



ggmgastro
INTERNATIONAL

Gastronomia Pasticceria

Gastronomy Bakery

Gastronomie Konditorei

Gastronomie Pâtisserie

Abbattitori / Surgelatori *Schnellkühler / Schockfroster*

Blast Chillers / Shock freezers *Cellules de refroidissement / Congélateurs*

- I** *Leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'installazione e dell'utilizzo.*
- GB** *Please read the present instructions carefully before installation and use.*
- D** *Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Installation und Gebrauch des Produkts sorgfältig durch.*
- F** *Lire attentivement la présente notice avant l'installation et l'utilisation.*



Mod.

SFD48

CE



Origine italiana
Italian origin
Italienische Herkunft
Origine italienne



I

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE ED USO
Istruzioni originali

GB

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE
Translation from the original instruction manual

D

HINWEISE FÜR INSTALLATION UND GEBRAUCH
Übersetzung der Originalanleitung

F

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
Traduction de la notice originale

INDICE

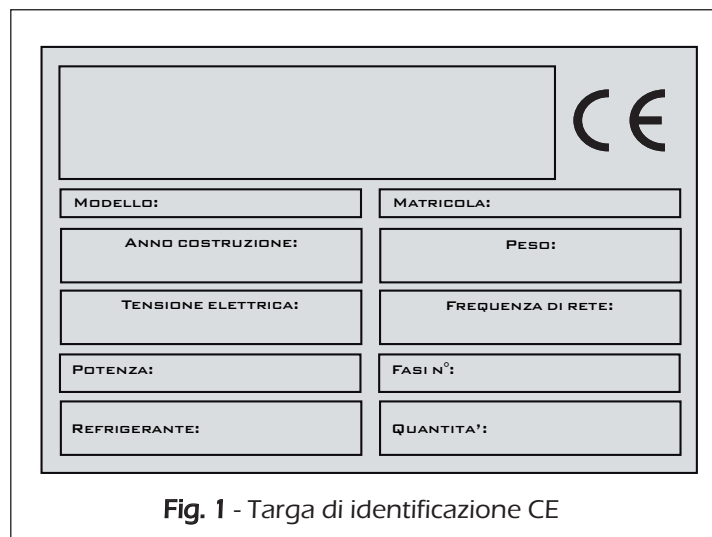
1	Informazioni generali	3
1.1	Dati identificativi Abbattitore/Surgelatore	3
1.2	Utilizzo e conservazione del manuale	3
1.3	Limiti e responsabilità del costruttore	4
1.4	Adeguamento alle direttive	4
1.5	Garanzia	4
1.6	Dichiarazione CE di conformità	5
1.7	Indicazioni generali di sicurezza	6
2	Descrizione generale dell'Abbattitore/Surgelatore	6
2.1	Serie, modelli e configurazioni	7
2.2	Dati tecnici Abbattitori	7
2.3	Uso previsto	7
2.4	Modalità corretta di utilizzo	8
3	Installazione dell'Abbattitore/Surgelatore	9
3.1	Scarico e movimentazione	9
3.2	Disimballo	10
3.3	Locale di installazione	10
3.4	Corretto posizionamento	10
3.5	Livellamento	11
3.6	Collegamento elettrico	11
4	Avviamento ed uso	12
4.1	Descrizione Pannello Comandi	12
4.2	Descrizione funzionamento display	12
4.3	Avviamento: cenni preliminari	13
4.4	Ciclo di abbattimento a tempo e conservazione	13
4.5	Ciclo di surgelamento a tempo e conservazione	14
4.6	Ciclo di abbattimento a temperatura e conservazione	14
4.7	Ciclo di surgelamento a temperatura e conservazione	15
4.8	Attivazione dello sbrinamento manuale	16
4.9	Carico prodotti	16
5	Manutenzione	17
5.1	Predisposizione Abbattitore/Surgelatore alle operazioni di manutenzione e pulizia	17
5.2	Pulizia interna ed esterna dell'Abbattitore/Surgelatore	18
5.3	Pulizia guarnizione porta	18
5.4	Pulizia condensatore	18
5.5	Pulizia dell'evaporatore e delle ventole	19
5.6	Manutenzione straordinaria dell'Armadio Refrigerato	19
5.7	Predisposizione dell'Abbattitore/Surgelatore ad una prolungata inattività	19
5.8	Richiesta ed installazione degli accessori opzionali dopo l'acquisto	20
6	Inconvenienti - Cause - Rimedi	20
7	Messa fuori servizio, smontaggio e smaltimento dei materiali	22
8	Parti di ricambio	23
9	Allegati	24
	All. 01 - Scheda tecnica Gas Refrigerante	25

1 INFORMAZIONI GENERALI

- L'Abbattitore/Surgelatore è stato realizzato rispettando l'insieme delle norme comunitarie riguardanti la libera circolazione dei prodotti industriali nei paesi C.E.E. (vedi "Direttiva Macchine", direttiva del Consiglio C.E.E. n. 89/392 e seguenti).
- L'Abbattitore/Surgelatore è quindi fornito completo di tutta la documentazione richiesta da tali Normative. Il costruttore ha progettato l'apparecchio allo scopo di garantire condizioni di utilizzo sicure: l'esclusione delle sicurezze elettriche o lo smontaggio delle protezioni previste dal costruttore compromette gravemente le condizioni di sicurezza di cui sopra.
- Per ottenere la massima durata e la migliore economia di esercizio si consiglia di seguire scrupolosamente le norme e le indicazioni contenute in questa pubblicazione.
- Il costruttore non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza (comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati.

1.1 Dati identificazione Abbattitore/Surgelatore

Ad ogni Apparecchio viene applicata una targhetta di identificazione e di marcatura CE. Su di essa sono riportati i dati identificativi (modello, matricola, anno di costruzione, peso) e tecnico-funzionali (tensione, frequenza, potenza assorbita, tipo e quantità di gas refrigerante). Questa è fissata in modo inamovibile sul retro dell'abbattitore stesso (vedi **fig.1**).



1.2 Utilizzo e conservazione del manuale di uso e manutenzione

- L'Abbattitore/Surgelatore viene fornito completo di tutta la documentazione prevista dalle normative. Il manuale di uso e manutenzione costituisce parte integrante dell'apparecchio e rispecchia lo stato dell'arte al momento della costruzione e della consegna all'utilizzatore.
- Il manuale deve essere di facile ed immediata consultazione da parte degli operatori e dei manutentori, per questo deve essere custodito e conservato in un luogo protetto nelle vicinanze dello stesso.
- Tutte le indicazioni riportate nel presente manuale sono rivolte sia all'operatore sia al tecnico qualificato per eseguire in modo corretto e sicuro l'installazione, la messa in marcia, l'utilizzo e la manutenzione.
- L'Abbattitore/Surgelatore deve essere utilizzato secondo quanto previsto e specificato nel presente manuale: si raccomanda pertanto di leggere con attenzione quanto riportato prima di trasportare, installare e metterlo in funzione.
- Non trascurare nulla di quanto scritto e prestare particolare attenzione ai messaggi evidenziati. Il rispetto delle norme e raccomandazioni riportate, aiuterà l'utilizzatore a farne un uso appropriato corretto e sicuro.
- La traduzione nella lingua del Cliente dei contenuti riportati nel presente manuale, è eseguita con la massima cura. Al fine di evitare possibili incidenti a persone o cose dovuti ad una non corretta traduzione delle istruzioni, si raccomanda al Cliente di non eseguire operazioni o manovre sulla macchina qualora insorgano incertezze o dubbi sull'operazione da svolgere e di richiedere al Servizio Assistenza chiarimenti in merito all'istruzione stessa.
- In caso di smarrimento del presente manuale, richiederne una nuova copia al costruttore.

1.3 Limiti di responsabilità del costruttore

Il costruttore non si ritiene responsabile dei guasti o inconvenienti se questi risultassero dipendenti da manomissioni, da applicazioni non corrette e/o dal non adeguato uso dell'Abbattitore/Surgelatore.

- L'utilizzatore deve osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale d'uso e in particolare:
 - Utilizzare sempre l'apparecchio entro i limiti consentiti e riportati nel presente manuale;
 - Eseguire sempre gli interventi di pulizia e manutenzione segnalati;
 - In caso di guasti e/o rotture, richiedere ed utilizzare esclusivamente ricambi originali previsti dal costruttore.
- Eventuali modifiche, adeguamenti o altro che venissero apportate sugli abbattitori/surgelatori immessi successivamente sul mercato non obbligano il costruttore ad intervenire sull'Abbattitore/Surgelatore fornito in precedenza né a considerare lo stesso ed il relativo manuale d'uso carenti e/o inadeguati.
- Le istruzioni riportate in questo manuale non sostituiscono ma integrano gli obblighi del Datore di Lavoro per il rispetto della legislazione vigente sulle norme di prevenzione e sicurezza.
- Tali condizioni sono inoltre subordinate al rispetto delle indicazioni relative alla corretta installazione ed all'alimentazione elettrica che dovranno essere tassativamente rispettate.
- Il costruttore non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza (comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati.

1.4 Adeguamento alle direttive

Questo apparecchio è stato progettato e costruito secondo le disposizioni delle direttive e relative norme armonizzate specifiche del settore.

Le specifiche all'uso e le avvertenze riportate nel presente manuale, vengono fornite a tutela dell'utente nel rispetto dei requisiti delle direttive: 2006/42/CE (Machinery Directive), 2006/95/CE (The low voltage Directive), 2004/108/CE (The electromagnetic compatibility Directive), relative alla sicurezza della macchina a cui viene fatto riferimento nella dichiarazione CE di conformità riportata di seguito.

1.5 Garanzia

- La Ditta garantisce i prodotti venduti per un (1) anno da data della consegna, considerando un utilizzo appropriato.
- La garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione franco stabilimento dei pezzi difettosi per accertato difetto del materiale o di lavorazione.
- Le parti sostituite restano di proprietà della Ditta.
- Il costo della mano d'opera per la riparazione e le trasferte del personale della Ditta sono a carico del cliente, così come le spese di spedizione e trasporto.
- Ogni altro indennizzo è escluso né potranno essere reclamati danni diretti e/o indiretti di qualsiasi natura e specie.
- Sono escluse le parti elettriche, materiali da consumo, o tutto ciò che risulti avariato per cattivo uso, imperizia e manovre di utilizzo non corrette.
- La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti riparati smontati o modificati senza autorizzazione.

1.6 Dichiarazione CE di conformità



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITE' - KONFORMITAETSERKLAERUNG - СЕРТИФИКАТ-ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

COSTRUTTORE:
MANUFACTURER – FABRICANT – HERSTELLER - ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

TIPO PRODOTTO:
PRODUCT TYPE - TYPAGE PRODUIT - PRODUKTART - ВИД ИЗДЕЛИЯ

MODELLO:
MODEL – MODELE – MODELL - МОДЕЛЬ

ANNO DI COSTRUZIONE:
YEAR OF CONSTRUCTION – ANNEE DE CONSTRUCTION – ВАУЖАНР - ГОД ВЫПУСКА

L'azienda dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto sopraindicato soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della direttiva:

The Company declares under its own responsibility that the above product meets for design and construction the requirements of the directive:

La Société déclare sous sa propre responsabilité que le produit ci-dessus répond pour conception et construction aux exigences de la directive:

Die Firma erklärt, unter eigener Verantwortung, dass das o.g.Produkt bei der Planung und der Ausführung die Anforderungen der Richtlinie entspricht:

Предприятие с полной ответственностью заявляет и гарантирует, что вышеуказанные изделия в части проектирования и производства отвечают требованиям общеевропейской директивы:

- 2006 / 42 / CE Machinery Directive
- 2006 / 95 / CE The low voltage Directive
- 2004 / 108 / CE The electromagnetic compatibility Directive

Si sono applicate le seguenti norme tecniche:

Following technical standards have been applied:

Les normes suivantes ont été appliqués:

Die folgenden Normen wurden angewandt:

Соблюдались следующие технические нормативы:

- EN 12100 Safety of machinery. General principles for design. Risk assessment and risk reduction.
- EN 61000-6-1; EN 61000-6-3 Electromagnetic compatibility (EMC). Immunity for residential, commercial and light-industrial environments.
- EN 60335-1 Safety of household and similar electrical appliances.
- EN 60335-2-89 Safety. Particular requirements for commercial refrigerating appliances with an incorporated or remote refrigerant condensing unit or compressor.

Persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:

Person authorized to compile the technical file:

Personne autorisée à constituer le dossier technique:

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

Разработчик технической документации:

Ufficio tecnico

24 aprile 2013

Il legale rappresentante

1.7 Indicazioni generali di sicurezza

Prima di installare e mettere in funzione il vostro Abbattitore/Surgelatore:

- Leggete attentamente le istruzioni riportate sul presente manuale.
- Utilizzate l'Abbattitore/Surgelatore solo ed esclusivamente allo scopo per cui è stato previsto (vedi paragrafo "2.3 - Uso previsto").
- Controllate che l'alimentazione di rete corrisponda a quanto previsto (vedi caratteristiche di alimentazione sulla targhetta di identificazione applicata all'apparecchio in vostro possesso).
- L'Abbattitore/Surgelatore non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o che non abbiano una sufficiente esperienza e/o dimestichezza nell'uso dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare altri accessori (griglie, guide, supporti ecc.) oltre a quelli compresi nella fornitura.
- Gli alimenti devono essere conservati in appositi contenitori o nel loro imballaggio originale.



ATTENZIONE Le seguenti istruzioni di sicurezza servono per proteggere l'utilizzatore da eventuali possibili pericoli, incidenti e/o lesioni.

- Assicurarsi che non sussista mai il pericolo di inciampare nel cavo di alimentazione e che nessuno vi si possa impigliare o lo possa calpestare.
- Non utilizzare l'apparecchio se si riscontrano anomalie e/o mal funzionamenti non riportati nel paragrafo "6 Inconvenienti – Cause – Rimedi". In tal caso richiedere l'assistenza di un tecnico specializzato. Non tentare mai di effettuare riparazioni di propria iniziativa.
- Qualora necessario, interrompere sempre nell'ordine, prima le linee di alimentazione della presa e poi quelle dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, staccare il cavo di alimentazione dalla rete. Solo così l'apparecchio è completamente privo di tensione e protetto da un'accensione accidentale.
- Non estrarre mai la spina dalla presa di alimentazione tirandola per il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore (forni e/o fuochi di cottura, elementi di riscaldamento come termosifoni o convettori ecc), né esporlo alla luce diretta del sole, per evitarne il surriscaldamento con conseguente calo di efficienza.

2 DESCRIZIONE GENERALE DELL'ABBATTITORE/SURGELATORE

L'apparecchio cui questo manuale si riferisce, è un Abbattitore/Surgelatore rapido di temperatura con particolari caratteristiche tecnico-costruttive in grado di portare in tempi molto brevi la temperatura al cuore dei prodotti cotti bloccando così la proliferazione batterica senza alterare le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto e garantendo un alto livello d'igienicità, sicurezza, risparmio e qualità del prodotto.

Il continuo rilevamento della temperatura tramite le apposite sonde controllo temperatura prodotto e controllo temperatura camera di abbattimento danno una garanzia ulteriore all'utilizzatore finale sulla qualità del servizio svolto.

L'abbattitore di temperatura è quindi un'apparecchiatura professionale che garantisce il rispetto delle norme relative all' HACCP in ambito di pasticceria, gastronomia, gelateria e panificazione.

L' H.A.C.C.P. (analisi dei rischi - punti critici di controllo) è un metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore e incrementare la qualità dei prodotti.

L'Italia ha accolto le normative europee (Dir. CEE n°43/93) e le ha rese operative con il D.L.n. 155/97, nel quale sono contenute le prescrizioni da osservare e diviene necessaria l'applicazione della metodologia HACCP e l'ottenimento della certificazione.



Fig. 1

L'abbattitore si compone di:

- Gruppo refrigerante facilmente accessibile e tropicalizzato.
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox. Angoli interni arrotondati per una migliore pulizia. Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, guarnizione magnetica facilmente asportabile. Isolamento 60 mm di spessore in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC.
- Pannello di controllo digitale con sonde NTC. Refrigerazione ventilata con gas R507. Sbrinamento automatico o manuale.
- Guide porta griglie regolabili e estraibili. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
- Supplementi: griglie, cavo con spina fuori standard, sonda riscaldata.

2.1 Serie, modelli e configurazioni

Gli Abbattitori/surgelatori prodotti vengono realizzati in diversi modelli a seconda della temperatura di raffreddamento, del volume di contenimento e del tipo di uso a cui vengono destinati.

MODELLI	CONFIGURAZIONI	
SFD48	Singola colonna 2/3 con 1 porta in acciaio	

2.2 Dati tecnici Abbattitori

I principali dati costruttivi/funzionali degli Abbattitori/surgelatori si possono riassumere come segue:

	U.M.	SFD48
DIMENSIONI	mm (WxDxH)	655x640x490
CAPACITA' DI CARICO/DOTAZIONE	n.	3 Teglie GN2/3
RESA (*)	W	550 / 140
RESA ABBATTIMENTO (**)	kg	7kg +90°/+3°
RESA SURGELAZIONE (**)	kg	5kg +90°/-18°
ASSORBIMENTO	W	445
VOLTAGGIO	V - Hz	230 - 50/60
PESO NETTO	Kg	48
PESO LORDO	Kg	53
DIMENSIONI IMBALLO	mm (WxDxH)	685x680x660

* - $T_{dc} +45^{\circ}C$ $T_e -10^{\circ}C$ / $T_{dc} +45^{\circ}C$ $T_e -30^{\circ}C$.

** - Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.

2.3 Uso previsto

L'Abbattitore/Surgelatore è stato studiato e realizzato al fine di poter raggiungere in tempi molto brevi e mantenere al suo interno una temperatura in grado di conservare i prodotti alimentari di gastronomia e pasticceria alla temperatura ideale di conservazione.

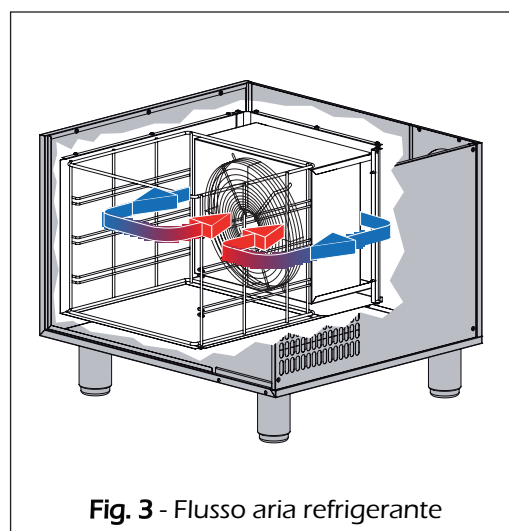
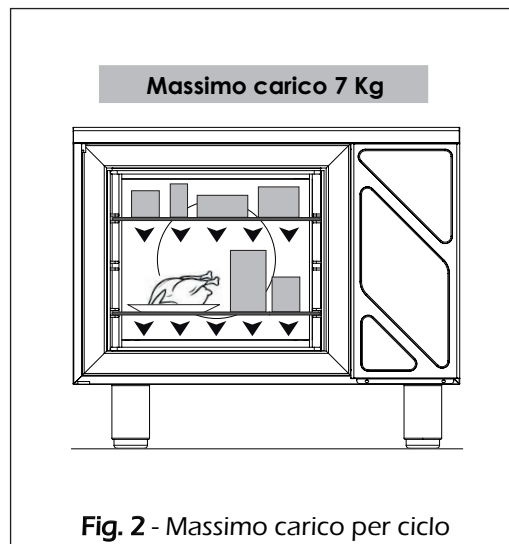
Gli abbattitori sono in grado di gestire cicli di abbattimento e conservazione e cicli di surgelazione e conservazione, sia a temperatura che a tempo e sia di tipo hard che di tipo soft.

Ogni ciclo di funzionamento può essere preceduto da un preraffreddamento; i cicli a temperatura sono inoltre preceduti da un test su due fasi per la verifica del corretto inserimento della sonda ad ago.

2.4 Modalità corretta di utilizzo

Per garantire la massima efficienza dell'Abbattitore/Surgelatore è necessario utilizzarlo seguendo questi pochi ma importanti accorgimenti:

- Disporre i prodotti all'interno dell'Abbattitore/Surgelatore cercando di non ostacolare la libera circolazione dell'aria refrigerata all'interno dello stesso. A tale scopo si consiglia di disporre sulle griglie i prodotti mantenendo qualche cm di spazio tra uno e l'altro, allo scopo di esporre tutte le superfici dei singoli prodotti al flusso di aria refrigerata favorendo un più rapido ed uniforme raffreddamento degli stessi.
- Non sovraccaricare l'abbattitore: il limite massimo di carico è di 5 kg per temperature fino a -18°C e 7 kg per temperature fino a $+3^{\circ}\text{C}$. (Fig. 2).
- Non appoggiare MAI i prodotti sui lati dell'Abbattitore/Surgelatore o sulla parete posteriore o in appoggio sulla porta anteriore per non ostacolare o interrompere il flusso di aria costante di refrigerazione (fig. 3).
- Assicurarsi di chiudere correttamente la porta dell'Abbattitore/Surgelatore dopo ogni sua apertura.
- Limitare l'apertura della porta allo stretto necessario onde evitare la continua dispersione all'esterno dell'aria fredda con conseguente innalzamento della temperatura interna.
- Dopo aver prelevato prodotti freddi dall'Abbattitore/Surgelatore, evitare di lasciarli per lungo tempo in luoghi non refrigerati per evitare l'eccessiva perdita di freddo prima del loro nuovo inserimento all'interno dell'Abbattitore/Surgelatore stesso.



AVVERTENZE IMPORTANTI E MODALITA' CORRETTE DI IMPIEGO

- **IMPORTANTE:** L'apertura della porta dell'Abbattitore/Surgelatore provoca una fuoriuscita di freddo. Durante il funzionamento evitare di aprire la porta. All'aumentare della frequenza di apertura e del tempo di permanenza della porta in posizione aperto, verrà progressivamente ridotto il grado di efficienza dell'Abbattitore/Surgelatore e non più garantita la temperatura ottimale di esercizio all'interno dell'abbattitore stesso.
- **IMPORTANTE:** Un'apertura prolungata della porta o una chiusura non corretta della stessa, può essere causa della formazione di ghiaccio all'interno dell'Abbattitore/Surgelatore e/o in prossimità della guarnizione di tenuta della porta stessa.
- **IMPORTANTE:** Si ricorda che la legge sulla conservazione dei prodotti **VIETA** un secondo processo di congelazione o surgelazione di prodotti scongelati.

3 INSTALLAZIONE DELL'ABBATTITORE/SURGELATORE

3.1 Scarico e movimentazione

La movimentazione dell'Abbattitore/Surgelatore avviene con pallet su cui viene consegnato. L'Abbattitore/Surgelatore deve sempre essere mantenuto in posizione verticale come indicato sull'imballo stesso (Fig. 4).

L'imballo può essere facilmente trasportato con un carrello elevatore o altro dispositivo di sollevamento di adeguata portata (fig. 5). Questi mezzi vengono utilizzati per le operazioni di scarico e movimentazione.

IMPORTANTE: Le operazioni di sollevamento e trasporto possono essere molto pericolose se non effettuate con la massima cautela: allontanare perciò i non addetti ai lavori quindi pulire, sgomberare e delimitare la zona di transito del carico.

Prima di procedere alle operazioni di sollevamento, (fig. 6) assicurarsi che:

- con il carrello elevatore, la presa delle staffe sul pallet su cui è imballato avvenga in modo che l'Abbattitore/Surgelatore sia centrato ed il suo peso risulti equilibrato;
- il sollevamento e la movimentazione dell'imballo, venga eseguito con estrema cautela e lentamente, senza scosse o movimenti bruschi;
- durante la movimentazione della macchina, qualora possibile, il carico non deve mai essere sollevato più di 10/15 cm dal suolo.



SI

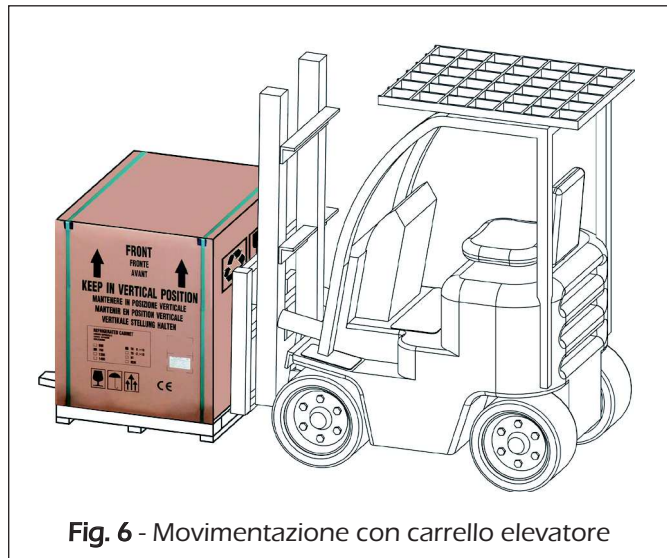
ATTENZIONE: L'imballo **NON DEVE** essere portato e/o mantenuto in **POSIZIONE ORIZZONTALE** al fine di evitare ammaccature o rotture all'Abbattitore/Surgelatore stesso e la fuoriuscita di olio dall'impianto di refrigerazione, compromettendo il corretto funzionamento del sistema e conseguente possibile suo danneggiamento.



NO

Fig. 4 - Posizione corretta

Posizione non corretta



3.2 Disimballo

L'Abbattitore/Surgelatore viene consegnato con imballo di protezione in cartone, polistirolo e nylon. Giunti in prossimità del luogo di installazione:

- Provvedere alla rimozione degli imballi (regge, cartoni, polistirolo di protezione, ecc) e delle pellicole protettive poste sulle superfici in acciaio;
- sollevare con il carrello elevatore l'Abbattitore/Surgelatore e provvedere alla rimozione dal pallet sottostante facendo attenzione che la manovra avvenga con estrema cautela, lentamente, senza scosse o movimenti bruschi e senza danneggiare il fondo dell'Abbattitore/Surgelatore.



ATTENZIONE: Evitare di lasciare i materiali di imballo alla portata di bambini o incapaci in quanto potenziali fonti di pericolo, quindi provvedere al loro smaltimento secondo le disposizioni vigenti nel paese di installazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi che:

VERIFICA MATERIALE CONSEGNATO ED INTEGRITÀ DELL'ABBATTITORE/SURGELATORE

- Estrarre dall'interno dell'Abbattitore/Surgelatore tutto il materiale fornito in dotazione (busta con documentazione ed istruzioni di installazione ed uso).
- Verificare che la macchina sia conforme a quanto definito in fase di acquisto o contratto (tipo di apparecchio, accessori ed eventuali forniture specifiche).
- Verificare che l'apparecchio sia integro e non presenti difetti o presenti rotture, ammaccature o parti danneggiate - **(in presenza di danno accertato, NON UTILIZZARLO e contattare al più presto il Vs. venditore).**

3.3 Locale di installazione

Per garantire la massima efficienza dell'Abbattitore/Surgelatore durante il funzionamento, è indispensabile che venga posizionato in un luogo idoneo. E' pertanto necessario assicurarsi che il luogo di installazione:

- Sia dotato di un impianto elettrico a norma, dotato di messa a terra e con presa di forza posizionata in prossimità dell'Abbattitore/Surgelatore stesso;
- garantisca un sufficiente ricambio di aria, anche nei periodi di chiusura del locale;
- non sia esposto ai raggi solari e/o ad altre fonti di irraggiamento (es. lampade di illuminazione ad incandescenza ad alta intensità, forni e fuochi di cottura, elementi irradianti per il riscaldamento tipo termosifoni e/o termoconvettori ecc);
- sia sufficientemente spazioso da consentirne un comodo utilizzo;
- sia chiuso e protetto dall'accesso di persone estranee al suo utilizzo;

3.4 Corretto Posizionamento

Posizionato a terra in appoggio sui quattro piedini, per garantire la massima efficienza dell'Abbattitore/Surgelatore durante il funzionamento, è indispensabile tenere in considerazione alcuni importanti fattori quali (vedi **fig. 7**):

- le prese d'aria dell'unità condensatrice non vengano in alcun modo ostruite da corpi estranei e/o dal muro di fondo. A tal scopo, posizionare l'Abbattitore/Surgelatore ad una distanza di almeno 15 cm dalla parete posteriore;

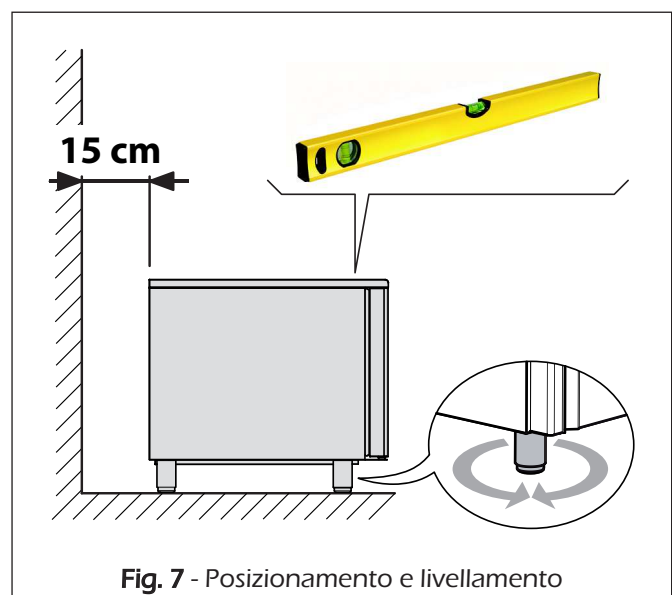


Fig. 7 - Posizionamento e livellamento

3.5 Livellamento

Livellamento: tale procedura è necessaria per garantire il corretto funzionamento dello scarico dell'acqua di sbrinamento e di lavaggio (dove presente) e per evitare possibili fastidiose vibrazioni del motore. Nell'ordine eseguire:

- Un controllo con la livella a bolla torica del corretto livellamento longitudinale e trasversale dell'Abbattitore/Surgelatore; se necessario agire sui piedini a vite per regolarne il livello (**fig. 7**);
- Una verifica del corretto posizionamento della vaschetta asciuga condensa e del relativo tubo di scarico (dove previsto).

3.6 Collegamento elettrico

Disposizioni generali:

Il collegamento della macchina alla rete di alimentazione elettrica deve essere eseguito da personale esperto e qualificato.

- L'Abbattitore/Surgelatore deve essere collegato PERMANENTEMENTE alla rete elettrica tramite un INTERRUTTORE MAGNETOTERMICO il quale deve trovarsi in stretta vicinanza dello stesso ed essere facilmente raggiungibile da parte dell'operatore.
- l'interruttore magnetotermico deve essere marchiato da un Ente Certificatore di Qualità (IMQ o equivalente) e deve essere segnalato come dispositivo di interruzione elettrica della macchina;
- la macchina esce dalla fabbrica già predisposta per la tensione 1/N 230 V 50 Hz monofase e fornita di cavo di alimentazione con il relativo sistema di bloccaggio alla macchina;
- il collegamento per la tensione 3/N/PE 220V 60 Hz trifase deve invece essere richiesto al momento dell'ordine, prima che la macchina lasci la fabbrica per poter fornire l'apposito cavo di alimentazione e adeguato dispositivo di bloccaggio alla stessa;
- sarà invece a cura dell'utilizzatore la predisposizione dell'interruttore magnetotermico monofase o trifase in base al modello macchina in possesso;
- l'utilizzatore ha l'obbligo di installare il cavo di alimentazione della macchina nel rispetto delle Norme Tecniche vigenti nel paese dove la macchina è installata;
- assicurarsi che il valore misurato della tensione di rete sia corrispondente a quello scritto sull'apposita targhetta CE applicata alla macchina stessa.

Collegamento elettrico:

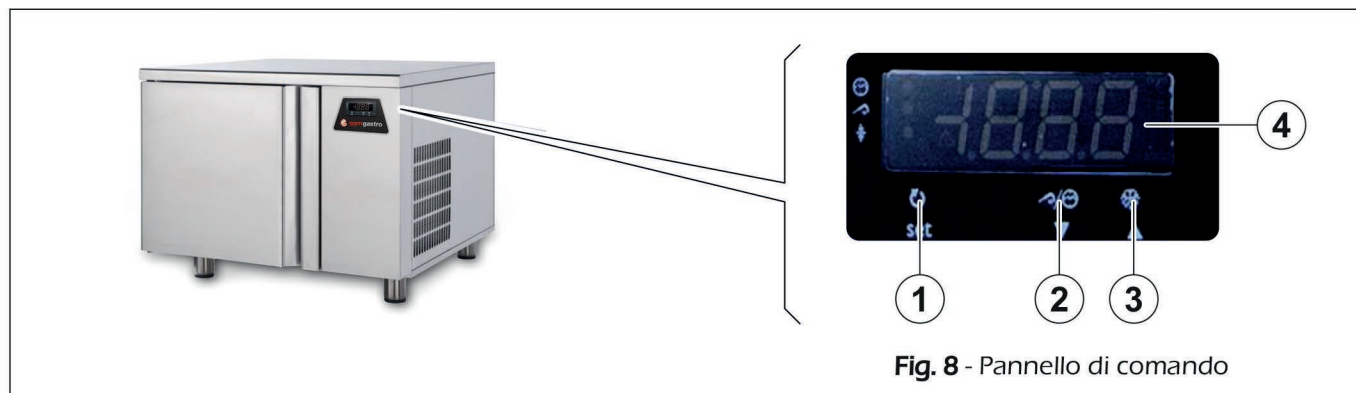
L'Abbattitore/Surgelatore viene consegnato con cavo privo di spina di alimentazione. Sarà cura del personale tecnico abilitato del Cliente, provvedere al suo corretto collegamento alla rete elettrica di alimentazione.

- Collegare il cavo di alimentazione dell'Abbattitore/Surgelatore ad un interruttore magnetotermico, mai direttamente alla linea principale;
- la frequenza e la tensione di rete devono corrispondere a quella indicata nella targhetta di identificazione dell'Abbattitore/Surgelatore. Verificare che la tensione di alimentazione al punto di presa sia quella nominale +10% al momento dell'avviamento del compressore.



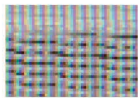

IMPORTANTE: La messa a terra dell'Abbattitore/Surgelatore è obbligatoria. Si consiglia di montare un interruttore unipolare (o quadri polare), di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000W o quando l'Abbattitore/Surgelatore viene collegato direttamente senza l'impiego della spina. Si consiglia, per evitare di disinserire tutto l'impianto in caso di guasto, di utilizzare come sezionatore un interruttore magnetotermico con differenziale ad alta sensibilità.

4 AVVIAMENTO ED USO

Tutte le operazioni accensione e di impostazione delle temperature di esercizio dell'Abbattitore/Surgelatore vengono eseguite dall'operatore mediante il pannellino di comando previsto sulla parte superiore dell'apparecchiatura (**fig. 8**).



4.1 Descrizione pannello comandi

1		Tasto funzione di start/stop ciclo. Durante l'impostazione del ciclo di abbattimento è utilizzato anche come tasto funzione "SET".
2		Tasto funzione di impostazione temperatura o tempo del ciclo di abbattimento. Durante l'impostazione del ciclo di abbattimento è utilizzato anche come tasto funzione decremento, in seguito denominato anche "tasto DOWN".
3		Tasto funzione per avvio manuale ciclo di sbrinamento. Durante l'impostazione del ciclo di abbattimento è utilizzato anche come tasto funzione incremento, in seguito denominato anche "tasto UP".
4		Display temperatura/segnalazione: durante un normale ciclo di lavoro viene visualizzata in tempo reale la temperatura interna dell'Abbattitore/Surgelatore.

4.2 Descrizione funzionamento display

Esistono i seguenti stati di funzionamento del display:

- lo stato "on" (lo strumento è alimentato ed è in corso un ciclo di funzionamento);
- lo stato "stand-by" (lo strumento è alimentato ma non è in corso alcun ciclo di funzionamento);
- lo stato "off" (lo strumento non è alimentato).

Se si manifesta un'interruzione dell'alimentazione durante un abbattimento a tempo, al ripristino dell'alimentazione l'abbattimento verrà ripreso dall'istante in cui l'interruzione dell'alimentazione si sarà manifestata (con un errore massimo di 10 min).

Se si manifesta un'interruzione dell'alimentazione durante un abbattimento a temperatura, al ripristino dell'alimentazione l'abbattimento verrà riavviato dall'inizio.

Se si manifesta un'interruzione dell'alimentazione durante una conservazione, al ripristino dell'alimentazione verrà riproposta la conservazione.

Se si manifesta un'interruzione dell'alimentazione durante lo stato "stand-by", al ripristino dell'alimentazione verrà riproposto lo stesso stato.

Durante lo stato "on", nel corso del normale funzionamento, il display visualizza:

- il tempo residuo della durata di un abbattimento a tempo se questo è in corso;
- la temperatura rilevata dalla sonda ad ago se è in corso un abbattimento a temperatura;
- la temperatura della cella se è in corso una conservazione.

Durante lo stato "stand-by", nel corso del normale funzionamento, il display visualizza la temperatura della cella per ½ secondo ogni 3 secondi.




4.3 Avviamento: cenni preliminari

Esistono i seguenti cicli di funzionamento:

- abbattimento a tempo e conservazione;
- surgelamento a tempo e conservazione;
- abbattimento a temperatura e conservazione;
- surgelamento a temperatura e conservazione.

I cicli a temperatura sono preceduti dal test per la verifica del corretto inserimento della sonda ad ago.







Per riavviare con le stesse impostazioni l'ultimo ciclo avviato:

- assicurarsi che lo strumento sia nello stato "stand-by", che non sia in corso alcuna procedura e che non sia stato selezionato un altro ciclo;
- premere il pulsante  per 2 secondi: il display visualizzerà la label dell'ultimo ciclo avviato;
- premere il pulsante  entro 60 secondi: il display visualizzerà la durata dell'abbattimento nel caso di un ciclo a tempo (l'unità di misura è il min) o la temperatura di fine abbattimento nel caso di un ciclo a temperatura;
- premere il pulsante  entro 15 secondi: il ciclo verrà avviato.



4.4 Ciclo di abbattimento a tempo e conservazione

Nel ciclo di abbattimento a tempo la temperatura passa da +90° a +3° al cuore in 90 minuti.

Per avviare il ciclo:

- assicurarsi che lo strumento sia nello stato "stand-by" e che non sia in corso alcuna procedura;
- premere il pulsante  per selezionare "P05" e assicurarsi che il LED  lampeggi;
- premere il pulsante  entro 15 secondi: il display visualizzerà la durata dell'abbattimento (l'unità di misura è il min);
- premendo il pulsante  il display visualizzerà il setpoint di lavoro durante l'abbattimento (l'unità di misura è il °C/°F) e il LED  lampeggerà;
- premere il pulsante  entro 15 secondi per avviare il ciclo di abbattimento.



Durante l'abbattimento:

- il display visualizza il tempo residuo della durata dell'abbattimento;
- il LED  è acceso;
- premere il pulsante  più volte per:
 - visualizzare l'indicazione "P05";
 - visualizzare la temperatura della cella;
 - uscire dalla procedura (oppure non premere nessun tasto per 15 secondi).

Trascorsa la durata dell'abbattimento:

- lo strumento passa alla conservazione;
- il display visualizza l'indicazione "End";
- il buzzer viene attivato per il tempo stabilito;
- premere un tasto per tacitare il buzzer; premerlo nuovamente per cancellare l'indicazione "End".

Durante la conservazione:







- il display visualizza la temperatura della cella;
- i LED  e  sono accesi;

Per interrompere il ciclo premere il pulsante  per 2 secondi.



4.5 Ciclo di surgelamento a tempo e conservazione

Nel ciclo di surgelamento a tempo la temperatura passa da +90° a -18° al cuore in 4 ore.

Per avviare il ciclo:

- assicurarsi che lo strumento sia nello stato "stand-by" e che non sia in corso alcuna procedura;
- premere il pulsante  per selezionare "nE9" e assicurarsi che il LED  lampeggi;
- premere il pulsante  entro 15 secondi: il display visualizzerà la durata del surgelamento (l'unità di misura è il min);
- premendo il pulsante  il display visualizzerà il setpoint di lavoro durante il surgelamento (l'unità di misura è il °C/°F) e il LED  lampeggerà;
- premere il pulsante  entro 15 secondi per avviare il ciclo di surgelamento.



Durante il ciclo di surgelamento:

- il display visualizza il tempo residuo della durata del surgelamento;
- il LED  è acceso;
- premere il pulsante  più volte per:
 - visualizzare l'indicazione "nE9";
 - visualizzare la temperatura della cella;
 - uscire dalla procedura (oppure non premere nessun tasto per 15 secondi).

Trascorsa la durata del surgelamento:

- lo strumento passa alla conservazione;
- il display visualizza l'indicazione "End";
- il buzzer viene attivato per il tempo stabilito;
- premere un tasto per tacitare il buzzer; premerlo nuovamente per cancellare l'indicazione "End".

Durante la conservazione:







- il display visualizza la temperatura della cella;
- i LED  e  sono accesi;

Per interrompere il ciclo premere il pulsante  per 2 secondi.

4.6 Ciclo di abbattimento a temperatura e conservazione

Nel ciclo di abbattimento a temperatura, la temperatura passa da +90° a +3° al cuore in 90 minuti.



Per avviare il ciclo:

- assicurarsi che lo strumento sia nello stato "stand-by" e che non sia in corso alcuna procedura;
- premere il pulsante  per selezionare "P05" e assicurarsi che il LED  lampeggi;
- premere il pulsante  entro 15 secondi: il display visualizzerà la temperatura di fine abbattimento;
- premendo il pulsante  il display visualizzerà il setpoint di lavoro durante l'abbattimento (l'unità di misura è il °C/°F) e il LED  lampeggerà;
- premere il pulsante  entro 15 secondi per avviare il ciclo di abbattimento.

Prima di avviare il ciclo viene eseguito il test per la verifica del corretto inserimento della sonda ad ago:

- se il test ha esito positivo, il ciclo verrà avviato;
- se il test ha esito negativo, il ciclo verrà avviato a tempo.






Durante l'abbattimento:

- il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda ad ago;
- il LED  è acceso;
- premere il pulsante  più volte per:
 - visualizzare il tempo residuo della durata massima dell'abbattimento;
 - visualizzare l'indicazione "P05";
 - visualizzare la temperatura della cella lampeggiante;
 - uscire dalla procedura (oppure non premere nessun tasto per 15 secondi).

Se la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine abbattimento prima dello scadere della durata massima dell'abbattimento:

- lo strumento passerà alla conservazione;
- il display visualizzerà l'indicazione "End";
- il buzzer verrà attivato per il tempo stabilito;
- premere un tasto per tacitare il buzzer; premerlo nuovamente per cancellare l'indicazione "End".

Se la temperatura rilevata dalla sonda ad ago non raggiunge la temperatura di fine abbattimento prima dello scadere della durata massima dell'abbattimento:

- l'abbattimento continuerà;
- il LED  lampeggerà e il LED  sarà acceso;
- il buzzer verrà attivato;
- premere il pulsante  più volte per:
 - tacitare il buzzer;
 - visualizzare il tempo trascorso dalla conclusione della durata massima dell'abbattimento;
 - visualizzare la temperatura della cella;
 - visualizzare l'indicazione "Pos";
 - uscire dalla procedura (oppure non premere nessun tasto per 15 secondi).
- quando la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine abbattimento:
 - lo strumento passa alla conservazione;
 - il LED  continuerà a lampeggiare e il LED  continuerà a rimanere acceso;
 - il display visualizzerà l'indicazione "End";
 - il buzzer verrà attivato per il tempo stabilito;
 - premere un tasto per tacitare il buzzer; premerlo nuovamente per cancellare l'indicazione "End".

Durante la conservazione:







- il display visualizza la temperatura della cella;
- se l'abbattimento ha avuto esito positivo, i LED  e  saranno accesi; se l'abbattimento ha avuto esito negativo, i LED  e  saranno accesi e il LED  lampeggerà;

Per interrompere il ciclo premere il pulsante  per 2 secondi.

4.7 Ciclo di surgelamento a temperatura e conservazione

Nel ciclo di surgelamento a temperatura, la temperatura passa da +90° a -18° al cuore in 4 ore.



Per avviare il ciclo:

- assicurarsi che lo strumento sia nello stato "stand-by" e che non sia in corso alcuna procedura;
- premere il pulsante  per selezionare "nEG" e assicurarsi che il LED  lampeggi;
- premere il pulsante  entro 15 secondi: il display visualizzerà la temperatura di fine surgelamento;
- premendo il pulsante  il display visualizzerà il setpoint di lavoro durante il surgelamento (l'unità di misura è il °C/°F) e il LED  lampeggerà;
- premere il pulsante  entro 15 secondi per avviare il ciclo di surgelamento.

Prima di avviare il ciclo viene eseguito il test per la verifica del corretto inserimento della sonda ad ago:

- se il test ha esito positivo, il ciclo verrà avviato;
- se il test ha esito negativo, il ciclo verrà avviato a tempo.

Durante il ciclo di surgelamento:






- il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda ad ago;
- il LED  è acceso;
- premere il pulsante  più volte per:
 - visualizzare il tempo residuo della durata massima del surgelamento;
 - visualizzare l'indicazione "nEG";
 - visualizzare la temperatura della cella lampeggiante;
 - uscire dalla procedura (oppure non premere nessun tasto per 15 secondi).

Se la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine surgelamento prima dello scadere della durata massima del surgelamento:

- lo strumento passerà alla conservazione;

- il display visualizzerà l'indicazione "End";
- il buzzer verrà attivato per il tempo stabilito;
- premere un tasto per tacitare il buzzer; premerlo nuovamente per cancellare l'indicazione "End".

Se la temperatura rilevata dalla sonda ad ago non raggiunge la temperatura di fine surgelamento prima dello scadere della durata massima del surgelamento:

- il surgelamento continuerà;
- il LED  lampeggerà e il LED  sarà acceso;
- il buzzer verrà attivato;
- premere il pulsante  più volte per:
 - tacitare il buzzer;
 - visualizzare il tempo trascorso dalla conclusione della durata massima del surgelamento;
 - visualizzare la temperatura della cella;
 - visualizzare l'indicazione "nE9";
 - uscire dalla procedura (oppure non premere nessun tasto per 15 secondi).
- quando la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine surgelamento:
 - lo strumento passa alla conservazione;
 - il LED  continuerà a lampeggiare e il LED  continuerà a rimanere acceso;
 - il display visualizzerà l'indicazione "End";
 - il buzzer verrà attivato per il tempo stabilito;
 - premere un tasto per tacitare il buzzer; premerlo nuovamente per cancellare l'indicazione "End".

Durante la conservazione:


- il display visualizza la temperatura della cella;
- se il surgelamento ha avuto esito positivo, i LED  e  saranno accesi; se il surgelamento ha avuto esito negativo, i LED  e  saranno accesi e il LED  lampeggerà;

Per interrompere il ciclo premere il pulsante  per 2 secondi.

4.8 Attivazione dello sbrinamento manuale

Durante i cicli di abbattimento/surgelamento lo sbrinamento non viene mai attivato, mentre durante la fase di conservazione lo sbrinamento viene attivato automaticamente a intervalli regolari. È comunque possibile attivare lo sbrinamento in modo manuale.

Per attivare lo sbrinamento in modo manuale:

- assicurarsi che non sia in corso alcuna procedura;
- premere il pulsante  per 4 secondi.

4.9 Carico prodotti

RACCOMANDAZIONI:

- è consigliata la partenza dei cicli con camera già raffreddata;
- si ricorda che il mantenimento deve essere una fase limitata nel tempo;
- si raccomanda di trattare con estrema cura la sonda spillone, non deve essere sottoposta a torsioni né a traumi.

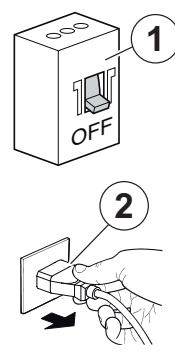

CARICO ABBATTITORE/ SURGELATORE

- Per la massima efficienza del vs. Abbattitore/Surgelatore è necessario eseguire il carico dei prodotti seguendo gli accorgimenti riportati in premessa al **Par. 2.4 - Modalità corretta di utilizzo.**

5 MANUTENZIONE

Gli interventi di manutenzione ordinaria riguardano tutte quelle operazioni atte a mantenere pulite e funzionali le varie parti dell'Abbattitore/Surgelatore e devono essere eseguiti con frequenza periodica o quando si ritenga necessario constatando una diminuzione del rendimento refrigerante dell'apparecchiatura.

Trattandosi di semplici operazioni di pulizia, queste operazioni vengono di norma eseguite dall'utilizzatore stesso.

	<div style="text-align: center;">  <p>IMPORTANTE:</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ● Ai fini della sicurezza si ricorda che tutti gli interventi di pulizia e manutenzione devono essere eseguiti su apparecchiatura spenta e sconnessa dalla fonte di alimentazione elettrica. Portare l'interruttore di alimentazione alla rete elettrica in posizione "OFF" (part. 1). Con macchina munita di presa di alimentazione, togliere la spina dalla presa (part. 2). ● Non rimuovere gli avvisi di sicurezza né tantomeno l'etichetta segnaletica della macchina; in caso di riparazione, se viene riscontrata la mancanza di una sola di queste, la macchina è da considerarsi fuori garanzia; ● Non provare a modificare i parametri da soli. Quest'operazione dev'essere eseguita soltanto dal produttore o da personale qualificato; ● Non provare a sostituire le parti elettroniche e/o meccaniche da soli; ● Soltanto il personale qualificato può eseguire sostituzioni, modifiche e operazioni di manutenzione straordinaria; ● Premere i bottoni del display con delicatezza, ciò può assicurare una lunga durata del controllore digitale; ● Non effettuare MAI la pulizia delle parti meccaniche in movimento; ● Non effettuare MAI la pulizia di parti elettriche se l'apparecchio è sotto tensione. Per qualsiasi tipo di pulizia e/o manutenzione, vi consigliamo di utilizzare dei guanti in lattice.
---	---

5.1 Predisposizione Abbattitore/Surgelatore alle operazioni di manutenzione e pulizia

Per il corretto funzionamento dell'Abbattitore/Surgelatore e considerando il fatto che lo stesso è destinato alla conservazione di prodotti alimentari, confezionati e non, è indispensabile mantenere tutte le sue parti (pareti interne, griglie, fondo e guide di scorrimento) pulite nel tempo. In generale consigliamo per eseguire le operazioni di pulizia di:

	<ul style="list-style-type: none"> ● Togliere alimentazione elettrica alla macchina; ● non usare getti d'acqua diretti e ad alta pressione per il lavare internamente ed esternamente la macchina; ● non usare attrezzi appuntiti e/o raschietti per asportare il ghiaccio ma seguire le indicazioni di cui al par. 4.8 per eseguire un eventuale sbrinamento manuale; ● non usare solventi, detergenti abrasivi, prodotti con pH acido (aceto) o sostanze a base di cloro (candeggina, acido muriatico, ecc...) o comunque tossiche per la pulizia o in vicinanza dell'armadio refrigerato; ● usare solo acqua tiepida e sapone neutro, o prodotti espressamente consentiti dalle norme igieniche in vigore nel paese di installazione per la pulizia delle apparecchiature per la ristorazione; risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno morbido.
--	--

INTERVENTI DI PULIZIA E MANUTENZIONE CONSIGLIATI	
Pre utilizzo	<ul style="list-style-type: none"> ● Prima dell'uso togliere la pellicola di protezione situata internamente ed esternamente; pulire l'apparecchio e tutti gli accessori della macchina con acqua tiepida e sapone neutro, o con prodotti espressamente consentiti dalle norme igieniche in vigore nel paese di installazione per la pulizia delle apparecchiature per la ristorazione; risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno morbido.
Ogni giorno	<ul style="list-style-type: none"> ● Una accurata pulizia esterna dell'Abbattitore/Surgelatore.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Una accurata pulizia della parte interna della porta in prossimità della guarnizione di tenuta (vedi Par. 5.3).
Ogni settimana	<ul style="list-style-type: none"> ● Una pulizia completa settimanale di tutte le parti interne dell'Abbattitore (pareti interne, griglie, fondo e guide di scorrimento).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Se necessario, un ciclo di sbrinamento in manuale (vedi Par. 4.8).
Ogni mese	<ul style="list-style-type: none"> ● Una pulizia accurata del condensatore (vedi Par. 5.4) e dell'unità refrigerante.
Ogni anno	<ul style="list-style-type: none"> ● Una pulizia accurata dell'evaporatore e delle ventole (vedi Par. 5.5).

5.2 Pulizia interna ed esterna dell'Abbattitore/Surgelatore

- Pulire accuratamente le superfici dell'Abbattitore/Surgelatore con una spugna morbida e detersivo neutro.
- Il detersivo non deve contenere cloro e non deve essere abrasivo (vedi tabella detersivi consigliati). Prima dell'uso diluire eventualmente i detersivi secondo le istruzioni riportate in etichetta.
- Lasciare agire i detersivi per almeno cinque minuti.
- Risciacquare accuratamente le pareti interne ed esterne dell'Abbattitore/Surgelatore utilizzando una spugna risciacquandola più volte con acqua corrente.
- Asciugare con cura utilizzando una spugna o un panno pulito ed asciutto.



ATTENZIONE: non usare nel modo più assoluto utensili o corpi che possono produrre incisioni con la conseguente formazione di ruggine sulle parti danneggiate nel corso del tempo.

5.3 Pulizia guarnizione porta

	<p>Mantenere pulita la guarnizione di tenuta della porta è un fattore indispensabile per ottenere la massima efficienza dell'Abbattitore/Surgelatore in vostro possesso. Residui di prodotto, polvere e/o cristalli di ghiaccio che si dovessero depositare o formare sulla guarnizione di tenuta devono essere costantemente rimossi al fine di garantire una chiusura ermetica dell'Abbattitore/Surgelatore ed evitare dispersioni dell'aria fredda. Per la pulizia della guarnizione servirsi di un panno morbido o una spugna e dell'acqua tiepida con detersivi non aggressivi. E' possibile rimuovere tale guarnizione dalla sua sede per una pulizia ottimale.</p>
--	---

5.4 Pulizia condensatore

Un condensatore sporco riduce le prestazioni del motore e aumenta i consumi dell'energia elettrica.



La pulizia del condensatore è da compiere ad impianto spento. Rimuovere il pannello laterale e, utilizzando un aspirapolvere e un pennello a setole, pulire accuratamente il condensatore avendo cura di pulire bene le alette.

DURANTE LA PULIZIA SI RACCOMANDA L'UTILIZZO DI GUANTI PROTETTIVI IN QUANTO IL CONTATTO ACCIDENTALE CON LE ALETTE DEL CONDENSATORE PUO' PROVOCARE TAGLI ED ESCORIAZIONI ALLE MANI.

5.5 Pulizia dell'evaporatore e delle ventole

La pulizia dell'evaporatore e delle ventole è da compiere ad impianto spento. Pulire l'evaporatore utilizzando un aspirapolvere e un pennello a setole, avendo cura di pulire bene le alette. Pulire le ventole con spugna, acqua calda e sapone neutro (non usare sostanze acide - es. aceto), quindi asciugarle con un panno morbido.



DURANTE LA PULIZIA SI RACCOMANDA L'UTILIZZO DI GUANTI PROTETTIVI IN QUANTO IL CONTATTO ACCIDENTALE CON LE ALETTE DELL'EVAPORATORE PUO' PROVOCARE TAGLI ED ESCORIAZIONI ALLE MANI.

5.6 Manutenzione straordinaria dell'Abbattitore/Surgelatore

Tutti gli interventi sulla macchina che non sono contemplati negli interventi di normale "Manutenzione Ordinaria", sono da considerarsi di "Manutenzione Straordinaria" e devono essere eseguiti solo ed esclusivamente da personale qualificato presso il Cliente o presso i Centri di Assistenza Autorizzati.

Vi consigliamo di richiedere al Vs Venditore, un contratto di "Manutenzione Periodica" in cui vengano previsti ed eseguiti tutti quegli interventi di verifica della funzionalità, di controllo del corretto funzionamento e di eventuale sostituzione di parti soggette ad usura che si rendono necessari nel corso del tempo e che rientrano negli interventi di manutenzione di tipo straordinario.

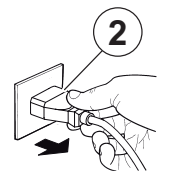
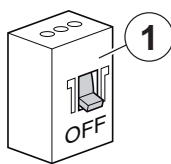
ALMENO UNA VOLTA ALL'ANNO E' OPPORTUNO FARE VERIFICARE DA TECNICI SPECIALIZZATI:

- Il corretto funzionamento dell'impianto di raffreddamento.
- La corretta pressione del gas refrigerante.
- Impianto elettrico perfettamente funzionante e in completa sicurezza. Nel caso in cui si dovesse procedere alla pulizia di parti elettriche, si autorizza ad utilizzare esclusivamente un panno asciutto per togliere le impurità.
- Per quanto riguarda la pulizia dell'unità frigorifera, si consiglia di utilizzare un panno secco.

IMPORTANTE: tutte le eventuali sostituzioni di parti macchina devono essere eseguite utilizzando ricambi originali.

5.7 Predisposizione dell'Abbattitore/Surgelatore ad una prolungata inattività

In caso di prolungata inattività dell'Abbattitore/Surgelatore e per mantenerlo nelle migliori condizioni operare come segue:



- Portare l'interruttore di alimentazione alla rete elettrica in posizione "OFF" (part. 1).
- Con macchina munita di presa di alimentazione, togliere la spina dalla presa (part. 2).
- Svuotare l'armadio refrigerante e pulirlo come descritto al par. 5.2 - Pulizia interna ed esterna dell'Abbattitore/Surgelatore.
- Lasciare la porta (o porte) socchiuse per evitare la formazione di cattivi odori.
- Coprire il gruppo compressore con un telo in nylon per proteggerlo dalla polvere.
- Aerare regolarmente gli ambienti.

5.8 Richiesta ed installazione degli accessori opzionali dopo l'acquisto

Se dopo l'acquisto si rende necessaria l'applicazione di uno o più accessori opzionali:

- fare richiesta del pezzo opzionale originale al vostro venditore o punto vendita a Voi più vicino;
- se necessario, fare eseguire l'installazione solo a "personale qualificato" o "personale tecnico abilitato" del centro di assistenza a Voi più vicino.

6 INCONVENIENTI - CAUSE - RIMEDI

In questo paragrafo sono riportati i più probabili inconvenienti che si possono verificare prima dell'avvio e durante il funzionamento della macchina. Nel caso la macchina non si avvia o qualora si arresti durante il funzionamento, prima di richiedere l'intervento del Centro di Assistenza Vi preghiamo di eseguire le seguenti verifiche; in queste pagine vengono indicate le corrette procedure che in taluni casi sono sufficienti a risolvere quei piccoli inconvenienti tecnico/funzionali che si possono presentare.

I.	L'Abbattore/Surgelatore non si avvia.
C.	Interruttore differenziale di alimentazione elettrica disattivato.
R.	Portare il differenziale in posizione "ON".
C.	Spina non inserita nella presa di corrente. Spina inserita in modo errato nella presa di corrente.
R.	Inserire la spina nella presa di corrente in modo corretto.
C.	Impianto elettrico esistente non adeguato al voltaggio della macchina.
R.	Verificare che l'impianto elettrico disponga del voltaggio necessario al funzionamento della macchina, vedi Targa di identificazione CE posizionata sul retro dell'Abbattore/Surgelatore.
C.	Lo strumento di controllo digitale dell'Abbattore/Surgelatore non funziona.
R.	Verificare l'integrità del controllore digitale. Verificare i collegamenti elettrici dello strumento (far eseguire il controllo ad un tecnico specializzato).

I.	L'Abbattore/Surgelatore ha difficoltà a raggiungere e/o mantenere la temperatura impostata:
C.	È stata impostata una temperatura troppo bassa.
R.	Controllare che i parametri impostati corrispondano a quelle che sono le Vostre esigenze di temperatura.
C.	Sonde di temperatura rotte o malfunzionanti.
R.	Controllare l'integrità delle sonde di temperatura.
C.	Ci sono delle perdite di liquido o gas refrigerante.
R.	Individuare la perdita e chiuderla (far eseguire il controllo e la riparazione ad un tecnico specializzato).
C.	Le alette del condensatore sono ricoperte di polvere.
R.	Eseguire la pulizia del condensatore seguendo le indicazioni riportate la par. 5.4 del presente manuale.
C.	Evaporatore ricoperto di polvere.
R.	Eseguire la pulizia dell'evaporatore seguendo le indicazioni riportate la par. 5.5 del presente manuale.
C.	Ventilatore interno non funzionante.
R.	Verificare l'integrità del ventilatore. Verificare i collegamenti elettrici del ventilatore (far eseguire il controllo ad un tecnico specializzato).
C.	La guarnizione di tenuta della porta è sporca e non permette la chiusura ermetica dell'abbattore.
R.	Pulire la guarnizione di tenuta della porta rimuovendo eventuali residui di sporco e/o ghiaccio.
C.	Dispersione del potere refrigerante a causa di aperture frequenti e/o prolungate della porta.
R.	Attenersi alle indicazioni di uso riportate al par. 2.4 e verificare quindi che l'impianto funzioni correttamente.
R.	Controllare che non siano ostruite le bocchette di flusso aria.



I.	L'Abbattitore/Surgelatore è eccessivamente rumoroso:
C.	La macchina non è stata posizionata perfettamente in piano. Un'installazione non a livello può creare delle vibrazioni.
R.	Eseguire un corretto livellamento della macchina seguendo le indicazioni riportate la par. 3.5 del presente manuale.
C.	L'apparecchio tocca altre parti/oggetti che causano risonanze acustiche.
R.	Posizionare l'abbattitore in modo che non tocchi altre parti/oggetti.
C.	In alcuni casi, dovuti ad una cattiva installazione, i ventilatori interni possono risultare fuori fase.
R.	Chiamare un tecnico che verifichi il funzionamento dei ventilatori.
C.	Alcune parti della macchina non sono fissate bene.
R.	Controllare l'adeguato fissaggio di tutte le parti meccaniche nella base macchina.

I.	Durante il funzionamento si verificano frequenti formazioni di condensa e di ghiaccio alle pareti e sulla porta:
C.	Porta non chiusa correttamente.
R.	Verificare che non vi siano impedimenti alla chiusura della porta. Chiudere quindi, correttamente la porta.
C.	Aperture frequenti e/o prolungate della porta.
R.	Attenersi alle indicazioni di uso riportate al par. 2.4 e verificare quindi che l'impianto funzioni correttamente.

I.	Lo strumento di impostazione/regolazione della temperatura installato non funziona correttamente:
C.	Connessioni elettriche difettose e/o allentate.
R.	Verificare i collegamenti elettrici dello strumento (far eseguire il controllo ad un tecnico specializzato).
C.	L'alimentazione di rete subisce sbalzi di tensione superiori a $\pm 10\%$.
R.	Far eseguire il controllo della rete di alimentazione elettrica ad un tecnico specializzato.

Segnalazioni di Errore sul display:	
Messaggio	Causa
"Pr1"	Errore sonda cella
"Pr2"	Errore sonda ad ago
"AL"	Allarme di bassa temperatura in cella
"AH"	Allarme di alta temperatura in cella
"id"	Allarme porta aperta
"iA"	Allarme protezione compressore
Modalità di rientro degli allarmi: Gli allarmi sonda "Pr1" e "Pr2" scattano alcuni secondi dopo il guasto della sonda e rientrano automaticamente alcuni secondi dopo che la sonda riprende a funzionare regolarmente. Prima di sostituire la sonda si consiglia di verificarne le connessioni. Gli allarmi di temperatura "AL" e "AH" rientrano automaticamente non appena la temperatura del termostato rientra nella normalità e alla partenza di uno sbrinamento. Gli allarmi esterni "id" e "iA" rientrano non appena l'ingresso digitale viene disattivato.	

Se dopo aver seguito i consigli e i controlli sopra elencati, il problema persiste, contattare la nostra società e segnalare:

- il tipo di problema;
- il numero di matricola della macchina e la data di fabbricazione, che potete trovare sull'etichetta che si trova sul retro macchina o sul manuale di uso e manutenzione.

7 MESSA FUORI SERVIZIO, SMONTAGGIO E SMALTIMENTO DEI MATERIALI

Al termine del ciclo di vita dell'Abbattitore/Surgelatore, non disperderlo nell'ambiente. È ammesso uno stoccaggio provvisorio come "rifiuto speciale" in vista di uno smaltimento mediante adeguato trattamento e/o stoccaggio definitivo. Nei vari paesi sono in vigore legislazioni differenti e pertanto si dovranno osservare le prescrizioni imposte dalle specifiche leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione e lo smaltimento. In genere è necessario riconsegnare l'apparecchio ai centri specializzati per la raccolta e demolizione.

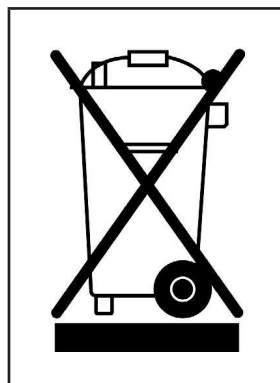
Per la messa fuori servizio, smontaggio, eventuale stoccaggio e successivo smaltimento dei materiali di cui è costituito l'Abbattitore/Surgelatore, attenersi alla seguente procedura:

	<ul style="list-style-type: none"> ● MESSA FUORI SERVIZIO: scollegare l'Abbattitore/Surgelatore dalla rete di alimentazione elettrica. Rendere quindi inutilizzabile l'apparecchiatura, in vista del suo smaltimento, rimuovendo qualsiasi dispositivo di chiusura vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al suo interno.
	<ul style="list-style-type: none"> ● SMONTAGGIO: <u>le operazioni di smontaggio devono essere eseguite da personale qualificato.</u> Procedere allo smontaggio dell'Abbattitore/Surgelatore facendo attenzione a suddividere e raggruppare i materiali che la compongono secondo la loro natura chimica (acciaio, vetro, plastica, ecc...). Nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante che possono essere recuperati e riutilizzati e molti dei rimanenti componenti dell'Abbattitore/Surgelatore sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.
	<ul style="list-style-type: none"> ● STOCCAGGIO: se l'Abbattitore/Surgelatore viene stoccato all'aperto in attesa di rottamazione, coprirlo con teli isolanti in modo da evitare che gli agenti atmosferici come pioggia e umidità vadano ad intaccare le strutture, provocando ossidazione e ruggine.
	<ul style="list-style-type: none"> ● SMALTIMENTO: i materiali di scarto prodotti, devono essere smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese in cui l'Abbattitore/Surgelatore è stato installato. Per il trattamento e lo smaltimento di tali materiali consultare e/o incaricare le ditte specializzate ed abilitate a tale mansione.

NOTA DEL COSTRUTTORE:

Il costruttore dichiara che la progettazione, lo sviluppo e la realizzazione dell'Abbattitore/Surgelatore, sono stati eseguiti nel rispetto della direttiva relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose con particolare attenzione all'applicazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) favorendo, sotto il profilo ambientale e della tutela della salute del lavoratore, l'intervento dei soggetti che partecipano all'applicazione, all'uso e allo smaltimento dei suoi prodotti (produttore, distributori, consumatori operatori coinvolti nel trattamento dei RAEE).

Direttiva 2002/96/CE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche - RAEE), ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE.



- Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'Apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei Rifiuti Elettronici ed Elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento ed allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

8 PARTI DI RICAMBIO

L'utilizzo di ricambi originali è garanzia di funzionalità ed efficienza nel tempo del vostro Abbattitore/Surgelatore. I ricambi originali si possono richiedere presso l'UFFICIO ASSISTENZA della ditta costruttrice, o richiedere al PUNTO VENDITA dove l'avete acquistato o richiedere al CENTRO ASSISTENZA E RICAMBI autorizzato a Voi più vicino.

Qualora necessario, per rendere più agevole l'identificazione dei pezzi di ricambio, una loro sollecita spedizione ed allo scopo di evitare spiacevoli e costose incomprensioni, Vi preghiamo di richiedere i ricambi fornendo i seguenti dati:

ASSISTENZA COSTRUTTORE	PUNTO VENDITA	CENTRO ASSISTENZA
<ul style="list-style-type: none"> ● DENOMINAZIONE DEL RICHIEDENTE (indirizzo esatto e ragione sociale completa). ● DATI DI IDENTIFICAZIONE Abbattitore/Surgelatore (vedi modello macchina e numero matricola su targhetta CE di identificazione applicata sulla vostra apparecchiatura). ● LUOGO DI DESTINAZIONE MERCE. ● MEZZO DI TRASPORTO MERCE. ● DATI DI IDENTIFICAZIONE PARTICOLARI DI RICAMBIO (fornire descrizione dettagliata del particolare o richiedere disegni in esploso della macchina e relativo modulo di ordinazione dei ricambi che vi verrà fornito). 		

Se dal centro assistenza su Vs. richiesta, vi verrà fornita la documentazione e relativa modulistica di ordine delle parti di ricambio (fig. 9), i dati da riportare sul modulo di ordine sono (fig. 10):

DATI DA FORNIRE PER ORDINAZIONE RICAMBI	
①	MODELLO MACCHINA - (Vedi targhetta CE di identificazione applicata sulla vostra apparecchiatura).
②	NUMERO TAVOLA
③	POSIZIONE PARTICOLARE
④	CODICE PARTICOLARE
⑤	DESCRIZIONE PARTICOLARE
⑥	QUANTITA'



Fig. 9 - Tavole ricambi e modulo ordine

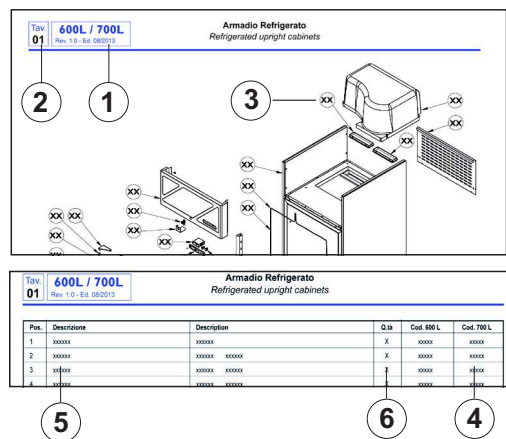


Fig. 10 - Esempio Tavola Ricambi

9 ALLEGATI

AII. 01 [Scheda tecnica gas refrigerante]

Una sintetica scheda tecnica del gas refrigerante utilizzato comprensiva delle principali istruzioni di sicurezza e primo intervento viene fornita come parte integrante del presente manuale.

Per ulteriori e più specifiche informazioni del gas refrigerante utilizzato sull'Abbattitore/Surgelatore in vostro possesso, si rimanda alla scheda di sicurezza fornita a parte nell'apposita confezione della documentazione.

AII. 02 [Specifiche tecniche]

Per tutti i dati inerenti alle caratteristiche e alle specifiche tecniche della macchina da voi acquistata, fare riferimento al contratto stipulato fra le parti e al Catalogo Prodotti generale in cui sono riportati tutti i dati tecnici/funzionali specifici del vs. apparecchio.

AII- 03 [Schemi Elettrici]

La documentazione elettrica è consegnata a parte nell'apposita confezione della documentazione.


AII. 04 [Schema Impianto Frigorifero]

La documentazione relativa all'impianto frigorifero è consegnata a parte nell'apposita confezione della documentazione.

AII. 05 [Manuale Istruzioni Controllore Elettronico]

Il manuale di istruzioni all'uso dello strumento di controllo elettronico digitale installato nella vostra macchina è consegnato a parte nell'apposita confezione della documentazione.

AII. 06 [Dichiarazione di Conformità CE]

La dichiarazione di conformità  è inserita nell'apposita confezione della documentazione che verrà consegnata al cliente o all'acquisto o ad installazione avvenuta (se prevista).

AII. 01 - SCHEDA TECNICA GAS REFRIGERANTE**GAS REFRIGERANTE FREON R507:**

Freon R507 :	sostanza pericolosa	
tetrafluoroetano	(HFC 143a)	52%
pentafluoroetano	(HFC 125)	44%
tetrafluoroetano	(HFC 134a)	4%
Aspetto:	Gas liquido incolore	
Odore:	Leggero di etere	

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI - (valido per entrambi i gas):

Elevate esposizioni per inalazione possono provocare effetti anestetici. Esposizioni molto elevate possono causare anomalie del ritmo cardiaco e provocare morte improvvisa. Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni da gelo agli occhi o alla pelle.

INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO - (valide per entrambi i gas):

In caso di necessità contattare il 118 o altro numero di emergenza disponibile sul territorio.

Di seguito le misure di primo soccorso da attenersi in caso di:

Inalazione: in alta concentrazione può causare asfissia. I sintomi possono includere perdita di mobilità e/o conoscenza. Le vittime possono non rendersi conto dell'asfissia. Indossando l'autorespiratore spostare le vittime in zona aerata e tenerle distese al caldo. Praticare la respirazione artificiale solo se il respiro è cessato. Richiedere assistenza medica immediata.

Contatto con la pelle: far sgelare con acqua le parti interessate: Togliere gli indumenti contaminati, facendo attenzione perché in caso di ustione possono aderire alla pelle. In caso di contatto con la pelle, lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua tiepida. Sottoporsi a visita medica qualora compaiono irritazioni o arrossamenti.

Contatto con gli occhi: lavare immediatamente con soluzioni per lavaggio oculare o con acqua, per almeno 15 minuti, tenendo le palpebre ben aperte. Richiedere assistenza medica immediata.

Ingestione: via di esposizione poco probabile. Nel caso si verifichi, non provocare il vomito. Se l'infortunato è cosciente, fargli bere 200-300 ml di acqua. Richiedere assistenza medica immediata.

Principali sintomi: asfissia.

Necessità di consultazione di un medico o di trattamenti speciali: trattamento sintomatico e terapia di supporto quando indicato. Non somministrare adrenalina e farmaci simpaticomimetici e similari in seguito ad esposizione, per il rischio di aritmia cardiaca, con conseguente possibile arresto cardiaco.

CONTENT

1	General information	26
1.1	Identification data for blast chiller/shock freezer.....	27
1.2	Manual use and storage.....	27
1.3	Manufacturer's limits and liability.....	27
1.4	Adaptation to directives.....	27
1.5	Warranty.....	28
1.6	CE declaration of conformity.....	28
1.7	General safety instructions.....	28
2	General description of the blast chiller/shock freezer	28
2.1	Series, models and configurations.....	29
2.2	Blast chiller technical data.....	29
2.3	Planned use.....	29
2.4	Correct use method.....	29
3	Blast chiller/shock freezer installation	30
3.1	Unloading and movement.....	30
3.2	Unpacking.....	30
3.3	Installation premises.....	30
3.4	Correct positioning.....	30
3.5	Levelling.....	31
3.6	Electrical connection.....	31
4	Start-up and use	32
4.1	Description of the command panel.....	32
4.2	Description of the display operation.....	32
4.3	Start-up: preliminary advice.....	33
4.4	Timed chilling cycle and preservation.....	33
4.5	Timed freezing cycle and preservation.....	34
4.6	Temperature based chilling cycle and preservation.....	34
4.7	Temperature based freezing cycle and preservation.....	35
4.8	Activating manual defrosting.....	36
4.9	Product loading.....	36
5	Maintenance	36
5.1	Blast chiller/shock freezer preparation for maintenance and cleaning.....	37
5.2	Cleaning the blast chiller/shock freezer inside and outside.....	37
5.3	Cleaning the door seal.....	38
5.4	Capacitor cleaning.....	38
5.5	Cleaning the evaporator and the fans.....	38
5.6	Extraordinary maintenance of the refrigerated cabinet.....	38
5.7	Blast Chiller/Shock Freezer preparation for prolonged period of non-use.....	38
5.8	Request and installation of operational accessories after purchase.....	39
6	Problems- Causes - Solutions	39
7	Placing out of service, dismantling and disposal of materials	40
8	Spare parts	40
9	Attachments	41
	Att. 01 - Refrigeration gas technical data sheet.....	42

1 GENERAL INFORMATION

NOTE: For the figures please refer to the relevant section in ITALIAN language.

- The blast chiller/shock freezer was manufactured in compliance with the set of EU standards on free circulation of industrial products in EU countries. (see "Machinery Directive", directive of the European Council no. 89/392 and following).
- The blast chiller/shock freezer is therefore supplied complete of all documentation requested by these standards. The manufacturer designed the appliance for the purpose of guaranteeing safe use conditions: by-passing the electrical safety devices or dismantling the guards planned by the manufacturer seriously compromises the aforementioned safety conditions.

- To obtain the maximum duration and best operating economy, you are advised to strictly follow the standards and instructions contained in this publication.
- The manufacturer cannot be held liable for breakages, accidents or various problems due to non-compliance (however due to non-application) of the provisions contained in this manual. The same can be said for changes, variants and/or installation of unauthorised accessories.

1.1 Identification data for Blast Chiller/Shock Freezer

Each appliance has an identification plate and CE mark applied to it. It outlines the identification data (model, serial number, year of manufacture, weight) and the technical-functional data (voltage, frequency, absorbed power, type and quantity of refrigeration gas). This is fixed and cannot be moved on the back of the blast chiller (see Fig. 1).

1.2 Use and storage of the use and maintenance manual

- The blast chiller/shock freezer is therefore supplied complete of all documentation planned by the standards. The use and maintenance manual is an integral part of the appliance and is state of the art at the time of construction and delivery to the user.
- The manual must be easily and immediately consultable by operators and maintenance staff. For this reason, it must be kept and stored in a protected place nearby.
- All instructions outlined in this manual are aimed at the operator and qualified technician to carry out correct and safe installation, start-up, use and maintenance.
- The blast chiller/shock freezer must be used according to the instructions and specifications in this manual: therefore remember to carefully read it before transport, installation and start-up.
- Do not overlook any of the information and pay particular attention to the messages highlighted. Compliance with the standards and recommendations outlined will help the user ensure correct and safe use.
- The translation into the client's language of the content in this manual was carried out with utmost care. To avoid possible accidents involving people or property due to incorrect translation of the instructions, the client is advised not to carry out operations or manoeuvres on the machine if unsure or in doubt of the operation to carry out and to ask Customer Service for clarification on the instructions.
- In the event this manual is lost, ask the manufacturer for a new copy.

1.3 Manufacturer's limits and liability

The manufacturer cannot be held in any way liable for faults or problems if they depend on tampering, improper applications and/or inadequate use of the blast chiller/shock freezer.

- The user must comply with the specifications indicated in this use manual, in particular:
 - Always use the appliance within the limits permitted and outlined in this manual;
 - Always carry out cleaning and maintenance intervention signalled;
 - In the event of faults and/or breakages, exclusively ask for and use original spare parts planned by the manufacturer.
- Any changes, adaptations or otherwise made to the blast chiller/shock freezer subsequently released on the market do not oblige the manufacturer to intervene on the blast chiller/shock freezer previously provided nor consider it and the relevant manual as lacking and/or inadequate.
- The instructions outlined in this manual do not replace, but integrate the employer's obligations to comply with the legislation in force on prevention and safety standards.
- These conditions are also subordinate to compliance with the instructions relating to correct installation and the electrical power supply should be strictly complied with.
- The manufacturer cannot be held liable for breakages, accidents or various problems due to non-compliance (however due to non-application) of the provisions contained in this manual. The same can be said for changes, variants and/or installation of unauthorised accessories.

1.4 Adaptation to directives

This appliance was designed and built according to the provisions of the directives and relevant standards specifically for the sector.

The use specifications and warnings in this manual are provided to safeguard the user in compliance with the directives: 2006/42/CE (Machinery Directive), 2006/95/EC (The Low Voltage Directive), 2004/108/EC (The Electromagnetic Compatibility Directive), relating to machinery safety referenced in the CE Declaration of Conformity outlined below.

1.5 Warranty

- Dal Mec srl guarantees the products sold for one (1) year from the date of delivery, provided that proper use is made thereof.
- The warranty is limited to repairs or replacements of defective parts ex-works for material or manufacturing flaws verified and acknowledged by Dal Mec srl.
- Replaced parts shall remain the property of Dal Mec srl.
- The cost of labour for repairs and costs incurred by Dal Mec srl for staff transfers shall be borne by the customer, as well as the cost of shipping and transportation.
- All other compensation is excluded, and the customer is by no means entitled to file claims for direct and/or indirect damages of any nature and kind.
- The warranty does not cover electrical parts, consumables, or anything that may be damaged by misuse, negligence and improper manoeuvres.
- The warranty is void if the buyer is not up-to-date with payments and in the event of repaired products disassembled or modified without authorisation.

1.6 Declaration of EC compliance [please see CE conformity declaration on page 5]

1.7 General safety instructions

Before installing and starting-up your blast chiller/shock freezer:

- Carefully read the instructions outlined in this manual.
- Use the blast chiller/shock freezer only and exclusively for the purpose for which it was planned (see paragraph "2.3 - Planned use").
- Check the mains power supply corresponds to that planned (see the power supply characteristics on the identification plate applied to the appliance you own).
- The blast chiller/shock freezer must not be used by people (including children) with physical, sensorial or mental limitations, or who have insufficient experience/ familiarity with use of the appliance.
- Do not use other accessories (grids, guides, supports, etc.) other than those in the supply.
- Food must be stored in specific containers or in their original packaging.

ATTENTION The following safety instructions are necessary to protect the user from any possible dangers, accidents and/or injuries.

- Ensure there is never any danger of tripping in the power supply cable and that nobody gets caught in it or can walk on it.
- Do not use the appliance if anomalies and/or malfunctions are found not outlined in paragraph "6 Problems– Causes – Solutions". In this case, ask a specialist technician for help. Never attempt repairs on your own initiative.
- If necessary, always shut-off in order, firstly the power supply lines of the socket and then those of the appliance.
- If the appliance is not used for long periods, disconnect the power supply from the mains. Only by doing so, it is completely free of voltage and protected from accidental switch-on.
- Never remove the plug from the power supply socket by pulling the cable.
- Never use the appliance near heat sources (ovens and/or hobs, heating elements such as radiators or convectors etc), nor expose it to direct sunlight, to avoid it overheating, resulting in reduced efficiency.

2 GENERAL DESCRIPTION OF THE BLAST CHILLER/SHOCK FREEZER

The appliance to which this manual refers is a blast chiller/shock freezer with particular technical-manufacturing characteristics capable of quickly bringing the core of the cooked products to temperature thereby blocking bacteria proliferation without altering the organoleptic and qualitative characteristics of the product and guaranteeing a high level of hygiene, safety, savings and quality of the product.

The continuous detection of the temperature using the specific product temperature control and chilling chamber control probes give a further guarantee to the end user of the quality of the service provided.

The temperature chiller is therefore a professional appliance that guarantees compliance with HACCP standards in a pastry shop, catering, ice-cream parlour and bakery environment.

H.A.C.C.P. (risk analysis - critical control points) is a hygiene self-controlling method to safeguard the consumer's health and increase the quality of the products

Italy has implemented the European standards (Dir. EEC no. 43/93) and the operational performance with L.D. no.155/97, containing the provisions to observe and appliance is necessary of the HACCP method and certification must be obtained.

The blast chiller is composed of:

- A refrigerating unit easily accessible and tropicalised.
- Inner and outer structure in stainless steel. Inner, rounded corners for better cleaning. Doors with automatic closure and fixed opening position at 100°, easily removable magnetic seal. 60 mm thick insulation in polyurethane injected at high pressure without CFC or HCFC.
- Digital control panel with NTC probes. Ventilated refrigeration with R507 gas. Automatic or manual defrosting
- Adjustable and removable grids on door guides. Height adjustable stainless steel feet.
- Optionals: grids, cable with non-standard cables, heated probe.

2.1 Series, models and configurations

The blast chillers/shock freezers produced are manufactured in different models based on the cooling temperature, the containment volume and the type of intended use.

MODELS	CONFIGURATIONS
SFD48	Single column 2/3 with 1 steel door

2.2 Blast chiller technical data

The main manufacturing/functional data of the blast chillers/shock freezers can be summarised as follows:

	U.M.	SFD48
DIMENSIONS	mm (WxDxH)	655x640x490
LOAD CAPACITY/SUPPLIED	n.	3 Grids GN2/3
PERFORMANCE (*)	W	550 / 140
BLAST CHILLER PERFORMANCE (**)	kg	7kg +90°/+3°
FREEZING PERFORMANCE (**)	kg	5kg +90°/-18°
ABSORBED POWER	W	445
VOLTAGE	V - Hz	230 - 50/60
NET WEIGHT	Kg	48
GROSS WEIGHT	Kg	53
PACKAGING SIZE	mm (WxDxH)	685x680x660

* - $T_{dc} +45^{\circ}C$ $T_e -10^{\circ}C$ / $T_{dc} +45^{\circ}C$ $T_e -30^{\circ}C$.

** - Performance is purely indicative and depends on the nature of the food.

2.3 Planned use

The blast chiller/shock freezer was designed and manufactured to quickly reach temperatures and maintain a temperature capable of preserving the food products in a catering and pastry shop environment at their ideal preservation temperature.

Blast chillers can manage chilling and preservation cycles and freezing and preservation cycles, both at temperature or timed and both hard and soft type.

Each functioning cycle can be preceded by pre-cooling; the temperature cycles are further preceded by a test on two phases to check correct insertion of the needle probe.

2.4 Correct use method

To guarantee maximum efficiency of the blast chiller/shock freezer, you need to use it following these few, but very important, measures:

- Arrange the products inside the blast chiller/shock freezer trying to avoid blocking the free circulation of refrigerated air inside it. For this reason, you are advised to arrange the products on the grids while maintaining a few

cm of space between each of them, to expose all the surfaces of the individual products to the refrigerated air flow, while favouring their more rapid and uniform cooling.

- Do not overload the blast chiller: the maximum load limit is 5 kg for temperatures up to -18°C and 7 kg for temperatures up to +3°C. (Fig. 2).
- NEVER rest products on the sides of the blast chiller/shock freezer or on the rear or rest them on the front door to avoid obstructing or cutting off the constant refrigeration air flow (Fig. 3).
- Ensure you correctly close the door of the blast chiller/shock freezer each time after opening.
- Limit door opening to what is strictly necessary to avoid continuous outward dispersion of cold air, resulting in a rising temperature inside the appliance.
- Having picked the cold products from the blast chiller/shock freezer, avoid leaving them for too long in non-refrigerated areas to avoid excess cold loss before placing them again inside the blast chiller/shock freezer.

IMPORTANT WARNINGS AND MODES: CORRECT USE

- **IMPORTANT:** Opening the door of the blast chiller/shock freezer causes cold to be released. Avoid opening the door during functioning.
Frequent opening and leaving the door open will progressively reduce the efficiency of the blast chiller/shock freezer and can no longer guarantee the optimal working temperature inside the blast chiller.
- **IMPORTANT:** Prolonged opening of the door or its incorrect closure can be the cause of ice formation inside the blast chiller/shock freezer and/or near the seal of the door itself
- **IMPORTANT:** Remember legislation on product preservation FORBIDS a second freezing process of defrosted products.

3 BLAST CHILLER/SHOCK FREEZER INSTALLATION

3.1 Unloading and movement

Movement of the blast chiller/shock freezer takes place on the pallet on which it is delivered. The blast chiller/shock freezer must always be kept in the vertical position as indicated on the package (Fig. 4).

ATTENTION: The packaged appliance **MUST NEVER** be placed and/or kept in a **HORIZONTAL POSITION** to avoid damage or breakage of the refrigerator or oil leakage from the refrigerating implant compromising the correct functioning of the system and consequent possible damaging.

The package can be easily transported with a forklift or other lifting device of adequate capacity (fig. 5). These means are used for unloading and movement operations.

IMPORTANT: Lifting and transport operations can be very dangerous if not carried out with utmost caution: therefore any unauthorised staff should be asked to move away then clean, free and restrict the loading transit zone.

Before proceeding with lifting operations, (fig. 6) ensure that:

- with the forklift, the brackets on the packaging pallet are well gripped so the blast chiller/shock freezer is centred and its weight is balanced;
- lifting and movement of the package is carried out with utmost care and slowly, without shaking or sudden movements;
- during machine movement, if possible, the load must never be lifted more than 10/15 cm from the ground.

3.2 Unpacking

The blast chiller/shock freezer is delivered with protective packaging in cardboard, polystyrene and nylon. Joints near the installation location:

- Remove the packaging (straps, cardboard, protective polystyrene, etc.) and the protective film on the steel surfaces;

- lift the blast chiller/shock freezer with a forklift and remove from the pallet below paying attention that movement takes place with utmost caution, slowly, without shaking or sudden movements and without damaging the bottom of the blast chiller/shock freezer.

ATTENTION: Avoid leaving the packaging material within reach of children or incapable people as it is a serious source of danger, therefore dispose of it according to the provisions in force in the country of installation.

Having removed the packaging, ensure that:

CHECKING MATERIAL DELIVERED AND BLAST CHILLER/SHOCK FREEZER IS INTACT
● From inside the blast chiller/shock freezer, remove all the material provided (envelope with documentation and installation and use instructions).
● Check the machine complies with the definitions during the purchase or contract phase (type of appliance, accessories and any specific provisions).
● Check the appliance is intact and does not have any defects or breakages, stains or damaged parts present - (in the presence of ascertained damage, DO NOT USE IT and contact your dealer as soon as possible) .

3.3 Installation premises

To guarantee maximum efficiency of the blast chiller/shock freezer during functioning, it is indispensable for it to be positioned in a suitable place. It is therefore necessary to ensure the installation location:

- is equipped with an electrical system to standard, an earthing and power take off positioned near the blast chiller/shock freezer;
- it guarantees sufficient air exchange, even when the premises is closed;
- is not exposed to sunlight and/or other sources of radiation (e.g. high density incandescent lighting, ovens and cooking plates, radiating elements for heating such as radiators and/or thermo-convectors, etc.);
- is sufficiently spacious to enable comfortable use;
- is closed and protected from access to people unauthorised for its use;

3.4 Correct positioning

Positioned on the ground resting on four feet, to guarantee maximum efficiency of the blast chiller/shock freezer during functioning, it is indispensable to keep in consideration some important factors such as (see Fig. 7):

- the air vents of the condensing unit so they are not blocked by foreign bodies and/or foundation wall. For this reason, position the blast chiller/shock freezer a minimum distance of at least 15 cm from the rear wall:

3.5 Levelling

Levelling: this procedure is necessary to guarantee correct functioning of defrost water drainage and washing (where present) and to avoid possible annoying motor vibrations. In order, do as follows:

- Check with a level the correct longitudinal and transversal levelling of the blast chiller/shock freezer; if necessary, use the screw-on feet to adjust the level (Fig. 7);
- Test the correct position of the condensate drying tank and the relevant drainage tube (where planned).

3.6 Electrical connection

General provisions:

Machine connection to the electrical power supply mains must be carried out by expert and qualified staff.

- The blast chiller/shock freezer must be PERMANENTLY connected to the electrical mains using a CIRCUIT BREAKER SWITCH which is found very close to it and easily reached by the operator.
- the circuit breaker switch must be marked by the Quality Certifying Body (IMQ or equivalent) and must be signalled as an electricity shut-off device on the machine;

- the machine leaves the factory already prepared for monophase voltage 1/N 230 V 50 Hz and equipped with a power supply cable with the relevant machine locking system;
- connection to the three-phase voltage 3/N/PE 220V 60 Hz must instead be requested when making the order, before the machine leaves the factory to provide the specific power supply cable and an adequate locking device;
- instead, the user will be responsible for preparation of the mono-phase or three-phase circuit breaker switch based on the machine model you own;
- the user is obliged to install the power supply cable of the machine in compliance with the technical standards in force in the country of machine installation;
- ensure the value measures of the mains voltage corresponds to that written on the specific CE plate applied to the machine.

Electrical connection:

The blast chiller/shock freezer is delivered with the cable without a power plug. It will be the responsibility of the technical staff enabled by the client to ensure correct connection to the power supply mains.

- Connect the power cable of the blast chiller/shock freezer to a circuit breaker switch, but directly to the main line;
- the frequency and voltage of the mains must correspond to that indicated in the identification plate of the blast chiller/shock freezer. Check the voltage of the power supply on the socket point is nominal + 10% on compressor start-up.

IMPORTANT: Earthing of the blast chiller/shock freezer is compulsory: You are advised to assemble a single pole (or four pole) switch with sectioning for contact opening at least 3 mm upstream of the socket. This switch is compulsory when the load exceeds 1000W or when the blast chiller/shock freezer is connected directly without using the plug. You are advised, to avoid disconnecting the entire system in the event of a fault, to use a circuit breaker switch with a high sensitivity differential as a sectioning device.

4 START-UP AND USE

All start-up and setting operations of the working temperature of the blast chiller/shock freezer are carried out by the operator using the command panel on the upper part of the equipment (Fig. 8).

4.1 Description of the Command Panel

1	Start/stop cycle function key. During setting of the chilling cycle, it is also used as the "SET function key.
2	Setting function key for temperature or chilling cycle time. During setting of the chilling cycle, it is also used as the decrease function key, herein also called the "DOWN" key.
3	Function key for manual defrosting cycle start. During setting of the chilling cycle, it is also used as the increase function key, herein also called the "UP" key.
4	Temperature/signalling display: during a normal working cycle the temperature inside the blast chiller/shock freezer is displayed in real time.

4.2 Description of the display operation

There are the following display function statuses:

- the "on" status (the tool is powered and a functioning cycle is in progress);
- the "stand-by" status (the tool is powered but there is no functioning cycle in progress);
- the "off" status (the tool is not powered).

If there is a power cut during timed chilling, on restoring power chilling will re-start from the instant in which power was cut (with a maximum error of 10 min).

If a power cut occurs during temperature based chilling, on restoring power chilling will re-start from the beginning.

If a power cut occurs during preservation, on restoring power preservation will be re-proposed.

If a power cut occurs during the "stand-by" status, on restoring power the same status will be re-proposed.

During the "on" status, during normal functioning, the display shows:

- the residual time of the duration of timed chilling if this is in progress;
- the temperature detected by the needle probe if temperature based chilling is in progress;
- the temperature of the cell if preservation is in progress.

During the “stand-by” status, during normal functioning, the display shows the temperature of the cell for a ½ second every 3 seconds.




4.3 Start-up: preliminary advice

There are the following functioning cycles:

- timed chilling and preservation;
- timed freezing and preservation;
- temperature based chilling and preservation;
- temperature based freezing and preservation.

The temperature based cycles are preceded by a test to check correct insertion of the needle probe.







To re-start with the same settings the last cycle started:

- ensure the tool is in “stand-by”, that no procedure is in progress and that another cycle was not selected;
- press the  button for 2 seconds: the display will show the label of the last cycle activated;
- press the  button within 60 seconds: the display will show the duration of chilling in the event of a timed cycle (the unit of measurement is the min) or the temperature of the last chilling in the event of a temperature cycle;
- press the  button within 15 seconds: the cycle will start.



4.4 Timed chilling cycle and preservation

The timed chilling cycle temperature passes from +90° to +3° to the core in 90 minutes.

To start the cycle:

- ensure the tool is in “stand-by” and no other procedure is in progress;
- press the  button to select “P05” and ensure the LED  flashes;
- press the  button within 15 seconds: the display will show the duration of chilling (the unit of measurement is the min);
- pressing the  button, the work setpoint is displayed during chilling (the unit of measurement is °C/°F) and the LED  will flash;
- press the  button within 15 seconds to start the chilling cycle.



During chilling:

- the display shows the residual time left for chilling;
- the LED  is on;
- press the button  more than once to:
 - display the indication “P05”;
 - display the temperature of the cell;
 - exit the procedure (or not pressing any key for 14 seconds).

Once chilling time is up:

- the tool passes to preservation;
- the display shows the indication “End”;
- the buzzer is activated for the time established;
- press a key to silence the buzzer: press it again to delete the indication “End”.

During preservation:







- the display shows the temperature of the cell;
- the LEDs  and  are on;

To interrupt the cycle, press the  button for 2 seconds.



4.5 Timed freezing cycle and preservation

The timed freezing cycle temperature passes from +90° to -18° to the core in 4 hours.

To start the cycle:

- ensure the tool is in "stand-by" and no other procedure is in progress;
- press the  button to select "nE9" and ensure the LED  flashes;
- press the  button within 15 seconds: the display will show the duration of freezing (the unit of measurement is the min);
- pressing the  button, the work setpoint is displayed during freezing (the unit of measurement is °C/°F) and the LED  will flash;
- press the  button within 15 seconds to start the freezing cycle.



During the freezing cycle:


- the display shows the residual time left for freezing;
- the LED  is on;
- press the  button more than once to:
 - display the indication "nE9";
 - display the temperature of the cell;
 - exit the procedure (or not pressing any key for 14 seconds).

Once the freezing time is up:

- the tool passes to preservation;
- the display shows the indication "End";
- the buzzer is activated for the time established;
- press a key to silence the buzzer: press it again to delete the indication "End".

During preservation:







- the display shows the temperature of the cell;
- the LEDs  and  are on;

To interrupt the cycle, press the  button for 2 seconds.

4.6 Temperature based chilling cycle and preservation

The temperature based chilling cycle temperature passes from +90° to +3° at the core in 90 minutes.



To start the cycle:

- ensure the tool is in "stand-by" and no other procedure is in progress;
- press the  button to select "P05" and ensure the LED  flashes;
- press the  button for 15 seconds: the display will show the temperature at the end of chilling;
- pressing the  button, the work setpoint is displayed during chilling (the unit of measurement is °C/°F) and the LED  will flash;
- press the  button within 15 seconds to start the chilling cycle.

Before starting the cycle, a test is carried out to check correct insertion of the needle probe.

- if the test is positive, the cycle starts;
- if the test is negative, the cycle has a timed start;






During chilling:

- the display shows the temperature detected from the needle probe;
- the LED  is on;
- press the  button more than once to:
 - display the residual time left for maximum chilling;
 - display the indication "P05";
 - display the temperature of the flashing cell;
 - exit the procedure (or not pressing any key for 15 seconds).






If the temperature detected by the needle probe reaches the chilling end temperature before the maximum chilling duration expires:

- the tool passes to preservation;
- the display shows the indication "End";
- the buzzer will be activated for the time established;
- press a key to silence the buzzer: press it again to delete the indication "End".

If the temperature detected by the needle probe does not reach the chilling end temperature before the maximum chilling duration expires:

- chilling will continue;
- the LED  will flash and the LED  will be on;
- the buzzer will be activated;
- press the  button more than once to:
 - silence the buzzer;
 - display the residual past from conclusion of the maximum chilling duration;
 - display the temperature of the cell;
 - display the indication "PaS";
 - exit the procedure (or not pressing any key for 15 seconds).
- when the temperature detected by the needle probe reaches the chilling end temperature:
 - the tool passes to preservation;
 - the LED  will continue to flash and the LED  will stay on;
 - the display shows the indication "End";
 - the buzzer will be activated for the time established;
 - press a key to silence the buzzer: press it again to delete the indication "End".

During preservation:







- the display shows the temperature of the cell;
- if chilling has a positive outcome, the LEDs  and  will be on; if chilling has a negative outcome, the LEDs  and  will be on and the LED  flashing;

To interrupt the cycle, press the key for 2 seconds.

4.7 Temperature based freezing cycle and preservation

The temperature based freezing cycle temperature passes from +90° to -18° to the core in 4 hours.



To start the cycle:

- ensure the tool is in "stand-by" and no other procedure is in progress;
- press the  button to select "nE9" and ensure the LED  flashes;
- press the  button for 15 seconds: the display will show the temperature at the end of freezing;
- pressing the  button, the work setpoint is displayed during freezing (the unit of measurement is °C/°F) and the LED  will flash;
- press the  button within 15 seconds to start the freezing cycle.

Before starting the cycle, a test is carried out to check correct insertion of the needle probe.

- if the test is positive, the cycle starts;
- if the test is negative, the cycle has a timed start;

During the freezing cycle:






- the display shows the temperature detected from the needle probe;
- the LED  is on;
- press the  button more than once to:
 - display the residual time left for maximum freezing;
 - display the indication "nE9";
 - display the temperature of the flashing cell;
 - exit the procedure (or not pressing any key for 15 seconds).

If the temperature detected by the needle probe reaches the freezing end temperature before the maximum freezing duration expires:






- the tool passes to preservation;


- the display shows the indication "End";
- the buzzer will be activated for the time established;
- press a key to silence the buzzer: press it again to delete the indication "End".

If the temperature detected by the needle probe does not reach the freezing end temperature before the maximum freezing duration expires:

- freezing will continue;
- the LED  will flash and the LED  will be on;
- the buzzer will be activated;
- press the  button more than once to:
 - silence the buzzer;
 - display the residual past from conclusion of the maximum freezing duration;
 - display the temperature of the cell;
 - display the indication "nEg";
 - exit the procedure (or not pressing any key for 15 seconds).
- when the temperature detected by the needle probe reaches the freezing end temperature:
 - the tool passes to preservation;
 - the LED  will continue to flash and the LED  will stay on;
 - the display shows the indication "End";
 - the buzzer will be activated for the time established;
 - press a key to silence the buzzer: press it again to delete the indication "End".

During preservation:


- the display shows the temperature of the cell;
- if freezing has a positive outcome, the LEDs  and  will be on; if freezing has a negative outcome, the LEDs  and  will be on and the LED  will flashing;

To interrupt the cycle, press the  key for 2 seconds.

4.8 Activating manual defrosting

During the chilling/freezing cycles, defrosting will never be activated, while during preservation defrosting is automatically activated at regular intervals. IT is however possible to activate defrosting in manual mode.

To activate defrosting in manual mode:

- ensure there are no procedures in progress;
- press the  button for 4 seconds.

4.9 Carico prodotti

RECOMMENDATIONS:

- it is recommended to start cycles with the chamber already cooled;
- remember that maintenance must be a limited phase over time;
- it is recommended to treat the needle probe with utmost caution, to avoid subjecting it to torsion or trauma.

BLAST CHILLER/SHOCK FREEZER LOADING

- For utmost efficiency of your blast chiller/shock freezer, you need to load the products following the measures outlined in the introduction to paragraph 2.4 - Correct use method.

5 MAINTENANCE

Ordinary maintenance intervention regarding all those operations to keep the various parts of the blast chiller/shock freezer clean and working must be carried out periodically or when considered necessary due to reduced refrigeration performance of the appliance.

Since these cleaning operations are simple, they can normally be carried out by the user.

IMPORTANT:

- For safety purposes, remember that all cleaning and maintenance operations must be carried out on equipment turned off and disconnected from the electrical power supply. Bring the power switch of the electrical mains to "OFF" (part. 1). With machines equipped with a power socket, disconnect the plug from the socket (part. 2).
- Do not remove the safety warnings or the labels on the machine; in the event of repairs, if even one of these is missing, the machine is considered no longer under warranty;
- Do not try to change the parameters by yourself. This operation must only be carried out by the manufacturer or qualified staff.
- Do not try to replace the electronic parts and/or mechanical parts by yourself;
- Only qualified staff can make replacements, changes and carry out extraordinary maintenance operations;
- Gently press the buttons on the display, with can ensure long duration of the digital controller;
- NEVER clean mechanical parts in motion;
- NEVER clean the electrical parts that are powered. For any type of cleaning and/or maintenance, you are advised to use latex gloves.

5.1 Blast Chiller/Shock Freezer preparation for maintenance and cleaning

For correct Blast Chiller/Shock Freezer functioning and considering the fact it is intended for foodstuffs, packed or not, cleaning of all parts over time is indispensable (inner parts, grids, base and sliding guides). In general, the following is advised for cleaning operations:

- **Disconnect electrical power to the machine;**
- **do not use** direct or high pressure water jets to wash inside and outside the machine;
- **do not use** sharp equipment and/or scrapers to remove ice, but follow the instructions as per par. 4.8 to carry out any manual defrosting;
- **do not use** solvents, abrasive detergents, products with acidic pH (vinegar) or substances with a chlorine base (bleach, hydrochloric acid, etc...) or however toxic for cleaning or near the refrigerated cabinet:
- **only use** luke-warm water and neutral soap or products expressly permitted by hygiene standards in force in the country of installation to clean the equipment for catering; rinse with clean water and dry with a soft cloth.

	RECOMMENDED CLEANING AND MAINTENANCE INTERVENTION
Pre-use	<ul style="list-style-type: none"> ● Before use, remove the protective film located inside and outside; clean the appliance and all the accessories on the machine with luke-warm water and neutral soap or with products expressly permitted by hygiene standards in force in the country of installation to clean the equipment for catering; rinse with clean water and dry with a soft cloth.
Each day	<ul style="list-style-type: none"> ● Accurate cleaning of the blast chiller/shock freezer exterior.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Accurate cleaning of the inner part of the door near the seal (see Par. 5.3).
Each week	<ul style="list-style-type: none"> ● Complete weekly cleaning of all parts inside the chill blaster (inner walls, grids, base and sliding guides).
	<ul style="list-style-type: none"> ● If necessary, a defrost cycle in manual mode (see Par. 4.8).
Each month	<ul style="list-style-type: none"> ● Accurate cleaning of the capacitor (see Par. 5.4) and the refrigeration unit.
Each year	<ul style="list-style-type: none"> ● Accurate cleaning of the evaporator and the fans (see Par. 5.5).

5.2 Cleaning the blast chiller/shock freezer inside and outside

- Carefully clean the surfaces of the blast chiller/shock freezer with a soft sponge and neutral detergent.
- The detergent must not contain chlorine and must not be abrasive (see recommended detergents table). Before using, dilute any detergents according to the instructions outlined on the label.
- Leave the detergents to act for at least five minutes.
- Carefully rinse the inner and outer walls of the blast chiller/shock freezer using a sponge and rinsing it multiple times with running water.
- Dry with care using a sponge or a clean and dry cloth.

ATTENTION: never use tools or objects that can cut, resulting in rust formation on the damaged parts over time.

5.3 Cleaning the door seal

Keeping the seal on the door clean is an indispensable factor to obtain maximum efficiency of the blast chiller/shock freezer you own. Product residue, dust and/or ice crystals that could deposit or form on the seal must be constantly removed to guarantee hermetic closure of the blast chiller/shock freezer and avoid cold air dispersion. To clean the seal, use a soft cloth or sponge and luke-warm water with non-aggressive detergents. You can remove the seal from its compartment for optimal cleaning.

5.4 Capacitor cleaning

A dirty capacitor reduces motor performance and increases electrical energy consumption.

Cleaning the capacitor should be carried out with the system off. Remove the side panel and, using a vacuum cleaner and a bristle brush, accurately clean the capacitor taking care to clean the wings.

DURING CLEANING, YOU ARE ADVISED TO USE PROTECTIVE GLOVES SINCE ACCIDENTAL CONTACT WITH THE WINGS OF THE CAPACITOR CAN CAUSE CUTS AND SCRAPES ON HANDS.

5.5 Cleaning the evaporator and the fans

Cleaning the evaporator and the fans should be carried out with the system off. To clean the evaporator, use a vacuum cleaner and a bristle brush, taking care to clean the wings well. Clean the fans with a sponge, hot water and neutral soap (do not use acidic substances - e.g. vinegar), then dry with a soft cloth.

DURING CLEANING, YOU ARE ADVISED TO USE PROTECTIVE GLOVES SINCE ACCIDENTAL CONTACT WITH THE WINGS OF THE EVAPORATOR CAN CAUSE CUTS AND SCRAPES ON HANDS.

5.6 Extraordinary maintenance of blast chiller/shock freezer

All intervention on the machine not contemplated as "Ordinary Maintenance" should be considered "Extraordinary Maintenance" and must only be carried out by qualified staff on the client's site or in Authorised Support Centres. You are advised to ask the dealer for a "Periodic Maintenance" contract which plans and executes all functional testing intervention, correct functional testing and possible replacement of parts subject to wear which are necessary over time and are part of the extraordinary maintenance intervention.

ONCE A YEAR YOU SHOULD HAVE TECHNICAL SPECIALISTS CHECK:

- The cooling system is working properly.
- The refrigeration gas is at the right pressure.
- The electrical system is perfectly working and completely safe. If electrical parts need cleaning, you are authorised to exclusively use a dry cloth to remove impurities.
- For cleaning of the refrigeration unit, you are advised to use a dry cloth.

IMPORTANT: any replacement of machine parts must be carried out using original spare parts.

5.7 Blast Chiller/Shock Freezer preparation for prolonged period of non-use

In the event of prolonged blast chiller/shock freezer inactivity, to maintain it in the best conditions, do as follows:

- Bring the power switch of the electrical mains to "OFF" (part. 1).
- With machines equipped with a power socket, disconnect the plug from the socket (part. 2).
- Empty the refrigeration cabinet and clean it as described in par. 5.2 - Cleaning the blast chiller/shock freezer inside and outside
- Leave the door (or doors) half open to avoid bad odours forming.
- Cover the compressor unit with a nylon cloth to protect it from dust.
- Regularly air the environments.

5.8 Request and installation of operational accessories after purchase

If after purchase you realise you need to apply one or more optional accessories:

- request the optional piece to your dealer or sales point nearest to you;
- if necessary, only allow “qualified staff” or “technically enabled staff” in the support centre nearest to you carry out installation.

6 PROBLEMS- CAUSES- SOLUTIONS

This paragraph outlines the most likely inconveniences that can occur before start-up and during machine functioning. If the machine does not start or stops during functioning before requesting the intervention of the support centre, please carry out the following tests; these pages indicate the correct procedures that in some cases are sufficient to solve small technical/functional problems that can occur.

I.	The blast chiller/shock freezer won't start.
C.	Differential switch for electrical power disabled.
R.	Bring differential to “ON”.
C.	Plug not inserted correctly in socket. Plug inserted incorrectly in socket.
R.	Insert the plug correct in the socket.
C.	Existing electrical system inadequate for the machine voltage.
R.	Check the electrical system arranges the voltage necessary for machine functioning, see the CE identification plate positioned on the back of the blast chiller/shock freezer.
C.	The digital control tool on the blast chiller/shock freezer is not working.
R.	Check the digital controller is intact. Check the electrical connections on the tool (have a specialist technician check it).

I.	The blast chiller/shock freezer has difficulty reaching and/or maintaining the temperature set:
C.	A temperature was set that is too low.
R.	Check the parameters set correspond to your temperature requirements.
C.	Temperature probe broken or malfunctioning.
R.	Check the temperature probe is intact.
C.	There are liquid or refrigeration gas leaks.
R.	Identify the leak and close it (have a specialist technician check and repair it)
C.	The wings of the capacitor are covered in dust.
R.	Clean the capacitor following the instructions in par. 5.4 of this manual.
C.	Evaporator covered in dust.
R.	Clean the evaporator following the instructions in par. 5.5 of this manual.
C.	Internal fan not working.
R.	Check fan is intact. Check the electrical connections on the fan (have a specialist technician check it).
C.	The door seal is dirty and cannot allow hermetic closure of the blast chiller.
R.	Clean the seal of the door by removing any dirt residue and/or ice.
C.	Refrigeration power dispersion due to frequent opening and/or prolonged opening of the door.
R.	Comply with the use instructions in par. 2.4 and check the system is working correctly.
R.	Check the air flow vents are not blocked.

I.	The blast chiller/shock freezer is excessively noisy.
C.	The machine was not perfectly positioned flat. Unlevel installation can create vibrations.
R.	Correctly level the machine following the instructions in par. 3.5 of this manual.

C.	The appliance touches other parts/objects that cause acoustic resonance.
R.	Position the blast chiller so it does not touch other parts/objects.
C.	In some cases, due to poor installation, the internal fans can be unsynchronised.
R.	Call a technician to check the fans are working.
C.	Some parts of the machine are not fixed properly.
R.	Check adequate fastening of all mechanical parts on the machine base.

I.	When on, condensate and ice frequently forms on the walls and door.
C.	Door not closed correctly.
R.	Check there is nothing blocking door closure. Then close the door correctly.
C.	Frequent and/or prolonged opening of the door.
R.	Comply with the use instructions in par. 2.4 and check the system is working correctly.

I.	The temperature setting/adjustment tool installed is not working properly
C.	Door not closed correctly.
R.	Check there is nothing blocking door closure. Then close the door correctly.
C.	Frequent and/or prolonged opening of the door.
R.	Comply with the use instructions in par. 2.4 and check the system is working correctly.

Error signals on the display:	
Message	Cause
"Pr1"	Cell probe error
"Pr2"	Needle probe error
"AL"	Low temperature in cell alarm
"AH"	High temperature in cell alarm
"id"	Door open alarm
"iA"	Compressor protection alarm
Alarm resetting mode: Probe alarms "Pr1" and "Pr2" trigger a few seconds after the probe fault and automatically reset some seconds later after the probe starts working properly again. Before replacing the probe, you are advised to check its connections. Temperature alarms "AL" and "AH" automatically reset as soon as the temperature on the thermostat resets to normal and defrosting starts. External alarms "id" and "iA" reset as soon as the digital input is disabled.	

If the problem persists after following the advise and checks listed above, contact our company and inform them of:

- the type of problem;
- the serial number of the machine and the manufacturing data, which you can find on the back of the machine or on the use and maintenance manual.

7 PLACING OUT OF SERVICE, DISMANTLING AND DISPOSAL OF MATERIALS

At the end of the lifecycle of the blast chiller/shock freezer, do not dispose of it in the environment. Its temporary storage is permitted as "special waste" in view of disposal using adequate treatment and/or definitive storage.

Legislation is in force in the various countries and therefore you should comply with the provisions set out by specific laws and the bodies proposed by the countries where demolition and disposal takes place. In general, you need to re-deliver the appliance to the specialist centres for collection and demolition.

To place out of service, dismantle, possible storage and subsequent disposal of the materials composing the blast chiller/shock freezer, comply with the following procedure:



- **PLACING OUT OF SERVICE:** disconnect the blast chiller/shock freezer from the electrical power mains. Then make the equipment unusable, in view of its disposal, removing any chamber closure devices to avoid someone getting closed inside.
- **DISMANTLING:** **dismantling operations must be carried out by a qualified person.** Proceed to dismantle the blast chiller/shock freezer by paying attention not to sub-divide and group the materials composing it according to the chemical nature (steel, glass, plastic, etc...). The compressor contains lubricant oil and refrigerating fluid which can be recovered and re-used and many of the remaining parts of the blast chiller/shock freezer are special waste similar to urban waste.
- **STORAGE:** if the blast chiller/shock freezer is stored outdoors while waiting for scrapping, cover it with insulating covers to avoid atmospheric agents such as rain and damp attacking the structures, causing oxidation and rust.
- **DISPOSAL:** product waste materials must be disposed of according to the laws in force in the country in which the blast chiller/shock freezer was installed. To treat and dispose of these materials, consult and/or entrust specialist companies enabled for the task.

MANUFACTURER'S NOTE:

The manufacturer declares the design, development and manufacture of the blast chiller/shock freezer were carried out in compliance with the directive relating to reduced use of dangerous substances with particular attention on the application of electrical and electronic equipment (WEEE) encouraging, from an environmental and safeguarding of workers' health and safety point of view, the intervention of persons who participate in the application, use and disposal of its products (manufacturer, distributors, operator consumers involved in the treatment of WEEE).

Directive 2002/96/EC (Waste of Electrical and Electronic Equipment - WEEE), pursuant to Art. 13 of Legislative Decree 25 July 2005, no. 151 "Implementation of the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC.

- The symbol of the barred bin on the equipment or on the packaging indicates the product at the end of its useful life must be disposed of separately from other waste. The user should therefore give the equipment which has reached the end of its useful life to suitable electronic and electrotechnical differentiated waste collection centres, or return them to the dealer when buying a new equivalent type appliance, in the ratio of one to one. Adequate differentiated waste collection for subsequent sending of the decommissioned equipment to recycling, processing and environmentally compatible disposal contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health and promotes re-use and/or recycling of materials composing the equipment. Illegal disposal of the product by the user will lead to administrative sanctions being applied as outlined by the standard in force.

8 SPARE PARTS

Use of **original spare parts** guarantees functionality and efficiency over time of your blast chiller/shock freezer. You can request original spare parts from the manufacturer's **SUPPORT OFFICE** or ask your **DEALER** where you bought the appliance or ask your nearest authorised **SUPPORT AND SPARE PARTS CENTRE**.

If necessary, to make identification of the spare parts easier, their fast delivery and to avoid unpleasant and costly incomprehension, please ask for the spare parts providing the following data:

- NAME OF ASKER (exact address and complete company name).
- IDENTIFICATION DATA of the blast chiller/shock freezer (see machine model and serial number on the CE identification plate applied to your equipment).
- DESTINATION OF GOODS.
- GOODS MEANS OF TRANSPORT.
- SPARE PART PARTICULAR IDENTIFICATION DATA (provide a detailed description of the part or ask for the exploded drawings of the machine and relevant order form for the spare parts which will be provided to you).

Se dal centro assistenza su Vs. richiesta, vi verrà fornita la documentazione e relativa modulistica di ordine delle parti di ricambio (**fig. 9**), i dati da riportare sul modulo di ordine sono (**fig. 10**):

DATA TO PROVIDE ON ORDERING SPARE PARTS	
1	MACHINE MODEL - (See CE identification plate applied to your equipment).

2	TABLE NUMBER
3	PARTICULAR POSITION
4	PARTICULAR CODE
5	PARTICULAR DESCRIPTION
6	QUANTITY

9 ATTACHMENTS

Att. 01 [Refrigeration gas technical data sheet]

A summarised technical data sheet of the refrigeration gas used includes the main safety instructions and first aid provided as an integral part of this manual.

For further, more specific information on the refrigeration gas used on the blast chiller/shock freezer owned by you, refer to the safety sheet provided separately in the specific documentation pack.

Att. 02 [Technical specifications]

For all data relating to the characteristics and technical specifications of the machine purchased by you, refer to the contract stipulated among the parties and the general Products Catalogue outlining all the technical/functional data specifically for your appliance.

Att. 03 [Wiring diagrams]

The electrical documentation is delivered separately in the specific documentation pack.

Att. 04 [Refrigeration System Diagram]

The documentation relating to the refrigeration system is delivered separately in the specific documentation pack.

Att. 05 [Electronic Controller Instructions Manual]

The use instructions manual of the digital electronic controller installed on your machine is delivered separately in the specific documentation pack.

Att. 06 [CE Declaration of Conformity]

The declaration of conformity is placed in the specific documentation pack which will be delivered to the client on purchase or once installation is complete (if planned).

Att. 01 - REFRIGERATION GAS TECHNICAL DATA SHEET

REFRIGERATION GAS FREON R507:

Freon R507 :	dangerous substance	
Tetrafluoroethane (HFC 143a)	52%	
Pentafluoroethane (HFC 125)	44%	
Tetrafluoroethane (HFC 134a)	4%	
Appearance:	Colourless liquid gas	
Odour:	Slightly ether	

IDENTIFICATION OF DANGERS

High exposure due to inhalation can cause anaesthetic effects. Very high exposure can cause cardiac rhythm anomalies and cause sudden death. The product sprayed or squirted can cause frostbite on the eyes and skin.

FIRST AID:

In the event of an emergency call, 118 or another emergency number available in the area.

The first aid measures listed below must be complied with in case of:

Inhalation: in high concentration can cause asphyxia. The symptoms can include loss of mobility and/or consciousness. The victims may not be aware they are choking. Wearing the breathing apparatus, move the victims to a ventilated area and keep them lying down and warm. Perform CPR only if breathing has stopped. Immediately request medical assistance.

Contact with skin: defrost the relevant parts with water: Remove the contaminated clothing, paying attention in the event of burns as clothing could stick to the skin. In case of contact with skin, wash immediately with plenty of luke-warm water. Get a medical check-up when signs or irritation or rash appear.

Contact with eyes: wash immediately with eyewash solutions or with water, for at least 15 minutes, keeping your eyelids wide open. Immediately request medical assistance.

Ingestion: exposure highly unlikely. If this occurs, it will not cause vomiting. If the injured party is conscious, make him/her drink 200-300 ml of water. Immediately request medical assistance.

Main symptoms: asphyxia.

Need to consult a doctor or special treatments: symptomatic treatment and support therapy when indicated. Do not administer adrenaline and sympathomimetic medicine and similar following exposure, due to the risk of cardiac arrhythmia, resulting in possible cardiac arrest.

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemeine Informationen	44
1.1	Identifikationsdaten Schockfroster / Tiefkühler	45
1.2	Gebrauch und Aufbewahrung des Handbuchs	45
1.3	Beschränkungen und Haftung des Herstellers	45
1.4	Die Anpassung an die Richtlinien	46
1.5	Garantie	46
1.6	EG-Konformitätserklärung	46
1.7	Allgemeine Sicherheitsangaben	46
2	Allgemeine Beschreibung des Schockfrosters/Tiefkühlers	47
2.1	Serien, Modelle und Konfigurationen	47
2.2	Technische Daten Schockfroster	47
2.3	Vorgesehener Gebrauch	48
2.4	Richtige Art der Verwendung	48
3	Installation des Schockfrosters / Tiefkühlers	48
3.1	Entladung und Handling	48
3.2	Auspacken	49
3.3	Installationsraum	49
3.4	Korrekte Positionierung	49
3.5	Nivellement	50
3.6	Elektrischer Anschluss	50
4	Anlaufen und Gebrauch	50
4.1	Beschreibung Bedienfeld	50
4.2	Beschreibung Funktionsweise Display	51
4.3	Anlaufen: Übersicht	51
4.4	Schockgefrierzyklus mit Zeitschaltung und Aufbewahrung	51
4.5	Gefrierzyklus mit Zeitschaltung und Aufbewahrung	52
4.6	Schockgefrierzyklus mit Temperaturschaltung und Aufbewahrung	52
4.7	Gefrierzyklus mit Temperaturschaltung und Aufbewahrung	53
4.8	Aktivierung des manuellen Abtauvorgangs	54
4.9	Produktbeladung	55
5.	Wartung	55
5.1	Vorbereitung Schockfroster/Tiefkühler für die Wartungs- und Reinigungsarbeiten	55
5.2	Interne und externe Reinigung des Schockfrosters/Tiefkühlers	56
5.3	Reinigung Türdichtung	56
5.4	Reinigung Kondensator	56
5.5	Reinigung des Verdampfers und der Lüfter	56
5.6	Außerordentliche Wartung des Kühlschranks	57
5.7	Vorbereitung des Schockfrosters/Tiefkühlers für eine verlängerte Inaktivität	57
5.8	Anfrage und Installation der optionalen Zubehörteile nach dem Kauf	57
6.	Probleme - Ursachen - Abhilfen	57
7	Außerbetriebnahme, Demontage und Entsorgung der Materialien	59
8	Ersatzteile	60
9.	Anhänge	60
	Anang. 01 - Technisches Datenblatt Kühlgas	61

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

HINWEIS: Bei den Bildern, bitte beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt in italienischer Sprache.

- Der Schockfroster / Tiefkühler ist unter Befolgung der Gesamtheit der Gemeinschaftsvorschriften über die Freizügigkeit von Industrieprodukten in CEE-Ländern hergestellt worden (Siehe „Maschinenrichtlinie“, EWG Richtlinie des Rates Nr. 89/392 und nachfolgende).
- Der Schockfroster / Tiefkühler wird mit allen von diesen Regelungen erforderlichen Unterlagen geliefert. Der Hersteller hat das Gerät entwickelt, um sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten: der Ausschluss von elektrischen Sicherheitseinrichtungen oder die Demontage der vom Hersteller vorgesehenen Schutzmaßnahmen beeinträchtigt die oben erwähnten Sicherheitsbedingungen ernsthaft.

- Für eine maximale Haltbarkeit und bessere Betriebswirtschaft ist es ratsam, sich strikt an die Regeln und Richtlinien in dieser Veröffentlichung zu halten.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Brüche, Unfälle und verschiedene Störungen, die aufgrund einer Nichteinhaltung (und auf jeden Fall Nichtanwendung) der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften entstanden sind. Dasselbe gilt für die Ausführung von Änderungen, Varianten und/oder Installationen von nicht bewilligten Zubehörteilen.

1.1 Identifikationsdaten Schockfroster /Tiefkühler

An jedem Gerät ist eine Identifikationsschild mit der CE-Kennzeichnung angebracht. Darauf sind die Identifikationsdaten (Modell, Seriennummer, Baujahr, Gewicht) und die technisch-funktionellen Daten (Spannung, Frequenz, Stromverbrauch, Art und Menge des Kühlgases) aufgeführt. Das Schild ist unbeweglich an der Rückseite des Schockfrosters selbst befestigt (siehe Abbildung 1).

1.2 Gebrauch und Aufbewahrung der Gebrauchs- und Wartungsanleitung

- Der Schockfroster / Tiefkühler wird mit allen von diesen Regelungen erforderlichen Unterlagen geliefert. Die Betriebs- und Wartungsanleitung ist ein integraler Teil des Geräts und entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Herstellung und Lieferung an den Benutzer.
- Das Handbuch muss einfach und unmittelbar von den Betreibern und Instandhaltern konsultiert werden können, weshalb eine Überwachung und Aufbewahrung an einem geschützten Ort in der Nähe derselben notwendig ist.
- Alle in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind sowohl an die Betreiber als auch an die qualifizierten Techniker gerichtet, damit Installation, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung ordnungsgemäß und sicher durchgeführt werden können
- Der Schockfroster / Tiefkühler muss gemäß dem im vorliegenden Handbuch vorgesehenen und spezifizierten Inhalt verwendet werden: wir empfehlen deshalb, diesen Inhalt vor dem Transport, der Installation und der Inbetriebnahme sorgfältig durchzulesen.
- Vernachlässigen Sie nichts von dem, was hier steht und beachten Sie besonders die hervorgehobenen Nachrichten. Das Befolgen der Normen und aufgeführten Empfehlungen hilft dem Benutzer bei einer korrekten und sicheren Anwendung.
- Die Übersetzung in die Sprache des Kunden des im vorliegenden Handbuch aufgeführten Inhalts ist mit der größten Sorgfalt ausgeführt worden. Um aufgrund einer nicht korrekten Übersetzung der Betriebsanleitung mögliche Unfälle an Personen oder Sachen zu verhindern, wird dem Kunden empfohlen, an der Maschine keine Manöver und Arbeiten durchzuführen, wenn er Fragen oder Zweifel zu den durchzuführenden Arbeiten hat, und beim Assistenz-Service Klärungen im Zusammenhang mit den Anleitungen selber anzufordern.
- Im Falle des Verlustes der vorliegenden Anleitung ist beim Hersteller eine neue Kopie anzufordern.

1.3 Grenzen der Haftung des Herstellers

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Ausfälle und Zwischenfälle, wenn sich diese als Resultat von Manipulationen, falschen Anwendungen und /oder einer unzureichenden Nutzung der Schockfroster / Tiefkühler erweisen.

- Der Benutzer muss die in der vorliegenden Betriebsanleitung angegebenen Vorschriften beachten, insbesondere
 - Verwenden Sie das Gerät immer innerhalb der zulässigen und in diesem Handbuch erwähnten Grenzen;
 - Führen Sie immer die angezeigten Reinigungs- und Wartungseinsätze durch;
 - Im Falle einer Störung und / oder eines Bruchs sind die vom Hersteller gelieferten Originalersatzteile anzufordern und zu benützen.
- Alle Änderungen, Anpassungen oder Anderes, die an den später auf den Markt gebrachten Schockfroster/Tiefkühlern vorgenommen worden sind, verpflichten den Hersteller weder dazu, am vorher ausgelieferten Schockfroster / Tiefkühler einzugreifen, noch denselben und das entsprechende Handbuch als fehlerhaft und unpassend zu erachten.
- Die Anweisungen in diesem Handbuch ersetzen die Verpflichtungen der Arbeitgeber für die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften über die Regeln der Prävention und Sicherheit nicht, sondern ergänzen sie.
- Diese Bedingungen unterliegen außerdem den Anweisungen in Bezug auf eine ordnungsgemäße Installation und Stromversorgung, die unbedingt beachtet werden müssen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Brüche, Unfälle und verschiedene Störungen, die aufgrund einer Nichteinhaltung (und auf jeden Fall Nichtanwendung) der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften entstanden sind. Dasselbe gilt für die Ausführung von Änderungen, Varianten und/oder Installationen von nicht bewilligten Zubehörteilen.

1.4 Die Anpassung an die Richtlinien

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien und harmonisierten Normen der Branche entwickelt und aufgebaut.

Die Spezifikationen für die Anwendung und die in diesem Handbuch aufgeführten Warnhinweise werden zu Ihrer Sicherheit in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Richtlinien geliefert: 2006/42 / EG (Maschinenrichtlinie), 2006/95 / EG (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108 / EG (EMV-Richtlinie) über die Sicherheit der Maschine, auf die in der nachstehenden EG-Konformitätserklärung Bezug genommen wird.

1.5 Garantie

- Das Unternehmen garantiert ein (1) Jahr ab dem Datum der Lieferung der Produkte, mit der Voraussetzung, dass diese angemessen genutzt werden.
- Die Garantie beschränkt sich auf Reparaturen oder den Ersatz der defekten Teile ab Werk, wenn Mängel im Material oder der Verarbeitung betätigt werden.
- Ersetzte Teile bleiben Eigentum des Unternehmens.
- Die Arbeitskosten für die Reparatur und den Transfer des Personal des Unternehmens sowie die Transport- und Versandkosten sind zu Lasten des Kunden.
- Alle anderen Entschädigungen sind ausgeschlossen und es können keine direkten und/oder indirekten Ansprüche, jeglicher Art, gestellt werden.
- Ausgenommen sind elektrische Teile, Verbrauchsmaterialien oder alles, was aus dem Missbrauch, der Inkompetenz und falscher Verwendung der Produkte hervorgeht.
- Die Gewährleistung erlischt, wenn der Käufer nicht die Zahlungsregelungen einhält, die Produkte selbst repariert und zerlegt oder ohne Genehmigung diese verändert.

1.6 EG-Konformitätserklärung [siehe CE-Konformitätserklärung auf Seite 5]

1.7 Allgemeine Sicherheitsangaben

Vor der Installation und der Inbetriebnahme Ihres Schockfrosters / Tiefkühlers:

- Lesen Sie die in der vorliegenden Gebrauchsanleitung aufgeführten Anweisungen aufmerksam durch
- Verwenden Sie den Schockfroster / Tiefkühler ausschließlich zum vorgesehenen Zweck (siehe Abschnitt "2.3 - Vorgesehener Gebrauch").
- Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung den Bestimmungen entspricht (siehe Angaben der Eigenschaften der Stromversorgung auf dem am Gerät in Ihrem Besitz angebrachten Typenschild).
- Der Schockfroster / Tiefkühler darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und / oder Vertrautheit in der Verwendung des Geräts verfügen, verwendet werden.
- Verwenden Sie kein anderes (Raster, Führungen, Stützen etc.), zusätzlich zum im Lieferumfang enthaltenen Zubehör
- Lebensmittel sollten in geeigneten Behältern oder in der Originalverpackung gelagert werden.

VORSICHT Die folgenden Sicherheitshinweise dienen dazu, den Benutzer vor möglichen Gefahren, Unfällen und/oder Verletzungen zu schützen.

- Stellen Sie sicher, dass nie eine Stolpergefahr über ein Netzkabel besteht und dass niemand sich darin verwickelt oder darauf tritt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie Probleme und / oder Störungen feststellen, die nicht im Abschnitt „6 Probleme - Ursachen - Abhilfen“ aufgeführt sind. Fordern Sie gegebenenfalls die Assistenz eines spezialisierten Technikers an. Versuchen Sie nie, aus eigener Initiative Reparaturen vorzunehmen.
- Falls erforderlich, unterbrechen Sie immer zuerst die Versorgungsleitungen von der Steckdose und dann die des Geräts.
- Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, ist das Versorgungskabel vom Netz zu trennen. Nur wenn das Gerät komplett spannungsfrei ist, besteht ein Schutz gegen unbeabsichtigte Betätigung.
- Ziehen Sie den Stecker nie aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Öfen und / oder Kochfeuer, Heizelemente wie Radiatoren oder Konvektoren, usw.), und setzen Sie es nicht direktem Sonnenlicht aus, um eine Überhitzung zu vermeiden, was zu einem Verlust an Effizienz führen würde.

2 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DESSCHOCKFROSTERS/TIEFKÜHLERS

Das Gerät, auf das sich dieses Handbuch bezieht, ist ein schnell auf die richtige Temperatur gelangender Schockfroster /Tiefkühler mit besonderen technischen und strukturellen Eigenschaften, der in der Lage ist, die Temperatur in kürzester Zeit zum Kern der gekochten Produkte zu bringen und so die Vermehrung von Bakterien zu blockieren, ohne dabei die organoleptischen und qualitativen Merkmale des Produkts zu verändern und unter Gewährleistung eines hohen Maßes an Hygiene, Sicherheit, Energieeinsparung und Produktqualität.

Die kontinuierliche Temperaturmessung durch entsprechende Kontrollsonden für die Temperatursteuerung des Produkts und der Schockfrostkammer geben eine zusätzliche Garantie für den Endverbraucher auf die Qualität der erbrachten Leistung.

Der Temperatur-Schockfroster ist daher eine professionelle Ausrüstung, die die Einhaltung der Vorschriften der HACCP in den Bereichen Konditorei, Gastronomie, Eisdielen und Bäckerei gewährleistet.

Die H.A.C.C.P. (Hazard Analysis - Critical Control Points) ist eine Methode zur hygienischen Selbstkontrolle, die dazu entwickelt worden ist, die Gesundheit der Verbraucher zu schützen und die Qualität der Produkte zu verbessern.

Italien hat die Europäischen Verordnungen (RL CEE Nr. 43/93) begrüßt und sie mit der Gesetzesverordnung Nr. 155 / 97 durchgesetzt, in der die zu beachtenden Anforderungen enthalten sind, wobei die Anwendung der HACCP-Methodologie und die Erlangung der Zertifizierung notwendig werden.

Der Schockfroster besteht aus:

- Leicht zugängliche und tropentaugliche Kühleinheit.
- Interne und externe Struktur aus Edelstahl. Zur besseren Reinigung abgerundete interne Ecken. Türe mit automatischer Schließung und fixer Öffnungsposition bei 100°, leicht entfernbare Magnetdichtung. Isolierung mit 60 mm Dicke aus Polyurethan, mit hohem Druck ohne CFC oder HCFC injiziert.
- Digitales Bedienfeld mit NTC-Sonden. Belüftete Kühlung mit Gas R507. Automatischer oder manueller Abtauvorgang.
- Einstellbare und herausziehbare Rostträgerführungen. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.
- Zusätze: Gitter, Kabel mit Stecker außerhalb des Standards, beheizte Sonde.

2.1 Serien, Modelle und Konfigurationen

Der Schockfroster / Tiefkühler für Produkte werden Gefrierprodukte werden in verschiedenen Modellen in Abhängigkeit von der Kühltemperatur, dem Aufnahmevermögen und der Art der Verwendung, für die sie bestimmt sind, hergestellt.

MODELLE	KONFIGURATIONEN
SFD48	Einzelne Säule 2/3 mit 1 Stahltüre

2.2 Technische Daten Schockfroster

Die wichtigsten Konstruktions- und Funktionsdaten der Schockfroster / Tiefkühler können wie folgt zusammengefasst werden:

	U.M.	SFD48
ABMESSUNGEN	mm (WxDxH)	655x640x490
LADEKAPAZITÄT / AUSTRÜSTUNG	n.	3 Bleche GN2/3
LEISTUNG (*)	W	550 / 140
LEISTUNG SCHOCKGEFRIEREN (**)	kg	7kg +90°/+3°
LEISTUNG TIEFKÜHLEN (**)	kg	5kg +90°/-18°
AUFNAHME	W	445
SPANNUNG	V - Hz	230 - 50/60
NETTOGEWICHT	Kg	48
BRUTTOGEWICHT	Kg	53
ABMESSUNGEN VERPACKUNG	mm (WxDxH)	685x680x660

* - $T_{dc} +45^{\circ}C$ $T_e -10^{\circ}C$ / $T_{dc} +45^{\circ}C$ $T_e -30^{\circ}C$.

** - Die Leistungen sind Richtwerte und hängen von der Art des Lebensmittels ab.

2.3 Vorgesehener Gebrauch

Der Schockfroster / Tiefkühler ist dazu konzipiert und hergestellt worden, in sehr kurzer Zeit eine Innentemperatur erlangen und beibehalten zu können, die in der Lage ist, Lebensmittel in der Art von Feinkost und Backwaren in einer idealen Lagertemperatur aufzubewahren.

Die Schockfroster sind in der Lage, Schockgefrier- und Konservierungszyklen sowohl temperatur- als auch zeitgesteuert auf die harte und auf die weiche Art zu verwalten.

Jedem Betriebszyklus kann eine Vorkühlung vorangestellt werden; Den temperaturgesteuerten Zyklen geht außerdem ein Test auf zwei Phasen für die Überprüfung der korrekten Einführung der Nadelsonde voran.

2.4 Richtige Art der Verwendung

Um eine maximale Effizienz der Schockfroster / Tiefkühler zu garantieren, sind folgende wenigen, aber wichtigen Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- Produkte im Innern des Schockfrosters / Tiefkühlers anordnen und dabei darauf achten, dass die freie Zirkulation der gekühlten Luft im Innern des Geräts nicht behindert wird. Zu diesem Zweck ist es ratsam, die Produkte auf den Gittern anzuordnen, und dabei darauf achten, dass zwischen den einzelnen Produkten jeweils einige Zentimeter Abstand sind, um alle Oberflächen der einzelnen Produkte dem Fluss von Kühlluft zu exponieren, damit eine schnelle und gleichmäßige Kühlung begünstigt wird.
- Überlasten Sie den Schockfroster nicht: die Maximallast beträgt 5 kg für Temperaturen bis -18 ° C und 7 kg für Temperaturen bis zu + 3 ° C (Abb. 2).
- Legen Sie die Produkte NIE auf die Seiten des Schockfrosters /Tiefkühlers, auf den hinteren Teil oder an die Vordertür gelehnt hin, damit der konstante Kühlluftstrom (Abb. 3) nicht behindert oder unterbrochen wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Türe des Schockfrosters / Tiefkühlers nach jeder Öffnung korrekt geschlossen wird.
- Beschränken Sie die Öffnung der Tür auf das allernötigste, was notwendig ist, um die kontinuierliche Dispersion kalter Luft nach draußen mit einer daraus folgenden Erhöhung der Innentemperatur zu verhindern.
- Nach dem Entfernen der kalten Produkte aus dem Schockfroster / Tiefkühler muss verhindert werden, dass sie für lange Zeit an nicht tiefgekühlten Orten verbleiben, um übermäßigen Verlust von Kälte vor ihrem neuen Einsetzen innerhalb des Schockfrosters / Tiefkühlers selbst zu verhindern.

WICHTIGE WARNHINWEISE UND KORREKTE VERWENDUNGSMODALITÄTEN

- **WICHTIG:** Die Türöffnung des Schockfrosters /Tiefkühlers ruft das Austreten von Kälte hervor. Während des Betriebs ist das Öffnen der Türe zu vermeiden.
Bei Erhöhung der Frequenz des Öffnens und der Zeit der Türe in geöffneter Position wird der Grad an Effizienz des Schockfrosters / Tiefkühlers nach und nach reduziert und die optimale Betriebstemperatur im Innern des Schockfrosters selbst nicht mehr garantiert.
- **WICHTIG:** Eine längerdauernde Öffnung der Türe oder eine nicht korrekte Schließung derselben kann Ursache der Eisbildung im Innern des Schockfrosters / Tiefkühlers und / oder in der Nähe der Dichtung der Tür selbst sein.
- **WICHTIG:** Denken Sie daran, dass das Gesetz über die Erhaltung der Produkte einen zweiten Prozess des Einfrierens oder Tiefkühlens von aufgetauten Produkten VERBIETET.

3 INSTALLATION DES SCHOCKFROSTERS / GEFRIERSCHRANKS

3.1 Entladung und Handling

Das Handling des Schockfrosters /Tiefkühlers erfolgt durch eine Palette, auf der die Auslieferung erfolgt. Der Schockfroster /Tiefkühler muss immer in vertikaler Position gehalten werden, wie auf der Verpackung selbst angegeben (Abb. 4).

ACHTUNG: Die Verpackung **NICHT** in **VERTIKALER POSITION** transportieren oder abstellen, um ein Verbeulen und eine Beschädigung des Geräts und das Austreten von Öl aus dem Kompressor zu vermeiden, die die Funktionstüchtigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu Schäden am Gerät führen können.

Die Verpackung kann leicht mit einem Hubstapler oder einem anderen Hebegerät mit angemessener Tragfähigkeit transportiert werden (Abb. 5). Diese Mittel werden für die Entladungs- und Handlings-Vorgänge verwendet.

WICHTIG: Die Hebe- und Transportvorgänge können sehr gefährlich sein, wenn sie nicht mit größter Sorgfalt ausgeführt werden: sorgen Sie daher dafür, dass sich keine Unbefugte vor Ort aufhalten, reinigen Sie die Durchgangszone der Last, machen Sie sie frei und grenzen Sie sie ab.

Vor den Hebearbeiten (Abb. 6) ist sicherzustellen, ob:

- mit dem Gabelstapler der Griff der Bügel auf der Palette, auf der die Verpackung sich befindet, so ist, dass der Schockfroster / Tiefkühler zentriert ist und sein Gewicht gleichmäßig verteilt ist;
- das Heben und Handling der Verpackung mit größter Sorgfalt, langsam und ohne Stöße und bruske Bewegungen erfolgt;
- die Last während des Handlings der Maschine wenn möglich nie mehr als 10/15 cm vom Boden abgehoben wird.

3.2 Auspacken

Der Schockfroster / Tiefkühler wird mit einer Schutzverpackung aus Karton, Polystyrol und Nylon geliefert. Nach Erreichen der Nähe des Installationsortes:

- Sorgen Sie für das Entfernen der Verpackungen (Bänder, Kartons, Schutzpolystyrol, usw.) und der an den Oberflächen aus Stahl angebrachten Schutzhüllen;
- Heben Sie mit dem Gabelstapler den Schockfroster / Tiefkühler an und entfernen Sie die darunter stehende Palette. Achten Sie dabei darauf, dass das Manöver mit äußerster Vorsicht, langsam und ohne Schläge oder bruske Bewegungen erfolgt und ohne dass der Boden des Schockfrosters / Tiefkühlers beschädigt wird.

VORSICHT: Das Verpackungsmaterial darf nicht in Reichweite von Kindern oder eingeschränkten Personen gelassen werden, denn diese sind eine potentielle Gefahrenquelle. Entsorgen Sie es anschließend entsprechend den Vorschriften im Installationsland.

Nach dem Entfernen der Verpackung ist Folgendes sicherzustellen:

ÜBERPRÜFUNG DES GELIEFERTEN MATERIALS UND INTEGRITÄT DES SCHOCKFROSTERS / TIEFKÜHLERS

- Ziehen Sie alles mitgelieferte Material aus dem Innern des Schockfrosters / Tiefkühlers (Umschlag mit Dokumentation und Gebrauchs- und Installationsanleitung).
- Überprüfen Sie, ob die Maschine mit dem übereinstimmt, was in der Kauf- oder Vertragsphase festgelegt worden ist (Geräteart, Zubehörteile und eventuelle spezifischen Lieferungen).
- Überprüfen Sie, ob das Gerät intakt ist und es keine Defekte oder Risse, Beulen oder beschädigte Teile aufweist - (im Falle von nachgewiesenem Schaden, NICHT VERWENDEN und möglichst schnell einen unserer Verkäufer kontaktieren).

3.3 Installationsraum

Um die maximale Effizienz des Schockfrosters / Tiefkühlers während des Betriebs zu garantieren, ist das Positionieren an einem passenden Ort unerlässlich. Deshalb ist es notwendig, sicherzustellen, dass der Installationsort:

- mit einer der Norm entsprechenden elektrischen Anlage, die mit einer Erdung und einer in der Nähe des Schockfrosters / Tiefkühlers selber angebrachten Zapfwelle ausgestattet ist;
- auch in den Zeitperioden der Schließung einen genügend großen Luftaustausch garantiert;
- nicht dem Sonnenlicht und / oder anderen Quellen der Strahlung ausgesetzt ist (z.B. Glühbirnen oder Glühlampen mit hoher Intensität, Backöfen und Kochfeuer, strahlende Elemente zum Heizen wie Radiatoren und / oder Konvektoren usw.);
- für einen bequemen Gebrauch genügend groß ist;
- geschlossen und vor Personen geschützt ist, die nicht für die Verwendung des Geräts bestimmt sind.

3.4 Korrekte Positionierung

Um die maximale Effizienz des Schockfrosters / Tiefkühlers während des Betriebs zu garantieren, ist es unerlässlich, nach der Positionierung am Boden auf den vier Rädern einige wichtige Faktoren zu berücksichtigen, nämlich: (siehe Abb. 7)

- die Lüftungsöffnungen der Kondensator-Einheit auf keinerlei Weise durch Fremdkörper und / oder der Rückwand behindert werden. Dazu positionieren Sie den Schockfroster / Tiefkühler in einem Abstand von mindestens 15 cm von der Rückseite.

3.5 Nivellierung

Nivellierung: Dieses Verfahren ist notwendig, um das ordnungsgemäße Funktionieren der Tauwasserablaufs und den Waschvorgang (wo vorhanden) zu gewährleisten und lästige Vibrationen des Motors zu vermeiden. Führen Sie der Reihenfolge nach aus:

- Eine Überprüfung der richtige Längs- und Quer Nivellierung des Schockfrosters /Tiefkühlers mit der torischen Wasserwaage; falls erforderlich, sind die einstellbaren Füße zu betätigen, um den Pegel einzustellen (Abb. 7);
- Eine Überprüfung der korrekten Positionierung der Wanne zum Trocknen des Kondensats und deren Ablassrohr (soweit vorhanden).

3.6 Elektrischer Anschluss

Allgemeine Bestimmungen

Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz muss von qualifiziertem und erfahrener Personal durchgeführt werden.

- Die Schockfroster /Tiefkühler muss DAUERHAFT an das Stromnetz angeschlossen sein und zwar über einen Leistungsschalter, der sich in der Nähe des Geräts befindet und durch den Bediener leicht zugänglich ist.
- der Leistungsschalter muss von einer Zertifizierungsstelle der Qualität (IMO oder gleichwertig) gekennzeichnet sein und muss als Vorrichtung für die elektrische Trennung der Maschine gemeldet werden ;
- die Maschine verlässt das Werk bereits für die einphasige Spannung 1 / N 230 V 50 Hz vorbereitet und mit Netzkabel mit Verriegelungssystem an der Maschine ausgestattet;
- der Spannungsanschluss 3 / N / PE 220V 60 Hz Drehstrom sollte stattdessen zum Zeitpunkt des Auftrages angefordert werden, bevor das Gerät das Werk verlässt, um das entsprechende Kabel und die geeignete Verriegelungseinrichtung zu derselben liefern zu können;
- für die Vorbereitung des ein- oder dreiphasigen Leistungsschalters hingegen ist der Benutzer je nach Modell der Maschine in seinem Besitz verantwortlich;
- der Benutzer hat die Pflicht, den Netzstecker der Maschine in Übereinstimmung mit den technischen Standards zu installieren, die im Land gelten, in dem die Maschine eingesetzt wird;
- stellen Sie sicher, dass der Messwert der Netzspannung dem Wert entspricht, der auf dem an der Maschine angebrachten EG-Typenschild steht.

Elektrischer Anschluss:

Die Schockfroster /Tiefkühler wird mit Kabel ohne Stecker geliefert. Es liegt in der Verantwortung des technischen, vom Kunden befähigten Personals, für einen korrekten Anschluss an das Stromnetz zu sorgen.

- Schließen Sie das Netzkabel des Schockfrosters / Tiefkühlers an einen Leistungsschalter und nie direkt an die Hauptleitung an;
- Frequenz und Spannung müssen mit der auf dem Typenschild des Schockfrosters / Tiefkühlers angegebenen Daten übereinstimmen. Überprüfen, ob die Leistungsversorgungsspannung an dem Aufnahmepunkt beim Starten des Kompressors die Nennleistung + 10% ist.

WICHTIG: Die Erdung des Schockfrosters / Tiefkühlers ist obligatorisch. Es ist ratsam, einen einpoligen Schalter (bzw. einen Mast), mit einer Trennung der Kontaktöffnung von mindestens 3 mm über der Anschlussdose zu montieren. Dieser Schalter ist erforderlich, wenn die Last bis zu 1000W ist oder wenn der Schockfroster / Tiefkühler direkt ohne die Verwendung eines Steckers angeschlossen wird. Es wird empfohlen, als Leistungsschalter einen Trennschalter mit hoch empfindlichem Differenzialschalter zu verwenden, um das Abschalten des gesamten Systems im Störfall zu vermeiden.

4 ANLAUFEN UND GEBRAUCH

Alle Vorgänge der Einstellung und der Betriebstemperaturen des Schockfrosters /Tiefkühlers werden vom Bediener durch das kleine Bedienfeld ausgeführt, das am oberen Teil des Gerätes vorgesehen ist (Abb. 8).

4.1 Beschreibung Bedienfeld

1	Funktionstaste Start/Stopp-Zyklus Während der Einstellung des Schockgefrierzyklus wird sie auch als Funktionstaste "SET" verwendet.
2	Funktionstaste für die Temperatur- oder Zeiteinstellung des Schockgefrierzyklus. Während der Einstellung des Schockgefrierzyklus wird sie auch als Funktionstaste Verringerung verwendet und in der Folge "DOWN-Taste benannt.
3	Funktionstaste zum manuellen Abtauzyklus. Während der Einstellung des Schockgefrierzyklus wird sie auch als Funktionstaste Steigerung verwendet und in der Folge "UP-Taste benannt.

4	Temperaturanzeige / Warnung: bei einem normalen Arbeitszyklus wird in Echtzeit die Innentemperatur des Schockfrosters / Tiefkühlers angezeigt.
----------	--

4.2 Beschreibung Funktionsweise Display

Es gibt folgende Betriebszustände des Display:

- der Zustand "on" (das Instrument wird gespeist und es ist ein Funktionszyklus im Gange);
- der Zustand "Stand-By" (das Instrument wird gespeist und es ist kein Funktionszyklus im Gange);
- der Zustand "off" (das Instrument wird nicht gespeist).

Wenn während eines zeitgesteuerten Schockgefriervorgangs ein Stromausfall auftritt, wird nach der Wiederherstellung der Stromversorgung der Schockgefriervorgang ab dem Moment wieder aufgenommen, in dem der Unterbruch aufgetreten ist (mit einem maximalen Fehler von 10 Min).

Wenn während eines temperaturgesteuerten Schockgefriervorgangs ein Stromausfall auftritt, wird nach der Wiederherstellung der Stromversorgung der Schockgefriervorgang von Anfang an gestartet.

Wenn während eines Konservierungsvorgangs ein Stromausfall auftritt, wird nach der Wiederherstellung der Stromversorgung die Konservierung neu vorgeschlagen.

Wenn während eines "stand-by"- Zustands ein Stromausfall auftritt, wird nach der Wiederherstellung der Stromversorgung derselbe Zustand vorgeschlagen.

Während des Zustands "on" zeigt der Display während des normalen Betriebs Folgendes an:

- die Restzeit der Dauer eines zeitgesteuerten Schockgefrierzyklus, wenn dieser im Gang ist;
- die durch die Nadelsonde erfasste Temperatur, wenn ein temperaturgesteuerter Schockgefrierzyklus im Gang ist;
- die Temperatur der Zelle, wenn ein Konservierungsvorgang im Gang ist.

Während des Zustands "Stand-by" zeigt der Display während des normalen Betriebs alle 3 Sekunden für ½ Sekunden die Temperatur der Zelle an.




4.3 Anlaufen: Übersicht

Es gibt folgende Funktionszyklen:

- zeitgesteuerter Schockgefriervorgang und Konservierung;
- zeitgesteuerter Tiefgefriervorgang und Konservierung;
- temperaturgesteuerter Schockgefrierzyklus und Aufbewahrung
- temperaturgesteuerter Tiefgefrierzyklus und Aufbewahrung

Den temperaturgesteuerten Zyklen geht ein Test voran, der die korrekte Einführung der Nadelsonde überprüft.







Zum Neustart des letzten ausgeführten Zyklus mit denselben Einstellungen:

- stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im „Stand-by“-Zustand befindet, dass keine Verfahren im Gange sind und dass kein anderer Zyklus angewählt wurde;
- die Drucktaste  2 Sekunden lang drücken: der Display zeigt das Etikett des zuletzt gestarteten Zyklus an;
- drücken Sie die Taste  innerhalb von 60 Sekunden: Das Display zeigt die Dauer des Schockgefriervorgangs im Falle eines zeitgesteuerten Zyklus (die Maßeinheit ist die Min) oder die Temperatur des Endes des Schockgefriervorgangs im Falle eines temperaturgesteuerten Zyklus an;
- die Drucktaste  innerhalb von 15 Sekunden drücken: der Zyklus wird gestartet.



4.4 Zeitgeschalteter Schockgefrierzyklus und Aufbewahrung

Beim zeitgesteuerten Schockgefrierzyklus geht die Temperatur in 90 Minuten von +90° bis +3° zum Kern.

Zum Starten des Zyklus:

- stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im „Stand-by“-Zustand befindet, dass keine Verfahren im Gange sind;
- die Drucktaste  drücken, um "P05" anzuwählen und sicherstellen, dass die LED  leuchtet;
- drücken Sie die Taste  innerhalb von 15 Sekunden: Das Display zeigt die Dauer des Frostschockvorgangs an (Maßeinheit ist in Min);
- Durch Drücken der Taste  erscheint während dem Schockgefriervorgang auf dem Display der Betriebsollwert (die Maßeinheit ist °C / °F) und die LED  blinkt;
- zum Starten des Zyklus die Drucktaste  innerhalb von 15 Sekunden drücken.

Während des Schockgefriervorgangs:



- der Display zeigt die Restzeit der Dauer des Schockgefriervorgangs an;
- die LED  ist eingeschaltet;
- Drücken Sie die Drucktaste  mehrere Male zum:
 - anzeigen der Angabe "P05";
 - anzeigen der Temperatur der Zelle;

- Austreten aus der Prozedur (oder 15 Sekunden lang keine Drucktaste drücken).

Nach Ablauf der Dauer des Schockgefrierzustands:

- das Instrument geht zur Aufbewahrung über;
- der Display zeigt die Angabe "End" an;
- der Summer wird für die festgelegte Zeit aktiviert;
- drücken Sie eine Taste, um den Summer zum Schweigen zu bringen; drücken Sie erneut zum Löschen der Angabe "End".

Während der Konservierung:







- der Display zeigt die Temperatur der Zelle an;
- die LED  und  sind eingeschaltet;

Zum Unterbrechen des Zyklus drücken Sie die Drucktaste  2 Sekunden lang.



4.5 Gefrierzyklus mit Zeitschaltung und Aufbewahrung

Beim zeitgesteuerten Tiefgefrierzyklus geht die Temperatur in 4 Stunden von +90° bis -18° zum Kern.

Zum Starten des Zyklus:

- stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im „Stand-by“-Zustand befindet, dass keine Verfahren im Gange sind;
- die Drucktaste  drücken, um "nEG" anzuwählen und sicherstellen, dass die LED  leuchtet;
- drücken Sie die Drucktaste  innerhalb von 15 Sekunden: der Display zeigt die Dauer des Tiefkühlzyklus an (die Maßeinheit ist in Min);
- durch Drücken der Drucktaste  zeigt der Display den Betriebsollwert während des Tiefkühlvorgangs an / die Maßeinheit ist °C/°F) und die LED  blinkt;
- zum Starten des Tiefkühlvorgangs die Drucktaste  innerhalb von 15 Sekunden drücken.



Während des Tiefkühlzyklus:

- der Display zeigt die restliche Zeit der Dauer des Tiefkühlvorgangs an;
- die LED  ist eingeschaltet;
- Drücken Sie die Drucktaste  mehrere Male zum:
 - anzeigen der Angabe "nEG";
 - anzeigen der Temperatur der Zelle;
 - Austreten aus der Prozedur (oder 15 Sekunden lang keine Drucktaste drücken).

Nach Ablauf der Dauer des Tiefkühlvorgangs:

- das Instrument geht zur Aufbewahrung über;
- der Display zeigt die Angabe "End" an;
- der Summer wird für die festgelegte Zeit aktiviert;
- drücken Sie eine Taste, um den Summer zum Schweigen zu bringen; drücken Sie erneut zum Löschen der Angabe "End".

Während der Konservierung:







- der Display zeigt die Temperatur der Zelle an;
- die LED  und  sind eingeschaltet;

Zum Unterbrechen des Zyklus drücken Sie die Drucktaste  2 Sekunden lang.

4.6 Temperaturgesteuerter Schockgefrierzyklus und Konservierung

Beim temperaturgesteuerten Schockgefrierzyklus geht die Temperatur in 90 Minuten von +90° bis +3° zum Kern.



Zum Starten des Zyklus:

- stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im „Stand-by“-Zustand befindet, dass keine Verfahren im Gange sind;
- die Drucktaste  drücken, um "POS" anzuwählen und sicherstellen, dass die LED  leuchtet;
- drücken Sie die Taste  innerhalb 15 Sekunden: der Display zeigt die Temperatur vom Ende des Schockgefriervorgangs an;
- Durch Drücken der Taste  erscheint während dem Schockgefriervorgang auf dem Display der Betriebsollwert (die Maßeinheit ist °C / °F) und die LED  blinkt;
- zum Starten des Zyklus die Drucktaste  innerhalb von 15 Sekunden drücken.

Vor dem Zyklusstart wird der Test zur Überprüfung der korrekten Einführung der Nadelsonde ausgeführt:

- fällt der Test positiv aus, wird der Zyklus gestartet;
- fällt der Test negativ aus, wird der Zyklus zeitgestartet;






Während des Schockgefriervorgangs:

- der Display zeigt die von der Nadelsonde erfasste Temperatur an;
- die LED  ist eingeschaltet;
- Drücken Sie die Drucktaste  mehrere Male zum:
 - zeigen Sie die restliche Zeit der maximalen Dauer des Schockgefriervorgangs an;
 - anzeigen der Angabe "POS";
 - anzeigen der Temperatur der blinkenden Zelle;
 - Austreten aus der Prozedur (oder 15 Sekunden lang keine Drucktaste drücken).






Wenn die von der Nadelsonde erfasste Temperatur die Temperatur vom Ende des Schockgefriervorgangs vor Ablauf der maximalen Dauer des Vorgangs erreicht:

- das Instrument geht zur Konservierung über;
- der Display zeigt die Angabe "End" an;
- der Summer wird für die festgelegte Zeit aktiviert;
- drücken Sie eine Taste, um den Summer zum Schweigen zu bringen; drücken Sie erneut zum Löschen der Angabe "End".

Wenn die von der Nadelsonde die Temperatur vom Ende des Schockgefriervorgangs nicht vor Ablauf der maximalen Dauer des Vorgangs erreicht:

- fährt der Schockgefriervorgang fort;
- blinkt die LED  und LED  schaltet ein;
- der Summer wird aktiviert;
- Drücken Sie die Drucktaste  mehrere Male, um:
 - den Summer zum Schweigen zu bringen;
 - zeigen Sie die Zeit an, die vom Abschluss der maximalen Dauer des Schockgefriervorgangs an verstrichen ist;
 - anzeigen der Temperatur der Zelle;
 - anzeigen der Angabe "POS";
 - Austreten aus der Prozedur (oder 15 Sekunden lang keine Drucktaste drücken).
- wenn die von der Nadelsonde erfasste Temperatur die Temperatur vom Ende des Schockgefriervorgangs erreicht:
 - geht das Instrument zur Konservierung über;
 - die LED  blinkt weiter und LED  bleibt weiter eingeschaltet;
 - der Display zeigt die Angabe "End" an;
 - der Summer wird für die festgelegte Zeit aktiviert;
 - drücken Sie eine Taste, um den Summer zum Schweigen zu bringen; drücken Sie erneut zum Löschen der Angabe "End".

Während der Konservierung:







- der Display zeigt die Temperatur der Zelle an;
- wenn der Schockgefriervorgang positiv ausgefallen ist, schalten die LED  und  sein; wenn der Schockgefriervorgang negativ ausgefallen ist, schalten die LED  und  ein und LED  blinken;

Zum Unterbrechen des Zyklus drücken Sie die Drucktaste  2 Sekunden lang.

4.7 Gefrierzyklus mit Temperaturschaltung und Aufbewahrung

Beim temperaturgesteuerten Tiefgefrierzyklus geht die Temperatur in 4 Stunden von +90° bis -18° zum Kern.



Zum Starten des Zyklus:

- stellen Sie sicher, dass sich das Gerät im „Stand-by“-Zustand befindet, dass keine Verfahren im Gange sind;
- die Drucktaste  drücken, um "nE9" anzuwählen und sicherstellen, dass die LED  leuchtet;
- drücken Sie die Taste  innerhalb 15 Sekunden: der Display zeigt die Temperatur vom Ende des Tiefkühlvorgangs an;
- durch Drücken der Drucktaste  zeigt der Display den Betriebssollwert während des Tiefkühlvorgangs an / die Maßeinheit ist °C/°F) und die LED  blinkt;
- zum Starten des Tiefkühlvorgangs die Drucktaste  innerhalb von 15 Sekunden drücken.

Vor dem Zyklusstart wird der Test zur Überprüfung der korrekten Einführung der Nadelsonde ausgeführt:

- fällt der Test positiv aus, wird der Zyklus gestartet;
- fällt der Test negativ aus, wird der Zyklus zeitgestartet;






Während des Tiefkühlzyklus:

- der Display zeigt die von der Nadelsonde erfasste Temperatur an;
- die LED  ist eingeschaltet;
- Drücken Sie die Drucktaste  mehrere Male, um:
 - zeigen Sie die restliche Zeit der maximalen Dauer des Tiefkühlvorgangs an;
 - anzeigen der Angabe "nEG";
 - anzeigen der Temperatur der blinkenden Zelle;
 - Austreten aus der Prozedur (oder 15 Sekunden lang keine Drucktaste drücken).






Wenn die von der Nadelsonde erfasste Temperatur die Temperatur vom Ende des Tiefkühlvorgangs vor Ablauf der maximalen Dauer des Vorgangs erreicht:

- das Instrument geht zur Konservierung über;
- der Display zeigt die Angabe "End" an;
- der Summer wird für die festgelegte Zeit aktiviert;
- drücken Sie eine Taste, um den Summer zum Schweigen zu bringen; drücken Sie erneut zum Löschen der Angabe "End".

Wenn die von der Nadelsonde erfasste Temperatur die Temperatur vom Ende des Tiefkühlvorgangs vor Ablauf der maximalen Dauer des Vorgangs erreicht:

- fährt der Tiefkühlvorgang fort;
- blinkt die LED  und LED  schaltet ein;
- der Summer wird aktiviert;
- Drücken Sie die Drucktaste  mehrere Male, um:
 - den Summer zum Schweigen zu bringen;
 - zeigen Sie die Zeit an, die vom Abschluss der maximalen Dauer des Tiefkühlvorgangs an verstrichen ist;
 - anzeigen der Temperatur der Zelle;
 - anzeigen der Angabe "nEG";
 - Austreten aus der Prozedur (oder 15 Sekunden lang keine Drucktaste drücken).
- wenn die von der Nadelsonde erfasste Temperatur die Temperatur vom Ende des Tiefkühlvorgangs erreicht:
 - geht das Instrument zur Konservierung über;
 - die LED  blinkt weiter und LED  bleibt weiter eingeschaltet;
 - der Display zeigt die Angabe "End" an;
 - der Summer wird für die festgelegte Zeit aktiviert;
 - drücken Sie eine Taste, um den Summer zum Schweigen zu bringen; drücken Sie erneut zum Löschen der Angabe "End".

Während der Konservierung:


- der Display zeigt die Temperatur der Zelle an;
- wenn der Tiefkühlvorgang positiv ausgefallen ist, schalten die LED  und  ein; wenn der Tiefkühlvorgang negativ ausgefallen ist, schalten die LED  und  ein und LED  blinken.

Zum Unterbrechen des Zyklus drücken Sie die Drucktaste  2 Sekunden lang.

4.8 Aktivierung des manuellen Abtauvorgangs

Während der Schockgefrier- / Tiefkühlzyklen wird der Vorgang des Abtauens nie aktiviert, während die Abtauung bei der Konservierung in regelmäßigen Abständen automatisch aktiviert wird. Es ist jedoch möglich, den Abtauvorgang von Hand zu aktivieren.

Zur Aktivierung des Abtauens auf manuelle Art:

- stellen Sie sicher, dass keine Verfahren im Gange sind;
- drücken Sie die Drucktaste  4 Sekunden lang.

4.9 Carico prodotti

EMPFEHLUNGEN:	
<ul style="list-style-type: none"> ● der Zyklusstart wird erst dann empfohlen, wenn die Kammer abgekühlt ist; ● wir erinnern daran, dass die Erhaltung durch die Zeit hindurch begrenzt sein soll; ● Es wird empfohlen, die Kerntemperaturfühler sorgfältig zu behandeln und sie nie Verdrehungen und Traumen zu unterziehen. 	
LADUNG SCHOCKFROSTER / TIEFKÜHLER	<ul style="list-style-type: none"> ● Für eine maximale Effizienz Ihres Schockfrosters / Tiefkühlers ist es notwendig, die Produktbeladung durchzuführen, indem die in der Einleitung zum Abschnitt 2.4 Verwendungsmodalität aufgeführten Maßnahmen beachtet werden.

5 WARTUNG

Die Einsätze der ordentlichen Wartung betreffen alle Vorgänge, die dazu dienen, die verschiedenen Teile des Schockfrosters / Tiefkühlers sauber und funktionstüchtig zu erhalten und müssen mit einer periodischen Frequenz durchgeführt werden, oder wenn es als notwendig erachtet wird, wenn eine Erringerung der Kühlleistung des Geräts festgestellt wird. Da es sich um einfache Reinigungsarbeiten handelt, werden diese Vorgänge in der Regel vom Bediener selbst durchgeführt.

WICHTIG:

- Wir machen darauf aufmerksam, dass die Reinigungs- und Wartungsarbeiten aus Sicherheitsgründen bei ausgeschaltetem Gerät und von der elektrischen Versorgung getrennt auszuführen sind. Bringen Sie den Schalter der elektrischen Stromversorgung auf die Position "OFF" (Teil 1). Wenn die Maschine mit einer Steckdose ausgestattet ist, entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose (Teil 2).
- Entfernen Sie weder Sicherheitswarnungen noch das Typenschild der Maschine; Im Falle einer Reparatur ist die Maschine als nicht mehr unter Garantie stehend zu erachten, wenn auch nur eine dieser zwei Punkte fehlen;
- Versuchen Sie nicht, die Parameter selber zu ändern. Dieser Vorgang darf nur vom Hersteller oder von einer qualifizierten Person durchgeführt werden;
- Versuchen Sie nicht, die elektronischen und/oder mechanischen Teile selber zu ersetzen;
- Nur qualifiziertes Personal kann Austauscharbeiten, Änderungen und Vorgänge außerordentlicher Wartung ausführen;
- Drücken Sie die Drucktasten des Display mit Sorgfalt, denn dies stellt eine lange Lebensdauer des digitalen Controllers sicher;
- Nehmen Sie die Reinigungsarbeiten von mechanischen Teilen NIE vor, wenn diese unter Bewegung stehen;
- Nehmen Sie die Reinigungsarbeiten von elektrischen Teilen NIE vor, wenn das Gerät unter Spannung steht. Für jegliche Art von Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten raten wir Ihnen das Tragen von Latex-Handschuhen.

5.1 Vorbereitung Schockfroster/Tiefkühler für die Wartungs- und Reinigungsarbeiten

Für den korrekten Betrieb des Schockfrosters / Tiefkühlers und angesichts der Tatsache, dass dieser zur Konservierung von verpackten und unverpackten Lebensmitteln bestimmt ist, ist es unumgänglich, alle seine Teile (interne Wände, Boden und Gleitführungen) durch die Zeit hindurch sauber zu halten. Zur Ausführung der Reinigungsarbeiten empfehlen wir im Allgemeinen:

- **das Trennen der Maschine von der elektrischen Stromversorgung;**
- **keinen** direkten Wasserstrahl mit Hochdruck zum Waschen des Inneren und Äußeren der Maschine benutzen;
- **keine** spitzen Werkzeuge und/oder Schaber zum Entfernen von Eis benutzen, sondern die Anweisungen in Abschnitt 4.8 für die Ausführung einer eventuellen manuellen Abtauung befolgen;
- **keine** Lösungsmittel, Scheuermittel, Produkte mit saurem PH (Essig) oder Stoffe auf Chlorbasis benutzen (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, etc. ...) oder giftige Substanzen für die Reinigung oder in der Nähe des Kühlschranks zu benutzen;
- **nur warmes Wasser und neutrale Seife** oder explizit von den im Installationsland geltenden Hygienennormen zulässige Produkte für die Reinigung der Geräte für Restaurants benutzen; mit sauberem Wasser spülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

EMPFOHLENE REINIGUNGS- UND WARTUNGSEINSÄTZE	
Vorverwendung	<ul style="list-style-type: none"> ● Vor dem Gebrauch ist die Schutzfolie zu entfernen, die intern und extern angebracht ist; das Gerät und alle Zubehörteile der Maschine mit warmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten, die ausdrücklich von den im Installationsland geltenden Hygienennormen für die Reinigung von Geräten für Restaurants bestimmt sind, reinigen; mit sauberem Wasser spülen und einem weichen Tuch abtrocknen.

Jeden Tag	● Eine sorgfältige externe Reinigung des Schockfrosters / Tiefkühlers
	● Eine sorgfältige Reinigung des internen Teils der Türe in der Nähe der Dichtung (siehe Abschnitt 5.3).
Jede Woche	● Eine komplette wöchentliche Reinigung aller internen Teile des Schockfrosters (innere Wände, Gitter, Boden und Gleitführungen).
	● Falls erforderlich, ein Abtaungszyklus in manueller Betriebsart (siehe Abschn. 4.8).
Jeden Monat	● Eine sorgfältige Reinigung des Kondensators (siehe Abschn. 5.4) und der Kühlungseinheit.
Jedes Jahr	● Eine sorgfältige Reinigung des Verdampfers und der Lüfter (siehe Abschnitt 5.5).

5.2 Interne und externe Reinigung des Schockfrosters/Tiefkühlers

- Reinigen Sie die Oberflächen des Schockfrosters /Tiefkühlers sorgfältig mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel.
- Das Reinigungsmittel darf keinen Chlor enthalten und darf nicht scheuernd sein (siehe Tabelle empfohlene Reinigungsmittel). Vor dem Gebrauch sind die Reinigungsmittel eventuell gemäß der auf der Etiketle aufgeführten Anweisungen zu verdünnen.
- Lassen Sie die Reinigungsmittel mindestens fünf Minuten lang einwirken.
- Spülen Sie die internen und externen Wände des Schockfrosters / Tiefkühlers sorgfältig, indem Sie einen Schwamm benutzen und diesen mehrere Male unter laufendem Wasser ausspülen.
- Trocknen Sie die Wände sorgfältig unter Verwendung eines Schwamms oder eines sauberen und trockenen Tuchs ab.

VORSICHT: benutzen Sie unter keinen Umständen Werkzeuge oder Gegenstände, welche an den beschädigten Teilen Einschnitte mit anschließender Rostbildung erzeugen können.

5.3 Reinigung Türdichtung

Die Reinhaltung der Dichtung der Türe ist unerlässlich zur Erlangung einer maximalen Effizienz des Schockfrosters / Tiefkühlers in Ihrem Besitz. Produktreste, Staub und / oder Eiskristalle, die sich auf der Dichtung absetzen oder bilden, müssen ständig beseitigt werden, damit eine hermetische Schließung des Schockfrosters / Tiefkühlers garantiert und eine Dispersion der Kaltluft vermieden werden kann. Benutzen Sie für die Reinigung der Dichtung ein weiches Tuch oder einen Schwamm und lauwarmes Wasser mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln. Es ist möglich, für eine optimale Reinigung die Dichtung aus ihrem Sitz zu nehmen.

5.4 Reinigung Kondensator

Ein schmutziger Kondensator reduziert die Leistungen des Motors und erhöht den Verbrauch der elektrischen Energie.

Die Reinigung des Kondensators ist bei ausgeschalteter Anlage vorzunehmen. Entfernen Sie die seitliche Paneele und reinigen Sie unter Verwendung eines Haarpinsels den Kondensator sorgfältig. Achten Sie dabei auf eine gute Reinigung der Flügel.

WÄHREND DER REINIGUNG EMPFEHLEN WIR DIE VERWENDUNG VON SCHUTZHANDSCHUHEN, WEIL DER UNBEABSICHTIGTE KONTAKT MIT DEN FLÜGELN SCHNITTE UND SCHÜRFUNGEN AN DEN HÄNDEN VERURSACHEN KANN.

5.5 Reinigung des Verdampfers und der Lüfter

Die Reinigung des Verdampfers und der Lüfter ist bei ausgeschalteter Anlage vorzunehmen. Reinigen Sie den Verdampfer unter Verwendung eines Staubsaugers und eines Haarpinsels. Achten Sie dabei auf eine gute Reinigung der Flügel. Reinigen Sie die Lüfter mit Schwamm, heißem Wasser und neutraler Seife (verwenden Sie keine sauren Substanzen - z.B. Essig) und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch ab.

WÄHREND DER REINIGUNG EMPFEHLEN WIR DIE VERWENDUNG VON SCHUTZHANDSCHUHEN, WEIL DER UNBEABSICHTIGTE KONTAKT MIT DEN FLÜGELN DES VERDAMPFERS KANN SCHNITTE UND SCHÜRFUNGEN AN DEN HÄNDEN VERURSACHEN.

5.6 Außerordentliche Wartung des Kühlschranks

Sämtliche Einsätze an der Maschine, die nicht als Einsätze normaler "ordentlicher Wartung" zu betrachten sind, gehören zu der "außerordentlichen Wartung" und dürfen ausschließlich durch beim Kunden oder bei den autorisierten Service-Zentren qualifiziertes Personal ausgeführt werden. Wir empfehlen Ihnen, bei Ihrem Verkäufer einen Vertrag der „Planmäßigen Wartung“ anzufordern, durch den all jene Maßnahmen zur Überprüfung der Funktionalität, zur Kontrolle der korrekten Funktionsweise und zum eventuellen Austausch von Teilen vorgesehen sind und ausgeführt werden, welche dem Verschleiß unterworfen und im Laufe der Zeit erforderlich sind und zu den Einsätzen außerordentlichen Wartung gehören.

MINDESTENS EINMAL IM JAHR IST ES EMPFEHLENSWERT, EINE ÜBERPRÜFUNG DURCH SPEZIALISIERTE TECHNIKER VORNEHMEN ZU LASSEN:

- Der korrekte Betrieb des Kühlungsanlage.
- Der korrekte Druck des Kühlgases.
- Perfekt funktionierende und komplett sichere elektrische Anlage Falls eine Reinigung der elektrischen Teile vorzunehmen ist, wird ausschließlich die Verwendung eines trockenen Tuches bewilligt, damit Unreinheiten entfernt werden können.
- Was die Reinigung der Kühlungseinheit betrifft, empfehlen wir die Verwendung eines trockenen Tuches.

WICHTIG: sämtliche eventuellen Ersatzarbeiten mechanischer Teile müssen unter Verwendung von Original-Ersatzteilen erfolgen.

5.7 Vorbereitung des Schockfrosters/Tiefkühlers für eine verlängerte Inaktivität

Bei einer verlängerten Aktivität des Schockfrosters / Tiefkühlers und zur Aufrechterhaltung der besten Bedingungen ist folgendermaßen vorzugehen:

- Bringen Sie den Schalter der elektrischen Stromversorgung auf die Position "OFF" (Teil 1).
- Wenn die Maschine mit einer Steckdose ausgestattet ist, entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose (Teil 2).
- Leeren Sie den Kühlschrank und reinigen Sie ihn, wie in Abschnitt 5.2 beschrieben - Interne und externe Reinigung des Schockfrosters/Tiefkühlers
- Lassen Sie die Türe (oder Türen) zur Verhinderung schlechter Gerüche angelehnt.
- Decken Sie die Kompressorgruppe mit einem Nylontuch ab, um es vor Staub zu schützen
- Lüften Sie die Umgebung regelmäßig.

5.8 Anfrage und Installation der optionalen Zubehörteile nach dem Kauf

Falls nach dem Kauf die Applikation eines oder mehrerer optionalen Zubehörteile notwendig sind:

- fragen Sie das optionale Original-Ersatzteil bei Ihrem Händler oder dem nächst gelegenen Fachgeschäft an;
- falls erforderlich, lassen Sie die Installation nur durch "qualifiziertes, befähigtes Personal" oder "von dem nächst gelegenen Service-Center ausführen.

6. PROBLEME - URSACHEN - ABHILFEN

In diesem Abschnitt sind die wahrscheinlichsten Probleme aufgeführt, die vor dem Start und während des Maschinenbetriebs auftreten können. Wenn das Gerät nicht startet, oder wenn es während des Betriebs stoppt, bitten wir Sie, folgende Kontrollen vorzunehmen, bevor Sie sich an Ihren Service-Center wenden; auf diesen Seiten sind die richtigen Verfahren angegeben, die in einigen Fällen ausreichen, um diese kleinen technischen und funktionalen Unannehmlichkeiten, die auftreten können, zu lösen.

I.	Der Schockfroster / Tiefkühler startet nicht.
C.	Der Differenzialschalter der elektrischen Versorgung ist deaktiviert.
R.	Bringen Sie den Schalter auf "ON".
C.	Der Stecker ist nicht in der Steckdose eingesteckt. Der Stecker ist falsch in der Steckdose eingesteckt.
R.	Führen Sie den Stecker korrekt in die Steckdose ein.
C.	Bestehendes elektrisches System ist nicht geeignet für die Spannung der Maschine.
R.	Stellen Sie sicher, dass das elektrische System die Spannung für den Betrieb der Maschine erforderliche Spannung aufweist, siehe Typenschild CE auf der Rückseite des Schockfrosters / Tiefkühlers.
C.	Das digitale Kontrollinstrument des Schockfrosters / Tiefkühlers funktioniert nicht.
R.	Prüfen Sie die Integrität der digitalen Kontrolle. Prüfen Sie die elektrische Anschlüsse des Instruments (lassen Sie sie durch einen spezialisierten Techniker kontrollieren).



I.	Der Schockfroster / Tiefkühler hat Schwierigkeiten, die eingestellte Temperatur zu erreichen und/oder aufrechtzuerhalten.
C.	Eine zu tiefe Temperatur ist eingestellt worden.
R.	Kontrollieren Sie ob die eingestellten Parameter den Parametern entsprechen, die für Ihre Anforderungen an die Temperatur notwendig sind.
C.	Defekte oder schlecht funktionierende Temperatursonden.
R.	Prüfen Sie die Integrität der Temperatursonden.
C.	Es gibt Verluste an Flüssigkeit oder Kühlgas.
R.	Individualisieren Sie den Verlust und schließen Sie ihn (lassen Sie die Kontrolle und die Reparatur durch einen spezialisierten Techniker ausführen).
C.	Die Flügel des Kondensators sind mit Staub bedeckt.
R.	Führen Sie die Reinigung des Kondensators unter Befolgung der in Abschnitt 5.4 des vorliegenden Handbuchs aufgeführten Angaben durch.
C.	Verdampfer mit Staub bedeckt.
R.	Führen Sie die Reinigung des Verdampfers unter Befolgung der in Abschnitt 5.5 des vorliegenden Handbuchs aufgeführten Angaben durch.
C.	Interner Lüfter funktioniert nicht.
R.	Prüfen Sie die Integrität des Lüfters. Prüfen Sie die elektrische Anschlüsse des Ventilators (lassen Sie sie durch einen spezialisierten Techniker kontrollieren).
C.	Die Dichtung der Türe ist schmutzig und erlaubt die hermetische Schließung des Schockfrosters nicht.
R.	Reinigen Sie die Dichtung der Türe und entfernen Sie eventuelle Schmutz- und/oder Eisreste.
C.	Dispersion der Kühlleistung aufgrund häufiger und / oder verlängerter Öffnung der Tür.
R.	Halten Sie sich an die im Abschnitt 2.4 aufgeführten Gebrauchsanleitungen und überprüfen Sie, ob die Anlage korrekt funktioniert.
R.	Kontrollieren Sie ob die Öffnungen des Luftdurchflusses nicht verstopft sind.

I.	Der Schockfroster / Tiefkühler ist übermäßig laut:
C.	Die Maschine hat keine perfekte ebene Lage. Eine nicht gut nivellierte Installation kann Vibrationen erzeugen.
R.	Führen Sie eine korrekte Nivellierung der Maschine aus, indem Sie die im Abschnitt 3.5 des vorliegenden Handbuchs aufgeführten Angaben befolgen.
C.	Das Gerät berührt andere Teile / Gegenstände, was akustische Resonanzen erzeugt.
R.	Positionieren Sie den Schockfroster so, dass er keine anderen Teile/Gegenstände berührt.
C.	In einigen Fällen können sich die internen Lüfter infolge einer schlechten Installation als außerhalb der Phase erweisen.
R.	Rufen Sie einen Techniker, der die Funktionsweise der Lüfter überprüft.
C.	Einige Maschinenteile sind nicht gut befestigt.
R.	Kontrollieren Sie die korrekte Befestigung aller mechanischen Teile an der Maschinenbasis.

I.	Während des Betriebs tritt häufig die Bildung von Kondenswasser und Eis an den Wänden der Türe auf.
C.	Tür nicht korrekt geschlossen
R.	Prüfen Sie, ob die korrekte Schließung der Tür behindert ist. Schließen Sie nun die Türe korrekt.
C.	Häufige und/oder verlängerte Öffnung der Tür.
R.	Halten Sie sich an die im Abschnitt 2.4 aufgeführten Gebrauchsanleitungen und überprüfen Sie, ob die Anlage korrekt funktioniert.

I.	Das installierte Instrument zur Einstellung/Regelung der Temperatur funktioniert nicht einwandfrei:
C.	Defekte und/oder lose elektrische Anschlüsse.
R.	Prüfen Sie die elektrische Anschlüsse des Instruments (lassen Sie sie durch einen spezialisierten Techniker kontrollieren).
C.	Die Netzspannungsschwankungen sind höher als $\pm 10\%$.
R.	Lassen Sie das Stromversorgungsnetz durch einen spezialisierte Techniker überprüfen.

Fehlermeldungen auf dem Display:	
Nachricht	Ursache
"Pr1"	Fehler Sonde Zelle
"Pr2"	Fehler Nadelsonde
"AL"	Alarm niedrige Temperatur in Zelle

"AH"	Alarm hohe Temperatur in Zelle
"id"	Alarm offene Türe
"iA"	Alarm Kompressorschutz

Modus Alarm ein:
Alarme Sonde "PR1" und "PR2" werden einige Sekunden nach der Störung der Sonde ausgelöst und ziehen sich automatisch einige Sekunden nachdem die Sonde den normalen Betrieb wieder aufgenommen hat, zurück. Vor dem Austausch der Sonde empfehlen wir die Prüfung der Anschlüsse.
 Die **Temperatur-Alarme "AL" und "AH"** ziehen sich automatisch zurück, sobald die Temperatur des Thermostats in den Normalbereich zurückkehrt und beim Starten eines Abtauungsvorgangs.
 Die **externen Alarme "id" und „iA"** ziehen sich zurück, sobald der digitale Eingang deaktiviert ist.

Wenn nach der Ausführung oben genannter Ratschläge und Kontrollen das Problem weiter besteht, ist unsere Firma zu kontaktieren und Folgendes zu melden:

- Art des Problems;
- die Seriennummer der Maschine und das Herstellungsdatum, das auf dem Etikett auf der Rückseite der Maschine steht oder in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung zu finden ist.

7 AUßERBETRIEBNAHME, DEMONTAGE UND ENTSORGUNG DER MATERIALIEN

Am Ende des Lebenszyklus des Schockfrosters/Tiefkühlers darf dieser nicht in die Umwelt entsorgt werden. Eine provisorische Zwischenlagerung als „Sonderabfall“ im Hinblick auf eine Entsorgung durch geeignete Behandlung und / oder Entsorgung ist zulässig. In den verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Rechtsvorschriften, weshalb die durch die spezifischen Gesetze vorgeschriebenen Bestimmungen durch die berechtigten Stellen der Länder, in denen der Abbruch und die Entsorgung erfolgen, zu befolgen sind. In der Regel ist das Gerät an spezialisierte Stellen zur Sammlung und zum Abbruch zu liefern.

Für die Außerbetriebnahme, Demontage, Lagerung und spätere Entsorgung der Materialien, aus denen der Schockfroster /Tiefkühler besteht, gehen Sie folgendermaßen vor:

- **AUßERBETRIEBNAHME:** trennen Sie den Schockfroster / Tiefkühler von der elektrischen Versorgung. Versetzen Sie dann die Ausrüstung im Hinblick auf ihre Entsorgung in einen unbrauchbaren Zustand und beseitigen Sie jegliche Schließvorrichtung der Fächer, um zu verhindern, dass jemand im Inneren eingeschlossen bleibt.
- **DEMONTAGE:** Die Demontearbeiten sind durch qualifiziertes Personal auszuführen. Demontieren Sie den Schockfroster/ Tiefkühler vorsichtig und achten Sie darauf, dass er je nach chemischer Zusammensetzung in Materialien aufgeteilt und gruppiert wird (Stahl, Glas, Kunststoff, etc. ...) Der Kompressor enthält Schmieröl und flüssiges Kältemittel, die zurückgewonnen und wiederverwendet werden können, und viele der übrigen Komponenten des Schockfrosters / Tiefkühlers ist Sondermüll, der den Siedlungsabfällen ähnlich ist.
- **LAGERUNG:** wenn der Schockfroster / Tiefkühler im Freien in Erwartung der Verschrottung gelagert wird, muss er mit einem isolierenden Tuch zugedeckt werden, damit Witterungseinflüsse wie Regen und Feuchtigkeit die Struktur nicht angreifen können, was zu Oxidations- und Rostbildung führen würde.
- **ENTSORGUNG:** die Abfallmaterialien müssen gemäß den geltenden Rechtsvorschriften des Landes, in dem der Schockfroster /Tiefkühler installiert wurde, entsorgt werden. Für die Behandlung und Entsorgung solcher Materialien sind spezialisierte und zu dieser Aufgabe befähigte Unternehmen zu konsultieren und/oder zu beauftragen.

ANMERKUNG DES HERSTELLERS:

Der Hersteller erklärt, dass die Planung, Entwicklung und Umsetzung des Schockfrosters /Tiefkühlers in Übereinstimmung mit der Richtlinie über die Reduzierung von gefährlichen Stoffen mit besonderem Augenmerk auf die Anwendung von elektrischen und elektronischen Geräten (WEEE) durchgeführt worden ist. Somit wird unter dem Gesichtspunkt des Umwelt- und Gesundheitsschutzes für den Arbeitnehmer die Intervention von Personen, welche an der Anwendung, Verwendung und Entsorgung ihrer Produkte teilhaben, (Hersteller, Händler, Verbraucher, die an der Behandlung von Elektro- und Elektronikaltgeräten beteiligt sind) begünstigt.

Richtlinie 2002/96 / EG (Elektrik- oder Elektronikaltgeräte (WEEE), im Sinne des Art. 13 der Gesetzesverordnung 25. Juli 2005 Nr. 151 "Umsetzung der Richtlinie 2002/95 / EG, 2002/96 / EG und 2003/108 / EG.

- Das Zeichen der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss. Der Benutzer hat somit das Gerät, das ans Ende seiner Lebensdauer gelangt ist, an die entsprechenden Sammelstellen für elektronische und elektrische Altgeräte abzugeben oder zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts der gleichen Art eins zu eins dem Händler auszuhändigen. Die angemessene, getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des Gerätes zum Recycling und zur Behandlung und umweltgerechten Entsorgung verhindert, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit entstehen und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen die

Ausrüstung besteht. Eine Missachtung der Regeln zur Entsorgung des Produktes seitens des Benutzers beinhaltet die Anwendung von verwaltungsrechtlichen, von den gesetzlichen Bestimmungen vorgesehenen Sanktionen.

8 ERSATZTEILE

Die Verwendung von **Original-Ersatzteilen** ist eine Garantie für die Funktionalität und Effizienz Ihres Schockfrosters / Tiefkühler über längere Zeit. Die Original-Ersatzteile können beim **SERVICE-BÜRO** der Herstellerfirma, an der **VERKAUFSTELLE**, wo Sie das Gerät gekauft haben, oder am nächst gelegenen autorisierten **SERVICE- UND ERSATZTEIL-CENTER** angefordert werden.

Falls zur Identifizierung von Ersatzteilen, zur Erleichterung des Versands und zur Vermeidung unangenehmer und kostspieliger Missverständnisse notwendig, fordern Sie bitte die Teile mit folgenden Angaben an:

- NAME DES ANTRAGSTELLERS (genaue Adresse und vollständiger Firmenname)
- IDENTIFIKATIONSDATEN Schockfroster /Tiefkühler (siehe Maschinenmodell und Seriennummer auf dem an Ihrem Gerät zur Identifizierung angebrachten EG-Typenschild).
- ZIELORT DER WARE.
- WARENTRANSPORTMITTEL.
- IDENTIFIKATIONSDATEN ERSATZTEILE (detaillierte Beschreibung des Teils liefern oder Zeichnungen in Explosionsdarstellung der Maschine und das entsprechende Formular für die Bestellung der Ersatzteile, welche Ihnen mitgeliefert wird, anfragen).

Wenn Ihnen vom Service-Center auf Ihre Anfrage die Unterlagen und die entsprechenden Formulare für die Bestellung der Ersatzteile zur Verfügung gestellt werden (Abb. 9), sind folgende Daten auf dem Bestellformular aufzuführen (Abb. 10):

FÜR DIE BESTELLUNG ZU LIEFERNDE DATEN	
1	MASCHINENMODELL - (Siehe an Ihrem Gerät angebrachtes CE-Identifikations-Typenschild).
2	TAFELNUMMER
3	POSITION DES TEILS
4	CODE DES TEILS
5	BESCHREIBUNG DES TEILS
6	MENGE

9. ANHÄNGE

Anh. 01 [Technisches Datenblatt Kühlgas]

Ein kurzes technisches Datenblatt des verwendeten Gaskältemittels einschließlich der wesentlichen Sicherheits- und Erste-Hilfe-Anleitungen werden als integraler Bestandteil dieses Handbuchs geliefert.

Weitere und genauere Informationen über das für Ihren Schockfroster / Tiefkühler verwendete Kühlgas entnehmen Sie bitte dem separat in der Verpackung der Dokumentation beigelegten Sicherheitsdatenblatt.

Anh. 02 [Technische Spezifikationen]

Für alle Daten in Bezug auf die Eigenschaften und technischen Daten der Maschine, die Sie erworben haben, beziehen Sie sich auf den Vertrag zwischen den Parteien und dem Generalproduktkatalog, auf dem alle spezifischen technischen / funktionellen Daten aufgeführt sind.

All- 03 [Elektrische Schaltpläne]

Die Elektrodokumentation wird in der eigens dazu bestimmten Verpackung der Dokumentation ausgeliefert.

Anh. 04 [Plan der Kühlanlage]

Die Dokumentation in Bezug auf die Kühlanlage wird separat in der eigens dazu bestimmten Verpackung der Dokumentation ausgeliefert.

Anh. 05 [Handbuch Anleitung Elektronischer Controller]

Die Bedienungsanleitung für den Einsatz des Instruments der digitalen elektronischen Steuerung an Ihrer Maschine wird separat in der eigens dazu bestimmten Dokumentation ausgeliefert.

Anh. 06 [CE-Konformitätserklärung]

Die Konformitätserklärung ist der eigens dazu bestimmten Dokumentation beigelegt, die dem Kunden beim Kauf oder nach erfolgter Installation übergeben wird (falls vorhanden).

Anh. 01 - TECHNISCHES DATENBLATT KÜHLGAS

KÜHLGAS FREON R507:

Freon R507 :	Gefährlicher Stoff
Tetrafluorethan (HFC 143a)	52%
Pentafluorethan (HFC 125)	44%
Tetrafluorethan (HFC 134a)	4%
Aussehen:	Farbloses Flüssiggas
Geruch:	Leicht ätherisch

GEFAHRENIDENTIFIKATION

Bei hoher Exposition durch Einatmen kann eine Betäubungswirkung eintreten. Akute Überexposition kann zu Herzrhythmusstörungen und plötzlichem Tod führen. Das zerstäubte oder verspritzte Produkt kann Verätzungen an Augen oder Haut verursachen.

ERSTE HILFE EINSÄTZE

- **Im Notfall ist die Nummer 118 oder eine andere auf dem Territorium verfügbare Notfallnummer zu kontaktieren.**
- Nachstehend finden Sie die Erste-Hilfe-Maßnahmen, an die Sie sich in folgenden Fällen halten sollen:

Einatmung: eine hohe Konzentration kann zu Erstickung führen. Die Symptome können Verlust an Mobilität und/oder Bewusstsein beinhalten. Es kann sein, dass sich die Opfer der Erstickungsgefahr nicht bewusst sind. Legen Sie ein Atemschutzgerät an und bringen Sie die Opfer in einen belüfteten Bereich und legen Sie sie an die Wärme. Die künstliche Beatmung ist nur dann auszuführen, wenn die Atmung aussetzt. Fordern Sie sofortige medizinische Assistenz an.

Kontakt mit der Haut: lassen Sie die betroffenen Stellen mit Wasser auftauen: Entfernen Sie die kontaminierten Kleidungsstücke und seien Sie vorsichtig, weil sie im Falle von Verbrennungen an der Haut kleben können. Bei Berührung mit der Haut muss diese umgehend mit reichlich lauwarmen Wasser gewaschen werden. Unterziehen Sie sich einer ärztlichen Untersuchung, falls Reizungen und Rötungen auftreten sollten.

Berührung mit den Augen: sofort mindestens 15 Minuten lang mit Lösungen für Augenwäsungen oder mit Wasser auswaschen. Halten Sie die Augenlider gut geöffnet. Fordern Sie sofortige medizinische Assistenz an.

Einnehmen: wenig wahrscheinlicher Expositionsweg. Falls es dazu kommt, ist das Erbrechen nicht herbeizuführen. Wenn der Verunglückte bei Bewusstsein ist, lassen Sie ihn 200-300 ml Wasser trinken. Fordern Sie sofortige medizinische Assistenz an.

Wichtigste Symptome: Erstickten

Sie benötigen die Konsultation eines Arztes oder eine Spezialbehandlung: Symptomatische Behandlung und stützende Therapie, wenn angezeigt Verabreichen Sie wegen dem Risiko einer Herzrhythmusstörung kein Adrenalin oder ähnliche Sympathomimetika infolge einer Exposition, weil dies zu einem möglichen Herzstillstand führen kann.

Table des matières

1 Informations générales.....	62
1.1 Données d'identification du congélateur/surgélateur.....	63
1.2 Utilisation et conservation du manuel d'utilisation et d'entretien.....	63
1.3 Limites de responsabilité du fabricant.....	63
1.4 Transposition des directives.....	63
1.5 Garantie.....	64
1.6 Déclaration CE de conformité.....	64
1.7 Informations générales sur la sécurité.....	64
2 Description générale du congélateur/surgélateur.....	64
2.1 Séries, modèles et paramètres.....	65
2.2 Données techniques du congélateur.....	65
2.3 Utilisation prévue.....	65
2.4 Modalité correcte d'utilisation.....	66
3 Installation du congélateur/surgélateur.....	66
3.1 Déchargement et manutention.....	66
3.2 Désemballage.....	67
3.3 Lieu d'installation.....	67
3.4 Positionnement correct.....	67
3.5 Nivellement.....	67
3.6 Raccordement électrique.....	68
4 Démarrage et utilisation.....	68
4.1 Description des panneaux de commande.....	68
4.2 Description fonctionnement écran.....	69
4.3 Démarrage : aperçus préliminaires.....	69
4.4 Cycle de congélation à temps et conservation.....	69
4.5 Cycle de surgélation à temps et conservation.....	70
4.6 Cycle de congélation à température et conservation.....	70
4.7 Cycle de surgélation à température et conservation.....	71
4.8 Activation du dégivrage manuel.....	72
4.9 Chargement des produits.....	73
5 Entretien.....	73
5.1 Prédiposition Congélateur/Surgélateur aux opérations d'entretien et de nettoyage.....	73
5.2 Nettoyage intérieur et extérieur du congélateur/surgélateur.....	74
5.3 Nettoyage joint de la porte.....	74
5.4 Nettoyage condensateur.....	74
5.5 Nettoyage de l'évaporateur et des ventilateurs.....	74
5.6 Entretien extraordinaire du congélateur/surgélateur.....	74
5.7 Prédiposition du congélateur/surgélateur lors d'une inactivité prolongée.....	75
5.8 Demande et installation des accessoires en option après l'achat.....	75
6 Inconvénients - Causes - Remèdes.....	75
7 Démantèlement, enlèvement et élimination des matériaux.....	77
8 Pièces de rechange.....	78
9 Annexes.....	78
Ann. 01 – Fiche technique Gaz Réfrigérant.....	79

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

NOTE: Pour les illustrations se référer au paragraphe pertinent en langue italienne.

- Le congélateur/surgélateur a été réalisé dans le respect de l'ensemble des normes européennes concernant la libre circulation des produits industriels dans les pays de l'U.E. (voir "Directive Machines", directive du Conseil de l'U.E. n° 89/392 et suivants).
- Le congélateur/surgélateur est donc fourni avec toute la documentation requise par ces Réglementations. Le fabricant a conçu l'appareil dans le but de garantir des conditions d'utilisation sûres : l'exclusion des dispositifs de sécurité électriques ou le démontage des protections prévues par le fabricant compromet gravement les conditions de sécurité mentionnées ci-dessus.

- Pour obtenir la durée maximale et la meilleure économie de service, il est conseillé de suivre attentivement les règles et les lignes directrices de cette publication.
- Le fabricant ne sera pas considéré responsable des ruptures, accidents ou incidents divers dus au manque d'observation (et quoi qu'il en soit au manque d'application) des prescriptions contenues dans le présent manuel. Il en va de même pour l'exécution de modifications, variations, et/ou installations d'accessoires non autorisés.

1.1 Données d'identification du congélateur/surgélateur

Une plaque d'identification et de marquage CE est appliquée sur chaque appareil. On y reporte les données d'identification (modèle, numéro de série, année de construction, poids) ainsi que les données techniques et fonctionnelles (tension, fréquence, consommation d'énergie, type et quantité de gaz réfrigérant). Celle-ci est fixée de manière inamovible derrière le surgélateur (voir figure 1).

1.2 Utilisation et conservation du manuel d'utilisation et d'entretien

- Le congélateur/surgélateur est fourni avec toute la documentation requise par les réglementations. Le manuel d'utilisation et d'entretien est une partie intégrante de l'appareil et reflète l'état de l'art au moment de la fabrication et de la livraison à l'utilisateur.
- Le manuel doit être facilement et immédiatement consultable pour les opérateurs et le personnel d'entretien. Il doit donc être gardé et conservé dans un lieu sûr proche de l'appareil.
- Toutes les informations contenues dans le présent manuel s'adressent aussi bien aux opérateurs qu'aux techniciens qualifiés pour effectuer correctement et en toute sécurité l'installation, la mise en marche, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- Le congélateur/surgélateur doit être utilisé selon les prévisions et spécifications du présent manuel : il est donc recommandé de lire attentivement ce qui y est reporté avant de transporter, installer et mettre en marche l'appareil.
- Ne rien négliger de ce qui est écrit dans le manuel et accorder une attention particulière aux messages mis en évidence. Le respect des normes et recommandations indiquées permettra aux utilisateurs d'utiliser l'appareil correctement, de façon appropriée et en toute sécurité.
- La traduction du contenu reporté dans le présent manuel dans la langue du client est réalisée avec le plus grand soin. Afin de prévenir les accidents corporels ou matériels dus à une traduction erronée des instructions, on recommande au client de ne pas effectuer d'opérations ou de manœuvres sur la machine en cas d'incertitudes ou de doutes sur l'opération à effectuer et de demander au Service Assistance des éclaircissements sur le mode d'emploi.
- En cas de perte du présent manuel, en demander une nouvelle copie au fabricant.

1.3 Limites de responsabilité du fabricant

Le fabricant ne peut être tenu responsable des pannes ou des problèmes s'ils dépendent de manipulations, applications incorrectes et/ou d'une utilisation inadéquate du surgélateur.

- L'utilisateur doit observer les prescriptions indiquées dans le présent manuel d'utilisation et en particulier :
 - Toujours utiliser l'appareil dans les limites autorisées et mentionnées dans le présent manuel;
 - Toujours effectuer les interventions de nettoyage et d'entretien signalées ;
 - En cas de pannes et/ou ruptures, demander et utiliser exclusivement les pièces de rechange originales offertes par le fabricant.
- Les instructions de ce manuel ne remplacent pas mais complètent les obligations de respect, de la part de l'employeur, de la législation en vigueur sur les normes de prévention et de sécurité.
- Toute éventuelle modification, adaptation ou autre opérées sur les surgélateurs après leur mise sur le marché n'obligent pas le fabricant à intervenir sur le surgélateur précédemment fourni ni à considérer l'appareil et son manuel d'utilisation défectueux et/ou inadaptés.
- Ces conditions sont également soumises au respect des indications relatives à une installation correcte et à l'alimentation électrique qui devront être strictement respectées.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable des ruptures, accidents ou incidents divers dus au manque d'observation (et quoi qu'il en soit au manque d'application) des prescriptions contenues dans le présent manuel. Il en va de même pour l'exécution de modifications, variations, et/ou installations d'accessoires non autorisés.

1.4 Transposition des directives

Cet appareil a été conçu et construit en conformité avec les directives et les normes harmonisées spécifiques du secteur.

Les spécifications pour l'utilisation et les avertissements mentionnés dans le présent manuel sont fournis pour protéger

l'utilisateur dans le respect des exigences des directives : 2006/42/CE (Machinery Directive), 2006/95/CE (The low voltage Directive), 2004/108/CE (The electromagnetic compatibility Directive), relatives à la sécurité de la machine à laquelle il est fait référence dans la déclaration de conformité CE reportée ci-après.

1.5 Garantie

- L'Entreprise garantit les produits vendus pendant (1) an à compter de la date de livraison, à condition que les produits soient correctement utilisés.
- La garantie est limitée à la réparation ou au remplacement franco notre établissement des pièces défectueuses en raison d'un défaut avéré du matériau ou de fabrication.
- Les pièces remplacées restent de la propriété de l'Entreprise.
- Le coût de la main-d'oeuvre pour la réparation et les déplacements du personnel de l'Entreprise sont à la charge du client, de même que les frais d'expédition et de transport.
- Toute autre indemnisation est exclue et aucun dommage direct et/ou indirect de quelque nature que ce soit ne pourra être réclamé.
- Les pièces électriques, les consommables, ou tout ce qui est avarié en raison d'une mauvaise utilisation, maladresse et manoeuvres d'utilisation incorrectes sont exclus.
- La garantie s'annule si l'acheteur n'est pas en règle avec les règlements et pour les produits réparés, démontés ou modifiés sans autorisation.

1.6 Déclaration CE de conformité [Voir la déclaration de conformité CE à la page 5]

1.7 Informations générales sur la sécurité

Avant d'installer et de mettre en marche le surgélateur :

- Lire attentivement les instructions contenues dans le présent mode d'emploi.
- Utiliser le surgélateur uniquement et exclusivement aux fins pour lesquelles il a été conçu (voir la section 2.3 – Utilisation prévue).
- S'assurer que l'alimentation électrique correspond aux dispositions (voir spécifications de l'alimentation sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil en votre possession).
- Le surgélateur ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui ne possèdent pas l'expérience et/ou la familiarité suffisante pour utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires (grilles, guides, supports, etc.) que ceux inclus avec l'appareil.
- Les aliments doivent être stockés dans des conteneurs appropriés ou dans leur emballage d'origine.

ATTENTION Les instructions suivantes de sécurité servent à protéger l'utilisateur des éventuels dangers, incidents et/ou lésions.

- S'assurer que le danger de trébucher sur un câble électrique n'existe pas et que personne ne peut s'accrocher ou ne peut le piétiner.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas d'anomalie et/ou de dysfonctionnement qui ne figure pas dans la section « 6 Inconvénients - Causes – Remèdes ». Dans ce cas, demander l'assistance d'un technicien spécialisé. Ne jamais essayer d'effectuer des réparations de sa propre initiative.
- Si nécessaire, arrêter toujours dans l'ordre suivant les lignes d'alimentation de la prise, puis celles de l'appareil.
- Si l'appareil est inutilisé pendant une longue période, débrancher le câble d'alimentation du secteur. Cela permet à l'appareil d'être complètement privé d'alimentation et protégé contre une activation involontaire.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de sources de chaleur (fours et/ou feux de cuisson, éléments de chauffage tels que des radiateurs ou convecteurs, etc.) ou l'exposer directement au soleil, afin d'éviter une surchauffe entraînant une perte d'efficacité.

2 DESCRIPTION GÉNÉRALE DU CONGÉLATEUR/SURGÉLATEUR

L'appareil faisant l'objet de ce manuel, est un surgélateur rapide de température avec des caractéristiques techniques et de construction spécifiques en mesure d'apporter en très peu de temps la température au centre des produits cuits en bloquant ainsi la prolifération des bactéries sans altérer les caractéristiques organoleptiques et qualitatives du produit et en garantissant un niveau élevé d'hygiène, de sécurité, d'économie et de qualité du produit.

Le relevé en continu de la température à travers les sondes de contrôle de température de produit et de contrôle de

température de la chambre de surgélation appropriées fournissent une garantie ultérieure à l'utilisateur final sur la qualité du service fourni.

Le surgélateur de température est donc un équipement professionnel conforme aux normes relatives à l'HACCP dans le domaine de la pâtisserie, de la gastronomie, de la crème glacée et de la boulangerie.

L'H.A.C.C.P. (analyse des dangers - points critiques de contrôle) est une méthode de contrôle automatique hygiénique destinée à protéger la santé des consommateurs et à améliorer la qualité des produits.

L'Italie a adopté les normes européennes (Dir. CEE n° 43/93) et les a mises en vigueur par le Décret Législatif n° 155/97, qui contient les exigences à respecter, l'application nécessaire de la méthodologie HACCP et l'obtention de la certification.

Le congélateur/surgélateur se compose de :

- Unité de refroidissement facilement accessible et tropicalisée.
- Structure interne et externe en acier inox. Bords internes arrondis pour un nettoyage facile. Portes avec fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°, joint magnétique facilement démontable. Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC.
- Panneau de commande numérique avec des sondes NTC. Réfrigération ventilée avec gaz R507. Dégivrage automatique ou manuel.
- Guide de la porte des grilles réglables et amovibles. Pieds en acier inox réglables en hauteur.
- Suppléments : grilles, câble avec prise hors standard, sonde réchauffée.

2.1 Séries, modèles et paramètres

Les produits surgélateurs sont fabriqués dans différents modèles en fonction de la température de refroidissement, du volume de confinement et du type d'usage auxquels ils sont destinés.

MODÈLES	PARAMÈTRES
SFD48	Unique colonne 2/3 avec 1 porte en acier

2.2 Données techniques du surgélateur

Les principales données de construction/fonction des surgélateurs sont indiquées ci-dessous :

	U.M.	SFD48
DIMENSIONS	mm (WxDxH)	655x640x490
CAPACITÉ DE CHARGEMENT/DOTATION	n.	3 Plats GN2/3
RENDEMENT (*)	W	550 / 140
RENDEMENT ABATTAGE (**)	kg	7kg +90°/+3°
RENDEMENT SURGÉLATION (**)	kg	5kg +90°/-18°
ABSORPTION	W	445
VOLTAGE	V - Hz	230 - 50/60
POIDS NET	Kg	48
POIDS BRUT	Kg	53
DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE	mm (WxDxH)	685x680x660

* - $T_{dc} +45^{\circ}\text{C}$ $T_e -10^{\circ}\text{C}$ / $T_{dc} +45^{\circ}\text{C}$ $T_e -30^{\circ}\text{C}$.

** - Les rendements sont purement indicatifs et dépendent de la nature de l'alimentation.

2.3 Utilisation prévue

Le congélateur/surgélateur a été étudié et réalisé afin d'être en mesure d'atteindre dans des délais très courts une température et de la maintenir dans son intérieur pour conserver les produits alimentaires de gastronomie et de pâtisserie selon la température idéale de conservation.

Les congélateurs/surgélateurs sont en mesure de gérer des cycles de congélation et de conservation et des cycles de surgélation et de conservation, à la fois à température et à temps et à la fois de type dur et de type doux.

Chaque cycle de fonctionnement peut être précédé par un pré-refroidissement ; les cycles à température sont de plus précédés d'un test en deux phases pour vérifier l'insertion correcte de la sonde à aiguille.

2.4 Modalité correcte d'utilisation

Pour assurer l'efficacité maximale du congélateur/surgélateur, les quelques précautions suivantes et essentielles doivent être respectées :

- Ranger les produits à l'intérieur du congélateur/surgélateur en essayant de ne pas entraver la libre circulation de l'air réfrigéré à l'intérieur. À cet effet, il est conseillé de ranger sur les grilles les produits tout en conservant quelques cm d'espace entre deux produits, afin d'exposer toutes les surfaces des produits individuels au flux d'air réfrigéré qui favorise un refroidissement plus rapide et plus uniforme de ces derniers.
- Ne pas surcharger le congélateur : la charge maximale est de 5 kg pour une température jusqu'à -18 °C et 7 kg pour une température jusqu'à + 3 °C (Fig. 2).
- Ne jamais placer de produits sur les côtés du congélateur/surgélateur ou sur la paroi arrière ou en appui sur la porte avant afin de ne pas gêner ou interrompre le flux d'air constant de réfrigération (fig. 3).
- Veiller à fermer correctement la porte du congélateur/surgélateur après chaque ouverture.
- Limiter l'ouverture de la porte à ce qui est nécessaire pour empêcher la fuite continue à l'extérieur de l'air froid avec une augmentation conséquente de la température interne.
- Après avoir retiré les produits froids du congélateur/surgélateur, ne pas les laisser pendant une longue période dans un lieu non-réfrigéré pour éviter la perte excessive de froid avant leur nouvelle insertion à l'intérieur du congélateur/surgélateur lui-même.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS ET MODALITÉS CORRECTES D'UTILISATION

- **IMPORTANT:** L'ouverture de la porte du congélateur/surgélateur provoque une fuite de froid. Pendant le fonctionnement, éviter d'ouvrir la porte. Avec l'augmentation de la fréquence d'ouverture et du temps de permanence de la porte en position ouverte, le degré d'efficacité du congélateur/surgélateur est progressivement réduit et la température optimale de fonctionnement à l'intérieur du congélateur-même n'est plus garantie.
- **IMPORTANT:** Une ouverture prolongée de la porte ou une fermeture incorrecte de celle-ci peut être due à la formation de glace à l'intérieur du congélateur/surgélateur et/ou près du joint d'étanchéité de la porte-même.
- **IMPORTANT:** Nous rappelons que la loi sur la conservation des produits INTERDIT un deuxième processus de congélation ou de surgélation des produits décongelés

3 INSTALLATION DU CONGÉLATEUR/SURGÉLATEUR

3.1 Déchargement et manutention

La manutention du congélateur/surgélateur se fait à l'aide d'une palette sur laquelle il est livré. Le congélateur/surgélateur doit toujours être maintenu en position verticale comme indiqué sur l'emballage lui-même (Fig. 4).

ATTENTION: L'emballage **NE DOIT PAS** être déplacé et/ou maintenu en **POSITION VERTICALE** pour ne pas bosser ou endommager l'appareil et faire sortir l'huile du compresseur, ce qui compromettrait les performances du système et causerait des défauts sur celui-ci.

L'emballage peut être facilement transporté avec un chariot élévateur ou un autre dispositif de levage de capacité adéquate (Fig. 5). Ces moyens sont utilisés pour les opérations de déchargement et de manutention.

IMPORTANT: Les opérations de levage et de transport peuvent être très dangereuses si elles ne sont pas effectuées avec une extrême prudence : éloigner par conséquent les personnes étrangères aux opérations puis nettoyer, libérer et délimiter la zone de transit du chargement.

Avant de procéder aux opérations de levage (fig. 6), s'assurer que :

- avec le chariot élévateur, la prise des supports sur la palette sur laquelle il est emballé se produit de sorte que le congélateur/surgélateur soit centré et son poids soit équilibré ;
- le levage et la manutention de l'emballage sont effectués avec une extrême prudence et lentement, sans chocs ou mouvements brusques ;
- lors de la manipulation de l'appareil, si possible, la charge ne doit jamais être soulevée de plus de 10/15 cm du sol.

3.2 Déemballage

Le congélateur/surgélateur est livré dans un emballage de protection en carton, polystyrène et nylon. Une fois près du lieu d'installation :

- Éliminer les emballages (sangles, le carton, polystyrène de protection, etc.) et les films protecteurs placés sur les surfaces en acier ;
- Soulever à l'aide du chariot élévateur le congélateur/surgélateur et prévoir le retrait de la palette en faisant attention que la manœuvre soit effectuée avec prudence extrême, lentement, sans chocs et ou mouvements brusques et sans endommager le fond du congélateur/surgélateur.

ATTENTION : Ne pas laisser les matériaux d'emballage à la portée des enfants ou de personnes inaptes puisque des risques de danger existent. Les éliminer conformément à la réglementation dans le pays d'installation.

Après avoir retiré l'emballage, vérifier que :

VÉRIFICATION DU MATÉRIEL LIVRÉ ET INTÉGRITÉ DU CONGÉLATEUR/SURGÉLATEUR
● Retirer du congélateur/surgélateur tout le matériel fourni (enveloppe avec documentation et mode d'emploi).
● S'assurer que l'appareil est conforme à celui défini lors de l'achat ou du contrat (type d'équipement, accessoires et fournitures éventuels spécifiques).
● S'assurer que l'appareil est intact et qu'il n'y a pas de défauts ou de fissures, bosses ou parties endommagées - (en cas de dommage prouvé, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter immédiatement le fournisseur).

3.3 Lieu d'installation

Pour assurer une efficacité maximale du congélateur/surgélateur pendant le fonctionnement, il est essentiel qu'il soit placé dans un endroit approprié. Il est donc nécessaire de s'assurer que le lieu d'installation :

- est équipé d'un système électrique à norme, équipé de mise à terre et une prise de force positionnée près du congélateur/surgélateur-même ;
- garantit un échange d'air suffisant, même pendant les heures de fermeture du local ;
- n'est pas exposé aux rayons du soleil et/ou à d'autres sources de rayonnement (par exemple ampoules d'éclairage incandescentes à haute intensité, fours et feux de cuisson, éléments rayonnants pour les radiateurs et/ou caloporteurs, etc.) ;
- est suffisamment grand pour permettre une utilisation pratique ;
- est fermé et protégé pour éviter l'accès à des personnes non autorisées à son utilisation.

3.4 Positionnement correct

Placé par terre en appui sur ses quatre pieds, afin d'assurer l'efficacité maximale du congélateur/surgélateur pendant le fonctionnement, il est essentiel de prendre en considération certains facteurs tels que (voir fig. 7) :

- les bouches d'aération de l'unité de condensation qui ne doivent pas être obstruées par des corps étrangers et/ou la paroi arrière. À cet effet, placer le congélateur/surgélateur à une distance d'au moins 15 cm de la paroi arrière.

3.5 Nivellement

Nivellement: cette procédure est nécessaire pour assurer le bon fonctionnement de l'évacuation de l'eau de dégivrage et de lavage (le cas échéant) et pour éviter les éventuelles vibrations gênantes du moteur. Effectuer dans l'ordre :

- Une vérification avec le niveau à bulle torique du bon nivellement longitudinal et transversal du congélateur/surgélateur ; si nécessaire régler les pieds pour ajuster le niveau (fig. 7) ;
- Une vérification du bon positionnement du réservoir sèche et condensat et de son tuyau d'échappement relatif (le cas échéant).

3.6 Raccord électrique

Dispositions générales :

Le raccord de la machine au réseau électrique doit être effectué par un personnel qualifié et expérimenté.

- Le congélateur/surgélateur doit être raccordé en PERMANENCE au réseau électrique via un disjoncteur MAGNÉTOHERMIQUE qui doit être à proximité de l'appareil et facilement accessible par l'opérateur.
- le disjoncteur doit être marqué par un organisme de certification de la qualité (IMQ ou équivalent) et doit être signalé en tant que dispositif d'interruption électrique de l'appareil ;
- l'appareil quitte l'usine déjà prédisposé pour la tension 1/N 230 V 50 Hz monophasé et équipé avec câble d'alimentation avec son système de verrouillage à l'appareil ;
- le raccord pour la tension 3/N/PE 220V 60 Hz triphasé doit être au contraire demandé au moment de la commande, avant que l'appareil ne quitte l'usine afin de fournir le câble d'alimentation approprié et un dispositif de verrouillage approprié ;
- ce sera par contre à l'utilisateur de s'occuper de la prédisposition du disjoncteur magnétothermique monophasé ou triphasé selon le modèle de l'appareil en possession ;
- l'utilisateur doit installer le câble d'alimentation de l'appareil selon les normes techniques en vigueur dans le pays où la machine est installée ;
- s'assurer que la valeur mesurée de la tension de réseau correspond à celle inscrite sur la plaque signalétique CE appliquée sur l'appareil-même.

Raccord électrique :

Le congélateur/surgélateur est livré avec un câble sans fiche. Il est de la responsabilité du personnel technique autorisé par le client d'assurer le bon raccord au réseau électrique.

- Brancher le câble d'alimentation du congélateur/surgélateur à un disjoncteur magnétothermique, jamais directement sur la ligne principale ;
- la fréquence et la tension doivent correspondre à celles indiquées sur la plaque d'identification du congélateur/surgélateur. Vérifier que la tension d'alimentation au point de prise est celle nominale + 10 % lors du démarrage du compresseur.

IMPORTANT : la mise à la terre du congélateur/surgélateur est obligatoire. Il est conseillé de monter un interrupteur unipolaire (ou quadripolaire), de sectionnement avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm en amont de la prise. Cet interrupteur est requis lorsque la charge dépasse 1000W ou lorsque le congélateur/surgélateur est connecté directement, sans l'utilisation de la fiche. Il est recommandé, pour éviter de retirer l'ensemble du système en cas de panne, d'utiliser comme un sectionneur un disjoncteur magnétothermique avec différentiel à haute sensibilité.

4 DÉMARRAGE ET UTILISATION

Toutes les opérations d'allumage et de réglage des températures d'exercice du surgélateur sont effectuées par l'opérateur via le panneau de commande prévu sur la partie supérieure de l'appareil (fig.8).

4.1 Description des panneaux de commande

1	Touche de fonction pour démarrer/arrêt le cycle. Lors de la configuration du cycle de congélation, cette touche est utilisée également comme touche de fonction "SET".
2	Touche de fonction pour régler la température ou le temps du cycle de congélation. Lors du réglage du cycle de congélation, cette touche est utilisée également comme touche de fonction de diminution, ci-après dénommée "touche DOWN".
3	Touche de fonction pour démarrer manuellement le cycle de dégivrage. Lors du réglage du cycle de congélation, cette touche est utilisée également comme touche de fonction d'augmentation, ci-après dénommée "touche UP".
4	Écran de la température/signalisation : lors d'un cycle de travail normal, la température interne du congélateur/surgélateur est affichée en temps réel.

4.2 Description du fonctionnement de l'écran

Les états de fonctionnement de l'écran suivants existent :

- l'état "on" (l'instrument est alimenté et un cycle de fonctionnement est en cours) ;
- l'état "veille" (l'instrument est alimenté mais aucun cycle de fonctionnement n'est en cours) ;
- l'état "off" (l'instrument n'est pas alimenté).

Si une panne de courant se produit lors d'une congélation à temps, lorsque l'alimentation est rétablie la congélation reprendra à partir du moment où la panne de courant a eu lieu (avec une erreur maximale de 10 min).

Si une panne de courant se produit lors d'une congélation à température, lorsque l'alimentation est rétablie la congélation recommencera depuis le début.

Si une panne de courant se produit lors d'une conservation, lorsque l'alimentation est rétablie la conservation sera répétée.

Si une panne de courant se produit lors d'un état en "veille", lorsque l'alimentation est rétablie l'état en veille sera répété.

Lors de l'état "on" et pendant le fonctionnement normal, l'écran affiche :

- le temps restant de la durée d'une congélation à temps si celle-ci est en cours ;
- la température relevée par la sonde à aiguille si une congélation continue à température est en cours ;
- la température de la cellule en cas de conservation.

Lors de l'état en "veille" et pendant le fonctionnement normal, l'écran affiche la température de la cellule pour une ½ seconde toutes les 3 secondes.




4.3 Démarrage : aperçus préliminaires

Les cycles de fonctionnement suivants existent :

- congélation à temps et conservation ;
- surgélation à temps et conservation ;
- congélation à température et conservation ;
- surgélation à température et conservation.

Les cycles à température sont précédés d'un test qui vérifie l'insertion correcte de la sonde à aiguille.







Pour redémarrer avec les mêmes réglages le dernier cycle lancé :

- S'assurer que l'instrument est en «veille», qu'aucune procédure n'est en cours et qu'aucun autre cycle n'a été sélectionné ;
- Appuyer sur le bouton  pendant 2 secondes : l'écran affichera l'étiquette du dernier cycle lancé ;
- Appuyer sur le bouton  dans les 60 secondes suivantes : l'écran affichera la durée de congélation dans le cas d'un cycle à temps (l'unité de mesure est en min) ou la température de fin de congélation dans le cas d'un cycle à température ;
- Appuyer sur le bouton  dans les 15 secondes suivantes, le cycle sera lancé.



4.4 Cycle de congélation à temps et conservation

Pendant le cycle de congélation à temps, la température passe de + 90 ° à + 3 ° au centre en 90 minutes.

Pour lancer le cycle :

- s'assurer que l'instrument se trouve dans le statut "en veille" et qu'aucune procédure n'est en cours ;
- appuyer sur le bouton  pour sélectionner "P05" et s'assurer que le LED  clignote ;
- appuyer sur le bouton  dans les 15 secondes suivantes : l'écran affichera la durée de congélation (l'unité de mesure est en min) ;
- en appuyant sur le bouton , l'écran affichera le paramètre de travail pendant la surgélation (l'unité de mesure est en °C/°F) et le LED  clignotera ;
- appuyer sur le bouton  dans les 15 secondes suivantes pour lancer le cycle de surgélation.



Pendant la congélation :

- l'écran affiche le temps restant de la durée de congélation ;
- le LED  est allumé ;
- appuyer sur le bouton  plusieurs fois pour :
 - afficher l'indication "P05" ;
 - afficher la température de la cellule ;
 - sortir de la procédure (ou bien n'appuyer sur aucune touche pendant 15 secondes).

Une fois finie la durée de congélation :

- l'instrument passe à la conservation ;
- l'écran affiche l'indication "End" ;
- le bipueur est activé pour la durée fixée ;
- appuyer sur une touche pour éteindre le bipueur ; appuyer sur lui à nouveau pour supprimer l'indication "End".

Pendant la conservation :







- l'écran affiche la température de la cellule ;
- les LED  et  sont allumés

Pour interrompre le cycle, appuyer sur le bouton  pendant 2 secondes.



4.5 Cycle de surgélation à temps et conservation

Pendant le cycle de surgélation à temps, la température passe de + 90 ° à - 18 ° au centre en 4 heures.

Pour lancer le cycle :

- s'assurer que l'instrument se trouve dans le statut "en veille" et qu'aucune procédure n'est en cours ;
- appuyer sur le bouton  pour sélectionner "nE9" et s'assurer que le LED  clignote ;
- appuyer sur le bouton  dans les 15 secondes suivantes : l'écran affichera la durée de surgélation (l'unité de mesure est en min) ;
- en appuyant sur le bouton , l'écran affichera le paramètre de travail pendant la surgélation (l'unité de mesure est en °C/°F) et le LED  clignotera ;
- appuyer sur le bouton  dans les 15 secondes suivantes pour lancer le cycle de surgélation.



Pendant le cycle de surgélation :


- l'écran affiche le temps restant de la durée de surgélation ;
- le LED  est allumé ;
- appuyer sur le bouton  plusieurs fois pour :
 - afficher l'indication "nE9" ;
 - afficher la température de la cellule ;
 - sortir de la procédure (ou bien n'appuyer sur aucune touche pendant 15 secondes).

Une fois finie la durée de surgélation :

- l'instrument passe à la conservation ;
- l'écran affiche l'indication "End" ;
- le bipueur est activé pour la durée fixée ;
- appuyer sur une touche pour éteindre le bipueur ; appuyer sur lui à nouveau pour supprimer l'indication "End".

Pendant la conservation :







- l'écran affiche la température de la cellule ;
- les LED  et  sont allumés

Pour interrompre le cycle, appuyer sur le bouton  pendant 2 secondes.

4.6 Cycle de congélation à température et conservation

Pendant le cycle de congélation à température, la température passe de + 90 ° à + 3 ° au centre en 90 minutes.



Pour lancer le cycle :

- s'assurer que l'instrument se trouve dans le statut "en veille" et qu'aucune procédure n'est en cours ;
- appuyer sur le bouton  pour sélectionner "POS" et s'assurer que le LED  clignote ;
- appuyer sur le bouton  dans les 15 secondes suivantes : l'écran affichera la température de fin de congélation ;
- en appuyant sur le bouton , l'écran affichera le paramètre de travail pendant la surgélation (l'unité de mesure est en °C/°F) et le LED  clignotera ;
- appuyer sur le bouton  dans les 15 secondes suivantes pour lancer le cycle de surgélation.

Avant de lancer le cycle, un test est réalisé pour vérifier l'insertion correcte de la sonde à aiguille :

- si le test est positif, le cycle sera lancé ;
- si le test est négatif, le cycle sera lancé à temps.






Pendant la congélation :

- l'écran affiche la température relevée par la sonde à aiguille ;
- le LED  est allumé ;
- appuyer sur le bouton  plusieurs fois pour :
 - afficher le temps restant de la durée maximum de surgélation ;
 - afficher l'indication "POS" ;
 - afficher la température de la cellule clignotante ;
 - sortir de la procédure (ou bien n'appuyer sur aucune touche pendant 15 secondes).






Si la température relevée par la sonde à aiguille atteint la température de fin de congélation avant la fin de la durée maximum de la congélation :


- l'instrument passera à la conservation ;
- l'écran affichera l'indication "End" ;
- le bipleur sera activé pour la durée établie ;
- appuyer sur une touche pour éteindre le bipleur ; appuyer sur lui à nouveau pour supprimer l'indication "End".

Si la température relevée par la sonde à aiguille n'atteint pas la température de fin de congélation avant la fin de la durée maximum de la congélation :

- la congélation continuera ;
- le LED  clignotera et le LED  sera allumé ;
- le bipleur sera activé ;
- appuyer sur le bouton  plusieurs fois pour :
 - éteindre le bipleur ;
 - afficher le temps passé de la conclusion de la durée maximum de la congélation ;
 - afficher la température de la cellule ;
 - afficher l'indication "POS" ;
 - sortir de la procédure (ou bien n'appuyer sur aucune touche pendant 15 secondes).
- lorsque la température relevée par la sonde à aiguille atteint la température de fin de congélation :
 - l'instrument passe à la conservation ;
 - le LED  continuera à clignoter et le LED  continuera à être allumé ;
 - l'écran affichera l'indication "End" ;
 - le bipleur sera activé pour la durée établie ;
 - appuyer sur une touche pour éteindre le bipleur ; appuyer sur lui à nouveau pour supprimer l'indication "End".

Pendant la conservation :







- l'écran affiche la température de la cellule ;
- si la congélation a été positive, les LED  et  seront allumés ; si la congélation a été négative, les LED  et  seront allumés et le LED  clignotera.

Pour interrompre le cycle, appuyer sur le bouton  pendant 2 secondes.

4.7 Cycle de surgélation à température et conservation

Pendant le cycle de surgélation à température, la température passe de + 90 ° à - 18 ° au centre en 4 heures.

Pour lancer le cycle :



- s'assurer que l'instrument se trouve dans le statut "en veille" et qu'aucune procédure n'est en cours ;
- appuyer sur le bouton  pour sélectionner "nE9" et s'assurer que le LED  clignote ;
- appuyer sur le bouton  dans les 15 secondes suivantes : l'écran affichera la température de fin de surgélation ;
- en appuyant sur le bouton , l'écran affichera le paramètre de travail pendant la surgélation (l'unité de mesure est en °C/°F) et le LED  clignotera ;
- appuyer sur le bouton  dans les 15 secondes suivantes pour lancer le cycle de surgélation.

Avant de lancer le cycle, un test est réalisé pour vérifier l'insertion correcte de la sonde à aiguille :

- si le test est positif, le cycle sera lancé ;
- si le test est négatif, le cycle sera lancé à temps.

Pendant le cycle de surgélation :






- l'écran affiche la température relevée par la sonde à aiguille ;

- le LED  est allumé ;
- appuyer sur le bouton  plusieurs fois pour :
 - afficher le temps restant de la durée maximum de la surgélation ;
 - afficher l'indication "nE9" ;
 - afficher la température de la cellule clignotante ;
 - sortir de la procédure (ou bien n'appuyer sur aucune touche pendant 15 secondes).






Si la température relevée par la sonde à aiguille atteint la température de fin de surgélation avant la fin de la durée maximum de la surgélation :

- l'instrument passera à la conservation ;
- l'écran affichera l'indication "End" ;
- le bipueur sera activé pour la durée établie ;
- appuyer sur une touche pour éteindre le bipueur ; appuyer sur lui à nouveau pour supprimer l'indication "End".

Si la température relevée par la sonde à aiguille n'atteint pas la température de fin de surgélation avant la fin de la durée maximum de la surgélation :

- la surgélation continuera ;
- le LED  clignotera et le LED  sera allumé ;
- le bipueur sera activé ;
- appuyer sur le bouton  plusieurs fois pour :
 - éteindre le bipueur ;
 - afficher le temps passé de la conclusion de la durée maximum de la surgélation ;
 - afficher la température de la cellule ;
 - afficher l'indication "nE9" ;
 - sortir de la procédure (ou bien n'appuyer sur aucune touche pendant 15 secondes).
- lorsque la température relevée par la sonde à aiguille atteint la température de fin de surgélation :
 - l'instrument passe à la conservation ;
 - le LED  continuera à clignoter et le LED  continuera à être allumé ;
 - l'écran affichera l'indication "End" ;
 - le bipueur sera activé pour la durée établie ;
 - appuyer sur une touche pour éteindre le bipueur ; appuyer sur lui à nouveau pour supprimer l'indication "End".

Pendant la conservation :

- l'écran affiche la température de la cellule ;
- si la surgélation a été positive, les LED  et  seront allumés ; si la surgélation a été négative, les LED  et  seront allumés et le LED  clignotera.

Pour interrompre le cycle, appuyer sur le bouton  pendant 2 secondes.

4.8 Activation du dégivrage manuel

Pendant les cycles de congélation/surgélation, le dégivrage n'est jamais activé, tandis que pendant la phase de conservation, le dégivrage est activé automatiquement à intervalles réguliers. Il est toutefois possible d'activer le dégivrage en mode manuel.

Pour activer le dégivrage en mode manuel :

- s'assurer qu'aucune procédure n'est en cours ;
- appuyer sur le bouton  pendant 4 secondes.

4.9 Chargement des produits

CONSEILS:

- Le démarrage des cycles avec la chambre déjà refroidie est conseillé ;
- Nous rappelons que l'entretien doit être une phase limitée dans le temps ;
- Il est recommandé de traiter avec soin la sonde à cœur, elle ne doit pas être soumise à des torsions ou à des chocs.

CHARGEMENT CONGÉLATEUR/SURGÉLATEUR

- Pour une efficacité maximale du congélateur/surgélateur, il est nécessaire d'effectuer le chargement des produits selon les détails donnés dans l'introduction de la section 2.4 - **Modalité correcte d'utilisation.**

5 ENTRETIEN

Les interventions d'entretien de routine concernent toutes les opérations destinées à maintenir propres et fonctionnelles les différentes parties du congélateur/surgélateur et doivent être exécutées sur une base périodique ou lorsqu'elles sont jugées nécessaires, par exemple lors d'une baisse de rendement réfrigérant de l'appareil.

En tant que simples opérations de nettoyage, ces opérations sont normalement effectuées par l'utilisateur lui-même.

IMPORTANT:

- Pour des raisons de sécurité, nous rappelons que toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées sur l'équipement éteint et déconnecté de la source d'alimentation. Tourner l'interrupteur d'alimentation au réseau électrique sur la position "OFF" (part. 1). Avec un appareil équipé d'une prise de courant, retirer la fiche de la prise (part. 2).
- Ne pas retirer les avertissements de sécurité, ni la plaque signalétique de l'appareil ; en cas de réparation, si une de ces données manque, l'appareil est considéré comme hors de garantie ;
- Ne pas essayer de changer les paramètres tout seul. Cette opération doit être effectuée uniquement par le fabricant ou par un personnel qualifié ;
- Ne pas essayer de remplacer les parties électroniques et/ou mécaniques tout seul ;
- Seul le personnel qualifié peut effectuer les remplacements, les modifications et les opérations d'entretien extraordinaire ;
- Appuyer sur les boutons de l'écran doucement, cela permet une durée de vie de la commande numérique plus longue ;
- Ne jamais nettoyer les pièces mécaniques en mouvement ;
- Ne jamais nettoyer les pièces électriques lorsque l'appareil est sous tension. Pour tout type de nettoyage et/ou d'entretien, il est conseillé de porter des gants en latex.

5.1 Prédiposition Congélateur/Surgélateur aux opérations d'entretien et de nettoyage

Pour un bon fonctionnement du congélateur/surgélateur et compte tenu du fait que ce dernier est conçu pour conserver les produits alimentaires, emballés ou non, il est essentiel de garder toutes les parties (parois intérieures, grilles, fonds et guides) propres au fil du temps . En général, il est conseillé pour nettoyer de :

- **Couper l'alimentation à l'appareil ;**
- **Ne pas utiliser** de jets d'eau directs et à haute pression pour laver l'intérieur et l'extérieur de l'appareil ;
- **Ne pas utiliser** des outils et/ou des grattoirs pour enlever la glace, mais suivre les indications énoncées à la section 4.8 pour effectuer tout dégivrage manuel ;
- **Ne pas utiliser** de solvants, de nettoyants abrasifs, de produits avec pH acide (vinaigre) ou de substances contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc ...) ou toxiques pour le nettoyage aux alentours de l'appareil et de l'appareil-même ;
- **N'utiliser que** de l'eau tiède et du savon neutre ou des produits expressément autorisés par les règles d'hygiène en vigueur dans le pays d'installation pour le nettoyage des appareils pour la restauration ; rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.

OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN CONSEILLÉES	
Avant utilisation	<ul style="list-style-type: none"> ● Avant utilisation, retirer le film protecteur situé à l'intérieur et à l'extérieur ; nettoyer l'appareil et tous les accessoires de l'équipement avec de l'eau tiède et du savon neutre, ou des produits expressément autorisés par les règles d'hygiène en vigueur dans le pays d'installation pour le nettoyage des appareils pour la restauration ; rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux.

Tous les jours	● Un nettoyage soigneux de l'extérieur du congélateur/surgélateur.
	● Un nettoyage complet de l'intérieur de la porte près du joint d'étanchéité (voir section 5.3).
Toutes les semaines	● Un nettoyage hebdomadaire complet de toutes les parties internes du congélateur (parois intérieures, grilles, fonds et guides).
	● Si nécessaire, un cycle de dégivrage manuel (voir section 4.8).
Tous les mois	● Un nettoyage complet du condenseur (voir section 5.4) et de l'unité de réfrigération.
Tous les ans	● Un nettoyage complet de l'évaporateur et des ventilateurs (voir section 5.5).

5.2 Nettoyage intérieur et extérieur du congélateur/surgélateur

- Nettoyer soigneusement les surfaces du congélateur/surgélateur avec une éponge moelleuse et un détergent neutre.
- Le détergent ne doit pas contenir de chlore et ne doit pas être abrasif (voir tableau des détergents recommandés). Avant l'utilisation, diluer éventuellement le détergent conformément aux instructions de l'étiquette.
- Laisser agir les détergents pendant au moins cinq minutes.
- Rincer soigneusement les parois intérieures et extérieures du congélateur/surgélateur avec une éponge en rinçant plusieurs fois avec l'eau du robinet.
- Essuyer soigneusement avec une éponge ou un chiffon propre et sec.

ATTENTION : ne pas utiliser des outils ou des instruments qui peuvent produire des incisions avec la consécutive formation de rouille sur les parties endommagées au cours du temps.

5.3 Nettoyage du joint de la porte

Conserver la propreté du joint d'étanchéité de la porte est un facteur indispensable pour obtenir l'efficacité maximale du congélateur/surgélateur en possession. Les résidus de produit, de poussière et/ou de cristaux de glace qui peuvent se déposer ou se former sur le joint d'étanchéité doivent être enlevés en continu afin d'assurer la fermeture étanche du congélateur/surgélateur et d'éviter les dispersions de l'air froid. Pour nettoyer le joint, utiliser un chiffon doux ou une éponge et de l'eau tiède avec un détergent non agressif. Il est possible de retirer le joint de son siège pour un nettoyage optimal.

5.4 Nettoyage du condenseur

Un condenseur sale réduit les performances du moteur et augmente la consommation de l'énergie électrique.

Nettoyer le condenseur se fait lorsque l'appareil est éteint. Retirer le panneau latéral et, à l'aide d'un aspirateur et d'une brosse à poils, nettoyer le condenseur en prenant soin de bien nettoyer les ailettes.

LORS DU NETTOYAGE, IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES GANTS DE PROTECTION PUISQUE LE CONTACT ACCIDENTEL AVEC LES AILETTES DU CONDENSATEUR PEUT CAUSER DES COUPURES ET DES ÉCORCHURES SUR LES MAINS.

5.5 Nettoyage de l'évaporateur et des ventilateurs

Nettoyer l'évaporateur se fait lorsque l'appareil est éteint. À l'aide d'un aspirateur et d'une brosse à poils, le nettoyer en prenant soin de bien nettoyer les ailettes. Nettoyer les ventilateurs avec une éponge, de l'eau chaude et un savon neutre (ne pas utiliser de substances acides, par ex. vinaigre).

LORS DU NETTOYAGE, IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES GANTS DE PROTECTION PUISQUE LE CONTACT ACCIDENTEL AVEC LES AILETTES DE L'ÉVAPORATEUR PEUT CAUSER DES COUPURES ET DES ÉCORCHURES SUR LES MAINS.

5.6 Entretien extraordinaire du congélateur/surgélateur

Toutes les opérations sur l'appareil qui ne sont pas couvertes dans les opérations normales d'"entretien ordinaire", doivent être considérées comme "entretien extraordinaire" et doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié du client ou dans les centres d'assistance autorisés.

Il est conseillé de demander au fournisseur, un contrat d'entretien planifié où sont planifiées et exécutées toutes les opérations de vérification de fonctionnalité, de contrôle de fonctionnement correct et d'éventuel remplacement des pièces d'usure qui sont nécessaires au cours du temps et qui sont prises en compte dans les opérations d'entretien de type extraordinaire.

IL EST CONSEILLÉ DE FAIRE VÉRIFIER PAR UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ UNE FOIS PAR AN :

- Le fonctionnement correct du système de refroidissement.
- La pression correcte du gaz réfrigérant.
- Le système électrique parfaitement fonctionnant et en toute sécurité. Dans le cas où le nettoyage des parties électriques est nécessaire, il est autorisé d'utiliser uniquement un chiffon sec pour éliminer les impuretés.
- En ce qui concerne le nettoyage de l'unité de réfrigération, il est conseillé d'utiliser un chiffon sec.

IMPORTANT: tout remplacement de parties de l'appareil doit être effectué en utilisant des pièces de rechange d'origine.

5.7 Prédiposition du congélateur/surgélateur lors d'une inactivité prolongée

En cas d'inactivité prolongée du congélateur/surgélateur et pour le conserver dans les meilleures conditions, procéder comme suit:

- Tourner l'interrupteur d'alimentation au réseau électrique sur la position "OFF" (part. 1).
- Avec l'appareil équipé de prise de courant, retirer la fiche de la prise (part. 2).
- Vider l'armoire réfrigérant et le nettoyer comme décrit à la section. 5.2 - Nettoyage interne et externe du congélateur/surgélateur.
- Laisser la porte (ou les portes) entrouverte pour éviter les mauvaises odeurs.
- Couvrir l'unité du compresseur avec un tissu en nylon pour protéger de la poussière.
- Ventiler régulièrement les espaces.

5.8 Demande et installation des accessoires en option après l'achat

Si après l'achat, l'application d'un ou plusieurs accessoires en option est requise :

- Demander la pièce en option au fournisseur d'origine ou au point de vente le plus proche ;
- si nécessaire, faire effectuer l'installation uniquement par un « personnel qualifié » ou par un « technicien qualifié » du centre d'assistance le plus proche.

6 INCONVÉNIENTS - CAUSES - REMÈDES

Ce paragraphe décrit les inconvénients les plus probables qui peuvent se produire avant le démarrage et au cours du fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant son fonctionnement, avant d'appeler le centre d'assistance, vérifier les points suivants. Les pages suivantes fournissent les procédures correctes à adopter et qui dans certains cas suffisent à résoudre ces inconvénients techniques et fonctionnels mineurs qui peuvent survenir.

I.	Le congélateur/surgélateur ne démarre pas.
C.	Interrupteur différentiel d'alimentation électrique désactivé.
R.	Mettre l'interrupteur différentiel sur la position "ON".
C.	Fiche non insérée dans la prise de courant. Fiche insérée de manière incorrecte dans la prise de courant.
R.	Insérer correctement la fiche dans la prise de courant.
C.	Installation électrique existant non approprié au voltage de l'appareil.
R.	S'assurer que l'installation électrique a la tension nécessaire pour le fonctionnement de l'appareil, voir la plaque signalétique CE située à l'arrière du congélateur/surgélateur.
C.	L'instrument de contrôle numérique du congélateur/surgélateur ne fonctionne pas.
R.	Vérifier l'intégrité du contrôleur numérique. Vérifier les raccordements électriques de l'instrument (le contrôle doit être effectué par un technicien spécialisé).

I.	Le congélateur/surgélateur a des difficultés à atteindre et/ou conserver la température réglée :
C.	Une température trop basse a été définie.
R.	Vérifier que les paramètres correspondent à ceux des exigences de température.

C.	Sondes de température cassées ou défectueuses.
R.	Vérifier l'intégrité des sondes de température.
C.	Il y a des fuites de liquide ou de gaz réfrigérant.
R.	Localiser la perte et l'arrêter (le contrôle doit être effectué par un technicien spécialisé).
C.	Les ailettes du condensateur sont recouvertes de poussière.
R.	Effectuer le nettoyage du condensateur selon les indications fournies à la section 5.4 du présent mode d'emploi.
C.	L'évaporateur est recouvert de poussière.
R.	Effectuer le nettoyage de l'évaporateur selon les indications fournies à la section 5.5 du présent mode d'emploi.
C.	Ventilateur interne non fonctionnant.
R.	Vérifier l'intégrité du ventilateur. Vérifier les raccordements électriques du ventilateur (le contrôle doit être effectué par un technicien spécialisé).
C.	Le joint d'étanchéité de la porte est sale et ne permet pas la fermeture hermétique du congélateur.
R.	Nettoyer le joint d'étanchéité de la porte en retirant les éventuels résidus de saleté et/ou de glace.
C.	Dispersion de la puissance réfrigérante due à des ouvertures fréquentes et/ou prolongées de la porte.
R.	Respecter les indications d'utilisation fournies à la section 2.4 et vérifier ensuite que l'installation fonctionne correctement.
R.	Vérifier que les événements de flux d'air ne sont pas obstrués.

I.	Le congélateur/surgélateur est trop bruyant :
C.	L'appareil n'a pas été parfaitement positionné. Une installation non nivelée peut créer des vibrations.
R.	Effectuer un nivellement correct de l'appareil selon les indications fournies dans la section 3.5 du présent manuel.
C.	L'appareil touche d'autres parties/objets qui causent des résonances acoustiques.
R.	Placer le congélateur de manière à qu'il ne touche pas d'autres parties/objets.
C.	Dans certains cas dus à une mauvaise installation, les ventilateurs internes peuvent résulter hors phase.
R.	Appeler un technicien pour vérifier le fonctionnement des ventilateurs.
C.	Certaines parties de l'appareil ne sont pas correctement fixées.
R.	Contrôler la fixation appropriée de toutes les parties mécaniques dans la base de l'appareil,

I.	Lors du fonctionnement, du condensat et de la glace se forment régulièrement sur les parois et sur la porte
C.	Porte non fermée correctement.
R.	Vérifier que rien ne bloque la fermeture de la porte. Fermer ensuite correctement la porte.
C.	Ouvertures fréquentes et/ou prolongées de la porte.
R.	Respecter les indications d'utilisation fournies à la section 2.4 et vérifier ensuite que l'installation fonctionne correctement.

I.	L'instrument de réglage de la température installé ne fonctionne pas correctement :
C.	Raccordements électriques défectueux et/ou desserrés.
R.	Vérifier les raccordements électriques de l'instrument (le contrôle doit être effectué par un technicien spécialisé).
C.	L'alimentation subit des surtensions supérieures à $\pm 10\%$.
R.	Le contrôle du réseau électrique doit être effectué par un technicien spécialisé

Signalisations d'Erreur sur l'écran :	
Message	Cause
"Pr1"	Erreur sonde cellule
"Pr2"	Erreur sonde à aiguille
"AL"	Alarme de basse température dans cellule
"AH"	Alarme de haute température dans cellule
"id"	Alarme porte ouverte
"iA"	Alarme protection compresseur

Modalités de réglage des alarmes :

Les **alarmes de la sonde "PR1" et "PR2"** commencent quelques secondes après la panne de la sonde et elles s'arrêtent automatiquement quelques secondes après que la sonde redémarre son opération normale. Avant de remplacer la sonde il est recommandé de vérifier les connexions.

Les **alarmes de température "AL" et "AH"** s'arrêtent automatiquement dès que la température du thermostat retourne normale et lorsque le dégivrage démarre.

Les **alarmes externes "Id" et "IA"** s'arrêtent dès que l'entrée numérique est désactivée.

Si après avoir suivi les conseils et les contrôles ci-dessus, le problème persiste, contacter notre société et signaler :

- le type de problème ;
- le numéro de série de la machine et la date de sa fabrication, qui se trouve sur l'étiquette située à l'arrière de l'appareil ou dans le manuel d'utilisation et d'entretien.

7 DÉMANTÈLEMENT, ENLÈVEMENT ET ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX

À la fin du cycle de vie du congélateur/surgélateur, ne pas le déverser dans l'environnement. Un stockage temporaire comme «déchets spéciaux» en vue d'une élimination par un traitement approprié et/ou un stockage définitif est prévu.

Chaque pays présente sa législation et par conséquent, il est nécessaire de se conformer aux exigences imposées par les lois spécifiques et les organismes agréés des pays où la démolition et l'élimination ont lieu. En général, l'appareil doit être livré à un centre spécialisé pour la collecte et la démolition.

Pour la mise hors tension, le démantèlement, le stockage éventuel et toute élimination ultérieure des matériaux qui composent le congélateur/surgélateur, respecter les étapes suivantes :

- **MISE HORS TENSION** : débrancher le congélateur/surgélateur. Rendre donc inutilisable l'appareil, en vue de son élimination, en supprimant tout dispositif de fermeture des compartiments pour empêcher quiconque d'être enfermé à l'intérieur.
- **DÉMANTÈLEMENT** : les opérations de démontage doivent être effectuées par un personnel qualifié. Démontez le congélateur/surgélateur en prenant soin de diviser et de regrouper les matériaux qui le composent en fonction de leur nature chimique (acier, verre, plastique, etc ...). Le compresseur contient de l'huile de lubrification et du fluide réfrigérant qui peuvent être récupérés et réutilisés, tandis que la plupart des autres composantes du congélateur/surgélateur sont des déchets spéciaux similaires à ceux urbains.
- **STOCKAGE** : si le congélateur/surgélateur est entreposé à l'extérieur en attendant la mise au rebut, le couvrir avec des toiles d'isolation de manière à empêcher que les éléments atmosphériques tels que la pluie et l'humidité attaquent la structure, provoquant l'oxydation et de la rouille.
- **ÉLIMINATION** : les déchets doivent être éliminés selon les lois en vigueur dans le pays où le congélateur/surgélateur a été installé. Pour le traitement et l'élimination de ces matériaux, consulter et/ou faire appel à des entreprises spécialisées et habilitées à cette tâche.

REMARQUE DU FABRICANT :

Le fabricant déclare que la conception, le développement et la mise en œuvre du congélateur/surgélateur, ont été effectués en conformité avec la directive relative à la réduction de l'utilisation des substances dangereuses avec une attention particulière à l'utilisation d'équipements électriques et électroniques (DEEE) favorisant, sous la protection de l'environnement et de la santé des travailleurs, l'intervention des sujets participant à l'application, l'utilisation et l'élimination de ses produits (producteur, distributeur, consommateurs professionnels impliqués dans le traitement des DEEE).

Directive 2002/96/CE (Déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE), conformément à l'art. 13 du décret législatif 25 Juillet 2005, n° 151 Mise en œuvre de la directive 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE.

- Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie doit être collecté séparément des autres déchets. L'utilisateur devra, par conséquent, livrer l'équipement en fin de vie dans les centres de collecte appropriés de déchets électroniques et électrotechniques, ou retourner au revendeur lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent, en raison d'un à un. La collecte séparée appropriée pour le démarrage successif de l'appareillage mis au recyclage, au traitement et à l'élimination écologiquement compatible contribue à éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux constituant l'équipement. Le déversement illégal du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la loi.

8 PIÈCES DE RECHANGE

L'utilisation de pièces de **rechange d'origine** est une garantie de performance et d'efficacité dans le temps du congélateur/surgélateur. Les pièces de rechange d'origine peuvent être obtenues auprès du **BUREAU D'ASSISTANCE** ou demander dans le **POINT DE VENTE** où l'achat a été effectué ou demander au **CENTRE D'ASSISTANCE ET DE PIÈCES DE RECHANGE** agréé le plus proche.

Si nécessaire, pour faciliter l'identification des pièces de rechange, une sollicitation d'expédition et pour éviter les malentendus désagréables et coûteux, demander les pièces de rechange en fournissant les informations suivantes :

- DONNÉES DU DEMANDEUR (adresse exacte et raison sociale complète).
- DONNÉES D'IDENTIFICATION congélateur/surgélateur (voir modèle de l'appareil et numéro de série sur la plaque signalétique d'identification CE appliquée sur votre équipement).
- LIEU DE DESTINATION MARCHANDISES.
- MOYEN DE TRANSPORT MARCHANDISES.
- Données d'identification spécifiques des PIÈCES DE RECHANGE (fournir la description détaillée de la demande particulière ou demander des dessins sous forme éclatés de l'appareil et son formulaire relatif de commande des pièces de rechange qui sera fourni).

Si le centre d'assistance sur demande fournira la documentation et le formulaire de commande des pièces de rechange (fig.9), les données figurant sur le formulaire de commande sont (fig 10.) :

DONNÉES À FOURNIR POUR COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE	
1	MODÈLE MACHINE - (Voir plaque d'identification CE sur votre appareil).
2	NUMÉRO PLAQUE
3	POSITION SPÉCIFIQUE
4	CODE SPÉCIFIQUE
5	DESCRIPTION SPÉCIFIQUE
6	QUANTITÉ

9 ANNEXES

Ann. 01 [Fiche technique gaz réfrigérant]

Une fiche technique du gaz réfrigérant utilisé et comprenant également les principales consignes de sécurité et de premiers soins est fournie en tant que partie intégrante du présent mode d'emploi.

Pour plus d'informations relatives au gaz réfrigérant utilisé sur le congélateur/surgélateur, se référer à la fiche de sécurité fournie séparément dans la documentation.

Ann. 02 [Spécifications techniques]

Pour toutes les données relatives aux caractéristiques et aux spécifications techniques de l'appareil acheté, consulter le contrat conclu entre les parties et au catalogue général des produits qui répertorie toutes les données techniques/fonctionnelles de l'appareil.

Ann. 03 [Schémas électriques]

La documentation électrique est livrée séparément dans la documentation.

Ann. 04 [Schéma système réfrigérant]

La documentation relative au système réfrigérant est livrée séparément dans la documentation.

Ann. 05 [Mode d'emploi controleur numérique]

Le mode d'emploi pour l'utilisation de l'instrument de contrôle électronique numérique installé dans l'appareil est livré séparément dans la documentation.

Ann. 06 [Déclaration de conformité CE]

La déclaration de conformité est incluse dans la documentation qui sera livrée au client à l'achat ou après l'installation (le cas échéant).

Ann. 01 – FICHE TECHNIQUE GAZ RÉFRIGÉRANT

GAZ RÉFRIGÉRANT FRÉON R507 :

Fréon R507 :	substance dangereuse	
Tétrafluoroéthane (HFC 143a)	52%	
Pentafluoroéthane (HFC 125)	44%	
Tétrafluoroéthane (HFC 134a)	4%	
Aspect :	Gaz liquide incolore	
Odeur :	Légère d'éther	

IDENTIFICATION DES DANGERS :

Des expositions élevées par inhalation peuvent provoquer des effets anesthésiants. Des expositions aiguës peuvent causer des anomalies du rythme cardiaque et provoquer une mort subite. Le produit vaporisé ou sous forme de pulvérisations peut provoquer des brûlures de glace aux yeux ou sur la peau.

INTERVENTIONS DE PREMIER SECOURS :

En cas de besoin, contacter le 118 ou tout autre numéro d'urgence fourni sur le territoire.

Les mesures de premier secours sont à suivre en cas de :

Inhalation : à des concentrations élevées, peut provoquer l'asphyxie. Les symptômes peuvent inclure la perte de mobilité et ou de conscience. La victime peut ne pas se rendre compte de l'asphyxie. En portant un masque respiratoire, déplacer la victime dans une zone ventilée et la laisser étendue au chaud. Appliquer la respiration artificielle uniquement si la respiration s'est arrêtée. Demander immédiatement l'aide médicale.

Contact avec la peau : avec de l'eau, dégeler les parties concernées : Enlever les vêtements contaminés, en faisant attention car ils peuvent s'adhérer à la peau. En cas de contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau tiède. Subir un examen médical en cas de signes d'irritation ou de rougeurs.

Contact avec les yeux : rincer immédiatement avec une solution de lavage oculaire ou de l'eau pendant au moins 15 minutes en maintenant les paupières ouvertes. Demander immédiatement l'aide médicale.

Ingestion : voie d'exposition peu probable. En cas, ne pas faire vomir. Si la personne est consciente, lui faire boire 200-300 ml d'eau. Demander immédiatement l'aide médicale.

Principaux symptômes : asphyxie.

Nécessité de consulter un médecin ou un traitement spécial : traitement symptomatique et thérapie de soutien si indiqué. Ne pas administrer d'adrénaline ou de médicaments sympathomimétiques similaires suite à une exposition au risque d'arythmie cardiaque, avec comme possible conséquence un arrêt cardiaque.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE SENZA PREAVVISO
WE RESERVE THE RIGHT TO CHANGE SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE
NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE MODIFIER NOS PRODUITS SANS PRÉAVIS
TECHNISCHE ANDERUNGEN VORBEHALTEN

Il fabbricante:
The Manufacturer
Der Hersteller:
Le fabriquant :

Sede Commerciale:
Trade headquarters:
Sitz:
Siège commercial :