METOS KEEP REFRIGERATED AND FREEZER CABINETS



Installation, use and maintenance manual

Translation of the original instructions

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

Congratulations on purchasing our machine!

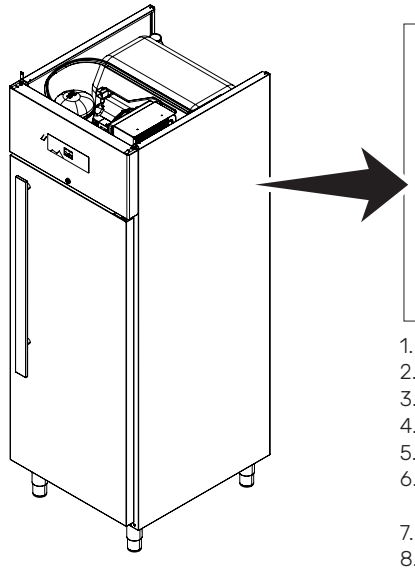
The purpose of this manual is to provide all the information required to use the machine correctly and to perform adequate maintenance. Before each operation, carefully read the instructions contained therein as they provide essential information regarding the safety status of the machine.

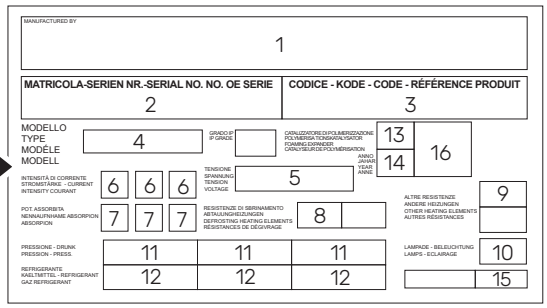
The Manufacturer declines all responsibility for unintended uses of the machine.

All rights reserved. Reproduction of this manual, even in part, is prohibited.

MACHINE IDENTIFICATION	
Type	METOS KEEP REFRIGERATED CABINET
Motorised model	ME 70/140

Identification plate





1. Manufacturer
2. Serial number
3. Code
4. Model
5. Voltage
6. Current consumption in operation
7. Power consumption
8. Power of the defrosting heating element
9. Nominal power of other heating elements
10. Light power
11. Minimum and maximum pressure
12. Refrigerant, type and quantity
13. Expanding gas in the insulation
14. Year of manufacture
15. Climate class (#)
16. CE marking

REVISIONS INDEX		
0.1	17/07/25	First edition BN6LIBM003MS (BN6LIBM015)

Drafting language: ITALIAN

The Manufacturer is not responsible for any errors in transcription or translation.

1 - GENERAL INFORMATION 4
1.1 - Purpose of the document 4
1.2 - Supply and storage 4
1.3 - Symbols used in the manual 4

2 - SAFETY 5
2.1 - General safety warnings 5
2.2 - Obligations and prohibitions 6
2.3 - Noise 6
2.4 - Main characteristics of R290 gas 6
2.5 - Procedure in the Event of Accidental Leakage of R290 Gas 6
2.6 - Residual risks 6
2.7 - Safety pictograms applied to the machine ..8

3 - MACHINE OVERVIEW 9
3.1 - Intended (correct) use 9
3.2 - Reasonably foreseeable incorrect use 9
3.3 - Main components 9

4 - TRANSPORTATION AND HANDLING 10
4.1 - Receiving the packaged machine 10
4.2 - Handling of the packaged machine 10
4.3 - Removing the packaging 10
4.4 - Moving the machine without packaging 11

5 - INSTALLATION 12
5.1 - Installation room 12
5.2 - Installation 12
5.2.1 - Checks before installation 12
5.2.2 - Positioning 12
5.2.3 - Levelling 13
5.2.4 - Anchoring to the wall (if present) 14
5.2.5 - Replacing the feet with wheels 14
5.3 - Connections 15
5.3.1 - Electrical connection 15
5.3.2 - Water connection (if present) 16
5.3.3 - Cooling unit connection 17

6 - USE 18
6.1 - Door lock 18

7 - MAINTENANCE 19
7.1 - Ordinary and extraordinary maintenance 19
7.2 - Cleaning 20
7.2.1 - Cleaning of external steel surfaces 20
7.2.2 - Chamber cleaning 20
7.2.3 - Touch screen cleaning 20
7.2.4 - Grille/sponge cleaning 21
7.2.5 - Filter cleaning 21
7.3 - Periods of inactivity 21

8 - END OF LIFE DISPOSAL 22
8.1 - Information regarding disposal in Italy 22
8.2 - Information on disposal in European Union countries 22

9 - MALFUNCTIONS AND FAULT CASES .. 23

10 - WARRANTY 24

1 - GENERAL INFORMATION

1.1 - Purpose of the document

This **Installation, Use and Maintenance Manual** is the reference document, drawn up by the Manufacturer of the machine, intended for its users. It contains information on the correct and safe use of the machine, from installation to demolition.

1.2 - Supply and storage

This **Installation, Use and Maintenance Manual** is supplied in **paper and electronic** format (PDF).

It is an integral part of the machine and must be kept in an accessible place for future reference.
In the event of transfer or sale of the machine, also give this manual to the new user so that they are aware of the installation, use and maintenance procedures.

1.3 - Symbols used in the manual

Symbols are used in the manual to emphasise information of significant importance.
The symbols used are listed below:

SYMBOL	TYPE	DESCRIPTION
-	**Highlighted text**	It highlights some significant sentences and references in the text.
	**Generic or dedicated danger sign**	It highlights risks to the health and safety of authorised personnel and/or risks of damage or malfunction of the machine.
	**Generic or dedicated prohibition sign**	It highlights the prohibition to take an action.
	**Generic or dedicated obligation sign**	It indicates a prescription (obligation to perform an action).
	**Sign of obligation to read the manual**	To use the machine safely, it is necessary to read and understand all parts of the manual and the annexed documentation.



⚠ DANGER

It reports a hazard with a high level of risk that can lead to death or serious injury.



⚠ WARNING

It reports a hazard with a medium level of risk that can lead to death or serious injury.



⚠ ATTENTION

It reports a hazard with a low level of risk that can lead to slight or minor injury.

NOTIFICATION

It reports relevant information.

2 - SAFETY

2.1 - General safety warnings



⚠ DANGER

Danger of fire! The machine uses R290 refrigerant gas which is a natural hydrocarbon that is highly energy-efficient and has a low environmental impact. However, every possible precaution must be taken to avoid any danger related to the flammability of this gas..



⚠ DANGER

In order not to create a flammable mixture, each 8g of gas must correspond to at least 1 m³ of volume of the machine installation room.



⚠ DANGER

Danger of electrocution! Do not approach electrical parts with wet hands or if barefoot.



⚠ DANGER

It is absolutely forbidden to tamper with or remove the safety devices used (protective grilles, danger stickers, etc.). The Manufacturer declines all responsibility if the above instructions are not respected.



⚠ WARNING

Do not insert screwdrivers or anything else between the protections (fan protections, evaporators, etc.).

For efficient functionality of the compressor and evaporator unit, never obstruct the dedicated air intakes.



⚠ ATTENTION

Electrical hazard! Before connecting to the power supply, check that the voltage and frequency of the mains correspond to those shown on the identification plate.



⚠ ATTENTION

In the event of a fire, do not use water, take a CO_2 (carbon dioxide) extinguisher and cool the area of the motor compartment as quickly as possible.



Read this manual carefully before use and keep it for future reference.



Follow the instructions in this manual to use and clean the machine. Failure to comply with the instructions may cause serious accidents and relieves the Manufacturer of any liability.



Only specialised and authorised technical personnel must perform installation and/or extraordinary maintenance operations.

NOTIFICATION

The Manufacturer declines all responsibility for any operation performed on the machine not respecting the indications provided in this manual. Installation or maintenance different from those indicated in the manual can cause damage, injury or fatal accidents.

NOTIFICATION

Do not remove the identification plate and pictograms on the machine. Replace pictograms that are illegible or missing.

2.2 - Obligations and prohibitions

- Use airtight containers to store foods, to prevent their dispersion and contamination
- Position food so that air can circulate freely. Do not place paper, cardboard or cutting boards on the grilles, which can obstruct the passage of air
- Limit opening of the door. Open only when necessary
- After closing the door, wait a few moments before reopening it
- Place food from the bottom up to maintain correct organisation. Remove food from the top down to avoid crushing the food underneath
- Do not introduce hot foods, uncovered liquids, animals, objects or corrosive products
- Do not store explosive substances such as aerosols with flammable propellant in this machine.
- Do not store containers with pressurised flammable substances (example: spray cans)
- Do not inhale the gas
- Do not allow children to play with the machine
- Do not modify or tamper with the machine in any way
- Do not hang on the doors
- Do not place the machine near open flames, hot surfaces, or any other source of heat that may cause the R290 gas to ignite
- Do not smoke near the machine

2.3 - Noise

During operation, the noise exposure of users is less than 70 dB.

2.4 - Main characteristics of R290 gas

- **Type of gas**: Natural hydrocarbon (Propane)
- **GWP (Global Warming Potential)**: 3
- **ODP (Ozone Depletion Potential)**: 0
- **Safety class**: A3 (high flammability, low toxicity)
- **Loaded quantity**: see identification plate

2.5 - Procedure in the Event of Accidental Leakage of R290 Gas

- Disconnect the power supply to the machine by removing the power cable from the socket.
- Ventilate the room quickly and effectively, opening doors and windows or activating mechanical ventilation systems, in accordance with the procedures in the local emergency and safety plan.
- Remove unauthorised personnel and mark the area as hazardous until safe conditions are restored.
- Do not attempt to repair the leak yourself. Immediately contact a qualified and authorised technician to locate the leak, recover the gas and restore the machine to a safe condition.

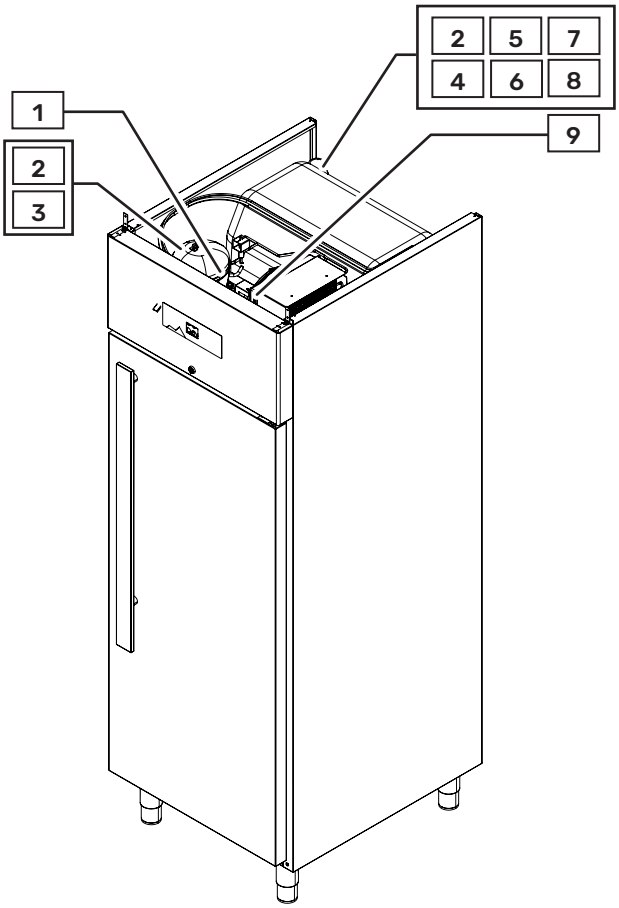
2.6 - Residual risks

RESIDUAL RISK	RISK DESCRIPTION AND PROCEDURAL INFORMATION
Slipping or falling	The operator may slip due to the presence of water or dirt on the floor. To reduce the risk: ▪ Use anti-slip Personal Protection Equipment.

RESIDUAL RISK	RISK DESCRIPTION AND PROCEDURAL INFORMATION
Burns	The operator intentionally or unintentionally touches some internal components of the machine (example: cold trays, fins and cooling circuit pipes) without using protective gloves. To reduce the risk: ▪ Use anti-heat Personal Protection Equipment ▪ There are pictograms on the machine indicating the danger.
Electrocution	The risk remains in the event of contact with live electrical parts during maintenance operations performed with the electrical panel live. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the machine power supply) lying on the ground with the floor surface wet. To reduce the risk: ▪ Maintenance is reserved for Authorised Technicians ▪ Disconnect the machine from the power supply ▪ The electrical systems have been designed according to the **CEI EN 60335-1**standard ▪ Use Personal Protection Equipment against electrocution ▪ There are pictograms on the machine indicating the danger.
Electrocution	There remains a risk of electrocution caused by malfunctioning earthing systems or electrical protection devices. To reduce the risk: ▪ Install protection devices upstream of the machine that comply with the current regulatory requirements ▪ The electrical systems have been designed according to the **CEI EN 60335-1**standard ▪ There are pictograms on the machine indicating the danger.
Tipping	The risk remains in the event of handling without suitable means. To reduce the risk: ▪ When handling, use suitable accessories or lifting systems.
Tipping	**Valid only for machine equipped with wheels.** The machine with wheels cannot be anchored to the wall. To reduce the risk: ▪ Be careful when opening the door especially if the machine is empty.
Tipping	**Valid only for machine equipped with wheels.** The machine equipped with wheels can be moved. To reduce the risk: ▪ When moving, do not push the machine violently ▪ Pay attention to any roughness of the sliding surface ▪ Make sure that the support surface is perfectly horizontal and flat ▪ Always lock the wheels with the dedicated locks.
Inhalation, Contact with skin and eyes, Explosion	There is a risk of inhalation, contact with skin and eyes, explosion, during any handling of the refrigerant gas. To reduce the risk: ▪ Use appropriate safety measures ▪ Refer to the safety data sheets and labels of the product being used ▪ Use Personal Protection Equipment prescribed in the safety data sheets

2.7 - Safety pictograms applied to the machine

The machine is equipped with safety pictograms (stickers, plates). Their purpose is to warn users of the presence of residual risks.

POS.	SYMBOL	MEANING	IMAGE
1		**Attention!** **Presence of electricity**	
2		**Attention!** **Flammable material**	
3		**Attention!** **Hot surface**	
4		**Attention!** **Moving parts**	
5		**Prohibition!** **It is forbidden to remove the safety devices**	
6		**Prohibition!** **It is forbidden to operate with moving mechanical parts**	
7		**Attention!** **Do not touch. Use the brush**	
8		**Obligation!** **Reading of the instruction manual**	
9		**Earthing**	

3 - MACHINE OVERVIEW

3.1 - Intended (correct) use

The machine covered by this manual is for **GASTRONOMY REFRIGERATED CABINET** professional use.

It is intended for the treatment of food products in industrial and professional kitchens.

The Manufacturer declines all liability for uses other than those indicated.

3.2 - Reasonably foreseeable incorrect use

The reasonably foreseeable incorrect use is listed below:

- Storage of pharmaceutical products, chemicals or any other non-food product
- Storage of flammable materials near the machine
- Insertion of objects or materials not compatible with the machine
- Arranging food in such a way as to obstruct air circulation
- Failure to close the door
- Overloading the shelves
- Modifications to the structure and/or operating logic
- Climbing onto the machine and/or gripping the door
- Failure to maintain, clean and perform periodic checks on the machine
- Failure to comply with the machine user instructions.

Any use other than that described in this manual is incorrect. Incorrect use may cause serious risks to the safety of users and damage to the machine and will void the warranty.

3.3 - Main components

For the positioning of the components, refer to the exploded drawing of the machine downloadable from the website.

4 - TRANSPORTATION AND HANDLING

4.1 - Receiving the packaged machine

The machine is delivered on a pallet wrapped in plastic film, with polystyrene protections and corners.

Upon delivery check that the packaging is intact and that during transportation no damage has occurred.

Do not stack and/or store the machine in a horizontal position.

4.2 - Handling of the packaged machine

Transportation and handling of the packaged machine must take place exclusively while maintaining the vertical position.

Follow the instructions on the packaging to avoid circulation of the oil contained in the compressor, which would cause the valves to break and problems starting the electric motor.



4.3 - Removing the packaging

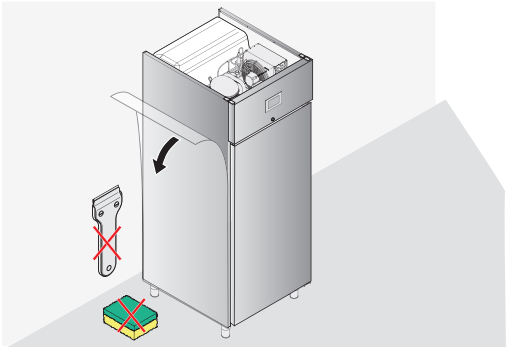
After removing the packaging, check for any anomalies. In the event of anomalies, contact the Manufacturer.

DANGER

Keep the packaging material out of the reach of children and/or animals. Dispose of it correctly according to the regulations in force in the country where the machine is being used.



Once the machine has been positioned, remove the protective films without using tools that could damage the surface.

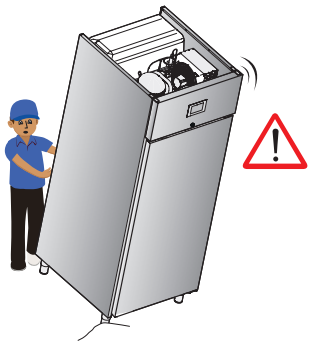


4.4 - Moving the machine without packaging

The machine must be moved while maintaining the vertical position.

DANGER

Danger of tipping. During handling, do not push and/or drag the machine. Never tilt from the door side.



5 - INSTALLATION

Use the necessary personal protection equipment (gloves, safety shoes) for installation operations.

5.1 - Installation room

The machine must not be installed in a room with an explosive atmosphere.

The machine must be installed in an internal and well-ventilated room.

5.2 - Installation

5.2.1 - Checks before installation

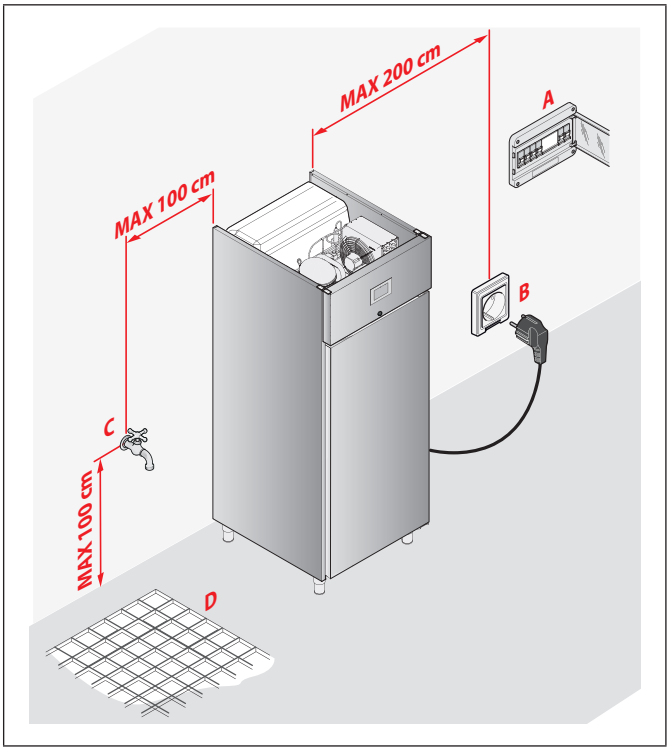
Before installation, check:

- That the installation rooms are suitable for food preparation
- That the systems comply with the regulations in force in the country of use and with what is stated on the identification plate
- That a high-sensitivity differential magnetothermal switch (30 mA) is already set up to which the machine must be connected
- That a connection point to the water mains is set up near the machine
- That an earthed power outlet of the type used in the country of use is set up near the machine
- The flatness of the support surface of the machine, especially if assembled on wheels.

5.2.2 - Positioning

The following must be present:

- A high-sensitivity differential circuit breaker **A** (30 mA)
- A suitably sized connection point to the electrical network **B**
- A connection point to the water network **C** (for models that include it)
- A discharge point **D** (optional).

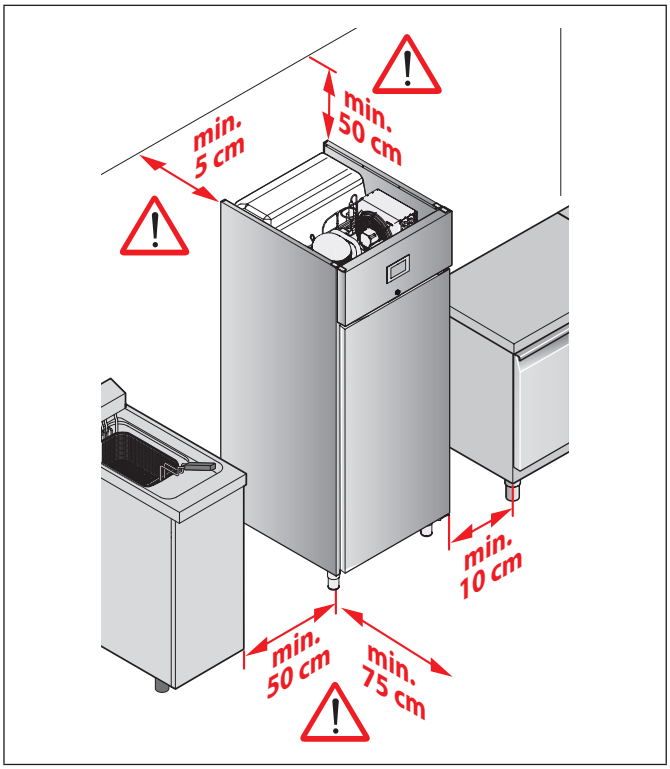


The machine must be positioned exclusively on the ground, on floors that are:

- Not sensitive to heat, non-flammable
- Perfectly level
- With a smooth surface and without roughness
- With a capacity adequate to support the machine at full load.

Maintain the clearances indicated in the figure around the machine: this will make the connections and maintenance easier.

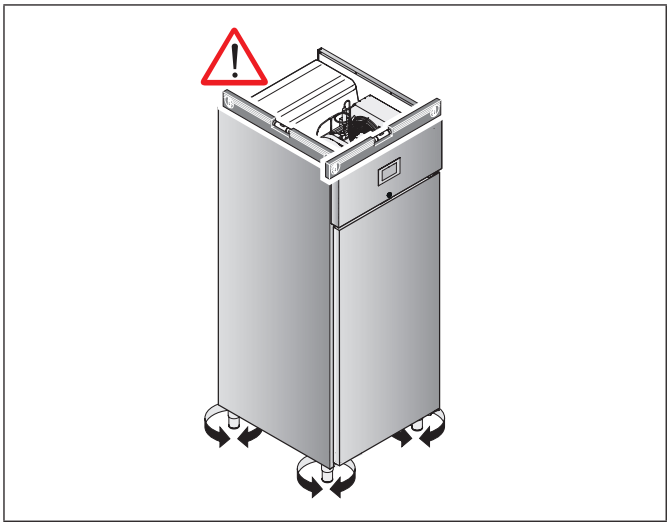
Keep the air vents for ventilation of the machine free.



5.2.3 - Levelling

To level the machine:

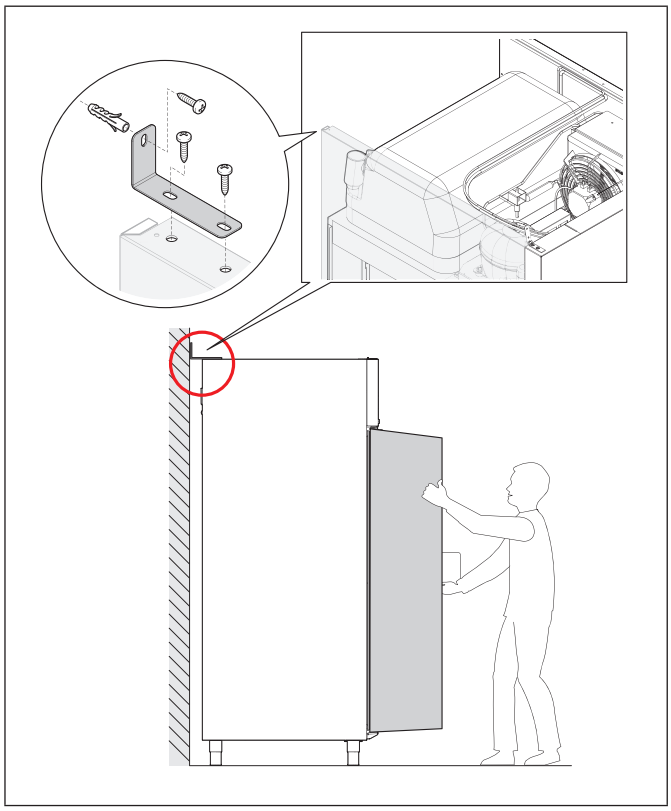
1. Locate the position of the feet on the bottom of the machine
2. Place a spirit level on the top of the machine to check the inclination
3. Adjust the feet by turning them clockwise or anti-clockwise to raise or lower the machine



5.2.4 - Anchoring to the wall (if present)

Once positioned, the machine must be locked in place with brackets as the weight of the door tends to unbalance it towards the front with the risk of tipping over.

On the upper part of the side of the machine there are pre-drilled holes for fixing of the brackets. The choice of the type of screws and plugs used depends on the wall where anchoring is to take place and is the installer's responsibility. If the machine is positioned on wheels, it is not possible to anchor it and therefore maximum attention is recommended when opening the door especially if the machine is empty.

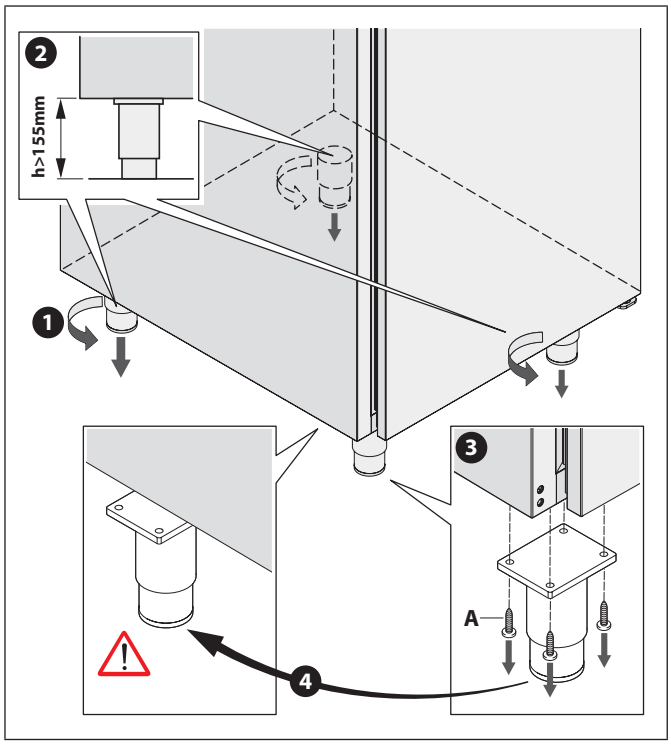


5.2.5 - Replacing the feet with wheels

The replacement of feet with wheels must be performed only by an Authorised Technician.

During replacement, use the necessary personal protection equipment (gloves and safety shoes).

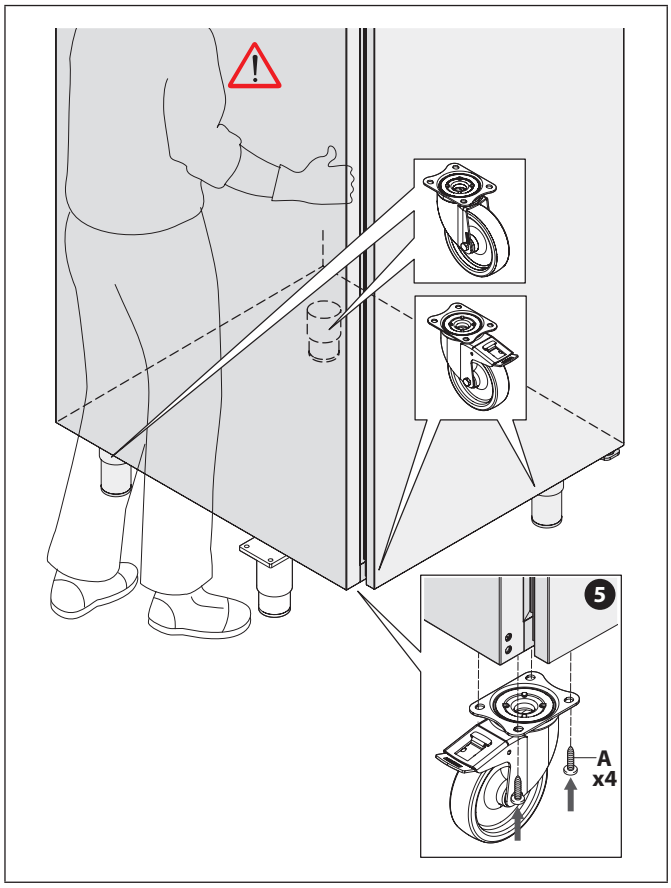
Do not use wheels other than those supplied by the Manufacturer.



The removed foot must be temporarily positioned under the cabinet to make it as stable as possible while changing the foot with the wheel.

Assign a person to hold the cabinet in place.

Remove and replace only one foot at a time.



5.3 - Connections

5.3.1 - Electrical connection

The connection to the power supply network and the connection systems must comply with the regulations in force in the country where the machine is installed and must be performed by qualified personnel authorised by the Manufacturer.

It is necessary to connect the machine to an efficient earth socket ⏚.

Before connecting to the power supply network:

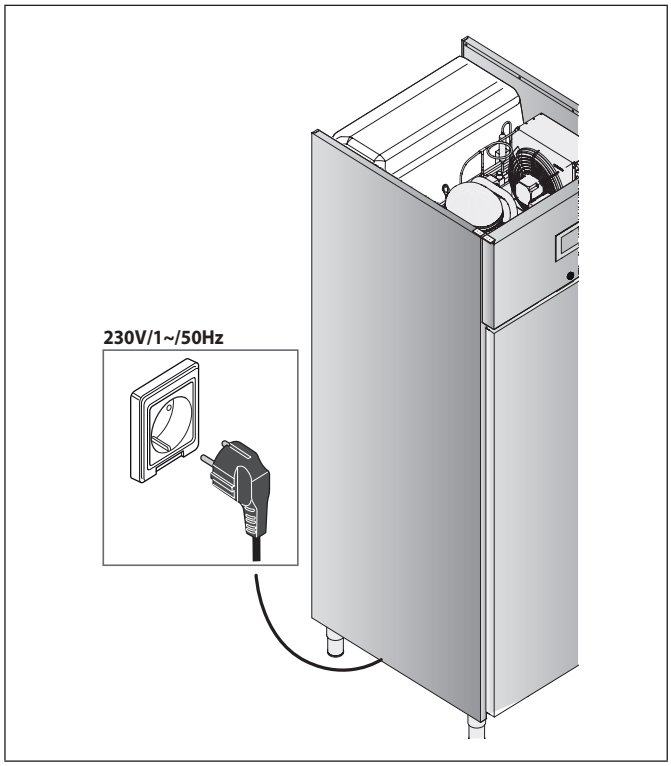
- Read the safety warnings in this manual
- Make sure that the voltage and frequency of the network correspond to those shown on the machine's identification plate. A variation of ±10% of the nominal voltage is permitted
- Check the data shown in the technical table.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the Manufacturer or by its Technical Assistance Centre or in any case by a person with similar qualifications, in order to prevent any risk.

In order to protect the machine from any overloads or short circuits, the connection to the power line must be made via a high-sensitivity (30 mA) differential magnetothermal switch with manual reset, of adequate power that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III. When sizing the protection device, the following must be taken into account:

- I_{max} = 2,1 A
- I_{cc} (short circuit current) = 6000A with 230V/1~/50Hz power supply

The machines (single-phase 230V/1~/50Hz) leave the factory with the power cable and a Shuko plug already installed on the terminal board: it is not permitted to make any other type of electrical connection or dimensional modification of the cable other than its lengthening, replacing it with one with identical characteristics to the original assembled one (type of rubber, section, etc.).

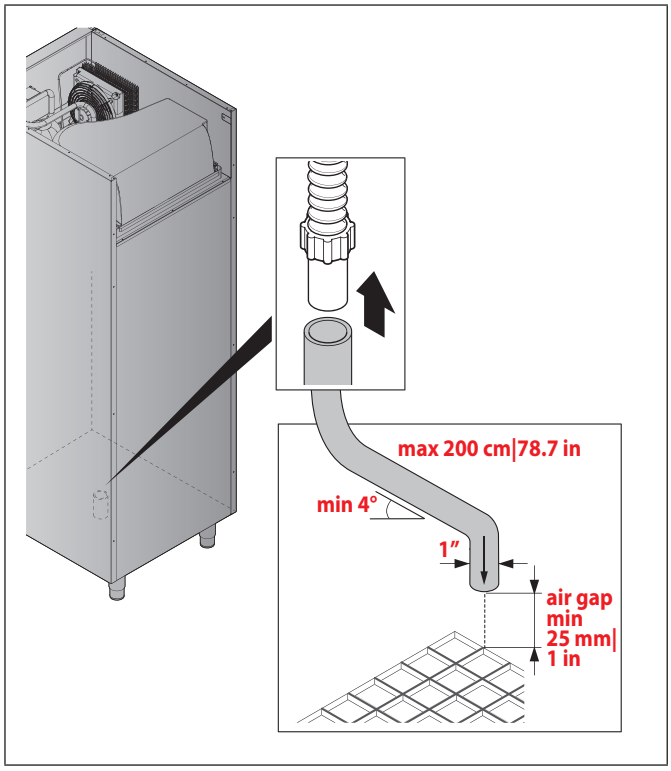


5.3.2 - Water connection (if present)

Use a flexible hose (not supplied - max. length 200 cm) to connect the machine drain directly to a grate.

The drain must:

- Be of the siphoned type
- Have a minimum slope of 4%
- Have an air gap of at least 25 mm
- Have no constrictions
- Have a diameter no smaller than that of the drain connection.



5.3.3 - Cooling unit connection

The cooling unit can be:
- Integrated
- Remote

In the case of a remote refrigeration unit, connect it to the machine via delivery and return pipes. Create a vacuum and load the required gas.

Connection specifications:
- Maximum length of hoses = 10 m

For further information on the connection, contact an Authorised Assistance Centre.



Before making the connection, carefully read the safety warnings and check the system data with those on the identification plate.



Use equipment suitable for use with flammable gas. The equipment must be equipped with safety devices as required by the local regulations.



In order to prevent creating a flammable mixture for each 8 g of gas at least 1 m³ of volume of the equipment installation premises must correspond.



Only specialised and authorised technical personnel can perform the gas loading procedure.

NOTIFICATION

The Manufacturer declines all responsibility in the event of malfunctions, damage and breakages due to an incorrect gas load.

6 - USE

Do not touch the display with ladles and/or other objects, but only with your hands or any pens suitable for Touch Screens.

Use the necessary personal protection equipment (gloves, safety shoes) for the operations to be performed.

The appliance may be used by children of at least 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or the necessary knowledge, provided that they are supervised or have received instructions regarding the safe use of the appliance and an understanding of the dangers involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance intended to be carried out by the user must not be carried out by children without supervision.

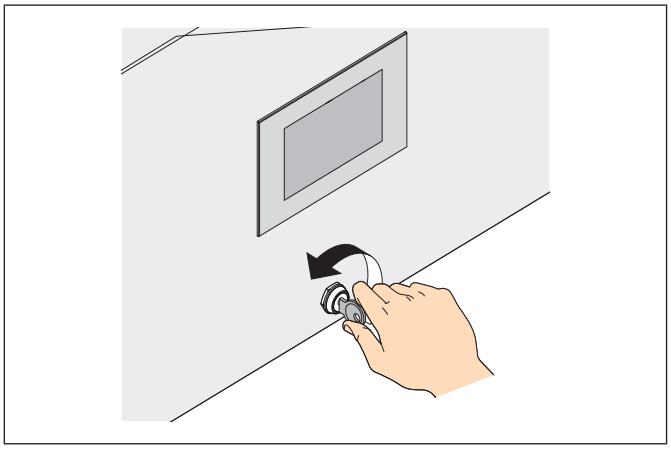
Do not charge the machine until the temperature has reached the preset value.

For the operations of use, refer to the annexed instructions.

Before starting and using the machine, wash its internal surfaces thoroughly.

6.1 - Door lock

Opening of the door can be stopped by means of the lock located on the console.



7 - MAINTENANCE



⚠ DANGER

Danger of electrocution! Before performing any ordinary or extraordinary maintenance, disconnect the machine from the power supply.

Wear the necessary personal protection equipment (gloves, safety shoes).



⚠ DANGER

Risk of burns! The motor may be very hot. Wait for it to cool before cleaning.



⚠ DANGER

Danger of cutting! There are sharp edges on the slotted conveyors, on the condenser coil (the fins are protected by a filter), on the motor support base (drillings) and on the console slots. Pay attention.



⚠ WARNING

Do not modify and/or tamper with the refrigerant circuit, in order to avoid leaks into the environment. Furthermore, the gas in the presence of an adequate trigger (naked flames, sparks...) risks catching fire.



Only specialised and authorised technical personnel should perform extraordinary maintenance operations.

NOTIFICATION

It is advisable to perform periodic checks (at least once a year) on the machine at an Authorised Assistance Centre.

NOTIFICATION

The user must perform only ordinary maintenance operations (intended as cleaning). For extraordinary maintenance, contact an Assistance Centre requesting the intervention of an Authorised Technician.

NOTIFICATION

The warranty is void in the event of damage caused by non- or incorrect maintenance (example: use of unsuitable detergents).

7.1 - Ordinary and extraordinary maintenance

OPERATION	FREQUENCY			QUALIFICATION
	Daily	Weekly	Yearly	
General routine cleaning of the equipment and surrounding area	■			**User**
Visual check of the integrity of the structure, the control panel and the stability of the machine	■			**User**
Check for any ice deposits in the cell - Defrost if necessary	■			**User**
Check the integrity of the door frame and the door seal - If necessary, replace the seal		■		**User**
Check the status of safety devices			■	**Authorised Technician**
Check of the condition of mechanical parts			■	**Authorised Technician**

OPERATION	FREQUENCY			QUALIFICATION
	Daily	Weekly	Yearly	
Check of the correct tightening of screws and bolts			■	**Authorised Technician**
Check of the condition of electrical components and wiring			■	**Authorised Technician**

7.2 - Cleaning

Do not use:
- **Abrasive or powder detergents**
- **Aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc.).**
- **Abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.)**
- **Steam or pressurised water jets.**
- **Mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.**

Do not use aggressive or corrosive detergents, even to clean the floor under the machine.

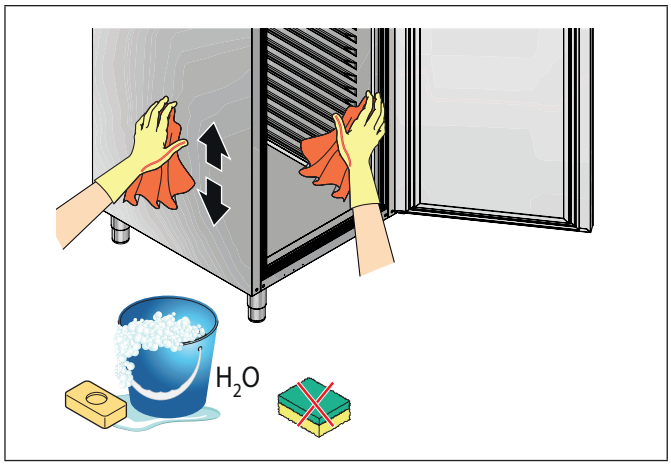
Before using for the first time, wash the trays and the chamber thoroughly with hot water and a neutral detergent. Use a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

In addition, run the machine empty for 30 minutes to remove any processing residues.

7.2.1 - Cleaning of external steel surfaces

Use a soft cloth slightly dampened with a specific cleaning product for steel.

Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.



7.2.2 - Chamber cleaning

Clean the machine chamber daily to maintain high levels of hygiene and performance.

Use a soft cloth slightly dampened with warm water and neutral detergent. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

7.2.3 - Touch screen cleaning

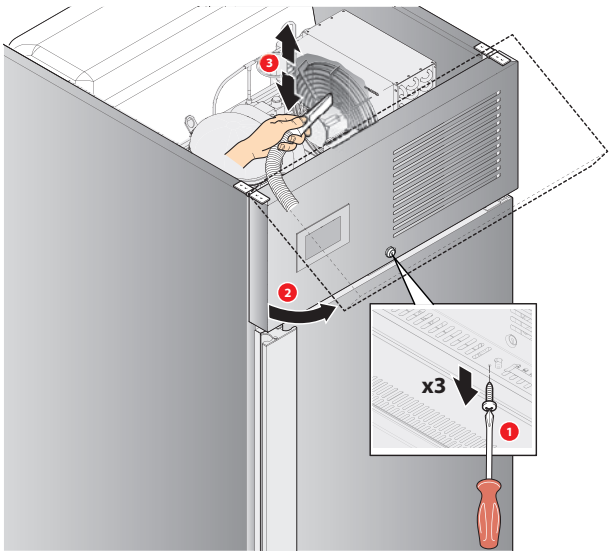
Clean the display with a soft cloth slightly moistened with a specific cleaning product. Follow the instructions on the product label.

To avoid liquid infiltration that could damage the screen, spray the product on a soft cloth and gently clean the surface.

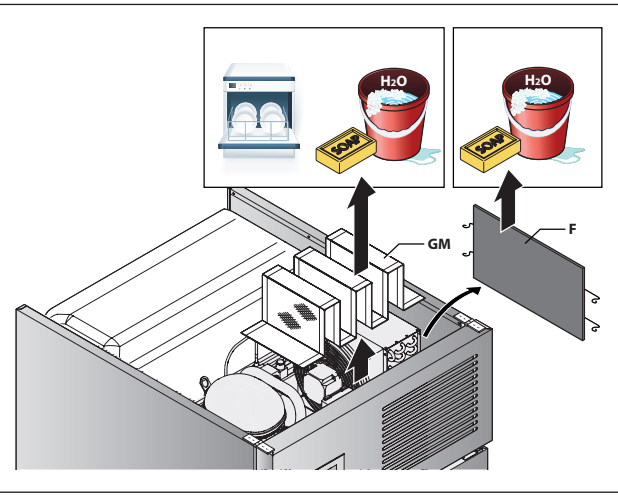


7.2.4 - Grille/sponge cleaning

Lift the front panel by removing the screws underneath and vacuum out the dust accumulated on the condenser fan.



Also remove the **GM** metal grille located in the condensation water collection tray. Wash with soap and water or in the dishwasher.



7.2.5 - Filter cleaning

Remove and clean filter **F** periodically with soap and water. Wait until it is completely dry.

Then replace the filter with the two dedicated metal clips.

Do not use the machine without the filter assembled.

7.3 - Periods of inactivity

During periods of inactivity:

1. Disconnect the power and water supply (if present).
2. Protect the external steel parts of the machine by wiping them with a soft cloth slightly soaked in Vaseline oil.
3. Leave the door ajar in order to ensure correct air exchange.

Upon recovery, before use:

1. Thoroughly clean the machine and accessories
2. Connect the machine to the electricity and water supply (if present)
3. Perform a thorough check of the machine before using it
4. Turn on the machine and wait at least 60 minutes before placing food inside.

8 - END OF LIFE DISPOSAL

Disconnection operations from the electrical and water circuits must be performed exclusively by qualified technicians.

- R290 refrigerant gas must only be recovered by qualified technical personnel, using suitable equipment, and disposed of in accordance with current hazardous waste regulations.
- The non-freeze solutions contained in the hydraulic circuits must be drained and disposed of correctly, avoiding any accidental spillage or dispersion into the environment.

In accordance with art. 13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 **"Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment"**.



The bin crossed out with bar sign specifies that the product was placed on the market after 13 August 2015 and that at the end of its useful life it must not be treated as other waste but must be disposed of separately.

All equipment is made of recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet metal, copper, etc.) in a percentage greater than 90% by weight.

Make the appliance unusable for the purposes of disposal by removing the power cable and any compartment or cavity closing device (where present).

It is necessary to pay attention to the management of this product at the end of its life, thereby reducing negative impacts on the environment and improving the effectiveness of resource use, applying the principles of "polluter pays", prevention, preparation for reuse, recycling and recovery.

Remember that abusive or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the current legislation.

Pending dismantling and disposal, the equipment can also be temporarily stored outdoors, provided that the unit has intact and closed electrical, refrigeration and hydraulic circuits. Also ensure that the doors cannot be closed to avoid entrapment.

In any case, the laws in force in the user's country regarding environmental protection must be observed.

8.1 - Information regarding disposal in Italy

In Italy, WEEE equipment must be delivered:

- To Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms)
- To the retailer from whom a new device is being purchased, who is required to collect it free of charge (one-for-one collection)

8.2 - Information on disposal in European Union countries

The European Community Directive regarding WEEE equipment has been implemented differently by each nation, therefore if this appliance is to be disposed of, we suggest that you contact the local authorities or the dealer in order to ascertain the correct method of disposal.

9 - MALFUNCTIONS AND FAULT CASES

If the machine does not work or functional or structural alterations are noticed:

- Disconnect the power and water supply (if present)
- Consult the table below to check the proposed solutions.

If the solution is not present in the table, contact an Assistance Centre authorised by the Manufacturer, communicating:

- The nature of the defect
- The code and serial number of the machine, which can be found on the identification plate of the machine.

Use original spare parts for repairs. The Manufacturer declines all responsibility and does not recognise the right to a warranty for the use of non-original spare parts.

TYPE OF PROBLEM	BEFORE CONTACTING AN ASSISTANCE CENTRE, CHECK THAT...
The machine is completely switched off.	▪ ... there is electrical voltage to the system. ▪ ... the plug is not disconnected.
The machine does not cool sufficiently	▪ ... there is no external heat source nearby. ▪ ... the door closes perfectly. ▪ ... the condenser filter is not clogged. ▪ ... the front ventilation grilles are not obstructed by objects or dust. ▪ ... the food is well distributed inside the chamber and does not obstruct the internal ventilation. ▪ ... the machine is not overloaded with food (respect the loading instructions of the machine in your possession).
The machine is very noisy	▪ ...there is no contact between the machine and any other object or machine. ▪ ...the machine is perfectly level. ▪ ...the visible screws are well tightened.

NOTIFICATION

Do not attempt to repair the machine yourself. This could cause serious damage to persons, animals and property and will void the Warranty. Always request the intervention of an Assistance Centre authorised by the Manufacturer and request original spare parts.

10 - WARRANTY

The Manufacturer's obligation for the warranty on the machine and its production parts **lasts 1 year** from the date of the invoice and consists of the free supply of the parts to be replaced that, at its sole discretion, are found to be defective.

The Manufacturer will remove any faults and defects provided that the machine has been installed and used correctly in compliance with the instructions provided in the manual.

Damage resulting from limescale deposits, overvoltage or tampering by unauthorised or incompetent persons are excluded from the warranty.

Consumable components such as glass, aesthetic parts, gaskets, lights and consumable parts following use are excluded from the warranty.

During the warranty period, the customer will be responsible for the costs relating to the work performed, travel or transfers, transportation of the parts and any equipment to be replaced.

Materials replaced under warranty remain our property and must be returned at the customer's expense.

METOS KEEP ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE



Manuel d’installation, d’utilisation et d’entretien

Traduction des instructions originales

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Félicitations pour l'achat de notre machine !

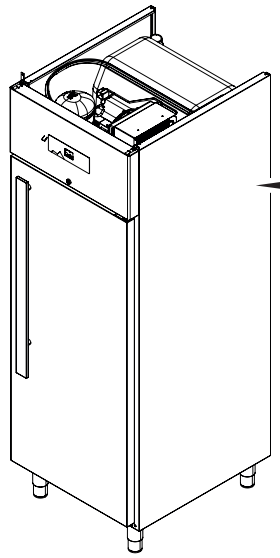
L'objectif de ce manuel est de fournir toutes les informations nécessaires à l'utilisation correcte de la machine et à son entretien. Avant toute opération, lisez attentivement les instructions contenues dans le présent document, car elles fournissent des informations indispensables sur la sécurité de la machine.

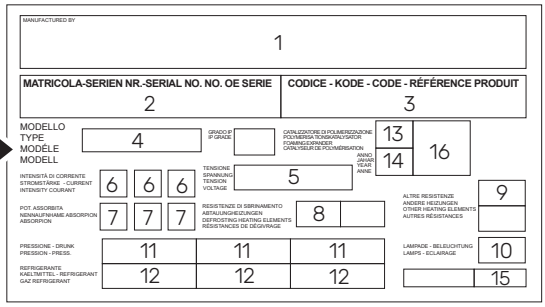
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation involontaire de la machine.

Tous droits réservés. La reproduction, même partielle, de ce manuel est interdite.

IDENTIFICATION DE LA MACHINE	
Type	METOS KEEP ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
Modèle motorisé	ME 70/140

Plaque signalétique





1. Fabricant
2. Numéro de série
3. Code
4. Modèle
5. Tension
6. Consommation de courant de fonctionnement
7. Consommation électrique
8. Puissance de la résistance de dégivrage
9. Puissance nominale des autres résistances
10. Puissance de la lampe
11. Pression minimale et maximale
12. Réfrigérant, type et quantité
13. Gaz expansif dans l'isolation
14. Année de fabrication
15. Classe climatique (#)
16. Marquage CE

INDEX DES RÉVISIONS		
0.1	17/07/25	Première édition BN6LIBM003MS (BN6LIBM015)

Langue de rédaction : ITALIANO

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

1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES 4

1.1 - Objet du document 4
1.2 - Approvisionnement et stockage 4
1.3 - Symbologie utilisée dans le manuel 4

2 - SÉCURITÉ 5

2.1 - Avertissements généraux de sécurité 5
2.2 - Obligations et interdictions 6
2.3 - Bruit 6
2.4 - Principales caractéristiques du gaz R290 ... 6
2.5 - Procédure en cas de fuite accidentelle de gaz R290 6
2.6 - Risques résiduels 6
2.7 - Pictogrammes de sécurité apposés sur la machine 8

3 - APERÇU DE LA MACHINE 9

3.1 - Utilisation prévue (correcte) 9
3.2 - Mauvais usage raisonnablement prévisible. 9
3.3 - Principaux éléments 9

4 - TRANSPORT ET MANUTENTION 10

4.1 - Réception de la machine emballée 10
4.2 - Manutention de la machine emballée 10
4.3 - Enlèvement de l'emballage 10
4.4 - Manutention de la machine sans emballage. 11

5 - INSTALLATION 12

5.1 - Local d'installation 12
5.2 - Installation 12
5.2.1 - Contrôles avant l'installation 12
5.2.2 - Positionnement 12
5.2.3 - Nivellement 13
5.2.4 - Ancrage au mur (le cas échéant) 14
5.2.5 - Remplacer les pieds par des roues 14
5.3 - Connexions 15
5.3.1 - Connexion électrique 15
5.3.2 - Raccordement à l'eau (si présent) 16
5.3.3 - Raccordement de l'unité de refroidissement 17

6 - UTILISATION 18

6.1 - Serrure de porte 18

7 - ENTRETIEN 19

7.1 - Entretien ordinaire et extraordinaire 19
7.2 - Nettoyage 20
7.2.1 - Nettoyage des surfaces extérieures en acier 20
7.2.2 - Nettoyage de la chambre 20
7.2.3 - Nettoyage de l'écran tactile 20
7.2.4 - Nettoyage de la grille et de l'éponge 21
7.2.5 - Nettoyage du filtre 21
7.3 - Périodes d'inactivité 21

8 - ÉLIMINATION EN FIN DE VIE 22

8.1 - Informations sur l'élimination des déchets en Italie 22
8.2 - Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union européenne 22

9 - DYSFONCTIONNEMENTS ET CAS DE DÉFAILLANCE 23

10 - GARANTIE 24

1 - INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 - Objet du document

Ce **Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien** est le document de référence, établi par le fabricant de la machine, à l'intention de ses utilisateurs. Il contient des informations sur l'utilisation correcte et sûre de la machine, de l'installation à la démolition.

1.2 - Approvisionnement et stockage

Ce **Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien** est fourni en format **papier et électronique** (PDF).

Il fait partie intégrante de la machine et doit être conservé dans un endroit accessible pour référence ultérieure. En cas de transfert ou de vente de la machine, ce manuel doit également être remis au nouvel utilisateur afin qu'il se familiarise avec les procédures d'installation, d'utilisation et d'entretien.

1.3 - Symbologie utilisée dans le manuel

Des symboles sont utilisés tout au long du manuel pour souligner les informations pertinentes.
Voici ceux qui ont été utilisés :

SYMBOLE	TYPE	DESCRIPTION
-	**Texte en gras**	Il met en évidence certaines phrases et références significatives du texte.
	**Panneau d'avertissement générique ou spécifique**	Il met en évidence les risques pour la santé et la sécurité du personnel autorisé et/ou les risques d'endommagement ou de dysfonctionnement de la machine.
	**Panneau d'interdiction générique ou spécifique**	Il met l'accent sur l'interdiction d'accomplir une action.
	**Signal d'obligation générique ou dédié**	Indique une prescription (obligation d'effectuer une action).
	**Obligation de lire le manuel**	Afin d'utiliser la machine en toute sécurité, il est obligatoire de lire et de comprendre l'intégralité du manuel et de la documentation qui l'accompagne.



⚠ DANGER

Il signale un danger avec un niveau de risque élevé qui peut entraîner la mort ou des blessures graves.



⚠ AVERTISSEMENT

Il signale un danger avec un niveau de risque moyen qui peut entraîner la mort ou des blessures graves.



⚠ ATTENTION

Il signale un danger avec un faible niveau de risque qui peut entraîner des blessures mineures ou sans gravité.

AVIS

Il signale les informations pertinentes.

2 - SÉCURITÉ

2.1 - Avertissements généraux de sécurité



⚠ DANGER

Risque d'incendie ! La machine utilise le gaz réfrigérant R290 qui est un hydrocarbure naturel à haute efficacité énergétique et à faible impact sur l'environnement. Cependant, toutes les précautions possibles doivent être prises pour éviter tout danger lié à l'inflammabilité de ce gaz.



⚠ DANGER

Afin de ne pas créer de mélange inflammable, chaque 8g de gaz doit correspondre à au moins 1 m³ de volume du local d'installation de la machine.



⚠ DANGER

Risque d'électrocution ! Ne pas approcher les pièces électriques avec les mains mouillées ou les pieds nus.



⚠ DANGER

Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les dispositifs de sécurité utilisés (grilles de protection, autocollants d'avertissement, etc.). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions ci-dessus.



⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas insérer de tournevis ou d'autres objets entre les protections (protections du ventilateur, de l'évaporateur, etc.).

Pour un bon fonctionnement du compresseur et de l'évaporateur, ne jamais obstruer les entrées d'air.



⚠ ATTENTION

Risque électrique ! Avant de brancher l'appareil au réseau, vérifiez que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.



⚠ ATTENTION

En cas d'incendie, n'utilisez pas d'eau, emportez un extincteur à CO_2 (dioxyde de carbone) et refroidissez la zone du compartiment moteur le plus rapidement possible.



Lisez attentivement ce manuel avant de l'utiliser et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.



Suivez les instructions de ce manuel pour utiliser et nettoyer la machine. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des accidents graves et dégage le fabricant de toute responsabilité.



Les opérations d'installation et/ou d'entretien extraordinaire ne doivent être effectuées que par du personnel technique spécialisé et autorisé.

AVIS

Le Fabricant décline toute responsabilité pour toute opération effectuée sur la machine qui ne serait pas conforme aux instructions de ce manuel. Une installation ou un entretien différent de celui indiqué dans le manuel peut entraîner des dommages, des blessures ou des accidents mortels.

AVIS

Ne pas enlever la plaque signalétique et les pictogrammes présents sur la machine. Remplacer les pictogrammes illisibles ou manquants.

2.2 - Obligations et interdictions

- Utilisez des récipients hermétiques pour conserver les aliments afin d'éviter la dispersion et la contamination.
- Placez les aliments de manière à ce que l'air circule librement. Ne placez pas de papier, de carton ou de planches à découper sur les grilles, car ils peuvent obstruer le passage de l'air
- Limiter l'ouverture de la porte. N'ouvrir qu'en cas de nécessité
- Après avoir fermé la porte, attendez quelques instants avant de l'ouvrir à nouveau
- Stocker les aliments de bas en haut pour maintenir une bonne organisation. Ramasser les aliments du haut vers le bas pour éviter d'écraser les aliments qui se trouvent en dessous
- Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant un agent propulseur inflammable dans cet appareil.
- Ne pas introduire d'aliments chauds, de liquides non couverts, d'animaux, d'objets ou de produits corrosifs
- Ne pas stocker de récipients contenant des substances inflammables sous pression (par exemple, des bombes aérosols)
- Ne pas inhaler le gaz
- Ne pas laisser les enfants jouer avec la machine
- Ne pas modifier ou altérer la machine de quelque manière que ce soit
- Ne pas s'accrocher aux portes.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de surfaces chaudes ou de toute autre source de chaleur susceptible d'enflammer le gaz R290.
- Ne pas fumer à proximité de l'appareil

2.3 - Bruit

Pendant le fonctionnement, l'exposition au bruit des utilisateurs est inférieure à 70 dB.

2.4 - Principales caractéristiques du gaz R290

- **Type de gaz** : hydrocarbure naturel (propane)
- **GWP (Global Warming Potential)** : 3
- **ODP (Ozone Depletion Potential)** : 0
- **Classe de sécurité** : A3 (haute inflammabilité, faible toxicité)
- **Quantité chargée** : voir plaque signalétique

2.5 - Procédure en cas de fuite accidentelle de gaz R290

- Coupez l'alimentation électrique de la machine en débranchant le câble d'alimentation de la prise.
- Ventilez la pièce rapidement et efficacement, en ouvrant les portes et les fenêtres ou en activant les systèmes de ventilation mécanique, conformément aux procédures du plan local d'urgence et de sécurité.
- Faites sortir le personnel non autorisé et signalez la zone comme dangereuse jusqu'à ce que les conditions de sécurité soient rétablies.
- N'essayez pas de réparer la fuite vous-même.

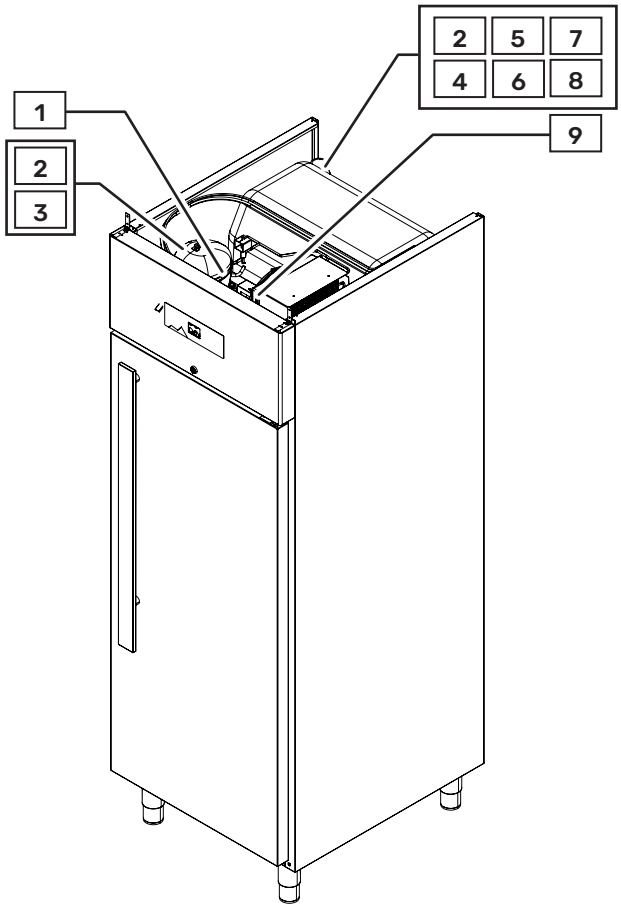
2.6 - Risques résiduels

RISQUE RÉSIDUEL	DESCRIPTION DES RISQUES ET INFORMATIONS SUR LES PROCÉDURES
Glissade ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saletés sur le sol. Pour réduire le risque : ▪ Utiliser des équipements de protection individuelle antidérapants.

RISQUE RÉSIDUEL	DESCRIPTION DES RISQUES ET INFORMATIONS SUR LES PROCÉDURES
Brûlure	L'opérateur touche, intentionnellement ou non, certains composants internes de la machine (par exemple les bacs froids, les ailettes du circuit de refroidissement et les tuyaux) sans utiliser de gants de protection. Pour réduire le risque : ▪ Utiliser des équipements de protection individuelle contre la chaleur ▪ La machine comporte des pictogrammes de danger.
Électrocution	Le risque subsiste en cas de contact avec des pièces électriques sous tension lors de travaux de maintenance effectués avec le tableau sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation électrique de la machine) allongé sur le sol avec la surface du sol humide. Pour réduire le risque : ▪ L'entretien est réservé aux techniciens agréés ▪ Débrancher l'appareil du réseau électrique ▪ Les installations électriques ont été conçues conformément à la norme **CEI EN 60335-1** ▪ Utiliser des équipements de protection individuelle contre l'électrocution ▪ La machine comporte des pictogrammes de danger.
Électrocution	Le risque d'électrocution causé par le dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électrique demeure. Pour réduire le risque : ▪ Installer des dispositifs de protection en amont de la machine conformément aux exigences réglementaires applicables ▪ Les installations électriques ont été conçues conformément à la norme **CEI EN 60335-1** ▪ La machine comporte des pictogrammes de danger.
Renversement	Le risque subsiste en cas de manutention sans moyens appropriés. Pour réduire le risque : ▪ Lors de la manutention, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage appropriés.
Renversement	**Valable uniquement pour les machines équipées de roues.** La machine à roues ne peut pas être fixée au mur. Pour réduire le risque : ▪ Faites attention lorsque vous ouvrez la porte, surtout si la machine est vide.
Renversement	**Valable uniquement pour les machines équipées de roues.** La machine peut être déplacée à l'aide de roues. Pour réduire le risque : ▪ Lors des déplacements, ne poussez pas violemment la machine ▪ Faire attention à toute rugosité de la surface de glissement ▪ Veiller à ce que la surface d'appui soit parfaitement horizontale et plane ▪ Bloquez toujours les roues avec les butées appropriées.
Inhalation, contact avec la peau et les yeux, explosion	Il existe toujours un risque d'inhalation, de contact avec la peau et les yeux et d'explosion lors de la manipulation du gaz réfrigérant. Pour réduire le risque : ▪ Utiliser des mesures de sécurité appropriées ▪ Se référer aux fiches de données de sécurité et à l'étiquetage du produit utilisé ▪ Utiliser les équipements de protection individuelle prescrits dans les fiches de données de sécurité

2.7 - Pictogrammes de sécurité apposés sur la machine

La machine est équipée de pictogrammes de sécurité (autocollants, plaques). Leur but est d'avertir les utilisateurs de la présence de risques résiduels.

POS.	SYMBOLE	SIGNIFICATION	IMAGE
1		**Attention !** **Présence d'électricité**	
2		**Attention !** **Matière inflammable**	
3		**Attention !** **Surface chaude**	
4		**Attention !** **Organes mobiles**	
5		**Interdiction !** **Interdiction d'enlever les dispositifs de sécurité**	
6		**Interdiction !** **Interdiction de travailler avec des pièces mécaniques en mouvement**	
7		**Attention !** **Ne pas toucher. Utiliser le pinceau**	
8		**Obligation !** **Lecture du manuel d'instructions**	
9		**Mise à la terre**	

3 - APERÇU DE LA MACHINE

3.1 - Utilisation prévue (correcte)

La machine couverte par ce manuel est une machine **ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GASTRONOMIE** pour un usage professionnel.

Elle est destinée à la transformation des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les utilisations autres que celles indiquées.

3.2 - Mauvais usage raisonnablement prévisible

Les abus raisonnablement prévisibles sont énumérés ci-dessous :

- Stockage de produits pharmaceutiques, de produits chimiques ou de tout autre produit non alimentaire
- Stockage de matériaux inflammables à proximité de la machine
- Insertion d'objets ou de matériaux non compatibles avec la machine
- Disposer les aliments de manière à entraver la circulation de l'air
- Non-fermeture de la porte
- Surcharge des étagères
- Changements de logique structurelle et/ou opérationnelle
- Grimper sur la machine et/ou s'accrocher à la porte
- Manque d'entretien, de nettoyage et de contrôles périodiques de la machine
- Non-conformité à l'utilisation prévue de la machine.

Toute utilisation autre que celle décrite dans ce manuel est incorrecte. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques graves pour la sécurité de l'utilisateur et endommager la machine, et annulera la garantie.

3.3 - Principaux éléments

Pour le positionnement des composants, veuillez vous référer à la vue éclatée de la machine qui peut être téléchargée à partir du site web.

4 - TRANSPORT ET MANUTENTION

4.1 - Réception de la machine emballée

La machine est livrée sur une palette emballée dans un film plastique, avec du polystyrène et des protections d'angle.

Lors de la livraison, vérifiez que l'emballage est intact et qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Ne pas empiler et/ou stocker la machine en position horizontale.

4.2 - Manutention de la machine emballée

Le transport et la manutention de la machine emballée ne doivent se faire qu'en position verticale.

Respecter les instructions figurant sur l'emballage afin d'éviter la circulation de l'huile contenue dans le compresseur, ce qui entraînerait la rupture des vannes et des problèmes de démarrage du moteur électrique.

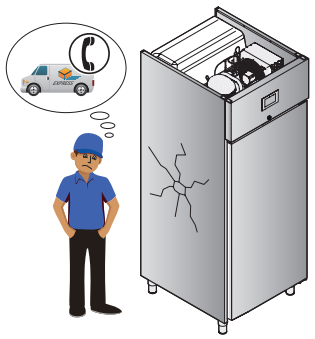


4.3 - Enlèvement de l'emballage

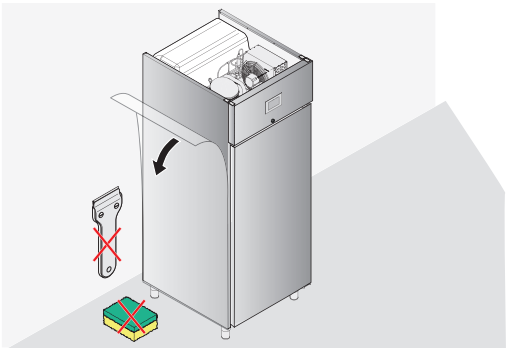
Après avoir retiré l'emballage, vérifiez qu'il n'y a pas de défauts. En cas de défaut, contacter le Fabricant.

⚠ DANGER

Tenir les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et/ou des animaux. Éliminez-le de manière appropriée conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.



Une fois la machine en place, retirez les films de protection sans utiliser d'outils susceptibles d'endommager la surface.



4.4 - Manutention de la machine sans emballage

La machine doit être déplacée en position verticale.

⚠ DANGER

Risque de basculement. Lors de la manutention, ne pas pousser et/ou traîner la machine. Ne jamais basculer sur le côté de la porte.



5 - INSTALLATION

Utiliser les équipements de protection individuelle nécessaires (gants, chaussures de sécurité) pour les opérations d'installation.

5.1 - Local d'installation

La machine ne doit pas être installée dans un local présentant une atmosphère explosive.

La machine doit être installée dans un local intérieur et bien ventilé.

5.2 - Installation

5.2.1 - Contrôles avant l'installation

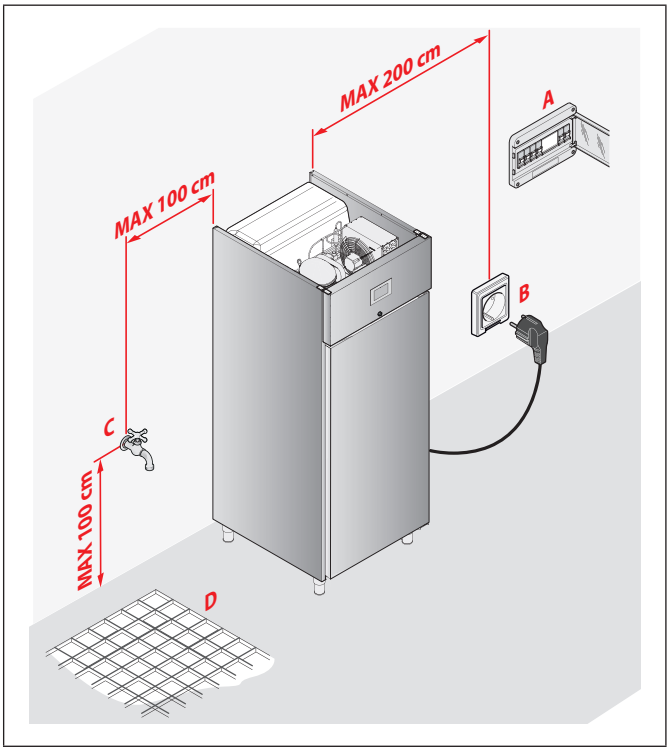
Vérifier avant l'installation :

- Les locaux de l'installation sont adaptés à la préparation des denrées alimentaires
- Que les installations sont conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique
- Qu'un interrupteur magnétothermique différentiel à haute sensibilité (30 mA) auquel la machine doit être raccordée est déjà en place
- Qu'un point de raccordement à l'eau est prévu à proximité de la machine
- Qu'une prise de courant avec mise à la terre, du type utilisé dans le pays d'utilisation, soit prévue à proximité de la machine
- La planéité de la surface d'appui de la machine, surtout si elle est montée sur roues.

5.2.2 - Positionnement

Ils doivent être obligatoirement présents :

- Un disjoncteur différentiel **A** à haute sensibilité (30 mA)
- Un point de raccordement au réseau correctement dimensionné **B**
- Un point de raccordement à l'eau **C** (pour les modèles qui en sont équipés)
- Un point de décharge **D** (facultatif).

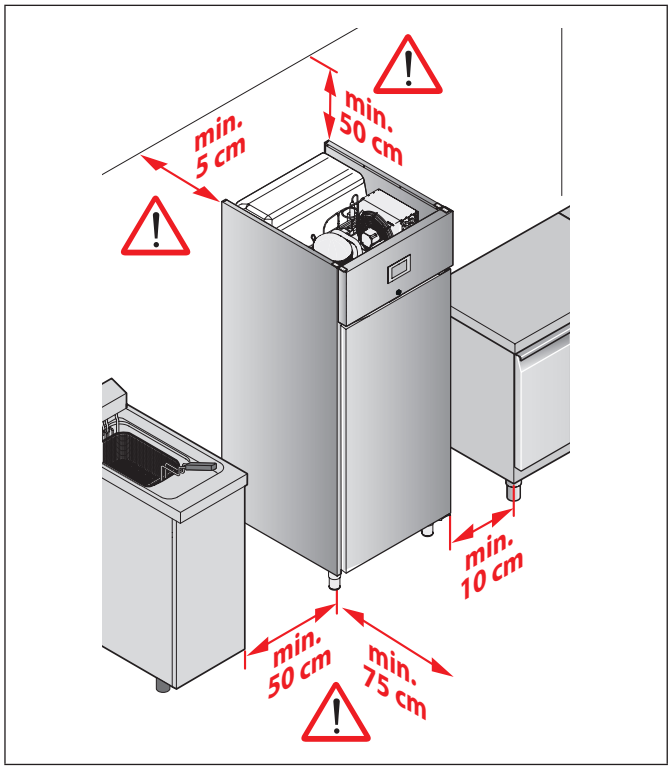


La machine ne doit être posée que sur le sol :

- Non sensible à la chaleur et non inflammable
- Parfaitement de niveau
- Avec une surface uniforme et sans rugosité
- D'une capacité suffisante pour supporter la machine à pleine charge.

Respectez les distances indiquées dans la figure autour de la machine : cela facilitera les raccordements et l'entretien.

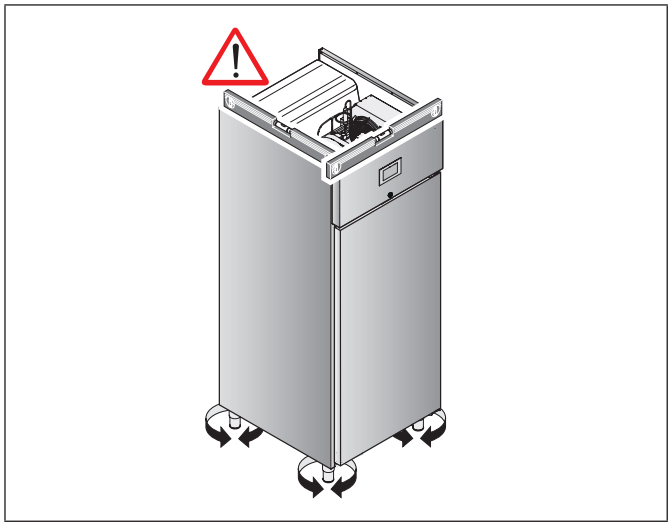
Laissez les prises d'air libres pour la ventilation de la machine.



5.2.3 - Nivellement

Pour la mise à niveau de la machine :

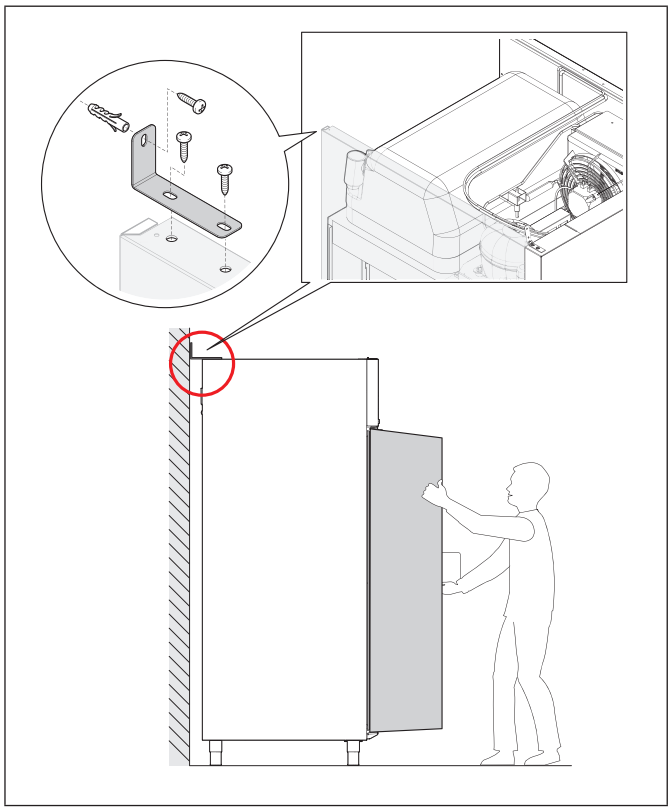
1. Repérez la position des pieds au bas de la machine
2. Placez un niveau à bulle sur le dessus de la machine pour vérifier l'inclinaison
3. Réglez les pieds en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour lever ou abaisser la machine



5.2.4 - Ancrage au mur (le cas échéant)

La machine, une fois positionnée, doit être fixée à l'aide de supports car le poids de la porte tend à la déséquilibrer vers l'avant avec le risque de basculement.

En haut du côté de la machine se trouvent des trous pré-percés pour la fixation des supports. Le choix du type de vis et de chevilles utilisées dépend du mur où vous effectuez l'ancrage et relève de la responsabilité de l'installateur. Si la machine est placée sur des roues, elle ne peut pas être ancrée et il est donc recommandé d'être extrêmement prudent lors de l'ouverture de la porte, surtout si la machine est vide.

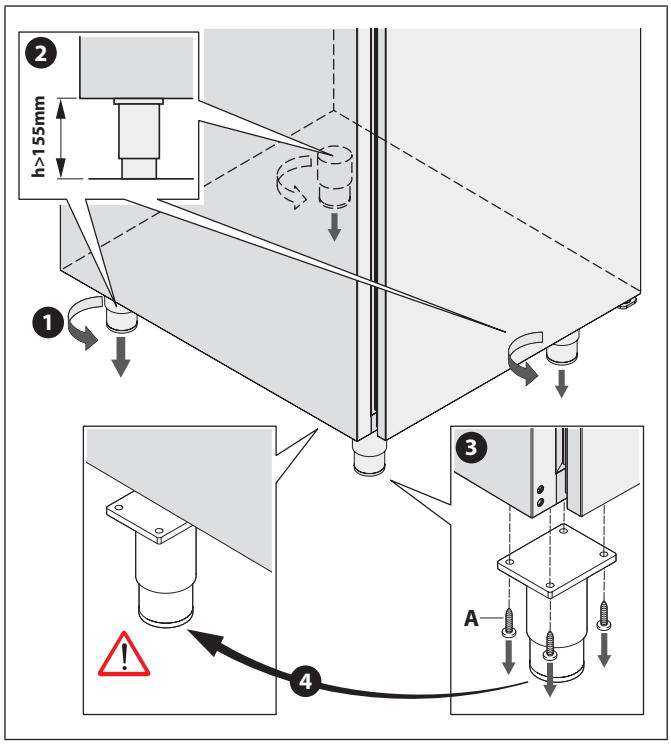


5.2.5 - Remplacer les pieds par des roues

Le remplacement des pieds par des roues ne doit être effectué que par un technicien agréé.

Lors du remplacement, utilisez les équipements de protection individuelle nécessaires (gants et chaussures de sécurité).

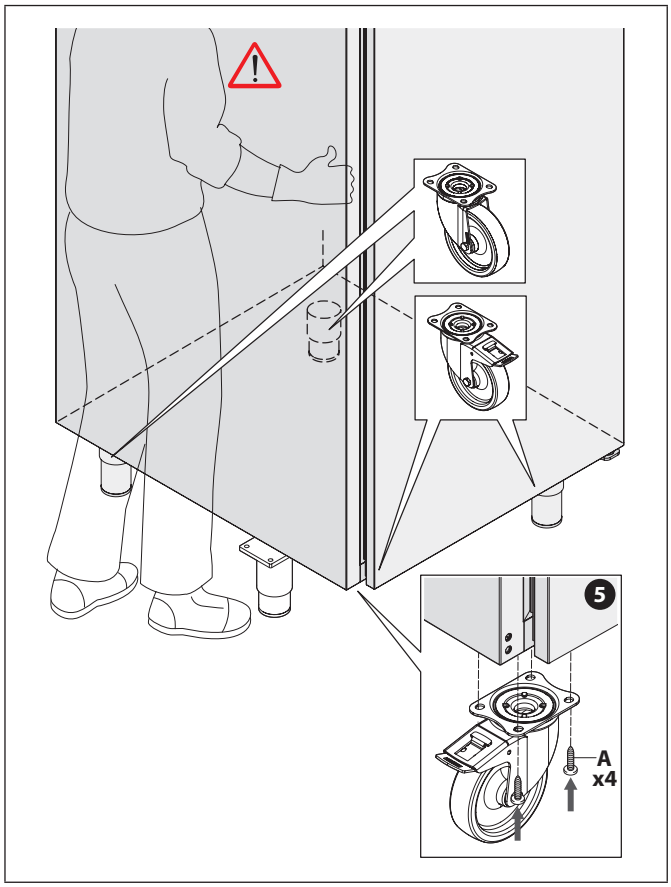
N'utilisez pas d'autres roues que celles fournies par le Fabricant.



Le pied retiré doit être placé temporairement sous l'armoire afin de rendre l'armoire aussi stable que possible lors du remplacement du pied par la roue.

Demandez à une personne de maintenir fermement l'armoire en place.

Ne retirez et ne remplacez qu'un seul pied à la fois.



5.3 - Connexions

5.3.1 - Connexion électrique

Le branchement au réseau électrique et les installations de connexion doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays où la machine est installée et doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant.

Il est obligatoire de raccorder la machine à une prise de terre efficace ⏚.

Avant la connexion à l'alimentation électrique :

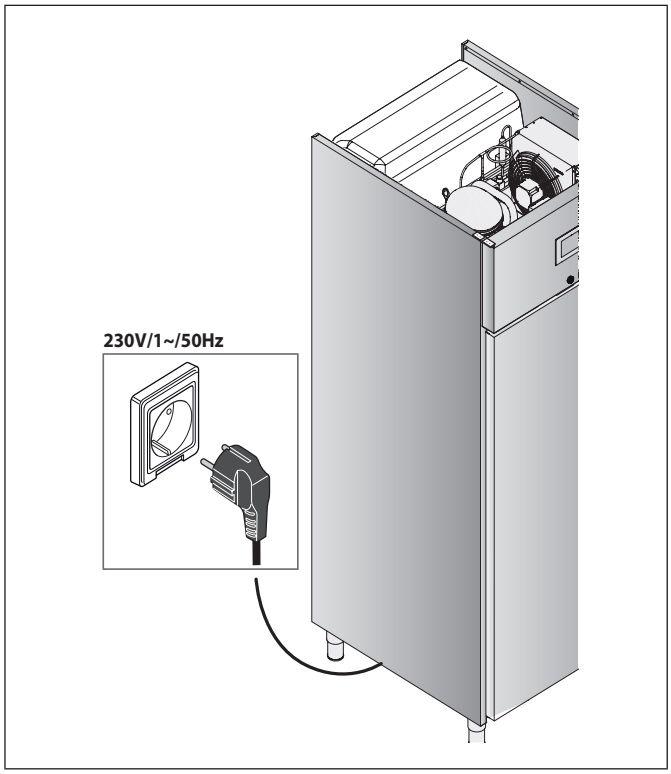
- Lire les avertissements de sécurité dans ce manuel
- Assurez-vous que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la machine. Une variation de ±10 % de la tension nominale est autorisée
- Vérifier les données dans le tableau technique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Fabricant ou son centre d'assistance technique ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.

Afin de protéger la machine contre les surcharges ou les courts-circuits, le branchement à la ligne électrique doit être effectué au moyen d'un interrupteur magnétothermique différentiel à haute sensibilité (30 mA) et à réarmement manuel, d'une puissance suffisante pour permettre une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III. Lors du dimensionnement du dispositif de protection, il convient de tenir compte des éléments suivants :

- I_{max} = 2,1 A
- I_{cc} (courant de court-circuit) = 6 000 A avec alimentation 230 V/1 ~/50 Hz

Les machines (monophasées 230 V/1~/50 Hz) sortent de l'usine avec le câble d'alimentation et une fiche Shuko déjà installée sur le bornier : aucun autre type de connexion électrique ne peut être effectué et aucune modification dimensionnelle ne peut être apportée au câble autre que son allongement, en le remplaçant par un autre ayant des caractéristiques identiques à l'original assemblé (type de caoutchouc, section, etc.).

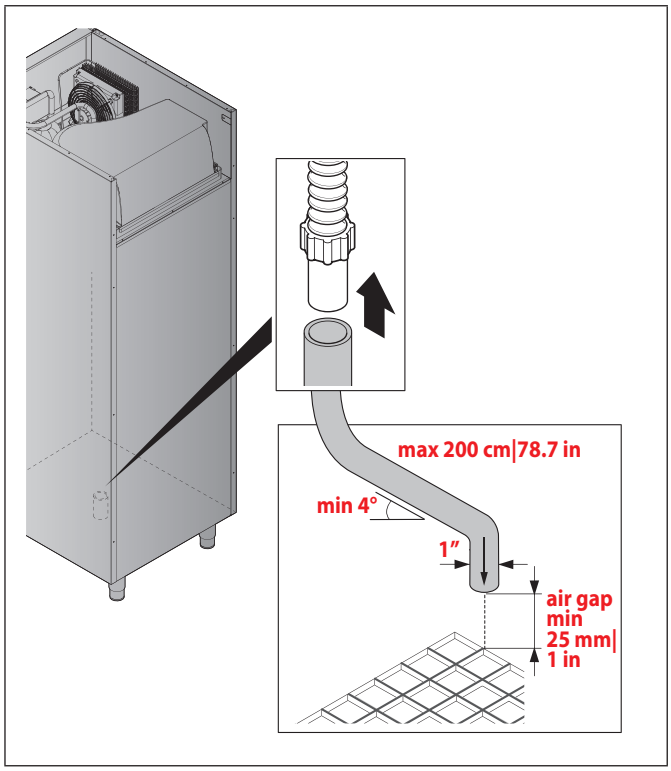


5.3.2 - Raccordement à l'eau (si présent)

Utilisez un tuyau (non fourni - longueur maximale de 200 cm) pour raccorder l'évacuation de la machine directement à une grille.

L'évacuation doit :

- Être de type siphonnée
- Avoir une pente minimale de 4 %
- Avoir un espace d'air d'au moins 25 mm
- Ne pas avoir de goulots d'étranglement
- Avoir un diamètre non inférieur à celui du raccord d'évacuation.



5.3.3 - Raccordement de l'unité de refroidissement

L'unité de refroidissement peut être :
- Intégrée
- À distance

Dans le cas d'une unité de refroidissement à distance, la raccorder à la machine par des conduites d'alimentation et de retour. Créez le vide et chargez le gaz prescrit.

Spécifications pour le raccordement :
- Longueur maximale du tuyau = 10 m

Pour plus d'informations sur le raccordement, contactez un centre de service agréé.

Avant d'effectuer le raccordement, lisez attentivement les consignes de sécurité et vérifiez les données du système par rapport à celles figurant sur la plaque signalétique.

Utiliser un équipement adapté à l'utilisation de gaz inflammables. L'appareil doit être équipé des dispositifs de sécurité requis par les réglementations locales.

Afin de ne pas créer de mélange inflammable, chaque 8g de gaz doit correspondre à au moins 1 m³ de volume du local d'installation de la machine.

Seul un personnel technique spécialisé et autorisé peut effectuer la procédure de recharge en gaz.

AVIS

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement, d'endommagement ou de rupture dus à une charge de gaz incorrecte.

6 - UTILISATION

Ne touchez pas l'écran avec des louches et/ou d'autres objets, mais uniquement avec vos mains ou des stylos adaptés aux écrans tactiles.

Utiliser les équipements de protection individuelle nécessaires (gants, chaussures de sécurité) pour les opérations à effectuer.

L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien prévus par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

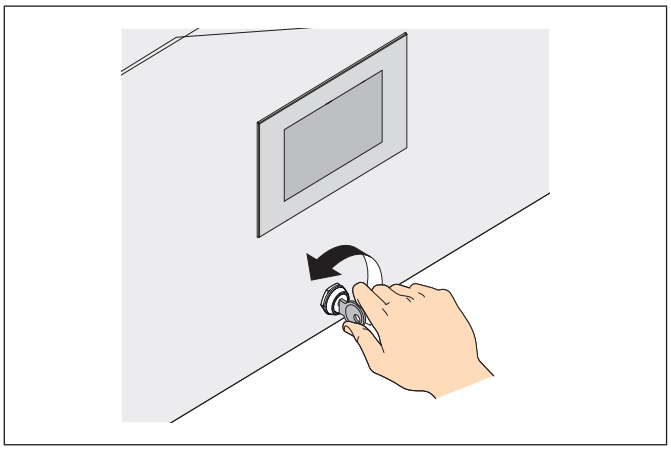
Ne chargez pas l'appareil tant que la température n'a pas atteint la valeur préréglée.

Veuillez vous référer au mode d'emploi ci-joint.

Avant de mettre l'appareil en marche et de l'utiliser, lavez soigneusement les surfaces internes.

6.1 - Serrure de porte

La porte peut être verrouillée en actionnant la serrure située sur le tableau de bord.



7 - ENTRETIEN



⚠ DANGER

Risque d'électrocution ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien ordinaire ou extraordinaire, débranchez l'alimentation électrique de la machine.

Porter les équipements de protection individuelle nécessaires (gants, chaussures de sécurité).



⚠ DANGER

Risque de brûlure ! Le moteur peut être très chaud. Attendre le refroidissement avant de procéder au nettoyage.



⚠ DANGER

Risque de coupure ! Il y a des arêtes vives sur les convoyeurs à fentes, sur le serpentin de condensation (les ailettes sont protégées par un filtre), sur la base de support du moteur (trous) et sur les fentes du tableau de bord. Soyez attentifs.



⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas modifier et/ou manipuler le circuit de réfrigérant afin d'éviter les fuites dans l'environnement.
De plus, le gaz en présence d'une source d'ignition appropriée (flammes nues, étincelles...) risque de s'enflammer.



Les opérations d'entretien extraordinaire ne doivent être effectuées que par du personnel technique spécialisé et autorisé.

AVIS

Il est recommandé d'effectuer des contrôles périodiques (au moins une fois par an) de la machine dans un centre d'entretien agréé.

AVIS

L'utilisateur n'a qu'à effectuer l'entretien de routine (c'est-à-dire le nettoyage). Pour un entretien extraordinaire, contactez un centre d'assistance et demandez l'intervention d'un technicien agréé.

AVIS

La garantie est annulée en cas de dommages causés par un manque d'entretien ou un entretien incorrect (par exemple, l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés).

7.1 - Entretien ordinaire et extraordinaire

FONCTIONNEMENT	FRÉQUENCE			QUALIFICATION
	Quotidienne	Hebdomadaire	Annuelle	
Nettoyage général de routine de l'équipement et de la zone environnante	■			**Utilisateur**
Contrôle visuel de l'intégrité de la structure, du tableau de commande et de la stabilité de la machine	■			**Utilisateur**
Vérifier qu'il n'y a pas de dépôts de glace dans la cellule - Dégivrer si nécessaire	■			**Utilisateur**
Vérifier l'intégrité du cadre et du joint de la porte - Remplacer le joint si nécessaire		■		**Utilisateur**
Vérification de l'état des dispositifs de sécurité			■	**Technicien agréé**
Vérification de l'état des pièces mécaniques			■	**Technicien agréé**

FONCTIONNEMENT	FRÉQUENCE			QUALIFICATION
	Quotidienne	Hebdomadaire	Annuelle	
Vérification du serrage correct des vis et des boulons			■	**Technicien agréé**
Vérification de l'état des composants électriques et du câblage			■	**Technicien agréé**

7.2 - Nettoyage

Ne pas utiliser :

- **Détergents abrasifs ou en poudre**
- **Détergents agressifs ou corrosifs (par exemple, acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.).**
- **Outils abrasifs ou tranchants (éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.)**
- **Jets de vapeur ou d'eau sous pression.**
- **Dispositifs mécaniques ou autres moyens d'accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.**

N'utilisez pas de détergents agressifs ou corrosifs, même pour nettoyer le sol sous la machine.

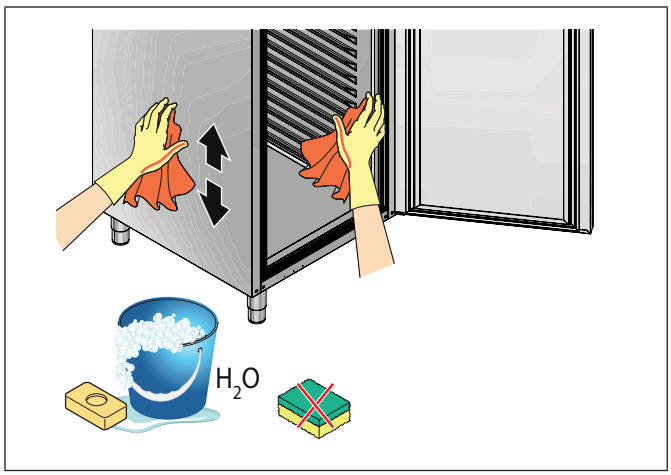
Lors de la première utilisation, lavez soigneusement les plateaux et la chambre avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Utiliser une éponge non abrasive. Rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux.

Faites également fonctionner la machine à vide pendant 30 minutes pour éliminer tous les résidus de traitement.

7.2.1 - Nettoyage des surfaces extérieures en acier

Utilisez un chiffon doux légèrement humidifié avec un nettoyant spécifique pour l'acier.

Rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux.



7.2.2 - Nettoyage de la chambre

Nettoyer quotidiennement la chambre de la machine pour maintenir des niveaux élevés d'hygiène et de performance.

Utilisez un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux.

7.2.3 - Nettoyage de l'écran tactile

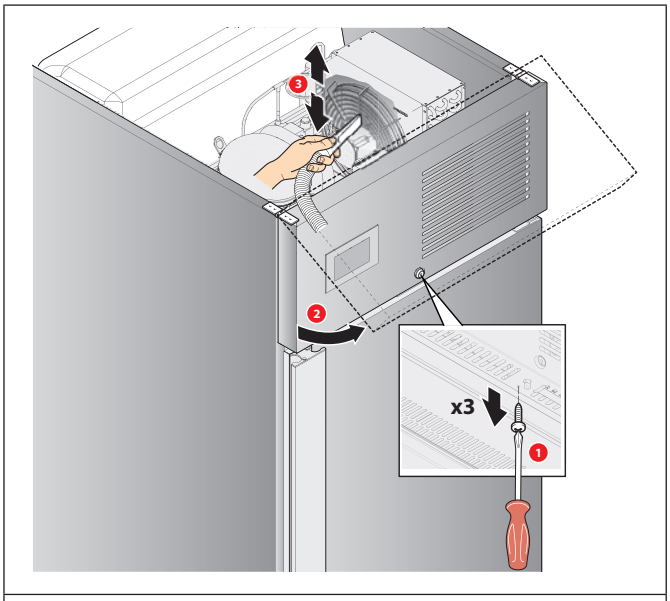
Nettoyez l'écran à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié avec un produit de nettoyage spécifique. Suivez les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

Pour éviter que des liquides ne s'infiltrent et n'endommagent l'écran, vaporisez le produit sur un chiffon doux et essuyez délicatement la surface.

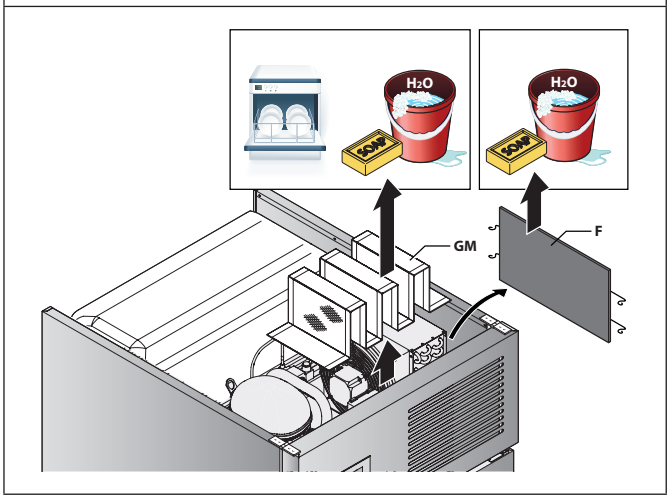


7.2.4 - Nettoyage de la grille et de l'éponge

Soulevez le panneau avant en retirant les vis situées en dessous et aspirez la poussière accumulée sur le ventilateur du condenseur.



Retirez également la grille métallique **GM** située dans le bac d'évacuation des condensats. Laver à l'eau et au savon ou au lave-vaisselle.



7.2.5 - Nettoyage du filtre

Retirez et nettoyez régulièrement le filtre **F** avec de l'eau et du savon. Attendez qu'il sèche complètement.

Remettez ensuite le filtre en place à l'aide des deux clips métalliques prévus à cet effet.

N'utilisez pas la machine sans le filtre.

7.3 - Périodes d'inactivité

Pendant les périodes d'inactivité :

1. Couper l'alimentation électrique et l'alimentation en eau (le cas échéant).
2. Protégez les parties extérieures en acier de la machine en les essuyant avec un chiffon doux légèrement imbibé d'huile de vaseline.
3. Laissez la porte entrouverte pour assurer un bon renouvellement de l'air.

Lors de la restauration, avant l'utilisation :

1. Effectuer un nettoyage complet de la machine et des accessoires
2. Raccorder la machine à l'alimentation électrique et à l'alimentation en eau (le cas échéant)
3. Effectuer un contrôle approfondi de la machine avant de l'utiliser
4. Mettez la machine en marche et attendez au moins 60 minutes avant de placer des aliments à l'intérieur.

8 - ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

La déconnexion des circuits électriques et hydrauliques ne doit être effectuée que par des techniciens qualifiés.

- Le gaz réfrigérant R290 ne doit être récupéré que par du personnel technique qualifié, à l'aide d'un équipement approprié, et éliminé conformément aux réglementations en vigueur en matière de déchets dangereux.
- Les solutions sans saumure contenues dans les circuits hydrauliques doivent être vidangées et éliminées correctement, en évitant tout déversement accidentel ou toute dispersion dans l'environnement.

Conformément à l'article 13 du Décret législatif n° 49 de 2014 **« Mise en œuvre de la Directive DEEE 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques ».**



La marque de la poubelle barrée indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2015 et qu'en fin de vie, il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets mais doit être éliminé séparément.

Tous les équipements sont fabriqués à partir de matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) à plus de 90 % de leur poids.

Rendez l'équipement inutilisable en vue de son élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture de compartiment ou de cavité (le cas échéant).

Il convient de prêter attention à la gestion de ce produit en fin de vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité des ressources, en appliquant les principes du pollueur-payeur, de la prévention, de la préparation à la réutilisation, du recyclage et de la valorisation.

Veuillez noter que la mise au rebut non autorisée ou incorrecte du produit entraînera l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

Dans l'attente du démontage et de l'élimination, l'équipement peut également être stocké temporairement à l'extérieur, à condition que les circuits électriques, frigorifiques et hydrauliques de l'unité soient intacts et fermés. Veillez également à ce que les portes ne puissent pas être fermées afin d'éviter tout risque de coincement.

Dans tous les cas, les lois sur la protection de l'environnement du pays de l'utilisateur doivent être respectées.

8.1 - Informations sur l'élimination des déchets en Italie

En Italie, les équipements DEEE doivent être restitués :

- Aux centres de collecte (également appelés îles écologiques ou plates-formes écologiques)
- Au concessionnaire auprès duquel vous achetez le matériel neuf, qui est tenu de l'enlever gratuitement (enlèvement « un pour un »)

8.2 - Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union européenne

La Directive DEEE de l'UE a été transposée différemment dans chaque pays. Si vous souhaitez vous débarrasser de cet équipement, nous vous conseillons de contacter les autorités locales ou votre revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.

9 - DYSFONCTIONNEMENTS ET CAS DE DÉFAILLANCE

Si la machine ne fonctionne pas ou si des altérations fonctionnelles ou structurelles sont constatées :

- Couper l'alimentation électrique et l'alimentation en eau (le cas échéant)
- Veuillez vous référer au tableau ci-dessous pour vérifier les solutions proposées.

Si la solution ne figure pas dans le tableau, veuillez contacter un centre de service agréé par le Fabricant, en précisant :

- La nature du défaut
- Le code et le numéro de série de la machine se trouvent sur sa plaque signalétique.

Utiliser des pièces de rechange d'origine pour les réparations. Le Fabricant décline toute responsabilité et tout droit à la garantie en cas d'utilisation de pièces de rechange non originales.

TYPE DE PROBLÈME	AVANT DE CONTACTER UN CENTRE DE SERVICE, VÉRIFIEZ QUE...
La machine est complètement arrêtée.	▪ ... il y a une tension électrique dans le système. ▪ ... que la fiche ne soit pas retirée.
La machine ne refroidit pas suffisamment	▪ ... il n'y a pas de source de chaleur externe à proximité. ▪ ... la porte se ferme parfaitement. ▪ ... le filtre du condenseur n'est pas obstrué. ▪ ... les grilles de ventilation avant ne sont pas obstruées par des objets ou de la poussière. ▪ ... les aliments sont bien répartis dans la chambre et n'obstruent pas la ventilation interne. ▪ ... la machine n'est pas surchargée de denrées alimentaires (respectez les instructions de chargement de la machine en votre possession).
La machine est très bruyante	▪ ... il n'y a pas de contact entre la machine et un autre objet ou une autre machine. ▪ ... la machine est parfaitement horizontale. ▪ ...les vis apparentes sont bien serrées.

AVIS

N'essayez pas de réparer la machine vous-même, cela pourrait causer des dommages graves aux personnes, aux animaux et aux biens, et annulerait la garantie. Faites toujours appel à un centre de service agréé par le Fabricant et demandez des pièces de rechange d'origine.

10 - GARANTIE

L'obligation de garantie du Fabricant sur la machine et les pièces connexes de sa propre production **est d'une durée de 1 an**, à compter de la date de facturation, et consiste en la fourniture gratuite des pièces à remplacer qui, à son seul avis, s'avèrent défectueuses.

Il incombe au Fabricant d'éliminer les défauts et anomalies éventuels, à condition que la machine ait été correctement installée et utilisée conformément aux instructions du manuel.

Les dommages résultant de dépôts de calcaire, de surtensions ou de manipulations par des personnes non autorisées ou non qualifiées sont exclus de la garantie.

Les pièces consommables telles que le verre, les pièces esthétiques, les joints, les lampes et les pièces consommables résultant de l'utilisation sont exclues de la garantie.

Pendant la période de garantie, le client supporte les frais de services, de déplacement ou de transfert, de transport des pièces et du matériel à remplacer.

Les matériaux remplacés dans le cadre de la garantie restent notre propriété et doivent être renvoyés aux frais du client.

1. TASTI - KEYS - TASTEN - TOUCHES - TECLAS 2

2. USO DEL CONTROLLORE - USING THE CONTROLLER - VERWENDUNG DES CONTROLLERS UTILISATION DU CONTRÔLEUR - USO DEL CONTROLADOR.....3

2.1 ON/STAND-BY - ON/STAND-BY - ON/STAND-BY - ON/STAND-BY - ON/STAND-BY.....3

2.2 MODIFICA SETPOINT CELLA - CHANGE CELL SETPOINT - ÄNDERUNG DES ZELLENSOLLWERTS MODIFIER LE POINT DE CONSIGNE DE LA CELLULE - CAMBIAR EL VALOR DE CONSIGNA DE LA CÉLULA..... 3

3. MENÙ - MENU - MENÜ - MENU - MENÚ..... 4

4. MENÙ LISTA RICETTE - MENU RECIPE LIST - MENÜ REZEPTE MENU LISTE DES RECETTES - MENÚ LISTA DE RECETAS 4

5. MENÙ MODIFICA RICETTE - MENU EDIT RECIPE - MENÜ REZEPT BEARBEITEN MENU MODIFIER LA RECETTE - MENÚ EDITAR RECETA 4

6. MENÙ FUNZIONI SECONDARIE - MENU SECONDARY FUNCTIONS - MENÜ SEKUDÄRFUNKTIONEN MENÜ REZEPT BEARBEITEN - MENU DES FONCTIONS SECONDAIRES - MENÚ DE FUNCIONES SECUNDARIAS..... 5

6.1 SBRINAMENTO - DEFROST - ABTAUEN - DÉGIVRAGE - DESCONGELACIÓN.....5

6.2 OVERCOOLING - OVERCOOLING - OVERCOOLING - SURREFROIDISSEMENT - SOBREENFRIAMIENTO.....5

6.3 LUCE CELLA - CHAMBER LIGHT - INNENBELEUCHTUNG - ECLAIRAGE CELLULE - LUZ DE LA CELDA.....6

6.4 BLOCCO/SBLOCCO TASTIERA - KEYPAD LOCK/UNLOCK - TASTE SPERREN/ENTSPERREN BLOQUE/DÉBLOQUERA DU CLAVIER - BLOQUEO/DESBLOQUEO DEL TECLADO.....6

7. MENÙ SERVICE - MENU SERVICE - SERVICEMENÜ - MENU SERVICE - MENÚ SERVICE.....7

7.1 PARAMETRI - PARAMETERS - PARAMETER - PARAMETRES - PARÁMETROS.....7

7.2 USB MULTIFUNZIONE - MULTIFUNCTIONAL USB - MULTIFUNKTIONAL USB - USB MULTIFONCTIONNEL - USB MULTIFUNCIÓN.....8

7.3 INFO - INFO - INFORMATION - INFO - INFORMACIÓN.....8

7.4 LINGUA - LANGUAGE - SPRACHE - LANGUE - IDIOMA.....8

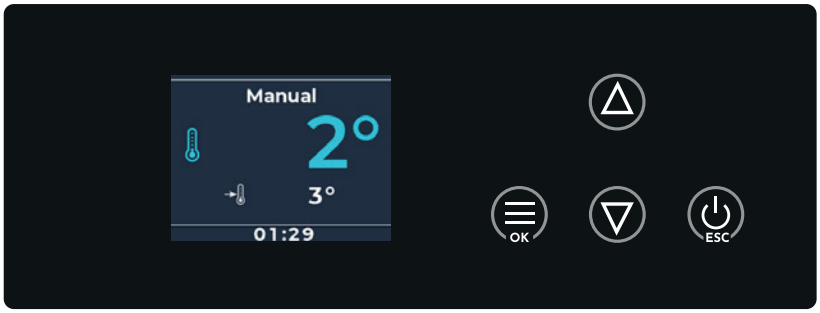
7.5 DATA E ORA - DATE AND TIME - DATUM UND ZEIT - DATE ET HEURE - FECHA Y HORA.....9

7.6 CHECK I/O - I/O CHECK - CHECK I/O - VÉRIFIER LES E/S - COMPROBACIÓN DE E/S.....9

7.7 ALLARMI - ALARMS - ALARME - ALARMES - ALARMAS.....10

8. LISTA PARAMETRI - PARAMETERS LIST - PARAMETER-LISTE - LISTE DES PARAMÈTRES LISTA DE PARÁMETROS.....11

9. DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNÉES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS..... 15



1. TASTI - KEYS - TASTEN - TOUCHES - TECLAS

IT Di seguito la descrizione del funzionamento dei **tasti**:
EN The **key** functions are described below:
DE Nachfolgend finden Sie eine Beschreibung der Funktionsweise der **Tasten**:
FR Vous trouverez ci-dessous une description du fonctionnement des **touches**:
ES A continuación se muestra una descripción de cómo funcionan las **teclas:**

Tasto /Key /Tasten/ Touche/ Tecla	Titolo /Title /Titel /Titre /Título		
△	**IT** TASTO SU **FR** TOUCHE HAUT	**EN** UP BUTTON **ES** TECLA UP	**DE** TASTE UP
ESC	**IT** ON/STAND-BY/ESC **FR** ON/STAND BY/ESC	**EN** ON/STAND-BY/ESC **ES** ON/STAND BY/ESC	**DE** ON/STAND-BY/ESC
OK	**IT** MENÙ/OK **FR** MENU/OK	**EN** MENU/OK **ES** MENÚ/OK	**DE** MENÜ/OK
▽	**IT** TASTO GIÙ **FR** TOUCHE BAS	**EN** DOWN BUTTON **ES** TECLA DOWN	**DE** TASTE DOWN

IT La pressione ripetuta del tasto OK, permette la navigazione rapida tra i vari menù: **lista ricette**, **gestione ricette**, **funzioni secondarie** e **service**.
I tasti △ ▽ permettono la navigazione all'interno dei singoli menù, inoltre permettono di incrementare o decrementare il valore selezionato.
Una volta selezionata la voce desiderata, con il tasto OK è possibile avviare la funzione o confermare il valore modificato.

EN By repeatedly pressing the button OK, you can quickly navigate through the various menus: **recipe list**, **recipe management**, **secondary functions** and **service**.
The buttons △ ▽ allow navigation within the individual menus, they also allow increasing or decreasing the selected value.
Once the desired item has been selected, the button OK can be used to start the function or confirm the changed value.

DE Durch wiederholtes Drücken der Taste OK kann man schnell die verschiedenen Menüs erreichen: **Rezeptliste**, **Rezeptverwaltung**, **Sekundärfunktionen** und **Service**.
Die Tasten △ ▽ ermöglichen die Navigation innerhalb der einzelnen Menüs und erlauben auch das Erhöhen oder Verringern des ausgewählten Wertes.
Ist der gewünschte Punkt ausgewählt, kann mit der Taste OK die Funktion gestartet oder der geänderte Wert bestätigt werden.

FR Une pression répétée sur le bouton OK permet de naviguer rapidement dans les différents menus : **liste des recettes**, **gestion des recettes**, **fonctions secondaires** et **service**.
Les boutons △ ▽ permettent de naviguer dans les différents menus et d'incrémenter ou de décrémenter la valeur sélectionnée.
Une fois que l'élément souhaité a été sélectionné, le bouton OK permet de lancer la fonction ou de confirmer la valeur modifiée.

ES Pulsar repetidamente la tecla OK permite navegar rápidamente por los distintos menús: **lista de recetas**, **gestión de recetas**, **funciones secundarias** y **service.**
Las teclas △ ▽ permiten navegar por los distintos menús y aumentar o disminuir el valor seleccionado.
Una vez seleccionada la opción deseada, la tecla OK permite iniciar la función o confirmar el valor modificado.

2. USO DEL CONTROLLORE - USING THE CONTROLLER - VERWENDUNG DES CONTROLLERS - UTILISATION DU CONTRÔLEUR - USO DEL CONTROLADOR

IT 2.1 ON/STAND-BY
Per **spegnere** il display, tenere premuto per almeno 3 secondi il tasto .
Per **accendere** il display, premere il tasto .

EN 2.1 ON/STAND-BY
To switch **off** the display, press and hold the button for at least 3 seconds.
To switch **on** the display, press .

DE 2.1 ON/STAND-BY
Um das Display **auszuschalten**, halten Sie die Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
Um das Display **einzuschalten**, drücken Sie die Taste .

FR 2.1 ON/STAND-BY
Pour **éteindre** l'écran, appuyez et maintenez le bouton pendant au moins 3 secondes.
Pour **allumer** l'écran, appuyez sur la touche .

ES 2.1 ON/STAND-BY
Para **apagar** la pantalla, mantenga presionado la tecla durante al menos 3 segundos.
Para **encender** la pantalla, pulse la tecla .





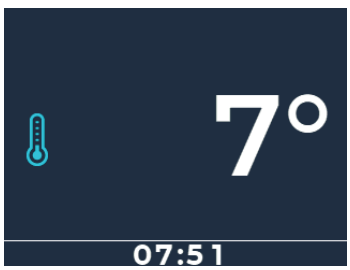
IT 2.2 MODIFICA SETPOINT CELLA
Il setpoint è modificabile dalla pagina home tramite i tasti . Il nuovo valore viene salvato attraverso la pressione del tasto o per time-out.

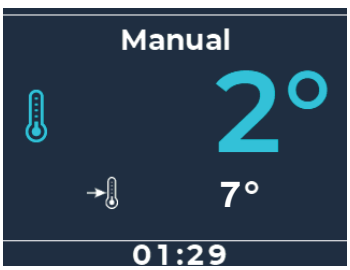
EN 2.2 CHANGE CELL SETPOINT
The setpoint can be changed from the home page using the buttons . The new value is saved by pressing the or for time-out.

DE 2.2 ÄNDERUNG DES ZELLENSOLLWERTS
Der Sollwert kann auf der Startseite mit den Tasten geändert werden. Der neue Wert wird durch Drücken der Taste oder für Timeout gespeichert.

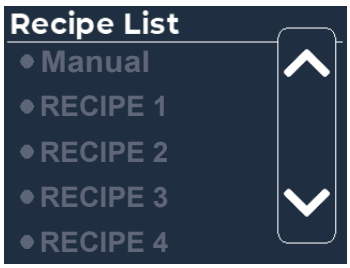
FR 2.2 MODIFIER LE POINT DE CONSIGNE DE LA CELLULE
Le point de consigne peut être modifié à partir de la page d'accueil à l'aide des boutons . La nouvelle valeur est sauvegardée en appuyant sur la touche ou pendant le time-out.

ES 2.2 CAMBIAR EL VALOR DE CONSIGNA DE LA CÉLULA
El valor de consigna puede modificarse desde la página de inicio mediante los botones . El nuevo valor se guarda pulsando el botón o durante el time-out.

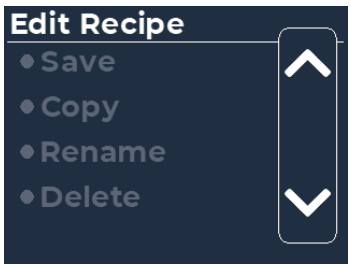




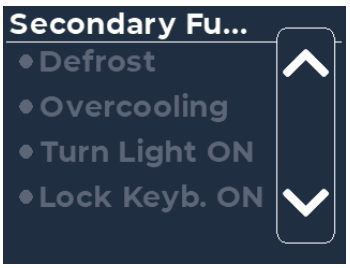
3. MENÙ - MENU - MENÜ - MENU - MENÚ



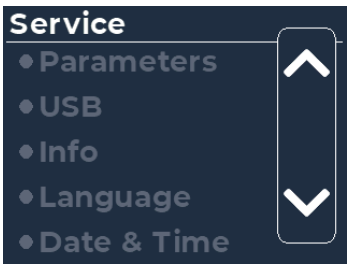
IT Lista ricette
EN Recipes list
DE Rezepte-Liste
FR Liste des recettes
ES Lista de recettas



IT Modifica ricetta
EN Edit Recipe
DE Rezept bearbeiten
FR Modifier la recette
ES Editar receta



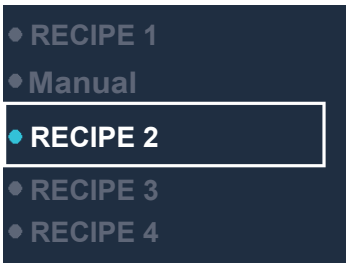
IT Funzioni secondarie
EN Secondary functions
DE Sekundäre Funktionen
FR Fonctions secondaires
ES Funciones secundarias



IT Service
EN Service
DE Service
FR Service
ES Service

4. MENÙ LISTA RICETTE - MENU RECIPE LIST - MENÜ REZEPTE-LISTE MENU LISTE DES RECETTES - MENÚ LISTA DE RECETAS

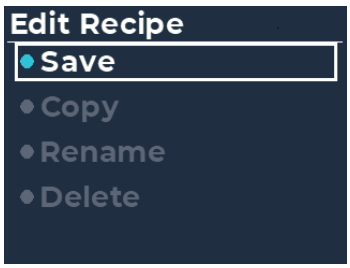
IT Nella lista ricette è possibile selezionare una ricetta predefinita.
EN A predefined recipe can be selected in the recipe list.
DE Ein vordefiniertes Rezept kann in der Rezeptliste ausgewählt werden.
FR Une recette prédéfinie peut être sélectionnée dans la liste des recettes.
ES Se puede seleccionar una receta predefinida en la lista de recetas.



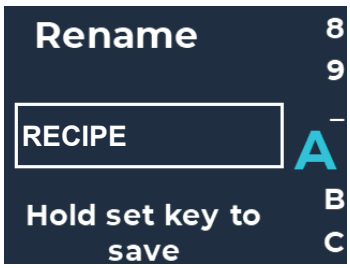


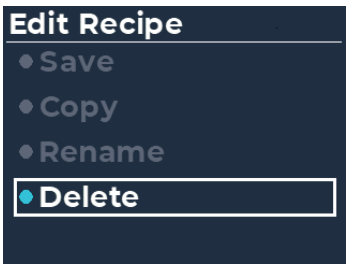
5. MENÙ MODIFICA RICETTE - MENU EDIT RECIPE - MENÜ REZEPT BEARBEITEN MENU MODIFIER LA RECETTE - MENÚ EDITAR RECETA

IT Questo menù permette di salvare, copiare, rinominare e cancellare una ricetta (la ricetta **manuale** può solo essere **salvata**).
EN This menu allows you to save, copy, rename and delete a recipe (a **manual** recipe can only be **saved**).
DE In diesem Menü können Sie ein Rezept speichern, kopieren, umbenennen und löschen (ein **manuelles** Rezept kann nur **gespeichert** werden).
FR Ce menu permet d'enregistrer, de copier, de renommer et de supprimer une recette (une recette **manuelle** ne peut être qu'**enregistrée**).
ES Este menú permite salvar, copiar, renombrar y borrar una receta (una receta **manual** sólo se puede **salvar**).









6. MENÙ FUNZIONI SECONDARIE - MENU SECONDARY FUNCTIONS - MENÜ SEKUNDÄRFUNKTIONEN - MENÜ REZEPT BEARBEITEN - MENU DES FONCTIONS SECONDAIRES - MENÚ DE FUNCIONES SECUNDARIAS

IT 6.1 SBRINAMENTO

Se vi sono le condizioni necessarie, è possibile, da menù funzioni secondarie avviare la funzione sbrinamento.

EN 6.1 DEFROST

If the necessary conditions are met, it is possible from the secondary functions menu to start the defrost function.

DE 6.1 ABTAUEN

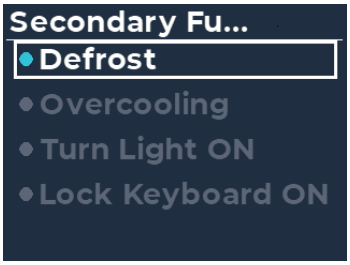
Wenn die notwendigen Voraussetzungen gegeben sind, kann die Abtaufunktion über das Menü der Sekundäre funktionen gestartet werden.

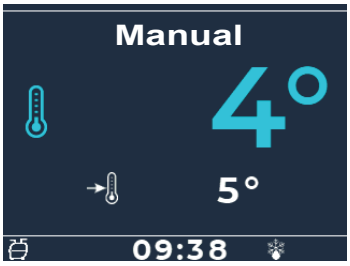
FR 6.1 DÉGIVRAGE

Si les conditions nécessaires sont réunies, la fonction de dégivrage peut être lancée à partir du menu des fonctions secondaires.

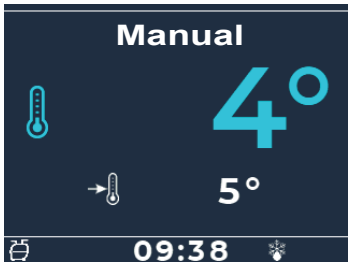
ES 6.1 DESCONGELACIÓN

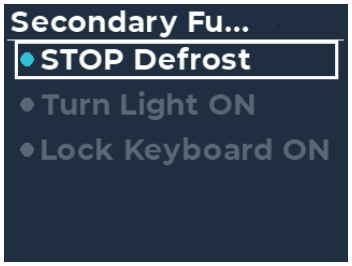
Si se cumplen las condiciones necesarias, la función de descongelación puede iniciarse desde el menú de funciones secundarias





IT Per disattivare la funzione sbrinamento, nel menù Funzioni secondarie premere sulla voce STOP Sbrinamento.
EN To deactivate the defrost function, in the Secondary Functions menu, press on Stop Defrost.
DE Um die Abtaufunktion zu deaktivieren, drücken Sie im Menü Sekundäre funktionen auf Abtauung stoppen.
FR Pour désactiver la fonction de dégivrage, dans le menu Fonctions secondaires, appuyez sur STOP Dégivrage.
ES Para desactivar la función de descongelación, en el menú de Funciones Secundarias, pulse en STOP Descongelar.





IT 6.2 OVERCOOLING

La funzione Overcooling, permette di raggiungere per un tempo definito, una temperatura inferiore al funzionamento standard dell'apparecchio. Per avviare la funzione impostare il tempo di durata della stessa.

EN 6.2 OVERCOOLING

The Overcooling function allows a temperature below standard operation of the appliance to be reached for a defined time. To start the function, set the duration time.

DE 6.2 OVERCOOLING

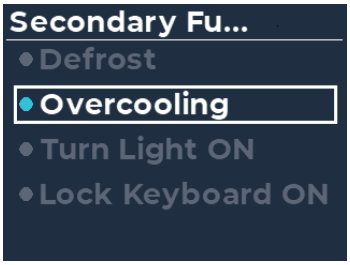
Die Overcooling-Funktion ermöglicht es, für eine bestimmte Zeit eine Temperatur zu erreichen, die unter der normalen Betriebstemperatur des Geräts liegt. Um die Funktion zu starten, stellen Sie die Zeitdauer ein.

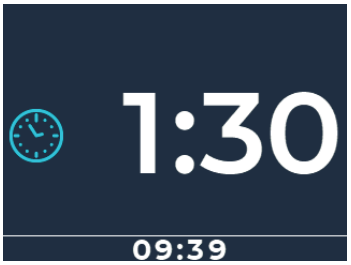
FR 6.2 SURREFROIDISSEMENT

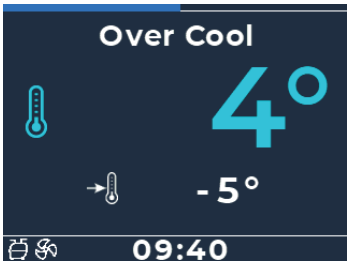
La fonction de surrefroidissement permet d'atteindre une température inférieure au fonctionnement standard de l'appareil pendant une durée définie. Pour lancer la fonction, réglez la durée.

ES 6.2 SOBREENFRIAMIENTO

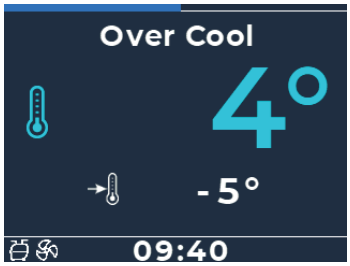
La función Sobreenfriamiento permite alcanzar una temperatura inferior a la del funcionamiento normal del aparato durante un tiempo definido. Para iniciar la función, ajuste el tiempo de duración.

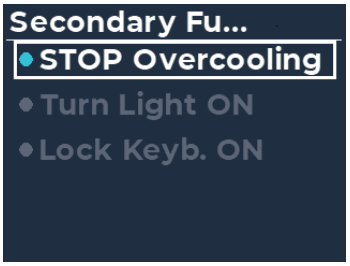






IT Per disattivare la funzione overcooling, nel menù Funzioni secondarie premere sulla voce STOP Overcooling.
EN To deactivate the overcooling function, in the Secondary Functions menu, press on Stop Overcooling.
DE Um die Abtaufunktion zu deaktivieren, drücken Sie im Menü Sekundäre funktionen auf Abtauung stoppen.
FR Pour désactiver la fonction de surrefroidissement, appuyez sur STOP Surrefroidissement dans le menu Fonctions secondaires.
ES Para desactivar la función de sobreenfriamiento, pulse STOP Sobreenfriamiento en el menú Funciones secundarias.





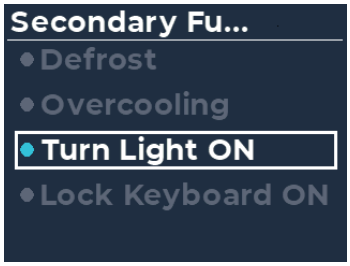
IT 6.3 LUCE CELLA
Da menù Funzioni secondarie è possibile accendere/spegnere la luce.

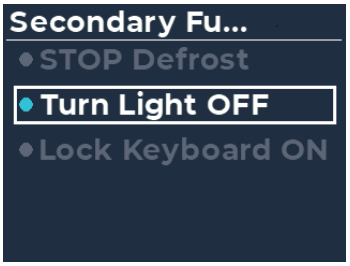
EN 6.3 CHAMBER LIGHT
From the Secondary Functions menu, the light can be switched on/off.

DE 6.3 INNENBELEUCHTUNG
Über das Menü Sekundäre funktionen kann das Licht ein- und ausgeschaltet werden.

FR 6.3 ECLAIRAGE CELLULE
Le menu des fonctions secondaires permet d'allumer ou d'éteindre la lumière.

ES 6.3 LUZ DE LA CELDA
Desde el menú de funciones secundarias, se puede encender o apagar la luz.





IT 6.4 BLOCCO/SBLOCCO TASTIERA
Selezionando la voce Blocco tasti ON nel menù Funzioni secondarie, trascorsi 3 minuti di inattività, la tastiera si blocca. Per sbloccare la tastiera premere il tasto ⏻ per alcuni secondi.
Per disabilitare la funzione, selezionare la voce Blocco tasti OFF nel menu Funzioni secondarie.

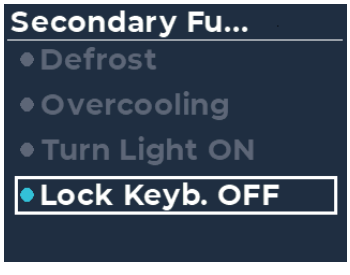
EN 6.4 KEYPAD LOCK/UNLOCK
Selecting Keyboard Lock ON in the Secondary Functions menu will lock the keyboard after 3 minutes of inactivity. To unlock the keyboard, press ⏻ for a few seconds.
To disable the function, select Keyboard Lock OFF in the Secondary Functions menu.

DE 6.4 TASTATUR SPERREN/ENTSPERREN
Wenn Sie im Menü Sekundärfunktionen den Punkt Tastensperre EIN auswählen, werden die Tastaten nach 3 Minuten Inaktivität gesperrt. Um die Tastatensperre aufzuheben, drücken Sie einige Sekunden lang die Taste ⏻.
Um die Funktion zu deaktivieren, wählen Sie Tastensperre AUS im Menü Sekundärfunktionen.

FR 6.4 BLOQUE/DÉBLOQUERA DU CLAVIER
La sélection de l'option Bouton de verrouillage ACTIF dans le menu Fonctions secondaires verrouille le clavier après 3 minutes d'inactivité. Pour déverrouiller le clavier, appuyez sur la touche ⏻ pendant quelques secondes.
Pour désactiver la fonction, sélectionnez Bouton de verrouillage DÉSACTIVÉ dans le menu Fonctions secondaires.

ES 6.4 BLOQUEO/DESBLOQUEO DEL TECLADO
Si selecciona la opción Bloqueo del teclado ON en el menú Funciones secundarias, el teclado se bloqueará tras 3 minutos de inactividad. Para desbloquear el teclado, pulse la tecla ⏻ durante unos segundos.
Para desactivar la función, seleccione Bloqueo teclado OFF en el menú Funciones secundarias.





7. MENÙ SERVICE - MENU SERVICE - SERVICEMENÜ - MENU SERVICE - MENÚ SERVICE

IT 7.1 PARAMETRI

Da menù Service è possibile modificare i parametri utente. Per accedere alla funzione inserire la password "0".
Per accedere ai parametri installatore rivolgersi al service dell'azienda.
Parametri utente:
P001: selezione unità di misura (°C e °F).
P006: è possibile invertire la visualizzazione a display della temperatura cella rilevata, con il set point e viceversa.
P008: modifica password utente.
P025: abilita/disabilita il blocco setpoint.
P083: spegnimento/accensione illuminazione dei tasti.
P298: abilita/disabilita tastiera cirillica in gestione ricette.

EN 7.1 PARAMETERS

From the Service menu, user parameters can be changed. To access the function, enter the password '0'.
To access the installer parameters contact the company service.
User parameters:
P001: unit selection (°C and °F).
P006: it is possible to invert the display of the measured cell temperature with the set point and vice versa.
P008: change user password.
P025: enables/disables setpoint lock.
P083: switch key illumination on/off.
P298: enable/disable cyrillic keyboard in recipe management.

DE 7.1 PARAMETER

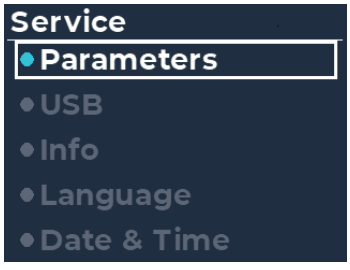
Über das Menü Service können die Benutzerparameter geändert werden. Um auf die Funktion zuzugreifen, geben Sie das Passwort '0' ein. Um auf die Parameter des Installateurs zuzugreifen wenden Sie sich an den Unternehmenserviceabteilung.
Benutzerparameter:
P001: Auswahl der Einheit (°C und °F).
P006: es ist möglich, die Anzeige der gemessenen Zellentemperatur mit dem Sollwert zu invertieren und umgekehrt.
P008: Benutzerpasswort ändern.
P025: aktiviert/deaktiviert die Sollwertsperre.
P083: Tastenbeleuchtung ein/ausschalten.
P298: aktiviert/deaktiviert die kyrillische Tastatur in der Rezeptverwaltung.

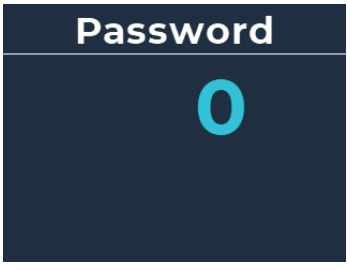
FR 7.1 PARAMETRES

Le menu Service permet de modifier les paramètres de l'utilisateur. Pour accéder à la fonction, entrez le mot de passe '0'. Pour accéder aux paramètres de l'installateur contactez le service de l'entreprise.
Paramètres de l'utilisateur:
P001: sélection de l'unité (°C et °F).
P006: inversion de l'affichage de la température mesurée de la cellule avec le point de consigne et vice versa.
P008: modification du mot de passe utilisateur.
P025: activation/désactivation du verrouillage du point de consigne.
P083: activation/désactivation de l'éclairage des touches.
P298: activation/désactivation du clavier cyrillique dans la gestion des recettes.

ES 7.1 PARÁMETROS

Desde el menú Service se pueden modificar los parámetros del usuario. Para acceder a la función, introduzca la contraseña '0'. Para acceder a los parámetros del instalador póngase en contacto con el servicio de la empresa.
Parámetros de usuario:
P001: selección de la unidad (°C y °F).
P006: invierte la visualización de la temperatura de la célula medida con el punto de consigna y viceversa.
P008: cambio de la contraseña de usuario.
P025: activar/desactivar el bloqueo del punto de consigna.
P083: activar/desactivar la iluminación de las teclas.
P298: activar/desactivar el teclado cirílico en la gestión de recetas.





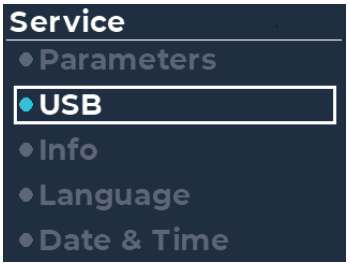
IT 7.2 USB MULTIFUNZIONE
Da menù service è possibile scaricare il file Haccp e la lista ricette: inserire la chiavetta USB, premere sulla voce USB e scegliere la funzione desiderata.

EN 7.2 MULTIFUNCTIONAL USB
Haccp file and the recipe list can be downloaded from the service menu: insert the USB stick, click on USB and choose the desired function.

DE 7.2 MULTIFUNKTIONAL USB
Über das Servicemenü können Sie die Haccp-Datei und die Rezeptliste herunterladen: Stecken Sie den USB-Stick ein, klicken Sie auf USB und wählen Sie die gewünschte Funktion.

FR 7.2 USB MULTIFONCTIONNEL
Dans le menu service, vous pouvez télécharger le fichier Haccp et la liste des recettes : insérez la clé USB, cliquez sur USB et choisissez la fonction souhaitée.

ES 7.2 USB MULTIFUNCIÓN
Desde el menú de service, puede descargar el archivo Haccp y la lista de recetas: inserte la memoria USB, haga clic en USB y elija la función deseada.





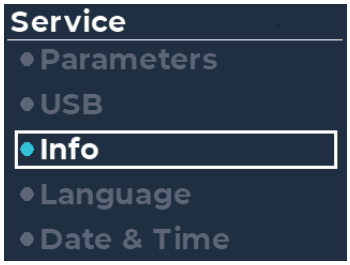
IT 7.3 INFO
La voce Info mostra la versione FW installata.

EN 7.3 INFO
The Info item shows the installed FW version.

DE 7.3 INFORMATION
Der Punkt Info zeigt die installierte FW-Version an.

FR 7.3 INFO
L'élément Info indique la version FW installée.

ES 7.3 INFORMACIÓN
El elemento Info muestra la versión de FW instalada.





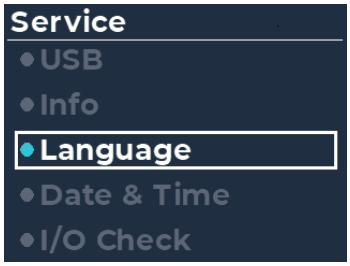
IT 7.4 LINGUA
Questa funzione permette di modificare la lingua.

EN 7.4 LANGUAGE
This function allows the language to be changed.

DE 7.4 SPRACHE
Mit dieser Funktion kann die Sprache geändert werden.

FR 7.4 LANGUE
Cette fonction permet de changer de langue.

ES 7.4 IDIOMA
Esta función permite cambiar el idioma.





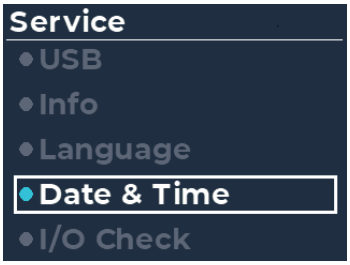
IT 7.5 DATA E ORA
Questa funzione permette di cambiare la data e l'ora.

EN 7.5 DATE AND TIME
This function allows the date and time to be changed.

DE 7.5 DATUM UND ZEIT
Mit dieser Funktion können Sie das Datum und die Uhrzeit ändern.

FR 7.5 DATE ET HEURE
Cette fonction permet de modifier la date et l'heure.

ES 7.5 FECHA Y HORA
Esta función permite cambiar la fecha y la hora.





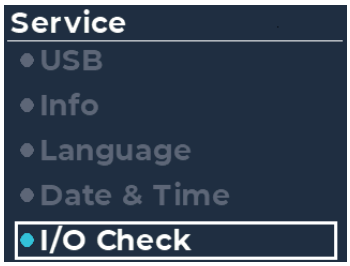
IT 7.6 CHECK I/O
Questa funzione permette di visualizzare lo stato degli ingressi/uscite. Inserendo la password installatore (rivolgersi al service dell'azienda) appare la voce Test I/O che permette di attivare manualmente le uscite.

EN 7.6 I/O CHECK
This function allows the status of the inputs/outputs to be displayed. By entering the installer password (contact your company's service department), the Test I/O item appears, allowing the outputs to be activated manually.

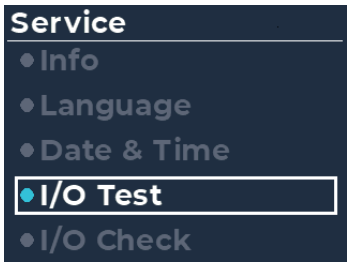
DE 7.6 CHECK I/O
Mit dieser Funktion kann der Status der Eingänge/Ausgänge angezeigt werden. Nach Eingabe des Installateurpassworts (wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Unternehmens) erscheint der Punkt Test I/O, mit dem die Ausgänge manuell aktiviert werden können.

FR 7.6 VÉRIFIER LES E/S
Cette fonction permet d'afficher l'état des entrées/sorties. En entrant le mot de passe installateur (contactez le service après-vente de votre entreprise), la rubrique Test E/S apparaît, permettant d'activer manuellement les sorties.

ES 7.6 COMPROBACIÓN DE E/S
Esta función permite visualizar el estado de las entradas/salidas. Al introducir la contraseña de instalador (póngase en contacto con el servicio técnico de su empresa), aparece la opción Probar E/S, que permite activar manualmente las salidas.







IT **7.7 ALLARMI**

In presenza di un qualsiasi tipo di allarme, nella home compare l'icona ⚠ e l'avviso. Nel menù service compare la voce **Lista allarmi** da cui è possibile visualizzare tutti gli allarmi attivi fino al loro rientro.

EN **7.7 ALARMS**

In the presence of any type of alarm, the icon ⚠ and the warning appear on the home screen. In the service menu the item **Alarm List** appears, from which it is possible to view all active alarms until their return.

DE **7.7 ALARME**

Bei jeder Art von Alarm erscheinen das Symbol ⚠ und die Warnung auf dem Startbildschirm. Im Servicemenü erscheint der Punkt **Alarmliste**, von dem aus alle aktiven Alarme bis zu ihrer Rückstellung angezeigt werden können.

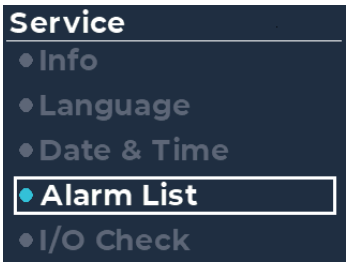
FR **7.7 ALARMES**

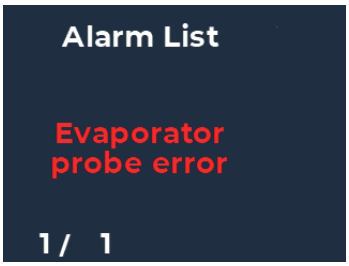
En présence de n'importe quel type d'alarme, l'icône ⚠ et l'avertissement apparaissent sur l'écran d'accueil. Dans le menu de service apparaît l'élément **Liste des alarmes**, à partir duquel il est possible de visualiser toutes les alarmes actives jusqu'à leur retour.

ES **7.7 ALARMAS**

En presencia de cualquier tipo de alarma, el icono ⚠ y el aviso aparecen en la pantalla de inicio. En el menú de service aparece la opción Lista de alarmas, desde la que es posible ver todas las alarmas activas hasta su retorno.







8. LISTA PARAMETRI - PARAMETERS LIST - PARAMETER-LISTE - LISTE DES PARAMÈTRES - LISTA DE PARÁMETROS

Par.	Descrizione parametro / *Parameter description* / Description des paramètres	UM	Valore min / *Min. value* / Valeur min.	Valore max / *Max. value* / Valeur max.
P001	Unità di misura temperatura 0 = °C; 1 = °F / *unit of measure temp. 0=°C 1=°F* / unité de mesure témp. 0=°C 1=°F	-	0	1
P005	Attivazione della modalità DEMO / *activating DEMO mode* / activation du mode DEMO	-	0	1
P006	Grandezza a display 0=temperatura camera in grande (sopra) - set-point in piccolo (sotto); 1=Temperatura camera in piccolo (sotto) - set-point in grande (sopra) *Display size 0=chamber temperature in large (above) - set-point in small (below); 1=chamber temperature in small (below) - set-point in large (above)* Taille de l'affichage 0=température de la chambre en grand (au-dessus) - point de consigne en petit (au-dessous) ; 1=température de la chambre en petit (au-dessous) - point de consigne en grand (audessus)	-	0	1
P007	Attivazione ingresso micro porta: 0=con contatto chiuso (N.A.); 1=con contatto aperto (N.C.) *Door micro input activation: 0=with contact closed (N.O.); 1=with contact open (N.C.)* Activation de l'entrée micro-portes 0=avec contact fermé (N.O.) ; 1=avec contact ouvert (N.C.)	-	0	1
P008	Password 1° livello - utente / *Password 1st level - user* / Mot de passe 1er niveau - utilisateur	-	0	999
P009	Password 2° livello - installatore / *Password 2nd level - installer* / Mot de passe 2ème niveau - installateur	-	0	9999
P010	Password 3° livello - costruttore / *Password 3rd level - builder* / Mot de passe 3ème niveau - constructeur	-	0	9999
P011	Funzione sonda evaporatore: 0= Disabilitata; 1=Sbrinamento + ventole; 2=Ventole *Evaporator probe function: 0=Disabled; 1=Defrost + fans; 2=Fans* Fonction de la sonde d'évaporateur : 0=désactivée ; 1=dégivrage + ventilateurs ; 2=ventilateurs	-	0	2
P012	Tempo di ritorno alla pagina di Home dalle pagine di modifica setpoint temperatura cella e modifica tempo overcooling *Return time to Home page from cell temperature setpoint change and overcooling time change pages* Temps de retour à la page d'accueil à partir des pages de modification du point de consigne de la température de la cellule et de modification du temps de surrefroidissement	sec	0	999
P013	Differenziale setpoint / *Setpoint differential* / Différentiel de consigne	°C/°F	1	5
P014	Offset del setpoint della cella / *Cell setpoint offset* / Décalage du point de consigne de la cellule	°C/°F	-10	10
P015	Offset sonda cella / C *ell probe offset* / offset sonde chambre	°C/°F	-10	10
P016	Offset sonda evaporatore / *Evaporator probe offset* / offset sonde évaporateur	°C/°F	-10	10
P017	Offset sonda condensatore / *Offset condenser probe* / offset sonde condensateur	°C/°F	-10	10
P018	Minimo setpoint di lavoro / *minimum working setpoint* / point de consigne minimum	°C/°F	-50	100
P019	Massimo setpoint di lavoro / maximum working setpoint / point de consigne maximum	°C/°F	-50	100
P020	Tempo minimo compressore Off / *Minimum compressor time Off* / Durée minimale du compresseur Off	sec	0	600
P021	Tempo minimo tra due accensioni compressore / *Minimum time between two compressor starts* Temps minimum entre deux démarrages du compresseur	sec	0	600
P023	Tempo compressore Off in allarme sonda cella / *Compressor Off time in cell probe alarm* Temps d'arrêt du compresseur dans l'alarme de la sonde de cellule	min	0	240
P024	Tempo compressore On in allarme sonda cella / *Compressor On time in cell probe alarm* Temps de marche du compresseur dans l'alarme de la sonde de cellule	min	0	240
P025	Abilita blocco setpoint 0 = no blocco; 1 = setpoint bloccato (salvo cambio ricetta) *Enable setpoint lock 0 = no lock; 1 = setpoint locked (unless recipe change)* / Activer le verrouillage du point de consigne 0 = pas de verrouillage ; 1 = point de consigne verrouillé (sauf modification de la recette)	-	0	1
P026	Posizione differenziale P013 : 0=Asimmetrico; 1=Simmetrico *Differential position P013 : 0=Asymmetrical; 1=Symmetrical* Position différentielle P013 : 0=Asymétrique ; 1=Symétrique	-	0	1
P027	Abilita punto decimale 0 = NO; 1 = Si / *Enable decimal point 0 = NO; 1 = YES* Activer le point décimal 0 = NON ; 1 = OUI	-	0	1
P028	Setpoint temperatura (rispetto al setpoint) per accensione uscita resistenza per zona neutra *Temperature setpoint (relative to setpoint) for switching on resistor output for neutral zone* Température de consigne (par rapport au point de consigne) pour l'activation de la sortie de la résistance pour la zone neutre	°C/°F	-99	90
P031	Tipo di sbrinamento: 0=Per fermata compressore; 1=Elettrico; 2=A gas caldo Type of defrosting: 0=By compressor stop; 1=Electric; 2=Hot gas Type de dégivrage : 0=par arrêt du compresseur ; 1=électrique ; 2=gaz chaud	-	0	2
P032	Intervallo tra sbrinamenti automatici / *Interval between automatic defrosts* Intervalle entre les dégivrages automatiques	h	0	100
P033	Soglia fine sbrinamento / *Defrost end threshold* / Seuil de fin de dégivrage	°C/°F	-99	90
P034	Durata sbrinamento / *Defrosting duration* / Durée du dégivrage	min	1	120
P035	Grandezza a display in sbrinamento: 0=Temperatura regolazione; 1=Display bloccato; 2=Label dEF *Display size in defrosting: 0=Regulating temperature; 1=Display locked; 2=Label dEF* Taille de l'affichage pendant le dégivrage : 0=Température de régulation ; 1=Affichage verrouillé ; 2=Etiquette dEF	-	0	2
P036	Tempo gocciolamento	min	0	15
P037	Modalità conteggio intervallo sbrinamento: 0=Ore dispositivo On; 1=Ore compressore On; 2=Ore temperatura evaporatore < P038; *Defrost interval count mode: 0=Device hours On; 1=Compressor hours On; 2=Evaporator temperature hours < P038;* Mode de comptage de l'intervalle de dégivrage : 0=Heures de l'appareil activées ; 1=Heures du compresseur activées ; 2=Heures de la température de l'évaporateur < P038 ;	-	0	2

Par.	Descrizione parametro / *Parameter description* / Description des paramètres	UM	Valore min / *Min. value* / Valeur min.	Valore max / *Max. value* / Valeur max.
P038	Soglia evaporazione per conteggio intervallo sbrinamento automatico *Evaporation threshold for automatic defrost interval counting* Seuil d'évaporation pour le comptage automatique des intervalles de dégivrage	°C/°F	-99	90
P039	Abilita allarme timeout sbrinamento 0 = disabilitato; 1 = abilitato *Enable defrost timeout alarm 0 = disabled; 1 = enabled* Activation de l'alarme de dépassement du délai de dégivrage 0 = désactivée ; 1 = activée	-	0	1
P040	Tempo consecutivo compressore On per sbrinamento a gas caldo *Compressor On time for hot gas defrosting* Compresseur Temps de marche pour le dégivrage des gaz chauds	min	0	100
P041	Tempo pre-gocciolamento / *Pre-drip time* / Temps de pré-goutte	min	0	100
P042	Tempo consecutivo porta aperta per sbrinamento/ *Consecutive time door open for defrosting* Temps consécutif d'ouverture de la porte pour le dégivrage	min	0	240
P043	Numero aperture porta per sbrinamento / *Number of door openings for defrosting* Nombre d'ouvertures de porte pour le dégivrage	-	0	240
P044	Tempo consecutivo compressore On per sbrinamento / *Compressor On time for defrosting* Compresseur Temps de marche pour le dégivrage	min	0	999
P045	Tempo consecutivo compressore On per sbrinamento da power-on e power-fail *Consecutive compressor-on time for power-on and power-fail defrosting* Temps de fonctionnement consécutif du compresseur pour le dégivrage à la mise sous tension et en cas de panne de courant	min	0	500
P050	Modalità ventole evaporatore in normale funzionamento: 0=Sempre Off; 1=Sempre On; 2=On se compressore On; 3=Termoregolate (con temperatura sonda cella + P051); 4=Termoregolate (con temperatura sonda cella + P051) se compressore On; 5=In funzione di P057; 6=Termoregolate (con P051); 7=Termoregolate (con P051) se compressore On *Evaporator fan mode in normal operation: 0=Always Off; 1=Always On; 2=On if compressor On; 3=Termoregulated (with cell probe temperature + P051); 4=Termoregulated (with cell probe temperature + P051) if compressor On; 5=In function of P057; 6=Termoregulated (with P051); 7=Termoregulated (with P051) if compressor On* Mode de ventilation de l'évaporateur en fonctionnement normal : 0=toujours désactivé ; 1=toujours activé ; 2=activé si compresseur activé ; 3=tréglementé (avec température de la sonde de cellule + P051) ; 4=tréglementé (avec température de la sonde de cellule + P051) si compresseur activé ; 5=en fonction de P057 ; 6=tréglementé (avec P051) ; 7=tréglementé (avec P051) si compresseur activé	-	0	7
P051	Soglia regolazione ventole evaporatore / *Evaporator fan setting threshold* Seuil de réglage du ventilateur de l'évaporateur	°C/°F	-99	90
P052	Modalità ventole evaporatore in sbrinamento pre-gocciolamento e gocciolamento: 0=Off; 1=On; 2=In funzione di P050 *Evaporator fan mode in pre-drip and drip defrost: 0=Off; 1=On; 2=In function of P050* Mode de ventilation de l'évaporateur en dégivrage avant et après dégivrage : 0=Off ; 1=On ; 2=En fonction de P050	-	0	2
P053	Tempo massimo fermo ventole evaporatore/ *Maximum evaporator fan off time* Temps d'arrêt maximal du ventilateur de l'évaporateur	min	0	15
P054	Soglia ventole evaporatore On da gocciolamento (relativa al setpoint) *Evaporator fan threshold On from drip (relative to setpoint)* Seuil du ventilateur de l'évaporateur En fonction de l'égouttement (par rapport au point de consigne)	°C/°F	-99	90
P055	Ritardo ventole evaporatore Off da compressore Off/ *Delay evaporator fans Off by compressor Off* Retarder l'arrêt des ventilateurs de l'évaporateur par l'arrêt du compresseur	sec	0	240
P056	Differenziale soglia regolazione ventole evaporatore / *Evaporator fan adjustment threshold differential* Différentiel de seuil de réglage du ventilateur de l'évaporateur	°C/°F	-99	90
P057	Funzionamento per alta/bassa umidità: 0=Per bassa umidità (con P058 e P059 se compressore Off, On se compressore On); 1=Per alta umidità (sempre ON) *Operation for high/low humidity: 0=For low humidity (with P058 and P059 if compressor Off, On if compressor On); 1=For high humidity (always ON)* Fonctionnement en cas d'humidité élevée/faible : 0=pour une humidité faible (avec P058 et P059 si le compresseur est désactivé, activé si le compresseur est activé) ; 1=pour une humidité élevée (toujours activé)	-	0	1
P058	Tempo ventole evaporatore Off in bassa umidità / *Evaporator fan time Off in low humidity* Temps d'arrêt du ventilateur de l'évaporateur en cas de faible humidité	sec	0	240
P059	Tempo ventole evaporatore On in bassa umidità / *Evaporator fan time On in low humidity* Temps du ventilateur de l'évaporateur Activé en cas de faible humidité	sec	0	240
P060	Modalità ventole condensatore: 0=Termoregolate (con P062); 1=Termoregolate (con P062) se compressore Off, On se compressore On; 2=Termoregolate (con P062) se compressore Off, On se compressore On,Off in sbrinamento, pre-gocciolamento e gocciolamento *Condenser fan mode: 0=Hermoregulated (with P062); 1=Hermoregulated (with P062) if compressor Off, On if compressor On; 2=Hermoregulated (with P062) if compressor Off, On if compressor On,Off in defrost, pre-drip and drip* Mode de ventilation du condenseur : 0=hermorégulé (avec P062) ; 1=hermorégulé (avec P062) si compresseur arrêté, en marche si compresseur en marche ; 2=hermorégulé (avec P062) si compresseur arrêté, en marche si compresseur en marche, arrêté en dégivrage, pré-goutte et goutte à goutte.	-	0	2

Par.	Descrizione parametro / *Parameter description* / Description des paramètres	UM	Valore min / *Min. value* / Valeur min.	Valore max / *Max. value* / Valeur max.
P061	Ritardo ventole condensatore Off da compressore Off / *Delay condenser fans Off from compressor Off* Retarder l'arrêt des ventilateurs du condenseur à partir de l'arrêt du compresseur	sec	0	240
P062	Soglia ventole condensatore / *Condenser fan threshold* / Seuil du ventilateur du condenseur	°C/°F	0	100
P071	Temperatura di attivazione della resistenza porta / *Door resistor activation temperature* Température d'activation de la résistance de porte	°C/°F	-50	100
P080	Tempo max che intercorre in Power fail/Off/STOP per ripresa dei contatori *Max. time in Power fail/Off/STOP for resumption of counters* Durée maximale de reprise des compteurs en cas de panne de courant/arrêt/STOP	min	1	255
P081	Soglia sensibilità tasti per acquisizione del tasto premuto *Key sensitivity threshold for keypress acquisition* Seuil de sensibilité des touches pour l'acquisition des touches	-	0	5
P082	Soglia per taratura all'accensione / *Threshold for ignition calibration* / Seuil d'étalonnage de l'allumage	-	0	5
P083	Abilita spegnimento costante dei LED dei tasti / *Enable constant switch-off of key LEDs* Permettre l'extinction constante des LED des touches	-	0	1
P090	Allarme alta temperatura camera con porta aperta, delta superamento del set 0 = disabilitato *High room temperature alarm with door open, delta overset 0 = disabled* Alarme de température ambiante élevée avec porte ouverte, delta overset 0 = désactivé	°C/°F	0	30
P091	Avviso di apertura della porta 0 = buzzer disattivato / *Door opening warning 0 = buzzer off* Avertissement d'ouverture de porte 0 = buzzer désactivé	sec	0	255
P092	Soglia allarme alta temperatura camera / *Chamber high temperature alarm threshold* Seuil d'alarme pour la température élevée de la chambre	°C/°F	0	100
P093	Soglia allarme alta temperatura evaporatore / *Evaporator high temperature alarm threshold* Seuil d'alarme pour la température élevée de l'évaporateur	°C/°F	0	100
P094	Tipo di allarme alta temperatura camera; 0 = disabilitato; 1 = assoluto *High room temperature alarm type; 0 = disabled; 1 = absolute* Type d'alarme de température ambiante élevée ; 0 = désactivée ; 1 = absolue	-	0	1
P095	Tipo di allarme alta temperatura evaporatore; 0 = disabilitato; 1 = assoluto *Type of evaporator high temperature alarm; 0 = disabled; 1 = absolute* Type d'alarme de température élevée de l'évaporateur ; 0 = désactivée ; 1 = absolue	-	0	1
P096	Tipo di allarme bassa temperatura camera; 0 = disabilitato; 1 = assoluto *Alarm type low room temperature; 0 = disabled; 1 = absolute* Type d'alarme température ambiante basse ; 0 = désactivée ; 1 = absolue	-	0	1
P097	Tipo di allarme bassa temperatura evaporatore; 0 = disabilitato; 1 = assoluto *Type of evaporator low temperature alarm; 0 = disabled; 1 = absolute* Type d'alarme de basse température de l'évaporateur ; 0 = désactivée ; 1 = absolue	-	0	1
P098	Soglia allarme bassa temperatura camera / *Low room temperature alarm threshold* Seuil d'alarme basse température ambiante	°C/°F	-99	90
P099	Soglia allarme bassa temperatura evaporatore / *Low evaporator temperature alarm threshold* Seuil d'alarme de température basse de l'évaporateur	°C/°F	-99	90
P100	Ritardo per allarmi alta/bassa temperatura evaportatore *Delay for high/low evaporator temperature alarms* Délai pour les alarmes de température haute/basse de l'évaporateur	min	0	255
P102	Abilitazione presenza sonda condensatore (per inibire allarme) *Enable capacitor probe presence (to inhibit alarm)* Activer la présence de la sonde du condensateur (pour inhiber l'alarme)	-	0	1
P103	Soglia segnalazione alta condensazione 0 = disabilitato / *High condensation signal threshold 0 = disabled* *Seuil élevé du signal de condensation 0 = désactivé*	°C/°F	0	200
P104	Soglia allarme alta condensazione 0 = disabilitato / *High condensation alarm threshold 0 = disabled* Seuil d'alarme condensation élevée 0 = désactivé	°C/°F	0	200
P105	Ritardo segnalazione alta condensazione / *High condensation signalling delay* Délai de signalisation de la condensation élevé	min	0	15
P106	Ritardo allarme alta temperatura camera da power on o power fail *High room temperature alarm delay from power on or power fail* / Délai de déclenchement de l'alarme de température ambiante élevée à partir de la mise sous tension ou de la coupure de courant	min	0	255
P107	Ritardo allarmi alta/bassa temperatura camera normale funzionamento *High/low room temperature alarm delay normal operation* Alarme de température ambiante haute/basse retarder le fonctionnement normal	min	0	255
P108	Ritardo allarme alta temperatura camera post sbrinamento *Post-defrost chamber high temperature alarm delay* Retard de l'alarme de température élevée dans la chambre de post-décongélation	min	0	255
P150	Tempo massimo tra un log HACCP e l'altro / *Maximum time between HACCP logs* Délai maximum entre les enregistrements HACCP	min	0	10
P151	Delta temperatura per forzare il logging / *Delta temperature to force logging* Température delta pour forcer l'enregistrement	°C/°F	1	200
P200	Setpoint in overcooling (valore assoluto) / *Overcooling setpoint (absolute value)* Consigne de surrefroidissement (valeur absolue)	°C/°F	-50	10
P201	Tempo in overcooling / *Overcooling time* / Temps de surrefroidissement	min	0	240
P210	Set point temperatura / *Temperature set point* / Point de consigne de la température	°C/°F	-50	10

Par.	Descrizione parametro / *Parameter description* / Description des paramètres	UM	Valore min / *Min. value* / Valeur min.	Valore max / *Max. value* / Valeur max.
P298	Abilitazione tastiera cirillica per intruduzione nome ricette *Enabling Cyrillic keyboard for recipe name intruduction* Activation du clavier cyrillique pour l'induction du nom de la recette	-	0	1
P300	Configurazione uscita K2 Vedi P302 / *Output configuration K2 See P302* Configuration de la sortie K2 Voir P302	-	0	7
P301	Configurazione uscita K3 Vedi P302 / *Output configuration K3 See P302* Configuration de la sortie K3 Voir P302	-	0	7
P302	Configurazione uscita K4: 0=Nulla; 1=Funzione defrost; 2=Resistenze porta; 3=Ventole condensatore; 4=Ventola evaporatore; 5=Luce cella; 6=Resistenza per zona neutra; 7=On/Stand-by *K4 output configuration: 0=Null; 1=Function defrost; 2=Door resistance; 3=Condenser fans; 4=Evaporator fan; 5=Cell light; 6=Resistance for neutral zone; 7=On/Stand-by* Configuration de la sortie K4 : 0=Nulle ; 1=Fonction dégivrage ; 2=Résistance porte ; 3=Ventilateur condenseur ; 4=Ventilateur évaporateur ; 5=Lumière cellule ; 6=Résistance zone neutre ; 7=Enclenché/Attente	-	0	7
P350	Funzione ingresso micro porta: 0=Luce cella On; 1=Ventole evaporatore Off, luce cella On *Door switch input function: 0=Cell light On; 1=Evaporator fans Off, cell light On* Fonction de l'entrée de la micro-porte : 0=lumière de la cellule allumée ; 1=ventilateurs de l'évaporateur éteints, lumière de la cellule allumée	-	0	1
P450	Potenza ventole condensatore / *Condenser fan power* / Puissance du ventilateur du condenseur	-	0	32000
P451	Potenza ventole evaporatore / *Evaporator fan power* / Puissance du ventilateur de l'évaporateur	-	0	32000
P452	Potenza compressore / *Compressor power* / Puissance du compresseur	-	0	32000
P453	Banda del filtro di visualizzazione della temperatura cella / *Cell Temperature Display Filter Band* Affichage de la température de la cellule Bande filtrante	°C/°F	1	200
P454	Percentuale del filtro di visualizzazione della temperatura cella *Percentage of cell temperature display filter* Pourcentage du filtre d'affichage de la température de la cellule	%	0	100
P600	Indirizzo modbus della scheda / *Card modbus address* / Adresse modbus de la carte	-	1	247
P601	Boud rate della seriale modbus: 0=4800bps; 1=9600bps; 2=19200bps; 3=115200bps Boud rate of the modbus serial: 0=4800bps; 1=9600bps; 2=19200bps; 3=115200bps Vitesse de transmission du modbus série : 0=4800bps ; 1=9600bps ; 2=19200bps ; 3=115200bps	-	0	3
P602	Parità della seriale modbus: 0=8:N:2 (8 data bit, parità no, 2 stop bit); 1=9:O:1 (9 data bit, parità dispari, 1 stop bit); 2=9:E:1 (9 data bit, parità pari, 1 stop bit); 3=8:N:1 (8 bit, parità no, 1 stop bit) *Modbus serial parity: 0=8:N:2 (8 data bits, no parity, 2 stop bits); 1=9:O:1 (9 data bits, odd parity, 1 stop bit); 2=9:E:1 (9 data bits, even parity, 1 stop bit); 3=8:N:1 (8 bits, no parity, 1 stop bit)* Parité série Modbus : 0=8:N:2 (8 bits de données, pas de parité, 2 bits d'arrêt) ; 1=9:O:1 (9 bits de données, parité impaire, 1 bit d'arrêt) ; 2=9:E:1 (9 bits de données, parité paire, 1 bit d'arrêt) ; 3=8:N:1 (8 bits, pas de parité, 1 bit d'arrêt)	-	0	3

9. DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNÉES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

(BN6LIBM003MS)

Tabella caratteristiche Characteristics table Technische Daten Tableau des caractéristiques Cuadro de características		Modello motorizzato - Motorised model - Motorisiertes Modell - Modèle motorisé Modelo motorizado							
		700L			1400L			350+350L	
		700TNN/TNNV	700BT	T00ITT	1400TNN/TNNV	1400BT		35/35TNNBT	
Range temperatura / Temperature range / Temperaturbereich / Plage de température / Rango de temperatura	°C	-2+8	-25-15	-6+4	-2+8	-25-15		-2+8	-25-15
Dimensione teglie-griglie / Dimensions baking trays/grills / Abmessungen Bleche/Roste / Dimensions plaques/grilless / Dimensiones de bendejas/rejillas	mm	650x530							
Larghezza esterna / External width Äußere Breite / Largeur extérieure Anchura exterior	mm	700			1400			700	
Profondità esterna / External depth Äußere Tiefe / Profondeur extérieure / Profundidad exterior	mm	830							
Altezza esterna / External height / Äußere Höhe Hauteur extérieure / Altura exterior	mm	2080							
Gas Refrigerante / Refrigerant gas / Kältemittelgas / Gaz réfrigérant / Gas Refrigerante	-	R290							
Classe climatica / Climatic class / Klima-Klasse Classe climatique / Clase climática	-	5							
Corrente assorbita / Current absorbed / Stromaufnahme / Courant absorbé / Corriente absorbida	A	1.34	1.65	1.34	1.80	3.40		3.85	
Tensione di alimentazione Power supply voltage / Netzspannung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V	220-240							
Fasi / Phases / Phasen / Phases / Fases	Nr	1 + N							
Frequenza / Frequency / Frequenz / Fréquence Frecuencia	Hz	50							
Sezione cavo alimentazione / Power supply cable section / Querschnitt netzkabel / Section du câble de alimentation / Sección del cable de alimentación	-	3Gx1,5							

Tabella caratteristiche Characteristics table Technische Daten Tableau des caractéristiques Cuadro de características		Modello predisposto - Without cooling unit model - Modell Zentralkühlung Modèle sans groupe loge - Modelo sin unidad de enfriamento					
		700L			1400L		350+350L
		700TNN/TNNV-PRED	700BT-PRED	T00ITT-PRED	1400TNN/TNNV-PRED	1400BT-PRED	35/35TNNBT-PRED
Range temperatura / Temperature range / Temperaturbereich / Plage de température / Rango de temperatura	°C	-2+8	-25-15	-6+4	-2+8	-25-15	-2+8 / -25-15
Dimensione teglie-griglie / Dimensions baking trays/grills / Abmessungen Bleche/Roste / Dimensions plaques/grilless / Dimensiones de bendejas/rejillas	mm	650x530					
Larghezza esterna / External width Äußere Breite / Largeur extérieure Anchura exterior	mm	700			1400		700
Profondità esterna / External depth Äußere Tiefe / Profondeur extérieure / Profundidad exterior	mm	830					
Altezza esterna / External height / Äußere Höhe Hauteur extérieure / Altura exterior	mm	2080					
Gas Refrigerante / Refrigerant gas Kältemittelgas / Gaz réfrigérant / Gas Refrigerante	-	-					
Classe climatica / Climatic class / Klima-Klasse Classe climatique / Clase climática	-	-					
Corrente assorbita / Current absorbed / Stromaufnahme / Courant absorbé / Corriente absorbida	A	-	-	-	-	-	-
Tensione di alimentazione Power supply voltage / Netzspannung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V	220-240					
Fasi / Phases / Phasen / Phases / Fases	Nr	1 + N					
Frequenza / Frequency / Frequenz / Fréquence Frecuencia	Hz	50					
Sezione cavo alimentazione / Power supply cable section / Querschnitt netzkabel / Section du câble de alimentation / Sección del cable de alimentación	-	3Gx1,5					

Tabella caratteristiche Characteristics table Technische Daten Tableau des caractéristiques Cuadro de características		Modello motorizzato - Motorised model - Motorisiertes Modell Modèle motorisé - Modelo motorizado		
Range temperatura / Temperature range / Temperaturbereich / Plage de température / Rango de temperatura	°C	-2+8	-22-18	-2+8 -22-18
Dimensione teglie-griglie / Dimensions baking trays/grills / Abmessungen Bleche/Roste / Dimensions plaques/grilless / Dimensiones de bendejas/rejillas	mm	500x680		
Larghezza esterna / External width Äußere Breite / Largeur extérieure Anchura exterior	mm	850		
Profondità esterna / External depth /Äußere Tiefe Profondeur extérieure /Profundidad exterior	mm	760		
Altezza esterna / External height / Äußere Höhe Hauteur extérieure / Altura exterior	mm	2110		
Gas Refrigerante / Refrigerant gas / Kältemittelgas Gaz réfrigérant /Gas Refrigerante	-	R290		
Classe climatica / Climatic class / Klima-Klasse Classe climatique / Clase climática	-	5		
Corrente assorbita / Current absorbed / Stromaufnahme / Courant absorbé / Corriente absorbida	A	1.61	3.53	4.17
Tensione di alimentazione Power supply voltage / Netzspannung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V	220-240		
Fasi / Phases / Phasen / Phases / Fases	Nr	1 + N		
Frequenza / Frequency / Frequenz / Fréquence Frecuencia	Hz	50		
Sezione cavo alimentazione / Power supply cable section / Querschnitt netzkabel / Section du câble de alimentation / Sección del cable de alimentación	-	3Gx1,5		

Tabella caratteristiche Characteristics table Technische Daten Tableau des caractéristiques Cuadro de características		Modello motorizzato - Motorised model - Motorisiertes Modell Modèle motorisé - Modelo motorizado					
		400L		500L		600L	
		TNN	BT	TNN	BT	TNN	BT
Range temperatura / Temperature range / Temperaturbereich / Plage de température / Rango de temperatura	°C	-2+8	-25-15	-2+8	-25-15	-2+8	-25-15
Dimensione teglie-griglie / Dimensions baking trays/grills / Abmessungen Bleche/Roste / Dimensions plaques/grilless / Dimensiones de bendejas/rejillas	mm	420x430		430x520		500x530	
Larghezza esterna / External width Äußere Breite / Largeur extérieure Anchura exterior	mm	600		600		700	
Profondità esterna / External depth /Äußere Tiefe Profondeur extérieure /Profundidad exterior	mm	600		700		700	
Altezza esterna / External height / Äußere Höhe Hauteur extérieure / Altura exterior	mm	1930		2080		2080	
Gas Refrigerante / Refrigerant gas / Kältemittelgas Gaz réfrigérant /Gas Refrigerante	-	R290					
Classe climatica / Climatic class / Klima-Klasse Classe climatique / Clase climática	-	5					
Corrente assorbita / Current absorbed / Stromaufnahme / Courant absorbé / Corriente absorbida	A	1.13	3.25	1.13	3.25	1.13	3.25
Tensione di alimentazione Power supply voltage / Netzspannung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V	220-240					
Fasi / Phases / Phasen / Phases / Fases	Nr	1 + N					
Frequenza / Frequency / Frequenz / Fréquence Frecuencia	Hz	50					
Sezione cavo alimentazione / Power supply cable section / Querschnitt netzkabel / Section du câble de alimentation / Sección del cable de alimentación	-	3Gx1,5					

Tabella caratteristiche Characteristics table Technische Daten Tableau des caractéristiques Cuadro de características		Modello motorizzato - Motorised model - Motorisiertes Modell Modèle motorisé - Modelo motorizado			
		TN		BT	
		MPRIC70	MPRI70	MPRIC70	MPRI70
Range temperatura / Temperature range / Temperaturbereich / Plage de température / Rango de temperatura	°C	+2+10		-15-20	
Dimensione teglie-griglie / Dimensions baking trays/grills / Abmessungen Bleche/Roste / Dimensions plaques/grilless / Dimensiones de bendejas/rejillas	mm	600x400/600x800			
Larghezza esterna / External width Äußere Breite / Largeur extérieure Anchura exterior	mm	850	1000	850	1000
Profondità esterna / External depth Äußere Tiefe / Profondeur extérieure / Profundidad exterior	mm	970	1270	970	1270
Altezza esterna / External height / Äußere Höhe Hauteur extérieure / Altura exterior	mm	2311	2285	2350	2325
Gas Refrigerante / Refrigerant gas / Kältemittelgas / Gaz réfrigérant / Gas Refrigerante	-	R290			
Corrente assorbita / Current absorbed / Stromaufnahme / Courant absorbé / Corriente absorbida	A	1.28	3.5	1.28	3.5
Tensione di alimentazione Power supply voltage / Netzspannung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V	220-240			
Fasi / Phases / Phasen / Phases / Fases	Nr	1 + N			
Frequenza / Frequency / Frequenz / Fréquence Frecuencia	Hz	50			
Sezione cavo alimentazione / Power supply cable section / Querschnitt netzkabel / Section du câble de alimentation / Sección del cable de alimentación	-	3Gx1,5			

Tabella caratteristiche Characteristics table Technische Daten Tableau des caractéristiques Cuadro de características		Modello predisposto - Without cooling unit model Modell Zentralkühlung - Modèle sans groupe loge Modelo sin unidad de enfriamento			
		TN		BT	
		MPRIC70-PRED	MPRI70-PRED	MPRIC70-PRED	MPRI70-PRED
Range temperatura / Temperature range / Temperaturbereich / Plage de température / Rango de temperatura	°C	+2+10		-15-20	
Dimensione teglie-griglie / Dimensions baking trays/grills / Abmessungen Bleche/Roste / Dimensions plaques/grilless / Dimensiones de bendejas/rejillas	mm	600x400/600x800			
Larghezza esterna / External width Äußere Breite / Largeur extérieure Anchura exterior	mm	850	1000	850	1000
Profondità esterna / External depth Äußere Tiefe / Profondeur extérieure / Profundidad exterior	mm	970	1270	970	1270
Altezza esterna / External height / Äußere Höhe Hauteur extérieure / Altura exterior	mm	2311	2285	2350	2325
Gas Refrigerante / Refrigerant gas Kältemittelgas / Gaz réfrigérant / Gas Refrigerante	-	-			
Corrente assorbita / Current absorbed / Stromaufnahme / Courant absorbé / Corriente absorbida	A	-	-	-	-
Tensione di alimentazione Power supply voltage / Netzspannung Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	V	220-240			
Fasi / Phases / Phasen / Phases / Fases	Nr	1 + N			
Frequenza / Frequency / Frequenz / Fréquence Frecuencia	Hz	50			
Sezione cavo alimentazione / Power supply cable section / Querschnitt netzkabel / Section du câble de alimentation / Sección del cable de alimentación	-	3Gx1,5			

METOS KEEP KYLMÄKAAPPI



Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös alkuperäisestä ohjeesta

ASENNUS-, KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OHJEET

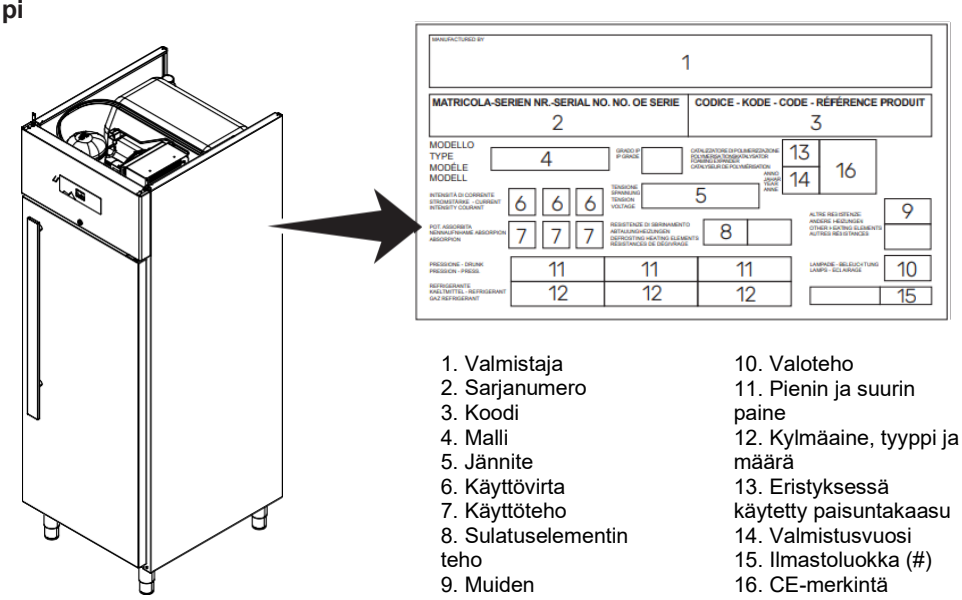
Tämän ohjekirjan tarkoituksena on antaa kaikki tarvittavat tiedot koneen oikeaan käyttöön ja asianmukaiseen huoltoon. Lue ohjeet huolellisesti ennen jokaista toimenpidettä, sillä ne sisältävät olennaista tietoa koneen turvallisuudesta.

Valmistaja ei ota vastuuta koneen virheellisestä tai asiattomasta käytöstä.

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän ohjekirjan kopiointi, edes osittain, on kielletty.

KONEEN TUNNISTAMINEN	
Tyyppi	METOS KEEP KYLMÄKAAPPI
Malli	ME 70/140

Tunnistekilpi



1. Valmistaja
2. Sarjanumero
3. Koodi
4. Malli
5. Jännite
6. Käyttövirta
7. Käyttöteho
8. Sulatuselementin teho
9. Muiden lämmityselementtien teho
10. Valoteho
11. Pienin ja suurin paine
12. Kylmäaine, tyyppi ja määrä
13. Eristyksessä käytetty paisuntakaasu
14. Valmistusvuosi
15. Ilmastoluokka (#)
16. CE-merkintä

TARKISTUSLUETTELO		
0.1	17/07/25	Ensimmäinen painos BN6LIBM003MS (BN6LIBM015)

Laatimiskieli: ITALIA

Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista kirjoitus- tai käännösvirheistä.

1 – YLEISTÄ TIETOA 4
1.1 - Asiakirjan tarkoitus 4
1.2 - Toimitus ja säilytys 4
1.3 - Käsikirjassa käytetyt symbolit 4
2 - TURVALLISUUS 5
2.1 - Yleiset turvallisuusvaroitukset 5
2.2 - Velvoitteet ja kiellot 7
2.3 - Melu 7
2.4 - R290-kaasun pääominaisuudet 7
2.5 - Toimenpiteet R290-kaasun vahingossa tapahtuvan vuodon sattuessa 7
2.6 - Jäännösriskit 7
2.7 - Koneeseen kiinnitetyt turvallisuuskuvamerkit 9
3 - KONEEN YLEISKUVAUS 10
3.1 - Käyttötarkoitus (oikein) 10
3.2 - Kohtuudella ennakoitavissa oleva virheellinen käyttö 10
3.3 - Pääkomponentit 10
4 - KULJETUS JA KÄSITTELY 11
4.1 - Pakatun koneen vastaanotto 11
4.2 - Pakatun koneen käsittely 11
4.3 - Pakkauksen poistaminen 11
4.4 - Koneen siirtäminen ilman pakkausta 12
5 - ASENNUS 13
5.1 - Asennustila 13
5.2 - Asennus 13
5.2.1 - Tarkistukset ennen asennusta 13
5.2.2 - Sijoittaminen 13
5.2.3 - Tasaus 14
5.2.4 - Kiinnitys seinään (jos käytössä) 15
5.2.5 - Jalkojen vaihtaminen pyöriin 15
5.3 - Liitännät 16
5.3.1 - Sähköliitäntä 16
5.3.2 - Vesiliitäntä (jos käytössä) 17
5.3.3 - Jäähdytysyksikön liitäntä 18
6 - KÄYTTÖ 19
6.1 - Oven lukitseminen 19
7 – HUOLTO 20
7.1 - Tavanomainen huolto ja erityishuolto 20
7.2 - Puhdistus 21
7.2.1 - Teräspintojen puhdistus 21
7.2.2 - Kammion puhdistus 21
7.2.3 - Kosketusnäytön puhdistaminen 21
7.2.4 - Tuuletusaukkojen puhdistus 22
7.2.5 - Suodattimen puhdistus 22
7.3 - Käyttötauot 22
8 – HÄVITTÄMINEN KÄYTÖN PÄÄTTYMISEN JÄLKEEN 23
8.1 - Tietoa hävittämisestä Italiassa 23
8.2 - Tietoa hävittämisestä EU-maissa 23
9 - TOIMINTAHÄIRIÖT JA VIKATILANTEET 24
10 – TAKUU 25
11 – TEKNISET TIEDOT 26
11.1 – ROLL-IN TEKNISET TIEDOT 29

1 – YLEISTÄ TIETOA

1.1 – Asiakirjan tarkoitus

Tämä **asennus-, käyttö- ja huolto-opas** on koneen valmistajan laatima viiteasiakirja, joka on tarkoitettu koneen käyttäjille. Se sisältää tietoja koneen oikeasta ja turvallisesta käytöstä asennuksesta purkamiseen saakka.

1.2 – Toimitus ja säilytys

Tämä ohjekirja toimitetaan **sekä painettuna että sähköisessä muodossa** (PDF). Se on olennainen osa konetta ja se on säilytettävä helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.
Jos kone siirretään tai myydään, tämä ohjekirja on luovutettava myös uudelle käyttäjälle, jotta tämä tuntee asennus-, käyttö- ja huoltotoimenpiteet.

1.3 – Käsikirjassa käytetyt symbolit

Ohjekirjassa käytetään symboleita korostamaan tärkeitä tietoja. Käytetyt symbolit on lueteltu alla:

SYMBOLI	TYYPPI	KUVAUS
-	**Lihavoitu teksti**	Korosta tekstistä merkittäviä lauseita ja viittauksia.
	**Yleinen tai erityinen varoitusmerkki**	Korostaa terveys- ja turvallisuusriskejä valtuutetulle henkilöstölle ja/tai koneen vaurioitumisen tai toimintahäiriön riskejä.
	**Yleinen tai erityinen kielto**	Korostaa kieltoa suorittaa jokin teko.
	**Yleinen tai erityinen velvoite**	Ilmaisee määräyksen (velvoite suorittaa jokin toimi).
	**Velvoite lukea ohjekirja**	Koneen turvallinen käyttö edellyttää käyttöohjeen ja siihen liittyvien asiakirjojen lukemista ja ymmärtämistä.



⚠ VAARA

Ilmoittaa vakavasta vaarasta, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.



⚠ VAROITUS

Ilmoittaa keskitasoisesta vaarasta, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.



⚠ HUOMIO

Ilmoittaa lievästä vaarasta, joka voi johtaa vähäiseen tai lievään loukkaantumiseen.

HUOMAUTUS

Ilmoittaa tärkeästä tiedosta.

2 – TURVALLISUUS

2.1 – Yleiset turvallisuusvaroitukset



⚠ VAARA

Palovaara! Koneessa käytetään R290-kylmäainetta, joka on luonnollinen hiilivety, erittäin energiatehokas ja ympäristöystävällinen. Kaikki mahdolliset varotoimet on tehtävä tämän kaasun syttyvyyteen liittyvien vaarojen välttämiseksi. Syttyvän seoksen muodostumisen estämiseksi jokaisen 8 g kaasua kohti on oltava vähintään 1 m³ tilavuutta koneen asennustilan tilavuudesta.



⚠ VAARA

Sähköiskun vaara! Älä lähesty sähköosia märin käsin tai paljain jaloin.



⚠ VAARA

Turvalaitteiden (suojaristikot, varoitustarrat jne.) peukalointi tai poistaminen on ehdottomasti kielletty. Valmistaja ei ota vastuuta, jos näitä ohjeita ei noudateta.



⚠ VAROITUS

Älä työnnä ruuvimeisseliä tai mitään muuta esineitä suojusten väliin (esim. tuulettimen suojukset, höyrystimen suojukset jne.).

Kompressorin ja höyrystinyksikön tehokkaan toiminnan varmistamiseksi älä koskaan tuki niille tarkoitettuja ilmanottoaukkoja.

⚠ HUOMIO



Tulipalon sattuessa älä käytä vettä, vaan pidä mukanasi CO_2-sammutinta (hiilidioksidisammutin) ja jäähdytä moottoritilan alue mahdollisimman nopeasti.

⚠ HUOMIO



Sähkövaara! Tarkista ennen verkkoon kytkemistä, että verkkojännite ja -taajuus vastaavat tyyppikilvessä ilmoitettuja arvoja.



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.



Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita, kun käytät ja puhdistat konetta. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin onnettomuuksiin ja vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.



Ainoastaan erikoistunut ja valtuutettu tekninen henkilökunta saa suorittaa asennuksen ja/tai ylimääräiset huoltotoimenpiteet.

HUOMAUTUS

Valmistaja ei ota vastuuta mistään toimenpiteestä, joka tehdään vastoin tämän ohjekirjan ohjeita. Asennus tai huolto, joka poikkeaa ohjeista, voi aiheuttaa vahinkoa, loukkaantumisia tai hengenvaarallisia onnettomuuksia.

HUOMAUTUS

Älä poista koneen tunnistekilpeä tai kuvakkeita. Korvaa puuttuvat tai lukukelvottomat kuvakkeet.

2.2 – Velvoitteet ja kiellot

- Käytä ilmatiiviitä astioita elintarvikkeiden säilyttämiseen, jotta vältetään niiden leviäminen ja kontaminaatio.
- Aseta elintarvikkeet siten, että ilma pääsee kiertämään vapaasti. Älä aseta ritilöiden päälle paperia, pahvia tai leikkuulautoja, jotka voivat estää ilman kulun.
- Rajoita oven avaamista. Avaa vain tarvittaessa
- Odota hetki oven sulkemisen jälkeen ennen kuin avaat sen uudelleen.
- Aseta elintarvikkeet alhaalta ylöspäin oikean järjestyksen säilyttämiseksi. Ota elintarvikkeet ylhäältä alaspäin, jotta alemmat tuotteet eivät murskaannu.
- Älä laita koneeseen kuumia ruokia, peittämättömiä nesteitä, eläimiä, esineitä tai syövyttäviä aineita.
- Älä säilytä laitteessa räjähdysherkkiä aineita, kuten aerosoleja, joissa on syttyvää ponneainetta.
- Älä säilytä paineistettuja, syttyviä aineita sisältäviä astioita (esim. spraypullot).
- Älä hengitä kaasua.
- Älä anna lasten leikkiä koneella.
- Älä muokkaa tai peukaloi laitetta millään tavalla.
- Älä roiku ovissa.
- Älä sijoita laitetta avotulen, kuumien pintojen tai muiden lämmönlähteiden lähelle, jotka voivat sytyttää R290-kaasun.
- Älä tupakoi laitteen lähellä.

2.3 – Melu

Käytön aikana käyttäjän melualtistus on alle 70 dB.

2.4 – R290-kaasun pääominaisuudet

- Kaasun tyyppi: Luonnollinen hiilivety (propaani)
- GWP (lämmityspotentiaali): 3
- ODP (otsonikadon potentiaali): 0
- Turvallisuusluokka: A3 (erittäin syttyvä, matala myrkyllisyys)
- Täytetty määrä: katso tunnistekilpi

2.5 – Toimenpiteet R290-kaasun vahingossa tapahtuvan vuodon sattuessa

- Katkaise koneen virransyöttö irrottamalla virtajohto pistorasiasta.
- Tuuleta tila nopeasti ja tehokkaasti avaamalla ovet ja ikkunat tai käynnistämällä mekaaniset ilmanvaihtojärjestelmät paikallisen hätä- ja turvallisuussuunnitelman mukaisesti.
- Poista asiattomat henkilöt alueelta ja merkitse alue vaaralliseksi, kunnes turvalliset olosuhteet on palautettu.
- Älä yritä korjata vuotoa itse. Ota välittömästi yhteyttä pätevään ja valtuutettuun teknikkoon, joka paikantaa vuodon, kesää kaasun ja palauttaa koneen turvalliseen tilaan.

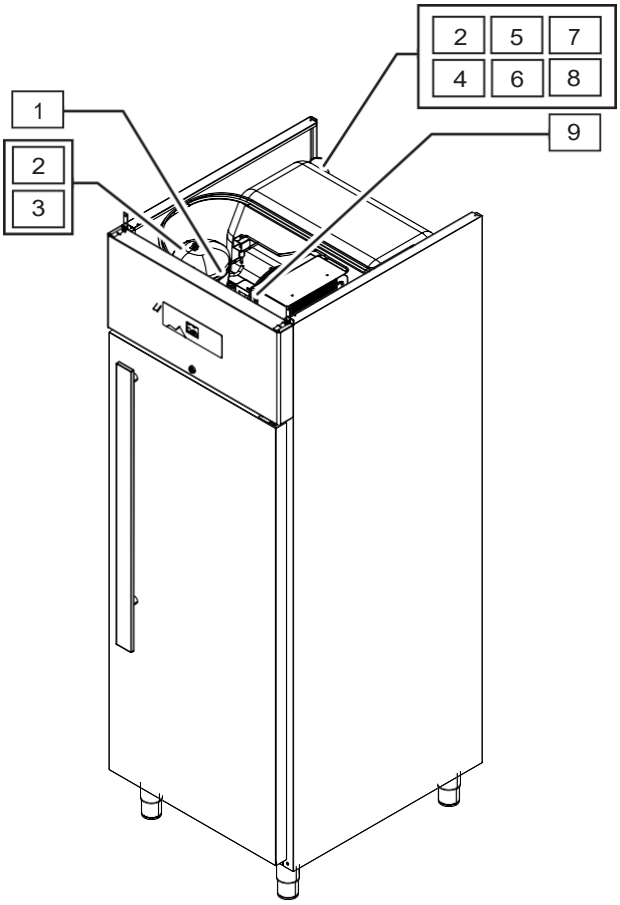
2.6 – Jäännösriskit

JÄÄNNÖSRISKI	RISKIN KUVAUS JA TOIMENPITEET
Liukastuminen tai kaatuminen	Käyttäjä voi liukastua lattialla olevan veden tai lian vuoksi. Riskin vähentämiseksi: ▪ Käytä liukastumista estäviä henkilökohtaisia suojavarusteita.

Palovammat	Käyttäjä koskettaa tahallisesti tai tahattomasti koneen sisäisiä osia (esim. kylmät tasot, siivekkeet, kylmäaineputket) käyttämättä suojakäsineitä. Riskin vähentämiseksi: ▪ Käytä kuumuudelta suojaavia henkilökohtaisia suojavarusteita. ▪ Koneessa on vaarasta kertovia kuvamerkkejä.
Sähköisku	Riski säilyy, jos huoltotöitä tehdään jännitteisten osien läheisyydessä ilman virran katkaisua, erityisesti märällä lattialla. Riskin vähentämiseksi: ▪ Huollon saa suorittaa vain valtuutettu teknikko. ▪ Irrota kone sähköverkosta ennen huoltoa. ▪ Sähköjärjestelmät on suunniteltu **CEI EN 60335-1** -standardin mukaisesti. ▪ Käytä sähköiskulta suojaavia henkilönsuojaimia. ▪ Koneessa on vaarasta kertovia kuvamerkkejä.
Sähköisku	Riski säilyy, jos maadoitus tai sähköiset suojalaitteet eivät toimi oikein. Riskin vähentämiseksi: ▪ Asenna määräysten mukaiset suojalaitteet koneen eteen. ▪ Sähköjärjestelmät on suunniteltu **CEI EN 60335-1** -standardin mukaisesti. ▪ Koneessa on vaarasta kertovia kuvamerkkejä.
Kaatuminen	Riski säilyy, jos konetta siirretään ilman asianmukaisia välineitä. Riskin vähentämiseksi: ▪ Käytä siirrossa sopivia apuvälineitä tai nostojärjestelmiä.
Kaatuminen (pyörillä varustetut koneet)	**Koskee vain pyörillä varustettua konetta.** Pyörillä varustettua konetta ei voi kiinnittää seinään. Riskin vähentämiseksi: ▪ Ole varovainen avatessasi ovea, erityisesti jos kone on tyhjä.
Kaatuminen (pyörillä varustetut koneet	**Koskee vain pyörillä varustettua konetta.** Pyörillä varustettua konetta voidaan siirtää. Riskin vähentämiseksi: ▪ Älä työnnä konetta voimakkaasti. ▪ Varo epätasaisuuksia liukupinnassa. ▪ Varmista, että alusta on täysin vaakasuora ja tasainen. Lukitse pyörät aina pyöränpidikkeillä.
Hengittäminen, iho- ja silmäkosketus, räjähdys	Kylmäaineen käsittelyssä on riski hengittämisestä, ihon ja silmien ärsytyksestä sekä räjähdyksestä. Riskin vähentämiseksi: ▪ Käytä asianmukaisia turvatoimenpiteitä ▪ Tutustu käytettävän tuotteen käyttöturvallisuustiedotteisiin ja etiketteihin. Käytä henkilökohtaisia suojavarusteita käyttöturvallisuustiedotteessa esitetyllä tavalla.

2.7 – Koneeseen kiinnitetyt turvallisuuskuvamerkit

Koneessa on turvallisuuskuvamerkkejä (tarroja, kilpiä), joiden tarkoituksena on varoittaa käyttäjiä mahdollisista jäännösriskeistä.

SIJAINTI	SYMBOLI	MERKITYS	KUVA
1		**Huomio!** **Sähkövaara – Laitteessa on jännitteisiä osia.**	
2		**Huomio!** **Syttyvä materiaali – Laitteessa käytetään helposti syttyvää kylmäainetta.**	
3		**Huomio!** **Kuuma pinta – Pinnan koskettaminen voi aiheuttaa palovamman.**	
4		**Huomio!** **Liikkuvia osia – Varo liikkuvia mekaanisia osia.**	
5		**Kielletty!** **Turvalaitteiden poistaminen kielletty – Suojien poistaminen voi aiheuttaa vaaratilanteita.**	
6		**Kielletty!** **Käyttö liikkuvien osien aikana on kielletty – Älä käytä laitetta, kun mekaaniset osat liikkuvat.**	
7		**Kielletty!** **Älä koske. Käytä harjaa. – Puhdistus tulee tehdä harjalla, ei käsin.**	
8		**Velvoite!** **Lue käyttöohje – Käyttöohjeen lukeminen on pakollista ennen laitteen käyttöä.**	
9		**Maadoitus – Laitteen on oltava asianmukaisesti maadoitettu.**	

3 – KONEEN YLEISKUVAUS

3.1 – Käyttötarkoitus (oikein)

Tämän käyttöohjeen kattama kone on ammattikäyttöön tarkoitettu **METOS KEEP KYLMÄKAAPPI**. Laite on tarkoitettu elintarvikkeiden käsittelyyn teollisuus- ja ammattikeittiöissä. **Valmistaja ei ota vastuuta muista kuin tässä ohjeessa määritellystä käyttötarkoituksista.**

3.2 – Kohtuudella ennakoitavissa oleva virheellinen käyttö

Seuraavat käyttötavat katsotaan kohtuudella ennakoitaviksi virheellisiksi käytöiksi:

- Lääkkeiden, kemikaalien tai muiden kuin elintarvikkeiden säilytys.
- Syttyvien aineiden säilytys laitteen läheisyydessä.
- Yhteensopimattomien esineiden tai materiaalien laittaminen koneeseen.
- Elintarvikkeiden asettaminen siten, että ilman kierto estyy.
- Oven jättäminen auki.
- Hyllyjen ylikuormittaminen.
- Rakenteen ja/tai toimintalogiikan muuttaminen.
- Koneen päälle kiipeäminen ja/tai oven varaan nojaaminen.
- Laitteen huollon, puhdistuksen ja määräaikaistarkastusten laiminlyönti.
- Käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen.

Kaikki muu kuin tässä käyttöohjeessa kuvattu käyttö katsotaan virheelliseksi. Vääränlainen käyttö voi aiheuttaa vakavia riskejä käyttäjän turvallisuudelle ja vahingoittaa konetta, ja takuu raukeaa.

3.3 – Pääkomponentit

Komponenttien sijainti on esitetty koneen räjäytyskuvassa, joka on ladattavissa valmistajan verkkosivustolta.

4 – KULJETUS JA KÄSITTELY

4.1 – Pakatun koneen vastaanotto

Kone toimitetaan kuormalavalla, muovikalvoon käärittynä, polystyreenisuojilla ja kulmasuojilla varustettuna.

Toimituksen yhteydessä tarkista, että pakkaus on ehjä ja että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.

Älä pinoa ja/tai säilytä konetta vaakasuorassa asennossa.

4.2 – Pakatun koneen käsittely

Pakattua konetta saa kuljettaa ja käsitellä vain pystyasennossa.

Noudata pakkauksessa olevia ohjeita, jotta vältetään kompressorin öljyn kiertäminen, mikä voisi aiheuttaa venttiilien rikkoutumisen ja sähkömoottorin käynnistymisongelmia.



4.3 – Pakkauksen poistaminen

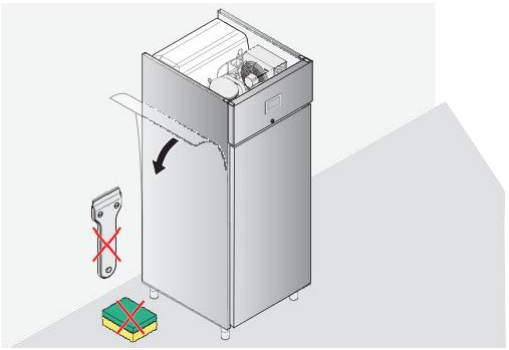
Tarkista pakkauksen poistamisen jälkeen, onko koneessa poikkeavuuksia. Jos havaitset poikkeamia, ota yhteyttä valmistajaan.

⚠ VAARA

Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ja/tai eläinten ulottuvilta. Hävitä se asianmukaisesti sen maan voimassa olevien määräysten mukaisesti, jossa konetta käytetään.



Kun kone on asetettu paikalleen, poista suojakalvot ilman työkaluja, jotka voivat vahingoittaa pintaa.



4.4 – Koneen siirtäminen ilman pakkausta

Kone o n siirrettävä pystyasennossa.

Kaatumisvaara⚠ Älä työnnä ja/tai vedä konetta käsittelyn aikana. Älä koskaan kallista konetta oven puolelta.



5 – ASENNUS

Käytä tarvittavia henkilökohtaisia suojavarusteita (käsineet, turvakengät) asennustöiden aikana.

5.1 – Asennustila

Konetta ei saa asentaa tilaan, jossa on räjähdysvaarallinen ilmakehä.

Kone on asennettava sisätilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.

5.2 – Asennus

5.2.1 – Tarkistukset ennen asennusta

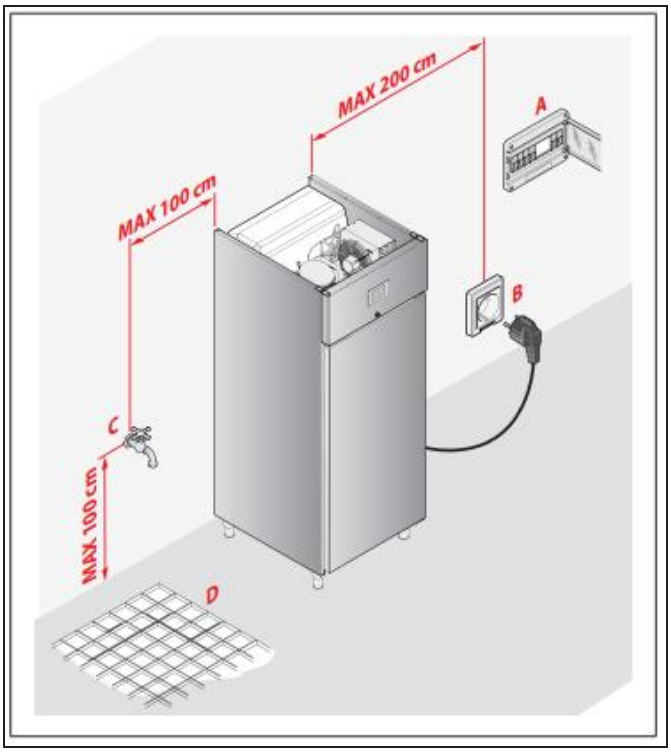
Ennen asennusta varmista seuraavat asiat:

- Asennustilat soveltuvat elintarvikkeiden käsittelyyn
- Järjestelmät ovat voimassa olevien kansallisten määräysten ja tunnistekilvessä ilmoitettujen tietojen mukaisia
- Käytettävissä on herkkä vikavirtasuojakytkin (30 mA), johon kone liitetään
- Koneen läheisyydessä on liitäntäpiste vesijohtoverkkoon
- Koneen läheisyydessä on maadoitettu pistorasia, joka vastaa käyttömaan standardeja
- Koneen tukipinta on tasainen – erityisesti, jos kone on varustettu pyörillä.

5.2.2 – Sijoittaminen

Seuraavien tulee olla asennuspaikalla:

- **A** – Herkkä vikavirtasuojakytkin (30 mA)
- **B** – Sähköverkon liitäntäpiste, mitoitettu oikein
- **C** – Vesiverkon liitäntäpiste (vain malleissa, joissa se on tarpeen)
- **D** – Poistopiste (valinnainen)

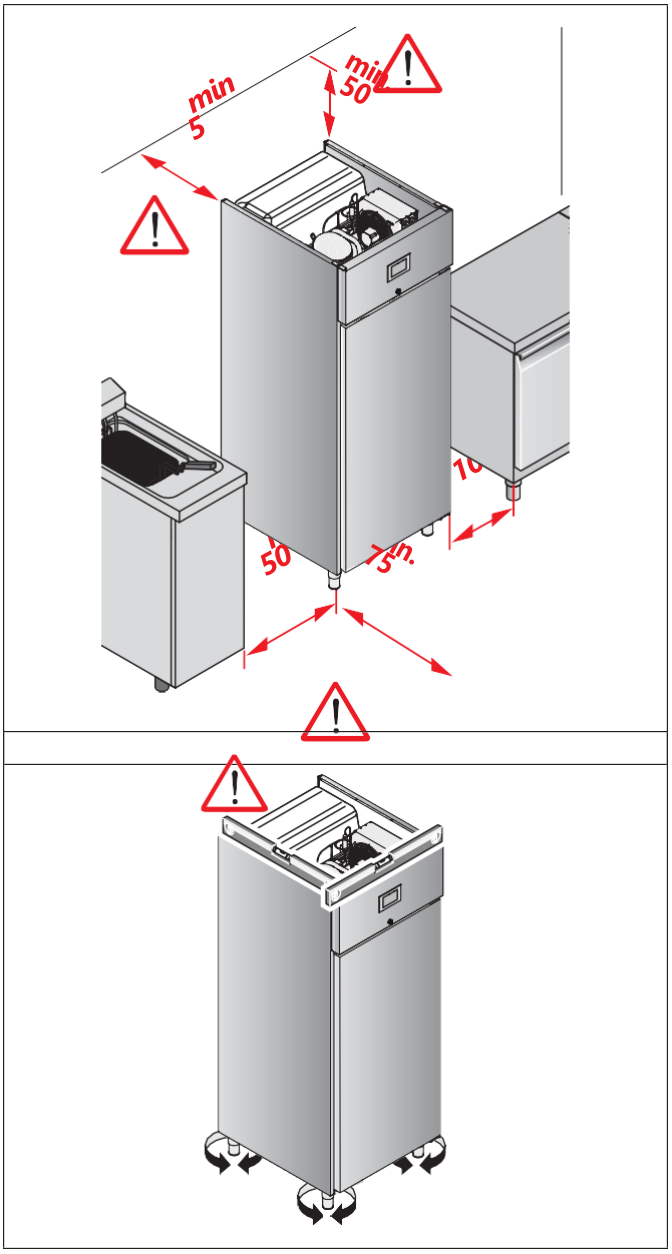


Kone on sijoitettava ainoastaan lattialle, ja lattian tulee olla:

- Ei lämpöherkkä eikä syttyvä
- Täysin vaakasuora
- Tasainen ja ilman epätasaisuuksia
- Riittävän kantava kestämään koneen täyden kuorman

Noudata kuvassa esitettyjä etäisyyksiä koneen ympärillä: tämä helpottaa liitäntöjä ja huoltoa.

Pidä ilmanvaihtoaukot vapaina koneen tuuletusta varten.



5.2.3 – Tasaus

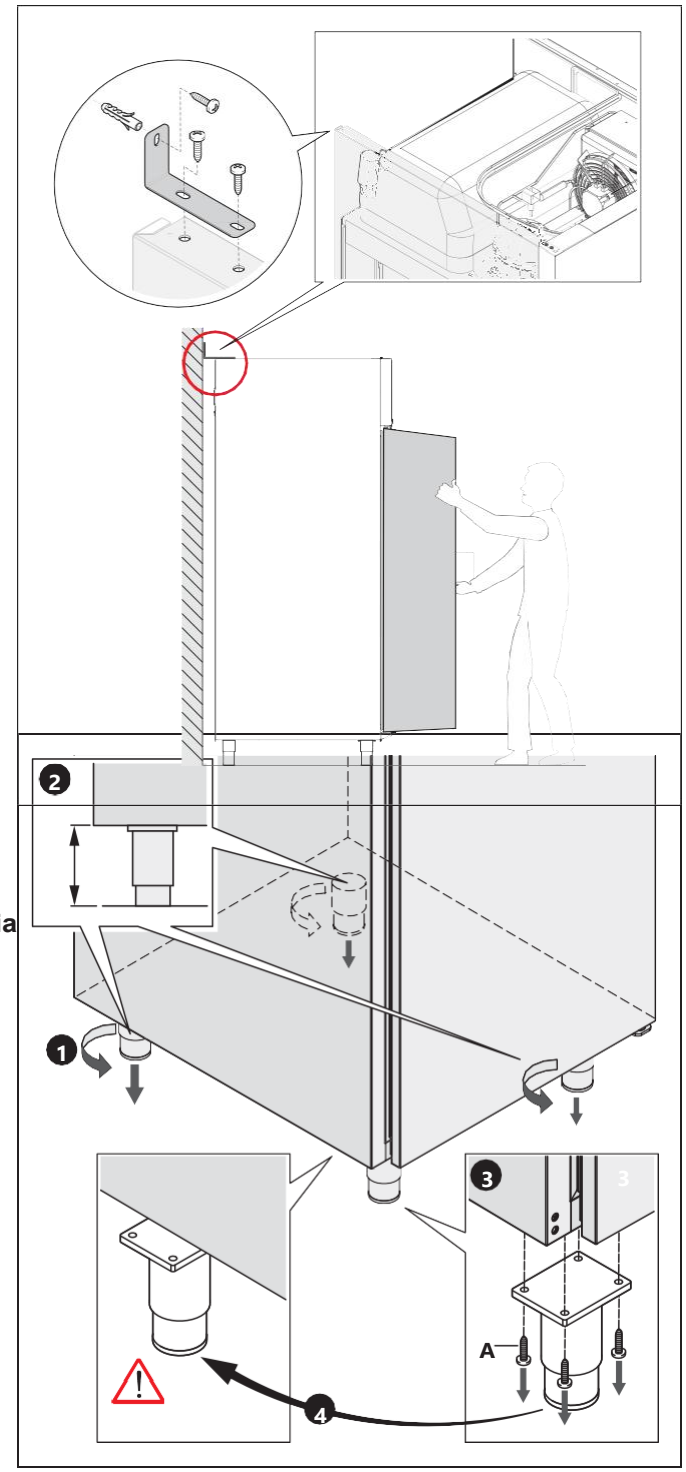
Koneen tasaamiseksi:

1. Etsi koneen pohjassa olevien jalkojen sijainti
2. Aseta vesivaaka koneen päälle ja tarkista kaltevuus.
3. Säädä jalkoja kääntämällä niitä myötä- tai vastapäivään koneen nostamiseksi tai laskemiseksi.

5.2.4 – Kiinnitys seinään (jos käytössä)

Kun kone on asennettu paikalleen, se on kiinnitettävä tukevasti kinnikkeillä, koska oven paino voi kallistaa konetta eteenpäin, jolloin se saattaa kaatua.

Koneen sivun yläosassa on esiporatut reiät kiinnikkeiden asentamista varten. Kiinnitysruuvien ja -tulppien valinta riippuu seinämateriaalista ja on asentajan vastuulla. Jos kone on asennettu pyörien varaan, sitä ei voida kiinnittää seinään, joten oven avaamisessa on noudatettava erityistä varovaisuutta, erityisesti jos kone on tyhjä.



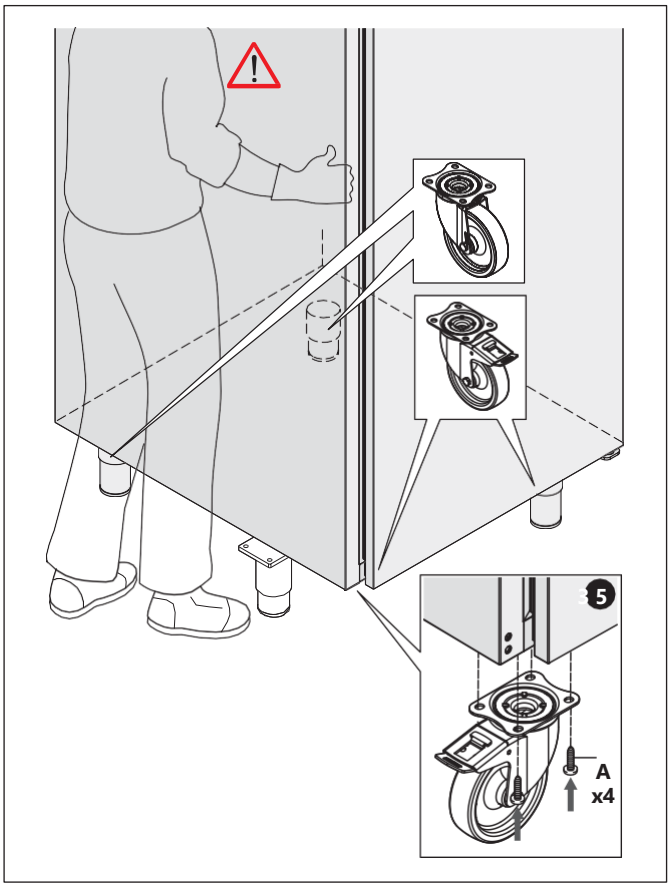
5.2.5 – Jalkojen vaihtaminen pyöriin

Jalkojen vaihtaminen pyöriin saa suorittaa vain valtuutettu huoltoteknikko.

Vaihdon aikana on käytettävä tarvittavia henkilökohtaisia suojavarusteita (käsineet ja turvakengät).

Älä käytä muita kuin valmistajan toimittamia pyöriä.

Poistettu jalka on asetettava väliaikaisesti kaapin alle, jotta kaappi pysyy mahdollisimman vakaana pyörän asennuksen aikana.
Määritä henkilö pitämään kaappi tukevasti paikallaan.
Irrota ja vaihda vain yksi jalka kerrallaan.



5.3 – Liitännät

5.3.1 – **Sähköliitäntä**

Liitäntä sähköverkkoon ja liitäntäjärjestelmät on toteutettava käyttömaan voimassa olevien määräysten mukaisesti, ja ne saa suorittaa vain valmistajan valtuuttama pätevä henkilöstö.

Kone on kytkettävä tehokkaasti maadoitettuun pistorasiaan.

Ennen sähköverkkoon kytkemistä:

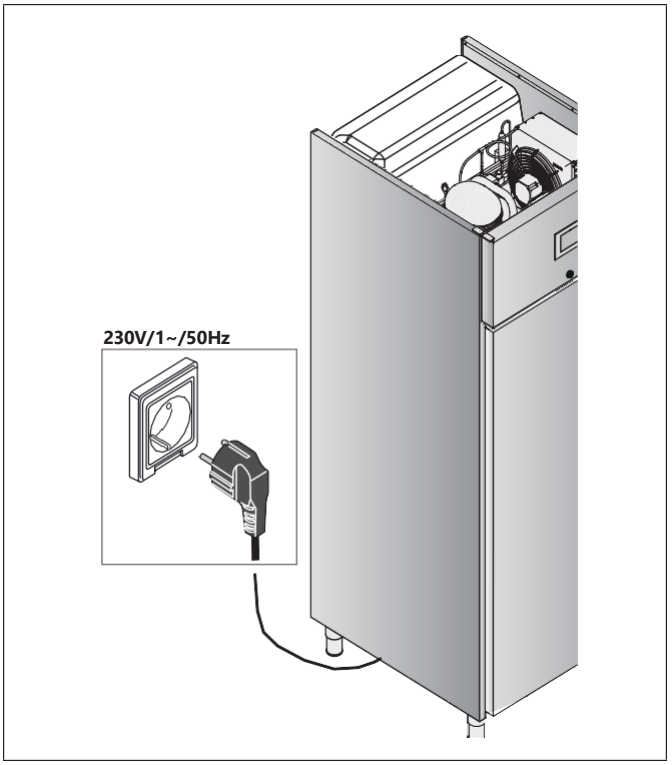
- Lue tämän ohjekirjan turvallisuusvaroitukset
- Varmista, että verkon jännite ja taajuus vastaavat koneen tunnistekilvessä ilmoitettuja arvoja. Nimellisjännitteessä sallitaan ±10 % vaihtelu
- Tarkista teknisessä taulukossa ilmoitetut tiedot

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan tai sen teknisen huoltokeskuksen tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta, jotta vaaratilanteilta vältytään.

Kone on suojattava ylikuormituksilta ja oikosuluilta liittämällä se sähköverkkoon herkän (30 mA) vikavirtasuojakytkimen kautta, jossa on manuaalinen palautus ja riittävä teho. Kytkimen on mahdollistettava täydellinen irtikytkentä ylijänniteluokan III olosuhteissa. Suojalaitteen mitoituksessa on otettava huomioon seuraavat arvot:

- I_{max} = 2,1 A
- I_{cc} (oikosulkuvirta) = 6000°, kun virtalähde 230V/1 ~/50Hz

Koneet (yksivaiheiset 230 V / 1~ / 50 Hz) toimitetaan tehtaalta virtajohdolla ja Schuko-pistokkeella, jotka on valmiiksi asennettu liitäntäkoteloon. Minkään muunlaista sähköliitäntää tai kaapelin mittojen muuttamista ei sallita, paitsi pituuden kasvattaminen, jolloin on käytettävä alkuperäistä vastaavaa kaapelia (sama kumityyppi, poikkipinta-ala jne.).



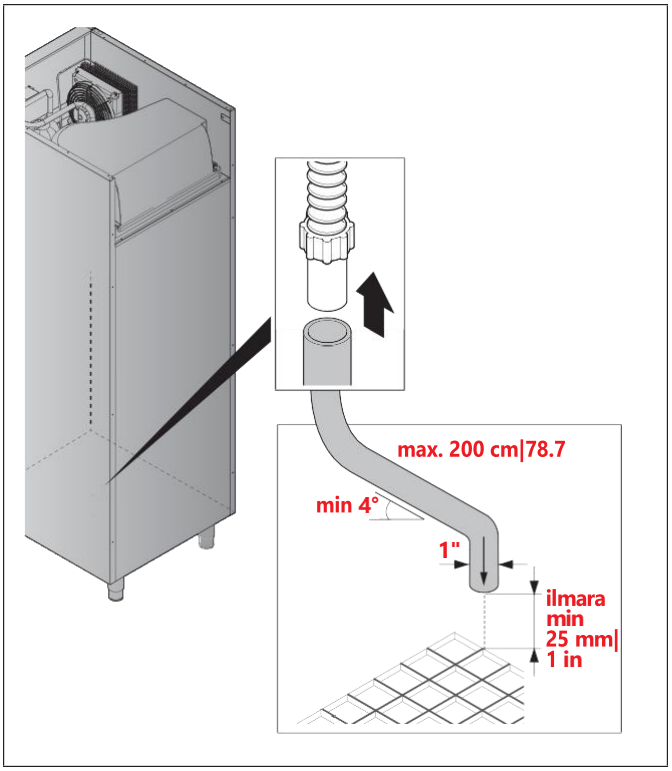
5.3.2 – Vesiliitäntä (jos käytössä)

Koneen viemäröinti liitetään suoraan lattiakaivoon joustavalla letkulla (ei toimiteta mukana – enimmäispituus 200 cm).

Viemärin on oltava:

- Vesilukollinen
- Vähintään 4 % kaltevuudella
- Vähintään 25 mm ilmarakolla
- Ilman supistuksia tai tukoksia
- Halkaisijaltaan vähintään sama kuin koneen viemäriliitännässä

.



5.3.3 – Jäähdytysyksikön liitäntä

Jäähdytysyksikkö voi olla:

- Integroitu
- Etäyksikkö

Jos kyseessä on etäjäähdytysyksikkö, se liitetään koneeseen menoputkella ja paluuputkella. Järjestelmään on tehtävä tyhjiö ja siihen on täytettävä vaadittu kylmäaine.

Tekniset tiedot liitäntää varten:

- Letkujen enimmäispituus = 10 metriä

Lisätietoja liitännästä saat ottamalla yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.



Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen kytkennän tekemistä ja tarkista järjestelmän tiedot tyyppikilvessä olevien tietojen kanssa.



Käytä syttyvän kaasun käsittelyyn soveltuvia laitteita. Laitteissa on oltava paikallisten määräysten mukaiset turvalaitteet.



Vain erikoistunut ja valtuutettu tekninen henkilöstö saa suorittaa kylmäaineen täytön.

ILMOITUS

Valmistaja ei ota vastuuta toimintahäiriöistä, vaurioista tai rikkoutumisista, jotka johtuvat virheellisestä kylmäainetäytöstä.

6 – KÄYTTÖ

Älä koske näyttöön kauhoilla ja/tai muilla esineillä, vaan ainoastaan käsilläsi tai kosketusnäytöille soveltuvilla kynillä.

Käytä tarvittavia henkilökohtaisia suojavarusteita (käsineet, turvakengät) suoritettavien toimenpiteiden aikana.

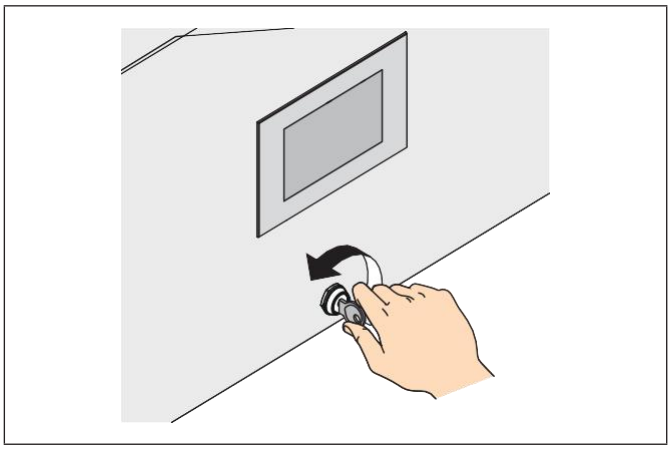
Laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistien tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta tai tarvittavaa tietoa, edellyttäen että heitä valvotaan tai että heille on annettu ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaaret. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Käyttäjän suoritettavaksi tarkoitetut puhdistus- ja huoltotoimenpiteet eivät ole lasten tehtävissä ilman valvontaa.

Käyttötoimintoja varten viittaa liitteenä oleviin ohjeisiin.

Ennen koneen käynnistämistä ja käyttöä, pese sen sisäpinnat huolellisesti.

6.1 – Oven lukitseminen

Oven avaaminen voidaan keskeyttää konsolissa sijaitsevalla lukolla.



7 – HUOLTO



⚠ VAARA

Sähköiskun vaara! Ennen minkään tavanomaisen tai erityisen huoltotoimenpiteen suorittamista, irrota kone sähköverkosta. Käytä tarvittavia henkilökohtaisia suojavarusteita (käsineet, turvakengät).



⚠ VAARA

Palovamman riski! Moottori voi olla erittäin kuuma. Odota, että se jäähtyy ennen puhdistusta.



⚠ VAARA

Viiltovaara! Koneessa on teräviä reunoja mm. ritiläkiskoissa, lauhduttimen kennossa (kennot suojattu suodattimella), moottorin kiinnitysalustassa (poraukset) ja konsolin aukotuksissa. Noudata varovaisuutta.



⚠ VAROITUS

Älä muokkaa ja/tai peukaloi kylmäainepiiriä, jotta vältetään vuodot ympäristöön. Lisäksi kylmäaine voi syttyä sopivan sytytyslähteen (avotuli, kipinät jne.) vaikutuksesta.



Ainoastaan erikoistunut ja valtuutettu tekninen henkilöstö saa suorittaa erityishuoltotoimenpiteitä.

HUOMAUTUS

On suositeltavaa suorittaa määräaikaistarkastus vähintään kerran vuodessa valtuutetussa huoltokeskuksessa.

HUOMAUTUS

Käyttäjä saa suorittaa vain tavanomaiset huoltotoimenpiteet (eli puhdistuksen).
Erityishuoltoa varten ota yhteyttä huoltokeskukseen ja pyydä valtuutetun teknikon käyntiä.

HUOMAUTUS

Takuu raukeaa, jos kone vaurioituu huollon puutteesta tai virheellisestä huollosta (esim. sopimattomien puhdistusaineiden käyttö).

7.1 – Tavanomainen huolto ja erityishuolto

TOIMENPIDE	TIHEYS			SUORITTAJA
	Päivittäin	Viikoittain	Vuosittain	
Laitteen ja sen ympäristön yleispuhdistus	■			**Käyttäjä**
Koneen rakenteen, ohjauspaneelin ja vakauden silmämääräinen tarkastus	■			**Käyttäjä**
Kennoon mahdollisesti kertyneen jään tarkastus – tarvittaessa sulatus	■			**Käyttäjä**
Oven karmin ja tiivisteen kunnon tarkastus – tarvittaessa tiivisteen vaihto		■		**Käyttäjä**
Turvalaitteiden kunnon tarkastus			■	**Valtuutettu teknikko**
Mekaanisten osien kunnon tarkastus			■	**Valtuutettu teknikko**

TOIMINTA	TIHEYS			QUALIFY
	Päivittäin	Viikoittain	Vuosittain	
Ruuvien ja pulttien oikean kiristyksen tarkistaminen			■	**Valtuutettu teknikko**
Sähkökomponenttien ja -johtojen kunnon tarkistaminen			■	**Valtuutettu teknikko**

7.2 – Puhdistus

Älä käytä puhdistuksessa:

- **Hankaavia tai jauhemaisia pesuaineita**
- **Aggressiivisia tai syövyttäviä pesuaineita (esim. suolahappo, rikkihappo, syövyttävä sooda jne.)**
- **Hiovia tai teräviä työkaluja (esim. hankaavat sienet, kaapimet, teräsharjat jne.)**
- **Höyry- tai painevesisuihkuja**

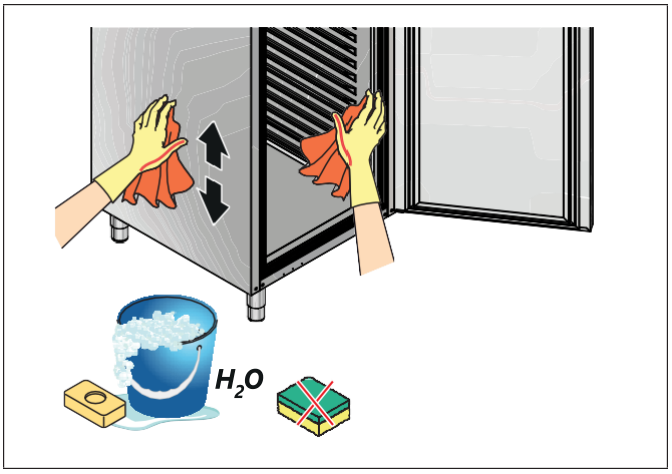
Älä käytä aggressiivisia tai syövyttäviä puhdistusaineita edes koneen alla olevan lattian puhdistamiseen.

Pese astiat ja kammio huolellisesti lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ennen ensimmäistä käyttökertaa. Käytä hankaamatonta sientä. Huuhtele huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Käytä konetta alipaineistettuna 30 minuuttia mahdollisten jäämien poistamiseksi.

7.2.1 – Teräspintojen puhdistus

Käytä pehmeää liinaa, joka on kevyesti kostutettu erityisellä teräspuhdistusaineella. Huuhtele huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla.



7.2.2 – Kammion puhdistus

Puhdista koneen kammio päivittäin korkean hygieniatason ja suorituskyvyn ylläpitämiseksi.

Käytä pehmeää liinaa, joka on kostutettu lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Huuhtele huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla.

7.2.3 – Kosketusnäytön puhdistaminen

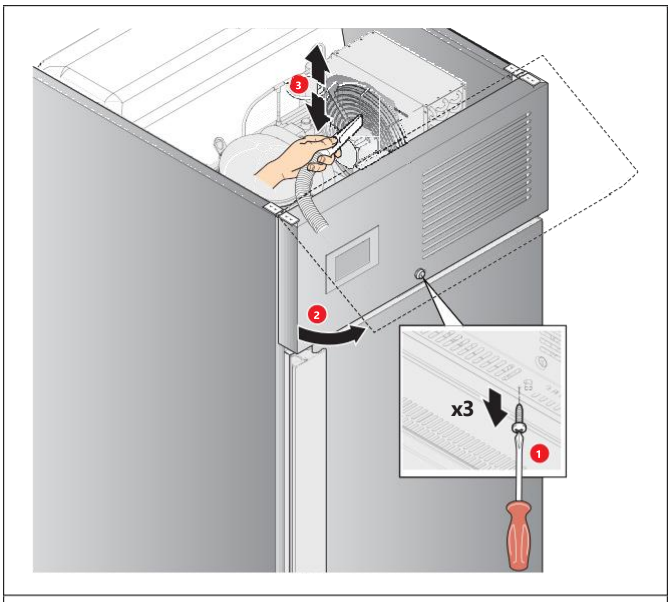
Puhdista näyttö pehmeällä liinalla, joka on kevyesti kostutettu erityisellä puhdistusaineella. Noudata tuotteen etiketissä olevia ohjeita.

Älä suihkuta puhdistusainetta suoraan näyttöön – suihkuta sitä liinaan ja pyyhi pinta varovasti, jotta neste ei pääse laitteen sisään ja vahingoita näyttöä.

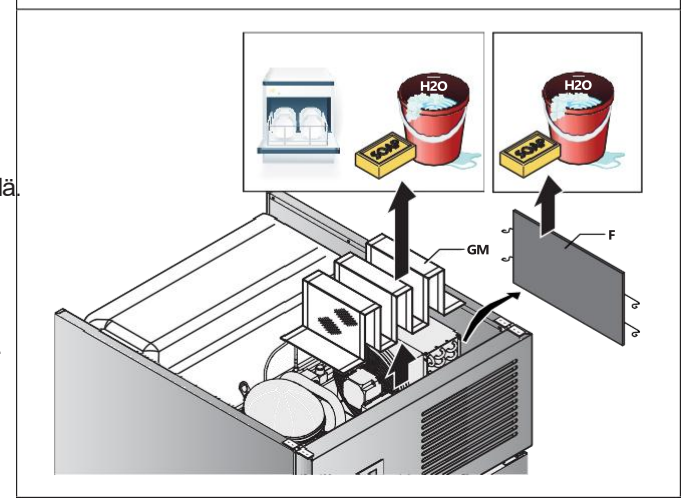


7.2.4 – Tuuletusaukkojen puhdistus

Nosta etupaneeli irrottamalla sen alapuolella olevat ruuvit ja imurilla poista lauhduttimen tuulettimeen kertynyt pöly.



Irrota myös GM:n metallinen ritilä, joka sijaitsee kondenssiveden poistoaltaassa. Pese saippualla ja vedellä tai astianpesukoneessa.



7.2.5 – Suodattimen puhdistus

Irrota ja puhdista suodatin F säännöllisesti saippualla ja vedellä. Odota, että se kuivuu kokonaan.

Aseta sitten suodatin takaisin paikalleen kahdella siihen tarkoitetulla metalliklipsillä.

Älä käytä konetta ilman asennettua suodatinta.

7.3 – Käyttötauot

Käyttötaukojen aikana:

1. Irrota kone sähkö- ja vesiverkosta (jos käytössä).
2. Suojaa koneen ulkoiset teräspinnat pyyhkimällä ne pehmeällä liinalla, joka on kostutettu kevyesti vaseliiniöljyllä.
3. Jätä ovi raolleen, jotta varmistetaan asianmukainen ilmanvaihto.

Kun kone otetaan uudelleen käyttöön:

1. Puhdista kone ja sen lisävarusteet huolellisesti.
2. Kytke kone sähkö- ja vesiverkkoon (jos sellainen on).
3. Tarkasta kone perusteellisesti ennen sen käyttöä.
4. Kytke kone päälle ja odota vähintään 60 minuuttia ennen elintarvikkeiden asettamista sisään.

8 – HÄVITTÄMINEN KÄYTÖN PÄÄTTYMISEN JÄLKEEN

Sähkö- ja vesiliitäntöjen irtikytkennän saa suorittaa ainoastaan pätevöitynyt teknikko.

Jos laitteessa on seuraavia aineita, ne on kerättävä talteen ja hävitettävä asianmukaisesti:

- R290-kylmäainekaasun saa talteen ottaa vain pätevä tekninen henkilöstö asianmukaisilla laitteilla, ja se on hävitettävä voimassa olevien vaarallisen jätteen käsittelymääräysten mukaisesti.
- Hydrauliikkapiireissä olevat jäätymättömät nesteet on tyhjennettävä ja hävitettävä asianmukaisesti, vältettävä niiden tahatonta vuotamista tai leviämistä ympäristöön.

Tämä on linjassa lainsäädäntöasetuksen **nro 49/2014, artikla 13, kanssa, joka toimeenpanee WEEE-direktiivin 2012/19/EU sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta.**



Yliviivattu jäteastia-merkki osoittaa, että tuote on saatettu markkinoille 13. elokuuta 2015 jälkeen, eikä sitä saa käytön jälkeen käsitellä tavallisena jätteenä, vaan se on hävitettävä erillään muusta jätteestä.

Kaikki laitteet on valmistettu yli 90 %:sti kierrätettävistä metallimateriaaleista (ruostumaton teräs, rauta, alumiini, sinkitty pelti, kupari jne.).

Laitteen käyttökelvottomaksi tekeminen hävitystä varten edellyttää virtajohdon ja mahdollisten sulkijoiden tai luukkujen poistamista (jos sellaisia on).

Tuotteen elinkaaren loppuvaiheen hallintaan on kiinnitettävä huomiota ympäristövaikutusten vähentämiseksi ja resurssien käytön tehostamiseksi. Tämä perustuu "saastuttaja maksaa" -periaatteeseen sekä ehkäisyyn, uudelleenkäyttöön valmisteluun, kierrätykseen ja hyödyntämiseen.

Muista, että tuotteen laiton tai virheellinen hävittäminen voi johtaa voimassa olevan lainsäädännön mukaisiin seuraamuksiin.

Ennen purkamista ja hävittämistä laite voidaan säilyttää tilapäisesti ulkotiloissa, kunhan sähkö-, kylmäaine- ja hydraulipiirit ovat ehjät ja suljetut. Varmista myös, ettei ovia voi sulkea, jotta loukkaantumisvaaraa ei synny.

Kaikissa tapauksissa on noudatettava käyttäjän maan ympäristönsuojelulainsäädäntöä.

8.1 – Tietoa hävittämisestä Italiassa

Italiassa WEEE-laitteet on toimitettava:

- Keräyspisteisiin (tunnetaan myös nimillä ekosaaret tai ekopisteet).
- Jälleenmyyjälle, jolta ostat uuden laitteen – tällöin vanha laite on kerättävä maksutta (yksi vastaan yksi -periaate)

8.2 – Tietoa hävittämisestä EU-maissa

EU:n WEEE-direktiivi on pantu täytäntöön eri tavoin eri maissa. Jos tämä laite on hävitettävä, suosittelemme ottamaan yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjään oikean hävitystavan selvittämiseksi.

9 – TOIMINTAHÄIRIÖT JA VIKATILANTEET

Jos kone ei toimi tai siinä havaitaan toiminnallisia tai rakenteellisia muutoksia:

- Katkaise virta ja vesiliitäntä (jos sellainen on).
- Tarkista ehdotetut ratkaisut alla olevasta taulukosta.

Jos ratkaisua ei ole lueteltu taulukossa, ota yhteys valmistajan valtuuttamaan huoltokeskukseen ja ilmoita:

- Vian luonne
- Laitteen koodi ja sarjanumero, jotka löytyvät laitteen arvokilvestä.

Käytä korjauksissa alkuperäisiä varaosia. Valmistaja ei vastaa eikä myönnä takuuta, jos käytetään ei-alkuperäisiä varaosia.

ONGELMAN TYYPPI	ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSEEN, TARKISTA, ETTÄ...
Laite ei käynnisty lainkaan	▪ ... järjestelmässä on sähkövirta. ▪ ... että pistoke ei ole irronnut.
Laite ei jäähdytä riittävästi	▪ ... laitteen läheisyydessä ei ole ulkoista lämmönlähdettä. ▪ ... ovi sulkeutuu tiiviisti. ▪ ... kondensaattorin suodatin ei ole tukossa ▪ ... etupuolen ilmanvaihtoritilät eivät ole tukkeutuneet esineistä tai pölystä. ▪ ... ruoka on sijoitettu tasaisesti eikä estä sisäistä ilmanvaihtoa. ... laitetta ei ole ylikuormitettu (noudata laitteen käyttöohjeen täyttöohjeita).
Laite on erittäin meluisa	▪ ... laite ei ole kosketuksissa muihin esineisiin tai laitteisiin. ▪ ... laite on täysin vaakasuorassa. ▪ ... näkyvät ruuvit ovat kunnolla kiristetty.

HUOMAUTUS

Älä yritä korjata laitetta itse. Tämä voi aiheuttaa vakavaa vahinkoa ihmisille, eläimille ja omaisuudelle sekä mitätöi takuun. Pyydä aina valmistajan valtuuttaman huoltokeskuksen apua ja käytä alkuperäisiä varaosia.

10 – TAKUU

Valmistajan takuu laitteen ja sen valmistusosien osalta on **voimassa 1 vuoden ajan** laskun päiväyksestä. Takuu kattaa viallisten osien maksuttoman toimittamisen, mikäli Valmistaja yksinomaisella harkinnallaan toteaa osat viallisiksi.

Valmistaja korjaa viat ja puutteet edellyttäen, että laite on asennettu ja sitä on käytetty oikein käyttöohjeiden mukaisesti.

Takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat kalkkisaostumasta, ylijännitteestä tai valtuuttamattomien tai epäpätevien henkilöiden tekemistä muutoksista tai korjauksista.

Kuluvat osat, kuten lasi, ulkonäköön liittyvät osat, tiivisteet, valot ja käytön seurauksena kuluvat osat eivät kuulu takuun piiriin.

Takuuaikana asiakas vastaa huolto-, matka- tai siirtokustannuksista, varaosien kuljetuksesta ja mahdollisesti vaihdettavista laitteista.

Takuun perusteella vaihdetut materiaalit jäävät valmistajan omaisuudeksi ja ne on palautettava asiakkaan kustannuksella.

1. NÄPPÄIMET – KNAPPAR - KEYS 2
2. OHJAIMEN KÄYTTÖ – ANVÄNDING AV STYRENHETEN – USING THE CONTROLLER 3
2.1 ON/STAND-BY 3
2.2 SOLUN ASETUSARVON MUUTTAMINEN - ÄNDRA CELLENS BÖRVÄRDE - CHANGE CELL SETPOINT 3
3. VALIKKO – MENY - MENU 4
4. VALIKKO OHJELMALISTA - MENY PROGRAMLISTA - MENU RECIPE LIST 4
5. VALIKKO MUOKKAA OHJELMAA – MENY REDIGERA PROGRAM – MENU EDIT RECIPE 4
6. VALIKKO TOISSIJAISET TOIMINNOT – MENY SEKUNDÄRA FUNKTIONER – MENU SECONDARY FUNCTIONS 5
6.1 SULATUS – AVFROSTNING - DEFROST 5
6.2 YLIJÄÄHDYTYS – ÖVERKYLNING - OVERCOOLING 5
6.3 KENNON VALO – LJUS I CELLEN – CHAMBER LIGHT 6
6.4 NÄPPÄIMISTÖN LUKITUS/AVAUS – TANGENTBORDLÅS/UPPLÅSNING – KEYPAD LOCK/UNLOCK 6
7. VALIKKO HUOLTO – MENY SERVICE – MENU SERVICE. 7
7.1 PARAMETRIT – PARAMETRAR - PARAMETERS. 7
7.2 USB-TOIMINNOT – USB-FUNKTIONER – MULTIFUNCTIONAL USB 8
7.3 INFO 8
7.4 KIELI – SPRÅK - LANGUAGE. 8
7.5 PÄIVÄMÄÄRÄ JA AIKA – DATUM OCH TID - DATE AND TIME 9
7.6 I/O-TARKISTUS – I/O-KONTROLL – I/O CHECK 9
7.7 HÄLYTYKSET – LARM - ALARMS 10
8. PARAMETRILUETTELO – PARAMETERLISTA – PARAMETER LIST 11



1. NÄPPÄIMET – KNAPPAR - KEYS

FI: Näppäintoiminnot on kuvattu alla:

SV: Nedan följer en beskrivning av knappfunktionerna:

EN: The key functions are described below:

Näppäin /knapp / key	Otsikko / Titel / Title
	YLÖS-NÄPPÄIN / UPP-KNAPP / UP BUTTON
	ON/STAND-BY/ESC
	MENU OK
	ALAS-NÄPPÄIN / NED-KNAPP / DOWN BUTTON

FI: Painamalla toistuvasti -painiketta voit navigoida nopeasti eri valikoissa: reseptiluettelo, reseptien hallinta, toissijaiset toiminnot ja huolto.
-painikkeilla voidaan navigoida yksittäisissä valikoissa ja myös lisätä tai vähentää valittua arvoa.
Kun haluttu kohta on valittu, -painikkeella voidaan käynnistää toiminto tai vahvistaa arvo.
muutettu.

SV: Genom att trycka upprepade gånger på knappen kan du snabbt växla mellan olika menyer: receptlista, recepthantering, sekundära funktioner och underhåll.
Med knapparna kan du navigera inom enskilda menyer, samt öka eller minska det valda värdet.
När önskat alternativ är valt, kan du med knappen starta funktionen eller bekräfta den ändrade inställningen.

EN: By repeatedly pressing the button you can quickly navigate through the various menus: recipe list, recipe management, secondary functions and service.
The buttons allow navigation within the individual menus, they also allow increasing or decreasing the selected value.
Once the desired item has been selected, the button can be used to start the function or confirm the changed value.

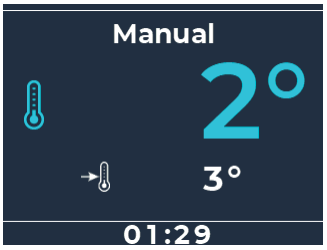
2. OHJAIMEN KÄYTTÖ - ANVÄNDNING AV STYRENHETEN - USING THE CONTROLLER

2.1 ON/STAND-BY

FI: Voit kytkeä näytön pois päältä painamalla -painiketta ja pitämällä sitä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan. Kytke näyttö päälle painamalla -painiketta.

SV: För att stänga av displayen, håll knappen intryckt i minst 3 sekunder. För att slå på displayen, tryck på .

EN: To switch off the display, press and hold the button for at least 3 seconds. To switch on the display, press .



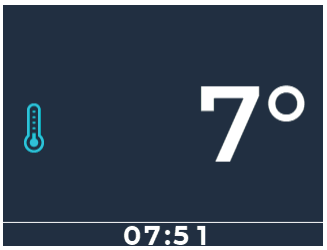


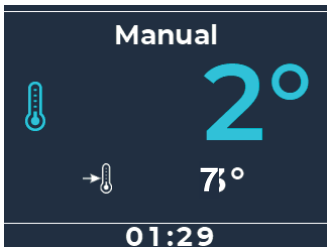
2.2 SOLUN ASETUSARVON MUUTTAMINEN / ÄNDRA CELLENS BÖRVÄRDE / CHANGE CELL SETPOINT

FI: Asetuspistettä voidaan muuttaa etusivulta painikkeilla . Uusi arvo tallennetaan painamalla tai aikakatkaisua varten.

SV: Borvärdet kan ändras från hemskärmen med hjälp av knapparna . Det nya värdet sparas genom att trycka på eller automatiskt efter en tidsgränds (time-out).

EN: The setpoint can be changed from the home page using the buttons . The new value is saved by pressing the or for time-out.





3. VALIKKO - MENY - MENU



FI: Ohjelmalista

SV: Programlista

EN: Recipes list



FI: Muokkaa ohjelmaa

SV: Redigera program

EN: Edit Recipe



FI: Toissijaiset toiminnot

SV: Sekundära funktioner

EN: Secondary functions



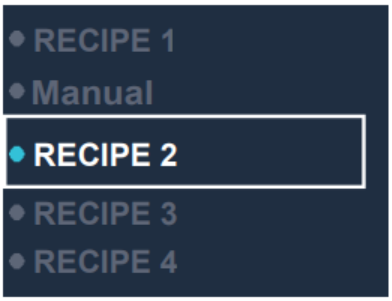
FI: Huolto

SV: Service

EN: Service

4. VALIKKO OHJELMALISTA – MENY PROGRAMLISTA - MENU RECIPE LIST

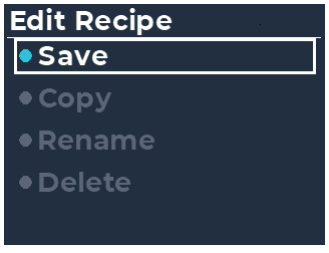
FI: Ohjelmalistasta voidaan valita ennalta määritetty ohjelma.
SV: Ett fördefinierat program kan väljas i programlistan.
EN: A predefined recipe can be selected in the recipe list.



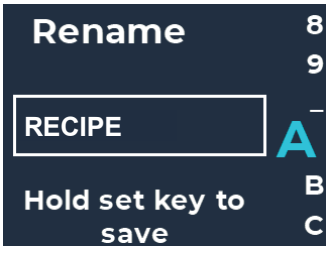


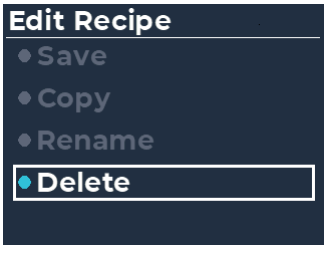
5. VALIKKO MUOKKAA OHJELMAA – MENU EDIT RECIPE – MENY REDIGERA PROGRAM

FI: Tässä valikossa voit tallentaa, kopioida, nimetä uudelleen ja poistaa ohjelman (manuaalinen ohjelma voidaan vain tallentaa).
SV: I den här menyn kan du spara, kopiera, byta namn på och ta bort ett program (ett manuellt program kan endast sparas).
EN: This menu allows you to save, copy, rename and delete a recipe (a manual recipe can only be saved).





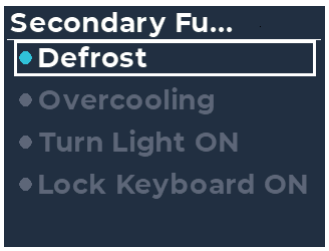


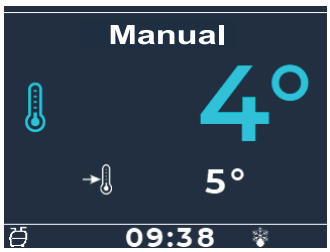


6. VALIKKO TOISSIJAISET TOIMINNOT – MENY SEKUNDÄRA FUNKTIONER – MENU SECONDARY FUNCTIONS

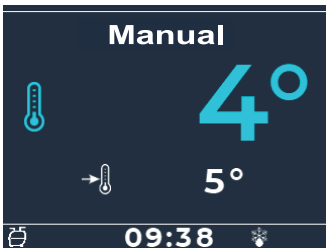
6.1 SULATUS – AVFROSTNING - DEFROST

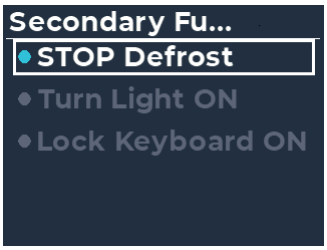
FI: Jos tarvittavat edellytykset täyttyvät, sulatustoiminto voidaan käynnistää toissijaisten toimintojen valikosta.
SV: Om de nödvändiga förutsättningarna är uppfyllda, kan avfrostningsfunktionen startas från menyn för sekundära funktioner.
EN: If the necessary conditions are met, it is possible from the secondary functions menu to start the defrost function.





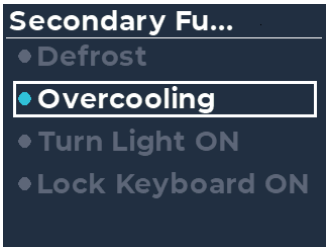
FI: Poistaaksesi sulatustoiminnon käytöstä, siitty Toissijaiset toiminnot -valikkoon ja paina Lopeta sulatus.
SV: För att inaktivera avfrostningsfunktionen, gå till menyn Sekundära funktioner och tryck på Stoppa avfrostning.
EN: To deactivate the defrost function, in the Secondary Functions menu, press on Stop Defrost.

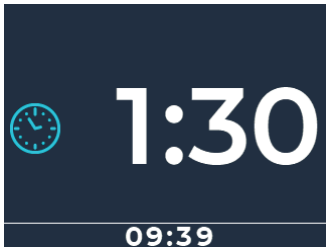


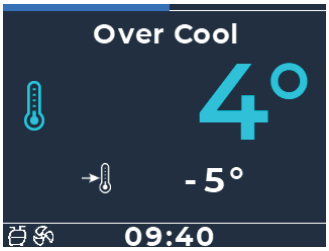


6.2 YLIJÄÄHDYTYS – ÖVERKYLNING - OVERCOOLING

FI: Ylijäähdytystoiminto mahdollistaa laitteen vakiotoimintalämpötilaa alhaisemman lämpötilan saavuttamisen jonkin aikaa määritellyksi ajaksi. Käynnistä toiminto asettamalla kestoaika.
SV: Med överkylningfunktionen kan en temperatur lägre än apparatens normala drift uppnås under en bestämd tid. För att starta funktionen, ställ in varaktigheten.
EN: The Overcooling function allows a temperature below standard operation of the appliance to be reached for a defined time. To start the function, set the duration time.



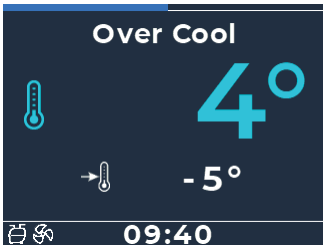


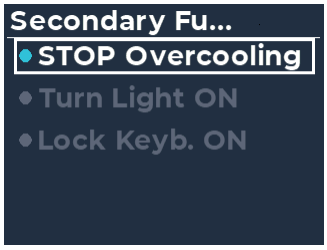


FI: Voit poistaa ylijäähdytystoiminnon käytöstä painamalla Toissijaiset toiminnot/Secondary Functions -valikossa Stop Overcooling/Lopeta ylijäähdytys.

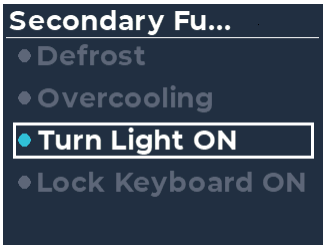
SV: För att inaktivera överkylningfunktionen, gå till menyn Sekundära funktioner och tryck på STOPP Överkylning.

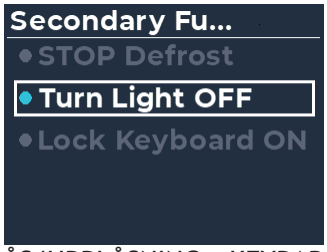
EN: To deactivate the overcooling function, in the Secondary Functions menu, press on Stop Overcooling.



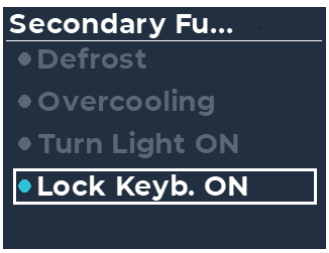


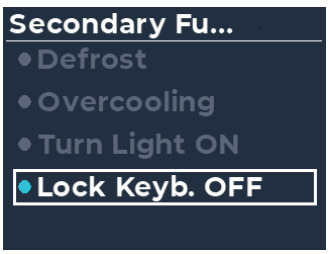
6.3 KENNON VALO – LJUS I CELLEN - CHAMBER LIGHT
FI: Valo voidaan kytkeä päälle/pois toissijaisten toimintojen valikosta.
SV: Från menyn Sekundära funktioner kan ljuset slås på eller av.
EN: From the Secondary Functions menu, the light can be switched on/off.





6.4 NÄPPÄIMISTÖN LUKITUS/AVAUS - TANGENTBORDSLÅS/UPPLÅSNING – KEYPAD LOCK/UNLOCK
FI: Valitsemalla toissijaisten toimintojen valikosta näppäinlukitus PÄÄLLE (Keyboard Lock ON), näppäimistö lukittuu 3 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.
Voit avata näppäimistön lukituksen painamalla ⏻ -painiketta muutaman sekunnin ajan.
Voit poistaa toiminnon käytöstä valitsemalla Secondary Functions -valikosta Keypad Lock OFF.
SV: Genom att välja Tangentbordslås PÅ (Keyboard Lock ON) i menyn Sekundära funktioner låses tangentbordet efter 3 minuters inaktivitet.
För att låsa upp tangentbordet, håll ned knappen i några sekunder.
För att inaktivera funktionen, välj Tangentbordslås AV i menyn Sekundära funktioner.
EN: Selecting Keyboard Lock ON in the Secondary Functions menu will lock the keyboard after 3 minutes of inactivity.
To unlock the keyboard, press ⏻ for a few seconds.
To disable the function, select Keyboard Lock OFF in the Secondary Functions menu.





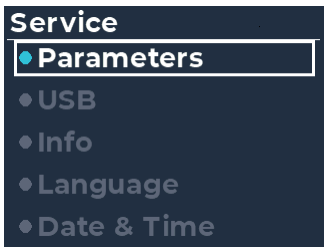
7. VALIKKO HUOLTO – MENY SERVICE – MENU SERVICE

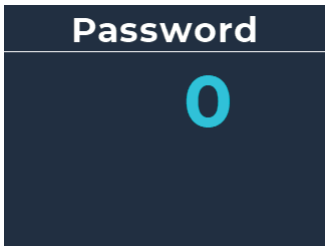
7.1 PARAMETRIT – PARAMETRAR - PARAMETERS

FI:
Valikosta Service on mahdollista muuttaa käyttäjän parametreja. Toimintoon pääsemiseksi anna salasana "0".
Asentajan parametreihin pääsemiseksi ota yhteys yrityksen huoltoon.
Käyttäjäparametrit:
P001: yksikön valinta (°C ja °F).
P006: on mahdollista kääntää mitatun kennon lämpötilan näyttö asetuspisteen kanssa ja päinvastoin. P008: käyttäjän salasanan muuttaminen.
P025: Asetuspisteen lukituksen ottaminen käyttöön tai poistaminen käytöstä.
P083: Kytke näppäinten valaistus päälle/pois.
P298: Ota kyrillinen näppäimistö käyttöön tai poista se käytöstä reseptien hallinnassa.

SV:
Från menyn Service kan användarparametrar ändras. För att komma åt funktionen, ange lösenordet "0".
För att få åtkomst till installatörsparametrar, kontakta företagets service.
Användarparametrar:
P001: enhetsval (°C och °F).
P006: möjlighet att växla visningen mellan uppmätt celltemperatur och börvärde, och vice versa.
P008: ändra användarlösenord.
P025: aktivera/inaktivera lukitus (börvärdelukitus).
P083: slå på/av knappbelysning.
P298: aktivera/inaktivera kyrillinen näppäimistö i programhantering.

EN:
From the Service menu, user parameters can be changed. To access the function, enter the password ‘0’.
To access the installer parameters contact the company service.
User parameters:
P001: unit selection (°C and °F).
P006: it is possible to invert the display of the measured cell temperature with the set point and vice versa.
P008: change user password.
P025: enables/disables setpoint lock.
P083: switch key illumination on/off.
P298: enable/disable cyrillic keyboard in recipe management.



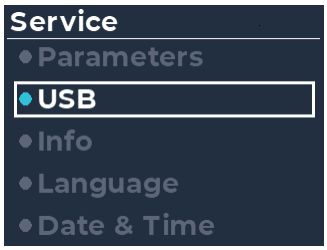


FI 7.2 USB-TOIMINNOT – USB-FUNKTIONER – MULTIFUNCTIONAL USB

FI: Haccp-tiedoston ja reseptiluettelon voi ladata huoltovalikosta: aseta USB-tikku, paina USB ja valitse haluttu toiminto.

SV: Från servicemenyn kan HACCP-filen och programlistan laddas ner: sätt i USB-minnet, tryck på USB och välj önskad funktion.

EN: Haccp file and the recipe list can be downloaded from the service menu: insert the USB stick, click on USB and choose the desired function.



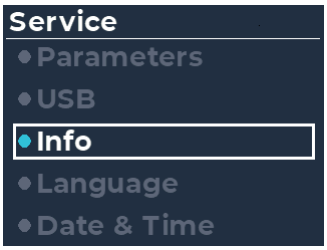


FI 7.3 INFO

FI: Info-kohta näyttää asennetun FW-version.

SV: Info-posten visar den installerade FW-versionen.

EN: The Info item shows the installed FW version.



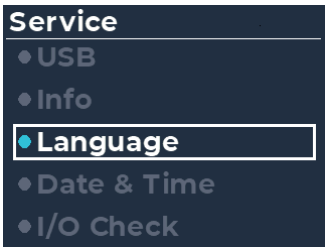


7.4 KIELI – SPRÅK - LANGUAGE

FI: Tällä toiminnolla voidaan vaihtaa kieltä.

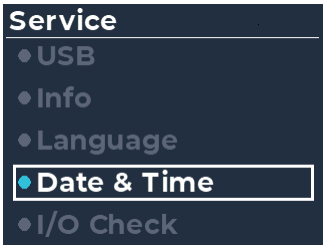
SV: Denna funktion gör det möjligt att ändra språk.

EN: This function allows the language to be changed.



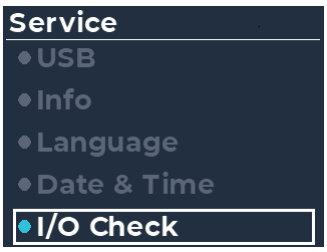


FI 7.5 PÄIVÄMÄÄRÄ JA AIKA - DATUM OCH TID - DATE AND TIME
FI: Tällä toiminnolla voidaan vaihtaa päivämäärä ja aika.
SV: Denna funktion gör det möjligt att ändra datum och tid.
EN: This function allows the date and time to be changed.

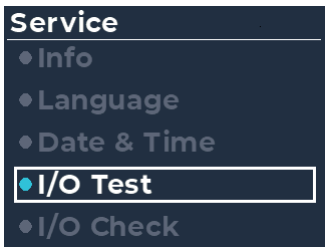




FI 7.6 I/O-TARKISTUS - I/O-KONTROLL - I/O CHECK
FI: Tällä toiminnolla voidaan tarkastella tulojen ja lähtöjen tilaa. Syöttämällä asentajan salasanan (ota yhteyttä yrityksesi huoltoon), näkyviin tulee Test I/O -kohta, jonka avulla lähdöt voidaan aktivoida manuaalisesti.
SV: Denna funktion gör det möjligt att visa status för in- och utgångar. Genom att ange installatörslösenordet (kontakta företagets serviceavdelning) visas posten Test I/O, vilket gör det möjligt att aktivera utgångarna manuellt.
EN: This function allows the status of the inputs/outputs to be displayed. By entering the installer password (contact your company's service department), the Test I/O item appears, allowing the outputs to be activated manually.





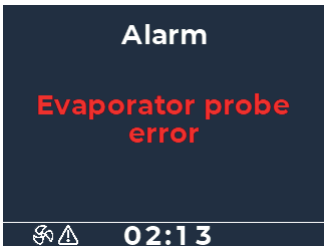


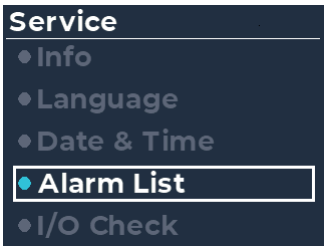
FI 7.7 HÄLYTYKSET – LARM - ALARMS

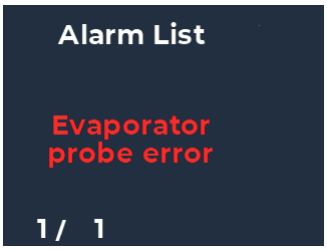
FI: Jos jokin hälytys aktivoituu, sen kuvake ⚠ ja varoitus näkyvät aloitusnäytöllä. Huoltovalikossa näkyy kohta Hälytyslista, josta voidaan tarkastella kaikkia aktiivisia hälytyksiä niiden poistumiseen saakka.

SV: Vid förekomst av något larm visas ikonen ⚠ och varningen på startskärmen. I servicemenyn visas posten Larmlista, där alla aktiva larm kan ses tills de återställs.

EN: In the presence of any type of alarm, the icon ⚠ and the warning appear on the home screen. In the service menu the item Alarm List appears, from which it is possible to view all active alarms until their return.







8. PARAMETRILUETTELO – PARAMETERLISTA - PARAMETER LIST

Par.	*Parametrien kuvaus* / Parameterbeskrivning / Parameter description	UM	*Min. arvo* / *Min. värde* *Min. value*	Max. *arvo* / Max. value
P001	Lämpötilan mittayksikkö 0= oC; 1= oF / måttenhet temperature 0= oC; 1= oF / *unit of measure temp. 0=oC 1=oF* /	-	0	1
P005	*DEMO-tilan* a k t i v o i n t i / aktiverar DEMO-läge / activating DEMO mode	-	0	1
P006	Näytön koko 0=kammion lämpötila suurena (yläpuolella) - asetusarvo pienellä (alapuolella); 1=kammion lämpötila pienenä (alapuolella) - asetusarvo suurena(yläpuolella). Displaystorlek 0=kammartemperatur i stort (ovan) – börvärde i litet (nedan); 1=kammartemperatur i litet (nedan) – börvärde i stort (ovan) *Display size 0=chamber temperature in large (above) - set-point in small (below); 1=chamber temperature in small (below) – set-point in large (above)*	-	0	1
P007	*Oven mikrotulon aktivointi: 0=kontakti on kiinni (N.O.); 1=kontakti on auki (N.C.).* Aktivering av dörrens mikrokontaktingång 0=när kontakten är sluten (N.O.); 1=när kontakten är öppen (N.C.) *Door micro input activation: 0=with contact closed (N.O.); 1=with contact open (N.C.)*	-	0	1
P008	*Salasana 1. taso - käyttäjä / Lösenord nivå 1. – användare - Password 1st level – user*	-	0	999
P009	*Salasana 2.* taso - *asentaja* / Lösenord nivå 2 – installatör / *Password 2nd level - installer*	-	0	9999
P010	*Salasana 3.* taso – *rakentaja / Lösenord niv¨ä 3 – tillverkate / Password* 3rd *level – builder*	-	0	9999
P011	Haihduttimen anturitoiminto: 0=Ei käytössä; 1=Sulatus + tuulettimet; 2=Puhaltimet Funktion för förångarens givare: 0 = Inaktiverad; 1 = Avfrostning + fläktar; 2 = Fläktar *Evaporator probe function: 0=Disabled; 1=Defrost + fans; 2=Fans*	-	0	2
P012	Paluuaika aloitussivulle solulämpötilan asetusarvon ja ylijäähdytysajan muutossivuilta Återgångstid till hemsidan från sidorna för inställning av celltemperatur och överkylningstid *Return time to Home page from cell temperature setpoint change and overcooling time change pages*	sec	0	999
P013	*Asetusarvon erotus* / Börvärdesdifferens / *Setpoint* differential /	oC/oF	1	5
P014	Solun asetusarvon poikkeama / Offsset för cellens börvärde / *Cell* setpoint offset	oC/oF	-10	10
P015	Solun anturin poikkeama / Offset för cellens givare / Cell *probe offset*	oC/oF	-10	10
P016	Haihduttimen anturin poikkeama / Offset för förångarens givare / *Evaporator probe offset*	oC/oF	-10	10
P017	Lauhduttimen anturin poikkeama / Offset för kondensorgivare / *Offset condenser probe*	oC/oF	-10	10
P018	*Pienin sallittu asetusarvo* / minsta tillåtna börvärde / minimum *working* setpoint	oC/oF	-50	100
P019	Suurin sallittu asetusarvo / Högsta tillåtna börvärde / Maksimi toiminta-asetusarvo	oC/oF	-50	100
P020	*Kompressorin vähimmäisaika* Pois päältä / Minsta *kompressortid Av* / Minimum *compressor time Off* /	sec	0	600
P021	*Kahden kompressorin käynnistyksen välinen vähimmäisaika* / Minsta tid mellan två kompressorstarter / *Minimum time between* two *compressor starts*	sec	0	600
P023	*Kompressorin sammutusaika soluanturihälytyksessä / Kompressorns avstängningstid vid cellgivarlarm / Compressor* Off time in cell probe alarm	min	0	240
P024	*Kompressorin käyntiaika soluanturihälytyksessä / Kompressorns gångtid vid cellgivarlarm / Compressor On* time *in* cell probe alarm	min	0	240
P025	Asetusarvon lukituksen aktivointi 0 = ei lukitusta; 1 = asetusarvo lukittu (paitsi ohjelman vaihtuessa) Aktivera börvärdeslås 0 = inget lås; 1 = börvärde låst (utom vid receptändring) *Enable setpoint lock 0= no lock; 1= setpoint locked (unless recipe change)*	-	0	1
P026	Erotustilan asetus P013: 0 = Epäsymmetrinen; 1 = Symmetrinen Differensläge P013: 0 = Asymmetrisk; 1 = Symmetrisk *Differential position P013 : 0=Asymmetrical; 1=Symmetrical*	-	0	1
P027	Desimaalipisteen aktivointi 0 = EI; 1 = KYLLÄ Aktivera decimalpunkt 0 = NEJ; 1 = JA Enable decimal point 0= NO; 1= YES	-	0	1
P028	Asetusarvo (suhteessa pääasetusarvoon) vastuslähtöön kytkemiseksi neutraalivyöhykkeell Temperaturbörvärde (relativt till huvudbörvärde) för att aktivera motståndsutgång i neutralzonen *Temperature setpoint (relative to setpoint) for switching on resistor output for neutral zone*	oC/oF	-99	90
P031	Sulatuksen tyyppi: 0=Kompressorin pysäytys; 1=Sähkö; 2=Kuumakaasu Typ av avfrostning: 0 = Genom att stoppa kompressorn; 1 = Elektrisk; 2 = Hetgas Type of defrosting: 0=By compressor stop; 1=Electric; 2=Hot gas	-	0	2
P032	Automaattisten *sulatusten välinen aika* / *Intervall mellan automatiska avfrostningar* / Interval *between* automatic *defrosts*	h	0	100
P033	*Sulatuksen päättymiskynnys / Tröskelvärde för avfrostningsslut / Defrost* end *threshold* /	oC/oF	-99	90
P034	*Sulatuksen kesto* / Avfrostningens varaktighet / *Defrosting* duration	min	1	120
P035	Näytön koko sulatuksen aikana: 0 = Säätölämpötila; 1 = Näyttö lukittu; 2 = Teksti "dEF" Displaystorlek vid avfrostning: 0 = Regleringstemperatur; 1 = Display låst; 2 = Texten "dEF" *Display size in defrosting: 0=Regulating temperature; 1=Display locked; 2=Label dEF*	-	0	2
P036	Tippumisvaiheen kesto / Droppfasens varaktighet / Drip time	min	0	15
P037	Sulatusjaksojen laskentatila: 0 = Laitteen käyttöaika käytössä; 1 = Kompressorin käyttöaika käytössä; 2 = Haihduttimen lämpötilan käyttöaika käytössä < P038; Avfrostningsintervallräkningsläge: 0 = Enhetens drifttimmar aktiverade; 1 = Kompressorns drifttimmar aktiverade; 2 = Förångarens temperaturtimmar aktiverade < P038; Defrost interval count mode: 0=Device hours On; 1=Compressor hours On; 2=Evaporator temperature hours < P038;	-	0	2

Par.	*Parametrien kuvaus* / Parameterbeskrivning / Parameter description	UM	*Min. arvo / Min. värde / Min. value*	Valore max / *Suurin arvo* / Valeur max.
P038	Haihdutuksen kynnys automaattisen sulatusvälin laskentaan Avdunstningströskel för automatisk avfrostningsintervallräkning *Evaporation threshold for automatic defrost interval counting*	oC/oF	-99	90
P039	Sulatuksen aikakatkaisuhälytyksen aktivointi: 0 = pois käytöstä; 1 = käytössä Aktivering av avfrostningens timeoutlarm: 0 = inaktiverad; 1 = aktiverad *Enable defrost timeout alarm 0= disabled; 1= enabled*	-	0	1
P040	Kompressorin yhtäjaksoinen käyntiaika kuumakaasusulatukselle Kompressorns sammanhängande gångtid för hetgasavfrostning *Compressor On time for hot gas defrosting*	min	0	100
P041	Esitiputusaika / Fördroppstid / *Pre-drip time*	min	0	100
P042	Yhtäjaksoinen oven aukioloaika sulatusta varten / Sammanhängande tid med öppen dörr för avfrostning / *Consecutive time door open for defrosting*	min	0	240
P043	Oven avauskertojen määrä sulatusta varten / Antal dörröppningar för avfrostning / *Number of door openings for defrosting*	-	0	240
P044	Kompressorin yhtäjaksoinen käyntiaika sulatusta varten / Kompressorns gångtid för avfrostning / *Compressor On time for defrosting*	min	0	999
P045	Kompressorin yhtäjaksoinen käyntiaika virran kytkennän ja katkoksen jälkeiseen sulatukseen Sammanhängande kompressordrifttid för avfrostning vid strömpåslag och strömavbrott *Consecutive compressor-on time for power-on and power-fail defrosting*	min	0	500
P050	Haihduttimen puhaltimen tila normaalikäytössä: 0=Aina pois päältä; 1=Aina päällä; 2=Päällä, jos kompressori päällä; 3=Termosäädetty (kennon anturin lämpötilan + P051); 4=Termosäädetty (kennon anturin lämpötilan + P051) jos kompressori päällä; 5=P057:n toiminnassa; 6=Termosäädetty (P051:n kanssa); 7=Termosäädetty (P051:n kanssa) jos kompressori päällä. Förångarfläktens läge i normalt driftläge: 0=Alltid av; 1=Alltid på; 2=På om kompressorn är på; 3=Termoreglerad (med cellgivartemperatur + P051); 4=Termoreglerad (med cellgivartemperatur + P051) om kompressorn är på; 5=Styrs av P057; 6=Termoreglerad (med P051); 7=Termoreglerad (med P051) om kompressorn är på *Evaporator fan mode in normal operation: 0=Always Off; 1=Always On; 2=On if compressor On; 3=Termoregulated (with cell probe temperature + P051); 4=Termoregulated (with cell probe temperature + P051) if compressor On; 5=In function of P057; 6=Termoregulated (with P051); 7=Termoregulated (with P051) if compressor On*	-	0	7
P051	Haihduttimen puhaltimen säätökynnys / Inställningströskel för förångarfläkt / *Evaporator fan setting threshold*	oC/oF	-99	90
P052	Höyrystimen puhallintila esi- ja tippasulatuksessa: 0=Pois; 1=Kytketty; 2=P050:n toiminnassa. Förångarfläktens läge vid fördropp och droppavfrostning: 0=Av; 1=På; 2=Styrs av P050 *Evaporator fan mode in pre-drip and drip defrost: 0=Off; 1=On; 2=In function of P050*	-	0	2
P053	Haihduttimen puhaltimen enimmäispoiskytkentäaika / Maximal avstängningstid för förångarfläkt / *Maximum evaporator fan off time*	min	0	15
P054	Haihduttimen puhaltimen käynnistyskynnys tippumisesta (verrattuna asetusarvoon) Förångarfläktens starttröskel från dropp (relativt börvärdet) *Evaporator fan threshold On from drip (relative to setpoint)*	oC/oF	-99	90
P055	Haihduttimen puhaltimien viive pois päältä kompressorin toimesta Pois päältä/ Fördröjning av förångarfläktarnas avstängning vid kompressoravstängning / *Delay evaporator fans Off by compressor Off*	sec	0	240
P056	Haihduttimen puhaltimen säätökynnyksen differentiaali / Tröskeldifferens för förångarfläktens justering / *Evaporator fan adjustment threshold differential*	oC/oF	-99	90
P057	Toiminta korkean/matalan kosteuden mukaan: 0=Matalalle kosteudelle (P058 ja P059 jos kompressori pois, päällä jos kompressori päällä); 1=Korkealle kosteudelle (aina päällä) Driftläge för hög/låg luftfuktighet: 0=För låg luftfuktighet (med P058 och P059 om kompressorn är avstängd, på om kompressorn är på); 1=För hög luftfuktighet (alltid på) *Operation for high/low humidity: 0=For low humidity (with P058 and P059 if compressor Off. On if compressor On); 1=For high humidity (always ON)*	-	0	1
P058	Haihduttimen puhaltimen poiskytkentäaika matalassa kosteudessa / Förångarfläktens avstängningstid vid låg luftfuktighet / *Evaporator fan time Off in low humidity*	sec	0	240
P059	Haihduttimen puhaltimen pälläoloaika matalassa kosteudessa / Förångarfläktens gångtid vid låg luftfuktighet / *Evaporator fan time On in low humidity*	sec	0	240
P060	Lauhduttimen puhaltimen tila: 0=Termosäädelty (P062 mukaan); 1=Termosäädelty (P062 mukaan) jos kompressori pois, päällä jos kompressori päällä; 2=Termosäädelty (P062 mukaan) jos kompressori pois, päällä jos kompressori päällä, pois sulatuksessa, esitippumisessa ja tippumisessa Kondensorfläktens läge: 0=Termoreglerad (med P062); 1=Termoreglerad (med P062) om kompressorn är avstängd, på om kompressorn är på; 2=Termoreglerad (med P062) om kompressorn är avstängd, på om kompressorn är på, av vid avfrostning, fördropp och dropp *Condenser fan mode: 0=Hermoregulated (with P062); 1=Hermoregulated (with P062) if compressor Off. On if compressor On; 2=Hermoregulated (with P062) if compressor Off. On if compressor On.Off in defrost. pre- drip and drip*	-	0	2

Par.	*Parametrien kuvaus* / Parameterbeskrivning / Parameter description	UM	*Min. arvo / Min. värde / Min. value*	Valore max / *Suurin arvo* / Valeur max.
P061	Lauhduttimen puhaltimien viive pois päältä kompressorin sammuttua / Fördröjning av kondensorfläktarnas avstängning vid kompressoravstängning / *Delay condenser fans Off from compressor Off*	sec	0	240
P062	Lauhduttimen puhaltimen kynnysarvo / Tröskelvärde för kondensorfläkt / *Condenser fan threshold*	oC/oF	0	100
P071	Oven vastuksen aktivointilämpötila / Dörrmotståndets aktiveringstemperatur / *Door resistor activation temperature*	oC/oF	-50	100
P080	Enimmäisaika virrankatkon/STOP-tilan aikana laskureiden jatkumiseen / Maximal tid vid strömavbrott/avstängning/STOP för återupptagning av räknare / *Max. time in Power fail/Off/STOP for resumption of counters*	min	1	255
P081	Näppäinten herkkyyskynnys painalluksen tunnistukseen / Känslighetströskel för tangenttryckning / *Key sensitivity threshold for keypress acquisition*	-	0	5
P082	Kalibrointikynnys virran kytkennässä / Tröskelvärde för kalibrering vid upstart / *Threshold for ignition calibration*	-	0	5
P083	Näppäin-LEDien jatkuvan sammutuksen sallinta / Tillåt konstant avstängning av tangenternas LED-lampor / *Enable constant switch-off of key LED*	-	0	1
P090	Korkean lämpötilan hälytys ovi auki -tilassa. Delta set-arvon ylityksestä. 0 = pois käytöstä / Hög rumstemperaturlarm med öppen dörr. Delta över börvärde. 0 = inaktiverad / *High room temperature alarm with door open. delta overset 0 = disable*	oC/oF	0	30
P091	Oven avautumisvaroitus 0 = summeri pois / Dörröppningsvarning 0 = summer av / *Door opening warning 0 = buzzer off*	sec	0	255
P092	Kammion korkean lämpötilan hälytyskynnys / Larmtröskel för hög rumstemperatur / *Chamber high temperature alarm threshold*	oC/oF	0	100
P093	Haihduttimen korkean lämpötilan hälytyskynnys / Larmtröskel för hög förångartemperatur / *Evaporator high temperature alarm threshold*	oC/oF	0	100
P094	Korkean lämpötilan hälytyksen tyyppi (kammio); 0 = pois käytöstä; 1 = absoluuttinen / Typ av hög rumstemperaturlarm; 0 = inaktiverad; 1 = absolut / *High room temperature alarm type; 0 = disabled; 1 = absolute*	-	0	1
P095	Korkean lämpötilan hälytyksen tyyppi (haihdutin); 0 = pois käytöstä; 1 = absoluuttinen / Typ av hög förångartemperaturlarm; 0 = inaktiverad; 1 = absolut / *Type of evaporator high temperature alarm; 0 = disabled; 1 = absolute*	-	0	1
P096	Matalan lämpötilan hälytyksen tyyppi (kammio); 0 = pois käytöstä; 1 = absoluuttinen / Typ av låg rumstemperaturlarm; 0 = inaktiverad; 1 = absolut / *Alarm type low room temperature; 0 = disabled; 1 = absolute*	-	0	1
P097	Matalan lämpötilan hälytyksen tyyppi (haihdutin); 0 = pois käytöstä; 1 = absoluuttinen / Typ av låg förångartemperaturlarm; 0 = inaktiverad; 1 = absolut / *Type of evaporator low temperature alarm; 0 = disabled; 1 = absolute*	-	0	1
P098	Kammion matalan lämpötilan hälytyskynnys / Larmtröskel för låg rumstemperatur / *Low room temperature alarm threshold*	oC/oF	-99	90
P099	Haihduttimen matalan lämpötilan hälytyskynnys / Larmtröskel för låg förångartemperatur / *Low evaporator temperature alarm threshold*	oC/oF	-99	90
P100	Viive haihduttimen korkean/matalan lämpötilan hälytyksille / Fördröjning för hög/låg förångartemperaturlarm / *Delay for high/low evaporator temperature alarms*	min	0	255
P102	Lauhduttimen anturin läsnäolon sallinta (hälytyksen estämiseksi) / Aktivering av kondensorsondens närvaro (för att förhindra larm) / *Enable capacitor probe presence (to inhibit alarm)*	-	0	1
P103	Korkean kondensoinnin ilmoituskynnys 0 = pois käytöstä / Tröskelvärde för hög kondensationssignal 0 = inaktiverad / *High condensation signal threshold 0 = disabled*	oC/oF	0	200
P104	Korkean kondensoinnin hälytyskynnys 0 = pois käytöstä / Larmtröskel för hög kondensation 0 = inaktiverad / *High condensation alarm threshold 0 = disabled*	oC/oF	0	200
P105	Korkean kondensoinnin ilmoitusviive / Fördröjning för signalering av hög condensation / *High condensation signalling delay*	min	0	15
P106	Korkean lämpötilan hälytysviive virran kytkennän tai katkoksen jälkeen / Fördröjning av hög rumstemperaturlarm vid uppstart eller strömavbrott / *High room temperature alarm delay from power on or power fail*	min	0	255
P107	Korkean/matalan lämpötilan hälytysviive normaalissa toiminnassa / Fördröjning av hög/låg rumstemperaturlarm vid normal drift / *High/low room temperature alarm delay normal operation*	min	0	255
P108	Sulatuksen jälkeinen kammion korkean lämpötilan hälytysviive / Fördröjning av hög rumstemperaturlarm efter avfrostning / *Post-defrost chamber high temperature alarm delay*	min	0	255
P150	HACCP-lokien välinen enimmäisaika / Maximal tid mellan HACCP-loggar / *Maximum time between HACCP logs*	min	0	10
P151	Lämpötilaero lokituksen pakottamiseksi / Temperaturdelta för att tvinga loggning / *Delta temperature to force logging*	oC/oF	1	200
P200	Ylijäähdytyksen asetusarvo (absoluuttinen arvo) / Setpunkt för överkylning (absolut värde) / *Overcooling setpoint (absolute value)*	oC/oF	-50	10
P201	Ylijäähdytysaika / Överkylningstid / *Overcooling time*	min	0	240
P210	Lämpötilan asetusarvo / Temperaturens börvärde / *Temperature set point*	oC/oF	-50	10

Par.	*Parametrien kuvaus* / Parameterbeskrivning / Parameter description	UM	*Min. arvo* / *Min. arvo* / Valeur min.	*Maksimiarvo* / Max. value / Valeur max.
P298	Kyrillisen näppäimistön aktivointi reseptinimen syöttöä varten / Aktivering av kyrilliskt tangentbord för receptnamnsinmatning / *Enabling Cyrillic keyboard for recipe name intruduction*	-	0	1
P300	K2-lähdön konfigurointi – katso P302 / K2-utgångskonfiguration – se P302 / *Output configuration K2 See P302*	-	0	7
P301	K3-lähdön konfigurointi – katso P302 / K3-utgångskonfiguration – se P302 / *Output configuration K3 See P302*	-	0	7
P302	K4-lähdön konfigurointi: 0=Ei mitään; 1=Sulatus; 2=Oven vastus; 3=Lauhduttimen puhaltimet; 4=Haihduttimen puhallin; 5=Kennovalo; 6=Neutraalin alueen vastus; 7=Käytössä/Valmiustila K4-utgångskonfiguration: 0=Ingen; 1=Avfrostning; 2=Dörrvärme; 3=Kondensorfläktar; 4=Förångarfläkt; 5=Cellbelysning; 6=Motstånd för neutral zon; 7=På/Stand-by *K4 output configuration: 0=Null; 1=Function defrost; 2=Door resistance; 3=Condenser fans; 4=Evaporator fan; 5=Cell light; 6=Resistance for neutral zone; 7=On/Stand-by*	-	0	7
P350	Oven mikrokytkimen toiminto: 0=Kennovalo päällä; 1=Haihduttimen puhaltimet pois, kennovalo päällä / Dörrbrytaringångens funktion: 0=Cellbelysning på; 1=Förångarfläktar av, cellbelysning på / *Door switch input function: 0=Cell light On; 1=Evaporator fans Off. cell light On*	-	0	1
P450	Lauhduttimen puhaltimien teho / Kondensorfläktarnas effekt / *Condenser fan power*	-	0	32000
P451	Haihduttimen puhaltimien teho / Förångarfläktarnas effekt / *Evaporator fan power*	-	0	32000
P452	Kompressorin teho / Kompressorns effekt / *Compressor power*	-	0	32000
P453	Kennolämpötilan näytön suodatuskaista / Filterband för celltemperaturvisning / *Cell Temperature Display Filter Band*	oC/oF	1	200
P454	Kennolämpötilan näytön suodattimen prosenttiosuus / Procentandel av celltemperaturens visningsfilter / *Percentage of cell temperature display filter*	%	0	100
P600	Modbus-osoite (kortti) / Modbus-adress för kortet / Card modbus address	-	1	247
P601	Modbus-sarjaliikenteen siirtonopeus: 0=4800bps; 1=9600bps; 2=19200bps; 3=115200bps / Överföringshastighet för Modbus-serie: 0=4800bps; 1=9600bps; 2=19200bps; 3=115200bps / *Boud rate of the modbus serial: 0=4800bps; 1=9600bps; 2=19200bps; 3=115200bps*	-	0	3
P602	Modbus-sarjaliikenteen pariteetti: 0=8:N:2 (8 databit, ei pariteettia, 2 stop-bittiä); 1=9:O:1 (9 databit, pariton, 1 stop-bitti); 2=9:E:1 (9 databit, parillinen, 1 stop-bitti); 3=8:N:1 (8 databit, ei pariteettia, 1 stop-bitti) Modbus-seriens paritet: 0=8:N:2 (8 databitar, ingen paritet, 2 stoppbitar); 1=9:O:1 (9 databitar, udda paritet, 1 stoppbit); 2=9:E:1 (9 databitar, jämn paritet, 1 stoppbit); 3=8:N:1 (8 databitar, ingen paritet, 1 stoppbit) *Modbus serial parity: 0=8:N:2 (8 data bits. no parity. 2 stop bits); 1=9:O:1 (9 data bits. odd parity. 1 stop bit); 2=9:E:1 (9 data bits. even parity. 1 stop bit); 3=8:N:1 (8 bits. no parity. 1 stop bit)*	-	0	3

11 – TEKNISET TIEDOT

Malli	700 LT		1400 LT	
	700TNN	700BT	1400TNN	1400BT
Lämpötila-alue (°C)	-2/+8	-25/-15	-2/+8	-25/-15
Maksimimäärä liukukiskoja (kpl)	24		24	
Pellin/ritilän mitat (mm)	650x530		650x530	
Laitteen mitat (LxSxK mm)	700x830x2080		1400x830x2080	
Virrankulutus (A)	1.00	1.36	1.30	2.50
Syöttöjännite (V)	220-240		220-240	
Vaiheiden määrä	1		1	
Taajuus (Hz)	50		50	

11.1 – KEEP TEKNISET TIEDOT (BN6LIBM003MS)

Ominaisuudet Egenskaper Features		Moottoroitu malli - Motormodell - Motorised model					
		700L			1400L		350+350L
		700TNN/TNNV-PRED	700BT-PRED	T00ITT-PRED	1400TNN/TNNV-PRED	1400BT-PRED	35/35TNNBT-PRED
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	-2+8	-25-15	-6+4	-2+8	-25-15	-2+8 / -25-15
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	650x530					
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	700			1400		700
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	830					
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	2080					
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	-					
Ilmastoluokka / Klimatklass / Climatic class	-	-					
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	-	-	-	-	-	-
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240					
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N					
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50					
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5					

Ominaisuudet Egenskaper Features		Malli ilman jäähdytysyksikköä - Modell utan kylaggregat - Without cooling unit model					
		700L			1400L		350+350L
		700TNN/TNNV-PRED	700BT-PRED	T00ITT-PRED	1400TNN/TNNV-PRED	1400BT-PRED	35/35TNNBT-PRED
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	-2+8	-25-15	-6+4	-2+8	-25-15	-2+8 / -25-15
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	650x530					
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	700			1400		700
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	830					
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	2080					
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	-					
Ilmastoluokka / Klimatklass / Climatic class	-	-					
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	-	-	-	-	-	-
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240					
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N					
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50					
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5					

11.2 – ROLL-IN TEKNISET TIEDOT (BN6LIBM015MS)

Ominaisuudet Egenskaper Features		Moottoroitu malli - Motormodell - Motorised model			
		TN		BT	
		MPRIC70	MPRI70	MPRIC70	MPRI70
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	+2+10		-15-20	
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	600x400/600x800			
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	850	1000	850	1000
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	970	1270	970	1270
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	2311	2285	2350	2325
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	R290			
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	1.28	3.5	1.28	3.5
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240			
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N			
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50			
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5			

Ominaisuudet Egenskaper Features		Malli ilman jäähdytysyksikköä - Modell utan kylaggregat - Without cooling unit model			
		TN		BT	
		MPRIC70-PRED	MPRI70-PRED	MPRIC70-PRED	MPRI70-PRED
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	+2+10		-15-20	
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	600x400/600x800			
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	850	1000	850	1000
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	970	1270	970	1270
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	2311	2285	2350	2325
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	-			
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	-	-	-	-
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240			
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N			
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50			
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5			

11.3 – TEKNISET TIEDOT (BN6LIBM014MS)

Ominaisuudet Egenskaper Features		Moottoroitu malli - Motormodell - Motorised model					
		400L		500L		600L	
		TNN	BT	TNN	BT	TNN	BT
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	-2+8	-25-15	-2+8	-25-15	-2+8	-25-15
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	420x430		430x520		500x530	
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	600		600		700	
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	600		700		700	
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	1930		2080		2080	
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	R290					
Ilmastoluokka / Klimatklass / Climatic class	-	5					
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	1.13	3.25	1.13	3.25	1.13	3.25
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240					
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N					
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50					
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5					

11.4 – TEKNISET TIEDOT (BN6LIBM013MS)

Ominaisuudet Egenskaper Features		Moottoroitu malli - Motormodell - Motorised model		
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	-2+8	-22-18	-2+8 -22-18
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	500x680		
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	850		
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	760		
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	2110		
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	R290		
Ilmastoluokka / Klimatklass / Climatic class	-	5		
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	1.61	3.53	4.17
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240		
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N		
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50		
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5		

METOS KEEP KYLSKÅP



Användingsmanual

Översättning av originalinstruktionen

INSTALLATIONS-, ANVÄNDINGS- OCH UNDERHÅLLSMANUAL

Gratulerar till köpet av vår maskin!

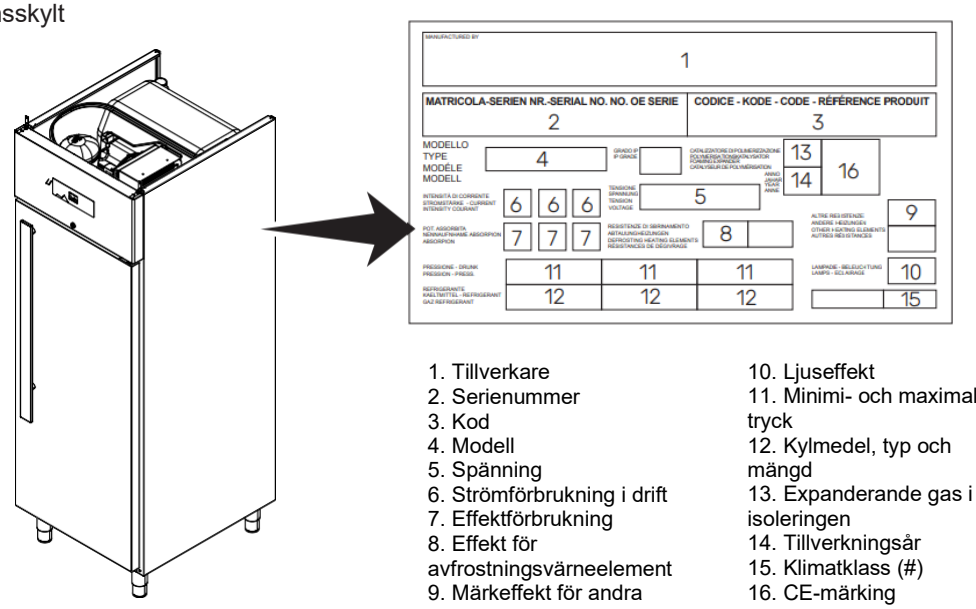
Syftet med denna manual är att tillhandahålla all information som krävs för att använda maskinen korrekt och utföra lämpligt underhåll. Läs noggrant igenom instruktionerna innan varje åtgärd, eftersom de innehåller viktig information om maskinens säkerhetstillstånd.

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för felaktig eller otillbörlig användning av maskinen.

Alla rättigheter förbehålles. Reproduktion, även delvis, av denna manual är förbjuden.

MASKINIDENTIFIERING	
Typ	METOS KEEP KYLSKÅP
Modell	ME 70/140

Identifikationsskylt



1. Tillverkare
2. Serienummer
3. Kod
4. Modell
5. Spänning
6. Strömförbrukning i drift
7. Effektförbrukning
8. Effekt för avfrostningsvärneelement
9. Märkeffekt för andra värmeelement
10. Ljuseffekt
11. Minimi- och maximalt tryck
12. Kylmedel, typ och mängd
13. Expanderande gas i isoleringen
14. Tillverkningsår
15. Klimatklass (#)
16. CE-märking

INDEX ÖVER REVIDERINGAR		
0.1	17/07/25	Första upplagan BN6LIBM003MS (BN6LIBM015)

Originalspårk: ITALIENSKA

Tillverkaren ansvarar inte för eventuella fel i avskrift eller översättning.

1 - ALLMÄN INFORMATION 4
1.1 - Syftet med dokumentet 4
1.2 - Leverans och förvaring 4
1.3 - Symboler som som används i manualen 4
2 - SÄKERHET 5
2.1 - Allmänna säkerhetsvarningar 5
2.2 - Skyldigheter och förbud 7
2.3 - Buller 7
2.4 - Huvudegenskaper för R290-gas 7
2.5 - Förfarande vid oavsiktligt löckage av R290-gas 7
2.6 - Kvarstående risker 7
2.7 - Säkerhetspiktogram på maskin 9
3 – ÖVERSIKT AV MASKINEN 10
3.1 - Avsedd (korrekt) användning 10
3.2 - Rimligen förutsebar felaktig användning 10
3.3 – Huvudkomponenter 10
4 - TRANSPORT OCH HANTERING 11
4.1 - Mottagning av förpackad maskin 11
4.2 - Hantering av förpackad maskin 11
4.3 - Borttagning av förpackning 11
4.4 - Förflyttning av maskin utan förpackning 11
5 - INSTALLATION 13
5.1 - Installationsutrymme 13
5.2 - Installation 13
5.2.1 - Kontroller före installation 13
5.2.2 - Placering 13
5.2.3 - Justering av nivå 14
5.2.4 - Förankring i vägg (om tillämpligt) 15
5.2.5 - Byte av fötter mot hjul 15
5.3 - Anslutningar 16
5.3.1 - Elektrisk anslutning 16
5.3.2 - Vattenanslutning (om tillämpligt) 17
5.3.3 - Anslutning av kylaggregat 18
6 - ANVÄNDNING 19
6.1 - Dörrlås 19
7 - UNDERHÅLL 20
7.1 - Vanligt och extraordinärt underhåll 20
7.2 - Rengöring 21
7.2.1 - Rengöring av yttre stålytor 21
7.2.2 - Rengöring av kammaren 21
7.2.3 - Rengöring av pekskärm 21
7.2.4 - Rengöring av ventilationsöppning 22
7.2.5 - Rengöring av filter 22
7.3 - Perioder av inaktivitet 22
8 – AVFALLSHANTERING VID LIVSSLUT 23
8.1 - Information om kassering i Italien 23
8.2 - Information om kassering i EU-länder 23
9 – FUNKTIONSFEL OCH FELFALL 24
10 - GARANTI 25
11 – TEKNISK DATA 26
11.1 - ROLL-IN teknisk data 29

1 – ALLMÄN INFORMATION

1.1 - Syftet med dokument

Denna installations-, användnings- och underhållsmanual är ett referensdokument som har upprättats av maskinens tillverkare och är avsedd för dess användare. Den innehåller information om korrekt och säker användning av maskinen – från installation till avveckling.

1.2 – Leverans och förvaring

Denna manual levereras i både pappersformat och elektroniskt format (PDF). Den är en integrerad del av maskinen och ska förvaras på en lättillgänglig plats för framtida referens. Vid överlåtelse eller försäljning av maskinen ska även denna manual överlämnas till den nya användaren, så att denne är medveten om installations-, användnings- och underhållsförfaranden.

1.3 – Symboler som används i manualen

Symboler används i manualen för att framhäva viktig information. De använda symbolerna listas nedan:

SYMBOL	TYP AV SYMBOL	BESKRIVNING
-	**Markerad text**	Markerar viktiga meningar och hänvisningar i texten.
	**Allmän eller specifik varningssymbol**	Markerar risker för hälsa och säkerhet för behörig personal och/eller risk för skador eller funktionsfel på maskinen.
	**Allmän eller specifik förbudssymbol**	Markerar att en åtgärd är förbjuden.
	**Allmän eller specifik skyldighetssymbol**	Anger en föreskrift (skyldighet att utföra en åtgärd).
	**Symbol för skyldighet att läsa manualen**	För att använda maskinen säkert måste alla delar av manualen och tillhörande dokumentation läsas och förstås.



⚠ FARA

Anger en fara med hög risknivå som kan leda till dödsfall eller allvarlig skada.



⚠ VARNING

Anger en fara med medelhög risknivå som kan leda till dödsfall eller allvarlig skada.



⚠ OBS!

Anger en fara med låg risknivå som kan leda till lindrig eller mindre skada.

INFORMATION

Anger relevant information.

2 – SÄKERHET

2.1 – Allmänna säkerhetsvarningar



⚠ FARA

Brandfara! Maskinen använder köldmediet R290, som är en naturlig kolväte som är mycket energieffektiv och har låg miljöpåverkan. Alla möjliga försiktighetsåtgärder måste vidtas för att undvika risker kopplade till detta gasmedels brännbarhet. För att inte skapa en brandfarlig blandning måste varje 8 g gas motsvara minst 1 m³ av volymen i maskinrummet.



⚠ FARA

Risk för elektrisk stöt! Rör inte elektriska delar med våta händer eller om du är barfota.



⚠ FARA

Det är absolut förbjudet att manipulera eller ta bort säkerhetsanordningar (skyddsgaller, varningsetiketter etc.). Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar om ovanstående instruktioner inte följs.



⚠ VARNING

Stick inte in skruvmejslar eller andra föremål mellan skydden (t.ex. fläktskydd, förångare). För att kompressorn och förångaren ska fungera effektivt, blockera aldrig de avsedda luftintagen.



⚠ OBS

Elektrisk fara! Kontrollera före anslutning till elnätet att nätets spänning och frekvens överensstämmer med uppgifterna på identifikationsskylten.



⚠ OBS

Vid brand – använd inte vatten. Använd en CO_2-släckare (koldioxid) och kyl motorrummet så snabbt som möjligt.



Läs denna manual noggrant före användning och spara den för framtida referens.



Följ instruktionerna i denna manual för att använda och rengöra maskinen. Underlåtenhet att följa instruktionerna kan leda till allvarliga olyckor och befriar tillverkaren från allt ansvar.



Endast specialiserad och auktoriserad teknisk personal får utföra installation och/eller extraordinärt underhåll.

INFORMATION

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för åtgärder som utförs på maskinen i strid med instruktionerna i denna manual. Installation eller underhåll som avviker från det som anges i manualen kan orsaka skador, personskador eller dödsolyckor.

INFORMATION

Ta inte bort identifikationsskylten eller piktogrammen på maskinen. Byt ut piktogram som är oläsliga eller saknas.

2.2 – Skyldigheter och förbud

- Använd lufttäta behållare för att förvara livsmedel och förhindra spridning och kontaminering.
- Placera livsmedel så att luften kan cirkulera fritt. Lägg inte papper, kartong eller skärbrädor på galler, eftersom de kan blockera luftflödet.
- Begränsa dörröppningar. Öppna endast vid behov.
- Vänta några ögonblick innan du öppnar dörren igen efter att ha stängt den.
- Placera livsmedel nerifrån och upp för att behålla korrekt ordning. Ta ut livsmedel uppifrån och ner för att undvika att krossa det som ligger under.
- Förvara inte in varma livsmedel, öppna vätskor, djur, föremål eller frätande produkter.
- Förvara inte explosiva ämnen som aerosoler med brandfarlig drivgas i denna maskin.
- Förvara inte behållare med trycksatta brandfarliga ämnen (t.ex. sprayburkar).
- Andas inte in gasen.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Modifiera eller manipulera inte maskinen på något sätt.
- Häng inte i dörrarna.
- Placera inte maskinen nära oppen låga, heta ytor eller andra värmekällor som kan antända R290-gasen.
- Rök inte i närheten av maskinen.

2.3 – Buller

Under drift är användarens bullerexponering mindre än 70 dB.

2.4 – Huvudegenskaper för R290-gas

- Gastyp: Naturligt kolväte (propan)
- GWP (Global Warming Potential): 3
- ODP (Ozone Depletion Potential): 0
- Säkerhetsklass: A3 (hög brandfarlighet, låg toxicitet)
- Påfylld mängd: se identifikationsplåten

2.5 – Förfarande vid oavsiktligt läckage av R290-gas

- Koppla bort strömförsörjningen till maskinen genom att dra ut stickkontakten.
- Ventilera rummet snabbt och effektivt genom att öppna dörrar och fönster eller aktivera mekaniska ventilationssystem enligt rutinerna i den lokala nödsäkerhetsplanen.
- Avlägsna obehöriga personer och märk området som farligt tills säkra förhållanden har återställts.
- Försök inte laga läckan själv. Kontakta omedelbart en kvalificerad och auktoriserad tekniker för att lokalisera läckan, återvinna gasen och återställa maskinen till ett säkert skick.

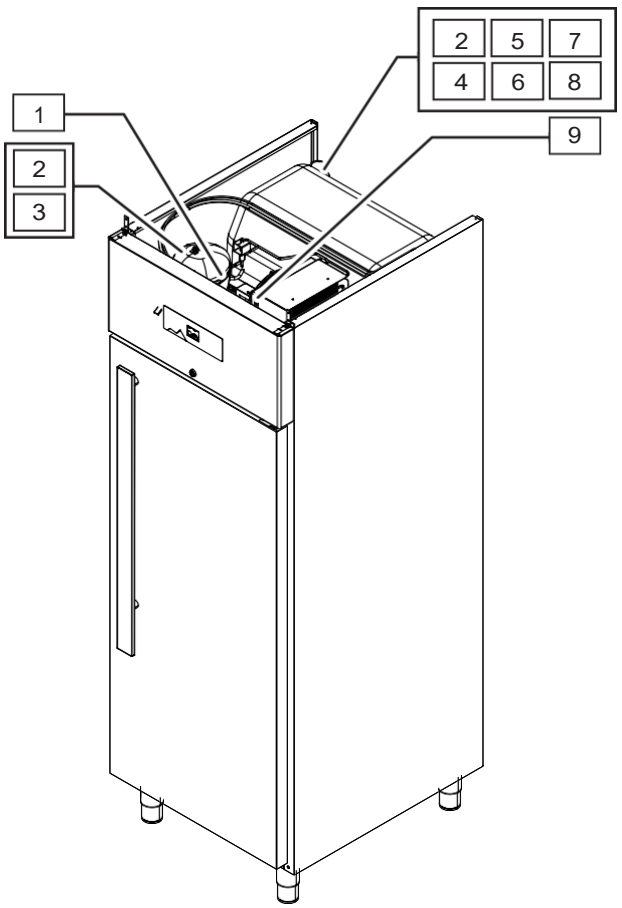
2.6 – Kvarstående risker

KVARSTÅENDE RISK	RISKBESKRIVNING OCH ÅTGÄRDSINFORMATION
Halkning eller fall	Operatören kan halka på grund av vatten eller smuts på golvet. För att minska risken: ▪ Använd halksäkra personliga skyddsutrustningar.

Brännskador	Operatören rör avsiktligt eller oavsiktligt vid interna komponenter (t.ex. kalla brickor, lameller eller kylrör) utan skyddshandskar. För att minska risken: ▪ Använd värmeskyddande personlig skyddsutrustning. ▪ Det finns piktogram på maskinen som varnar för faran.
Elchock	Risk vid kontakt med strömförande delar under underhåll när elpanelen är spänningssatt. Operatören arbetar (med elverktyg eller utan att koppla ur strömmen) liggande på ett vått golv. För att minska risken: ▪ Underhåll får endast utföras av auktoriserade tekniker. ▪ Koppla ur maskinen från elnätet. ▪ Elsystemet är utformat enligt standard **CEI EN 60335-1**. ▪ Använd skyddsutrustning mot elchock. ▪ Det finns piktogram på maskinen som varnar för faran.
Elchock	Risk för elchock kvarstår vid felaktig jordning eller bristfälliga skyddsanordningar. För att minska risken: ▪ Installera skyddsanordningar uppströms maskinen enligt gällande föreskrifter. ▪ Elsystemet är utformat enligt standard **CEI EN 60335-1**. ▪ Det finns piktogram på maskinen som varnar för faran.
Omkullvältning	Risk föreligger vid hantering utan lämpliga hjälpmedel. För att minska risken: Använd lämpliga tillbehör eller lyftsystem vid hantering.
Omkullvältning	**Gäller endast maskiner utrustade med hjul.** Maskinen med hjul kan inte förankras i väggen. För att minska risken: Var försiktig vid öppning av dörren, särskilt om maskinen är tom.
Omkullvältning	**Gäller endast maskiner utrustade med hjul.** Maskinen med hjul kan flyttas. För att minska risken: ▪ Skjut inte maskinen våldsamt vid förflyttning ▪ Var uppmärksam på ojämnheter i underlaget ▪ Kontrollera att underlaget är helt horisontellt och plant Lås alltid hjulen med de avsedda låsen
Inandning, Hud- och ögonkontakt, Explosion	Risk för inandning, kontakt med hud och ögon samt explosion vid hantering av köldmedium. För att minska risken: ▪ Använd lämpliga säkerhetsåtgärder ▪ Följ säkerhetsdatablad och etiketter för det använda ämnet Använd personlig skyddsutrustning enligt säkerhetsdatabladet

2.7 – Säkerhetspiktogram på maskin

Maskinen är utrustad med säkerhetspiktogram (dekaler, skyltar). Deras syfte är att varna användare för kvarstående risker.

POS.	SYMBOL	BETYDELSE	BILD
1		**Varning!** **Elektricitet förekommer**	
2		**Varning!** **Brandfarligt material**	
3		**Varning!** **Het yta**	
4		**Varning!** **Rörliga delar**	
5		**Förbud!** **Det är förbjudet att ta bort säkerhetsanordningar**	
6		**Förbud!** **Det är förbjudet att använda maskinen med rörliga mekaniska delar**	
7		**Varning!** **Rör inte. Använd borste**	
8		**Skyldighet!** **Läs bruksanvisningen**	
9		**Jordning**	

3 – ÖVERSIKT AV MASKINEN

3.1 – Avsedd (korrekt) användning

Maskinen som omfattas av denna manual är avsedd för professionell användning som **METOS KEEP KYLSKÅP**. Den är konstruerad för hantering av livsmedelsprodukter i industriella och professionella kök.

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för annan användning än den som anges här.

3.2 – Rimligen förutsebar felaktig användning

Nedan listas rimligen förutsebar felaktig användning:

- Förvaring av läkemedel, kemikalier eller andra produkter som inte är livsmedel
- Förvaring av brandfarliga material nära maskinen
- Införande av föremål eller material som inte är kompatibla med maskinen
- Placering av livsmedel på ett sätt som blockerar luftcirkulationen
- Underlåtenhet att stänga dörren
- Överbelastning av hyllorna
- Ändringar av maskinens struktur och/eller funktionslogik
- Klättring på maskinen och/eller att hänga i dörren
- Underlåtenhet att underhålla, rengöra och utföra regelbundna kontroller
- Underlåtenget att följa användarinstruktionerna

All användning som inte beskrivs i denna manual är felaktig. Felaktig användning kan medföra allvarliga risker för användarens säkerhet samt skada maskinen och upphäver garantin.

3.3 – Huvudkomponenter

För komponenternas placering, se den exploderade ritningen av maskinen som kan laddas ner från tillverkarens webbplats.

4 – TRANSPORT OCH HANTERING

4.1 – Mottagning av förpackade maskin

Maskinen levereras på en pall, insvept i plastfilm med skydd av polystyren och hörnskydd.

Vid leverans, kontrollera att förpackningen är intakt och att ingen skada har uppstått under transporten.

Stapla inte och/eller förvara inte maskinen i horisontellt läge.

4.2 – Hantering av förpackade maskin

Transport och hantering av den förpackade maskinen måste alltid ske i vertikalt läge.

Följ instruktionerna på förpackningen för att undvika att oljan i kompressorn cirkulerar, vilket kan orsaka ventilskador och startproblem för elmotorn.



4.3 – Borttagning av förpackningen

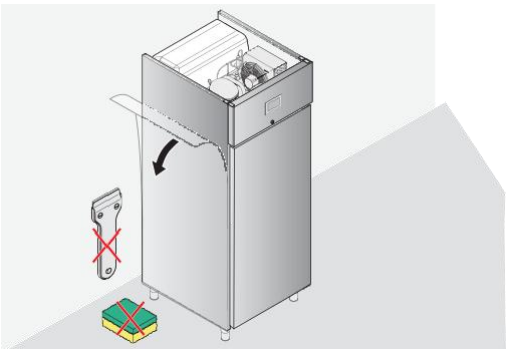
Efter att förpackningen har tagits bort, kontrollera om det finns några avvikelser.
Vid avvikelser, kontakta tillverkaren.

FARA

Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och/eller djur. Kassera det enligt gällande föreskrifter i det land där maskinen används.



När maskinen har placerats, ta bort skyddsfilmerna utan att använda verktyg som kan skada ytan.



4.4 – Förflyttning av maskinen utan förpackning

Maskinen måste f l y t t a s i vertikalt läge.



FARA

Risk för omkullvältning. Vid hantering, skjut inte och/eller dra inte maskinen. Luta den aldrig från dörrsidan.

5 – INSTALLATION

Använd nödvändig personlig skyddsutrustning (handskar, skyddsskor) vid installationsarbeten.

5.1 – Installationsutrymme

Maskinen får inte installeras i ett utrymme med explosiv atmosfär.

Den måste installeras i ett inomhusutrymme med god ventilation.

5.2 – Installation

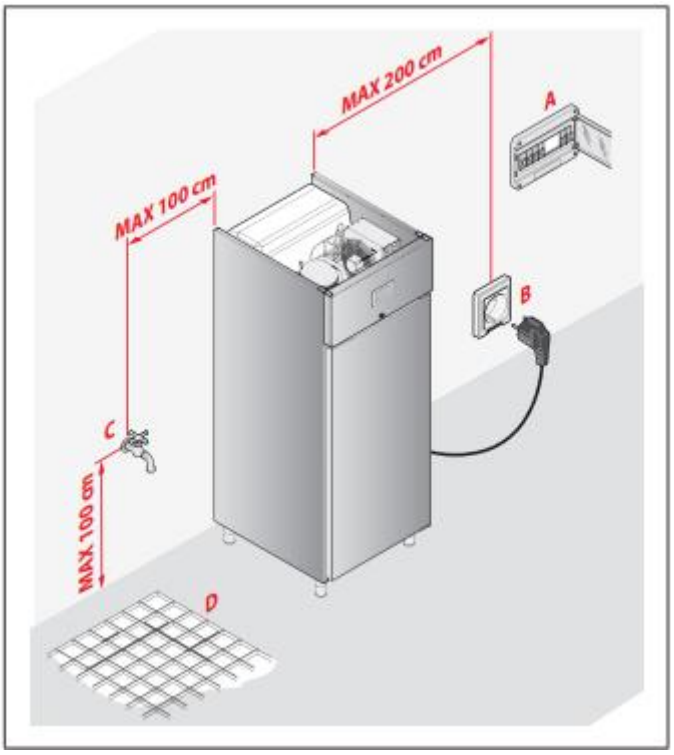
5.2.1 – Kontroller före installation

Innan installationen, kontrollera att:

- Installationsutrymmet är lämpligt för livsmedelshantering
- Systemen uppfyller gällande föreskrifter i användningslandet samt vad som anges på identifikationsskylten
- En högkänslig jordfelsbrytare (30 mA) är installerad, till vilken maskinen ska anslutas
- Att det finns En anslutningspunkt till vattennätet finns nära maskinen
- Att Ett jordat eluttag av den typ som används i landet finns nära maskinen
- Underlaget där maskinen placeras är plant, särskilt om maskinen är monterad på hjul

5.2.2 – Placering

Följande måste finnas:
- En högkänslig jordfelsbrytare **A** (30 mA)
- En korrekt dimensionerad anslutningspunkt till elnätet **B**
- En anslutningspunkt till vattennätet **C** (för modeller som kräver det)
- En avloppspunkt **D** (tillval)

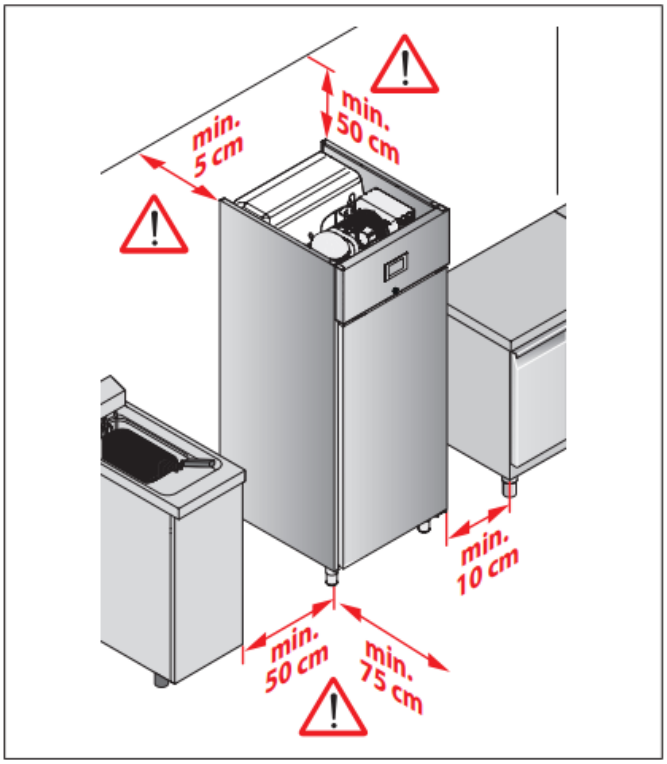


Maskinen måste placeras uteslutande på golvet, på underlag som är:

- Ej känsliga för värme, ej brännbara
- Helt plana
- Släta och utan ojämnheter
- Tillräckligt bärkraftiga för att klara maskinens fulla belastning

Håll de avstånd som anges i figuren runt maskinen – detta underlättar anslutningar och underhåll.

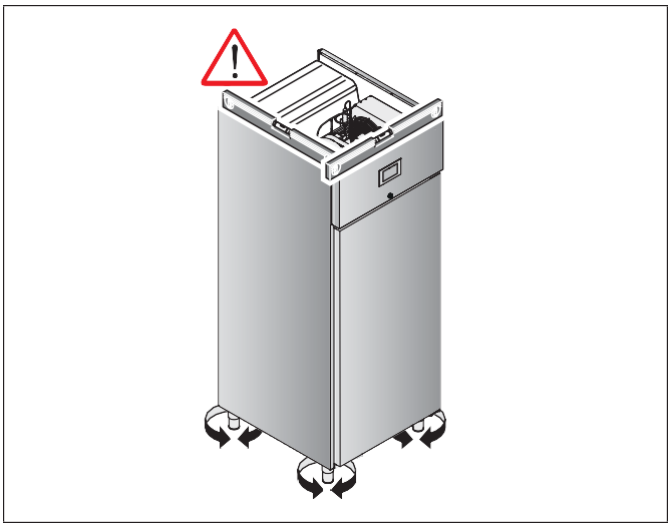
Håll ventilationsöppningarna fria så att luftcirkulationen inte hindras.



5.2.3 – Justering av nivå

För att justera maskinens nivå:

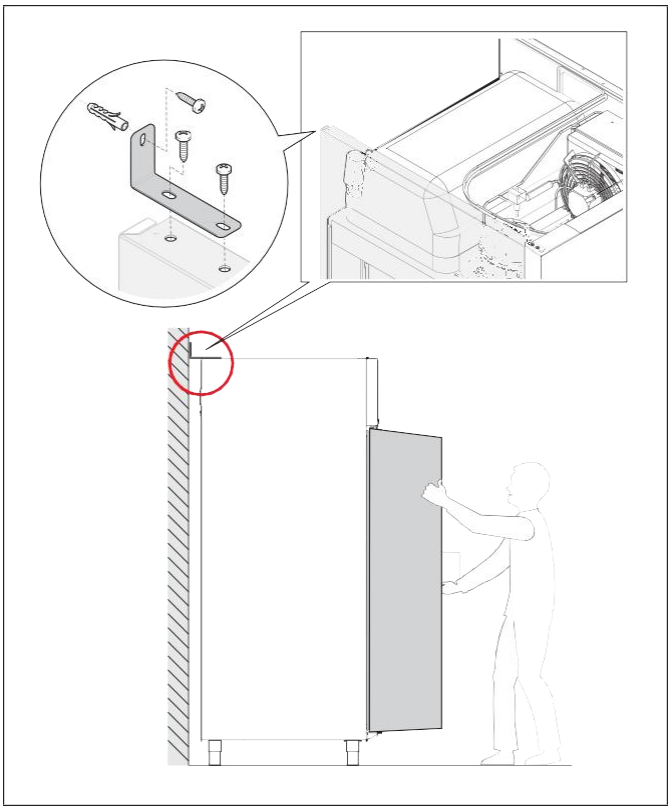
1. Lokalisera fötternas placering på maskinens undersida
2. Placera ett vattenpass ovanpå maskinen för att kontrollera lutningen
3. Justera fötterna genom att vrida dem medurs eller moturs för att höja eller sänka maskinen



5.2.4 – Förankring i vägg (om tillämpligt)

När maskinen har placerats på sin plats måste den förankras med fästen, eftersom dörrens vikt kan få maskinen att luta framåt med risk för att den välter.

På maskinens övre sidopartier finns förborrade hål för montering av fästen.
Valet av skruvar och pluggar beror på väggens material och är installatörens ansvar.
Om maskinen är monterad på hjul är det inte möjligt att förankra den, och därför rekommenderas särskild försiktighet vid öppning av dörren, särskilt om maskinen är tom.

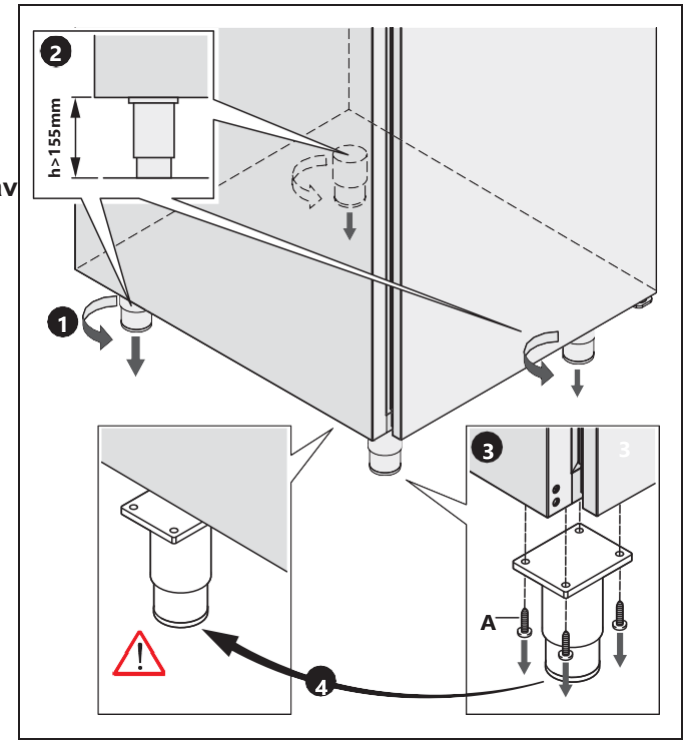


5.2.5 – Byte av fötter mot hjul

Byte av fötter mot hjul får endast utföras av auktoriserad tekniker.

Vid bytet ska nödvändig personlig skyddsutrustning användas (handskar och skyddsskor).

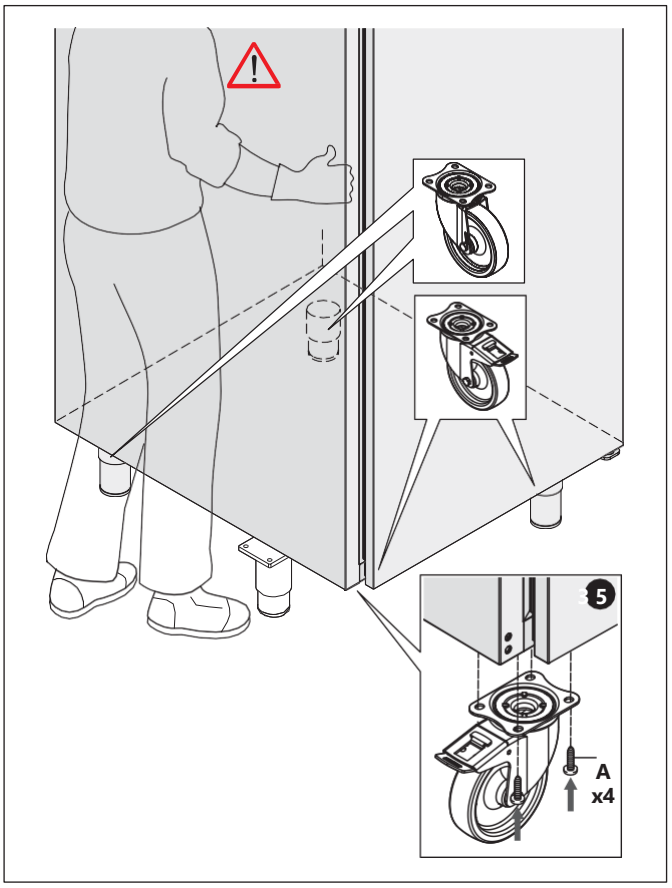
Använd endast hjul som levererats av tillverkaren – andra hjul får inte användas.



Det borttagna fotstödet ska tillfälligt placeras under skåpet för att göra det så stabilt som möjligt under bytet till hjul.

Tilldela en person att hålla skåpet på plats.

Ta bort och byt endast ut en fot i taget.



5.3 – Anslutninar

5.3.1 – Elektrisk anslutning

Anslutningen till elnätet och tillhörande system måste uppfylla gällande föreskrifter i det land där maskinen installeras och ska utföras av kvalificerad personal auktoriserad av tillverkaren.

Maskinen måste anslutas till ett effektivt jordat uttag.

Innan anslutning till elnätet:

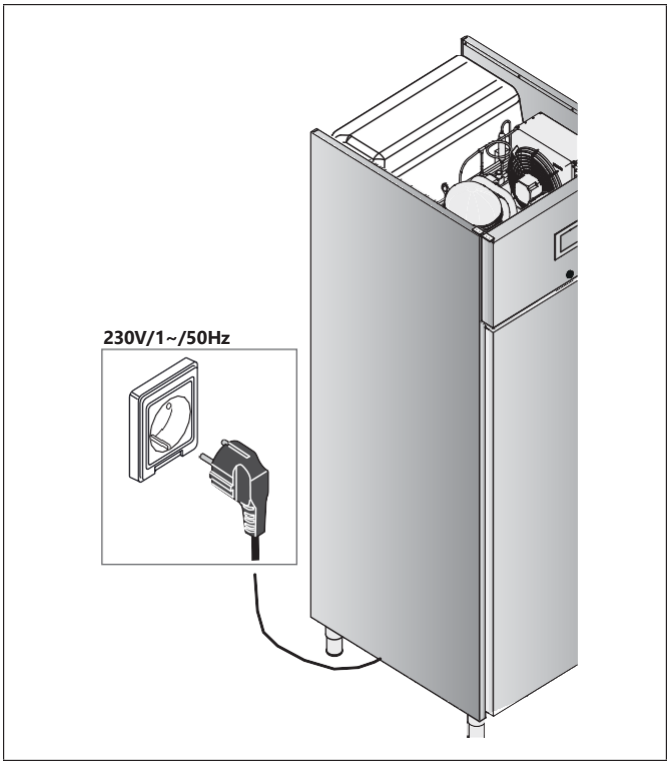
- Läs säkerhetsvarningarna i denna manual
- Kontrollera att nätets spänning och frekvens överensstämmer med uppgifterna på maskinens identifikationsskylt. En variation på ±10 % av den nominella spänningen är tillåten.
- Kontrollera uppgifterna i den tekniska tabellen.

Om elkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess tekniska servicecenter eller av en person med motsvarande kvalifikationer, för att undvika risker.

För att skydda maskinen mot överbelastning eller kortslutning måste anslutningen till elnätet ske via en högkänslig (30 mA) jordfelsbrytare med magnetotermiskt skydd och manuell återställning, med tillräcklig effekt för att möjliggöra fullständig frånkoppling vid överspänningskategori III. Vid dimensionering av skyddsanordningen måste följande beaktas:

- I_{max} = 2,1 A
- I_{cc} (kortslutningsström) = 6000A med strömförsörjning 230V/1 ~/50Hz

Maskinerna (enfas 230V/1~/50Hz) levereras från fabriken med elkabel och Schuko-kontakt redan installerade på kopplingsplinten: det är inte tillåtet att göra någon annan typ av elektrisk anslutning eller ändra kabelns dimensioner, förutom att förlänga den med en kabel som har identiska egenskaper som den ursprungliga (gummityp, tvärsnitt osv.).

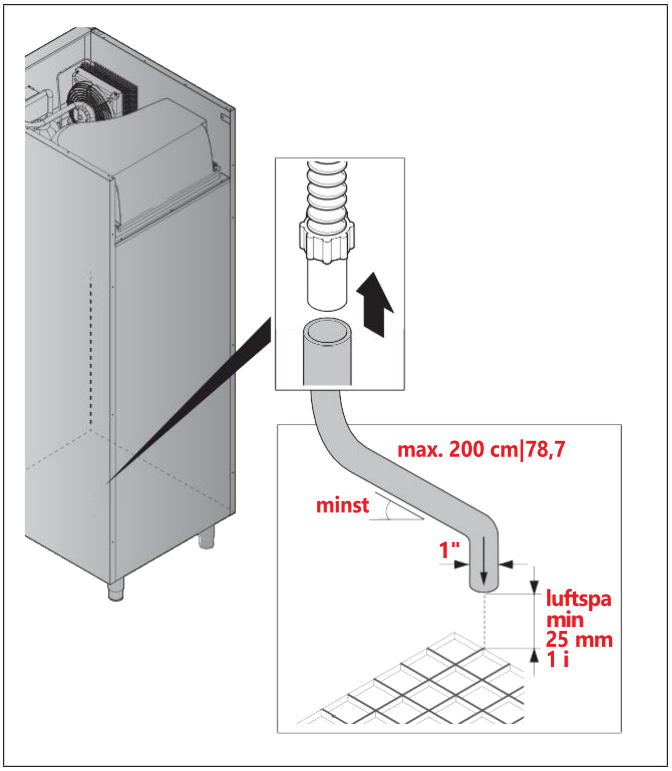


5.3.2 - Vattenanslutning (om tillämpligt)

Använd en flexibel slang (ingår ej – maxlängd 200 cm) för att ansluta maskinens avlopp direkt till ett golvbrunnsgaller.

Avloppet måste:

- Vara av vattenlåst typ
- Ha en minsta lutning på 4 %
- Ha ett luftgap på minst 25 mm
- Vara utan förträngningar
- Ha en diameter som inte är midre än avloppsanslutningens



5.3.3 – Anslutning av kylaggregat

Kylaggregatet kan vara:

- Integrerat
- Externt (separat placerat)

Vid användning av ett externt kylaggregat ska det anslutas till maskinen via framlednings- och returledningsrör. Skapa vakuum och fyll på med rätt mängd köldmedium.

Anslutningsspecifikationer:

- Maximal slanglängd= 10 m

För mer information om anslutningen, kontakta ett auktoriserat servicecenter.



Innan anslutningen utförs, läs noggrant igenom säkerhetsvarningarna och kontrollera att systemets data stämmer överens med uppgifterna på identifikationsskylten.



Använd utrustning som är godkänd för brandfarliga gaser. Utrustningen måste vara försedd med säkerhetsanordningar enligt lokala föreskrifter.



Endast specialiserad och auktoriserad teknisk personal får utföra gaspåfyllningen.

INFORMATION

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för funktionsfel, skador eller haverier som orsakas av felaktig gaspåfyllning.

6 – ANVÄNDNING

Rör inte vid skärmen med slevar och/eller andra föremål, utan endast med händerna eller med pennor som är lämpliga pekskärmar.

Använd nödvändig personlig skyddsutrustning (handskar, skyddsskor) för de arbetsmoment som ska utföras.

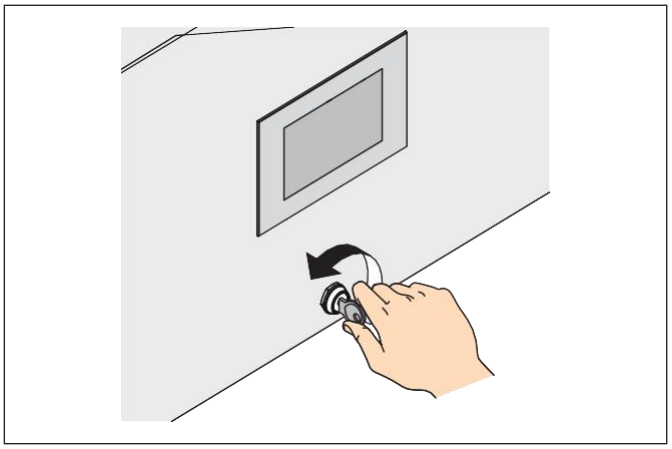
Apparaten får användas av barn från 8 års ålder samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet eller kunskap, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som är avsett att utföras av användaren får inte utföras av barn utan tillsyn.

För användningsmomenten, se de bifogade instruktionerna.

Innan maskinen startas och används, rengör noggrant dess inre ytor.

6.1 – Dörrlås

Dörrens öppning kan stoppas med hjälp av låset som är placerat på konsolen.



7 – UNDERHÅLL



⚠ FARA

Risk för elektrisk stöt! Innan något vanligt eller extraordinärt underhåll utförs, koppla bort maskinen från strömkällan.

Använd nödvändig personlig skyddsutrustning (handskar, skyddsskor).



⚠ FARA

Risk för brännskador! Motorn kan vara mycket het. Vänta tills den har svalnat innan rengöring.



⚠ FARA

Risk för skärskador! Det finns vassa kanter på de slitsade transportörerna, på kondensorslingan (lamellerna är skyddade av ett filter), på motorsupportens bas (borrningar) och på konsolens slitsar. Var uppmärksam.



⚠ VARNING

Modifiera inte och/eller manipulera inte köldmediekretsen för att undvika läckage till miljön. Dessutom kan gasen, i närvaro av en lämplig antändningskälla (öppen låga, gnistor...), fatta eld.



Endast specialiserad och auktoriserad teknisk personal får utföra extraordinärt underhåll.

MEDDELANDE

Det rekommenderas att utföra periodiska kontroller (minst en gång per år) av maskinen på ett Auktoriserat Servicecenter.

MEDDELANDE

Användaren ska endast utföra vanligt underhåll (dvs. rengöring). För extraordinärt underhåll, kontakta ett servicecenter och begär insats av en auktoriserad tekniker.

MEDDELANDE

Garantin upphör att gälla vid skador orsakade av uteblivet eller felaktigt underhåll (exempel: användning av olämpliga rengöringsmedel).

7.1 – Vanligt och extraordinärt underhåll

ÅTGÄRD	FREKVENS			BEHÖRIGHET
	Dagligen	Veckovis	Årligen	
Allmän rengöring av utrustningen och omgivningen	■			**Användare**
Visuell kontroll av strukturens, kontrollpanelens och maskinens stabilitet	■			**Användare**
Kontrollera eventuell isbildning i kammaren – avfrosta vid behov	■			**Användare**
Kontrollera dörrkarmens och dörrtätningens skick – byt tätning vid behov		■		**Användare**
Kontroll av säkerhetsanordningarnas skick			■	**Auktoriserad tekniker**
Kontroll av de mekaniska delarnas skick			■	**Auktoriserad tekniker**

ÅTGÄRD	FREKVENS			BEHÖRIGHET
	Dagligen	Veckovis	Årligen	
Kontroll av korrekt åtdragning av skruvar och bultar			■	**Auktoriserad tekniker**
Kontroll av elektriska komponenters och kablars skick			■	**Auktoriserad tekniker**

7.2 – Rengöring

Använd inte:

- **Slipande eller pulverformiga rengöringsmedel**
- **Aggressiva eller frätande rengöringsmedel (t.ex. saltsyra, svavelsyra, kaustiksoda etc.).**
- **Slipande eller vassa verktyg (t.ex. skursvampar, skrapor, stålborstar etc.)**
- **Ånga eller högtryckstvätt.**

Använd inte aggressiva eller frätande rengöringsmedel, inte ens för att rengöra golvet under maskinen.

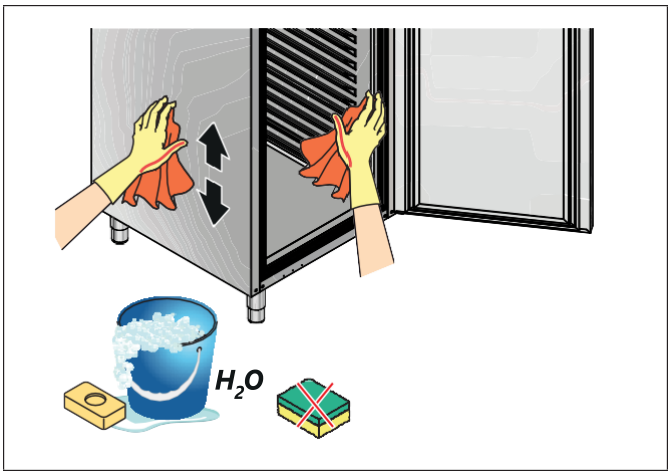
Innan första användning, tvätta brickorna och kammaren noggrant med varmt vatten och ett neutralt rengöringsmedel. Använd en icke-slipande svamp. Skölj noggrant och torka med en mjuk trasa.

Kör dessutom maskinen tom i 30 minuter för att avlägsna eventuella bearbetningsrester.

7.2.1 – Rengöring av yttre stålytor

Använd en mjuk trasa lätt fuktad med ett specifikt rengöringsmedel för stål.

Skölj noggrant och torka med en mjuk trasa.



7.2.2 – Rengöring av kammaren

Rengör maskinkammaren dagligen för att upprätthålla hög hygien och prestanda.

Använd en mjuk trasa lätt fuktad med varmt vatten och neutralt rengöringsmedel. Skölj noggrant och torka med en mjuk trasa.

7.2.3 – Rengöring av pekskärm

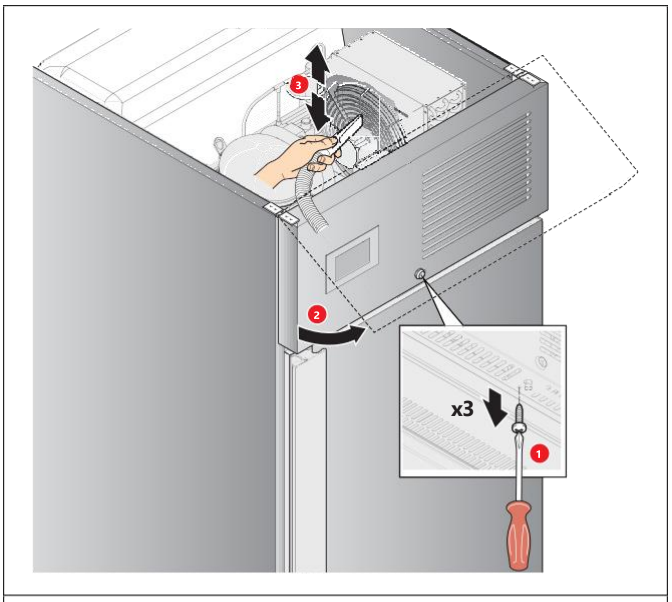
Rengör skärmen med en mjuk trasa lätt fuktad med ett specifikt rengöringsmedel. Följ instruktionerna på produktetiketten.

För att undvika att vätska tränger in och skadar skärmen, spraya rengöringsmedlet på trasan och rengör försiktigt ytan.



7.2.4 – Rengöring av galler/svamp

Lyft frontpanel genom att ta bort skruvarna undertill och dammsug bort dammet som samlats på kondensorfläkten.



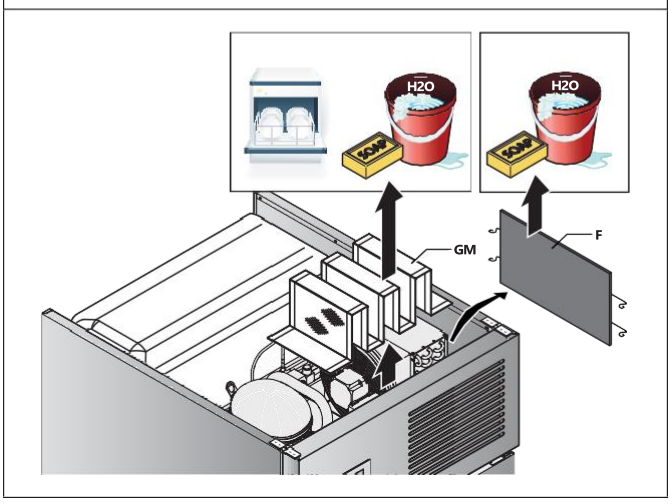
Ta även bort **GM**-metallgallret som sitter i uppsamlingsbrickan för kondensvatten. Tvätta med tvål och vatten eller i diskmaskin.

7.2.5 – Rengöring av filter

Ta bort och rengör filter **F** regelbundet med tvål och vatten. Vänta tills det är helt torrt.

Sätt sedan tillbaka filtret med de två tillhörande metallklämmorna.

Använd inte maskinen utan att filter är monterat.



7.3 – Perioder av inaktivitet

Under perioder då maskinen inte används:

1. Koppla bort el- och vattenanslutningen (om tillämpligt).
2. Skydda maskinens yttre ståldelar genom att torka dem med en mjuk trasa lätt fuktad med vaselinolja.
3. Lämna dörren på glänt för att säkerställa korrekt luftväxling.

Vid återstart, före användning:

1. Rengör maskinen och tillbehören noggrant
2. Anslut maskinen till el- och vattennätet (om tillämpligt)
3. Utför en grundlig kontroll av maskinen innan användning
4. Slå på maskinen och vänta minst 60 minuter innan du placerar mat inuti

8 – AVFALLSHANTERING VID LIVSSLUT

Frånkoppling från el- och vattenanslutningar får endast utföras av kvalificerade tekniker.

Om sådan finns, återvinn och kassera korrekt:

- R290-köldmediegas får endast återvinnas av kvalificerad teknisk personal med lämplig utrustning och ska bortskaffas i enlighet med gällande föreskrifter för farligt avfall.
- De frostskyddsvätskor som finns i hydraulsystemen

måste tömmas och bortskaffas korrekt, och oavsiktligt

spill eller spridning till miljön måste undvikas.

I enlighet med artikel 13 i lagdekret nr 49 från 2014 **"Genomförande av WEEE-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning".**



Symbolen med en överkryssad soptunna anger att produkten släppts ut på marknaden efter den 13 augusti 2015 och att den vid slutet av sin livslängd inte får behandlas som vanligt avfall utan måste kasseras separat.

All utrustning är tillverkad av återvinningsbara metallmaterial (rostfritt stål, järn, aluminium, galvaniserad plåt, koppar etc.) till mer än 90 % av vikten.

Gör apparaten obrukbar inför kassering genom att ta bort elkabeln och eventuella låsanordningar för fack eller luckor (om sådana finns).

Det är viktigt att hantera denna produkt korrekt vid livsslut för att minska negativ miljöpåverkan och förbättra resursanvändningen, i enlighet med principerna om "förorenaren betalar", förebyggande, förberedelse för återanvändning, återvinning och återvinning av material.

Kom ihåg att olaglig eller felaktig kassering av produkten kan leda till påföljder enligt gällande lagstiftning.

I väntan på demontering och kassering kan utrustningen tillfälligt förvaras utomhus, förutsatt att el-, kyl- och hydraulkretsarna är intakta och stängda. Se även till att dörrarna inte kan stängas för att undvika instängning.

I alla fall måste gällande miljölagstiftning i användarens land följas.

8.1 – Information om kassering i Italien

I Italien måste WEEE-utrustning lämnas:

- Till insamlingscentraler (även kallade ekologiska öar eller ekologiska plattformar)
- Till återförsäljaren där en ny enhet köps, som är skyldig att hämta den kostnadsfritt ("en-för-en"-hämtning)

8.2 – Information om kassering i EU-länder

EU:s WEEE-direktiv har införlivats på olika sätt i olika länder, så om du vill kassera den här utrustningen föreslår vi att du kontaktar din lokala myndighet eller återförsäljare för att fråga om rätt metod för kassering.

9 – FUNKTIONSFEL OCH FELFALL

Om maskinen inte fungerar eller om funktionella eller strukturella förändringar märks:

- Koppla bort el- och vattenanslutningen (om tillämpligt)
- Konsultera tabellen nedan för att kontrollera föreslagna lösningar.

Om lösningen inte finns med i tabellen, kontakta ett av tillverkaren auktoriserat servicecenter och uppge:

- Felets art
- Maskinens kod- och serienummer finns på dess typskylt.

Använd originalreservdelar vid reparationer. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar och alla garantianspråk vid användning av reservdelar som inte är originaldelar.

TYP AV PROBLEM	KONTROLLERA FÖLJANDE INNAN DU KONTAKTAR ETT SERVICECENTER...
Maskinen är helt avstängd.	▪ ... att det finns elektrisk spänning i systemet. ▪ ... att kontakten inte dras ut.
Maskinen kyler inte tillräckligt	▪ ... det inte finns någon extern värmekälla i närheten. ▪ ... dörren stängs ordentligt. ▪ ... kondensorfiltret inte är igensatt. ▪ ... de främre ventilationsgallren inte är blockerade av föremål eller damm. ▪ ... maten är jämt fördelad i kammaren och inte blockerar den interna ventilationen. ▪ ... att maskinen inte är överbelastad med livsmedel (följ lastningsangivelserna för din modell).
Maskinen är mycket bullrig	▪ ...att maskinen inte står i kontakt med andra föremål eller maskiner. ▪ ... att maskinen står helt plant. ▪ ... att synliga skruvar är ordentligt åtdragna.

MEDDELANDE

Försök inte att reparera maskinen själv. Detta kan orsaka allvarliga skador på personer, djur och egendom samt ogiltigförklara garantin. Kontakta alltid ett servicecenter som är auktoriserat av tillverkaren och begär originalreservdelar.

10 – GARANTI

Tillverkarens garanti för maskinen och dess tillverkningsdelar **gäller i 1 år** från fakturadatum och består av kostnadsfri leverans av de delar som, efter tillverkarens eget gottfinnande, bedöms vara defekta.

Tillverkaren åtar sig att åtgärda fel och brister under förutsättning att maskinen har installerats och använts korrekt i enlighet med instruktionerna i manualen.

Skador som uppstår till följd av kalkavlagringar, överspänning eller ingrepp av obehöriga eller okvalificerade personer omfattas inte av garantin.

Förbrukningsdelar såsom glas, estetiska delar, packningar, lampor och slitdelar som förbrukas vid användning omfattas inte av garantin.

Under garantitiden ansvarar kunden för kostnader relaterade till arbetsinsatser, resor eller transporter, transport av delar samt eventuell utrustning som ska bytas ut.

Material som byts ut under garanti förblir tillverkarens egendom och ska returneras på kundens bekostnad.

1. NÄPPÄIMET – KNAPPAR - KEYS 2
2. OHJAIMEN KÄYTTÖ – ANVÄNDING AV STYRENHETEN – USING THE CONTROLLER 3
2.1 ON/STAND-BY 3
2.2 SOLUN ASETUSARVON MUUTTAMINEN - ÄNDRA CELLENS BÖRVÄRDE - CHANGE CELL SETPOINT 3
3. VALIKKO – MENY - MENU 4
4. VALIKKO OHJELMALISTA - MENY PROGRAMLISTA - MENU RECIPE LIST 4
5. VALIKKO MUOKKAA OHJELMAA – MENY REDIGERA PROGRAM – MENU EDIT RECIPE 4
6. VALIKKO TOISSIJAISET TOIMINNOT – MENY SEKUNDÄRA FUNKTIONER – MENU SECONDARY FUNCTIONS 5
6.1 SULATUS – AVFROSTNING - DEFROST 5
6.2 YLIJÄÄHDYTYS – ÖVERKYLNING - OVERCOOLING 5
6.3 KENNON VALO – LJUS I CELLEN – CHAMBER LIGHT 6
6.4 NÄPPÄIMISTÖN LUKITUS/AVAUS – TANGENTBORDLÅS/UPPLÅSNING – KEYPAD LOCK/UNLOCK 6
7. VALIKKO HUOLTO – MENY SERVICE – MENU SERVICE. 7
7.1 PARAMETRIT – PARAMETRAR - PARAMETERS. 7
7.2 USB-TOIMINNOT – USB-FUNKTIONER – MULTIFUNCTIONAL USB 8
7.3 INFO 8
7.4 KIELI – SPRÅK - LANGUAGE. 8
7.5 PÄIVÄMÄÄRÄ JA AIKA – DATUM OCH TID - DATE AND TIME 9
7.6 I/O-TARKISTUS – I/O-KONTROLL – I/O CHECK 9
7.7 HÄLYTYKSET – LARM - ALARMS 10
8. PARAMETRILUETTELO – PARAMETERLISTA – PARAMETER LIST 11



1. NÄPPÄIMET – KNAPPAR - KEYS

FI: Näppäintoiminnot on kuvattu alla:

SV: Nedan följer en beskrivning av knappfunktionerna:

EN: The key functions are described below:

Näppäin /knapp / key	Otsikko / Titel / Title
	YLÖS-NÄPPÄIN / UPP-KNAPP / UP BUTTON
	ON/STAND-BY/ESC
	MENU OK
	ALAS-NÄPPÄIN / NED-KNAPP / DOWN BUTTON

FI: Painamalla toistuvasti -painiketta voit navigoida nopeasti eri valikoissa: reseptiluettelo, reseptien hallinta, toissijaiset toiminnot ja huolto.
-painikkeilla voidaan navigoida yksittäisissä valikoissa ja myös lisätä tai vähentää valittua arvoa.
Kun haluttu kohta on valittu, -painikkeella voidaan käynnistää toiminto tai vahvistaa arvo.
muutettu.

SV: Genom att trycka upprepade gånger på knappen kan du snabbt växla mellan olika menyer: receptlista, recepthantering, sekundära funktioner och underhåll.
Med knapparna kan du navigera inom enskilda menyer, samt öka eller minska det valda värdet.
När önskat alternativ är valt, kan du med knappen starta funktionen eller bekräfta den ändrade inställningen.

EN: By repeatedly pressing the button you can quickly navigate through the various menus: recipe list, recipe management, secondary functions and service.
The buttons allow navigation within the individual menus, they also allow increasing or decreasing the selected value.
Once the desired item has been selected, the button can be used to start the function or confirm the changed value.

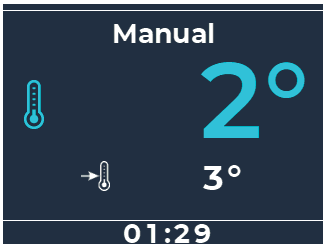
2. OHJAIMEN KÄYTTÖ - ANVÄNDNING AV STYRENHETEN - USING THE CONTROLLER

2.1 ON/STAND-BY

FI: Voit kytkeä näytön pois päältä painamalla -painiketta ja pitämällä sitä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan. Kytke näyttö päälle painamalla -painiketta.

SV: För att stänga av displayen, håll knappen intryckt i minst 3 sekunder. För att slå på displayen, tryck på .

EN: To switch off the display, press and hold the button for at least 3 seconds. To switch on the display, press .





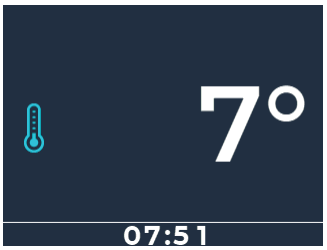
FI

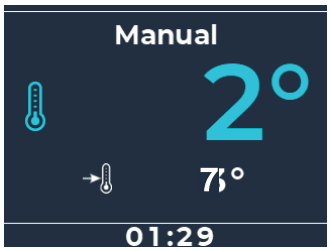
2.2 SOLUN ASETUSARVON MUUTTAMINEN / ÄNDRA CELLENS BÖRVÄRDE / CHANGE CELL SETPOINT

FI: Asetuspistettä voidaan muuttaa etusivulta painikkeilla . Uusi arvo tallennetaan painamalla tai aikakatkaisua varten.

SV: Borvärdet kan ändras från hemskärmen med hjälp av knapparna . Det nya värdet sparas genom att trycka på eller automatiskt efter en tidsgränds (time-out).

EN: The setpoint can be changed from the home page using the buttons . The new value is saved by pressing the or for time-out.





3. VALIKKO - MENY - MENU



FI: Ohjelmalista

SV: Programlista

EN: Recipes list



FI: Muokkaa ohjelmaa

SV: Redigera program

EN: Edit Recipe



FI: Toissijaiset toiminnot

SV: Sekundära funktioner

EN: Secondary functions



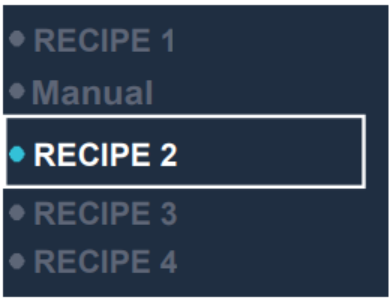
FI: Huolto

SV: Service

EN: Service

4. VALIKKO OHJELMALISTA – MENY PROGRAMLISTA - MENU RECIPE LIST

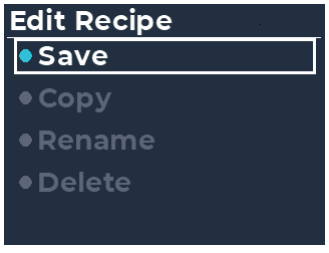
FI: Ohjelmalistasta voidaan valita ennalta määritetty ohjelma.
SV: Ett fördefinierat program kan väljas i programlistan.
EN: A predefined recipe can be selected in the recipe list.



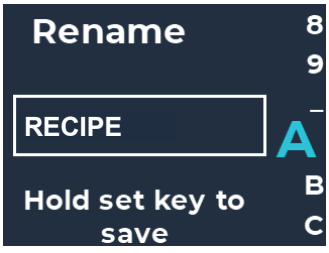


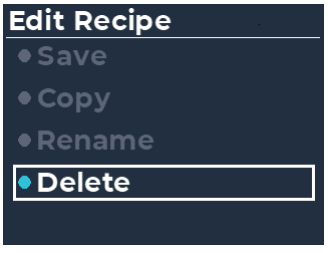
5. VALIKKO MUOKKAA OHJELMAA – MENU EDIT RECIPE – MENY REDIGERA PROGRAM

FI: Tässä valikossa voit tallentaa, kopioida, nimetä uudelleen ja poistaa ohjelman (manuaalinen ohjelma voidaan vain tallentaa).
SV: I den här menyn kan du spara, kopiera, byta namn på och ta bort ett program (ett manuellt program kan endast sparas).
EN: This menu allows you to save, copy, rename and delete a recipe (a manual recipe can only be saved).





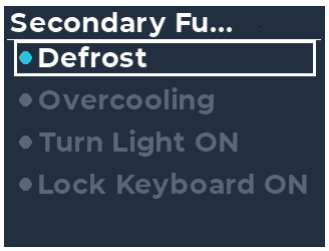


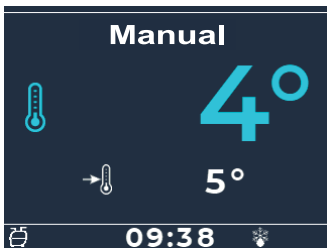


6. VALIKKO TOISSIJAISET TOIMINNOT – MENY SEKUNDÄRA FUNKTIONER – MENU SECONDARY FUNCTIONS

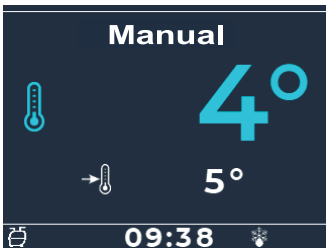
6.1 SULATUS – AVFROSTNING - DEFROST

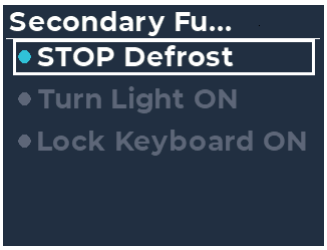
FI: Jos tarvittavat edellytykset täyttyvät, sulatustoiminto voidaan käynnistää toissijaisten toimintojen valikosta.
SV: Om de nödvändiga förutsättningarna är uppfyllda, kan avfrostningsfunktionen startas från menyn för sekundära funktioner.
EN: If the necessary conditions are met, it is possible from the secondary functions menu to start the defrost function.





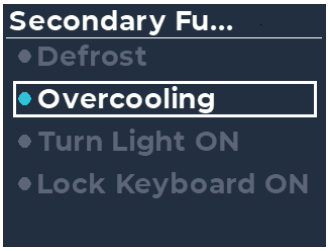
FI: Poistaaksesi sulatustoiminnon käytöstä, siitty Toissijaiset toiminnot -valikkoon ja paina Lopeta sulatus.
SV: För att inaktivera avfrostningsfunktionen, gå till menyn Sekundära funktioner och tryck på Stoppa avfrostning.
EN: To deactivate the defrost function, in the Secondary Functions menu, press on Stop Defrost.

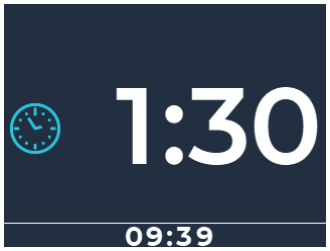


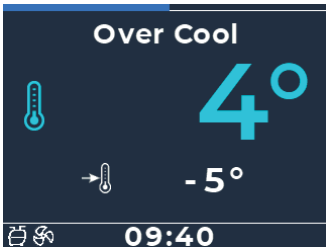


6.2 YLIJÄÄHDYTYS – ÖVERKYLNING - OVERCOOLING

FI: Ylijäähdytystoiminto mahdollistaa laitteen vakiotoimintalämpötilaa alhaisemman lämpötilan saavuttamisen jonkin aikaa määritellyksi ajaksi. Käynnistä toiminto asettamalla kestoaika.
SV: Med överkylningfunktionen kan en temperatur lägre än apparatens normala drift uppnås under en bestämd tid. För att starta funktionen, ställ in varaktigheten.
EN: The Overcooling function allows a temperature below standard operation of the appliance to be reached for a defined time. To start the function, set the duration time.



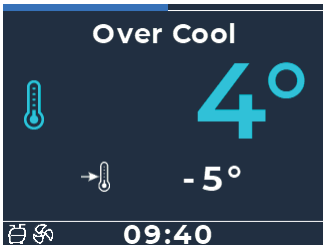


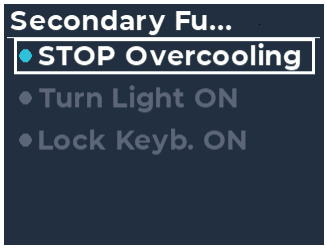


FI: Voit poistaa ylijäähdytystoiminnon käytöstä painamalla Toissijaiset toiminnot/Secondary Functions -valikossa Stop Overcooling/Lopeta ylijäähdytys.

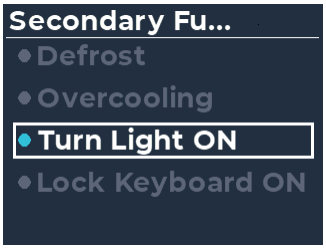
SV: För att inaktivera överkylningfunktionen, gå till menyn Sekundära funktioner och tryck på STOPP Överkylning.

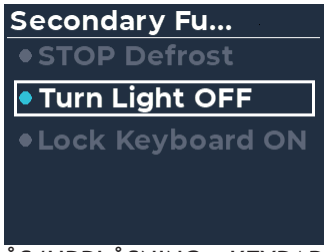
EN: To deactivate the overcooling function, in the Secondary Functions menu, press on Stop Overcooling.



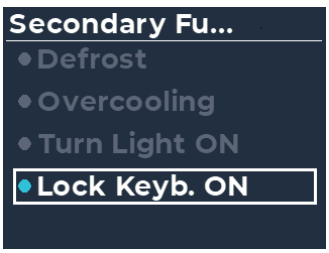


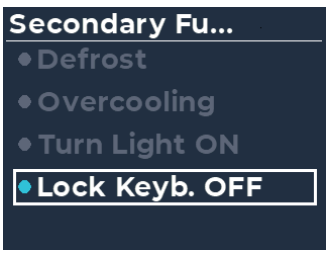
6.3 KENNON VALO – LJUS I CELLEN - CHAMBER LIGHT
FI: Valo voidaan kytkeä päälle/pois toissijaisten toimintojen valikosta.
SV: Från menyn Sekundära funktioner kan ljuset slås på eller av.
EN: From the Secondary Functions menu, the light can be switched on/off.





6.4 NÄPPÄIMISTÖN LUKITUS/AVAUS - TANGENTBORDSLÅS/UPPLÅSNING – KEYPAD LOCK/UNLOCK
FI: Valitsemalla toissijaisten toimintojen valikosta näppäinlukitus PÄÄLLE (Keyboard Lock ON), näppäimistö lukittuu 3 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.
Voit avata näppäimistön lukituksen painamalla ⏻ -painiketta muutaman sekunnin ajan.
Voit poistaa toiminnon käytöstä valitsemalla Secondary Functions -valikosta Keypad Lock OFF.
SV: Genom att välja Tangentbordslås PÅ (Keyboard Lock ON) i menyn Sekundära funktioner låses tangentbordet efter 3 minuters inaktivitet.
För att låsa upp tangentbordet, håll ned knappen i några sekunder.
För att inaktivera funktionen, välj Tangentbordslås AV i menyn Sekundära funktioner.
EN: Selecting Keyboard Lock ON in the Secondary Functions menu will lock the keyboard after 3 minutes of inactivity.
To unlock the keyboard, press ⏻ for a few seconds.
To disable the function, select Keyboard Lock OFF in the Secondary Functions menu.





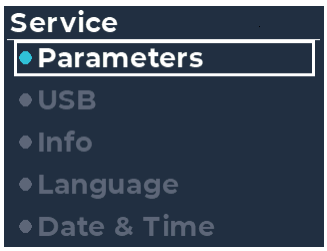
7. VALIKKO HUOLTO – MENY SERVICE – MENU SERVICE

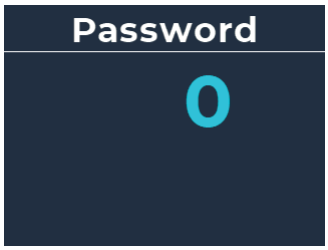
7.1 PARAMETRIT – PARAMETRAR - PARAMETERS

FI:
Valikosta Service on mahdollista muuttaa käyttäjän parametreja. Toimintoon pääsemiseksi anna salasana "0".
Asentajan parametreihin pääsemiseksi ota yhteys yrityksen huoltoon.
Käyttäjäparametrit:
P001: yksikön valinta (°C ja °F).
P006: on mahdollista kääntää mitatun kennon lämpötilan näyttö asetuspisteen kanssa ja päinvastoin. P008: käyttäjän salasanan muuttaminen.
P025: Asetuspisteen lukituksen ottaminen käyttöön tai poistaminen käytöstä.
P083: Kytke näppäinten valaistus päälle/pois.
P298: Ota kyrillinen näppäimistö käyttöön tai poista se käytöstä reseptien hallinnassa.

SV:
Från menyn Service kan användarparametrar ändras. För att komma åt funktionen, ange lösenordet "0".
För att få åtkomst till installatörsparametrar, kontakta företagets service.
Användarparametrar:
P001: enhetsval (°C och °F).
P006: möjlighet att växla visningen mellan uppmätt celltemperatur och börvärde, och vice versa.
P008: ändra användarlösenord.
P025: aktivera/inaktivera lukitus (börvärdelukitus).
P083: slå på/av knappbelysning.
P298: aktivera/inaktivera kyrillinen näppäimistö i programhantering.

EN:
From the Service menu, user parameters can be changed. To access the function, enter the password ‘0’.
To access the installer parameters contact the company service.
User parameters:
P001: unit selection (°C and °F).
P006: it is possible to invert the display of the measured cell temperature with the set point and vice versa.
P008: change user password.
P025: enables/disables setpoint lock.
P083: switch key illumination on/off.
P298: enable/disable cyrillic keyboard in recipe management.



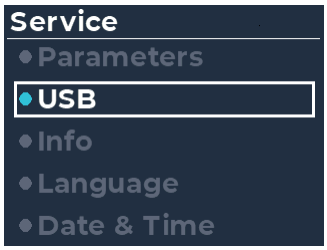


FI 7.2 USB-TOIMINNOT – USB-FUNKTIONER – MULTIFUNCTIONAL USB

FI: Haccp-tiedoston ja reseptiluettelon voi ladata huoltovalikosta: aseta USB-tikku, paina USB ja valitse haluttu toiminto.

SV: Från servicemenyn kan HACCP-filen och programlistan laddas ner: sätt i USB-minnet, tryck på USB och välj önskad funktion.

EN: Haccp file and the recipe list can be downloaded from the service menu: insert the USB stick, click on USB and choose the desired function.



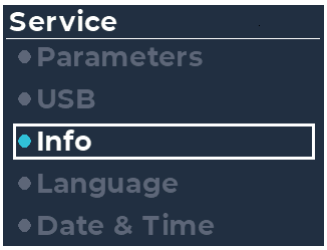


FI 7.3 INFO

FI: Info-kohta näyttää asennetun FW-version.

SV: Info-posten visar den installerade FW-versionen.

EN: The Info item shows the installed FW version.



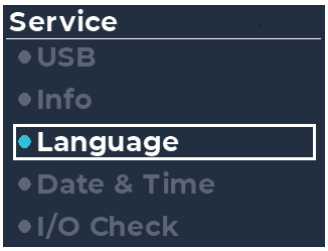


7.4 KIELI – SPRÅK - LANGUAGE

FI: Tällä toiminnolla voidaan vaihtaa kieltä.

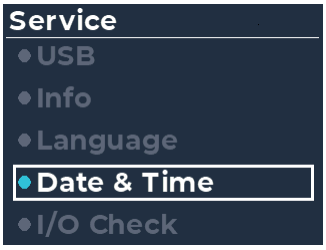
SV: Denna funktion gör det möjligt att ändra språk.

EN: This function allows the language to be changed.



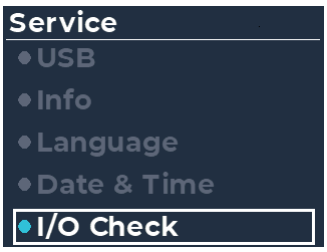


FI 7.5 PÄIVÄMÄÄRÄ JA AIKA - DATUM OCH TID - DATE AND TIME
FI: Tällä toiminnolla voidaan vaihtaa päivämäärä ja aika.
SV: Denna funktion gör det möjligt att ändra datum och tid.
EN: This function allows the date and time to be changed.

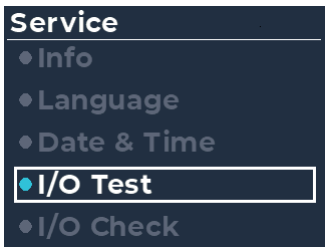




FI 7.6 I/O-TARKISTUS - I/O-KONTROLL - I/O CHECK
FI: Tällä toiminnolla voidaan tarkastella tulojen ja lähtöjen tilaa. Syöttämällä asentajan salasanan (ota yhteyttä yrityksesi huoltoon), näkyviin tulee Test I/O -kohta, jonka avulla lähdöt voidaan aktivoida manuaalisesti.
SV: Denna funktion gör det möjligt att visa status för in- och utgångar. Genom att ange installatörslösenordet (kontakta företagets serviceavdelning) visas posten Test I/O, vilket gör det möjligt att aktivera utgångarna manuellt.
EN: This function allows the status of the inputs/outputs to be displayed. By entering the installer password (contact your company's service department), the Test I/O item appears, allowing the outputs to be activated manually.





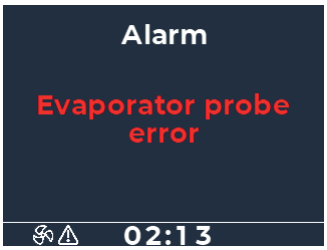


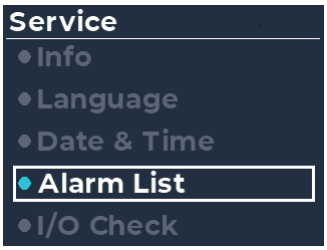
FI 7.7 HÄLYTYKSET – LARM - ALARMS

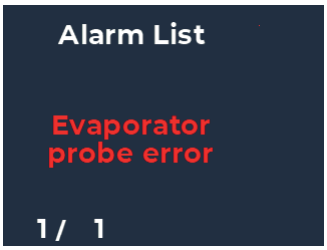
FI: Jos jokin hälytys aktivoituu, sen kuvake ⚠ ja varoitus näkyvät aloitusnäytöllä. Huoltovalikossa näkyy kohta Hälytyslista, josta voidaan tarkastella kaikkia aktiivisia hälytyksiä niiden poistumiseen saakka.

SV: Vid förekomst av något larm visas ikonen ⚠ och varningen på startskärmen. I servicemenyn visas posten Larmlista, där alla aktiva larm kan ses tills de återställs.

EN: In the presence of any type of alarm, the icon ⚠ and the warning appear on the home screen. In the service menu the item Alarm List appears, from which it is possible to view all active alarms until their return.







8. PARAMETRILUETTELO – PARAMETERLISTA - PARAMETER LIST

Par.	*Parametrien kuvaus* / Parameterbeskrivning / Parameter description	UM	*Min. arvo* / *Min. värde* *Min. value*	Max. *arvo* / Max. value
P001	Lämpötilan mittayksikkö 0= oC; 1= oF / måttenhet temperature 0= oC; 1= oF / *unit of measure temp. 0=oC 1=oF* /	-	0	1
P005	*DEMO-tilan* a k t i v o i n t i / aktiverar DEMO-läge / activating DEMO mode	-	0	1
P006	Näytön koko 0=kammion lämpötila suurena (yläpuolella) - asetusarvo pienellä (alapuolella); 1=kammion lämpötila pienenä (alapuolella) - asetusarvo suurena(yläpuolella). Displaystorlek 0=kammartemperatur i stort (ovan) – börvärde i litet (nedan); 1=kammartemperatur i litet (nedan) – börvärde i stort (ovan) *Display size 0=chamber temperature in large (above) - set-point in small (below); 1=chamber temperature in small (below) – set-point in large (above)*	-	0	1
P007	*Oven mikrotulon aktivointi: 0=kontakti on kiinni (N.O.); 1=kontakti on auki (N.C.).* Aktivering av dörrens mikrokontaktingång 0=när kontakten är sluten (N.O.); 1=när kontakten är öppen (N.C.) *Door micro input activation: 0=with contact closed (N.O.); 1=with contact open (N.C.)*	-	0	1
P008	*Salasana 1. taso - käyttäjä / Lösenord nivå 1. – användare - Password 1st level – user*	-	0	999
P009	*Salasana 2.* taso - *asentaja* / Lösenord nivå 2 – installatör / *Password 2nd level - installer*	-	0	9999
P010	*Salasana 3.* taso – *rakentaja / Lösenord niv¨å 3 – tillverkate / Password* 3rd *level – builder*	-	0	9999
P011	Haihduttimen anturitoiminto: 0=Ei käytössä; 1=Sulatus + tuulettimet; 2=Puhaltimet Funktion för förångarens givare: 0 = Inaktiverad; 1 = Avfrostning + fläktar; 2 = Fläktar *Evaporator probe function: 0=Disabled; 1=Defrost + fans; 2=Fans*	-	0	2
P012	Paluuaika aloitussivulle solulämpötilan asetusarvon ja ylijäähdytysajan muutossivuilta Återgångstid till hemsidan från sidorna för inställning av celltemperatur och överkylningstid *Return time to Home page from cell temperature setpoint change and overcooling time change pages*	sec	0	999
P013	*Asetusarvon erotus* / Börvärdesdifferens / *Setpoint* differential /	oC/oF	1	5
P014	Solun asetusarvon poikkeama / Offsset för cellens börvärde / *Cell* setpoint offset	oC/oF	-10	10
P015	Solun anturin poikkeama / Offset för cellens givare / Cell *probe offset*	oC/oF	-10	10
P016	Haihduttimen anturin poikkeama / Offset för förångarens givare / *Evaporator probe offset*	oC/oF	-10	10
P017	Lauhduttimen anturin poikkeama / Offset för kondensorgivare / *Offset condenser probe*	oC/oF	-10	10
P018	*Pienin sallittu asetusarvo* / minsta tillåtna börvärde / minimum *working* setpoint	oC/oF	-50	100
P019	Suurin sallittu asetusarvo / Högsta tillåtna börvärde / Maksimi toiminta-asetusarvo	oC/oF	-50	100
P020	*Kompressorin vähimmäisaika* Pois päältä / Minsta *kompressortid Av* / Minimum *compressor time Off* /	sec	0	600
P021	*Kahden kompressorin käynnistyksen välinen vähimmäisaika* / Minsta tid mellan två kompressorstarter / *Minimum time between* two *compressor starts*	sec	0	600
P023	*Kompressorin sammutusaika soluanturihälytyksessä / Kompressorns avstängningstid vid cellgivarlarm / Compressor* Off time in cell probe alarm	min	0	240
P024	*Kompressorin käyntiaika soluanturihälytyksessä / Kompressorns gångtid vid cellgivarlarm / Compressor On* time *in* cell probe alarm	min	0	240
P025	Asetusarvon lukituksen aktivointi 0 = ei lukitusta; 1 = asetusarvo lukittu (paitsi ohjelman vaihtuessa) Aktivera börvärdeslås 0 = inget lås; 1 = börvärde låst (utom vid receptändring) *Enable setpoint lock 0= no lock; 1= setpoint locked (unless recipe change)*	-	0	1
P026	Erotustilan asetus P013: 0 = Epäsymmetrinen; 1 = Symmetrinen Differensläge P013: 0 = Asymmetrisk; 1 = Symmetrisk *Differential position P013 : 0=Asymmetrical; 1=Symmetrical*	-	0	1
P027	Desimaalipisteen aktivointi 0 = EI; 1 = KYLLÄ Aktivera decimalpunkt 0 = NEJ; 1 = JA Enable decimal point 0= NO; 1= YES	-	0	1
P028	Asetusarvo (suhteessa pääasetusarvoon) vastuslähtöön kytkemiseksi neutraalivyöhykkeell Temperaturbörvärde (relativt till huvudbörvärde) för att aktivera motståndsutgång i neutralzonen *Temperature setpoint (relative to setpoint) for switching on resistor output for neutral zone*	oC/oF	-99	90
P031	Sulatuksen tyyppi: 0=Kompressorin pysäytys; 1=Sähkö; 2=Kuumakaasu Typ av avfrostning: 0 = Genom att stoppa kompressorn; 1 = Elektrisk; 2 = Hetgas Type of defrosting: 0=By compressor stop; 1=Electric; 2=Hot gas	-	0	2
P032	Automaattisten *sulatusten välinen aika / Intervall mellan automatiska avfrostningar* / Interval *between* automatic *defrosts*	h	0	100
P033	*Sulatuksen päättymiskynnys / Tröskelvärde för avfrostningsslut / Defrost* end *threshold* /	oC/oF	-99	90
P034	*Sulatuksen kesto* / Avfrostningens varaktighet / *Defrosting* duration	min	1	120
P035	Näytön koko sulatuksen aikana: 0 = Säätölämpötila; 1 = Näyttö lukittu; 2 = Teksti "dEF" Displaystorlek vid avfrostning: 0 = Regleringstemperatur; 1 = Display låst; 2 = Texten "dEF" *Display size in defrosting: 0=Regulating temperature; 1=Display locked; 2=Label dEF*	-	0	2
P036	Tippumisvaiheen kesto / Droppfasens varaktighet / Drip time	min	0	15
P037	Sulatusjaksojen laskentatila: 0 = Laitteen käyttöaika käytössä; 1 = Kompressorin käyttöaika käytössä; 2 = Haihduttimen lämpötilan käyttöaika käytössä < P038; Avfrostningsintervallräkningsläge: 0 = Enhetens drifttimmar aktiverade; 1 = Kompressorns drifttimmar aktiverade; 2 = Förångarens temperaturtimmar aktiverade < P038; Defrost interval count mode: 0=Device hours On; 1=Compressor hours On; 2=Evaporator temperature hours < P038;	-	0	2

Par.	*Parametrien kuvaus* / Parameterbeskrivning / Parameter description	UM	*Min. arvo / Min. värde / Min. value*	Valore max / *Suurin arvo* / Valeur max.
P038	Haihdutuksen kynnys automaattisen sulatusvälin laskentaan Avdunstningströskel för automatisk avfrostningsintervallräkning *Evaporation threshold for automatic defrost interval counting*	oC/oF	-99	90
P039	Sulatuksen aikakatkaisuhälytyksen aktivointi: 0 = pois käytöstä; 1 = käytössä Aktivering av avfrostningens timeoutlarm: 0 = inaktiverad; 1 = aktiverad *Enable defrost timeout alarm 0= disabled; 1= enabled*	-	0	1
P040	Kompressorin yhtäjaksoinen käyntiaika kuumakaasusulatukselle Kompressorns sammanhängande gångtid för hetgasavfrostning *Compressor On time for hot gas defrosting*	min	0	100
P041	Esitiputusaika / Fördroppstid / *Pre-drip time*	min	0	100
P042	Yhtäjaksoinen oven aukioloaika sulatusta varten / Sammanhängande tid med öppen dörr för avfrostning / *Consecutive time door open for defrosting*	min	0	240
P043	Oven avauskertojen määrä sulatusta varten / Antal dörröppningar för avfrostning / *Number of door openings for defrosting*	-	0	240
P044	Kompressorin yhtäjaksoinen käyntiaika sulatusta varten / Kompressorns gångtid för avfrostning / *Compressor On time for defrosting*	min	0	999
P045	Kompressorin yhtäjaksoinen käyntiaika virran kytkennän ja katkoksen jälkeiseen sulatukseen Sammanhängande kompressordrifttid för avfrostning vid strömpåslag och strömavbrott *Consecutive compressor-on time for power-on and power-fail defrosting*	min	0	500
P050	Haihduttimen puhaltimen tila normaalikäytössä: 0=Aina pois päältä; 1=Aina päällä; 2=Päällä, jos kompressori päällä; 3=Termosäädetty (kennon anturin lämpötilan + P051); 4=Termosäädetty (kennon anturin lämpötilan + P051) jos kompressori päällä; 5=P057:n toiminnassa; 6=Termosäädetty (P051:n kanssa); 7=Termosäädetty (P051:n kanssa) jos kompressori päällä. Förångarfläktens läge i normalt driftläge: 0=Alltid av; 1=Alltid på; 2=På om kompressorn är på; 3=Termoreglerad (med cellgivartemperatur + P051); 4=Termoreglerad (med cellgivartemperatur + P051) om kompressorn är på; 5=Styrs av P057; 6=Termoreglerad (med P051); 7=Termoreglerad (med P051) om kompressorn är på *Evaporator fan mode in normal operation: 0=Always Off; 1=Always On; 2=On if compressor On; 3=Termoregulated (with cell probe temperature + P051); 4=Termoregulated (with cell probe temperature + P051) if compressor On; 5=In function of P057; 6=Termoregulated (with P051); 7=Termoregulated (with P051) if compressor On*	-	0	7
P051	Haihduttimen puhaltimen säätökynnys / Inställningströskel för förångarfläkt / *Evaporator fan setting threshold*	oC/oF	-99	90
P052	Höyrystimen puhallintila esi- ja tippasulatuksessa: 0=Pois; 1=Kytketty; 2=P050:n toiminnassa. Förångarfläktens läge vid fördropp och droppavfrostning: 0=Av; 1=På; 2=Styrs av P050 *Evaporator fan mode in pre-drip and drip defrost: 0=Off; 1=On; 2=In function of P050*	-	0	2
P053	Haihduttimen puhaltimen enimmäispoiskytkentäaika / Maximal avstängningstid för förångarfläkt / *Maximum evaporator fan off time*	min	0	15
P054	Haihduttimen puhaltimen käynnistyskynnys tippumisesta (verrattuna asetusarvoon) Förångarfläktens starttröskel från dropp (relativt börvärdet) *Evaporator fan threshold On from drip (relative to setpoint)*	oC/oF	-99	90
P055	Haihduttimen puhaltimien viive pois päältä kompressorin toimesta Pois päältä/ Fördröjning av förångarfläktarnas avstängning vid kompressoravstängning / *Delay evaporator fans Off by compressor Off*	sec	0	240
P056	Haihduttimen puhaltimen säätökynnyksen differentiaali / Tröskeldifferens för förångarfläktens justering / *Evaporator fan adjustment threshold differential*	oC/oF	-99	90
P057	Toiminta korkean/matalan kosteuden mukaan: 0=Matalalle kosteudelle (P058 ja P059 jos kompressori pois, päällä jos kompressori päällä); 1=Korkealle kosteudelle (aina päällä) Driftläge för hög/låg luftfuktighet: 0=För låg luftfuktighet (med P058 och P059 om kompressorn är avstängd, på om kompressorn är på); 1=För hög luftfuktighet (alltid på) *Operation for high/low humidity: 0=For low humidity (with P058 and P059 if compressor Off. On if compressor On); 1=For high humidity (always ON)*	-	0	1
P058	Haihduttimen puhaltimen poiskytkentäaika matalassa kosteudessa / Förångarfläktens avstängningstid vid låg luftfuktighet / *Evaporator fan time Off in low humidity*	sec	0	240
P059	Haihduttimen puhaltimen päälläoloaika matalassa kosteudessa / Förångarfläktens gångtid vid låg luftfuktighet / *Evaporator fan time On in low humidity*	sec	0	240
P060	Lauhduttimen puhaltimen tila: 0=Termosäädelty (P062 mukaan); 1=Termosäädelty (P062 mukaan) jos kompressori pois, päällä jos kompressori päällä; 2=Termosäädelty (P062 mukaan) jos kompressori pois, päällä jos kompressori päällä, pois sulatuksessa, esitippumisessa ja tippumisessa Kondensorfläktens läge: 0=Termoreglerad (med P062); 1=Termoreglerad (med P062) om kompressorn är avstängd, på om kompressorn är på; 2=Termoreglerad (med P062) om kompressorn är avstängd, på om kompressorn är på, av vid avfrostning, fördropp och dropp *Condenser fan mode: 0=Hermoregulated (with P062); 1=Hermoregulated (with P062) if compressor Off. On if compressor On; 2=Hermoregulated (with P062) if compressor Off. On if compressor On.Off in defrost. pre- drip and drip*	-	0	2

Par.	*Parametrien kuvaus* / Parameterbeskrivning / Parameter description	UM	*Min. arvo / Min. värde / Min. value*	Valore max / *Suurin arvo* / Valeur max.
P061	Lauhduttimen puhaltimien viive pois päältä kompressorin sammuttua / Fördröjning av kondensorfläktarnas avstängning vid kompressoravstängning / *Delay condenser fans Off from compressor Off*	sec	0	240
P062	Lauhduttimen puhaltimen kynnysarvo / Tröskelvärde för kondensorfläkt / *Condenser fan threshold*	oC/oF	0	100
P071	Oven vastuksen aktivointilämpötila / Dörrmotståndets aktiveringstemperatur / *Door resistor activation temperature*	oC/oF	-50	100
P080	Enimmäisaika virrankatkon/STOP-tilan aikana laskureiden jatkumiseen / Maximal tid vid strömavbrott/avstängning/STOP för återupptagning av räknare / *Max. time in Power fail/Off/STOP for resumption of counters*	min	1	255
P081	Näppäinten herkkyyskynnys painalluksen tunnistukseen / Känslighetströskel för tangenttryckning / *Key sensitivity threshold for keypress acquisition*	-	0	5
P082	Kalibrointikynnys virran kytkennässä / Tröskelvärde för kalibrering vid upstart / *Threshold for ignition calibration*	-	0	5
P083	Näppäin-LEDien jatkuvan sammutuksen sallinta / Tillåt konstant avstängning av tangenternas LED-lampor / *Enable constant switch-off of key LED*	-	0	1
P090	Korkean lämpötilan hälytys ovi auki -tilassa. Delta set-arvon ylityksestä. 0 = pois käytöstä / Hög rumstemperaturlarm med öppen dörr. Delta över börvärde. 0 = inaktiverad / *High room temperature alarm with door open. delta overset 0 = disable*	oC/oF	0	30
P091	Oven avautumisvaroitus 0 = summeri pois / Dörröppningsvarning 0 = summer av / *Door opening warning 0 = buzzer off*	sec	0	255
P092	Kammion korkean lämpötilan hälytyskynnys / Larmtröskel för hög rumstemperatur / *Chamber high temperature alarm threshold*	oC/oF	0	100
P093	Haihduttimen korkean lämpötilan hälytyskynnys / Larmtröskel för hög förångartemperatur / *Evaporator high temperature alarm threshold*	oC/oF	0	100
P094	Korkean lämpötilan hälytyksen tyyppi (kammio); 0 = pois käytöstä; 1 = absoluuttinen / Typ av hög rumstemperaturlarm; 0 = inaktiverad; 1 = absolut / *High room temperature alarm type; 0 = disabled; 1 = absolute*	-	0	1
P095	Korkean lämpötilan hälytyksen tyyppi (haihdutin); 0 = pois käytöstä; 1 = absoluuttinen / Typ av hög förångartemperaturlarm; 0 = inaktiverad; 1 = absolut / *Type of evaporator high temperature alarm; 0 = disabled; 1 = absolute*	-	0	1
P096	Matalan lämpötilan hälytyksen tyyppi (kammio); 0 = pois käytöstä; 1 = absoluuttinen / Typ av låg rumstemperaturlarm; 0 = inaktiverad; 1 = absolut / *Alarm type low room temperature; 0 = disabled; 1 = absolute*	-	0	1
P097	Matalan lämpötilan hälytyksen tyyppi (haihdutin); 0 = pois käytöstä; 1 = absoluuttinen / Typ av låg förångartemperaturlarm; 0 = inaktiverad; 1 = absolut / *Type of evaporator low temperature alarm; 0 = disabled; 1 = absolute*	-	0	1
P098	Kammion matalan lämpötilan hälytyskynnys / Larmtröskel för låg rumstemperatur / *Low room temperature alarm threshold*	oC/oF	-99	90
P099	Haihduttimen matalan lämpötilan hälytyskynnys / Larmtröskel för låg förångartemperatur / *Low evaporator temperature alarm threshold*	oC/oF	-99	90
P100	Viive haihduttimen korkean/matalan lämpötilan hälytyksille / Fördröjning för hög/låg förångartemperaturlarm / *Delay for high/low evaporator temperature alarms*	min	0	255
P102	Lauhduttimen anturin läsnäolon sallinta (hälytyksen estämiseksi) / Aktivering av kondensorsondens närvaro (för att förhindra larm) / *Enable capacitor probe presence (to inhibit alarm)*	-	0	1
P103	Korkean kondensoinnin ilmoituskynnys 0 = pois käytöstä / Tröskelvärde för hög kondensationssignal 0 = inaktiverad / *High condensation signal threshold 0 = disabled*	oC/oF	0	200
P104	Korkean kondensoinnin hälytyskynnys 0 = pois käytöstä / Larmtröskel för hög kondensation 0 = inaktiverad / *High condensation alarm threshold 0 = disabled*	oC/oF	0	200
P105	Korkean kondensoinnin ilmoitusviive / Fördröjning för signalering av hög condensation / *High condensation signalling delay*	min	0	15
P106	Korkean lämpötilan hälytysviive virran kytkennän tai katkoksen jälkeen / Fördröjning av hög rumstemperaturlarm vid uppstart eller strömavbrott / *High room temperature alarm delay from power on or power fail*	min	0	255
P107	Korkean/matalan lämpötilan hälytysviive normaalissa toiminnassa / Fördröjning av hög/låg rumstemperaturlarm vid normal drift / *High/low room temperature alarm delay normal operation*	min	0	255
P108	Sulatuksen jälkeinen kammion korkean lämpötilan hälytysviive / Fördröjning av hög rumstemperaturlarm efter avfrostning / *Post-defrost chamber high temperature alarm delay*	min	0	255
P150	HACCP-lokien välinen enimmäisaika / Maximal tid mellan HACCP-loggar / *Maximum time between HACCP logs*	min	0	10
P151	Lämpötilaero lokituksen pakottamiseksi / Temperaturdelta för att tvinga loggning / *Delta temperature to force logging*	oC/oF	1	200
P200	Ylijäähdytyksen asetusarvo (absoluuttinen arvo) / Setpunkt för överkylning (absolut värde) / *Overcooling setpoint (absolute value)*	oC/oF	-50	10
P201	Ylijäähdytysaika / Överkylningstid / *Overcooling time*	min	0	240
P210	Lämpötilan asetusarvo / Temperaturens börvärde / *Temperature set point*	oC/oF	-50	10

Par.	*Parametrien kuvaus* / Parameterbeskrivning / Parameter description	UM	*Min. arvo* / *Min. arvo* / Valeur min.	*Maksimiarvo* / Max. value / Valeur max.
P298	Kyrillisen näppäimistön aktivointi reseptinimen syöttöä varten / Aktivering av kyrilliskt tangentbord för receptnamnsinmatning / *Enabling Cyrillic keyboard for recipe name intruduction*	-	0	1
P300	K2-lähdön konfigurointi – katso P302 / K2-utgångskonfiguration – se P302 / *Output configuration K2 See P302*	-	0	7
P301	K3-lähdön konfigurointi – katso P302 / K3-utgångskonfiguration – se P302 / *Output configuration K3 See P302*	-	0	7
P302	K4-lähdön konfigurointi: 0=Ei mitään; 1=Sulatus; 2=Oven vastus; 3=Lauhduttimen puhaltimet; 4=Haihduttimen puhallin; 5=Kennovalo; 6=Neutraalin alueen vastus; 7=Käytössä/Valmiustila K4-utgångskonfiguration: 0=Ingen; 1=Avfrostning; 2=Dörrvärme; 3=Kondensorfläktar; 4=Förångarfläkt; 5=Cellbelysning; 6=Motstånd för neutral zon; 7=På/Stand-by *K4 output configuration: 0=Null; 1=Function defrost; 2=Door resistance; 3=Condenser fans; 4=Evaporator fan; 5=Cell light; 6=Resistance for neutral zone; 7=On/Stand-by*	-	0	7
P350	Oven mikrokytkimen toiminto: 0=Kennovalo päällä; 1=Haihduttimen puhaltimet pois, kennovalo päällä / Dörrbrytaringångens funktion: 0=Cellbelysning på; 1=Förångarfläktar av, cellbelysning på / *Door switch input function: 0=Cell light On; 1=Evaporator fans Off. cell light On*	-	0	1
P450	Lauhduttimen puhaltimien teho / Kondensorfläktarnas effekt / *Condenser fan power*	-	0	32000
P451	Haihduttimen puhaltimien teho / Förångarfläktarnas effekt / *Evaporator fan power*	-	0	32000
P452	Kompressorin teho / Kompressorns effekt / *Compressor power*	-	0	32000
P453	Kennolämpötilan näytön suodatuskaista / Filterband för celltemperaturvisning / *Cell Temperature Display Filter Band*	oC/oF	1	200
P454	Kennolämpötilan näytön suodattimen prosenttiosuus / Procentandel av celltemperaturens visningsfilter / *Percentage of cell temperature display filter*	%	0	100
P600	Modbus-osoite (kortti) / Modbus-adress för kortet / Card modbus address	-	1	247
P601	Modbus-sarjaliikenteen siirtonopeus: 0=4800bps; 1=9600bps; 2=19200bps; 3=115200bps / Överföringshastighet för Modbus-serie: 0=4800bps; 1=9600bps; 2=19200bps; 3=115200bps / *Boud rate of the modbus serial: 0=4800bps; 1=9600bps; 2=19200bps; 3=115200bps*	-	0	3
P602	Modbus-sarjaliikenteen pariteetti: 0=8:N:2 (8 databit, ei pariteettia, 2 stop-bittiä); 1=9:O:1 (9 databit, pariton, 1 stop-bitti); 2=9:E:1 (9 databit, parillinen, 1 stop-bitti); 3=8:N:1 (8 databit, ei pariteettia, 1 stop-bitti) Modbus-seriens paritet: 0=8:N:2 (8 databitar, ingen paritet, 2 stoppbitar); 1=9:O:1 (9 databitar, udda paritet, 1 stoppbit); 2=9:E:1 (9 databitar, jämn paritet, 1 stoppbit); 3=8:N:1 (8 databitar, ingen paritet, 1 stoppbit) *Modbus serial parity: 0=8:N:2 (8 data bits. no parity. 2 stop bits); 1=9:O:1 (9 data bits. odd parity. 1 stop bit); 2=9:E:1 (9 data bits. even parity. 1 stop bit); 3=8:N:1 (8 bits. no parity. 1 stop bit)*	-	0	3

11 – TEKNISK DATA

Modell	700 LT		1400 LT	
	700TNN	700BT	1400TNN	1400BT
Temperaturområde (°C)	-2/+8	-25/-15	-2/+8	-25/-15
Max antal gejdrar (st)	24		24	
Mått påbakplåtar/galler (mm)	650x530		650x530	
Mått (B x D x H mm)	700x830x2080		1400x830x2080	
Strömförbrukning (A)	1.00	1.36	1.30	2.50
Matningsspänning (V)	220-240		220-240	
Antal faser (st)	1		1	
Frekvens (Hz)	50		50	

11.1 – KEEP TEKNISK DATA (BN6LIBM003MS)

Ominaisuudet Egenskaper Features		Moottoroitu malli - Motormodell - Motorised model					
		700L			1400L		350+350L
		700TNN/TNNV-PRED	700BT-PRED	T00ITT-PRED	1400TNN/TNNV-PRED	1400BT-PRED	35/35TNNBT-PRED
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	-2+8	-25-15	-6+4	-2+8	-25-15	-2+8 / -25-15
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	650x530					
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	700			1400		700
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	830					
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	2080					
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	-					
Ilmastoluokka / Klimatklass / Climatic class	-	-					
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	-	-	-	-	-	-
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240					
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N					
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50					
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5					

Ominaisuudet Egenskaper Features		Malli ilman jäähdytysyksikköä - Modell utan kylaggregat - Without cooling unit model					
		700L			1400L		350+350L
		700TNN/TNNV-PRED	700BT-PRED	T00ITT-PRED	1400TNN/TNNV-PRED	1400BT-PRED	35/35TNNBT-PRED
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	-2+8	-25-15	-6+4	-2+8	-25-15	-2+8 / -25-15
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	650x530					
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	700			1400		700
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	830					
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	2080					
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	-					
Ilmastoluokka / Klimatklass / Climatic class	-	-					
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	-	-	-	-	-	-
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240					
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N					
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50					
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5					

11.2 – ROLL-IN TEKNISK DATA (BN6LIBM015MS)

Ominaisuudet Egenskaper Features		Moottoroitu malli - Motormodell - Motorised model			
		TN		BT	
		MPRIC70	MPRI70	MPRIC70	MPRI70
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	+2+10		-15-20	
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	600x400/600x800			
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	850	1000	850	1000
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	970	1270	970	1270
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	2311	2285	2350	2325
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	R290			
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	1.28	3.5	1.28	3.5
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240			
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N			
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50			
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5			

Ominaisuudet Egenskaper Features		Malli ilman jäähdytysyksikköä - Modell utan kylaggregat - Without cooling unit model			
		TN		BT	
		MPRIC70-PRED	MPRI70-PRED	MPRIC70-PRED	MPRI70-PRED
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	+2+10		-15-20	
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	600x400/600x800			
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	850	1000	850	1000
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	970	1270	970	1270
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	2311	2285	2350	2325
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	-			
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	-	-	-	-
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240			
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N			
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50			
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5			

11.3 – KEEP TEKNISK DATA (BN6LIBM014MS)

Ominaisuudet Egenskaper Features		Moottoroitu malli - Motormodell - Motorised model					
		400L		500L		600L	
		TNN	BT	TNN	BT	TNN	BT
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	-2+8	-25-15	-2+8	-25-15	-2+8	-25-15
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	420x430		430x520		500x530	
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	600		600		700	
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	600		700		700	
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	1930		2080		2080	
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	R290					
Ilmastoluokka / Klimatklass / Climatic class	-	5					
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	1.13	3.25	1.13	3.25	1.13	3.25
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240					
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N					
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50					
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5					

11.1 – KEEP TEKNISK DATA (BN6LIBM013MS)

Ominaisuudet Egenskaper Features		Moottoroitu malli - Motormodell - Motorised model		
Lämpötila-alue / Temperaturområde / Temperature range	°C	-2+8	-22-18	-2+8 -22-18
Mitat pellit/ritilät / Mått på plåt/galler / Dimensions baking trays/grills	mm	500x680		
Ulkoleveys / Yttre bredd / External width	mm	850		
Ulkoinen syvyys / Yttre djup / External depth	mm	760		
Ulkoinen korkeus / Yttre höjd / External height	mm	2110		
Kylmäainekaasu / Köldmedium / Refrigerant gas	-	R290		
Ilmastoluokka / Klimatklass / Climatic class	-	5		
Sähkönkulutus / Elförbrukning / Current absorbed	A	1.61	3.53	4.17
Jännite / Spänning / Power supply voltage	V	220-240		
Vaiheet / Faser / Phases	Nr	1 + N		
Taajuus / Frekvens / Frequency	Hz	50		
Virtakaapeli / Nätkabel / Power supply cable section	-	3Gx1,5		

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 3913

metos.finland@metos.fi

www.metos.fi

metos

kitchen intelligence®