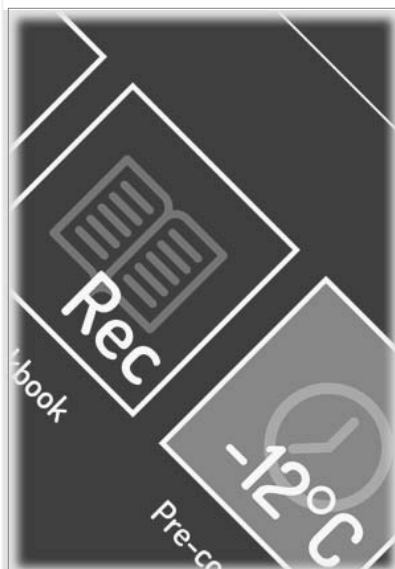


5T
TAVOLO GN
TAVOLO PA

ABBATTITORI e SURGELATORI RAPIDI di TEMPERATURA
BLAST CHILLER AND FREEZERS
CELLULES DE REFRIGERATION RAPIDE ET CONGELATION
SCHNELLKÜHLER SCHOCKFROSTER
ABATIDORES - CONGELADORES RAPIDOS DE
TEMPERATURA



MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INSTALLATIONS, BEDIENUNGS UND
WARTUNGSANWEISUNGEN

MANUAL DE INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO



IT

GB

FR

DE

ES

IT

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

GB

The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

FR

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareil présentés dans cette publication.

DE

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zuändern.

ES

El constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características de los equipos presentados en esta publicación.

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. NORME E AVVERTENZE GENERALI	4
4.1. Informazioni Generali	4
4.2. Garanzia.....	4
4.3. Sostituzione Parti	4
4.4. Descrizione Apparecchiatura	5
4.5. Targhetta Caratteristiche.....	6
4.6. Dispositivi Di Sicurezza.....	7
5. USO E FUNZIONAMENTO	8
5.1. Prima accensione	8
5.2. Modalità Abbattitore	8
5.3. Modalità Cicli Speciali	20
5.4. Modalità Ricettario.....	31
5.5. Preraffreddamento	34
5.6. Impostazioni	35
5.7. Utilizzo Porta USB.....	36
5.8. Consigli Per L'uso	37
6. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	38
6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione	38
6.2. Manutenzione Ordinaria.....	38
6.3. Manutenzione Straordinaria (Versione 5T)	39
6.4. Manutenzione Straordinaria (Versione TAVOLO).....	41
7. GUASTI	43
7.1. Visualizzazione Allarmi.....	44
8. INSTALLAZIONE.....	45
8.1. Imballo E Disimballo.....	45
8.2. Installazione	46
8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica	46
8.4. Allacciamento acqua unità condensante	47
8.5. Collaudo	48
9. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA.....	48
10.SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE	48
ALLEGATI.....	I

2. INDICE ANALITICO

A

Allacciamento acqua unità condensante; 47
Allacciamento Alimentazione Elettrica; 46
Allarme alta temperatura condensazione; 7
Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione; 38

C

Ciclo Continuo a Temperatura; 18
Ciclo Continuo a Tempo; 17
Ciclo di Abbattimento Positivo a Temperatura; 9
Ciclo di Abbattimento Positivo a Tempo; 11
Ciclo di Asciugatura; 22
Ciclo di Indurimento Gelato; 23
Ciclo di Lenta Cottura a Temperatura; 27
Ciclo di Lenta Cottura a Tempo; 29
Ciclo di Lievitazione (Opzionale); 25
Ciclo di Riscaldamento Sonda Prodotto; 24
Ciclo di Sanificazione Pesce; 21
Ciclo di Sbrinamento; 22
Ciclo di Scongellamento (Opzionale); 24
Ciclo di Sterilizzazione; 23
Ciclo di Surgelazione a Temperatura; 13
Ciclo di Surgelazione a Tempo; 15
Ciclo Personalizzato; 19
Collaudo; 47
Consigli per il normale utilizzo; 37
Consigli Per L'uso; 37

D

Descrizione Apparecchiatura; 5
Disimballo; 45
Dispositivi Di Sicurezza; 7
Download dati HACCP; 36
Download e Upload Parametri; 36
Download e Upload Ricette; 36

F

Fusibili di protezione; 7

G

Garanzia; 4
GUASTI; 43

I

Imballo; 45

Informazioni Generali; 4
Installazione; 46

M

Manutenzione Ordinaria; 38
Manutenzione Straordinaria (Versione 5T); 39
Manutenzione Straordinaria (Versione TAVOLO); 41
Memorizzazione di una ricetta; 33
Micro Porta; 7
Micro Ventilatore Evaporatore; 7
Modalità Abbattitore; 8
Modalità Cicli Speciali; 20
Modalità Ricettario; 31

P

Preraffreddamento; 34
Prima accensione; 8
Prolungata inattività; 37
Pulizia del condensatore; 39; 41
Pulizia dell'evaporatore; 39; 41

R

Ricette abbattimento; 32
Ricette surgelazione; 33

S

SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE; 48
Selezione Lingua; 35
Service; 35
Setup; 35
SICUREZZA; 3
Smaltimento Apparecchiatura; 48
Sostituzione Fusibili; 40; 42
Sostituzione Lampada U.V.; 40; 42
Sostituzione Parti; 4

T

Targhetta Caratteristiche; 6

U

Utilizzo Porta USB; 36

V

Visualizzazione Allarmi; 44

3. SICUREZZA

  **Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura.**

 Conservare con cura questo manuale per poterlo consultare in ogni caso di necessità.

 L'impianto elettrico è stato progettato secondo la norma CEI EN 60335-2-89.

 Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura a incasso.

 Non utilizzare dispositivi meccanici né altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal costruttore.

 Non danneggiare il circuito del refrigerante.

 Non utilizzare degli apparecchi elettrici all'interno degli scomparti dell'apparecchio per la conservazione dei cibi congelati.

 Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.

 Non appoggiare oggetti sul fondo dell'apparecchiatura. Utilizzare le apposite griglie per stoccare il prodotto. Il carico massimo ammesso per griglia è di 45Kg uniformemente distribuiti.

 La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita da personale qualificato.

 Adesivi particolari evidenziano la presenza di tensione di rete in prossimità di aree (comunque protette) con rischi di natura elettrica.

 Prima del collegamento, assicurarsi che i mezzi per la disconnessione dell'apparecchio dalla rete elettrica, siano incorporati nell'impianto fisso in accordo alle regole di installazione (richiesto per apparecchi forniti senza spina da collegare ad impianto fisso).

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere od eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

E' consigliato simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

L'apparecchiatura è destinata solo all'uso per cui è stata progettata; ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio.

 Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone causati da un uso improprio o errato.

 Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

 Non ostruire le prese d'aria durante il normale funzionamento, per non compromettere le prestazioni e la sicurezza della macchina.



 Non mettere in trazione per nessuna ragione il cavo di alimentazione.

Per garantire l'igiene e proteggere gli alimenti da fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli

alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando prodotti infiammabili o prodotti che contengono sostanze nocive alla salute.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.

4. NORME E AVVERTENZE GENERALI

4.1. Informazioni Generali

Questo manuale è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa.

Si consiglia i destinatari delle informazioni di leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

La lettura delle informazioni contenute nel seguente documento, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Per evidenziare alcune parti di testo di notevole importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati dei simboli particolari il cui significato viene di seguito descritto:



Indica informazioni importanti riguardanti la sicurezza. E' necessario adottare comportamenti appropriati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni.



Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

4.2. Garanzia

La garanzia dell'apparecchio e dei componenti di nostra produzione ha la durata di 2 anni dalla data della spedizione e si traduce nella fornitura gratuita delle parti che, a nostro insindacabile giudizio, risultassero difettose.

Tali difettosità devono risultare comunque indipendenti da un eventuale non corretto impiego

del prodotto in conformità alle indicazioni riportate nel manuale.

Restano esclusi dalla garanzia oneri derivanti da manodopera, viaggi e trasporti.

I materiali sostituiti in garanzia si intendono comunque di nostra proprietà e devono pertanto essere restituiti a cura e spese del cliente.

4.3. Sostituzione Parti



Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti.



In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore differenziale sezionatore.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.



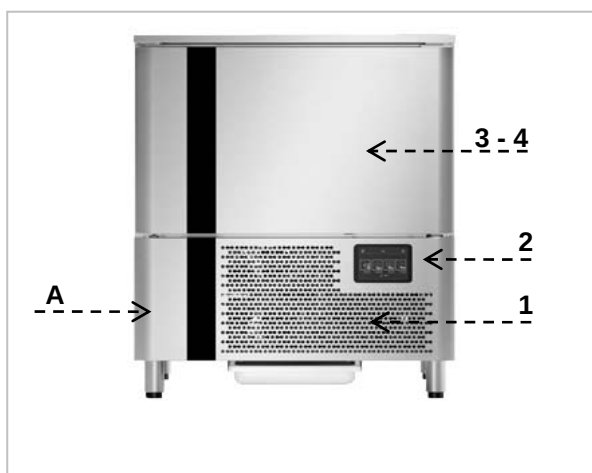
Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore.

4.4. Descrizione Apparecchiatura

Versione 5T

L'abbattitore di temperatura, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per il raffreddamento e/o congelamento degli alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

- 1) **area di condensazione** : è disposta nella parte inferiore ed è caratterizzata dalla presenza dell'unità condensante.
- 2) **area elettrica** : è disposta nella parte inferiore dell'apparecchiatura e contiene i componenti di controllo e di alimentazione nonché il cablaggio elettrico.
- 3) **area di evaporazione** : è situata all'interno del vano refrigerato nella parte posteriore ed è caratterizzata dall'unità evaporante.
- 4) **area di stoccaggio** : è situata all'interno del vano refrigerato ed è destinata al raffreddamento e/o congelamento degli alimenti.



La parte inferiore è contraddistinta da un cruscotto (A) che permette l'accessibilità alle parti elettriche; nella parte anteriore si evidenzia una porta ad apertura verticale, che chiude ermeticamente il vano refrigerato.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni.

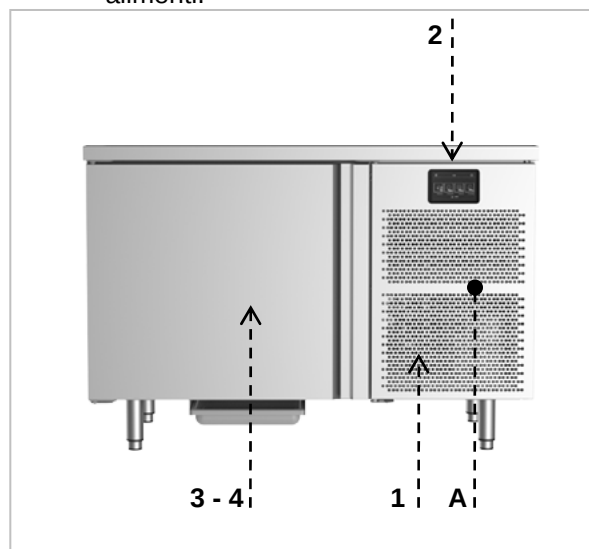
ABBATTITORE e SURGELATORE 5 TEGLIE

Modello adatto a contenere 5 teglie con capacità in abbattimento di 20 kg e in surgelazione di 12 kg.

Versione TAVOLO

L'abbattitore di temperatura, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per il raffreddamento e/o congelamento degli alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

- 1) **area di condensazione** : è disposta nella parte laterale ed è caratterizzata dalla presenza dell'unità condensante.
- 2) **area elettrica** : è disposta nella parte laterale dell'apparecchiatura e contiene i componenti di controllo e di alimentazione nonché il cablaggio elettrico.
- 3) **area di evaporazione** : è situata all'interno del vano refrigerato nella parte posteriore ed è caratterizzata dall'unità evaporante.
- 4) **area di stoccaggio** : è situata all'interno del vano refrigerato ed è destinata al raffreddamento e/o congelamento degli alimenti.



La parte laterale è contraddistinta da un cruscotto (A) che permette l'accessibilità alle parti elettriche; nella parte anteriore si evidenzia una porta ad apertura verticale, che chiude ermeticamente il vano refrigerato.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni.

ABBATTITORE GASTRONOMIA

Modello adatto a contenere 5 teglie GASTRONORM 1/1 con capacità in abbattimento di 20 kg e in surgelazione di 12 kg.

ABBATTITORE PASTICCERIA

Modello adatto a contenere 5 teglie PASTICCERIA 400 x 600 con capacità in abbattimento di 20 kg e in surgelazione di 12 kg.

4.5. Targhetta Caratteristiche

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

- 1) Codice apparecchiatura
- 2) Descrizione apparecchiatura
- 3) Numero di matricola
- 4) Tensione e frequenza di alimentazione
- 5) Potenza Nominale
- 6) Potenza Sbrinamento
- 7) Potenza Totale Lampade
- 8) Classe climatica
- 9) Tipo e Quantità di gas refrigerante
- 10) Numero del fluido frigorigeno del componente principale del gas espandente della schiuma isolamento.
- 11) Simbolo RAEE

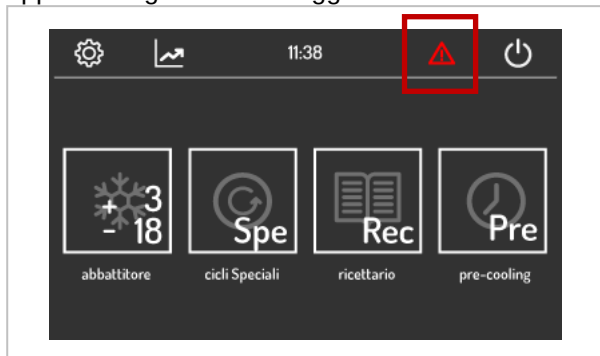
CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
		10
  		11

Le apparecchiature sono dotate di classe climatica che indica la temperatura ambiente entro la quale il frigorifero funziona correttamente. Di seguito le classi climatiche esistenti :

Classe Climatica	Temperatura Ambiente °C	Umidità Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

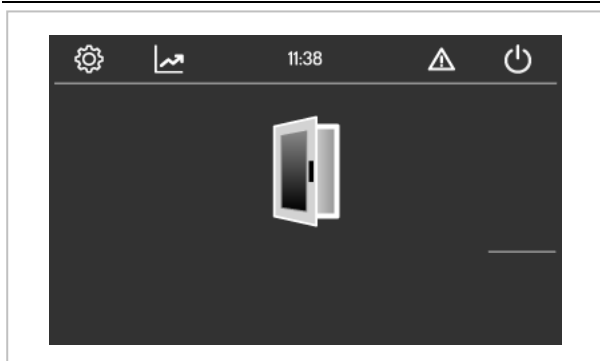
4.6. Dispositivi Di Sicurezza

Durante il funzionamento dell'apparecchiatura possono intervenire dei controlli che in alcuni casi governano il corretto funzionamento della macchina in altri casi possono disattivare parti o l'intera macchina per mettere in sicurezza l'apparecchiatura. In caso di allarme a display appare il seguente messaggio :



Elenchiamo di seguito i principali controlli.

Micro Porta



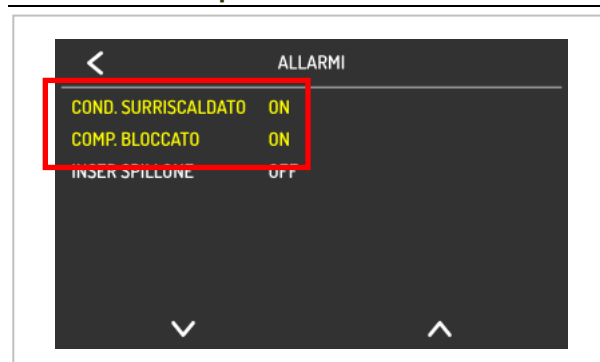
Nel caso venga aperta la porta, l'interruttore magnetico posto sul cruscotto comandi si apre : in fase di abbattimento o surgelazione vengono spenti i ventilatori evaporatore. Nel contempo appare una segnalazione di allarme a display; tale condizione può manifestarsi anche quando non vi è un perfetto allineamento della porta al cruscotto comandi. In questo caso con macchina in fase **STOP** viene impedito l'avvio di un ciclo, tranne l'avvio del ciclo di sbrinamento.

Nel caso in cui sia attivo un ciclo di sterilizzazione U.V. viene unicamente interrotto il funzionamento della lampada UV; nel momento in cui la porta viene chiusa il ciclo prosegue.

Fusibili di protezione

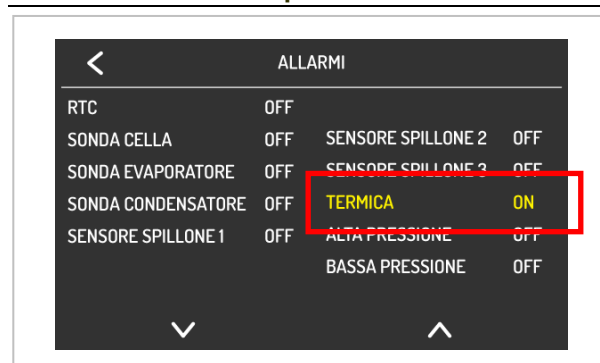
Esistono fusibili di protezione della linea di alimentazione generale che intervengono in presenza di sovraccarichi.

Allarme alta temperatura condensazione



Nel caso vi siano condizioni ambientali o anomalie funzionali che causino un superamento del valore massimo di temperatura nel condensatore, interviene l'allarme "Condensatore Surriscaldato" e "Compressore Bloccato" che blocca il funzionamento della macchina. Nel momento in cui la temperatura letta dalla sonda condensatore ritorna ad un valore accettabile, la macchina può essere rimessa in funzione.

Micro Ventilatore Evaporatore

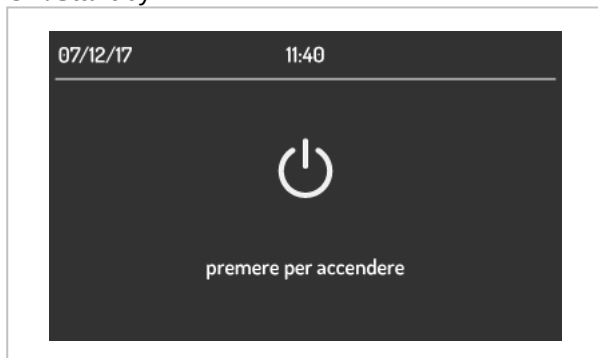


Questo micro interruttore posto sul deflettore evaporatore disattiva il funzionamento della macchina, in caso di apertura del deflettore per ispezionare l'evaporatore o le ventole. La chiusura del deflettore con la successiva scomparsa dell'allarme a display, ripristina il normale funzionamento della macchina.

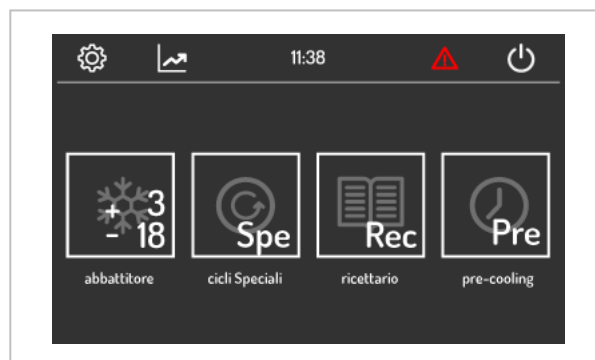
5. USO E FUNZIONAMENTO

5.1. Prima accensione

Alla prima accensione dell'apparecchiatura il dispositivo visualizzerà la schermata di ON/Standby.



Per accendere il dispositivo, dalla schermata On/stand-by premere l'area centrale: apparirà la schermata Home.



Dalla schermata Home è possibile accedere alle modalità di funzionamento della macchina, selezionando l'area desiderata.

Per spegnere il dispositivo, dalla schermata Home premere l'area  in alto.

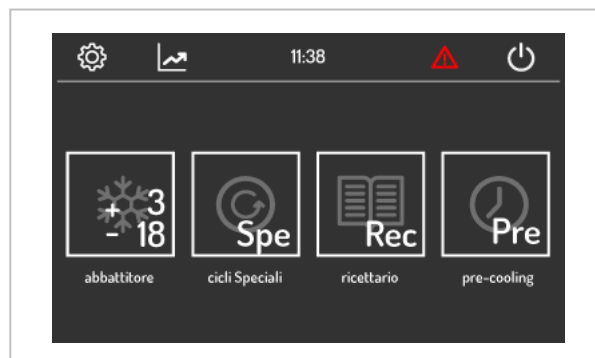
5.2. Modalità Abbattitore



Selezionando l'area  viene caricato il menu ABBATTITORE.

Si procede selezionando a scelta una delle aree presenti:

- abbattimento
- surgelazione
- ciclo continuo
- ciclo personalizzato.





Ciclo di Abbattimento Positivo a Temperatura

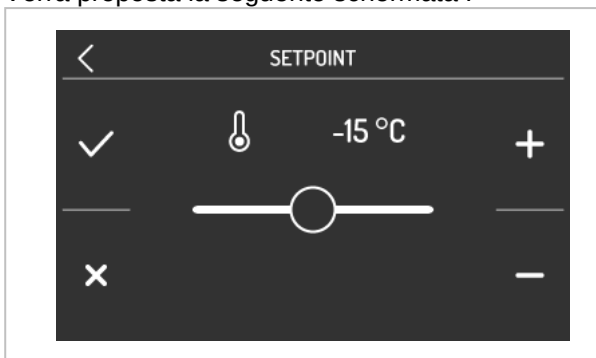
i Tale ciclo permette di abbattere la temperatura al cuore del prodotto da **+90°C** a **+3°C** nel più breve tempo possibile ed entro un tempo massimo pari a **90 minuti**. Il termine del ciclo viene determinato dal raggiungimento del valore di **+3°C** letto dalla sonda spillone.

Selezionando il ciclo di abbattimento positivo, il sistema propone la seguente schermata :



Di default il sistema propone il ciclo a temperatura.

Premendo l'area **-3 °C** è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella. Verrà proposta la seguente schermata :



Premendo l'area e è possibile modificare il valore della temperatura. Per confermare il valore modificato, premere l'area ;

Per annullare la modifica premere l'area .

Per uscire senza salvare premere l'area .

Premendo l'area **3 °C** è possibile modificare la temperatura del prodotto a fine ciclo.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole durante l'abbattimento.

Premendo l'area è possibile modificare la temperatura della cella e la velocità delle ventole durante la fase di conservazione :

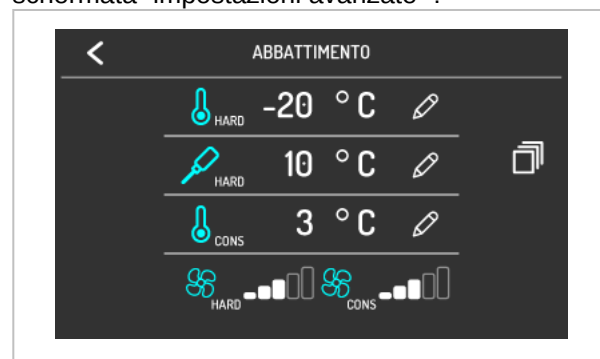


Premendo l'area verrà abilitata la fase intensiva :

l'area relativa verrà illuminata . In questo caso il ciclo di abbattimento positivo verrà suddiviso in tre fasi :

- abbattimento intensivo (HARD)
- abbattimento standard
- conservazione

Premendo l'area verrà caricata la schermata "impostazioni avanzate" :



All'interno di questa schermata è possibile modificare i seguenti valori :

- **-20 °C** temperatura della cella durante la fase intensiva ;
- **10 °C** temperatura del prodotto a fine ciclo intensivo ;

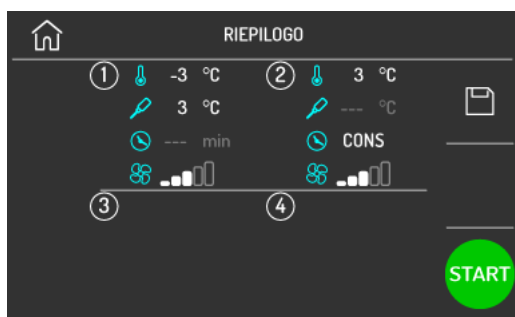
-  **3 °C**  temperatura della cella durante la fase di conservazione ;
-  **HARD**  velocità delle ventole durante la fase intensiva ;
-  **CONS**  velocità delle ventole durante la conservazione.

Per uscire dalla schermata "impostazioni avanzate" premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra .

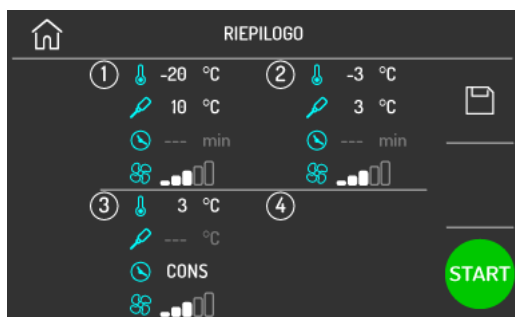
Per confermare la impostazioni del ciclo di abbattimento premere l'area in basso a destra



Se è stato selezionato un ciclo di abbattimento standard verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di abbattimento intensivo (HARD) verrà proposta la seguente schermata :



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata.

Ad esempio, per modificare la temperatura della cella durante la fase intensiva, premere in corrispondenza della fase 1; verrà proposta la schermata relativa alla prima fase.



Per salvare e archiviare il ciclo appena impostato



premere in corrispondenza dell'area . Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



dell'area . Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :

Numero della fase in corso

Tempo residuo



Simbolo abbattimento positivo



Simbolo ciclo intensivo



Simbolo ciclo a temperatura

Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema. Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in



corrispondenza dell'area .



Ciclo di Abbattimento Positivo a Tempo



Tale ciclo permette di abbattere la temperatura al cuore del prodotto da **+90°C** a **+3°C** nel tempo impostato dall'utente. E' consigliabile eseguire dei cicli di prova per determinare il tempo necessario per raffreddare correttamente il prodotto. Vi ricordiamo inoltre che i tempi acquisiti ed eventualmente memorizzati sono da ritenere validi per l'utilizzo esclusivo del medesimo tipo di prodotto ed in pari quantità per ciclo.

Per passare a un ciclo a tempo premere all'interno della schermata abbattimento, l'area



: il sistema spegnerà l'area relativa al ciclo a

temperatura



e illuminerà l'area relativa al

ciclo a tempo



Premendo l'area  **-3 °C**  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area  **90 min**  è possibile modificare la durata del ciclo di abbattimento.

Premendo l'area    è possibile modificare la velocità delle ventole durante l'abbattimento.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura della cella  e la velocità delle ventole  durante la fase di conservazione.

Premendo l'area  verrà abilitata la fase intensiva : l'area relativa verrà illuminata .

In questo caso il ciclo di abbattimento positivo verrà suddiviso in tre fasi :

- abbattimento intensivo (HARD)
- abbattimento standard
- conservazione

Premendo l'area  verrà caricata la schermata "impostazioni avanzate" :



All'interno di questa schermata è possibile modificare i seguenti valori :

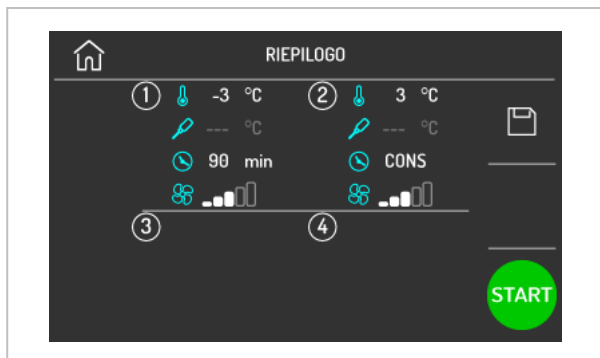
-  **-20 °C**  temperatura della cella durante la fase intensiva ;
-  **54 min**  tempo della fase intensiva ;
-  **3 °C**  temperatura della cella durante la fase di conservazione ;
-   velocità delle ventole durante la fase intensiva ;
-   velocità delle ventole durante la conservazione.

Per uscire dalla schermata "abbattimento avanzato" premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra .

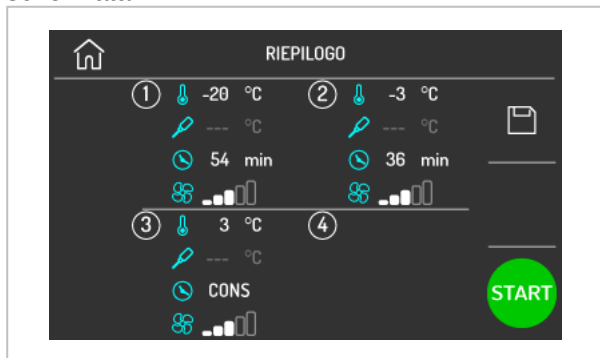
Per confermare le impostazioni del ciclo di abbattimento premere l'area in basso a destra



Se è stato selezionato un ciclo di abbattimento standard verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di abbattimento intensivo (HARD) verrà proposta la seguente schermata :



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata.

Per salvare e archiviare il ciclo appena impostato



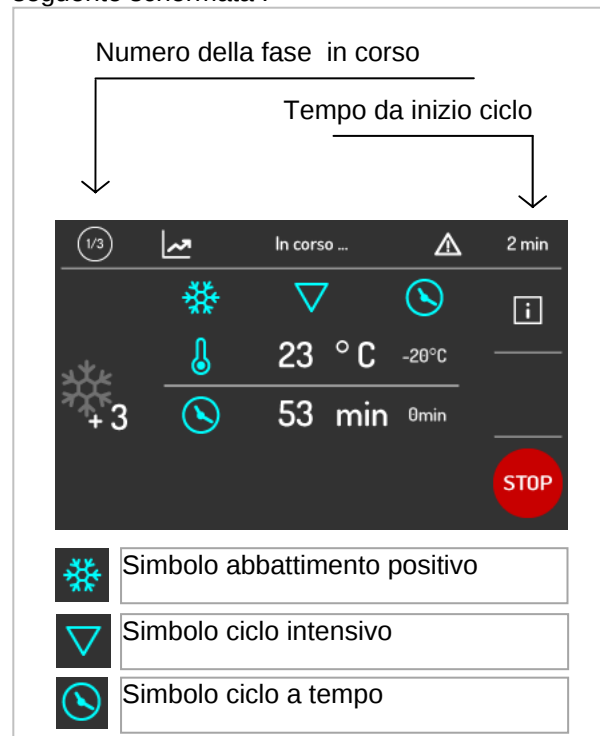
premere in corrispondenza dell'area

Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema. Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in



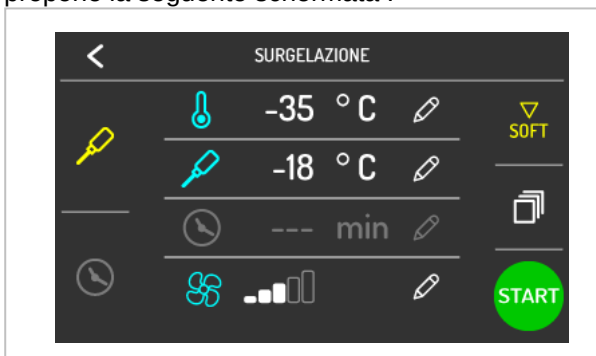
corrispondenza dell'area



Ciclo di Surgelazione a Temperatura

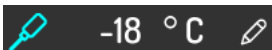
i Tale ciclo permette di abbattere la temperatura al cuore del prodotto da **+90°C** a **-18°C** nel più breve tempo possibile ed entro un tempo massimo pari a **270 minuti**. Il termine del ciclo viene determinato dal raggiungimento del valore di **-18°C** letto dalla sonda prodotto.

Selezionando il ciclo di surgelazione, il sistema propone la seguente schermata :



Di default il sistema propone il ciclo a temperatura.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura del prodotto a fine ciclo.

Premendo l'area  è possibile modificare la velocità delle ventole durante la surgelazione.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura della cella  e la velocità delle ventole  durante la fase di conservazione.

Premendo l'area  verrà abilitata la fase

SOFT : l'area relativa verrà illuminata . In questo caso il ciclo di surgelazione verrà suddiviso in tre fasi :

- Surgelazione SOFT
- Surgelazione standard
- conservazione

Premendo l'area  verrà caricata la schermata "impostazioni avanzate" :



All'interno di questa schermata è possibile modificare i seguenti valori :

-  **-3 °C** temperatura della cella durante la fase SOFT ;
-  **3 °C** temperatura del prodotto a fine ciclo SOFT ;
-  **-25 °C** temperatura della cella durante la fase di conservazione ;
-  velocità delle ventole durante la fase SOFT ;
-  velocità delle ventole durante la conservazione.

Per uscire dalla schermata "impostazioni avanzate" premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra .

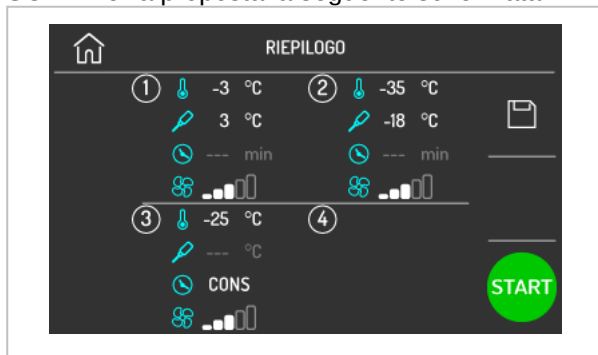
Per confermare le impostazioni del ciclo di abbattimento premere l'area in basso a destra



Se è stato selezionato un ciclo di surgelazione standard verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di surgelazione SOFT verrà proposta la seguente schermata :



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata.

Per salvare e archiviare il ciclo appena impostato

premere in corrispondenza dell'area .

Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

dell'area .

Verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area





Ciclo di Surgelazione a Tempo

i Tale ciclo permette di abbattere la temperatura al cuore del prodotto da **+90°C** a **-18°C** nel tempo da voi impostato. E' consigliabile eseguire dei cicli di prova per determinare il tempo necessario per raffreddare correttamente il prodotto. Vi ricordiamo inoltre che i tempi acquisiti ed eventualmente memorizzati sono da ritenere validi per l'utilizzo esclusivo del medesimo tipo di prodotto ed in pari quantità per ciclo.

Per passare a un ciclo a tempo premere all'interno della schermata surgelazione, l'area



: il sistema spegnerà l'area relativa al ciclo a temperatura e si illuminerà l'area relativa al ciclo a tempo .



Premendo l'area **-35 °C** è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area **270 min** è possibile modificare la durata del ciclo di surgelazione.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole durante la surgelazione.

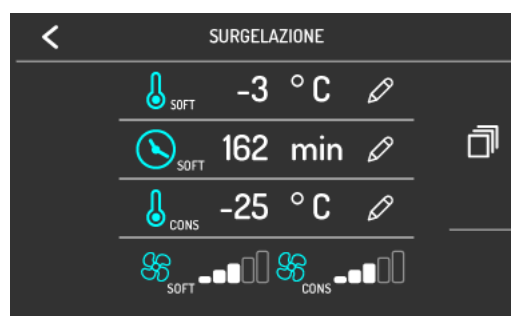
Premendo l'area è possibile modificare la temperatura della cella **CONS** e la velocità delle ventole **CONS** durante la fase di conservazione.

Premendo l'area **SOFT** verrà abilitata la fase SOFT : l'area relativa verrà illuminata **SOFT**.

In questo caso il ciclo di surgelazione verrà suddiviso in tre fasi :

- Surgelazione SOFT
- Surgelazione standard
- conservazione

Premendo l'area verrà caricata la schermata "impostazioni avanzate" :



All'interno di questa schermata è possibile modificare i seguenti valori :

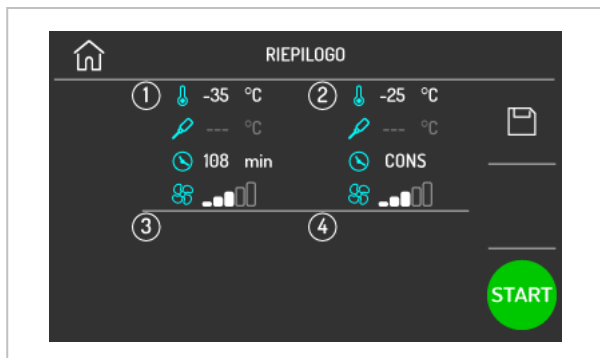
- **-3 °C** temperatura della cella durante la fase SOFT ;
- **162 min** tempo della fase SOFT ;
- **-25 °C** temperatura della cella durante la fase di conservazione ;
- velocità delle ventole durante la fase SOFT ;
- velocità delle ventole durante la conservazione.

Per uscire dalla schermata "abbattimento avanzato" premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra .

Per confermare le impostazioni del ciclo di surgelazione premere l'area in basso a destra



Se è stato selezionato un ciclo di surgelazione standard verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di surgelazione SOFT verrà proposta la seguente schermata :



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata. Per salvare e archiviare il ciclo appena impostato



premere in corrispondenza dell'area . Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



dell'area . Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema. Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in



corrispondenza dell'area .

Cont

Ciclo Continuo a Tempo



E' possibile utilizzare questo ciclo quando grossi quantitativi di cibi devono essere abbattuti ed è noto il tempo di abbattimento specifico di ogni prodotto. Basta impostare la temperatura della cella, la velocità dei ventilatori e avviare la macchina. L'apparecchiatura mantiene la temperatura impostata, lo sbrinamento è gestito automaticamente. La temperatura della cella può essere modificata durante il normale funzionamento.

Selezionando il ciclo continuo a tempo il sistema propone la seguente schermata :



Premendo l'area -3 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Per confermare le impostazioni premere l'area in

basso a destra : il ciclo verrà avviato. Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :

Numero della fase in corso

Tempo da inizio ciclo

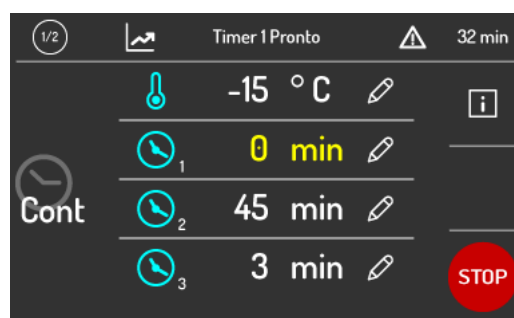


Il ciclo si avvia attivando solo il primo timer; c'è la possibilità di impostare fino a tre timer separati. I timer si impostano premendo l'area matita e impostando un tempo mentre il ciclo è già in corso.

Al momento dell'impostazione del tempo, quando il timer è confermato, parte direttamente il suo conteggio.

Ogni timer è indipendente e alla sua scadenza può essere reimpostato.

Il ciclo termina solo quando tutti i timer impostati sono scaduti. Al termine del conteggio di un timer, il buzzer suona, appare a display una notifica e il valore "0 min" del relativo timer si visualizza in verde.



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

STOP



Ciclo Continuo a Temperatura

Il ciclo continuo a temperatura è disponibile a condizione che siano presenti due o tre sonde prodotto.

Selezionando il ciclo continuo a temperatura, il sistema propone la seguente schermata :



Premendo l'area -15 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area 3 °C è possibile modificare la temperatura del prodotto a fine ciclo.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Per confermare la impostazioni premere l'area in

basso a destra : il ciclo verrà avviato. Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :

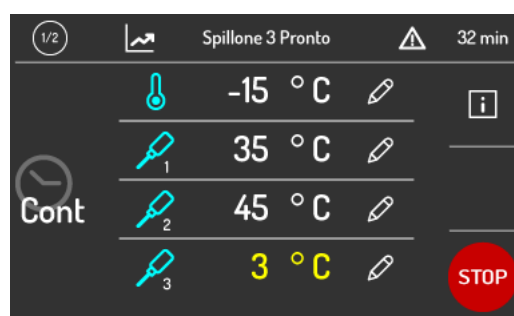
Numero della fase in corso

Tempo da inizio ciclo



Durante l'esecuzione del ciclo, ogni volta che si richiude la porta, viene eseguito il controllo sull'effettivo inserimento dei vari spilloni e il ciclo termina solo quando tutti gli spilloni inseriti raggiungono la temperatura voluta.

Al raggiungimento della temperatura impostata per ogni spillone, il buzzer suona, appare a display una notifica e il valore di temperatura del relativo spillone si visualizza in verde. Di seguito un esempio di schermata dove solo uno spillone è in temperatura.



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

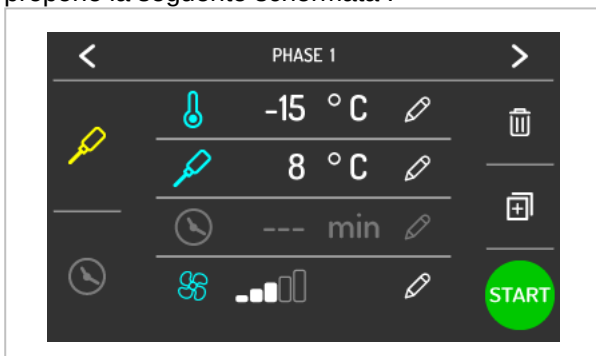




Ciclo Personalizzato

La funzione "personalizzato" permette di impostare un ciclo composto da un massimo di 4 fasi (3 di abbattimento e 1 di conservazione) e può essere costituito da fasi a temperatura e/o fasi a tempo.

Selezionando il ciclo personalizzato il sistema propone la seguente schermata :

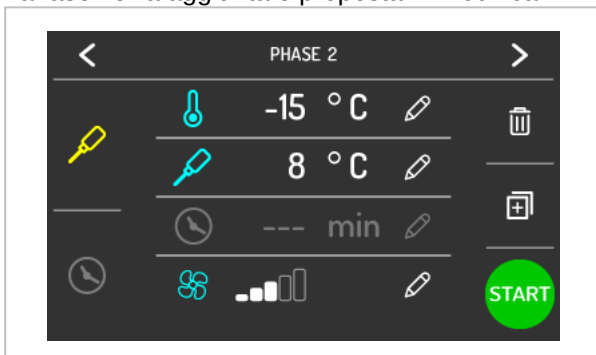


E' possibile commutare la fase da spillone a tempo ed impostare i setpoint relativi.

Per aggiungere una fase premere in

corrispondenza dell'area

La fase verrà aggiunta e proposta in modifica.



Per eliminare una fase premere in corrispondenza

dell'area

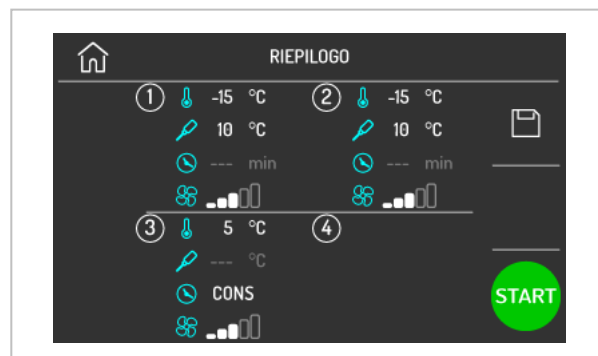
Una volta inserite le fasi desiderate ed eseguite le varie impostazioni, premere l'area in basso a

destra

Prima di avviare il ciclo è possibile modificare la temperatura della cella 3 °C e la velocità delle ventole durante la fase di conservazione.

Per confermare la impostazioni premere l'area in

basso a destra : verrà proposta la seguente schermata.



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata.

Per salvare e archiviare il ciclo appena impostato

premere in corrispondenza dell'area

Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema. Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in

corrispondenza dell'area

5.3. Modalità Cicli Speciali



Selezionando l'area **Spe** viene caricato il menu CICLI SPECIALI.

Si procede selezionando a scelta una delle aree presenti:

1. sanificazione
2. asciugatura
3. sbrinamento manuale
4. indurimento gelato
5. sterilizzazione
6. scongelamento (opzionale)
7. lievitazione (opzionale)
8. lenta cottura (opzionale)



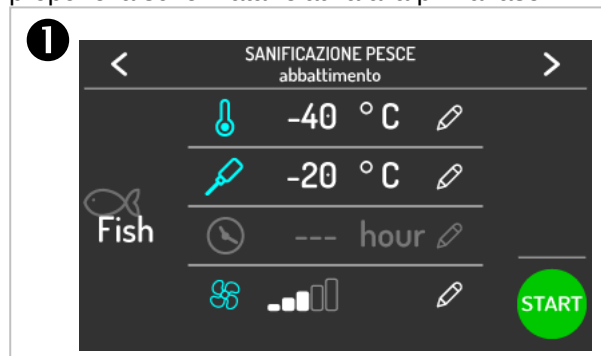


Ciclo di Sanificazione Pesce

La funzione “Sanificazione Pesce” è suddivisa in tre fasi :

1. fase di abbattimento negativo a temperatura
2. fase di mantenimento
3. fase di conservazione

Selezionando il ciclo di sanificazione il sistema propone la schermata relativa alla prima fase :



Premendo l'area -40 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella nella fase di abbattimento.

Premendo l'area -20 °C è possibile modificare la temperatura del prodotto a fine ciclo.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Premere in corrispondenza dell'area in alto a destra per passare alla seconda fase.

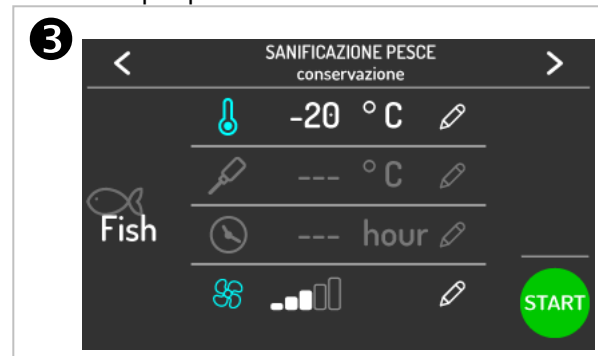


Premendo l'area -20 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella nella fase di mantenimento.

Premendo l'area 24 hour è possibile modificare la durata della fase di mantenimento

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole.

Premere in corrispondenza dell'area in alto a destra per passare alla terza fase.



Premendo l'area -20 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella durante la fase di conservazione.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema. Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in

corrispondenza dell'area



Ciclo di Asciugatura

La funzione "Asciugatura" avvia un ciclo di ventilazione interna forzata. L'apertura della porta non influenza il ciclo in corso.

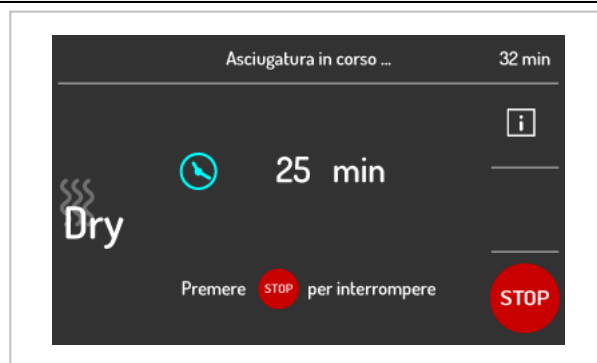


Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area



Ciclo di Sbrinamento

La brina formatasi sull'evaporatore in seguito al deposito dell'umidità ceduta dal prodotto può compromettere il buon funzionamento dell'apparecchiatura. Per ripristinare la piena funzionalità è necessario eseguire un ciclo di sbrinamento.

Lo sbrinamento viene eseguito per ventilazione forzata utilizzando il ventilatore evaporatore. Il ciclo può essere eseguito a porta aperta o chiusa e può inoltre essere interrotto in qualsiasi momento.

Selezionando il ciclo di sbrinamento manuale il sistema propone la seguente schermata:

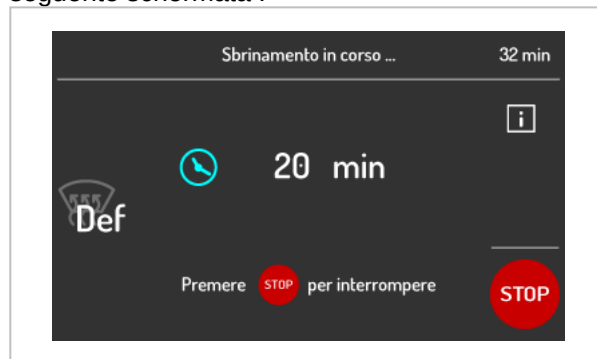


Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area





Ciclo di Indurimento Gelato

Il ciclo di indurimento gelato è una ciclo di surgelazione a tempo. E' possibile impostare la temperatura, la durata e la velocità delle ventole. Il sistema propone la seguente schermata:



Premendo l'area  -35 °C  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area  30 min  è possibile impostare la durata del ciclo di surgelazione.

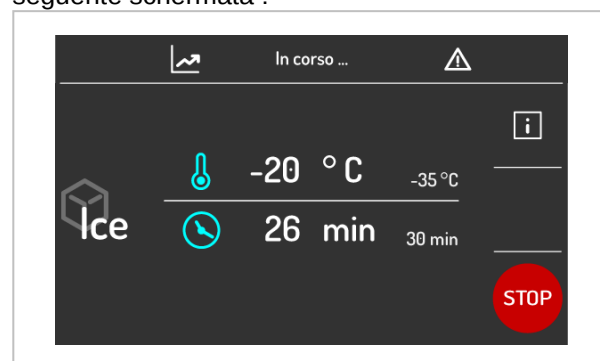
Premendo l'area    è possibile modificare la velocità delle ventole.

Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



dell'area .

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area



Ciclo di Sterilizzazione

L'avviamento del ciclo è consentito solamente con porta chiusa e viene immediatamente interrotto nel caso in cui, durante la sterilizzazione, venga aperta la porta.

Per una corretta efficienza ed igiene della macchina è consigliabile eseguire la disinfezione della cella al termine di ogni turno di lavoro.

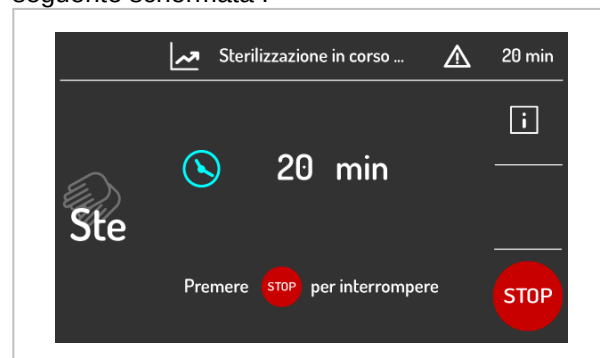


Per avviare il ciclo è necessario chiudere la porta dell'abbattitore, e premere in corrispondenza



dell'area .

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



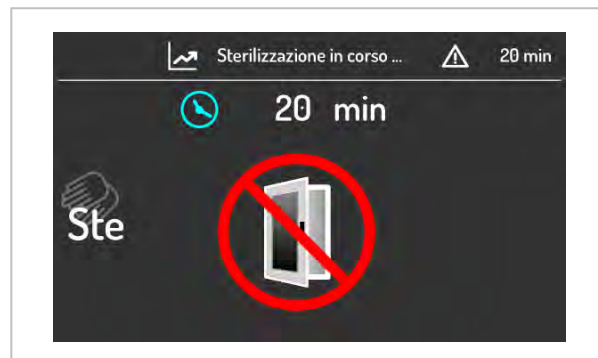
Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area



Terminato il ciclo di sanitizzazione mediante OZONO, viene avviato un ciclo di riposo della durata di 20 minuti. Non è consentito interrompere un ciclo di riposo.

Durante il ciclo di riposo, verrà proposta la seguente schermata :



Sono sufficienti 3 cicli nell'arco di 24 ore per sanificare la cella interna.



Ciclo di Riscaldamento Sonda Prodotto

Utilizzare questo particolare ciclo di funzionamento quando è necessario estrarre la sonda spillone del prodotto congelato. Il sistema propone la seguente schermata:



Per avviare il ciclo è necessario aprire la porta dell'abbattitore, e premere in corrispondenza



dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area



Ciclo di Scongelo (Opzionale)

Il ciclo di scongelamento viene gestito in base alla quantità di prodotto da scongelare presente all'interno dell'apparecchiatura. Sono previsti tre livelli di carico. Per ognuno dei tre livelli, il sistema carica tre diversi set di parametri per il controllo della temperatura, del tempo ciclo e della velocità delle ventole.

Il sistema propone la seguente schermata :

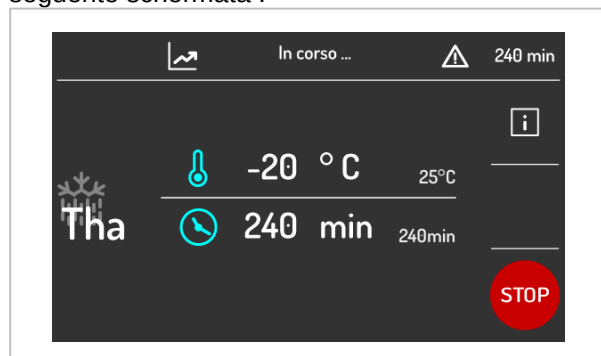


Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area



IT

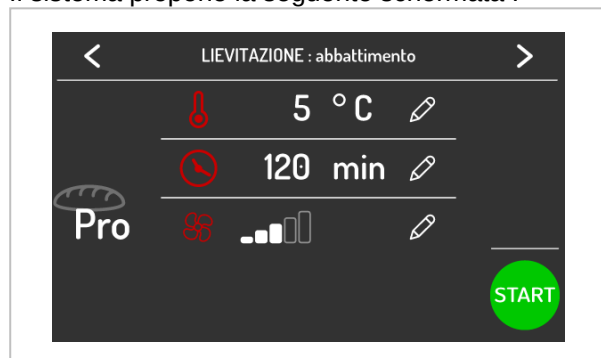


Ciclo di Lievitazione (Opzionale)

Il sistema fornisce un controllo completo del ciclo di lievitazione. Il ciclo è suddiviso in quattro fasi :

- **fase di abbattimento** : blocca la lievitazione del prodotto appena preparato e inserito in macchina
- **fase di risveglio** : risveglia i lieviti dell'impasto attraverso un innalzamento graduale della temperatura in cella
- **fase di lievitazione** : completa la lievitazione dell'impasto in modo da renderlo pronto per la successiva cottura in forno
- **fase di conservazione** : mantiene l'impasto lievitato ad una temperatura ottimale per la successiva cottura in forno.

Il sistema propone la seguente schermata :



Premendo l'area 5 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area 120 min è possibile impostare la durata del ciclo di abbattimento.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Premere in corrispondenza dell'area in alto a destra per passare alla seconda fase.



Premendo l'area 20 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area 240 min è possibile impostare la durata del ciclo di risveglio.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Premere in corrispondenza dell'area in alto a destra per passare alla terza fase.



Premendo l'area  30 °C  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area  180 min  è possibile impostare la durata del ciclo di lievitazione.

Premendo l'area    è possibile modificare la velocità delle ventole. Premere in corrispondenza dell'area in alto a destra  per passare alla quarta e ultima fase : conservazione.



Premendo l'area  25 °C  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area    è possibile modificare la velocità delle ventole.

Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

dell'area .

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area





Ciclo di Lenta Cottura a Temperatura

Selezionando il ciclo di lenta cottura a temperatura il sistema propone la seguente schermata :



Premendo l'area è possibile modificare la temperatura di lavoro della camera di cottura.

Premendo l'area è possibile modificare la temperatura del prodotto a fine ciclo.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole durante la fase di lenta cottura.

Premendo l'area verrà abilitata una fase di abbattimento successiva alla fase di lenta cottura;

l'area relativa verrà illuminata . Il sistema propone la seguente schermata :



All'interno di questa schermata è possibile impostare i vari parametri relativi alla fase di abbattimento (vedi capitolo "abbattimento a temperatura").

Premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra per tornare alla schermata relativa alla lenta cottura.

Premendo l'area verrà abilitata una fase di mantenimento successiva alla fase di lenta

cottura; l'area relativa verrà illuminata . Il sistema propone la seguente schermata :



All'interno di questa schermata è possibile impostare i vari parametri relativi alla fase di mantenimento.

Premendo l'area è possibile modificare la temperatura di lavoro della camera di cottura nella fase di mantenimento.

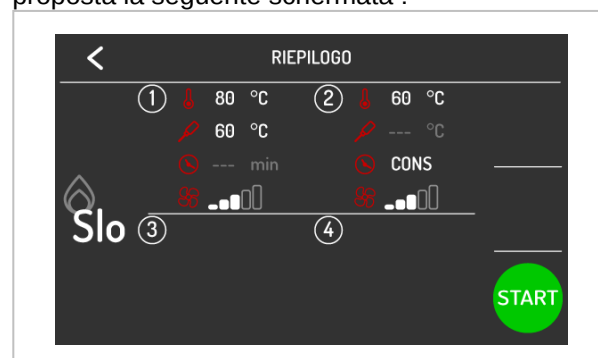
Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole.

Premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra per tornare alla schermata relativa alla lenta cottura.

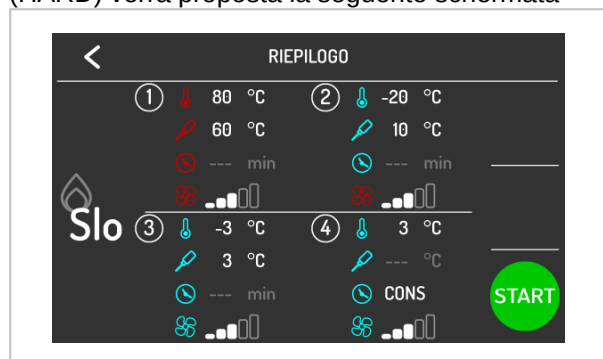
Per confermare le impostazioni relative al ciclo di lenta cottura, premere l'area in basso a destra



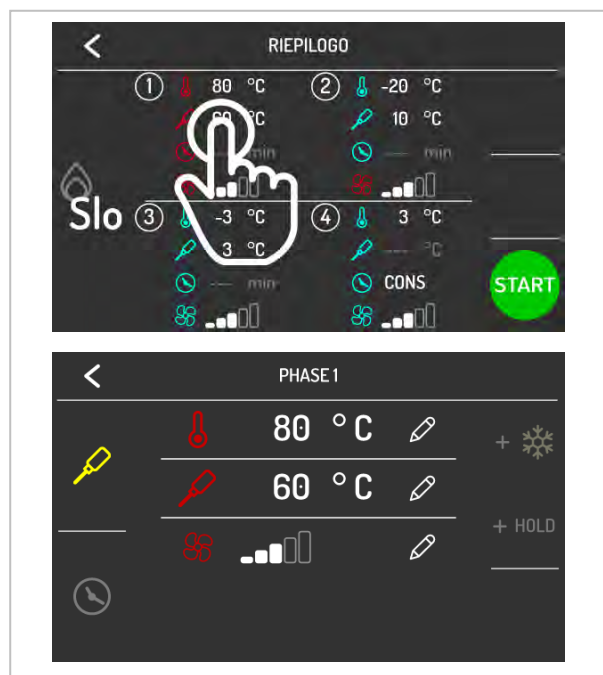
Se è stato selezionato un ciclo di lenta cottura abbinato ad un ciclo di mantenimento, verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di lenta cottura abbinato ad un ciclo di abbattimento intensivo (HARD) verrà proposta la seguente schermata



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata. Ad esempio, per modificare la temperatura della cella durante la fase lenta cottura, premere in corrispondenza della fase 1; verrà proposta la schermata relativa alla prima fase.

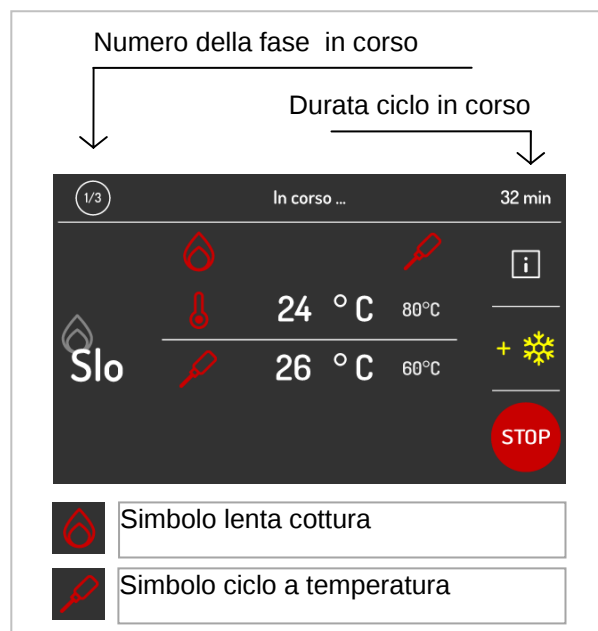


Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



dell'area

Verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Se è stata abilitata la fase di mantenimento,



premendo in corrispondenza dell'area  è possibile interrompere la fase di lenta cottura e passare direttamente alla fase di mantenimento.

Se è stata abilitata la fase di abbattimento,



premendo in corrispondenza dell'area  è possibile interrompere la fase di lenta cottura e passare direttamente alla fase di abbattimento.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area





Ciclo di Lenta Cottura a Tempo

Selezionando il ciclo di lenta cottura a tempo il sistema propone la seguente schermata :



Premendo l'area 80 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della camera di cottura.

Premendo l'area 60 min è possibile modificare la durata della fase di lenta cottura.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole.

Premendo l'area verrà abilitata una fase di abbattimento successiva alla fase di lenta cottura;

l'area relativa verrà illuminata . Il sistema propone la seguente schermata :



All'interno di questa schermata è possibile impostare i vari parametri relativi alla fase di abbattimento (vedi capitolo "abbattimento a tempo").

Premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra per tornare alla schermata relativa alla lenta cottura.

Premendo l'area verrà abilitata una fase di mantenimento successiva alla fase di lenta

cottura; l'area relativa verrà illuminata . Il sistema propone la seguente schermata :



All'interno di questa schermata è possibile impostare i vari parametri relativi alla fase di mantenimento.

Premendo l'area 60 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della camera di cottura nella fase di mantenimento.

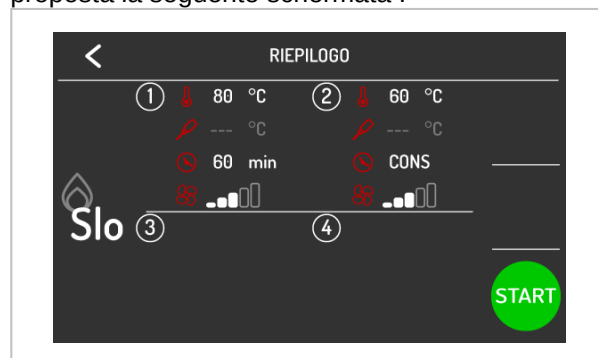
Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole.

Premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra per tornare alla schermata relativa alla lenta cottura.

Per confermare le impostazioni relative al ciclo di lenta cottura, premere l'area in basso a destra



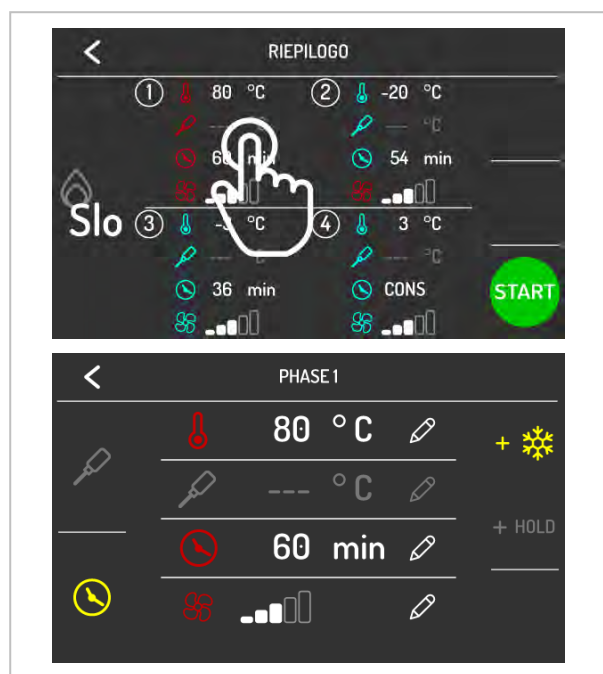
Se è stato selezionato un ciclo di lenta cottura abbinato ad un ciclo di mantenimento, verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di lenta cottura abbinato ad un ciclo di abbattimento intensivo (HARD) verrà proposta la seguente schermata



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata. Ad esempio, per modificare la temperatura della cella durante la fase lenta cottura, premere in corrispondenza della fase 1; verrà proposta la schermata relativa alla prima fase.



Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



dell'area

Verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Se è stata abilitata la fase di mantenimento,



premendo in corrispondenza dell'area è possibile interrompere la fase di lenta cottura e passare direttamente alla fase di mantenimento.

Se è stata abilitata la fase di abbattimento,



premendo in corrispondenza dell'area è possibile interrompere la fase di lenta cottura e passare direttamente alla fase di abbattimento.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area



5.4. Modalità Ricettario



Selezionando l'area viene caricato il menu RICETTARIO.

Le ricette sono suddivise per tipologia :

- abbattimento
- surgelazione
- lievitazione (opzionale)
- lenta cottura (opzionale)
- ricette personalizzate.



Premendo l'area è possibile accedere alla schermata relativa alle ricette di abbattimento :



Premendo l'area è possibile accedere alla schermata relativa alle ricette di surgelazione :



Premendo l'area è possibile accedere alle ricette personalizzate dall'utente.



La pressione dell'area relativa alla ricetta apre una schermata di riepilogo che visualizza i dati impostati per le varie fasi presenti nella ricetta.



Da questa schermata è possibile avviare l'esecuzione della ricetta, oppure modificare i setpoint del programma premendo l'area relativa alla fase. Dopo aver modificato i dati, si può optare per quanto segue:

- avviare il ciclo senza salvare la modifica;
- salvare la modifica eseguita sovrascrivendo il programma;
- salvare la modifica eseguita con un altro nome.

**Ricette abbattimento**

Di seguito le ricette standard :

Carni Rosse  		
Fase 1	Set Cella	-25°C
	Set Spillone	20°C
	Set Ventilazione	5
Fase 2	Set Cella	-5°C
	Set Spillone	3°C
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	5°C
	Set Spillone	2°C
	Set Ventilazione	5

Carni Bianche  		
Fase 1	Set Cella	-25°C
	Set Durata	27 min
	Set Ventilazione	5
Fase 2	Set Cella	-5°C
	Set Durata	63 min
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	2°C
	Set Ventilazione	5

Prodotti Ittici  		
Fase 1	Set Cella	-25°C
	Set Durata	27 min
	Set Ventilazione	5
Fase 2	Set Cella	-5°C
	Set Durata	63 min
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	2°C
	Set Ventilazione	5

creme  		
Fase 1	Set Cella	-5°C
	Set Durata	90 min
	Set Ventilazione	2
Conservazione	Set Cella	2°C
	Set Ventilazione	2

lasagne  		
Fase 1	Set Cella	-5°C
	Set Durata	90 min
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	2°C
	Set Ventilazione	5

verdure  		
Fase 1	Set Cella	-5°C
	Set Durata	90 min
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	2°C
	Set Ventilazione	5



Ricette surgelazione

Di seguito le ricette standard :

surgelazione rapida  		
Fase 1	Set Cella	0°C
	Set Spillone	3°C
	Set Ventilazione	5
Fase 2	Set Cella	-12°C
	Set Spillone	-3°C
	Set Ventilazione	5
Fase 3	Set Cella	-30°C
	Set Spillone	-18°C
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	5°C
	Set Spillone	-20°C
	Set Ventilazione	5



Memorizzazione di una ricetta

È possibile memorizzare cicli sia a tempo sia a temperatura.

Sono disponibili varie modalità di memorizzazione di una ricetta.

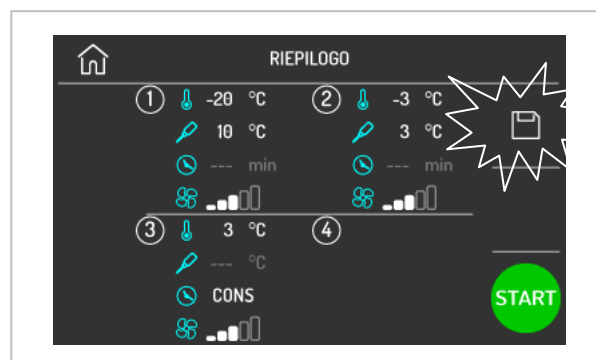
Durante la conservazione dopo un ciclo di abbattimento / surgelazione, alla pressione del



tasto il dispositivo proporrà la memorizzazione del ciclo appena eseguito :



E' possibile memorizzare una nuova ricetta durante l'impostazione di un ciclo di abbattimento / surgelazione.

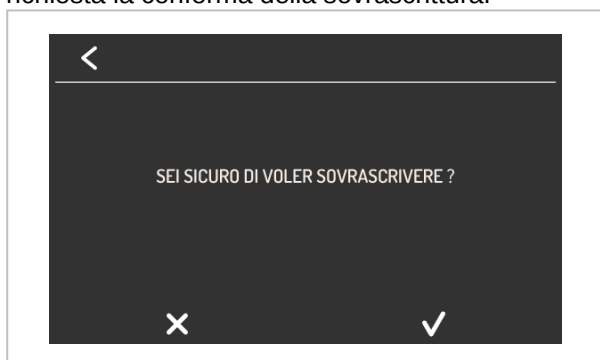


E' possibile selezionare una ricetta già presente, modificarla e salvarla.

Durante la procedura di memorizzazione vengono visualizzate le posizioni libere e quelle occupate.



Se si sceglie una posizione occupata, viene richiesta la conferma della sovrascrittura.



Premendo in corrispondenza dell'area  viene visualizzata la seguente schermata, con l'editor per inserire il nome della ricetta.

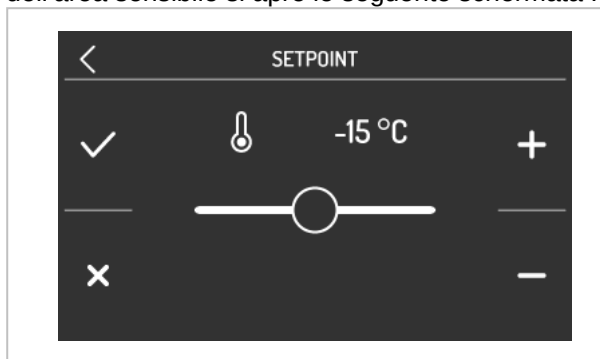


5.5. Preraffreddamento

La pressione in corrispondenza dell'area



permette l'impostazione e l'avvio di un ciclo di preraffreddamento. Alla pressione dell'area sensibile si apre la seguente schermata :



Premendo l'area  e  è possibile modificare il valore della temperatura.

Per annullare la modifica premere l'area .

Per uscire senza salvare premere l'area .

Per confermare il valore modificato, premere l'area ; il ciclo viene avviato con il setpoint impostato.

Viene visualizzata la seguente schermata :



Da questa schermata si possono selezionare ulteriori cicli o premere il tasto  per bloccare il preraffreddamento.

Una volta raggiunto il setpoint cella desiderato, il buzzer suona, il ciclo continua mantenendo la temperatura cella raggiunta fino alla pressione del

tasto  o fino all'avvio di un ciclo di abbattimento/surgelazione. Se il preraffreddamento è in corso, verrà bloccato automaticamente alla selezione e avvio di un ciclo.

5.6. Impostazioni

Si accede all'area **IMPOSTAZIONI** premendo



l'area dalla schermata Home. La pagina visualizza i seguenti menu:

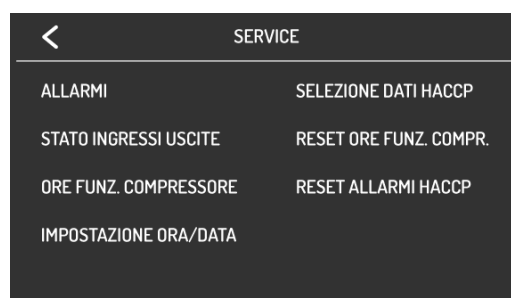
- SERVICE;
- SETUP;
- SELEZIONE LINGUA;



Service

All'interno dell'area **SERVICE** viene visualizzato l'elenco delle funzionalità disponibili, come segue:

- allarmi;
- stato ingressi e uscite;
- ore funzionamento compressore;
- impostazione data/ora;
- selezione dati HACCP;
- reset ore funzionamento compressore;
- reset allarmi HACCP.



Per l'accesso al menu “reset ore funzionamento compressore” e “reset allarmi HACCP” è necessario inserire la password **149**.

Setup

L'accesso all'area **SETUP** è consentito solo dopo l'inserimento della password **-19**. Da quest'area si accede alle funzioni di:

- configurazione parametri;
- ripristino dei valori di default come da tabella costruttore.



Selezione Lingua

Da quest'area è possibile impostare le seguenti lingue:

- Italiano;
- Inglese
- Francese
- Tedesco
- Spagnolo
- Portoghese



5.7. Utilizzo Porta USB

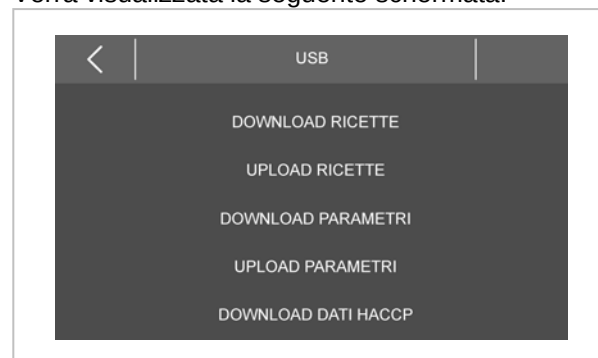
Attraverso la porta USB è possibile eseguire le operazioni elencate di seguito:

- download e upload di ricette;
- download e upload dei parametri di configurazione;
- download delle informazioni relative allo storico HACCP.

Le operazioni di upload sono consentite a condizione che il firmware del dispositivo di origine e quello del dispositivo (o dei dispositivi) di destinazione siano coincidenti.

Per accedere a queste funzioni, mettere la scheda in modalità OFF e collegare un dispositivo USB alla porta.

Verrà visualizzata la seguente schermata.



Download e Upload Ricette

Dopo aver collegato il dispositivo USB e selezionato la voce "DOWNLOAD RICETTE" o "UPLOAD RICETTE", verrà avviata automaticamente la scrittura (DOWNLOAD) o lettura (UPLOAD) delle ricette in un documento di

testo di nome "**program.bin**"; l'operazione di scrittura/lettura può richiedere alcuni minuti. Al termine delle operazioni rimuovere la periferica USB dalla porta seriale USB.

Download e Upload Parametri

Dopo aver collegato il dispositivo USB e selezionato la voce "DOWNLOAD PARAMETRI" o "UPLOAD PARAMETRI", verrà avviata automaticamente la scrittura (DOWNLOAD) o lettura (UPLOAD) dei parametri in un documento

di testo di nome "**param.bin**"; l'operazione di scrittura/lettura può richiedere alcuni minuti. Al termine delle operazioni rimuovere la periferica USB dalla porta seriale USB.

Download dati HACCP

Dopo aver collegato il dispositivo USB e selezionato la voce "DOWNLOAD DATI HACCP", verrà avviata automaticamente la scrittura nella periferica di un documento CSV (Comma Separated Values). Prendendo ad esempio il nome file "log247n00001.csv", questo è composto nel modo indicato:

"log" campo fisso

"247" valore del parametro LA (indirizzo dispositivo)

"n" campo fisso

"00001" numero progressivo di download delle informazioni relative agli allarmi HACCP.

L'operazione di scrittura può richiedere alcuni secondi; alla conclusione dell'operazione, rimuovere la periferica USB dalla porta seriale USB.

5.8. Consigli Per L'uso

Prolungata inattività

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1. Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3. Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4. Eseguire tutte le operazioni di manutenzione;
5. Lasciare le porte socchiuse per evitare la formazione di muffe e/o odori sgradevoli.

Consigli per il normale utilizzo

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:



Evitare di ostruire la zona anteriore alla unità condensatrice per favorire al massimo lo smaltimento di calore dal condensatore. Mantenere sempre pulita la parte anteriore del condensatore.



Evitare l'inserimento di derrate che siano molto al di sopra dei 90°C, ciò oltre a sovraccaricare la macchina inizialmente può fare intervenire delle protezioni che comunque prolungano i tempi di discesa della temperatura. E' preferibile, se possibile, un breve stazionamento esterno utile ad abbassare la temperatura a valori accettabili. Controllare la planarità della superficie di appoggio della apparecchiatura.



Evitare di stipare i materiali da conservare a contatto con le pareti interne, bloccando in tal modo la circolazione dell'aria che garantisce l'uniformità della temperatura all'interno del vano refrigerato.



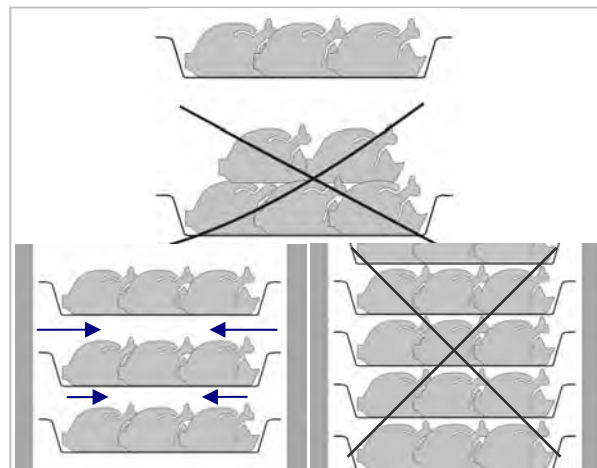
Deve essere garantito un sufficiente interspazio tra le bacinelle o le teglie utilizzate al fine di garantire un sufficiente flusso di aria fredda su tutto il prodotto. Sono quindi da evitare per esempio le seguenti disposizioni di teglie e/o bacinelle riportate sotto.



Evitare di ostruire la bocca di aspirazione dei ventilatori evaporatore.



Il prodotto che per composizione e pezzatura più critico va posto possibilmente al centro.



Evitare quanto più possibile il numero e la durata delle aperture porte.



I dati di abbattimento sono riferiti a prodotti standard (bassa presenza di grassi) e di spessore non superiore ai 50 mm, pertanto è da evitare la sovrapposizione di pezzature di prodotto o l'inserimento di pezzature di spessore molto superiore, infatti ciò comporterebbe un prolungamento dei tempi di abbattimento. Risulta preferibile adottare una buona distribuzione del prodotto sulle teglie o bacinelle o nel caso di grossi spessori la diminuzione della quantità da abbattere.



Al termine dell'abbattimento/surgelazione il prodotto appositamente protetto può essere posto in un armadio per la conservazione, un cartellino deve descrivere il contenuto del prodotto la data in cui è avvenuto l'abbattimento/surgelazione e la data di scadenza del prodotto.

Nel caso in cui il prodotto sia stato abbattuto va conservato ad una temperatura costante di +2°C, mentre se è stato congelato va conservato ad una temperatura costante di -20°C.



Di norma l'abbattitore va utilizzato come conservatore solo per un breve periodo e non in modo continuativo.



Per evitare contaminazioni batteriche o di qualsiasi altra natura biologica tra alimenti diversi, è necessario disinfettare lo spillone dopo ogni utilizzo.



Per estrarre del prodotto che ha subito processi di congelamento o surgelazione usare guanti di protezione per le mani, essendo probabile il verificarsi di "ustioni" da freddo.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione



Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti. In particolare disattivare

l'alimentazione elettrica mediante l'interruttore automatico sezionatore.

6.2. Manutenzione Ordinaria

La manutenzione ordinaria consiste nella pulizia giornaliera di tutte le parti che possono venire a contatto con gli alimenti.

Una buona manutenzione consentirà di ottenere migliori prestazioni, una maggiore durata dell'apparecchiatura e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Non spruzzare con getti d'acqua diretti o con apparecchi ad alta pressione.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile non usare pagliette o spazzole di ferro in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi portano alla ruggine.

Per rimuovere residui induriti utilizzare spatole in legno, in plastica o saponette in gomma abrasiva.

Durante i periodi di lunga inattività stendere su tutte le superfici in acciaio inox un velo protettivo passandovi un panno imbevuto di olio di vaselina, ed arieggiare periodicamente i locali.



Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

E' consigliabile a **fine giornata** pulire :

- la cella di raffreddamento
- l'apparecchiatura.

6.3. Manutenzione Straordinaria (Versione 5T)

i Periodicamente far eseguire da personale specializzato le seguenti operazioni :

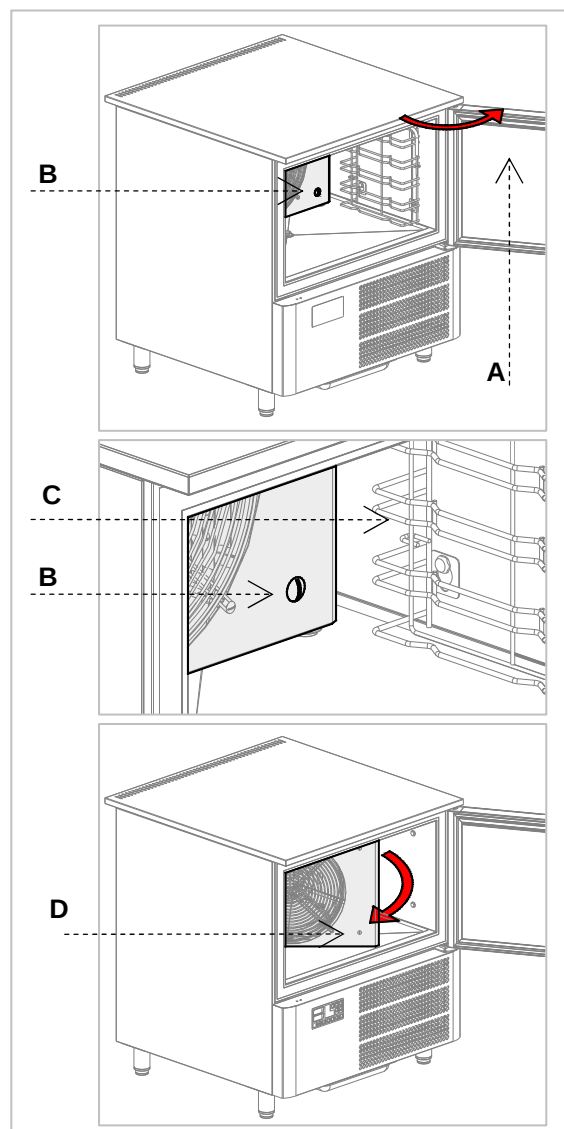
- Controllare la perfetta tenuta della guarnizione della porta e, se necessario, sostituirla.
- Verificare che i collegamenti elettrici non abbiano subito degli allentamenti nelle connessioni.
- Verificare l'efficienza della resistenza stipite
- Controllare il funzionamento della scheda e delle sonde.
- Verificare l'efficienza dell'impianto elettrico.
- Provvedere alla pulizia dell'evaporatore.
- Provvedere alla pulizia del condensatore.

Pulizia dell'evaporatore

Provvedere **periodicamente** alla pulizia dell'evaporatore.

! Poiché il pacco alettato dell'evaporatore è molto tagliente , utilizzare guanti protettivi per le fasi successive. Utilizzare per la pulizia solo un pennello, evitare di usare getti di liquidi o attrezzi acuminati.
Per accedere all'evaporatore, effettuare le seguenti azioni:

1. Aprire la porta (A) dell'apparecchiatura.
2. Svitare le due viti (B) sulla destra del deflettore.
3. Rimuovere le guide in filo (C):
4. Ruotare il deflettore (D) verso sinistra



Pulizia del condensatore

Provvedere **periodicamente** alla pulizia del condensatore.

! Poiché il pacco alettato del condensatore è molto tagliente , utilizzare guanti protettivi per le fasi successive. In presenza di polvere proteggersi anche con maschere e occhiali.

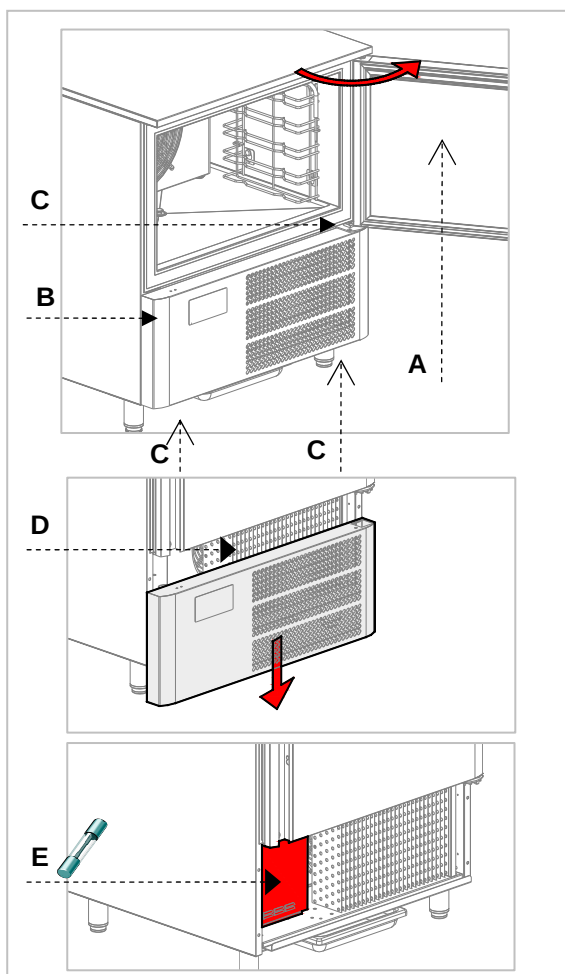
i Qualora il condensatore presentasse un deposito di polvere in corrispondenza al pacco alettato, essa può essere rimossa con un aspirapolvere o con un pennello applicato con un movimento verticale lungo la direzione delle alette.



Non devono essere utilizzati altri strumenti che possano deformare il pacco alettato e quindi l'efficienza dell'apparecchiatura.

Per la pulizia procedere nel modo indicato.

1. Aprire la porta (A) dell'apparecchiatura.
2. Rimuovere il pannello inferiore (B) del vano tecnico : per poterlo fare vanno rimosse le viti che lo fissano (C).
3. Successivamente si può procedere, utilizzando gli opportuni strumenti e protezioni, alla pulizia del pacco alettato del condensatore (D).
4. Una volta ultimata la pulizia, chiudere cruscotto vano tecnico utilizzando le viti precedentemente rimosse.



Sostituzione Fusibili

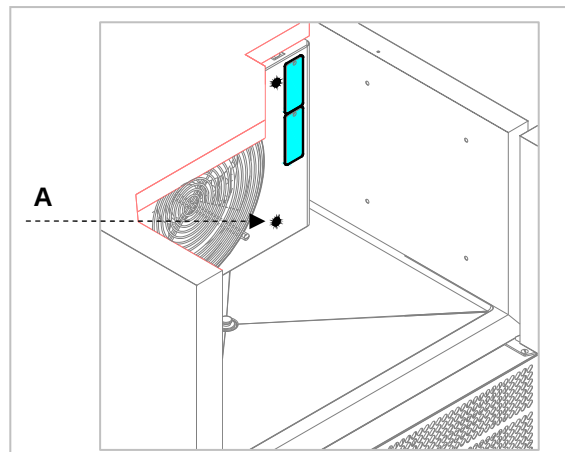


I fusibili sono nella parte inferiore del vano tecnico (E) . Per accedere ad essi basta aprire il

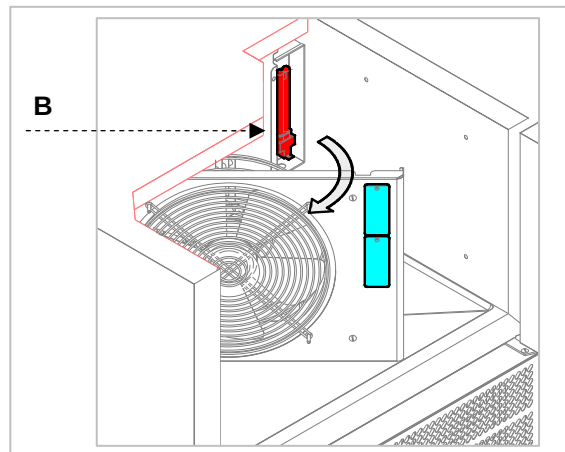
cruscotto comandi con le stesse modalità elencate per l'accesso e la pulizia del condensatore.

Sostituzione Lampada U.V.

Dopo avere rimosso le guide a filo, si deve procedere alla rimozione delle viti che fissano il deflettore evaporatore poste sul lato destro (A).



Una volta rimosse le viti, è possibile ruotare il deflettore evaporatore e accedere alla lampada UV. Tale lampada può essere rimossa sfilandola verso l'alto (B). Ripercorre in senso inverso le operazioni dopo avere sostituito la lampada UV.



6.4. Manutenzione Straordinaria (Versione TAVOLO)

i Periodicamente far eseguire da personale specializzato le seguenti operazioni :

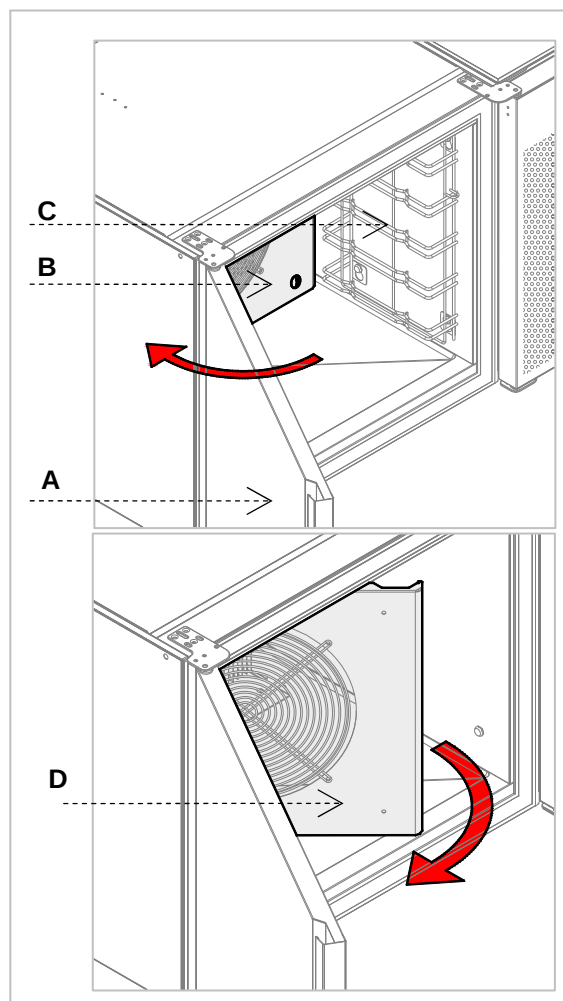
- Controllare la perfetta tenuta della guarnizione della porta e, se necessario, sostituirla.
- Verificare che i collegamenti elettrici non abbiano subito degli allentamenti nelle connessioni.
- Verificare l'efficienza della resistenza stipite
- Controllare il funzionamento della scheda e delle sonde.
- Verificare l'efficienza dell'impianto elettrico.
- Provvedere alla pulizia dell'evaporatore.
- Provvedere alla pulizia del condensatore.

Pulizia dell'evaporatore

Provvedere **periodicamente** alla pulizia dell'evaporatore.

! Poiché il pacco alettato dell'evaporatore è molto tagliente , utilizzare guanti protettivi per le fasi successive. Utilizzare per la pulizia solo un pennello, evitare di usare getti di liquidi o attrezzi acuminati.
Per accedere all'evaporatore, effettuare le seguenti azioni:

5. Aprire la porta (A) dell'apparecchiatura.
6. Svitare le due viti (B) sulla destra del deflettore.
7. Rimuovere le guide in filo (C):
8. Ruotare il deflettore (D) verso sinistra



Pulizia del condensatore

Provvedere **periodicamente** alla pulizia del condensatore.

! Poiché il pacco alettato del condensatore è molto tagliente , utilizzare guanti protettivi per le fasi successive. In presenza di polvere proteggersi anche con maschere e occhiali.

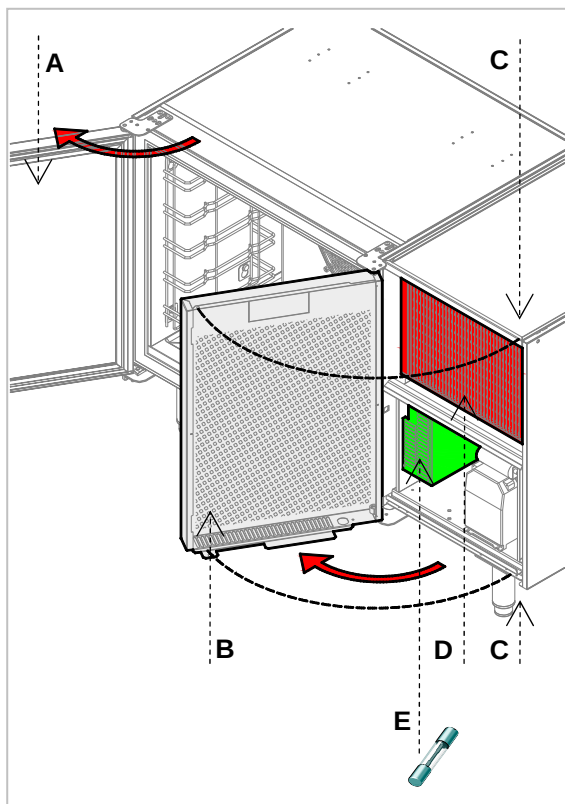
i Qualora il condensatore presentasse un deposito di polvere in corrispondenza al pacco alettato, essa può essere rimossa con un aspirapolvere o con un pennello applicato con un movimento verticale lungo la direzione delle alette.

! Non devono essere utilizzati altri strumenti che possano deformare il pacco alettato e quindi l'efficienza dell'apparecchiatura.

Per la pulizia procedere nel modo indicato.

5. Aprire la porta (A) dell'apparecchiatura.

6. Ruotare il pannello laterale (B) del vano tecnico : per poterlo fare vanno rimosse le viti che lo fissano (C).
7. Successivamente si può procedere, utilizzando gli opportuni strumenti e protezioni, alla pulizia del pacco alettato del condensatore (D).
8. Una volta ultimata la pulizia, chiudere cruscotto vano tecnico utilizzando le viti precedentemente rimosse.



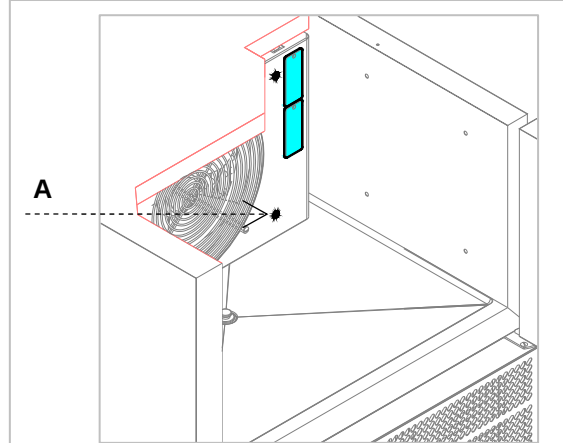
Sostituzione Fusibili



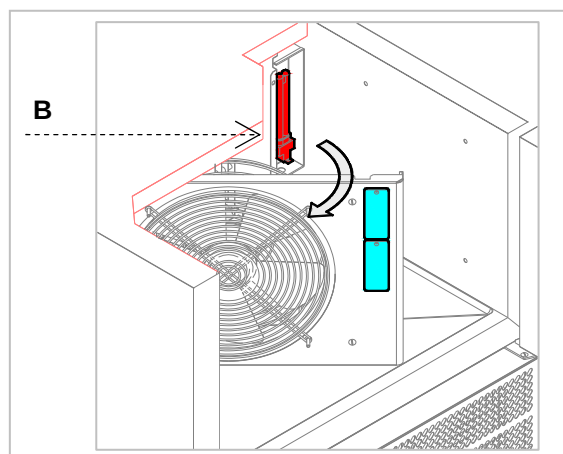
I fusibili sono nella parte inferiore del vano tecnico (E) . Per accedere ad essi basta aprire il cruscotto comandi con le stesse modalità elencate per l'accesso e la pulizia del condensatore.

Sostituzione Lampada U.V.

Dopo avere rimosso le guide a filo, si deve procedere alla rimozione delle viti che fissano il deflettore evaporatore poste sul lato destro (A).



Una volta rimosse le viti , è possibile ruotare il deflettore evaporatore e accedere alla lampada UV. Tale lampada può essere rimossa sfilandola verso l'alto (B). Ripercorre in senso inverso le operazioni dopo avere sostituito la lampada UV.



7. GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi

possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

Problema	Cause	Rimedi
Il gruppo frigorifero non parte	Manca tensione	Verificare il cavo di alimentazione.
		Verificare i fusibili.
		Verificare il corretto collegamento dell'apparecchiatura.
	Altre cause	 Se il problema persiste contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero funziona continuamente raffreddando insufficientemente	Locale troppo caldo	Aerare l'ambiente
	Condensatore sporco	pulire il condensatore
	Insufficiente tenuta delle porte	controllare le guarnizioni
	Insufficiente quantità di gas refrigerante	 Contattare il centro di assistenza.
	Ventilatore del condensatore ferme	 Contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero non si arresta	Sonda guasta	 Contattare il centro di assistenza.
	Scheda elettronica guasta	 Contattare il centro di assistenza.
Presenza di ghiaccio all'interno dell'evaporatore		Eeguire un ciclo di sbrinamento possibilmente con porta aperta.
		 Se il problema persiste contattare il centro di assistenza.
Rumorosità dell'apparecchio	Vibrazioni persistenti	verificare che non vi siano contatti tra l'apparecchio ed altri oggetti sia all'interno che all'esterno

7.1. Visualizzazione Allarmi

Codice	Cause	Rimedi
RTC	Errore orologio Il dispositivo non memorizzerà la data e l'ora in cui un allarme HACCP si è manifestato	Reimpostare l'ora e il giorno
SONDA CELLA	Errore Sonda Il tipo di sonda non è corretto. La sonda è difettosa. Il collegamento sonda – scheda elettronica non è corretto. La temperatura rilevata dalla sonda è al di fuori dei limiti consentiti dalla sonda cella in uso	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Verificare che la sonda cella sia del tipo PTC. ➤ Verificare l'integrità della sonda cella. ➤ Verificare l'esattezza del collegamento strumento – sonda. Verificare che la temperatura in prossimità della sonda cella non sia al di fuori dei limiti consentiti
SONDA EVAPORATORE		
SONDA CONDENSATORE		
SONDA SPILLONE		
TERMICA	Errore Deflettore Il deflettore ventilatore evaporatore è stato aperto.	 Contattare il centro di assistenza. Chiudere il deflettore ventilatore evaporatore.
PORTA APERTA	Porta Aperta La porta è aperta. Se l'allarme persiste, verificare l'allineamento del micro porta.	
ALTA TEMPERATURA	Allarme di temperatura HACCP. La temperatura rilevata dalla sonda cella ha superato il limite imposto dai relativi parametri.	Verificare la temperature interna.
BASSA TEMPERATURA		
DURATA ABBATTIMENTO	Durata Abbattimento Il ciclo di abbattimento / surgelazione si è concluso oltre la durata massima consentita (allarme HCCP)	Verificare il carico inserito all'interno dell'abbattitore.
COMUNICAZIONE BASE	Errore comunicazione interfaccia utente-modulo di controllo..	 Contattare il centro di assistenza.
COMPATIBILITA' BASE	Errore compatibilità interfaccia utente-modulo di controllo..	 Contattare il centro di assistenza.

Codice	Cause	Rimedi
SPILLONE	Allarme sonda spillone (tutti i sensori spillone abilitati sono in allarme)	 Contattare il centro di assistenza.
POWER FAILURE	Allarme interruzione dell'alimentazione (allarme HACCP).	Verificare il collegamento dispositivo - alimentazione elettrica
INS SPILLONE SANIFICAZIONE	Allarme inserimento sonda prodotto durante il ciclo di sanificazione pesce.	Verificare il corretto inserimento della sonda prodotto
DURATA SANIFICAZIONE	Il ciclo di sanificazione pesce si è concluso oltre la durata massima consentita (allarme HACCP)	Verificare il corretto inserimento della sonda prodotto
COND. SURRISCALDATO	La temperatura del condensatore ha superato il primo limite imposto. - La ventola del condensatore verrà accesa - L'uscita di allarme verrà attivata.	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Aerare l'ambiente. ➤ Pulire il condensatore. ➤ Verificare che i ventilatori funzionino correttamente.
COND. BLOCCATO	La temperatura del condensatore ha superato il secondo limite imposto. - Non sarà consentito né selezionare né avviare alcun ciclo di funzionamento - Se l'errore si manifesta durante un ciclo di funzionamento, il ciclo verrà interrotto - L'uscita di allarme verrà attivata.	
INS SPILLONE	Allarme inserimento sonda prodotto durante il ciclo di abbattimento / surgelazione.	Verificare il corretto inserimento della sonda prodotto

8. INSTALLAZIONE

8.1. Imballo E Disimballo

Eseguire la movimentazione e l'installazione rispettando le informazioni fornite dal costruttore, riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nel presente manuale.

Il sistema di sollevamento e trasporto del prodotto imballato prevede l'impiego di un carrello a forche o di un transpallet usando il quale si deve fare particolare attenzione al bilanciamento del peso onde evitare pericoli di ribaltamento (evitare inclinazioni eccessive!).



ATTENZIONE : Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al cavo di alimentazione e alla posizione dei piedini.

L'imballo è realizzato in cartone e il pallet in legno. Sull'imballo in cartone viene stampigliata una serie di simboli che evidenziano, secondo le normative internazionali, le prescrizioni cui

dovranno essere sottoposte le apparecchiature durante le operazioni di carico e scarico, trasporto e immagazzinamento.



Alla consegna verificare, che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni. Eventuali danni vanno immediatamente contestati al trasportatore.

L'apparecchiatura va sballata prima possibile per verificarne l'integrità e l'assenza di danni

Non incidere il cartone con utensili taglienti onde evitare di danneggiare i sottostanti pannelli in acciaio.

Sfilare verso l'alto l'imballo in cartone.

Dopo aver sballato l'apparecchiatura verificare che le caratteristiche corrispondano a quanto da Voi richiesto nell'ordine;

Per eventuali anomalie contattare immediatamente il rivenditore.



Gli elementi dell'imballo (sacchetti in nylon, polistirolo espanso, graffe ...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini

Rimuovere il film protettivo in PVC dalle pareti interne ed esterne evitando l'uso di utensili metallici.

8.2. Installazione



Le operazioni di messa in opera e di installazione devono essere effettuate da personale specializzato.

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti.



Le prestazioni vengono assicurate per una temperatura ambiente di 32°C, il superamento di tali condizioni di temperatura può pregiudicare le prestazioni e, nei casi più gravi, provocare l'intervento delle protezioni di cui è dotata la macchina.

Pertanto prima di effettuare la scelta definitiva del posizionamento valutare le condizioni ambientali più critiche che si possono raggiungere in tale posizione.

Procedere al livellamento dell'apparecchio agendo sui singoli piedini.



Non spingere o trascinare l'apparecchio durante l'installazione, per evitare che si ribalti o crei danni ad alcune parti dello stesso.



Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati, per garantire un corretto funzionamento dello stesso.



Allacciare e quindi lasciare inserito per un certo tempo (almeno due ore) prima di controllare il funzionamento. Durante il trasporto è probabile che l'olio lubrificante del compressore sia entrato nel circuito refrigerante otturando il capillare: di conseguenza l'apparecchiatura funzionerà per qualche tempo senza produrre freddo fino a quando l'olio non sarà ritornato al compressore.



ATTENZIONE : l'apparecchiatura necessita di spazi minimi funzionali come da allegati.

L'acqua che viene scaricata durante gli sbrinamenti e l'acqua che si deposita sul fondo della cella in fase di funzionamento o durante la periodica pulizia interna deve essere scaricata tramite un tubo predisposto di diametro minimo ¾" che andrà a collegarsi con il tubo posto sul fondo abbattitore.

Deve essere inoltre garantita la sifonatura dello scarico. Lo scarico dovrà rispettare le norme vigenti.

8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica



L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.



Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica verificare che la tensione e la frequenza corrispondano con i dati riportati sulla targhetta di immatricolazione applicata sulla parte posteriore dell'apparecchio.



L'apparecchiatura viene fornita con una delle seguenti tensioni di funzionamento:

- 230V~ 50Hz
- 220V~ 60Hz.



Prima di effettuare il collegamento assicurarsi della presenza nella rete di alimentazione, a monte dell'apparecchio, di un apposito interruttore differenziale di adeguata potenza al fine di preservare l'apparecchio da sovraccarichi o cortocircuiti

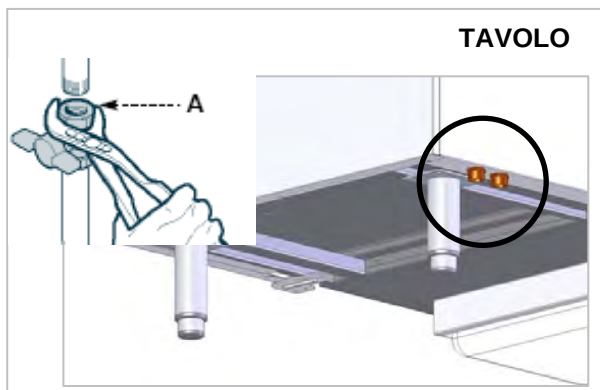
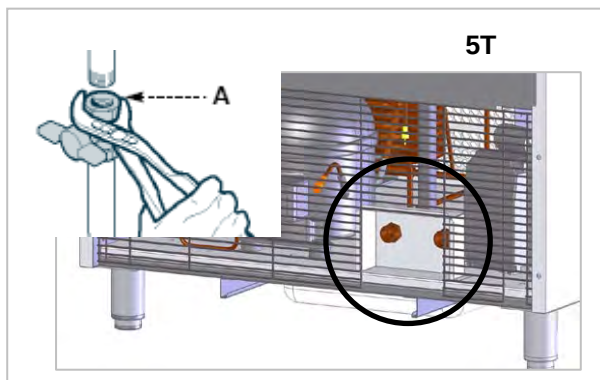
8.4. Allacciamento acqua unità condensante

Gli abbattitori con condensazione ad acqua sono stati progettati per utilizzare acqua di rete.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione (A) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua. A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.



La pressione dell'acqua deve essere compresa tra 150÷300 kPA (1.5÷3 bar).

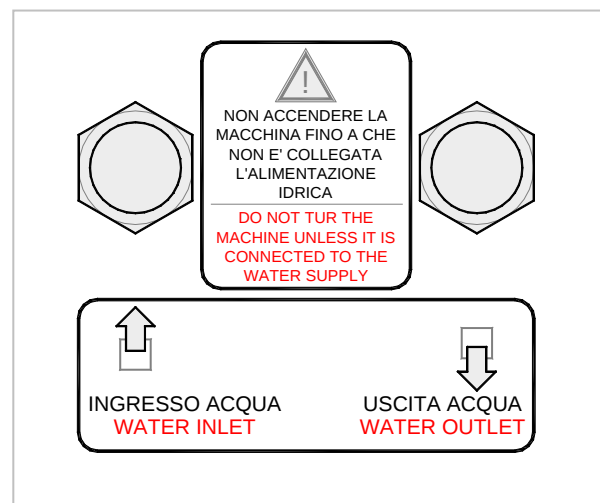


Prima di accendere l'apparecchiatura deve essere stato eseguito l'allacciamento alla rete idrica : se viene a mancare il raffreddamento del circuito condensante, in breve tempo interviene il pressostato di massima che blocca la macchina.

Deve essere inoltre verificato che non vi siano perdite che possano interessare parti elettriche e causare cortocircuiti.

E' preferibile che sia il tubo di scarico che di carico acqua abbiano a monte dei rubinetti che

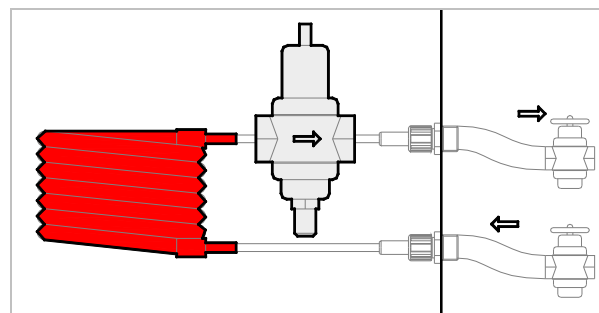
possono essere chiusi per isolare la macchina dalla rete idrica in fase di manutenzione.



Per sapere quale attacco usare (entrambi da 3/4") come ingresso o scarico acqua è sufficiente seguire le indicazioni riportate in figura (analoga etichetta si dovrebbe trovare in corrispondenza degli attacchi dell'alimentazione idrica).



In presenza di acqua contenente un alto livello di sali disciolti (acqua troppo dura) è consigliabile, allo scopo di garantire un'efficienza prolungata allo scambiatore, introdurre a monte un addolcitore per l'acqua.



Anche se la valvola pressostatica è stata pretarata in fabbrica, una volta collegata l'alimentazione idrica e aperti i rubinetti eventualmente inseriti, si deve verificare che a macchina ferma non esca acqua dallo scarico. Se ciò avvenisse bisogna regolare la valvola pressostatica fino a che l'acqua non fuoriesce più.

8.5. Collaudo

L'apparecchiatura viene spedita in condizioni di essere messa in funzione dall'utilizzatore. Tale funzionalità è garantita dal superamento dei test (collaudo elettrico - collaudo funzionale - collaudo estetico) e dalla relativa certificazione tramite gli specifici allegati.

Al termine dell'installazione si deve procedere almeno alle seguenti verifiche:

- Verificare la correttezza dei collegamenti elettrici.

- Verificare la funzionalità e l'efficienza degli scarichi.
- Verificare l'assenza all'interno della macchina di eventuali attrezzi o materiali che potrebbero influire sul funzionamento o addirittura danneggiare la macchina.
- Fare eseguire alla macchina almeno un ciclo completo di surgelazione e di abbattimento

9. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC : rifiuti di apparecchiature Elettriche ed Elettroniche. (RAEE).



Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato

presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

10. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE

Il refrigerante utilizzato nella macchina è il fluido **R452A**. Di seguito i componenti del fluido :

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

La rapida evaporazione del liquido può causare congelamento. L'inalazione di concentrazioni elevate

di vapore può causare irregolarità cardiache, effetti narcotici a breve termine (comprese vertigini, cefalee e confusione mentale), svenimenti o morte.

- Effetti sugli occhi: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.
- Effetti sull'epidermide: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.

- Effetti dell'ingestione L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Occhi: In caso di contatto, lavare immediatamente l'occhio con abbondante acqua per almeno 15 minuti. Consultare un medico.

Effetti sull'epidermide: Lavare con acqua per almeno 15 minuti dopo un contatto eccessivo. Se necessario, curare il congelamento, riscaldando gentilmente la zona in oggetto. Affidarsi a un medico in caso di irritazione.

Ingestione orale: L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

Inalazione: Se vengono inalate concentrazioni elevate, portare all'aria aperta. Mantenere calma la persona. Se la persona non respira, somministrare la respirazione artificiale. Se la respirazione è difficoltosa, somministrare ossigeno. Affidarsi a un medico.

1. INDEX

1. INDEX.....	1
2. ANALYTICAL INDEX.....	2
3. SAFETY.....	3
4. REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS.....	4
4.1. General information.....	4
4.2. Warranty.....	4
4.3. Replacement of Parts.....	4
4.4. Description of the Appliance	5
4.5. Features Plate	6
4.6. Safety Devices	7
5. USE AND FUNCTIONING.....	8
5.1. First Switching	8
5.2. Blast chiller mode	8
5.3. Special Cycles Mode.....	20
5.4. Recipes Mode	31
5.5. Pre-cooling	35
5.6. Settings	36
5.7. Use of the USB port	37
5.8. Recommendations for Use.....	38
6. CLEANING AND MAINTENANCE	39
6.1. Recommendations for Cleaning and Maintenance	39
6.2. Routine Maintenance	39
6.3. Extraordinary Maintenance (5T Version)	40
6.4. Extraordinary Maintenance (TABLE Version)	42
7. TROUBLESHOOTING	44
7.1. Faults Display	45
8. INSTALLATION	47
8.1. Packaging And Unpacking	47
8.2. Installation	47
8.3. Electric Power Supply Connection	48
8.4. Condensing unit water connection	48
8.5. Inspection	49
9. DISPOSAL OF THE APPLIANCE	50
10. REFRIGERANT TECHNICAL CARD	50
ATTACHMENTS.....	I

2. ANALYTICAL INDEX

B

Blast chiller mode; 8
Blast Chilling Recipes; 32

C

Cleaning the condenser; 40; 43
Cleaning the evaporator; 40; 42
Condensing unit water connection; 48
Continuous Temperature Cycle; 18
Continuous Timed Cycle; 17
Custom Cycle; 19

D

Defrosting Cycle; 22
Description of the Appliance; 5
Disposal of the Appliance; 50
Door micro switch; 7
Download and Upload of recipes; 37
Download and Upload Parameters; 37
Download HACCP records; 37
Drying Cycle; 22

E

Electric Power Supply Connection; 48
Evaporator Fan Micro switch; 7
Extraordinary Maintenance (5T Version); 40
Extraordinary Maintenance (TABLE Version); 42

F

Faults Display; 45
Features Plate; 6
First Switching; 8
Fish Sanitization Cycle; 21
Frosting recipes; 33

G

General information; 4

H

Heating Cycle Product Probe; 24
High condensation temperature alarm; 7

I

Ice Cream Hardening Cycle; 23
Inspection; 49
Installation; 47

L

Language Selection; 36

P

Packaging; 47
Positive Temperature Blast Chilling; 9
Pre-cooling; 35
Prolonged Inactivity; 38
Protective Fuses; 7
Proving Cycle (Optional); 25

R

Recipes Mode; 31
Recommendations for Cleaning and Maintenance; 39
Recommendations for normal use; 38
Recommendations for Use; 38
REFRIGERANT TECHNICAL CARD; 50
Replacement of Parts; 4
Replacing the fuses; 41; 42
Routine Maintenance; 39

S

SAFETY; 3
Safety Devices; 7
Service; 36
Settings; 36
Setup; 36
Special Cycles Mode; 20
Sterilization Cycle; 23
Store a recipe; 34

T

Temperature Frosting Cycle; 13
Temperature Slow Cooking Cycle; 27
Thawing Cycle (Optional); 24
Time Positive Blast Chilling Cycle; 11
Timed Frosting Cycle; 15
Timed Slow Cooking Cycle; 29

U

U.V. Lamp Replacement; 41; 43
Unpacking; 47
Use of the USB port; 37

W

Warranty; 4

3. SAFETY

  It is recommended to carefully read the instructions and warnings contained in this manual before using the appliance. The information contained in the manual is fundamental for the safety of use and for machine maintenance.

 Keep this manual carefully so that it can be consulted when necessary.

 The electric plant has been designed in compliance with the IEC EN 60335-2-89 Standard.

 Maintain ventilation openings in the appliance casing or in the built-in structure free from all obstructions.

 Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

 Do not damage the coolant circuit.

 Do not use electrical appliances inside the appliance compartments for storage of frozen food.

 Do not store explosives, such as pressurised containers with flammable propellant, in this unit.

 Do not place anything on the bottom of the device. Use the appropriate racks to store the product.

 The maximum permissible load for the racks is 45kg evenly distributed.

 if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

 Specific adhesives highlight the presence of mains voltage in the proximity of areas (however protected) with risks of an electrical nature.

 If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

In the design and construction phase, the manufacturer has paid particular attention to the aspects that can cause risks to safety and health of persons that interact with the appliance.

Carefully read the instructions stated in the manual and those applied directly to the machine, and particularly respect those regarding safety.

Do not tamper with, evade, eliminate or by-pass the installed safety devices. Failure to comply with this requisite can lead to serious risks for personal health and safety.

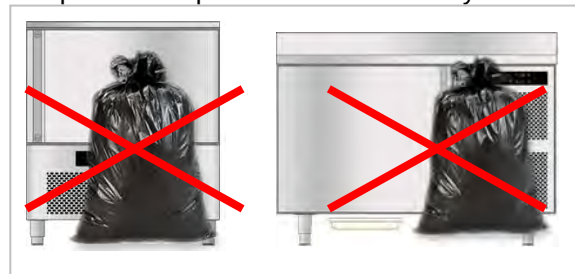
It is recommended to simulate some test manoeuvres to identify the controls, in particular those relative to switch-on and switch-off and their main functions.

The appliance is only destined for the use for which it has been designed; any other use must be considered improper.

The manufacturer declines all liability for any damage to objects or injury to persons owing to improper or incorrect use.

 All maintenance interventions that require precise technical skill or particular ability must be performed exclusively by qualified staff.

 When using the appliance, never obstruct the air inlet when the appliance is on, so as not to compromise its performance and safety.



 Never stretch the power cable.

In order to guarantee hygiene and protect the foodstuffs from contamination, the elements that come into direct or indirect contact with the

foodstuffs must be cleaned very well along with the surrounding areas. These operations must only be performed using detergents that can be used with foodstuffs, avoiding inflammable products or those that contain substances that are harmful to personal health.

In the case of prolonged inactivity, as well as disconnecting all the supply lines, it is necessary to accurately clean all internal and external parts of the appliance.

4. REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS

4.1. General information

This manual has been designed by the manufacturer to provide the necessary information to those who are authorised to interact with the appliance.

The persons receiving the information must read it carefully and apply it strictly.

Reading the information contained in this document will allow the user to prevent risks to personal health and safety.

Keep this manual for the entire operating life of the equipment in a place which is well-known and easily accessible, so that it is always available when its consultation becomes necessary.

Particular symbols have been used to highlight some parts of the text that are very important or to indicate some important specifications. Their meanings are given below:



Indicates important information regarding safety. Behave appropriately so as not to risk the health and safety of persons or cause damage.



Indicates particularly important technical information that must not be ignored.

4.2. Warranty

The warranty of the equipment and the components we produce has duration of 2 (two) years from the date of delivery and translates into the supply, free of charge, of parts that we consider to be faulty.

These faults must, however, be independent from incorrect use of the product in compliance with the indications stated in the manual.

Fees deriving from labour, journeys and transport are excluded from the warranty.

The materials replaced under warranty are our property and must therefore be returned under the responsibility and expense of the customer.

4.3. Replacement of Parts



Activate all envisioned safety devices before carrying out any replacement intervention.



In particular, deactivate the electrical power supply using the differential isolating switch. Only use original spare parts to replace worn components.



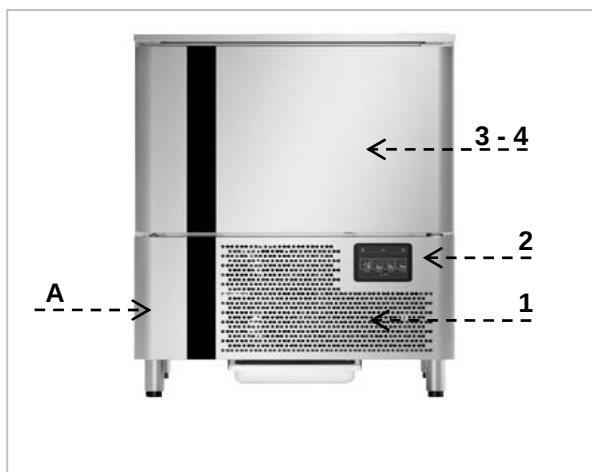
All responsibility is declined for injury to persons or damage to components deriving from the use of non-original spare parts and interventions which could modify the safety requisites, without authorisation of the manufacturer.

4.4. Description of the Appliance

5T version

The Blast chiller-Shock freezer, from now on defined as appliance, has been designed and built to cool and/or freeze foodstuffs in the professional catering ambit.

- 1) **condensation area:** it is positioned in the lower part and is characterised by the presence of the condensing unit.
- 2) **electric area:** it is positioned in the lower part of the appliance and contains the control and power supply components as well as electric wiring.
- 3) **evaporation area:** it is situated inside the refrigerated compartment in the rear and is characterised by the evaporating unit.
- 4) **storage area:** it is situated inside the refrigerated compartment and is destined for the cooling and/or freezing of foodstuffs.



The lower part is also distinguished by a control panel (A) that allows access to the electric parts; there is a vertically-opening door in the front, which closes the refrigerated compartment hermetically.

Depending on requirements, the appliance is produced in several versions.

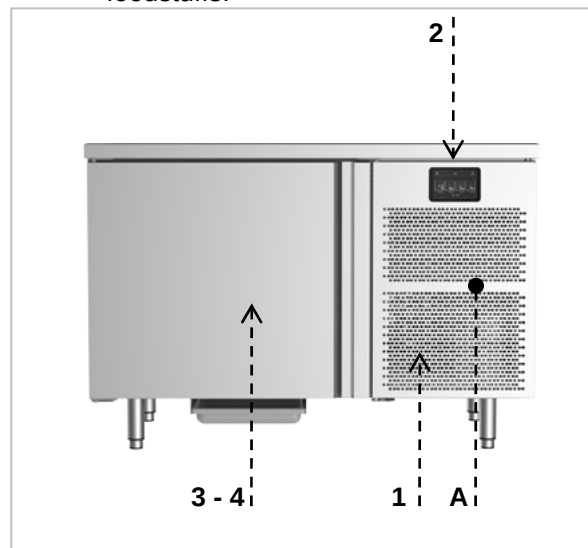
5 TRAY BLAST CHILLER and SHOCK FREEZER

Model suitable to contain 5 trays with blast chilling capacity of 20 kg and 12 kg in shock freezing.

TABLE version

The Blast chiller-Shock freezer, from now on defined as appliance, has been designed and built to cool and/or freeze foodstuffs in the professional catering ambit.

- 5) **condensation area:** it is positioned in the lateral part and is characterised by the presence of the condensing unit.
- 6) **electric area:** it is positioned in the lateral part of the appliance and contains the control and power supply appliance as well as electric wiring.
- 7) **evaporation area:** it is situated inside the refrigerated compartment in the rear and is characterised by the evaporating unit.
- 8) **storage area:** it is situated inside the refrigerated compartment and is destined for the cooling and/or freezing of foodstuffs.



The lateral part is also distinguished by a control panel (A) that allows access to the electric parts; there is a vertically-opening door in the front, which closes the refrigerated compartment hermetically.

Depending on requirements, the appliance is produced in several versions.

GASTRONOMY BLAST CHILLER

Model suitable to contain 5 GASTRONORM 1/1 trays with blast chilling capacity of 20 kg and 12 kg in shock freezing.

CONFECTIONERY BLAST CHILLER

Model suitable to contain 5 CONFECTIONERY 400x600 trays with blast chilling capacity of 20 kg and 12 kg in shock freezing.

4.5. Features Plate

The identification plate shown is applied directly onto the appliance. It states the references and all indications indispensable for working in safety.

- 1) Appliance code
- 2) Description of the appliance
- 3) Serial number
- 4) Power supply voltage and frequency
- 5) Rated output
- 6) Defrosting output
- 7) Total light output
- 8) Climatic class
- 9) Type and Amount of refrigerant gas
- 10) WEEE symbol

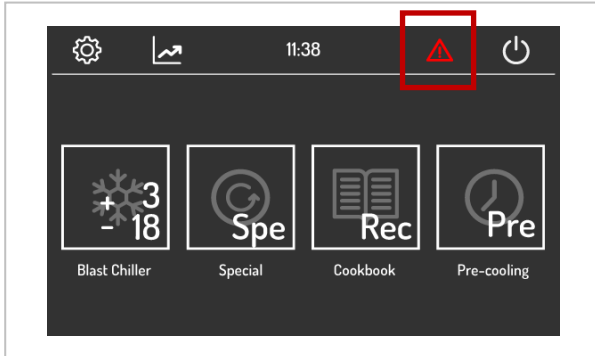
CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

The appliances are equipped with climatic class that indicates the room temperature within which the refrigerator is operating correctly. The following climatic classes exist:

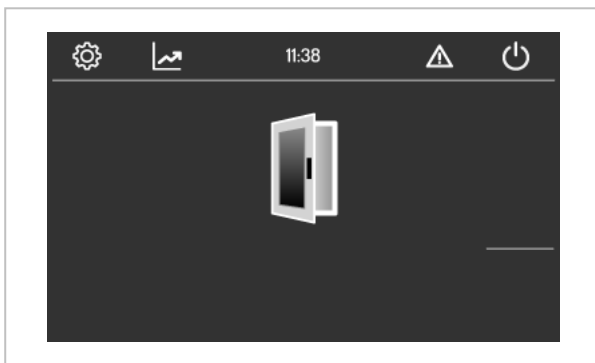
Climatic Class	Room Temperature °C	Related Humidity %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.6. Safety Devices

During the running of appliance, some control devices may activate and govern the correct running of the machine. In other cases, they may deactivate parts or the whole machine, to put the appliance in safe conditions. Main controls are described below.



Door micro switch



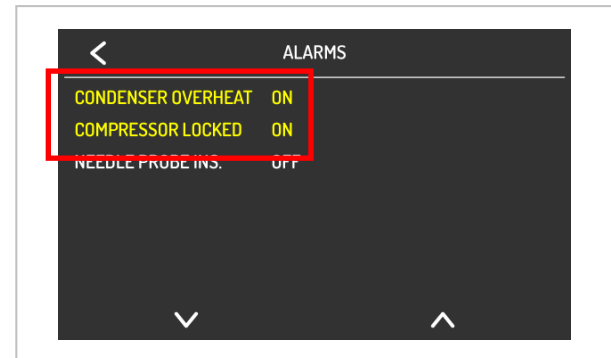
If the door is opened, the magnetic switch placed on the control board opens and, during blast-chilling or shock-freezing, evaporator fans go off and a warning message appears on the display at the same time. This condition may also be determined when the door is not perfectly aligned to or near the control board: in this case with machine in **STOP** phase, cycle start-up is prevented, apart from start-up of the defrosting cycle.

If a U.V. sterilisation cycle is active, the functioning of the U.V. lamp is interrupted. The cycle continues when the door is closed.

Protective Fuses

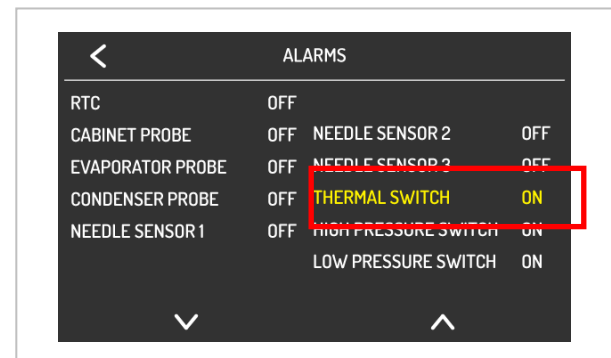
Some protection fuses in the general power supply line are activated in case of overload.

High condensation temperature alarm



In the event of room conditions or functional failures, which cause the condenser to exceed the maximum temperature value, an alarm is triggered and stops the machine running. The machine can be run when an acceptable temperature value is reset.

Evaporator Fan Micro switch

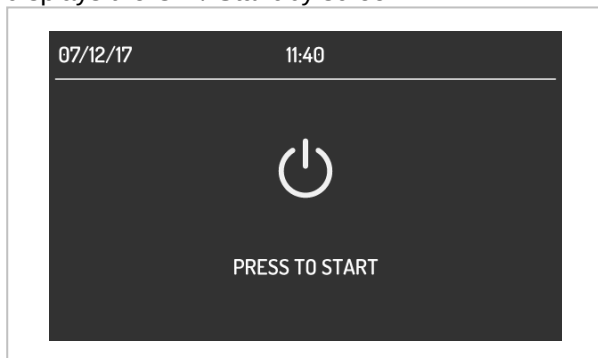


If the deflector is opened to inspect the evaporator or fans, this micro switch positioned on the evaporator deflector, deactivates machine functioning. Closure of the deflector with the successive disappearance of the alarm on the display, restores normal machine functioning.

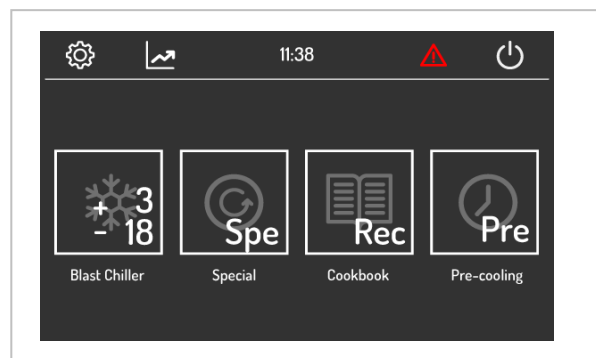
5. USE AND FUNCTIONING

5.1. First Switching

At the first switching of the machine, the device displays the ON / Standby screen.



To turn the device on, from the ON/Stand-by screen, press the central area to show the Home screen.



From the Home screen it is possible to enter the functioning mode of the machine simply selecting the area.

To switch the device off, press the area  on top of the Home screen.

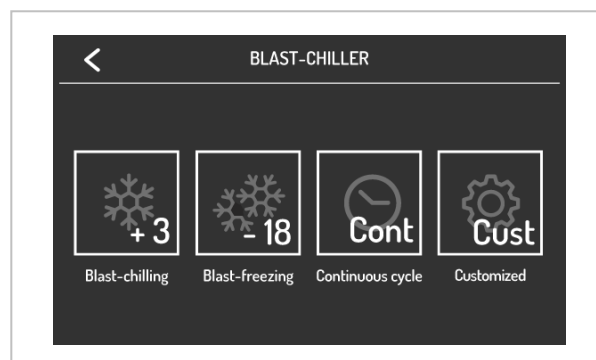
5.2. Blast chiller mode



By selecting the area  you will enter the BLAST CHILLER menu.

Proceed by selecting one of the available areas at choice:

- Blast chilling
- Shock freezing
- Continuous cycle
- Custom cycle.



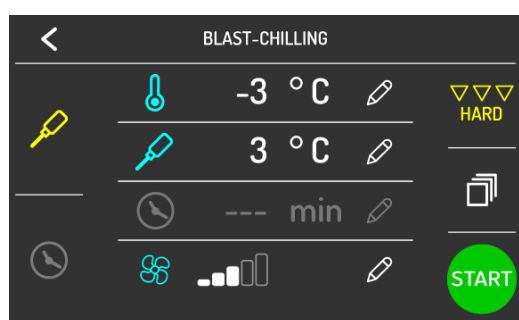


Positive Temperature Blast Chilling



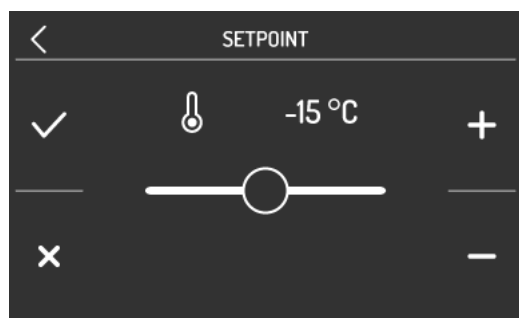
This cycle lowers the temperature at the core of the product from **+ 90 ° C** to **+ 3 ° C** in the shortest time possible and within a maximum time of **90 minutes**. The end of the cycle is determined by the achievement of the value **+ 3 ° C** read by the core probe.

Selecting the positive blast chilling cycle, the system displays following screenshot :



By default the system suggests the temperature cycle.

Pressing the area  **-3 ° C**  it is possible to change the operating cell temperature. Following screenshot appears :



By pressing the  and  area the temperature value can be changed.

To confirm the new value, press the  area;

To cancel the change press the area .

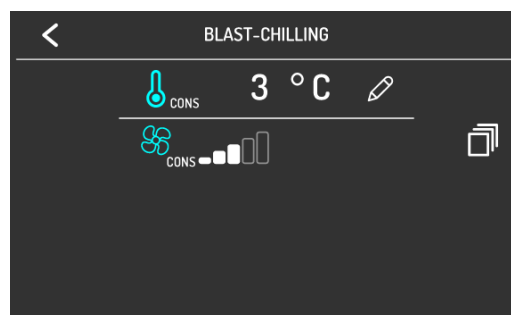
To exit without saving press the area .

Pressing the area  **3 ° C**  it is possible to change the product temperature at the end of the cycle.

Pressing the area    it is possible to change the fan speed during the blast chilling.



Pressing the area  it is possible to change the cell temperature and the speed of the fans during the conservation phase :



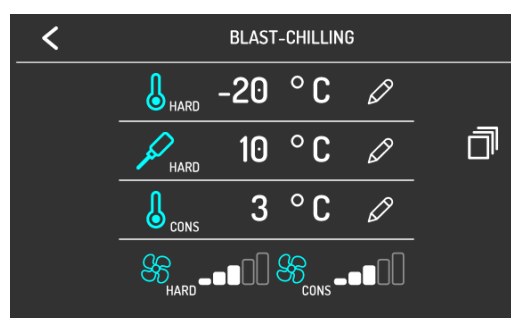
Press the area  to enable the intensive phase: the relative area will be enlightened



In this case the positive chilling cycle will be divided into three stages :

- Intensive blast chilling (HARD)
- standard blast chilling
- conservation

Pressing the  area, the controller displays the “advanced setting” screen :



Within this mode, following values can be changed :

-  **-20 ° C**  cell temperature during the intensive phase ;
-  **10 ° C**  product temperature at the end of intensive cycle ;
-  **3 ° C**  cell temperature during the conservation phase ;

-  fun speed during the intensive phase ;
-  fun speed during the conservation.

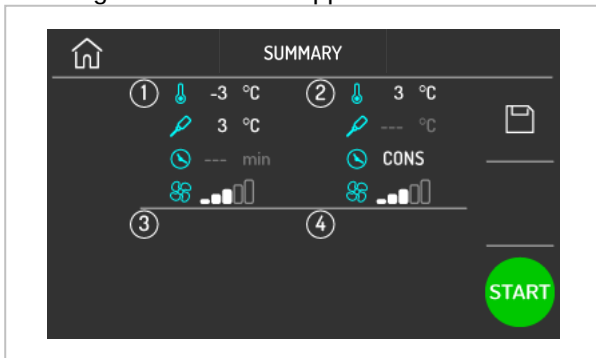
To exit the “advanced settings” screen press 

To confirm the blast chilling cycle settings press

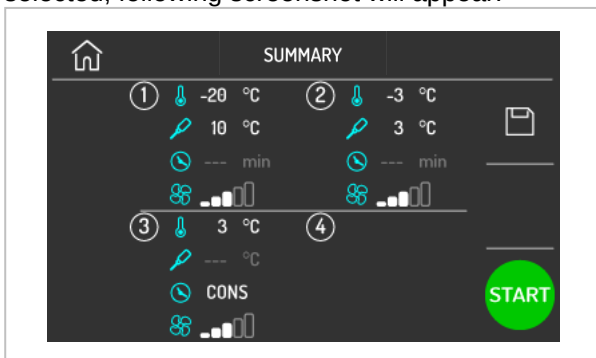


the right lower area

If a standard chilling cycle has been selected, following screenshot will appear:

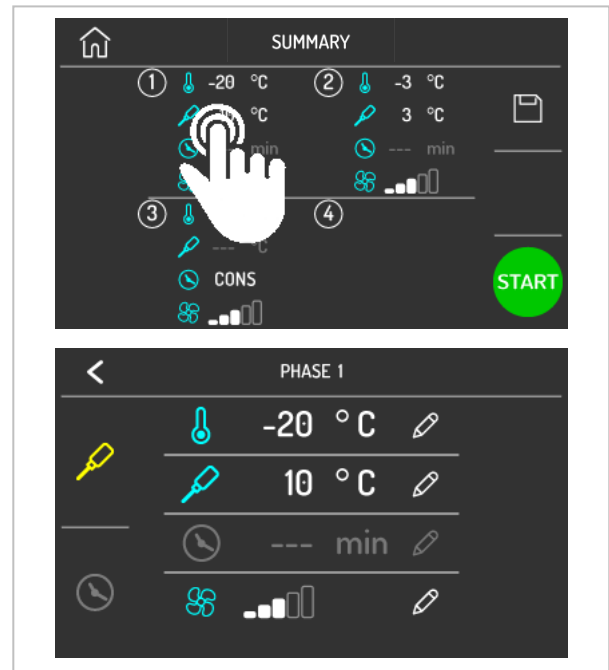


If an intensive chilling cycle (HARD) has been selected, following screenshot will appear:



To change the values within the single phases, press in the area involved.

E.g. to change the temperature of the cell during the intensive phase, press in correspondence of phase 1; the screen of the first phase will be showed.



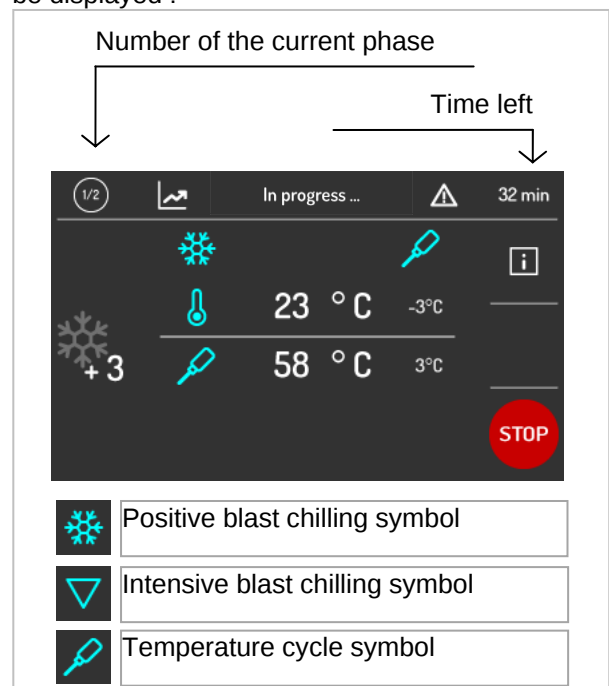
To save and store the set cycle press in



correspondence of the area



cycle press in correspondence of the area. During a current cycle, following screenshot will be displayed :



Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle, press for at

least three seconds the area



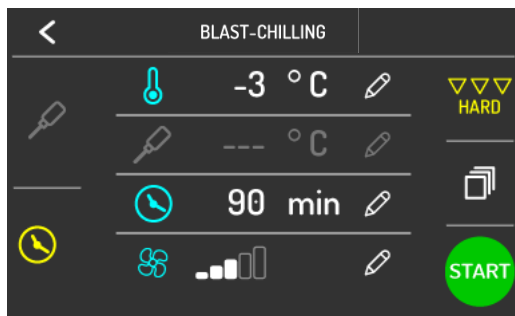


Time Positive Blast Chilling Cycle



This cycle lowers the temperature at the core of the product from **+ 90 ° C** to **+ 3 ° C** in the time set by the user. We recommend performing some test cycles to determine the needed time to properly chill the product. We remind you that acquired and eventually saved times are to be considered valid for the exclusive use of the same product type and at the same amount per cycle.

To switch to a timed cycle, press inside the blast chilling screen, the area : the system will shut down the temperature cycle area and illuminate the timed cycle area .



Pressing the area **-3 ° C** it is possible to change the operating cell temperature.

Pressing the area **90 min** it is possible to change the duration of the blast chilling cycle.

Pressing the area it is possible to change the fan speed during the blast chilling.

Pressing the area it is possible to change the cell temperature **CONS** and the speed of the fans **CONS** during the conservation phase

Press the area **HARD** to enable the intensive phase: the relative area will be enlightened



In this case the positive chilling cycle will be divided into three stages :

- Intensive blast chilling (HARD)
- standard blast chilling
- conservation



Pressing the area, the controller displays the “advanced setting” screen :



Within this mode, following values can be changed :

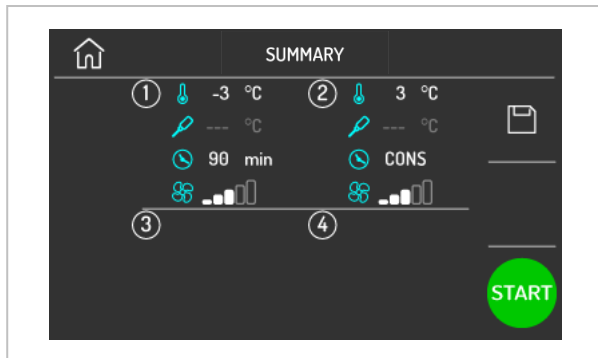
- **-20 ° C** cell temperature during the intensive phase ;
- **54 min** duration of the intensive phase ;
- **3 ° C** cell temperature during the conservation phase ;
- fan speed during the intensive phase ;
- fan speed during the conservation.

To exit the “advanced settings” screen press on the upper left display area.

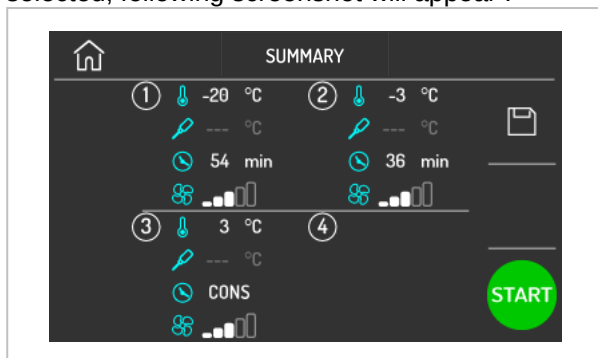
To confirm the blast chilling cycle settings press

the right lower area .

If a standard chilling cycle has been selected, following screenshot will appear :



If an intensive chilling cycle (HARD) has been selected, following screenshot will appear :



To change the values within the single phases, press in the area involved.

To save and store the set cycle press in



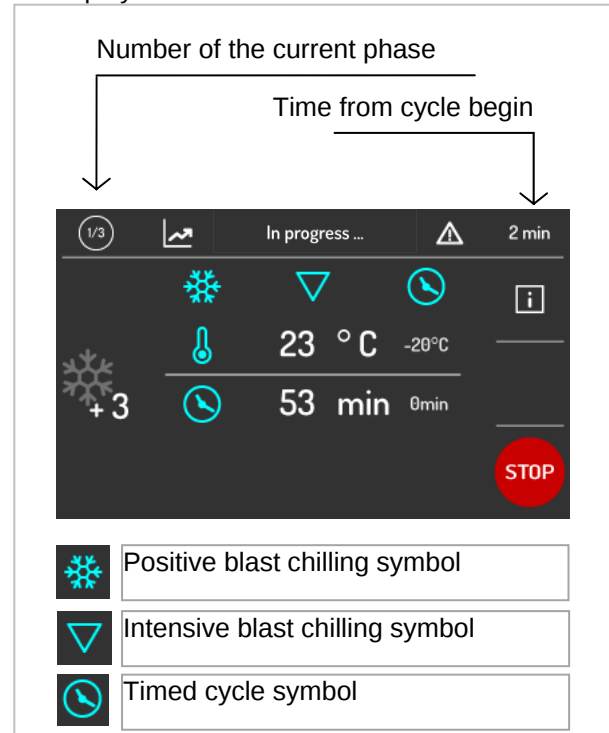
correspondence of the area.

To start the cycle press in correspondence of the



area.

During a current cycle, following screenshot will be displayed :



Pressing on the area the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

least three seconds the area

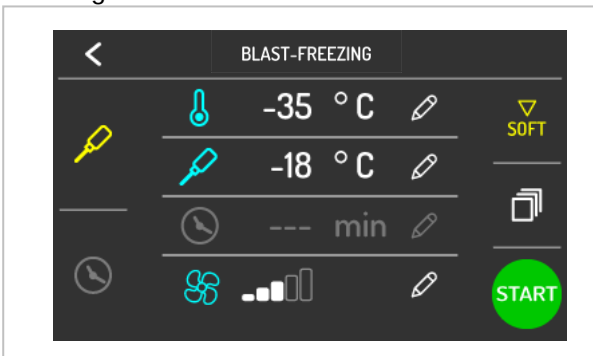




Temperature Frosting Cycle

i This cycle lowers the temperature at the core of the product from **+ 90 ° C** to **- 18 ° C** in the shortest time possible and within a maximum time of **270 minutes**. The end of the cycle is determined by the achievement of the value **- 18 ° C** read by the core probe.

Selecting the freezing cycle, the system displays following screenshot :



By default the system suggests the temperature cycle.

By pressing the area  it is possible to change the operating cell temperature.

By pressing the area  it is possible to change the product temperature at the end of the cycle.

By pressing the area  it is possible to change the fan speed during frosting.

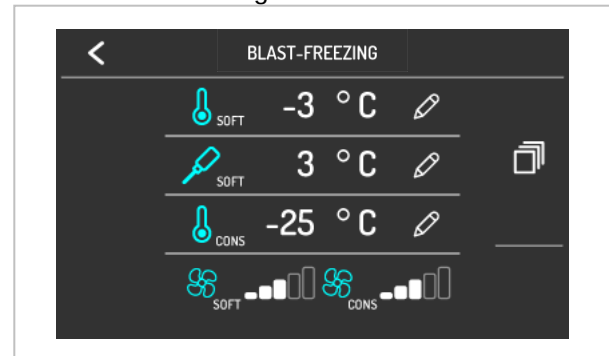
Pressing the area  it is possible to change the cell temperature  and the speed of the fans  during the conservation phase.

Press the area  to enable the SOFT phase:

the relative area will be enlightened . In this case the frosting cycle will be divided into three stages :

- SOFT frosting
- standard frosting
- conservation

Pressing the  area, the controller displays the “advanced setting” screen :



Within this mode, following values can be changed :

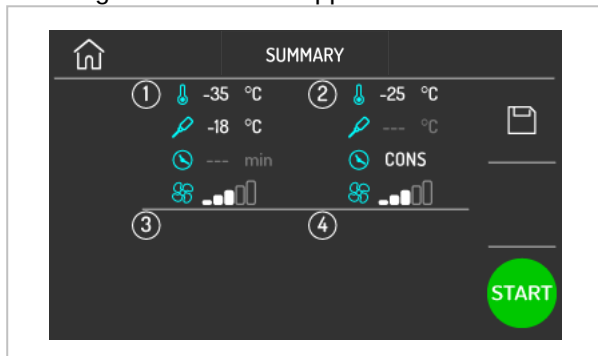
-  -3 °C  cell temperature during the SOFT phase ;
-  3 °C  product temperature at the end of the SOFT cycle;
-  -25 °C  cell temperature during the conservation phase ;
-  fan speed during the SOFT phase ;
-  fan speed during the conservation.

To exit the “advanced settings” screen press  on the upper left display area.

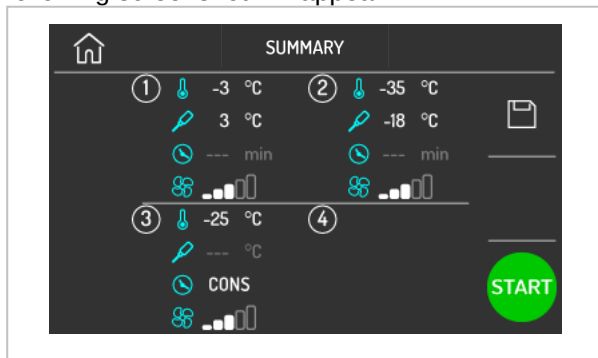
To confirm the frosting cycle settings press the

right lower area .

If a standard frosting cycle has been selected, following screenshot will appear :



If a SOFT frosting cycle has been selected, following screenshot will appear :



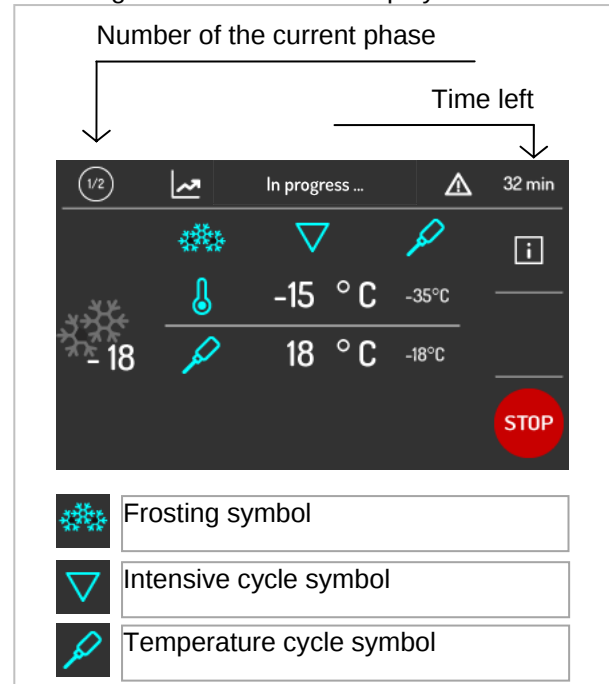
To change the values within the single phases, press in the area involved.

To save and store the set cycle press in

correspondence of the area .

To start the cycle press in correspondence of the area .

Following screenshot will be displayed :



Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

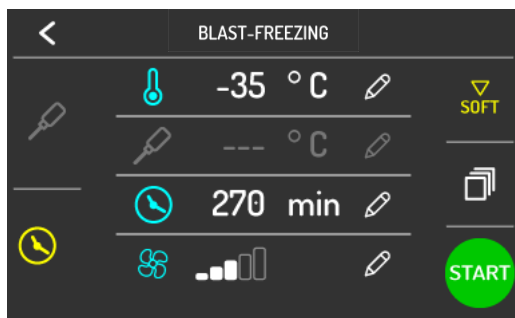
least three seconds the area .



Timed Frosting Cycle

i This cycle lowers the temperature at the core of the product from **+ 90 ° C** to **- 18 ° C** in the time set by the user. We recommend performing some test cycles to determine the needed time to properly chill the product. We remind you that acquired and eventually saved times are to be considered valid for the exclusive use of the same product type and at the same amount per cycle.

To switch to a timed cycle, press inside the frosting screen, the area : the system will shut down the temperature cycle area  and illuminate the timed cycle area .



By pressing the area  **-35 °C**  it is possible to change the operating cell temperature.

By pressing the area  **270 min**  it is possible to change the duration of the frosting cycle.

By pressing the area    it is possible to change the fan speed during freezing.

Pressing the area  it is possible to change the cell temperature  and the speed of the fans  during the conservation phase.

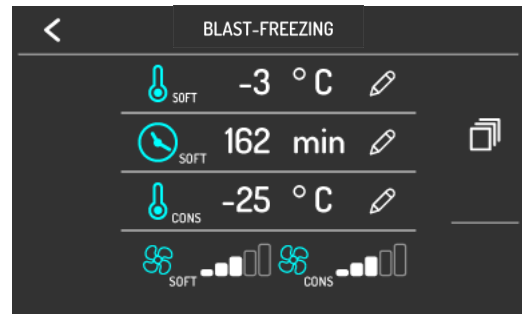
Press the area  **SOFT** to enable the SOFT phase:

the relative area will be enlightened  **SOFT**.
In this case the frosting cycle will be divided into three stages :

- SOFT frosting
- standard frosting

- conservation

Pressing the  area, the controller displays the “advanced setting” screen :



Within this mode, following values can be changed :

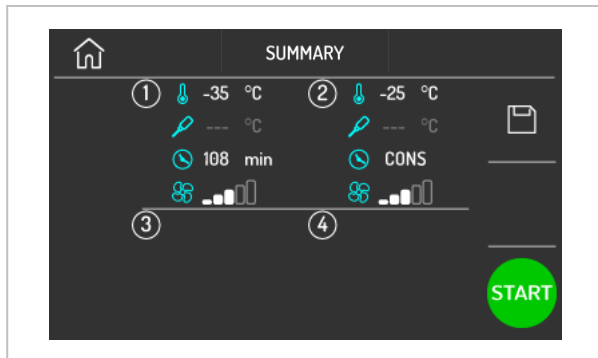
-  **-3 °C**  cell temperature during the SOFT phase ;
-  **162 min**  duration of the SOFT phase ;
-  **-25 °C**  cell temperature during the conservation phase ;
-   fan speed during the SOFT phase ;
-   fan speed during the conservation.

To exit the “advanced blast chilling” screen press  on the upper left display area.

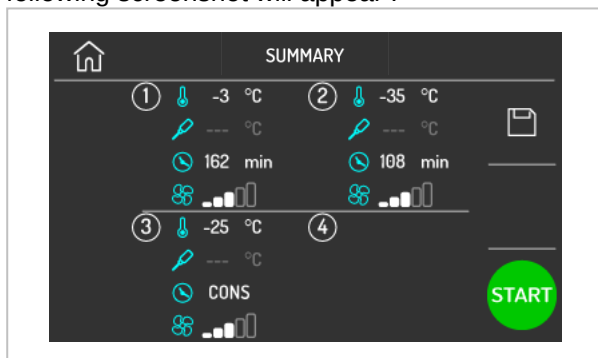
To confirm the frosting cycle settings press the

right lower area .

If a standard frosting cycle has been selected, following screenshot will appear :



If a SOFT frosting cycle has been selected, following screenshot will appear :



To change the values within the single phases, press in the area involved.

To save and store the set cycle press in



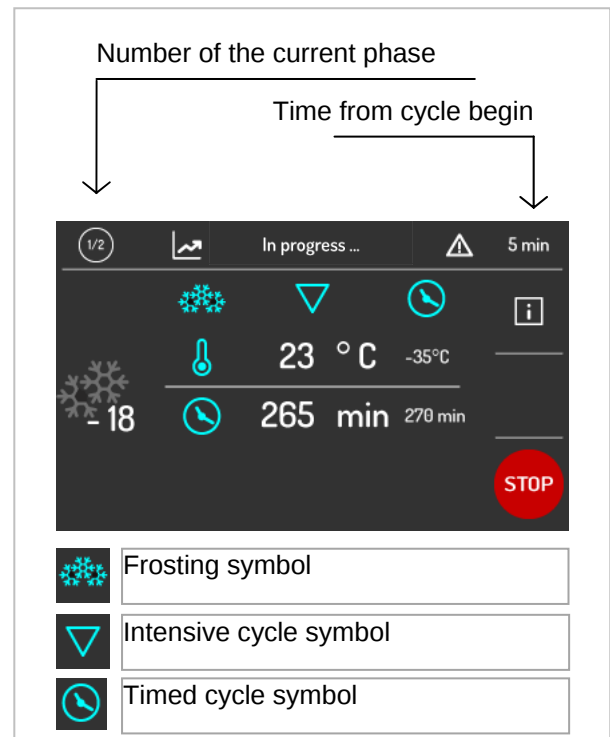
correspondence of the area

To start the cycle press in correspondence of the



area

During a current cycle, following screenshot will be displayed :



Frosting symbol



Intensive cycle symbol



Timed cycle symbol

Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

least three seconds the area



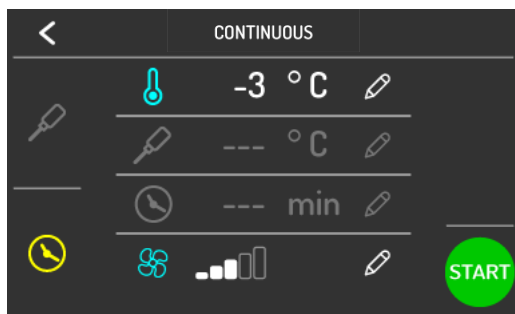


Continuous Timed Cycle



This cycle can be used when large quantities of food are to be chilled and the specific chilling time of each product is known. Just set the cell temperature, the fan speed and start the machine. The appliance maintains the set temperature, the defrosting is automatically managed. The cell temperature can be changed during the normal operation.

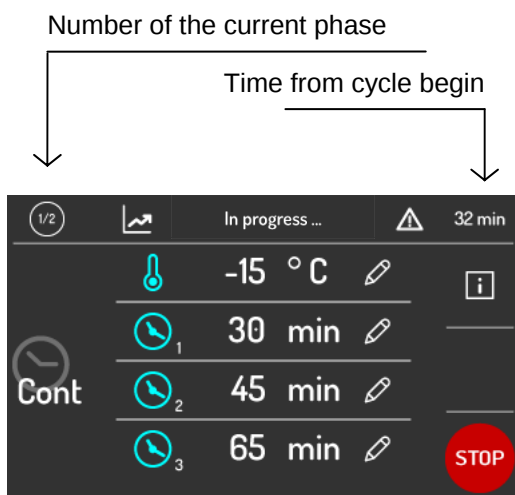
By selecting the continuous timed cycle the system will propose following screenshot :



By pressing the area  it is possible to change the operating cell temperature.

By pressing the area  it is possible to change the fan speed.

To confirm the new settings press the  area on the right bottom : the cycle will start. During a current cycle, following screenshot will be displayed :



The cycle starts only by activating the first timer; it is possible to set up to three different timers. Timers can be set by pressing the pencil area and setting the time while the cycle is running.

When setting the time, once the timer is confirmed, its count starts directly.

Each timer is independent and can be reset at its completion.

The cycle ends when all set timers have expired. At the end of a timer count, the buzzer sounds, the display shows a message and the value "0 min" of the corresponding timer is displayed in green.



Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

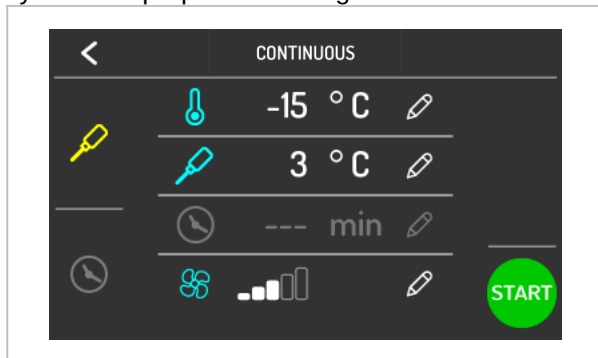
least three seconds the area .



Continuous Temperature Cycle

The continuous temperature cycle is available on condition that there are two or three product probes.

By selecting the continuous temperature cycle the system will propose following screenshot :

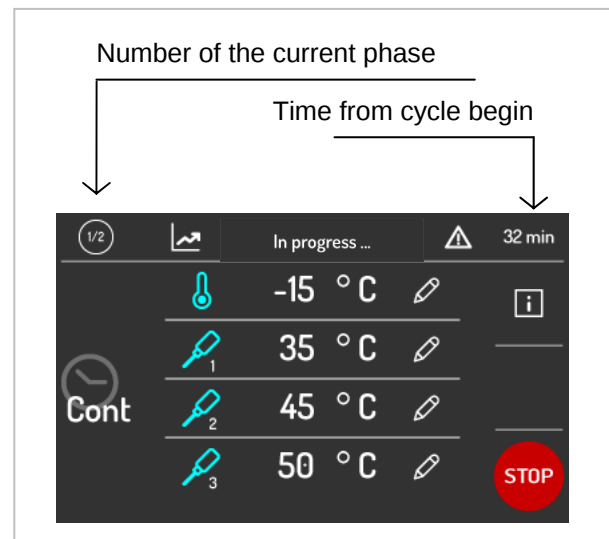


By pressing the area  it is possible to change the operating cell temperature.

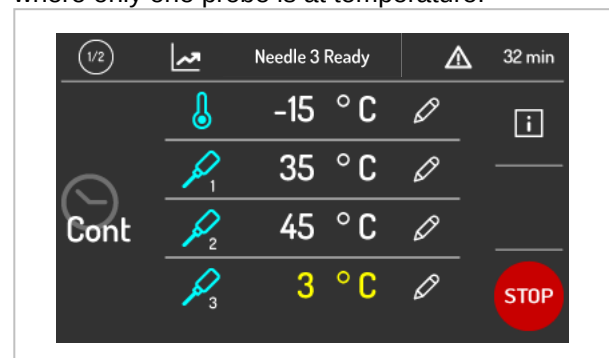
By pressing the area  it is possible to change the product temperature at the end of the cycle.

By pressing the area  it is possible to change the fan speed.

To confirm the new settings press the  area on the right bottom : the cycle will start . During a current cycle, following screenshot will be displayed :



While executing the cycle, each time the door is closed, the system checks the proper insertion of the various probes and the cycle ends only when all inserted probes reach the desired temperature. After reaching the temperature set for each probe, the buzzer sounds, the display shows a message and the temperature value of the related probe is displayed in green. Below an example of a screen where only one probe is at temperature.



Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

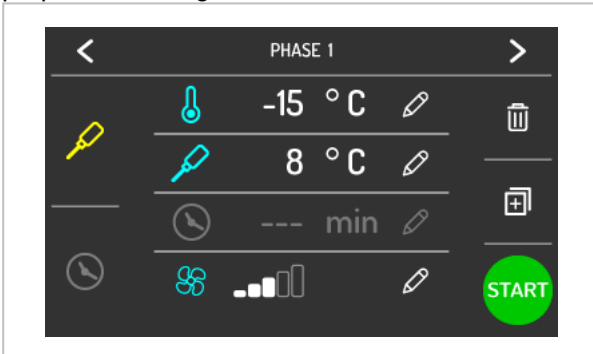
least three seconds the area .



Custom Cycle

The function "custom" allows setting a cycle composed of a maximum of 4 phases (3 for the blast chilling and a conservation one) and can be composed of temperature phases and/or timed phases.

By selecting the custom cycle the system will propose following screenshot :



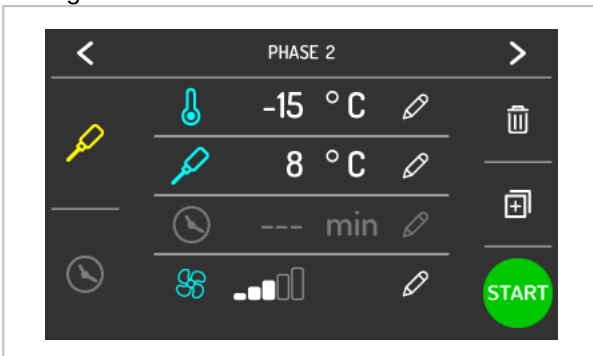
It is possible to switch the phase from core probe to timed and set the related set points.

To add a phase, press in correspondence of this



area

The phase will be added and proposed during editing.



To delete a phase press on the area



Once all desired phases are inserted and all settings are done, press the below area on the



right

Before running a cycle it is possible to change the cell temperature



and the speed of the fans

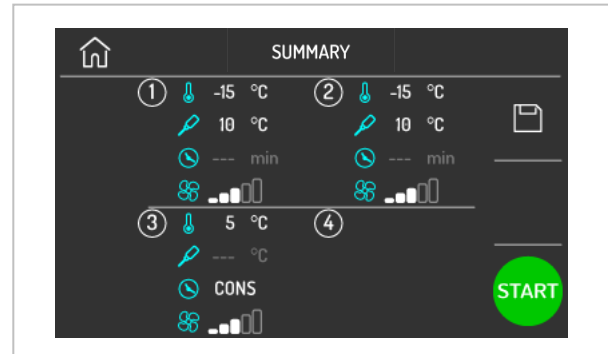


during the conservation phase.

To confirm the new settings press the below area



on the right : following screenshot will be displayed.



To change the values within the single phases, press in the area involved.

To save and store the set cycle press in



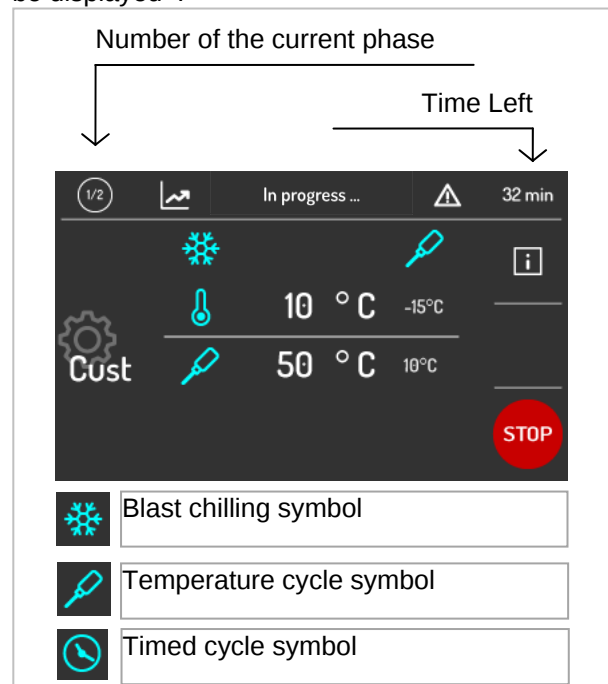
correspondence of the area

To run the cycle press in correspondence of the



area

During a current cycle, following screenshot will be displayed :



Pressing on the area



the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at



least three seconds the area

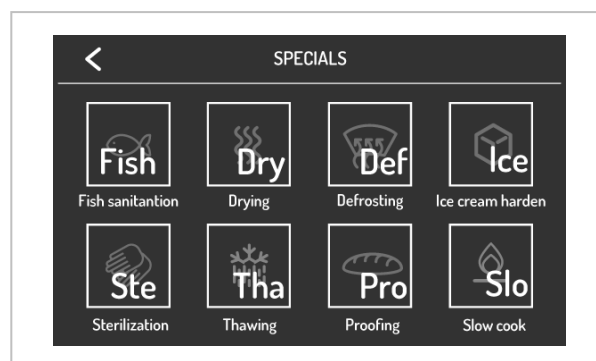
5.3. Special Cycles Mode



By selecting the area  the menu SPECIAL CYCLES is loaded.

Proceed by selecting one of the available areas as needed:

1. sanitization
2. drying
3. manual defrosting
4. ice cream hardening
5. sterilization
6. thawing (optional)
7. proving (optional)
8. slow cooking (optional)

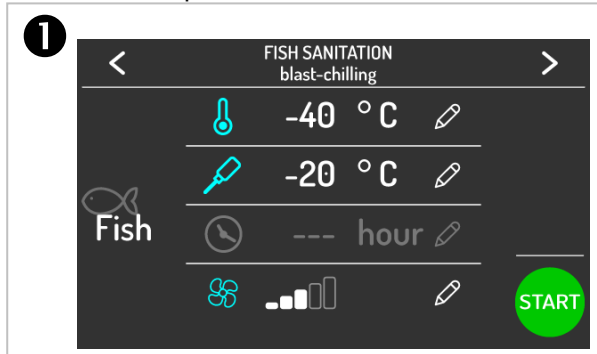


Fish Sanitization Cycle

The function "Fish Sanitization" is divided into three phases :

1. negative temperature blast chilling phase
2. maintaining phase
3. conservation phase

By selecting the sanitification cycle the system shows the first phase screen :

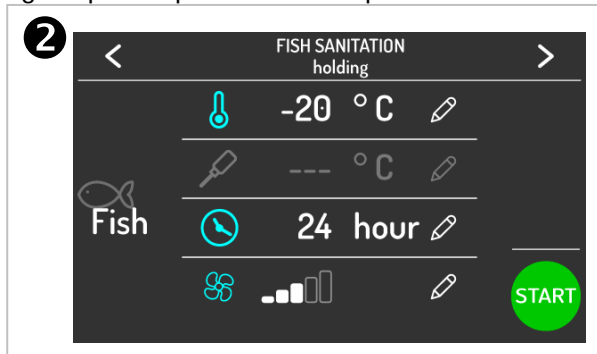


By pressing the area  -40 °C  it is possible to change the operating cell temperature during the blast chilling phase.

By pressing the area  -20 °C  it is possible to change the product temperature at the end of the cycle.

By pressing the area   it is possible to change the fan speed.

Press in correspondence of the area  at the right top to step to the second phase.

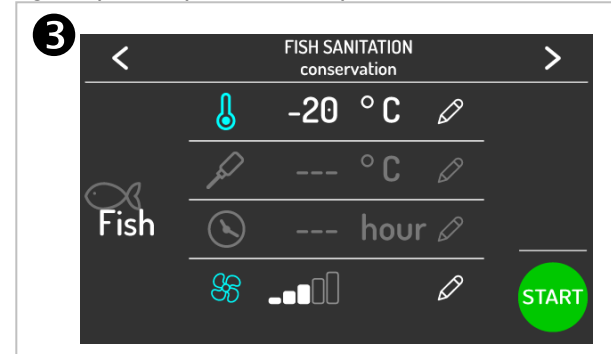


By pressing the area  -20 °C  it is possible to change the operating temperature of the cell during the maintaining phase.

By pressing the area  24 hour  it is possible to change the duration of the maintaining phase.

By pressing the area   it is possible to change the fan speed.

Press in correspondence of the area  at the right top to step to the third phase.



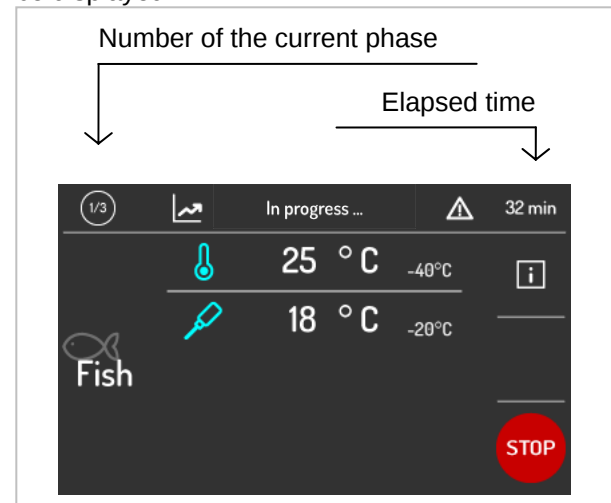
By pressing the area  -20 °C  it is possible to change the operating cell temperature during the conservation phase.

By pressing the area   it is possible to change the fan speed.

To run the cycle press in correspondence of the

area .

During a current cycle, following screenshot will be displayed :



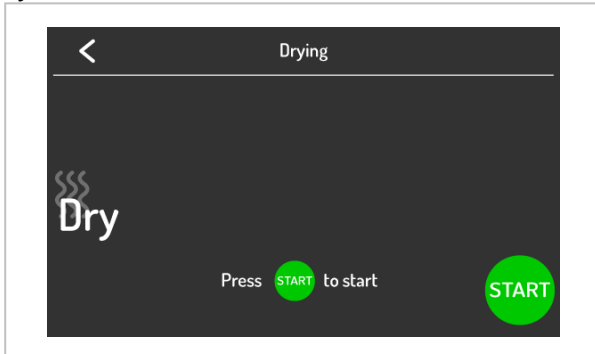
Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

least three seconds the area .



Drying Cycle

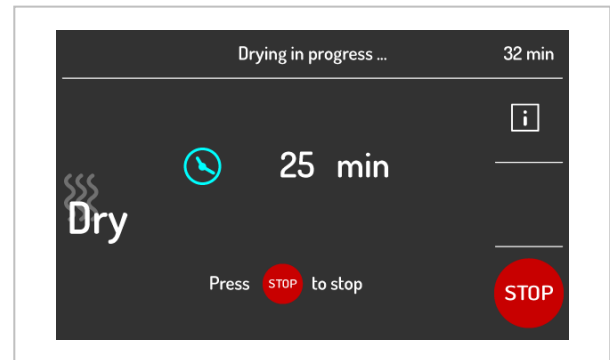
The “drying” function will run a cycle of forced ventilation.
The opening of the door will not affect the running cycle.



To run the cycle press in correspondence of the



area. During a current cycle, following screenshot will be displayed :



Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

least three seconds the area

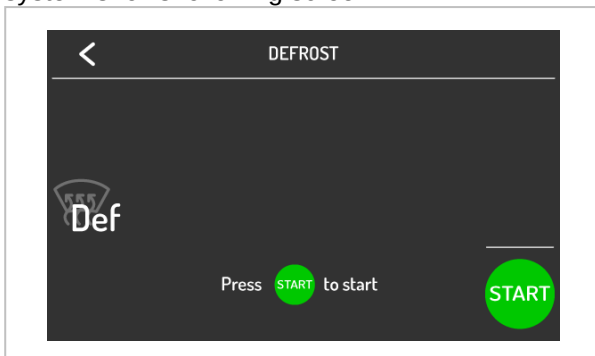


Defrosting Cycle



 The frost formed on the evaporator following the moisture deposit ceded by the product may compromise the proper operation of the equipment. To restore the full functionality it is necessary to perform a defrosting cycle. The defrosting is performed by forced ventilation using the evaporator fan. The cycle can be performed with the door open or closed and can also be interrupted at any time.

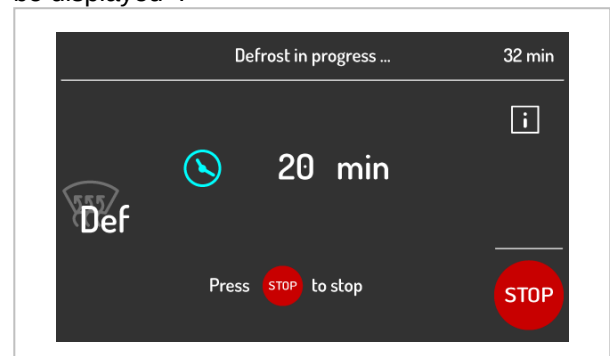
By selecting the manual defrosting cycle the system shows following screen:



To run the cycle press in correspondence of the

area .

During a current cycle, following screenshot will be displayed :



Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

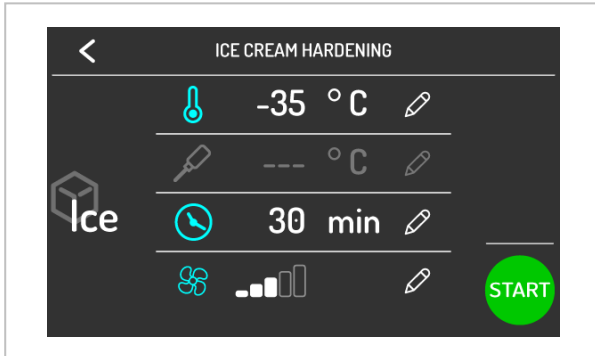
least three seconds the area





Ice Cream Hardening Cycle

The ice cream hardening cycle is a timed freezing cycle. Temperature, duration and fan speed can be set. The system proposes following screenshot:



By pressing the area  it is possible to change the cell operating temperature.

By pressing the area  it is possible to change the duration of the freezing cycle.

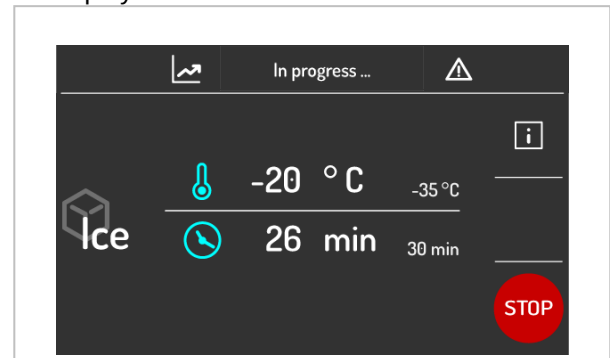
By pressing the area  it is possible to change the fan speed.

To run the cycle press in correspondence of the



area.

During a current cycle, following screenshot will be displayed :



Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

least three seconds the area



Sterilization Cycle

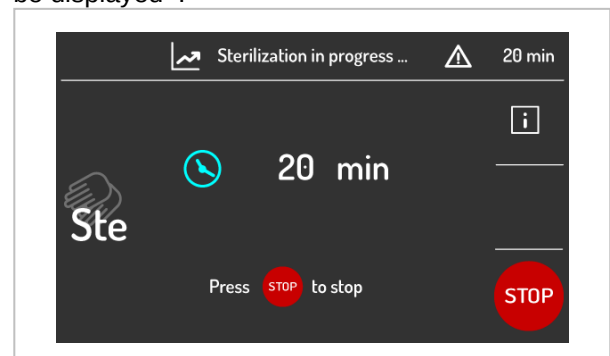
The running of the cycle is allowed only with the door closed and is immediately interrupted in the event that, during sterilization, the door is open. For a correct efficiency and hygiene of the machine it is recommended to perform the disinfection of the cell at the end of each shift.



To run the cycle it is necessary to close the door of the blast chiller and press in correspondence of

the area .

During a current cycle, following screenshot will be displayed :

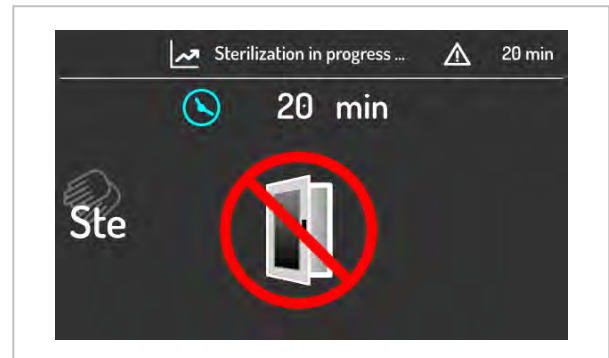


Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system.

To abort the current cycle press for at least three

seconds the area .

i Once the sanitization cycle by OZONE, starts a rest cycle lasting 20 minutes. It is not allowed to interrupt a rest cycle. During the off cycle, following screenshot will be displayed :

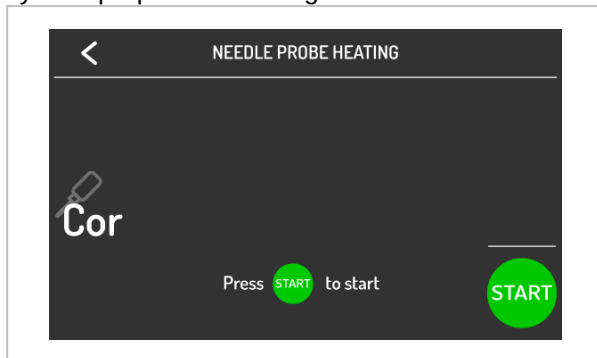


3 cycles over a period of 24 hours are sufficient to sanitize the internal cell.



Heating Cycle Product Probe

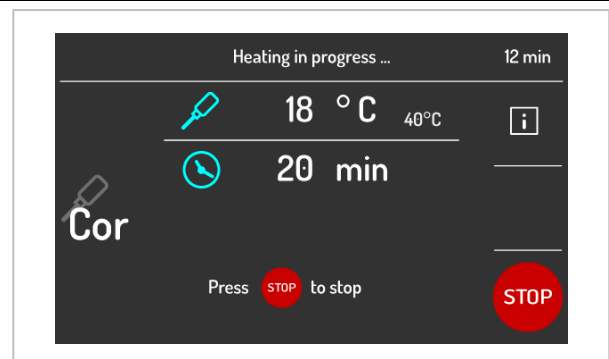
Use this functioning cycle when the core probe has to be extracted from the frozen product. The system proposes following screenshot:



To run the cycle it is necessary to open the door of the blast chiller, and press in correspondence



of the area. During a current cycle, following screenshot will be displayed :



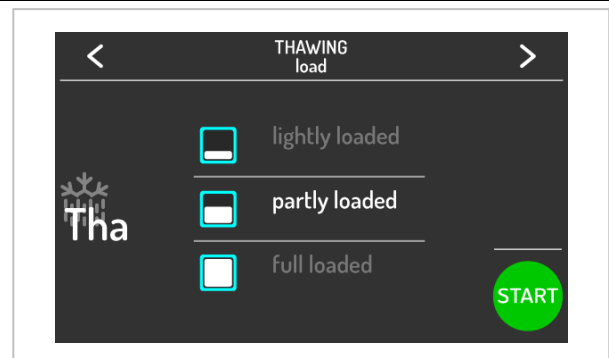
Pressing on the area **i** the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

least three seconds the area



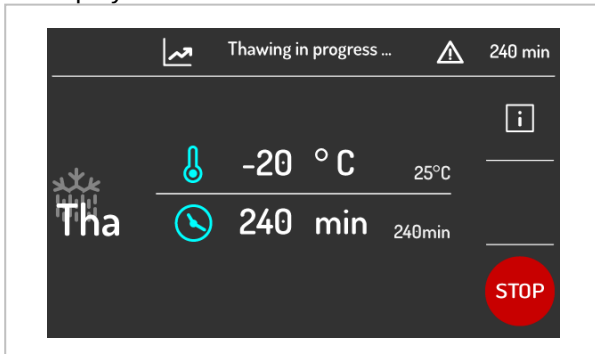
Thawing Cycle (Optional)

The thawing cycle is managed according to the amount of product inside the appliance to be defrosted. Three loading levels are foreseen. For each of the three levels, the system loads three different sets of parameters for the temperature control, the cycle time and the speed of the fans. The system proposes following screenshot :



To run the cycle press in correspondence of the area  area.

During a current cycle, following screenshot will be displayed :



Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

least three seconds the area .

GB

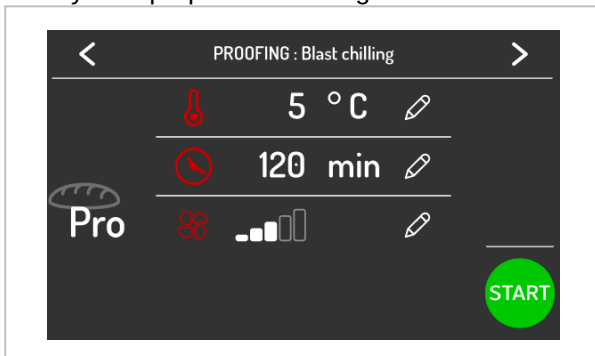


Proving Cycle (Optional)

The system provides complete control of the proving cycle. The cycle is divided into four phases :

- **blast chilling phase** : blocks the leavening of the just prepared product and placed into the appliance
- **awakening phase** : awakens the yeast in the dough through a gradual rise in temperature in the cell
- **proving phase** : completes the leavening of the dough in order to make it ready for the subsequent baking
- **conservation phase** : It maintains the dough leavened at an optimal temperature for the subsequent baking.

The system proposes following screenshot :

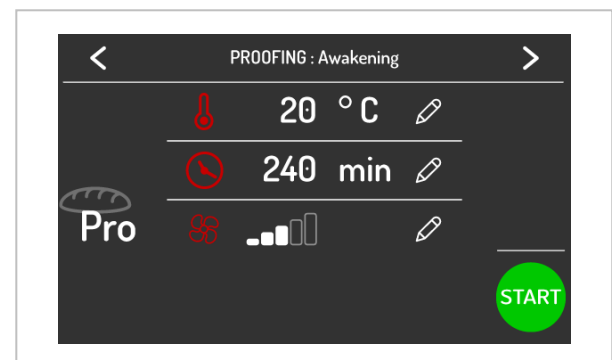


By pressing the area  5 °C  it is possible to change the cell operating temperature.

By pressing the area  120 min  it is possible to set the duration of the chilling cycle.

By pressing the area   it is possible to change the fan speed.

Press in correspondence of the area  at the right top to step to the second phase.

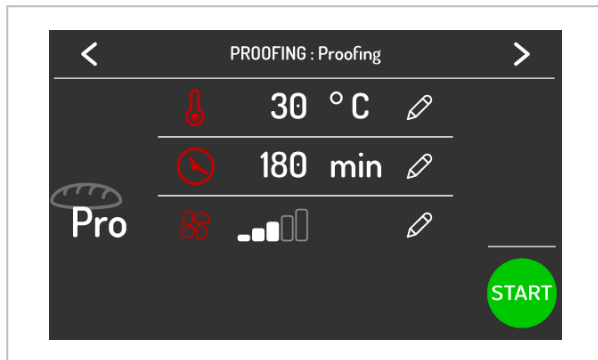


By pressing the area  20 °C  it is possible to change the cell operating temperature.

By pressing the area  240 min  it is possible to set the duration of the awakening cycle.

By pressing the area   it is possible to change the fan speed.

Press in correspondence of the area  at the right top to step to the third phase.

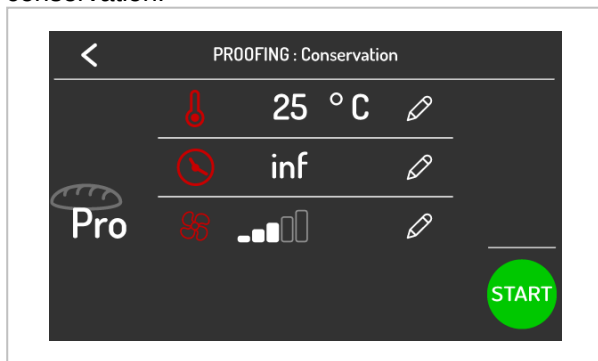


By pressing the area  30 °C  it is possible to change the cell operating temperature.

By pressing the area  180 min  it is possible to set the duration of the leavening cycle.

By pressing the area    it is possible to change the fan speed.

Press in correspondence of the area  at the right top to step to the fourth and last phase : conservation.



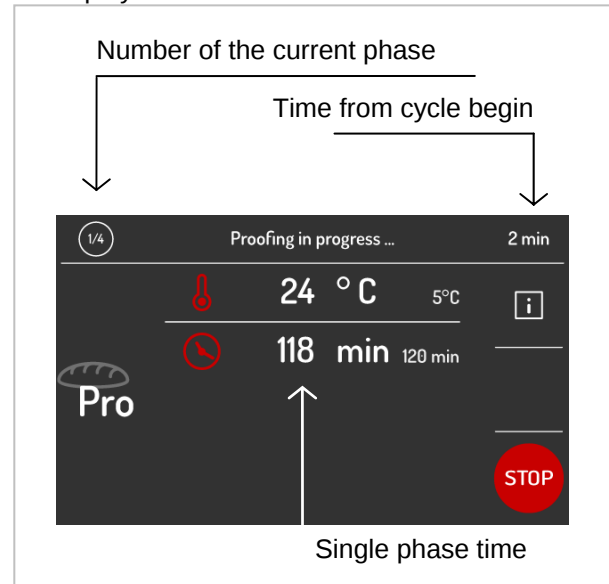
By pressing the area  25 °C  it is possible to change the cell operating temperature.

By pressing the area    it is possible to change the fan speed.

To run the cycle press in correspondence of the

area .

During a current cycle, following screenshot will be displayed :



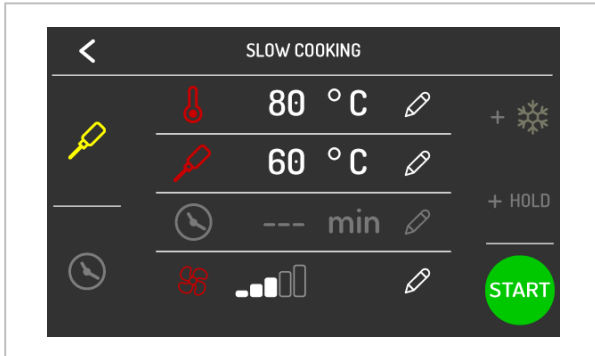
Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

least three seconds the area .



Temperature Slow Cooking Cycle

By selecting the slow cooking cycle at temperature, the system proposes following screenshot :



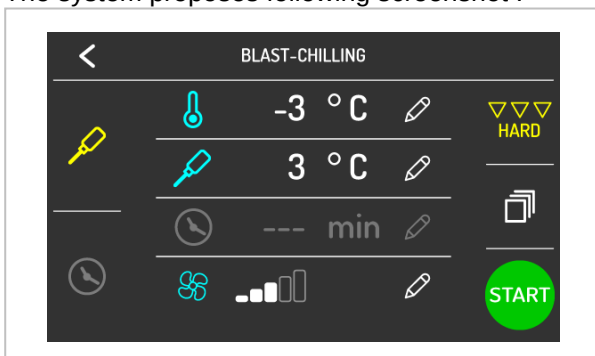
By pressing the area it is possible to change the cooking chamber operating temperature.

By pressing the area it is possible to change the product temperature at the end of the cycle.

By pressing the area it is possible to change the fan speed during the slow cooking phase.

By pressing the area after the slow cooking phase, a blast chilling phase will be enabled; the

corresponding area will be enlightened . The system proposes following screenshot :

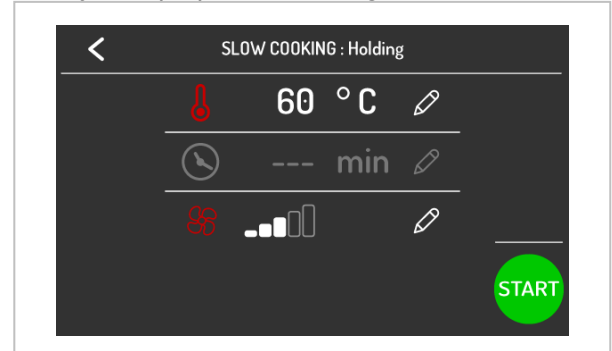


Within this screen it is possible to set various parameters related to the blast chilling phase (see chapter "Temperature Blast Chilling").

Press the area on top on the left to go back to the slow cooking screen.

By pressing the area after the slow cooking phase, a maintaining phase will be enabled; the

corresponding area will be enlightened . The system proposes following screenshot :



Within this screen it is possible to set various parameters related to the maintaining phase.

By pressing the area it is possible to change the cooking chamber operating temperature during the maintaining phase.

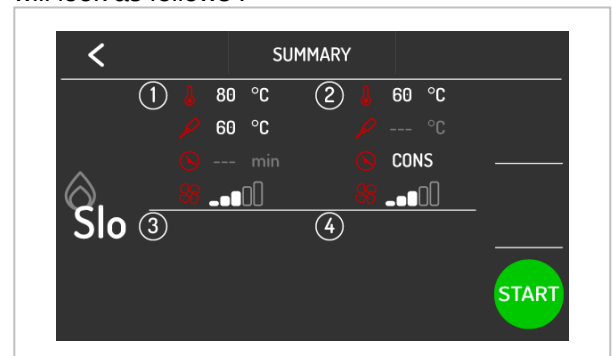
By pressing the area it is possible to change the fan speed.

Press the area on top on the left to go back to the slow cooking screen.

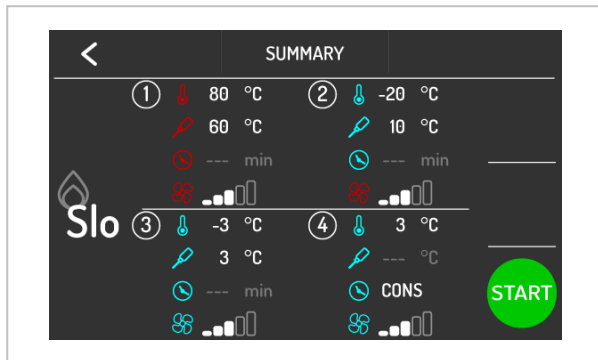
To confirm the slow cooking cycle settings press

the area on the right bottom.

If a slow cooking cycle combined with a maintaining cycle has been selected, the display will look as follows :

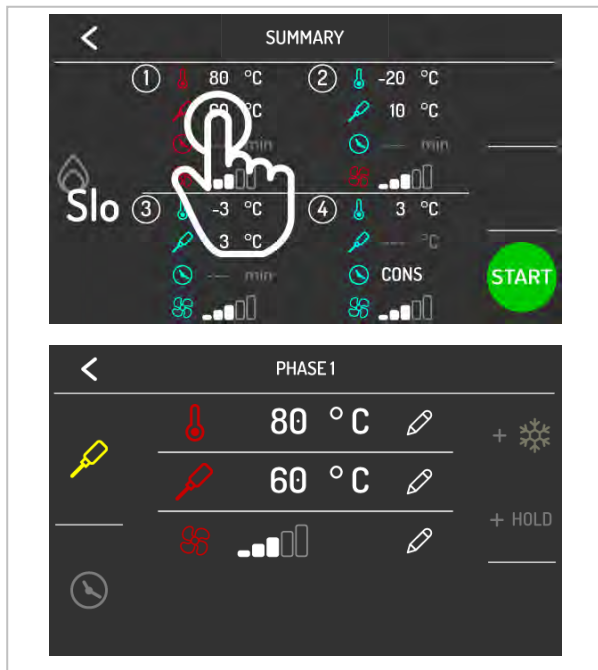


If a slow cooking cycle combined with an intensive blast chilling (HARD) cycle has been selected, the display will look as follows :



To change the values within the single phases, press in the area involved.

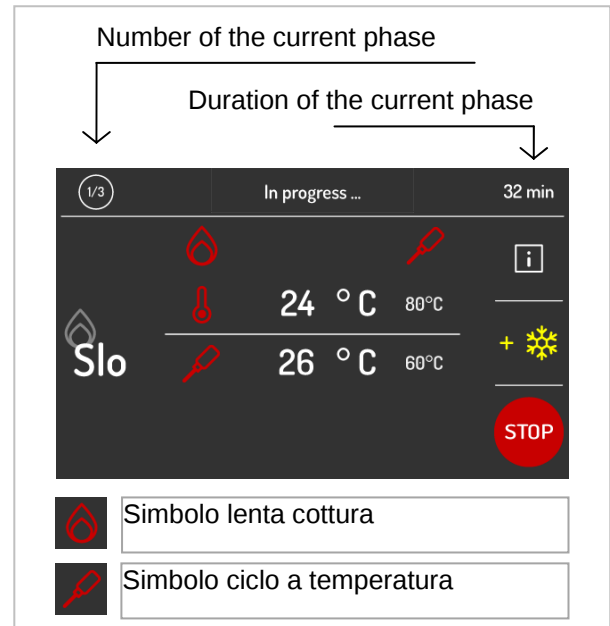
E.g. to change the temperature of the cell during the slow cooking, press in correspondence of phase 1; the screen of the first phase will be showed.



To run the cycle press in correspondence of the



Following screenshot will be displayed :



Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system.

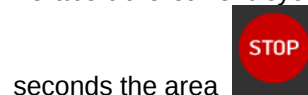
If the maintaining phase has been selected, by

pressing the area  it is possible to abort the slow cooking phase and switch directly to the maintaining phase.

If the blast chilling phase has been selected, by

pressing the area  it is possible to abort the slow cooking phase and switch directly to the blast chilling phase.

To abort the current cycle press for at least three

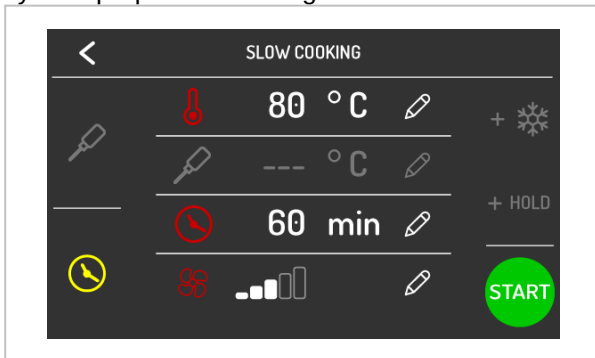


seconds the area



Timed Slow Cooking Cycle

By selecting the timed slow cooking cycle, the system proposes following screenshot:



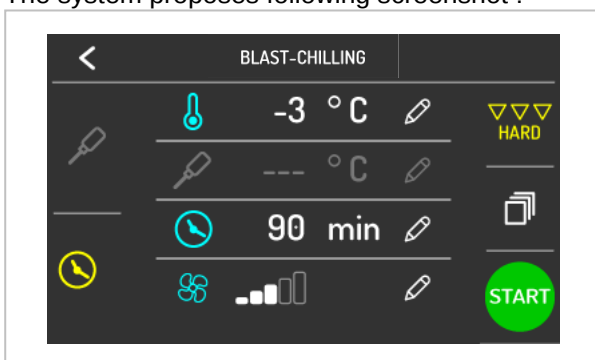
By pressing the area it is possible to change the cooking chamber operating temperature.

By pressing the area it is possible to change the duration of the slow cooking phase

By pressing the area it is possible to change the fan speed.

By pressing the area after the slow cooking phase, a blast chilling phase will be enabled; the

corresponding area will be enlightened . The system proposes following screenshot :

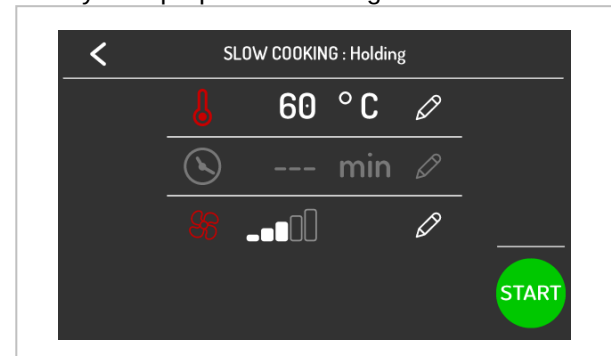


Within this screen it is possible to set various parameters related to the blast chilling phase (see chapter "Timed Blast Chilling").

Press the area on top on the left to go back to the slow cooking screen.

By pressing the area after the slow cooking phase, a maintaining phase will be enabled; the

corresponding area will be enlightened . The system proposes following screenshot :



Within this screen it is possible to set various parameters related to the maintaining phase.

By pressing the area it is possible to change the cooking chamber operating temperature during the maintaining phase.

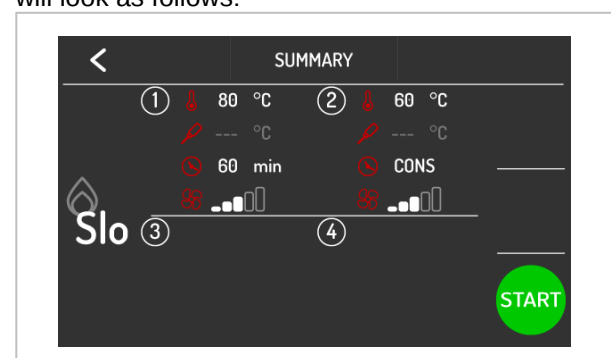
By pressing the area it is possible to change the fan speed.

Press the area on top on the left to go back to the slow cooking screen.

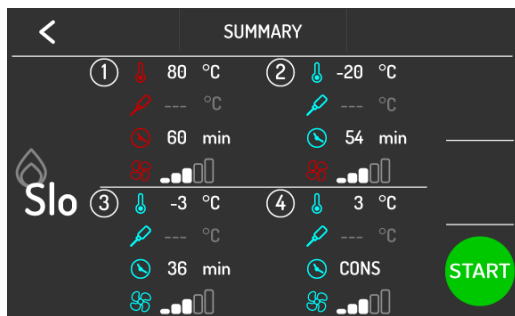
To confirm the slow coking cycle settings, press

the area on the right bottom.

If a slow cooking cycle combined with a maintaining cycle has been selected, the display will look as follows:



If a slow cooking cycle combined with an intensive blast chilling (HARD) cycle has been selected, the display will look as follows :



To change the values within the single phases, press in the area involved.
E.g. to change the temperature of the cell during the slow cooking, press in correspondence of phase 1; the screen of the first phase will be showed.

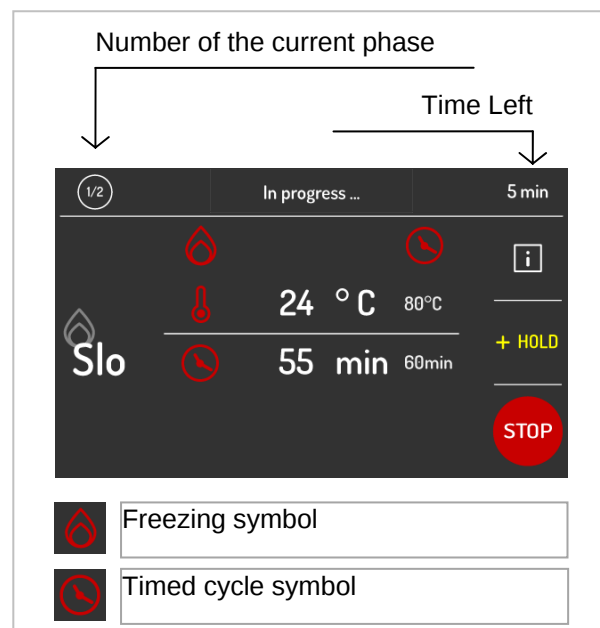


To run the cycle press in correspondence of the



area

Following screenshot will be displayed :



Pressing on the area the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system.

If the maintaining phase has been selected, by



pressing the area it is possible to abort the slow cooking phase and switch directly to the maintaining phase.

If the blast chilling phase has been selected, by



pressing the area it is possible to abort the slow cooking phase and switch directly to the blast chilling phase.

To abort the current cycle press for at least three



seconds the area

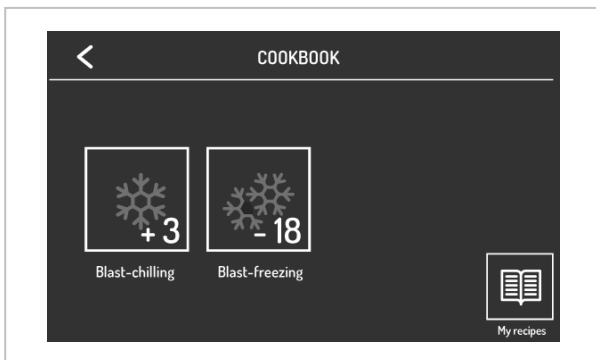
5.4. Recipes Mode



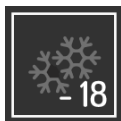
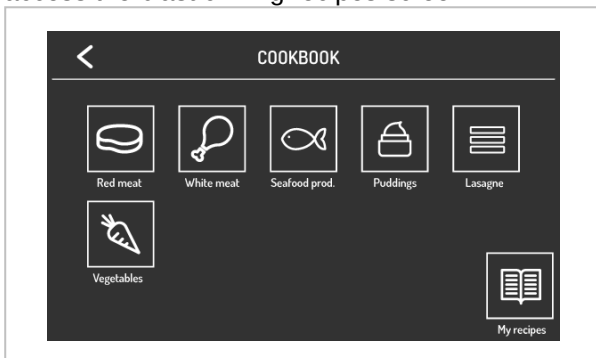
Selecting the area  the menu RECIPES is loaded.

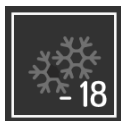
Recipes are divided by type :

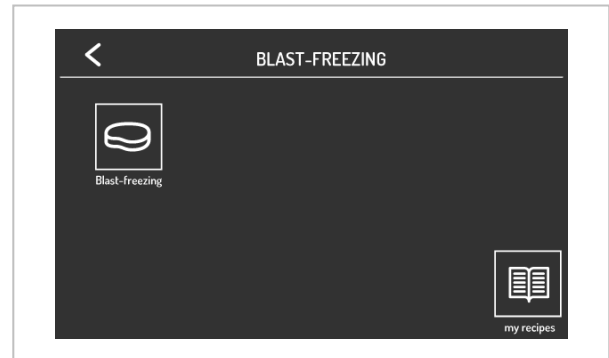
- Blast chilling
- frosting
- proving (optional)
- slow cooking (optional)
- custom recipes.



Selecting the area  it is possible to access the blast chilling recipes screen :



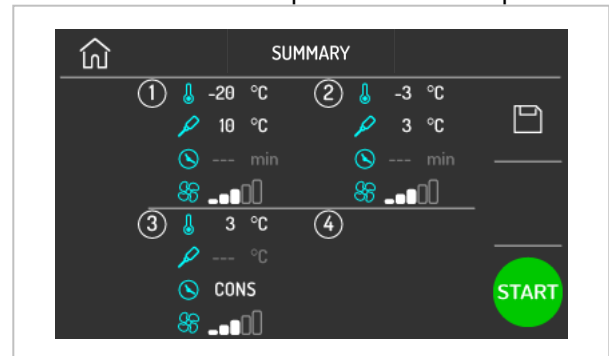
Selecting the area  it is possible to access the frosting recipes screen :



Selecting the area  it is possible to access recipes edited by the user.



The pressure of the area corresponding to the recipe opens a summary screen that displays the data set for the various phases of the recipe.



From this screen the execution of the recipe can be started, or the program setpoint can be changed by pressing the corresponding area of the phase.

After editing the data, following options are available:

- start the cycle without saving the change;
- save the change made by overwriting the program;
- save the change made with a new name.



Blast Chilling Recipes

Below our standard recipes :

Red Meat  		
Phase 1	Set Cell	-25°C
	Set Probe	20°C
	Set Ventilation	5
Phase 2	Set Cell	-5°C
	Set Probe	3°C
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cell	5°C
	Set Probe	2°C
	Set Ventilation	5

White Meat  		
Phase 1	Set Cell	-25°C
	Set Duration	27 min
	Set Ventilation	5
Phase 2	Set Cell	-5°C
	Set Duration	63 min
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cell	2°C
	Set Ventilation	5

Fish Products  		
Phase 1	Set Cell	-25°C
	Set Duration	27 min
	Set Ventilation	5
Phase 2	Set Cell	-5°C
	Set Duration	63 min
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cell	2°C
	Set Ventilation	5

crèmes  		
Phase 1	Set Cell	-5°C
	Set Duration	90 min
	Set Ventilation	2
Conservation	Set Cell	2°C
	Set Ventilation	2

lasagna  		
Phase 1	Set Cell	-5°C
	Set Duration	90 min
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cell	2°C
	Set Ventilation	5

vegetables  		
Phase 1	Set Cell	-5°C
	Set Duration	90 min
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cell	2°C
	Set Ventilation	5



Frosting recipes

Below our standard recipes:

shock freezing  		
Phase 1	Set Cell	0°C
	Set Probe	3°C
	Set Ventilation	5
Phase 2	Set Cell	-12°C
	Set Probe	-3°C
	Set Ventilation	5
Phase 3	Set Cell	-30°C
	Set Probe	-18°C
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cell	5°C
	Set Probe	-20°C
	Set Ventilation	5



Store a recipe

It is possible to store both timed and at temperature cycles.

Various storage modes of a recipe are available.

During conservation after a blast chilling/freezing

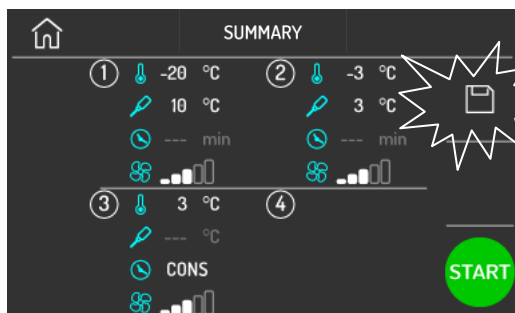
STOP

cycle, by pressing the **STOP** button, the device will suggest saving the just executed cycle :



It is possible to store a new recipe while setting a blast chilling / freezing cycle.

:

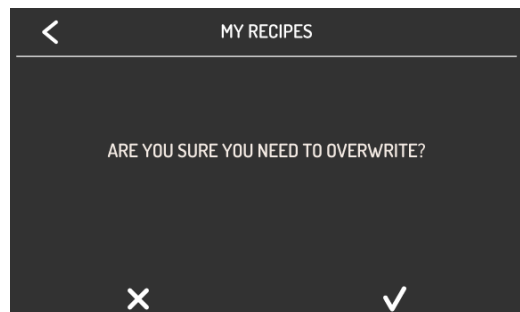


It is possible to select, change and save an existing recipe.

During the storage procedure vacant and occupied positions are displayed.



If an occupied position is selected, the system asks to confirm the overwriting.



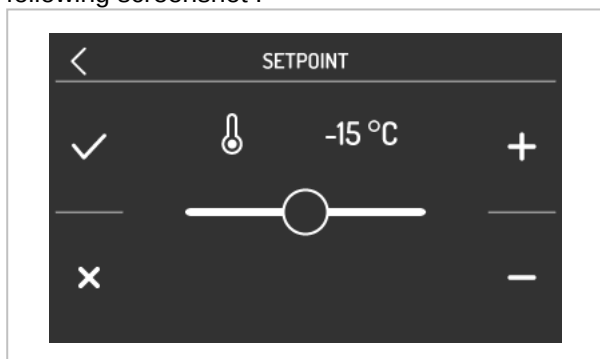
By pressing in correspondence of the area  following screenshot is displayed, together with the writing editor to enter the name of the recipe.



5.5. Pre-cooling



The pressure of the area  allows setting and starting a pre-cooling cycle. When pressing the corresponding area, the display shows following screenshot :

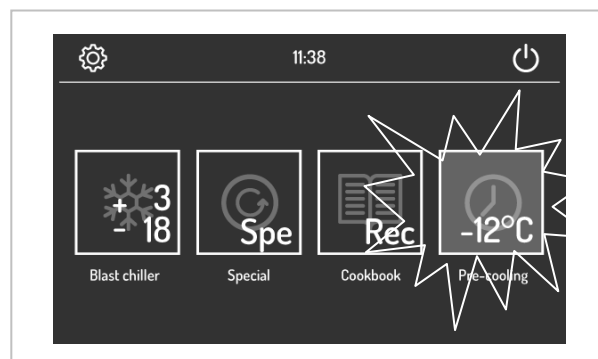


Press the area  and  to change the value of the temperature.

To undo the change press the area .

To exit without saving press the area .

To confirm the changed value press ; the cycle will start with the new setpoint. Following screenshot is displayed :



From this screen additional cycles can be selected, or press the button  to lock the pre-cooling

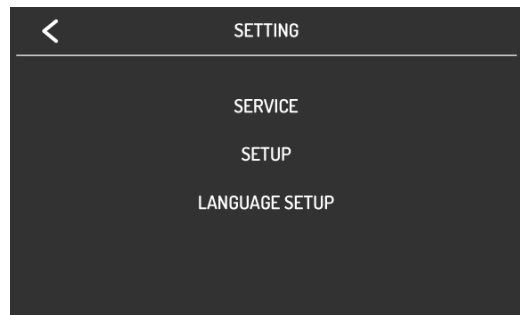
Once the desired cell setpoint is reached, the buzzer sounds, the cycle continues maintaining the cell temperature reached until you press the button  or until the start of a chilling/freezing cycle. If a pre-cooling is in progress, it will be automatically locked to the selection and start of a cycle.

5.6. Settings



By pressing the key  on the home screen you can enter the SETTINGS menu. The page shows following menus:

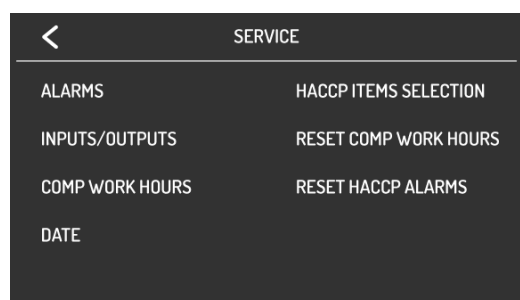
- service;
- setup;
- language selection;



Service

Inside the SERVICE area, it is shown a list of available functions as follows:

- alarms;
- inlets and outlets state;
- compressor working hours;
- Date/time setting;
- HACCP data selection;
- reset compressor working hours;
- reset HACCP alarms.

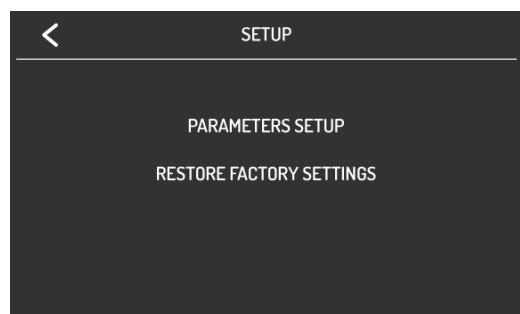


To enter the menu “reset compressor working hours” and “reset HACCP alarms” it is necessary to insert the password **149**.

Setup

The access to the SETUP area is allowed only after inserting the password **-19**. From this area you can enter the function to :

- configure parameters;
- resetting the default values as per manufacturer's table.



Language Selection

From this area following languages can be selected:

- Italian;
- English
- French
- German
- Spanish
- Portuguese

5.7. Use of the USB port

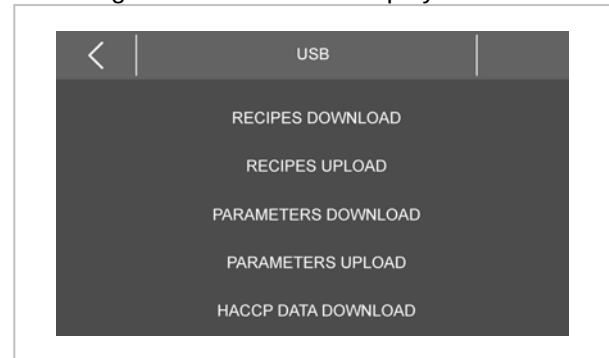
Through the USB port you can perform the following operations :

- download and upload of recipes;
- download and upload of the configuration parameters;
- download of the information concerning the HACCP records.

The upload operations are allowed on condition that the firmwares of the source device and of the target device (or devices) are coincident.

To enter these functions, turn the board OFF and connect a USB device to the port.

Following screenshot will be displayed :



Download and Upload of recipes

Once the USB device is connected, select the function "DOWNLOAD RECIPES" or "UPLOAD RECIPES", the writing (DOWNLOAD) or reading (UPLOAD) of the recipes will be automatically started in a text file named "**program.bin**"; the writing/reading operation can take few minutes.

At the end of the operation remove the USB device from the USB serial port.

Download and Upload Parameters

Once the USB device is connected, select the function "DOWNLOAD PARAMETERS" or "UPLOAD PARAMETERS", the writing (DOWNLOAD) or reading (UPLOAD) of the parameters will be automatically started in a text

file named "**param.bin**"; the writing/reading operation can take few minutes.

At the end of the operation remove the USB device from the USB serial port.

Download HACCP records

Once the USB device is connected, select the function "DOWNLOAD HACCP RECORDS", the writing will be started in a peripheral CSV document (Comma Separated Values). Take as example the file name "log247n00001.csv", this is composed as indicated:

"log" fix field

"247" value of the parameter LA (device address)

"n" fix field

"00001" progressive number of download of the HACCP alarms information.

The writing operation can take few minutes; at the end of the operation remove the USB device from the USB serial port.

5.8. Recommendations for Use

Prolonged Inactivity

If the appliance remains inactive for a long period, proceed as follows:

1. Use the automatic isolating switch to deactivate connection to the main electrical line.
2. Clean the appliance and surrounding areas thoroughly;
3. Spread a thin layer of cooking oil onto the stainless steel surfaces;
4. Carry out all maintenance operations;
5. Leave the doors ajar to prevent the formation of mould and/or unpleasant odours.

Recommendations for normal use

In order to ensure correct use of the appliance, it is good practice to apply the following recommendations:



Do not obstruct the zone in front of the condensing unit in order to favour heat disposal from the condenser to a maximum. Always keep the front of the condenser clean.



Do not insert foodstuffs that are well above the temperature of 90°C. As well as initially overloading the machine it can make protections intervene that prolong temperature descent times. If possible, a brief external period is useful to lower the temperature to acceptable values. Check the planarity of the appliance rest surface.



Do not stack the materials to be preserved in contact with the internal walls, so blocking the circulation of air, which guarantees uniformity of the internal temperature of the refrigerated compartment.



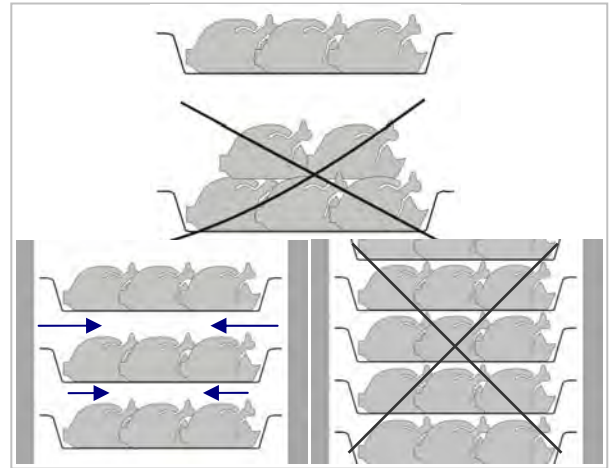
There must be a sufficient space between the basins and trays used in order to guarantee a sufficient flow of cold air on the entire product. Therefore avoid the following positions of trays and/or basins stated below.



Never obstruct the inlet of the evaporator fans.



Products that are more difficult to chill because of their composition and size should be placed in the centre.



Limit the number of times and the duration of time the doors are opened.



Blast chilling data refer to standard products (low fat content) with a thickness below 50 mm; therefore avoid overlaying products or the insertion of pieces with a much higher thickness. This would, in fact, lead to an extension of blast chilling times. Always distribute the product well on the trays or basins or in the case of thick pieces decrease the amount to blast chill.



After blast chilling/shock freezing the product, it can be stored in a preservation cabinet after having been duly protected. A tag should be applied describing the contents of the product, blast chilling/shock freezing date and expiry date. *When the product has been blast chilled it must be preserved at a constant temperature of +2°C, while if it has been shock frozen it must be preserved at a constant temperature of -20°C.*



The chiller should be used for storage for short periods only.



To prevent bacterial contamination or contamination of any other biological nature, the needle probe must be disinfected after use.



To extract the product that has undergone blast chilling or shock freezing, always wear gloves to protect the hands, as "burns" may occur from the cold.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1. Recommendations for Cleaning and Maintenance



Activate all envisioned safety devices before carrying out any maintenance interventions. In

particular, deactivate the electrical power supply using the automatic isolating switch.

6.2. Routine Maintenance

Routine maintenance consists of daily cleaning of all the parts which can come into contact with foodstuffs and the periodic maintenance of the burners, nozzles and draining pipes.

Correct maintenance allows the user to maximise performance levels and operating life and constantly maintain safety requirements.

Do not spray the appliance with direct jets of water or using high pressure appliances.

Do not use iron wool, brushes or scrapers to clean the stainless steel as ferrous particles could be deposited which, on oxidising, could lead to rust.

To remove hardened residues, use wooden or plastic spatulas or abrasive rubber pads.

During long periods of inactivity, spread a protective layer on all stainless steel surfaces by wiping them with a cloth soaked in Vaseline oil and airing the rooms periodically.



Do not use products which contain substances which are harmful and dangerous for personal health (solvents, petrol etc.).

At the end of the day it is advisable to clean:

- the cooling compartment
- the appliance.

6.3. Extraordinary Maintenance (5T Version)

Have the following operations carried out **periodically** by specialised staff:

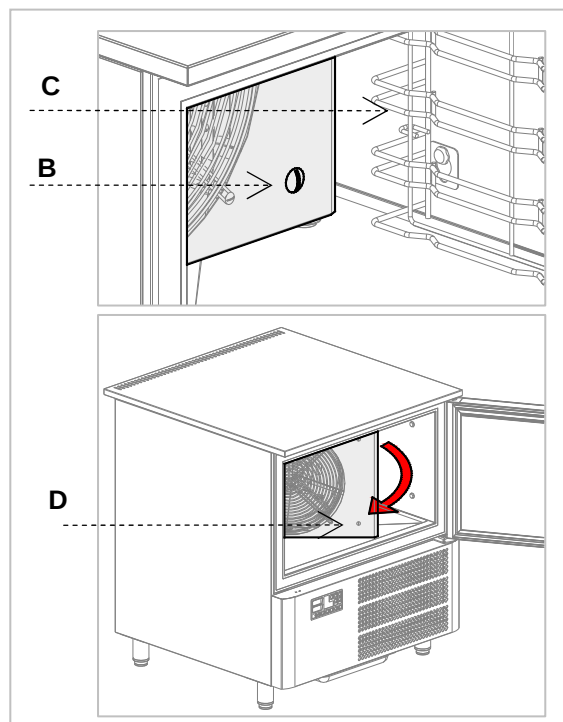
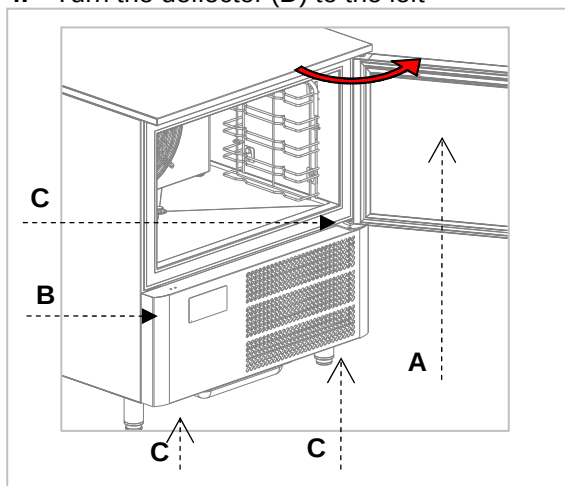
- Check the perfect sealing of the door gaskets and replace them if necessary.
- Check that the electric connections have not loosened.
- Check the efficiency of the heating element resistance
- Check functioning of the board and probes.
- Check the efficiency of the electrical system.
- Clean the evaporator.
- Clean the condenser.

Cleaning the evaporator

Clean the evaporator **periodically**.

⚠ As the fins of the evaporator are very sharp, always wear protective gloves for the next phases. Only a brush must be used for cleaning: do not use jets of liquid or sharp instruments. To access the evaporator proceed as follows:

1. Open the door (A) of the appliance.
2. Loosen the two screws (B) on the right of the deflector.
3. Remove the runners (C):
4. Turn the deflector (D) to the left



Cleaning the condenser

Clean the condenser **periodically**.

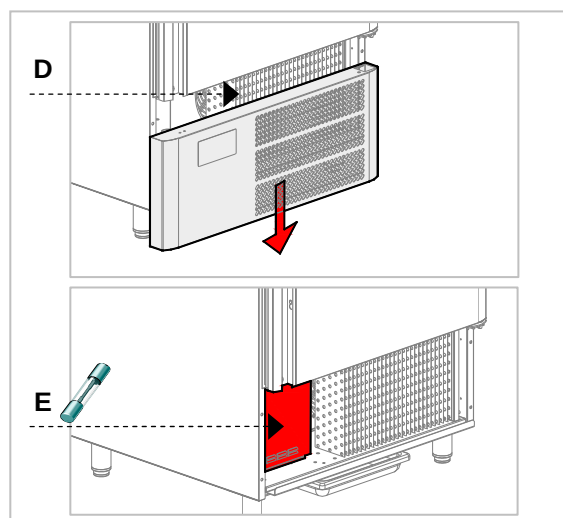
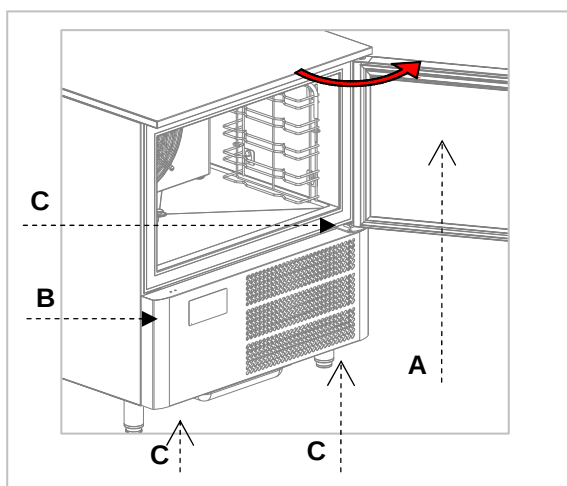
⚠ As the fins of the condenser are very sharp, always wear protective gloves for the next phases. Use protective masks and glasses in the presence of dust.

i Whenever the condenser has a deposit of dust in correspondence with the fins, this can be removed using a suction device or with a brush applied, using a vertical movement along the direction of the fins.

⚠ No other instruments must be used, which may deform the fins and therefore the efficiency of the appliance.

To clean, proceed as follows:

1. Open the door (A) of the appliance.
2. Remove the lower panel (B) from the technical compartment: to do this, remove the screw fasteners (C).
3. It is now possible to clean the finned part of the condenser (D) using suitable tools and protection devices.
4. After cleaning, close the control panel and fix it with the screws removed beforehand.



Replacing the fuses

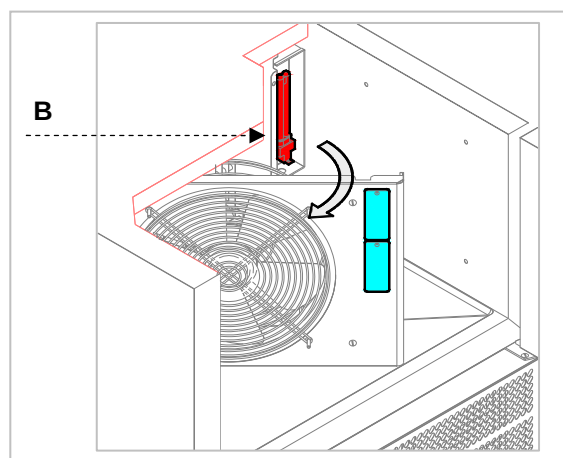
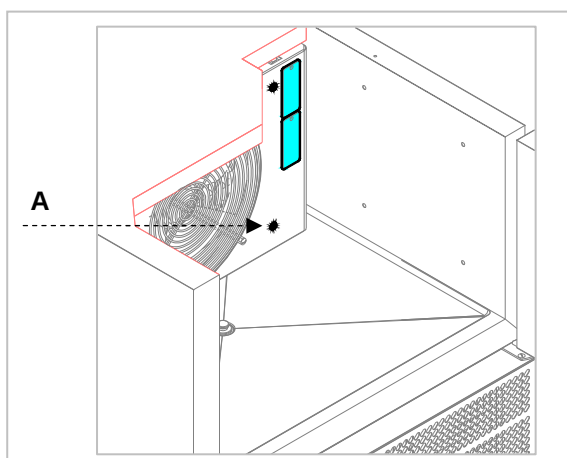
i The fuses are in the lower part of the technical compartment (E). To access these, open

the control panel using the same method listed for the access and cleaning of the condenser.

U.V. Lamp Replacement

After having removed the flush sliders, remove the screws that fix the evaporator deflector onto the right side (A).

Access the UV lamp. This lamp can be removed by sliding it upwards (B). Carry out all the operations in reverse order after having removed the U lamp.



Once you have removed the screws, the evaporator deflector can be opened by turning it.

6.4. Extraordinary Maintenance (TABLE Version)

Have the following operations carried out **periodically** by specialised staff:

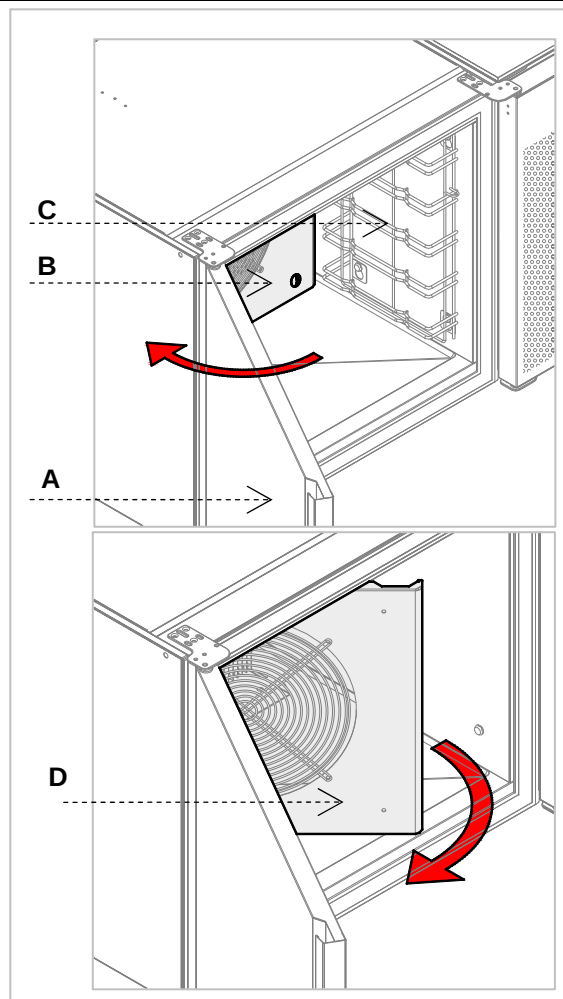
- Check the perfect sealing of the door gaskets and replace them if necessary.
- Check that the electric connections have not loosened.
- Check the efficiency of the heating element resistance
- Check functioning of the board and probes.
- Check the efficiency of the electrical system.
- Clean the evaporator.
- Clean the condenser.

Cleaning the evaporator

Clean the evaporator **periodically**.

⚠ As the fins of the evaporator are very sharp, always wear protective gloves for the next phases. Only a brush must be used for cleaning: do not use jets of liquid or sharp instruments. To access the evaporator proceed as follows:

5. Open the door (A) of the appliance.
6. Loosen the two screws (B) on the right of the deflector.
7. Remove the runners (C):
8. Turn the deflector (D) to the left



Replacing the fuses

i The fuses are in the lower part of the technical compartment (E). To access these, open the control panel using the same method listed for the access and cleaning of the condenser.

Cleaning the condenser

Clean the condenser **periodically**.

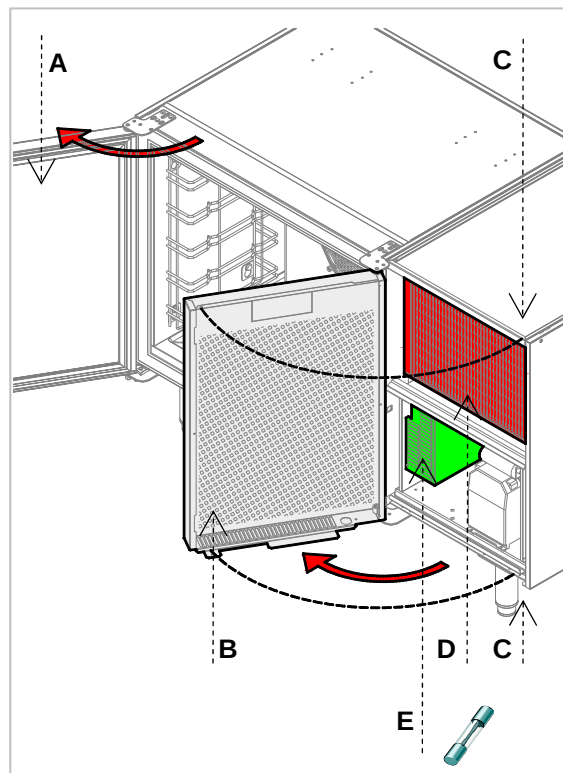
⚠ As the fins of the condenser are very sharp, always wear protective gloves for the next phases. Use protective masks and glasses in the presence of dust.

i Whenever the condenser has a deposit of dust in correspondence with the fins, this can be removed using a suction device or with a brush applied, using a vertical movement along the direction of the fins.

⚠ No other instruments must be used, which may deform the fins and therefore the efficiency of the appliance.

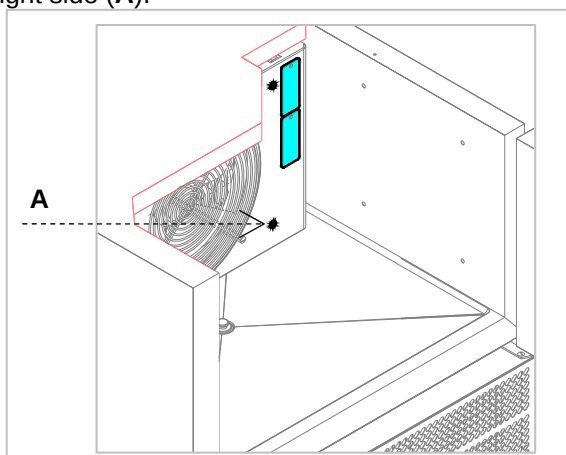
To clean, proceed as follows:

5. Open the door (A) of the appliance.
6. Turn the lateral panel (B) from the technical compartment: to do this, remove the screw fasteners (C).
7. It is now possible to clean the finned part of the condenser (D) using suitable tools and protection devices.
8. After cleaning, close the control panel and fix it with the screws removed beforehand.



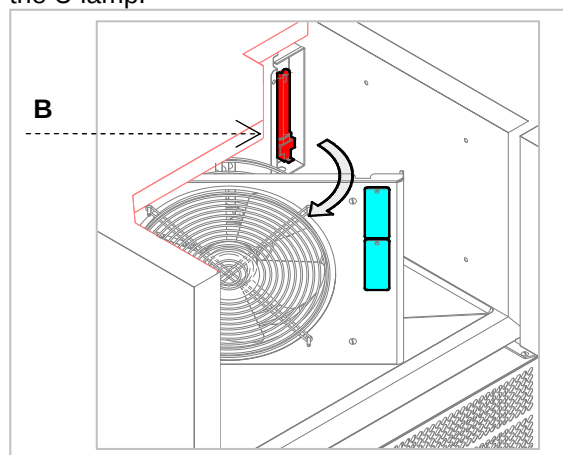
U.V. Lamp Replacement

After having removed the flush sliders, remove the screws that fix the evaporator deflector onto the right side (A).



Once you have removed the screws, the evaporator deflector can be opened by turning it. Access the UV lamp. This lamp can be removed

by sliding it upwards (B). Carry out all the operations in reverse order after having removed the U lamp.



7. TROUBLESHOOTING

The information shown below aims to help with the identification and correction of any anomalies and malfunctions which could occur during use. Some of these problems can be resolved by the

user. For the others, precise skill is required and they must therefore only be carried out by qualified staff.

Problem	Causes	Solutions
The refrigerator unit does not start	No voltage	Check the power supply cable.
		Check fuses.
		Check the correct connection of the appliance.
	Other causes	 If the problem persists, contact the after-sales centre.
The refrigerator unit functions continuously, cooling insufficiently	Room too hot	Air the environment
	Dirty condenser	clean the condenser
	Insufficient door sealing	check the gaskets
	Insufficient quantity of refrigerant gas	 Contact the after-sales centre.
	Condenser fan at a standstill	 Contact the after-sales centre.
The refrigerator unit does not stop	Probe faulty	 Contact the after-sales centre.
	Circuit board fault	 Contact the after-sales centre.
Presence of ice inside the evaporator		Carry out a defrosting cycle possibly with the door open.
		 If the problem persists, contact the after-sales centre.
Appliance noise	Persistent vibrations	check there is no contact between the appliance and other objects inside or outside

7.1. Faults Display

Code	Causes	Solutions
RTC	Clock Error The device will not store date and time when the HACCP alarm appears	Set the current date and time
CABINET PROBE	Probe Error The type of probe is incorrect. The probe is defect. The probe - electronic card connection is incorrect. The temperature detected by the probe is beyond the limits allowed by the cell probe in use.	 Contact the after-sales service. ➤ Make sure the probe is of kind PTC. ➤ Verify the integrity of the cell probe. ➤ Verify the accuracy of the connection instrument - probe. Check that the temperature near the cell probe is not beyond the established limits
EVAPORATOR PROBE		
CONDENSER PROBE		
NEEDLE SENSOR1		
THERMAL SWITCH	Evaporator Baffle Error The evaporator fan baffle has been opened.	 Contact the after-sales service. Close the evaporator fan baffle.  Contact the after-sales service. ➤ Air the room. ➤ Clean the condenser. Check that the fans are working properly.
DOOR OPEN	Door Open The door is open. If the alarm persists, verify the door micro switch alignment	
HIGH TEMPERATURE	HACCP temperature alarm. The temperature measured by the room probe has exceeded the limit imposed by its parameters.	➤ Verify the cell temperature
LOW TEMPERATURE		
CYCLE DURATION	Duration of Blast Chilling The blast chilling / freezing cycle ended beyond the maximum duration allowed (HCCP alarm)	Check the product quantity inside the blast chiller.
BOARDS COMMUNICATIONS	Interface communication error user- control module.	 Contact the after-sales service.
BOARD COMPATIBILITY	Interface compatibility error user- control module.	 Contact the after-sales service.

Code	Causes	Solutions
NEEDLE PROBE	Core probe alarm (all enabled core probe sensors are in alarm)	 Contact the after-sales service.
POWER FAILURE	Power failure alarm (HACCP alarm).	Verify the connection device - electrical power supply
NEEDLE PRB INS FISH SAN.	Product probe insertion alarm during the fish sanitizing cycle.	Verify the proper insertion of the core probe
SANITIZATION DURATION	The fish sanitizing cycle has concluded beyond the maximum duration allowed (HCCP alarm)	Verify the proper insertion of the core probe
CONDENSER OVERHEAT	The temperature of the condenser has exceeded the first limit imposed. • The condenser fan will be turned on • The alarm output will be activated.	 Contact the after-sales service. ➤ Air the room. ➤ Clean the condenser. ➤ Check that the fans are working properly.
COMPRESSOR BLOCKED	The temperature of the condenser has exceeded the second limit imposed. • It will not be allowed either select or start any operating cycle. • If the error occurs during an operating cycle, the cycle will be interrupted • The alarm output will be activated.	
NEEDLE PROBE INS.	Product probe insertion alarm during a blast chilling / freezing cycle.	Verify the proper insertion of the core probe

8. INSTALLATION

8.1. Packaging And Unpacking

Handle and install the appliance respecting the information provided by the manufacturer, shown directly on the packaging, on the appliance and in this manual.

The lifting and transportation system of the packaged product envisions the use of a fork-lift truck or a pallet stacker. When using these, particular attention must be paid to balancing the weight in order to prevent the risk of overturning (avoid excessive tilting!).



ATTENTION: When inserting the lifting device, pay attention to the power supply cable and the position of the feet.

The packaging is made of cardboard and the pallet of wood. A series of symbols is printed on the cardboard packaging which highlights, in accordance with international standards, the provisions to which the appliances are subjected during loading, unloading, transport and storage.



On delivery, check that the packaging is intact and has not undergone any damage during transportation.

The transportation company must be notified of any damage immediately.

The appliance must be unpacked as soon as possible to check that it is intact and undamaged.

Do not cut the cardboard with sharp tools so as not to damage the steel panels underneath.

Pull the cardboard packaging upwards.

After having unpacked the appliance, check that the features correspond to those requested in the order;

Contact the dealer immediately if there are any anomalies.



Packaging elements (nylon bags, polystyrene foam, staples ...) must not be left within reach of children.

Remove the protective PVC film from the internal and external walls, avoiding the use of metal tools.

8.2. Installation

All the installation phases must be considered, from the moment of creation of the general plan.

The installation area must be equipped with all power supply and production residue drainage connections and must be suitably lit and respect current laws regarding hygiene and sanitary requirements.



The performance of the appliance is guaranteed with a room temperature of 32°C. A higher temperature can compromise its performance and, in more serious cases, cause the appliance's protections to start up. Therefore, consider the most critical room conditions that can be reached in that position before making a choice.

Level the appliance by acting on the individual feet.



This appliance can only be installed and operate in rooms which are permanently ventilated, in order to guarantee correct operation.



Connect and leave for a certain period of time (at least 2 hours) before checking functioning. During transport it is probable that the compressor lubricant oil has entered the refrigerant circuit blocking the capillary: as a consequence the appliance will function for a certain period of time without producing cold until the oil has returned to the compressor.



ATTENTION: the appliance requires the minimum functioning spaces, as shown in the attachments.

The defrosting water and the water that forms at the bottom of the refrigerating compartment during operation or during periodical internal

cleaning must be drained through a prearranged hose with a minimum diameter 3/4" connected to the hose at the bottom of the chiller.

A drain trap should also be guaranteed. The drain must be in compliance with Standards in force.

8.3. Electric Power Supply Connection

Connection must be carried out by authorised and qualified staff, respecting the current laws regarding the subject and using appropriate prescribed material.



Before connecting the appliance to the electric mains, check that the voltage and the frequency correspond to the data stated on the registration plate applied on the rear of the appliance.



The appliance is supplied with an operating voltage of 230V~ 50 or 220V 60Hz.



Before connection, ensure the presence of a relevant differential switch with adequate power in the mains power supply, upstream from the appliance, in order to protect the appliance from overloads or short circuits

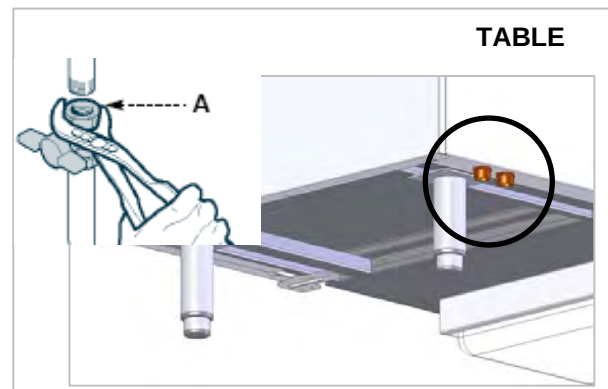
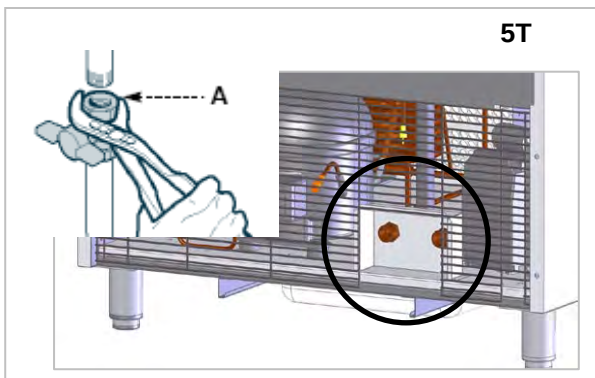
8.4. Condensing unit water connection

The chiller cabinets with water condensation have been designed to use normal tap water.

Connect the mains pipe to the appliance connection pipe, positioning a shut-off cock **(A)** to interrupt the water supply when necessary. Install some easily reachable filters downstream from this.



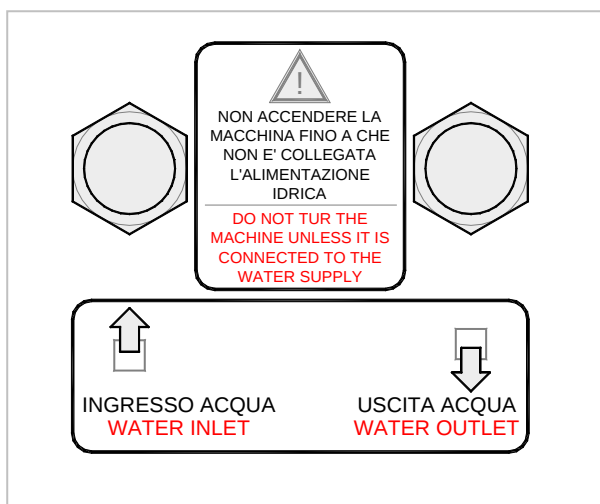
The water pressure must be between 150÷300 kPa (1.5÷3 bar).



Attachment to the water network must be carried out before switching the appliance on: if cooling is missing from the condensing circuit, the maximum pressure switch intervenes, which blocks the machine.

The machine must also be checked for leaks that could interfere with electrical parts and cause short-circuits.

It is preferable for both the water drain and supply pipes to be fitted with cocks to stop the water supply to the machine during maintenance.



Both water inlet and drain pipe connections are 3/4". To know which attachment to use (both 3/4"), simply follow the indications in the figure (the same label should be found near the water supply connections).

i If the water has a high mineral salt content (i.e. if it is too hard), to ensure long and efficient

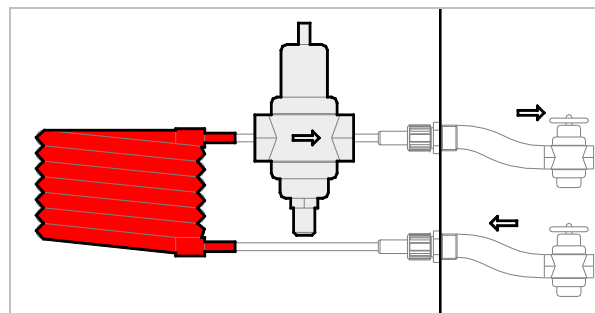
8.5. Inspection

The appliance is delivered in conditions such that it can be started-up by the user. This functionality is guaranteed by passing the tests (electric inspection - functional inspection, appearance inspection) and relative certification through the specific attachments.

At least the following should be checked after installation:

- Check the electric connections.

life to the exchanger we suggest you install a water softener at the water inlet.



Even if the pressure valve has been calibrated before leaving the factory, after having connected the machine to the water supply and turned on the any cocks installed, check for water leaks from the drain when the machine is at a standstill. In case of a leak, adjust the pressure valve until the leak stops.

- Check the functionality and efficiency of drains.
- Check that there are no tools or materials left in the appliance that could jeopardise its functionality or even damage the machine.
- Have the appliance perform at least one complete chill blasting/shock freezing cycle

9. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

 This appliance is marked in compliance with the 2002/96/EC European Directive, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 By assuring that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing the potential negative consequences on the environment and health.



The symbol found on the product or on the accompanying documentation indicates

that this product must not be treated as domestic waste but must be taken to suitable collection points for the recycling of electric and electronic appliances.

Dispose of it following local regulations regarding waste disposal.

For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product, contact the relevant local office, the domestic waste collection service or the shop where the product was purchased.

10. REFRIGERANT TECHNICAL CARD

The refrigerant used in the machine is **R452A** fluid. Below find the components of the fluid:

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFICATION OF DANGERS

The rapid evaporation of the liquid can cause freezing. The inhalation of high concentrations of vapour can cause irregular heartbeat, short term narcotic effects (including vertigo, headache and mental confusion), fainting and death.

- Effects to the eyes: Freezing or cold burns caused by contact with the liquid.
- Effects on the skin: Freezing or cold burns caused by contact with the liquid.
- Effects of ingestion. Ingestion is not considered a means of exposure

FIRST AID

Eyes: In the case of contact, wash the eye well using a large amount of water for at least 15 minutes. Consult a doctor.

Effects on the skin: Wash with water for at least 15 minutes after excessive contact. If necessary, cure freezing by gently warming the area in question. Consult a doctor in the case of irritation.

Ingestion: Ingestion is not considered a means of exposure.

Inhalation: If large concentrations are inhaled, go into the open air. Keep the person calm. If the person cannot breathe, perform artificial respiration. If respiration is difficult, apply oxygen. Consult a doctor.

1. TABLE DES MATIERES

1. TABLE DES MATIERES	1
2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE	2
3. SECURITE	3
4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES	4
4.1. Informations Générales	4
4.2. Garantie	4
4.3. Remplacement de Pièces	4
4.4. Description de l'Appareil	5
4.5. Plaquette des Caractéristiques	6
4.6. Dispositifs de sécurité	7
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
5.1. Première mise en marche	8
5.2. Mode Refroidissement Rapide	8
5.3. Mode Cycles Spéciaux	20
5.4. Mode Livre de Recettes	31
5.5. Pré-refroidissement	35
5.6. Réglages	35
5.7. Utilisation d'un port USB	37
5.8. Conseils d'utilisation	38
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	39
6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance	39
6.2. Maintenance Ordinaire	39
6.3. Entretien extraordinaire (Version 5T)	40
6.4. Entretien extraordinaire (Version TABLE)	42
7. PANNES	44
7.1. Affichage Pannes	45
8. INSTALLATION	47
8.1. Emballage Et Déemballage	47
8.2. Installation	48
8.3. Connexion Alimentation Electrique	48
8.4. Raccordement eau unité de condensation	48
8.5. Test	49
9. ELIMINATION APPAREIL	50
10. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT	50
ANNEXES	I

2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE

A

Affichage Pannes; 45
Alarme haute température de condensation; 7

C

Connexion Alimentation Electrique; 48
Conseils d'utilisation; 38
Conseils pour l'utilisation normale; 38
Cycle Continu à Température; 18
Cycle Continu à Temps; 17
Cycle de Aseptisation Poisson; 20
Cycle de Chauffage Sonde Produit; 23
Cycle de Décongélation (optionnel); 24
Cycle de Dégivrage; 22
Cycle de Fermentation (optionnel); 24
Cycle de Lente Cuisson à Température; 27
Cycle de Lente Cuisson à Temps; 29
Cycle de Refroidissement Rapide à Température; 9
Cycle de Refroidissement Rapide Positif à Temps; 11
Cycle de Séchage; 21
Cycle de Stérilisation; 23
Cycle de Surgélation à Température; 13
Cycle de Surgélation à Temps; 15
Cycle Durcissement Glace; 22
Cycle Personnalisé; 19

D

Description de l'Appareil; 5
Déemballage; 47
Dispositifs de sécurité; 7
Download donnés HACCP; 37
Download et Upload des Recettes; 37
Download et Upload Paramètres; 37

E

Elimination de l'Appareil; 50
Emballage; 47
Enregistrement d'une recette; 34
Entretien extraordinaire (Version 5T); 40

F

FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT; 50
Fusibles de protection; 7

G

Garantie; 4

I

Inactivité prolongée; 38
Informations Générales; 4
Installation; 48

M

Maintenance Ordinaire; 39
Micro Ventilateur Evaporateur; 7
Micro-Porte; 7
Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance; 39
Mode Cycles Spéciaux; 20
Mode Livre de Recettes; 31
Mode Refroidissement Rapide; 8

N

Nettoyage de l'évaporateur; 40; 42
Nettoyage du condensateur; 40; 42

P

PANNES; 44
Plaquette des Caractéristiques; 6
Première mise en marche; 8
Pré-refroidissement; 35

R

Recettes refroidissement rapide; 32
Recettes Surgélation; 33
Réglages; 35
Remplacement de Pièces; 4

S

SECURITE; 3
Sélection langue; 36
Service; 36
Setup; 36
Substitution Fusibles; 41; 43
Substitution Lampe U.V.; 43

T

Test; 49

U

Utilisation d'un port USB; 37

3. SECURITE

  Nous recommandons de lire attentivement les instructions et les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Les informations contenues dans le manuel sont fondamentales pour la sécurité d'utilisation et pour la maintenance de la machine.

 Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à chaque fois que nécessaire.

 L'installation électrique a été conçue conformément à la norme CEI EN 60335-2-89.

 Maintenir les ouvertures de ventilation libres d'obstructions, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure encastree.

 Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ni d'autres moyens, différents de ceux recommandés par le constructeur, pour accélérer le processus de dégivrage.

 Ne pas endommager le circuit du réfrigérant.

 Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de l'appareil pour conserver les aliments congelés.

 Ne pas conserver de substances explosives, tels que des récipients sous pression avec propérol inflammable, dans cet appareil.

 Ne pas appuyer d'objets sur le fond de l'appareil. Utiliser les grilles appropriées pour stocker le produit.

 Le chargement maximal admis par grille est de 45Kg uniformément distribués.

 Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par du personnel qualifié.

 Des adhésifs spéciaux mettent en évidence la présence de tension de réseau à proximité des zones (de toutes façons protégées) présentant des risques de nature électrique.

 Avant d'effectuer la connexion, s'assurer que les moyens de débrancher l'équipement à être incorporés dans le câblage fixe conformément à la réglementation en vigueur (requis pour des appareils fournis sans fiche à connecter à installation fixe).

Le fabricant, en phase de conception et de fabrication, a dédié une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques pour la sécurité et à la santé des personnes qui opèrent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reprises dans le manuel fourni avec l'appareil ainsi que les instructions appliquées directement, respecter tout spécialement celles qui concernent la sécurité.

Ne pas manipuler ou annuler les dispositifs de sécurité installés. Le non respect de cette condition peut causer des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Nous conseillons de simuler quelques manœuvres d'essai pour identifier les commandes, en particulier celles d'allumage et d'arrêt, et leurs fonctions principales.

L'appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu; toute autre utilisation doit être considérée impropre.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel causé aux choses ou aux personnes suite à une utilisation impropre et incorrecte.

 Toutes les interventions de maintenance qui requièrent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

 Ne pas obstruer les prises d'air pendant le fonctionnement de l'appareil afin de ne pas compromettre les performances et la sécurité.





Le câble d'alimentation ne devra jamais être en traction.

Pour garantir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments ainsi que toutes les zones avoisinantes. Effectuer ces

opérations en n'utilisant que des détergents pour usage alimentaire et éviter les produits inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il faut effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.

4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES

4.1. Informations Générales

Ce manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires aux opérateurs autorisés à utiliser la machine.

Nous conseillons que les destinataires des informations les lisent attentivement et les appliquent de façon rigoureuse.

La lecture des informations fournies dans ce document permettra d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil dans un lieu connu et facilement accessible de façon à l'avoir toujours à disposition au moment où il sera nécessaire de le consulter.

Pour mettre en évidence certaines parties d'une importance considérable ou pour indiquer certaines spécifications importantes, nous avons adopté des symboles particuliers dont la signification est décrite ci-dessous:



Indique des informations importantes concernant la sécurité. Il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en danger la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages.



Indique des informations techniques d'une importance particulière qu'il ne faut pas négliger.

4.2. Garantie

L'appareil et les composants de notre fabrication sont couverts par une garantie d'une durée d'2 ans à partir de la date d'expédition et cette garantie consiste en la fourniture gratuite des pièces, qui à notre seul jugement, seraient défectueuses.

Ces défauts doivent dans tous les cas être indépendants d'une éventuelle utilisation

incorrecte du produit conformément aux indications reprises dans le manuel.

Sont exclus de la garantie tous les frais dérivant de main d'oeuvre, voyages et transports.

Les matériaux remplacés sous garantie sont à considérer de notre propriété et doivent par conséquent nous être retournés par le client et à ses frais.

4.3. Remplacement de Pièces



Avant d'effectuer toute intervention de remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus.



En particulier débrancher l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur différentiel sectionneur.

En cas de besoin, remplacer les composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.



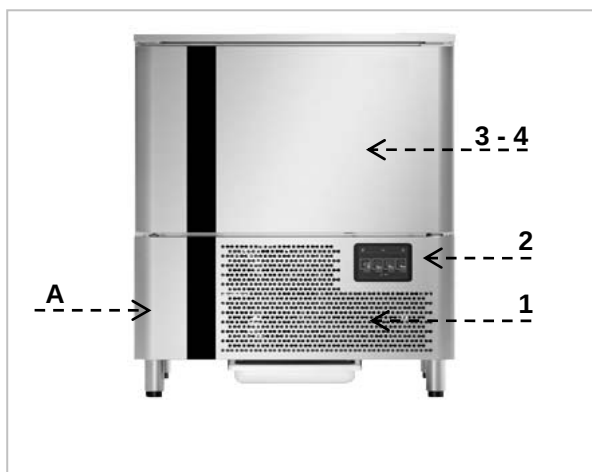
Nous déclinons toute responsabilité pour dommages causés aux personnes ou aux composants suite à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à des interventions qui peuvent modifier les conditions de sécurité, sans l'autorisation du fabricant.

4.4. Description de l'Appareil

Version 5T

La cellule de réfrigération, dorénavant appelé appareil, a été projetée et construite pour le refroidissement et/ou pour la surgélation des aliments dans le secteur de la restauration professionnelle.

- 1) **zone de condensation** : se trouve dans la partie supérieure et se caractérise par la présence de l'unité de condensation.
- 2) **zone électrique** : se trouve dans la partie inférieure de l'appareil et contient les éléments de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 3) **zone d'évaporation** : est située à l'intérieur du casier réfrigérateur dans la partie postérieure et caractérisée par l'unité d'évaporation.
- 4) **zone de stockage** : est située à l'intérieur du casier de réfrigération et destinée à la réfrigération et/ou à la surgélation des aliments.



La partie inférieure se caractérise par un panneau de commande (A) qui permet d'accéder aux parties électriques; sur la partie avant se trouve une porte à ouverture verticale, qui ferme hermétiquement le compartiment frigorifique.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est produit en plusieurs versions.

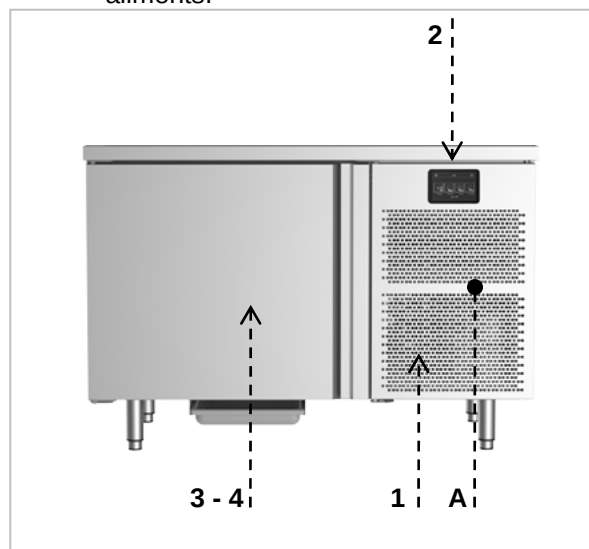
REFROIDISSEMENT ET SURGELATEUR 5 PLATS

Modèle adapté pour contenir 5 plats avec capacité de refroidissement de 20 kg et 12 kg en surgélation.

Version TAVOLO

La cellule de réfrigération, dorénavant appelé appareil, a été projetée et construite pour le refroidissement et/ou pour la surgélation des aliments dans le secteur de la restauration professionnelle.

- 5) **zone de condensation** : se situe dans la partie latérale et se caractérise par la présence de la zone de condensation.
- 6) **zone électrique** : se situe dans la partie latérale de l'appareil et contient les éléments de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 7) **zone d'évaporation** : est située à l'intérieur du casier réfrigérateur dans la partie postérieure et caractérisée par l'unité d'évaporation.
- 7) **zone de stockage** : est située à l'intérieur du casier de réfrigération et destinée à la réfrigération et/ou à la surgélation des aliments.



La partie latérale se distingue par un panneau de commandes (A) qui permet l'accès aux éléments électriques; dans la partie antérieure on note une porte à ouverture verticale qui ferme hermétiquement le casier frigorifique.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est produit en plusieurs versions.

REFROIDISSEMENT GASTRONOMIE

Modèle adapté pour contenir 5 plats GASTROORM 1/1 avec capacité en refroidissement de 20 kg et 12 kg en surgélation.

REFROIDISSEMENT PATISSERIE

Modèle adapté pour contenir 5 plats PATISSERIE 400 x 600 avec capacité de refroidissement de 20 kg et 12 kg en surgélation..

4.5. Plaquette des Caractéristiques

- 1) Code appareil
- 2) Description de l'appareil
- 3) Numéro de série
- 4) Tension et fréquence d'alimentation
- 5) Puissance Nominale
- 6) Puissance Dégivrage
- 7) Puissance Totale Lampes
- 8) Classe climatique
- 9) Type et Quantité de gaz réfrigérant
- 10) Symbole DEEE

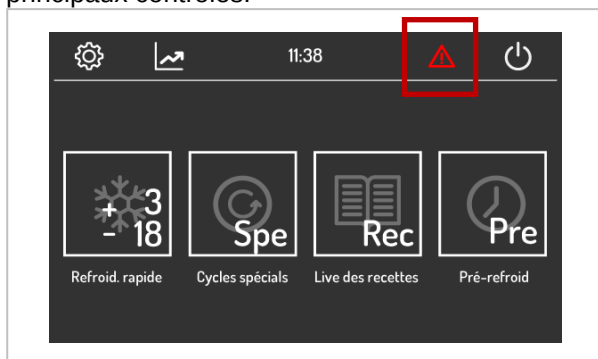
CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL N°/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

Les appareils sont équipés de classe climatique qui indique la température ambiante dans laquelle le réfrigérateur fonctionne correctement.
Ci-dessous, les classes climatiques existantes :

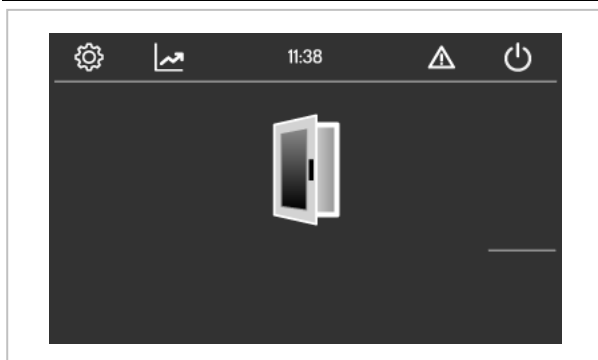
Classe Climatique	Température Ambiante °C	Humidité Relative %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.6. Dispositifs de sécurité

Pendant le fonctionnement de l'appareil, des contrôles peuvent intervenir qui, dans certains cas régissent le fonctionnement correct de la machine et dans d'autres cas peuvent désactiver des parties ou toute la machine pour mettre l'appareil en sécurité. Nous énumérons comme suit les principaux contrôles.



Micro-Porte



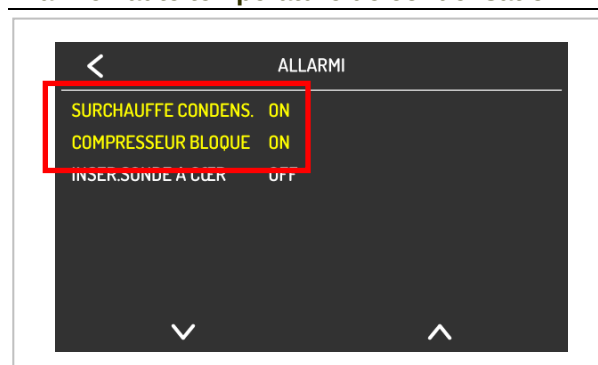
Dans le cas où la porte est ouverte, l'interrupteur magnétique situé sur le tableau de bord commandes s'ouvre et en phase d'abaissement ou de surgélation les ventilateurs évaporateurs sont éteints et en même temps apparaît un signal d'alarme sur le display, cette condition peut se manifester également lorsqu'il n'y a pas un alignement parfait et une approche de la porte au tableau de bord commandes : dans ce cas actionnant le **STOP** de l'appareil on empêche le démarrage d'un cycle, sauf le démarrage du cycle de décongélation.

Dans le cas où un cycle de stérilisation U.V. soit actif, seul le fonctionnement de la lampe U.V. est arrêté; dès que la porte est refermée le cycle reprend.

Fusibles de protection

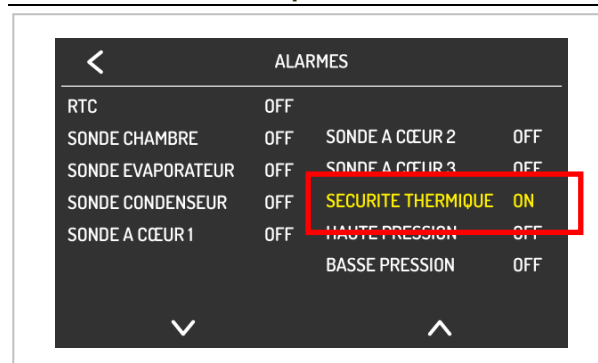
Il existe des fusibles de protection de la ligne d'alimentation générale qui interviennent en présence de surcharges.

Alarme haute température de condensation



En cas de conditions environnementales ou d'anomalies fonctionnelles qui pourraient causer un dépassement de la valeur maximum de température dans le condensateur, intervient l'alarme qui bloque le fonctionnement de la machine. Une fois retournés à une valeur de température acceptable, la machine peut être mise en fonction.

Micro Ventilateur Evaporateur

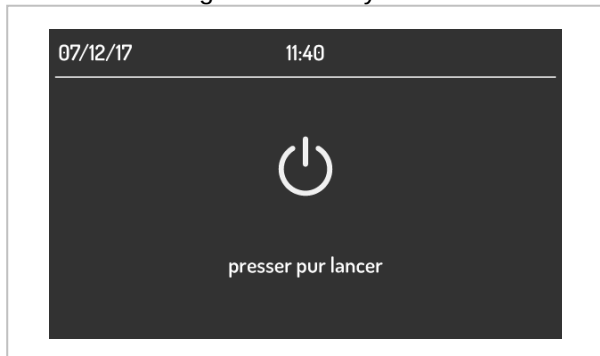


Ce micro-interrupteur, placé sur le déflecteur d'évaporation, désactive le fonctionnement de l'appareil, en cas d'ouverture du déflecteur pour inspection de l'évaporation ou bien celle des ventilateurs. La fermeture du déflecteur suivie de la cessation de l'alarme sur le display, consent de nouveau le normal fonctionnement de l'appareil.

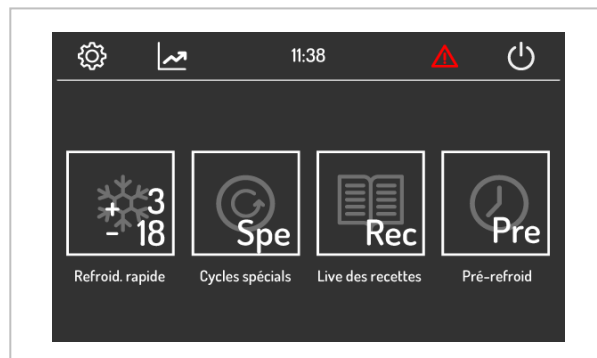
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1. Première mise en marche

Pendant la première mise en marche, l'appareil affiche le message On/Standby sur l'écran.



Pour démarrer l'appareil, appuyer au centre de l'écran On/Stand-by: il serait visualisé l'écran Home.



De la page Home il sera possible accéder aux modes de fonctionnement de la machine, en sélectionnant la zone souhaitée.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur l'aire  en haut de l'écran Home.

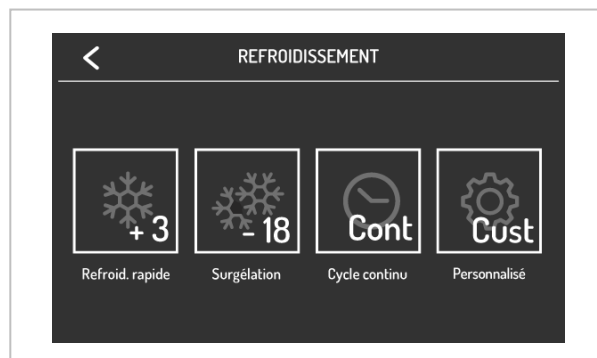
5.2. Mode Refroidissement Rapide



En appuyant sur la région  il sera affiché le menu REFROIDISSEMENT RAPIDE.

On procède en choisissant un des secteurs présents :

- refroidissement rapide
- surgélation
- cycle continu
- cycle personnalisé





Cycle de Refroidissement Rapide à Température

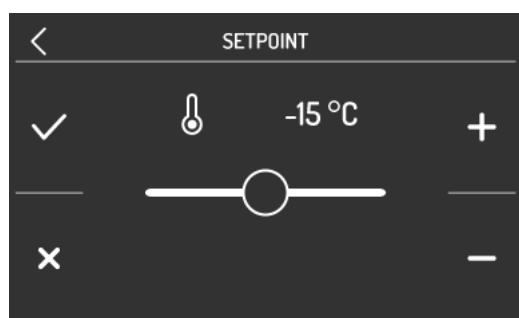
i Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+ 90 °C** à **+ 3 °C** dans le plus vite possible et dans un délai maximal de **90 minutes**. La fin du cycle est déterminée par l'atteinte de la valeur **+ 3 °C** lue par la sonde à piquer.

Avec la sélection du cycle de refroidissement rapide positif, le système offre l'écran suivant :



Par défaut, le système propose un cycle à température.

Une pression sur la région **-3 °C** permet de changer la température de fonctionnement de la cellule. L'écran suivant est affiché :



Une pression sur la région et permet de changer la valeur de la température. Pour confirmer la valeur modifiée, appuyez sur la région .

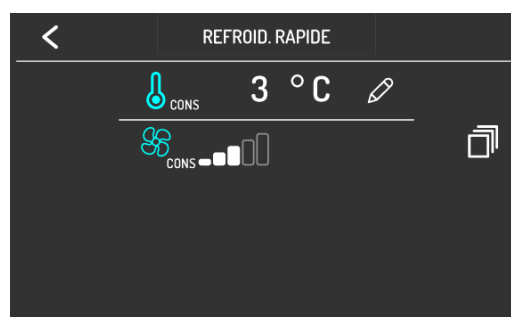
Pour annuler la modifie appuyez sur .

Pour quitter sans enregistrer appuyez sur .

Une pression sur la région **3 °C** permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région permet de régler la vitesse des ventilateurs pendant le refroidissement.

Une pression sur la région permet de changer la température de la cellule et la vitesse des ventilateurs pendant la phase de conservation:



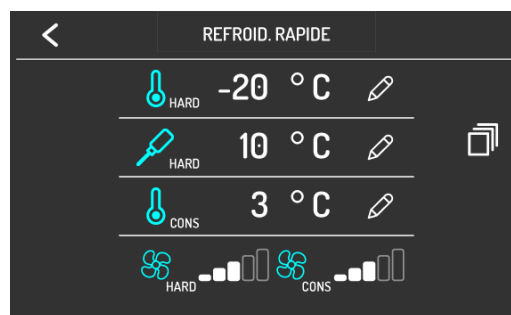
Une pression sur la région active la phase intensive : la région correspondante va s'allumer



Dans ce cas le cycle de refroidissement rapide positif sera divisé en trois étapes :

- refroidissement rapide intensif (HARD)
- refroidissement rapide classique
- conservation

Une pression sur la région permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

- **-20 °C** température de la cellule pendant la phase intensive ;

-  10 °C  température du produit à la fin du cycle intensif ;
-  3 °C  température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase intensive ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

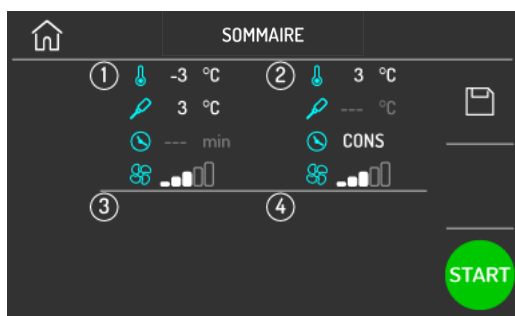
Pour quitter l'écran "réglages avancés", appuyez sur la région en haut à gauche .

Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

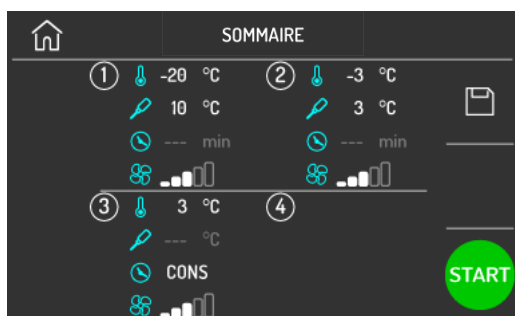


bas à droite.

S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide classique, l'écran suivant est affiché :

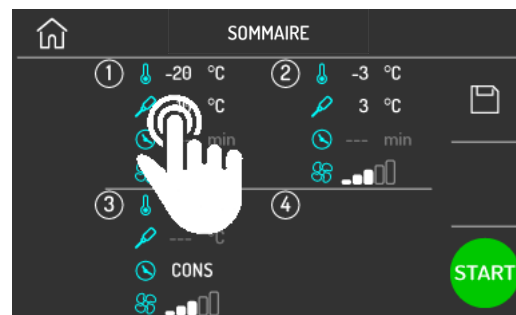


S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide intensif (HARD), l'écran suivant est affiché :



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de intensive, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour enregistrer et stocker le cycle selon les



changements, appuyer sur la région. Pour démarrer le cycle appuyer en correspondance de



la région. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :

Nombre de la phase en cours

Temps restant



Symbole du refroidissement rapide positif



Symbole du cycle intensif



Symbole du cycle à température



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer



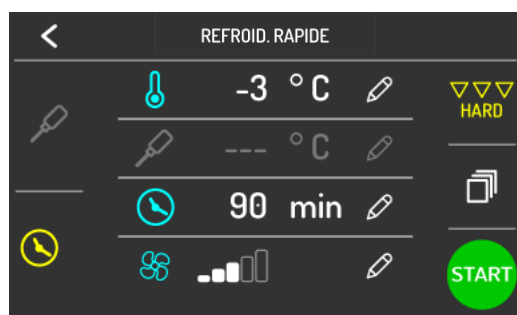
pendant trois secondes dans la région.



Cycle de Refroidissement Rapide Positif à Temps

i Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+90°C à +3°C** dans le temps défini par l'utilisateur. Il est conseillé d'effectuer des cycles d'essai pour déterminer le temps nécessaire au refroidissement correct du produit. Nous vous rappelons que les temps capturés et éventuellement stockés doivent être considérés comme valables pour l'usage exclusif du même type de produit et dans la même quantité par cycle.

Pour passer à un cycle à temps appuyer sur la région  dans l'écran de refroidissement rapide : le système éteindra la région du cycle à température  et allumera la région du cycle à temps .



Une pression sur la région  **-3 °C** permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

Une pression sur la région  **90 min** permet de changer la durée du cycle de refroidissement.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant le refroidissement.

Une pression sur la région  permet de changer la température de la cellule  et la vitesse des ventilateurs  pendant la phase de conservation :



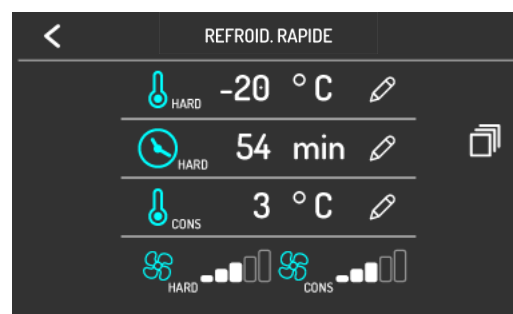
Une pression sur la région  active la phase intensive : la région correspondante va s'allumer



Dans ce cas le cycle de refroidissement rapide positif sera divisé en trois étapes :

- refroidissement rapide intensif (HARD)
- refroidissement rapide classique
- conservation

Une pression sur la région  permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



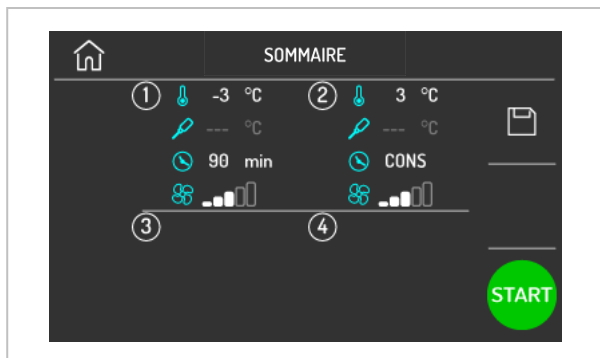
Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

-  **-20 °C** température de la cellule pendant la phase intensive ;
-  **54 min** durée de la phase intensive ;
-  **3 °C** température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase intensive ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

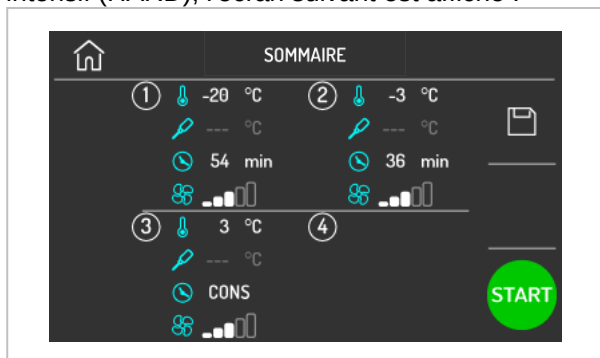
Pour quitter l'écran "refroidissement avancés", appuyez sur la région en haut à gauche . Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

bas à droite .

S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide classique, l'écran suivant est affiché :



S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide intensif (HARD), l'écran suivant est affiché :



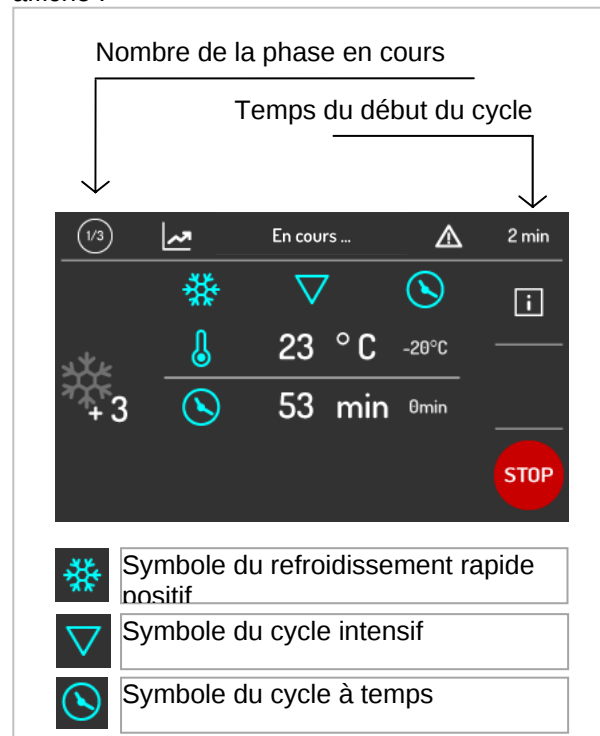
Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Pour enregistrer et stocker le cycle selon les changements, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région .

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

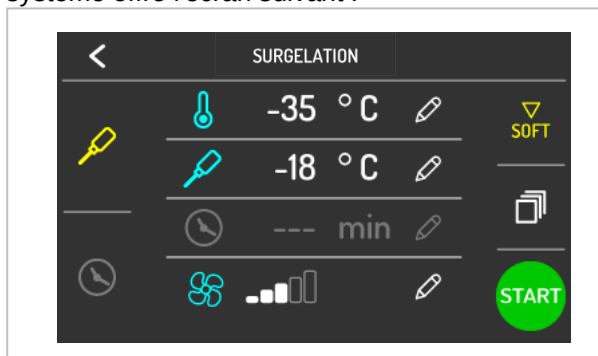
pendant trois secondes dans la région .



Cycle de Surgélation à Température

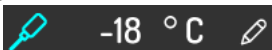
i Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+ 90 ° C** à **- 18 ° C** dans le plus vite possible et dans un délai maximal de **270 minutes**. La fin du cycle est déterminée par l'atteinte de la valeur **- 18 ° C** lue par la sonde à piquer.

Avec la sélection du cycle de surgélation, le système offre l'écran suivant :



Par défaut, le système propose un cycle à température.

Une pression sur la région  permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

Une pression sur la région  permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la surgélation.

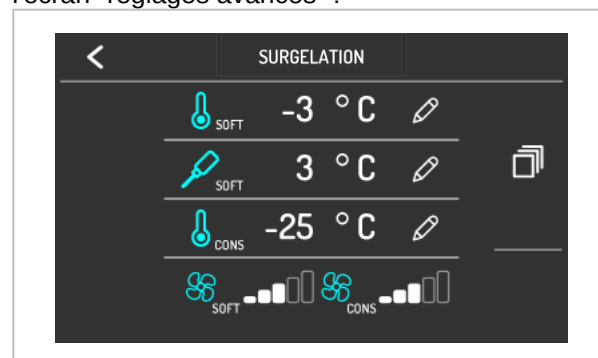
Une pression sur la région  permet de changer la température de la cellule  et la vitesse des ventilateurs  pendant la phase de conservation :

Une pression sur la région  active la phase SOFT : la région correspondante va s'allumer .

Dans ce cas le cycle de surgélation sera divisé en trois étapes :

- Surgélation SOFT
- Surgélation classique
- conservation

Une pression sur la région  permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

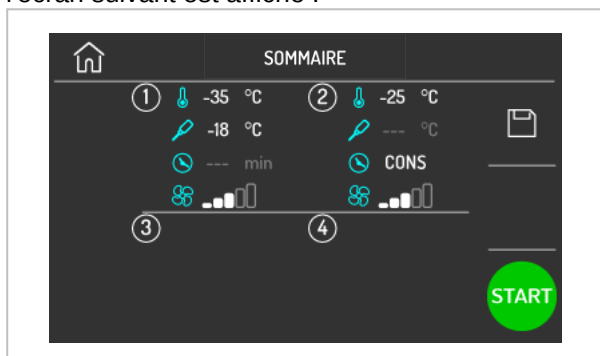
-  température de la cellule pendant la phase SOFT ;
-  température du produit à la fin du cycle SOFT ;
-  température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase SOFT ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

Pour quitter l'écran "réglages avancés", appuyez sur la région en haut à gauche .

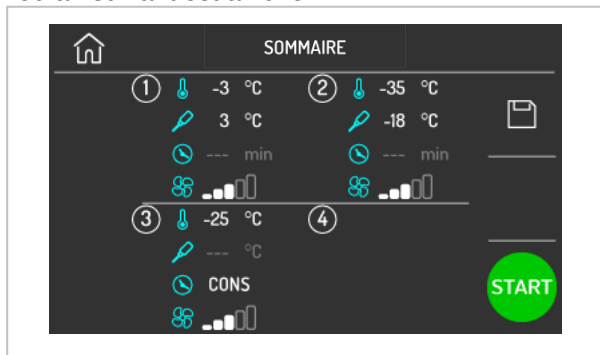
Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

bas à droite .

S'il a été choisi un cycle de surgélation classique, l'écran suivant est affiché :



S'il a été choisi un cycle de surgélation SOFT, l'écran suivant est affiché :



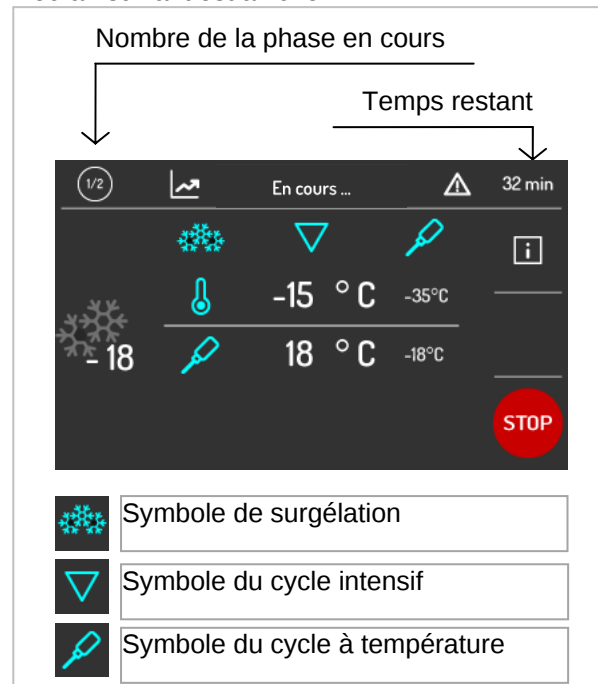
Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante. Pour enregistrer et stocker le cycle selon les changements, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en

START

correspondance de la région

L'écran suivant est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

STOP

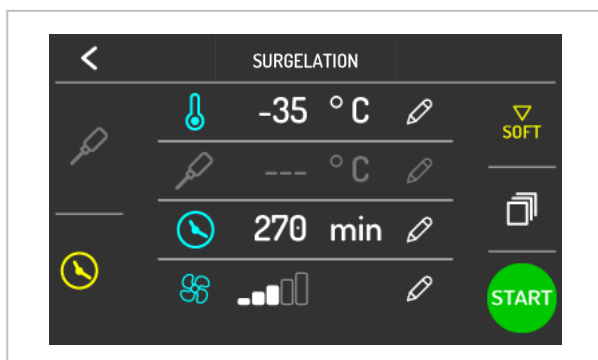
trois secondes dans la région



Cycle de Surgélation à Temps

i Ce cycle permet de réduire la température dans le cœur du produit de **+90°C** à **-18°C** dans le temps défini. Il est conseillé d'effectuer des cycles d'essai pour déterminer le temps nécessaire au refroidissement correct du produit. Nous vous rappelons que les temps capturés et éventuellement stockés doivent être considérés comme valables pour l'usage exclusif du même type de produit et dans la même quantité par cycle.

Pour passer à un cycle à temps appuyer sur la région  dans l'écran de surgélation : le système éteindra la région du cycle à température  et allumera la région du cycle à temps .



Une pression sur la région  **-35 °C** permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

Une pression sur la région  **270 min** permet de changer la durée du cycle de surgélation.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la surgélation.

Une pression sur la région  permet de changer la température de la cellule  et la vitesse des ventilateurs  pendant la phase de conservation :

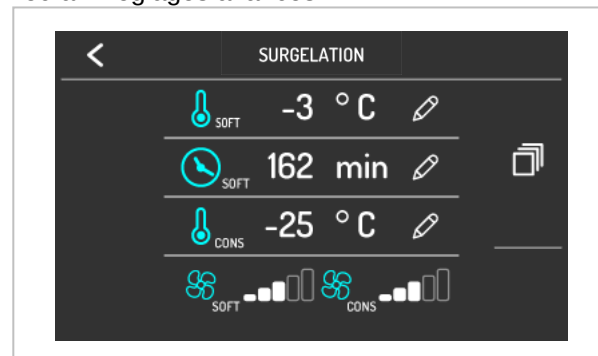
Une pression sur la région  active la phase SOFT : la région correspondante va s'allumer



Dans ce cas le cycle de surgélation sera divisé en trois étapes :

- Surgélation SOFT
- Surgélation classique
- conservation

Une pression sur la région  permet d'afficher l'écran "réglages avancés" :



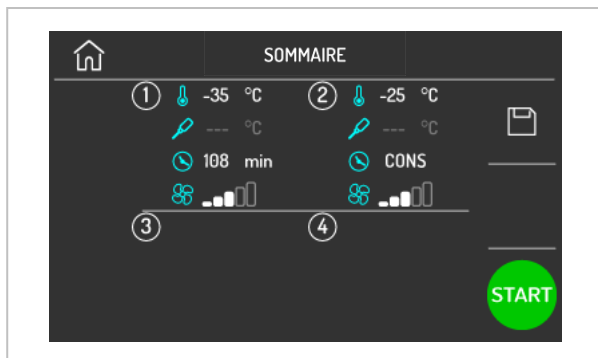
Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

-  **-3 °C** température de la cellule pendant la phase SOFT ;
-  **162 min** durée de la phase SOFT ;
-  **-25 °C** température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase SOFT ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

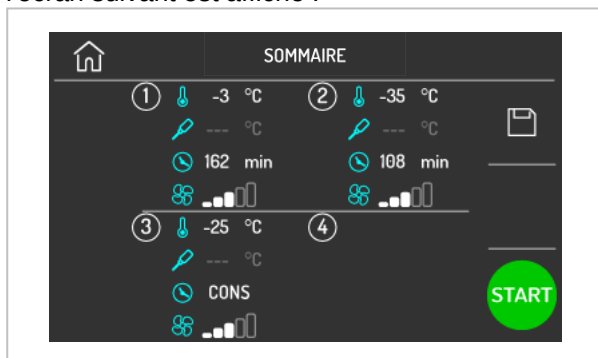
Pour quitter l'écran "refroidissement avancés", appuyez sur la région en haut à gauche . Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

bas à droite .

S'il a été choisi un cycle de surgélation classique, l'écran suivant est affiché :



S'il a été choisi un cycle de surgélation SOFT, l'écran suivant est affiché :



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Pour enregistrer et stocker le cycle selon les

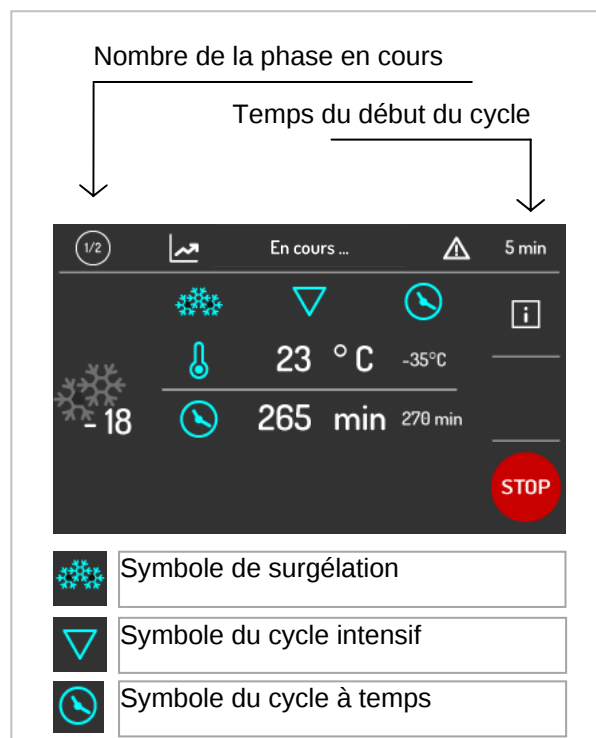
changement, appuyer sur la région .

Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

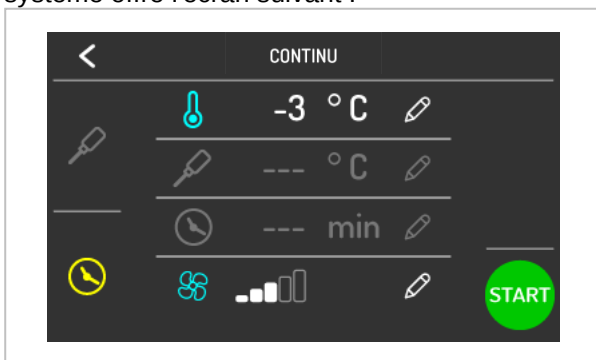
pendant trois secondes dans la région .



Cycle Continu à Temps

i Vous pouvez utiliser ce cycle lorsque de grandes quantités d'aliments doivent être refroidis rapidement et est connu le temps de refroidissement spécifique de chaque produit. Il suffit de régler la température de la cellule, la vitesse du ventilateur et démarrer la machine. L'appareil maintient la température réglée, le dégivrage est automatiquement géré. La température de la cellule peut être modifiée pendant le fonctionnement normal.

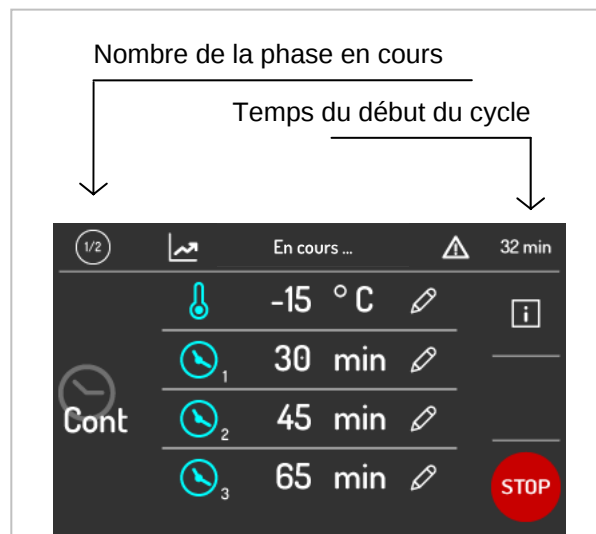
Avec la sélection du cycle continu à temps, le système offre l'écran suivant :



Une pression sur la région  -3 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour confirmer les paramètres, appuyez sur la

région inférieure droite  : le cycle démarre. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :

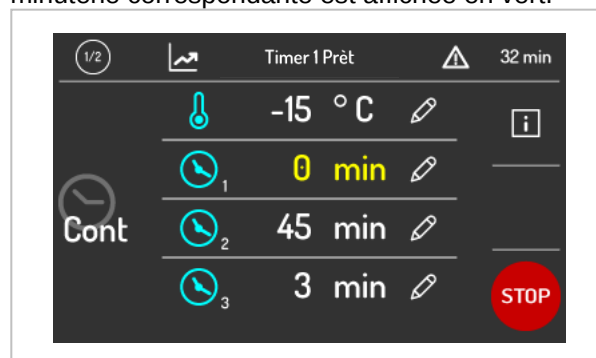


Le cycle est démarré en activant uniquement la première minuterie; il y a la possibilité de régler trois minuterie séparées.

Les minuterie peuvent être réglées en appuyant sur la région crayon et définissant une durée alors que le cycle est déjà en cours.

Lors du réglage du temps, lorsque la minuterie est confirmée, son compte commence directement. Chaque minuterie est indépendante et peut être réinitialisée après l'arrêt.

Le cycle se termine lorsque toutes les minuterie réglées ont expiré. Après le compte d'une minuterie, le signal sonore sonne, une notification apparaît à l'écran et la valeur "0 min" de la minuterie correspondante est affichée en vert.



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

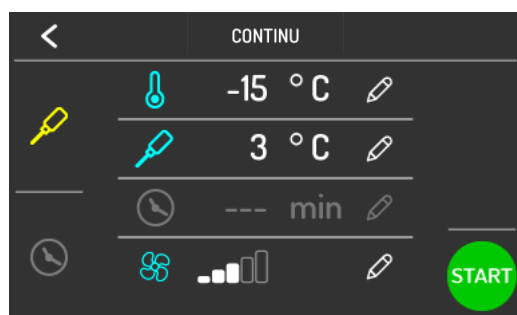
trois secondes dans la région .



Cycle Continu à Température

Le cycle continu à température est disponible, à la condition qu'il y ait deux ou trois sondes produit.

Avec la sélection du cycle continu à température, le système offre l'écran suivant :



Une pression sur la région -15 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région 3 °C permet de changer la température du produit à fin cycle.

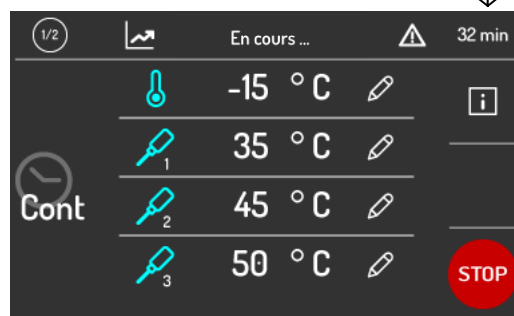
Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour confirmer les paramètres, appuyez sur la



région inférieure droite : le cycle démarre. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :

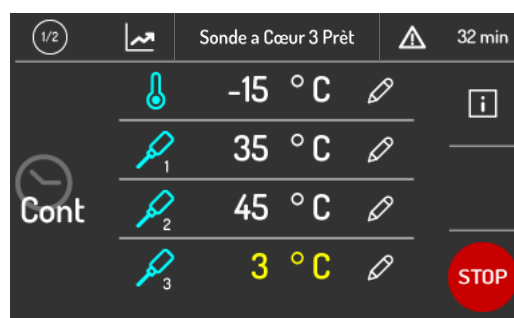
Nombre de la phase en cours

Temps du début du cycle



Cours de l'exécution du cycle, lorsque la porte est fermée, sera exécuté le contrôle sur la propre insertions des sondes à piquer et le cycle se termine seulement lorsque toutes les sondes insérées atteignent la température souhaitée.

Lorsque chaque sonde atteint la température réglée, le signal sonore sonne, l'écran affiche un message et la valeur de température de la sonde correspondante est affichée en vert. Ci-dessous, un exemple d'un écran dans lequel une seule sonde à piquer est à la température.



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant



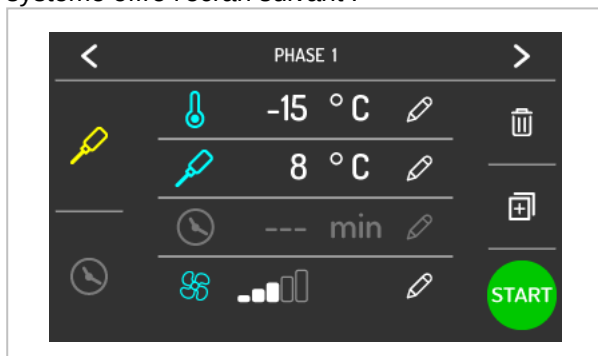
trois secondes dans la région



Cycle Personnalisé

La fonction "personnalisé" permet de définir un cycle composé d'un maximum de 4 étapes (3 de refroidissement rapide et 1 de conservation) et peut être constitué par des étapes à température et / ou phases à temps.

Avec la sélection du cycle personnalisé, le système offre l'écran suivant :

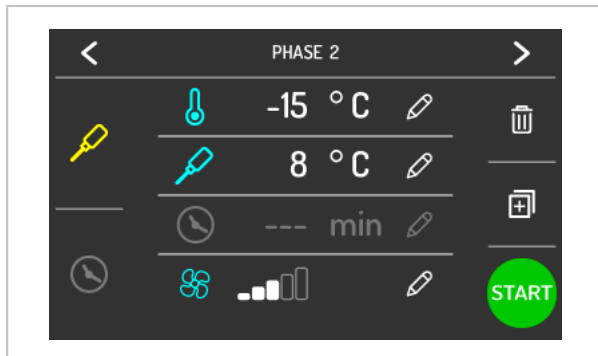


Vous pouvez passer de la phase sonde à piquer à celle à temps et définir sa valeur de consigne.

Pour ajouter une phase appuyer sur la région



La phase sera ajoutée et proposée en modification.



Pour supprimer une phase appuyer sur la région



Après avoir inséré les phases souhaitées et effectué les différents réglages, appuyez sur la



région en bas à droite

Avant de démarrer le cycle, on peut changer la température de la cellule



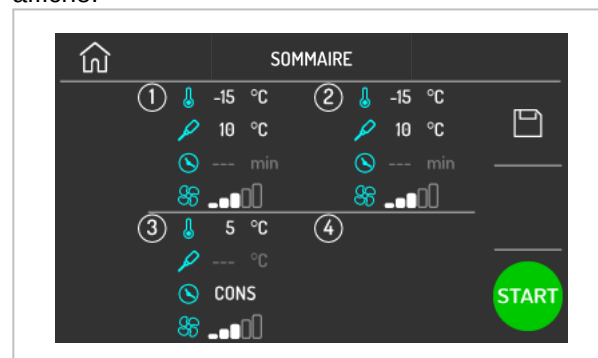
et la vitesse des ventilateurs pendant la phase de conservation.



Pour confirmer le réglages appuyer sur la région



en bas à droite : l'écran suivante est affiché.



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Pour enregistrer et stocker le cycle selon les



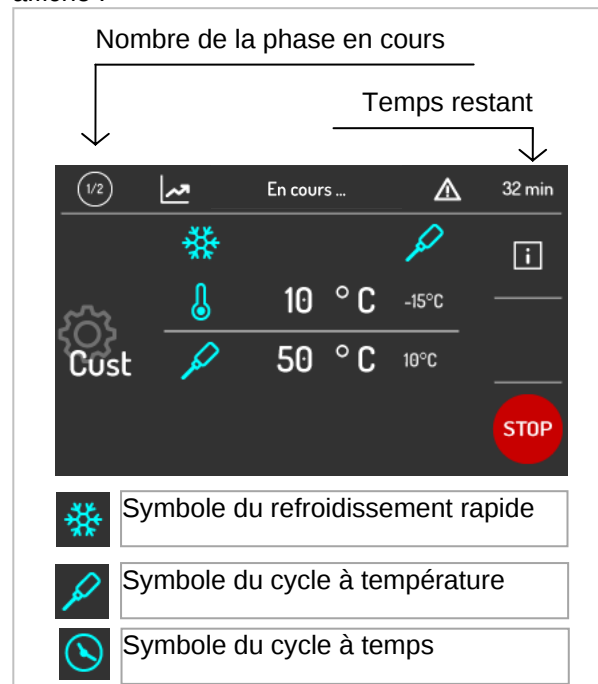
changement, appuyer sur la région

Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par

le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer



pendant trois secondes dans la région

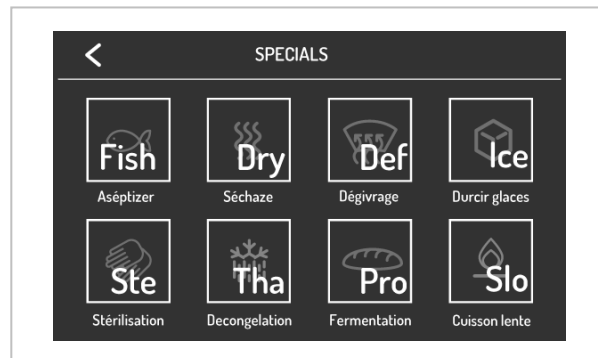
5.3. Mode Cycles Spéciaux



En appuyant sur l'aire  il sera affiché le menu CYCLE SPÉCIAUX.

On procède en choisissant un des secteurs présents :

1. aseptisation
2. séchage
3. dégivrage manuel
4. durcissement glace
5. stérilisation
6. décongélation (optionnelle)
7. fermentation (optionnelle)
8. cuisson lente (optionnelle)

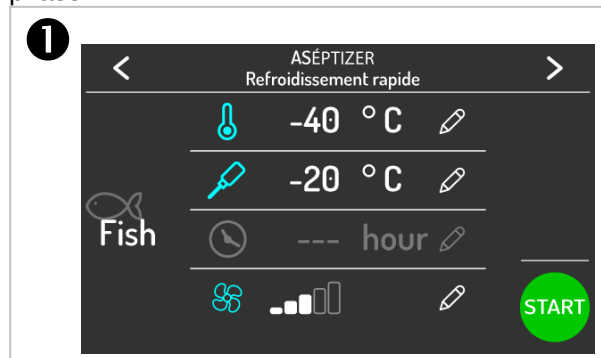


Cycle de Aseptisation Poisson

La fonction "Aseptisation Poisson" est divisée entre trois étapes:

1. phase de refroidissement rapide négatif à température
2. Phase de préservation
3. phase de conservation

Avec la sélection du cycle d'aseptisation, le système propose l'écran concernant la première phase :

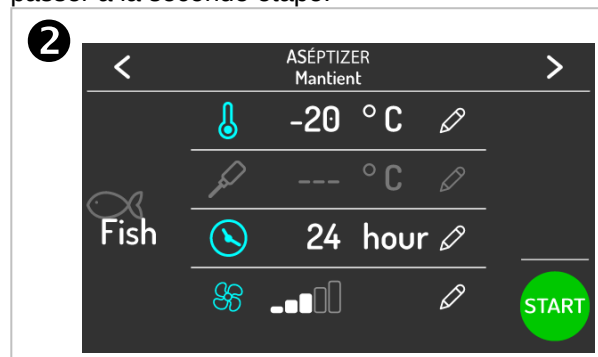


Une pression sur la région  -40 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant le refroidissement rapide.

Une pression sur la région  -20 °C permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haute à droite  pour passer à la seconde étape.

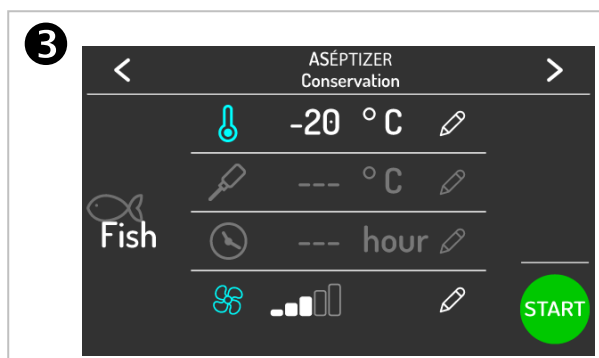


Une pression sur la région  -20 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant la préservation.

Une pression sur la région  24 hour permet de changer la durée de la préservation.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haute à droite  pour passer à la troisième étape.



Une pression sur la région  -20 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant la phase de conservation.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région .

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système. Pour arrêter le cycle en cours appuyer

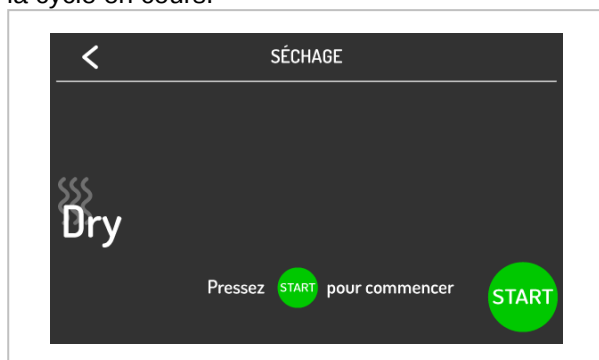
pendant trois secondes dans la région .

FR



Cycle de Séchage

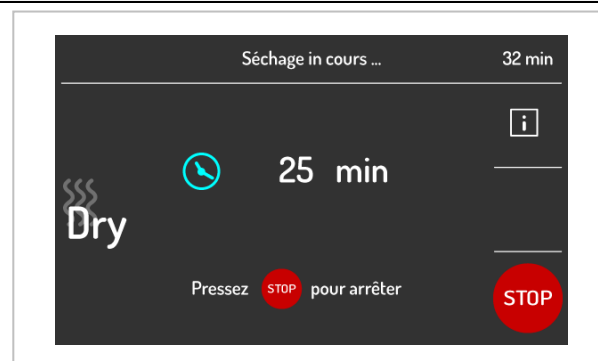
La fonction "Séchage" démarre un cycle de ventilation interne forcée. L'ouverture de la porte n'aura pas d'influence sur la cycle en cours.



Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région .

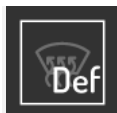
Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .



Cycle de Dégivrage

i Le givre formé sur l'évaporateur suivant le dépôt d'humidité émise par le produit peut affecter le bon fonctionnement de l'appareil. Pour restaurer la fonctionnalité complète, il faut exécuter un cycle de dégivrage.

Le dégivrage est effectué au moyen d'une ventilation forcée, à l'aide du ventilateur de l'évaporateur. Le cycle peut être réalisé avec la porte ouverte ou fermée et peut être interrompu à tout moment.

Avec la sélection du cycle de dégivrage manuel, le système offre l'écran suivant :



Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

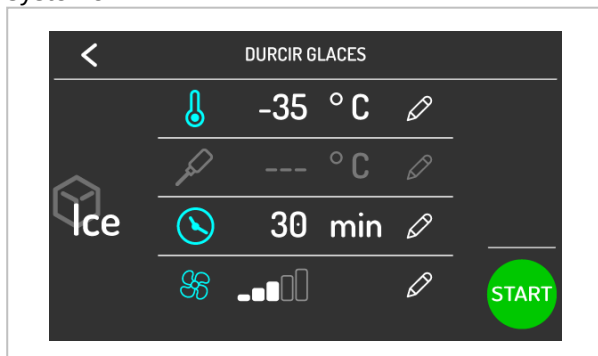
Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région



Cycle Durcissement Glace

Le cycle de durcissement de la glace est un cycle de surgélation à temps. On peut régler la température, la durée et la vitesse des ventilateurs. L'écran suivant est affiché par le système:



Une pression sur la région -35 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

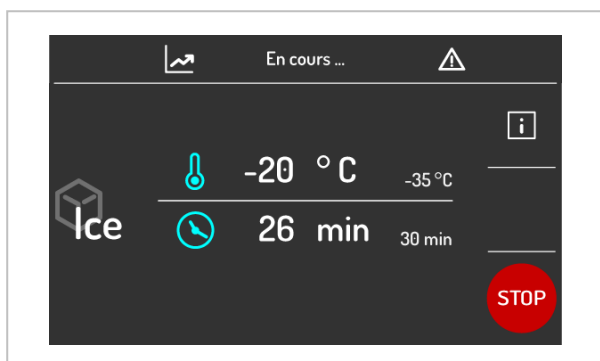
Une pression sur la région 30 min permet de régler la durée du cycle de surgélation.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .



Cycle de Stérilisation

Le démarrage du cycle est permis uniquement avec la porte fermée et est immédiatement interrompue dans le cas où, pendant la stérilisation, la porte est ouverte.

Pour une efficacité correcte et l'hygiène de la machine, il est conseillé d'effectuer la désinfection de la cellule à la fin de chaque service.



Pour démarrer le cycle, il faut fermer la porte de la

cellule, et appuyez sur la région . Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

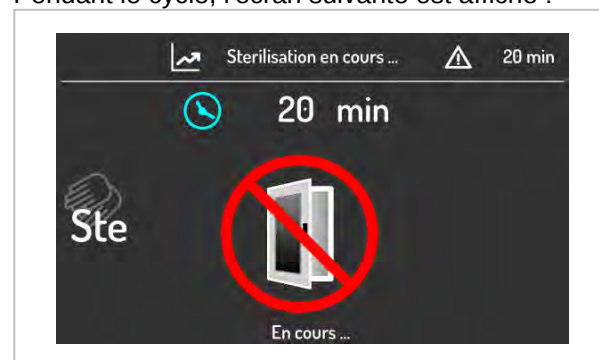
Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .



Une fois que le cycle de désinfection par OZONE, commence un cycle de repos durant 20 minutes. Il est interdit d'interrompre un cycle de repos.

Pendant le cycle, l'écran suivante est affiché :



Ils sont 3 cycles sur une période de 24 heures suffisantes pour assainir la cellule interne.

Cor

Cycle de Chauffage Sonde Produit

Utiliser ce particulier cycle de fonctionnement lorsque vous avez besoin d'extraire la sonde sonde à piquer du produit congelé. L'écran suivant est affiché par le système :



Pour démarrer le cycle, il faut ouvrir la porte de la



cellule, et appuyez sur la région. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant



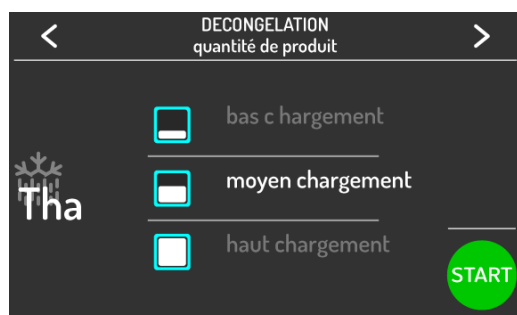
trois secondes dans la région.

Tha

Cycle de Décongélation (optionnel)

Le cycle de décongélation est géré en fonction de la quantité de produit à décongeler à l'intérieur de l'appareil. Sont fournis trois niveaux de charge. Pour chacun des trois niveaux, le système charge trois différentes séries de paramètres pour le contrôle de la température, la durée du cycle et de la vitesse des ventilateurs.

L'écran suivant est affiché par le système :



Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région.

Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant



trois secondes dans la région.

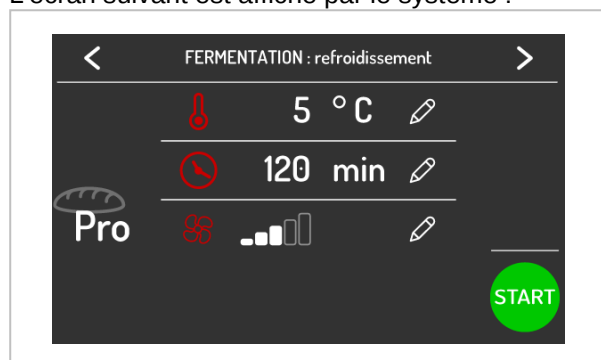


Cycle de Fermentation (optionnel)

Le système fournit un contrôle complet du cycle de fermentation. Le cycle est divisée en quatre étapes :

- **phase de refroidissement rapide** : bloque le levage du produit qui vient d'être préparé et inséré dans l'appareil
- **phase de réveille** : réveille la levure dans la pâte par une élévation progressive de la température dans la cellule
- **étape de fermentation** : complète le levain de la pâte, afin de la rendre prêt pour la suivante cuisson en four
- **phase de conservation** : maintient la pâte levée à une température optimale pour la cuisson en four.

L'écran suivant est affiché par le système :

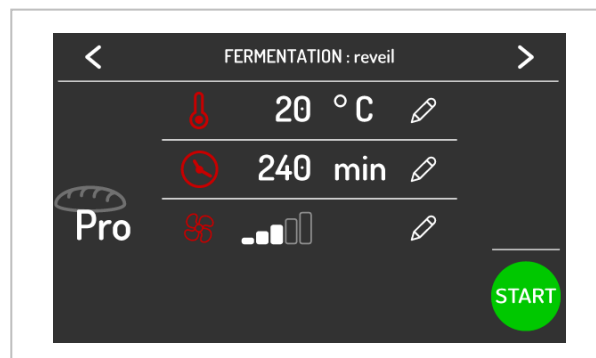


Une pression sur la région  5 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  120 min permet de régler la durée du cycle de refroidissement rapide.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

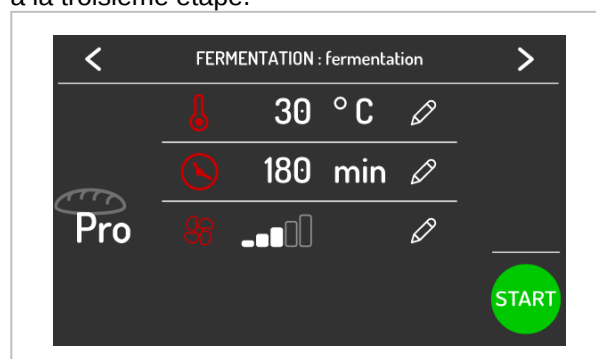
Appuyer sur la région  en haute à droit pour passer à la seconde étape.



Une pression sur la région  20 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  240 min permet de régler la durée du cycle de réveille.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs. Appuyer sur la région en haute à droit pour passer à la troisième étape.

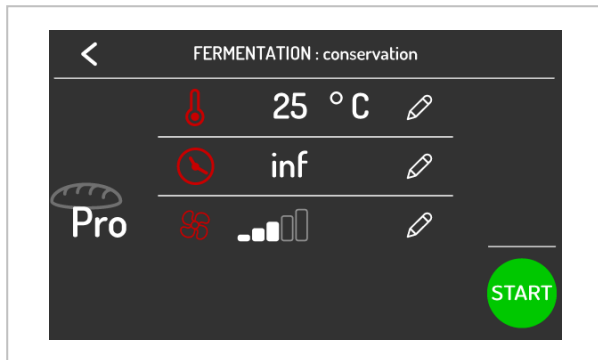


Une pression sur la région  30 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  180 min permet de régler la durée du cycle de fermentation.

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région  en haute à droit pour passer à la quatrième et dernière étape : préservation.

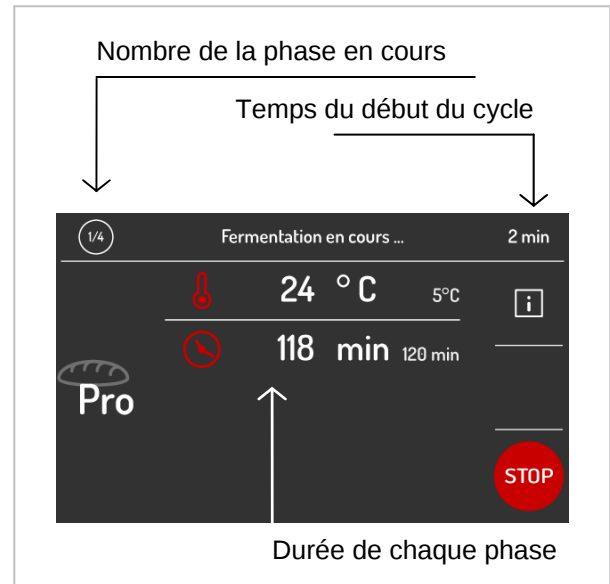


Une pression sur la région  25 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région  permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région .
Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

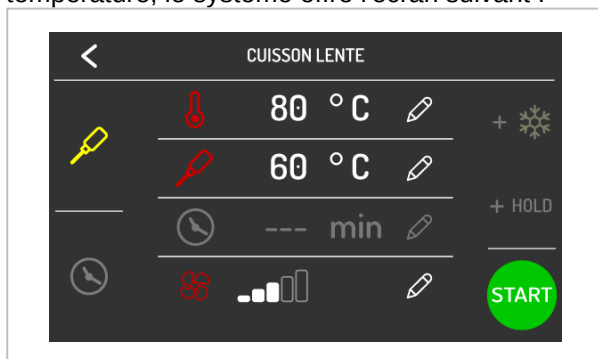
Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .



Cycle de Lente Cuisson à Température

Avec la sélection du cycle à cuisson lente à température, le système offre l'écran suivant :

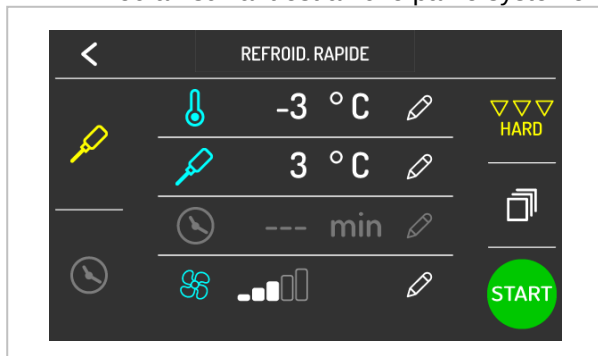


Une pression sur la région permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson .

Une pression sur la région permet de changer la température du produit à fin cycle.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la cuisson lente.

En appuyant le secteur sera activée une phase de refroidissement rapide suivante la lente cuisson; la région correspondante sera allumée . L'écran suivant est affiché par le système :

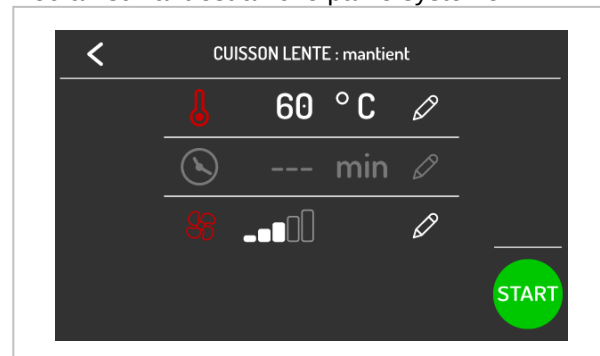


Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de refroidissement rapide (voir le chapitre «refroidissement rapide à température»).

Appuyer sur la région en haut à gauche pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

En appuyant le secteur sera activée une phase préservation suivante la lente cuisson; la

région correspondante sera allumée . L'écran suivant est affiché par le système :



Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de préservation.

Une pression sur la région permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson pendant la préservation.

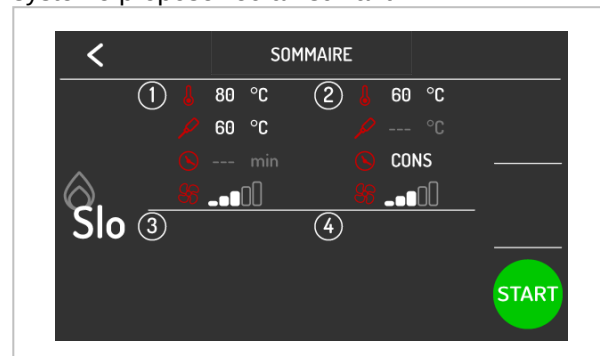
Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

Appuyer sur la région en haut à gauche pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

Pour confirmer les paramètres du cycle de cuisson lente, appuyez sur la région inférieure

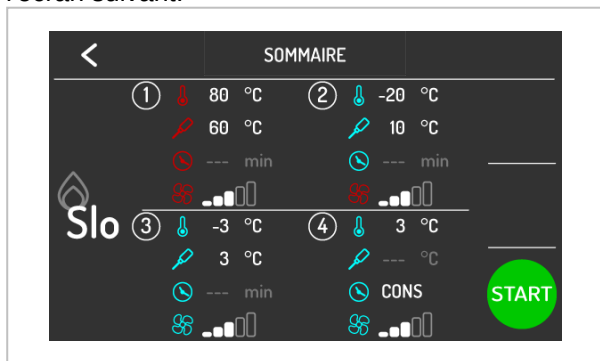
droite .

Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de préservation, le système propose l'écran suivant:



Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de refroidissement

rapide intensif (HARD), le système propose l'écran suivant:



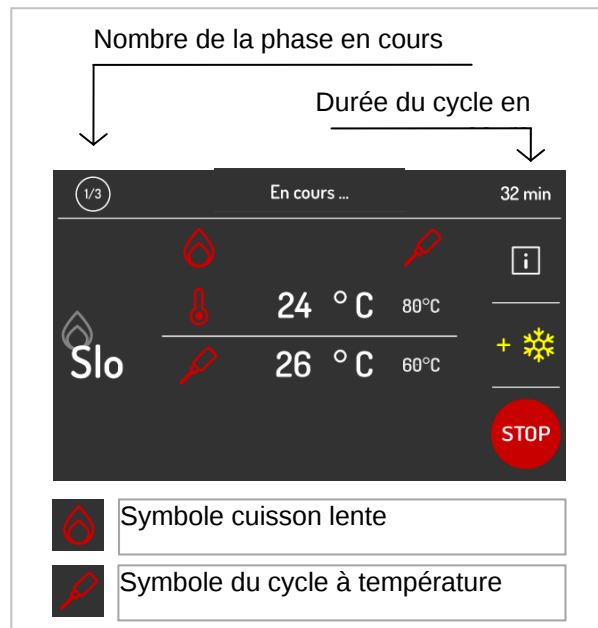
Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante. Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de cuisson lente, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour démarrer le cycle appuyer en



correspondance de la région. L'écran suivant est affiché :



En appuyant sur la région on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Si vous avez activé la phase de préservation, en

+ HOLD

appuyant sur la région vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de préservation.

Si vous avez activé la phase de refroidissement



rapide, en appuyant sur la région vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de refroidissement rapide.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

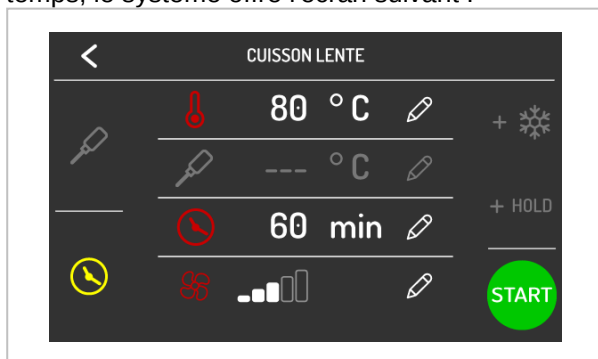


trois secondes dans la région.



Cycle de Lente Cuisson à Temps

Avec la sélection du cycle à cuisson lente à temps, le système offre l'écran suivant :



Une pression sur la région 80 °C permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson .

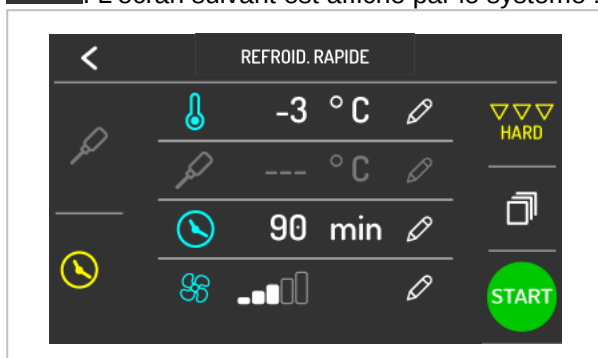
Une pression sur la région 60 min permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la cuisson lente.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

En appuyant le secteur sera activée une phase de refroidissement rapide suivante la lente cuisson; la région correspondante sera allumée



. L'écran suivant est affiché par le système :

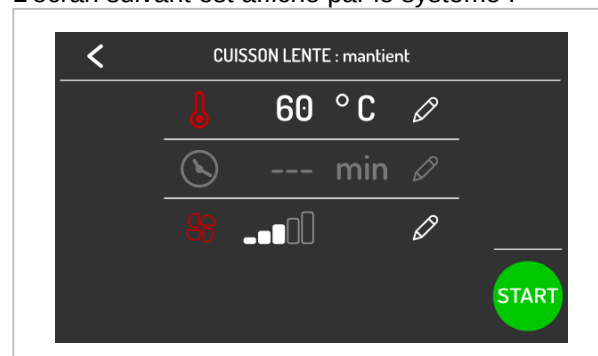


Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de refroidissement rapide (voir le chapitre «refroidissement rapide à temps”).

Appuyer sur la région en haut à gauche pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

En appuyant le secteur sera activée une phase préservation suivante la lente cuisson; la

région correspondante sera allumée . L'écran suivant est affiché par le système :



Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de préservation.

Une pression sur la région 60 °C permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson pendant la préservation.

Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

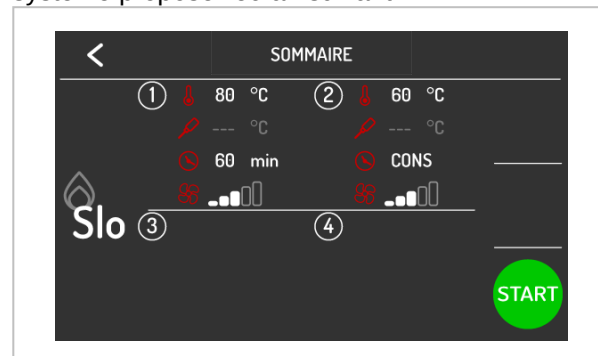
Appuyer sur la région en haut à gauche pour retourner à l'écran de la cuisson lente.

Pour confirmer les paramètres du cycle de cuisson lente, appuyez sur la région inférieure



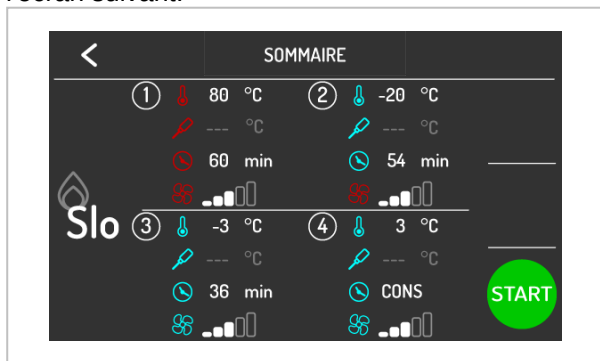
droite

Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de préservation, le système propose l'écran suivant:



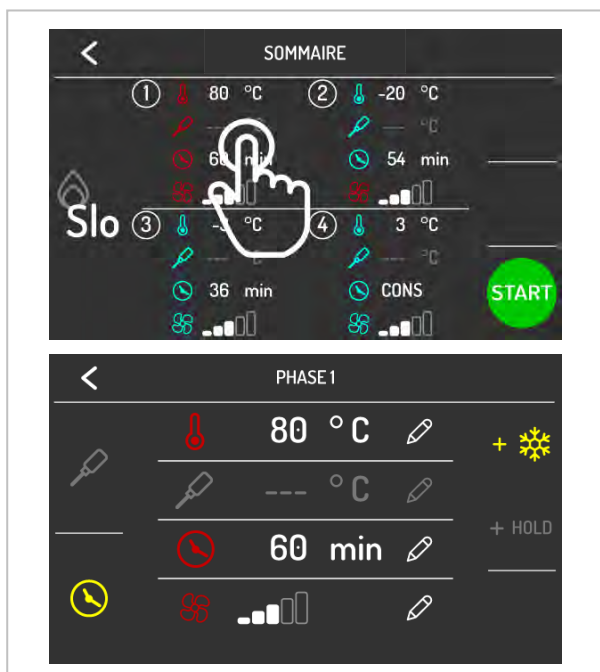
Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de refroidissement

rapide intensif (HARD), le système propose l'écran suivant:



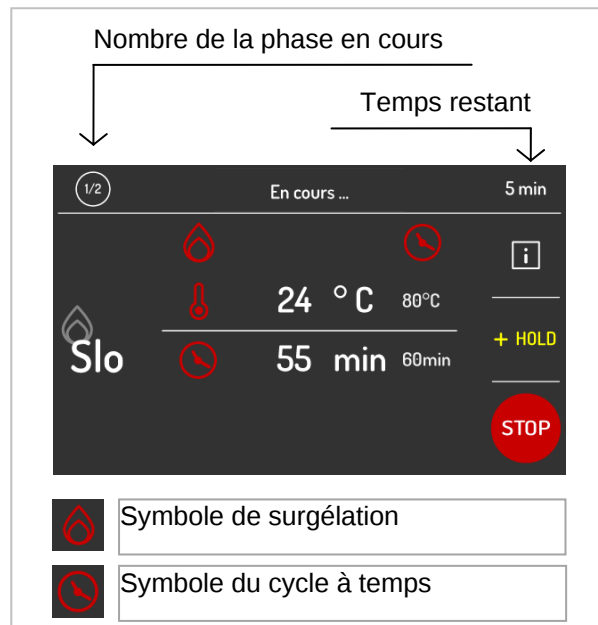
Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de cuisson lente, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région . L'écran suivant est affiché :



En appuyant sur la région  on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

Si vous avez activé la phase de préservation, en

appuyant sur la région  vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de préservation.

Si vous avez activé la phase de refroidissement

rapide, en appuyant sur la région  vous pouvez interrompre la cuisson lente et aller directement à la phase de refroidissement rapide.

Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .

5.4. Mode Livre de Recettes



En appuyant sur l'aire  il sera affiché le menu LIVRE DE RECETTES.

Les recettes sont sortie par type :

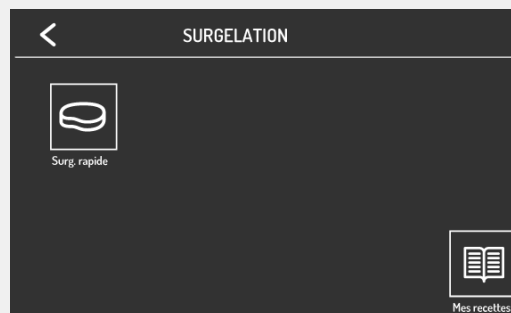
- refroidissement rapide
- surgélation
- fermentation (optionnel)
- cuisson lente (optionnelle)
- recettes personnalisées.



En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes de refroidissement rapide :



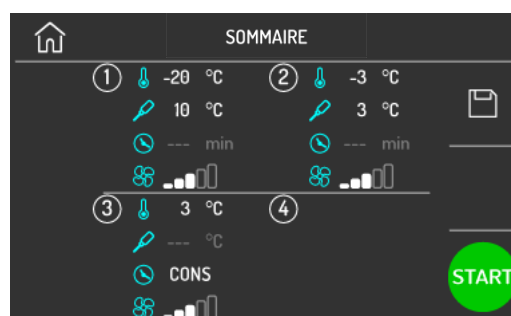
En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes de surgélation :



En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes personnalisées.



En appuyant su la région correspondante à la recette sera affiché un écran de résumé avec les données réglés pour les différentes phases présentes dans la recette.



Dans cet écran, on peut démarrer l'exécution de la recette, ou modifier la valeur de consigne du programme en appuyant sur la région qui correspond à la phase. Une fois modifié les données, vous pouvez opter pour ce qui suit:

- démarrer le cycle sans enregistrer le changement;
- enregistrer les modifications apportées en remplaçant le programme;
- enregistrer le changement avec un nom différent.



Recettes refroidissement rapide

De suite les recettes classiques

Viande Rouge  		
Phase 1	Set Cellule	-25°C
	Set Sonde à Piquer	20°C
	Set Ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-5°C
	Set Sonde à Piquer	3°C
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cellule	5°C
	Set Sonde à Piquer	2°C
	Set Ventilation	5

Viande Blanche  		
Phase 1	Set Cellule	-25°C
	Set Durée	27 min
	Set ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	63 min
	Set Ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set Ventilation	5

Produits à base de poisson  		
Phase 1	Set Cellule	-25°C
	Set Durée	27 min
	Set ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	63 min
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	5

Crèmes  		
Phase 1	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	90 min
	Set Ventilation	2
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	2

Lasagnes  		
Phase 1	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	90 min
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	5

Légumes  		
Phase 1	Set Cellule	-5°C
	Set Durée	90 min
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	2°C
	Set ventilation	5



Recettes Surgélation

De suite les recettes classiques

surgélation rapide  		
Phase 1	Set Cellule	0°C
	Set Sonde à Piquer	3°C
	Set ventilation	5
Phase 2	Set Cellule	-12°C
	Set Sonde à Piquer	-3°C
	Set ventilation	5
Phase 3	Set Cellule	-30°C
	Set Sonde à Piquer	-18°C
	Set ventilation	5
Conservation	Set Cellule	5°C
	Set Sonde à Piquer	-20°C
	Set ventilation	5



Enregistrement d'une recette

Vous pouvez enregistrer même cycles à temps que à température.

Sont disponibles divers mode de stockage d'une recette.

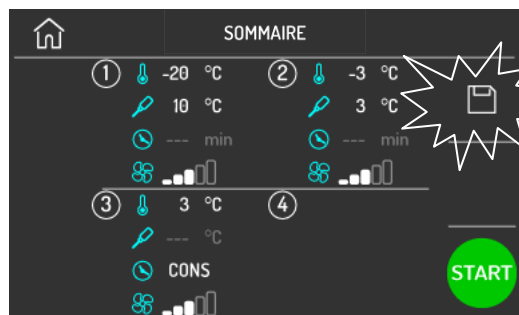
Au cours de la conservation, après un cycle de refroidissement rapide / congélation, en appuyant



sur la région , le dispositif proposera le stockage du cycle qu'il vient de lancer :



On peut enregistrer une nouvelle recette lors du réglage d'un cycle de refroidissement / congélation.

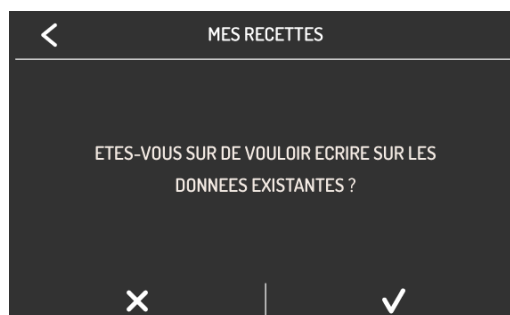


On peut sélectionner une recette existante, la modifier et l'enregistrer.

Au cours de la procédure de stockage, le système affiche les positions libre et celles occupées.



En choisissant une position occupée, il est demandé de confirmer l'écrasement.



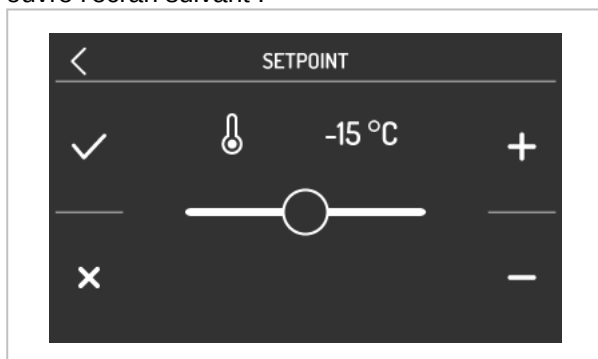
En appuyant sur la région  sera affiché l'écran suivante avec l'editor pour insérer le nom de la recette.



5.5. Pré-refroidissement



L'appuyer sur la région  permet le réglage et le début d'un cycle de pré-refroidissement. La pression de la région sensible, ouvre l'écran suivant :



Une pression sur la région  et  permet de changer la valeur de la température.

Pour annuler la modifie appuyez sur la région .

Pour quitter sans enregistrer appuyer sur la région .

Pour confirmer la valeur changée, appuyer sur la région ; le cycle est démarre avec le nouveau donné.

L'écran suivant est affiché :



Dans cet écran, vous pouvez sélectionner des cycles supplémentaires ou appuyer sur la touche  pour fermer le pré-refroidissement.

Une fois que la cellule atteint la valeur de consigne souhaitée, le signal sonore sonne, le cycle continue à maintenir la température de la cellule jusqu'à la pression de la touche  ou jusqu'au début d'un cycle de refroidissement / congélation. Si le pré-refroidissement est en cours, il sera automatiquement bloqué à la sélection et démarrage d'un cycle.

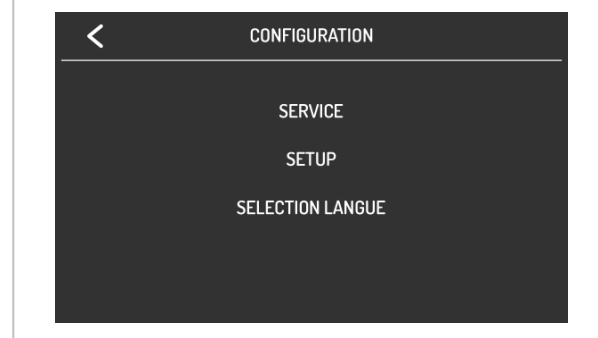
5.6. Réglages

On entre la section RÉGLAGES en appuyant sur



la région  dans l'écran Home. La page affiche les menus suivantes:

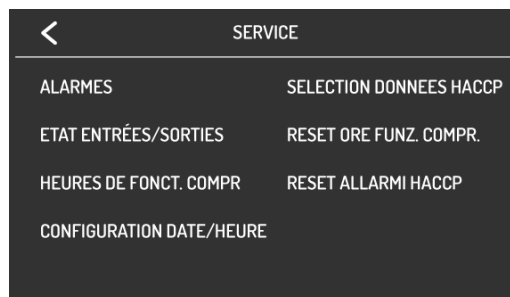
- service;
- setup;
- Sélection langue;



Service;

Dans l'écran SERVICE sera affiché la liste des fonctionnalités disponibles, comme suit:

- alarmes;
- état entrées et sorties;
- heures de fonctionnement compresseur;
- configuration de la date / de l'horloge;
- sélection donnés HACCP;
- reset heures de fonctionnement compresseur;
- reset alarmes HACCP.



Pour entrer le menu "reset heures de fonctionnement compresseur" et "reset alarmes HACCP" il faut insérer le mot de passe **149**.

Setup

L'accès au menu SETUP est autorisée uniquement après avoir entré le mot de passe

-19. De cette région vous accédez aux fonctions de :

- configuration paramètres;
- restauration des valeurs de défaut selon la table du fabricant.

**Sélection langue;**

Dans ce menu on peut choisir les langues suivantes:

- Italien;
- Anglais
- Français
- Allemand
- Espagnol
- Portugais

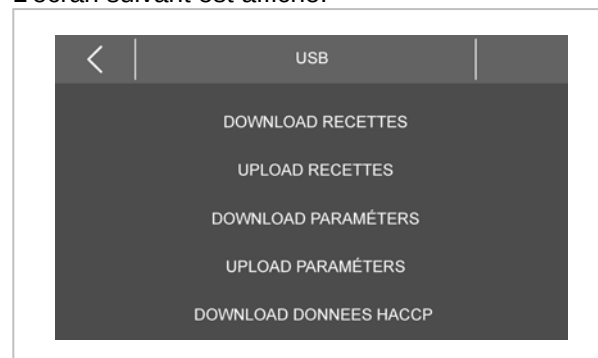
5.7. Utilisation d'un port USB

Au moyen d'un port USB, on peut effectuer les opérations suivantes:

- download et upload des recettes;
- download et upload des paramètres de configuration;
- download des info concernant le fichier HACCP;

Les opérations de upload sont autorisés à condition que le firmware de l'appareil source et le dispositif (ou dispositifs) de destination coïncident. Pour accéder à ces fonctions, mettre en mode OFF la platine et de connecter un périphérique USB à la porte.

L'écran suivant est affiché.



Download et Upload des Recettes

Après la connexion du périphérique USB et la sélection "DOWNLOAD RECETTES" ou "UPLOAD RECETTES", il sera automatiquement commencer à écrire (DOWNLOAD) ou lire (UPLOAD) les recettes dans un document texte

nommé "**program.bin**"; l'opération de lecture / écriture peut prendre plusieurs minutes. Lorsque vous avez terminé retirez le périphérique USB du port série USB.

Download et Upload Paramètres

Après la connexion du périphérique USB et la sélection "DOWNLOAD PARAMÈTRES" ou "UPLOAD PARAMÈTRES", il sera automatiquement commencé à écrire (DOWNLOAD) ou lire (UPLOAD) les paramètres

dans un document texte nommé "**param.bin**"; l'opération de lecture / écriture peut prendre plusieurs minutes. Lorsque vous avez terminé retirez le périphérique USB du port série USB.

Download donnés HACCP

Après la connexion du périphérique USB et la sélection "DOWNLOAD DONNÉES HACCP", il sera automatiquement commencé à écrire dans la périphérique d'un document CSV (Comma Separated Values). En prenant l'exemple du nom du fichier "log247n00001.csv", il se compose de la façon indiquée:

"log" champ fixe

"247" valeur du paramètre LA (adresse du dispositif)

"n" champ fixe

"00001" Numéro progressif de download des informations relatives aux alarmes HACCP.

L'opération d'écriture peut prendre quelques secondes; quand la transaction est terminée, retirer le périphérique USB du port série USB.

5.8. Conseils d'utilisation

Inactivité prolongée

Si l'appareil reste inactif pendant une période prolongée, procéder de la façon suivante :

1. Agir sur l'interrupteur automatique de sectionnement pour désactiver la connexion à la ligne électrique principale.
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones avoisinantes.
3. Étendre un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4. Effectuer toutes les opérations de maintenance;
5. Laisser les portes entrouvertes pour éviter la formation de moisissures et/ou d'odeurs désagréables.

Conseils pour l'utilisation normale

Dans le but de garantir une utilisation correcte de l'appareil, nous recommandons d'appliquer les conseils suivants :



Eviter d'obstruer la zone antérieure à l'unité de condensation pour favoriser au maximum l'élimination de la chaleur du condenseur. Maintenir toujours propre la partie antérieure du condenseur



Eviter d'insérer denrées qui soient à beaucoup plus de 90°C, ce qui, outre à surcharger l'appareil initialement peut faire intervenir des protections qui de toutes façons prolongent l'abaissement de la température. Il est préférable, si possible un bref stationnement à l'extérieur favorable à un abaissement de la température à des valeurs acceptables. Contrôler que les surfaces d'appui de l'appareil soient bien planes.



Eviter d'entasser les aliments à conserver en contact avec les parois internes pour ne pas bloquer la circulation de l'air qui garantit une température uniforme à l'intérieur du compartiment frigorifique.



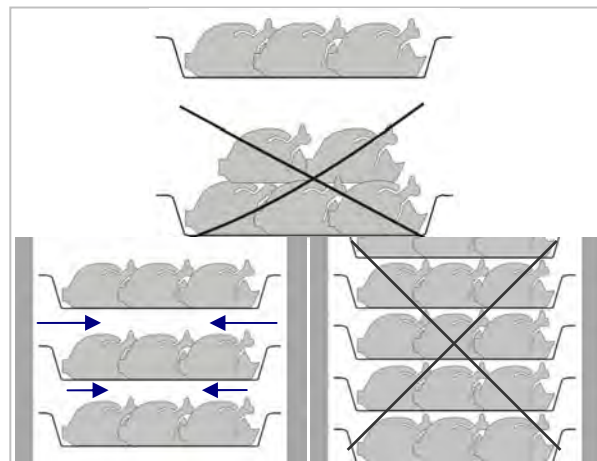
S'assurer qu'il y ait un espace suffisant entre les plats ou bacs utilisés afin que d'air froid puisse circuler sur tout le produit. Il faudra donc éviter par exemple les dispositions de plats et/ou bacs suivants:



Eviter d'obstruer la bouche d'aspiration du ventilateur de l'évaporateur.



Le produit qui a une composition ou une grosseur particulière doit être disposé au milieu du plat.



Réduire le plus possible le nombre et la durée d'ouverture des portes.



Les données pour la réfrigération se réfèrent à des produits standard (basse teneur en graisses) et n'ayant pas plus de 50 mm d'épaisseur. Il est donc conseillé d'éviter de superposer des pièces ou bien d'introduire des pièces plus épaisses car vous prolongeriez le temps nécessaire à l'abaissement de la température. Il est donc préférable de bien distribuer le produit dans des plats ou des bacs ou, en cas de grosses pièces, de réduire la quantité à traiter.



A la fin du cycle de réfrigération/congélation rapide, vous pourrez placer le produit protégé dans une armoire de conservation. Il faudra appliquer une étiquette indiquant le contenu du produit, la date de réfrigération/congélation et la date d'échéance du produit.

Dans le cas où le produit a été refroidi, il est conservé à une température constante de +2°C, alors que s'il a été congelé, il est conservé à une température constante de -20°C.



Normalement, la cellule de réfrigération doit être utilisée comme cellule de conservation pendant une brève période et non pas de manière définitive.



Afin d'éviter toutes contaminations bactériologiques ou de toute autre nature biologique entre des aliments différents, il est nécessaire de désinfecter la sonde après chaque usage.



Pour sortir le produit qui a subi des cycles de congélation ou surgélation, mettre des gants de protection, pour éviter des risques de "brûlures" provoquées par le froid.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, activer tous les dispositifs de

sécurité prévus. En particulier débrancher l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur sectionneur automatique.

6.2. Maintenance Ordinaire

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments et dans la maintenance périodique des brûleurs, des becs et des conduites de vidange.

Une bonne maintenance permettra d'obtenir de meilleures prestations, une plus longue durée de l'appareil et un maintien constant des conditions de sécurité.

Ne pas pulvériser de jets d'eau directs ou au moyen d'appareils à haute pression.

Pour nettoyer l'acier inoxydable, ne pas utiliser d'éponges en métal ou de brosses en fer car elles peuvent déposer des particules ferreuses qui en s'oxydant provoquent de la rouille.

Pour retirer les résidus durcis, utiliser des brosses en bois, en plastique ou des éponges en caoutchouc abrasif.

Pendant les périodes de longue inactivité, étendre sur toutes les surfaces en acier inox un voile de protection à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile de vaseline et aérer périodiquement les locaux.



Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances nocives ou dangereuses pour la santé des personnes (dissolvants, essences, etc.).

Nous conseillons de procéder en **fin de journée** au nettoyage de :

- Le compartiment de refroidissement
- l'appareil.

6.3. Entretien extraordinaire (Version 5T)

Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.
- Vérifier le bon fonctionnement de la tenue de la fermeture
- Contrôler le bon fonctionnement de la carte et de la sonde.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.
- Pourvoir au nettoyage de l'évaporateur.
- Pourvoir au nettoyage du condensateur.

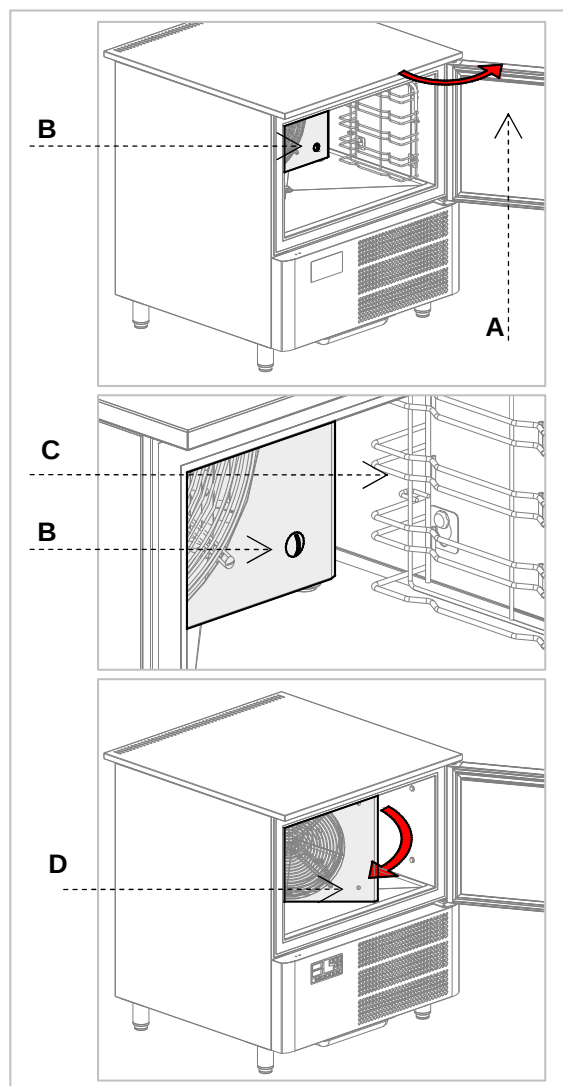
Nettoyage de l'évaporateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage de l'évaporateur.

⚠ Les ailettes du évaporateur sont coupantes, mettre des gants pour effectuer les opérations de nettoyage. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.

Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Dévisser les deux vis (B) sur la droite du déflecteur.
3. Déplacer les glissières (C):
4. Pivoter le déflecteur (D) vers la gauche



Nettoyage du condensateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage du condensateur.

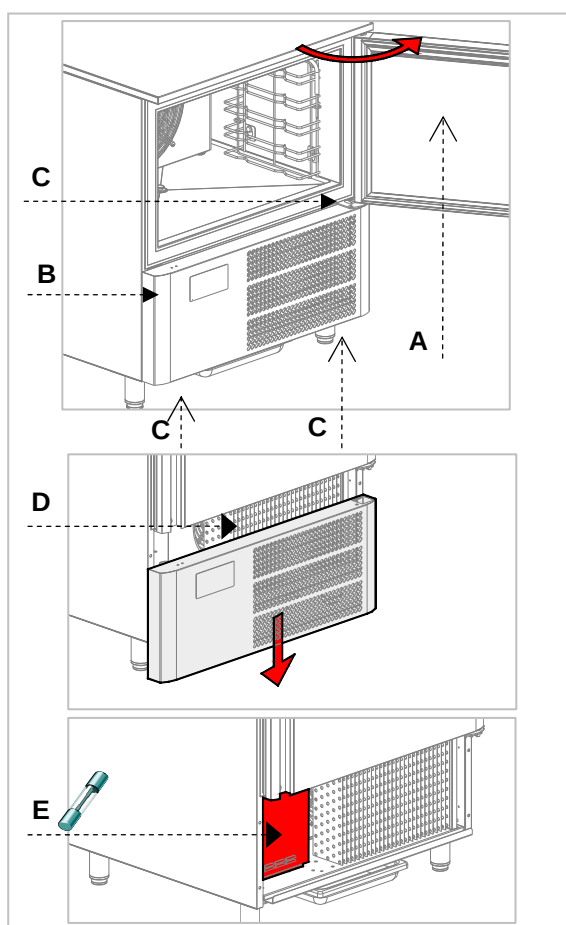
⚠ Etant donné que le bloc à ailettes du condensateur est très coupant, utiliser des gants de protection pour les phases successives. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.

i Puis nettoyer les ailettes du condenseur en utilisant les protections et les instruments adéquats. Si le condenseur a des dépôts de poussière sur les ailettes, vous pourrez les éliminer en utilisant un aspirateur ou un pinceau auquel vous ferez faire un mouvement vertical le long des ailettes.

⚠ Ne pas utiliser d'autres instruments qui pourraient déformer les ailettes et donc réduire l'efficacité de l'appareil.

Pour le nettoyage suivre les indications suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Déplacer le panneau inférieur (B) du compartiment technique: pour le faire, enlever les vis qui le fixent (C).
3. Successivement on peut procéder, en ayant bien soin d'utiliser les accessoires de protection, au nettoyage du boîtier à ailettes du condensateur (D).
4. Une fois achevé le nettoyage, refermer le panneau du compartiment technique en remettant les vis enlevées précédemment.



Substitution Fusibles

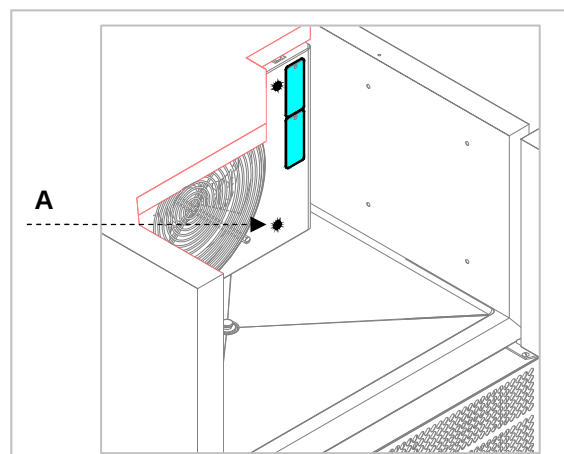


Les fusibles se situent dans la partie inférieure du compartiment technique (E) . Pour y accéder il suffit d'ouvrir le panneau des

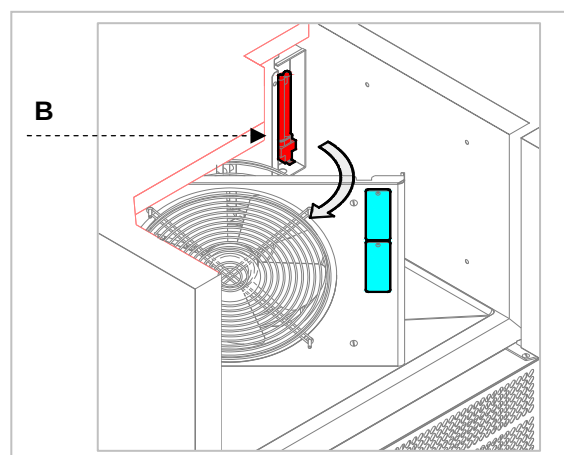
commandes de la même façon que pour l'accès et le nettoyage du condensateur.

Substitution Lampe U.V.

Après avoir enlevé les glissières, on doit enlever les vis qui fixent le déflecteur évaporateur placées sur le côté droit (A).



Une fois les vis enlevées, on pourra ouvrir le déflecteur de l'évaporateur en le faisant pivoter et accéder à la lampe UV. Cette lampe peut être enlevée en la faisant glisser vers le haut (B). Remplacer la lampe et effectuer les opérations ci-dessus dans le sens inverse.



6.4. Entretien extraordinaire (Version TABLE)

Périodiquement faire exécuter par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

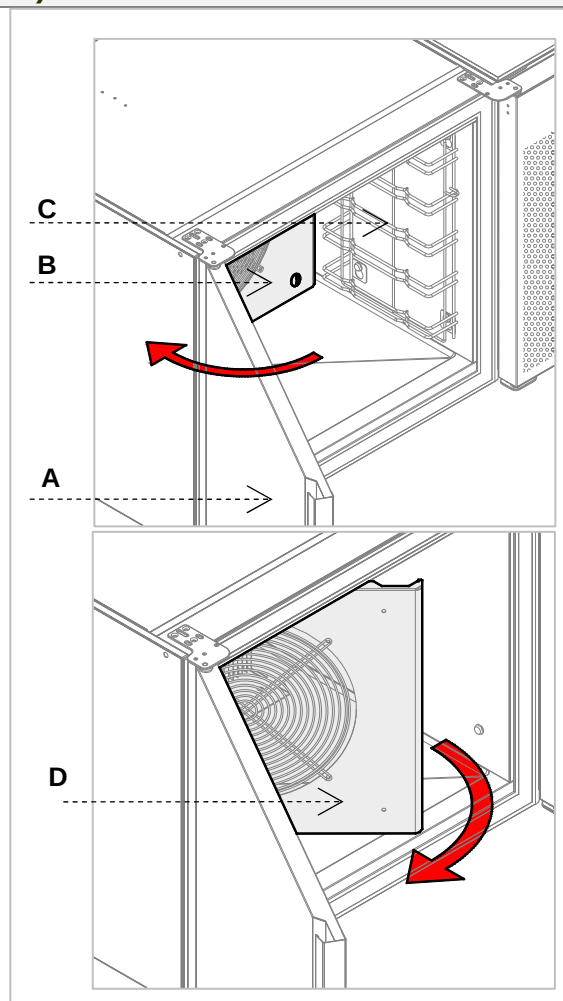
- Contrôler l'étanchéité parfaite de la porte et, si nécessaire, la remplacer.
- Vérifier que les connexions électriques ne se soient pas desserrées.
- Vérifier le bon fonctionnement de la tenue de la fermeture
- Contrôler le bon fonctionnement de la carte et de la sonde.
- Vérifier le fonctionnement correct de l'installation électrique.
- Pourvoir au nettoyage de l'évaporateur.
- Pourvoir au nettoyage du condensateur.

Nettoyage de l'évaporateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage de l'évaporateur.

⚠ Les ailettes du évaporateur sont coupantes, mettre des gants pour effectuer les opérations de nettoyage. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.
Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

5. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
6. Dévisser les deux vis (B) sur la droite du déflecteur.
7. Déplacer les glissières (C):
8. Pivoter le déflecteur (D) vers la gauche



Nettoyage du condensateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage du condensateur.

⚠ Etant donné que le bloc à ailettes du condensateur est très coupant utilisé des gants de protection pour les phases successives. S'il y a de la poussière ou autre, mettre également des lunettes ou un masque de protection.

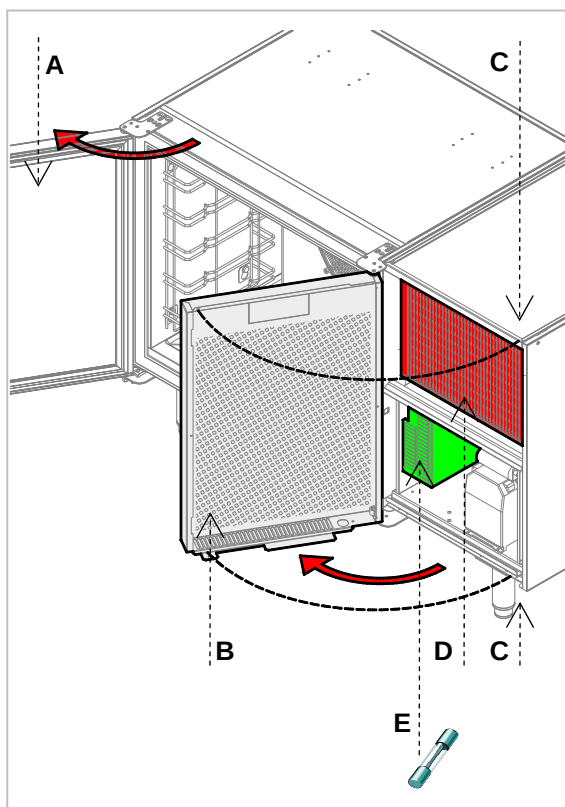
i Puis nettoyer les ailettes du condensateur en utilisant les protections et les instruments adéquats. Si le condensateur a des dépôts de poussière sur les ailettes, vous pourrez les éliminer en utilisant un aspirateur ou un pinceau auquel vous ferez faire un mouvement vertical le long des ailettes.

⚠ Ne pas utiliser d'autres instruments qui pourraient déformer les ailettes et donc réduire l'efficacité de l'appareil.

Pour le nettoyage suivre les indications suivantes :

5. Ouvrir la porte (A) de l'appareil

6. Faire pivoter le panneau latéral (B) du compartiment technique: pour le faire, enlever les vis qui le fixent (C).
7. Successivement on peut procéder, en ayant bien soin d'utiliser les accessoires de protection, au nettoyage du boîtier à ailettes du condensateur (D).
8. Une fois achevé le nettoyage, refermer le panneau du compartiment technique en remettant les vis enlevées précédemment.



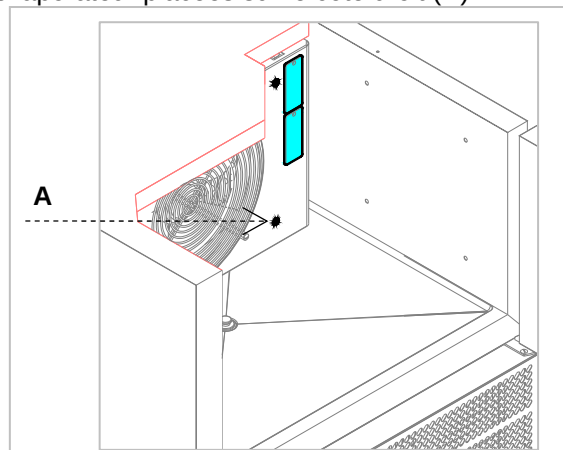
Substitution Fusibles



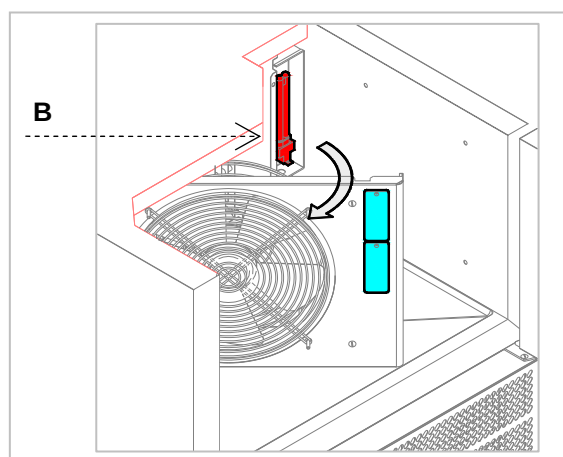
Les fusibles se situent dans la partie inférieure du compartiment technique (E). Pour y accéder il suffit d'ouvrir le panneau de commandes de la même manière que pour le nettoyage du condensateur.

Substitution Lampe U.V.

Après avoir enlevé les glissières, on doit procéder à l'enlèvement des vis qui fixent le déflecteur évaporateur placées sur le côté droit (A).



Une fois les vis enlevées, on pourra ouvrir le déflecteur de l'évaporateur en le faisant pivoter et accéder à la lampe UV. Cette lampe peut être enlevée en la faisant glisser vers le haut (B). Remplacer la lampe et effectuer les opérations ci-dessus dans le sens inverse.



7. PANNES

Les informations fournies ci-dessous ont pour but d'aider à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels qui pourraient se présenter au cours de l'utilisation. Certains problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur;

pour tous les autres problèmes, une compétence précise est nécessaire et ces opérations ne doivent donc être effectuées que par du personnel qualifié.

Problème	Causes	Solutions
Le groupe frigorifique ne démarre pas	Absence de tension	Vérifier le câble d'alimentation.
		Vérifier les fusibles.
		Vérifier le correct branchement de l'appareil.
	Autres causes	 Si le problème continue, contacter le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique fonctionne sans arrêt tout en ne refroidissant pas suffisamment	Local trop chaud	Aérer le local
	Condenseur encrassé	nettoyer le condenseur
	Étanchéité insuffisante des portes	contrôler les joints d'étanchéité
	Quantité insuffisante de gaz réfrigérant	 Contactez le centre d'assistance.
	Ventilateur du condensateur arrêté	 Contactez le centre d'assistance.
Le groupe frigorifique ne s'arrête pas	Sonde en panne	 Contactez le centre d'assistance.
	Carte électronique endommagée	 Contactez le centre d'assistance.
Présence de glace à l'intérieur de l'évaporateur		Exécuter un cycle de dégivrage si possible avec la porte ouverte.
		 Si le problème continue, contacter le centre d'assistance.
Appareil bruyant	Vibrations persistantes	vérifier qu'il n'y ait pas de contacts entre l'appareil et d'autres objets tant à l'intérieur qu'à l'extérieur

7.1. Affichage Pannes

Code	Causes	Solutions
RTC	Erreur Horloge Le dispositif ne aura pas stocker la date et l'heure à laquelle une alarme HACCP a eu lieu	Régler la date et l'heure courante
SONDE CHAMBRE	Erreur Sonde Le type de sonde n'est pas correct. La sonde est défectueuse. Le branchement sonde-platine électrique n'est pas correct. La température détectée par la sonde est hors des limites autorisées par la sonde chambre utilisée	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Vérifier que la sonde chambre soit du type PTC. ➤ Vérifier l'intégrité de la sonde chambre. ➤ Vérifier que le branchement instrument -sonde soit proprement fait. Vérifier que la température en proximité de la sonde chambre ne sont pas en dehors des limites établies
SONDE ÉVAPORATEUR		
SONDE CONDENSEUR		
SONDE A CŒUR 1		
SECURITE THERMIQUE	Alarme Défecteur Évaporateur Le défecteur évaporateur a été ouvert.	 Contactez le centre d'assistance. Fermer le défecteur évaporateur
PORTE OUVERTE	Porte Ouverte La porte est ouverte. Si l'alarme persiste, vérifier l'alignement du micro-interrupteur de la porte.	
HAUTE TEMPÉRATURE	Alarme température HACCP. La température mesurée par la sonde chambre a dépassé la limite imposée par ses paramètres.	Vérifier la température interne.
BASSE TEMPÉRATURE		
DURÉE CYCLE	Durée Refroidissement Rapide Le cycle de refroidissement rapide / surgélation est terminé au-delà de la durée maximale autorisée (alarme HACCP)	Vérifier la quantité de produit inséré dans la cellule de refroidissement rapide.
COMMUNICATION BASE	Alarme de communication interface utilisateur - module de contrôle.	 Contactez le centre d'assistance.
COMPATIBILITÉ BASE	Alarme de compatibilité interface utilisateur - module de contrôle.	 Contactez le centre d'assistance.

Code	Causes	Solutions
SONDE A CŒUR	Alarme sonde à piquer (tous les détecteur à piquer activés sont en alarme)	 Contacter le centre d'assistance.
DEFAULT D'ALIMENTATION	Alarme panne dans l'alimentation électrique (alarme HACCP).	Vérifier le câblage électrique de l'appareil.
INSER. SONDE SANIFICATION	Alarme insertion sonde à piquer pendant le cycle de aseptisation du poisson.	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.
DURÉE SANIFICATION	Le cycle de aseptisation est terminé au-delà de la durée maximale autorisée (alarme HCCP)	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.
SURCHAUFFE CONDENS.	La température du condenseur a dépassé la limite imposée. - Le système va démarrer le ventilateur du condenseur. - La sortie alarme sera activée.	 Contacter le centre d'assistance. ➤ Aérer le local. ➤ Nettoyer le condenseur. ➤ Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.
COMPRESSEUR BLOQUE	La température du condenseur a dépassé la deuxième limite imposée. - Ne sera pas possible sélectionner ou démarrer un cycle d'opération - Si l'erreur se produit pendant un cycle de fonctionnement, le cycle sera interrompu - La sortie alarme sera activée.	
INS SONDE A CŒUR	Alarme insertion sonde à piquer pendant le cycle de refroidissement rapide / surgélation.	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage Et Désempallage

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant et qui sont reprises directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le présent manuel.

Le système de levage et de transport du produit emballé prévoit l'utilisation d'un chariot à fourches ou d'un transpalette. Pendant leur utilisation, il faut faire particulièrement attention à équilibrer le poids pour éviter tout danger de basculement (éviter toute inclinaison excessive!).



ATTENTION : Au moment d'insérer le dispositif de levage, faire attention au câble d'alimentation et à la position des pieds.

L'emballage se compose de carton et d'une palette en bois. L'emballage en carton reprend une série de symboles qui mettent en évidence, selon les normes internationales, les prescriptions auxquelles les appareils devront être soumis au cours des opérations de chargement et déchargement, transport et stockage.



A la livraison, vérifier que l'emballage soit en bon état et qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

Tout dommage éventuel doit être immédiatement signalé au transporteur.

L'appareil doit être désempallé au plus tôt pour en vérifier le bon état et l'absence de dommages.

Ne pas ouvrir le carton avec des outils coupants pour éviter d'endommager les panneaux en acier situés en dessous.

Enlever l'emballage en carton vers le haut.

Après avoir désempallé l'appareil, vérifier que les caractéristiques correspondent à votre commande;

En cas d'anomalies éventuelles, contacter immédiatement le revendeur.



Les éléments de l'emballage (sachets en nylon, polystyrène expansé, agrafes) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants. Retirer le film de protection en PVC des parois internes et externes en évitant d'utiliser des outils métalliques.

8.2. Installation

Toutes les phases d'installation doivent être prises en considération dès la réalisation du projet général.

La zone d'installation doit être dotée de tous les branchements d'alimentation et de vidange des résidus de production, elle doit être suffisamment éclairée et satisfaire à toutes les conditions hygiéniques et sanitaires conformément aux lois en vigueur.

 Les performances de l'appareil ne sont assurées que s'il fonctionne à une température ambiante inférieure à 32°C. Une température plus élevée pourrait compromettre le fonctionnement et, dans les cas les plus graves, provoquer l'intervention des protections dont l'appareil est équipé (par ex.: pressostat de pression maxi).

En conséquence, avant de choisir l'emplacement définitif, évaluer les conditions ambiantes les plus difficiles qui pourraient se produire à cet endroit (voir encombrements par).

Procéder au nivellement de l'appareil en agissant sur les pieds individuels.



Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en

permanence et ce pour garantir son fonctionnement correct.



Brancher et laisser connecté pendant un certain temps (deux heures au moins) avant de contrôler le fonctionnement. Pendant le transport, il est probable que l'huile lubrifiante du compresseur soit entrée dans le circuit réfrigérant et ait obstrué le capillaire : par conséquent l'appareil fonctionnera pendant quelque temps sans produire de froid jusqu'à ce que l'huile ne soit retournée au compresseur.



ATTENTION : L'appareil a besoin d'espaces minimum de fonctionnement comme décrits dans les pièces jointes.

L'eau de dégivrage et l'eau se déposant au fond de la cellule lorsque celle-ci fonctionne ou pendant le nettoyage périodique de l'intérieur de la cellule, doivent s'écouler par un tuyau, ayant un diamètre minimum 3/4", qu'il faudra raccorder à l'autre tuyau se trouvant au fond de la cellule.

En outre on doit prévoir le siphonage de l'écoulement. L'évacuation doit respecter les normes en vigueur.

8.3. Connexion Alimentation Electrique

La connexion doit être effectuée par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur en la matière, et en utilisant le matériel approprié et prescrit.



Avant de connecter l'appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux données reprises sur la plaquette d'immatriculation appliquée sur la partie arrière de l'appareil.



L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement 230V ~ 50Hz or 220V ~ 50Hz.



Avant d'effectuer la connexion, s'assurer de la présence sur le réseau d'alimentation, en amont de l'appareil, d'un interrupteur différentiel d'une puissance capable de préserver l'appareil de surcharges ou de courts-circuits

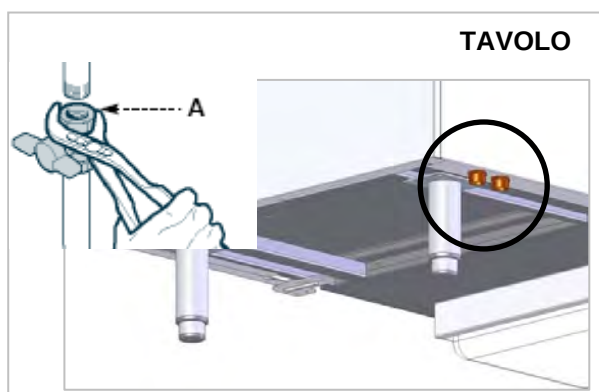
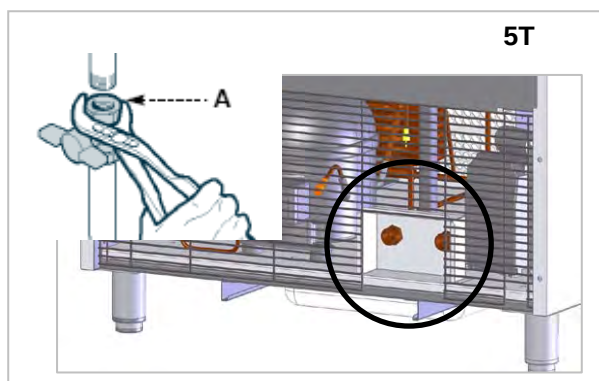
8.4. Raccordement eau unité de condensation

Les meubles de réfrigération avec condensation à eau ont été conçus pour utiliser l'eau du réseau.

Pour effectuer le raccordement, brancher le tuyau de réseau au tuyau de raccord de l'appareil en interposant un robinet d'interception (A) pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.



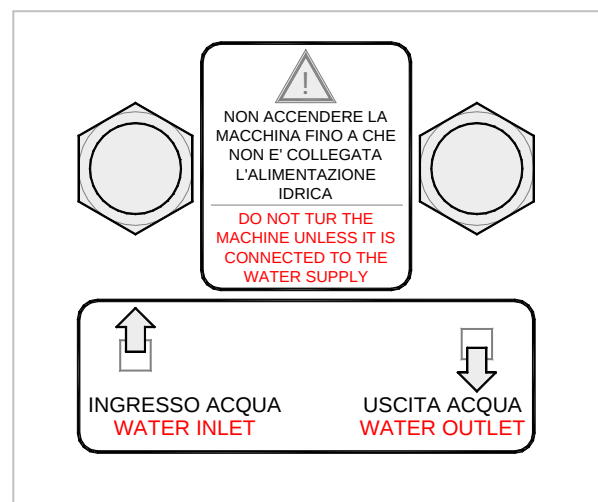
La pression de l'eau doit être comprise entre 150÷300 kPa (1.5÷3 bar).



⚠ Avant d'allumer l'appareil on doit prévoir le branchement au réseau hydrique : en l'absence du refroidissement du circuit de condensation, intervient en temps utile le pressostat qui bloque l'usage de l'appareil.

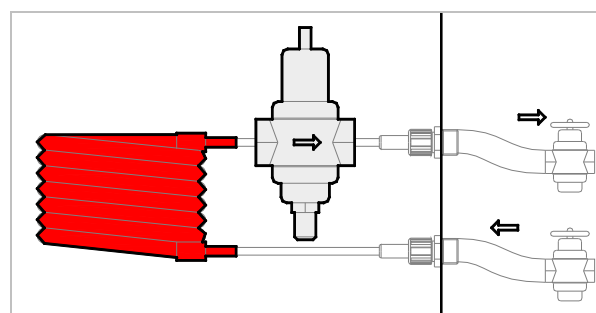
En outre, il faudra vérifier qu'il n'y ait pas de fuites qui puissent atteindre des composants électriques et causer des courts-circuits.

Il est préférable que les tuyaux d'arrivée et d'évacuation de l'eau soient chacun dotés, en amont, d'un robinet pouvant être fermé afin de couper l'alimentation en eau lors des opérations de maintenance.



Pour connaître quel type de raccord il faut utiliser (tous deux de 3/4") pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau, il suffit de suivre les indications de la figure (vous devrez trouver la même étiquette sur les raccords de l'alimentation en eau).

i Si l'eau contient une grande quantité de sels dissous (eau trop dure), nous conseillons d'installer en amont un adoucisseur d'eau pour garantir la longévité de l'échangeur.



Même si la soupape pressostatique a été réglée en usine, une fois que le raccordement au réseau d'eau a été effectué et que l'on a ouvert les robinets éventuellement installés, il faudra contrôler qu'il n'y a pas de fuites d'eau du tuyau d'évacuation lorsque l'appareil est arrêté. Dans le cas contraire, il faudra régler la soupape pressostatique jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fuites d'eau.

8.5. Test

L'appareil est expédié prêt à être mis en service par l'utilisateur.

Son fonctionnement est garanti par le fait qu'il a passé des tests (test électrique - test fonctionnel - test esthétique) et par la certification correspondante aux annexes spécifiques.

A la fin de l'installation, effectuer les vérifications suivantes :

- Vérifier si les connexions électriques sont exactes.
- Vérifier si les évacuations fonctionnent et si elles sont efficaces.
- Vérifier qu'à l'intérieur de l'appareil, il n'y ait pas d'outils ou autre matériel qui pourraient gêner le fonctionnement de l'appareil ou bien même l'endommager.

- Faire exécuter à l'appareil au moins un cycle complet de surgélation et de

refroidissement.

9. ELIMINATION APPAREIL

 Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 En s'assurant que ce produit soit éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé.



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet

domestique mais qu'il doit être remis au point de ramassage approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

S'en défaire en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets.

Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter le bureau local adéquat, le service de ramassage des déchets domestiques ou le magasin auprès duquel le produit a été acquis.

10. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT

Le réfrigérant utilisé dans la machine est le fluide **R452A**. Ci-dessous vous trouverez les composants du fluide :

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFICATION DES DANGERS

L'évaporation rapide du liquide peut provoquer congélation. L'inhalation de concentrations élevées de vapeur peut provoquer irrégularités cardiaques, effets narcotiques à court terme (y compris vertiges, céphalées et confusion mentale), évanouissements ou mort.

- Effets sur les yeux : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.
- Effets sur l'épiderme : Congélation ou brûlures par le froid causées par le contact avec le liquide.

- Effets de l'ingestion. L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

MESURES DE SECOURS D'URGENCE

Yeux : En cas de contact, laver immédiatement l'oeil avec une quantité abondante d'eau pendant au moins 15 minutes. Consulter un médecin.

Effets sur l'épiderme : Laver avec de l'eau pendant au moins 15 minutes après un contact excessif. Si nécessaire, soigner la congélation en réchauffant doucement la zone concernée. Consulter un médecin en cas d'irritation.

Ingestion orale : L'ingestion n'est pas considérée un moyen d'exposition.

Inhalation : En cas d'inhalations de concentrations élevées, conduire à l'air libre. Faire en sorte que la personne reste calme. Si la personne ne respire pas, pratiquer la respiration artificielle. Si la respiration est difficile, donner de l'oxygène. Consulter un médecin.

1. INDEX

1. INDEX.....	1
2. ANALYTISCHER INDEX.....	2
3. SICHERHEIT	3
4. NORMEN UND ALGEMEINE HINWEISE.....	4
4.1. Allgemeine Informationen	4
4.2. Garantie.....	4
4.3. Austausch von Ersatzteilen	4
4.4. Beschreibung des Gerätes.....	5
4.5. Typenschild	6
4.6. Sicherheitsvorrichtungen.....	7
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	8
5.1. Erste Inbetriebnahme	8
5.2. Schnellkühler Betrieb	8
5.3. Sonder Zyklen Betrieb.....	20
5.4. Kochbuch-Betrieb.....	33
5.5. Vorkühlung	36
5.6. Einstellungen	37
5.7. USB-Anschluss	38
5.8. Gebrauchshinweise.....	39
6. REINIGUNG UND WARTUNG.....	40
6.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung.....	40
6.2. Ordentliche Wartung	40
6.3. Außerordentliche Wartung (Ausführung 5T)	41
6.4. Außerordentliche Wartung (TISCH-Ausführung)	43
7. BESCHÄDIGUNGEN	45
7.1. Beschädigungsanzeigen	46
8. INSTALLATION	47
8.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes	47
8.2. Installation	48
8.3. Anschluss an das Stromversorgungsnetz.....	48
8.4. Wasseranschluss der Kondensationseinheit	49
8.5. Abnahme	50
9. ENTSORGUNG DES GERÄTES	50
10. TECHNISCHE KARTE DES KÜHLMITTELS.....	50
ANHANG	D

2. ANALYTISCHER INDEX

A

Abnahme; 50
 Abtauungszyklus; 22
 Alarm hohe Verdampfungstemperatur; 7
 Allgemeine Informationen; 4
 Anschluss an das Stromversorgungsnetz; 48
 Auftauungszyklus (optional); 25
 Auspacken; 47
 Außerordentliche Wartung (Ausführung 5B); 41
 Außerordentliche Wartung (TISCH-Ausführung); 43
 Austausch der Sicherungen; 42; 44
 Austausch der U.V. Lampen; 42; 44
 Austausch von Ersatzteilen; 4

B

BESCHÄDIGUNGEN; 45
 Beschädigungsanzeigen; 46
 Beschreibung des Gerätes; 5

D

Download HACCP-Daten; 38
 Download und Upload der Rezepte; 38

E

Ein Rezept speichern; 35
 Eis Härten-Zyklus; 24
 Entsorgung des Gerätes; 50
 Erste Inbetriebnahme; 8

F

Fisch -Keimfreimachungszyklus; 21

G

Garantie; 4
 Gärungszyklus (optional); 27
 Gebrauchshinweise; 39

H

Heizzyklus Produkt-Temperaturfühler; 25
 Hinweise für den normalen Gebrauch; 39
 Hinweise zur Reinigung und Wartung; 40

I

Installation; 48

K

Kochbuch-Betrieb; 33

L

Längerer Stillstand; 39

O

Ordentliche Wartung; 40

P

Parametern Upload und Download; 38
 Personalisierter-Betrieb.; 19
 Positives Temperaturgesteuertes Schnellkühlen; 9
 Positives Zeitgesteuertes Schnellkühlen; 11

R

Reinigung des Kondensators; 41; 43
 Reinigung des Verdunsters; 41; 43

S

Schnellkühler Betrieb; 8
 Schnellkühlrezepte; 34
 Schockfrostrezepte; 35
 Schutzschmelzsicherungen; 7
 Service; 37
 Setup; 37
 SICHERHEIT; 3
 Sicherheitsvorrichtungen; 7
 Sonder Zyklen Betrieb; 20
 Sprachwahl; 37
 Sterilisierungszyklus; 24

T

TECHNISCHE KARTE DES KÜHLMITTELS; 50
 Temperaturgesteuerter Dauer Zyklus; 18
 Temperaturgesteuertes Langsames Kochen; 29
 Temperaturgesteuertes Schockfrostens; 13
 Trocknen-Zyklus; 22
 Tür-Mikroschalter; 7
 Typenschild; 6

U

USB-Anschluss; 38

V

Verdampferlüfter-Mikroschalter; 7
 Verpackung; 47
 Vorkühlung; 36

W

Wasseranschluss der Kondensationseinheit; 49

Z

Zeitgesteuerter Dauer Zyklus; 17
 Zeitgesteuertes Langsames Kochen; 31
 Zeitgesteuertes Schockfrostens; 15

3. SICHERHEIT



Es wird empfohlen, vor dem Gebrauch des Geräts die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchzulesen. Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts.



Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.



Die elektrische Anlage wurde laut Norm CEI EN 60335-2-89 geplant.



Die Lüftungsöffnungen des Gehäuses oder der Einbaustruktur stets sauber halten.



Keine mechanischen Geräte oder andere Werkzeuge als die vom Hersteller empfohlenen verwenden, um den Abtauprozess zu beschleunigen.



Nicht den Kältemittelkreislauf beschädigen.



Keine elektrischen Geräte im Innern der Gerätefächer zur Aufbewahrung von tiefgekühlten Speisen verwenden.



Keine explosiven Substanzen, wie Druckbehälter mit brennbaren Materialien in diesem Gerät aufbewahren.



Keine Gegenstände auf den Geräteboden legen. Die entsprechenden Ablagegitter verwenden, um das Produkt zu lagern.



Die maximal zulässige Last pro Ablagegitter beträgt 45 kg (gleichmäßig verteilt).



Das Stromkabel darf nur von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.



In der Nähe von (geschützten) Bereichen mit Gefahr durch elektrischen Strom sind besondere Aufkleber angebracht, die anzeigen, dass Netzspannung vorhanden ist.



Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die Mittel zum Trennen des Geräts von der Stromversorgung, im Hausnetz eingebaut sind wie nach Installations-Regeln. (vorgeschrieben für Geräte, die ohne Stecker geliefert werden und fest an eine Anlage angeschlossen werden müssen).

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Es wird empfohlen, einige Testvorgänge durchzuführen, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennenzulernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

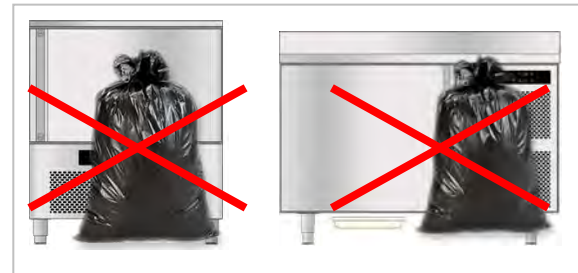
Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.



Wartungseingriffe, die präzise, technische oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen nur von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.



Um die Leistungen und die Sicherheit der Maschine nicht zu gefährden, versperren Sie während des normalen Betriebs nicht den Lufteinlass.





Am Versorgungskabel darf auf keinen Fall gezogen werden.

Um die Hygiene der Lebensmittel garantieren zu können und diese vor Kontaminierung schützen zu können, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie die umliegenden Bereiche, gründlichste gereinigt werden. Benutzen Sie für diese Vorgänge ausschließlich für den

Nahrungsmittelgebrauch geeignete Produkte, vermeiden Sie brennbare Produkte oder Produkte, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Bei längerer Inaktivität, muss man die Versorgungslinien unterbrechen und eine sorgfältige Reinigung der Inneren sowie der Äußeren Elemente der Apparatur durchführen.

4. NORMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE

4.1. Allgemeine Informationen

Diese Bedienungsanleitung wurde vom Hersteller abgefasst, um den Operatoren die an der Maschine arbeiten die nötigen Informationen zum Umgang mit dieser geben zu können.

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und die Anleitungen in die Tat umzusetzen.

Die Kenntnis der Informationen dieses Dokumentes, ist nützlich um Gesundheits- und Sicherheitsrisiken an Personen zu vermeiden.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes an einem allen bekannten und zugänglichem Ort auf, es muss jederzeit zur Einsicht zu Verfügung stehen.

Um besonders wichtige oder spezifische Textpassagen hervorzuheben, werden Symbole benutzt, die hier im Folgenden beschrieben werden:



Weist auf wichtige Sicherheits-Informationen hin. Man muss sich angemessen verhalten, um die Gesundheit und die Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und um Schäden zu vermeiden.



Weist auf wichtige, nicht zu vernachlässigende, technische Informationen hin.

4.2. Garantie

Die Garantiefrist des Gerätes und seiner Bestandteile, beläuft sich auf 2 Jahre ab Auslieferungsdatum und beinhaltet die kostenlose Lieferung der Teile die sich nach Beurteilung unsererseits, als beschädigt erweisen.

Diese Beschädigungen dürfen aber nicht in Zusammenhang mit der Nichtbestimmungsgemäßen Verwendung des

Produktes stehen; das Produkt muss in Übereinstimmung mit den Anleitungen der Bedienungsanleitung verwendet werden.

Von der Garantie ausgenommen sind, Schäden durch Eingriffe, Reise und Transport.

Die unter Garantie ausgetauschten Materialien verstehen sich als unser Besitz und müssen uns, auf Kosten des Kunden zugesendet werden.

4.3. Austausch von Ersatzteilen



Vor Beginn von Austauscharbeiten, die vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktivieren.



Besonders wichtig ist es, die Stromversorgung durch den Haupt-Differenzialtrennschalter, zu unterbrechen.

Sollten Sie abgenutzte Elemente ersetzen müssen, benutzen Sie ausschließlich Originalersatzteile.



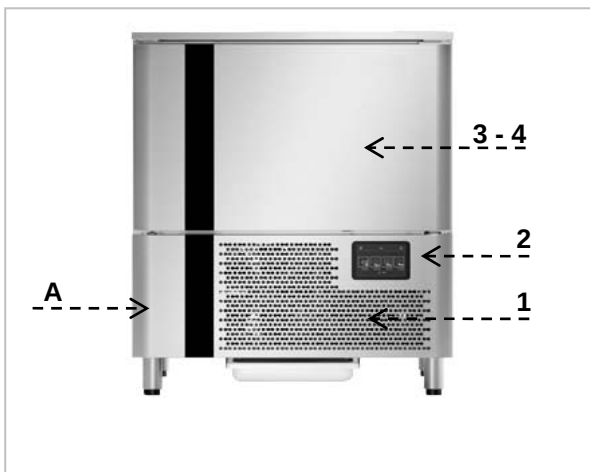
Für Schäden an Personen oder Bauelementen, die durch die Benutzung von Nicht-Originalersatzteilen oder durch Eingriffe, welche die Sicherheitsvoraussetzungen verändern und nicht vom Hersteller genehmigt wurden, entstanden sind, lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab.

4.4. Beschreibung des Gerätes

Ausführung 5T

Der Schockkühlapparat, der ab jetzt Apparatur genannt wird, wurde zur Kühlung / Tiefkühlung von Lebensmitteln im Bereich der Gastronomie entwickelt und hergestellt.

- 1) **Kondensierungs-Bereich** : befindet sich im unteren Teil und wird durch das Vorhandensein der Kondensierungseinheit charakterisiert.
- 2) **Elektrik-Bereich** : befindet sich im unteren Teil der Apparatur und enthält sowohl die Kontroll- und Versorgungselemente, als auch den Kabelbaum.
- 3) **Verdunstungs-Bereich** : befindet sich im Inneren, hinteren Teil des Kühlraumes und ist durch die Verdunstungs-Einheit charakterisiert.
- 4) **Lager-Bereich** : befindet sich im Inneren des Kühlraumes und dient zur Kühlung / Tiefkühlung der Lebensmittel.



Im unteren Teil befindet sich eine Bedienblende (A) die den Zugang zu den elektrischen Teilen ermöglicht; im vorderen Teil befindet sich eine Tür mit vertikaler Öffnung, die den Kühlraum hermetisch verschließt.

Die Apparatur wird in verschiedenen Ausführungen hergestellt, um allen Nutzungsbedürfnissen entsprechen zu können.

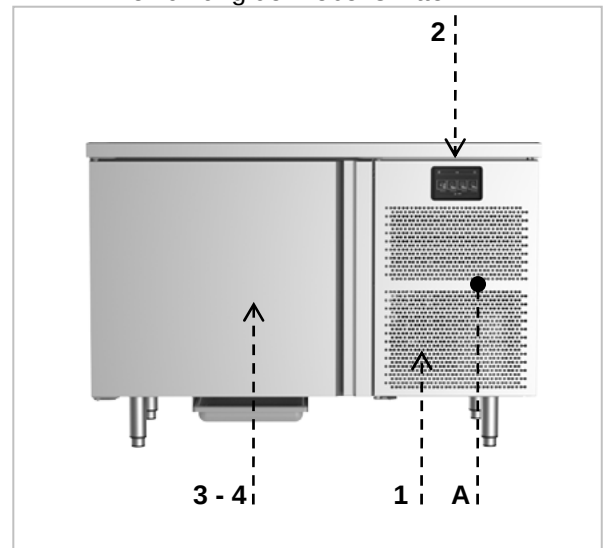
5 BLECH SCHOCKKÜHLER und SCHOCKFROSTER

Modell kann 5 Bleche aufnehmen, mit 20 kg Schockkühlleistung und 12 kg Schockgefrierleistung.

TISCH Ausführung

Der Schockkühlapparat, der ab jetzt Apparatur genannt wird, wurde zur Kühlung / Tiefkühlung von Lebensmitteln im Bereich der Gastronomie entwickelt und hergestellt.

- 1) **Kondensierungs-Bereich** : befindet sich im seitlichen Teil und wird durch das Vorhandensein der Kondensierungseinheit charakterisiert.
- 2) **Elektrik-Bereich** : befindet sich im seitlichen Teil der Apparatur und enthält sowohl die Kontroll- und Versorgungselemente, als auch den Kabelbaum.
- 3) **Verdunstungs-Bereich** : befindet sich im Inneren, hinteren Teil des Kühlraumes und ist durch die Verdunstungs-Einheit charakterisiert.
- 4) **Lager-Bereich** : befindet sich im Inneren des Kühlraumes und dient zur Kühlung / Tiefkühlung der Lebensmittel.



Im seitlichen Teil befindet sich eine Bedienblende (A) die den Zugang zu den elektrischen Teilen ermöglicht; im vorderen Teil befindet sich eine Tür mit vertikaler Öffnung, die den Kühlraum hermetisch verschließt.

Die Apparatur wird in verschiedenen Ausführungen hergestellt, um allen Nutzungsbedürfnissen entsprechen zu können.

GASTRONOMIE SCHOCKKÜHLER

Modell kann 5 GASTRONORM 1/1 Bleche aufnehmen, mit 20 kg Schockkühlleistung und 12 kg Schockgefrierleistung.

KONDI TOREI SCHOCKKÜHLER

Modell kann 5 KONDI TOREI 400/600 Bleche aufnehmen, mit 20 kg Schockkühlleistung und 12 kg Schockgefrierleistung.

4.5. Typenschild

Das abgebildete Typenschild, wurde direkt auf der Apparatur angebracht. Auf diesem befinden sich alle Bezugspunkte und notwendige Hinweise um in Sicherheit arbeiten zu können.

- 1) Gerätekennummer
- 2) Beschreibung des Gerätes
- 3) Seriennummer
- 4) Versorgungsspannung und Frequenz
- 5) Nennleistung
- 6) Auftauleistung
- 7) Gesamtleistung Lampen
- 8) Klimaklasse
- 9) Kühlgastyp und Menge
- 10) WEEE Symbol

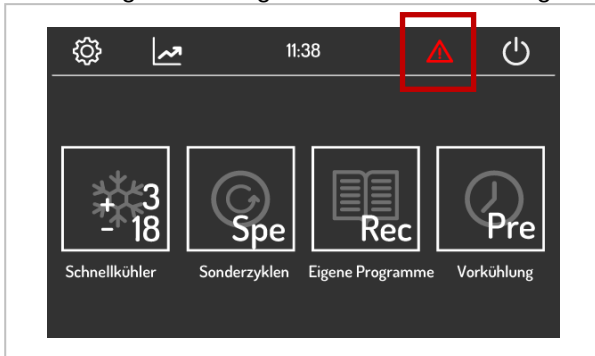
CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

Die Geräte sind mit einer Klimaklasse ausgestattet, welche die Umgebungstemperatur angibt innerhalb derer der Kühlschrank ordnungsgemäß funktioniert. Im Folgenden eine Aufstellung der bestehenden Klimaklassen:

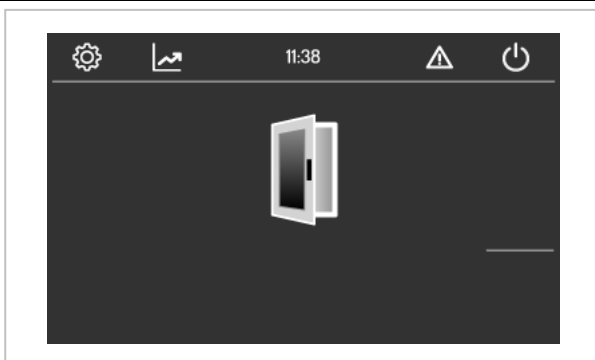
Klima- klasse	Umgebungs- temperatur °C	Relative Feuchtigkeit %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.6. Sicherheitsvorrichtungen

Während des Betriebs können Kontrollvorrichtungen einschreiten, die in einigen Fällen den korrekten Betrieb der Maschine steuern, in anderen Fällen Geräteteile oder das gesamte Gerät aus Sicherheitsgründen außer Betrieb setzen. Im Folgenden finden Sie eine Aufstellung der wichtigsten Kontrollvorrichtungen.



Tür-Mikroschalter



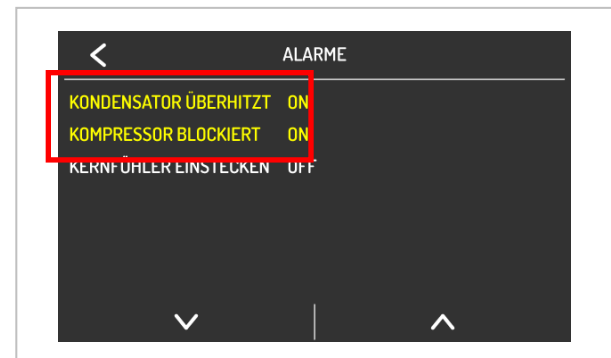
Sollte die Tür geöffnet werden, öffnet sich der Magnetschalter der sich auf der Bedienblende befindet und schaltet während des Schockkühlens oder des Schockfrierens die Verdampfungslüfter aus, gleichzeitig erscheint auf dem Display eine Alarmmeldung; diese Situation kann auch auftreten, wenn die Tür nicht perfekt auf die Bedienblende ausgerichtet ist und nicht perfekt daran anliegt: sollte sich das Gerät in der **STOPP**-Phase befinden, kann in diesem Fall kein Zyklus, außer dem Abtauzyklus gestartet werden.

Sollte ein UV Sterilisationszyklus aktiv sein wird die Funktion des UV Strahlers unterbrochen; wird die Türe wieder verschlossen, wird der Zyklus fortgesetzt.

Schutzschmelzsicherungen

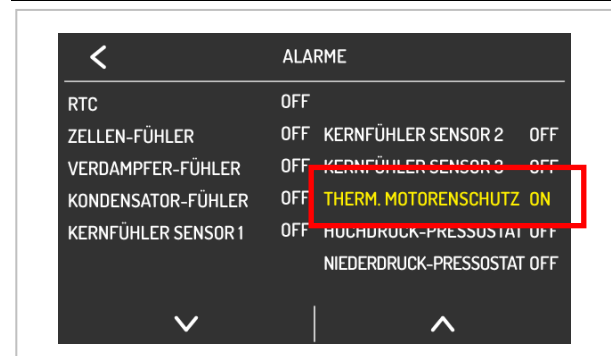
An der Hauptversorgungsline befinden sich Schutz-Schmelzsicherungen, die bei Überlastung ausgelöst werden.

Alarm hohe Verdampfungstemperatur



Sollten Umgebungsbedingungen oder Funktionsstörungen zum Überschreiten der Max. Temperatur im Verdampfer führen, schreitet der Alarm ein und blockiert die Funktion des Gerätes. Sobald wieder ein akzeptabler Temperaturwert erreicht wird, kann die Maschine erneut in Betrieb genommen werden.

Verdampferlüfter-Mikroschalter

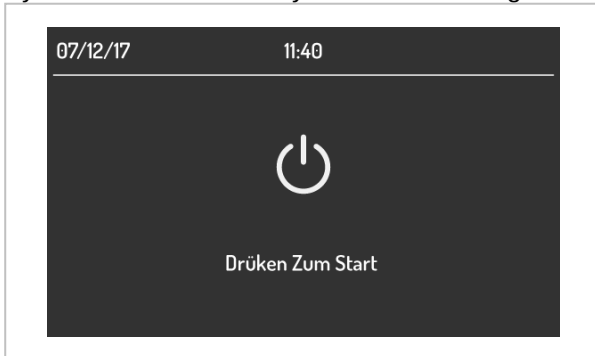


Dieser Mikroschalter, der sich an der Klappe des Verdampfers befindet, schaltet das Gerät ab, wenn die Inspektionsklappe des Verdampfers oder des Lüfters geöffnet wird. Wird die Klappe wieder geschlossen, wird der Alarm am Display gelöscht und der normale Betrieb des Apparates wieder aufgenommen.

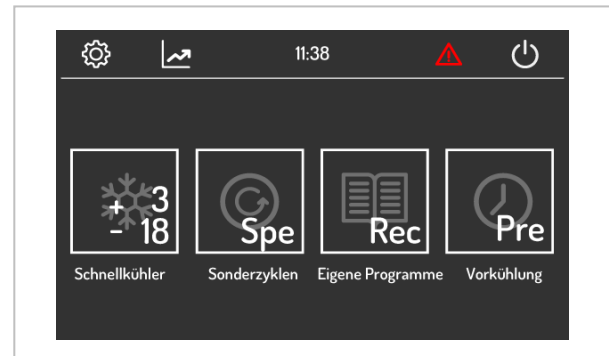
5. GEBRAUCH UND FUNKTION

5.1. Erste Inbetriebnahme

Bei erster Inbetriebnahme des Geräts, wird das System den ON/Standby Bildschirm anzeigen.



Um das Gerät zu starten, die mittlere Oberfläche der On/stand-by Anzeige drücken: der Home Bildschirm wird angezeigt.



Durch die Startseite können Sie an die Maschinenbetriebsart zugreifen, um den gewünschten Bereich auszuwählen.

Um das Gerät auszuschalten, auf dem oberen Bereich  drücken.

5.2. Schnellkühler Betrieb



Beim Wählen des Bereiches  wird das Menü SCHNELLKÜHLER geladen. Folgende Bereiche können je nach Bedarf ausgewählt werden:

- Schnellkühlung
- Schockfrost
- Dauerbetrieb
- Personalisierten-Betrieb.





Positives Temperaturgesteuertes Schnellkühlen



Dieser Zyklus kann die Kerntemperatur des Produkts von **+ 90 °C** bis auf **+3°C** in möglichst kurzer Zeit und innerhalb einer maximalen Zeit von **90 Minuten** senken. Das Ende des Zyklus wird durch das Erreichen des Wertes **+3°C**, gelesen durch den Kerntemperaturfühler, bestimmt.

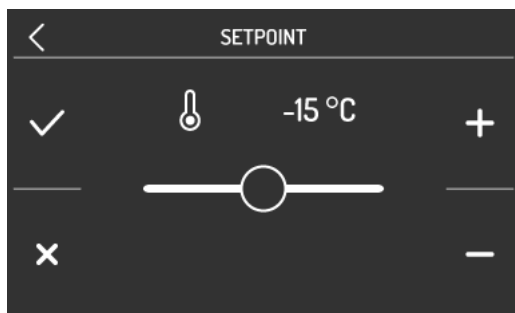
Beim Wählen des temperaturgesteuerten Schnellkühlens, zeigt das System folgendes Display an :



Standardmäßig schlägt das System einen temperaturgesteuerten Zyklus vor.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Die folgende Anzeige wird angezeigt :



Das Drücken des Bereich  und  ermöglicht die Einstellung der Temperatur.

Um das neue Wert zu bestätigen, drücken Sie ;

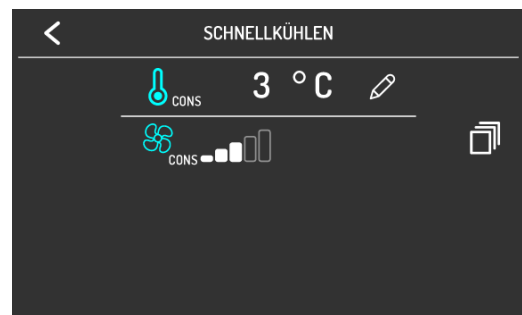
Um die Änderung zu löschen,  drücken.

Um zu sortieren ohne zu speichern, auf dem Bereich  drücken.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit während des Schnellkühlens.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Zellentemperatur und Gebläsegeschwindigkeit während der Konservierungsphase :



Das Drücken des Bereichs  wird die intensive Phase betätigen : die entsprechende

Anzeige wird beleuchtet .

In diesem Fall, wird der positive Schnellkühlzyklus in drei Phasen unterteilt :

- Intensives Schnellkühlen (HARD)
- Normales Schnellkühlen
- Konservierung

Durch Drücken des Bereichs  werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt :



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden :

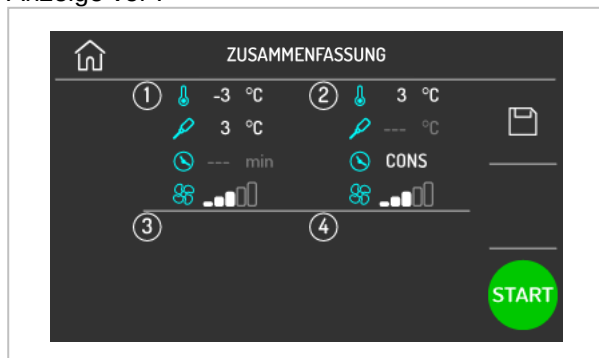
-  **-20 °C**  Zelltemperatur beim intensiven Schnellkühlen ;
-  **10 °C**  Produkttemperatur am Ende des intensiven Schnellkühlen ;
-  **3 °C**  Zelltemperatur während der Konservierungsphase ;
-   Geschwindigkeit des Gebläse während der intensiven Phase ;
-   Geschwindigkeit des Gebläse während der Konservierungsphase ;

Um den Bildschirm "erweiterte Funktionen" zu verlassen, auf dem Bereich  oben links drücken.

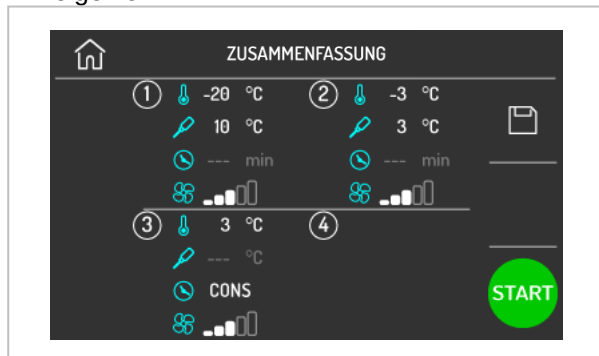
Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



Wenn einen Standard Schnellkühlzyklus ausgewählt wurde, schlägt das System folgende Anzeige vor :



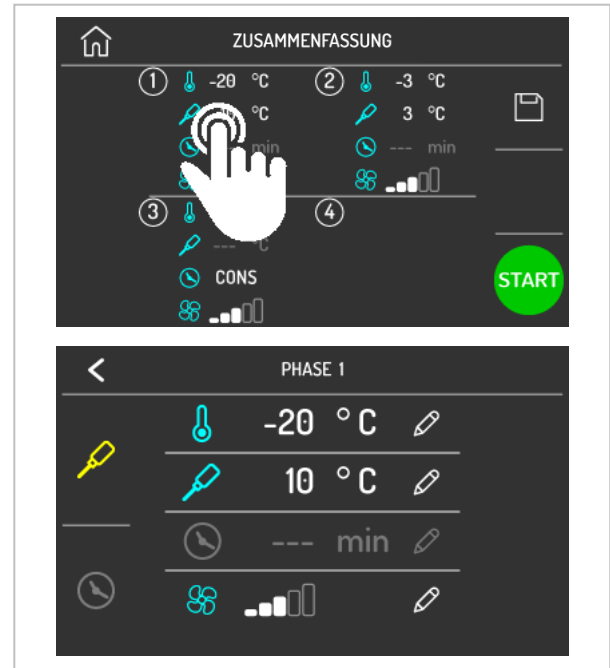
Wenn einen intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) ausgewählt wurde, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

Z.B., um die Zelltemperatur während der intensiven Phase zu ändern, auf dem Bereich

Phase 1 drücken; das Bildschirm zeigt der erste Phase an.



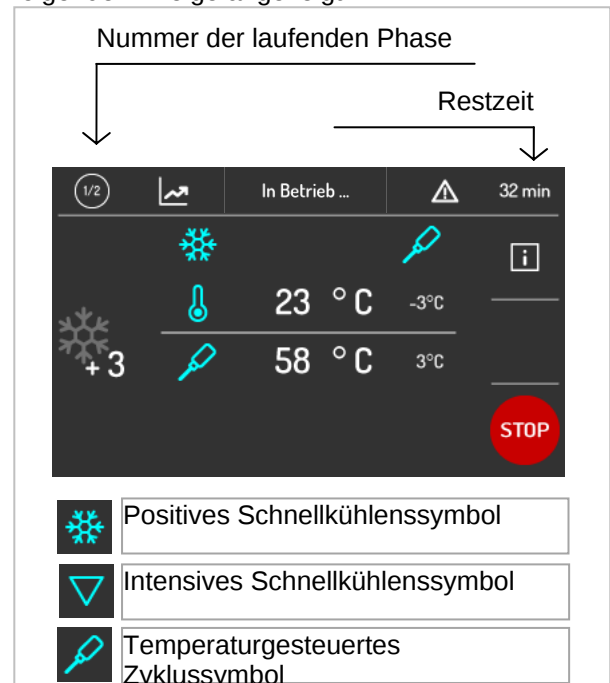
Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und



speichern, drücken Sie auf dem Bereich . Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich



drücken. Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den



Bereich mindestens drei Sekundenlang

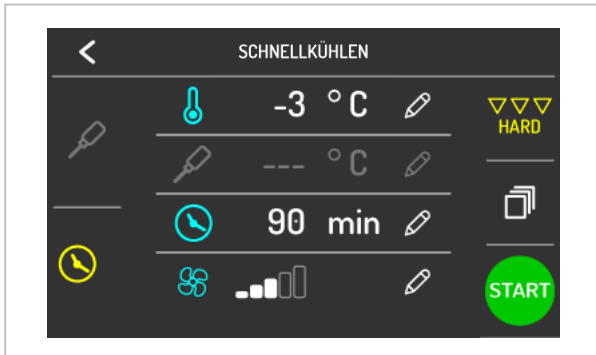


Positives Zeitgesteuertes Schnellkühlen



Dieser Zyklus kann die Kerntemperatur am Kern des Produkts von **+ 90 ° C** bis auf **+3°C** in die vom Kunden eingestellte Zeit senken. Es wird empfohlen, Prüfzyklen durchzuführen, um die erforderliche Zeit zur korrekten Produktkühlung zu bestimmen. Wir weisen darauf hin, dass die erfassten und eventuell gespeicherten Zeiten für die ausschließliche Verwendung des gleichen Produkttyps und bei der gleichen Menge pro Zyklus, gültig anzusehen sind.

Um zu einem zeitlich gesteuerten Zyklus zu wechseln, im Schnellkühlbereich auf drücken: das System wird den Bereich des temperaturgesteuerten Zyklus ausschalten und den Bereich des zeitgesteuerten Zyklus beleuchten.



Das Drücken des Bereichs **-3 °C** ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs **90 min** ermöglicht die Einstellung der Dauer des Schnellkühlens.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit während des Schnellkühlens.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Änderung der Zellentemperatur und Gebläsegeschwindigkeit während der Konservierungsphase.

drücken.



Das Drücken des Bereichs wird die intensive Phase betätigen : die entsprechende

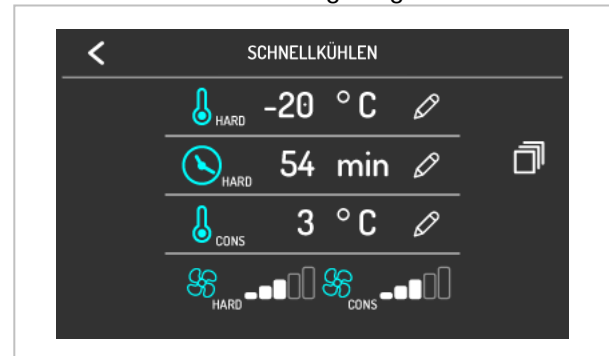


Anzeige wird beleuchtet

In diesem Fall, wird der positive Schnellkühlzyklus in drei Phasen unterteilt :

- Intensives Schnellkühlen (HARD)
- Normales Schnellkühlen
- Konservierung

Durch Drücken des Bereichs werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt :



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden :

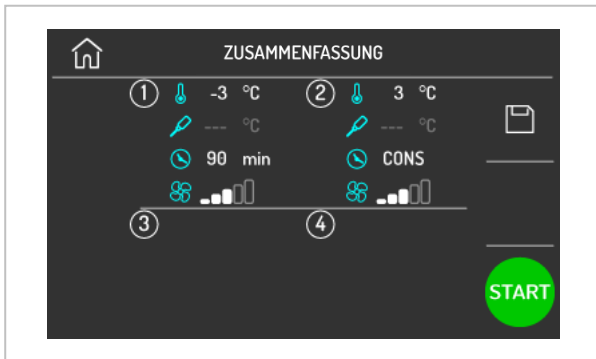
- **-20 °C** Zellentemperatur beim intensiven Schnellkühlen ;
- **54 min** Dauer der intensiven Phase ;
- **3 °C** Zellentemperatur während der Konservierungsphase ;
- Geschwindigkeit des Gebläse während der intensiven Phase ;
- Geschwindigkeit des Gebläse während der Konservierungsphase ;

Um den Bildschirm "erweiterte Schnellkühlung" zu verlassen, auf dem Bereich oben links drücken.

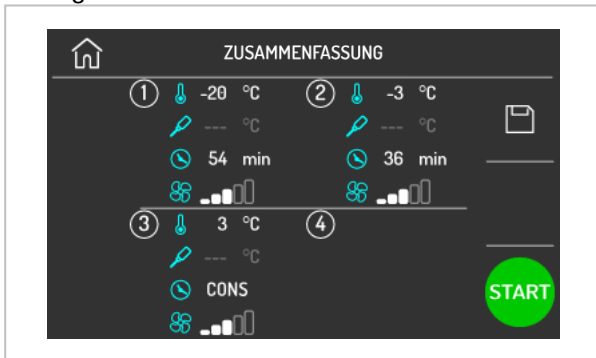
Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



Wenn einen Standard Schnellkühlzyklus ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Wenn einen intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :

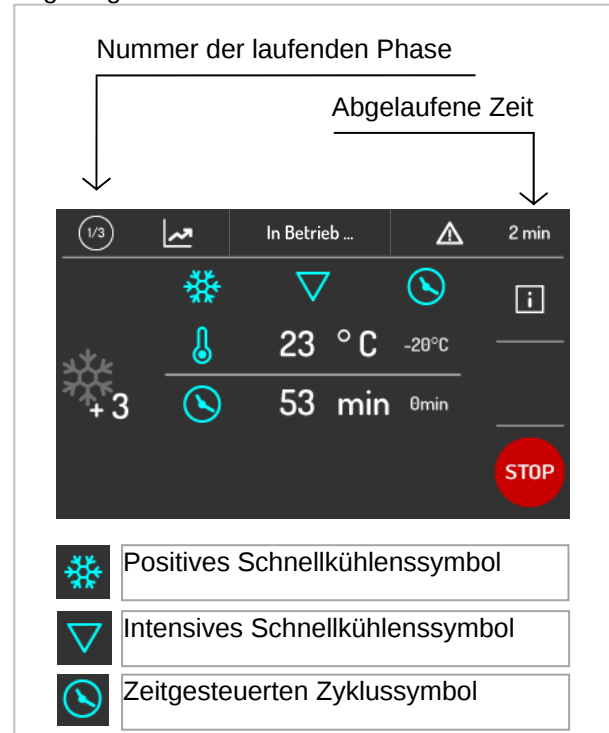


Um die einzelnen Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und speichern, drücken Sie auf dem Bereich .

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich  drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

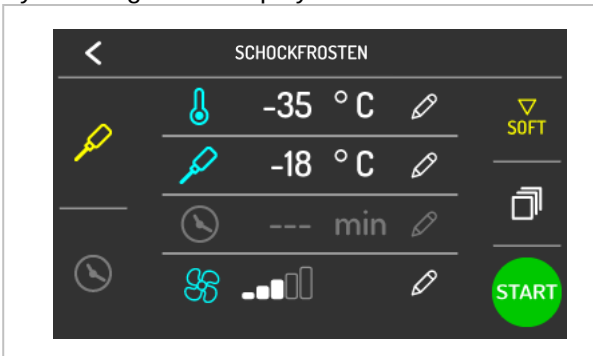
Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.



Temperaturgesteuertes Schockfrostens

i Dieser Zyklus kann die Kerntemperatur des Produkts von **+ 90 ° C** bis auf **-18°C** in möglichst kurzer Zeit und innerhalb einer maximalen Zeit von **270 Minuten** senken. Das Ende des Zyklus wird durch das Erreichen des Wertes **-18°C**, gelesen durch den Kerntemperaturfühler, bestimmt.

Beim Wählen des Schockfrostzyklus, zeigt das System folgendes Display an :



Standardmäßig schlägt das System einen temperaturgesteuerten Zyklus vor.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit während des Schockfrostens.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Zelltemperatur  und Gebläsegeschwindigkeit  während der Konservierungsphase.

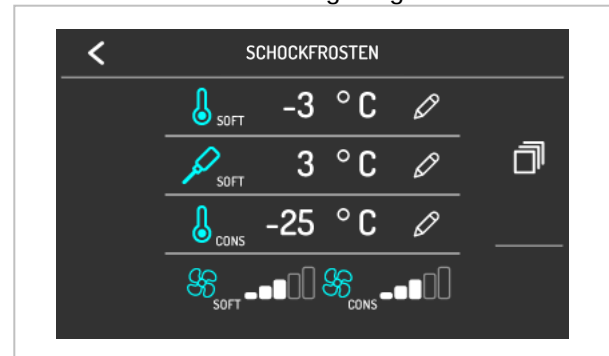
Das Drücken des Bereichs  wird die SOFT Phase betätigen : die entsprechende Anzeige wird

beleuchtet .

In diesem Fall, wird der Schockfrostzyklus in drei Phasen unterteilt :

- Schockfrosten SOFT
- Standard Schockfrost
- Konservierung

Durch Drücken des Bereichs  werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt :



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden :

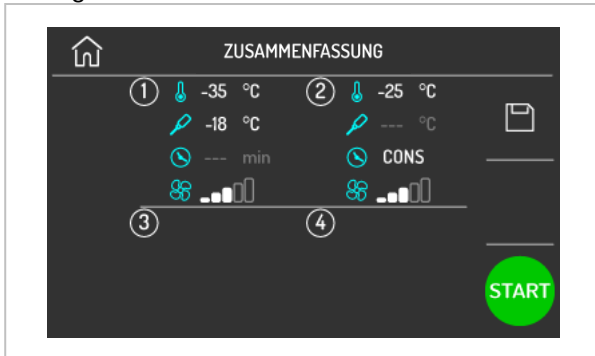
-  Zelltemperatur bei der SOFT Phase ;
-  Produkttemperatur am Ende des SOFT Zyklus ;
-  Zelltemperatur während der Konservierungsphase ;
-  Geschwindigkeit des Gebläse während der SOFT Phase ;
-  Geschwindigkeit des Gebläse während der Konservierungsphase ;

Um den Bildschirm "erweiterte Funktionen" zu verlassen, auf dem Bereich  oben links drücken.

Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



Wenn einen Standard Schockfrostdzyklus ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Wenn einen SOFT Schockfrostdzyklus ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und

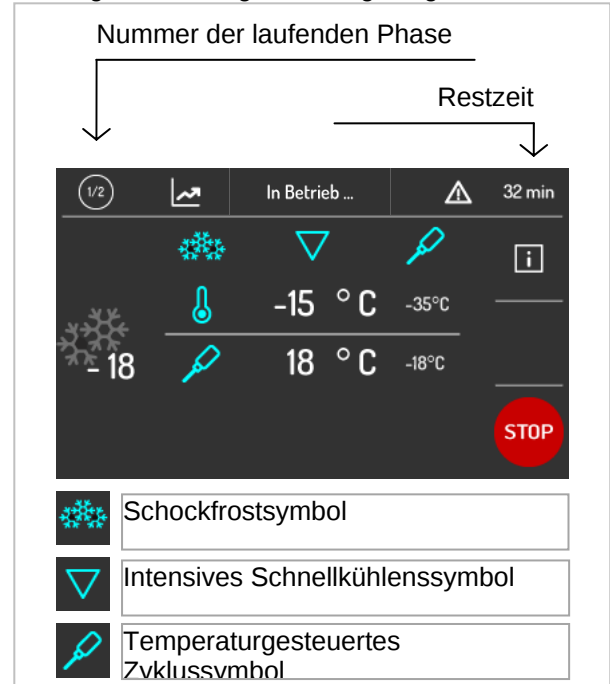
speichern, drücken Sie auf dem Bereich .

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich



drücken.

Die folgende Anzeige wird angezeigt :



Schockfrostsymbol



Intensives Schnellkühlenssymbol



Temperaturgesteuertes
Zyklusssymbol



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

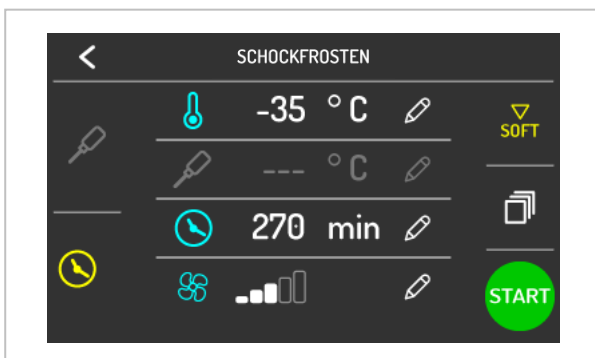
den Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.



Zeitgesteuertes Schockfrostens

i Dieser Zyklus kann die Kerntemperatur am Kern des Produkts von **+ 90 ° C** bis auf **-18°C** in der von Ihnen eingestellten Zeit senken. Es wird empfohlen, Prüfzyklen durchzuführen, um die erforderliche Zeit zur korrekten Produktkühlung zu bestimmen. Wir weisen darauf hin, dass die erfassten und eventuell gespeicherten Zeiten für die ausschließliche Verwendung des gleichen Produkttyps und bei der gleichen Menge pro Zyklus, gültig anzusehen sind.

Um zu einem zeitlich gesteuerten Zyklus zu wechseln, im Schockfrostbereich auf drücken: das System wird den Bereich des temperaturgesteuerten Zyklus ausschalten und den Bereich des zeitgesteuerten Zyklus beleuchten.



Das Drücken des Bereichs **-35 °C** ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs **270 min** ermöglicht die Einstellung der Dauer des Schockfrostens.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit während des Schockfrostens.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Änderung der Zellentemperatur und Gebläsegeschwindigkeit während der Konservierungsphase.



Das Drücken des Bereichs wird die SOFT Phase betätigen: die entsprechende Anzeige wird

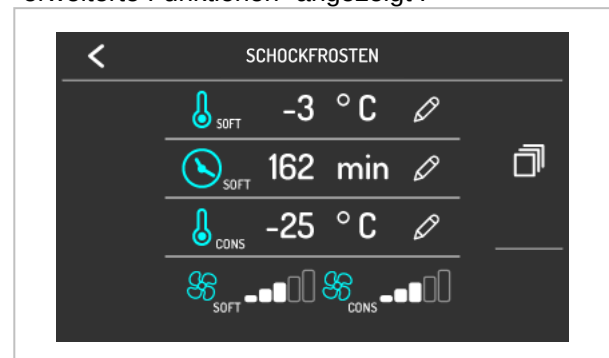


beleuchtet.

In diesem Fall, wird der Schockfrostzyklus in drei Phasen unterteilt:

- Schockfrost SOFT
- Standard Schockfrost
- Konservierung

Durch Drücken des Bereichs werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt:



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden:

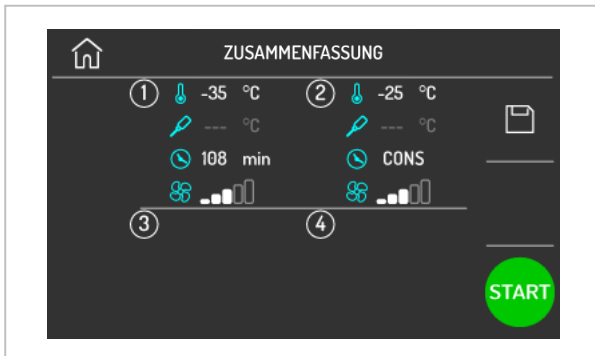
- **-3 °C** Zellentemperatur bei der SOFT Phase;
- **162 min** Dauer der SOFT Phase;
- **-25 °C** Zellentemperatur während der Konservierungsphase;
- Geschwindigkeit des Gebläse während der SOFT Phase;
- Geschwindigkeit des Gebläse während der Konservierungsphase;

Um den Bildschirm "erweiterte Schnellkühlung" zu verlassen, auf dem Bereich oben links drücken.

Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



Wenn einen Standard Schockfrostdzyklus ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Wenn einen SOFT Schockfrostdzyklus ausgewählt wird, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und

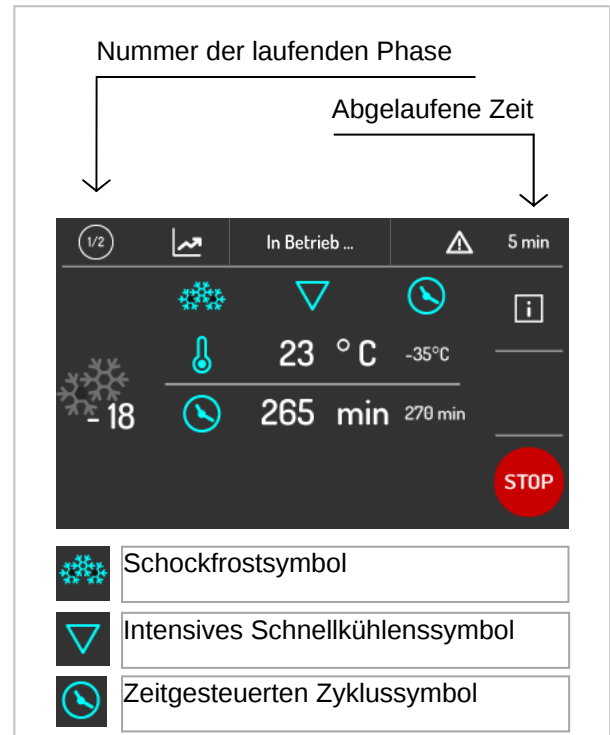
speichern, drücken Sie auf dem Bereich

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich



drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

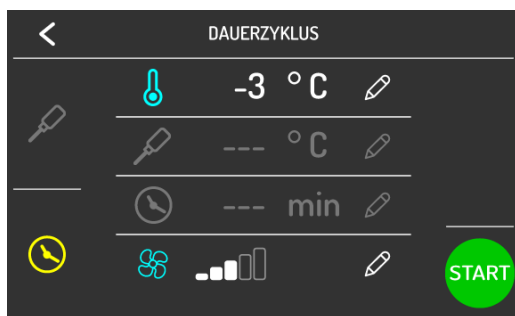
Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Zeitgesteuerter Dauer Zyklus

i Man kann diesen Zyklus verwenden, wenn große Lebensmittelmengen Schnellgekühlt werden und die spezifische Kühlzeit für jedes Produkt bekannt ist. Es reicht die Zelltemperatur, die Gebläsegeschwindigkeit einzustellen und das Gerät zu starten. Das Gerät wird die eingestellte Temperatur behalten, die Abtauung wird automatisch gesteuert. Die Zelltemperatur kann während des Betriebs geändert werden.

Beim Wählen des zeitgesteuerten Dauerzyklus, zeigt das System folgendes Display an :



Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

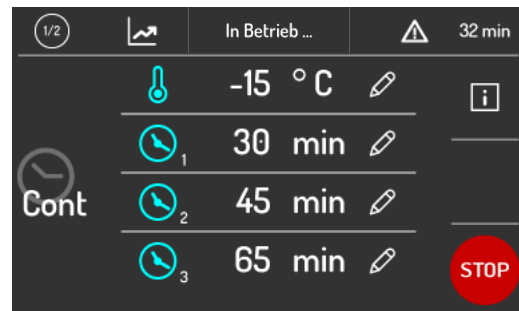
Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit. Um die Einstellungen zu bestätigen, auf dem

Bereich  unten rechts drücken : der Zyklus wird gestartet.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :

Nummer der laufenden Phase

Abgelaufene Zeit



Der Zyklus startet durch Betätigung den ersten Zeitmesser, es besteht die Möglichkeit, bis zu drei separate Timer einzurichten.

Die Timer können beim laufenden Zyklus durch Drücken der Bleistift-Bereich zeitlich eingestellt werden.

Beim Einstellen der Zeit, sobald die Dauer bestätigt wird, läuft die Zählung unverzüglich.

Jeder Timer ist unabhängig und kann nach Ablauf neu-eingestellt werden.

Der Zyklus endet nur wann alle Timer abgelaufen sind. Am Ende der Zählung eines Timer, ein akustisches Signal ertönt, am Display erscheint eine Meldung und der Wert "0 Min" des entsprechenden Timer wird in grün angezeigt.



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

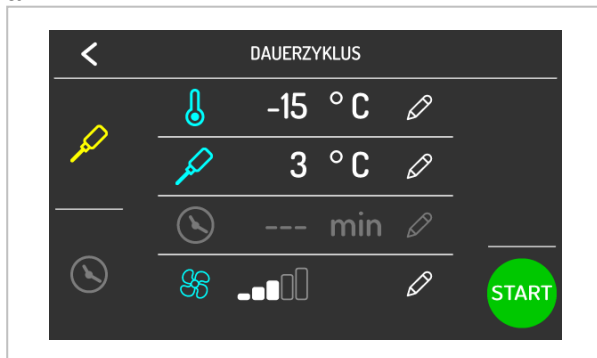
den Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.

Cont

Temperaturgesteuerter Dauer Zyklus

Voraussetzung des temperaturgesteuerten Zyklus ist die Anwesenheit zwei oder drei Produkt-Fühler.

Beim Wählen des temperaturgesteuerten Dauerzyklus, zeigt das System folgendes Display an :



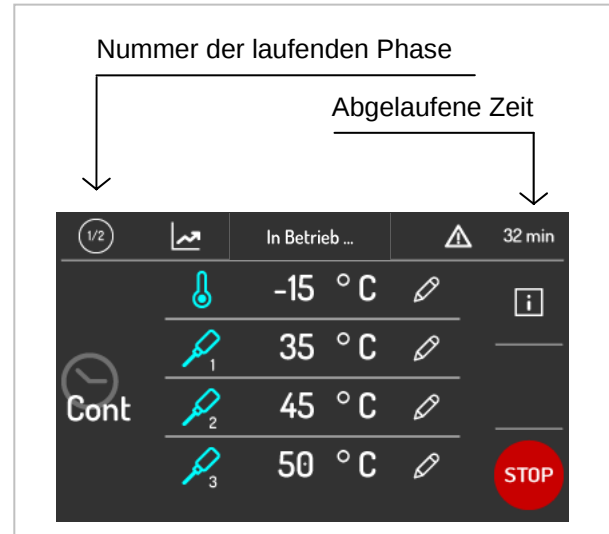
Das Drücken des Bereichs -15 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs 3 °C ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit. Um die Einstellungen zu bestätigen, auf dem

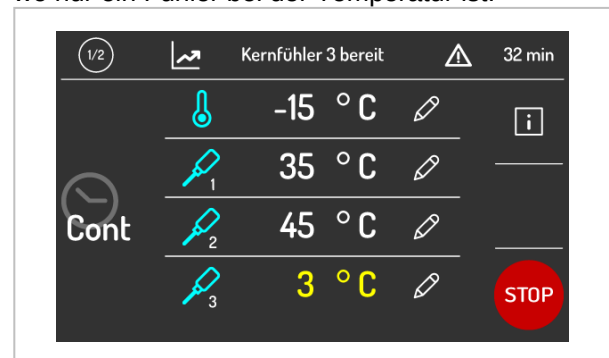
Bereich unten rechts drücken : der Zyklus wird gestartet.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Wird, beim laufenden Zyklus die Tür geschlossen, startet das Gerät eine Prüfung der korrekten Position der vorliegenden Fühler und der Zyklus endet nur dann, wenn alle die gewünschte Temperatur erreicht haben.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, ein akustisches Signal ertönt, am Display erscheint eine Meldung und der Temperaturwert des entsprechenden Fühlers wird in grün angezeigt. Oben ein Beispiel eines Bildschirms, wo nur ein Fühler bei der Temperatur ist.



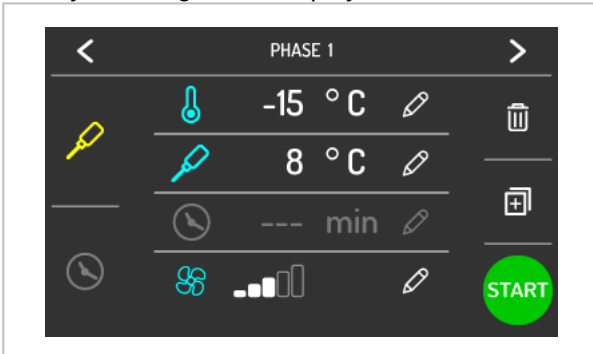
Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, den Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

den Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Personalisierter-Betrieb.

Die Funktion "Personalisiert" ermöglicht die Einstellung eines Zyklus bestehend aus 4 Phasen (3 für die Schnellkühlung und 1 Konservierungsphase) und kann beide Zeit- und Temperaturgesteuerte Phasen enthalten. Beim Wählen des personalisierten Zyklus, zeigt das System folgendes Display an :

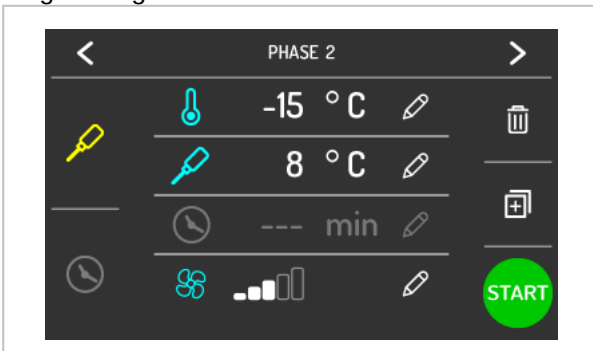


Man kann von der Fühlerphase auf die temperaturgesteuerte Phase umspringen und die entsprechenden Setpoint einstellen.

Um eine neue Phase hinzuzufügen, auf dem

Bereich drücken.

Die Phase wird hinzugefügt und als Änderung vorgeschlagen.



Um eine Phase zu löschen, drücken Sie auf dem

Bereich .

Nachdem die gewünschte Phasen hinzugefügt wurden, und alle Einstellungen korrekt sind,

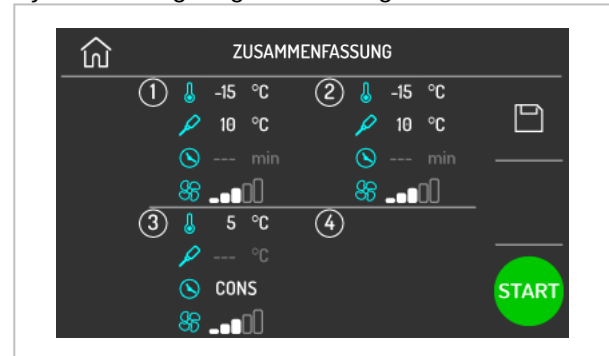
drücken Sie auf dem Bereich unten rechts .

Vor dem Zyklusstart, kann man die Zellentemperatur 3 °C und die

Gebläsegeschwindigkeit während der Konservierungsphase ändern.

Um die Einstellungen zu bestätigen, drücken Sie

auf dem Bereich unten rechts : das System schlägt folgende Anzeige vor.



Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

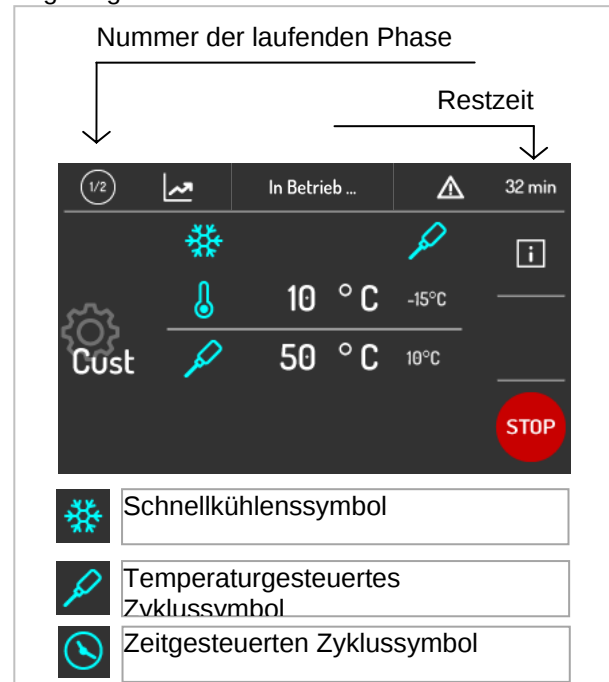
Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und

speichern, drücken Sie auf dem Bereich .

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich

drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom

System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.
Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den



Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.

5.3. Sonder Zyklen Betrieb



Beim Wählen des Bereiches  wird das Menü SONDER ZYKLEN geladen.
Folgende Bereiche können je nach Bedarf ausgewählt werden:

1. Keimfreimachung
2. Trocknen
3. Manuelle Abtauung
4. Eis Härten
5. Sterilisierung
6. Auftau (optional)
7. Gärunterbrechung (optional)
8. langsames Kochen (optional)



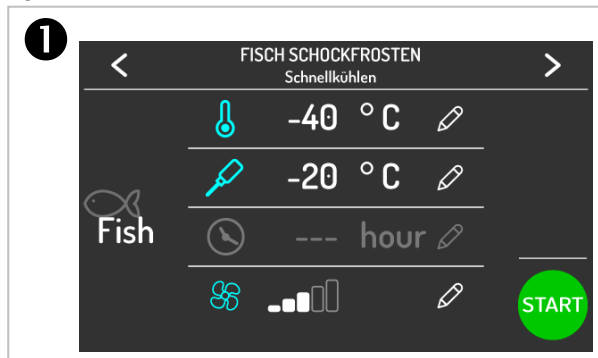


Fisch -Keimfreimachungszyklus

Die Funktion "Fisch-Keimfreimachung" wird in drei Phasen geteilt:

1. Negatives temperaturgesteuertes Schnellkühlens
2. Erhaltungsphase
3. Konservierungsphase

Beim Wählen des Keimfreimachungszyklus, schlägt das System die Anzeige der ersten Phase vor :

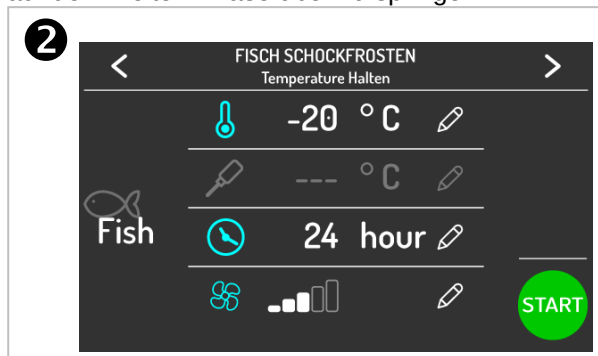


Das Drücken des Bereichs -40 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle während der Schnellkühlphase.

Das Drücken des Bereichs -20 °C ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts um auf der zweiten Phase über zu springen.

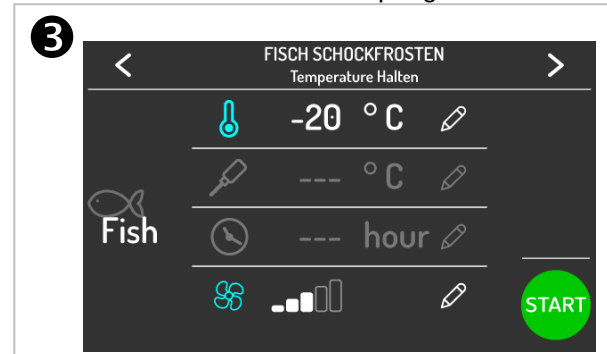


Das Drücken des Bereichs -20 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle während der Erhaltungsphase.

Das Drücken des Bereichs 24 hour ermöglicht die Änderung der Dauer der Erhaltungsphase.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts um auf der dritten Phase über zu springen.

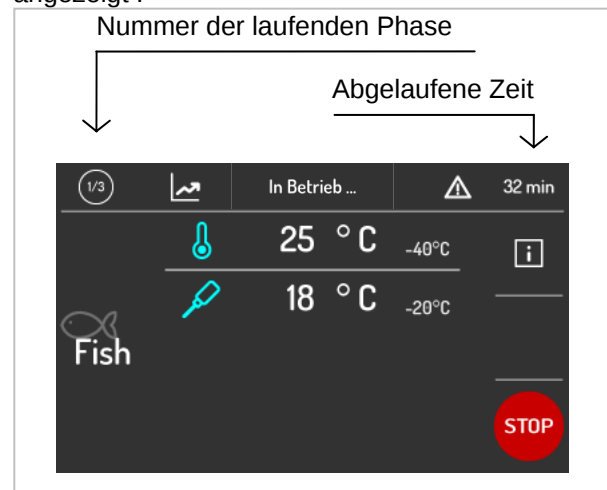


Das Drücken des Bereichs -20 °C ermöglicht die Änderung der Zelltemperatur während der Konservierungsphase.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der

Gebläsegeschwindigkeit. Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :

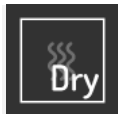


Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den



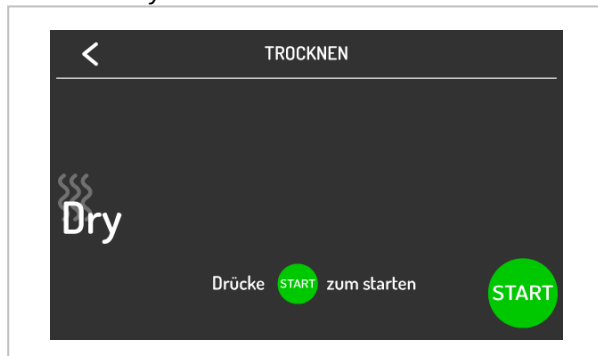
Bereich  mindestens drei Sekundenlang

drücken.

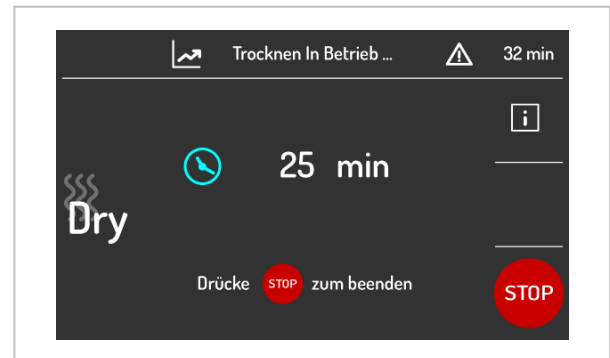


Trocknen-Zyklus

Die Funktion "Trocknen" löst eine interne Zwangsbelüftung. Das Öffnen der Tür beeinflusst nicht den laufenden Zyklus.



Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich  drücken. Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,



den Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.



Abtauzyklus



Der Frost entstanden auf dem Verdampfer nach der Feuchtigkeitsablagerung getropft durch das Produkt, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Geräts beeinträchtigen. Zur Wiederherstellung der vollen Funktionalität benötigen Sie einen Abtauzyklus starten zu lassen.

Die Abtauung wird durch eine Zwangsbelüftung mit dem Verdampfergebläse durchgeführt. Der Zyklus kann bei offener oder geschlossener Tür laufen, und jeder Zeit unterbrochen werden.

Beim Wählen des manuellen Abtauzyklus, zeigt das System folgendes Display an :

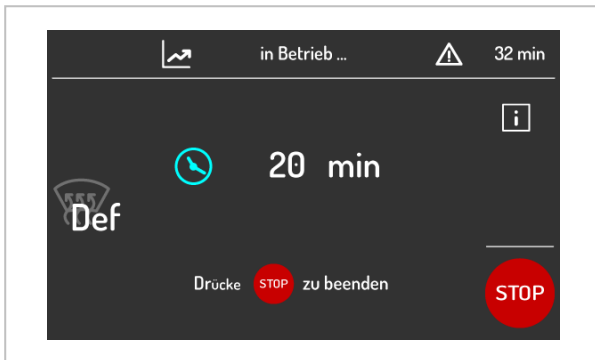


Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich



 drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



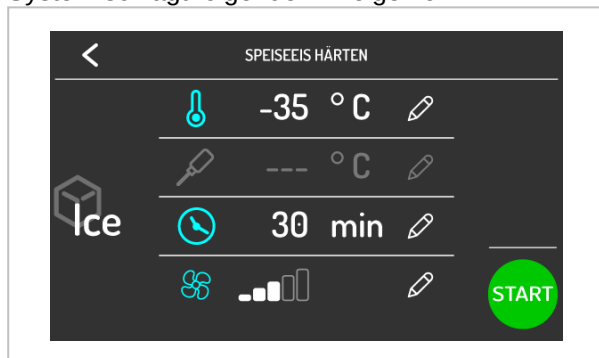
Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

den Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.



Eis Härten-Zyklus

Der Eis Härten-Zyklus ist einen zeitgesteuerten Frostzyklus. Man kann die Temperatur, die Dauer und die Gebläsegeschwindigkeit einstellen. Das System schlägt folgende Anzeige vor:



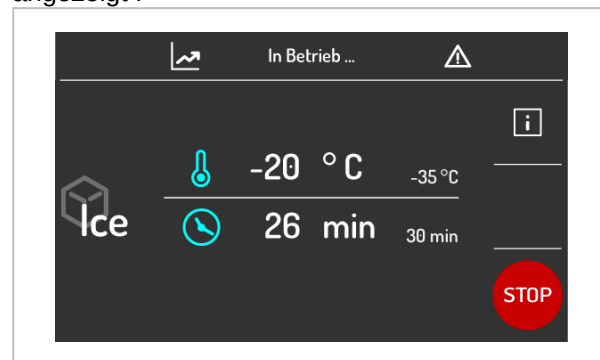
Das Drücken des Bereichs -35 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs 30 min ermöglicht die Einstellung der Dauer des Schockfrosts.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.



Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich drücken. Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

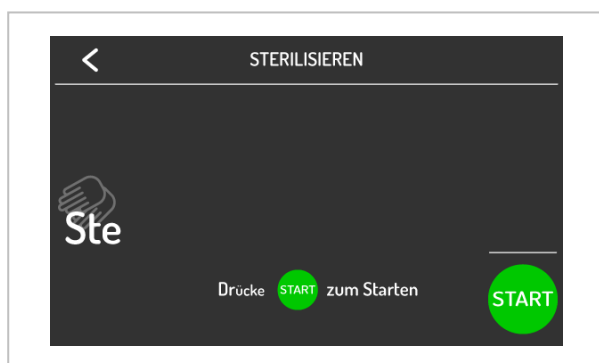
den Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Sterilisierungszyklus

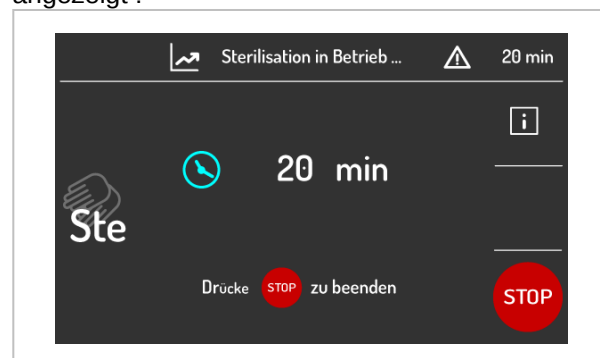
Das Starten des Zyklus wird erlaubt nur bei geschlossener Tür und wird unmittelbar unterbrochen im Fall einer Öffnung der Tür während der Sterilisation.

Für eine korrekte Effizienz und Hygiene der Maschine ist es empfehlenswert, die Desinfektion der Zelle am Ende jeder Schicht durchzuführen .



Um den Zyklus zu starten, schließen Sie die Tür

und drücken Sie auf dem Bereich . Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der

Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

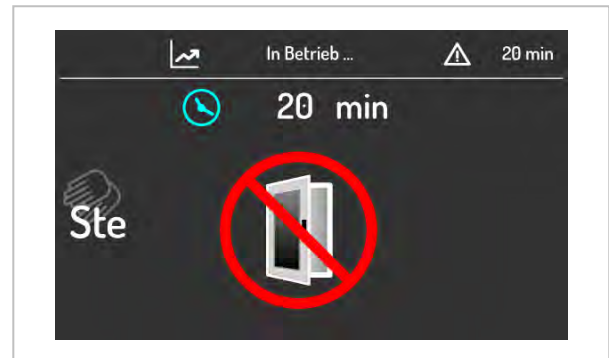


Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Nach Beendigung des OZON-Hygiene-Zyklus, startet einen Ruhezyklus mit einer Dauer von 20 Minuten.

Es ist nicht erlaubt den Ruhezyklus zu unterbrechen.

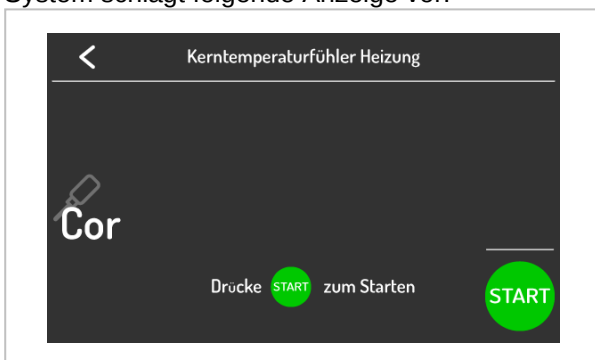


Sie sind ausreichend, um 3 Zyklen über einen Zeitraum von 24 Stunden, um die innere Zelle zu sanieren.



Heizzyklus Produkt-Temperaturfühler

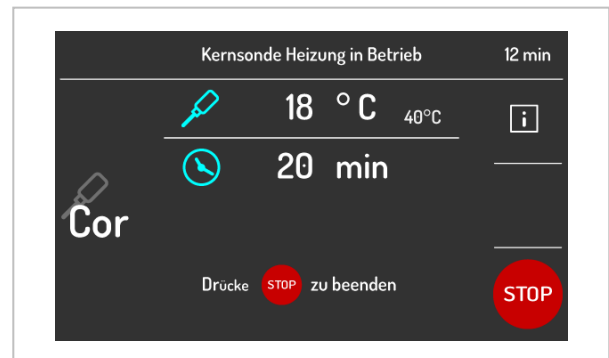
Verwenden Sie diesen besonderen Arbeitszyklus, wenn Sie den Kerntemperaturfühler aus dem gefrorenen Produkt entnehmen möchten. Das System schlägt folgende Anzeige vor:



Um den Zyklus zu starten, öffnen Sie die Tür und



drücken Sie auf dem Bereich. Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt:

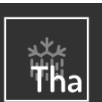


Beim drücken auf dem Bereich kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

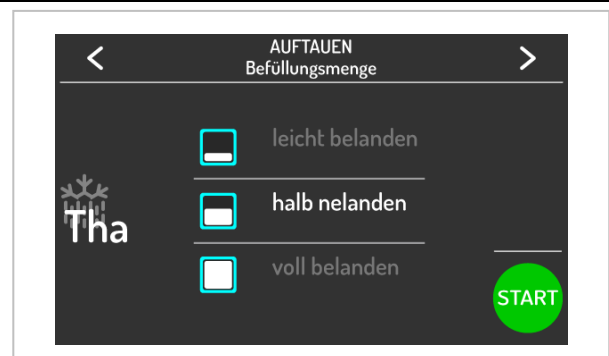


Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Auftauenszyklus (optional)

Der Abtauzyklus wird der Menge an Produkt entsprechend verwaltet, welches innerhalb des Geräts aufgetaut werden soll. Drei Ladeniveaus sind vorgesehen. Für jede der drei Niveaus, lädt das System drei verschiedene Sätze von Parametern für die Temperaturregelung, die Zykluszeit und die Gebläsegeschwindigkeit. Das System schlägt folgende Anzeige vor:

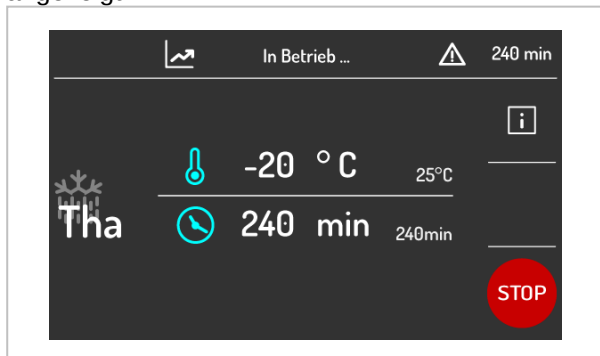


Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich



drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

den Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.

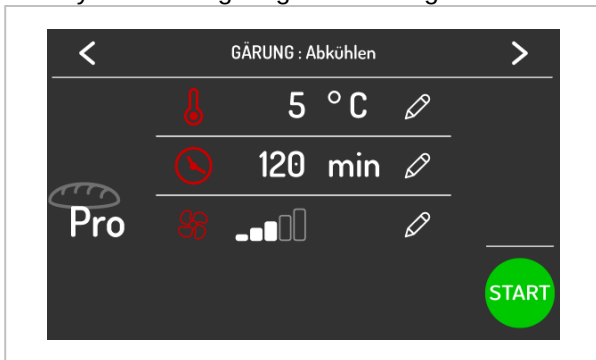


Gärungszyklus (optional)

Das System verfügt über eine komplette Überwachung des Gärungszyklus. Der Zyklus wird in vier Phasen unterteilt :

- **Schnellkühlphase** : unterbricht die Gärung des vorbereiteten und im Gerät eingefügten Produktes
- **Regenerationsphase** : weckt die Hefe im Teig durch einen allmählichen Anstieg der Temperatur in der Zelle
- **Gärphase** : vervollständigt das Aufgehen des Teiges, um er für das anschließende Backen bereit zu machen
- **Konservierungsphase** : hält den aufgegangenen Teig bei einer optimalen Temperatur für das nachfolgende Backen.

Das System schlägt folgende Anzeige vor:



Das Drücken des Bereichs 5 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs 120 min ermöglicht die Einstellung der Dauer des Schnellkühlens.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts um auf der zweiten Phase über zu springen.

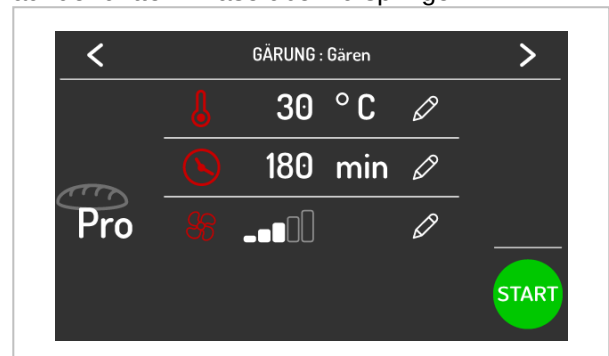


Das Drücken des Bereichs 20 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs 240 min ermöglicht die Einstellung der Dauer der Regenerationsphase.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts um auf der dritten Phase über zu springen.

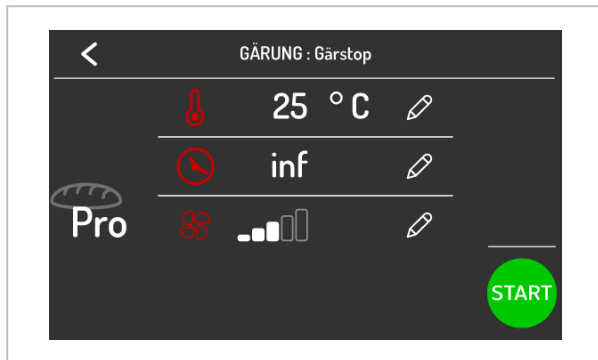


Das Drücken des Bereichs 30 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs 180 min ermöglicht die Einstellung der Dauer der Gärphase.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts um auf der vierten und letzten Phase überzuspringen.

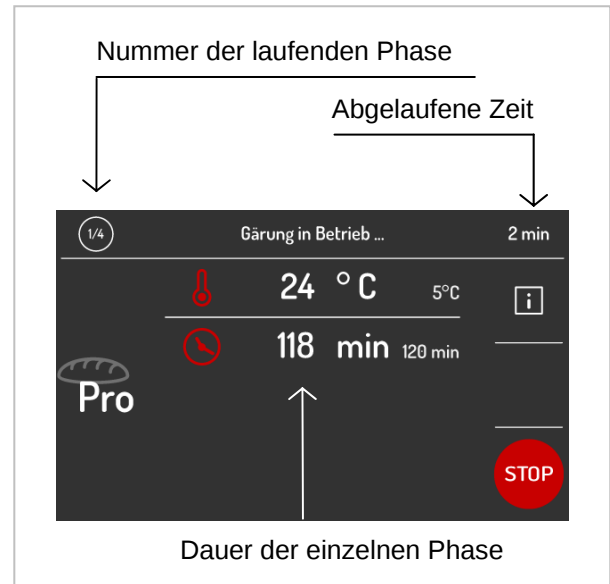


Das Drücken des Bereichs  25 °C  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs    ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich  drücken.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.

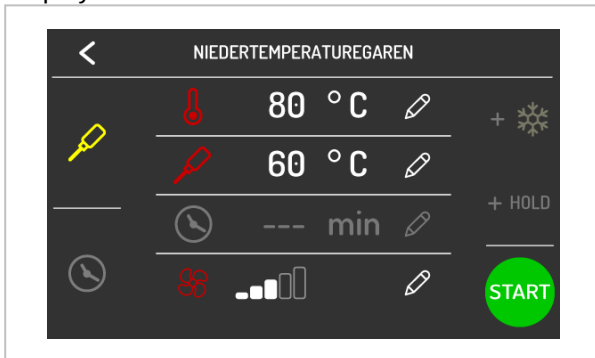
Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.



Temperaturgesteuertes Langsames Kochen

Beim Wählen des temperaturgesteuerten Langsamen Kochens, zeigt das System folgendes Display an :



Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Kochkammer.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit bei der langsamen Kochen Phase.

Durch Drücken des Bereichs wird eine Schnellkühlphase anschließenden des langsamen Kochvorgangs betätigt ; die entsprechende Fläche

wird leuchten . Das System schlägt folgende Anzeige vor:

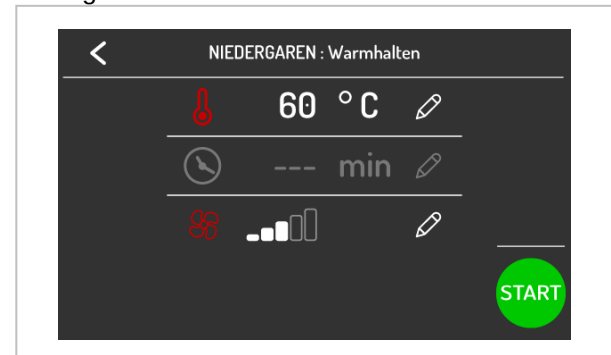


In diesem Fenster können Sie verschiedene Parameter bezüglich der Schnellkühlphase einstellen (siehe Kapitel "Temperaturgesteuertes Schnellkühlen").

Drücken Sie auf dem Bereich oben links um auf dem Bildschirm des langsamen Kochen zurückzukehren.

Durch Drücken des Bereichs wird eine Erhaltungsphase anschließenden des langsamen Kochvorgangs betätigt ; die entsprechende Fläche

wird leuchten . Das System schlägt folgende Anzeige vor:



In diesem Fenster können Sie verschiedene Parameter bezüglich der Erhaltungsphase einstellen .

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Kochkammer während der Erhaltungsphase.

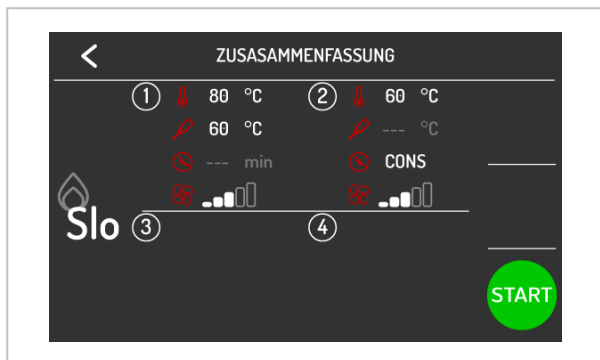
Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben links um auf dem Bildschirm des langsamen Kochen zurückzukehren.

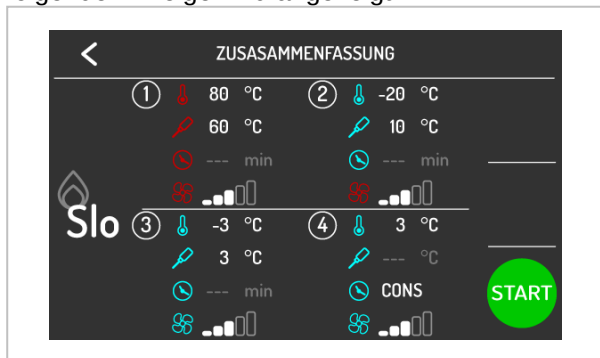
Um die Einstellungen des langsamen Kochens zu

bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken.

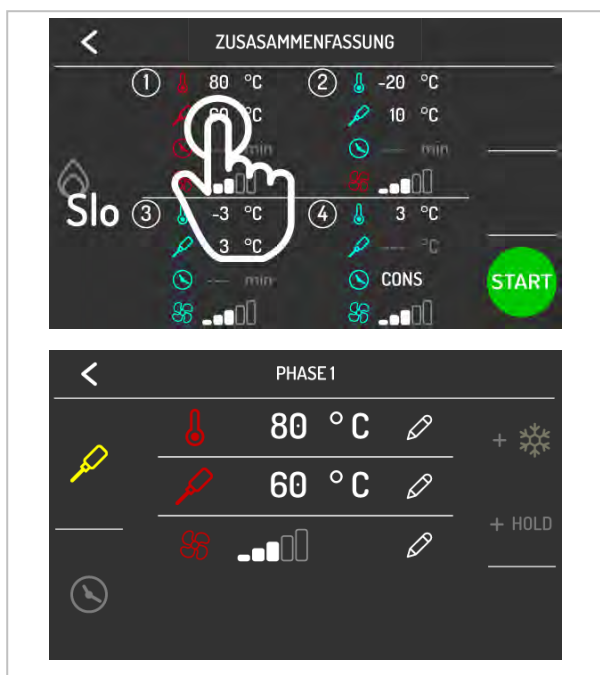
Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem Erhaltungszyklus gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt :



Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt :

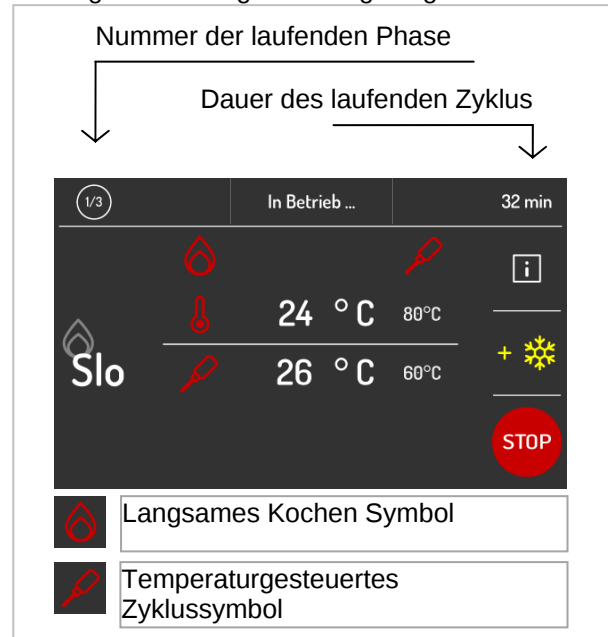


Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.
Z.B., um die Zellentemperatur während der Phase des langsamen Kochens zu ändern, auf dem Bereich Phase 1 drücken; das Bildschirm der erste Phase wird angezeigt.



START

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich drücken.
Die folgende Anzeige wird angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.
Fall Sie die Erhaltungsphase aktiviert haben, beim

+ HOLD

Drücken auf dem Bereich  wird es möglich sein, das langsame Kochen zu unterbrechen und direkt auf der Erhaltungsphase zu springen.

Fall Sie die Schnellkühlphase aktiviert haben,

+ SNOW

beim Drücken auf dem Bereich  wird es möglich sein, das langsame Kochen zu unterbrechen und direkt auf der Schnellkühlphase zu springen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

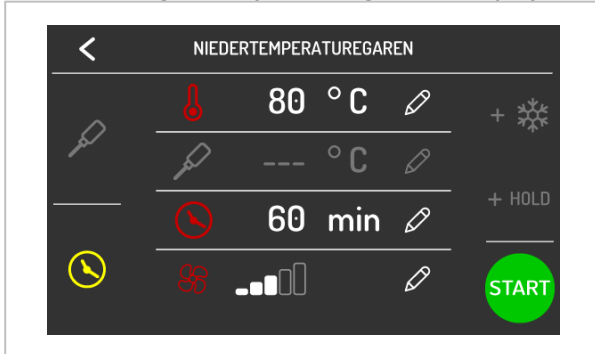
STOP

Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.

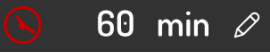


Zeitgesteuertes Langsames Kochen

Beim Wählen des zeitgesteuerten Langsamen Kochens, zeigt das System folgendes Display an :



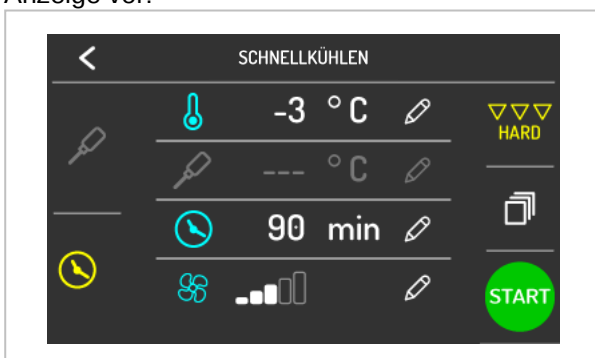
Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Kochkammer.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Dauer bei der langsamen Kochen Phase.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Durch Drücken des Bereichs  wird eine Schnellkühlphase anschließenden des langsamen Kochvorgangs betätigt ; die entsprechende Fläche

wird leuchten . Das System schlägt folgende Anzeige vor:



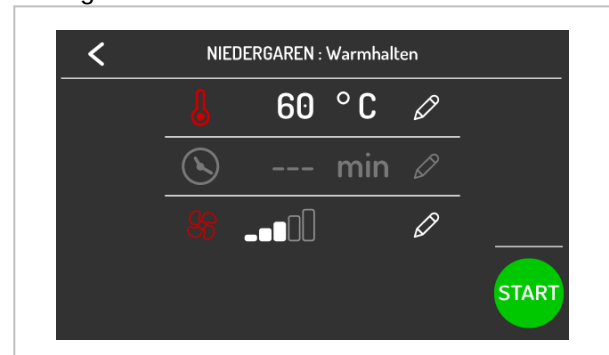
In diesem Fenster können Sie verschiedene Parameter bezüglich der Schnellkühlphase einstellen (siehe Kapitel "Zeitgesteuertes Schnellkühlen").

Drücken Sie auf dem Bereich oben links  um auf dem Bildschirm des langsamen Kochen zurückzukehren.



Durch Drücken des Bereichs  wird eine Erhaltungsphase anschließenden des langsamen Kochvorgangs betätigt ; die entsprechende Fläche

wird leuchten . Das System schlägt folgende Anzeige vor:



In diesem Fenster können Sie verschiedene Parameter bezüglich der Erhaltungsphase einstellen .

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Kochkammer während der Erhaltungsphase.

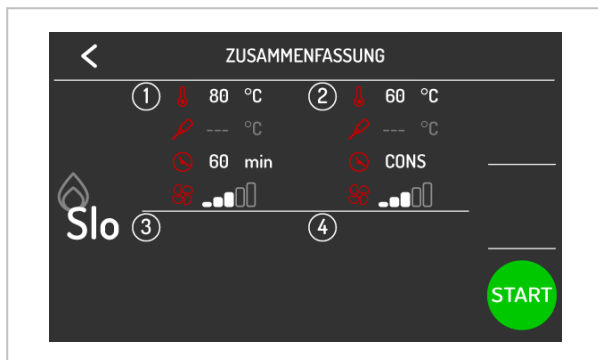
Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben links  um auf dem Bildschirm des langsamen Kochen zurückzukehren.

Um die Einstellungen des langsamen Kochens zu

bestätigen, auf dem Bereich  unten rechts drücken.

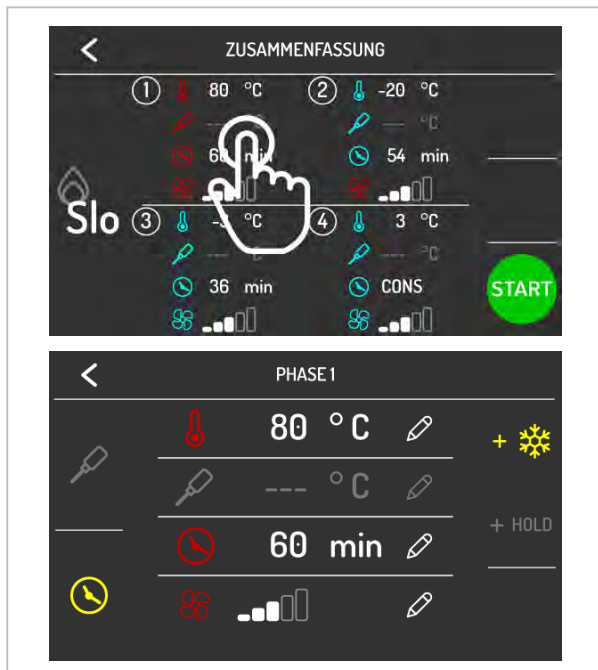
Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem Erhaltungszyklus gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt :



Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt :

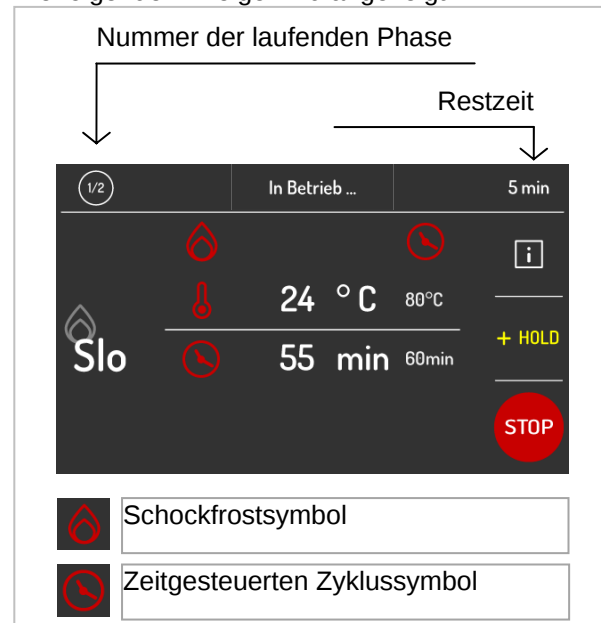


Um die einzelne Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.
Z.B., um die Zelltemperatur während der Phase des langsamen Kochens zu ändern, auf dem Bereich Phase 1 drücken; das Bildschirm der erste Phase wird angezeigt.



Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich  drücken.

Die folgende Anzeige wird angezeigt :



Beim drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen.
Fall Sie die Erhaltungsphase aktiviert haben, beim

Drücken auf dem Bereich  wird es möglich sein, das langsame Kochen zu unterbrechen und direkt auf der Erhaltungsphase zu springen.

Fall Sie die Schnellkühlphase aktiviert haben, beim Drücken auf dem Bereich  wird es möglich sein, das langsame Kochen zu unterbrechen und direkt auf der Schnellkühlphase zu springen.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.

5.4. Kochbuch-Betrieb



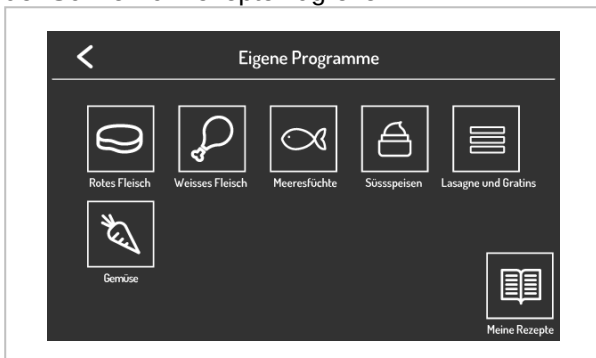
Beim Wählen des Bereiches **Rec** wird das Menü KOCHBUCH geladen.

Die Rezepte sind nach Typ sortiert :

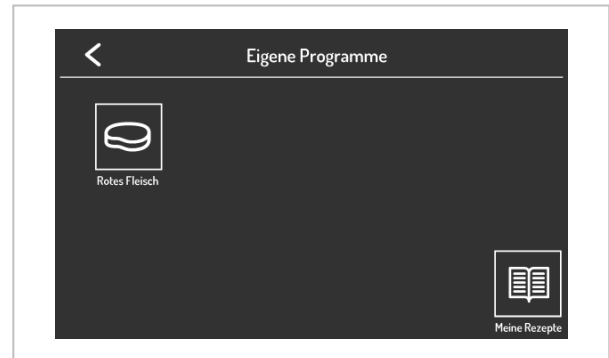
- Schnellkühlung
- Schockfrostern
- Gärunterbrechung (optional)
- Langsames Kochen (optional)
- Personalisierte Rezepte.



Beim Drücken des Bereichs **+3** kann man der Schnellkühlrezepte zugreifen :



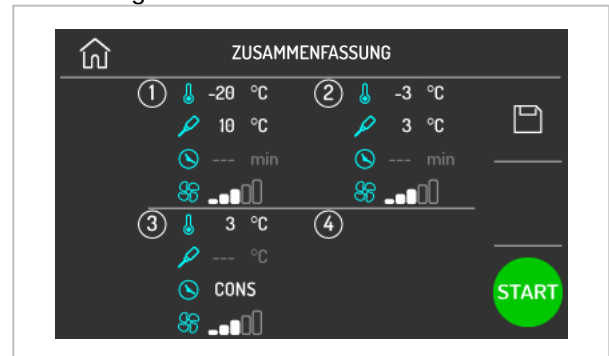
Beim Drücken des Bereichs **-18** kann man der Schockfrostrezepte zugreifen :



Beim Drücken des Bereichs  kann man der Kunden eigener Rezepte zugreifen.



Der Druck auf dem Rezept eröffnet einen Übersichtsbildschirm mit der Anzeige der für jede Phase eingestellten Daten.



Aus diesem Bildschirm können Sie die Ausführung des Rezepts starten, oder den Sollwert des Programms ändern, indem Sie auf dem Bereich der entsprechenden Phase drücken. Nach der Änderung der Daten, können Sie folgende Optionen wählen:

- der Zyklus starten und die Änderung speichern,
- die Änderung speichern und das Programm überschreiben;
- die Änderung mit neuem Name speichern.

**Schnellkühlrezepte**

Im Folgenden die Standardrezepte :

Rotes Fleisch  		
Phase 1	Set Zelle	-25°C
	Set Fühler	20°C
	Set Lüftung	5
Phase 2	Set Zelle	-5°C
	Set Fühler	3°C
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	5°C
	Set Fühler	2°C
	Set Lüftung	5

Weißes Fleisch  		
Phase 1	Set Zelle	-25°C
	Set Dauer	27 Min
	Set Lüftung	5
Phase 2	Set Zelle	-5°C
	Set Dauer	63 Min
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	2°C
	Set Lüftung	5

Fisch-Produkte  		
Phase 1	Set Zelle	-25°C
	Set Dauer	27 Min
	Set Lüftung	5
Phase 2	Set Zelle	-5°C
	Set Dauer	63 Min
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	2°C
	Set Lüftung	5

Creme  		
Phase 1	Set Zelle	-5°C
	Set Dauer	90 Min
	Set Lüftung	2
Konservierung	Set Zelle	2°C
	Set Lüftung	2

Lasagne  		
Phase 1	Set Zelle	-5°C
	Set Dauer	90 Min
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	2°C
	Set Lüftung	5

Gemüse  		
Phase 1	Set Zelle	-5°C
	Set Dauer	90 Min
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	2°C
	Set Lüftung	5



Schockfrostrezepte

Im Folgenden die Standardrezepte :

Schnelles Schockfrosten  		
Phase 1	Set Zelle	0°C
	Set Fühler	3°C
	Set Lüftung	5
Phase 2	Set Zelle	-12°C
	Set Fühler	-3°C
	Set Lüftung	5
Phase 3	Set Zelle	-30°C
	Set Fühler	-18°C
	Set Lüftung	5
Konservierung	Set Zelle	5°C
	Set Fühler	-20°C
	Set Lüftung	5



Ein Rezept speichern

Man kann beides Zeitgesteuerten und temperaturgesteuerten Zyklen speichern. Es stehen Ihnen verschiedene Arten ein Rezept zu speichern zur Verfügung. Während der Konservierung, nach einem Schnellkühl / Schockfrostzyklus, beim Drücken

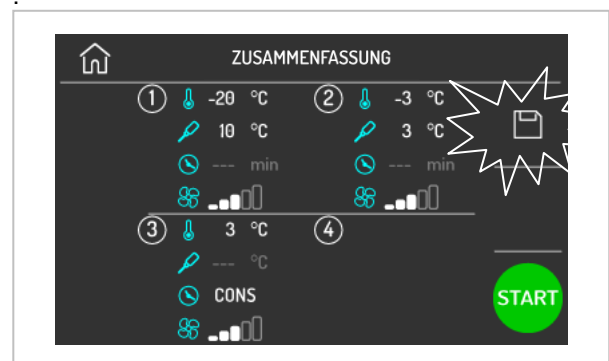
STOP

der Taste schlägt das Gerät die Speicherung des gelaufenen Zyklus vor :



Sie können ein neues Rezept speichern auch beim Einstellen eines Schockfrost-/Schnellkühlzyklus.

:

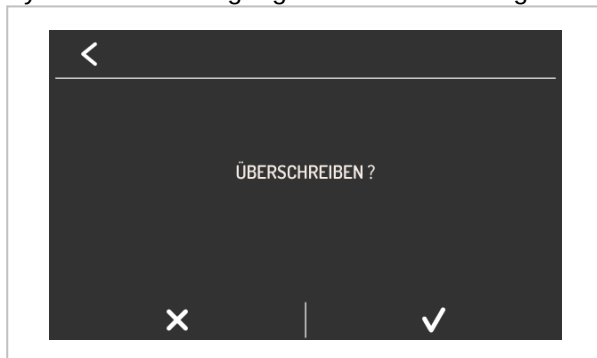


Man kann ein vorliegendes Rezept auswählen, ändern und neu speichern.

Beim Speichern werden alle frei und belegte Stellen gezeigt.



Beim wählen einer belegten Stelle, erfordert das System die Bestätigung der Überschreibung.

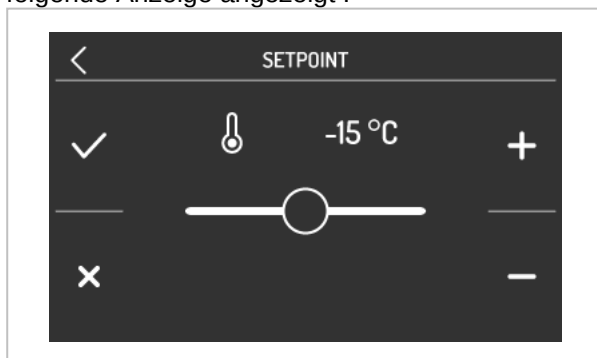


Beim Drücken auf dem Bereich  wird folgende Anzeige, zusammen mit der Tastatur um den Namen des Rezepts einzugeben, erscheinen.



5.5. Vorkühlung

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung und das Starten einer Vorkühlung. Beim Drücken des entsprechen Bereich, wird folgende Anzeige angezeigt :



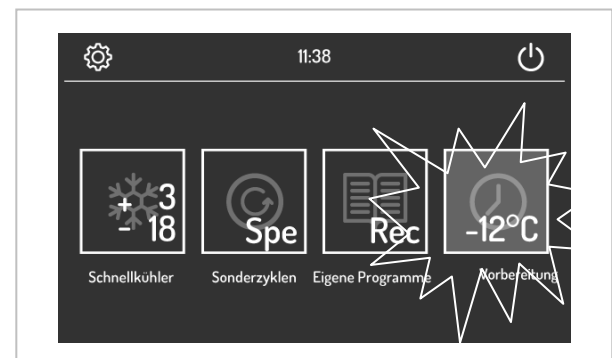
Das Drücken des Bereich  und  ermöglicht die Einstellung der Temperatur.

Um die Änderung zu löschen,  drücken.
Um Sortieren ohne zu speichern, auf dem Bereich  drücken.

Um den geänderten Wert zu bestätigen, drücken

Sie den Bereich ; der Zyklus wird mit dem gewählten Sollwert gestartet.

Folgende Anzeige wird erscheinen :



Aus diesem Bildschirm können Sie zusätzliche Zyklen wählen, oder die Taste  drücken um die Vorkühlung zu sperren.

Wird den gewünschten Sollwert der Zelle erreicht, ertönt ein akustisches Signal, der Zyklus läuft weiter mit der erreichten Zelltemperatur bis es

auf der Taste  gedrückt wird, oder bis zum Beginn eines Schnellkühl-/ Schockfrostzyklus. Der Vorkühlzyklus wird automatisch unterbrochen nach der Wahl und dem Start eines Zyklus.

5.6. Einstellungen

Man kann auf dem Bereich EINSTELLUNGEN

zugreifen durch Drücken auf der Taste  der Homepage. Die Seite zeigt die folgenden Menüs:

- Service;
- Setup;
- Sprachwahl;



Service

In dem SERVICE Bereich wird eine Liste der verfügbaren Funktionen angezeigt, wie folgt:

- Fehlermeldungen;
- Stand der Ein- und Ausgänge;
- Betriebsstunden des Kompressors;
- Einstellung der Uhr / Des Datums;
- HACCP Daten Auswahl;
- Zurückstellung der Betriebsstunden des Kompressors;
- Zurückstellung der HACCP Fehlermeldungen.

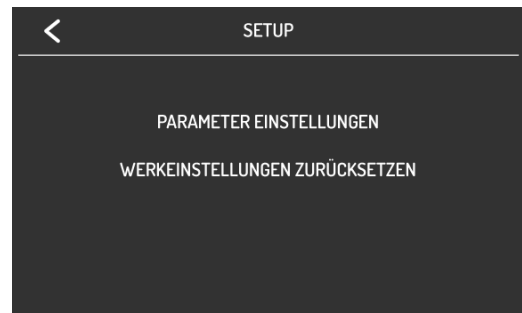


Um auf dem Menü "Zurückstellung der Betriebsstunden des Kompressors" und "Zurückstellung der HACCP Fehlermeldungen" zuzugreifen, ist das Passwort **149** erforderlich.

Setup

Der Zugriff auf das Setup ist erlaubt nur nach Eingabe des Passworts **19**. Aus diesem Bereich können Sie:

- Parametern einstellen;
- die Standardwerte gemäß Hersteller Tabelle wiederherstellen.



Sprachwahl

Aus diesem Bereich können Sie folgende Sprachen wählen:

- Italienisch;
- English
- Französisch
- Deutsch
- Spanisch
- Portugiese

5.7. USB-Anschluss

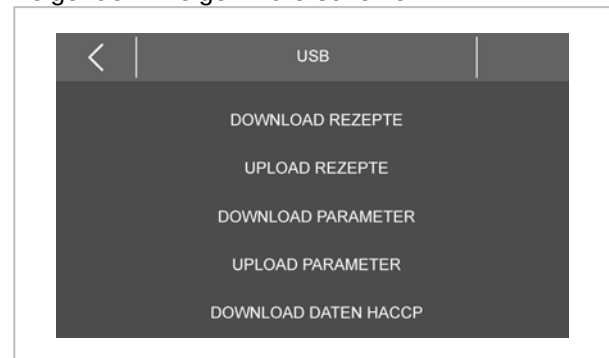
Durch den USB-Anschluss können Sie die folgenden Operationen ausführen:

- Download und Upload der Rezepte;
- Download und Upload der Einstellungsparametern;
- Download der Informationen bezüglich der HACCP-Meldungen.

Die Upload-Vorgänge werden unter der Bedingung erlaubt, dass die Firmware des Quellgerätes und der des Ziel-Gerät (oder Geräte) übereinstimmen.

Um diese Funktionen aufzurufen, setzen Sie die Platine auf Offline-Betrieb und schließen Sie ein USB-Gerät an der Schnittstelle an.

Folgende Anzeige wird erscheinen :



Download und Upload der Rezepte

Nach Anschluss des USB-Geräts und Auswahl der Position "DOWNLOAD REZEPTE" oder "UPLOAD REZEPTE", Wird das Herunterladen (DOWNLOAD) oder Hochladen (UPLOAD) der Rezepte automatisch starten, diese werden auf

einem Textdatei Namens "**program.bin**" gespeichert; der Vorgang kann einige Minuten dauern.

Am Ende des Vorgangs, USB-Gerät aus der Schnittstelle entfernen.

Parametern Upload und Download

Nach Anschluss des USB-Geräts und Auswahl der Position "DOWNLOAD PARAMETER" oder "UPLOAD PARAMETER", wird das Herunterladen (DOWNLOAD) oder Hochladen (UPLOAD) der Parameter automatisch starten, diese werden auf

einem Textdatei Namens "**param.bin**" gespeichert; der Vorgang kann einige Minuten dauern.

Am Ende des Vorgangs, USB-Gerät aus der Schnittstelle entfernen.

Download HACCP-Daten

Nach Anschluss des USB-Geräts und Auswahl der Position "DOWNLOAD HACCP DATEN" wird das Herunterladen auf einem CSV-Dokument (Comma Separated Values) automatisch starten. Nimmt man das Beispiel des Dateinamens "log247n00001.csv", sie besteht aus:

"log" Fixfeld

"247" Wert des Parameters LA (Geräteadresse)

"n" Fixfeld

"00001" fortlaufende Nummer des Informationsherunterladens bezüglich der HACCP-Meldungen.

Der Schreibvorgang kann einige Sekunden dauern; nach Abschluss der Transaktion, entfernen Sie das USB-Gerät aus der USB-seriellen Schnittstelle.

5.8. Gebrauchshinweise

Längerer Stillstand

Sollte die Apparatur längere Zeit nicht in Betrieb genommen werden, wie folgt vorgehen:

1. Den automatischen Trennschalter benutzen, um die Hauptstromversorgung der Apparatur zu unterbrechen.
2. Die Apparatur und den umliegenden Bereich sorgfältigst reinigen.
3. Schmieren Sie die Edelstahloberflächen mit Speiseöl ein.
4. Führen Sie die Wartungsvorgänge durch;
5. Türen nur anlehnen, um die Bildung von Schimmel und unangenehmen Gerüchen zu vermeiden.

Hinweise für den normalen Gebrauch

Um einen einwandfreien Gebrauch der Apparatur garantieren zu können, sollten folgende Hinweise beachtet werden:



Versperren Sie nicht den Bereich vor der Kondensierungseinheit, um den Wärmeentsorgung durch den Kondensator nicht zu behindern. Halten Sie den Bereich vor dem Kondensator stets sauber.



Lebensmittel, die eine Temperatur von mehr als 90°C aufweisen, sollten nicht eingefügt werden, da dies nicht nur zu einer anfänglichen Überlastung des Gerätes führen könnte, sondern auch ein Einschreiten der Schutzeinrichtungen und eine Verlängerung der Abkühlzeit zur Folge haben könnte. Es ist aus diesem Grund empfehlenswert, die Lebensmittel auf eine akzeptable Temperatur abkühlen zu lassen. Überprüfen Sie, dass die Apparatur auf einer ebenen Oberfläche aufliegt.



Vermeiden Sie die zu konservierenden Materialien in Kontakt mit den Innenwänden zu bringen, so würde der Luftstrom behindert werden, der die Temperaturuniformität im Inneren des Kühlraums garantiert.



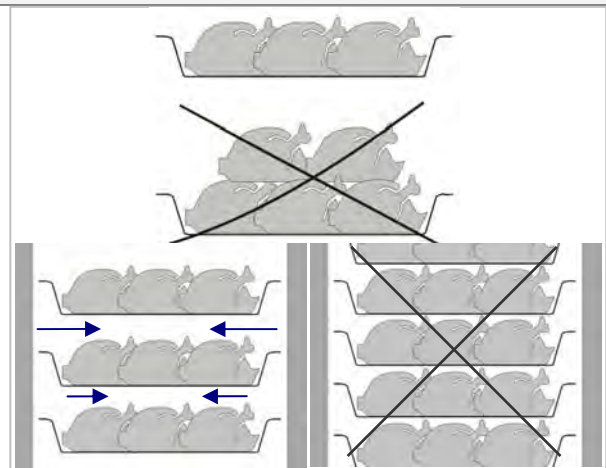
Es muss für ausreichend Zwischenraum zwischen Behältern und Blechen vorhanden sein, damit eine ausreichende Zufuhr an Kaltluft sichergestellt werden kann. Demnach sind zum Beispiel folgende Behälter- und Blech-Anordnungen zu vermeiden:



Die Ansaugdüse des Verdampfers darf nicht bedeckt werden.



Das Produkt, das aufgrund seiner Zusammensetzung oder Größe als kritisch anzusehen ist, sollte möglichst in der Mitte des Gerätes positioniert werden.



Vermeiden Sie möglichst die Türen oft und lange geöffnet zu halten.



Die Abkühlzeiten beziehen sich auf Standardprodukte (mit niedrigem Fettgehalt) und einer Stärken von nicht mehr als 50 mm; es ist zu vermeiden, Lebensmittel aufeinander zu legen oder Lebensmittel mit einer wesentlich größeren Stärke einzuführen, da die Abkühlzeiten dadurch verlängert werden. Es empfiehlt sich also, die Produkte in der Apparatur auf Behälter und Bleche zu verteilen, im Fall von Lebensmitteln mit großer Stärke, die abzukühlende Menge verringern.



Nach Beenden des Schockkühl - frostzyklus, kann das Produkt mit einer geeigneten Schutzverpackung, in einem Konservierungsgerät gelagert werden; das Produkt ist mit einer Kennzeichnung zu versehen, auf dem das Datum an dem es gekühlt bzw tiefgefroren wurde und das Fälligkeitsdatum des Produktes angegeben sind.

Nach dem Schockkühlen des Produktes, ist dieses bei einer konstanten Temperatur von +2°C aufzubewahren, wurde das Produkt hingegen tiefgefroren, ist es bei einer konstanten Temperatur von -20°C aufzubewahren.



In der Regel dürfen Produkte nur kurzfristig, auf keinen Fall über einen längeren Zeitraum, in der Apparatur aufbewahrt werden.



Um Verunreinigungen bakterieller oder biologischer Natur unter verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden, muss der Kerntemperaturfühler nach jeder Benutzung desinfiziert werden.



Um ein tiefgekühltes oder -gefrorenes Produkt zu entnehmen, muss man

Schutzhandschuhe anziehen, um
"Kälteverbrennungen" zu vermeiden.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung



Vor Beginn von Wartungsarbeiten, die vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktivieren. Besonders wichtig ist es, die

Stromversorgung durch den automatischen Trennschalter, zu unterbrechen.

6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung sieht eine tägliche Reinigung aller Teile die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, vor; bei der periodischen Wartung werden auch die Düsen und Entsorgungsleitungen gereinigt.

Eine korrekte Wartung führt zu einwandfreien Leistungen, langer Lebensdauer der Apparatur und konstanter Beibehaltung der Sicherheitsanforderungen.

Nicht mit direktem Wasserstrahl oder Hochdruckstrahlern besprühen.

Zur Reinigung des Edelstahls keine Eisen-Schwämme oder -Bürsten benutze, da diese eisenhaltige Ablagerungen hinterlassen könnten und so zur Entstehung von Rost führen könnte.

Um verhärtete Rückstände zu entfernen, eine Holz- oder Plastikspachtel oder Kantengummi benutzen.

Während einer langen Stillstandsphase der Apparatur, die Edelstahlteile mit einer Schutzschicht überziehen, benutzen Sie hierzu einen Lappen mit Vaselineöl, lüften Sie auch in regelmäßigen Abständen die Lagerräumlichkeiten.



Keine Produkte benutzen, die für die Gesundheit von Personen, schädliche oder gefährliche Substanzen enthalten (Lösungsmittel, Benzin, usw.).

Am **Ende des Tages** sollten gereinigt werden:

- die Kühlzelle
- die Apparatur.

6.3. Außerordentliche Wartung (Ausführung 5T)

Periodisch folgende Vorgänge von spezialisiertem Fachpersonal durchführen lassen:

- Die perfekte Dichtung der Türdichtung kontrollieren, falls nötig, ersetzen.
- Überprüfen Sie, dass sich die Verbindungen der elektrischen Anschlüsse nicht gelockert haben.
- Überprüfen Sie die Festigkeit der Pfosten
- Kontrollieren Sie die Funktion der Platine und der Sonde.
- Funktionstüchtigkeit der elektrischen Anlage überprüfen.
- Verdunster reinigen.
- Kondensator reinigen.

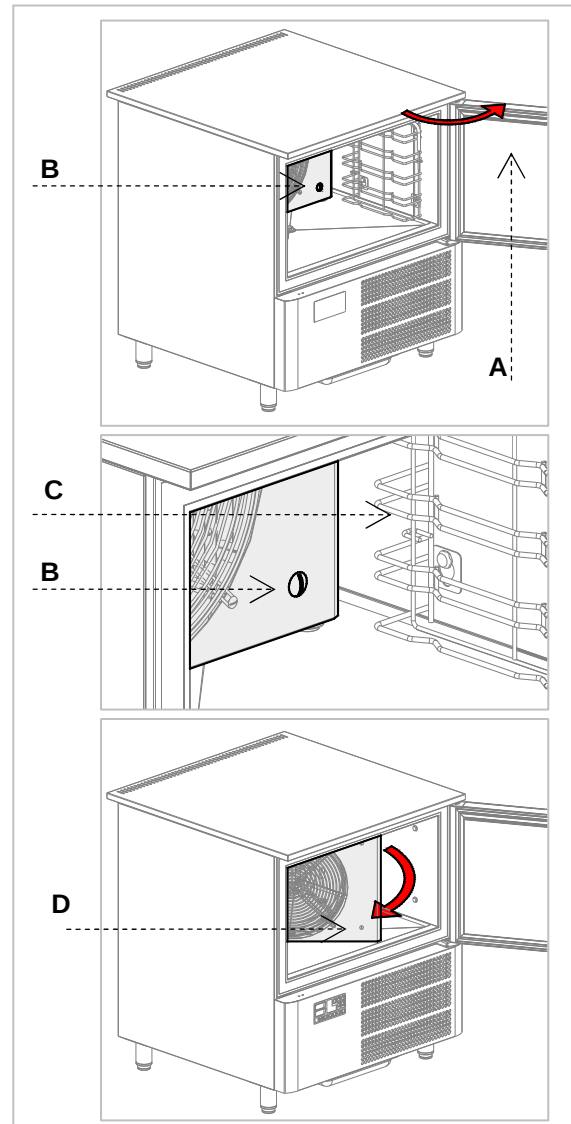
Reinigung des Verdunsters

Reinigen Sie in **periodischen** Abständen den Verdunster.



Da die Rippen des Verdunsters sehr scharf sind, sind Schutzhandschuhe zu tragen. Zur Reinigung nur einen Pinsel und Flüssigkeiten bzw. spitze Gegenstände benutzen. Um an den Verdunster zu gelangen, wird folgendes vorgehen:

1. Die Türe (A) der Apparatur öffnen.
2. Die beiden Schrauben (B) rechts vom Verdunsterblech abschrauben.
3. Die Führungen abnehmen (C):
4. Das Blech (D) nach links drehen.



Reinigung des Kondensators

Reinigen Sie in **periodischen** Abständen, den Kondensator.



Da die Rippen des Kondensators sehr scharf sind, sind Schutzhandschuhe zu tragen. Bei Vorhandensein einer Staubschicht, sind Schutzmasken und -brillen zu tragen.



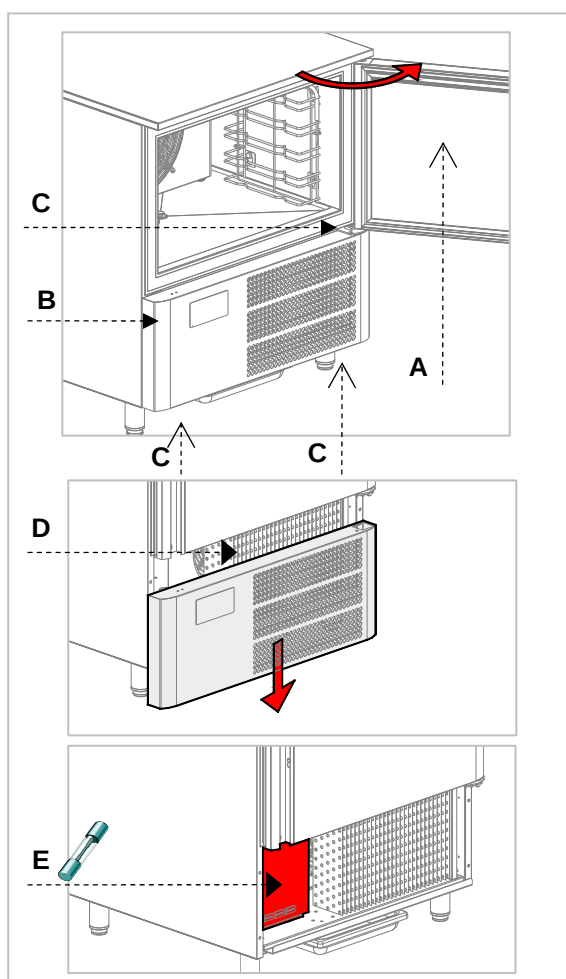
Sollte sich in der Nähe der Rippen des Kondensators, Staub angesammelt haben, kann dieser mit einem Staubsauger oder einem Pinsel entfernt werden; den Pinsel vertikal, längs der Rippen bewegen.



Es dürfen keine Instrumente zur Reinigung benutzt werden, die die Rippen verformen und

damit die Funktionstüchtigkeit der Apparatur beeinträchtigen könnten.
Zur Reinigung, wie bereits beschrieben, vorgehen.

1. Die Türe (A) der Apparatur öffnen.
2. Die untere Platte (B) des technischen Bereiches entfernen: hierzu müssen die entsprechenden Befestigungsschrauben entfernt werden (C).
3. Danach kann man mit der Reinigung der Rippen des Kondensators (D) beginnen, natürlich unter Verwendung geeigneter Hilfsmittel.
4. Nach Beendigung der Reinigung, Abdeckplatte des Schrankfachs durch Einschrauben der zuvor entfernten Schrauben, wieder schliessen.



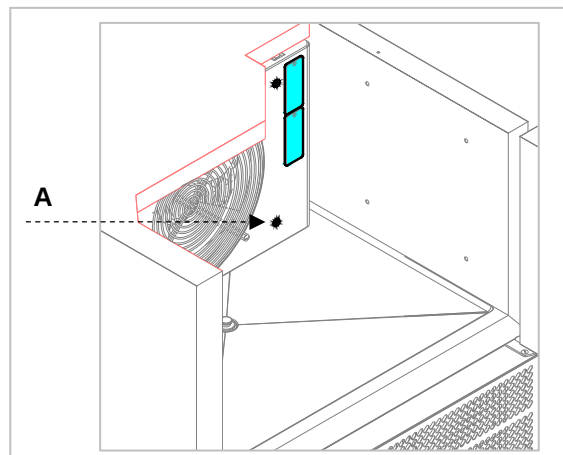
Austausch der Sicherungen



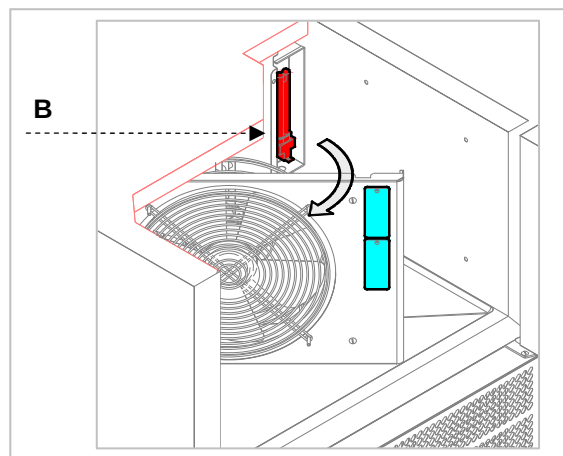
Die Sicherungen befinden sich im unteren Teil des Schrankfachs (E). Um an die Sicherungen zu gelangen, ist die Abdeckung, wie bereits im Abschnitt zur Reinigung des Kondensators beschrieben, zu öffnen.

Austausch der U.V. Lampen

Nach Entfernung der Führungen, müssen die Schrauben entfernt werden die das Verdunstungsblech auf der rechten Seite befestigen (A).



Nach Entfernung der Schrauben, kann man durch Drehung das Verdampfungsblech entfernen und an die UV Lampe gelangen. Diese Lampe wird durch ziehen nach oben herausgenommen (B). Nach dem Austausch der UV Lampe führen Sie die Operationen in umgekehrter Reihenfolge durch.



6.4. Außerordentliche Wartung (TISCH-Ausführung)

Periodisch folgende Vorgänge von spezialisiertem Fachpersonal durchführen lassen:

- Die perfekte Dichtung der Türdichtung kontrollieren, falls nötig, ersetzen.
- Überprüfen Sie, dass sich die Verbindungen der elektrischen Anschlüsse nicht gelockert haben.
- Überprüfen Sie die Festigkeit der Pfosten
- Kontrollieren Sie die Funktion der Platine und der Sonde.
- Funktionstüchtigkeit der elektrischen Anlage überprüfen.
- Verdunster reinigen.
- Kondensator reinigen.

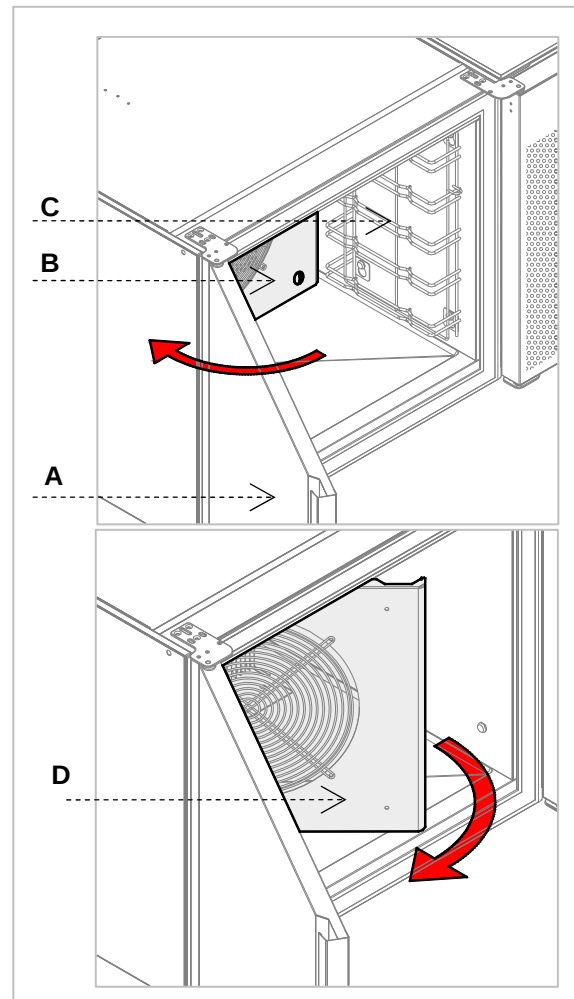
Reinigung des Verdunsters

Reinigen Sie in **periodischen** Abständen den Verdunster.



Da die Rippen des Verdunsters sehr scharf sind, sind Schutzhandschuhe zu tragen. Zur Reinigung nur einen Pinsel und Flüssigkeiten bzw. spitze Gegenstände benutzen. Um an den Verdunster zu gelangen, wird folgendes vorgehen:

5. Die Türe (A) der Apparatur öffnen.
6. Die beiden Schrauben (B) rechts vom Verdunsterblech abschrauben.
7. Die Führungen abnehmen (C):
8. Das Blech (D) nach links drehen.



Reinigung des Kondensators

Reinigen Sie in **periodischen** Abständen, den Kondensator.



Da die Rippen des Kondensators sehr scharf sind, sind Schutzhandschuhe zu tragen. Bei Vorhandensein einer Staubschicht, sind Schutzmasken und -brillen zu tragen.



Sollte sich in der Nähe der Rippen des Kondensators, Staub angesammelt haben, kann dieser mit einem Staubsauger oder einem Pinsel entfernt werden; den Pinsel vertikal, längs der Rippen bewegen.

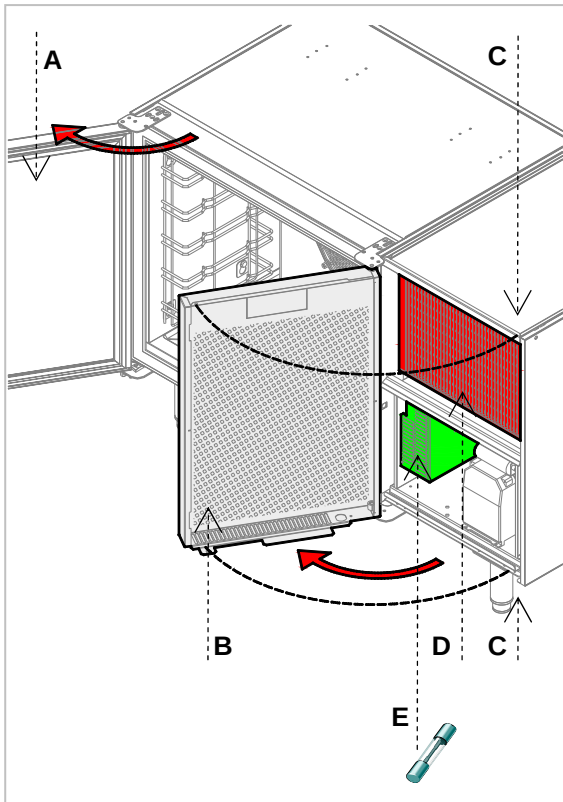


Es dürfen keine Instrumente zur Reinigung benutzt werden, die die Rippen verformen und damit die Funktionstüchtigkeit der Apparatur beeinträchtigen könnten.

Zur Reinigung, wie bereits beschrieben, vorgehen.

5. Die Türe (A) der Apparatur öffnen.

6. Die seitliche Platte (B) des technischen Bereiches drehen: hierzu müssen die entsprechenden Befestigungsschrauben entfernt werden (C).
7. Danach kann man mit der Reinigung der Rippen des Kondensators (D) beginnen, natürlich unter Verwendung geeigneter Hilfsmittel.
8. Nach Beendigung der Reinigung, Abdeckplatte des Schrankfachs durch Einschrauben der zuvor entfernten Schrauben, wieder schliessen.



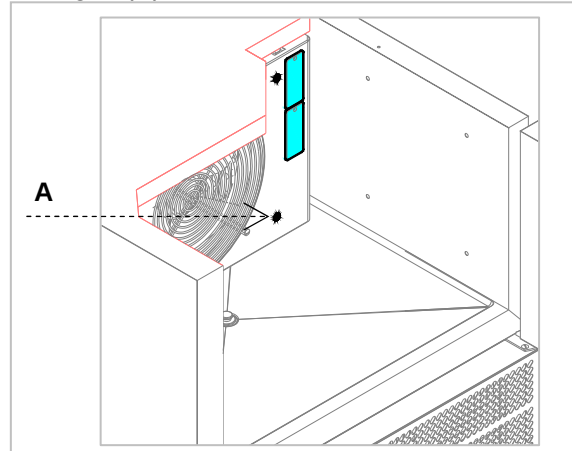
Austausch der Sicherungen



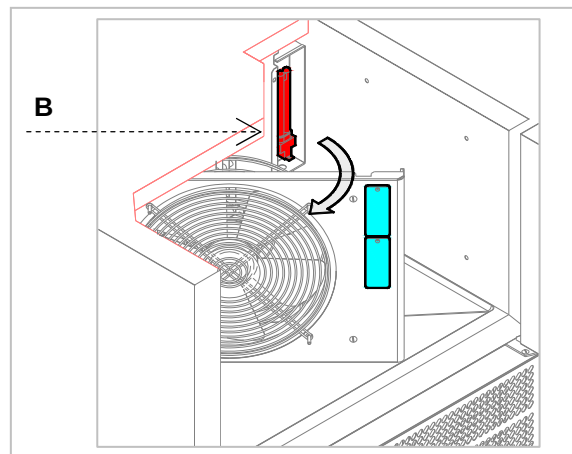
Die Sicherungen befinden sich im unteren Teil des Schrankfachs (E). Um an die Sicherungen zu gelangen, ist die Abdeckung, wie bereits im Abschnitt zur Reinigung des Kondensators beschrieben, zu öffnen.

Austausch der U.V. Lampen

Nach Entfernung der Führungen, müssen die Schrauben entfernt werden, die das Verdunstungsblech auf der rechten Seite befestigen (A).



Nach Entfernung der Schrauben, kann man durch Drehung das Verdunstungsblech entfernen und an die UV Lampe gelangen. Diese Lampe wird durch ziehen nach oben herausgenommen (B). Nach dem Austausch der UV Lampe führen Sie die Operationen in umgekehrter Reihenfolge durch.



7. BESCHÄDIGUNGEN

Die folgenden Informationen haben die Aufgabe eventuelle Störungen und Fehlfunktionen, die während des Gebrauchs vorkommen könnten, zu identifizieren und zu korrigieren. Einige dieser

Probleme können direkt durch den Benutzer beseitigt werden, bei anderen wird Fachkompetenz benötigt, zur Behebung muss man einen Fachmann hinzuziehen.

Problem	Gründe	Lösung
Kühlgruppe startet nicht	Spannung fehlt	Versorgungskabel überprüfen.
		Sicherungen überprüfen.
		Korrekte Verbindung der Apparatur überprüfen.
	Andere Gründe	 Sollte das Problem weiterhin bestehen, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
Kühleinheit in Dauerfunktion, kühlt aber nicht ausreichend.	Raumtemperatur zu hoch	Raum lüften
	Kondensator verdeckt	Kondensator reinigen
	Türen dichten nicht ausreichend ab.	Dichtungen kontrollieren
	Kühlgas-Menge nicht ausreichend	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen.
	Stillstand der Konsensatorenlüfter	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen.
Kühlgruppe hält nicht an	Sonde beschädigt	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen.
	Schalttafel beschädigt	 Mit Kundendienst in Verbindung setzen.
Vorhandensein von Eis im Inneren des Verdunsters		Abtauzyklus, möglichst bei geöffneter Tür durchführen.
		 Sollte das Problem weiterhin bestehen, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
Apparatur ist sehr laut	Vibrationen	Sicherstellen, dass die Apparatur sowohl im Inneren, als auch im Äußeren nicht mit anderen Objekten in Kontakt steht.

7.1. Beschädigungsanzeigen

Code	Ursache	Lösungen
RTC	Uhrfehler Das Gastiere wir Uhrzeit und Datum der HACCP-Störung nicht speichern.	Uhrzeit und Datum neu einstellen.
SONDE ZELLE	Raumfühlerfehler Das Modell der Fühler ist nicht korrekt. Der Fühler ist defekt. Die Verbindung Fühler-Platine ist nicht korrekt. Die Temperatur entdeckt bei dem Fühler liegt außerhalb der für die eingesetzte Sonde zulässigen Grenze.	 Kundendienst hinzuziehen. ➤ Prüfen Sie ob der Fühler ein PTC-Modell ist. ➤ Überprüfen Sie die Integrität des Zellenfühlers. ➤ Überprüfen Sie die Genauigkeit der Fühler-Verbindung. Überprüfen Sie, ob die Temperatur in der Nähe des Zellenfühlers nicht außerhalb der festgelegten Grenzen ist.
SONDE VERDAMPFER		
SONDE KONDENSATOR		
NADELFÜHLER 1		
THERMOSCHALTER	Verdampfer Deflektor Fehler Der Verdampfer Deflektor wurde geöffnet.	 Kundendienst hinzuziehen. Verdampfer Deflektor schließen.
TÜRÖFFNER	Tür geöffnet Die Tür ist geöffnet. Besteht die Meldung weiterhin, überprüfen Sie die Ausrichtung des Türschalters.	
HOCHTEMPERATUR	Temperaturfehler HACCP. Die Temperatur entdeckt vom Temperaturfühler hat die durch den Parameter eingestellte Werte überschritten.	Interne Temperatur prüfen.
NIEDRIGTEMPERATUR		
DAUER ZYKLUS	Dauer der Schnellkühlung Der Schnellkühl-/Schockfrostszyklus hat die maximale Dauer überschritten (HCCP Fehler)	Produktmenge in der Maschine Prüfen.
BASIS-KOMMUNIKATION	Datenübermittlungsfehler Benutzer-Steuermodul.	 Kundendienst hinzuziehen.
BASIS-KOMPATIBILITÄT	Kompatibilitätsfehler Benutzer-Steuermodul.	 Kundendienst hinzuziehen.

Code	Ursache	Lösungen
NADELFÜHLER	Kerntemperaturfühler-Fehler (alle aktivierten Kern-Sensoren sind in Alarm)	 Kundendienst hinzuziehen.
STROMAUSFALL	Stromunterbrechungsalarm (HACCP Fehler).	Überprüfen Sie Geräteanschluss - Stromversorgung
HYGIENE NADELFÜHLER	Kernfühlereinfügungsfehler während Fisch-Keimfreimachungszyklus.	Überprüfen Sie die korrekte Einfügung des Produktfühlers.
DAUER HYGIENE	Der Keimfreimachungszyklus hat die maximale Dauer überschritten (HCCP Fehler)	Überprüfen Sie die korrekte Einfügung des Produktfühlers.
KONDENZ. ÜBERHIZUNG	Die Temperatur des Kondensators hat die erste Grenze überschritten. - Das Kondensatorgebläse wird eingeschaltet - Der Alarmausgang wird aktiviert.	 Kundendienst hinzuziehen.
KOMPRESSOR BLOCKIERT	Die Temperatur des Kondensators hat die zweite Grenze überschritten. - Es wird nicht erlaubt einen Arbeitszyklus entweder zu wählen oder zu starten - Falls der Fehler während eines Betriebszyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen. - Der Alarmausgang wird aktiviert.	➤ Raum belüften ➤ Kondensator reinigen ➤ Überprüfen Sie, ob die Lüfter ordnungsgemäß arbeiten.
EINF. NADELFÜHLER	Produktfühlerfehler während eines Schnellkühl/Schockfrostzyklus.	Überprüfen Sie die korrekte Einfügung des Produktfühlers.

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes

Führen Sie die Bewegung und Installation der Apparatur gemäß der vom Hersteller gegebenen Informationen aus, die Sie sowohl auf der Verpackung, als auch auf der Apparatur selbst und in dieser Bedienungsanleitung finden.

Das Hebe- und Transportsystem des verpackten Produktes sieht die Benutzung eines Gabelstaplers oder eines Hubwagens; bei Benutzung dieser Hubmittel muss man besonders auf den Gewichtsausgleich achten, um ein Kippen zu verhindern (vermeiden zu starke Neigungen!).



ACHTUNG : Beim Einfügen der Hebemittel, auf Stromkabel und Position der Füße achten.

Das Verpackungsmaterial ist aus Karton und die Palette aus Holz. Auf der Verpackung wurden

eine Reihe von Symbolen gedruckt die, den internationalen Richtlinien entsprechend, auf die Handhabung der Apparatur während des Be- und Entladens, dem Transport und der Lagerung hinweisen.



Bei Erhalt überprüfen, dass die Verpackung unbeschädigt ist und während des Transportes nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Schäden müssen dem Transporteur umgehend gemeldet werden.

Die Apparatur sollte so schnell wie möglich ausgepackt werden, damit man sich von ihrer Integrität und vom Nichtvorhandensein von Schäden überzeugen kann.

Den Karton nicht mit Schnittwerkzeugen aufschneiden um die Beschädigung der darunterliegenden Edelstahlplatten zu vermeiden.

Den Karton nach oben weg hochziehen.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken der Apparatur, dass deren Charakteristiken mit denen von Ihnen geforderten übereinstimmen;

8.2. Installation

Die Installation muss bereits bei Erarbeitung des Projektes ins Auge gefasst werden.

Im Installationsbereich müssen sich Anschlüsse alle Versorgungsleitungen befinden, sowie ein Abfluss, für Produktionsrückstände; er muss ausreichend beleuchtet sein und über alle hygienischen und sanitären Voraussetzungen verfügen, die von den geltenden Richtlinien gefordert werden.



Die Funktionstüchtigkeit wird bis zu einer Raumtemperatur von 32°C garantiert, ein Überschreiten dieser Temperatur kann die Funktion negativ beeinflussen und im Höchstfall zu einem Einschreiten der Schutzeinrichtung, über die die Maschine verfügt, führen.

Bevor Sie die endgültige Position bestimmen, müssen die Raumverhältnisse überdacht werden und die kritischen Punkte jeder Position abgewägt werden.

Gleichen Sie die Apparatur durch einwirken auf die einzelnen Füßchen, aus.



Diese Apparatur kann nur in Räumen, die ständig gelüftet werden aufgestellt werden um einen einwandfreien Betrieb der selben, garantieren zu können.

Bei Anomalien, setzen Sie sich sofort mit dem Wiederverkäufer in Verbindung.



Die Verpackungselemente (Nylontüten, Polystyrol-Schaumstoff, Klammern ...) nicht in Reichweite von Kindern hinterlassen.

Entfernen Sie die PVC Folie von den inneren und äußeren Platten, vermeiden Sie die Benutzung von Metallwerkzeugen.



Maschine verbinden und eine zeitlang angeschaltet lassen (mindestens 2 Stunden), bevor man die Funktion kontrolliert. Es ist möglich, dass Schmieröl des Kompressors während des Transports in den Kühlkreislauf gelangt und dort die Kapillare verstopft: aus diesem Grund kann es sein, dass das Gerät anfänglich keine Kälte produziert, so lange bis das Öl wieder in den Kompressor zurückgetreten ist.



ACHTUNG : die Apparatur benötigt minimalen funktionsbedingten Freiraum, siehe Anlage.

Das Wasser, dass während des Abtauvorgangs abgesondert wird und das Wasser, dass sich am Boden der Zelle während der Funktion oder während der periodischen inneren Reinigung ablagert, muss durch einen Schlauch mit einem Mindestdurchmesser von 3/4" abgelassen werden, dieser wird mit dem Schlauch am Boden des Kühlers verbunden.

Darüber hinaus muss die Sicherungsarmatur des Abflusses garantiert werden. Der Abfluss muss den geltenden Normen entsprechen.

8.3. Anschluss an das Stromversorgungsnetz

Der Anschluss muss von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden, in Übereinstimmung mit den diesbezüglichen, geltenden Gesetzen und mit geeignetem und vorgegebenen Materialien.



Bevor Sie das Gerät an das elektrische Versorgungsnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und die Frequenz mit den auf der

Erkennungsplakette aufgeführten Daten übereinstimmen, diese Plakette befindet sich auf der hinteren Seite des Gerätes.



Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V~ 50Hz or 220V~ 60Hz.

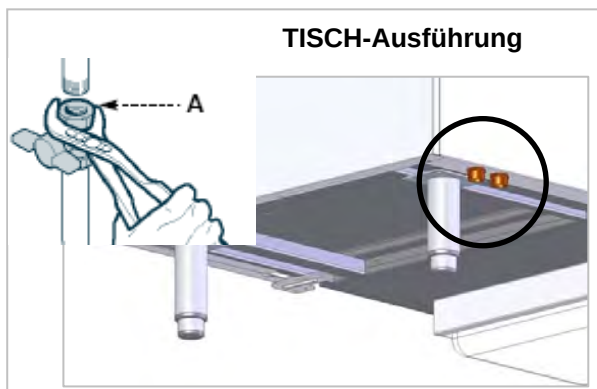
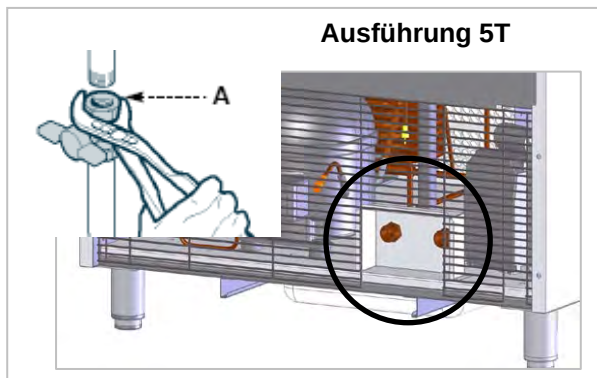
! Vor dem Anschluss der Aparatur müssen Sie sicher stellen, dass ein Differenzialschalter, mit entsprechender Leistung, dem Gerät

8.4. Wasseranschluss der Kondensationseinheit

Die Kühler mit Wasserkondensation wurden zur Verwendung mit Leitungswasser entwickelt.

Um den Anschluss auszuführen, verbinden sie die Netzleitung mit dem Apparaturenanschluss, fügen Sie einen Wasserstopphahn (A) ein, um falls nötig, die Wasserzufuhr zu unterbrechen. Installieren Sie davor, leicht zu erreichende Filter.

i Der Wasserdruck muss sich im Bereich 150÷300 kPA (1.5÷3 bar) befinden.



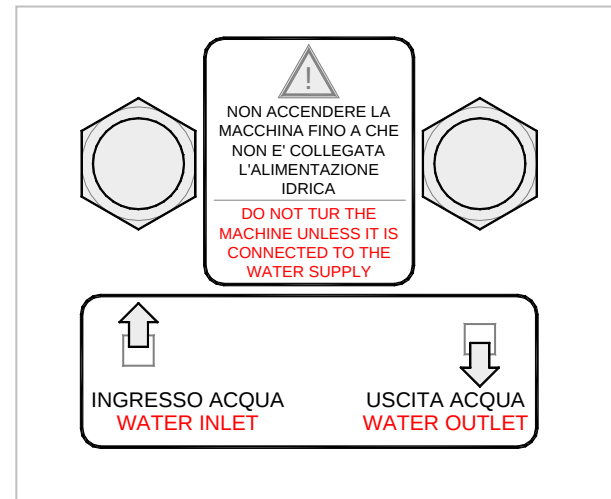
! Bevor man die Apparatur einschaltet, muss diese an die Wasserversorgung angeschlossen werden: sollte die Kühlung des Kondensations-Krieslaufes nicht funktionieren, schreitet nach kurzer Zeit das Hochdruckpressostat ein und blockiert die Maschine.

Überprüfen Sie, dass es es kein Leck, gibt, das die elektrischen Teile betrifft und einen Kurzschluss hervorrufen könnte.

Wir empfehlen, sowohl der Wassereinlass-, als auch der Wasserablass-Leitung einen Hahn

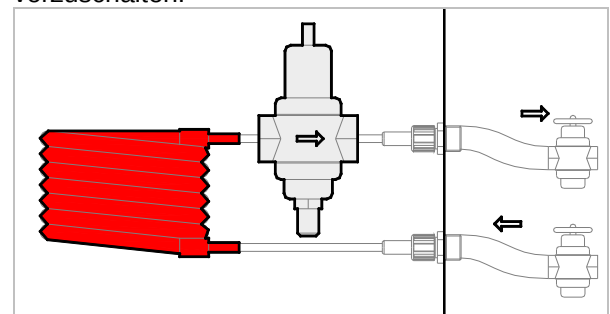
vorgeschaltet ist, um die Apparatur vor Überlastungen oder Kurzschlüssen zu schützen.

vorzuschalten, der die Wasserzufuhr während der Wartungsphase unterbricht.



Um zu wissen welche Verbindungen man (beide 3/4") als Wassereinlass und - ablass benutzen muss, folgen Sie den Abbildungen (eine entsprechende Kennzeichnung müßte sich auch beim den Wasseranschlüssen befinden).

i Bei Wasser mit einem hohen Anteil an gelösten Salzen (zu hartes Wasser), ist zu empfehlen, um eine langanhaltende Leistungsfähigkeit des Austauschers zu gewährleisten, einen Wasserenthärter vorzuschalten.



Auch wenn das Pressostatventil in Werk vorgeeicht wurde, muss man nach dem Wasseranschluss und nach Öffnung der gegebenenfalls eingefügten Hähne, bei Maschinenstillstand überprüfen, das kein Wasser aus dem Auslass austritt. Sollte dies jedoch der Fall sein, muss man das Proessostatventil so lange regulieren, bis kein Wasser mehr austritt.

8.5. Abnahme

Das Gerät wird in einem Zustand ausgeliefert, der es dem Benutzer ermöglicht, es alleine in Betrieb nehmen zu können.

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes wird durch einen Test gewährleistet (Elektrische-, Funktionelle- und Ästhetische-Abnahme) und durch die Zertifikationen die dem Gerät beigelegt werden.

Nach Beendigung der Installation, müssen folgende Überprüfungen durchgeführt werden:

- Überprüfen Sie die korrekten elektrischen Anschlüsse.
- Überprüfen Sie die Funktionstüchtigkeit und die Effizienz der Abflüsse.
- Stellen Sie sicher, dass sich im Inneren der Maschine keine Werkzeuge oder Materialien befinden, die die Funktion der Maschine behindern könnten oder gar die Maschine beschädigen könnten.
- Führen Sie mindestens einen kompletten Schockfrost und -kühlzyklus aus.

9. ENTSORGUNG DES GERÄTES



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.



Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät auf korrekte Weise entsorgt wird, der Benutzer leistet so einen positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit der Menschen.



Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation, weist darauf hin, dass das Produkt nicht wie normaler Haushaltsmüll entsorgt werden darf, es muss in

einem Recyclinghof zur Verwertung von elektrischen und elektronischen Geräten, entsorgt werden.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen der Abfallbeseitigung erfolgen.

Um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden ihrer Gemeindeverwaltung, an den Recyclinghof für Haushaltsabfälle oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

10. TECHNISCHE KARTE DES KÜHLMITTELS

Das Kühlmittel, das für dieses Gerät benutzt wird, ist R404a. Im folgenden finden Sie die Zusammenstellung dieses Produktes:

PENTAFLUOROETHANE (HFC)	R125)
44%	
ETHANOL 1,1,1 – TRIFLUORO (HFC)	R143A)
52%	
ETHANOL 1,1,1 – TRIFLUORO (HFC)	R143A)
4%	

GEFAHRENERKENNUNG

Die schnelle Verdunstung der Flüssigkeit kann zu Erfrierungen führen. Das Einatmen hoher Konzentrationen

kann zu Herzrhythmusstörungen, kurzzeitige Betäubungswirkungen (auch Schwindel, Kopfschmerzen und Konfusion), Ohnmacht und sogar zum Tod führen.

- Wirkung auf die Augen: Einfrieren oder Kälteverbrennungen durch den Kontakt mit der Flüssigkeit.
- Wirkung auf die Haut: Einfrieren oder Kälteverbrennungen durch den Kontakt mit der Flüssigkeit.

- Wirkung auf die Einnahme: Die Einnahme wird nicht als Aussetzung angesehen.

ERSTE HILFE MASSNAHMEN

Augen: Im Fall eines Kontaktes, Augen mindestens 15 Minuten mit reichlich Wasser auswaschen. Einen Arzt zu Hilfe ziehen.

Wirkung auf die Haut: Nach einem Kontakt mindestens 15 Minuten lang mit Wasser waschen. Falls nötig, die Erfrierung behandeln, wärmen Sie den entsprechenden Bereich langsam auf. Wenden Sie sich im Fall eines Ausschlags an einen Arzt.

Einnahme per Mund: Die Einnahme wird nicht als Aussetzung angesehen.

Inhalierung: Sollten große Konzentrationen eingeatmet werden, sofort an die frische Luft gehen. Die Person beruhigen. Sollte die Person nicht mehr atmen, künstlich beatmen. Bei Atmungsschwierigkeiten, Sauerstoff zu führen. Sich an einen Arzt wenden.

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE ANALÍTICO	2
3. SEGURIDAD	3
4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Informaciones Generales	4
4.2. Garantía	4
4.3. Sustitución de Partes	4
4.4. Descripción del Equipo	5
4.5. Placa Descriptiva.....	6
4.6. Dispositivos De Seguridad	7
5. USO Y FUNCIONAMIENTO.....	8
5.1. Primer encendido	8
5.2. Modalidad Congelador Rápido.....	8
5.3. Modalidad Ciclos Especiales	20
5.4. Modalidad Recetario	31
5.5. Pre-enfriamiento.....	34
5.6. Impostaciones	35
5.7. Utilizo puerto USB	36
5.8. Recomendaciones Para el Uso.....	36
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	38
6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento	38
6.2. Mantenimiento Ordinario	38
6.3. Mantenimiento Extraordinario (Versión 5T)	39
6.4. Mantenimiento Extraordinario (Versión MESA)	41
7. AVERÍAS	43
7.1. Visualización de Averías	44
8. INSTALACIÓN.....	45
8.1. Embalaje Y Desembalaje.....	45
8.2. Instalación	46
8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica.....	46
8.4. Conexión del agua de la unidad condensadora.....	47
8.5. Prueba.....	48
9. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO	48
10.FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE.....	48
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE ANALÍTICO

A

Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento; 38
Alarma de alta temperatura de condensación; 7
AVERÍAS; 43

C

Ciclo Continuo a Temperatura; 18
Ciclo Continuo a Tiempo; 17
Ciclo de Calentamiento Sonda Producto; 24
Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Temperatura); 9
Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Tiempo); 11
Ciclo de Descongelación; 22
Ciclo de Descongelación (Opcional); 24
Ciclo de Endurecimiento Helado; 23
Ciclo de Esterilización; 23
Ciclo de Fermento (Opcional); 25
Ciclo de Lenta Cocción a Temperatura; 27
Ciclo de Lenta Cocción a Tiempo; 29
Ciclo de Sanitización Pescado; 21
Ciclo de Secado; 22
Ciclo de Sobrecongelación a Temperatura; 13
Ciclo de Sobrecongelación a Tiempo; 15
Ciclo Personalizado; 19
Conexión de la Alimentación Eléctrica; 46
Conexión del agua de la unidad condensadora; 47

D

Descripción del Equipo; 5
Desembalaje; 45
Dispositivos De Seguridad; 7
Download dati HACCP; 36
Download y Upload Parámetros; 36
Download y Upload Recetas; 36

E

Eliminación del Equipo; 48
Embalaje; 45

F

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE; 48
Fusibles de protección; 7

G

Garantía; 4

I

Inactividad prolongada; 36
Informaciones Generales; 4
Instalación; 46

L

Limpieza del condensador; 39; 41
Limpieza del evaporador; 39; 41

M

Mantenimiento Extraordinario (Versión 5T); 39
Mantenimiento Extraordinario (Versión MESA); 41
Mantenimiento Ordinario; 38
Memorización de una receta; 33
Microinterruptor del Ventilador-Evaporador; 7
Microinterruptor Puerta; 7
Modalidad Ciclos Especiales; 20
Modalidad Congelador Rápido; 8
Modalidad Recetario; 31

P

Placa Descriptiva; 6
Pre-enfriamiento; 34
Primer encendido; 8
Prueba; 48

R

Recetas congelación rápida; 32
Recetas sobrecongelación; 33
Recomendaciones Para el Uso; 36
Recomendaciones para una utilización normal; 37

S

SEGURIDAD; 3
Selección idioma; 35
Service; 35
Setup; 35
Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.; 40; 42
Sustitución de los Fusibles; 40; 42
Sustitución de Partes; 4

U

Utilizo puerto USB; 36

V

Visualización de Averías; 44

3. SEGURIDAD



Se recomienda leer atentamente las instrucciones y advertencias contenidas en este manual antes de utilizar el equipo. Las informaciones contenidas en el manual son fundamentales para la seguridad del uso y el mantenimiento de la máquina.



Conserve cuidadosamente este manual para que lo pueda consultar cada vez que lo necesite.



La instalación eléctrica ha sido diseñada según la norma CEI EN 60335-2-89.



Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación en la envoltura del aparato o en la estructura empotrable.



No use dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, diferentes de los recomendados por el fabricante.



No dañe el circuito del refrigerante.



No use aparatos eléctricos al interior de los compartimientos del equipo para la conservación de alimentos congelados.



No conserve sustancias explosivas, como contenedores bajo presión con propelente inflamable, en este equipo.



No apoye objetos en el fondo del equipo. Use las rejillas para almacenar el producto.



La carga máxima admitida para la rejilla es de 45Kg distribuidos de manera uniforme.



La sustitución del cable de alimentación debe ser realizada por personal cualificado.



Adhesivos particulares muestran la presencia de tensión de red en proximidad de áreas con riesgos en cuanto a la electricidad (aunque estén protegidas).



Antes de realizar la conexión, asegúrese de que los medios para desconectar el aparato de la fuente de alimentación se deben incorporar en el cableado fijo de acuerdo con las instrucciones de instalación (requerido para equipos suministrados sin el enchufe de conexión a la instalación fija).

El fabricante, en la fase de diseño y construcción, puso particular atención en los aspectos que pueden poner en riesgo la seguridad y la salud de las personas que trabajan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en el manual y aquellas que se impartirán directamente, respete, en particular, las relacionadas con la seguridad.

No manipular o eliminar los dispositivos de seguridad instalados. La desobediencia de este requisito puede provocar riesgos graves para la seguridad y la salud de las personas.

Se recomienda simular algunas maniobras de prueba para identificar los mandos, en particular aquellos correspondientes al encendido y apagado, y sus funciones principales.

El equipo debe ser destinado solo al uso para el cual ha sido diseñado; cualquier otro uso se considerará inapropiado.

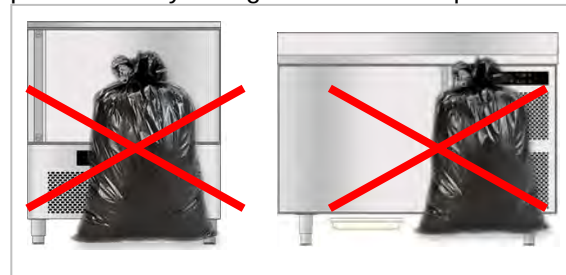
El fabricante se exime de toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas, causados por un uso inapropiado o erróneo.



Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran de una competencia técnica precisa o de particular capacidad, deben ser realizados exclusivamente por el personal cualificado.



No obstruir las tomas de aire durante el funcionamiento normal, para no comprometer las prestaciones y la seguridad de la máquina.



 No poner en tracción por ninguna razón el cable de alimentación.

Para garantizar la higiene y proteger los alimentos de fenómenos de contaminación, es necesario limpiar cuidadosamente los elementos que estén en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas circundantes. Realizar estas operaciones usando exclusivamente productos detergentes para uso alimentario, evitando

productos inflamables o productos que contengan sustancias nocivas para la salud.

En el caso de una inactividad prolongada, además de desconectar las líneas de alimentación, es necesario realizar una limpieza de todas las partes internas y externas del equipo.

4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Informaciones Generales

Este manual ha sido realizado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias a todo el personal autorizado a trabajar con ella.

Se aconseja, a aquellos que recibirán las informaciones, de leerlas atentamente y aplicarlas con rigurosidad.

La lectura de las informaciones contenidas en el siguiente documento, permitirá evitar riesgos en cuanto a la salud y a la seguridad de las personas.

Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo, en un lugar visible y de fácil acceso, para tenerlo siempre a disposición en el momento en el que sea necesario consultarlo.

Para señalar algunas partes del texto de considerable importancia, o para indicar algunas especificaciones importantes, se adoptaron símbolos particulares, cuyos significados se describen a continuación:

 **Indica informaciones importantes acerca de la seguridad. Es necesario adoptar un comportamiento adecuado para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños.**

 **Indica informaciones técnicas de gran importancia que no se deben desatender.**

4.2. Garantía

La garantía del equipo y de los componentes de nuestra producción, tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de expedición y consiste en el suministro gratuito de las partes que, a nuestro juicio, resulten defectuosas.

En conformidad con las indicaciones expuestas en el manual, dentro de estos defectos no se

incluyen aquellos generados por un uso incorrecto del producto.

Están excluidos de la garantía los gastos derivados de mano de obra, viajes y transporte.

Los materiales que se sustituyan en el período de garantía, se consideran de nuestra propiedad, y por tanto deben ser restituidos a cargo del cliente.

4.3. Sustitución de Partes

 Antes de realizar cualquier sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos.

 En particular desactivar la alimentación eléctrica mediante el interruptor diferencial seccionador.

Siempre que sea necesario sustituir componentes desgastados, utilice exclusivamente los recambios originales.

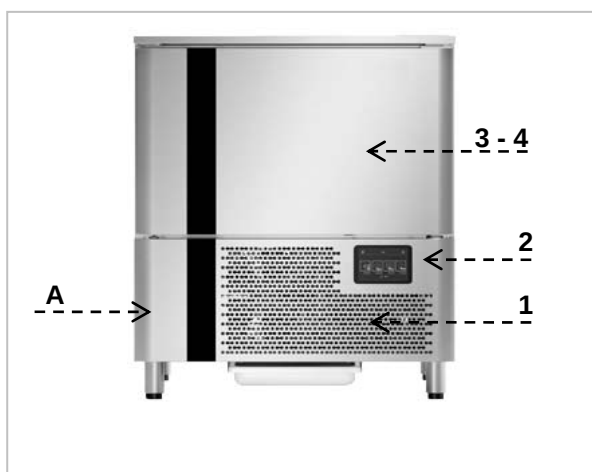
 Se declina toda responsabilidad por daños a personas o componentes, que se deriven del uso de recambios no originales e intervenciones que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del fabricante.

4.4. Descripción del Equipo

Versión 5T

El abatidor de temperatura, de ahora en adelante definido como equipo, ha sido diseñado y construido para el enfriamiento y/o congelación de los alimentos en el ámbito de la restauración profesional.

- 1) **área de condensación** : se ubica en la parte inferior y se caracteriza por la presencia de la unidad condensadora.
- 2) **área eléctrica** : se ubica en la parte inferior del equipo y contiene los componentes de control y alimentación, así como los cables eléctricos.
- 3) **área de evaporación** : se sitúa en el interior del compartimiento refrigerado, en la parte posterior, y se caracteriza por la unidad evaporadora.
- 4) **área de almacenamiento** : está situada en el interior del compartimiento refrigerado y está destinada al enfriamiento y/o congelación de los alimentos.



La parte inferior se distingue, además, por un panel (A) que permite el acceso a las partes eléctricas, en la parte anterior se evidencia una puerta de apertura vertical, que cierra herméticamente el compartimiento refrigerado.

Están disponibles más versiones, en función de las exigencias de uso.

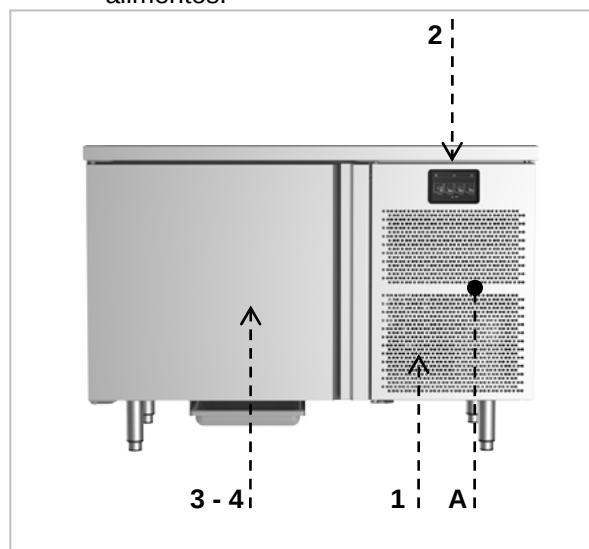
ABATIDOR y CONGELADOR DE 5 FUENTES

Modelo adecuado para contener 5 fuentes con capacidad en abatimiento de 20 kg y en sobrecongelación de 12 kg.

Versión con MESA

El abatidor de temperatura, de ahora en adelante definido como equipo, ha sido diseñado y construido para el enfriamiento y/o congelación de los alimentos en el ámbito de la restauración profesional.

- 1) **área de condensación** : se ubica en la parte lateral y se caracteriza por la presencia de la unidad condensadora.
- 2) **área eléctrica** : se ubica en la parte lateral del equipo y contiene los componentes de control y alimentación, así como los cables eléctricos.
- 3) **área de evaporación** : se sitúa en el interior del compartimiento refrigerado, en la parte posterior, y se caracteriza por la unidad evaporadora.
- 4) **área de almacenamiento** : está situada en el interior del compartimiento refrigerado y está destinada al enfriamiento y/o congelación de los alimentos.



La parte lateral se distingue, además, por un panel (A) que permite el acceso a las partes eléctricas; en la parte anterior se evidencia una puerta de apertura vertical, que cierra herméticamente el compartimiento refrigerado.

Están disponibles más versiones, en función de las exigencias de uso.

ABATIDOR GASTRONOMÍA

Modelo adecuado para contener 5 fuentes GASTRONORM 1/1 con capacidad en abatimiento de 20 kg y en sobrecongelación de 12 kg.

ABATIDOR PASTELERÍA

Modelo adecuado para contener 5 fuentes PASTICCERIA 400 x 600 con capacidad en abatimiento de 20 kg y en sobrecongelación de 12 kg.

4.5. Placa Descriptiva

- 1) Código del equipo
- 2) Descripción del equipo
- 3) Número de matrícula
- 4) Tensión y frecuencia de alimentación
- 5) Potencia Nominal
- 6) Potencia de Descongelación
- 7) Potencia Total Lámparas
- 8) Clase climática
- 9) Tipo y Cantidad de gas refrigerante
- 10) Símbolo RAEE

CODE / KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
  		10

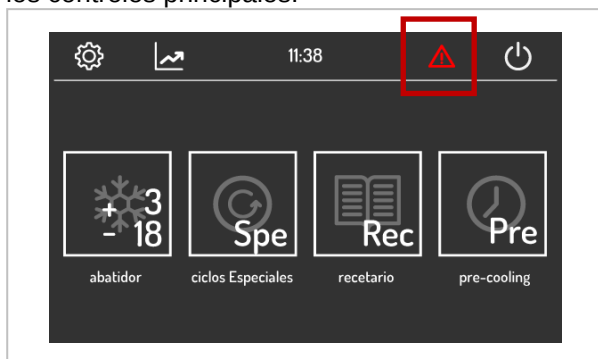
Las equipos están dotados de clase climática que indica la temperatura ambiente dentro de la cual el frigorífico funciona correctamente.

A continuación las clases climáticas existentes:

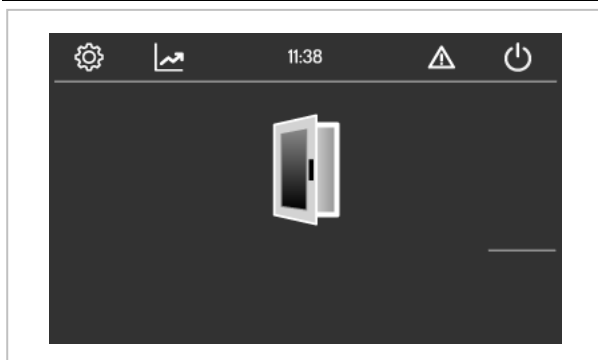
Clase Climática	Temperatura Ambiente °C	Humedad Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.6. Dispositivos De Seguridad

Durante el funcionamiento del equipo pueden intervenir unos controles que en algunos casos manejan el funcionamiento correcto de la máquina y en otros casos pueden desactivar unas piezas o toda la máquina para activar las seguridades del equipo. Indicamos a continuación los controles principales.



Microinterruptor Puerta



En caso de que se abra la puerta el interruptor magnético, situado en el cuadro de mandos, se abre y en fase de abatimiento o sobrecongelación se apagan los ventiladores del evaporador y al mismo tiempo aparece una señal de alarma en el display; dicha condición puede realizarse también cuando no hay una alineación y un acercamiento perfecto de la puerta con el cuadro de mandos: en este caso con la máquina en fase de **STOP** se impide el inicio de un ciclo, excepto el inicio del ciclo de descongelación.

En caso de que se encuentre activado un ciclo de esterilización U.V., se interrumpe solamente el funcionamiento de la lámpara de rayos UV; cuando se cierra la puerta el ciclo continúa.

Fusibles de protección

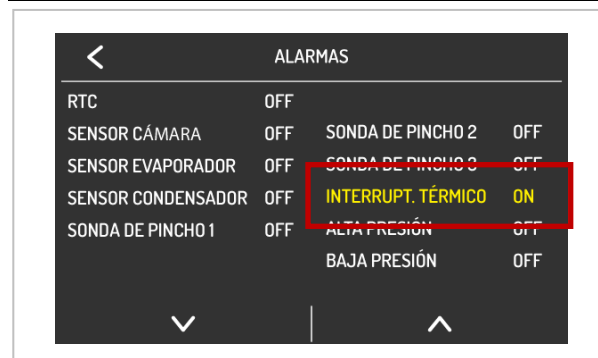
Existen fusibles de protección de la línea de alimentación general que intervienen en presencia de sobrecargas.

Alarma de alta temperatura de condensación



En caso de que haya condiciones ambientales o irregularidades de funcionamiento que provoquen una superación del valor máximo de temperatura en el condensador, se activa la alarma que bloquea el funcionamiento de la máquina. En cuanto se alcance un valor de temperatura aceptable, la máquina puede ponerse en marcha.

Microinterruptor del Ventilador-Evaporador

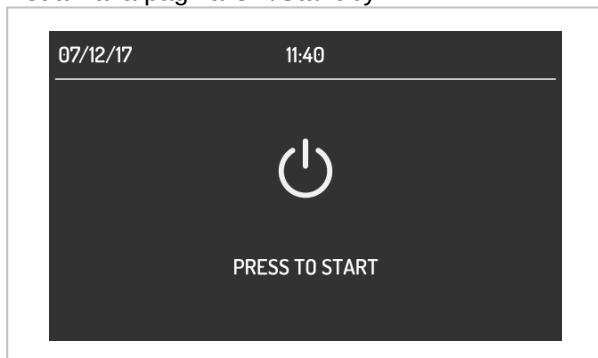


Este microinterruptor situado en el deflector del evaporador desactiva el funcionamiento de la máquina, en caso de apertura del deflector, para inspeccionar el evaporador o los ventiladores. El cierre del deflector con la desaparición sucesiva de la alarma en la pantalla, restablece el funcionamiento normal de la máquina.

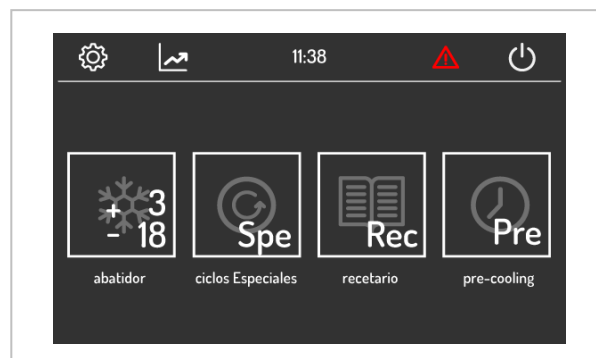
5. USO Y FUNCIONAMIENTO

5.1. Primer encendido

Durante el primer encendido en la pantalla se visualiza la página ON/Standby.



Para encender el aparato, desde la página On/stand-by presionar en el área central: se accede a la página Home.



Desde la página Home se puede acceder a las modalidades de funcionamiento del aparato, seleccionando el área deseada.

Para apagar el aparato, en la página Home presionar  arriba.

5.2. Modalidad Congelador Rápido



Seleccionando  se accede al menú congelador rápido.

Se puede elegir una de las funciones disponibles:

- congelación rápida
- sobrecongelación
- ciclo continuo
- ciclo personalizado.





Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Temperatura)

i Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **+3°C** en el menor tiempo posible y dentro de máximo de **90 minutos**. El ciclo termina cuando la sonda agujón lee la temperatura **+3°C**.

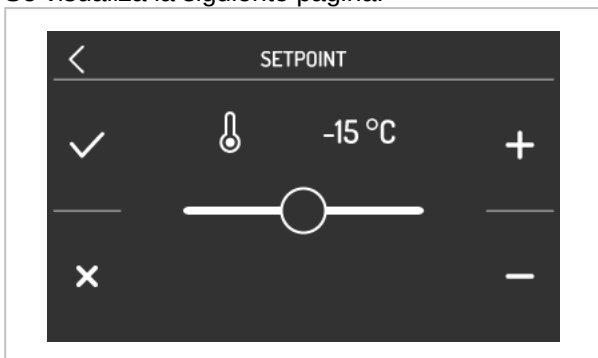
Seleccionando el ciclo de congelación positiva, se visualiza la siguiente página:



En la condición base el sistema propone el ciclo a temperatura.

Presionando en el área  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Se visualiza la siguiente página:



Presionando  y  se puede modificar el valor de la temperatura

Para confirmar el valor modificado, presionar .

Per anular la modificación presionar .

Para salir sin salvar presionar .

Presionando el área  es posible modificar la temperatura del producto a final del ciclo.

Presionado en el área  es posible modificar la velocidad de los ventiladores durante la congelación rápida.

Presionando  se puede modificar la temperatura de la cámara y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación:



Presionando  se habilita la fase intensiva :

esta área se ilumina .

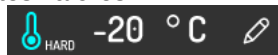
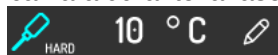
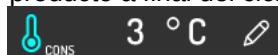
En este caso el ciclo de congelación positivo se divide en tres fases :

- congelación intensiva (HARD)
- congelación rápida estándar
- conservación

Presionando  se accede a la página "impotaciones avanzadas" :



Dentro de este menú se pueden modificar los siguientes valores:

-  temperatura de la cámara durante la fase intensiva ;
-  temperatura del producto a final del ciclo intensivo ;
-  temperatura de la cámara durante la fase de conservación;

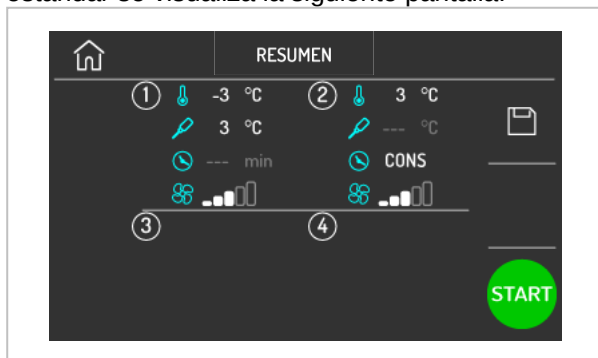
-  velocidad de los ventiladores durante la fase intensiva ;
-  velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú “impotaciones avanzadas” presionar en el área arriba a la izquierda .

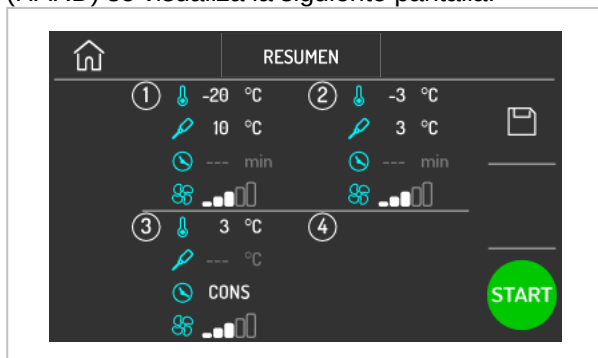
Para confirmar las impostaciones del ciclo de

congelación rápida presionar .

Si se selecciona un ciclo de congelación rápida estándar se visualiza la siguiente pantalla:

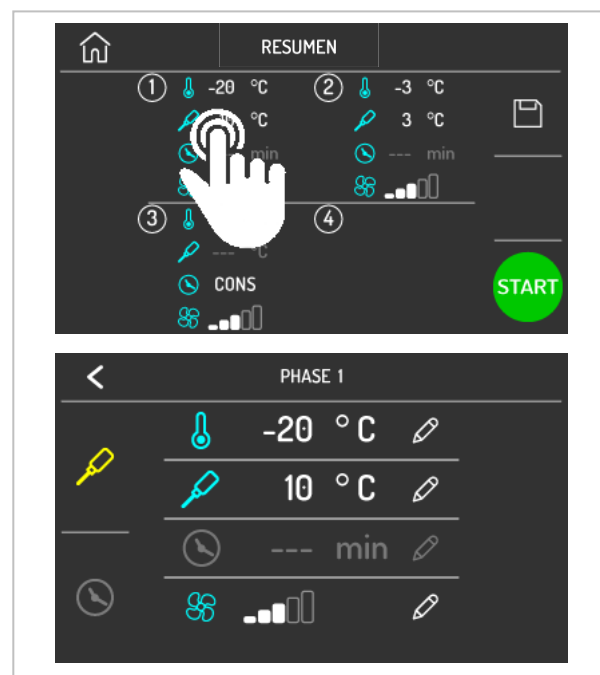


Si se selecciona un ciclo de congelación intensiva (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase presionar en el área deseada.

Por ejemplo, para modificar la temperatura de la cámara durante la fase intensiva, presionar en correspondencia de la fase 1; se propone el menú relativo a la primera fase.



Para salvar y archivar el ciclo que se ha

impostado presionar .

Para iniciar el ciclo

presionar en correspondencia del área .

Durante un ciclo en curso, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Tiempo)

i Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **+3°C** en el tiempo impostado por el usuario. Se aconseja cumplir los ciclos de prueba para determinar el tiempo necesario para enfriar correctamente el producto. Además, se recuerda que los tiempos adquiridos y eventualmente se han de considerar válidos para el utilizo exclusivo del mismo tipo y cantidad de producto en un ciclo.

Para pasar a un ciclo a tiempo presionar en el menú congelación rápida el área : el sistema apagará el área relativa al ciclo a temperatura y iluminará el área relativa al ciclo a tiempo .



Presionando el área **-3 °C** se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando el área **90 min** se puede modificar la duración del ciclo de congelación rápida.

Presionando el área se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la congelación rápida.

Presionando se puede modificar la temperatura de la cámara **CONS** y la velocidad de los ventiladores **CONS** durante la fase de conservación.

Presionando **HARD** se habilita la fase intensiva: **HARD** se ilumina el área relativa.

En este caso el ciclo de congelación positiva se divide en tres fases :

- congelación intensiva (HARD)
- congelación rápida estándar
- conservación

Presionando se accede a la página "impostaciones avanzadas" :



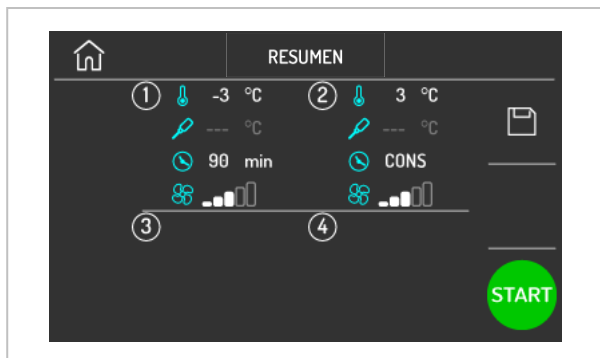
En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

- **-20 °C** temperatura de la cámara durante la fase intensiva ;
- **54 min** tiempo de la fase intensiva ;
- **3 °C** temperatura de la cámara durante la fase de conservación ;
- velocidad de los ventiladores durante la fase intensiva ;
- velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú "congelación rápida avanzado" presionar en el área arriba a la izquierda .

Para confirmar las impostaciones del ciclo de congelación rápida presionar .

Si se selecciona un ciclo de congelación rápida estándar se visualiza la siguiente pantalla :



Si selecciona un ciclo de congelación intensiva (HARD) se visualiza esta pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionara en el área interesada.

Para salvar y archivar el ciclo que se ha

impostado presionar



Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia

del área



Durante un ciclo en curso, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

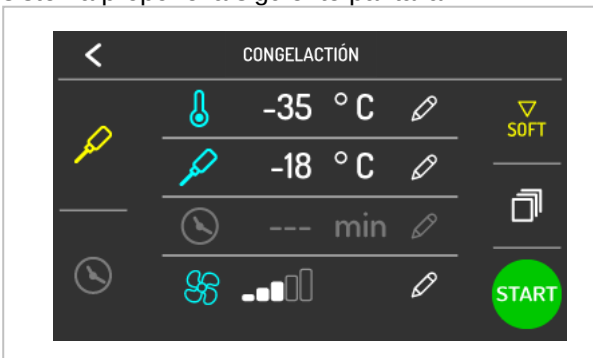
presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Sobrecongelación a Temperatura

i Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **-18°C** en el menor tiempo posible y dentro de un máximo de **270 minutos**. El ciclo termina cuando la sonda producto lee la temperatura **-18°C**.

Seleccionando el ciclo de sobrecongelación, el sistema propone la siguiente pantalla:



En la condición base el sistema propone el ciclo a temperatura.

Presionando en el área **-35 °C** se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando en el área **-18 °C** es posible modificar la temperatura del producto a final del ciclo.

Presionando en el área se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la sobrecongelación.

Presionando en el área se puede modificar la temperatura de la cámara y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación.

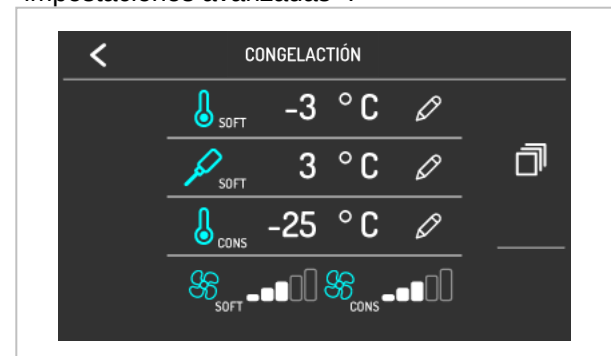
Presionando en el área se habilita la fase

SOFT : se ilumina el área .

En este caso el ciclo de sobrecongelación se divide en tres fases:

- Sobrecongelación SOFT
- Sobrecongelación estándar
- Conservación

Presionando se accede a la página "impostaciones avanzadas" :



En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

- **-3 °C** temperatura de la cámara durante la fase SOFT ;
- **3 °C** temperatura del producto a final del ciclo SOFT ;
- **-25 °C** temperatura de la cámara durante la fase de conservación ;
- velocidad de los ventiladores durante la fase SOFT ;
- velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú "impostaciones avanzadas" presionar en el área arriba a la izquierda .

Para confirmar las impostazioni del ciclo presionar .

Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación estándar se visualiza la siguiente pantalla:



Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación SOFT se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionar en el área deseada.

Para salvar y archivar el ciclo que se ha impuesto presionar .

Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia



del área

Se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

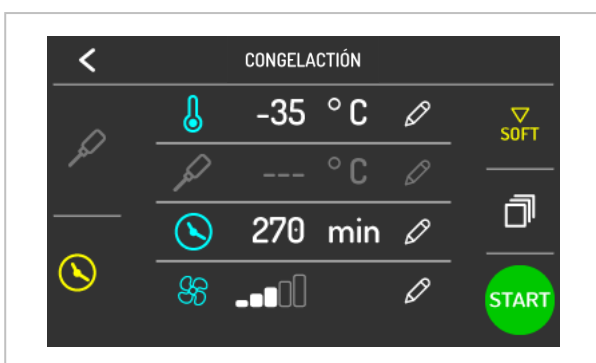
presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Sobrecongelación a Tiempo

i Este ciclo permite bajar la temperatura en el corazón del producto de **+90°C** a **-18°C** en el tiempo impostado por el usuario. Se aconseja cumplir los ciclos de prueba para determinar el tiempo necesario para enfriar correctamente el producto. Además, se recuerda que los tiempos adquiridos y eventualmente se han de considerar válidos para el utilizzo exclusivo del mismo tipo y cantidad de producto en un ciclo.

Para pasar a un ciclo a tiempo dentro del menú sobrecongelación presionar el área  : el sistema apaga el área relativa al ciclo a temperatura  y ilumina el área relativa al ciclo a tiempo .



Presionando  **-35 °C**  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando  **270 min**  se puede modificar la duración del ciclo de sobrecongelación.

Presionando    se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la sobrecongelación.

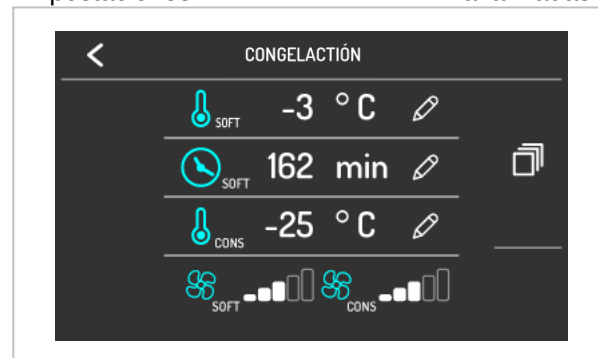
Presionando  se puede modificar la temperatura de la cámara  y la velocidad de los ventiladores  durante la fase de conservación.

Presionando  se habilita la fase SOFT : se ilumina el área .

En este caso el ciclo de sobrecongelación se divide en tres fases:

- Sobrecongelación SOFT
- Sobrecongelación estándar
- Conservación

Presionando  se accede a la página "impostaciones avanzadas":



En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

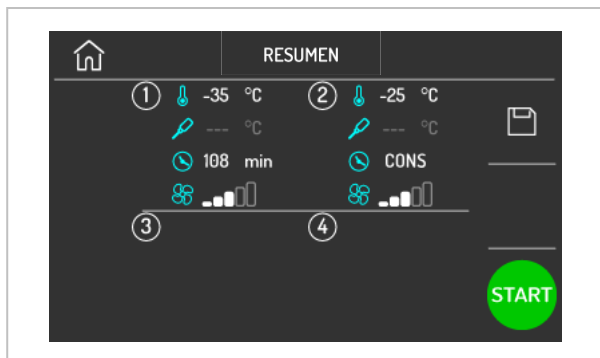
-  **-3 °C**  temperatura de la cámara durante la fase SOFT ;
-  **162 min**  tiempo de la fase SOFT ;
-  **-25 °C**  temperatura de la cámara durante la fase de conservación ;
-   velocidad de los ventiladores durante la fase SOFT ;
-   velocidad de los ventiladores durante la conservación.

Para salir del menú "congelación rápida avanzado" presionar en el área arriba a la izquierda .

Para confirmar las impostazioni del ciclo de

congelación rápida presionar .

Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación estándar se visualiza la siguiente pantalla :



Si se selecciona un ciclo de sobrecongelación SOFT se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionar en el área interesada.

Para salvar y archivar el ciclo que se ha

impostado presionar



Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia

del área



Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo Continuo a Tiempo

i Se puede utilizar este ciclo cuando una gran cantidad de alimentos debe ser congelada rápidamente y se conoce el tiempo de congelación específico para cada producto. Es suficiente imposter la temperatura de la cámara, la velocidad de los ventiladores y encender el aparato que mantiene la temperatura impostada, la descongelación se gestiona de manera automática. La temperatura de la cámara puede ser modificada durante el normal funcionamiento.

Si se selecciona el ciclo continuo a tiempo el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando -3 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para confirmar las impostaciones presionar



: Se inicia el ciclo.

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



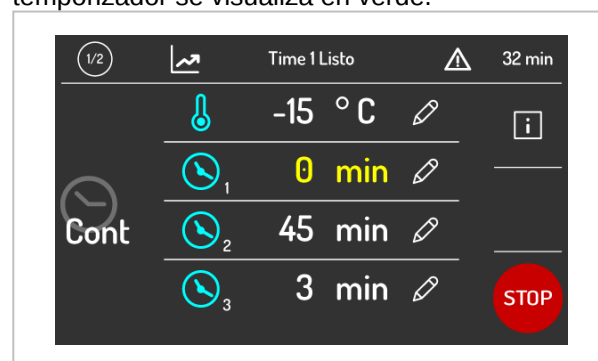
El ciclo se inicia activando solo el primer temporizador; es posible imposter hasta tres temporizador separados.

Los temporizadores se imposter presionado el área con un lápiz y programando el tiempo, mientras el ciclo ya se ha iniciado.

Al imposter el tiempo, cuando se confirma el temporizador empieza su cuenta atrás.

Cada temporizador es independiente y cuanto termina su cuenta se puede volver a imposterlo.

El ciclo termina solo cuando todos los temporizadores imposterados han terminado su cuenta atrás. Cuando una cuenta termina el zumbador emite un sonido, aparece en la pantalla una notifica y el valor "0 min" del relativo temporizador se visualiza en verde.



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo Continuo a Temperatura

El ciclo continuo a temperatura está disponible solo si están presentes dos o tres sondas producto.

Si se selecciona el ciclo continuo a temperatura, el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando -15 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando 3 °C se puede modificar la temperatura del producto a fine ciclo.

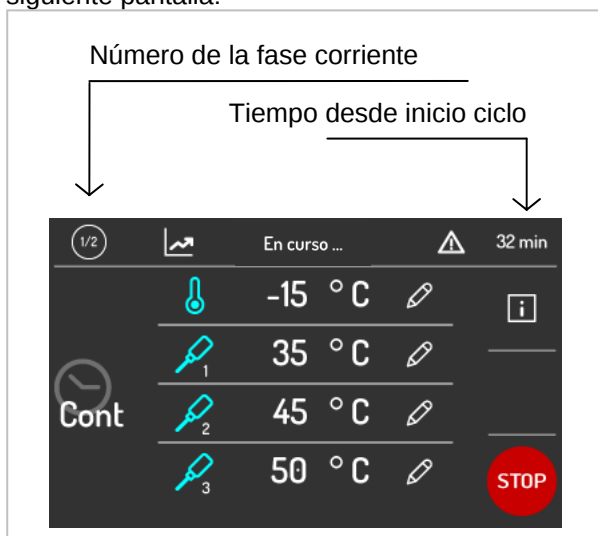
Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para confirmar las impostazioni presionar



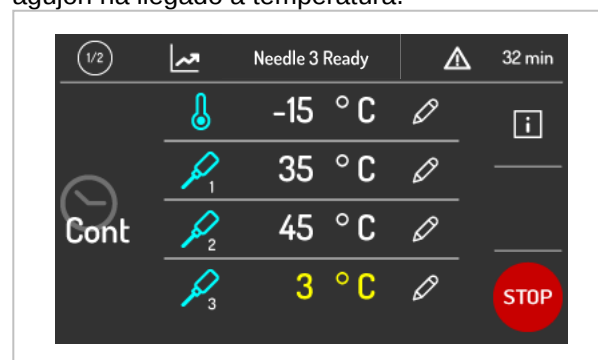
: Se inicia el ciclo.

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Durante la ejecución del ciclo, cada vez que se cierra la puerta, se controla que los agujones han sido efectivamente insertados y el ciclo termina solo cuando estos llegan a la temperatura deseada.

Cuando cada agujón llega a la temperatura impostada, el zumbador emite un sonido, en la pantalla aparece una notifica y el valor de temperatura del relativo agujón se visualiza en verde. Aquí tienen un ejemplo donde solo un agujón ha llegado a temperatura.



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

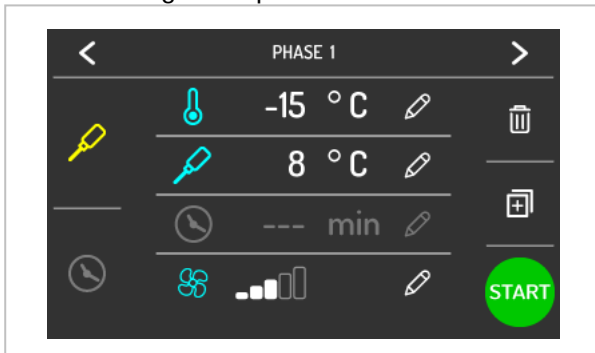
presionar durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo Personalizado

La función “personalizado” permite impostar un ciclo compuesto por máximo 4 fases (3 de congelación rápida y 1 de conservación) y se puede componer de fases a temperatura y/o fases a tiempo.

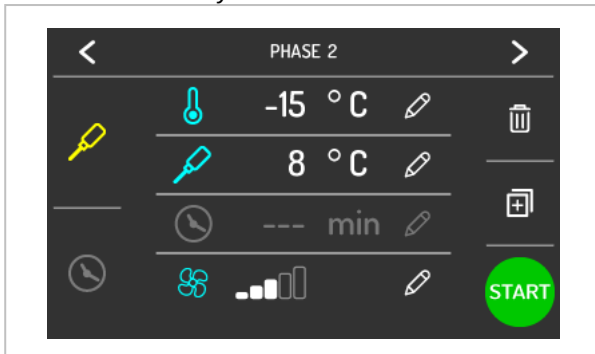
Si se selecciona el ciclo personalizado el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Se puede conmutar la fase de aguión a tiempo y

Para añadir una fase presionar

La fase se añade y se visualiza en modifica.



Para eliminar una fase presionar

Cuando se han introducidas todas las fases y se han ejecutado las varias impostaciones, presionar



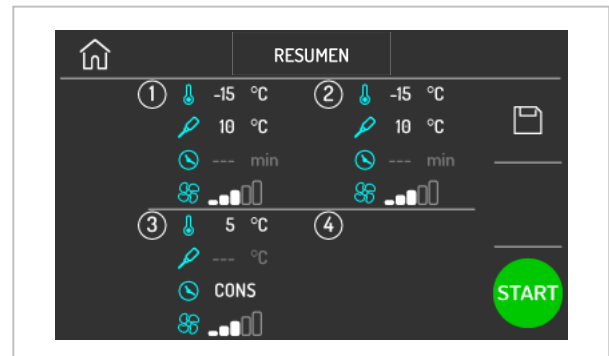
Antes de iniciar el ciclo se puede modificar la temperatura de la cámara CONS 3 °C

y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación.

Para confirmar las impostaciones presionar



: se visualiza la siguiente pantalla.



Para modificar los valores de cada fase, presionar en el área interesada.

Para salvar y archivar el ciclo que se ha

impostado presionar

Para iniciar el ciclo presionar en correspondencia



del área

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar durante 3 segundos por lo menos.

5.3. Modalidad Ciclos Especiales



Si se selecciona el área  se accede al menú CICLOS ESPECIALES.

Se puede seleccionar una de las áreas presentes:

1. sanitización
2. secado
3. descongelación manual
4. endurecimiento helado
5. esterilización
6. descongelación (opcional)
7. fermento (opcional)
8. cocción lenta (opcional)





Ciclo de Sanitización Pescado

La función "Sanitización Pescado" se compone de tres fases :

1. fase de congelación rápida negativa a temperatura
2. fase de mantenimiento
3. fase de conservación

Si se selecciona el ciclo de sanitización el sistema visualiza la pantalla relativa a la primera fase :



Presionando -40 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara en la fase de congelación rápida.

Presionando -20 °C se puede modificar la temperatura del producto a fine ciclo.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la segunda fase.



Presionando -20 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara en la fase de mantenimiento.

Presionando 24 hour se puede modificar la duración de la fase de mantenimiento

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la tercera fase.



Presionando -20 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara durante la fase de conservación.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

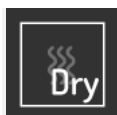
Para iniciar el ciclo presionar el área

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar durante 3 segundos por lo menos.



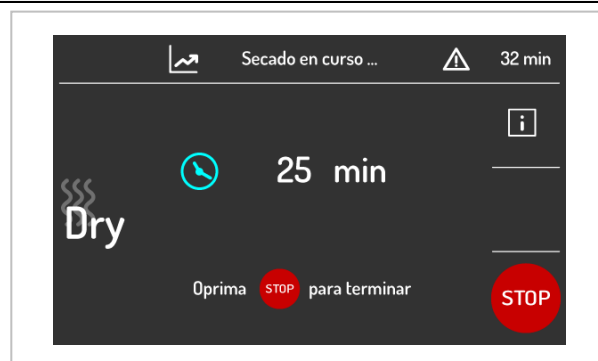
Ciclo de Secado

La función "Secado" inicia un ciclo de ventilación interna forzada.

Abriendo de la puerta no se influyen en el ciclo en curso.



Para iniciar el ciclo presionar el área . Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Descongelación

 La escarcha que se forma en el evaporador a causa de la humedad que procede del producto puede comprometer el correcto funcionamiento del aparato. Para restaurar el correcto funcionamiento es necesario ejecutar un ciclo de descongelación.

La descongelación se cumple con ventilación forzada utilizando el ventilador evaporador. El ciclo se puede cumplir con la puerta abierta o cerrada y además puede ser interrumpido en cualquier momento.

Si se selecciona el ciclo de descongelación manual el sistema visualiza la siguiente pantalla:



Para iniciar el ciclo presionar el área . Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Endurecimiento Helado

El ciclo de endurecimiento helado es un ciclo de sobrecongelación a tiempo. Se puede impostar la temperatura, la duración y la velocidad de los ventiladores. El sistema visualiza la siguiente pantalla:



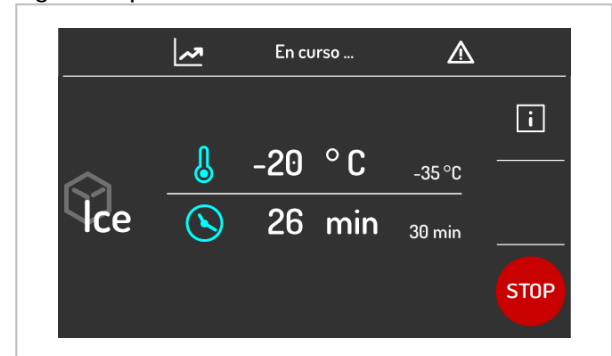
Presionando  **-35 °C** se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando  **30 min** se puede impostar la duración del ciclo de sobrecongelación.

Presionando  se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

START

Para iniciar el ciclo Presionar el área . Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Esterilización

Se permite iniciar el ciclo solamente con puerta cerrada y se interrumpe de inmediato si, durante la esterilización, se abre la puerta.

Para una correcta eficiencia y higiene del aparato se aconseja ejecutar la desinfección de la cámara cuando termina cada turno de trabajo.



Para iniciar el ciclo es necesario la puerta del congelador rápido, y presionar el área .

Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



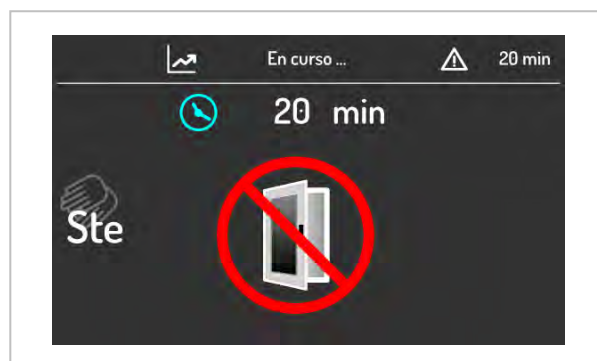
Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar durante 3 segundos por lo menos.



Una vez que el ciclo de desinfección con ozono, se inicia un ciclo de reposo que dura 20 minutos. No se permite interrumpir un ciclo de descanso. Durante un ciclo, se visualiza la siguiente pantalla:



Son suficientes 3 ciclos durante un período de 24 horas para desinfectar la célula interna.



Ciclo de Calentamiento Sonda Producto

Utilícese este particular ciclo de funcionamiento cuando se necesita extraer la sonda agujón del producto congelado. El sistema visualiza la siguiente pantalla:



Para iniciar el ciclo se necesita la puerta del congelador rápido, y presionar el área . Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar durante 3 segundos por lo menos.



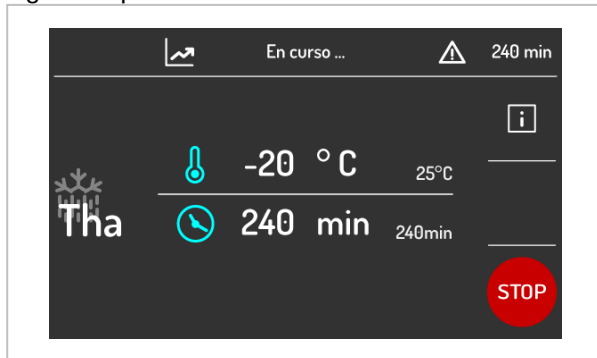
Ciclo de Descongelación (Opcional)

El ciclo de Descongelación se gestiona en relación a la cantidad de producto que se tiene que descongelar presente dentro el aparato. Están disponibles tres niveles de carga. Per cada nivel, el sistema utiliza tres diferentes set de parámetros para el control de la temperatura, del tiempo ciclo y de la velocidad de los ventiladores. El sistema visualiza la siguiente pantalla :





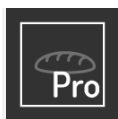
Para iniciar el ciclo presionar el área . Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



presionar durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Fermento (Opcional)

El sistema prevé un control completo del ciclo de fermento. El ciclo se divide en cuatro fases :

- **fase de congelación rápida:** para el fermento del producto preparado y colocado en el aparato
- **fase de despertamiento:** despierta la levadura en el amasijo a través de una elevación gradual de la temperatura en la cámara
- **fase de fermento:** completa el fermento del amasijo de manera que sea lista para la sucesiva cocción en el horno
- **fase de conservación:** mantiene el amasijo fermentado a una temperatura ideal para la sucesiva cocción en el horno.

El sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando 5 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando 120 acta se puede imposter la duración del ciclo de congelación rápida.

ES



Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la segunda fase.



Presionando 20 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando 240 acta se puede imposter la duración del ciclo de despertamiento.



Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha para pasar a la tercera fase.



Presionando  30 °C  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando  180 acta  se puede impostar la duración del ciclo de fermento.

Presionando    se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la derecha  para pasar a la cuarta y última fase: conservación.



Presionando  25 °C  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando    se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para iniciar el ciclo Presionar el área . Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente

presionar  durante 3 segundos por lo menos.



Ciclo de Lenta Cocción a Temperatura

Si se selecciona el ciclo de lenta cocción a temperatura el sistema visualiza la siguiente pantalla :



Presionando  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción.

Presionando  se puede modificar la temperatura del producto a fine ciclo.

Presionando  se puede modificar la velocidad de los ventiladores durante la fase de lenta cocción.

Presionando  se habilita una fase de congelación rápida sucesiva a la fase de lenta cocción; el área relativa se ilumina . El sistema visualiza la siguiente pantalla :



Dentro de este menú se pueden impostar los varios parámetros de la fase de congelación rápida (véase capítulo "congelación rápida a temperatura").

Presionar el área arriba a la izquierda  para volver al menú relativo a la lenta cocción.



Presionando  se habilita una fase de mantenimiento sucesiva a la fase de lenta

cocción; el área relativa se ilumina . El sistema visualiza la siguiente pantalla:



En este menú se puede impostar los parámetros relativos a la fase de mantenimiento.

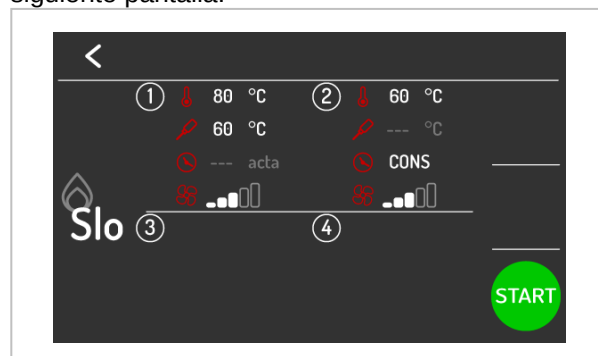
Presionando  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción en la fase de mantenimiento.

Presionando  se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

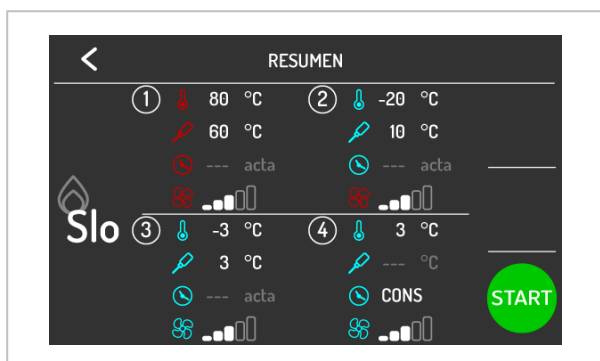
Presionar el área arriba a la izquierda  al menú relativo a la lenta cocción.

Para confirmar las impostazioni del ciclo de lenta cocción, presionar .

Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de mantenimiento, se visualiza la siguiente pantalla:



Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de congelación rápida intensivo (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



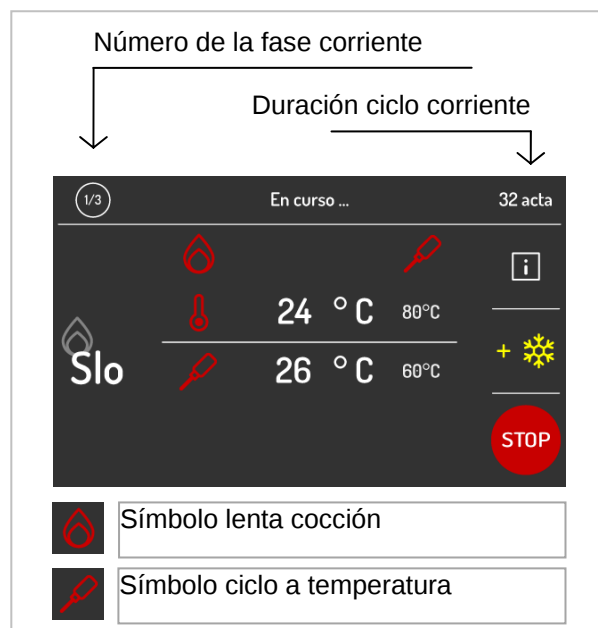
Para modificar los valores de cada fase, presionar el área interesada.

Por ejemplo, para modificar la temperatura de la cámara durante la fase lenta cocción, presionar en correspondencia de la fase 1; se visualiza la pantalla relativa a la primera fase.



START

Para iniciar el ciclo presionar el área. Se visualiza la siguiente pantalla:



Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema.

Si se habilita la fase de mantenimiento,

presionando  se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de mantenimiento.

Si se habilita la fase de congelación rápida,

presionando  se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de congelación rápida.

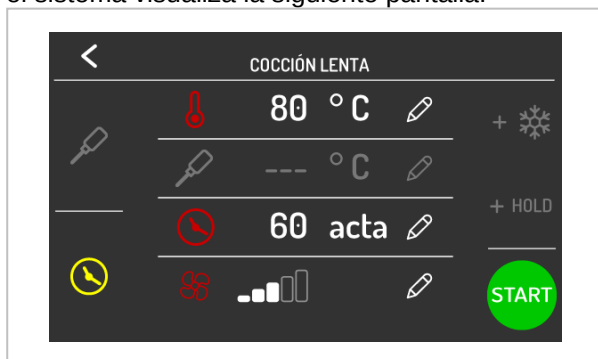
Para interrumpir el ciclo corriente presionar,

durante 3 segundos por lo menos, .



Ciclo de Lenta Cocción a Tiempo

Si se selecciona el ciclo de lenta cocción a tiempo el sistema visualiza la siguiente pantalla:



Presionando 80 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción.

Presionando 60 acta se puede modificar la duración de la fase de lenta cocción.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionando se habilita una fase de congelación rápida sucesiva a la fase de lenta

cocción; se ilumina el área relativa . El sistema visualiza la siguiente pantalla:



En este menú se pueden imposter los parámetros de la fase de congelación rápida (véase capítulo "congelación rápida a tiempo").

Presionar el área arriba a la izquierda al menú relativo a la lenta cocción.

Presionando se habilita una fase de mantenimiento sucesiva a la fase de lenta

cocción; se ilumina el área relativa . El sistema visualiza la siguiente pantalla:



En este menú se puede imposter los parámetros de la fase de mantenimiento.

Presionando 60 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción en la fase de mantenimiento.

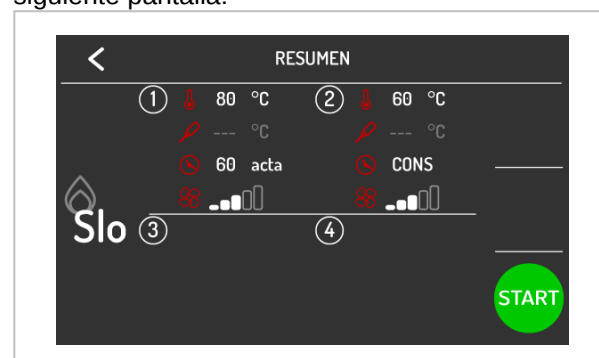
Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Presionar el área arriba a la izquierda al menú relativo a la lenta cocción.

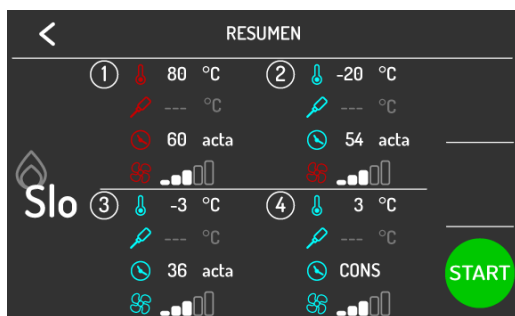
Para confirmar las imposteraciones del ciclo de

lenta cocción, presionar .

Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de mantenimiento, se visualiza la siguiente pantalla:



Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de congelación rápida intensivo (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



Para modificar los valores de cada fase, presionar el área interesada.

Por ejemplo, para modificar la temperatura de la cámara durante la fase lenta cocción, presionar en correspondencia de la fase 1; se visualiza la pantalla relativa a la primera fase.



Para iniciar el ciclo Presionar el área . Se visualiza la siguiente pantalla:

Número de la fase corriente

Tiempo restante



Símbolo sobrecongelación



Símbolo ciclo a tiempo

Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Si se habilita la fase de

mantenimiento, presionando  se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de mantenimiento.

Si se habilita la fase de congelación rápida,

presionando  se puede interrumpir la fase de lenta cocción y pasar directamente a la fase de congelación rápida.

Para interrumpir el ciclo corriente presionar,

durante 3 segundos por lo menos, .

5.4. Modalidad Recetario



Si se selecciona el área  se accede al menú RECETARIO.

Las recetas se dividen por tipología:

- congelación rápida
- sobrecongelación
- fermento (opcional)
- lenta cocción (opcional)
- recetas personalizadas.



Presionando  se puede acceder al menú relativo a las recetas de congelación rápida :



Presionando  se puede acceder al menú relativo a las recetas de sobrecongelación :



Presionando  se puede acceder a las recetas personalizadas por el usuario.



Presionando el área relativa a la receta se accede a la pantalla de recapitulación que visualiza los datos impostados por cada fase presente en la receta.



Desde esta pantalla se puede iniciar le ejecución de la receta, o modificar i setpoint del programa Presionando el área relativa a la fase. Tras modificar los datos, se puede elegir entre estas opciones:

- iniciar el ciclo sin salvar la modificación;
- salvar la modificación cumplida sobrescribiendo el programa;
- salvar la modificación cumplida con otro nombre.



Recetas congelación rápida

Aquí encuentran las recetas estándares:

Carne Roja  		
Fase 1	Set Cámara	-25°C
	Set Agujón	20°C
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-5°C
	Set Agujón	3°C
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	5°C
	Set Agujón	2°C
	Set Ventilación	5

Carne Blanca  		
Fase 1	Set Cámara	-25°C
	Set Duración	27 min
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	63 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5

Productos Icticos  		
Fase 1	Set Cámara	-25°C
	Set Duración	27 min
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	63 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5

Cremas  		
Fase 1	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	90 min
	Set Ventilación	2
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	2

Lasañas  		
Fase 1	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	90 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5

Verduras  		
Fase 1	Set Cámara	-5°C
	Set Duración	90 min
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	2°C
	Set Ventilación	5



Recetas sobrecongelación

Aquí las recetas estándares:

sobrecongelación rápida  		
Fase 1	Set Cámara	0°C
	Set Agujón	3°C
	Set Ventilación	5
Fase 2	Set Cámara	-12°C
	Set Agujón	-3°C
	Set Ventilación	5
Fase 3	Set Cámara	-30°C
	Set Agujón	-18°C
	Set Ventilación	5
Conservación	Set Cámara	5°C
	Set Agujón	-20°C
	Set Ventilación	5



Memorización de una receta

Se pueden memorizar ciclos a tiempo y a temperatura.

Están disponibles varias modalidades de memorización de una receta.

Durante la conservación después un ciclo de congelación rápida / sobrecongelación,

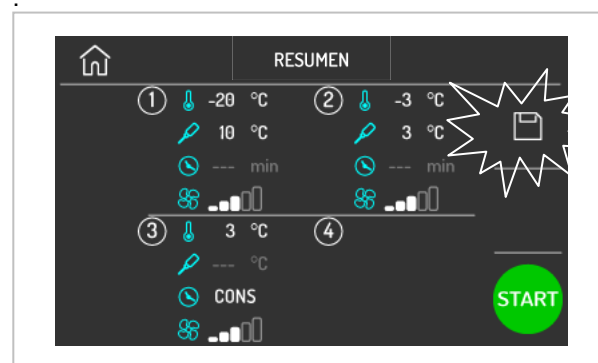


presionando el aparato propone memorizar el ciclo cumplido:



Se puede memorizar una nueva receta durante la impostación de un ciclo de congelación rápida / sobrecongelación.

:

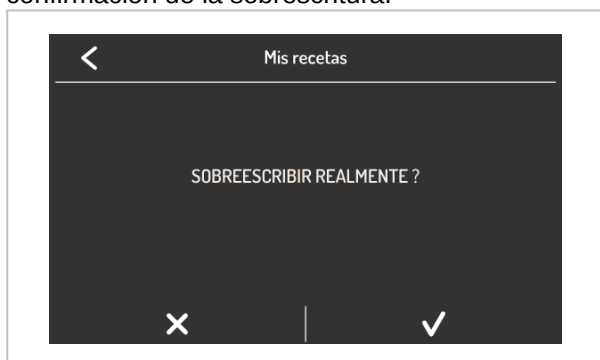


Se puede seleccionar una receta ya presente, modificarla y salvarla.

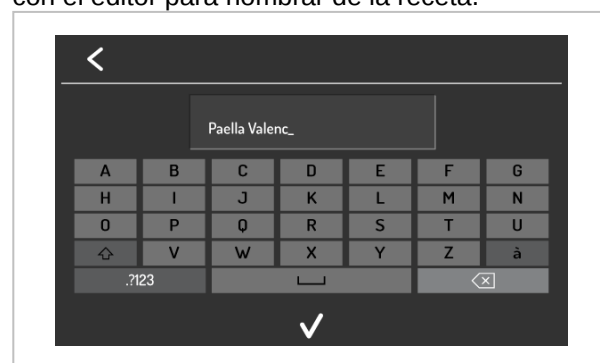
Durante el procedimiento de memorización se visualizan las posiciones libres y ocupadas.



Si se elige una posición ocupada, se pide la confirmación de la sobrescritura.



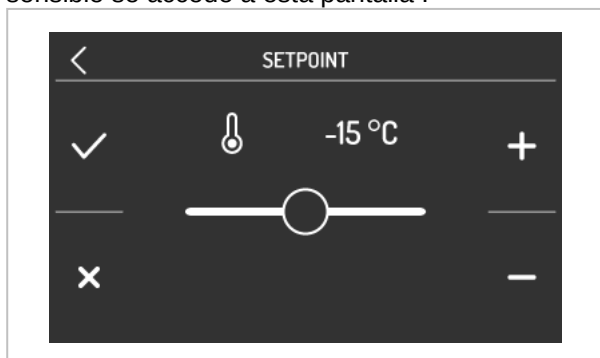
Presionando  se visualiza la siguiente pantalla, con el editor para nombrar de la receta.



5.5. Pre-enfriamiento



Presionando  permite impostar e iniciar un ciclo de pre-enfriamiento. Presionando el área sensible se accede a esta pantalla :



Presionando  y  se puede modificar el valor de la temperatura.

Para anular la modificación presionar .

Para salir sin salvar presionar .

Para confirmar el valor modificado, presionar ; el ciclo se inicia con el setpoint impostado. Se visualiza la siguiente pantalla:



Desde este menú se pueden seleccionar otros ciclos o presionar  para parar el pre-enfriamiento.

Cuando se llega al setpoint cámara deseado, el zumbador emite un sonido, el ciclo continúa manteniendo la temperatura cámara hasta la presión de  o hasta el inicio de un ciclo de congelación rápida/sobrecongelación. Si el pre-enfriamiento está en curso, se bloquea automáticamente a la selección e inicio de un ciclo.

5.6. Impostaciones

Se accede al menú IMPOSTACIONES

presionando  desde el menú Home. La página visualiza las siguientes opciones:

- service;
- setup;
- impostación idioma;



Service

En el menú SERVICE se visualiza el elenco de las funciones disponibles:

- alarmas;
- estado entradas y salidas;
- tiempo de funcionamiento compresor;
- impostación fecha/hora;
- selección datos HACCP;
- reset tiempo de funcionamiento compresor;
- reset alarmas HACCP.



Para acceder al menú “reset tiempo de funcionamiento compresor” y “reset alarmas HACCP” se pide la contraseña **149**.

Setup

Se puede acceder al menú SETUP tras digitar la contraseña **-19**. En este menú se accede a estas funciones

- configuración parámetros;
- restauración de los valores de default como en la tabla del constructor.



Selección Idioma

En este menú se pueden impostar los siguientes idiomas:

- Italiano;
- Inglés
- Francés
- Alemán
- Español
- Portugués

5.7. Utilizo puerto USB

A través del puerto USB se pueden ejecutar las siguientes operaciones:

- download y upload de recetas;
- download y upload de los parámetros de configuración;
- download de las informaciones relativas al histórico HACCP.

Las operaciones de upload están permitidas si el firmware del aparato de origen y del aparato (o de los aparatos) de destinación coinciden.

Para acceder a esta función, póngase una tarjeta en modalidad OFF y conectase un aparato USB al puerto.

Se visualiza la siguiente pantalla:



Download y Upload Recetas

Tras conectar el aparato USB y seleccionar "DOWNLOAD RECETAS" o "UPLOAD RECETAS", se inicia automáticamente la escritura (DOWNLOAD) o lectura (UPLOAD) de las recetas en un documento de texto con el

nombre "**program.bin**"; la operación de escritura/lectura puede necesitar unos minutos. Cuando terminan las operaciones remover la periférica USB del puerto serial USB.

Download y Upload Parámetros

Tras conectar el aparato USB y seleccionar "DOWNLOAD PARÁMETROS" o "UPLOAD PARÁMETROS", se inicia automáticamente la escritura (DOWNLOAD) o lectura (UPLOAD) de las recetas en un documento de texto con el

nombre "**program.bin**"; la operación de escritura/lectura puede necesitar unos minutos. Cuando terminan las operaciones remover la periférica USB del puerto serial USB.

Download dati HACCP

Tras conectar el aparato USB y seleccionar "DOWNLOAD DATI HACCP", se inicia automáticamente la escritura en la periférica de un documento CSV (Comma Separated Values). Por ejemplo, presionando el nombre del archivo "log247n00001.csv", este se compone de:

"log" campo fijo
"247" valor del parámetro LA (dirección aparato)

"n" campo fijo
"00001" número progresivo de download de las informaciones relativas a los alarmas HACCP.

La operación de escritura puede pedir unos segundos; a la conclusione dell'operazione, cuando terminan las operaciones remover la periférica USB del puerto serial USB.

5.8. Recomendaciones Para el Uso

Inactividad prolongada

Si el equipo se mantiene inactivo durante un largo período de tiempo, proceda de la siguiente manera:

1. Accionar el interruptor automático seccionador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

2. Limpiar cuidadosamente el equipo y las zonas circundantes.
3. Cubrir con una capa de aceite alimentario las superficies de acero inoxidable.
4. Realizar todas las operaciones de mantenimiento;
5. Dejar las puertas entreabiertas para evitar la formación de moho y/o olores desagradables.

Recomendaciones para una utilización normal

Aplique las siguientes recomendaciones, para garantizar un uso correcto del equipo:

⚠ Evitar la obstrucción de la zona anterior de la unidad condensadora, para facilitar al máximo la eliminación de calor del condensador. Mantener siempre limpia la parte anterior del condensador.

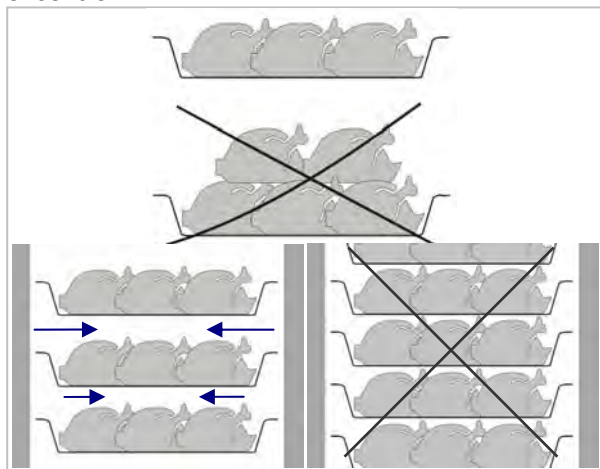
⚠ Evitar la introducción de alimentos que estén muy por encima de los 90°C, esto, además de sobrecargar la máquina al comienzo, puede habilitar unas protecciones que prolongan los tiempos de descenso de la temperatura. Por lo tanto es preferible que se efectúe, si es posible, un breve estacionamiento exterior, necesario para bajar la temperatura a valores aceptables. Controlar que la superficie de apoyo del equipo sea plana.

i No poner los materiales que se deben conservar, en contacto con las paredes interiores, ya que bloquean la circulación del aire que garantiza la uniformidad de la temperatura en el interior del compartimiento refrigerado.

i Se debe garantizar un espacio suficiente entre los recipientes o las fuentes utilizadas, para asegurar un flujo de aire frío suficiente sobre todo el producto. Por lo tanto hay que evitar por ejemplo las siguientes colocaciones de fuentes y/o recipientes, indicadas a continuación.

i Evitar la obstrucción del orificio de aspiración de los ventiladores del evaporador.

i El producto que por composición o tamaño sea más crítico debe colocarse posiblemente en el centro.



Tratar de reducir al mínimo el número y la duración de las aperturas de las puertas.

⚠ Los datos de abatimiento se refieren a productos estándares (baja presencia de grasas) y de espesor no superior a 50 mm, por lo tanto hay que evitar la superposición de productos de tamaños diferentes o la introducción de productos de espesor superior al indicado, de hecho esto implicaría una prolongación de los tiempos de abatimiento. Es preferible utilizar una buena distribución del producto en las fuentes o en los recipientes o, en caso de grandes espesores, la reducción de la cantidad que hay que abatir.

i Al final del abatimiento/sobrecongelación, el producto expresamente protegido puede colocarse en un armario para la conservación, una tarjeta debe indicar el contenido del producto, la fecha en la que se ha efectuado el abatimiento/sobrecongelación y la fecha de vencimiento del producto.

En caso de que el producto se haya abatido debe conservarse a una temperatura constante de +2°C, mientras que si se ha congelado debe conservarse a una temperatura constante de -20°C.

i Usualmente el abatidor debe utilizarse como conservador sólo por un breve período y no de modo continuo.

⚠ Para evitar contaminaciones bacterianas o de cualquier otra origen biológica, es necesario desinfectar el agujón después de cada uso.

⚠ Utilice guantes protectores para las manos, para extraer el producto que ha sufrido procesos de congelación o sobrecongelación, puesto que es probable que se provoquen "quemaduras" por el frío.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento



Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos. En particular desactivar la

alimentación eléctrica mediante el interruptor automático seccionador.

6.2. Mantenimiento Ordinario

El mantenimiento ordinario consiste en la limpieza diaria de todas las partes que puedan estar en contacto con los alimentos y en el mantenimiento periódico de los quemadores, de las toberas y los conductos de descarga.

Un mantenimiento correcto permite obtener las mejores prestaciones, una duración prolongada del equipo y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

No dirigir chorros de agua directos al equipo ni usar aparatos de alta presión.

Para la limpieza del acero inoxidable no usar estropajos, cepillos ni raspadores de hierro, ya que pueden dejar partículas de hierro que si se oxidan pueden provocar herrumbre.

Para quitar los residuos endurecidos utilizar espátulas de madera, de plástico o jabones de goma abrasiva.

Durante los períodos de prolongada inactividad, cubra todas las superficies de acero inoxidable con un paño protector, mojado con aceite de vaselina, y airear periódicamente los locales.



No usar productos que contengan sustancias nocivas y peligrosas para la salud de las personas (solventes, gasolina, etc.).

Se recomienda al **final del día** limpiar :

- la cámara de enfriamiento
- el equipo.

6.3. Mantenimiento Extraordinario (Versión 5T)

Frecuentemente haga que el personal especializado realice las siguientes operaciones :

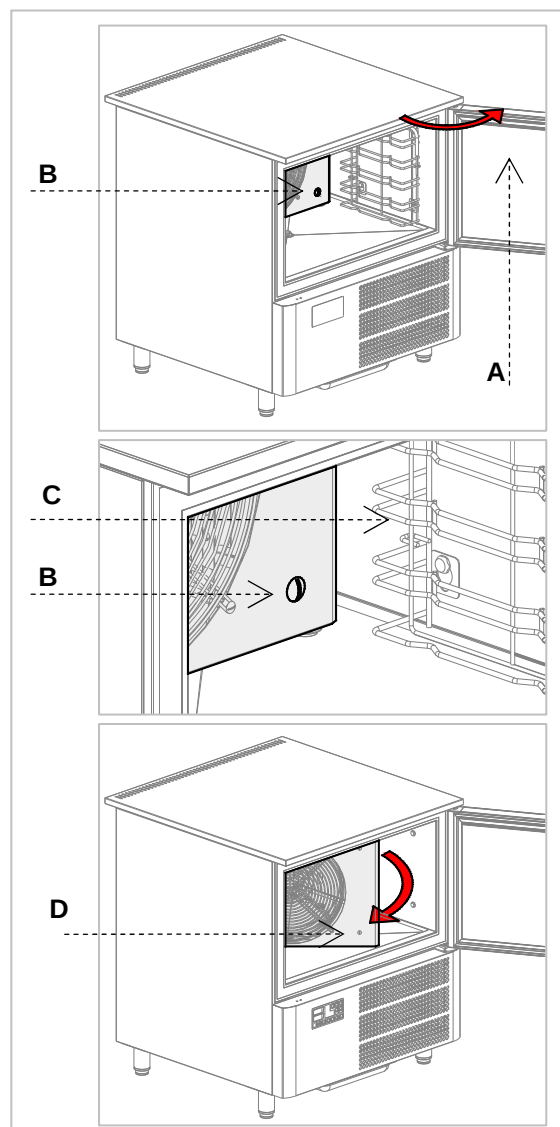
- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.
- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta
- Controlar el funcionamiento de la tarjeta o de las sondas.
- Controlar la eficiencia de la instalación eléctrica.
- Realizar la limpieza del evaporador.
- Realizar la limpieza del condensador.

Limpieza del evaporador

Realizar **periódicamente** la limpieza del evaporador.

⚠ Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. Utilizar para la limpieza sólo una brocha, evitar la utilización de chorros de líquidos o de herramientas puntiagudas. Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Destornillar los dos tornillos(B) a la derecha del deflector.
3. Quitar las guías (C):
4. Girar el deflector (D) hacia la izquierda



Limpieza del condensador

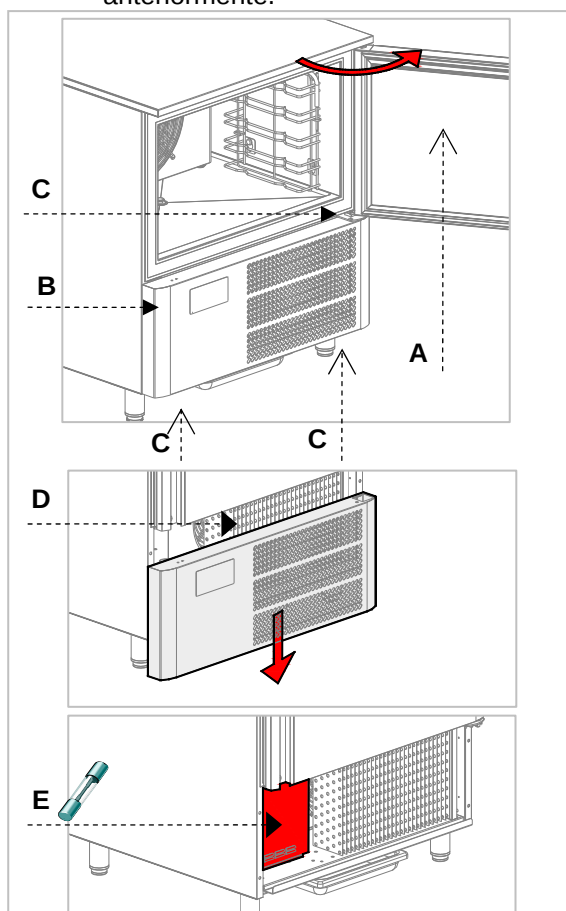
Realizar **periódicamente** la limpieza del condensador.

⚠ Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. En presencia de polvo protegerse también con caretas y gafas.

i En caso de que el condensador tuviera un depósito de polvo en el paquete provisto de aletas, el mismo se puede eliminar con una aspiradora o con una brocha aplicada con un movimiento vertical a lo largo de la dirección de las aletas.

⚠ No se deben usar otros instrumentos que puedan deformar el paquete provisto de aletas y por lo tanto la eficiencia del equipo.
Para la limpieza proceda de la siguiente manera.

1. Abrir la puerta (A) del equipo.
2. Quitar el panel inferior (B) del compartimiento técnico : para poderlo hacer hay que sacar los tornillos que lo fijan (C).
3. Luego se puede proceder a la limpieza del paquete provisto de aletas del condensador (D), utilizando las herramientas y las protecciones adecuadas.
4. Luego de haber terminado la limpieza, cerrar el cuadro del compartimiento técnico utilizando los tornillos quitados anteriormente.



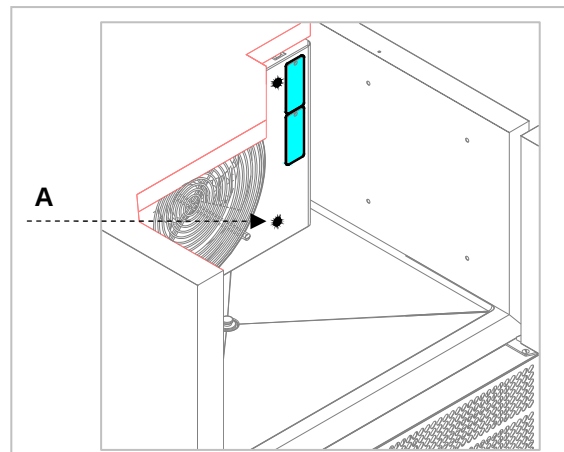
Sustitución de los Fusibles

i Los fusibles se encuentran en la parte inferior del compartimiento técnico (E) . Para acceder a los mismos es suficiente abrir el cuadro

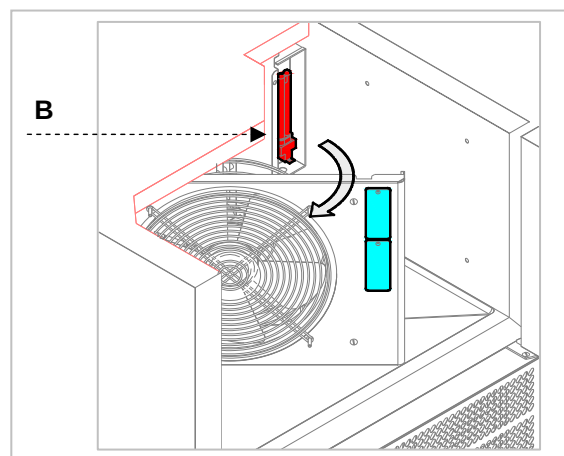
de mandos, de la misma manera que se ha indicado para el acceso y la limpieza del condensador.

Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.

Después de haber quitado las guías, hay que sacar los tornillos que fijan el deflector del evaporador situados en el lado derecho (A).



Luego de haber sacado los tornillos, se puede abrir el deflector del evaporador haciéndolo girar y acceder a la lámpara de rayos UV. Esta lámpara puede quitarse sacándola hacia arriba (B). Repetir al contrario las operaciones luego de haber reemplazado la lámpara de rayos UV.



6.4. Mantenimiento Extraordinario (Versión MESA)

Frecuentemente haga que el personal especializado realice las siguientes operaciones :

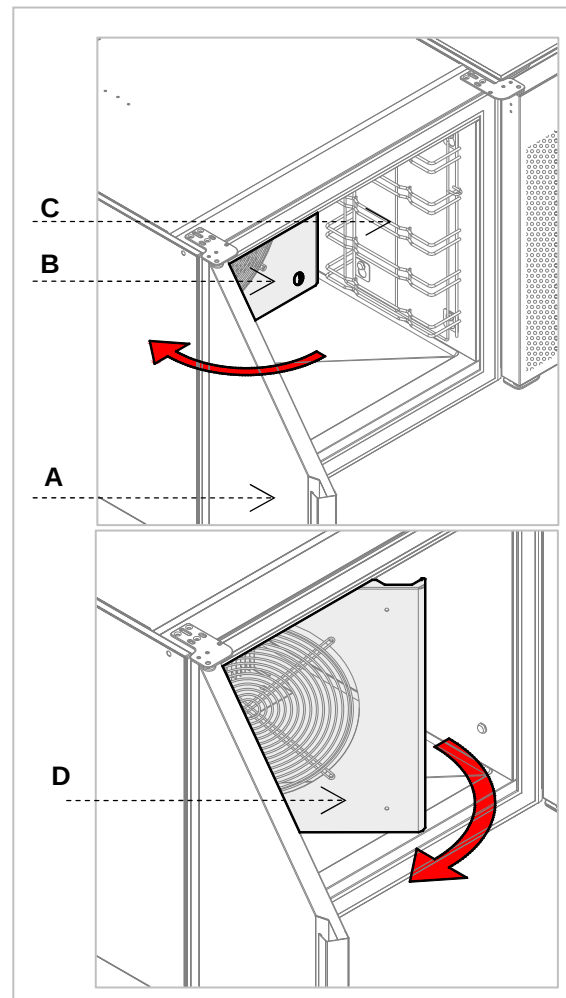
- Controlar la perfecta estanqueidad de la junta de la puerta y sustituirla si es necesario.
- Controlar que no se hayan aflojado las conexiones eléctricas.
- Controlar la eficiencia de la resistencia de la puerta
- Controlar el funcionamiento de la tarjeta o de las sondas.
- Controlar la eficiencia de la instalación eléctrica.
- Realizar la limpieza del evaporador.
- Realizar la limpieza del condensador.

Limpieza del evaporador

Realizar **periódicamente** la limpieza del evaporador.

⚠ Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. Utilizar para la limpieza sólo una brocha, evitar la utilización de chorros de líquidos o de herramientas puntiagudas. Para acceder al evaporador, efectuar las operaciones siguientes:

5. Abrir la puerta (A) del equipo.
6. Destornillar los dos tornillos(B) a la derecha del deflector.
7. Quitar las guías (C):
8. Girar el deflector (D) hacia la izquierda



Limpieza del condensador

Realizar **periódicamente** la limpieza del condensador.

⚠ Puesto que el paquete provisto de aletas del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. En presencia de polvo protegerse también con caretas y gafas.

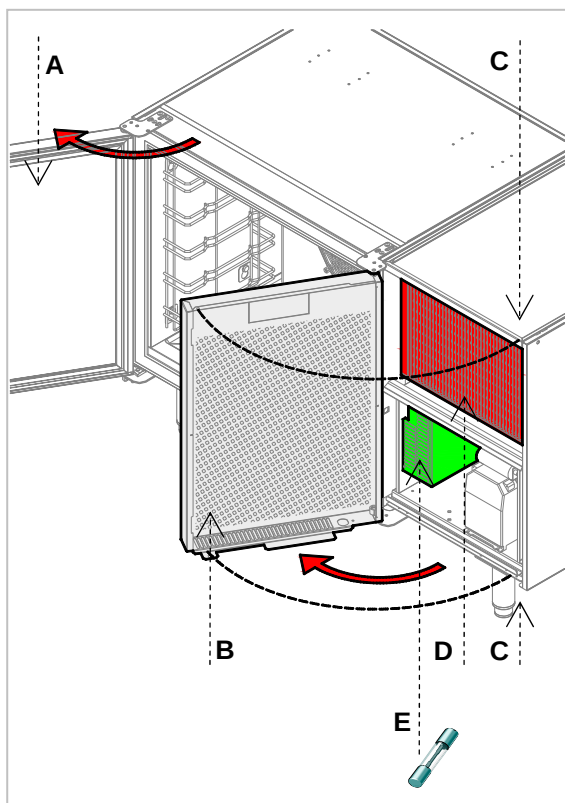
i En caso de que el condensador tuviera un depósito de polvo en el paquete provisto de aletas, el mismo se puede eliminar con una aspiradora o con una brocha aplicada con un movimiento vertical a lo largo de la dirección de las aletas.

⚠ No se deben usar otros instrumentos que puedan deformar el paquete provisto de aletas y por lo tanto la eficiencia del equipo.

Para la limpieza proceda de la siguiente manera.

1. Abrir la puerta (A) del equipo.

2. Quitar el panel lateral (B) del compartimiento técnico : para poderlo hacer hay que sacar los tornillos que lo fijan (C).
3. Luego se puede proceder a la limpieza del paquete provisto de aletas del condensador (D), utilizando las herramientas y las protecciones adecuadas.
4. Luego de haber terminado la limpieza, cerrar el cuadro del compartimiento técnico utilizando los tornillos quitados anteriormente.



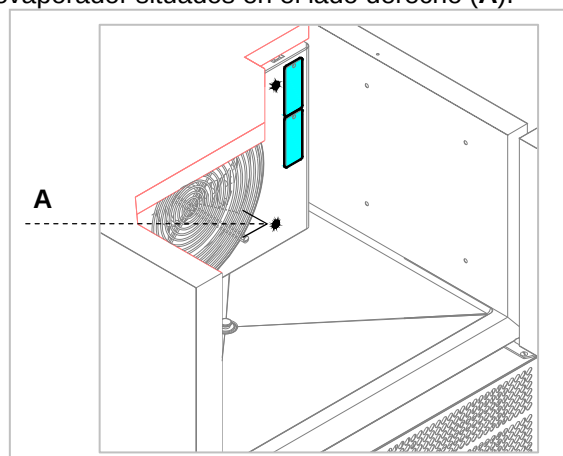
Sustitución de los Fusibles



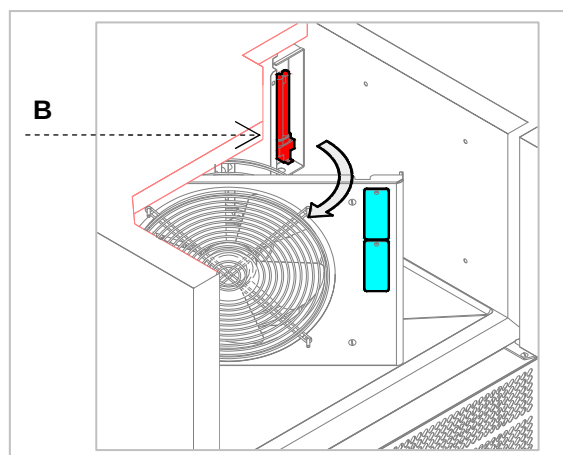
Los fusibles se encuentran en la parte inferior del compartimiento técnico (E) . Para acceder a los mismos es suficiente abrir el cuadro de mandos, de la misma manera que se ha indicado para el acceso y la limpieza del condensador.

Sustitución de la Lámpara de rayos U.V.

Después de haber quitado las guías, hay que sacar los tornillos que fijan el deflector del evaporador situados en el lado derecho (A).



Luego de haber sacado los tornillos, se puede abrir el deflector del evaporador haciéndolo girar y acceder a la lámpara de rayos UV. Esta lámpara puede quitarse sacándola hacia arriba (B). Repetir al contrario las operaciones luego de haber reemplazado la lámpara de rayos UV.



7. AVERÍAS

Las informaciones que se brindan a continuación tienen el objetivo de ayudar a identificar y corregir posibles anomalías y disfunciones que podrían presentarse en la fase de uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario,

para todos los demás se requiere una competencia precisa, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por el personal cualificado.

Problema	Causas	Soluciones
El grupo frigorífico no arranca	Falta de tensión	Controlar el cable de alimentación.
		Controlar los fusibles.
		Controlar que el equipo esté conectado correctamente.
	Otras causas	 Si el problema persiste contactar al centro de asistencia.
El grupo frigorífico funciona continuamente enfriando insuficientemente	Local demasiado caliente	Airear el ambiente
	Condensador sucio	limpiar el condensador
	Insuficiente estanqueidad de las puertas	controlar las juntas
	Insuficiente cantidad de gas refrigerante	 Contactar al centro de asistencia.
	Ventilador del condensador detenido	 Contactar al centro de asistencia.
El grupo frigorífico no se detiene	Sonda averiada	 Contactar al centro de asistencia.
	Tarjeta electrónica averiada	 Contactar al centro de asistencia.
Presencia de hielo en el interior del evaporador		Efectuar un ciclo de descongelación posiblemente con la puerta abierta.
		 Si el problema persiste contactar al centro de asistencia.
Rumorosidad del equipo	Vibraciones persistentes	controlar que el equipo no tenga contacto con otros objetos tanto interna como externamente

7.1. Visualización de Averías

Código	Causas	Remedios
RTC	Error reloj El aparato no memorizará la fechas y la hora en la que se manifiesta un alarma HACCP	Re-impostar la hora y la fecha
SENSOR CÁMARA	Error Sonda El tipo de sonda no es correcto. La sonda es defectuosa. La conexión sonda – tarjeta electrónica no es correcta. La temperatura relevada por la sonda está fuera de los límites consentidos por la sonda cámara utilizada	 Contacte con el centro de asistencia. ➤ Verificar que la sonda cámara sea del tipo PTC. ➤ Verificar la integridad de la sonda cámara. ➤ Verificar la conexión instrumento – sonda. Verificar que la temperatura cerca de la sonda cámara no esté fuera de los límites consentidos.
SONDA EVAPORADOR		
SONDA CONDENSADOR		
SONDA DE PINCHO		
INTERRUPT. TÉRMICO	Error Deflector Evaporador El deflector ventilador evaporador ha sido abierto.	 Contacte con el centro de asistencia. Cerrar el deflector ventilador evaporador.
PUERTA ABIERTA	Puerta Abierta La puerta está abierta. Si el alarma persiste, verificar la alineación del micro puerta.	
ALTA TEMPERATURA	Alarma de temperatura HACCP. La temperatura relevada por la sonda cámara supera el límite de los relativos parámetros. La temperatura relevada por la sonda cámara es inferior el límite de los relativos parámetros.	Verificar la temperatura interna.
BAJA TEMPERATURA		
DURACIÓN DE CICLO	Duración Congelación rápida El ciclo de congelación rápida / sobrecongelación se concluye después de la duración máxima permitida (Alarma HCCP)	Verificar lo que se ha introducido dentro del congelador rápido.
COMUNICACIÓN TARJETA	Error comunicación interfaz usuario-modulo de control.	 Contacte con el centro de asistencia.
COMPATIBILIDAD TARJETA	Error compatibilidad interfaz usuario-modulo de control.	 Contacte con el centro de asistencia.

Código	Causas	Remedios
SONDA DE PINCHO	Alarma sonda agujón (todos los sensores agujón habilitados relevan alarmas)	 Contacte con el centro de asistencia.
FALLA DE ALIMENTACION	Alarma interrupción de la alimentación (Alarma HACCP).	Verificar conexión aparato - alimentación eléctrica
INSER PINCHO DESINF.	Alarma introducción sonda producto durante el ciclo de sanitización pescado.	Verificar la correcta introducción de la sonda producto
DESINFECC. TIEMPO	El ciclo de sanitización pescado se ha concluido después de la duración máxima permitida (Alarma HCCP)	Verificar la correcta introducción de la sonda producto
COND. SOBRECALENTADO	La temperatura del condensador ha superado el primer límite programado. - El ventilador del condensador se activa - La salida de alarma se activa.	 Contacte con el centro de asistencia. ➤ Airear el ambiente. ➤ Limpiar el condensador. ➤ Verificar que i ventiladores funcionen correctamente.
BLOQUEO COMPRESOR	La temperatura del condensador ha superado el segundo límite programado. - No se permite seleccionar o iniciar ningún ciclo de funcionamiento - Si el error se manifiesta durante un ciclo de funcionamiento, el ciclo se interrumpe - La salida de alarma se activa.	
INSER PINCHO	Alarma introducción sonda producto durante el ciclo de congelación rápida / sobrecongelación.	Verificar la correcta introducción de la sonda producto

ES

8. INSTALACIÓN

8.1. Embalaje Y Desembalaje

Realizar el movimiento y la instalación respetando las informaciones suministradas por el fabricante, reportadas directamente en el embalaje, en el equipo y en este manual.

El sistema de elevación y transporte del producto empaquetado, prevé el uso de una carretilla elevadora o de una transpaleta; mediante el uso de estos debe prestarse particular atención al balance del peso, a fin de evitar peligros de volcado (evitar inclinaciones excesivas!)



ATENCIÓN : Preste atención al cable de alimentación y a la posición de los pies, cuando esté insertando el dispositivo de elevación.

El embalaje es de cartón y la paleta de madera. En el embalaje de cartón están impresos una

serie de símbolos que muestran, según las normativas internacionales, las prescripciones a las que se deberán someter los equipos durante las operaciones de carga y descarga, transporte y almacenamiento.



Verificar, en el momento de la entrega, la integridad del embalaje y que durante el transporte no haya sufrido daños

Los posibles daños serán inmediatamente impugnados al transportador.

Se debe quitar el embalaje lo antes posible, con el objetivo de verificar la integridad del equipo y la ausencia de daños

No trabajar el cartón con utensilios cortantes, para no dañar los paneles de acero subyacentes.

Quitar hacia arriba el embalaje de cartón.

Verifique, después de quitar el embalaje, que las características del equipo correspondan a las ordenadas por usted en el pedido;

Si existen anomalías contacte inmediatamente al comerciante.



Los elementos del embalaje (bolsas de nylon, poliestirol expandido, grapas ...) no se deben dejar al alcance de los niños

Quitar el film protector en PVC de las paredes internas y externas, evitando el uso de utensilios metálicos.

8.2. Instalación

Se debe cumplir con todas las fases de instalación, hasta finalizar el proyecto general.

La zona de instalación debe estar provista de todas las conexiones de alimentación, de descarga de los residuos de producción, debe estar iluminada adecuadamente y contar con todos los requisitos higiénicos y sanitarios que respondan a las leyes vigentes.



Las prestaciones se garantizan para una temperatura ambiente de 32°C, la superación de dichas condiciones de temperatura puede perjudicar las prestaciones y, en los casos más graves, provocar la intervención de las protecciones con las que la máquina está equipada.

Por lo tanto antes de efectuar la elección definitiva del posicionamiento evaluar las condiciones ambientales más críticas que se pueden alcanzar en dicha posición.

Proceda a la nivelación del equipo mediante los pies.



Para garantizar el funcionamiento correcto del equipo, el mismo puede ser instalado y funcionar solo en locales permanentemente ventilados.



Conectar y dejar insertado por un cierto período de tiempo (al menos dos horas) antes de controlar el funcionamiento. Durante el transporte es probable que el aceite lubricante del compresor haya entrado en el circuito refrigerante, obstruyendo los capilares: como consecuencia, el equipo funcionará por algún tiempo sin producir frío, hasta que el aceite no vuelva al compresor.



ATENCIÓN : el equipo necesita espacios mínimos funcionales, como se muestra en los anexos.

El agua que se descarga durante las descongelaciones y el agua que se deposita en el fondo de la cámara en fase de funcionamiento o durante la limpieza interior periódica debe descargarse mediante un tubo predispuesto de diámetro mínimo 3/4" que se conectará con el tubo situado en el fondo del abatidor.

Además hay que equipar el tubo de desagüe con un sifón. El tubo de desagüe tendrá que estar conforme con las normas vigentes.

8.3. Conexión de la Alimentación Eléctrica

La conexión debe ser efectuada por el personal autorizado y cualificado, respetando las leyes vigentes y con el uso del material apropiado y señalado.



Antes de conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica, controle que la tensión y la frecuencia correspondan a los datos de la placa de matrícula, que se encuentra en la parte posterior del equipo.



El equipo es suministrado con una tensión de funcionamiento de 230V~ 50Hz or 220V~ 60Hz.



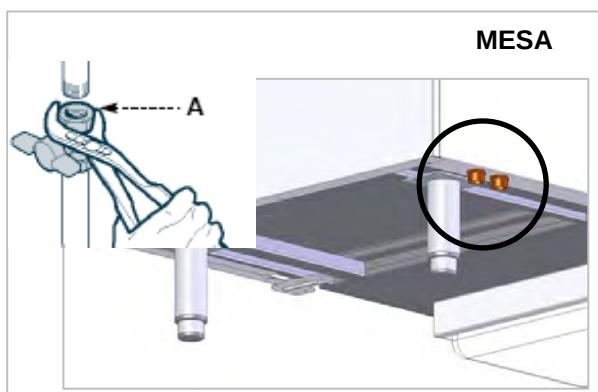
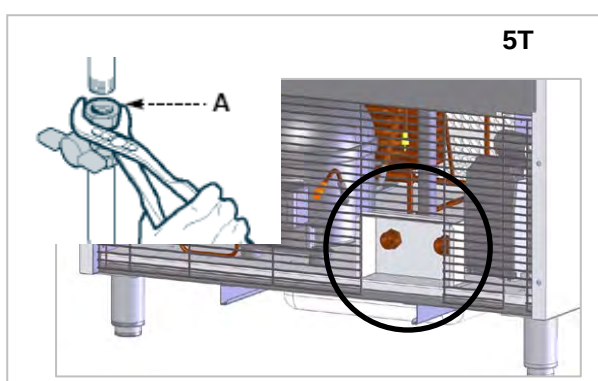
Antes de realizar la conexión, asegúrese de que en la red de alimentación, ubicada en la parte anterior de la máquina, haya un interruptor diferencial con una potencia adecuada, que proteja al equipo de sobrecargas o cortocircuitos.

8.4. Conexión del agua de la unidad condensadora

Los abatidores con condensación por agua han sido diseñados para utilizar el agua de la red.

Para efectuar la conexión del agua, conecte el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, interponiendo un grifo de intersección (A) para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación de agua. En la parte anterior de la misma instale filtros a los que se pueda acceder fácilmente.

i La presión del agua debe encontrarse entre 150÷300 kPA (1.5÷3 bar).

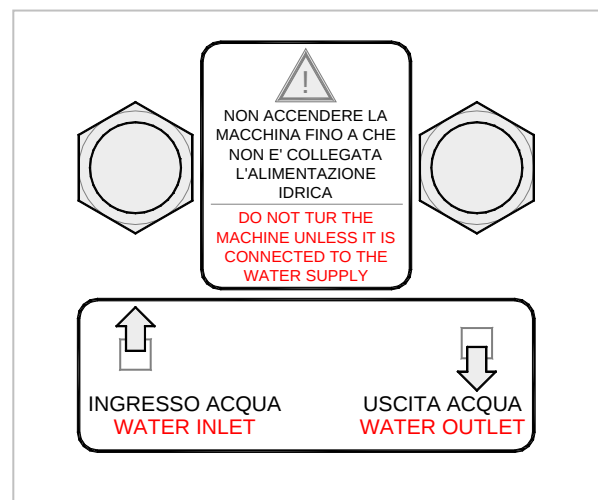


! Antes de encender el equipo debe haberse efectuado la conexión con la red hídrica: si falta el enfriamiento del circuito condensante, en breve tiempo interviene el presostato de máxima que bloquea la máquina.

Además hay que controlar que no haya pérdidas relativas a piezas eléctricas que causen cortocircuitos.

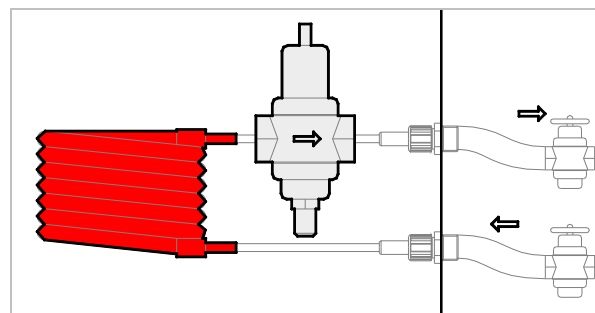
Es preferible que tanto el tubo de desagüe como el de carga del agua tengan en la parte anterior unos grifos que puedan cerrarse para aislar la

máquina de la red hídrica en fase de mantenimiento.



Para saber que conexión utilizar (ambas de 3/4") como entrada o salida del agua es suficiente seguir las indicaciones de la figura (una etiqueta igual debería encontrarse sobre las conexiones de la alimentación hídrica).

i En presencia de agua con un alto nivel de sales disueltas (agua demasiado dura) se aconseja, con el objetivo de asegurar una eficiencia prolongada al intercambiador, introducir en la parte de arriba un suavizador de agua.



Aunque la válvula presostática haya sido precalibrada en la fábrica, luego de haber conectado la alimentación hídrica y abierto los grifos posiblemente aplicados, hay que controlar, con la máquina parada, que no salga agua del tubo de desagüe. Si esto tiene lugar se deberá regular la válvula presostática hasta que el agua ya no salga.

8.5. Prueba

El equipo se entrega listo para ser usado por el adquirente.

Dicha funcionalidad está garantizada por la superación de las pruebas (prueba eléctrica - prueba funcional - prueba estética) y por las certificaciones correspondientes mediante los anexos específicos.

Al final de la instalación hay que proceder con los controles siguientes:

- Controlar que las conexiones eléctricas se hayan efectuado correctamente.

- Controlar la funcionalidad y la eficiencia de los tubos de desagüe.
- Controlar la ausencia en el interior de la máquina de posibles herramientas o materiales que podrían influir en el funcionamiento o incluso dañar la máquina.
- Hacer efectuar a la máquina al menos un ciclo completo de sobrecongelación y abatimiento

9. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

 Este equipo ha sido realizado en conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 Asegurándose que este equipo sea eliminado de manera correcta, el usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud.



El símbolo  sobre el producto o sobre la documentación que lo acompaña

indica que este producto no debe ser considerado un residuo doméstico, sino que se debe entregar al punto idóneo de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Elimínelo siguiendo las normativas para la eliminación de los residuos.

Para más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, contacte la oficina local correspondiente, el servicio de recogida de los residuos domésticos o el local donde se ha adquirido el producto.

10. FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE

El refrigerante utilizado en la máquina es el fluido **R452A**. Los componentes del fluido son los siguientes:

- HFC-125 59%
- HFC-1234yf 30%
- HFC-32 11%

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

La evaporación rápida del líquido puede provocar congelamiento. La inhalación de concentraciones elevadas

de vapor, puede causar irregularidad cardíaca, efectos narcóticos a corto plazo (vértigos, dolores de cabeza y confusiones mentales), desmayos o la muerte.

- Efectos en los ojos: Congelamiento o quemaduras por el frío, causados por el contacto con el líquido.
- Efectos en la piel: Congelamiento o quemaduras por el frío, causados por el contacto con el líquido.

- Efectos de la ingestión. La ingestión no está considerada un medio de exposición.

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Ojos: En caso de contacto, lavar inmediatamente los ojos con abundante agua por al menos 15 minutos. Consultar a un médico.

Efectos en la piel: Lavar con agua por al menos 15 minutos después de un contacto excesivo. Si es necesario, curar el congelamiento, calentando cuidadosamente la zona afectada. Acudir al médico en caso de irritación.

Ingestión oral: La ingestión no está considerada un medio de exposición.

Inhalación: Si se inhalan concentraciones elevadas, trasladar a la persona al aire libre. Mantener tranquila a la persona. Si la persona no respira, proceder a la respiración artificial. Si existe dificultad para respirar, suministrar oxígeno. Acudir al médico.

ALLEGATI

ANNEXES

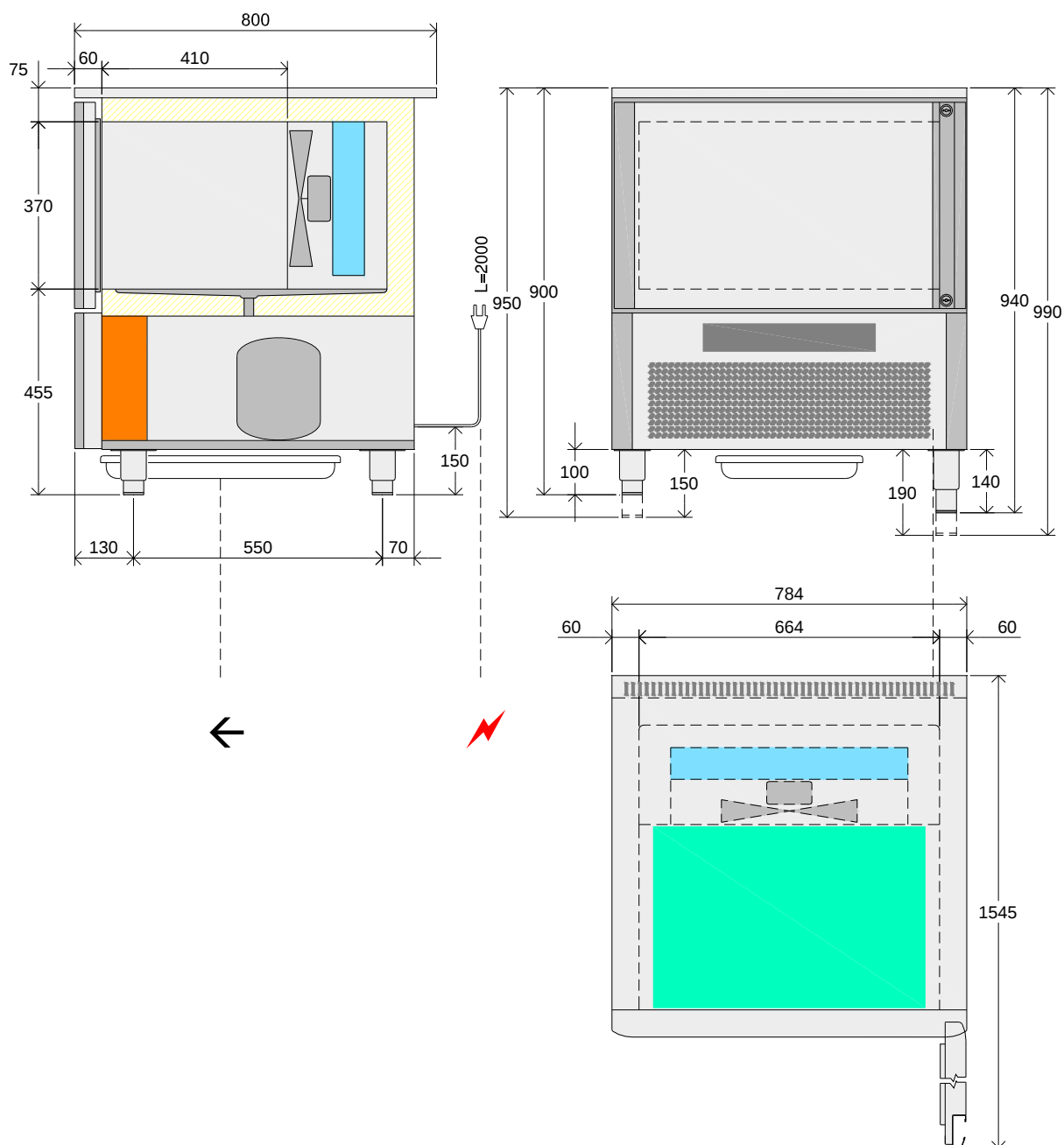
ANLAGEN

ANNEXEX

ANEXOS

5T

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**



Scarico acqua

Water Drain

Vidage Eau

Wasserabfluss

Evacuacion Agua



Allacciamento Elettrico

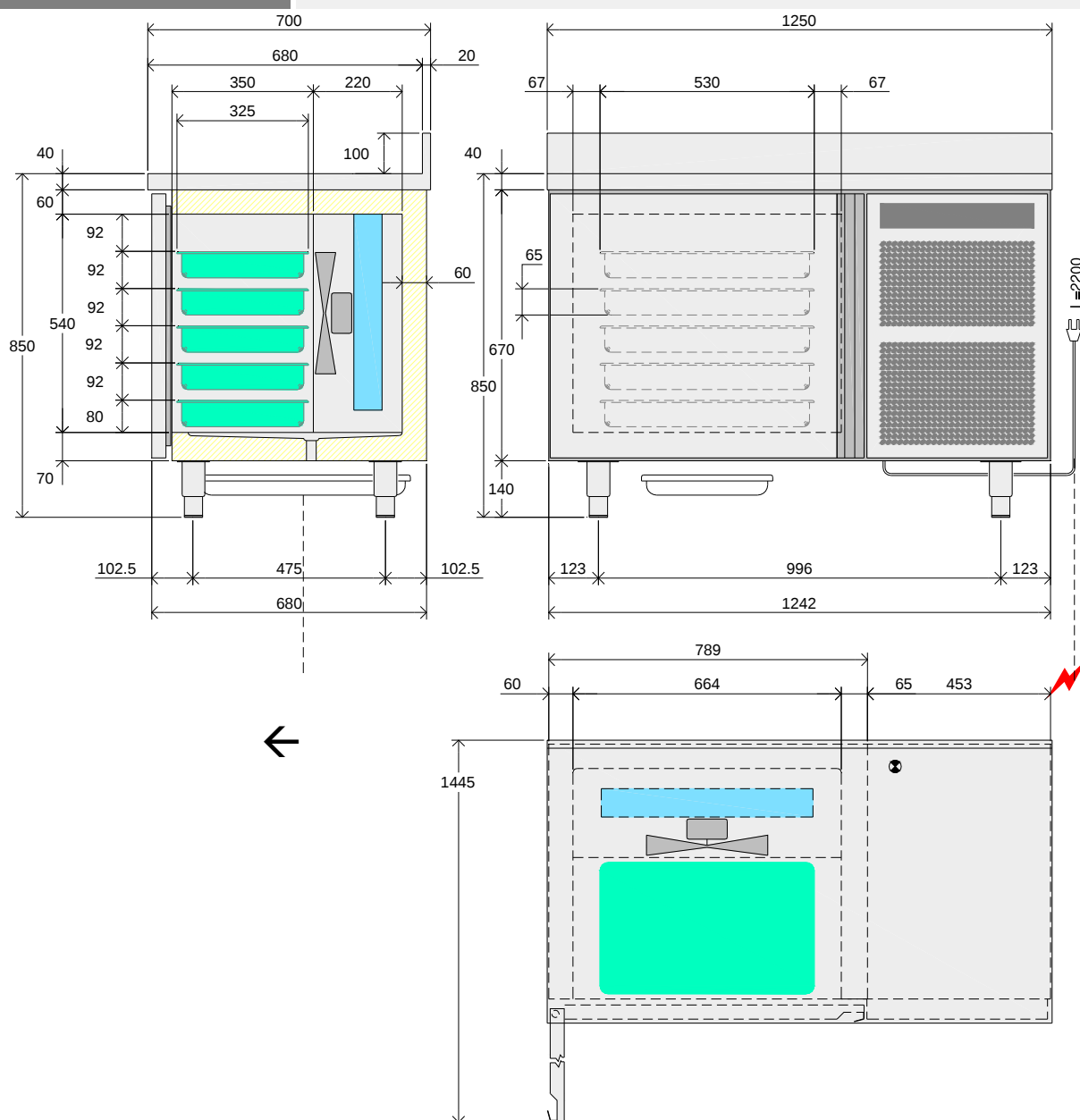
Electric Connection

Branchement Electrique

Elektroanschluss

Conexiòn elètrica

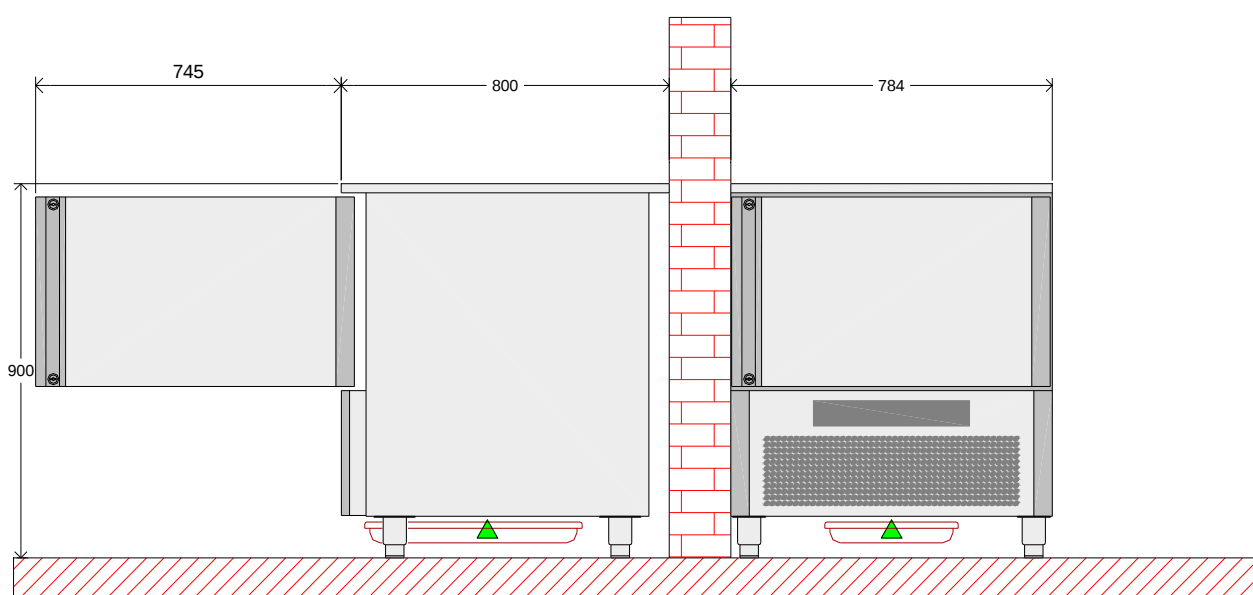
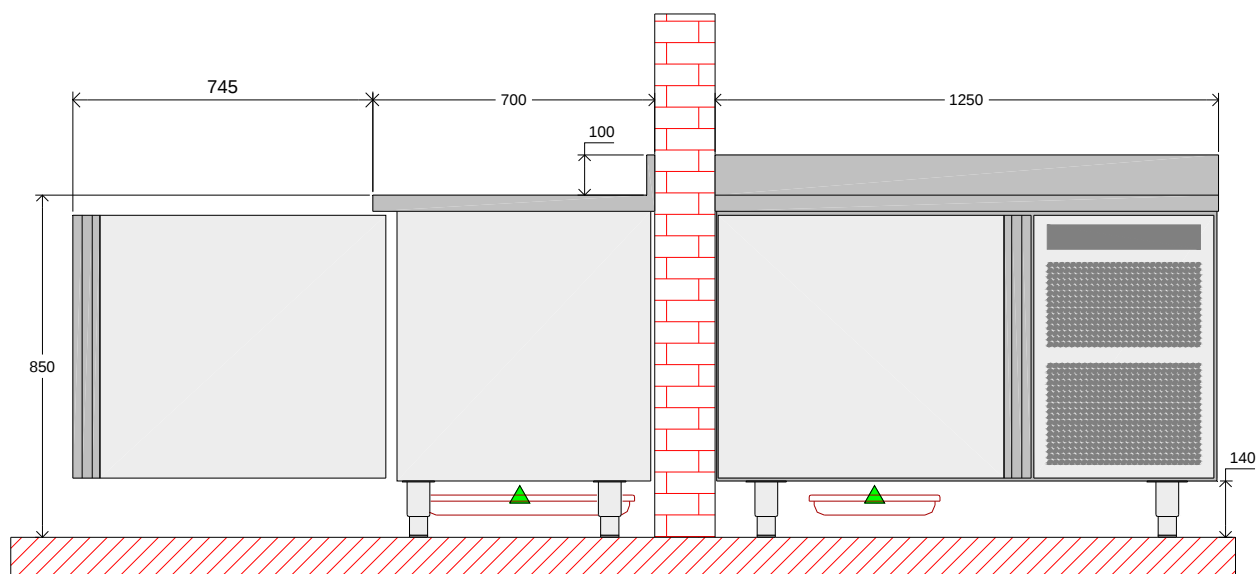
700

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES


←	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

⚡	Allacciamento Elettrico
	Electric Connection
	Branchement Electrique
	Elektroanschluss
	Conexiòn elètrica

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES



	Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		5T 1/1		
			5T 1/1	5T 1/1	5T 1/1
	Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechety - Tipo de fuentes		GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400	GN 1/1 - 600x400
	Capacità Massima - Teglie H=65 - Max load capacity - Trays H=65 - Capacité maximale - Plateaux H=65	N°	5	5	5
	Interasse griglie - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm	70	70	70
	Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	20	20	20
	Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ... -18°)	kg	12	12	12
	Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas				
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	784	784	784
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte	mm	800/1545	800/1545	800 / 1545
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	900	900	900
	Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas				
	Lunghezza - Width - Largeur - Breite - Anchura	mm	664	664	664
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	410	410	410
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	370	370	370
	Porte - Doors - Portes - Türen		1, Full	1, Full	1, Full
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación		Manuale a ventilazione Manual air defrosting Manuelle à ventilation Umluftabtauung Manual con ventilación		
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water - Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación		Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual		
	Compressor				
	Model		NT2180GK	NT2180GK	NT2178GK
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1	1	1
	T° Evaporation	°C	-25	-25	-25
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	950	950	1000
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	GWP	R452A (GWP 2140)	R452A (GWP 2140)	R452A (GWP 2140)
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1000	1000	1000
	Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse		+16°C / +32°C	+16°C / +32°C	+16°C / +43°C
	Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia	W - A	1050 - 5	1050 - 5	1250 - 5 (200)
	Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	230V~ 50Hz	230V~ 50Hz	220V ~ 60Hz

	Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo	5T 1/1 700	
			
	Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyt - Tipo de fuentes	GN 1/1	
	Capacità Massima - Teglie H=65 - Max load capacity - Trays H=65 - Capacité maximale - Plateaux H=65 - Fassungsvermögen - Bleche H=65 - Número máximo de fuentes H=65	N°	6 Teglie - Trays - Plateaux Bleche - Fuentes H=65
	Interasse griglie - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm	75
	Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	20
	Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ...-18°)	kg	12
	Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	1242
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tü - Profundidad / con puerta abierta	mm	680/1445
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	860
	Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	664
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	350
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	540
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación		Manuale a ventilazione Manual air defrosting Manuelle à ventilation Umluftabtauung Manual con ventilación
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water - Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación		Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual
	Compressor		
	Model	NT2180GK	
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	1
	T° Evaporation	°C	-25
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	950
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante		R452A (GWP 2140)
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1000
	Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Classe		+16°C ... +32°C
	Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia	W - A	1050 - 5
	Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	230V~ 50Hz

In implementation of the European Regulation 1095/2015	
Type of product :	Blast Chiller and Blast Freezer
Refrigerant fluid(s)	R452A [GWP 2141]
Blast chilling Program	+3°C Hard
Blast freezing Program	-18°C Hard

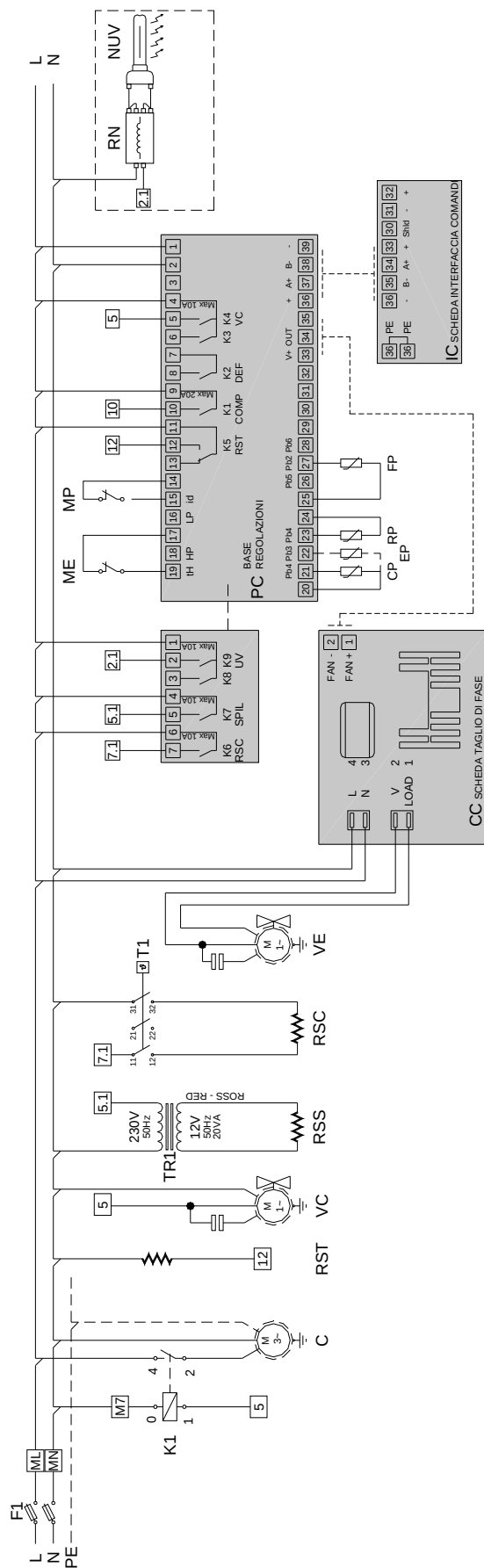
Model	Energy Consumption chilling function	Energy Consumption freezing function	Chilled full load capacity	Frozen full load capacity	Refrigerant charge	Blast chilling cycle from +65°C to +10°C	Blast freezing cycle from +65°C to -18°C	Program Blast chilling	Program Blast freezing
	kWh/kg	kWh/kg	kg	kg	kg	min	min		
Neos 4T	0,095	0,225	45	45	1	90	234	Hard +3°C	Hard -18°C
Neos 5T	0,067	0,312	18	10	1	82	215	Hard +3°C	Hard -18°C
Neos 10T	0,088	0,332	34	20	1,5	104	248	Hard +3°C	Hard -18°C
Neos 14T	0,079	0,277	45	30	1,7	111	255	Hard +3°C	Hard -18°C
Evolve 5T	0,062	0,252	20	12	2	75	230	Hard +3°C	Hard -18°C
Evolve 10T	0,098	0,297	40	25	1,8	107	237	Hard +3°C	Hard -18°C
Evolve 14T	0,083	0,287	55	35	2,3	115	245	Hard +3°C	Hard -18°C
Evolve 10T 2/1	0,079	0,291	75	50	2,5	104	257	Hard +3°C	Hard -18°C

COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS
CONEXÃO ELÉTRICA

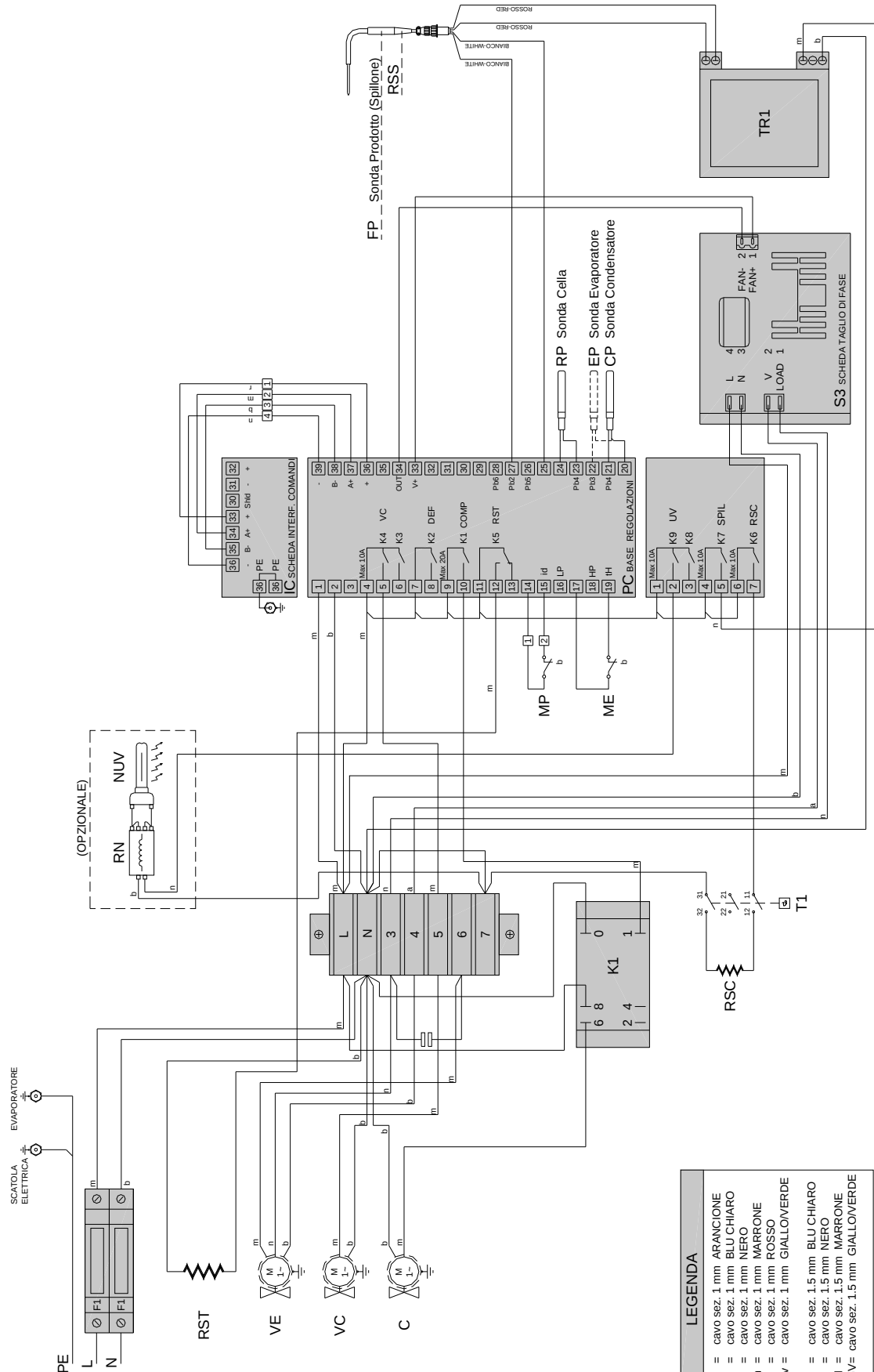
	IT	GB	FR	DE	PT
F1 F2	Fusibili	Fusible	Fuse	Drahtsicherung	Fusíveis
C	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compressor
MP	Microporta	Door microswitch	Microinterrupteur r porte	Türschalter	Micro da porta
RSC	Resistenza Riscaldamento Cella	Room Heater	Chauffe Chambre	Raumheizung	calentador de habitación
RST	Resistenza Stipite	Anti- condensation element	Resistance montant	Widerstand turpfosten	Resistência do quadro da porta
RCC	Resistenza Carter Compressore	Compressor Heater	Chauffe- compresseur	Kompressorheizu ng	Resistência Compressor
VC1 VC2	Ventilatore condensatore	Condenser fan	Ventilateur condenseur	Kondensatorvent ilator	Ventilador do condensador (somente ventilados)
VE1 VE2	Ventilatore Evaporatore	Evaporator fan	Ventilateur évaporateur	Verdampferventil ator	Micro ventilador evaporador
VS DEF	Valvola solenioide (gas caldo)	Hot gas valve	Vanne gaz chaud	Heißgas-Ventil	Válvula gás quente
RP	Sonda cella	Cell probe	Sonde cellule	Zellenfühler	Sonda câmara
EP	Sonda evaporatore	Evaporator probe	Sonde evaporateur	Verdampferfühle r	sonda evaporador
FP	Sonda Prodotto	Product Probe	Sonde A Piquer	Kerntemperaturf uhler	Sonda Producto (De Imerção)
RN	Reattore Lampada U.V.	Ballast U.V. Lamp	Ballast Lampe U.V.	Vorschaltgerät UV-Lampe	Reator LÂMPADA U.V.
UV	Lampada U.V.	U.V. Lamp	Lampe U.V.	UV-Lampe	Lampada U.V.

COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS
CONEXÃO ELÉTRICA

	IT	GB	FR	DE	PT
T1	Protezione Termica	Safety Thermostat	Thermostate de sur	Sicherheitsthermostat	Proteção Térmica
ME	Micro Ventilatore Evaporatore	Evaporator Fan Micro Switch	Micro Ventilateur Evaporateur	Microschalter Verdampferventilator	Microinterruptor Do Ventilador Evaporador
LP	Pressostato Bassa Pressione	Low Pressure Allarm	Alarme Basse Pression	Allarm Mindestdruck	Alarme Baixa Pressão
HP	Pressostato Alta Pressione	Hight Pressure Allarm	Alarme Haute Pression	Allarm Hochstdruck	Alarme Alta Pressão
RT	Relè Termico Compressore	Thermic Rele'	Relais Termique	Termischer Relais	Relè Térmico
K	Contattore Compressore	Power Rele'	Relais De Poissance	Leistungs Relais	Contactor De Potência
TR	Trasformatore Bassa Tensione Sonda Riscaldato	Transformer Low Tension Heated Probe	Transformateur Sonde A Piquer	Transformator Niederspannung Beheizterfuehler	Transformador Baixa Tensão Sonda Aquecida
RSS	Resistenza Riscaldamento Sonda Prodotto	Heater Food Probe	Resistance Chauffage Sonde A Piquer	Heizung Fuer Temperaturfuehler	Resistência Aquecimento Sonda Produto



PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE <i>POWER CARD</i>	1-2 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC <i>VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC</i> 4-5 = USCITA VENTILATORI CONDENSATORE <i>CONDENSER FAN OUTLET</i> 9-10 = USCITA COMPRESSORE <i>COMPRESSOR OUTLET</i> 11-12 = USCITA RESISTENZA STIPITE <i>DOOR HEATER OUTLET</i> 14 = COMUNE USCITA ALLARMI <i>COMMON ALARM OUTLET</i> 15 = INGRESSO ALLARME MICRO PORTA <i>DOOR ALARM INPUT</i> 17 = COMUNE USCITA ALLARMI <i>COMMON ALARM OUTLET</i> 19 = INGRESSO MICRO DELETTTORE EVAP. <i>EVAPORATOR PAN MICROSWITCH INLET</i> 20-21 = SONDA CONDENSATORE <i>CONDENSER PROBE</i> 23-24 = SONDA CELLA <i>ROOM PROBE</i> 25 = COMUNE SONDA PRODOTTO (SPILLONE) <i>COMMON SOND PRODUCT 1 (SPILLONE)</i> 25-27 = SONDA PRODOTTO 1 (SPILLONE) <i>FOOD PROBE (1)</i>
PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE <i>POWER CARD</i>	2.1 = USCITA LAMPADA U.V. <i>U.V. LAMP OUTLET</i> 5.1 = USCITA SONDA RISCALDATA <i>HEATED PROBE OUTLET</i> 7.1 = USCITA RESISTENZA SCONGELAMENTO <i>HEATED PROBE OUTLET</i>
IC = TASTIERA INTERFACCIA COMANDI <i>CARD CONTROL</i>	33-36 = ALIMENTAZIONE <i>VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC</i> 34-35 = COLLEGAMENTO DATI <i>CABLE</i>
CC = SCHEDA TAGLIO DI FASE <i>PHASE CUT CARD</i>	4 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC <i>VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC</i> 3 = INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC <i>VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC</i> 2 = USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP. <i>EVAP FAN RECULATED OUTLET</i> 1 = USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP.



[illegible]

NOTE

NOTE

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHROISATION OF THE PROPRIETOR

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT SANS NOTRE AUTORISATION.

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMSVORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG VERVIELFACHT U/O IN JEDER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN

CE

