



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : REFRIGERADO

MARCA : ROMUX

ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



MESAS PIZZERAS REFRIGERADAS



REFRIGERATED PIZZA TABLES



TABLES À PIZZER RÉFRIGÉRÉES



MESAS DE PIZZER REFRIGERADAS



TAVOLI PIZZER REFRIGERATI





NUESTRO CAMINO, LA CALIDAD

ROMUX, NUESTRA **X**
TU EXCELENCIA





CONTENIDO

●	Información general	Pág. 3
●	Advertencia	Pág. 4
●	Contenido	Pág. 4
●	Transporte y ubicación	Pág. 5
●	Condiciones de instalación y funcionamiento	Pág. 5
●	Características del producto	Pág. 6
●	Instrucciones de seguridad	Pág. 7
●	Limpieza y mantenimiento	Pág. 8
●	Uso del aparato	Pág. 9
●	Vida útil del producto	Pág. 10



INFORMACIÓN GENERAL

Le damos la bienvenida y le agradecemos de parte de todo nuestro equipo, que haya adquirido este producto.

Antes de instalar este equipo, lea atentamente las instrucciones de operación y mantenimiento. Una instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. No es responsabilidad de nuestra empresa el daño de la máquina intencionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe de guardarse en un lugar seguro para futuras consultas.
2. La instalación debe realizarse de acuerdo con las ordenanzas y reglas de seguridad de su país y por personal de servicio calificado.
3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.
4. Por favor, apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o avería. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Por favor solicite repuestos originales.



ADVERTENCIAS

Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuado puede provocar daños materiales o personales. Por favor, contacte al proveedor si necesita ajustar el equipo; todas estas operaciones deben ser realizadas por profesionales capacitados.

Por razones de seguridad, no coloque ni almacene líquidos inflamables, gas u otros objetos cerca del producto.

La carcasa de este equipo debe estar conectada a tierra por motivos de seguridad.

CONTENIDO

Se incluye lo siguiente:

- Frigorífico.
- Guías de estante.
- Barras adaptadoras Gastronorm.
- Estantes.
- Manual de instrucciones.



TRANSPORTE Y UBICACIÓN

Durante el proceso de transporte, este producto debe de manipularse con cuidado para evitar movimientos bruscos y posibles daños. En general, el producto una vez desempacado, debe de estar colocado en una zona bien ventilada y poco húmeda para evitar la corrosión. No colocar boca abajo, y evitar que la caja del embalaje se moje.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Desembale el aparato. Asegúrese de que todos los revestimientos y las láminas de plástico de protección se hayan quitado totalmente de todas las superficies.

Mantenga una distancia de 20cm (7 pulgadas) entre la unidad y las paredes u otros objetos para ventilación. Aumente la distancia si el obstáculo es una fuente de calor.

Coloque los frenos en las ruedas para mantener el aparato en su posición o nivele el aparato ajustando la pata enroscada.

Coloque un juego de guías a cada lado de la cabina a la altura deseada. Deslice el estante hasta su lugar. Repita el proceso con los estantes restantes.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Esta serie de mesas ensaladeras y de tapas de refrigeración han sido diseñados con microcomputarización, alta velocidad, control preciso y estables.

Cuentan con luces LEDs e indicador luminoso para mostrar el estado de funcionamiento. También cuentan con rango de control de temperatura.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

-  Coloque el producto en una superficie estable. Mantenga 10cm de distancia lateral y 20cm en la parte trasera respecto a la pared.
-  El voltaje del suministro eléctrico debe coincidir con el especificado en este manual.
-  Instale un interruptor, fusible y dispositivo de protección contra fugas cerca del equipo. Los interruptores deben ser accesible y libre de obstáculos.
-  Asegúrese de que el equipo esté conectado a tierra de forma segura antes de usarlo.
-  Inspeccione las conexiones eléctricas y reemplace el cable solo con un modelo idéntico. Esto debe realizarlo personal cualificado.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la máquina y desenchúfela de la toma eléctrica antes de llevar a cabo la limpieza. Limpie el interior del aparato con la mayor frecuencia posible.

No utilice productos abrasivos de limpieza. Estos pueden dejar residuos nocivos. Limpie la unión de la puerta sólo con agua. Seque bien el aparato después de limpiarlo.

No permita que el agua utilizada en la limpieza pase por el agujero de desagüe hacia el recipiente de evaporación. Tenga cuidado al limpiar la parte trasera del aparato. Los bordes afilados pueden cortar.

Un técnico verificado debe llevar a cabo las reparaciones en caso de precisarse.

La limpieza del condensador periódica puede aumentar la duración del aparato. Se recomienda que un técnico calificado realice la limpieza del condensador.



USO DEL APARATO

Para obtener los mejores resultados de su aparato, guarde los alimentos en el aparato sólo cuando haya alcanzado la temperatura de funcionamiento correcta. No ponga comida ni líquidos calientes sin cubrir en el interior del aparato. Envuelva o cubra la comida siempre que sea posible.

No obstruya los ventiladores en el interior del aparato. Evite la apertura de las puertas durante períodos de tiempo prolongados.

Para activarlo cierre la puerta del aparato. Asegúrese de que el interruptor de activación esté ajustado en [O] y conéctelo a la toma. Conecte la alimentación [I]. Se muestra la temperatura actual en el aparato.

Para llevar a cabo una descongelación manual debe pulsa y mantener el botón DEFROST durante 5 segundos. El ciclo de descongelación se iniciará inmediatamente y el LED Defrost se iluminará. La descongelación durará un máximo de 30 minutos. El agua residual se recoge en la bandeja de agua residual.

NOTA: El inicio de una descongelación manual también reinicializa el temporizador de descongelación automática. La siguiente descongelación automática se iniciará seis horas después de que haya finalizado la descongelación manual.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

La vida útil de la máquina es de 10 años, en aquellas ocasiones en las que la máquina se use siguiendo las normas de seguridad, uso, limpieza y mantenimiento.



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT





OUR WAY, QUALITY

ROMUX, OUR **X** YOUR EXCELLENCE





CONTENIDO

●	General Information	Pág. 13
●	Warnings	Pág. 14
●	Content	Pág. 14
●	Transportation and Location	Pág. 15
●	Installation and Operating Conditions	Pág. 15
●	The product's features	Pág. 16
●	Safety Instructions	Pág. 17
●	Cleaning and Maintenance	Pág. 18
●	Usage of the Device	Pág. 19
●	Product Lifespan	Pág. 20



GENERAL INFORMATION

We welcome and thank you on behalf of our entire team for acquiring this product.

Before installing this equipment, please carefully read the operating and maintenance instructions. Incorrect installation and replacement of parts may damage the product or cause injury to individuals. Our company is not responsible for damage caused to the machine intentionally, negligence, or harm resulting from disobeying instructions, regulations, and incorrect connections. Unauthorized intervention in the appliance voids the warranty.

1. This manual should be kept in a safe place for future reference.
2. Installation must be carried out in accordance with the ordinances and safety regulations of your country and by qualified service personnel.
3. This appliance must be operated by trained personnel.
4. Please turn off the appliance immediately in case of malfunction or failure. The appliance should only be repaired by authorized service personnel. Please request original spare parts.



WARNINGS

Any modification, incorrect installation, adjustment, or inadequate maintenance may cause property damage or personal injury. Please contact the supplier if you need to adjust the equipment; all these operations must be carried out by trained professionals.

For safety reasons, do not place or store flammable liquids, gas, or other objects near the product.

The casing of this equipment must be grounded for safety reasons

CONTENT

The following items are included:

- Refrigerator.
- Shelf guides.
- Gastronorm adapter bars.
- Shelves.
- Instruction manual.



TRANSPORTATION AND LOCATION

During the transportation process, this product must be handled carefully to avoid sudden movements and possible damage. In general, once unpacked, the product should be placed in a well-ventilated and low-humidity area to avoid corrosion. Do not place it upside down, and avoid getting the packaging box wet.

INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS

Unpack the appliance. Ensure that all coverings and protective plastic sheets have been completely removed from all surfaces.

Maintain a distance of 20 cm (7 inches) between the unit and the walls or other objects for ventilation. Increase the distance if the obstacle is a heat source.

Engage the brakes on the wheels to keep the appliance in place, or level the appliance by adjusting the screw-in foot.

Place a set of guides on each side of the cabinet at the desired height. Slide the shelf into place. Repeat the process for the remaining shelves.



OUR COMMITMENT TO YOUR EXCELLENCE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT



THE PRODUCT'S FEATURES

This series of refrigerated salad counters and topping tables has been designed with microcomputer technology, high speed, precise control, and stability.

They feature LED lights and a status indicator to display the operating condition. They also include a temperature control range.



SAFETY INSTRUCTIONS

-  Place the product on a stable surface. Maintain a 10cm distance on the sides and 20cm at the back from the wall.
-  The supply voltage must match the specifications provided in this manual.
-  Install a switch, fuse, and leakage protection device near the equipment. The switches must be accessible and free of obstacles.
-  Ensure that the equipment is securely grounded before use.
-  Inspect the electrical connections and replace the cable only with an identical model. This must be done by qualified personnel.



CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine and unplug it from the power socket before cleaning. Clean the interior of the appliance as frequently as possible.

Do not use abrasive cleaning products, as they may leave harmful residues. Clean the door seal using only water. Ensure the appliance is thoroughly dried after cleaning.

Do not allow the water used for cleaning to enter the drainage hole and flow into the evaporation container. Be cautious when cleaning the rear of the appliance, as sharp edges may cause cuts.

Repairs should be carried out by a certified technician if necessary.

Periodic cleaning of the condenser can extend the lifespan of the appliance. It is recommended that a qualified technician performs the condenser cleaning.



USAGE OF THE DEVICE

To achieve the best results from your appliance, store food in the appliance only after it has reached the correct operating temperature. Do not place hot food or uncovered liquids inside the appliance. Always wrap or cover food whenever possible.

Do not block the fans inside the appliance. Avoid keeping the doors open for prolonged periods.

To activate the appliance, close its door. Ensure that the activation switch is set to [O], and plug the appliance into the socket. Turn on the power [I]. The current temperature inside the appliance will be displayed.

To perform a manual defrost, press and hold the DEFROST button for 5 seconds. The defrost cycle will start immediately, and the Defrost LED will light up. The defrosting process will last for a maximum of 30 minutes. The residual water will be collected in the residual water tray.

NOTE: Starting a manual defrost also resets the automatic defrost timer. The next automatic defrost will begin six hours after the manual defrost has completed.

PRODUCT LIFESPAN

The lifespan of the machine is 10 years, provided it is used in accordance with safety, usage, cleaning, and maintenance standards.



OUR COMMITMENT TO YOUR EXCELLENCE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT





NOTRE CHEMIN, QUALITÉ

ROMUX, NOTRE **X**
VOTRE EXCELLENCE



SOMMAIRE

● Informations générales	Pág. 23
● Avertissements	Pág. 24
● Contenu	Pág. 24
● Transport et emplacement	Pág. 25
● Conditions d'installation et de fonctionnement	Pág. 25
● Caractéristiques du produit	Pág. 26
● Instructions de sécurité	Pág. 27
● Nettoyage et entretien	Pág. 28
● Utilisation de l'appareil	Pág. 29
● Durée de vie du produit	Pág. 30



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit. Avant l'installation, veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien.

Une installation incorrecte et le changement de pièces peuvent endommager le produit ou provoquer des blessures. Notre entreprise n'est pas responsable des dommages intentionnels ou causés par négligence, ni des conséquences résultant du non-respect des instructions et des règlements. Toute intervention non autorisée sur l'appareil annule la garantie.

1. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour consultation future.
2. L'installation doit être effectuée selon les normes de sécurité de votre pays et par du personnel qualifié.
3. Cet appareil doit être utilisé par une personne formée.
4. En cas de dysfonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil et contactez un technicien qualifié pour la réparation.



AVERTISSEMENTS

Toute modification, installation incorrecte, réglage ou entretien inadéquat peut provoquer des dommages matériels ou des blessures. Veuillez contacter le fournisseur si vous avez besoin de régler l'équipement ; toutes ces opérations doivent être effectuées par des professionnels qualifiés.

Pour des raisons de sécurité, ne placez ni ne stockez de liquides inflammables, de gaz ou d'autres objets près du produit.

Le boîtier de cet équipement doit être mis à la terre pour des raisons de sécurité.

CONTENU

Les éléments suivants sont inclus :

- Réfrigérateur.
- Glissières pour étagères.
- Barres adaptatrices Gastronorm.
- Étagères.
- Manuel d'instructions.



TRANSPORT ET EMPLACEMENT

Pendant le transport, manipulez ce produit avec précaution pour éviter tout dommage. Une fois déballé, placez-le dans un endroit bien ventilé et peu humide pour éviter la corrosion. Ne le placez pas à l'envers et évitez de mouiller le carton d'emballage.

CONDITIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

Déballer l'appareil. Assurez-vous que tous les revêtements et les films de protection en plastique ont été entièrement retirés de toutes les surfaces.

Maintenez une distance de 20 cm (7 pouces) entre l'appareil et les murs ou tout autre objet pour assurer une bonne ventilation. Augmentez la distance si l'obstacle est une source de chaleur.

Verrouillez les freins des roulettes pour maintenir l'appareil en place ou nivelez-le en ajustant le pied vissable.

Placez un jeu de glissières de chaque côté du meuble à la hauteur souhaitée. Faites glisser l'étagère en place. Répétez le processus pour les autres étagères.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Cette série de tables réfrigérées pour salades et garnitures a été conçue avec une technologie à micro-ordinateur, une grande rapidité, un contrôle précis et une grande stabilité.

Elles sont équipées de lumières LED et d'un indicateur lumineux pour afficher l'état de fonctionnement. Elles disposent également d'une plage de contrôle de la température.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

-  Placez le produit sur une surface stable. Maintenez une distance de 10 cm sur les côtés et de 20 cm à l'arrière par rapport au mur.
-  La tension de l'alimentation électrique doit correspondre à celle spécifiée dans ce manuel.
-  Installez un interrupteur, un fusible et un dispositif de protection contre les fuites près de l'équipement. Les interrupteurs doivent être accessibles et dégagés de tout obstacle.
-  Assurez-vous que l'équipement est correctement mis à la terre avant de l'utiliser.
-  Inspectez les connexions électriques et remplacez le câble uniquement par un modèle identique. Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez la machine et déconnectez-la de la prise électrique avant de procéder au nettoyage. Nettoyez l'intérieur de l'appareil aussi fréquemment que possible.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent laisser des résidus nocifs. Nettoyez le joint de la porte uniquement avec de l'eau. Assurez-vous que l'appareil soit bien sec après le nettoyage.

Ne laissez pas l'eau utilisée pour le nettoyage passer par le trou de drainage et atteindre le bac d'évaporation. Faites attention en nettoyant l'arrière de l'appareil, car les bords tranchants peuvent causer des coupures.

Les réparations doivent être effectuées par un technicien certifié si nécessaire.

Le nettoyage périodique du condenseur peut prolonger la durée de vie de l'appareil. Il est recommandé qu'un technicien qualifié effectue ce nettoyage.



UTILISATION DE L'APPAREIL

Pour obtenir les meilleurs résultats de votre appareil, rangez les aliments dans l'appareil uniquement après qu'il ait atteint la température de fonctionnement correcte. Ne placez pas de nourriture chaude ni de liquides non couverts à l'intérieur de l'appareil. Emballez ou couvrez les aliments autant que possible.

Ne bloquez pas les ventilateurs à l'intérieur de l'appareil. Évitez de laisser les portes ouvertes pendant de longues périodes.

Pour activer l'appareil, fermez la porte. Assurez-vous que l'interrupteur d'activation est réglé sur [O], puis branchez l'appareil dans la prise électrique. Allumez l'alimentation [I]. La température actuelle à l'intérieur de l'appareil s'affichera.

Pour effectuer un dégivrage manuel, appuyez sur le bouton DEFROST et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Le cycle de dégivrage démarrera immédiatement et le voyant LED Defrost s'allumera. Le dégivrage durera au maximum 30 minutes. L'eau résiduelle sera collectée dans le bac à eau résiduelle.

REMARQUE : Le démarrage d'un dégivrage manuel réinitialise également le minuteur de dégivrage automatique. Le prochain dégivrage automatique commencera six heures après la fin du dégivrage manuel.

DURÉE DE VIE DU PRODUIT

La durée de vie de la machine est de 10 ans, à condition qu'elle soit utilisée conformément aux normes de sécurité, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.



NOTRE ENGAGEMENT POUR VOTRE EXCELLENCE
ÉQUIPEMENT DE RESTAURATION PROFESSIONNEL





NOSSO CAMINHO, A QUALIDADE

ROMUX, NOSSA **X**
SUA EXCELÊNCIA



CONTEÚDO

●	Informações gerais	Pág. 33
●	Avisos	Pág. 34
●	Contente	Pág. 34
●	Transporte e localização	Pág. 35
●	Condições de instalação e funcionamento	Pág. 35
●	Características do produto	Pág. 36
●	Instruções de segurança	Pág. 37
●	Limpeza e manutenção	Pág. 38
●	Utilização do aparelho	Pág. 39
●	Vida útil do produto	Pág. 40



INFORMAÇÕES GERAIS

Agradecemos por escolher este produto. Antes de instalar o equipamento, leia atentamente as instruções de operação e manutenção. Uma instalação incorreta e a alteração de peças podem danificar o produto ou causar lesões.

Não nos responsabilizamos por danos causados intencionalmente ou por negligência, bem como por não seguir as instruções e regulamentos. Qualquer intervenção não autorizada no aparelho invalida a garantia.

1. Guarde este manual num local seguro para futuras consultas.
2. A instalação deve ser feita de acordo com as normas de segurança do seu país e por um técnico qualificado.
3. Este aparelho deve ser utilizado por pessoal treinado.
4. Desligue imediatamente o aparelho em caso de avaria e contacte um técnico autorizado.



AVISOS

Qualquer modificação, instalação incorrecta, ajuste ou manutenção inadequada pode provocar danos materiais ou pessoais. Por favor, contacte o fornecedor se precisar de ajustar o equipamento; todas estas operações devem ser realizadas por profissionais qualificados.

Por razões de segurança, não coloque nem armazene líquidos inflamáveis, gás ou outros objetos perto do produto.

A carcaça deste equipamento deve estar ligada à terra por motivos de segurança.

CONTENTE

Inclui o seguinte:

- Frigorífico.
- Guias para prateleiras.
- Barras adaptadoras Gastronorm.
- Prateleiras.
- Manual de instruções.



TRANSPORTE E LOCALIZAÇÃO

Durante o transporte, o produto deve ser manuseado com cuidado para evitar danos. Depois de desembalado, deve ser colocado numa área bem ventilada e pouco húmida para evitar corrosão.

CONDIÇÕES DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Desembale o aparelho. Certifique-se de que todos os revestimentos e películas de proteção em plástico foram completamente removidos de todas as superfícies.

Mantenha uma distância de 20 cm (7 polegadas) entre o aparelho e as paredes ou outros objetos para garantir uma ventilação adequada. Aumente a distância se o obstáculo for uma fonte de calor.

Aplique os travões nas rodas para manter o aparelho na posição ou nivele-o ajustando o pé roscado.

Coloque um conjunto de guias em cada lado do interior do aparelho à altura desejada. Deslize a prateleira para a sua posição. Repita o processo para as restantes prateleiras.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Esta série de mesas refrigeradas para saladas e toppings foi concebida com tecnologia de microcomputador, alta velocidade, controlo preciso e estabilidade.

Estão equipadas com luzes LED e um indicador luminoso para mostrar o estado de funcionamento. Também possuem uma gama de controlo de temperatura.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

-  Coloque o produto em uma superfície estável. Mantenha 10 cm de distância lateral e 20 cm na parte traseira em relação à parede.
-  A tensão do fornecimento elétrico deve coincidir com a especificada neste manual.
-  Instale um interruptor, fusível e dispositivo de proteção contra fugas perto do equipamento. Os interruptores devem ser acessíveis e livres de obstáculos.
-  Certifique-se de que o equipamento esteja aterrando corretamente antes de usá-lo.
-  Inspecione as conexões elétricas e substitua o cabo apenas por um modelo idêntico. Isso deve ser feito por pessoal qualificado.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue a máquina e desconecte-a da tomada elétrica antes de proceder à limpeza. Limpe o interior do aparelho com a maior frequência possível.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, pois podem deixar resíduos nocivos. Limpe a junta da porta apenas com água. Certifique-se de que o aparelho está bem seco após a limpeza.

Não permita que a água utilizada na limpeza entre pelo orifício de drenagem e chegue ao recipiente de evaporação. Tenha cuidado ao limpar a parte traseira do aparelho, pois as bordas afiadas podem provocar cortes.

As reparações devem ser realizadas por um técnico certificado, se necessário.

A limpeza periódica do condensador pode prolongar a vida útil do aparelho. Recomenda-se que um técnico qualificado realize a limpeza do condensador.



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Para obter os melhores resultados do seu aparelho, armazene os alimentos no interior apenas depois de atingir a temperatura de funcionamento correta. Não coloque alimentos quentes ou líquidos descobertos dentro do aparelho. Sempre que possível, embrulhe ou cubra os alimentos.

Não obstrua os ventiladores no interior do aparelho. Evite manter as portas abertas por períodos prolongados.

Para ativar o aparelho, feche a porta. Certifique-se de que o interruptor de ativação está ajustado para [O] e ligue o aparelho à tomada elétrica. Ligue a alimentação [I]. A temperatura atual dentro do aparelho será exibida.

Para realizar um descongelamento manual, pressione e mantenha pressionado o botão DEFROST durante 5 segundos. O ciclo de descongelamento será iniciado imediatamente e o LED Defrost acenderá. O processo de descongelamento terá uma duração máxima de 30 minutos. A água residual será recolhida na bandeja de água residual.

NOTA: Iniciar um descongelamento manual também reinicia o temporizador de descongelamento automático. O próximo ciclo de descongelamento automático começará seis horas após o término do descongelamento manual.

DURAÇÃO DE VIDA DO PRODUTO

A vida útil da máquina é de 10 anos, desde que seja utilizada de acordo com as normas de segurança, uso, limpeza e manutenção.



NOSSA X SUA EXCELÊNCIA
EQUIPAMENTO DE CATERING PROFISSIONAL





IL NOSTRO PERCORSO, LA QUALITÀ

ROMUX, LA NOSTRA **X**
LA TUA ECCELLENZA





CONTENUTO

●	Informazioni generali	Pág. 43
●	Avvertenze	Pág. 44
●	Contenuto	Pág. 44
●	Trasporto e posizionamento	Pág. 45
●	Condizioni di installazione e funzionamento	Pág. 45
●	Caratteristiche del prodotto	Pág. 46
●	Istruzioni di sicurezza	Pág. 47
●	Pulizia e manutenzione	Pág. 48
●	Utilizzo dell'apparecchio	Pág. 49
●	Vita utile del prodotto	Pág. 50



INFORMAZIONI GENERALI

Vi diamo il benvenuto e vi ringraziamo a nome di tutto il nostro team per aver acquistato questo prodotto. Prima di installare questo dispositivo, leggere attentamente le istruzioni di funzionamento e manutenzione. Un'installazione errata e la sostituzione di pezzi possono danneggiare il prodotto o causare lesioni alle persone.

La nostra azienda non è responsabile per danni causati intenzionalmente, negligenza o danni derivanti dall'inosservanza delle istruzioni, delle normative e delle connessioni errate. L'intervento non autorizzato sull'apparecchio invalida la garanzia.

1. Questo manuale deve essere conservato in un luogo sicuro per future consultazioni.
2. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le normative e le regole di sicurezza del proprio paese e da personale qualificato.
3. Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale formato.
4. Si prega di spegnere l'apparecchio immediatamente in caso di malfunzionamento o guasto. L'apparecchio deve essere riparato solo da personale autorizzato. Si prega di richiedere pezzi di ricambio originali.



AVVERTENZE

Qualsiasi modifica, installazione errata, regolazione o manutenzione inadeguata può provocare danni materiali o personali. Per favore, contatti il fornitore se ha bisogno di regolare l'attrezzatura; tutte queste operazioni devono essere eseguite da professionisti qualificati.

Per motivi di sicurezza, non posizioni né conservi liquidi infiammabili, gas o altri oggetti vicino al prodotto.

Il guscio di questo apparecchio deve essere messo a terra per motivi di sicurezza.

CONTENUTO

Sono inclusi i seguenti elementi:

- Frigorifero.
- Guide per ripiani.
- Barre adattatrici Gastronorm.
- Ripiani.
- Manuale di istruzioni.



TRASPORTO E POSIZIONAMENTO

Durante il trasporto, questo prodotto deve essere maneggiato con cura per evitare movimenti bruschi e danni. In generale, il prodotto, una volta disimballato, deve essere collocato in un'area ben ventilata e poco umida per evitare la corrosione. Non collocare a testa in giù e evitare che la scatola dell'imballaggio si bagni.

CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE E FUNZIONAMENTO

Disimballare l'apparecchio. Assicurarsi che tutti i rivestimenti e le pellicole protettive in plastica siano stati completamente rimossi da tutte le superfici.

Mantenere una distanza di 20 cm (7 pollici) tra l'unità e le pareti o altri oggetti per garantire una ventilazione adeguata. Aumentare la distanza se l'ostacolo è una fonte di calore.

Bloccare i freni delle ruote per mantenere l'apparecchio in posizione oppure livellarlo regolando il piedino avvitabile.

Posizionare un set di guide su ciascun lato del mobile all'altezza desiderata. Inserire il ripiano fino alla posizione corretta. Ripetere il processo per gli altri ripiani.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Questa serie di tavoli refrigerati per insalate e guarnizioni è stata progettata con tecnologia a microcomputer, alta velocità, controllo preciso e stabilità.

Sono dotati di luci LED e di un indicatore luminoso per mostrare lo stato di funzionamento. Dispongono anche di un intervallo di controllo della temperatura.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

-  Posizionare il prodotto su una superficie stabile. Mantenere una distanza laterale di 10 cm e 20 cm nella parte posteriore rispetto alla parete.
-  La tensione dell'alimentazione elettrica deve corrispondere a quella specificata in questo manuale.
-  Installare un interruttore, un fusibile e un dispositivo di protezione contro le perdite vicino all'apparecchio. Gli interruttori devono essere accessibili e liberi da ostacoli.
-  Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente messo a terra prima dell'uso.
-  Ispezionare le connessioni elettriche e sostituire il cavo solo con un modello identico. Questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Spegnere la macchina e scollegarla dalla presa elettrica prima di procedere con la pulizia. Pulire l'interno dell'apparecchio con la massima frequenza possibile.

Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia, poiché possono lasciare residui nocivi. Pulire la guarnizione della porta solo con acqua. Assicurarsi che l'apparecchio sia ben asciutto dopo la pulizia.

Non permettere che l'acqua utilizzata per la pulizia passi attraverso il foro di drenaggio e raggiunga il contenitore di evaporazione. Prestare attenzione durante la pulizia della parte posteriore dell'apparecchio, poiché i bordi taglienti possono causare tagli.

Le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico certificato, se necessario.

La pulizia periodica del condensatore può prolungare la durata dell'apparecchio. Si consiglia che la pulizia del condensatore venga effettuata da un tecnico qualificato.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Per ottenere i migliori risultati dal tuo apparecchio, conserva gli alimenti al suo interno solo dopo che ha raggiunto la temperatura di funzionamento corretta. Non inserire cibi caldi o liquidi scoperti nell'apparecchio. Avvolgi o copri sempre gli alimenti, se possibile.

Non ostruire le ventole all'interno dell'apparecchio. Evita di lasciare le porte aperte per lunghi periodi.

Per attivare l'apparecchio, chiudi la porta. Assicurati che l'interruttore di attivazione sia impostato su [O] e collega l'apparecchio alla presa elettrica. Accendi l'alimentazione [I]. La temperatura attuale all'interno dell'apparecchio verrà visualizzata.

Per effettuare uno sbrinamento manuale, premi e tieni premuto il pulsante DEFROST per 5 secondi. Il ciclo di sbrinamento inizierà immediatamente e il LED Defrost si accenderà. Il processo di sbrinamento durerà un massimo di 30 minuti. L'acqua residua verrà raccolta nella vaschetta di raccolta dell'acqua.

NOTA: L'avvio di uno sbrinamento manuale reimposta anche il timer dello sbrinamento automatico. Il prossimo ciclo di sbrinamento automatico inizierà sei ore dopo la conclusione dello sbrinamento manuale.

DURATA DEL PRODOTTO

La durata della macchina è di 10 anni, a condizione che venga utilizzata secondo le normative di sicurezza, uso, pulizia e manutenzione.



LA NOSTRA X LA TUA ECCELLENZA
ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE

