

20T

40T

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	4
4. NORME E AVVERTENZE GENERALI	6
4.1. Informazioni Generali	6
4.2. Garanzia.....	6
4.3. Sostituzione Parti	6
4.4. Descrizione Apparecchiatura	7
4.5. Targhetta Caratteristiche.....	8
4.6. Dispositivi Di Sicurezza	8
4.7. Dispositivi Di protezione individuale.....	10
4.8. Rischi Residui.....	11
5. TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO	12
5.1. Informazioni Generali	12
5.2. Trasporto e Movimentazione.....	12
5.3. Immagazzinamento	12
6. INSTALLAZIONE.....	13
6.1. Imballo E Disimballo.....	13
6.2. Installazione Cella Frigorifera.....	14
6.3. Installazione Unità Condensante	15
6.4. Allacciamento Alimentazione Elettrica	18
7. USO E FUNZIONAMENTO	19
7.1. Prima accensione.....	19
7.2. Modalità Abbattitore	19
7.3. Modalità Cicli Speciali	31
7.4. Modalità Ricettario.....	42
7.5. Preraffreddamento	45
7.6. Impostazioni	46
7.7. Utilizzo Porta USB.....	47
7.8. Consigli Per L'uso	48
8. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	49
8.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione.....	49
8.2. Manutenzione Ordinaria.....	49
8.3. Manutenzione Straordinaria	49
9. GUASTI	52
9.1. Visualizzazione Allarmi.....	53
10. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA.....	55
10.1. Stoccaggio dei rifiuti	55
10.2. Procedura di smontaggio dell'apparecchiatura	55
11. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R452A R449A	56
ALLEGATI.....	I

2. INDICE ANALITICO

A

Allacciamento Alimentazione Elettrica; 18
Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione; 49

C

Ciclo Continuo a Temperatura; 29
Ciclo Continuo a Tempo; 28
Ciclo di Abbattimento Positivo a Temperatura; 20
Ciclo di Abbattimento Positivo a Tempo; 22
Ciclo di Asciugatura; 33
Ciclo di Indurimento Gelato; 34
Ciclo di Lenta Cottura a Temperatura; 38
Ciclo di Lenta Cottura a Tempo; 40
Ciclo di Lievitazione (Opzionale); 36
Ciclo di Riscaldamento Sonda Prodotto; 35
Ciclo di Sanificazione Pesce; 32
Ciclo di Sbrinamento; 33
Ciclo di Scongellamento (Opzionale); 35
Ciclo di Sterilizzazione; 34
Ciclo di Surgelazione a Temperatura; 24
Ciclo di Surgelazione a Tempo; 26
Ciclo Personalizzato; 30
Consigli per il normale utilizzo; 48
Consigli Per L'uso; 48

D

Descrizione Apparecchiatura; 7
Disimballo; 13
Dispositivi Di Sicurezza; 8
Download dati HACCP; 47
Download e Upload Parametri; 47
Download e Upload Ricette; 47

F

Fusibili di protezione; 9

G

Garanzia; 6
GUASTI; 52

I

Imballo; 13
Immagazzinamento; 12
Informazioni Generali; 6; 12
Installazione Cella Frigorifera; 14
Installazione Unità Condensante; 15

M

Manutenzione Ordinaria; 49
Memorizzazione di una ricetta; 44
Micro Porta; 8
Micro Ventilatore Evaporatore; 9
Modalità Abbattitore; 19
Modalità Cicli Speciali; 31
Modalità Ricettario; 42

P

Preraffreddamento; 45
Pressostati di alta e bassa pressione; 9
Prima accensione; 19
Procedura smontaggio apparecchiatura; 55
Prolungata inattività; 48
Pulizia del condensatore; 51
Pulizia dell'evaporatore; 50

R

Relè Termico; 9
Ricette abbattimento; 43
Ricette surgelazione; 44
Rischi Residui; 11

S

SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE
R452A R449A; 56
Selezione Lingua; 46
Service; 46
Setup; 46
SICUREZZA; 4
SMALTIMENTO APPARECCHIATURA; 55
Sostituzione Parti; 6
Stoccaggio dei rifiuti; 55

T

Targhetta Caratteristiche; 8
Trasporto e Movimentazione; 12

U

Utilizzo Porta USB; 47

V

Visualizzazione Allarmi; 53

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. È 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

3. SICUREZZA



Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura. Le informazioni contenute nel manuale sono fondamentali per la sicurezza d'uso e per la manutenzione della macchina.



Conservare con cura questo manuale per poterlo consultare in ogni caso di necessità. In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.



Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare preventivamente il Costruttore.



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



L'installazione, la manutenzione straordinaria e lo smaltimento dell'apparecchiatura deve essere eseguito da personale specializzato, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.



Il livello di pressione sonora emesso dall'apparecchiatura è inferiore a 70dB(A). Il valore potrebbe aumentare a seconda del posto di lavoro in cui viene misurato.



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.



Questa apparecchiatura non è idonea alla conservazione di prodotti farmaceutici, chimici o qualsiasi altro prodotto non alimentare.



L'apparecchiatura non è stata progettata per essere installata in una atmosfera a rischio di esplosione.



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).



Durante l'installazione dell'apparecchiatura non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro; utilizzare dispositivi di protezione individuale (guanti, scarpe antinfortunistiche, ecc..) e operare rispettando le norme relative alla sicurezza sul lavoro.



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.



È 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 dell'unità condensante 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.

 L'apparecchiatura è stata progettata per la refrigerazione delle vivande. Ogni altro uso è da considerarsi improprio.

 L'apparecchiatura non è destinata a essere utilizzata da:

- persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte.
- bambini
- persone con mancanza di esperienza e/o conoscenza del prodotto/processo.

 La macchina non è idonea per installazione all'aperto e/o in ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici come sole, pioggia ecc.

4.2. Garanzia

La garanzia dell'apparecchio e dei componenti di nostra produzione ha la durata di due 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, sconnettere l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica mediante l'interruttore differenziale sezionatore e staccare la spina per scollegare la macchina.

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

 Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle istruzioni contenute nel seguente manuale;
- riparazioni non eseguite a regola d'arte;

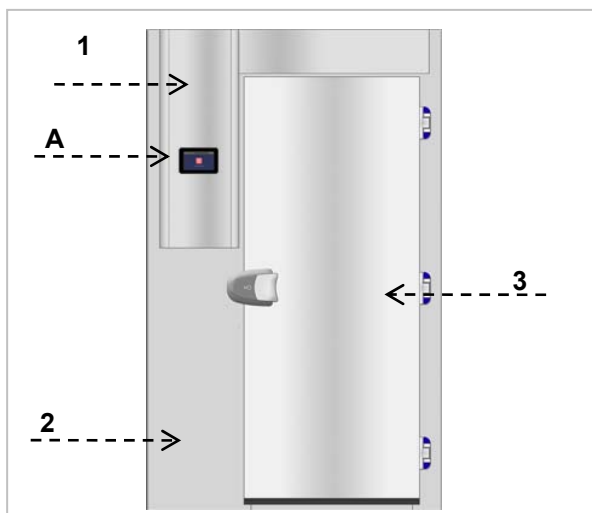
- impiego di ricambi non originali;
- Interventi da parte di tecnici non specializzati;
- Interventi non autorizzati;
- carenza di manutenzione preventiva;
- utilizzo improprio dell'apparecchiatura
- eventi non prevedibili
- utilizzo dell'apparecchiatura da parte di personale non sufficientemente addestrato
- non applicazione delle disposizioni in materia di sicurezza e igiene sul luogo di lavoro, vigenti nel paese di utilizzazione.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e/o modifiche apportate dall'utilizzatore finale.

4.4. Descrizione Apparecchiatura

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 elettrica:** è disposta nella parte anteriore dell'apparecchiatura e contiene i componenti di controllo e di alimentazione nonché il cablaggio elettrico.
- 2) **area di evaporazione:** è situata all'interno del vano refrigerato nella parte laterale ed è caratterizzata dall'unità evaporante.
- 3) **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 e SURGELATORE 20T 85kg

Modello adatto a contenere **20** teglie con capacità in abbattimento di **85** kg e in surgelazione di **60** kg.

ABBATTITORE e SURGELATORE 20T 100kg

Modello adatto a contenere **20** teglie con capacità in abbattimento di **100** kg e in surgelazione di **70** kg.

ABBATTITORE e SURGELATORE 40T 125kg

Modello adatto a contenere **40** teglie con capacità in abbattimento di **125** kg e in surgelazione di **100** kg.

ABBATTITORE e SURGELATORE 40T 150kg

Modello adatto a contenere **40** teglie con capacità in abbattimento di **150** kg e in surgelazione di **135** 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

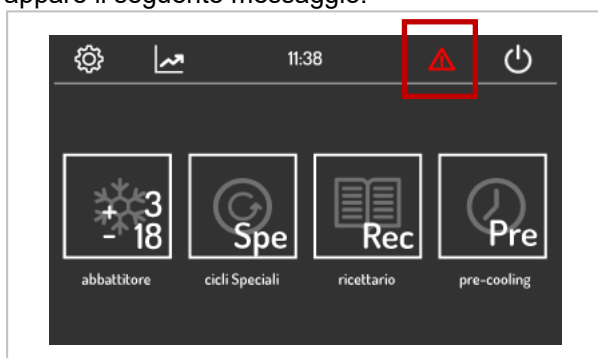
		2018
Code Kode Codice	XXXXXXXX	①
Descrizione / Description	Refrigerated Cabinet	②
Serial No./ Serien Nr./ Matricola	XXXX.XXXX	③
Tension / Spannung / Tensione	xxx V~ xx Hz	④
Input / Leistungsaufnahme / Potenza	xxx W xxx A	⑤
 Defrost Power / Potenza Sbrinamento	xxx W	⑥
Climate Class / Klimaklasse / Classe Climatica	5	⑧
Refrigerant Kuehlmittel Refrigerante	xxxx xxxx Kg	⑨
Insulation Isolierung Isolamento	HFO1233zd	⑩
   Max  xx W		⑪ ⑦

La classe climatica descritta sulla targhetta caratteristiche fa riferimento ai seguenti valori:

Classe Climatica	EN 60335-2-89	EN ISO 23953	
	Temperatura Ambiente	Temperatura Ambiente	Umidità Relativa
4	32°C	30°C	55%

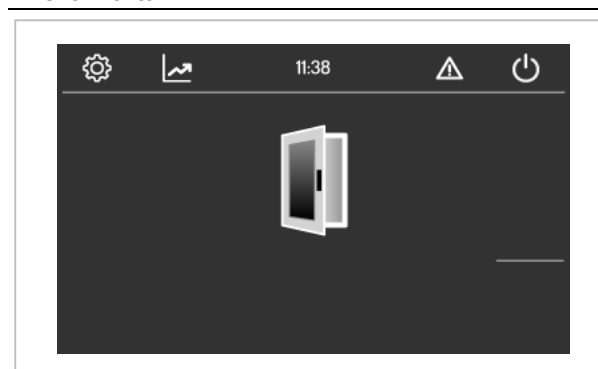
4.6. Dispositivi Di Sicurezza

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. Allo stesso tempo 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. Altri fusibili sono predisposti per i ventilatori dell'evaporatore.

Relè Termico



ALLARMI			
RTC	OFF		
SONDA CELLA	OFF	SENSORE SPILLONE 2	OFF
SONDA EVAPORATORE	OFF	SENSORE SPILLONE 3	OFF
SONDA CONDENSATORE	OFF	TERMICA	ON
SENSORE SPILLONE 1	OFF	ALTA PRESSIONE	OFF
		BASSA PRESSIONE	OFF

Nel caso di funzionamenti anomali che portassero al superamento dei limiti di assorbimento di corrente previsti da parte dell'impianto elettrico, interverrà un relè termico, che arresterà la macchina.

Tale intervento è segnalato a display con l'apparizione della scritta "TERMICA".

Nel caso sia intervenuto il relè termico deve essere ripristinato manualmente (vedi capitolo specifico).

Pressostati di alta e bassa pressione



ALLARMI			
RTC	OFF		
SONDA CELLA	OFF	SENSORE SPILLONE 2	OFF
SONDA EVAPORATORE	OFF	SENSORE SPILLONE 3	OFF
SONDA CONDENSATORE	OFF	TERMICA	OFF
SENSORE SPILLONE 1	OFF	ALTA PRESSIONE	ON
		BASSA PRESSIONE	ON

Nel caso vi siano condizioni ambientali o anomalie funzionali che causino un superamento dei valori minimi/massimi di pressione nel circuito frigorifero, interviene il pressostato di sicurezza di massima o di minima che blocca il funzionamento della macchina. Una volta ritornati ad un valore di pressione accettabile la macchina può essere messa in funzione. Nel caso vi sia un allarme di alta pressione comparirà a display la scritta "**ALTA PRESSIONE**" mentre se scatta un allarme di pressione minima la scritta "**BASSA PRESSIONE**".

Micro Ventilatore Evaporatore



ALLARMI			
RTC	OFF		
SONDA CELLA	OFF	SENSORE SPILLONE 2	OFF
SONDA EVAPORATORE	OFF	SENSORE SPILLONE 3	OFF
SONDA CONDENSATORE	OFF	TERMICA	ON
SENSORE SPILLONE 1	OFF	ALTA PRESSIONE	OFF
		BASSA PRESSIONE	OFF

Questo microinterruttore posto sul deflettore evaporatore disattiva il funzionamento della macchina, in caso di apertura del deflettore per ispezionare l'evaporatore o le ventole.

Tale intervento è segnalato a display con l'apparizione della scritta "TERMICA".

La chiusura del deflettore con la successiva scomparsa dell'allarme a display ripristina il normale funzionamento della macchina.

4.7. Dispositivi Di protezione individuale

L'identificazione e la scelta di adeguati dispositivi di protezione individuale è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico addetto all'assistenza tecnica.

I dispositivi identificati devono essere indossati dagli operatori.

Durante l'uso ordinario, i guanti proteggono le mani dalla teglia fredda.

Di seguito l'elenco dei principali dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie operazioni di lavoro.

Operazione	Indumenti Di protezione	Calzature Di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Trasporto e movimentazione		■	□		□
Disimballo		■	□		
Montaggio		■	□		
Utilizzo ordinario	■	■	□		
Pulizia ordinaria	□	■	■	□	
Pulizia straordinaria	□	■	■	□	
Manutenzione	□	■	□		
Smontaggio	□	■	□		
Rottamazione	□	■	□		

■ Dispositivi di protezione individuale (DPI) obbligatori

□ Dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare se necessario

4.8. Rischi Residui

La corretta progettazione dell'apparecchiatura e l'installazione di adeguate protezioni non eliminano completamente i rischi verso l'operatore.

Il presente manuale riporta l'elenco dei dispositivi di protezione individuale che l'addetto deve utilizzare.

Durante le fasi di installazione dell'apparecchiatura vengono previsti spazi

sufficienti per limitare i rischi. Per mantenere tali condizioni le aree circostanti l'apparecchiatura devono essere mantenute pulite, asciutte, ben illuminate e libere da ostacoli.

Si riporta di seguito un elenco dei rischi residui che permangono sulla macchina

Rischio residuo	Descrizione
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, olio o sporco sul pavimento.
Ustione Abrasione	L'utente tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni all'apparecchiatura (ad esempio teglie fredde, alette e tubi del circuito di raffreddamento) senza utilizzare i guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite senza togliere l'alimentazione elettrica.
Caduta	L'operatore interviene sull'apparecchiatura utilizzando sistemi non idonei per accedere alla parte superiore.
Lesioni	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il cruscotto comandi superiore. Quest'ultimo potrebbe chiudersi repentinamente.
Ribaltamento	Durante le operazioni di movimentazione dell'apparecchiatura e dell'imballo utilizzando sistemi di sollevamento e/o movimentazione non idonei o con carico sbilanciato
Gas refrigerante	Inalazione di gas refrigerante. La tipologia del refrigerante è riportata nella targa caratteristiche dell'apparecchiatura.

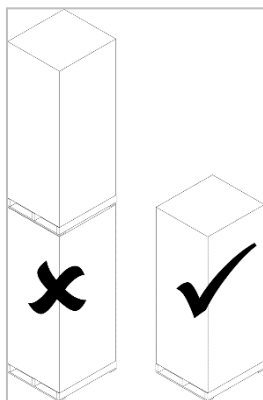
5. TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO

5.1. Informazioni Generali

Il trasporto e la movimentazione dell'apparecchiatura devono avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di adeguata portata.



Durante la fase di trasporto e movimentazione dell'apparecchiatura è assolutamente vietato impilare una macchina sopra l'altra; si escludono quindi rischi legati al ribaltamento di carichi per impilamento.



L'apparecchiatura deve essere trasportata, movimentata e

immagazzinata esclusivamente da personale qualificato.



Di seguito le caratteristiche minime che dovrà avere il personale qualificato:

- formazione tecnica specifica ed esperienza relativa all'uso dei sistemi di sollevamento;
- conoscenza delle norme di sicurezza e delle leggi applicate;
- conoscenza delle prescrizioni generali di sicurezza;
- rispetto nell'adottare i dispositivi di protezione individuale idonei alla tipologia di operazione eseguita;
- capacità di riconoscere in anticipo ed evitare ogni possibile pericolo.

5.2. Trasporto e Movimentazione



Durante le fasi di movimentazione e trasporto è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato. Il carico trasportato può spostarsi in frenata, in accelerazione, in curva e in caso di strada sconnessa.



Per il corretto svolgimento delle operazioni di sollevamento utilizzare il tipo di attrezzature più idoneo per caratteristiche e portata: carrelli elevatori o transpallet.



Evitare di spingere o trascinare l'apparecchiatura durante la movimentazione.



Prima di procedere con il sollevamento mettere in sicurezza l'area circostante e impedire l'accesso al personale. Movimentare l'apparecchiatura ad una altezza minima da terra e accertarsi della stabilità del carico.



Non sollevare l'apparecchiatura in modi diversi da quelli illustrati in questo manuale. Prima di effettuare la posa del carico verificare che la pavimentazione sia planare ed abbia portata sufficiente a sostenere il carico.

5.3. Immagazzinamento



L'apparecchiatura deve essere immagazzinata in un ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni.



La temperatura ambientale deve essere compresa tra -10°C e +50°C. Evitare ambienti troppo umidi. Il luogo di immagazzinamento dovrà avere un piano di appoggio adeguato ad impedire

deformazioni alla macchina o danneggiamento dei piedi di supporto.



Il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio dell'apparecchiatura devono essere eseguiti da personale specializzato.

6. INSTALLAZIONE

6.1. 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.

 Prima di rimuovere l'imballo dotarsi di guanti di protezione.

 Evitare di spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare rischi di ribaltamento e danni alla struttura

 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!).

 L'imballo dell'abbattitore è realizzato in legno.

 L'imballo dell'unità condensante 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
Sfilare verso l'alto l'imballo in cartone dell'unità condensante.

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

 Per eventuali anomalie contattare immediatamente il rivenditore.

 Nelle apparecchiature in acciaio inox rimuovere con cautela la pellicola protettiva dalle pareti interne ed esterne evitando l'uso di utensili metallici.

 Se rimane del collante sulle pareti della macchina, rimuoverlo usando un solvente non corrosivo; sciacquare ed asciugare accuratamente dopo la pulizia. Si consiglia di applicare su tutte le superfici in acciaio un velo d'olio protettivo.

 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.

 Lo smaltimento degli imballi deve essere eseguito in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

6.2. Installazione Cella Frigorifera

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

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

! Le operazioni di installazione e montaggio devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti.

! Le attrezzature utilizzate per le operazioni di installazione e montaggio devono essere conformi alle norme di sicurezza vigenti.

i 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.

! Installare l'apparecchiatura in modo tale che la postazione di lavoro si trovi in posizione frontale al pannello comandi.

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

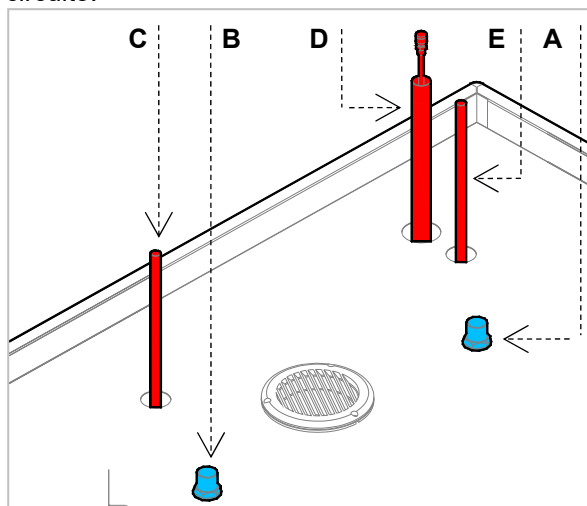
i Attenzione: per evitare l'accumulo di sporco le giunzioni tra i vari pannelli vanno sigillate prima del montaggio.

i I pannelli prevedono un sistema di fissaggio tramite ganci con movimento a camma. Ogni gancio prevede un foro di passaggio per la sua regolazione. Tale foro va successivamente sigillato mediante appositi tappi.

i I cavi dei ventilatori evaporatore, il cavo della resistenza scarico e il cavo di terra vanno inseriti nell'apposita piletta posteriore (A). Per evitare infiltrazioni di aria ed umidità esterna, la piletta va successivamente sigillata.

i I cavi di bassa tensione (sonda cella, sonda evaporatore, sonda prodotto e micro-deflettore) vanno inseriti nell'apposita piletta anteriore (B). Per evitare infiltrazioni di aria ed umidità esterna, la piletta va successivamente sigillata.

i Particolare attenzione va posta nell'assemblaggio della tubazione liquido (C) della tubazione di aspirazione (D) e della tubazione di sbrinamento (E). La tubazione di aspirazione (D) prevede una valvola per verificare la tenuta del circuito.



! Le dimensioni del vano che accoglie l'apparecchiatura devono essere tali da evitare eccessive concentrazioni di gas in caso di perdita dal circuito frigorifero e comunque il vano deve disporre di una area libera MAI inferiore a 4 volte lo spazio occupato dall'apparecchiatura. Si devono considerare gli spazi necessari a garantire sempre adeguate vie di fuga. Il suddetto vano deve essere ben ventilato.

6.3. Installazione Unità Condensante

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

 Le operazioni di installazione e montaggio devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti.

 Le attrezzature utilizzate per le operazioni di installazione e montaggio devono essere conformi alle norme di sicurezza vigenti.

 Per l'installazione dell'unità condensante remota si devono seguire le precauzioni analoghe all'installazione della cella, in particolare rispettare i vincoli delle norme elettriche di installazione, delle norme in materia di antincendio, e tenere presente che in condizioni particolari vi può essere rilascio di gas refrigerante nell'ambiente circostante.

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

 Le prestazioni vengono assicurate per una temperatura ambiente riportata nella targa dati dell'unità condensante. 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.

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

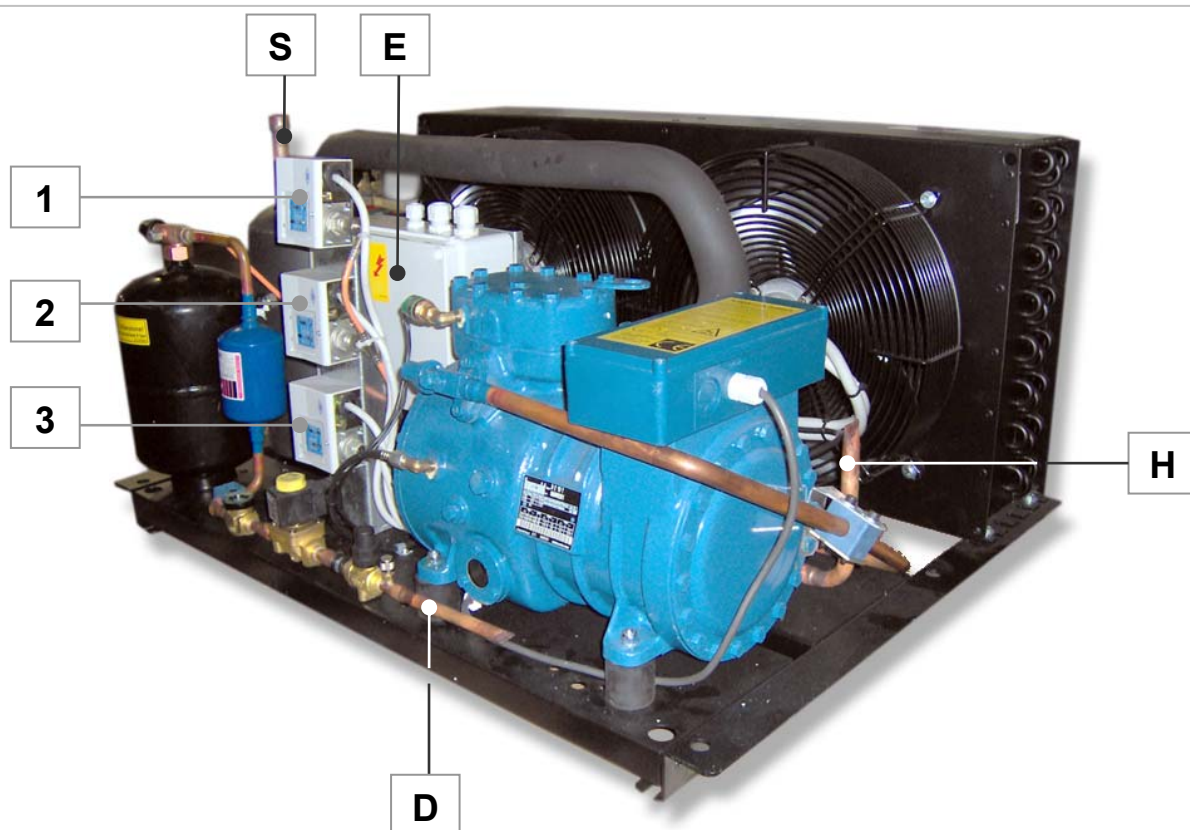
 **ATTENZIONE:** l'apparecchiatura necessita di spazi minimi funzionali come da allegati.

 Le prestazioni sono garantite per una remotizzazione fino a 10 metri e con isolamento della linea di aspirazione (isolamento di spessore pari ad almeno 13 mm). Per ottimizzare lo sbrinamento è consigliabile isolare anche la linea del gas caldo.

 Sia l'unità condensante che l'unità evaporante sono messi in pressione con azoto. L'unità evaporante prevede una valvola sul tubo di aspirazione per verificare la tenuta del circuito. È possibile eseguire la stessa verifica sull'unità condensante mediante i rubinetti di aspirazione e/o mandata.

 Una volta collegati i tubi, eseguito il vuoto e la carica di refrigerante, verificare che le saldature siano ermetiche e non siano presenti fughe.

 La correttezza della carica gas va verificata tramite la spia indicatore passaggio liquido posta sulla unità condensante.



Simbolo	Descrizione	Unità 2 HP	Unità 3 HP	Unità 4HP	Unità 5 e 8 HP
S	Linea di Aspirazione	Ø 22	Ø 28	Ø 28	Ø 35
	Spessore isolamento (mm)	13	13	13	13
D	Linea del Liquido	Ø 12	Ø 12	Ø 12	Ø 16
H	Linea del Gas Caldo	Ø 16	Ø 16	Ø 16	Ø 16
E	Scatola elettrica				
1	Pressostato ventilatore SX	Taratura 15 bar Differenziale 3 bar			
2	Pressostato ventilatore DX	Taratura 15 bar Differenziale 3 bar			
3	Pressostato di bassa pressione	Taratura 0,7 bar Differenziale 1 bar			



i In particolare se il gruppo remoto è installato più in alto va creato un sifone ad ogni partenza/arrivo o risalita, mentre se il gruppo è installato più basso non è necessario alcun sifone.

con cavi di sezione adeguata (vedi schemi elettrici allegati).

 Il fabbricante garantisce un grado di protezione IP21, pertanto se venisse richiesta una protezione maggiore l'installatore dovrà valutare l'utilizzo di coperture di protezione accessorie che comunque non limitino la capacità di scambio del condensatore.

6.4. 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.

 L'apparecchiatura viene fornita con una tensione di funzionamento 230V~ 50/60Hz.

 Predisporre una presa di corrente con terra con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targa caratteristiche.

 È vietato mettere in funzione l'apparecchiatura collegata ad un impianto privo di messa a terra.

 Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo sezionatore che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

 Per il corretto dimensionamento dell'interruttore fare riferimento ai dati tecnici riportati nella targa caratteristiche.

 L'interruttore sezionatore deve essere posizionato vicino all'apparecchiatura, deve essere visibile dall'operatore e opportunamente segnalato mediante cartello informativo.

 Nel caso venga utilizzata una spina, questa deve essere conforme alle regole di installazione nazionali.

 La spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto di installazione.

 La spina dovrà essere sempre visibile dall'operatore che sta effettuando un intervento di manutenzione.

 Dopo l'allacciamento elettrico verificare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale riportato nella targa caratteristiche $\pm 10\%$.

 Il cavo di alimentazione utilizzato per l'allacciamento alla rete di alimentazione è di tipo H05VV-F; in caso di sostituzione dovrà essere utilizzato un cavo avente caratteristiche uguali o superiori.

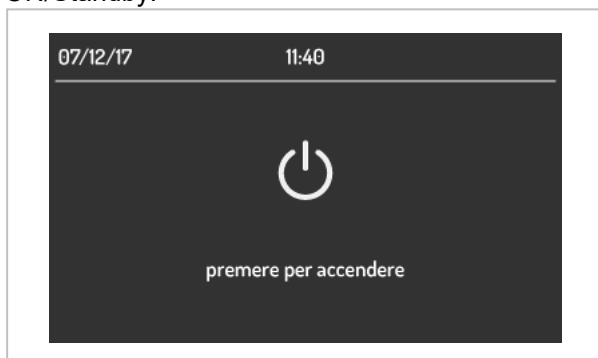
 In caso di sostituzione del cavo di alimentazione il conduttore di terra deve essere mantenuto più lungo dei conduttori attivi.

 La sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato deve essere eseguita da personale tecnico qualificato in modo da prevenire ogni possibile rischio.

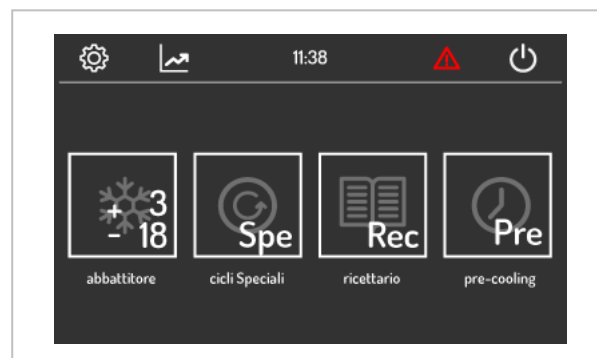
7. USO E FUNZIONAMENTO

7.1. 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.

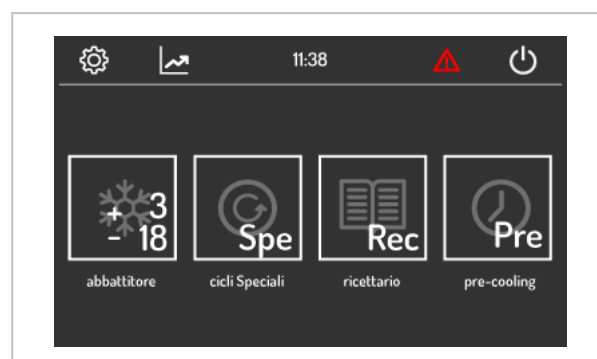
7.2. Modalità Abbattitore



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



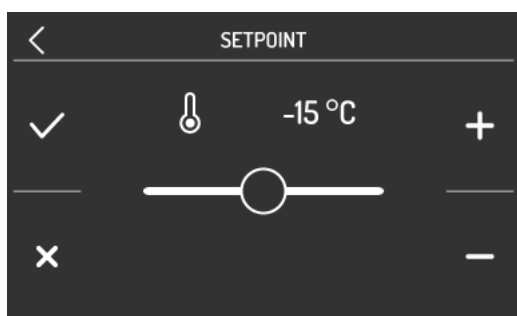
Tale ciclo permette di abbattere la temperatura al cuore del prodotto da **+90°C** a **+3°C** nel più breve tempo possibile ed entro un tempo massimo pari a **90 minuti**. Il termine del ciclo viene determinato dal raggiungimento del valore di **+3°C** letto dalla sonda spillone.

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;

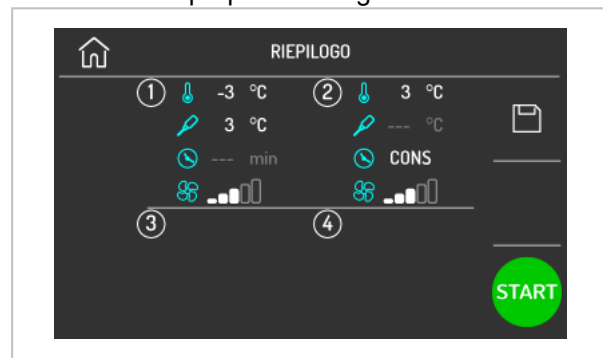
-  **3 °C**  temperatura della cella durante la fase di conservazione;
-  **HARD**  velocità delle ventole durante la fase intensiva;
-  **CONS**  velocità delle ventole durante la conservazione.

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

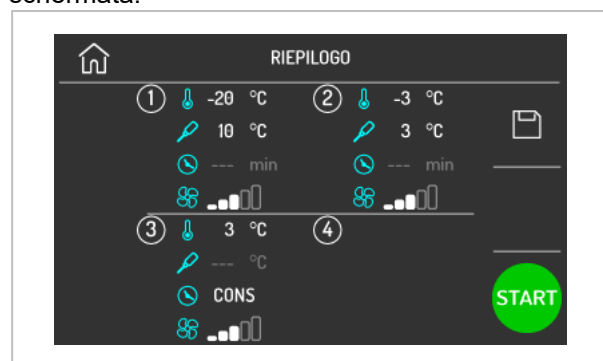
Per confermare le impostazioni del ciclo di abbattimento premere l'area in basso a destra



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

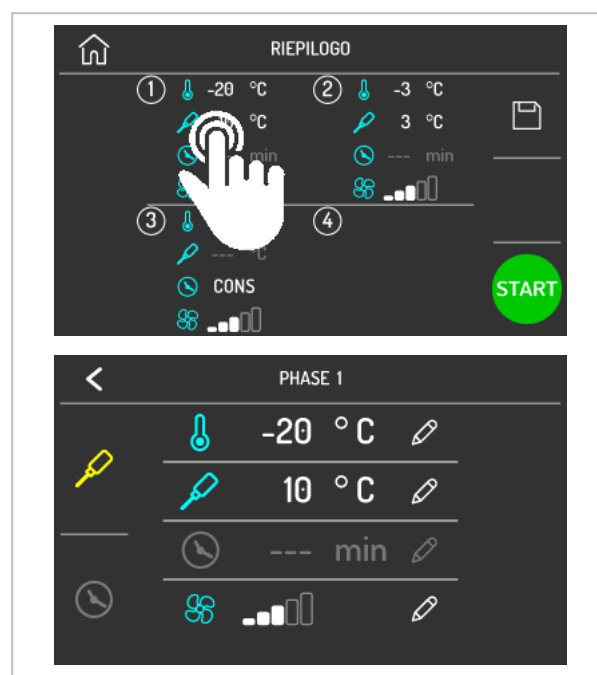


Se è stato selezionato un ciclo di abbattimento intensivo (HARD) verrà proposta la seguente schermata:



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

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:



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. È 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

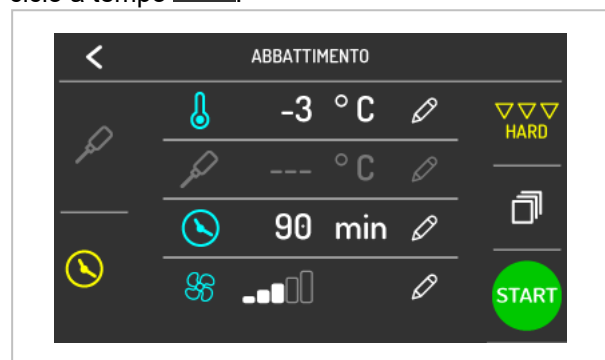


: il sistema spegnerà l'area relativa al ciclo a

temperatura



e illuminerà l'area relativa al



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

Premendo l'area 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.

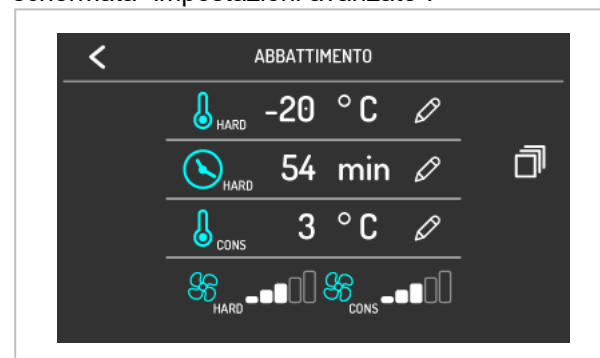
Premendo l'area verrà abilitata la fase

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:

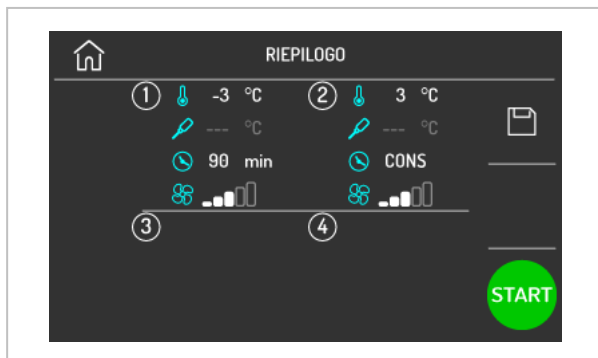
- temperatura della cella durante la fase intensiva;
- tempo della fase intensiva;
- temperatura della cella durante la fase di conservazione;
- velocità delle ventole durante la fase intensiva;
- velocità delle ventole durante la conservazione.

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

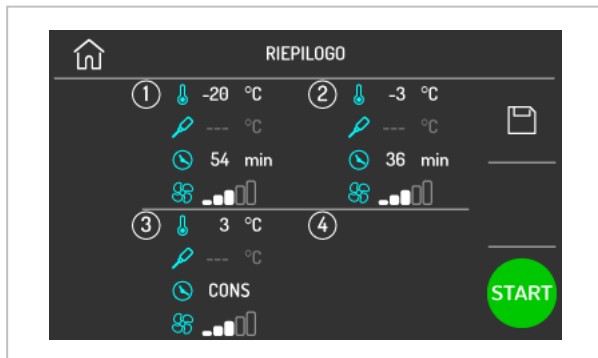
Per confermare le impostazioni del ciclo di abbattimento premere l'area in basso a destra



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

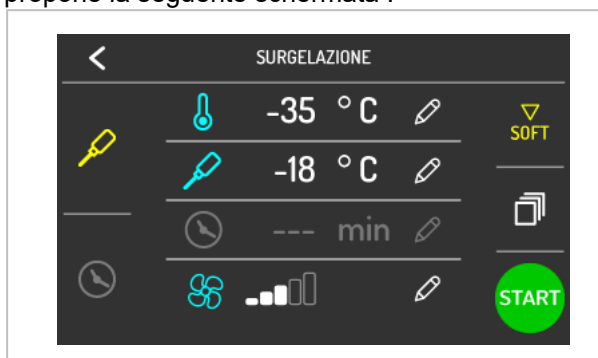


Ciclo di Surgelazione a Temperatura



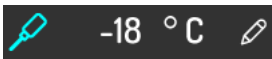
Tale ciclo permette di abbattere la temperatura al cuore del prodotto da **+90°C** a **-18°C** nel più breve tempo possibile ed entro un tempo massimo pari a **270 minuti**. Il termine del ciclo viene determinato dal raggiungimento del valore di **-18°C** letto dalla sonda prodotto.

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.

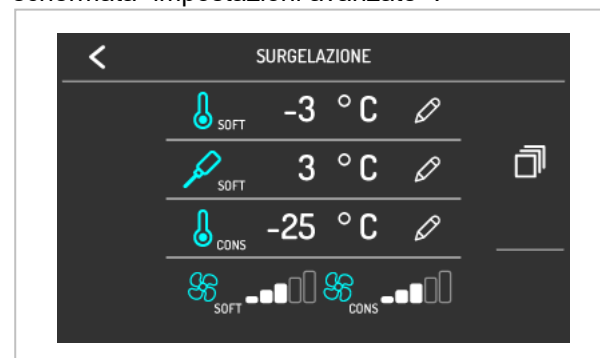
Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura della cella  e la velocità delle ventole  durante la fase di conservazione.

Premendo l'area  verrà abilitata la fase

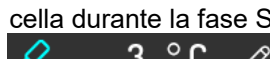
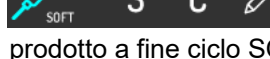
SOFT : l'area relativa verrà illuminata . In questo caso il ciclo di surgelazione verrà suddiviso in tre fasi :

- 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 :

-  temperatura della cella durante la fase SOFT ;
-  temperatura del prodotto a fine ciclo SOFT ;
-  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 .

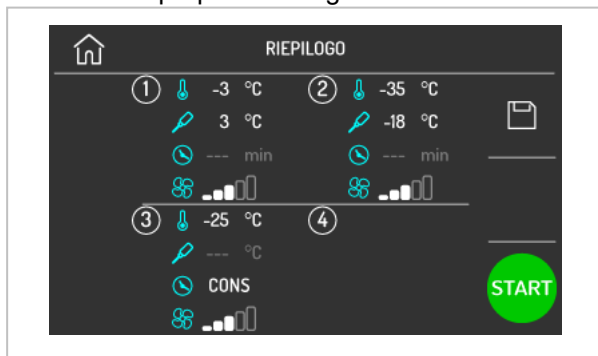
Per confermare le impostazioni del ciclo di abbattimento premere l'area in basso a destra



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



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  e la velocità delle ventole   durante la fase di conservazione.

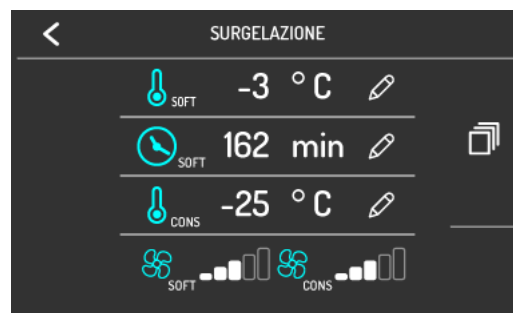
Premendo l'area  verrà abilitata la fase

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 :

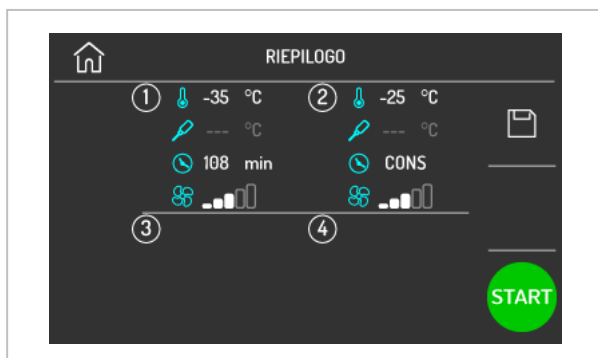
-  **-3 °C**  temperatura della cella durante la fase SOFT ;
-  **162 min**  tempo della fase SOFT ;
-  **-25 °C**  temperatura della cella durante la fase di conservazione ;
-   velocità delle ventole durante la fase SOFT ;
-   velocità delle ventole durante la conservazione.

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 .



Ciclo Continuo a Tempo

i 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 :



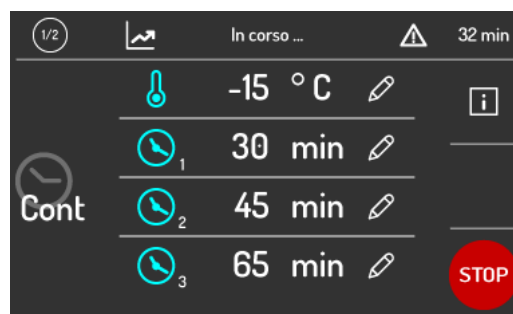
Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

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



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

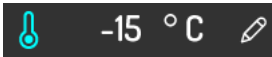


Ciclo Continuo a Temperatura

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  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

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

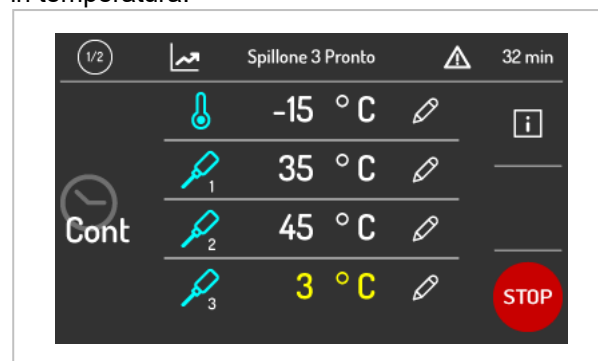
Premendo l'area  è possibile modificare la velocità delle ventole. Per confermare le impostazioni premere l'area in

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



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

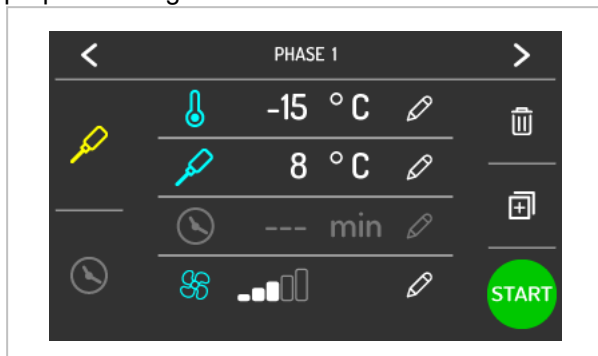




Ciclo Personalizzato

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 :



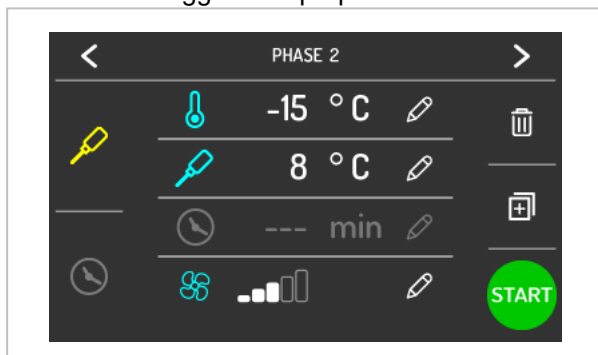
E' possibile commutare la fase da spillone a tempo ed impostare i setpoint relativi.

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

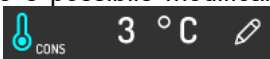


Una volta inserite le fasi desiderate ed eseguite le varie impostazioni, premere l'area in basso a

destra



Prima di avviare il ciclo è possibile modificare la temperatura della cella



velocità delle ventole



durante la fase di conservazione.

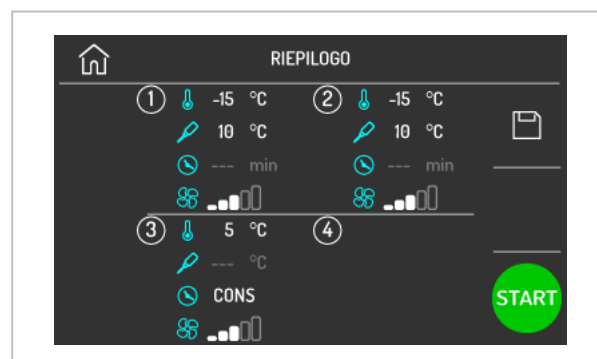
Per confermare la impostazioni premere l'area in

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

corrispondenza dell'area



7.3. Modalità Cicli Speciali



Selezionando l'area  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)



IT

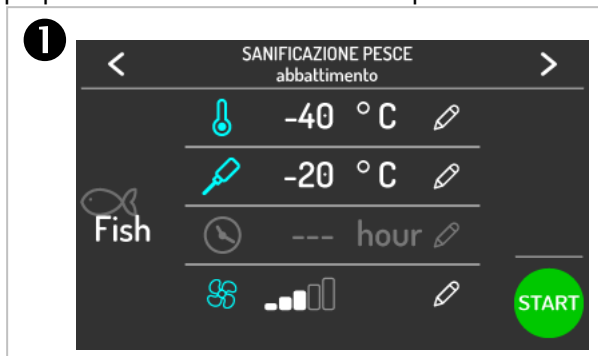


Ciclo di Sanificazione Pesce

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 :

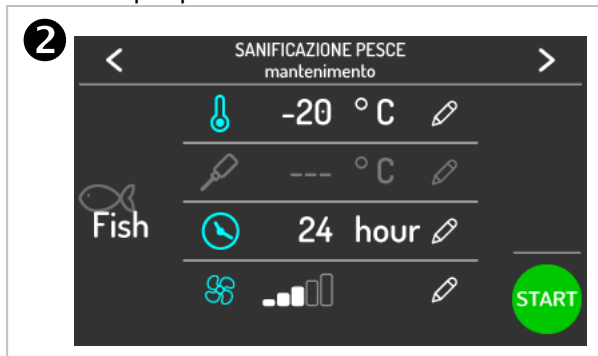


Premendo l'area -40 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella nella fase di abbattimento.

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.

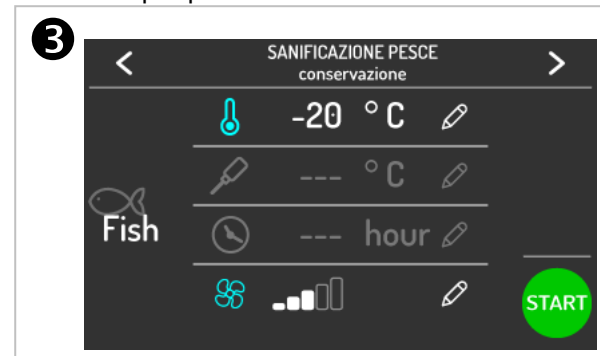


Premendo l'area -20 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella nella fase di mantenimento.

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.

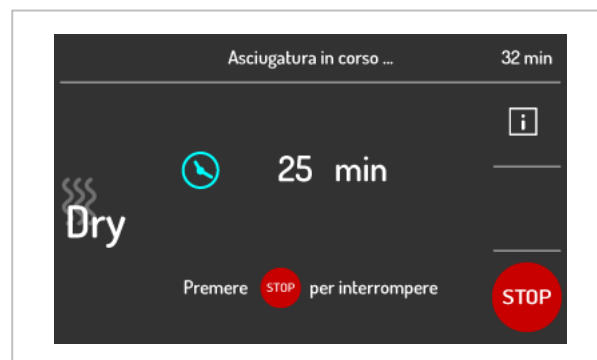


Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



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



IT



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:

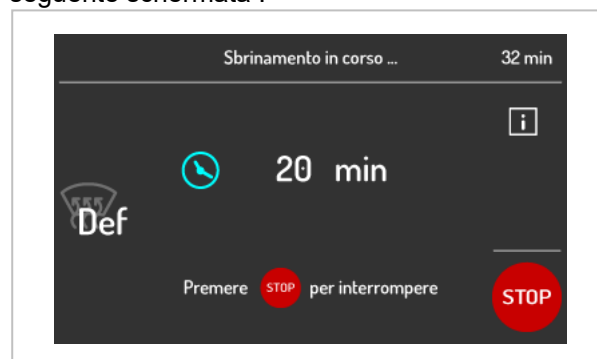


Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



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.

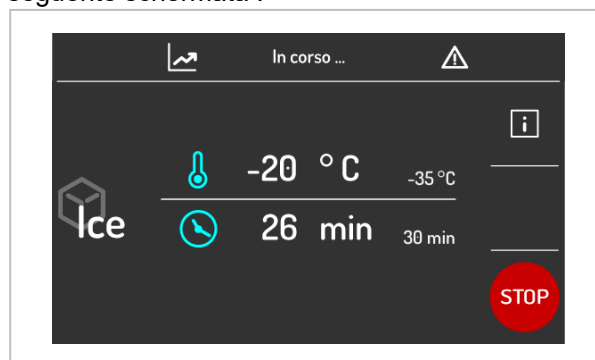
Premendo l'area    è possibile modificare la velocità delle ventole.

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.

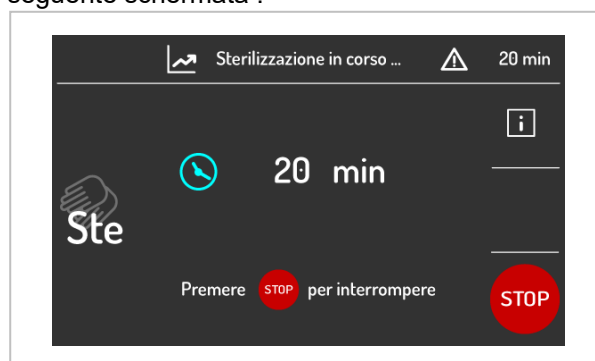


Per avviare il ciclo è necessario chiudere la porta dell'abbattitore, e premere in corrispondenza



dell'area .

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



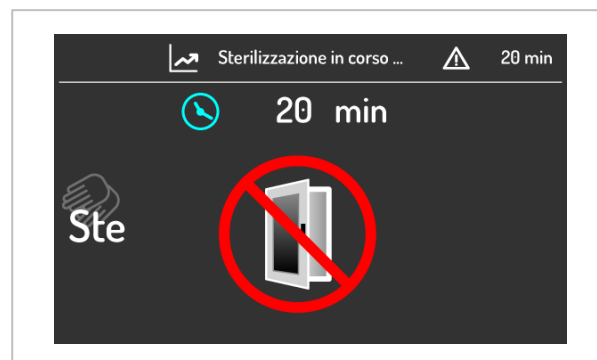
Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

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.

IT



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 Scongellamento (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 :

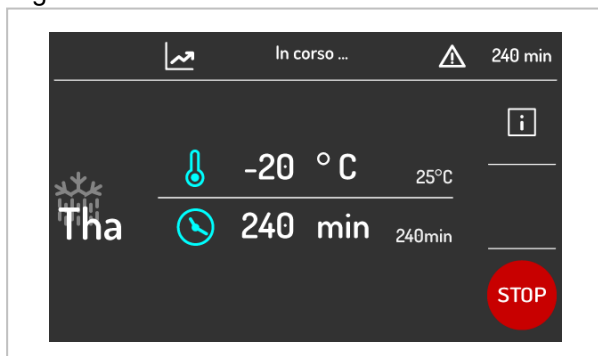


Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



dell'area

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

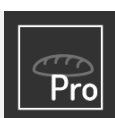


Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

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.

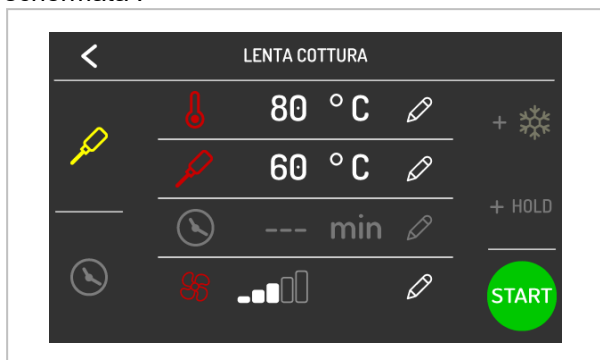
Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area





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 :

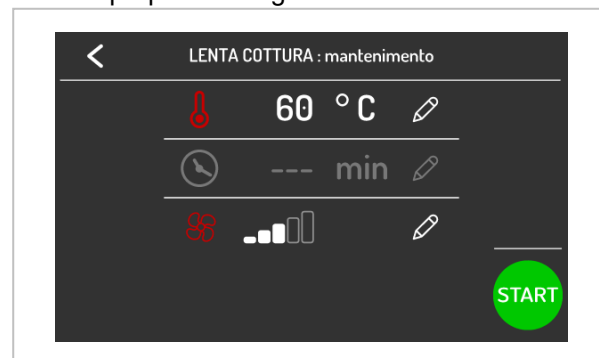


All'interno di questa schermata è possibile impostare i vari parametri relativi alla fase di abbattimento (vedi capitolo "abbattimento a temperatura").

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.

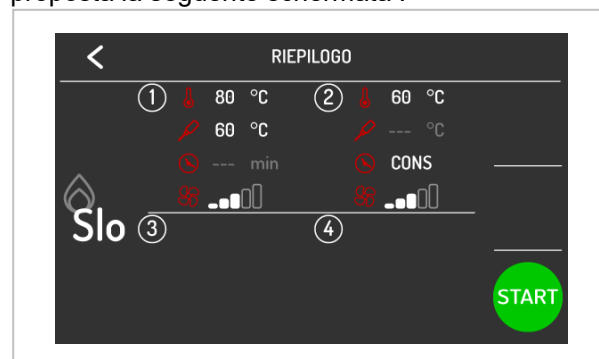
Premendo l'area  è possibile modificare la velocità delle ventole.

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

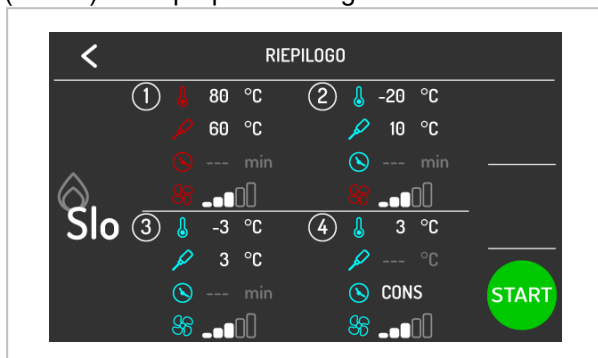
Per confermare la impostazioni relative al ciclo di lenta cottura, premere l'area in basso a destra



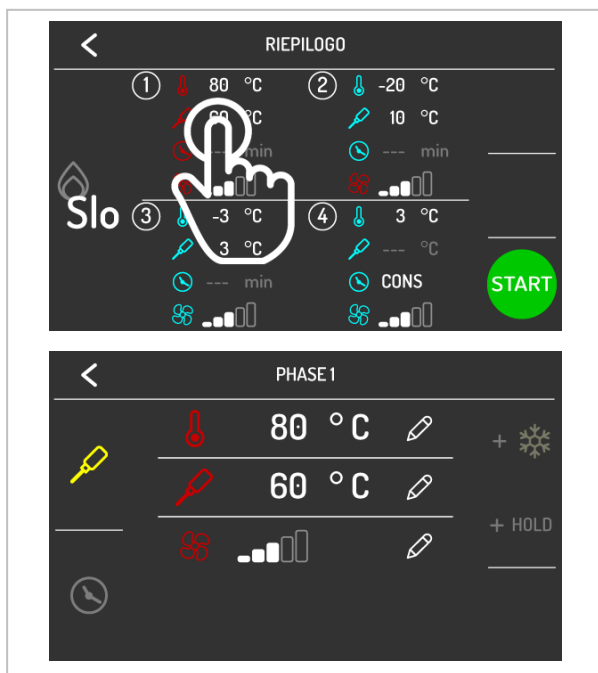
Se è stato selezionato un ciclo di lenta cottura abbinato ad un ciclo di mantenimento, verrà proposta la seguente schermata :



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.

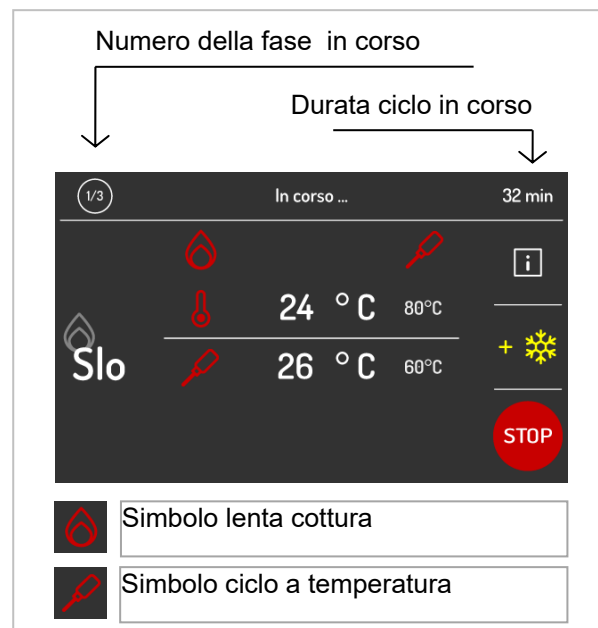


Per avviare il ciclo premere in corrispondenza



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 è possibile modificare la temperatura di lavoro della camera di cottura.

Premendo l'area 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 :

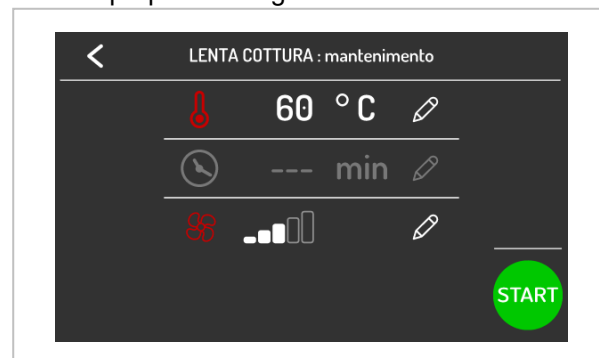


All'interno di questa schermata è possibile impostare i vari parametri relativi alla fase di abbattimento (vedi capitolo "abbattimento a tempo").

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 è possibile modificare la temperatura di lavoro della camera di cottura nella fase di mantenimento.

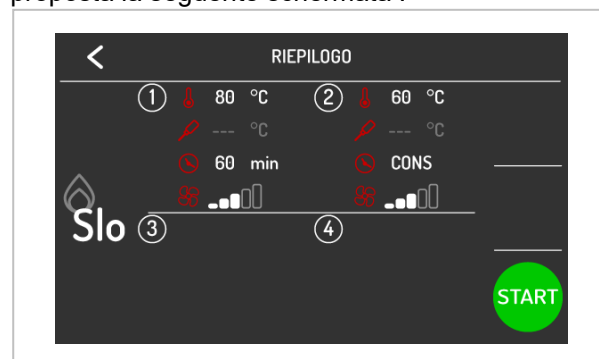
Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole.

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

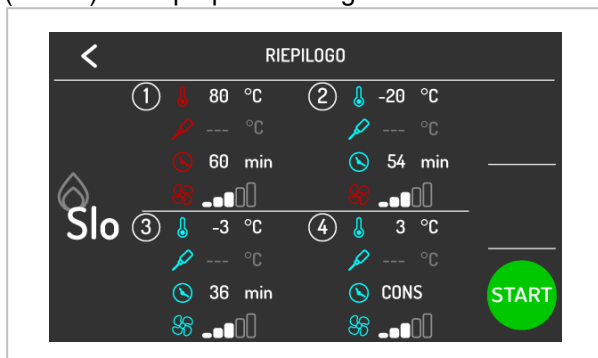
Per confermare le impostazioni relative al ciclo di lenta cottura, premere l'area in basso a destra



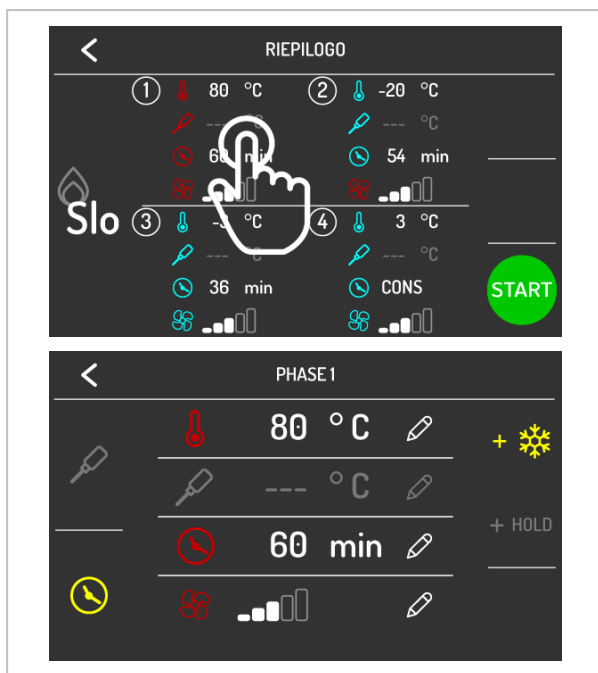
Se è stato selezionato un ciclo di lenta cottura abbinato ad un ciclo di mantenimento, verrà proposta la seguente schermata :



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

START

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



7.4. 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 :



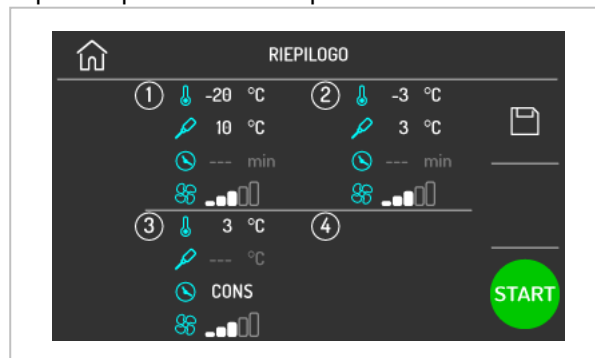
Premendo l'area è possibile accedere alla schermata relativa alle ricette di surgelazione :



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.

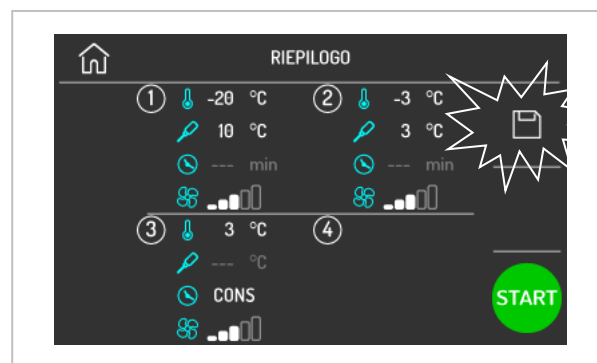
Durante la conservazione dopo un ciclo di abbattimento / surgelazione, alla pressione del



tasto il dispositivo proporrà la memorizzazione del ciclo appena eseguito :



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

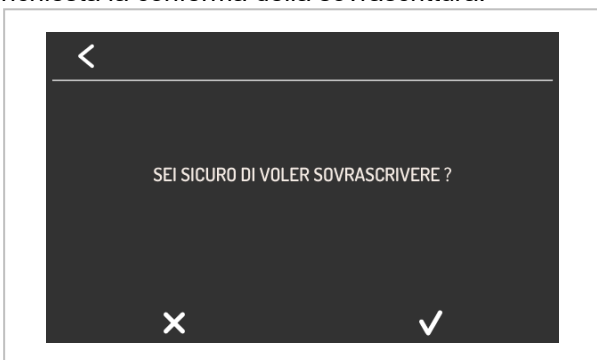


È possibile selezionare una ricetta già presente, modificarla e salvarla.

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.

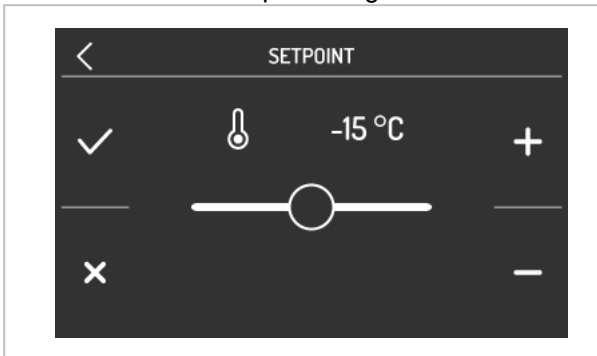


7.5. Preraffreddamento

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.

7.6. Impostazioni

Si accede all'area **IMPOSTAZIONI** premendo



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

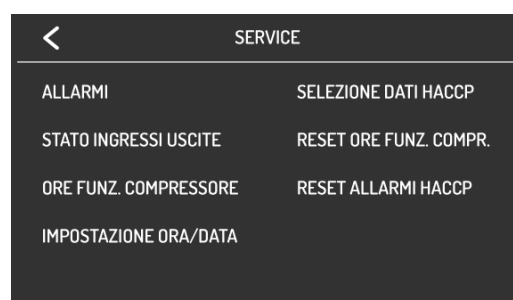
- SERVICE;
- SETUP;
- SELEZIONE LINGUA;



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



7.7. Utilizzo Porta USB

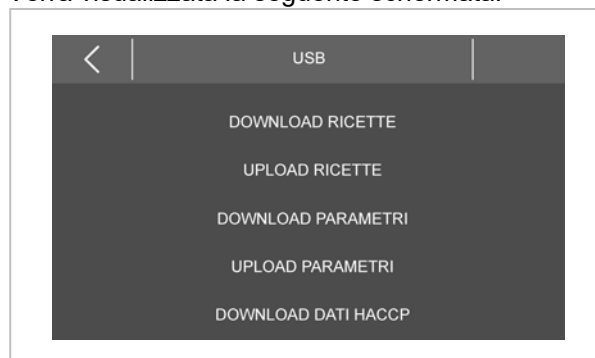
Attraverso la porta USB è possibile eseguire le operazioni elencate di seguito:

- 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.

7.8. 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. È preferibile, se possibile, un breve stazionamento esterno utile ad abbassare la temperatura a valori accettabili.



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.



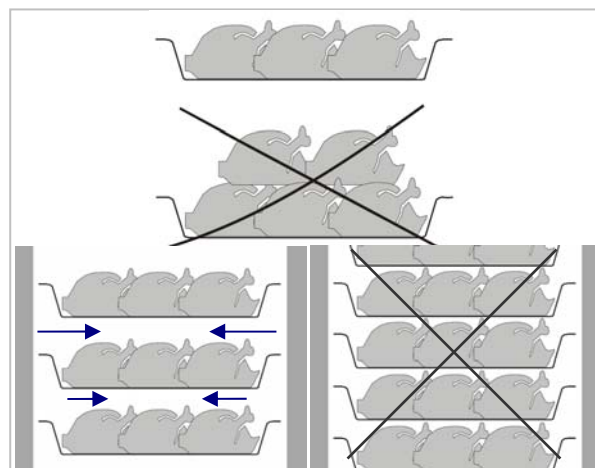
Deve essere garantito un sufficiente interspazio tra le bacinelle o le teglie utilizzate al fine di garantire un sufficiente flusso di aria fredda su tutto il prodotto. Sono quindi da evitare per esempio le seguenti disposizioni di teglie e/o bacinelle riportate sotto.



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.



Non eccedere i 5kg di carico (per teglie GN1/1, EN1/1 o 60x40) o 10kg di carico (per teglie GN2/1, EN2/1 o 60x80) uniformemente distribuiti.



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.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1. 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 e staccare la spina di alimentazione.



Durante la manutenzione il cavo e la spina devono essere visibili dall'operatore che sta effettuando l'intervento.



Non toccare l'apparecchiatura con le mani umide o bagnate né piedi scalzi.



Non rimuovere le protezioni di sicurezza.



Utilizzare i mezzi di protezione individuale adeguati.



Durante la manutenzione persistono alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti idonei.



È vietato eseguire operazioni di controllo, pulizia e/o manutenzione su organi in movimento.

8.2. 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.).



È consigliabile a **fine giornata** pulire:

- la cella di raffreddamento
- l'apparecchiatura.

8.3. Manutenzione Straordinaria



Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale tecnico specializzato, dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale.



È vietato rimuovere o manomettere le protezioni e i dispositivi di sicurezza a macchina in funzione.



Le procedure di rabbocco del refrigerante e le riparazioni di perdite di gas possono essere

eseguite solo da personale in possesso di tutti i requisiti previsti dalle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.



Per gas frigoriferi quale R452A od altri gas ad effetto serra rispettare i regolamenti vigenti relativi alla manipolazione di Fgas.



In caso sia evidenziato situazioni di pericolo quali ad esempio danneggiamento ed esposizione di corpi taglienti, danneggiamento degli isolanti elettrici o termici, l'apparecchiatura non deve essere avviata od utilizzata e deve essere messa il prima possibile in sicurezza, impedendo l'accesso, se necessario, all'area circostante.



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.
- Verificare il funzionamento dei pressostati e dei termostati
- Verificare visivamente lo stato delle griglie dei ventilatori
- Verificare visivamente lo stato delle valvole di sicurezza.

Pulizia dell'evaporatore

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

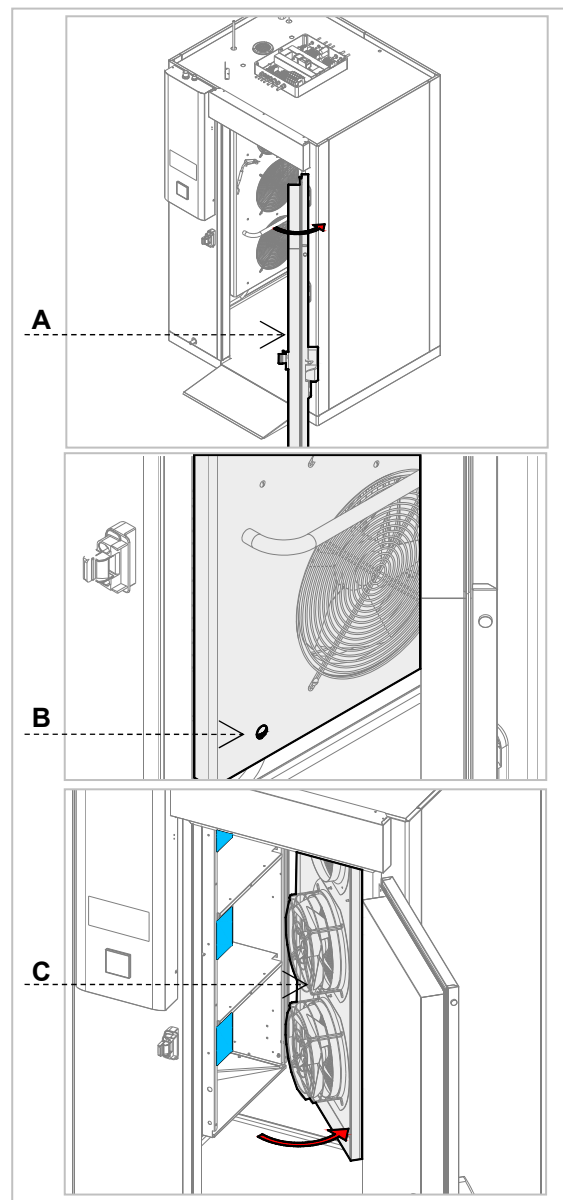


Poiché il pacco alettato dell'evaporatore è molto tagliente, utilizzare guanti protettivi per le fasi successive.



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) poste sulla parte anteriore del deflettore.
3. Ruotare il deflettore (C) verso sinistra



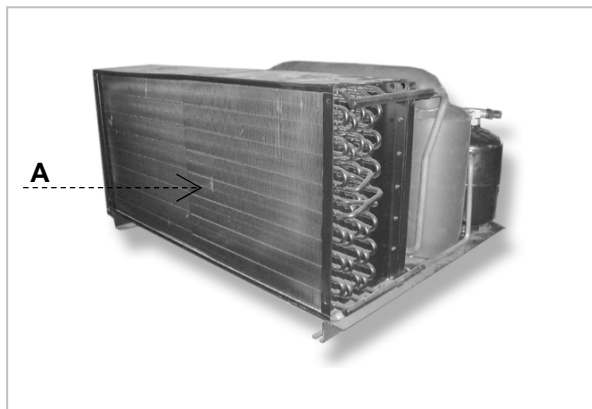
Pulizia del condensatore

Provvedere **periodicamente** alla pulizia del condensatore.

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

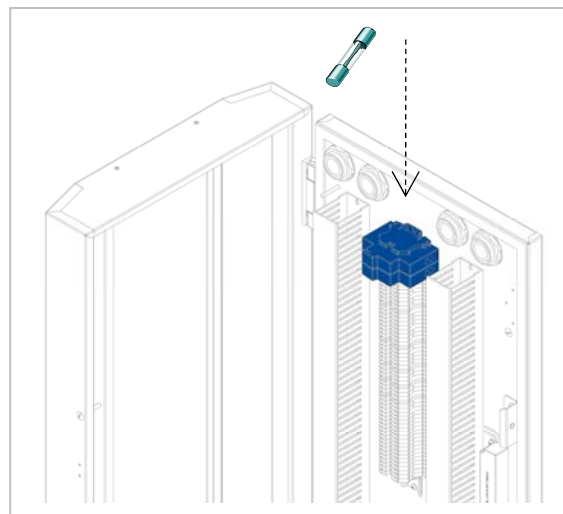
 Qualora il condensatore presentasse un deposito di polvere in corrispondenza al pacco alettato (**A**), essa può essere rimossa con un aspirapolvere o con un pennello applicato con un movimento verticale lungo la direzione delle alette.

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



Sostituzione Fusibili

 I fusibili sono presenti nella parte superiore del cruscotto. Per accedere ad essi è necessario aprire il cruscotto.



9. 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.

9.1. 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 SPILLONE 1		
SONDA SPILLONE 2		
SONDA SPILLONE 3		
TERMICA	Errore Deflettore Evaporatore Il deflettore ventilatore evaporatore è stato aperto.	 Contattare il centro di assistenza. Chiudere il deflettore ventilatore evaporatore.
	Allarme Termico Compressore L'assorbimento del compressore ha superato il limite massimo previsto	 Contattare il centro di assistenza. - Aerare l'ambiente. - Pulire il condensatore. - Verificare che i ventilatori funzionino correttamente.
ALTA PRESSIONE	Allarme alta pressione La pressione rilevata dal pressostato di massima è superiore al valore limite.	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Aerare l'ambiente. ➤ Pulire il condensatore. ➤ Verificare che i ventilatori funzionino correttamente.
BASSA PRESSIONE	Allarme bassa pressione La pressione rilevata dal pressostato di minima è inferiore al valore limite.	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Verificare che l'impianto non abbia perdite di gas. ➤ Verificare che la valvola solenoide di blocco si apra durante il funzionamento del compressore.
PORTA APERTA	Porta Aperta La porta è aperta. Se l'allarme persiste, verificare l'allineamento del micro porta.	

Codice	Cause	Rimedi
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.
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 HCCP)	Verificare il corretto inserimento della sonda prodotto
INS SPILLONE	Allarme inserimento sonda prodotto durante il ciclo di abbattimento / surgelazione.	Verificare il corretto inserimento della sonda prodotto
COMUNICAZIONE ESPANSIONE	Errore comunicazione interfaccia utente-modulo di espansione.	☐ Contattare il centro di assistenza.
COMPATIBILITA' ESPANSIONE	Errore compatibilità interfaccia utente-modulo di espansione.	

10. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

 Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

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

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.



 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.

10.1. Stoccaggio dei rifiuti

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, non disperdere nell'ambiente l'apparecchiatura. È ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno rispettate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

 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.

10.2. Procedura di smontaggio dell'apparecchiatura

 Le operazioni di smontaggio e smaltimento devono essere eseguite da personale specializzato.

 Se l'apparecchiatura utilizza refrigerante R290, è necessario adottare ogni possibile precauzione al fine di evitare qualunque pericolo collegato all'inflammabilità di tale gas.

 Le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.

 Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani per evitare

che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

 Se l'apparecchiatura utilizza refrigerante R452A, R134a od altro gas ad effetto serra (Fgas) è obbligatorio provvedere al recupero e smaltimento del refrigerante come prescritto dalle norme vigenti nel paese di destinazione dell'apparecchiatura.

 Smontare l'apparecchio raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati; i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.

11. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE R452A R449A

Di seguito i componenti del fluido **R452A**:

Designazione	%	Formula Chimica
HFC-125	59%	C ₂ HF ₅
HFC-1234yf	30%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-32	11%	CH ₂ F ₂

Di seguito i componenti del fluido **R449A**:

Designazione	%	Formula Chimica
HFC-125	24,7%	C ₂ HF ₅
HFC-1234yf	25,3%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-32	24,3%	CH ₂ F ₂
HFC-134a	25,7%	CH ₂ FCF ₃

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.....	4
4. REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS.....	6
4.1. General information.....	6
4.2. Warranty.....	6
4.3. Replacement of Parts.....	6
4.4. Description of the Appliance	7
4.5. Features Plate	8
4.6. Safety Devices	8
4.7. Personal Protective Equipment.....	10
4.8. Further risks	10
5. TRANSPORT AND STORAGE	11
5.1. General Information.....	11
5.2. Transport and Handling.....	11
5.3. Storage.....	11
6. INSTALLATION	12
6.1. Packaging And Unpacking	12
6.2. Refrigerated Compartment Installation	13
6.3. Condensing Unit Installation	14
6.4. Electric Power Supply Connection	17
7. USE AND FUNCTIONING.....	18
7.1. First Switching	18
7.2. Blast chiller mode	18
7.3. Special Cycles Mode.....	30
7.4. Recipes Mode	41
7.5. Pre-cooling	44
7.6. Settings	45
7.7. Use of the USB port	46
7.8. Recommendations for Use.....	47
8. CLEANING AND MAINTENANCE	48
8.1. Recommendations for Cleaning and Maintenance.....	48
8.2. Routine Maintenance	48
8.3. Extraordinary maintenance	49
9. FAULTS.....	51
9.1. Faults Display.....	52
10.DISPOSAL OF THE APPLIANCE	54
10.1. Waste storage	54
10.2. Equipment disassembly procedure.....	54
11.REFRIGERANT TECHNICAL DATA SHEET.....	55
ATTACHMENTS.....	I

2. ANALYTICAL INDEX

B

Blast chiller mode; 18
Blast Chilling Recipes; 42

C

Cleaning the condenser; 50
Cleaning the evaporator; 49
Condensing Unit Installation; 14
Continuous Temperature Cycle; 28
Continuous Timed Cycle; 27
Custom Cycle; 29

D

Defrosting Cycle; 32
Description of the Appliance; 7
Disposal of the appliance; 54
Door micro switch; 8
Download and Upload of recipes; 46
Download and Upload Parameters; 46
Download HACCP records; 46
Drying Cycle; 32

E

Electric Power Supply Connection; 17
Equipment disassembly procedure; 54
Evaporator Fan Micro switch; 9

F

Faults Display; 52
Features Plate; 8
First Switching; 18
Fish Sanitization Cycle; 31
Frosting recipes; 43
Further Risks; 10

G

General information; 5
General Information; 11

H

Heating Cycle Product Probe; 34

I

Ice Cream Hardening Cycle; 33

L

Language Selection; 45

P

Packaging; 12
Personal Protective Equipment; 10
Positive Temperature Blast Chilling; 19
Pre-cooling; 44
Prolonged Inactivity; 47
Protective Fuses; 9
Proving Cycle (Optional); 35

R

Recipes Mode; 41
Recommendations for Cleaning and Maintenance; 48
Recommendations for normal use; 47
Recommendations for Use; 47
Refrigerant technical data sheet; 55
Refrigerated Compartment Installation; 13
Replacement of Parts; 6
Routine Maintenance; 48

S

SAFETY; 4
Safety Devices; 8
Service; 45
Settings; 45
Setup; 45
Special Cycles Mode; 30
Sterilization Cycle; 33
Storage; 11
Store a recipe; 43

T

Temperature Frosting Cycle; 23
Temperature Slow Cooking Cycle; 37
Thawing Cycle (Optional); 34
Time Positive Blast Chilling Cycle; 21
Timed Frosting Cycle; 25
Timed Slow Cooking Cycle; 39
Transport and Handling; 11

U

Unpacking; 12
Use of the USB port; 46

W

Warranty; 5
Waste storage; 54

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.

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. In case of transfer of the equipment, provide the new user with this booklet.



Please contact the manufacturer if you do not fully understand the contents of this manual.



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



Installation, extraordinary maintenance and disposal of the equipment must be performed by qualified personnel, in accordance with the regulations in force in the country of use and in compliance with the regulations relating to installations and safety at work.



The sound pressure level emitted by the equipment is less than 70dB (A). The value may increase depending on the workplace where it is measured.



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.



This equipment is not suitable for storing pharmaceutical, chemical or non-food grade products.



This equipment has not been designed to be installed in a potentially explosive atmosphere.



Replacement of the power cord must be performed by qualified personnel.



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



Before connection, ensure that the means for disconnecting the equipment from the mains are incorporated into the fixed installation in accordance with the installation rules (required for equipment supplied without a plug to be connected to a permanent installation).



During the installation of the equipment, it is not allowed the transit or the permanence of people not involved in the installation near the working area; use individual protection devices (gloves, safety shoes, etc.) and operate in compliance with the rules related to the safety at work.



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 equipment.



Carefully read the instructions in the manual provided and those applied directly, especially those concerning safety.



Do not tamper with, evade, eliminate or bypass 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 of the condensing unit 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. It is advisable for the receivers of the information to 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 appliance in a place, which is well known and easily accessible, so that it is always available when its consultation becomes necessary.

The equipment has been designed for the refrigeration of food. Any other use is considered improper.

 The equipment is not intended for use by:

- persons whose physical, sensory or mental capabilities are impaired.
- children
- persons with a lack of experience and/or knowledge of the product/process.

 The equipment is not suitable for installation outdoors and/or in environments subject to the action of atmospheric agents (sun, rain, etc.).

4.2. Warranty

The warranty of the equipment and the components we produce has duration of 2 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 and pull the plug to disconnect the machine. Only use original spare parts to replace worn components.

 The manufacturer is not liable for damage or malfunctions caused by:

- non-compliance with the instructions in this manual;

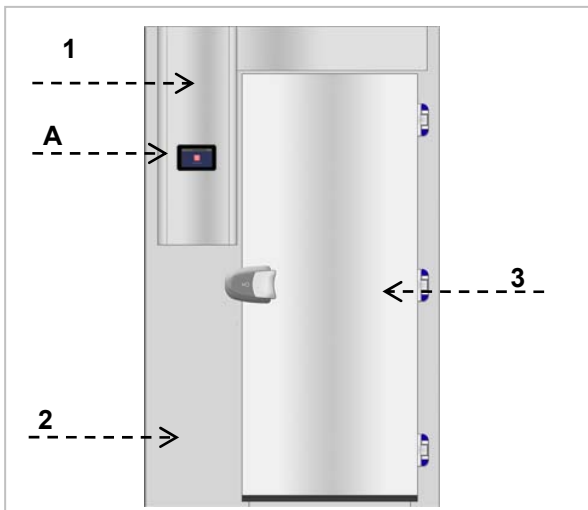
- repairs not performed in a workmanlike manner;
- use of non-original spare parts;
- interventions by non-skilled technicians;
- unauthorised intervention;
- lack of preventive maintenance;
- improper use of the equipment
- unforeseeable events
- use of the equipment by insufficiently trained staff
- non-application of the safety and hygiene regulations in force in the country of use.

We accept no liability for damage caused by conversions and/or modifications made by the end user.

4.4. Description of the Appliance

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) **electric area:** it is positioned in the upper part of the appliance and contains the control and power supply appliance as well as electric wiring.
- 2) **evaporation area:** it is situated inside the refrigerated compartment in the lateral part and is characterised by the evaporating unit.
- 3) **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.

20T 85kg BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER

Model suitable to contain **20** trays with blast chilling capacity of **85** and **60** in shock freezing.

20T 100kg BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER

Model suitable to contain **20** trays with blast chilling capacity of **100** and **70** in shock freezing.

40T 125kg BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER

Model suitable to contain **40** trays with blast chilling capacity of **125** and **100** in shock freezing.

40T 150kg BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER

Model suitable to contain **40** trays with blast chilling capacity of **150** and **135** 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) Equipment code
- 2) Equipment description
- 3) Serial number
- 4) Power supply voltage and frequency
- 5) Rated power
- 6) Defrosting output
- 7) Total lamps output
- 8) Climate Class
- 9) Type and Quantity of Cooling Gas
- 10) Number of the refrigerant of the main component of the foam insulation gas
- 11) WEEE mark

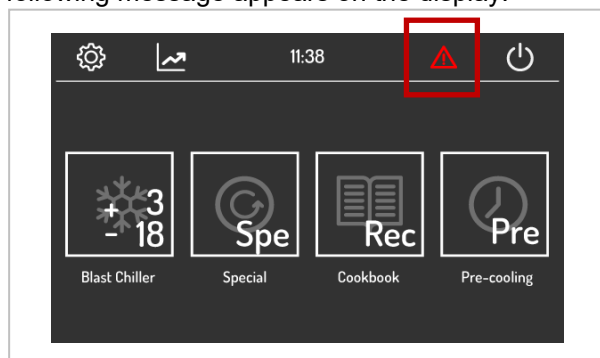
2018		
Code Kode Codice	XXXXXXXX	①
Descrizione / Description	Refrigerated Cabinet	②
Serial No./ Serien Nr./ Matricola	XXXX.XXXX	③
Tension / Spannung / Tensione	xxx V~ xx Hz	④
Input / Leistungsaufnahme / Potenza	xxx W xxx A	⑤
 Defrost Power / Potenza Sbrinamento	xxx W	⑥
Climate Class / Klimaklasse / Classe Climatica	5	⑧
Refrigerant Kuehlmittel Refrigerante	xxxx xxxx Kg	⑨
Insulation Isolierung Isolamento	HFO1233zd	⑩
⑪   Max  xx W ⑦		

The climate class described on the identification plate refers to the following values:

Climatic Class	EN 60335-2-89	EN ISO 23953	
	Room Temperature	Room Temperature	Relative Humidity
4	32°C	30°C-	55%

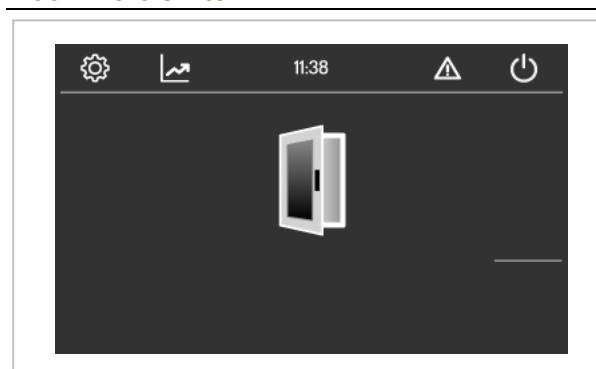
4.6. Safety Devices

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. In case of alarm the following message appears on the display:



The main controls are listed.

Door micro switch



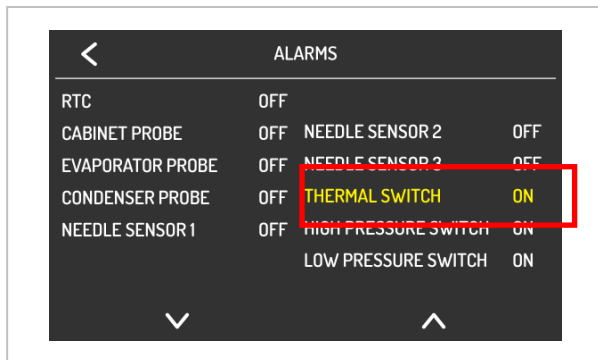
If the door is opened, the magnetic switch placed on the control board opens and, during blast-chilling or shock-freezing, evaporator fans go off and a warning message appears on the display at the same time. This condition may also be determined when the door is not perfectly aligned to or near the control board: in this case with the machine in the **STOP** phase, no cycle may be started.

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

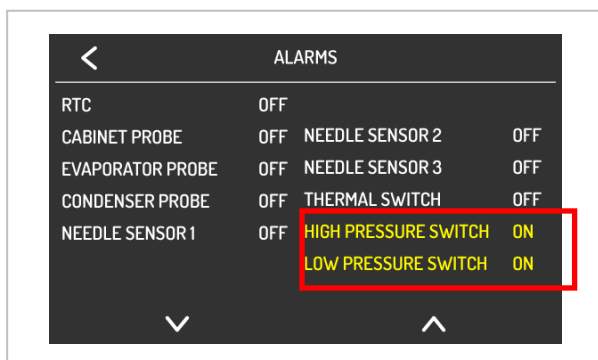
Some protection fuses in the general power supply line are activated in case of overload. Other fuses are prepared for the evaporator fans.

Thermal relay



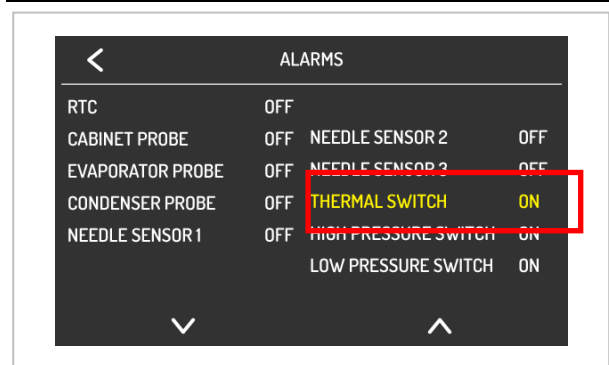
In the case of faulty operation that results in exceeding the current absorption limits of the electric system, the thermal relay will operate to stop the machine. This intervention is shown on the display by means of the wording "**THERMAL SWITCH**". If the circuit breaker relay has intervened, it must be restored manually (see specific chapter).

High and low pressure switches



If, due to environmental conditions or faulty operation, the minimum/maximum pressure values in the refrigerating circuit should become excessive, the maximum/minimum safety pressure switch will operate to stop the equipment. The machine can be switched on again only after the pressure has returned to an acceptable value. If a high pressure alarm should occur, the wording "**HIGH PRESSURE SWITCH**" will appear on the display. The wording "**LOW PRESSURE SWITCH**" will appear if there is a low pressure alarm.

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.

This intervention is shown on the display by means of the wording "**THERMAL SWITCH**". Closure of the deflector with the successive disappearance of the alarm on the display, restores normal machine functioning.

4.7. Personal Protective Equipment

The identification and selection of appropriate personal protective equipment is the responsibility of the employer or workplace manager or service technician.

Operators are required to wear the identified equipment.

Durante l'uso ordinario, i guanti proteggono le mani dalla teglia fredda.

Di seguito l'elenco dei principali dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie operazioni di lavoro.

Task	Protective clothing	Safety shoes	Gloves	Glasses	Helmet or hard hat
Transport and handling		■	□		□
Unpacking		■	□		
Assembly		■	□		
Ordinary use	■	■	□		
Ordinary cleaning	□	■	■	□	
Extraordinary cleaning	□	■	■	□	
Maintenance	□	■	□		
Dismantling	□	■	□		
Scrapping	□	■	□		

■ Mandatory personal protective equipment (MPPE)

□ Personal protective equipment (PPE) to be used if necessary

4.8. Further risks

The proper design of the equipment and the installation of adequate protection do not completely exclude risks to the operator.

This manual lists the personal protective equipment to be used by the operator.

Sufficient space is provided during the installation of the equipment to limit the risks. To maintain

these conditions, the areas surrounding the equipment must be kept clean, dry, well lit and free of obstacles.

The following is a list of possible risks that may still occur.

Possible risks	Description
Slip or fall	The operator may slip due to water, oil or dirt on the floor.
Burns Abrasion	The user intentionally or unintentionally touches certain components inside the appliance (e.g. cold pans, cooling fins and cooling circuit tubes) without wearing protective gloves.
Electrocution	Contact with live electrical parts during maintenance operations performed without disconnecting the power supply.
Fall	The operator intervenes on the equipment using unsuitable means to access the upper part.
Injuries	The upper control panel may not be secured properly by qualified personnel. It may close abruptly.
Tipping	During equipment and packaging handling operations using unsuitable lifting and/or handling equipment or with an unbalanced load
Cooling gas	Inhalation of cooling gas. The type of refrigerant can be found on the equipment's identification plate.

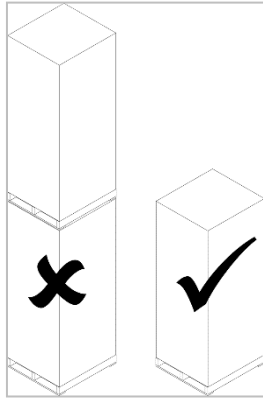
5. TRANSPORT AND STORAGE

5.1. General Information

The equipment must be transported and handled using appropriate means with adequate capacity.



During transport and handling of the equipment, it is strictly forbidden to stack one machine on top of the other, in order to exclude the risk of loads tipping over due to stacking.



The equipment must only be transported,

handled and stored by skilled staff.

Minimum requirements for skilled staff are as follows:

- specific technical training and experience in the use of lifting systems;
- knowledge of safety regulations and applicable laws;
- knowledge of general safety requirements;
- respect for the use of personal protective equipment in accordance with the operation performed;
- the ability to identify in advance and avoid any possible danger.

5.2. Transport and Handling



It is forbidden to stand under suspended loads during handling and transport. Unauthorised personnel may not enter the work area. The transported load can move when braking, accelerating, cornering and on rough roads.



The equipment must be handled in a vertical position. It is forbidden to move the equipment in a horizontal position. If the equipment is handled in a horizontal position, wait a few hours before operating it.

For the correct performance of lifting operations, use the most suitable type of equipment in terms of characteristics and load capacity: forklift or transpallet.



Avoid pushing or dragging the equipment when handling it.



Before lifting, secure the surrounding area and prevent access to personnel. Move the equipment to a minimum height above the ground and ensure the stability of the load.



Do not lift the equipment in any other way than explained in this manual.

Before placing the load, check that the floor is level and has sufficient load-bearing capacity to support the weight of the load.

5.3. Storage



The equipment must be stored in a non-aggressive, vibration-free environment.



The room temperature should be between -10°C and +50°C. Avoid excessively humid environments. The storage place must have an adequate support surface to prevent deformation of the machine or damage to the support feet.



Only skilled staff is allowed to perform positioning, assembly and disassembly of the equipment.

6. INSTALLATION

6.1. 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.

 Wear protective gloves before unpacking.

 Avoid pushing or dragging the equipment to avoid risks of tipping over and damage to the structure.

 The lifting and transportation system of the packaged product envisions the use of a forklift 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!).

 The packaging of the blast chiller is made of wood.

 The packing of the condensing unit is realised in cardboard and the pallet in 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. Pull the cardboard packaging of the condensing unit 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.

 On stainless steel equipment, carefully remove the protective film from the inner and outer walls, avoiding the use of metal tools.

 If adhesive remains on the walls of the machine, remove it using a non-corrosive solvent; rinse and dry thoroughly after cleaning. It is advisable to apply a protective oil layer to all steel surfaces.

 Packaging elements (nylon bags, expanded polystyrene, staples, etc.) must not be left within the reach of children.

 Packaging must be disposed of in accordance with the regulations in force in the country where the equipment is used.

 Remove the protective PVC film from the internal and external walls, avoiding the use of metal tools.

6.2. Refrigerated Compartment Installation

All the installation phases must be considered, from the moment of creation of the general plan.

i All installation and special maintenance operations must be performed exclusively by qualified and authorised technicians,

! Installation and assembly operations must be carried out in accordance with current safety regulations.

! The equipment used for installation and assembly operations must comply with current safety standards.

i 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.

! Install the equipment so that the workstation is positioned in front of the control panel.

! **ATTENTION:** the equipment requires minimum functional space as per the attachments.

i Attention: to avoid accumulations of dirt, seal the joints between the panels before assembling them.

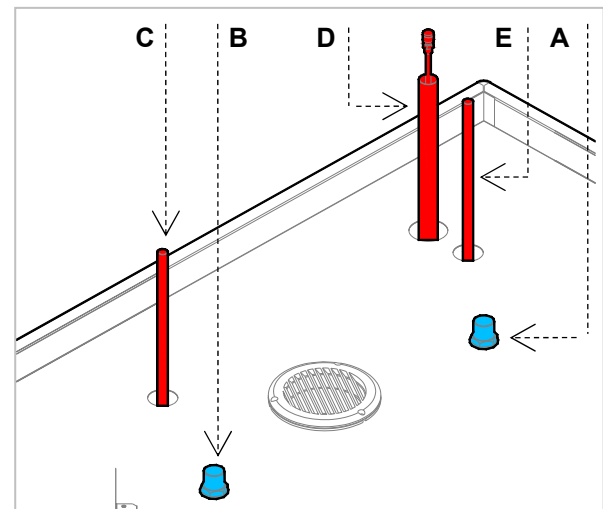
i The panels shall be fastened with hooks with cam movement. Each hook is provided with a through hole to adjust it. Successively, seal the hole using the special plugs.

i The wires of the evaporator fans, the wire of the condensate drain resistance and the earth wire must be inserted into the rear raceway (**A**).

Seal the raceway afterwards to avoid air and humidity infiltrations from outside.

i The low voltage cables (compartment probe, evaporator probe, product probe and deflector micro switch) must be inserted into the front raceway (**B**). Seal the raceway afterwards to avoid air and humidity infiltrations from outside.

i Particular attention must be paid to the assembly of the liquid piping (**C**), to the intake piping (**D**) and the defrosting piping (**E**). The intake piping (**D**) envisions a valve to check the sealing of the circuit.



! The size of the compartment that houses the equipment must be such as to avoid excessive concentrations of gas in the event of a leak from the refrigeration circuit and in any case, the compartment must have a free area NEVER smaller than 4 times the space occupied by the equipment. Adequate space must be provided to ensure effective escape routes at all times. The above-mentioned compartment must be well ventilated.

6.3. Condensing Unit Installation

 All installation and special maintenance operations must be performed exclusively by qualified and authorised technicians,

 Installation and assembly operations must be carried out in accordance with current safety regulations.

 The equipment used for installation and assembly operations must comply with current safety standards.

 When installing a remote condensing unit, the same precautions must be taken as for the installation of the machine with an integrated condensing unit. In particular, it is important to respect the electric installation rules, the fire-prevention rules and to keep in mind that under certain circumstances coolant gas may be released into the environment (it must be possible to air the room).

 This appliance can only be installed and operate in rooms which are permanently ventilated, in order to guarantee correct operation.

 Performance is assured for a specific room temperature indicated on the nameplate of the condensing unit. Exceeding these temperature conditions may compromise performance and, in the most serious cases, cause the intervention of the protections with which the machine is equipped.

 Therefore, consider the most critical room conditions that can be reached in that position before making a choice.

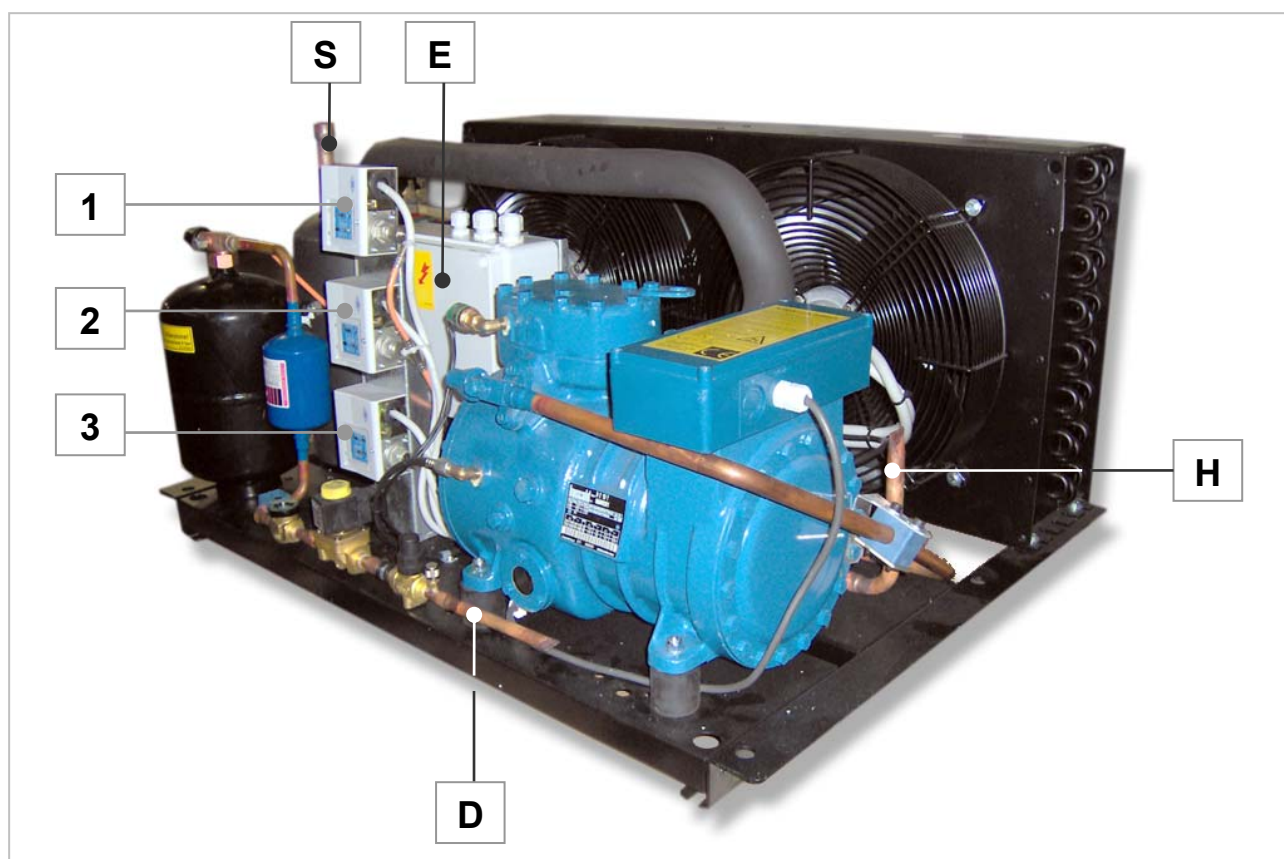
 **ATTENTION:** the equipment requires minimum functional space as per the attachments

 Performance is guaranteed for remote unit installations up to a distance of 10 m and with an insulated suction line (insulation thickness of at least 13 mm). To optimize defrosting, it is advisable to also insulate the hot gas line.

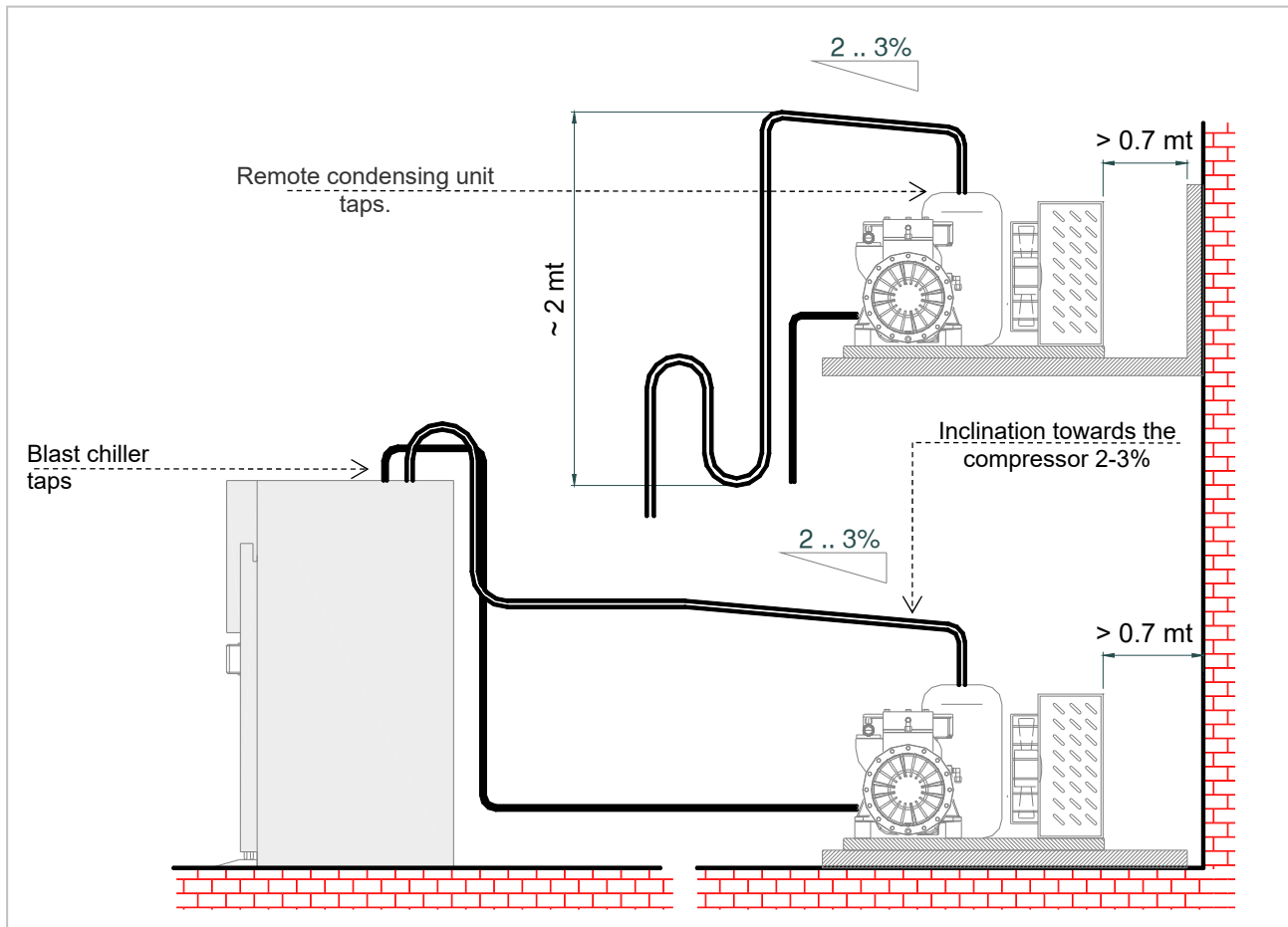
 Both the condensing unit and the evaporating unit are pressurized with nitrogen. The evaporating unit has a valve on the suction pipe to check the tightness of the circuit. The same check can be performed on the condensing unit using the suction and/or discharge taps.

 Once the pipes have been connected, vacuumed and charged with coolant, check that the welds are tight and there are no leaks.

 The proper gas filling must be checked by means of the liquid indicator light located on the condensing unit.



Symbol	Description	Note 2 HP	Note 3 HP	Note 4HP	Note 5 e 8 HP
S	Suction Line	Ø 22	Ø 28	Ø 28	Ø 35
	Insulation thickness (mm)	13	13	13	13
D	Liquid Line	Ø 12	Ø 12	Ø 12	Ø 16
H	Hot Gas Line	Ø 16	Ø 16	Ø 16	Ø 16
E	Electric box				
1	Left fan pressure switch	Calibration 15 bar Differential 3 bar			
2	Right fan pressure switch	Calibration 15 bar Differential 3 bar			
3	Low pressure switch	Calibration 0.7 bar Differential 1 bar			



i Follow the indications in the picture for installations on the same or different levels.

i In particular, if the remote unit is installed higher, a siphon is created at every in/outlet or re-ascent, while if the unit is installed lower no siphon is necessary.

! The electrical connection between the blast chiller and the remote condensing unit must be

made with cables of suitable cross-section (see attached wiring diagrams).

i If the remote unit is installed at a lower level than the chiller, siphons are unnecessary. The manufacturer guarantees an IP21 rated protection.

6.4. Electric Power Supply Connection

 Connection must be carried out by authorised and qualified staff, in compliance with the relevant laws in force and using appropriate and prescribed material.

 Before connecting the equipment 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 equipment.

 The equipment is supplied with the following operating voltages: 230V~ 50/60Hz.

 Provide an earthed socket with a capacity appropriate to the absorption indicated on the identification plate.

 It is forbidden to operate the equipment connected to an ungrounded system.

 For direct connection to the power supply, a device must be provided to ensure disconnection from the power supply, with a contact-opening distance allowing complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance with the installation rules.

 Refer to the technical data on the identification plate for the correct sizing of the switch.

 The switch-disconnector must be located close to the equipment, must be visible to the operator and must be indicated by an information sign.

 If a plug is used, it must comply with national installation regulations.

 The plug must be accessible even after the equipment has been placed in the installation location.

 The plug must always be visible to the operator performing the maintenance operation.

 After the electrical connection, check that the supply voltage, when the equipment is running, does not deviate from the nominal value given on the specifications plate $\pm 10\%$.

 The power cable used for connection to the mains supply is of type H05VV-F; when replacing it, use a cable with the same or better characteristics.

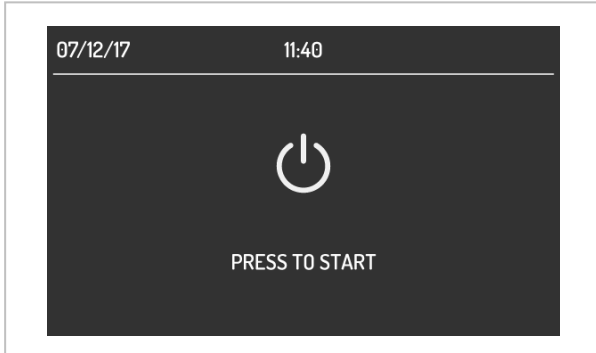
 When replacing the power cable, the earth conductor must be kept longer than the active conductors.

 The replacement of a damaged power cable must be done by a qualified technician in order to prevent any possible risk.

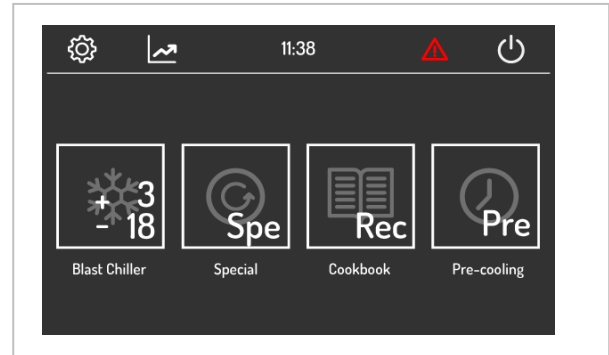
7. USE AND FUNCTIONING

7.1. 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.

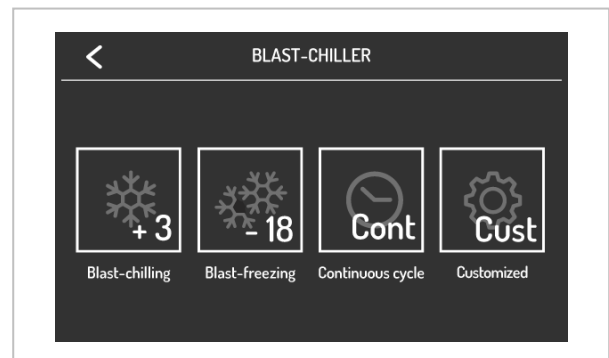
To switch the device off, press the area  on top of the Home screen.

7.2. 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.



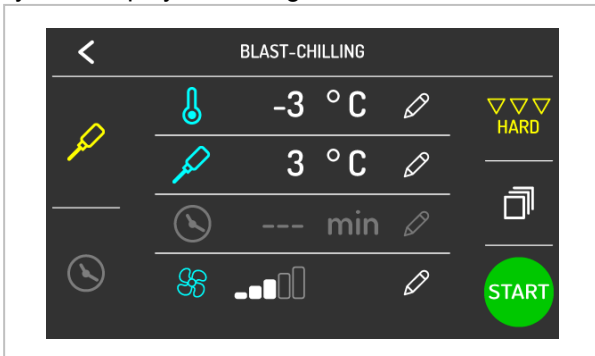


Positive Temperature Blast Chilling



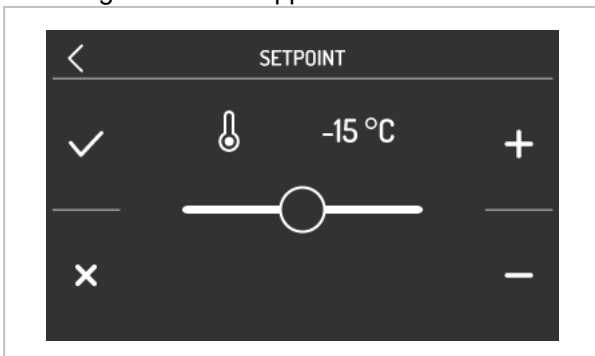
This cycle lowers the temperature at the core of the product from **+ 90 ° C** to **+ 3 ° C** in the shortest time possible and within a maximum time of **90 minutes**. The end of the cycle is determined by the achievement of the value **+ 3 ° C** read by the core probe.

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 .

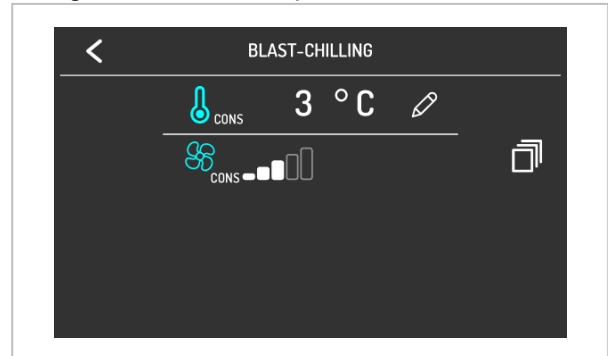
To exit without saving press the area .

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:



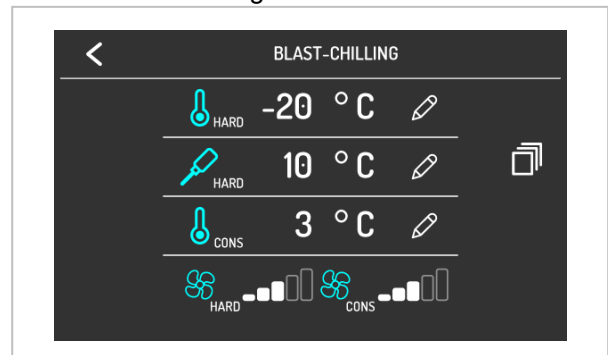
Press the area  to enable the intensive phase: the relative area will be enlightened



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.

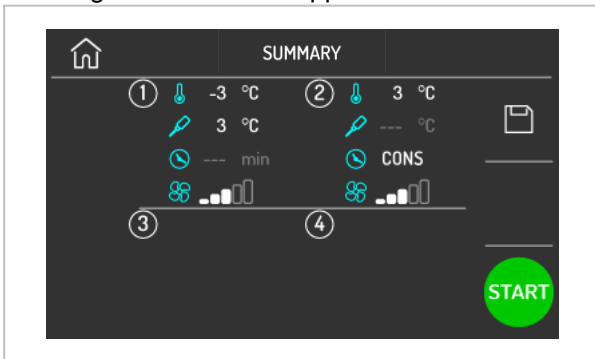
To exit the “advanced settings” screen press 

To confirm the blast chilling cycle settings press

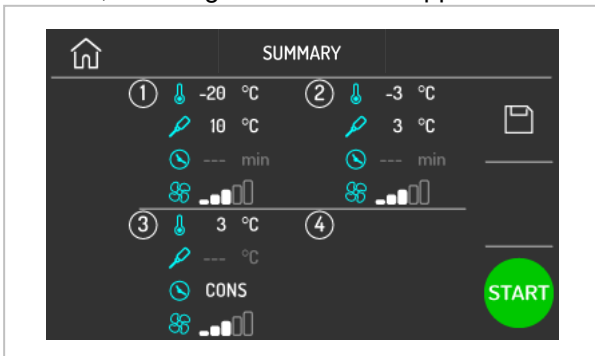


the right lower area

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

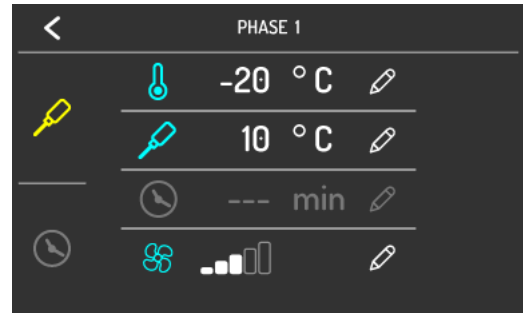
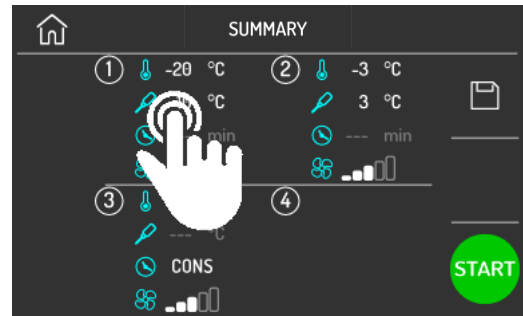


If an intensive chilling cycle (HARD) has been selected, following screenshot will appear:



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.



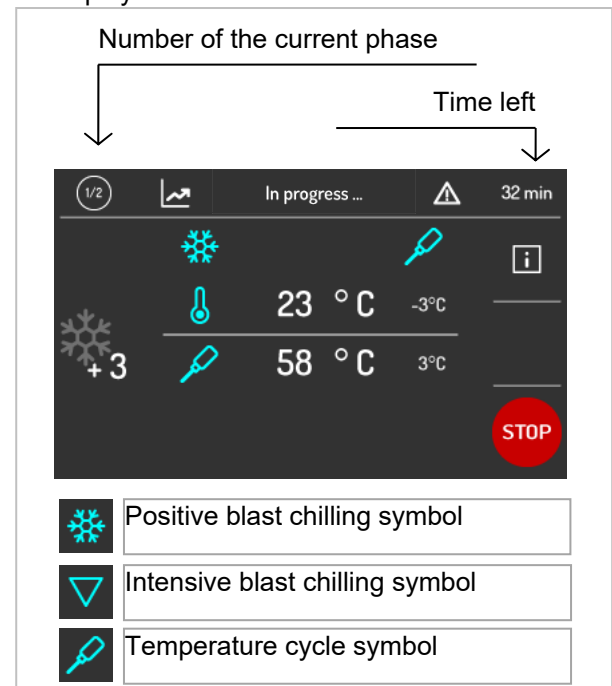
To save and store the set cycle press in



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



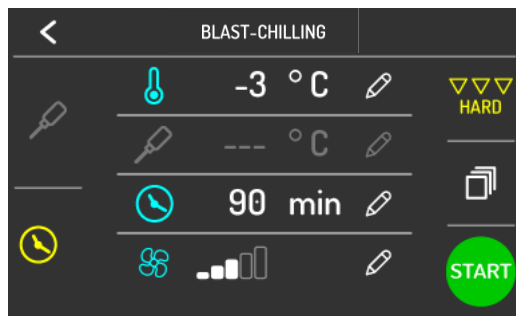
least three seconds the area



Time Positive Blast Chilling Cycle

i 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:

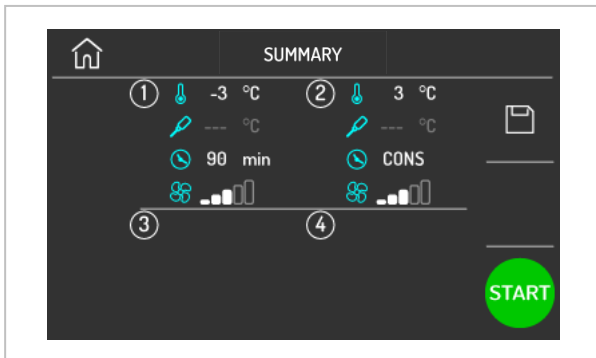
-  **-20 ° C**  cell temperature during the intensive phase ;
-  **54 min**  duration of the intensive phase ;
-  **3 ° C**  cell temperature during the conservation phase ;
-   fan speed during the intensive phase ;
-   fan speed during the conservation.

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

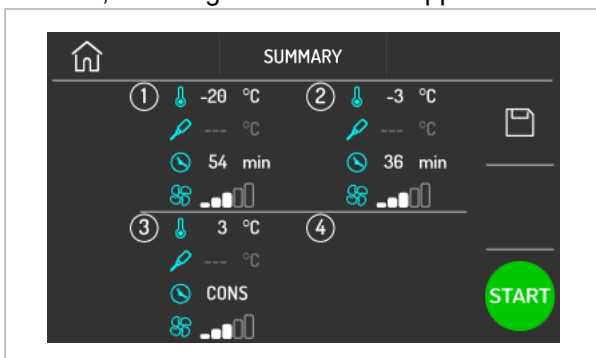
To confirm the blast chilling cycle settings press

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.

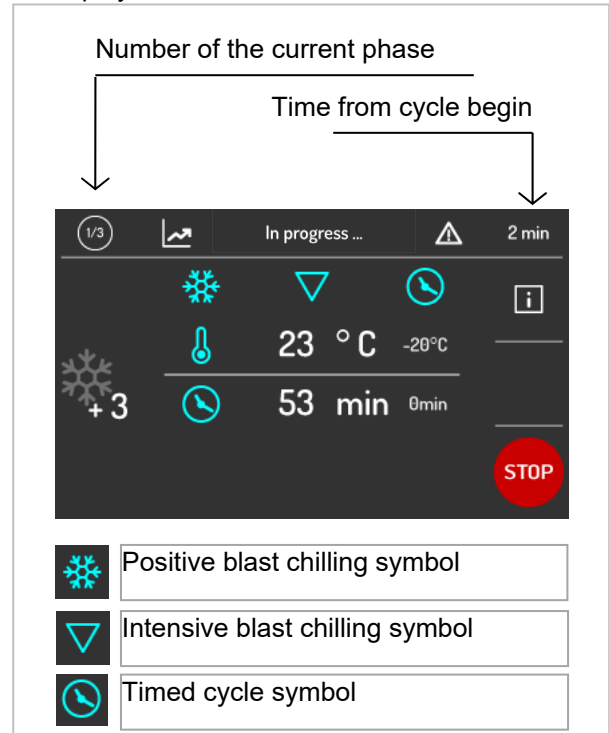
To save and store the set cycle press in

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 .

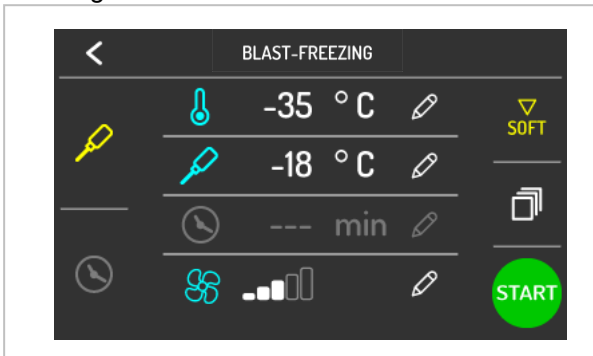


Temperature Frosting Cycle



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.

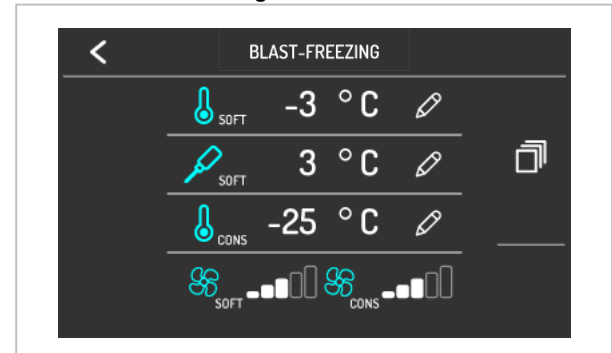
Press the area  to enable the SOFT phase:

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 :

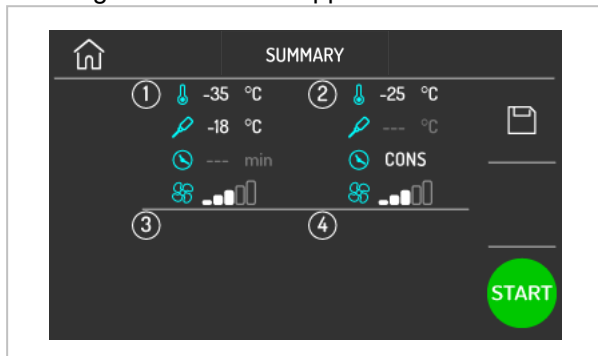
-  cell temperature during the SOFT phase ;
-  product temperature at the end of the SOFT cycle;
-  cell temperature during the conservation phase ;
-  fan speed during the SOFT phase ;
-  fan speed during the conservation.

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

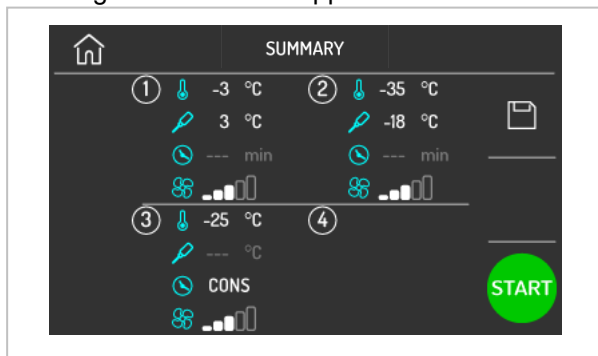
To confirm the frosting cycle settings press the

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

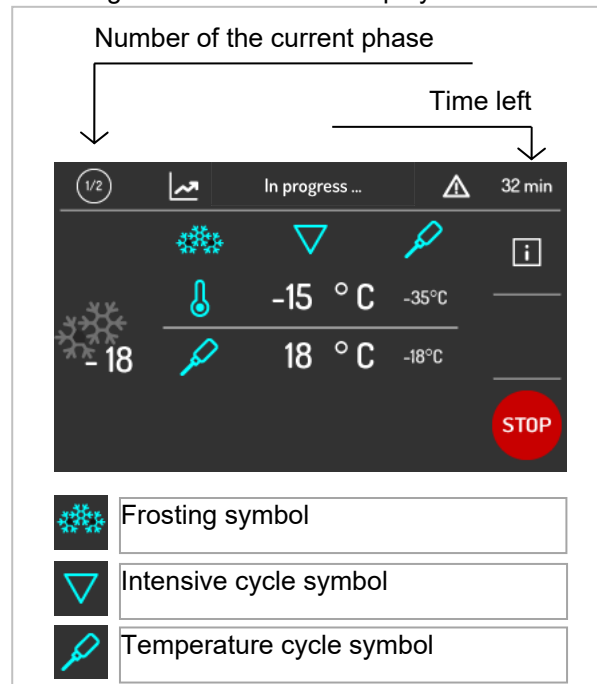
correspondence of the area



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

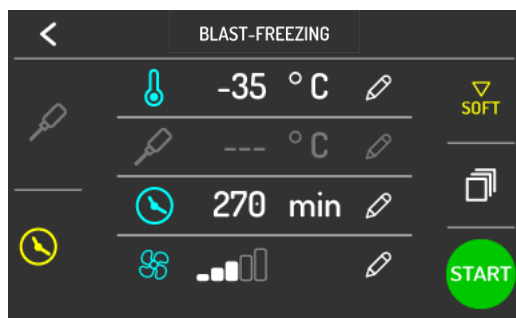




Timed Frosting Cycle

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.

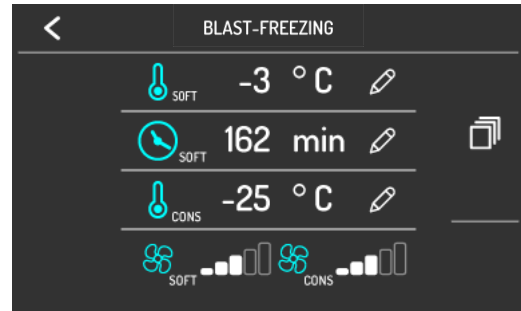
Press the area to enable the SOFT phase:

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:

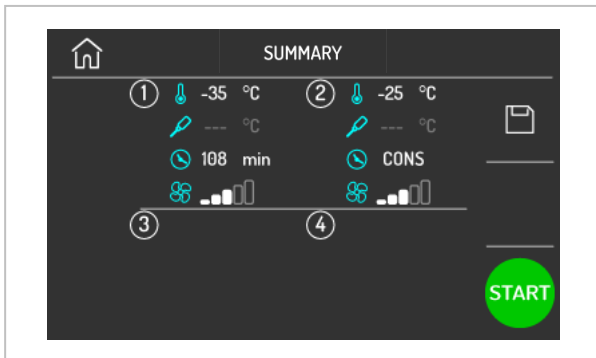
- **-3 ° C** cell temperature during the SOFT phase ;
- **162 min** duration of the SOFT phase ;
- **-25 ° C** cell temperature during the conservation phase ;
- fan speed during the SOFT phase ;
- fan speed during the conservation.

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

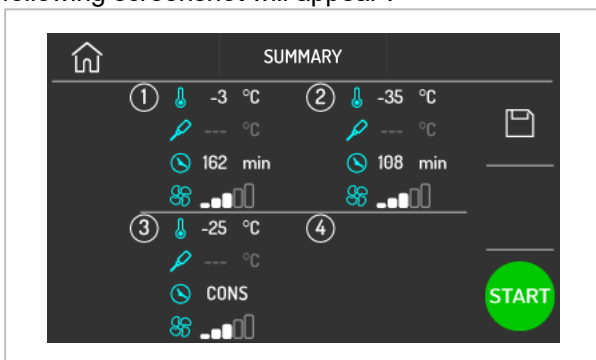
To confirm the frosting cycle settings press the

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



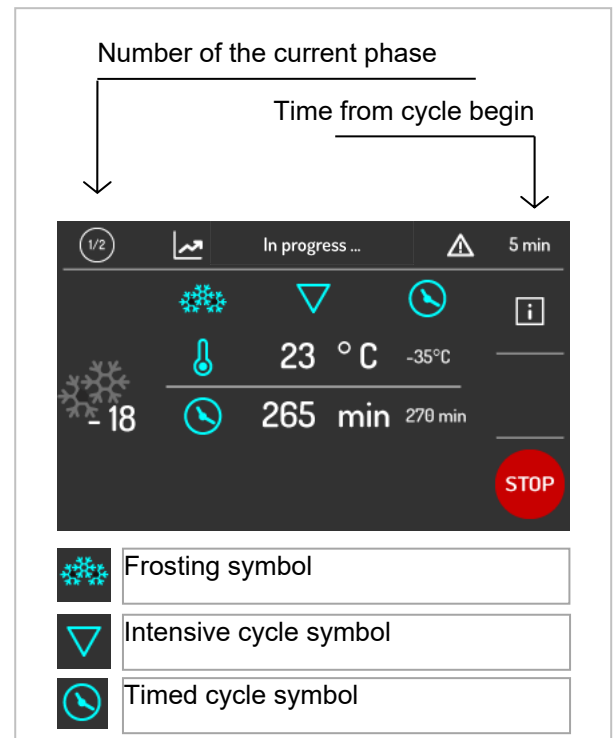
correspondence of the area

To start the cycle press in correspondence of the



area

During a current cycle, following screenshot will be displayed:



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 .

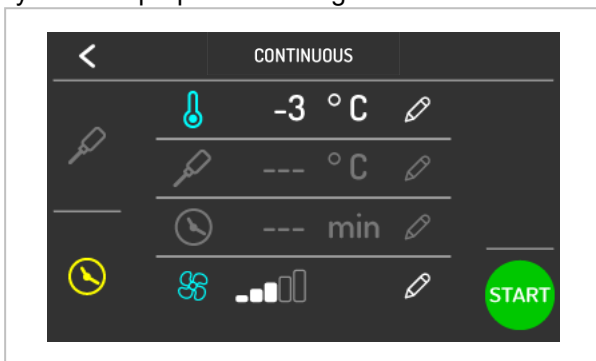


Continuous Timed Cycle



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.

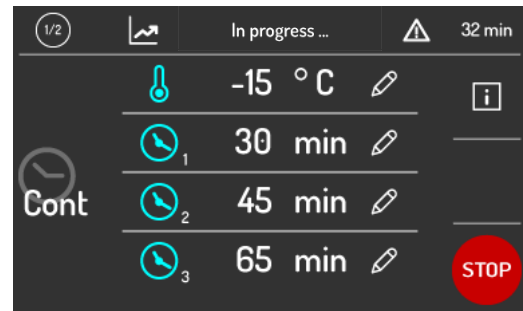
By pressing the area  it is possible to change the fan speed.

START

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 :

Number of the current phase
Time from cycle begin



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

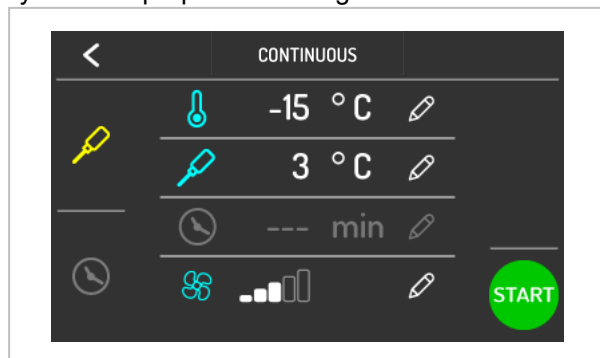
least three seconds the area .

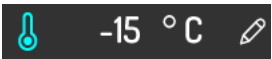


Continuous Temperature Cycle

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 :

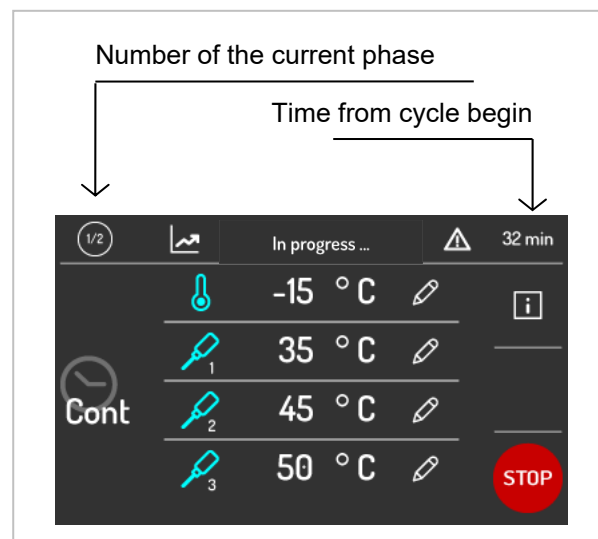


By pressing the area  it is possible to change the operating cell temperature.

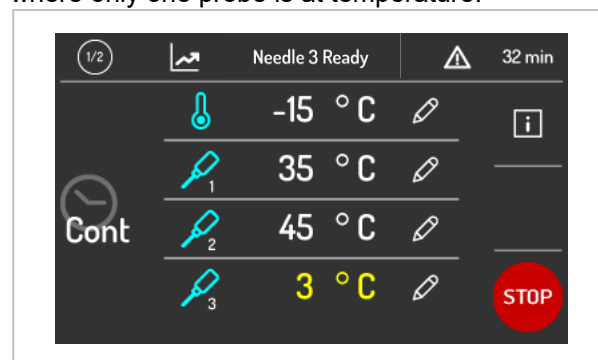
By pressing the area  it is possible to change the product temperature at the end of the cycle.

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

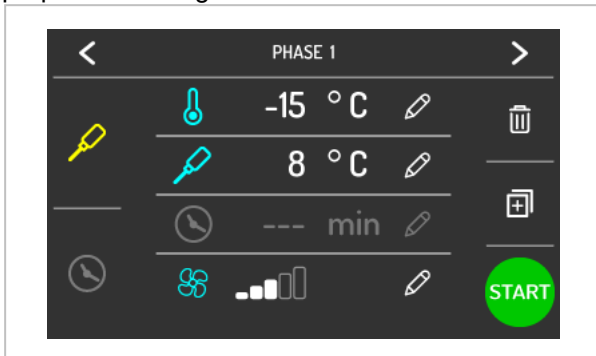
least three seconds the area .



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 :



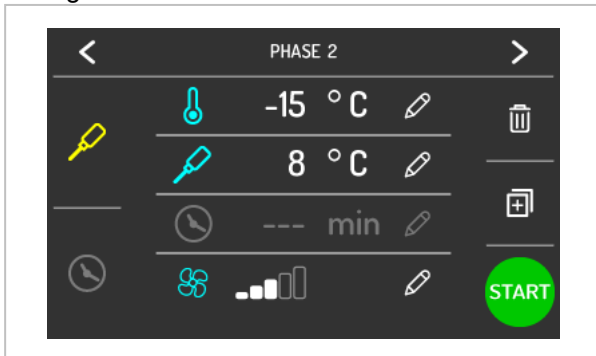
It is possible to switch the phase from core probe to timed and set the related set points.

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

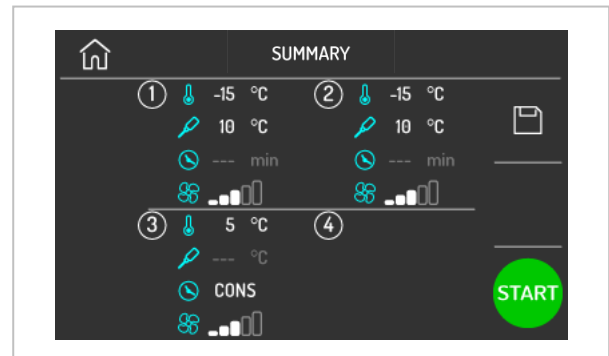
cell temperature  3 °C and the

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



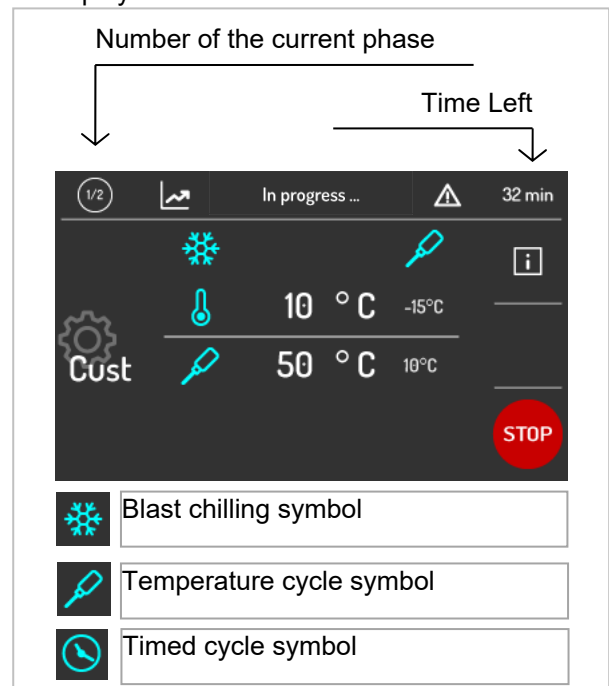
correspondence of the area

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



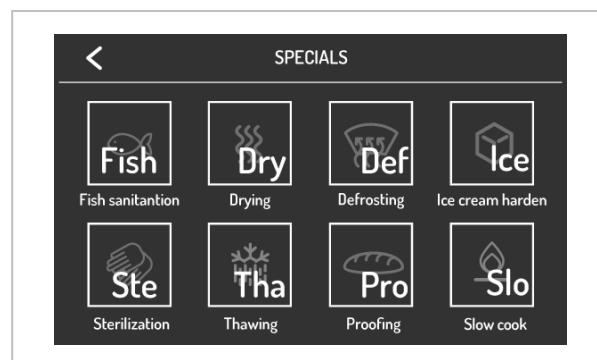
least three seconds the area

7.3. 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)

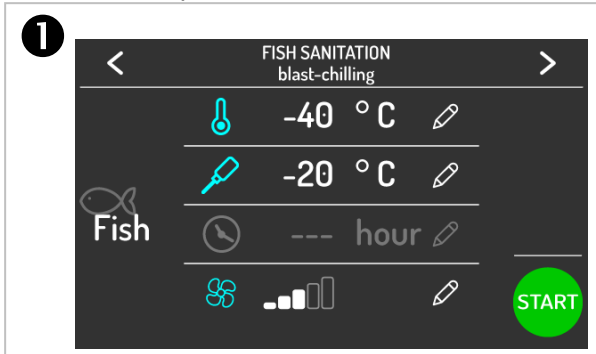


Fish Sanitization Cycle

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:

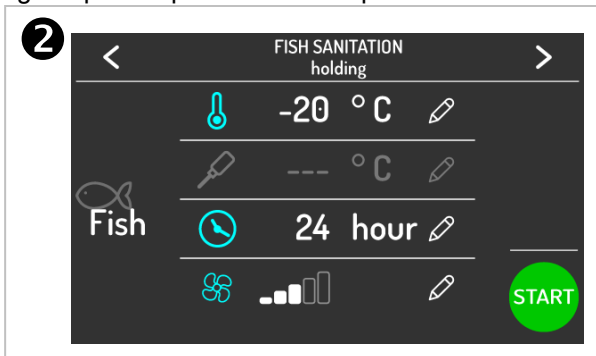


By pressing the area  -40 °C  it is possible to change the operating cell temperature during the blast chilling phase.

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.

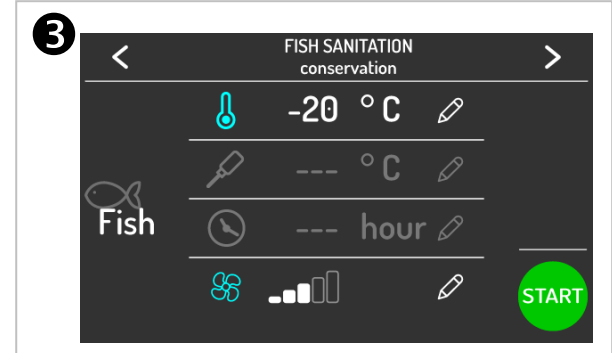


By pressing the area  -20 °C  it is possible to change the operating temperature of the cell during the maintaining phase.

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.



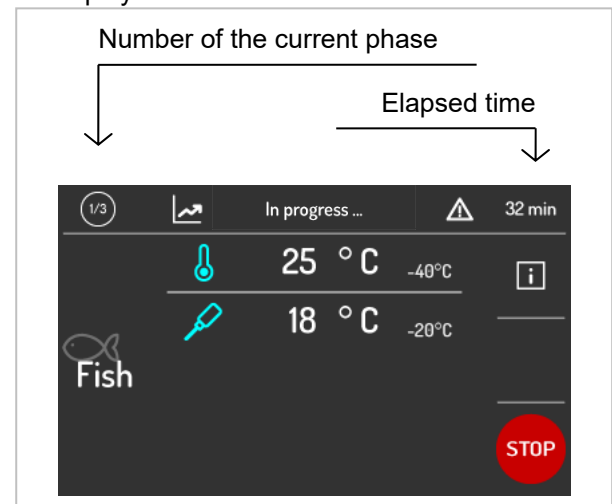
By pressing the area  -20 °C  it is possible to change the operating cell temperature during the conservation phase.

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:



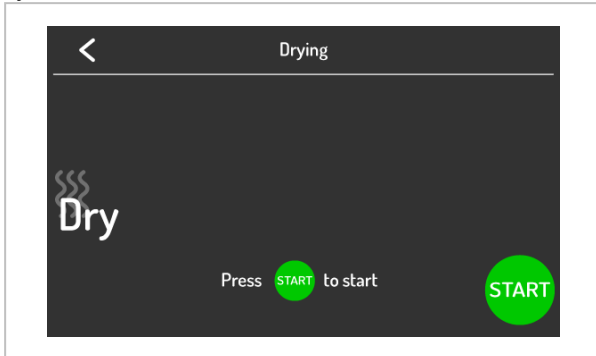
Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

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.

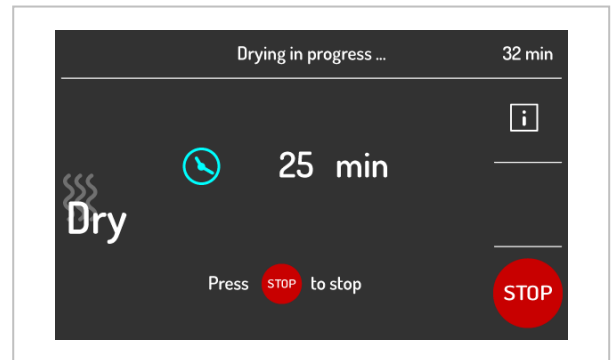


To run the cycle press in correspondence of the



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

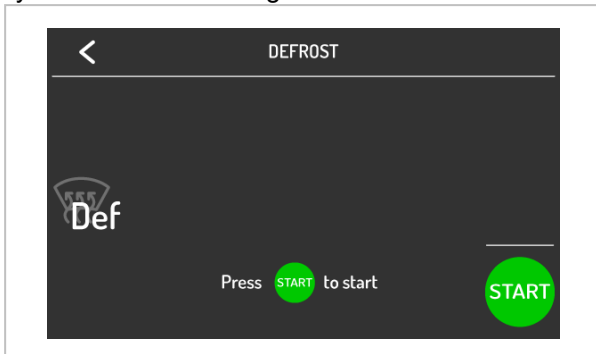
least three seconds the area



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:

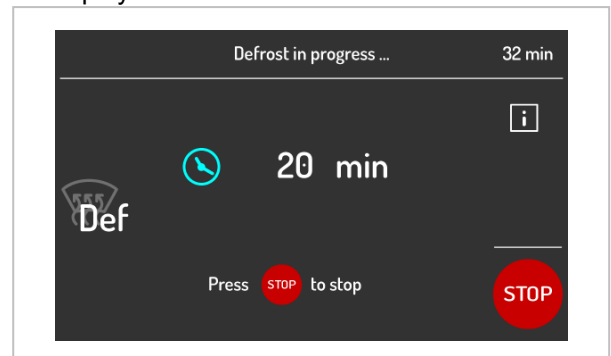


To run the cycle press in correspondence of the



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

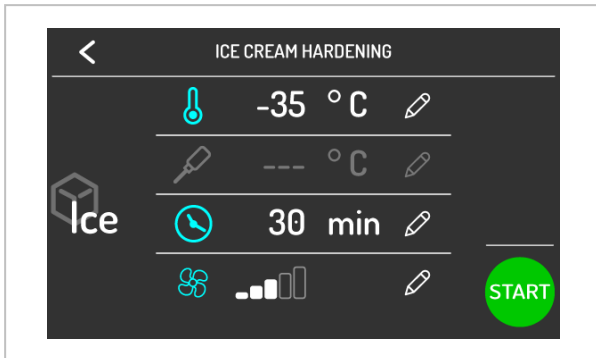
least three seconds the area





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.

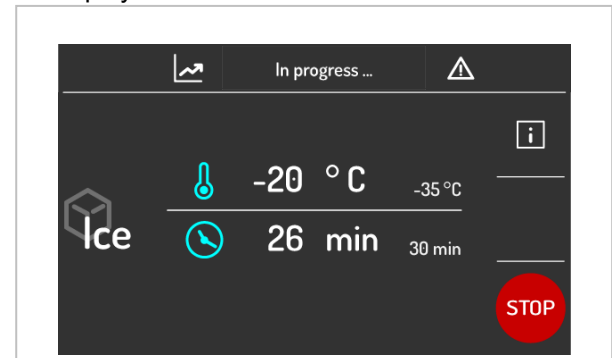
By pressing the area it is possible to change the fan speed.

To run the cycle press in correspondence of the



area

During a current cycle, following screenshot will be displayed:



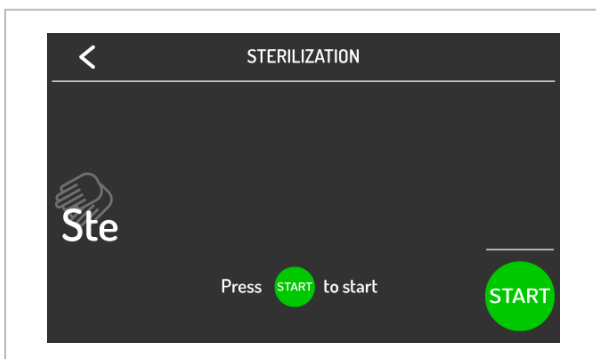
Pressing on the area the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

least three seconds the area



Sterilization Cycle

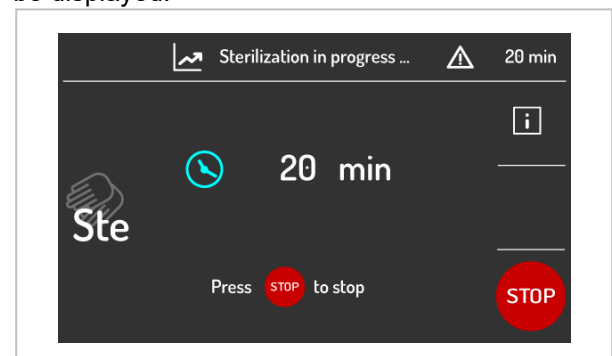
The running of the cycle is allowed only with the door closed and is immediately interrupted in the event that, during sterilization, the door is open. For a correct efficiency and hygiene of the machine it is recommended to perform the disinfection of the cell at the end of each shift.



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:

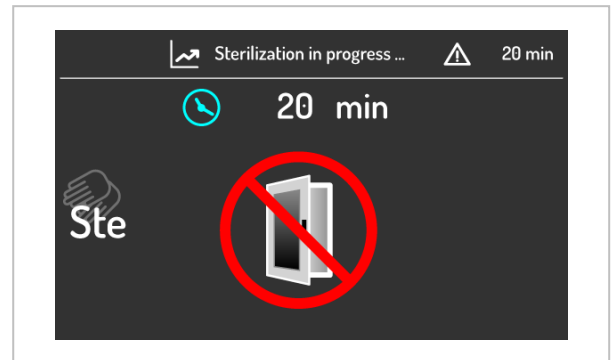


Pressing on the area the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system.

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 :

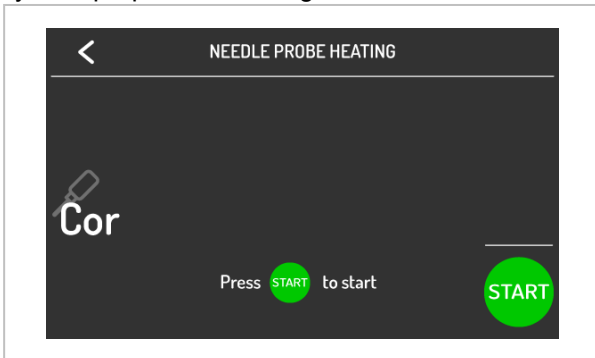


3 cycles over a period of 24 hours are sufficient to sanitize the internal cell.



Product Probe Heating Cycle

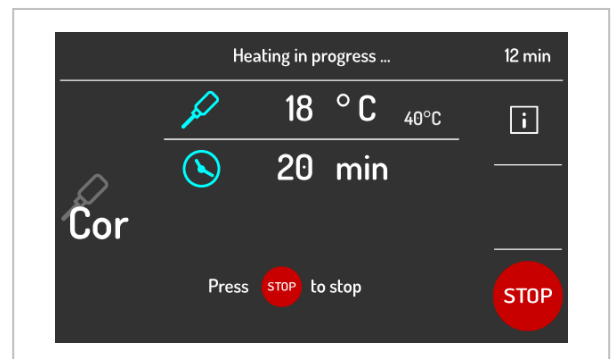
Use this functioning cycle when the core probe has to be extracted from the frozen product. The system proposes following screenshot:



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

START

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

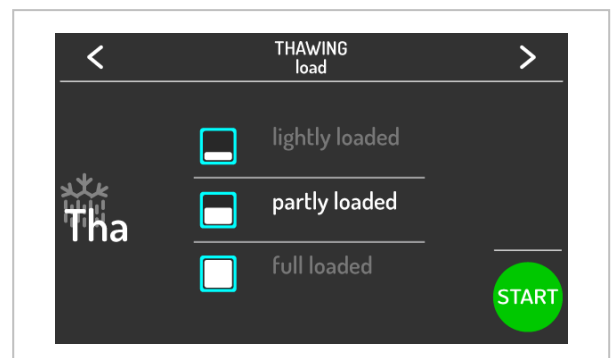
STOP

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:

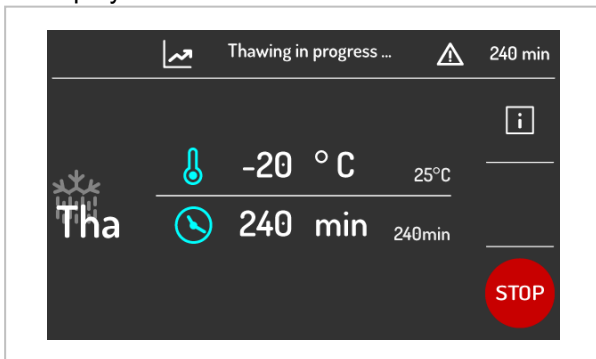


To run the cycle press in correspondence of the

START

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

STOP

GB

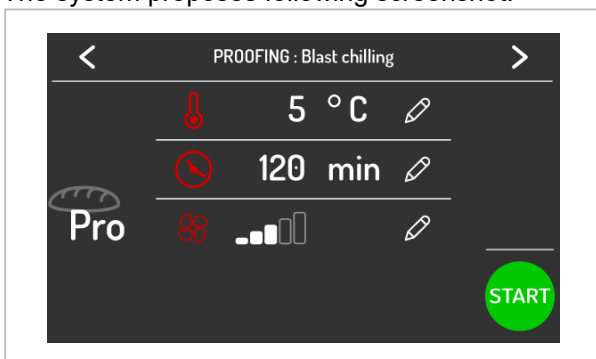


Proving Cycle (Optional)

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:

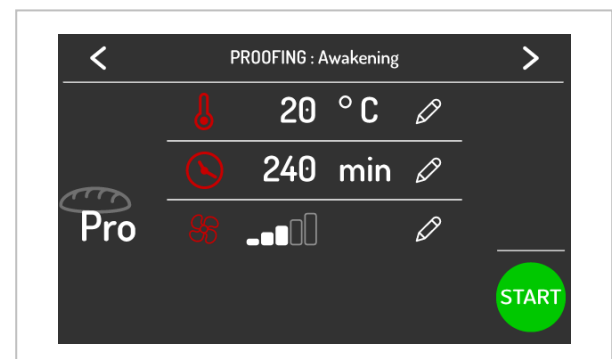


By pressing the area 5 °C it is possible to change the cell operating temperature.

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.

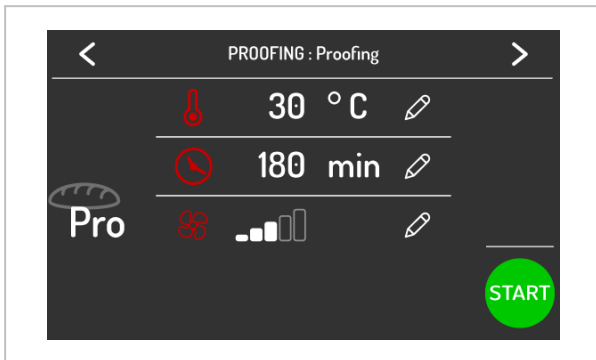


By pressing the area 20 °C it is possible to change the cell operating temperature.

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.

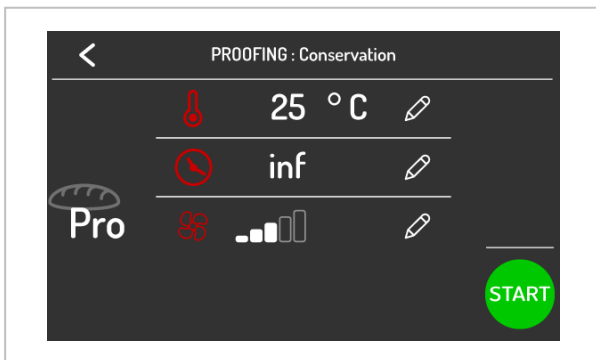


By pressing the area  30 °C  it is possible to change the cell operating temperature.

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.



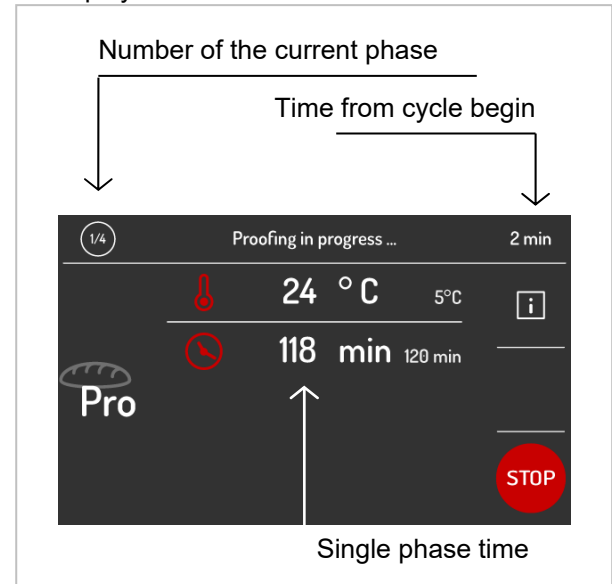
By pressing the area  25 °C  it is possible to change the cell operating temperature.

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:



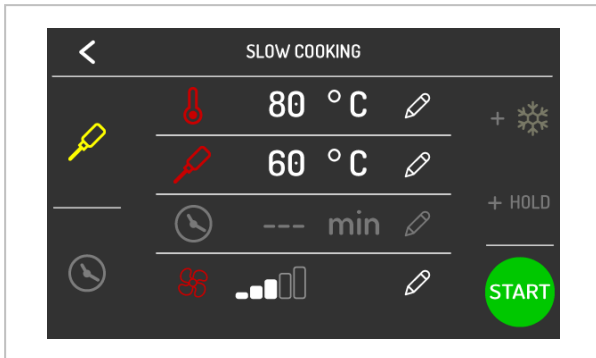
Pressing on the area  the display show the temperatures detected by the various probes, the state of inputs / outputs and the alarms stored by the system. To abort the current cycle press for at

least three seconds the area .



Temperature Slow Cooking Cycle

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



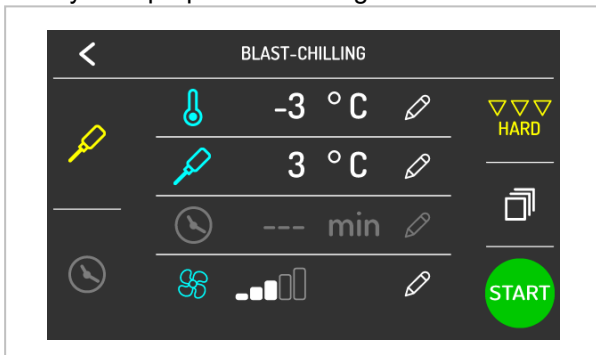
By pressing the area it is possible to change the cooking chamber operating temperature.

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:



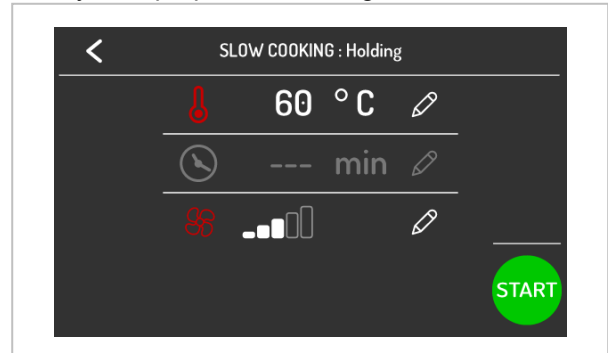
Within this screen it is possible to set various parameters related to the blast chilling phase (see chapter "Temperature Blast Chilling").

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.

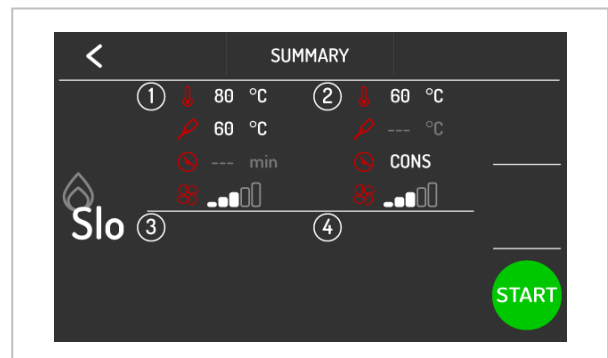
By pressing the area it is possible to change the cooking chamber operating temperature during the maintaining phase.

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

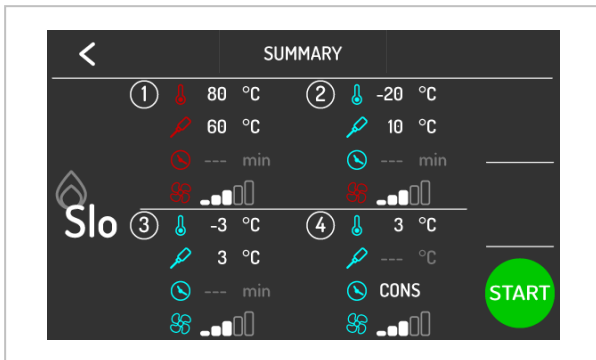
Press the area on top on the left to go back to the slow cooking screen.

To confirm the slow cooking cycle settings press the area on the right bottom.

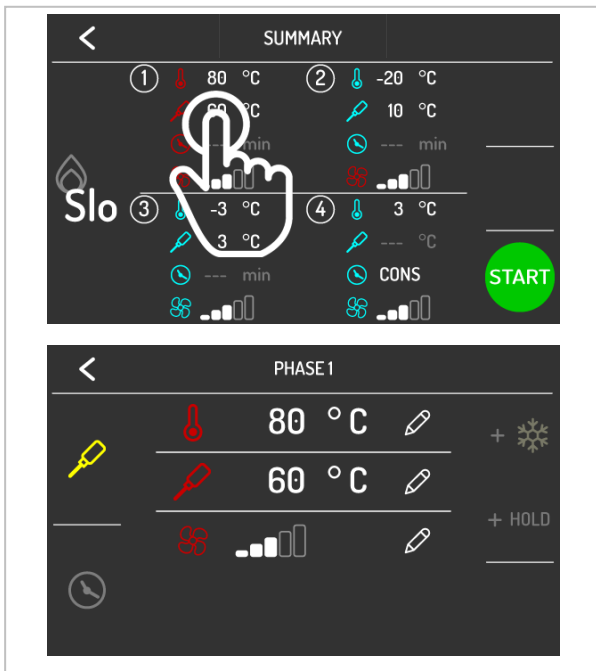
If a slow cooking cycle combined with a maintaining cycle has been selected, the display will look as follows:



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



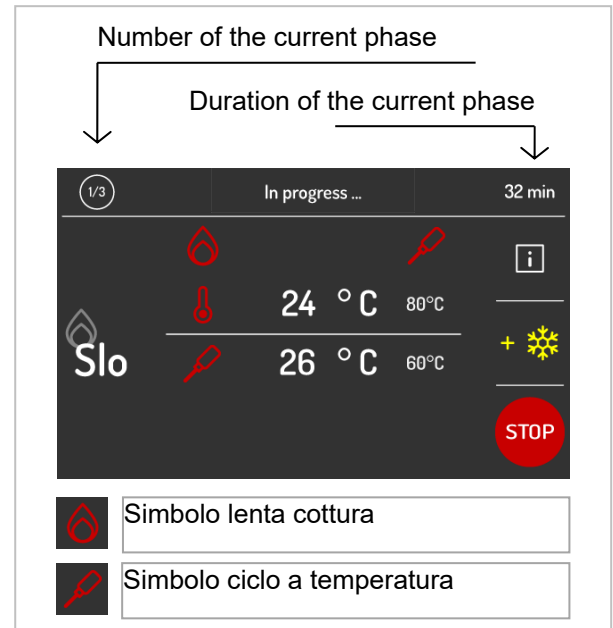
To change the values within the single phases, press in the area involved.
E.g. to change the temperature of the cell during the slow cooking, press in correspondence of phase 1; the screen of the first phase will be showed.



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.

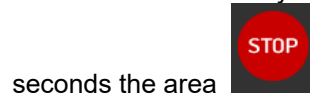
If the maintaining phase has been selected, by

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

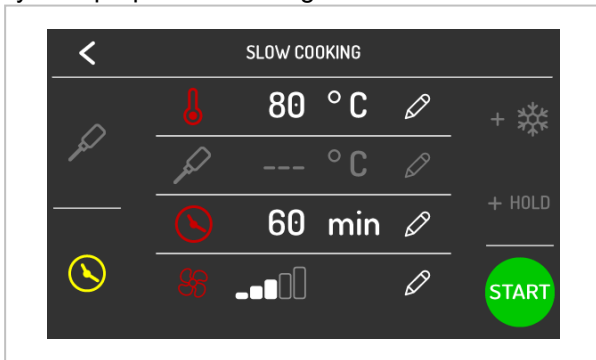


seconds the area



Timed Slow Cooking Cycle

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



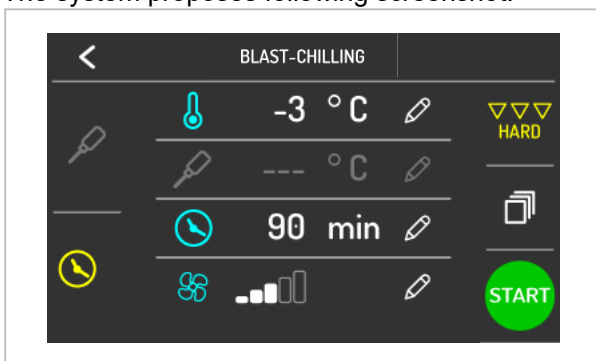
By pressing the area 80 °C it is possible to change the cooking chamber operating temperature.

By pressing the area 60 min 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:

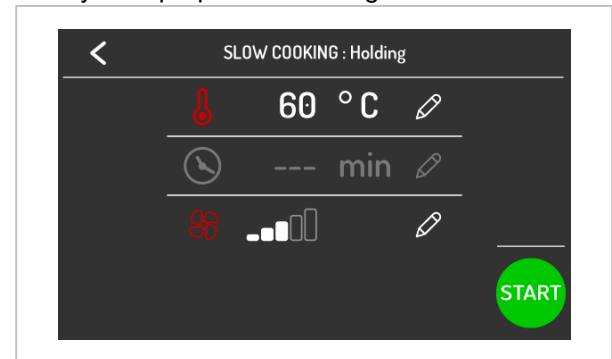


Within this screen it is possible to set various parameters related to the blast chilling phase (see chapter "Timed Blast Chilling").

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 60 °C it is possible to change the cooking chamber operating temperature during the maintaining phase.

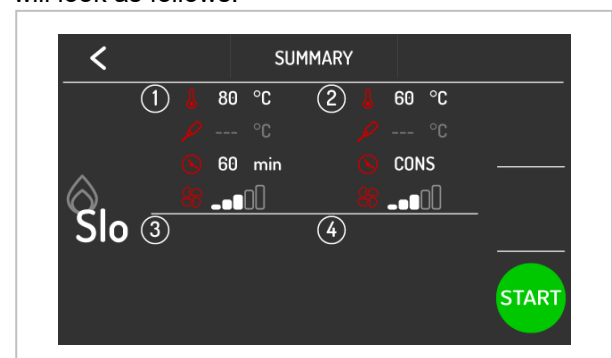
By pressing the area it is possible to change the fan speed.

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

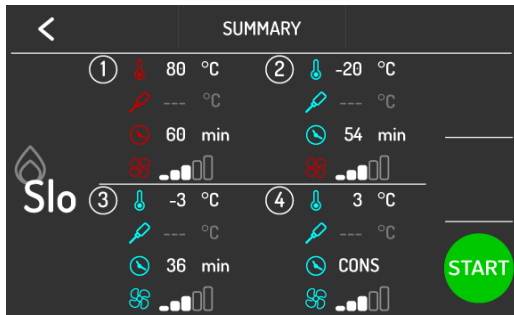
To confirm the slow coking cycle settings, press

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:

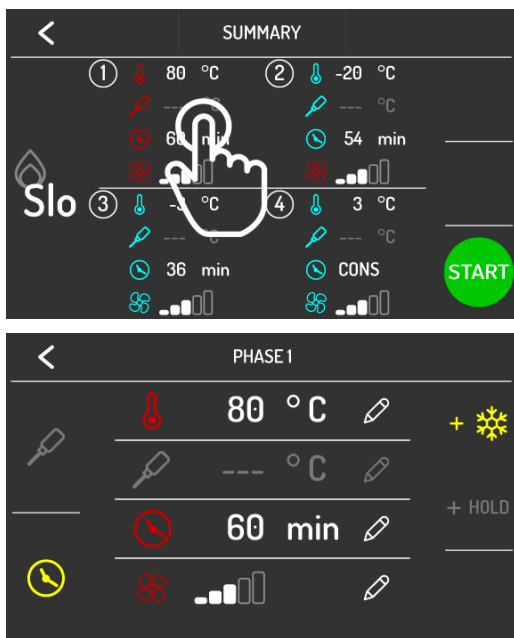


If a slow cooking cycle combined with an intensive blast chilling (HARD) cycle has been selected, the display will look as follows:



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.

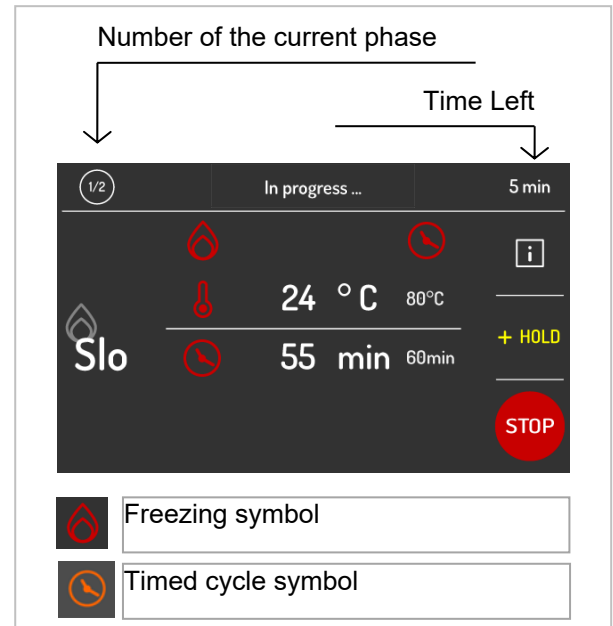


To run the cycle press in correspondence of the



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

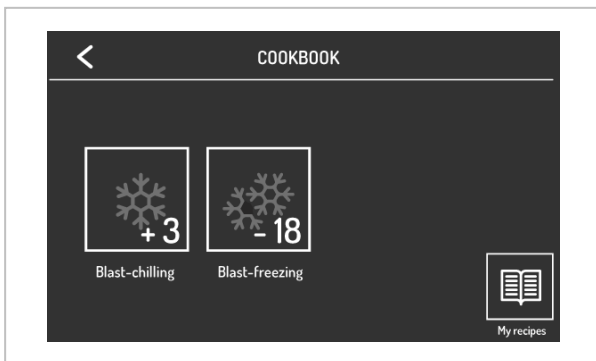
7.4. Recipes Mode



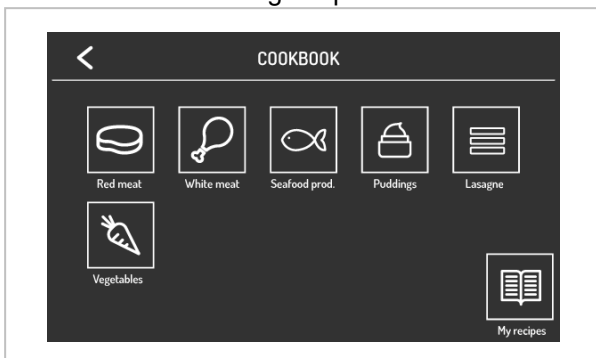
Selecting the area  the menu RECIPES is loaded.

Recipes are divided by type:

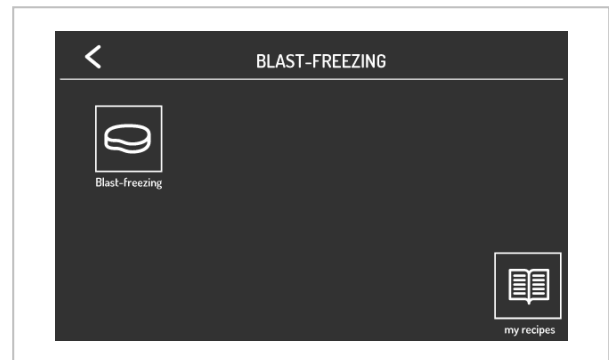
- Blast chilling
- frosting
- proving (optional)
- slow cooking (optional)
- custom recipes.



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



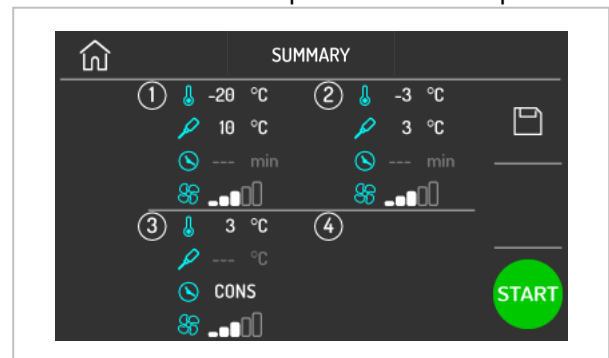
Selecting the area  it is possible to access the frosting recipes screen:



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

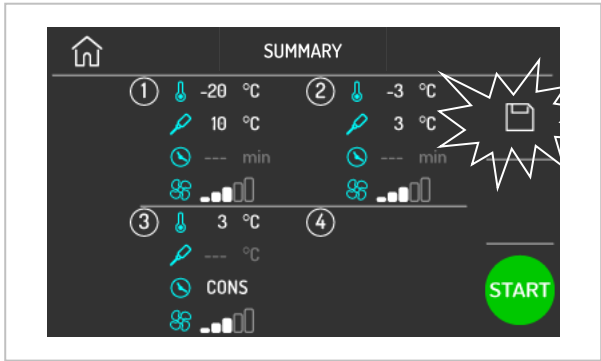


cycle, by pressing the  button, the device will suggest saving the just executed cycle:



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

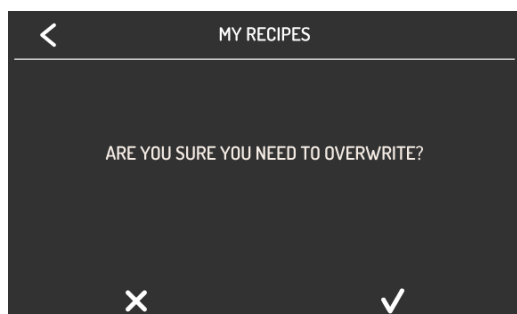
:



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.



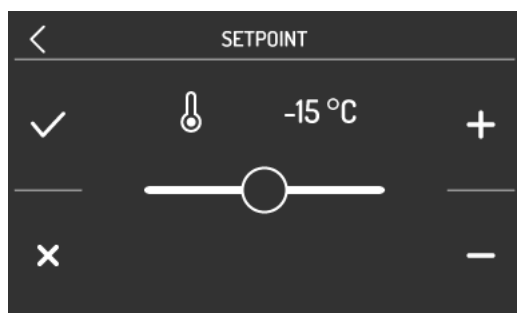
By pressing in correspondence of the area  following screenshot is displayed, together with the writing editor to enter the name of the recipe.



7.5. 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:

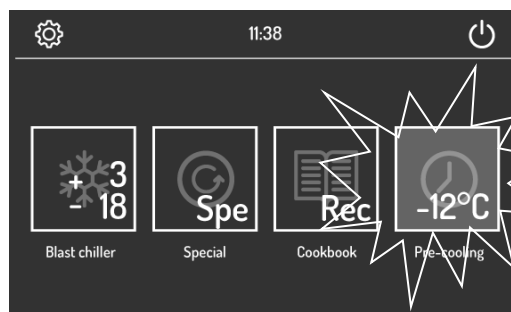


Press the area  and  to change the value of the temperature.

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

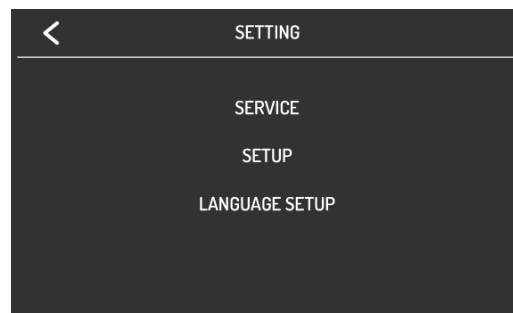
Once the desired cell setpoint is reached, the buzzer sounds, the cycle continues maintaining the cell temperature reached until you press the button  or until the start of a chilling/freezing cycle. If a pre-cooling is in progress, it will be automatically locked to the selection and start of a cycle.

7.6. Settings



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

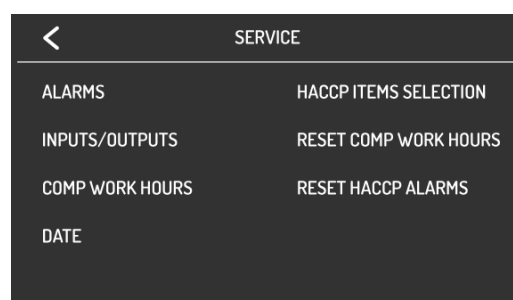
- service;
- setup;
- language selection;



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.

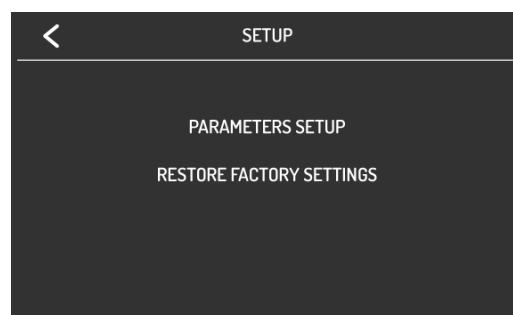


To enter the menu “reset compressor working hours” and “reset HACCP alarms” it is necessary to insert the password **149**.

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

7.7. Use of the USB port

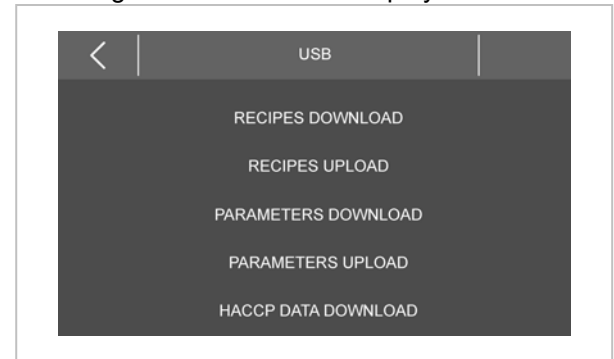
Through the USB port you can perform the following operations:

- 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.

7.8. 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 area 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.



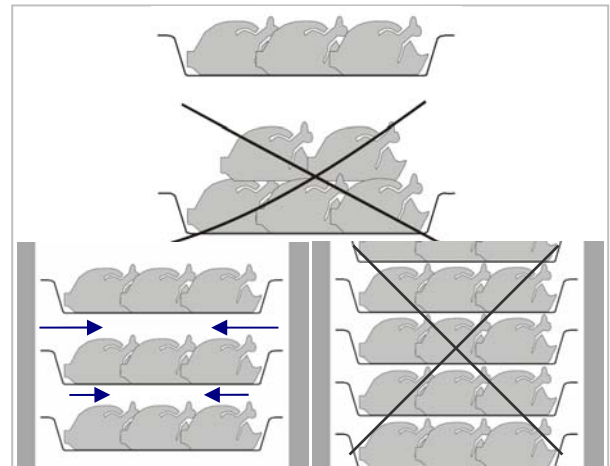
There must be a sufficient space between the basins and trays used in order to guarantee a sufficient flow of cold air on the entire product. Therefore avoid the following positions of trays and/or basins stated below.



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.



Do not exceed 5kg load (for GN1 / 1, EN1 / 1 or 60x40 trays) or 10kg load (for GN2 / 1, EN2 / 1 or 60x80 trays) evenly distributed.



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.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1. 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.



During maintenance, the cable and plug must be visible to the operator performing the operation.



Do not touch the equipment with wet or damp hands or bare feet.



Do not remove safety guards.
Use appropriate personal protective equipment.



During maintenance, there are still some risks that cannot be avoided and which must be neutralised by adopting appropriate behaviour.



It is forbidden to carry out inspection, cleaning and/or maintenance operations on moving parts.

8.2. 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.

8.3. Extraordinary maintenance

⚠ Extraordinary maintenance operations must be carried out by skilled technical staff, equipped with all personal protective devices.

⚠ It is forbidden to remove or tamper with guards and safety devices while the machine is running.

⚠ Procedures for topping up the refrigerant and repairing gas leaks may only be carried out by personnel who meet all the requirements of the regulations in force in the country where the equipment is used.

⚠ For refrigerant gases such as R452A or other greenhouse gases comply with the regulations in force concerning the handling of Fgas.

⚠ In the event of hazardous situations being observed, e.g. damage and exposure to sharp objects, damage to electrical or thermal insulation, the equipment must not be operated or used and must be secured as soon as possible, preventing access to the surrounding area if necessary.

i 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.
- Check operation of pressure switches and thermostats.
- Visually check the condition of fan grilles.
- Visually check the condition of the safety valves.

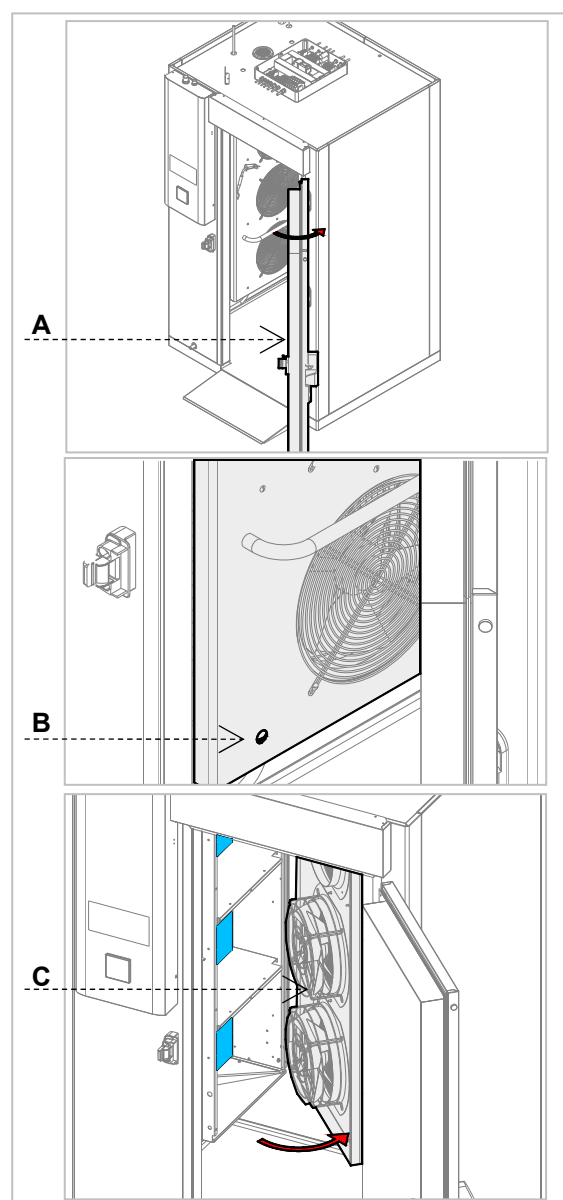
Cleaning the evaporator

Clean the evaporator **periodically**.

⚠ As the fins of the evaporator are very sharp, always wear protective gloves for the next phases.

i 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 front of the deflector.
3. Turn the deflector (C) to the left



Cleaning the condenser

Clean the condenser **periodically**.



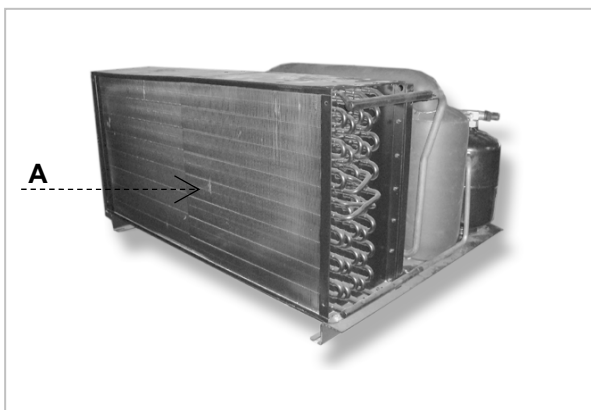
As the fins of the condenser (**A**) are very sharp, always wear protective gloves for the next phases. Use protective masks and glasses in the presence of dust.



Whenever the condenser has a deposit of dust in correspondence with the fins (**A**), 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 (**A**) and therefore the efficiency of the appliance.

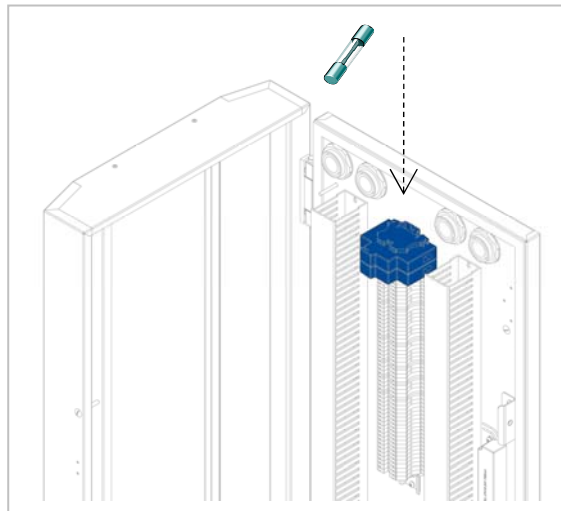


Fuse replacement



The fuses are in the upper part of the blast chiller.

To access these just open the cover of the electric control board.



9. FAULTS

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

9.1. 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		
NEEDLE SENSOR 1		
NEEDLE SENSOR 2		
NEEDLE SENSOR 3		
THERMAL SWITCH	Evaporator Baffle Error The evaporator fan baffle has been opened.	 Contact the after-sales service. Close the evaporator fan baffle.
	Compressor Thermal Alarm The absorption of the compressor has exceeded the allowed maximum	 Contact the after-sales service. ➤ Air the room. ➤ Clean the condenser. Check that the fans are working properly.
HIGH PRESSURE SWITCH	High Pressure Alarm The pressure detected by the maximum pressure switch is higher than the limit value.	 Contact the after-sales service. ➤ Air the room. ➤ Clean the condenser. Check that the fans are working properly.
LOW PRESSURE SWITCH	Low Pressure Alarm The pressure detected by the minimum pressure switch is lower than the limit value.	 Contact the after-sales service. ➤ Ensure that the system does not have a gas leak. Check that the solenoid lock valve opens while operating of the compressor.
DOOR OPEN	Door Open The door is open. If the alarm persists, verify the door micro switch alignment	

Code	Causes	Solutions
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.
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
NEEDLE PROBE INS.	Product probe insertion alarm during a blast chilling / freezing cycle.	Verify the proper insertion of the core probe

10. 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 improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.



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.

10.1. Waste storage

At the end of the product life, avoid release to the environment.

Temporary storage of special waste is permitted while waiting for disposal by treatment and/or final collection. Dispose of special waste in accordance with the laws in force with regard to protection of the environment in the country of the user.



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.

10.2. Equipment disassembly procedure



Dismantling operations should be carried out by skilled staff.



If the equipment uses R290 cooling gas, every possible precaution must be taken to avoid any danger linked to the flammability of this gas.



The doors should be removed before disposal.



Make the appliance totally unusable by removing the power cable and any door locking

mechanisms in order to avoid the risk of anyone being trapped inside.



If the equipment uses R452A, R134a refrigerant or other greenhouse gas (Fgas), it is mandatory to recover and dispose of the refrigerant as prescribed.



Dismantle the refrigerator grouping together the components according to their chemical nature. The compressor contains lubricating oil and refrigerant, which may be recycled. The refrigerator components are considered special waste, which can be assimilated with domestic waste.

11. REFRIGERANT TECHNICAL DATA SHEET

Below the components of the fluid **R452A**:

Name	%	Chemical Formula
HFC-125	59%	C ₂ HF ₅
HFC-1234yf	30%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-32	11%	CH ₂ F ₂

Below the components of the fluid **R449A**:

Name	%	Chemical Formula
HFC-134a	25,7%	CH ₂ FCF ₃
HFC-1234yf	25,3%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-125	24,7%	C ₂ HF ₅
HFC-32	24,3%	CH ₂ F ₂

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. SÉCURITÉ	4
4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES.....	6
4.1. Informations Générales	6
4.2. Garantie.....	6
4.3. Remplacement de Pièces	6
4.4. Description de l'Appareil.....	7
4.5. Plaquette des Caractéristiques	8
4.6. Dispositifs de sécurité	8
4.7. Dispositifs de protection individuelle	10
4.8. Risques résiduels.....	11
5. TRANSPORT ET STOCKAGE.....	12
5.1. Informations générales.....	12
5.2. Transport et Déplacement.....	12
5.3. Stockage	12
6. INSTALLATION	13
6.1. Emballage Et Déemballage	13
6.2. Mise en place de la Cellule Frigorifique	14
6.3. Unité de condensation à distance	15
6.4. Connexion Alimentation Electrique	18
7. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT.....	19
7.1. Première mise en marche	19
7.2. Mode Refroidissement Rapide.....	19
7.3. Mode Cycles Spéciaux.....	31
7.4. Mode Livre de Recettes	42
7.5. Pré-refroidissement.....	45
7.6. Réglages	46
7.7. Utilisation d'un port USB	47
7.8. Conseils d'utilisation	48
8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	49
8.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance.....	49
8.2. Maintenance Ordinaire.....	49
8.3. Maintenance Extraordinaire	50
9. PANNES.....	52
9.1. Affichage Pannes	53
10.ELIMINATION APPAREIL	55
10.1. Stockage des déchets.....	55
10.2. Procédure de démontage de l'équipement	55
11.FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT R452A R449A	56
ANNEXES.....	I

2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE

A

Affichage Pannes; 53

C

Connexion Alimentation Electrique; 18
 Conseils d'utilisation; 48
 Conseils pour l'utilisation normale; 48
 Cycle Continuel à Température; 29
 Cycle Continuel à Temps; 28
 Cycle de Aseptisation Poisson; 31
 Cycle de Chauffage Sonde Produit; 34
 Cycle de Décongélation (optionnel); 35
 Cycle de Dégivrage; 33
 Cycle de Fermentation (optionnel); 35
 Cycle de Lente Cuisson à Température; 38
 Cycle de Lente Cuisson à Temps; 40
 Cycle de Refroidissement Rapide à Température; 20
 Cycle de Refroidissement Rapide Positif à Temps; 22
 Cycle de Séchage; 32
 Cycle de Stérilisation; 34
 Cycle de Surgélation à Température; 24
 Cycle de Surgélation à Temps; 26
 Cycle Durcissement Glace; 33
 Cycle Personnalisé; 30

D

Description de l'Appareil; 7
 Désemballage; 13
 Dispositifs de protection individuelle; 10
 Dispositifs de sécurité; 8
 Download donnés HACCP; 47
 Download et Upload des Recettes; 47
 Download et Upload Paramètres; 47

E

ELIMINATION APPAREIL; 55
 Emballage; 13
 Enregistrement d'une recette; 44

F

Fusibles de protection; 9

G

Garantie; 6

I

Inactivité prolongée; 48
 Information Générales; 12
 Informations Générales; 6

M

Maintenance Ordinaire; 49
 Micro Ventilateur Evaporateur; 9
 Micro-Porte; 8
 Mise en place de la Cellule Frigorifique; 14
 Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance; 49
 Mode Cycles Spéciaux; 31
 Mode Livre de Recettes; 42
 Mode Refroidissement Rapide; 19

N

Nettoyage de l'évaporateur; 50
 Nettoyage du condensateur; 51

P

PANNES; 52
 Plaquette des Caractéristiques; 8
 Première mise en marche; 19
 Pré-refroidissement; 45

R

Recettes refroidissement rapide; 43
 Recettes Surgélation; 44
 Réglages; 45
 Remplacement de Pièces; 6
 Risques résiduels; 11

S

SÉCURITÉ; 4
 Sélection langue;; 46
 Service;; 46
 Setup; 46
 Stockage; 12

T

Transport; 12
 Transport et Déplacement; 12

U

Unité de condensation à distance; 14
 Utilisation d'un port USB; 47

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.

3. SÉCURITÉ



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. En cas de cession de l'équipement, envoyer ce livret au nouvel utilisateur.



Si vous n'avez pas compris tout le contenu de ce manuel, contactez au préalable le fabricant.



L'installation électrique a été conçue conformément à la norme CEI EN 60335-2-89.



L'installation, l'entretien extraordinaire et l'élimination de l'équipement doivent être effectués par du personnel spécialisé conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et dans le respect de la réglementation sur les installations et la sécurité au travail.



Le niveau de pression acoustique émis par l'appareil est inférieur à 70dB(A). La valeur peut augmenter en fonction du lieu de travail où elle est mesurée.



Maintenir les ouvertures de ventilation libres d'obstructions, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure encastrée.



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 propergol inflammable, dans cet équipement.



Cet équipement n'est pas adapté au stockage de produits pharmaceutiques, chimiques ou de tout autre produit non alimentaire.



L'équipement n'est pas conçu pour être installé en une atmosphère explosive.



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).



Lors de l'installation de l'équipement, le transit ou le séjour de personnes non impliquées dans l'installation à proximité de la zone de travail n'est pas autorisé ; utiliser des équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité, etc.) et intervenir dans le respect des règles relatives à la sécurité au travail.



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.

i Nous conseillons de simuler quelques manœuvres d'essai pour identifier les commandes, en particulier celles d'allumage et d'arrêt, et leurs fonctions principales.

i 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.

i 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.

i 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 GÉNÉRALES

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. Cet équipement a été conçu pour la réfrigération des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme abusive.

 L'équipement n'est pas destiné à être utilisé par :

- les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées.
- les enfants
- les personnes ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance du produit/processus.

 L'équipement n'est pas adaptée à une installation à l'extérieur et/ou dans des environnements soumis à l'action d'agents atmosphériques tels que le soleil, la pluie, etc.

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'œuvre, 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.

 Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages ou les dysfonctionnements causés par :

- le non-respect des instructions du présent manuel ;
- réparations non effectuées dans les règles de l'art ;

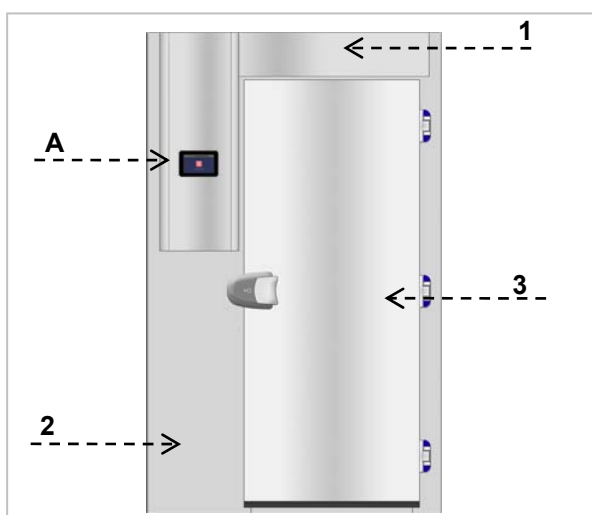
- l'utilisation de pièces de rechange non originales ;
- interventions de techniciens non spécialisés ;
- interventions non autorisées ;
- manque d'entretien préventif ;
- une mauvaise utilisation de l'équipement ;
- événements imprévus ;
- l'utilisation de l'équipement par un personnel insuffisamment formé ;
- la non-application des règles de sécurité et d'hygiène sur le lieu de travail en vigueur dans le pays d'utilisation.

Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages causés par les conversions et/ou les modifications effectuées par l'utilisateur final.

4.4. Description de l'Appareil

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 électrique** : se trouve dans la partie supérieure de l'appareil et contient les éléments de contrôle et d'alimentation ainsi que le câblage électrique.
- 2) **zone d'évaporation** : est située à l'intérieur du casier réfrigérateur dans la partie latérale et caractérisée par l'unité d'évaporation.
- 3) **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 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.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 20T 85kg

Modèle adapté pour contenir **20** plats avec capacité de réfrigération de **85** kg et de **60** kg en surgélation.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 20T 100kg

Modèle adapté pour contenir **20** plats avec capacité de réfrigération de **100** kg et de **70** kg en surgélation.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 40T 125kg

Modèle adapté pour contenir **40** plats avec capacité de réfrigération de **125** kg et de **100** kg en surgélation.

CELLULE DE REFRIGERATION ET SURGELATEUR 40T 150kg

Modèle adapté pour contenir **40** plats avec capacité de réfrigération de **150** kg et de **135** kg en surgélation.

4.5. Plaquette des Caractéristiques

La plaque de caractéristiques illustrée est fixée directement sur l'équipement. Elle contient toutes les références et informations nécessaires à un fonctionnement sûr.

- 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) Numéro du réfrigérant du composant principal du gaz de soufflage de la mousse d'isolation
- 11) Symbole DEEE

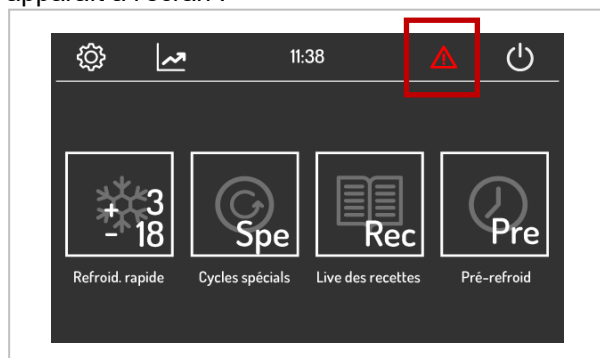
2018		
Code Kode Codice	XXXXXXXX	①
Descrizione / Description	Refrigerated Cabinet	②
Serial No./ Serien Nr./ Matricola	XXXX.XXXX	③
Tension / Spannung / Tensione	xxx V~ xx Hz	④
Input / Leistungsaufnahme / Potenza	xxx W xxx A	⑤
 Defrost Power / Potenza Sbrinamento	xxx W	⑥
Climate Class / Klimaklasse / Classe Climatica	5	⑧
Refrigerant Kuehlmittel Refrigerante	xxxx xxxx Kg	⑨
Insulation Isolierung Isolamento	HFO1233zd	⑩
   Max  xx W		
		⑦

La classe climatique décrite sur la plaque des caractéristiques se réfère aux valeurs suivantes :

Classe Climatique	EN 60335-2-89	EN ISO 23953	
	Température ambiante	Température ambiante	Humidité relative
4	32°C	30°C-	55%

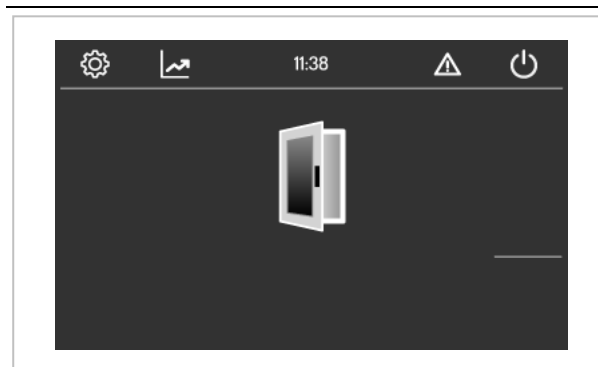
4.6. Dispositifs de sécurité

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. En cas d'alarme, le message suivant apparaît à l'écran :



Ci-dessous, nous énumérons les principaux dispositifs de contrôle

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, alors que l'appareil est en mode **STOP**, il ne sera possible de faire démarrer un cycle.

Dans le cas où un cycle de stérilisation U.V. soit actif le fonctionnement de la lampe U.V. est interrompu; lorsque la porte est fermée le cycle se poursuit

Fusibles de protection

Il existe des fusibles de protection de la ligne d'alimentation générale qui interviennent en présence de surcharges. D'autres fusibles sont prévus pour les ventilateurs d'évaporation.

Relais Thermique



Si, à cause d'anomalies de fonctionnement, l'installation électrique a une consommation de courant supérieure aux valeurs admises, un relais thermique interviendra pour arrêter l'appareil. Telle intervention est signalée par l'affichage sur l'écran du message "**SECURITE THERMIQUE**". Dans le cas où le relais thermique soit intervenu on doit le réarmer manuellement.

Pressostats de haute et basse pression



Si, à cause de conditions ambiantes particulières ou d'anomalies de fonctionnement, la pression dans le circuit frigorifique dépasse les valeurs minimales/maximales admises, il y aura l'intervention du pressostat de sécurité de pression maximale ou minimale (sur la table, pressostat de pression maximale seulement) qui arrêtera le fonctionnement de l'appareil. Une fois que la pression sera redevenue acceptable, l'appareil pourra être remis en marche. En cas d'alarme de haute pression, l'écran affichera le message "**HAUTE PRESSION**" tandis qu'en cas d'alarme de basse pression, l'écran affichera le message "**BASSE PRESSION**".

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.

Telle intervention est signalée par l'affichage sur l'écran du message "**SECURITE THERMIQUE**". La fermeture du déflecteur suivie de la cessation de l'alarme sur le display, consent de nouveau le normal fonctionnement de l'appareil

4.7. Dispositifs de protection individuelle

L'identification et la sélection des dispositifs de protection individuelle appropriés relèvent de la responsabilité de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien de maintenance. Les équipements identifiés doivent être obligatoirement portés par les opérateurs.

Lors d'une utilisation ordinaire, les gants protègent les mains de la casserole froide.

Vous trouverez ci-dessous une liste des principaux équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser lors des différentes opérations de travail.

Opération	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Casque
Transport et déplacement		■	□		□
Déballage		■	□		
Montage		■	□		
Utilisation ordinaire	■	■	□		
Nettoyage ordinaire	□	■	■	□	
Nettoyage extraordinaire	□	■	■	□	
Maintenance	□	■	□		
Démontage	□	■	□		
Mise au rebut	□	■	□		

■ Équipements de protection individuelle (EPI) obligatoires

□ Équipement de protection individuelle (EPI) à utiliser si nécessaire.

4.8. Risques résiduels

La conception correcte de l'équipement et l'installation de protections adéquates ne permettent pas d'éliminer complètement les risques pour l'opérateur.

Ce manuel contient la liste des équipements de protection individuelle que l'opérateur doit utiliser.

Un espace suffisant est prévu lors de l'installation de l'équipement pour limiter les risques. Pour

maintenir ces conditions, les zones entourant l'équipement doivent être maintenues propres, sèches, bien éclairées et libres d'obstacles.

Une liste des risques résiduels restant sur l'équipement est donnée ci-dessous.

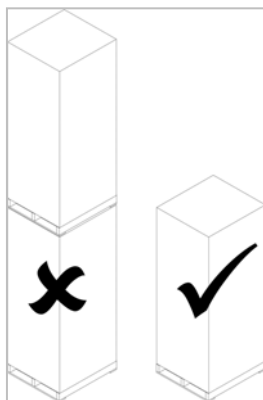
Risque résiduel	Description
Glisser ou tomber	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau, d'huile ou de saleté sur le sol.
Brûlure abrasion	L'utilisateur touche, intentionnellement ou non, certains composants à l'intérieur de l'appareil (par exemple, les bacs froids, les ailettes et les tuyaux de refroidissement) sans utiliser de gants de protection.
Électrocution	Contact avec des parties électriques sous tension pendant les opérations de maintenance effectuées sans retirer l'alimentation électrique.
Chutes	L'opérateur intervient sur l'équipement en utilisant des moyens inadaptés pour accéder à la partie supérieure.
Lésions	Le panneau de commande supérieur a peut-être été mal fixé. Il se pourrait fermer brusquement.
Renversement	Lors d'opérations de manutention d'équipements et d'emballages à l'aide d'équipements de levage et/ou de manutention inadaptés ou avec une charge déséquilibrée.
Gaz réfrigérant	Inhalation de gaz réfrigérant. Le type de réfrigérant se trouve sur la plaque signalétique de l'équipement.

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

5.1. Informations générales

L'équipement doit être transporté et manipulé à l'aide de moyens appropriés de capacité suffisante.

 Lors du transport et de la manutention des équipements, il est absolument interdit d'empiler une machine sur l'autre, ce qui exclut tout risque de basculement des charges dû à l'empilement.



 L'équipement ne

doit être transporté, manipulé et stocké que par du personnel qualifié.

 Les points suivants constituent les exigences minimales pour le personnel qualifié :

- une formation technique spécifique et une expérience dans l'utilisation des appareils de levage ;
- connaissance des règlements de sécurité et des lois applicables ;
- connaissance des exigences générales de sécurité ;
- le respect de l'utilisation d'équipements de protection individuelle adaptés au type d'opération effectuée ;
- capacité à reconnaître à l'avance et à éviter tout danger éventuel.

5.2. Transport et Déplacement

 Il est interdit de se tenir sous les charges suspendues pendant la manutention et le transport. Le personnel non autorisé ne doit pas pénétrer dans la zone de travail. La charge transportée peut se déplacer lors du freinage, de l'accélération, des virages et sur les routes accidentées.

 Pour une exécution correcte des opérations de levage, utiliser le type d'équipement le plus approprié en termes de caractéristiques et de capacité de charge : chariots élévateurs ou transpalettes.

 Évitez de pousser ou de traîner l'équipement pendant la manutention.

 Avant de procéder au levage, sécurisez la zone environnante et empêchez l'accès au personnel. Déplacez l'équipement à une hauteur minimale au-dessus du sol et assurez la stabilité de la charge.

 Ne soulevez pas l'équipement d'une manière autre que celle expliquée dans ce manuel. Avant de placer la charge, vérifiez que le sol est de niveau et que sa capacité de charge est suffisante pour supporter la charge.

5.3. Stockage

 L'équipement doit être stocké dans un environnement non agressif et exempt de vibrations.

 La température ambiante doit être comprise entre -10°C et +50°C. Évitez les environnements excessivement humides. Le lieu de stockage doit disposer d'une surface d'appui adéquate pour éviter toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de support.

 Le positionnement, le montage et le démontage de l'équipement doivent être effectués par du personnel spécialisé.

6. INSTALLATION

6.1. Emballage Et Déballage

 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.

 Portez des gants de protection avant de déballer.

 Évitez de pousser ou de traîner l'équipement pour éviter les risques de basculement et de dommages à la structure.

 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 !).

 L'emballage de l'équipement est en bois.

 Le groupe de condensation est emballé dans du carton et la palette est 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 déballé au plus tôt pour en vérifier le bon état et l'absence de dommages. Enlever l'emballage en carton vers le haut.

 Après avoir déballé l'appareil, vérifier que les caractéristiques correspondent à votre commande;

 En cas d'anomalies éventuelles, contacter immédiatement le revendeur.

 Sur les équipements en acier inox, retirez soigneusement le film de protection des parois intérieures et extérieures, en évitant d'utiliser des outils métalliques.

 Si de l'adhésif reste sur les parois de la machine, retirez-le à l'aide d'un solvant non corrosif ; rincez et séchez soigneusement après le nettoyage. Il est conseillé d'appliquer un film d'huile protecteur sur toutes les surfaces en acier.

 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.

 Les emballages doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'équipement est utilisé.

6.2. Mise en place de la Cellule Frigorifique

Toutes les phases d'installation doivent être prises en considération dès la réalisation du projet général.

i Les opérations de mise en service et d'installation doivent être effectuées par du personnel spécialisé.

! Les opérations d'installation et de montage doivent être effectuées conformément aux règles de sécurité en vigueur.

! Le matériel utilisé pour les opérations d'installation et de montage doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur.

i 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 en compromettre le fonctionnement et, dans les cas les plus graves, provoquer l'intervention des protections dont l'appareil est équipé. En conséquence, avant de choisir l'emplacement définitif, évaluer les conditions ambiantes les plus difficiles qui pourraient se produire à cet endroit (voir encombrements)

! Installez l'équipement de manière à ce que le poste de travail soit placé en face du panneau de commande.

! **ATTENTION** : l'équipement nécessite un espace fonctionnel minimum selon les pièces jointes.

i Attention : pour éviter l'accumulation de débris les joints entre les différents panneaux sont scellés avant le montage.

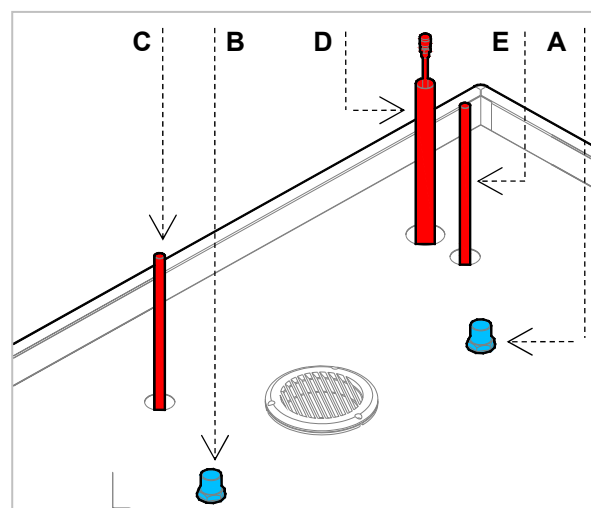
i Les panneaux prévoient un système de fixation au moyen de crochets avec mouvement à came. Chaque crochet prévoit un trou de passage pour son réglage. Ce trou doit ensuite être bouché au moyen du bouchon prévu pour cela.

i Les câbles des ventilateurs de l'évaporateur, le câble de la résistance évacuation

et le câble de terre doivent être introduits dans l'élément de passage postérieur prévu pour cela (A). Pour éviter les infiltrations d'air et d'humidité provenant de l'extérieur, l'élément de passage doit ensuite être bouché avec de la silicone.

i Les câbles de basse tension (sonde de la cellule, sonde de l'évaporateur, sonde pour le produit et micro déflecteur) doivent être introduits dans l'élément de passage antérieur (B). Pour éviter les infiltrations d'air et d'humidité provenant de l'extérieur, l'élément de passage doit ensuite être bouché avec de la silicone.

i Une particulière attention est requise dans l'assemblage de la tuyauterie de liquide (C) de la tuyauterie d'aspiration (D) et de la tuyauterie de dégivrage (E). La tuyauterie d'aspiration (D) prévoit une soupape pour vérifier la tenue du circuit.



! La taille du compartiment qui abrite l'équipement doit être telle qu'elle évite des concentrations excessives de gaz en cas de fuite du circuit frigorifique et, dans tous les cas, le compartiment doit avoir une surface libre JAMAIS inférieure à 4 fois l'espace occupé par l'équipement. Il faut tenir compte de l'espace nécessaire pour garantir des voies d'évacuation adéquates à tout moment. Ce compartiment doit être bien ventilé.

6.3. Unité de condensation à distance

 Les opérations de mise en service et d'installation doivent être effectuées par du personnel spécialisé.

 Les opérations d'installation et de montage doivent être effectuées conformément aux règles de sécurité en vigueur.

 Le matériel utilisé pour les opérations d'installation et de montage doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur.

 Pour installer une unité de condensation à distance, suivre les mêmes précautions nécessaires à l'installation de l'appareil avec unité de condensation incorporée, et notamment respecter les contraintes des normes électriques en vigueur, les normes pour la prévention des incendies et tenir compte que, dans des conditions particulières, il est possible qu'il y ait une sortie de gaz réfrigérant dans le local.

 Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en permanence et ce pour garantir son fonctionnement correct.

 Les performances de l'appareil sont assurées pour une température ambiante indiquée sur la plaque signalétique du groupe de condensation. 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.

 Avant de choisir l'emplacement définitif, évaluer les conditions ambiantes les plus difficiles qui pourraient se produire à cet endroit (voir encombrements par.



ATTENTION : L'appareil a besoin d'espaces minimum de fonctionnement comme décrits dans les pièces jointes.



Les performances de l'appareil sont assurées pour une installation de l'unité jusqu'à une distance de 10 m et avec une isolation de la ligne d'aspiration (isolation d'au moins 13 mm d'épaisseur). Pour optimiser le dégivrage, il est recommandé d'isoler également la ligne du gaz chaud.



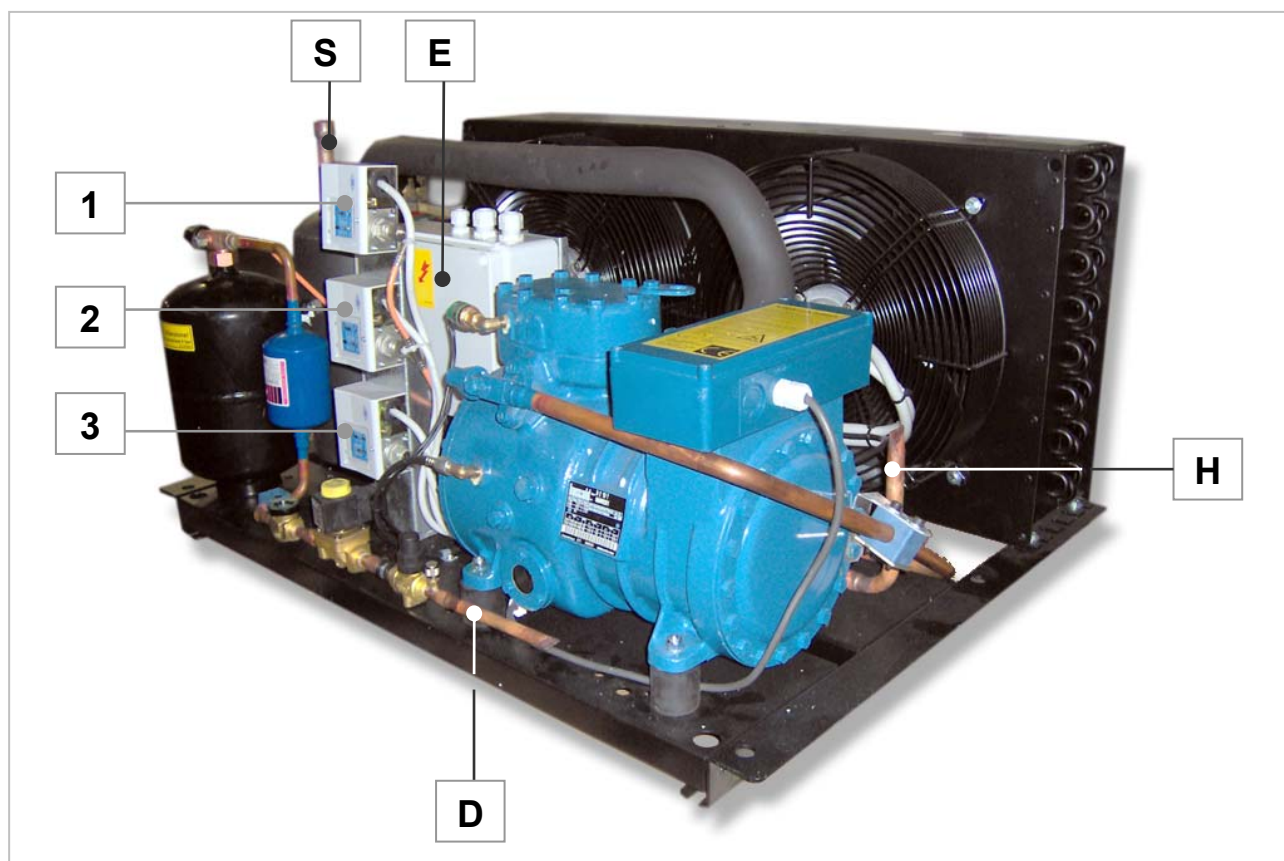
L'unité de condensation de même que le circuit frigorifique sont mis sous pression avec de l'azote. Le groupe évaporateur prévoit une soupape sur le tuyau d'aspiration, pour vérifier l'étanchéité du circuit. Il est possible d'effectuer la même vérification sur le groupe de condensation grâce aux robinets d'aspiration et/ou de refoulement.



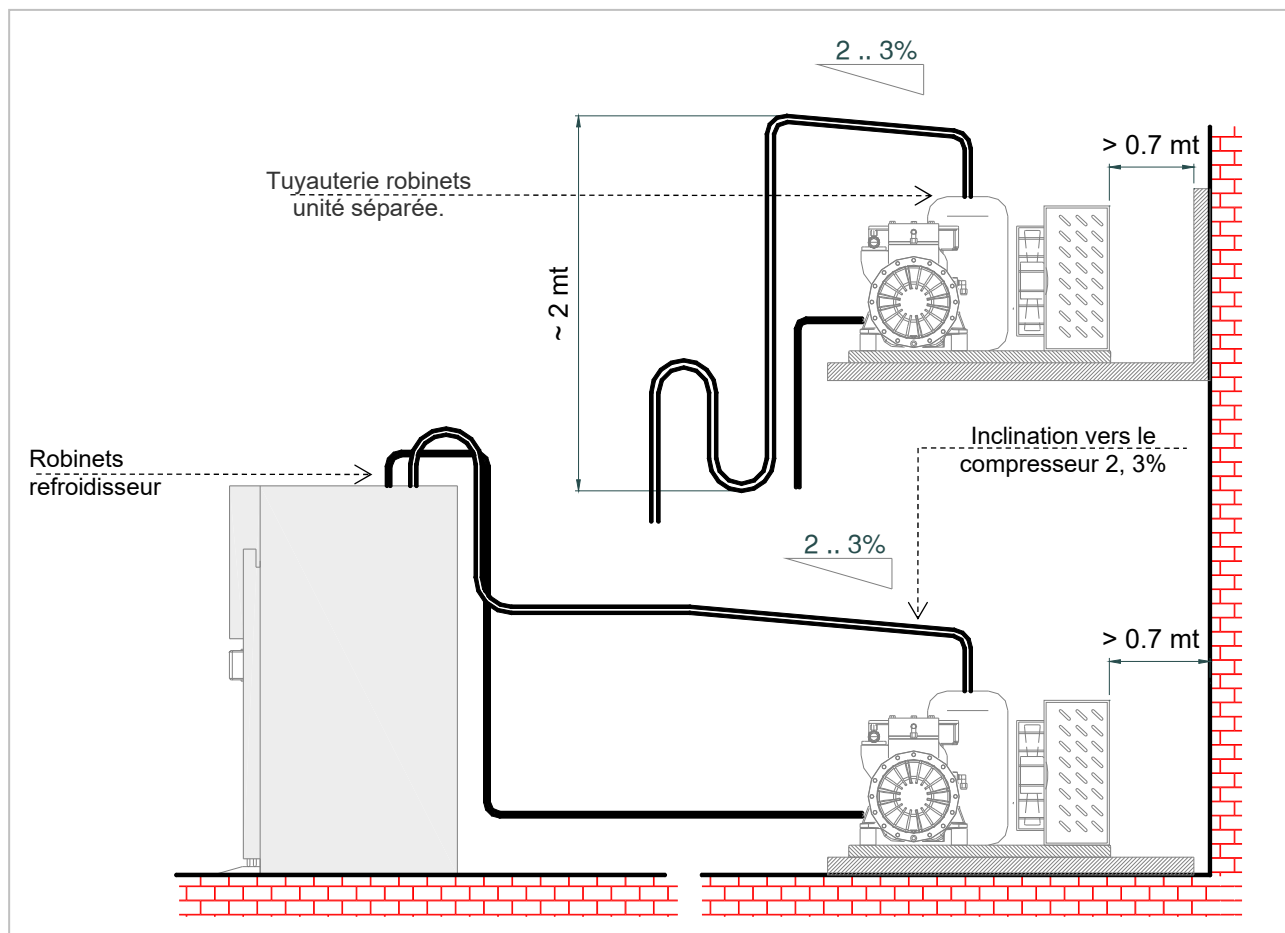
Une fois que les tuyaux ont été raccordés et que les opérations d'évacuation et de charge ont été effectuées, contrôler que les soudures soient hermétiques et qu'il n'y ait pas de fuites.



Vérifier par l'intermédiaire du voyant indicateur du passage du gaz se trouvant sur l'unité de condensation si la charge du gaz a été correctement effectuée.



Symbole	Description	Note 2 HP	Note 3 HP	Note 4HP	Note 5 e 8 HP
S	Ligne d'aspiration	Ø 22	Ø 28	Ø 28	Ø 35
	Epaisseur isolation (mm)	13	13	13	13
D	Ligne du liquide	Ø 12	Ø 12	Ø 12	Ø 16
H	Ligne du gaz chaud	Ø 16	Ø 16	Ø 16	Ø 16
E	Boîtier électrique				
1	Pressostat ventilateur SX	Tarage 15 bar Différentiel 3 bar			
2	Pressostat ventilateur DX	Tarage 15 bar Différentiel 3 bar			
3	Pressostat di basse pression	Tarage 0,7 bar Différentiel 1 bar			



i Pour l'installation sur le même niveau ou sur des niveaux différents suivre les indications ci-dessous illustrées.

i En particulier si le groupe est installé plus en hauteur on aura soin de créer un siphon à chacun des départ/arrivée ou remontée. Si au contraire le groupe est installé plus bas aucun siphon est nécessaire.

! La connexion électrique entre la cellule de réfrigération et l'unité de condensation à distance

doit être effectuée avec des câbles ayant une section correcte. (cf schémas électriques ci-joints).

i Le fabricant assure un degré de protection IP21. En conséquence, si vous avez besoin d'un degré de protection supérieur, l'installateur devra évaluer s'il est nécessaire d'utiliser des couvertures de protection accessoires qui ne diminuent en aucun cas la capacité d'échange du condenseur.

6.4. 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'équipement est alimenté avec une tension de fonctionnement de 230V ~ 50/60Hz.



Prévoyez une prise de courant avec mise à la terre, d'une capacité suffisante pour la consommation électrique indiquée sur la plaque signalétique.



Il est interdit de faire fonctionner l'équipement connecté à un système non mis à la terre.



En cas de raccordement direct au réseau, un dispositif de déconnexion assurant la déconnexion du réseau doit être prévu, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.



Pour le dimensionnement correct de l'interrupteur, se référer aux données techniques de la plaque signalétique.



L'interrupteur-sectionneur doit être situé à proximité de l'équipement, doit être visible par l'opérateur et doit être signalé de manière appropriée.



En cas d'utilisation d'une prise, celle-ci doit être conforme aux réglementations nationales en matière d'installation.



La prise doit être accessible même après le positionnement de l'appareil sur le lieu d'installation.



La prise doit toujours être visible pour l'opérateur qui effectue les travaux de maintenance.



Après le branchement électrique, vérifier que la tension d'alimentation, lorsque la machine est en marche, ne s'écarte pas de la valeur nominale indiquée sur la plaque signalétique $\pm 10\%$.



Le câble d'alimentation utilisé pour la connexion au réseau est de type H05VV-F ; s'il est remplacé, il faut utiliser un câble ayant des caractéristiques identiques ou supérieures.



Lors du remplacement du câble d'alimentation, le conducteur de terre doit rester plus long que les conducteurs actifs.

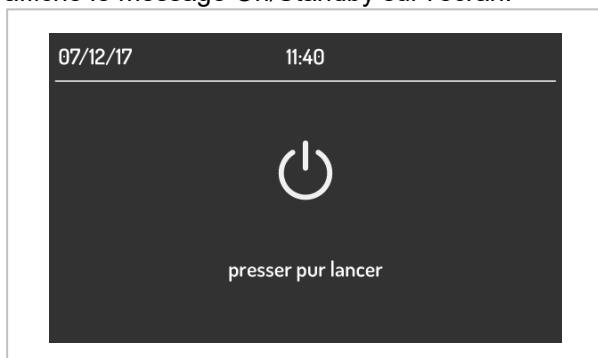


Le remplacement d'un câble d'alimentation endommagé doit être effectué par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque éventuel.

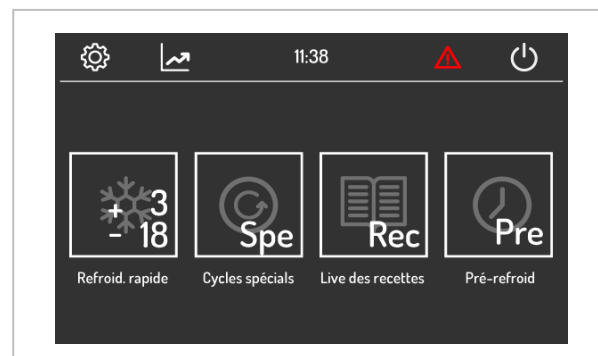
7. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

7.1. 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.

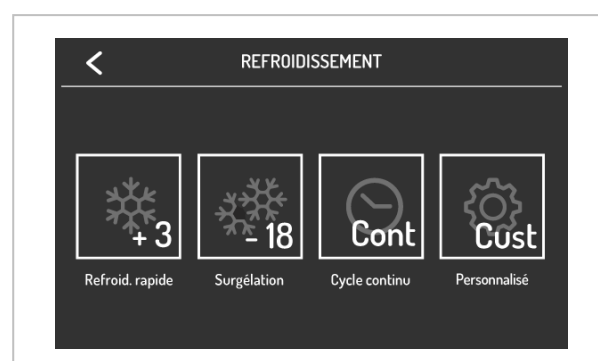
7.2. Mode Refroidissement Rapide



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



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.

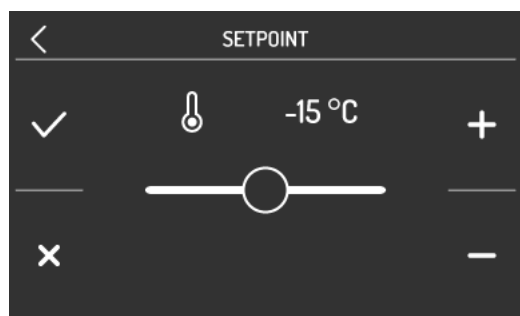
Avec la sélection du cycle de refroidissement rapide positif, le système offre l'écran suivant :



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  ;

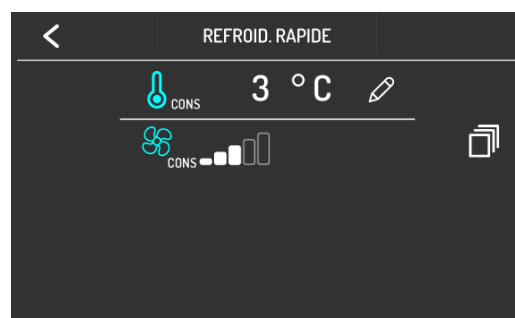
Pour annuler la modif appuyez sur .

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 :



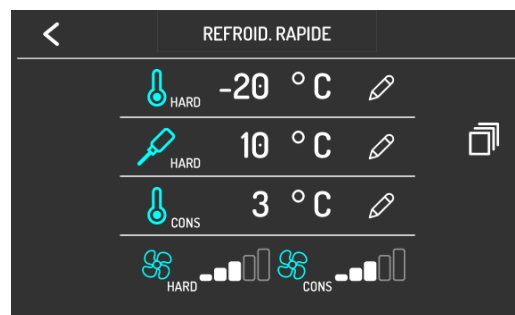
Une pression sur la région  active la phase intensive : la région correspondante va s'allumer



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.

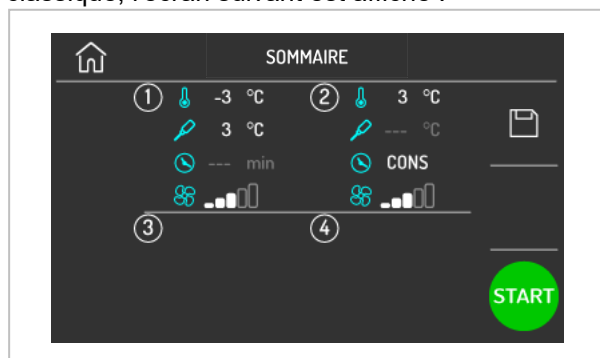
Pour quitter l'écran "réglages avancés", appuyez sur la région en haut à gauche .

Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

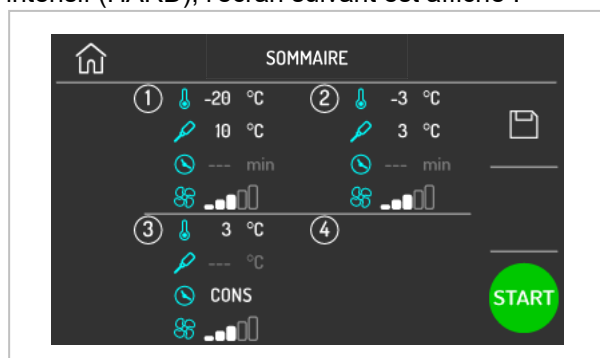


bas à droite.

S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide classique, l'écran suivant est affiché :

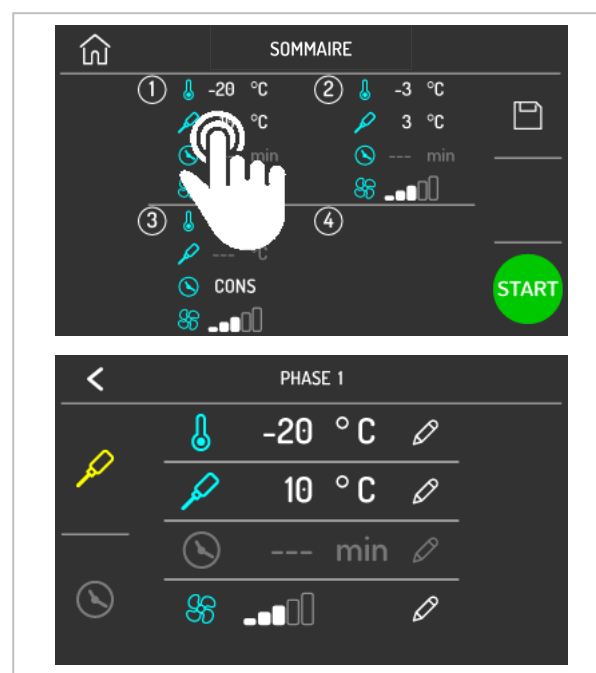


S'il a été choisi un cycle de refroidissement rapide intensif (HARD), l'écran suivant est affiché :



Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante.

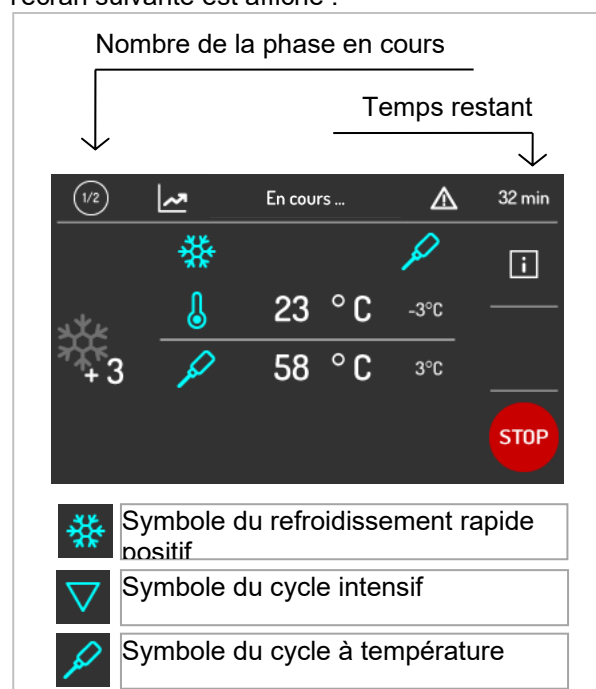
Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de intensive, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



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 :



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 .

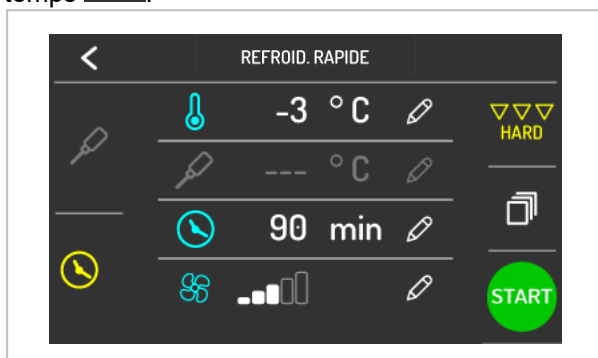


Cycle de Refroidissement Rapide Positif à Temps



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 :



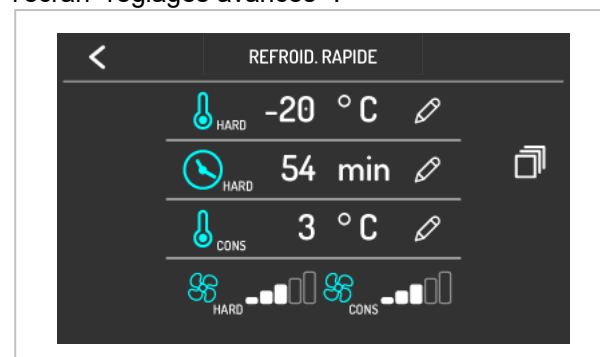
Une pression sur la région  active la phase intensive : la région correspondante va s'allumer



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" :



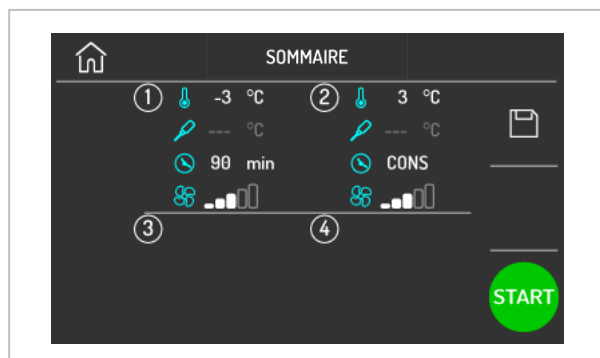
Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

-  **-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.

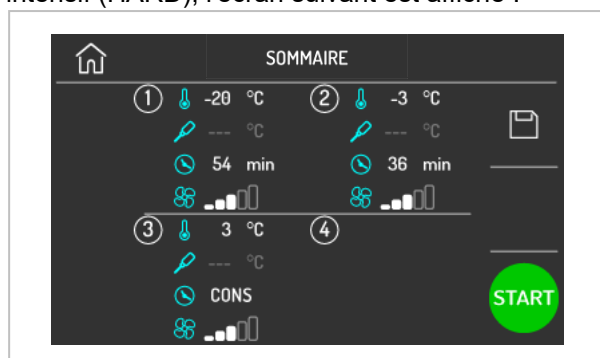
Pour quitter l'écran "refroidissement avancés", appuyez sur la région en haut à gauche . Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

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.

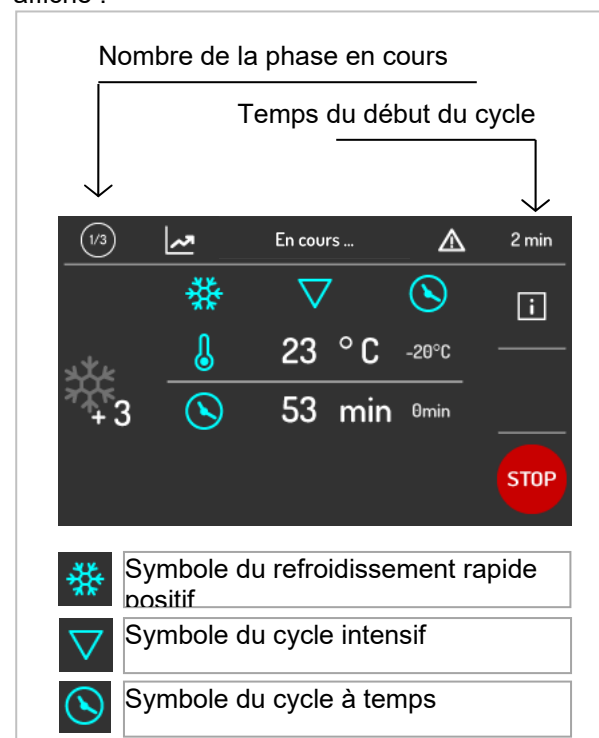
Pour enregistrer et stocker le cycle selon les

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 .

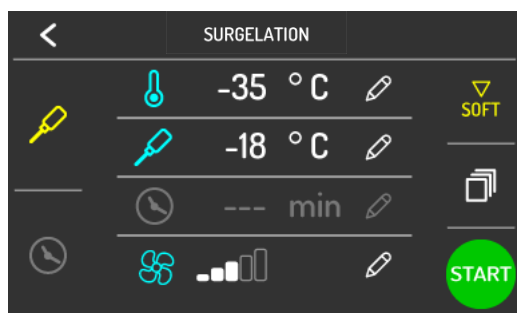


Cycle de Surgélation à Température



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 :

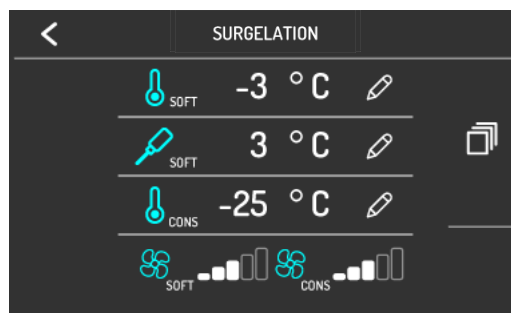
Une pression sur la région  active la phase SOFT : la région correspondante va s'allumer

SOFT

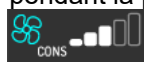
Dans ce cas le cycle de surgélation sera divisé en trois étapes :

- 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 :

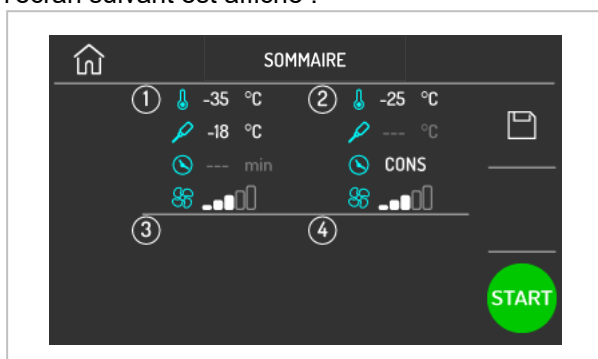
-  température de la cellule pendant la phase SOFT ;
-  température du produit à la fin du cycle SOFT ;
-  température de la cellule pendant la phase de conservation ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la phase SOFT ;
-  vitesse des ventilateurs pendant la conservation.

Pour quitter l'écran "réglages avancés", appuyez sur la région en haut à gauche .

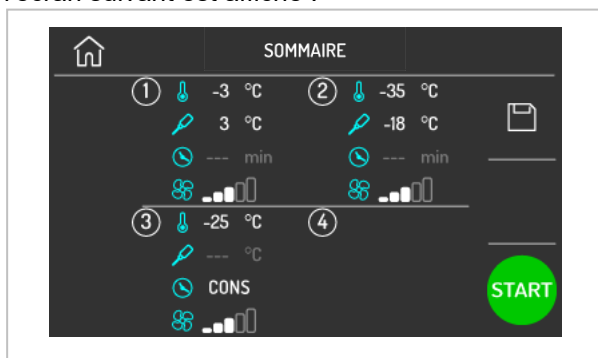
Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyez sur la région en

bas à droite .

S'il a été choisi un cycle de surgélation classique, l'écran suivant est affiché :

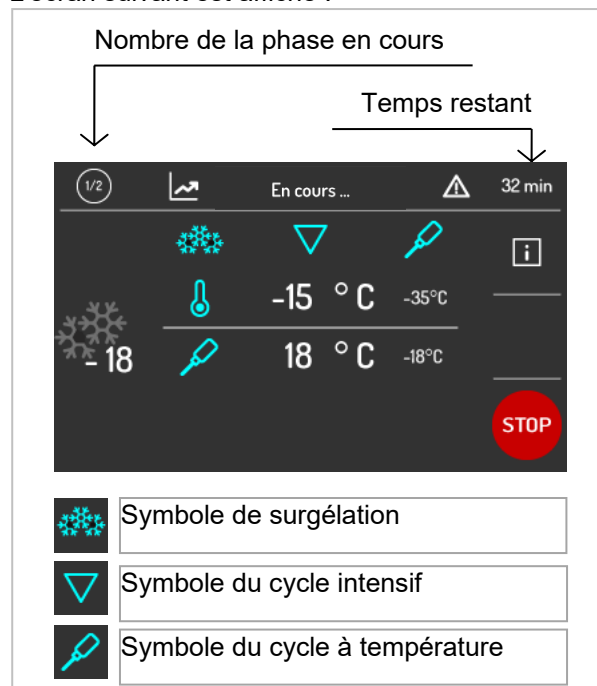


S'il a été choisi un cycle de surgélation SOFT, l'écran suivant est affiché :



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 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

trois secondes dans la région .

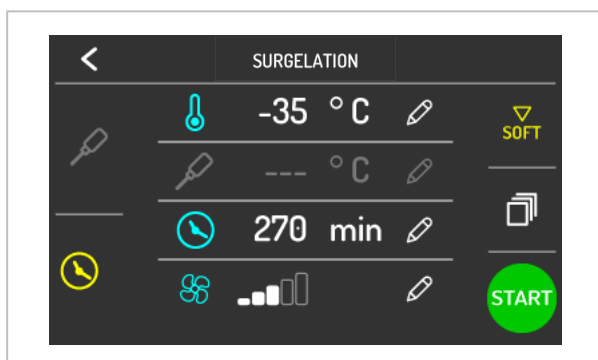


Cycle de Surgélation à Temps



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 :

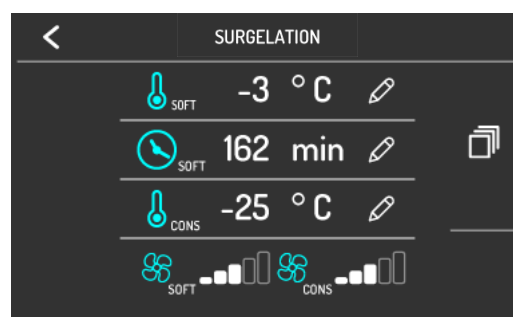
Une pression sur la région  active la phase SOFT : la région correspondante va s'allumer



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" :



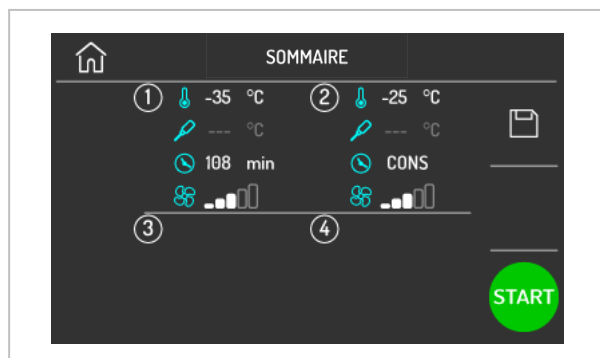
Dans cet écran, vous pouvez modifier les valeurs suivantes :

-  **-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.

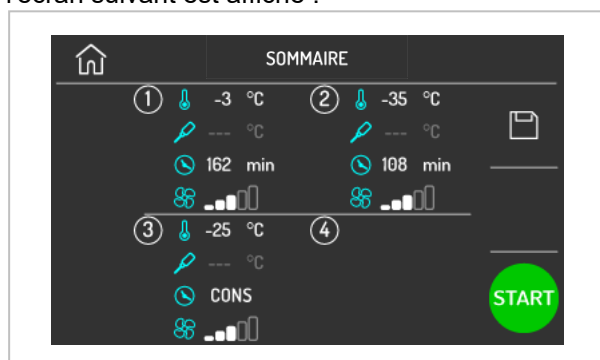
Pour quitter l'écran "refroidissement avancés", appuyez sur la région en haut à gauche . Pour confirmer les réglages du cycle de refroidissement rapide appuyer sur la région en

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

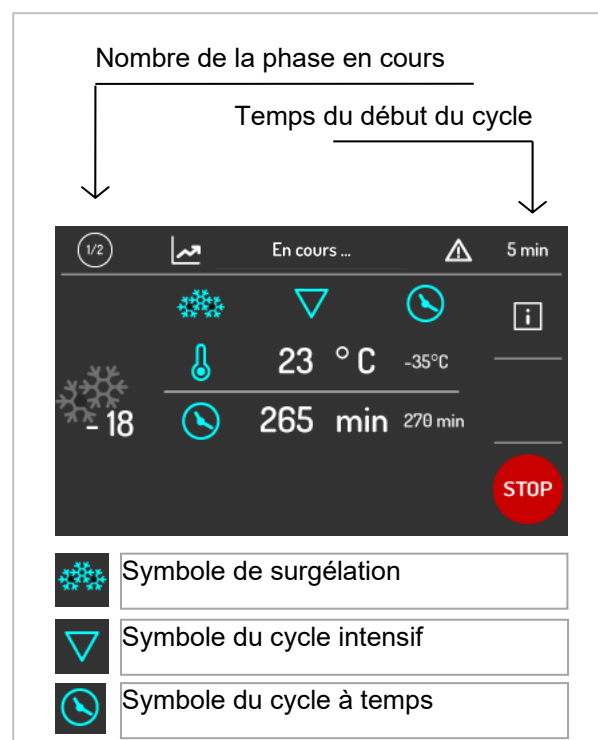
changement, appuyer sur la région .

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

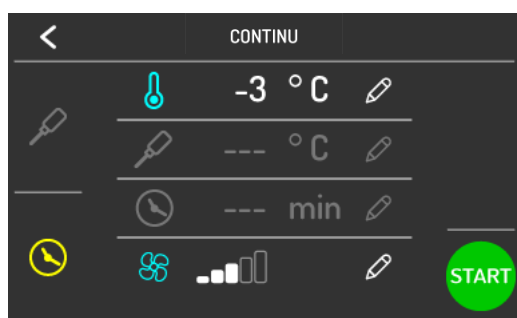
pendant trois secondes dans la région .

Cont

Cycle Continuuel 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 continuuel 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.

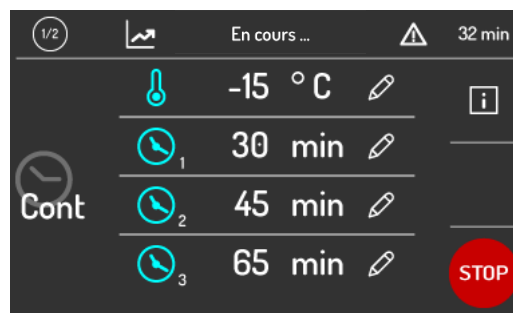
Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour confirmer les paramètres, appuyez sur la



région inférieure droite : le cycle démarre. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :

Nombre de la phase en cours

Temps du début du cycle

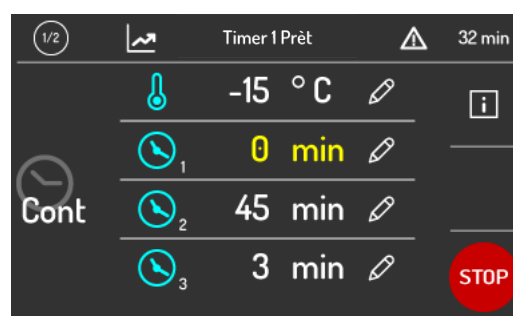


Le cycle est démarré en activant uniquement la première minuterie; il y a la possibilité de régler trois minuteries séparées.

Les minuteries 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 minuteries 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 Continuuel à Température

Le cycle continuuel à température est disponible, à la condition qu'il y ait deux ou trois sondes produit.

Avec la sélection du cycle continuuel à température, le système offre l'écran suivant :

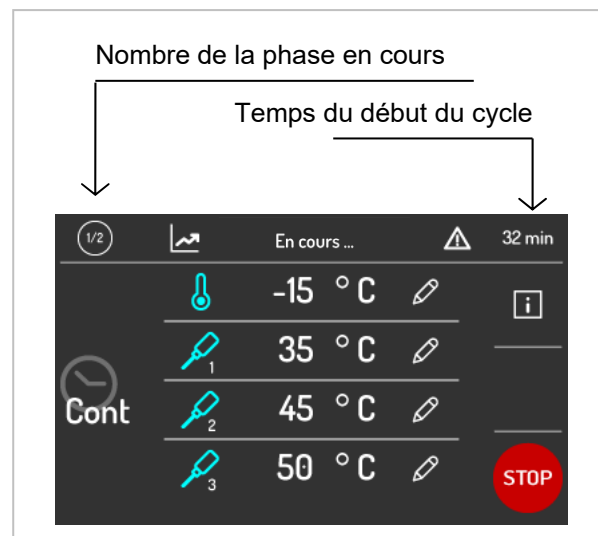


Une pression sur la région -15 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

Une pression sur la région 3 °C permet de changer la température du produit à fin cycle.

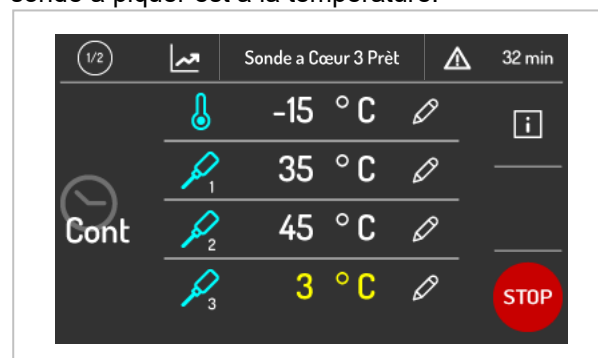
Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs. Pour confirmer les paramètres, appuyez sur la

région inférieure droite : le cycle démarre. Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



Cours de l'exécution du cycle, lorsque la porte est fermée, sera exécuté le contrôle sur la propre insertion 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

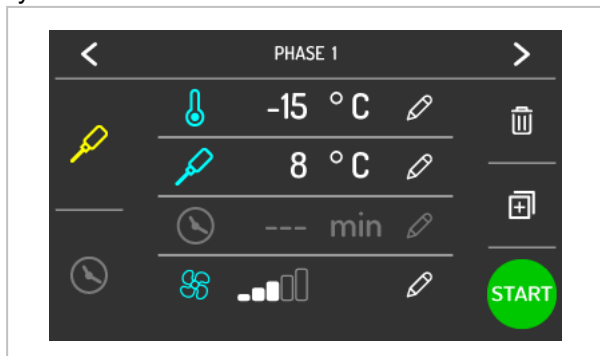
trois secondes dans la région .



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 :

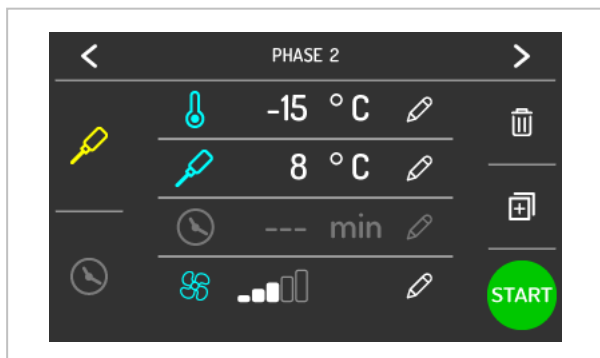


Vous pouvez passer de la phase sonde à piquer à celle à temps et définir sa valeur de consigne.

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



la vitesse des ventilateurs

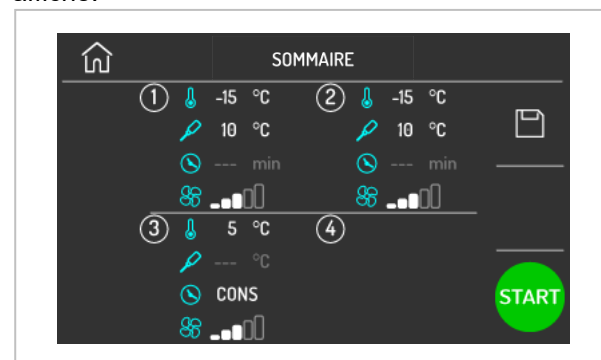


pendant la phase de conservation.

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



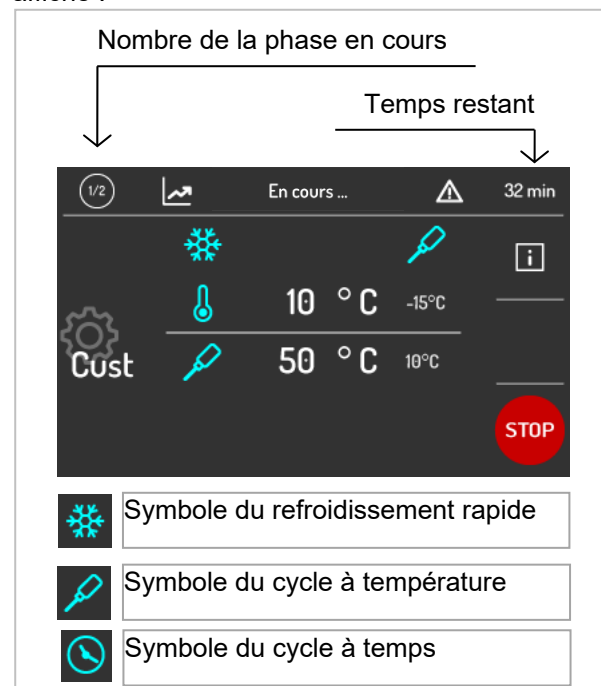
changement, appuyer sur la région

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

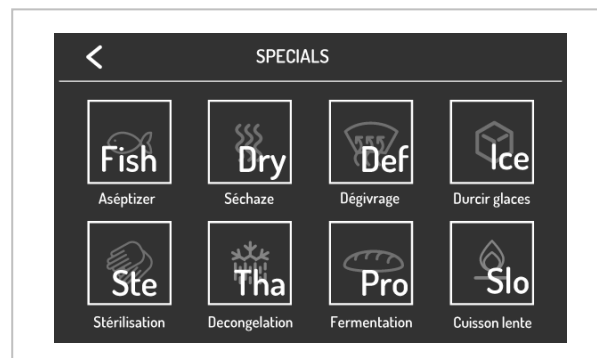
7.3. Mode Cycles Spéciaux



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)



FR

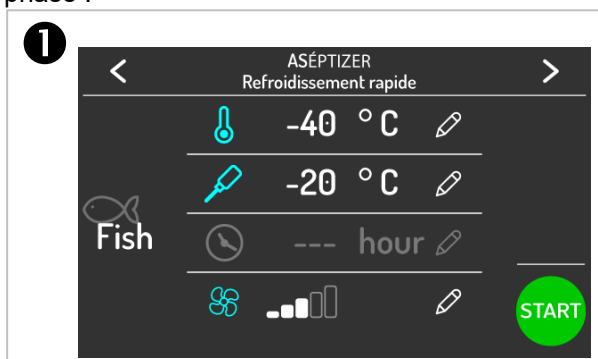


Cycle de Aseptisation Poisson

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 :

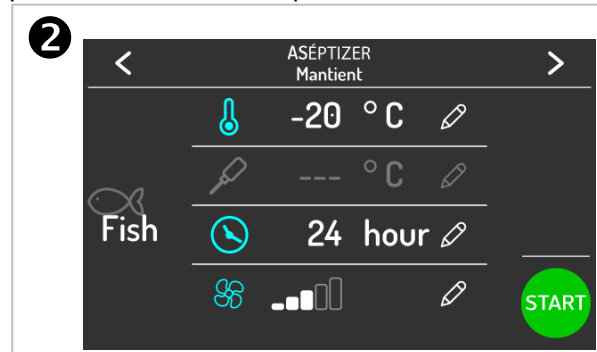


Une pression sur la région  -40 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant le refroidissement rapide.

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.

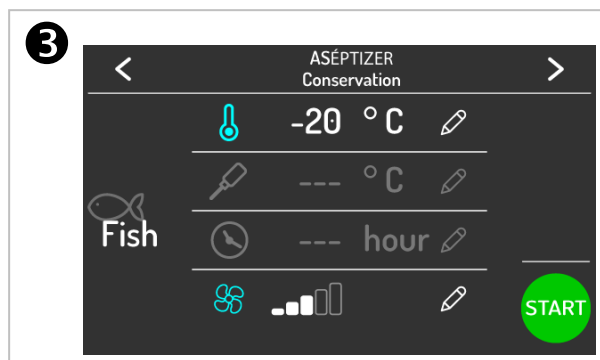


Une pression sur la région  -20 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule pendant la préservation.

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

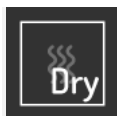
correspondance de la région .

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 .



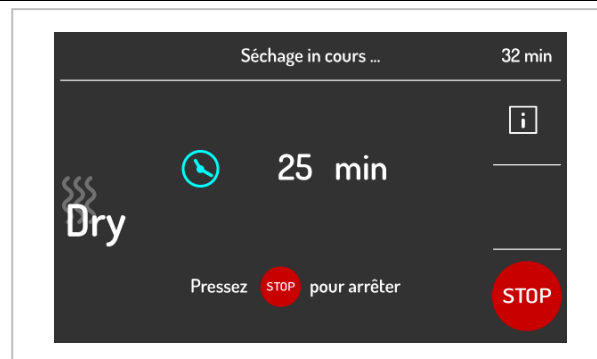
Cycle de Séchage

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 :

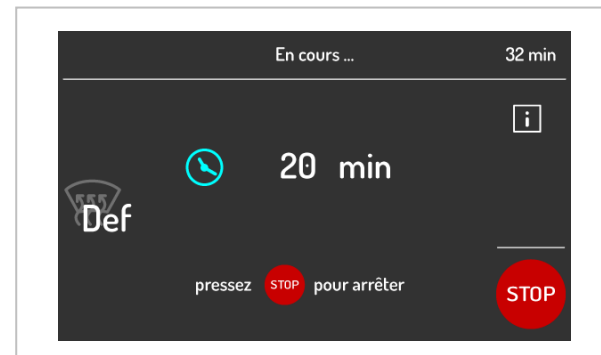


Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région



Pendant le cycle en cours, l'écran suivante est affiché :



En appuyant sur la région **i** on peut voir la température lue par les différentes sondes, l'état des entrées / sorties et les alarmes stockées par le système.

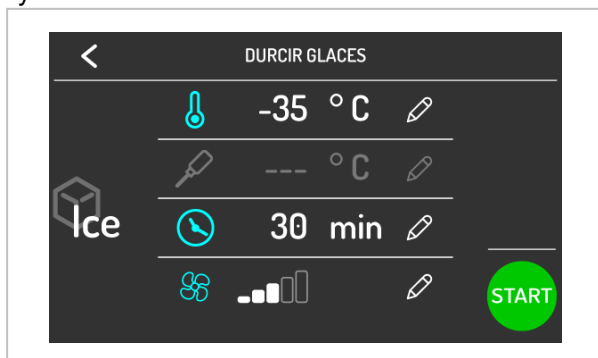
Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

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.

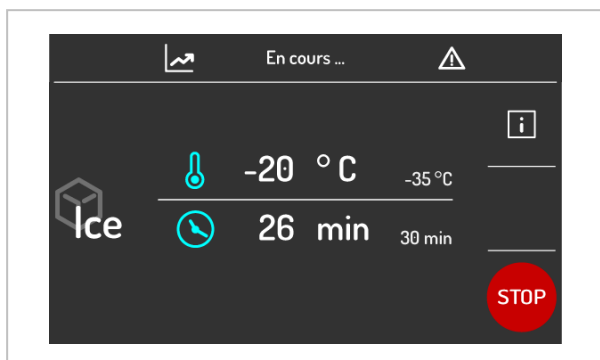
Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

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.

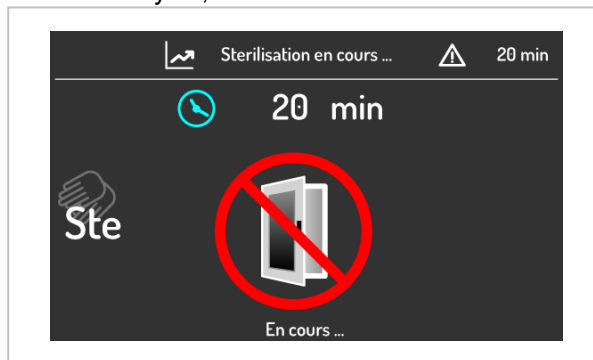
Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

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 suffisants 3 cycles sur une période de 24 heures 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 à piquer du produit congelé. L'écran suivant est affiché par le système :



Pour démarrer le cycle, il faut ouvrir la porte de la

START

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

STOP

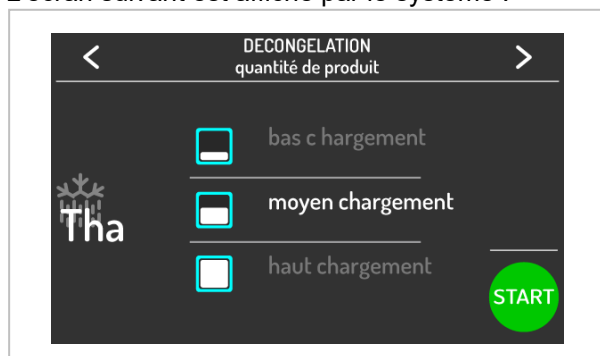
trois secondes dans la région.

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 :

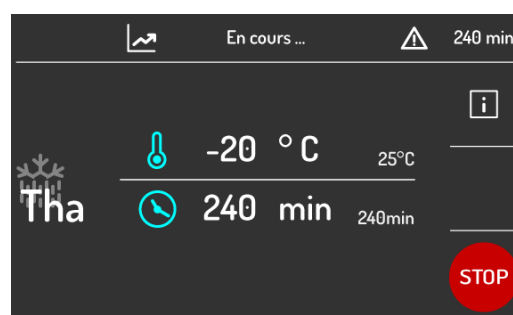


Pour démarrer le cycle appuyer en

START

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

STOP

trois secondes dans la région.

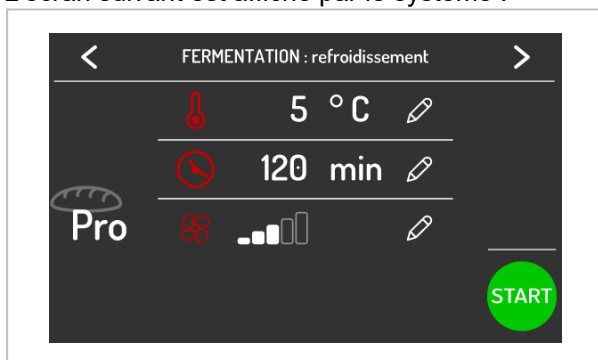


Cycle de Fermentation (optionnel)

Le système fournit un contrôle complet du cycle de fermentation. Le cycle est divisé en quatre étapes :

- **phase de refroidissement rapide** : bloque le levage du produit qui vient d'être préparé et inséré dans l'appareil
- **phase de réveil** : réveille la levure dans la pâte par une élévation progressive de la température dans la cellule
- **phase 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 :

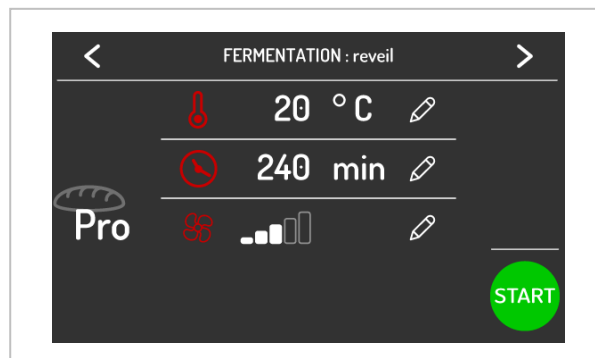


Une pression sur la région 5 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

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.

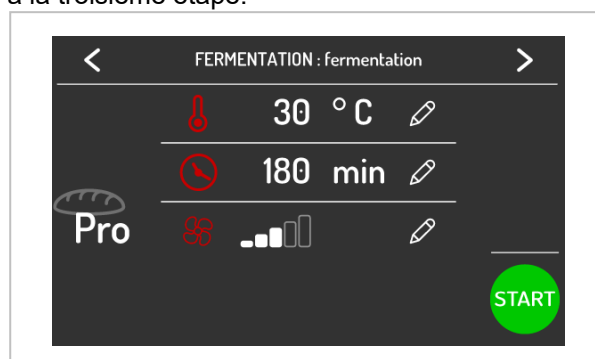
Appuyer sur la région en haute à droit pour passer à la seconde étape.



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 réveil.

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.

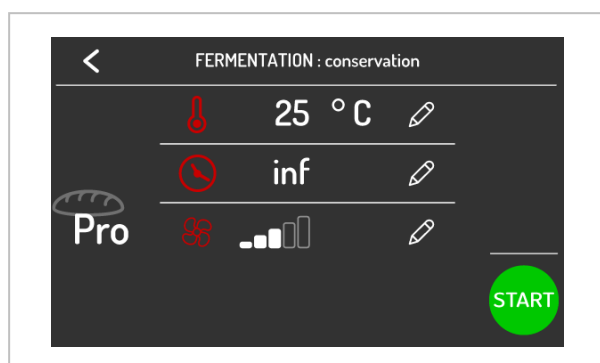


Une pression sur la région 30 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

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.



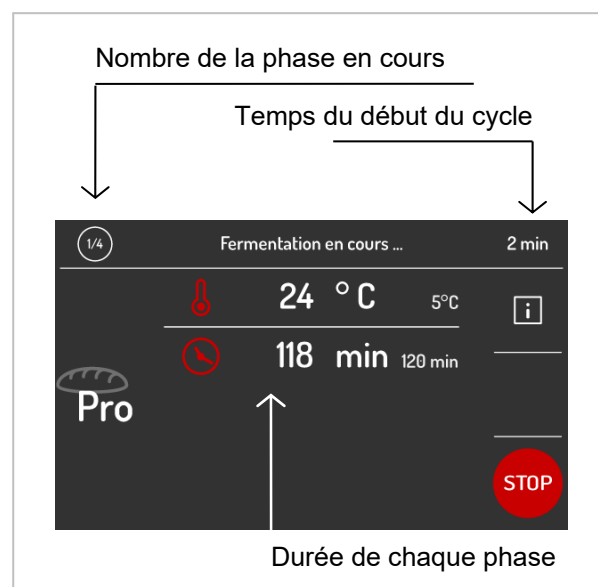
Une pression sur la région  25 °C permet de changer la température de fonctionnement de la cellule .

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

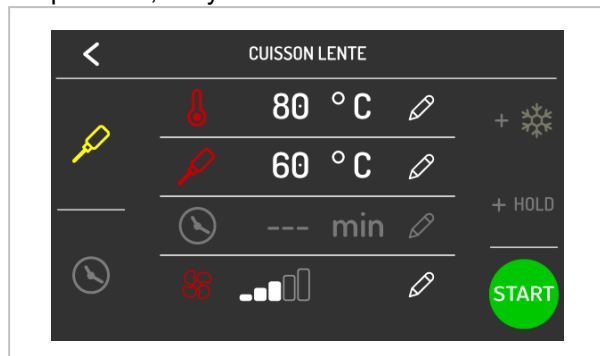


trois secondes dans la région .



Cycle de Lente Cuisson à Température

Avec la sélection du cycle à cuisson lente à température, le système offre l'écran suivant :



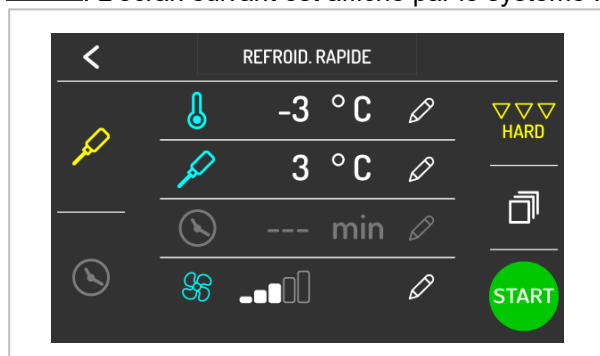
Une pression sur la région permet de changer la température de fonctionnement de la chambre de cuisson .

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 :

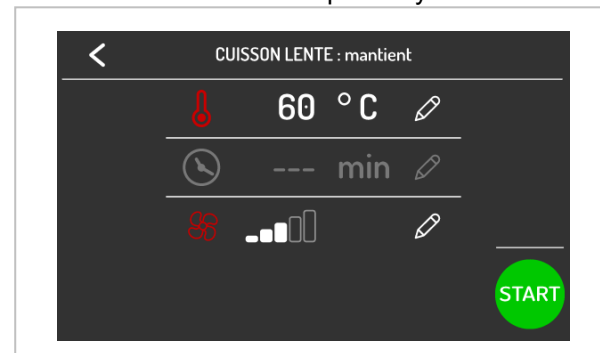


Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de refroidissement rapide (voir le chapitre «refroidissement rapide à température»).

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.

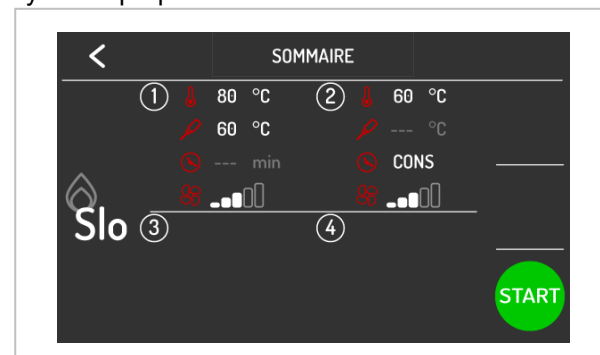
Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

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

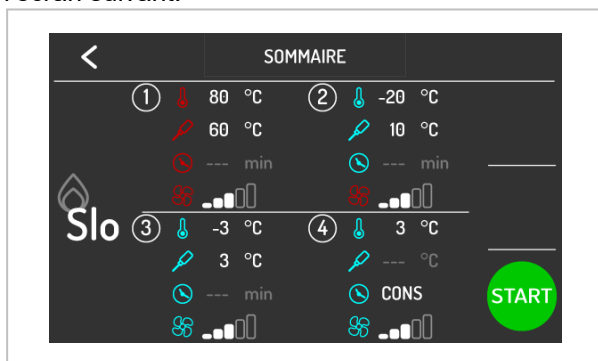


Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de préservation, le système propose l'écran suivant:

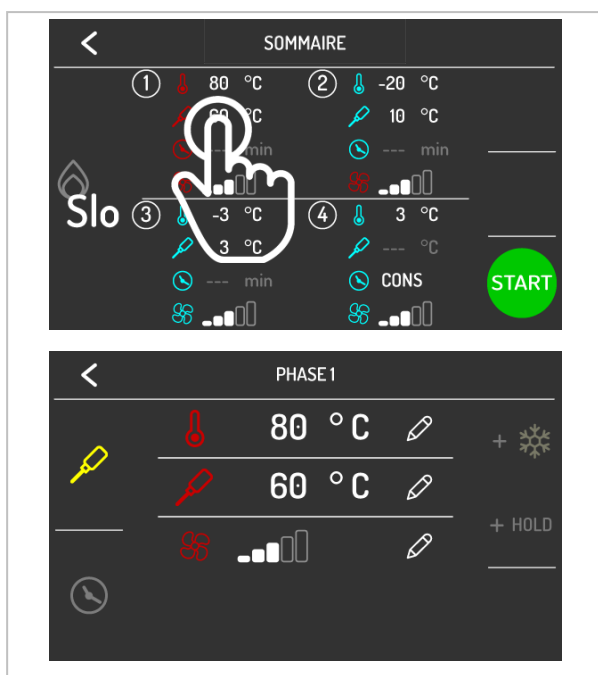


Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de refroidissement

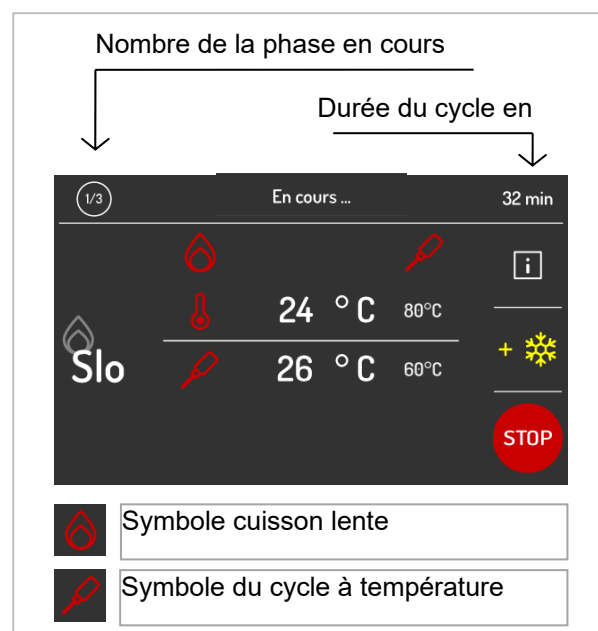
rapide intensif (HARD), le système propose l'écran suivant:



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.

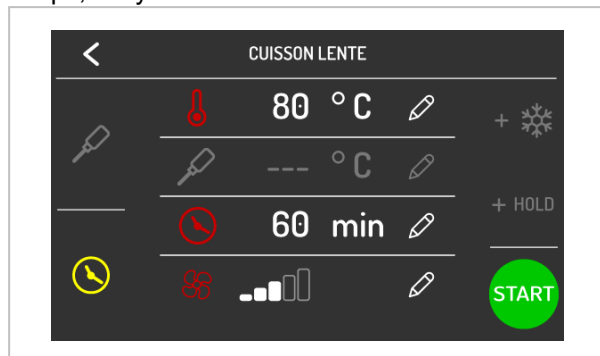
Pour arrêter le cycle en cours appuyer pendant

trois secondes dans la région .



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 .

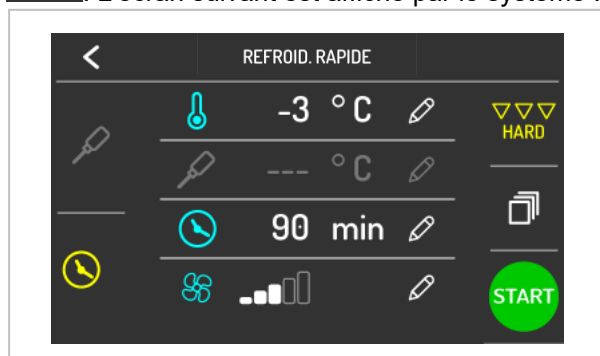
Une pression sur la région 60 min permet de changer la vitesse des ventilateurs pendant la cuisson lente.

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 :

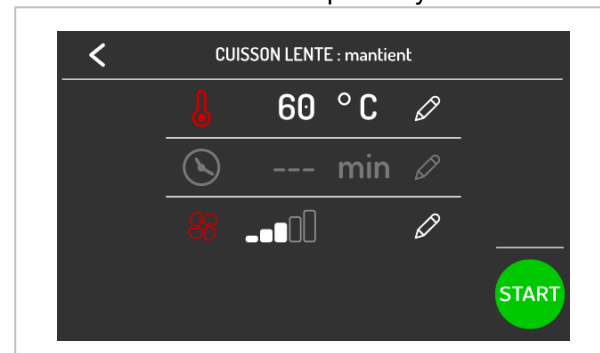


Dans cet écran, on peut définir différents paramètres liés à la phase de refroidissement rapide (voir le chapitre «refroidissement rapide à temps»).

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.

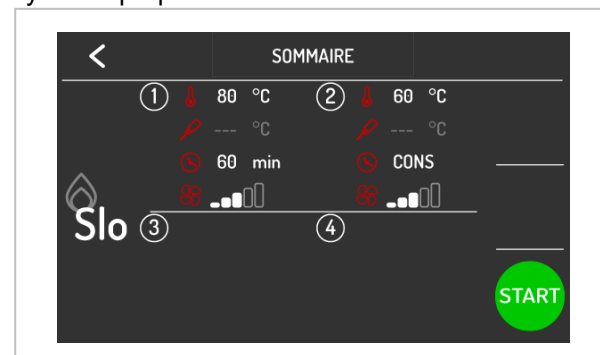
Une pression sur la région permet de changer la vitesse des ventilateurs.

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

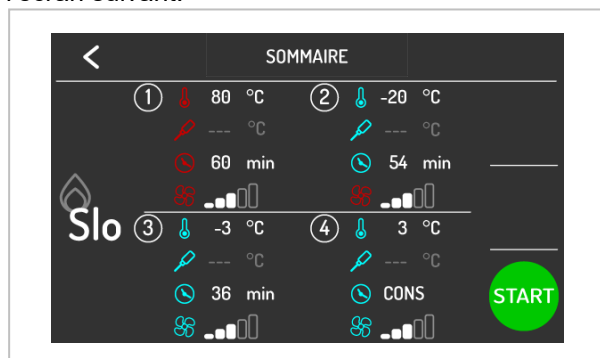


Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de préservation, le système propose l'écran suivant:

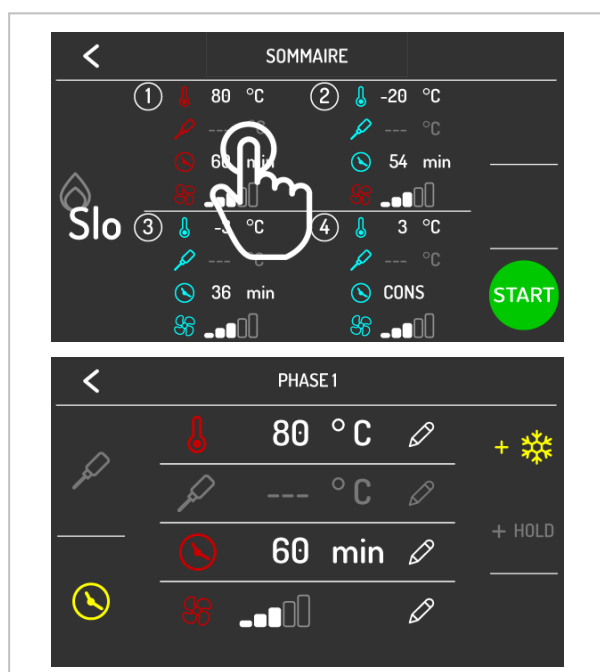


Si vous avez sélectionné un cycle de cuisson lente combinée à un cycle de refroidissement

rapide intensif (HARD), le système propose l'écran suivant:

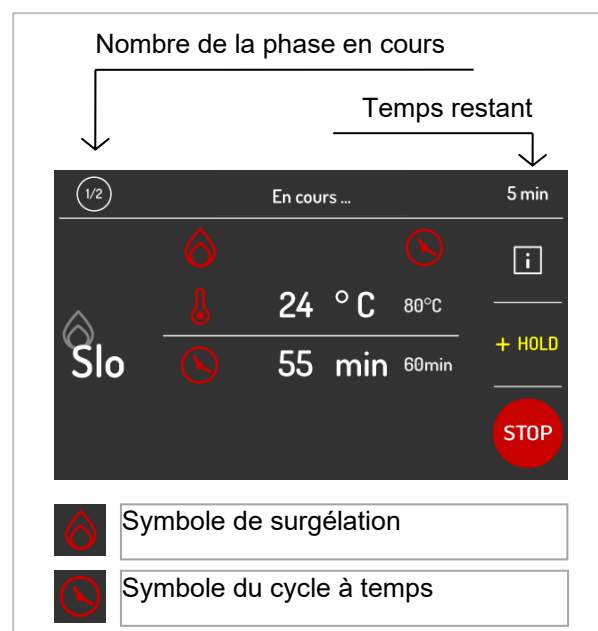


Pour modifier les valeurs dans chaque phase, appuyer sur la région correspondante. Par exemple, pour changer la température de la cellule pendant la phase de cuisson lente, appuyer en correspondance la phase 1; il sera proposé l'écran concernant la première phase.



Pour démarrer le cycle appuyer en

correspondance de la région
L'écran suivant est affiché :



Symbole de surgélation



Symbole du cycle à temps

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 .

7.4. Mode Livre de Recettes



En appuyant sur la région  il sera affiché le menu LIVRE DE RECETTES.

Les recettes sont sortie par type :

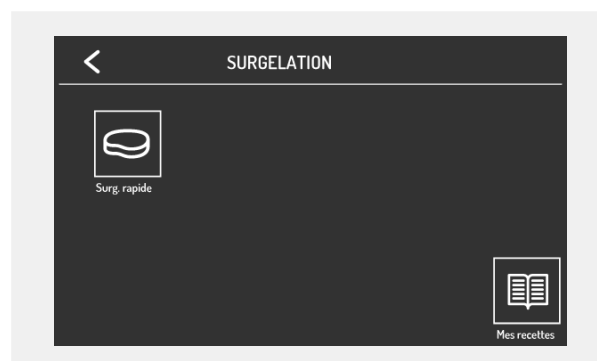
- refroidissement rapide
- surgélation
- fermentation (optionnel)
- cuisson lente (optionnelle)
- recettes personnalisées.



En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes de refroidissement rapide :



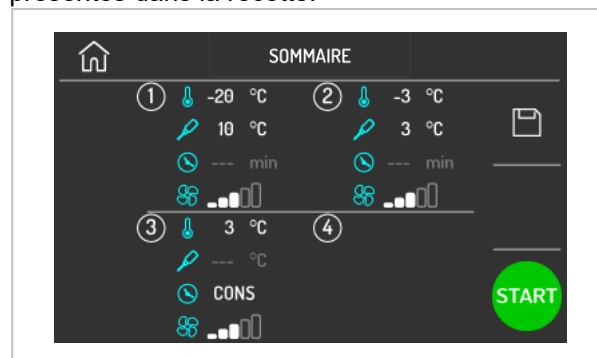
En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes de surgélation :



En appuyant sur la région  on entre l'écran concernant les recettes personnalisées.



En appuyant sur 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
Conservation	Set Ventilation	5
	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.

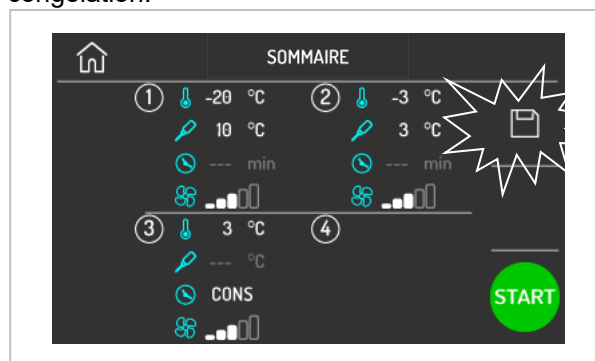
Au cours de la conservation, après un cycle de refroidissement rapide / congélation, en appuyant



sur la région, le dispositif proposera le stockage du cycle qu'il vient de lancer :

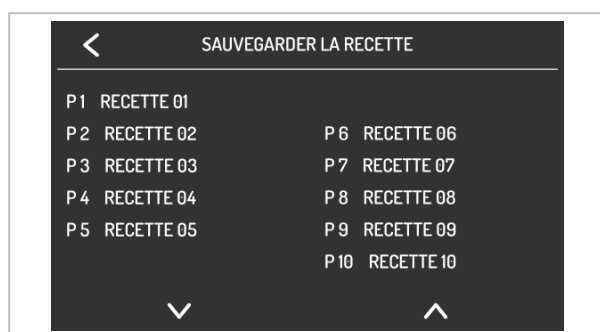


On peut enregistrer une nouvelle recette lors du réglage d'un cycle de refroidissement / congélation.

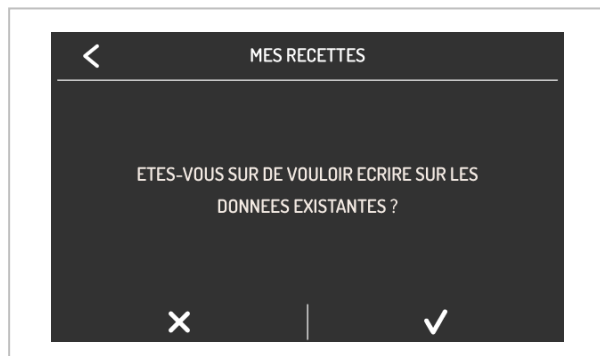


On peut sélectionner une recette existante, la modifier et l'enregistrer.

Au cours de la procédure de stockage, le système affiche les positions libres et celles occupées.



En choisissant une position occupée, il est demandé de confirmer l'écrasement.



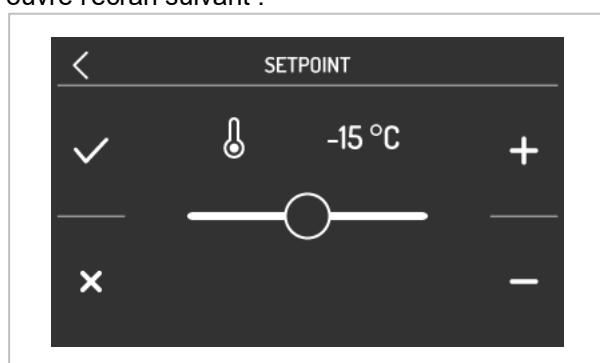
En appuyant sur la région  sera affiché l'écran suivante avec l'editor pour insérer le nom de la recette.



FR

7.5. 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 démarré 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.

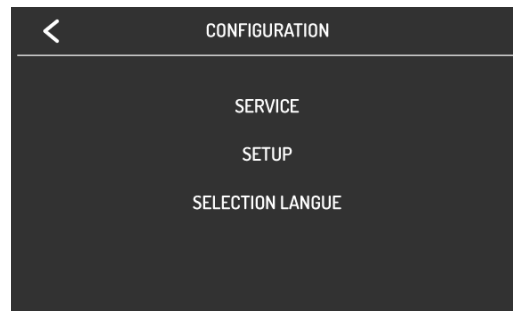
7.6. Réglages

On entre la section RÉGLAGES en appuyant sur



la région dans l'écran Home. La page affiche les menus suivantes:

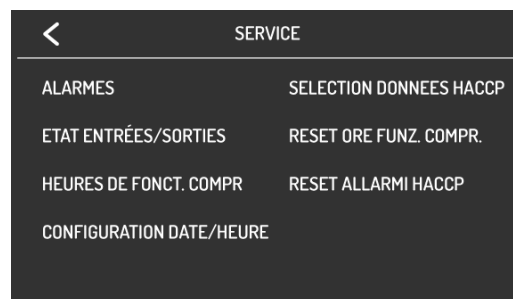
- service;
- setup;
- Sélection langue;



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 autorisé 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

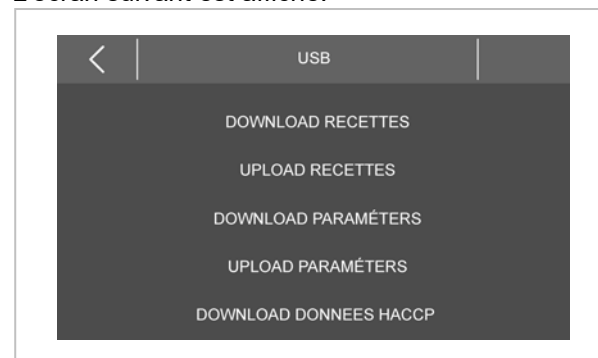
7.7. Utilisation d'un port USB

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 infos concernant le fichier HACCP;

Les opérations de upload sont autorisées 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 commencé 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 PARAMÉTRÉS" ou "UPLOAD PARAMÉTRÉS", 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.

7.8. 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. Etendre 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

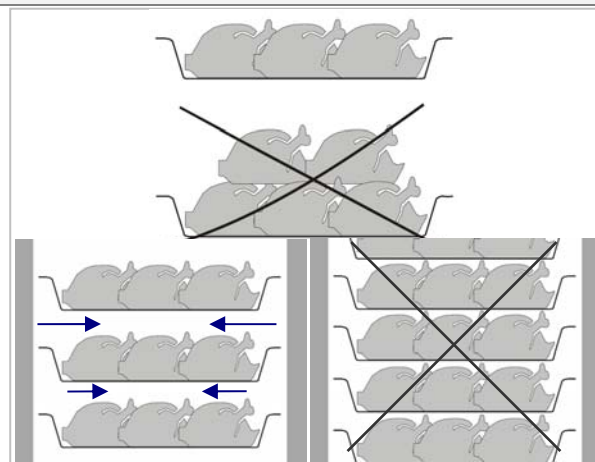
🔧 Eviter d'insérer denrées qui soient à beaucoup plus de 90°C, ce qui, outre à surcharger l'appareil initialement peut faire intervenir des protections qui de toutes façons prolongent l'abaissement de la température. Il est préférable, si possible un bref stationnement à l'extérieur favorable à un abaissement de la température à des valeurs acceptables. Contrôler que les surfaces d'appui de l'appareil soient bien planes.

i 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.

i 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:

i Eviter d'obstruer la bouche d'aspiration du ventilateur de l'évaporateur.

i 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.

i 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.

i 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.

8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

8.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute opération de maintenance, activez tous les dispositifs de sécurité prévus. En particulier, coupez l'alimentation électrique au moyen du disjoncteur et débranchez la fiche d'alimentation.



Pendant l'entretien, le câble et la fiche doivent être visibles pour l'opérateur qui effectue le travail.



Ne touchez pas l'équipement avec des mains ou des pieds nus mouillés ou humides.



Ne pas retirer les protections de sécurité.



Utilisez un équipement de protection individuelle approprié.



Lors de l'entretien, il existe encore des risques qui ne peuvent être éliminés et qu'il faut neutraliser en adoptant un comportement approprié.



Il est interdit d'effectuer des opérations d'inspection, de nettoyage et/ou de maintenance sur des pièces mobiles.

8.2. 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.

8.3. Maintenance Extraordinaire

⚠ Les opérations d'entretien extraordinaires doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé, équipé de tous les équipements de protection individuelle nécessaires.

⚠ Il est interdit de retirer ou d'altérer les protections et les dispositifs de sécurité lorsque la machine est en marche.

⚠ Les opérations de remplissage du réfrigérant et de réparation des fuites de gaz ne peuvent être effectuées que par du personnel répondant à toutes les exigences de la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

⚠ Pour les gaz réfrigérants tels que le R452A, ou d'autres gaz à effet de serre, respectez les réglementations en vigueur concernant la manipulation de ces gaz.

⚠ En cas de mise en évidence de situations dangereuses, telles que l'endommagement et l'exposition à des objets tranchants, l'endommagement de l'isolation électrique ou thermique, l'équipement ne doit pas être mis en marche ou utilisé et doit être mis en sécurité dès que possible, en empêchant l'accès à la zone environnante si nécessaire.

i **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.
- Vérifiez le fonctionnement des pressostats et des thermostats.
- Vérifier visuellement l'état des grilles des ventilateurs.
- Vérifier visuellement l'état des soupapes de sécurité.

Nettoyage de l'évaporateur

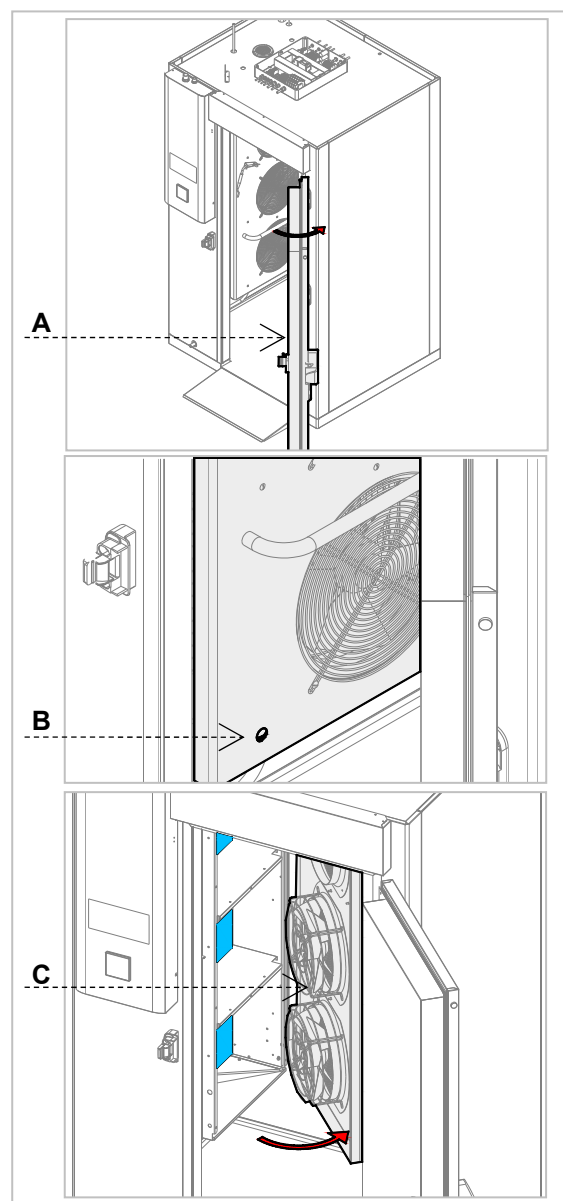
Pourvoir **périodiquement** au nettoyage de l'évaporateur.

⚠ Les ailettes de l'évaporateur sont coupantes, mettre des gants pour effectuer les opérations de nettoyage.

i Utiliser pour le nettoyage seulement un pinceau, éviter d'utiliser des jets de liquides et instruments à pointe.

Pour accéder à l'évaporateur, effectuer les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte (A) de l'appareil
2. Dévisser les deux vis (B) situées sur la partie antérieure du déflecteur.
3. Pivoter le déflecteur (C) vers la gauche



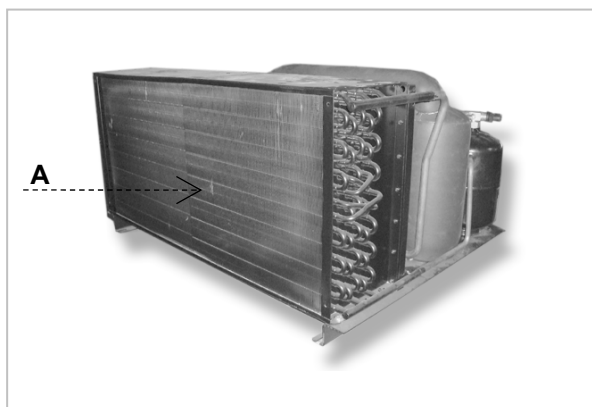
Nettoyage du condensateur

Pourvoir **périodiquement** au nettoyage du condensateur.

⚠ Etant donné que le boîtier du condensateur à ailette (**A**) 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.

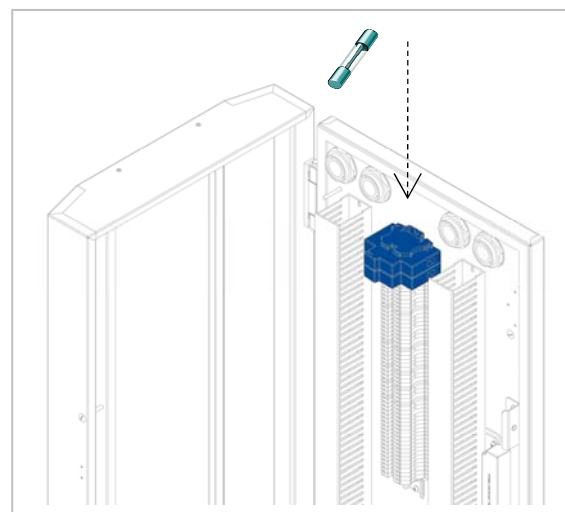
i Dans le cas où le condensateur présenterait un dépôt de poussière en correspondance du bloc à ailette (**A**), cette dernière pourrait être enlevée avec un aspirateur ou bien avec un pinceau utilisé avec un mouvement vertical le long des ailettes.

⚠ Ne pas utiliser d'autres instruments qui pourraient déformer les ailettes (**A**) et donc réduire l'efficacité de l'appareil.



Substitution des fusibles

i Les fusibles (**A**) et le relais thermique (**B**) se situent sur la partie supérieure de l'appareil. Pour y accéder, il faut ouvrir le panneau de commande.



9. 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 condenseur 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

9.1. 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 A CŒUR 1		
SONDE A CŒUR 2		
SONDE A CŒUR 3		
SECURITE THERMIQUE	Alarme Défecteur Évaporateur Le défecteur évaporateur a été ouvert.	 Contactez le centre d'assistance. Fermer le défecteur évaporateur.
	Alarme Thermique Compresseur L'absorption du compresseur a dépassé le maximum établi	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Aérer le local. ➤ Nettoyer le condenseur. Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.
HAUTE PRESSION	Alarme Haute Pression La pression détecté par le pressostat de pression maximale est supérieure à la valeur limite.	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Aérer le local. ➤ Nettoyer le condenseur. Vérifier le propre fonctionnement des ventilateurs.
BASSE PRESSION	Alarme Basse Pression La pression détecté par le pressostat de pression minimale est inférieure à la valeur limite.	 Contactez le centre d'assistance. ➤ Vérifier que le système n'a pas de fuites de gaz Vérifier que la valve solénoïde de bloque ouvre lors du fonctionnement du compresseur.
PORTE OUVERTE	Porte Ouverte La porte est ouverte. Si l'alarme persiste, vérifier l'alignement du micro-interrupteur de la porte.	

Code	Causes	Solutions
HAUTE TEMPÉRATURE	Alarme température HACCP.	Vérifier la température interne.
BASSE TEMPÉRATURE	La température mesurée par la sonde chambre a dépassé la limite imposée par ses paramètres.	
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.
SONDE A CŒUR	Alarme sonde à piquer (tous les détecteurs à piquer activés sont en alarme)	 Contactez 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 HACCP)	Vérifier la propre insertion de la sonde dans le produit.
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.

10. 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.

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.



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.

FR

10.1. Stockage des déchets

A la fin du cycle de vie du produit, éviter de jeter l'appareil dans l'environnement.

Les déchets spéciaux peuvent être stockés provisoirement avant de les soumettre à un traitement et/ou stockage définitifs. Dans tous les cas, il est impératif d'observer les lois en vigueur pour la protection de l'environnement du pays de destination de l'appareil.



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.

10.2. Procédure de démontage de l'équipement



Dans tous les cas, le démontage doit être effectué par un personnel qualifié.



Si l'équipement utilise le réfrigérant R290, toutes les précautions possibles doivent être prises pour éviter tout danger lié à l'inflammabilité de ce gaz.



Les portes devront être démontées avant la destruction de l'appareil.



Rendre l'appareil inutilisable en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de

verrouillage des compartiments pour que personne ne puisse s'y enfermer par mégarde.



Si l'équipement utilise le réfrigérant R452A, R134a ou un autre gaz à effet de serre (GES), il est obligatoire de récupérer et d'éliminer le réfrigérant comme prescrit.



Démonter l'armoire frigorifique en regroupant les composants en fonction de leur nature chimique. Se rappeler que le compresseur contient de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les composants de l'armoire frigorifiques sont des déchets spéciaux (pouvant toutefois être éliminés comme les ordures ménagères).

11. FICHE TECHNIQUE DU REFRIGERANT R452A R449A

Ci-dessous vous trouverez les composants du fluide **R452A**:

Désignation	%	Formule Chimique
HFC-125	59%	C ₂ HF ₅
HFC-1234yf	30%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-32	11%	CH ₂ F ₂

Ci-dessous vous trouverez les composants du fluide **R449A**:

Désignation	%	Formule Chimique
HFC-125	24,7%	C ₂ HF ₅
HFC-1234yf	25,3%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-32	24,3%	CH ₂ F ₂
HFC-134a	25,7%	CH ₂ FCF ₃

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, causés par le contact avec le liquide.
- Effets sur l'épiderme : Congélation ou brûlures par le froid, causés 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'œil 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.....	4
4. NORMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE.....	6
4.1. Allgemeine Informationen.....	6
4.2. Garantie.....	6
4.3. Austausch von Ersatzteilen.....	6
4.4. Beschreibung des Gerätes.....	7
4.5. Typenschild.....	8
4.6. Sicherheitsvorrichtungen.....	8
4.7. Persönliche Schutzausrüstung.....	9
4.8. Verbleibende Risiken.....	11
5. TRANSPORT UND LAGERUNG.....	12
5.1. Allgemeine Informationen.....	12
5.2. Transport und Handhabung.....	12
5.3. Lagerung.....	12
6. INSTALLATION.....	13
6.1. Verpackung und Auspacken des Gerätes.....	13
6.2. Installation der Kühlzelle.....	14
6.3. Installation Kondensationseinheit.....	15
6.4. Anschluss an das Stromversorgungsnetz.....	18
7. GEBRAUCH UND FUNKTION.....	19
7.1. Erste Inbetriebnahme.....	19
7.2. Schnellkühler Betrieb.....	19
7.3. Sonder Zyklen Betrieb.....	31
7.4. Kochbuch-Betrieb.....	42
7.5. Vorkühlung.....	45
7.6. Einstellungen.....	46
7.7. USB-Anschluss.....	47
7.8. Gebrauchshinweise.....	48
8. REINIGUNG UND WARTUNG.....	49
8.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung.....	49
8.2. Ordentliche Wartung.....	49
8.3. Außerordentliche Wartung.....	49
9. FUNKTIONSTÖRUNGEN.....	52
9.1. Fehlermeldungen.....	53
10. ENTSORGUNG DES GERÄTES.....	55
10.1. Abfalllagerung.....	55
10.2. Verfahren zur Demontage von Geräten.....	55
11. DATENBLATT DES KÜHLMITTELS R452A R449A.....	56
ANHANG.....	I

2. ANALYTISCHER INDEX

A

Abtauungszyklus; 33
Allgemeine Informationen; 12
Allgemeine Informationen; 6
Anschluss an das Stromversorgungsnetz; 18
Auftauenszyklus (optional); 35
Auspacken; 13
Austausch von Ersatzteilen; 6

B

Beschreibung des Gerätes; 7

D

DATENBLATT DES KÜHLMITTELS R452A
R449A; 56
Download HACCP-Daten; 47
Download und Upload der Rezepte; 47

E

Ein Rezept speichern; 44
Eis Härten-Zyklus; 34
ENTSORGUNG DES GERÄTES; 55
Erste Inbetriebnahme; 19

F

Fehlermeldungen; 53
Fisch -Keimfreimachungszyklus; 31
FUNKTIONSTÖRUNGEN; 52

G

Garantie; 6
Gärungszyklus (optional); 36
Gebrauchshinweise; 48

H

Heizzyklus Produkt-Temperaturfühler; 35
Hinweise für den normalen Gebrauch; 48
Hinweise zur Reinigung und Wartung; 49

I

Installation der Kühlzelle; 14
Installation Kondensationseinheit; 15

K

Kochbuch-Betrieb; 42

L

Lagerung; 12
Längerer Stillstand; 48

O

Ordentliche Wartung; 49

P

Parametern Upload und Download; 47
Personalisierter-Betrieb.; 30
Persönliche Schutzausrüstung; 9
Positives Temperaturgesteuertes Schnelkkühlen;
20
Positives Zeitgesteuertes Schnelkkühlen; 22

R

Reinigung des Kondensators; 51
Reinigung des Verdunsters; 50

S

Schnelkkühler Betrieb; 19
Schnelkkühlrezepte; 43
Schockfrostrezepte; 44
Schutzschmelzsicherungen; 9
Service; 46
Setup; 46
SICHERHEIT; 4
Sicherheitsvorrichtungen; 8
Sonder Zyklen Betrieb; 317
Sprachwahl; 46
Sterilisierungszyklus; 34

T

Temperaturgesteuerter Dauer Zyklus; 29
Temperaturgesteuertes Langsames Kochen; 38
Temperaturgesteuertes Schockfrostens; 24
Thermorelais; 9
Transport und Handhabung; 12
Trocknen-Zyklus; 32
Tür-Mikroschalter; 8
Typenschild; 8

U

USB-Anschluss; 47

V

Verbleibende Risiken; 11
Verdampferlüfter-Mikroschalter; 9
Verpackung; 13
Vorkühlung; 45

Z

Zeitgesteuerter Dauer Zyklus; 28
Zeitgesteuertes Langsames Kochen; 40
Zeitgesteuertes Schockfrostens; 26

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden besondere Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird



Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.



Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.

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. Wenn das Gerät weitergegeben wird, geben Sie diese Anleitung an den neuen Benutzer weiter.



Wenn Sie den Inhalt dieses Handbuchs nicht verstehen, wenden Sie sich vorab an den Hersteller.



Die elektrische Anlage wurde laut Norm CEI EN 60335-2-89 geplant.



Die Aufstellung, die außerordentliche Wartung und die Entsorgung des Geräts müssen von Fachpersonal unter Beachtung der im Verwendungsland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften für Anlagen und Arbeitssicherheit durchgeführt werden.



Der vom Gerät ausgehende Schalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB(A). Der Wert kann sich je nach dem Arbeitsplatz, an dem er gemessen wird, erhöhen.



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.



Kältemittelkreislauf nicht 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.



Dieses Gerät ist nicht für die Lagerung von Arzneimitteln, Chemikalien oder anderen Non-Food-Produkten geeignet.



Das Gerät ist nicht für die Aufstellung in explosionsgefährdeten Bereichen vorgesehen.



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).



Während der Aufstellung des Geräts ist es nicht gestattet, dass Personen, die nicht an der Aufstellung beteiligt sind, den Arbeitsbereich betreten oder sich in dessen Nähe aufhalten; verwenden Sie persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe, Sicherheitsschuhe usw.) und arbeiten Sie unter Einhaltung der Arbeitsschutzvorschriften.



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.

i Es wird empfohlen, einige Testvorgänge durchzuführen, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennenzulernen.

i 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 die Kondensationseinheit.



! Am Versorgungskabel darf auf keinen Fall gezogen werden.

i 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, gründlichst gereinigt werden. Benutzen Sie für diese Vorgänge ausschließlich für den Nahrungsmittelgebrauch geeignete Produkte, vermeiden Sie brennbare Produkte oder Produkte, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

i 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.

 Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch:

- Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten beeinträchtigt sind.
- Kinder
- Personen, denen es an Erfahrung und/oder Wissen über das Produkt/Verfahren mangelt.

 Das Gerät ist nicht für die Aufstellung im Freien und/oder in Umgebungen geeignet, die der Einwirkung von Witterungseinflüssen wie Sonne, Regen usw. ausgesetzt sind.

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.

 Es wird keine Haftung für Schäden oder Fehlfunktionen übernommen, die verursacht werden durch:

- Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch;
- nicht fachgerecht ausgeführte Reparaturen;

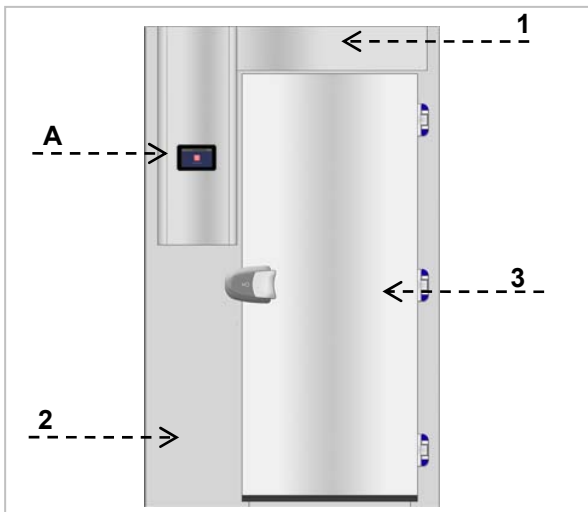
- Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen;
- Eingriffe durch nicht spezialisierte Techniker;
- unerlaubte Eingriffe;
- fehlende vorbeugende Wartung;
- unsachgemäße Verwendung des Geräts
- unvorhersehbare Ereignisse
- Verwendung des Geräts durch unzureichend geschultes Personal
- Nichtanwendung der Sicherheits- und Hygienevorschriften am Arbeitsplatz, die im Land der Verwendung gelten.

Für Schäden, die durch Umbauten und/oder Veränderungen durch den Endverbraucher entstehen, wird keine Haftung übernommen.

4.4. Beschreibung des Gerätes

Der Schockfroster, der ab jetzt Gerät genannt wird, wurde zur Kühlung / Tiefkühlung von Lebensmitteln im Bereich der Gastronomie entwickelt und hergestellt.

- 1) **Elektrischer-Bereich:** befindet sich im oberen Teil der Apparatur und enthält sowohl die Kontroll- und Versorgungselemente, als auch den Kabelbaum.
- 2) **Verdunstungs-Bereich:** befindet sich im Inneren, seitlichen Teil des Kühlraumes und ist durch die Verdunstungs-Einheit charakterisiert.
- 3) **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 Türe mit vertikaler Öffnung, die den Kühlraum hermetisch verschließt.

Die Apparatur wird in verschiedenen Ausführungen hergestellt, um allen Nutzungsbedürfnissen entsprechen zu können.

SCHNELLKÜHLER und SCHOCKFROSTER 20B 85kg

Modell kann **20** Bleche aufnehmen, mit **85** kg Schockkühlleistung und **60** kg Schockgefrierleistung.

SCHNELLKÜHLER und SCHOCKFROSTER 20B 100kg

Modell kann **20** Bleche aufnehmen, mit **100** kg Schockkühlleistung und **70** kg Schockgefrierleistung.

SCHNELLKÜHLER und SCHOCKFROSTER 40B 125kg

Modell kann **40** Bleche aufnehmen, mit **125** kg Schockkühlleistung und **100** kg Schockgefrierleistung.

SCHNELLKÜHLER und SCHOCKFROSTER 40B 150kg

Modell kann **40** Bleche aufnehmen, mit **150** kg Schockkühlleistung und **135** kg Schockgefrierleistung.

4.5. Typenschild

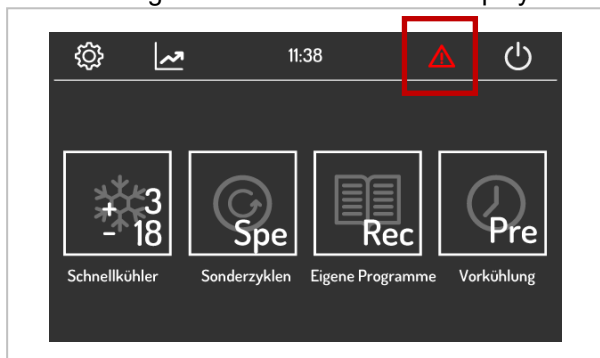
Das abgebildete Typenschild, wurde direkt auf der Apparatur angebracht. Auf diesem befinden sich alle Bezugspunkte und notwendige Hinweise um in Sicherheit arbeiten zu können.

- 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) Kältemittelzahl der Hauptkomponente des Isolierschaum-Treibgases
- 11) RAEE Symbol

2018		
Code Kode Codice	XXXXXXXX	①
Descrizione / Description	Xxxxxxxxx Xxxxxxxxx	②
Serial No. / Serien Nr. / Matricola	XXXX.XXXX	③
Tension / Spannung / Tensione	xxx V~ xx Hz	④
Input / Leistungsaufnahme / Potenza	xxx W xxx A	⑤
 Defrost Power / Potenza Sbrinamento	xxx W	⑥
Climate Class / Klimaklasse / Classe Climatica	5	⑧
Refrigerant Kuehlmittel Refrigerante	xxxx xxxx Kg	⑨
Insulation Isolierung Isolamento	HFO1233zd	⑩
   Max  xx W		
		⑦

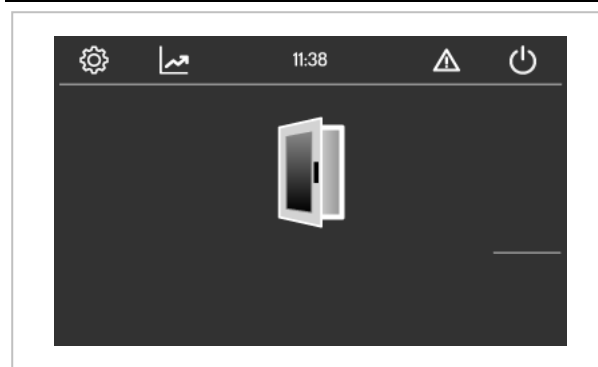
4.6. Sicherheitsvorrichtungen

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 Falle einer Fehlermeldung erscheint folgender Hinweis auf dem Display:



Im Folgenden finden Sie eine Aufstellung der wichtigsten Kontrollvorrichtungen.

Tür-Mikroschalter



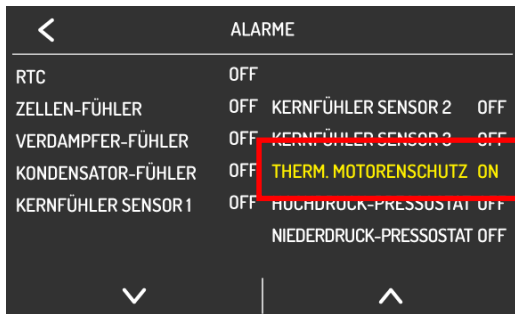
Sollte die Tür geöffnet werden, öffnet sich der Magnetschalter der sich auf der Bedienblende befindet und schaltet während des Schockkühlens oder des Schockfrierens die Verdampfungslüfter aus, gleichzeitig erscheint auf dem Display eine Alarmmeldung; diese Situation kann auch auftreten, wenn die Tür nicht perfekt auf die Bedienblende ausgerichtet ist und nicht perfekt daran anliegt: in diesem Fall wird, befindet sich die Maschine in der **STOPP** Phase der Start eines Zyklus' verhindert.

Sollte ein UV Sterilisationszyklus aktiv sein wird die Funktion des UV Strahlers unterbrochen; wird die Tür wieder geschlossen, wird der Zyklus fortgesetzt.

Schutzschmelzsicherungen

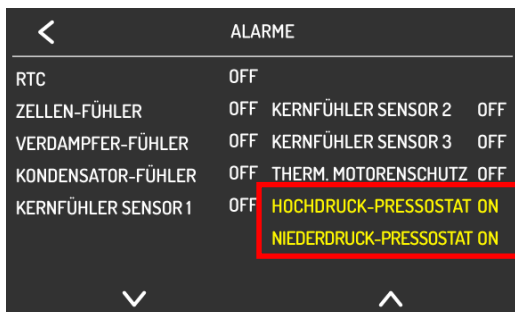
An der Hauptversorgungslinie befinden sich Schutz-Schmelzsicherungen, die bei Überlastung ausgelöst werden. Andere Schmelzsicherungen sind für die Ventilatoren des Verdampfers vorgesehen.

Thermorelais



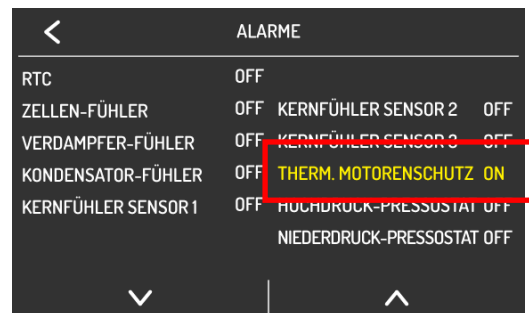
Bei Funktionsstörungen die zur Überschreitung des Stromaufnahmelimits führen, die von der elektrischen Anlage vorgesehen sind, schreitet ein Thermorelais ein, das die Maschine stoppt. Dieser Eingriff wird auf dem Display durch die Anzeige **“THERM.MOTORENSCHUTZ”** angezeigt. Sollte das Thermorelais einschreiten, muss dieses von Hand rückgesetzt werden. (siehe entsprechendes Kapitel).

Hoch- und Niederdruckpressostat



Sollten Umgebungsbedingungen oder Funktionsstörungen zum Überschreiten der Max- oder Mindestwerte im Kühlkreislauf führen, schreitet der Hoch- oder Niederdruck-sicherheitsdruckschalter ein und unterbricht die Funktion des Geräts. Sobald wieder ein akzeptabler Druckwert erreicht wird, kann die Maschine erneut in Betrieb genommen werden. Bei einem durch Hochdruck ausgelösten Alarm, erscheint auf dem Display **“HOCHDRUCK-PRESSOSTAT”** bei einem Niederdruckalarm erscheint auf dem Display **“NIEDERDRUCK-PRESSOSTAT”**.

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.

Dieser Eingriff wird auf dem Display durch die Anzeige **“THERM.MOTORENSCHUTZ”** angezeigt.

Wird die Klappe wieder geschlossen, wird der Fehler am Display gelöscht und der normale Betrieb des Geräts wieder aufgenommen.

4.7. Persönliche Schutzausrüstung

Die Bestimmung und Auswahl geeigneter persönlicher Schutzausrüstung liegt in der Verantwortung des Arbeitgebers bzw. des Arbeitsstättenleiters oder Servicetechnikers. Die angegebene Ausrüstung muss vom Bediener getragen werden.

Bei normalem Gebrauch schützen Handschuhe die Hände vom kalten Blech. Im Folgenden finden Sie eine Liste der wichtigsten persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die bei den verschiedenen Arbeitsvorgängen zu verwenden sind.

Vorgang	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Schutzbrille	Helm
Transport und Handhabung		■	□		□
Auspacken		■	□		
Montage		■	□		
Gewöhnliche Benutzung	■	■	□		
Ordentliche Reinigung	□	■	■	□	
Außerordentliche Reinigung	□	■	■	□	
Wartung	□	■	□		
Demontage	□	■	□		
Verschrottung	□	■	□		

■ Vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (VPSA)

□ Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die bei Bedarf zu verwenden ist

4.8. Verbleibende Risiken

Die korrekte Entwicklung des Geräts und die Installation angemessener Schutzvorrichtungen schließen Risiken für den Bediener nicht vollständig aus.

In dieser Anleitung ist die persönliche Schutzausrüstung aufgeführt, die der Bediener verwenden muss.

Bei der Inbetriebnahme der Geräte ist ausreichend Platz vorgesehen, um die Risiken zu begrenzen. Um diese Bedingungen aufrechtzuerhalten, müssen die Bereiche um das Gerät sauber, trocken, gut beleuchtet und frei von Hindernissen gehalten werden.

Eine Liste der auf dem Gerät verbleibenden Risiken finden Sie im Folgenden.

Verbleibendes Risiko	Beschreibung
Ausrutschen oder Sturz	Der Bediener kann aufgrund von Wasser, Öl oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung Abrasion	Der Benutzer berührt absichtlich oder unabsichtlich bestimmte Komponenten im Inneren des Geräts (z. B. Kühlwannen, Kühlrippen und Rohre), ohne Schutzhandschuhe zu verwenden.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen bei Wartungsarbeiten, die ohne Abschalten der Spannungsversorgung durchgeführt werden.
Sturz	Der Bediener greift mit ungeeigneten Mitteln in das Gerät ein, um an den oberen Teil zu gelangen.
Verletzungen	Das obere Bedienfeld ist möglicherweise nicht richtig befestigt. Das Bedienfeld kann sich schlagartig schließen.
Kippen	Bei der Handhabung des Geräts und der Verpackung unter Verwendung ungeeigneter Hebe- und/oder Handhabungsgeräte oder mit einer unausgewogenen Last
Kältemittel	Einatmen von Kältemittelgas. Die Art des Kältemittels finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

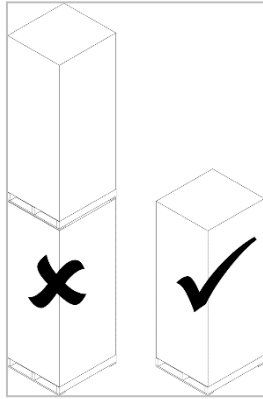
5. TRANSPORT UND LAGERUNG

5.1. Allgemeine Informationen

Für den Transport und die Handhabung des Geräts müssen geeignete Vorrichtungen mit ausreichender Kapazität verwendet werden.



Während des Transports und der Handhabung der Geräte ist es absolut verboten, eine Maschine über die andere zu stapeln, so dass jede Gefahr des Umkippens von Lasten durch Stapeln ausgeschlossen ist.



Das Gerät darf nur

von Fachpersonal transportiert, gehandhabt und gelagert werden.



Im Folgenden werden die Mindestanforderungen an das Fachpersonal aufgeführt:

- spezifische technische Ausbildung und Erfahrung im Umgang mit Hebezeugen;
- Kenntnis der Sicherheitsvorschriften und der geltenden Gesetze;
- Kenntnis der allgemeinen Sicherheitsanforderungen;
- Achtung auf die Benutzung von persönlichen Schutzausrüstungen, die für die Art der ausgeführten Arbeiten geeignet sind;
- Fähigkeit, eine mögliche Gefahr im Voraus zu erkennen und zu vermeiden.

5.2. Transport und Handhabung



Es ist verboten, sich während der Handhabung und des Transports unter schwebende Lasten zu stellen. Unbefugte Personen dürfen den Arbeitsbereich nicht betreten. Die transportierte Last kann sich beim Bremsen, Beschleunigen, bei Kurvenfahrten und auf unebenen Straßen bewegen.



Verwenden Sie für die korrekte Durchführung von Hebevorgängen den in Bezug auf Eigenschaften und Tragfähigkeit am besten geeigneten Gerätetyp: Gabelstapler oder Transpalette.



Vermeiden Sie es, das Gerät zu schieben oder zu ziehen, wenn Sie es handhaben.



Sichern Sie vor dem Anheben die Umgebung ab und verhindern Sie den Zugang von Personen. Bringen Sie das Gerät auf eine Mindesthöhe über dem Boden und stellen Sie die Stabilität der Last sicher.



Heben Sie das Gerät nicht auf andere Weise als in diesem Handbuch beschrieben an. Prüfen Sie vor dem Aufstellen der Last, ob der Boden eben ist und eine ausreichende Tragfähigkeit für die Last aufweist.

5.3. Lagerung



Das Gerät muss in einer nicht-aggressiven, vibrationsfreien Umgebung gelagert werden.



Die Umgebungstemperatur sollte zwischen -10°C und +50°C liegen. Vermeiden Sie übermäßig feuchte Umgebungen. Der Lagerplatz muss eine ausreichende Auflagefläche haben, um

eine Verformung der Maschine oder eine Beschädigung der Stützfüße zu vermeiden.



Die Aufstellung, Montage und Demontage der Geräte muss von Fachpersonal durchgeführt werden.

6. INSTALLATION

6.1. 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.



Tragen Sie vor dem Auspacken Schutzhandschuhe.



Vermeiden Sie es, das Gerät zu schieben oder zu schleppen, um die Gefahr des Umkippens und der Beschädigung der Struktur zu vermeiden.



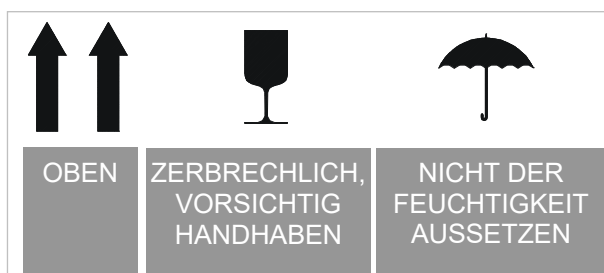
Das Hebe- und Transportsystem des verpackten Produktes sieht die Benutzung eines Gabelstaplers oder eines Hubwagens; bei Benutzung dieser Hubmittel muss man besonders auf den Gewichtsausgleich achten, um ein Kippen zu verhindern (vermeiden zu starke Neigungen!).



Die Verpackung des Schnellkühlers ist aus Holz.



Der Kühlblock ist in Karton verpackt und die Palette ist aus Holz. Auf der Verpackung wurden eine Reihe von Symbolen gedruckt die, den internationalen Richtlinien entsprechend, auf die Handhabung des Geräts 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.



Das Gerät sollte so schnell wie möglich ausgepackt werden, damit man sich von ihrer Integrität und vom Nichtvorhandensein von Schäden überzeugen kann. Den Karton nach oben wegschieben.



Überprüfen Sie nach dem Auspacken der Apparatur, dass deren Charakteristiken mit denen von Ihnen geforderten übereinstimmen;



Bei Anomalien, setzen Sie sich sofort mit dem Wiederverkäufer in Verbindung.



Entfernen Sie bei Geräten aus Edelstahl vorsichtig die Schutzfolie von den Innen- und Außenwänden, vermeiden Sie dabei die Verwendung von Metallwerkzeugen.



Wenn Klebstoff an den Wänden des Geräts verbleibt, entfernen Sie ihn mit einem nicht ätzenden Lösungsmittel; spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn nach der Reinigung gründlich. Es ist ratsam, einen schützenden Ölfilm auf alle Stahloberflächen aufzutragen.



Die Verpackungselemente (Nylontüten, Polystyrol-Schaumstoff, Klammern ...) nicht in Reichweite von Kindern hinterlassen. Die Verpackung muss gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden.



Die Verpackung muss gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden.

6.2. Installation der Kühlzelle

Die Installation muss bereits bei Erarbeitung des Projektes ins Auge gefasst werden.



Die Inbetriebnahme und Installation muss von Fachpersonal durchgeführt werden.



Die Installations- und Montagearbeiten müssen unter Beachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.



Die für die Installation und Montage verwendeten Werkzeuge müssen den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.



Im Installationsbereich müssen sich Anschlüsse aller 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 die endgültige Wahl des Standorts getroffen wird, sollten daher die kritischsten Umgebungsbedingungen, die an einem solchen Standort erreicht werden können, bewertet werden.



Stellen Sie das Gerät so auf, dass sich der Arbeitsplatz vor dem Bedienfeld befindet.



ACHTUNG : das Gerät benötigt minimalen funktionsbedingten Freiraum, siehe Anlage.



Achtung: um eine Ansammlung von Dreck zu vermeiden, müssen die Dichtungen zwischen den verschiedenen Platten vor der Montage versiegelt werden.



Die Platten verfügen über ein Fixiersystem durch Haken mit Nockenbewegung. Jeder Haken verfügt über eine Regulierungsöffnung. Diese Öffnungen werden im Folgenden durch entsprechende Abdeckungen geschlossen.



Die Kabel des Verdunstungslüfters, das Kabel des Ablasswiderstands und das

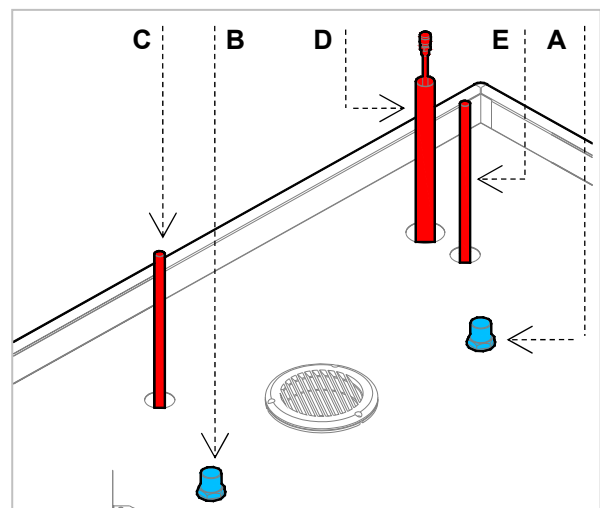
Erdungskabel werden in den entsprechenden hinteren (A) Auslass eingeführt. Um die Infiltration von Luft und der Außenfeuchtigkeit zu vermeiden, wird der Auslass folgend versiegelt.



Die Niederspannungskabel (Zellenfühler, Verdunstsfühler, Produktfühler und Mikroblende) werden in den entsprechenden unteren Auslass eingefügt (B). Um die Infiltration von Luft und der Außenfeuchtigkeit zu vermeiden, wird der Auslass folgend versiegelt.



Besondere Vorsicht ist bei der Montage der Flüssigkeitsleitungen (C), bei den Ansaugleitungen (D) und den Abtauleitungen (E) zu bieten. Die Ansaugleitung (D) verfügt über ein Ventil zur Überprüfung der Dichte des Kreislaufs.



Die Größe des Raums, in dem das Gerät untergebracht ist, muss so bemessen sein, dass im Falle einer Leckage des Kühlkreislaufts übermäßige Gaskonzentrationen vermieden werden, und der Raum muss in jedem Fall eine freie Fläche haben, die NIEMALS kleiner ist als das Vierfache des vom Gerät belegten Raums. Der Platzbedarf muss berücksichtigt werden, um jederzeit ausreichende Fluchtwege zu gewährleisten. Dieser Raum muss gut belüftet sein.

6.3. Installation Kondensationseinheit



Die Inbetriebnahme und Installation muss von Fachpersonal durchgeführt werden.



Die Installations- und Montagearbeiten müssen unter Beachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.



Die für die Installation und Montage verwendeten Werkzeuge müssen den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.



Bei der Installation der Fern-Kondensationseinheit, müssen die selben Vorsichtsmaßnahmen, wie bei der Installation der Zelle getroffen werden; besonders zu beachten sind die Elektro-Installationsnormen und die Brandverhütungsnormen, halten Sie sich immer vor Augen, dass unter besonderen Umständen Kältemittel austreten kann.



Dieses Gerät kann nur in Räumen, die ständig gelüftet werden aufgestellt werden um einen einwandfreien Betrieb der selben, garantieren zu können.



Die Funktionstüchtigkeit wird für eine Umgebungstemperatur gewährleistet, die auf dem Typenschild der Fernkondensationseinheit angegeben ist. Eine Überschreitung dieser Temperaturbedingungen kann die Leistung beeinträchtigen und im schlimmsten Fall zum Eingreifen der Schutzvorrichtungen führen, mit denen das Gerät ausgestattet ist.



Bevor die endgültige Wahl des Standorts getroffen wird, sollten daher die kritischsten

Umgebungsbedingungen, die an einem solchen Standort erreicht werden können, bewertet werden.



ACHTUNG: das Gerät benötigt minimalen funktionsbedingten Freiraum, siehe Anlage.



Die Leistungen können bis zu einer Auslagerung von 10 Metern und Isolierung der Ansaugleitung garantiert werden (die Isolierung muss einer Mindeststärke von 13mm entsprechen). Um die Abtauleistung zu steigern, ist es ratsam auch die Heißgas-Leitung zu isolieren.



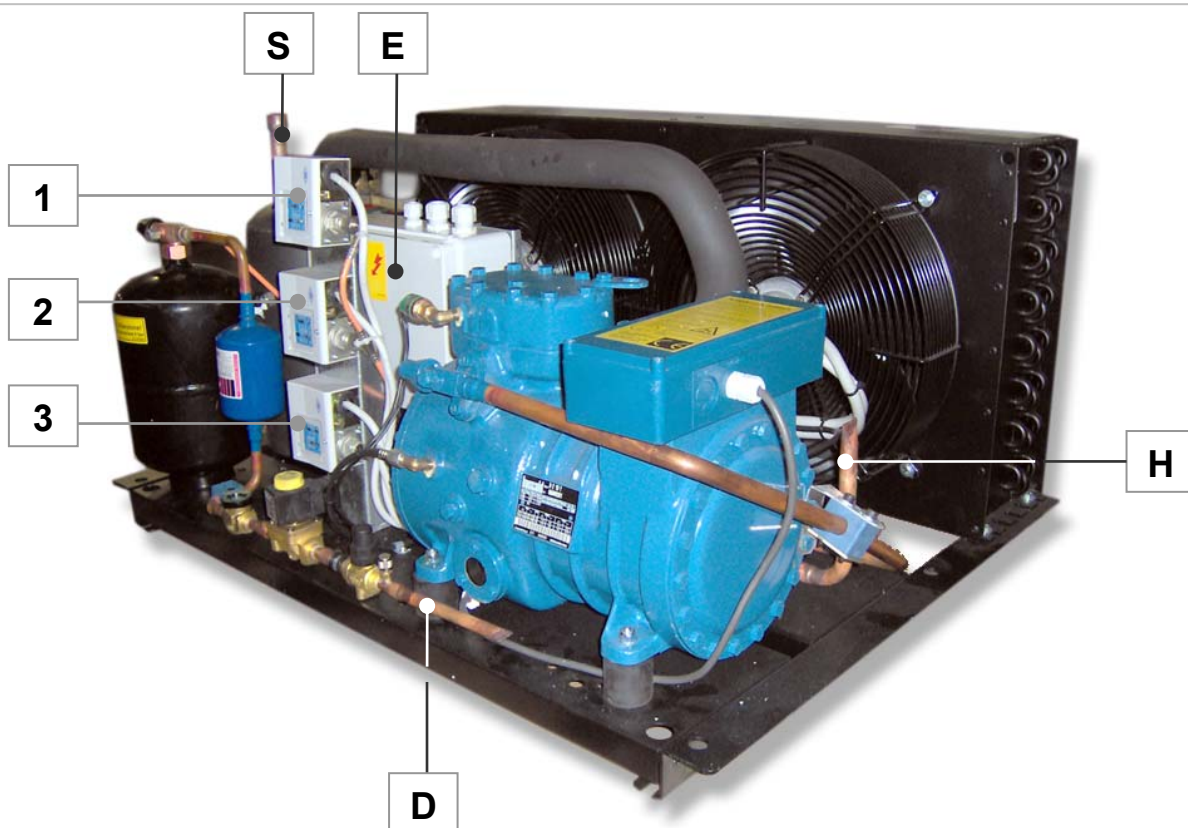
Sowohl die Kondensationseinheit, als auch die Verdunstereinheit werden mit Stickstoff unter Druck gesetzt. Die Verdunstereinheit sieht ein Ventil auf der Ansaugleitung vor, um die Dichtung des Kreislaufs überprüfen zu können. Diese Überprüfung kann auch auf der Kondensationseinheit durch die Ansaug- und /oder Zustromhähne ausgeführt werden.



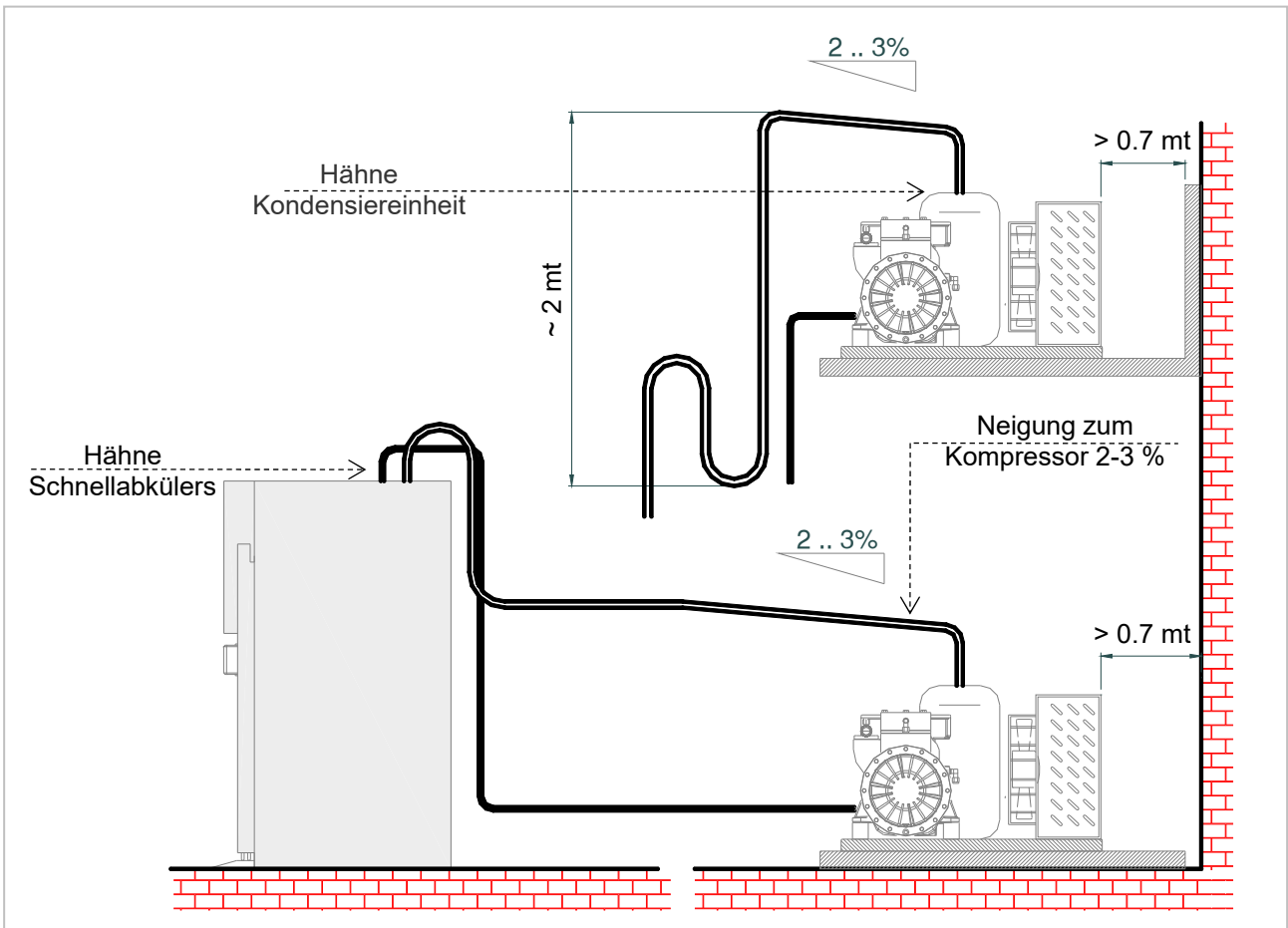
Nach Verbindung der Leitungen, Vakuum herstellen und Kühlmittel laden, sicherstellen, dass die Verbindungen dicht sind und dass es zu keinem Austritt kommt.



Die korrekte Gasladung wird über die Flüssigkeitsdurchlaufanzeige auf der Kondensationseinheit überprüft.



Symbol	Beschreibung	Anmerkung 2 HP	Anmerkunge 3 HP	Anmerkunge 4HP	Anmerkunge 5 e 8 HP
S	Ansaugleitung	Ø 22	Ø 28	Ø 28	Ø 35
	Isolierungsstärke (mm)	13	13	13	13
D	Flüssigkeitsleitungen	Ø 12	Ø 12	Ø 12	Ø 16
H	Heißgasleitung	Ø 16	Ø 16	Ø 16	Ø 16
E	Elektro-Box				
1	Druckwächter linker Lüfter	Eichung 15 bar Differenzial 3 bar			
2	Druckwächter rechter Lüfter	Eichung 15 bar Differenzial 3 bar			
3	Niedrigdruckwächter	Eichung 0,7 bar Differenzial 1 bar			



i Zur Installation auf dem gleichen Niveau oder auf anderem Niveau den Abbildungen folgen.

i Vor allem bei Installation der Ferngruppe an einem höher gelegenen Punkt, sollte an jedem Start- oder Zielpunkt, oder Steigung ein Saugheben angebracht werden, bei Installation an einem niedrigeren Punkt muss kein Saugheber angebracht werden.

! Die elektrische Verbindung zwischen Kühler und Fern-Kondensationseinheit muss mit Kabeln mit

geeignetem Querschnitt ausgeführt werden (siehe beigelegte elektrische Schaltpläne).

i Der Hersteller garantiert einen Sicherheitsgrad P21, sollte ein höherer Sicherheitsgrad gewünscht werden, sollte der Installateur den Gebrauch von Zusatz-Schutzabdeckungen abwägen, die die Austauschleistung des Kompressors nicht limitieren.

6.4. 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 der folgenden Betriebsspannungen geliefert 230V~ 50/60Hz.

 Sehen Sie eine geerdete Steckdose mit ausreichender Kapazität für die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme vor.

 Es ist verboten, das Gerät an einem ungeerdeten System zu betreiben.

 Bei direktem Anschluss an das Netz muss eine Trennvorrichtung vorgesehen werden, die die Trennung vom Netz gewährleistet, mit einem Kontaktöffnungsabstand, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht, entsprechend den Errichtungsvorschriften

 Die richtige Dimensionierung des Schalters entnehmen Sie bitte den technischen Daten auf dem Typenschild.

 Der Lasttrennschalter muss sich in der Nähe des Gerätes befinden, muss für den Bediener sichtbar sein und muss entsprechend beschildert sein.

 Wenn ein Stecker verwendet wird, muss dieser den nationalen Installationsvorschriften entsprechen.

 Der Stecker muss auch nach dem Aufstellen des Geräts an der Einbaustelle zugänglich sein.

 Der Stecker muss für den Bediener, der Wartungsarbeiten durchführt, immer sichtbar sein.

 Prüfen Sie nach dem elektrischen Anschluss, dass die Versorgungsspannung bei laufender Maschine nicht um $\pm 10\%$ von dem auf dem Typenschild angegebenen Nennwert abweicht.

 Das für den Anschluss an das Netz verwendete Stromversorgungskabel ist vom Typ H05VV-F; wenn es ausgetauscht wird, muss ein Kabel mit den gleichen oder besseren Eigenschaften verwendet werden.

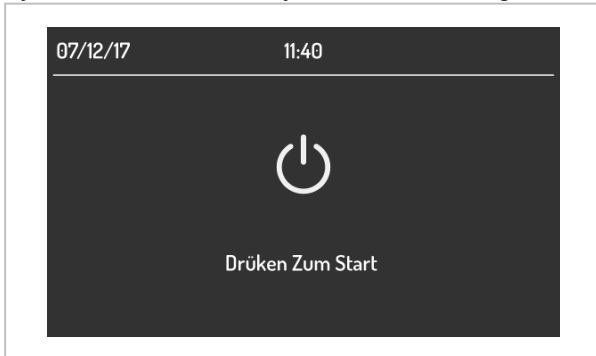
 Beim Austausch des Leistungskabels muss der Schutzleiter länger gehalten werden als die aktiven Leiter.

 Der Austausch eines beschädigten Netzkabels muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, um eine mögliche Gefährdung zu vermeiden.

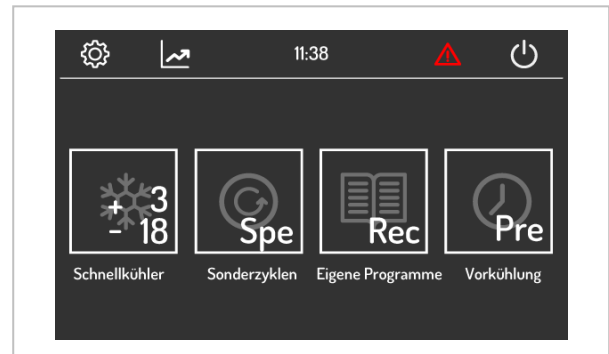
7. GEBRAUCH UND FUNKTION

7.1. 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.

7.2. Schnellkühler Betrieb



Beim Wählen des Bereiches  wird das Menü SCHNELLKÜHLER geladen. Folgende Bereiche können je nach Bedarf ausgewählt werden:

- Schnellkühlung
- Schockfrost
- Dauerbetrieb
- Personalisierten-Betrieb.



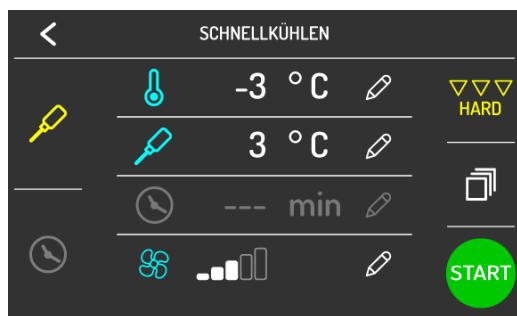


Positives Temperaturgesteuertes Schnellkühlen



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.

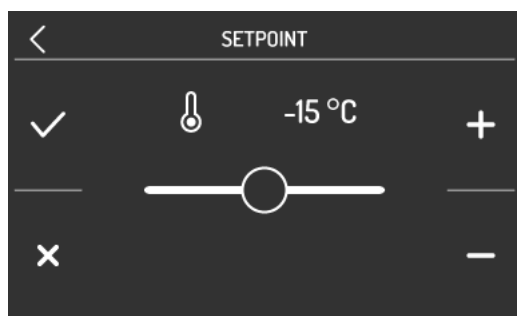
Beim Wählen des positiven Schnellkühlens, zeigt das System folgendes Display an:



Standardmäßig schlägt das System einen temperaturgesteuerten Zyklus vor.

Das Drücken des Bereichs  **-3 °C** ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Die folgende Anzeige wird angezeigt:



Das Drücken des Bereichs  und  ermöglicht die Einstellung der Temperatur.

Um das neue Wert zu bestätigen, drücken Sie .

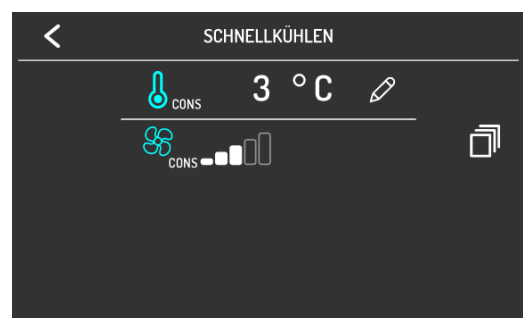
Um die Änderung zu löschen,  drücken.

Um zu sortieren ohne zu speichern, auf dem Bereich  drücken.

Das Drücken des Bereichs  **3 °C** 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 Zelltemperatur und Gebläsegeschwindigkeit während der Konservierungsphase :



Das Drücken des Bereichs  **HARD** wird die intensive Phase betätigen: die entsprechende

Anzeige wird beleuchtet  **HARD**.

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;

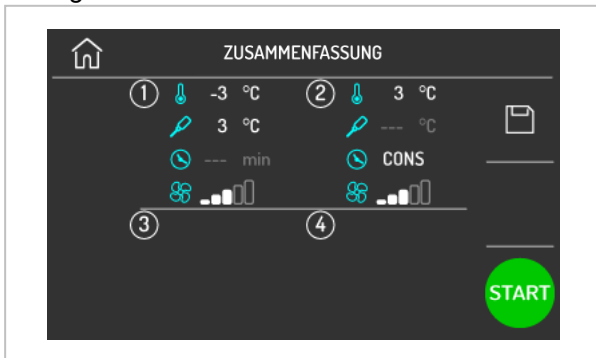
-  **10 °C**  Produkttemperatur am Ende der intensiven Schnellkühlen;
-  **3 °C**  Zelltemperatur während der Konservierungsphase;
-  Geschwindigkeit des Gebläses während der intensiven Phase;
-  Geschwindigkeit des Gebläses während der Konservierungsphase;

Um den Bildschirm "erweiterte Funktionen" zu verlassen, auf dem Bereich  oben links drücken.

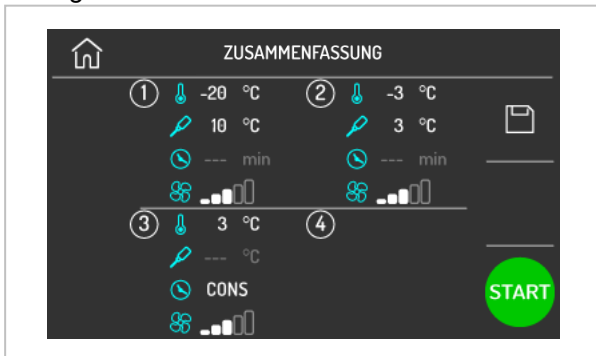
Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



Wenn einen Standard Schnellkühlzyklus ausgewählt wurde, schlägt das System folgende Anzeige vor:

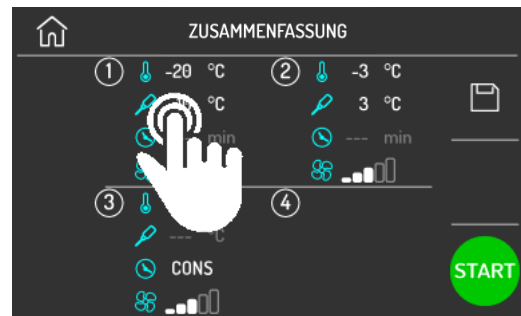


Wenn einen intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) ausgewählt wurde, schlägt das System folgende Anzeige vor :



Um die einzelnen 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.



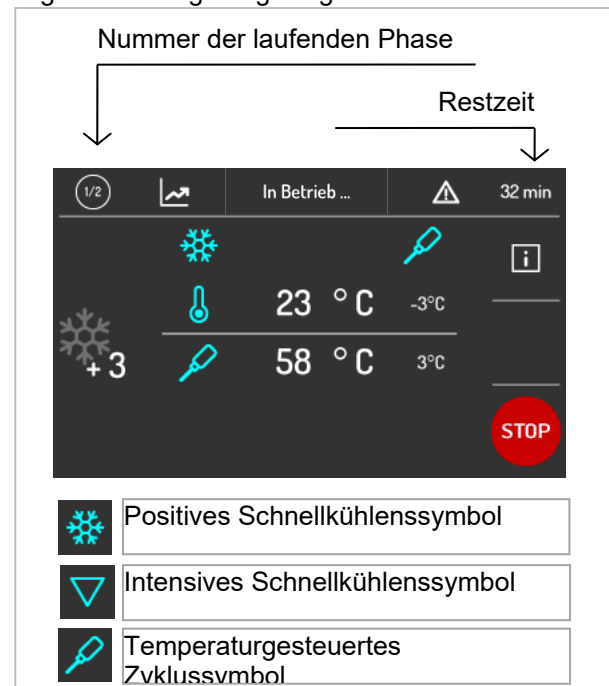
Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und



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 drücken.



Positives Zeitgesteuertes Schnelkühlen



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 Schnelkühlbereich 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 Schnelkühlens.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit während des Schnelkühlens.

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



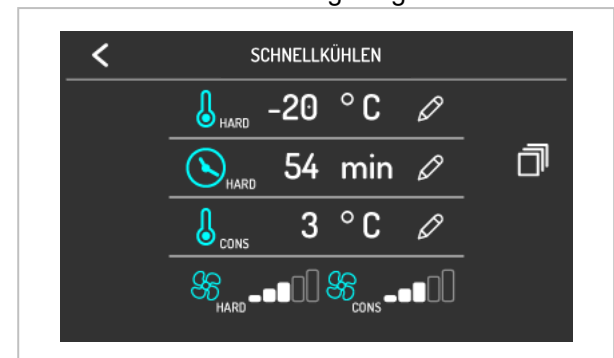
Anzeige wird beleuchtet

In diesem Fall, wird der positive Schnelkühlzyklus in drei Phasen unterteilt:

- Intensives Schnelkühlen (HARD)
- Normales Schnelkühlen
- Konservierung



Durch Drücken des Bereichs werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt :



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden:

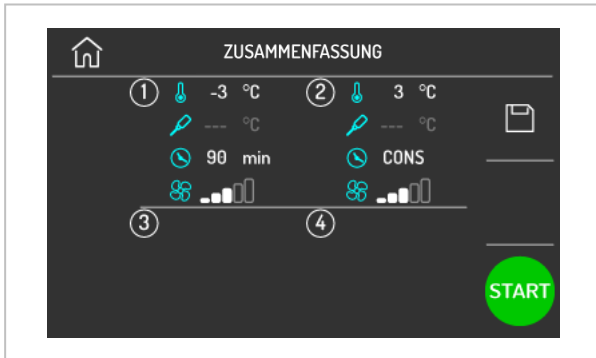
- **-20 °C** Zellentemperatur beim intensiven Schnelkühlen;
- **54 min** Dauer der intensiven Phase ;
- **3 °C** Zellentemperatur während der Konservierungsphase;
- Geschwindigkeit der Gebläse während der intensiven Phase;
- Geschwindigkeit der Gebläse während der Konservierungsphase;

Um den Bildschirm "erweiterte Schnelkühlung" zu verlassen, auf dem Bereich oben links drücken.

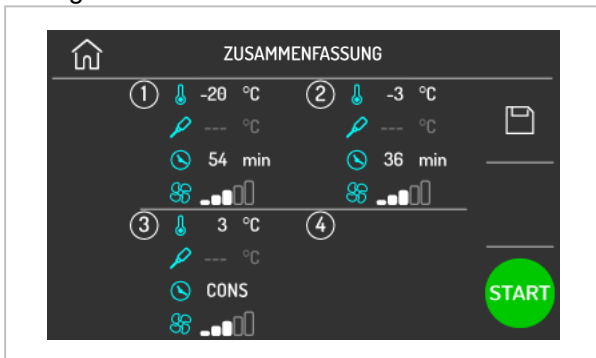
Um die Einstellungen des Schnelkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



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

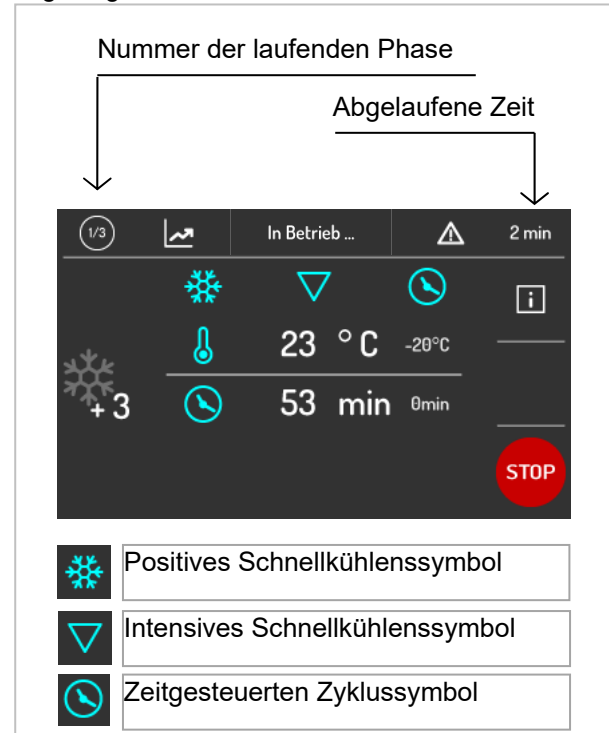
speichern, drücken Sie auf dem Bereich

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.

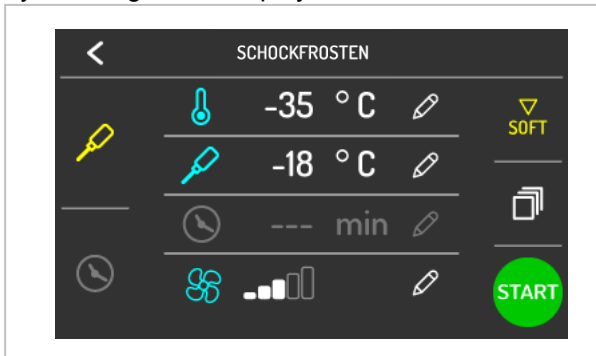


Temperaturgesteuertes Schockfrostens



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 **-35 °C** ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs **-18 °C** 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.

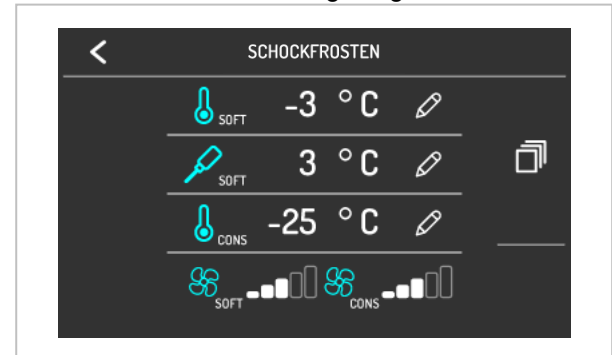
Das Drücken des Bereichs wird die SOFT Phase betätigen : die entsprechende Anzeige wird

beleuchtet .

In diesem Fall, wird der Schockfrostzyklus in drei Phasen unterteilt:

- Schockfrostens SOFT
- Standard Schockfrostens
- Konservierung

Durch Drücken des Bereichs werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt :



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden:

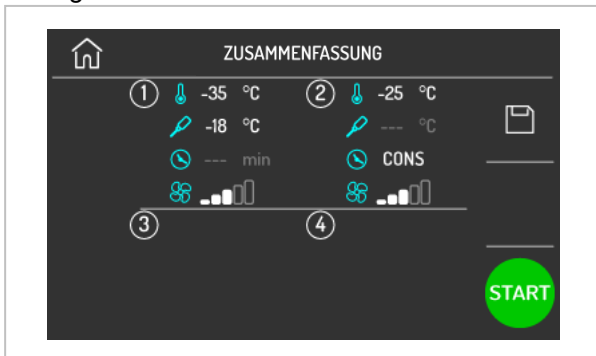
- **-3 °C** Zelltemperatur bei der SOFT Phase ;
- **3 °C** Produkttemperatur am Ende des SOFT Zyklus;
- **-25 °C** Zelltemperatur während der Konservierungsphase;
- Geschwindigkeit der Gebläse während der SOFT Phase;
- Geschwindigkeit der Gebläse während der Konservierungsphase;

Um den Bildschirm "erweiterte Funktionen" zu verlassen, auf dem Bereich oben links drücken.

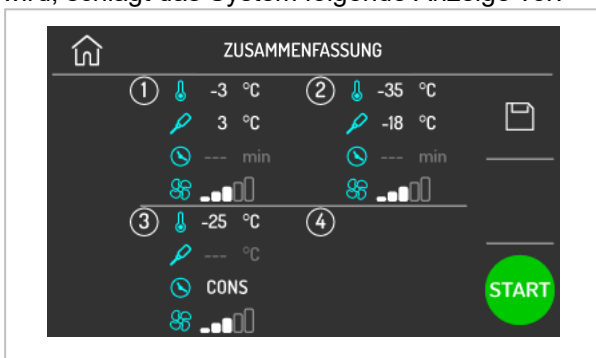
Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



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 einzelnen Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und

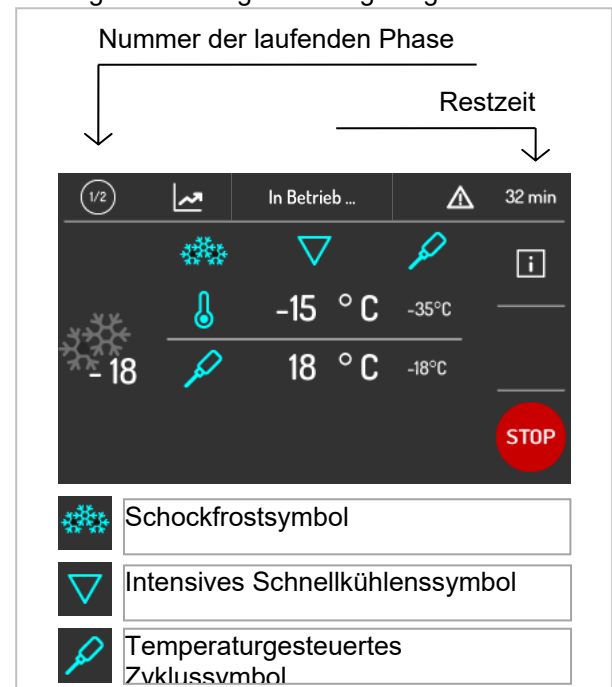
speichern, drücken Sie auf dem Bereich .

Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich



drücken.

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.

Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

den Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.



Zeitgesteuertes Schockfrostens



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



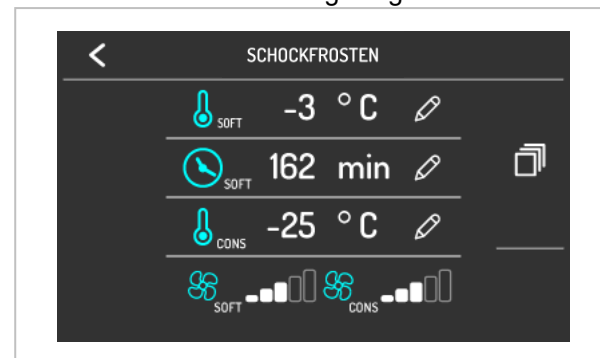
beleuchtet

In diesem Fall, wird der Schockfrostzyklus in drei Phasen unterteilt:

- Schockfrostens SOFT
- Standard Schockfrostens
- Konservierung



Durch Drücken des Bereichs werden die "erweiterte Funktionen" angezeigt :



In diesem Bereich können folgende Werte eingestellt werden:

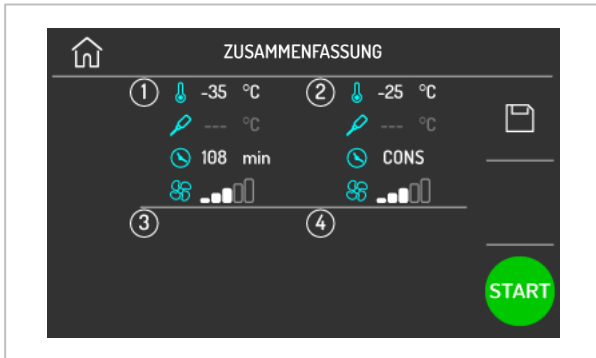
- **-3 °C** Zellentemperatur bei der SOFT Phase;
- **162 min** Dauer der SOFT Phase;
- **-25 °C** Zellentemperatur während der Konservierungsphase;
- Geschwindigkeit der Gebläse während der SOFT Phase;
- Geschwindigkeit der Gebläse während der Konservierungsphase;

Um den Bildschirm "erweiterte Schnellkühlung" zu verlassen, auf dem Bereich oben links drücken.

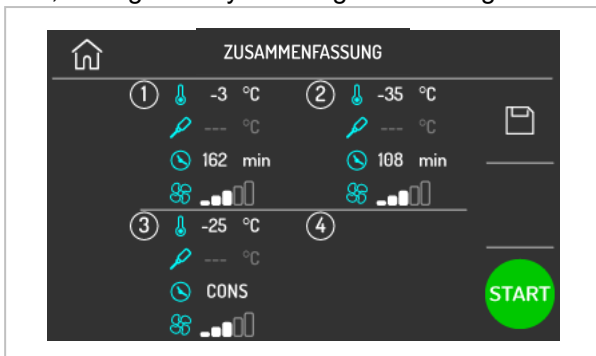
Um die Einstellungen des Schnellkühlzyklus zu bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken



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 einzelnen Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken.

Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und

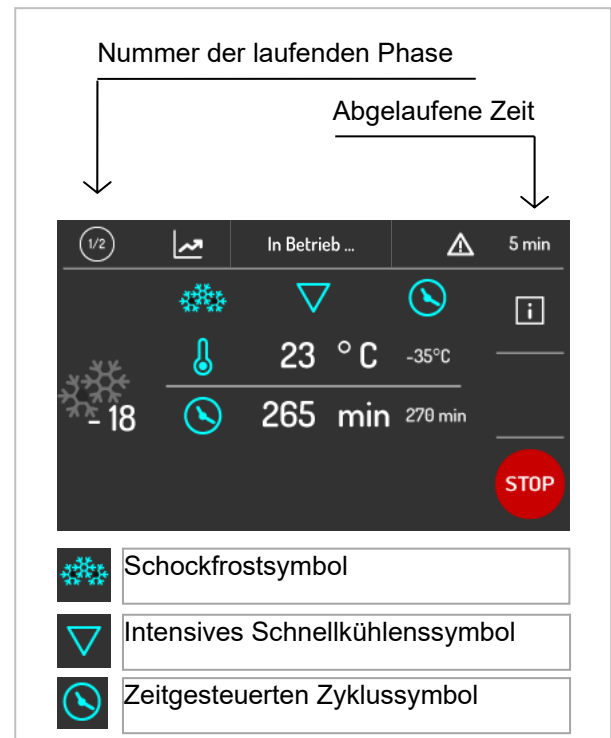
speichern, drücken Sie auf dem Bereich

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

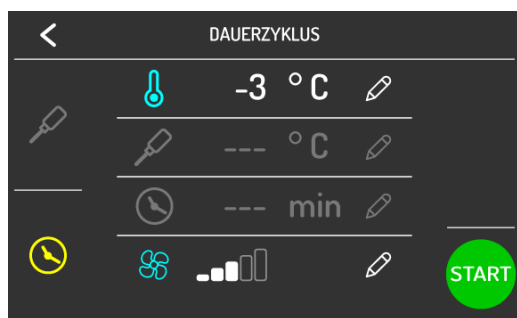
Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



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  -3 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

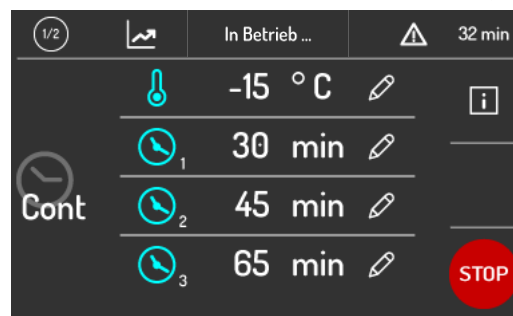
Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit. Um die Einstellungen zu bestätigen, auf dem



Bereich  unten rechts drücken : der Zyklus wird gestartet. Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt:

Nummer der laufenden Phase

Abgelaufene Zeit

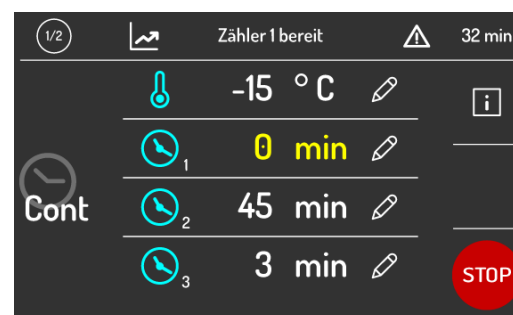


Der Zyklus startet durch Betätigung den ersten Zeitmesser, es besteht die Möglichkeit, bis zu drei separate Timer einzurichten.

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,



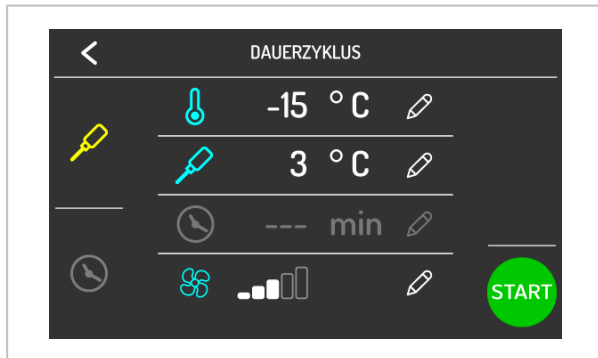
den Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.

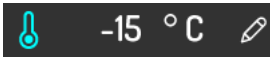


Temperaturgesteuerter Dauer Zyklus

Voraussetzung des temperaturgesteuerten Zyklus ist die Anwesenheit zwei oder drei Produkt-Fühler.

Beim Wählen des temperaturgesteuerten Dauerzyklus, zeigt das System folgendes Display an:



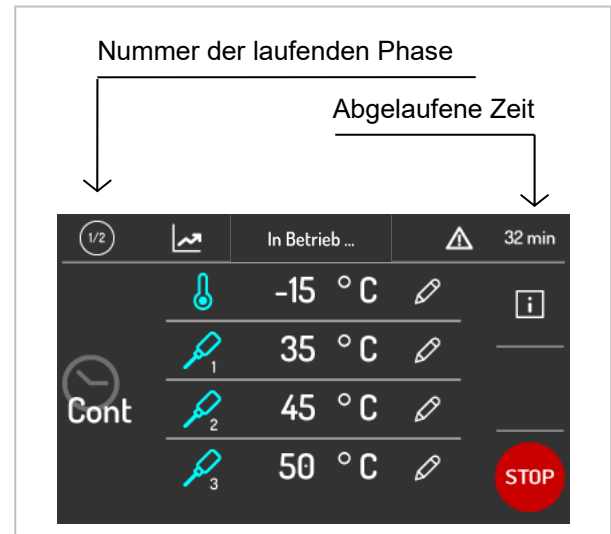
Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Produkttemperatur am Ende des Zyklus.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit. Um die Einstellungen zu bestätigen, auf dem

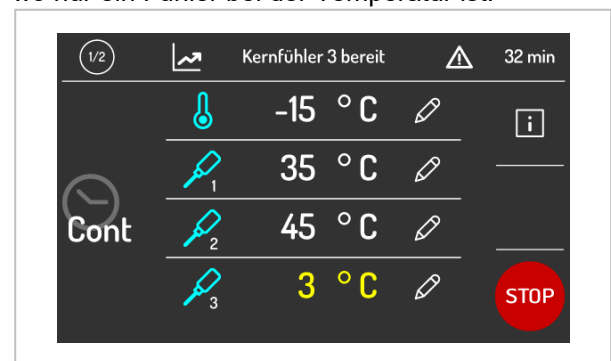
Bereich  unten rechts drücken : der Zyklus wird gestartet.

Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt:



Wird, beim laufenden Zyklus die Tür geschlossen, startet das Gerät eine Prüfung der korrekten Position der vorliegende 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.



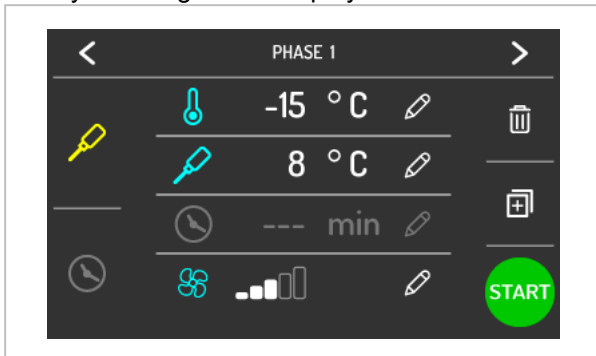
Beim Drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen,

den Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.



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:

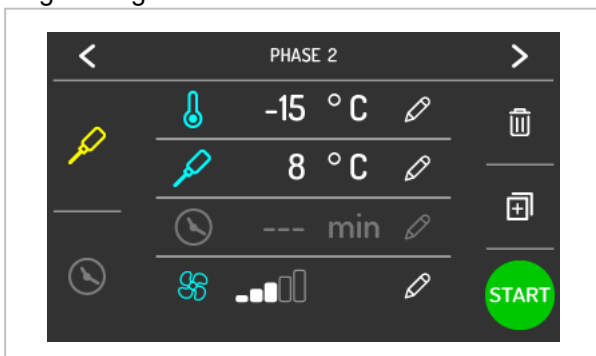


Man kann von der Fühlerphase auf die temperaturgesteuerte Phase umspringen und die entsprechenden Setpoint einstellen.

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,

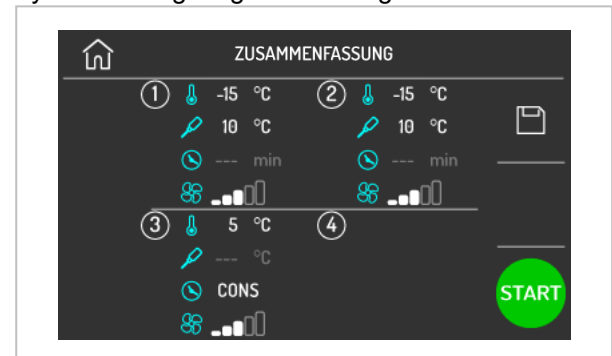
drücken Sie auf dem Bereich unten rechts .

Vor dem Zyklusstart, kann man die Zellentemperatur CONS 3 °C und die

Gebläsegeschwindigkeit CONS 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.

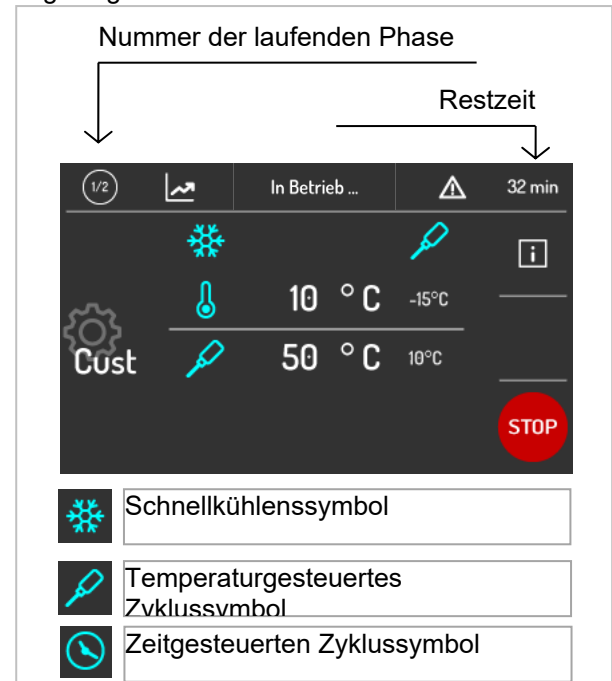
Um den neu-eingestellten Zyklus zu sichern und

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.

7.3. 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)



DE

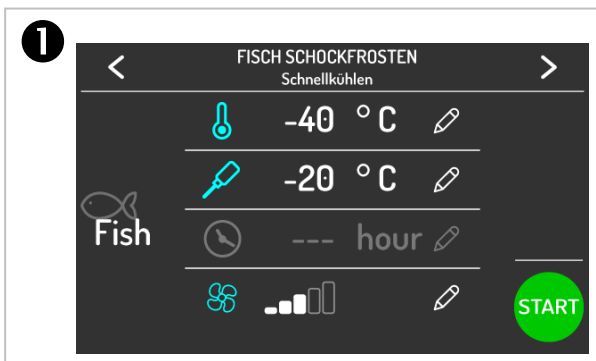


Fisch -Keimfreimachungszyklus

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:

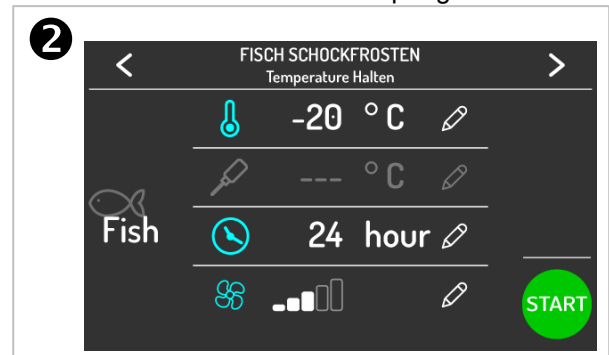


Das Drücken des Bereichs  -40 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle während der Schnellkühlphase.

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.

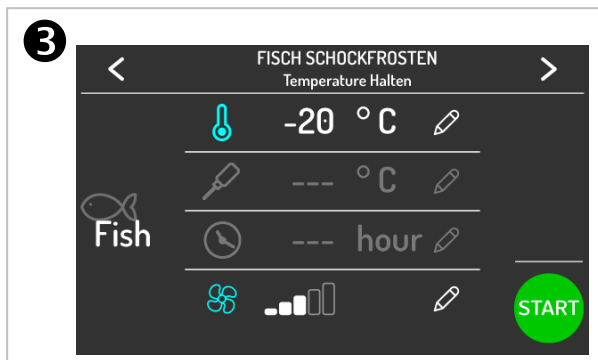


Das Drücken des Bereichs  -20 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle während der Erhaltungsphase.

Das Drücken des Bereichs  24 hour ermöglicht die Änderung der Dauer der Erhaltungsphase.

Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

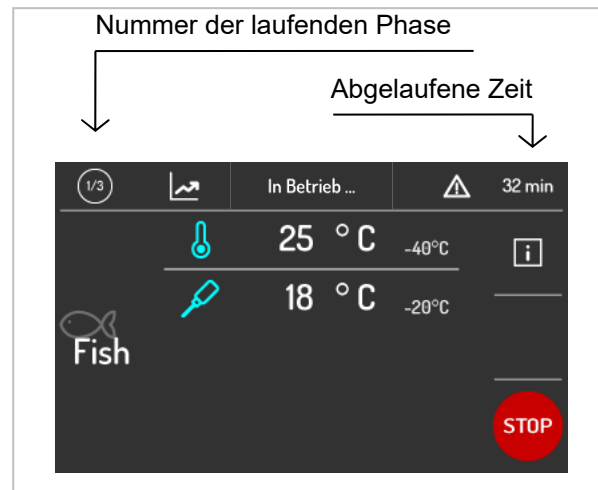
Drücken Sie auf dem Bereich oben rechts  um auf der dritten Phase über zu springen.



Das Drücken des Bereichs  -20 °C ermöglicht die Änderung der Zelltemperatur während der Konservierungsphase.

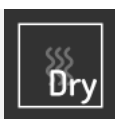
Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung der

Gebälsegeschwindigkeit.  Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich drücken. Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt:



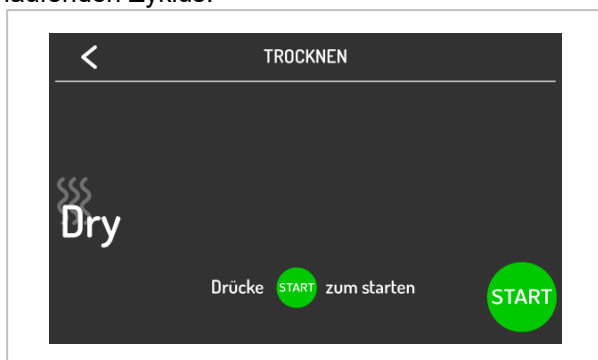
Beim Drücken auf dem Bereich  kann man die von den Fühler gelesene Temperatur, der Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.

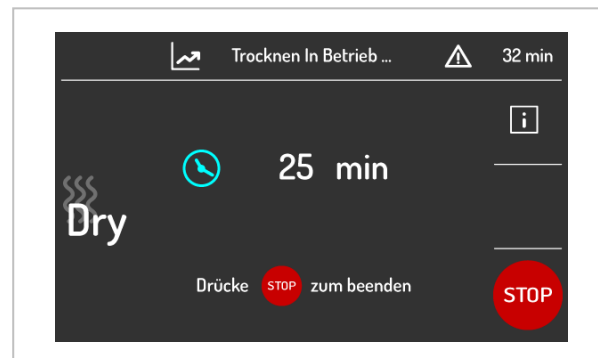


Trocknen-Zyklus

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.



Abtauungszyklus



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 Abtauungszyklus, zeigt das System folgendes Display an:

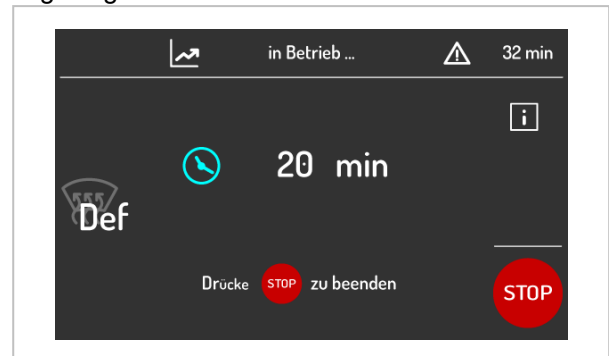


Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich



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,

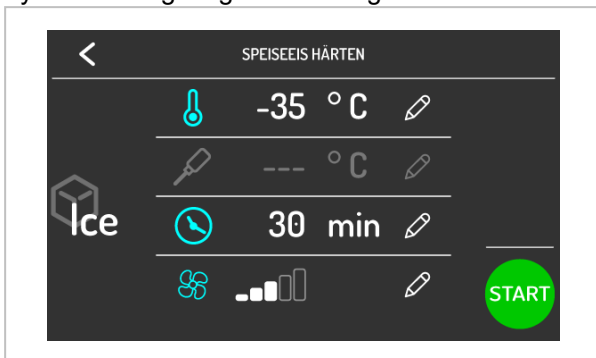


den Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



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:



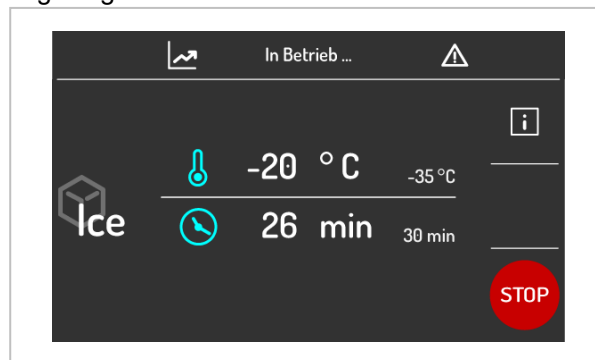
Das Drücken des Bereichs -35 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

Das Drücken des Bereichs 30 min ermöglicht die Einstellung der Dauer des Schockfrosts.

Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

START

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,

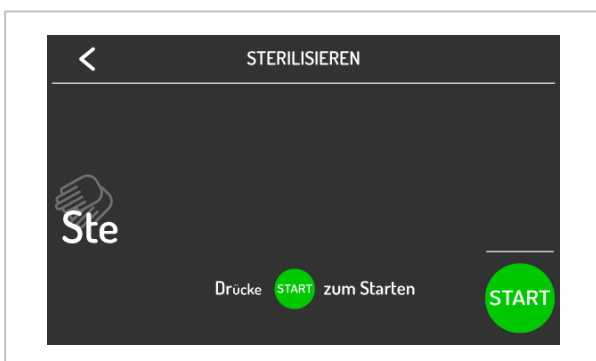
den Bereich mindestens drei Sekundenlang drücken.



Sterilisierungszyklus

Das Starten des Zyklus wird erlaubt nur bei geschlossener Tür und wird unmittelbar unterbrochen im Fall einer Öffnung der Tür während der Sterilisation.

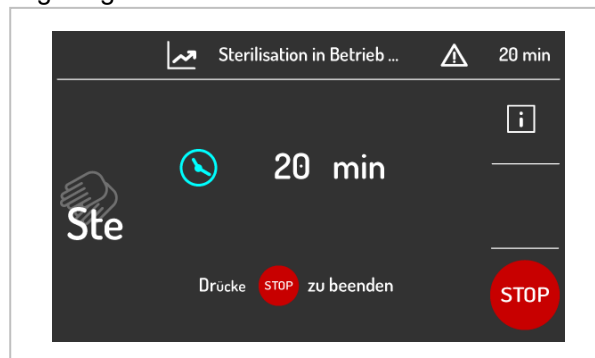
Für eine korrekte Effizienz und Hygiene der Maschine ist es empfehlenswert, die Desinfektion der Zelle am Ende jeder Schicht durchzuführen .



Um den Zyklus zu starten, schließen Sie die Tür

START

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

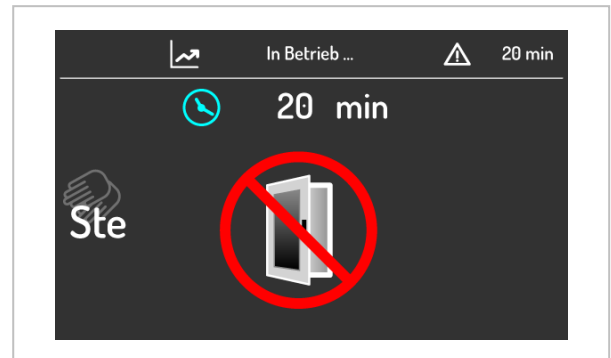
Stand der Ein- und Ausgänge und die vom System gespeicherten Fehlermeldungen aufrufen. Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den



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.

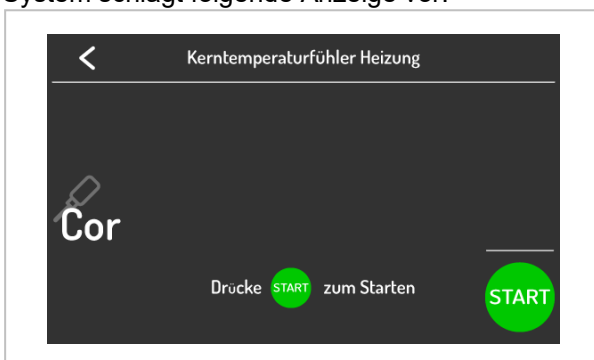


Sie sind ausreichend, um 3 Zyklen über einen Zeitraum von 24 Stunden, um die innere Zelle zu sanieren.



Heizzyklus Produkt-Temperaturfühler

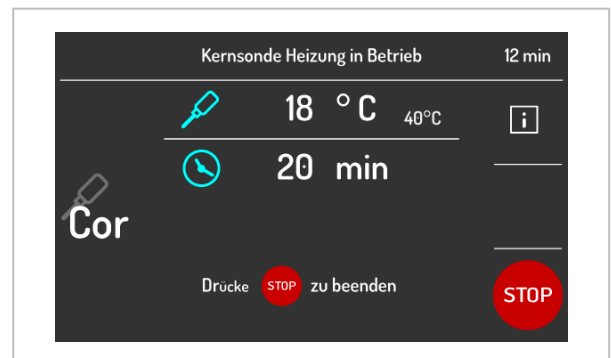
Verwenden Sie diesen besonderen Arbeitszyklus, wenn Sie den Kerntemperaturfühler aus dem gefrorenen Produkt entnehmen möchten. Das System schlägt folgende Anzeige vor:



Um den Zyklus zu starten, öffnen Sie die Tür und



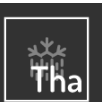
drücken Sie auf dem Bereich. Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt:



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:

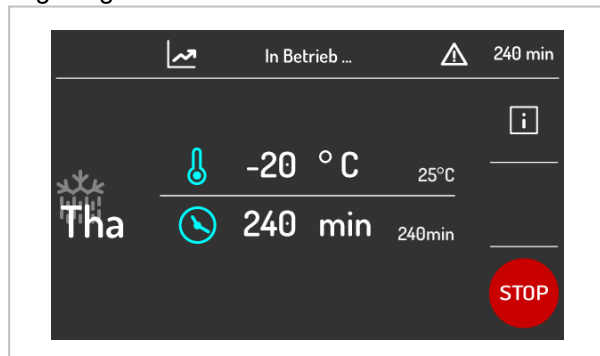


Um den Zyklus zu starten, auf dem Bereich



drücken.

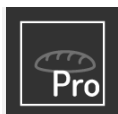
Beim laufenden Zyklus, wird folgende Anzeige angezeigt:



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.

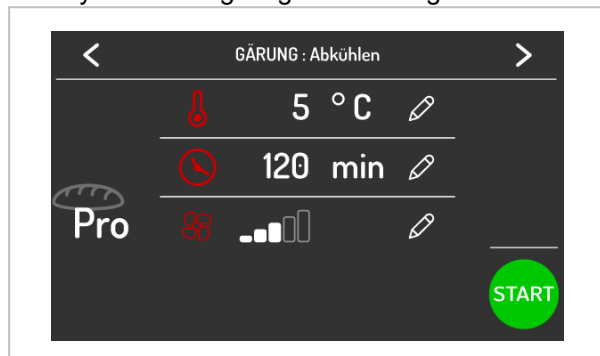


Gärungszyklus (optional)

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:

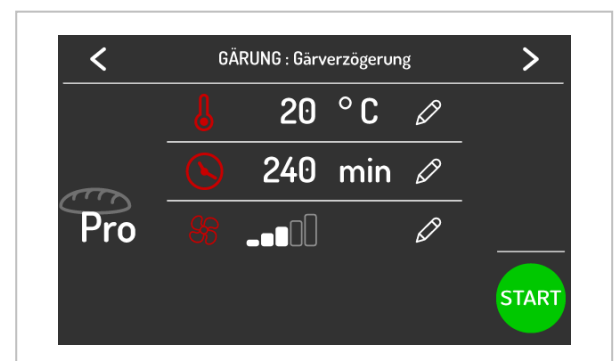


Das Drücken des Bereichs  5 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

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.

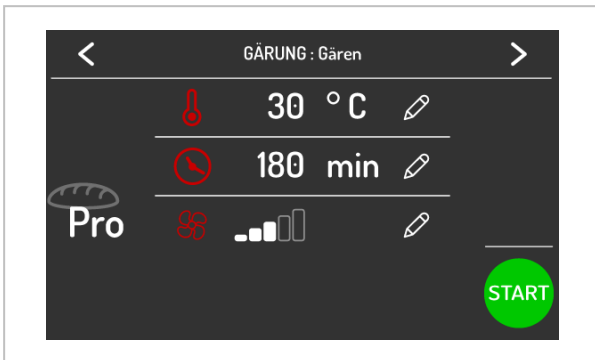


Das Drücken des Bereichs  20 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

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.

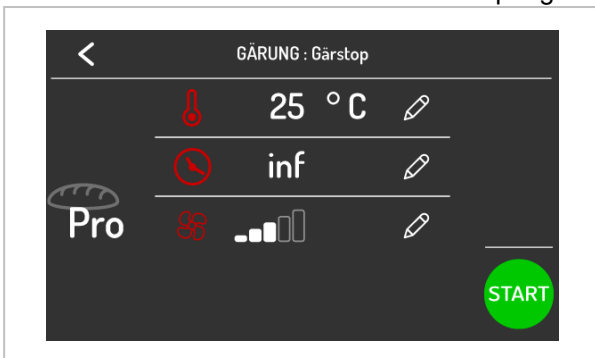


Das Drücken des Bereichs  30 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

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.



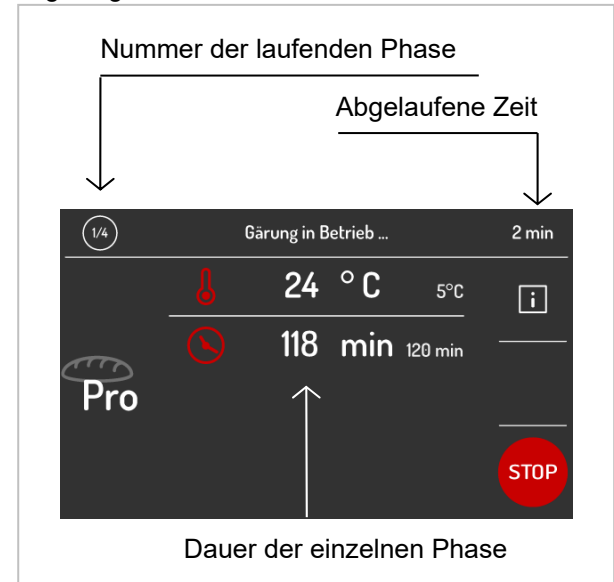
Das Drücken des Bereichs  25 °C ermöglicht die Änderung der Betriebstemperatur der Zelle.

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.

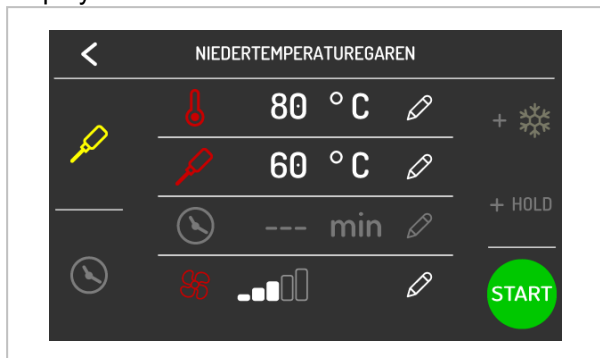
Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

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:

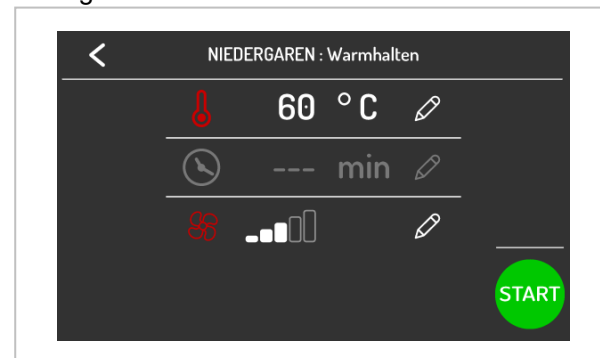


In diesem Fenster können Sie verschiedene Parameter bezüglich der Schnellkühlphase einstellen (siehe Kapitel "Temperaturgesteuertes Schnellkühlen").

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.

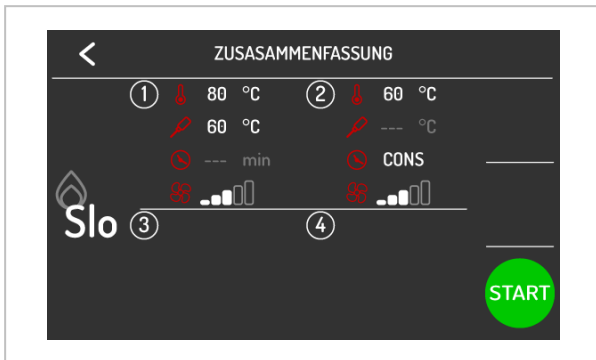
Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

Drücken Sie auf dem Bereich oben links um auf dem Bildschirm des langsamen Kochen zurückzukehren.

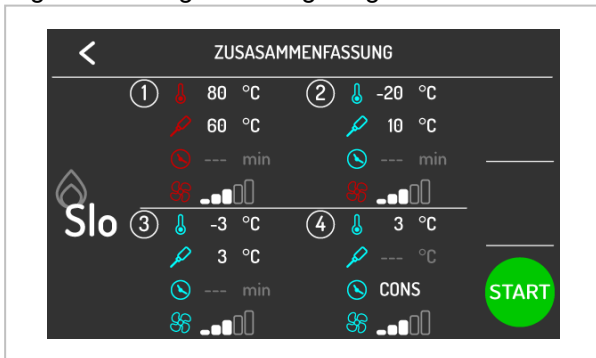
Um die Einstellungen des langsamen Kochens zu

bestätigen, auf dem Bereich unten rechts drücken.

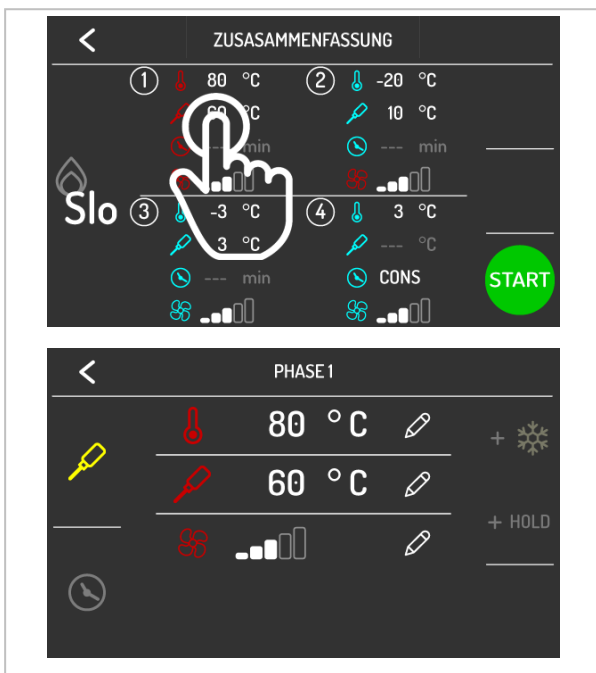
Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem Erhaltungszyklus gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt:



Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt:



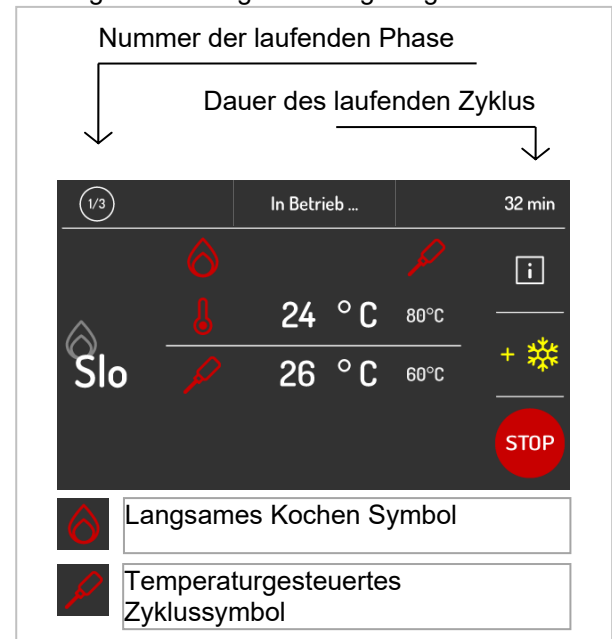
Um die einzelnen Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken. Z.B., um die Zellentemperatur während der Phase des langsamen Kochens zu ändern, auf dem Bereich Phase 1 drücken; das Bildschirm der ersten Phase wird angezeigt.



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

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.

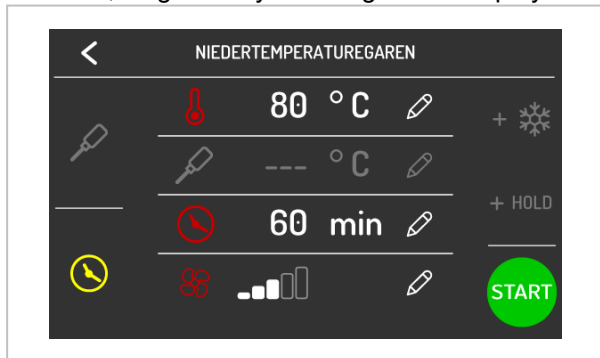
Um einen laufenden Zyklus zu unterbrechen, den

Bereich  mindestens drei Sekundenlang drücken.



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:

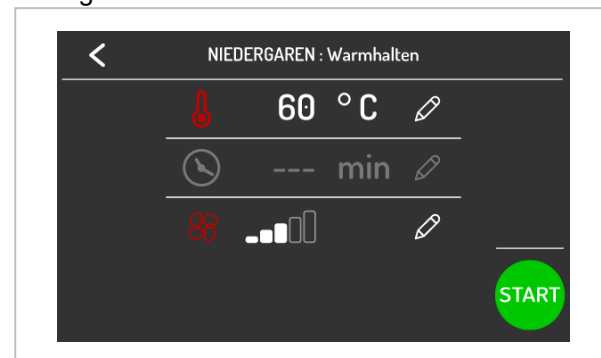


In diesem Fenster können Sie verschiedene Parameter bezüglich der Schnellkühlphase einstellen (siehe Kapitel "Zeitgesteuertes Schnellkühlen").

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.

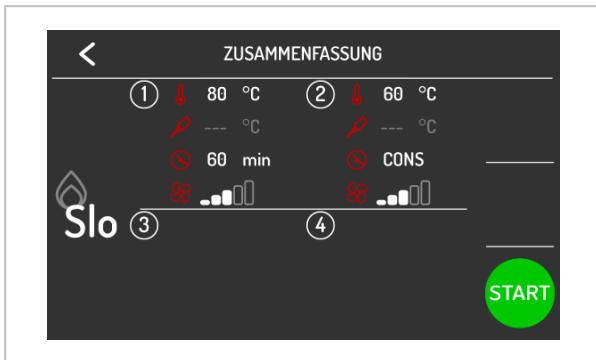
Das Drücken des Bereichs ermöglicht die Einstellung der Gebläsegeschwindigkeit.

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.

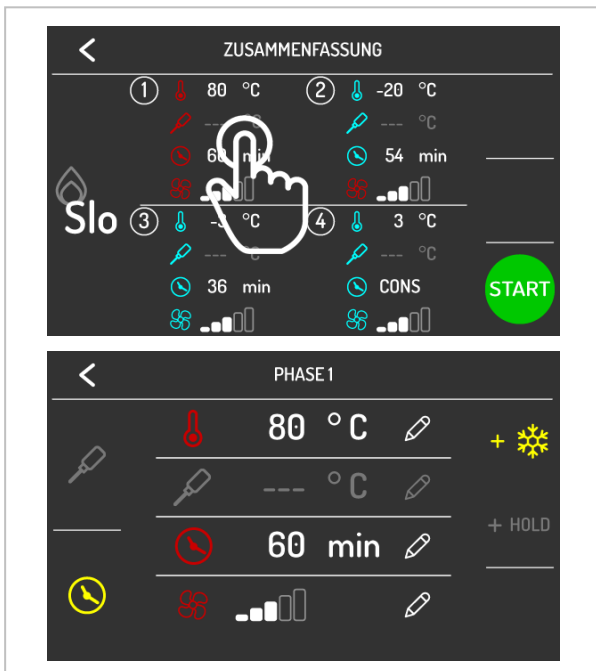
Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem Erhaltungszyklus gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt:



Falls Sie einen langsamen Kochen Zyklus zusammen mit einem intensiven Schnellkühlzyklus (HARD) gewählt haben, folgende Anzeige wird angezeigt:

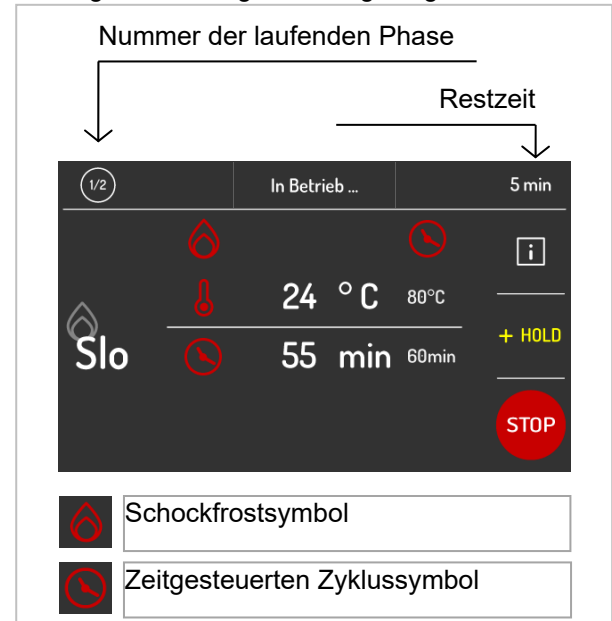


Um die einzelnen Werte der Phasen zu ändern, auf dem entsprechenden Bereich drücken. Z.B., um die Zelltemperatur während der Phase des langsamen Kochens zu ändern, auf dem Bereich Phase 1 drücken; das Bildschirm der ersten Phase wird angezeigt.



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.

7.4. Kochbuch-Betrieb



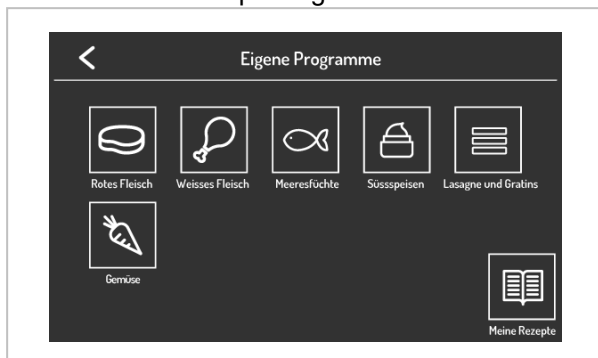
Beim Wählen des Bereiches  wird das Menü KOCHBUCH geladen.

Die Rezepte sind nach Typ sortiert:

- Schnellkühlung
- Schockfrostern
- Gärunterbrechung (optional)
- Langsames Kochen (optional)
- Personalisierte Rezepte.



Beim Drücken des Bereichs  kann man der Schnellkühlrezepte zugreifen :



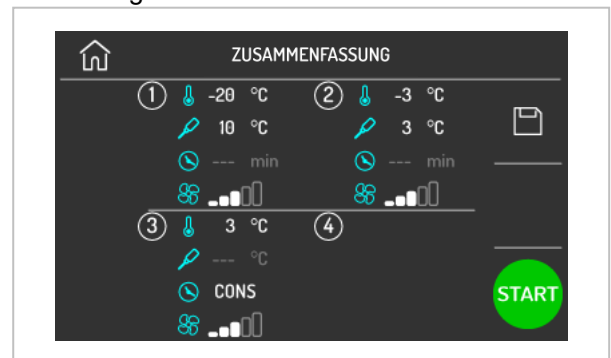
Beim Drücken des Bereichs  kann man der Schockfrostrezepte zugreifen :



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

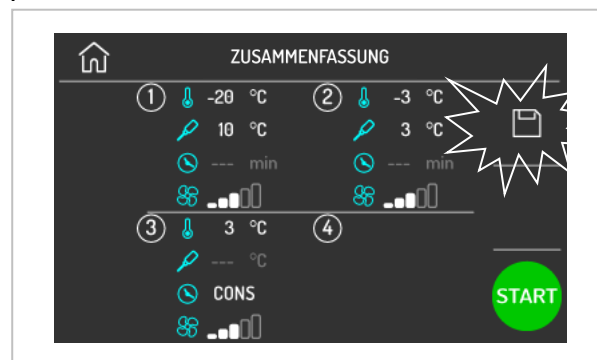
STOP

der Taste schlägt das Gerät die Speicherung des gelaufenen Zyklus vor :



Sie können ein neues Rezept speichern auch beim Einstellen eines Schockfrost-/Schnellkühlzyklus.

:

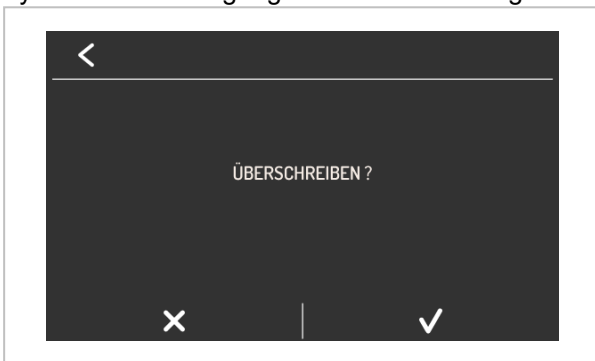


Man kann ein vorliegendes Rezept auswählen, ändern und neu speichern.

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.

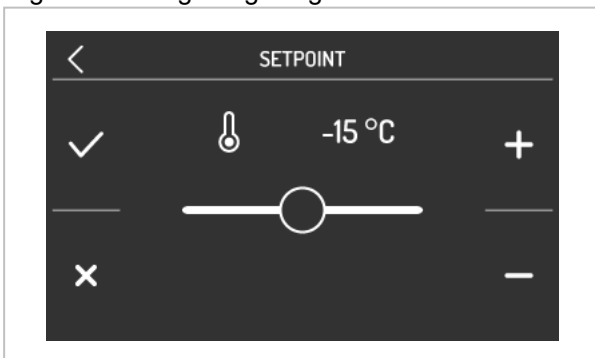


DE

7.5. Vorkühlung



Das Drücken des Bereichs  ermöglicht die Einstellung und das Starten einer Vorkühlung. Beim Drücken des entsprechenden Bereich, wird folgende Anzeige angezeigt:



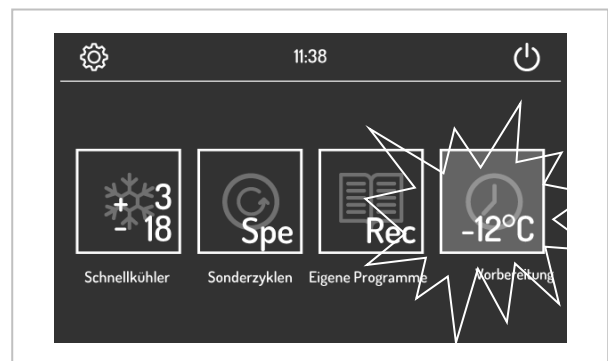
Das Drücken des Bereich  und  ermöglicht die Einstellung der Temperatur.

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-/ Schockfrostartzyklus. Der Vorkühlzyklus wird automatisch unterbrochen nach der Wahl und dem Start eines Zyklus.

7.6. 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.

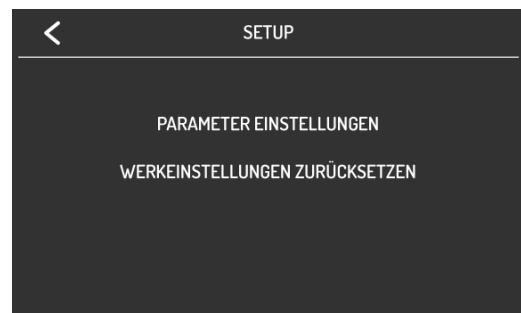


Um auf dem Menü "Zurückstellung der Betriebsstunden des Kompressors" und "Zurückstellung der HACCP Fehlermeldungen" zuzugreifen, ist das Passwort **149** erforderlich.

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
- Portugiesisch

7.7. USB-Anschluss

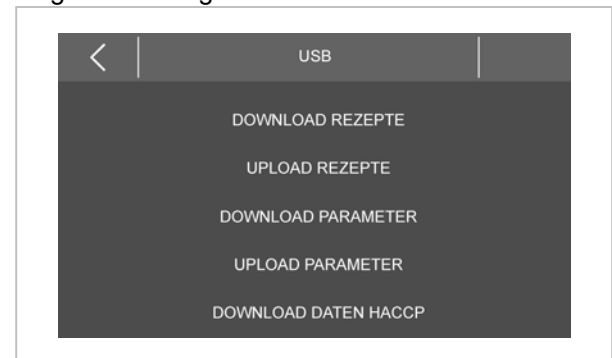
Durch den USB-Anschluss können Sie die folgenden Operationen ausführen:

- 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.

7.8. 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 sorgfältig 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:

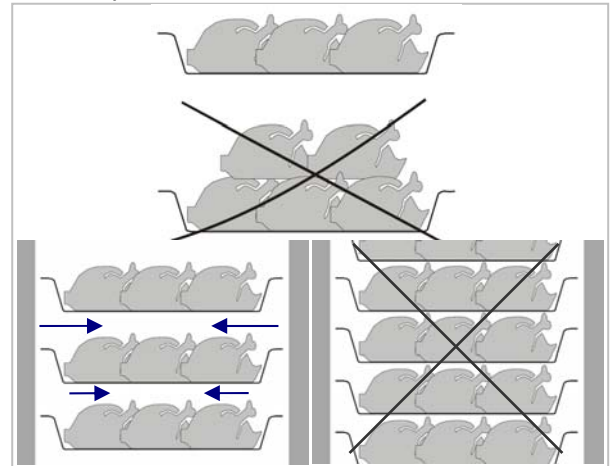


Die Ansaugdüse des Verdampfers darf nicht bedeckt werden.



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 mit einer Stärke 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.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

8.1. Hinweise zur Reinigung und Wartung



Betätigen Sie vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen. Trennen Sie insbesondere das Gerät vom Netz und ziehen Sie den Stecker, um das Gerät auszuschalten.



Bei Wartungsarbeiten müssen Kabel und Stecker für den Ausführenden sichtbar sein.



Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder bloßen Füßen.



Entfernen Sie die Schutzvorrichtungen nicht.



Verwenden Sie eine geeignete persönliche Schutzausrüstung.



Während der Wartung gibt es immer noch einige Risiken, die nicht beseitigt werden können und die durch entsprechendes Verhalten neutralisiert werden müssen.



Es ist verboten, Inspektions-, Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten an beweglichen Teilen durchzuführen.

8.2. 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.

8.3. Außerordentliche Wartung



Außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von technischem Fachpersonal durchgeführt werden, das mit der erforderlichen persönlichen Schutzausrüstung ausgestattet ist.



Es ist verboten, Schutzvorrichtungen und Sicherheitseinrichtungen bei laufender Maschine zu entfernen oder zu manipulieren.

! Das Nachfüllen von Kältemittel und das Reparieren von Gaslecks darf nur von Personal durchgeführt werden, das alle Anforderungen der geltenden Vorschriften des Landes erfüllt, in dem das Gerät eingesetzt wird.

! Beachten Sie bei Kältemittelgasen wie R452A, oder anderen Treibhausgasen die geltenden Vorschriften für den Umgang mit F-Gasen.

! Bei Aufdeckung von Gefahrensituationen, wie z. B. Beschädigung und Gefährdung durch scharfkantige Teile, Beschädigung der elektrischen oder thermischen Isolierung, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen oder benutzt werden und muss so schnell wie möglich in Sicherheit gebracht werden, wobei der Zugang zur Umgebung gegebenenfalls verhindert werden muss.

i **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.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Druckschalter und Thermostate
- Sichtkontrolle des Zustands der Lüftergitter.
- Sichtkontrolle des Zustands der Sicherheitsventile.

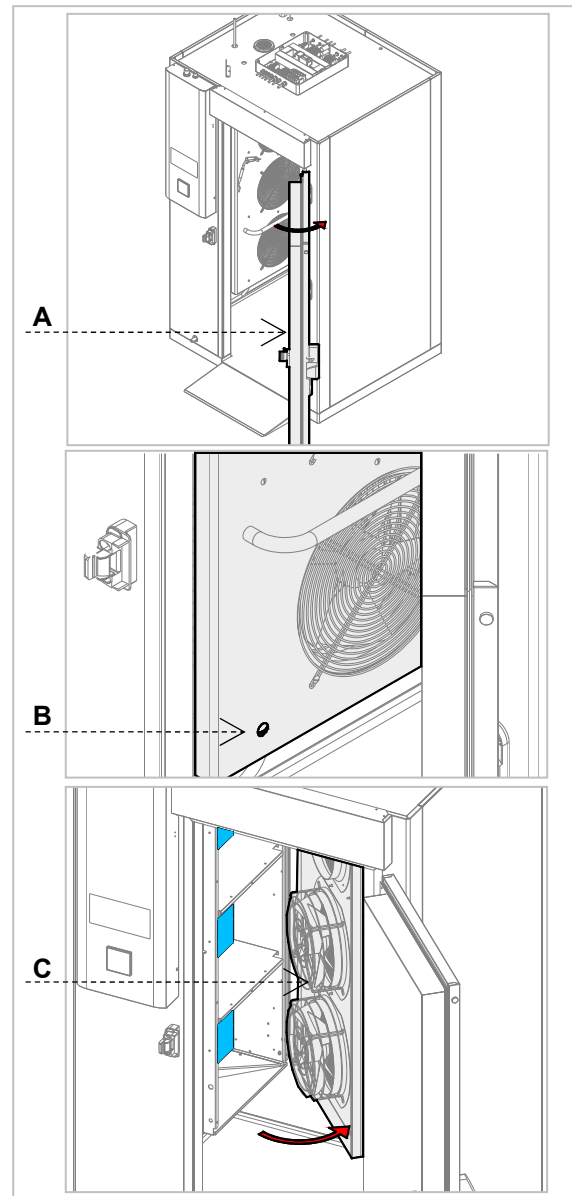
Reinigung des Verdunsters

Reinigen Sie in **periodischen** Abständen den Verdunster.

! Da die Rippen des Verdunsters sehr scharf sind, sind Schutzhandschuhe zu tragen.

i 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) auf der Vorderseite des Verdunsterblechs abschrauben.
3. Das Blech (C) nach links drehen.



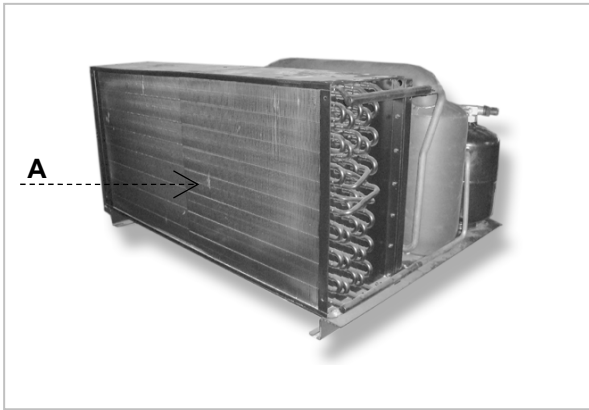
Reinigung des Kondensators

Reinigen Sie in **periodischen** Abständen, den Kondensator.

! Da die Rippen (**A**) des Kondensators sehr scharf sind, sind Schutzhandschuhe zu tragen. Bei Vorhandensein einer Staubschicht, sind Schutzmasken und -brillen zu tragen.

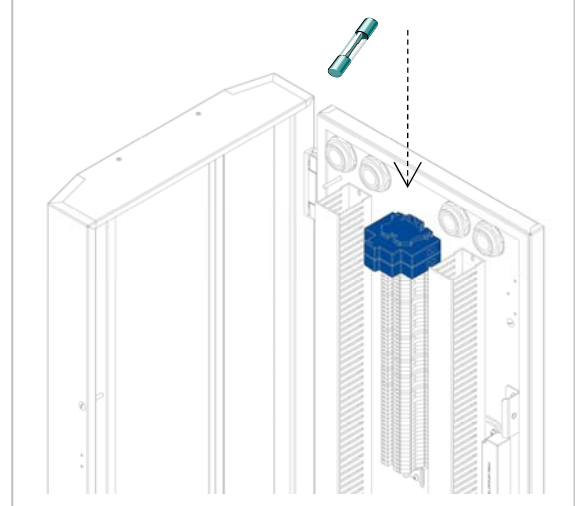
i Sollte sich in der Nähe der Rippen (**A**) des Kondensators, Staub angesammelt haben, kann dieser mit einem Staubsauger oder einem Pinsel entfernt werden; den Pinsel vertikal, längs der Rippen bewegen.

! Es dürfen keine Instrumente zur Reinigung benutzt werden, die die Rippen (**A**) verformen und damit die Funktionstüchtigkeit der Apparatur beeinträchtigen könnten.



Austausch der Sicherungen

i Die Sicherungen (**A**) und das Thermorelais (**B**) befinden sich im oberen Teil des Kühlers. Um an diese zu gelangen, öffnet man die Abdeckung der Schalttafel (**C**) im unteren Teil des Gestells.



9. FUNKTIONSTÖRUNGEN

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 Türe 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.

9.1. Fehlermeldungen

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		
NADELFÜHLER 1		
NADELFÜHLER 2		
NADELFÜHLER 3		
THERMOSCHALTER	Verdampfer Deflektor Fehler Der Verdampfer Deflektor wurde geöffnet.	 Kundendienst hinzuziehen. Verdampfer Deflektor schließen.
	Kompressor Wärme Fehler Die Stromaufnahme des Kompressors hat die maximale Grenze überschritten.	 Kundendienst hinzuziehen. ➤ Raum belüften ➤ Kondensator reinigen Überprüfen Sie, ob die Lüfter ordnungsgemäß arbeiten.
HOCHDRUCKSCHALTER	Hochdruck Fehler Der Druck entdeckt bei dem Hochdruckschalter ist höher als der Grenzwert.	 Kundendienst hinzuziehen. ➤ Raum belüften ➤ Kondensator reinigen Überprüfen Sie, ob die Lüfter ordnungsgemäß arbeiten.
NIEDERDRUCKSCHALTER	Niederdruck Fehler Der Druck entdeckt bei dem Niederdruckschalter ist niedriger als der Grenzwert.	 Kundendienst hinzuziehen. ➤ Stellen Sie sicher, dass das System keine Gaslecks hat Prüfen Sie, dass das Verriegelungsmagnetventil während des Betriebs des Kompressors öffnet.
TÜRÖFFNET	Tür geöffnet Die Tür ist geöffnet. Besteht die Meldung weiterhin, überprüfen Sie die Ausrichtung des Türschalters.	

Code	Ursache	Lösungen
HOCHTEMPERATUR	Temperaturfehler HACCP.	Interne Temperatur prüfen.
NIEDRIGTEMPERATUR	Die Temperatur entdeckt vom Temperaturfühler hat die durch den Parameter eingestellte Werte überschritten.	
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.
NADELFÜHLER	Kerntemperaturfühler-Fehler (alle aktivierten Kern-Sensoren sind in Alarm)	 Kundendienst hinzuziehen.
STROMAUSFALL	Stromunterbrechungsalarm (HACCP Fehler).	Überprüfen Sie Geräteanschluss - Stromversorgung
HYGIENE NADELFÜHLER	Kernfühlereinfügingsfehler 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.
EINF. NADELFÜHLER	Produktfühlerfehler während eines Schnellkühl-/Schockfrostszyklus.	Überprüfen Sie die korrekte Einfügung des Produktfühlers.

10. 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.

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

 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.

DE

10.1. Abfallagerung

Bei Ende des Lebenszyklus des Produktes, Apparat nicht in die Umwelt freisetzen.

Eine provisorische Lagerung des Gerätes ist Hinblick auf eine fachgerechte Entsorgung oder Lagerung zulässig.

Es sind die im Land des Betreibers geltenden Gesetzgebungen des Umweltschutzes zu beachten.

 Für weitere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige örtliche Behörde, Ihre Hausmüllabfuhr oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

10.2. Verfahren zur Demontage von Geräten

 Die demontierarbeiten sind auf jeden Fall von qualifiziertem fachpersonal durchzuführen.

 Wenn das Gerät das Kältemittel R290 verwendet, müssen alle möglichen Vorkehrungen getroffen werden, um jegliche Gefahr im Zusammenhang mit der Entflammbarkeit dieses Gases zu vermeiden.

 Türen müssen vor der Entsorgung des Gerätes demontiert werden.

 Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu vermeiden, daß jemand in seinem Inneren eingeschlossen werden kann.

 Verwendet das Gerät das Kältemittel R452A, R134a oder ein anderes Treibhausgas (F-Gas), ist es zwingend erforderlich, das Kältemittel zurückzugewinnen und vorschriftsmäßig zu entsorgen.

 Die den Kühlschrank demontieren, wobei die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zu sortieren sind, wobei darauf zu achten ist, daß sich in dem Kompressor Schmieröl und Kältemittel befinden, die aufgefangen werden und wiederverwertbar sind, und daß es sich bei den Bestandteilen des Kühlschranks um Sondermüll handelt, der von den städtischen Behörden zu entsorgen ist.

11. DATENBLATT DES KÜHLMITTELS R452A R449A

Im Folgenden sind die Komponenten des Kältemittels **R452A** aufgeführt.

Bezeichnung	%	Chemische Formel
HFC-125	59%	C ₂ HF ₅
HFC-1234yf	30%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-32	11%	CH ₂ F ₂

Im Folgenden sind die Komponenten des Kältemittels **R449A** aufgeführt.

Bezeichnung	%	Chemische Formel
HFC-125	24,7%	C ₂ HF ₅
HFC-1234yf	25,3%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-32	24,3%	CH ₂ F ₂
HFC-134a	25,7%	CH ₂ FCF ₃

GEFAHRENERKENNUNG

Die schnelle Verdunstung der Flüssigkeit kann zu Einfrierungen 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 mindesten 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.

Einatmung: 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	4
4. NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	6
4.1. Informaciones Generales	6
4.2. Garantía	6
4.3. Sustitución de Partes	6
4.4. Descripción del Equipo	7
4.5. Placa Descriptiva.....	8
4.6. Dispositivos De Seguridad	8
4.7. Equipo de protección personal.....	10
4.8. Riesgos residuales	10
5. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.....	11
5.1. Informaciones generales	11
5.2. Transporte y manipulación.....	11
5.3. Almacenamiento.....	11
6. INSTALACIÓN.....	12
6.1. Embalaje Y Desembalaje.....	12
6.2. Instalación de la Cámara Frigorífica	13
6.3. Instalación de la Unidad Condensadora	14
6.4. Conexión de la Alimentación Eléctrica.....	17
7. USO Y FUNCIONAMIENTO.....	18
7.1. Primer encendido	18
7.2. Modalidad Congelador Rápido.....	18
7.3. Modalidad Ciclos Especiales	30
7.4. Modalidad Recetario	41
7.5. Pre-enfriamiento.....	44
7.6. Impostaciones	45
7.7. Utilizo puerto USB.....	46
7.8. Recomendaciones Para el Uso.....	47
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	48
8.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento	48
8.2. Mantenimiento Ordinario.....	48
8.3. Mantenimiento Extraordinario	48
9. AVERÍAS	51
9.1. Visualización de Averías	52
10.ELIMINACIÓN DEL EQUIPO	54
10.1. Bodega de desechos.....	54
10.2. Procedimiento ed desmontaje del equipo.....	54
11.FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE.....	55
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE ANALÍTICO

A

Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento; 48
Almacenamiento; 11
AVERÍAS; 51

C

Ciclo Continuo a Temperatura; 28
Ciclo Continuo a Tiempo; 27
Ciclo de Calentamiento Sonda Producto; 34
Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Temperatura); 19
Ciclo de Congelación Rápida Positiva (a Tiempo); 21
Ciclo de Descongelación; 32
Ciclo de Descongelación (Opcional); 34
Ciclo de Endurecimiento Helado; 33
Ciclo de Esterilización; 33
Ciclo de Fermento (Opcional); 35
Ciclo de Lenta Cocción a Temperatura; 37
Ciclo de Lenta Cocción a Tiempo; 39
Ciclo de Sanitización Pescado; 30
Ciclo de Secado; 31
Ciclo de Sobrecongelación a Temperatura; 23
Ciclo de Sobrecongelación a Tiempo; 25
Ciclo Personalizado; 29
Conexión de la Alimentación Eléctrica; 17

D

Descripción del Equipo; 7
Desembalaje; 12
Dispositivos De Seguridad; 8
Download dati HACCP; 46
Download y Upload Parámetros; 46
Download y Upload Recetas; 46

E

ELIMINACIÓN DEL EQUIPO; 54
Embalaje; 12
Equipo de protección personal; 10

F

FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE; 55
Fusibles de protección; 9

G

Garantía; 6

I

Inactividad prolongada; 47
Informaciones generales; 11
Informaciones Generales; 6
Instalación de la Cámara Frigorífica; 13
Instalación de la Unidad Condensadora; 14

L

Limpieza del condensador; 50
Limpieza del evaporador; 49

M

Mantenimiento Ordinario; 48
Memorización de una receta; 43
Microinterruptor del Ventilador-Evaporador; 9
Microinterruptor Puerta; 8
Modalidad Ciclos Especiales; 30
Modalidad Congelador Rápido; 18
Modalidad Recetario; 41

P

Placa Descriptiva; 8
Pre-enfriamiento; 44
Primer encendido; 18

R

Recetas congelación rápida; 42
Recetas sobrecongelación; 43
Recomendaciones Para el Uso; 47
Recomendaciones para una utilización normal; 47
Riesgos residuales; 10

S

SEGURIDAD; 4
Selección idioma; 45
Service; 45
Setup; 45
Sustitución de Partes; 6

T

Transporte y manipulación; 11

U

Utilizo puerto USB; 46

V

Visualización de Averías; 52

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

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. Si se transfiere el equipo, envíe este manual al nuevo usuario.



Si no ha entendido todo el contenido de este manual, póngase en contacto con el Fabricante con antelación.



La instalación eléctrica ha sido diseñada según la norma CEI EN **60335-2-89**.



La instalación, el mantenimiento extraordinario y la eliminación del equipo deben ser realizados por personal especializado, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y respetando las normas relativas a sistemas y seguridad en el trabajo.



El nivel de presión sonora emitido por el equipo es inferior a 70dB(A). El valor puede aumentar en función del lugar de trabajo donde se mide.



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.



Este equipo no es adecuado para almacenar productos farmacéuticos, químicos o cualquier otro producto no alimentario.



El equipo no fue diseñado para ser instalado en una atmósfera explosiva.



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).



Durante la instalación del equipo no se permite el tránsito o permanencia de personas ajenas a la instalación cerca del área de trabajo; utilizar equipos de protección individual (guantes, calzado de seguridad, etc.) y actuar respetando las normas relativas a la seguridad en el trabajo.



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 trabajen 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.

i 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 de la unidad condensadora 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.

i 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.

i 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.

El equipo ha sido diseñado para la refrigeración de alimentos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

 El equipo no está destinado a ser utilizado por:

- personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas.
- niños
- personas con falta de experiencia y/o conocimiento del producto/proceso.

 El equipo no es apto para su instalación en el exterior y/o en ambientes sometidos a la acción de agentes atmosféricos (como el sol, la lluvia, etc.).

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, desconecte el equipo de la red eléctrica mediante el interruptor diferencial y tire del enchufe para desconectar la máquina.

Si es necesario sustituir piezas desgastadas, utilice únicamente piezas de recambio originales.

 No se acepta ninguna responsabilidad por los daños o el mal funcionamiento causados por:

- el incumplimiento de las instrucciones de este manual;
- reparaciones que no se han llevado a cabo de manera profesional;

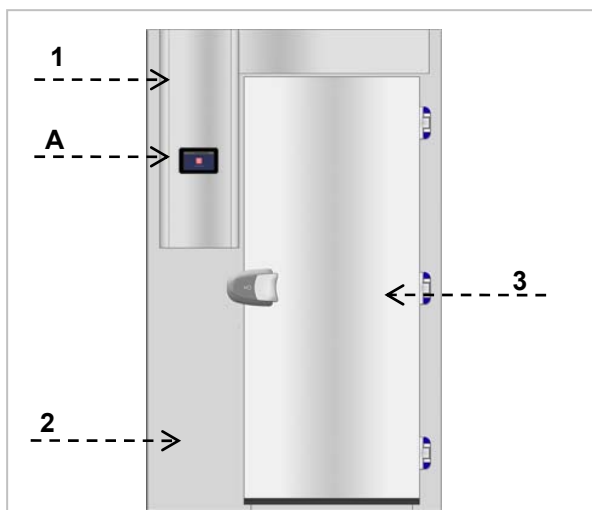
- utilización de piezas de recambio no originales;
- intervenciones de técnicos no especializados;
- intervenciones no autorizadas;
- falta de mantenimiento preventivo;
- uso inadecuado del equipo
- acontecimientos imprevisibles
- uso del equipo por personal insuficientemente formado
- la no aplicación de las disposiciones sobre seguridad e higiene en el trabajo vigentes en el país de utilización.

No aceptamos ninguna responsabilidad por los daños causados por las conversiones y/o modificaciones realizadas por el usuario final.

4.4. Descripción del Equipo

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 eléctrica** : se ubica en la parte superior del equipo y contiene los componentes de control y alimentación, así como los cables eléctricos.
- 2) **área de evaporación** : se sitúa en el interior del compartimiento refrigerado, en la parte lateral, y se caracteriza por la unidad evaporadora.
- 3) **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 y CONGELADOR 20T 85kg

Modelo adecuado para contener **20** fuentes con capacidad en abatimiento de **85 kg** y en sobrecongelación de **60kg**.

ABATIDOR y CONGELADOR 20T 100kg

Modelo adecuado para contener **20** fuentes con capacidad en abatimiento de **100 kg** y en sobrecongelación de **70kg**.

ABATIDOR y CONGELADOR 40T 125kg

Modelo adecuado para contener **40** fuentes con capacidad en abatimiento de **125 kg** y en sobrecongelación de **100kg**.

ABATIDOR y CONGELADOR 40T 150kg

Modelo adecuado para contener **40** fuentes con capacidad en abatimiento de **150 kg** y en sobrecongelación de **135kg**.

4.5. Placa Descriptiva

La placa descriptiva que se representa, debe situarse directamente en el equipo. En la misma se hace referencia a todas las indicaciones indispensables para la seguridad de ejercicio.

- 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) Número de refrigerante del componente principal del gas de soplado de la espuma aislante
- 11) Símbolo RAEE

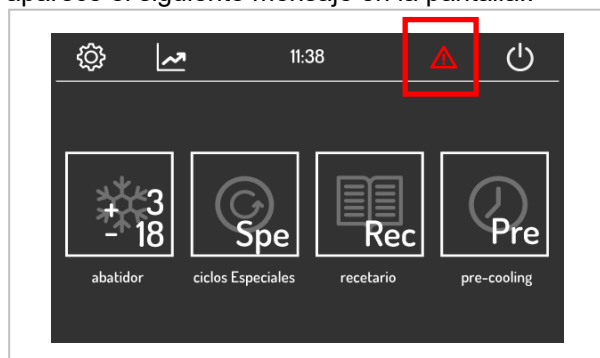
2018		
Code Kode Codice	XXXXXXXX	①
Descrizione / Description	Refrigerated Cabinet	②
Serial No./ Serien Nr./ Matricola	XXXX.XXXX	③
Tension / Spannung / Tensione	xxx V~ xx Hz	④
Input / Leistungsaufnahme / Potenza	xxx W xxx A	⑤
 Defrost Power / Potenza Sbrinamento	xxx W	⑥
Climate Class / Klimaklasse / Classe Climatica	5	⑧
Refrigerant Kuehlmittel Refrigerante	xxxx xxxx Kg	⑨
Insulation Isolierung Isolamento	HFO1233zd	⑩
   Max  xx W		
		⑦

La clase climática descrita en la placa de características se refiere a los siguientes valores:

Clase Climática	EN 60335-2-89	EN ISO 23953	
	Temperatura Ambiente	Temperatura Ambiente	Humedad Relativa
4	32°C	30°C-	55%

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. En caso de alarma, aparece el siguiente mensaje en la pantalla:



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 cualquier ciclo.

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. Otros fusibles se han predispuesto para los ventiladores del evaporador.

Relé Térmico

ALARMAS			
RTC	OFF		
SENSOR CÁMARA	OFF	SONDA DE PINCHO 2	OFF
SENSOR EVAPORADOR	OFF	SONDA DE PINCHO 3	OFF
SENSOR CONDENSADOR	OFF	INTERRUPT. TÉRMICO	ON
SONDA DE PINCHO 1	OFF	ALTA PRESIÓN	OFF
		BAJA PRESIÓN	OFF

En caso de funcionamientos irregulares que lleven a la superación de los límites de absorción de corriente previstos de parte de la instalación eléctrica, intervendrá un relé térmico, que parará la máquina. Esta intervención se indica en la pantalla mediante la aparición de las palabras **"INTERRUPT.TÉRMICO"**. En caso de que haya intervenido el relé térmico, el mismo debe ser restablecido manualmente (ver capítulo específico).

Presostatos de alta y de baja presión

ALARMAS			
RTC	OFF		
SENSOR CÁMARA	OFF	SONDA DE PINCHO 2	OFF
SENSOR EVAPORADOR	OFF	SONDA DE PINCHO 3	OFF
SENSOR CONDENSADOR	OFF	INTERRUPT. TÉRMICO	OFF
SONDA DE PINCHO 1	OFF	ALTA PRESIÓN	ON
		BAJA PRESIÓN	ON

En caso de que haya condiciones ambientales o irregularidades de funcionamiento que provoquen una superación de los valores mínimos/máximos de presión del circuito frigorífico, interviene el presostato de seguridad de máxima o de mínima que bloquea el funcionamiento de la máquina. Luego de volver a un valor de presión aceptable la máquina puede ponerse en marcha. En caso de que haya una alarma de alta presión aparecerá en la pantalla el letrero **"ALTA PRESIÓN"** y si se activa una alarma de presión mínima el letrero **"BAJA PRESIÓN"**.

Microinterruptor del Ventilador-Evaporador

ALARMAS			
RTC	OFF		
SENSOR CÁMARA	OFF	SONDA DE PINCHO 2	OFF
SENSOR EVAPORADOR	OFF	SONDA DE PINCHO 3	OFF
SENSOR CONDENSADOR	OFF	INTERRUPT. TÉRMICO	ON
SONDA DE PINCHO 1	OFF	ALTA PRESIÓN	OFF
		BAJA PRESIÓN	OFF

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. Esta intervención se indica en la pantalla mediante la aparición de las palabras **"INTERRUPT.TÉRMICO"**. El cierre del deflector con la desaparición sucesiva de la alarma en la pantalla, restablece el funcionamiento normal de la máquina.

4.7. Equipo de protección personal

La identificación y selección del equipo de protección personal adecuado es responsabilidad del empresario o del responsable del lugar de trabajo o del técnico de servicio.

El equipo identificado debe ser usado por los operadores.

Durante el uso ordinario, los guantes protegen las manos de la bandeja fría.

A continuación se enumeran los principales equipos de protección individual (EPI) que deben utilizarse durante las distintas operaciones de trabajo.

Operación	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Lentes	Casco o yelmo
Transporte y logística		■	□		□
Desembalaje		■	□		
Montaje		■	□		
Uso ordinario	■	■	□		
Limpieza ordinaria	□	■	■	□	
Limpieza extraordinaria	□	■	■	□	
Mantenimiento	□	■	□		
Desmontaje	□	■	□		
Desguace	□	■	□		

■ Equipos de protección individual (EPI) obligatorios

□ Equipo de protección individual (EPI) que se utilizará en caso necesario

4.8. Riesgos residuales

El diseño correcto del equipo y la instalación de una protección adecuada no eliminan completamente los riesgos para el operador.

Este manual enumera el equipo de protección personal que el operador debe utilizar.

Durante la instalación de los equipos se ha previsto un espacio suficiente para limitar los

riesgos. Para mantener estas condiciones, las zonas que rodean al equipo deben mantenerse limpias, secas, bien iluminadas y libres de obstáculos.

La siguiente es una lista de riesgos residuales que permanecen en la máquina

Riesgo residual	Descripción
Resbalón o caída	El operador puede resbalar debido al agua, el aceite o la suciedad del suelo.
Quemaduras Abrasión	El usuario toca intencionadamente o no ciertos componentes del interior del aparato (por ejemplo, bandejas frías, aletas de refrigeración y tubos) sin utilizar guantes de protección.
Electrocución	Contacto con partes eléctricas en tensión durante operaciones de mantenimiento realizadas sin quitar la alimentación.
Caída	El operario interviene en el equipo utilizando medios inadecuados para acceder a la parte superior.
Lesiones	Es posible que el panel de control superior no esté bien fijado. El panel de instrumentos puede cerrarse bruscamente.
Volcado	Durante las operaciones de manipulación de equipos y embalajes utilizando equipos de elevación y/o manipulación inadecuados o con una carga desequilibrada
Gas refrigerante	Inhalación de gas refrigerante. El tipo de refrigerante se encuentra en la placa de características del equipo.

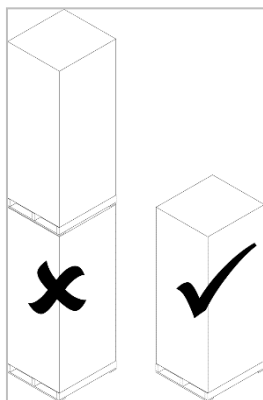
5. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

5.1. Informaciones generales

El equipo debe ser transportado y manipulado utilizando medios apropiados con la capacidad adecuada.



Durante el transporte y la manipulación de los equipos, está absolutamente prohibido apilar una máquina sobre otra, excluyendo así cualquier riesgo de vuelco de las cargas debido al apilamiento.



El equipo sólo debe

ser transportado, manipulado y almacenado por personal cualificado.

Los siguientes son los requisitos mínimos para el personal cualificado:

- formación técnica específica y experiencia en el uso de equipos de elevación;
- conocimiento de las normas de seguridad y de la legislación aplicable;
- conocimiento de los requisitos generales de seguridad;
- respeto por el uso de los equipos de protección individual adecuados al tipo de operación realizada;
- la capacidad de reconocer con antelación y evitar cualquier posible peligro.

5.2. Transporte y manipulación



Está prohibido situarse debajo de las cargas suspendidas durante la manipulación y el transporte. El personal no autorizado no puede entrar en la zona de trabajo. La carga transportada puede moverse al frenar, acelerar, tomar las curvas y en las carreteras en mal estado.



El equipo debe manejarse en posición vertical. Está prohibido mover el equipo en posición horizontal. Si el equipo se manipula en posición horizontal, espere unas horas antes de ponerlo en funcionamiento. Para la correcta realización de las operaciones de elevación, utilice el tipo de equipo más adecuado en cuanto a características y capacidad de carga: carretillas elevadoras o transpaletas.



Evite empujar o arrastrar el equipo durante su manipulación.



Antes de la elevación, asegure la zona circundante e impida el acceso al personal. Coloque el equipo a una altura mínima del suelo y asegúrese de que la carga es estable.



No levante el equipo de ninguna otra manera que la explicada en este manual. Antes de colocar la carga, compruebe que el suelo está nivelado y tiene suficiente capacidad de carga para soportar el peso.

5.3. Almacenamiento



El equipo debe almacenarse en un entorno no agresivo y sin vibraciones.



La temperatura ambiente debe estar entre -10°C y +50°C. Evite los ambientes excesivamente húmedos. El lugar de almacenamiento debe tener una superficie de apoyo adecuada para evitar la

deformación de la máquina o el daño de los pies de apoyo.



La colocación, el montaje y el desmontaje del equipo deben ser realizados por personal especializado..

6. INSTALACIÓN

6.1. 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.



Utilice guantes de protección antes de desembalar.



Evite empujar o arrastrar el equipo para evitar riesgos de vuelco y daños a la estructura.



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!).



El embalaje del abatidor es de madera.



La unidad condensadora está embalada en cartón y el pallet en 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. 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.



Si queda adhesivo en las paredes de la máquina, elimínelo con un disolvente no corrosivo; aclare y seque bien después de la limpieza. Es aconsejable aplicar una película de aceite protectora a todas las superficies de acero.



Los elementos del embalaje (bolsas de nylon, poliestirol expandido, grapas ...) no se deben dejar al alcance de los niños. Los envases deben eliminarse de acuerdo con la normativa vigente en el país donde se utiliza el equipo.



Los envases deben eliminarse de acuerdo con la normativa vigente en el país donde se utiliza el equipo.

6.2. Instalación de la Cámara Frigorífica

Se debe cumplir con todas las fases de instalación, hasta finalizar el proyecto general.

i La puesta en marcha y la instalación deben ser realizadas por personal especializado.

! Las operaciones de instalación y montaje deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.

i 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.

! El rendimiento está garantizado para una temperatura ambiente de 32°C. Superar estas condiciones de temperatura puede perjudicar el rendimiento y, en los casos más graves, provocar la activación de los dispositivos de protección del equipo. Por eso, antes de hacer la elección final del emplazamiento, hay que evaluar las condiciones ambientales más críticas que se pueden conseguir en esa posición.

! Instale el equipo de forma que el puesto de trabajo esté situado frente al panel de control.

! **ATENCIÓN** : el equipo necesita espacios mínimos funcionales, como se muestra en los anexos.

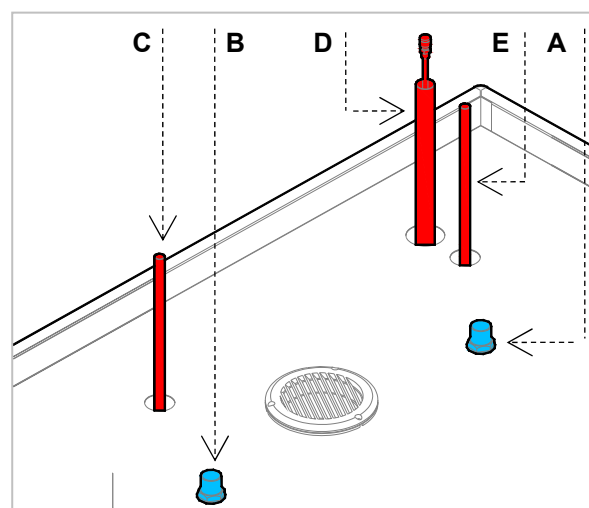
i Atención : para evitar la acumulación de suciedad hay que sellar las uniones entre los distintos paneles antes del montaje.

i Los paneles prevén un sistema de fijación mediante ganchos con movimiento de leva. Cada gancho prevé un agujero de paso para su regulación. Luego hay que cerrar dicho agujero con unos tapones.

i Los cables de los ventiladores del evaporador, el cable de la resistencia de descarga y el cable a tierra deben introducirse en el conducto posterior (A). Para evitar infiltraciones de aire y humedad exterior, hay que sellar el conducto.

i Los cables de baja tensión (la sonda de la cámara, la sonda del evaporador, la sonda del producto y el microinterruptor del deflector) deben introducirse en el conducto delantero (B). Para evitar infiltraciones de aire y humedad exterior, hay que sellar el conducto.

i Ensamblar con atención la tubería de líquido (C) la tubería de aspiración (D) y la tubería de descongelación (E). La tubería de aspiración (D) prevé una válvula para controlar la estanqueidad del circuito.



! Las dimensiones del compartimento que alberga el equipo deben ser tales que eviten concentraciones excesivas de gas en caso de fuga del circuito de refrigeración y, en cualquier caso, el compartimento debe tener una superficie libre NUNCA inferior a 4 veces el espacio ocupado por el equipo. Hay que tener en cuenta el espacio necesario para garantizar unas vías de escape adecuadas en todo momento. Este espacio debe estar bien ventilado.

ES

6.3. Instalación de la Unidad Condensadora

 La puesta en marcha y la instalación deben ser realizadas por personal especializado.

 Las operaciones de instalación y montaje deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.

 El equipo utilizado para las operaciones de instalación y montaje debe cumplir con las normas de seguridad vigentes.

 Para la instalación de una unidad condensadora remota hay que seguir las precauciones similares a las de instalación de la cámara, en particular hay que respetar los vínculos de las normas eléctricas de instalación, de las normas antiincendio y tener en cuenta que en condiciones particulares se puede realizar emisión de gas refrigerante en el lugar circundante.

 Para garantizar el funcionamiento correcto del equipo, el mismo puede ser instalado y funcionar solo en locales permanentemente ventilados.

 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 selección definitiva del posicionamiento evaluar las condiciones ambientales más críticas que se pueden alcanzar en dicha posición.

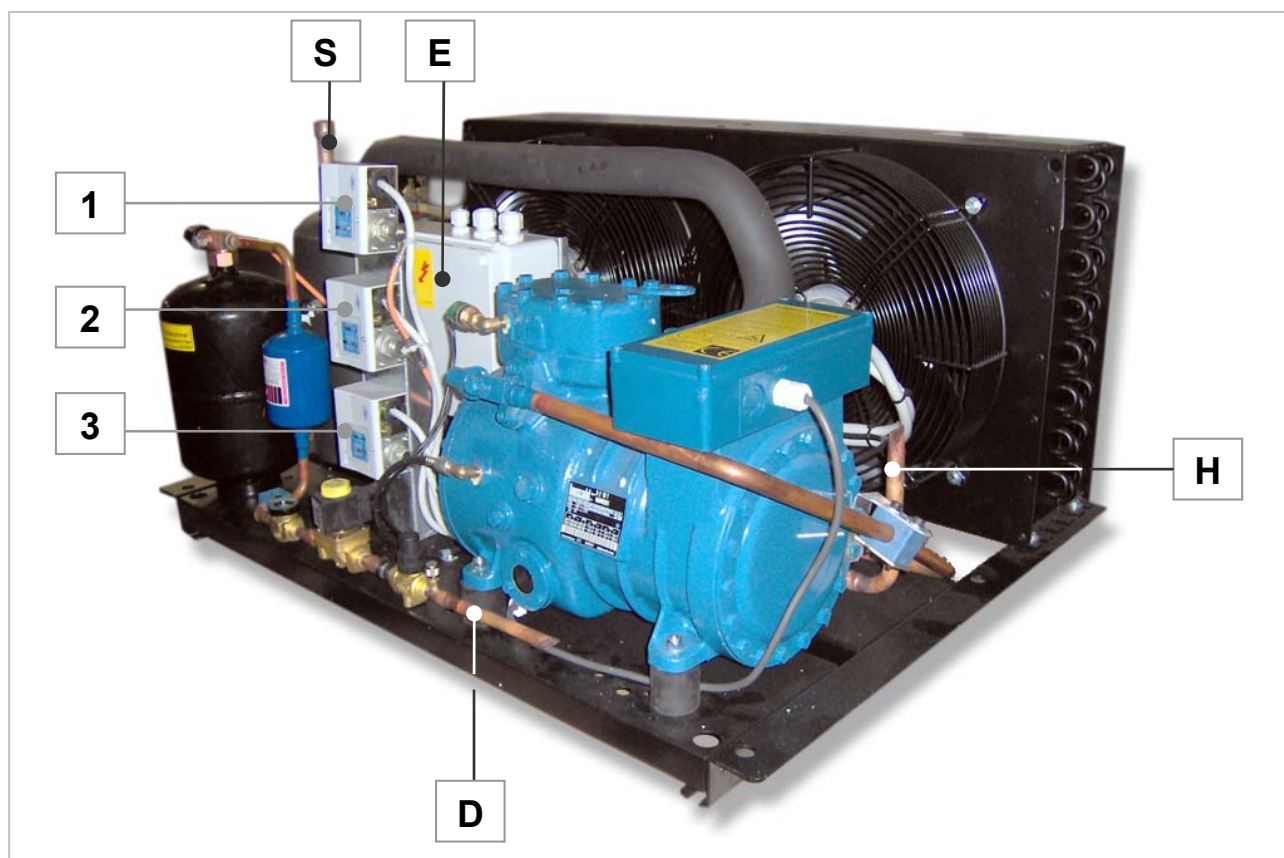
 **ATENCIÓN** : el equipo necesita espacios mínimos funcionales, como se muestra en los anexos.

 Las prestaciones se garantizan para una remotización hasta 10 metros y con aislamiento de la línea de aspiración (aislamiento de espesor equivalente por lo menos a 13 mm). Para optimizar la descongelación es aconsejable, aislar también la línea del gas caliente.

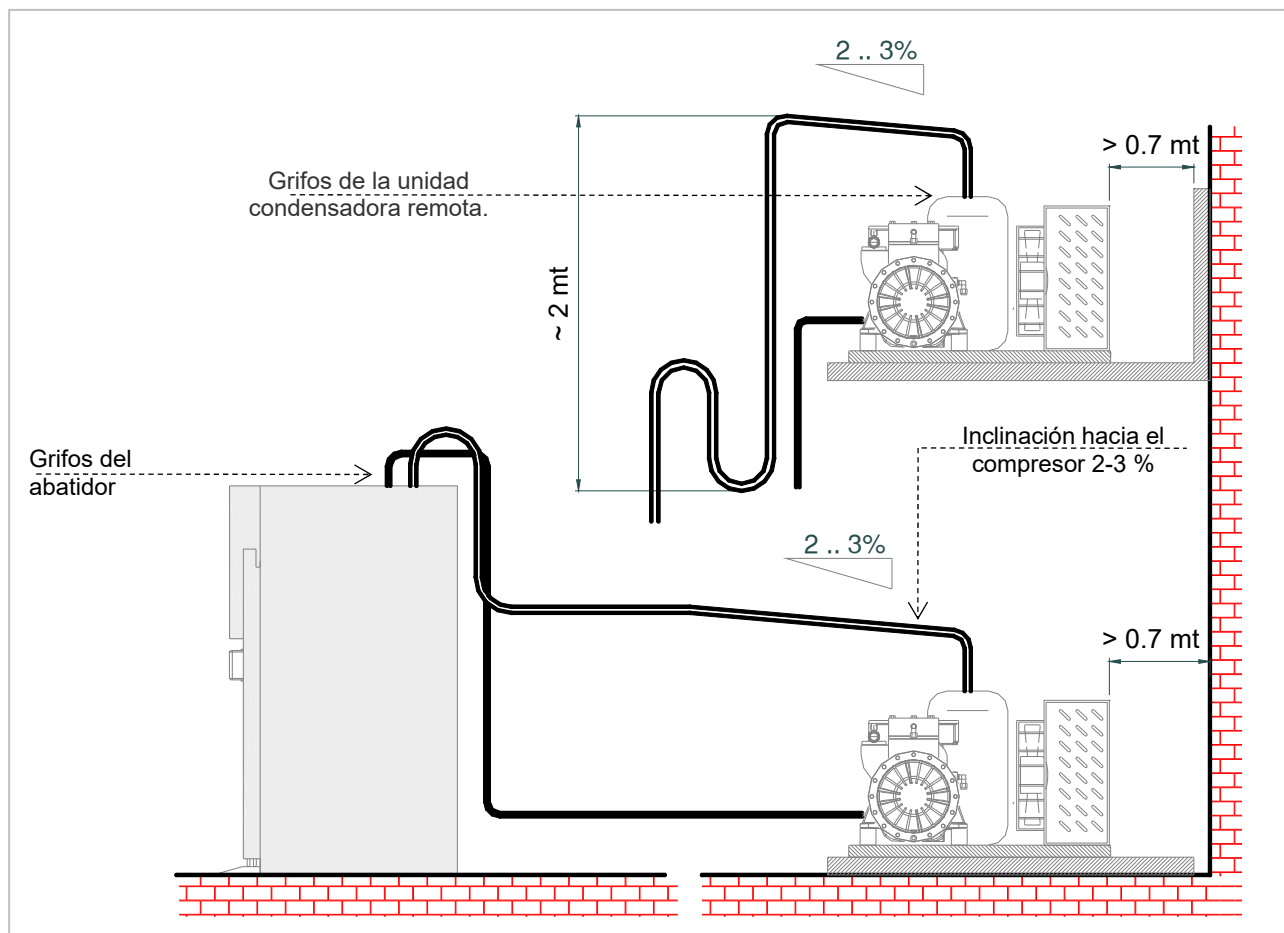
 La unidad condensadora así como el circuito frigorífico se colocan en presión con nitrógeno. La unidad evaporadora prevé una válvula en el tubo de aspiración para controlar la estanqueidad del circuito. Es posible efectuar el mismo control en la unidad condensadora mediante los grifos de aspiración y/o impulsión.

 Luego de haber conectado los tubos de impulsión y de aspiración y realizado el vacío y la carga, controlar que las soldaduras sean herméticas y que no haya pérdidas.

 La realización correcta de la carga del gas debe controlarse mediante la luz indicadora de paso del gas situada en la unidad condensadora.



Símbolo	Descripción	Notas 2 HP	Notas 3 HP	Notas 4HP	Notas 5 e 8 HP
S	Línea de Aspiración	Ø 22	Ø 28	Ø 28	Ø 35
	Espesor del aislamiento (mm)	13	13	13	13
D	Línea del Líquido	Ø 12	Ø 12	Ø 12	Ø 16
H	Línea del Gas Caliente	Ø 16	Ø 16	Ø 16	Ø 16
E	Caja eléctrica				
1	presostato del ventilador IZQ.	Calibrado 15 bar		Diferencial 3 bar	
2	presostato del ventilador DER	Calibrado 15 bar		Diferencial 3 bar	
3	presostato de baja presión	Calibrado 0,7 bar		Diferencial 1 bar	



i Para las instalaciones en el mismo nivel o en un nivel distinto hay que seguir las indicaciones de la figura.

i En particular, si el grupo remoto se ha instalado más arriba debe crearse un sifón para cada salida/llegada o subida, mientras si el grupo se ha instalado más abajo no es necesario ningún sifón.

! La conexión eléctrica entre el abatidor y la unidad condensadora controlada a distancia debe

realizarse con cables de sección adecuada (véase esquemas eléctricos adjuntos).

i El fabricante garantiza un grado de protección IP21, por lo tanto si fuera necesaria una protección mayor, el instalador deberá evaluar la utilización de coberturas de protección equipadas con accesorios que no limiten la capacidad de intercambio del condensador.

6.4. 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~ 50/60Hz.

 Disponga de una toma de corriente con conexión a tierra con capacidad suficiente para el consumo de energía indicado en la placa de características.

 Está prohibido hacer funcionar el equipo conectado a un sistema sin conexión a tierra..

 Para la conexión directa a la red, se debe prever un dispositivo de desconexión que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en condiciones de categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

 Para el correcto dimensionamiento del interruptor, consulte los datos técnicos de la placa de características.

 El interruptor-seccionador debe estar situado cerca del equipo, debe ser visible para el operador y debe estar debidamente señalado.

 Si se utiliza un enchufe, debe cumplir con la normativa nacional de instalación.

 El enchufe debe ser accesible incluso después de haber colocado el equipo en el punto de instalación.

 El enchufe debe estar siempre visible para el operario que realiza los trabajos de mantenimiento.

 Tras la conexión eléctrica, compruebe que la tensión de alimentación, con la máquina en funcionamiento, no se desvía del valor nominal indicado en la placa de características $\pm 10\%$.

 El cable de alimentación utilizado para conectar la máquina a la red eléctrica es del tipo H05VV-F; en caso de sustitución, debe utilizarse un cable de iguales o mejores características.

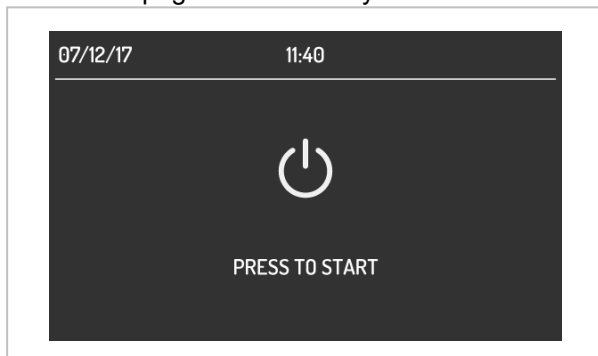
 Al sustituir el cable de alimentación, el conductor de tierra debe ser más largo que los conductores activos.

 La sustitución de un cable de alimentación dañado debe ser realizada por un técnico cualificado para evitar cualquier posible riesgo.

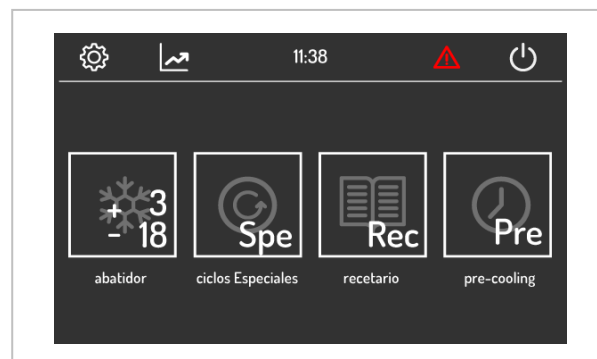
7. USO Y FUNCIONAMIENTO

7.1. 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.

7.2. 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)



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**.

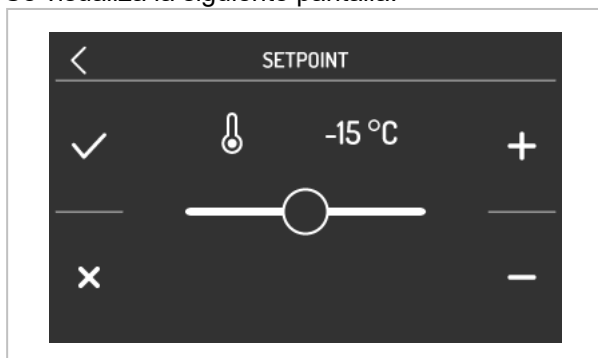
Seleccionando el ciclo de congelación positiva, se visualiza la siguiente página:



En la condición base el sistema propone el ciclo a temperatura.

Presionando en el área  **-3 °C** se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Se visualiza la siguiente pantalla:



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  **3 °C** 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:



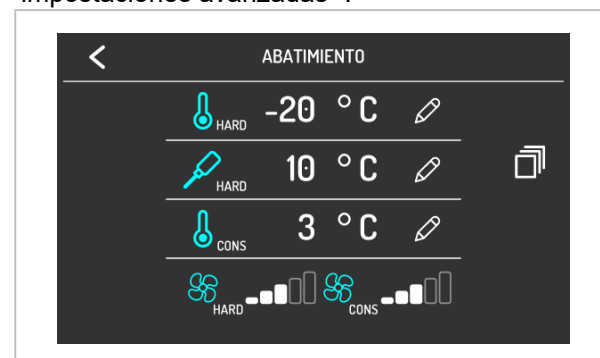
Presionando  se habilita la fase intensiva :

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 "impostaciones avanzadas" :



Dentro de este menú se pueden modificar los siguientes valores:

-  **-20 °C** temperatura de la cámara durante la fase intensiva ;
-  **10 °C** temperatura del producto a final del ciclo intensivo ;
-  **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 “impostaciones 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:

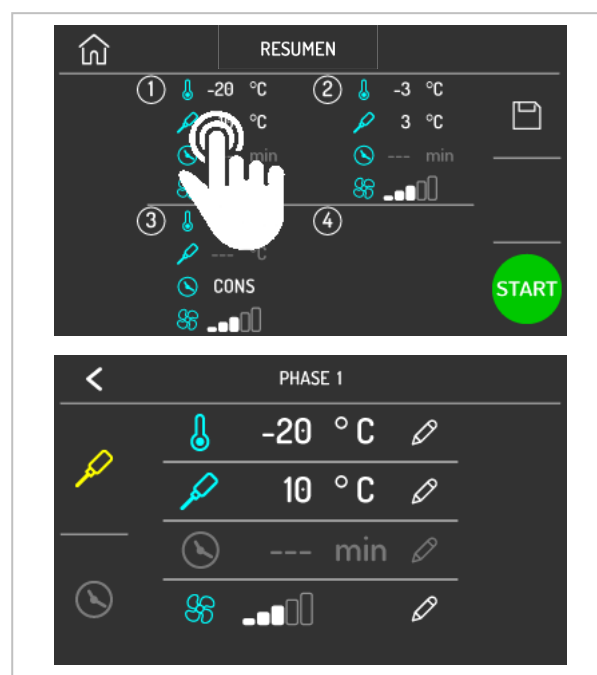


Si se selecciona un ciclo de congelación intensiva (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



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  y la velocidad de los ventiladores  durante la fase de conservación.

Presionando  se habilita la fase intensiva:  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" :



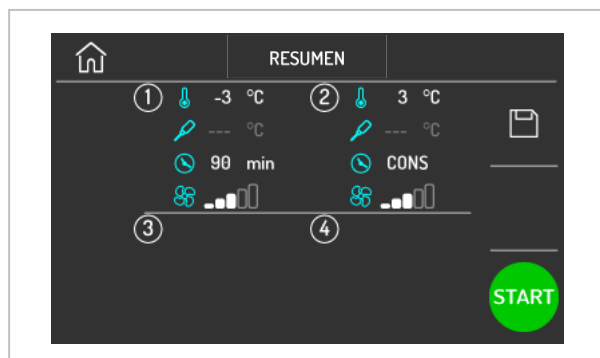
En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

-  **-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

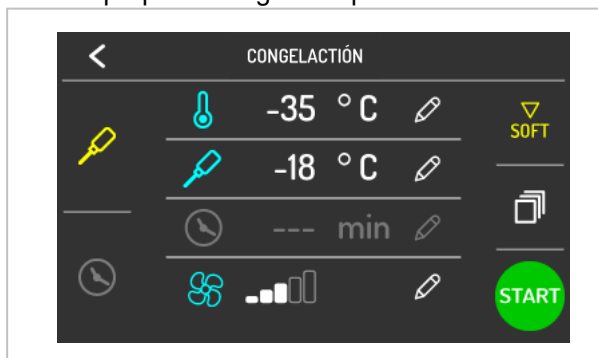
presionar  durante 3 segundos por lo menos.



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  se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara.

Presionando en el área  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.

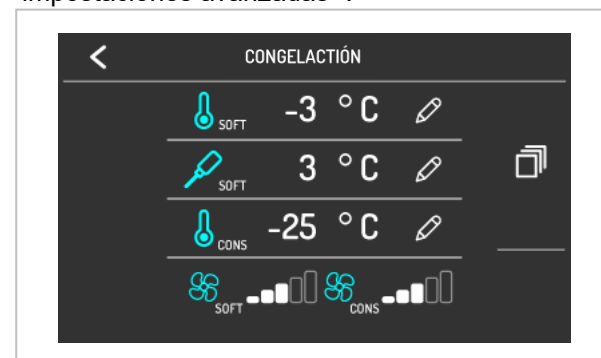
Presionando en el área  se habilita la fase

SOFT : se ilumina el área .

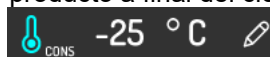
En este caso el ciclo de sobrecongelación se divide en tres fases:

- Sobrecongelación SOFT
- Sobrecongelación estándar
- Conservación

Presionando  se accede a la página "impostaciones avanzadas":



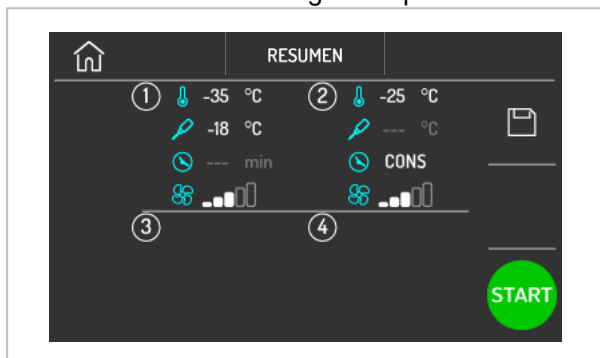
En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

-  temperatura de la cámara durante la fase SOFT ;
-  temperatura del producto a final del ciclo SOFT ;
-  temperatura de la cámara durante la fase de conservación ;
-  velocidad de los ventiladores durante la fase SOFT ;
-  velocidad de los ventiladores durante la conservación.

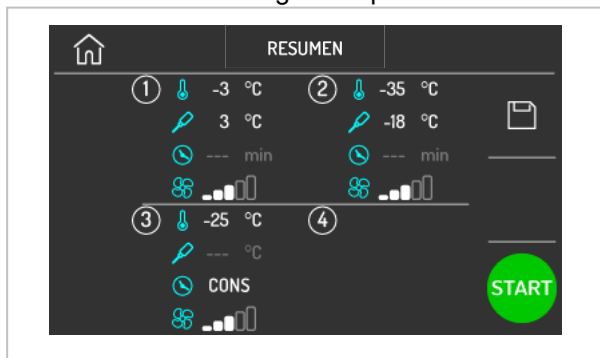
Para salir del menú "impostaciones avanzadas" presionar en el área arriba a la izquierda .

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



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

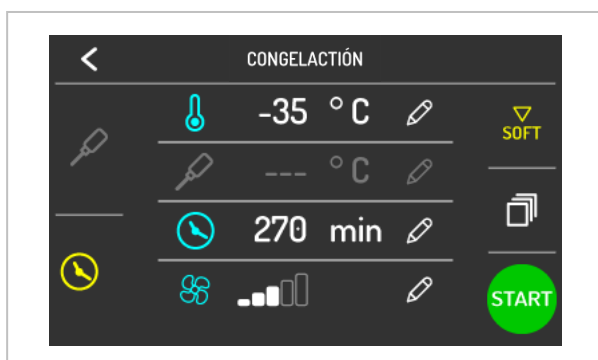
presionar  durante 3 segundos por lo menos.



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.

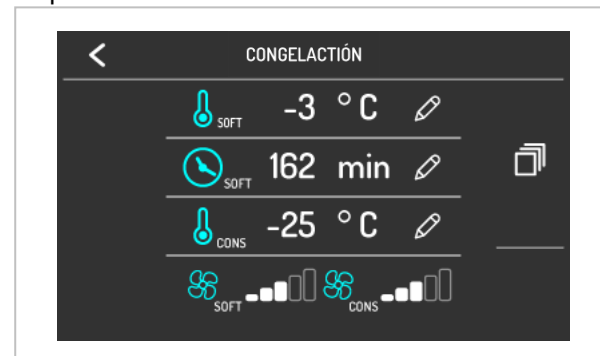
Presionando  se puede modificar la temperatura de la cámara  y la velocidad de los ventiladores  durante la fase de conservación.

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":



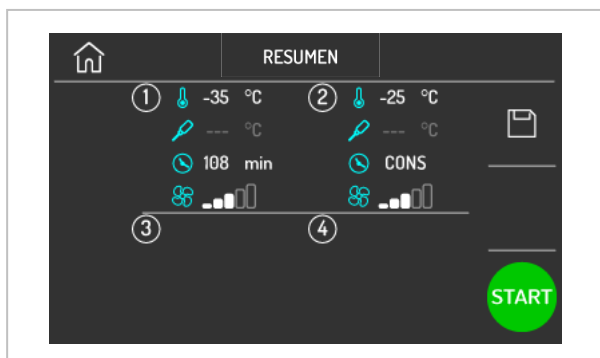
En este menú se pueden modificar los siguientes valores :

-  **-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.

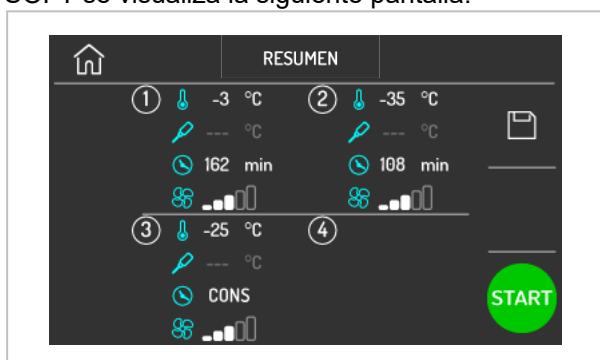
Para salir del menú "congelación rápida avanzado" presionar en el área arriba a la izquierda .

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

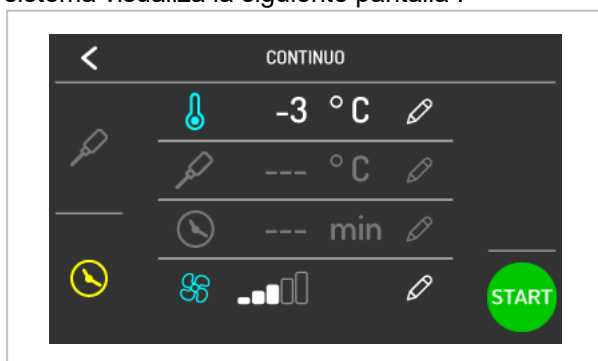
presionar  durante 3 segundos por lo menos.



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:



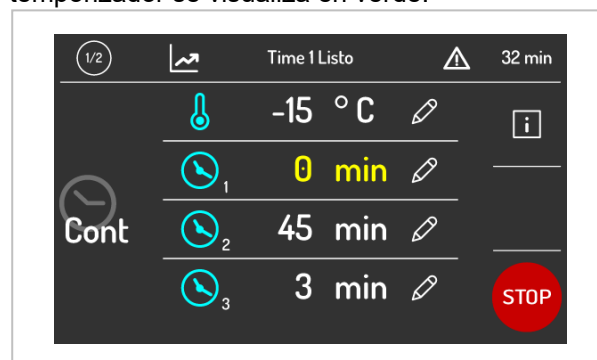
El ciclo se inicia activando solo el primer temporizador; es posible imposter hasta tres temporizador separados.

Los temporizadores se imposter presionando 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 notificación 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

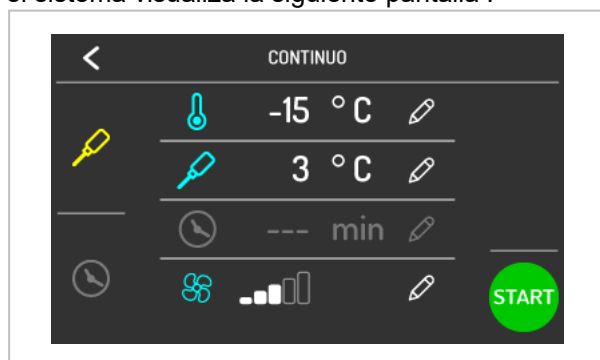
presionar  durante 3 segundos por lo menos.



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.

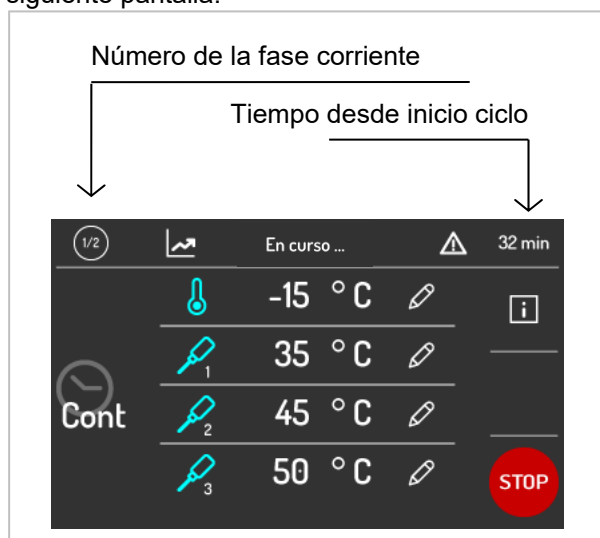
Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

Para confirmar las impostazioni presionar



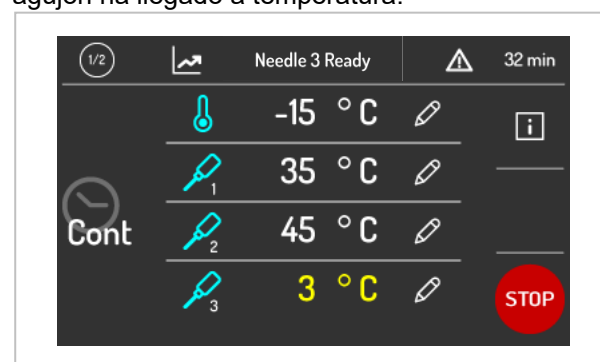
: Se inicia el ciclo.

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 valore 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

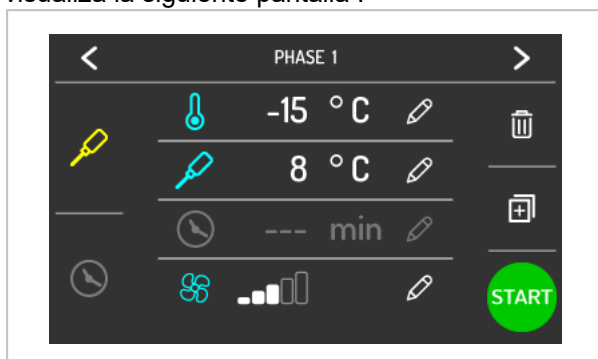
presionar durante 3 segundos por lo menos.



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 :

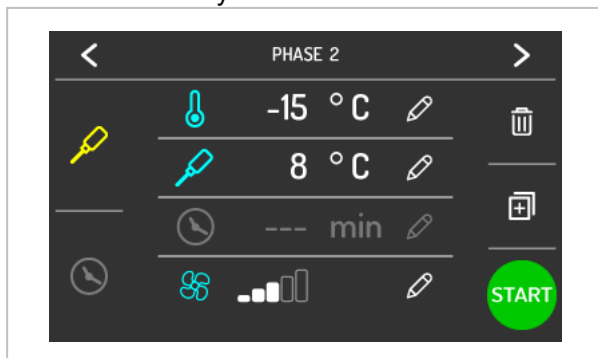


Se puede conmutar la fase da agujón a tiempo y

Para añadir una fase presionar



La fase se añade y se visualiza en modifica.



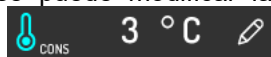
Para eliminar una fase presionar



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



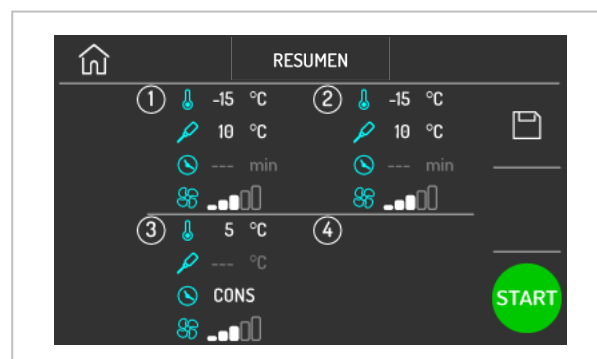
y la velocidad de los ventiladores durante la fase de conservación.



Para confirmar las impostaciones presionar



: se visualiza la siguiente pantalla.



Para modificar los valores de cada fase, 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 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.

7.3. Modalidad Ciclos Especiales



Si se selecciona el área **Spe** 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)

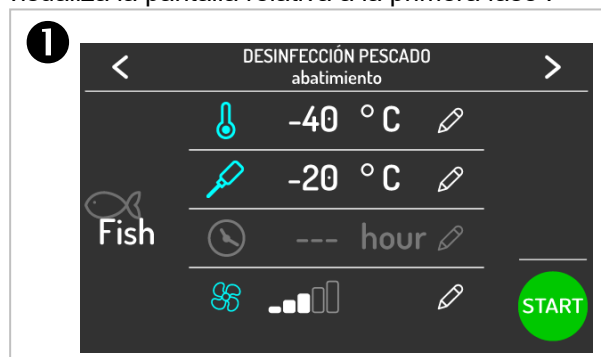


Ciclo de Sanitización Pescado

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  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.

ES

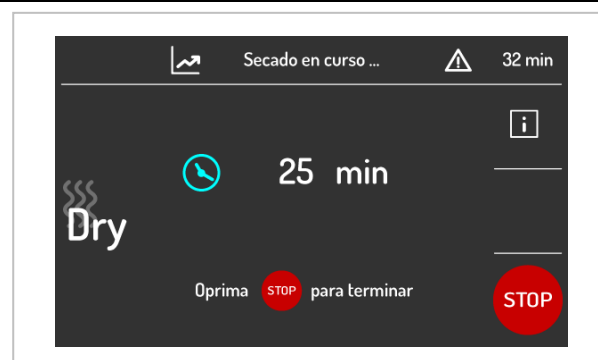


Ciclo de Secado

La función "Secado" inicia un ciclo de ventilación interna forzada. Abriendo de la puerta no se influyen en el ciclo en curso.

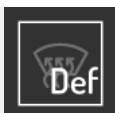


Para iniciar el ciclo presionar el área . Durante un ciclo corriente, se visualiza la siguiente pantalla:



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 imposter 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 imposter la duración del ciclo de sobrecongelación.

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.

ES



Ciclo de Esterilización

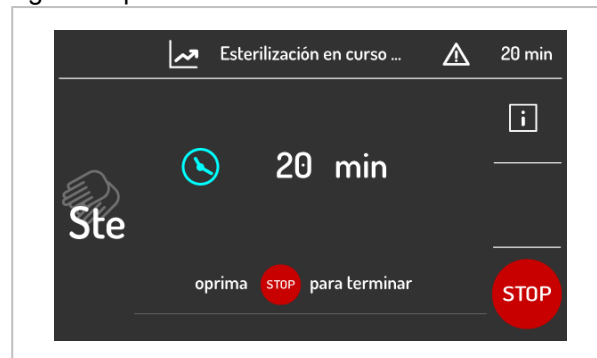
Se permite iniciar el ciclo solamente con puerta cerrada y se interrumpe de inmediato si, durante la esterilización, se abre la puerta.

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:



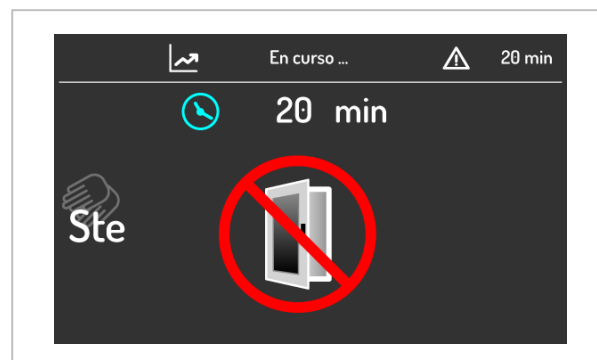
Presionando  se puede visualizar la temperatura leída por las sondas, el estado de las entradas / salidas y los alarmas memorizados por el sistema. Para interrumpir el ciclo corriente



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.



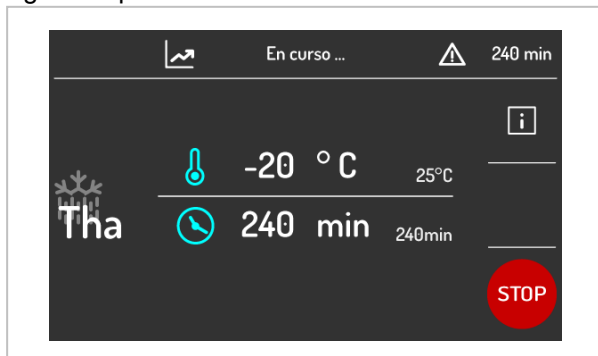
Ciclo de Descongelación (Opcional)

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.

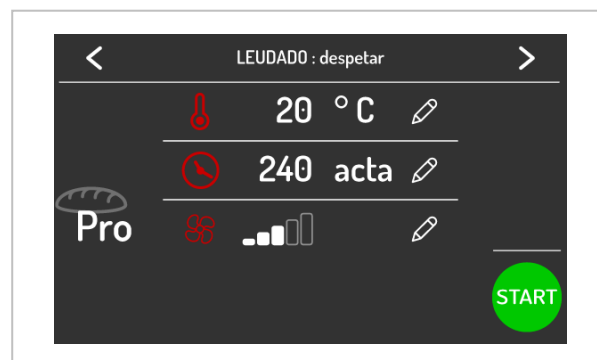
Presionando 120 acta se puede imposter la duración del ciclo de congelación rápida.

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.

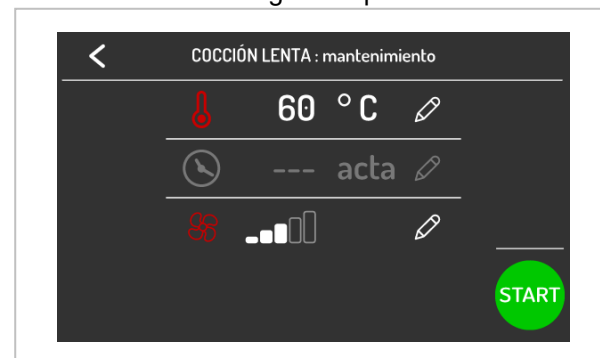
Presionando se habilita una fase de congelación rápida sucesiva a la fase de lenta cocción; el área relativa se ilumina . El sistema visualiza la siguiente pantalla :



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.

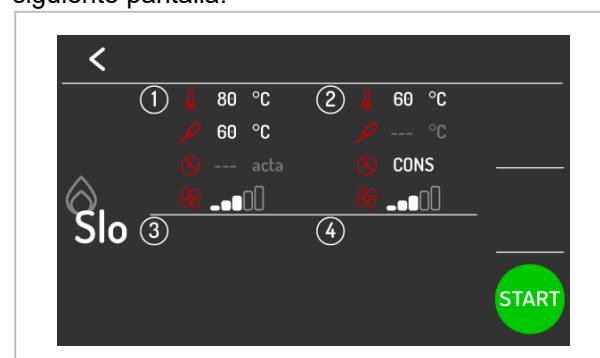
Presionando se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción en la fase de mantenimiento.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

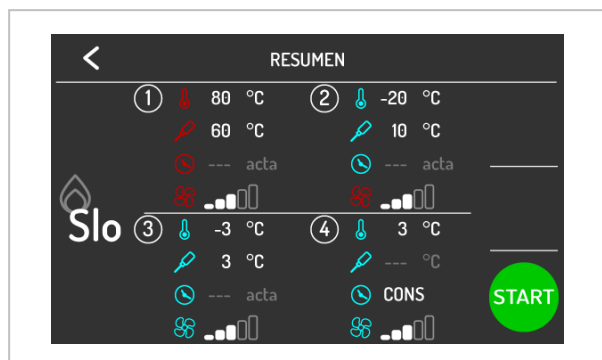
Presionar el área arriba a la izquierda al menú relativo a la lenta cocción.

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:

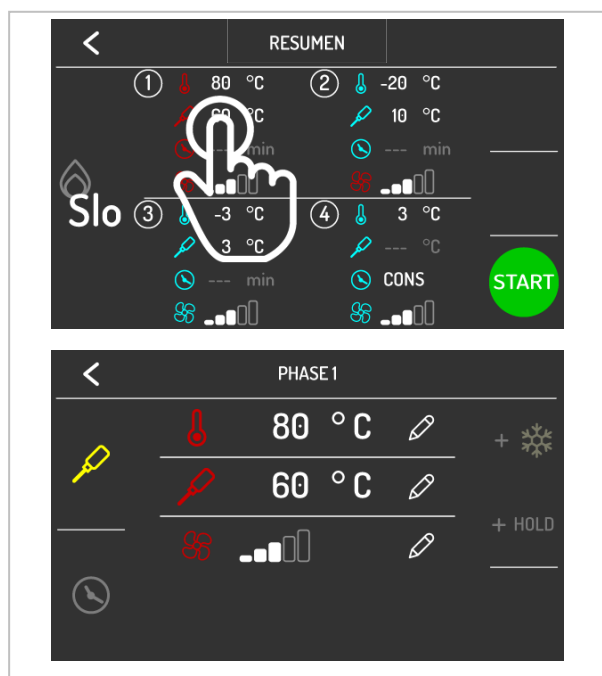


Si se selecciona un ciclo de lenta cocción unido a un ciclo de congelación rápida intensivo (HARD) se visualiza la siguiente pantalla:



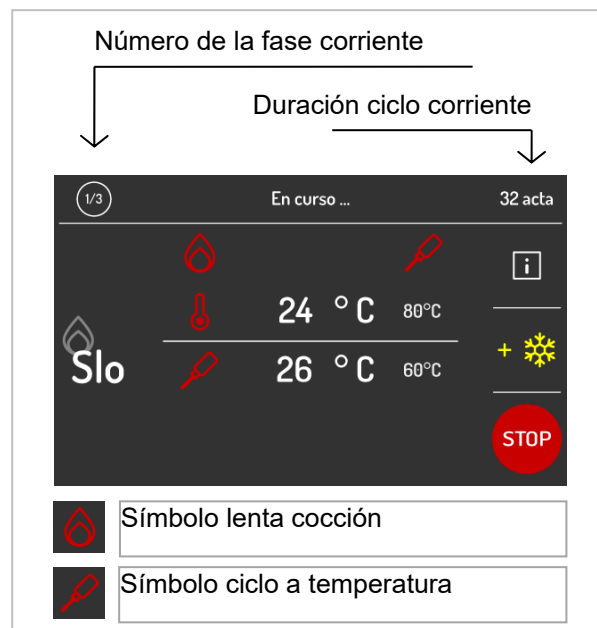
Para modificar los valores de cada fase, presionar el área interesada.

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:

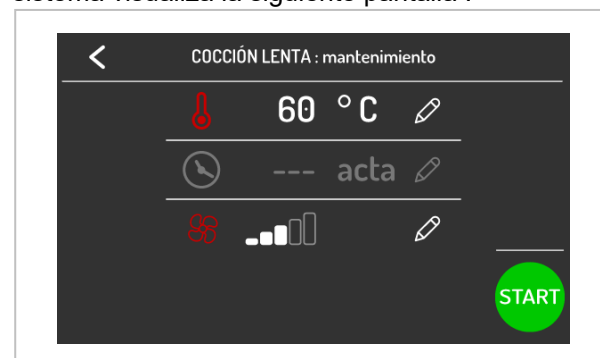


En este menú se pueden imposter los parámetros de la fase de congelación rápida (véase capítulo "congelación rápida a tiempo").

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.

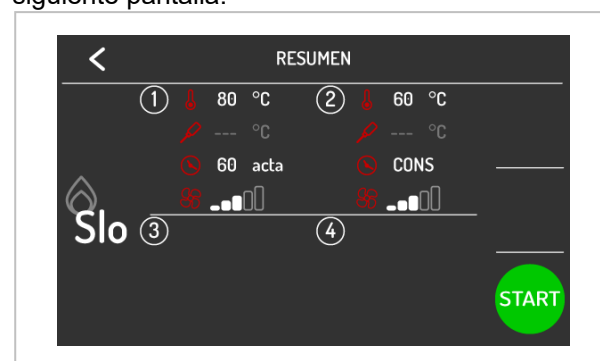
Presionando 60 °C se puede modificar la temperatura de trabajo de la cámara de cocción en la fase de mantenimiento.

Presionando se puede modificar la velocidad de los ventiladores.

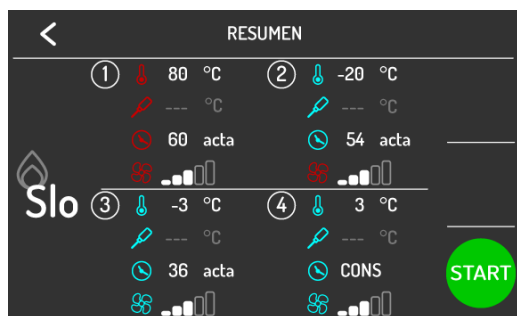
Presionar el área arriba a la izquierda al menú relativo a la lenta cocción.

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:

START

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,

STOP

7.4. Modalidad Recetario



Si se selecciona el área **Rec** se accede al menú RECETARIO.

Las recetas se dividen por tipología:

- congelación rápida
- sobrecongelación
- fermento (opcional)
- lenta cocción (opcional)
- recetas personalizadas.



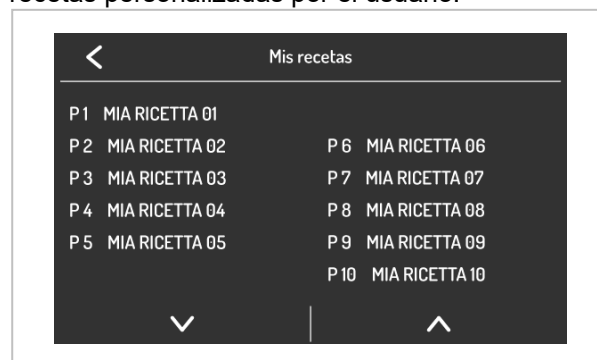
Presionando **+3** se puede acceder al menú relativo a las recetas de congelación rápida :



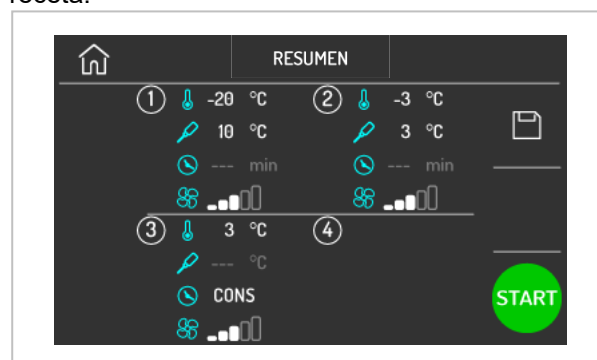
Presionando **-18** se puede acceder al menú relativo a las recetas de sobrecongelación :



Presionando **[Icon]** 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 la ejecución de la receta, o modificar el 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,

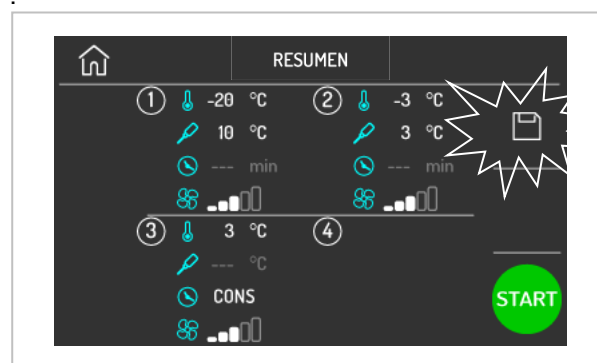


presionando el aparato propone memorizar el ciclo cumplido:



Se puede memorizar una nueva receta durante la impostación de un ciclo de congelación rápida / sobrecongelación.

:

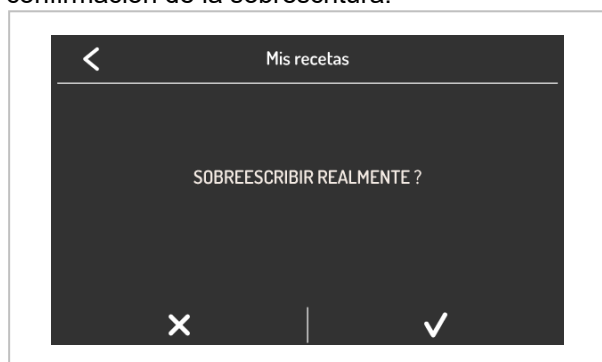


Se puede seleccionar una receta ya presente, modificarla y salvarla.

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.

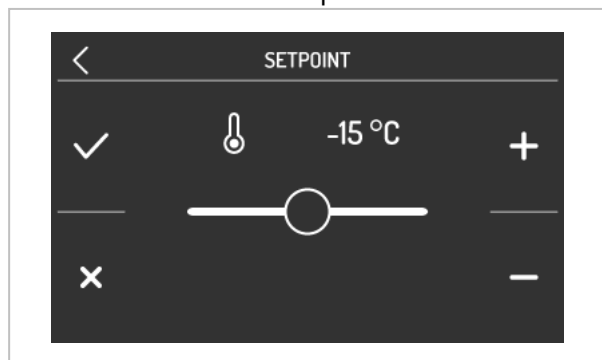


Presionando  se visualiza la siguiente pantalla, con el editor para nombrar de la receta.



7.5. 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.

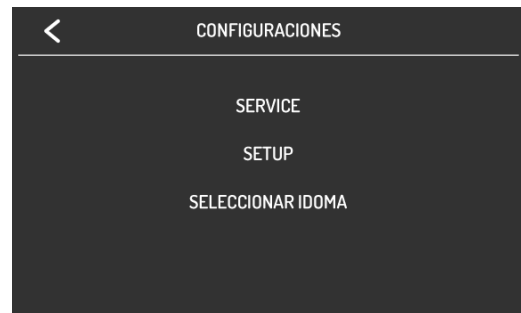
Cuando se llega al setpoint cámara deseado, el zumbador emite un sonido, el ciclo continúa manteniendo la temperatura cámara hasta la presión de  o hasta el inicio de un ciclo de congelación rápida/sobrecongelación. Si el pre-enfriamiento está en curso, se bloquea automáticamente a la selección e inicio de un ciclo.

7.6. 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

7.7. 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, quando terminan las operaciones remover la periférica USB del puerto serial USB.

7.8. Recomendaciones Para el Uso

Inactividad prolongada

Si el equipo permanece inactivo por 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.

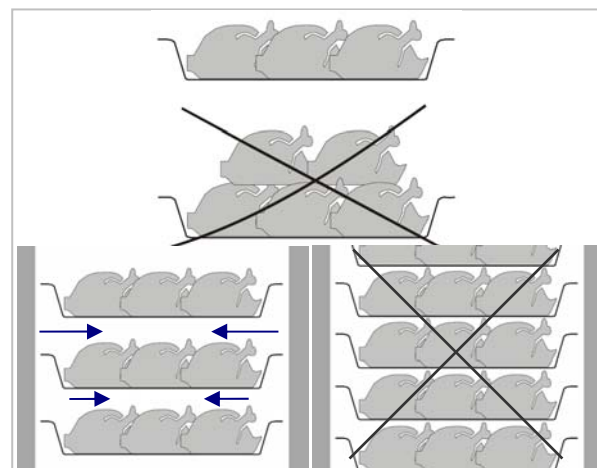
 Evitar la introducción de alimentos que estén muy por encima de los 90°C, esto, además de sobrecargar la máquina al comienzo, puede habilitar unas protecciones que prolongan los tiempos de descenso de la temperatura. Por lo tanto es preferible que se efectúe, si es posible, un breve estacionamiento exterior, necesario para bajar la temperatura a valores aceptables. Controlar que la superficie de apoyo del equipo sea plana.

 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.

 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.

 Evitar la obstrucción del orificio de aspiración de los ventiladores del evaporador.

 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.

 No supere los 5 kg de carga (para bandejas GN1/1, EN1/1 o 60x40) ni los 10 kg de carga (para bandejas GN2/1, EN2/1 o 60x80) repartidos uniformemente.

 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.

 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.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1. Advertencias Para La Limpieza Y El Mantenimiento

 Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento, active todos los dispositivos de seguridad previstos. En particular, desconecte la fuente de alimentación mediante el disyuntor y desconecte el enchufe.

 Durante el mantenimiento, el cable y el enchufe deben ser visibles para el operario que realiza el trabajo.

 No toque el equipo con las manos mojadas o húmedas ni con los pies descalzos.

 No retire los protectores de seguridad.

 Utilizar el equipo de protección personal adecuado.

 Durante el mantenimiento, siguen existiendo algunos riesgos que no pueden eliminarse y que deben neutralizarse adoptando un comportamiento adecuado.

 Está prohibido realizar operaciones de inspección, limpieza y/o mantenimiento con piezas en movimiento.

8.2. 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.

8.3. Mantenimiento Extraordinario

 Las operaciones extraordinarias de mantenimiento deben ser realizadas por personal técnico especializado, dotado de todos los equipos de protección personal necesarios.

 Está prohibido retirar o manipular los resguardos y dispositivos de seguridad mientras la máquina está en funcionamiento.

 Los procedimientos de recarga de refrigerante y las reparaciones de fugas de gas

sólo pueden ser realizados por personal que cumpla con todos los requisitos de la normativa vigente en el país donde se utiliza el equipo.



En el caso de los gases refrigerantes como el R452A u otros gases de efecto invernadero, cumpla con la normativa vigente relativa a la manipulación de Fgas.

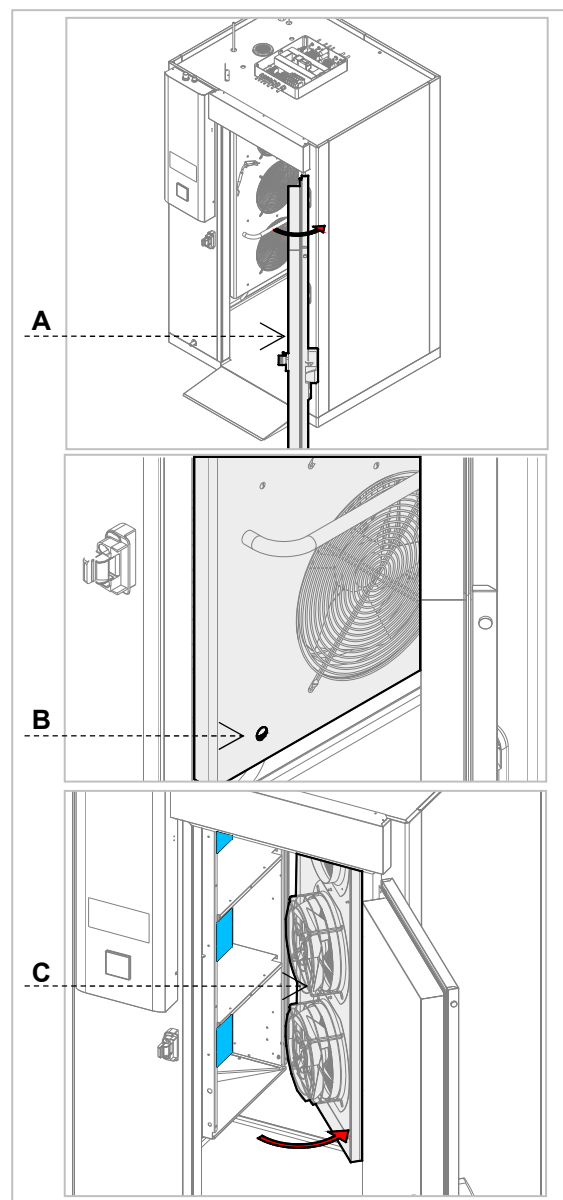


En caso de que se revelen situaciones peligrosas, como daños y exposición a objetos punzantes, daños en el aislamiento eléctrico o térmico, el equipo no debe ponerse en marcha ni funcionar y debe ponerse en seguridad lo antes posible, impidiendo el acceso a los alrededores si es necesario.



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.
- Comprobar el funcionamiento de los presostatos y termostatos
- Compruebe visualmente el estado de las rejillas del ventilador
- Compruebe visualmente el estado de las válvulas de seguridad.



ES

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) en la parte anterior del deflector.
3. Girar el deflector (C) hacia la izquierda

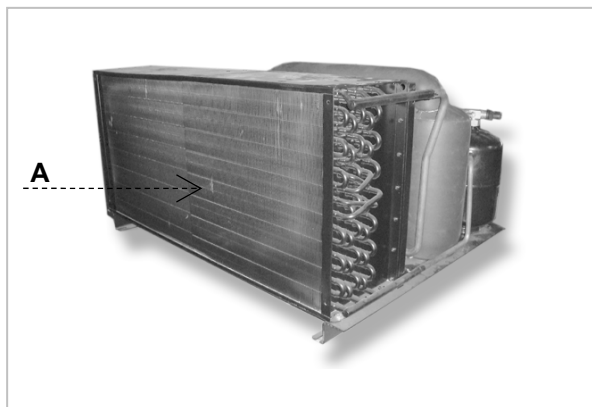
Limpieza del condensador

Realizar **periódicamente** la limpieza del condensador.

⚠ Puesto que el paquete provisto de aletas (**A**) del evaporador está muy afilado, utilizar guantes protectores para las fases siguientes. En presencia de polvo protegerse también con caretas y gafas.

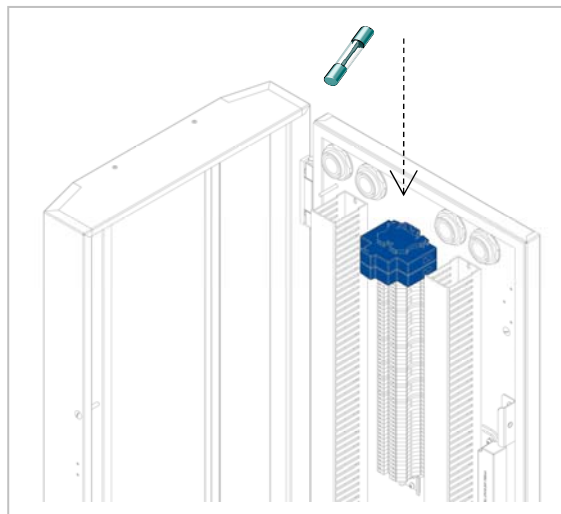
i En caso de que el condensador tuviera un depósito de polvo en el paquete provisto de aletas (**A**), el mismo se puede eliminar con una aspiradora o con una brocha aplicada con un movimiento vertical a lo largo de la dirección de las aletas.

⚠ No hay que utilizar otros instrumentos que puedan deformar el paquete provisto de aletas (**A**) y por lo tanto la eficiencia del equipo.



Sustitución de los Fusibles.

i Los fusibles (**A**) se encuentran en la parte superior del abatidor. Para acceder a ellos, hay que abrir el cuadro de mandos.



9. 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	Airar 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.

9.1. 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 DE PINCHO 1		
SONDA DE PINCHO 2		
SONDA DE PINCHO 3		
INTERRUPT. TÉRMICO	Error Deflector Evaporador El deflector ventilador evaporador ha sido abierto.	 Contacte con el centro de asistencia. Cerrar el deflector ventilador evaporador.
	Alarma Térmico Compresor La absorción del compresor ha superado el límite máximo previsto	 Contacte con el centro de asistencia. ➤ Airear el ambiente. ➤ Limpiar el condensador. Verificar que i ventiladores funcionen correctamente.
ALTA PRESIÓN	Alarma alta presión La presión relevada por presóstato de máxima es superior al valore límite.	 Contacte con el centro de asistencia. ➤ Airear el ambiente. ➤ Limpiar el condensador. Verificar que i ventiladores funcionen correctamente.
BAJA PRESIÓN	Alarma baja presión La presión relevada por presóstato de máxima es inferior al valore límite.	 Contacte con el centro de asistencia. ➤ Verificar que el aparato no haya pérdidas de gas Verificar que la válvula solenoide de bloqueo se abra durante el funcionamiento del compresor.
PUERTA ABIERTA	Puerta Abierta La puerta está abierta. Si el alarma persiste, verificar la alineación del micro puerta.	

Código	Causas	Remedios
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.
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
INSER PINCHO	Alarma introducción sonda producto durante el ciclo de congelación rápida / sobrecongelación.	Verificar la correcta introducción de la sonda producto

10. 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

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

 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.

10.1. Bodega de desechos

Al final del ciclo de vida del producto, no eliminar en el medio ambiente el aparato.

Está admitido u almacenaje provvisorio de los desechos especiales, en vista de una eliminación, por medio del tratamiento y/o almacenaje definitivo.

De todos modos se deben cumplir con las leyes vigentes en cuanto a la tutela del ambiente, en el país del utilizador.

 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.

10.2. Procedimiento ed desmontaje del equipo

 Las operaciones de desarmado, de todos modos, tiene que ser realizada por personal especializado.

 Si el equipo utiliza el refrigerante R290, deben tomarse todas las precauciones posibles para evitar cualquier peligro relacionado con la inflamabilidad de este gas.

 Las puertas tendrán que desmontarse antes de la eliminación del aparato.

 Hacer que el aparato sea inutilizable para su eliminación, sacando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre espacios, con el fin de evitar que alguien pueda quedar encerrado en el interior.

 Si el equipo utiliza el refrigerante R452A, R134a u otros gases de efecto invernadero (Fgas), es obligatorio recuperar y eliminar el refrigerante según la normativa vigente en el país de destino del equipo.

 Desmontar el frigorífico, agrupando los componentes de acuerdo a su naturaleza química, ricordando que en el compresor hay aceite lubricador y fluido refrigerante, que se pueden recuperar y volver a usar, y que los componentes del frigorífico son desechos especiales asimilables a los urbanos.

11. FICHA TÉCNICA DEL REFRIGERANTE

Los componentes del fluido **R452A** son los siguientes:

Designación	%	Fórmula química
HFC-125	59%	C ₂ HF ₅
HFC-1234yf	30%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-32	11%	CH ₂ F ₂

Los componentes del fluido **R449A** son los siguientes:

Designación	%	Fórmula química
HFC-125	24,7%	C ₂ HF ₅
HFC-1234yf	25,3%	C ₃ H ₂ F ₄
HFC-32	24,3%	CH ₂ F ₂
HFC-134a	25,7%	CH ₂ FCF ₃

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

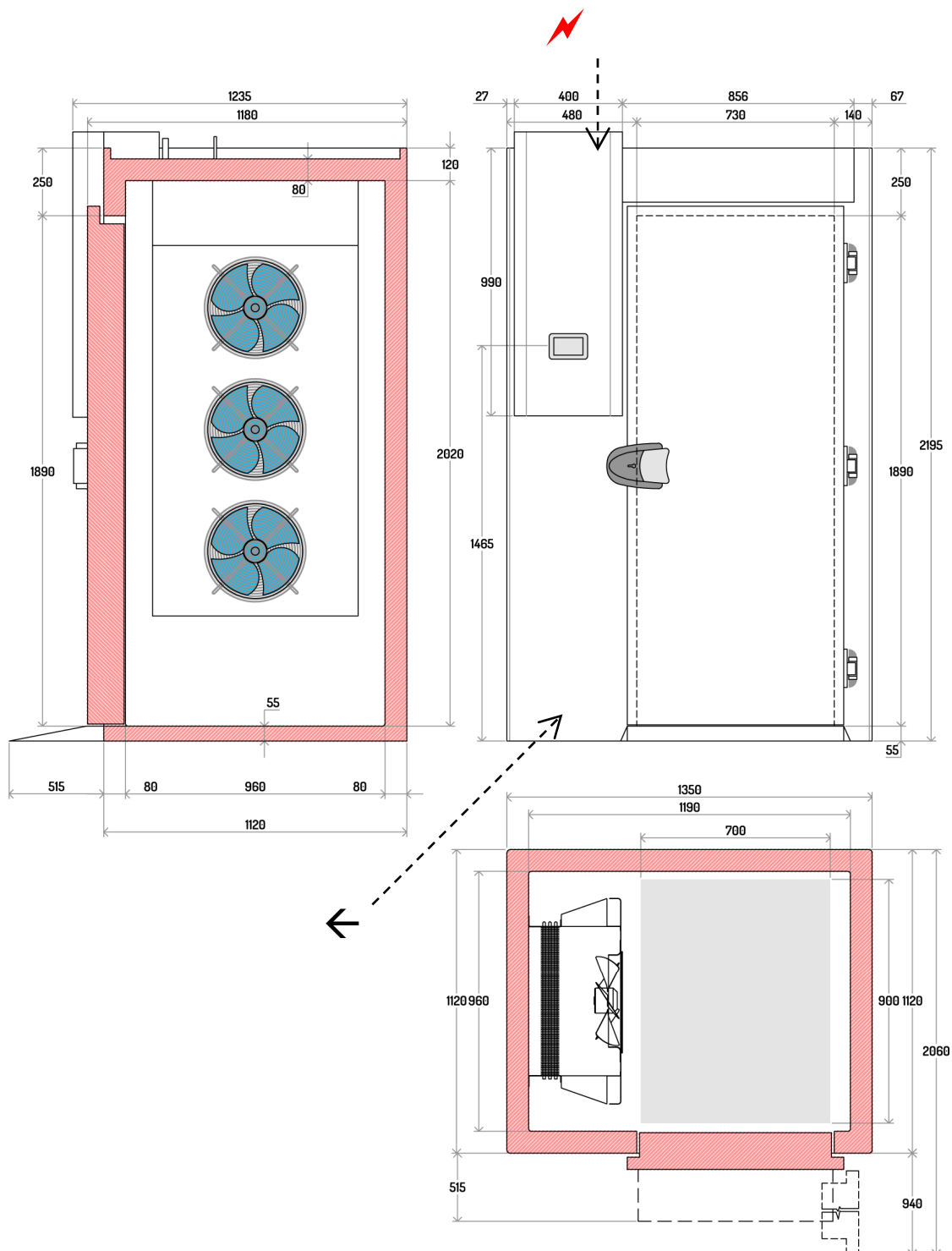
ANLAGEN

ANNEXEX

ANEXOS

20 T

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES**

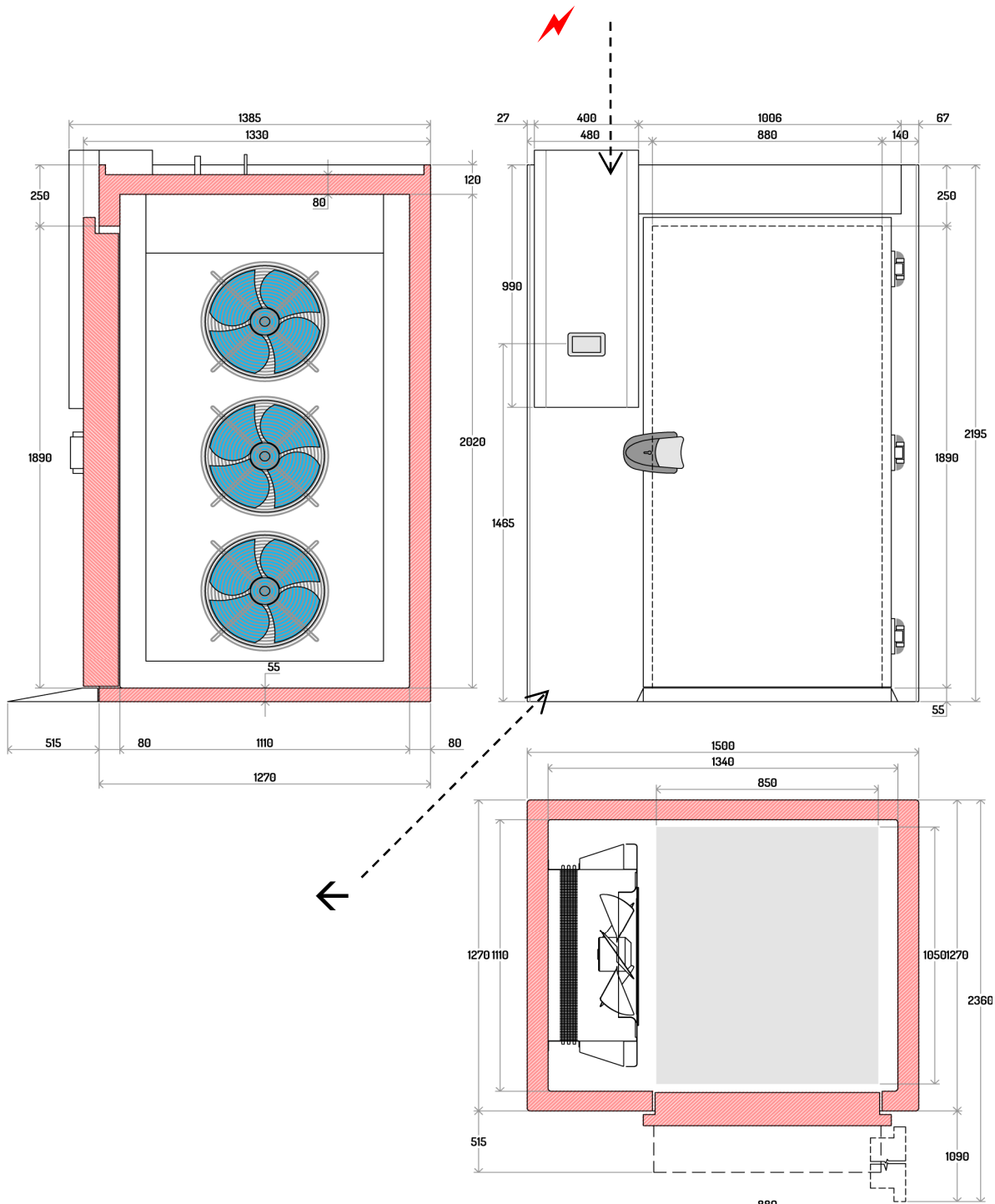


	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

	Allacciamento Elettrico	400V
	Electric Connection	3+N ~
	Branchement Electrique	50 Hz
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	

40 T

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES

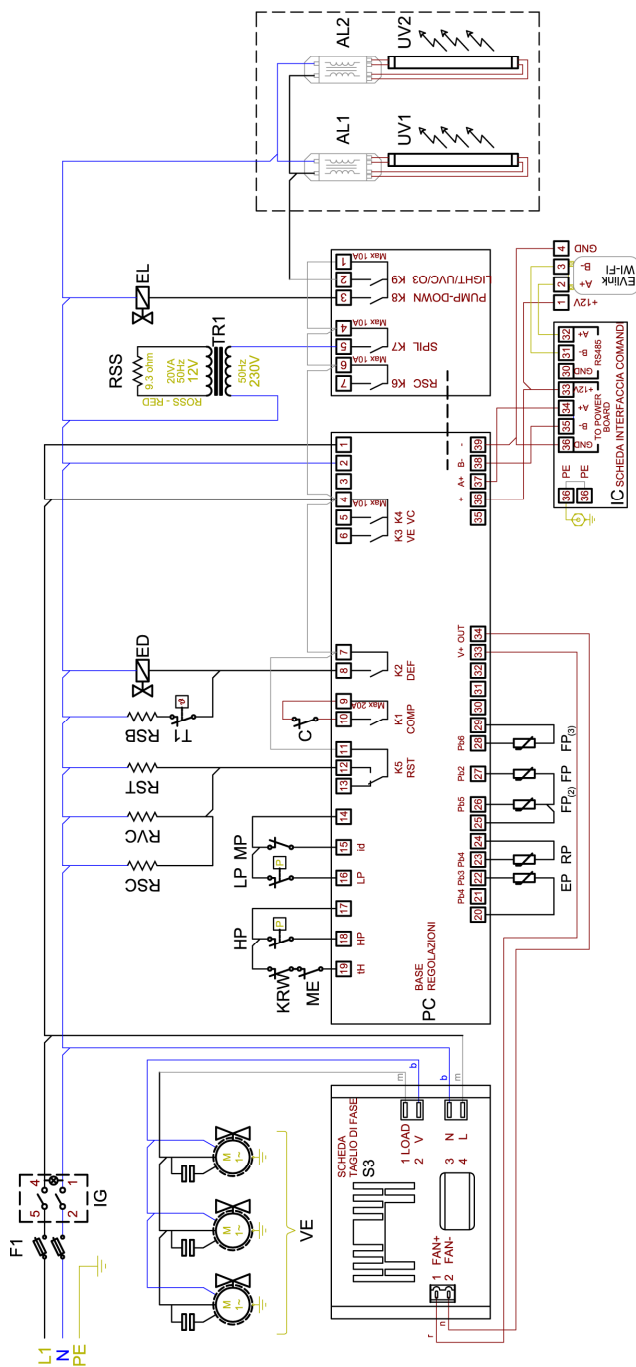


	Scarico acqua		Allacciamento Elettrico	400V
	Water Drain		Electric Connection	3+N ~
	Vidage Eau		Branchement Electrique	50 Hz
	Wasserabfluss		Elektroanschluss	
	Evacuacion Agua		Conexi3n el3trica	

	Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo	AB20E5211	
	Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción	20T 1/1	
	Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes	GN 1/1 - 600x400	
	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°	20 GN 1/1 - 600x400
	Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	85 100
	Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ... -18°)	kg	60 70
	Unità - Refrigerant Unit Remote - Unit Unité - Kuleinheit		
	Standard	ACAB1001	ACAB1002
	Carenata - Protected - Carénée - Geschützt	ACAB1027	ACAB1026
	Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes ußenabmessungen - Dimensiones externas		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	1350
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors - Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tü - Profundidad / con puerta abierta	mm	1230 / 2060
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	2190
	Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	730/1190
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	960
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	1890
	Lampada Germicida - Germicide Lamp - lampe Germicide - Keimtotende Lampe		
	Sonda Riscaldato - Heated Core Probe - Sonde Chauffante - Beheizter KerntemperaturFühler		
	USB - USB		
	Dimensioni max carrello - Max trolley dimensions Dimensions max chariot - Wagenabmessungen - Dimensiones carrito	mm	720 x 900 x 1880
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación	Automatico a gas caldo - Automatic by hot gas Automatique par gaz chaud Automatische durch heissem Gas Automático con gas caliente	
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación	Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung	
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	GWP	R452A (GWP 2141)
	Potenza assorbita Unità interna - Internal unit Total Power - Puissance - Leistung - Potencia	watt	550
	Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	220-240V ~ 50/60Hz
① ● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung □ =Optional			

	Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo	AB40E5211	
			
	Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción	40T 1/1	
	Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes	GN 1/1 - 600x400 GN2/1 - 800x600	
	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°	40 GN 1/1 - 600x400 20 GN 2/1 - 800x600
	Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+90° ... +3°)	kg	125 150
	Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus (+90° ...-18°)	kg	100 135
	Unità - Refrigerant Unit Remote - Unit Unité - Kuleinheit		
	Standard	ACAB1003	ACAB1004
	Carenata - Protected - Carénée - Geschützt	ACAB1028	ACAB1025
	Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes ußenabmessungen - Dimensiones externas		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	1500
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors - Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tü - Profundidad / con puerta abierta	mm	1380 / 2360
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	2190
	Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	880/1340
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	1110
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	1890
	Lampada Germicida - Germicide Lamp - lampe Germicide - Keimtotende Lampe		
	Sonda Riscaldada - Heated Core Probe - Sonde Chauffante - Beheizter KerntemperaturFühler		
	USB - USB		
	Dimensioni max carrello - Max trolley dimensions Dimensions max chariot - Wagenabmessungen - Dimensiones carrito	mm	870 x 1050 x 1880
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación	Automatico a gas caldo - Automatic by hot gas Automatique par gaz chaud Automatische durch heissem Gas Automático con gas caliente	
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación	Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung	
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	GWP	R452A (GWP 2141)
	Potenza assorbita Unità interna - Internal unit Total Power - Puissance - Leistung - Potencia	watt	750
	Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	220-240V ~ 50/60Hz
① ● = Dotazione di serie - Standard equipment - Dotation standard - Serien Ausstattung □ =Optional			

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBILD
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO

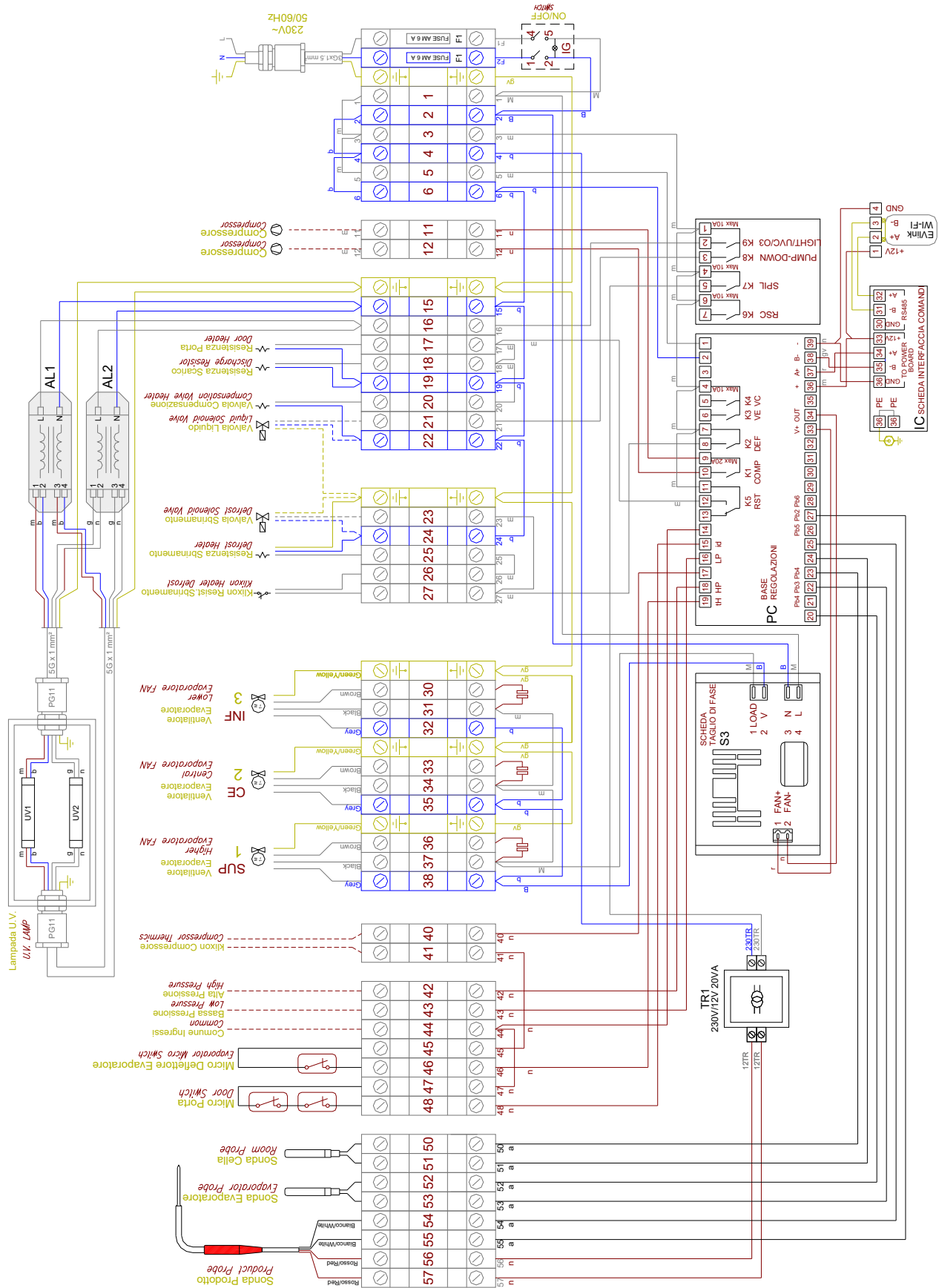


PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE POWER CARD	
1-2	= INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
4-5	= USCITA VENTILATORI CONDENSATORE CONDENSER FAN OUTLET
7-8	= USCITA DEFROST DEFROST OUTLET
9-10	= USCITA COMPRESSORE COMPRESSOR OUTLET
11-12	= USCITA RESISTENZA STIPITE STIPITE RESISTANCE OUTLET
14	= USCITA USCITA ALLARMI COMMON ALARM OUTLET
15	= INGRESSO PRESSOSTATO BASSA PRESS. LOW PRESSURE ALARM INPUT
16	= INGRESSO PRESSOSTATO ALTA PRESS. COMMON ALARM OUTLET
17	= INGRESSO PRESSOSTATO ALTA PRESS. COMMON ALARM OUTLET
18	= INGRESSO PRESSOSTATO ALTA PRESS. COMMON ALARM OUTLET
19	= INGRESSO MICRO DELETTORE EVAP. EVAPORATOR FAN MICROSWITCH INLET
20-22	= Sonda EVAPORATORE EVAPORATOR PROBE
23-24	= Sonda Sonda (SPILLONE) ROOM PROBE
25	= Sonda Sonda (SPILLONE) FOOD PROBE COMMON
25-26	= Sonda Sonda (SPILLONE) FOOD PROBE COMMON
25-27	= Sonda Sonda (SPILLONE) FOOD PROBE (1)
28-29	= Sonda Sonda (SPILLONE) FOOD PROBE (2)
30-31	= Sonda Sonda (SPILLONE) FOOD PROBE (3)
PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE POWER CARD	
2.1	= USCITA LAMPADA U.V. UV LAMP OUTLET
5.1	= USCITA Sonda RISCALDATA HEATED PROBE OUTLET
7.1	= USCITA Sonda RISCALDATA HEATED PROBE OUTLET
IC = TASTIERA INTERFACCIA COMANDI CARD CONTROL	
33-36	= ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY
34-35	= COLLEGAMENTO DATI CABLE
S3 = SCHEDA TAGLIO DI FASE PHASE CUT CARD	
4	= INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
3	= INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
2	= USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP. EVAPORATOR FAN PHASE CUT
1	= USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP. EVAPORATOR FAN PHASE CUT

ALIMENTAZIONE FEED	230V~ 50/60Hz
F1 = FUSIBILE FUSE	ø10.3 x 38 6A "AM"
VE = VENTILATORE EVAPORATORE (20T) EVAPORATOR FAN	A4E350-A002-11 230V 50/60Hz 180W 0.81A 5µF
VE = VENTILATORE EVAPORATORE (40T) EVAPORATOR FAN	FN040-4EA0F V7P1 230V 50/60Hz 199W 0.99A 5µF
RST = RESISTENZA STIPITE DOOR HEATER	230V 50-60Hz 10 Watt / m
ED = ELETTROVALVOLA SBRINAMENTO DEFROST SOLENOID VALVE	
EL = ELETTROVALVOLA LIQUIDO LIQUID SOLENOID VALVE	
FP = Sonda SPILLONE FOOD PROBE	
RP = Sonda CELLA ROOM PROBE	KTY 83-121
EP = Sonda CELLA EVAPORATOR PROBE	PTC KTY 81-121 990 Ohm @25°C
HP = ALLARME ALTA PRESSIONE HIGH PRESSURE ALARM	PTC KTY 81-121 990 Ohm @25°C
LP = ALLARME BASSA PRESSIONE LOW PRESSURE ALARM	
AL1, AL2 = REATTORE ELETTRONICO MULTI LAMP - MINI ELECTRONIC BALLAST	BCC 124 SL 220-240V 50/60Hz 4-28W
UV1, UV2 = LAMPADA UV-C UV-C LAMP	15 Watt G13 L=438 ø26 Rad. UV 3.3Watt

RVC = RESISTENZA VALVOLA COMPENSAZIONE COMPENSATION VALVE HEATING RESISTANCE	220-240V 50/60Hz 600W
RSB = RESISTENZA BACINELLA EVAPORATORE EVAPORATOR FAN HEATING RESISTANCE	220-240V 50/60Hz 600W
T1 = TERMOSTATO RESISTENZA EVAPORATORE EVAPORATOR HEATING RESISTANCE THERMOSTAT	230V 16A 30°C
RSC = RESISTENZA SCARICO ACQUA WATER DRAIN HEATER	220-240V 50/60Hz 60W
IG = INTERRUPTORE ON/OFF ON/OFF SWITCH	
MP = MICRO PORTA DOOR SWITCH	
ME = MICRO PORTA DOOR SWITCH	
TR1 = TRASFORMATORE BASSA TENSIONE Sonda RISCALDATA LOW VOLTAGE TRANSFORMER HEATED PROBE	
RSS = RESISTENZA RISCALDAMENTO Sonda PRODOTTI FOOD PROBE HEATER	
KRW = KIRWAN COMPRESSORE KIRWAN COMPRESSOR	
G = CONTATTO COMPRESSORE COMPRESSOR CONTACT	





[illegible]

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



4 4 3 3 6 R e v i s i o n 0 0