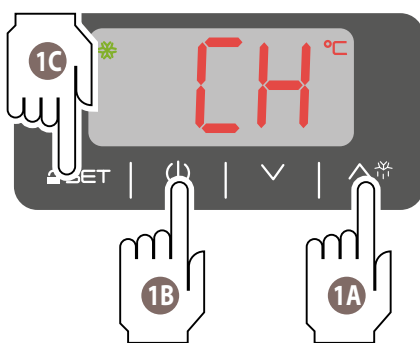
⚠ WARNING: The control panel must NOT come into contact with water.

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

46



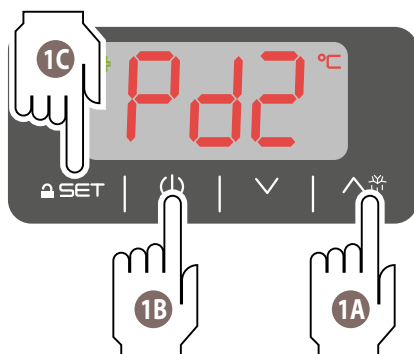
47



48



49



3.6. CONTEO DE LAS HORAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMPRESOR

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

3.6.1. Visualizar las horas de funcionamiento

- 34 ▶
 - 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
 - 2 Mantenga pulsada la tecla **"DOWN"** durante 4 segundos, la pantalla mostrará la primera entrada disponible.
 - 3 Pulse la tecla **"UP/DESHIELO"** o la tecla **"DOWN"** y seleccione **"CH"**.
 - 4 Pulse la tecla **"SET"**.

3.6.2. Salir del procedimiento

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

3.7. VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL EVAPORADOR Y DEL CONDENSADOR

3.7.1. Visualizar la temperatura del evaporador y/o del condensador:

- 36 ▶
 - 1 Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y que no se esté ejecutando ninguna función (p.ej. un ciclo de deshielo).
 - 2 Mantenga pulsada la tecla **"DOWN"** durante 4 segundos, la pantalla mostrará la primera entrada disponible.
 - 3 Pulse la tecla **"UP/DESHIELO"** o la tecla **"DOWN"** y seleccione **"Pb2"** para el evaporador o **"Pb3"** para el condensador.
 - 4 Pulse la tecla **"SET"**.

3.7.2. Salir del procedimiento

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

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. LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

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

3.8.1. Alarmas HACCP

	Tipo de alarma	Resolución
AL	Alarma de baja temperatura: la temperatura dentro de la cámara ha alcanzado un valor inferior a 10°C respecto de la temperatura de funcionamiento programada por un intervalo superior a 60 minutos.	Contactar con el Servicio de asistencia técnica.
AH	Alarma de alta temperatura: la temperatura dentro de la cámara ha alcanzado un valor superior a 10°C respecto de la temperatura de funcionamiento programada por un intervalo superior a 60 minutos.	Asegúrese de que la puerta no ha quedado abierta inadvertidamente y que la temperatura ambiente no sea excesiva (p.ej. por la proximidad a aparatos calientes). Si la alarma persiste, contacte con el servicio de asistencia técnica.
id	Alarma entrada microinterruptor puerta: la entrada del microinterruptor puerta ha quedado activada durante más de 1 minuto.	Asegúrese de que la puerta no ha quedado abierta inadvertidamente. Si la alarma persiste, contacte con el servicio de asistencia técnica.

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

3.8.2. Otras alarmas

Pr1	Error sonda cámara	Contactar con el Servicio de asistencia técnica
Pr2	Error sonda evaporador	Contactar con el Servicio de asistencia técnica

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	Contact technical support

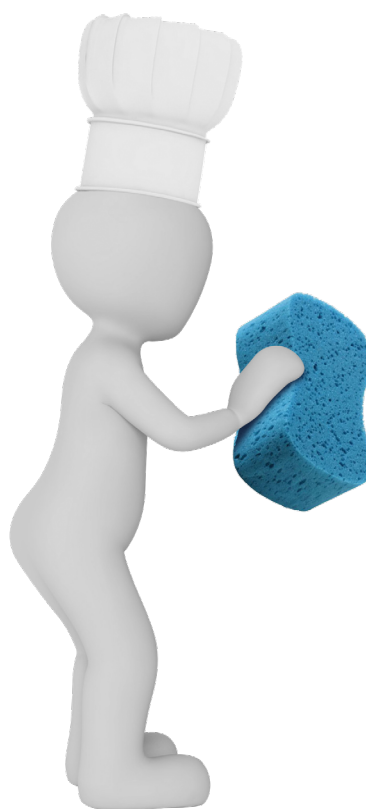


MANTENIMIENTO

Parte dedicada a los operadores

MAINTENANCE







Section reserved to users









p. 69 Limpieza y mantenimiento
Cleaning and maintenance

p. 75 Servicio de asistencia postventa
After-sales centre

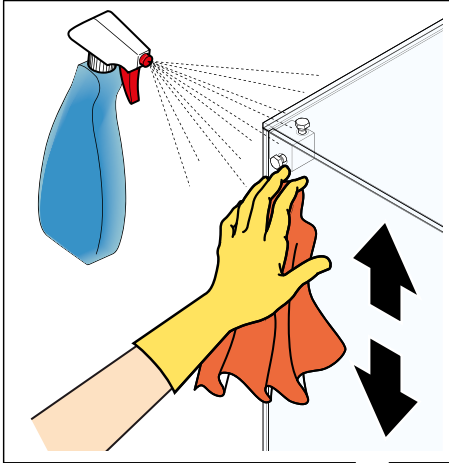
1.1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

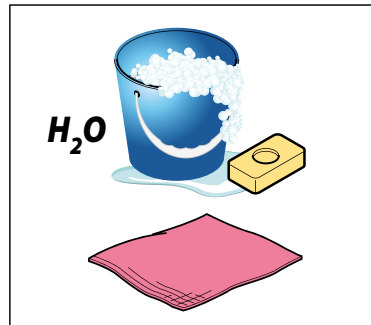
1.1. SAFETY PRECAUTIONS

-  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.

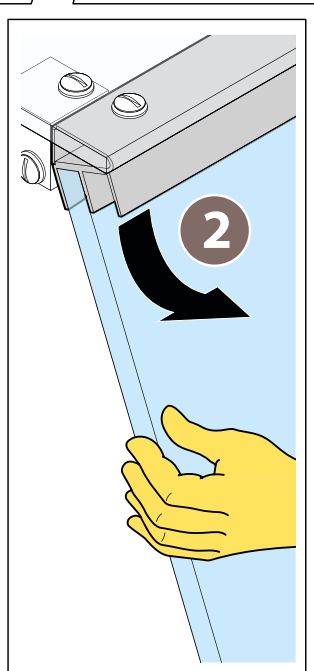
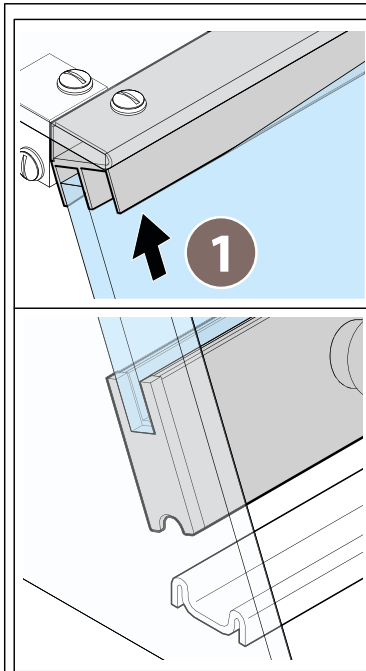
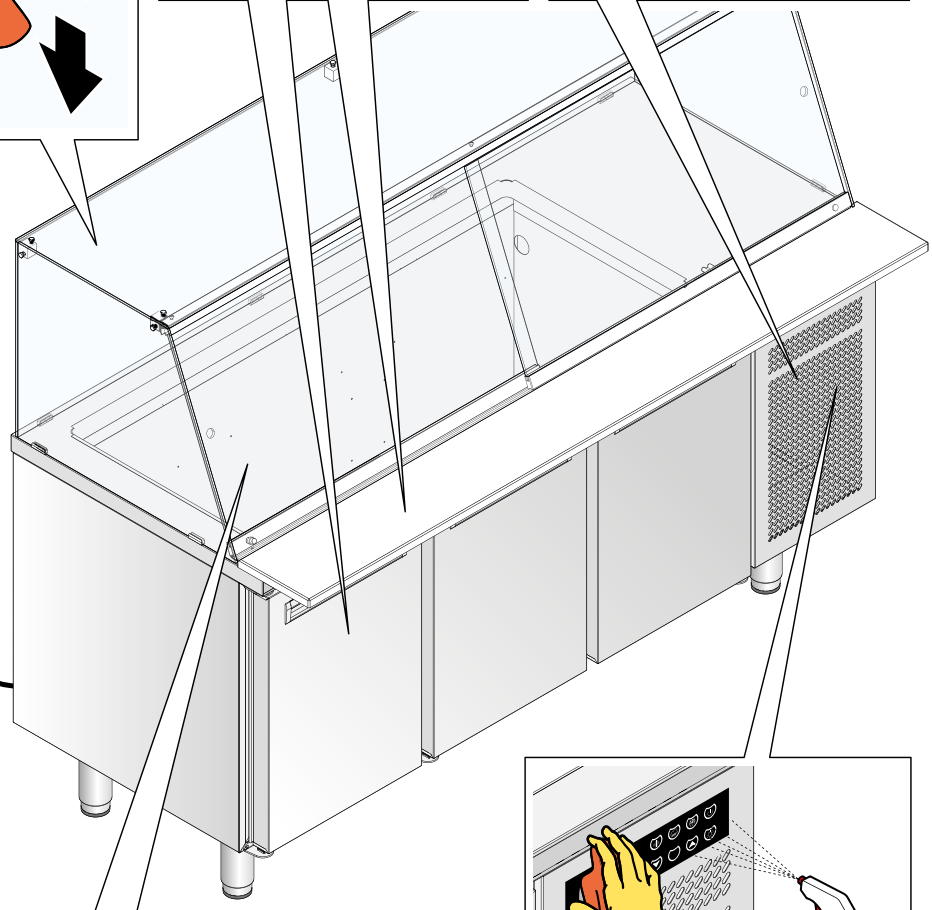
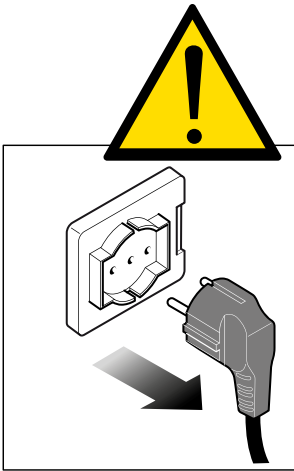
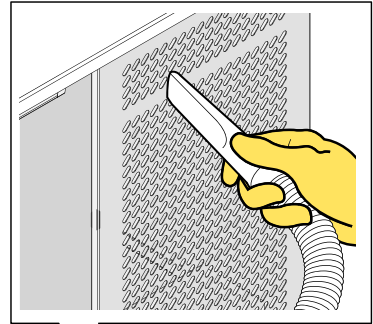
50



51



52



53



Es posible solicitar al fabricante un filtro extraíble que reemplaza el panel con ranuras para facilitar las operaciones de limpieza.

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

1.2. LIMPIEZA RUTINARIA

1.2.1. Limpieza de los cristales y de las hojas en plexiglás

50 ► Limpiar los cristales con un paño suave embebido en agua y jabón. Para realizar la limpieza **evite absolutamente** el uso de paños o esponjas abrasivas o puntiagudas, detergentes abrasivos o agresivos, alcohol. Para simplificar la limpieza es posible desmontar las puertas tal como muestra la figura.

1.2.2. Limpieza de las superficies de acero y del interior del compartimiento refrigerado

51 ► Utilice un paño embebido en agua caliente jabonosa o productos específicos para acero. Finalizar la limpieza, enjuagando y secando. La limpieza de los compartimientos refrigerados debe llevarse a cabo **a diario** para mantener altos niveles de higiene y de rendimiento del aparato.

Comprobar si el agua de la cubeta de recogida de agua de condensación, situada debajo del condensador, se estanca por un tiempo excesivo. De ser así, póngase en contacto con el fabricante para encontrar una solución.

1.2.3. Limpieza de las ranuras del compartimiento equipo compresor

52 ► Se aconseja aspirar, cada 30 días aproximadamente, el polvo que se haya acumulado en las ranuras del compartimiento equipo compresor. Esta tarea es muy importante para mantener altos niveles de higiene y de rendimiento del aparato.

1.2.4. Limpieza del panel de mandos

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

1.2. 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

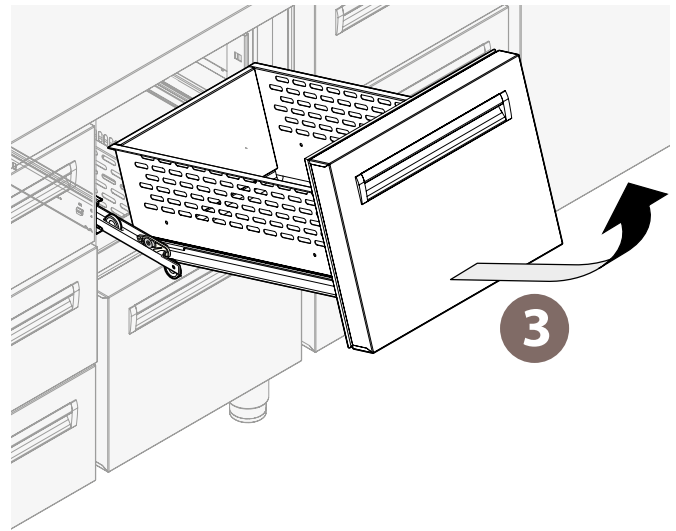
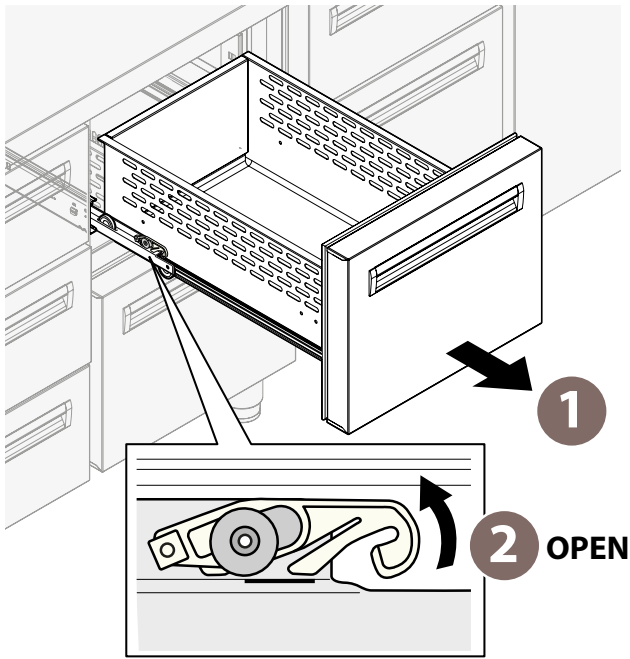
52 ► Vacuum the dust that has accumulated in the compressor compartment slits approximately once a month. This is very important to maintain hygiene and performance.

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 Desmontaje cajón

Removing the drawer

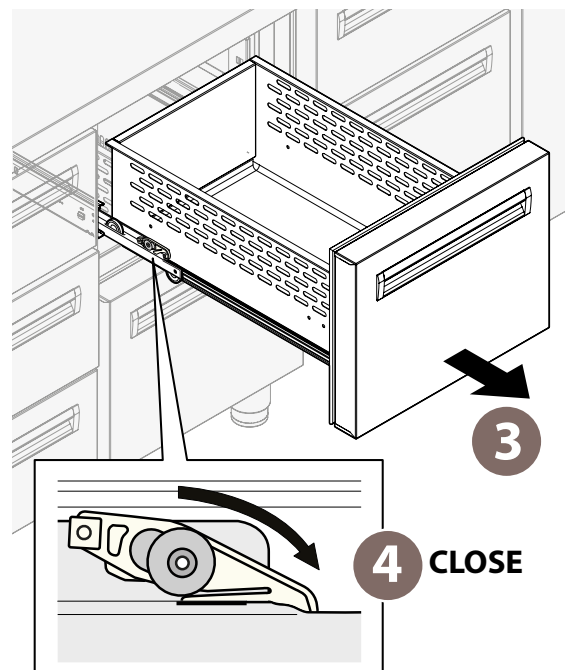
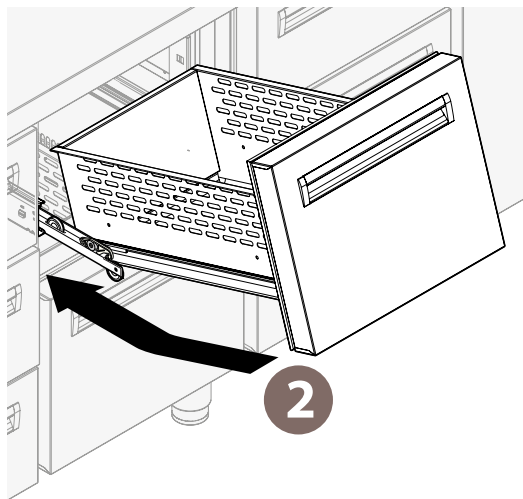
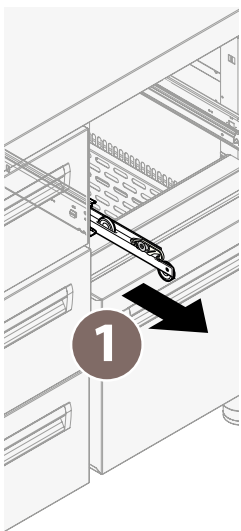


Levantando el bloque blanco para desbloquear la extracción del cajón. Esta operación no se puede realizar en las mesas refrigeradas pizzería.

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

55 Remontaje cajón

Reassembling the drawer



Bajar el bloque blanco para desbloquear la extracción del cajón. Esta operación no se puede realizar en las mesas refrigeradas pizzería.

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

1.2.5. Limpieza de los cajones

Es posible extraer por completo los cajones o bien extraerlos de las guías tal como muestra la figura. Esto permite limpiar correctamente los huecos internos y el cajón.

Desmontaje cajón

- 54 ▶ **1** Abrir el cajón por completo.
2 Levantar el bloque blanco y colocarlo tal como muestra la figura.
3 Extraer el cajón levantándolo hacia arriba.

Montaje cajón

- 55 ▶ **1** Abrir por completo las guías derecha e izquierda.
2 Introducir el cajón en las guías manteniéndolo inclinado durante la operación. Cerrar por completo el cajón.
3 Abrir de nuevo el cajón.
4 Levantar el bloque blanco y colocarlo tal como muestra la figura.



En las mesas refrigeradas pizzería, los cajones no están sujetos por el bloque blanco. Por tanto, para desmontarlos basta con realizar las operaciones **1** y **3**.

1.3. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

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

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

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

1.2.5. 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:

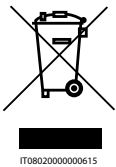
- thoroughly clean the equipment and the accessories;
- reconnect the appliance to the power supply;
- inspect the appliance;
- restart the appliance for at least 60 minutes without any food inside.

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. ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

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

- gas refrigerante;
 - soluciones anticongelantes presentes en los circuitos hidráulicos, evitando vertidos o fugas en el medio ambiente.
- De conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 de 2014 "Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"



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

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

1.4.1. Información sobre la eliminación en Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben ser entregados:

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

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

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

1.4.3. Materiales de fabricación

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

1.4. 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"



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.

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

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

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

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

Matrícula (S/N).....

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

Modelo.....


Model


Fecha del albarán


Date of the transport document.....


Número del albarán.....

Number of the transport document.....

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

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

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

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

56

datos del fabricante
manufacturer data

número de matrícula
serial number

modelo
model

código
code

alimentación
power supply

deshielo
defrosting

refrigerante
cooling gas

clase climática
climatic class

gas de aislamiento
insulating gas

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

masa
mass

presión de gas máxima
maximum gas pressure

núm. de confirmación de pedido
order confirmation number

año de fabricación
year of manufacture

ACCESS TO AFINOX MANUALS

