






ES	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO MESAS DE ENSALADA
FR	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN TABLES A SALADE
EN	INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS SALADETTE COUNTERS
DE	INSTALLATIONS, GEBRAUCHS UND WARTUNGSANLEITUNG SALATTISCHE
IT	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE TAVOLI DA INSALATA
PL	INSTRUKCJA INSTALACJI, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI URZĄDZENIA STOŁY SAŁATKOWE

ETS-090 NS = P700.9020  
 ETS-090-12 NS = P700.9012  
 ETS-090-04 NS = P700.9004  
 ETS-1400 NS = P700.1430  
 ETS-090 = P200.900  
 ETS-140 = P200.140  
 ETPZ-090 = P200.903  
 ETPZ-140 = P200.143  
 ETSA-090 = P200.906  
 ETSA-140 = P200.146  
 ETCMZ-140 26 = P200.1426  
 (ohne Kühlaufsatz)  
 SL am 02.02.2026

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG GRÜNDLICH LESEN	SCHUTZ- ERDE	POTENZIALAUSGLEICH
PRECAUZIONE	TENSIONE PERICOLOSA	LEGGERE LE ISTRUZIONI	TERRA DI PROTEZIONE	EQUIPOTENZIALITÀ
AVERTIZMENT	TENSIUNE MARE	TREBUJE CITITĂ INSTRUȚIUNEA	ÎMPĂMÂNTARE DE PROTEȚIE	CONECTARE ECHIPOTENȚIALĂ
OSTRZEŻENIE	WYSOKIE NAPIĘCIE	NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ	UZIEMIENIE OCHRONNE	PODŁĄCZENIE EKWIPOWOTENCJALNE

<b>ESPAÑOL</b> (MESAS DE ENSALADA) .....	6
<b>FRANÇAIS</b> (TABLES A SALADE) .....	16
<b>ENGLISH</b> (SALAD COUNTERS) .....	26
<b>DEUTSCH</b> (SALATTISCHE) .....	35
<b>ITALIANO</b> (TAVOLI DA INSALATA) .....	45
<b>POLSKI</b> (STOŁY SAŁATKOWE) .....	54

**DIMENSIONES GENERALES Y ACOMETIDAS (mm)**  
**DIMENSIONS GÉNÉRALES ET BRANCHEMENTS (mm)**  
**GENERAL MEASUREMENTS AND CONNECTIONS(mm)**

**DIMENSIUNI GENERALI E CONNESSIONI(mm)**  
**DIMENSIUNI GENERALE ŞI CONECTARE (mm)**  
**WYMIARY OGÓLNE ORAZ PODŁĄCZENIE (mm)**

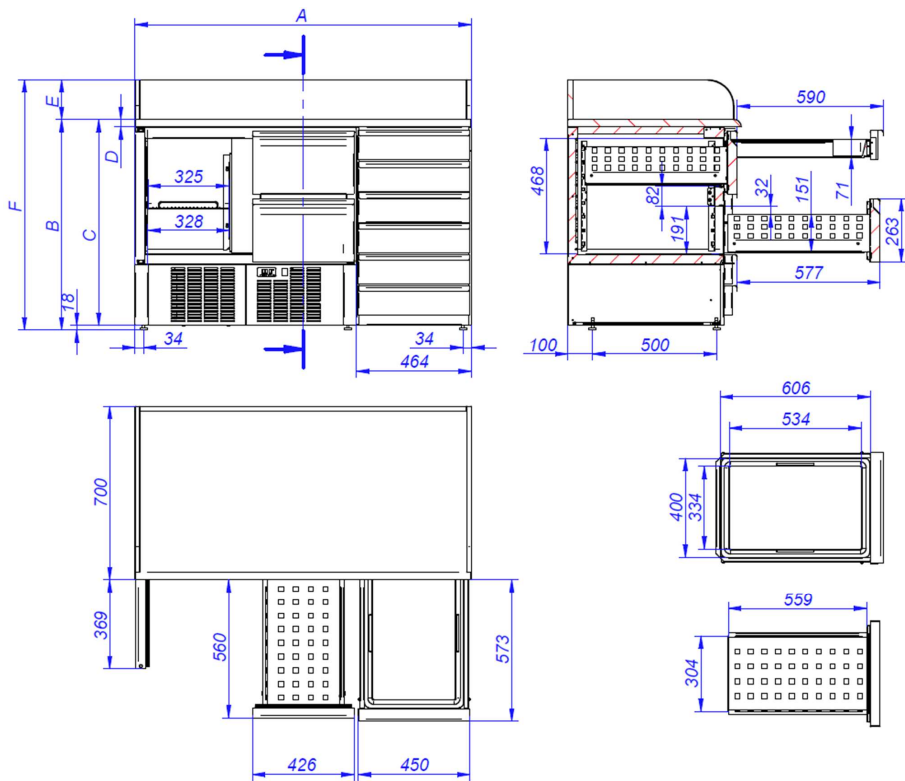
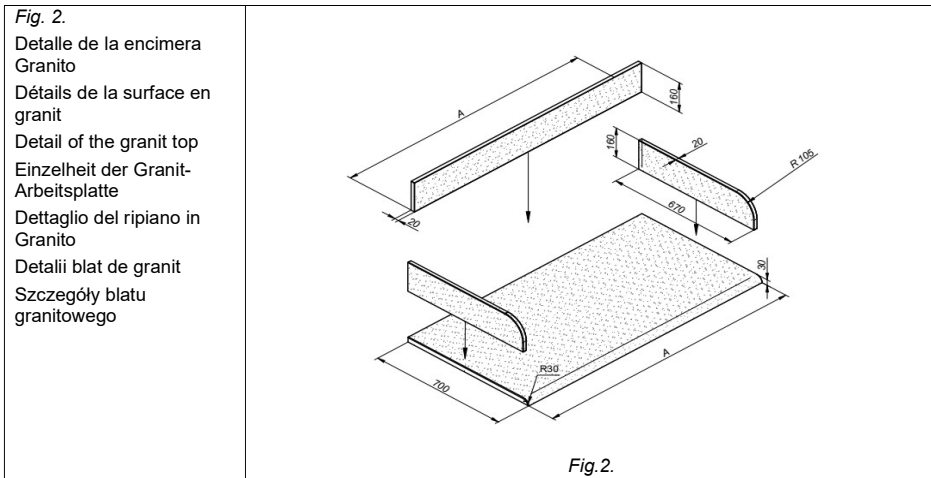


Fig. 1

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)			
TS-090	894	840	822	20	21	861			
TS-090 NS		850	832	30	-	850			
TS-090-04 NS					290	1140			
TS-090-12 NS					105	955			
TSA-090		1358	840	822	20	21	861		
TPZ-090	21					861			
TS-140	850					832	30	-	850
TS-140 NS								290	1140
TS-140-06 NS								105	955
TS-140-14 NS	160		850	30	21	861			
TS-140-22 NS					21	861			
TSA -140					160	1010			
TPZ -140	160		1010						
TCPZ -140	160		1010						
TCPZ-140 26	160	1010							



**CARACTERISTICAS GENERALES**  
**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**  
**GENERAL CHARACTERISTICS**

**CARATTERISTICHE GENERALI**  
**CARACTERISTICI GENERALE**  
**CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA**

Tabla 1/ Tableau 1/ Table 1/ Tabelle 1/ Tabella 1/ Tabel 1/ Tabela 1/ Tabel 1 / Taulukko 1/Tabell 1 / Tabel 1

Modelo Modèle Model Modell Modello Model Model	Temp.	Potencia frigorífica (W) Puissance frigorifique (W) Refrigerated power (W) Kühlleistung (W) Potenza frigorifera (W) Moc chłodzenia (W)	W x D x H exterior (mm) L x P x H extérieur (mm) W x D x H external (mm) B x H x T außen (mm) W x D x H exterior (mm) W x D x H zewnętrzne (mm)	Peso neto Poids net Net Weight Nettogewicht Peso netto Masa netto	Intensidad del sonido intensità del suono intensité sonore intensitatea sunetului sound intensity natężenie dźwięku
TS-090	+	369	894x 700x 861	51	54
TS-090 NS	+	369	894x 700x 850	54	54
TS-090-04 NS	+	369	894x 700x 850	75	54
TS-090-12 NS	+	369	894x 700x 850	65	54
TSA-090	+	369	894x 700x 1140	84	54
TPZ-090	+	369	894x 700x 955	56	54
TS-140	+	369	1358x 700x 861	69	54
TS-140 NS	+	369	1358x 700x 850	72	54
TS-140-06 NS	+	369	1358x 700x 850	104	54
TS-140-14 NS	+	369	1358x 700x 850	93	54
TS-140-22 NS	+	369	1358x 700x 850	83	54
TSA -140	+	369	1358x 700x 1140	140	54
TPZ -140	+	369	1358x 700x 955	75	54
TCPZ -140	+	369	1358x 700x 1010	157	54
TCPZ-140 26	+	369	1358x 700x 1010	185	54

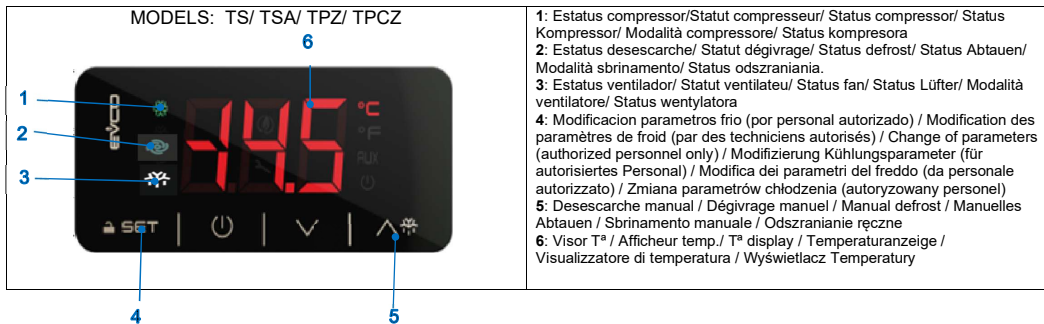
Fig. 3

Option 1 MODELS: TS/ TSA/ TPZ/ TPCZ



Termostato  
 Thermostat  
 Termostat  
 Thermostaat  
 Termostaatti

Fig. 4.



## 1. ÍNDICE

---

1. ÍNDICE.....	6
2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES .....	7
3. DATOS DEL PRODUCTO.....	8
3.1 Características generales .....	8
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	9
4.1 Desembalaje.....	9
4.2 Emplazamiento y nivelación .....	9
4.3 Limpieza.....	9
4.3.1 Limpieza.....	9
4.3.2 Limpieza del Condensador .....	10
4.4 Conexión eléctrica .....	10
4.5 Reciclaje .....	10
5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO .....	11
5.1 Operación .....	11
5.1.1 Símbolos del panel de control .....	11
5.1.2 Encendido de la máquina .....	11
5.1.3 Desbloquear el teclado .....	11
5.1.4 Eliminación de escarcha manual .....	11
5.1.5 Cambie los ajustes de temperatura .....	11
5.1.6 Funcionamiento de la máquina.....	12
5.1.7 Apagado de la máquina.....	12
5.2 Consejos útiles .....	12
5.2.1 Mantenimiento .....	12
5.2.2 No uso prolongado .....	13
6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS .....	14
6.1 Anomalías y averías .....	14
6.2 Alarmas.....	14
7. RECICLAJE DEL PRODUCTO .....	15

## 2. INFORMACIÓN Y ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual ha sido creado para facilitar la completa comprensión del funcionamiento, instalación y mantenimiento de la máquina. En la información y las advertencias necesarias para una correcta instalación y uso del aparato están disponibles, así como de información acerca de las características y posibilidades que ofrece, a fin de que se pueda aprovechar todo el potencial a su disposición.



**ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.**

**Conservar este manual en lugar seguro para futuras consultas.**

**En caso de venta o cesión de la máquina, suministrar este manual al nuevo usuario.**

**ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.**



- El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país, no haciéndose responsable el fabricante por una mala instalación de la misma.
- La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiado del aparato, así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.
  - Si su máquina ha sufrido alguna avería llame al **Servicio de Asistencia Técnica**.
  - **NO** trate de repararlo usted mismo o personal no cualificado ni autorizado.
  - Utilice repuestos originales, de lo contrario quedara sin efecto la garantía.
  - Para realizar operaciones de mantenimiento es preciso desconectar el armario refrigerado de la corriente eléctrica mediante el dispositivo de desconexión/interruptor general.
  - **NO** utilice para su limpieza productos abrasivos, corrosivos, ácidos, disolventes y detergentes a base de cloro, ya que dañarían al aparato.
  - **NO** debe ubicarse fuera de edificios y debe mantenerse resguardado de la lluvia y la luz solar directa.



**El aparato contiene en el circuito refrigerante propano (R290) un gas natural altamente compatible con el medio ambiente que es inflamable. Mientras se transporta e instala el aparato asegurarse de que ninguna parte del circuito refrigerante está dañado.**

**Procedimiento si el circuito refrigerante se daña:**

- Evitar las fuentes de fuego y de ignición abiertas a toda costa.
- Garantizar que la habitación en la que se encuentra el aparato está bien ventilada.
- El fabricante no es responsable de otras operaciones no mencionadas en este manual, debiendo seguirse todas las recomendaciones y advertencias.



**ADVERTENCIA:** Con el fin de reducir los peligros de inflamabilidad, la instalación de este aparato sólo tiene que realizarla una persona adecuadamente cualificada.

**ADVERTENCIA:** El dispositivo debe estar correctamente nivelado. Una nivelación inadecuada puede ser la causa de la acumulación de agua condensada en el fondo del interior del dispositivo.

**ADVERTENCIA:** Mantener despejadas las aberturas de ventilación en el recinto del aparato o en la estructura de encastramiento.

**ADVERTENCIA:** No usar dispositivos mecánicos o algún método que no sea recomendado por el fabricante para acelerar el proceso de desescarche.

**ADVERTENCIA:** No utilizar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos

**ADVERTENCIA:** Conecte el enchufe de corriente a una toma eléctrica con fácil acceso para poder desconectar el aparato del suministro de corriente rápidamente en caso de emergencia.

**ADVERTENCIA:** El aparato no está diseñado para ser utilizado con una regleta multitoma. El enchufe de corriente del aparato debe tener su propia toma eléctrica independiente.

**ADVERTENCIA:** No almacenar en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosol con un propelente inflamable.

**EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS NORMAS O EL USO INDEBIDO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE CUALQUIER GARANTÍA O RECLAMACIÓN POSIBLE.**



### 3. DATOS DEL PRODUCTO

Todos los aparatos disponen de placa de características que identifica el aparato e indica las características técnicas del mismo, está ubicada en uno de los laterales de la máquina. No retire la placa del aparato.

Explicación de la placa matrícula que acompaña su mueble. En mesas remotas no están rellenos los campos de refrigerante, carga ni intensidad, ya que se desconoce la instalación.

CE 12		19000000	
Made in EU		1	
MOD	x	2	SN
			810111111 3
			2018/06
230V	4	50Hz	5
		1N	0,9 A
			6 PX5
Pot. Frigorífica	7	Lámpara	0
Refrig. Capacity	309 W	Lamp	Descarche
			Defrost
Calefactor	0	Clase Climat.	4
Heater		Climate Class	8
		Temp.	-2 +8 °C
			9
Peso Neto	144 KG	Agente Expandente	CO2
Net Weight		Blowing Agent	Condensación
			Condensation
			Vent.
PCA	3	Refrigerant	R-600a
GWP			10
		Carga Refrig.	98 g
		Refrig. Weight	11

NÚMERO	DESCRIPCIÓN
1	FABRICANTE
2	MODELO
3	N. ° SERIE
4	TENSIÓN DE TRABAJO
5	WATIOS DE POTENCIA FRIGORÍFICA
6	FRECUENCIA
7	WATIOS DE POTENCIA FRIGORÍFICA
8	CLASE CLIMÁTICA (N=4)
9	RANGO DE TRABAJO
10	TIPO DE GAS REFRIGERANTE
11	GRAMOS DE GAS REFRIGERANTE
12	NORMATIVA

Nota: Esta placa es a modo de ejemplo.

Mencione las características indicadas al contactar con el servicio técnico.

#### 3.1 Características generales

La mesa que ha adquirido está concebido para la conservación de bebidas y alimentos.

Le aconsejamos no introducir alimentos o recipientes calientes, así como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del mueble.

Todos los equipos funcionan en el mismo rango de temperature (2/8°C)

<b>REFRIGERACIÓN</b> (2 a +8° C.)	Están preparados para la conservación de productos frescos o alimentos precocinados durante cortos periodos de tiempo, así como la refrigeración de bebidas.
--------------------------------------	--

Los límites de funcionamiento de las máquinas los define la clase climática 4.

Entorno	Límites Clase climática 4
Temperatura ambiente (°C)	+30°C
Temperatura de condensación	+45°C
Humedad relativa (%)	55%

Para conocer las dimensiones del equipo adquirido, consulte Figuras 1 al 2 y consulte la tabla 1 para conocer las características generales del mismo.

## 4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



El emplazamiento y la instalación, así como reparaciones o transformaciones, deben realizarse siempre por un **TÉCNICO AUTORIZADO**, atendiendo a la reglamentación en vigor en cada país.

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar tanto daños materiales como lesiones.

### 4.1 Desembalaje

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido ningún daño en el transporte, de lo contrario notifíquelo inmediatamente a su proveedor y al transportista. En caso de duda no utilice la máquina hasta haber analizado el alcance de los daños.



**Los elementos del embalaje (plásticos, poliuretano expandido, grapas, etc....) no deben dejarse al alcance de los niños, pues tienen un peligro potencial.**

El manejo de la máquina debe realizarse con carretilla elevadora o similar para no dañar la estructura de la máquina. Transportar la máquina hasta el lugar donde se debe instalar y posteriormente desembalarla.

Los elementos utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, con lo que deben tirar en su contenedor correspondiente.

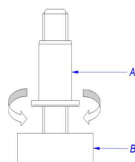
### 4.2 Emplazamiento y nivelación

La zona donde se ubique la mesa debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema.

Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes en el mueble. Ahora se puede nivelar la mesa, roscando o desenroscando las patas.

**¡IMPORTANTE!** El dispositivo debe estar correctamente nivelado. Una nivelación inadecuada puede ser la causa de la acumulación de agua condensada en el fondo del interior del dispositivo.

Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, no usar un cutter ya que podría arañar el acero.



A: ROSCA

B: PATA REGULABLE

Para bajar la máquina, gire en sentido contrario a las agujas del reloj.

Gire en el sentido de las agujas del reloj para elevar la máquina

En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana.

Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en la parte inferior de la mesa como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo Frigorífico Limpieza

### 4.3 Limpieza

#### 4.3.1 Limpieza

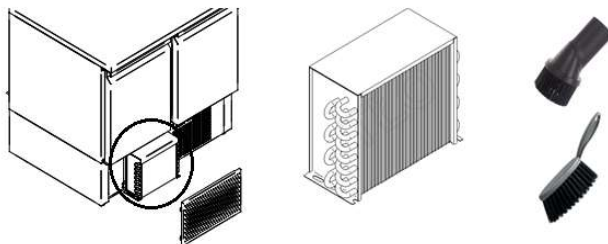
La primera limpieza se debe realizar con agua y detergente neutro. Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.

La limpieza de la parte exterior del mueble, recomendamos a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo y siguiendo el sentido del esmerilado del acero inoxidable. No se debe utilizar nunca sustancias abrasivas o con contenido en cloro.

Aclarar con agua limpia, evitando chorros de agua directos.

### 4.3.2 Limpieza del Condensador

La grasa y el polvo acumulados en el condensador reducen la capacidad de refrigeración y aumentan los costes de funcionamiento. Por lo tanto - dependiendo del tipo de suciedad- limpie las costillas del condensador con una aspiradora, escoba de mano o cepillo aproximadamente cada 2 meses. Para ello, el panel frontal debe estar abierto. Ahora puede acceder fácilmente a las costillas para limpiarlas. Una vez finalizada la limpieza, cierre el panel frontal. Durante la limpieza, tenga cuidado de no dañar las costillas ni los tubos de cobre. Los daños mecánicos pueden anular la garantía.



### 4.4 Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberán tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.

- Verificar que la tensión y frecuencia de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar la mesa disponga de toma de tierra, así como la debida protección de magnetotérmico y diferencial (le aconsejamos de 30mA).
- Comprobar que la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.
- La toma de corriente ha de ser tipo Schuko ya que la manguera que incorpora su armario es de ese tipo (también llamada tipo F o también llamada CEE 7/4"), con bornes de 4,8mm. y toma de tierra. Está prohibido alargar dicha manguera de entrada corriente por su seguridad. Además, los armarios, bajo pedido, se entregan con mangueras entrada corriente tipo H (Inglaterra) y tipo B (América)
- Si en la instalación de la máquina detecta algún fallo, hágalo saber a su proveedor inmediatamente



**No cumplir con las especificaciones del fabricante o una instalación inadecuada, exime al mismo de cualquier responsabilidad, no haciéndose responsable de los daños personales, o materiales que pudiera sufrir la máquina.**

Consulte la placa de características que identifica el aparato para conocer las características eléctricas de su equipo. Apartado 3.

Existen versión a 230V 50/60Hz. Verificar intensidades en placa matrícula.

### 4.5 Reciclaje

El embalaje de este producto está formado por:

- Palet de madera.
- Cartón.
- Fleje de polipropileno.
- Polietileno expandido.



Todos los embalajes utilizados en el empaquetado de esta máquina, son reciclables, con lo que la eliminación correcta de estos productos contribuirá a la conservación del medio ambiente. Para mayor información sobre el reciclaje de estos productos, diríjase a la oficina competente del organismo local. Deseche estos materiales con arreglo a las normas vigentes.

## 5. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

---



ANTES DE PROCEDER A LA PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO, LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.



ESTE ES UN APARATO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL, Y DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

¡Atención!

POR FAVOR, ASEGÚRESE TOTALMENTE DE QUE TODOS LOS RECIPIENTES GN ESTÉN INSTALADOS EN EL CORTE PARA ENSALDATAS Y DE QUE LA TAPA ESTÉ CERRADA CUANDO LA UNIDAD NO SE UTILICE.



EL DESAGÜE DE CONDENSACIÓN DEBE MANTENERSE LIMPIO. LA PRESENCIA DE LÍQUIDOS DE LIMPIEZA, OTROS FLUIDOS O RESIDUOS DE ALIMENTOS PUEDE PROVOCAR EL BLOQUEO DEL DRENAJE, QUE PUEDE AFECTAR AL MAL FUNCIONAMIENTO DE LA EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA. COMPRUEBE PERIÓDICAMENTE SI EL AGUA DE CONDENSACIÓN FLUYE SIN OBSTÁCULOS POR EL DESAGÜE.

### 5.1 Operación

---

- A continuación se indican los pasos necesarios para optimizar el funcionamiento de su máquina, con todas las opciones disponibles.


#### 5.1.1 Símbolos del panel de control

---

- Existen de panel de control con interruptor de encendido/apagado y controlador capacitivo de 2,5 " (Figura 3).


#### 5.1.2 Encendido de la máquina

---

- Una vez limpia la máquina, conéctela a la red eléctrica. Ponga el interruptor ON/OFF en posición **ON** o en **I** (Fig. 3). El controlador empezará a mostrar la temperatura y la luz del interruptor se encenderá.
- El termostato muestra la temperatura en el interior del mostrador.
- Tres minutos después de conectar la máquina, el led del compresor  se encenderá permanentemente, hasta alcanzar el punto establecido.
- Al principio la temperatura de la pantalla será la temperatura ambiente. Después de algún tiempo, si las puertas están cerradas, la temperatura descenderá hasta la temperatura ajustada..
- Se recomienda alcanzar la temperatura fijada antes de cargar el mostrador.


#### 5.1.3 Desbloquear el teclado

---

- Toque el botón  **SET** y manténgalo pulsado durante al menos 1 segundo hasta que aparezca la comunicación "UnL".





#### 5.1.4 Eliminación de escarcha manual

---

- Comprueba si el teclado no está bloqueado
- Pulse el botón de descongelación y manténgalo pulsado durante 2 segundos hasta que aparezca el icono de descongelación en la pantalla. 

#### 5.1.5 Cambie los ajustes de temperatura

---

- Comprueba si el teclado no está bloqueado
- Toque el botón  **SET** .
- Ajuste los valores de temperatura deseados pulsando las teclas ARRIBA  y ABAJO  menos de 15s. El rango para los frigoríficos de +2 a +8 grados centígrados.
- Toque de nuevo el botón  **SET** para finalizar o no haga nada al menos durante 15s para guardar los nuevos ajustes.

### 5.1.6 Funcionamiento de la máquina

---

El equipo que usted ha adquirido está concebida para la conservación de bebidas y alimentos. Se aconseja seguir los siguientes puntos :

- 1) Rellene el hueco de las mesas de trabajo completamente con cubas GN para aprovechar al máximo el rendimiento del equipo.
- 2) Para obtener un mejor rendimiento, evitar la colocación de alimentos calientes en el interior del frigorífico, así como bebidas cuyo envase no esté cerrado.
- 3) No introducir alimentos o recipientes calientes, así como productos químicos, corrosivos o medicamentos, y evitar el uso inadecuado del mueble.
- 4) Proteger los alimentos y sus aromas mediante algún sistema de cierre estanco o plástico alimentario, colocarlos de tal forma que permitan una buena circulación del aire.
- 5) No introducir los alimentos sin protección para evitar posibles oxidaciones del equipo.
- 6) Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas.
- 7) Interrupción momentánea de la alimentación eléctrica. Si la interrupción no supera los 20 minutos, no es necesario tomar ninguna precaución, sólo evitar abrir las puertas en la medida de lo posible, al objeto de evitar la pérdida de temperatura. Si la interrupción se prolonga más de los 20 minutos citados, hay que comprobar que los alimentos no sobrepasan los puntos críticos, vigilar que no estén alterados y evitarla apertura de puertas.

La temperatura máxima para evitar que los alimentos se echen a perder es + 10° C

- 8) El agua del desconcharche es dirigido mediante una tubería a una cubeta de evaporación detrás del condensador, donde el agua se evapora con el calor del condensador.
- 9) Las saladettes son mostradores de preparación con base refrigerada, destinados a mantener los alimentos fríos durante el uso. Para una conservación óptima, los productos deben retirarse después del servicio y guardarse en unidades de refrigeración adecuadas.

#### Precauciones

- 1) Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
- 2) En las mesas provistas de cajones no es aconsejable cargarlos con más de 40 kgrs. Por cajón, debiendo en todo caso, estar la carga uniformemente repartida. Es aconsejable no abrir más de un cajón a la vez, para evitar un posible vuelco del mueble.
- 3) Asimismo, no está permitido sentarse o apoyarse los cajones y puertas.
- 4) En caso de avería, no está permitido acercarse al frigorífico descalzo, con el suelo mojado o con las manos húmedas.

### 5.1.7 Apagado de la máquina

---

Fig. 3 Ponga el interruptor en la posición OFF o en la posición O para apagar la máquina, la luz se apagará.

### 5.2 Consejos útiles

---

Lea atentamente los consejos útiles que a continuación se le muestra para poder aprovechar todo el potencial que su mesa frigorífica dispone.

#### 5.2.1 Mantenimiento

---

Realice las operaciones de limpieza pertinentes para que su máquina tenga una vida útil duradera.

- Limpie la máquina de residuos al final de cada jornada laboral. Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el aparato de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición OFF o 0. Las mesas van provistas de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos, ácidos, detergentes a base de cloro, disolventes o derivados de gasolinas para su limpieza.
- No limpiar la máquina con chorros de agua a presión.
- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que, de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.

- Tomar las precauciones necesarias antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección del cable cambiado.
- La tapa interior de la instalación eléctrica del cuadro de mando es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla estanca, como estaba.
- Dos veces al año llame al servicio técnico para que le realice las revisiones pertinentes:
  - Revisión del estado de las juntas.
  - Revisión del estado de los componentes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

### **5.2.2 No uso prolongado**

---

En el caso de no tener la máquina en funcionamiento durante un periodo largo de tiempo (vacaciones, cierre temporal, etc.) tenga en cuenta estas directrices:

- Limpie la máquina intensamente.
- Desconecte el interruptor general de suministro eléctrico.

## 6. ANOMALÍAS, ALARMAS Y AVERÍAS

### 6.1 Anomalías y averías

A continuación se mostrarán los pasos a seguir en el caso de suceder alguna anomalía o error de funcionamiento. En la siguiente tabla se enumeran las posibles causas y las posibles soluciones. En caso de duda o de que no sea capaz de solucionar el error, póngase en contacto con el servicio técnico.

 <b>No manipule los componentes eléctricos Ud. Mismo ya que hay peligro de muerte debido a que los componentes están bajo tensión de red.</b>		
ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
<b>El frigorífico no funciona</b>	No hay corriente	Comprobar que llega corriente al frigorífico observando que el interruptor general está encendido.
<b>Temperatura insuficiente</b>	Ubicación de la mesa	Comprobar que no existe cerca una fuente de calor. Comprobar que el punto de corte del termostato está en un valor cercano a 2°C en frigoríficos. Para comprobarlo pulse la tecla "set" de su termostato una vez y suéltelo.
	Parámetros termostato	
	Temperatura ambiente	Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +32°C en mesas de refrigeración. Estas son las máximas temperaturas de funcionamiento garantizadas.
	Ubicación del género en la mesa frigorífica	Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
	Limpieza del condensador	Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.
<b>Ruidos extraños o excesivos</b>	Mala nivelación y mal cierre de las puertas	Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien
	Rozamiento con zona móvil del frigorífico	Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.



**NOTA: si se produce una avería no presente en la tabla, contacte con su servicio de asistencia técnica. El fabricante se reserva el derecho de modificar las características sin previo aviso.**

Junto con el manual se adjunta las instrucciones del termostato instalado para una consulta más detallada del mismo.

### 6.2 Alarmas

Código de alarma	Descripción	Reiniciar	Corregir (servicio)
Pr1	alarma de sonda de armario	automático	- toque una tecla para silenciar la alarma - comprobar P0
Pr2	alarma de la sonda del evaporador	automático	- compruebe la integridad de la sonda - compruebe la conexión eléctrica
dFd	alarma de tiempo límite de eliminación de escarcha	manual	- toque una tecla - compruebe d2, d3 y d11

## 7. RECICLAJE DEL PRODUCTO

---



La norma Europea 2012/19/EU sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

## 1. SOMMAIRE

---

1.	SOMMAIRE .....	16
2.	INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	17
3.	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT .....	18
3.1	Caractéristiques générales .....	18
4.	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....	19
4.1	Déballage .....	19
4.2	Pose et mise à niveau .....	19
4.3	Nettoyage .....	19
4.3.1	Nettoyage .....	19
4.3.2	Nettoyage du condenseur .....	20
4.4	Raccordement électrique .....	20
4.5	Recyclage .....	20
5.	MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN .....	21
5.1	Opération .....	21
5.1.1	Symboles du panneau de commande .....	21
5.1.2	Mise en marche de la machine .....	21
5.1.3	Déverrouiller le clavier .....	21
5.1.4	Dégivrage manuel .....	21
5.1.5	Modification des paramètres de température .....	21
5.1.6	Fonctionnement de l'appareil .....	22
5.1.7	Arrêt de l'appareil .....	22
5.2	Conseils utiles .....	22
5.2.1	Maintenance .....	22
5.2.2	Absence prolongée d'utilisation .....	23
6.	ANOMALIES, ALARMES ET PANNES .....	24
6.1	Anomalies et pannes .....	24
6.2	Alarmes .....	24
7.	RECYCLAGE DU PRODUIT .....	25

## 2. INFORMATIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le présent manuel a été créé pour faciliter la compréhension totale du fonctionnement, de l'installation et de la maintenance de l'appareil. Il contient des informations et des avertissements nécessaires à l'installation et à l'utilisation correcte de l'appareil, mais également des informations concernant les caractéristiques et les possibilités qu'offre l'appareil, afin que vous puissiez profiter pleinement de tout le potentiel à votre disposition.



**AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.**

**Conservez ce manuel en lieu sûr pour le consulter ultérieurement.**

**En cas de vente ou de cession de l'appareil, transmettez ce manuel au nouvel utilisateur.**

**CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ. CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC LES APPAREILS.**



- L'emplacement et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations, doivent toujours être réalisés par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, dans le respect de la réglementation en vigueur. Le fabricant ne se tient pas pour responsable d'une mauvaise installation de l'appareil.
- L'installation, le réglage correct, le dépannage ou la maintenance inappropriés de l'appareil ainsi que sa manipulation peuvent provoquer des dégâts matériels et des blessures.

- Si votre appareil a subi une panne quelconque, appelez le **Service d'Assistance Technique**.
- N'essayez **PAS** de le réparer vous-mêmes ou de le faire faire par du personnel non qualifié et non autorisé.
- Utilisez des pièces de rechange d'origine car, dans le cas contraire, la garantie ne s'appliquera pas.
- Pour réaliser des opérations de maintenance, il est indispensable de déconnecter l'armoirérefrigérant du courant électrique grâce au dispositif de déconnexion/interrupteur général.
- N'utilisez **PAS** de produits abrasifs, corrosifs, acides ou dissolvants ni de détergents à base de chlore pour le nettoyage car ils pourraient abîmer l'appareil.
- Évitez de placer la machine à l'extérieur des bâtiments et gardez-la à l'abri de la pluie et de la lumière directe du soleil.



**ATTENTION: Le dispositif contient circuit frigorifique au propane (R290) d'un gaz naturel hautement compatible avec l'environnement inflammable. Pendant que le transport et l'installation de l'appareil veiller à ce qu'aucune partie du circuit de fluide frigorigène n'est endommagé.**

Procédure si le circuit frigorifique est endommagé:

- Éviter les sources de feu et ouvert d'allumage
- Assurez-vous que la pièce dans laquelle l'appareil est bien aéré.
- Le fabricant n'est pas responsable d'autres opérations non mentionnées dans le présent manuel et doit suivre toutes les recommandations et mises en garde.



**ATTENTION:** Afin de réduire les risques d'inflammabilité, l'installation de cet appareil doit être effectuée par une personne qualifiée.



**ATTENTION:** Avant utilisation, assurez-vous que l'appareil est correctement mis à niveau. Un nivellement incorrect peut être la cause d'une accumulation d'eau condensée dans le fond de l'appareil.



**ATTENTION:** Gardez les grilles de ventilation des appareils ou de la structure de montage dégagées



**ATTENTION:** N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou toute autre méthode non recommandée par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.



**ATTENTION:** N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments destinés au stockage des aliments.



**ATTENTION:** Branchez la fiche d'alimentation à une prise électrique facilement accessible afin que les appareils puissent être rapidement déconnectés de l'alimentation électrique en cas d'urgence.



**ATTENTION:** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une multiprise. Le cordon d'alimentation de l'appareil doit avoir une prise électrique spécifique.



**ATTENTION:** Ne pas entreposer dans cet appareil substances explosives des bombes aérosol avec un propulseur inflammable.



**LE NON-RESPECT DE CES NORMES OU L'UTILISATION INAPPROPRIÉE DE L'APPAREIL LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE GARANTIE OU RÉCLAMATION POSSIBLE.**

### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Tous les appareils disposent de plaques de caractéristiques qui identifient l'appareil et indiquent ses caractéristiques techniques. Cette plaque se trouve sur l'un des côtés de l'appareil. Ne retirez pas la plaque de l'appareil.

Explication de la plaque d'immatriculation qui accompagne votre appareil. Sur les tables avec groupe externe, les champs se rapportant au réfrigérant, à la charge et à l'intensité ne sont pas spécifiés du fait de la méconnaissance de l'installation à laquelle ils se rapportent.

CE <sup>12</sup>		19000000	
Made in EU <sup>1</sup>			
MOD	X <sup>2</sup>	SN	810111111 <sup>3</sup> 2018/06
230V <sup>4</sup>	50Hz <sup>5</sup>	1N	0,9 A <sup>6</sup> IPX5
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	309 W	Lámpara Lamp	0
Descarga Defrost			
Calefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	4 <sup>8</sup> Temp. -2 +8 °C <sup>9</sup>
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2
Condensación Condensation		Vent.	
PCA GWP	3	Refrigerant	R-600a <sup>10</sup>
Carga Refrig. Refrig. Weight	98 g <sup>11</sup>		

NUMÉRO	DESCRIPTION
1	FABRICANT
2	MODÈLE
3	N.º SÉRIE
4	TENSION DE FONCTIONNEMENT
5	FRÉQUENCE
6	INTENSITÉ DE COURANT
7	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W)
8	CLASSE CLIMATIQUE (N=4)
9	TEMPERATURE DE TRAVAIL
10	TYPE DE GAZ RÉFRIGÉRANT
11	GRAMMES DE GAZ RÉFRIGÉRANT
12	NORME

Note : Cette plaque est donnée à titre d'exemple.

Elle contient les caractéristiques à indiquer lorsque vous contactez le service technique.

#### 3.1 Caractéristiques générales

La table que vous venez d'acquérir a été conçue pour assurer la conservation de boissons et aliments.

Nous vous conseillons de n'y introduire aucun aliment ou récipient chaud, ni aucun produit chimique ou corrosif, ni aucun médicament et d'éviter toute utilisation indue de ce meuble.

Chaque table fait partie de la même classification thermique.:

<b>RÉFRIGÉRATION (de +2 a +8 °C.)</b>	Elles sont préparées pour la conservation de produits frais ou d'aliments pré-cuisinés, durant de courtes périodes de temps, mais aussi pour la réfrigération de boissons.
---	--

Les limites de fonctionnement établies de l'armoire de classe climatique 4:

Environnement	Limites Classe climatique 4
Température ambiante (°C)	+30°C
Température de condensation	+45°C
Humidité relative (%)	55%

Pour connaître les dimensions de l'équipement dont vous avez fait l'acquisition, consultez les figures 1 à 2 (Page 3-4) et le tableau 1 pour en connaître les caractéristiques générales.

## 4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



L'emplacement et l'installation, ainsi que les réparations ou transformations, doivent toujours être réalisés par un **TECHNICIEN AUTORISÉ**, dans le respect de la réglementation en vigueur dans chaque pays.

L'installation, le réglage correct, le dépannage ou la maintenance inappropriés de l'appareil ainsi que sa manipulation peuvent provoquer des dégâts matériels et des blessures.

### 4.1 Déballage

Déballer l'appareil et vérifiez qu'il ne présente pas de dégât dû au transport ; si c'est le cas, merci d'en informer immédiatement votre fournisseur et le transporteur. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil avant d'avoir analysé l'étendue des dégâts.



**Les éléments d'emballage (plastiques, polyuréthane étiré, pinces, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent représenter un danger potentiel.**

Le maniement de l'appareil doit être réalisé à l'aide d'un chariot élévateur ou équivalent pour ne pas abîmer la structure de l'appareil. Transportez l'appareil jusqu'à son lieu d'installation et procédez ensuite au déballage.

Les éléments d'emballage sont entièrement recyclables et doivent donc être jetés dans le conteneur correspondant.

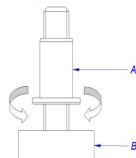
### 4.2 Pose et mise à niveau

La zone où est installée la table doit être dégagée et propre, en évitant que le ventilateur de l'équipement frigorifique n'absorbe de matières qui créent ensuite des dépôts sur les palmes du condensateur, réduisant l'efficacité du système.

Retirez la palette, en veillant à ne pas causer de trous sur le meuble. Mettez à présent la table de niveau, en visant et dévissant les pieds.

**IMPORTANT!** Avant utilisation, assurez-vous que l'appareil est correctement mis à niveau. Un nivellement incorrect peut être la cause d'une accumulation d'eau condensée dans le fond de l'appareil.

Lorsqu'elle est de niveau, vous pouvez retirer le film de protection de l'acier inoxydable en utilisant un objet non pointu. N'utilisez pas de cutter car cela pourrait rayer l'acier.



A : CORPS DU PIED

B : VIS :

Tournez vers la droite pour baisser le meuble.

Tournez vers la gauche pour lever le meuble.

La table, dans sa position finale, il doit être séparé de la paroi de 50 mm de sa position arrière, 30 sur le côté et le plafond 500

Lors de la mise en marche, s'assurer qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité.

Pour un bon fonctionnement des éléments du système de refroidissement, il est essentiel que les entrées d'air, aussi bien du ventilateur situé en bas de la table que du condenseur, ne soient pas obstruées. Ne pas placer l'appareil à l'air libre.

N'introduire aucun objet dans la grille d'aération ou dans la zone du système de refroidissement.

### 4.3 Nettoyage

#### 4.3.1 Nettoyage

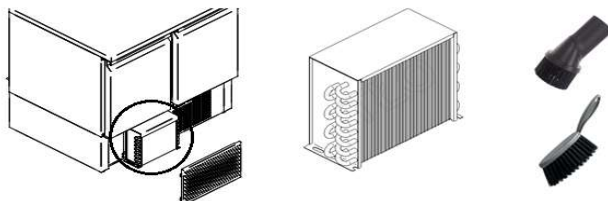
Ce premier nettoyage doit être réalisé à l'eau claire avec un peu de détergent neutre. Une fois la table bien propre et sèche, y introduire les accessoires adéquats suivant ses goûts.

Nous recommandons de nettoyer quotidiennement le meuble à l'aide d'un chiffon humide, en frottant dans le sens de polissage de l'acier inoxydable. Ne jamais utiliser de substances abrasives ou contenant du chlore.

Rincer à l'eau claire en évitant les jets d'eau directs.

### 4.3.2 Nettoyage du condenseur

La graisse et la poussière au niveau du condenseur réduisent la capacité de refroidissement et augmentent les coûts de fonctionnement. Il est alors nécessaire de nettoyer les nervures du condenseur avec un aspirateur, un balai à main ou une brosse tous les 2 mois environ, suivant le facteur d'encrassement. Pour pouvoir le faire, le panneau avant doit être ouvert. Les nervures sont maintenant facilement accessibles pour le nettoyage. Une fois la procédure de nettoyage terminée, refermez le panneau avant. Pendant le nettoyage, veillez à ne pas endommager les nervures ou les tubes en cuivre. Les dommages mécaniques peuvent entraîner l'annulation de la garantie.



### 4.4 Raccordement électrique

Le raccordement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un TECHNICIEN AUTORISÉ. Les normes légales en vigueur dans le pays en matière de raccordements au réseau électrique doivent être respectées.

- Vérifiez que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque des caractéristiques.
- Il est absolument indispensable que l'installation électrique sur laquelle sera branchée la table soit pourvue d'une PRISE DE TERRE ainsi que de la protection magnétothermique et du différentiel adéquats (que nous conseillons de 30mA).
- Vérifiez que la section d'alimentation est adaptée à la consommation qu'elle va supporter.
- La prise électrique doit être de type Schuko, ou avec broche, car le câble dont l'appareil est équipé possède ce type de fiche (dite de type E/F) avec terre, avec un trou de mise à terre et avec les broches d'un diamètre de 4,8 mm. Pour des raisons de sécurité, il est interdit d'allonger le câble d'alimentation. En outre, sur demande, l'appareil peut être équipé de câbles d'alimentation avec une fiche de type H (Angleterre).
- Si, à l'installation de l'appareil, vous détectez tout défaut, faites-le savoir à votre fournisseur immédiatement.



**Ne pas respecter les spécifications du fabricant ou ne pas réaliser une installation adéquate la dispense de toute responsabilité, ne le rendant pas responsable des blessures ou des dégâts matériels sur l'appareil.**

Consultez la plaque de caractéristiques pour connaître les caractéristiques électriques de votre équipement. Section 3.

Il existe des versions à 230V 50/60Hz. Vérifiez les intensités dans la plaque d'immatriculation.

### 4.5 Recyclage

L'emballage du produit est composé de :

- Palette en bois.
- Carton.
- Bande de polypropylène.
- Polyéthylène étiré.



Tous les emballages utilisés pour l'emballage de l'appareil sont recyclables ; l'élimination correcte de ces produits contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ces produits, adressez-vous au bureau compétent au niveau local. Jetez ces matériaux en respectant les normes en vigueur.

## 5. MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



AVANT DE PROCÉDER À LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, MERCI DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL.



CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.

### ATTENTION !

VEUILLEZ VOUS ASSURER QUE L'OUVERTURE DESTINÉE AUX BACS GN EST ENTIÈREMENT REMPLIE DE BACS GN ET QUE LE CAPOT EST FERMÉ LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ.



LA GRILLE D'ÉVACUATION DES EAUX DE CONDENSATION DOIT ÊTRE MAINTENUE PROPRE. LA PRÉSENCE DE LIQUIDES DE NETTOYAGE, D'AUTRES LIQUIDES OU DE RÉSIDUS ALIMENTAIRES PEUT ENTRAÎNER L'OBSTRUCTION DE L'ÉVACUATION. VÉRIFIER RÉGULIÈREMENT L'ÉVACUATION DE CONDENSAT.


### 5.1 Opération

- Les étapes nécessaires pour optimiser le fonctionnement de votre machine sont présentées ci-dessous, avec toutes les options disponibles.


#### 5.1.1 Symboles du panneau de commande

- Le panneau de commande est disponible en version : Panneau de commande muni d'un interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) et d'un capteur tactile capacitif 2.5" (Fig. 3).


#### 5.1.2 Mise en marche de la machine

- Après avoir lavé l'intérieur de l'appareil, le brancher sur le secteur. Mettre l'interrupteur sur ON ou I (Fig. 3). Le régulateur commencera à afficher la température et la lumière de l'interrupteur s'allumera.
- Le thermostat affiche la température à l'intérieur de la table.
- Trois minutes après la mise sous tension de la machine, la diode du compresseur  s'allume en permanence, jusqu'à ce que le point de consigne soit atteint.
- Au début, la température affichée sera la température ambiante. Après un certain temps, si les portes sont fermées, la température descendra jusqu'à la température de consigne..
- Il est recommandé d'atteindre la température de consigne avant de charger la table.





#### 5.1.3 Déverrouiller le clavier

- Appuyez sur la touche  SET et maintenez-la enfoncée pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce que le message "UnL" apparaisse.

#### 5.1.4 Dégivrage manuel

- Vérifiez si le clavier n'est pas verrouillé
- Appuyer et maintenir l'icône de dégivrage pendant 2 secondes, le processus de dégivrage démarre et l'icône s'affiche sur l'afficheur du contrôleur. 

#### 5.1.5 Modification des paramètres de température

- Vérifiez si le clavier n'est pas verrouillé
- Appuyez sur la touche  SET.
- En appuyant sur les touches UP  et DOWN  dans un temps inférieur à 15 secondes, réglez les valeurs de température souhaitées. La fourchette pour les réfrigérateurs de +2 à +8 degrés Celsius.
- Appuyez à nouveau sur la touche  SET pour terminer ou ne faites rien pendant au moins 15 secondes pour enregistrer les nouveaux paramètres.

### 5.1.6 Fonctionnement de l'appareil

---

Les tables réfrigérées/les tables à salade réfrigérées sont polyvalentes et idéales pour la conservation de repas différents, de matières premières alimentaires, de produits frais et d'aliments. Nos recommandations :

- 1) L'ouverture de la saladette doit toujours être remplie de bacs GN.
- 2) Pour obtenir un meilleur rendement, évitez de placer des aliments chauds à l'intérieur de l'unité frigorifique, ainsi que des boissons dont l'emballage n'est pas fermé.
- 3) N'introduisez pas d'aliments ou de récipients chauds, de produits chimiques, corrosifs ou de médicaments et évitez d'utiliser le meuble de manière inadéquate.
- 4) Protégez les aliments et leurs saveurs à l'aide d'un système de fermeture étanche ou de plastique alimentaire, en les plaçant de telle manière qu'une bonne circulation de l'air est possible.
- 5) N'introduisez pas d'aliments sans protection, afin d'éviter les oxydations potentielles de l'équipement.
- 6) Évitez dans la mesure du possible d'ouvrir fréquemment les portes et avant tout de les laisser ouvertes.
- 7) Interruption momentanée de l'alimentation électrique. Si la coupure ne dépasse pas 20 minutes, il n'est pas nécessaire de prendre quelque précaution ; évitez simplement d'ouvrir les portes dans la mesure du possible, afin d'éviter une perte de température. Si la coupure excède les 20 minutes mentionnées, il est nécessaire de s'assurer que les aliments ne dépassent pas les seuils limites, qu'ils ne s'abiment pas et il faut éviter d'ouvrir les portes.  
La température maximale permettant de garantir en continu la fraîcheur des plats est de +10 °C.
- 8) L'eau de dégivrage est dirigée grâce au tuyau vers une cuve d'évaporation à l'intérieur du condenseur, où l'eau s'évapore grâce à la chaleur du condenseur.
- 9) Les saladettes sont des comptoirs de préparation avec une base réfrigérée, conçus pour maintenir les aliments au frais pendant l'utilisation. Pour une conservation optimale, les produits doivent être retirés après le service et stockés dans des unités réfrigérées appropriées.

Précautions :

- 1) La stabilité est garantie, même quand les portes sont ouvertes mais il est totalement interdit de s'appuyer dessus.
- 2) Il est conseillé de ne pas charger les tables pourvues de tiroirs au-dessus de 40 kg. La charge doit dans tous les cas être uniformément répartie dans chaque tiroir. Il est conseillé de ne pas ouvrir plus d'un tiroir à la fois pour éviter que le meuble ne bascule.
- 3) Ne pas s'asseoir ni s'appuyer sur les tiroirs et les portes ouvertes.
- 4) En cas de panne, il ne faut pas s'approcher de l'unité frigorifique pieds nus, sur un sol humide ou avec les mains mouillées.

### 5.1.7 Arrêt de l'appareil

---

Fig. 3 Mettre l'interrupteur Marche/Arrêt (ON/OFF) sur OFF ou 0, le voyant lumineux du bouton s'éteint, le contrôleur est hors marche.

## 5.2 Conseils utiles

---

Lisez attentivement les conseils utiles suivants pour profiter au maximum du potentiel dont dispose votre table frigorifique.

### 5.2.1 Maintenance

---

Réalisez les opérations de nettoyage adéquates pour que votre appareil ait une longue durée de vie.

- Enlevez les résidus de l'appareil à la fin de chaque journée de travail. Avant de réaliser toute opération de nettoyage, il faut débrancher l'appareil de la prise de courant et placer l'interrupteur général sur la position OFF ou 0. Les tables sont équipées d'une évacuation pour faciliter le nettoyage ainsi que la sortie d'éventuels liquides provenant des aliments. Durant l'opération de nettoyage, il est indispensable d'enlever le bouchon d'évacuation et de le nettoyer pour éviter l'obstruction par des éléments solides. Il empêche la stagnation de liquides qui pourraient être présents.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, corrosifs, acides, de détergents à base de chlore, de dissolvants ou de dérivés d'essence pour le nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau sous pression.
- Nettoyage du condenseur : Lors du nettoyage, il est important de faire attention à ne pas tordre les palmes en aluminium du condenseur, car cela pourrait empêcher le passage de l'air et sa condensation, provoquant de sérieux dégâts sur l'équipement et excluant de la garantie sa réparation.
- Vérifiez que les portes ferment correctement.

- Prenez les précautions nécessaires avant d'accéder à la zone de l'unité de condensation car certains éléments peuvent atteindre des températures élevées et il existe par conséquent un risque de brûlure.
- S'il est nécessaire de changer un câble, la section du câble ne doit jamais être diminuée.
- Le couvercle intérieur de l'installation électrique du panneau de commande est de la plus haute importance ; s'il est nécessaire de le démonter, il faut s'assurer de son étanchéité lorsqu'il est remonté.
- Appelez le service technique deux fois par an, afin qu'il réalise les révisions adéquates :
  - Révision de l'état des joints.
  - Révision de l'état des composants.
- Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel qualifié similaire, afin d'éviter tout danger.

### ***5.2.2 Absence prolongée d'utilisation***

---

Si l'appareil ne va pas être utilisé pour une longue période de temps (vacances, fermeture temporaire...), il est nécessaire de suivre les directives suivantes :

- Nettoyez complètement l'appareil.
- Déconnectez l'interrupteur général d'alimentation électrique.

## 6. ANOMALIES, ALARMES ET PANNES

### 6.1 Anomalies et pannes

Les étapes suivantes décrivent comment procéder en cas d'anomalie ou d'erreur de fonctionnement. Le tableau suivant énumère les causes et les solutions possibles. En cas de doute ou d'incapacité de résoudre le problème, mettez-vous en contact avec le service technique.



**Ne manipulez pas de composants électriques par vous-mêmes. Il existe un danger de mort car les composants sont sous tension du réseau.**

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil frigorifique ne fonctionne pas	Il n'y a pas de courant	Vérifiez que le courant arrive à l'unité frigorifique en regardant si l'interrupteur général est allumé.
Température insuffisante	Emplacement de la table	Vérifiez qu'il n'y a pas de source de chaleur à proximité.
	Paramètres thermostat	Vérifier que la température consignée du thermostat est d'environ 2° C . Pour le vérifier, appuyer sur le bouton « set ».
	Température ambiante	Vérifier que la température à proximité de l'appareil est inférieure à +38 °C. C'est la température maximale qui garantit le fonctionnement de l'équipement.
	Emplacement du produit dans la table frigorifique	Vérifiez que la charge du produit est parfaitement placée, qu'elle n'obstrue pas les sorties d'air du ventilateur intérieur et que le temps écoulé depuis que vous avez placé les aliments est suffisant pour permettre le refroidissement des produits.
	Nettoyage du condensateur	Vérifiez que le condensateur est propre : il faut savoir que plus l'équipement frigorifique est propre, plus il économise de l'énergie, en particulier les palmes du condensateur. La fréquence de nettoyage dépend des caractéristiques du local. Si le condensateur est sale, il est nécessaire d'appeler le service technique pour qu'il procède au nettoyage.
Bruits étranges ou excessifs	Mauvaise mise à niveau et mauvaise fermeture des portes	Vérifiez que le meuble est bien de niveau et que les portes ferment bien.
	Friction sur les zones mobiles de l'unité frigorifique	Vérifiez qu'aucun objet ne frotte contre un élément mobile de l'unité frigorifique.



**NB : si une anomalie non présente dans ce tableau arrive, contactez votre service d'assistance technique. Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques dans préavis.**

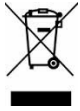
Les instructions du thermostat installé sont jointes au présent manuel, pour une consultation plus détaillée.

### 6.2 Alarmes

Code d'alarme	Description	Réinitialiser	Corriger (service)
Pr1	l'alarme de la sonde du cabinet	automatique	- touchez une touche quelconque pour arrêter l'alarme - vérifier P0
Pr2	alarme sonde évaporateur	automatique	- vérifier l'intégrité de la sonde - vérifier la connexion électrique
dFd	alarme de dépassement du temps de dégivrage	manuel	- touchez une touche quelconque - vérifier d2, d3 et d11

## 7. RECYCLAGE DU PRODUIT

---



La norme européenne 2012/19/EU concernant le traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques indique que les appareils électroménagers ne doivent pas être traités de la même manière que les déchets urbains solides. Les appareils hors d'usage doivent être collectés séparément afin d'optimiser le pourcentage de récupération et de recyclages des matériaux qui les composent et d'éviter les éventuels dégâts sur la santé et l'environnement. Le symbole de poubelle barrée est placé sur tous les produits pour rappeler l'obligation d'une collecte séparée. Pour plus d'information sur le traitement correct des appareils électroménagers, les propriétaires de ce type d'équipements doivent s'adresser au service public compétent ou aux revendeurs.

## 1. INDEX

---

1. INDEX.....	26
2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.....	27
3. PRODUCT DETAILS.....	28
3.1 General characteristics.....	28
4. INSTALLATION AND CLEANING INSTRUCTIONS.....	29
4.1 Removal of packaging.....	29
4.2 Positioning and levelling.....	29
4.3 Cleaning.....	29
4.3.1 Normal Cleaning.....	29
4.3.2 Condenser Cleaning.....	30
4.4 Electrical connection.....	30
4.5 Recycling.....	30
5. USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS.....	31
5.1 Operation.....	31
5.1.1 Control panel symbols.....	31
5.1.2 Switching on the machine.....	31
5.1.3 Unlocking the keyboard.....	31
5.1.4 Manual defrosting.....	31
5.1.5 Changing temperature settings.....	31
5.1.6 Performance of the machine.....	31
5.1.7 Switch off the machine.....	32
5.2 Useful tips.....	32
5.2.1 Maintenance.....	32
5.2.2 Prolonged non use.....	33
6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS.....	33
6.1 Faluts and breakdowns.....	33
6.2 Alarms.....	34
7. RECYCLING THE PRODUCT.....	34

## 2. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

This manual has been created to help you understand the operation, installation and maintenance of the machine. It contains all the necessary information and warnings to ensure that the appliance is installed and used correctly, together with information about the characteristics and possibilities offered, so that you may enjoy your machine to the full.



**BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.**

**The manual should be kept safely to hand for future reference.**

**If the machine is sold or transferred, please pass the manual to the new user.**

**THIS APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES. THE CHILDREN SHOULD NOT PLAY WITH THE APPLIANCES.**



- The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an AUTHORIZED TECHNICIAN, in accordance with the applicable legislation of the country. The manufacturer does not accept liability if the machine is incorrectly installed.
- The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.
  - If your machine breaks down, please call the **Technical Service Centre**.
  - Unqualified or unauthorized personnel must **NOT** try to repair the machine
  - Use of spare parts other than original parts will cancel the guarantee.
  - During all maintenance operations, the refrigerator must be disconnected from the main power supply at the mains power switch.
  - Abrasive or corrosive products, acids, solvents and chlorine-based detergents must **NOT** be used to clean the appliance, as this may damage the components.
  - Avoid locating the machine outside buildings and keep it away from rain and direct sunlight.



**WARNING: The appliance contains refrigerant propane (R290). A highly environmentally friendly natural gas that is flammable. While transporting and installing the appliance make sure that no part of the refrigerant circuit is damaged.**



Procedure if the refrigerant circuit is damaged:

- Avoid sources of fire and ignition open at all costs.
- Ensure that the room in which the appliance is located is well ventilated.
- The manufacturer is not responsible for other operations not mentioned in this manual. All recommendations and warnings must be followed.



**WARNING:** In order to reduce flammability hazards, installation of this appliance must be performed by a qualified person.



**WARNING:** Before use, make use the device is leveled properly. Improper leveling may be a cause of condensed water accumulation in the bottom inside the device.



**WARNING:** Keep ventilation grills of the devices or mounting structure clear



**WARNING:** Do not use mechanical devices or any method not recommended by the manufacturer to speed up the defrost process.



**WARNING:** Do not use electrical appliances inside the compartments intended for food storage.



**WARNING:** Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that the appliances can be quickly disconnected from the power supply in an emergency.



**WARNING:** The device is not designed to be used with a power strip. The appliance power cord

must have specific electrical outlet.



**WARNING:** Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.



**FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS OR THE INCORRECT USE OF THE APPLIANCE SHALL RELIEVE THE MANUFACTURER OF ANY OBLIGATIONS REGARDING THE GUARANTEE OR POSSIBLE CLAIMS.**

### 3. PRODUCT DETAILS

All the appliances have a specification plate which identifies it and indicates its technical characteristics; it is located on one side of the machine. Don't remove the specifications plate from the unit.

Brief introduction to the plate stuck to the machine. In remote tables the coolant, load, or current fields are not filled in, as the installation is not known.

NUMBER	DESCRIPTION
1	MANUFACTURER
2	MODEL
3	SERIAL NUMBER
4	VOLTAGE
5	FREQUENCY
6	CURRENT
7	REFRIGERATION POWER (W)
8	CLIMATIC CLASS (N=4)
9	WORKING TEMPERATURE
10	GAS TYPE
11	GAS (gr)
12	NORMATIVE

CE 12		19000000	
Made in EU			
MOD	x	SN	810111111 2018/06
230V	50Hz	1N	0.9 A IPX5
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity	309 W	Lámpara Lamp	0
Descarche Defrost			
Calefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	4 Temp. -2 +8 °C
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2 Condensación Condensation Vent.
PCA GWP	3	Refrigerant	R-600a Carga Refrig. Refrig. Weight 98 g

Note: This plate is an example; reality might differ slightly from it.

These details should be given when the technical service is called.

#### 3.1 General characteristics

Acquired device is designed to preserve drinks and food.

We recommend to avoid putting hot food or containers, chemical, corrosive products or medicines inside the refrigerator, and avoiding the incorrect use of the unit.

All table models works in the same temperature range (2/8°C).

<b>REFRIGERATION</b> (2 to +8 °C.)	Machines to keep fresh or previously cooked food for short periods. Also used to chill drinks.
---------------------------------------	--

The operating limits established for machines of climatic class 4 :

Environmental conditions	Limits
	Climatic Class 4
Dry bulb temperature (°C)	+30°C
Condensing temperature	+45°C
Relative Humidity (%)	55%

Check Figure 1 and 2 (Page 3-4) to know the dimensions of the machine and table 1 for the general characteristics.

## 4. INSTALLATION AND CLEANING INSTRUCTIONS



The positioning and installation, and all repairs or modifications, should always be carried out by an **AUTHORISED TECHNICIAN**, in accordance with the applicable legislation of the country

The installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries.

### 4.1 Removal of packaging

Remove packaging from the machine and check if any damage during transportation. If any damage is observed, immediately notify the supplier and the transport company. In the event of doubt, do not use the machine until the problem has been assessed.



**Packaging (plastic, expanded polyurethane, staples, etc...) must not be left in the reach of children, they are a potential hazard.**

The machine should be moved using a fork-lift truck or similar to avoid damage to the structure. Transport the machine to the installation location and then remove packaging.

All the packaging can be recycled. Dispose of packaging correctly.

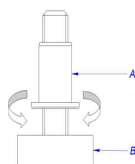
### 4.2 Positioning and levelling

Make sure the place to store the machine is free and clean, avoiding the fan absorb the dust nearby which might block the condenser reducing the efficiency of the machine.

Remove the pallet carefully, avoiding any scratch to the machine. Level the machine by using the adjustable feet.

**IMPORTANT!** The device has to be properly levelled. Improper leveling may be a cause of condensed water accumulation in the bottom inside the device.

Once the machine is levelled, pill the protective film off by using a no sharp knife to avoid scratches in the stainless steel.



A: THREAD

B: REGULATED FEET

Rotate counter- clockwise to lower down the machine.

Rotate clockwise to elevate the machine.

The table, in its final position, must be separated from the wall by 50 mm in its rear position, 30 in the side and 500 in the roof.

When starting, make sure that there is no heat source nearby.

For the cooling system elements to function properly, it is very important that the air inlets, both the fan located at the bottom of the table and the condenser, are not covered. Do not place the device outdoors.

Do not insert any objects into the ventilation grille or into the cooling system area.

### 4.3 Cleaning

#### 4.3.1 Normal Cleaning

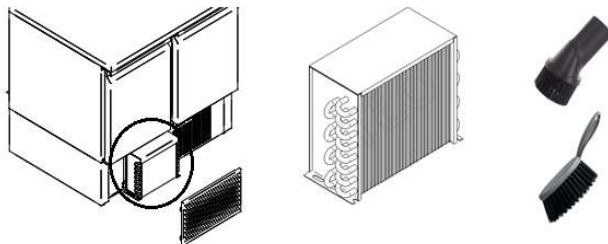
First cleaning must be carried out with water and neutral detergent. Once clean and dry, insert the accessories in the appropriate places, as you prefer.

We recommend cleaning the outside of the unit daily with a damp cloth and following the direction of the stainless steel's honing. Abrasive substances or those containing chlorine must not be used.

Rinse with clean water, avoiding direct water jets.

### 4.3.2 Condenser Cleaning

Grease and dust at the condenser reduce the cooling capacity and rise the running costs. Therefore depending on fouling factor – clean condenser aluminum fins with vacuum cleaner, hand broom, or brush approx. every 2 months. To do this, the front panel has to be open. The ribs are now easily accessible for cleaning. After finishing the cleaning procedure close back the front panel. During cleaning be careful to not damage the ribs or copper tubes. Mechanical damages may cause warranty void.



### 4.4 Electrical connection

An AUTHORISED TECHNICIAN should always carry out the appliance's electrical connection.

The legal standards in force in each country regarding connection to the mains should be taken into account.

- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the nameplate.
- It is essential that the electrical installation where the table is going to be connected has an GROUNDED SOCKET, in addition to the appropriate protection of the magnetothermal switch and differential (we recommend 30 mA.).
- The cross-section of the power cable must be suitable for the rated current of the machine.
- The plug should be Schuko type or with a pin, because the cord with which the device is equipped has a plug of this type (so-called E/F type) with grounding, a hole for the grounding pin and pins with a diameter of 4.8mm. For safety reasons, it is forbidden to extend the power cord. In addition, the machine can be supplied with power cords with a type H (England) plug on request.
- If any faults are observed during the installation, the supplier should be notified immediately.



**The manufacturer will not be held liable for any personal or material damage to the machine resulting from incorrect installation or failure to comply with the manufacturer's specifications.**

The electric specifications of the machine are shown in the specification plate. Section 3. There are 230V 50/60Hz version, with the currents on the nameplate.

### 4.5 Recycling

The product packaging consists of:

- A wooden pallet.
- Cardboard.
- A polypropylene band.
- Expanded polyethylene.



All the packaging used around the machine can be recycled; The correct disposal of these products will help to protect the environment. For further information regarding the recycling of these products, please refer to the relevant office of the local body. Dispose of these materials in accordance with current legislation.

## 5. USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

---



**BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.**



**THE APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.**

### **Attention!**

**PLEASE MAKE ABSOLUTELY SURE THAT ALL GN CONTAINERS ARE FITTED IN THE SALADETTES CUT-OUT AND THAT THE COVER IS CLOSED WHEN THE UNIT IS NOT USED.**



**DO NOT POUR ANY CLEANING WATER, OTHER LIQUIDS, FOOD PARTICLES OR SIMILAR INTO THE CONDENSATE CHANNEL. THIS WOULD AFFECT THE UNIT AS THE CASE MAY BE THE FULLY AUTOMATIC DEFROST AND EVAPORATION FUNCTION. CHECK REGULARLY IF THE CONDENSATION WATER FLOWS UNOBSTRUCTED THROUGH THE DRAINPIPE.**

### 5.1 Operation

---

- The steps required to optimize the operation of your machine are shown below, with all the available options.


#### 5.1.1 Control panel symbols

---

- There is one version of control Panel with On/Off switch and 2.5 " capacitive controller (Figure 3).

#### 5.1.2 Switching on the machine

---

- Once the machine is cleaned, connect the machine to the power supply. Put the ON/OFF switch into **ON** or in **I** position (Fig. 3). The controller will start displaying the temperature and light of the switch will turn ON.
- The thermostat displays the temperature inside the counter.
- Three minutes after switching ON the machine, the compressor icon  will light on permanently, till the set point is reached.
- In the beginning the temperature of the displayed will be ambient one. After some time, if the doors are closed, the temperature will descend till the set temperature..
- It is recommended to reach the set temperature before loading the counter.


#### 5.1.3 Unlocking the keyboard

---

- Touch  **SET** button and hold it for minimum 1s until "UnL" communicate appears.





#### 5.1.4 Manual defrosting

---

- Check if the keyboard isn't locked
- Touch defrosting button and hold it for 2s until Defrosting icon appeared on the display. 

#### 5.1.5 Changing temperature settings

---

- Check if the keyboard isn't locked
- Touch  **SET** button.
- Using UP  and DOWN  buttons in time shorter then 15s set the desire temperature values. Range for refrigerators is +2 to +8 Celsius degrees.
- Touch  **SET** button again to end or do nothing at least for 15s to save new settings.

#### 5.1.6 Performance of the machine

---

Refrigerated counters/saladettes are multipurpose and ideal for the storage of various meal, raw and fresh goods and food:

- 1) Fit saladette cut-out completely with GN containers at all times

- 2) In order to reach a proper performance, do not store warm products as well as beverage whose container is not correctly closed.
- 3) Avoid storage of chemical products, corrosive stuff or drugs.
- 4) Protect the food and the smells with a sealed package. Store the product allowing and optimum air circulation.
- 5) Do not store unprotected / unpacked food to avoid rust in the device.
- 6) As far as possible, avoid continuous opening of the doors and above all do not leave them open.
- 7) Momentary power interruption. If the interruption does not exceed 20 minutes, no need to take any precautions, avoid opening the doors only to the extent possible, in order to avoid loss of temperature. If the interruption lasts more than 20 minutes, check that food does not exceed the critical points, which are not altered monitor and avoid opening doors.  
Maximum temperature so that food are not deteriorated is + 10° C
- 8) The water of the defrost is taken back with a pipe to the evaporation container over the condenser, where water is evaporated with the hot of the condenser.
- 9) Saladettes are preparation counters with a refrigerated base, intended to keep food chilled during operation. For optimal preservation, products should be removed after service and stored in appropriate refrigerated units.

Precautions :

- 1) Stability is guaranteed, even with open doors, but it is forbidden to stand on them.
- 2) Is not recommended to load Internal grids and trays over 40 kg. The load must be evenly distributed.
- 3) It is complete forbidden to sit or lean over the drawers and doors.
- 4) In case of breakdown, it is not allowed to approach the refrigerator barefoot, wet soil or wet hands.

### 5.1.7 Switch off the machine

---

Fig. 3 Put the switch in OFF or in 0 position to switch off the machine, the light will OFF.

### 5.2 Useful tips

---

Read the useful tips listed below carefully to allow you to get the most out of your machine.

#### 5.2.1 Maintenance

---

Always clean the machine correctly to prolong the service life of the machine.

- Remove any waste from the machine at the end of each day. Before cleaning the machine, unplug the machine from the electricity supply and put the switch in OFF or ON position. The counters include one drainage to help the cleaning operation, as well as the eventual output of liquids from food. During the cleaning operation it is essential to remove the drain plug and clean it, to prevent clogging by solids entrainment elements. It is intended that the liquid that may have not stagnate.
- Do not use abrasive, corrosive or acid products, chlorine-based detergents, solvents or petrol derivatives to clean the machine.
- Do not use pressurized water to clean the machine.
- Cleaning the condenser: When cleaning careful not to bend the aluminum fins condenser, since doing so would not pass the air and condense, causing serious damage to equipment and falling out of warranty repair.
- Check that the doors close perfectly.
- Take necessary precautions before entering the area of the condensing unit, the existence of high temperatures on some elements, and the risk of burns.
- If you need to change the wires, do not change to a lower section one.
- The inner lid of the electrical installation of the control panel is important, if you need to disassembly when you assembly back it has to be as tight, as it was.
- Call service one every two years to make the appropriate checking:
  - Checking of the gaskets.
  - Checking of the component situation.
- If the wire is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after sales service department or by some authorized personnel to avoid any damage to the equipment or personnel.

### 5.2.2 Prolonged non use

If the machine is kept out of service for a long period of time (holidays, temporary closure...), please observe the following:

- Clean the equipment carefully.
- Switch off the mains power supply.


## 6. FAULTS, ALARMS AND BREAKDOWNS

### 6.1 Faults and breakdowns

The steps to be followed in the event of a fault or operating error are described below. The possible causes and possible solutions are listed in the following table. In the event of doubt, or if you are unable to resolve the problem, please contact the technical service.



**Do not handle electrical components, as there is a risk of death as the components are live.**

FAULT	POSSIBLE CAUSE	SOLUCIÓN
The machine does not work	There is no power supply.	Check whether the magneto-thermal circuit breaker has been triggered. If there is light in the switch the machine is powered.
Insufficient temperature	Location of the equipment	Check there is not a heat source nearby.
	Parameters of the thermostat	Check the set temperature of the thermostat is around 2°C in refrigerators. Push "set" button to check it. 
	Ambient temperaute	Check that ambient temperature is below and +38 °C. This is device guaranteed maximum working temperature.
	Food distribution inside the machine	Check that food is properly located inside the counter, without blocking the air ventilations and the time elapsed from the time the food is stored inside the counter is enough.
	Cleaning of the condenser	Check that the condenser is clean. Take into account that the cleaner the refrigerator is the more energy will be saved. The cleaning frequency will depend on the conditions of the location. In case the condenser is dirty call after sales service...
Strange or loud noise	Incorrect levelling and bad closing of the doors.	Check the levelling and good closing of the doors.
	Friction in the movable zones	Check there is nothing in touch with the movable elements of the refrigerator.



**NOTE: If a fault occurs and is not listed in the above table, please call the technical service. The manufacturer reserves the right to modify the technical characteristics with prior warning.**

Together with this manual, it is supplied the instructions of the thermostat.

## 6.2 Alarms

Alarm code	Description	Reset	To correct (service)
Pr1	cabinet probe alarm	automatic	- touch a key to silent the alarm - check P0 - check probe integrity
Pr2	evaporator probe alarm	automatic	- check electrical connection
dFd	defrost timeout alarm	manual	- touch a key - check d2, d3 and d11

## 7. RECYCLING THE PRODUCT



The European Directive 2012/19/EU relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

## 1. INHALT

---

1.	INHALT .....	35
2.	ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND HINWEISE .....	36
3.	PROJEKTDATEN .....	37
3.1	Allgemeine Eigenschaften .....	37
4.	ANWEISUNGEN FÜR BETRIEB UND INSTANDHALTUNG .....	38
4.1	Auspacken .....	38
4.2	Positionierung und Nivellierung .....	38
4.3	Reinigung .....	38
4.3.1	Reinigung .....	38
4.3.2	Kondensatorreinigung .....	39
4.4	Elektrischer Anschluss .....	39
4.5	Wiederverwertung .....	39
5.	GEBRAUCHSANWEISUNGEN UND WARTUNG .....	40
5.1	Bedienung .....	40
5.1.1	Symbole auf dem Bedienfeld .....	40
5.1.2	Einschalten des Geräts .....	40
5.1.3	Entriegeln der Tastatur .....	40
5.1.4	Manuelles Abtauen .....	40
5.1.5	Ändern der Temperatureinstellungen .....	40
5.1.6	Funktionsweise der Maschine .....	40
5.1.7	Ausschalten der Maschine .....	41
5.2	Nützliche Hinweise .....	41
5.2.1	Instandhaltung .....	41
5.2.2	Längere Zeit außer Betrieb .....	42
6.	ANOMALIEN, WARNUNGEN UND STÖRUNGEN .....	43
6.1	Anomalien und störungen .....	43
6.2	Alarmer .....	44
7.	WIEDERVERWERTUNG DES PRODUKTS .....	44

## 2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND HINWEISE

Dieses Handbuch wurde erstellt, um ein vollständiges Verstehen von Funktionen, Installation und Instandhaltung der Maschine zu gewährleisten. Hier finden Sie die notwendigen Informationen und Hinweise für eine korrekte Installation und Nutzung des Apparats sowie Informationen zu den Eigenschaften und Möglichkeiten, die er bietet, damit Sie die Leistung Ihrer Anlage optimal ausnutzen können.



**BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, LESEN SIE AUFMERKSAM DIE HINWEISE DIESES HANDBUCHS DURCH.**

**Verwahren Sie dieses Handbuch für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort.**

**Sollten Sie die Maschine verkaufen oder abtreten, überlassen Sie dieses Handbuch dem neuen Nutzer.**



**DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR PROFESSIONELLEN GEBRAUCH VORGESEHEN UND MUSS VON QUALIFIZIERTEN PERSONAL BENUTZT WERDEN.**

- Aufstellen und Installation sowie Reparaturen und Umbauten müssen immer von einem **AUTORISIERTEN TECHNIKER** vorgenommen werden, und die geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes sind zu beachten. Der Hersteller haftet nicht bei einer falschen Installation der Anlage.
- Unkorrekte Installation, Einstellung, Betrieb oder Instandhaltung der Anlage sowie deren Handhabung können sowohl Sachschäden als auch Verletzungen verursachen.
  - Wenn Ihre Maschine irgendeine Störung aufweist, benachrichtigen Sie den **technischen Kundendienst**.
  - Versuchen Sie **NICHT**, sie selber oder durch nicht qualifizierte oder autorisierte Personen zu reparieren.
  - Benutzen Sie Original-Ersatzteile, ansonsten erlischt die Garantie.
- Um Instandhaltungsoperationen vornehmen zu können, muss der Kühlschrank von der elektrischen Versorgung durch Ziehen des Steckers oder Betätigung des Hauptschalters abgetrennt werden.
- Für die Reinigung **KEINE** scheuernden, korrosiven, säurehaltigen Produkte, Lösungsmittel oder Reinigungsmittel auf Chlorbasis benutzen; diese würden den Apparat beschädigen.
- Vermeiden Sie die Aufstellung der Maschine außerhalb von Gebäuden und halten Sie sie von Regen und direkter Sonneneinstrahlung fern.



**ACHTUNG:** Das Gerät enthält Propankältemittelkreislauf (R290). Ein Erdgas in hohem Maße kompatibel mit der Umgebung, die entzündlich ist. Beim. Während des Transports und der Installation. sicherzustellen, dass der Kühlkreislauf nicht beschädigt wird.

Verfahren, wenn der Kühlkreislauf beschädigt ist:

- Vermeiden Brandquellen und Zündung
- Stellen Sie sicher, dass der Raum, in dem das Gerät gut belüftet ist .
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für andere Operationen, die nicht in diesem Handbuch sind. Und es hat alle Empfehlungen und Warnungen zu folgen



**WARNHINWEIS:** Um einen Brand zu vermeiden, die Installation dieser Geräte wird von qualifiziertem Personal durchgeführt .

**WARNUNG:** Das Gerät muss ordnungsgemäß nivelliert sein. Eine unsachgemäße Nivellierung kann die Ursache für die Ansammlung von Kondenswasser am Boden des Geräts sein.

**WARNUNG:** Eine ordnungsgemäße Nivellierung ist unerlässlich für die optimale Funktionsweise des Gerätes. Eine falsche Nivellierung kann dazu führen, dass sich Wasser auf dem Boden im Inneren des Geräts.

**WARNUNG:** Halten Sie die Lüftungsschlitze des Geräts oder die Montagestruktur frei.

**WARNUNG:** Verwenden Sie keine technischen Geräte oder andere Methoden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.

**WARNUNG:** Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Fächern, die für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt sind.

**WARNUNG:** Schließen Sie den Netzstecker an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit die Geräte im Notfall schnell vom Stromnetz getrennt werden können.

**WARNUNG:** Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer Steckdosenleiste ausgelegt. Das Netzkabel des Geräts muss eine bestimmte Steckdose haben.

**WARNUNG:** Bewahren Sie in diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Aerosoldosen mit brennbaren Treibmitteln auf.

**EINE NICHTEINHALTUNG DIESER BESTIMMUNGEN ODER EINE ZWECKWIDRIGE VERWENDUNG DES GERÄTS BEFREIT DEN HERSTELLER VON ALLEN GARANTIEANSPRÜCHEN ODER MÖGLICHEN REKLAMATIONEN.**



### 3. PROJEKTDATEN

Sämtliche Geräte verfügen über ein Typenschild, wodurch sie identifiziert werden, und mit den technischen Eigenschaften. Es befindet sich auf einer der Seiten der Maschine. Entfernen Sie dieses Schild nicht vom Gerät.

Erläuterung des Typenschildes an Ihrem Gerät. In entfernten Tabellen die kühlmittel, last oder strom felder sind nicht ausgefüllt, da die Installation nicht bekannt ist

CE <sup>12</sup>		19000000	
		Made in EU <sup>1</sup>	
MOD	x <sup>2</sup>	SN	810111111 <sup>3</sup> 2018/06
230V <sup>4</sup>	50Hz <sup>5</sup>	1N	0,9 A <sup>6</sup> PX5
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity	309 W <sup>7</sup>	Lámpara Lamp	0
Descarche Defrost			
Calefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	4 <sup>8</sup> Temp. -2 +8 °C <sup>9</sup>
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2
PCA GWP	3	Refrigerant	R-600a <sup>10</sup>
		Carga Refrig. Refrig. Weight	98 g <sup>11</sup>

NUMMER	BESCHREIBUNG
1	HERSTELLERFIRMA
2	MODELL
3	SERIENNUMMER
4	ARBEITSSPANNUNG
5	FREQUENZ
6	STROMSTÄRKE
7	KÜHLELEISTUNG (W)
8	KLIMAKLASSE (N=4)
9	ARBEITSTEMPERATUR
10	GASTYP DES KÄLTEMITTELS
11	GRAMM KÄLTEGAS
12	VORSCHRIFTEN

Anmerkung: Diese Plakette ist ein Beispiel.

Teilen Sie dem technischen Kundendienst, wenn Sie ihn kontaktieren, die angegebenen Charakteristika mit.

#### 3.1 Allgemeine Eigenschaften

Der Tisch, den Sie erworben haben, wurde für die Konservierung von Getränken und Lebensmitteln entwickelt. Wir empfehlen Ihnen, keine heißen Nahrungsmittel oder Behälter unterzubringen, keine chemischen oder ätzenden Produkte oder Medikamente zu lagern und eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes zu vermeiden.

Je nachdem, welches Kühlischmodell Sie erworben haben, können verschiedene Klassifizierungen aufgestellt werden.

Jeder Tisch ist in der gleichen Temperaturklasse eingestuft.:

<b>KÜHLUNG</b> (2 bis +8 ° C.)	Geeignet für die Konservierung von frischen Produkten oder vorgekochten Lebensmitteln über einen kurzen Zeitraum sowie für die Kühlung von Getränken.
-----------------------------------	---

Die Betriebseinschränkungen festgelegt für Tische der Klimaklasse 4:

Umgebung	Grenzwert
Raumtemperatur (°C)	+30°C
Kondensationstemperatur (°C)	+45°C
Relative Luftfeuchtigkeit: (%)	55%

Für die Abmessungen des erworbenen Geräts sehen Sie in den Abbildungen 1 bis 2 nach; auf Tabelle 1 finden Sie die allgemeinen Charakteristiken.

## 4. ANWEISUNGEN FÜR BETRIEB UND INSTANDHALTUNG



Aufstellen und Installation sowie Reparaturen und Umbauten müssen immer von einem **AUTORISIERTEN TECHNIKER** vorgenommen werden, und die geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes sind zu beachten.

**Unkorrekte Installation, Einstellung, Betrieb oder Instandhaltung der Anlage sowie deren Handhabung können sowohl Sachschäden als auch Verletzungen verursachen.**

### 4.1 Auspacken

Packen Sie die Maschine aus und überprüfen Sie, ob sie während des Transports Schäden erlitten hat. In diesem Falle benachrichtigen Sie umgehend Ihren Lieferanten und den Spediteur. Benutzen Sie im Zweifelsfalls die Maschine nicht, bis der Umfang des Schadens analysiert worden ist.



**Die Verpackungselemente (Kunststoffe, expandiertes Polyurethan, Klammern usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie eine potenzielle Gefahr darstellen.**

Die Handhabung der Maschine muss mit einem Hubwagen oder ähnlichem erfolgen, um die Struktur der Maschine nicht zu beschädigen. Transportieren Sie die Maschine zu dem Ort, an dem sie installiert werden soll, und anschließend packen Sie sie aus.

Die für die Verpackung benutzten Elemente sind vollständig recycelbar und müssen in die entsprechenden Container gegeben werden.

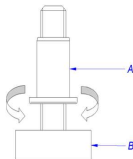
### 4.2 Positionierung und Nivellierung

Der Bereich, an dem der Tisch aufgestellt werden soll, muss frei und sauber sein. Es muss vermieden werden, dass das Kühlgebläse Materialien aufsaugt, die sich anschließend auf den Flügeln des Kondensators ablagern, was die Effizienz des Systems beeinträchtigt.

Entfernen Sie die Palette und achten Sie dabei darauf, nicht gegen das Möbel zu stoßen. Der Tisch kann jetzt nivelliert werden, in dem die Füße herein- oder herausgeschraubt werden.

**WICHTIG!** Eine ordnungsgemäße Nivellierung ist unerlässlich für die optimale Funktionsweise des Gerätes. Eine falsche Nivellierung kann dazu führen, dass sich Wasser auf dem Boden im Inneren des Geräts.

Nach dem Nivellieren kann der Schutzfilm auf dem Edelstahl entfernt mit einem stumpfen Gegenstand entfernt werden. Keinen Cutter nehmen, denn dieser könnte den Stahl beschädigen.



A: GEWINDEBUCHSE

B: FUSS MIT GEWINDE

Nach rechts drehen, um das Möbel zu senken

Nach links drehen, um das Möbel anzuheben

Bei der Inbetriebnahme ist darauf zu achten, dass sich keine Wärmequelle in der Nähe befindet.

Damit die Komponenten des Kühlsystems ordnungsgemäß funktionieren, ist es sehr wichtig, dass die Lufteinlässe, sowohl des Ventilators an der Unterseite des Tisches als auch des Verflüssigers, nicht abgedeckt sind. Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden.

Keine Gegenstände in das Lüftungsgitter oder in den Bereich des Kühlsystems einführen.

### 4.3 Reinigung

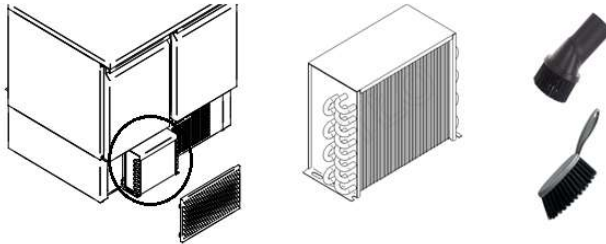
#### 4.3.1 Reinigung

Die erste Reinigung muss mit Wasser und einem neutralen Reiniger vorgenommen werden. Sobald der Tisch sauber und trocken ist, bauen Sie das Zubehör an den dafür vorgesehenen Stellen, je nach Ihren Wünschen ein.

Wir empfehlen, den Tisch täglich von außen mit einem feuchten Tuch zu reinigen, in Richtung des Edelstahls. Es sollten auf keinen Fall Schleifmittel oder Produkte, die Chlor enthalten, verwendet werden. Mit klarem Wasser nachspülen, jedoch direkten Wasserstrahl vermeiden.

### 4.3.2 Kondensatorreinigung

Fett und Staub auf dem Kondensator verringern die Kühlleistung und erhöhen die Betriebskosten. Deshalb - je nach Verschmutzungsgrad - die Kondensatorrippen ca. alle 2 Monate mit Staubsauger, Handbesen oder Bürste reinigen. Dazu muss die Frontplatte geöffnet sein. Die Rippen sind nun für die Reinigung leicht zugänglich. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs schließe die Frontplatte wieder. Achte bei der Reinigung darauf, dass die Rippen oder Kupferrohre nicht beschädigt werden. Mechanische Schäden können zum Erlöschen der Garantie führen.



### 4.4 Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss des Geräts muss immer von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER vorgenommen werden.

Die geltenden Vorschriften bezüglich Anschlüsse an das Stromnetz für jedes Land sind zu beachten.

- Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung und die Frequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine angegebenen übereinstimmen.
- Es ist unbedingt erforderlich, dass die elektrischen Installationen, an denen der Tisch angeschlossen wird, GEERDET und mit thermischem Überlastschutz und Ausgleich ausgestattet ist (wir empfehlen 30 mA.)
- Stellen Sie sicher, dass der Querschnitt des Versorgungsanschlusses für den zu erwartenden Verbrauch ausreicht.
- Die Steckdose muss vom Typ Schuko oder mit Stift sein, da das Kabel, mit dem das Gerät ausgestattet ist, diesen Steckertyp (den so genannten E/F-Typ) mit einer Erdung und einem Loch für den Erdungsstift und den Stiften von 4,8 mm Durchmesser hat. Aus Sicherheitsgründen ist es verboten, das Netzkabel zu verlängern. Außerdem kann das Gerät auf Anfrage mit Netzkabeln mit einem Stecker vom Typ H (England) ausgestattet werden.
- Wenn Sie an der Installation der Maschine eine Störung feststellen sollten, benachrichtigen Sie umgehend Ihren Lieferanten.



**Die Nichteinhaltung der Spezifikationen des Herstellers oder eine nicht sachgemäße Installation entbindet den Hersteller von jeder Haftung auf Personenschäden oder Sachschäden an der Maschine.**

Die elektrischen Eigenschaften Ihres Geräts entnehmen Sie der Typenschild. Abschnitt 3.  
Es gibt Versionen mit 230 V 50/60 Hz..

### 4.5 Wiederverwertung

Die Verpackung dieses Produkts besteht aus:

- Holzpalette
- Karton.
- Bänder aus Polypropylen
- Polyurethan expandiert



Alle benutzten Verpackungsmaterialien für diese Maschine sind wiederverwertbar. Eine korrekte Entsorgung dieser Produkte hilft daher bei der Erhaltung der Umwelt. Weitere Informationen zur Wiederverwertung dieser Produkte erhalten bei der zuständigen Stelle in Ihrer örtlichen Verwaltung. Entsorgen Sie diese Materialien gemäß den geltenden Vorschriften.

## 5. GEBRAUCHSANWEISUNGEN UND WARTUNG



BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, LESEN SIE AUFMERKSAM DIE HINWEISE DIESES HANDBUCHS DURCH.



DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR PROFESSIONELLEN GEBRAUCH VORGESEHEN UND MUSS VON QUALIFIZIERTEN PERSONAL BENUTZT WERDEN.



**ACHTUNG!**  
 BITTE VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE ÖFFNUNG FÜR BEHÄLTER GN VOLLSTÄNDIG MIT BEHÄLTERN GN GEFÜLLT IST UND DASS DER DECKEL GESCHLOSSEN IST, WENN DAS GERÄT NICHT BENUTZT WIRD.  
 DIE ABFLUSSRINNE FÜR KONDENSWASSER SOLLTE SAUBER GEHALTEN WERDEN. DAS VORHANDENSEIN VON REINIGUNGSFLÜSSIGKEITEN, FLÜSSIGKEITEN ODER LEBENSMITTELRESTEN KANN ZU EINER VERSTOPFUNG DES ABFLUSSES FÜHREN. DER KONDENSATABLAUF MUSS REGELMÄSSIG ÜBERPRÜFT WERDEN.


### 5.1 Bedienung

- Im Folgenden finde die Schritte, die zur Optimierung des Betriebs der Maschine erforderlich sind, sowie alle verfügbaren Optionen.


#### 5.1.1 Symbole auf dem Bedienfeld

- Das Bedienfeld ist in folgender Ausführung erhältlich: Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter und 2,5" kapazitiver Steuerung (Abb. 3)).


#### 5.1.2 Einschalten des Geräts

- Nach dem Waschen des Geräteinneren das Gerät an das Stromnetz anschließen. Den Schalter in die Stellung ON oder I bringen (Abb. 3). Das Steuergerät zeigt die Temperatur an und die Kontrollleuchte des Schalters leuchtet auf.
- Der Thermostat zeigt die Temperatur im Inneren des Zählers an.
- Drei Minuten nach dem Einschalten der Maschine leuchtet die Kompressor-LED  dauerhaft, bis der Sollwert erreicht ist.
- Zu Beginn ist die angezeigte Temperatur die Umgebungstemperatur. Nach einiger Zeit, wenn die Türen geschlossen sind, sinkt die Temperatur bis zur eingestellten Wert.
- Es wird empfohlen, die eingestellte Temperatur zu erreichen, bevor der Zähler beladen wird.





#### 5.1.3 Entriegeln der Tastatur

- Berühre  SET und halte die Taste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt, bis die Meldung "UnL" erscheint.

#### 5.1.4 Manuelles Abtauen

- Überprüfen, ob die Tastatur nicht gesperrt ist.
- Halten Sie das Abtausymbol 2 Sekunden lang gedrückt, der Abtauvorgang beginnt und auf dem Display der Steuerung leuchtet das Symbol auf .

#### 5.1.5 Ändern der Temperatureinstellungen

- Prüfe, ob die Tastatur nicht gesperrt ist
- Berühre die Schaltfläche  SET.
- Benutze die Tasten UP  und DOWN  um die gewünschten Temperaturwerte in weniger als 15 Sekunden einzustellen. Der Bereich für Kühlgeräte bei +2 bis +8 Grad Celsius.
- Berühre die Taste erneut,  SET um den Vorgang zu beenden oder tun mindestens 15 Sekunden lang nichts, um die neuen Einstellungen zu speichern.

#### 5.1.6 Funktionsweise der Maschine

Kühl-/Salattische sind vielseitig einsetzbar und ideal für die Aufbewahrung von verschiedenen Speisen, Rohwaren, Frischwaren und Lebensmitteln. Wir empfehlen:

- 1) Der Ausschnitt der Saladette sollte immer mit GN-Behältern vervollständigt werden.

- 2) Um eine bessere Leistung zu erzielen, legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühltisch ein, oder Getränke, deren Verpackung nicht geschlossen ist.
- 3) Keine heißen Lebensmittel oder Behälter und keine chemischen oder korrosiven Produkte oder Medikamente einlegen, und einen nicht sachgemäßen Gebrauch des Möbels vermeiden.
- 4) Die Lebensmittel und ihre Aromen durch ein luftdichtes oder Kunststoffsystem schützen und so einlegen, dass eine gute Luftzirkulation gewährleistet ist.
- 5) Die Lebensmittel nicht ohne Schutz einlegen, um Oxidierungen des Geräts zu vermeiden.
- 6) So weit wie möglich ein häufiges Öffnen der Türen vermeiden, und vor allem die Türen nicht offenstehen lassen.
- 7) Momentane Unterbrechung der elektrischen Versorgung. Wenn die Unterbrechung nicht länger als 20 Minuten dauert, müssen keine Maßnahmen getroffen werden; nur so weit wie möglich die Türen nicht öffnen, um keine Temperatur zu verlieren. Wenn die Unterbrechung länger als die genannten 20 Minuten dauert, muss überprüft werden, ob die Lebensmittel nicht ihren kritischen Punkt überschritten haben. Darauf achten, dass sie nicht verdorben sind, und ein Öffnen der Türen vermeiden.  
Die maximale Temperatur, um einen konstanten Zustand des Gerichts zu gewährleisten, beträgt + 10° C
- 8) Das Abtauwasser wird über eine Leitung zu einem Verdunstungsbehälter hinter dem Kondensator geleitet, wo es durch die Kondensatorwärme verdunstet.
- 9) Saladetten sind Zubereitungstische mit Kühlbasis, die dazu bestimmt sind, Lebensmittel während des Betriebs gekühlt zu halten. Für eine optimale Aufbewahrung sollten die Produkte nach dem Gebrauch entfernt und in geeigneten Kühlgeräten gelagert werden.

Vorsichtsmaßnahmen:

- 1) Die Stabilität der Türen ist, auch im geöffneten Zustand, garantiert; es ist allerdings streng verboten, sich auf ihnen abzustützen.
- 2) Tische mit Schubladen sollten mit höchstens 40 kg beladen werden. In jeder Schublade muss, je nach Fall, die Ladung gleichmäßig verteilt werden. Wir empfehlen, nicht mehr als eine Schublade gleichzeitig zu öffnen, um ein mögliches Umstürzen des Möbels zu vermeiden.
- 3) Gleichzeitig darf man sich nicht auf Schubladen oder offene Türen setzen oder lehnen.
- 4) Im Falle einer Störung ist es nicht erlaubt, sich bei feuchtem Boden oder mit feuchten Händen dem Kühltisch barfuß zu nähern.

### 5.1.7 Ausschalten der Maschine

---

Abb. 3 Schalten Sie den ON/OFF-Schalter in die Position OFF oder 0, die Tastenbeleuchtung erlischt, die Steuerung schaltet sich aus.

## 5.2 Nützliche Hinweise

---

Lesen Sie aufmerksam die nützlichen Hinweise im Anschluss, damit Sie den gesamten Leistungsumfang Ihres Kühltisches optimal nutzen können.

### 5.2.1 Instandhaltung

---

Führen Sie die anstehenden Reinigungsoperationen durch, damit Ihre Maschine ein dauerhaftes Nutzleben hat.

- Entfernen Sie am Ende eines jeden Arbeitstags Rückstände aus der Maschine. Bevor irgendwelche Reinigungsoperationen durchgeführt werden, müssen das Gerät vom Stromnetz abgenommen und der Hauptschalter auf OFF oder 0 gestellt werden. Die Kühltische sind mit Abflüssen ausgestattet, um das Reinigen zu erleichtern und für einen eventuellen Abgang von Flüssigkeiten, die aus den Lebensmitteln ausgetreten sind. Bei den Reinigungsoperationen muss unbedingt der Stopfen des Abflusses abgenommen und gesäubert werden, um ein Verstopfen durch die Mitnahme von Feststoffen zu vermeiden. Möglicherweise vorhandene Flüssigkeiten sollen sich nicht aufstauen.
- Für die Reinigung keine scheuernden, korrosiven, säurehaltigen Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis, Lösungsmittel oder Reinigungsmittel auf Benzinbasis benutzen.
- Maschine nicht mit Wasserdruck reinigen.
- Reinigung des Kondensators: Bei der Reinigung darauf achten, dass die Aluminiumflügel des Kondensators nicht verbogen werden. Ansonsten hätte die Luft keinen Durchgang und würde nicht kondensieren, was zu einer schweren Beschädigung des Geräts führen kann, deren Reparatur nicht von der Garantie gedeckt wird.
- Überprüfen, ob die Türen perfekt schließen.
- Die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen treffen, bevor man im Bereich der Kondensatoreinheit eingreift, da bei einigen Elementen hohe Temperaturen herrschen, wodurch das Risiko von Verbrennungen besteht.

- Wenn Kabel ausgetauscht werden müssen, niemals ein neues Kabel mit einem geringeren Durchschnitt verwenden.
- Der Innendeckel der elektrischen Installation der Steuereinheit ist sehr wichtig. Wenn er abgenommen werden muss, bei der Wiedermontage darauf achten, dass er so dicht wie zuvor ist.
- Zweimal jährlich den technischen Kundendienst für die anstehenden Revisionen bestellen:
  - Überprüfung des Zustands der Dichtungen
  - Überprüfung des Zustands der Komponenten
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

### **5.2.2 Längere Zeit außer Betrieb**

---

Falls die Maschine über einen längeren Zeitraum (Urlaub, saisonbedingtes Schließen usw.) nicht in Betrieb bleibt, berücksichtigen Sie die folgenden Richtlinien:

- Die Maschine gründlich säubern.
- Den Hauptschalter der elektrischen Versorgung ausschalten.


## 6. ANOMALIEN, WARNUNGEN UND STÖRUNGEN

### 6.1 Anomalien und störungen

Im Anschluss werden die Schritte gezeigt, die für den Fall einer Anomalie oder Funktionsstörung eingehalten werden müssen. In der folgenden Tabelle werden die möglichen Gründe und mögliche Lösungen angezeigt. Im Zweifelsfalle oder wenn Sie nicht in der Lage sind, den Fehler zu beseitigen, setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.



**Manipulieren Sie nicht selber die elektrischen Komponenten, da dies mit Lebensgefahr verbunden wäre, da diese Teile unter Netzspannung stehen.**

ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
<b>Der Kühltisch funktioniert nicht</b>	Kein Strom vorhanden	Überprüfen Sie, ob Strom an den Kühltisch gelangt und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Standort des Tisches	Stellen Sie fest, ob sich in der Nähe eine Wärmequelle befindet.
<b>Ungenügende Temperatur</b>	Parameter Thermostat	Überprüfen Sie, ob die Solltemperatur des Thermostats bei +2°C liegt. Um dies zu überprüfen, drücken Sie die Taste "Set". 
	Raumtemperatur	Überprüfen Sie, ob die Umgebungstemperatur unter +32 °C liegt. Dies ist die maximale Temperatur, bei der der Betrieb des Geräts gewährleistet ist.
	Unterbringung der Ware im Kühltisch	Stellen Sie sicher, dass die Ware perfekt eingelegt worden ist, ohne die Luftausgänge des internen Gebläses zu versperren, und dass die Zeit seit der Einlagerung für ein Einfrieren der Produkte ausreicht.
	Reinigung des Kondensators	Prüfen Sie, ob der Kondensator sauber ist: Es muss sich vergegenwärtigt werden, dass, je sauberer das Kühlgerät ist, desto mehr Energie eingespart wird, ganz besonders was die Kondensatorflügel betrifft. Die Häufigkeit hängt von den Charakteristiken des Lokals ab. Im Falle einer Verschmutzung muss der technische Kundendienst für eine Reinigung bestellt werden.
<b>Seltene oder laute Geräusche</b>	Schlechte Nivellierung und Türen schlecht verschlossen	Überprüfen Sie die Nivellierung des Möbels, und ob die Türen gut verschlossen sind.
	Reibungen im beweglichen Bereich des Kühltisches	Stellen Sie sicher, dass kein Objekt an einem beweglichen Element des Kühltisches reibt.



**BEMERKUNG:** Bei einer Störung, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt worden ist, kontaktieren Sie Ihren technischen Kundendienst. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Charakteristiken zu ändern.

Diesem Handbuch werden die Instruktionen zum installierten Thermostat beigelegt mit weiteren Einzelheiten zu diesem.

## 6.2 Alarme

Alarmcode	Beschreibung	Reset	Korrigieren (Dienstleistung)
Pr1	Schrankfühler-Alarm	automatisch	- berühreeine Taste, um den Alarm stumm zu schalten - P0 prüfen
Pr2	Verdampferfühler-Alarm	automatisch	- Überprüfung der Sondenintegrität - elektrische Verbindung prüfen
dFd	Abtauzeitalarm	Handbuch	- Taste berühren - d2, d3 und d11 prüfen

## 7. WIEDERVERWERTUNG DES PRODUKTS



Die europäische Norm 2012/19/EU über die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt, dass Haushaltsgeräte nicht in derselben Weise wie fester Stadtmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt entsorgt werden, um den Rückgewinnungs- und Wiederverwertungsprozentsatz der Materialien, aus denen sie bestehen, zu optimieren und mögliche Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden. Das Symbol des durchgestrichenen Abfalleimers befindet sich auf allen Produkten, um an die Verpflichtung zu einer getrennten Entsorgung zu erinnern. Weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Haushaltsgeräten können deren Eigentümer bei den zuständigen öffentlichen Stellen oder bei den Wiederverwertern erhalten.

## 1. **INDICE**

---

1.	INDICE.....	45
2.	INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI.....	46
3.	DATI DEL PRODOTTO.....	47
3.1	Caratteristiche generali.....	47
4.	ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE.....	48
4.1	Disimballaggio.....	48
4.2	Posizionamento e livellamento.....	48
4.3	Pulizia.....	48
4.3.1	Pulizia.....	48
4.3.2	Pulizia del condensatore.....	49
4.4	Connessione elettrica.....	49
4.5	Riciclaggio.....	49
5.	MANUALE D'USO E MANUTENZIONE.....	50
5.1	Funzionamento.....	50
5.1.1	Simboli del pannello di controllo.....	50
5.1.2	Accensione della macchina.....	50
5.1.3	Sbloccare la tastiera.....	50
5.1.4	Sbrinamento manuale.....	50
5.1.5	Modifica delle impostazioni della temperatura.....	50
5.1.6	Funzionamento della macchina.....	51
5.1.7	Spegnimento della macchina.....	51
5.2	Consigli utili.....	51
5.2.1	Manutenzione.....	51
5.2.2	Utilizzo non prolungato.....	52
6.	ANOMALIE, ALLARMI E AVERIE.....	52
6.1	Anomalie e avarie.....	52
6.2	Allarmi.....	53
7.	RICICLAGGIO DEL PRODOTTO.....	53

## 2. INFORMAZIONI E AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale è stato creato per facilitare la completa comprensione del funzionamento, dell'installazione e della manutenzione della macchina. Dispone delle informazioni e delle avvertenze necessarie per una corretta installazione e utilizzo del dispositivo, così come informazioni sulle caratteristiche e possibilità che offre, con lo scopo di usufruire di tutto il potenziale a sua disposizione.



**PRIMA DI PROCEDERE ALLA MESSA IN SERVIZIO DEL DISPOSITIVO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.**

**Conservare questo manuale in un luogo sicuro per consultazioni future.**

**In caso di vendita o cessione del macchinario, fornire questo manuale al nuovo utente.**

**QUESTO DISPOSITIVO È PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE E DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONALE QUALIFICATO.**



- La collocazione, l'installazione, le riparazioni o le modifiche, devono essere realizzate sempre da un **TECNICO AUTORIZZATO**, rispettando la legislazione in vigore in ogni paese. Il fabbricante non è responsabile dell'installazione inadeguata dell'apparecchiatura.
- L'installazione, la riparazione, il servizio o la manutenzione inappropriati dell'apparecchiatura, così come la manipolazione della stessa possono provocare danni materiali e lesioni.
  - Se la sua macchina ha subito qualche danno, chiami il **Servizio di Assistenza Tecnica**.
  - **NON** cerchi di ripararlo da solo e non si affidi a personale non qualificato o non autorizzato.
  - Utilizzare ricambi originali, altrimenti la garanzia può decadere.
- Per realizzare operazioni di manutenzione è necessario scollegare il tavolo armadio dalla corrente elettrica attraverso il dispositivo di disattivazione/interruttore generale.
- **NON** utilizzare per la pulizia prodotto abrasivi, corrosivi, acidi, dissolventi e detersivi a base di cloro perché danneggerebbero l'apparecchiatura.
- Evitare di posizionare la macchina all'esterno di edifici e tenerla al riparo dalla pioggia e dalla luce solare diretta.



**ATTENZIONE:** Il dispositivo contiene circuito refrigerante propano (R290). Un gas naturale altamente compatibile con l'ambiente che è infiammabile. Mentre trasporto e l'installazione dell'apparecchio garantire che nessuna parte del circuito refrigerante è danneggiato.

Procedura se il circuito refrigerante è danneggiato:

- Evitare fonti di incendio e aperto accensione a tutti i costi.
- Assicurarsi che la stanza in cui l'apparecchio è ben ventilato.
- Il produttore non è responsabile per le altre operazioni non menzionate in questo manuale e deve seguire tutte le raccomandazioni e gli avvertimenti.



**AVVERTENZA:** Per ridurre i rischi di infiammabilità, l'installazione di questo dispositivo deve essere eseguita da personale qualificato.



**AVVERTENZA:** Il dispositivo deve essere adeguatamente livellato. Un livellamento non corretto può essere causa di accumulo di acqua di condensa sul fondo all'interno del dispositivo.



**AVVERTENZA:** mantenere libere le griglie di ventilazione dei dispositivi o la struttura di montaggio



**AVVERTENZA:** Non utilizzare dispositivi meccanici o metodi non consigliati dal produttore per accelerare il processo di sbrinamento.



**AVVERTENZA:** Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani destinati alla conservazione degli alimenti.



**AVVERTENZA:** Collegare la spina di alimentazione ad una presa elettrica facilmente accessibile in modo da poter scollegare rapidamente gli apparecchi dalla rete elettrica in caso di emergenza.



**AVVERTENZA:** Il dispositivo non è progettato per essere utilizzato con una presa multipla. Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve avere una presa elettrica specifica.



**AVVERTENZA:** Non conservare sostanze esplosive come bombolette spray con propellente infiammabile in questo apparecchio.



**IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE NORME O L'USO INAPPROPRIATO DELL'APPARECCHIATURA ESIME IL FABBRICANTE DA QUALSIASI GARANZIA O POSSIBILE RECLAMO.**

### 3. DATI DEL PRODOTTO

Tutte le apparecchiature dispongono di una targhetta identificativa che indica le loro caratteristiche, ubicata in uno dei lati della macchina. Non rimuovere la targhetta dall'apparecchiatura.

Spiegazione dell'etichetta apposta sul mobile. Nei tavoli remoti non sono riempiti i campi sui refrigeranti, la carica o l'intensità in quanto non si dispone dell'informazione necessaria sull'installazione.

CE 12		19000000	
Made in EU		1	
MOD	x	SN	810111111 2018/06
230V	50Hz	1N	0,9 A IPX5
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity	309 W	Lámpara Lamp	0 Descarche Defrost
Calefactor Heater	0	Clase Climat. Climate Class	4 Temp. -2 +8 °C
Peso Neto Net Weight	144 KG	Agente Expandente Blowing Agent	CO2 Condensación Condensation Vent.
PCA GWP	3	Refrigerant	R-600a Carga Refrig. Refrig. Weight 98 g

NUMERO	DESCRIZIONE
1	FABBRICANTE
2	MODELLO
3	N.° SERIE
4	TENSIONE DI LAVORO
5	FREQUENZA
6	INTENSITÀ DELLA CORRENTE
7	POTENZA FRIGORIFERA (W)
8	CLASSE CLIMATICA (N=4)
9	TEMPERATURA DI LAVORO
10	TIPO DI GAS REFRIGERANTE
11	GRAMMI DI GAS REFRIGERANTE
12	NORMATIVA

Nota: Questa targhetta è un esempio.

Menzionare le caratteristiche indicate quando si contatta il servizio tecnico.

#### 3.1 Caratteristiche generali

Il tavolo da voi acquistato è stato concepito per la conservazione delle bibite e dei generi alimentari. Vi consigliamo di non inserire generi alimentari, recipienti caldi, prodotti chimici, corrosivi o medicinali, e si prega di evitare l'uso inappropriato del mobile.

Ogni tavolo rientra nella stessa classificazione di temperatura.:

<b>REFRIGERAZIONE</b> (+2 a +8 ° C.)	Sono adatti per la conservazione di prodotti freschi o alimenti precucinati durante brevi periodi di tempo, e per la refrigerazione di bevande.
---	---

Limiti operativi previsti per un tavolo con classe climatica 4:

Ambiente	Limiti Classe climatica 4
Temperatura ambiente (°C)	+30°C
Temperatura di condensazione (°C)	+45°C
Umidità relativa (%)	55%

Per conoscere le dimensioni dell'apparecchiatura acquisita, consultare le Figure 1-2 e la tabella 1 per conoscere le caratteristiche generali della macchina.

## 4. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE



La collocazione, l'installazione, le riparazioni o le modifiche, devono essere realizzate sempre da un **TECNICO AUTORIZZATO**, rispettando la legislazione in vigore in ogni paese.

L'installazione, la riparazione, il servizio o la manutenzione inappropriati dell'apparecchiatura, così come la manipolazione della stessa possono provocare danni materiali e lesioni.

### 4.1 Disimballaggio

Disimballare il macchinario e comprovare che non abbia subito danni durante il trasporto, altrimenti comunicarlo immediatamente al fornitore e allo spedizioniere. In caso di dubbi, non utilizzare il macchinario fino ad aver verificato la portata dei danni.



**Gli elementi dell'imballaggio (parti in plastica, poliuretano espanso, punti metallici, ecc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini perché posseggono un potenziale pericolo.**

Lo spostamento del macchinario deve realizzarsi con un carrello elevatore (muletto), per non danneggiare la struttura del macchinario. Trasportare il macchinario fino al luogo di installazione e disimballarlo.

Gli elementi utilizzati per l'imballaggio sono completamente riciclabili e vanno gettati negli appositi contenitori.

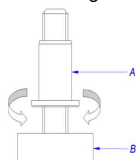
### 4.2 Posizionamento e livellamento

La zona in cui si posiziona il tavolo deve essere pulita e libera. Evitare che il ventilatore dell'impianto frigorifero assorba materiali che si depositerebbero nell'alettatura del condensatore, riducendo l'efficienza del sistema.

Ritirare il pallet, facendo attenzione a non danneggiare il mobile. Ora si può livellare il tavolo, avvitando o svitando le gambe.

**IMPORTANTE!** Il dispositivo deve essere adeguatamente livellato. Un livellamento non corretto può essere causa di accumulo di acqua di condensa sul fondo all'interno del dispositivo.

Dopo averlo livellato, ritirare la pellicola protettiva dall'acciaio inossidabile usando oggetti non taglienti, non usare taglierini che potrebbero graffiare l'acciaio.



A: BOCCOLA FILETTATA

B: GAMBA FILETTATA

Ruotare in senso antiorario per abbassare la macchina.

Ruotare in senso orario per sollevare la macchina

All'avvio, assicurarsi che non ci sia alcuna fonte di calore nelle vicinanze.

Per il corretto funzionamento degli elementi del sistema di raffreddamento è molto importante che le prese d'aria, sia la ventola situata nella parte inferiore del tavolo che il condensatore, non siano coperte. Non posizionare il dispositivo all'aperto.

Non inserire alcun oggetto nella griglia di ventilazione o nella zona del sistema di raffreddamento.

### 4.3 Pulizia

#### 4.3.1 Pulizia

La prima pulizia deve essere realizzata con dell'acqua ed un detergente neutro. Una volta pulito ed asciugato, inserire gli accessori nei luoghi corrispondenti, secondo le vostre preferenze.

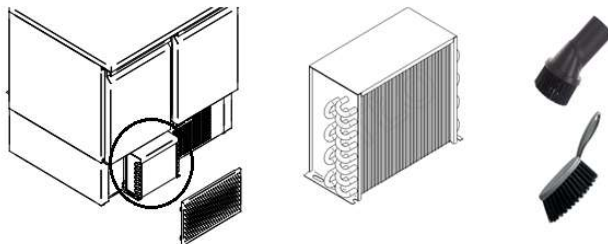
Si raccomanda di pulire la parte esterna del mobile tutti i giorni, con un panno umido e secondo

Il senso della smerigliatura dell'acciaio inossidabile. Non devono mai essere utilizzate delle sostanze abrasive o che contengono del cloro.

Risciacquare con dell'acqua pulita, evitando i getti d'acqua diretti.

### 4.3.2 Pulizia del condensatore

Grasso e polvere all'interno del condensatore riducono la capacità di raffreddamento e aumentano i costi di esercizio. Dunque, a seconda del fattore di sporcamento, pulire le nervature del condensatore con un aspirapolvere, una scopa manuale o una spazzola, circa ogni 2 mesi. A tal fine, il pannello anteriore deve essere aperto. Le nervature sono ora facilmente accessibili per la pulizia. Al termine della procedura di pulizia, chiudere il pannello anteriore. Durante la pulizia, prestare attenzione a non danneggiare le nervature o i tubi in rame. I danni meccanici possono causare l'invalidità della garanzia



### 4.4 Connessione elettrica

La connessione elettrica dell'apparecchiatura deve essere realizzata da un TECNICO AUTORIZZATO.

Si dovranno considerare le legislazioni vigenti in ogni paese in materia di collegamenti alla rete elettrica.



- Verificare che la tensione e la frequenza della rete corrisponde a quella indicata nella targhetta identificativa.
- È imprescindibile che l'installazione elettrica presente nel luogo in cui si collegherà il tavolo sia provvista di MESSA A TERRA, della dovuta protezione magnetotermico e del differenziale (vi consigliamo di 30mA.)
- Verificare che la presa di alimentazione sia adeguata al consumo da sopportare.
- La presa deve essere di tipo Schuko o con spinotto, perché il cavo di cui è dotato l'apparecchio ha una spina di questo tipo (cosiddetto tipo E/F) con messa a terra, un foro per il spinotto di terra e spinotti con diametro di 4,8 mm. Per ragioni di sicurezza è vietato prolungare il cavo di alimentazione. Inoltre, su richiesta, l'apparecchio può essere dotato di cavi di alimentazione con spina di tipo H (Inghilterra).
- Se durante l'installazione del macchinario rileva qualche difetto, contatti immediatamente il suo fornitore.



**Non rispettare le indicazioni del fabbricante o un'inadeguata installazione, esime lo stesso da qualsiasi responsabilità. Il fabbricante non è responsabile dei danni personali o materiali che possa subire la macchina.**

Consultare la targhetta identificativa per conoscere le caratteristiche specifiche della sua apparecchiatura. Sezione 3.

Esistono versioni a 230 V 50/60 Hz. Controllare le intensità sulla targa.

### 4.5 Riciclaggio

L'imballaggio di questo prodotto è formato da:

- Pallet di legno.
- Cartone.
- Nastri di polipropilene.
- Polietilene espanso.



Tutti gli imballaggi utilizzati nel confezionamento di questa macchina sono riciclabili. Il corretto smaltimento di questi prodotti contribuirà alla conservazione dell'ambiente. Per maggiori informazioni sul riciclaggio di questi prodotti, rivolgersi all'autorità competente delle amministrazioni locali. Gettare questi materiali rispettando le normative in vigore.

## 5. MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

---



PRIMA DI PROCEDERE ALLA MESSA IN SERVIZIO DEL DISPOSITIVO, LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE.



QUESTO DISPOSITIVO È PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE E DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONALE QUALIFICATO.

### ATTENZIONE!

ASSICURARSI CHE IL FORO PER I CONTENITORI GN SIA COMPLETAMENTE RIEMPIUTO DI CONTENITORI GN E QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN USO IL COPERCHIO SIA CHIUSO.



LA CANALETTA DI SCARICO DELLA CONDENSA DEVE ESSERE MANTENUTA PULITA. LA PRESENZA DI LIQUIDI DETERGENTI, LIQUIDI O RESIDUI DI ALIMENTAZIONE PUÒ CAUSARE L'OSTRUZIONE DEL SCARICO. È NECESSARIO CONTROLLARE REGOLARMENTE LO SCARICO DELLA CONDENSA.

### 5.1 Funzionamento

---

- Nel seguito sono illustrati i passaggi necessari per ottimizzare il funzionamento della macchina, con tutte le opzioni disponibili.


#### 5.1.1 Simboli del pannello di controllo

---

- Il pannello di controllo è disponibile in versione con interruttore On/Off e controller capacitivo da 2,5.


#### 5.1.2 Accensione della macchina

---

- Dopo aver lavato l'interno del dispositivo, collegarlo alla rete elettrica. Posizionare l'interruttore in posizione ON o I (Fig. 3). Il controllore inizierà a visualizzare la temperatura e la luce dell'interruttore si accenderà.
- Il termostato visualizza la temperatura interna del contatore.
- Tre minuti dopo l'accensione della macchina, il led del compressore  si illuminerà in modo permanente, fino al raggiungimento del valore prefissato.
- All'inizio verrà visualizzata la temperatura ambiente. Dopo qualche tempo, se le porte sono chiuse, la temperatura scenderà fino alla temperatura impostata.
- Si consiglia di raggiungere la temperatura impostata prima di caricare il contatore.


#### 5.1.3 Sbloccare la tastiera

---

- Toccare il pulsante  SET e tenerlo premuto per almeno 1 secondo finché non appare la scritta "UnL".





#### 5.1.4 Sbrinamento manuale

---

- Verificare che la tastiera non sia bloccata
- Premere e tenere premuta l'icona di scongelamento per 2 secondi, il processo di scongelamento inizierà e l'icona si illuminerà sul display del controller. 

#### 5.1.5 Modifica delle impostazioni della temperatura

---

- Verificare che la tastiera non sia bloccata
- Toccare il pulsante  SET.
- Utilizzando i tasti SU  e GIÙ  per un tempo inferiore a 15 secondi, impostare i valori di temperatura desiderati. L'intervallo per i frigoriferi compreso tra +2 e +8 gradi Celsius.
- Toccare nuovamente il pulsante  SET per terminare o non toccare nulla per almeno 15 secondi per salvare le nuove impostazioni.

### 5.1.6 Funzionamento della macchina

---

I tavoli refrigerati/da buffet sono versatili e ideali per conservare una varietà di pasti, materie prime, prodotti freschi e alimenti. Raccomandiamo:

- 1) Nell'apertura della saladetta vanno sempre inseriti i contenitori GN.
- 2) Per ottenere migliori prestazioni, evitare di collocare alimenti caldi all'interno del frigorifero, così come bevande non chiuse bene.
- 3) Non introdurre alimenti o recipienti caldi, così come prodotti chimici, corrosivi o farmaci ed evitare l'uso inadeguato del mobile.
- 4) Proteggere gli alimenti e i loro aromi mediante sistemi di chiusura ermetica o plastica alimentare, collocarli in modo da permettere una buona circolazione dell'aria.
- 5) Non introdurre alimenti senza protezione per evitare possibili ossidazioni del macchinario.
- 6) Evitare l'apertura frequente delle porte e, soprattutto, non lasciarle aperte.
- 7) Interruzione momentanea dell'alimentazione elettrica. Se l'interruzione non supera i 20 minuti, non è necessaria alcuna precauzione. Evitare di aprire le porte con l'obiettivo di evitare la perdita di temperatura. Se l'interruzione si prolunga oltre i 20 minuti, verificare che gli alimenti non sorpassino il punto critico, controllare che non siano alterati ed evitare l'apertura delle porte.  
La temperatura massima per garantire le condizioni inalterate della pietanza è +10° C
- 8) L'acqua in eccesso è diretta mediante un tubo a una vaschetta di evaporazione che si trova dietro il condensatore. L'acqua evapora con il calore del condensatore.
- 9) Le saladette sono banchi di preparazione con base refrigerata, progettati per mantenere gli alimenti freschi durante l'uso. Per una conservazione ottimale, i prodotti devono essere rimossi dopo il servizio e riposti in unità di refrigerazione appropriate.

Precauzioni :

- 1) Si garantisce la stabilità, anche con le porte aperte, ma è proibito appoggiarsi.
- 2) Nei tavoli che dispongono di cassette non si consiglia di riempirli oltre i 40 kg. Nel cassetto il carico deve essere uniformemente ripartito. Si consiglia di non aprire più di un cassetto alla volta per evitare un possibile ribaltamento del mobile.
- 3) Allo stesso tempo è vietato sedersi o appoggiarsi su cassette e porte aperte.
- 4) In caso di guasto, non è permesso avvicinarsi al frigorifero scaldato, con il suolo bagnato o con le mani umide.

### 5.1.7 Spegnimento della macchina

---

Fig. 3 Posizionare l'interruttore ON/OFF in posizione OFF o 0, la luce del pulsante si spegnerà, il controller si spegnerà.

### 5.2 Consigli utili

---

Leggere attentamente i consigli utili che presentiamo di seguito per poter usufruire di tutto il potenziale che l'offre il suo tavolo refrigerato.

#### 5.2.1 Manutenzione

---

Realizzare le operazioni di pulizia idonee affinché la sua macchina abbia una vita utile duratura.

- Pulire la macchina dai residui finali di ogni giornata lavorativa. Prima di realizzare qualsiasi operazione di pulizia, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente e posizionare l'interruttore generale sulla posizione OFF o 0. I tavoli dispongono di scarico per facilitare la pulizia, così come l'eventuale fuoriuscita di liquidi provenienti dagli alimenti. Durante l'operazione di pulizia è indispensabile togliere il tappo dello scarico e pulirlo, per evitare l'ostruzione per il trascinamento di elementi solidi. L'intenzione è che i liquidi che possano esserci non ristagnino.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, corrosivi, acidi, detersivi a base di cloro, dissolventi o derivati della benzina per la pulizia.
- Non pulire la macchina con getti di acqua a pressione.
- Pulizia del condensatore: Durante la pulizia bisogna fare attenzione a non piegare le alette in alluminio del condensatore, altrimenti non passerebbe l'aria e non condenserebbe, provocando seri danni al dispositivo e annullando la garanzia.
- Verificare che le porte chiudano perfettamente.
- Prendere le precauzioni necessarie prima di accedere alla zona dell'unità condensatrice, a causa delle temperature elevate di alcuni elementi e il conseguente rischio di bruciature.
- Se ha bisogno di cambiare qualche cavo non deve diminuire la sezione del cavo cambiato.
- Il coperchio interno all'installazione elettrica della tabella di marcia è importantissimo. Se ha bisogno di smontarlo, nel momento di rimontarlo posizionarlo come in precedenza.
- Due volte all'anno, chiamare il servizio tecnico per realizzare le revisioni pertinenti:

- Revisione dello stato delle giunture.
- Revisione dello stato dei componenti.
- Se il cavo dell'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio post-vendita o da personale qualificato con il fine di evitare pericoli.

## 5.2.2 Utilizzo non prolungato

Nel caso di non utilizzare la macchina per un periodo prolungato (vacanze, chiusura provvisoria...) considerare questi consigli:

- Pulire la macchina in profondità.
- Scollegare l'interruttore generale della corrente elettrica.


## 6. ANOMALIE, ALLARMI E AVERIE

### 6.1 Anomalie e avarie

Di seguito verranno indicati i passi da seguire nel caso in cui si verificasse un'anomalia o un errore di funzionamento. Nella seguente tabella sono enumerate le possibili cause e le possibili soluzioni. In caso di dubbi, o se non è capace di risolvere l'errore, rivolgersi al servizio tecnico.



**Non manipolare i componenti elettrici. La loro manipolazione può provocare pericolo di morte dato che i componenti hanno una bassa tensione di rete.**

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il frigorifero non funziona	Non c'è corrente	Comprovare che la corrente arrivi al frigorifero verificando che l'interruttore generale sia acceso.
	Posizione del tavolo	Verificare che non ci siano fonti di calore in prossimità
Temperatura insufficiente	Parametri termostato	Verificare se la temperatura impostata del termostato è di circa +2°C. Per verificarlo, premere il pulsante "set". 
	Temperatura ambiente	Verificare se la temperatura ambiente è inferiore a +32°C. È la temperatura massima che garantisce il funzionamento del dispositivo.
	Ubicazione degli alimenti nel tavolo refrigerato	Comprovare che il carico di alimenti sia perfettamente collocato, senza impedire l'uscita dell'aria del ventilatore interno, e che il tempo trascorso da quando sono stati collocati sia il sufficiente per far raffreddare i prodotti.
	Pulizia del condensatore	Verificare che il condensatore sia pulito: Considerare che ad un impianto frigorifero pulito corrisponde un maggiore risparmio energetico, soprattutto se l'alettatura del condensatore è pulita. La frequenza sarà determinata in funzione delle caratteristiche del locale. Nel caso in cui sia sporco bisogna contattare il servizio tecnico per la pulizia.
Rumori strani o eccessivi	Cattivo livellamento e cattiva chiusura delle porte.	Verificare il livellamento del mobile e che le porte chiudano bene.
	Sfregamenti con la zona mobile del frigorifero	Verificare che non ci sia nessun oggetto che sfregi con qualsiasi elemento mobile del frigorifero.



**NOTA: se si produce un guasto non presente nella tabella, contattare il servizio di assistenza tecnica. Il fabbricante si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.**

Insieme al manuale si allegano le istruzioni del termostato installato per una consultazione più dettagliata.

## 6.2 Allarmi

Codice allarme	Descrizione	Ripristino	Per correggere (manutenzione)
Pr1	allarme per sonda dell'armadietto	automatico	- toccare un tasto per disattivare l'allarme - verificare P0
Pr2	allarme per sonda dell'evaporatore	automatico	- verificare l'integrità della sonda - verificare il collegamento elettrico
dFd	allarme per scadenza dello sbrinamento	manuale	- toccare un tasto - verificare d2, d3 e d11

## 7. RICICLAGGIO DEL PRODOTTO



La normativa europea 2012/19/EU sull'eliminazione delle apparecchiature elettriche ed elettroniche indica che gli elettrodomestici non devono essere smaltiti nello stesso modo dei rifiuti solidi urbani. Le apparecchiature inutilizzate dovranno essere raccolte separatamente per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono e impedire potenziali danni alla salute e all'ambiente. Il simbolo del cestino dei rifiuti con X si trova in tutti i prodotti per ricordare l'obbligo di gettarli separatamente. Per maggiori informazioni sul corretto smaltimento dei rifiuti elettrici, rivolgersi al servizio pubblico responsabile o ai rivenditori.

## 1. SPIS TREŚCI

---

1.	SPIS TREŚCI .....	54
2.	OGÓLNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA.....	55
3.	DANE PRODUKTU.....	56
3.1	Charakterystyka ogólna .....	56
4.	INSTRUKCJE MONTAŻU i CZYSZCZENIA .....	57
4.1	Rozpakowanie .....	57
4.2	Umieszczanie i poziomowanie.....	57
4.3	Czyszczenie.....	57
4.3.1	Normalne czyszczenie .....	57
4.3.2	Czyszczenie skraplacza .....	58
4.4	Połączenie elektryczne .....	58
4.5	Recykling .....	58
5.	INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI .....	59
5.1	Obsługa.....	59
5.1.1	Symbole na panelu sterowania.....	59
5.1.2	Uruchamianie urządzenia .....	59
5.1.3	Odblokowanie klawiatury .....	59
5.1.4	Odszranianie manualne.....	59
5.1.5	Zmiana zadanej temperatury .....	59
5.1.6	Zasady działania urządzenia .....	60
5.1.7	Wyłączenie maszyny .....	60
5.2	Użyteczne porady .....	60
5.2.1	Konserwacja .....	60
5.2.2	Dłuższe wyłączenie z użytku .....	61
6.	ANOMALIE, ALARMY I AWARIE .....	61
6.1	Anomalie i awarie .....	61
6.2	Alarmy.....	62
7.	RECYKLING PRODUKTU.....	62

## 2. OGÓLNE INFORMACJE I OSTRZEŻENIA

Podręcznik ten został przygotowany, aby ułatwić pełne zrozumienie działania, instalacji i konserwacji urządzenia. Znajdują się w nim informacje i ostrzeżenia niezbędne dla prawidłowej instalacji i użytkowania urządzenia, jak również informacja dotycząca jego charakterystyki i oferowanych możliwości, abyś mógł wykorzystać w pełni jego potencjał.



**PRZED WPROWADZENIEM URZĄDZENIA DO UŻYTKU PRZECZYTAJ DOKŁADNIE INSTRUKCJE ZAWARTE W TYM PODRĘCZNIKU.**

**Przechowuj ten podręcznik w bezpiecznym miejscu, aby móc skorzystać z niego w przyszłości.**

**W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia, przekaż z nim również niniejszy podręcznik nowemu użytkownikowi.**



**URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I POWINNO BYĆ OBSŁUGIWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.**

- Umieszczenie i montaż, jak również naprawy i modyfikacje powinny być wykonywane zawsze przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA, z uwzględnieniem lokalnych przepisów w każdym kraju. Producent nie bierze odpowiedzialności za nieprawidłową instalację urządzenia.
- Montaż, nieodpowiednie dopasowanie, nieprawidłowe serwis oraz konserwacja urządzenia, jak również jego modyfikacje mogą spowodować szkody materialne i urazy.

- W przypadku jakiegokolwiek awarii skontaktuj się z **Serwisem Technicznym**.
- **NIE** próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie lub przy pomocy niewykwalifikowanego lub nieautoryzowanego personelu.
- Używaj oryginalnych części zamiennych, w przeciwnym wypadku gwarancja nie będzie obowiązywać.



- Aby przeprowadzić czynności konserwacyjne należy odłączyć stół chłodniczy od zasilania przy pomocy urządzenia odłączającego/ogólnego przełącznika.
- Do czyszczenia **NIE** używać produktów ściernych, żrących, kwasów, rozpuszczalników i detergentów na bazie chloru, gdyż mogą uszkodzić urządzenie.
- Unikaj umieszczania maszyny na zewnątrz budynków i trzymaj ją z dala od deszczu i bezpośredniego światła słonecznego.

**OSTRZEŻENIE:** Czynnikiem chłodzącym urządzenia jest propan (R290). To łatwopalny gaz ziemny, który jest bardzo przyjazny dla środowiska. Podczas transportu i montażu urządzenia należy zwracać uwagę na to, aby żadna część obiegu czynnika chłodniczego nie uległa uszkodzeniu.

Postępowanie w przypadku uszkodzenia układu obiegu czynnika chłodniczego:

- Unikaj za wszelką cenę otwartych źródeł ognia i zapłonu.
- Sprawdź, czy pomieszczenie, w którym stoi urządzenie, jest dobrze wentylowane.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie czynności niewymienione w niniejszej instrukcji i nieprzestrzeżenie zaleceń i ostrzeżeń w niej zawartych.



**OSTRZEŻENIE:** Aby zmniejszyć zagrożenie wynikające z palności gazu, instalację tego urządzenia musi przeprowadzić osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.

**OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem użytkowania należy dokładnie wypoziomować urządzenie. Niewłaściwe wypoziomowanie może powodować gromadzenie się wody na dnie.

**OSTRZEŻENIE:** Utrzymuj kratki wentylacyjne urządzeń lub konstrukcji montażowej w czystości

**OSTRZEŻENIE:** Nie używaj urządzeń mechanicznych ani żadnej metody nie zalecanej przez producenta w celu przyspieszenia procesu odszraniania.

**OSTRZEŻENIE:** Nie używaj urządzeń elektrycznych wewnątrz przedziałów przeznaczonych do przechowywania żywności.

**OSTRZEŻENIE:** Podłącz wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie od zasilania.

**OSTRZEŻENIE:** Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z listwą zasilającą. Przewód zasilający urządzenia musi mieć określone gniazdko elektryczne.

**OSTRZEŻENIE:** Nie przechowuj w tym urządzeniu substancji wybuchowych, takich jak puszki aerozolu z łatwopalnym propelentem.



**NIEPRZESTRZEŻENIE NINIEJSZYCH ZASAD LUB NIEPRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA ZWALNIA PRODUCENTA Z WSZELKIEJ GWARANCJI LUB MOŻLIWEJ REKLAMACJI.**

### 3. DANE PRODUKTU

Wszystkie urządzenia wyposażone są w tabliczkę znamionową identyfikującą urządzenie, na której wskazana jest jego charakterystyka techniczna. Znajduje się ona na jednym z boków maszyny. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Wyjaśnienie elementów tabliczki znamionowej znajdującej się na urządzeniu. W stołach bez agregatu informacje dotyczące rodzaju i ilości czynnika oraz zasilania elektrycznego nie są wypełnione, z uwagi na brak danych o instalacji.

CE 12		19000000	
Made in EU		1	
MOD	x	2	SN
			810111111 3
			2018/06
230V	4	50Hz	5
		1N	0,9 A
			6 PX5
Pot. Frigorifica	309 W	Lámpara	0
Refrig. Capacity		Lamp	
		Descarche	
		Defrost	
Calefactor	0	Clase Climat.	4
Heater		Climate Class	8
		Temp.	-2 +8 °C
Peso Neto	144 KG	Agente Expandente	CO2
Net Weight		Blowing Agent	Condensación
			Vent.
PCA	3	Refrigerant	R-600a
GWP			10
		Carga Refrig.	98 g
		Refrig. Weight	11

NUMER	OPIS
1	PRODUCENT
2	MODEL
3	NUMER SERYJNY
4	NAPIĘCIE PRACY
5	CZĘSTOTLIWOŚĆ
6	NATĘŻENIE PRĄDU
7	MOC CHŁODZENIA (W WATACH)
8	KLASA KLIMATYCZNA (N=4)
9	TEMPERATURA PRACY
10	TYP GAZU CHŁODZĄCEGO
11	GRAMATURA GAZU CHŁODZĄCEGO
12	STANDARD

Uwaga: To przykładowa tabliczka.

W przypadku kontaktu z serwisem technicznym należy podać wskazane dane.

#### 3.1 Charakterystyka ogólna

Nabyte urządzenie zostało zaprojektowane do przechowywania pożywienia.

Zalecamy unikać wkładania do urządzenia gorącego jedzenia lub pojemników, chemii, produktów żrących lub leków i unikanie jego niewłaściwego użytkowania.

Wszystkie modele stołów pracują w jednakowym zakresie temperatur (2/8°C).

<b>CYKL CHŁODZENIA:</b> (od +2 do +8°C)	Urządzenia przeznaczone do przechowywania produktów świeżych lub wstępnie przygotowanych potraw przez krótki okres, jak również do chłodzenia napojów.
--	--

Ograniczenia działania ustalone dla stołu o klasie klimatycznej 4:

Otoczenie	Ograniczenia klasy klimatycznej 4
Temperatura otoczenia (°C)	+30°C
Temperatura kondensacji	+45°C
Wilgotność względna (%)	55%

Aby sprawdzić wymiary nabytego sprzętu, patrz Rys. 1–2, natomiast aby poznać charakterystykę ogólną urządzenia sprawdź Tabelę 1.

## 4. INSTRUKCJE MONTAŻU i CZYSZCZENIA



Umiejscowienie i montaż, jak również naprawy i modyfikacje powinny być wykonywane zawsze przez **AUTORYZOWANEGO TECHNIKA**, z uwzględnieniem lokalnych przepisów w każdym kraju.

Montaż, nieodpowiednie dopasowanie, nieprawidłowe serwis oraz konserwacja urządzenia, jak również jego modyfikacje mogą spowodować szkody materialne i urazy.

### 4.1 Rozpakowanie

Urządzenie należy rozpakować i sprawdzić po kącie uszkodzeń w trakcie transportu. W przypadku ich stwierdzenia należy natychmiast poinformować dostawcę i przewoźnika. W przypadku wątpliwości nie używać maszyny aż do momentu oceny szkód.



**Elementy opakowania (plastik, pianka poliuretanowa, zszywki itp.) nie powinny pozostawać w zasięgu dzieci, gdyż mogą stanowić potencjalne zagrożenie.**

Maszyna powinna być przenoszona wózkami podnośnikowymi lub podobnym urządzeniem, aby nie zniszczyć jej konstrukcji. Przenieść maszynę do miejsca instalacji i następnie ją rozpakować.

Elementy wykorzystane do zapakowania są całkowicie odzyskiwalne, w związku z czym należy je wyrzucić do odpowiedniego pojemnika.

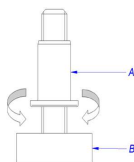
### 4.2 Umieszczanie i poziomowanie

Miejsce umieszczenia urządzenia powinno być przestronne i czyste, aby wentylator chłodziarki nie zasysał materiałów, które mogą zablokować skraplacz, obniżając w ten sposób wydajność układu.

Usunąć paletę, uważając aby nie uderzyć w urządzenie. Teraz można wypoziomować stół, odkręcając i dokręcając nóżki.

**WAŻNE!** Przed rozpoczęciem użytkowania należy dokładnie wypoziomować urządzenie. Niewłaściwe wypoziomowanie może powodować gromadzenie się wody na dnie wewnątrz komory.

Po zakończeniu poziomowania można usunąć folię ochronną ze stali nierdzewnej tym samym narzędziem, aby nie zarysować powierzchni.



A: TULEJA GWINTOWANA

B: NÓŻKA Z GWINTEM

Dokręcać w prawo, aby obniżyć stół

Odkręcać w lewo, aby ponieść stół

Przy uruchomieniu należy upewnić się, że w pobliżu nie znajduje się żadne źródło ciepła.

Aby elementy układu chłodzącego działały poprawnie jest bardzo ważne by wloty powietrza, zarówno wentylatora znajdującego się w dolnej części stołu, jak i skraplacza, nie były zasłonięte. Nie ustawiać urządzenia na wolnym powietrzu.

Nie wkładać żadnych przedmiotów do kratki wentylacyjnej lub do strefy układu chłodzenia.

### 4.3 Czyszczenie

#### 4.3.1 Normalne czyszczenie

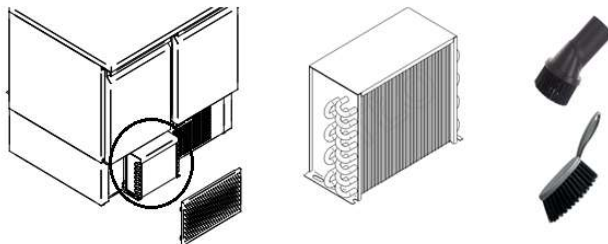
Pierwsze czyszczenie należy wykonać przy użyciu neutralnego detergentu. Po oczyszczeniu i wysuszeniu, należy włożyć akcesoria w odpowiednie miejsca, zgodnie z własnymi preferencjami.

Zalecamy codzienne czyszczenie urządzenia wilgotną ściereczką z zewnątrz, przecierając je zgodnie z kierunkiem szlifowania stali nierdzewnej. Nie wolno używać substancji ściernych lub zawierających chlor.

Splukiwać czystą wodą, unikając bezpośredniego strumienia wody.

### 4.3.2 Czyszczenie skraplacza

Osady z tłuszczu i kurzu na skraplaczu zmniejszają wydajność chłodzenia urządzenia i zwiększają koszty eksploatacji. Dlatego też w zależności od stopnia zanieczyszczenia lamele skraplacza należy oczyścić z zanieczyszczeń używając odkurzacza, miotki lub pędzla. Należy w tym celu otworzyć lewy panel przedni chłodziarki. Lamele skraplacza są teraz łatwo dostępne i można je oczyścić. Przy czyszczeniu należy uważać, aby nie zaginać aluminiowych płytek, gdyż może to spowodować, że powietrze nie będzie mogło swobodnie przepływać. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia, i utratę gwarancji. Czynnność tę należy powtarzać regularnie co około 2 miesiące.



### 4.4 Połączenie elektryczne

Połączenie elektryczne urządzenia powinno być wykonane tylko przez AUTORYZOWANEGO TECHNIKA.

Należy mieć na uwadze obowiązujące przepisy w danym kraju dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej.

- Sprawdzić czy napięcie i częstotliwość sieciowa odpowiadają danym wskazanym na tabliczce znamionowej.
- Istotne jest, aby instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie była wyposażona w PRZYŁĄCZE UZIEMIENIA, oprócz odpowiedniego wyłącznika magneto-termicznego i zabezpieczenia różnicowoprądowego (zalecane jest 30 mA).
- Przekrój kabla zasilającego musi być odpowiedni dla prądu znamionowego urządzenia.
- Gniazdo powinno być typu Schuko, bądź z bolcem, ponieważ przewód, w który wyposażone jest urządzenie, ma tego typu wtyczkę (tzw. typ E/F) z uziemieniem, oraz otworem na bolec uziemiający i bolcami o średnicy 4,8 mm. Ze względów bezpieczeństwa zabrania się wydłużania przewodu zasilającego. Ponadto urządzenie może być na zamówienie wyposażone w przewody zasilające z wtyczką typu H (Anglia).
- Jeśli w trakcie montażu zauważysz jakąkolwiek wadę, natychmiast zawiadom dostawcę



**Niedopełnienie wymagań producenta lub nieprawidłowy montaż zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności, w tym za szkody wyrządzone osobom lub szkody materialne w samym urządzeniu.**

W celu poznania charakterystyki elektrycznej urządzenia sprawdź tabliczkę znamionową identyfikującą. Sekcja 3.

Wyróżnia się wersje 230V 50/60 Hz, napięcia podano na tabliczce znamionowej.

### 4.5 Recykling

Opakowanie produktu składa się z:

- Palety drewnianej
- Kartonu/Folii
- Taśmy polipropylenowej
- Pianka polietylenowa



Wszystkie elementy opakowania urządzenia podlegają recyklingowi, dlatego też poprawne usunięcie tych produktów przyczyni się do ochrony środowiska naturalnego. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania tych produktów, skieruj się do odpowiedniego lokalnego urzędu. Usunij wspomniane materiały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## 5. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



PRZED WPROWADZENIEM URZĄDZENIA DO UŻYTKU PRZECZYTAJ DOKŁADNIE INSTRUKCJE ZAWARTE W TYM PODRĘCZNIKU.



URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I POWINNO BYĆ OBSŁUGIWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

UWAGA!



PROSZĘ SIĘ UPEWNIĆ, ŻE OTWÓR W NA POJEMNIKI GN JEST W CAŁOŚCI WYPEŁNIOMY POJEMNIKAMI GN, A PODCZAS, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE POKRYWA JEST ZAMKNIĘTA.

RYNIENKA ODPLYWOWA WODY KONDENSACYJNEJ POWINNA BYĆ UTRZYMANA W CZYSTOŚCI. OBECNOŚĆ PŁYNÓW CZYSZCZĄCYCH, CIECZY LUB RESZTEK ŻYWNOŚCI MOŻE SPOWODOWAĆ NIEDROŻNOŚĆ ODPLYWU. NALEŻY SPRAWDZAĆ REGULARNIE ODPLYW KONDENSATU.


### 5.1 Obsługa

- Poniżej znajdują się kolejne kroki obsługi stołu chłodniczego, które pokazują wszystkie możliwości, którymi dysponuje.

#### 5.1.1 Symbole na panelu sterowania

- Panel sterowania występuje w wersji: Panel sterowania z włącznikiem On/Off oraz 2.5" pojemnościowy sterownik (Rys. 3).


#### 5.1.2 Uruchamianie urządzenia

- Po umyciu wnętrza urządzenia, podłączyć je do sieci elektrycznej. Umieścić przełącznik w pozycji **ON** lub **I** (Rys. 3). Sterownik zacznie wyświetlać temperaturę urządzenia a lampka kontrolna włącznika powinna się zaświecić.
- Temperatura termostatu wskazuje temperaturę powietrza wewnątrz stołu.
- Po trzech minutach od włączenia, zaświeci się w trybie ciągłym lampka kompresora  i będzie świecić ciągle aż do uzyskania przez urządzenie zadanej temperatury.
- Temperatura na wyświetlaczu temperatury początkowo będzie temperaturą otoczenia. W miarę jak urządzenie będzie działać, a drzwi pozostaną zamknięte, wartość temperatury będzie spadać do wartości ustalonej.
- Urządzenie chłodzące powinno osiągnąć pożądaną temperaturę przed jego załadowaniem.





#### 5.1.3 Odblokowanie klawiatury

- Przytrzymaj przycisk  **SET** ponad 1s wyświetlacz potwierdzi to wyświetlając napis „UnL”

#### 5.1.4 Odszranianie manualne

- Sprawdź czy klawiatura nie jest zablokowana.
- Przyciśnij i przytrzymaj przez 2s ikonę odszraniania, proces odszraniania rozpocznie się, a na wyświetlaczu sterownika zaświeci się ikona 

#### 5.1.5 Zmiana zadanej temperatury

- Sprawdź czy klawiatura nie jest zablokowana.
- Dotknij przycisk  **SET**.
- Używając przycisków góra  dół  w czasie nie dłuższym niż 15s ustaw pożądaną wartość w zakresie +2 do +8.
- Aby zaakceptować dotknij przycisk  **SET** lub pozostaw na 15s.

## 5.1.6 Zasady działania urządzenia

---

Stoły chłodnicze/sałatkowe są uniwersalne i idealnie nadają się do przechowywania różnorodnych posiłków, surowców i świeżych towarów oraz żywności. Zalecamy:

- 1) Wycięcie saladetty należy zawsze skompletować wstawiając pojemniki GN.
- 2) Aby osiągnąć maksymalną wydajność, unikać umieszczania ciepłej żywności wewnątrz urządzenia, jak również napojów w otwartych pojemnikach.
- 3) Nie wkładać ciepłego pożywienia ani ciepłych pojemników, jak również produktów chemicznych, żrących lub leków oraz unikać niewłaściwego użytkowania.
- 4) Potrawy należy przechowywać w szczelnych pojemnikach do przechowywania żywności, na przykład z tworzywa, w ten sposób chroniąc ich aromat. Należy również umieszczać je na półkach równomiernie, w taki sposób, aby umożliwić dobrą cyrkulację powietrza.
- 5) Nie przechowywać pożywienia bez odpowiedniego zabezpieczenia, aby uniknąć utleniania się urządzenia.
- 6) W miarę możliwości unikać częstego otwierania drzwi i pokryw, a przede wszystkim nie pozostawiać ich otwartych.
- 7) Chwilowa przerwa w zasilaniu. Jeśli przerwa w zasilaniu nie przekracza 20 minut, nie ma konieczności podejmowania żadnych kroków. Wystarczy unikać w miarę możliwości otwierania drzwi, aby nie tracić temperatury. Jeśli przerwa przedłuży się ponad 20 minut, należy sprawdzić czy temperatura pożywienia nie przekracza punktów krytycznych, sprawdzić czy ich stan nie ulega zmianie i unikać otwierania drzwi.

Maksymalna temperatura gwarantująca niezmienny stan potrawy to + 10° C

- 8) Woda z odszraniania kierowana jest do pojemnika za skraplaczem, gdzie jest odparowywana ciepłem odzyskanym z gorącego gazu.
- 9) Saladety to stoły robocze z chłodzoną podstawą, przeznaczone do utrzymywania żywności w niskiej temperaturze podczas pracy. Dla optymalnego przechowywania produkty należy po zakończeniu pracy usunąć i umieścić w odpowiednich urządzeniach chłodniczych.

Środki ostrożności:

- 1) Stabilność urządzenia jest gwarantowana, nawet przy otwartych drzwiach.
- 2) W przypadku stołów wyposażonych w szuflady, nie należy ich przeladowywać ponad 40 kg. Zawartość każdej szuflady powinna być rozłożona równomiernie. Zaleca się nie otwierać więcej niż jednej szuflady jednocześnie, aby uniknąć przewrócenia się urządzenia.
- 3) Jednocześnie nie wolno siadać ani opierać się na szufladach i otwartych drzwiach.
- 4) W przypadku awarii nie wolno zbliżać się do chłodziarki na boso, na mokrej podłodze lub z wilgotnymi dłońmi.

## 5.1.7 Wyłączenie maszyny

---

Rys. 3 Przelącz włącznik ON/OFF w pozycję OFF lub 0, światło przycisku zgaśnie, sterownik wyłączy się.

## 5.2 Użyteczne porady

---

Przeczytaj uważnie użyteczne porady podane poniżej, aby móc maksymalnie wykorzystać możliwości, które daje urządzenie.

### 5.2.1 Konserwacja

---

W celu utrzymania urządzenia w dobrym stanie, należy odpowiednio je czyścić.

- Czyścić urządzenie z pozostałości jedzenia po każdym dniu roboczym. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania i umieścić przełącznik w pozycji OFF lub 0. Stoły chłodnicze wyposażone są w odprowadzanie wody ułatwiające utrzymanie ich w czystości,
- Do czyszczenia nie używać produktów ściernych, żrących, kwasów, rozpuszczalników i pochodnych benzyny.
- Nie czyścić urządzenia wodą pod ciśnieniem ani bezpośrednim strumieniem wody.
- Czyszczenie skraplacza: Przy czyszczeniu należy uważać, aby nie zaginać aluminiowych płytek skraplacza, gdyż może to spowodować, że powietrze nie będzie mogło swobodnie przepływać, a czynnik chłodniczy właściwie się kondensować. Spowoduje to uszkodzenie urządzenia, którego nie obejmie gwarancja.
- Sprawdzić czy drzwi zamykają się dokładnie.
- Podjąć odpowiednie środki ostrożności przed czynnościami w strefie kompresora, ze względu na wysoką temperaturę niektórych elementów i ryzyko poparzenia.
- Dwa razy na rok należy skontaktować się z serwisem technicznym, aby wykonał odpowiednie przeglądy:
  - Przegląd stanu uszczeltek

- Przegląd stanu elementów urządzenia
- Jeśli uszkodzony jest kabel zasilający, powinien on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażny lub wykwalifikowany personel, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- W przypadku konieczności wymiany kabla, wymieniony kabel musi mieć taki sam przekrój.

## 5.2.2 Dłuższe wyłączenie z użytku

W przypadku nieużywania urządzenia przez dłuższy czas (okres urlopowy, czasowe zamknięcie), należy pamiętać o:

- Dokładnym wyczyszczeniu maszyny
- Wyłączeniu ogólnego przełącznika zasilania prądem.


## 6. ANOMALIE, ALARMY I AWARIE

### 6.1 Anomalie i awarie

Poniżej znajdują się kolejne wskazówki co należy zrobić w przypadku anomalii lub błędu w działaniu. W poniższej tabeli zostały podane możliwe przyczyny i ewentualne rozwiązania. W przypadku wątpliwości lub braku możliwości rozwiązania problemu, należy skontaktować się z serwisem technicznym.



**Nie próbuj samodzielnie manipulować elementami elektrycznymi, ponieważ istnieje zagrożenie śmiercią. Elementy te są pod napięciem.**

ANOMALIA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Chłodziarka nie działa	Brak prądu	Sprawdzić doprowadzenie prądu do chłodziarki, zwracając uwagę czy lampka kontrolna ogólnego przełącznika jest zapalona.
Niewystarczająca temperatura	Umieszczenie stołu	Sprawdzić czy w pobliżu nie znajduje się jakieś źródło ciepła.
	Parametry termostatu	Sprawdź, czy temperatura zadana termostatu wynosi około +2°C. Aby to sprawdzić, naciśnij przycisk *set
		
	Temperatura otoczenia	Sprawdź, czy temperatura otoczenia jest niższa od +32°C. To jest maksymalna temperatura gwarantująca pracę urządzenia.
	Rozmieszczenie pożywienia w stole chłodniczym	Sprawdzić czy żywność jest poprawnie rozłożona, bez zatykania ujść powietrza wewnętrznego wentylatora i że czas, który upłynął od umieszczenia potraw jest wystarczający do ich schłodzenia.
Dziwne hałasy lub nadmierny hałas	Czyszczenie skraplacza	Sprawdzić czy skraplacz jest czysty. Im czystsze urządzenie tym większe będą oszczędności energii, zwłaszcza dotyczy to skraplacza. Częstotliwość czyszczenia zależy od warunków lokalu. Jeśli zauważysz, że skraplacz jest brudny, zamów czyszczenie w serwisie technicznym.
	Złe wypoziomowanie i nieprawidłowe zamknięcie drzwi	Sprawdzić wypoziomowanie urządzenia oraz czy drzwi dokładnie się zamykają.
	Tarcie w ruchomej części chłodziarki	Sprawdzić czy w ruchomej części chłodziarki nie znajduje się element powodujący tarcie.



**UWAGA: w przypadku awarii niewymienionej w tabeli należy skontaktować się z serwisem technicznym. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany charakterystyki bez uprzedzenia.**

Do podręcznika dołączona jest instrukcja dotycząca termostatu, aby móc zapoznać się ze szczegółami.

## 6.2 Alarmy

Kod Alarmu	Opis	Reset	Działanie (servis)
Pr1	alarm sondy komory	automatyczne	- naciśnij dowolny przycisk aby wyciszyć alarm - sprawdź parametr P0
Pr2	alarm sondy parownika	automatyczne	- sprawdź zgodność sondy - sprawdź połączenie sondy
dFd	Alarm przekroczenia czasu odszraniania	manualne	- naciśnij dowolny przycisk - sprawdź parametry d2, d3 i d11

## 7. RECYKLING PRODUKTU



Dyrektywa europejska 2012/19/UE dotycząca zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wskazuje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być wyrzucany w taki sam sposób jak zwykle odpady miejskie. Nieużywane sprzęty powinny być zbierane osobno, aby zoptymalizować procent odzysku i przetwarzania materiałów, z których się składają oraz zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska naturalnego. Symbol przekreślonego kontenera znajduje się na wszystkich produktach, aby przypominać o konieczności selektywnej zbiórki odpadów. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat poprawnego wyrzucania sprzętu domowego, ich właściciele mogą skierować się do odpowiedniej instytucji odpowiedzialnej lub do sprzedawców.