



MOD : HAS10-P5

Production code : 7217063

05/2025



HAS10-P5



PT Este manual destina-se a alertá-lo para o uso, instalação, limpeza e manutenção do equipamento.

Antes de realizar qualquer operação com o equipamento, leia este manual.

Conserve-o para consultas futuras e siga as instruções abaixo.

As dimensões quando não referenciadas são em mm.

As ilustrações apresentadas, podem não corresponder totalmente aos modelos instalados.

EN This manual is intended to alert you to the use, installation, cleaning and maintenance of the equipment.

Before carrying out any operation with the equipment, read this manual.

Please keep it at hand for future use and comply with its recommendations.

Dimensions when not mention they are in mm.

The illustrations may not correspond completely to the ones of the models presented.

FR Ce manuel a pour but de vous alerter sur l'utilisation, l'installation, le nettoyage et l'entretien de l'équipement.

Avant d'effectuer toute opération avec l'équipement, lire ce manuel.

Conservez-le pour référence future et suivez les instructions ci-dessous.

Les dimensions non référencées sont en mm.

Les illustrations présentées peuvent ne pas correspondre entièrement aux modèles installés.

Como fabricante, não somos responsáveis por danos ou prejuízos resultantes de:

- Instalação e/ou uso incorretos;
- Alterações no equipamento sem o nosso consentimento por escrito;
- Incumprimento das normas em vigor;
- Uso dos equipamentos para fins diferentes do que o planeado;
- Incumprimento das instruções de manutenção;
- Uso de peças / acessórios diferentes das originais;
- Incumprimento das recomendações e instruções neste manual.

As a manufacturer, we are not responsible for damages or losses resulting from:

- Incorrect installation and/or use;
- Changes to equipment without our written consent;
- Failure to comply with current regulations;
- Use of equipment for purposes other than planned;
- Failure to comply with maintenance instructions;
- Use of parts/accessories other than the original ones;
- Failure to comply with the recommendations and instructions in this manual.

En tant que fabricant, nous ne sommes pas responsables des dommages ou pertes résultant de :

- Installation et/ou utilisation incorrecte ;
- Modifications apportées à l'équipement sans notre accord écrit ;
- Non-respect de la réglementation en vigueur ;
- Utilisation du matériel à des fins autres que celles prévues ;
- Non-respect des instructions d'entretien ;
- Utilisation de pièces/accessoires autres que ceux d'origine ;
- Non-respect des recommandations et instructions de ce manuel.

Índice

Index

Table des matière

Notas Importantes

Important Notes

Informação Adicional de Segurança

Additional Safety Information
Information Supplémentaire de Sécurité

Características Gerais

General Features
Caractéristiques Générales

Parâmetros de Programação

Default Setting Values
Parametres Installes Par Default

Instalação. Condições Prévias

Installation. Store Conditions
Installation. Magasin Conditions

Instruções de Operação

Instructions for use
Mode d'emploi

Manutenção Periódica e Limpeza

Periodical Maintenance and Cleaning
Entretien et Nettoyage Périodique

Resolução Problemas Técnicos e Soluções

Troubleshooting
Problèmes techniques et solutions

PT

1. NOTAS IMPORTANTES

1.1 DESEMBALAGEM E TRANSPORTE

Verifique o estado da embalagem. Caso apresente sinais de mau trato ou de deficiente manuseamento no transporte refira-o na documentação relativa ao transporte e informe de imediato o seu fornecedor.

Estando o equipamento em bom estado de apresentação, pode prosseguir com a instalação.

O equipamento vem com uma paleta de madeira, para permitir o manuseio com um porta paletes ou empilhador. Use o mais apropriado para o peso do equipamento.

Todos os materiais de embalagem são recicláveis e devem ser encaminhados de acordo com as leis locais em vigor.

Não se apoie nas laterais de vidro para movimentar o produto. Estas podem partir e causar ferimentos graves.

1.2 USO PREVISTO

Este equipamento destina-se apenas a conservar alimentos cozinhados quentes entre 65-80°C, até um máximo de 4 horas.

Este equipamento não foi desenvolvido para funcionar ao ar livre nem á chuva.

2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E PRECAUÇÕES

As crianças devem ser supervisionadas para se certificar de que não mexem indevidamente no equipamento. Mantenha todos os materiais de embalagem, especialmente plásticos, fora do seu alcance.

Assumimos que o instalador e os responsáveis pela limpeza, manutenção e assistência técnica do equipamento possuem as competências e formação necessárias para realizar o trabalho em segurança.

EN

1. IMPORTANT NOTES

1.1 UNPACKING AND TRANSPORTATION

Carefully check the general aspect of the crate or package. In case of evidences of bad handling during transport, report them on the transport documentation and inform your supplier.

If the crating or packaging looks to be in good conditions carry on with the appliance installation.

The equipment comes with a wooden pallet, to allow handling with a pallet truck or forklift. Use the one most appropriate for the weight of the equipment.

All packaging materials are recyclable and must be forwarded in accordance with current local laws.

Do not lean on the glass sides to move the product. These can break and cause serious injuries.

1.2 INTENDED USE

This equipment is only intended to keep cooked food hot between 65-80°C, for a maximum of 4 hours.

This equipment has not been designed to function in open air nor under rain.

2. SAFETY INFORMATION AND PRECAUTIONS

Children must be supervised to ensure that they do not tamper with the equipment unduly. Keep all packaging materials, especially plastics, out of reach.

We assume that the installer and those responsible for cleaning, maintaining and servicing the equipment have the necessary skills and training to carry out the work safely.



Informação Adicional de Segurança

Additional Safety Information

Informations Supplémentaires de Sécurité

PT

2.1 SEGURANÇA GERAL

Para sua segurança, tenha sempre presente as seguintes recomendações:

Mantenha sempre livre todas as aberturas do equipamento ou grelhas de ventilação, quando este for para trabalhar encastrado.

Não armazene materiais explosivos dentro do equipamento, como aerossóis, contendo componentes inflamáveis ou embalagens fechadas, que possam ferver e explodir, causando danos ou ferimentos.

Não use vapor ou jatos de água para limpar a unidade. Não pulverize água em caixas ou componentes elétricos.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por serviço pós-venda ou pessoal qualificado.

O equipamento possui um terminal para ligação ao terminal equipotencial. Este terminal está localizado na parte traseira do equipamento, na área do chassi, que permite a ligação a condutores de 2,5 a 6 mm² de seções, sendo identificado pelo símbolo.

É obrigatório a ligação à terra nos respetivos contactos.

Verifique se a tensão e a corrente da fonte de alimentação onde o equipamento será instalado correspondem às indicadas na etiqueta de características.

Antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção, o aparelho deve ser desligado da rede elétrica para garantir que não tenha energia elétrica associada.

Nunca exceda a carga máxima admissível em kg especificada neste manual.

Em caso de incêndio no equipamento, desligue-o no painel elétrico e use apenas extintores de pó. Não use água.

Não colocar no interior do equipamento latas ou embalagens fechadas, que possam ferver e explodir, causando danos ou ferimentos.

EN

2.1 GENERAL SAFETY

For your safety, always keep the following recommendations in mind:

Always keep all equipment openings or ventilation grilles free when working in a built-in environment.

Do not store explosive materials inside the equipment, such as aerosols, containing flammable components or bottles inside the equipment, which could boil and explode, causing damage or injury.

Do not use steam or water jets to clean the unit. Do not spray water on electrical boxes or components.

If the power cord is damaged, it must be replaced by after-sales service or qualified personnel.

The equipment has a terminal for connection to the equipotential terminal. This terminal is located on the rear of the equipment, in the chassis area, which allows connection to conductors of 2.5 to 6 mm² sections, identified by the symbol.

It is mandatory to earth the respective contacts.

Check that the voltage and current of the power supply where the equipment will be installed correspond to those indicated on the characteristics label.

Before carrying out any cleaning or maintenance, the appliance must be disconnected from the mains to ensure that it has no associated electrical energy.

Never exceed the maximum permissible load in kg specified in this manual.

In case of fire in the equipment, turn it off at the electrical panel and use only powder extinguishers. Do not use water.

Do not place cans or bottles of carbonated drinks inside the equipment, which could boil and explode, causing damage or injury.



Instalação. Condições Prévias

Installation. Store Conditions

Installation. Magasin Conditions

PT

4. INSTALAÇÃO E MONTAGEM

Este tipo de equipamento deve ser montado e instalado por técnicos qualificados com experiência no ramo.

4.1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao instalar o produto, as seguintes instruções devem ser seguidas:

- O pessoal de movimentação e instalação do equipamento deve usar luvas de trabalho flexíveis e antiderrapantes, óculos de proteção e sapatos de segurança que devem ser utilizados sempre que necessário;
- Não caminhe sobre o equipamento;
- Não instale ou use o equipamento se estiver danificado.

A parte traseira do equipamento, quando perto de uma parede ou outra superfície, deve manter uma distância de pelo menos 60 mm.

Não instale o equipamento próximo de correntes de ar, portas, janelas e saídas de ar condicionado. Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação fica acessível.

4.2 MONTAGEM DO EQUIPAMENTO

Remova cuidadosamente os filmes plásticos que protegem alguns dos componentes.

No caso de equipamento ser fornecido com rodas, o piso onde será colocado deve ser o mais plano possível.

As prateleiras devem ser espaçadas como mostrado no capítulo Cortes e Plantas deste manual.

Recomendamos a instalação, quando necessário, de uma proteção mecânica externa instalada no equipamento para evitar possíveis danos ao equipamento, causada pelo impacto de carrinhos, máquinas de limpeza, empilhadores e outros equipamentos. No final da instalação, limpe o aparelho como descrito em 6.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por serviço pós-venda ou pessoal qualificado.

Ligue o equipamento apenas no final da montagem /instalação.

EN

4. INSTALLATION AND ASSEMBLY

This type of equipment must be assembled and installed by qualified technicians with experience in the field.

4.1 SAFETY INSTRUCTIONS

When installing the product, the following instructions must be followed:

- Personnel moving and installing equipment must wear flexible, non-slip work gloves, protective glasses and safety shoes, which must be used whenever necessary.
- Do not walk on the equipment.
- Do not install or use equipment if it is damaged.

The back of the equipment, when close to a wall or other surface, must maintain a distance of at least 60 mm.

Do not install equipment close to drafts, doors, windows and air conditioning outlets. Make sure the power cord plug is accessible.

4.2 EQUIPMENT ASSEMBLY

Remove/peel off carefully plastics covering some components.

If equipment is supplied with wheels, the ground on which it will be placed must be as flat as possible.

Shelves should be spaced as shown in Sections and Plans included in this manual.

We recommend the installation, when necessary, of external mechanical protection installed on the equipment to avoid possible damage to the equipment caused by the impact of carts, cleaning machines, forklifts and other equipment. At the end of the installation, clean the device as described in 6.

If the power cord is damaged, it must be replaced by after-sales service or qualified personnel.

Only connect the equipment at the end of assembly/installation.



Instalação e Montagem

Installation and Assembly

Installation et montage

PT

4.3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

Verifique se a tensão e a frequência de fornecimento da rede de distribuição do local em que o aparelho será instalado são idênticas às indicadas na etiqueta do equipamento.

A tomada deve conter o elemento terra, necessário e obrigatório.

O dispositivo não está equipado com dispositivos elétricos de sobretensão ou proteção contra curto-circuito, pelo que é recomendável verificar o nível de segurança elétrica da rede em que o equipamento será ligado.

As ligações com extensões ou adaptadores não são recomendadas.

O equipamento possui um terminal de ligação do conector equipotencial sempre que é necessário avisar adequadamente, a existência de tensões de contato entre as massas de equipamentos e peças metálicas de dispositivos elétricos, que podem ficar acidentalmente em contato com condutores elétricos ao vivo. Este terminal está localizado na parte traseira do equipamento, na área do chassi, que permite a ligação a condutores de 2,5 a 6 mm² de seções.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por serviço pós-venda ou pessoal qualificado.

Ligue o equipamento apenas no final da montagem / instalação.

5. FUNCIONAMENTO E CARGA

Depois de ligar o equipamento aguarde até que atinja a temperatura programada, antes de começar a colocar produtos. Em aparelhos equipados com um controlador eletrônico, a programação da temperatura é feita de acordo com as instruções específicas programadas no dispositivo. Este já sai programado de fábrica. As mudanças de programação devem ser feitas por técnicos autorizados.

As lâmpadas de sinal, quando existem, indicam o estado operacional do equipamento:

Interruptor verde (0/I) ligado: equipamento ligado;

Interruptor laranja - ligado: "lâmpada acesa".

Lembramos que este equipamento não foi projetado para aumentar a temperatura dos produtos alimentares, mas para manter a temperatura a que são colocados no equipamento. Para evitar o risco de contaminação alimentar devem estar a uma temperatura superior a 65°C.

EN

4.3 ELECTRICAL CONNECTION

Check that the voltage and frequency of the distribution network where the device will be installed are identical to those indicated on the product label.

The socket must contain the necessary and mandatory earth element.

The device is not equipped with electrical overvoltage or short circuit protection devices, therefore it is recommended to check the electrical safety level of the network to which the equipment will be connected.

Connections with extension cords or adapters are not recommended.

The equipment has an equipotential connector connection terminal whenever it is necessary to adequately warn the existence of contact voltages between the masses of equipment and metal parts of electrical devices, which may accidentally come into contact with live electrical conductors. This terminal is located on the rear of the equipment, in the chassis area, which allows connection to conductors of 2.5 to 6 mm² sections.

If the power cord is damaged, it must be replaced by after-sales service or qualified personnel.

Only connect the equipment at the end of assembly/installation.

5. OPERATION AND CHARGING

After turning on the equipment, wait until it reaches the programmed temperature before starting to add products. In devices equipped with an electronic controller, temperature programming is done according to specific instructions programmed into the device. This is already programmed from the factory. Programming changes must be made by authorized technicians.

Signal lamps, when present, indicate the operational status of the equipment:

Green switch (0/I) on/green signal: equipment connected;

Orange switch on: "light on".

Please note that this equipment was not designed to increase the temperature of food products, but to maintain the temperature at which they are placed in equipment. To avoid the risk of food contamination, they must be at a temperature above 65°C.



Instruções de Operação

Instructions for use

Mode d'emploi

PT

Deixe um espaço de cerca de 20-30 mm entre os produtos e a prateleira superior.

Os alimentos devem ser colocados de tal forma que não haja espaços vazios, para garantir a uniformidade da distribuição de ar quente. Certifique-se de que quando faz o carregamento do equipamento os produtos não obstruem a passagem do ar (insuflação e grelha de entrada de ar).

Observe o limite de carga designado por "—▼—▼—" diretamente no equipamento ou no adesivo indicativo a este respeito perto da etiqueta de características.

Nunca o exceda, pois isso pode causar alteração na distribuição do ar aquecido com consequente mau funcionamento e deterioração dos alimentos expostos.

Nunca exceda a carga máxima permitida para cada prateleira indicada neste manual.

Para otimizar o funcionamento do equipamento e o bom estado de preservação durante o uso dos alimentos, use apenas complementos e acessórios fornecidos com o mesmo.

Não use a parte superior externa para armazenar embalagens, peças ou outros materiais.

5.1. REGULAÇÃO TEMPERATURA E SISTEMA DE ALARME

1. No caso do equipamento não estar ligado a uma central de monitorização com sistema de alarme, deverá verificar-se várias vezes ao dia, a temperatura indicada no display, ou com outra frequência de acordo com a legislação local em vigor.

2. Os alarmes podem ser vistos no display, consoante o tipo de equipamento, modelo ou versão do controlador. Os mesmos estão descritos no manual do controlador.

3. A regulação da temperatura é realizada de acordo com as instruções fornecidas com o equipamento. O controlador eletrónico quando fornecido de fábrica vai previamente programado. Alterações de programação apenas devem ser feitas por técnicos especializados.

EN

Leave a space of about 20-30 mm between the products and the top shelf.

Food should be placed in such a way that there are no gaps, to ensure uniform distribution of hot air. Make sure that when loading the equipment, the products do not obstruct the air passage (inflation and air intake grille).

Respect the loading limits mentioned either directly on the cabinet by "—▼—▼—" or on the sticker aside the label featuring cabinet characteristics.

Never load products above this refrigeration level, as it can create airflow disturbances leading to product deterioration.

Never exceed the maximum allowable load for each shelf indicated in this manual.

To optimize the functioning of the equipment and the good state of preservation during the use of food, only use accessories and accessories supplied with it.

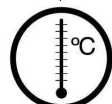
Do not use the outer top to store packaging, parts or other materials.

5.1. TEMPERATURE CONTROL AND ALARM SYSTEM

1. In case this equipment is not connected to a central monitoring system (optional), display temperature must be checked several times per day, including week ends and holidays, or either with other frequency accordingly with local regulation in force and regarding the kind of shop/business.

2. Alarms can be displayed on the controller screen; they do accordingly with the equipment condition, model and/or version of the command controller. To know about its meaning please consult the Instruction Manual of this particular controller.

3. The temperature regulation is made according to specific instructions supplied with the cabinet. This electronic controller is already programmed from factory: changes must be performed by specialized technicians.



Manutenção Periódica e Limpeza

Periodical Maintenance and Cleaning

Entretien et Nettoyage Périodique

PT

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de limpar, desligue o aparelho retirando a ficha da tomada.

Manutenção e limpeza regular, incentiva as vendas, ajuda a proteger os alimentos de germes e bactérias e assim proteger a saúde dos consumidores.

Durante o serviço, o equipamento de conservação de alimentos deve ser mantido limpo e livre de resíduos, rótulos, embalagens ou sujidade, seja em partes visíveis ou em partes internas acessíveis após a remoção de grades e bandejas.

A manutenção inadequada pode causar avarias no equipamento (por exemplo, bloqueando a grelha de entrada de ar) que afetará o sistema de aquecimento, resultando em equipamentos dispendiosos e demorados.

Manutenção e limpeza adequada ajudam a difundir uma imagem positiva do estabelecimento e promover a venda.

6.1 LIMPEZA

Antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção, o aparelho deve ser desconectado da rede elétrica para garantir que não haja energia elétrica associada.

Deixe o equipamento arrefecer.

Recomendamos uma limpeza de acordo com a tabela a seguir:

	Pré-embalados (self-service)
Superfícies de Exposição	Diário
Grelhas de passagem do ar	Diário
Forros e locais passagem ar	Diário
Cuba	Semanal
Orifícios de drenagem águas	Semanal

Não utilize materiais ou substâncias abrasivas ou solventes, tais como ácido clorídrico, amoníaco, soda ou alvejante, detergentes à base de cloro, álcool puro ou anticalcário. Não use esfregões metálicos ou abrasivos para evitar comprometer a aparência e durabilidade do equipamento.

A limpeza interna e externa deve ser feita periodicamente com um pano macio e água morna e um detergente neutro sem cloro. Seca completamente todos os resíduos de água com uma esponja. Para limpar as partes de vidro use um líquido adequado.

O equipamento não deve ser atingido pelos produtos de lavagem do estabelecimento - as substâncias utilizadas na limpeza do piso podem atacar quimicamente os componentes do aparelho.

EN

6. MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning, switch off the appliance by removing the plug from the socket.

A regular maintenance and cleaning improves products sales, helps to protect food from germs and bacteria, at last protecting the consumer's health.

During operation, foodstuff conservation equipment must remain clean, without food remains, labels, packages or any dirt both on visible and invisible areas under the removable deck and grids parts.

A poor maintenance can cause deficient functioning of the equipment (ex.: blockage of the return air grid) and in consequence heating system failures.

A correct maintenance ensures a long lasting equipment lifetime promoting a good image of your shop.

6.1 CLEANING

The cleaning schedule and the kind of tasks to perform will depend on each shop / business in agreement with legislation on force, the kind of equipment within the food safety and management model applied.

Allow the equipment to cool.

We suggest anyway the minimum cleaning schedule as per the chart below.

	Pré-embalados (self-service)
Exhibition areas	Everyday
Air passage Grids	Everyday
Air Ducts	Everyday
Well	Weekly
Waste Water Intet	Weekly

Do not use abrasive materials or substances or solvents, such as hydrochloric acid, ammonia, soda or bleach, chlorine-based detergents, pure alcohol or anti-scale. Do not use metallic or abrasive pads to avoid compromising the appearance and durability of the equipment.

Internal and external cleaning must be done periodically with a soft cloth and warm water and a neutral, chlorine-free detergent. Completely dry all water residue with a sponge. To clean the glass parts, use a suitable liquid.

The equipment must not be affected by the establishment's washing products - the substances used to clean the floor can chemically attack the appliance's components.



Manutenção Periódica e Limpeza

Periodical Maintenance and Cleaning

Entretien et Nettoyage Périodique

PT

6.2 MANUTENÇÃO PERIÓDICA

Antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção, o aparelho deve ser desligado da rede elétrica para garantir que não haja energia elétrica associada. Em seguida, retire todos os produtos do seu interior.

Sempre que for necessário remover qualquer proteção ou blindagem, todos os procedimentos devem ser seguidos com escrupulosidade. Nunca volte a ligar o aparelho sem garantir que todos os acessórios removidos tenham sido reposicionados corretamente.

6.3 SUBSTITUIÇÃO DAS LÂMPADAS

Desligue a alimentação elétrica do equipamento.

Pressione as extremidades de proteção de policarbonato em torno da lâmpada. Rode a lâmpada aproximadamente 90° e remova-a.

Para colocar outra lâmpada, repita o procedimento, agora na direção oposta.

Em relação à reciclagem de lâmpadas usadas, proceda de acordo com as leis e regulamentos locais em vigor.

EN

6.2 PERIODIC MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning or maintenance, the appliance must be disconnected from the mains to ensure that there is no associated electrical energy. Then remove all the products inside.

Whenever it is necessary to remove any protection or insulation parts, this procedure must be correctly followed.

Never restart the appliance or make in function without making sure all parts removed have been fully located back in place in the appliance.

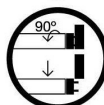
6.3 REPLACING LAMPS

Turn off the equipment electrical supply.

Press the polycarbonate protective ends around the bulb. Rotate the bulb approximately 90° and remove it.

To place a new lamp, repeat the same procedure inverted.

Used lamps recycling must comply with local legislation and regulation in force.



Problemas Técnicos e Soluções

Troubleshooting

Problèmes techniques et solutions

PT

8. POUPANÇA DE ENERGIA

Possíveis ações para poupar energia:

Ajuste o ponto de ajuste do controlador para um valor de temperatura suficiente para a tipologia de produtos alimentares expostos;

Certifique-se de que nenhuma embalagem, rótulos, publicidade ou produtos bloqueiam a passagem de grelhas de ar;

Observe o limite de carga especificado e não sobrecarregue o equipamento para que o ar quente possa circular.

9. QUESTÕES TÉCNICAS E SOLUÇÕES

Antes de entrar em contato com o serviço de assistência técnica, execute as ações de controle propostas para cada tipo de problema detectado:

1 - O equipamento não funciona

- Verifique se existe tensão elétrica disponível;
- Verifique se a ficha está corretamente ligada;
- Verifique se está uma descongelação automática em curso;
- Verifique que o interruptor geral, está na posição "I";
- Verifique se os valores do SETPOINT estão baixos. Proceda à sua regulação conforme o manual do controlador.

2- A ventilação funciona mas o equipamento não aquece

Verifique térmico de segurança: remover tabuleiro, acionar botão do térmico de segurança (instalado na cuba, do lado direito). Ter em atenção a uma possível temperatura elevada dos componentes.

3 - A temperatura interna não é suficientemente elevada

- Verifique se o equipamento está nivelado;
- Verifique se as portas não estão abertas;
- Verifique se a temperatura está corretamente ajustada no controlador;
- Verifique se as aberturas de ar não estão obstruídas por embalagens, etiquetas, publicidade ou produtos;
- Verifique se todos os componentes (ventiladores, regulador, etc.) estão em operação.

4 - O dispositivo emite um ruído

- Verifique se as partes móveis não estão em contato com outros componentes;
- Verifique se o equipamento está devidamente nivelado;
- Verifique se todos os componentes estão devidamente ajustados / apertados.

EN

8. ENERGY SAVING

Possible actions to save energy:

Adjust the regulator set point to a temperature value sufficient for the type of food products on display;

Make sure that no packaging, labels, advertising or products block the passage of air grilles;

Observe the specified load limit and do not overload the cabinet so that hot air can circulate.

9. TECHNICAL ISSUES AND SOLUTIONS

Before contacting the technical assistance service, carry out the proposed control actions for each type of problem detected:

1 - The equipment doesn't work

- Verify if the electrical voltage in the establishment is available;
- Verify if the socket is correctly plugged in;
- Verify if there isn't any automatic defrosting in progression;
- Verify if the general switch, if it exists, is in the position "I";
- Verify if the SETPOINT values are low. Proceed with the regulation according to the controller parameters.

2- The ventilation works but the equipment does not heat up;

Check security thermal: remove tray, press security thermal button (installed in the tank, on the right side). Pay attention to possible high temperature of the components.

3 -The internal temperature is not high enough

- Check that the equipment is not close to an appropriate level;
- Check that the doors are not open;
- Check that the temperature is correctly adjusted on the controller;
- Check that the air openings are not obstructed by packaging, labels, advertising or products;
- Check that all components (fans, regulator, etc.) are in operation.

4 - The device makes a noise

- Check that moving parts are not in contact with other components;
- Check that the equipment is properly leveled;
- Check that all components are properly adjusted/tightened.

PT

Sempre que essas verificações e ações correspondentes não resultem, entre em contato com os serviços técnicos do representante local. Identifique o equipamento em questão sempre pelo número de série, existente na etiqueta de características, e aguarde instruções sobre como agir.

10 - PROTEÇÃO AMBIENTAL

10.1 DESEMPENHO

Todos os materiais de embalagem são recicláveis e devem ser destruídos de acordo com os padrões locais.

10.2 FIM DE VIDA

No final da vida útil do equipamento, recomendamos:

Torná-lo inutilizável (por exemplo, corte o cabo de alimentação)

Não cause danos à estrutura.

Este equipamento é coberto pela Directiva Europeia 2012/19 / UE (REEE) e não pode ser considerado como um resíduo urbano e, portanto, deve ser entregue devidamente separado dos outros resíduos.

11. CONDIÇÕES ESPECIAIS

As informações contidas neste manual são válidas no momento da impressão. No entanto, diante da constante evolução tecnológica e desenvolvimento do produto, reservamos o direito de modificar as especificações técnicas e consequentemente o conteúdo deste documento. Não aceitamos qualquer responsabilidade por quaisquer alterações feitas pelo cliente no equipamento, bem como o não conformidade com os conselhos e diretrizes contidos neste manual.

EN

Whenever these checks and corresponding actions do not work, contact the technical services of your local representative. Always identify the equipment in question by the serial number, found on the characteristics label, and wait for instructions on how to act.

10 - ENVIRONMENTAL PROTECTION

10.1 PERFORMANCE

All packaging materials are recyclable and must be destroyed in accordance with local standards.

10.2 DISPOSAL

At the end of the equipment's useful life, we recommend:
Make it unusable (e.g. cut the power wire)

Remove doors or other items that could be a source of danger to children or animals;

Do not cause damage to the structure.

This equipment is covered by the European Directive 2012/19/EU (WEEE) and cannot be considered as urban waste and must therefore be delivered properly separated from other waste.

11. SPECIAL CONDITIONS

The information contained in this manual is valid at the time of printing. However, given the constant technological evolution and product development, we reserve the right to modify the technical specifications and consequently the content of this document. We do not accept any responsibility for any changes made by the customer to the equipment, as well as non-compliance with the advice and guidelines contained in this manual.

