

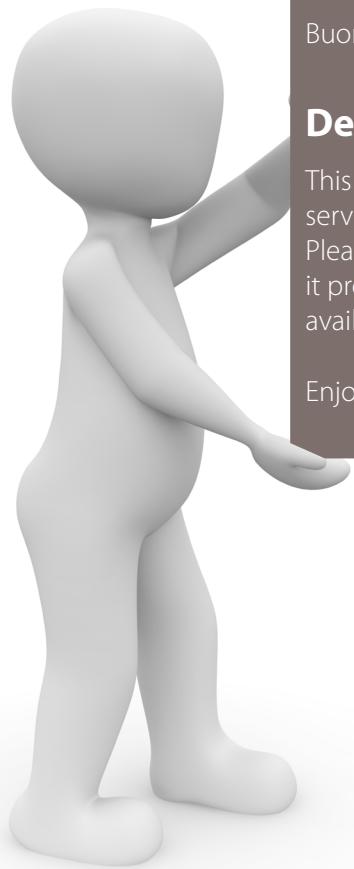
**MANUALE ISTRUZIONE
DROP-IN e BUFFET**
**INSTRUCTION MANUAL
DROP-IN and BUFFET
UNITS**



[Manuale installazione e utilizzatore](#)



[Installation and user manual](#)



Gentile installatore, gentile cliente

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

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

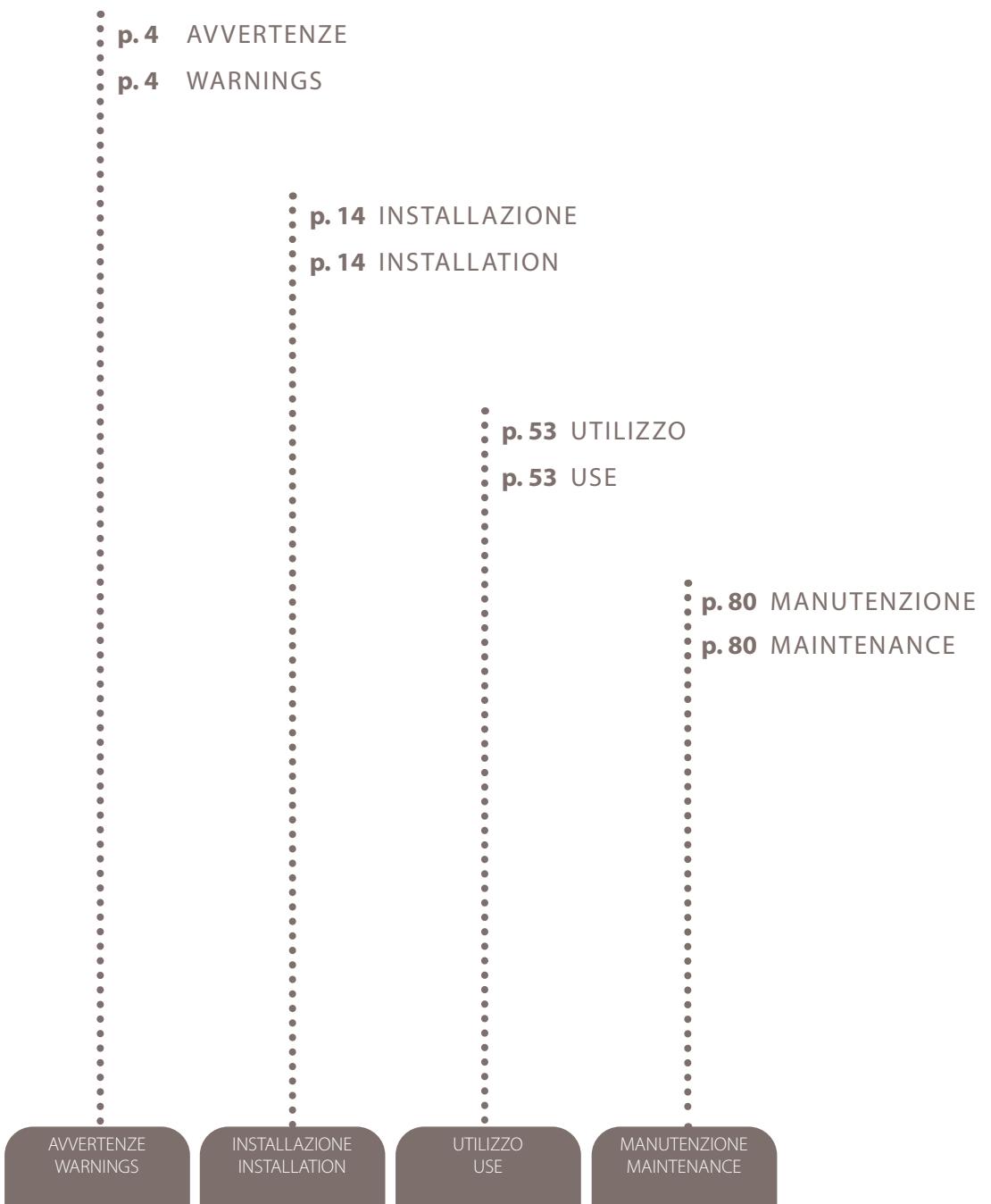
Buon lavoro

Dear Installer/Customer,

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

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

Enjoy!



AVVERTENZE

Parte dedicata ad installatori professionisti e qualificati, autorizzati dal Costruttore

WARNINGS

For professional, qualified and installers authorised by the manufacturer



1.1. AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE



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

⚠ Prima dell'installazione e della manutenzione straordinaria dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori.

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

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

⚠ Prima di installare l'apparecchiatura, verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.

⚠ Collegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, ordinaria e straordinaria.

⚠ Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.

⚠ Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.

⚠ La macchina non è stata progettata per essere installata in una atmosfera a rischio di esplosione. Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.

1.1. SAFETY INFORMATION FOR THE INSTALLER



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

⚠ Read this manual carefully before installing or servicing the appliance. Store this manual with care for future reference.

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

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

⚠ Make sure that the systems comply with the regulations in force in the user's country and the specifications on the rating plate before installing the appliance.

⚠ Unplug the appliance before performing any installation or special/routine maintenance operation.

⚠ Any work, tampering or modifications that are not specifically authorised and which do not comply with the instructions given in this manual shall invalidate the warranty.

⚠ Installation or maintenance that fails to respect the indications in this manual may cause damage, injury or fatal accidents.

⚠ This appliance has not been designed to be installed in a potentially explosive atmosphere. Do not store explosive substances, such as pressurised containers with flammable propellant, in this appliance.

- ⚠** Durante l'installazione dell'apparecchiatura non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro, utilizzare dispositivi di protezione personale (es. guanti, scarpe antinfortunistiche, ecc..), operare rispettando le norme relative alla sicurezza sul lavoro (es. non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi, ecc...).
- ⚠** L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali operare murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.
- ⚠** Prima dell'installazione verificare:
- che i locali di installazione siano idonei alla preparazione di alimenti;
 - che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola;
 - che sia già predisposto un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA) al quale collegare obbligatoriamente la macchina;
 - che sia predisposta una presa di corrente con collegamento a terra del tipo in uso nel paese di utilizzo nelle vicinanze dell'apparecchiatura;
 - la planarità della superficie di appoggio della macchina, soprattutto se montata su ruote.
- ⚠** SI RACCOMANDA L'IMPIEGO DI RICAMBI ORIGINALI. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.
- ⚠** Il trasporto dell'apparecchiatura deve essere effettuato con mezzi idonei al peso e all'ingombro della stessa e muniti di protezioni personali (DPI - guanti, scarpe anti-infortunistiche, ecc..).
- ⚠** Non capovolgere o adagiare l'apparecchiatura su un fianco per la manutenzione o il fissaggio dei piedi e/o delle ruote.
- ⚠** Le apparecchiature FREESTANDING su ruote non sono adatte ad installazioni esterne o nelle navi.
- ⚠** Do not transit or stay near the installation area if you are not authorised. Use personal protection equipment (e.g. gloves, accident-prevention shoes, etc.) and comply with the occupational safety and health standards in force (e.g. do not approach live parts with wet hands or bare feet, etc.).
- ⚠** The appliance must be easy to handle for special maintenance purposes. Make sure that any building work following installation (e.g. walls built, doors replaced with narrower models, renovation work) does not hinder movement.
- ⚠** Before installing the appliance, make sure that:
- the installation areas are suitable for preparing and processing food;
 - the facilities comply with the regulations in force in the user's country and with the rating plate;
 - a highly sensitive differential circuit breaker (30 mA) to which the appliance must be connected is installed;
 - a socket with a compliant earth connection is installed near the appliance;
 - the surface withstanding the appliance is flat, especially if the latter is mounted on wheels.
- ⚠** PLEASE USE ORIGINAL SPARE PARTS. The manufacturer declines any responsibility if non-original spare parts are used.
- ⚠** The appliance must be transported using lifting equipment suitable for its size and weight, and personal protective equipment (PPE - gloves, safety footwear, etc.) must be worn.
- ⚠** Do not turn the appliance upside down or lay it on its side for maintenance purposes or to fix the feet and/or wheels.
- ⚠** FREESTANDING appliances on wheels are not suitable for outdoor installations or on board ships.
- Please contact the manufacturer for specific accessories.
- ⚠** The power supply cable must be replaced only by a qualified and authorised technician. The cable must only be replaced with one with the same characteristics and a yellow/green earthing cable.

Rivolgersi al costruttore per gli accessori specifici.



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

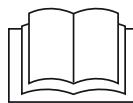


The packaging material is potentially dangerous and should be kept out of the reach of children and animals. Dispose of it properly according to local regulations.



Install the appliance in a constantly ventilated area.

1.2. SAFETY INFORMATION FOR THE USER



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



Read this manual carefully before using the appliance.



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



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



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



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



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



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



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



La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche con cavo di messa a terra di colore giallo verde.



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



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



Installare l'apparecchiatura in un ambiente permanentemente aerato.

1.2. AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE



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



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



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



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



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

-  In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.
-  Un utilizzo ed una pulizia diversi da quelli indicati e previsti in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano il costruttore da qualsiasi responsabilità.
-  L'utilizzo è riservato solamente a personale idoneo e addestrato, sottoposto a corsi di formazione periodici.
-  Non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi.
-  E' assolutamente vietato manomettere od asportare i dispositivi di sicurezza adottati (griglie di protezione, adesivi di pericolo, ecc...). Il costruttore declina ogni responsabilità se non vengono rispettate le istruzioni suddette.
-  Non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni (protezioni ventilatori, evaporatori, ecc.).
-  Per una buona funzionalità del gruppo compressore ed evaporatore non ostruire mai le apposite prese d'aria.
-  In caso di incendio non usare acqua, premunirsi di estintore a CO2 (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.
-  Questa apparecchiatura è considerata macchina agroalimentare (Regolamento CE n° 1935/2004), destinata all'esposizione temporanea di prodotti alimentari, ogni altro uso è considerato improprio. Il costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce diritti di garanzia in caso di utilizzo improprio.
-  Al termine dell'utilizzo, spegnere la macchina e rimuovere dall'apparecchiatura i cibi non consumati avendo cura di conservarli in modo adeguato.
-  Non utilizzare l'apparecchiatura in modo continuato. Il massimo tempo di utilizzo è di 3 ore per le apparecchiature refrigerate e 4 ore per le apparecchiature calde. Si consiglia di accendere l'apparecchiatura almeno 30 minuti prima dell'utilizzo.
-  DO NOT tamper with or remove the safety devices (protection grids, danger adhesives, etc.) installed. The manufacturer declines any responsibility if these instructions are not followed.
-  Do not insert screwdrivers or any other tool (fan protection devices, evaporators, etc.) between the protection devices.
-  Never obstruct air vents to ensure proper operation of the compressor and evaporator units.
-  In case of fire, do not use water but a CO2 (carbon dioxide) fire extinguisher and immediately cool off the motor compartment area.
-  This appliance is considered as a food-processing machine (EC regulation no. 1935/2004), intended for temporary exposure to food. Any other use is considered improper. Any improper use will invalidate the warranty.
-  After use, switch off the machine and remove unconsumed food from the appliance, taking care to store it properly.
-  Do not use the appliance on a continuous basis. The maximum use time is 3 hours for cooling appliances and 4 hours for warming appliances. We recommend switching on the appliance at least 30 minutes before use.
-  Warming appliances do not reach a sufficiently high temperature to cook or sterilise food. They are only used to keep it warm.
-  This appliance is not suitable for storing pharmaceutical, chemical or non-food grade products.
-  Cooling appliances have been designed and manufactured to ensure safety and health to the user. They do not feature sharp edges and surfaces or protruding elements.
-  Some parts of warming appliances reach high temperatures during use and for some time after being switched off. Pay attention to the risk of burns.

- ⚠** Le apparecchiature calde non sviluppano una temperatura sufficientemente alta per cuocere o sterilizzare i cibi ma servono unicamente per il loro mantenimento caldo.
- ⚠** Questa apparecchiatura non è idonea alla conservazione di prodotti farmaceutici, chimici o qualsiasi altro prodotto non alimentare.
- ⚠** Le apparecchiature frigorifere sono state realizzate e progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore e non presentano spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri.
- ⚠** Le apparecchiature calde, durante l'utilizzo e per un certo tempo dopo essere state spente, raggiungono in alcune parti temperature elevate. Prestare attenzione al rischio di ustioni.
- ⚠** Non lasciare le luci accese oltre le normali ore di servizio. Attendere che le lampade siano a temperatura ambiente prima di procedere all'eventuale sostituzione. Non toccare il corpo lampada a mani nude, ma servirsi di guanti o dell'involucro cartaceo.
- ⚠** La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali e fa decadere la garanzia.
- ⚠** Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica (se prevista) e contattare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore senza tentarla di ripararla da se. Si raccomanda l'impiego di ricambi originali. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.
- ⚠** Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno ogni 4 mesi a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.
- ⚠** Se l'apparecchiatura monta delle ruote, fare attenzione, durante gli spostamenti, a non spingere violentemente l'apparecchiatura per evitare che si ribalti e si danneggi, fare attenzione anche alle eventuali asperità
- ⚠** Do not leave the lights on after normal working hours. Wait until the lamps are at room temperature before replacing them. Do not touch the lamp body with bare hands. Use gloves or the paper wrapping. Failure to observe these rules may cause damage, injury or death, and also invalidates the warranty.
- ⚠** If the appliance does not function or if there are any functional or structural alterations, disconnect it from the power and water (if any) supply and contact a customer service centre authorised by the manufacturer. Do not attempt to repair the appliance yourself. Please use original spare parts. The manufacturer declines any responsibility if non-original spare parts are used.
- ⚠** To ensure perfect conditions of the appliance in terms of use and safety, we recommend submitting it to maintenance and inspections, which must be carried out by an authorised service centre, every 4 months.
- ⚠** If the appliance is fitted on wheels, pay attention not to push the appliance violently to prevent it from overturning and damaging. Also pay attention to any harsh edge of the surface. The appliance fitted with wheels cannot be levelled. Therefore, make sure that the surface is perfectly horizontal and flat. Always lock the wheels during its normal operation.
- ⚠** Electrical hazards have been solved by designing the electric systems in compliance with IEC EN 60335-1. "High Voltage" adhesives identify the areas featuring electrical hazards.
- ⚠** The materials used and the construction of the appliances comply with EU safety directives. All appliances are fully tested to ensure the quality of each individual product.

della superficie di scorrimento. L'apparecchiatura dotata di ruote non può essere livellata, quindi fare attenzione che la superficie di appoggio sia perfettamente orizzontale e piana. Durante il normale utilizzo, bloccare sempre le ruote con gli appositi fermi.

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

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

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

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

 Mantenere permanentemente aerato il locale di installazione dell'apparecchiatura.

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

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

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



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

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



Keep the room where the appliance is installed permanently ventilated.

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

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

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

1.3. ANALISI DEI RISCHI

1.3.1. Elenco dei pericoli:

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

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

Rischio di scosse elettriche, ustioni, e incendio:

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

1.3. RISK ANALYSIS

1.3.1. List of hazards:

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

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

Risk of electric shock, burns and fire:

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

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

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

1.3.3. Warnings concerning general hazards. Risk of injuries.

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

1.4. SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI

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



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



Consigli e informazioni utili



Simbolo di messa a terra



Simbolo di equipotenziale



Leggere il manuale di istruzioni

1.4. PICTOGRAMS

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



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



Tips and useful information



Earthing symbol



Equipotential symbol



Read the instruction manual

INSTALLAZIONE

Parte dedicata ad installatori professionisti e qualificati, autorizzati dal Costruttore

INSTALLATION

For professional, qualified and installers authorised by the manufacturer



p. 15 Identificazione dei modelli

Model identification

p. 19 Installazione

Installation

p. 51 Precauzioni gas refrigerante R290 propano

Precautions to take for the (R290) propane cooling gas

In questo libretto sono spiegate le istruzioni di montaggio di diverse tipologie di apparecchiature e sono indicati solo alcuni dei modelli attualmente disponibili.

Salvo quando espressamente specificato, le istruzioni sono valide per tutti i modelli indicati.

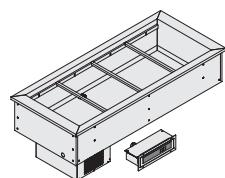
Su richiesta al Costruttore sono disponibili modelli con gruppo refrigerante remoto.

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

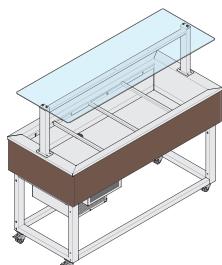
Unless otherwise specified, these instructions are valid for all the indicated models.

Models with a remote cooling unit are available upon request.

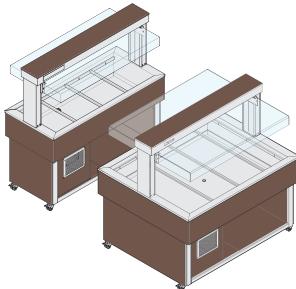
SOUL



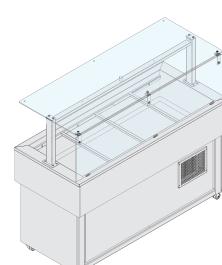
ESSENCE



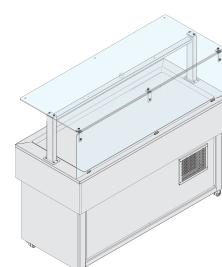
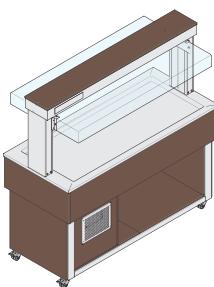
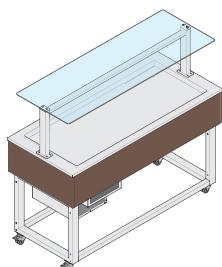
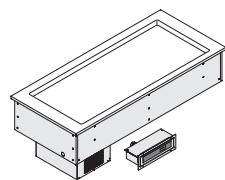
TRADITION



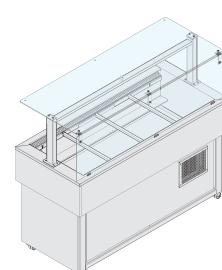
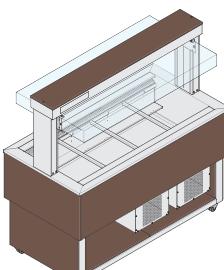
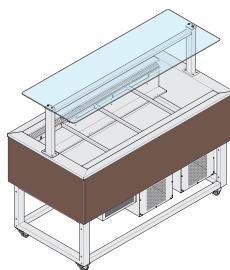
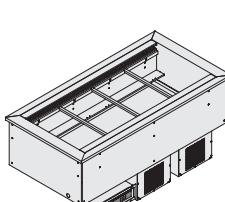
SERVICE



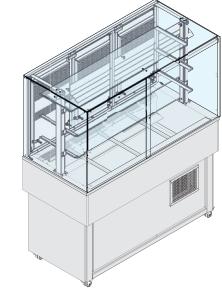
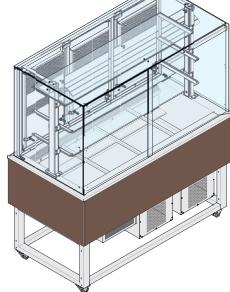
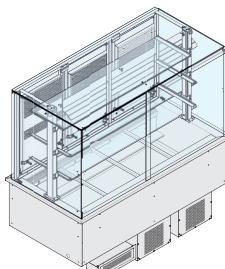
vasca refrigerata statica
static cooling tank



piano refrigerato statico
static cooling surface



vasca refrigerata ventilata
ventilated cooling tank



vasca refrigerata ventilata con vetrina
ventilated cooling tank with display case

VERSIONI REFRIGERATE

COOLING VERSIONS

SOUL

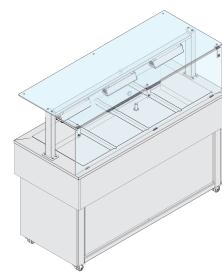
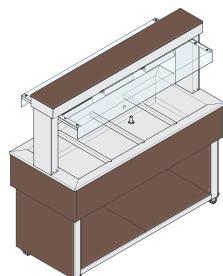
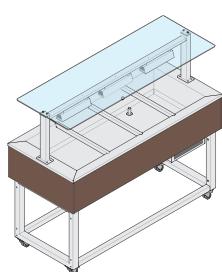
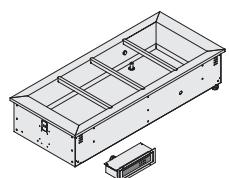
ESSENCE

TRADITION

SERVICE

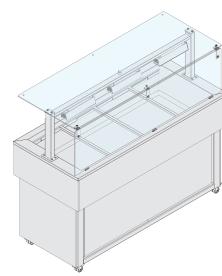
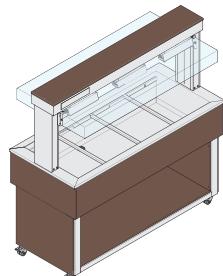
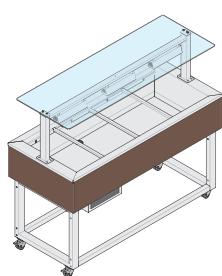
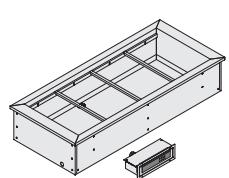
vasca
bagnomaria

bain-marie tank



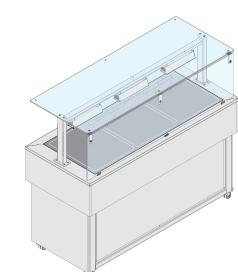
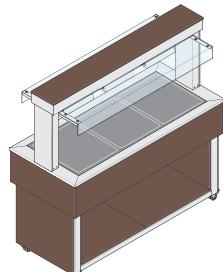
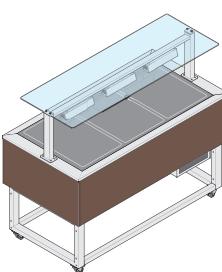
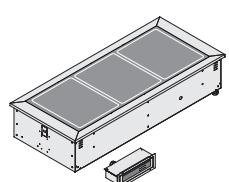
vasca
calda secca

warming dry
tank



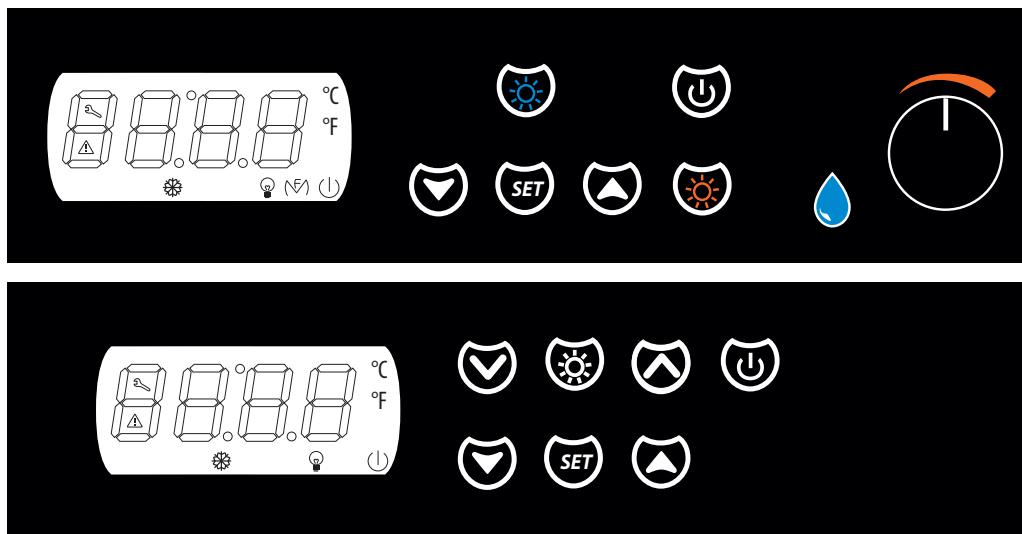
piano di
mantenimento

warming surface



VERSIONI CALDE

WARMING VERSIONS



1.1. DATI TECNICI PANNELLO

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

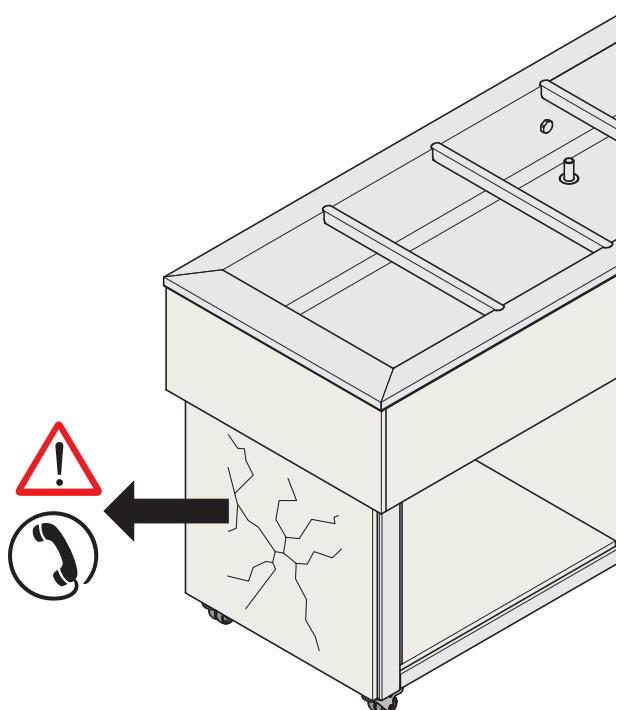
La corrente massima consentita sui carichi è di 16 A.

1.1. PANEL TECHNICAL DATA

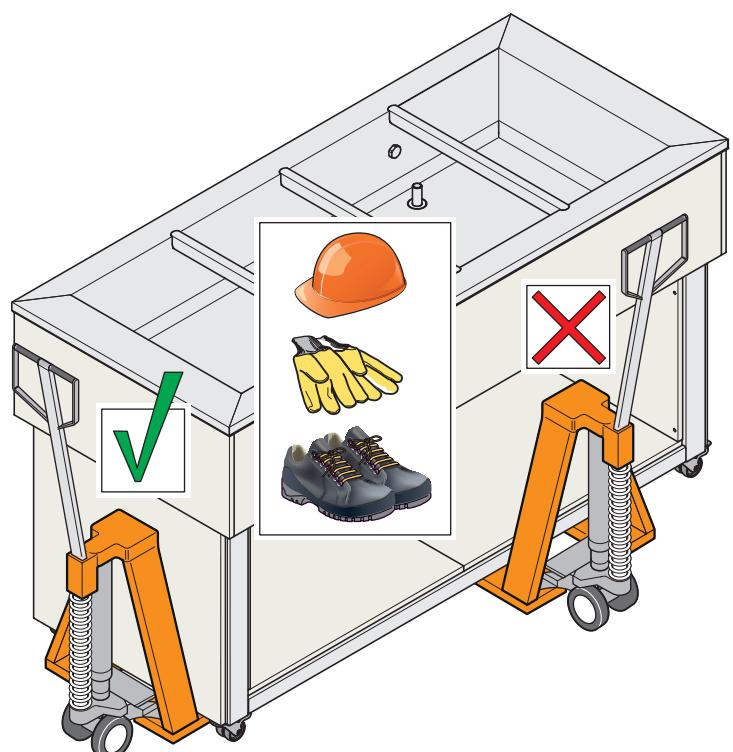
Container:	open frame board
Protection rating:	IP 00
Connections:	6.3 mm (0.248 in, power supply and outputs) Faston terminal, Screw terminal block (inputs), 6-pin connector (serial port).
Operating temp.:	from 0 to 55 °C (from 32 to 131 °F)
Operating humidity:	90% relative humidity without condensation
Power supply:	230 VCA, 50/60 Hz or 115 VCA, 50/60 Hz.
Buzzer:	incorporated
Measurement inputs:	3 (cell probe, evaporator probe and condenser probe) for the thermistor probe.
Digital inputs:	2 (door switch and multifunction) for normally open or normally closed contact (potential free contact, 5 V 1 mA).
Measurement field:	from -40 to 105 °C (from -40 to 220 °F).
Resolution:	0.1 °C/1 °C/1 °F.
Digital outputs:	5 relays <ul style="list-style-type: none"> • compressor relay: 30 A res. @ 250 VCA (normally open contact) • defrost relay: 8 A res. @ 250VCA (changeover contact) • evaporator fan relay: 8 A res. @ 250 VCA (normally open contact) • fourth output relay: from 8 A res. @ 250 VCA (normally open contact) • fifth output relay: from 5 A res. @ 250 VCA (normally open contact).
Serial port:	communication port with the supervisor system (via a serial interface, via TTL, with MODBUS communication protocol) or programming key.

The maximum load current allowed is of 16 A.

1



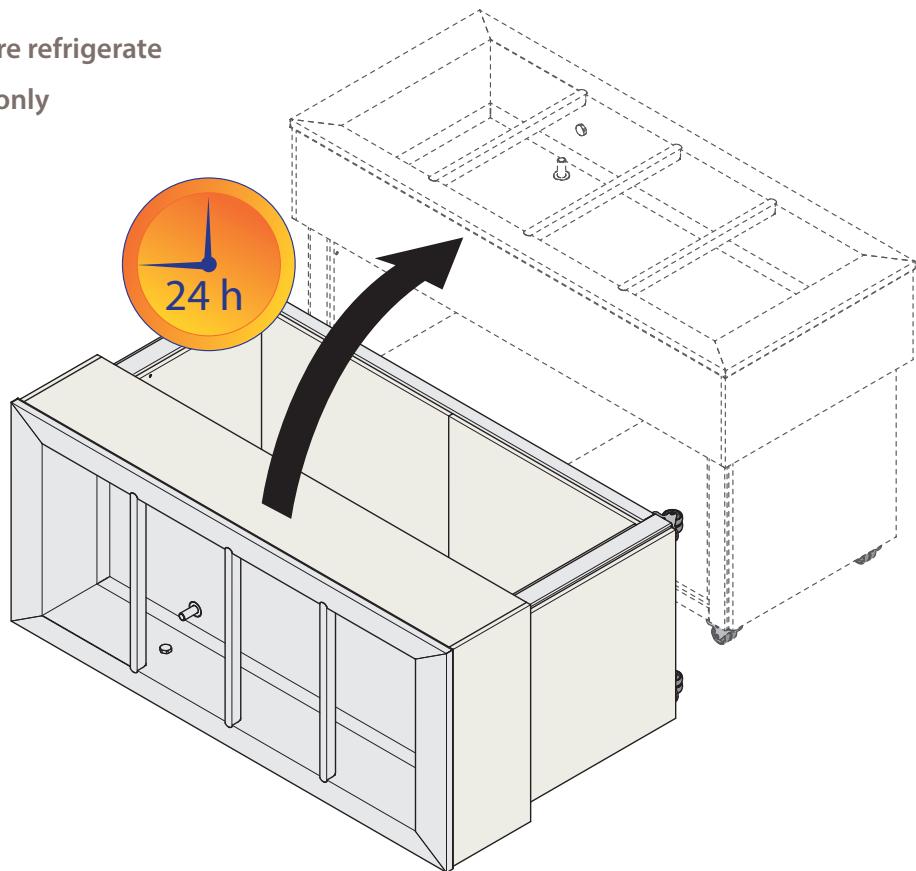
2



3

Solo per apparecchiature refrigerate

For cooling appliances only



2.1. CONTROLLO APPARECCHIATURA

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

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

2.2. TRASPORTO VERSO IL LOCALE DI INSTALLAZIONE

- Il trasporto e la movimentazione dell'apparecchiatura devono avvenire esclusivamente:
- 2 ► nel pieno delle proprie capacità fisiche e mentali e **muniti di DPI** (dispositivi di protezione personale, es. guanti e scarpe antinfortunistiche) nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche e delle vigenti normative;
- con mezzi idonei alla movimentazione** adeguati al peso e all'ingombro dell'apparecchiatura. Se si usano sistemi di sollevamento (es. carrelli a forche o transpallet) fare particolare cura al bilanciamento del peso.
- 3 ► **mantenendo la posizione verticale**, per evitare l'immissione in circolo dell'olio contenuto nel compressore che comporterebbe la rottura delle valvole e problemi di avviamento del motore elettrico); SE PER QUALSIASI MOTIVO QUESTA OPERAZIONE FOSSE NECESSARIA, **attendere 24 ore dopo il posizionamento** dell'apparecchiatura prima di metterla in funzione.
- Se sono presenti dislivelli o gradini, anche di piccola dimensione, non sforzare il superamento, ma sollevare il macchinario onde evitare di deformare o rompere sia le ruote che il telaio, se presente.

-  **Il baricentro non coincide con il centro geometrico dell'apparecchiatura, pertanto fare attenzione all'inclinazione durante gli spostamenti.**
-  **Il fabbricante si esime da qualsiasi responsabilità per inconvenienti dovuti al trasporto effettuato in condizioni diverse da quelle specificate in precedenza.**
-  **Le apparecchiature, di qualsiasi modello, NON sono impilabili, ne durante il trasporto ne durante lo stoccaggio.**

2.1. CHECKING THE APPLIANCE

- 1 ► 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

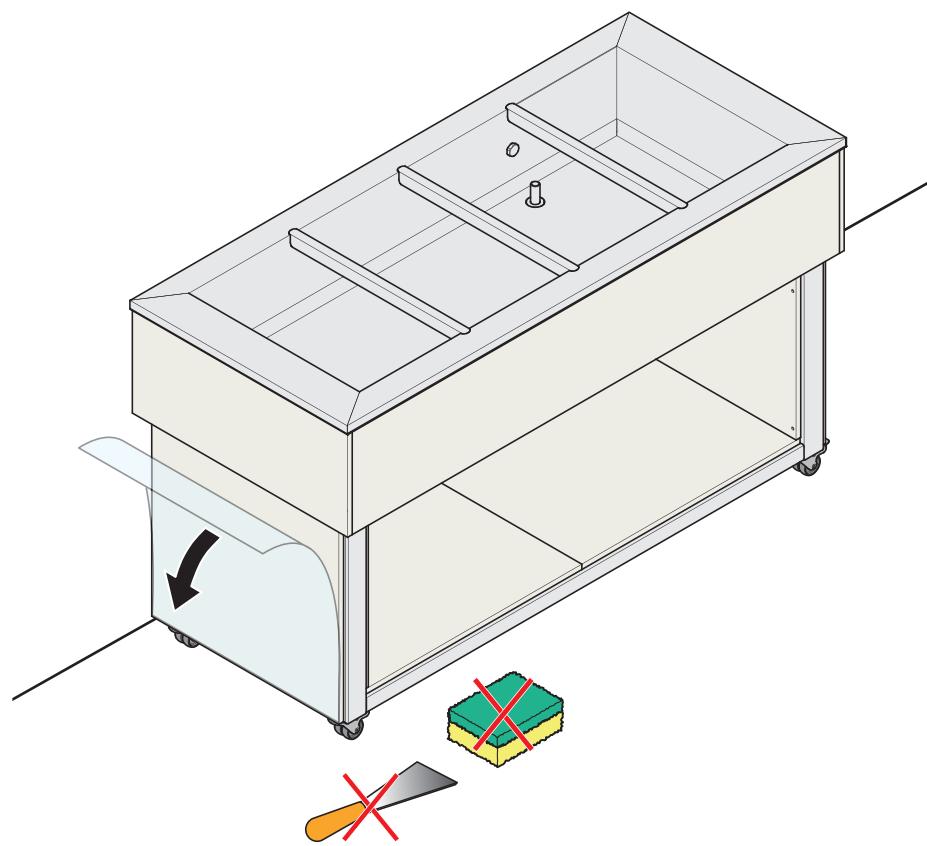
- The appliance must be transported and handled only:
- 2 ► by operators in full physical and mental capacity and **provided with PPE** (personal protection equipment, e.g. gloves and accident-prevention shoes) in compliance with the accident-prevention regulations and laws in force;
- using suitable handling systems** based on the weight and overall dimensions of the appliance. Pay attention to balance the weight if you use lifting systems, such as forklift trucks or pallet jacks.
- 3 ► **keep a vertical position** to prevent the oil in the compressor from circulating and thus breaking the valves and causing problems to the electric motor upon its activation); **SHOULD THIS OPERATION BE NECESSARY, wait 24 hours after having positioned** the appliance before starting it.
If there are any differences in height or steps, even small, do not force the machine over; instead, lift the machine to avoid deforming or breaking both the wheels and the base frame, if present.

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

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

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

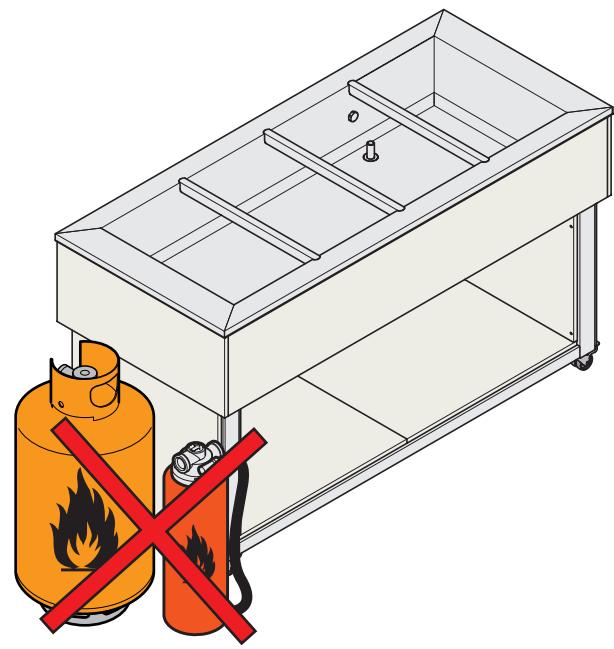
4



5



6



2.3. RIMOZIONE PELLICOLA PROTETTIVA

- 4 ► Quando l'apparecchiatura si trova in prossimità del luogo di installazione, staccare lentamente le pellicole protettive dall'apparecchiatura. Esse sono sempre presenti sulle cappottine in plexiglass e nei laminati inox mentre non sono applicate sui rivestimenti in legno. Pulire eventuali residui di colla con un solvente adeguato senza usare utensili appuntiti, taglienti o abrasivi che potrebbero rovinare le superfici o detergenti abrasivi o acidi.

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

2.4. POSIZIONAMENTO

2.4.1. Caratteristiche locale di installazione

- 5 ► Il locale dove si intende posizionare l'apparecchiatura deve:
- avere una pavimentazione priva di asperità, **perfettamente livellata** e che supporti il peso dell'apparecchiatura a pieno carico;
 - non essere esposto a raggi del sole diretti;
 - avere un corretto ricambio d'aria e la possibilità di essere ventilato;
 - rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
 - non contenere materiali o sostanze potenzialmente esplosive;
 - essere dedicato unicamente allo stoccaggio di alimenti;
 - avere temperatura e umidità relativa comprese entro certi limiti, vedere tabella sottostante:

	temperatura	umidità relativa
Apparecchiature refrigerate	non superiore a +25°C	non superiore a 60 %
Apparecchiature calde (es. bagnomaria)	non superiore a +25°C	non superiore a 60 %

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

2.3. REMOVING THE PROTECTIVE FILM

- 4 ► When the appliance is near its installation site, slowly remove its protective films. These can be found on the Plexiglass covers and stainless steel laminates. They are not used on wooden cladding. Clean any glue residue using a suitable product. Do not use sharp or abrasive tools as these may damage the surface. Do not use abrasive detergents or acids.

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

2.4. POSITIONING

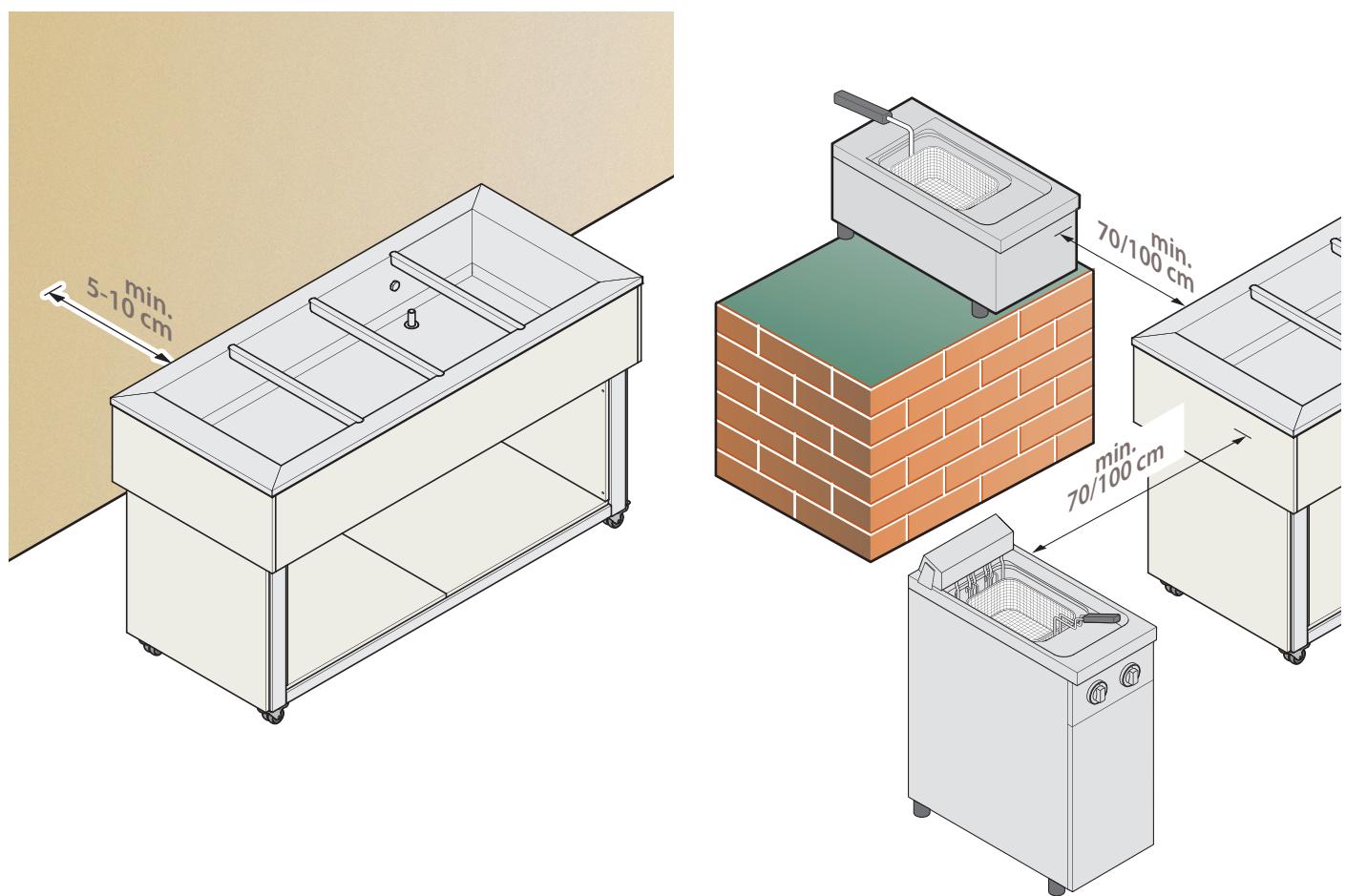
2.4.1. Installation area characteristics

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

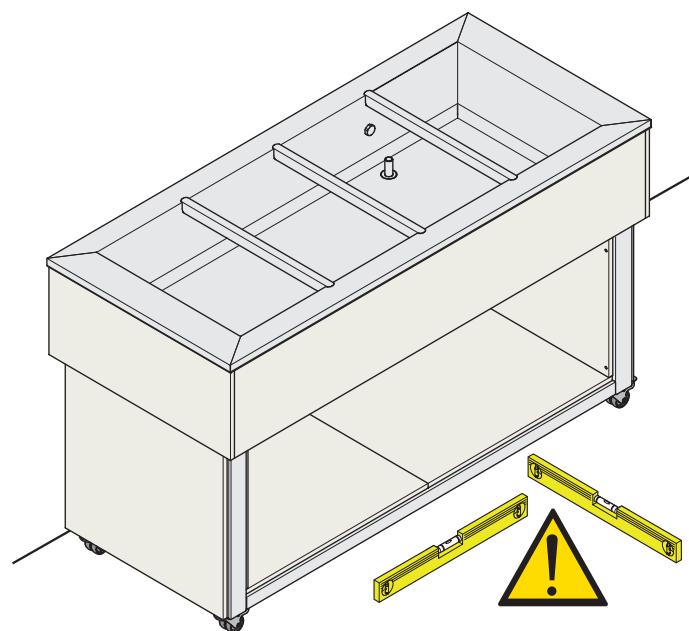
	temperature	relative humidity
Cooling appliances	not greater than +25°C	not greater than 60%
Warming appliances (e.g. bain-marie)	not greater than +25°C	not greater than 60%

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

7



8



APPARECCHIATURE FREESTANDING CON RUOTE (mod. ESSENCE - TRADITION - SERVICE) FREESTANDING APPLIANCES WITH WHEELS (mods ESSENCE - TRADITION - SERVICE)

2.4.2. Distanze minime e livellamento

7 ► Installare l'apparecchiatura:

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

8 ► L'apparecchiatura deve appoggiare unicamente su un pavimento **perfettamente livellato** in quanto non è possibile agire sull'apparecchiatura stessa per la messa a bolla; ogni altra diversa soluzione di installazione deve essere concordata ed approvata dal costruttore.

 Se le apparecchiature non sono livellate, il loro funzionamento può essere compromesso!

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

 Durante il normale utilizzo, bloccare sempre le ruote con gli appositi fermi.

 Si raccomanda di non applicare ruote di tipo diverso da quelle già montate sulle apparecchiature. Se vi fosse la necessità di sostituirlle con altre di diametro maggiore o uguale, richiedere i ricambi originali al Costruttore.

 **Non inserire altri accessori o apparecchiature sotto o sopra di essi.**

2.4.2. Minimum distances and levelling

7 ► Install the appliance:

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

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

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

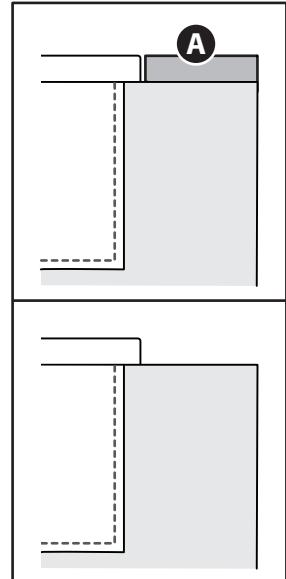
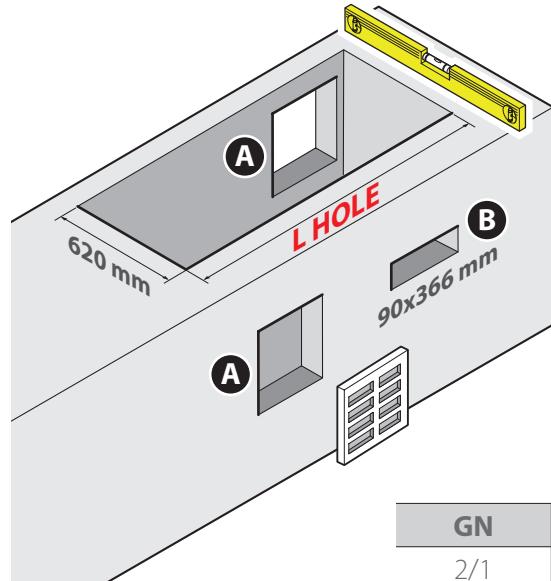
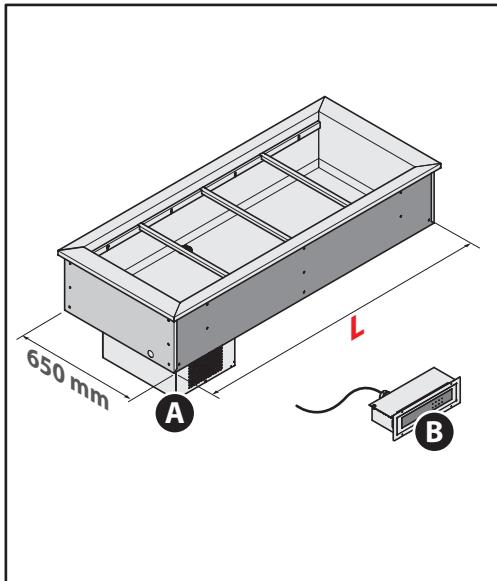
 We recommend limiting the movement of the appliance (e.g. with a chain, not supplied) so as not to damage the hook-ups, in case of excessive movement.

 Always lock the wheels during its normal operation.

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

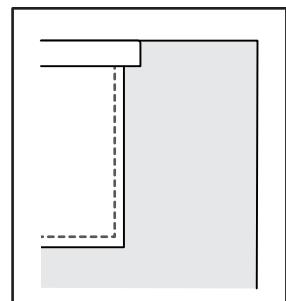
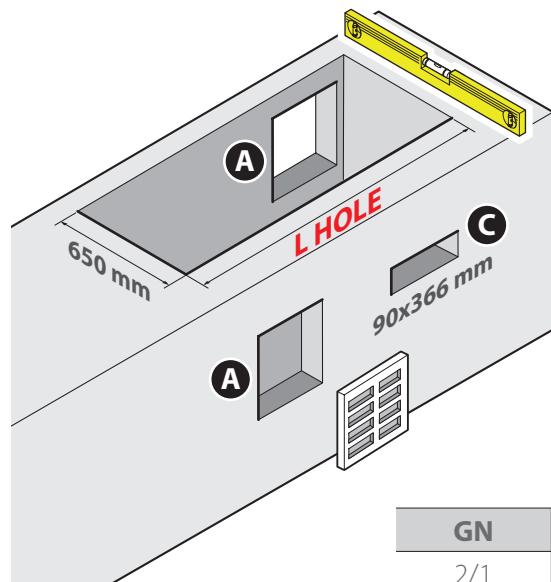
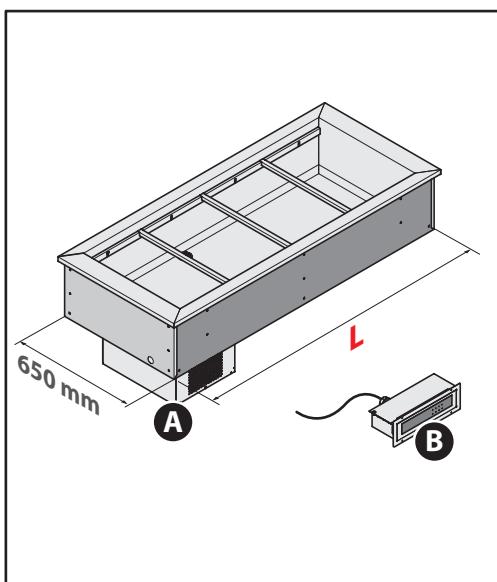
 **Do not insert other accessories or appliances above or below them.**

SOPRA piano
Countertop



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

FILO piano
Flush to the top



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

APPARECCHIATURE AD INCASSO DROP-IN (mod. SOUL) DROP-IN EQUIPMENT (mod. SOUL)

2.4.3. Incasso nella struttura prevista

9 ► L'apparecchiatura deve essere incassata obbligatoriamente in una struttura; il suo bordo può essere a filo o sopra piano. In quest'ultimo caso è possibile inserire anche un piano in acciaio o marmo a completamento.

- progettato per supportare il peso della macchina a pieno carico;
- perfettamente a bolla;
- non sensibile al calore (solo se si devono inserire apparecchiature calde);
- con adeguate prese d'aria **B** removibili per l'ispezione e la manutenzione del vano motore e correttamente dimensionate; devono inoltre essere previsti adeguati convogliatori d'aria da inserire all'interno della struttura di alloggiamento che garantiscono un flusso d'aria come indicato dalle frecce della figura ► 10.
- provvisto di un foro **C** per l'inserimento del pannello comandi.

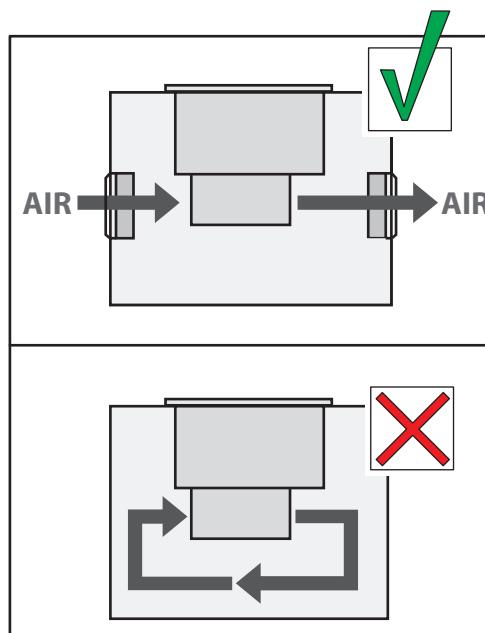
⚠ Il pannello comandi può essere posizionato ad una distanza massima di 1,2 m dal vano motore.

⚠ Se è previsto il montaggio di una sovrastruttura, è consigliabile installarla sull'apparecchiatura e soltanto dopo incassare quest'ultima nel foro previsto.

Prevedere inoltre:

- uno scarico acqua per qualsiasi apparecchiatura refrigerata o calda
- un carico acqua per le versioni calde RED.

10



2.4.3. Built-in installation

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

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

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

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

Please also install:

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

2.5. MONTAGGIO SOVRASTRUTTURE

11 ► Alcune apparecchiature prevedono il montaggio di una sovrastruttura. Per evitare danneggiamenti durante il trasporto la sovrastruttura viene fornita smontata ed è quindi necessario fissarla sul mobile sottostante in fase di installazione.

Fare riferimento alla tipologia di sovrastruttura in proprio possesso.

⚠ Prima dell'installazione verificare che la componentistica sia completa. Se dovesse mancare qualche pezzo contattare il Costruttore e non procedere nell'installazione.

⚠ NON APPOGGIARE ALCUN PESO SUI VETRI DELLE SOVRASTRUTTURE.

2.5. ASSEMBLING SUPERSTRUCTURES

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

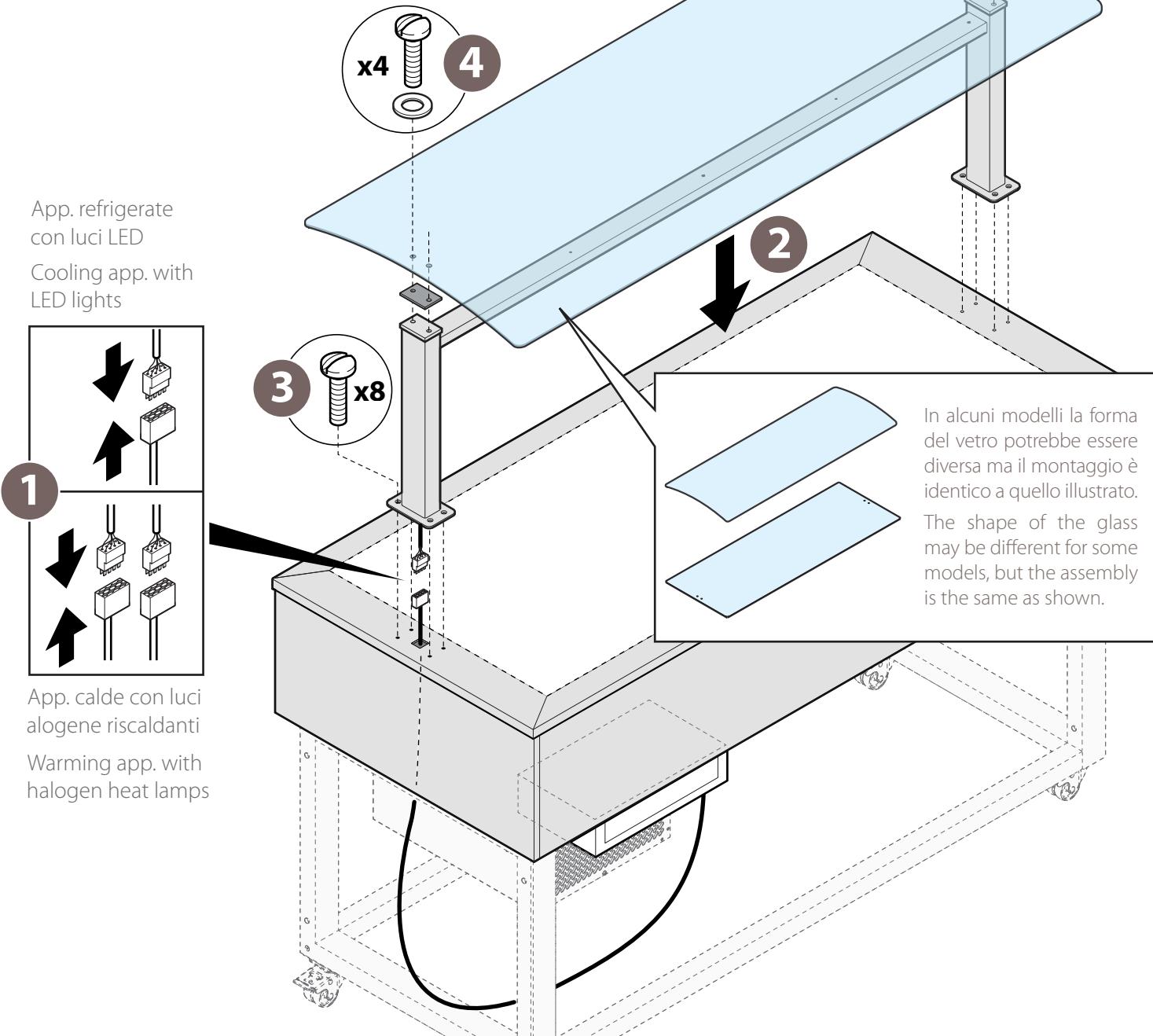
Please refer to the type of superstructure in your possession.

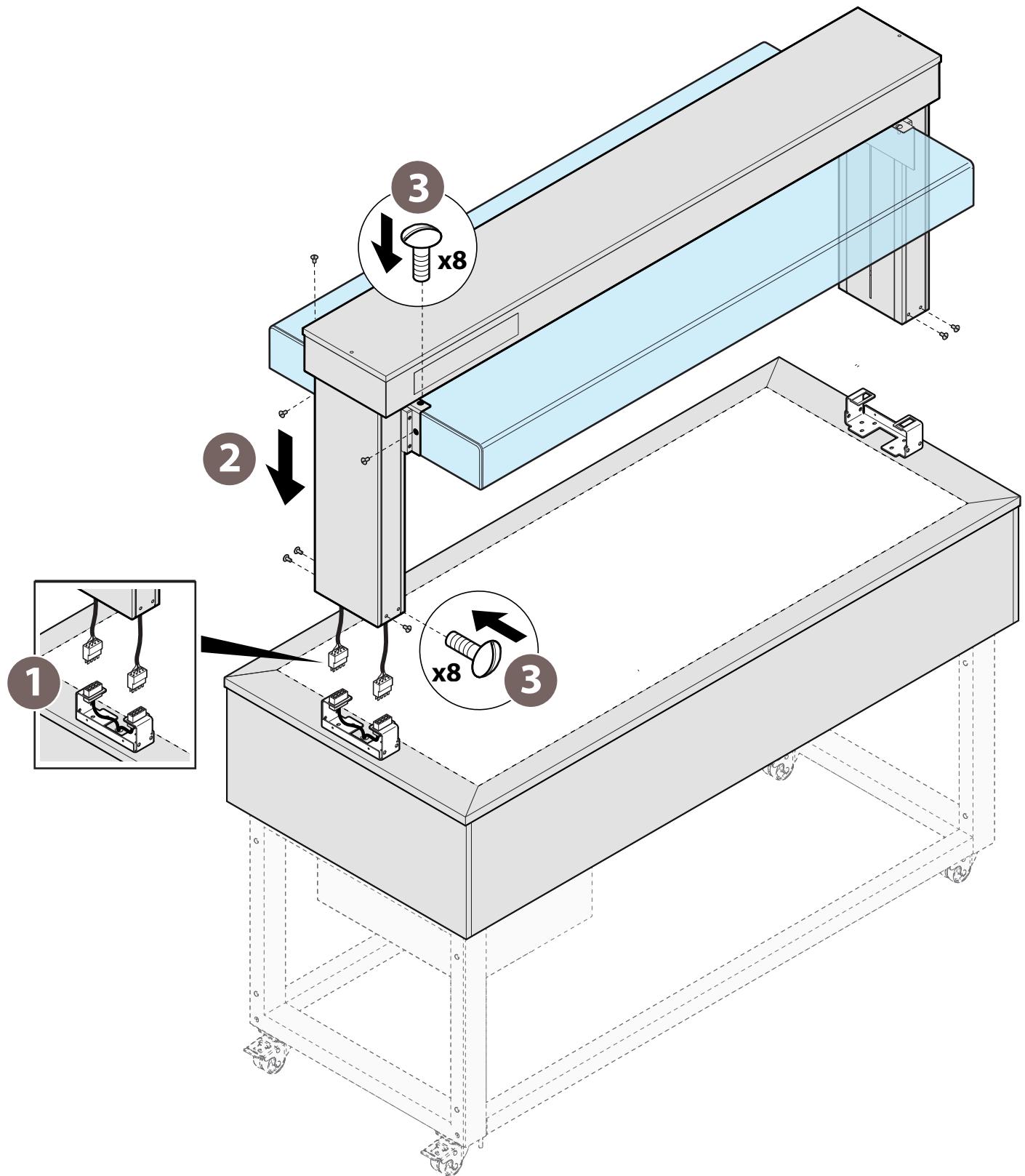
Before installing the appliance, make sure that all the necessary parts have been provided. If any parts are missing, please contact the manufacturer. Do not proceed with the installation.

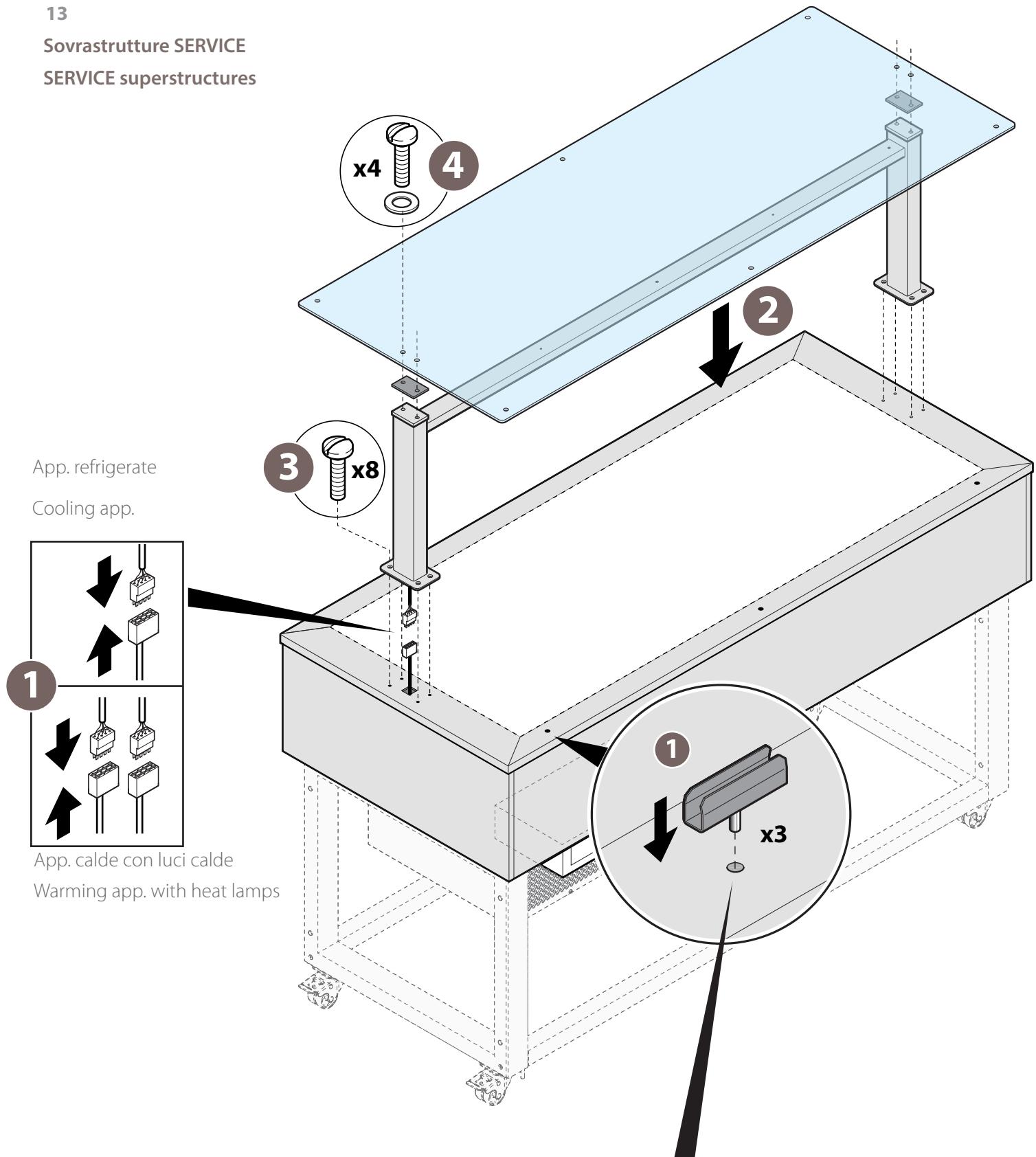
DO NOT PUT ANY WEIGHT ON THE SUPERSTRUCTURE GLASS.

11 Sovrastrutture ESSENCE

ESSENCE superstructures







Se la sovrastruttura viene acquistata in un momento successivo rispetto all'apparecchiatura, questi fori non sono presenti e vanno quindi effettuati dall'installatore. In questo caso, per essere certi di effettuarli in modo corretto, richiedere una dima al Costruttore.

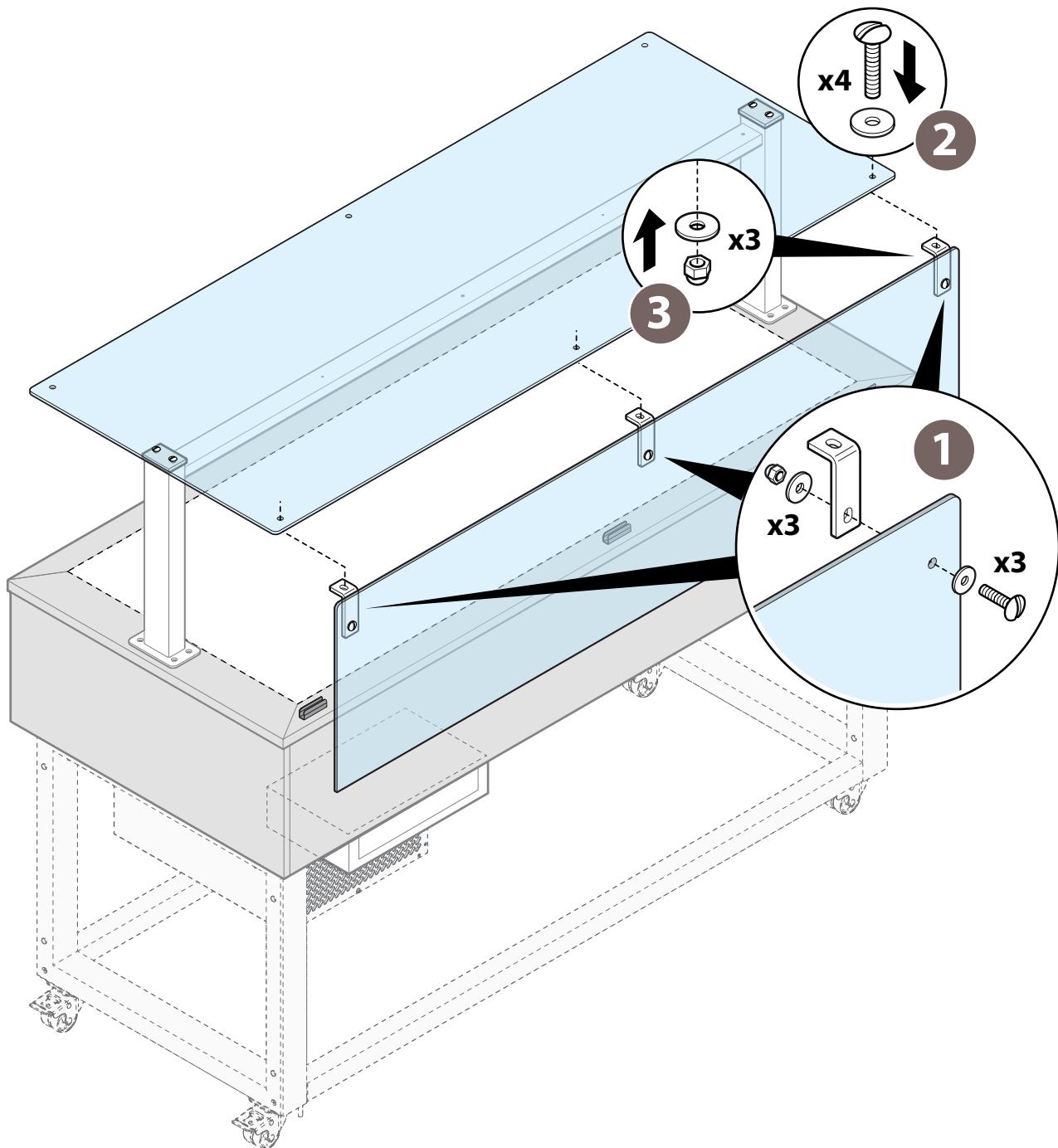
If the superstructure is purchased after the equipment, these holes are not present and must therefore be drilled by the installer. In this case, please request a template from the manufacturer to ensure they are made correctly.

Sovrastrutture SERVICE

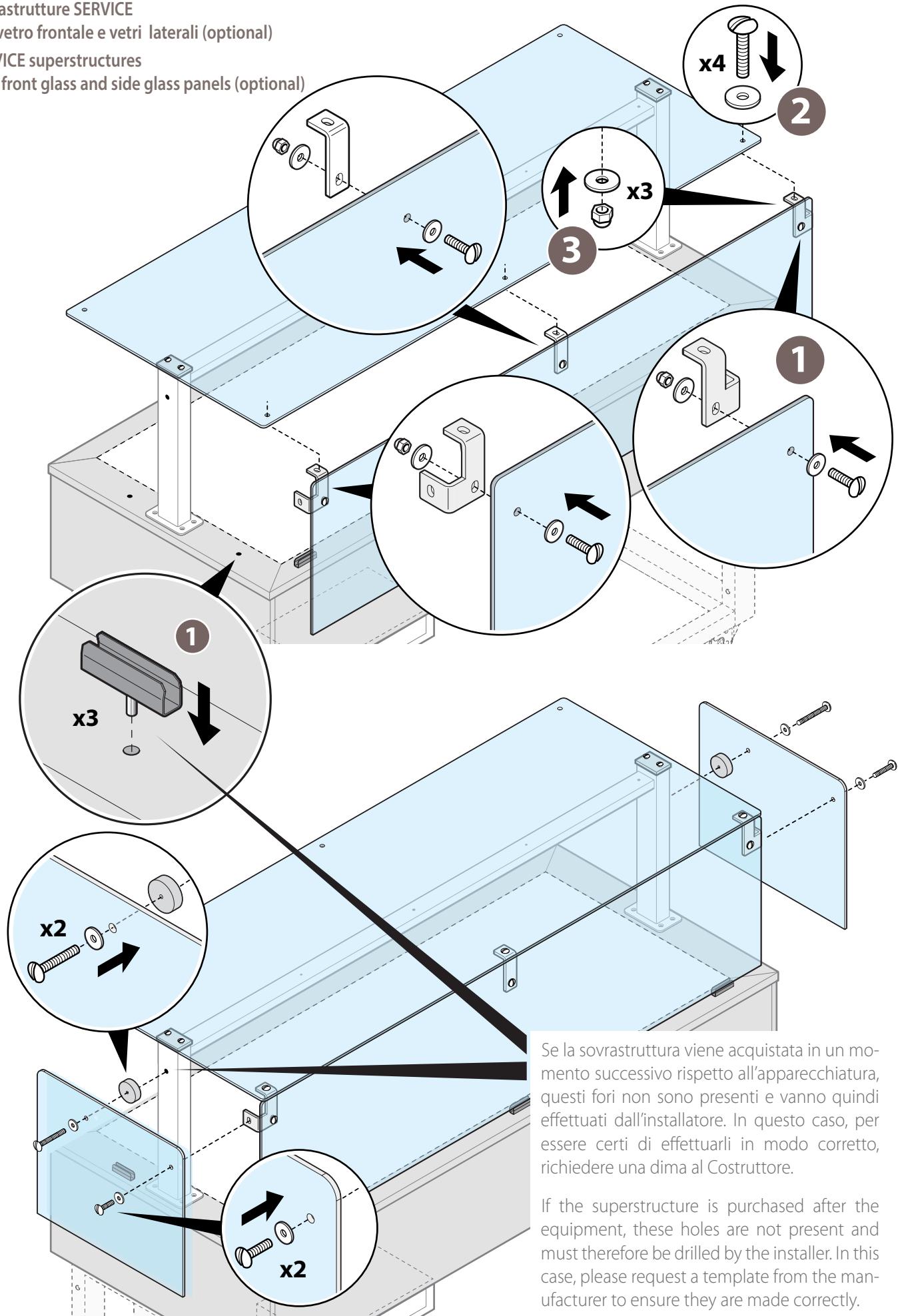
con vetro frontale

SERVICE superstructures

with front glass



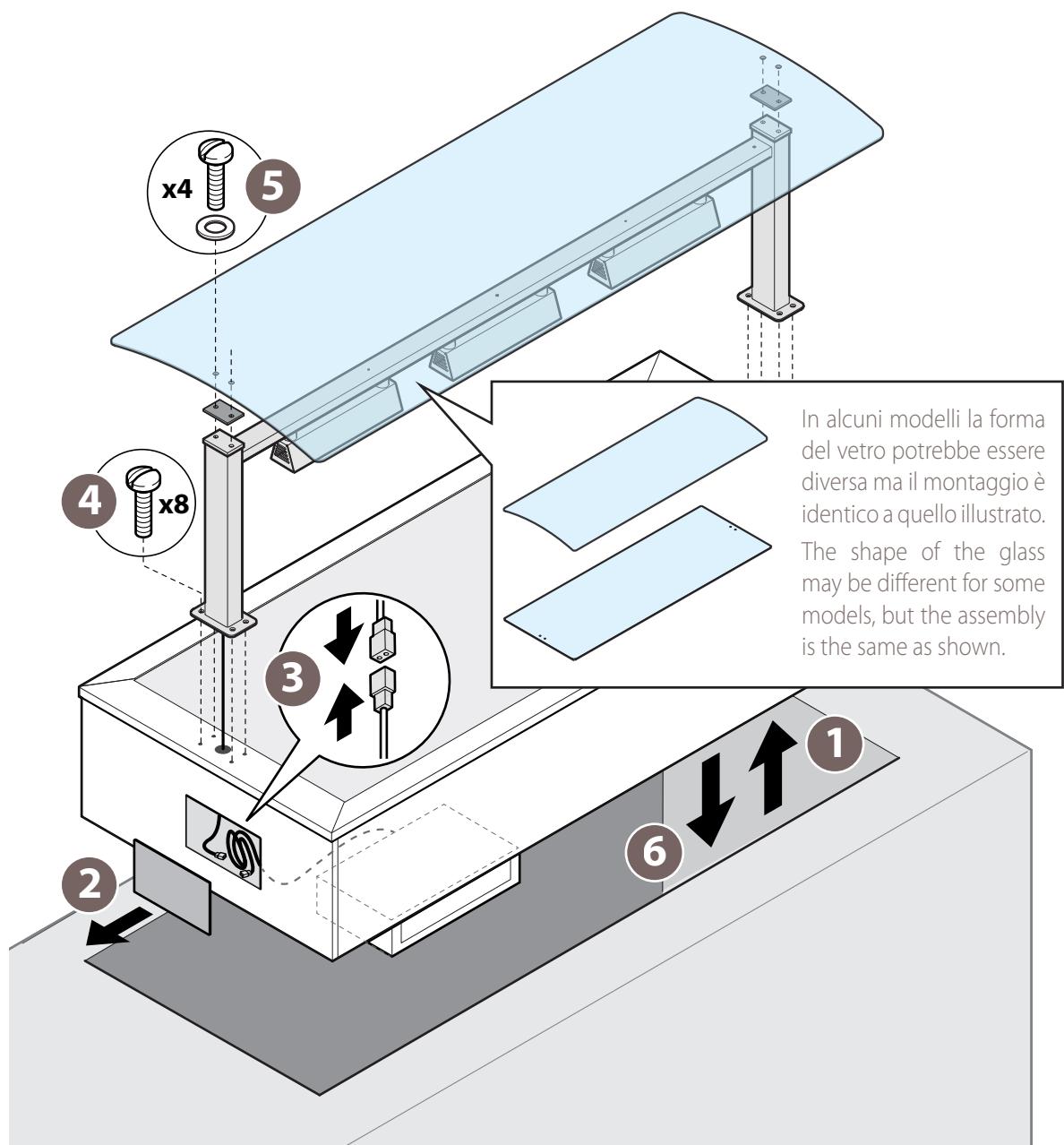
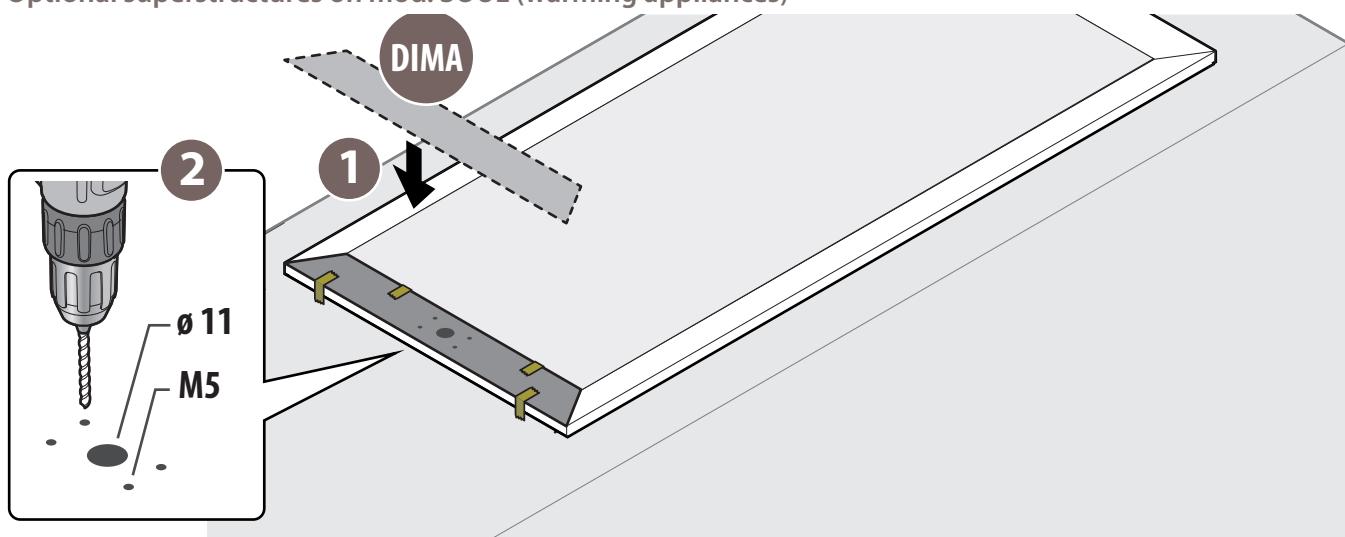
Sovrastrutture SERVICE
con vetro frontale e vetri laterali (optional)
SERVICE superstructures
with front glass and side glass panels (optional)



Se la sovrastruttura viene acquistata in un momento successivo rispetto all'apparecchiatura, questi fori non sono presenti e vanno quindi effettuati dall'installatore. In questo caso, per essere certi di effettuarli in modo corretto, richiedere una dima al Costruttore.

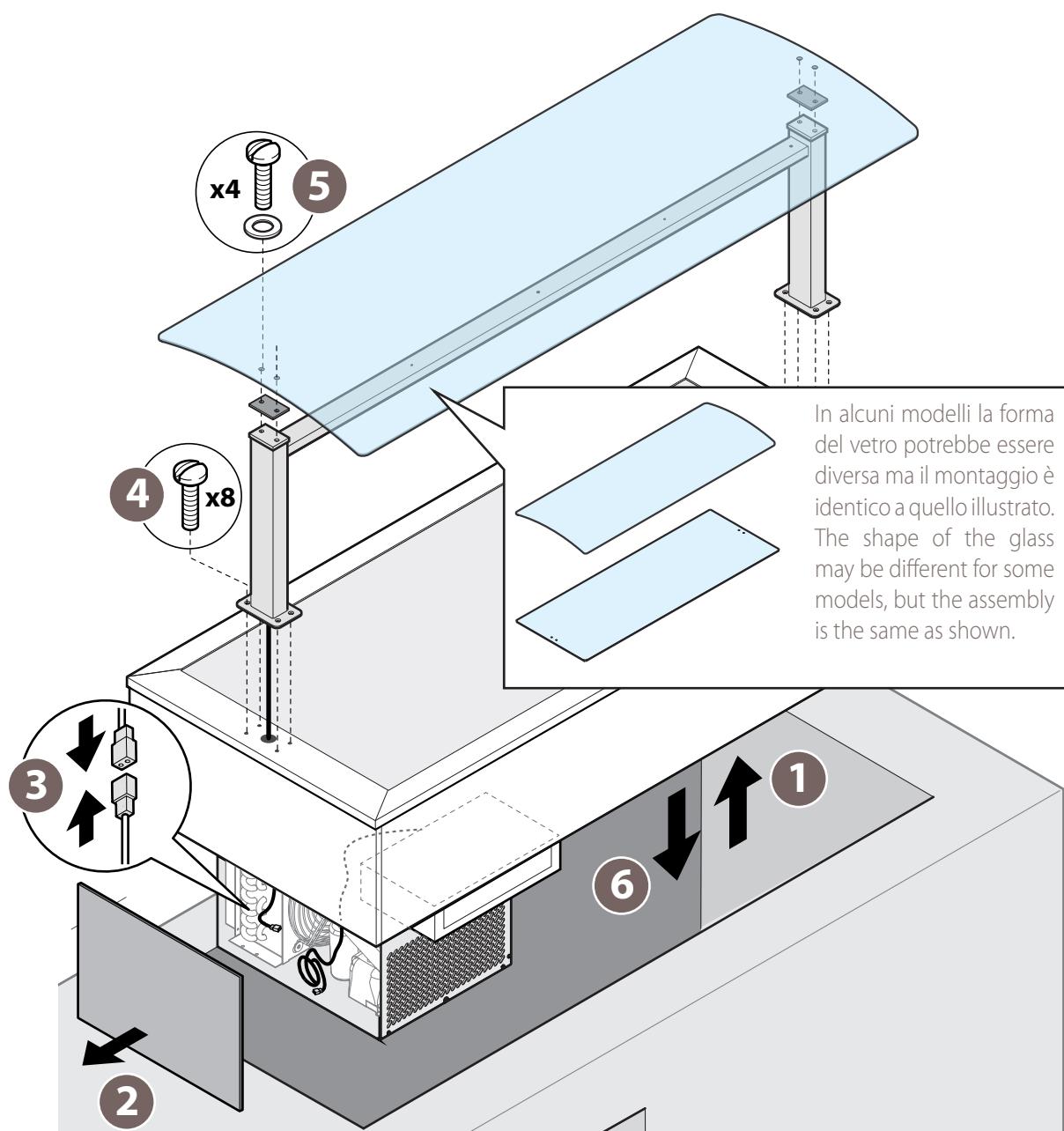
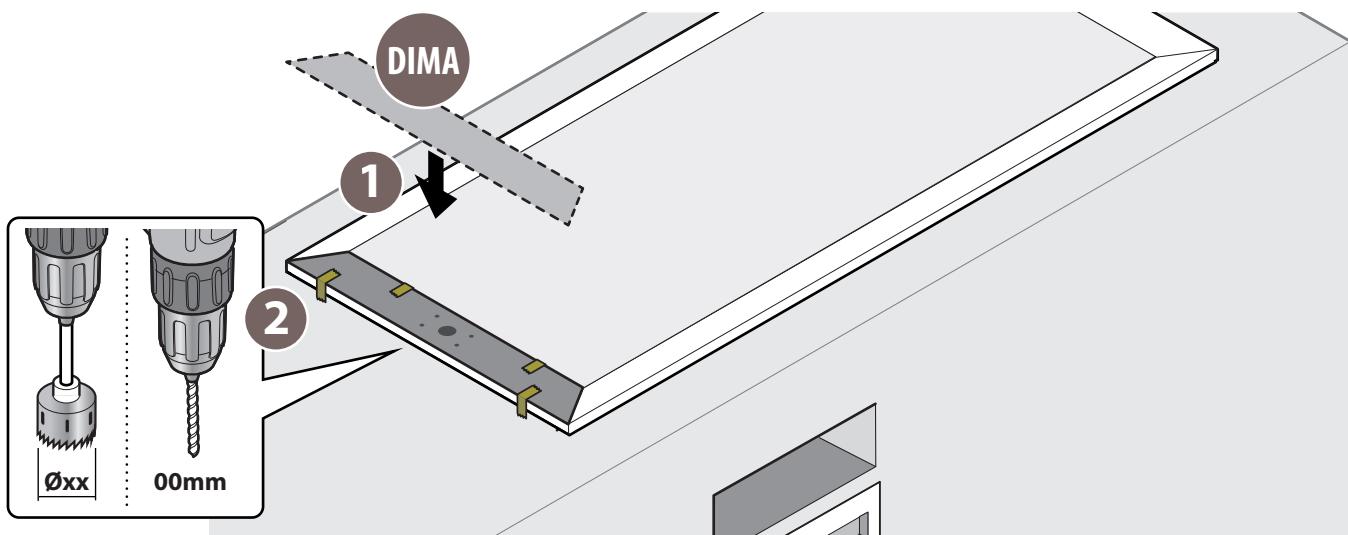
If the superstructure is purchased after the equipment, these holes are not present and must therefore be drilled by the installer. In this case, please request a template from the manufacturer to ensure they are made correctly.

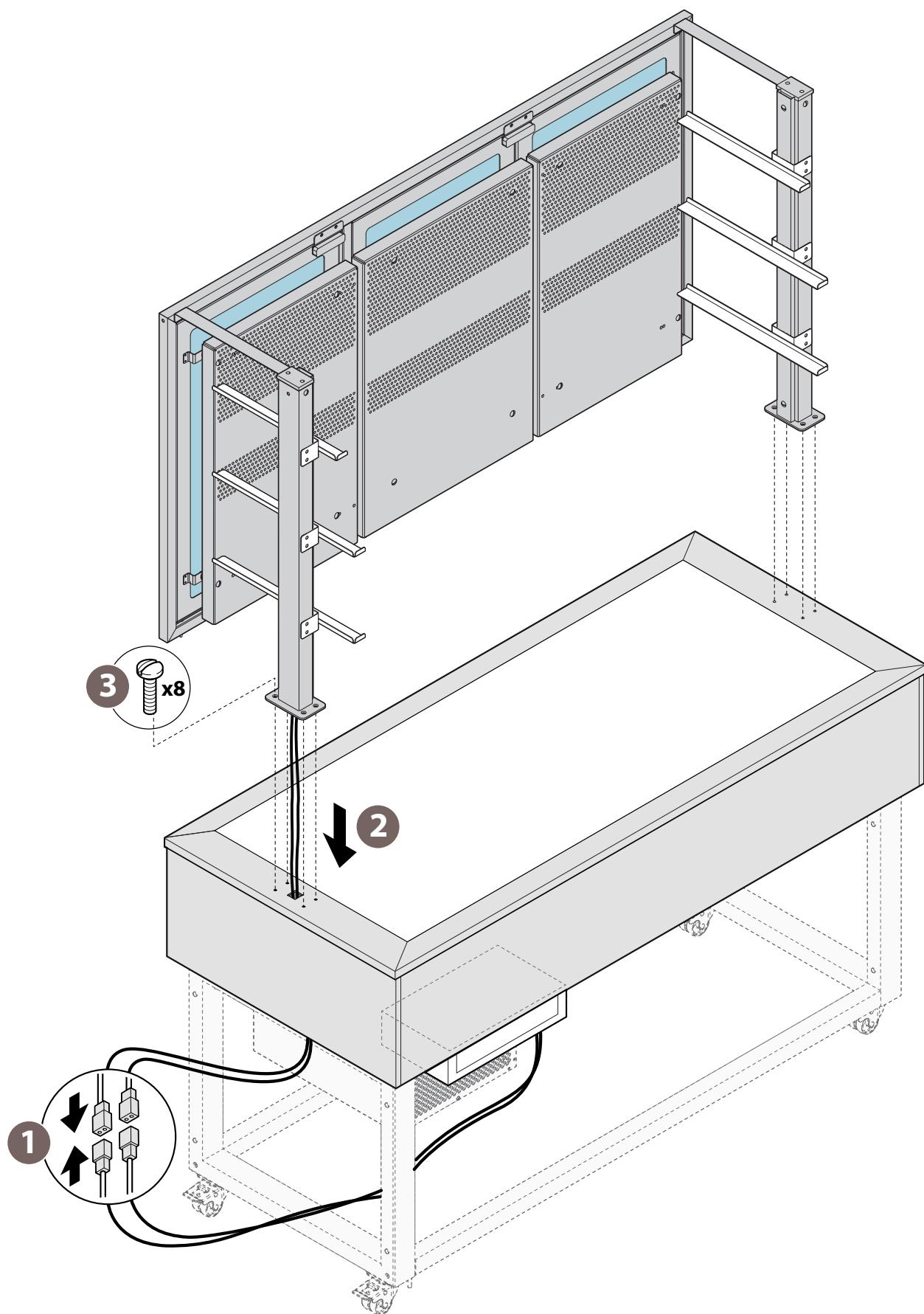
Sovrastrutture optional su mod. SOUL (apparecchiature calde)
 Optional superstructures on mod. SOUL (warming appliances)



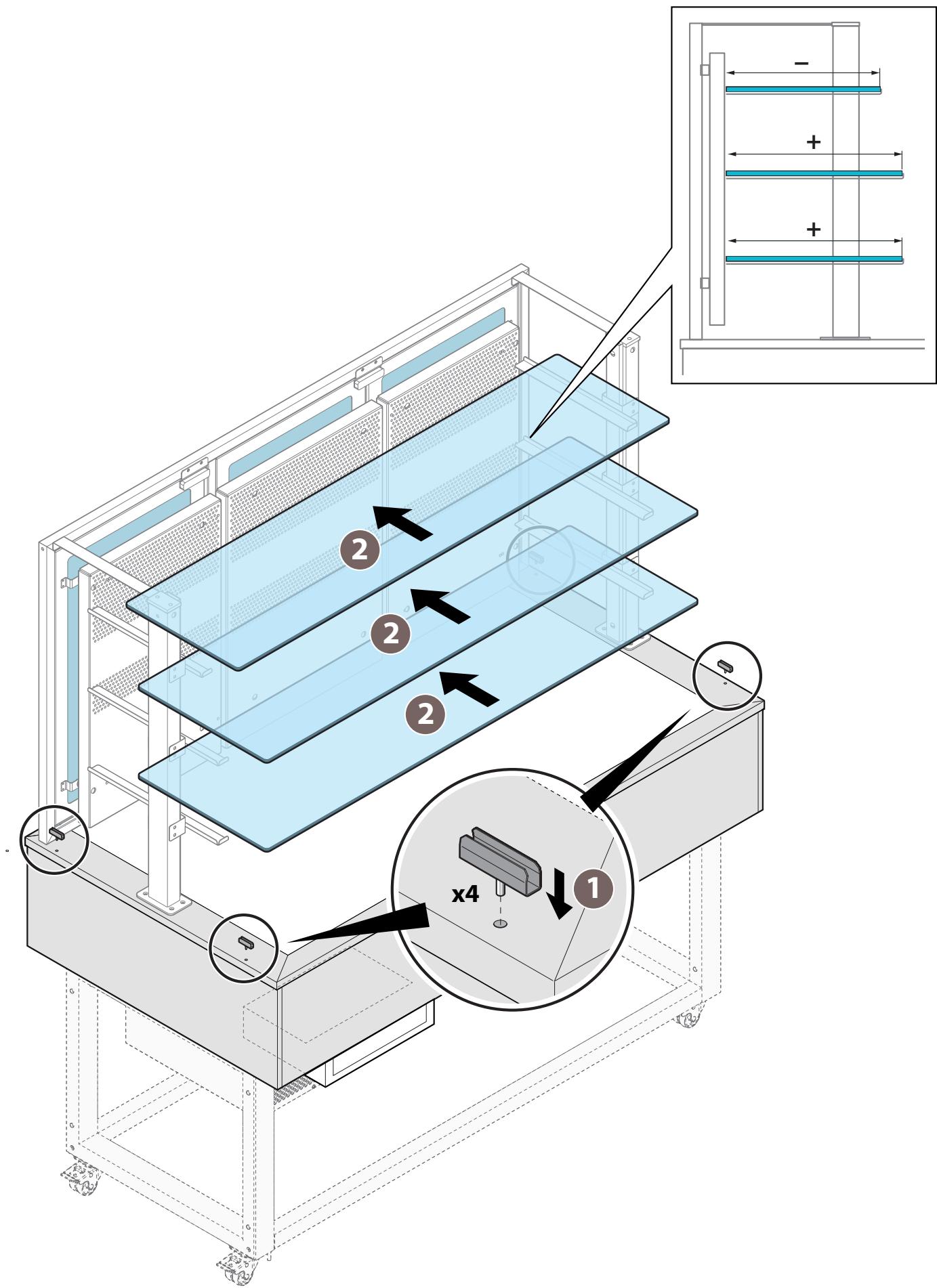
Sovrastrutture optional su mod. SOUL (apparecchiature refrigerate)

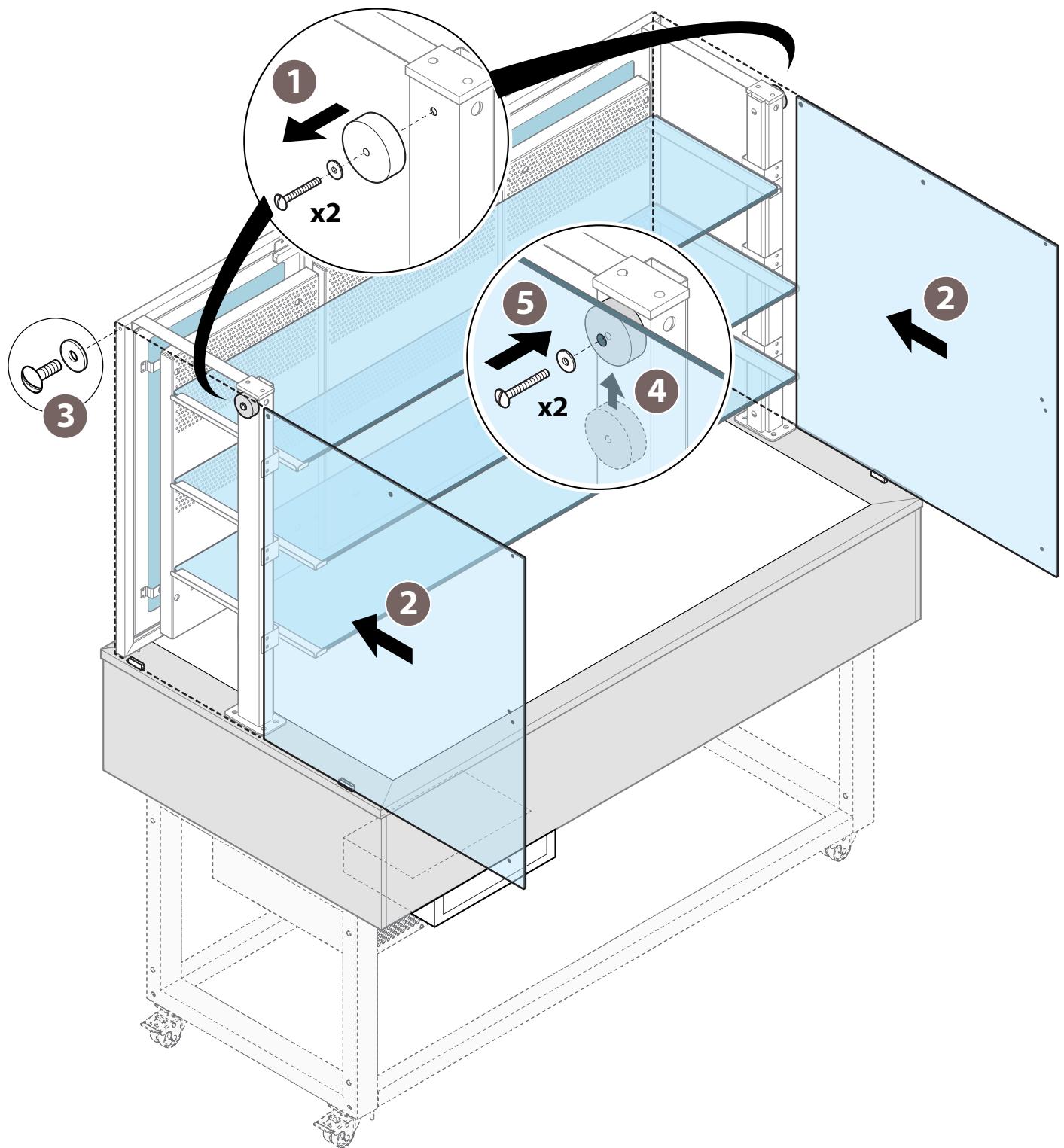
Optional superstructures on mod. SOUL (cooling appliances)

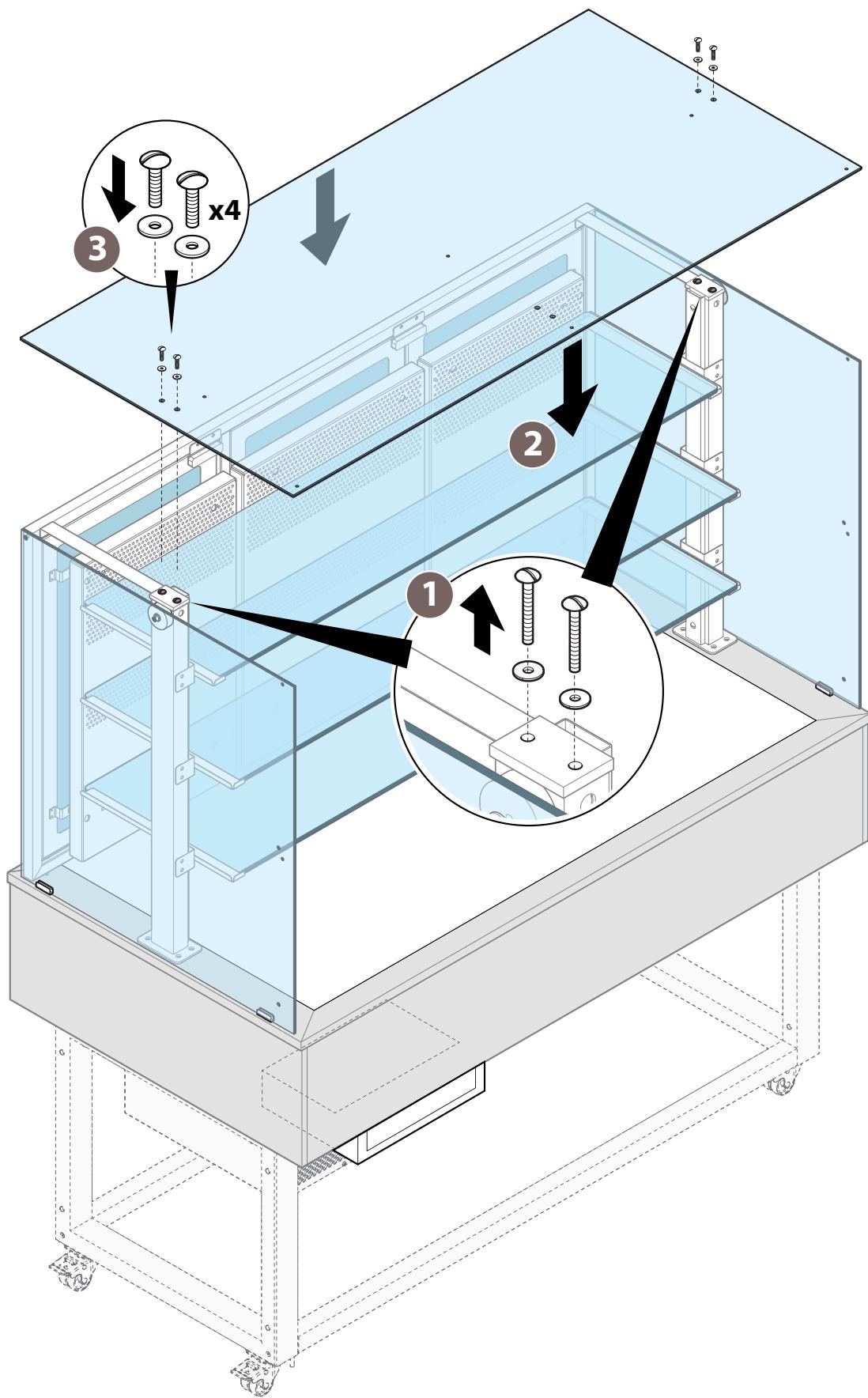


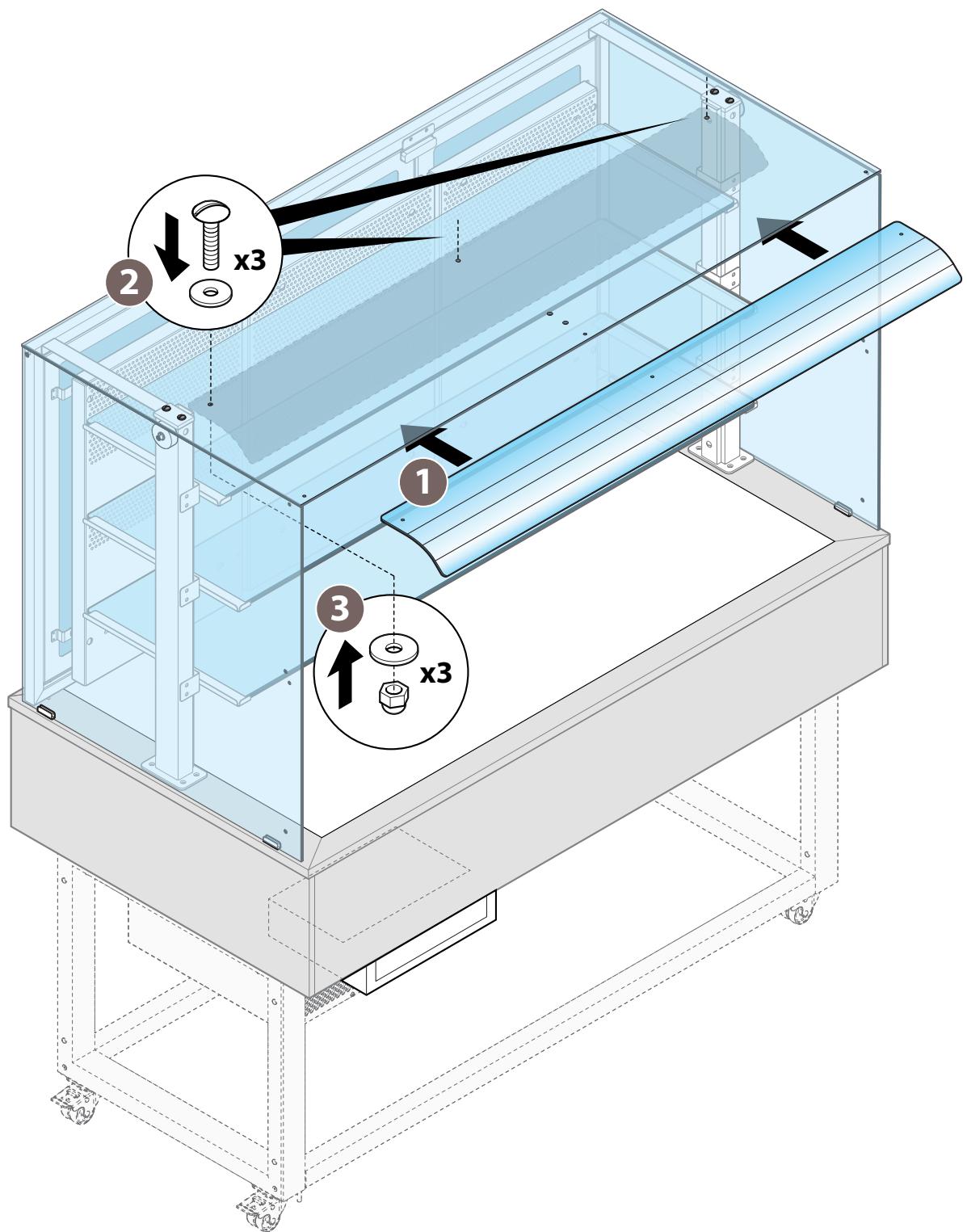


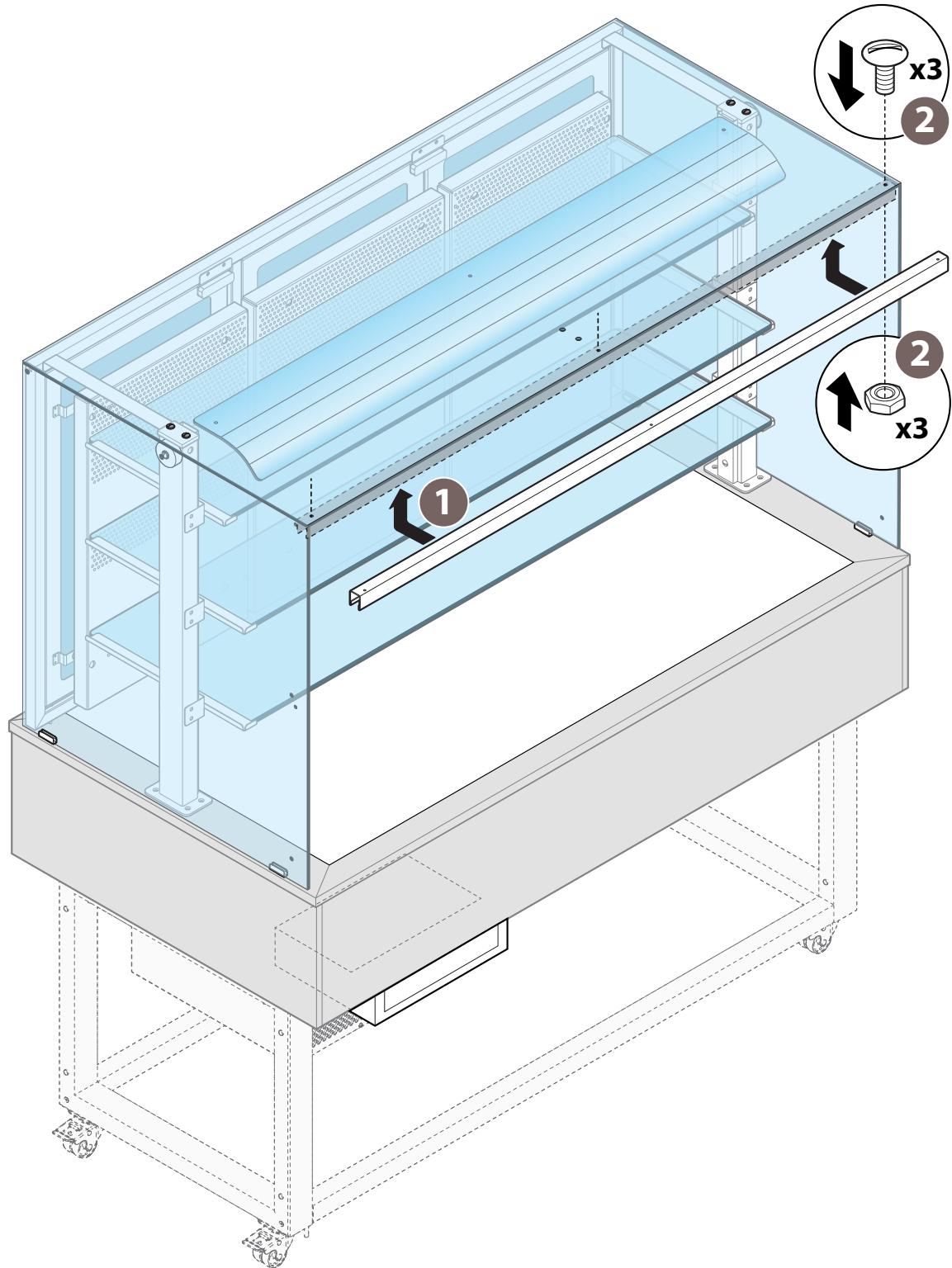
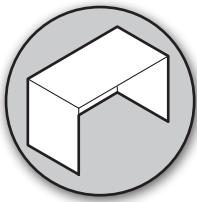
I cablaggi sono nascosti. L'immagine è quindi indicativa e ha il solo scopo di ricordare di effettuare il collegamento
 The wiring is hidden. The image is therefore only illustrative for the sole purpose of reminding you to make the connection

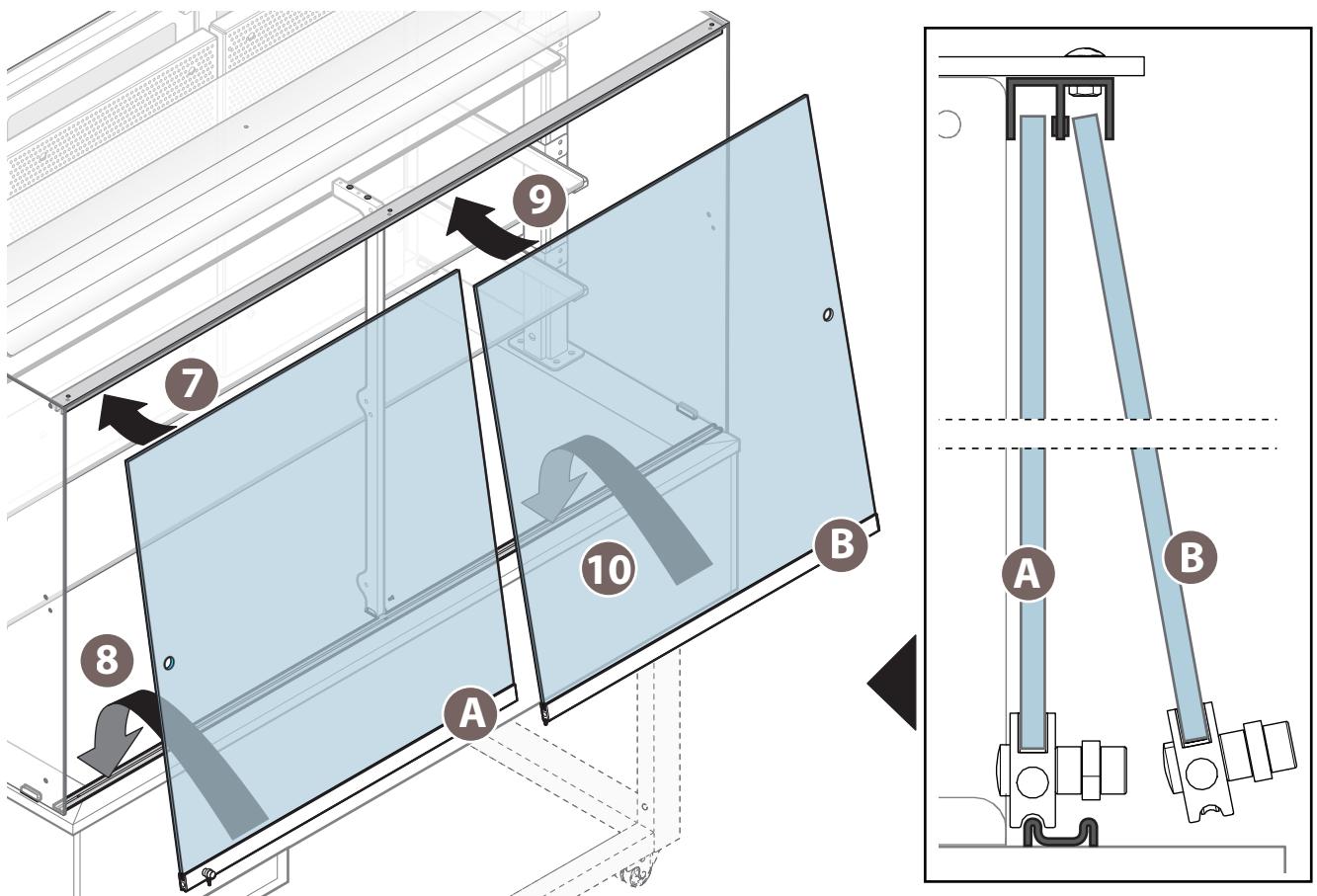
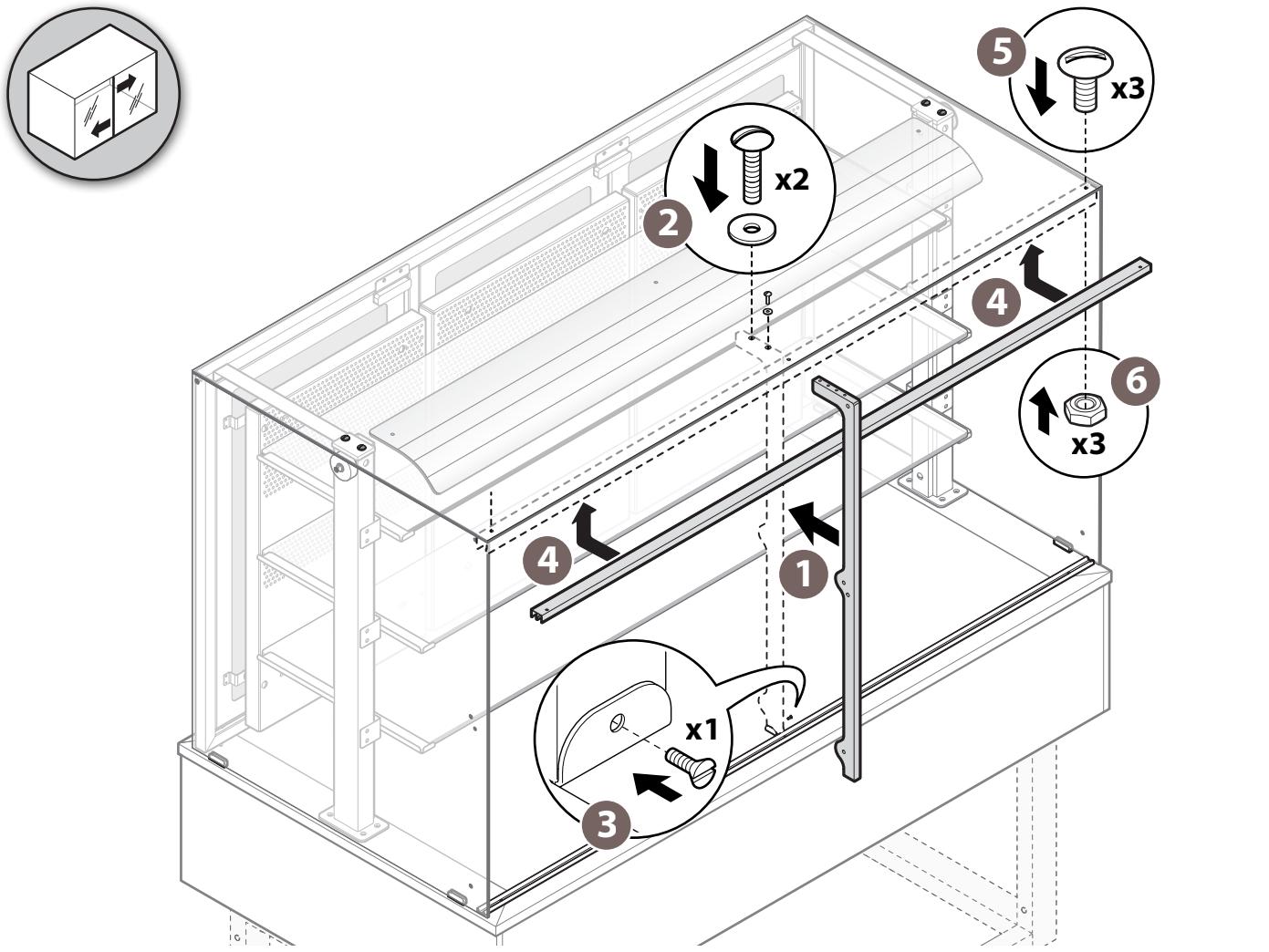


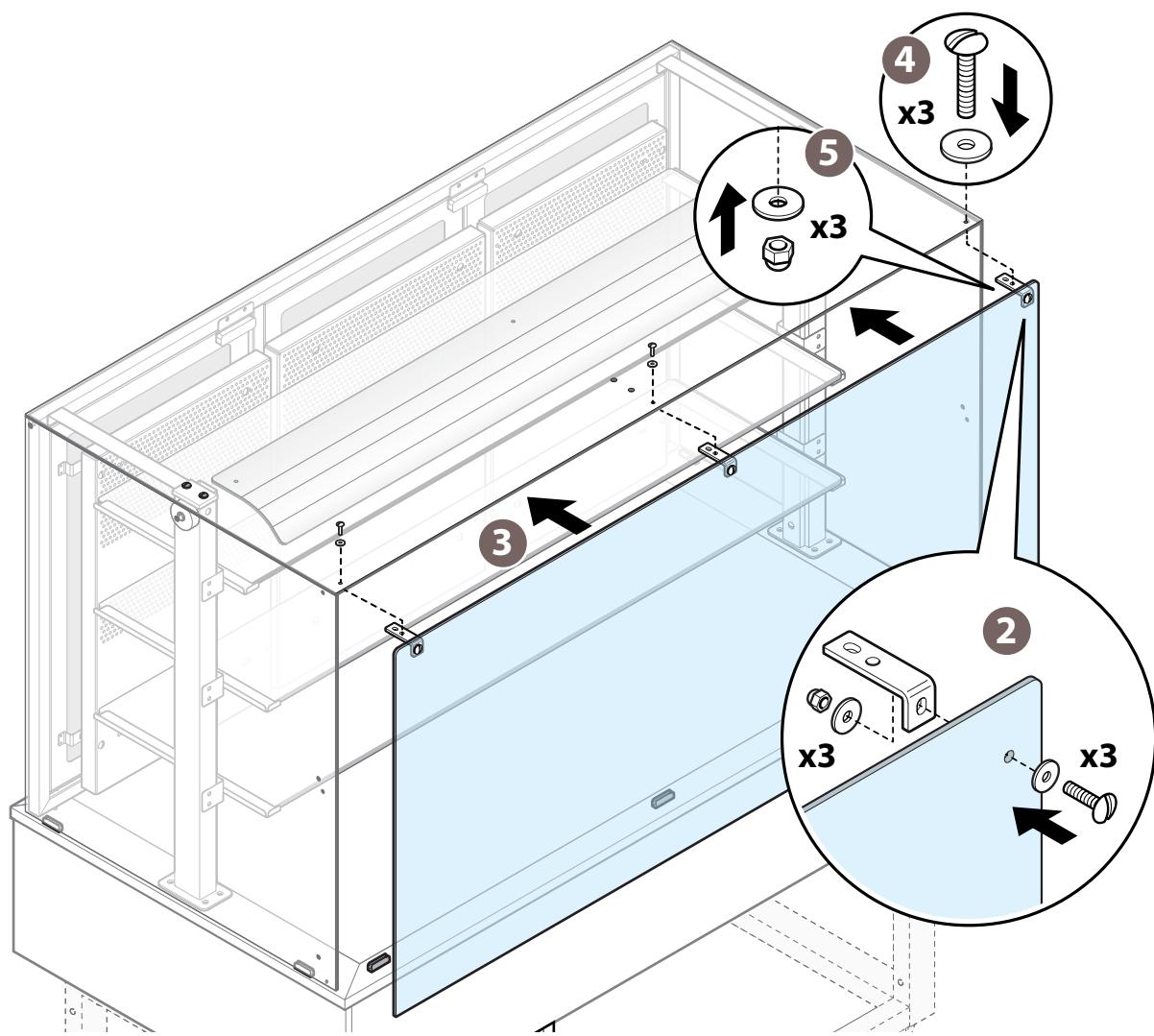
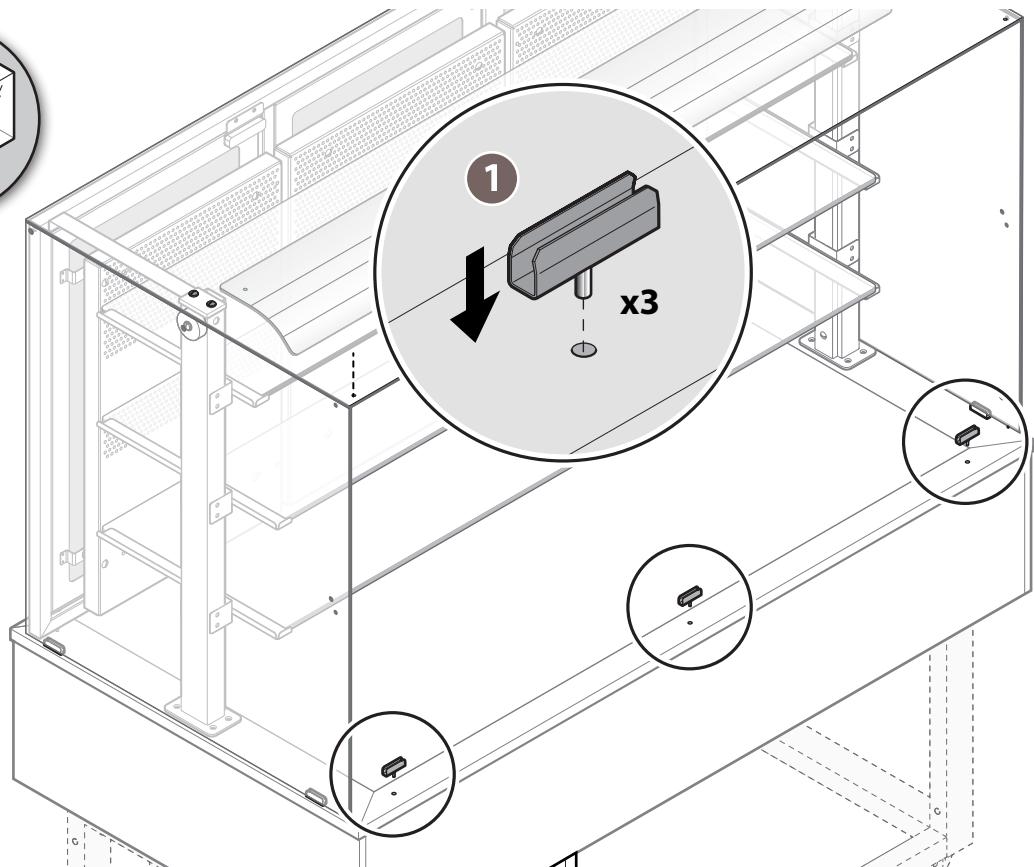
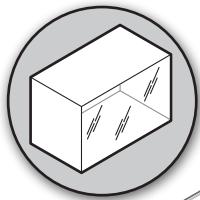


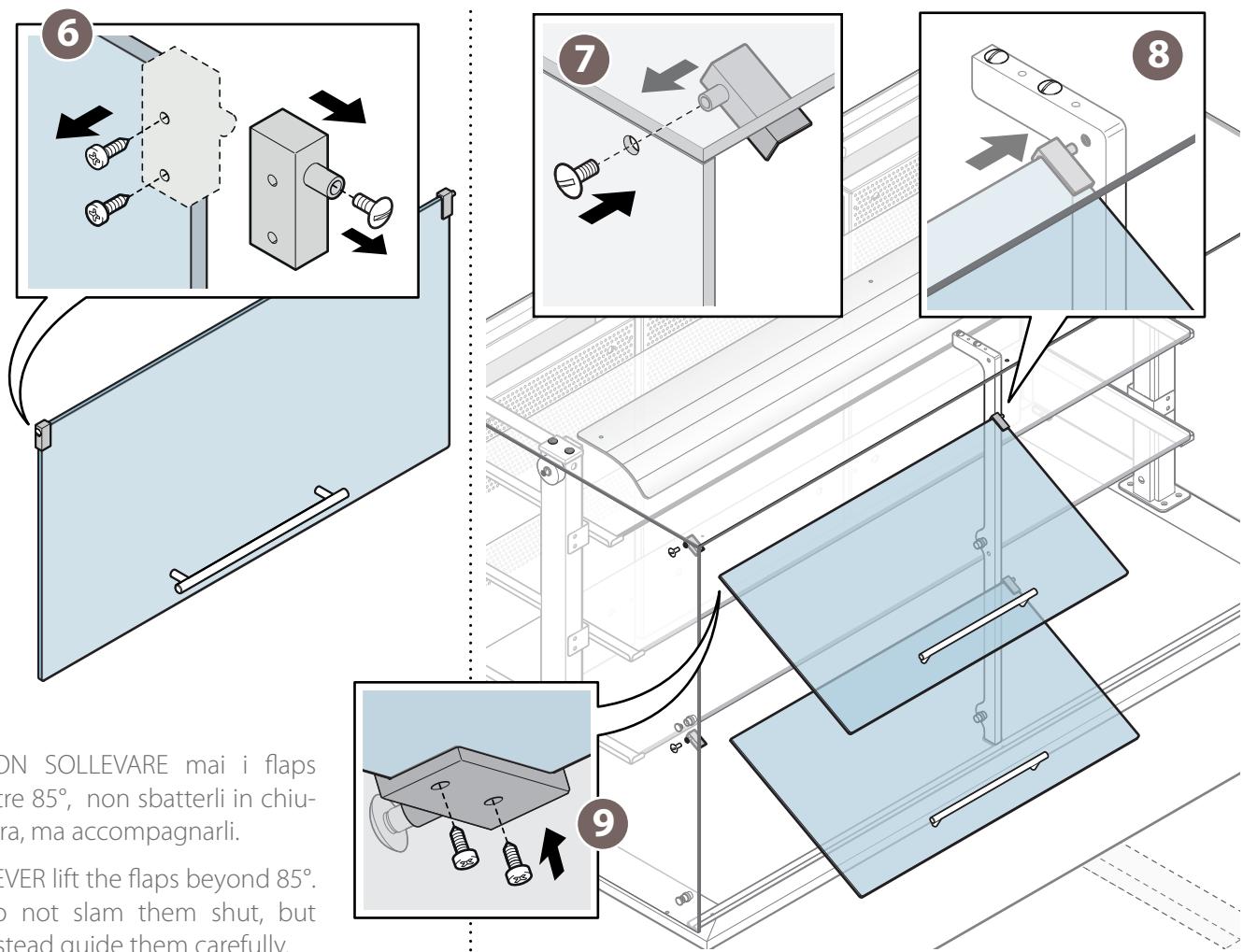
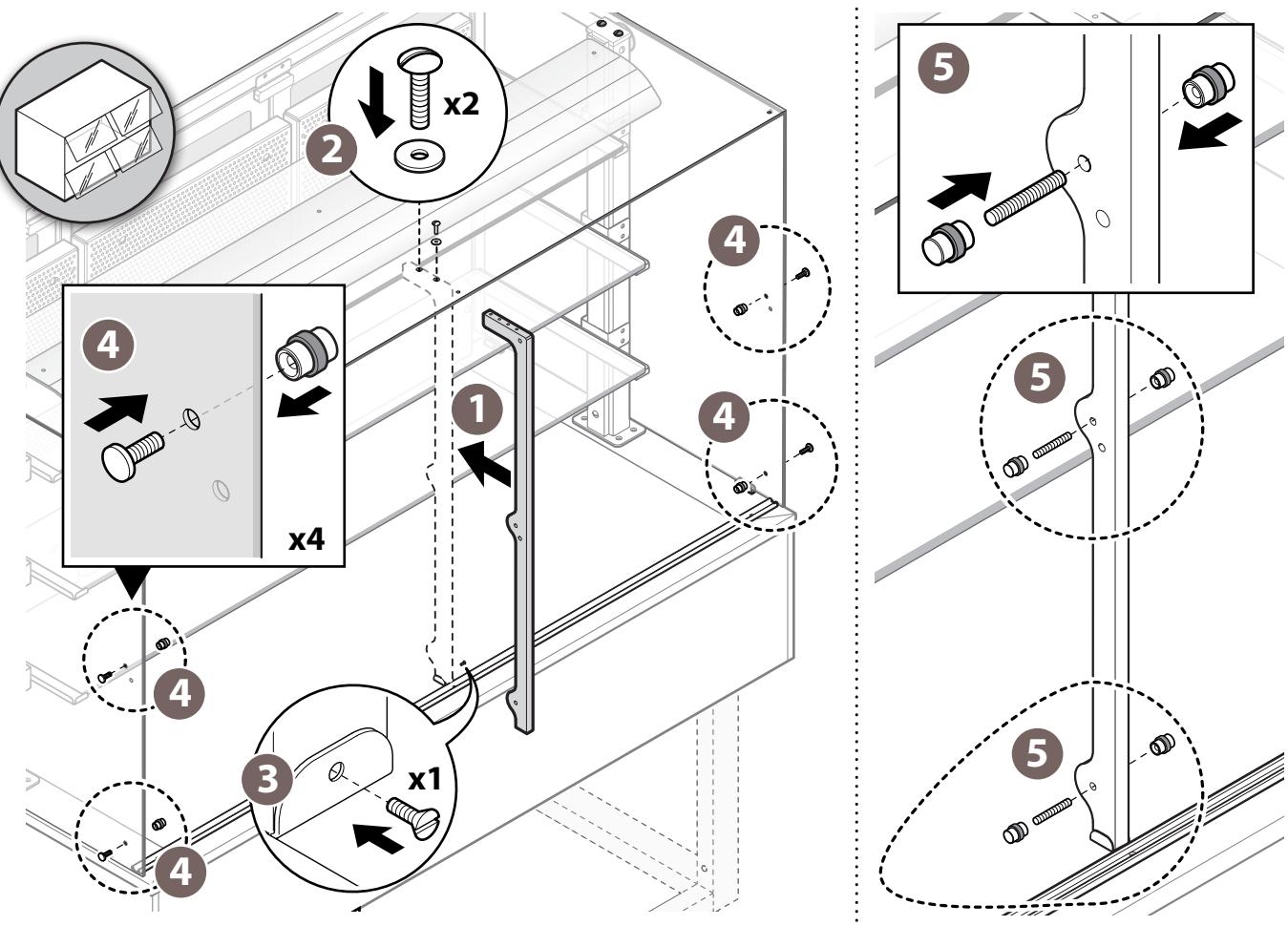










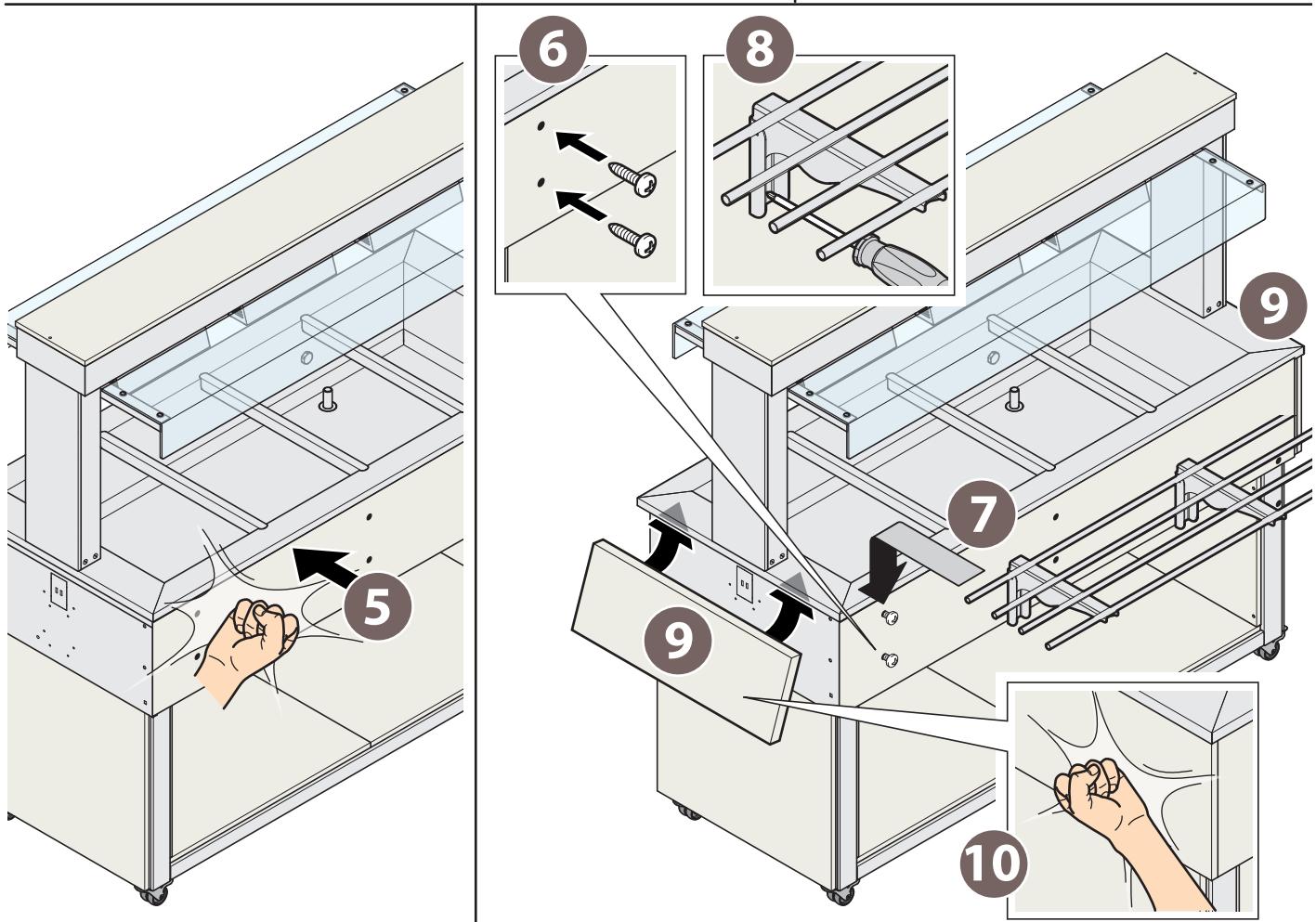
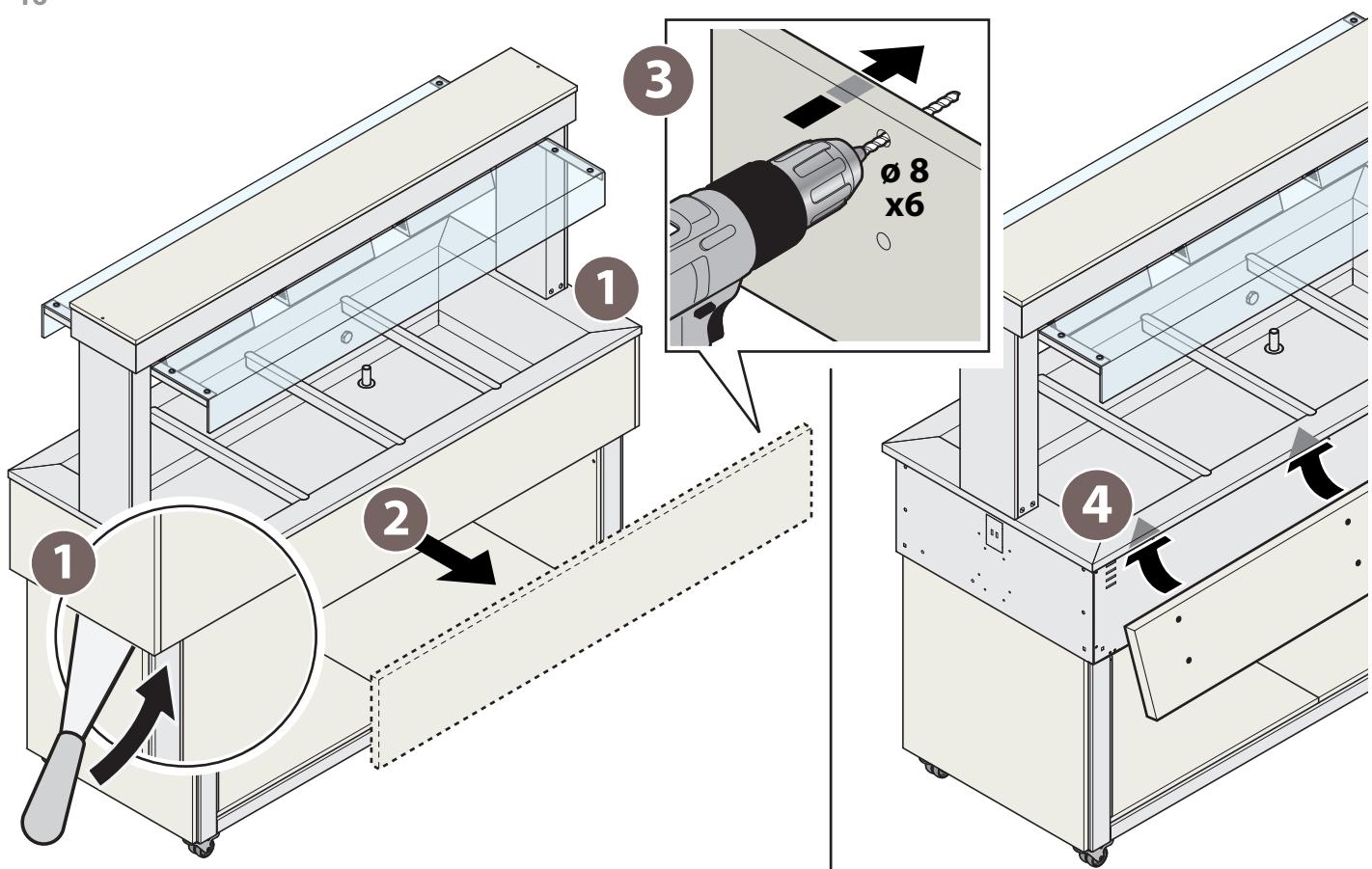


2.6. MONTAGGIO SCORRIVASSOI

- 16 ► 1 Il pannello è fissato ad incastro sull'apparecchiatura, per rimuoverlo far leva sotto di esso con una spatola senza danneggiarlo o graffiarlo. Rimuovere i due pannelli laterali per primi.
- 2 Rimuovere il pannello frontale.
- 3 Sul retro del pannello appena rimosso sono visibili dei fori non passanti; utilizzare un trapano con punta da ø 8 per bucare il pannello da parte a parte.
- 4 Riposizionare il pannello infilandolo sotto il piano.
- 5 Battere leggermente con il pugno su di esso per agganciarlo in ogni sua parte.
- 6 Infilare delle viti nei fori appena fatti, avendo cura di lasciarle sporgenti senza avvitarle del tutto.
- 7 Appendere lo scorriassocio facendo passare le teste delle viti sulle sue asole a baionetta.
- 8 Serrare del tutto le viti con un cacciavite.
- 9 Riposizionare i pannelli laterali.
- 10 Battere leggermente con il pugno su di essi per agganciarli in ogni sua parte.

2.6. ASSEMBLING TRAY RAILS

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



2.7. COLLEGAMENTO ELETTRICO

2.7.1. Avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

2.7. ELECTRICAL CONNECTION

2.7.1. Safety precautions

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

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

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

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

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

2.7.2. Collegamento alla rete elettrica

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

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

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

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

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

2.7.2. Connecting the appliance to the power supply

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

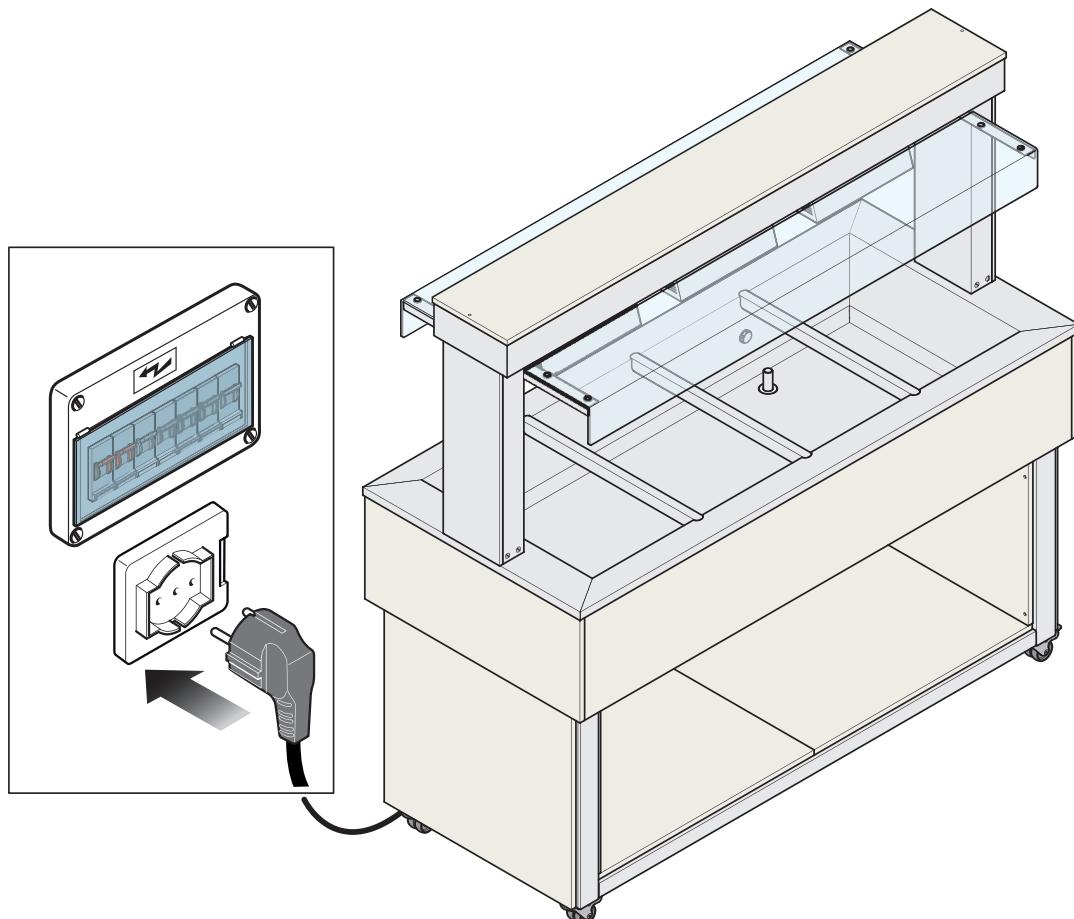
17 ► Connect to a socket upstream the dedicated switch, which must be easily accessible and installed in the system in compliance with the regulations in force in the country where the appliance is installed. Do not use adapters, multiple sockets or extensions.

! The cable cannot be extended in any way.

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

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

17



2.8. COLLEGAMENTI IDRICI

2.8.1. Scarico acqua vasca

Sotto la vasca o il piano dell'apparecchiatura si trova un raccordo di scarico al quale collegare un tubo per il drenaggio dell'acqua della vasca.

18 ► Lo scarico deve:

- essere senza strozzature o restringimenti;
- avere una pendenza minima del 5%;
- avere una distanza di almeno 25 mm dalla zona di evacuazione (es. grata). Il rispetto di questa normativa garantisce che batteri potenzialmente pericolosi NON riescano a risalire il tubo di scarico e contaminare le pietanze.
- avere un diametro non inferiore a quello dell'attacco di scarico (diametro interno Ø13mm).

! ▶ Lo scarico deve essere assolutamente posto all'esterno del perimetro dell'apparecchiatura.

2.8. WATER CONNECTIONS

2.8.1. Draining the tank

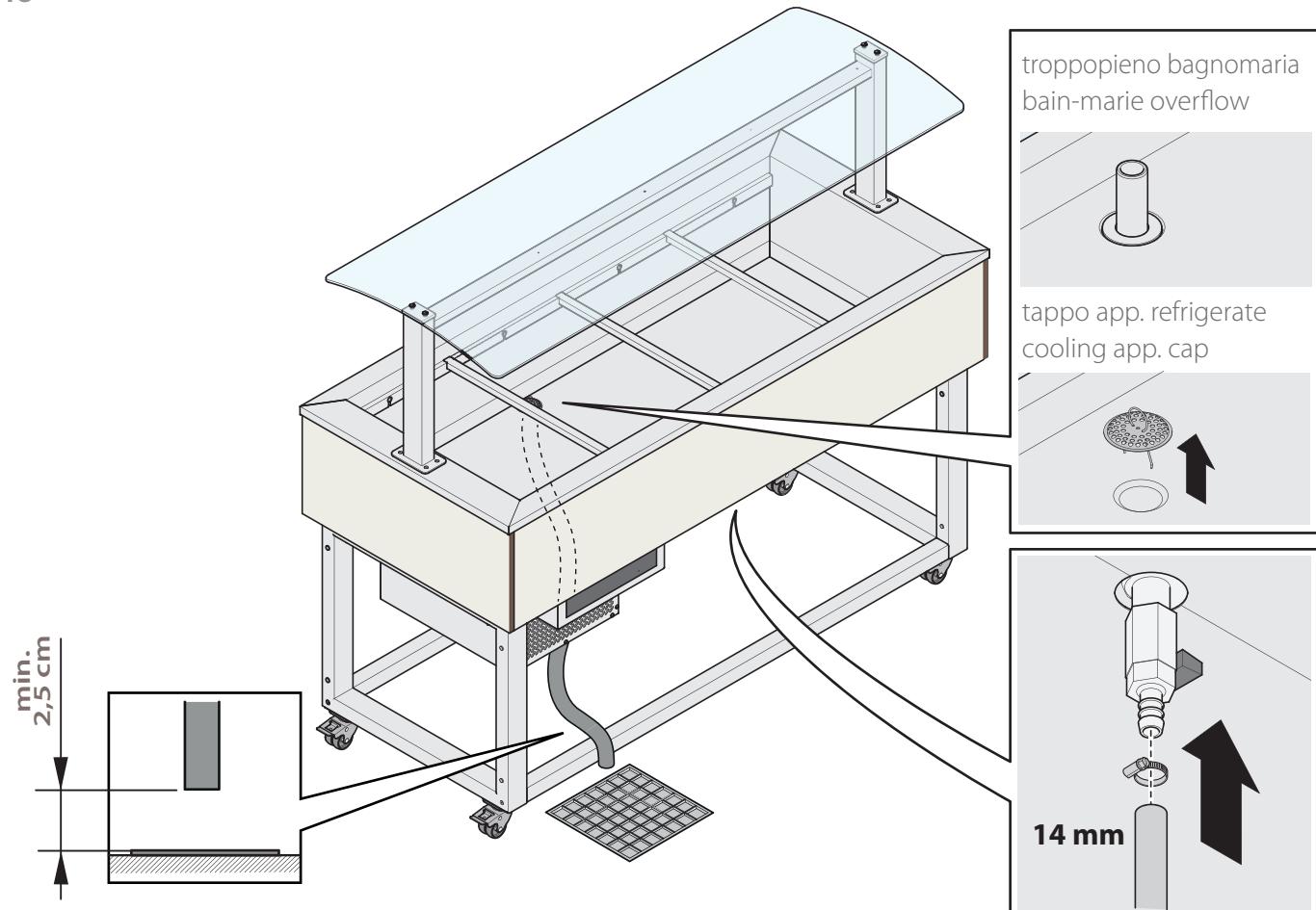
There is a drain connection underneath the tank or appliance surface top. A pipe for draining water from the tank can be connected here.

18 ► The drain must:

- be free from bottlenecks or shrinkage;
- have a minimum incline of 5%;
- be at least 25 mm away from the evacuation area (e.g. grate). Compliance with this regulation ensures that potentially dangerous bacteria CANNOT go up the drain pipe and contaminate the food;
- have a diameter that is not less than the drain coupling (Ø13mm internal diameter).

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

18



2.8.2. Carico acqua vasca

Alcune apparecchiature calde bagnomaria necessitano di essere collegate permanentemente alla rete idrica perché caricano l'acqua in modo automatico quando la sonda di livello segnala l'acqua in vasca ha un livello troppo basso.

- 20 ►** Per il collegamento utilizzare unicamente un **flessibile da 1" idoneo a uso alimentare**; non usare o riutilizzare altre tubazioni. Prima di collegarlo all'apparecchiatura, far defluire dell'acqua per eliminare eventuali impurità presenti nella rete idrica.

 Si raccomanda di:

- interporre un **rubinetto di intercettazione** **a** (non fornito) tra la rete idrica e l'apparecchiatura per poter scollegare quest'ultima dall'alimentazione idrica, al bisogno;
- un **filtro antimpurità** optional **b** in ingresso all'apparecchiatura (es. 168 micron);
- utilizzare un **sistema addolcitore e/o un sistema di trattamento acqua** **c** (entrambi non forniti) al fine di ottenere i requisiti minimi di qualità dell'acqua (vedere tabella sottostante).

Caratteristiche acqua in ingresso

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

Potabilità (non usare acqua demineralizzata o distillata)

Temperatura massima

$15^{\circ}\text{C} \pm 5$ (acqua fredda)

Durezza (CaCO₃)

10° f - 20° francesi

Pressione

1 - 1,5 bar (100 - 150kPa)

PH

7.0 - 8.5

TDS (Residuo fisso)

40 - 150 mg/L

Indice di Langelier

> 0,5

Cloruri

< 20 mg/L

Solfati + Nitrati

< 20 mg/L

Cloro libero

< 0,1 mg/L

Cloramine

< 0,5 mg/L

Ferro

< 0,1 mg/L

Silice totale

< 10 mg/L

Qualora l'acqua distribuita dalla rete idrica locale non abbia le caratteristiche sopra elencate predisporre gli opportuni sistemi per rientrare nei valori indicati (es. filtri addolcitori, riduttori di pressione, ecc...)

2.8.2. Filling the tank

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

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

 We recommend:

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

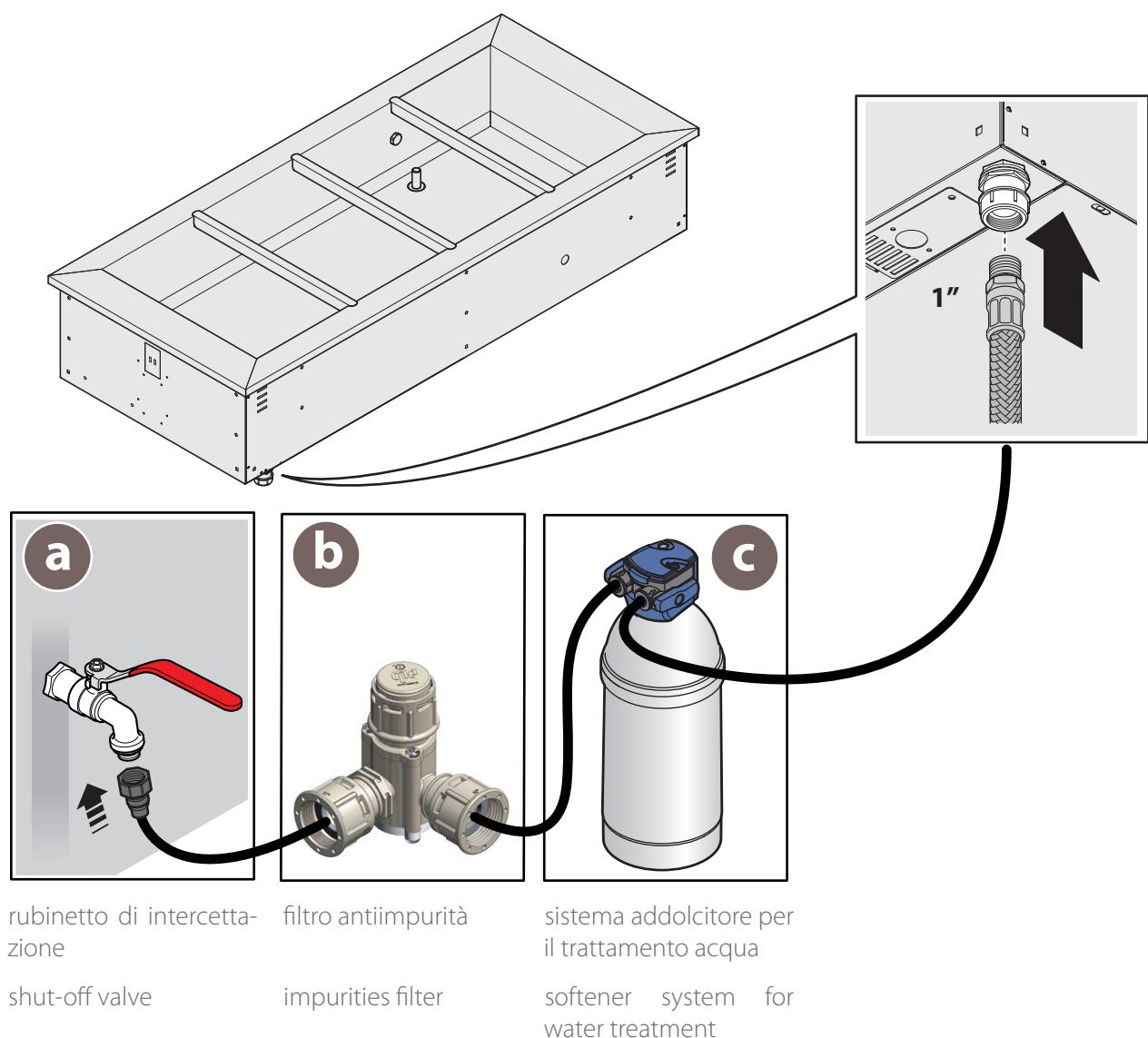
Incoming water characteristics

The inlet water must have the following features:

Drinkable (do not use purified or distilled water)

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

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



2.9. LETTURA TARGA MATRICOLA

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

2.9. READING THE RATING PLATE

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

20

dati costruttore
manufacturer data

modello
model

codice
code

alimentazione
power supply

sbrinamento
defrosting

refrigerante
cooling gas

classe climatica
climatic class

gas isolamento
insulating gas

numero conferma d'ordine
order confirmation number

numero di matricola
serial number

DATI COSTRUTTORE		MADE IN ITALY	
MOD.		MATR. S/N	
CODICE CODE			
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 / CO ₂ / 245fa		60
	ORDINE CONFIRM NR.	ANNO YEAR	

massa gas
gas mass

pressione massima gas
maximum gas pressure

anno di costruzione
year of manufacture

2.10.COLLAUDO

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

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

-  Nei primissimi utilizzi l'apparecchiatura, a causa dell'evaporazione dell'umidità dei materiali isolanti, potrebbe produrre odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.
-  Se dovessero comparire degli allarmi, verificare la loro tipologia nella sezione "Utilizzo": se la risoluzione non fosse possibile, avvisare tempestivamente il Costruttore e, nell'attesa della riparazione, disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
-  Se fosse necessaria qualche informazione aggiuntiva o ci fossero dei dubbi riguardo all'installazione, il Costruttore è a completa disposizione per rispondere a qualsiasi domanda.

✓ verificare che....

sia stata tolta la pellicola di protezione dalle superfici

sia stato rimosso dalla camera dell'apparecchiatura qualsiasi oggetto non conforme (es. libretti, sacchetti di plastica, ecc...).

sia stata controllata l'adeguatezza dei locali di installazione (corretto ricambio d'aria, ecc...)

l'apparecchiatura sia a livello e perfettamente appoggiata alla pavimentazione

siano state rispettate le distanze minime da pareti o altre apparecchiature

l'apparecchiatura sia collegata in modo diretto alla rete elettrica e provvista a monte di interruttore di facile accesso, unico per ogni apparecchiatura

la tensione di rete sia conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola

l'allacciamento elettrico sia stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura

l'apparecchiatura sia collegata ad un sistema equipotenziale

l'apparecchiatura sia adeguatamente collegata ad uno scarico (se previsto)

l'utilizzatore sia in possesso di tutta la documentazione e sia stato correttamente istruito sull'utilizzo dell'apparecchiatura

2.10.INSPECTIONS

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

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

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

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

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

✓ make sure that:

the protective film has been removed from the surfaces

any non-conforming object has been removed from the appliance chamber (e.g. manuals, plastic bags).

the suitability of the installation rooms have been checked (correct air ventilation, minimum/maximum temperature, etc.)

the appliance is levelled and perfectly resting on the floor

the minimum distance from the walls and any other appliance have been respected

the appliance is connected directly to the power supply and has an easy-access single switch for each appliance

the supply voltage matches the data on the rating plate

the electrical connection has been carried out according to the standards in force in the country where the appliance is installed

the appliance is connected to an equipotential system

the appliance is appropriately connected to a drain (if any)

the user holds all the documentation and has been correctly instructed regarding the use of the appliance

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

3.1. CARATTERISTICHE GAS:

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

3.2. IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

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

3.3. MISURE DI PRIMO SOCCORSO

3.3.1. Inalazione

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

3.3.2. Contatto con la pelle

Far sgelare con acqua le zone interessate.

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

3.3.3. Contatto con gli occhi

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

3.3.4. Ingestione

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

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

3.1. GAS CHARACTERISTICS:

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

3.2. HAZARD IDENTIFICATION

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

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

3.3. FIRST AID MEASURES

3.3.1. Inhalation

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

3.3.2. Contact with skin

Defrost the area using water.

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

3.3.3. Contact with eyes

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

3.3.4. Ingestion

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

3.4. MISURE ANTINCENDIO

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

3.4.1. Mezzi di estinzione

Acqua nebulizzata o polvere secca.

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

3.5. MISURE IN CASO DI FUORIUSCITA ACCIDENTALE

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

Considerare che il gas è altamente infiammabile.

CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

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

3.4. FIRE-FIGHTING MEASURES

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

3.4.1. Fire extinguishing equipment

Sprayed water or dry powder.

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

3.5. WHAT TO DO IN CASE OF ACCIDENTAL LEAKAGE

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

Keep in mind that this gas is highly flammable.

INFORMATION ON DISPOSAL

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

UTILIZZO

Parte dedicata agli operatori

USE

Section reserved to users



p. 55 Alcune nozioni

Basics

p. 64 Utilizzo del pannello comandi (apparecchiature refrigerate)

How to use the control panel (cooling equipment)

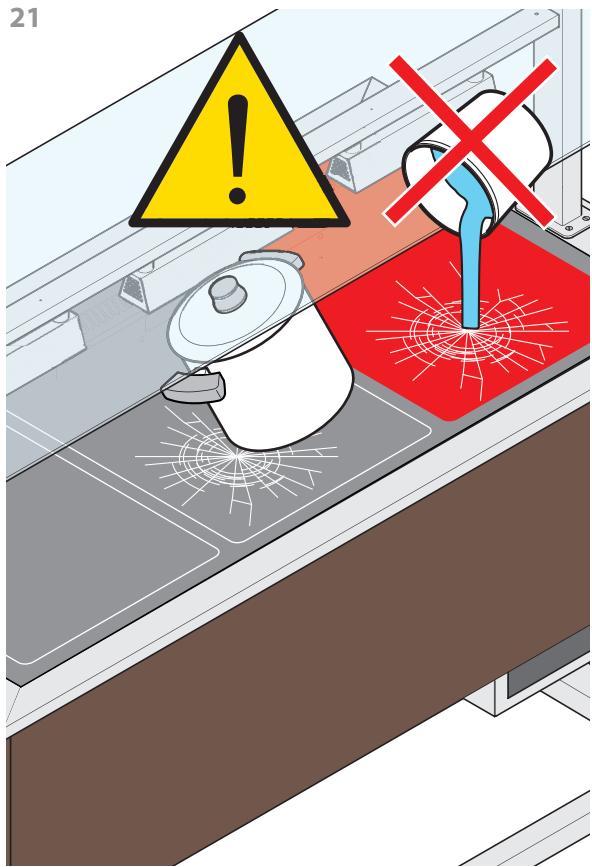
p. 70 Utilizzo del pannello comandi (apparecchiature calde)

How to use the control panel (warming equipment)

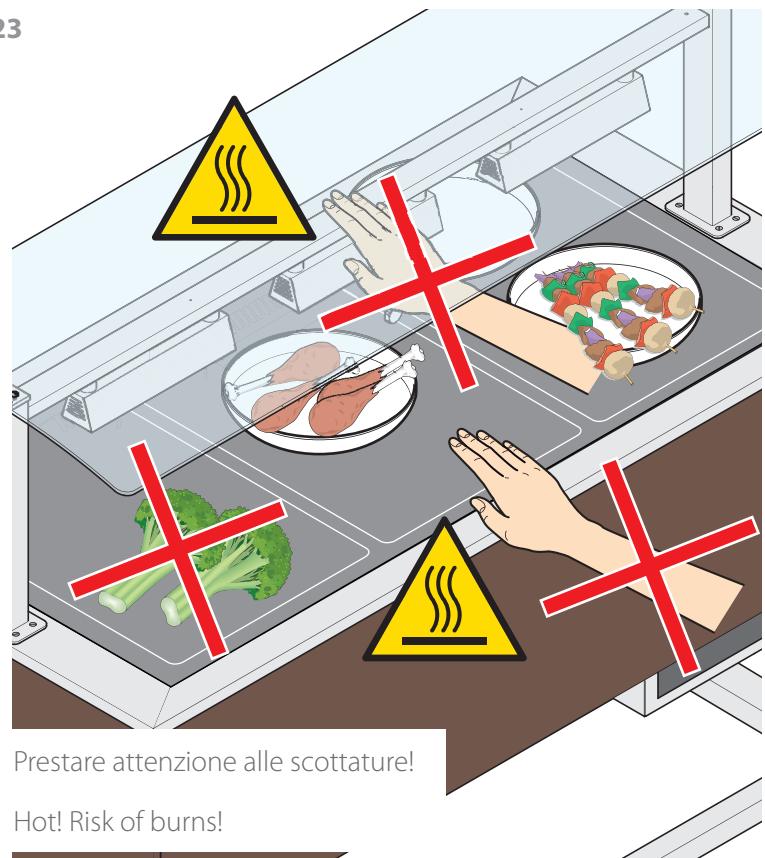
p. 76 Troubleshooting e impostazione parametri

How to use the control panel (cooling equipment)

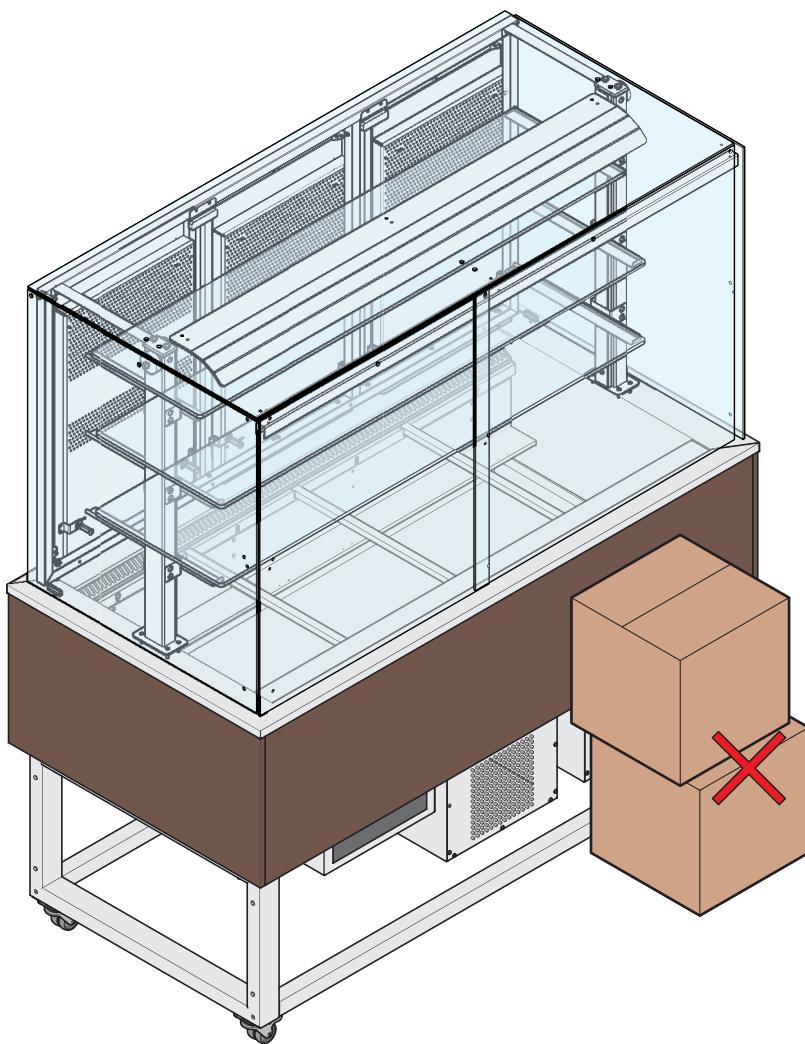
21



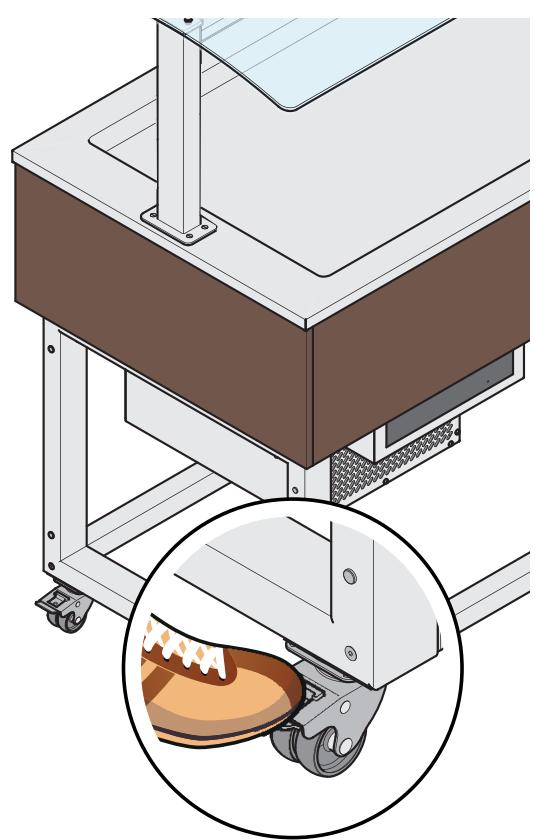
23



24



22



Durante il normale utilizzo, bloccare sempre le ruote con gli appositi fermi.

Always lock the wheels during its normal operation.

1.1. CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

Questa apparecchiatura fa parte di gamma di macchinari di alto livello dedicata all'esposizione dei prodotti di pasticceria o gastronomia.

Scopo di queste macchine è unicamente **esporre i cibi** durante le normali attività di servizio; per questo motivo **non utilizzare l'apparecchiatura in modo continuato**. Il massimo tempo di utilizzo è di **3 ore per le apparecchiature refrigerate e 4 ore per le apparecchiature calde**.

 Si consiglia di accendere l'apparecchiatura almeno 30 minuti prima dell'utilizzo.

Al termine dell'utilizzo, spegnere la macchina e rimuovere dall'apparecchiatura i cibi non consumati avendo cura di conservarli in modo adeguato.

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

 Se l'apparecchiatura monta delle ruote, fare attenzione, durante gli spostamenti, a non spingere violentemente l'apparecchiatura per evitare che si ribalti e si danneggi, fare attenzione anche alle eventuali asperità della superficie di scorrimento. Durante il normale utilizzo, bloccare sempre le ruote con gli appositi fermi.

 Le apparecchiature calde, come ad esempio i bagnomaria o i piani caldi, **non sviluppano una temperatura sufficientemente alta per cuocere o sterilizzare i cibi** ma servono unicamente per il loro mantenimento caldo. Esse, durante il servizio e per diversi minuti dopo lo spegnimento, raggiungono in alcune parti temperature elevate. Prestare attenzione al rischio di ustioni.

 Non appoggiare alcun oggetto davanti alle feritoie di aerazione del gruppo compressore.

 Mantenere permanentemente aerato il locale di installazione dell'apparecchiatura.

Nelle pagine seguenti, per ogni categoria di apparecchiatura, vengono fornite dettagliate spiegazioni di utilizzo in modo da poterla usare al meglio e in perfetta sicurezza.

	pag.
vasca refrigerata statica	58
piano refrigerato statico	58
vasca refrigerata ventilata	59
vasca refrigerata ventilata con vetrina Platinum	59
vasca calda bagnomaria	60
vasca calda secca	62
piano di mantenimento	62

1.1. KNOWING THE APPLIANCE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 Keep the room where the appliance is installed permanently ventilated.

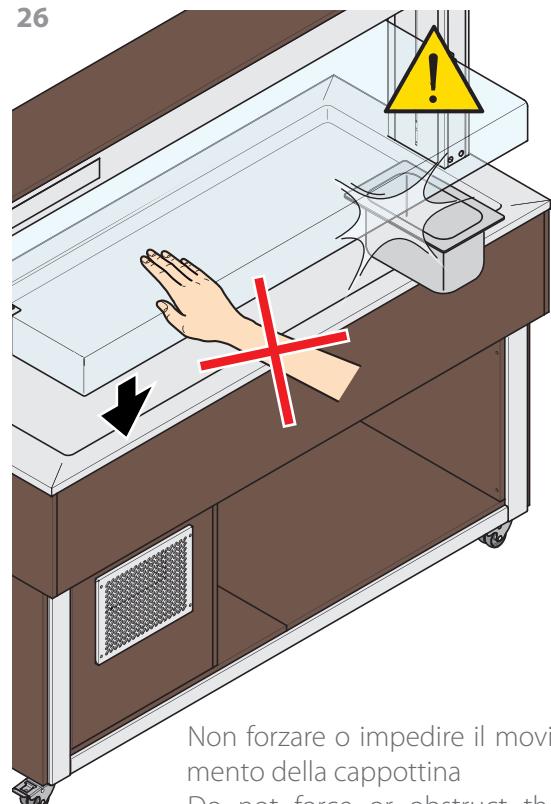
Below are detailed explanations of how to use each type of equipment, so that they can be used safely and in the best possible way.

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

25

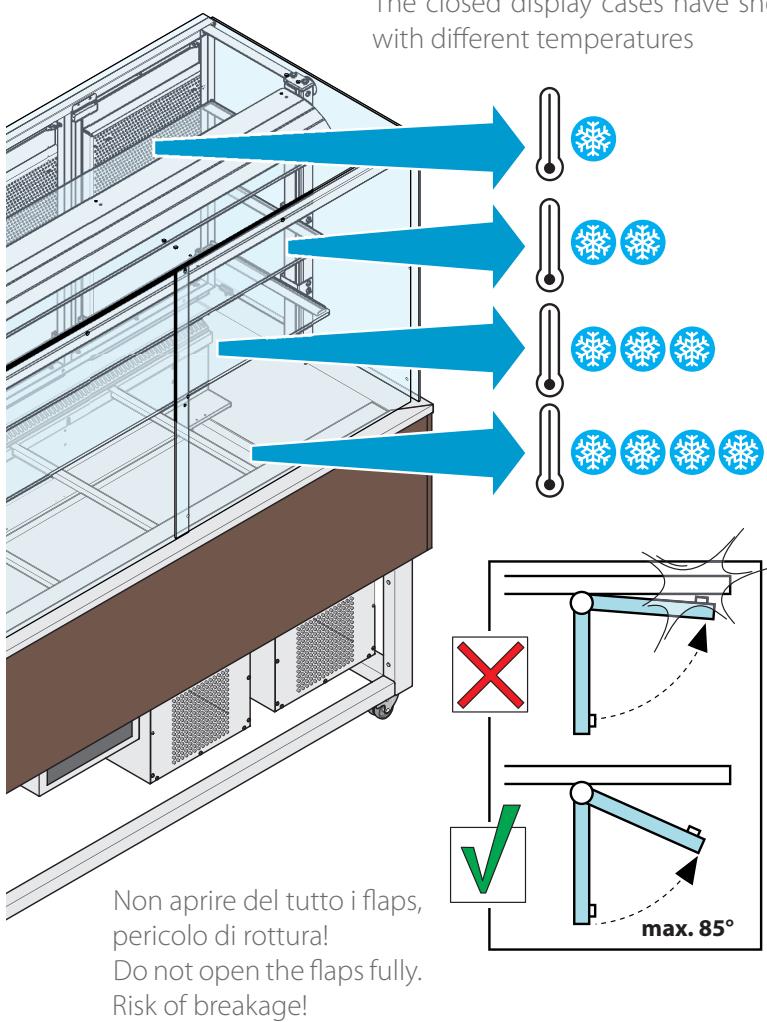


26



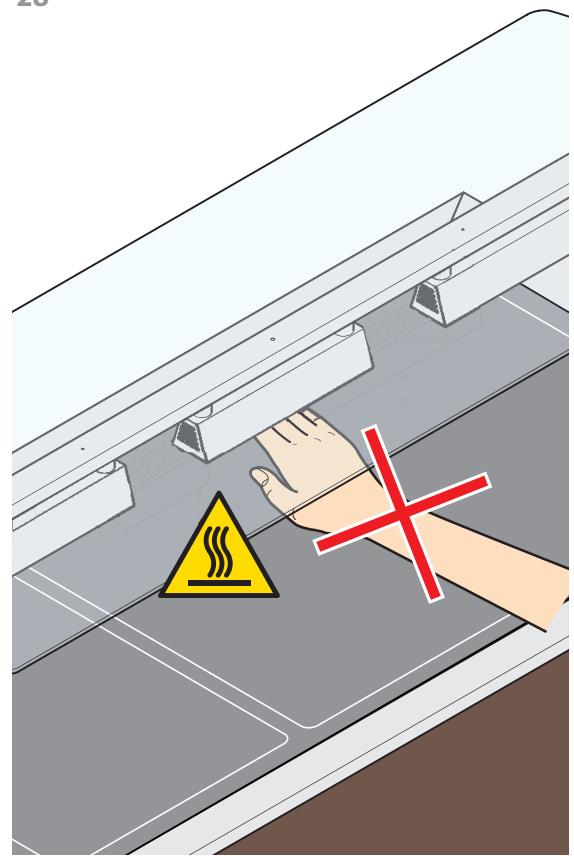
Non forzare o impedire il movimento della cappottina
Do not force or obstruct the movement of the cover

27



Non aprire del tutto i flaps,
pericolo di rottura!
Do not open the flaps fully.
Risk of breakage!

28



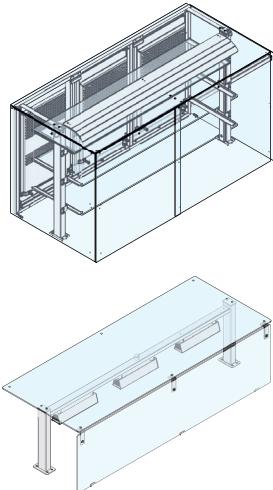
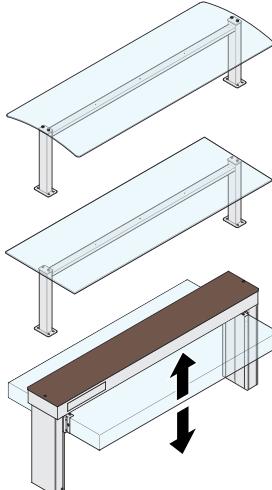
Prestare attenzione alle scottature!
Hot! Risk of burns!

1.2. CONOSCERE LA SOVRASTRUTTURA (SE PRESENTE)

A seconda del modello possono essere montate sovrastrutture di modello diverso, fare riferimento al modello in proprio possesso.

apparecchiature **refrigerate**

cooling appliances

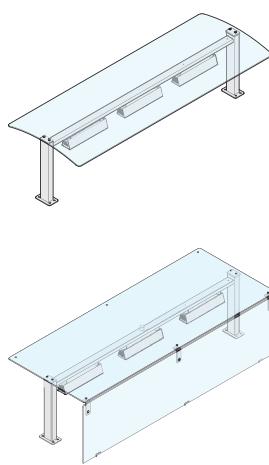
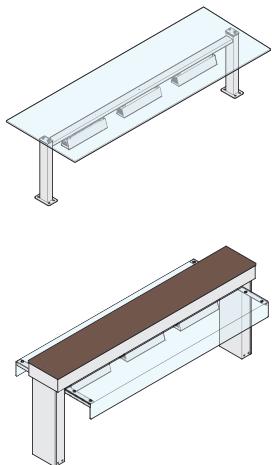


1.2. SUPERSTRUCTURES (WHERE PRESENT)

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

apparecchiature **calde**

warming appliances



Le apparecchiature **refrigerate**, a seconda del modello, montano quattro diversi tipi di sovrastruttura, tutte con la possibilità di essere illuminate con LED:

- aperta lato operatore e cliente;
- con 3 ripiani in vetro, con portine lato operatore e flaps, portine scorrevoli, portine battenti o vetro chiuso dal lato cliente;
- aperta lato operatore e cliente, a ponte, con cappottina abbassabile/alzabile;
- aperta lato operatore, chiusa dal lato cliente.

Le apparecchiature **calde** montano tre diversi tipi di sovrastruttura, tutte con la possibilità di montare lampade calde (HOT) :

- aperta lato operatore e cliente;
- aperta lato operatore e cliente, a ponte;
- aperta lato operatore, chiusa dal lato cliente.

25 ► Non appoggiare alcun oggetto **sopra** la sovrastruttura in vetro.

27 ► Le lampade calde, durante l'accensione e alcuni minuti dopo lo spegnimento, raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione a non avvicinare ad esse le mani o oggetti sensibili al calore.

! Non lasciare le luci accese oltre le normali ore di servizio (3 ore per le apparecchiature refrigerate e 4 ore per le apparecchiature calde).

Per l'utilizzo delle sovrastrutture (es. per accendere la luce o per alzare/abbassare la cappottina di alcuni modelli) consultare pag. 64 (apparecchiature refrigerate) o 70 (apparecchiature calde).

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

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

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

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

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

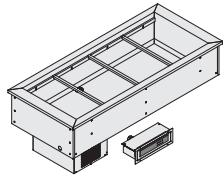
27 ► Heat lamps reach high temperatures when switching on and for a few minutes after being switched off. Do not touch them with your hands or any heat-sensitive objects.

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

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

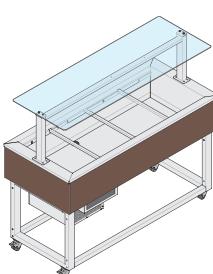
vasca refrigerata statica

static cooling tank

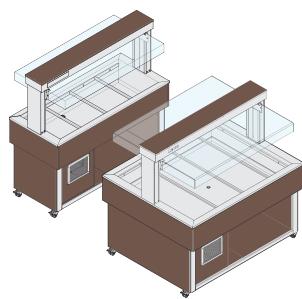


pannello comandi
control panel

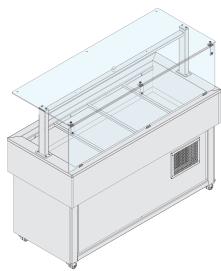
p. 64



p. 64



p. 64



p. 64

Queste apparecchiature servono alla refrigerazione di cibi contenuti all'interno di vaschette GN1/1.

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

 Per alcune avvertenze e consigli di utilizzo consultare pag. 55 e pag. 57.

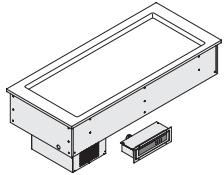
This equipment is used to refrigerate food in GN1/1 containers.

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

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

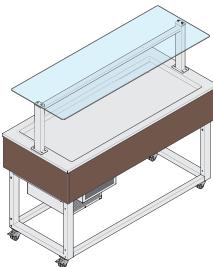
piano refrigerato statico

static cooling surface

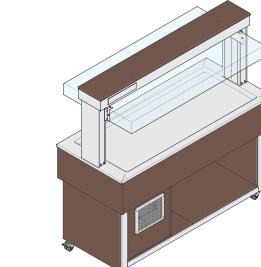


pannello comandi
control panel

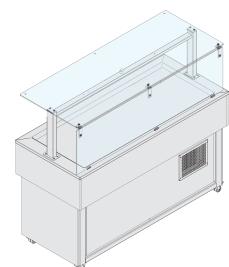
p. 64



p. 64



p. 64



p. 64

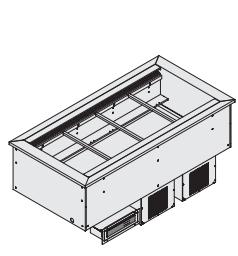
Queste apparecchiature servono alla refrigerazione di cibi contenuti in piatti o vassoi da appoggiare sul piano refrigerato.

 Per alcune avvertenze e consigli di utilizzo consultare pag. 55 e pag. 57.

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

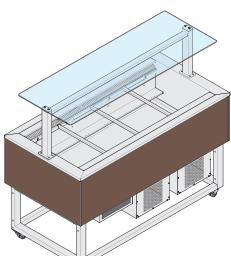
 For usage warnings and recommendations, please refer to page 55 and page 57.

vasca refrigerata ventilata

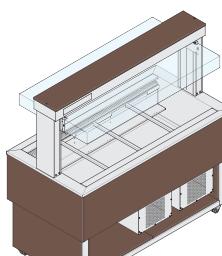


pannello comandi
control panel

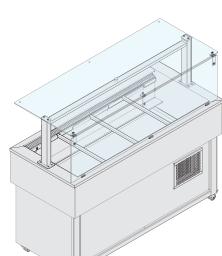
p. 64



p. 64



p. 64



p. 64

Queste apparecchiature servono alla refrigerazione di cibi contenuti all'interno di vaschette GN1/1.

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

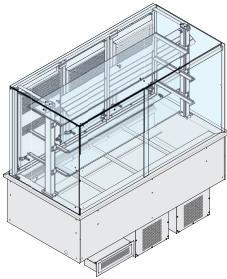
 Per alcune avvertenze e consigli di utilizzo consultare pag. 55 e pag. 57.

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

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

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

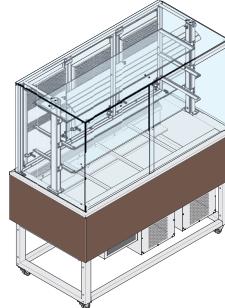
vasca refrigerata ventilata con vetrina



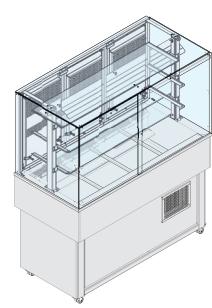
pannello comandi
control panel

p. 64

ventilated cooling tank with display case



p. 64



p. 64

Queste apparecchiature servono alla refrigerazione di cibi contenuti all'interno di vaschette GN1/1 o in appoggio sul fondo. Le apparecchiature sono fornite senza vaschette; esse possono essere richieste come optional al costruttore. L'utilizzo di vaschette di altro produttore potrebbe richiedere l'utilizzo di divisorie su misura da richiedere al costruttore. Il ripiano più alto ha la temperatura più elevata che cala man mano che ci si avvicina verso la vasca.

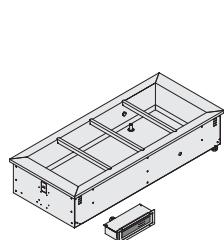
 Per alcune avvertenze e consigli di utilizzo consultare pag. 55 e pag. 57.

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

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

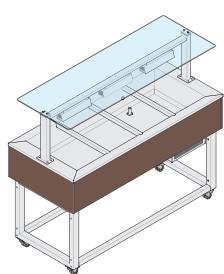
 For usage warnings and recommendations, please refer to page 55 and page 57.

vasca bagnomaria



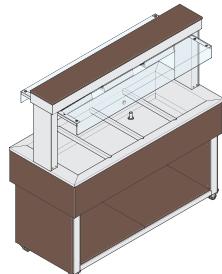
pannello comandi
control panel

p. 70

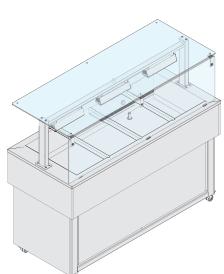


p. 70

bain-marie tank



p. 70



p. 70

Queste apparecchiature **utilizzano il calore dell'acqua** per mantenere caldi i cibi contenuti all'interno di vaschette GN1/1. Le pietanze vanno sistemate direttamente nelle vaschette, senza inserirle in ulteriori contenitori. Le apparecchiature sono fornite senza vaschette; esse possono essere richieste come optional al costruttore. L'utilizzo di vaschette di altro produttore potrebbe richiedere l'utilizzo di divisorie su misura da richiedere al costruttore.

Il **carico dell'acqua**, a seconda del modello acquistato, può essere automatico o manuale.

I modelli con **carico automatico** non necessitano di alcun intervento da parte dell'utilizzatore. Essi sono collegati permanentemente all'impianto idrico del locale di installazione e una sonda garantisce che il livello dell'acqua in vasca sia mantenuto sempre costante, caricandola al bisogno (la spia  del pannello comandi rimane accesa fino al termine del caricamento).

I modelli con **carico manuale** necessitano che l'utilizzatore carichi l'acqua nella vasca utilizzando una doccetta manuale o dei contenitori adatti al contatto con alimenti (entrambi non forniti). L'accensione della spia  sul pannello comandi indica quando è necessario rabboccare manualmente l'acqua e si spegne quando è stato raggiunto il livello corretto.

Lo **scarico dell'acqua** avviene sempre in modo manuale, togliendo il tappo di troppo-pieno dalla vasca.



Le apparecchiature **non sviluppano una temperatura sufficientemente alta per cuocere o sterilizzare i cibi** ma servono unicamente per il loro mantenimento caldo. Esse, durante il servizio e per diversi minuti dopo lo spegnimento, raggiungono in alcune parti temperature elevate. Prestare attenzione al rischio di ustioni.



Per alcune avvertenze e consigli di utilizzo consultare pag. 55 e pag. 57.

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

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

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

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

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

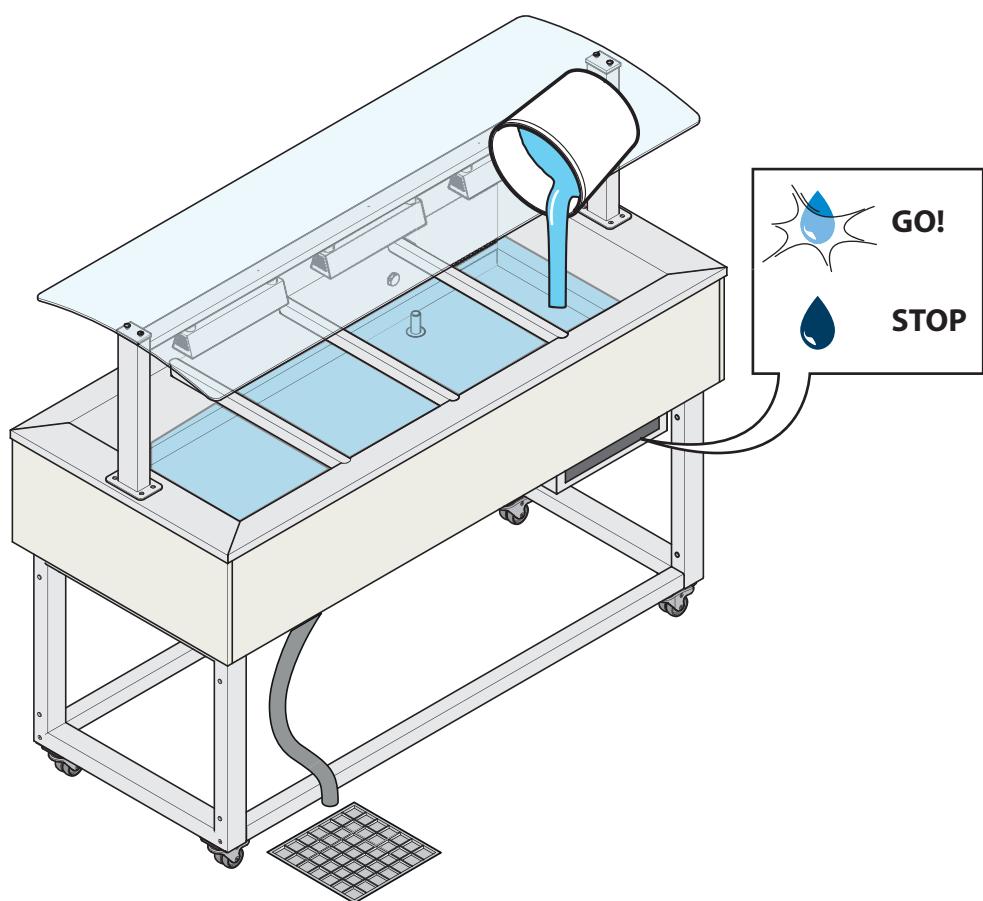


The appliances **do not reach a sufficiently high temperature to cook or sterilise food**. They are only used to keep it warm. Some parts of these appliances reach high temperatures during service and for several minutes after being switched off. Pay attention to the risk of burns.

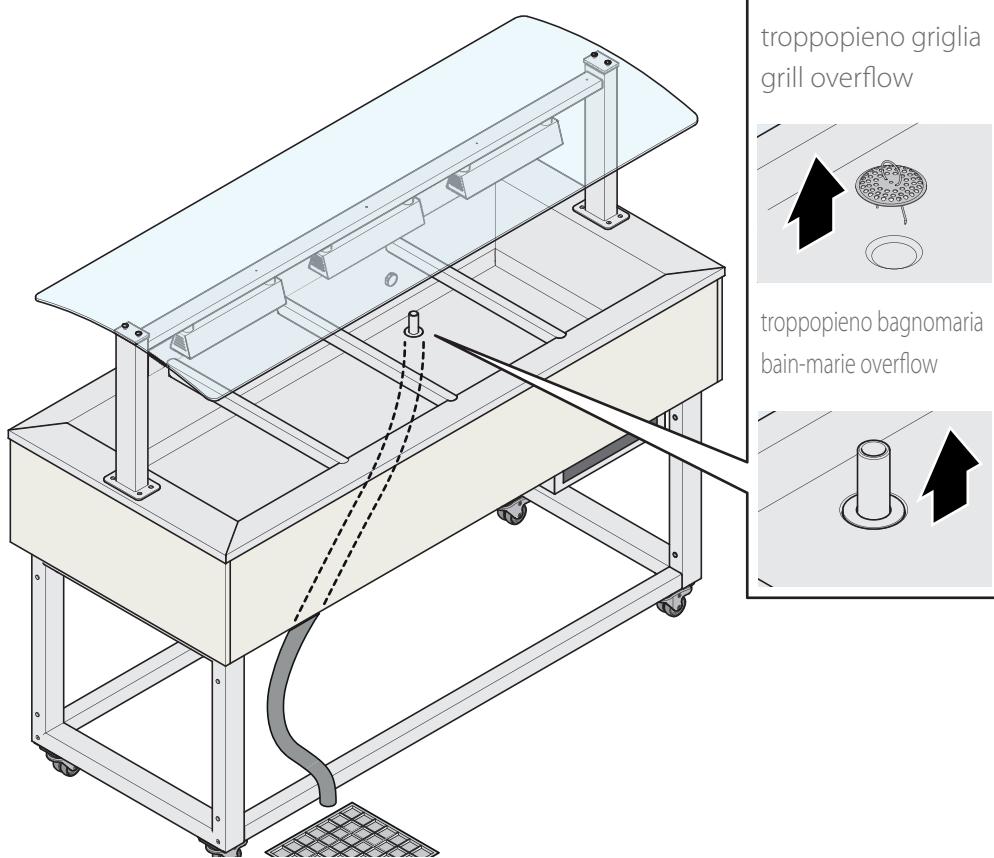


For usage warnings and recommendations, please refer to page 55 and page 57.

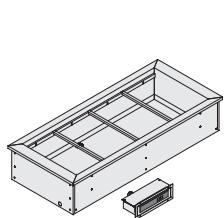
29



30

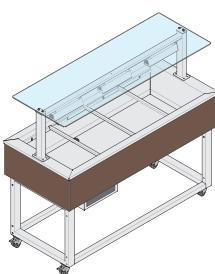


vasca calda secca



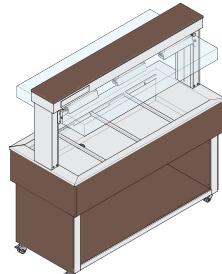
pannello comandi
control panel

p. 70

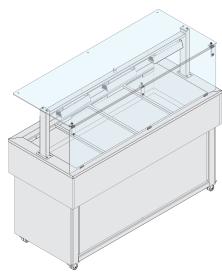


p. 70

warming dry tank



p. 70



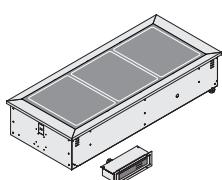
p. 70

Queste apparecchiature **utilizzano il calore delle resistenze** per mantenere caldi i cibi contenuti all'interno di vaschette GN1/1. Le pietanze vanno sistemate direttamente nelle vaschette, senza inserirle in ulteriori contenitori. Le apparecchiature sono fornite senza vaschette; esse possono essere richieste come optional al costruttore. L'utilizzo di vaschette di altro produttore potrebbe richiedere l'utilizzo di divisori su misura da richiedere al costruttore.

⚠ Le apparecchiature **non sviluppano una temperatura sufficientemente alta per cuocere o sterilizzare i cibi** ma servono unicamente per il loro mantenimento caldo. Esse, durante il servizio e per diversi minuti dopo lo spegnimento, raggiungono in alcune parti temperature elevate. Prestare attenzione al rischio di ustioni.

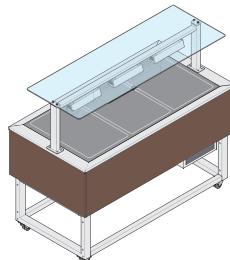
⊕ Per alcune avvertenze e consigli di utilizzo consultare pag. 55 e pag. 57.

piano di mantenimento



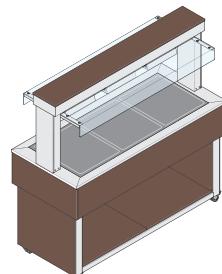
pannello comandi
control panel

p. 70

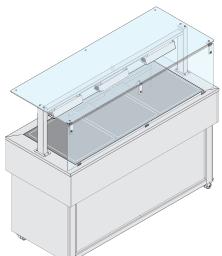


p. 70

warming surface



p. 70



p. 70

Queste apparecchiature **utilizzano il calore generato dalle resistenze** per mantenere caldi i cibi contenuti all'interno di teglie e pirofile appoggiate sul piano in vetro, sopra alle aree segnalate.

⚠ Le apparecchiature **non sviluppano una temperatura sufficientemente alta per cuocere o sterilizzare i cibi** ma servono unicamente per il loro mantenimento caldo. Esse, durante il servizio e per diversi minuti dopo lo spegnimento, raggiungono in alcune parti temperature elevate. Prestare attenzione al rischio di ustioni.

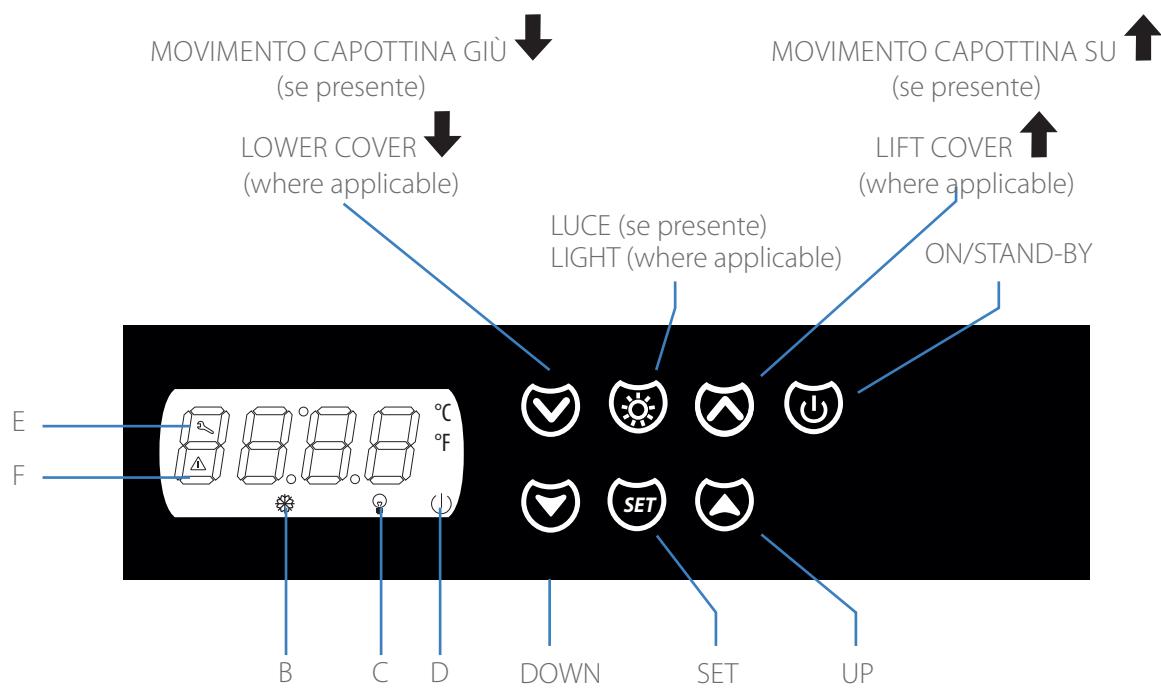
⊕ Per alcune avvertenze e consigli di utilizzo consultare pag. 55 e pag. 57.

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

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

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





B: se è accesa, è in funzione il compressore.

Se lampeggia, si sta modificando il set point cella oppure è in corso una protezione del compressore.

C: se è accesa indica che le luci LED della sovrastruttura sono alimentate (se presenti)

D: se è accesa indica che il pannello è alimentato, ma si trova in stand-by

E: se è accesa, la macchina necessita della manutenzione di un tecnico qualificato.

F: se è accesa, è presente un allarme o un errore.

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

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

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

D: if it is on, it means that the panel is powered but is currently in standby

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

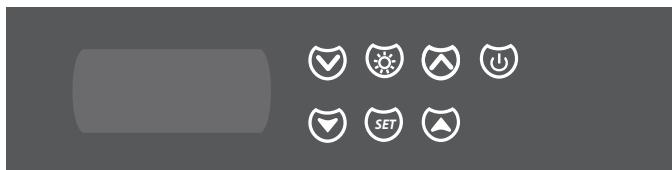
F: if it is on, it means that an alarm has been triggered or an error has been detected.



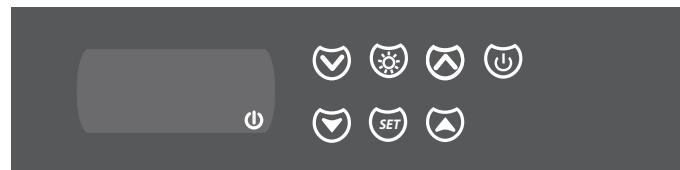
Dati tecnici del pannello ► **Dati tecnici pannello a pag. 17**



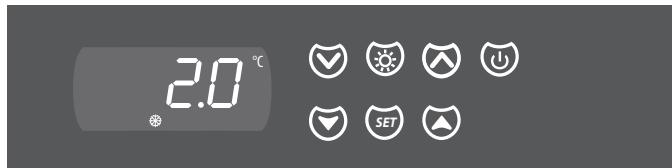
Panel technical specifications ► **Panel technical data on page 17**



pannello spento
control panel off



pannello in stand-by
control panel in standby



pannello acceso
control panel on



accensione/spegnimento
pannello

activation/deactivation of
the control panel

4 secondi
4 seconds

2.1. ALCUNE INFORMAZIONI GENERALI

Il pannello ha un display a 4 cifre e 7 tasti: SET, UP, DOWN, ABBASSAMENTO CAPOTTINA, ALZAMENTO CAPOTTINA, e ON/STAND-BY, LUCE.

Il pannello può trovarsi in tre condizioni diverse:

- **acceso** = il pannello è alimentato ed è acceso.
- **stand-by** = il pannello è alimentato, ma è spento.
- **spento** = il pannello non è alimentato.

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

2.2. ACCENDERE E SPEGNERE IL PANNELO

31 ► 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione.

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

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

2.1. GENERAL INFORMATION

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

The control panel can be:

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

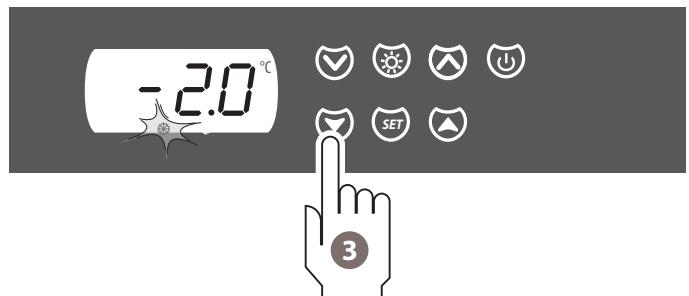
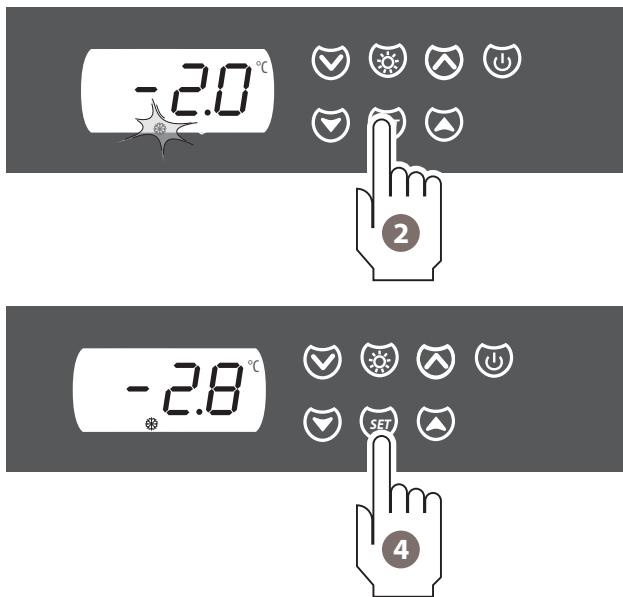
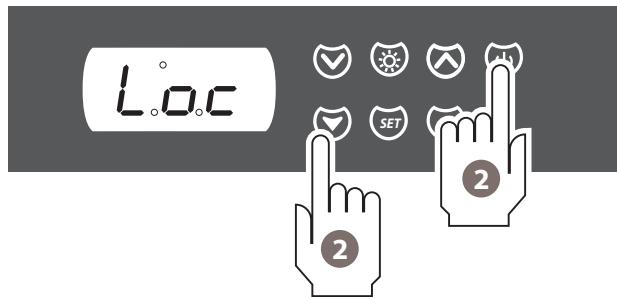
If an alarm is triggered or an error detected, the control panel starts beeping. Press any key to stop the buzzer.

2.2. SWITCHING THE PANEL ON AND OFF

31 ► 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active.

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

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



2.3. BLOCCARE O SBLOCCARE LA TASTIERA

- 32 ► 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione.
- 2 Per bloccare la tastiera tenere premuti contemporaneamente i tasti **“DOWN”** e **“ON/STAND-BY”** per 1 secondo: il display visualizzerà “Loc”.
- 3 Per sbloccare la tastiera tenere premuti contemporaneamente i tasti **“DOWN”** e **“ON/STAND-BY”** per 1 secondo: il display visualizzerà “UnL”.

2.4. IMPOSTARE LA TEMPERATURA DI LAVORO

- 33 ► 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
- 2 Premere il tasto **“SET”**: il LED “compressore” lampeggerà.
- 3 Entro 15 secondi, premere i tasti **“UP”** o **“DOWN”** fino ad impostare la temperatura desiderata (es. +1°C).
- 4 Per memorizzare la temperatura impostata, premere nuovamente il tasto **“SET”**: il LED “compressore” si spegnerà.

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

2.5. ACCENDERE LA LUCE (SE PRESENTE)

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

2.3. LOCKING OR UNLOCKING THE KEYPAD

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

2.4. SETTING THE OPERATING TEMPERATURE

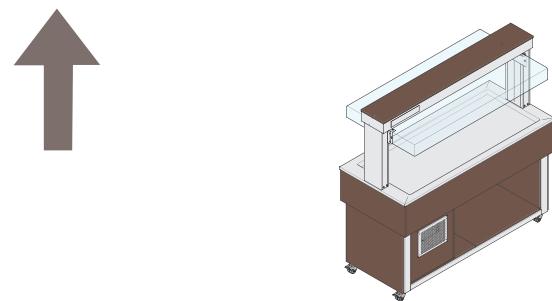
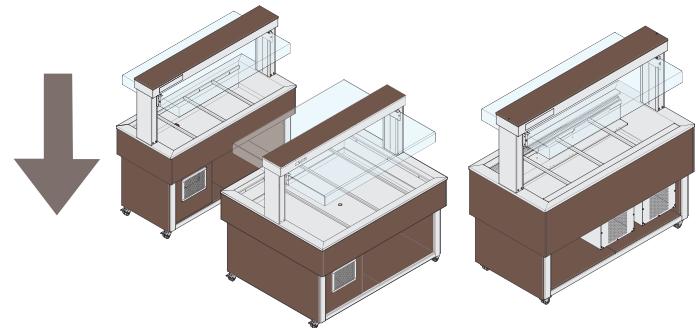
- 33 ► 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active (e.g. defrosting).
- 2 Press **“SET”**: the compressor LED starts flashing.
- 3 Within 15 seconds, press **“UP”** or **“DOWN”** until you set the desired temperature (e.g. +1°C).
- 4 To save the set temperature, press **“SET”**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

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

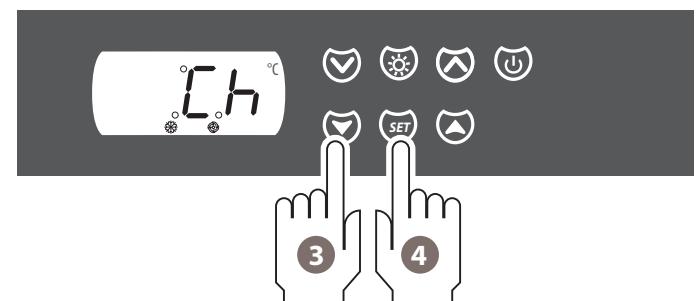
2.5. SWITCHING THE LIGHT ON (IF ANY)

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

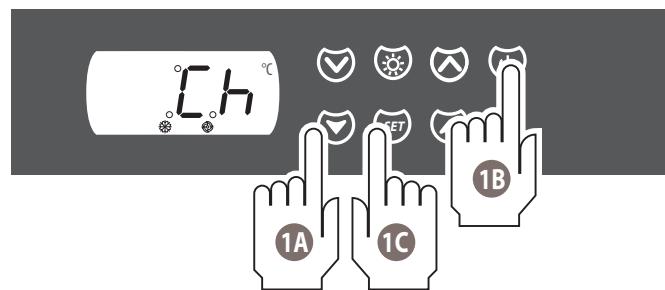
35



36



37



Uscire dalla procedura
Exit the procedure

2.6. ALZARE O ABBASSARE LA CAPOTTINA

SOLO APPARECCHIATURE REFRIGERANTI CHE LO PREVEDONO

- 35 ► 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).

Per **abbassare** la capottina:

- 2 tenere premuto il tasto **"ABBASSAMENTO CAPOTTINA"** per attivare la discesa della stessa. Quando il tasto viene rilasciato il movimento si interrompe. Se la capottina arriva a fine corsa la discesa si interrompe automaticamente.

Per **alzare** la capottina:

- 3 tenere premuto il tasto **"ALZAMENTO CAPOTINA"** per attivare la salita della stessa. Quando il tasto viene rilasciato il movimento si interrompe. Se la capottina arriva a fine corsa l'alzata si interrompe automaticamente.

2.7. CONTEGGIO ORE FUNZIONAMENTO COMPRESSORE

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

2.7.1. Visualizzare le ore di funzionamento

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

2.7.2. Uscire dalla procedura

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

2.6. LIFT OR LOWER THE COVER

ONLY APPLICABLE TO COOLING EQUIPMENT FITTED WITH A COVER

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

To **lower** the cover:

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

To **lift** the cover:

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

2.7. COUNTING THE COMPRESSOR'S OPERATING HOURS

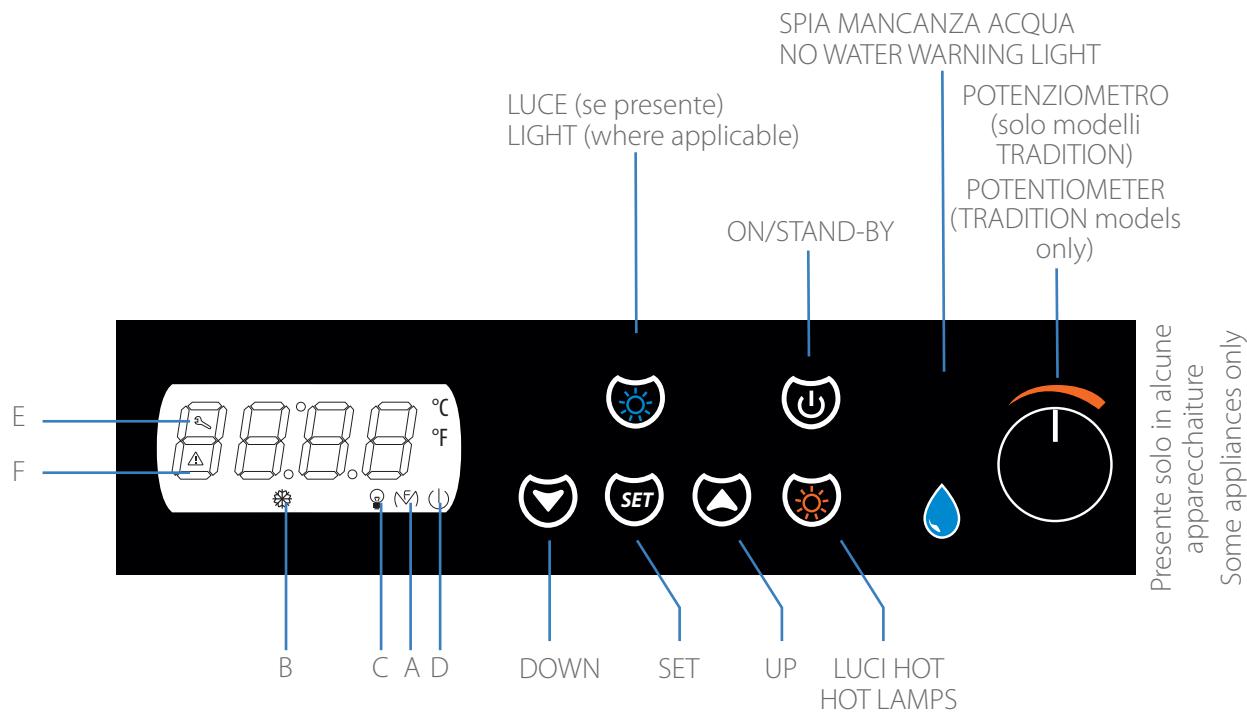
- +
- The control unit can save up to 9999 compressor operating hours. Once this number is reached, it will start flashing.

2.7.1. Displaying the operating hours

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

2.7.2. Exiting the procedure

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



- A:** se è accesa sono attive le luci calde della sovrastruttura.
- B:** se è accesa, sono in funzione le resistenze della vasca. Se lampeggia, si sta modificando il set point cella oppure è in corso una protezione del compressore.
- C:** se è accesa indica che le luci LED della sovrastruttura sono alimentate (se presenti)
- D:** se è accesa indica che il pannello è alimentato, ma si trova in stand-by
- E:** se è accesa, la macchina necessita della manutenzione di un tecnico qualificato.
- F:** se è accesa, è presente un allarme o un errore.

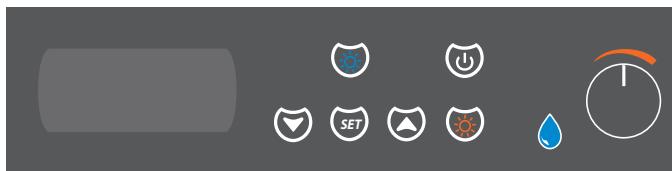
- A:** if it is on, the heat lamps on the superstructure are on.
- B:** if it is on, it means that the tank resistors are in operation. If it flashes, it means that the cell set point is being modified or that a compressor's protection device has been enabled.
- C:** if it is on, it means that the LED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



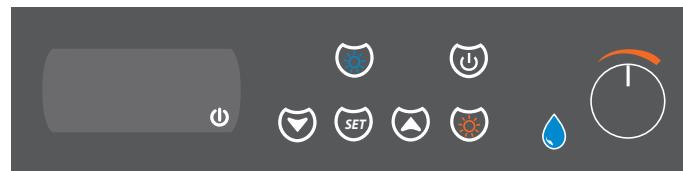
Dati tecnici del pannello ► **Dati tecnici pannello**
a pag. 17



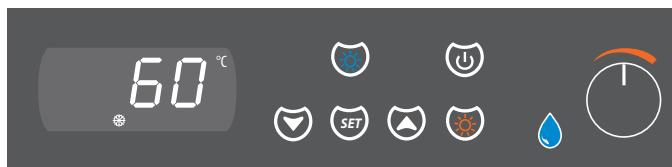
Panel technical specifications ► **Panel technical data on page 17**



pannello spento
control panel off



pannello in stand-by
control panel in standby



pannello acceso
control panel on



4 secondi
4 seconds

accensione/spegnimento
pannello

activation/deactivation of
the control panel

3.1. ALCUNE INFORMAZIONI GENERALI

Il pannello ha un display a 4 cifre e 7 tasti: SET, UP, DOWN e ON/STAND-BY, LUCE.

Il pannello può trovarsi in tre condizioni diverse:

- **acceso** = il pannello è alimentato ed è acceso.
- **stand-by** = il pannello è alimentato, ma è spento.
- **spento** = il pannello non è alimentato.

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

3.2. ACCENDERE E SPEGNERE IL PANNELO

38 ► 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione.

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

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

3.1. GENERAL INFORMATION

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

The control panel can be:

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

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

3.2. SWITCHING THE PANEL ON AND OFF

38 ► 1 Make sure that the keypad is not locked and that no function is active.

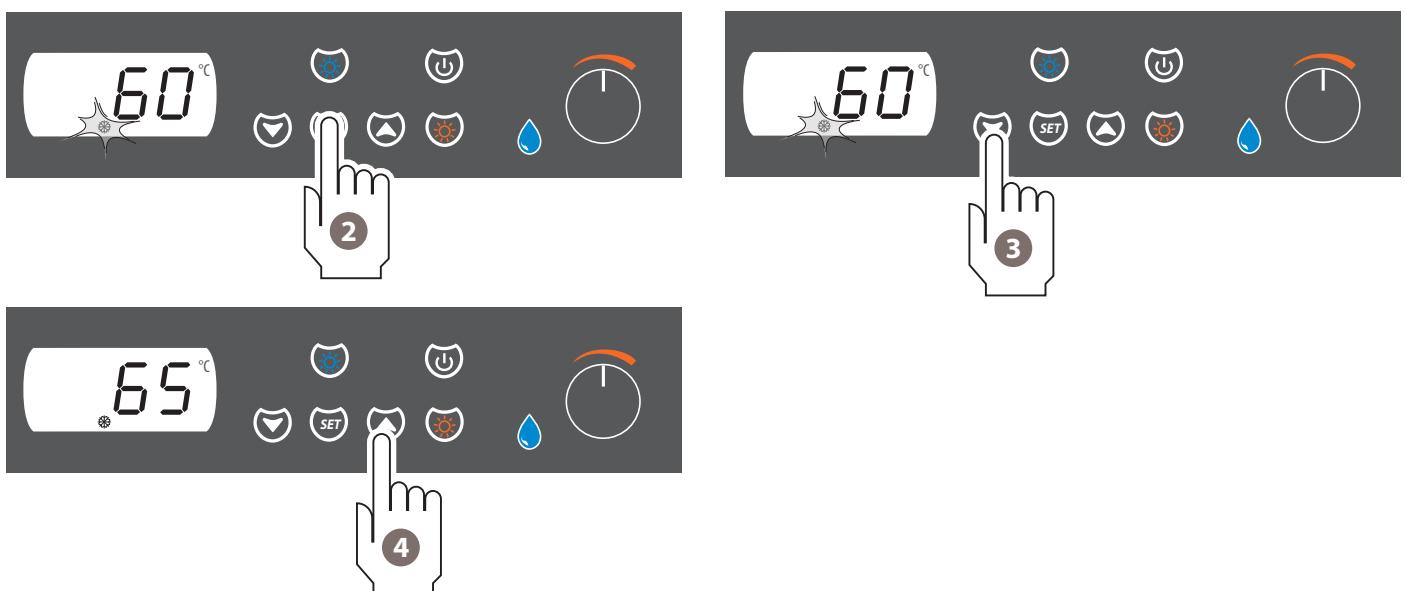
2 Press and hold the **"ON/STAND-BY"** key for 2 seconds: the "on/stand-by" LED will switch off or on.

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

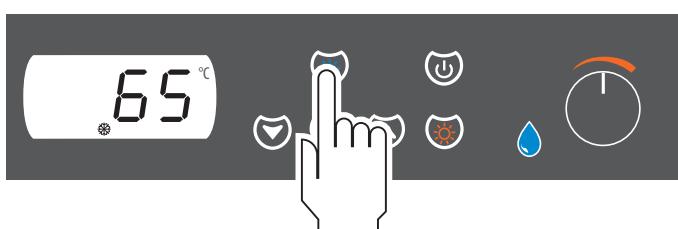
39



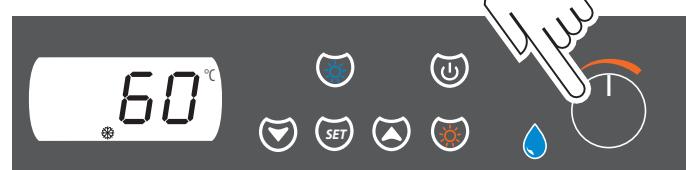
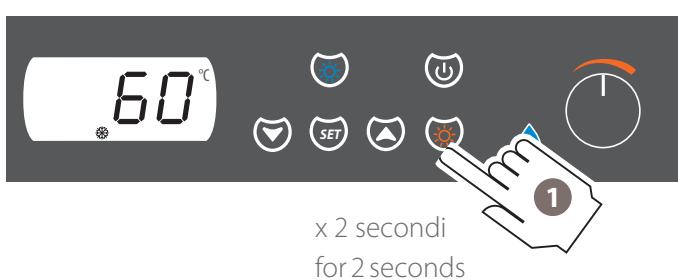
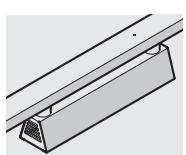
40



41



42



3.3. BLOCCARE O SBLOCCARE LA TASTIERA

- 39 ► 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione.
- 2 Per bloccare la tastiera tenere premuti contemporaneamente i tasti **“DOWN”** e **“ON/STAND-BY”** per 1 secondo: il display visualizzerà “Loc”.
- 3 Per sbloccare la tastiera tenere premuti contemporaneamente i tasti **“DOWN”** e **“ON/STAND-BY”** per 1 secondo: il display visualizzerà “UnL”.

3.4. IMPOSTARE LA TEMPERATURA DI LAVORO

- 40 ► 1 Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna funzione (es. uno sbrinamento).
- 2 Premere il tasto **“SET”**: il LED “compressore” lampeggerà.
- 3 Entro 15 secondi, premere i tasti **“UP”** o **“DOWN”** fino ad impostare la temperatura desiderata (es. +1°C).
- 4 Per memorizzare la temperatura impostata, premere nuovamente il tasto **“SET”**: il LED “compressore” si spegnerà.

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

3.5. ACCENDERE LA LUCE (SE PRESENTE)

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

3.6. ACCENDERE LE LUCI CALDE (SE PRESENTI)

- 42 ► 2 Se sono installate delle luci calde, premere per almeno 2 secondi il tasto **“LUCE HOT”** per accenderle o spegnerle..

In alcuni pannelli di comando è previsto un **potenziometro** per la regolazione della potenza delle lampade calde.

2 Ruotare il potenziometro in:

senso orario per **aumentare** la potenza delle luci calde;

senso antiorario per **diminuire** la potenza delle luci calde.

- Se sono installate entrambe le luci (LED + calde) è possibile attivarle contemporaneamente premendo i relativi tasti.

3.3. LOCKING OR UNLOCKING THE KEYPAD

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

3.4. SETTING THE OPERATING TEMPERATURE

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

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

3.5. SWITCHING THE LIGHT ON (IF ANY)

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

3.6. SWITCHING ON THE HEAT LAMPS (WHERE APPLICABLE)

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

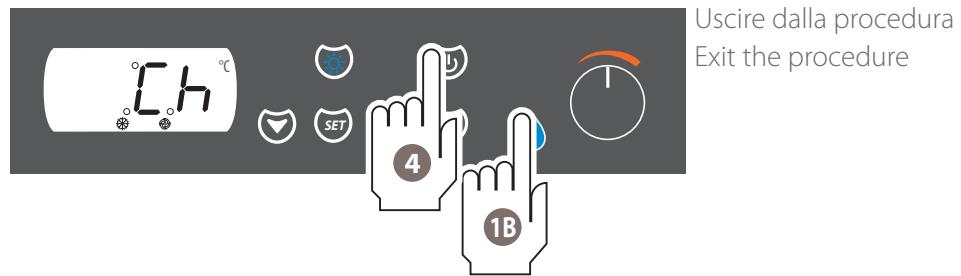
Some control panels have a **potentiometer** for adjusting the power of the heat lamps.

2 Turn the potentiometer:

clockwise to **increase** the power of the heat lamps;

anticlockwise to **decrease** the power of the heat lamps;

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



3.7. INDICATORE MANCANZA ACQUA

Il pannello comandi delle vasche bagnomaria ha un indicatore che si illumina in caso di mancanza acqua.



Indicatore spento: livello acqua corretto

Indicatore acceso: livello acqua insufficiente

Per le **apparecchiature con carico automatico**, l'indicatore sarà acceso durante il carico acqua automatico fino al superamento del sensore di livello. Per le **apparecchiature con carico manuale**, l'indicatore sarà acceso fino al raggiungimento del livello ottimale.

 In caso di mancanza d'acqua le resistenze vengono disattivate per motivi di sicurezza.

3.8. CONTEGGIO ORE FUNZIONAMENTO RESISTENZE VASCHE

 Lo strumento è in grado di memorizzare fino a 9999 ore di funzionamento delle resistenze, dopodiché il numero 9999 lampeggerà.

3.8.1. Visualizzare le ore di funzionamento

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

3.8.2. Uscire dalla procedura

- 44 ► È possibile operare in quattro modi diversi, ugualmente validi:
①A Premere e rilasciare il tasto “UP” o il tasto “DOWN” fino a quando il display visualizza la temperatura della cella.
①B Premere il tasto “ON/STAND-BY”.
①C Premere il tasto “SET”.

3.7. NO WATER WARNING LIGHT

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



Warning light off: water level OK

Warning light on: insufficient water level

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

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

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

3.8. COUNTING THE TANK RESISTORS' OPERATING HOURS

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

3.8.1. Displaying the operating hours

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

3.8.2. Exiting the procedure

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

3.9. TROUBLESHOOTING

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

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

3.8.3. Allarmi HACCP

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

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

3.8.4. Altri allarmi

Pr1	Errore sonda cella	Chiamare l'Assistenza tecnica
-----	--------------------	-------------------------------

3.10. TROUBLESHOOTING

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

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

3.10.1. HACCP alarms

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

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

3.10.2. Other alarms

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

3.8.5. Altri condensatore/compressore

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

3.10.3. Other condenser/compressor

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

4.1. PROGRAMMAZIONE PARAMETRI (VALIDA PER PANNELLI DI APPARECCHIATURE CALDE O FREDDI)

 Questa operazione è riservata ad un Service abilitato o a tecnici qualificati.

Per procedere alla modifica dei parametri di funzionamento della macchina procedere come segue:

45 ► 1 Quando il display visualizza la temperatura, tenere premuti contemporaneamente entrambi i tasti **“UP”** e **“DOWN”** per 4 secondi: il display visualizzerà **“PA”**.

2 Premere il tasto **“SET”**: il display visualizza **“0”**.

3 Premere il tasto **“DOWN”** fino a selezionare il numero **“-19”**.

4 Premere il tasto **“SET”**: il display visualizza nuovamente la scritta **“PA”**.

5 Tenere premuti contemporaneamente entrambi i tasti **“UP”** e **“DOWN”** per 4 secondi: il display visualizzerà il primo parametro di programmazione **“SP”**.

6 Con i tasti **“UP”** e **“DOWN”** scorrere tutti i parametri fino a selezionare quello che si intende modificare (nell'esempio è illustrato il Parametro P2).

7 Premere il tasto **“SET”** per accedere alle impostazioni del parametro selezionato.

8 Variare il valore con i tasti **“UP”** e **“DOWN”**.

9 Premere **“SET”** per confermare il valore immesso.

Per **uscire e salvare le impostazioni**, tenere premuti contemporaneamente entrambi i tasti **“UP”** e **“DOWN”** per 4 secondi o non toccare alcun tasto per 60 secondi: il display visualizza nuovamente la temperatura in cella.

Successivamente, **spegnere il pannello comandi** con il pulsante di spegnimento **“ON/STAND-BY”** e **interrompere l'alimentazione** dell'apparecchiatura.

Attendere **5 secondi**, **ripristinare l'alimentazione** e **riaccendere** il pannello con il pulsante di spegnimento **“ON/STAND-BY”**.

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

 This procedure is reserved for authorized SERVICE or qualified personnel.

To modify an equipment parameter, proceed as follows:

45 ► 1 When display shows temperature, hold together the **“UP”** and **“DOWN”** buttons for 4 sec: the display will show **“PA”**.

2 Press the **“SET”** button: the display will show **“0”**.

3 With the **“DOWN”** button, set the value **“-19”**

4 Press the **“SET”** button: the display will show **“PA”**.

5 Hold together the **“UP”** and **“DOWN”** buttons for 4 sec: the display will show **“SP”**.

6 Navigate in the parameter list with the **“UP”** and **“DOWN”** buttons (shown example Parameter P2).

7 Once the desired parameter has been found, press the **“SET”** button.

8 Change the value with the **“UP”** and **“DOWN”** buttons.

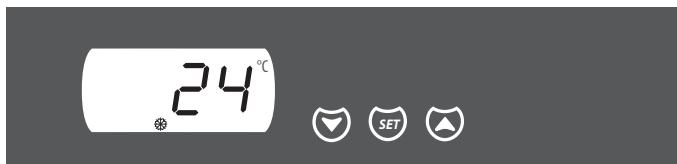
9 Press the **“SET”** button to confirm the modification.

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

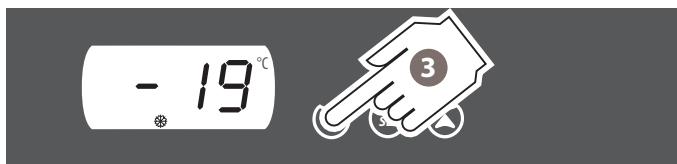
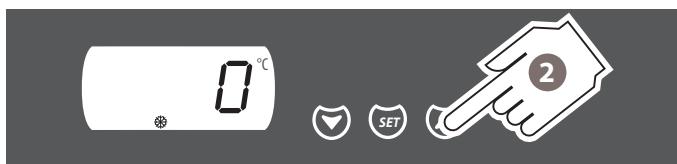
Then, **turn off the controller** with the **“ON/STAND-BY”** button and **disconnect the power supply line**.

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

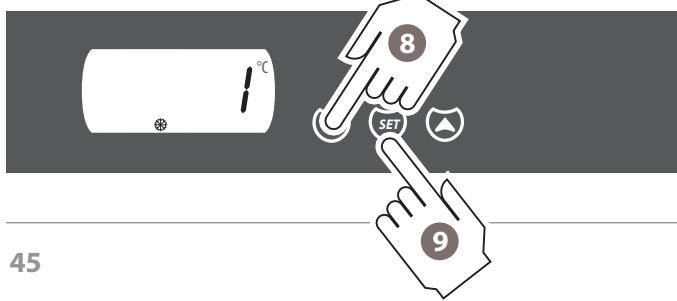
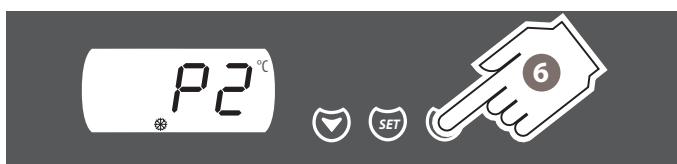
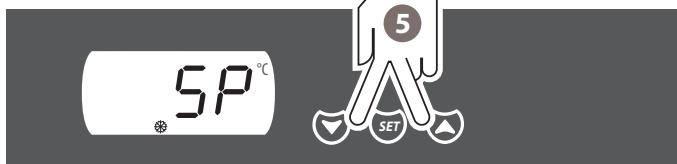
partenza da schermata con visualizzazione temperatura / start from display showing the temperature



4 secondi / 4 seconds



4 secondi / 4 seconds

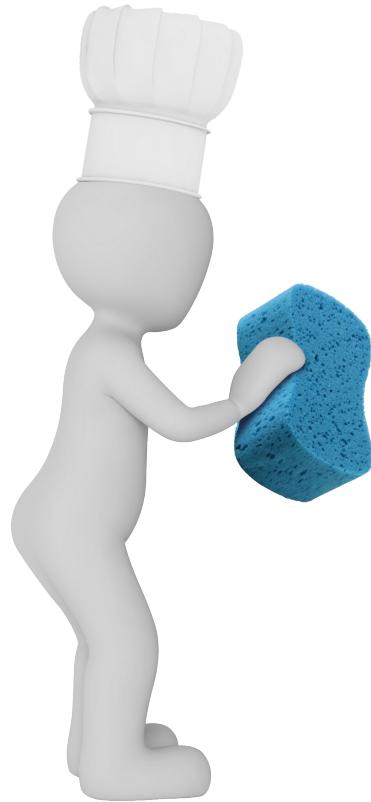


MANUTENZIONE

Parte dedicata agli operatori

MAINTENANCE

Section reserved to users



p. 81 Pulizia e manutenzione
Cleaning and maintenance

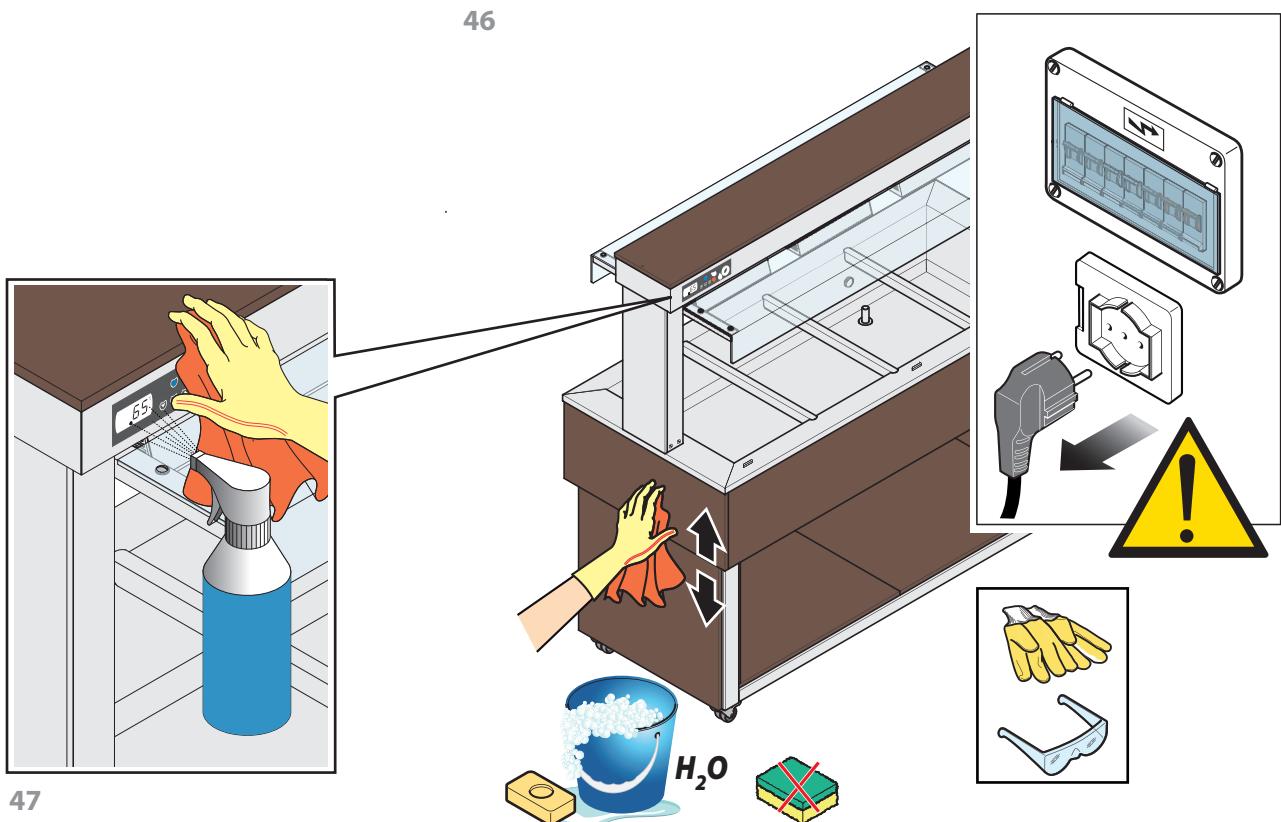
p. 90 Assitenza post-vendita
After-sales centre

1.1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

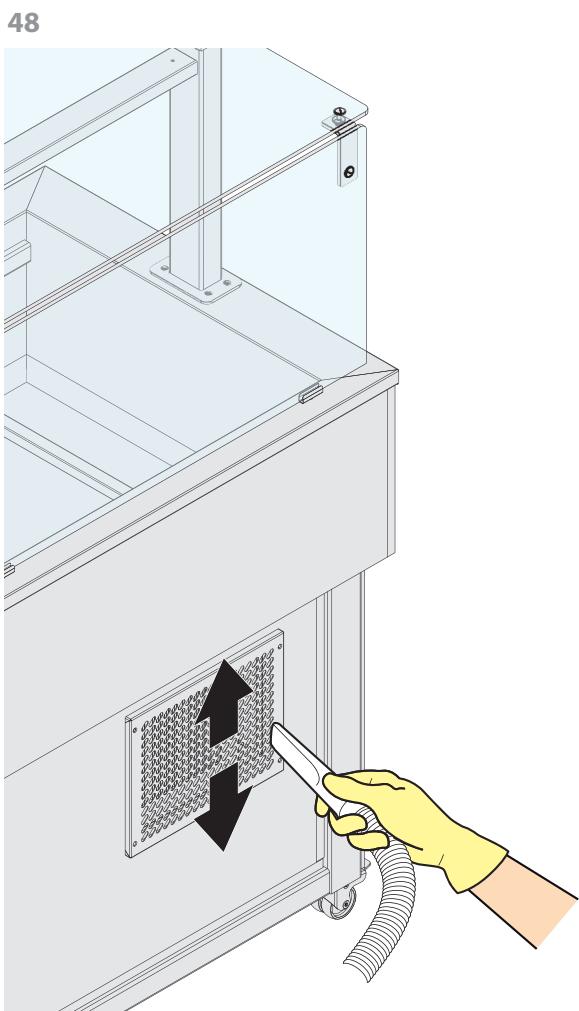
-  PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI INTERVENTO DI MANUTENZIONE ORDINARIA O STRAORDINARIA, È NECESSARIO DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIO ED INDOSSARE ADEGUATI STRUMENTI DI PROTEZIONE PERSONALE (ES. GUANTI, ECC...).
-  L'UTILIZZATORE DEVE EFFETTUARE LE SOLE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE ORDINARIA (INTESA COME PULIZIA). PER LA MANUTENZIONE STRAORDINARIA CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA RICHIEDENDO L'INTERVENTO DI UN TECNICO AUTORIZZATO.
-  LA GARANZIA DECADE IN CASO DI DANNI PROVOCATI DA MANCATA O ERRATA MANUTENZIONE (ES. UTILIZZO DI DETERGENTI NON ADATTI).
-  ATTENZIONE AI CORPI CALDI QUANDO DI ESEGUE LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA SUL MOTORE
-  ATTENZIONE BORDI TAGlienti SUL GRUPPO REFRIGERANTE.
-  Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:
detergenti abrasivi o in polvere;
detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura;
utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
getti d'acqua a vapore o a pressione.
Al primo utilizzo lavare l'apparecchiatura utilizzando un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura. Per eliminare i residui di lavorazione, far funzionare a vuoto l'apparecchiatura per circa 30 minuti.
-  La pulizia delle apparecchiature calde (bagnomaria, vasche secche, piani di mantenimento, ecc...) va effettuata dopo che la macchina si è raffreddata completamente.
-  Non bagnare i piani di mantenimento con acqua fredda quando sono caldi. Pericolo di shock termico e rottura.

1.1. SAFETY PRECAUTIONS

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



47



49



1.2. PULIZIA ORDINARIA

1.2.1. Pulizia superfici in acciaio

- 46 ► Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o prodotti specifici per l'acciaio. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

1.2.2. Pulizia parti esterne (inox o pannelli in laminato)

Per la pulizia utilizzare un panno appena imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura accurata. In alternativa utilizzare prodotti neutri, adatti al materiale da pulire (inox o laminato) e seguire le indicazioni del produttore del detergente.

1.2.3. Pulizia del pannello comandi

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

1.2.4. Pulizia del condensatore (solo per apparecchiature refrigeranti)

- 48 ► Ogni 60 giorni circa si consiglia di sollevare il pannello frontale rimuovendo le viti o facendo leva con un cacciavite a seconda del modello e aspirare la polvere accumulata sulla ventola del condensatore. Sollevando il pannello si ha anche accesso alla vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa che si trova sotto il condensatore e il compressore: periodicamente verificare che l'acqua non ristagni a lungo. In caso affermativo, contattare il Costruttore per trovare delle soluzioni.

1.2.5. Pulizia dei cristalli

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

1.2.6. Pulizia dei led o delle lampade calde (HOT)

-  Attendere sempre il completo raffreddamento dell'apparecchiatura in ogni sua parte.

Per pulire la lamiera portalampada utilizzare un panno appena imbevuto di un prodotto neutro e delicato, seguendo le indicazioni del produttore del detergente. Asciugare con cura ogni residuo per evitare danni alla struttura causati dal calore.

Per pulire il cristallo temperato delle lampade utilizzare un panno morbido imbevuto di sola acqua, facendo attenzione a non danneggiarle o urtarle. Asciugare con cura ogni residuo per evitare danni alla struttura causati dal calore.

1.2. ROUTINE CLEANING

1.2.1. Cleaning steel surfaces

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

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

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

1.2.3. Cleaning the control panel

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

1.2.4. Cleaning the condenser (for cooling equipment only)

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

1.2.5. Cleaning the glass

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

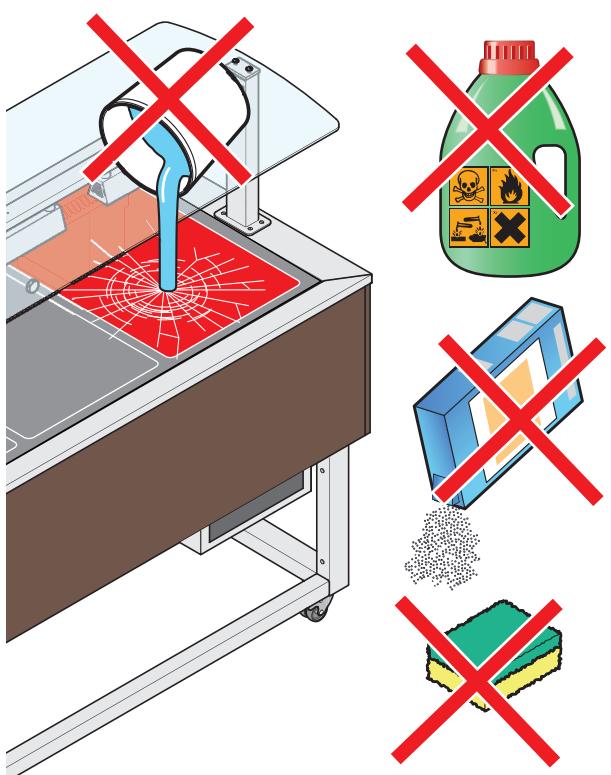
1.2.6. Cleaning the LEDs or heat lamps

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

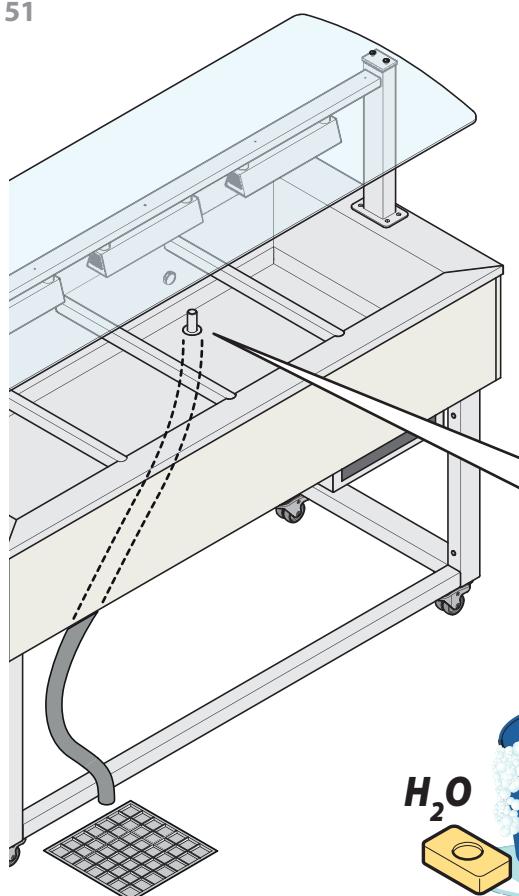
To clean the lamp holder metal, use a cloth slightly dampened with a mild, neutral detergent, following the instructions provided by the detergent manufacturer. Dry any residue carefully to avoid damage to the structure caused by heat.

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

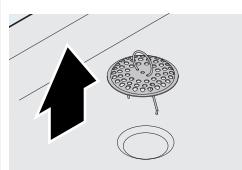
50



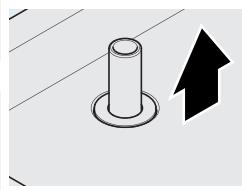
51



app. refrigerate
cooling app.

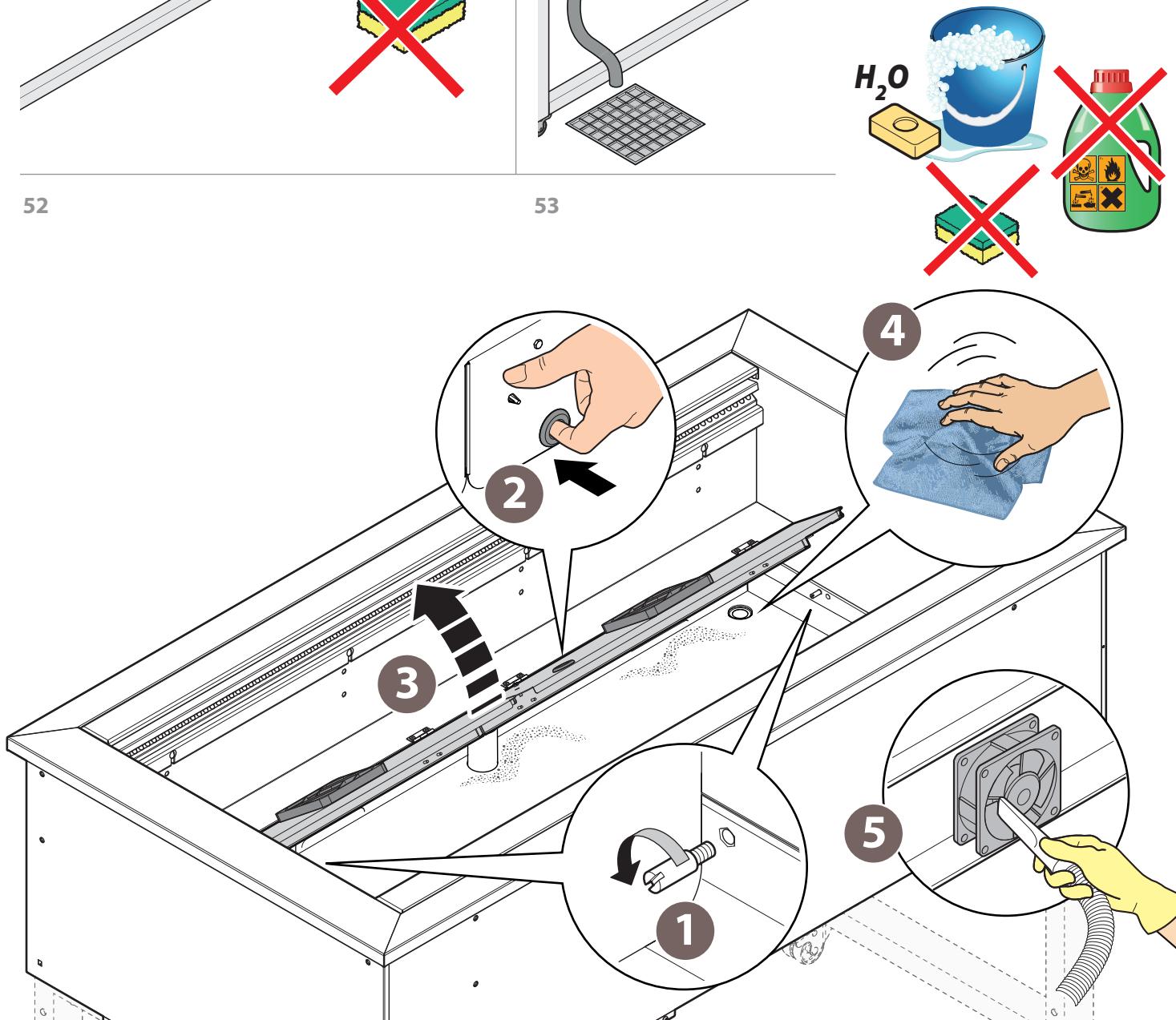


app. bagnomaria
bain-marie app.



52

53



1.2.7. Pulizia dei piani di mantenimento

Per la pulizia utilizzare un panno appena imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura accurata. In alternativa utilizzare prodotti neutri, adatti al materiale da pulire (vetri) e seguire le indicazioni del produttore del detergente. Non usare assolutamente detergenti acidi o abrasivi.

 Non bagnare i piani di mantenimento con acqua fredda quando sono caldi. Pericolo di shock termico e rottura.

1.2.8. Pulizia della vasca o del piano in acciaio

La pulizia delle vasche e dei piani va fatta **quotidianamente** per mantenere livelli elevati di igienicità e le prestazioni dell'apparecchiatura.

51 ► Vasche bagnomaria

Attendere il raffreddamento dell'acqua e rimuovere il troppopieno per svuotare la vasca. Successivamente utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o prodotti specifici per l'acciaio. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

51 ► Vasche/piani refrigerate/i statiche/i

Rimuovere il tappo di scarico per far defluire l'acqua di condensa. Successivamente utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o prodotti specifici per l'acciaio. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

Vasca calda secca

Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o prodotti specifici per l'acciaio. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

52 ► Pulizia vasca fredda ventilata e filtri

 DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIO PER EVITARE CHE I VENTILATORI SIANO IN MOVIMENTO.
Sollevare i ventilatori come mostrato in figura per avere maggiore libertà di pulizia della vasca e accesso al foro di drenaggio condensa.
Successivamente utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o prodotti specifici per l'acciaio. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

1.2.7. Cleaning the warming surfaces

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

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

1.2.8. Cleaning the tank or steel surface

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

51 ► Bain-marie tanks

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

51 ► Static cooling tanks/surfaces

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

Warming dry tank

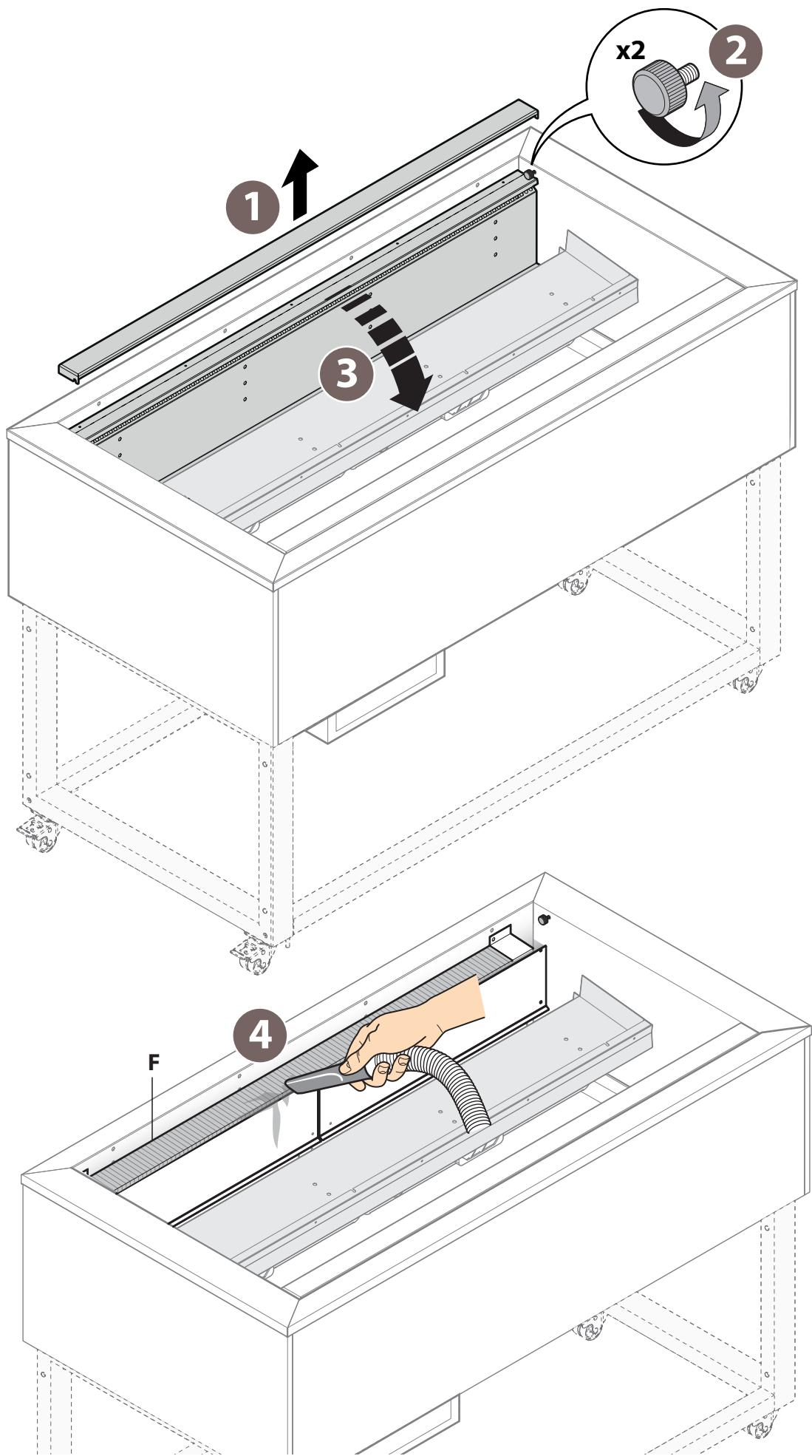
Use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Finish by rinsing and drying.

52 ► Cleaning the ventilated cold tank and filters

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

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

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



1.2.9. Pulizia evaporatore

I modelli ventilati sono provvisti di filtri **F** che proteggono l'evaporatore dallo sporco presente nell'aria.

Circa ogni 3 mesi, per un corretto funzionamento della macchina e una libera circolazione dell'aria, è necessario pulire il filtro con le modalità indicate di seguito.

16 ► 1 Sollevare il pannello di chiusura.

2 Svitare le due viti e conservarle in un luogo sicuro per evitare di perderle.

3 Ruotare verso il basso la paratia del gruppo di ventilazione.

5 Pulire l'evaporatore con un pennello a setole morbide o un aspirapolvere se necessario.

1.2.9. Cleaning the evaporator

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

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

16 ► 1 Lift up the finishing panel shown.

2 Unscrew the two screws and store them in a safe place to avoid losing them.

3 Pull the ventilation unit dividing panel down towards you.

5 Clean the evaporator with a soft-bristled brush or vacuum cleaner if necessary.

1.3. PERIODI DI INATTIVITÀ

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

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

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

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

1.4. SMALTIMENTO A FINE VITA

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

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

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

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

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

1.3. INACTIVITY

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

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

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

1.4. DISPOSAL

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

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

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



The crossed-out wheelie 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. Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

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

1.4.2. Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea

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

1.4.3. Materiali di costruzione

Acciaio inox: costruzione del mobile;

Parti in materiale plastico;

Gas frigorifero: nel circuito frigorifero;

Olio compressore: nel circuito frigorifero;

Rame: impianto elettrico e circuito frigorifero..

1.4.1. 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.

ACCESS OUR E-LEARNING PLATFORM

