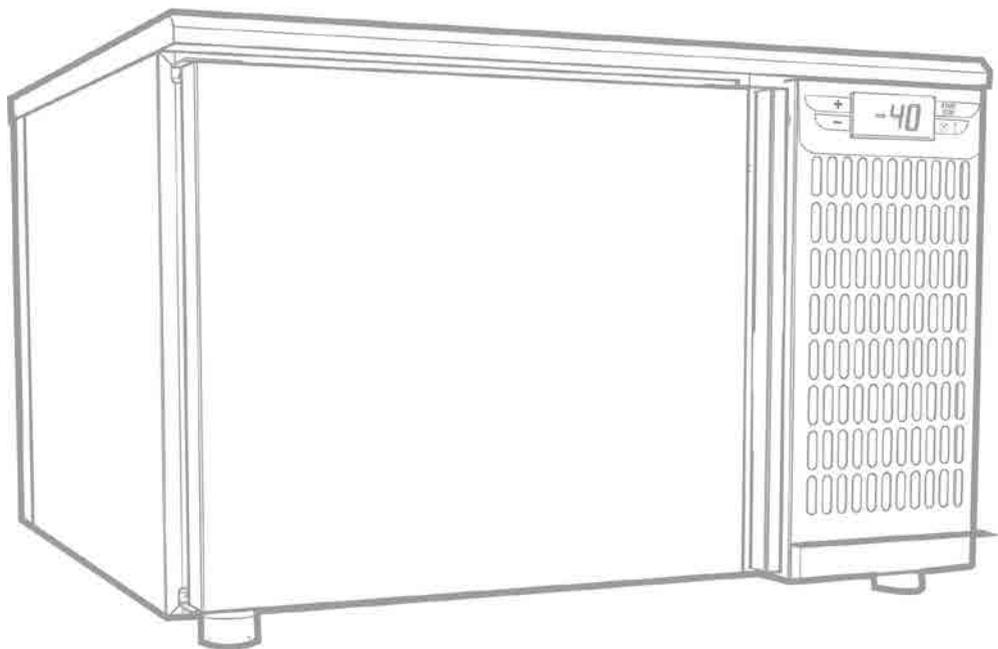


ATTILA®

GN2/3



ATTILA GN 2/3

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE **IT**
USER AND MAINTENANCE MANUAL **EN**
NOTICE DÉ UTILIZATION **FR**



Rev. 01_2018 - del 02/2018

Cod. LIATTT



ATTENZIONE LEGGERE ISTRUZIONI

Benvenuto

Vi ringraziamo per aver scelto un nostro prodotto.

Siete invitati a leggere attentamente il presente manuale per assicurarvi l'utilizzo ottimale della Vostra attrezzatura.

Istruzioni originali

ITALIANO - RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche - Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d'uso, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, favorendo il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento obssivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente. La Direttiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N° 151); Direttiva comunitaria N° 2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CLASSE CLIMATICA : 5 (Temperatura ambiente +40°C; Umidità relativa 40%).
CARICO MASSIMO PER RIPIANO: 6 kg uniformemente distribuiti per ogni ripiano grigliato.

⚠ Tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria, sia del mobile refrigerato che del monoblocco refrigerante o dell'unità condensatrice incorporata, devono essere eseguite con unità ferma, togliendo la tensione elettrica. Si raccomanda che tale pulizia venga effettuata da personale specializzato. La spina elettrica del mobile refrigerato deve sempre essere collegata ad una presa fissa. È vietato collegare la spina elettrica del mobile ad una prolunga e/o riduttore.

⚠ Non danneggiare e piegare le alette dell'evaporatore ed i tubi del fluido refrigerante.

⚠ La presente attrezzatura professionale può essere utilizzata e pulita solo da soggetti maggiorenni (> 18 anni in Europa o altri limiti definiti dal compendio normativo locale) aventi condizioni psico-fisiche normali e adeguatamente addestrati e formati in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

⚠ Tutte le operazioni riguardanti la manutenzione ed la sostituzione delle parti, devono essere effettuate da personale tecnico qualificato.

⚠ L'installazione dell'apparecchio e dell'unità refrigerante deve essere effettuata solamente da tecnici del costruttore oppure da persone esperte.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

⚠ Quando si sostituiscono delle parti e qualora si preveda la rimozione della spina, sia chiaramente indicato che la rimozione della spina deve essere tale per cui un operatore possa verificare da qualsiasi punto cui abbia accesso che la spina resti staccata.

⚠ Prima di procedere ad effettuare operazioni di manutenzione, di controllo, pulizia, è necessario staccare l'alimentazione elettrica.



Led compressore

Acceso fisso indica compressore in funzione, lampeggiante ritardo o protezione. In selezione programma indica abbattimento bassa temperatura.



Led ventole

Acceso fisso ventole evaporatore accese, spento ventole spente.



Led defrost.

Acceso in sbrinamento, lampeggiante sbrinamento manuale.



Led gradi centigradi

Acceso quando lo strumento visualizza temperature



Led gradi Farenheit

Come sopra in gradi Farenheit



Led allarme

Acceso fisso allarme attivo, lampeggiante allarme tacitato



Led salvadanaio

Acceso lampeggiante abbattimento in corso



Led aux

Acceso conservazione in corso



Led salvadanaio

Acceso lampeggiante abbattimento in corso

UP	DOWN	STAND-BY ESC	SET ENTER
MESSA A TERRA		ATTENZIONE	

SOMMARIO

INTRODUZIONE	PAG.4
DESCRIZIONE DELL'ABBATTITORE	PAG.5
1 POSIZIONAMENTO DELL'ABBATTITORE	PAG.6
1.1 TRASPORTO	Pag.6
1.2 SCARICO ABBATTITORE / DIMENSIONI / PESI	Pag.6
1.3 IMBALLO	Pag.6
1.4 SCARICO ACQUA DI CONDENSA / COLLEGAMENTO SCARICO	Pag.7
1.5 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI	Pag.7
1.6 INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DEL PUNTO DI VENDITA	Pag.7
1.7 DISTANZE MINIME DAL MURO	Pag.8
1.8 ABBATTITORE CON UNITA' REFRIGERANTE INCORPORATA	Pag.8
2 COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA	PAG.8
2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA	Pag.8
2.2 AVVIAMENTO DELL'ABBATTITORE	Pag.9
3 PULIZIA	PAG.10
3.1 PULIZIA CAMERA DELL'ABBATTITORE	Pag.10
3.2 PULIZIA SONDA TEMPERATURA	Pag.10
3.3 PULIZIA CONDENSATORE DELL'UNITA REFRIGERANTE	Pag.10
4 RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE	PAG.11
4.1 SBRINAMENTO MANUALE	Pag.12
4.2 CARICO PRODOTTO ALIMENTARE E CONSERVAZIONE	Pag.12
4.3 PROCEDURE PER L'AVVIAMENTO DELL'ABBATTITORE	Pag.14
4.4 TEMPI (MESI) DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ABBATTUTI	Pag.15
5 TEMPI DI ABBATTIMENTO	PAG.16
6 PANNELLO COMANDI	PAG.17
6.1 DESCRIZIONE	Pag.17
6.2 INTERFACCIA	Pag.18
6.3 ALLARMI	Pag.19
6.4 REGOLAZIONI	Pag.20
7 MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI	PAG.21
7.1 CONTROLLI PERIODICI	Pag.21
7.2 SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE	Pag.21
7.3 SOSTITUZIONE COMPRESSORE / GAS REFRIGERANTE	Pag.21
7.4 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI	Pag.21
7.5 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO	Pag.22
8 MESSAGGI DI ERRORE E SOLUZIONI	PAG.22
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	PAG.68
DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ- KONFORMITÄTSEKKLÄRUNG	
APPENDICE - 1	PAG.69
DIMENSIONI E PESI - DIMENSIONS AND WEIGHTS - DIMENSIONS ET POIDS - MASSE UND GEWICHTE - DIMENSIONES Y PESOS - DIMENSÕES E PESOS	
APPENDICE - 2	PAG.70
TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE - ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - TARJETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO - PLACA DE IDENTIFICAÇÃO PRODUTO	
APPENDICE - 3	PAG.72
TEST DIELETTRICO - DIELECTRIC TEST - TEST DIÉLECTRIQUE - DIELEKTRISCHE TEST - PRUEBA DIÉLECTRICA - DIÉLECTRICA TESTE	
APPENDICE - 4	PAG.72
ATTREZZATURA CON GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA - EQUIPMENT WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES - ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉ - AUSRÜSTUNG MIT FLUORIIERTEN TREIBHAUSGASEN - EQUIPO CON GASES FLUORADOS CON EFECTO INVERNADERO - EQUIPAMENTO COM GASES FLUORADOS COM EFEITO DE ESTUFA	
APPENDICE - 5	PAG.73
RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI ABBATTITORI - BLAST CHILLERS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - RESUMEN DIAGRAMAS ELÉCTRICOS - RESUMO FIAÇÃO ELÉTRICA	

INTRODUZIONE

L'apparecchio denominato "ABBATTITORE DI TEMPERATURA" è stato realizzato rispettando l'insieme delle norme comunitarie riguardanti la libera circolazione dei prodotti industriali e commerciali nei paesi UE.

Prima di effettuare una qualsiasi operazione sul prodotto, si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e manutenzione. Inoltre, si sottolinea di seguire tutte le norme vigenti, anche quelle relative alla sicurezza (scarico-carico, installazione del prodotto, collegamenti elettrici, messa in funzione e/o smontaggio e spostamento / nuova locazione, smaltimento e/o riciclo del prodotto in oggetto).

L'apparecchio deve essere utilizzato in accordo con quanto specificato nel presente manuale.

L'azienda non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza e comunque alla non applicazione delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, l'esclusione delle sicurezze elettriche o lo smontaggio delle protezioni previste dal costruttore compromettono gravemente le condizioni di sicurezza, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati od incuria ed in tutti casi in cui il difetto sia causato da fenomeni estranei al normale funzionamento del prodotto stesso (fenomeni atmosferici, fulmini, sovratensioni della rete elettrica, irregolare od insufficiente alimentazione elettrica...etc).

La manutenzione comporta semplici operazioni eseguibili esclusivamente da un tecnico specializzato.

USO DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione costituisce parte integrante del mobile e deve essere di facile ed immediata consultazione da parte degli operatori e/o tecnico qualificato e/o manutentore, per compiere, in modo corretto e sicuro, tutte le operazioni di installazione, messa in funzione, smontaggio e smaltimento dell'apparecchio. Questo manuale d'uso e manutenzione contiene tutte le informazioni necessarie per una buona gestione dell'impianto con particolare attenzione alla sicurezza.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione deve essere conservato integro ed in luogo sicuro, protetto da umidità e fonti di calore, durante tutta la vita del prodotto, anche in caso di passaggio di proprietà ad altro utilizzatore in quanto contiene tutte le informazioni per un corretto smaltimento e/o riciclo dell'apparecchio. Deve essere conservato nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in modo da renderne agevole la consultazione. Si raccomanda di utilizzare il manuale con cura in modo tale da non comprometterne il contenuto. Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE TECNICHE AI PROPRI PRODOTTI SENZA PREAVVISO.



ATTENZIONE

L'Azienda in qualità di fabbricante delle attrezzature a cui fa riferimento questo manuale d'uso e manutenzione, non fabbrica materiali e oggetti attivi destinati a essere messi a contatto con i prodotti alimentari (art. 1 comma 2 lett. a Reg. 1935/2004), oltre a ciò, ragionevolmente, tutti i materiali utilizzati per la fabbricazione delle suddette attrezzature, non trasferiscono i propri componenti ai prodotti alimentari nelle condizioni d'impiego normali o prevedibili (art. 1 comma 2 lett. c Reg. 2023/2006), tra l'altro come confortato da test di laboratorio. Parimenti, tutti i prodotti alimentari devono essere protetti, a cura dell'utilizzatore, da imballi o contenitori, e quindi, da materiali e oggetti, in applicazione del regolamento (CE) 1935/2004 con espresso richiamo al regolamento (CE) 2023/2006 che stabilisce le norme relative alle buone pratiche di fabbricazione (GMP) di cui il fabbricante delle succitate attrezzature, si ritiene estraneo.

DESCRIZIONE DELL'ABBATTITORE

Il presente manuale fa riferimento ad un **Abbattitore di temperatura** ovvero ad un macchinario refrigerante in grado di raffreddare velocemente un prodotto cotto fino a +3°C (Abbattimento positivo) oppure fino a -18°C (Abbattimento negativo o surgelazione).



		ATTILA
DIMENSIONI - <i>DIMENSIONS</i>	WxDxH mm	658x630x420
PESO NETTO - <i>NET WEIGHT</i>	kg	45
DIMENSIONI CAMERA - <i>CHAMBER DIMENSIONS</i>	kg	56
CAPACITA' - <i>CAPACITY</i>	WxDxH mm	340x363x270
SPAZIO TRA TEGLIE - <i>SPACE BETWEEN TRAYS</i>	TG	3-GN2/3 (354x325 mm)
RESA ABBATTIMENTO - <i>BLAST CHILLING PRFORMANCE</i>	mm	80
RESA SURGELAZIONE - <i>BLAST FREEZING PRFORMANCE</i>	+3°C	9 kg
GAS REFRIGERANTE - <i>COOLING GAS</i>	-18°C	7 kg
COLLAUDO - <i>TEST DETAILS</i>	°C/RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - <i>POWER INPUT</i>	W	520
ALIMENTAZIONE - <i>POWER SUPPLY</i>	V-A-Hz	220/240-1-50
DIMENSIONI IMBALLO - <i>PACKAGING DIMENSIONS</i>	WxDxH mm	710x710x570

Disponibile nella versione con kit cremagliere e guide per l'introduzione di teglie GN 2/3.

La struttura esterna ed interna è costituita in acciaio. Il vano motore è in lamiera zincata.

La coibentazione della vasca è realizzata con resine poliuretaniche espanse con densità di 40 Kg/mc

L'alimentazione avviene tramite cavo elettrico con spina già predisposto dal costruttore.

L'isolamento della vasca è realizzata senza l'uso di CFC a basso impatto ambientale.



ATTENZIONE

Tutte le operazioni riguardanti i capitoli:

“1 POSIZIONAMENTO DELL'ABBATTITORE” Pag. 6 - “2 COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA”

Pag. 8 - “3 PULIZIA” Pag. 10 - “7 MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI” Pag.

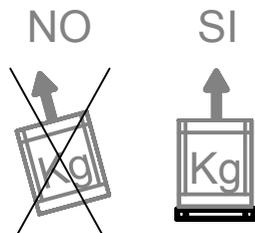
21 - “6 MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI” Pag. 14

Devono essere effettuate da personale tecnico qualificato.

I POSIZIONAMENTO DELL'ABBATTITORE

Prima di scaricare/caricare e posizionare l'Abbattitore all'interno del locale di vendita, si prega di consultare attentamente il manuale nelle varie sezioni riguardanti lo scarico/carico dell'Abbattitore, lunghezze, pesi, vaschetta di scarico acqua di condensa, posizione dei piedini di regolazione e del quadro elettrico relativo al presente nel manuale d'uso e di manutenzione dell'Abbattitore.

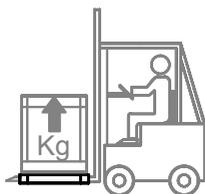
I.1 TRASPORTO



Non sovrapporre l'Abbattitore uno sopra l'altro (è possibile solo se l'Abbattitore è imballato con gabbia).

Si raccomanda che l'Abbattitore di Temperatura venga trasportato sempre e solo in posizione verticale (indicazioni Alto-Basso sull'imballo). Se l'Abbattitore di Temperatura con unità condensatrice incorporata viene inclinato, si consiglia di attendere almeno 8 ore, prima di procedere all'avviamento. In questo modo, si permetterà all'olio di defluire in tutti i componenti in modo che essi né risultino lubrificati nuovamente; successivamente si potrà procedere all'avviamento.

I.2 SCARICO ABBATTITORE / DIMENSIONI / PESI



Le operazioni di scarico / carico Abbattitore devono essere eseguite con transpallet o carrello elevatore che sia condotto da personale specializzato ed abilitato. Si declina ogni responsabilità per la non osservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia.

Prima di iniziare le operazioni di scarico, posizionamento ed installazione dell'Abbattitore di Temperatura all'interno del punto di vendita, a seconda del tipo di modello di Abbattitore, consultare con attenzione i dati riportati nell'"APPENDICE - I" Pag. 69.

Il Produttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza.

Per maggiori informazioni fare riferimento al precedente capitolo "DESCRIZIONE DELL'ABBATTITORE" Pag. 5

I.3 IMBALLO

Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni.

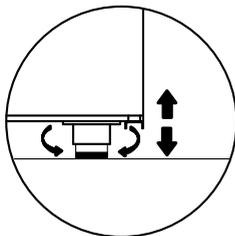
Togliere il cartone di imballo esterno dell'apparecchio, levare i fermi che fissano l'Abbattitore al pallet, posizionare l'Abbattitore e rimuovere la pellicola adesiva di protezione dell'acciaio.

Il recupero ed il riciclaggio dei materiali dell'imballo quali plastica, ferro, cartone, legno contribuisce al risparmio delle materie prime ed alla diminuzione dei rifiuti. Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento in discarica e centro autorizzato rifiuti.

I.4 SCARICO ACQUA DI CONDENSA / COLLEGAMENTO SCARICO

L'Abbattitore è disponibile nella versione con unità refrigerante incorporata completa di vaschetta scarico acqua condensa estraibile con sbrinamento manuale (senza resistenze di sbrinamento). La vaschetta è posizionata nella parte inferiore, sotto l'unità condensatrice.

I.5 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI



Sistemare l'Abbattitore in posizione perfettamente orizzontale, agendo se necessario sulla regolazione dei piedini a vite dell'Abbattitore per regolarne il livello. Verificare la planarità con una livella a bolla. L'Abbattitore deve essere posizionato perfettamente in piano per poter funzionare correttamente e permettere il corretto scarico dell'acqua di condensa dello sbrinamento, inoltre si evitano vibrazioni rumorose del motore. Verificare il corretto posizionamento della vaschetta scarico acqua di condensa e del relativo scarico.

I.6 INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DEL PUNTO DI VENDITA

Si consiglia di installare l'Abbattitore di Temperatura all'interno di un locale con impianto di aria condizionata. Inoltre, ricordiamo che se il locale non è condizionato, potrebbero verificarsi malfunzionamenti ad esempio formazione di condensa etc.



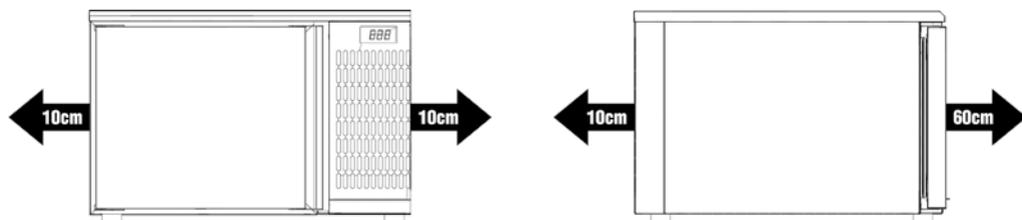
ATTENZIONE

In modo da permettere un buon funzionamento dell'Abbattitore di Temperatura, prestare attenzione alle seguenti indicazioni:

- **Non posizionare l'Abbattitore con esposizione diretta ai raggi solari** ed a tutte le altre forme di irraggiamento, quali illuminazione ad incandescenza ad alta intensità, forni di cottura, o corpi radianti tipo radiatori per riscaldamento.
- **Non posizionare l'Abbattitore vicino ad aperture verso l'esterno** in corrente d'aria, quali porte e finestre o a diretto contatto con i flussi d'aria provenienti da ventilatori, bocchette e fancoil per il condizionamento dell'aria.
- **Non ostruire le prese d'aria dell'Abbattitore.**
- **Non appoggiare alcun tipo di materiale**, scatoloni o altro, lasciando libero tutto l'intero perimetro dell'Abbattitore in modo che vi sia ricircolo d'aria.
- **Non posizionare l'Abbattitore all'interno di un locale ad alta umidità relativa** (possibile formazione di condensa)
- **Non posizionare l'Abbattitore dentro una nicchia chiusa**, in quanto non essendoci ricircolo d'aria l'unità refrigerante potrebbe non funzionare.
- **Non appoggiare teglie o pentole calde** sopra il piano di esposizione dell'Abbattitore

Verificare che nell'ambiente vi sia sufficiente ricambio d'aria, anche nei periodi di chiusura del locale di vendita. In questo modo l'unità d'espansione / unità condensatrice incorporata potranno funzionare correttamente.

1.7 DISTANZE MINIME DAL MURO



Al fine di permettere un buon funzionamento dell'Abbattitore e quindi un corretto ricircolo d'aria, durante la fase di posizionamento, si devono rispettare le distanze MINIME come segue:

- Mantenere una distanza MINIMA, ovvero la lunghezza apertura della porta, dal frontale della griglia motore
- Mantenere una distanza MINIMA di 100 mm dallo schienale e dai fianchi dell'Abbattitore al muro.

1.8 ABBATTITORE CON UNITA' REFRIGERANTE INCORPORATA

L'Abbattitore è dotato di unità refrigerante incorporata, bisognerà evitare di ostruire le prese d'aria dell'unità in corrispondenza della griglia frontale di aspirazione aria, in questo modo si permetterà un corretto ricambio d'aria. Evitare dunque di depositare prodotti o altri materiali sul perimetro dell'Abbattitore.

Ricordiamo che un innalzamento della temperatura ambiente o un'insufficiente quantità di aria al condensatore dell'unità frigorifera, riducono le prestazioni dell'Abbattitore con possibile deterioramento dei prodotti esposti e con maggior consumo di energia. Se l'Abbattitore con unità condensatrice incorporata e venisse inclinato, si consiglia di attendere almeno 8 ore prima di procedere all'avviamento in modo che l'olio presente nel compressore defluisca al suo interno e tutti i suoi componenti né risultino lubrificati nuovamente, successivamente si potrà procedere all'avviamento.

2 COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA

2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA



L'installazione ed i collegamenti elettrici devono essere eseguiti a regola d'arte attenendosi alle norme elettriche vigenti in materia. Tali lavori saranno eseguiti da personale specializzato ed abilitato secondo le normative di legge vigenti. L'azienda declina ogni responsabilità derivante dall'inosservanza delle norme elettriche vigenti in materia.

Vedere schema elettrico dell'Abbattitore alla fine di questo manuale "APPENDICE - 5" Pag. 73.

Prima di collegare elettricamente l'Abbattitore eseguire una pulizia accurata e completa dell'Abbattitore utilizzando acqua tiepida con detersivi neutri non aggressivi ed asciugando poi con uno straccio morbido tutte le parti umide (attenzione, leggere attentamente la sezione "3 PULIZIA" Pag. 10).

Per eseguire un corretto collegamento elettrico procedere come segue:

- **Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale** ed accertarsi che la frequenza / tensione di linea corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione dell'Abbattitore ("APPENDICE - 2" Pag. 70)
- **Verificare la tensione di alimentazione al punto di presa**, sia quella nominale $\pm 10\%$ al momento dell'avviamento del compressore.

- **Si consiglia di montare un interruttore bipolare** (o quadri polare) di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000 Watt o quando l'Abbattitore viene collegato direttamente senza l'impiego della spina. L'interruttore magnetotermico deve essere posto nelle immediate vicinanze dell'Abbattitore in modo tale che esso possa essere ben visibile dal tecnico in caso di manutenzione.

È necessario che la sezione del cavo di alimentazione sia adeguata alla potenza assorbita dal gruppo.



È obbligatorio a termine di legge la messa a terra dell'impianto, pertanto è necessario collegarlo ad un efficiente impianto di messa a terra. Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, esso deve essere sostituito da personale tecnico specializzato in modo da prevenire ogni rischio. Si raccomanda inoltre di non usare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti dell'Abbattitore.

- **Nel caso in cui il compressore sia danneggiato**, questo deve essere sostituito esclusivamente da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio. Si consiglia, per evitare in caso di guasto di disinserire tutto l'impianto, di utilizzare come sezionatore un interruttore magnetotermico con differenziale da alta sensibilità.

2.2 AVVIAMENTO DELL' ABBATTITORE



ATTENZIONE

Il primo avviamento dell'Abbattitore deve essere effettuato da personale specializzato.

Attenzione prima di effettuare l'avviamento, accertarsi:

- Di non avere le mani umide o bagnate
- Che le superfici dell'Abbattitore siano asciutte
- Che il pavimento sia asciutto

Verificare inoltre che:

- L'Abbattitore con unità condensatrice incorporata deve venir trasportato solo ed esclusivamente in posizione verticale, se fosse stato inclinato, si consiglia di aspettare almeno 8 ore prima di procedere all'avviamento in modo che l'olio presente nel compressore defluisca al suo interno e tutti i suoi componenti ne risultino lubrificati nuovamente.

Per le impostazioni della temperatura seguire la tabella relativa alla categoria merceologica del prodotto / temperatura di utilizzo, inoltre vedere i parametri di funzionamento consultando le istruzioni d'uso del quadro di comando allegate al presente manuale.

Dopo aver fatto le verifiche sopra riportate, si potrà effettuare l'avviamento del mobile frigorifero.

Per mobili con gruppo incorporato, prima di inserire la spina nella presa di corrente elettrica, verificare che il sezionatore sia aperto in posizione 0, OFF o verde. Inserire la spina e quindi chiudere l'interruttore. Prima di introdurre l'alimento da abbattere, si deve fare pulizia all'interno della camera dell'Abbattitore (vedere capitolo pulizia) e successivamente sarà necessario pre-raffreddare la camera di lavoro prima di iniziare il ciclo di abbattimento sia positivo che negativo.

Per le regolazione dei parametri di funzionamento consultare le istruzioni d'uso del quadro di comando allegate al presente manuale "6 PANNELLO COMANDI" Pag. 17.

3 PULIZIA

Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite con unità ferma, togliendo tensione sia all'apparecchio refrigerato che all'unità condensatrice.

3.1 PULIZIA CAMERA DELL'ABBATTITORE

La manutenzione dell'Abbattitore deve includere almeno una pulizia periodica giornaliera della zona di carico per prevenire lo sviluppo e l'accumulo di batteri.



ATTENZIONE

È indispensabile tenere pulito giornalmente l'Abbattitore per prevenire lo sviluppo e l'accumulo di batteri. Prima di fare la pulizia della camera dell'Abbattitore, eseguire uno sbrinamento lasciando aperta la porta e togliendo il tappo della piletta di scarico.

- **Non utilizzare acqua con getto** per lavare le parti interne ed esterne dell'Abbattitore in quanto le parti elettriche potrebbero danneggiarsi.
- **Non utilizzare attrezzi metallici duri per asportare il ghiaccio.**
- **Per la pulizia usare solo acqua tiepida** (non bollente) con detersivi non aggressivi avendo poi cura di asciugare le parti umide con uno straccio morbido.
- **Evitare di usare prodotti che contengono cloro** e sue soluzioni diluite, soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, aceto, varechina o altri prodotti che possono graffiare o smerigliare.
- **Si raccomanda di eseguire almeno una pulizia mensile interna**, se l'Abbattitore è adibito all'abbattimento di prodotti surgelati.



Per queste operazioni si consiglia di utilizzare guanti da lavoro

3.2 PULIZIA SONDA TEMPERATURA

La manutenzione dell'Abbattitore deve includere almeno una pulizia periodica giornaliera della sonda di temperatura.



È indispensabile tenere pulito giornalmente la sonda temperatura della camera dell'Abbattitore.

Si raccomanda attentamente di sciacquare la sonda con acqua pulita e con una soluzione igienizzante.

Vedere stessi metodi e materiali di pulizia del paragrafo precedente.

3.3 PULIZIA CONDENSATORE DELL'UNITÀ REFRIGERANTE

Tutte le operazioni di pulizia sia dell'Abbattitore che dell'unità condensatrice incorporata, devono essere eseguite con unità ferma, togliendo la tensione elettrica.

Si raccomanda che tale pulizia venga effettuata da personale specializzato.

Per la pulizia e manutenzione delle parti costruite in acciaio inossidabile, attenersi a quanto di seguito specificato, tenendo presente che la prima e fondamentale regola è di garantire la non tossicità e la massima igiene dei prodotti trattati. L'acciaio inossidabile ha un sottile strato di ossido che impedisce la formazione di ruggine. Ci

sono sostanze detergenti che possono distruggere o intaccare questo strato e dare così origine a corrosioni. Prima di usare qualsiasi prodotto detergente informatevi presso il vostro fornitore di fiducia sul detergente neutro privo di cloro, per evitare corrosioni sull'acciaio. In caso di graffi sulle superfici è necessario levigarle con lana di acciaio inox finissima o spugnette abrasive di materiale sintetico fibroso strofinando nel senso della satinatura. Si raccomanda: per la pulizia dell'acciaio inox non usare mai pagliette di ferro e non lasciarle appoggiate sopra alle superfici in quanto i depositi ferrosi molto piccoli potrebbero rimanere sulle superfici e provocare formazione di ruggine per contaminazione e compromettere lo stato di igiene.

Per poter contare sempre sul buon funzionamento dell'unità condensatrice è necessario eseguire periodicamente la pulizia del condensatore. Questa pulizia dipende principalmente dall'ambiente dove è installata l'unità condensatrice.

Si consiglia di utilizzare un getto d'aria soffiando dall'interno verso l'esterno dell'unità; qualora non fosse possibile, utilizzare un pennello a setola lunga sull'esterno del condensatore.

Attenzione a non danneggiare il circuito del fluido refrigerante.

L'unità refrigerante incorporata è posizionata nella parte inferiore dell'Abbattitore.

Non utilizzare getti d'acqua.



Per queste operazioni si consiglia di utilizzare guanti da lavoro



ATTENZIONE

Le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria sono descritte nel capitolo "7 MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI" Pag. 21.

4 RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE



ATTENZIONE

La presente attrezzatura professionale può essere utilizzata e pulita solo da soggetti maggiorenni (> 18 anni in Europa o altri limiti definiti dal compendio normativo locale) aventi condizioni psico-fisiche normali e adeguatamente addestrati e formati in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'attrezzatura professionale può essere utilizzata anche da tirocinanti, nei progetti alternanza scuola lavoro, in applicazione del compendio normativo locale vigente, purchè, sotto stretta vigilanza di tutor quali soggetti maggiorenni succitati; tirocinanti, aventi condizioni psico-fisiche normali e adeguatamente addestrati e formati in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Giornalmente si suggerisce una pulizia esterna dell'Abbattitore compresa la parte interna della porta in prossimità delle guarnizioni.



ATTENZIONE

Evitare assolutamente di appoggiare pentole calde, prodott i o oggetti caldi sui piani o vicino all'attrezzatura.

4.1 SBRINAMENTO MANUALE

Lo sbrinamento dell'Abbattitore avviene in modo manuale e può essere eseguito con porta aperta o con porta chiusa (in quest'ultimo caso, il tempo di sbrinamento sarà maggiore).



ATTENZIONE

Ad ogni fine ciclo di sbrinamento controllare il livello dell'acqua e se serve vuotare la vaschetta.

4.2 CARICO PRODOTTO ALIMENTARE E CONSERVAZIONE

CARICO MASSIMO PER RIPIANO: 6 kg uniformemente distribuiti per ogni ripiano grigliato o teglia.



ATTENZIONE

L'Abbattitore è adatto ad abbattere la temperatura di un prodotto alimentare già cotto (vedere la tabella "5 TEMPI DI ABBATTIMENTO" Pag. 16).

Non introdurre nell'Abbattitore il prodotto appena uscito dal forno, attendere qualche minuto prima di posizionare il prodotto dentro la camera ed iniziare il ciclo.

Si ricorda che il tempo di abbattimento del prodotto alla temperatura desiderata, dipende da vari fattori come ad esempio:

- La forma, il tipo, lo spessore ed il materiale nel quale è contenuto il prodotto alimentare da "abbattere".
- Uso dei coperchi sui contenitori.
- Le caratteristiche fisiche del prodotto, densità, contenuto d'acqua e contenuto di grassi.
- Le condizioni di temperatura dell'alimento da "abbattere".

L'impostazione tempo di abbattimento positivo o surgelamento rapido sono da settare in base al tipo ed al peso del prodotto trattato.

MODALITA' DI SELEZIONE DEL TIPO DI ABBATTIMENTO

Le modalità di selezione dell'abbattimento sono le seguenti:

- A tempo, se si conosce il tempo di abbattimento del prodotto da abbattere. Quando termina la fase a tempo, passa automaticamente alla modalità conservazione.
- Oppure con Sonda Spillone da inserire nel cuore del prodotto; basterà impostare la temperatura del prodotto da abbattere, la sonda rileva la temperatura impostata, dopo 1 segnale acustico l'Abbattitore passerà in modalità conservazione (vedere posizione sonda spillone).

TIPO DI ABBATTIMENTO	TIPO DI CICLO	TIPO DI PRODOTTO	CICLO AL CUORE DEL PRODOTTO
POSITIVO	A piena velocità	Per tutti gli alimenti densi o di grosse pezzature	+3 °C MAX 90 min
NEGATIVO	A piena velocità	Per tutti gli alimenti densi o di grosse pezzature	Fino a -18 °C (240 minuti)
	Velocità ridotta	Prodotti delicati, verdure, creme, dessert al cucchiaino, prodotti di piccole pezzature	

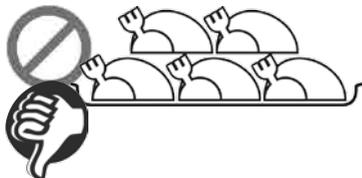
MISURAZIONE TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO



Quando lo spessore del prodotto lo consente, utilizzare sempre la sonda di temperatura a spillone, per conoscere l'esatta temperatura raggiunta la cuore del prodotto, si suggerisce, inoltre, di non interrompere il ciclo di abbattimento prima che si sia raggiunta la temperatura di +3°C, in abbattimento positivo e -18°C per quello negativo.

CARICO DEL PRODOTTO

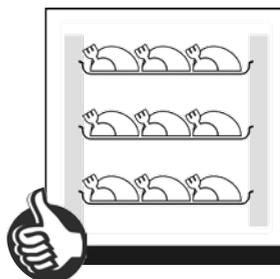
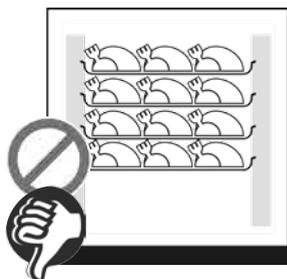
I prodotti da abbattere non devono essere sovrapposti.



SPAZIO FRA LE VASCHETTE

Al fine di permettere un buon ricircolo di aria all'interno della camera dell'Abbattitore:

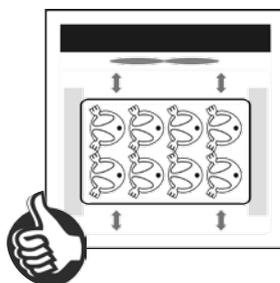
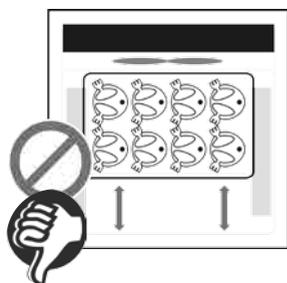
- si deve tenere un spazio tra le bacinelle di almeno 70 mm.



POSIZIONE DELLE TEGLIE

Al fine di permettere un buon abbattimento:

- Le teglie deve essere posizionate a ridosso dell'evaporatore
- Ripartire in spazi uguali la distanza fra teglia e teglia.



CONSERVAZIONE PRODOTTO COTTO ED ABBATTUTO

Il prodotto cotto ed abbattuto può essere conservato in frigorifero mantenendo le qualità organolettiche fino a 5 giorni da quello di trattamento.

È importante rispettare la catena del freddo, mantenendo durante la conservazione una temperatura costante compresa tra 0 °C + 4 °C, a seconda dell'alimento.

Utilizzando la tecnica del sottovuoto, il tempo di conservazione può essere aumentato fino a circa 15 giorni.

CONSERVAZIONE PRODOTTO COTTO E SURGELATO

Il prodotto cotto e surgelato può essere conservato in frigorifero mantenendo le qualità organolettiche per diversi mesi dal momento del trattamento.

I prodotti che hanno subito il ciclo di abbattimento negativo possono essere conservati con sicurezza per un tempo compreso tra i 3 ed i 18 mesi, a seconda dell'alimento trattato.

È importante rispettare una temperatura di conservazione uguale o maggiore di -20 °C.



ATTENZIONE

- Evitare di lasciare a temperatura ambiente i prodotti cotti e da abbattere.
- Evitare perdite di umidità, pena la perdita della fragranza conservata del prodotto.

Il prodotto abbattuto deve essere protetto da una pellicola per alimenti (meglio se sottovuoto) e munito di targa adesiva su cui siano riportate con caratteri indelebili come segue:

- il contenuto
- il giorno di preparazione
- la data di scadenza assegnata



ATTENZIONE

Alimenti già scongelati non possono essere ricongelati

4.3 PROCEDURE PER L'AVVIAMENTO DELL'ABBATTITORE

CICLO DI ABBATTIMENTO CON SONDA SPILLONE

- 1 - Premere Start/Stop  per accendere l'abbattitore.
- 2 - Premere il tasto SET  per selezionare le temperature standard +3°C; -18°C; -35°C; inf
- 3 - Se necessario premere i pulsanti Up , Down  per modificare la temperatura per il ciclo di abbattimento
- 4 - Premere Start/Stop  per avviare il ciclo
- 5 - A ciclo terminato (quando il buzzer inizia a suonare), l'abbattitore passa automaticamente in fase di conservazione) Tacitare in buzzer con Up 
- 6 - Per interrompere il ciclo, premere Start/Stop 

CICLO DI ABBATTIMENTO A TEMPO

- 1 - Premere Start/Stop  per accendere l'abbattitore.
- 2 - Premere il tasto SET  per selezionare i tempi standard 90 o 270
- 3 - Se necessario premere i pulsanti Up , Down  per modificare il tempo per il ciclo di abbattimento
- 4 - Premere Start/Stop  per avviare il ciclo
- 5 - A ciclo terminato (quando il buzzer inizia a suonare), l'abbattitore passa automaticamente in fase di conservazione) Tacitare in buzzer con Up 
- 6 - Per interrompere il ciclo, premere Start/Stop 

4.4 TEMPI (MESI) DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ABBATTUTI

In tabella si riportano i tempi di conservazione di alcuni prodotti surgelati.

ALIMENTO	Temperatura -18°C	Temperatura -25°C	Temperatura -30°C
LATTICINI			
Formaggi	4	6	6
Burro	8	12	15
CARNI E POLLAME			
Manzo	9	12	18
Vitello	6	12	18
Agnello	6	12	18
Maiale	4	12	15
Pollame	5-9	12	18
Conigli, oche	4-6	-	-
Anatre, tacchini	4-6	-	-
Selvaggina	6-10	12	12
PESCE			
Magro	6-8	12	15
Grasso (anguilla, sgombro, salmone, aringa)	3-4	7-8	8-9
Crostacei	3-4	12	17
Molluschi	2-3	10	12
VERDURE e FRUTTA			
Ortaggi	12	18	24
Frutta	12	18	24
PASTICCERIA / DESSERT			
Dolci	2-4	8	12
CIBI PRECOTTI			
Precucinati	2-4	6	6

5 TEMPI DI ABBATTIMENTO

ALIMENTO	TEGLIA	CARICO MASSIMO	SPESSORE PRODOTTO	TEMPO DI ABBATTIMENTO	CICLO UTILIZZATO
PRIMI PIATTI					
Besciamella	GNI/I h60	6 L	4 cm	70 minuti	POSITIVO
Brodo di carne	GNI/I h110	7 L	6-7 cm	90 minuti	POSITIVO
Cannelloni al forno	GNI/I h40	4 Kg	3-4 cm	40 minuti	POSITIVO
Minestrone di verdure	GNI/I h100	5 L	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Pasta fresca	GNI/I h40	1 Kg	5 cm	30 minuti	NEGATIVO
Ragù e pomodoro	GNI/I h60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Zuppa di fagioli	GNI/I h60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Zuppa di pesce	GNI/I h60	4 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
CARNI E POLLAME					
Arrosto di maiale	GNI/I h60	7 Kg	10 cm	90 minuti	POSITIVO
Brasato di manzo	GNI/I h60	7 Kg	15 cm	90 minuti	POSITIVO
Manzo bollito	GNI/I h60	6 Kg	12-18 cm	90 minuti	POSITIVO
Petto di pollo	GNI/I h40	5 Kg	4-5 cm	30 minuti	POSITIVO
Roast-beef	GNI/I h40	4 Kg	10-15 cm	80 minuti	POSITIVO
PESCE					
Cernia al forno intera	GNI/I h40	3 Kg	5-10 cm	90 minuti	POSITIVO
Cicale di mare	GNI/I h40	2 Kg	3 cm	25 minuti	POSITIVO
Cozze sottovuoto	GNI/I h60	2 Kg	max 3-4 cm	20 minuti	POSITIVO
Insalata di pesce	GNI/I h40	4 Kg	3-4 cm	30 minuti	NEGATIVO
Polipo bollito	GNI/I h60	5 Kg	-	60 minuti	POSITIVO
Seppie in umido	GNI/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIVO
VERDURE					
Carote trifolate	GNI/I h60	4 Kg	40-50 mm	60 minuti	POSITIVO
Funghi trifolati	GNI/I h60	4 Kg	40-50 mm	60 minuti	POSITIVO
Zucchine trifolate	GNI/I h60	3 Kg	40-50 mm	90 minuti	POSITIVO
PASTICCERIA/DESSERT					
Budino vaniglia e cioccolato	GNI/I h60	6 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Crema inglese	GNI/I h60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Crema pasticcera	GNI/I h60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Panna cotta (monoporzione)	GNI/I h40	3 L	6 cm	60 minuti	POSITIVO
Semifreddo	GNI/I h40	3 Kg	4-6 cm	50 minuti	POSITIVO
Tiramisù	GNI/I h60	5 Kg	4-5 cm	45 minuti	POSITIVO

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE TECNICHE SENZA PREAVVISO

6 PANNELLO COMANDI

6.1 DESCRIZIONE

Il controllore permette la gestione delle funzioni base di un Abbattitore:

- Abbattimento positivo o raffreddamento
- Abbattimento negativo o surgelazione
- Fine abbattimento con sonda al cuore o a tempo
- Conservazione
- Sbrinamento manuale senza resistenza, senza gas caldo

Tramite una serie di parametri è possibile escludere alcune funzioni o cambiarne altre.

All'utente finale (cuoco) è permesso la selezione del tipo di abbattimento e l'impostazione del tempo se non è stata selezionata la sonda al cuore.

Simbologia



Led compressore

*Acceso fisso indica compressore in funzione, lampeggiante ritardo o protezione.
In selezione programma indica abbattimento bassa temperatura.*



Led ventole

Acceso fisso ventole evaporatore accese, spento ventole spente.



Led defrost.

Acceso in sbrinamento, lampeggiante sbrinamento manuale.



Led gradi centigradi.

Acceso quando lo strumento visualizza temperature



Led gradi Farenight.

Come sopra in gradi Farenight



Led allarme

Acceso fisso allarme attivo, lampeggiante allarme tacitato



Led salvadanaio

Acceso lampeggiante abbattimento in corso



Led aux

Acceso conservazione in corso

6.2 INTERFACCIA



All'avvio il controllore effettua un lamp-test di 5 secondi dopo di che si pone in "Operativo".

Stand-by

Visualizzazione

Il display visualizza "."

Tasti

Il pannello di controllo si pone in modalità Stand-by se, a cicli di abbattimento fermi, viene premuto il tasto Start/Stop  per 4 secondi

Impostazione programmi a tempo e con sonda al cuore

PROGRAMMA PROGRAM	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	PARTENZA CICLO CYCLE START	FINE CICLO CYCLE STOP	MANTENIMENTO KEEPING	SBRINAMENTO DEFROSTING
	set → →	90 270	SE NECESSARIO - IF NECESSARY ↑ + ↓ -	 x1	 x1				STAND-BY 
	set → →	+3c -18c	SE NECESSARIO - IF NECESSARY ↑ + ↓ -	 x1	 x1				STAND-BY 

Stop

Visualizzazione

Il display visualizza il tempo (in minuti) se è selezionato un ciclo a tempo oppure la temperatura della sonda al cuore in °C per un ciclo a sonda.

Il simbolo "❄️" acceso indica la selezione di un ciclo negativo.

Tasti

Il tasto SET , permette di selezionare il ciclo di abbattimento.

La pressione del tasto Start/Stop  per 4 sec. pone il controllore in Stand-by.

La pressione semplice del tasto Start/Stop avvia o interrompe il ciclo selezionato.

La pressione di Up , Down  permette di modificare il tempo o la temperatura del ciclo selezionato.

Se è attivo il buzzer la prima pressione di Up  tacita il buzzer.

Start

Visualizzazione in abbattimento

Il display visualizza il tempo mancante (in minuti) se è selezionato un ciclo a tempo oppure la temperatura della sonda al cuore in °C per un ciclo a sonda.

Sul lato destro del display, lampeggia il simbolo  che indica che il ciclo di abbattimento è in corso.

Ogni 2 minuti sul display scorre la scritta "freezer" per abbattimento positivo e "chiller" per quello negativo e lampeggia il tempo trascorso.

Se la porta è aperta (contatto non è chiuso) a display compare la scritta "PAP" ad indicare che è aperta.

Tasti

Con la pressione del tasto Up  si visualizza la temperatura camera.

Con la pressione del tasto Down  si visualizza il tempo trascorso da inizio abbattimento per 5 secondi.

Se è attivo il buzzer, la prima pressione di Up  permette di tacitare il buzzer.

Una pressione semplice di Start/Stop  termina il ciclo di abbattimento/conservazione.



ATTENZIONE

Se all'avvio di un abbattimento a sonda, dopo 5 minuti, si presentasse l'errore "PnS", riposizionare la sonda in modo più idoneo, altrimenti l'abbattimento continuerà a tempo.

Al termine della fase di abbattimento positivo si ha il passaggio automatico in conservazione ad una temperatura da 0 a +3°C e lampeggia la scritta "AUX".

Al termine della fase di abbattimento negativo si ha il passaggio automatico in conservazione ad una temperatura da -22 a -25°C e lampeggia la scritta "AUX".

Per rispettare i tempi di abbattimento previsti per legge, mentre è in corso un ciclo di abbattimento, è vivamente sconsigliato aprire la porta dell'Abbattitore.

6.3 ALLARMI

Gli allarmi presenti sono quelli relativi alle sonde. Sono mostrati solo quando è richiesta la visualizzazione della sonda relativa.

"Pr" Errore generico o interno delle sonde

"Pr1" Errore sonda camera

"Pr2" Errore sonda al cuore

"PnS" Sonda al cuore non inserita correttamente

Se è in corso un abbattimento e si verifica un errore sonda al cuore (Pr2), il ciclo passa a tempo pur rimanendo la visualizzazione dell'errore.

6.4 REGOLAZIONI

Compressore

Il compressore può essere attivo solo in start con la sonda camera non in errore, la porta deve essere chiusa per dare il consenso all'avvio del compressore solo se P6=0. Con P6=1 il compressore è attivo anche con porta aperta e a ventola ferma per un tempo limitato.

Il compressore parte in base al SET-POINT impostato relativo al ciclo selezionato ed anche in base al differenziale di temperatura impostato (Parametro P8).

Sono sempre presenti le tempistiche di protezione per il compressore che sono:

- **P9:** ritardo minimo che deve intercorrere tra uno spegnimento e la successiva accensione del compressore. Tale parametro è usato anche a reset della scheda.
- **P10:** ritardo minimo che deve intercorrere tra due accensioni consecutive del compressore.
- Se è già in corso una temporizzazione, il ritardo viene reimpostato se questo è maggiore del conteggio

Sbrinamento manuale

Lo sbrinamento viene effettuato a porta aperta, senza l'utilizzo ne di resistenze ne di gas caldo, premendo per 4 secondi Down  quando lo strumento è spento (Stand-by)

Parametri

Per entrare in programmazione parametri premere contemporaneamente Up , Down  per almeno 4 sec. con strumento e spento (Stand-by)

A questo punto sul display compare la scritta "ABB", premere il tasto SET  e compare il numero del parametro stesso (P00). La pressione del tasto SET  permette di modificare con i tasti Up , Down  il parametro.

I tasti Up , Down , in visualizzazione del numero del parametro permettono di passare al parametro successivo/precedente; mentre in visualizzazione del valore ne permettono la modifica.

	Descrizione	Def.	Min	Max	Unità
P0	Durata suono buzzer. 0= disabilitato. L'incremento di P0 è a step unitari.	10	0	60	sec
P1	Presenza Porta 0=Porta assente;1=Porta presente	1	0	1	
P2	Ventilatore in abbattimento 0= in parallelo al compressore 1=sempre accesi	1	0	1	
P3	Abilitazione sonda al cuore	1	0	1	
P4	Abilitazione abbattimento negativo	1	0	1	
P5	Abilita Sbrinamento 0=disabilitato; 1= ventola on compressore off con porta aperta; 2=resistenze on ventola e compressore off; 3= gas caldo compressore on valvola aperta (on)	1	1	3	
P6	Ferma utenze a porta aperta 0=Compressore+Ventole; 1=Ventole	1	0	1	
P7	Intervallo sbrinamenti ore	5	0	1	
P8	Isteresi di regolazione	3	1	20	°C
P9	Protezione Compressore Off/On (valido anche a reset)	2	0	99	min
P10	Protezione Compressore On/On	3	0	99	min
P11	Durata Sbrinamento minuti	10	0	99	min
P12	Durata Sgocciolamento	3	0	99	min
P13	Set Spillone per abbattimento positivo	3	-50	99	°C
P14	Set Spillone per abbattimento negativo	-18	-50	99	°C
P15	Set Spillone per abbattimento profondo	-35	-50	99	°C
P16	Set Camera per abbattimento positivo	-2	-50	99	°C
P17	Set Camera per abbattimento negativo	-35	-50	99	°C
P18	Set Camera per abbattimento profondo	-40	-50	99	°C
P19	Set Camera per abbattimento infinito	-45	-50	99	°C
P20	Set Camera per conservazione positiva	0	-50	99	°C
P21	Set Camera per conservazione negativa	-25	-50	99	°C
P22	Set Camera per conservazione profonda	-35	-50	99	°C
P23	Set Camera per conservazione infinito	-50	-50	99	°C
P24	Durata abbattimento positivo a tempo (Configurabile)	90	0	999	min
P25	Durata abbattimento negativo a tempo (Configurabile)	270	0	999	min
P26	Durata abbattimento positivo massimo da norma 0=disabilitato	90	0	999	min
P27	Durata abbattimento negativo massimo da norma 0=disabilitato	270	0	999	min
P28	Durata max. abbattimento negativo profondo 0=disabilitato	0	0	999	min
P29	Durata max. abbattimento negativo infinito 0=disabilitato	0	0	999	n
P30	Tempo on compressore con porta aperta (min)	3	0	999	n
P31	Visualizzazione temperatura 0=Centigradi 1=Farenheit	0	0	1	n
P32	Visualizzazione stato Stand-by 0= Stand-by; 1=OFF; 2=.	2	0	2	n
P33	Differenza sonda spillone / camera maggiore di	5	0	100	°C
P34	Tempo secondo controllo sonda spillone / camera	5	0	999	min

7 MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI

Tutte le operazioni di manutenzioni e riparazioni dell'Abbattitore di Temperatura devono essere eseguite con unità ferma, togliendo tensione sia all'Abbattitore stesso che all'unità condensatrice se remota. Tali operazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale abilitato e specializzato.



ATTENZIONE

Le operazioni di Pulizia ordinaria e straordinaria sono descritte nel capitolo "3 PULIZIA" Pag. 10

7.1 CONTROLLI PERIODICI

A periodi regolari (almeno una volta per anno), fare verificare da personale specializzato il perfetto funzionamento del sistema, si deve prestare attenzione e controllare che:

- Che l'impianto scarico dell'acqua di condensa funzioni correttamente
- Che non vi siano perdite di gas refrigerante e che l'impianto refrigerante funzioni correttamente
- Che lo stato di manutenzione dell'impianto elettrico sia in completa sicurezza.
- Che le guarnizioni delle porte e la porta stessa si chiudano correttamente
- Pulire il condensatore dell'unità refrigerante.

7.2 SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE

Se il mobile è dotato di motoventilatore, e si necessita sostituirlo, togliere la tensione di alimentazione, verificare la targhetta dati tecnici del motoventilatore e sostituirlo con uno di identica potenza, voltaggio e frequenza.

7.3 SOSTITUZIONE COMPRESSORE / GAS REFRIGERANTE

Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del compressore, recuperare il gas refrigerante e l'olio evitando di disperderlo nell'ambiente.

7.4 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche che compongono l'apparecchio, quali lampade, controllo elettronico, interruttori elettrici, motorini elettrici, compressori ed altro materiale elettrico in generale, devono essere smaltiti e/o riciclati separatamente rispetto ai rifiuti urbani secondo le procedure delle normative vigenti in materia in ogni paese.

Inoltre tutti i materiali che costituiscono il prodotto quali:

- > Lamiera, rame e alluminio, plastica e gomma, vetro, componenti in poliuretano schiumato ed altro;
 - > Gas ed olio refrigerante devono essere stoccati in appositi bidoni, non scaricarli nelle fognature;
- Devono inoltre essere riciclati e/o smaltiti secondo le procedure delle normative vigenti in materia.

Ricordiamo che lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.



ATTENZIONE

Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento dei prodotti in discarica e/o centro autorizzato rifiuti.

7.5 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

Comunicare in modo chiaro ai nostri uff.commerciali:

- Modello del mobile frigorifero
- Numero di matricola del mobile frigorifero
- Quantità del ricambio

Eventualmente allegare una foto del particolare da ordinare.

8 MESSAGGI DI ERRORE E SOLUZIONI

MESSAGGIO	GUASTO MALFUNZIONAMENTO	ERRORE	SOLUZIONI
PR	Controllare che tutti i fili della morsettiera siano inseriti	Errore generico o interno delle sonde	In caso di filo staccato reinserirlo nel morsetto e stringere la vite
PR1	Controllare che tutti i fili della morsettiera siano inseriti	Errore sonda camera	In caso di filo staccato reinserirlo nel morsetto e stringere la vite
PR2	Controllare che tutti i fili della morsettiera siano inseriti	Errore sonda al cuore	In caso di filo staccato reinserirlo nel morsetto e stringere la vite
	Tempi troppo lunghi di abbattimento	Controllare che l' evaporatore non sia intasato dal ghiaccio	Lasciare aperta la porta almeno per 15 min per far sciogliere il ghiaccio formatosi
		Controllare di aver caricato il prodotto nel modo corretto e non eccessivamente	Alleggerire il carico delle vaschette o teglie
		Controllare che la ventola interna della cella giri	Contattare l'assistenza
		Assicurarsi che la temperatura del laboratorio non sia eccessivamente alta e con alto tasso di umidità	Contattare l'assistenza
	Mancato mantenimento dell'alimento alla fine del ciclo di abbattimento		Contattare l'assistenza
PAP	Porta aperta	Porta aperta	Controllare che la porta sia chiusa correttamente
SNP	Controllare il corretto inserimento della sonda	Sonda non inserita	Inserire la sonda più in profondità o continuare l'abbattimento a tempo

Informazioni generali sul prodotto:

codice BSFjkz (identificazione del singolo particolare del codice della famiglia BSF - Abbattitore di temperatura)

"BSF" TIPOLOGIA DI PRODOTTO

possibili opzioni:

BSF = *Abbattitore di temperatura*

"j" numero di teglie o griglie dell' EUT

possibili opzioni:

03GN23 = *capacità 3 - teglie o griglie GN*

"k" configurazione supplementare dell' EUT

possibili opzioni:

CY = *Con gruppo frigo sbrinamento fermata*

"z" configurazione supplementare dell' EUT

possibili opzioni:

Y = *con sbrinamento a fermata (il compressore si spegne)*