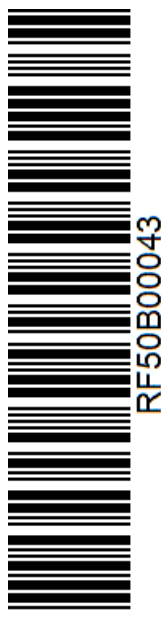


BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

Istruzioni originali



PAPRIKA

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE MANUAL

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Rev. 00 - 11/2023





Istruzioni originali

Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non previsti del prodotto.

Lingua di stesura originale: italiano.

Il costruttore non si ritiene responsabile di eventuali errori di trascrizione o traduzione.

È vietata la riproduzione, anche in parte, del presente manuale.

Complimenti per aver acquistato la nostra apparecchiatura!

Il lavoro è più semplice grazie alla grafica intuitiva dell'interfaccia utente, pensata per semplificare l'accesso alle funzioni, che sono rappresentate per essere subito individuate e per favorire l'interazione tra l'utente e il dispositivo.

In un'unica macchina un concentrato di tecnologia che le consentirà di svolgere attività diverse e complementari per la migliore efficienza in cucina: in questo modo sarà immediatamente operativo, senza avviare nessuna procedura complessa.

AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	5
A chi è rivolto questo manuale	5
Simboli usati all'interno del manuale e sulla macchina.....	5
Avvertenze di sicurezza per l'utilizzo.....	6
Impiego corretto dell' apparecchiatura	7
Impiego scorretto dell'apparecchiatura ragionevolmente prevedibile	8
Rischi collegati all'utilizzo dell'apparecchiatura	8
<i>Rischi residui</i>	9
<i>Situazioni di emergenza</i>	9
In caso di malfunzionamento dell'apparecchiatura.....	9
Avvertenze gas refrigerante	10
<i>Caratteristiche gas</i>	10
<i>Identificazione dei pericoli</i>	10
<i>Misure di primo soccorso</i>	11
<i>Misure antincendio</i>	11
<i>Fuoriuscite accidentali</i>	12
<i>Smaltimento</i>	12
QUALCHE NOZIONE	13
Conoscere l'apparecchiatura	13
<i>Che cos'è, cosa può fare</i>	13
<i>Come lavora</i>	13
<i>Alimentazioni</i>	13
Caratteristiche ambientali	13
Come caricare correttamente l'apparecchiatura	14
UTILIZZO.....	15
Pannello di comando	15
<i>Funzione tasti</i>	15
<i>Significato icone di controllo</i>	16
Quando attivare la funzione di mantenimento dell'umidità relativa (U.R%)	16
Accensione e spegnimento del display.....	17
Accensione e spegnimento della luce	17
Blocco e sblocco del display.....	17
<i>Blocco display</i>	17
<i>Sblocco display</i>	17
Impostazione temperatura e umidità (set point).....	18
Navigazione nella Schermata comandi.....	19
<i>Sbrinamento manuale</i>	19
<i>Over temp.</i>	19
<i>Risparmio energetico</i>	20
Navigazione nella Schermata Menu	21
<i>LINGUA: Impostazione lingua di navigazione</i>	21
<i>Service</i>	21
<i>Orologio</i>	22
<i>rH/drH (abilitazione menu umidità)</i>	22
<i>Impostazione umidità</i>	23
App SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL (OPTIONAL).....	23
MANUTENZIONE	24
Avvertenze di sicurezza	24
Pulizia	24
<i>Pulizia superfici in acciaio</i>	24
<i>Pulizia cella apparecchiatura</i>	24
<i>Pulizia pannello comandi</i>	24
<i>Pulizia griglia/spugna</i>	25
<i>Pulizia filtro</i>	25
<i>Pulizia condensatore</i>	25
Periodi di inattività.....	26
Intervalli di manutenzione	26
Smaltimento a fine vita	27
<i>Informazioni sullo smaltimento in Italia</i>	27
<i>Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea</i>	27
Garanzia	27
ASSISTENZA POST-VENDITA.....	28
Allarmi.....	29

A CHI È RIVOLTO QUESTO MANUALE

Questo manuale fornisce agli utilizzatori della macchina **tutte le informazioni necessarie per il suo uso e la sua manutenzione ordinaria.**






Prima di ogni operazione **leggere attentamente** le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale, in quanto forniscono indispensabili indicazioni di sicurezza.

Il manuale è **parte integrante** della macchina e deve accompagnarla in tutto il suo ciclo di vita. In caso di cessione della macchina deve essere fornito al nuovo proprietario. In caso di smarrimento o danneggiamento richiederne una copia al Fabbricante, specificando il modello della macchina al quale si riferisce (conservatore PAPRIKA).

Questo manuale si riferisce al conservatore modello PAPRIKA, un'apparecchiatura frigorifera adatta alla conservazione di alimenti, bevande o impasti per la panificazione/pasticceria.

SIMBOLI USATI ALL'INTERNO DEL MANUALE E SULLA MACCHINA

All'interno del manuale e sulla macchina sono apposti i seguenti simboli che aiutano ad affrontare in sicurezza alcuni passaggi.

	simbolo applicato sulla macchina	simbolo nel manuale
	non presente	<p>PERICOLO: situazione di rischio imminente che, se non evitata, causa morte istantanea o danno grave o permanente alla salute.</p> <p>AVVERTIMENTO: situazione di rischio potenziale che, se non evitata, può causare morte o danno grave alla salute.</p> <p>ATTENZIONE: situazione di rischio potenziale che, se non evitata, potrebbe causare danni di minore entità</p>
	Il simbolo indica che le superfici contrassegnate da questo simbolo potrebbero essere molto calde o molto fredde e devono quindi essere toccate con attenzione e muniti di DPI (es. guanti)	Il simbolo indica che le operazioni contrassegnate da questo simbolo potrebbero causare pericoli di natura termica (es. scottatura o ustione da gelo). Le operazioni devono quindi essere effettuate: - Con attenzione - Muniti di DPI (es. guanti).
	Il simbolo è posizionato sul gruppo frigo ed indica l'infiammabilità del gas.	Il simbolo indica che le operazioni contrassegnate da questo simbolo potrebbero causare incendi e/o esplosioni. Le operazioni devono quindi essere effettuate: - Con attenzione - Muniti di DPI (es. guanti).
	Il simbolo indica che i ripari contrassegnati da questo simbolo impediscono di entrare in contatto con parti ad alta tensione. Non rimuovere o modificare i ripari contrassegnati da questo simbolo: pericolo di folgorazione	Il simbolo indica che le operazioni contrassegnate da questo simbolo potrebbero causare pericoli di natura elettrica (es. folgorazione o elettrocuzione). Le operazioni devono quindi essere effettuate: - Dopo aver tolto tensione alla macchina - Con attenzione - Muniti di DPI (es. guanti).
	non presente	Il simbolo indica di leggere attentamente il manuale prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE DI SICUREZZA



NON OSSERVARE LE NORME SEGUENTI PUÒ PROVOCARE DANNI E LESIONI ANCHE MORTALI E FA DECADERE LA GARANZIA

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO

PERICOLO 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'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza e dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

PERICOLO I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



Attenzione! Rischio incendio e materiali infiammabili. Se l'apparecchiatura utilizza refrigerante R290, è necessario adottare ogni possibile precauzione al fine di evitare qualunque pericolo collegato all'infiammabilità di tale gas.



Attenzione! Pericolo di elettrocuzione. Non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi.

PERICOLO 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.

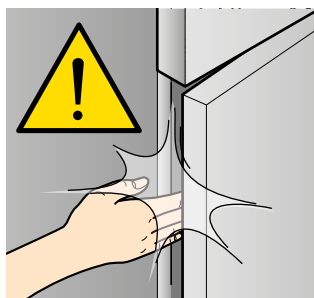
AVVERTIMENTO Non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni (protezioni ventilatori, evaporatori, ecc.). Per una buona funzionalità del gruppo compressore ed evaporatore non ostruire mai le apposite prese d'aria.

PERICOLO Durante l'utilizzo è fondamentale l'utilizzo dei DPI (dispositivi di protezione individuale). L'identificazione e la scelta di adeguati dispositivi di protezione individuale è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro. I dispositivi identificati devono essere indossati dagli operatori. Durante l'uso ordinario, i guanti proteggono le mani dalla teglia fredda. Di seguito l'elenco dei principali dispositivi protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie operazioni di lavoro:

Operazione	indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Utilizzo ordinario	■	■	□		
Pulizia ordinaria		■	■	□	

■ Dispositivi di protezione individuale (DPI) obbligatori
□ Dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare se necessario

1

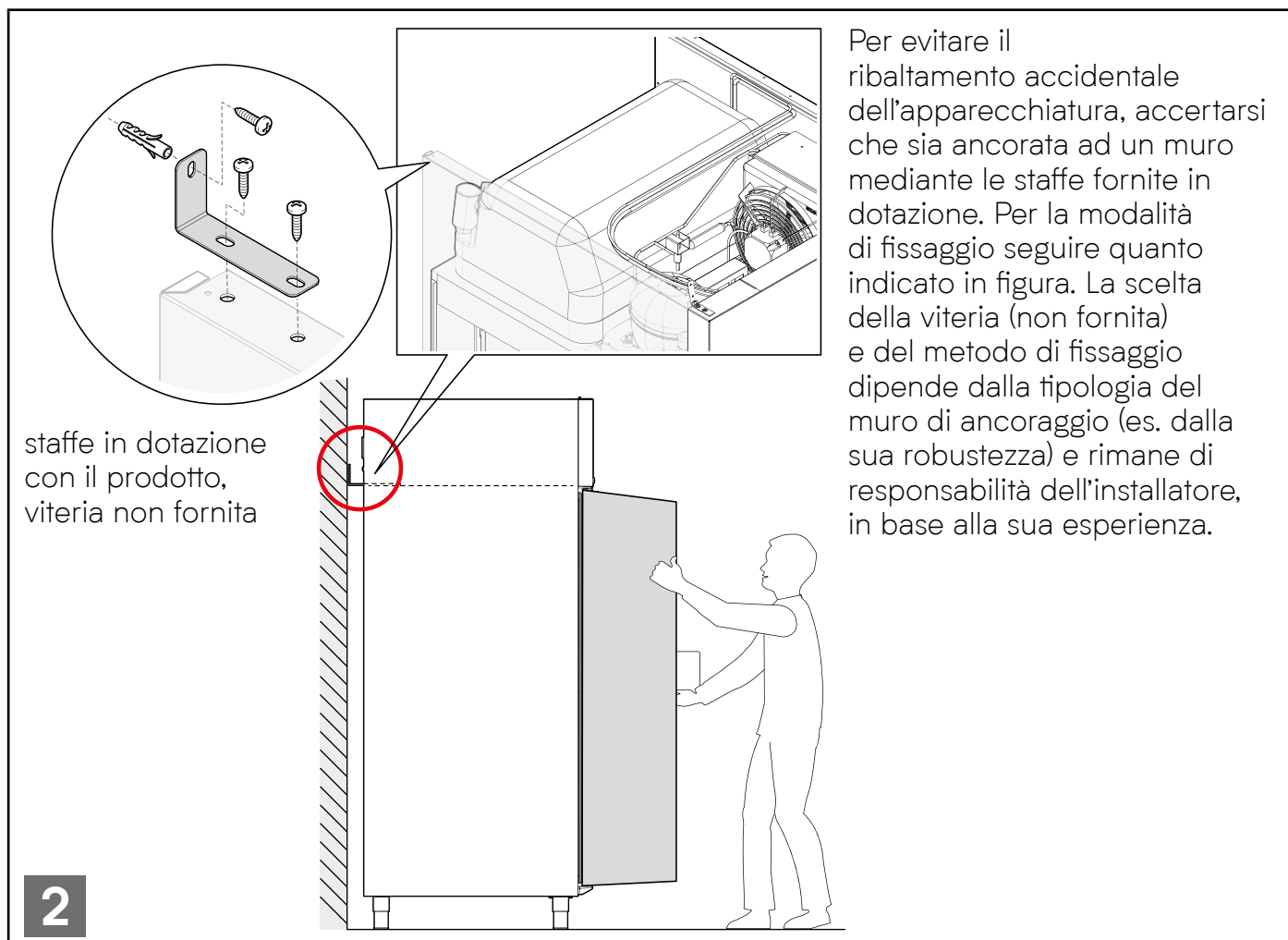


ATTENZIONE Fare particolare attenzione a possibili schiacciamenti delle mani in fase di chiusura della porta.


IMPIEGO CORRETTO DELL' APPARECCHIATURA

- Questa apparecchiatura è considerata macchina agroalimentare (Regolamento CE n° 1935/2004), destinata al trattamento dei prodotti alimentari nelle cucine industriali e professionali. Non è idonea alla conservazione di prodotti farmaceutici, chimici o qualsiasi altro prodotto non alimentare.
- Prima di avviare e utilizzare l'apparecchiatura lavare accuratamente le sue superfici interne.
- Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni dell'apparecchiatura è necessario rispettare le seguenti indicazioni:
 - Non introdurre all'interno dell'apparecchiatura alimenti caldi o liquidi scoperti, animali vivi, oggetti vari o prodotti corrosivi
 - Confezionare o proteggere in altro modo gli alimenti soprattutto se contengono aromi o spezie
 - Sistemare le derrate all'interno dell'apparecchiatura in modo da non limitare la circolazione dell'aria, evitando di disporre sulle griglie carte, cartoni, taglieri ecc., che possono ostacolare il passaggio dell'aria
 - Evitare il più possibile frequenti e prolungate aperture porte
 - Se la porta è stata aperta e poi richiusa, attendere alcuni istanti prima di riaprirla
 - Il carico massimo (uniformemente distribuito) per teglia o griglia è uguale a 10 kg - teglia EN1, 20 kg - griglia GN 2/1.
- Le apparecchiature frigorifere sono state realizzate e progettate con gli opportuni accorgimenti per garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore e non presentano spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri.

AVVERTIMENTO La stabilità dell'apparecchiatura è garantita anche a porte aperte, **è comunque severamente vietato appendersi alla/e porta/e.**




IMPIEGO SCORRETTO DELL'APPARECCHIATURA RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE


 **PERICOLO** Qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale è scorretto. Un uso scorretto può comportare rischi gravi per la sicurezza degli utilizzatori e danni all'apparecchiatura.


Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:


- Mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici dell'apparecchiatura
- Modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento
- Manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza
- Non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori
- Utilizzo di accessori non idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte)
- Deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, non compatibili o non pertinenti con la lavorazione
- Errata installazione dell'apparecchiatura
- Introduzione nell'apparecchiatura di oggetti o materiali non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l'apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l'ambiente
- Salire sull'apparecchiatura o appendersi alle porte
- Non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura
- Lasciare aperti o parzialmente aperti porte o cassette, per dimenticanza o trascuratezza
- Posizionamento del prodotto nei vani in modo tale da bloccare la corretta circolazione dell'aria o ostacolare la perfetta chiusura di porte/cassetti
- Superamento del peso del prodotto consentito per ogni ripiano/cassetto.

RISCHI COLLEGATI ALL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIATURA

 **ATTENZIONE** RISCHI DOVUTI AGLI SPOSTAMENTI SU RUOTE: se l'apparecchiatura monta delle ruote, fare attenzione, durante gli spostamenti, a non spingere violentemente l'apparecchiatura per evitare che si ribalti e si danneggi, fare attenzione anche alle eventuali asperità della superficie di scorrimento. L'apparecchiatura dotata di ruote non può essere livellata, quindi fare attenzione che la superficie di appoggio sia perfettamente orizzontale e piana. Bloccare sempre le ruote con gli appositi fermi.

 **ATTENZIONE** RISCHI DOVUTI AD ELEMENTI MOBILI: l'unico elemento mobile presente è il ventilatore, ma non presenta alcun rischio in quanto è protetto da griglia di protezione fissata tramite viti.

 **RISCHI DOVUTI ALLE BASSE/ELEVATE TEMPERATURE:** in prossimità delle zone con pericolo di temperature basse/elevate, sono stati apposti degli adesivi indicanti "PERICOLO TEMPERATURA".

 **RISCHI DOVUTI ALL'ENERGIA ELETTRICA:** 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.

- Livelli di rumorosità inferiore ai 70 dB.

RISCHI RESIDUI

- La corretta progettazione dell'apparecchiatura e l'installazione di adeguate protezioni non eliminano completamente i rischi verso l'operatore. Il presente manuale riporta l'elenco dei dispositivi di protezione individuale (DPI) che l'addetto deve utilizzare. Durante le fasi di installazione dell'apparecchiatura vengono previsti spazi sufficienti per limitare i rischi. Per mantenere tali condizioni le aree circostanti l'apparecchiatura devono essere mantenute pulite, asciutte, ben illuminate e libere da ostacoli. Si riporta di seguito un elenco dei rischi residui che permangono sulla macchina.

Rischio residuo	Descrizione
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, olio o sporco sul pavimento.
Ustione o abrasione	L'utente tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni all'apparecchiatura (ad esempio teglie fredde, alette, e tubi del circuito di raffreddamento) senza utilizzare i guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite senza togliere l'alimentazione elettrica
Caduta	L'operatore interviene sull'apparecchiatura utilizzando sistemi non idonei per accedere alla parte superiore.
Lesioni	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il cruscotto comandi superiore. Quest'ultimo potrebbe staccarsi e cadere.
Ribaltamento	Durante le operazioni di movimentazione dell'apparecchiatura e dell'imballo utilizzando sistemi di sollevamento e/o movimentazione non idonei o con carico sbilanciato
Gas refrigerante	Inalazione di gas refrigerante. La tipologia del refrigerante è riportata nella targa caratteristiche dell'apparecchiatura

SITUAZIONI DI EMERGENZA

- **⚠ ATTENZIONE** 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.
- In caso di perdite del gas vedere scheda dedicata a pag. 12

IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA...

⚠ ATTENZIONE Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla da tutte le alimentazioni e contattare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore senza tentare di ripararla da sé.

⚠ ATTENZIONE 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 una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

AVVERTENZE DI SICUREZZA


AVVERTENZE GAS REFRIGERANTE

Il volume del locale dove è posizionata l'apparecchiatura deve essere maggiore di un metro cubo per permettere la dispersione del gas.

CARATTERISTICHE GAS

R290 modelli TN e BT con gruppo integrato	R452a modelli BT con gruppo remoto	R134a modelli TN con gruppo remoto
propano formula chimica: C ₃ H ₈	Pentafluoroetano (HFC R125), 2,3,3,3-Tetrafluoroprop-1-ene (HFO R1234yf), Difluorometano (HFCR32) formula chimica: C ₂ H ₅ F + C ₃ H ₂ F ₄ + CH ₂ F ₂	tetrafluoroetano formula chimica: C ₂ H ₂ F ₄
Potenziale di riscaldamento globale (GWP) = 3. Potenziale di distruzione dell'ozono (ODP) = 0. Classificazione di sicurezza: A3. Non tossico ma estremamente infiammabile. La sostanza è regolamentata dal Protocollo di Montreal (revisione del 1992).	Potenziale di riscaldamento globale (GWP) = 2141. Potenziale di distruzione dell'ozono (ODP) = 0. La sostanza è regolamentata dal Protocollo di Montreal (revisione del 1992)	Potenziale di riscaldamento globale (GWP) = 1430. Potenziale di distruzione dell'ozono (ODP) = 0. La sostanza è regolamentata dal Protocollo di Montreal (revisione del 1992)

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

R290 modelli TN e BT con gruppo integrato	R452a modelli BT con gruppo remoto	R134a modelli TN con gruppo remoto
Non fumare o inalare. Il gas è altamente infiammabile , tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione.	Non fumare o inalare. Il gas NON è infiammabile , tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione.	
 <p>Concentrazioni basse possono causare effetti narcotici con possibile perdita di coscienza, vertigini, mal di testa, nausea e perdita di coordinazione. Concentrazioni elevate possono causare asfissia a causa del contenuto d'ossigeno ridotto nell'atmosfera. Concentrazioni molto elevate possono causare anomalie del ritmo cardiaco e provocare morte improvvisa. Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni alla pelle e gravi lesioni oculari. È improbabile che sia pericoloso per assorbimento cutaneo. Il contatto ripetuto o prolungato può causare la rimozione del grasso cutaneo, con conseguenti secchezza, screpolature e dermatite. Non fumare o inalare.</p>		

MISURE DI PRIMO SOCCORSO



Se la persona è in stato di incoscienza, porla su un fianco in posizione stabile e consultare un medico. Non somministrare alcunché a persone incoscienti. In caso di respirazione irregolare o di arresto respiratorio, praticare la respirazione artificiale. In caso di persistenza dei disturbi o dei sintomi consultare un medico.

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.

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

Contatto con gli occhi: verificare se l'infortunato indossa lenti a contatto, in caso affermativo rimuovere, lavare immediatamente con acqua pulita, tenendo scostate le palpebre, per almeno 15 minuti. Non applicare pomate o olio. Richiedere assistenza medica.

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.

Ulteriori cure mediche

Trattamento sintomatico e terapia di supporto quando indicato. Non somministrare adrenalina e farmaci simpaticomimetici simili in seguito ad esposizione, per rischio di aritmia cardiaca con possibile arresto cardiaco.

Centri antiveneni sul territorio nazionale (servizio 24 ore su 24)




- Centro Antiveneni di Pavia 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)
- Centro Antiveneni di Milano 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Milano)
- Centro Antiveneni di Bergamo 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo)
- Centro Antiveneni di Firenze 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Firenze)
- Centro Antiveneni di Roma 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Roma)
- Centro Antiveneni di Roma 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Roma)
- Centro Antiveneni di Napoli 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Napoli)

MISURE ANTINCENDIO

R290 modelli TN e BT con gruppo integrato	R452a modelli BT con gruppo remoto	R134a modelli TN con gruppo remoto
Gas altamente infiammabile.	Non infiammabile.	
<p> Tenere lontano le persone senza protezione e far evacuare in aree di sicurezza.</p> <p> Per estinguere eventuali incendi, usare sempre un autorespiratore e indumenti di protezione adeguati (es. guanti o occhiali protettivi).</p> <p> La decomposizione termica incompleta provoca l'emissione di vapori molto tossici e corrosivi (monossido di carbonio). Raffreddare nel minor tempo possibile la zona del vano motore. Può verificarsi una riaccensione esplosiva. Spegnerle tutte le fiamme circostanti. Spostare eventuali oggetti combustibili lontano dall'area dell'incendio <u>se questo può essere fatto senza rischi.</u></p> <p>Cosa usare per estinguere l'incendio: schiuma resistente all'alcool, polveri e anidride carbonica CO₂, acqua nebulizzata per abbattere i fumi.</p> <p>Cosa NON usare per estinguere l'incendio: forti getti d'acqua</p>		

AVVERTENZE DI SICUREZZA

FUORIUSCITE ACCIDENTALI

R290 modelli TN e BT con gruppo integrato	R452a modelli BT con gruppo remoto	R134a modelli TN con gruppo remoto
<p> Tenere lontano le persone senza protezione e far evacuare in aree di sicurezza. Ventilare immediatamente l'area seguendo il piano di sicurezza locale. Non toccare o inalare il gas fuoriuscito.</p> <p> Scollegare il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura dalla quale fuoriesce il gas.</p> <p> Per la gestione delle fuoriuscite indossare idonei dispositivi di protezione delle vie respiratorie con riserva d'aria, guanti e occhiali di protezione. Evitare l'inalazione dei vapori. Le concentrazioni atmosferiche devono essere ridotte al minimo e mantenute al minimo livello ragionevolmente possibile, al di sotto del limite di esposizione professionale. I vapori sono più pesanti dell'aria, e quindi è possibile la formazione di concentrazioni elevate vicino al suolo dove la ventilazione generale è scarsa. Evitare il contatto con fiamme libere e superfici calde perché si possono formare prodotti di decomposizione irritanti e tossici. o nel caso di gas infiammabili (R290) esplosioni e incendi. Lo smaltimento del gas fuoriuscito deve essere effettuato da centri autorizzati e qualificati. In caso di dubbio contattare gli enti locali per informazioni aggiuntive. Terminata l'emergenza contattare l'assistenza tecnica per la riparazione della macchina.</p>		
R290 modelli TN e BT con gruppo integrato	R452a modelli BT con gruppo remoto	R134a modelli TN con gruppo remoto
<p><u>Fuoriuscite di modesta entità:</u> non tentare di arrestare la fuoriuscita del gas.</p> <p><u>Fuoriuscite di entità rilevante:</u> contenere il materiale versato con sabbia, terra o altro materiale assorbente idoneo, impedire che il liquido penetri negli scarichi, nelle fognature, negli scantinati e nelle buche di lavoro, perchè i vapori possono creare un'atmosfera soffocante.</p> <p>Considerare che il gas R290 è altamente infiammabile.</p> <p><u>Fuoriuscite di modesta entità:</u> se le condizioni sono sufficientemente sicure e c'è una ventilazione adeguata, isolare la fonte della perdita e lasciar evaporare il materiale a condizione.</p> <p><u>Fuoriuscite di entità rilevante:</u> contenere il materiale versato con sabbia, terra o altro materiale assorbente idoneo, impedire che il liquido penetri negli scarichi, nelle fognature, negli scantinati e nelle buche di lavoro, perchè i vapori possono creare un'atmosfera soffocante.</p>		


SMALTIMENTO

R290 modelli TN e BT con gruppo integrato	R452a modelli BT con gruppo remoto	R134a modelli TN con gruppo remoto
<p>E' severamente vietato lo scarico in atmosfera di questo refrigerante il quale deve essere opportunamente recuperato, trattato o smaltito seguendo le procedure di legge, interpellando personale qualificato ed abilitato. In caso di dubbio contattare gli enti locali per informazioni aggiuntive. La soluzione migliore consiste nel recuperare e riciclare il prodotto: se questo non è possibile, la distruzione deve avvenire in un impianto autorizzato attrezzato per assorbire e neutralizzare i gas acidi e gli altri prodotti tossici di lavorazione.</p>		

CONOSCERE L'APPARECCHIATURA CHE COS'È, COSA PUÒ FARE

Questa apparecchiatura modello VANILLA è una apparecchiatura frigorifera che serve per la conservazione di prodotti alimentari nelle cucine industriali e professionali.

Non è idonea alla conservazione di prodotti farmaceutici, chimici o qualsiasi altro prodotto non alimentare.

TABELLA CARATTERISTICHE	TIPO APPARECCHIATURA						
	70 TNN	70 TNPV	70 BT	70 PE 	140 TNN	140 TNPV	140 BT
Tipo griglia	650x530	650x530	650x530	GN 1/1 PC	650x530	650x530	650x530
Range temperatura [°C]	-2/+8	-2/+8	-15/-25	-6/+4	-2/+8	-2/+8	-15/-25
Range Umidità [%]	60-90%	60-90%	-		60-90%	60-90%	-
Larghezza esterna [mm]	700				1400		
Profondità esterna [mm]	850				850		
Altezza esterna [mm]	2080						
Potenza massima assorbita [W]	225	295	255	295	470	470	910
Intensità massima assorbita [A]	1	1	1,2	1	1,3	1,3	2,5

COME LAVORA

2 Nella parte superiore dell'apparecchiatura si trova un pannello comandi. Agendo su questo, l'utilizzatore può impostare la **temperatura** e l'**umidità (solo TNN)** all'interno della cella. Questo permette di stabilire le condizioni ideali per la conservazione di alimenti, bevande o impasti per la panificazione/pasticceria.

► Vedere la "TABELLA CARATTERISTICHE" su questa stessa pagina per le temperature impostabili per ciascun tipo di apparecchiatura.

► Vedere la modalità di utilizzo del pannello comandi nel capitolo "UTILIZZO" pag. 15

ALIMENTAZIONI

L'apparecchiatura ha una tensione di alimentazione di **230V 50/60Hz**. Per poterla utilizzare è necessario collegare la sua spina ad una presa adeguata oppure, se essa è collegata ad un quadro, mettere in ON - acceso l'interruttore dedicato.

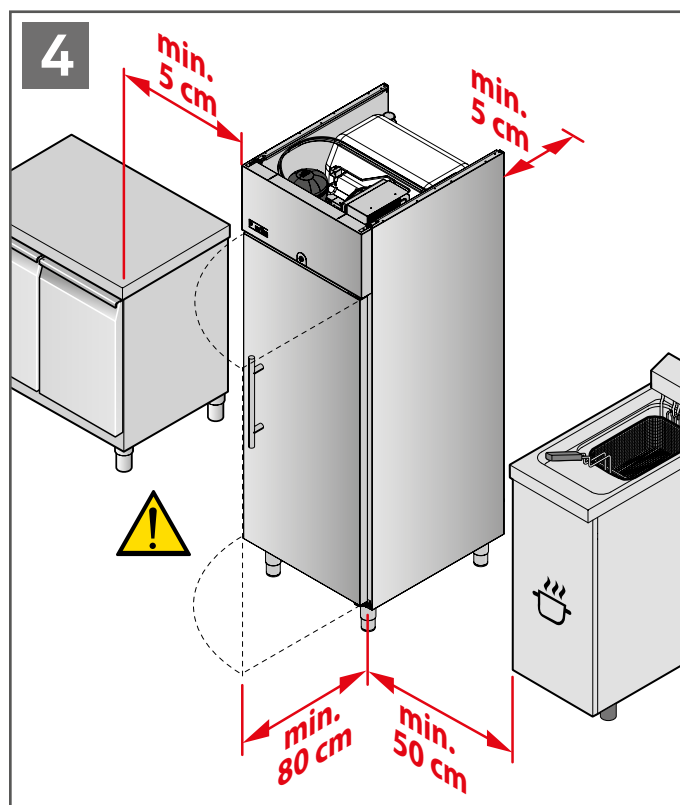
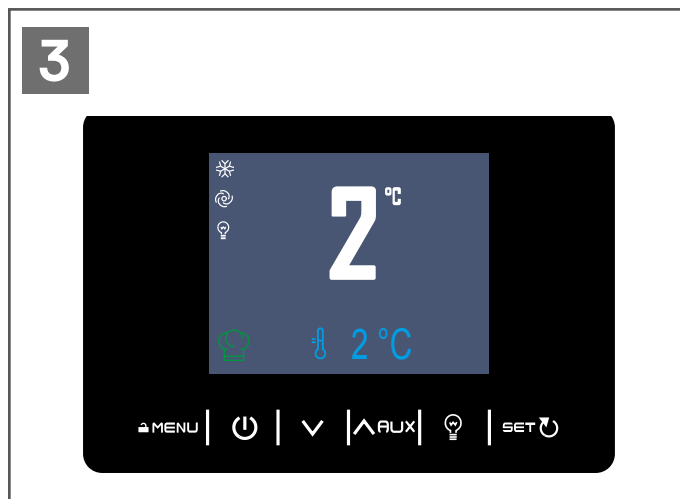
L'apparecchiatura raffredda grazie ad un gruppo refrigerante a percorso chiuso (cioè senza immissione di gas dall'esterno). Per il funzionamento non è necessario alcun intervento da parte dell'utilizzatore (es. ricarica o collegamento del gas).

CARATTERISTICHE AMBIENTALI

Per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura, l'ambiente di lavoro NON deve:

- Essere esposto ad agenti atmosferici
- Avere temperature superiori a 30°C (porte vetro) o 40°C (porte cieche).

4 Rispettare sempre le distanze indicate in figura.



COME CARICARE CORRETTAMENTE L'APPARECCHIATURA

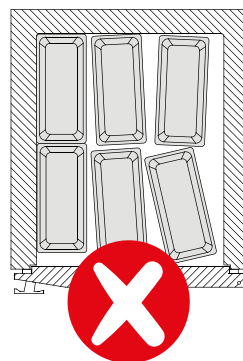
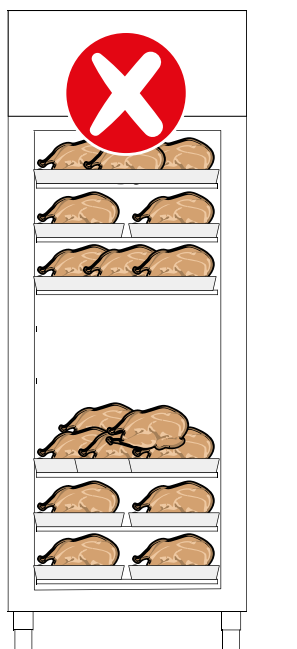
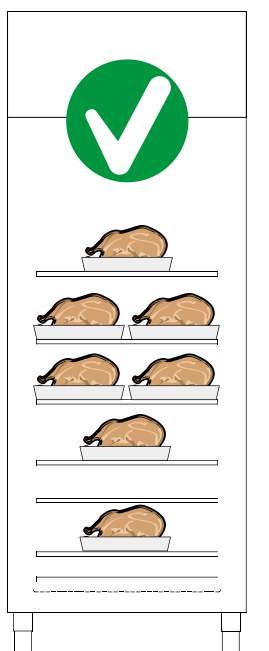
Le pietanze vanno sistemate in recipienti:

- Coperti
- Adatti all'uso alimentare
- Resistenti alle basse temperature.

I recipienti devono essere sistemati in modo omogeneo e uniforme all'interno della cella.

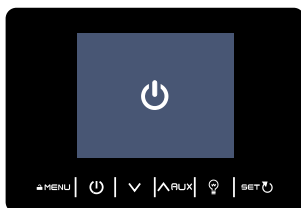
ATTENZIONE Un corretto posizionamento dei contenitori permetterà la libera circolazione dell'aria all'interno della cella: evitare di ostruire le ventole di aerazione e di sovraccaricare l'apparecchiatura oltre i limiti consentiti.

5



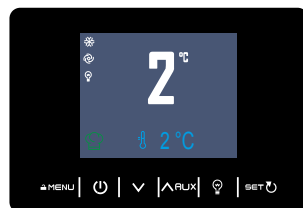
PANNELLO DI COMANDO

SCHEMATA STAND-BY



Appare quando la macchina è alimentata (cioè allacciata ad una rete elettrica) ma il display non è ancora stato acceso (quindi non è ancora operativo).

SCHEMATA PRINCIPALE



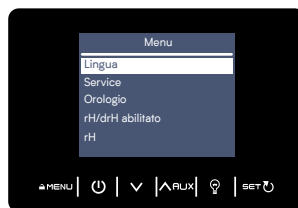
Appare quando il display è stato acceso (quindi è operativo).

► Vedere cap. "Accensione e spegnimento del display" a pag. 17).

A seconda delle scelte effettuate dall'utilizzatore si presenta in due modi diversi.

► Vedere cap. rH/drH (abilitazione menu umidità) a pag. 22

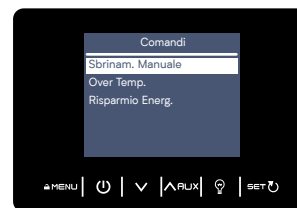
SCHEMATA MENU



Serve per impostare o visualizzare i parametri di funzionamento.

► Vedere cap. "Navigazione nella Schermata Menu" a pag. 21

SCHEMATA COMANDI

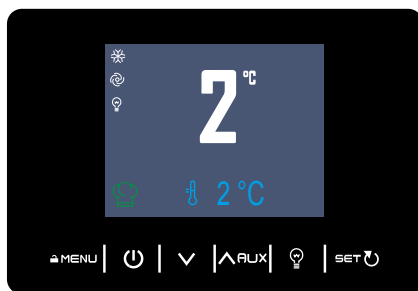


Serve per :

- Avviare uno sbrinamento manuale aggiuntivo rispetto a quelli automatici effettuati dall'apparecchiatura
 - Impostare la funzione risparmio energetico.
- Vedere cap. "Navigazione nella Schermata comandi" a pag. 19



SCHEMATA STAND-BY














SCHEMATA PRINCIPALE

FUNZIONE TASTI

Tasto...	Toccare e rilasciare per...	Tenere premuto almeno 3 secondi per...
MENU	---	<ul style="list-style-type: none"> • accedere al menu configurazione (da SCHEMATA PRINCIPALE) • accedere al menu programmazione (da SCHEMATA STAND-BY)
	<ul style="list-style-type: none"> • tornare indietro di un livello • uscire da una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • accendere o spegnere il display • fermare la regolazione
	<ul style="list-style-type: none"> • decrementare un valore • spostarsi all'interno dei menu 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • aumentare un valore • spostarsi all'interno dei menu • accedere al MENU AUX 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • accendere o spegnere la luce 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • confermare il valore/funzione scelta • accedere al MENU IMPOSTAZIONI 	---

SIGNIFICATO ICONE DI CONTROLLO

Icona	Accesa fissa	Lampeggiante	OFF
	<ul style="list-style-type: none"> • Segnala che il compressore si è acceso per raffreddare • Segnala che è necessaria una deumidificazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ritardo protezione ON 	<ul style="list-style-type: none"> • Segnala che il compressore si è spento
	<ul style="list-style-type: none"> • Segnala che c'è uno sbrinamento in corso 	<ul style="list-style-type: none"> • Ritardo sbrinamento ON • Sgocciolamento ON 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Segnala che le ventole dell'evaporatore sono in funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ritardo attivazione ventole evaporatore ON • Ciclo umidificazione/deumidificazione attivato 	<ul style="list-style-type: none"> • Segnala che le ventole dell'evaporatore sono
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • Allarme HACCP in memoria 	<ul style="list-style-type: none"> • Nuovo allarme 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Segnala che è attiva la funzione risparmio energetico 	---	<ul style="list-style-type: none"> • segnala che è spenta la funzione risparmio energetico
	<ul style="list-style-type: none"> • segnala che è necessario contattare un tecnico per una manutenzione 	<ul style="list-style-type: none"> • segnala che è attivo il collegamento remoto 	---
°C / °F	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura visualizzata in °C o °F 	---	---
%	<ul style="list-style-type: none"> • Umidità visualizzata in % 	---	---
AUX	<ul style="list-style-type: none"> • Funzione AUX attiva • Uscita digitale AUX ON 	---	<ul style="list-style-type: none"> • Funzione AUX spenta
	---	<ul style="list-style-type: none"> • Allarme in corso 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Valore sonda al di sotto del set point • Valore sonda al di sopra del set point 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Tastiera bloccata o sbloccata 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Porta aperta 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo attivo 	---	<ul style="list-style-type: none"> • segnala che è spenta la funzione risparmio energetico
	<p>Icona verde = nessun prodotto in scadenza nei prossimi 7 giorni Icona gialla = almeno un prodotto in scadenza nei prossimi 7 giorni Icona rossa = almeno un prodotto scaduto</p> <p>Per ulteriori informazioni vedere cap. App SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL (OPTIONAL) a pag. 23</p>		

QUANDO ATTIVARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DELL'UMIDITÀ RELATIVA (U.R%)

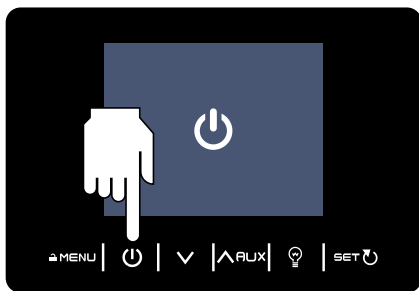
L'apparecchiatura può funzionare **con o senza mantenimento dell'umidità relativa in camera** in base alle esigenze dell'utilizzatore.

► Vedere rH/drH (abilitazione menu umidità) a pag. 22 per effettuare questa scelta.

Il mantenimento dell'umidità risulta utile nella conservazione di alcuni tipi di prodotti:

- **Prodotti ortofrutticoli freschi** contengono una elevata quantità d'acqua e per poter mantenere la loro freschezza necessitano di un adeguato valore di umidità ambiente all'interno della cella frigo (ad esempio le verdure a foglia richiedono un ambiente con umidità pari o superiore al 75%)
- **Salumi**, per non perdere di qualità e peso, necessitano di un ambiente adeguatamente umidificato
- **Formaggi** sono soggetti a perdere peso in mancanza di umidità corretta.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL DISPLAY



SCHEMATA STAND-BY



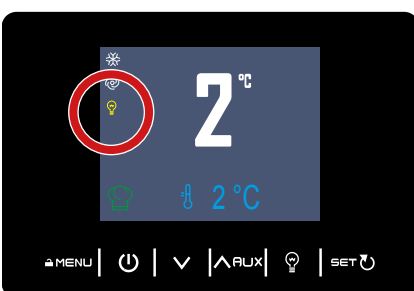
SCHEMATA PRINCIPALE

Per **accendere** il display, tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **ON/OFF**: appare la SCHEMATA PRINCIPALE.
 Per **spegnere** il display, tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **ON/OFF**: appare la SCHEMATA STAND-BY.
 NOTA: prima dello spegnimento, se il display era in blocco, è necessario sbloccarlo come indicato a pagina 17.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELLA LUCE



SCHEMATA PRINCIPALE



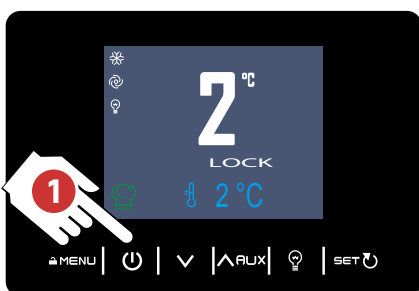
SCHEMATA PRINCIPALE

NOTA: l'accensione e lo spegnimento della luce avvengono anche con il display in blocco.

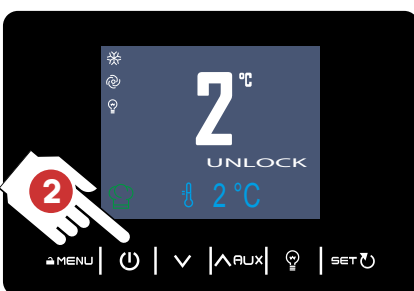
Accensione: premere il tasto **LUCE**. Si accende l'icona dedicata in alto a sinistra ad indicare l'accensione della luce.

Spegnimento: premere il tasto **LUCE**. Si spegne l'icona dedicata in alto a sinistra ad indicare lo spegnimento della luce.

BLOCCO E SBLOCCO DEL DISPLAY



DISPLAY BLOCCATO



DISPLAY SBLOCCATO

BLOCCO DISPLAY

Il display si **blocca automaticamente** dopo alcuni minuti di inutilizzo per evitare un avvio involontario delle funzioni.

Nella condizione di blocco, se viene premuto un tasto qualsiasi appare la scritta **LOCK**.

Questo simbolo segnala che il display è bloccato e quindi non utilizzabile.

Per **bloccare il display** manualmente tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **ON/OFF** dalla schermata principale.

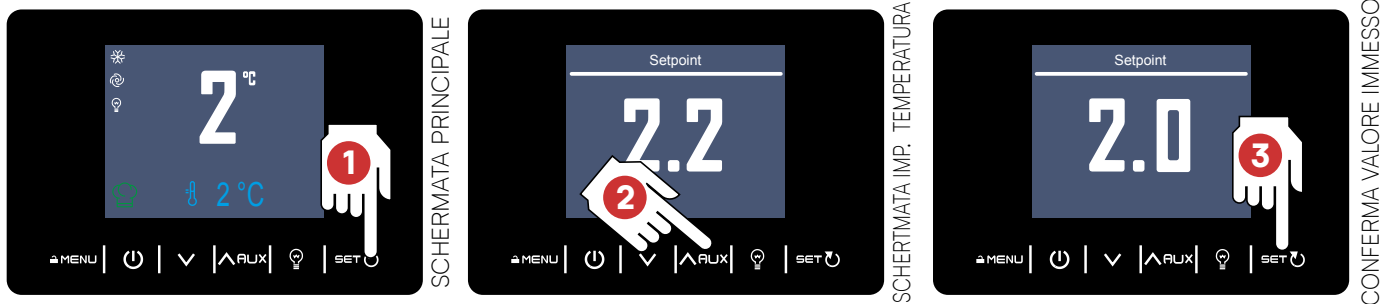
Appare la scritta **LOCK**. Questo simbolo segnala che il display è bloccato e quindi non utilizzabile.

SBLOCCO DISPLAY

Per **sbloccare il display** tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **ON/OFF** dalla schermata principale.

Appare la scritta **UNLOCK**. Questo simbolo segnala che il display è sbloccato e quindi nuovamente utilizzabile.

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA E UMIDITÀ (SET POINT)

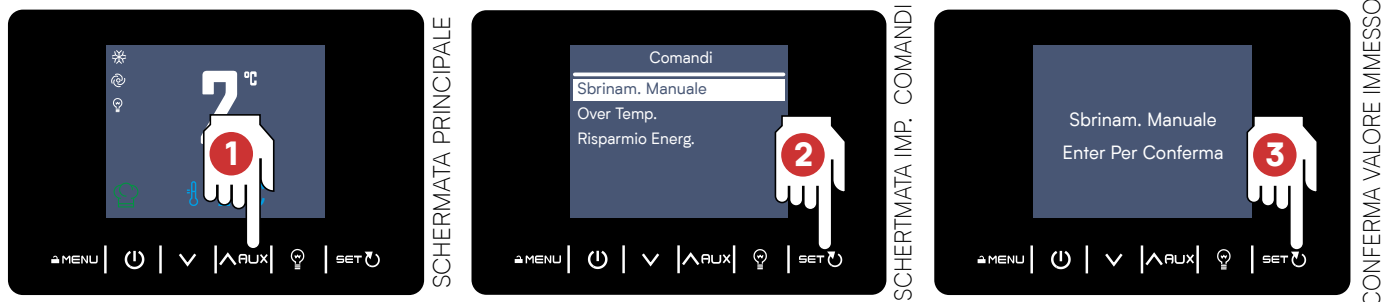


Accertarsi che il display non sia bloccato, in caso affermativo sbloccarlo come indicato a pagina 17.

- 1** Tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **SET**: appare la SCHEMATA IMPOSTAZIONI.
- 2** Impostare il valore di temperatura desiderato premendo i tasti **UP** o **DOWN**.
- 3** Premere il tasto **SET** per confermare il valore impostato: appare nuovamente la SCHEMATA PRINCIPALE.

NAVIGAZIONE NELLA SCHERMATA COMANDI

SBRINAMENTO MANUALE




Lo sbrinamento serve a rimuovere il ghiaccio sulla superficie dell'evaporatore. L'apparecchiatura ogni 8 ore esegue un ciclo di **sbrinamento automatico**. In caso di condizioni di utilizzo particolari (es. temperature molto elevate o frequenti aperture della porta) potrebbe essere necessario uno **sbrinamento manuale**.

Per avviare la funzione "Sbrinamento manuale" seguire la procedura seguente:

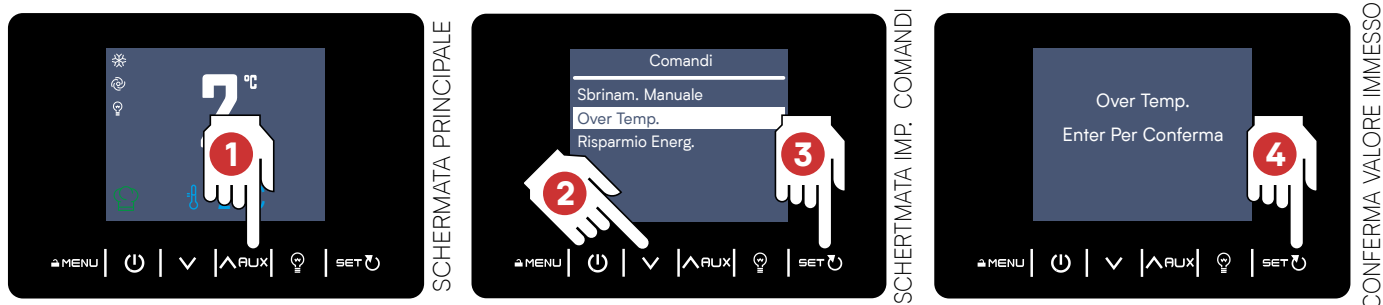
- accertarsi che il display non sia bloccato, in caso affermativo sbloccarlo come indicato a pagina 17.

- 1** Premere il tasto **UP**.
- 2** Premere il tasto **SET**: appare una schermata che chiede conferma di avvio.
- 3** Premere nuovamente il tasto **SET** per avviare la funzione.

Possono verificarsi due condizioni:

- Appare la SCHERMATA PRINCIPALE e si illumina l'icona : lo sbrinamento è in corso (lo spegnimento dell'icona indica che lo sbrinamento è terminato)
- La scritta "Sbrinam. Manuale" si colora di rosso: lo sbrinamento non può avviarsi (la temperatura dell'evaporatore è troppo alta). Attendere il raffreddamento dell'evaporatore.

OVER TEMP.



La funzione serve per **abbassare di 2°C** la temperatura impostata (set point) per un **tempo di 120 minuti** (valori impostati in fabbrica, non modificabili).

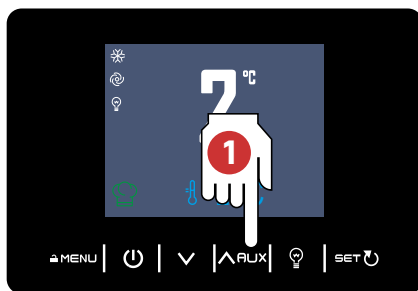
Questa funzione risulta utile quando si devono inserire grandi quantità di alimenti nell'apparecchiatura e le frequenti aperture della porta potrebbero alzare la temperatura in cella danneggiando i cibi.

Per avviare la funzione "Over temp." seguire la procedura seguente:

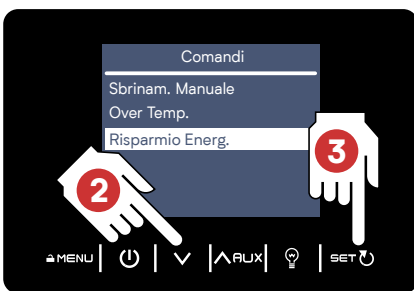
- accertarsi che il display non sia bloccato, in caso affermativo sbloccarlo come indicato a pagina 17.

- 1** Premere il tasto **UP**.
- 2** Premere i tasti **UP** o **DOWN** per selezionare la voce **OVER TEMP.** (voce evidenziata in bianco= voce selezionata).
- 3** Premere il tasto **SET**: appare una schermata che chiede conferma di avvio.
- 4** Premere nuovamente il tasto **SET** per avviare la funzione: nella SCHERMATA PRINCIPALE appare un conto alla rovescia. La funzione terminerà automaticamente al termine del conto alla rovescia.

RISPARMIO ENERGETICO



SCHERMATA PRINCIPALE



SCHERMATA IMP. COMANDI




CONFERMA VALORE IMMESSO

La funzione può aiutare a diminuire i consumi di energia elettrica con conseguente riduzione del costo in bolletta.

Per avviare la funzione "Risparmio energetico" seguire la procedura seguente:

- accertarsi che il display non sia bloccato, in caso affermativo sbloccarlo come indicato a pagina 17.

- 1** Premere il tasto **UP**.
- 2** Premere i tasti **UP** o **DOWN** per selezionare la voce **RISPARMIO ENERG.** (voce evidenziata in bianco= voce selezionata).
- 3** Premere il tasto **SET**: appare una schermata che chiede conferma di avvio.
- 4** Premere nuovamente il tasto **SET** per avviare la funzione: nella SCHERMATA PRINCIPALE appare il simbolo  ad indicare che la funzione è attiva.

NAVIGAZIONE NELLA SCHERMATA MENU

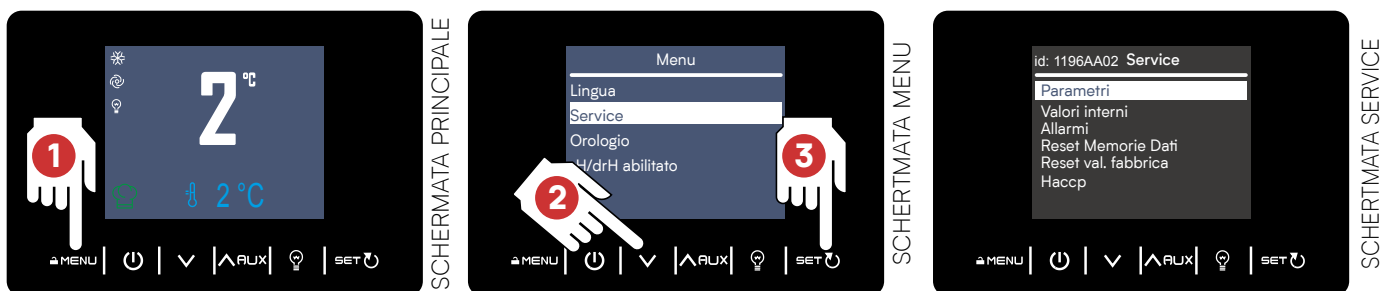
LINGUA: IMPOSTAZIONE LINGUA DI NAVIGAZIONE



Accertarsi che il display non sia bloccato, in caso affermativo sbloccarlo come indicato a pagina 17.

- 1 Tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **MENU**: appare la SCHERMATA MENU.
- 2 Premere il tasto **SET**: appare la SCHERMATA LINGUA.
- 3 Premere i tasti **UP** o **DOWN** per impostare la lingua desiderata tra quelle disponibili (lingua evidenziata in verde= lingua desiderata).
- 4 Premere il tasto **SET** per confermare la scelta effettuata.

SERVICE



Accertarsi che il display non sia bloccato, in caso affermativo sbloccarlo come indicato a pagina 17.

- 1 Tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **MENU**: appare la SCHERMATA MENU.
- 2 Selezionare la voce **SERVICE** premendo i tasti **UP** o **DOWN** (voce evidenziata in bianco= voce selezionata).

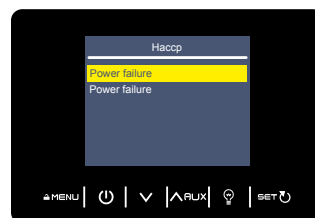
NOTA: le voci Parametri, Reset Memorie Dati, Reset val. fabbrica sono riservate a tecnici autorizzati e quindi sono protette da password fornita unicamente dal Fabbricante.



VALORI INTERNI: la schermata mostra i valori rilevati dalle sonde montate sull'apparecchiatura.



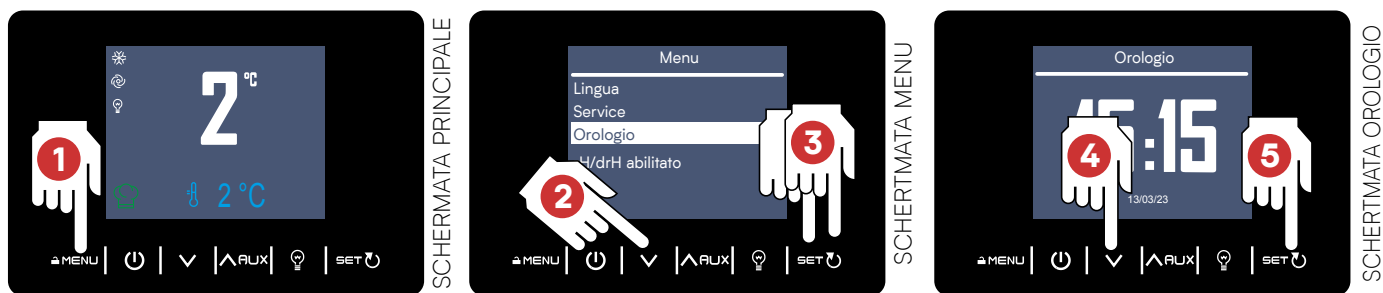
ALLARMI: la schermata mostra eventuali allarmi intercorsi.



HACCP: la schermata mostra tutti gli eventi HACCP che potrebbero causare anomalie nella conservazione degli alimenti contenuti (es. aperture porta, mancanza di alimentazione, ecc...)

- 3 Premere il tasto **SET** per confermare la scelta effettuata.

OROLOGIO



Questa schermata permette di impostare la data e l'ora.

- Accertarsi che il display non sia bloccato, in caso affermativo sbloccarlo come indicato a pagina 17.

- 1** Tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **MENU**: appare la SCHERMATA MENU.
- 2** Premere i tasti **UP** o **DOWN** per selezionare la voce **OROLOGIO** (voce evidenziata in bianco= voce selezionata).
- 3** Premere due volte il tasto **SET**: lampeggia l'**anno** ad indicare che è in attesa dell'impostazione del valore.
- 4** Premere i tasti **UP** o **DOWN** per impostare il valore desiderato.
- 5** Premere il tasto **SET** per confermare il valore impostato: lampeggia il **mese** ad indicare che è in attesa dell'impostazione del valore. Ripetere i punti 4 e 5 per tutti i valori desiderati. Il tasto **SET** fa uscire dalla schermata.

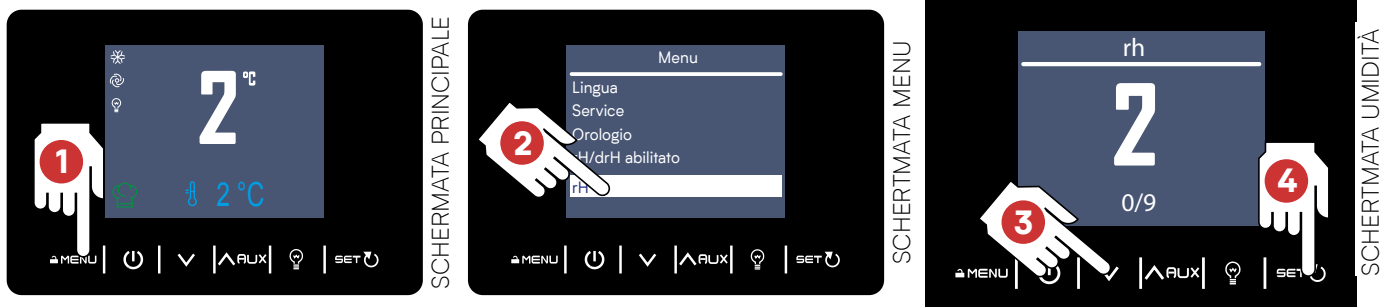
RH/DRH (ABILITAZIONE MENU UMIDITÀ)



Questa schermata permette di impostare se l'apparecchiatura deve funzionare con o senza mantenimento dell'umidità.

- rH/drH **abilitato**: l'apparecchiatura mantiene l'umidità
 - rH/drH **disabilitato**: l'apparecchiatura NON mantiene l'umidità
- Accertarsi che il display non sia bloccato, in caso affermativo sbloccarlo come indicato a pagina 17.
- 1** Tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **MENU**: appare la SCHERMATA MENU.
 - 2** Premere i tasti **UP** o **DOWN** per selezionare la voce **RH/DRH ABILITATO** (voce evidenziata in bianco= voce selezionata).
 - 3** Tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **SET** per cambiare lo stato da **abilitato** (umidità prevista) a **disabilitato** (umidità NON prevista).

IMPOSTAZIONE UMIDITÀ

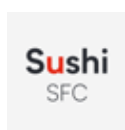


Questa schermata permette di impostare il grado di umidità in cella (da 0 a 9).

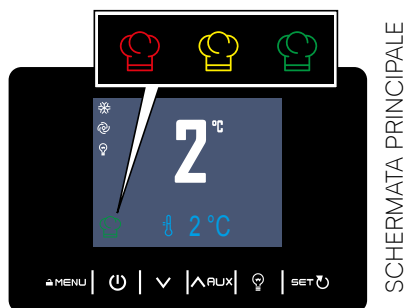
- Accertarsi che il display non sia bloccato, in caso affermativo sbloccarlo come indicato a pagina 17.

- 1 Tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto **MENU**: appare la SCHERMATA MENU.
- 2 Premere i tasti **UP** o **DOWN** per selezionare la voce **RH** (voce evidenziata in bianco= voce selezionata).
- 3 Premere i tasti **UP** o **DOWN** per impostare il grado di umidità desiderato (da 0 a 9).
- 4 Premere il tasto **SET** per confermare il valore impostato.

APP SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL (OPTIONAL)



Il costruttore ha sviluppato l'App "Sushi Smart Freshness Control" per aiutare gli operatori a monitorare le scadenze dei prodotti conservati nell'apparecchiatura.



- 1 Scaricare l'App "Sushi Smart Freshness Control"

Apple store: <https://apps.apple.com/it/app/sushi-sfc/id6444681128>

Google store: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.sushiSFC.app>



Apple store



Google store

- 2 Assegnare una data di scadenza ad ogni alimento inserito nella cella di Paprika.

- 3 Un'icona a display indicherà lo stato dei prodotti contenuti nella cella:

Icona **verde** = nessun prodotto in scadenza nei prossimi 7 giorni

Icona **gialla** = almeno un prodotto in scadenza nei prossimi 7 giorni

Icona **rossa** = almeno un prodotto scaduto

AVVERTENZE DI SICUREZZA



Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura e indossare adeguati strumenti di protezione individuale (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 e richiedere l'intervento di un tecnico autorizzato.



I danni provocati da mancata o errata manutenzione (es. utilizzo di detersivi non adatti) non sono coperti dalla garanzia.

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- Detersivi abrasivi o in polvere
- Detersivi 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 le teglie e la camera utilizzando un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

PULIZIA

PULIZIA SUPERFICI IN ACCIAIO

6

Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o prodotti specifici per l'acciaio (in questo caso attenersi alle istruzioni fornite dal Produttore del detersivo). Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

PULIZIA CELLA APPARECCHIATURA

Pulire quotidianamente la cella dell'apparecchiatura per mantenere livelli elevati di igiene e le prestazioni dell'apparecchiatura.

Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

PULIZIA PANNELLO COMANDI

7

Utilizzare un panno appena imbevuto di un prodotto specifico per i cristalli seguendo le indicazioni del produttore del detersivo.

Non spruzzare troppo prodotto per evitare infiltrazioni che potrebbero danneggiare il display.

6



L'immagine è indicativa. Potrebbe cambiare a seconda del modello

7



L'immagine è indicativa. La posizione del display potrebbe essere diversa a seconda del modello

8 PULIZIA GRIGLIA/SPUGNA

Tenere le feritoie libere da ostruzioni e polvere pulendole spesso con un normale aspirapolvere o un pennello.

Periodicamente si consiglia di sollevare il pannello frontale rimuovendo le viti sottostanti 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 tra il condensatore e il compressore. All'interno di essa, c'è una griglia metallica "GM" che funge da spugna e assorbendo l'acqua, aumenta la superficie di scambio e facilita l'evaporazione dell'acqua di condensa; questa "griglia/spugna" deve essere regolarmente estratta e pulita con acqua e sapone oppure in lavastoviglie.

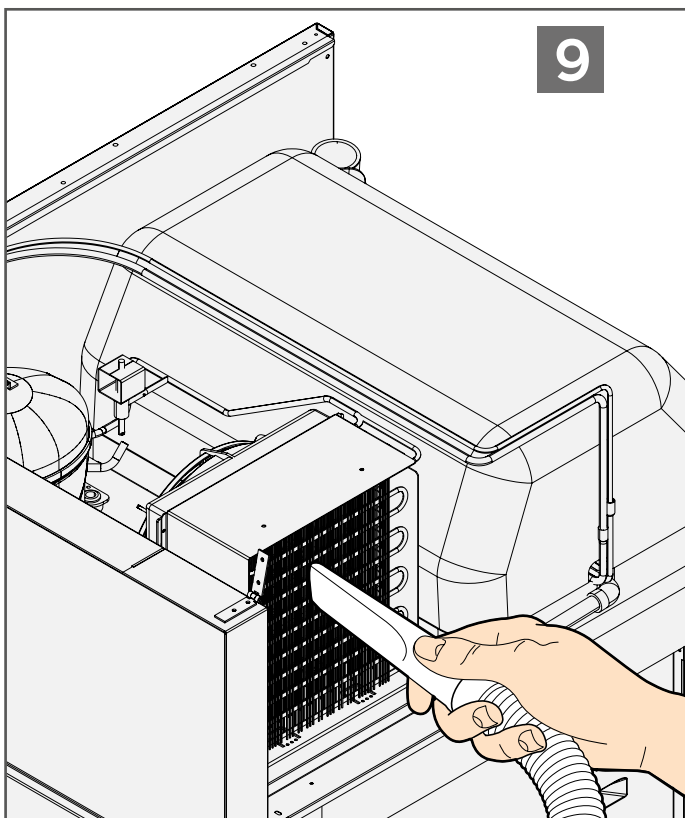
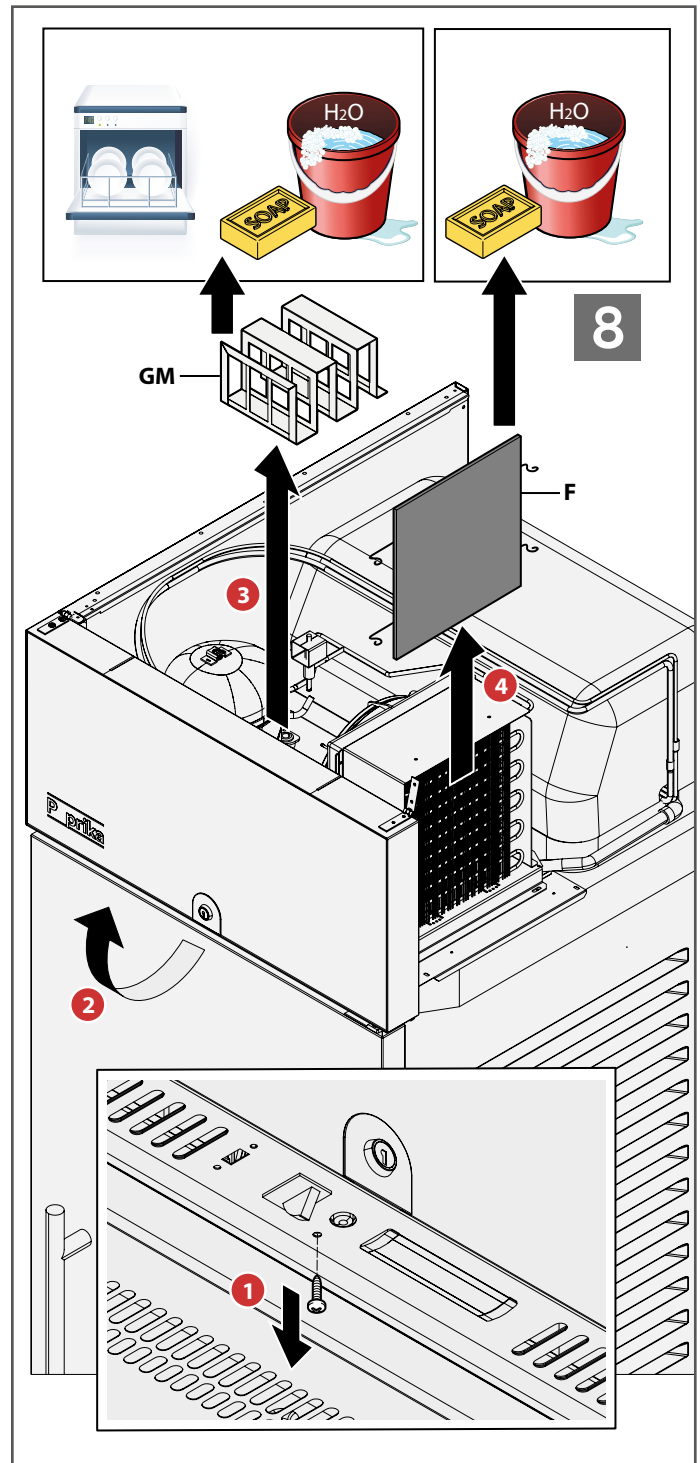
8 PULIZIA FILTRO

Sul lato destro del condensatore si trova un filtro "F" tenuto in posizione da due mollette metalliche.

Periodicamente rimuoverlo e lavarlo con acqua e sapone. Dopo aver atteso la sua completa asciugatura rimetterlo in posizione. Non utilizzare la macchina senza filtro montato.

9 PULIZIA CONDENSATORE

Periodicamente si consiglia di sollevare il pannello frontale rimuovendo le viti sottostanti e aspirare la polvere accumulata sulla ventola del condensatore.



MANUTENZIONE

PERIODI DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività, staccare tutte le alimentazioni. 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 ed idrica
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla
- Riavviare ad una temperatura bassa l'apparecchiatura per almeno 60 minuti senza alcun alimento all'interno.



Almeno una volta all'anno sottoporre l'apparecchiatura a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato. Questo garantisce che l'apparecchiatura si trovi sempre in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette.

INTERVALLI DI MANUTENZIONE

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Chi lo deve fare
<ul style="list-style-type: none"> • Pulizia ordinaria generale dell'apparecchiatura e della zona circostante • Controllo visivo dell'integrità della struttura, del pannello comandi e della stabilità dell'apparecchiatura • Controllo di eventuali depositi di ghiaccio nella cella. <i>Se vengono rilevati effettuare uno sbrinamento manuale, vedere pag. 19</i> 	Ogni giorno	Utilizzatore
<ul style="list-style-type: none"> • Verificare l'integrità del telaio porta e della guarnizione porta. <i>Sostituire la guarnizione se danneggiata</i> 	Mensile	Assistenza tecnica
<p>Controllare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo stato dei dispositivi di sicurezza. <i>I dispositivi di sicurezza devono essere presenti, funzionanti, non manomessi</i> • Lo stato delle parti meccaniche. <i>Le parti meccaniche devono essere integre e non deformate.</i> • Il corretto serraggio delle viti e dei bulloni. <i>Le viti e i bulloni devono essere presenti e ben serrati. Se una vite o un bullone fosse mancante ripristinarli con altri di identica tipologia e lunghezza.</i> • La leggibilità e lo stato degli adesivi di sicurezza e di eventuali scritte. <i>Gli adesivi di sicurezza e le scritte devono essere perfettamente leggibili e comprensibili. In caso negativo sostituirli con altri della stessa tipologia.</i> • Le condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. • L'integrità dei cablaggi tra il quadro elettrico e le parti dell'apparecchiatura. <i>In caso fossero danneggiati sostituirli con altri della stessa tipologia.</i> • lo stato del cavo di collegamento. <i>In caso di necessità sostituirlo con uno analogo.</i> 	Annuale	Assistenza tecnica
<ul style="list-style-type: none"> • Controllare le parti meccaniche, i serraggi delle viti, i componenti elettrici, eventuali corrosioni, il circuito idrico (se presente), il circuito refrigerante, la funzionalità del pannello comandi, la stabilità. <p>L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per garantire una durata di circa 10 anni. Dopo 10 anni dalla messa in servizio, l'apparecchiatura va quindi revisionata.</p>	Ogni 10 anni	Assistenza tecnica

SMALTIMENTO A FINE VITA

Le operazioni di scollegamento dai circuiti elettrici e idraulici devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati.

Se presenti recuperare e smaltire in modo corretto:

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

Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti).

È 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.

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").

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.

In attesa di smantellamento e smaltimento, l'apparecchiatura può essere provvisoriamente immagazzinata anche all'aperto, purché l'unità abbia i circuiti elettrici, frigoriferi e idraulici integri e chiusi. Accertarsi inoltre che le porte non possano essere chiuse per evitare intrappolamenti.

Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

GARANZIA

L'obbligo del costruttore per la garanzia sulle apparecchiature e sulle parti relative di sua produzione ha la durata di 1 anno, dalla data della fattura e consiste nella fornitura gratuita delle parti da sostituire che, a suo insindacabile giudizio, risultassero difettose. Sarà premura del costruttore rimuovere eventuali vizi e difetti purché l'apparecchiatura sia stata installata e impiegata correttamente nel rispetto delle indicazioni riportate nel manuale. Sono esclusi dalla garanzia i danni derivabili da incrostazioni calcaree, sovratensione o manomissioni da parte di persone non autorizzate o non competenti.

I componenti di consumo come vetri, parti estetiche, guarnizioni, lampade e parti consumabili a seguito dell'utilizzo sono esclusi dalla garanzia.

Durante il periodo di garanzia saranno a carico del committente le spese concernenti le prestazioni d'opera, viaggi o trasferte, trasporto delle parti ed eventuali apparecchiature da sostituire.

I materiali sostituiti in garanzia restano di nostra proprietà e devono essere restituiti a cura e spese del committente.

Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali:

- Disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica
- Consultare la tabella "Allarmi" alla pag.29 per possibili suggerimenti.

Se la soluzione non fosse presente in tabella, contattare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore, comunicando:

- La natura del difetto
- **10** Il codice ed il numero di matricola dell'apparecchiatura presenti sulla targa dati posizionata all'interno della cella.

Pretendere ricambi originali per la riparazione: il costruttore declina ogni responsabilità e non riconosce il diritto di garanzia per l'impiego di ricambi non originali.

Almeno una volta all'anno sottoporre l'apparecchiatura a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato. Questo garantisce che l'apparecchiatura si trovi sempre in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette.

Dati del costruttore:

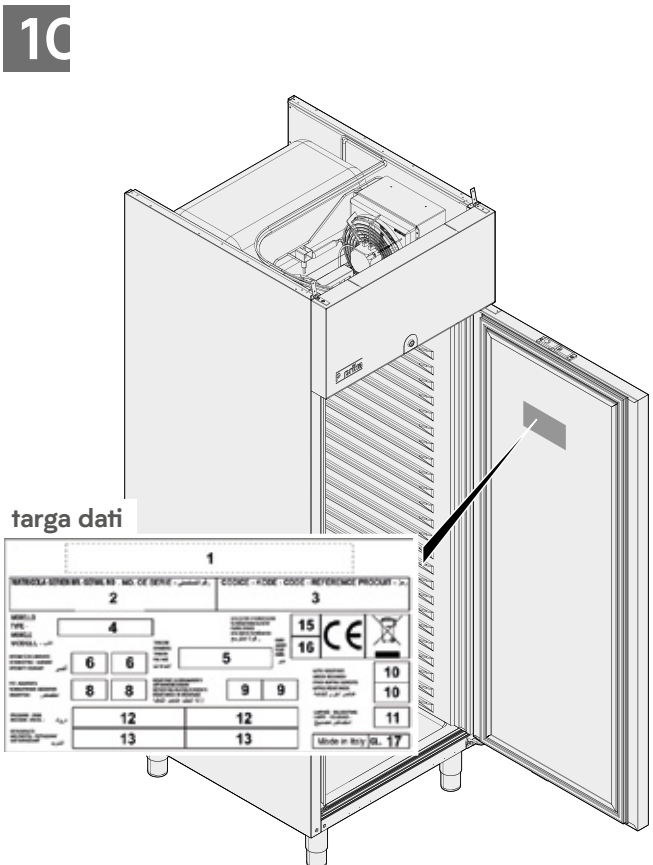
F.R.C.

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25

32036 Sedico (BL) - Italy

Tel. +39.0437.85 52 00 - Fax. +39 0437.83 85 09

10




Legenda targa dati

1	Costruttore
2	Matricola
3	Codice
4	Modello
5	Tensione
6	Corrente assorbita in funzionamento
8	Potenza assorbita
9	Potenza della resistenza di sbrinamento
10	Potenza nominale di altre resistenze
11	Potenza lampada
12	Pressione minima e massima
13	Refrigerante, tipo e quantità
15	Gas espandente nell'isolamento
16	Anno fabbricazione
17	Classe climatica (#)

4 = 30°C - 55 Rh%
5 = 40°C - 40 Rh%

ALLARMI

Nella tabella che segue sono indicati gli allarmi con la relativa soluzione. La segnalazione avviene tramite accensione LED allarme  e del buzzer. Ogni allarme viene registrato nel menu Allarmi ► Vedere cap. "Navigazione nella Schermata Menu" a pag. 21).

Descrizione	Causa	Soluzione
Sonda Guasta	<ul style="list-style-type: none"> Sonda non funzionante Sonda collegata non correttamente Tipo sonda non corretto 	Contattare Assistenza tecnica
Allarme temp. di minima	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura Pb1 < A1 per un tempo = A7 	Attendere che la temperatura scenda sotto la soglia limite di allarme. Se il problema persiste contattare l'Assistenza Tecnica
Allarme temp. di massima	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura Pb1 < A4 per un tempo = A7 	Attendere che la temperatura salga sopra la soglia limite di allarme. Se il problema persiste contattare l'Assistenza Tecnica
Allarme alta umidità	<ul style="list-style-type: none"> Umidità Pb5 > SET2-AH1 per un tempo = AH7 	Contattare l'Assistenza Tecnica
Compressore bloccato (alta condensazione)	Temperatura condensatore > C7 per un tempo = C8	Spegnere e accendere lo strumento
Condensatore surriscaldato	Temperatura condensatore > C6	Contattare l'Assistenza Tecnica
Allarme timeout sbrinamento	Sbrinamento terminato per timeout anziché per raggiungimento temperatura d2	Toccare un tasto qualsiasi
Allarme porta aperta	Ingresso digitale attivato per un tempo > i2	Chiudere la porta
Allarme ingresso multifunzione	Ingresso digitale attivato (iC1 = 2) per un tempo = i5	Contattare l'Assistenza Tecnica
Allarme pressostato digitale	Attivazione allarme pressostato causato dal pressostato digitale	Contattare l'Assistenza Tecnica
Protezione termica 1	Ingresso digitale attivato (iC1 = 5)	Contattare l'Assistenza Tecnica
Protezione termica 2	Ingresso digitale attivato (iC2 = 4)	Contattare l'Assistenza Tecnica



Translation of the original instructions

The manufacturer declines all responsibility for unintended uses of the product.

Original drafting language: Italian.

The manufacturer declines from any responsibility concerning eventual transcription or translation errors.

Reproduction, even in part, of this manual is prohibited.

Congratulations for having acquired our equipment!

Work is simpler thanks to the intuitive graphics of the user interface, designed to simplify access to the functions, which are represented to be immediately identified and to facilitate interaction between the user and the device.

In just one machine a concentrate of technology that will enable you to perform varying and complementary activities for optimum efficiency in the kitchen: in this way

it will be immediately operational, without the need to initiate any complex procedures.

SAFETY WARNINGS	33
Recipients of this manual.....	33
Symbols used within the manual and on the machine.....	33
Safety warnings before use.....	34
Correct use of the equipment.....	35
Incorrect use of the equipment that could reasonably be predicted.....	36
Risks associated to the use of the equipment.....	36
<i>Residual risks</i>	37
<i>Emergency situations</i>	37
In case of equipment malfunctioning.....	37
Refrigerant gas warnings.....	38
<i>Gas characteristics</i>	38
<i>Hazard identification</i>	38
<i>First aid measures</i>	39
<i>Fire-fighting measures</i>	39
<i>Accidental spills</i>	40
<i>Disposal</i>	40
A FEW CONCEPTS	41
Know the equipment.....	41
<i>Description of the equipment and what it can do</i>	41
<i>How it works</i>	41
<i>Power supplies</i>	41
Environmental characteristics.....	41
How to properly charge the equipment.....	42
USE	43
Control panel.....	43
<i>Keys function</i>	43
<i>Meaning control icons</i>	44
When to activate the relative humidity holding function (R.H.).....	44
Switching the display on and off.....	45
Switching the light on and off.....	45
Locking and unlocking the display.....	45
<i>Display lock</i>	45
<i>Display unlock</i>	45
Temperature and humidity setting (set point).....	46
Navigation in the Controls Screen.....	47
<i>Manual unbrining</i>	47
<i>Over temp.</i>	47
<i>Energy saving</i>	48
Navigation in the Menu Screen.....	49
<i>LANGUAGE: Navigation language setting</i>	49
<i>service</i>	49
<i>Clock</i>	50
<i>rH/drH Menu (abilitazione menu umidità)</i>	50
SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL App (OPTIONAL).....	51
MAINTENANCE	52
Safety warnings.....	52
Cleaning.....	52
<i>Cleaning steel surfaces</i>	52
<i>Cleaning the equipment cell</i>	52
<i>Cleaning the control panel</i>	52
Periods of inactivity.....	54
Service intervals.....	54
Disposal and end of service life.....	55
<i>Information about disposal in Italy</i>	55
<i>Information about disposal in the European Union nations</i>	55
Warranty.....	55
AFTER-SALES ASSISTANCE	56
Alarms.....	57

RECIPIENTS OF THIS MANUAL

This manual provides users of the machine **with all the information necessary for its use and routine maintenance.**






Before each operation, **carefully read** the instructions and warnings contained in the manual as they provide essential safety indications.

The manual is **an integral part** of the machine and must accompany it throughout its life cycle. In case of transfer of the machine, the manual must be provided to the new owner. In case of loss or damage, request a copy from the Manufacturer, specifying the model of the machine to which it refers (VANILLA preservation cabinet).

This manual refers to the VANILLA preservation cabinet model, a refrigerating appliance suitable for the preservation of food, beverages or bakery/pastry products.

SYMBOLS USED WITHIN THE MANUAL AND ON THE MACHINE

The following symbols are affixed inside the manual and on the machine that facilitate safe understanding of the steps involved.

	symbol applied on the machine	symbol in the manual
	not present	<p>DANGER: An imminent risk situation that, if not avoided, causes instantaneous death or serious or permanent damage to health.</p> <p>WARNING: A potential risk situation that, if not avoided, may cause death or serious damage to health.</p> <p>WARNING: A potential risk situation that, if not avoided, could cause minor damage</p>
	The symbol indicates that the surfaces marked by this symbol could be very hot or very cold and must therefore be touched carefully and using PPE (e.g. gloves)	The symbol indicates that operations marked with this symbol could cause thermal hazards (e.g. scalding or frostbite). The operations must therefore be carried out: - Carefully - Using PPE (e.g. gloves).
	The symbol is positioned on the refrigeration unit and indicates the flammability of the gas.	The symbol indicates that operations marked with this symbol could cause fires and/or explosions. The operations must therefore be carried out: - Carefully - Using PPE (e.g. gloves).
	The symbol indicates that the guards marked with this symbol prevent contact with high-voltage parts. Do not remove or modify the guards marked with this symbol: electrocution hazard	The symbol indicates that operations marked with this symbol could cause electrical hazards (e.g. electrocution or electric shock). The operations must therefore be carried out: - After disconnecting the power supply to the machine - Carefully - Using PPE (e.g. gloves).
	not present	The symbol indicates the need to read the manual carefully before installation, use and maintenance of the equipment.

SAFETY WARNINGS



FAILURE TO OBSERVE THE FOLLOWING RULES MAY RESULT IN DAMAGE AND INJURY, INCLUDING DEATH, AND MAY CAUSE THE WARRANTY TO BE INVALIDATED

SAFETY WARNINGS BEFORE USE

⚠ DANGER Any use and cleaning performed not in compliance with that specified and envisaged in this booklet is considered as incorrect and may cause damage, injuries or fatal accidents, will void the warranty and will exempt the manufacturer from any responsibility.

The appliance may be used by children aged not less than 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or who lack experience or the necessary knowledge, provided that they are being supervised and have received instructions concerning safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved.

⚠ DANGER Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be performed by children without supervision.



Attention! Risk of fire and flammable materials. If the equipment uses R290 refrigerant, every possible precaution must be taken in order to avoid any danger related to the flammability of this gas.



Attention! Danger of electrocution. Do not approach electrical components with wet hands or without shoes.

⚠ DANGER It is strictly forbidden to tamper with or remove the safety devices adopted (protective grilles, danger stickers, etc.). The manufacturer declines all responsibility if the afore-mentioned instructions are not respected.

⚠ WARNING Do not insert screwdrivers or other tools between the guards (fan guards, evaporators, etc.). For efficient functionality of the compressor and evaporator unit, never block the appropriate air intakes.

⚠ DANGER It is essential to use PPE (personal protection equipment) in relation to the appliance. The identification and choice of appropriate personal protection equipment is the responsibility of the employer or of the person responsible for the workplace. The identified devices must be worn by the operators. During ordinary use, gloves protect the hands from the cold pan. Below is a list of the main personal protection equipment (PPE) to be used during various work operations:

Operation	Protective clothing	Safety footwear	Gloves	Goggles	Helmet or hard hat
Ordinary use	■	■	□		
Routine cleaning		■	■	□	

■ Mandatory personal protection equipment (PPE)
□ Personal protection equipment (PPE) to be used if necessary

1

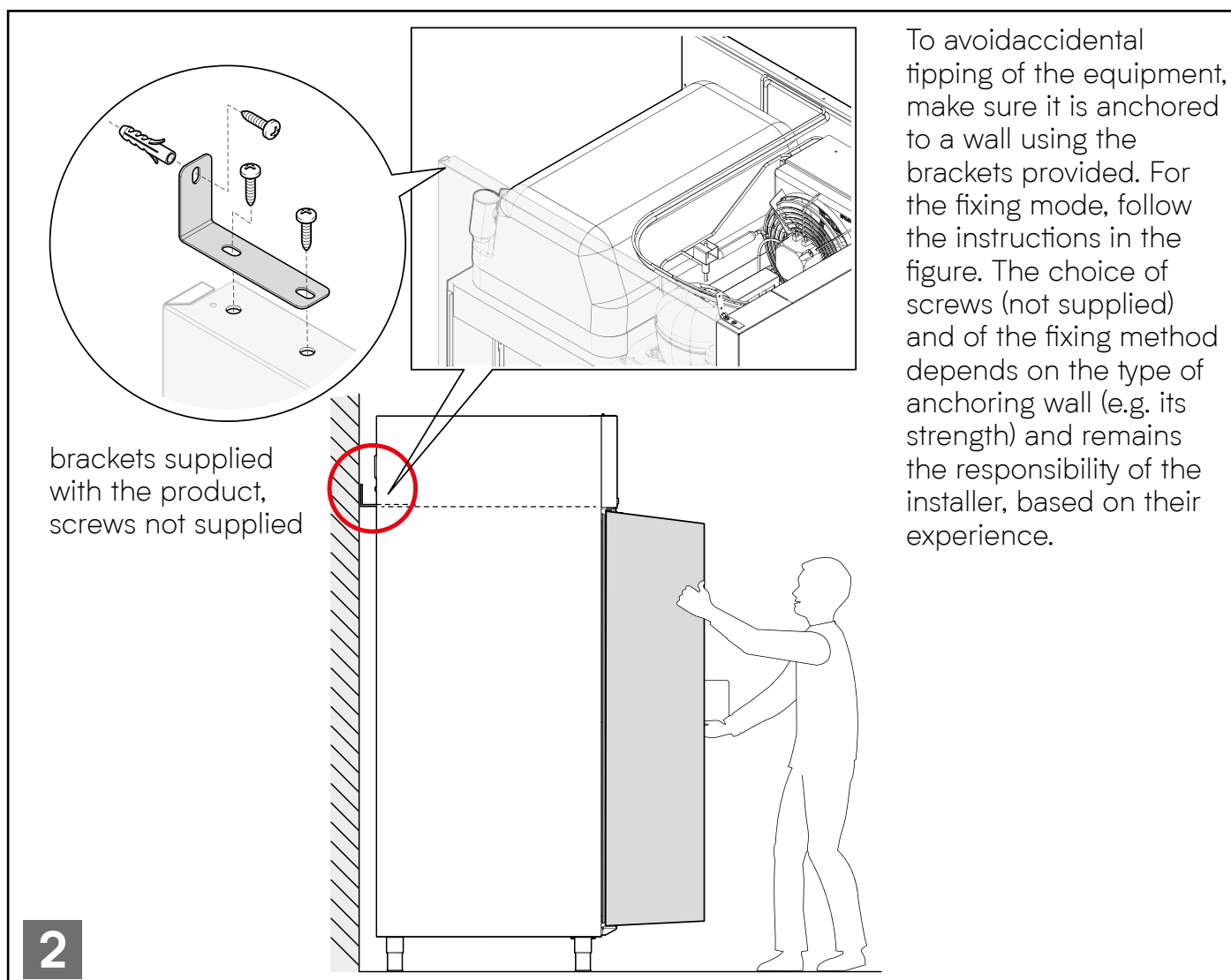


ATTENTION Pay particular attention to possible crushing of the hands when closing the door.


CORRECT USE OF THE EQUIPMENT

- This equipment is considered an agrifood machine (CE Regulation no. 1935/2004), intended for the processing of food products in industrial and professional kitchens. It is not suitable for the preservation of pharmaceutical or chemical products or of any other non-food product.
- With the purpose of achieving the best equipment performance, it is necessary to observe the following indications:
 - Do not place hot or uncovered foodstuffs or liquids, live animals, miscellaneous objects or corrosive products inside the equipment
 - Pack or protect food with other means, particularly if containing aromas or spices
 - Position the foodstuff inside the equipment without impeding the air circulation and do not place paper, cardboard, cutting boards, etc. over the grilles, which could obstruct the air
 - Avoid frequent and prolonged door openings as much as possible
 - If the door has been opened and then reclosed, wait a few moments before reopening it
 - The maximum load (evenly distributed) per pan or grid is equal to 10 kg - EN1 pan, 20 kg - EN1 grid or 30 kg - ice cream shelf.
- The refrigeration equipment has been manufactured and designed with the appropriate precautions to ensure the health and safety of the user and does not present dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions.

WARNING The safety of the equipment is guaranteed even with the doors open; **it is however strictly forbidden to hang on the door(s).**




INCORRECT USE OF THE EQUIPMENT THAT COULD REASONABLY BE PREDICTED


 **DANGER** Any use other than those specified in this manual is incorrect. Incorrect use can lead to serious risks for the safety of users and damage to the equipment.

The following are considered reasonably predictable incorrect uses:


- Lack of maintenance, cleaning and routine checks on the equipment
- Structural modifications or changes to the operating logic
- Mishandling of protective covers or safety devices
- Non-use of PPE by operators, specialist staff and maintenance technicians
- Use of inappropriate accessories (e.g. use of unsuitable equipment, ladders)
- Storage, in the vicinity of the equipment, of combustible or flammable materials not compatible with or not relevant to production
- Incorrect installation of the equipment
- Putting into the equipment items and materials incompatible with its use or that might damage the equipment itself, harm people or pollute the atmosphere
- Climbing onto the equipment or hanging from the doors
- Non-observance of the instructions given about the intended use of the equipment
- Leaving doors or drawers open or partly open, through forgetfulness or carelessness
- Positioning the product in spaces in such a way as to stop air circulating correctly or prevent doors/drawers closing properly
- Exceeding the weight of product allowed for each shelf/drawer.

RISKS ASSOCIATED TO THE USE OF THE EQUIPMENT

 **ATTENTION** RISKS DUE TO movements ON WHEELS: if the equipment is fitted with wheels, be careful not to push the equipment violently during movements to avoid tipping over and damage. Also pay attention to any roughness of the sliding surface. The equipment supported on wheels cannot be levelled, therefore be sure that the supporting surface is perfectly horizontal and flat. Always lock the wheels with the devices provided.

 **ATTENTION** RISKS DUE TO MOBILE ELEMENTS: the only mobile element present is the fan, but it presents no risk because it is protected by a protective grille fastened with bolts.

 RISKS DUE TO LOW/HIGH TEMPERATURES: stickers indicating "TEMPERATURE DANGER" have been affixed near areas with a danger of low/high temperatures.

 RISKS DUE TO ELECTRICITY: the risks of an electrical nature have been resolved by designing the electrical systems according to the CEI EN 60335-1 standard. Appropriate warning labels indicating "high voltage" identify the zones with dangers of an electrical nature.

- Noise levels below 70 dB.

RESIDUAL RISKS

- The correct design of the equipment and the installation of adequate protections do not completely eliminate the risks for the operator. This manual contains the list of personal protection equipment (PPE) that the employee must use. Sufficient space is provided during the installation phases of the equipment to limit the risks. To maintain these conditions, the areas surrounding the equipment must be kept clean, dry, well-lit and free from obstacles. Below is a list of the residual risks that remain on the machine.

Residual risk	Description
Slipping or falling	The operator can slip due to the presence of water, oil or dirt on the floor.
Burns or abrasion	The user intentionally or unintentionally touches some of the components inside the equipment (e.g. cold trays, fins and cooling circuit tubes) without using protective gloves.
Electrocution	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out without disconnecting the power supply
Falling	The operator intervenes on the equipment using unsuitable systems to access the upper part.
Injuries	Specialist personnel may not properly secure the upper control console. The latter could break off and fall.
Overturning	During handling operations of the equipment and packaging using lifting and/or handling systems that are unsuitable or with the load unbalanced
Refrigerant gas	Inhalation of refrigerant gas. The type of refrigerant is shown on the equipment characteristics plate

EMERGENCY SITUATIONS

- ⚠ ATTENTION** In case of fire, do not use water, keep CO₂ extinguishers available (carbon dioxide) and cool the motor installation compartment as quickly as possible.
- In case of gas leaks, see the dedicated sheet on page. 40

IN CASE OF EQUIPMENT MALFUNCTIONING...

⚠ ATTENTION If the equipment does not work or functional or structural alterations are noted, disconnect it from all the power supplies and contact an assistance centre authorised by the manufacturer without attempting to repair it yourself.

⚠ ATTENTION The use of original spare parts is recommended. The manufacturer declines from any responsibility for the use of non-original spare parts.

- To be sure that the equipment is maintained in perfect use and safety conditions, we recommend the execution of a maintenance and inspection service by an authorised assistance centre, at least once a year.

SAFETY WARNINGS


REFRIGERANT GAS WARNINGS

The volume of the room where the equipment is located must be greater than one cubic meter to allow dispersion of the gas.

GAS CHARACTERISTICS

R290 TN and BT models with integrated unit	R452a BT models with remote unit	R134a TN models with remote unit
propane chemical formula: C ₃ H ₈	Pentafluoroethane (HFC R125), 2,3,3,3-Tetrafluoroprop- 1-ene (HFO R1234yf), Difluoromethane (HFCR32) chemical formula: C ₂ HF ₅ +C ₃ H ₂ F ₄ +CH ₂ F ₂	tetrafluoroethane chemical formula: C ₂ H ₂ F ₄
Global warming potential (GWP) = 3. Ozone destruction potential (ODP) = 0. Safety classification: A3. Non-toxic but extremely flammable. The substance is regulated by the Montreal Protocol (1992 revision).	Global warming potential (GWP) = 2141. Ozone destruction potential (ODP) = 0. The substance is regulated by the Montreal Protocol (1992 revision)	Global warming potential (GWP) = 1430. Ozone destruction potential (ODP) = 0. The substance is regulated by the Montreal Protocol (1992 revision)

HAZARD IDENTIFICATION

R290 TN and BT models with integrated unit	R452a BT models with remote unit	R134a TN models with remote unit
Do not smoke or inhale. The gas is highly flammable . Keep it away from heat sources, hot surfaces, sparks, naked flames or other ignition sources.	Do not smoke or inhale. The gas is NOT flammable . Keep it away from heat sources, hot surfaces, sparks, naked flames or other ignition sources.	
 <p>Low concentrations can cause narcotic effects with possible loss of consciousness, dizziness, headaches, nausea and loss of coordination. High concentrations can cause asphyxiation due to reduced oxygen content in the atmosphere. Very high concentrations can cause abnormalities of the heart rhythm and sudden death. The sprayed or splashed product may cause skin burns and serious eye damage. It is unlikely to be dangerous by skin absorption. Repeated or prolonged contact can cause the removal of skin fat, resulting in dryness, chapping and dermatitis. Do not smoke or inhale.</p>		

SAFETY WARNINGS

FIRST AID MEASURES



If the person is unconscious, place them on their side in a stable position and consult a doctor. Do not give anything to unconscious persons. In case of irregular breathing or respiratory arrest, practice artificial respiration. In case of persistence of the disorders or symptoms consult a doctor.

Inhalation: remove the injured person from exposure by wearing the breathing apparatus, take them to a warm place and keep them lying down. If necessary, practice artificial respiration, administer oxygen or perform cardiac massage. Seek immediate medical attention.

Skin contact: defrost the affected areas with water. Remove contaminated clothing, as it may adhere to the skin in case of frostbite. Immediately and abundantly wash the affected areas with warm water. If skin irritation or blistering occurs, seek medical attention.

Eye contact: check if the injured person is wearing contact lenses. If this is the case, remove them, wash the eyes immediately with clean water, keeping the eyelids blinking, for at least 15 minutes. Do not apply ointments or oil. Seek medical attention.

Ingestion: do not induce vomiting! If the injured person is conscious, rinse the mouth with water and drink 200-300 ml of water. Seek immediate medical attention.

Additional medical care

Symptomatic treatment and supportive care when indicated. Do not administer adrenaline and similar sympathomimetic drugs following exposure due to the risk of cardiac arrhythmia with possible cardiac arrest.

Poison control centres throughout the country (24-hour service)

Poison Centre of Pavia 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)

Poison Control Centre of Milan 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Milan)

Poison Control Centre of Bergamo 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo)




Poison Control Centre of Florence 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Florence)

Poison Centre of Rome 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Rome)

Poison Control Centre of Rome 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Rome)




Poison Control Centre of Naples 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Naples)

FIRE-FIGHTING MEASURES

R290 TN and BT models with integrated unit	R452a BT models with remote unit	R134a TN models with remote unit
Highly flammable gas.	Non-flammable.	
<p> Keep unprotected persons away and evacuate them to safe areas.</p> <p> To extinguish any fire, always use a self-contained respirator and appropriate protective clothing (e.g. protective gloves or goggles).</p> <p> Incomplete thermal decomposition causes the emission of very toxic and corrosive vapours (carbon monoxide). Cool the motor compartment area as quickly as possible. An explosive re-ignition may occur. Extinguish all surrounding flames. Move any combustible objects away from the fire area <u>if this can be performed safely</u>.</p> <p>What to use to extinguish the fire: alcohol-resistant foam, dust and CO₂ carbon dioxide, water spray to reduce or remove the fumes.</p> <p>What NOT to use to extinguish the fire: strong jets of water</p>		

SAFETY WARNINGS

ACCIDENTAL SPILLS

R290 TN and BT models with integrated unit	R452a BT models with remote unit	R134a TN models with remote unit
<p> Keep unprotected persons away and evacuate them to safe areas. Immediately ventilate the area following the local safety plan. Do not touch or inhale the leaked gas.</p> <p> Disconnect the power cord of the equipment from which the gas is escaping.</p> <p> For the management of spills, wear suitable respiratory protection devices with air reserve, gloves and protective goggles. Avoid the inhalation of vapours. Atmospheric concentrations must be kept to a minimum and kept to the minimum reasonably possible level, below the occupational exposure limit. Vapours are heavier than air and therefore high concentrations could form near the ground where general ventilation is poor. Avoid contact with naked flames and hot surfaces because irritating and toxic decomposition products may form or, in the case of flammable gases (R290), explosions and fires. Disposal of the leaked gas must be carried out by authorised and qualified centres. If in doubt, contact the local authorities for additional information. When the emergency is over, contact the technical assistance for repair of the machine.</p>		
R290 TN and BT models with integrated unit	R452a BT models with remote unit	R134a TN models with remote unit
<p><u>Minor leaks</u>: do not attempt to stop the gas leak.</p> <p><u>Leaks of significant magnitude</u>: contain spilled material with sand, soil or other suitable absorbent material. Prevent liquid from entering drains, sewers, basements and working holes because the vapours can create a suffocating atmosphere.</p> <p>Consider that R290 gas is highly flammable.</p>	<p><u>Minor leaks</u>: if the conditions are sufficiently safe and there is adequate ventilation, isolate the source of the leak and allow the material to evaporate safely.</p> <p><u>Leaks of significant magnitude</u>: contain spilled material with sand, soil or other suitable absorbent material. Prevent liquid from entering drains, sewers, basements and working holes because the vapours can create a suffocating atmosphere.</p>	

DISPOSAL


R290 TN and BT models with integrated unit	R452a BT models with remote unit	R134a TN models with remote unit
<p>It is strictly forbidden to discharge this refrigerant into the atmosphere which must be properly recovered, treated or disposed of following the legal procedures, using qualified and enabled personnel. If in doubt, contact the local authorities for additional information. The best solution is to recover and recycle the product: if this is not possible, destruction must take place at an authorised plant equipped to absorb and neutralise acid gases and other toxic processing products.</p>		

KNOW THE EQUIPMENT

DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT AND WHAT IT CAN DO

The **VANILLA** model equipment is a refrigeration appliance that is used for the preservation of food products in industrial and professional kitchens.

It is not suitable for the preservation of pharmaceutical or chemical products or of any other non-food product.

CHARACTERISTICS TABLE	EQUIPMENT TYPE						
	70 TNN	70 TNPV	70 BT	70 PE 	140 TNN	140 TNPV	140 BT
Pan type	650x530	650x530	650x530	GN 1/1 PC	650x530	650x530	650x530
Temperature range [°C]	-2/+8	-2/+8	-15/-25	-6/+4	-2/+8	-2/+8	-15/-25
Humidity Range [%]	60-90%	60-90%	-		60-90%	60-90%	-
External width [mm]	700				1400		
External depth [mm]	850				850		
External height [mm]	2080						
Maximum absorbed power [W]	225	295	255	295	470	470	910
Maximum absorbed intensity [A]	1	1	1,2	1	1,3	1,3	2,5

HOW IT WORKS

3 A control panel is located at the top of the equipment. Through this, the user can set the **temperature** and the **humidity** inside the cell. This then establishes the ideal conditions for the preservation of food, beverages or doughs for baking/pastry.

► See the "CHARACTERISTICS TABLE" on this same page for the temperatures that can be set for each type of appliance.

► See how to use the control panel in the chapter "USE" page 43

POWER SUPPLIES

The equipment has a supply voltage of **230V 50/60Hz**. In order to use it, it is necessary to connect its plug to a suitable socket or, if it is connected to a panel, to turn the dedicated switch to ON.

The equipment cools thanks to a closed-path refrigerant unit (i.e. without gas input from the outside).

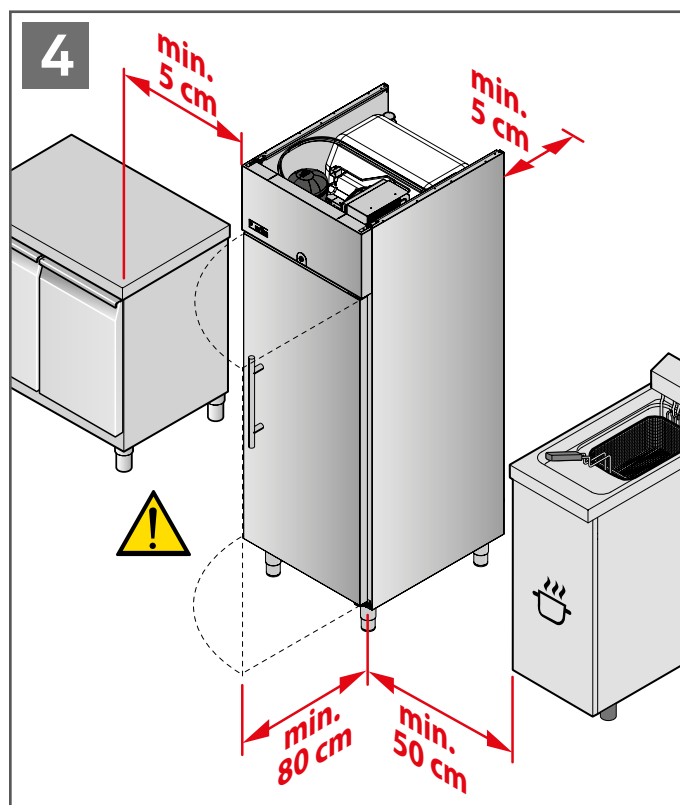
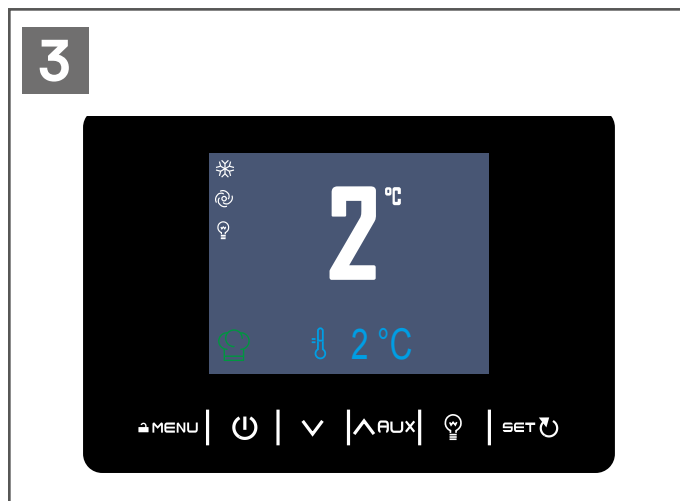
No user intervention is required for operation (e.g. refilling or gas connection).

ENVIRONMENTAL CHARACTERISTICS

For correct operation of the equipment, the working environment must NOT:

- Be exposed to atmospheric agents
- Have temperatures that exceed 30°C (glass doors) or 40°C (solid doors).

4 Always respect the distances indicated in the figure.



HOW TO PROPERLY CHARGE THE EQUIPMENT

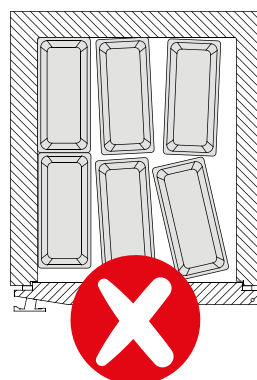
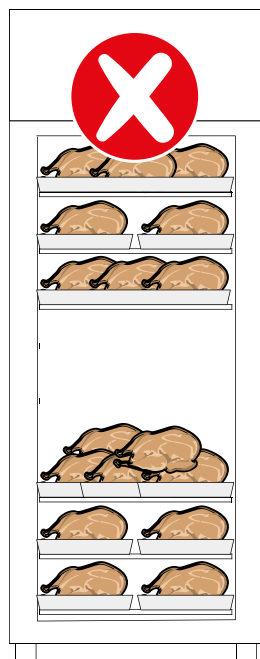
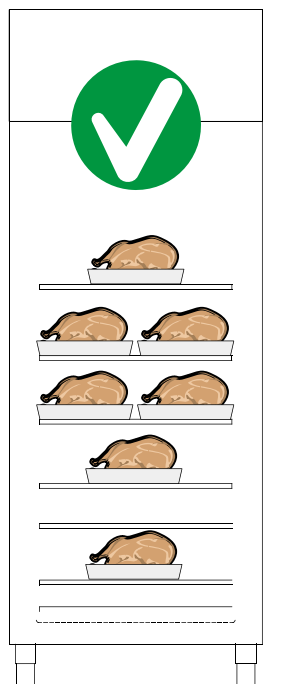
The dishes must be placed in containers:

- Covers
- Suitable for food use
- Resistant to low temperatures.

The containers must be evenly and uniformly distributed inside the cell.

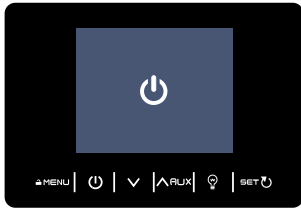
ATTENTION Correct positioning of the containers will allow the free circulation of air inside the cell: avoid obstructing the ventilation fans and overloading the appliance beyond the permitted limits.

5



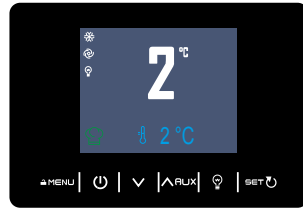
CONTROL PANEL

STAND-BY SCREEN



It appears when the machine is powered (i.e. connected to a mains supply) but the display has not yet been switched on (so it is not yet operational).

HOME SCREEN



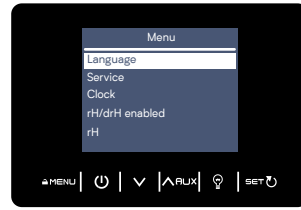
It appears when the display has been turned on (so it is operational).

► See chap. "Switching the display on and off" on page 45).

Depending on the choices made by the user, it is presented in two different ways.

► See chap. rH/drH Menu (abilitazione menu umidità) page <?>

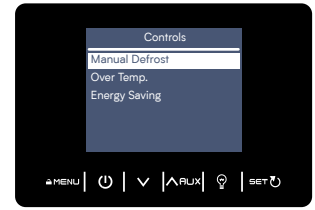
MENU SCREEN



It is used to set or display the operating parameters.

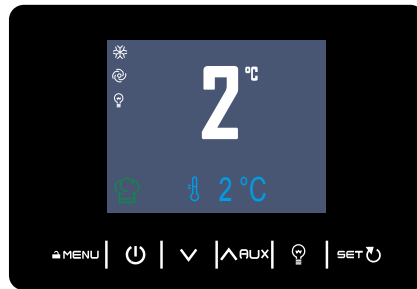
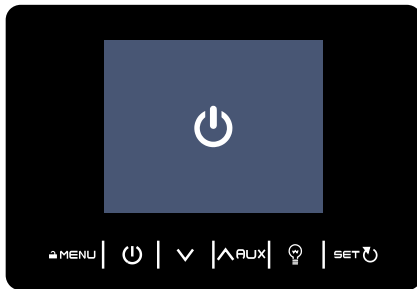
► See chap. "Navigation in the Menu Screen" on page 49

CONTROLS SCREEN



It is used to:

- Start an additional manual defrost with respect to the automatic ones performed by the equipment
 - Set the power saving function.
- See chap. "Navigation in the Controls Screen" on page 47














KEYS FUNCTION

Key...	Tap and release to...	Press and hold for at least 3 seconds to...
MENU	---	<ul style="list-style-type: none"> • access the configuration menu (from THE MAIN SCREEN) • access the programming menu (FROM THE STAND-BY SCREEN)
	<ul style="list-style-type: none"> • go back one level • exit a function 	<ul style="list-style-type: none"> • turn the display on or off • stop adjustment
	<ul style="list-style-type: none"> • decrease a value • navigate within menus 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • increase a value • navigate within menus • access the AUX MENU 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • turn the light on or off 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • confirm the chosen value/function • access the SETTINGS MENU 	---

USE

MEANING CONTROL ICONS

Icon	On fixed	Flashing	OFF
	<ul style="list-style-type: none"> Indicates that the compressor has turned on to cool Indicates that dehumidification is necessary 	<ul style="list-style-type: none"> Protection delay ON 	<ul style="list-style-type: none"> Indicates that the compressor has been switched off
	<ul style="list-style-type: none"> Indicates that defrosting is in progress 	<ul style="list-style-type: none"> Defrost delay ON Drip ON 	---
	<ul style="list-style-type: none"> Indicates that the evaporator fans are running 	<ul style="list-style-type: none"> Evaporator fan activation delay ON Humidification/dehumidification cycle activated 	<ul style="list-style-type: none"> Indicates that the evaporator fans are running
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> HACCP alarm in memory 	<ul style="list-style-type: none"> New Alarm 	
	<ul style="list-style-type: none"> Indicates that the energy saving function is active 	---	<ul style="list-style-type: none"> indicates that the energy saving function is off
	<ul style="list-style-type: none"> indicates that it is necessary to contact a technician for maintenance 	<ul style="list-style-type: none"> indicates that the remote connection is active 	---
°C / °F	<ul style="list-style-type: none"> Temperature displayed in °C or °F 	---	---
%	<ul style="list-style-type: none"> Humidity displayed in % 	---	---
AUX	<ul style="list-style-type: none"> AUX function active AUX digital output ON 	---	<ul style="list-style-type: none"> AUX function off
	---	<ul style="list-style-type: none"> Alarm in progress 	---
	<ul style="list-style-type: none"> Probe value below set point Probe value above set point 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> Keypad locked or unlocked 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> Door open 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> Cycle active 	---	<ul style="list-style-type: none"> indicates that the energy saving function is off
	<p>Green icon = no expiring products in the next 7 days Yellow icon = at least one expiring product in the next 7 days Red icon = at least one expired product</p> <p>For further information see chap. SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL App (OPTIONAL) on page 51</p>		

WHEN TO ACTIVATE THE RELATIVE HUMIDITY HOLDING FUNCTION (R.H.%)

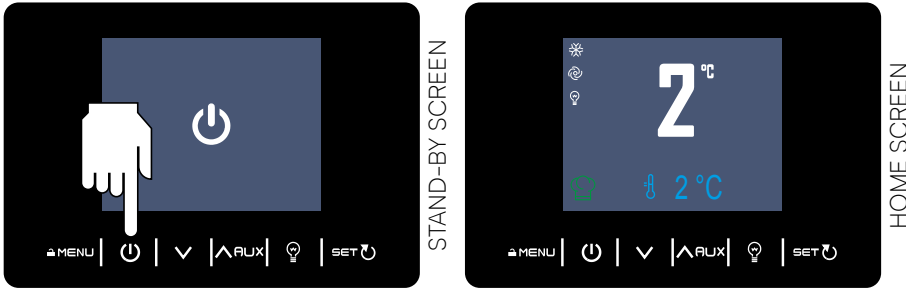
The equipment can operate **with or without holding of the relative humidity in the chamber** according to the requirements of the user,

► See rH/drH Menu (abilitazione menu umidità) page <?> to make this choice.

The holding of humidity is useful in the preservation of certain types of products:

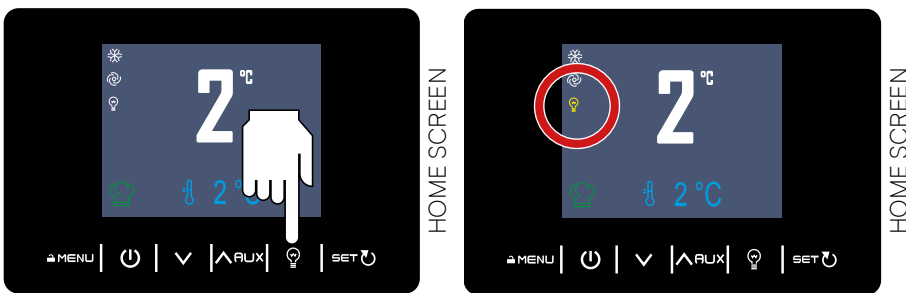
- **Fresh fruit and vegetables** contain a high quantity of water and in order to maintain their freshness they require an adequate value of ambient humidity inside the refrigerator (for example leafy vegetables require an environment with humidity equal to or greater than 75%)
- **Cold cuts**, in order to avoid losing quality and weight, they require an adequately humidified environment
- **Cheeses** are prone to weight loss in the absence of correct moisture.

SWITCHING THE DISPLAY ON AND OFF



To **turn** the display **on**, press and hold the **ON/OFF** key for at least 3 seconds: the MAIN SCREEN appears.
 To **turn** the display **off**, press and hold the **ON/OFF** key for at least 3 seconds: the STAND-BY SCREEN appears.
 NOTE: Before shutting down, if the display was locked, it must be unlocked as indicated on the page 45.

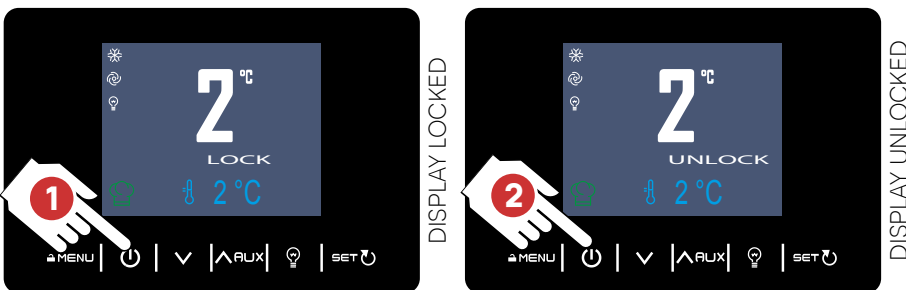
SWITCHING THE LIGHT ON AND OFF



NOTE: the light is switched on and off even with the display locked.

Switch on: Press the **LIGHT** key. The icon in the top left lights up to indicate that the light is on.
Switch off: press the **LIGHT** key. The dedicated icon in the top left goes out to indicate that the light is off.

LOCKING AND UNLOCKING THE DISPLAY



DISPLAY LOCK

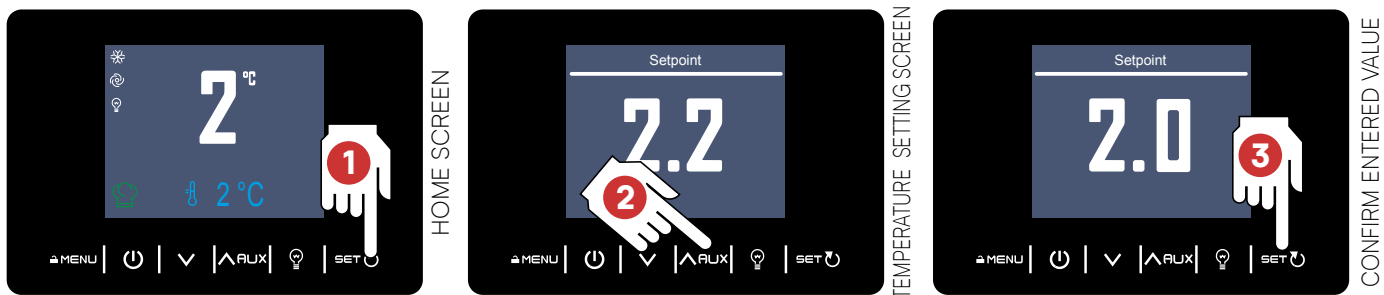
The display **automatically locks** after a few minutes of inactivity to avoid unintentional starting of the functions.
 In the locked condition, if any key is pressed the word **LOCK** appears.
 This symbol indicates that the display is blocked and therefore not usable. To **lock the display** manually, press and hold the **ON/OFF** key on the main screen for at least 3 seconds.
 The word **LOCK** appears. This symbol indicates that the display is blocked and therefore not usable.

DISPLAY UNLOCK

To **unlock the display**, press and hold the **ON/OFF** key on the main screen for at least 3 seconds.
UNLOCK appears. This symbol indicates that the display is unlocked and can therefore be used again.

USE

TEMPERATURE AND HUMIDITY SETTING (SET POINT)

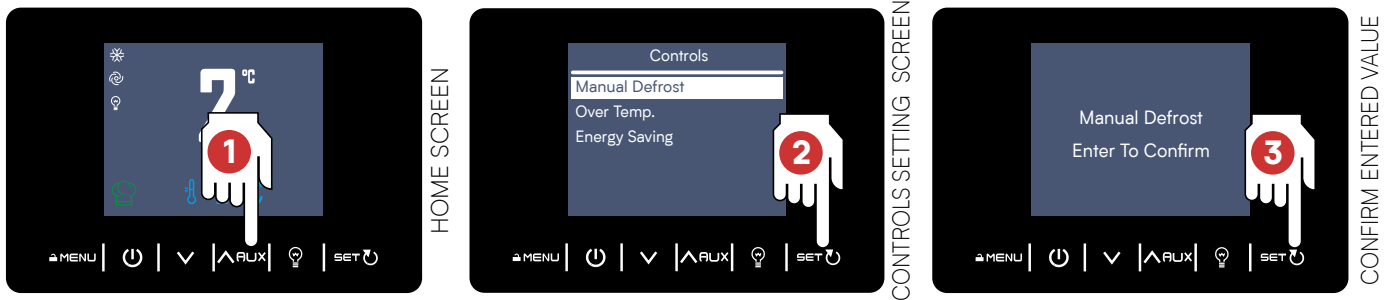


Make sure that the display is not locked. If this is the case, unlock it as indicated on the page 45.

- 1** Press and hold the **SET** key for at least 3 seconds: the SETTINGS SCREEN appears.
- 2** Set the desired temperature value by pressing the **UP** or **DOWN** keys.
- 3** Press the **SET** key to confirm the set value: the main screen appears again.

NAVIGATION IN THE CONTROLS SCREEN

MANUAL UNBRINING



Defrosting is used to remove ice on the evaporator surface.


The equipment performs an **automatic defrost** cycle every 8 hours. In case of special operating conditions (e.g. very high temperatures or frequent door openings) a **manual defrost** may be required.

To start the “Manual defrost” function, follow the steps below:

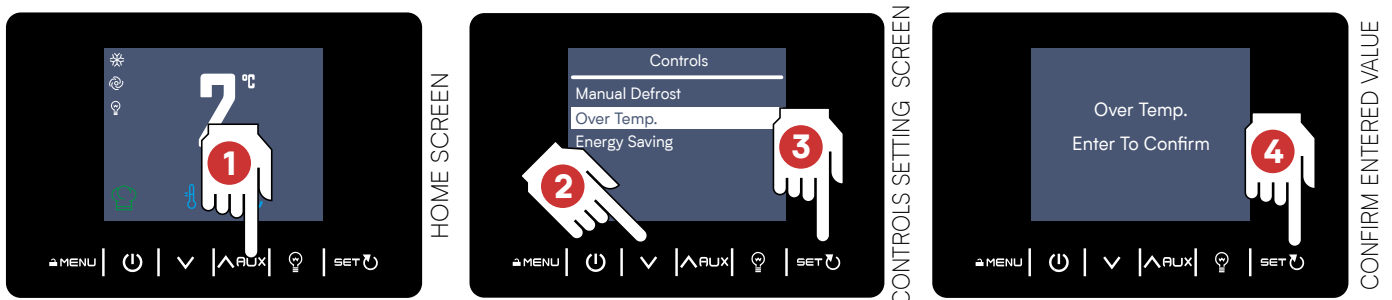
- make sure that the display is not locked. If it is, unlock it as indicated on the page 45.

- 1 Press the **UP** key.
- 2 Press the **SET** key: a start confirmation prompt screen appears.
- 3 Press the **SET** key again to start the function.

Two conditions may occur:

- The MAIN SCREEN appears and the icon  lights up: defrosting is in progress (turning off of the icon indicates that the defrost is completed)
- The text “Manual Defrost” is coloured red: defrosting cannot start (the evaporator temperature is too high). Wait for the evaporator to cool down.

OVER TEMP.



The function is used **to lower the set point temperature by 2°C** for a **time of 120 minutes** (factory set values, not changeable). This function is useful when large quantities of food must be inserted into the equipment and frequent door openings could raise the temperature in the cell, damaging the food.

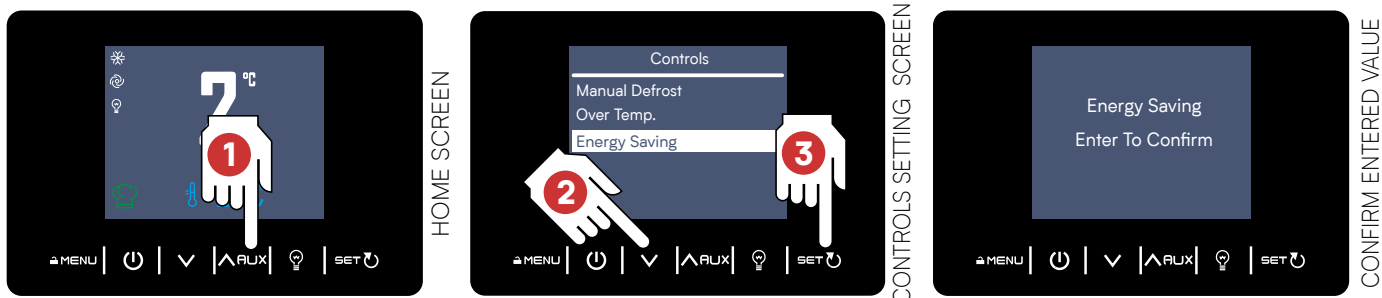
To start the “Over temp.” function, follow these steps:

- make sure that the display is not locked. If it is, unlock it as indicated on the page 45.

- 1 Press the **UP** key.
- 2 Press the **UP** or **DOWN** keys to select the item **OVER TEMP.** (item highlighted in white= selected item).
- 3 Press the **SET** key: a start confirmation prompt screen appears.
- 4 Press the **SET** key again to restart the function: a countdown appears on the MAIN SCREEN. The function will automatically end when the countdown ends.

USE


ENERGY SAVING



The function can help to reduce electricity consumption resulting in a reduction of the cost of bills.

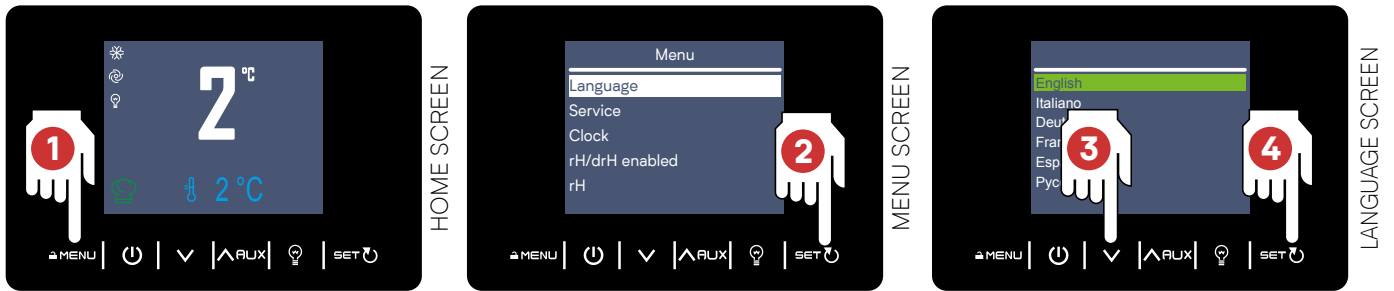
To start the "Energy saving" function, follow this procedure:

- make sure that the display is not locked. If it is, unlock it as indicated on the page 45.

- 1** Press the **UP** key.
- 2** Press the **UP** or **DOWN** keys to select the item **ENERGY SAVING**. (item highlighted in white= selected item).
- 3** Press the **SET** key: a start confirmation prompt screen appears.
- 4** Press the **SET** key again to start the function: on the MAIN SCREEN the symbol  appears to indicate that the function is active.

NAVIGATION IN THE MENU SCREEN

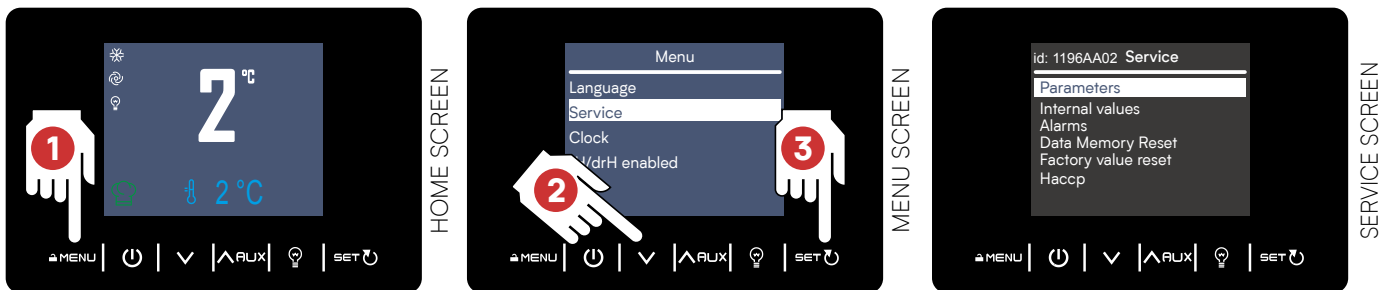
LANGUAGE: NAVIGATION LANGUAGE SETTING



Make sure that the display is not locked. If this is the case, unlock it as indicated on the page 45.

- 1** Press and hold the **MENU** key for at least 3 seconds: the MENU SCREEN appears.
- 2** Press the **SET** key: the LANGUAGE SCREEN appears.
- 3** Press the **UP** or **DOWN** keys to set the desired language from those available (language highlighted in green= desired language).
- 4** Press the **SET** key to confirm the choice made.

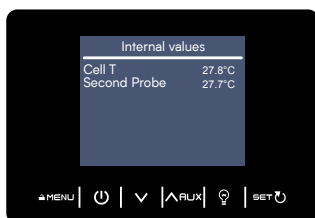
SERVICE



Make sure that the display is not locked. If this is the case, unlock it as indicated on the page 45.

- 1** Press and hold the **MENU** key for at least 3 seconds: the MENU SCREEN appears.
- 2** Select the **SERVICE** item by pressing the **UP** or **DOWN** keys (item highlighted in white= selected item).

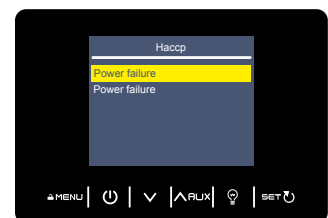
NOTE: the items Parameters, Data Memory Reset and Factory Val. Reset are reserved for authorised technicians and therefore are protected by a password provided only by the Manufacturer.



INTERNAL VALUES: the screen shows the values detected by the probes assembled on the equipment.



ALARMS: the screen shows any alarms that have occurred.

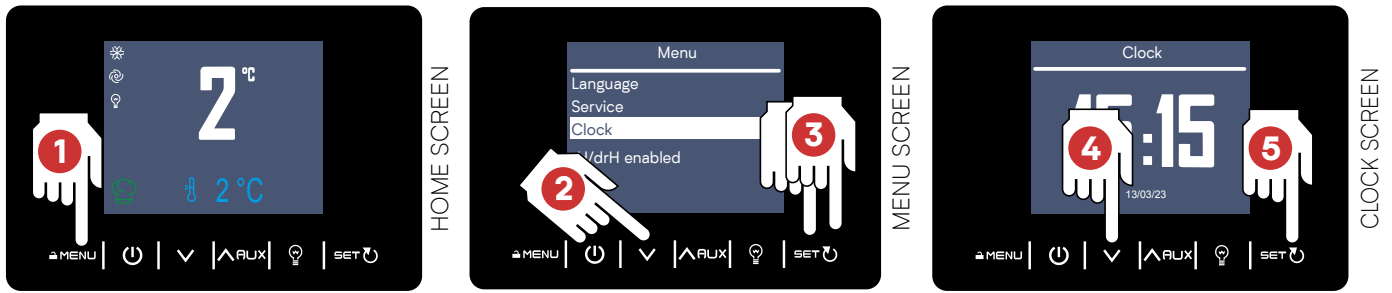


HACCP: the screen shows all the HACCP events that could cause anomalies in the storage of the contained food (e.g. door openings, absence of power, etc.)

- 3** Press the **SET** key to confirm the choice made.



CLOCK



This screen is used to set the date and time.

- Make sure that the display is not locked. If this is the case, unlock it as indicated on the page 45.

- 1 Press the **MENU** key for at least 3 seconds: the MENU SCREEN appears.
- 2 Press the **UP** or **DOWN** keys to select the item **CLOCK** (item highlighted in white = selected item).
- 3 Press twice the **SET** key: the **year** flashes to indicate that it is waiting for setting of the value.
- 4 Press the **UP** or **DOWN** keys to set the desired value.
- 5 Press the **SET** key to confirm the set value: the **month** flashes to indicate that it is waiting for setting of the value. Repeat steps 4 and 5 for all the desired values. The **SET** key is used to exit the screen.

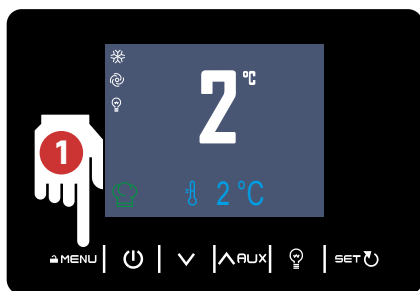
RH/DRH (HUMIDITY MENU ENABLING)



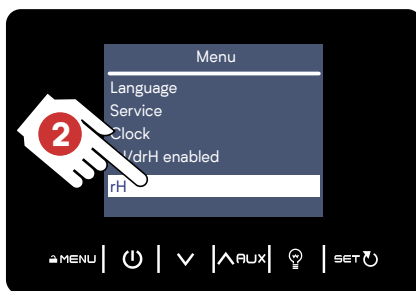
This screen is used to set whether the equipment should operate with or without humidity holding.

- rH/drH **enabled**: the equipment maintains humidity
 - rH/drH **disabled**: the equipment DOES NOT maintain humidity
- Make sure that the display is not locked. If this is the case, unlock it as indicated on the page 45.
- 1 Press and hold the **MENU** key for at least 3 seconds: the MENU SCREEN appears.
 - 2 Press the **UP** or **DOWN** keys to select the item **RH/DRH ENABLED** (item highlighted in white = selected item).
 - 3 Press the **SET** key for at least 3 seconds to change the status from **enabled** (envisaged humidity) to **disabled** (NON-envisaged humidity).

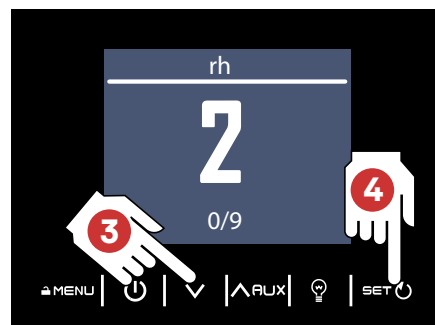
HUMIDITY SETTING



HOME SCREEN



SCHERMATA MENU



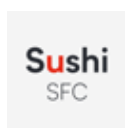
HUMIDITY SCREEN

This screen allows you to set the humidity level in the cell (from 0 to 9).

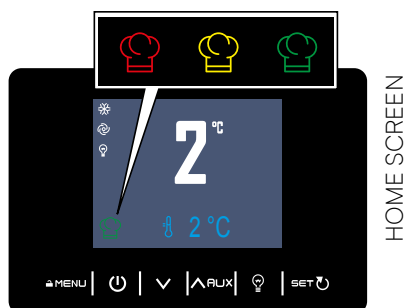
- Make sure the display is not locked, if so, unlock it as indicated on page 17.

- 1** Press and hold the **MENU** button for at least 3 seconds: the MENU SCREEN appears.
- 2** Press the **UP** or **DOWN** keys to select **RH** (item highlighted in white = selected item).
- 3** Press the **UP** or **DOWN** keys to set the desired humidity level (from 0 to 9).
- 4** Press the **SET** button to confirm the set value.

SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL APP (OPTIONAL)



The manufacturer has developed the “Sushi Smart Freshness Control” App to help operators monitor the expiry dates of products stored in the equipment.



HOME SCREEN

- 1** Download the “Sushi Smart Freshness Control” App

Apple store: <https://apps.apple.com/it/app/sushi-sfc/id6444681128>

Google store: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.sushiSFC.app>



Apple store



Google store

- 2** Assign an expiry date to each food item placed in the Paprika cell.
- 3** A display icon will indicate the status of the products contained in the cell:

Green icon = no expiring products in the next 7 days

Yellow icon = at least one expiring product in the next 7 days

Red icon = at least one expired product

USE

SAFETY WARNINGS



Before doing any maintenance work, disconnect the electric power from the equipment and put on suitable personal protective equipment (e.g. gloves, etc.)



The user must carry out only routine maintenance operations (understood as cleaning). In case of extraordinary maintenance, contact a service centre and request the intervention of an authorised technician.



Damage caused by lack of or incorrect maintenance (e.g. use of unsuitable detergents) is not covered by the warranty.

To clean any component or accessory DO NOT use:

- Abrasive or powdered detergents
- Aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc.). Attention! Do not use these substances even to clean the floor under the equipment
- Abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.)
- Steam or pressure water jets.

On the first use wash the pans and the chamber with a cloth dampened with hot water and soap and end with rinsing and drying.

CLEANING

CLEANING STEEL SURFACES



Use a cloth soaked in hot soapy water or specific steel products (in this case follow the instructions provided by the detergent manufacturer). Finish with rinsing and drying.

CLEANING THE EQUIPMENT CELL

Clean the equipment cell daily to maintain high levels of hygiene and equipment performance.

Use a cloth soaked in warm soapy water and finish with a rinse and drying.

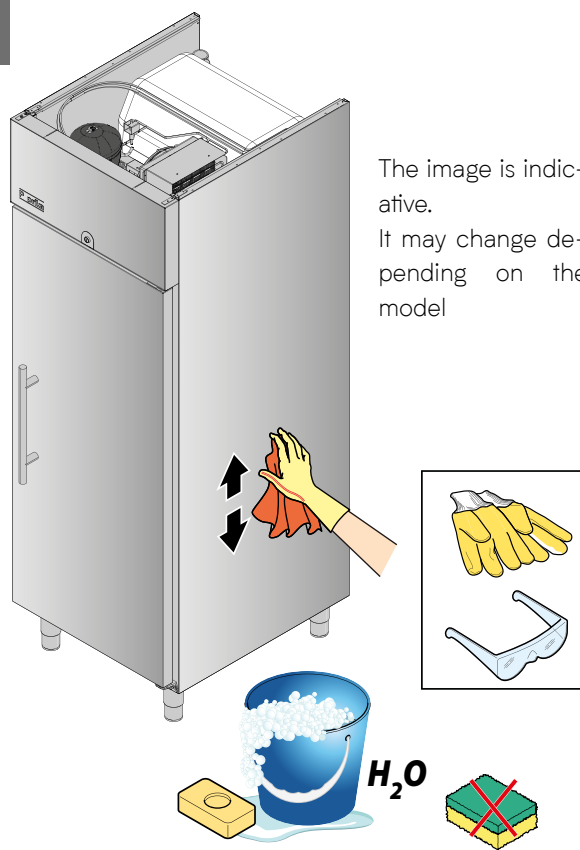
CLEANING THE CONTROL PANEL



Use a cloth slightly dampened with a product specific for crystals, following the instructions of the detergent manufacturer.

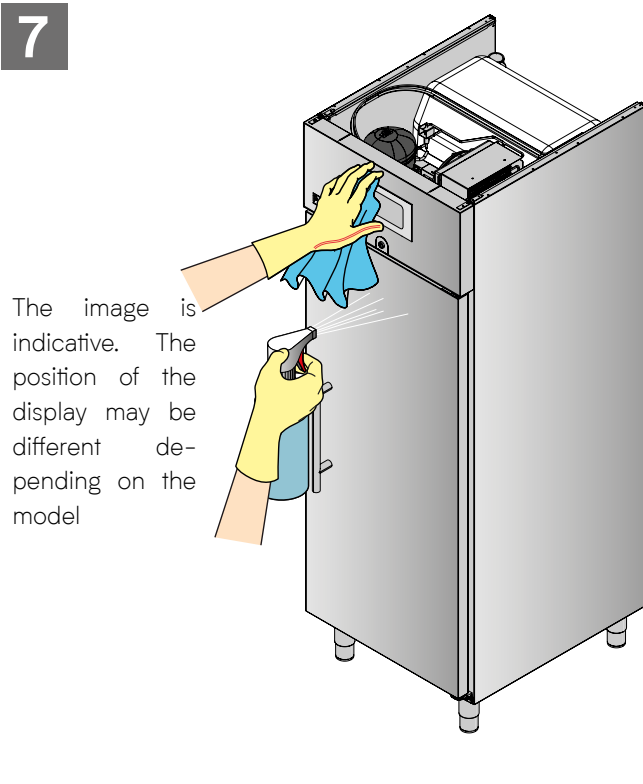
Do not spray too much product to prevent infiltrations that can damage the screen.

6



The image is indicative. It may change depending on the model

7



The image is indicative. The position of the display may be different depending on the model

8 GRILL/SPONGE CLEANING

Keep vents free of obstructions and dust cleaning them often with a normal vacuum or brush.

It is advisable to periodically lift the front panel by removing the screws underneath and vacuum the dust accumulated on the condenser fan.

By lifting the panel you also have access to the condensation water collection tray which is located between the condenser and the compressor. Inside it, there is a "GM" metal grill which acts as a sponge and, by absorbing water, increases the exchange surface and facilitates the evaporation of condensation water; this "grill/sponge" must be regularly removed and cleaned with soap and water or in the dishwasher.

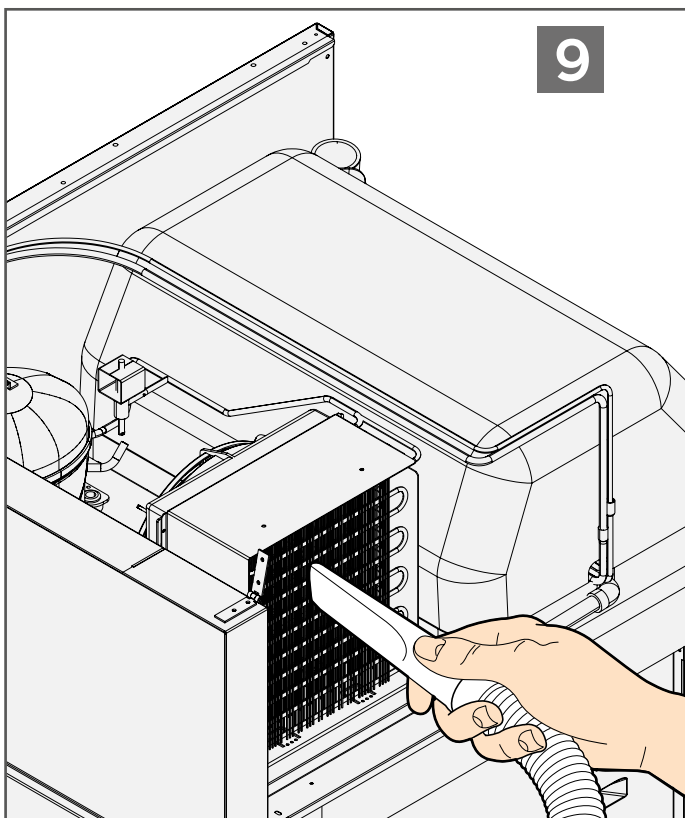
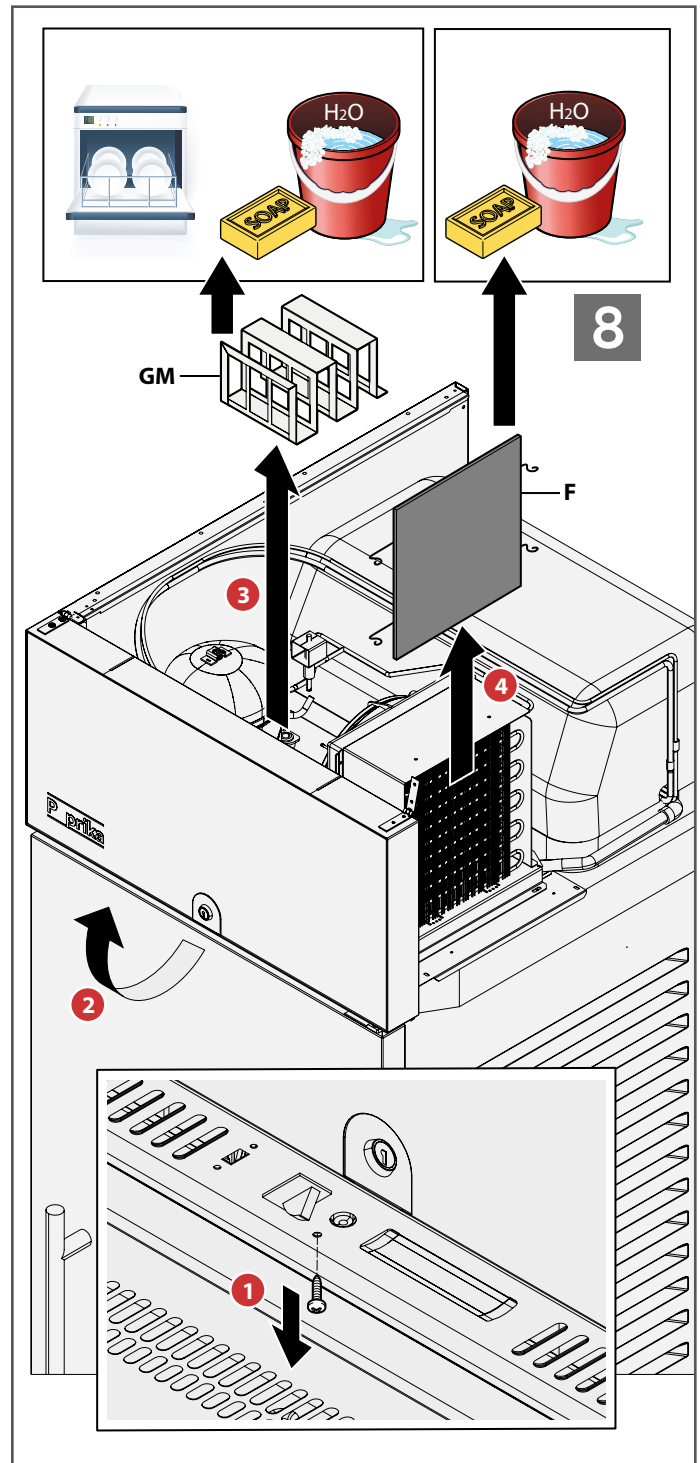
8 CLEANING THE FILTER

On the right side of the condenser is a filter "F" held in place by two metal clips.

Periodically remove it and wash it with soap and water. After waiting for it to dry completely, put it back in position. Do not use the machine without a filter mounted.

9 CLEANING THE CONDENSER

It is advisable to periodically lift the front panel by removing the screws underneath and vacuum the dust accumulated on the condenser fan.



PERIODS OF INACTIVITY

During periods of inactivity, disconnect all the power supplies. Protect the equipment's external steel parts wiping them with a smooth cloth slightly damped with Vaseline oil.

Leave the door ajar to guarantee a correct air exchange.

For reactivation, before using:

- Carry out thorough cleaning of the equipment and accessories
- Reconnect the equipment to the electrical and water supply
- Have the equipment checked before reusing it
- Restart the equipment at a low temperature for at least 60 minutes without any food inside.



At least once a year, the equipment must be maintained and checked by an authorised service centre. This ensures that the equipment is always in a perfect working and safe condition.

SERVICE INTERVALS

Service, checks, controls and cleaning	Frequency	Who has to do it
<ul style="list-style-type: none"> • General routine cleaning of the equipment and the area around it • Visual check of the integrity of the structure and control panel and the stability of the equipment • Check for any deposits of ice in the cell. <i>If they are detected, carry out manual defrosting, see page 47</i> 	Daily	User
<ul style="list-style-type: none"> • Check the integrity of the door frame and door seal. <i>Replace the seal if it is damaged</i> 	Monthly	Technical service
<p>Check:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The status of the safety devices. <i>The safety devices must be present, operational, not tampered with</i> • The status of the mechanical parts. <i>The mechanical parts must be intact and not misshapen.</i> • The correct tightening of the screws and bolts. <i>The screws and bolts must be present and well tightened. If a screw or a bolt is missing, replace them with others of the same type and length.</i> • Legibility and state of the safety stickers and any other notices. <i>The safety stickers and notices must be perfectly legible and understandable. If not, replace them with others of the same type.</i> • The conditions of the electrical components installed in the electrical control panel. • The integrity of the cables between the electric board and the parts of the equipment. <i>If they are damaged, replace them with others of the same type.</i> • the state of the connecting cable. <i>If necessary, replace it with a similar one.</i> 	Yearly	Technical service
<ul style="list-style-type: none"> • Check the mechanical parts, the tightness of the screws, the electrical components, any corrosion, the water circuit (if there is one), the refrigeration circuit, the functionality of the control panel, stability. <p>The equipment has been designed and constructed to guarantee a lifetime of about 10 years. After 10 years of service, the equipment is therefore inspected.</p>	Every 10 years	Technical service

DISPOSAL AND END OF SERVICE LIFE

The defrosting operations of the electrical and hydraulic circuits must be carried out exclusively by qualified technicians.

If present, remove them and dispose them off in a correct manner:

- Refrigerant gas
- Unfreezeable solutions present in hydraulic circuits, avoiding spills or leaks in the environment.

According to art.13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 "Application of Directive RAEE 2012/19/EU on residues of electrical and electronic equipment"



The mark with stripes on the striped dumpster specifies that the product was placed on the market after August 13, 2015, and that, at the end of its service life, must not be mixed with other residues, but disposed off separately.

The whole equipment was built with recyclable metallic materials (stainless steel, iron, aluminium, zinc-coated plates, copper, etc.) in percentage above 90% of the weight.

Render the equipment unusable when disposing off by removing the power source cable and any other device that closes the compartments or cavities (where present).

Care must be taken in the management of this product at the end of its service life, to mitigate negative impacts on the environment and improve the effectiveness of the use of resources, applying the principles of "who pollutes pays", prevention, preparation for re-utilisation, recycling and recovery.

We remind that the uncontrolled or incorrect disposal of the product is liable to the application of the sanctions foreseen in the present legal standards.

INFORMATION ABOUT DISPOSAL IN ITALY

In Italy, WEEE equipment must be delivered:

- To Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms)
- To the dealer where the new appliance was purchased, which is required to receive it free of charge (on a "one for one" basis).

INFORMATION ABOUT DISPOSAL IN THE EUROPEAN UNION NATIONS

The community Directive on RAEE equipment was accepted in different ways by each nation, therefore, if this equipment must be disposed off, we suggest a contact with the local authorities or the Dealers about the correct disposal method.

Pending dismantling and disposal, the equipment can also be provisionally stored outdoors, provided that the unit has the electrical, refrigerating and hydraulic circuits intact and closed. However, make sure that the doors cannot be closed to avoid entrapment.

The laws in force in the user's country concerning environment protection must also be observed.

WARRANTY

The manufacturer's obligation regarding the warranty that covers the equipment and other parts produced by it is valid for a period of 1 year as of the invoice date, and consists of the supply free of charge of parts that must be replaced that, at its own discretion, are considered defective.

It will be the manufacturer's duty to solve eventual faults and defects, provided the equipment is correctly installed and operated in accordance with the instructions contained in the manual. Any damage arising from limescale build-up, over voltage or tampering by unauthorised or unqualified personnel will void the warranty.

Consumption components such as glass, aesthetic parts, seals, lamps and parts that subject to wear after utilisation, are excluded from the warranty.

During the warranty period, the expenses concerning providing of services, travels or transfers, transport of parts and eventual replacement equipment are borne by the purchaser.

The materials replaced under warranty will remain our property and must be returned at the purchaser's care and expense.

AFTER-SALE SERVICE

If the equipment does not work or if functional or structural changes are noticed:

- Disconnect it from the electrical and water supplies
- See table “ ” on page56 for possible suggestions.

Should the solution not be present in the table, enter in contact with the assistance centre authorised by the manufacturer, communicating:

- The nature of the defect
- **9** The code and serial number of the equipment present on the data plate located inside the cell.

Claiming original spare parts for repair: the manufacturer declines all responsibility and does not recognise the right of warranty for the use of non-original spare parts.

At least once a year, the equipment must be maintained and checked by an authorised service centre. This ensures that the equipment is always in a perfect working and safe condition.

Manufacturer data:

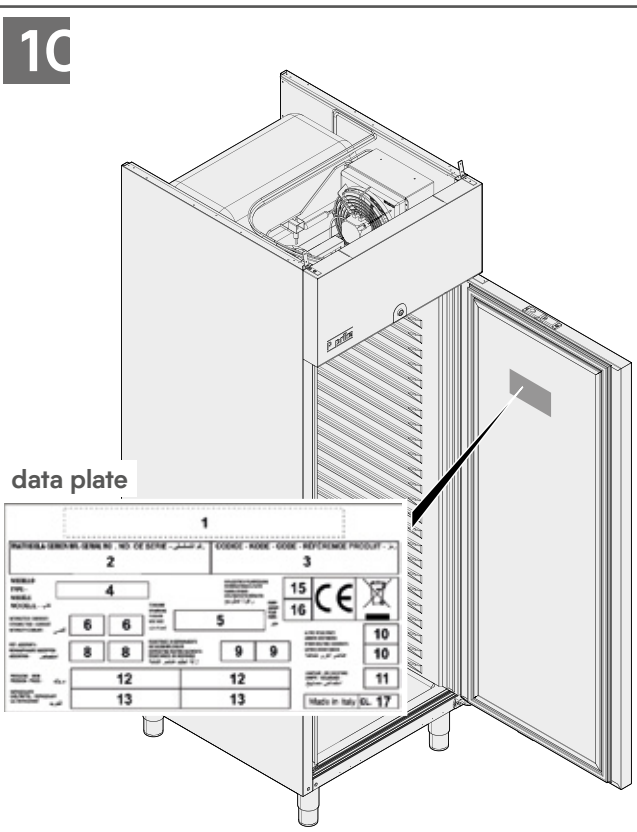
F.R.C.

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25

32036 Sedico (BL) - Italy

Tel. +39.0437.85 52 00 - Fax. +39 0437.83 85 09


10



Data plate legend

1	Manufacturer
2	Serial number
3	Code
4	Model
5	Voltage
6	Running absorbed current
8	Absorbed power
9	Defrost heating element power
10	Other elements nominal power
11	Lamp power
12	Minimum and maximum pressure
13	Refrigeration gas, type and quantity
15	Insulation expanding gas
16	Manufacture year
17	Climatic class (#)
	# 4 = 30°C - 55 Rh%
	# 5 = 40°C - 40 Rh%

ALARMS

The following table shows the alarms with their solution. The signalling takes place by means of alarm LED  and buzzer. Each alarm is recorded in the Alarms menu ► See chap. "Navigation in the Controls Screen" on page 47).

Description	Cause	Solution
Probe 1 Faulty	<ul style="list-style-type: none"> Probe not working Probe not connected correctly Incorrect probe type 	Contact Technical Assistance
Probe 2 Faulty		
Probe 3 Faulty		
Probe 4 Faulty		
Probe 5 Faulty		
Minimum temp. alarm	<ul style="list-style-type: none"> Temperature Pb1 < A1 for a time = A7 	Wait for the temperature to drop below the alarm limit threshold. If the problem persists, contact Technical Assistance
Maximum temp. alarm	<ul style="list-style-type: none"> Temperature Pb1 < A4 for a time = A7 	Wait for the temperature to rise above the alarm limit threshold. If the problem persists, contact Technical Assistance
High humidity alarm	<ul style="list-style-type: none"> Humidity Pb5 > SET2-AH1 for a time = AH7 	Contact Technical Assistance
Blocked compressor (high condensation)	Condenser temperature > C7 for a time = C8	Turn the instrument off and on
Condenser overheated	Capacitor temperature > C6	Contact Technical Assistance
Defrost timeout alarm	Defrost terminated due to timeout instead of reaching temperature d2	Touch any key
Door open alarm	Digital input enabled for a time > i2	Close the door
Multifunction input alarm	Digital input activated (iC1 = 2) for a time = i5	Contact Technical Assistance
Digital pressure switch alarm	Activation of the pressure switch alarm caused by the digital pressure switch	Contact Technical Assistance
Thermal protection 1	Digital input activated (iC1 = 5)	Contact Technical Assistance
Thermal protection 2	Digital input activated (iC2 = 4)	Contact Technical Assistance



Traduction des instructions originales

Le fabricant décline toute responsabilité pour les utilisations imprévues du produit.

Langue originale : italien.

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs de transcription ou de traduction.

La reproduction, même partielle, de ce manuel est interdite.

Nous vous félicitons pour l'achat de cet appareil !

Le travail est plus facile grâce aux graphiques intuitifs de l'interface utilisateur, pensés pour simplifier l'accès aux fonctions, qui sont représentées pour être immédiatement identifiées et pour favoriser l'interaction entre l'utilisateur et l'appareil.

Dans une seule machine, un concentré de technologie qui vous permettra de réaliser différentes activités complémentaires pour une meilleure efficacité dans la cuisine : de cette façon

vous serez immédiatement opérationnel, sans démarrer de procédure complexe.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	61
À qui s'adresse ce manuel	61
Symboles utilisés dans le manuel et sur la machine	61
Consignes de sécurité pour l'utilisation	62
Utilisation conforme de l'appareil.....	63
Utilisation non correcte de l'appareil raisonnablement prévisible.....	64
Risques liés à l'utilisation de l'appareil	64
<i>Risques résiduels.....</i>	65
<i>Situations d'urgence</i>	65
En cas de dysfonctionnement de l'appareil.....	65
Avertissements gaz réfrigérant.....	66
<i>Caractéristiques gaz.....</i>	66
<i>Identification des dangers</i>	66
<i>Mesures de premiers secours</i>	67
<i>Mesures de lutte contre l'incendie</i>	67
<i>Fuites accidentelles</i>	68
<i>Élimination</i>	68
QUELQUES NOTIONS	69
Connaître l'appareil	69
<i>Qu'est-ce que c'est, qu'est-ce qu'il peut faire</i>	69
<i>Mode de fonctionnement</i>	69
<i>Alimentations</i>	69
Caractéristiques environnementales	69
Comment charger correctement l'équipement	70
UTILISATION.....	71
Panneau de commande	71
<i>Fonction touches</i>	71
<i>Signification icônes de contrôle.....</i>	72
Quand activer la fonction de maintien de l'humidité relative (HR%)	72
Allumer et éteindre l'écran.....	73
Allumage et extinction de la lumière	73
Verrouillage et déverrouillage de l'écran.....	73
<i>Verrouillage de l'écran</i>	73
<i>Déverrouillage de l'écran.....</i>	73
Réglage de la température et de l'humidité (point de consigne)	74
Navigation dans l'écran des commandes.....	75
<i>Dégivrage manuel.....</i>	75
<i>Surtemp.....</i>	75
<i>Économie d'énergie</i>	76
Navigation dans l'écran Menu.....	77
<i>LANGUE : Réglage de la langue de navigation</i>	77
<i>Service</i>	77
<i>Horloge.....</i>	78
<i>Menu rH/drH (abilitazione menu umidità).....</i>	78
Application SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL (OPTIONAL).....	79
MAINTENANCE	80
Consignes de sécurité.....	80
Nettoyage	80
<i>Nettoyage des surfaces en acier.....</i>	80
<i>Nettoyage de la cellule de l'équipement</i>	80
<i>Nettoyage du panneau de commande.....</i>	80
Périodes d'inactivité.....	82
Intervalles d'entretien.....	82
Élimination à la fin du cycle de vie	83
<i>Informations sur l'élimination des déchets en Italie</i>	83
<i>Informations sur l'élimination des déchets dans les nations de l'union européenne</i>	83
Garantie.....	83
ASSISTANCE APRÈS-VENTE	84
Alarmes.....	85

À QUI S'ADRESSE CE MANUEL

Ce manuel fournit aux utilisateurs de la machine **toutes les informations nécessaires à son utilisation et à son entretien ordinaire.**






Avant chaque opération, **lire attentivement** les instructions et les avertissements contenus dans le manuel, car ils fournissent les indications de sécurité indispensables.

Le manuel fait **partie intégrante** de la machine et doit l'accompagner tout au long de son cycle de vie. En cas de cession de la machine, il doit être fourni au nouveau propriétaire. En cas de perte ou d'endommagement, en demander une copie au fabricant, en précisant le modèle de la machine à laquelle il se réfère (conservateur VANILLA).

Ce manuel se réfère au conservateur modèle VANILLA, un équipement frigorifique adapté au stockage d'aliments, de boissons ou de pâtes pour la boulangerie/pâtisserie.

SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL ET SUR LA MACHINE

À l'intérieur du manuel et sur la machine sont apposés les symboles suivants qui aident à affronter en toute sécurité certaines étapes.

	symbole appliqué sur la machine	symbole dans le manuel
	non présent	<p>DANGER : situation à risque imminent qui, si elle n'est pas évitée, entraîne une mort instantanée ou des dommages graves ou permanents à la santé.</p> <p>AVERTISSEMENT : situation à risque potentiel qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des dommages graves à la santé.</p> <p>ATTENTION : situation de risque potentiel qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des dommages mineurs</p>
	Le symbole indique que les surfaces marquées de ce symbole peuvent être très chaudes ou très froides et doivent donc être touchées avec précaution et équipé d'EPI (par exemple, des gants)	Le symbole indique que les opérations marquées par ce symbole peuvent causer des dangers de nature thermique (par exemple, brûlure ou brûlure par le gel). Les opérations doivent donc être effectuées : <ul style="list-style-type: none"> - Avec attention - Munis d'EPI (ex. gants).
	Le symbole est placé sur le groupe frigorifique et indique l'inflammabilité du gaz.	Le symbole indique que les opérations marquées par ce symbole peuvent provoquer des incendies et/ou des explosions. Les opérations doivent donc être effectuées : <ul style="list-style-type: none"> - Avec attention - Munis d'EPI (ex. gants).
	Le symbole indique que les protections marquées de ce symbole empêchent tout contact avec des pièces sous haute tension. Ne pas enlever ou modifier les protections marquées par ce symbole : danger d'électrocution	Le symbole indique que les opérations marquées par ce symbole peuvent causer des dangers de nature électrique (par exemple fulguration ou électrocution). Les opérations doivent donc être effectuées : <ul style="list-style-type: none"> - Après avoir coupé la tension de la machine - Avec attention - Munis d'EPI (ex. gants).
	non présent	Le symbole indique de lire attentivement le manuel avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'équipement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



LE NON-RESPECT DES RÈGLES SUIVANTES PEUT CAUSER DES DOMMAGES ET DES BLESSURES, MÊME MORTELLES, ET FAIRE ÉCHOUER LA COURSE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION



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

L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition qu'elles aient reçu, sous surveillance et après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers inhérents à son utilisation.



DANGER Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



Attention ! Risque d'incendie et matériaux inflammables. Si l'équipement utilise le réfrigérant R290, il faut adopter toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout danger lié à l'inflammabilité de ce gaz.



Attention ! Danger d'électrocution. Il ne faut pas s'approcher aux pièces électriques avec les mains mouillées ou pieds nus.



DANGER Il est strictement interdit de manipuler ou d'enlever les dispositifs de sécurité adoptés (grilles de protection, autocollants de danger, etc.). Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où ces consignes ne sont pas respectées.



AVERTISSEMENT Il ne faut pas introduire de tournevis ou autre objet entre les protections (protections des ventilateurs, évaporateurs, etc.). Pour une meilleure fonctionnalité du groupe compresseur et évaporateur, n'obstruez jamais les prises d'air appropriées.



DANGER Lors de l'utilisation, il est essentiel d'utiliser des EPI (équipements de protection individuelle). L'identification et le choix de équipements de protection individuelle est à la charge de l'employeur ou du responsable du lieu de travail. Les équipements identifiés doivent être portés par les opérateurs. Durant l'utilisation ordinaire, les gants protègent les mains de la plaque froide. Ci après la liste des principaux équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes opérations de travail :

Opération	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Casque ou béret
Utilisation ordinaire	■	■	□		
Nettoyage ordinaire		■	■	□	

■ Équipements de protection individuelle (EPI) obligatoires
□ Équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser si nécessaire

1

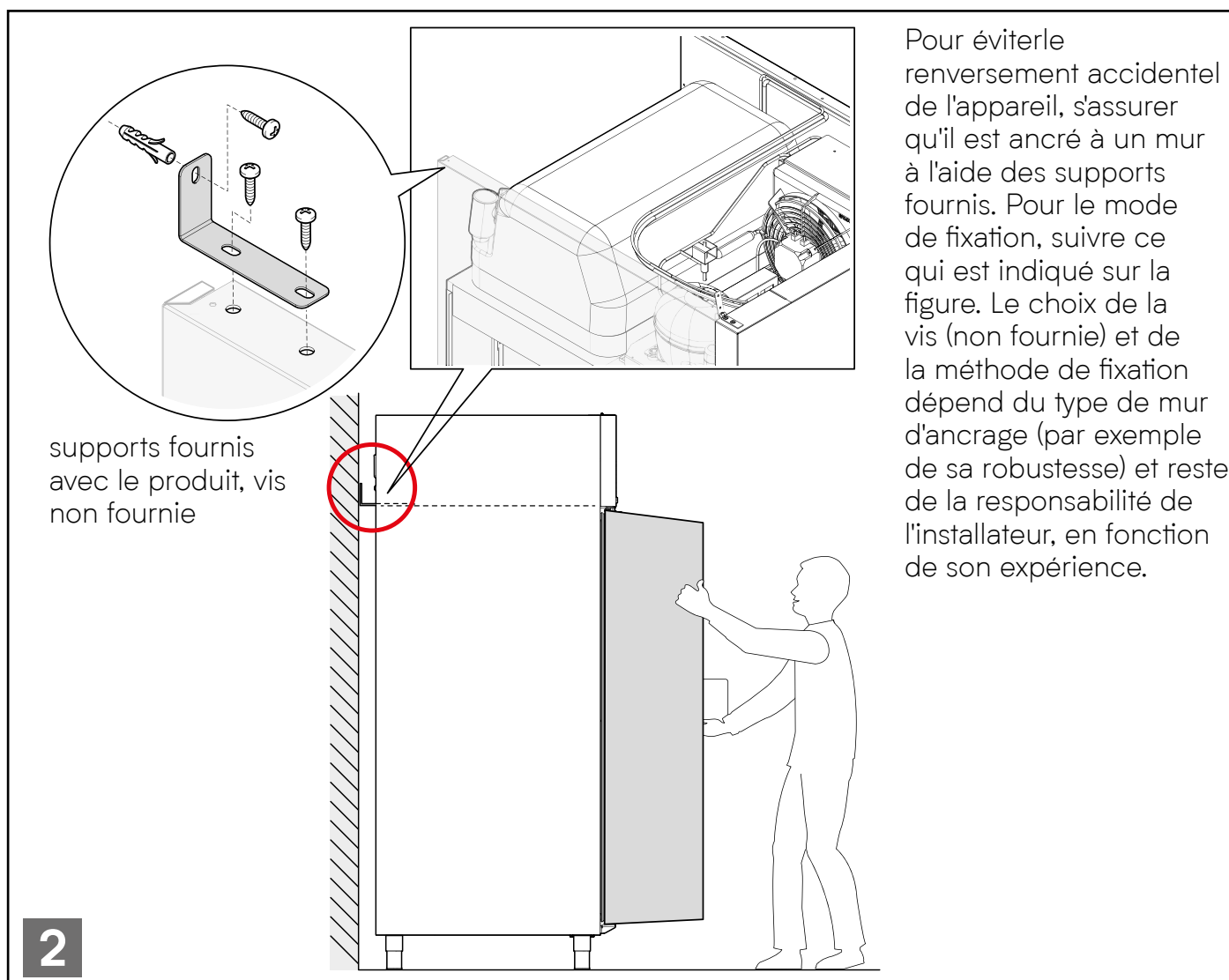


ATTENTION Faire très attention aux éventuels écrasements des mains lors de la fermeture de la porte.


UTILISATION CONFORME DE L'APPAREIL

- Cet appareil est considéré comme une machine agro-alimentaire (règlement CE n° 1935/2004), destinée au traitement des produits alimentaires dans les cuisines industrielles et professionnelles. Il ne convient pas à la conservation de produits pharmaceutiques, chimiques ou de tout autre produit non alimentaire.
- Pour exploiter au mieux les performances de l'appareil, respecter obligatoirement les indications suivantes :
 - Ne pas introduire dans l'appareil des aliments chauds ou des liquides non couverts, des animaux vivants, des objets divers ou des produits corrosifs
 - Emballer ou protéger d'une autre manière les aliments, surtout s'ils contiennent des arômes ou des épices
 - Disposer les aliments à l'intérieur de l'appareil de manière à ne pas restreindre la circulation de l'air, en évitant de placer des papiers, cartons, planches à découper pouvant obstruer le passage de l'air
 - Éviter autant que possible les ouvertures de porte fréquentes et prolongées
 - Si la porte a été ouverte puis fermée, attendre quelques instants avant de la rouvrir
 - La charge maximale (uniformément répartie) par plaque ou grille est égale à 10 kg - plaque EN1, 20 kg - grille EN1 ou 30 kg - plateau de crème glacée.
- Les appareils frigorifiques ont été réalisés et conçus dans le respect des mesures garantissant la sécurité et la santé de l'utilisateur et ne présentent pas d'angles dangereux, de surfaces tranchantes ou d'éléments en saillie.

⚠ AVERTISSEMENT La stabilité de l'appareil est garantie même à portes ouvertes, **il est en tout cas strictement interdit de s'accrocher à la/aux porte/s.**




UTILISATION NON CORRECTE DE L'APPAREIL RAISONNABLEMENT PRÉVISIBLE

 **DANGER** Toute utilisation autre que celle spécifiée dans ce manuel est incorrecte. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques graves pour la sécurité des utilisateurs et endommager l'appareil.

On considère comme une utilisation incorrecte raisonnablement prévisible :


- L'absence d'entretien, de nettoyage et de contrôles périodiques de l'appareil
- Les modifications structurelles ou les modifications de la logique de fonctionnement
- La manipulation des protections ou des dispositifs de sécurité
- La non-utilisation des équipements de protection individuelle (EPI) par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel d'entretien
- L'utilisation d'accessoires non adéquats (ex. utilisation d'équipements, échelles non adaptés)
- Le dépôt, à proximité de l'appareil, de matières combustibles ou inflammables, non compatibles ou non pertinentes au traitement
- Une mauvaise installation de l'appareil
- L'introduction dans l'appareil d'objets ou de matériaux qui ne sont pas compatibles avec son utilisation ou qui peuvent endommager l'appareil, les personnes ou polluer l'environnement
- Monter sur l'appareil ou s'accrocher aux portes
- Le non-respect de ce qui est indiqué dans l'utilisation prévue de l'appareil
- Laisser les portes ou les tiroirs ouverts ou partiellement ouverts par oubli ou négligence
- Le positionnement du produit dans les compartiments de manière à bloquer la bonne circulation de l'air ou à entraver la parfaite fermeture des portes/tiroirs
- Le dépassement du poids du produit autorisé pour chaque étagère/tiroir.

RISQUES LIÉS À L'UTILISATION DE L'APPAREIL

 **ATTENTION** RISQUES DUS AUX DÉPLACEMENTS sur roues : si l'équipement monte des roues, faire attention, pendant les déplacements, à ne pas pousser violemment l'équipement pour éviter qu'il ne se renverse et ne sabote, faire attention aussi aux éventuelles aspérités de la surface de glissement. L'appareil équipé de roulettes ne peut pas être nivelé, il faut s'assurer que la surface d'appui est parfaitement horizontale et plate. Bloquer toujours les roues avec les freins prévus.

 **ATTENTION** RISQUES LIÉS AUX ÉLÉMENTS MOBILES : le seul élément mobile présent est le ventilateur, mais il ne présente aucun risque car il est protégé par une grille de protection fixée par des vis.

 **RISQUES DUS AUX BASSES/HAUTES TEMPÉRATURES** : à proximité des zones à risque de basses/hautes températures, des autocollants indiquant « DANGER TEMPÉRATURE » ont été apposés.

 **RISQUES LIÉS À L'ÉLECTRICITÉ** : les risques électriques ont été résolus en concevant les systèmes électriques selon la norme CEI EN 60335-1. Des autocollants « haute tension » indiquent les zones à risque de nature électrique.

- Niveau sonore inférieur à 70 dB.

RISQUES RÉSIDUELS

- La conception correcte de l'équipement et l'installation de protections adéquates n'éliminent pas complètement les risques pour l'opérateur. Ce manuel contient la liste des équipements de protection individuelle (EPI) que le préposé doit utiliser. Pendant les phases d'installation de l'équipement, suffisamment d'espace est prévu pour limiter les risques. Pour maintenir ces conditions, les zones entourant l'équipement doivent être maintenues propres, sèches, bien éclairées et exemptes d'obstacles. Vous trouverez ci-dessous une liste des risques résiduels qui restent sur la machine.

Risque résiduel	Description
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau, d'huile ou de saleté sur le sol.
Brûlure ou abrasion	L'utilisateur touche intentionnellement ou involontairement certains composants internes de l'équipement (par exemple, plaques froides, ailettes et tuyaux du circuit de refroidissement) sans utiliser de gants de protection.
Électrocution	Contact avec des pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance effectuées sans couper l'alimentation électrique
Chute	L'opérateur intervient sur l'équipement en utilisant des systèmes inappropriés pour accéder à la partie supérieure.
Lésions	Le personnel spécialisé pourrait ne pas fixer correctement le tableau de bord supérieur. Ce dernier pourrait se détacher et tomber.
Renversement	Pendant les opérations de manutention de l'équipement et de l'emballage en utilisant des systèmes de levage et/ou de manutention inappropriés ou avec une charge déséquilibrée
Gaz réfrigérant	Inhalation de gaz réfrigérant. Le type de réfrigérant est indiqué sur la plaque signalétique de l'équipement

SITUATIONS D'URGENCE

- **ATTENTION** Ne pas utiliser l'eau en cas d'incendie, se munir d'extincteur à CO₂ (anhydride carbonique) et refroidir le plus rapidement possible la zone du compartiment moteur.
- En cas de fuites de gaz, voir fiche dédiée à la page 68

EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL...

ATTENTION Si l'appareil ne fonctionne pas ou si l'on remarque des altérations fonctionnelles ou structurelles, le déconnecter de toutes les alimentations et contacter un centre de service agréé par le fabricant sans essayer de le réparer soi-même.

ATTENTION Nous recommandons l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour l'utilisation de pièces de rechange non originales.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ


AVERTISSEMENTS GAZ RÉFRIGÉRANT

Le volume de la pièce où l'équipement est placé doit être supérieur à un mètre cube pour permettre la dispersion du gaz.

CARACTÉRISTIQUES GAZ

R290 modèles TN et BT avec groupe intégré	R452a modèles BT avec groupe distant	R134a modèles TN avec groupe distant
propane formule chimique : C ₃ H ₈	Pentafluoroéthane (HFC R125), 2,3,3,3-Tétrafluoroprop- 1-ène (HFO R1234yf), difluorométhane (HFCR32) formule chimique : C ₂ HF ₅ +C ₃ H ₂ F ₄ +CH ₂ F ₂	tétrafluoroéthane formule chimique : C ₂ H ₂ F ₄
Potentiel de réchauffement de la planète (GWP) = 3. Potentiel de destruction de l'ozone (ODP) = 0. Classification de sécurité : A3 mm. Non toxique mais extrêmement inflammable. La substance est réglementée par le Protocole de Montréal (révision de 1992).	Potentiel de réchauffement de la planète (GWP) = 2141. Potentiel de destruction de l'ozone (ODP) = 0. La substance est réglementée par le Protocole de Montréal (révision de 1992)	Potentiel de réchauffement de la planète (GWP) = 1430. Potentiel de destruction de l'ozone (ODP) = 0. La substance est réglementée par le Protocole de Montréal (révision de 1992)

IDENTIFICATION DES DANGERS

R290 modèles TN et BT avec groupe intégré	R452a modèles BT avec groupe distant	R134a modèles TN avec groupe distant
Ne pas fumer ou inhaler. Le gaz est hautement inflammable , tenir éloigné de sources de chaleur, surfaces chaudes, étincelles, flammes libres ou autres sources d'allumage.	Ne pas fumer ou inhaler. Le gaz N'EST PAS inflammable , tenir éloigné de sources de chaleur, surfaces chaudes, étincelles, flammes libres ou autres sources d'allumage.	
 <p>Des concentrations faibles peuvent causer des effets narcotiques avec une perte de conscience possible, des étourdissements, des maux de tête, des nausées et une perte de coordination.</p> <p>Des concentrations élevées peuvent provoquer une asphyxie en raison de la teneur réduite en oxygène dans l'atmosphère.</p> <p>Des concentrations très élevées peuvent causer des anomalies du rythme cardiaque et provoquer la mort.</p> <p>Le produit pulvérisé ou sous forme d'éclaboussures peut provoquer des brûlures de la peau et de graves lésions oculaires. Il est peu probable qu'il soit dangereux par absorption cutanée.</p> <p>Un contact répété ou prolongé peut entraîner l'élimination de la graisse cutanée, entraînant une sécheresse, des fissures et une dermatite.</p> <p>Ne pas fumer ou inhaler.</p>		

MESURES DE PREMIERS SECOURS



Si la personne est inconsciente, la placer sur le côté dans une position stable et consulter un médecin. Ne rien donner à des personnes inconscientes. En cas de respiration irrégulière ou d'arrêt respiratoire, pratiquer la respiration artificielle. En cas de persistance des troubles ou des symptômes, consulter un médecin.

Inhalation : éloigner la personne blessée de l'exposition en portant l'appareil respiratoire, l'emmener dans un endroit chaud et la maintenir allongée. En cas de besoin, pratiquer la respiration artificielle, administrer de l'oxygène ou effectuer un massage cardiaque. Demander une assistance médicale immédiate.

Contact avec la peau : dégivrer avec de l'eau les zones affectées. Retirer les vêtements contaminés, car ils pourraient adhérer à la peau en cas de brûlures dues au gel. Laver immédiatement et abondamment les zones touchées à l'eau tiède. En cas d'irritation de la peau ou de formation de cloques, consulter un médecin.

Contact avec les yeux : vérifier si la personne blessée porte des lentilles de contact, si oui enlever, laver immédiatement avec de l'eau propre, en gardant les paupières écartées, pendant au moins 15 minutes. Ne pas appliquer de pommade ou d'huile. Demander une assistance médicale.

Ingestion : ne pas faire vomir ! Si la victime est consciente, rincer la bouche avec de l'eau et faire boire 200-300 ml d'eau. Demander une assistance médicale immédiate.

Autres soins médicaux

Traitement symptomatique et thérapie de soutien lorsque cela est indiqué. Ne pas administrer d'adrénaline et de médicaments sympathomimétiques similaires après exposition, en raison du risque d'arythmie cardiaque avec arrêt cardiaque possible.

Centres antipoison sur le territoire national (service 24 heures sur 24)

Centre antipoison de Pavie 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavie)

Centre antipoison de Milan 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Milan)

Centre antipoison de Bergame 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergame)

Centre antipoison de Florence 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Florence)

Centre antipoison de Rome 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Rome)

Centre antipoison de Rome 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Rome)




Centre antipoison de Naples 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Naples)

MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

R290 modèles TN et BT avec groupe intégré	R452a modèles BT avec groupe distant	R134a modèles TN avec groupe distant
Gaz hautement inflammable.	Non inflammable.	
Tenir les personnes à l'écart sans protection et les évacuer vers des zones de sécurité.		
Pour éteindre les incendies, toujours utiliser un respirateur et des vêtements de protection appropriés (par exemple, des gants ou des lunettes de protection).		
La décomposition thermique incomplète provoque l'émission de vapeurs très toxiques et corrosives (monoxyde de carbone). Refroidir le plus rapidement possible la zone du compartiment moteur. Il peut y avoir une réactivation explosive. Éteindre toutes les flammes environnantes. Déplacer les objets combustibles loin de la zone d'incendie <u>si cela peut être fait sans risque.</u>		
Ce qu'il faut utiliser pour éteindre l'incendie : mousse résistante à l'alcool, poussières et dioxyde de carbone CO ₂ , eau pulvérisée pour réduire les fumées. Ce qu'IL NE FAUT PAS utiliser pour éteindre l'incendie : des jets d'eau forts		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

FUITES ACCIDENTELLES

R290 modèles TN et BT avec groupe intégré	R452a modèles BT avec groupe distant	R134a modèles TN avec groupe distant
<p> Tenir les personnes à l'écart sans protection et les évacuer vers des zones de sécurité. Ventiler immédiatement la zone en suivant le plan de sécurité local. Ne pas toucher ou inhaler le gaz déversé.</p> <p> Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil à partir duquel le gaz sort.</p> <p> Pour la gestion des fuites, porter des équipements de protection respiratoire appropriés avec réserve d'air, des gants et des lunettes de protection. Éviter l'inhalation des vapeurs. Les concentrations atmosphériques doivent être réduites au minimum et maintenues à un niveau aussi bas que raisonnablement possible, en dessous de la limite d'exposition professionnelle.</p> <p>Les vapeurs sont plus lourdes que l'air, et il est donc possible de former des concentrations élevées près du sol où la ventilation générale est faible.</p> <p>Éviter le contact avec des flammes nues et des surfaces chaudes car des produits de décomposition irritants et toxiques peuvent se former, ou dans le cas de gaz inflammables (R290), des explosions et incendies.</p> <p>L'élimination du gaz déversé doit être effectuée par des centres agréés et qualifiés.</p> <p>En cas de doute, contacter les autorités locales pour plus d'informations.</p> <p>Une fois l'urgence terminée, contacter l'assistance technique pour la réparation de la machine.</p>		
R290 modèles TN et BT avec groupe intégré	R452a modèles BT avec groupe distant	R134a modèles TN avec groupe distant
<p><u>Pertes de faible ampleur</u> : ne pas tenter d'arrêter la fuite de gaz.</p> <p><u>Fuites importantes</u> : contenir le matériau déversé avec du sable, de la terre ou tout autre matériau absorbant approprié, empêcher le liquide de pénétrer dans les drains, les égouts, les sous-sols et les trous de travail, car les vapeurs peuvent créer une atmosphère étouffante.</p> <p>Se rappeler que le gaz R290 est hautement inflammable.</p> <p><u>Pertes de faible ampleur</u> : si les conditions sont suffisamment sûres et qu'il y a une aération adaptée, isoler la source de la perte et laisser évaporer le matériel.</p> <p><u>Fuites importantes</u> : contenir le matériau déversé avec du sable, de la terre ou tout autre matériau absorbant approprié, empêcher le liquide de pénétrer dans les drains, les égouts, les sous-sols et les trous de travail, car les vapeurs peuvent créer une atmosphère étouffante.</p>		

ÉLIMINATION


R290 modèles TN et BT avec groupe intégré	R452a modèles BT avec groupe distant	R134a modèles TN avec groupe distant
<p>Il est strictement interdit de décharger ce réfrigérant dans l'atmosphère ; il doit être récupéré, traité ou éliminé conformément aux procédures légales, en contactant du personnel qualifié et habilité. En cas de doute, contacter les autorités locales pour plus d'informations. La meilleure solution est de récupérer et de recycler le produit : si ce n'est pas possible, la destruction doit avoir lieu dans une installation autorisée équipée pour absorber et neutraliser les gaz acides et autres produits toxiques de traitement.</p>		

CONNAÎTRE L'APPAREIL

QU'EST-CE QUE C'EST, QU'EST-CE QU'IL PEUT FAIRE

Cet équipement modèle VANILLA est un appareil frigorifique qui sert au stockage de produits alimentaires dans les cuisines industrielles et professionnelles.

Il ne convient pas à la conservation de produits pharmaceutiques, chimiques ou de tout autre produit non alimentaire.

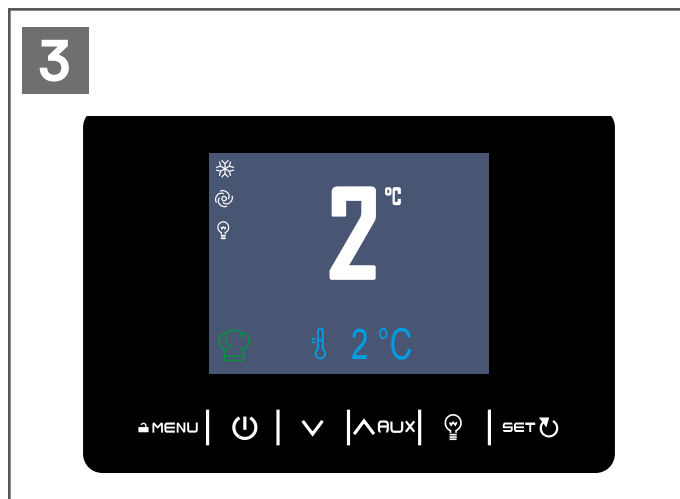
TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES	TYPE D'ÉQUIPEMENT						
	70 TNN	70 TNPV	70 BT	70 PE 	140 TNN	140 TNPV	140 BT
Type plateau	650x530	650x530	650x530	GN 1/1 PC	650x530	650x530	650x530
Plage de température [°C]	-2/+8	-2/+8	-15/-25	-6/+4	-2/+8	-2/+8	-15/-25
Plage d'humidité [%]	60-90%	60-90%	-		60-90%	60-90%	-
Largeur extérieure [mm]	700				1400		
Profondeur extérieure [mm]	850				850		
Hauteur extérieure [mm]	2080						
Puissance maximale absorbée [W]	225	295	255	295	470	470	910
Intensité maximale absorbée [A]	1	1	1,2	1	1,3	1,3	2,5

MODE DE FONCTIONNEMENT

3 Dans la partie supérieure de l'appareil se trouve un panneau de commande. En agissant sur ce dernier, l'utilisateur peut régler la **température** et l'**humidité** à l'intérieur de la cellule. Cela permet d'établir les conditions idéales pour le stockage des aliments, des boissons ou des pâtes pour la boulangerie/pâtisserie.

► Voir le « TABLEAU des CARACTÉRISTIQUES » sur cette même page pour les températures réglables pour chaque type d'équipement.

► Voir le mode d'utilisation du panneau de commande dans le chapitre « UTILISATION » page 71



ALIMENTATIONS

L'équipement a une tension d'alimentation de **230V 50/60Hz**. Pour pouvoir l'utiliser, il est nécessaire de connecter sa fiche à une prise appropriée ou, s'il est connecté à un tableau, de mettre en marche l'interrupteur dédié.

L'équipement refroidit grâce à un groupe frigorifique à parcours fermé (c'est-à-dire sans injection de gaz de l'extérieur).

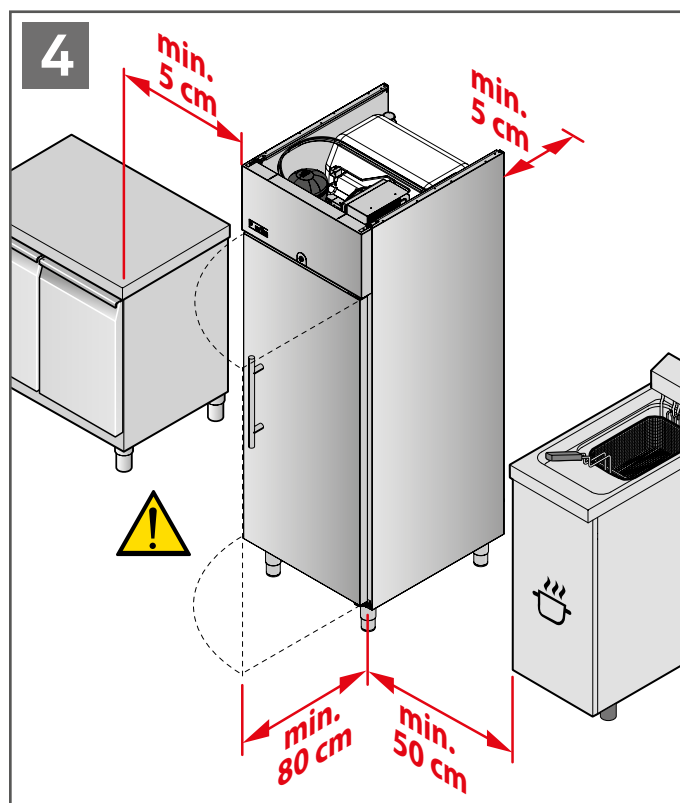
Aucune intervention de l'utilisateur n'est nécessaire pour le fonctionnement (par exemple, recharge ou raccordement du gaz).

CARACTÉRISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Pour un fonctionnement correct de l'équipement, l'environnement de travail NE DOIT PAS :

- Être exposé à des agents atmosphériques
- Avoir des températures ne dépassant pas 30°C (portes vitrées) ou 40°C (portes aveugles).

4 Toujours respecter les distances indiquées sur la figure.



COMMENT CHARGER CORRECTEMENT L'ÉQUIPEMENT

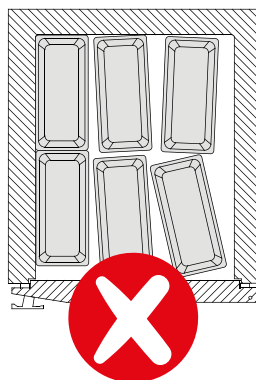
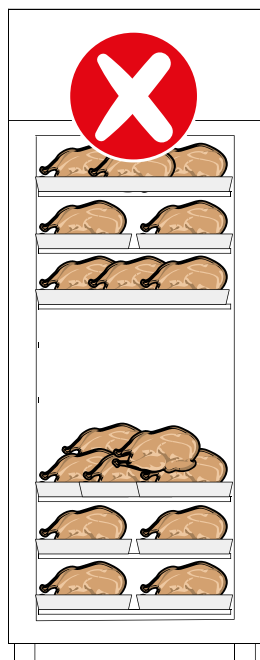
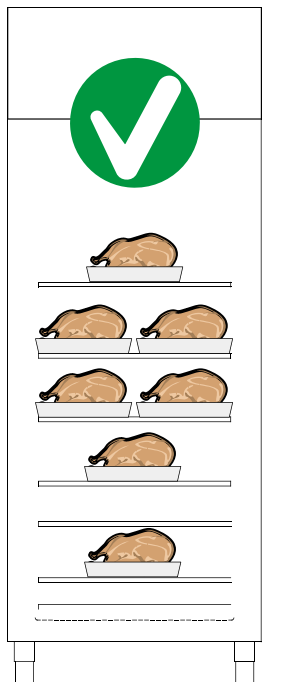
Les plats doivent être placés dans des récipients :

- Couverts
- Adaptés à l'usage alimentaire
- Résistants aux basses températures.

Les récipients doivent être disposés de manière homogène et uniforme à l'intérieur de la chambre froide.

ATTENTION Une disposition correcte des récipients permettra à l'air de circuler librement à l'intérieur de la cellule frigorifique : éviter d'obstruer les ventilateurs et de surcharger l'appareil au-delà des limites autorisées.

5



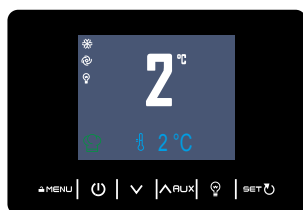
PANNEAU DE COMMANDE

ÉCRAN VEILLE



Il apparaît lorsque la machine est alimentée (c'est-à-dire raccordée à un réseau électrique) mais que l'écran n'est pas encore allumé (il n'est donc pas encore opérationnel).

ÉCRAN PRINCIPAL



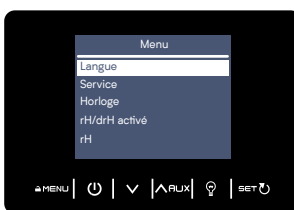
Apparaît quand l'écran est allumé (il est donc opérationnel).

► Voir chap. « Allumer et éteindre l'écran » à la page 73.

Selon les choix effectués par l'utilisateur, il se présente de deux manières différentes.

► Voir chap. Menu rH/drH (abilitazione menu umidità) à la page <?>

ÉCRAN MENU



Sert à définir ou afficher les paramètres de fonctionnement.

► Voir chap. « Navigation dans l'écran Menu » à la page 77

ÉCRAN COMMANDES



Sert à :

- Démarrer un dégivrage manuel supplémentaire par rapport aux dégivrages automatiques effectués par l'équipement
 - Régler la fonction d'économie d'énergie.
- Voir chap. « Navigation dans l'écran des commandes » à la page 75



ÉCRAN VEILLE














ÉCRAN PRINCIPAL

FONCTION TOUCHES

Touche...	Toucher et relâcher pour...	Appuyer pendant au moins 3 secondes pour...
MENU	---	<ul style="list-style-type: none"> • accéder au menu de configuration (depuis L'ÉCRAN PRINCIPAL) • accéder au menu de programmation (depuis L'ÉCRAN DE VEILLE)
	<ul style="list-style-type: none"> • retourner en arrière d'un niveau • sortir d'une fonction 	<ul style="list-style-type: none"> • allumer ou éteindre l'écran • arrêter le réglage
	<ul style="list-style-type: none"> • diminuer une valeur • se déplacer dans les menus 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • augmenter une valeur • se déplacer dans les menus • accéder au MENU AUX 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • allumer ou éteindre la lumière 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • confirmer la valeur/fonction choisie • accéder au MENU PARAMÈTRES 	---

SIGNIFICATION ICÔNES DE CONTRÔLE

Icône	Allumage fixe	Clignotant	Off
	<ul style="list-style-type: none"> Signale que le compresseur s'est allumé pour refroidir Signale qu'une déshumidification est nécessaire 	<ul style="list-style-type: none"> Retard protection ON 	<ul style="list-style-type: none"> Signale que le compresseur s'est éteint
	<ul style="list-style-type: none"> Signale qu'il y a un dégivrage en cours 	<ul style="list-style-type: none"> Retard dégivrage ON Égouttement ON 	---
	<ul style="list-style-type: none"> Signale que les ventilateurs de l'évaporateur fonctionnent 	<ul style="list-style-type: none"> Retard activation ventilateurs évaporateur ON Cycle d'humidification/déshumidification activé 	<ul style="list-style-type: none"> Signale que les ventilateurs de l'évaporateur sont
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> Alarme HACCP en mémoire 	<ul style="list-style-type: none"> Nouvelle alarme 	
	<ul style="list-style-type: none"> Signale que la fonction d'économie d'énergie est activée 	---	<ul style="list-style-type: none"> indique que la fonction d'économie ou d'énergie est éteinte
	<ul style="list-style-type: none"> signale qu'il est nécessaire de contacter un technicien de maintenance 	<ul style="list-style-type: none"> signale que la liaison à distance est activée 	---
°C/°F	<ul style="list-style-type: none"> Température affichée en °C ou °F 	---	---
%	<ul style="list-style-type: none"> Humidité affichée en % 	---	---
AUX	<ul style="list-style-type: none"> Fonction AUX activée Sortie numérique AUX ON 	---	<ul style="list-style-type: none"> Fonction AUX éteinte
	---	<ul style="list-style-type: none"> Alarme en cours 	---
	<ul style="list-style-type: none"> Valeur de la sonde en dessous du point de consigne Valeur de la sonde au-dessus du point de consigne 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> Clavier verrouillé ou déverrouillé 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> Porte ouverte 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> Cycle actif 	---	<ul style="list-style-type: none"> indique que la fonction d'économie ou d'énergie est éteinte
	<p> Icône verte = pas de produit arrivant à expiration dans les 7 prochains jours Icône jaune = au moins un produit arrivant à expiration dans les 7 prochains jours Icône rouge = au moins un produit expiré</p> <p> Pour plus d'informations, voir chap. App SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL (OPTIONAL) à la page 23</p>		

QUAND ACTIVER LA FONCTION DE MAINTIEN DE L'HUMIDITÉ RELATIVE (HR%)

L'équipement peut fonctionner **avec ou sans maintien de l'humidité relative dans la chambre** en fonction des besoins de l'utilisateur.

► Voir Menu rH/drH (abilitazione menu umidità) à la page <?> pour faire ce choix.

Le maintien de l'humidité est utile dans la conservation de certains types de produits :

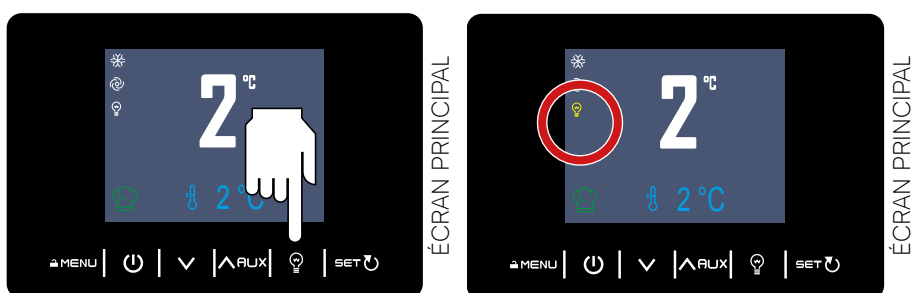
- **Les fruits et légumes frais** contiennent une grande quantité d'eau et, pour maintenir leur fraîcheur, ils ont besoin d'une valeur d'humidité ambiante adéquate à l'intérieur de la cellule frigorifique (par exemple, les légumes à feuilles nécessitent un environnement avec une humidité égale ou supérieure à 75%)
- **La charcuterie**, pour ne pas perdre de qualité et de poids, ont besoin d'un environnement correctement humidifié
- **Les fromages** sont sujets à perdre du poids en l'absence d'humidité correcte.

ALLUMER ET ÉTEINDRE L'ÉCRAN



Pour **allumer** l'écran, maintenir la touche **ON/OFF** enfoncée pendant au moins 3 secondes : L'ÉCRAN PRINCIPAL apparaît.
 Pour **éteindre** l'écran, maintenir la touche **ON/OFF** enfoncée pendant au moins 3 secondes : l'ÉCRAN de VEILLE apparaît.
 REMARQUE : avant de l'éteindre, si l'écran était verrouillé, il faut le déverrouiller comme indiqué à la page 73.

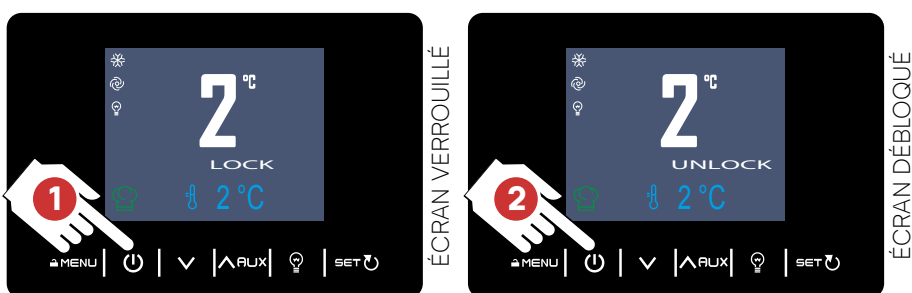
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE LA LUMIÈRE



REMARQUE : l'allumage et l'extinction de la lumière se produisent également lorsque l'écran est verrouillé.

Allumage : appuyer sur la touche **LUMIÈRE**. L'icône dédiée s'allume en haut à gauche pour indiquer l'allumage de la lumière.
Coupure : appuyer sur la touche **LUMIÈRE**. On éteint l'icône dédiée en haut à gauche pour indiquer l'extinction de la lumière.

VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DE L'ÉCRAN



VERROUILLAGE DE L'ÉCRAN

L'écran se **bloque automatiquement** après quelques minutes d'inactivité pour éviter un démarrage involontaire des fonctions.
 En cas de verrouillage, l'inscription **LOCK** apparaît en cas de pression sur une touche quelconque.

Ce symbole indique que l'afficheur est verrouillé et donc inutilisable.

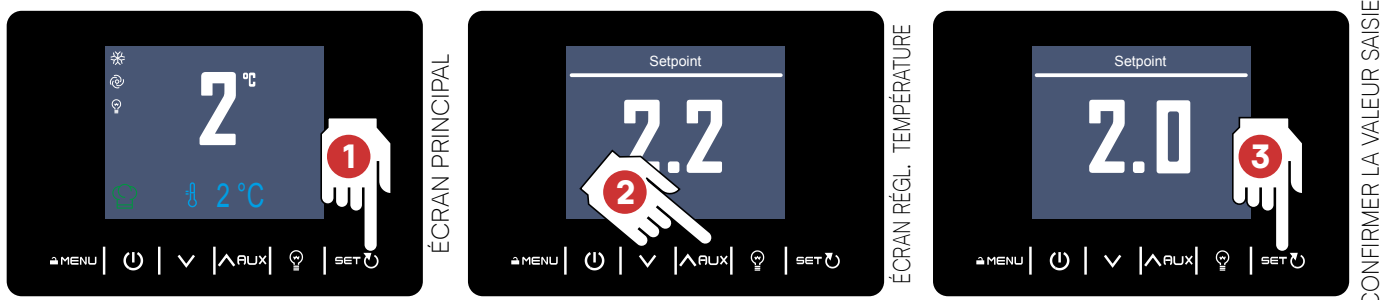
Pour **verrouiller l'écran** manuellement, maintenir la touche **ON/OFF** enfoncée pendant au moins 3 secondes à partir de l'écran principal.
 L'inscription **LOCK** apparaît. Ce symbole indique que l'afficheur est verrouillé et donc inutilisable.

DÉVERROUILLAGE DE L'ÉCRAN

Pour **débloquer l'écran** manuellement, maintenir la touche **ON/OFF** enfoncée pendant au moins 3 secondes à partir de l'écran principal.

L'inscription **UNLOCK** apparaît. Ce symbole indique que l'afficheur est déverrouillé et donc à nouveau utilisable.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'HUMIDITÉ (POINT DE CONSIGNE)

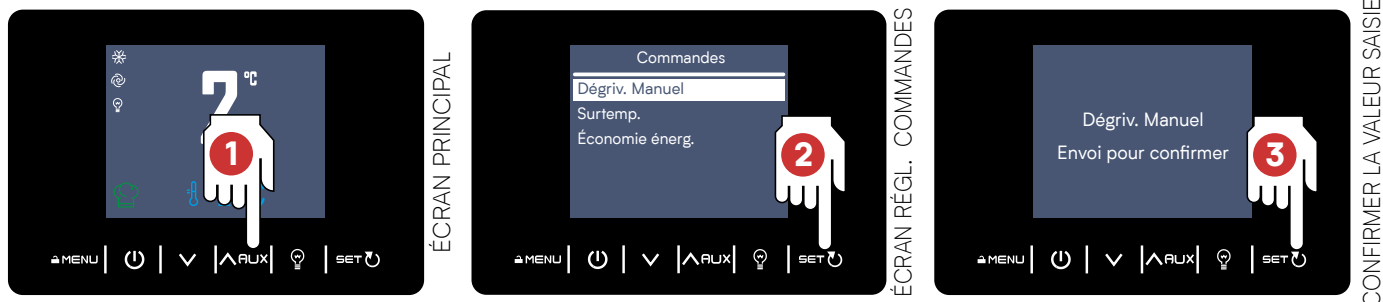


S'assurer que l'écran n'est pas verrouillé, si oui, le déverrouiller comme indiqué à la page 73.

- 1** Maintenir la touche **SET** enfoncée pendant au moins 3 secondes : L'ÉCRAN PARAMÈTRES apparaît.
- 2** Régler la valeur de température souhaitée en appuyant sur les touches **HAUT** ou **BAS**.
- 3** Appuyer sur la touche **SET** pour confirmer la valeur définie : L'ÉCRAN PRINCIPAL apparaît à nouveau.

NAVIGATION DANS L'ÉCRAN DES COMMANDES

DÉGIVRAGE MANUEL



Le dégivrage sert à enlever la glace à la surface de l'évaporateur.


L'appareil effectue un cycle de **dégivrage automatique** toutes les 8 heures. En cas de conditions d'utilisation particulières (par exemple températures très élevées ou ouvertures fréquentes de la porte), un **dégivrage manuel** peut être nécessaire.

Pour démarrer la fonction « Dégivrage manuel », suivre la procédure suivante :

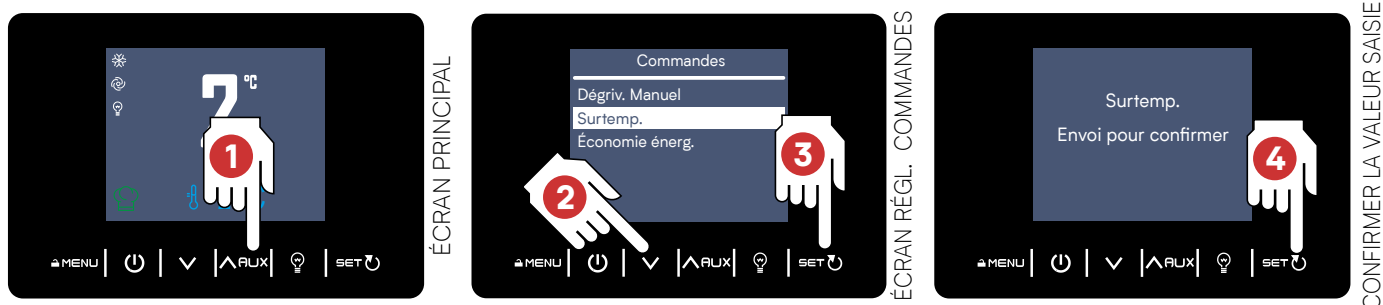
- s'assurer que l'écran n'est pas bloqué, dans l'affirmative, le déverrouiller comme indiqué à la page 73.

- 1** Appuyer sur la touche **HAUT**.
- 2** Appuyer sur la touche **SET** : un écran s'affiche pour demander une confirmation de démarrage.
- 3** Appuyer à nouveau sur la touche **SET** pour démarrer la fonction.

Deux conditions peuvent survenir :

- L'ÉCRAN PRINCIPAL apparaît et l'icône  s'allume : le dégivrage est en cours (l'arrêt de l'icône indique que le dégivrage est terminé)
- L'inscription « Dégivr. Manuel » se colore en rouge : le dégivrage ne peut pas démarrer (la température de l'évaporateur est trop élevée). Attendre le refroidissement de l'évaporateur.

SURTEMP.



La fonction sert à **abaisser de 2°C** la température réglée (point de consigne) pendant une **durée de 120 minutes** (valeurs réglées en usine, non modifiables).

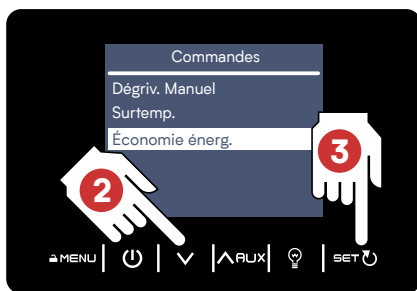
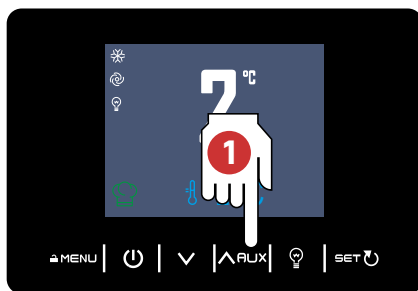
Cette fonction est utile lorsqu'il faut insérer de grandes quantités d'aliments dans l'équipement et que les ouvertures fréquentes de la porte peuvent augmenter la température dans la cellule et endommager les aliments.

Pour démarrer la fonction « Surtemp. », procéder comme suit :

- S'assurer que l'écran n'est pas verrouillé, si oui, le déverrouiller comme indiqué à la page 73.

- 1** Appuyer sur la touche **HAUT**.
- 2** Appuyer sur les touches **HAUT** ou **BAS** pour sélectionner l'élément **SUR TEMP.** (entrée en surbrillance vide= entrée sélectionnée).
- 3** Appuyer sur la touche **SET** : un écran s'affiche pour demander une confirmation de démarrage.
- 4** Appuyer à nouveau sur la touche **SET** pour démarrer la fonction : un compte à rebours apparaît. La fonction se terminera automatiquement à la fin du compte à rebours.


ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



La fonction peut aider à réduire la consommation d'électricité entraînant une réduction du coût de la facture.

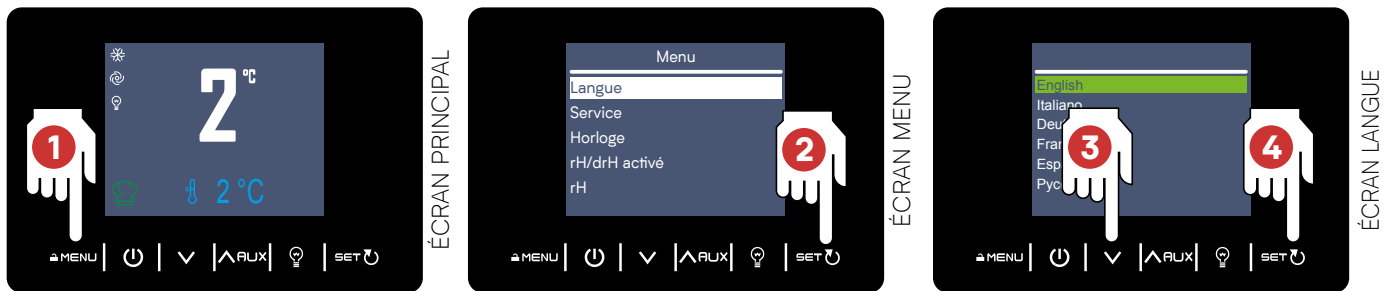
Pour démarrer la fonction « Économie d'énergie », procéder comme suit :

- S'assurer que l'écran n'est pas verrouillé, si oui, le déverrouiller comme indiqué à la page 73.

- 1 Appuyer sur la touche **HAUT**.
- 2 Appuyer sur les touches **HAUT** ou **BAS** pour sélectionner l'élément **ÉCONOMIE ÉNERG.** (entrée en surbrillance vide=entrée sélectionnée).
- 3 Appuyer sur la touche **SET** : un écran s'affiche pour demander une confirmation de démarrage.
- 4 Appuyer à nouveau sur la touche **SET** pour démarrer la fonction : le symbole  indiquant que la fonction est active apparaît.

NAVIGATION DANS L'ÉCRAN MENU

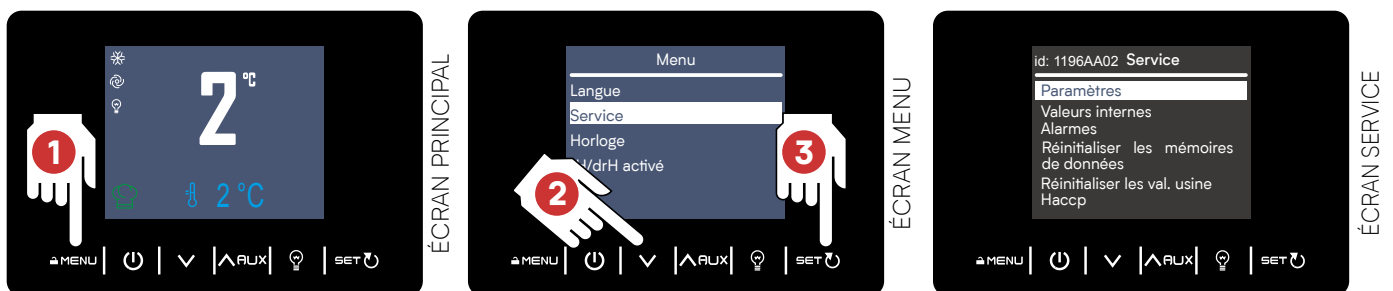
LANGUE : RÉGLAGE DE LA LANGUE DE NAVIGATION



S'assurer que l'écran n'est pas verrouillé, si oui, le déverrouiller comme indiqué à la page 73.

- 1 Maintenir la touche **MENU** enfoncée pendant au moins 3 secondes : L'ÉCRAN MENU apparaît.
- 2 Appuyer sur la touche **SET** : L'ÉCRAN LANGUE apparaît.
- 3 Appuyer sur les touches **HAUT** ou **BAS** pour définir la langue souhaitée parmi celles disponibles (langue surlignée en vert= langue souhaitée).
- 4 Appuyer sur la touche **SET** pour confirmer le choix effectué.

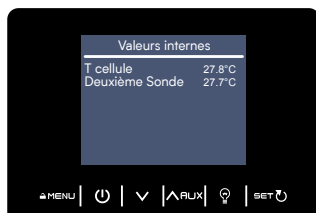
SERVICE



S'assurer que l'écran n'est pas verrouillé, si oui, le déverrouiller comme indiqué à la page 73.

- 1 Maintenir la touche **MENU** enfoncée pendant au moins 3 secondes : L'ÉCRAN MENU apparaît.
- 2 Sélectionner l'élément **SERVICE** en appuyant sur les touches **HAUT** ou **BAS** (élément en surbrillance vide= élément sélectionné).

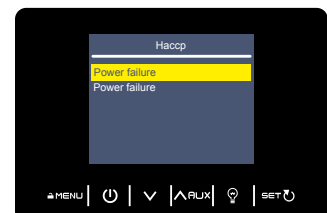
REMARQUE : les entrées Paramètres, Réinitialisation Mémoire Données, Réinitialisation val. usine sont réservées aux techniciens autorisés et sont donc protégées par un mot de passe fourni uniquement par le Fabricant.



VALEURS INTERNES : l'écran affiche les valeurs relevées par les sondes montées sur l'appareil.



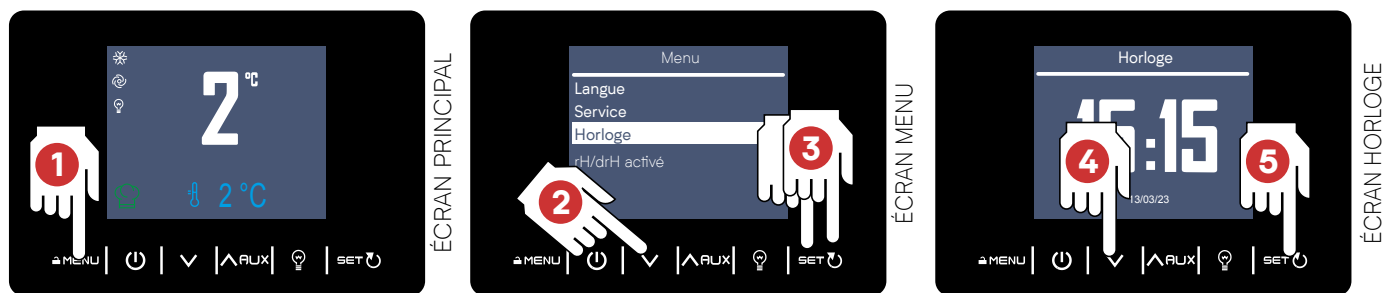
ALARMES : l'écran affiche les éventuelles alarmes qui ont déclenché.



HACCP : l'écran affiche tous les événements HACCP qui pourraient causer des anomalies dans la conservation des aliments contenus (par exemple ouvertures de porte, manque d'alimentation, etc.)

- 3 Appuyer sur la touche **SET** pour confirmer le choix effectué.

HORLOGE

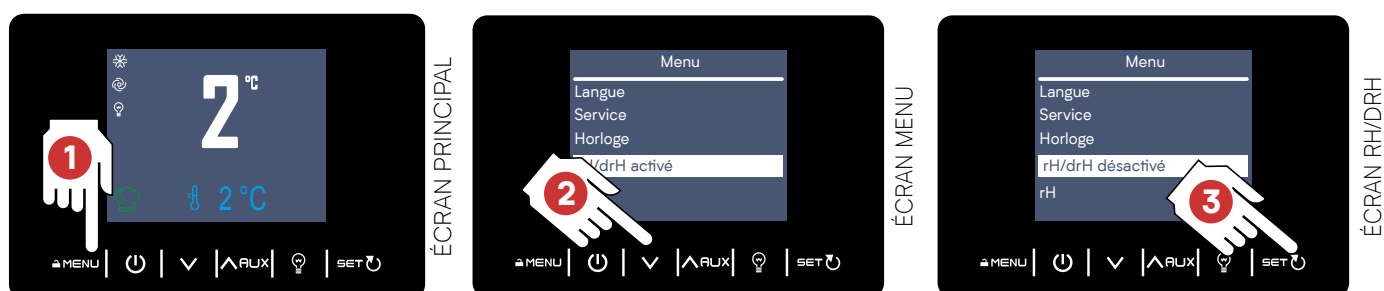


Cet écran permet de définir la date et l'heure.

- S'assurer que l'écran n'est pas verrouillé, si oui, le déverrouiller comme indiqué à la page 73.

- 1 Maintenir la touche **MENU** enfoncée pendant au moins 3 secondes : L'ÉCRAN MENU apparaît.
- 2 Appuyer sur les touches **HAUT** ou **BAS** pour sélectionner l'élément **HORLOGE** (élément surligné en blanc = élément sélectionné).
- 3 Appuyer deux fois sur la touche **SET** : l'**année** clignote pour indiquer qu'elle est en attente du réglage de la valeur.
- 4 Appuyer sur les touches **HAUT** ou **BAS** pour définir la valeur souhaitée.
- 5 Appuyer sur la touche **SET** pour confirmer la valeur définie : le **mois** clignote pour qu'il est en attente du réglage de la valeur. Répéter les étapes 4 et 5 pour toutes les valeurs souhaitées. La touche **SET** fait sortir de l'écran.

RH/DRH (ACTIVATION DU MENU HUMIDITÉ)



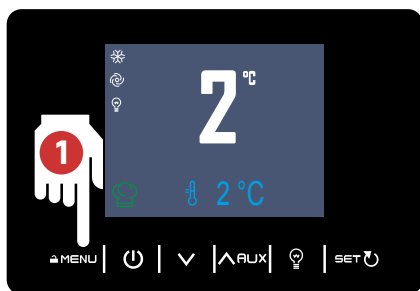
Cet écran vous permet de définir si l'appareil doit fonctionner avec ou sans maintien de l'humidité.

- rH/drH **activé** : l'équipement maintient l'humidité
- rH/drH **désactivé** : l'équipement NE MAINTIENT PAS l'humidité

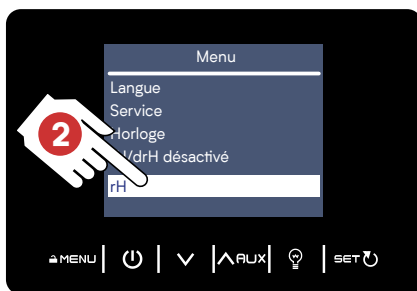
- S'assurer que l'écran n'est pas verrouillé, si oui, le déverrouiller comme indiqué à la page 73.

- 1 Maintenir la touche **MENU** enfoncée pendant au moins 3 secondes : L'ÉCRAN MENU apparaît.
- 2 Appuyer sur les touches **HAUT** ou **BAS** pour sélectionner l'entrée **RH/DRH ACTIVÉE** (entrée en surbrillance vide= entrée sélectionnée).
- 3 Maintenir la touche **SET** enfoncée pendant au moins 3 secondes pour passer de l'état **activé** (humidité prévue) à l'état **désactivé** (humidité NON prévue).

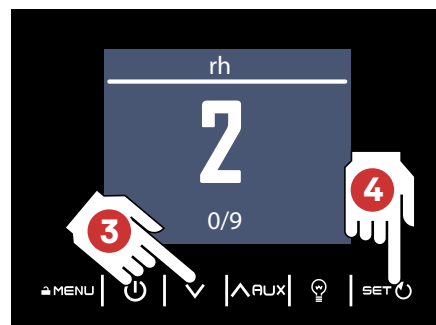
RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ



ÉCRAN PRINCIPAL



ÉCRAN MENU



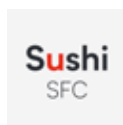
PAGE-ÉCRAN HUMIDITÉ

Cette page-écran permet de régler le degré d'humidité en chambre (de 0 à 9).

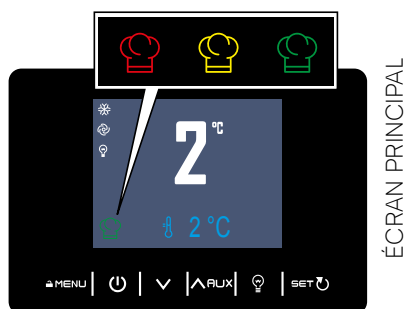
- Vérifier que l'afficheur ne soit pas verrouillé ; dans le cas contraire, il doit être déverrouillé comme indiqué à la page 17.

- 1 Maintenir appuyée pendant au moins 3 secondes la touche **MENU** : la PAGE-ÉCRAN MENU apparaît.
- 2 Appuyer sur les touches **UP** ou **DOWN** pour sélectionner la rubrique **RH** (rubrique surlignée en blanc = rubrique sélectionnée).
- 3 Appuyer sur les touches **UP** ou **DOWN** pour régler le degré d'humidité souhaité (de 0 à 9).
- 4 Appuyer sur la touche **SET** pour confirmer la valeur réglée.

APPLICATION SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL (OPTION)



Le fabricant a développé l'application « Sushi Smart Freshness Control » pour aider les opérateurs à surveiller les péremptions des produits stockés dans l'équipement.



ÉCRAN PRINCIPAL

- 1 Télécharger l'application « Sushi Smart Freshness Control »

Apple store : <https://apps.apple.com/it/app/sushi-sfc/id6444681128>

Google store : <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.sushiSFC.app>



Apple store



Google store

- 2 Attribuer une date de péremption à chaque aliment placé dans la cellule de Paprika.
- 3 Une icône d'affichage indiquera l'état des produits contenus dans la cellule :

icône **verte** = pas de produit arrivant à expiration dans les 7 prochains jours

icône **jaune** = au moins un produit arrivant à expiration dans les 7 prochains jours

icône **rouge** = au moins un produit expiré

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et porter un équipement de protection individuelle adéquat (par ex., gants, etc.)



L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire (celles de nettoyage). Pour l'entretien extraordinaire, contacter un centre d'assistance pour demander l'intervention d'un technicien agréé.



Les dommages causés par un entretien insuffisant ou incorrect (par ex., l'utilisation de détergents non adéquats) ne sont pas couverts par la garantie.

Pour le nettoyage des composants ou des accessoires, il NE faut PAS utiliser :

- des détergents abrasifs ou en poudre
- des détergents agressifs ou corrosifs (par exemple, acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.). Attention ! Ne pas utiliser ces substances non plus pour nettoyer le sol sous l'équipement
- Outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racleurs, brosses en acier, etc.)
- Jet d'eau à vapeur ou à pression.

Lors de la première utilisation, laver les plateaux et la chambre à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et de savon et terminer par un rinçage et un séchage.

NETTOYAGE

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER



Utiliser un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou des produits spécifiques à l'acier (dans ce cas, suivre les instructions fournies par le fabricant du détergent). Terminer par un rinçage et sécher.

NETTOYAGE DE LA CELLULE DE L'ÉQUIPEMENT

Nettoyer quotidiennement la cellule de l'appareil pour maintenir des niveaux élevés d'hygiène et de performance.

Utiliser un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse et terminer par un rinçage et un séchage.

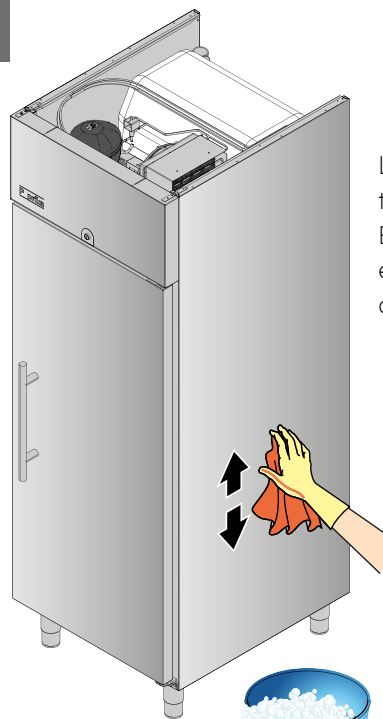
NETTOYAGE DU PANNEAU DE COMMANDE



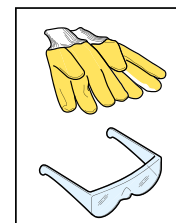
Utiliser un chiffon légèrement imbibé d'un produit spécifique pour cristaux en suivant les instructions du fabricant du détergent.

Il ne faut pas vaporiser trop de produits pour éviter les infiltrations pouvant endommager l'écran.

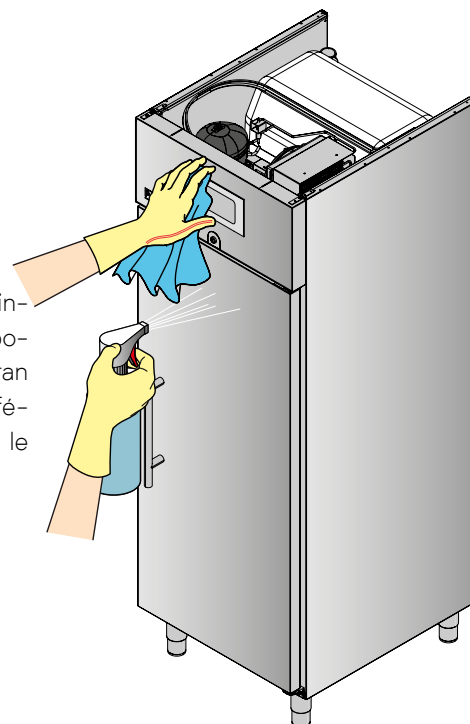
6



L'image est indicative. Elle peut changer en fonction du modèle



7



L'image est indicative. La position de l'écran peut être différente selon le modèle

8 NETTOYAGE GRILLE/ÉPONGE

Libérer les fentes de toute obstruction et de la poussière en les nettoyant fréquemment avec un aspirateur ou un pinceau.

Périodiquement, il est conseillé de soulever le panneau frontal en retirant les vis situées en-dessous et d'aspirer la poussière accumulée sur le ventilateur du condensateur.

En soulevant le panneau, il est également possible d'accéder au bac de récolte de l'eau de condensation qui se trouve entre le condensateur et le compresseur. Celui-ci possède à l'intérieur une grille métallique « GM » qui sert d'éponge et en absorbant l'eau, la surface d'échange augmente et facilite l'évaporation de l'eau de condensation ; cette « grille/éponge » doit être régulièrement extraite et nettoyée avec de l'eau et du savon ou bien au lave-vaisselle.

8 NETTOYAGE DU FILTRE

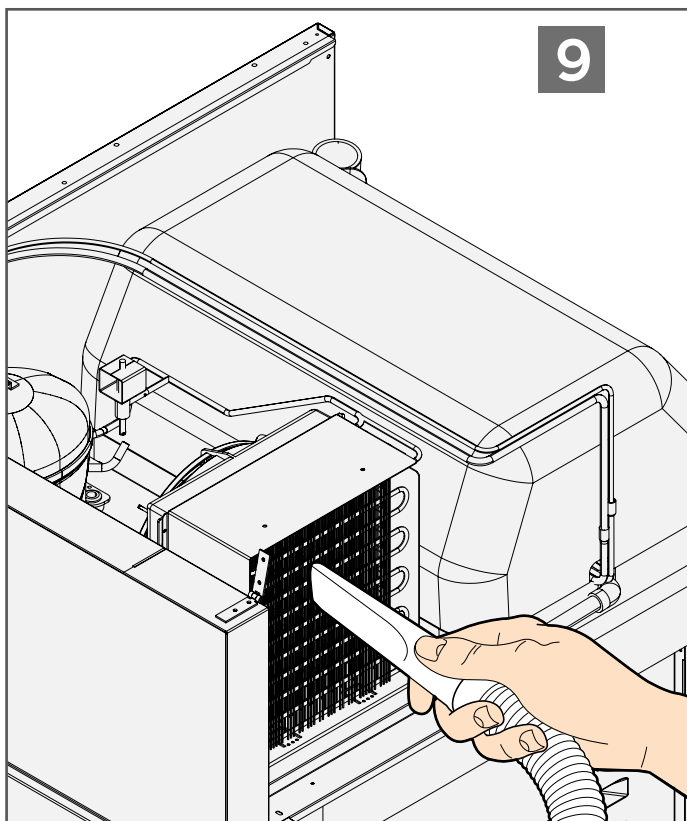
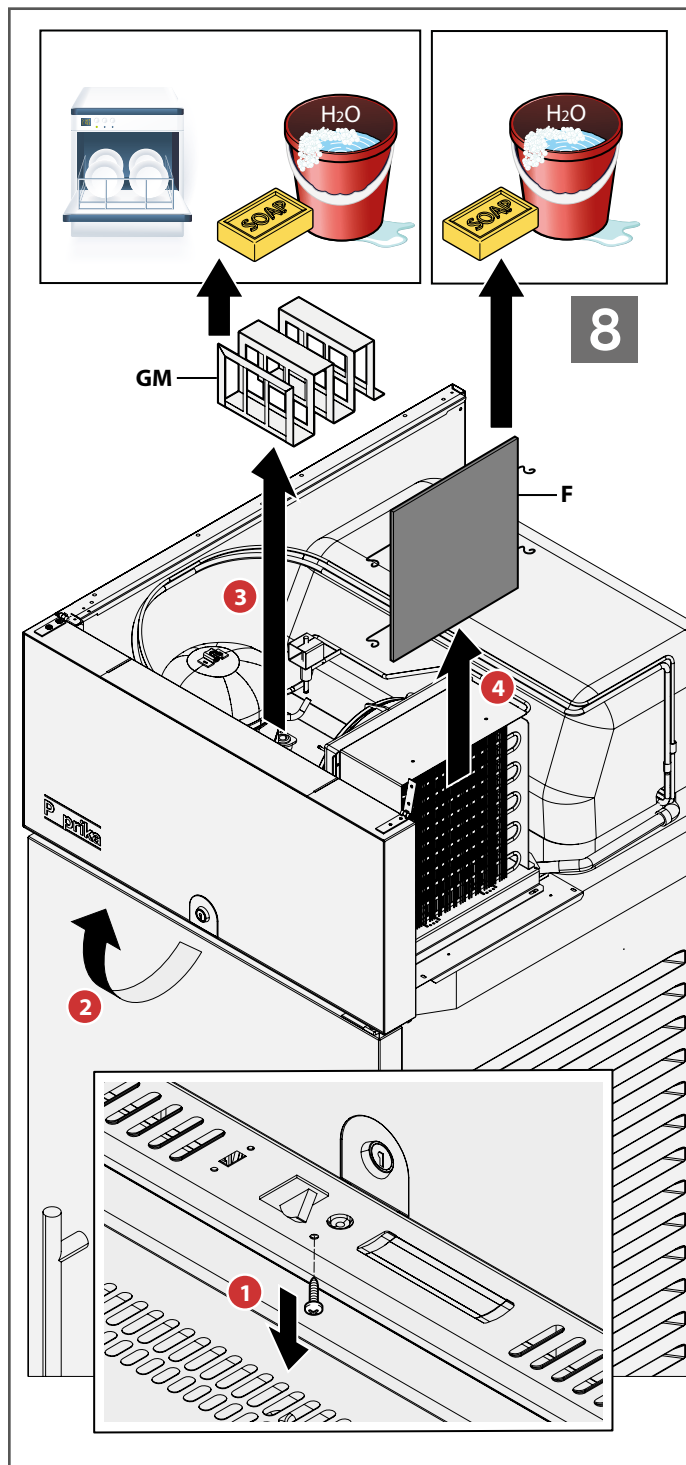
Sur le côté droit du condensateur se trouve un filtre « F » maintenu en position par deux attaches métalliques.

Le retirer périodiquement et le laver à l'eau et au savon.

Après avoir attendu son séchage complet, le remettre à sa place. Ne pas utiliser la machine sans avoir remonté le filtre.

9 NETTOYAGE DU CONDENSATEUR

Périodiquement, il est conseillé de soulever le panneau frontal en retirant les vis situées en-dessous et d'aspirer la poussière accumulée sur le ventilateur du condensateur.



PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pendant les périodes d'inactivité, débrancher toutes les alimentations. Protéger les parties externes en acier de l'appareil en passant dessus un chiffon doux légèrement imbibé d'huile de vaseline.

Laisser la porte entrebâillée pour garantir le recyclage de l'air.

Au rétablissement, avant l'utilisation :

- effectuer un nettoyage soigné de l'appareil et des accessoires
- rebrancher l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique
- soumettre l'appareil à un contrôle avant de le réutiliser
- redémarrer l'appareil à basse température pendant au moins 60 minutes sans nourriture à l'intérieur.



Au moins une fois par an, soumettre l'équipement à l'entretien et au contrôle d'un centre de service agréé. Cela pour garantir que l'équipement soit toujours dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites.

INTERVALLES D'ENTRETIEN

Entretiens, contrôles et nettoyage	Fréquence	Qui doit le faire
<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage ordinaire générale de l'appareil et de la zone environnante • Contrôle visuel de l'intégrité de la structure, du panneau de commande et de la stabilité de l'appareil • Contrôle d'éventuels dépôts de glace dans la cellule. <i>Le cas échéant, effectuer un dégivrage manuel, voir page 75</i> 	Tous les jours	Utilisateur
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'intégrité du cadre de la porte et du joint de la porte. <i>Remplacer le joint si endommagé</i> 	Mensuel	Assistance technique
Contrôler : <ul style="list-style-type: none"> • L'état des dispositifs de sécurité. <i>Les dispositifs de sécurité doivent être présents, fonctionnels, non altérés</i> • L'état des parties mécaniques. <i>Les parties mécaniques doivent être intactes et non déformées.</i> • Le bon serrage des vis et boulons. <i>Les vis et les boulons doivent être présents et bien serrés. Si une vis ou un boulon manque, le remplacer par d'autres du même type et de la même longueur.</i> • La lisibilité et l'état des adhésifs de sécurité et de toute inscription. <i>Les adhésifs de sécurité et les inscriptions doivent être parfaitement lisibles et compréhensibles. En cas contraire, les remplacer avec d'autres du même type.</i> • Les conditions des composants électriques installés à l'intérieur du tableau électrique de commande. • L'intégrité des câblages entre le tableau électrique et les parties de l'appareil. <i>En cas d'endommagement, les remplacer avec d'autres du même type.</i> • l'état du câble de branchement. <i>Si nécessaire, le remplacer avec un analogue.</i> 	Annuel	Assistance technique
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les parties mécaniques, le serrage des vis, les composants électriques, la corrosion éventuelle, le circuit d'eau (si présent), le circuit réfrigérant, la fonctionnalité du panneau de commande, la stabilité. <p>L'appareil a été conçu et fabriqué pour garantir une durée d'environ 10 ans. Après 10 ans à compter de la mise en service, l'appareil doit donc être révisé.</p>	Tous les 10 ans	Assistance technique

ÉLIMINATION À LA FIN DU CYCLE DE VIE

Les opérations de débranchement des circuits électriques et hydrauliques doivent être effectuées exclusivement par des techniciens qualifiés.

Si présents, récupérer et éliminer correctement :

- Gaz réfrigérant
- Solutions incongelables présentes dans les circuits hydrauliques, en évitant les déversements ou les fuites dans l'environnement.

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



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

Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) en pourcentage supérieur à 90 % en poids.

Rendre l'appareil inutilisable pour l'élimination en démontant le câble d'alimentation est tout autre dispositif de fermeture des compartiments ou ouvertures (si présents).

Il faut faire attention à la gestion de ce produit à la fin de son cycle de vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant le principe du « pollueur-payeur », prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération.

Nous rappelons que l'élimination abusive ou non conformes du produit comporte l'application des sanctions prévues par la réglementation en vigueur.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DES DÉCHETS EN ITALIE

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- Aux centres de récolte (appelés aussi îles écologiques)
- Au revendeur auprès duquel a été acheté un nouvel appareil, qui est tenu à le reprendre gratuitement (échange « un contre un »).

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DES DÉCHETS DANS LES NATIONS DE L'UNION EUROPÉENNE

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

En attendant le démontage et l'élimination, les appareils peuvent également être stockés temporairement à l'extérieur, à condition que l'unité ait les circuits électrique, frigorifique et hydraulique intacts et fermés. S'assurer également que les portes ne peuvent pas être fermées pour éviter tout piégeage.

Les lois en vigueur dans le pays de l'utilisateur en matière de protection de l'environnement doivent obligatoirement être respectées.

GARANTIE

L'obligation du fabricant pour la garantie du matériel et des pièces connexes a une durée de 1 an à compter de la date de la facture et consiste en la fourniture gratuite des pièces à remplacer qui, à sa seule discrétion, sont défectueuses.

Il appartiendra au fabricant d'éliminer les défauts et vices à condition que l'appareil ait été installé et utilisé correctement conformément aux instructions données dans le manuel. Les dommages dus au calcaire, aux surtensions ou aux manipulations par des personnes non autorisées ou non compétentes sont exclus de la garantie.

Les composants consommables tels que le verre, les pièces esthétiques, les joints, les ampoules et les pièces consommables après utilisation sont exclus de la garantie.

Pendant la période de garantie, le client sera responsable des frais relatifs à l'exécution des travaux, déplacements ou transferts, transport des pièces et de tout appareil à remplacer.

Les matériaux remplacés sous garantie restent notre propriété et doivent être retournés aux frais du client.

Si l'appareil ne fonctionne pas ou en présence d'altérations fonctionnelles ou structurelles :

- le débrancher de l'alimentation d'électricité et en eau
- Se reporter au tableau « Alarmes » à la page 85 pour d'éventuelles suggestions.

Si la solution n'apparaît pas dans le tableau, contacter un centre d'assistance agréé par le fabricant en communiquant :

- La nature du défaut
- **9** Le code et le numéro de série de l'équipement présents sur la plaque de données située à l'intérieur de la cellule.

Demander des pièces d'origine pour la réparation : le fabricant décline toute responsabilité et ne reconnaît pas le droit de garantie pour l'utilisation de pièces de rechange non originales. Au moins une fois par an, soumettre l'équipement à l'entretien et au contrôle d'un centre de service agréé. Cela pour garantir que l'équipement soit toujours dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites.

Données du fabricant :

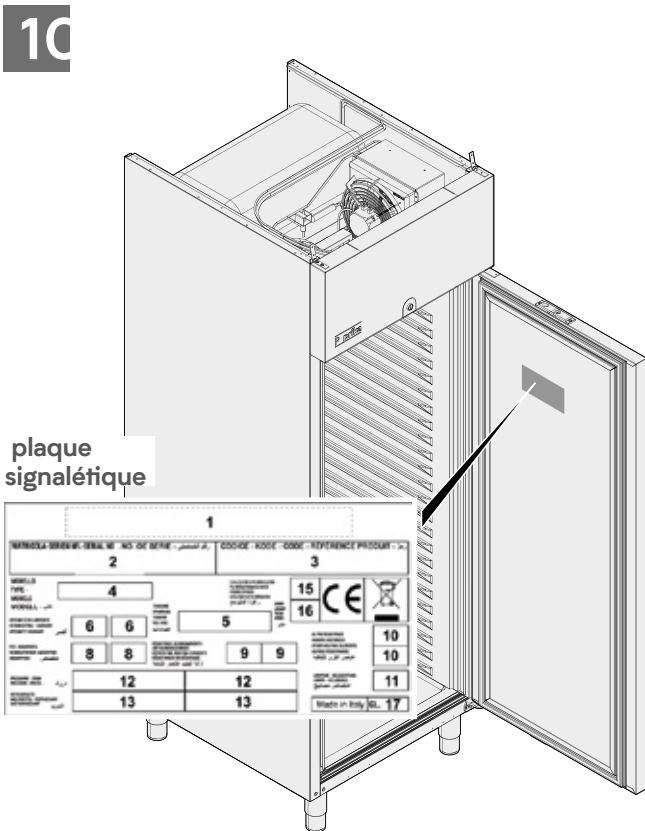
F.R.C.

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25

32036 Sedico (BL) - Italy

Tel. +39.0437.85 52 00 - Fax. +39 0437.83 85 09

10



plaque signalétique


Légende plaque signalétique

1	Fabricant
2	N° de série
3	Code
4	Modèle
5	Tension
6	Courant absorbé en fonctionnement
8	Puissance absorbée
9	Puissance de la résistance de dégivrage
10	Puissance nominale d'autres résistances
11	Puissance ampoule
12	Pression minimum et maximum
13	Fluide réfrigérant, type et quantité
15	Gaz d'expansion dans l'isolation
16	Année de fabrication
17	Classe climatique (#)

4 = 30°C - 55 Rh%

5 = 40°C - 40 Rh%

ALARMES

Le tableau suivant indique les alarmes avec la solution correspondante. La signalisation se fait par allumage LED alarme  et du buzzer. Chaque alarme est enregistrée dans le menu Alarmes ► Voir chap. « Navigation dans l'écran Menu » à la page 77).

Description	Cause	Solution
Sonde 1 en panne	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde non fonctionnelle • Sonde connectée incorrectement • Type de sonde incorrect 	Contacter l'assistance technique
Sonde 2 en panne		
Sonde 3 en panne		
Sonde 4 en panne		
Sonde 5 en panne		
Alarme temp. de minimum	<ul style="list-style-type: none"> • Température Pb1 < A1 pendant un certain temps = A7 	Attendre que la température descende en dessous du seuil limite d'alarme. Si le problème persiste, contacter l'assistance technique
Alarme temp. de maximum	<ul style="list-style-type: none"> • Température Pb1 < A4 pendant un certain temps = A7 	Attendre que la température monte au-dessus du seuil limite d'alarme. Si le problème persiste, contacter l'assistance technique
Alarme humidité élevée	<ul style="list-style-type: none"> • Humidité Pb5 > SET2-AH1 pendant un certain temps = AH7 	Contacter l'assistance technique
Compresseur bloqué (condensation élevée)	Température condensateur > C7 pour un temps = C8	Éteindre et allumer l'instrument
Condensateur surchauffé	Température condensateur > C6	Contacter l'assistance technique
Alarme timeout dégivrage	Dégivrage terminé par timeout au lieu d'atteindre la température d2	Toucher n'importe quelle touche
Alarme porte ouverte	Entrée numérique activée pour un temps > i2	Fermer la porte
Alarme d'entrée multifonction	Entrée numérique activée (iC1 = 2) pendant un certain temps = i5	Contacter l'assistance technique
Alarme pressostat numérique	Activation de l'alarme pressostat causée par le pressostat numérique	Contacter l'assistance technique
Protection thermique 1	Entrée numérique activée (iC1 = 5)	Contacter l'assistance technique
Protection thermique 2	Entrée numérique activée (iC2 = 4)	Contacter l'assistance technique



Übersetzung der Originalanleitung

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts ab.

Originalfassung: Italienisch.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für etwaige Abschrift- oder Übersetzungsfehler.

Die Vervielfältigung dieses Handbuchs, auch auszugsweise, ist untersagt.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres Geräts!

Die Arbeit wird durch die intuitive Grafik der Benutzeroberfläche erleichtert, die den Zugang

zu den Funktionen vereinfacht. Die Funktionen sind so dargestellt, dass sie sofort erkannt werden können und die Interaktion zwischen dem Benutzer und dem Gerät fördern.

Eine einzige Maschine, ein Konzentrat an Technologie, das es ermöglicht, verschiedene und sich ergänzende Aufgaben für die beste Effizienz in der Küche auszuführen: Auf diese Weise

ist es sofort einsatzbereit, ohne dass komplexe Verfahren gestartet werden müssen.

SICHERHEITSHINWEISE	89
An wen richtet sich dieses Handbuch	89
Symbole, die im Handbuch und auf der Maschine verwendet werden	89
Sicherheitshinweise für die Verwendung.....	90
Korrekte Verwendung des Geräts	91
Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung des Geräts.....	92
Mit der Verwendung des Geräts verbundene Risiken.....	92
<i>Restrisiken</i>	93
<i>Notfallsituationen</i>	93
Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts..	93
Warnungen Kältemittelgas	94
<i>Gaseigenschaften</i>	94
<i>Gefahrenidentifikation</i>	94
<i>Erste-Hilfe-Maßnahmen</i>	95
<i>Brandschutzmaßnahmen</i>	95
<i>Unbeabsichtigtes Verschütten</i>	96
<i>Entsorgung</i>	96
EINIGE BEGRIFFE	97
Das Gerät kennen	97
<i>Was es ist, was es tun kann</i>	97
<i>Wie es arbeitet</i>	97
<i>Stromversorgung</i>	97
Umgebungsmerkmale	97
So laden Sie das Gerät richtig.....	98
VERWENDUNG	99
Bedienfeld	99
<i>Funktionstasten</i>	99
<i>Bedeutung kontrollsymbole</i>	100
Wann man die Funktion zur Aufrechterhaltung der relativen Luftfeuchtigkeit (U.R %) aktiviert werden soll.....	100
Ein- und Ausschalten des Displays.....	101
Ein- und Ausschalten des Lichts.....	101
Verriegeln und Entriegeln des Displays.....	101
<i>Display verriegeln</i>	101
<i>Display entriegeln</i>	101
Einstellung Temperatur und Feuchtigkeit (Sollwert)	102
Navigation im Befehlsbildschirm	103
<i>Manuelle Abtauung</i>	103
<i>Übertemp.</i>	103
<i>Energieeinsparung</i>	104
Navigation auf dem Menübildschirm.....	105
<i>SPRACHE: Einstellung der Navigationssprache</i>	105
<i>Service</i>	105
<i>Uhr</i>	106
<i>Menü rH/drH (abilitazione menu umidità)</i>	106
App Sushi Smart Freshness Control (OPTIONAL).....	107
WARTUNG.....	108
Sicherheitshinweise	108
Reinigung	108
<i>Reinigung von Stahloberflächen</i>	108
<i>Reinigung der Gerätezelle</i>	108
<i>Reinigung des Bedienfelds</i>	108
Stillstandszeiten	110
Wartungsintervalle	110
Entsorgung am Ende der Lebensdauer.....	111
<i>Informationen zur Entsorgung in Italien</i>	111
<i>Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union</i>	111
Garantie.....	111
KUNDENDIENST NACH DEM VERKAUF.....	112
Alarme	113

AN WEN RICHTET SICH DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch liefert den Benutzern der Maschine **alle Informationen, die für die Verwendung und die routinemäßige Wartung der Maschine erforderlich sind.**






Lesen Sie vor jedem Einsatz die Anweisungen und Warnhinweise im Handbuch **sorgfältig** durch, da sie unverzichtbare Sicherheitsinformationen enthalten.

Das Handbuch ist ein **integraler Bestandteil** der Maschine und muss sie während ihres gesamten Lebenszyklus begleiten. Wenn die Maschine übertragen wird, muss sie dem neuen Besitzer ausgehändigt werden. Fordern Sie bei Verlust oder Beschädigung ein Exemplar beim Hersteller an und geben Sie dabei das Modell der Maschine an, auf die es sich bezieht (VANILLA Konservierungsgerät).

Dieses Handbuch bezieht sich auf das Modell VANILLA Aufbewahrungsgerät, ein Kühlgerät, das für die Aufbewahrung von Lebensmitteln, Getränken oder Teig für die Bäckerei/Backwarenindustrie geeignet ist.

SYMBOLE, DIE IM HANDBUCH UND AUF DER MASCHINE VERWENDET WERDEN

Im Handbuch und an der Maschine sind die folgenden Symbole angebracht, die helfen, einige Schritte sicher zu bewältigen.

	Symbol auf der Maschine	Symbol im Handbuch
	Nicht vorhanden	<p>GEFAHR: Eine unmittelbar drohende Risikosituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, sofort zum Tod oder zu schweren oder dauerhaften Gesundheitsschäden führt.</p> <p>WARNUNG: Mögliche Risikosituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Gesundheitsschäden führen kann.</p> <p>ACHTUNG: Mögliche Risikosituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu geringfügigen Schäden führen kann</p>
	Das Symbol weist darauf hin, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Flächen sehr heiß oder sehr kalt sein können und daher sorgfältig berührt und mit PSA (z.B. Handschuhe) versehen werden müssen	Das Symbol weist darauf hin, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgänge thermische Gefahren verursachen können (z. B. Sonnenbrand oder Frostbrand). Die Vorgänge müssen daher durchgeführt werden: - Mit Vorsicht - Ausgestattet mit PSA (z.B. Handschuhe).
	Das Symbol ist auf dem Kühlaggregat angebracht und weist auf die Entflammbarkeit des Gases hin.	Das Symbol weist darauf hin, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgänge Brände und/oder Explosionen verursachen können. Die Vorgänge müssen daher durchgeführt werden: - Mit Vorsicht - Ausgestattet mit PSA (z.B. Handschuhe).
	Das Symbol zeigt an, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Schutzeinrichtungen den Kontakt mit Hochspannungsteilen verhindern. Entfernen oder ändern Sie nicht die mit diesem Symbol gekennzeichneten Schutzeinrichtungen: Stromschlaggefahr	Das Symbol weist darauf hin, dass die mit diesem Symbol gekennzeichneten Vorgänge elektrische Gefahren (z. B. Stromschlag oder Stromschlag) verursachen können. Die Vorgänge müssen daher durchgeführt werden: - Nach dem Abschalten der Maschine - Mit Vorsicht - Ausgestattet mit PSA (z.B. Handschuhe).
	Nicht vorhanden	Das Symbol zeigt an, das Handbuch vor der Installation, Verwendung und Wartung des Geräts sorgfältig zu lesen.



DIE NICHTEINHALTUNG DER FOLGENDEN REGELN KANN ZU SCHÄDEN UND SOGAR TÖDLICHEN VERLETZUNGEN FÜHREN UND MACHT DIE GARANTIE UNGÜLTIG

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG

GEFAHR Eine andere als die in dieser Anleitung angegebene und vorgesehene Verwendung und Reinigung gilt als unsachgemäß und kann zu Schäden, Verletzungen oder Tod führen, bewirkt das Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

Das Gerät darf von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden und Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts und das Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben.

GEFAHR Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung, die vom Benutzer durchgeführt werden sollen, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.



Achtung! Brandgefahr und Gefahr von brennbaren Materialien. Wenn das Gerät mit R290-Kältemittel betrieben wird, müssen alle möglichen Vorkehrungen getroffen werden, um eine Gefährdung durch die Entflammbarkeit dieses Gases zu vermeiden.



Achtung! Stromschlaggefahr. Nähern Sie sich elektrischen Teilen nicht mit nassen oder bloßen Händen.

GEFAHR Es ist strengstens verboten, die verwendeten Sicherheitsvorrichtungen (Schutzgitter, Gefahrenaufkleber usw.) zu manipulieren oder zu entfernen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, wenn die oben genannten Anleitungen nicht befolgt werden.

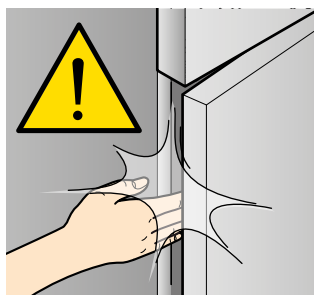
WARNHINWEIS Stecken Sie keine Schraubenzieher oder andere Gegenstände zwischen die Schutzvorrichtungen (Schutzabdeckungen der Ventilatoren, Verdampfer usw.). Für einen guten Betrieb des Kompressors und der Verdampferinheit dürfen Sie niemals die Lufteinlässe verstopfen.

GEFAHR Die Verwendung von PSA (persönliche Schutzausrüstung) ist während des Gebrauchs unerlässlich. Die Identifizierung und Auswahl geeigneter persönlicher Schutzausrüstung liegt in der Verantwortung des Arbeitgebers oder des Arbeitsstättenleiters. Die identifizierten Geräte müssen von den Bedienern getragen werden. Bei der normalen Verwendung schützen Handschuhe die Hände vor dem kalten Backblech. Nachstehend finden Sie eine Liste der wichtigsten persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die bei den verschiedenen Arbeitsvorgängen zu verwenden sind:

Vorgang	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brille	Helm oder Schutzhelm
Ordentliche Verwendung	■	■	□		
Ordentliche Reinigung		■	■	□	

■ Vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (PSA)
 □ Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die bei Bedarf zu verwenden ist

1



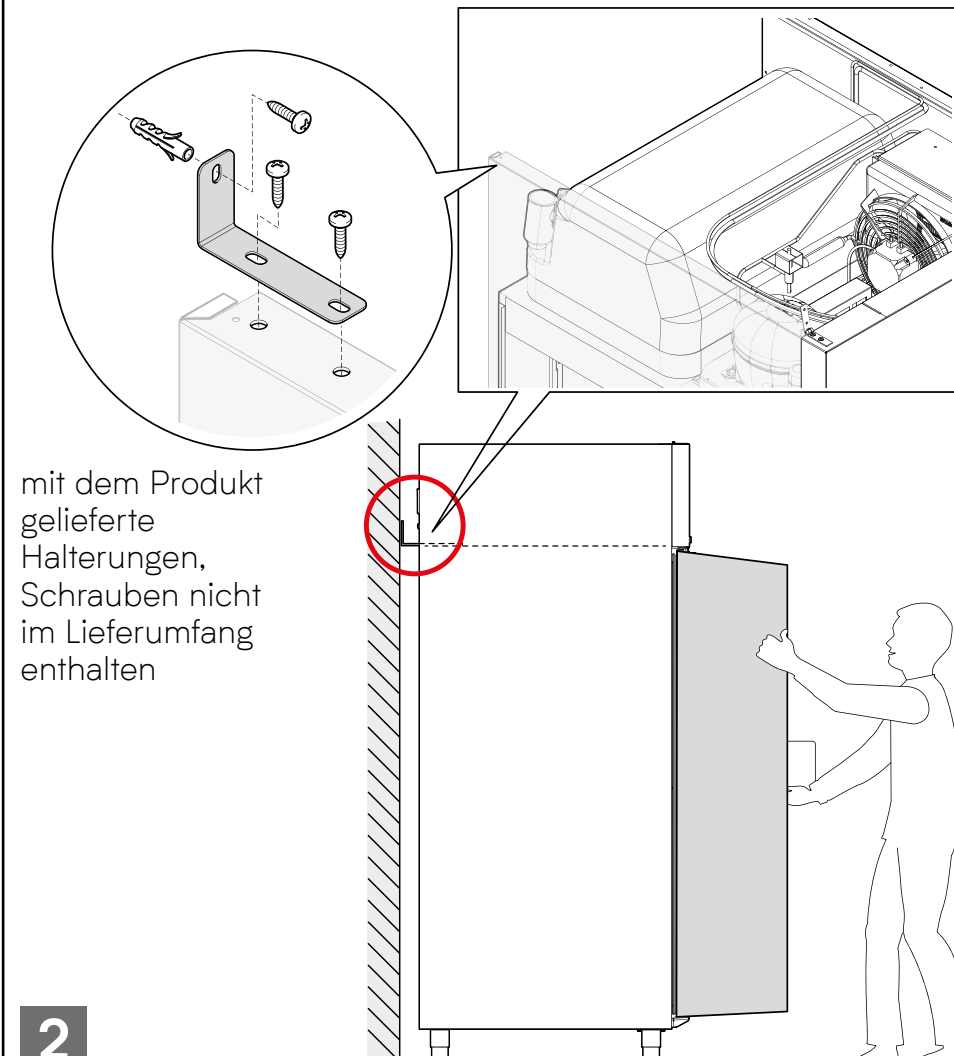
ACHTUNG

Achten Sie besonders auf mögliche Quetschungen der Hände beim Schließen der Tür.

KORREKTE VERWENDUNG DES GERÄTS

- Dieses Gerät gilt als Lebensmittelverarbeitungsmaschine (EG-Verordnung Nr. 1935/2004), die für die Behandlung von Lebensmittelprodukten in industriellen und professionellen Küchen bestimmt ist. Es ist nicht geeignet für die Konservierung von pharmazeutischen, chemischen oder anderen Produkten, die keine Lebensmittel sind.
- Um die beste Leistung des Geräts zu erzielen, ist es notwendig, die folgenden Hinweise zu beachten:
 - Führen Sie keine heißen Lebensmittel oder nicht abgedeckte Flüssigkeiten, lebende Tiere, verschiedene Gegenstände oder ätzende Produkte in das Innere des Geräts ein
 - Die Lebensmittel verpacken oder anderweitig schützen, insbesondere wenn sie Aromen oder Gewürze enthalten
 - Legen Sie die Lebensmittel so in das Gerät, dass die Luftzirkulation nicht behindert wird, und vermeiden Sie es, Papier, Pappe, Schneidebretter usw. auf die Gitter zu legen, die den Luftdurchgang behindern könnten
 - Vermeiden Sie häufige und längere Türöffnungen so weit wie möglich
 - Wenn die Tür geöffnet und dann wieder geschlossen wurde, warten Sie einige Augenblicke, bevor Sie sie wieder öffnen
 - Die maximale Belastung (gleichmäßig verteilt) pro Backblech oder Gitter beträgt 10 kg - Pfanne EN1, 20 kg - Gitter EN1 oder 30 kg - Eiscreme-Regal.
- Die Kühlgeräte wurden mit den entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen hergestellt und geplant, um die Sicherheit und Gesundheit des Benutzers zu gewährleisten, und weisen keine gefährlichen Kanten, Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf.

⚠ WARNHINWEIS Die Stabilität des Geräts ist auch bei geöffneter(n) Tür(en) gewährleistet, **es ist jedoch strengstens untersagt, sich an die Tür(en) zu hängen.**



mit dem Produkt gelieferte Halterungen, Schrauben nicht im Lieferumfang enthalten

Um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich umkippt, stellen Sie sicher, dass es mit den mitgelieferten Halterungen an einer Wand verankert ist. Folgen Sie der Abbildung, um die Befestigungsmethode zu bestimmen. Die Wahl der Beschläge (nicht im Lieferumfang enthalten) und der Befestigungsmethode hängt von der Art der zu verankernden Wand ab (z.B. von ihrer Stärke) und liegt in der Verantwortung des Installateurs, der sich auf seine Erfahrung stützt.

2

VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG DES GERÄTS

⚠️ GEFÄHRDUNG Jegliche Verwendung des Geräts, die von der in diesem Handbuch beschriebenen abweicht, ist eine Fehlanwendung. Die Fehlanwendung des Geräts kann zu schweren Sicherheitsrisiken für den Benutzer und Schäden am Gerät führen.

Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen des Geräts sind:

- Mangelnde Wartung, Reinigung und regelmäßige Kontrolle des Geräts
- Änderungen an der Struktur oder der Betriebslogik
- Veränderungen der Schutzeinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen
- Mangelnde Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung (PSA) seitens der Benutzer, des Fach- und des Wartungspersonals
- Verwendung ungeeigneten Zubehörs (z. B. Verwendung von ungeeigneter Ausrüstung oder Leitern)
- Lagerung in der Nähe des Geräts von brennbaren oder entflammaren Materialien, die für die Verarbeitung ungeeignet oder nicht relevant sind
- Unsachgemäße Installation des Geräts
- Ablegen im Innern des Geräts von für die Verwendung im Gerät ungeeigneten Gegenständen oder Materialien oder solchen Gegenständen und Materialien, die Personenschäden oder Schäden am Gerät selbst hervorrufen oder die Umwelt verschmutzen könnten
- Hinaufklettern auf das Gerät oder das Anhängen an seinen Türen
- Nichtbeachtung der bestimmungsgemäßen Verwendung des Geräts
- Aus Vergesslichkeit oder Unachtsamkeit offen oder teilweise offengelassene Türen oder Schublade
- Positionierung des Produkts im Innern des Geräts, so dass die Luftzirkulation oder der korrekte Verschluss von Türen und Schublade behindert wird
- Überschreitung des zulässigen Produktgewichts pro Boden/Schublade.

MIT DER VERWENDUNG DES GERÄTS VERBUNDENE RISIKEN

⚠️ ACHTUNG RISIKEN DURCH BEWEGUNG AUF RÄDERN: Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist, achten Sie beim Bewegen darauf, das Gerät nicht gewaltsam zu stoßen, damit es nicht umkippt und beschädigt wird, und achten Sie auf die Unebenheiten der Lauffläche. Das mit Rädern ausgestattete Gerät kann nicht nivelliert werden. Stellen Sie daher sicher, dass die Auflagefläche perfekt horizontal und eben ist. Blockieren Sie die Räder immer mit den entsprechenden Feststellern.

⚠️ ACHTUNG RISIKEN AUFGRUND BEWEGLICHER ELEMENTE: Das einzige bewegliche Element ist der Lüfter, aber er stellt kein Risiko dar, da er durch ein mit Schrauben befestigtes Schutzgitter geschützt ist.



RISIKEN DURCH NIEDRIGE/HOHE TEMPERATUREN: Aufkleber mit der Aufschrift "TEMPERATURGEFAHR" sind in der Nähe der Bereiche angebracht, in denen die Gefahr niedriger/hoher Temperaturen besteht.



RISIKEN DURCH ELEKTRISCHE ENERGIE: Die Risiken elektrischer Natur wurden durch die Auslegung der elektrischen Systeme gemäß der Norm IEC EN 60335-1 gelöst. Aufkleber, die auf "Hochspannung" hinweisen, kennzeichnen Bereiche mit elektrischer Gefährdung.

- Geräuschpegel unter 70 dB.

RESTRISIKEN

- Die korrekte Konstruktion des Geräts und die Anbringung eines angemessenen Schutzes können die Risiken für den Bediener nicht vollständig ausschließen. In diesem Handbuch ist die persönliche Schutzausrüstung (PSA) aufgeführt, die der Bediener verwenden muss. Bei der Installation des Geräts wird für ausreichend Platz gesorgt, um die Risiken zu begrenzen. Um diese Bedingungen aufrechtzuerhalten, müssen die Bereiche um das Gerät herum sauber, trocken, gut beleuchtet und frei von Hindernissen gehalten werden. Im Folgenden finden Sie eine Liste der Restrisiken, die von der Maschine ausgehen.

Restrisiko	Beschreibung
Ausrutschen oder Fallen	Der Bediener kann aufgrund von Wasser, Öl oder Schmutz auf dem Boden rutschen.
Verbrennung oder Abrieb	Der Benutzer berührt absichtlich oder unabsichtlich bestimmte Komponenten im Inneren des Geräts (z. B. Kaltbleche, Lamellen und Rohre des Kühlkreislaufs), ohne Schutzhandschuhe zu tragen.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während der durchgeführten Wartungsarbeiten ohne Abschalten der Stromversorgung
Absturz	Der Bediener greift mit ungeeigneten Systemen auf das Gerät ein, um auf das Oberteil zuzugreifen.
Verletzungen	Fachpersonal könnte das obere Bedienfeld möglicherweise nicht richtig fixieren. Letzteres könnte sich lösen und fallen.
Umkippen	Während der Handhabung der Ausrüstung und der Verpackung mit ungeeigneten oder unausgeglichene Hebe- und/oder Handhabungssystemen
Kältemittelgas	Einatmen von Kältemittelgas. Die Art des Kältemittels ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben

NOTFALLSITUATIONEN

- ⚠️ ACHTUNG** Verwenden Sie im Brandfall kein Wasser, sondern einen CO₂ (Kohlendioxid)-Löscher und kühlen Sie den Bereich des Motorraums so schnell wie möglich.
- Im Falle von Gaslecks siehe entsprechende Seite. 96

IM FALLE EINER FEHLFUNKTION DES GERÄTS...

⚠️ ACHTUNG Wenn das Gerät nicht funktioniert oder Sie funktionelle oder strukturelle Veränderungen feststellen, trennen Sie es von allen Stromquellen und wenden Sie sich an ein vom Hersteller autorisiertes Servicezentrum, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren.

⚠️ ACHTUNG Man empfiehlt die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen ab.

- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in perfektem Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, wird empfohlen, es mindestens einmal pro Jahr von einem autorisierten Kundendienstzentrum warten und überprüfen zu lassen.


WARNUNGEN KÄLTEMITTELGAS

Das Volumen des Raums, in dem sich das Gerät befindet, muss größer als ein Kubikmeter sein, damit sich das Gas verteilen kann.

GASEIGENSCHAFTEN

R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R452a Modelle BT mit ferngesteuerter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
Propan chemische Formel: C ₃ H ₈	Pentafluorethan (HFKW R125), 2,3,3,3-Tetrafluorpropen-1-en (HFO R1234yf), Difluormethan (HFCR32) chemische Formel: C ₂ HF ₅ +C ₃ H ₂ F ₄ +CH ₂ F ₂	Tetrafluorethan chemische Formel: C ₂ H ₂ F ₄
Erderwärmungspotenzial (GWP) = 3. Ozonabbaupotenzial (ODP) = 0. Sicherheitseinstufung: A3. Nicht giftig, aber extrem entzündlich. Die Substanz wird im Rahmen des Montrealer Protokolls (Revision von 1992) geregelt.	Erderwärmungspotenzial (GWP) = 2141. Ozonabbaupotenzial (ODP) = 0. Die Substanz wird im Rahmen des Montrealer Protokolls (Revision von 1992) geregelt	Erderwärmungspotenzial (GWP) = 1430. Ozonabbaupotenzial (ODP) = 0. Die Substanz wird im Rahmen des Montrealer Protokolls (Revision von 1992) geregelt

GEFAHRENIDENTIFIKATION

R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R452a Modelle BT mit ferngesteuerter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
Nicht rauchen oder einatmen. Das Gas ist hochentzündlich und von Wärmequellen, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen oder anderen Zündquellen fernhalten.	Nicht rauchen oder einatmen. Das Gas ist NICHT brennbar , halten Sie es von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen oder anderen Zündquellen fern.	
 Niedrige Konzentrationen können narkotische Wirkungen mit möglichem Bewusstseinsverlust, Schwindel, Kopfschmerzen, Übelkeit und Koordinationsverlust verursachen. Hohe Konzentrationen können aufgrund des verringerten Sauerstoffgehalts in der Atmosphäre zu Erstickungsanfällen führen. Sehr hohe Konzentrationen können Herzrhythmusstörungen hervorrufen und zum plötzlichen Tod führen. Versprühtes oder verspritztes Produkt kann zu Hautverbrennungen und schweren Augenverletzungen führen. Die Aufnahme durch die Haut ist wahrscheinlich nicht gefährlich. Wiederholter oder längerer Kontakt kann den Abbau von Hautfett verursachen, was zu Trockenheit, Rissbildung und Dermatitis führen kann. Nicht rauchen oder einatmen.		

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN



Wenn die Person bewusstlos ist, legen Sie sie in eine stabile Seitenlage und konsultieren Sie einen Arzt. Verabreichen Sie einer bewusstlosen Person keine Medikamente. Verabreichen Sie bei unregelmäßiger Atmung oder Atemstillstand eine künstliche Beatmung. Wenn die Beschwerden oder Symptome anhalten, suchen Sie einen Arzt auf.

Inhalation: Setzen Sie den Verletzten mit einem Atemschutzgerät außer Gefecht, bringen Sie es an einen warmen Ort und legen Sie es hin. Falls erforderlich, führen Sie eine künstliche Beatmung, Sauerstoff oder eine Herzmassage durch. Suchen Sie sofort einen Arzt auf.

Hautkontakt: Tauen Sie die betroffenen Stellen mit Wasser auf. Ziehen Sie kontaminierte Kleidung aus, da sie bei Erfrierungen auf der Haut kleben bleiben kann. Waschen Sie die betroffenen Stellen sofort und gründlich mit lauwarmem Wasser. Wenn Hautreizungen oder Blasenbildung auftreten, suchen Sie einen Arzt auf.

Augenkontakt: Prüfen Sie, ob der Verletzte Kontaktlinsen trägt, wenn ja, entfernen Sie diese und waschen Sie sie sofort mit sauberem Wasser aus, wobei Sie die Augenlider mindestens 15 Minuten lang auseinander halten. Tragen Sie keine Salbe oder Öl auf. Suchen Sie einen Arzt auf.

Verschlucken: Lösen Sie kein Erbrechen aus! Wenn das Opfer bei Bewusstsein ist, lassen Sie den Mund mit Wasser ausspülen und trinken Sie 200–300 ml Wasser. Suchen Sie sofort einen Arzt auf.

Weitere medizinische Behandlung

Symptomatische Behandlung und unterstützende Therapie, wenn angezeigt. Verabreichen Sie nach der Exposition kein Adrenalin und ähnliche Sympathomimetika, da das Risiko von Herzrhythmusstörungen mit möglichem Herzstillstand besteht.

Giftnotrufzentrale im ganzen Land (24-Stunden-Service)

- Giftnotrufzentrale Pavia 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)
- Giftnotrufzentrale Mailand 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Mailand)
- Giftnotrufzentrale Bergamo 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bergamo)
- Giftnotrufzentrale Florenz 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Florenz)
- Giftnotrufzentrale Rom 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Rom)
- Giftnotrufzentrale Rom 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Rom)
- Giftnotrufzentrale Neapel 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Neapel)

BRANDSCHUTZMASSNAHMEN

R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R452a Modelle BT mit ferngesteuerter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
Hochentzündliches Gas.	Nicht brennbar.	



Halten Sie ungeschützte Personen fern und evakuieren Sie sie in sichere Bereiche.



Verwenden Sie zum Löschen von Bränden immer ein Atemschutzgerät und geeignete Schutzkleidung (z. B. Handschuhe oder Schutzbrille).



Die unvollständige thermische Zersetzung führt zur Emission von sehr giftigen und korrosiven Dämpfen (Kohlenmonoxid).




Kühlen Sie den Motorraumbereich so schnell wie möglich ab.

Es kann zu einer explosiven Wiederezündung kommen. Löschen Sie alle umliegenden Flammen. Entfernen Sie alle brennbaren Gegenstände aus dem Brandbereich, wenn dies ohne Risiko möglich ist.

Was zum Löschen des Brandes zu verwenden ist: alkoholbeständiger Schaum, CO₂-Pulver und Kohlendioxid, Wassersprühstrahl zum Niederschlagen der Dämpfe.

Was man NICHT zum Löschen des Brandes verwenden soll: starke Wasserstrahlen

UNBEABSICHTIGTES VERSCHÜTTEN

R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R452a Modelle BT mit ferngesteuerter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
 Halten Sie ungeschützte Personen fern und evakuieren Sie sie in sichere Bereiche. Lüften Sie den Bereich sofort gemäß dem örtlichen Sicherheitsplan. Berühren Sie austretendes Gas nicht und atmen Sie es nicht ein.  Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, aus dem das Gas entweicht.  Tragen Sie ein geeignetes Atemschutzgerät mit Luftzufuhr, Handschuhen und Schutzbrille, um Verschüttungen zu handhaben. Vermeiden Sie das Einatmen von Dämpfen. Atmosphärische Konzentrationen müssen minimiert und so niedrig wie vernünftigerweise praktikabel gehalten werden, d.h. unter dem Arbeitsplatzgrenzwert. Die Dämpfe sind schwerer als Luft, so dass in Bodennähe, wo die allgemeine Belüftung schlecht ist, hohe Konzentrationen möglich sind. Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen und heißen Oberflächen, da sich reizende und giftige Zersetzungsprodukte bilden können. oder im Falle von brennbaren Gasen (R290) Explosionen und Brände. Die Entsorgung von ausgetretenem Gas muss von autorisierten und qualifizierten Stellen durchgeführt werden. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an die örtlichen Behörden für weitere Informationen. Nach Beendigung des Notfalls wenden Sie sich an den technischen Kundendienst für die Reparatur der Maschine.		
R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R452a Modelle BT mit ferngesteuerter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
<p><u>Geringfügige Leckagen:</u> Versuchen Sie nicht, den Gasaustritt zu stoppen.</p> <p><u>Relevante Leckagen:</u> Mit Sand, Erde oder einem anderen geeigneten saugfähigen Material verschüttetes Material enthalten, verhindern, dass Flüssigkeit in Abflüsse, Abwasserkanäle, Keller und Arbeitsgruben eindringt, da Dämpfe eine stickige Atmosphäre erzeugen können.</p> <p>Bedenken Sie, dass R290-Gas hochentzündlich ist.</p>	<p><u>Geringfügige Leckagen:</u> Wenn die Bedingungen ausreichend sicher sind und eine ausreichende Belüftung vorhanden ist, isolieren Sie die Leckquelle und lassen Sie das Material unter der Bedingung verdunsten.</p> <p><u>Relevante Leckagen:</u> Mit Sand, Erde oder einem anderen geeigneten saugfähigen Material verschüttetes Material enthalten, verhindern, dass Flüssigkeit in Abflüsse, Abwasserkanäle, Keller und Arbeitsgruben eindringt, da Dämpfe eine stickige Atmosphäre erzeugen können.</p>	

ENTSORGUNG


R290 Modelle TN und BT mit integrierter Gruppe	R452a Modelle BT mit ferngesteuerter Gruppe	R134a Modelle TN mit ferngesteuerter Gruppe
Es ist strengstens verboten, dieses Kältemittel in die Atmosphäre abzulassen, das nach den gesetzlichen Verfahren unter Rücksprache mit qualifiziertem und qualifiziertem Personal ordnungsgemäß zurückgewonnen, behandelt oder entsorgt werden muss. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an die örtlichen Behörden für weitere Informationen. Die beste Lösung ist die Rückgewinnung und das Recycling des Produkts: Wenn dies nicht möglich ist, muss die Vernichtung in einer zugelassenen Anlage erfolgen, die für die Absorption und Neutralisierung von sauren Gasen und anderen toxischen Verarbeitungsprodukten ausgerüstet ist.		

DAS GERÄT KENNEN

WAS ES IST, WAS ES TUN KANN

Dieses Gerät des Modells VANILLA ist ein Kühlgerät, das für die Lagerung von Lebensmitteln in Groß- und Profiküchen verwendet wird.

Es ist nicht geeignet für die Konservierung von pharmazeutischen, chemischen oder anderen Produkten, die keine Lebensmittel sind.

TABELLE DER EIGENSCHAFTEN	GERÄTETYP A						
	70 TNN	70 TNPV	70 BT	70 PE 	140 TNN	140 TNPV	140 BT
Backblechtyp	650x530	650x530	650x530	GN 1/1 PC	650x530	650x530	650x530
Temperaturbereich [°C]	-2/+8	-2/+8	-15/-25	-6/+4	-2/+8	-2/+8	-15/-25
Feuchtebereich [%]	60-90%	60-90%	-		60-90%	60-90%	-
Außenbreite [mm]	700				1400		
Außentiefe [mm]	850				850		
Außenhöhe [mm]	2080						
Maximale Leistungsaufnahme [W]	225	295	255	295	470	470	910
Maximal absorbierte Intensität [A]	1	1	1,2	1	1,3	1,3	2,5

WIE ES ARBEITET

- 3** Im oberen Teil des Geräts befindet sich ein Bedienfeld. Damit kann der Benutzer die **Temperatur** und **Luftfeuchtigkeit** im Inneren der Zelle einstellen. Auf diese Weise lassen sich ideale Bedingungen für die Lagerung von Lebensmitteln, Getränken oder Backwaren/Backteig einstellen.
- Die Temperaturen, die für die einzelnen Gerätetypen eingestellt werden können, finden Sie in der „TABELLE FUNKTIONEN“ auf derselben Seite.
 - Siehe die Verwendung des Bedienfelds im Kapitel "VERWENDUNG" S. 99

STROMVERSORUNG

Das Gerät hat eine Versorgungsspannung von **230V 50/60Hz**. Um es zu benutzen, müssen Sie seinen Stecker in eine geeignete Steckdose stecken oder, wenn es an ein Bedienfeld angeschlossen ist, den entsprechenden Schalter auf ON - on stellen.

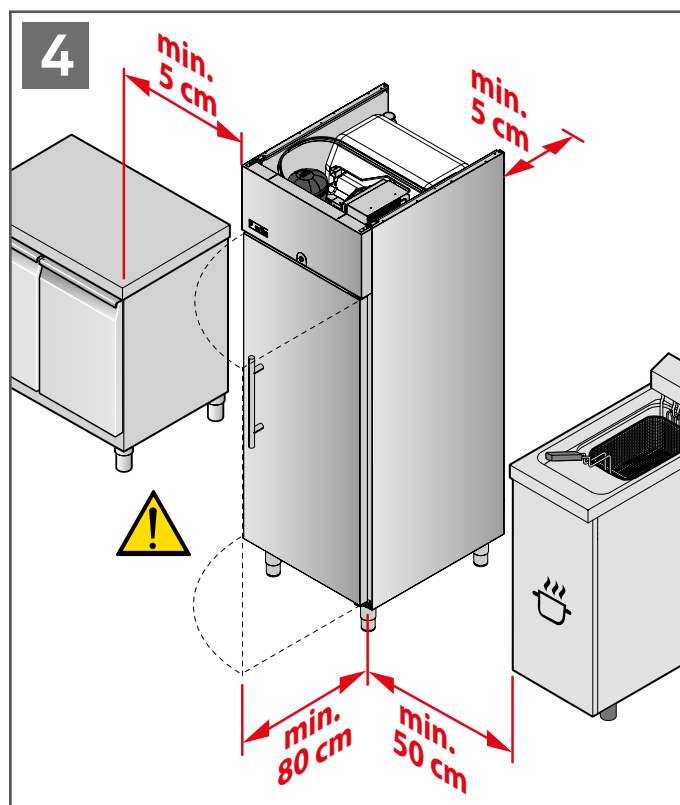
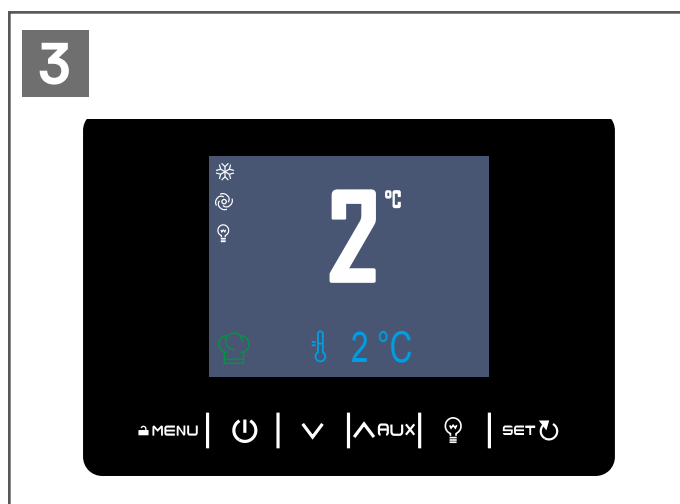
Das Gerät kühlt dank eines Kälteaggregats mit geschlossenem Kreislauf (d.h. ohne Gaszufuhr von außen). Für den Betrieb ist kein Benutzereingriff (z.B. Nachfüllen oder Gasanschluss) erforderlich.

UMGEBUNGSMERKMALE

Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts darf die Arbeitsumgebung NICHT:

- Witterungseinflüssen ausgesetzt sein
- Temperaturen von nicht mehr als 30°C (Glastüren) oder 40°C (blinde Türen) aufweisen.

- 4** Beachten Sie immer die in der Abbildung angegebenen Abstände.



SO LADEN SIE DAS GERÄT RICHTIG

Lebensmittel werden in Behälter gelegt:

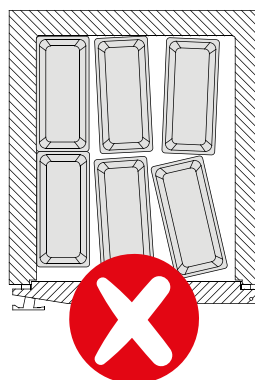
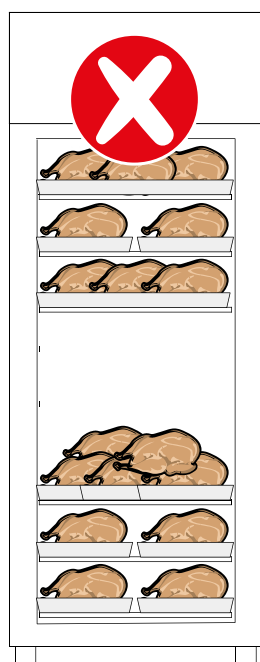
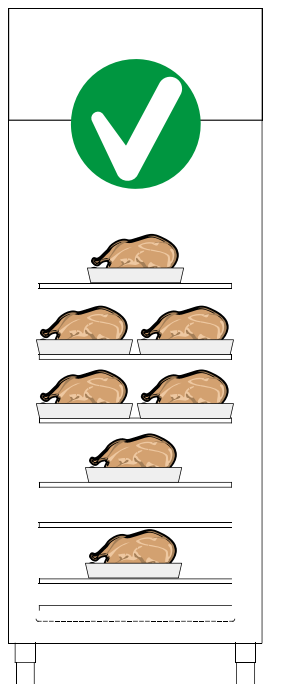
- Gedeckt
- Für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet
- Widerstandsfähig gegen niedrige Temperaturen.

Die Behälter müssen gleichmäßig und gleichförmig in der Zelle angeordnet sein.

⚠️ ACHTUNG

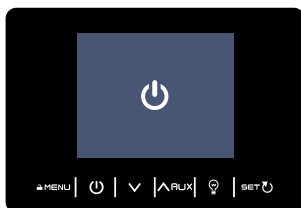
Eine korrekte Positionierung der Behälter ermöglicht eine freie Luftzirkulation innerhalb der Zelle: Vermeiden Sie eine Behinderung der Lüfter und eine Überlastung des Geräts über die zulässigen Grenzen.

5



BEDIENFELD

STAND-BY-BILDSCHIRM



Erscheint, wenn das Gerät mit Strom versorgt wird (d.h. an eine Stromversorgung angeschlossen ist), das Display aber noch nicht eingeschaltet wurde (d.h. noch nicht betriebsbereit ist).

HAUPTBILDSCHIRM



Erscheint, wenn das Display eingeschaltet wurde (d.h. betriebsbereit ist).

► Siehe Kap. „Ein- und Ausschalten des Displays“ auf S. 101).

Je nach den vom Benutzer getroffenen Entscheidungen präsentiert er sich auf zwei verschiedene Arten.

► Siehe Kap. Menü rH/drH (abilitazione menu umidità) Seite 106

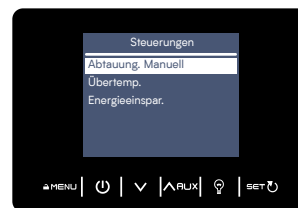
MENÜ-BILDSCHIRM



Dient zum Einstellen oder Anzeigen der Betriebsparameter.

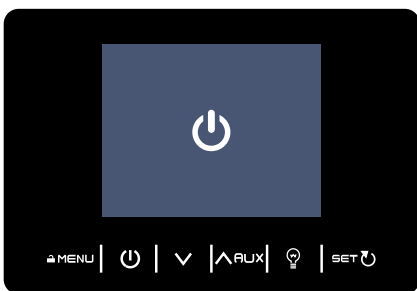
► Siehe Kap. „Navigation auf dem Menübildschirm“ auf S. 105

BEFEHLSBILDSCHIRM

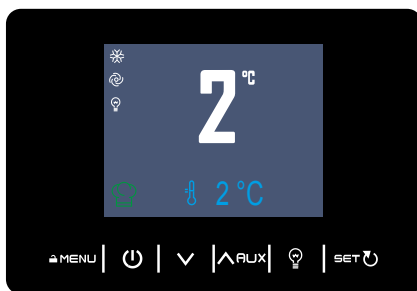


Dient dazu:

- Zum Starten einer manuellen Abtauung zusätzlich zu den automatischen Abtauvorgängen des Geräts
 - Zum Einstellen der Energiesparfunktion.
- Siehe Kap. „Navigation im Befehlsbildschirm“ auf S. 103



STAND-BY-BILDSCHIRM














HAUPTBILDSCHIRM

FUNKTIONSTASTEN

Taste...	Tippen und loslassen um...	Mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um...
MENU	---	<ul style="list-style-type: none"> • Zugriff auf das Konfigurationsmenü (über DEN HAUPTBILDSCHIRM) • Zugriff auf das Programmiermenü (über STAND-BY-BILDSCHIRM)
	<ul style="list-style-type: none"> • Eine Stufe zurückgehen • Beenden einer Funktion 	<ul style="list-style-type: none"> • Display ein- oder ausschalten • Einstellung stoppen
	<ul style="list-style-type: none"> • Einen Wert dekrementieren • Innerhalb der Menüs navigieren 	---
AUX	<ul style="list-style-type: none"> • Einen Wert erhöhen • Innerhalb der Menüs navigieren • Zugriff auf das MENÜ AUX 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Licht ein- oder ausschalten 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Den gewählten Wert/die gewählte Funktion bestätigen • Zugriff auf DAS EINSTELLUNGSMENÜ 	---

BEDEUTUNG KONTROLLSYMBOLE

Symbol	Fest eingeschaltet	Blinkend	OFF
	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt an, dass sich der Kompressor zum Kühlen eingeschaltet hat • Zeigt an, dass eine Entfeuchtung erforderlich ist 	<ul style="list-style-type: none"> • Schutzverzögerung ON 	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt an, dass der Kompressor ausgeschaltet ist
	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt an, dass die Abtauung im Gange ist 	<ul style="list-style-type: none"> • Abtauverzögerung ON • Abtropfen ON 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt an, dass die Lüfter des Verdampfers in Betrieb sind 	<ul style="list-style-type: none"> • Aktivierungsverzögerung des Verdampferlüfters ON • Befeuchtungs-/Entfeuchtungszyklus aktiviert 	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt an, dass die Verdampferlüfter eingeschaltet sind
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Alarm im Speicher 	<ul style="list-style-type: none"> • Neuer Alarm 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt an, dass die Energiesparfunktion aktiviert ist 	---	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt an, dass die Energiesparfunktion ausgeschaltet ist
	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt an, dass ein Techniker für die Wartung kontaktiert werden muss 	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt an, dass die Fernverbindung aktiv ist 	---
°C / °F	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur angezeigt in °C oder °F 	---	---
%	<ul style="list-style-type: none"> • Feuchtigkeit angezeigt in % 	---	---
AUX	<ul style="list-style-type: none"> • AUX-Funktion aktiv • Digitalausgang AUX ON 	---	<ul style="list-style-type: none"> • AUX-Funktion ausgeschaltet
	---	<ul style="list-style-type: none"> • Alarm im Gange 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Sondenwert unter Sollwert • Sondenwert über Sollwert 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Tastatur verriegelt oder entriegelt 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Türe offen 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> • Aktiver Zyklus 	---	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt an, dass die Energiesparfunktion ausgeschaltet ist
	<p>Grünes Symbol = keine Produkte, die in den nächsten 7 Tagen ablaufen Gelbes Symbol = mindestens ein Produkt, das in den nächsten 7 Tagen abläuft Rotes Symbol = mindestens ein abgelaufenes Produkt</p> <p>Für weitere Informationen siehe Kap. App Sushi Smart Freshness Control (OPTIONAL) auf S. 107</p>		

WANN MAN DIE FUNKTION ZUR AUFRECHTERHALTUNG DER RELATIVEN LUFTFEUCHTIGKEIT (U.R %) AKTIVIERT WERDEN SOLL

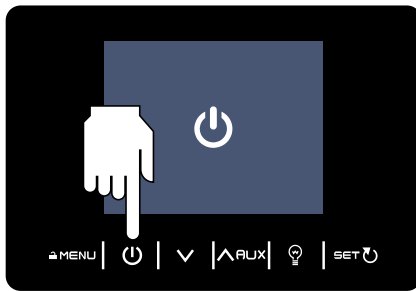
Das Gerät kann **mit oder ohne Aufrechterhaltung der relativen Luftfeuchtigkeit in der Kammer betrieben werden**, je nach den Anforderungen des Benutzers.

► Siehe Menü rH/drH (abilitazione menu umidità) Seite 106 um diese Wahl zu treffen.

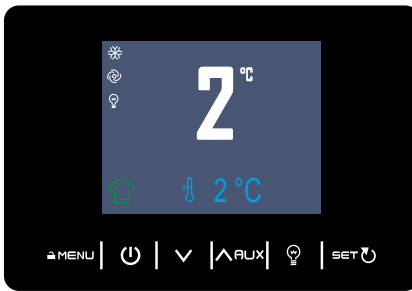
Die Aufrechterhaltung der Luftfeuchtigkeit ist für die Konservierung bestimmter Arten von Produkten nützlich:

- **Frisches Obst und Gemüse** enthält einen hohen Wasseranteil und benötigt zur Erhaltung seiner Frische eine angemessene Luftfeuchtigkeit im Kühlraum (z.B. Blattgemüse benötigt eine Umgebung mit einer Luftfeuchtigkeit von 75% oder mehr)
- **Wurstwaren** benötigen, um nicht an Qualität und Gewicht zu verlieren, eine ausreichend befeuchtete Umgebung
- **Käse** neigen dazu, bei fehlender Luftfeuchtigkeit an Gewicht zu verlieren.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES DISPLAYS



STAND-BY-BILDSCHIRM



HAUPTBILDSCHIRM

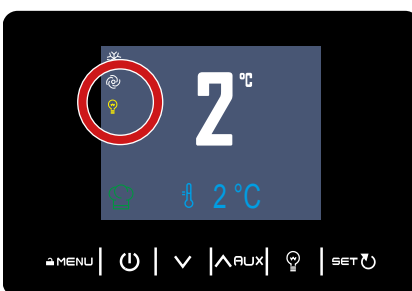
Um das Display **einzuschalten**, halten Sie die Taste **ON/OFF** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt: der HAUPTBILDSCHIRM ERSCHEINT. Um das Display **auszuschalten** halten Sie die Taste **ON/OFF** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt: der STANDBY-BILDSCHIRM WIRD ANGEZEIGT.

HINWEIS: Wenn das Display vor dem Ausschalten gesperrt war, muss es wie auf Seite 101 angegeben entriegelt werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES LICHTS



HAUPTBILDSCHIRM



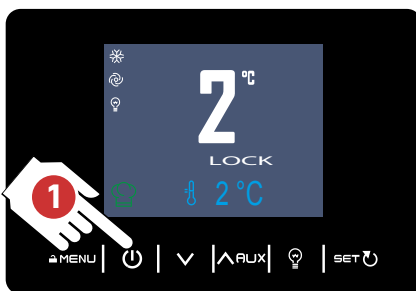
HAUPTBILDSCHIRM

HINWEIS: Das Licht wird auch dann ein- und ausgeschaltet, wenn das Display gesperrt ist.

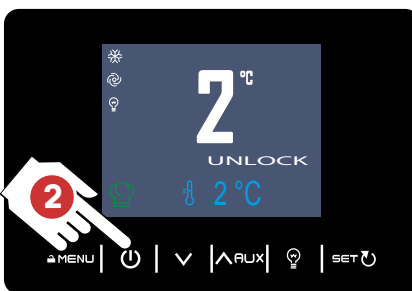
Einschalten: Drücken Sie die Taste **LICHT**. Das entsprechende Symbol in der oberen linken Ecke leuchtet auf.

Ausschalten: Drücken Sie die Taste **LICHT**. Das entsprechende Symbol in der linken oberen Ecke erlischt, um anzuzeigen, dass die Beleuchtung ausgeschaltet ist.

VERRIEGELN UND ENTRIEGELN DES DISPLAYS



DISPLAY VERRIEGELT



DISPLAY ENTRIEGELT

DISPLAY VERRIEGELN

Das Display wird nach einigen Minuten der Inaktivität **automatisch verriegelt**, um ein unbeabsichtigtes Starten von Funktionen zu verhindern.

Im gesperrten Zustand erscheint bei Drücken einer beliebigen Taste **LOCK**.

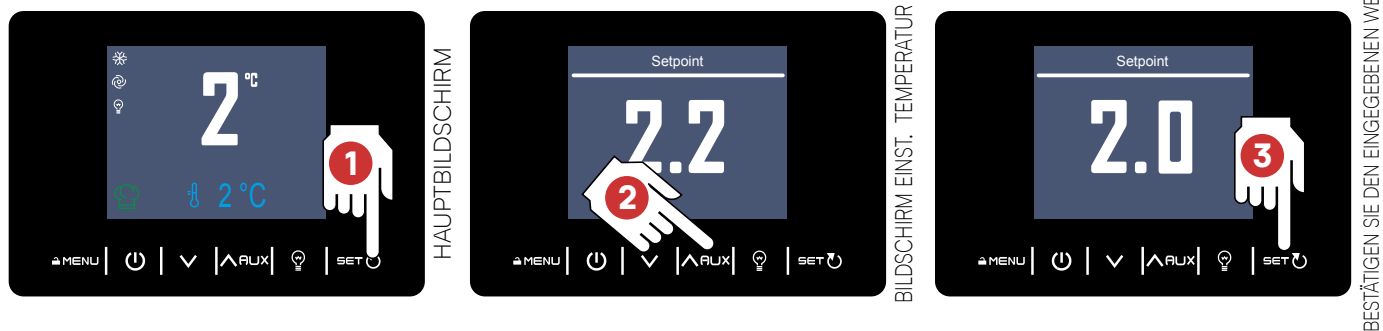
Diese Anzeige bedeutet, das Display ist gesperrt und kann daher nicht benutzt werden. Um das **Display manuell zu verriegeln**, halten Sie auf dem Hauptbildschirm die Taste **ON/OFF** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

LOCK wird angezeigt. Diese Anzeige bedeutet, das Display ist gesperrt und kann daher nicht benutzt werden.

DISPLAY ENTRIEGELN

Um das **Display zu entriegeln**, halten Sie auf dem Hauptbildschirm die Taste **ON/OFF** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt. **UNLOCK** wird angezeigt. Diese Anzeige bedeutet, das Display ist entsperrt und kann daher wieder benutzt werden.

EINSTELLUNG TEMPERATUR UND FEUCHTIGKEIT (SOLLWERT)



Stellen Sie sicher, dass das Display nicht verriegelt ist, wenn ja, entriegeln Sie es wie auf Seite 101 gezeigt.

- 1** Halten Sie die **SET**-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt: es erscheint BILDSCHIRM EINSTELLUNGEN.
- 2** Stellen Sie den gewünschten Temperaturwert ein, indem Sie die Taste **UP** oder **DOWN** drücken
- 3** Drücken Sie die **SET**-Taste, um den eingestellten Wert zu bestätigen: der HAUPTBILDSCHIRM ERSCHEINT WIEDER.

NAVIGATION IM BEFEHLSBILDSCHIRM

MANUELLE ABTAUUNG



Das Abtauen dient dazu, Eis auf der Oberfläche des Verdampfer zu entfernen.


Das Gerät führt alle 8 Stunden einen **automatischen Abtauzyklus** durch. Bei besonderen Einsatzbedingungen (z. B. sehr hohe Temperaturen oder häufiges Öffnen der Tür) kann eine **manuelle Abtauerung** erforderlich sein.

Um die Funktion „Manuelle Abtauerung“ zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

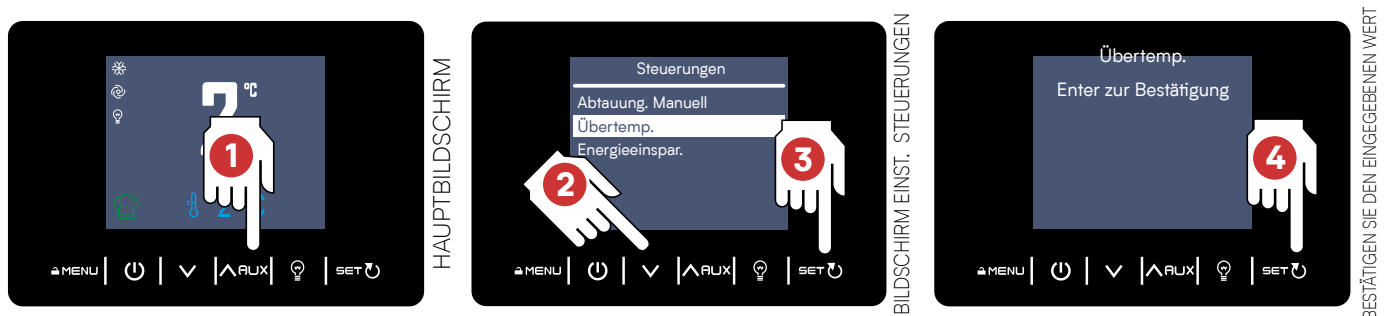
- Vergewissern Sie sich, dass das Display nicht gesperrt ist. Ist dies der Fall, heben Sie die Sperre auf, wie auf Seite 101 beschrieben.

- 1** Drücken Sie die **UP**-Taste.
- 2** Drücken Sie die **SET**-Taste: Es erscheint ein Bildschirm, in dem Sie aufgefordert werden, den Start zu bestätigen.
- 3** Drücken Sie die **SET**-Taste erneut, um die Funktion zu starten.

Es können zwei Zustände auftreten:

- Der HAUPTBILDSCHIRM erscheint und das Symbol  leuchtet auf: der Abtauvorgang ist im Gange (das Ausschalten des Symbols zeigt an, dass der Abtauvorgang beendet ist)
- Der Schriftzug „Man. Abtauerung“ wird rot: Die Abtauerung kann nicht beginnen (die Temperatur des Verdampfers ist zu hoch). Warten Sie, bis der Verdampfer abgekühlt ist.

ÜBERTEMP.



Mit dieser Funktion können Sie die eingestellte Temperatur (Sollwert) für einen **Zeitraum von 120 Minuten um 2°C absenken** (werkseitig eingestellte Werte, können nicht geändert werden).

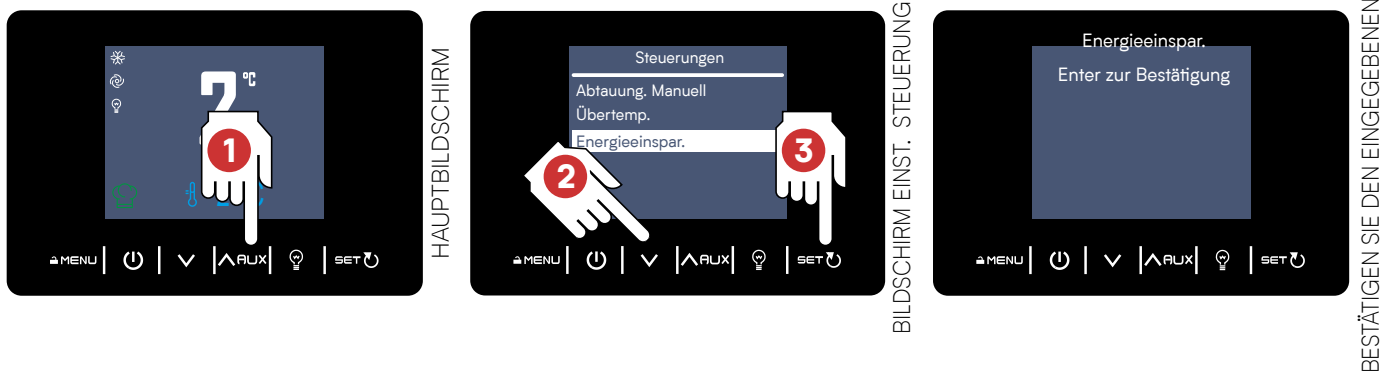
Diese Funktion ist nützlich, wenn große Mengen an Lebensmitteln in das Gerät gegeben werden sollen und häufiges Öffnen der Tür die Temperatur in der Zelle erhöhen und die Lebensmittel beschädigen könnte.

Um die Funktion "Übertemp." zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie sicher, dass das Display nicht verriegelt ist, wenn ja, entriegeln Sie es wie auf Seite 101 gezeigt.
- 1** Drücken Sie die **UP**-Taste.
 - 2** Drücken Sie die Taste **UP** oder **DOWN** um die Option **ÜBERTEMP.** auszuwählen. (weiß hervorgehobenes Element = ausgewähltes Element).
 - 3** Drücken Sie die **SET**-Taste: Es erscheint ein Bildschirm, in dem Sie aufgefordert werden, den Start zu bestätigen.
 - 4** Drücken Sie die **SET**-Taste erneut, um die Funktion zu starten: auf dem HAUPTBILDSCHIRM erscheint ein Countdown. Die Funktion endet automatisch am Ende des Countdowns.

VERWENDUNG


ENERGIEEINSPARUNG



Die Funktion kann dazu beitragen, den Stromverbrauch zu senken, was zu niedrigeren Rechnungskosten führt.

Um die Funktion „Energieeinsparung“ zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie sicher, dass das Display nicht verriegelt ist, wenn ja, entriegeln Sie es wie auf Seite 101 gezeigt.

- 1** Drücken Sie die **UP**-Taste.
- 2** Drücken Sie die Taste **UP** oder **DOWN** um die Option **ENERGIEEINSPAR.** auszuwählen. (weiß hervorgehobenes Element = ausgewähltes Element).
- 3** Drücken Sie die **SET**-Taste: Es erscheint ein Bildschirm, in dem Sie aufgefordert werden, den Start zu bestätigen.
- 4** Drücken Sie die **SET**-Taste erneut, um die Funktion zu starten: auf dem HAUPTBILDSCHIRM erscheint das Symbol  um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist.

NAVIGATION AUF DEM MENÜBILDSCHIRM

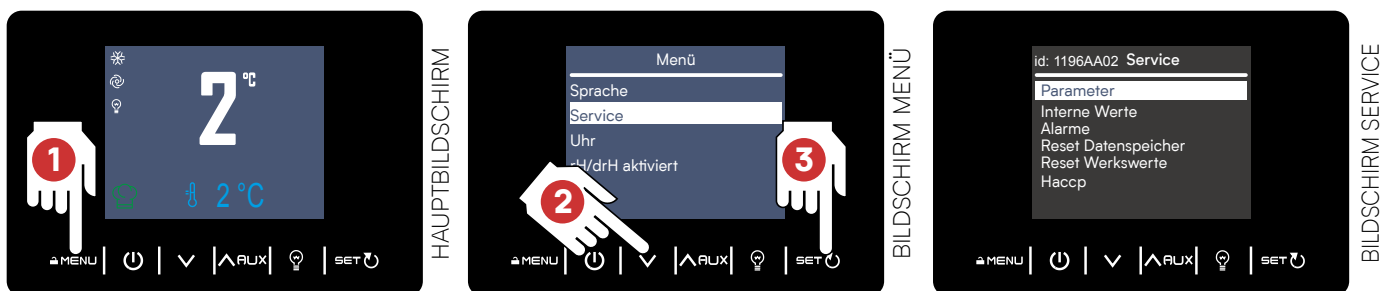
SPRACHE: EINSTELLUNG DER NAVIGATIONSSPRACHE



Stellen Sie sicher, dass das Display nicht verriegelt ist, wenn ja, entriegeln Sie es wie auf Seite 101 gezeigt.

- 1 Halten Sie die **MENÜ**-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt: es erscheint den BILDSCHIRM MENÜ.
- 2 Drücken Sie die **SET**-Taste: Der BILDSCHIRM SPRACHE erscheint.
- 3 Drücken Sie die Tasten **UP** oder **DOWN**, um die gewünschte Sprache unter den verfügbaren Sprachen einzustellen (grün hervorgehobene Sprache = gewünschte Sprache).
- 4 Drücken Sie die **SET**-Taste, um die Auswahl zu bestätigen.

SERVICE



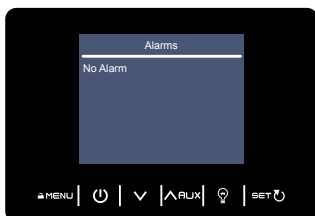
Stellen Sie sicher, dass das Display nicht verriegelt ist, wenn ja, entriegeln Sie es wie auf Seite 101 gezeigt.

- 1 Halten Sie die **MENÜ**-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt: es erscheint den BILDSCHIRM MENÜ.
- 2 Wählen Sie die Option **SERVICE** durch Drücken der Taste **UP** oder **DOWN** (weiß hervorgehobenes Element = ausgewähltes Element).

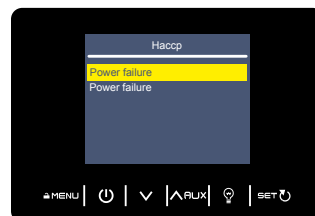
HINWEIS: Die Elemente Parameter, Reset Datenspeicher, Werksreset sind autorisierten Technikern vorbehalten und daher durch ein ausschließlich vom Hersteller bereitgestelltes Passwort geschützt.



INTERNE WERTE: Der Bildschirm zeigt die von den am Gerät montierten Sonden erfassten Werte an.



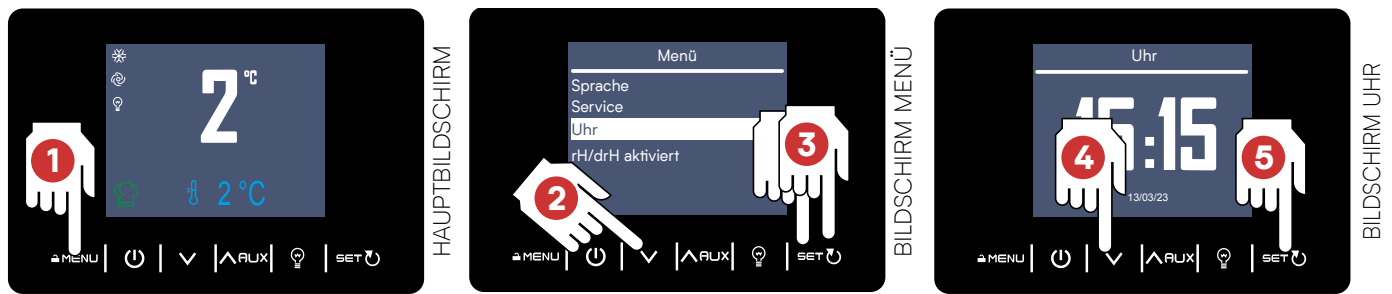
ALARME: Der Bildschirm zeigt alle abgelaufenen Alarms an.



HACCP: Der Bildschirm zeigt alle HACCP-Ereignisse an, die zu Anomalien bei der Aufbewahrung der enthaltenen Lebensmittel führen können (z. B. Türöffnungen, Stromausfall usw.)

- 3 Drücken Sie die **SET**-Taste, um die Auswahl zu bestätigen.

UHR

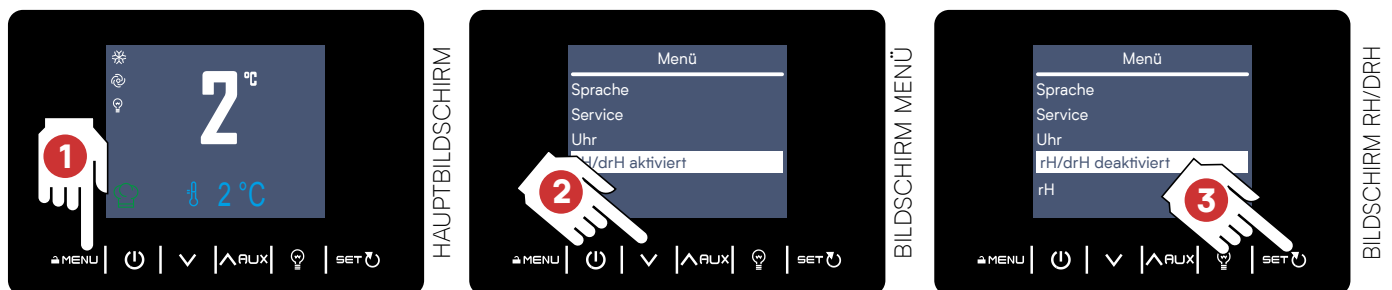


Auf diesem Bildschirm können Sie das Datum und die Uhrzeit einstellen.

- Stellen Sie sicher, dass das Display nicht verriegelt ist, wenn ja, entriegeln Sie es wie auf Seite 101 gezeigt.

- 1** Halten Sie die **MENU**-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt: es erscheint den BILDSCHIRM MENÜ.
- 2** Drücken Sie die Taste **UP** oder **DOWN** um das Element **UHR** auszuwählen (weiß hervorgehobenes Element = ausgewähltes Element).
- 3** Drücken Sie zweimal auf die Taste **SET**: **Jahreszahl** blinkt, um anzuzeigen, dass sie auf die Einstellung des Wertes wartet.
- 4** Drücken Sie auf die Taste **UP** oder **DOWN** um den gewünschten Wert einzustellen.
- 5** Drücken Sie die **SET**-Taste, um den eingestellten Wert zu bestätigen: Der **Monat** blinkt, um anzuzeigen, dass er auf die Einstellung des Wertes wartet. Wiederholen Sie die Schritte 4 und 5 für alle gewünschten Werte. Die **SET**-Taste verlassen Sie den Bildschirm.

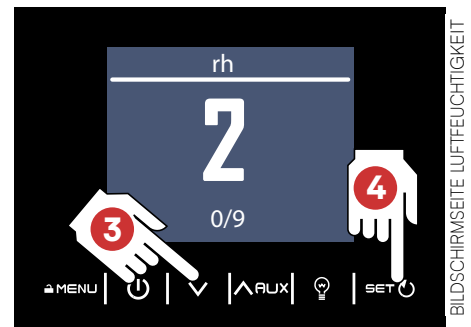
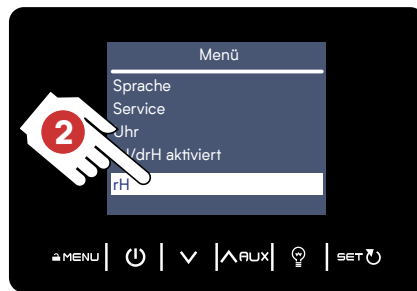
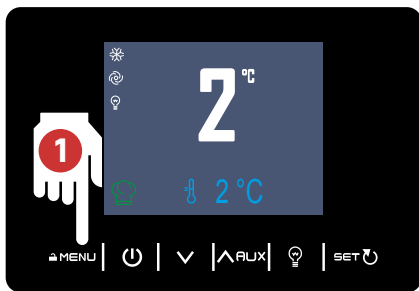
RH/DRH (AKTIVIERUNG DES MENÜS FÜR LUFTFEUCHTIGKEIT)



Auf diesem Bildschirm können Sie einstellen, ob das Gerät mit oder ohne Feuchtigkeitshaltung betrieben werden soll.

- rH/drH **aktiviert**: Das Gerät behält die Feuchtigkeit
 - rH/drH **deaktiviert**: Das Gerät behält KEINE Feuchtigkeit
- Stellen Sie sicher, dass das Display nicht verriegelt ist, wenn ja, entriegeln Sie es wie auf Seite 101 gezeigt.
- 1** Halten Sie die **MENU**-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt: es erscheint den BILDSCHIRM MENÜ.
 - 2** Drücken Sie die Taste **UP** oder **DOWN**, um die aktivierten Element **RH/DRH** (weiß hervorgehobenes Element = ausgewähltes Element) auszuwählen.
 - 3** Halten Sie die **SET**-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um den Status von **aktiviert** (erwartete Luftfeuchtigkeit) auf **deaktiviert** (Luftfeuchtigkeit NICHT erwartet) zu ändern.

EINSTELLUNG DER LUFTFEUCHTIGKEIT



Auf dieser Bildschirmseite können Sie die Luftfeuchtigkeit in der Zelle einstellen (0 bis 9).

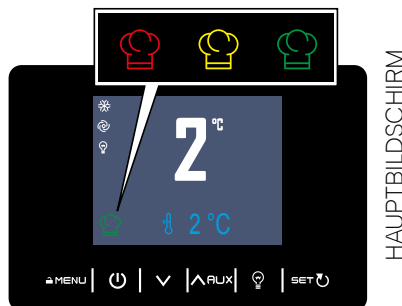
- Vergewissern Sie sich, dass das Display nicht gesperrt ist, gegebenenfalls entsperren wie auf Seite 17 beschrieben.

- 1 Die Taste **MENU** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten: Die Bildschirmseite **MENU** wird angezeigt.
- 2 Über die Tasten **UP** bzw. **DOWN** die Option **RH** auswählen (weiß hervorgehobene Option = ausgewählte Option).
- 3 Über die Tasten **UP** bzw. **DOWN** die gewünschte Luftfeuchtigkeit einstellen (von 0 bis 9).
- 4 Zum Bestätigen die **SET**-Taste drücken.

APP SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL (OPTIONAL)



Der Hersteller hat die App „Sushi Smart Freshness Control“ entwickelt, um den Bedienern zu helfen, die Haltbarkeit der im Gerät gelagerten Produkte zu überwachen.



- 1 Laden Sie die App „Sushi Smart Freshness Control“ herunter

Apple Store: <https://apps.apple.com/de/app/sushi-sfc/id6444681128>

Google Store: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.sushiSFC.app>



Apple Store



Google Store

- 2 Weisen Sie jedem Lebensmittel, das Sie in die Vanille-Zelle geben, ein Verfallsdatum zu.
- 3 Ein Anzeigesymbol zeigt den Status der in der Zelle enthaltenen Produkte an:

Grünes Symbol = keine Produkte, die in den nächsten 7 Tagen ablaufen

Gelbes Symbol = mindestens ein Produkt, das in den nächsten 7 Tagen abläuft

Rotes Symbol = mindestens ein abgelaufenes Produkt

SICHERHEITSHINWEISE



Bevor Sie irgendwelche Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und tragen Sie eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe usw.)



Der Benutzer darf nur Arbeiten ausführen, die zur routinemäßigen Wartung (d. h. Reinigung) gehören. Wenden Sie sich für außerordentliche Wartungsarbeiten an ein Kundendienstzentrum und bitten Sie um den Eingriff eines autorisierten Technikers.



Schäden, die durch fehlende oder unsachgemäße Wartung (z. B. ungeeignete Reinigungsmittel) entstanden sind, fallen nicht unter die Garantie.

Zur Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen sollte Folgendes NICHT verwendet werden:

- Scheuernde oder pulverförmige Reinigungsmittel
- Aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z.B. Salzsäure/Muriensäure oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Achtung! Verwenden Sie solche Substanzen auch nicht, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen
- Scheuernde oder scharfe Werkzeuge (z.B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten, usw.)
- Dampf oder Druckwasserstrahlen.

Bei der ersten Verwendung sind die Bleche und die Kammer mit einem in warmes Seifenwasser getränktes Tuch zu waschen und anschließend zu spülen und zu trocknen.

REINIGUNG

REINIGUNG VON STAHLBEREICHEN

7

Verwenden Sie ein mit warmem Seifenwasser oder stahlspezifischen Produkten getränktes Tuch (in diesem Fall befolgen Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers). Beenden Sie den Vorgang durch Spülen und Trocknen.

REINIGUNG DER GERÄTEZELLE

Die Zelle des Geräts täglich reinigen, um ein hohes Niveau an Hygiene und Leistung des Geräts aufrechtzuerhalten.

Verwenden Sie ein in heißem Seifenwasser getränktes Tuch und beenden Sie den Vorgang durch Spülen und Trocknen.

REINIGUNG DES BEDIENFELDS

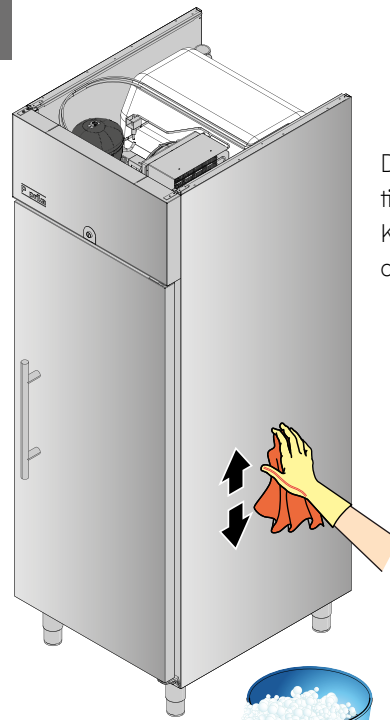
8

Verwenden Sie ein Tuch, das mit einem speziellen Produkt für Kristalle benetzt ist, und befolgen Sie dabei die Anweisungen des

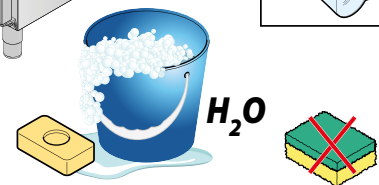
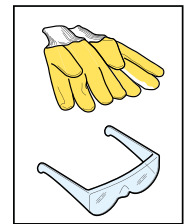
Reinigungsmittelherstellers.

Sprühen Sie nicht zu viel Produkt, um ein Durchsickern zu verhindern, das die Anzeige beschädigen könnte.

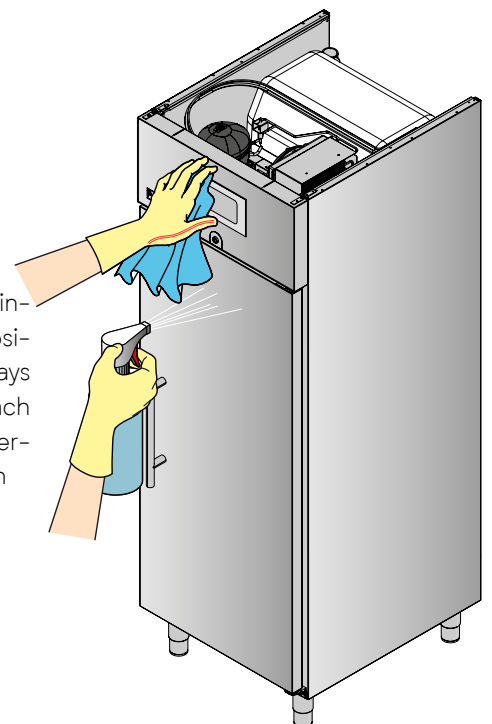
6



Das Bild ist indikativ. Kann je nach Modell variieren



7



Das Bild ist indikativ. Die Position des Displays kann je nach Modell unterschiedlich sein

8 REINIGUNG DES GITTERS/ SCHWAMMS

Halten Sie die Schlitze durch häufige Reinigung mit einem Staubsauger oder einem Pinsel frei von Verkrustungen und Staub.

Wir empfehlen, die Frontplatte in regelmäßigen Abständen anzuheben und den Staub abzusaugen, der sich auf dem Gebläse des Kondensators angesammelt hat.

Durch Anheben der Frontplatte besteht auch Zugang zur Kondenswasserauffangschale, die sich zwischen Kondensator und Kompressor befindet. Darin fungiert ein Metallgitter „GM“ als Schwamm, der das Wasser aufnimmt, die Austauschfläche vergrößert und die Verdampfung des Kondenswassers vereinfacht; dieses „Gitter/Schwamm“ muss regelmäßig herausgenommen und mit Wasser und Seife oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

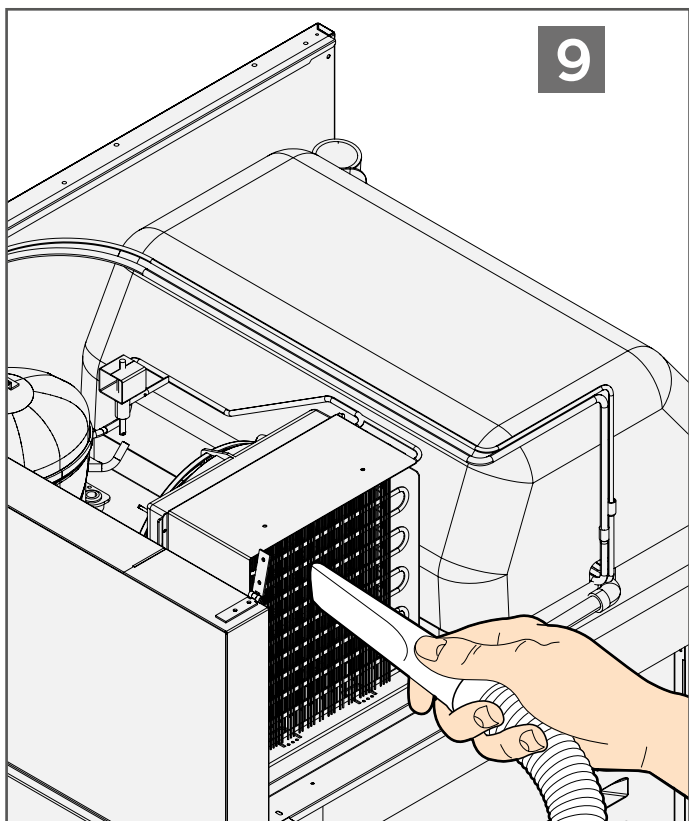
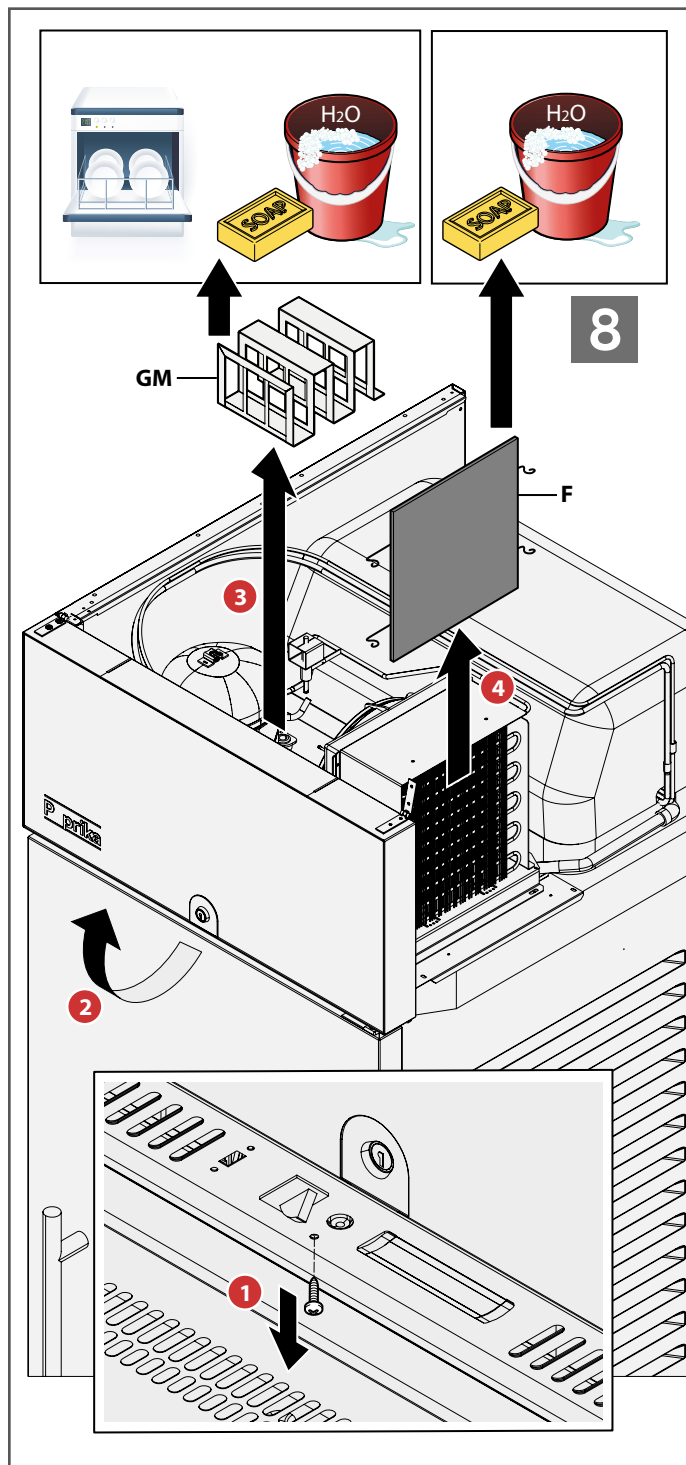
8 REINIGUNG DES FILTERS

Auf der rechten Seite des Kondensators befindet sich ein Filter „F“, der von Metallklammern in Position gehalten wird. In regelmäßigen Abständen entfernen und mit Wasser und Seife reinigen.

Nach der vollständigen Trocknung wieder in Position einsetzen. Die Maschine nicht ohne montierten Filter benutzen.

9 REINIGUNG DES KONDENSATORS

Wir empfehlen, die Frontplatte in regelmäßigen Abständen anzuheben und den Staub abzusaugen, der sich auf dem Gebläse des Kondensators angesammelt hat.



STILLSTANDSZEITEN

Trennen Sie während der Stillstandszeiten alle Stromversorgungen. Schützen Sie die äußeren Stahlteile des Geräts, indem Sie sie mit einem weichen, mit etwas Vaselineöl getränkten Tuch abwischen.

Lassen Sie die Tür einen Spalt offen, um einen korrekten Luftaustausch zu gewährleisten.

Bei der Wiederaufnahme, vor dem Gebrauch:

- Eine gründliche Reinigung des Geräts und der Zubehörteile ausführen
- Das Gerät wieder an die Strom- und Wasserversorgung anschließen
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch einer Kontrolle unterziehen
- Das Gerät für mindestens 60 Minuten ohne Lebensmittel in seinem Inneren bei niedriger Temperatur starten.



Mindestens einmal jährlich ist das Gerät von einem autorisierten Kundendienstzentrum warten und kontrollieren zu lassen. Dies stellt sicher, dass sich das Gerät immer in einwandfreiem Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet.

WARTUNGSINTERVALLE

Wartung, Inspektion, Überprüfung und Reinigung	Frequenz	Ausführung durch
<ul style="list-style-type: none"> • Rotinemäßige Reinigung des Geräts und des umliegenden Bereichs • Sichtprüfung der Unversehrtheit des Gehäuses, des Bedienfelds und der Stabilität des Geräts • Überprüfung auf eventuelle Eisablagerungen in der Zelle. <i>Bei Eisablagerungen eine manuelle Abtauung starten, siehe S. 103</i> 	Jeden Tag	Benutzer
<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Unversehrtheit des Türrahmens und der Türdichtung. <i>Die Dichtung bei Beschädigungen ersetzen</i> 	Jeden Monat	Technischer Kundendienst
<p>Überprüfen Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Den Zustand der Sicherheitsvorrichtungen. <i>Die Sicherheitsvorrichtungen müssen vorhanden und funktionsfähig sein und dürfen nicht verändert worden sein</i> • Den Zustand der mechanischen Teile. <i>Die mechanischen Teile müssen unversehrt und frei von Verformungen sein.</i> • Den festen Sitz von Schrauben und Bolzen. <i>Schrauben und Bolzen müssen vorhanden und gut angezogen sein. Sollten Schrauben oder Bolzen fehlen, sind diese durch andere der gleichen Art und Länge zu ersetzen.</i> • Die Lesbarkeit und den Zustand der Sicherheitsaufkleber und eventueller Aufschriften. <i>Die Sicherheitsaufkleber und Aufschriften müssen optimal lesbar und verständlich sein. Sollte dem nicht so sein, sind sie durch andere der gleichen Art zu ersetzen.</i> • Die Bedingungen der Elektrokomponenten die im Innern des Schaltschranks installiert sind. • Die Unversehrtheit der Verkabelung zwischen Schaltschrank und den Geräteteilen. <i>Bei Beschädigungen ist sie durch andere der gleichen Art zu ersetzen.</i> • Der Zustand des Anschlusskabels. <i>Bei Bedarf ist es durch ein anderes der gleichen Art zu ersetzen.</i> 	Jedes Jahr	Technischer Kundendienst
<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der mechanischen Teile, des Anzugs der Schrauben, der Elektrokomponenten, der eventuellen Korrosionsschäden, des Wasserkreislaufs (falls vorhanden), des Kühlkreislaufs, der Funktionsfähigkeit des Bedienfelds und der Stabilität. <p>Das Gerät wurde konzipiert und gebaut, um eine Lebensdauer von etwa 10 Jahren zu gewährleisten. Nach 10 Jahren ab der Inbetriebnahme muss das Gerät somit überprüft werden.</p>	Alle 10 Jahre	Technischer Kundendienst

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER

Die Vorgänge zum Abtrennen von den elektrischen und hydraulischen Stromkreisen dürfen nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

Falls vorhanden, wiederverwerten und korrekt entsorgen:

- Kältemittelgas
- Ungefrorene Lösungen in Hydraulikkreisläufen, die Verschütten oder Leckagen in der Umgebung vermeiden.

Gemäß den Bestimmungen des Art. 13 des ital. GvD Nr. 49 des Jahres 2014 "Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte"



Die Kennzeichnung mit der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 in den Markt eingeführt wurde und, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht mit anderem Abfall zusammen, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte sind aus wiederverwertbaren Metallmaterialien (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.) mit einem Anteil von mehr als 90% des Gewichts hergestellt.

Machen Sie das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar, indem Sie die Stromversorgung und alle Schließvorrichtungen (falls vorhanden) entfernen.

Bei der Entsorgung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer muss darauf geachtet werden, dass negative Umweltauswirkungen vermieden und, dass die Effizienz der Ressourcennutzung verbessert wird, indem die Prinzipien des "Verursacherprinzips", der Vorbeugung, der Vorbereitung zur Wiederverwendung, des Recyclings und der Verwertung angewandt werden.

Man weist darauf hin, dass die missbräuchliche oder unsachgemäße Entsorgung des Produkts die Anwendung der in der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen Sanktionen nach sich zieht.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN

In Italien müssen Elektro- und Elektronik-Altgeräte wie folgt abgegeben werden:

- An Sammelstellen (auch ökologische Inseln oder ökologische Plattformen genannt)
- An den Händler, bei dem man ein neues Gerät kauft, der verpflichtet ist, es kostenlos abzuholen ("Rücknahme „eins zu eins“).

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN LÄNDERN DER EUROPÄISCHEN UNION

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) wurde in den einzelnen Ländern unterschiedlich umgesetzt. Wenn Sie dieses Gerät also entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Ihrem Händler in Verbindung zu setzen und sich über die korrekte Entsorgungsmethode zu informieren.

Bis zur Demontage und Entsorgung kann das Gerät vorübergehend im Freien gelagert werden, vorausgesetzt, die Einheit verfügt über intakte und geschlossene Strom-, Kühl- und Hydraulikkreisläufe. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Türen nicht verschlossen werden können, um Einschließungen zu vermeiden.

Die gesetzlichen Umweltschutzbestimmungen im Land des Benutzers müssen in jedem Fall beachtet werden.

GARANTIE

Die Garantieverpflichtung des Herstellers für das Gerät und die entsprechenden Teile seiner Produktion hat eine Dauer von 1 Jahr, ab Rechnungsdatum, und besteht in der kostenlosen Lieferung der zu ersetzenden Teile, die nach seinem unbestreitbaren Urteil fehlerhaft sind.

Der Hersteller wird alle Mängel und Fehler beseitigen, vorausgesetzt, dass das Gerät in Übereinstimmung mit den Anweisungen im Handbuch korrekt installiert und verwendet wurde. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch Kalksteinverkrustungen, Überspannung oder Manipulationen durch unbefugte oder unqualifizierte Personen verursacht wurden.

Verbrauchskomponenten wie Glasscheiben, Bauteile mit ästhetischer Funktion, Dichtungen, Lampen und Verschleißteile infolge der Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen.

Während des Garantiezeitraums gehen die Arbeits-, Reise- und Transportkosten für die Bauteile und gegebenenfalls auszuwechselnden Geräte zu Lasten des Auftraggebers.

Die im Rahmen der Garantie ausgewechselten Materialien bleiben unser Eigentum und müssen auf Kosten des Auftraggebers zurückgeschickt werden.

Wenn das Gerät nicht funktioniert oder funktionelle oder strukturelle Veränderungen festgestellt werden:

- Das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung abtrennen
- Siehe Tabelle „Alarmer“ auf Seite 113 für mögliche Vorschläge.

Sollte die Lösung nicht in der Tabelle aufgeführt sein, wenden Sie sich an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum und geben Sie Folgendes an:

- Die Art des Mangels
- **9** Der Code und die Seriennummer des Geräts auf dem Datenschild innerhalb der Zelle.

Originalersatzteile für die Reparatur verlangen: Der Hersteller lehnt jede Haftung ab und erkennt das Gewährleistungsrecht für die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen nicht an. Mindestens einmal jährlich ist das Gerät von einem autorisierten Kundendienstzentrum warten und kontrollieren zu lassen. Dies stellt sicher, dass sich das Gerät immer in einwandfreiem Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet.

Herstellerdaten:

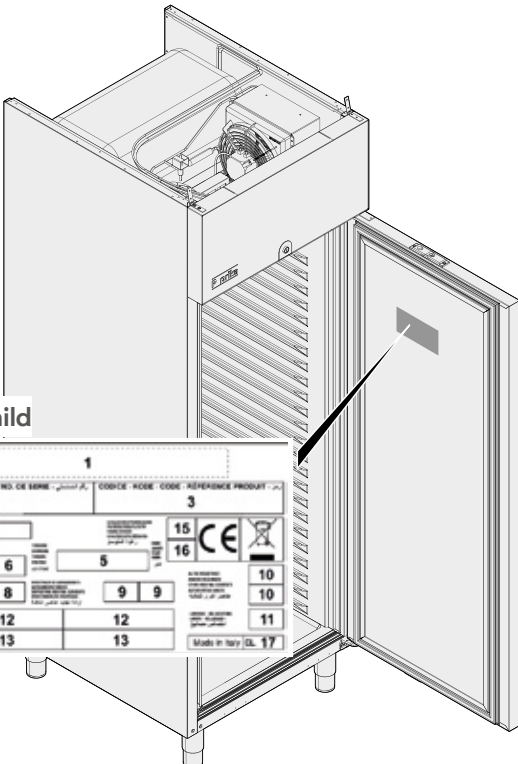
F.R.C.

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25

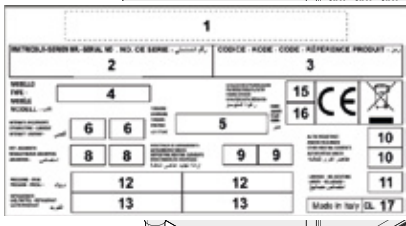
32036 Sedico (BL) - Italy

Tel. +39.0437.85 52 00 - Fax. +39 0437.83 85 09

10



Typenschild




Legende Typenschild

1	Hersteller
2	Seriennummer
3	Code
4	Modell
5	Spannung
6	Stromaufnahme bei Betrieb
8	Leistungsaufnahme
9	Leistung des Abtauwiderstands
10	Nennleistung anderer Widerstände
11	Lampenleistung
12	Mindest- und Höchstdruck
13	Kältemittel, Art und Menge
15	Treibgas in der Isolierung
16	Baujahr
17	Klimaklasse (#)

4 = 30°C - 55 Rh%

5 = 40°C - 40 Rh%

ALARME

In der folgenden Tabelle sind die Alarme mit der entsprechenden Lösung angegeben. Die Signalisierung erfolgt über eine Alarm-LED  und einen Summer. Jeder Alarm wird im Menü Alarme aufgezeichnet ► (Siehe Kap. "Navigation auf dem Menübildschirm" auf Seite 105) aufgezeichnet.

Beschreibung	Ursache	Lösung
Sonde 1 defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Sonde funktioniert nicht • Sonde falsch angeschlossen • Sondentyp nicht korrekt 	Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst
Sonde 2 defekt		
Sonde 3 defekt		
Sonde 4 defekt		
Sonde 5 defekt		
Alarm Mindesttemperatur	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur Pb1 < A1 für eine Zeit = A7 	Warten Sie, bis die Temperatur unter die Alarmschwelle fällt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst
Alarm Höchsttemperatur	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur Pb1 < A4 für eine Zeit = A7 	Warten Sie, bis die Temperatur über die Alarmschwelle steigt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst
Alarm hohe Luftfeuchtigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Luftfeuchtigkeit Pb5 > SET2-AH1 für eine Zeit = AH7 	Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst
Kompressor blockiert (hohe Kondensation)	Kondensatortemperatur > C7 für eine Zeit = C8	Schalten Sie das Gerät aus und ein
Überhitzter Kondensator	Kondensatortemperatur > C6	Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst
Alarm Zeitüberschreitung Abtauung	Abtauung wegen Zeitüberschreitung beendet statt durch Erreichen der Temperatur d2	Berühren Sie eine beliebige Taste
Alarm Türe offen	Digitaleingang aktiviert für eine Zeit > i2	Tür schließen
Alarm Multifunktionseingang	Digitaleingang eingeschaltet (iC1 = 2) für eine Zeit = i5	Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst
Alarm Digitaldruckwächter	Aktivierung Alarm Druckwächter verursacht durch Digitaldruckwächter	Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst
Wärmeschutz 1	Digitaleingang aktiviert (iC1 = 5)	Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst
Wärmeschutz 2	Digitaleingang aktiviert (iC2 = 4)	Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst



Traducción de las instrucciones originales

El fabricante declina toda responsabilidad por usos no previstos del producto.

Idioma original de la redacción: italiano.

El fabricante no será responsable de los eventuales errores de transcripción o traducción.

Queda prohibida la reproducción, incluso en parte, de este manual.

¡Felicitaciones por la compra de nuestro equipo!

El trabajo es más fácil gracias a los gráficos intuitivos de la interfaz de usuario, pensada para facilitar el acceso a las funciones, que están representadas para ser inmediatamente

identificadas y para favorecer la interacción entre el usuario y el dispositivo.

En una sola máquina un concentrado de tecnología que le permitirá desarrollar actividades diferentes y complementarias para la mejor eficiencia en la cocina: de esta manera

estará operativo de inmediato, sin iniciar ningún procedimiento complejo.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	117
A quién va dirigido este manual.....	117
Símbolos utilizados en el manual y en la máquina	117
Advertencias de seguridad para el uso.....	118
Uso correcto del equipo	119
Empleo incorrecto del equipo razonablemente previsible.....	120
Riesgos relacionados con la utilización del equipo.....	120
<i>Riesgos residuales</i>	121
<i>Situaciones de emergencia</i>	121
En caso de mal funcionamiento del equipo.....	121
Advertencias gas refrigerante.....	122
<i>Características del gas</i>	122
<i>Identificación de los peligros</i>	122
<i>Medidas de primeros auxilios</i>	123
<i>Medidas de lucha contra incendios</i>	123
<i>Fugas accidentales</i>	124
<i>Eliminación</i>	124
ALGUNA NOCIÓN	125
Conocer el equipo.....	125
<i>Qué es, qué puede hacer</i>	125
<i>Cómo trabaja</i>	125
<i>Alimentaciones</i>	125
Características ambientales	125
Cómo cargar correctamente el equipo	126
USO	127
Panel de mando	127
<i>Función tecla</i>	127
<i>Significado de los iconos de control</i>	128
Cuándo activar la función de mantenimiento de la humedad relativa (HR%)	128
Encendido y apagado de la pantalla	129
Encendido y apagado de la luz.....	129
Bloqueo y desbloqueo de la pantalla.....	129
<i>Bloqueo pantalla</i>	129
<i>Desbloqueo pantalla</i>	129
Ajuste de temperatura y humedad (punto de ajuste).....	130
Navegación en la pantalla de comandos.....	131
<i>Descongelación manual</i>	131
<i>Over temp.</i>	131
<i>Ahorro de energía</i>	132
Navegación en la Pantalla Menú.....	133
<i>IDIOMA: Configuración del idioma de navegación</i>	133
<i>service</i>	133
<i>Reloj</i>	134
App SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL (OPTIONAL)	135
MANTENIMIENTO.....	136
Advertencias de seguridad.....	136
Limpieza	136
<i>Limpieza de las superficies de acero</i>	136
<i>Limpieza de la celda del equipo</i>	136
<i>Limpieza del panel de mandos</i>	136
Períodos de inactividad	138
Intervalos de mantenimiento	138
Eliminación al final de la vida útil.....	139
<i>Información sobre la eliminación en Italia</i>	139
<i>Información sobre la eliminación en países de la Unión Europea</i>	139
Garantía	139
ASISTENCIA POSVENTA.....	140
Alarmas.....	141

A QUIÉN VA DIRIGIDO ESTE MANUAL

Este manual proporciona a los usuarios de la máquina **toda la información necesaria para su uso y mantenimiento ordinario.**






Antes de cada operación **lea atentamente** las instrucciones y las advertencias contenidas en el manual, ya que proporcionan indicaciones indispensable de seguridad.

El manual es **una parte integral** de la máquina y debe acompañarla durante todo su ciclo de vida. En caso de cesión de la máquina se debe proporcionar al nuevo propietario. En caso de pérdida o daño, solicitar una copia al fabricante, especificando el modelo de la máquina a la que se refiere (conservador VANILLA).

Este manual se refiere al conservador modelo VANILLA, un aparato frigorífico adecuado para el almacenamiento de alimentos, bebidas o masas para la panadería/pastelería.

SÍMBOLOS UTILIZADOS EN EL MANUAL Y EN LA MÁQUINA

En el interior del manual y en la máquina están colocados los siguientes símbolos que ayudan a afrontar con seguridad algunos pasos.

	símbolo aplicado en la máquina	símbolo en el manual
	no presente	<p>PELIGRO: situación de riesgo inminente que, si no se evita, causa la muerte instantánea o daños graves o permanentes a la salud.</p> <p>ADVERTENCIA: situación de riesgo potencial que, si no se evita, puede causar la muerte o daños graves a la salud.</p> <p>ADVERTENCIA: situación de riesgo potencial que, si no se evita, podría causar daños menores</p>
	El símbolo indica que las superficies marcadas con este símbolo pueden estar muy calientes o muy frías y, por lo tanto, deben tocarse con cuidado y equiparse con EPI (por ejemplo, guantes)	El símbolo indica que las operaciones marcadas con este símbolo podrían causar peligros de naturaleza térmica (por ejemplo, quemaduras o quemaduras por heladas). Por lo tanto, las operaciones deben llevarse a cabo: - Con cuidado - Equipado con EPI (por ejemplo, guantes).
	El símbolo se coloca en la unidad de refrigeración e indica la inflamabilidad del gas.	El símbolo indica que las operaciones marcadas con este símbolo podrían provocar incendios y/o explosiones. Por lo tanto, las operaciones deben llevarse a cabo: - Con cuidado - Equipado con EPI (por ejemplo, guantes).
	El símbolo indica que los resguardos marcados con este símbolo impiden entrar en contacto con partes de alta tensión. No retirar ni modifique los resguardos marcados con este símbolo: peligro de electrocución	El símbolo indica que las operaciones marcadas con este símbolo podrían causar peligros de naturaleza eléctrica (ej. electrocución o electrocución). Por lo tanto, las operaciones deben llevarse a cabo: - Después de haber quitado tensión a la máquina - Con cuidado - Equipado con EPI (por ejemplo, guantes).
	no presente	El símbolo indica leer atentamente el manual antes de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



NO CUMPLIR LAS NORMAS SIGUIENTES PUEDE PROVOCAR DAÑOS Y LESIONES, INCLUSO MORTALES, Y ANULAR LA CARRERA

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL USO

PELIGRO Un uso y una limpieza distintos de los indicados y previstos en este manual se consideran impropios y pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales, anulan la garantía y eximen al fabricante de cualquier responsabilidad.

El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o el conocimiento necesario, siempre que estén bajo supervisión y después de que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes al mismo.

PELIGRO Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento destinados a ser realizados por el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



¡Atención! Riesgo de incendio y materiales inflamables. Si el aparato utiliza refrigerante R290, es necesario adoptar toda posible precaución con el fin de evitar cualquier peligro conectado a la inflamabilidad de este gas.



¡Atención! Peligro de electrocución. No acercarse a las partes eléctricas con las manos mojadas o descalzos.

PELIGRO Está terminantemente prohibido manipular o retirar los dispositivos de seguridad adoptados (rejillas de protección, adhesivos de peligro, etc.). El fabricante declina toda responsabilidad si no se respetan estas instrucciones.



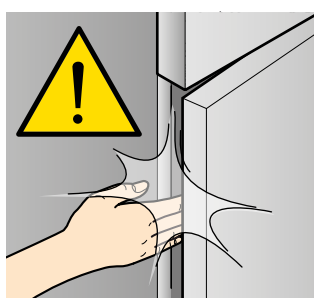
ADVERTENCIA No introducir destornilladores u otros objetos entre las protecciones (protecciones ventiladores, evaporadores, etc.). Para una buena funcionalidad del grupo compresor y evaporador no obstruir nunca las tomas de aire correspondientes.

PELIGRO Durante el uso es fundamental el uso de EPI (equipos de protección individual). La identificación y la elección de los equipos de protección individual adecuados correrán a cargo del empresario o del responsable del lugar de trabajo. Los dispositivos identificados deben ser usados por los operadores. Durante el uso normal, los guantes protegen las manos de la bandeja fría. A continuación, se muestra la lista de los principales equipos de protección individual (EPI) que se utilizarán durante las diversas operaciones de trabajo:

Operación	ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco o sombrero
Uso ordinario	■	■	□		
Limpieza ordinaria		■	■	□	

■ Equipos de protección individual (EPI) obligatorios
 □ Equipos de protección individual (EPI) a utilizar si es necesario

1

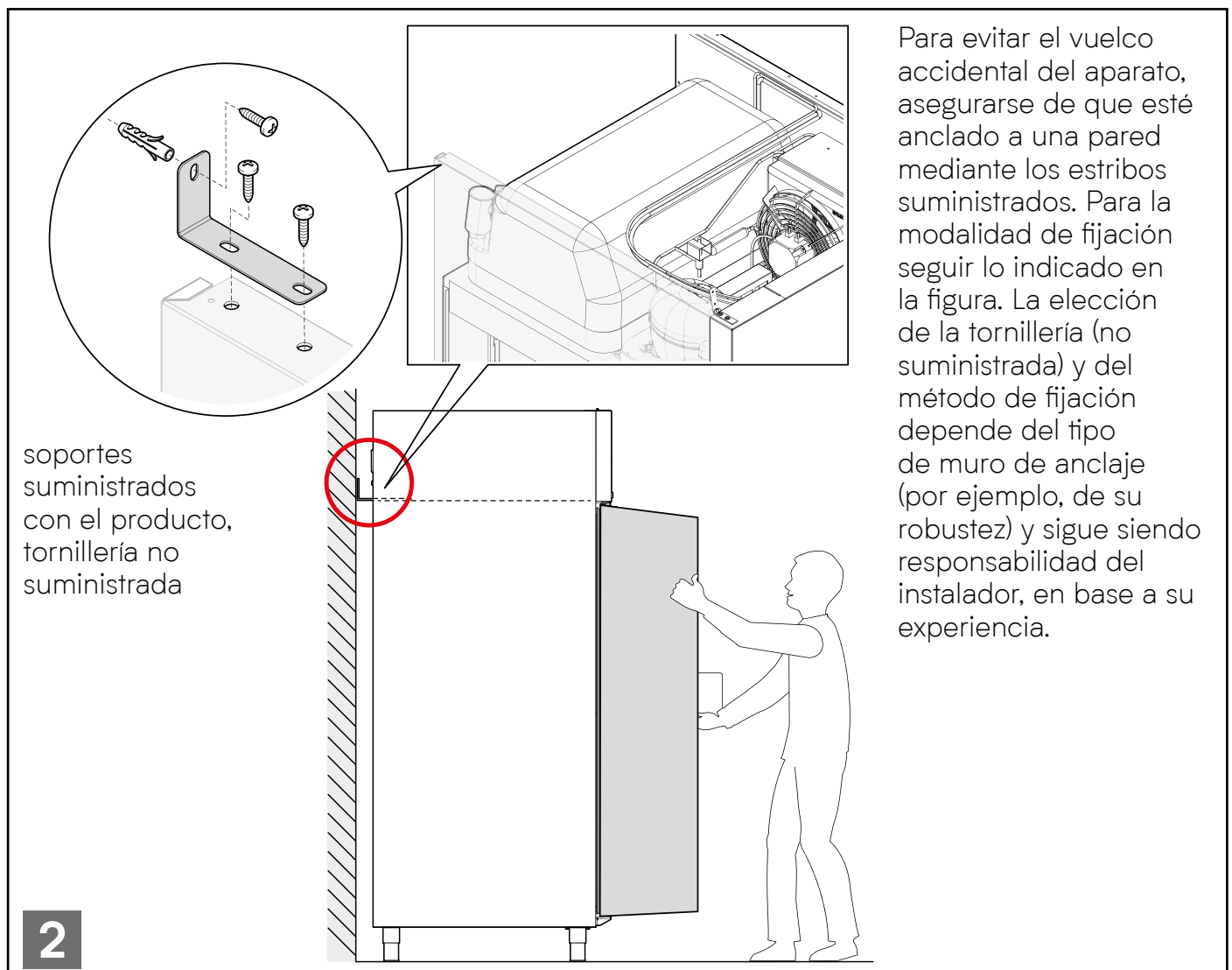


ATENCIÓN Prestar especial atención a posibles aplastamientos de las manos durante el cierre de la puerta.


USO CORRECTO DEL EQUIPO

- Este equipo se considera una máquina agroalimentaria (Reglamento CE nº 1935/2004), destinada al tratamiento de productos alimenticios en cocinas industriales y profesionales. No es apto para el almacenamiento de productos farmacéuticos, químicos o cualquier otro producto no alimenticio.
- Para obtener el mejor rendimiento del equipo es necesario cumplir con las siguientes indicaciones:
 - No introducir en el interior del aparato alimentos calientes o líquidos descubiertos, animales vivos, objetos varios o productos corrosivos
 - Envasar o proteger de otro modo los alimentos, sobre todo si contienen aromas o especias
 - Colocar los productos dentro del equipo para no restringir la circulación del aire, evitando colocar en las rejillas papeles, cartones, tablas de cortar, etc., que pueden obstaculizar el paso del aire
 - Evitar, en la medida de lo posible, la apertura frecuente y prolongada de las puertas
 - Si la puerta se ha abierto y luego se ha cerrado, esperar unos instantes antes de volver a abrirla
 - La carga máxima (distribuida uniformemente) por bandeja o parrilla es igual a 10 kg - bandeja EN1, 20 kg - parrilla EN1 o 30 kg - estante de helado.
- Los equipos frigoríficos han sido realizados y diseñados con las precauciones adecuadas para garantizar la seguridad y la salud del usuario y no presentan bordes peligrosos, superficies afiladas o elementos que sobresalgan de las dimensiones.

⚠ ADVERTENCIA La estabilidad del aparato está garantizada también a puertas abiertas, **de todos modos, está totalmente prohibido colgarse de la/las puerta/s.**




EMPLEO INCORRECTO DEL EQUIPO RAZONABLEMENTE PREVISIBLE


 **PELIGRO** Cualquier uso distinto del indicado en este manual es incorrecto. Un uso incorrecto puede conllevar riesgos graves para la seguridad de los usuarios y daños al equipo.

Se consideran usos incorrectos razonablemente previsibles:

- Falta de mantenimiento, limpieza y controles periódicos del equipo
- Modificaciones estructurales o modificaciones de la lógica de funcionamiento
- Manipulación indebida de los resguardos o dispositivos de seguridad
- Falta de uso de los equipos de protección individual (EPI) por parte de los operadores, del personal especializado y de los técnicos de mantenimiento
- Uso de accesorios no adecuados (p. ej., uso de herramientas o escaleras inadecuadas)
- Almacenamiento, en las inmediaciones del equipo, de materiales combustibles o inflamables, incompatibles o ajenos al trabajo
- Instalación incorrecta del equipo
- Introducción en el equipo de objetos o materiales incompatibles con su uso o que puedan ocasionar daños al propio equipo o a las personas o contaminar el medio ambiente
- Subirse al equipo o colgarse de las puertas
- Incumplimiento de las indicaciones sobre el uso previsto del equipo
- Dejar abiertos o entornados las puertas o los cajones, por olvido o descuido
- Colocación del producto en los compartimentos de tal manera que se impida la correcta circulación del aire o se obstaculice el cierre correcto de puertas/cajones
- Superación del peso del producto admitido para cada balda/cajón.

RIESGOS RELACIONADOS CON LA UTILIZACIÓN DEL EQUIPO

 **ATENCIÓN** RIESGOS DEBIDOS A LOS DESPLAZAMIENTOS SOBRE RUEDAS: si el equipo monta ruedas, prestar atención, durante los desplazamientos, a no empujar violentamente el equipo para evitar que se vuelque y se dañe, prestar atención también a las eventuales asperezas de la superficie de deslizamiento. El equipo equipado con ruedas no puede ser nivelado, por lo tanto asegurarse que la superficie de apoyo sea perfectamente horizontal y plana. Bloquear siempre las ruedas con los seguros adecuados.

 **ATENCIÓN** RIESGOS DEBIDOS A LOS ELEMENTOS MÓVILES: el único elemento móvil presente es el ventilador, pero no presenta ningún riesgo puesto que está protegido por una rejilla de protección fijada con tornillos.

 RIESGOS DEBIDOS A LAS BAJAS/ELEVADAS TEMPERATURAS: en las proximidades de las zonas con peligro de temperaturas bajas/elevadas, se han colocado adhesivos que indican "PELIGRO TEMPERATURA".

 RIESGOS DEBIDOS A LA ENERGÍA ELÉCTRICA: los riesgos de naturaleza eléctrica se han resuelto diseñando las instalaciones eléctricas según la norma CEI EN 60335-1. Adhesivos especiales de "alta tensión" identifican las áreas con peligros de naturaleza eléctrica.

- Niveles de ruido inferiores a 70 dB.

RIESGOS RESIDUALES

- El diseño correcto del equipo y la instalación de protecciones adecuadas no eliminan completamente los riesgos para el operador. Este manual contiene la lista de los equipos de protección individual (EPI) que el encargado debe utilizar. Durante las fases de instalación del equipo se prevén espacios suficientes para limitar los riesgos. Para mantener estas condiciones, las áreas que rodean el equipo deben mantenerse limpias, secas, bien iluminadas y libres de obstáculos. A continuación, se muestra una lista de los riesgos residuales que permanecen en la máquina.

Riesgo residual	Descripción
Resbalamiento o caída	El operador puede deslizarse por la presencia de agua, aceite o suciedad en el suelo.
Quemadura o abrasión	El usuario toca intencionalmente o no intencionalmente algunos componentes internos del equipo (por ejemplo, bandejas frías, aletas y tubos del circuito de refrigeración) sin usar guantes de protección.
Electrocución	Contacto con partes eléctricas en tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas sin desconectar la alimentación eléctrica
Caída	El operador interviene en el equipo utilizando sistemas no adecuados para acceder a la parte superior.
Lesiones	El personal especializado podría no fijar correctamente el salpicadero de mandos superior. Este último puede desprenderse y caerse.
Vuelco	Durante las operaciones de desplazamiento del equipo y del embalaje utilizando sistemas de elevación y/o desplazamiento inadecuados o con carga desequilibrada
Gas refrigerante	Inhalación de gas refrigerante. El tipo de refrigerante se indica en la placa de características del equipo

SITUACIONES DE EMERGENCIA

- **⚠ ATENCIÓN** En caso de incendio, no usar agua, asegurarse usar un extintor de CO₂ (dióxido de carbono) y enfriar el área del compartimiento del motor lo antes posible.
- En caso de fugas de gas, ver la ficha dedicada en la pág. 124

EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO...

⚠ ATENCIÓN Si el equipo no funciona o se observan alteraciones funcionales o estructurales, desconéctelo de todas las fuentes de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por el fabricante sin intentar repararlo usted mismo.

⚠ ATENCIÓN Se recomienda el uso de piezas de repuesto originales. El fabricante declina toda responsabilidad por el uso de piezas de repuesto no originales.

- Se recomienda, para garantizar que el equipo esté en perfectas condiciones de uso y seguridad, someterlo al menos una vez al año a mantenimiento y control por un centro de asistencia autorizado.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD


ADVERTENCIAS GAS REFRIGERANTE

El volumen del local donde se coloca el equipo debe ser superior a un metro cúbico para permitir la dispersión del gas.

CARACTERÍSTICAS DEL GAS

R290 modelos TN y BT con grupo integrado	R452a modelos BT con grupo remoto	R134a modelos TN con grupo remoto
propano fórmula química: C ₃ H ₈	Pentafluoroetano (HFC R125), 2,3,3,3-Tetrafluoroprop-1-eno (HFO R1234yf), Difluorometano (HFCR32) fórmula química: C ₂ HF ₅ +C ₃ H ₂ F ₄ +CH ₂ F ₂	tetrafluoroetano fórmula química: C ₂ H ₂ F ₄
Potencial de calentamiento global (GWP) = 3. Potencial de agotamiento de la capa de ozono (ODP) = 0. Clasificación de la seguridad: A3. No tóxico pero extremadamente inflamable. La sustancia está regulada por el Protocolo de Montreal (revisión de 1992).	Potencial de calentamiento global (GWP) = 2141. Potencial de agotamiento de la capa de ozono (ODP) = 0. La sustancia está regulada por el Protocolo de Montreal (revisión de 1992)	Potencial de calentamiento global (GWP) = 1430. Potencial de agotamiento de la capa de ozono (ODP) = 0. La sustancia está regulada por el Protocolo de Montreal (revisión de 1992)

IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

R290 modelos TN y BT con grupo integrado	R452a modelos BT con grupo remoto	R134a modelos TN con grupo remoto
No fumar ni inhalar. El gas altamente inflamable , mantenerlo alejado de fuentes de calor, superficies calientes, chispas, llamas abiertas u otras fuentes de ignición.	No fumar ni inhalar. El gas NO es inflamable , mantener alejado de fuentes de calor, superficies calientes, chispas, llamas abiertas u otras fuentes de ignición.	
 <p>Concentraciones bajas pueden causar efectos narcóticos con posible pérdida de conciencia, mareos, dolor de cabeza, náuseas y pérdida de coordinación. Las concentraciones altas pueden causar asfixia debido al contenido reducido de oxígeno en la atmósfera. Concentraciones muy altas pueden causar ritmos cardíacos anormales y provocar la muerte súbita. El producto pulverizado o en forma de salpicaduras puede provocar quemaduras en la piel y lesiones oculares graves. Es poco probable que sea perjudicial para la absorción cutánea. El contacto repetido o prolongado puede causar la eliminación de la grasa de la piel, lo que resulta en sequedad, grietas y dermatitis. No fumar ni inhalar.</p>		

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS



Si la persona está inconsciente, colocarla de lado en una posición estable y consultar a un médico. No suministrar nada a personas inconscientes. En caso de respiración irregular o parada respiratoria, practicar la respiración artificial. En caso de persistencia de las molestias o de los síntomas consultar a un médico.

Inhalación: alejar a la víctima de la exposición llevando puesto el aparato respiratorio autónomo, llevarla a un lugar cálido y mantenerla tumbada. En caso de necesidad, practicar la respiración artificial, administrar oxígeno o realizar un masaje cardíaco. Solicitar asistencia médica inmediata.

Contacto con la piel: descongelar con agua las zonas afectadas. Retirar la ropa contaminada, ya que podría adherirse a la piel en caso de quemaduras por heladas. Lavar inmediata y abundantemente las zonas afectadas con agua tibia. Si experimenta irritación de la piel o formación de ampollas, buscar atención médica.

Contacto con los ojos: comprobar si la persona lleva lentes de contacto, en caso afirmativo quitarlos, lavar inmediatamente con agua limpia, manteniendo separados los párpados, durante al menos 15 minutos. No aplicar ungüentos o aceite. Solicitar asistencia médica.

Ingestión: no provocar el vómito! Si la persona está consciente, hacer enjuagar la boca con agua y beba 200-300 ml de agua. Solicitar asistencia médica inmediata.

Cuidados médicos adicionales

Tratamiento sintomático y de apoyo cuando esté indicado. No administrar adrenalina y medicamentos simpaticomiméticos similares después de la exposición, debido al riesgo de arritmia cardíaca con posible paro cardíaco.

Centros de control de intoxicaciones en el territorio nacional (servicio las 24 horas)




- Centro de Toxicología de Pavia 0382 24444 (CAV IRCCS Fondazione Maugeri - Pavia)
- Centro de Toxicología de Milán 02 66101029 (CAV Ospedale Niguarda Ca' Grande - Milán)
- Centro de Toxicología de Bérgamo 800 883300 (CAV Ospedali Riuniti - Bérgamo)
- Centro de Toxicología de Florencia 055 7947819 (CAV Ospedale Careggi - Florencia)
- Centro de Toxicología de Roma 06 3054343 (CAV Policlinico Gemelli - Roma)
- Centro de Toxicología de Roma 06 49978000 (CAV Policlinico Umberto I - Roma)
- Centro de Toxicología de Nápoles 081 7472870 (CAV Ospedale Cardarelli - Nápoles)

MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

R290 modelos TN y BT con grupo integrado	R452a modelos BT con grupo remoto	R134a modelos TN con grupo remoto
Gas muy inflamable.	No inflamable.	
<p> Mantener alejadas a las personas sin protección y evacuarlas a zonas de seguridad.</p> <p> Para extinguir cualquier incendio, use siempre un equipo de respiración autónomo y ropa de protección adecuada (por ejemplo, guantes o gafas de protección).</p> <p> La descomposición térmica incompleta provoca la emisión de vapores muy tóxicos y corrosivos (monóxido de carbono). Enfriar en el menor tiempo posible la zona del compartimento motor. Puede producirse un reencendido explosivo. Apagar todas las llamas circundantes. Mover cualquier objeto combustible lejos del área del incendio <u>si esto se puede hacer sin riesgo</u>.</p> <p>Qué usar para extinguir el fuego: espuma resistente al alcohol, polvo y dióxido de carbono CO₂, agua pulverizada para reducir los humos.</p> <p>Qué NO usar para extinguir incendios: fuertes chorros de agua</p>		

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

FUGAS ACCIDENTALES

R290 modelos TN y BT con grupo integrado	R452a modelos BT con grupo remoto	R134a modelos TN con grupo remoto
<p> Mantener alejadas a las personas sin protección y evacuarlas a zonas de seguridad. Ventilar inmediatamente la zona siguiendo el plan de seguridad local. No tocar ni inhale el gas derramado.</p> <p> Desconectar el cable de alimentación del aparato del que sale el gas.</p> <p> Para la gestión de derrames, usar equipos de protección respiratoria adecuados con reserva de aire, guantes y gafas de protección. Evitar la inhalación de vapores. Las concentraciones atmosféricas se reducirán al mínimo y se mantendrán en el nivel más bajo razonablemente posible, por debajo del límite de exposición profesional. Los vapores son más pesados que el aire, y por lo tanto es posible la formación de altas concentraciones cerca del suelo donde la ventilación general es pobre. Evitar el contacto con llamas abiertas y superficies calientes porque se pueden formar productos de descomposición irritantes y tóxicos o en el caso de gases inflamables (R290) explosiones e incendios. La eliminación del gas derramado debe ser realizada por centros autorizados y cualificados. En caso de duda, ponerse en contacto con las autoridades locales para obtener información adicional. Después de la emergencia, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica para la reparación de la máquina.</p>		
R290 modelos TN y BT con grupo integrado	R452a modelos BT con grupo remoto	R134a modelos TN con grupo remoto
<p><u>Derrames menores</u>: no intentar detener el derrame de gas.</p> <p><u>Vertidos importantes</u>: contener el material vertido con arena, tierra u otro material absorbente adecuado, evitar que el líquido penetre en los desagües, alcantarillas, sótanos y agujeros de trabajo, ya que los vapores pueden crear una atmósfera sofocante.</p> <p>Tener en cuenta que el gas R290 es altamente inflamable.</p>	<p><u>Fugas menores</u>: si las condiciones son lo suficientemente seguras y hay una ventilación adecuada, aislar la fuente de la fuga y dejar que el material se evapore a condición.</p> <p><u>Vertidos importantes</u>: contener el material vertido con arena, tierra u otro material absorbente adecuado, evitar que el líquido penetre en los desagües, alcantarillas, sótanos y agujeros de trabajo, ya que los vapores pueden crear una atmósfera sofocante.</p>	


ELIMINACIÓN

R290 modelos TN y BT con grupo integrado	R452a modelos BT con grupo remoto	R134a modelos TN con grupo remoto
<p>Está terminantemente prohibida la descarga a la atmósfera de este refrigerante, el cual debe ser oportunamente recuperado, tratado o eliminado siguiendo los procedimientos de ley, interpellando a personal cualificado y habilitado. En caso de duda, ponerse en contacto con las autoridades locales para obtener información adicional. La mejor solución es recuperar y reciclar el producto: si esto no es posible, la destrucción debe tener lugar en una planta autorizada equipada para absorber y neutralizar los gases ácidos y otros productos tóxicos de procesamiento.</p>		

CONOCER EL EQUIPO QUÉ ES, QUÉ PUEDE HACER

Este equipo modelo **VANILLA** es un equipo frigorífico que sirve para el almacenamiento de productos alimenticios en cocinas industriales y profesionales.

No es apto para el almacenamiento de productos farmacéuticos, químicos o cualquier otro producto no alimenticio.

TABLA DE CARACTERÍSTICAS	TIPO DE EQUIPO						
	70 TNN	70 TNPV	70 BT	70 PE 	140 TNN	140 TNPV	140 BT
Tipo bandeja	650x530	650x530	650x530	GN 1/1 PC	650x530	650x530	650x530
Rango de temperatura [°C]	-2/+8	-2/+8	-15/-25	-6/+4	-2/+8	-2/+8	-15/-25
Rango de Humedad [%]	60-90%	60-90%	-		60-90%	60-90%	-
Anchura externa [mm]	700				1400		
Profundidad exterior [mm]	850				850		
Altura exterior [mm]	2080						
Potencia máxima absorbida [W]	225	295	255	295	470	470	910
Intensidad máxima absorbida [A]	1	1	1,2	1	1,3	1,3	2,5

CÓMO TRABAJA

3 En la parte superior del aparato se encuentra un panel de mandos. Actuando sobre esto, el usuario puede configurar la **temperatura** y la **humedad** dentro de la celda. Esto permite establecer las condiciones ideales para el almacenamiento de alimentos, bebidas o masas para panadería/pastelería.

► Ver la "TABLA CARACTERÍSTICAS" en esta misma página para las temperaturas configurables para cada tipo de aparato.

► Ver la modalidad de uso del panel de mandos en el capítulo "USO" pág. 127

ALIMENTACIONES

El equipo tiene una tensión de alimentación de **230V 50/60Hz**. Para poder utilizarla es necesario conectar su clavija a una toma adecuada o, si está conectada a un cuadro, poner en ON - encendido el interruptor dedicado.

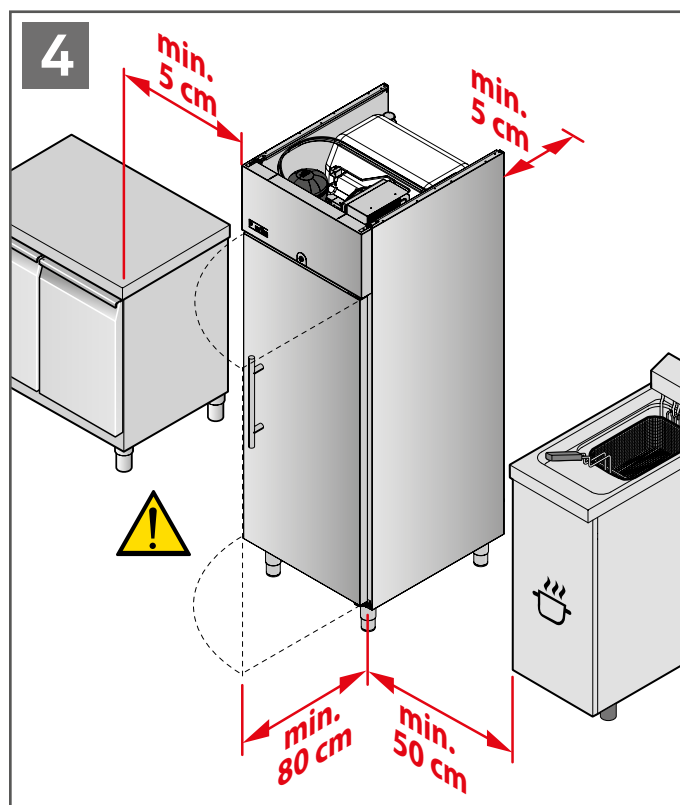
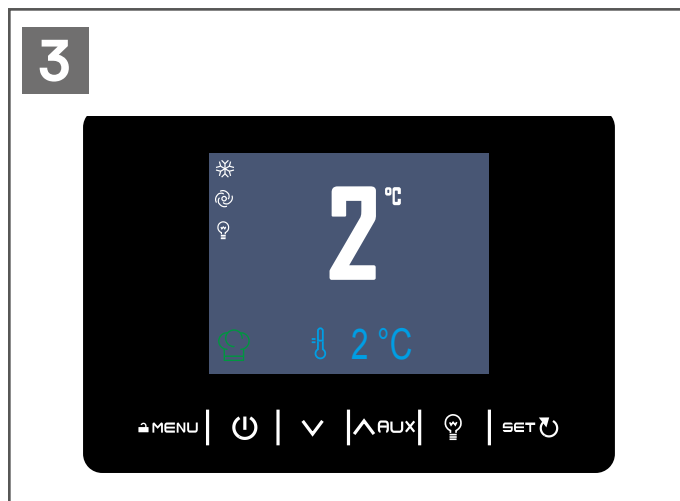
El aparato enfría gracias a un grupo refrigerante de recorrido cerrado (es decir, sin introducción de gas desde el exterior). Para el funcionamiento no es necesaria ninguna intervención por parte del usuario (ej. recarga o conexión del gas).

CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES

Para un correcto funcionamiento del equipo, el ambiente de trabajo NO debe:

- Estar expuesto a agentes atmosféricos
- Mantener temperaturas no superiores a 30°C (puertas de cristal) o 40°C (puertas ciegas).

4 Respetar siempre las distancias indicadas en la figura.



CÓMO CARGAR CORRECTAMENTE EL EQUIPO

Los platos deben colocarse en recipientes:

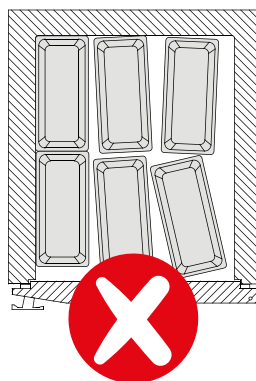
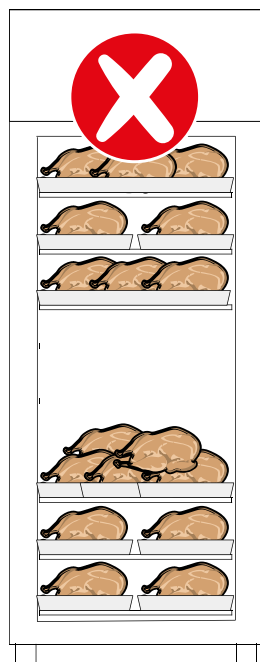
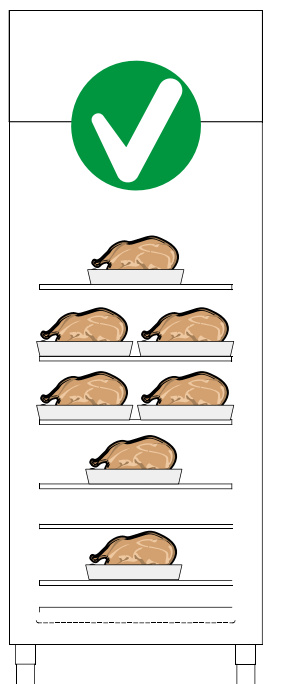
- Cubiertas
- Apto para uso alimentario
- Resistente a las bajas temperaturas.

Los recipientes se colocarán de forma homogénea y uniforme en el interior de la cámara.

⚠️ ATENCIÓN

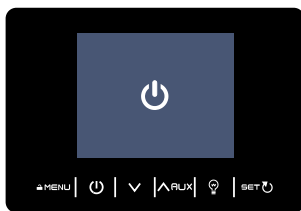
Una correcta colocación de los contenedores permitirá la libre circulación del aire dentro de la celda: evitar obstruir los ventiladores de aireación y sobrecargar el equipo más allá de los límites permitidos.

5



PANEL DE MANDO

PANTALLA DE ESPERA



Aparece cuando la máquina está alimentada (es decir, conectada a una red eléctrica) pero la pantalla aún no se ha encendido (por lo tanto, aún no está operativa).

PANTALLA PRINCIPAL



Aparece cuando la pantalla se ha encendido (por lo tanto, está operativa).

► Ver cap. “Encendido y apagado de la pantalla” en pág. 129).

Dependiendo de las elecciones realizadas por el usuario, se presenta de dos maneras diferentes.

► Ver cap. rH/drH (abilitazione menu umidità) en la pág. <OV>

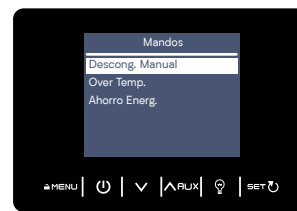
PANTALLA MENÚ



Sirve para configurar o visualizar los parámetros de funcionamiento.

► Ver cap. “Navegación en la Pantalla Menú” en pág. 133

PANTALLA DE MANDOS

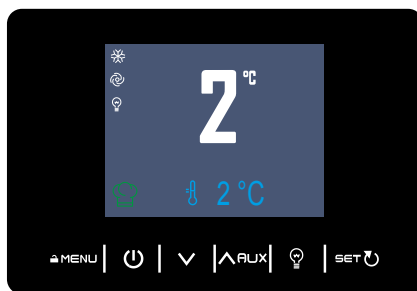


Sirve para:

- Iniciar una descongelación manual adicional a las automáticas realizadas por el equipo
 - Configurar la función de ahorro de energía.
- Ver cap. “Navegación en la pantalla de comandos” en pág. 131



PANTALLA DE ESPERA



PANTALLA PRINCIPAL

FUNCIÓN TECLA

Tecla...	Tocar y soltar para...	Mantener pulsado al menos 3 segundos para...
MENU	---	<ul style="list-style-type: none"> • acceder al menú de configuración (desde LA PANTALLA PRINCIPAL) • acceder al menú programación (desde LA PANTALLA STAND-BY)
	<ul style="list-style-type: none"> • retroceder un nivel • salir de una función 	<ul style="list-style-type: none"> • encender o apagar la pantalla • detener la regulación
	<ul style="list-style-type: none"> • disminuir un valor • desplazarse por los menús 	---
AUX	<ul style="list-style-type: none"> • aumentar un valor • desplazarse por los menús • acceder al MENÚ AUXILIAR 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • encender o apagar la luz 	---
	<ul style="list-style-type: none"> • confirmar el valor/función elegido • acceder al MENÚ DE AJUSTES 	---

SIGNIFICADO DE LOS ICONOS DE CONTROL

Icono	Encendida fija	Intermitente	OFF
	<ul style="list-style-type: none"> Indica que el compresor se ha encendido para enfriar Señala que es necesaria una deshumidificación 	<ul style="list-style-type: none"> Retraso protección ON 	<ul style="list-style-type: none"> Indica que el compresor se ha apagado
	<ul style="list-style-type: none"> Señala que hay una descongelación en curso 	<ul style="list-style-type: none"> Retardo desescarche ON Goteo ON 	---
	<ul style="list-style-type: none"> Señala que los ventiladores del evaporador están en funcionamiento 	<ul style="list-style-type: none"> Retardo activación ventiladores evaporador ON Ciclo de humidificación/deshumidificación activado 	<ul style="list-style-type: none"> Señala que los ventiladores del evaporador están
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> Alarma HACCP en memoria 	<ul style="list-style-type: none"> Nueva alarma 	
	<ul style="list-style-type: none"> Señala que la función de ahorro de energía está activa 	---	<ul style="list-style-type: none"> señala que está apagada la función de ahorro de energía
	<ul style="list-style-type: none"> indica que es necesario ponerse en contacto con un técnico para un mantenimiento 	<ul style="list-style-type: none"> señala que está activa la conexión remota 	---
°C / °F	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura mostrada en °C o °F 	---	---
%	<ul style="list-style-type: none"> Humedad mostrada en % 	---	---
AUX	<ul style="list-style-type: none"> Función AUX ACTIVA Salida digital AUX ON 	---	<ul style="list-style-type: none"> Función AUX apagada
	---	<ul style="list-style-type: none"> Alarma en curso 	---
	<ul style="list-style-type: none"> Valor de la sonda por debajo del punto de ajuste Valor de la sonda por encima del punto de ajuste 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> Teclado bloqueado o desbloqueado 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> Puerta abierta 	---	---
	<ul style="list-style-type: none"> Ciclo activo 	---	<ul style="list-style-type: none"> señala que está apagada la función de ahorro de energía
	<p>Icono verde = no hay productos que caduquen en los próximos 7 días Icono amarillo = al menos un producto que caduca en los próximos 7 días Icono rojo = al menos un producto caducado</p> <p>Para más información, ver cap. App SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL (OPTIONAL) en la pág. 135</p>		

CUÁNDO ACTIVAR LA FUNCIÓN DE MANTENIMIENTO DE LA HUMEDAD RELATIVA (HR%)

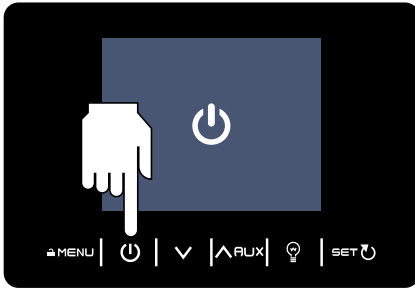
El aparato puede funcionar **con o sin mantenimiento de la humedad relativa en la cámara** según las exigencias del usuario.

► Ver rH/drH (abilitazione menu umidità) en la pág. <OV> para realizar esta elección.

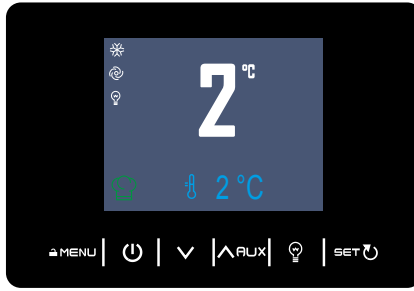
El mantenimiento de la humedad es útil en el almacenamiento de ciertos tipos de productos:

- **Los productos hortofrutícolas frescos** contienen una elevada cantidad de agua y para poder mantener su frescura necesitan un adecuado valor de humedad ambiente dentro de la cámara frigorífica (por ejemplo, las verduras de hoja requieren un ambiente con humedad igual o superior al 75%)
- **Embutidos**, para no perder calidad y peso, necesitan un ambiente adecuadamente humidificado
- **Los quesos** son propensos a perder peso en ausencia de humedad adecuada.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LA PANTALLA



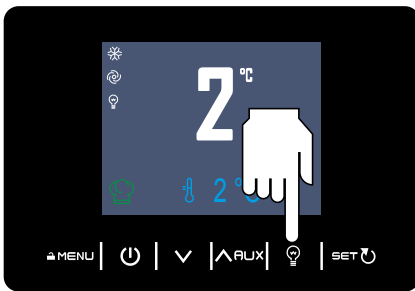
PANTALLA DE ESPERA



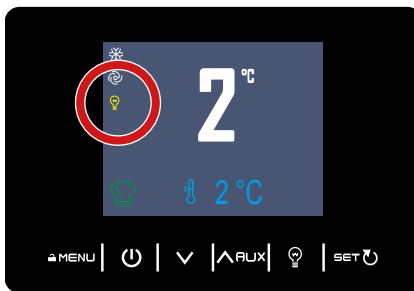
PANTALLA PRINCIPAL

Para **encender** la pantalla, mantener pulsado durante al menos 3 segundos el botón **ON/OFF**: aparece la PANTALLA PRINCIPAL.
 Para **apagar** la pantalla, mantener pulsado durante al menos 3 segundos el botón **ON/OFF**: aparece la PANTALLA STAND-BY.
 NOTA: antes de apagarlo, si la pantalla estaba bloqueada, desbloquearla como se indica en la página 129.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LA LUZ



PANTALLA PRINCIPAL

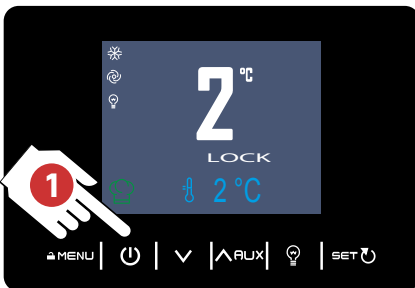


PANTALLA PRINCIPAL

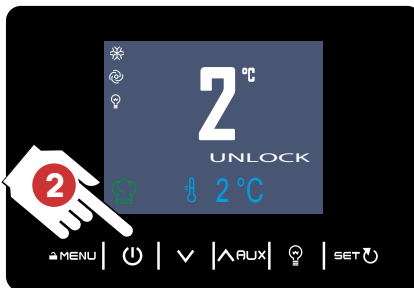
NOTA: la luz también se enciende y apaga cuando la pantalla está bloqueada.

Encendido: pulsar la tecla **LUZ**. Se enciende el icono dedicado en la parte superior izquierda para indicar el encendido de la luz.
Apagado: pulsar la tecla **LUZ**. Se apaga el icono dedicado en la parte superior izquierda para indicar el apagado de la luz.

BLOQUEO Y DESBLOQUEO DE LA PANTALLA



PANTALLA BLOQUEADA



PANTALLA DESBLOQUEADA

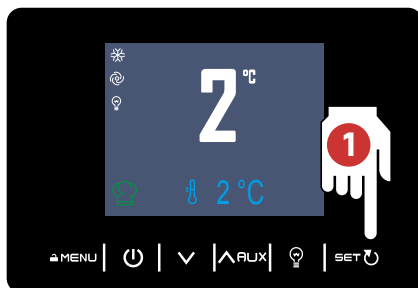
BLOQUEO PANTALLA

La pantalla se **bloquea automáticamente** después de unos minutos de inactividad para evitar el inicio involuntario de las funciones. En el estado bloqueado, aparece **LOCK** si se pulsa cualquier tecla.
 Este símbolo indica que la pantalla está bloqueada y, por tanto, inutilizable. Para **bloquear la pantalla** manualmente, mantener pulsado durante al menos 3 segundos el botón **ON/OFF** de la pantalla principal.
 Aparece **LOCK**. Este símbolo indica que la pantalla está bloqueada y, por tanto, inoperativa.

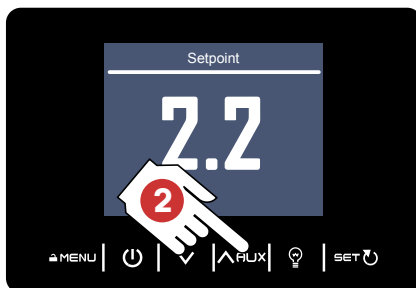
DESBLOQUEO PANTALLA

Para **desbloquear la pantalla**, mantener pulsado durante al menos 3 segundos el botón **ON/OFF** de la pantalla principal. Aparece **UNLOCK**. Este símbolo indica que la pantalla está desbloqueada y, por tanto, puede volver a utilizarse.

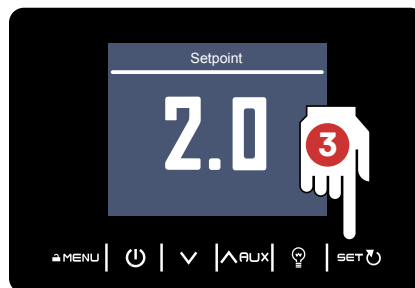
AJUSTE DE TEMPERATURA Y HUMEDAD (PUNTO DE AJUSTE)



PANTALLA PRINCIPAL



PANTALLA IMP. TEMPERATURA



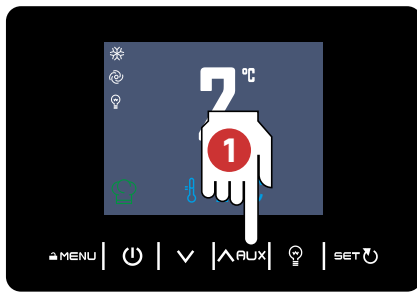
CONFIRMAR VALOR INTRODUCIDO

Asegurarse de que la pantalla no esté bloqueada; en caso afirmativo, desbloquear la pantalla como se indica en la página 129.

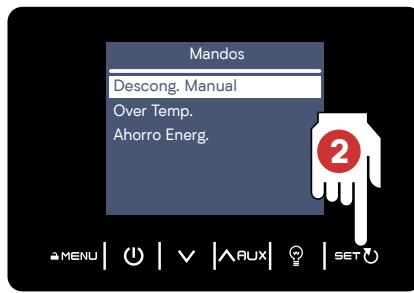
- 1** Mantener pulsado el botón **SET** durante al menos 3 segundos: aparece la PANTALLA DE CONFIGURACIÓN.
- 2** Configurar el valor de temperatura deseado pulsando las teclas **UP** o **DOWN**.
- 3** Pulsar la tecla **SET** para confirmar el valor configurado: aparece de nuevo la PANTALLA PRINCIPAL.

NAVEGACIÓN EN LA PANTALLA DE COMANDOS

DESCONGELACIÓN MANUAL



PANTALLA PRINCIPAL



PANTALLA IMP. MANDOS



CONFIRMAR VALOR INTRODUCIDO

La descongelación sirve para eliminar el hielo en la superficie del evaporador.

El equipo realiza un ciclo de **descongelación automático** cada 8 horas. En caso de condiciones de uso especiales (por ejemplo, temperaturas muy elevadas o aperturas frecuentes de la puerta) puede ser necesaria una **descongelación manual**.

Para iniciar la función "Descongelación manual", seguir el procedimiento siguiente:

- para asegurarse de que la pantalla no esté bloqueada, en caso afirmativo, desbloquearla como se indica en la página 129.

- 1 Pulsar la tecla **UP**.
- 2 Pulsar la tecla **SET**: aparece una pantalla que pide confirmación de inicio.
- 3 Pulsar de nuevo la tecla **SET** para iniciar la función.

Pueden darse dos condiciones:

- Aparece la PANTALLA PRINCIPAL y se ilumina el icono : la descongelación está en curso (el apagado del icono indica que la descongelación ha finalizado)
- La inscripción "Descong. Manual" se tinte de rojo: la descongelación no puede ponerse en marcha (la temperatura del evaporador es demasiado alta). Esperar a que el evaporador se enfríe.

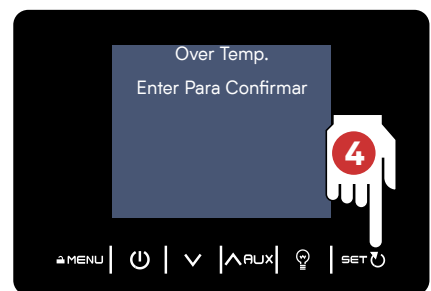
OVER TEMP.



PANTALLA PRINCIPAL



PANTALLA IMP. MANDOS



CONFIRMAR VALOR INTRODUCIDO

La función sirve para **bajar de 2°C** la temperatura configurada (set point) por un **tiempo de 120 minutos** (valores configurados en fábrica, no modificables).

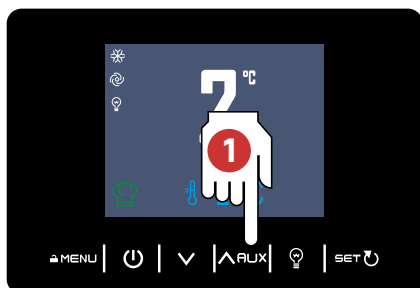
Esta función es útil cuando se tienen que introducir grandes cantidades de alimentos en el aparato y las frecuentes aperturas de la puerta podrían elevar la temperatura en la celda dañando los alimentos.

Para iniciar la función "Over temp." seguir el procedimiento siguiente:

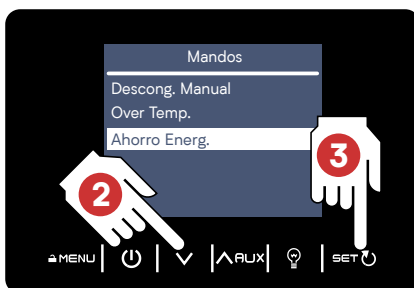
- asegurarse de que la pantalla no esté bloqueada; en caso afirmativo, desbloquearla como se indica en la página 129.

- 1 Pulsar la tecla **UP**.
- 2 Pulsar las teclas **UP** o **DOWN** para seleccionar la entrada **OVER TEMP.** (entrada resaltada en blanco= entrada seleccionada).
- 3 Pulsar la tecla **SET**: aparece una pantalla que pide confirmación de inicio.
- 4 Pulsar de nuevo el botón **SET** para iniciar la función: en la PANTALLA PRINCIPAL aparece una cuenta atrás. La función finalizará automáticamente cuando finalice la cuenta atrás.

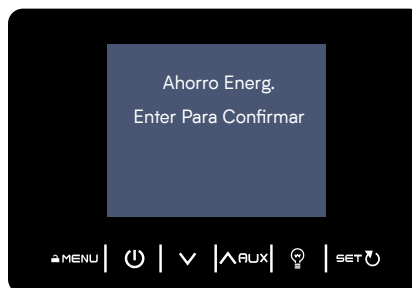
AHORRO DE ENERGÍA



PANTALLA PRINCIPAL



PANTALLA IMP. MANDOS




CONFIRMAR VALOR INTRODUCIDO

La función puede ayudar a disminuir el consumo de electricidad con la consiguiente reducción del coste de la factura.

Para iniciar la función "Ahorro de energía", seguir los pasos a continuación:

- asegurarse de que la pantalla no esté bloqueada; en caso afirmativo, desbloquearla como se indica en la página 129.

- 1** Pulsar la tecla **UP**.
- 2** Pulsar las teclas **UP** o **DOWN** para seleccionar la entrada **AHORRO DE ENERG.** (entrada resaltada en blanco= entrada seleccionada).
- 3** Pulsar la tecla **SET**: aparece una pantalla que pide confirmación de inicio.
- 4** Pulsar de nuevo la tecla **SET** para iniciar la función: en la PANTALLA PRINCIPAL aparece el símbolo  que indica que la función está activa.

NAVEGACIÓN EN LA PANTALLA MENÚ

IDIOMA: CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA DE NAVEGACIÓN



Asegurarse de que la pantalla no esté bloqueada; en caso afirmativo, desbloquear la pantalla como se indica en la página 129.

- 1 Mantener pulsado durante al menos 3 segundos el botón **MENÚ**: aparece la PANTALLA MENÚ.
- 2 Pulsar la tecla **SET**: aparece la PANTALLA IDIOMA.
- 3 Pulsar las teclas **UP** o **DOWN** para configurar el idioma deseado entre los disponibles (idioma resaltado en verde= idioma deseado).
- 4 Pulsar la tecla **SET** para confirmar la elección realizada.

SERVICE



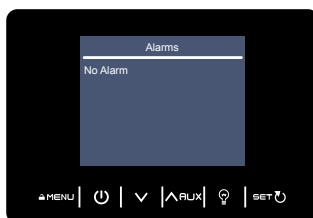
Asegurarse de que la pantalla no esté bloqueada; en caso afirmativo, desbloquear la pantalla como se indica en la página 129.

- 1 Mantener pulsado durante al menos 3 segundos el botón **MENÚ**: aparece la PANTALLA MENÚ.
- 2 Seleccionar la entrada **SERVICE** pulsando las teclas **UP** o **DOWN** (entrada resaltada en blanco= entrada seleccionada).

NOTA: los elementos Parámetros, Reset Memorias de Datos, Reset val. fábrica están reservados a técnicos autorizados y, por lo tanto, están protegidos por contraseña proporcionada únicamente por el fabricante.



VALORES INTERNOS: la pantalla muestra los valores detectados por las sondas montadas en el equipo.



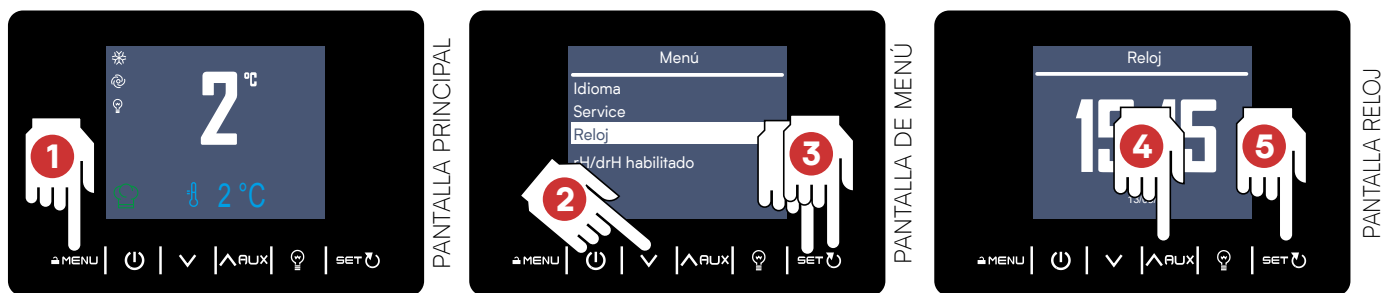
ALARMAS: la pantalla muestra las alarmas que se han producido.



HACCP: la pantalla muestra todos los eventos HACCP que podrían causar anomalías en el almacenamiento de los alimentos contenidos (por ejemplo, aberturas de las puertas, falta de alimentación, etc.)

- 3 Pulsar la tecla **SET** para confirmar la elección realizada.

RELOJ



Esta pantalla le permite establecer la fecha y la hora.

- Asegurarse de que la pantalla no esté bloqueada; en caso afirmativo, desbloquear la pantalla como se indica en la página 129.

- 1 Mantener pulsado durante al menos 3 segundos el botón **MENÚ**: aparece la PANTALLA MENÚ.
- 2 Pulsar las teclas **UP** o **DOWN** para seleccionar la entrada **RELOJ** (entrada resaltada en blanco= entrada seleccionada).
- 3 Pulsar dos veces la tecla **SET**: parpadea el **año** para indicar que está en espera de la configuración del valor.
- 4 Pulsar las teclas **UP** o **DOWN** para establecer el valor deseado.
- 5 Pulsar la tecla **SET** para confirmar el valor configurado: parpadea el **mes** para indicar que está en espera de la configuración del valor. Repetir los pasos 4 y 5 para todos los valores deseados. La tecla **SET** hace salir de la pantalla.

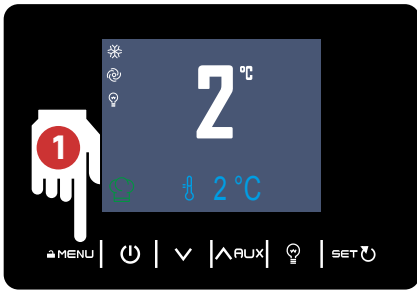
RH/DRH (ACTIVAR MENÚ HUMEDAD)



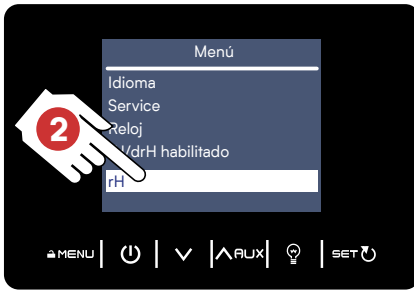
Esta pantalla permite configurar si el equipo debe funcionar con o sin mantenimiento de la humedad.

- rH/drH **habilitado**: el equipo mantiene la humedad
 - rH/drH **desactivado**: el equipo NO retiene la humedad
- Asegurarse de que la pantalla no esté bloqueada; en caso afirmativo, desbloquear la pantalla como se indica en la página 129.
- 1 Mantener pulsado durante al menos 3 segundos el botón **MENÚ**: aparece la PANTALLA MENÚ.
 - 2 Pulsar las teclas **UP** o **DOWN** para seleccionar la entrada **RH/DRH HABILITADA** (entrada resaltada en blanco= entrada seleccionada).
 - 3 Mantener pulsado durante al menos 3 segundos el botón **SET** para cambiar el estado de **habilitado** (humedad prevista) a **deshabilitado** (humedad NO prevista).

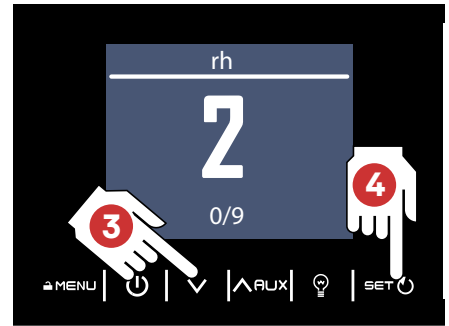
AJUSTE DE HUMEDAD



PANTALLA PRINCIPAL



PANTALLA DE MENÚ



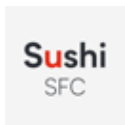
PANTALLA DE HUMEDAD

Esta pantalla permite ajustar el nivel de humedad de la celda (de 0 a 9)..

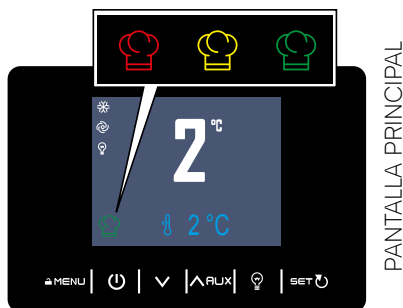
- Asegúrese de que la pantalla no está bloqueada, si es así, desbloquéela como se indica en la página 17.

- 1 Mantenga pulsado el botón **MENÚ** durante al menos 3 segundos: aparece la PANTALLA MENÚ.
- 2 Pulse las teclas **UP** o **DOWN** para seleccionar el elemento **RH** (elemento resaltado en blanco = elemento seleccionado).
- 3 Pulse las teclas **UP** o **DOWN** para ajustar el nivel de humedad deseado (de 0 a 9).
- 4 Pulse la tecla **SET** para confirmar el valor ajustado.

APP SUSHI SMART FRESHNESS CONTROL (OPTIONAL)



El fabricante ha desarrollado la aplicación “Sushi Smart Freshness Control” para ayudar a los operadores a controlar los plazos de los productos almacenados en el equipo.



PANTALLA PRINCIPAL

- 1 Descargar la aplicación “Sushi Smart Freshness Control”

Apple store: <https://apps.apple.com/es/app/sushi-sfc/id6444681128>

Google store: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.sushiSFC.app>



Apple Store



Google store

- 2 Asignar una fecha de caducidad a cada alimento introducido en la celda de Paprika.
- 3 Un icono en pantalla indicará el estado de los productos contenidos en la celda:

Icono **verde** = no hay productos que caduquen en los próximos 7 días

Icono **amarillo** = al menos un producto que caduca en los próximos 7 días

Icono **rojo** = al menos un producto caducado

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica del equipo y use equipos adecuados de protección individual (p. ej., guantes, etc...)



El usuario debe efectuar solo las operaciones de mantenimiento ordinario (entendido como limpieza). Para el mantenimiento extraordinario póngase en contacto con un centro de asistencia y solicite la intervención de un técnico autorizado.



La garantía no cubre los daños provocados por un mantenimiento mal realizado o no realizado (p. ej., utilización de detergentes no adecuados).

Para la limpieza de cualquier componente o accesorio NO utilice:

- Detergentes abrasivos o en polvo
- Detergentes agresivos o corrosivos (p. ej., ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.). ¡Atención! No use estas sustancias ni siquiera para limpiar el suelo debajo del equipo
- Utensilios abrasivos o en punta (por ejemplo, esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc...)
- Chorros de agua a vapor o a presión.

En la primera utilización lave las bandejas y la cámara utilizando una bayeta humedecida con agua caliente y jabón, aclare y seque.

LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES DE ACERO

6

Utilice una bayeta empapada en agua caliente jabonosa o productos específicos para el acero (en este caso, siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante del detergente). Termine aclarando y secando.

LIMPIEZA DE LA CELDA DEL EQUIPO

A diario, retire las parrillas y limpie la cámara del equipo para mantener elevados niveles de higiene y las prestaciones del equipo.

Utilice una bayeta empapada en agua jabonosa caliente y termine aclarando y secando.

LIMPIEZA DEL PANEL DE MANDOS

7

Utilice una bayeta ligeramente empapada con un producto específico para cristales siguiendo las indicaciones del fabricante del detergente.

No pulverice demasiado producto para evitar que se filtre y dañe la pantalla.

6



La imagen es indicativa. Puede cambiar dependiendo del modelo

7



La imagen es indicativa. La posición de la pantalla puede ser diferente dependiendo del modelo

8 LIMPIEZA DE REJILLA/ESPONJA

Mantenga las ranuras libres de obstrucciones y polvo, limpiándolas a menudo con un aspirador o un pincel normal.

Levante periódicamente el panel frontal retirando los tornillos situados debajo y aspire el polvo acumulado en el ventilador del condensador.

Levantando el panel se accede también a la bandeja de recogida de agua de condensación situada entre el condensador y el compresor. En su interior hay una rejilla metálica "GM" que actúa como esponja y, al absorber el agua, aumenta la superficie de intercambio y facilita la evaporación del agua de condensación; esta "rejilla/esponja" debe retirarse regularmente y limpiarse con agua y jabón o en el lavavajillas.

8 LIMPIEZA DE FILTRO

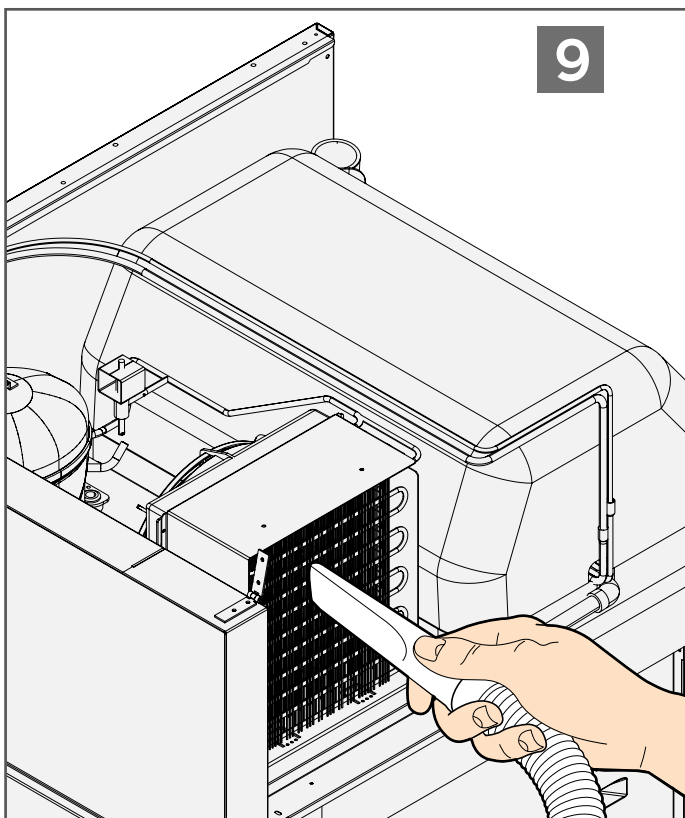
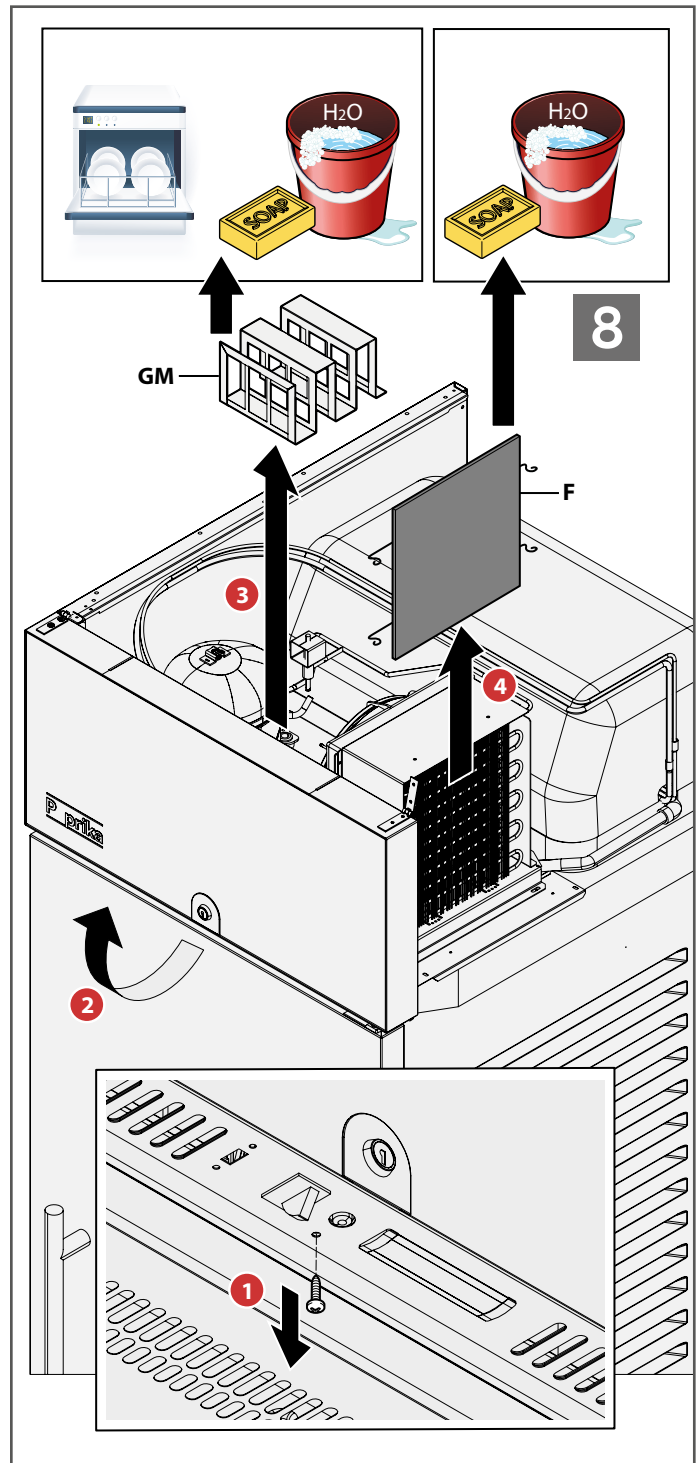
En el lado derecho del condensador hay un filtro "F" sujeto por dos clips metálicos.

Quítalo periódicamente y lávalo con agua y jabón.

Después de esperar a que se seque completamente, vuelva a colocarlo en su sitio. No utilice la máquina sin el filtro colocado.

9 LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

Levante periódicamente el panel frontal retirando los tornillos situados debajo y aspire el polvo acumulado en el ventilador del condensador.



PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Durante los períodos de inactividad, desconectar todas las fuentes de alimentación. Proteger las partes externas de acero del equipo limpiándolas con un paño suave embebido en aceite de vaselina.

Dejar la puerta entreabierta para asegurar un intercambio de aire adecuado.

En el restablecimiento, antes del uso:

- Realizar una limpieza a fondo del equipo y de los accesorios
- Volver a conectar el aparato a la alimentación eléctrica e hídrica
- Someter el aparato a control antes de reutilizarlo
- Reiniciar el aparato a una temperatura baja durante al menos 60 minutos sin ningún alimento en su interior.



Al menos una vez al año, someter el equipo a mantenimiento y control por parte de un centro de asistencia autorizado. Esto garantiza que el equipo esté siempre en perfectas condiciones de uso y seguridad.

INTERVALOS DE MANTENIMIENTO

Operaciones de mantenimiento, revisión y limpieza	Frecuencia	Quién debe hacerlo
<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza ordinaria general del equipo y de la zona circundante • Inspección visual del estado de la estructura, del panel de mandos y de la estabilidad del equipo • Inspección en busca de depósitos de hielo en la cámara. <i>Si se detectan, realice una descongelación manual; consulte la pág. 131</i> 	Cada día	Usuario
<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el estado de la estructura de la puerta y de la junta de la puerta. <i>Sustituya la junta si está dañada</i> 	Mensual	Asistencia técnica
<p>Compruebe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El estado de los dispositivos de seguridad. <i>Los dispositivos de seguridad deben estar presentes, operativos y no manipulados</i> • El estado de las partes mecánicas. <i>Las partes mecánicas deben estar en perfecto estado y no deformadas.</i> • El correcto apriete de los tornillos y pernos. <i>Los tornillos y pernos deben estar presentes y bien apretados. Si faltase un tornillo o un perno, repóngalo con otro del mismo tipo y longitud.</i> • La legibilidad y el estado de los adhesivos de seguridad y de los posibles rótulos. <i>Los adhesivos de seguridad y los rótulos deben ser perfectamente legibles y comprensibles. De no ser así, sustitúyalos por otros del mismo tipo.</i> • Las condiciones de los componentes eléctricos instalados dentro del cuadro eléctrico de mando. • El buen estado de los cableados entre el cuadro eléctrico y las partes del equipo. <i>Si estuvieran dañados, sustitúyalos por otros del mismo tipo.</i> • el estado del cable de conexión. <i>Si es necesario, sustitúyalo por uno igual.</i> 	Anual	Asistencia técnica
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccione las partes mecánicas, el apriete de los tornillos, los componentes eléctricos, los posibles puntos corroidos, el circuito de agua (si lo hay), el circuito refrigerante, el funcionamiento del panel de mandos y la estabilidad. <p>El equipo está diseñado y fabricado para garantizar una vida útil de aproximadamente 10 años. Por lo tanto, al cabo de 10 años a partir de la puesta en servicio, es necesario revisar el equipo.</p>	Cada 10 años	Asistencia técnica

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

Las operaciones de desconexión de los circuitos eléctricos e hidráulicos deben ser realizadas sólo por técnicos cualificados.

Si están presentes, recuperarlos y eliminarlos adecuadamente:

- Gas refrigerante
- Soluciones incongelables presentes en los circuitos hidráulicos, evitando derrames o pérdidas en el ambiente.

Según cuanto indicado por el Art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Actuación de la Directiva RAEE 2012/19/EU sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"



El símbolo del contenedor tachado especifica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2015 y que al final de su vida útil no debe eliminarse con los otros residuos sino que por separado.

Todos los aparatos están realizados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) con un porcentaje superior al 90 % en peso.

Inutilice el equipo para la eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (si están presentes).

Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida y reducir el impacto negativo en el medio ambiente, mejorando la eficacia de uso de los recursos, aplicando los principios de "quien contamina paga", prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación.

Se recuerda que una eliminación abusiva o no correcta del producto comporta la aplicación de las sanciones previstas por la normativa legal actual.

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN ITALIA

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- En los Centros de reciclaje (llamados también islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- Al vendedor al que se compra un nuevo equipo, que debe retirar gratuitamente (recogida «uno por uno»).

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA

La Directiva Comunitaria sobre aparatos RAEE ha sido aplicada de manera diferente en cada país, por lo tanto si se desea eliminar este equipo sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el vendedor para preguntar cuál es el método correcto de eliminación.

Mientras se espera para el desmantelamiento y la eliminación, el equipo puede almacenarse provisionalmente incluso al aire libre, siempre que la unidad tenga los circuitos eléctricos, frigoríficos e hidráulicos íntegros y cerrados. Cerciórese de que las puertas no puedan cerrarse para evitar atrapamientos.

En cualquier caso, debe respetarse la legislación vigente en el país del utilizador sobre la protección del medio ambiente.

GARANTÍA

La obligación del fabricante para la garantía sobre los equipos y sobre las partes relativas que sean de su producción tiene una duración de 1 año, desde la fecha de la factura y consiste en el suministro gratuito de las partes que se deben sustituir que, según su juicio inapelable, sean defectuosas.

El fabricante deberá eliminar cualquier error o defecto siempre que el equipo haya sido instalado y utilizado correctamente respetando las indicaciones incluidas en el manual. Quedan excluidos de la garantía los daños derivados de incrustaciones de cal, subidas de tensión o modificaciones por parte de personas no autorizadas o no competentes.

Los componentes de consumo como vidrios, partes estéticas, guarniciones, lámparas y partes consumibles después de la utilización están excluidos de la garantía.

Durante el periodo de garantía, se consideran a cargo del comprador los gastos relativos a la mano de obra, viajes o desplazamientos, transporte de las piezas y eventuales aparatos que se deban sustituir.

Los materiales sustituidos en garantía siguen siendo de nuestra propiedad y deben ser devueltos por cuenta y a cargo del comprador.

Si el equipo no funciona o se observan cambios funcionales o estructurales:

- Desconectarla de la alimentación eléctrica e hídrica
- Consultar la tabla "Allarmi" en la pág.29 para posibles sugerencias.

Si la solución no aparece en la tabla, ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado por el fabricante, comunicando:

- La naturaleza del defecto
- **10** El código y el número de matrícula del equipo están presentes en la placa de datos colocada dentro de la celda.

Exigir recambios originales para la reparación: el fabricante declina toda responsabilidad y no reconoce el derecho de garantía por el uso de recambios no originales.

Al menos una vez al año, someter el equipo a mantenimiento y control por parte de un centro de asistencia autorizado. Esto garantiza que el equipo esté siempre en perfectas condiciones de uso y seguridad.

Datos del fabricante:

F.R.C.

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25

32036 Sedico (BL) - Italy

Tel. +39.0437.85 52 00 - Fax. +39 0437.83 85 09

10

placa de datos

1					
2		3		15	
4		5		16	
6	6			10	
8	8	9	9	10	
12		12		11	
13		13		17	


Leyenda placa datos

- 1 Fabricante
- 2 Matrícula
- 3 Código
- 4 Modelo
- 5 Tensión
- 6 Corriente absorbida en funcionamiento
- 8 Potencia absorbida
- 9 Potencia de la resistencia de descongelación
- 10 Potencia nominal de otras resistencias
- 11 Potencia de la lámpara
- 12 Presión mínima y máxima
- 13 Refrigerante, tipo y cantidad
- 15 Gas expansible en el aislamiento
- 16 Año de fabricación
- 17 Clase climática (#)

4 = 30°C - 55 Rh%

5 = 40°C - 40 Rh%

ALARMAS

En la siguiente tabla se indican las alarmas con la solución correspondiente. La señalización se realiza mediante el encendido del LED de alarma  y del zumbador. Cada alarma se registra en el menú Alarmas ► Ver cap. “Navegación en la Pantalla Menú” en pág. 133).

Descripción	Causa	Solución
Sonda 1 Avería	<ul style="list-style-type: none"> • Sonda no funciona • Sonda conectada incorrectamente • Tipo de sonda incorrecto 	Contactar Asistencia técnica
Sonda 2 Avería		
Sonda 3 Avería		
Sonda 4 Avería		
Sonda 5 Avería		
Alarma temp. de mínima	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura Pb1 < A1 durante un tiempo = A7 	Esperar a que la temperatura baje por debajo del umbral límite de alarma. Si el problema persiste, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica
Alarma temp. máxima	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura Pb1 < A4 durante un tiempo = A7 	Esperar a que la temperatura suba por encima del umbral límite de alarma. Si el problema persiste, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica
Alarma de alta humedad	<ul style="list-style-type: none"> • Humedad Pb5 > SET2-AH1 durante un tiempo = AH7 	Contactar con la Asistencia Técnica
Compresor bloqueado (alta condensación)	Temperatura del condensador > C7 durante un tiempo = C8	Apagar y encender el instrumento
Condensador sobrecalentado	Temperatura condensador > C6	Contactar con la Asistencia Técnica
Alarma timeout descongelación	Descongelación terminada por timeout en lugar de por alcanzar la temperatura d2	Tocar cualquier tecla
Alarma de puerta abierta	Entrada digital activada por un tiempo > i2	Cerrar la puerta
Alarma entrada multifunción	Entrada digital activada (iC1 = 2) durante un tiempo = i5	Contactar con la Asistencia Técnica
Alarma presostato digital	Activación de la alarma del presostato causado por el presostato digital	Contactar con la Asistencia Técnica
Protección térmica 1	Entrada digital activada (iC1 = 5)	Contactar con la Asistencia Técnica
Protección térmica 2	Entrada digital activada (iC2 = 4)	Contactar con la Asistencia Técnica

F.R.C.

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25
32036 Sedico (BL) - Italy

Tel. +39.0437.85 52 00 - Fax. +39 0437.83 85 09