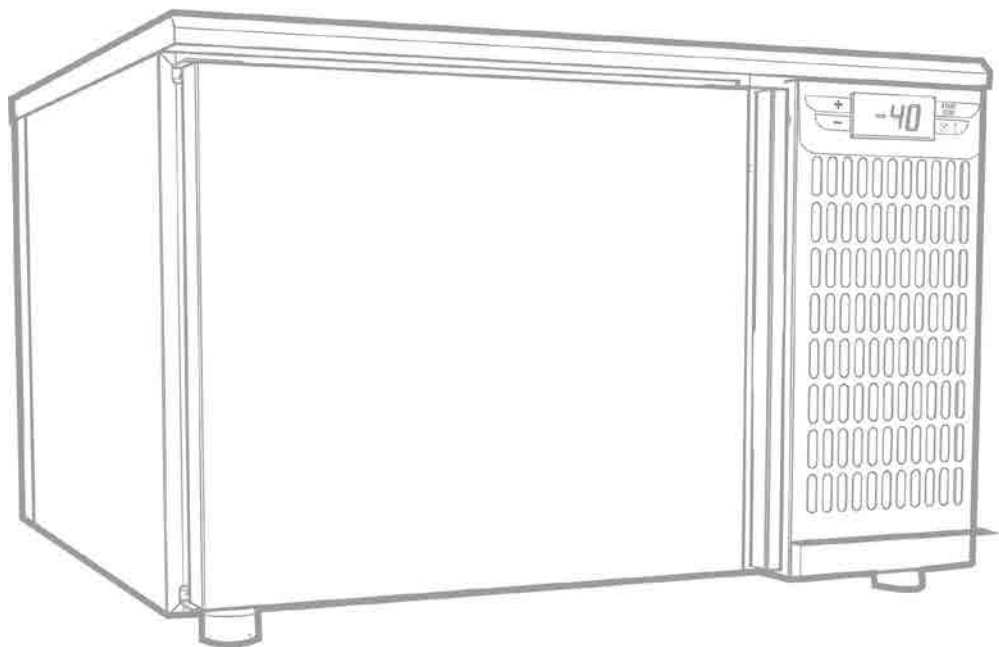


ATTILA®

GN2/3



ATTILA GN 2/3



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



ATTENZIONE LEGGERE ISTRUZIONI

Benvenuto

Vi ringraziamo per aver scelto un nostro prodotto.

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

Istruzioni originali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	Led compressore Acceso fisso indica compressore in funzione, lampeggiante ritardo o protezione. In selezione programma indica abbattimento bassa temperatura.		Led gradi centigradi Acceso quando lo strumento visualizza temperature	AUX	Led aux Acceso conservazione in corso
			Led gradi Farenheit Come sopra in gradi Farenheit		Led salvadanaio Acceso lampeggiante abbattimento in corso
	Led ventole Acceso fisso ventole evaporatore accese, spento ventole spente.		Led allarme Acceso fisso allarme attivo, lampeggiante allarme tacitato		
	Led defrost. Acceso in sbrinamento, lampeggiante sbrinamento manuale.		Led salvadanaio Acceso lampeggiante abbattimento in corso		
					
				MESSA A TERRA	ATTENZIONE

SOMMARIO

INTRODUZIONE	PAG.4
DESCRIZIONE DELL'ABBATTITORE	PAG.5
1 POSIZIONAMENTO DELL'ABBATTITORE	PAG.6
1.1 TRASPORTO	Pag.6
1.2 SCARICO ABBATTITORE / DIMENSIONI / PESI	Pag.6
1.3 IMBALLO	Pag.6
1.4 SCARICO ACQUA DI CONDENSA / COLLEGAMENTO SCARICO	Pag.7
1.5 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI	Pag.7
1.6 INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DEL PUNTO DI VENDITA	Pag.7
1.7 DISTANZE MINIME DAL MURO	Pag.8
1.8 ABBATTITORE CON UNITA' REFRIGERANTE INCORPORATA	Pag.8
2 COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA	PAG.8
2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA	Pag.8
2.2 AVVIAMENTO DELL'ABBATTITORE	Pag.9
3 PULIZIA	PAG.10
3.1 PULIZIA CAMERA DELL'ABBATTITORE	Pag.10
3.2 PULIZIA SONDA TEMPERATURA	Pag.10
3.3 PULIZIA CONDENSATORE DELL'UNITA REFRIGERANTE	Pag.10
4 RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE	PAG.11
4.1 SBRINAMENTO MANUALE	Pag.12
4.2 CARICO PRODOTTO ALIMENTARE E CONSERVAZIONE	Pag.12
4.3 PROCEDURE PER L'AVVIAMENTO DELL'ABBATTITORE	Pag.14
4.4 TEMPI (MESI) DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ABBATTUTI	Pag.15
5 TEMPI DI ABBATTIMENTO	PAG.16
6 PANNELLO COMANDI	PAG.17
6.1 DESCRIZIONE	Pag.17
6.2 INTERFACCIA	Pag.18
6.3 ALLARMI	Pag.19
6.4 REGOLAZIONI	Pag.20
7 MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI	PAG.21
7.1 CONTROLLI PERIODICI	Pag.21
7.2 SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE	Pag.21
7.3 SOSTITUZIONE COMPRESSORE / GAS REFRIGERANTE	Pag.21
7.4 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI	Pag.21
7.5 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO	Pag.22
8 MESSAGGI DI ERRORE E SOLUZIONI	PAG.22
DI CHIARAZIONE DI CONFORMITA'	PAG.89
DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ- KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG	
APPENDICE - 1	PAG.90
DIMENSIONI E PESI - DIMENSIONS AND WEIGHTS - DIMENSIONS ET POIDS - MASSE UND GEWICHTE - DIMENSIONES Y PESOS - DIMENSÕES E PESOS	
APPENDICE - 2	PAG.91
TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE - ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - TARJETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO - PLACA DE IDENTIFICAÇÃO PRODUTO	
APPENDICE - 3	PAG.93
TEST DIELETTRICO - DIELECTRIC TEST - TEST DIÉLECTRIQUE - DIELEKTRISCHE TEST - PRUEBA DIÉLECTRICA - DIÉLECTRICA TESTE	
APPENDICE - 4	PAG.93
ATTREZZATURA CON GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA - EQUIPMENT WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES - ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉ - AUSRÜSTUNG MIT FLUORIIERTEN TREIBHAUSGASEN - EQUIPO CON GASES FLUORADOS CON EFECTO INVERNADERO - EQUIPAMENTO COM GASES FLUORADOS COM EFEITO DE ESTUFA	
APPENDICE - 5	PAG.94
RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI ABBATTITORI - BLAST CHILLERS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTLÄNE - RESUMEN DIAGRAMAS ELÉCTRICOS - RESUMO FIAÇÃO ELÉTRICA	

INTRODUZIONE

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

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

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

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

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

USO DEL MANUALE

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

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

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

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



ATTENZIONE

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

DESCRIZIONE DELL'ABBATTITORE

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



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

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

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

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

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

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



ATTENZIONE

Tutte le operazioni riguardanti i capitoli:

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

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

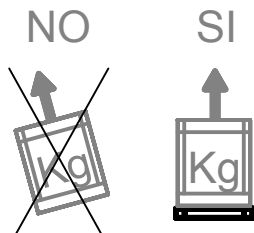
21 - “6 MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI” Pag. 14

Devono essere effettuate da personale tecnico qualificato.

I POSIZIONAMENTO DELL'ABBATTITORE

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

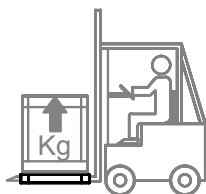
I.1 TRASPORTO



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

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

I.2 SCARICO ABBATTITORE / DIMENSIONI / PESI



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

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

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

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

I.3 IMBALLO

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

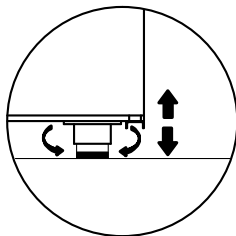
Togliere il cartone di imballo esterno dell'apparecchio, levare i fermi che fissano l'Abbattitore al pallet, posizionare l'Abbattitore e rimuovere la pellicola adesiva di protezione dell'acciaio.

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

I.4 SCARICO ACQUA DI CONDENSA / COLLEGAMENTO SCARICO

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

I.5 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI



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

I.6 INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DEL PUNTO DI VENDITA

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



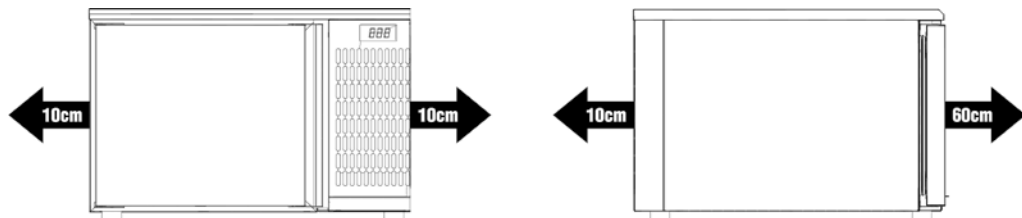
ATTENZIONE

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

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

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

1.7 DISTANZE MINIME DAL MURO



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

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

1.8 ABBATTITORE CON UNITA' REFRIGERANTE INCORPORATA

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

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

2 COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA

2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA



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

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

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

Per eseguire un corretto collegamento elettrico procedere come segue:

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

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

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



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

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

2.2 AVVIAMENTO DELL' ABBATTITORE



ATTENZIONE

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

Attenzione prima di effettuare l'avviamento, accertarsi:

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

Verificare inoltre che:

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

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

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

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

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

3 PULIZIA

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

3.1 PULIZIA CAMERA DELL'ABBATTITORE

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



ATTENZIONE

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

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



Per queste operazioni si consiglia di utilizzare guanti da lavoro

3.2 PULIZIA SONDA TEMPERATURA

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



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

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

Vedere stessi metodi e materiali di pulizia del paragrafo precedente.

3.3 PULIZIA CONDENSATORE DELL'UNITÀ REFRIGERANTE

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

Si raccomanda che tale pulizia venga effettuata da personale specializzato.

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

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

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

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

Attenzione a non danneggiare il circuito del fluido refrigerante.

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

Non utilizzare getti d'acqua.



Per queste operazioni si consiglia di utilizzare guanti da lavoro



ATTENZIONE

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

4 RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE



ATTENZIONE

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

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

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



ATTENZIONE

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

4.1 SBRINAMENTO MANUALE

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



ATTENZIONE

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

4.2 CARICO PRODOTTO ALIMENTARE E CONSERVAZIONE

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



ATTENZIONE

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

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

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

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

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

MODALITA' DI SELEZIONE DEL TIPO DI ABBATTIMENTO

Le modalità di selezione dell'abbattimento sono le seguenti:

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

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

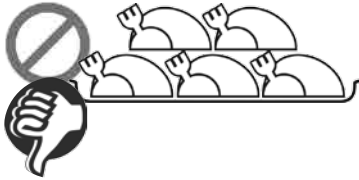
MISURAZIONE TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO



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

CARICO DEL PRODOTTO

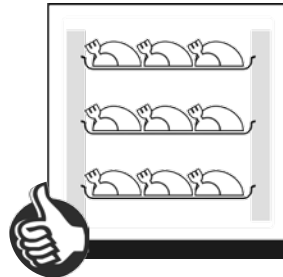
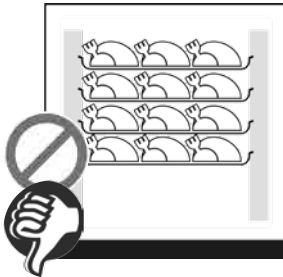
I prodotti da abbattere non devono essere sovrapposti.



SPAZIO FRA LE VASCHETTE

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

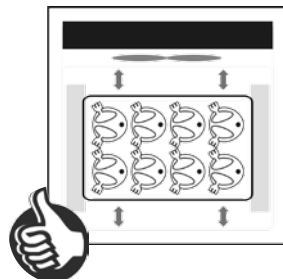
- si deve tenere un spazio tra le bacinelle di almeno 70 mm.



POSIZIONE DELLE TEGLIE

Al fine di permettere un buon abbattimento:

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



CONSERVAZIONE PRODOTTO COTTO ED ABBATTUTO

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

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

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

CONSERVAZIONE PRODOTTO COTTO E SURGELATO

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

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

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



ATTENZIONE

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

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

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










ATTENZIONE








Alimenti già scongelati non possono essere ricongelati

4.3 PROCEDURE PER L'AVVIAMENTO DELL'ABBATTITORE

CICLO DI ABBATTIMENTO CON SONDA SPILLONE

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

CICLO DI ABBATTIMENTO A TEMPO

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

4.4 TEMPI (MESI) DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ABBATTUTI

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

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

5 TEMPI DI ABBATTIMENTO

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

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

6 PANNELLO COMANDI

6.1 DESCRIZIONE

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

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

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

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

Simbologia



Led compressore

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



Led ventole

Acceso fisso ventole evaporatore accese, spento ventole spente.



Led defrost.

Acceso in sbrinamento, lampeggiante sbrinamento manuale.



Led gradi centigradi.

Acceso quando lo strumento visualizza temperature



Led gradi Farenight.

Come sopra in gradi Farenight



Led allarme

Acceso fisso allarme attivo, lampeggiante allarme tacitato



Led salvadanaio

Acceso lampeggiante abbattimento in corso



Led aux

Acceso conservazione in corso

6.2 INTERFACCIA




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

Stand-by













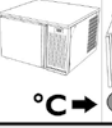













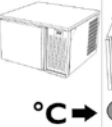

Visualizzazione

Il display visualizza "."

Tasti

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


Impostazione programmi a tempo e con sonda al cuore

PROGRAMMA PROGRAM	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	PARTENZA CICLO CYCLE START	FINE CICLO CYCLE STOP	MANTENIMENTO KEEPING	SBRINAMENTO DEFROSTING
	 x1  x2	90 270	SE NECESSARIO - IF NECESSARY      	 x1					
	 x1  x2	+3°C -18°C	SE NECESSARIO - IF NECESSARY      	 x1					

Stop


Visualizzazione

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

Il simbolo “” acceso indica la selezione di un ciclo negativo.

Tasti

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

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

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

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

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

Start

Visualizzazione in abbattimento

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


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


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


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

Tasti

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

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

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

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



ATTENZIONE

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

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

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

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

6.3 ALLARMI

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

“Pr” Errore generico o interno delle sonde

“Pr1” Errore sonda camera

“Pr2” Errore sonda al cuore

“PnS” Sonda al cuore non inserita correttamente

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

6.4 REGOLAZIONI

Compressore


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

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



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





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



Sbrinamento manuale

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

Parametri

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

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

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

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

7 MANUTENZIONE - GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI

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



ATTENZIONE

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

7.1 CONTROLLI PERIODICI

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

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

7.2 SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE

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

7.3 SOSTITUZIONE COMPRESSORE / GAS REFRIGERANTE

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

7.4 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI



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

Inoltre tutti i materiali che costituiscono il prodotto quali:

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

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



ATTENZIONE

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

7.5 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

Comunicare in modo chiaro ai nostri uff.commerciali:

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

Eventualmente allegare una foto del particolare da ordinare.

8 MESSAGGI DI ERRORE E SOLUZIONI

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

Informazioni generali sul prodotto:

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

"BSF" TIPOLOGIA DI PRODOTTO

possibili opzioni:

BSF = *Abbattitore di temperatura*

"j" numero di teglie o griglie dell' EUT

possibili opzioni:

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

"k" configurazione supplementare dell' EUT

possibili opzioni:

CY = *Con gruppo frigo sbrinamento fermata*

"z" configurazione supplementare dell' EUT

possibili opzioni:

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



ATTENTION

READ INSTRUCTION

Welcome

Translation of the original instructions

The producer thanks you for choosing one of its products.

We kindly ask you to read carefully our manual: this will guarantee the optimal use of your equipment.

ENGLISH - RAEE - Electrical and Electronic Waste Management

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. **RAEE** In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive RAEE N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.



CLIMATE CLASS : 5 (Ambient temperature +40°C; Relative humidity 40%)

MAX SHELF LOAD : 6 kg (uniformed distributed on grids or pans)

! Any operation of ordinary and extraordinary maintenance of the equipment must be done disconnecting the electric power supply. This maintenance must be done by qualified technician. The plug has to be always connected to a fixed outlet. It is strictly forbidden to connect the equipment plug to an extension cord or an adapter.

! Do not damage or bend the evaporator fins or tubes of the coolant.

! This professional equipment may only be used and cleaned by adults (> 18 years of age in Europe or other limits defined by local legislation) in normal physical and psychological condition and who have been adequately trained and informed regarding health and safety in the workplace.

! The installation of the device and of the refrigerator unit must be done only by the manufacturer's technicians or by trained personnel.

! If the power supply cable is damaged, it must be substituted by the manufacturer or by its technical assistance service

! At the end of the positive process phase, the conservation program is set automatically at the temperature of 0 to +3°C.
At the end of the negative process phase, the conservation program is set automatically at the temperature of -22 to -25°C.
In order to respect the chilling and freezing time provided by law, while a cycle is in progress, it is strongly advised against opening the door of the device.

! When parts are being replaced and when removal of the plug is foreseen, and removal of the plug is clearly indicated, it must be such that an operator may check, from any point to which he has access, that the plug remains disconnected.

! All maintenance operations, repairs and cleaning, must be carried out with the unit in stop position and with the power switched off.



Compressor LED
When on it indicates that the compressor is running, when flashing it indicates delay or protection.
In select program it indicates low temperature blast chilling.



Degrees centigrade LED
On when the instrument displays the temperature



Money box LED
On flashing indicates blast chilling in progress



Aux LED
On indicates conservation in progress



Fan LED
When on it indicates that the evaporator fans are on, when off it indicates that the fans are off.



Degrees Fahrenheit LED.
As above in degrees Fahrenheit



Alarm LED
On indicates alarm active, flashing indicates alarm silenced



Defrost LED.
On indicates defrosting, flashing indicates manual defrosting.

UP	DOWN	STAND-BY ESC	SET ENTER
EARTHING		ATTENTION	

INTRODUCTION	PAG.26
USING MANUAL	Pag.26
MANUAL PRESERVATION	Pag.26
DESCRIPTION OF THE BLAST CHILLER	PAG.27
1 POSITIONING OF THE BLAST CHILLER/FREEZER	PAG.28
1.1 TRANSPORT	Pag.28
1.2 UNLOADING / DIMENSIONS/ WEIGHTS	Pag.28
1.3 PACKING	Pag.28
1.4 CONDENSATE WATER DRAINING/ DRAINING CONNECTION	Pag.28
1.5 POSITIONING AND FEET REGULATION	Pag.29
1.6 INSTALLATION INSIDE YOUR SHOP/RESTAURANT /WORKROOM	Pag.29
1.7 MINIMUM WALL DISTANCE	Pag.29
1.8 BLAST CHILLER WITH BUILT IN CONDENSING UNIT	Pag.30
2 ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING	PAG.30
2.1 ELECTRICAL POWER SUPPLY	Pag.30
2.2 STARTING THE BLAST CHILLER	Pag.31
3 CLEANING	PAG.31
3.1 CLEANING OF THE BLAST CHILLER	Pag.31
3.2 CLEANING THE PROBE	Pag.32
3.3 CLEANING THE CONDENSER UNIT	Pag.32
4 RECOMMENDATIONS AND WARNINGS	PAG.33
4.1 MANUAL DEFROSTING	Pag.33
4.2 MAXIMUM SHELF LOAD AND STORAGE	Pag.33
4.3 BLAST CHILLER STARTING UP PROCEDURES	Pag.36
4.4 CONSERVATION TIME (IN MONTHS) FOR BLAST CHILLED-SHOCK FROZEN FOOD	Pag.37
5 BLAST-CHILLING/SHOCK FREEZING TIME	PAG.38
6 CONTROL PANEL	PAG.39
6.1 ALARMS	Pag.41
6.2 SETTINGS	Pag.41
7 MAINTANANCE - GARBAGE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS	PAG.43
7.1 PERIODICAL CHECKS	Pag.43
7.2 SUBSTITUTION OF THE FAN MOTOR	Pag.43
7.3 SUBSTITUTION OF THE COMPRESSOR/ Refrigerated gas	Pag.43
7.4 GARBAGE DISPOSAL	Pag.43
7.5 REQUESTING SPARE PARTS	Pag.44
8 MESSAGES OF ERROR AND SOLUTIONS	PAG.44
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	PAG.89
DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ- KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG	
APPENDICE - 1	PAG.90
DIMENSIONI E PESI - DIMENSIONS AND WEIGHTS - DIMENSIONS ET POIDS - MASSE UND GEWICHTE - DIMENSIONES Y PESOS - DIMENSÕES E PESOS	
APPENDICE - 2	PAG.91
TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE - ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - TARJETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO - PLACA DE IDENTIFICAÇÃO PRODUTO	
APPENDICE - 3	PAG.93
TEST DIELETTRICO - DIELECTRIC TEST - TEST DIÉLECTRIQUE - DIELEKTRISCHE TEST - PRUEBA DIÉLECTRICA - DIÉLECTRICA TESTE	
APPENDICE - 4	PAG.93
ATTREZZATURA CON GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA - EQUIPMENT WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES - ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉ - AUSRÜSTUNG MIT FLUORIIERTEN TREIBHAUSGASEN - EQUIPO CON GASES FLUORADOS CON EFECTO INVERNADERO - EQUIPAMENTO COM GASES FLUORADOS COM EFEITO DE ESTUFA	
APPENDICE - 5	PAG.94
RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI ABBATTITORI - BLAST CHILLERS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - RESUMEN DIAGRAMAS ELÉCTRICOS - RESUMO FIAÇÃO ELÉTRICA	

INTRODUCTION

The “BLAST CHILLER / SHOCK FREEZER” has been constructed in respect of the overall community norms concerning the free circulation of industrial and commercial products in EU countries

Before proceeding with all the operations on the products, it is recommendable to read carefully the user's manual and maintenance. In addition, it is important to follow all the current regulations (loading-unloading, installation of the product, electrical connections, positioning of the item, disposal of material).

Therefore, the units are supplied with all the documentation imposed by such standards.

The company will not be held liable for any breakage, accidents or faults due to non-compliance, including non-compliance for not following the instructions of this manual. Moreover, the company will not be responsible if the user makes any modifications, variants or if non-authorized accessories are installed in the unit. The maintenance requests easy operations, which can be carried out exclusively by specialized technician.

USING MANUAL

The user and maintenance manual constitutes an integral part of the blast chiller. It must be kept intact and in the safe place for the entire life of the appliance, even if the appliance is transferred to another user or owner. The manual must be easily consulted by operators and maintenance staff and must be placed nearby the unit.

The appliance includes all documentation required by regulations in force, which are reached during the planning and manufacturing phase. All the instructions prescribed on this manual must help the operator and the qualified technician to conduct all installation procedures, connections, use and maintenance of the system, in a safely manner and correctly. This user and maintenance manual contains all the information required for handling the unit with particular attention to safety.

MANUAL PRESERVATION

It is advisable to use the manual with care and in such a way as not to compromise its contents. Under no circumstances shall the user remove, pull out or rewrite any parts of the manual.

Keep the manual in a place protected against humidity and heat. The instruction manual shall be kept nearby the unit so that operators can easily consult the manual. The manual must also return to its location after each consultation. Furthermore, the manual must be kept for the entire life of the appliance and must be handed over to any successive user or owner.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE TECHNICAL MODIFICATIONS TO ITS OWN PRODUCTS WITHOUT GIVING PRIOR NOTICE.



ATTENTION

As the manufacturer of the equipment covered in this use and maintenance manual, the company does not manufacture materials and objects intended to come in contact with food products (Art. 1 paragraph 2 letter a of Reg. 1935/2004). In addition, within reason, all materials used for the manufacture of the equipment do not transfer their components to food products under normal or expected use conditions (Art. 1 paragraph 2 letter c of Reg. 2023/2006), among other things, as supported by laboratory tests. Moreover, the user must protect all food products with packaging or containers and, therefore, with materials and objects in compliance with regulation (EC) 1935/2004, with express reference to regulation (EC) 2023/2006, which establishes the standards regarding good manufacturing practices (GMP), from which the manufacturer of the aforementioned equipment considers itself exempt.

DESCRIPTION OF THE BLAST CHILLER

The current manual refers to a blast chiller that is an appliance suited for cooling quickly cooked food to a temperature of +3° C (positive process) or to -18° C (negative process).



		ATTILA
DIMENSIONI - DIMENSIONS	WxDxH mm	658x630x420
PESO NETTO - NET WEIGHT	kg	45
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS	WxDxH mm	340x363x270
CAPACITA' - CAPACITY	TG	3-GN2/3
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS	mm	80
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PRFORMANCE	+3°C	9 kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PRFORMANCE	-18°C / -40°C	7 kg
GAS REFRIGERANTE - COOLING GAS	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS	°C/RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - POWER INPUT	W	520
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY	V-A-Hz	230-1-50
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS	WxDxH mm	710x710x570

Available with racks kit and guides to fit pans GN 2/3.

The external and internal structure is made of steel. The motor compartment is made of galvanised metal sheet.

The basin is insulated with expanded polyurethane resin with a density of 40Kg./Mc.

The power supply is possible thanks to electric cable with plug already provided by the manufacturer.

The insulation of the basin is free of CFC in order to guarantee a low environmental impact.



ATTENTION

All the operations regarding chapters:

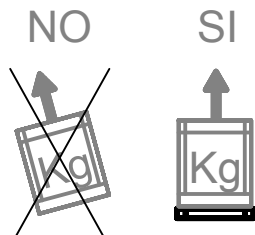
“1 POSITIONING OF THE BLAST CHILLER/FREEZER” Pag. 28 - “2 ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING” Pag. 30 - “3 CLEANING” Pag. 31 - “4 RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE” Pag. 11 - “7 MANTANANCE - GARBAGE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS” Pag. 43

Must be carried out by high qualified technical staff.

I POSITIONING OF THE BLAST CHILLER/FREEZER

Before unloading/loading and positioning the blast chiller/freezer inside the shop/kitchen, you are kindly requested to read carefully the instruction manual in the different chapters regarding the unloading/loading, dimensions, weight, evaporating water basin, adjustable feet, electric connections and maintenance procedures of the blast chiller/freezer subjected in the present manual.

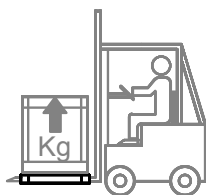
I.1 TRANSPORT



Do not superimpose blast chiller packing (allowed only if there is wooden crate packing option).

We recommend you to transport the blast/chiller always in the upright position (as mention on the packing). If the blast chiller/freezer with built in condensing unit was inclined during transportation we suggest you to keep the product in the suggested upright position for at least 8 hours, before switching it on. In this way, you will allow the oil to flow in all the components, lubricating them again. Afterwards you can proceed with the start.

I.2 UNLOADING / DIMENSIONS/WEIGHTS



The unloading/loading procedures should be executed by pallet-jack or by forklift driven by skilled and authorized staff. We decline any liability for failing to comply with safety rules currently in force.

Before starting the unloading, positioning and installation procedures of the blast/chiller freezer inside the shop/kitchen according to the model of the blast chiller/freezer, please read carefully the information showed in the dimensions and weights list “APPENDICE - I” Pag. 69.

The manufacturer declines any responsibilities due to operations performed without adopting the above safety precautions.

For further information, refer to the previous chapter “DESCRIPTION OF THE BLAST CHILLER” Pag. 27.

I.3 PACKING

At the delivery please check that the packing is intact and that during transportation no damage was occurred. Remove the external carton-box; remove the fastener that keeps still the blast chiller/freezer to its pallet, put it in the correct position and then remove the adhesive white protection of the stainless steel.

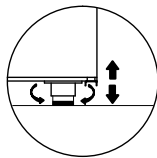
The recovery and the recycling of the packing materials such us, plastic, iron, carton box, wood help the saving of raw material and reduce the waste. Please consult your area address book for disposal of materials and authorized garbage dump.

I.4 CONDENSATE WATER DRAINING/ DRAINING CONNECTION

The blast chiller/freezer is available with a built in condensing unit complete with a removable condensate water basin with manual defrost (without defrost heater).

The basin is assembled in the lower part, under the condensing unit.

1.5 POSITIONING AND FEET REGULATION



Place the blast chiller/freezer in a perfect horizontal position, acting if necessary on the screw type adjustable feet. Use a spirit level to check it. The blast chiller/freezer must be placed in order to operate properly and allow the correct defrost condensate water draining. In this way you will avoid noisy vibrations of the condensing unit. Check the correct positioning of the condensate water basin and its draining.

1.6 INSTALLATION INSIDE YOUR SHOP/RESTAURANT /WORKROOM

We suggest you to install the blast chiller/freezer inside an air-conditioned room. We kindly remind you that without this facility, malfunction may occur (for example condensation etc).



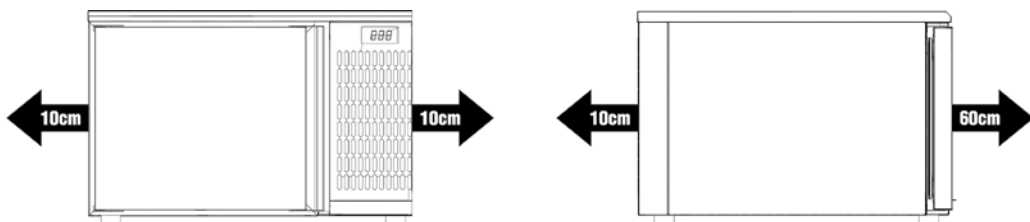
ATTENTION

In order to allow a good functioning of the blast chiller/freezer please draw attentions to the following instructions.

- **Do not place the blast chiller/freezer to a direct exposure of sunlight and to all the other means of irradiation**, such as high intensity incandescent lights, cooking ovens, heating radiators.
- **Do not place the blast chiller/freezer close to external exits into draught**, such as doors, windows, air vent or air conditioning fans.
- **Do not obstruct the blast chiller/freezer air inlet.**
- **Do not place any kind of material on the blast chiller.** Keep clear the whole blast chiller/freezer perimeter in order to allow a proper air circulation.
- **Do not place the blast chiller/freezer into an high relative humidity room** (condensate water creation is possible)
- **Do not place the blast chiller/freezer inside a closed cavity.** Without a proper air circulation the refrigeration unit will not work efficiently.
- **Do not place hot trays or pans on the top of the blast chiller.**

Verify that in the installation room there is enough air turnover, even during closing and rest hours. In this way the expansion/condensing unit will work correctly.

1.7 MINIMUM WALL DISTANCE



In order to allow a good blast chiller/freezer functioning and a correct air circulation, during the positioning you have to respect some minimum wall distance as follows:

- Keep a minimum distance, corresponding to the door opening length, from the front unit grid view.
- Keep a minimum 10 cm distance of the blast chiller back from the wall.

1.8 BLAST CHILLER WITH BUILT IN CONDENSING UNIT

The blast chiller is provided with built in condensing unit, therefore it is necessary not to obstruct the blast chiller/freezer air inlet corresponding to the front grid for the air extraction in order to allow a proper air circulation. Keep clear the whole blast chiller/freezer perimeter.

We remind you that room temperature rises or insufficient quantity of air to the unit condenser, reduce the blast chiller performances with possible deterioration of the products and more energy consumption. If the blast chiller/freezer with built in condensing unit was lean on the side during transportation we suggest you to keep the product in upright position for at least 8 hours, before switching it on. In this way, you will allow the oil to flow in all the components, lubricating them again. Afterwards you can proceed with the starting.

2 ELECTRICAL CONNECTION AND EARTHING

2.1 ELECTRICAL POWER SUPPLY



The installation and the electrical connections must be carried out in conformity with the electrical rules in force. These operations must be carried out by qualified staff. The company declines any responsibilities originated from the no observance of the above rules in force.

See the blast chiller electric diagrams at “APPENDICE - 5” Pag. 73.

Before plugging in the blast chiller, it is necessary to proceed with its complete and careful cleaning, using warm water with no aggressive detergents and drying with a soft cloth all the humid parts (read with attention the chapter “3 CLEANING” Pag. 31).

In order to carry out a correct plug in you must proceed as follow:

- **Rearrange a thermal magnetic circuit breaker switch** and be sure that the frequency/tension of the line corresponds to that shown on the blast chiller serial number label (see “APPENDICE - 2” Pag. 70).
- **Verify the supply tension at the socket**, it must be between +/- 10% when you start the compressor.
- **We recommend you to install a bipolar-switch** (or 4 square pole switch) with contact opening of at least 3 mm, at the head of the socket. This switch is obligatory if the loading is over 1000 W or when the blast chiller is connected directly without the use of the plug. The mag thermic switch has to be placed nearby the blast chiller in order to be well seen by the technician in case of maintenance.

It is necessary that the power supply cable section is adequate to the unit power consumption.



- The law requires that the unit is earthed; therefore it is necessary to connect it to an efficient earth connection. In order to prevent any risks **If the power supply cable is damaged, it must be substituted by the manufacturer or by its technical assistance service.** Installation must be carried out only by qualified technicians according to the regulation in force. No liability whatsoever can be accepted if the above instructions in not complied with.
- **Nel caso in cui il compressore sia danneggiato**, questo deve essere sostituito esclusivamente da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio. Si consiglia, per evitare in caso di guasto di disinserire tutto l'impianto, di utilizzare come sezionatore un interruttore magnetotermico con differenziale da alta sensibilità.

2.2 STARTING THE BLAST CHILLER



ATTENTION

The first start up must be carried out by qualified staff.

Before switching on the blast chiller, be sure that:

- Your hands must be dry
- The surface of the blast chiller must be dry
- The floor and the electrical socket must be dry

Furthermore, be sure that:

- The build in condensing unit blast chiller must be carried only in upright position. If it had leaned, we recommend to wait at least 8 hours before proceeding with the start so that the oil will flow in all the components, lubricating them again.

For the temperature setting make reference to the corresponding chart about product categories/ usage temperature, in addition For the working parameters regulation refer to the user instructions of the control panel enclosed to this current manual.

Once the blast chiller is connected with the power cable (see the previous paragraph), proceed powering it with the switch closing.

For the built in unit, before plugging it in, verify that the selector is open in 0, OFF or green position. Insert the socket and then turn off the switch. Before placing inside the food to be chilled or frozen, it is necessary to clean the chamber of the appliance ("3 CLEANING" Pag. 31) and afterwards it will be required to chill in advance the chamber before starting the positive or negative processes.

For regulating the functioning parameters consult the instructions for the instrument panel enclosed to the current manual.

3 CLEANING

All the procedures must be carried out with the stationary unit removing the tension from both the refrigerated item and the condensing unit.

3.1 CLEANING OF THE BLAST CHILLER

The maintenance of the blast chiller must include at least one daily cleaning of the loading zone, in order to prevent the development and the accumulation of bacteria.

Before cleaning the blast chiller room, carrying out the defrosting keeping the door open and removing the lid of the drainage pipe



ATTENTION

It is essential to keep daily clean the blast chiller in order to prevent the development and the accumulation of bacteria. Before cleaning the chamber of the blast chiller, you must execute a defrosting process, by removing the lid of the drainage basin.

- **Do not flush directly the inner parts of the blast chiller** because the electrical parts could get damaged.
- **Do not use any hard metal tools to remove the ice.**
- **For the cleaning use only warm water (not hot) with no-aggressive detergents, taking care of drying the wet parts with a soft cloth.**
- **Avoid to use products that contain chlorine or diluted solutions, caustic soda, abrasive detergents, muriatic acid, vinegar, bleach or other products that might scratch or grind.**
- **We recommend to clean the device at least once a month, when it used for deep-frozen products.**



Attention, during the cleaning operations it is recommended to use work gloves.

3.2 CLEANING THE PROBE

The maintenance of the blast chiller must include at least one daily cleaning of the temperature core probe.



It is essential to keep daily clean the blast chiller room probe. All the procedures must be carried out with the stationary unit removing the tension from both the refrigerated item and the condensing unit. We recommend to rinse carefully the probe with clean water and with hygienized solution. Refer to the same methods and detergents for cleaning named in the previous paragraph.

3.3 CLEANING THE CONDENSER UNIT

All the cleaning operations must be carried out when the unit is off, taking off the electric tension from both the device and the condensing unit. Only qualified staff shall carry out the cleaning operations.

For the cleaning and maintenance of the parts made of stainless steel, follow the below recommendations, considering that the first and basic rule is to guarantee the no-toxicity and the maximum hygiene of the treated products. The stainless steel has a fine layer of oxide that prevents the making of rust. There are detergents that can destroy or corrode that layer, originating therefore corrossions.

Before using any detergents inquire with your family supplier about neutral products without chlorine, in order to avoid corrossions of the steel. In case of scratches on the surface it is necessary to smooth it with the finest stainless steel wool or with abrasive cloth made of sinewy synthetic material.

For the cleaning of the stainless steel it is recommended not to use steel wool and do not leave them on it because little ferrous deposits might remain on the surface and therefore it could cause the making of rust and compromise the hygiene conditions.

In order to have always a good function of the condensing unit it is necessary to carry out periodically the condenser cleaning. This cleaning depends mostly on the environment where the condensing unit is installed.

It is advisable to use an air flush blowing from the inside to the outside of the unit. If it was not possible, use a long bristle brush on the external of the condenser. Be careful not to damage the circuit of the cooling fluid. The built in condensing unit is placed in the lower side of the blast chiller. Do not use water splashes.



Attention, during the cleaning operations it is recommended to use work gloves.



ATTENTION

The operations of ordinary and extraordinary maintenance are described on the chapter “7 MAINTANANCE - GARBAGE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS” Pag. 43.

4 RECOMMENDATIONS AND WARNINGS



ATTENTION

This professional equipment may only be used and cleaned by adults (> 18 years of age in Europe or other limits defined by local legislation) in normal physical and psychological condition and who have been adequately trained and informed regarding health and safety in the workplace. The professional equipment may also be used by trainees, in work/school projects, according to local legislation, provided that, they are under strict supervision by a tutor and are adults as mentioned above. In other words, trainees must be in normal physical and psychological condition, and adequately trained and informed regarding health and safety in the workplace.

We recommend to make a daily cleaning of the external part of the blast chiller, including the internal side of the door near the gaskets.



ATTENTION

Do not place hot pans, hot pots or any hot object on top or close to the the equipment.

4.1 MANUAL DEFROSTING

The blast chiller has manual defrosting and can be made with open door or closed door (in this case the time of defrosting will be longer).



ATTENTION

- **When the blast chiller has finished the process, it is necessary to remove the lid of the water drainage pipe in order to allow the water draining into the basin. The drainage pipe is useful also for the draining of other liquids from the product.**
- **At the end of the process, check the level of the water and, if it necessary, empty the basin.**

4.2 MAXIMUM SHELF LOAD AND STORAGE

MAX SHELF LOAD : 6 kg (uniformed distributed on grids or pans)



ATTENTION

The blast chiller is suitable to drop the temperature of already cooked food (see "5 BLAST-CHILLING/SHOCK FREEZING TIME" Pag. 38 with the temperatures according to the products which must be dropped).

Do not introduce into the blast chiller products which are just taken out of the oven. Wait few minutes before placing the products inside the room and then start the cycle. We remind you that the blasting time to reach the requested temperature, depends on different factors such as:

- **The shape, the type, the thickness and the material in which the food to be chilled is contained.**
- **The usage of lids above the containers.**
- **The physical features of the product, density, water and fat contents.**
- **The temperature condition of the food to be chilled.**

The setting of the time for the positive chilling and negative blasting must be set according to the type and the weight of the food to be treated.

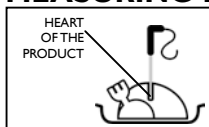
MODALITIES SELECTION OF THE PROCESS TIME

The modalities selection of the blast chiller are:

- Time cycle, when the process time is specified. When the time cycle phase finishes, the conservation modality automatically starts.
- With core probe, it is sufficient to set the temperature of the product to be chilled or frozen; the probe records the temperature and after the acoustic signal the device will pass into the conservation modality (see position of core probe).

TYPE OF PROCESS	TYPE OF CYCLE	TYPE OF PRODUCT	LOADABLE PRODUCT	THICKNESS	CYCLE AT THE PRODUCT CORE
POSITIVE	FULL SPEED	for dense food or thick size	4 kg each tray maximum	50 mm	+3 °C MAX 90 min
NEGATIVE	FULL SPEED	for dense food or thick size	3 kg	40 mm	until -18°C (240 min)
	REDUCED SPEED	delicate products, vegetables, crème, sponge dessert, small size products	-	-	-

MEASURING THE TEMPERATURE AT THE PRODUCT CORE



When the thickness of the products allows it, always use the core probe to know exactly the reached temperature at the product core, and do not interrupt the cycle before the temperature of +3°C and -18°C is reached.

For a correct function of the blast chiller, it is necessary that the products contained inside are well placed in the middle, in order to allow a good circulation of the air in the blast chiller. Do not obstruct the blast chiller/freezer air inlets inside the device.

For a correct function of the Blast Chiller, it is necessary that the products contained inside are well placed in the middle, in order to allow a good circulation of the air in the Blast Chiller.



ATTENTION

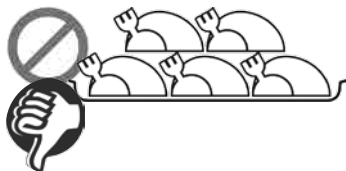
Children must be kept away from the Blast Chiller.

LOADING OF THE FOOD

The food to be chilled cannot be superimposed.

The thickness must be lower than:

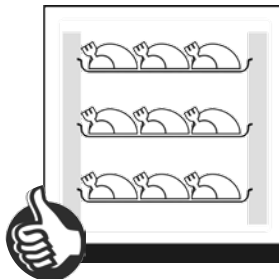
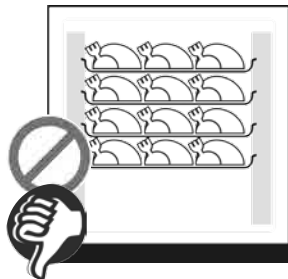
- 50 mm for negative cycle
- 80 mm for positive cycle



SPACE BETWEEN THE PANS

In order to permit a good air circulation inside the Blast Chiller room:

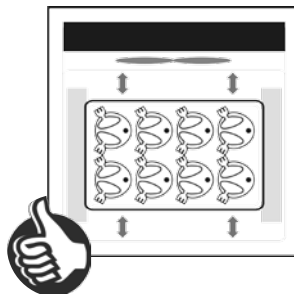
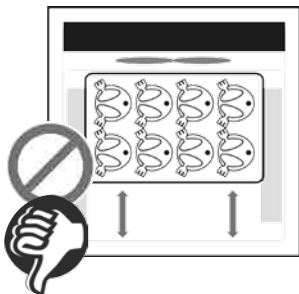
- it is necessary to keep at least 7 cm space between the pans.



POSITION OF THE PANS

In order to permit a good process:

- The pans must be placed closed to the evaporator.
- Divide in equal spaces the distance between the pans.



CONSERVATION OF THE FOOD COOKED AND BLAST FROZEN

The food cooked and blast frozen can be preserved in the fridge keeping the organoleptic qualities up to 5 days from the date of treatment.

It is important to respect the cold chain, keeping during the conservation a steady temperature between 0°C and 4°C, according to the food.

Using the technique of vacuum packing, the time of conservation can be raised until about 15 days.

CONSERVATION OF THE FOOD COOKED AND DEEP FROZEN

The food cooked and deep frozen can be preserved in the fridge keeping the organoleptic qualities up to several months from the date of treatment. It is important to respect the cold chain, maintaining during the conservation a steady temperature from 0° to 4°C, according to the kind of the food.

Using the vacuum technique, the conservation time can be raised until about 15 days.

The food which is subject to negative cycle can be safely preserved for a period of time from 3 to 18 months, according to the food treated.

- It is important to respect the conservation temperature equal or below -20°C .



ATTENTION

-
- **Avoid leaving at room temperature the food cooked and to be blast frozen.**
 - **Avoid humidity loss, at risk of the food fragrance.**

The blast frozen food must be protected by a protective film (better if vacuum packed) and provided with adhesive label on which must be indicated:

- The content
- The day of preparation
- The assigned expired date
-










ATTENTION








Once the food is defrosted, it cannot be frozen again.

4.3 BLAST CHILLER STARTING UP PROCEDURES

BLASTING CYCLE WITH CORE PROBE

- 1 - Push Start/Stop  button to switch on the Blast Chiller.
- 2 - Push SET  button to select standard temperatures $+3^{\circ}\text{C}$; -18°C ; -35°C ; inf
- 3 - If necessary, push Up , Down  to change the temperature of the blasting cycle.
- 4 - Push Start/Stop  button to start the cycle
- 5 - When the cycle is finished (the buzzer start Playing), the Blast Chiller switch automatically on phase of conservation. To switch off the buzzer push Up  button
- 6 - To stop the blasting cycle, push Start/Stop 

CICLO DI ABBATTIMENTO A TEMPO

- 1 - Push Start/Stop  button to switch on the Blast Chiller.
- 2 - Push SET  button to choose standard timing 90 or 270
- 3 - If necessary push Up , Down  buttons to change the blasting cycling time.
- 4 - Push Start/Stop  button to start the cycle
- 5 - When the cycle is finished (the buzzer start Playing), the Blast Chiller switch automatically on phase of conservation. To switch off the buzzer push Up  button
- 6 - To stop the blasting cycle, push Start/Stop 

4.4 CONSERVATION TIME (IN MONTHS) FOR BLAST CHILLED-SHOCK FROZEN FOOD

In the chart below there are the preservation times of some deep-frozen food.

FOOD	Freezing -18°C	Freezing -25°C	Freezing -30°C
DAIRY PRODUCTS			
Cheese	4	6	6
Butter	8	12	15
POULTRY AND MEAT			
Beef	9	12	18
Veal	6	12	18
Lamb	6	12	18
Pork	4	12	15
Poultry	5-9	12	18
Rabbit, goose	4-6	-	-
Duck, turkey	4-6	-	-
Game	6-10	12	12
FISH			
Lean	6-8	12	15
Fat (eel, mackerel, salmon, herring)	3-4	7-8	8-9
Shellfish with pincers	3-4	12	17
Shellfish	2-3	10	12
VEGETABLES AND FRUITS			
Vegetables	12	18	24
Fruits	12	18	24
PASTRY			
Cakes	2-4	8	12
PRE-COOKED FOOD			
Pre-cooked food	2-4	6	6

5 BLAST-CHILLING/SHOCK FREEZING TIME

FOOD	PAN	MAXIMUM LOADING CAPACITY	PRODUCT THICKNESS	BLAST-FREEZING TIME	CYCLE USED
PRIMI PIATTI					
White sauce	GNI/I h60	6 L	4 cm	70 minutes	POSITIVE
Meat Stock	GNI/I h110	7 L	6-7 cm	90 minutes	POSITIVE
Cannelloni	GNI/I h40	4 Kg	3-4 cm	40 minutes	POSITIVE
Vegetable soup	GNI/I h100	5 L	5 cm	90 minutes	POSITIVE
Fresh pasta	GNI/I h40	1 Kg	5 cm	30 minutes	NEGATIVE
Meat and tomato sauce	GNI/I h60	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIVE
Bean soup	GNI/I h60	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIVE
Fish soup	GNI/I h60	4 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIVE
MEAT AND POULTRY					
Roast	GNI/I h60	7 Kg	10 cm	90 minutes	POSITIVE
Braised beef	GNI/I h60	7 Kg	15 cm	90 minutes	POSITIVE
Boiled beef	GNI/I h60	6 Kg	12-18 cm	90 minutes	POSITIVE
Chicken breast	GNI/I h40	5 Kg	4-5 cm	30 minutes	POSITIVE
Roast-beef	GNI/I h40	4 Kg	10-15 cm	80 minutes	POSITIVE
FISH					
Grouper	GNI/I h40	3 Kg	5-10 cm	90 minutes	POSITIVE
Sea cicada	GNI/I h40	2 Kg	3 cm	25 minutes	POSITIVE
Vacuum-packed moules	GNI/I h60	2 Kg	max 3-4 cm	20 minutes	POSITIVE
Fish salad	GNI/I h40	4 Kg	3-4 cm	30 minutes	NEGATIVE
Boiled polyp	GNI/I h60	5 Kg	-	60 minutes	POSITIVE
Humid cuttle fish	GNI/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIVE
VEGETABLES					
Carrot	GNI/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIVE
Mushroom	GNI/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIVE
Courgettes	GNI/I h60	3 Kg	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
PASTRY					
Vanilla and chocolate pudding	GNI/I h60	6 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
English cream	GNI/I h60	3 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
Custard cream	GNI/I h60	3 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
Creamy sugary pudding	GNI/I h40	3 L	6 cm	60 minutes	POSITIVE
Semifreddo	GNI/I h40	3 Kg	4-6 cm	50 minutes	POSITIVE
Tiramisù	GNI/I h60	5 Kg	4-5 cm	45 minutes	POSITIVE

THE MANUFACTURE HAS THE RIGHT TO MAKE TECNICAL CHANGES WITHOUT WARNING

6 CONTROL PANEL

6.1 DESCRIPTION

The controller allows to manage the basic functions of a Blast chiller:

- Positive blast chilling or cooling
- Negative blast chilling or deep freezing
- End of blast chilling with core or time-based probe
- Conservation
- Manual defrosting without resistance, without hot gas

By means of a series of parameters it is possible to exclude some functions or change others.

The final user (cook) is allowed to select the type of blast chilling and set the time if the core probe has not been selected.

Symbols



Compressor LED

When on it indicates that the compressor is running, when flashing it indicates delay or protection. In select program it indicates low temperature blast chilling.



Fan LED

When on it indicates that the evaporator fans are on, when off it indicates that the fans are off.



Defrost LED.

On indicates defrosting, flashing indicates manual defrosting.



Degrees centigrade LED.

On when the instrument displays the temperature



Degrees Fahrenheit LED.

As above in degrees Fahrenheit



Alarm LED

On indicates alarm active, flashing indicates alarm silenced



Money box LED

On flashing indicates blast chilling in progress



Aux LED

On indicates conservation in progress

INTERFACE




When started, the controller performs a 5-second lamp-test after which it is “Operational”.

Stand-by


















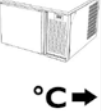


Display

The display shows “.”

Keys

The control panel goes into Stand-by mode if, with the blast chilling cycles stopped, the Start/Stop  button is pressed for 4 seconds

Time-based and core probe program settings

PROGRAMMA PROGRAM	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	PARTENZA CICLO CYCLE START	FINE CICLO CYCLE STOP	MANTENIMENTO KEEPING	SBRINAMENTO DEFROSTING
	 x1 → 90 x2 → 270	SE NECESSARIO - IF NECESSARY ^ → +  v → - 	 x1					STAND-BY  x4	
	 x1 → +3c x2 → -18c	SE NECESSARIO - IF NECESSARY ^ → +  v → - 	 x1					STAND-BY  x4	


Stop


Display



The display shows the time (in minutes) if a time-based cycle is selected or the temperature of the core probe in °C for a probe cycle.


The symbol "⊖" indicates the selection of a negative cycle.

Keys

The key SET , allows you to select the blast chilling cycle.

When the Start/Stop  button is pressed for 4 seconds, the controller will go into Stand-by. Pressing the Start/Stop button briefly starts or interrupts the selected cycle.

Pressing Up , Down  allows you to change the time or the temperature of the selected cycle.

If the buzzer is active, when the Up  button is pressed for the first time, the buzzer will be silenced.

Start

Display in blast chilling


The display shows the time left (in minutes) if a time-based cycle is selected or the temperature of the core probe in °C for a probe cycle.


On the right side of the display, the symbol  indicating that the blast chilling cycle is in progress will flash.


Every 2 minutes on the display, the word "freezer" will appear for positive blast chilling and "chiller" for negative blast chilling and the time elapsed will flash.


If the door is open (contact not closed), the word "PAP" will appear on the display, indicating that it is open.

Keys

When the Up  key is pressed, the chamber temperature is displayed.

When the Down  button is pressed, the time elapsed since the beginning of the blast chilling will be displayed for 5 seconds.

If the buzzer is active, when the Up  button is pressed for the first time, the buzzer will be silenced.

If the Start/Stop  button is pressed briefly, the blast chilling / conservation cycle will be stopped.



WARNING

When a probe blast chilling is started, if, after 5 minutes, the error "PnS" appears, reposition the probe in a more suitable manner, otherwise the blast chilling will be time-based.

At the end of the positive blast chilling phase, the system will automatically go into conservation mode at a temperature between 0 and +3°C and the word "AUX" will flash.

At the end of the negative blast chilling phase, the system will automatically go into conservation mode at a temperature between -22 and -25°C and the word "AUX" will flash.

To comply with the blast chilling times provided for by law, while a blast chilling cycle is in progress, it is not advisable to open the door of the Blast chiller.

6.1 ALARMS

The alarms present are those relating to the probes. They are shown only when the relative probe needs to be displayed.

"Pr" General or internal error of the probes

"Pr1" Chamber probe error

"Pr2" Core probe error

"PnS" Core probe not inserted correctly

If a blast chilling cycle is in progress and a core probe error is generated (Pr2), the cycle will be time-based, and the error will remain displayed.

6.2 SETTINGS

Compressor


The compressor can be active only in start mode with the chamber probe not in error, the door must be closed to give approval for the start-up of the compressor only if P6=0. With P6=1, the compressor is active even with the door open and with the fan stopped for a limited time.

The compressor starts depending on the SET-POINT relating to the selected cycle and also depending on the temperature differential set (Parameter P8).



The protection times for the compressor are always present and they are:





- **P9**: minimum delay between a shut-down and the next start-up of the compressor. This parameter is also used to reset the card.
- **P10**: minimum delay between two consecutive start-ups of the compressor.
- If a timer is already active, the delay is set again if it is greater than the count



Manual defrosting

Defrosting is performed with the door open, without using resistances or hot gas, by pressing Down  for 4 seconds when the instrument is off (Stand-by)

Parameters

To enter parameter programming, simultaneously press Up , Down  for at least 4 seconds, with the instrument off (Stand-by)

At the point, the word "ABB" will appear on the display. Press the SET  key and the number of the parameter itself will appear (P00). Press the SET  key to change the parameter using the Up , Down  keys.

The keys Up , Down , when the parameter number is displayed, allow to go onto the next/previous parameter; instead, when the value is displayed, they allow you to change it.

	Description	Min	Max	Def.	Unit
P0	Buzzer sound duration. 0= disabled. P0 is increased in units.	10	0	60	sec
P1	Door Presence 0=Door absent;1=Door present	1	0	1	
P2	Fan in blast chilling 0=parallel to the compressor 1=always on	1	0	1	
P3	Enable core probe	1	0	1	
P4	Enable negative blast chilling	1	0	1	
P5	Enable defrosting 0=disabled; 1=fan on compressor off with door open; 2=resistances on fan and compressor off; 3=compressor hot gas on valve open (on)	1	1	3	
P6	Stop utilities with door open 0=Compressor+Fans; 1=Fans	1	0	1	
P7	Defrosting interval hours	5	0	1	
P8	Regulation hysteresis	3	1	20	°C
P9	Compressor Protection Off/On (valid also for reset)	2	0	99	min
P10	Compressor Protection On/On	3	0	99	min
P11	Duration of Defrosting in minutes	10	0	99	min
P12	Duration of Dripping	3	0	99	min
P13	Set Needle Probe for positive blast chilling	3	-50	99	°C
P14	Set Needle Probe for negative blast chilling	-18	-50	99	°C
P15	Set Needle Probe for deep blast chilling	-35	-50	99	°C
P16	Set Chamber for positive blast chilling	-2	-50	99	°C
P17	Set Chamber for negative blast chilling	-35	-50	99	°C
P18	Set Chamber for deep blast chilling	-40	-50	99	°C
P19	Set Chamber for endless blast chilling	-45	-50	99	°C
P20	Set Chamber for positive conservation	0	-50	99	°C
P21	Set Chamber for negative conservation	-25	-50	99	°C
P22	Set Chamber for deep conservation	-35	-50	99	°C
P23	Set Chamber for endless conservation	-50	-50	99	°C
P24	Duration of time-based positive blast chilling (Configurable)	90	0	999	min
P25	Duration of time-based negative blast chilling (Configurable)	270	0	999	min
P26	Duration of maximum positive blast chilling according to standard 0=disabled	90	0	999	min
P27	Duration of maximum negative blast chilling according to standard 0=disabled	270	0	999	min
P28	Maximum duration of deep negative blast chilling 0=disabled	0	0	999	min
P29	Maximum duration of endless negative blast chilling 0=disabled	0	0	999	n
P30	Time on compressor with door open (min)	3	0	999	n
P31	Display temperature 0=Centigrade 1=Fahrenheit	0	0	1	n
P32	Display Stand-by status 0=Stand-by; 1=OFF; 2=	2	0	2	n
P33	Needle probe/chamber difference greater than	5	0	100	°C
P34	Second needle probe/chamber test time	5	0	999	min

7 MAINTANANCE - GARBAGE MANAGEMENT - DISPOSAL OF MATERIALS

All maintenance operations and reparations of the appliance must be carried out with stationary unit, removing the tension from both the refrigerated item and the condensing unit. All the operations must be carried out by qualified and specialized staff.



CAUTION

All cleaning ordinary and extraordinary operation are described in chapter ““3 CLEANING” Pag. 31”

7.1 PERIODICAL CHECKS

At regular intervals (at least once a year), it is important to make a complete system check by qualified staff only. Please check that:

- the water drainage system works properly.
- there are no refrigerating gas leaks and the complete refrigerating system works properly.
- the maintenance state of the electrical system is completely safe.
- the door gaskets and the door itself close properly.
- the condenser of refrigerating unit is clean.

7.2 SUBSTITUTION OF THE FAN MOTOR

If the device is provided with a fan motor and it is necessary to remove it, it is important to taking off the tension, verify the label with technical data of the fan motor and substitute it with one of identical power, voltage and frequency.

7.3 SUBSTITUTION OF THE COMPRESSOR/ Refrigerated gas

In case of compressor damaging and/or replacing, save its refrigerating gas and oil and avoid dispersing it in the environment.

7.4 GARBAGE DISPOSAL



Plastic, gaskets, sheet metal, polyurethane components, panel controls and electric material in general must be saved and/or dumped in public dumps and/or garbage authorized centre.

Be sure not to disperse.

Save the refrigerating gas and oil in special tanks, do not dispose of them in the sewage system but dump them in according to your local laws.

7.5 REQUESTING SPARE PARTS

After verifying the problem with a specialized technician, When requesting spare parts, after please say clearly :

- Model of the item
- Serial number of the item
- Motivation of the request of support
- Quantity of the spare part

Possibly, enclose also a picture of the part to be ordered.

8 MESSAGES OF ERROR AND SOLUTIONS

MESSAGE	BREAKDOWN MALFUNCTION	ERROR	SOLUTIONS
PR	Ensure that all the cables are included in the terminal	Generic error or/ Internal error of the probe	If the cable is tore off, insert it again and screw it up
PR1	Ensure that all the cables are included in the terminal	Error of the room probe	If the cable is tore off, insert it again and screw it up
PR2	Ensure that all the cables are included in the terminal	Error of the room probe	If the cable is tore off, insert it again and screw it up
	Blasting time too long	Check if the evaporator is blocked with ice	Leave the door open for at least 15 min to melt the ice
		Check if the product is loaded correctly and does not exceed	Lighten the load of trays and grills
		Check if the internal fan is spinning	Contact the assistance
		Ensure that the laboratory temperature is not too high and with high percentage of humidity	Contact the assistance
	Failed conservation of the food at the end of the blasting cycle		Contact the assistance
PAP	Porta aperta	Porta aperta	Controllare che la porta sia chiusa correttamente
SNP	Check the correct insertion of the probe	Probe not inserted	Insert the probe more deeply or continue time-based blast chilling

General product information:

code BSFjkz (identification of single particular code of the family BSF - Blast Chiller - Shock Freezer)

"BSF" TYPE OF PRODUCT

possible options:

BSF = Blast Chiller - Shock Freezer

"j" grids or pans capacity of EUT

possible options:

03TS = capacity: 3 grids or pans

"k" additional configuration of EUT

possible options:

CY With unit - manual defrosting system


**ATTENTION
LIRE L'INSTRUCTION**
Bienvenue

Le producteur vous remercie pour avoir choisi un des produits de notre gamme.

Nous vous invitons à lire très attentivement ce manuel : ceci garantira une utilisation optimale de votre armoire réfrigérée.

Traduction de la notice originale

FRANCAIS - RAEE - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normes en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la norme en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n°151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareils électriques et électroniques.

CLASSE CLIMATIQUE : 5 (température ambiante +40°C; humidité 40%)

CHARGEMENT MAXIMUM: à distribuer uniformément sur chaque clayette 6 kg.

⚠ Toutes les opérations ordinaires et extraordinaires, soit du meuble que du monobloc réfrigérant ou de l'unité de condensation doivent être faites avec l'unité à l'arrêt, en déconnectant la tension. Il est rappelé que tels opérations de nettoyage doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et autorisé.

⚠ Faites attention à ne pas endommager les ailettes (ne pas les plier), et des tubes du liquide de refroidissement de l'évaporateur.














⚠ Cet équipement peut être utilisé et nettoyé uniquement par des sujets majeurs (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par les réglementations locales) se trouvant dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.

⚠ Toutes les opérations de installation maintenance et de réparation doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et autorisé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, quoiqu'il en soit, par une personne ayant une qualification similaire, de manière à prévenir tout risque.

⚠ Quand on remplace des pièces et si on prévoit de débrancher la fiche, il doit être clairement indiqué que le débranchement de la fiche doit être effectué de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, de n'importe que endroit d'où il accède, que la fiche reste débranchée.

⚠ Toutes les interventions d'entretien, de nettoyage et de réparation doivent être effectuées quand l'appareil est éteint et hors tension.

	Led Compresseur		Led Farenight				
	Led Fan		Led Alarm	UP	DOWN	STAND-BY ESC	SET ENTER
	Led Dégivrage.		Led salvadanaio				
	Led gradi centigradi.	AUX	Led aux	MISE À LA TERRE		ATTENTION	

INTRODUCTION	PAG.48
USAGE DU MANUEL	Pag.48
CONSERVATION DU MANUEL	Pag.48
DESCRIPTION	PAG.49
1 POSITIONNEMENT DE LA CELLULE	PAG.50
1.1 TRANSPORT	Pag.50
1.2 DÉCHARGEMENT CELLULE / DIMENSION / POIDS	Pag.50
1.3 EMBALLAGE	Pag.50
1.4 EVACUATION DES EAUX DE CONDENSATS	Pag.50
1.5 POSITIONNEMENT ET RÉGLAGE DES PIEDS	Pag.51
1.6 INSTALLATION À L'INTÉRIEUR DU POINT DE VENTE	Pag.51
1.7 DISTANCE MINIMUM DE LA CELLULE AU MUR	Pag.52
1.8 CELLULE AVEC UNITÉ RÉFRIGÉRANTE INCORPORÉE	Pag.52
2 CONNEXION ÉLECTRIQUE ET EMBLACEMENT	PAG.53
2.1 PUISSANCE ÉLECTRIQUE	Pag.53
2.2 MISE EN MARCHÉ	Pag.53
3 NETTOYAGE	PAG.54
3.1 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE LA CELLULE	Pag.54
3.2 NETTOYAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE	Pag.55
3.3 NETTOYAGE DU CONDENSATEUR	Pag.55
4 AVERTISSEMENTS D'USAGE	PAG.56
4.1 DEGIVRAGE MANUEL	Pag.56
4.2 CHARGEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET CONSERVATION	Pag.56
4.3 MISE EN MARCHÉ DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	Pag.59
4.4 DUREE (EN MOIS) DE CONSERVATION DES ALIMENTS REFROIDIS	Pag.60
5 TEMPS DE REFROIDISSEMENT	PAG.61
6 PANNEAU DE COMMANDE	PAG.62
6.1 DESCRIPTION	Pag.62
6.2 INTERFACE	Pag.63
6.3 ALARMES	Pag.64
6.4 RÉGLAGES	Pag.64
7 MANUTENTION-GESTION DE DÉCHETS-ELIMINATION DES MATERIAUX	PAG.66
7.1 CONTROLES PERIODIQUES	Pag.66
7.2 REPLACEMENT DU MOTEUR VENTILATEUR	Pag.66
7.3 REPLACEMENT D'UN COMPRESSEUR / GAZ RÉFRIGÉRANT	Pag.66
7.4 ELIMINATION DE MATERIAUX ET GESTION DES DECHETS	Pag.66
7.5 COMMANDER LES PIECES DETACHEES	Pag.67
8 MESSAGES D'ERREUR ET SOLUTIONS	PAG.67
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	PAG.89
DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ- KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG	
APPENDICE - 1	PAG.90
DIMENSIONI E PESI - DIMENSIONS AND WEIGHTS - DIMENSIONS ET POIDS - MASSE UND GEWICHTE - DIMENSIONES Y PESOS - DIMENSÕES E PESOS	
APPENDICE - 2	PAG.91
TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE - ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - TARJETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO - PLACA DE IDENTIFICAÇÃO PRODUTO	
APPENDICE - 3	PAG.93
TEST DIELETRICO - DIELECTRIC TEST - TEST DIÉLECTRIQUE - DIELEKTRISCHE TEST - PRUEBA DIELECTRICA - DIELECTRICA TESTE	
APPENDICE - 4	PAG.93
ATTREZZATURA CON GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA - EQUIPMENT WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES - ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORE - AUSRÜSTUNG MIT FLUORIIERTEN TREIBHAUSGASEN - EQUIPO CON GASES FLUORADOS CON EFECTO INVERNADERO - EQUIPAMENTO COM GASES FLUORADOS COM EFEITO DE ESTUFA	
APPENDICE - 5	PAG.94
RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI ABBATTITORI - BLAST CHILLERS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - RESUMEN DIAGRAMAS ELÉCTRICOS - RESUMO FIAÇÃO ELÉTRICA	

INTRODUCTION

L'appareil dénommé "Cellule de refroidissement" a été réalisé en respectant l'ensemble des normes communautaires qui concernent la libre circulation des produits industriels et commerciaux dans les pays U.E.

Nous vous recommandons de lire très attentivement le manuel avant toute opération : de déplacement, d'installation et mise en marche de l'appareil.

Nous vous conseillons pour obtenir une durée maximum et un meilleur fonctionnement de l'appareil, de suivre scrupuleusement les normes contenues dans cette publication (chargement et déchargement, installation du produit, connexions électriques, mise en marche et/ou démontage et déplacement / nouvel emplacement, élimination et/ou recyclage du produit en objet)

L'appareil doit être utilisé en accord avec ce qui est spécifié dans ce manuel.

Le producteur n'est pas tenu responsable des ruptures, accidents ou autres inconvénients, dus au non respect des prescriptions contenues dans ce manuel.

Le producteur n'est pas aussi tenu responsable pour toutes modifications faites à l'appareil, les variations et/ou l'installation de pièces non autorisées, au manque de soins, et dans tous les cas où un défaut soit causé par un phénomène externe au fonctionnement normal du produit (phénomène atmosphérique, foudre, surtension du réseau électrique, irrégularité ou insuffisance de l'alimentation électrique... etc.).

La manutention comporte peu d'opérations et elles doivent être exécutées par un technicien spécialisé.

USAGE DU MANUEL

Le manuel d'utilisation constitue une partie intégrante du meuble et devra l'accompagner durant toute sa vie. Il est nécessaire de le conserver dans un endroit sûr. Le manuel est prévu pour faciliter la consultation par tous les opérateurs et utilisateurs, il doit être disponible près du meuble.

L'appareil est conçu suivant le respect des normes en vigueur et fourni avec la documentation correspondant à la réalisation. Toutes les instructions contenues dans ce document doivent servir soit à l'opérateur soit au technicien qualifié pour pouvoir faire d'une façon sûre et correcte toutes les opérations d'installation, de mise en marche, d'utilisation et de manutention du meuble.

Le manuel d'usage et de manutention contient toutes les informations nécessaires pour une bonne utilisation du meuble avec une attention particulière à la sécurité.

CONSERVATION DU MANUEL

On recommande d'utiliser avec soin le manuel pour ne pas endommager le contenu. Ne pas enlever, ni arracher ni écrire pour quelque motif que ce soit, sur le manuel. Conserver celui-ci dans un endroit protégé de l'humidité et de la chaleur. Il doit être conservé près du meuble pour être consulté si nécessaire.

Terminé la consultation, le manuel doit être remis dans le lieu de conservation et sera conservé pour toute la durée de l'appareil et transmis aux éventuels autres usagers ou propriétaires successifs.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS TECHNIQUES, SANS PRÉAVIS.



ATTENTION !

La Société, en qualité de producteur des équipements auxquels se réfère ce manuel d'utilisation et de maintenance, ne fabrique pas de matériels ni d'objets actifs destinés à être mise en contact avec des produits alimentaires (art. 1 alinéa 2 lettre a Rég. 1935/2004) ; au-delà de cela, il est raisonnable de considérer que tous les matériaux utilisés pour la fabrication de ces équipements ne transfèrent par leurs composants aux produits alimentaires dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles (art. 1 alinéa 2 lettre c Rég. 2023/2006), ce qui est confirmé d'ailleurs par des tests en laboratoire. De la même manière, l'utilisateur doit protéger tous les produits alimentaires avec des emballages ou des récipients, et donc avec des matériaux et des objets, conformes au règlement (CE) 1935/2004 avec rappel explicite au règlement (CE) 2023/2006 qui établit les normes relatives aux bonnes pratiques de fabrication (GMP), normes ne concernant pas le fabricant des équipements susdits.

DESCRIPTION

Le présent manuel fait référence à une Cellule de refroidissement, c'est-à-dire à un outil réfrigérant apte à refroidir rapidement un produit cuit jusqu'à +3°C (froid positif) ensuite jusqu'à -18°C (froid négatif).



		ATTILA
DIMENSIONI - <i>DIMENSIONS</i>	WxDxH mm	658x630x420
PESO NETTO - <i>NET WEIGHT</i>	kg	45
DIMENSIONI CAMERA - <i>CHAMBER DIMENSIONS</i>	WxDxH mm	340x363x270
CAPACITA' - <i>CAPACITY</i>	TG	3-GN2/3
SPAZIO TRA TEGLIE - <i>SPACE BETWEEN TRAYS</i>	mm	80
RESA ABBATTIMENTO - <i>BLAST CHILLING PRFORMANCE</i>	+3°C	9 kg
RESA SURGELAZIONE - <i>BLAST FREEZING PRFORMANCE</i>	-18°C / -40°C	7 kg
GAS REFRIGERANTE - <i>COOLING GAS</i>	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - <i>TEST DETAILS</i>	°C/RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - <i>POWER INPUT</i>	W	520
ALIMENTAZIONE - <i>POWER SUPPLY</i>	V-A-Hz	230-1-50
DIMENSIONI IMBALLO - <i>PACKAGING DIMENSIONS</i>	WxDxH mm	710x710x570

Fournie avec KIT crémagères et glissières pour grilles et plaques 600x400 et GN 1/1.

La structure extérieure et intérieure est constituée en acier inox, le fond extérieur est en tôle galvanisée.

L'isolation de la cuve (sans CFC) est réalisée en mousse polyuréthane expansé, 40 Kg/Mc.

Alimentation par câble électrique, fourni par le constructeur.



ATTENTION !

Toutes les opérations concernant les chapitres :

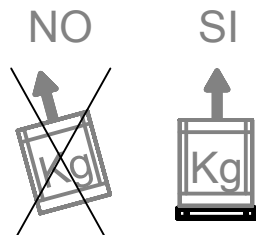
“1 POSITIONNEMENT DE LA CELLULE” Pag. 50 - “2 CONNEXION ÉLECTRIQUE ET EMPLACEMENT” Pag. 53 - “3 NETTOYAGE” Pag. 54 - “4 AVERTISSEMENTS D'USAGE” Pag. 56 - “7 MANUTENTION-GESTION DE DÉCHETS-ÉLIMINATION DES MATERIAUX” Pag. 66

Devront être effectuées par un technicien qualifié.

I POSITIONNEMENT DE LA CELLULE

Avant de charger/décharger et positionner la cellule à l'intérieur du local de vente, veuillez consulter attentivement le manuel dans les diverses sections concernant le chargement/déchargement de la cellule, longueur, poids, bac de vidange des eaux de condensats, position et réglage des pieds, et du cadran électrique relatif à la cellule objet du présent manuel.

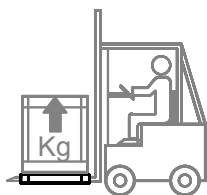
I.1 TRANSPORT



Ne pas superposer les cellules de refroidissement l'une sur l'autre (il est possible de le faire seulement si la cellule est emballée avec une caisse en bois).

Il est recommandé que la cellule de refroidissement soit toujours et seulement transportée en position horizontale (voir les indications sur l'emballage « Alto- Basso » (haut- bas)). Si la cellule de refroidissement avec unité condensatrice incorporée arrive inclinée, il est conseillé d'attendre au moins huit heures, avant de procéder à la mise en route. Afin de permettre à l'huile de circuler dans tous les composants de manière à ce que ceux-ci soit lubrifiés de nouveau : ensuite vous pourrez procéder à la mise en route.

I.2 DÉCHARGEMENT CELLULE / DIMENSION / POIDS



Les opérations de chargement et déchargement de la cellule de refroidissement doivent être exécutées à l'aide d'un transpalette ou chariot élévateur qui sera conduit par un personnel spécialisé et certifié.

Le producteur décline toute responsabilité en cas de non observation des normes de sécurité en vigueur.

Avant de commencer toute opération de déchargement, positionnement et installation de la cellule de re-froidissement dans les locaux de vente, selon le modèle de cellule, consulter avec attention les informations reportées dans le tableau ("APPENDICE - I" Pag. 69).

Pour plus d'informations se rapporter au chapitre précédent : "DESCRIPTION" Pag. 49.

La société décline toute responsabilité en cas de non observation des normes de sécurité en vigueur.

I.3 EMBALLAGE

À la livraison vérifier que l'emballage soit intact et qu'il n'ait pas subi de dommage durant le transport.

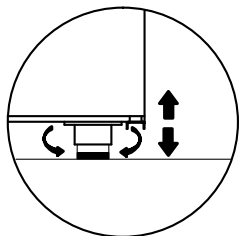
Enlever l'emballage externe en carton de l'appareil, enlever les pièces qui fixent la cellule de refroidissement à la palette en bois, positionner la cellule de refroidissement et retirer la pellicule adhésive qui protège l'acier.

La récupération et le recyclage des matériaux d'emballage tels que le plastique, le fer, le carton et le bois contribuent à l'économie des matières premières et à la diminution des déchets. Consulter les adresses dans votre région pour l'élimination des déchets dans une décharge et centres de déchèterie autorisés.

I.4 EVACUATION DES EAUX DE CONDENSATS

La cellule de refroidissement est disponible dans la version avec unité réfrigérante incorporée, complète de bac d'évacuation des eaux de condensats extractible avec dégivrage manuel (sans résistance de dégivrage). Le bac est positionné dans la partie inférieure, sous l'unité de condensation.

I.5 POSITIONNEMENT ET RÉGLAGE DES PIEDS



Faites attention à positionner la cellule de refroidissement horizontalement, en réglant si nécessaire les pieds à vis de la cellule pour la mettre à niveau, vérifier le bon positionnement à l'aide d'un niveau à bulle. La cellule de refroidissement doit être positionnée parfaitement à plat pour pouvoir fonctionner correctement et permettre l'évacuation correcte des eaux de condensat du dégivrage, en outre ceci évitera toute vibration bruyante du moteur. Vérifier que le bac d'évacuation des eaux de condensats soit dans la position adéquate ainsi que le dégorgement.

I.6 INSTALLATION À L'INTÉRIEUR DU POINT DE VENTE

Nous conseillons d'installer la cellule de refroidissement à l'intérieur d'un local avec installation d'air conditionné. En outre, nous rappelons que si le local n'est pas climatisé, il pourrait se produire des anomalies de fonctionnement, par exemple, formation de condensation etc.



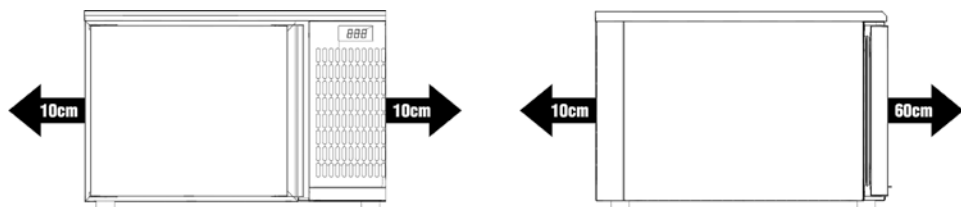
ATTENTION !

De façon à permettre un fonctionnement optimal de la cellule de refroidissement, prêter attention aux indications suivantes :

- **Ne pas positionner la cellule à exposition directe aux rayons solaires** ainsi qu'à tout autre forme de rayonnement, tels que illumination à incandescence à haute intensité, fours à cuisson ou corps radiants du type chauffage.
- **Ne pas positionner la cellule près d'ouvertures vers l'extérieur en courant d'air**, comme portes et fenêtres ou au contact direct avec des flux d'air provenant de ventilateurs, bouches d'air et ventilo-convecteurs pour la climatisation de l'air.
- **Ne pas obstruer la prise d'air de la cellule.**
- **Ne pas appuyer aucun type de matériel**, boîtes en cartons ou autre, en laissant libre tout le périmètre de la cellule de façon à ce qu'il y ait une bonne circulation de l'air.
- **Ne pas positionner la cellule à l'intérieur d'un local avec haute humidité relative** (possibilité de formation de condensation)
- **Ne pas positionner la cellule dans une cavité fermée**, car sans circulation d'air nécessaire l'unité réfrigérante pourrait ne pas fonctionner.
- **Ne pas poser de casseroles ou poêles chaudes sur le plan d'exposition de la cellule.**

Vérifier que l'air ambiant est suffisamment un recyclé, même dans les périodes de fermeture du local de vente. Ainsi l'unité d'expansion/unité condensatrice incorporée pourront fonctionner correctement.

I.7 DISTANCE MINIMUM DE LA CELLULE AU MUR



Afin de permettre un bon fonctionnement de la cellule et donc une correcte circulation d'air, durant la phase de positionnement, les distances MINIMUM doivent être respectées comme indiqué ci dessous :

- Maintenir une distance MINIMUM, c'est-à-dire la longueur d'ouverture de la porte, au frontal de la grille du moteur.
- Maintenir une distance MINIMUM de 100 mm du dos et des côtés de la cellule au mur.

I.8 CELLULE AVEC UNITÉ RÉFRIGÉRANTE INCORPORÉE

La cellule est dotée d'une unité réfrigérante incorporée, il faudra donc éviter d'obstruer les prises d'air de l'unité en correspondance de la grille frontale d'aspiration de l'air, ainsi cela permettra un correct changement de l'air. Éviter donc de mettre des produits ou autres matériaux sur le périmètre de la cellule.

Nous vous rappelons qu'une augmentation de la température ambiante ou une quantité d'air insuffisante au condensateur de l'unité frigorifique, réduisent les performances de la cellule, avec la possibilité de la détérioration des produits exposés et d'une augmentation de consommation d'énergie. Si la cellule avec unité de condensation in-corporée est inclinée durant son déplacement il est conseillé d'attendre au moins huit heures, avant de procéder à la mise en route, afin de permettre à l'huile présente dans le compresseur de circuler dans tout les composants de manière à ce que ceux-ci soit lubrifiés de nouveau : ensuite vous pourrez procéder à la mise en route.

2 CONNEXION ÉLECTRIQUE ET EMPLACEMENT

2.1 PUISSANCE ÉLECTRIQUE



L'installation et les connexions électriques doivent être effectuées de façon professionnelle en fonction des normes électriques en vigueur. Ce travail sera effectué par un personnel compétent et qualifié en vertu des règles de droit. La Société décline toute responsabilité découlant du défaut de normes électriques en vigueur.

Voir le schéma de câblage de la Cellule de refroidissement ("APPENDICE - 5" Pag. 73)

Avant de relier électriquement la cellule, effectuer un nettoyage complet et précis de la cellule avec de l'eau tiède et en utilisant un détergent neutre, non agressif, puis sécher avec un chiffon doux toutes les parties humides (attention avant de commencer, lisez la section "3 NETTOYAGE" Pag. 54).

Pour effectuer une connexion électrique, procédez ainsi:

- Préparer un disjoncteur magnétothermique différentiel et assurez-vous que la fréquence / tension de ligne corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de la cellule ("APPENDICE - 2" Pag. 70)
- Vérifiez la tension au point de capture, tous deux du nominal $\pm 10\%$ au moment où le compresseur.
- Il est recommandé de monter un interrupteur bipolaire (ou quatre polaire) en coupant avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, en amont de la prise. Ce commutateur est nécessaire lorsque la charge dépasse les 1000 watts ou lorsque la cellule est connectée directement, sans l'utilisation de la fiche. Le disjoncteur doit être placé près de la cellule pour qu'il puisse être bien visible par le technicien en cas de manutention.

Il est nécessaire que la section du cordon d'alimentation soit adéquate à la puissance absorbée par le groupe.



Il est obligatoire par la loi à l'échouement de l'installation, donc vous devez le connecter à une mise à la terre efficace. Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un personnel technique qualifié, afin d'éviter tout risque. Il est également recommandé de ne pas utiliser électroménager dans les compartiments internes de la cellule.

- Dans le cas où le compresseur est endommagé, celui-ci doit être remplacé exclusivement par du personnel qualifié afin d'éviter tout risque. Il est recommandé d'éviter en cas d'échec de déconnecter l'entière installation, et d'utiliser un interrupteur coupe-circuit avec différentiel à haute sensibilité.
- La fiche électrique de la cellule devra toujours être branchée directement à une prise fixe. Il est strictement interdit de brancher la fiche électrique de la cellule à une prolonge et/ou bien un adaptateur.

2.2 MISE EN MARCHÉ



ATTENTION !

La première mise en marche de la cellule devra être effectuée par un personnel compétent et qualifié.

Avant d'effectuer la mise en marche, vérifier que :

- Ne pas avoir les mains humides ou mouillées
- Que les surfaces de la cellule soient sèches
- Que le sol soit parfaitement sec

Vérifier aussi que :

La cellule avec unité de condensation incorporée a été transporté seulement et exclusivement en position verticale, si la cellule est inclinée, il est conseillé d'attendre au moins huit heures, avant de procéder à la mise en route. Afin de permettre à l'huile de circuler dans tout les composants de manière à ce que ceux-ci soit lubrifiés de nouveau : ensuite vous pourrez procéder à la mise en route.

Pour régler les paramètres de température se rapporter au tableau relatif à la catégorie marchandise du produit/ température d'utilisation, en autre voir les paramètres de fonctionnement en consultant les ins-tructions d'utilisation du cadre de contrôle électronique jointes à ce manuel.

Après avoir fait les contrôles ci-dessus, vous pourrez effectuer la mise en route de la cellule de refroidissement. Pour la cellule avec groupe incorporé, avant d'insérer la fiche dans la prise de courant électrique, vérifier que le sectionneur soit ouvert en position 0, OFF ou vert. Insérer la fiche puis fermer l'interrupteur.

Avant d'introduire l'aliment à refroidir, il doit être fait le nettoyage de l'intérieur de la chambre de la cellule (voir chapitre nettoyage) et ensuite il sera nécessaire de pré-refroidir la chambre avant de commencer tout cycle de refroidissement que ce soit positif ou négatif.

Pour le réglage des paramètres de fonctionnement consulter les instructions d'utilisation du cadre de contrôle électronique ("6 PANNEAU DE COMMANDE" Pag. 62).

3 NETTOYAGE

Tout nettoyage doit être effectué seulement quand la cellule est a l'arrêt, veuillez couper le courant ainsi que l'alimentation de la cellule.

3.1 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE LA CELLULE

La manutention de la cellule doit inclure un nettoyage des grilles et lou bacs de chargement des aliments au moins une fois par jour pour éviter la formation de bactéries.



ATTENTION !

Il est indispensable de tenir propre quotidiennement la cellule pour éviter la formation et l'accumulation de bactéries.

Avant de procéder au nettoyage de la chambre de la cellule, faites un dégivrage en retirant le capuchon de la vidange.

- **Ne pas utiliser de jet d'eau pour nettoyer les parties internes et externes de la cellule**, car les parties électriques pourraient être endommagés.
- **Ne pas utiliser d'outils métalliques durs pour retirer la glace.**
- **Pour le nettoyage utiliser seulement de l'eau tiède** (non bouillante) en utilisant un détergent neutre, non agressif, puis sécher avec un chiffon doux toutes les parties humides.
- **Éviter d'utiliser des produits à base ou contenant du chlore et ses solutions dilués**, l'hydroxyde de sodium, détersifs abrasifs, l'acide chlorhydrique, le vinaigre, l'eau de javel ou d'autres produits qui pourraient rayer ou meuler la cellule.
- **Nous recommandons donc d'exécuter au moins un nettoyage interne complet mensuel**, si la cellule est utilisée au refroidissement de produits surgelés.



Vous devez effectuer cette tâche en utilisant des gants de travail.

3.2 NETTOYAGE DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

La manutention de la cellule doit inclure un nettoyage de la sonde de température une fois par jour pour éviter la formation de bactéries.



Il est indispensable de maintenir propre la sonde de température de la chambre de la cellule.

Nous recommandons donc de rincer la sonde avec de l'eau tiède et avec une solution hygiénisante.

Voir les mêmes méthodes et matériels de nettoyage du paragraphe précédent.

3.3 NETTOYAGE DU CONDENSATEUR

Toute opération de nettoyage à la fois de la cellule et de l'unité de condensation incorporée doit être effectuée seulement quand la cellule sera à l'arrêt, avec suppression de la tension.

Il est recommandé que cette opération de nettoyage soit effectuée par du personnel spécialisé.

Pour le nettoyage et la manutention des parties en acier inox, il faut suivre tout ce qui est spécifié dans ce manuel en considérant que la première règle de base est d'assurer la non toxicité et le maximum d'hygiène des produits traités. L'acier inoxydable a une fine partie d'oxyde qui empêche la formation de rouille. Il y a des substances détergentes qui peuvent détruire ou endommager cette partie et causer des corrosions.

Avant l'utilisation de n'importe quel produit détergent renseignez-vous chez votre fournisseur sur le détergent neutre sans chlore, pour éviter les corrosions sur l'acier. En cas de rayures sur les surfaces il est nécessaire de les lisser avec de la laine d'acier fine inoxydable ou des éponges de matériau fibreux synthétique en frottant dans le sens du satinage.

Important : pour le nettoyage de l'acier inox n'utiliser jamais les pailles de fer et ne pas les laisser au dessus des surfaces parce que les dépôts de fer très petits peuvent y rester et provoquer la formation de rouille par contamination et compromettre l'état de l'hygiène.

Afin de pouvoir toujours compter sur le bon fonctionnement du condensateur, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage périodique du condenseur. Cela dépend principalement du nettoyage de l'environnement où vous avez installé le groupe de condensation.

Nous recommandons d'utiliser un jet d'air soufflant de l'intérieur vers l'extérieur de l'unité, et si, ça n'est pas possible, utilisez une brosse à poils longs, à l'extérieur du condenseur. Faites attention à ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.

Le groupe réfrigéré logé est positionné dans la partie inférieure de la mini cellule de refroidissement.

Ne pas utiliser de jet d'eau.



Vous devez effectuer cette tâche en utilisant des gants de travail.



ATTENTION !

Les opérations de manutention ordinaire et extraordinaire sont décrites dans le chapitre "7 MANUTENTION-GESTION DE DÉCHETS-ELIMINATION DES MATERIAUX" Pag. 66.

4 AVERTISSEMENTS D'USAGE

On conseille un nettoyage extérieur journalier du meuble et de la partie interne de la porte en proximité des joints.



ATTENTION !

Cet équipement peut être utilisé et nettoyé uniquement par des sujets majeurs (> 18 ans en Europe ou autres limites définies par les réglementations locales) se trouvant dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.

L'équipement professionnel peut aussi être utilisé par des stagiaires, dans les projets d'alternance travail-école, en application de la réglementation locale en vigueur, à condition qu'ils soient sous la surveillance étroite d'un tuteur, tels que les sujets majeurs cités ci-dessus ; les stagiaires doivent être dans des conditions psycho-physiques normales, aguerris et bien formés en matière de protection de la santé et de sécurité sur les lieux de travail.



ATTENTION

Évitez de placer des casseroles chaudes, des produits chauds ou des objets chauds sur la surface de l'équipement.

4.1 DEGIVRAGE MANUEL

La dégivrage de la mini cellule est manuel et peut être fait avec la porte ouverte ou fermée (dans ce dernier cas, le temps de dégivrage sera majeur).



ATTENTION !

- *Après avoir terminé le cycle de réduction, retirez le bouchon de l'écoulement de l'eau du dégivrage : de cette façon l'eau de condensat ira à l'intérieur du bac. Le dégivrage sert aussi pour faire écouler tout les liquides du produit.*
- *A chaque fin du cycle vérifiez le niveau de l'eau, et si nécessaire, videz le bac.*

4.2 CHARGEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET CONSER-VATION



ATTENTION !

La mini cellule est idéale pour abaisser la température d'un produit alimentaire déjà cuit (voir la table avec les températures relatives à chaque produit).

Ne pas introduire dans le meuble le produit qui vient de sortir du four, attendez quelques minutes avant de le positionner à l'intérieur de la chambre et commencer le cycle.

On rappelle que le temps de réduction du produit à la température désirée, dépend de facteurs différents comme par exemple:

- La forme, le type, l'épaisseur et le matériel dans lequel le produit à « faire descendre en température » se trouve.
- Usage des couvercles sur les contenants.
- Les caractéristiques physiques du produit, densité, contenu d'eau, contenu des gras.
- Les conditions de température de l'aliment qu'il faut « faire descendre en température ».

Les temps de la réduction positive et de la congélation rapide dépendent du type et poids du produit traité.

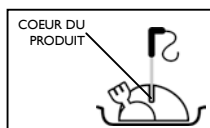
MODALITES DE SELECTION DU CYCLE DE REFROIDISSEMENT

Les modalités de sélection de la réduction de température sont les suivantes:

- À temps, si on connaît le temps de réduction de température du produit à refroidir. Quand la phase à temps termine, on passe automatiquement en cycle de conservation.
- Ou avec la sonde à piquer; à introduire dans le cœur du produit; il suffit de régler la température du produit à refroidir, la sonde trouve la température réglée, et après le signal acoustique, la cellule passera en cycle de conservation (voir position de la sonde à coeur).

TYPE DE REFROIDISSEMENT	TYPE DE CYCLE	TYPE DE PRODUIT	CAPACITÉ DE CHARGEMENT PRODUIT	ÉPAISSEUR	CYCLE AU COEUR DU PRODUIT
POSITIF	À pleine vitesse	Pour tout aliment dense ou de gros poids	max 4 kg par étagère	50 mm	+3 °C MAX 90 min
NÉGATIF	À pleine vitesse	Pour tout aliment dense ou de gros poids	3 kg	40 mm	Jusqu'à -18 °C (240 minutes)
-	Vitesse réduite	Produits délicats, légumes, crème, desserts à la cuil-lère, produits de poids réduits	-	-	-

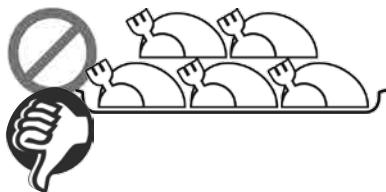
MESURE DE LA TEMPÉRATURE AU COEUR DU PRODUIT



Quand l'épaisseur du produit le permet, utiliser toujours la sonde de température à piquer; pour connaître la température correcte au cœur du produit, on conseille aussi de ne pas interrompre le cycle de re-froidissement avant être arrivé +3°C, pour le positif, et -18°C pour le négatif.

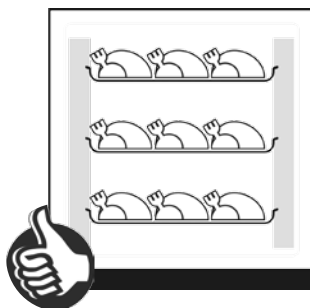
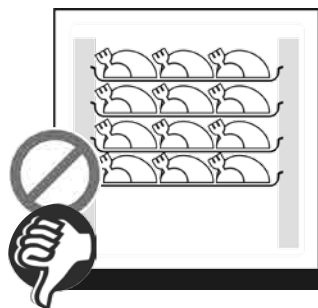
CHARGEMENT DU PRODUIT

Les produits ne doivent pas être superposés.



ESPACE À MAINTENIR ENTRE LES BACS

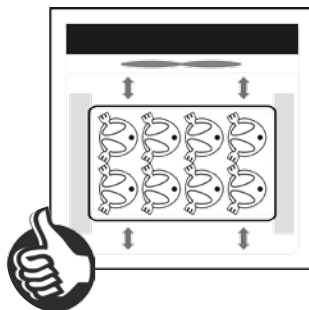
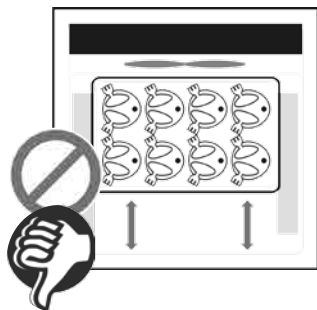
Afin de permettre un bon recyclage de l'air à l'intérieur de la chambre de la cellule : vous devez maintenir un espace de 70 mm entre les bacs.



POSITION DES PLATEAUX

Afin de permettre un bon refroidissement :

- Les plateaux doivent être positionnés près de l'évaporateur
- Divisez par espace égal en distance entre chaque plateau.



CONSERVATION DU PRODUIT CUIT ET REFROIDI

Le produit cuit et refroidi peut être conservé au réfrigérateur tout en maintenant la qualité organoleptique jusqu'à 5 jours de celui du traitement.

Il est très important de respecter la chaîne du froid, en maintenant pendant la conservation, une température constante entre 0 °C + 4 °C, selon le produit.

En utilisant la technique du sous vide, le temps de conservation peut être augmenté jusqu'à 15 jours.

CONSERVATION DU PRODUIT CUIT ET CONGELÉ

Le produit cuit et congelé peut être conservé au réfrigérateur tout en maintenant la qualité organoleptique jusqu'à plusieurs mois après traitement.

Les produits qui ont subi un cycle de refroidissement négatif peuvent être conservés avec sécurité pendant un temps compris entre 3 et 18 mois, selon le produit traité.

Il est important de respecter une température de conservation égale ou supérieure à -20°C.



ATTENTION !

- **Évitez de laisser les produits cuits qui doivent refroidis, à la température ambiante.**
- **Évitez les pertes d'humidité, ça cause la perte des goûts conservés dans les produits.**

Le produit ayant subi un cycle de refroidissement doit être protégé par une pellicule pour aliments (mieux si sous vide) et avec une marque adhésive qui contient les informations suivantes écrites de façon indélébile:

- Le contenu
- Le jour de préparation
- La date d'expiration donnée










ATTENTION !








Les aliments déjà décongelés ne peuvent pas être à nouveau congelés.

4.3 MISE EN MARCHÉ DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC SONDE A COEUR

- 1 - Appuyer sur Start/Stop  pour allumer la cellule de refroidissement rapide.
- 2 - Appuyer sur le bouton SET  pour sélectionner les températures standards +3°C ; -18°C ; -35°C ; inf
- 3 - Si nécessaire, appuyer sur les boutons Up , Down  pour modifier la température pour le cycle de refroidissement rapide
- 4 - Appuyer sur Start/Stop  pour lancer le cycle
- 5 - A la fin du cycle (quand le signal sonore retentit), la cellule de refroidissement rapide passe automatiquement en phase de conservation) Eteindre le signal sonore avec Up 
- 6 - Pour interrompre le cycle, appuyer sur Start/Stop 

CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE A TEMPS

- 1 - Appuyer sur Start/Stop  pour allumer la cellule de refroidissement rapide.
- 2 - Appuyer sur le bouton SET  pour sélectionner les temps standards 90 ou 270
- 3 - Si nécessaire, appuyer sur les boutons Up , Down  pour modifier le temps pour le cycle de refroidissement rapide
- 4 - Appuyer sur Start/Stop  pour lancer le cycle
- 5 - A la fin du cycle (quand le signal sonore retentit), la cellule de refroidissement rapide passe automatiquement en phase de conservation) Eteindre le signal sonore avec Up 
- 6 - Pour interrompre le cycle, appuyer sur Start/Stop 

4.4 DUREE (EN MOIS) DE CONSERVATION DES ALIMENTS REFRROIDIS

Tableau reportant les temps de conservation de quelques produits surgelés.

ALIMENTS	Température -18°C	Température -25°C	Température -30°C
PRODUITS LAITIERS			
Fromage	4	6	6
Beurre	8	12	15
VIANDES ET VOLAILLES			
Boeuf	9	12	18
Veau	6	12	18
Agneau	6	12	18
Porc	4	12	15
Volaille	5-9	12	18
Lapin, Oie	4-6	-	-
Canard, Dinde	4-6	-	-
Viande Sauvage	6-10	12	12
POISSON			
Maigre	6-8	12	15
Gras (anguille, maquereau, saumon, hareng)	3-4	7-8	8-9
Crustacé	3-4	12	17
Mollusque	2-3	10	12
LÉGUMES ET FRUITS			
Légumes	12	18	24
Fruits	12	18	24
PÂTISSERIE / DESSERT			
Gâteaux	2-4	8	12
ALIMENTS PRÉCUITS			
Précuits	2-4	6	6

5 TEMPS DE REFROIDISSEMENT

ALIMENT	GRILLE	CHARGEMENT MAXIMUM	EPAISSEUR DU PRODUIT	TEMPS DE RE-FROIDISSEMENT	CYCLE UTI-LISE
PREMIERS COURS					
Béchamel	GNI/I h60	6 L	4 cm	70 minuti	POSITIF
Bouillon de viande	GNI/I h110	7 L	6-7 cm	90 minuti	POSITIF
Cannelloni au four	GNI/I h40	4 Kg	3-4 cm	40 minuti	POSITIF
Soupe de légumes	GNI/I h100	5 L	5 cm	90 minuti	POSITIF
Pasta fraîche	GNI/I h40	1 Kg	5 cm	30 minuti	NEGATIF
Ragout et tomate	GNI/I h60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIF
Soupe de haricots	GNI/I h60	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIF
Soupe de poisson	GNI/I h60	4 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIF
VIANDES ET VOLAILLES					
Porc rôti	GNI/I h60	7 Kg	10 cm	90 minuti	POSITIF
Boeuf braisé	GNI/I h60	7 Kg	15 cm	90 minuti	POSITIF
Boeuf bouilli	GNI/I h60	6 Kg	12-18 cm	90 minuti	POSITIF
Blanc de poulet	GNI/I h40	5 Kg	4-5 cm	30 minuti	POSITIF
Roast-beef	GNI/I h40	4 Kg	10-15 cm	80 minuti	POSITIF
POISSONS					
mérou au four entier	GNI/I h40	3 Kg	5-10 cm	90 minuti	POSITIF
cigales de mer	GNI/I h40	2 Kg	3 cm	25 minuti	POSITIF
moules sous vide	GNI/I h60	2 Kg	max 3-4 cm	20 minuti	POSITIF
salade de poisson	GNI/I h40	4 Kg	3-4 cm	30 minuti	NEGATIF
Poulpe bouilli	GNI/I h60	5 Kg	-	60 minuti	POSITIF
Seiches compote	GNI/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIF
LEGUMES					
Carottes sautées	GNI/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIF
champignons sautés	GNI/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIF
courgettes sautées	GNI/I h60	3 Kg	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
PÂTISSERIE / DESSERT					
Pudding a la vanille et au chocolat	GNI/I h60	6 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
Crème anglaise	GNI/I h60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
Crème pâtissière	GNI/I h60	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIF
Crème cuite (une seule portion)	GNI/I h40	3 L	6 cm	60 minuti	POSITIF
Crème glacée	GNI/I h40	3 Kg	4-6 cm	50 minuti	POSITIF
Tiramisu	GNI/I h60	5 Kg	4-5 cm	45 minuti	POSITIF

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER TOUTES MODIFICATIONS TECHNIQUES, SANS PRÉAVIS.

6 PANNEAU DE COMMANDE

6.1 DESCRIPTION

Le contrôleur permet la gestion des fonctions de base d'une Cellule de refroidissement rapide:

- Refroidissement rapide positif ou refroidissement
- Refroidissement rapide négatif ou surgélation
- Fin refroidissement rapide avec sonde à cœur ou à temps
- Conservation
- Dégivrage manuel sans résistance, sans gaz chaud

Une série de paramètres permet d'exclure certaines fonctions ou d'en changer d'autres.

L'utilisateur final (cuisinier) est autorisé à sélectionner le type de refroidissement rapide et la configuration du temps si la sonde à cœur n'a pas été sélectionnée.

Symboles



Voyant compresseur

*Allumé fixe, indique compresseur en marche ; clignotant, retard ou protection.
En sélection programme, indique refroidissement rapide basse température.*



Voyant ventilateurs

Allumé fixe, ventilateurs évaporateur allumés ; éteint, ventilateurs éteints.



Voyant dégivrage.

Allumé en dégivrage ; clignotant, dégivrage manuel.



Voyant degrés centigrades.

Allumé quand l'instrument affiche températures



Voyant degrés Fahrenheit.

Comme ci-dessus en degrés Fahrenheit



Voyant alarme

Allumé fixe, alarme active ; clignotant, alarme annulée



Voyant tirelire

Allumé clignotant, refroidissement rapide en cours



Voyant aux

Allumé, conservation en cours

6.2 INTERFACE




A l'allumage, le contrôleur effectue un test des voyants de 5 secondes, puis se met en mode « Fonctionnement ».

Stand-by





















Affichage

L'écran affiche “.”

Boutons

Le panneau de commande se met en mode Stand-by en cas de pression sur le bouton Start/Stop  pendant 4 secondes, quand les cycles de refroidissement rapide sont à l'arrêt

Configuration des programmes à temps et avec sonde à cœur

PROGRAMMA PROGRAM	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	PARTENZA CICLO CYCLE START	FINE CICLO CYCLE STOP	MANTENIMENTO KEEPING	SBRINAMENTO DEFROSTING
	set ↗ x1 ↘ x2	90 270	SE NECESSARIO - IF NECESSARY ↗ + ↘ -	 	 x1	 	 BUZZER	 °C →	STAND-BY   x4
	set ↗ x1 ↘ x2	+3°C -18°C	SE NECESSARIO - IF NECESSARY ↗ + ↘ -	 	 x1	 	 BUZZER	 °C →	STAND-BY   x4


Stop

Affichage

L'écran affiche le temps (en minutes) si un cycle à temps est sélectionné, ou la température de la sonde à cœur en °C pour un cycle à sonde.


Le symbole  allumé indique la sélection d'un cycle négatif.

Boutons

Le bouton SET , permet de sélectionner le cycle de refroidissement rapide.

La pression sur le bouton Start/Stop  pendant 4 s. met le contrôleur en Stand-by.
Une pression simple sur le bouton Start/Stop lance ou interrompt le cycle sélectionné.

La pression sur Up , Down  permet de modifier le temps ou la température du cycle sélectionné.

Si le signal sonore est actif, la première pression sur Up  éteint le signal sonore.

Start

Affichage en refroidissement rapide

L'écran affiche le temps restant (en minutes) si un cycle à temps est sélectionné, ou la température de la sonde à cœur en °C pour un cycle à sonde.


Sur le côté droit de l'écran clignote le symbole  qui indique que le cycle de refroidissement rapide est en cours.


L'écran affiche toutes les 2 minutes le message « freezer » pour un refroidissement rapide positif et « chiller » pour un refroidissement rapide négatif et le temps écoulé clignote.
Si la porte est ouverte (contact non fermé), le message « PAP » s'affiche pour indiquer qu'elle est ouverte.

Boutons

Le bouton Up  permet d'afficher la température de la chambre.

Le bouton Down  permet d'afficher 5 secondes le temps qui s'est écoulé depuis le début du refroidissement rapide.

Si le signal sonore est actif, la première pression sur Up  permet d'éteindre le signal sonore.

Une simple pression sur le bouton Start/Stop  termine le cycle de refroidissement rapide/conservation.



ATTENTION

Si l'erreur « PnS » survient 5 minutes après le démarrage d'un refroidissement rapide à sonde, déplacer la sonde d'une manière plus appropriée, sinon, le refroidissement rapide continuera à temps.

A la fin de la phase de refroidissement rapide positif, la cellule passe automatiquement en conservation à une température de 0 à +3°C et le message « AUX » clignote.

A la fin de la phase de refroidissement rapide négatif, la cellule passe automatiquement en conservation à une température de -22 à -25°C et le message « AUX » clignote.

Pour respecter les temps de refroidissement rapide prévus par la loi, il est vivement déconseillé d'ouvrir la porte de la Cellule de refroidissement rapide quand un cycle de refroidissement rapide est en cours.

6.3 ALARMES

Les alarmes présentes sont celles relatives aux sondes. Elles ne s'affichent que quand l'affichage de la sonde correspondante est demandé.

“Pr” Erreur générale ou à l'intérieur des sondes

“Pr1” Erreur sonde chambre

“Pr2” Erreur sonde à cœur

“PnS” Sonde à cœur non correctement insérée

Si un refroidissement rapide est en cours et qu'une erreur sonde à cœur (Pr2) survient, le cycle passe à temps bien que l'erreur reste affichée.

6.4 REGLAGES

Compresseur

Le compresseur ne peut être actif qu'en démarrage avec la sonde de la chambre qui n'est pas en défaut ; la porte doit être fermée pour autoriser le démarrage du compresseur uniquement si P6=0. Avec P6=1, le compresseur est actif même avec la porte ouverte et avec le ventilateur arrêté pendant un temps limité.

Le compresseur démarre en fonction du SET-POINT (valeur de consigne) définie pour le cycle sélectionné et aussi en fonction du différentiel de température défini (Paramètre P8).

Les délais de protection pour le compresseur sont toujours présents:


- **P9:** retard minimal devant s'écouler entre une extinction et l'allumage suivant du compresseur. Ce paramètre est également utilisé lors du reset de la carte.
- **P10:** retard minimal devant s'écouler entre deux allumages consécutifs du compresseur.
- Si un fonctionnement à temps est déjà en cours, le retard est reconfiguré si celui-ci est supérieur au comptage

Dégivrage manuel



Le dégivrage s'effectue avec la porte ouverte, sans utiliser ni de résistances ni de gaz chaud, en appuyant 4 secondes sur Down  quand l'instrument est éteint (Stand-by)

Paramètres

Pour entrer dans programmation des paramètres, appuyer simultanément sur Up , Down  pendant au moins 4 s. avec l'instrument éteint (Stand-by)

L'écran affiche alors le message « ABB » ; appuyer sur le bouton SET  le numéro du paramètre (P00) apparaît.

La pression sur le bouton SET  permet de modifier avec les boutons Up , Down  le paramètre.

Les boutons Up , Down , dans l'affichage du numéro du paramètre, permettent de passer au paramètre suivant/précédent, alors que dans affichage de la valeur, ils permettent sa modification.

P0	Durée du signal sonore. 0= désactivé. L'incrément de P0 est à pas unitaires.	10	0	60	sec
P1	Présence Porte 0=Porte absente ; 1=Porte présente	1	0	1	
P2	Ventilateur en cours de refroidissement rapide 0= en parallèle avec le compresseur 1=toujours allumés	1	0	1	
P3	Activation sonde à cœur	1	0	1	
P4	Activation refroidissement rapide négatif	1	0	1	
P5	Activer Dégivrage 0=désactivé ; 1= ventilateur on compresseur off avec porte ouverte ; 2=résistances on ventilateur et compresseur off ; 3= gaz chaud compresseur on vanne ouverte (on)	1	1	3	
P6	Arrêt services avec porte ouverte 0=Compresseur+Ventilateurs ; 1=Ventilateurs	1	0	1	
P7	Fréquence dégivrages heures	5	0	1	
P8	Hystérésis de réglage	3	1	20	°C
P9	Protection Compresseur Off/On (valable également au reset)	2	0	99	min
P10	Protection Compresseur On/On	3	0	99	min
P11	Durée Dégivrage minutes	10	0	99	min
P12	Durée Egouttage	3	0	99	min
P13	Set Sonde à cœur pour refroidissement rapide positif	3	-50	99	°C
P14	Set Sonde à cœur pour refroidissement rapide négatif	-18	-50	99	°C
P15	Set Sonde à cœur pour refroidissement rapide profond	-35	-50	99	°C
P16	Set Chambre pour refroidissement rapide positif	-2	-50	99	°C
P17	Set Chambre pour refroidissement rapide négatif	-35	-50	99	°C
P18	Set Chambre pour refroidissement rapide profond	-40	-50	99	°C
P19	Set Chambre pour refroidissement rapide infini	-45	-50	99	°C
P20	Set Chambre pour conservation positive	0	-50	99	°C
P21	Set Chambre pour conservation négative	-25	-50	99	°C
P22	Set Chambre pour conservation profonde	-35	-50	99	°C
P23	Set Chambre pour conservation infinie	-50	-50	99	°C
P24	Durée refroidissement rapide positif à temps (Configurable)	90	0	999	min
P25	Durée refroidissement rapide négatif à temps (Configurable)	270	0	999	min
P26	Durée refroidissement rapide positif maximal normalement 0=désactivé	90	0	999	min
P27	Durée refroidissement rapide négatif maximal normalement 0=désactivé	270	0	999	min
P28	Durée maxi refroidissement rapide négatif profond 0=désactivé	0	0	999	min
P29	Durée maxi refroidissement rapide négatif infini 0=désactivé	0	0	999	n
P30	Temps allumage compresseur avec porte ouverte (min)	3	0	999	n
P31	Affichage température 0=Centigrades 1=Fahrenheit	0	0	1	n
P32	Affichage état Stand-by 0= Stand-by ; 1=OFF ; 2=.	2	0	2	n
P33	Différence sonde à cœur / chambre supérieure à	5	0	100	°C
P34	Tempo secondo controllo sonda spillone / camera	5	0	999	min

7 MANUTENTION-GESTION DE DÉCHETS-ELIMINATION DES MATERIAUX

Toutes les opérations de manutention et réparation de la mini cellule de refroidissement doivent être faites avec l'unité arrêtée, en déconnectant la tension soit de la chambre, soit de l'unité condensant si elle est à distance. Ces opérations doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé et autorisé.



ATTENTION !

Les opérations de nettoyage ordinaire et extraordinaire se trouvent dans le chapitre "3 NETTOYAGE" Pag. 54.

7.1 CONTROLES PERIODIQUES

Dans périodes régulières (au moins une fois par an), faire vérifier par un personnel spécialisé le parfait fonctionnement du système, il faut faire attention et contrôler que:

- Le système d'évacuation de l'eau de condensat fonctionne correctement
- Il n'y a pas de pertes de gaz et que le système réfrigérant fonctionne correctement
- La situation de manutention du système électrique soit en complète sécurité
- Les joints des portes et la porte se ferment correctement
- Nettoyer le condenseur de l'unité réfrigérante.

7.2 REMPLACEMENT DU MOTEUR VENTILATEUR

Si le meuble est équipé avec le moteur ventilateur, et qu'il faut le remplacer, enlevez la tension de l'alimentation, vérifiez la table avec les fiches techniques du moteur ventilateur et substituez cette pièce avec une pièce de même puissance, voltage, et fréquence.

7.3 REMPLACEMENT D'UN COMPRESSEUR / GAZ RÉFRIGÉRANT

En cas de dommage et / ou remplacement du compresseur, récupérez le gaz réfrigérant et l'huile sans les disperser dans l'environnement.

7.4 ELIMINATION DE MATERIAUX ET GESTION DES DECHETS



Les parties électriques et électroniques qui composent le meuble, comme les éclairages, le panneau électronique, les interrupteurs électriques, les moteurs électriques, compresseurs et autre matériel électrique en général, doivent être éliminés et/ou recyclés séparément en respect aux déchets urbains selon les procédures des lois en vigueur pour ce sujet en chaque pays.

Tout les matériaux qui composent le produit comme :

> **tôle, cuivre et aluminium, plastique et caoutchouc, vitre, composants en polyuréthane et autre.**

> **Gaz et huile réfrigérants doivent être jetés en poubelles spéciales et pas dans les égouts.**

En plus ils doivent être recyclés et ou éliminés selon les procédures et les normes actuelles de ce sujet. On rappelle que l'élimination abusive du produit par l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la loi actuelle.



ATTENTION !

Consultez les références dans votre zone pour l'élimination des produits en décharge et/ou centre autorisé déchets.

7.5 COMMANDER LES PIÈCES DÉTACHÉES

Communiquer de manière claire à nos bureaux commerciaux :

- Modèle du meuble réfrigéré
- Numéro de série du meuble
- Quantité des pièces détachées

Eventuellement envoyer une photo de la pièce dont vous avez besoin.

8 MESSAGES D'ERREUR ET SOLUTIONS

MESSAGES	PROBLEME/ DYSFONCTIONNEMENT	ERREUR	SOLUTIONS
PR	Vérifiez que tous les câbles des bornes soient connectés	Erreur générique ou interne des sondes	En cas de câble déconnecté le connecter dans la façon correcte dans la borne et fixer la vis
PR1	Vérifiez que tous les câbles des bornes soient connectés	Erreur sonde dans la chambre	En cas de câble déconnecté le connecter dans la façon correcte dans la borne et fixer la vis
PR2	Vérifiez que tous les câbles des bornes soient connectés	Erreur sonde à cœur	En cas de câble déconnecté le connecter dans la façon correcte dans la borne et fixer la vis
	Temps trop longs de refroidissement	Vérifiez que l'évaporateur ne soit pas bloqué par la glace	Laissez la porte ouverte pour au moins 15 minutes pour faire dissoudre la glace formée
		Vérifiez d'avoir chargé le produit correctement et pas excessivement	Rendre plus léger le chargement des bacs ou grilles
		Vérifiez que le ventilateur interne de la chambre tourne	Contactez l'assistance
		Assurez vous que la température du laboratoire ne soit pas excessivement haute et avec taux d'humidité trop élevé.	Contactez l'assistance
	Manque de maintien de l'aliment à la fin du cycle de refroidissement		Contactez l'assistance
PAP	La porte est ouverte	La porte est ouverte	Vérifiez que la porte est bien fermée
SNP	Vérifier le bon insertion de la sonde	pas sonde insérée	Insérez la sonde plus profondément ou de poursuivre la réduction du temps

Informations générales du produit:

Code BSFjzk (identification des queues particulières uniques du BSF de famille - CELLULES DE REFROIDISSEMENT)

"BSF" TYPE DE PRODUIT

options possibles:

BSF = CELLULES DE REFROIDISSEMENT

"j" CAPACITÉ (nombre de plateaux et étagères) de EUT

options possibles:

03GN23 = capacité: 3 bac ou grilles GN 2/3

"k" configuration supplémentaire de EUT

options possibles:

CY = Avec moteur - dégivrage manuel

WSTĘP	69
KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI	69
PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI	69
OPIS	70
I UMIEJSCOWIENIE SZYBKOSCHŁADZARKI	71
1.1 TRANSPORT	71
1.2 WYŁADUNEK/WYMIARY, WAGA SZYBKOSCHŁADZARKI	71
1.3 OPAKOWANIE	71
1.4 PODŁĄCZENIE/ODPROWADZENIE KONDENSATU	71
1.5 USTAWIENIE SZYBKOSCHŁADZARKI I REGULACJA NÓŻEK	72
1.6 INSTALACJA	72
1.7 MINIMALNA ODLEGŁOŚĆ OD ŚCIANY	72
1.8 SZYBKOSCHŁADZARKI Z WBUDOWANYM AGREGATEM CHŁODNICZYM	73
2 POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I UZIEMIENIE	73
2.1 ZASILANIE	73
2.2 WŁĄCZANIE SZYBKOSCHŁADZARKI	74
3 CZYSZCZENIE	74
3.1 CZYSZCZENIE WNETRZA KOMORY SZYBKOSCHŁADZARKI	74
3.2 CZYSZCZENIE SONDY	75
3.3 CZYSZCZENIE SKRAPLACZA	75
4 PORADY I WSKAZÓWKI	76
4.1 RĘCZNE ROZMRAŻANIE	76
4.2 MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE I ILOŚĆ PÓLEK	76
4.3 PROCEDURA WŁĄCZANIA SZYBKOSCHŁADZARKI	79
4.4 CZAS PRZECHOWYWANIA (W MIESIĄCACH) ZAMROŻONYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH	80
5 CZASY SCHŁADZANIA / ZAMRAŻANIA SZOKOWEGO	81
6 PANEL STEROWANIA	82
6.1 OPIS	82
6.2 INTERFEJS	83
6.3 ALARMY	84
6.4 USTAWIENIA	84
7 KONSERWACJA - GOSPODARKA ODPADAMI - UTYLIZACJA MATERIAŁÓW	86
7.1 PRZEGLĄDY OKRESOWE	86
7.2 ZAMIANA SILNIKA WENTYLATORA	86
7.3 ZAMIANA SPRĘŻARKI/GAZU CHŁODNICZEGO	86
7.4 UTYLIZACJA	86
7.5 ŻĄDANIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH	87
8 KOMUNIKATY O BŁĘDACH I ROZWIĄZANIACH	87
DEKLARACJA ZGODNOŚCI	89
DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ- KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG	
DODATEK - I	90
DIMENSIONI E PESI - DIMENSIONS AND WEIGHTS - DIMENSIONS ET POIDS - MASSE UND GEWICHTE - DIMENSIONES Y PESOS - DIMENSÕES E PESOS - WYMIARY I WAGA	
DODATEK - 2	91
TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE - ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - TARJETA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO - PLACA DE IDENTIFICAÇÃO PRODUTO - TABLICZKA ZNAMIONOWA	
DODATEK - 3	93
TEST DIELETTRICO - DIELECTRIC TEST - TEST DIÉLECTRIQUE - DIELEKTRISCHE TEST - PRUEBA DIELECTRICA - DIELECTRICA TESTE - TEST DIELEKTRYCZNY	
DODATEK - 4	93
ATTREZZATURA CON GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA - EQUIPMENT WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES - ÉQUIPEMENT AVEC GAZ A EFFET DE SERRE FLUORÉ - AUSRÜSTUNG MIT FLUORIERTEN TREIBHAUSGASEN - EQUIPO CON GASES FLUORADOS CON EFECTO INVERNADERO - EQUIPAMENTO COM GASES FLUORADOS COM EFEITO DE ESTUFA - WYPOSAŻENIE W FLUOROWANE GAZY CIEPLARNIANE	
DODATEK - 5	94
RIPIELOGO SCHEMI ELETTRICI ABBATTITORI - BLAST CHILLERS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - RESUMEN DIAGRAMAS ELÉCTRICOS - RESUMO FIAÇÃO ELÉTRICA - SCHEMATY ELEKTRYCZNE	

WSTĘP

Niniejsze urządzenie określone jako „SZYBKOSCHŁADZARKA” jest zgodne z przepisami wspólnotowymi w sprawie swobodnego przepływu towarów przemysłowych i handlowych w państwach UE.

Przed uruchomieniem sprzętu koniecznie przeczytaj niniejszą instrukcję. Ponadto podczas wszelkich czynności związanych z niniejszym sprzętem zobowiązany jesteś do stosowania wszelkich normy i przepisy bezpieczeństwa związanych z rozładunkiem, transportem, instalacją, podłączenie elektrycznym, uruchomieniem, przenoszeniem, usuwaniem lub recyklingiem tego produktu. Urządzenie jest przeznaczone do użytku zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym opracowaniu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wady, usterki illub awarie wynikłe na skutek lekceważenia lub braku stosowania zasad postępowania określonych w niniejszym dokumencie. To odnosi się również do wszelkich zmian zabezpieczenia elektrycznego, rozbudowy urządzeń zabezpieczających i współpracujących z nim, nie zatwierdzonych do konwersji i / lub instalacji akcesoriów oraz zaniedbań obsługi urządzenia i do wszystkich przypadków, w których błąd wynika z przyczyn, które nie są przypisane do normalnej pracy urządzenia jak np.: wpływ pogody, uderzenia pioruna, przepięcia w sieci energetycznej, nieregularne lub niewystarczające zasilanie, etc).

Konserwacja ogranicza się do kilku prostych procedur, które mogą być wykonane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI

Instrukcja obsługi i konserwacji stanowi integralną część schładzarki szokowej. Musi być przechowywane w stanie nienaruszonym i w bezpiecznym miejscu przez cały okres użytkowania urządzenia, nawet jeśli urządzenie zostanie przekazane innemu użytkownikowi lub właścicielowi. Instrukcja musi być łatwo dostępna dla operatorów i personelu konserwacyjnego i musi być umieszczona w pobliżu urządzenia.

Urządzenie zawiera całą dokumentację wymaganą przez obowiązujące przepisy, która jest osiągnana na etapie planowania i produkcji. Wszystkie instrukcje opisane w niniejszej instrukcji muszą pomóc operatorowi i wykwalifikowanemu technikowi w przeprowadzeniu wszystkich procedur instalacji, połączeń, użytkowania i konserwacji systemu w sposób bezpieczny i prawidłowy. Niniejsza instrukcja obsługi i konserwacji zawiera wszystkie informacje wymagane do obsługi urządzenia ze szczególnym uwzględnieniem bezpieczeństwa.

PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI

Wskazane jest, aby korzystać z instrukcji ostrożnie iw taki sposób, aby nie narażać jej zawartości. W żadnym wypadku użytkownik nie może usuwać, wyciągać ani przepisywać żadnych części instrukcji. Instrukcję należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i ciepłem. Instrukcja obsługi powinna być przechowywana w pobliżu urządzenia, aby operatorzy mogli łatwo zapoznać się z instrukcją. Instrukcja musi również wracać na swoje miejsce po każdej konsultacji. Ponadto instrukcję należy przechowywać przez cały okres użytkowania urządzenia i przekazywać każdemu kolejnemu użytkownikowi lub właścicielowi.

PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA ZMIAN TECHNICZNYCH W WŁASNYCH PRODUKTACH BEZ WCZEŚNIEJSZEGO POWIADOMIENIA.



UWAGA

As the manufacturer of the equipment covered in this use and maintenance manual, the company does not manufacture materials and objects intended to come in contact with food products (Art. 1 paragraph 2 letter a of Reg. 1935/2004). In addition, within reason, all materials used for the manufacture of the equipment do not transfer their components to food products under normal or expected use conditions (Art. 1 paragraph 2 letter c of Reg. 2023/2006), among other things, as supported by laboratory tests. Moreover, the user must protect all food products with packaging or containers and, therefore, with materials and objects in compliance with regulation (EC) 1935/2004, with express reference to regulation (EC) 2023/2006, which establishes the standards regarding good manufacturing practices (GMP), from which the manufacturer of the aforementioned equipment considers itself exempt.

OPIS

Aktualna instrukcja dotyczy schładzarki szokowej, która jest urządzeniem przystosowanym do szybkiego schładzania ugotowanej żywności do temperatury +3°C lub -18°C.



		ATTILA
WYMIARY	WxDxH mm	658x630x420
WAGA NETTO	kg	45
WYMIARY KOMORY	WxDxH mm	340x363x270
POJEMNOŚĆ	TG	3-GN2/3
ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY TACAMI	mm	80
WYDAJNOŚĆ SCHŁADZANIA	+3°C	9 kg
WYDAJNOŚĆ ZAMRAŻANIA	-18°C / -40°C	7 kg
GAZ CHŁODZĄCY	GAS	R404A/R507
WARUNKI OTOCZENIA	°C/RH	+43 / 65%
MOC WEJŚCIOWA	W	520
NAPIĘCIE-NATEŻENIE-CZĘSTOTLIWOŚĆ	V-A-Hz	230-1-50
WYMIARY OPAKOWANIA	WxDxH mm	710x710x570

Dostępne z zestawem stojaków i prowadnic pasujących do pojemników GN 2/3.

Konstrukcja zewnętrzna i wewnętrzna wykonana jest ze stali. Komora silnika wykonana jest z blachy ocynkowanej.

Zbiornik jest izolowany ekspandowaną żywicą poliuretanową o gęstości ok 40 kg/m³

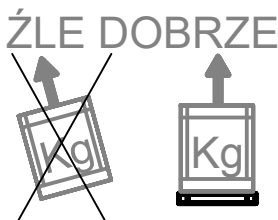
Zasilanie jest możliwe dzięki kablowi elektrycznemu z wtyczką dostarczoną przez producenta.

Izolacja jest wolna od CFC, aby zapewnić niski wpływ na środowisko.

I UMIEJSCOWIENIE SZYBKOSCHŁADZARKI

Przed rozładunkiem/załadunkiem i ustawieniem schładzarki/zamrażarki szokowej w sklepie/kuchni, prosimy o uważne przeczytanie instrukcji obsługi w różnych rozdziałach dotyczących rozładunku/załadunku, wymiarów, wagi, zbiornika na wodę, regulowanych nóżek, połączeń elektrycznych oraz procedury konserwacji schładzarki/zamrażarki szokowej opisane w niniejszej instrukcji.

I.1 TRANSPORT

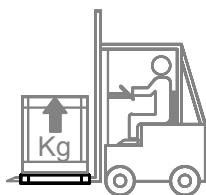


Nie wolno sztaplować urządzeń bez fabrycznego opakowania.

Przenos urządzenia wyłącznie w pozycji pionowej - unikać przechylenia.

Po transporcie konieczne odczekać 8 godzin zanim urządzenie zostanie uruchomione - olej znajdujący się w systemie chłodniczym musi wrócić na swoje miejsce. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia maszyny.

I.2 WYŁADUNEK/WYMIARY, WAGA SZYBKOSCHŁADZARKI



Urządzenie rozładowywać i przemieszczać w magazynie wyłącznie przy pomocy wózka widłowego kierowanego przez uprawniony do tego personel. Producent/dystrybutor nie ponoszą w żadnym wypadku jakiegokolwiek odpowiedzialności za nieprzestrzeżenie niniejszego punktu.

Zanim urządzenie szybko schładzarka zostanie wyładowana, wstawiona i podłączona w miejsce ekspozycji i/lub pracy konieczne sprawdzić wymiary oraz wagę szybko schładzarki w tabeli niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeżenie obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności z tytułu czynności wykonywanych bez zastosowania powyższych środków ostrożności.

I.3 OPAKOWANIE

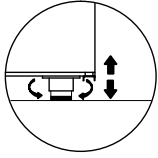
Przy dostawie sprawdź, czy opakowanie jest nienaruszone i czy podczas transportu nie nastąpiły żadne uszkodzenia. Usuń zewnętrzne pudełko kartonowe; usuń elementy mocujące, które utrzymują schładzarkę szokową/zamrażarkę na paletcie, umieść go we właściwej pozycji, a następnie zdejmij zewnętrzną folię zabezpieczającą z obudowy.

Odzysk i recykling materiałów opakowaniowych, takich jak plastik, żelazo, karton, drewno, pomagają zaoszczędzić surowce oraz zmniejszyć ilość odpadów. Kieruj się lokalnymi przepisami dotyczącymi sposobu i miejsca utylizacji materiałów wchodzących w skład opakowania szybko schładzarki.

I.4 PODŁĄCZENIE/ODPORWADZENIE KONDENSATU

Szybko schładzarka jest dostarczana w wersji z wbudowaną jednostką kondensacyjną i wyjmowanym pojemnikiem na odprowadzenie kondensatu i wody z funkcji rozmrażania ręcznego. Zbiornik na skropliny montowany jest w dolnej części pod agregatem skraplającym.

I.5 USTAWIENIE SZYBKOSCHŁADZARKI I REGULACJA NÓŻEK



Ustaw schładzarkę szokową w idealnej pozycji poziomej, w razie potrzeby ustaw na regulowanych nóżkach śrubowych. Sprawdź przy pomocy poziomicy dokładność wy poziomowania. Schładzarka szokowa musi być umieszczona poziomo w celu prawidłowego działania i umożliwienia prawidłowego odprowadzania skroplin z rozmrażania. W ten sposób unikniesz głośnych wibracji agregatu skraplającego. Sprawdź prawidłowe ustawienie zbiornika na skropliny i jego odprowadzenie.

I.6 INSTALACJA

Zaleca się aby szybkoschładzarka montowana była zawsze w pomieszczeniu klimatyzowanym. W przeciwnym razie. W pomieszczeniach bez klimatyzacji może tworzyć się dużo kondensatu.



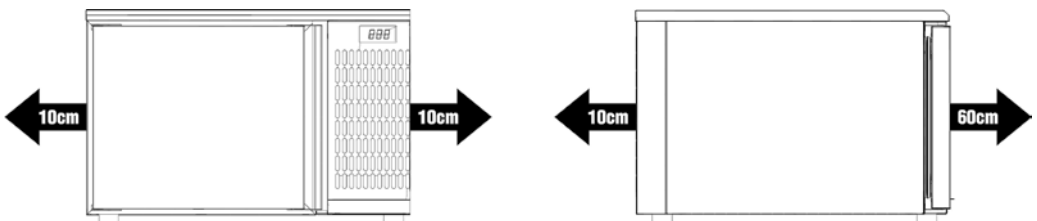
UWAGA

Do prawidłowego działania szybkoschładzarki należy przestrzegać następujących wskazówek:

- **Nie wystawiaj szybkoschładzarki na bezpośrednie działanie promieni słonecznych i inne źródła promieniowania**, takich jak żarówka o dużej intensywności, kuchenki, grzejniki.
- **Nie umieszczaj szybkoschładzarki w pobliżu zewnętrznych wyjść z przeciągami**, takich jak drzwi, okna, otwory wentylacyjne lub wentylatory klimatyzacji.
- **Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na obudowie szybkoschładzarki.**
- **Nie kładź na maszynie żadnych elementów zasłaniających obudowę** (kartony, materiał itp.) które mogą pogorszyć cyrkulację powietrza w urządzeniu.
- **Nie wstawiaj urządzenia do pomieszczeń z relatywnie wysoką wilgotnością powietrza** (niebezpieczeństwo tworzenia się dużej ilości kondensatu).
- **Nie umieszczaj schładzarki/zamrażarki szokowej w zamkniętej wnęce.** Bez odpowiedniej cyrkulacji powietrza agregat chłodniczy nie będzie działał wydajnie.
- **Nie stawiaj gorących tac lub patelni na górze szybkoschładzarki.**

Upewnij się, że w pomieszczeniu gdzie zainstalowano szybkoschładzarkę także poza godzinami pracy jest wystarczająca wymiana powietrza. Dzięki temu wbudowana w maszynę jednostka kondensacyjna może pracować prawidłowo.

I.7 MINIMALNA ODLEGŁOŚĆ OD ŚCIANY



Aby zapewnić dobre działanie szybkoschładzarki i prawidłową cyrkulację powietrza, podczas ustawiania należy przestrzegać pewnej minimalnej odległości od ściany w następujący sposób:

- Zachowaj minimalną odległość od frontu, odpowiadającą otworowi drzwi i długości.
- Zachowaj minimalną odległość 10 cm szybkoschładzarki od ściany.

1.8 SZYBKOSCHŁADZARKI Z WBUDOWANYM AGREGATEM CHŁODNICZYM

Schładzarka szokowa jest wyposażona we wbudowaną jednostkę skraplającą, dlatego otwory wentylacyjne znajdujące się na obudowie maszyny w żadnym wypadku nie mogą być zakryte lub w inny sposób zablokowane, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza. Zachowaj wolną przestrzeń na całym obwodzie schładzarki szokowej. Przypominamy, że wzrost temperatury w pomieszczeniu lub niewystarczająca ilość powietrza do skraplacza jednostki, powoduje zmniejszenie wydajności schładzarki szokowej z możliwym pogorszeniem jakości produktów i większym zużyciem energii. Jeżeli schładzarka szokowa z wbudowanym agregatem skraplającym została przechylona na bok podczas transportu, sugerujemy trzymanie produktu w pozycji pionowej przez co najmniej 8 godzin przed jego włączeniem. W ten sposób pozwolisz, aby olej wpłynął do wszystkich elementów, ponownie je smarując. Następnie możesz przystąpić do startu.

2 POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I UZIEMIENIE

2.1 ZASILANIE



Wszelkie prace związane z instalacją elektryczną niniejszej maszyny muszą być przeprowadzone zgodnie z lokalnymi przepisami oraz wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności z tytułu niezgodności z obowiązującymi przepisami.

Patrz na schemat elektryczny swojej szybkoschładzarki znajdujący się na końcu niniejszej instrukcji.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej wyczyść je dokładnie letnią wodą i neutralnymi środkami myjącymi. Następnie dokładnie wytrzyj i osusz wszelkie mokre części miękką szmatką. Podczas czyszczenia urządzenia kieruj się bezwzględnie informacjami zawartymi w dziale mówiącymi o czyszczeniu urządzenia.

Kroki dla odpowiedniego podłączenia elektrycznego:

- Zainstaluj filtr przepięciowy i sprawdź moc, napięcie i częstotliwość prądu w sieci na tabliczce znamionowej na urządzeniu. Dane te muszą być zgodne ze sobą.
- Upewnij się, że zasilanie w gniazdku i na tabliczce znamionowej na urządzeniu są identyczne. Napięcie zasilania nie może odbiegać od wartości znamionowej o $\pm 10\%$ podczas pracy urządzenia.
- Przy bezpośrednim podłączeniu do sieci należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy pomiędzy urządzeniem, a siecią, z minimalnym odstępem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, o rozmiarze odpowiednim do obciążenia, zgodny z obowiązującymi przepisami (np. automatyczny wyłącznik magnetyczno-termiczny. Dostęp do wyłącznika wielobiegunowego zastosowanego do podłączenia musi być łatwy także po zainstalowaniu urządzenia;

Przekrój przewodu zasilającego musi być dopasowany do poboru mocy urządzenia.



Uziemienie całej instalacji elektrycznej oraz urządzenia jest prawnie obowiązkowe. W razie potrzeby uszkodzony kabel zasilający może być wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu. Zaleca się nie używać żadnych elektrycznych urządzeń

W przypadku uszkodzenia sprężarki, może być ona wymieniona tylko przez wykwalifikowany personel. W celu uniknięcia eliminacji zakłóceń w całym systemie należy zastosować jako wyłącznika bardzo czuły filtr przepięciowy.

2.2 WŁĄCZANIE SZYBKOSCHŁADZARKI



UWAGA

Pierwsze uruchomienie szybkoschładzarki musi być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Przed uruchomieniem szybkoschładzarki, upewnij się że:

- Twoje ręce są suche
- Powierzchnia szybkoschładzarki jest sucha
- Podłoga i gniazdko elektryczne są suche

Dodatkowo upewnij się, że

- Urządzenie transportowane było w pozycji pionowej. Jeśli transportowane było w pozycji nachylonej koniecznie odczekaj 8 godzin aż olej wróci do kompresora. W przeciwnym wypadku może dojść do awarii urządzenia.

Przy ustawianiu temperatur kieruj się informacjami zawartymi w tabeli z podanymi grupami towarowymi, stosowanymi temperaturami jak i parametrami pracy szybkoschładzarki. Tabela ta jest dodatkiem do niniejszej instrukcji. W prawidłowym ustawianiu temperatury pomoże Ci także informacja dotycząca obsługi panelu sterowniczego.

Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że:

- Urządzenie jest podłączone do prądu (wtyczka znajduje się w gniazdku)
- Główny włącznik bezpieczeństwa jest załączony.
- Urządzenie jest czyste.

Dla ustawienia parametrów pracy urządzenia - patrz instrukcja panelu sterowania będącą częścią niniejszego opracowania.

3 CZYSZCZENIE

Wszelkie prace związane z czyszczeniem czy konserwacją szybkoschładzarki mogą być wykonywane wyłącznie po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

3.1 CZYSZCZENIE WNĘTRZA KOMORY SZYBKOSCHŁADZARKI

Utrzymanie urządzenia w odpowiednim stanie czystości wymaga codziennego mycia jej komory wewnętrznej. Zapobiega to powstawaniu i rozwojowi bakterii.

Przed czyszczeniem komory wewnętrznej szybkoschładzarki przeprowadź ręczne odmrażanie przy otwartych drzwiach i przy wyjętym korku spustowym.



UWAGA

It is essential to keep daily clean the blast chiller in order to prevent the development and the accumulation of bacteria. Before cleaning the chamber of the blast chiller, you must execute a defrosting process, by removing the lid of the drainage basin.

Codziennie mycie szybkoschładzarki pozwala zapobiec powstawaniu i rozwojowi bakterii. Przed czyszczeniem komory szybkoschładzarki, przeprowadź proces rozmrażania i zdejmij pokrywę zbiornika na skropliny.

- **Nie używaj do czyszczenia urządzenia wody pod ciśnieniem** (tzw. woda z węża), gdyż może to uszkodzić instalację elektryczną.
- **Nie używaj żadnych stalowych przedmiotów do usuwania lodu z komory urządzenia.**
- **Używaj tylko letnią wodę z łagodnymi środkami czyszczącymi a do wycierania do sucha używaj miękkich ściereczek.**
- **Unikaj używania produktów zawierających chlor lub rozcieńczone roztwory, sodę kaustyczną, ściernych detergentów, kwasu solnego, octu, wybielaczy lub innych produktów, które mogą porysować lub uszkodzić powierzchnię.**
- **Wewnętrzne powierzchnie urządzenia powinny być dokładnie oczyszczone, co najmniej raz w miesiącu, jeśli szybkoschładzarka służy do zamrażania szokowego żywności mrożonej**



Do prac związanych z czyszczeniem zaleca się stosowanie rękawic ochronnych.

3.2 CZYSZCZENIE SONDY

Konserwacja szybkoschładzarki musi obejmować codzienne czyszczenie sondy temperatury rdzenia.



Niezbędne jest codzienne czyszczenie sondy (czujnika temperatury wnętrza produktu). Czujnik czyść czystą wodą i roztworem dezynfekcyjnym a następnie wytrzyj do sucha.

Do mycia sondy używaj takich samych środków jak do mycia komory szybkoschładzarki.

3.3 CZYSZCZENIE SKRAPLACZA

Wszelkie prace związane z czyszczeniem czy konserwacją szybkoschładzarki jak również jednostki kondensacyjnej mogą być wykonywane wyłącznie po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej. Czynności powinny być wykonywane wyłącznie wykwalifikowany personel.

Przy czyszczeniu i konserwacji części wykonanych ze stali nierdzewnej należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami, biorąc pod uwagę, że pierwszą i podstawową zasadą jest zagwarantowanie nietoksyczności i maksymalnej higieny obrabianych produktów.

Stal nierdzewna posiada delikatną warstwę tlenku, która zapobiega powstawaniu rdzy. Istnieją detergenty, które mogą niszczyć lub korodować tę warstwę, powodując tym samym korozję. Przed użyciem jakichkolwiek detergentów zapytaj swojego rodzinnego dostawcy o produkty neutralne bez chloru, aby uniknąć korozji stali. W przypadku rys na powierzchni należy ją wygładzić najdelikatniejszą wełną ze stali nierdzewnej lub płótnem ściernym z syntetycznego materiału ściernego. Do czyszczenia stali nierdzewnej nie zaleca się użycia wełny stalowej i nie pozostawiaj jej na urządzeniu, ponieważ na powierzchni mogą pozostać niewielkie osady żelaza, które mogą powodować rdzewienie i pogarszać warunki higieniczne.

Aby agregat skraplający zawsze działał sprawnie, konieczne jest okresowe czyszczenie skraplacza. To czyszczenie zależy głównie od środowiska, w którym zainstalowany jest agregat skraplający.

Zaleca się stosowanie nadmuchu powietrza skierowanego od wewnątrz na zewnątrz urządzenia. Jeśli nie jest to możliwe, na zewnętrznej stronie skraplacza należy użyć długiej szczotki z włosia. Uważaj, aby nie uszkodzić instalacji chłodniczej. Skraplacz jest umieszczony w dolnej części szybkoschładzarki. Nie używaj wody pod ciśnieniem.



Do prac związanych z czyszczeniem zaleca się stosowanie rękawic ochronnych.

4 PORADY I WSKAZÓWKI



UWAGA

Ten profesjonalny sprzęt może być używany i czyszczony wyłącznie przez osoby dorosłe (powyżej 18 roku życia w Europie lub inne ograniczenia określone przez lokalne przepisy) w normalnym stanie fizycznym i psychicznym oraz odpowiednio przeszkolone i poinformowane w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Profesjonalny sprzęt może być również używany przez praktykantów w projektach pracy/szkolnych, zgodnie z lokalnymi przepisami, pod warunkiem, że są pod ścisłym nadzorem nauczyciela i są osobami dorosłymi, jak wspomniano powyżej. Innymi słowy, stażyści muszą być w normalnym stanie fizycznym i psychicznym oraz odpowiednio przeszkoleni i poinformowani w zakresie BHP w miejscu pracy.

Zalecamy codzienne czyszczenie zewnętrznej części szybkoschładzarki, w tym wewnętrznej strony drzwi i uszczelki.



UWAGA

Nie umieszczaj gorących garnków, gorących patelni ani żadnych gorących przedmiotów na urządzeniu lub w jego pobliżu.

4.1 RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Rozmrażanie ręczne szybkoschładzaki może odbywać się albo przy otwartych albo przy zamkniętych drzwiach (w tym przypadku proces odmrażania trwa dłużej).



UWAGA

- Po zakończeniu cyklu schładzania wyjmij z dna komory korek, który umożliwi spłynięcie do pojemnika na skropliny powstałej w drodze kondensacji wody. Odpływa ten służy także do odprowadzenia ewentualnych rozlanych produktów płynnych.
- Sprawdź po zakończeniu cyklu rozmrażania szybkoschładzarki poziom wody w pojemniku na kondensat i opróżnij go w razie potrzeby.

4.2 MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE I ILOŚĆ PÓLEK

MKASYMALNE OBCIĄŻENIE PÓŁKI : 6 kg (równomiernie rozmieszczone)



UWAGA

Szybkoschładzarka została zaprojektowana w celu szybkiego schładzania i/lub zamrażania ugotowanych produktów (patrz na tabelę poszczególnych temperatur przypisanych do konkretnych potraw). W żadnym wypadku nie wkładaj do szybkoschładzarki ugotowanych produktów bezpośrednio po ich wyjęciu z pieca. Należy odczekać kilka minut zanim załadujemy je do komory szybkoschładzarki. Czas schładzania produktów do żądanej temperatury zależy od wielu czynników, np.:

- Kształtu, typu, grubości i materiału pojemnika w którym jest produkt
- Używania przykrywki na pojemniku
- Fizycznych właściwości produktu takich jak np.: gęstość, zawartość wody i tłuszczu
- Od temperatury wyjściowej schładzanego produktu

Ustawianie czasu schładzania lub zamrażania zależy od rodzaju i wagi produktu

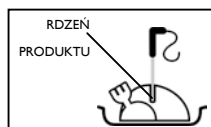
WYBÓR SPOSOBU SZYBKIEGO SCHŁADZANIA

Dobór sposobu szybkiego schładzania:

- Cykl czasowy, w którym określony jest czas procesu. Po upływie zadanego czasu faza szybkiego schładzania przełącza się automatycznie w fazę utrzymywania potrawy w temperaturze końcowej.
- Z wykorzystaniem sondy, którą wprowadza się we wnętrze chłodzonego produktu. W tym wypadku ustawia się temperaturę schładzania. Sonda automatycznie odczytuje temperaturę produktu i gdy ta zostanie osiągnięta rozlegnie się sygnał akustyczny, po którym włączy się automatyczna faza utrzymywania potrawy w temperaturze końcowej (patrz rozdział dotyczący sondy).

RODZAJ SCHŁADZANIA	CYKL	TYP PRODUKTÓW	ŁADOWNOŚĆ	GRUBOŚĆ	CYCLE AT THE PRODUCT CORE
SCHŁADZANIE	Przy pełnej prędkości	produkty gęste, dużych rozmiarów	4 kg na blachę	50 mm	+3 °C MAX 90 min
ZAMRAŻANIE	Przy pełnej prędkości	produkty gęste, dużych rozmiarów	3 kg	40 mm	do -18°C (240 min)
	Zmniejszona prędkość	produkty delikatne, warzywa, kremy, desery, produkty małych rozmiarów	-	-	-

POMIAR TEMPERATURY WEWNĄTRZ PRODUKTU



Jeśli pozwala na to grubość produktów, zawsze używaj sondy rdzeniowej, aby dokładnie poznać osiągniętą temperaturę w rdzeniu produktu i nie przerywaj cyklu przed osiągnięciem temperatury +3°C i -18°C.

Do prawidłowego funkcjonowania schładzarki szokowej konieczne jest, aby produkty znajdujące się w środku były prawidłowo umieszczone pośrodku, aby umożliwić dobrą cyrkulację powietrza w szybkoschładzarce. Nie zasłaniaj wlotów powietrza szybkoschładzarki wewnątrz urządzenia.



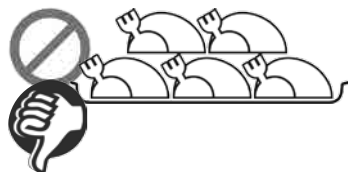
UWAGA

Nie wolno dopuszczać dzieci do urządzenia, dlatego urządzenie powinno pracować wyłącznie pod nadzorem wykwalifikowanego personelu.

ŁADOWANIE PRODUKTU

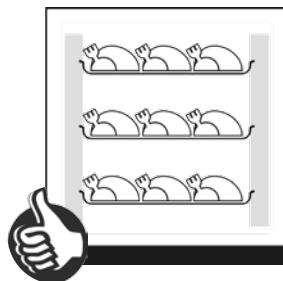
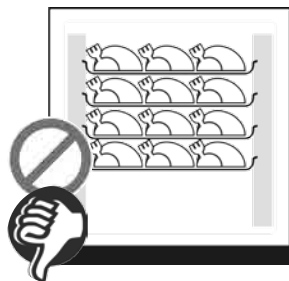
Żywności przeznaczonej do schładzania nie można na siebie nakładać. Grubość musi być mniejsza niż:

- 50 mm dla cyklu schładzania
- 80 mm dla cyklu zamrażania



ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY BLACHAMI

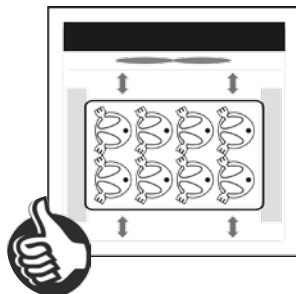
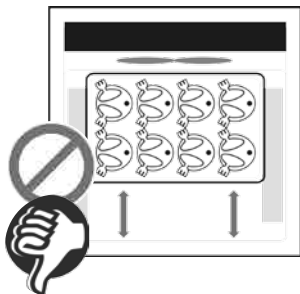
Aby zapewnić optymalną cyrkulację zimnego powietrza w komorze szybkooschładzarki wymagany jest minimalny odstęp pomiędzy blachami, który wynosi 70 mm.



UŁOŻENIE BLACH W KOMORZE

Aby zapewnić optymalne i bezproblemowe schładzanie potraw należy:

- Blachy muszą być umieszczone blisko parownika.
- Rozmieść blachy równomiernie w komorze szybkooschładzarki



PRZECHOWYWANIE POTRAW PO OBRÓBCE TERMICZNEJ I FAZIE SZYBKIEGO SCHŁADZANIA

Produkty spożywcze po obróbce termicznej a następnie głęboko zamrożone można przechowywać w lodówce zachowując właściwości organoleptyczne nawet przez kilka miesięcy od daty obróbki. Ważne jest, aby przestrzegać łańcucha chłodniczego, utrzymując podczas przechowywania stałą temperaturę od 0 do +4°C, w zależności od rodzaju żywności. Stosując technikę próżniową, czas konserwacji można wydłużyć do około 15 dni.

PRZECHOWYWANIE POTRAW PO OBRÓBCE TERMICZNEJ I FAZIE SZYBKIEGO ZAMRAŻANIA

Produkty spożywcze po obróbce termicznej a następnie głęboko zamrożone można przechowywać w lodówce zachowując właściwości organoleptyczne nawet przez kilka miesięcy od daty obróbki. Ważne jest, aby przestrzegać łańcucha chłodniczego, utrzymując podczas przechowywania stałą temperaturę od 0 do +4°C, w zależności od rodzaju żywności. Stosując technikę próżniową, czas konserwacji można wydłużyć do około 15 dni.

Żywność, która podlega cyklowi zamrażania, może być bezpiecznie przechowywana przez okres od 3 do 18 miesięcy, w zależności od rodzaju żywności.

Produkt ten musi być przechowywany w warunkach chłodniczych w zależności od jego rodzaju w temperaturach poniżej -20°C.



UWAGA

- **Unikaj pozostawiania w temperaturze pokojowej żywności ugotowanej i zamrożonej.**
- **Unikaj utraty wilgoci, ponieważ istnieje ryzyko negatywnego wpływu na smak żywności.**

Świeżo schłodzone potrawy powinny być chronione poprzez pakowanie w folię spożywczą lub jeszcze lepiej pakowanie próżniowe. Opakowana w ten sposób żywność powinna być oznaczona etykietą zawierającą:

- Zawartość
- Datę przygotowania
- Datę przydatności do spożycia.










UWAGA








Raz rozmrożonych produktów nie wolno ponownie zamrażać

4.3 PROCEDURA WŁĄCZANIA SZYBKOSCHŁADZARKI

Cykl szybkiego schładzania/zamrażania z użyciem sondy

- 1 - Wciśnij przycisk  Start/Stop aby włączyć szybkoschładzarkę.
- 2 - Wciśnij przycisk SET  aby wybrać standardowe temperatury +3°C; -18°C; -35°C;
- 3 - Jeżeli konieczne, naciśnij  lub  aby zmienić temperaturę.
- 4 - Naciśnij przycisk Start/Stop  aby rozpocząć cykl.
- 5 - Brzęczyk poinformuje sygnałem dźwiękowym o końcu cyklu. Szybkoschładzarka automatycznie przełączy się w fazę utrzymywania produktu w temperaturze końcowej. Aby wyłączyć brzęczyk naciśnij przycisk .
- 6 - Aby zatrzymać cykl, naciśnij przycisk Start/Stop .

Cykl szybkiego schładzania/zmrażania z użyciem TIMER-a (czasu)

- 1 - Wciśnij przycisk Start/Stop  aby włączyć szybkoschładzarkę.
- 2 - Naciśnij przycisk SET  aby wybrać standardowy czas 90 lub 270 minut.
- 3 - Jeżeli konieczne, naciśnij  lub  aby zmienić czas schładzania.
- 4 - Naciśnij Start/Stop  aby rozpocząć cykl.
- 5 - Brzęczyk poinformuje sygnałem dźwiękowym o końcu cyklu. Szybkoschładzarka automatycznie przełączy się w fazę utrzymywania produktu w temperaturze końcowej. Aby wyłączyć brzęczyk naciśnij przycisk .
- 6 - Aby zatrzymać cykl, naciśnij przycisk Start/Stop .

4.4 CZAS PRZECHOWYWANIA (W MIESIĄCACH) ZAMROŻONYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

W tabeli przedstawiono czasy przechowywania głęboko mrożonych produktów spożywczych.

RODZAJ PRODUKTÓW	-18°C	-25°C	-30°C
NABIAŁ			
Sery	4	6	6
Masło	8	12	15
DRÓB I MIĘSO			
Wołowina	9	12	18
Cielęcina	6	12	18
Jagnięcina	6	12	18
Mięso wieprzowe	4	12	15
Drób	5-9	12	18
Króliki, gęsi	4-6	-	-
Kaczka, indyk	4-6	-	-
Dziczyzna	6-10	12	12
RYBY			
Chude ryby	6-8	12	15
Tłuste ryby (węgorz, makrela, łosoś, śledź)	3-4	7-8	8-9
Skorupiaki	3-4	12	17
Mięczaki	2-3	10	12
WARZYWA I OWOCE			
Warzywa	12	18	24
Owoce	12	18	24
CIASTA			
Ciasto	2-4	8	12
ŻYWNÓŚĆ WSTĘPNIE GOTOWANA			
Żywność wstępnie ugotowana	2-4	6	6

5 CZASY SCHŁADZANIA / ZAMRAŻANIA SZOKOWEGO

PRODUKT	RODZAJ BLACHY/POJEMNIKA	MAKSYMALNY ZAŁADUNEK	GRUBOŚĆ PRODUKTU	CZAS CYKLU	RODZAJ CYKLU
PIERWSZE DANIE GŁÓWNE					
Sos beszamelowy	GN1/I h60	6 L	4 cm	70 min	Schładzanie
Bulion	GN1/I h110	7 L	6-7 cm	90 min	Schładzanie
Canelloni z pieca	GN1/I h40	4 Kg	3-4 cm	40 min	Schładzanie
Zupa jarzynowa	GN1/I h100	5 L	5 cm	90 min	Schładzanie
Świeże ciasto	GN1/I h40	1 Kg	5 cm	30 min	Zamrażanie
Sos pomidorowy	GN1/I h60	5 Kg	5 cm	90 min	Schładzanie
Fasolowa	GN1/I h60	5 Kg	5 cm	90 min	Schładzanie
Zupa rybna	GN1/I h60	4 Kg	5 cm	90 min	Schładzanie
MIEŚA I DRÓB					
Pieczeń wieprzowa	GN1/I h60	7 Kg	10 cm	90 min	Schładzanie
Gulasz z cielęciny	GN1/I h60	7 Kg	15 cm	90 min	Schładzanie
Cielęcina gotowana	GN1/I h60	6 Kg	12-18 cm	90 min	Schładzanie
Piersi kurczaka	GN1/I h40	5 Kg	4-5 cm	30 min	Schładzanie
Pieczeń wołowa	GN1/I h40	4 Kg	10-15 cm	80 min	Schładzanie
RYBY					
Grouper	GN1/I h40	3 Kg	5-10 cm	90 min	Schładzanie
Cykada morska	GN1/I h40	2 Kg	3 cm	25 min	Schładzanie
Małe pakowane próżniowo	GN1/I h60	2 Kg	max 3-4 cm	20 min	Schładzanie
Sałatka rybna	GN1/I h40	4 Kg	3-4 cm	30 min	Zamrażanie
Ośmiornica gotowana	GN1/I h60	5 Kg	-	60 min	Schładzanie
Mątwą	GN1/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 min	Schładzanie
WARZYWA					
Marchewka	GN1/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 min	Schładzanie
Grzyby	GN1/I h60	4 Kg	4-5 cm	60 min	Schładzanie
Cukinia	GN1/I h60	3 Kg	4-5 cm	90 min	Schładzanie
CIASTA I DESERY					
Pudding waniliowy lub czekoladowy	GN1/I h60	6 L	4-5 cm	90 min	Schładzanie
Krem angielski	GN1/I h60	3 L	4-5 cm	90 min	Schładzanie
Krem budyniowy	GN1/I h60	3 L	4-5 cm	90 min	Schładzanie
Kremowo-cukrowy pudding	GN1/I h40	3 L	6 cm	60 min	Schładzanie
Semifreddo	GN1/I h40	3 Kg	4-6 cm	50 min	Schładzanie
Tiramisù	GN1/I h60	5 Kg	4-5 cm	45 min	Schładzanie

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych bez ostrzeżenia

6 PANEL STEROWANIA

6.1 OPIS

Dzięki panelowi sterowania można sterować głównymi funkcjami szybkooschładzarki:

- Funkcja szybkiego schładzania oraz chłodzenie
- Funkcja szybkiego zmrzania oraz mrożenie
- Zakończenie cyklu szybkiego schładzania z wykorzystaniem sondy albo TIMER-a (czasu)
- Przechowanie (konserwacja)
- Ręczne rozmrażanie bez grzałki, bez gorącego gazu

Dzięki niektórym parametrom jest możliwe usunięcie niektórych funkcji lub modyfikacja.

Użytkownik końcowy (kucharz) może wybrać rodzaj schładzania szokowego i ustawić czas, jeśli nie została wybrana sonda rdzeniowa.

Symbole



Dioda LED sprężarki

Gdy dioda świeci, wskazuje, że sprężarka pracuje, miganie oznacza opóźnienie lub ochronę. W wybranym programie wskazuje chłodzenie szokowe w niskiej temperaturze.



Dioda LED wentylatora

Gdy dioda świeci, wskazuje, że wentylatory są włączone, gdy dioda jest wyłączona, oznacza, że wentylatory są wyłączone.



Dioda LED rozmrażania.

Świecenie diody oznacza odmrażanie, miganie oznacza odmrażanie ręczne.



Dioda LED stopni Celsjusza.

Dioda włączona, gdy urządzenie wyświetla temperaturę w stopniach Celsjusza.



Dioda LED stopni Fahrenheita.

Dioda włączona, gdy urządzenie wyświetla temperaturę w stopniach Fahrenheita.



Dioda LED

Świecenie diody oznacza aktywny alarm, miganie diody oznacza wyciszenie alarmu.



Money box LED

Miganie oznacza trwałe chłodzenie szokowe.



Aux LED

Świecenie diody oznacza przechowywanie/konserwację w toku.

6.2 INTERFEJS



Po włączeniu urządzenia panel przez pierwsze 5 sekund przechodzi przez automatyczny test, po którym przełącza się w stan gotowości do pracy.

STAND-BY (GOTOWOŚĆ DO PRACY)

Na wyświetlaczu pokazany jest: „-.-.-”. W celu przejścia panelu sterowania w funkcję oczekiwania STAND-BY przy wyłączonym cyklu chłodzenia naciśnij i przytrzymaj przez 4 sekundy przycisk Start/Stop


Nastawianie programów z wykorzystaniem czasu i sondy temperatury wewnętrznej produktu

PROGRAMMA PROGRAM	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	DISPLAY	PULSANTE KEY	PARTENZA CICLO CYCLE START	FINE CICLO CYCLE STOP	MANTENIMENTO KEEPING	SBRINAMENTO DEFROSTING
	set x1 x2	90 270	SE NECESSARIO - IF NECESSARY ↑ + ↓ -		 x1				STAND-BY x4
	set x1 x2	+3°C -18°C	SE NECESSARIO - IF NECESSARY ↑ + ↓ -		 x1				STAND-BY x4


Stop



Display


Wyświetlacz pokazuje czas (w minutach) w przypadku wybrania cyklu opartego na czasie lub temperaturę sondy w °C dla cyklu z sondą.

Symbol  wskazuje na wybór cyklu zamrażania.

Przycisk SET , umożliwia wybór cyklu chłodzenia szokowego.

Przytrzymaj przycisk Start/Stop  przez 4 sekundy aby wprowadzić panel sterowania w funkcję STAND-BY
Krótkie naciśnięcie przycisku Start/Stop rozpoczyna lub przerywa wybrany cykl chłodzenia szokowego.

Naciśnij  lub  umożliwia zmianę czasu lub temperatury wybranego cyklu.

Aby wyłączyć brzęczyk, jednokrotnie naciśnij przycisk .


Start


Wyświetlacz pokazuje pozostały czas (w minutach) wybranego cyklu opartego na czasie lub temperaturę sondy w °C dla cyklu z sondą.


Po prawej stronie wyświetlacza będzie migać symbol , wskazujący, że trwa cykl chłodzenia szokowego.


Co 2 minuty na wyświetlaczu pojawi się słowo „zamrażarka” dla funkcji schładzania i „chiller” dla zamrażania, a czas, który upłynął, będzie migać. Jeśli drzwi są otwarte, na wyświetlaczu pojawi się napis „PAP” oznaczający, że są otwarte.

Przyciski

Naciśnij przycisk  aby wyświetlić temperaturę komory.

Naciśnij przycisk  czas, który upłynął od rozpoczęcia schładzania szokowego będzie wyświetlany przez 5 sekund.

Aby wyłączyć brzęczyk, jednokrotnie naciśnij przycisk .

Naciśnij przycisk Start/Stop  aby zatrzymać cykl chłodzenia / utrzymywania temperatury.



UWAGA

Po zakończeniu cyklu szokowego schładzania urządzenie automatycznie przełączy się na przechowywanie schłodzonej żywności w temperaturze od 0 do +3°C. Po zakończeniu cyklu szokowego zamrażania urządzenie automatycznie przełączy się na przechowywanie schłodzonej żywności w temperaturze od -22°C do -25°C.

6.3 ALARMY

Obecne alarmy dotyczą sond.

“Pr” – Ogólny błąd wewnętrzny lub czujnika

“Pr1” – Błąd czujnika wewnętrznego

“Pr2” – Błąd czujnika sondy

“PnS” Sonda rdzeniowa niewłaściwie włożona

Jeśli trwa cykl chłodzenia szokowego i zostanie wygenerowany błąd sondy (Pr2), cykl będzie oparty na czasie, a błąd będzie nadal wyświetlany.

6.4 USTAWIENIA

Sprężarka


Sprężarka może być aktywna tylko w trybie rozruchu, gdy sonda komory nie jest błędna, drzwi muszą być zamknięte, aby uzyskać zgodę na uruchomienie sprężarki tylko wtedy, gdy P6=0. Przy P6=1 sprężarka jest aktywna nawet przy otwartych drzwiach i zatrzymanym wentylatorze przez ograniczony czas.

Sprężarka uruchamia się w zależności od NASTAWY odnoszącej się do wybranego cyklu, a także w zależności od ustawionej różnicy temperatur (Parametr P8).



Czasy ochrony sprężarki są zawsze obecne i wynoszą:







- P9: minimalne opóźnienie między wyłączeniem a następnym uruchomieniem sprężarki. Ten parametr służy również do resetowania karty.
- P10: minimalne opóźnienie pomiędzy dwoma kolejnymi uruchomieniami sprężarki.
- Jeśli timer jest już aktywny, opóźnienie jest ustawiane ponownie, jeśli jest większe niż licznik.

Ręczne rozmrażanie

Rozmrażanie odbywa się przy otwartych drzwiach, bez użycia oporów lub gorącego gazu, poprzez naciśnięcie przycisku w dół  przez 4 sekundy, gdy urządzenie jest wyłączone (stan gotowości)

Parametry

Aby wejść do programowania parametrów, naciśnij jednocześnie  i  przez co najmniej 4 sekundy, przy wyłączonym urządzeniu (stand-by).

W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się słowo „ABB”. Naciśnij przycisk SET  pojawi się numer samego parametru (P00). Naciśnij przycisk SET , aby zmienić parametr za pomocą przycisków  i . Przyciski  i , gdy wyświetlany jest numer parametru, pozwalają przejść do następnego/poprzedniego parametru. Gdy wyświetlana jest wartość, pozwalają na jej zmianę.

	Opis	Min	Max	Def.	Jednostka
P0	Czas trwania dźwięku brzęczyka. 0= wyłączone. P0 zwiększa się w jednostkach.	10	0	60	sec
P1	Obecność drzwi 0=Drzwi nieobecne; 1=Drzwi obecne	1	0	1	
P2	Wentylator w trybie chłodzenia szokowego 0=równolegle do sprężarki 1=zawsze włączony	1	0	1	
P3	Włącz sondę rdzeniową	1	0	1	
P4	Włącz zamrażanie	1	0	1	
P5	Włącz rozmrażanie 0=wyłączone; 1=wentylator na sprężarce wyłączony przy otwartych drzwiach; 2=opory wentylatora i wyłączonej sprężarki; 3=sprężarka gorącego gazu na zaworze otwartym (wt.)	1	1	3	
P6	Zatrzymaj media przy otwartych drzwiach 0=Sprężarka+Wentylatory; 1=Wentylatory	1	0	1	
P7	Przedziały godzinowe odszraniania	5	0	1	
P8	Regulacja histerezy	3	1	20	°C
P9	Ochrona sprężarki Wyt./Wł. (dotyczy również resetowania)	2	0	99	min
P10	Ochrona sprężarki włączona/włączona	3	0	99	min
P11	Czas trwania rozmrażania w minutach	10	0	99	min
P12	Czas trwania kapania	3	0	99	min
P13	Ustaw sondę igłową na schładzanie szokowe	3	-50	99	°C
P14	Ustaw sondę igłową na zamrażanie szokowe	-18	-50	99	°C
P15	Ustaw sondę igłową do głębokiego zamrażania szokowego	-35	-50	99	°C
P16	Ustaw komorę na schładzanie szokowe	-2	-50	99	°C
P17	Ustaw komorę na zamrażanie szokowe	-35	-50	99	°C
P18	Ustaw komorę do głębokiego zamrażania szokowego	-40	-50	99	°C
P19	Ustaw komorę na niekończące się chłodzenie szokowe	-45	-50	99	°C
P20	Ustaw komorę do utrzymywania temperatury schładzania	0	-50	99	°C
P21	Ustaw komorę do utrzymywania temperatury zamrażania	-25	-50	99	°C
P22	Ustaw komorę do utrzymywania temperatury głębokiego chłodzenia	-35	-50	99	°C
P23	Ustaw komorę do niekończącego utrzymywania temperatury	-50	-50	99	°C
P24	Czas trwania schładzania szokowego (konfigurowalne)	90	0	999	min
P25	Czas trwania zamrażania szokowego (konfigurowalne)	270	0	999	min
P26	Maksymalny czas trwania schładzania szokowego zgodnie ze standardem 0=wyłączone	90	0	999	min
P27	Maksymalny czas trwania zamrażania szokowego zgodnie ze standardem 0=wyłączone	270	0	999	min
P28	Maksymalny czas trwania głębokiego zamrażania szokowego 0=wyłączone	0	0	999	min
P29	Maksymalny czas trwania zamrażania szokowego 0=wyłączone	0	0	999	n
P30	Czas na sprężarce przy otwartych drzwiach (min)	3	0	999	n
P31	Wyświetlana temperatura 0 = stopnie Celsjusza 1 = Fahrenheit	0	0	1	n
P32	Wyświetlacz Stan gotowości 0=Stand-by; 1=WYŁ; 2=WŁ	2	0	2	n
P33	Różnica sondy igłowej/komory większa niż	5	0	100	°C
P34	Czas testu drugiej sondy igłowej/komory	5	0	999	min

7 KONSERWACJA - GOSPODARKA ODPADAMI - UTYLIZACJA MATERIAŁÓW

Wszystkie czynności konserwacyjne i naprawy urządzenia muszą być wykonywane na jednostce stacjonarnej, odłączając od zasilania prądu elektrycznego zarówno z urządzenia, jak i agregatu skraplającego. Wszystkie operacje muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i wyspecjalizowany personel.



UWAGA

Wszystkie operacje czyszczenia zwykłe i nadzwyczajne opisane są w rozdziale „Czyszczenie”

7.1 PRZEGLĄDY OKRESOWE

W regularnych odstępach czasu (przynajmniej raz w roku) ważne jest, aby przeprowadzić pełną kontrolę systemu wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Sprawdź, czy:

- system odprowadzania wody działa prawidłowo.
- nie ma wycieków gazu chłodniczego, a cały układ chłodniczy działa prawidłowo.
- stan instalacji elektrycznej jest całkowicie bezpieczny.
- uszczelki drzwiowe i same drzwi zamykają się prawidłowo.
- skraplacz agregatu chłodniczego jest czysty.

7.2 ZAMIANA SILNIKA WENTYLATORA

Jeżeli urządzenie jest wyposażone w silnik wentylatora i konieczna jest jego wymiana, należy odłączyć napięcie, zweryfikować etykietę z danymi technicznymi silnika wentylatora i zastąpić go innym o identycznej mocy, napięciu i częstotliwości.

7.3 ZAMIANA SPRĘŻARKI/GAZU CHŁODNICZEGO

W przypadku uszkodzenia i/lub wymiany sprężarki należy zachować gaz i olej chłodniczy oraz unikać rozprzestrzeniania się w środowisku.

7.4 UTYLIZACJA



Pamiętaj!

Nie wyrzucaj użytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj użytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groź Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady. Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt. Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia. Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

7.5 ŻĄDANIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Po sprawdzeniu problemu z wyspecjalizowanym technikiem, zamawiając części zamienne, proszę wyraźnie powiedzieć:

- Model przedmiotu
- Numer seryjny przedmiotu
- Motywacja prośby o wsparcie
- Ilość części zamiennych

Ewentualnie dołączyć również zdjęcie zamawianej części.

8 KOMUNIKATY O BŁĘDACH I ROZWIĄZANIACH

KOMUNIKAT	AWARIA USTERKA	BŁĄD	ROZWIĄZANIE
<i>PR</i>	Upewnij się, że wszystkie kable znajdują się w terminalu	Błąd ogólny lub/ Błąd wewnętrzny sondy	Jeśli kabel jest zerwany, włóż go ponownie i przykręć
<i>PR1</i>	Upewnij się, że wszystkie kable znajdują się w terminalu	Błąd sondy pokojowej	Jeśli kabel jest zerwany, włóż go ponownie i przykręć
<i>PR2</i>	Upewnij się, że wszystkie kable znajdują się w terminalu	Błąd sondy pokojowej	Jeśli kabel jest zerwany, włóż go ponownie i przykręć
	Zbyt długi czas schładzania/zamrażania	Sprawdź, czy parownik nie jest zablokowany lodem	Pozostaw drzwi otwarte przez co najmniej 15 minut, aby roztopić lód
		Sprawdź, czy produkt jest prawidłowo załadowany i nie przekracza	Zmniejsz obciążenie tac i blach
		Sprawdź, czy wentylator wewnętrzny się kręci	Skontaktuj się z pomocą
		Upewnij się, że temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka i ma wysoki procent wilgotności	Skontaktuj się z pomocą
	Nieudana konserwacja żywności pod koniec cyklu mrożenia		Skontaktuj się z pomocą
<i>PAP</i>	Otwarte drzwi	Otwarte drzwi	Sprawdź, czy drzwi są prawidłowo zamknięte
<i>SNP</i>	Sprawdź poprawność włożenia sondy	Sonda nie włożona	Włóż sondę głębiej lub kontynuuj chłodzenie szokowe zależnie od czasu

Ogólne informacje o produkcie:

kod BSFjkz (identyfikacja pojedynczego konkretnego kodu dla rodziny BSF - Schładzarka szokowa - Zamrażarka szokowa)

RODZAJ PRODUKTU „BSF”

możliwe opcje:

BSF = Blast Chiller - Szokowa Zamrażarka

pojemność kratek lub patelni „j” EUT

możliwe opcje:

03TS = pojemność: 3 tace lub blachy

„k” dodatkowa konfiguracja EUT

możliwe opcje:

CY z urządzeniem - ręczny system rozmrażania

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY - DECLARATION DE CONFORMITÉ-

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - DEKLARACJA ZGODNOŚCI

IT DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
GB-IE-ME DECLARATION OF CONFORMITY
FR-BE-LU DECLARATION DE CONFORMITÉ'
DE-AT KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



IT IL SOTTOSCRITTO DESIGNATO DICHIARA CHE IL PRODOTTO SOTTOELENCATO FABBRICATI DA:
GB-IE-ME THE UNDERSIGNED DECLARE THAT THE PRODUCT LISTED BELOW HAVE BEEN MANUFACTURED BY:
FR-BE-LU JE SOUSSIGNÉ, NOMMÉ, DÉCLARE QUE LE PRODUIT ÉNUMÉRÉS CI-DESSOUS ONT ÉTÉ FABRIQUÉS PAR:
DE-AT DER UNTERZEICHNETE ERNANNT ERKLÄRT, DASS DIE UNTEN AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE HERGESTELLT VON:

////////////////////////////////////

Descrizione - Description - Beschreibung

////////////////////////////////////

Modello

Model - Modèle - Modell

////////////////////////////////////

ID

////////////////////////////////////

IT SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI DIRETTIVE E NOME:
GB-IE-ME ARE IN COMPLIANCE WITH THE FOLLOWING DIRECTIVE:
FR-BE-LU SONT CONFORMES AUX DIRECTIVES ET REGLES SUIVANTES:
DE-AT MIT DEN VORSCHRIFTEN KONFORM SIND, DIE IN DE FOLGENDEN RICHTLINIEN:

DIRETTIVE - DIRECTIVE - DIRECTIVES - RICHTLINIEN	EUROPA - EUROPE	MONDO - WORLD - MONDE - WELT
////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////
////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////

Schemi di valutazione della conformità - Conformity Assessment Schemes

Systèmes d'évaluation de la conformité - Konformitätsbewertung

////////////////////////////////////

IT Tale dichiarazione riguarda esclusivamente il prodotto di riferimento nello stato in cui viene immesso sul mercato, in applicazione delle direttive e' stato predisposto un fascicolo tecnico custodito presso la nostra sede:
GB-IE-ME This declaration includes only the product of reference in the state in which the market is immediately applied in the application of the directives and it has been provided a technical document custody at our office:
FR-BE-LU Cette déclaration inclut seulement le produit de référence dans l'état dans lequel le marché est immédiatement appliqué à l'application des directives et il a été fourni un document technique custodie à notre bureau:
DE-AT Diese erklärung ist nur das produkt der referenz im staat, in denen der markt in der anwendung der richtlinien sofort geliefert wurde, dass ein technisches dokument in unserem büro angeführt wurde:

PLACE AND DATE PLACE AND DATE LIEU ET DATE PLATZ UND DATUM	LEGALE RAPPRESENTANTE LEGAL REPRESENTATIVE REPRESENTANT JURIDIQUE RECHTLICHES REPRÄSENTATIVES
Vigodarzere (PD) - ITALY // // // // // // // // //	Domiziano Giacom

La presente dichiarazione deve essere conservata integra in luogo sicuro, durante tutto il ciclo di vita del prodotto.

This declaration must be kept intact in a safe place, throughout the life cycle of the product.

Cette déclaration doit être conservée intacte en lieu sûr, pendant la durée de vie du produit.

Diese Erklärung muss während des gesamten Lebenszyklus des Produkts an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.



FARE RIFERIMENTO ALLA DICHIARAZIONE CE CHE ACCOMPAGNA IL PRODOTTO

VEUILLEZ VOUS REPORTER À LA DÉCLARATION JOINTE AU PRODUIT - REFER TO CE DECLARATION ACCOMPANYING THE PRODUCT - BEACHTEN SIE DIE DEM PRODUKT BELIEGENDE CE ERKLÄRUNG - PATRZ DEKLARACJA CE DOŁĄCZONA DO PRODUKTU

APPENDICE - I

DIMENSIONI E PESI - DIMENSIONS AND WEIGHTS - DIMENSIONS ET POIDS - MASSE UND GEWICHTE - DIMENSIONES Y PESOS - DIMENSÕES E PESOS - WYMIARY I WAGA

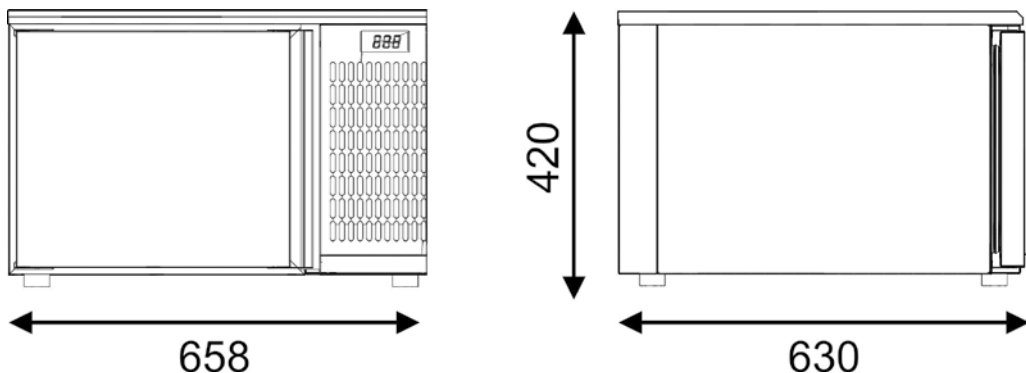
الأبعاد والأوزان

Consultate le misure del Vostro apparecchio. - Please consult the dimensions of your cabinet

- Prosimy o zapoznanie się z wymiarami swojej szybkoschładzarki

الرجاء التحقق من القياسات الخاصة بجهازك.

3 Teglie GN 2/3



ATTILA GN 2/3

DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MASSE - WYMIARY	WxDxH mm	658x630x420
PESO NETTO - NET WEIGHT - POIDS NET - NETTOGEWICHT - WAGA NETTO	kg	45
PESO LORDO - GROSS WEIGHT - POIDS NET - BRUTTOGEWICHT - WAGA BRUTTO	kg	56
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS - CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMASSE - WYMIARY KOMORY	WxDxH mm	340x363x270
CCAPACITA' - CAPACITY - CAPACITE - KAPAZITÄT - POJEMNOŚĆ	TG	3-GN2/3 (354x325 mm)
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS - ESPACE ENTRE PLATEAUX - ZWISCHEN DEN BLECHEN - ODLEGŁOŚĆ MIĘDZY TACAMI	mm	80
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PERFORMANCE DE REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG - WYDAJNOŚĆ SCHŁADZANIA	+3°C	9 kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PERFORMANCE DE CONGELATION - SCHNELLPROSTLEISTUNG - WYDAJNOŚĆ ZAMRAZANIA	-18°C	7 kg
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE - WARUNKI TESTOWE	°C/RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO - POWER INPUT - PUISSANCE ABSORBEE - ANSCHLUSSWERT - MOC	W	520
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG - ZASILANIE	V-A-Hz	220/240-1-50
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS - DIMENSIONS D'EMBALLAGE - VERPACKUNGSMASSE - WYMIARY OPAKOWANIA	WxDxH mm	710x710x570

APPENDICE - 2

TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO - PRODUCT IDENTIFICATION PLATE -
ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT - DAS PRODUKT-TYPENSCHILD - TARJETA
DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO - PLACA DE IDENTIFICAÇÃO PRODUTO -
TABLICZKA ZNAMIONOWA

تعريف المنتج التسمية

Made in Italy

Matricola-Serial number
N° 1 000000

Data produzione - Date of production
2 dd/mm/yyyy

Modello - Model
3 PRODUCT

Tipo -Type
4 CODE

Norma-Norm
EN - IEC60335-2-89
5 3 - 5 6

Gas espansione
Expansion gas
7

Gas refrigerante
Type refrigerant
8

Carica gas(g)
Charge of gas
9 720

10 / W

11 / W

12 / W

13 / A

Tensione
Power supply
14 V

Fase
Phase
15 /

16 / Hz

Tale targhetta definisce tutti i dati tecnici del prodotto come riportato nella legenda nella prossima pagina.

The plate defines all the technical data of the cabinet as showed on the table in the next page.

L'étiquette définit toutes les données techniques sur le produit, selon la table page suivante.

Die Platte definiert die Produkt technischen Daten wie in der Legende auf der nächsten Seite beschrieben

Dicha tarjeta define todos los datos técnicos del producto como se describe en la leyenda en la página siguiente

A placa define todos os dados técnicos do produto como na legenda na próxima página

Tabliczka określa wszystkie dane techniczne sztybkoschładzarki, jak pokazano w tabeli na następnej stronie.

تعرف هذه البطاقة جميع البيانات التقنية الخاصة بالمنتج كما هو مبين في وسيلة الإيضاح على الصفحة التالية.

LEGENDA / LEGEND							
	IT	EN	FR	DE	ES	AR	PL
1	Numero matricola	Serial number	Numéro matricule	Matrikel-Number	Numero de serie	رقم التسجيل	Numeryjnyj
2	Data di produzione	Date of production	Date de fabrication	Zeitpunkt der herstellung	Data de produccion	تاريخ الإنتاج	Data produkcji
3	Modello	Cabinet's model	Modele	Modell	Modelo	موديل	Model
4	Tipo di versione	Version type	Type de version	Typ version	Tipo de version	نوع الإصدار	Typ
5	Classe Climatica mobile	Cabinet Climatic Class	Classe climatique	Klimatische klasse	Clase climatica	الفئة تكييف متنقل	Klasa klimatyczna
6 (*)	Norma sicurezza	Safety Norm	Standard de sécurité	Rechtsvor-Schriften	Tipo de normativa	معيان الأمان	Norma bezpieczeństwa
7	Tipo gas di espansione	Expansion gas type	Gas de expansion	Gas-Erweiterung	Gas de expansion	نوع غاز التوسيع	Typ gazu ekspansyjnego
8	Tipo gas refrigerante	Refrigerant gas type	Gas de réfrigérant	Gas als Kaeltemittel	Tipo de refrigerante	نوع غاز التبريد	Typ gazu chłodniczego
9	Carica gas (g)	Charge of gas	Charge de gas	Gas-Kosten	Cantidad de refrigerante	حجم الغاز (جم)	Ilość gazu chłodniczego
10	Pot. elettrica illuminazione (Watt)	Top lighting total Electrical power	Puissance total de la lumière	Elektrische Leistung von licht	Potencia electrica de iluminacion	القوة الكهربائية للإضاءة	Oświetlenie górne całkowita moc elektryczna
11	Resistenza acqua di condensa (Watt)	Electric heater condensation water	Résistance eau Condensat	Resistenz gegen Wasser-Kondensation	Resistencia agua Condensado	مقاومة ماء التكثيف (واط)	Elektryczne podgrzewanie kondensatu
12	Resistenza sbrinamento elettrico (Watt)	Electric defrost Heater	Résistance dégivrage Électrique	Widerstand Abtauung Elektrische	Resistencia descongelación	مقاومة التذويب الكهربائية (واط)	Elektryczne rozmrażanie
13	Potenza assorbita totale (A)	Total power consumption	Consommation d'énergie totale	Total Stromverbrauch	Consumo total de potencia	الطاقة الكلية المستهلكة (أمبير)	Zużycie energii
14	Tensione alimentazione (Volt)	Power supply	Tension d'alimentation	Spannung	Tension de uso	جهد التيار فولت	Zasilanie
15	N° Fasi	N° Phases	N° phase	Phasen	Numero de fasi	عدد المراحل	Faza
16	Frequenza (Hz)	Frequency	Fréquence	Frequenz	Frecuencia de uso	تردد (هرتز)	Częstotliwość

(*) NOTA - NOTE - ملحوظة (*)

Norme sicurezza Safety norms - - normy bezpieczeństwa قواعد السلامة	Classe climatica Climatic class- - klasa klimatyczna - فئة التكييف	Max temp. ambiente Max ambient temperature - max. temperatura otoczenia- أقصى درجة الحرارة للمكان
EN 60335 -2-89	3	+32°C
IEC60335 - 2-89	5	+43°C

APPENDICE - 3

TEST DIELETTRICO - DIELECTRIC TEST - TEST DIÉLECTRIQUE - DIELEKTRISCHE TEST - PRUEBA DIELÉCTRICA - DIELÉCTRICA TESTE - TEST DIELEKTRYCZNY اختبار العزل الكهربائي



APPENDICE - 4

ATTREZZATURA CON GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA - EQUIPMENT WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES - ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉ - AUSRÜSTUNG MIT FLUORIERTEN TREIBHAUSGASEN - EQUIPO CON GASES FLUORADOS CON EFECTO INVERNADERO - EQUIPAMENTO COM GASES FLUORADOS COM EFEITO DE ESTUFA - WYPOSAŻENIE W FLUOROWANE GAZY CIEPLARNIANE

أداة بغازات مشبعة بالفلور مسببة للاحتباس الحراري

R-452A

CARICA GAS
GAS LOAD (kg) × GWP: 2.141 = CO2

ATTENZIONE - CAUTION - ATTENTION
ACHTUNG - ATENCIÓN - ATENÇÃO - انتبه

ATTREZZATURA CON GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA
EQUIPMENT WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES
ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉ
AUSRÜSTUNG MIT FLUORIERTEN TREIBHAUSGASEN
EQUIPO CON GASES FLUORADOS CON EFECTO INVERNADERO
EQUIPAMENTO COM GASES FLUORADOS COM EFEITO DE ESTUFA
أداة بغازات مشبعة بالفلور مسببة للاحتباس الحراري

R452	A		B
VEDI ETICHETTA CE SEE CE LABEL	kg	2141	GWP

I GAS SERRA FLUORURATI SONO CONTENUTI ERMETICAMENTE NELLE ATTREZZATURE
IL COMMUTATORE ELETTRICO HA UN COMPROVATO TASSO DI PERDITA INFERIORE ALLO 0,1% PER ANNO
THE FLUORINATED GREENHOUSE ARE CONTAINED IN HERMETICALLY SEALED EQUIPMENT
THE ELECTRICAL SWITCHGEAR IS TESTED LEAKAGE RATE OF LESS THAN 0,1% FOR YEAR
LES GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉS SONT ENFERMÉS HERMETIQUEMENT DANS LES ÉQUIPEMENTS
APPAREIL DE COMMUTATION ÉLECTRIQUE A UN TAUX DÉMONTRÉ DE FUITE INFÉRIEUR À 0,1% PAR AN
DIE FLUORIERTEN TREIBHAUSGASE SIND DICHT IN DER AUSRÜSTUNG EINGESCHLOSSEN
DER ELEKTRISCHE SCHALTANLAGE HAT EINE NACHGEWIESENE VERLUSTRATE VON UNTER 0,1% PRO JAHR
LOS GASES DE EFECTO INVERNADERO FLUORADOS ESTÁN CONTENIDOS HERMETICAMENTE EN LOS EQUIPOS
LA ARRAMENTA ELÉCTRICA TIENE UNA COMPROBADA TASA DE PERDIDA INFERIOR AL 0,1% POR AÑO
OS GASES COM EFECTO DE ESTUFA FLUORADOS SÃO CONTIDOS HERMETICAMENTE NOS EQUIPAMENTOS
O COMUTADORES ELÉTRICOS TEM UMA TAXA DE PERDA COMPROVADA INFERIOR A 0,1% POR ANO

الغازات المشبعة بالفلور المسببة للاحتباس الحراري محتواة بإحكام في الأدوات
لوحة التحكم الكهربائيّة لها معدل فقد ثابت أقل من 1% سنويًا

R-507A

CARICA GAS
GAS LOAD (kg) × GWP: 3.985 = CO2

ATTENZIONE - CAUTION - ATTENTION
ACHTUNG - ATENCIÓN - ATENÇÃO - انتبه

ATTREZZATURA CON GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA
EQUIPMENT WITH FLUORINATED GREENHOUSE GASES
ÉQUIPEMENT AVEC GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉ
AUSRÜSTUNG MIT FLUORIERTEN TREIBHAUSGASEN
EQUIPO CON GASES FLUORADOS CON EFECTO INVERNADERO
EQUIPAMENTO COM GASES FLUORADOS COM EFEITO DE ESTUFA
أداة بغازات مشبعة بالفلور مسببة للاحتباس الحراري

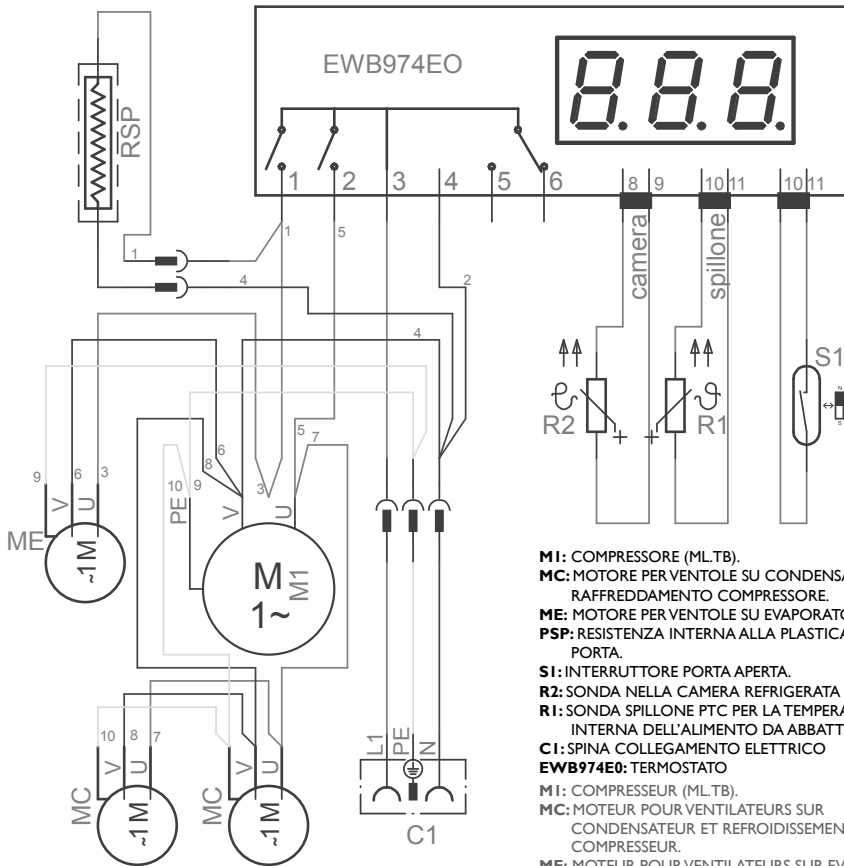
R507	A		B
VEDI ETICHETTA CE SEE CE LABEL	kg	3985	GWP

I GAS FLUORURATI SONO CONTENUTI ERMETICAMENTE NELLE ATTREZZATURE
IL COMMUTATORE ELETTRICO HA UN COMPROVATO TASSO DI PERDITA INFERIORE ALLO 0,1% PER ANNO
THE FLUORINATED GREENHOUSE ARE CONTAINED IN HERMETICALLY SEALED EQUIPMENT
THE ELECTRICAL SWITCHGEAR IS TESTED LEAKAGE RATE OF LESS THAN 0,1% FOR YEAR
LES GAZ À EFFET DE SERRE FLUORÉS SONT ENFERMÉS HERMETIQUEMENT DANS LES ÉQUIPEMENTS
APPAREIL DE COMMUTATION ÉLECTRIQUE A UN TAUX DÉMONTRÉ DE FUITE INFÉRIEUR À 0,1% PAR AN
DIE FLUORIERTEN TREIBHAUSGASE SIND DICHT IN DER AUSRÜSTUNG EINGESCHLOSSEN
DER ELEKTRISCHE SCHALTANLAGE HAT EINE NACHGEWIESENE VERLUSTRATE VON UNTER 0,1% PRO JAHR
LOS GASES DE EFECTO INVERNADERO FLUORADOS ESTÁN CONTENIDOS HERMETICAMENTE EN LOS EQUIPOS
LA ARRAMENTA ELÉCTRICA TIENE UNA COMPROBADA TASA DE PERDIDA INFERIOR AL 0,1% POR AÑO
OS GASES COM EFECTO DE ESTUFA FLUORADOS SÃO CONTIDOS HERMETICAMENTE NOS EQUIPAMENTOS
O COMUTADORES ELÉTRICOS TEM UMA TAXA DE PERDA COMPROVADA INFERIOR A 0,1% POR ANO

الغازات المشبعة بالفلور المسببة للاحتباس الحراري محتواة بإحكام في الأدوات
لوحة التحكم الكهربائيّة لها معدل فقد ثابت أقل من 1% سنويًا

APPENDICE - 5

RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI ABBATTITORI - BLAST CHILLERS ELECTRICAL DIAGRAMS - RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES - ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE - RESUMEN DIAGRAMAS ELÉCTRICOS - RESUMO FIAÇÃO ELÉTRICA - SCHEMATY ELEKTRYCZNE



MI: COMPRESSOR (MLTB)
MC: FAN MOTOR ON CONDENSER AND COMPRESSOR COOLING
ME: FAN MOTOR ON EVAPORATOR
PSP: INTERNAL HEATER ON DOOR FRAME PLASTIC
S1: OPEN DOOR SWITCH
C1: PTC CORE PROBE FOR THE INTERNAL TEMPERATURE OF THE FOOD TO BE BLASTED
CONDENSER: CONDENSER FOR THE INTERNAL FAN IN 2 MICROFARAD
C1: ELECTRICAL CONNECTION PLUG
EWB974E0: THERMOSTAT

MI: COMPRESSORE (MLTB).
MC: MOTORE PER VENTOLE SU CONDENSATORE E RAFFREDDAMENTO COMPRESSORE.
ME: MOTORE PER VENTOLE SU EVAPORATORE.
PSP: RESISTENZA INTERNA ALLA PLASTICA DI BORDO PORTA.
S1: INTERRUPTORE PORTA APERTA.
R2: SONDA NELLA CAMERA REFRIGERATA PTC.
R1: SONDA SPILLONE PTC PER LA TEMPERATURA INTERNA DELL'ALIMENTO DA ABBATTERE.
C1: SPINA COLLEGAMENTO ELETTRICO
EWB974E0: THERMOSTAT
MI: COMPRESSEUR (MLTB).
MC: MOTEUR POUR VENTILATEURS SUR CONDENSATEUR ET REFROIDISSEMENT COMPRESSEUR.
ME: MOTEUR POUR VENTILATEURS SUR EVAPORATEUR.
PSP: RESISTANCE A L'INTERIEUR DU PLASTIQUE INTEGRE A LA PORTE.
S1: INTERRUPTEUR PORTE OUVERTE.
R2: SONDE DANS LA CHAMBRE REFRIGEREE PTC.
R1: SONDE A COEUR PTC POUR LA TEMPERATURE INTERNE DE L'ALIMENT A REFRIGIR.
C1: FICHE BRANCHEMENT ELECTRIQUE
EWB974E0: THERMOSTAT
MI: KOMPRESOR (MLTB)
MC: SILNIK WENTYLATORA CHŁODZENIA SKRAPLACZA I SPRĘŻARKI
ME: SILNIK I PAROWNIK WENTYLATORA
PSP: GRZEJNIK WEWNĘTRZNY NA RAMIE PLASTIKOWEJ
S1: CZUJNIK OTWARTYCH DRZWI
R1: PTC SONDA RDZENIOWA DO WEWNĘTRZNEJ TEMPERATURY ŻYWNOCÍ PRZEZNACZONEJ DO ZAMRAZANIA
CONDENSER: SKRAPLACZ WEWNĘTRZNEGO WENTYLATORA
C1: WTYCZKA
EWB974E0: TERMOSTAT

