

MODE D'EMPLOI TABLES RÉFRIGÉRÉES INSTRUCTION MANUAL REFRIGERATED TABLES



Manuel d'installation et guide pour l'utilisateur



Installation and user manual



Cher installateur, cher client

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

Bon travail

Dear Installer, 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** MISES EN GARDE
• **S. 4** WARNINGS

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

• **p. 38** UTILISATION
• **S. 38** USE

• **p. 68** ENTRETIEN
• **S. 68** MAINTENANCE

MISES EN GARDE
WARNINGS

INSTALLATION
INSTALLATION

UTILISATION
USE

ENTRETIEN
MAINTENANCE

MISES EN GARDE

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

WARNINGS









Section reserved to professional, qualified and authorised installers



1.1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION











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














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

1.1. SAFETY 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.

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

nant les mêmes caractéristiques et muni de câble de mise à la terre jaune/vert.


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


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


1.2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR




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


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

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

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


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

 En cas de cession de l'appareil, remettre ce manuel au nouvel utilisateur.

 Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel doivent être considérés comme impropres et peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels, annulent la garantie et dérogent le fabricant de toute responsabilité.

 L'utilisation est réservée uniquement au personnel apte est formé, ayant suivi les cours de formation périodiques.


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.)

-  Il ne faut pas s'approcher aux pièces électriques avec les mains mouillées ou pieds nus.
-  Il est strictement interdit de modifier ou de démonter les dispositifs de sécurité prévus (grille de protection, autocollants de danger, etc...). Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où ces consignes ne sont pas respectées.
-  Il ne faut pas introduire de tournevis ou autre objet entre les protections (protections des ventilateurs, évaporateurs, etc.).
-  Pour un fonctionnement correct du groupe compresseur et évaporateur, il ne faut jamais obstruer les prises d'air.
-  Ne pas utiliser l'eau en cas d'incendie, se munir d'extincteur à CO₂ (anhydride carbonique) et refroidir rapidement possible la zone du compartiment moteur.
-  Cet appareil est considéré comme une machine agroalimentaire (règlement CE n° 1935/2004), destinée au traitement des produits alimentaires dans les cuisines industrielles et professionnelles, toute autre utilisation n'est pas conforme. Le fabricant décline toute responsabilité et ne reconnaît aucun droit de garantie en cas d'usage impropre.
-  Ne pas s'appuyer, s'accrocher ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de l'appareil.
-  SEULEMENT POUR LES MODÈLES AVEC TIROIRS :
 - Pour éviter la formation de givre ou de glace, limiter le temps pendant lequel le(s) tiroir(s) reste(nt) ouvert(s) pendant les opérations de chargement et déchargement.
 - S'assurer que le(s) tiroir(s) soit/soient bien fermé(s) entre deux ouvertures.
 - Ne pas s'appuyer pas sur le(s) tiroir(s) lorsqu'il(s) est (sont) complètement ouvert(s).
 - Ne pas dépasser la limite de charge prescrite par la machine : maximum **20 kg** par tiroir avec un produit uniformément réparti.
 - Ne pas ouvrir plusieurs tiroirs à la fois.
-  Cet appareil n'est pas conforme à la conservation des produits pharmaceutiques, chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
- 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).

-  Le respect des consignes suivantes est indispensable pour obtenir les meilleures performances :
- il ne faut pas introduire à l'intérieur de l'appareil des aliments chauds ou des liquides non couverts, des animaux vivants, toutes sortes d'objets et des produits corrosifs.
 - emballer ou couvrir les aliments notamment ceux à base d'arômes et d'épices.
 - ranger les denrées à l'intérieur de l'appareil de façon à ne pas limiter la circulation de l'air, en évitant de disposer sur les grilles du papier, des cartons, des planches à découper, etc. pouvant gêner le passage de l'air.
-  Éviter d'ouvrir fréquemment et longtemps la ou les portes (si présentes).
-  Si la porte a déjà été ouverte, attendre quelques instants avant de la rouvrir.
-  Disposer graduellement les aliments en partant du bas vers le haut ; vice-versa, prélever les aliments en partant du haut vers le bas.
-  Les appareils frigorifiques ont été réalisés et conçus dans le respect des mesures garantissant la sécurité et la santé de l'utilisateur et ne présentent pas d'angles dangereux, de surfaces tranchantes ou d'éléments en saillie. Leur stabilité est garantie même lorsque les portes sont ouvertes, il est interdit de se pendre aux portes.
-  Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions mêmes mortelles et annule la garantie.
-  Si l'appareil ne fonctionne pas ou en présence d'altérations fonctionnelles ou structurelles, il faut le débrancher de l'alimentation électrique et hydrique (si prévue) et contacter un service après-vente par le fabricant sans essayer de le réparer. Nous recommandons l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour l'utilisation de pièces de rechange non originales.
-  Nous conseillons, pour s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité optimales, de le soumettre tous les 4 mois à l'entretien et au contrôle de la part d'un service après-vente.
-  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).



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



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



Faire attention à ne pas s'écraser les doigts en fermant la/les porte/s ou les tiroirs (si présents).



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



Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas suivants :

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

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

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

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



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. ANALYSES DES RISQUES

1.3.1. Liste des dangers :

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

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

Risque de décharges électriques, brûlures et incendie :

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

1.3. RISK ANALYSIS

1.3.1. List of hazards:

- Electric parts
- Sharp parts
- Handling the appliance
- Fan in operation
- Flammable gases
- Cooling gas
- Airflow
- Non-drinking water
- Food contamination
- Non-accessible gas tubes
- Accessible gas tubes
- Lamps (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. Mises en garde sur les risques génériques. Risque d'accident.

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

1.3.3. Warnings concerning general hazards. Risk of injuries.

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

1.4. DESCRIPTION DES PICTOGRAMMES

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



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



Conseils et informations utiles



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentiel



Lire le mode d'emploi

1.4. PICTOGRAMS

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



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



Tips and useful information



Earthing symbol



Equipotential symbol



Read the instruction manual

INSTALLATION

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

INSTALLATION

Section reserved to professional, qualified and authorised installers



p. 15 Identification des modèles
Model identification

p. 19 Installation
Installation

p. 36 Précautions concernant le gaz réfrigérant R290
Precautions to take for the (R290) propane cooling gas

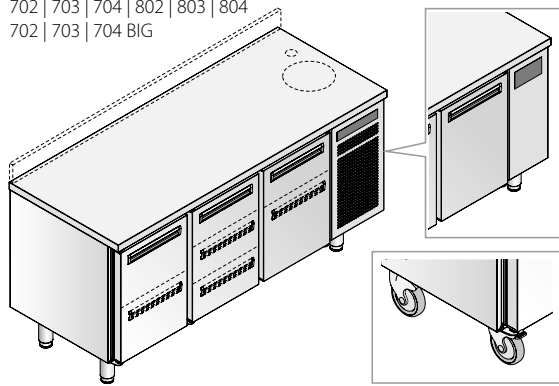
Identification des modèles

Model identification

1

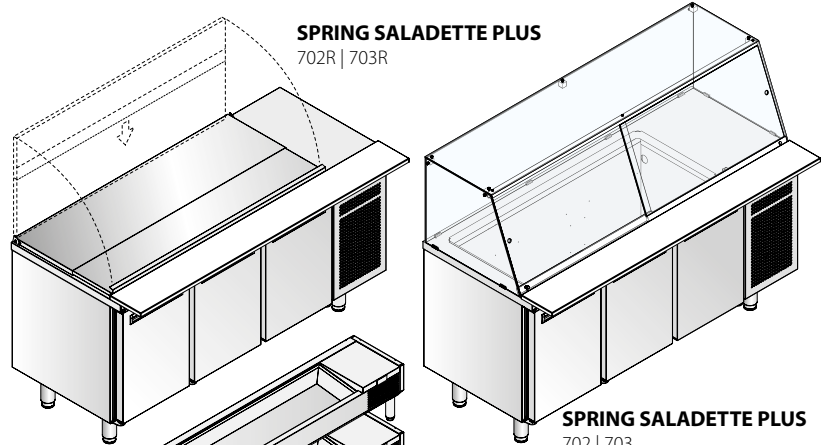
SPRING PLUS

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



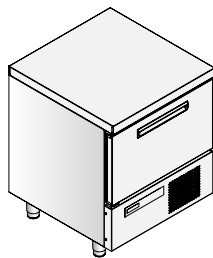
SPRING SALADETTE PLUS

702R | 703R

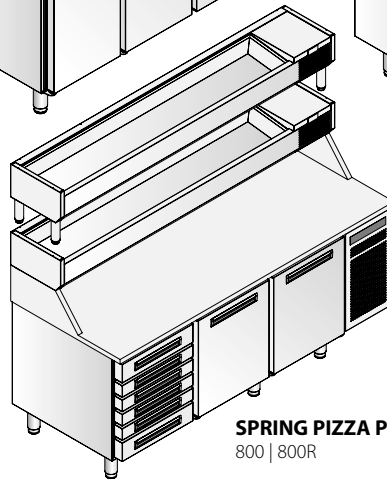


SPRING SALADETTE PLUS
702 | 703

SPRING

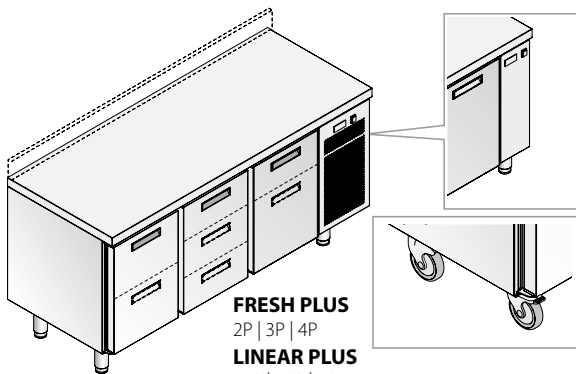


SPRING PLUS 701



SPRING PIZZA PLUS
800 | 800R

FRESH | LINEAR

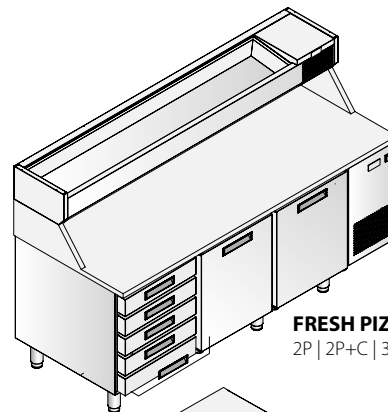


FRESH PLUS

2P | 3P | 4P

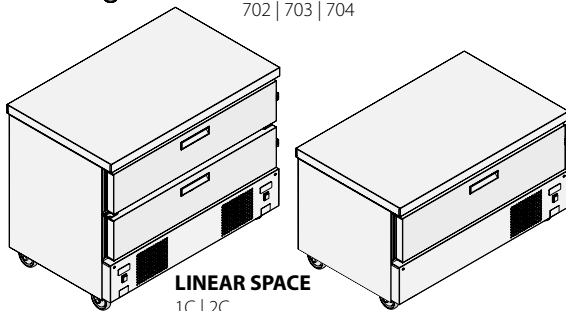
LINEAR PLUS

702 | 703 | 704

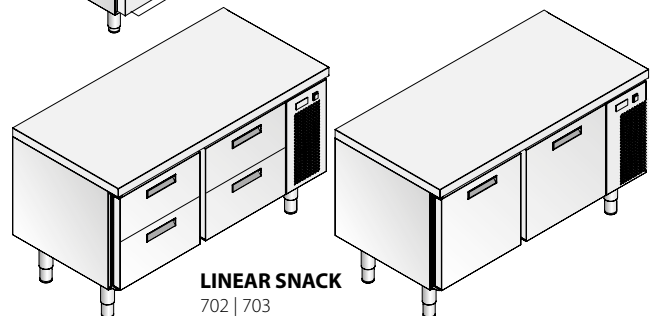


FRESH PIZZA PLUS

2P | 2P+C | 3P



LINEAR SPACE
1C | 2C



LINEAR SNACK
702 | 703

Ce manuel contient les instructions de montage des différents types d'appareils et illustre uniquement certains des modèles actuellement disponibles.

Sauf si expressément indiqué, les instructions s'appliquent à tous les modèles indiqués.

Les modèles suivants sont disponibles sur demande :

- avec groupe réfrigérant à distance ;
- avec ou sans roues ;
- avec ou sans plan ;
- avec ou sans dossier.

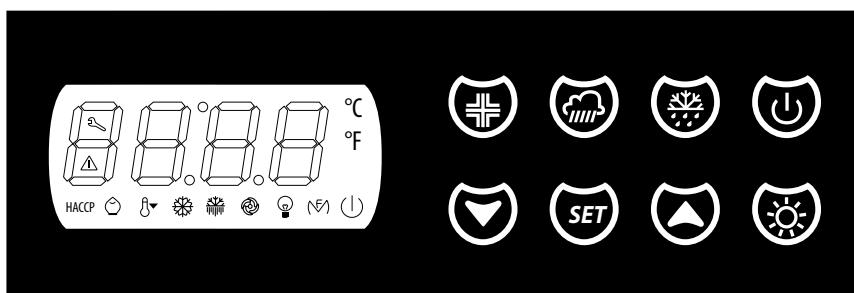
This booklet provides the assembly instructions for different types of appliances; only some of the models currently available are illustrated.

Unless otherwise specified, these instructions are valid for all the indicated models.

Models are available from the manufacturer on request:

- with/without remote refrigerating unit;
- with/without wheels;
- with/without top;
- with/without riser.

SPRING



1.1. DONNÉES TECHNIQUES DU PANNEAU SPRING

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

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

1.1. 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.

LINER FRESH



1.2. DONNÉES TECHNIQUES DU PANNEAU LINER/FRESH

Boîtier : auto-extincteur gris. Catégorie de résistance à la chaleur et au feu : D.

Degré de protection : IP65 (la façade)

Temp. d'exercice : de 0 à 55 °C (de 32 à 131 °F)

Humidité d'exercice : 90 % d'humidité relative sans 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) avec borniers fixes à vis

Méthode de connexion des borniers fixes à vis pour conducteurs jusqu'à 2,5 mm² (0,0038 in²) : alimentation, entrées analogiques, entrées numériques et sorties numériques

Longueurs maximales des câbles de connexion : 10 m (32,8 ft)

Situation de pollution du dispositif de commande : 2.

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

Tension impulsive nominale : 4 KV.

Catégorie de surtension : III.

Classe et structure du logiciel : A.

Entrées analogiques : 2 entrées (sonde ambiante et sonde évaporateur ou sonde condensateur) programmables via le paramètre de configuration pour sondes PTC ou NTC.

Entrées analogiques PTC (990 Ω @ 25 °C, 77 °F) Type de capteur : KTY 81-121. Champ de mesure : de -50 à 150 °C (de -58 à 302 °F). Résolution : 0,1 °C (1 °F).

Entrées analogiques NTC (10 Ω @ 25 °C, 77 °F) Type de capteur : β3435. Champ de mesure : de -40 à 105 °C (de -40 à 221 °F). Résolution : 0,1 °C (1 °F).

Entrées numériques : 1 entrée (entrée microrupteur porte ou entrée multifonctions). Entrées numériques (contact sec 5 VDC, 1,5 mA)

Affichages : écran à 3 chiffres, avec icônes de fonction.

Sorties numériques :

- 1 sortie (relais électromécanique SPST de 30 A rés. @ 250 VAC) pour la gestion du compresseur
- 1 sortie (relais électromécanique SPDT de 8 A rés. @ 250 VAC) pour la gestion du dégivrage
- 1 sortie (relais électromécanique SPST de 5 A rés. @ 250 VAC) pour la gestion du ventilateur de l'évaporateur.

Le courant maximal admis sur les charges est de 10 A.

Classement du dispositif de commande selon la protection contre la décharge électrique : classe II, selon la réglementation CEM EN 60730-1 §2.7.5.

Dispositifs de verrouillage selon ISO 14119 de type 1 ou de type 2 : type 1.

Caractéristiques complémentaires des actions du Type 1 ou du Type 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.

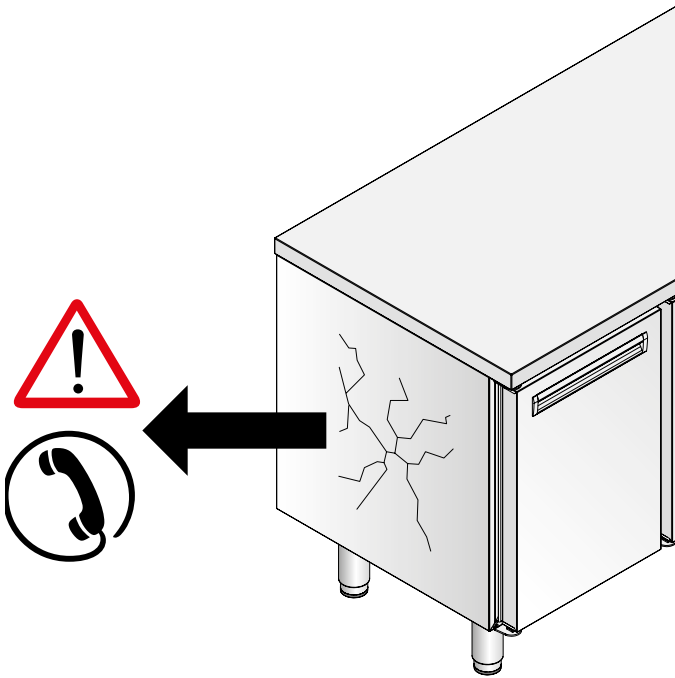
The maximum load current allowed is of 10 A.

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

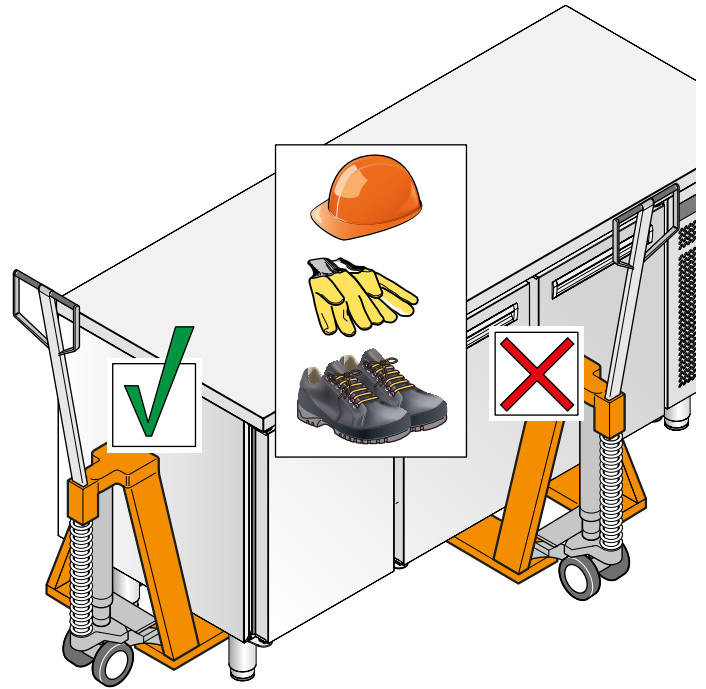
Actions 1 or 2: type 1.

Complementary characteristics of actions 1 or 2: C.

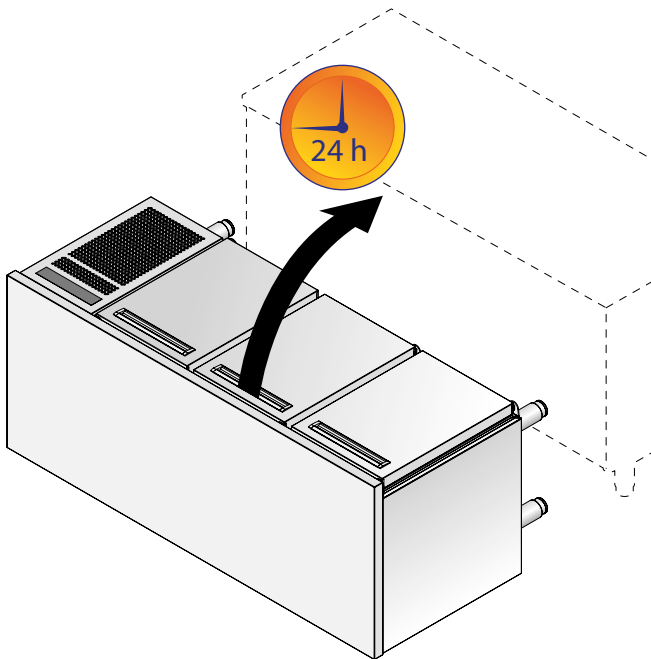
1



2



3




4



2.1. CONTRÔLE DE L'APPAREIL


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


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


2.2. TRANSPORT VERS LE LOCAL D'INSTALLATION

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

- ▶ en possession de toutes les capacités physiques et **munis d'EPI** (équipements de protection individuelle comme les gants et les chaussures de sécurité) dans le respect total des normes en matière de prévention des accidents et des réglementations en vigueur ;
avec des engins conformes à la manutention appropriés au poids et aux dimensions de l'appareil. Si l'on utilise des systèmes de levage (chariot à fourches ou transpalette), équilibrer correctement le poids.
- ▶ **en maintenant la position verticale**, pour éviter l'introduction en circulation de l'huile contenue dans le compresseur qui comporterait la rupture des vannes et des problèmes de démarrage du moteur électrique) ; si pour une quelconque raison cette opération s'impose, **attendre 24 heures après le positionnement** de l'appareil avant de le mettre en marche.
- ▶ Durant les déplacements, il ne faut pas pousser ni tirer l'appareil pour éviter qu'il ne se renverse et qu'il endommage des éléments (les pieds par exemple).

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

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

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

2.1. CHECKING THE APPLIANCE


- ▶ After you have unpackaged the appliance, check its integrity and the absence of damage resulting from transport. Do not install the appliance if you notice damage or anomalies but immediately inform the courier about it.


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

2.2. TRANSPORTING THE APPLIANCE TO THE INSTALLATION ROOM

The appliance must be transported and handled only:

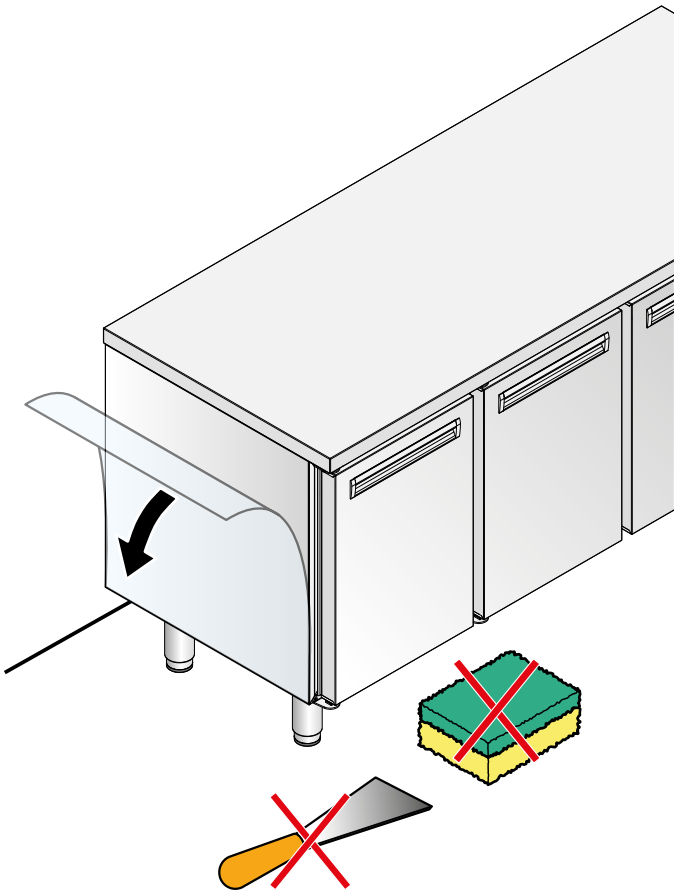
- ▶ by operators in full physical and mental capacity and **provided with PPE** (personal protection equipment, e.g. gloves and accident-prevention shoes) in compliance with the accident-prevention regulations and laws in force;
using suitable handling systems based on the weight and overall dimensions of the appliance. Pay attention to balance the weight if you use lifting systems, such as forklift trucks or transpallets.
- ▶ **keep a vertical position** to prevent the oil in the compressor from circulating and thus breaking the valves and causing problems to the electric motor upon its activation); should this operation be necessary, **wait 24 hours after having positioned** the appliance before starting it.
- ▶ Do not push or drag the appliance to prevent it from overturning or damage some of its parts (e.g. the feet).

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

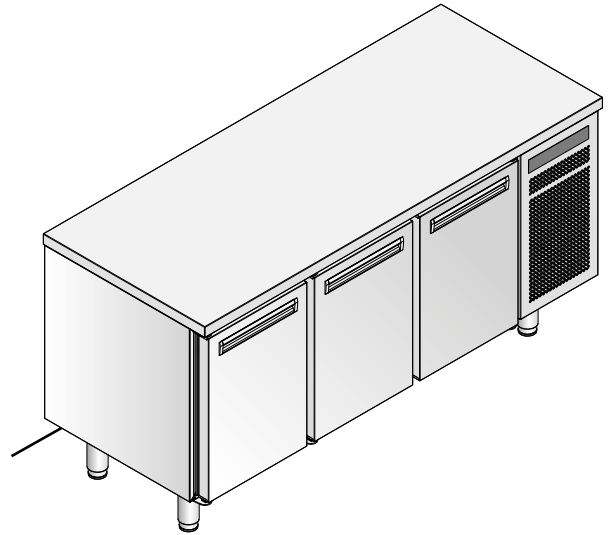
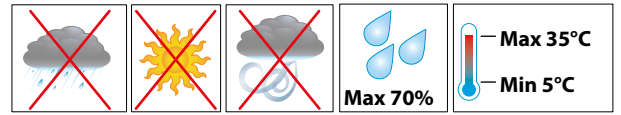
 **The manufacturer will not be held responsible for inconvenience resulting from transport carried out under conditions other than those specified above.**

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

5



6



2.3. ENLÈVEMENT DE LA PELLICULE DE PROTECTION

- 5 ► Quand l'appareil se trouve à proximité du lieu d'installation, enlever délicatement les pellicules de protection de l'appareil : nettoyer les éventuels résidus de colle avec un solvant adéquat sans utiliser d'outils pointus, tranchants ou abrasifs pouvant abîmer des surfaces les détergents agressifs ou acides.



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

2.4. MISE EN PLACE

2.4.1. Caractéristiques du local d'installation

- 6 ► Le local accueillant l'appareil doit :
- avoir un sol régulier, **parfaitement nivelé** et en mesure de supporter le poids de l'appareil à pleine charge.
 - ne doit pas être exposé aux rayons du soleil directs ;
 - avoir un recyclage d'air correct et la possibilité d'être ventilé ;
 - répondre aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
 - ne pas contenir de matériaux ni de substances potentiellement explosives ;
 - être dédié uniquement au stockage des aliments ;
 - avoir une température maximale de **40°C** (mod. Linear, Spring) ou de **30°C** (mod. Fresh)
 - avoir une humidité relative inférieure à **40%** (mod. Linear, Spring) ou à **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.

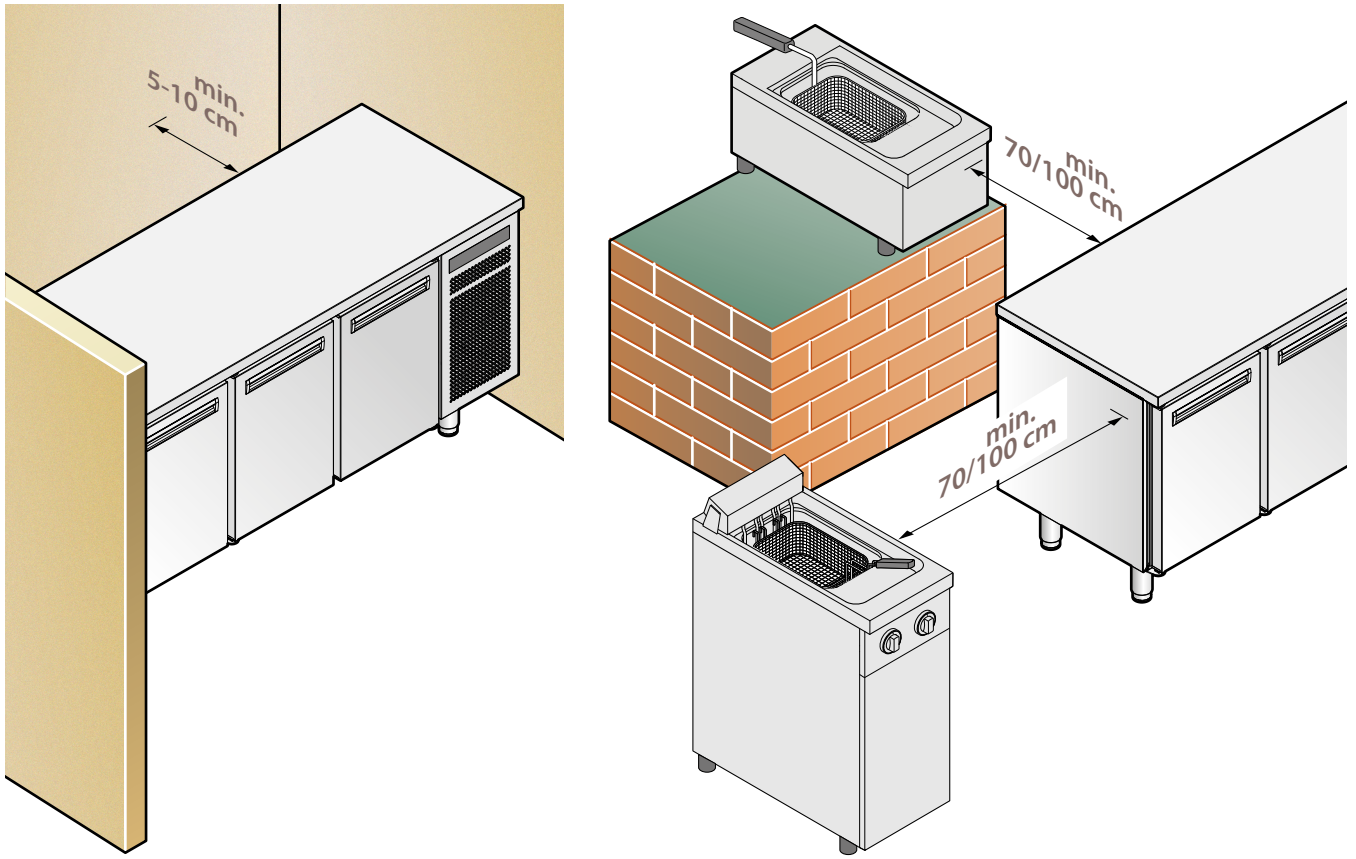


Once removed, the protective films must be kept out of the reach of children and animals as they are potentially dangerous. Dispose of the films in compliance with local regulations.

2.4. POSITIONING

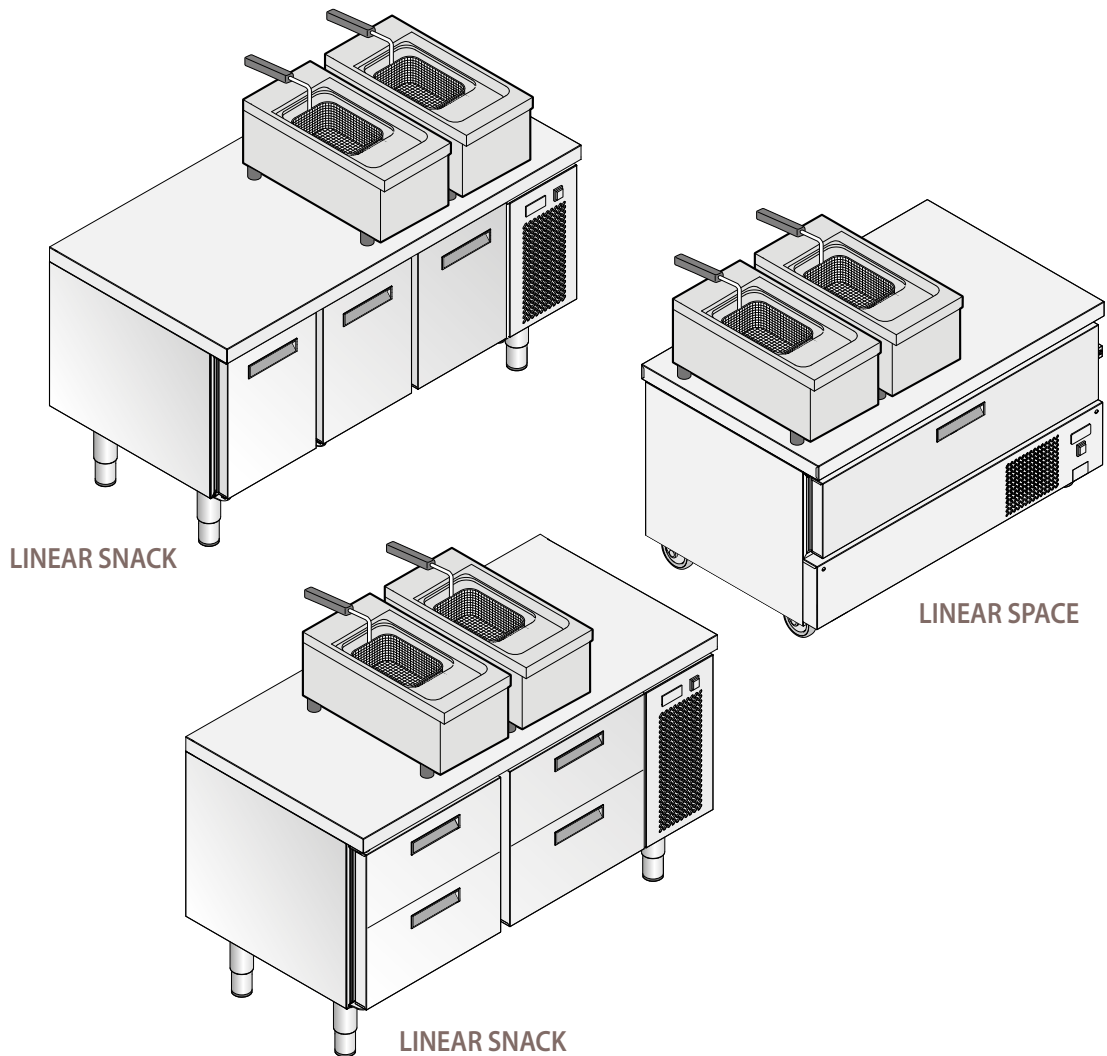
2.4.1. Characteristics of the installation room

- 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. Distances minimales

- 7 ► Installer l'appareil :
- de manière à pouvoir accéder aux branchements électriques et hydriques (si prévus) ;
 - en laissant un espace d'au moins **5 à 10 cm à l'arrière** de l'appareil ;
 - à une distance de **70 à 100 cm des appareils chauds** (comme les friteuses, les plaques de cuisson, etc.).

- 8 ► REMARQUE : les modèles LINEAR SNACK et les modèles LINEAR SPACE à 1 tiroir ont été conçus pour pouvoir positionner des modules de cuisson directement sur le plan de travail. Il n'est pas nécessaire d'interposer une protection entre le plan de travail et le module de cuisson.

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


 Lors du positionnement, vérifier que :


- modèles avec tiroirs : il y a suffisamment d'espace devant l'appareil pour l'ouverture complète du(des) tiroir(s)
- modèles avec portes : rien ne gêne l'ouverture des portes. Les appareils peuvent être commandés avec l'ouverture de droite à gauche et vice-versa mais il faudra ensuite, pour l'inverser, l'intervention d'un technicien.

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.).

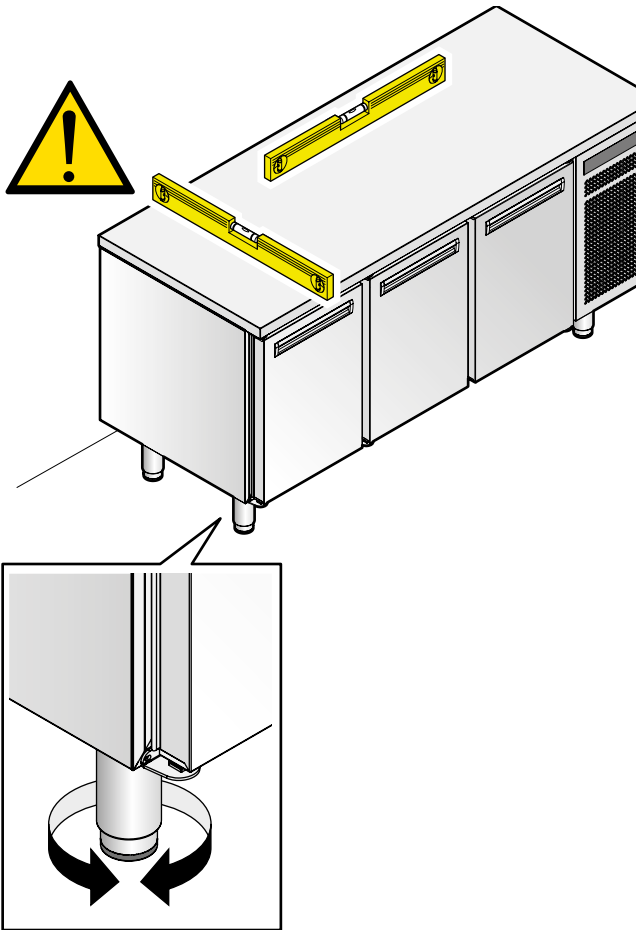
- 8 ► N.B. LINEAR SNACK and LINEAR SPACE 1-drawer models have been designed so that cooking modules can be placed directly on the worktop. No protection is required between the worktop and the cooking module.

 **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.**

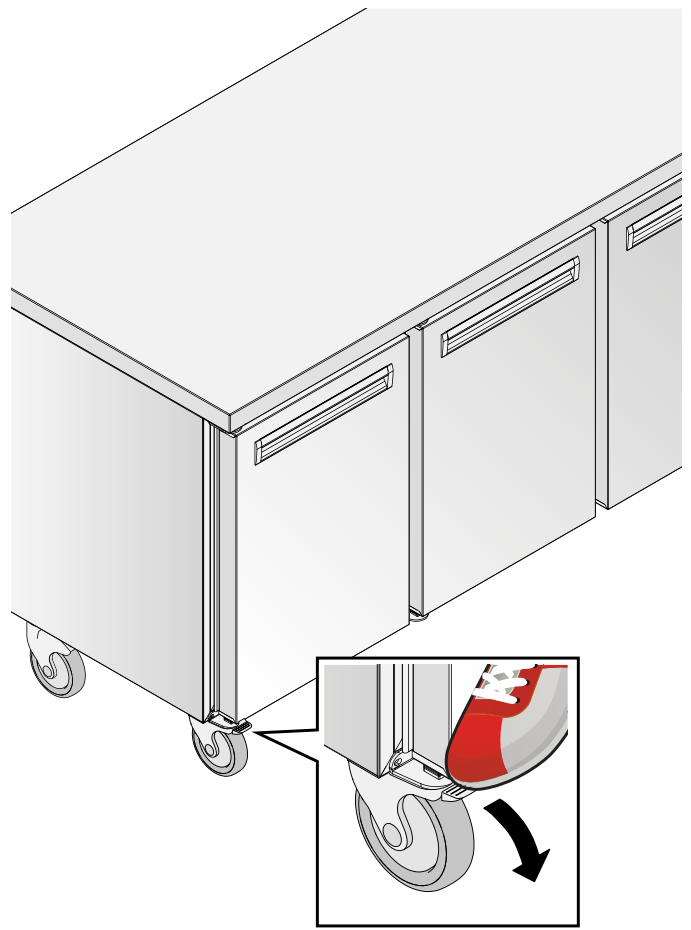
 When choosing the position, check the following:

- 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.

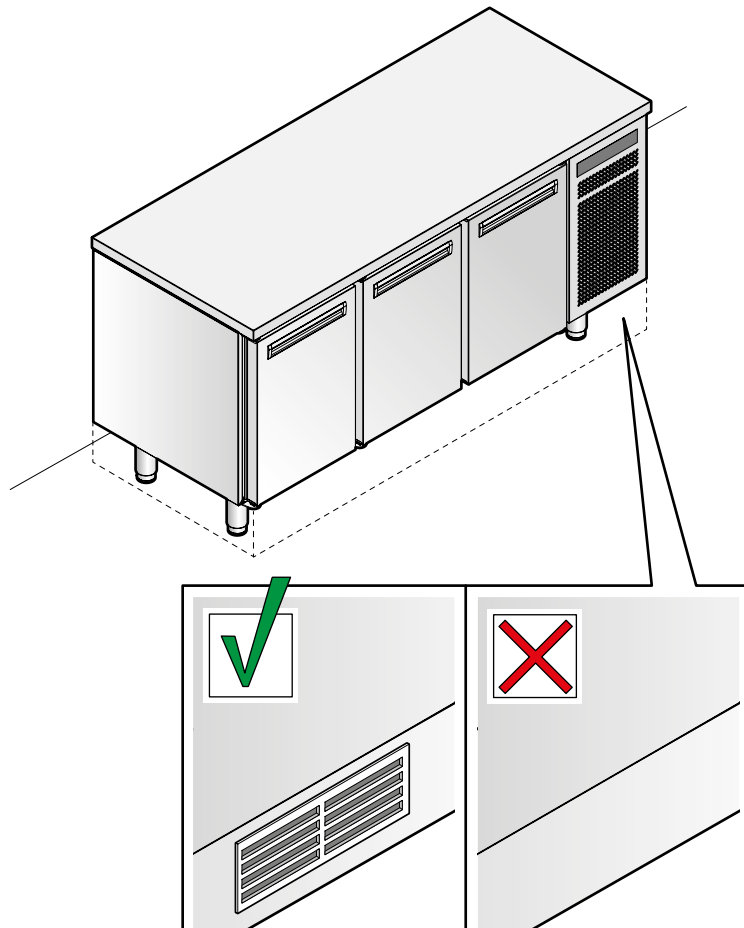
9



10



11




2.4.3. Positionnement et mise à niveau


 Ces appareils doivent être posés **uniquement** au sol.

Il ne faut pas introduire d'autres accessoires ni appareils au dessus ou en dessous. Il ne faut pas remplacer les pieds fournis par le fabricant avec d'autres types de pieds ou supports.

9 ► L'appareil doit être posé au sol et être **parfaitement nivelé** en tournant les pieds d'appui ; toute autre solution d'installation doit être négociée et approuvée par le fabricant.

 Si les appareils ne sont pas nivelés leur fonctionnement et l'écoulement de la condensation peuvent être compromis !

10 ► Si requis en phase de commande, les appareils peuvent être fournis déjà équipées de roulettes, les seules approuvées et testées par le fabricant. Nous conseillons, dans ce cas, de bloquer l'appareil (avec une chaîne par exemple, fournie séparément) pour ne pas endommager les branchements en cas de déplacement excessif. Quand il ne faut pas déplacer les appareils, bloquer les roues avec les freins.

 Nous recommandons de ne pas monter de roulettes différentes de celles montées sur les appareils. Dans le cas où il faille les remplacer (parce qu'elles sont endommagées), demander des pièces de rechange originales au fabricant.


11 ► Si l'on prévoit l'installation d'une plinthe pour couvrir les pieds, il faut prévoir des grilles d'aération sur la plinthe pour permettre à l'air de circuler.

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.

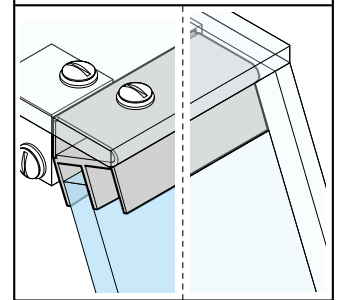
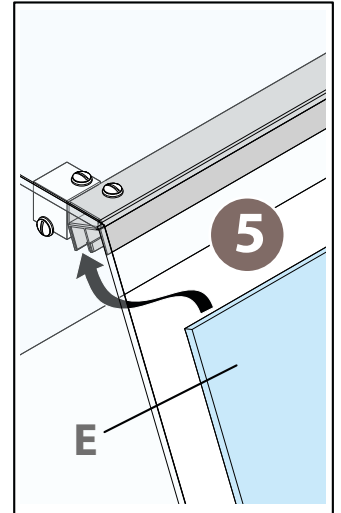
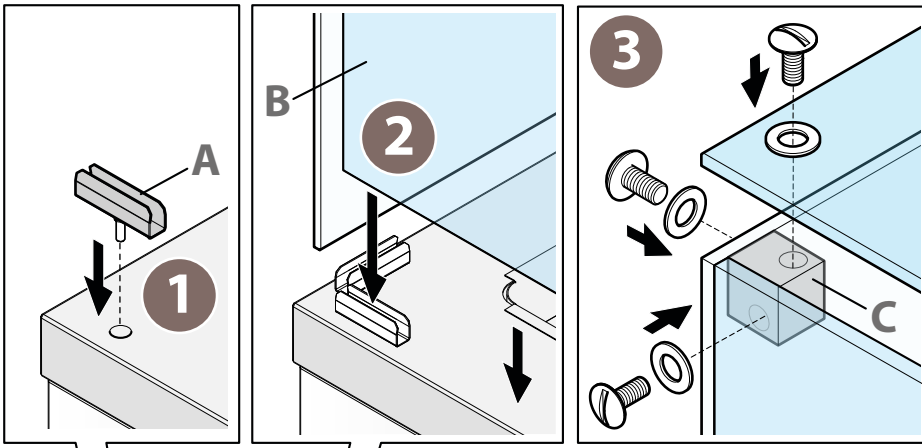
9 ► The appliance must be placed on the floor and be **perfectly levelled** rotating the supporting feet. Any other solution must be agreed and approved by the manufacturer.

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

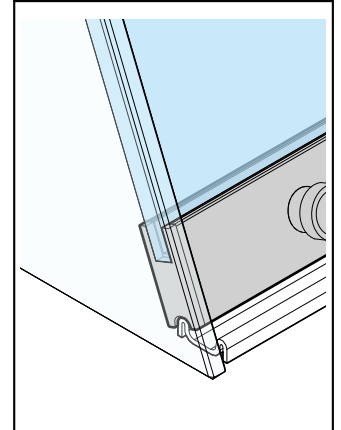
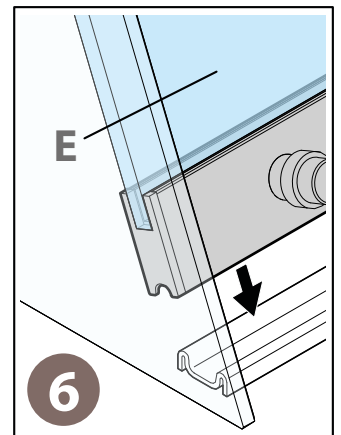
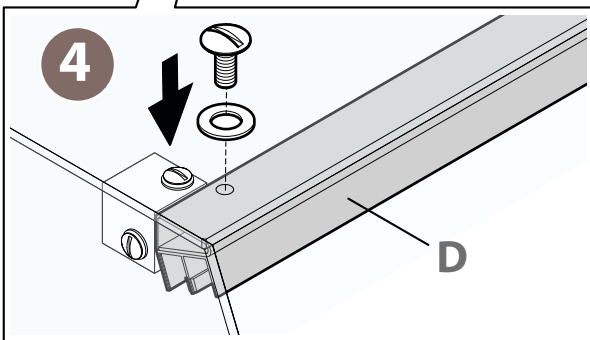
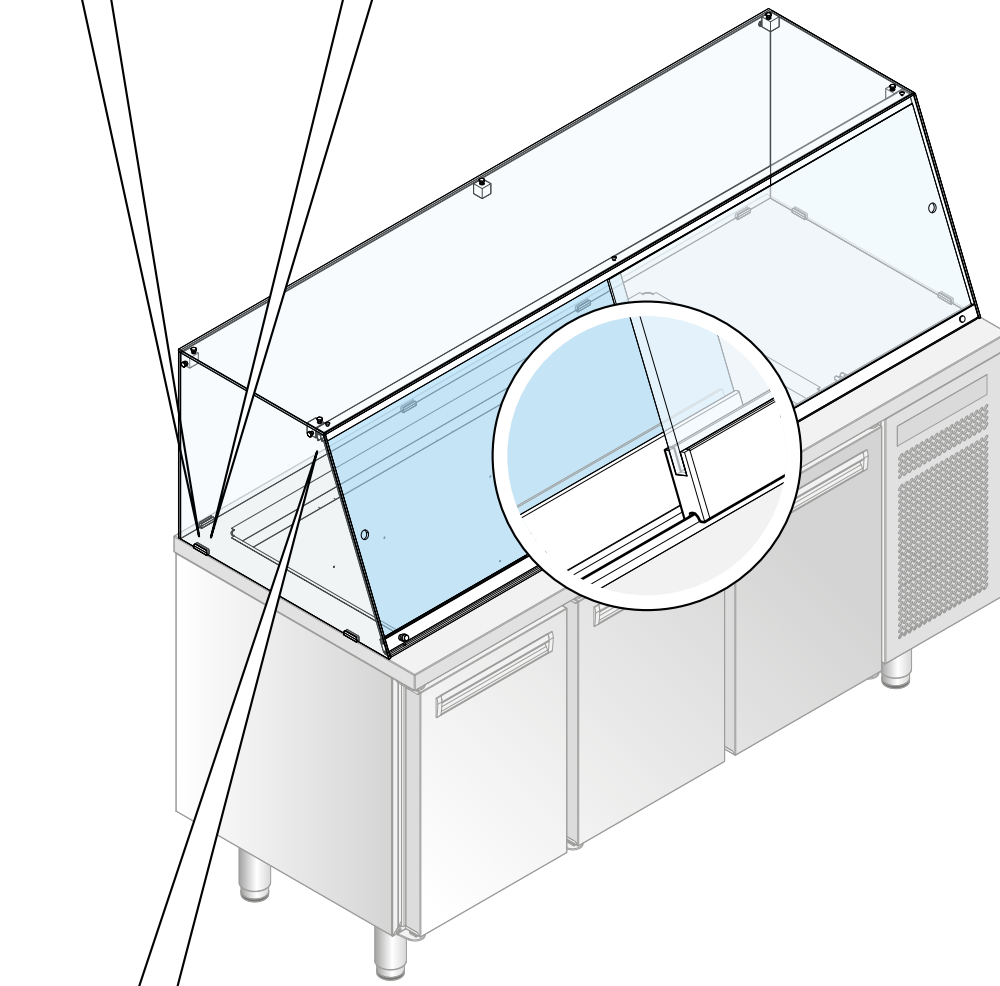
10 ► If requested upon placing the order, the appliance can be provided with wheels approved and tested by the manufacturer. In this case, we recommend restraining the movement of the appliance (for example with a chain - not supplied) not to damage the connections in case of excessive movement. When 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.



porte gauche porte droite
left door right door



2.4.4. Montage des coupoles en verre (si prévues)

Certains appareils prévoient le montage d'une superstructure en verre à deux portes coulissantes en plexi de protection des aliments exposés.

Pour éviter tout endommagement durant le transport, la superstructure en verre est fournie démontée et doit être fixée au meuble placé dessous en phase d'installation.

12 ▶

- 1 Enfiler les axes des parcloles « A » dans les trous déjà prévus sur le meuble.
- 2 Insérer toutes les vitres « B » de la superstructure à l'intérieur des parcloles « A ».
- 3 Bloquer les vitres entre elles avec les vis, les rondelles en téflon et les cales « C » fournis avec.
- 4 Fixer le profil supérieur « D » avec les vis et les rondelles en téflon fournies avec.
- 5 Enfiler les portes en plexi « E » dans les deux rainures du profil précédemment monté en faisant attention de monter les deux portes de sorte à ce qu'elles glissent (porte de gauche dans la rainure postérieure, porte de droite dans la rainure antérieure).

2.4.5. Montage du plan de travail avec planche à découper en polyéthylène (si prévue)

- 13 ▶ Monter le plan de travail avec planche à découper incorporée comme illustré en figure.

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.

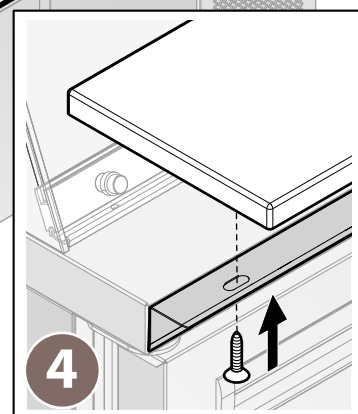
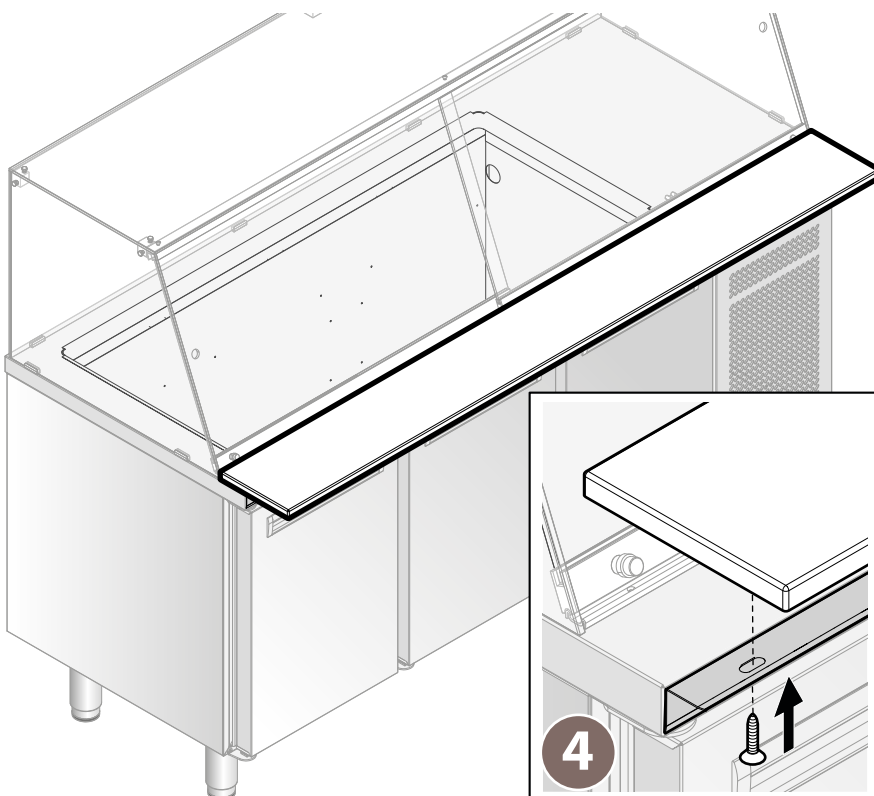
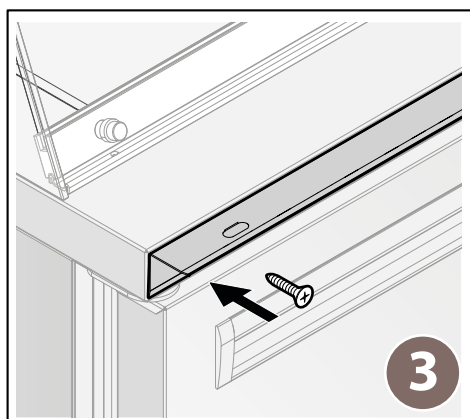
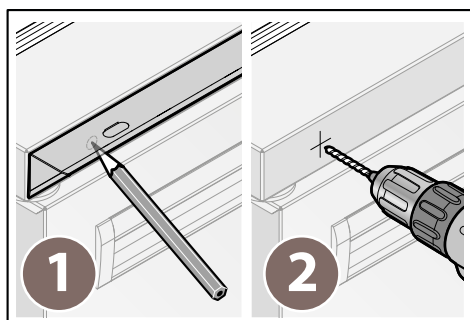
12 ▶

- 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. Montage du bac à poser

Les bacs peuvent être simplement posés sur le meuble sous-jacent après avoir interposé entre les deux composants un peu de silicone ou bien, si équipés de pieds (en option), peuvent être simplement posés sur un meuble ou une étagère en mesure d'en supporter le poids lorsqu'ils sont pleins. Dans ce dernier cas, il faut monter les pieds en utilisant trois vis par patte.

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.

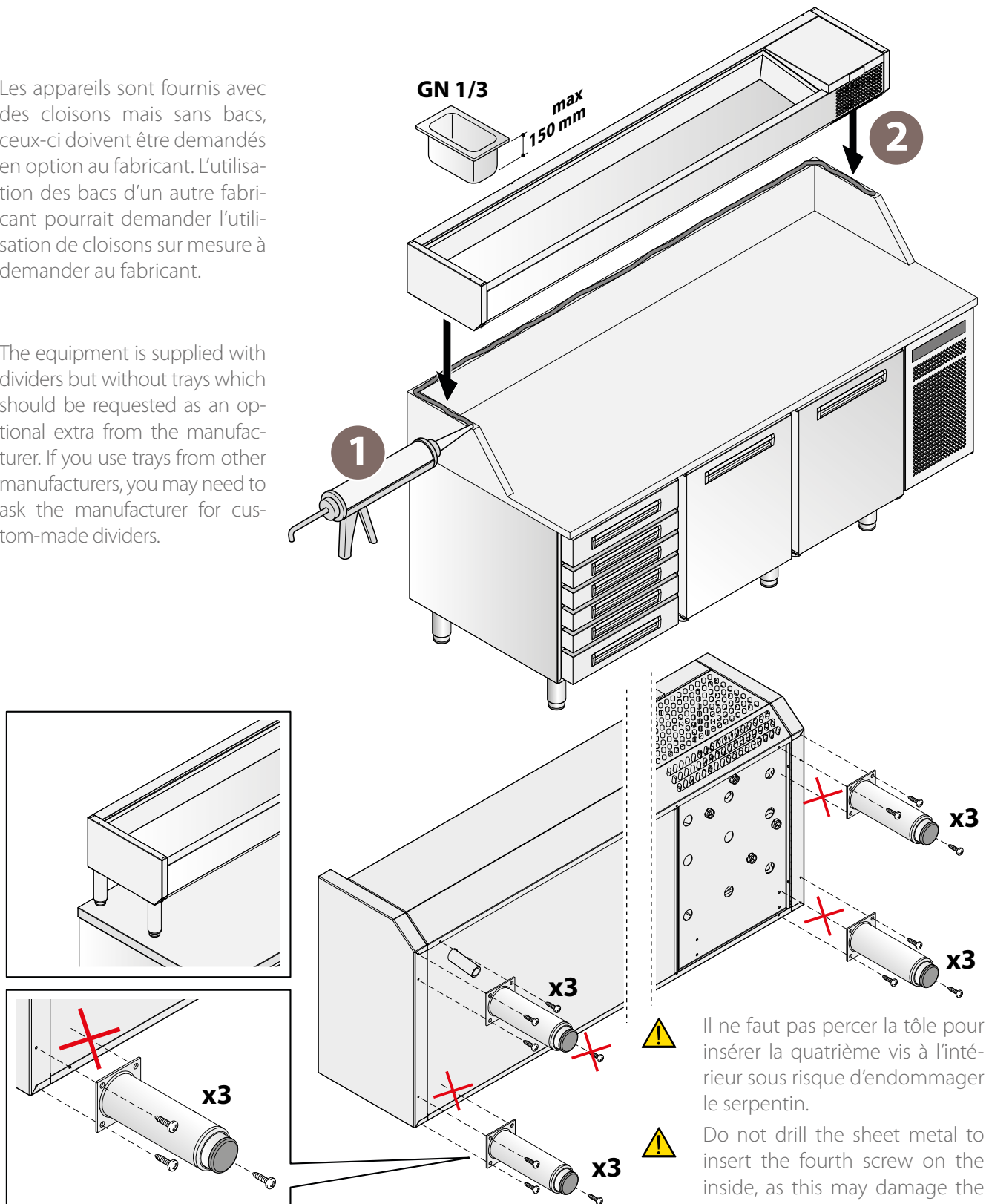
14



Les appareils sont fournis avec des cloisons mais sans bacs, ceux-ci doivent être demandés en option au fabricant. L'utilisation des bacs d'un autre fabricant pourrait demander l'utilisation de cloisons sur mesure à demander au fabricant.



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



2.5. RACCORDEMENTS HYDRIQUES (SI PRÉVUS)

- 15 ► Les appareils avec le bac doivent être complétés avec le **montage d'un robinet** (non fourni) à installer dans le trou déjà présent sur le meuble. Le mode de fixation et de raccordement au réseau hydrique (eau en entrée) dépendant du modèle de robinet choisi : le plombier préposé à l'installation est donc le seul responsable.
- 15 ► Il faut également prévoir une évacuation de 3/4" pour faire couler l'eau du bac.

Le compartiment réfrigéré est ouvert dans la partie sous-jacente pour faire passer aussi bien le tuyau d'entrée que de sortie d'eau.

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

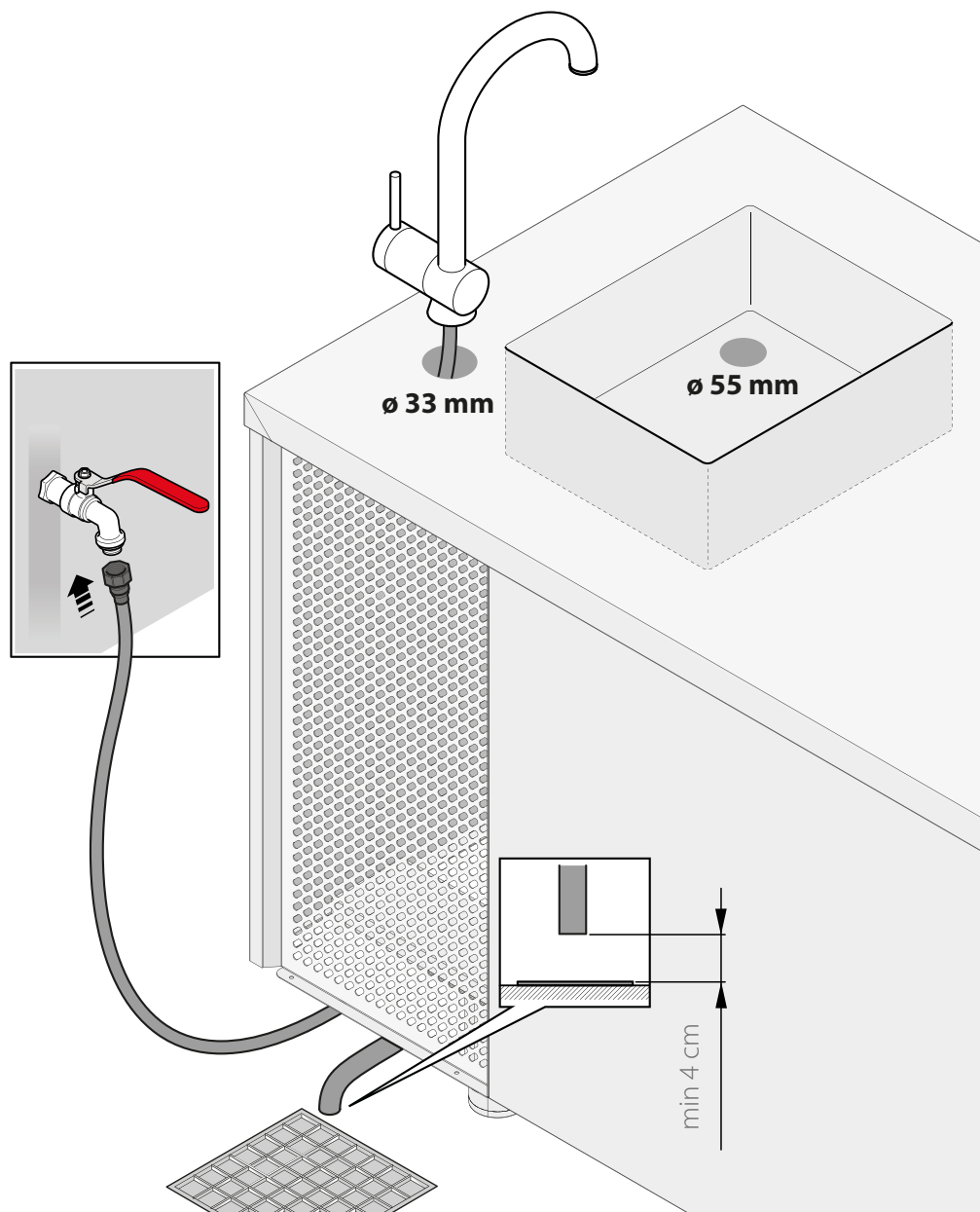
2.5. WATER CONNECTIONS (IF ANY)

- 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. Évacuation de la condensation du bac à poser

Les bacs à poser, dans la partie sous-jacente sont équipés d'un tuyau d'évacuation « S ».

À la fin d'une journée de travail, il faut enlever le bouchon « T » et laisser couler l'eau de condensation.

Celle-ci peut être :

- A** récoltée dans un récipient adéquat, positionné sous le tuyau d'évacuation « S » ;
- B** dirigée vers une évacuation, après avoir branché le tuyau « S » à un autre tuyau d'évacuation : la modalité de branchement et les matériaux doivent être choisis par le plombier préposé à l'installation.

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.

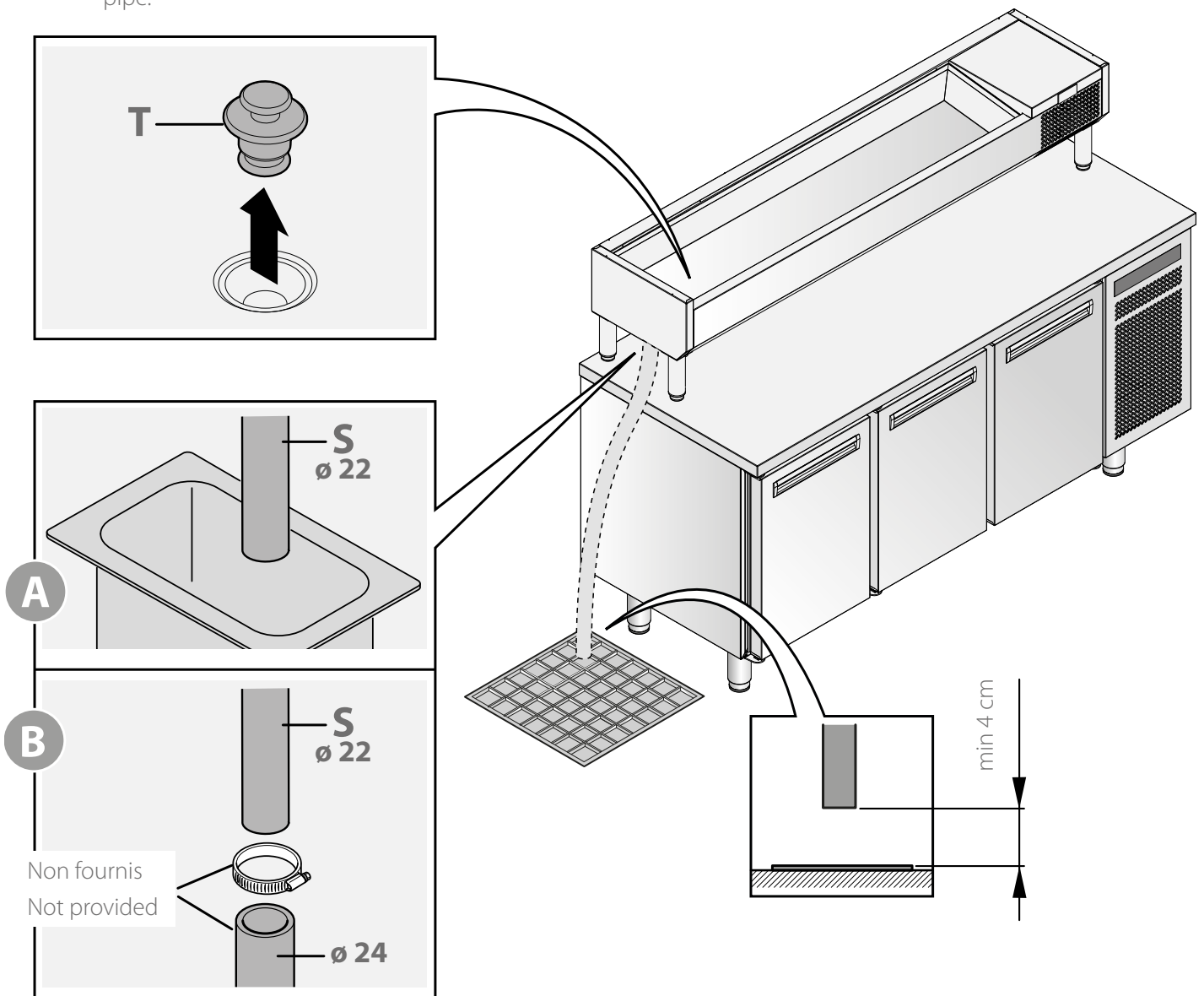
16



Il ne faut pas boucher les tuyaux d'évacuation !





Do not obstruct the drain pipe.






2.6. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


2.6.1. Consignes de sécurité

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

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


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


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


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



2.6. 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. Branchement au réseau électrique

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

REMARQUE : les modèles LINEAR SPACE à deux tiroirs sont dotés de prises distinctes qui alimentent indépendamment chaque tiroir.

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

⚠ Il est interdit de rallonger le câble.

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

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

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

2.6.2. Connecting the appliance to the power supply

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

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

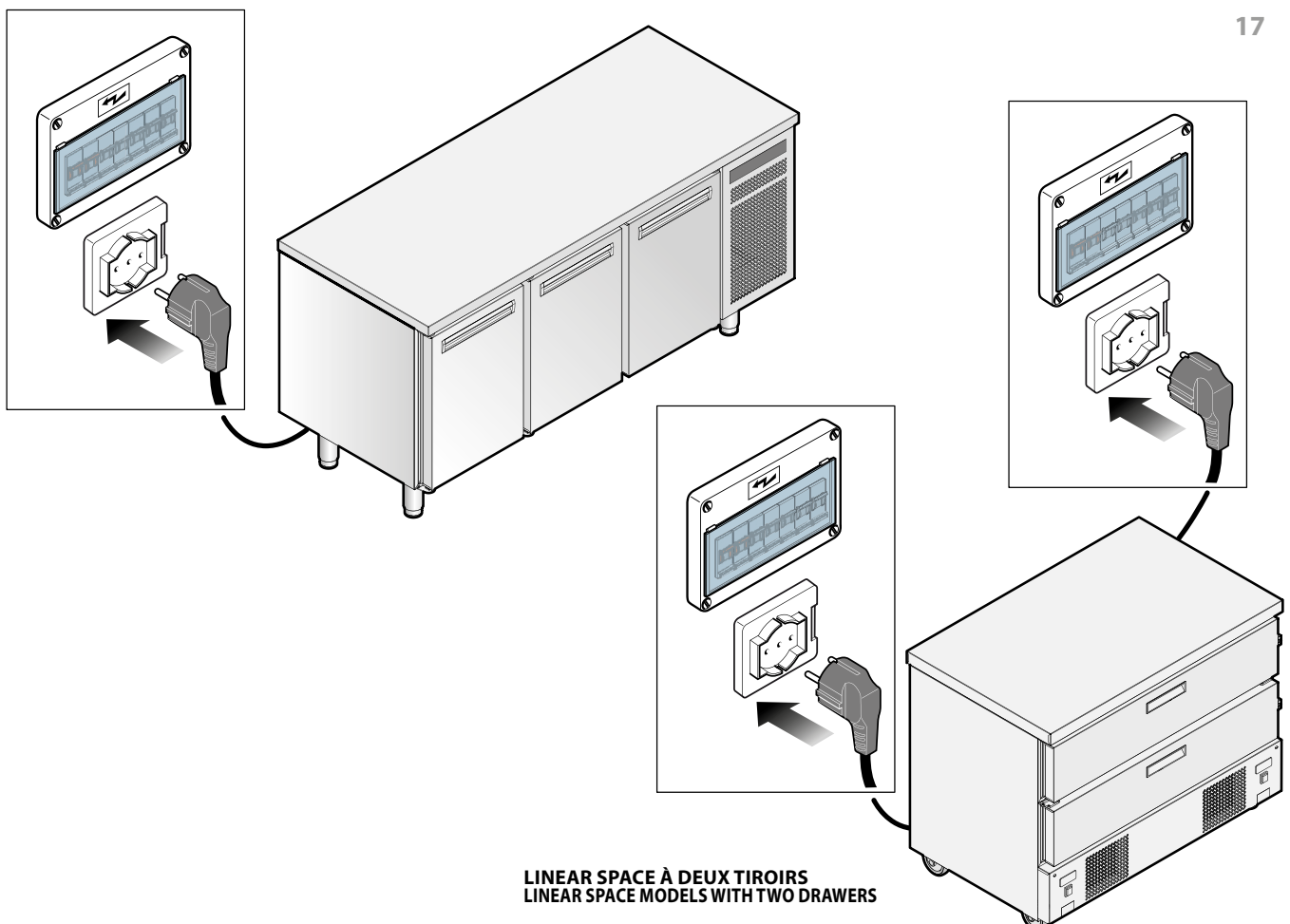
- 17** ► Connect to a socket upstream the dedicated switch, which must be easily accessible and installed in the system in compliance with the regulations in force in the country where the appliance is installed. Do not use adapters, multiple sockets or extensions.

⚠ The cord cannot be extended in any way.

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

⚠ The power cord must only be replaced by a qualified and authorised technician.

The cord must only be replaced with one having the same characteristics. The earth cable must always be yellow/green and 3 mm longer than the other cables.



17

2.7. LECTURE DE LA PLAQUE D'IDENTIFICATION

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

2.7. 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

données du fabricant
manufacturer data

numéro de série
serial number

modèle
model

code
code

alimentation
power supply

dégivrage
defrosting

réfrigérant
cooling gas

classe climatique
climatic class

gaz isolant
insulating gas

numéro de confirmation de la commande
order confirmation number

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

masse gaz
gas mass


pression maximale du gaz
maximum gas pressure


année de fabrication
year of manufacture


2.8. ESSAI

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

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

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

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


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


√	Contrôler que...
	la pellicule de protection a été enlevée des surfaces
	que tous les objets non conformes éventuellement présents dans l'enceinte de l'appareil ont été enlevés (notice, sachets en plastique, etc.).
	que la conformité des locaux d'installation a été contrôlée (recyclage de l'air correct, etc.)
	l'appareil est à niveau et parfaitement posé au sol
	que les distances minimales des murs ou des autres appareils ont été respectées
	l'appareil est branché directement au réseau électrique et équipé en amont d'un interrupteur facile d'accès, unique pour chaque appareil
	La tension du réseau est conforme aux données de la plaque d'identification
	le branchement électrique a été effectué selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil
	l'appareil est branché à un système équipotentiel
	l'appareil est conformément branché à une évacuation (si prévue)
	l'utilisateur possède toute la documentation et a été correctement instruit sur l'utilisation de l'appareil


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

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

3.1. CARACTÉRISTIQUES DU GAZ :

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

3.2. IDENTIFICATION DES RISQUES

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

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

3.3. PREMIERS SECOURS

3.3.1. Inhalation

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

3.3.2. Contact avec la peau

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

3.3.3. Contact avec les yeux

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

3.3.4. En cas d'ingestion

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

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

3.1. GAS CHARACTERISTICS:

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

3.2. HAZARD IDENTIFICATION

Prolonged exposure by inhalation can cause anaesthetic effects, heart rhythm abnormalities, and sudden death. When sprayed, the product may cause frost 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. FIRST AID MEASURES

3.3.1. Inhalation

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

3.3.2. Contact with skin

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

3.3.3. Contact with eyes

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

3.3.4. Ingestion

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

3.4. MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

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

3.4.1. Moyens d'extinction

Eau pulvérisée ou poudre sèche.

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

3.5. MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

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

Il faut savoir que le gaz est hautement inflammable.

CONSIDÉRATIONS SUR L'ÉLIMINATION

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

3.4. FIRE-FIGHTING MEASURES

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

3.4.1. Fire extinguishing equipment

Sprayed water or dry powder.

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

3.5. WHAT TO DO IN CASE OF ACCIDENTAL LEAKAGE

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

Keep in mind that this gas is highly flammable.

INFORMATION ON DISPOSAL

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

UTILISATION

Section dédiée aux opérateurs

USE

Section reserved to users




p. 39 Quelques notions
Basics

p. 44 Utilisation du tableau de commande SPRING
How to use the SPRING control panel

p. 59 Utilisation du panneau de commande LINEAR/FRESH
How to use the LINEAR/FRESH control panel

1.1. CONNAÎTRE L'APPAREIL

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

Cet appareil fait partie d'une gamme de machines de haut niveau dédiée à la conservation des produits de pâtisserie ou de gastronomie en fonction du modèle acheté.

Ces machines servent à **maintenir la température** des aliments :

- à des **températures positives** (TN)
 - modèles avec portes : environ +2 °C pour les aliments frais
 - modèles avec tiroirs : environ +2 °C pour les aliments frais
- AVERTISSEMENT : ne pas insérer d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil. Les refroidir en positif avant de les insérer.
- à **températures négatives** (BT)
 - modèles avec portes : environ - 20 °C pour les aliments surgelés
 - modèles avec tiroirs : environ - 24 °C pour les aliments surgelés.
- AVERTISSEMENT : Ne pas insérer d'aliments chauds ou à température ambiante à l'intérieur de l'appareil. Les refroidir avec des cellules de refroidissement rapide avant de les insérer.

19 ► Le contrôle des paramètres de conservation se fait au moyen d'un panneau de commandes. Selon l'appareil, il peut y avoir deux types de panneaux différents, se référer à celui monté sur l'appareil possédé.

1.1. KNOWING THE APPLIANCE

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

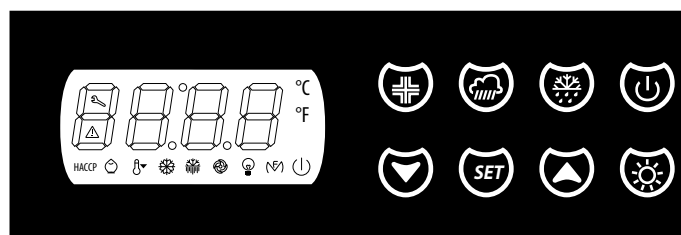
This appliance is part of the range of state-of-the-art machinery intended for storing pastry or gastronomy products, depending on the model.

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



Utilisation du panneau SPRING ► page 44
Use of the SPRING control panel ► page 44



Utilisation du panneau LINEAR/FRESH ► page 59
Use of the LINEAR/FRESH control panel ► page 59

1.1.1. Modèles avec tiroirs

20 ► (Modèle LINEAR SPACE à double tiroir) Chaque tiroir est contrôlé par un panneau de commandes et un interrupteur dédié. Une plaque signalétique située sous le panneau de commandes indique le tiroir contrôlé :



panneau et interrupteur de gauche sont dédiés au tiroir supérieur ;



panneau et interrupteur de droite sont dédiés au tiroir inférieur.

De cette manière, la température de chaque tiroir peut être réglée indépendamment, par exemple, il est possible de régler le tiroir supérieur avec une température positive et le tiroir inférieur avec une température négative ou vice versa.

21 ► Chaque tiroir est doté d'une serrure permettant sa fermeture.



Les tiroirs doivent être ouverts seulement pendant le temps nécessaire pour déposer ou extraire les aliments.

Ne pas utiliser pour la conservation de la crème glacée.

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.

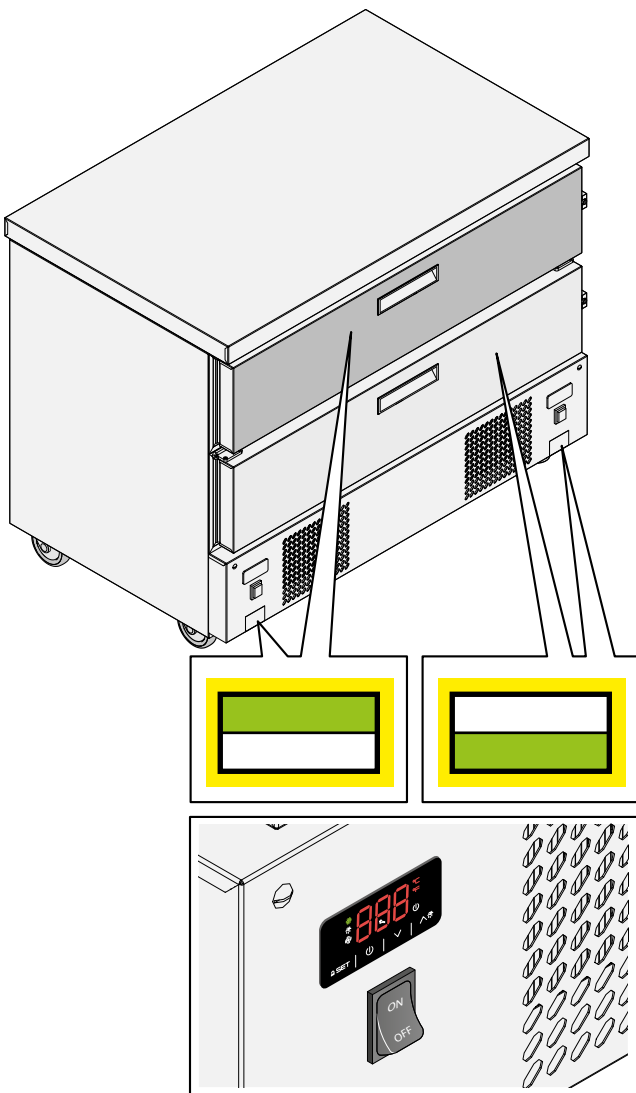
21 ► Each drawer is equipped with a lock.



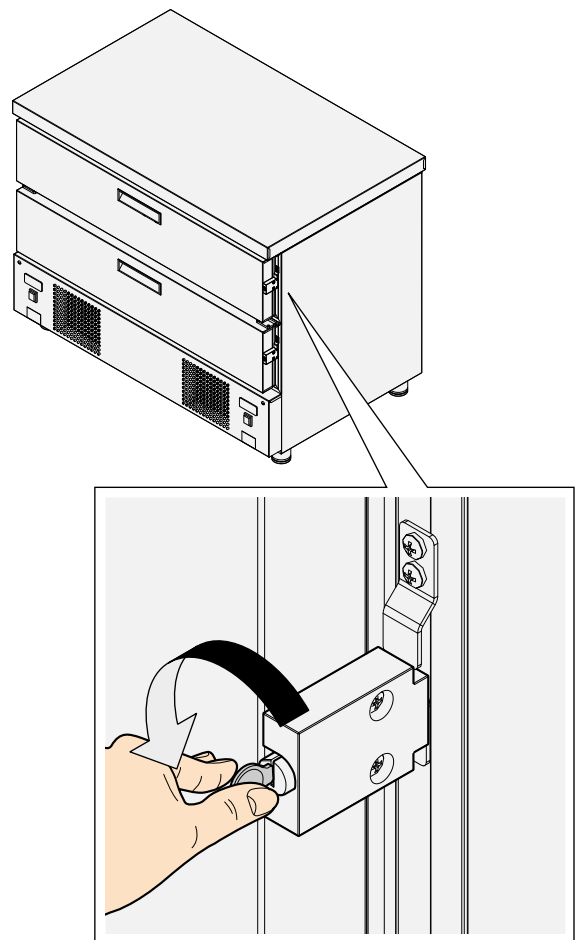
Drawers should only be opened for the time necessary to put in or take out food.

Do not use for ice cream storage.

20



21



1.2. UTILISER CORRECTEMENT L'APPAREIL

AVERTISSEMENT IMPORTANT

Si l'appareil est utilisé à des **températures positives** (TN) ne pas insérer d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil. Les refroidir en positif avant de les insérer.

Si l'appareil est utilisé à des **températures négatives** (BT), ne pas insérer d'aliments chauds ou à température ambiante à l'intérieur de l'appareil. Les refroidir avec des cellules de refroidissement rapide avant de les insérer.

22 ► MODÈLES AVEC PORTES

Disposition des aliments à l'intérieur du compartiment inférieur

Les plats doivent être disposés, en une seule couche, dans des récipients découverts et adaptés au contact avec les aliments.

Les récipients devront être disposés de façon homogène et uniforme à l'intérieur de la cellule réfrigérée pour permettre à l'air de circuler à l'intérieur et d'éviter de trop les approcher des ventilateurs. Il ne faut pas introduire d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil mais attendre qu'ils atteignent la température ambiante. Il ne faut pas dépasser le niveau maximal de charge indiqué sur l'étiquette.

S'assurer toujours que le produit stocké soit bien distribué.

Éviter de dépasser la limite de charge prévue par la machine : maximum **20 kg** par grille interne.

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

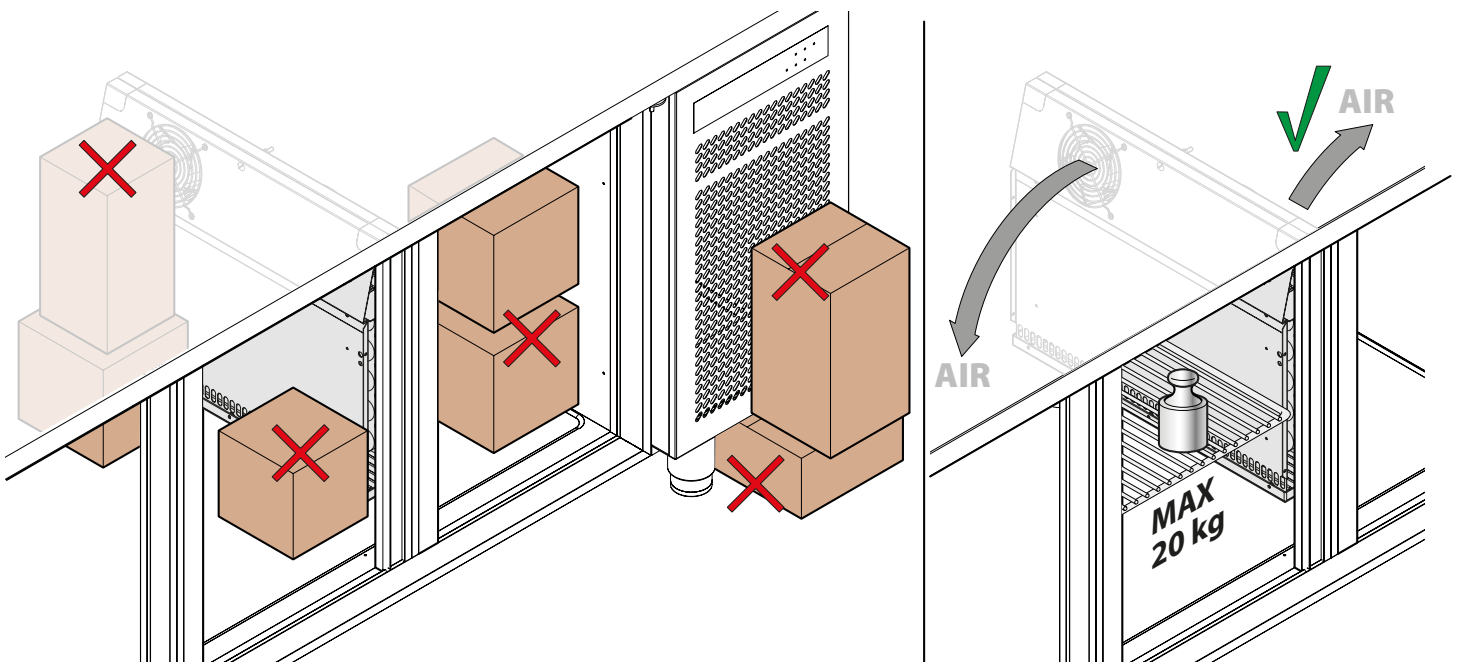
Storing food in the lower compartment

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 ► MODÈLES AVEC SUPERSTRUCTURE OU COUVERCLE OU RÉFRIGÉRATEURS À BACS

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

24 ► Les bacs à poser, dans la partie sous-jacente sont équipés d'un tuyau d'évacuation « S ».

À la fin d'une journée de travail, il faut enlever le bouchon « T » et laisser couler l'eau de condensation. Si l'appareil n'est pas branché en permanence à une évacuation, il faut récolter l'eau dans un récipient adéquat, positionné sous le tuyau d'évacuation « S ».

- ⚠ Il ne faut poser aucun objet sur la superstructure en verre ou sur le couvercle.
- ⚠ Il ne faut poser aucun objet devant les trous d'aération du groupe compresseur (si présent).
- ⚠ Il ne faut pas laisser les portes inutilement ouvertes trop longtemps.
- ⚠ Le poids maximum supporté par la planche à découper en polyéthylène est de **10 kg**. Ne pas dépasser cette limite. Il ne faut pas poser d'objets d'une température supérieure à 50 °C sur l'appareil.

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

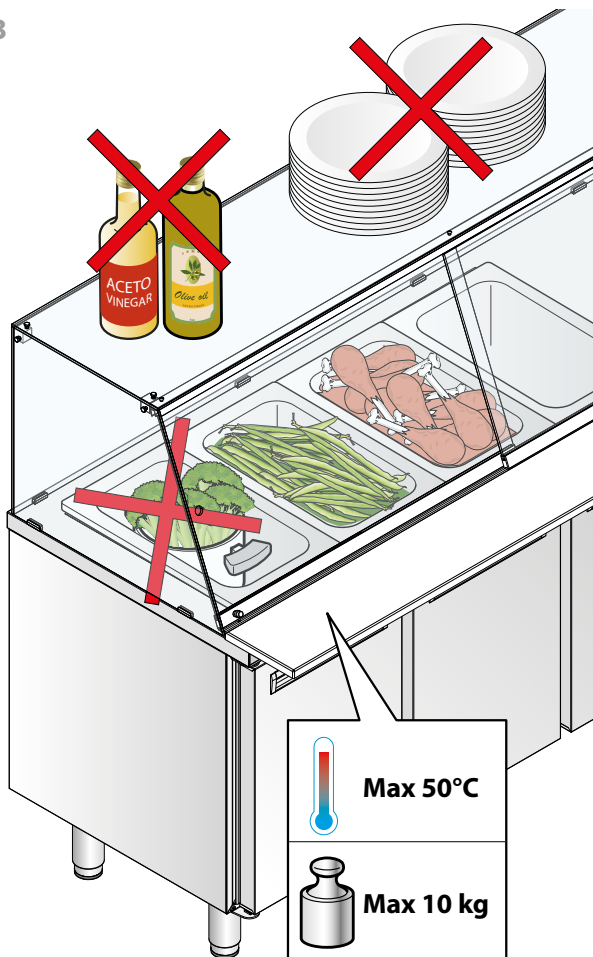
In the upper opening, food can be placed directly into the trays, without first needing to put them in other containers. The appliances are supplied without trays; they can be requested as an optional extra from the manufacturer. If you use trays from other manufacturers, you may need to ask the manufacturer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

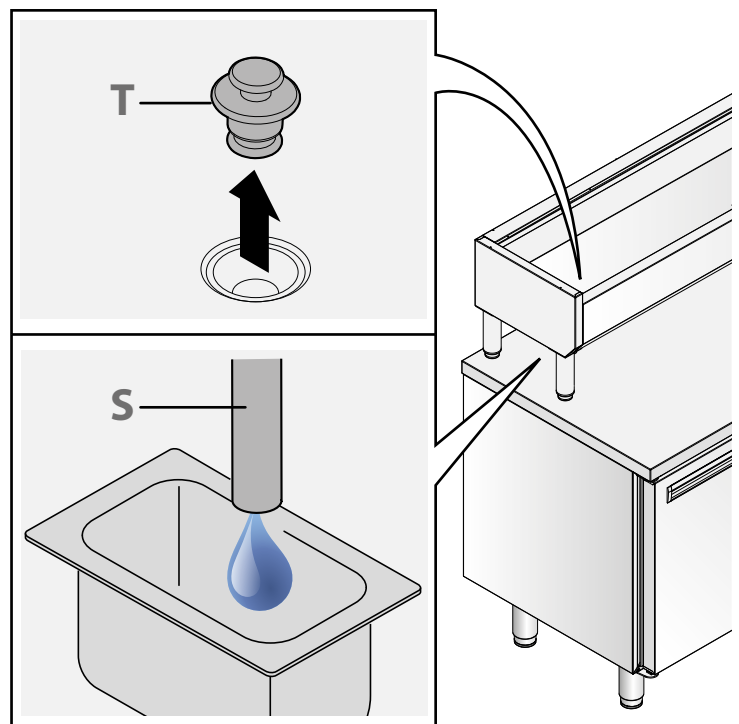
If the equipment is not permanently connected to a drain, the water must be collected in a suitable container, located under drain pipe "S".

- ⚠ 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 ► MODÈLES À TIROIRS

Les tiroirs sont équipés de séparateurs pour le positionnement des bacs GN 1/1.

Les plats peuvent être insérés directement à l'intérieur des bacs GN couverts ou bien à l'intérieur de récipients couverts et adaptés au contact alimentaire. Les récipients doivent être disposés de manière homogène et uniforme à l'intérieur des bacs GN.

Maintenir une distance minimum d'au moins **30 mm** entre la partie supérieure du produit et la surface sous-jacente.

Ne pas laisser le tiroir ouvert pour portionner les aliments durant le service.

Ne pas dépasser la limite de charge prescrite par la machine : maximum **20 kg** par tiroir avec un produit uniformément réparti.

Ne pas dépasser le nombre maximum de 6 ouvertures par heure, que ce soit à des températures positives ou négatives.

Ne pas ouvrir plusieurs tiroirs à la fois.

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.

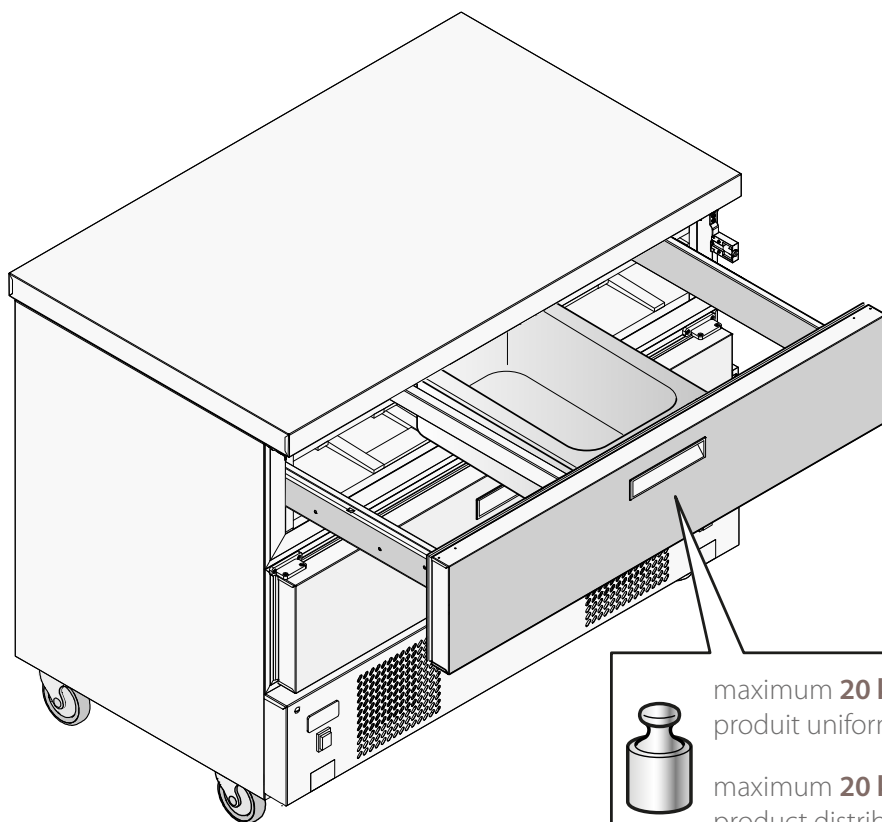
Keep a minimum distance of at least **30 mm** between the top of the product and the shelf above it. When serving food, do not keep the drawer open during service.

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.

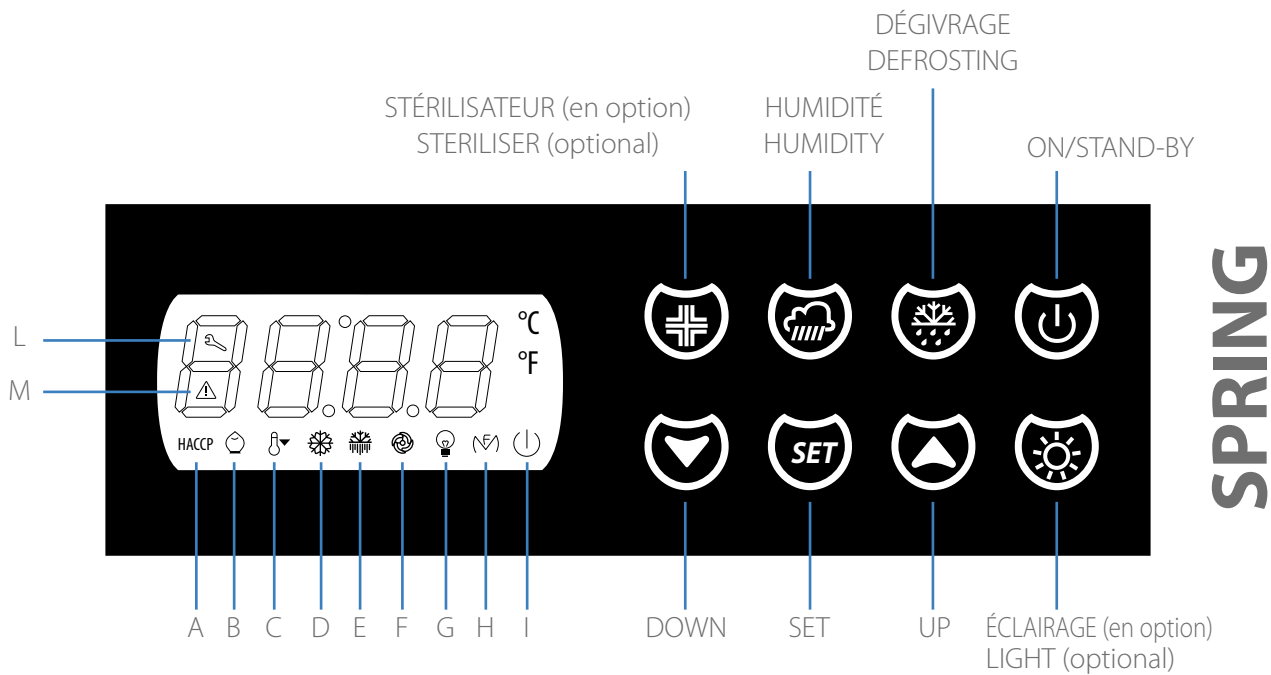
Do not open more than one drawer at a time.

25



maximum **20 kg par tiroir** avec un produit uniformément réparti

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

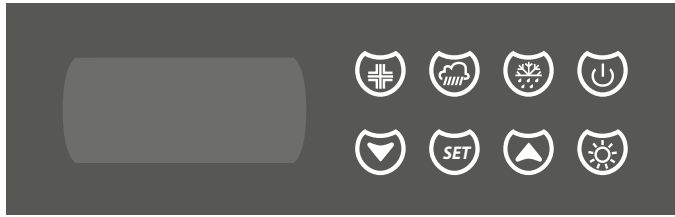


- A:** s'il clignote, une nouvelle alarme a été ajoutée au registre HACCP. Allumé en mode fixe, il indique la présence d'informations dans le registre HACCP (le type d'alarme et ses données n'ont pas été lus).
- B:** il s'éclaire pour signaler que le mode SPRING saving est en cours.
- C:** éclairé, il indique que la fonction Overcooling (la température dans la cellule est baissée pour un certain temps) est activée
- D:** éclairé, il indique que le compresseur est alimenté. S'il clignote, il indique que le point de consigne de la cellule est en cours de modification ou qu'une protection du compresseur s'est déclenchée.
- E:** éclairé, il indique que le dégivrage, la phase de pré-égouttement ou la phase d'égouttement est en cours. S'il clignote, il indique que le dégivrage a été lancé mais qu'une protection du compresseur s'est déclenchée ou bien que le compresseur est éclairé jusqu'à l'obtention de la température minimale pour l'activation du dégivrage.
- F:** éclairé, il indique que le ventilateur de l'évaporateur est alimenté. S'il clignote, il indique que l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur (si prévu) est en cours (par exemple le dégivrage).
- G:** éclairé, il indique que les lumières de la cellule sont alimentées (si présentes)
- H:** éclairé, il indique que les résistances de la porte sont activées (si présentes)
- I:** éclairé, il indique que le panneau est alimenté mais actuellement en stand-by
- L:** éclairé, il indique que le compresseur a fonctionné le nombre d'heures programmées et que l'entretien de la part d'un technicien qualifié pour le nettoyage du condensateur et le contrôle du fonctionnement s'impose.
- M:** éclairé, il indique la présence d'une alarme ou d'une erreur.

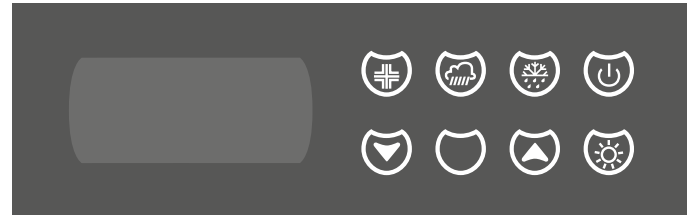
- A:** if it flashes, it means that a new alarm has been written in the HACCP register. If it is on and steady, it means that no information has been added to the HACCP register (the type of alarm and its data have not been read).
- B:** if it is on, it means that the saving mode is enabled.
- C:** if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

+ Données techniques du tableau **► Données techniques du panneau SPRING page 16**

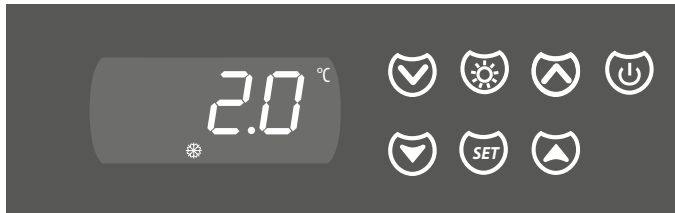
+ Panel technical specifications **► control panel Technical data on page 16**



panneau éteint
control panel off



panneau en stand-by
control panel in standby



panneau éclairé
control panel on



4 secondes
4 seconds

marche/arrêt du
panneau

activation/deactivation of
the control panel

2.1. CERTAINES INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le panneau est équipé d'un écran à 4 chiffres et 8 touches : SET, UP, DOWN, DÉGIVRAGE, AUXILIAIRE ET ON/STAND-BY – STÉRILISATEUR ET ÉCLAIRAGE.

Le panneau peut avoir trois conditions différentes :

- **éclairé** = le panneau est alimenté et éclairé. L'écran affiche la température de la cellule, sauf durant le dégivrage, quand il affichera la température établie avant l'activation du dégivrage ou la valeur de T° du point de consigne + 4 °C
- **stand-by** = le panneau est alimenté mais éteint.
- **éteint** = le panneau n'est pas alimenté.

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

2.2. ALLUMER ET ÉTEINDRE LE PANNEAU

- 26 ► **1** Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
- 2** Maintenir la touche « ON/STAND-BY » appuyée 2 secondes : la LED « on/stand-by » s'éteindra ou s'allumera.
- +** Lorsqu'il est alimenté, le panneau propose à nouveau la condition dans laquelle il se trouvait à la coupure de l'alimentation. Par exemple, si le panneau est éclairé et qu'une coupure de courant se produit, quand l'alimentation est rétablie le panneau reprend la condition « éclairé ».

2.1. GENERAL INFORMATION

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

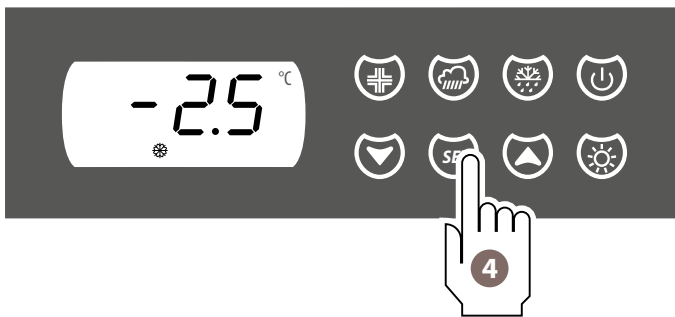
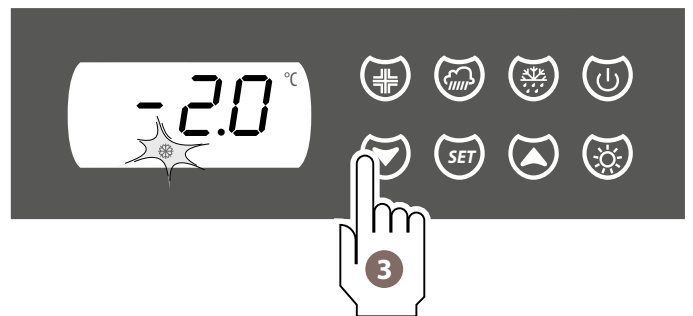
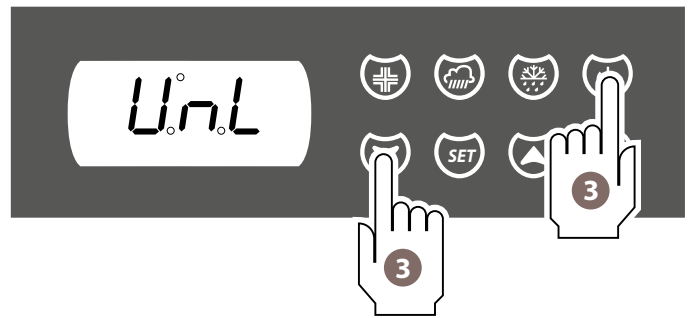
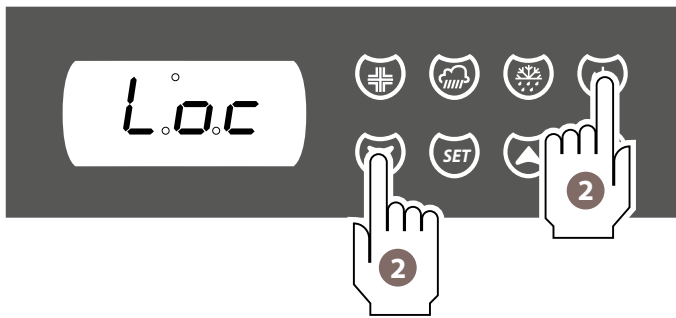
The control panel can be:

- **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 secondes
4 seconds

2.3. VERROUILLER OU DÉVERROUILLER LE CLAVIER

- 27 ► 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
- 2 Pour verrouiller le clavier, maintenir les touches « **DOWN** » et « **ON/STAND-BY** » appuyées simultanément pendant 1 seconde : l'écran affichera « Loc ».
- 3 Pour déverrouiller le clavier, maintenir les touches « **DOWN** » et « **ON/STAND-BY** » appuyées simultanément pendant 1 seconde : l'écran affichera « UnL ».

2.4. PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE TRAVAIL

- 28 ► 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
- 2 Appuyer sur la touche « **SET** » : la LED « compresseur » clignotera.
- 3 Appuyer, dans les 15 secondes qui suivent, les touches « **UP** » ou « **DOWN** » jusqu'à programmer la température souhaitée (ex. +1 °C).
- 4 Pour mémoriser la température programmée, appuyer à nouveau sur la touche « **SET** » : la LED « compresseur » s'éteindra.

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

2.5. ACTIVER OU DÉACTIVER LA FONCTION OVERCOOLING

+

La fonction Overcooling permet de baisser rapidement la température à l'intérieur de la cellule : elle est particulièrement utile pour introduire dans l'appareil de grandes quantités d'aliments au même moment.

+

Durant la fonction Overcooling la température d'exercice baisse d'environ 10 °C pour le délai programmé en usine. Durant la fonction Overcooling le dégivrage n'est jamais activé mais renvoyé à la fin de la fonction.

- 29 ► 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
- 2 Maintenir la touche « **UP** » appuyée pendant 4 secondes : la LED « Overcooling » s'éclaire et la fonction démarrera.

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

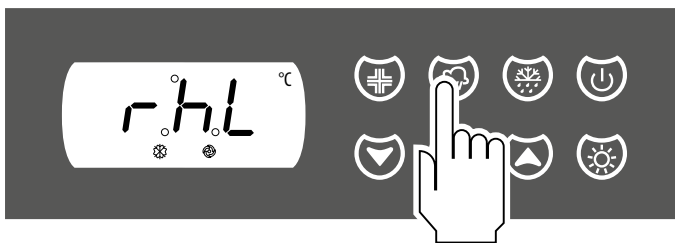
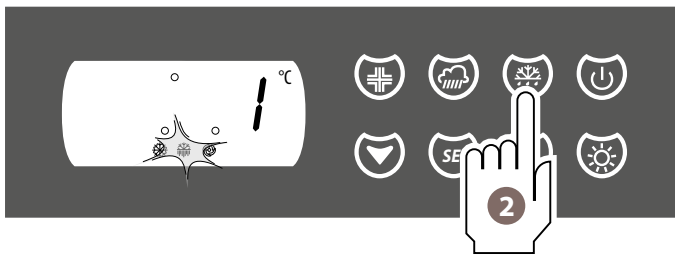
+

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.

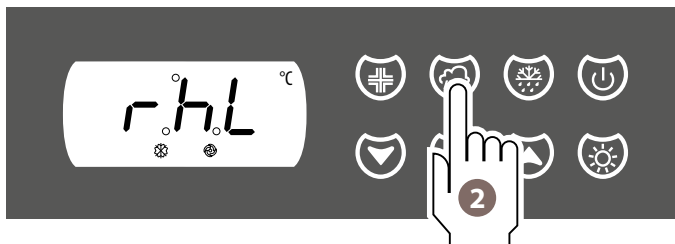
+

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.

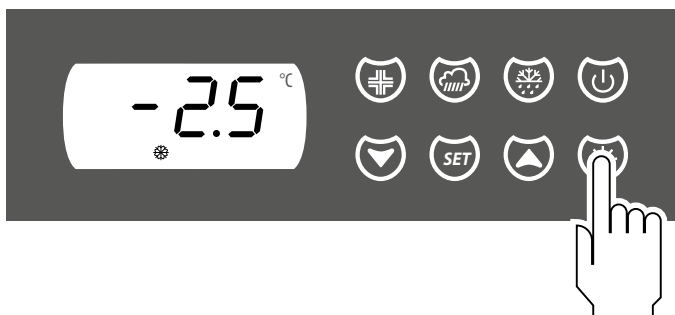
- 29 ► 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
- 2 Press and hold the "**UP**" key for 4 seconds: the "Overcooling" LED switches on and the function starts.



Indique si la machine fonctionne en haute ou basse humidité relative.
 Displays whether the appliance is running at high or low relative humidity.



4 secondes
 4 seconds



2.6. ACTIVER UN DÉGIVRAGE MANUEL

+ La fonction de dégivrage manuel peut être activée uniquement quand la température à l'évaporateur est inférieure à celle de fin de dégivrage (5 °C). Un dégivrage manuel est conseillé tous les mois ou plus fréquemment si de la glace se forme sur les parois. La présence de glace limite les performances de l'appareil.

- 30 ▶**
- 1** Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2** Maintenir la touche « **DÉGIVRAGE** » appuyée pendant 4 secondes : la LED « Dégivrage » s'éclaire et la fonction démarrera.

2.7. PROGRAMMER LE FONCTIONNEMENT À BAS OU HAUT POURCENTAGE D'HUMIDITÉ

+ L'appareil peut fonctionner à haut ou bas pourcentage d'humidité, en appuyant rapidement sur la touche « **HUMIDITÉ** » il est possible de comprendre comment la machine travaille à cet instant. Si, après la pression de la touche, l'écran affiche :
rhH = la machine fonctionne à **haut** pourcentage d'humidité relative, c'est-à-dire que le ventilateur de l'évaporateur sera toujours éclairé ;
rhL = la machine fonctionne à **bas** pourcentage d'humidité relative, c'est-à-dire que le ventilateur de l'évaporateur fonctionne uniquement quand le compresseur est en marche.

- 31 ▶** Pour changer le mode de travail, c'est-à-dire passer de haut à bas pourcentage :
- 1** Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2** Maintenir la touche « **HUMIDITÉ** » appuyée pendant 4 secondes, l'écran affichera :
 - « **rhL** » si la machine fonctionne à **bas** pourcentage d'humidité relative ;
 - « **rhH** » si la machine fonctionne à **haut** pourcentage d'humidité relative.
 - 3** Pour changer le type de fonctionnement, appuyer de nouveau sur la touche « **HUMIDITÉ** ». Pour quitter la fonction, appuyer sur n'importe quelle touche.

2.8. ÉCLAIRER LA LUMIÈRE (SI PRÉSENTE)

- 32 ▶** Appuyer sur la touche pour éclairer ou éteindre la lumière, si présente sur l'appareil.

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.

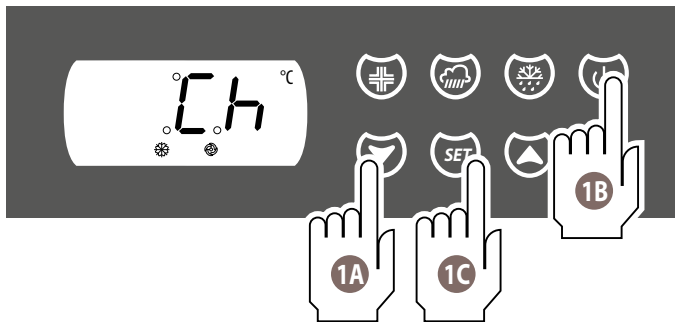
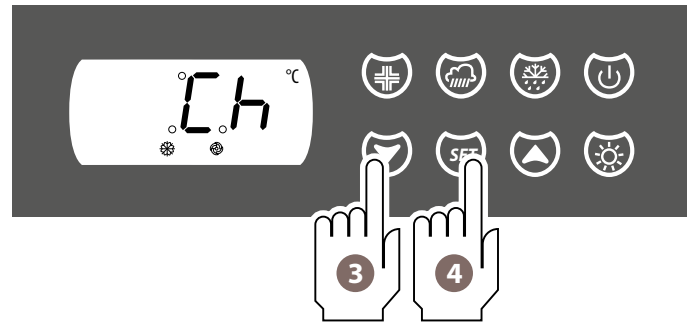
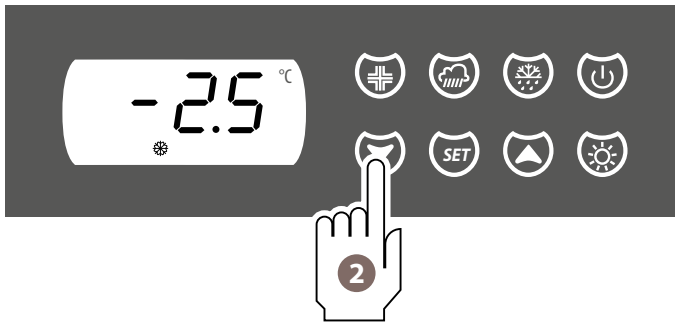
2.7. SETTING THE LOW OR HIGH HUMIDITY PERCENTAGE FUNCTION

+ 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. STÉRILISATION (EN OPTION)

+ Le cycle de stérilisation doit être activé **sans aliments à l'intérieur**. S'il est activé, il injecte cycliquement à l'intérieur de l'appareil un mélange d'air et d'ozone qui élimine les mauvaises odeurs et tue éventuellement les bactéries.

En appuyant brièvement sur la touche « **STÉRILISATION** » il est possible de comprendre comment la machine travaille à cet instant.

Si, après la pression de la touche, l'écran affiche :

ON = le cycle de stérilisation est activé

OFF = le cycle de stérilisation est désactivé.

Le cycle de stérilisation activé dure tant que la touche OFF n'est pas appuyée.

- 33 ►** Pour changer le mode de travail, c'est-à-dire passer du mode de stérilisation activé au mode désactivé :
- 1** Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2** Maintenir la touche « **STÉRILISATION** » appuyée pendant 2 secondes.

2.10. COMPTE DES HEURES DE FONCTIONNEMENT DU COMPRESSEUR

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

2.10.1. Affichage des heures de fonctionnement

- 34 ►**
- 1** Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2** Maintenir la touche « **DOWN** » appuyée pendant 1 seconde, l'écran affiche la première option disponible.
 - 3** Appuyer sur la touche « **UP** » ou la touche « **DOWN** » jusqu'à sélectionner « CH ».
 - 4** Appuyer sur la touche « **SET** ».

2.10.2. Quitter la procédure

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

2.9. 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

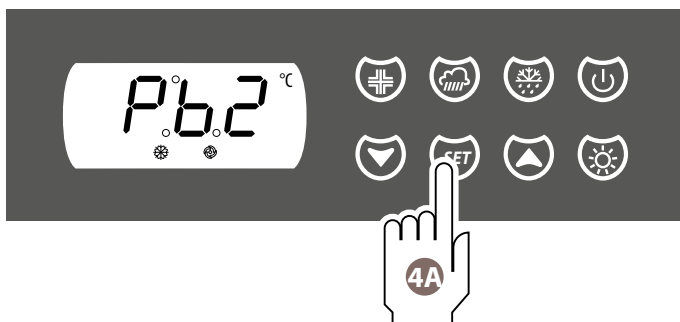
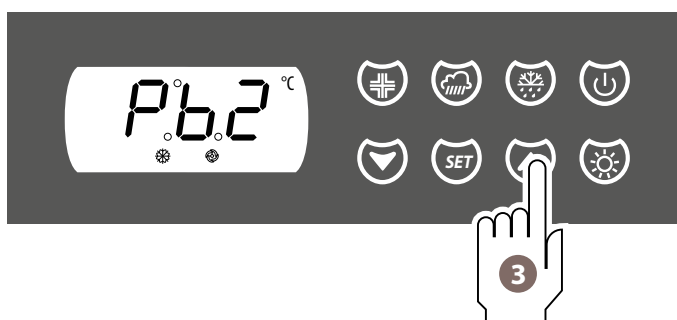
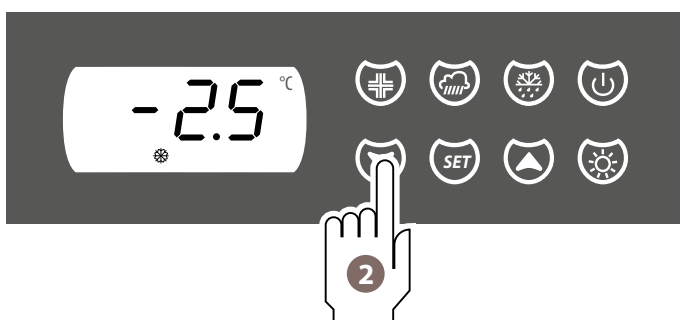
+ The control unit can save up to 9999 compressor operating hours. Once this number is reached, it will start flashing.

2.10.1. Displaying the operating hours

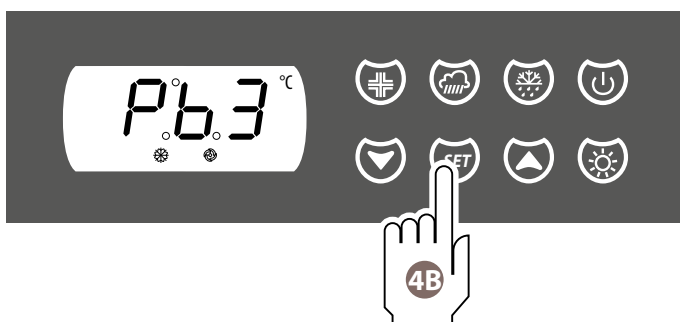
- 34 ►**
- 1** Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
 - 2** Press and hold the "**DOWN**" key for 1 second. The display shows the first item available.
 - 3** Press "**UP**" or "**DOWN**" until you select "CH".
 - 4** Press "**SET**".

2.10.2. Exiting the procedure

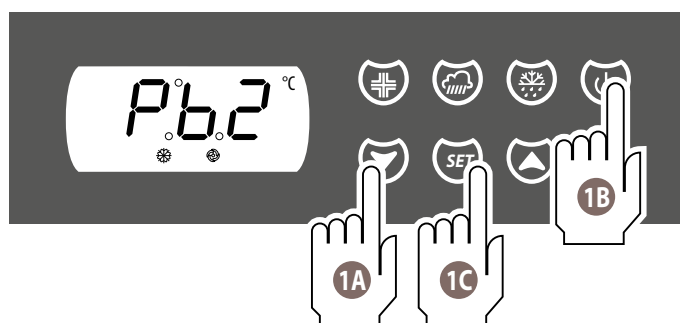
- 35 ►** There are four ways to exit the procedure:
- 1A** Press "**UP**" or "**DOWN**" until the display shows the cell temperature.
 - 1B** Press "**ON/STAND-BY**".
 - 1C** Press "**SET**".
 - 1D** Do not carry out any operation for 60 sec.



Si l'écran affiche le message **Pb2** en appuyant sur la touche « SET » la température du **ÉVAPORATEUR** s'affiche.
 If the display shows **Pb2**, press "SET" to display the **EVAPORATOR** temperature.



Si l'écran affiche le message **Pb3** en appuyant sur la touche « SET » la température du **CONDENSATEUR** s'affiche.
 If the display shows **Pb3**, press "SET" to display the **CONDENSER** temperature.



2.11. AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'ÉVAPORATEUR ET DU CONDENSATEUR

2.11.1. Afficher les températures de l'évaporateur et/ou du condensateur :

- 36 ►
- 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2 Maintenir la touche « **DOWN** » appuyée pendant 1 seconde, l'écran affiche la première option disponible.
 - 3 Appuyer sur la touche « **UP** » ou sur la touche « **DOWN** » jusqu'à sélectionner « Pb2 » pour l'évaporateur « Pb3 » pour le condensateur.
 - 4 Appuyer sur la touche « **SET** ».

2.11.2. Quitter la procédure

Il existe quatre méthodes, toutes valables :

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

2.12. REGISTRE HACCP

Si le panneau est éclairé, il est en mesure de mémoriser jusqu'à 3 alarmes HACCP. Pour chacune d'elle, il est possible de connaître les informations suivantes :

- la **valeur critique**, c'est-à-dire la valeur en dessous / au-dessus de laquelle l'alarme se déclenche ;
- la **durée de l'alarme** (de 1 minute à 99 heures et 59 minutes)
- le **type d'alarme** déclenché :
 - AL (alarme de basse température)
 - AH (alarme de haute température)
 - id (alarme entrée microrupteur porte)

Autres précisions :

- quand la cause ayant provoqué l'alarme disparaît, l'écran reprend le fonctionnement normal ;
- les codes sont affichés dans l'ordre indiqué dans le tableau ;
- Le panneau actualise les informations concernant les alarmes uniquement si la valeur critique de la nouvelle alarme est plus grave que celle mémorisée ou à condition que les informations ont déjà été affichées ;
- si l'instrument est éteint, aucune alarme ne sera mémorisée.

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.

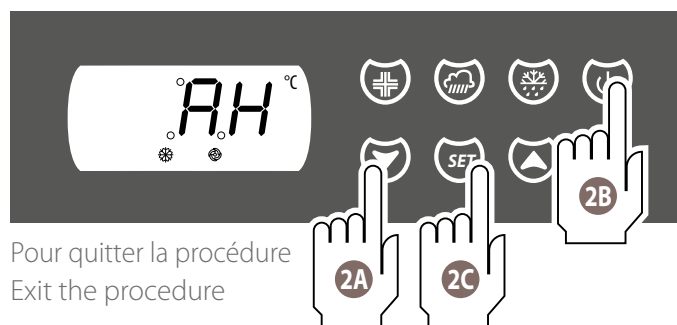
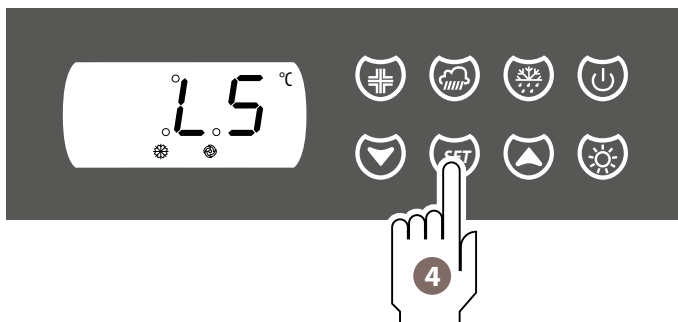
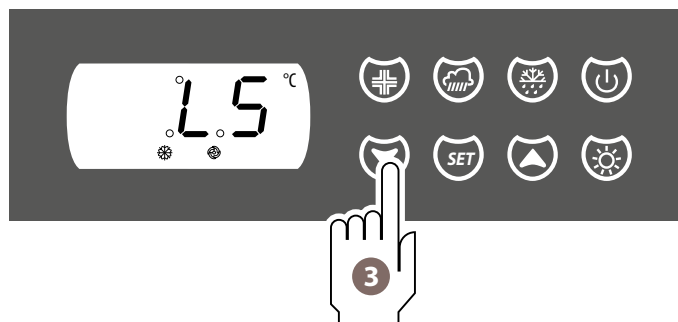
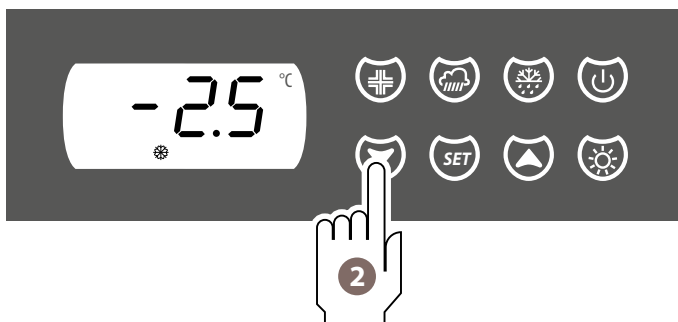
2.12. HACCP REGISTER

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

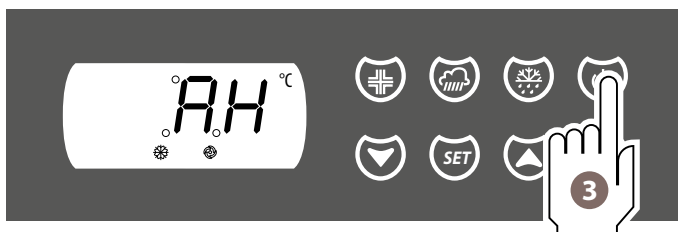
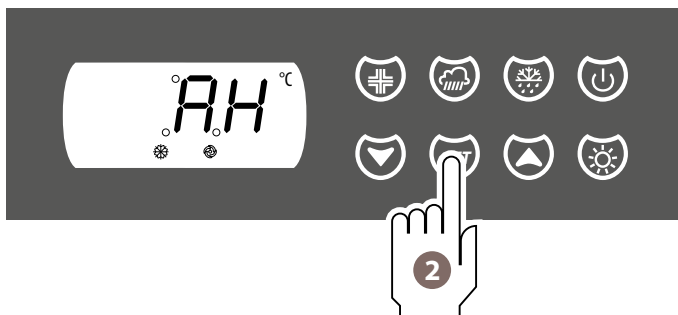
- the **critical value**, meaning the value below or above which the alarm is triggered;
- the **alarm duration** (from 1 minute to 99 hours and 59 minutes)
- the **type of alarm** triggered:
 - AL (low temperature alarm)
 - AH (high temperature alarm)
 - id (door switch alarm)

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.



Pour quitter la procédure
Exit the procedure



2.12.1. Accéder au registre HACCP

- 38 ► 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
- 2 Maintenir la touche « **DOWN** » appuyée pendant 1 seconde, l'écran affiche la première option disponible.
- 3 Appuyer sur la touche « **UP** » ou la touche « **DOWN** » jusqu'à sélectionner « **LS** ». Si l'instrument n'a aucune alarme en mémoire, l'option « **LS** » ne sera pas affichée.
- 4 Appuyer et relâcher la touche « **SET** » : l'écran affiche le code de la dernière alarme.

2.12.2. Afficher les autres alarmes déclenchées

- 39 ► 1 Appuyer sur la touche « **UP** » ou la touche « **DOWN** » pour faire défiler toutes les alarmes déclenchées. Écran affiche un maximum de trois alarmes.

2.12.3. Afficher les informations d'une alarme

- 40 ► 1 Afficher à l'écran d'alarme dont on souhaite avoir plus d'informations (ex. AH) comme expliqué au point précédent.
- 2 Appuyer sur la touche « **SET** » : la LED HACCP arrêtera de clignoter pour rester éclairée et l'écran affichera toutes les informations à la suite, pendant une seconde environ.

Ci-après, un exemple permettant d'expliquer plus clairement le concept.

Écran :	Description
8,0	la valeur critique est de 8,0 °C / 8 °F
dur	durée de l'alarme :
h01	l'alarme a duré 1 h
n15	l'alarme a duré 1 h et 15 min
AH	type d'alarme

- 3 Pour quitter l'affichage des informations d'une alarme, appuyer et relâcher la touche « **ON/STAND-BY** » : l'écran affichera l'alarme sélectionnée (dans l'exemple « AH »).

2.12.4. Pour quitter la procédure

- 39 ► 1 Sortir de la succession d'informations comme expliqué au point précédent.
- Il existe trois méthodes, toutes valables :
- 2A Appuyer sur la touche « **UP** » ou la touche « **DOWN** » jusqu'à ce que l'écran affiche la température de la cellule.
- 2B Appuyer sur la touche « **ON/STAND-BY** ».
- 2C N'effectuer aucune opération pendant 60 s.

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.

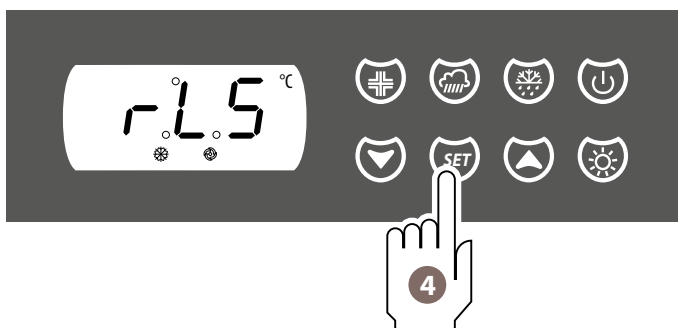
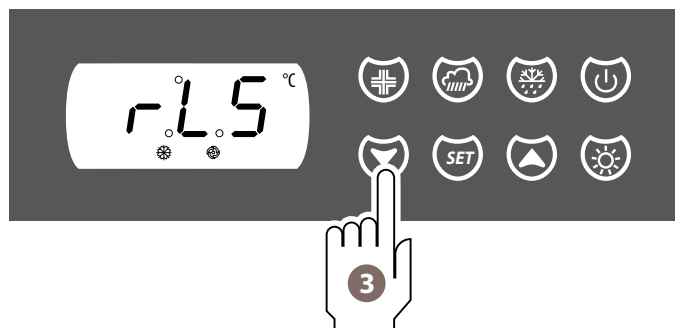
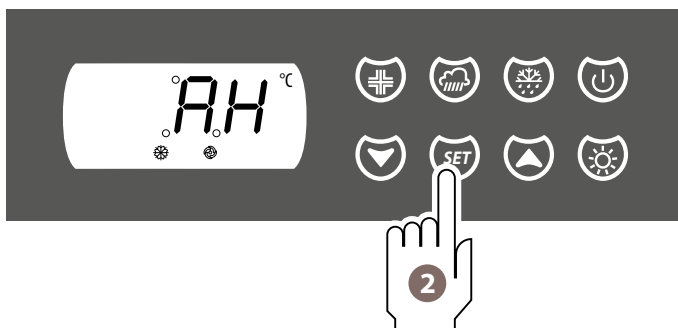
2.12.5. Effacer les alarmes HACCP

- 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
- 2 Maintenir la touche « **DOWN** » appuyée pendant 1 seconde, l'écran affiche la première option disponible.
- 3 Appuyer sur la touche « **UP** » ou la touche « **DOWN** » jusqu'à sélectionner « rLS ». Si l'instrument n'a aucune alarme en mémoire, l'option « rLS » ne sera pas affichée.
- 4 Maintenir la touche « **SET** » appuyée pendant 4 secondes : l'écran affiche le message « - - - - » en clignotant pendant quelques secondes et la LED HACCP s'éteindra, après quoi l'instrument quittera la procédure : les alarmes ont été effacées.

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. AIDE AU DÉPANNAGE

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

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

2.13.1. Alarmes HACCP

	Type d'alarme	Résolution
AL	Alarme de basse température : la température à l'intérieur de la cellule a une valeur basse de 10 °C par rapport à la température de travail programmé pour un délai supérieur à 60 minutes.	Contactez le service après-vente.
AH	Alarme de haute température : la température à l'intérieur de la cellule a une valeur haute que 10 °C par rapport à la température de travail programmé pour un délai supérieur à 60 minutes.	Vérifier que la porte n'est pas restée accidentellement ouverte et que la température ambiante excessive (par exemple, la proximité d'appareils chauds). Si l'alarme persiste, contactez le service après-vente.
id	Alarme entrée microrupteur porte : l'entrée du microrupteur est restée activée pendant plus de 1 minute.	Vérifier que la porte n'est pas restée accidentellement ouverte. Si l'alarme persiste, contactez le service après-vente.

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

2.13.2. Autres alarmes

Pr1	Erreur sonde cellule	Contactez le service après-vente
Pr2	Erreur sonde évaporateur	
Pr3	Erreur sonde condenseur	

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	

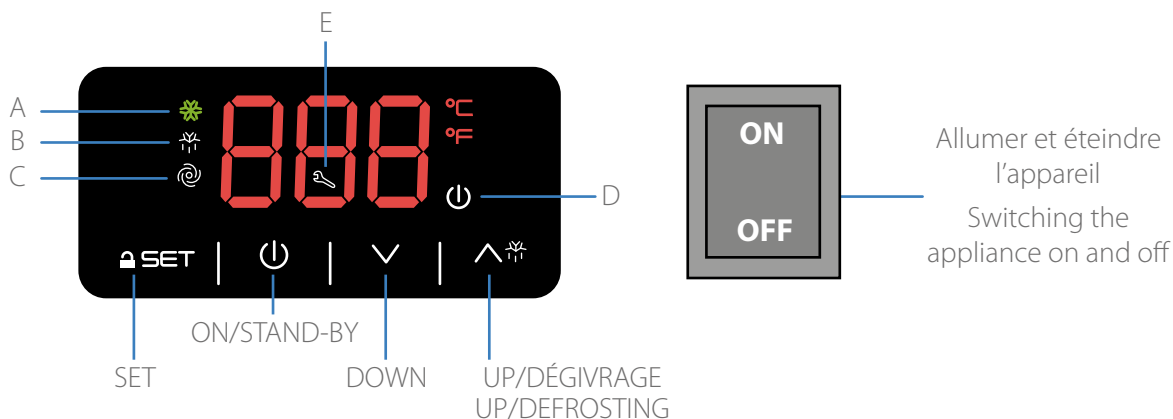
2.13.3. Autres condensateurs/compresseur

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

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

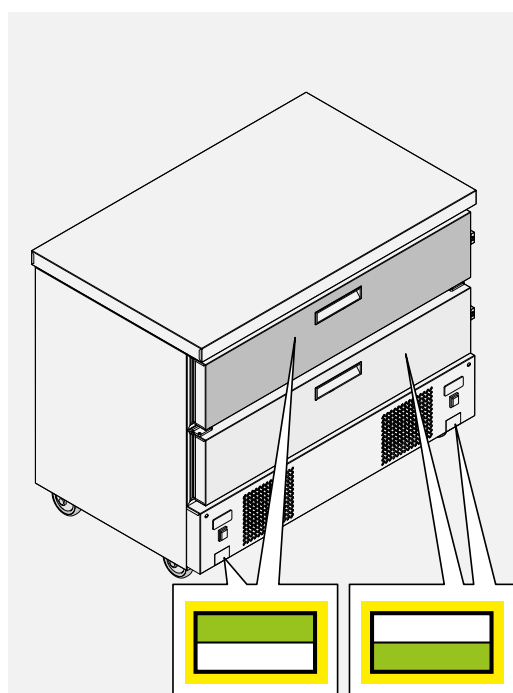


- A:** éclairé, il indique que le compresseur est alimenté. S'il clignote, il indique que le point de consigne de la cellule est en cours de modification ou qu'une protection du compresseur s'est déclenchée.
- B:** éclairé, il indique que le dégivrage, la phase de pré-égouttement ou la phase d'égouttement et en cours. S'il clignote, il indique que le dégivrage a été lancé mais qu'une protection du compresseur s'est déclenchée ou bien que le compresseur est éclairé jusqu'à l'obtention de la température minimale pour l'activation du dégivrage.
- C:** éclairé, il indique que le ventilateur de l'évaporateur est alimenté. S'il clignote, il indique que l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur (si prévu) est en cours (par exemple le dégivrage).
- D:** éclairé, il indique que la centrale de contrôle et alimentée mais en veille.
- E:** éclairé, il indique que le compresseur a fonctionné le nombre d'heures programmées et que l'entretien de la part d'un technicien qualifié pour le nettoyage du condensateur et le contrôle du fonctionnement s'impose.


- 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 standby.
- 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.

+ Données techniques du tableau ► **Données techniques du panneau LINEAR/FRESH page 17**

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



MODÈLE À DOUBLE TIROIR : chaque tiroir est contrôlé par un panneau de commandes et un interrupteur dédié. Une plaque signalétique située sous le panneau de commandes indique le tiroir contrôlé :

 panneau et interrupteur de gauche sont dédiés au tiroir supérieur ;

 panneau et interrupteur de droite sont dédiés au tiroir inférieur.

De cette manière, la température de chaque tiroir peut être réglée indépendamment, par exemple, il est possible de régler le tiroir supérieur avec une température positive et le tiroir inférieur avec une température négative ou vice versa.

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:

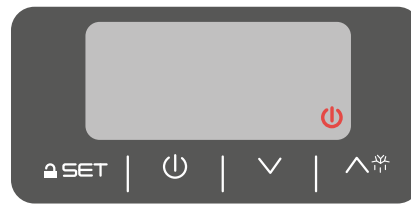
 the left-hand panel and switch are for the top drawer;

 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.



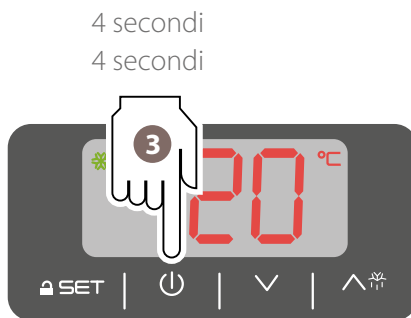
panneau éteint
control panel off



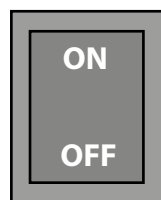
panneau en stand-by
control panel in standby



panneau éclairé
control panel on



4 secondi
4 secondi
marche/arrêt du panneau
activation/deactivation of the control panel



Allumer et éteindre
l'appareil
Switching the
appliance on and off



clavier verrouillé
locking the keypad



clavier déverrouillé
unlocking the keypad

3.1. CERTAINES INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le panneau est équipé d'un écran à 3 chiffres et 4 touches : SET, UP, DOWN, ON/STAND-BY/DÉGIVRAGE

Le panneau peut avoir trois conditions différentes :

- **éclairé** = le panneau est alimenté et éclairé. L'écran affiche la température de la cellule, sauf durant le dégivrage, quand il affichera la température établie avant l'activation du dégivrage ou la valeur de T° du point de consigne + 4 °C.
- **stand-by** = le panneau est alimenté mais éteint.
- **éteint** = le panneau n'est pas alimenté.

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

3.2. ALLUMER ET ÉTEINDRE LE PANNEAU

42 ▶ 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).

2 Maintenir la touche « **ON/STAND-BY** » appuyée 4 secondes : la LED « on/stand-by » s'éteindra ou s'éclairera.

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

3.3. VERROUILLER OU DÉVERROUILLER LE CLAVIER

43 ▶ 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).

2 Pour verrouiller le clavier il ne faut pas l'utiliser pendant au moins 30 secondes : l'écran affiche le message « Loc » pendant 1 s et le clavier se déverrouillera automatiquement.

3 Pour débloquer le clavier, toucher une quelconque touche pendant 1 seconde : l'écran affiche le message « 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.

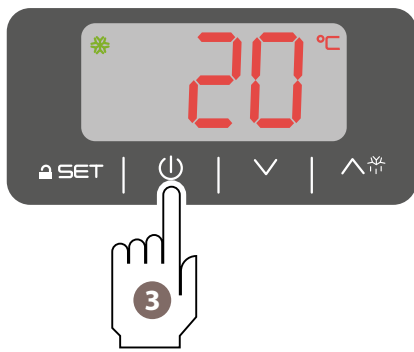
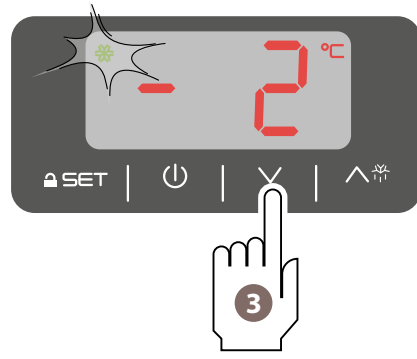
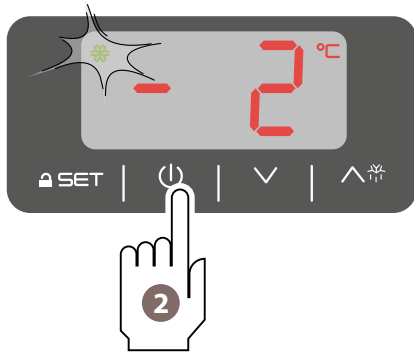
+ When it is powered, the control panel resumes the same condition as when it was disconnected. For example, if the appliance is on when a blackout occurs, it resumes the same condition as soon as the power supply is restored.

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. PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE TRAVAIL

- 44 ▶
- 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2 Appuyer sur la touche « **SET** » : la LED « compresseur » clignotera.
 - 3 Appuyer, dans les 15 secondes qui suivent, les touches « **UP** » ou « **DOWN** » jusqu'à programmer la température souhaitée (ex. +1 °C).
 - 4 Pour mémoriser la température programmée, appuyer à nouveau sur la touche « **SET** » : la LED « compresseur » s'éteindra.

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

3.5. ACTIVER UN DÉGIVRAGE MANUEL


- +
- La fonction de dégivrage manuel peut être activée uniquement quand la température à l'évaporateur est inférieure à celle de fin de dégivrage (5 °C). Un dégivrage manuel est conseillé tous les mois ou plus fréquemment si de la glace se forme sur les parois. La présence de glace limite les performances de l'appareil.

- 45 ▶
- 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2 Maintenir la touche « **UP/DÉGIVRAGE** » appuyée pendant 4 secondes : la LED « Dégivrage » s'éclaire et la fonction démarrera.

REMARQUE : Sur les modèles dotés de tiroirs, le dégivrage manuel ne peut pas être activé par l'intermédiaire de l'afficheur.

Pour effectuer un dégivrage manuel :

- éteindre l'appareil ;
- extraire le(s) tiroir(s) (voir la page **73**) ;
- positionner des chiffons ou des éponges pour absorber l'eau du dégivrage. S'il y a beaucoup de glace, il est possible d'évacuer l'eau qui se dépose sur le fond vers l'extérieur et de la recueillir dans un récipient

 **ATTENTION** : l'eau NE doit PAS entrer en contact avec le panneau de commandes.

Après environ 2/3 heures, le dégivrage des parois devrait être terminé.

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.

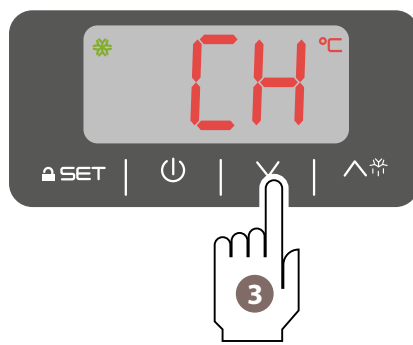
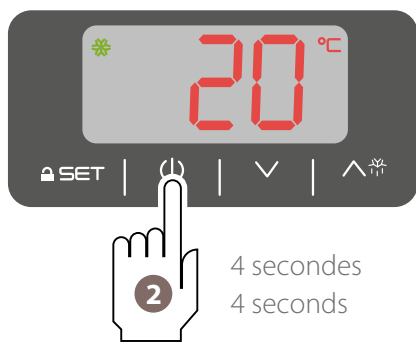
To activate the manual defrosting function:

- 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

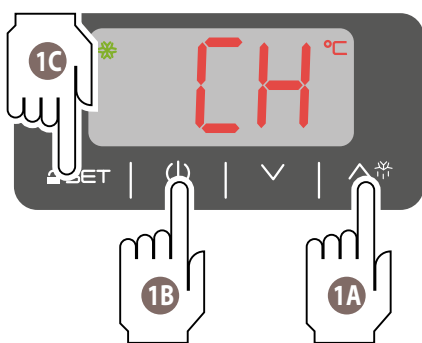
 **WARNING**: The control panel must NOT come into contact with water.

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

46



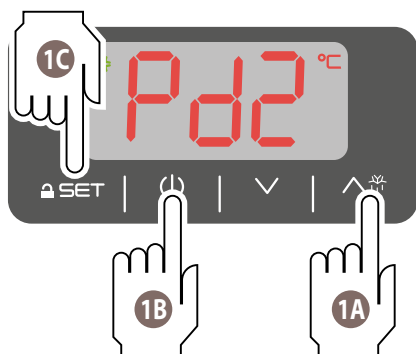
47



48



49



3.6. COMPTE DES HEURES DE FONCTIONNEMENT DU COMPRESSEUR

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

3.6.1. Affichage des heures de fonctionnement

- 34 ▶
 - 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2 Maintenir la touche « **DOWN** » appuyée pendant 4 secondes, l'écran affiche la première option disponible.
 - 3 Appuyer sur la touche « **UP/DÉGIVRAGE** » ou la touche « **DOWN** » jusqu'à sélectionner « CH ».
 - 4 Appuyer sur la touche « **SET** ».

3.6.2. Quitter la procédure

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

3.7. AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'ÉVAPORATEUR ET DU CONDENSATEUR

3.7.1. Afficher les températures de l'évaporateur et/ou du condensateur :

- 36 ▶
 - 1 Contrôler que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune autre fonction n'est en cours (par exemple un dégivrage).
 - 2 Maintenir la touche « **DOWN** » appuyée pendant 4 secondes, l'écran affiche la première option disponible.
 - 3 Appuyer sur la touche « **UP/DÉGIVRAGE** » ou sur la touche « **DOWN** » jusqu'à sélectionner « Pb2 » pour l'évaporateur « Pb3 » pour le condensateur.
 - 4 Appuyer sur la touche « **SET** ».

3.7.2. Quitter la procédure

Il existe quatre méthodes, toutes valables :

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

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. AIDE AU DÉPANNAGE

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

3.8.1. Alarmes HACCP

	Type d'alarme	Résolution
AL	Alarme de basse température : la température à l'intérieur de la cellule a une valeur basse de 10 °C par rapport à la température de travail programmé pour un délai supérieur à 60 minutes.	Contactez le service après-vente.
AH	Alarme de haute température : la température à l'intérieur de la cellule a une valeur haute que 10 °C par rapport à la température de travail programmé pour un délai supérieur à 60 minutes.	Vérifier que la porte n'est pas restée accidentellement ouverte et que la température ambiante excessive (par exemple, la proximité d'appareils chauds). Si l'alarme persiste, contactez le service après-vente.
id	Alarme entrée microinterrupteur porte : l'entrée du microinterrupteur est restée activée pendant plus de 1 minute.	Vérifier que la porte n'est pas restée accidentellement ouverte. Si l'alarme persiste, contactez le service après-vente.

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

3.8.2. Autres alarmes

Pr1	Erreur sonde cellule	Contactez le service après-vente
Pr2	Erreur sonde évaporateur	

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	



ENTRETIEN

Section dédiée aux opérateurs

MAINTENANCE







Section reserved to users









p. 69 Nettoyage et entretien
Cleaning and maintenance

p. 75 Service après-vente
After-sales centre

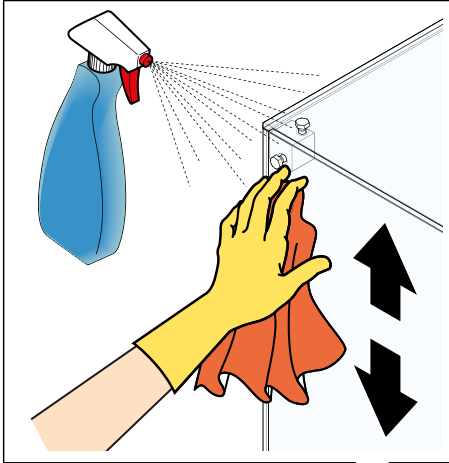
1.1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

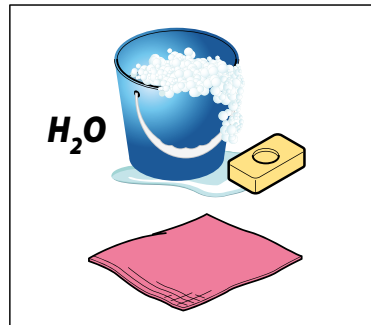
1.1. SAFETY PRECAUTIONS

-  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.

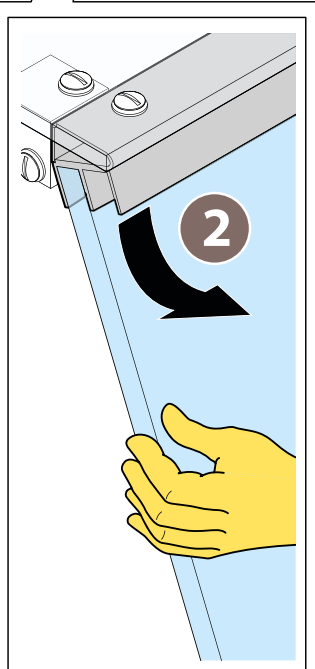
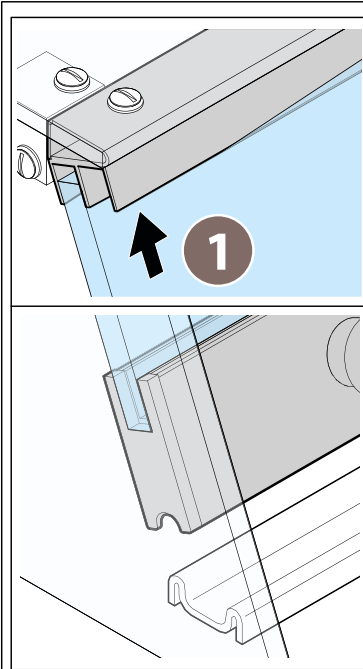
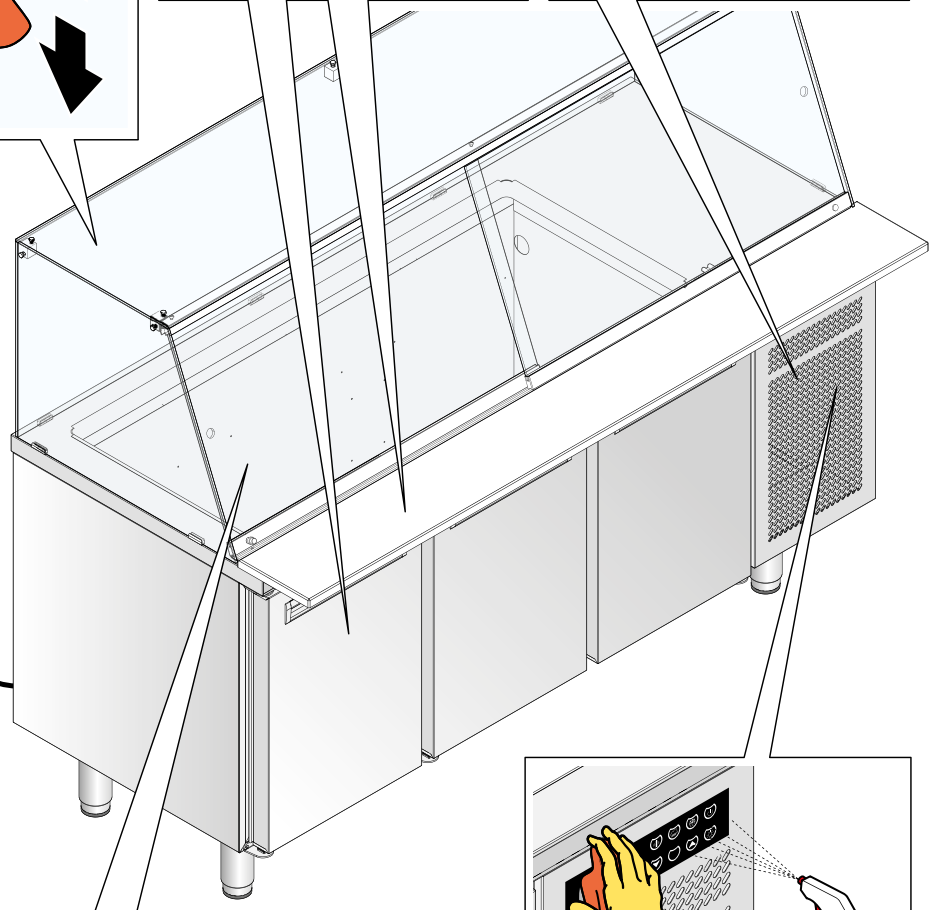
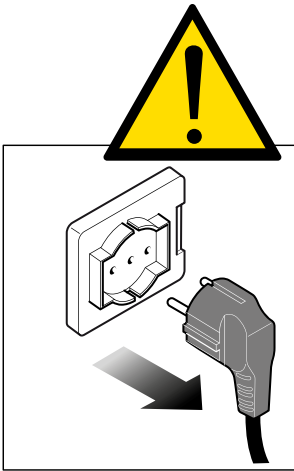
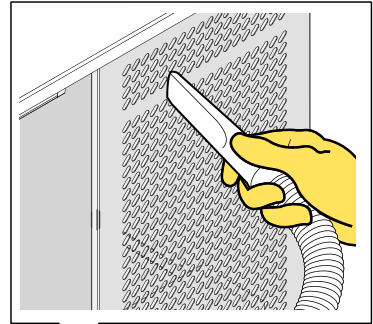
50



51



52



53



Sur demande, le fabricant peut fournir un filtre amovible pour remplacer le panneau ajouré pour faciliter les opérations de nettoyage.

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

1.2. NETTOYAGE ORDINAIRE

1.2.1. Nettoyage des vitres et des portes en plexiglas

- 50 ► Nettoyer les vitres avec un chiffon doux imbibé d'eau et de savon. Pour le nettoyage, **éviter absolument** les chiffons ou les éponges abrasives ou pointues, les détergents abrasifs, agressifs ou l'alcool. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de démonter les portes comme indiqué en figure.

1.2.2. Nettoyage des surfaces en acier et de l'intérieur du compartiment réfrigéré

- 51 ► Utiliser un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon ou des produits spécifiques pour l'acier. Rincer et sécher. Nettoyer **quotidiennement** les compartiments réfrigérés de l'appareil pour maintenir les niveaux élevés d'hygiène et les performances de l'appareil.
Vérifier que l'eau contenue dans le bac de récupération de l'eau de condensation sous le condensateur ne stagne pas trop longtemps. Si tel est le cas, contacter le fabricant pour trouver une solution.

1.2.3. Nettoyage des fissures du compartiment du groupe compresseur

- 52 ► Nous conseillons, tous les 30 jours, d'aspirer la poussière accumulée sur les fissures du compartiment du groupe compresseur. Ceci est extrêmement important pour maintenir des niveaux élevés d'hygiène et les prestations de l'appareil.

1.2.4. Nettoyage du panneau de commande

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

1.2. 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

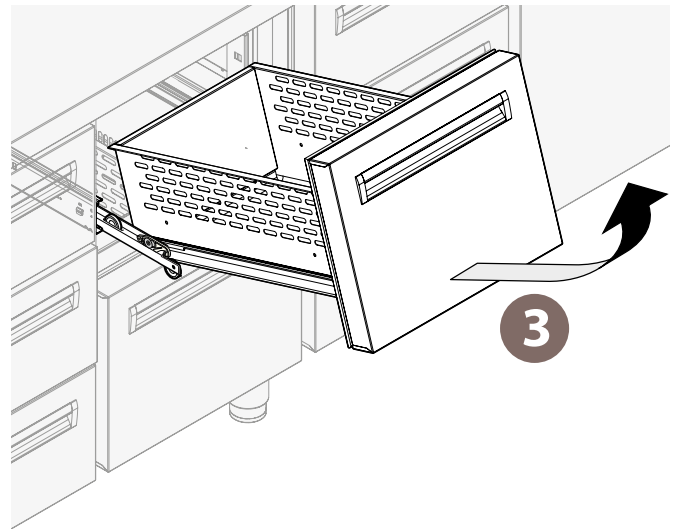
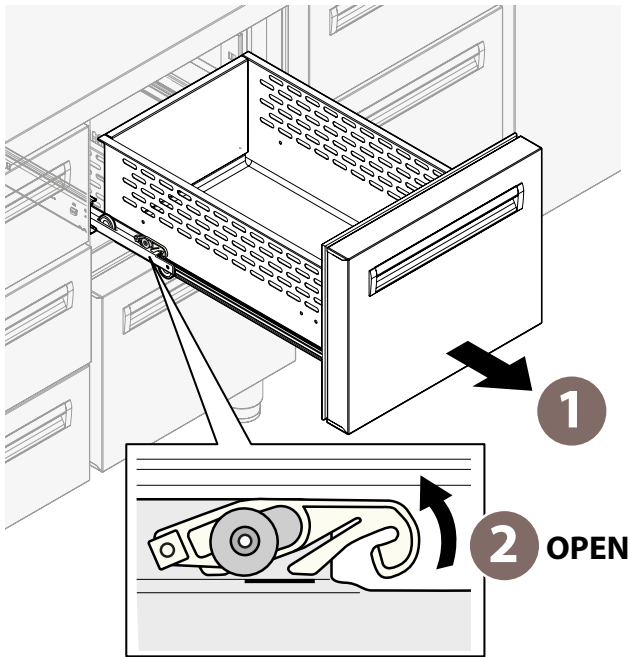
- 52 ► Vacuum the dust that has accumulated in the compressor compartment slits approximately once a month. This is very important to maintain hygiene and performance.

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 Démontage du tiroir

Removing the drawer

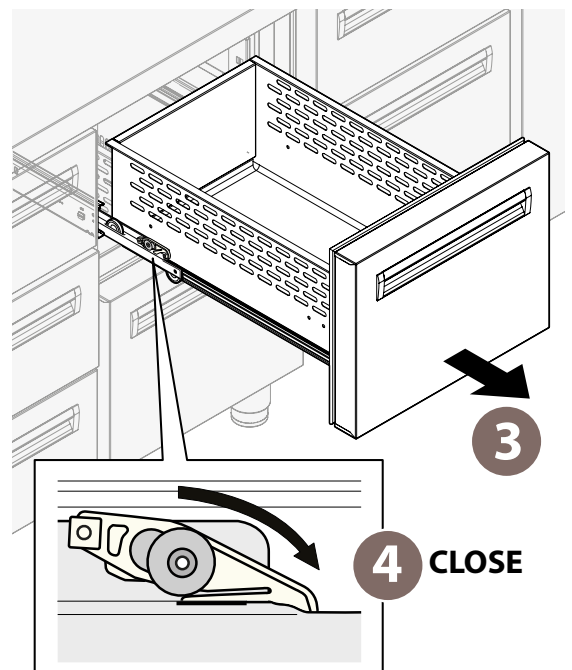
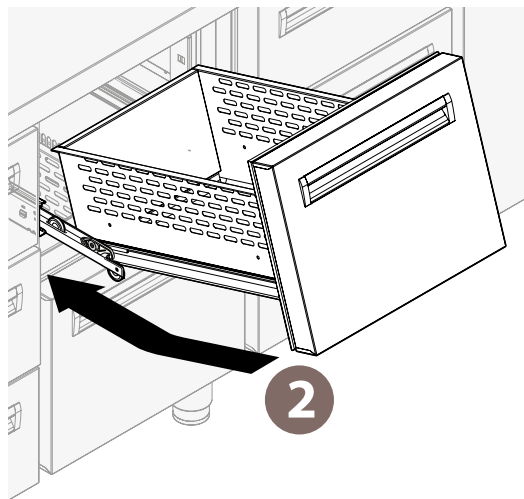
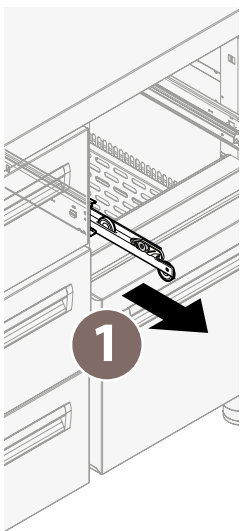


Soulever la cale blanche pour débloquer l'extraction du tiroir. Cette opération n'est pas faisable sur les tables réfrigérées pizzeria.

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

55 Remontage du tiroir

Reassembling the drawer



Baisser la cale blanche pour bloquer l'extraction du tiroir. Cette opération n'est pas faisable sur les tables réfrigérées pizzeria.

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

1.2.5. Nettoyage des tiroirs

Les tiroirs peuvent être complètement extraits ou les guides peuvent être démontés comme illustré en figure. Ceci permet de mieux nettoyer les espaces internes et du tiroir lui-même.

Démontage du tiroir

- 54 ►
- 1 Ouvrir intégralement le tiroir.
 - 2 Soulever la cale blanche jusqu'à la positionner comme illustré en figure.
 - 3 Extraire le tiroir en le soulevant.

Montage du tiroir

- 55 ►
- 1 Ouvrir intégralement les guides de droite et de gauche.
 - 2 Enfiler le tiroir dans les guides en l'inclinant pendant l'opération. Fermer intégralement le tiroir.
 - 3 Rouvrir le tiroir.
 - 4 Soulever la cale blanche jusqu'à la positionner comme illustré en figure.



Sur les tables réfrigérées « pizzeria », les tiroirs ne sont pas bloqués par la cale blanche. Pour les enlever, il suffit d'effectuer les opérations 1 et 3.

1.3. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

Au rétablissement, avant l'utilisation :

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

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

1.2.5. 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.

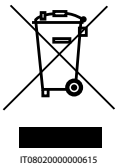
To ensure perfect use and safety conditions, we recommend having the appliance serviced and inspected at least once a year by an authorised service centre.

1.4. ÉLIMINATION À LA FIN DU CYCLE DE VIE

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

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

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



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

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

1.4.1. Informations sur l'élimination des déchets en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

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

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

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

1.4.3. Matériaux de fabrication

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

1.4. 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.

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

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

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

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

Numéro de série (S/N).....

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

Modèle.....

Model

Date du bordereau de transport.....

Date of the transport document.....

Numéro du bordereau de transport.....

Number of the transport document.....



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



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



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



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

56

données du fabricant
manufacturer data

numéro de série
serial number

modèle
model

code
code

alimentation
power supply

dégivrage
defrosting

réfrigérant
cooling gas

classe climatique
climatic class

gaz isolant
insulating gas

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

masse
mass

pression maximale du gaz
maximum gas pressure

num. confirmation de commande
order confirmation number

année de fabrication
year of manufacture

ACCESS TO AFINOX MANUALS

