



Abatidor de temperatura - Manual de instrucciones
Blast Chillers- Instruction manual
Armoires de Refroidissement - Notice d'instructions
Abbattitori di temperatura - Manuale di istruzione

3



CE

PRÓLOGO

- El presente manual constituye parte integrante del producto y facilita todas las indicaciones necesarias para una instalación, uso y mantenimiento correctos de la máquina.
- El usuario tiene la obligación de **leer atentamente el manual** y de consultarlo en todo momento para usar la máquina. Además debe conservarse en un lugar conocido y accesible a todos los operadores autorizados (instalador, usuario, encargado de mantenimiento).
- La máquina es conforme a las directivas de baja tensión 2006/95/CE y de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE.
- La instalación debe realizarse de acuerdo con las normas vigentes nacionales y locales, por personal profesionalmente cualificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Se excluye cualquier responsabilidad contractual y extracontractual del fabricante por los daños causados por los errores en la instalación y en el uso, y en todo caso por la inobservancia de las normas nacionales y locales vigentes y por las instrucciones facilitadas por el fabricante.
- Asegúrese de que usa los componentes de instalación suministrados o especificados.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento desenchufe el aparato de la red de alimentación eléctrica accionando el interruptor del equipo y/o el interruptor del producto.
- En caso de avería y/o de mal funcionamiento desactive el aparato y absténgase de cualquier intento de reparación o de intervención directa.

ATENCIÓN



LAS SIGUIENTES OPERACIONES, Y LAS QUE ESTÁN IDENTIFICADAS POR EL SÍMBOLO QUE APARECE A LA IZQUIERDA DE ESTAS LÍNEAS, QUEDAN TERMINANTEMENTE VEDADAS AL USUARIO DEL EQUIPO.

En particular:

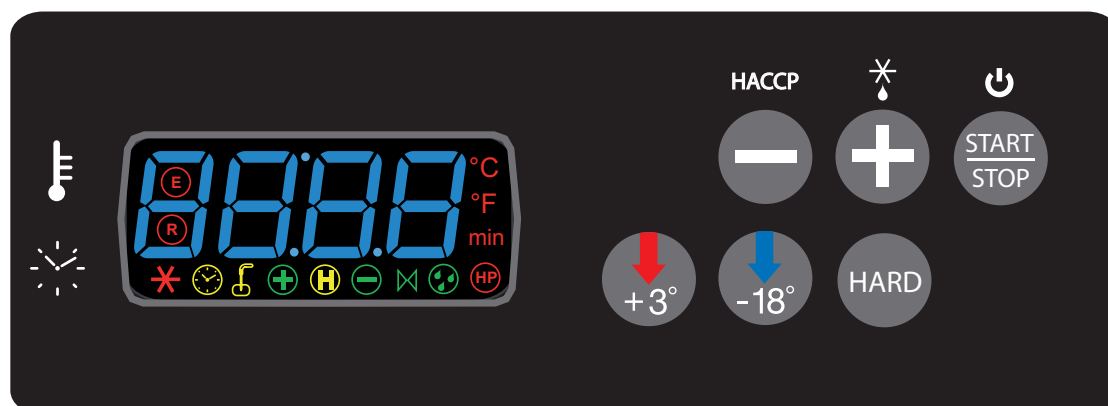
- Conexiones eléctricas
- Conexiones de agua
- Instalación del equipo
- Prueba del equipo
- Reparación de los diversos componentes del equipo
- Desmontaje del equipo y de sus componentes
- Operaciones de ajuste y calibración
- Mantenimiento y limpieza de los componentes
 - Eléctricos
 - Electrónicos
 - Mecánicos
 - Frigoríficos



EL TEXTO CON ESTE SÍMBOLO ES DE PARTICULAR IMPORTANCIA O LAS SEÑALES DE PELIGRO POTENCIAL



NOTA aclara las operaciones en curso



TECLAS

- ① Display
- ② Ciclo congelación (-18° c)
- ③ Ciclo reducción positivo (+3 °c) soft
- ④ Ciclo reducción positivo (+3 °c) hard
- ⑤ ON /Off (stand-by)
- ⑥ Incremento valores
- ⑦ Reducción valores

LED

- ① °C / °F Led señalación unidad de medida de la temp.
- ② min Led señalación unidad de medida
- ③ (E) Led alarma sonda evaporador (si previsto)
- ④ (R) Led alarma sonda celda
- ⑤ * Led señalación reducción
- ⑥ ⌚ Led señalación reducción a tiempo
- ⑦ ⌚ Led señalación reducción a sonda
- ⑧ (+) Led ciclo reducción positivo (verde)
- ⑨ (H) Led ciclo reducción hard (amarillo)
- ⑩ (-) Led ciclo congelación (verde)
- ⑪ ⊗ Led señalación conservación
- ⑫ ⦿ Led fase de descongelación (verde)
- ⑬ (HP) Led alarma alta presión (rojo)
- ⑭ ⌚ Visualización temperaturas
- ⑮ ⌚ Visualización tiempos

INDICE

Descripción	Pag.	Descripción	Pag.
1. DOCUMENTACIÓN GENERAL		6. FUNCIONAMIENTO	
1.1 INFORMACIÓN GENERAL	6	6.1 FORMULACIÓN DEL DÍA Y DE LA HORA REALES ..	13
1.2 INSTALACIÓN	6	6.2 REDUCCIÓN	13
1.3 TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTOS	6	6.3 REDUCCIÓN HARD	14
1.4 DESEMBALAJE - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE ...	6	6.4 CONGELACIÓN	15
1.5 NORMAS DE SEGURIDAD	6	6.5 PROGRAMA HELADO	15
2. INSTALACIÓN		6.6 CONSERVACIÓN	15
2.1 DATOS DE PLACA	7	6.7 ENFRIAMIENTO PREVIO	15
2.2 SEÑALACIÓN AVISOS DE MAL FUNCIONAMIENTO .	7	6.8 VERIFICACIÓN DE LA SONDA DE AGUJA	15
2.3 COLOCACIÓN	7	6.9 FUNCIÓN "HACCP"	16
2.4 TEMPERATURAS AMBIENTE Y CAMBIO DE AIRE ...	7	6.10 VISUALIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN RELATIVA A LAS ALARMAS HACCP	16
2.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA	7	6.11 CANCELACIÓN DE LA INFORMACIÓN RELATIVA A LAS ALARMAS HACCP	16
2.5.1 Conexión del aparato a la red eléctrica	7		
2.6 CONEXIÓN DESCARGA CONDENSACIONES	8	7. SEÑALACIÓN E INDICACIONES	
2.7 NOTAS PARA EL INSTALADOR	8	7.1 SEÑALACIONES	17
2.8 SISTEMAS DE SEGURIDAD Y CONTROL	8	7.2 INDICACIONES	17
2.9 ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA	8	8. ALARMAS	18
3. CONSEJOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO		9. ERRORES	19
3.1 MODOS DE PARADA	9	10. MANTENIMIENTO ORDINARIO	
3.2 CONSEJOS DE USO	9	10.1 NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD	20
3.2.1 Enfriamiento previo	9	10.2 LIMPIEZA CONDENSADOR	20
3.2.2 Cargo de la máquina	9	10.3 LIMPIEZA CELDA	20
4. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN		10.4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO EXTERNOS	20
4.1 MATERIALES Y FLUIDOS EMPLEADOS	10	10.5 DESCARGA AGUA DE DESCONGELACIÓN	21
4.2 NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD - RIESGOS	10		
4.3 INSTALACIÓN	10		
4.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA	10		
4.5 CONSEJOS PARA UN USO CORRECTO DE LA MÁQUINA	10		
5. INTERFAZ USUARIO			
5.1 INDICACIONES PRELIMINARES	11		
5.2 ENDENDIDO / APAGADO DEL REDUCTOR	11		
5.3 EL DISPLAY	11		
5.4 VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA CELDA	11		
5.5 VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DETECTADA POR LA SONDA DE AGUJA	11		
5.6 VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL EVAPORADOR	11		
5.7 ACTIVACIÓN DE LA DESCONGELACIÓN DE FORMA MANUAL	12		
5.8 BLOQUEO / DESBLOQUEO DEL TECLADO	12		
5.9 SILENCIAMIENTO DEL BUZZER	12		

1. DOCUMENTACIÓN GENERAL

1.1 INFORMACIONES GENERALES

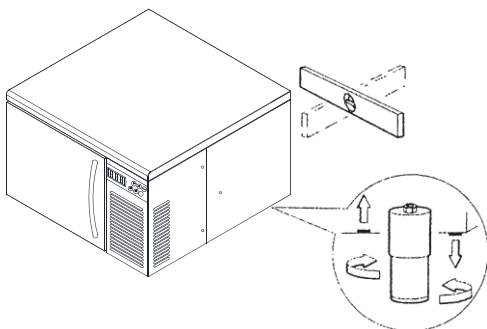
- El presente manual constituye parte integrante del producto y facilita todas las indicaciones necesarias para una instalación, uso y mantenimiento correctos de la máquina.
- El usuario debe leer atentamente el manual y consultarlo siempre para usar la máquina. Además debe conservarse en un lugar conocido y accesible a todos los operadores autorizados (instalador, usuario, encargado de mantenimiento).
- La máquina es conforme a las directivas de baja tensión 2006/95/CE y de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE.
- La máquina está destinada a un uso profesional y, por tanto, solo podrán usarla personas cualificadas para ello.
- La máquina está destinada exclusivamente al uso para el que fue concebida, esto es, la congelación y la conservación de los alimentos. Se excluyen los productos que requieren un control y un registro constante de la temperatura, como:
 - productos químicos termorreactores
 - medicamentos
 - hemoderivados
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños causados por un uso erróneo e irracional como, por ejemplo:
 - uso impropio por parte de personal no adiestrado
 - modificaciones técnicas o intervenciones no específicas para los modelos
 - uso de piezas de recambio no originales o no específicas para los modelos
 - incumplimiento incluso parcial de las instrucciones del presente manual

1.2 INSTALACIÓN

- Instalación exclusivamente a cargo de personal especializado respetando las instrucciones del presente manual. Si la máquina es suministrada con la unidad condensadora remota, el instalador deberá verificar todas las conexiones de acuerdo con las instrucciones facilitadas para la instalación de los equipos y de las máquinas.

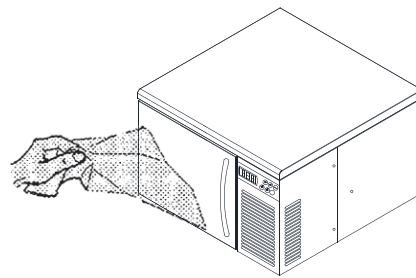
1.3 TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTOS

- La carga y la descarga del aparato y/o de los subsistemas del medio de transporte puede efectuarse con una carretilla elevadora o transpallets de horquillas con una longitud superior a la mitad de mueble, o mediante el uso de grúas en caso de que esté dotado con cáncamo. El medio de levantamiento debe elegirse en función de las dimensiones de la máquina / componentes embalados y con la capacidad adecuada.
- Para el desplazamiento del aparato / subsistemas se deben adoptar todas las precauciones necesarias para no dañarlos, respetando las indicaciones que figuran en el embalaje.



1.4 DESEMBALAJE ELIMINACIÓN

- Retire los embalajes de cartón, madera o cajas de la base de madera en que están apoyados, a continuación levante la máquina/ subconjuntos con un medio idóneo (carretilla elevadora), retire la base de madera y coloque la máquina/subconjuntos en el lugar previsto.
- Después de quitar el embalaje asegúrese de que la máquina está íntegra.
- Quite la película protectora de PVC de los paneles INOX de todos los lados, tanto internamente como externamente.



! Cuando maneje el embalaje y la base de madera, use guantes de protección.

i **Nota:** todos los diferentes componentes del embalaje deben ser eliminados de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso del aparato. En cualquier caso no se debe arrojar nada al medio ambiente (ver párrafo 2.9).

1.5 NORMAS DE SEGURIDAD

La responsabilidad de las operaciones efectuadas en la máquina, sin tener en cuenta las indicaciones que figuran en el presente manual se exige al usuario. A continuación se enumeran las principales normas de seguridad:

- no toque la máquina con las manos o pies húmedos o mojados;
- no opere en la máquina con los pies descalzos;
- no introduzca destornilladores, instrumentos de cocina o demás entre las protecciones y las partes en movimiento;
- antes de efectuar operaciones de limpieza o de mantenimiento ordinario, desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica accionando el interruptor general (si presente desconectar también el seccionador general de la máquina);
- no tire del cable de alimentación para desconectar la máquina de la red de alimentación.
- este aparato no podrá ser utilizado por personas - incluidos los niños- con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones en relación con el uso del aparato y estén vigilados por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

! No ponga en funcionamiento el aparato antes de la intervención del técnico.

! El presente aparato está concebido para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como: la zona cocina destinada al personal de tiendas, oficinas y otros ambientes laborales; Las granjas y los clientes en los hoteles, en los moteles y en otros ambientes de tipo residencial; los bed and breakfast; Los servicios de catering y las aplicaciones similares que no sean para la venta minorista; No conserve sustancias explosivas en este aparato como las botellas para aerosol con propulsor inflamable

2. INSTALACIÓN

ESTAS OPERACIONES DEBEN SER EXCLUSIVAMENTE EFECTUADAS POR UN INSTALADOR PATENTADO

2.1 DATOS DE PLACA

- Verifique que los datos de la placa y las características de la línea eléctrica sean correspondientes (V, kW, Hz, n° fases y potencia disponible).
- La placa en que figuran las características del aparato se encuentra en el lado externo posterior de la máquina y/o en los cuadros eléctricos.

Machine model	AX8	Serial	000 103 03213
380-400/3N	-	50 Hz	10 A 3000 W
R404 A	2.2 kg	CLASS T	IP 21
W	W	W	11
W	W	W	W

La eventual preparación de solo las máquinas, para el desplazamiento de las unidades condensadoras debe obedecer a las normas vigentes en el país de instalación en materia de

antiincendio (diríjase al mando de los bomberos locales para las debidas indicaciones).

Además hay que tener presente que la eventual intervención de las válvulas de seguridad o de los tapones fusibles, introducidos en el circuito frigorífico, conllevan la descarga inmediata de todo el refrigerante en el medio ambiente.

2.2 SEÑALACIÓN / AVISO DE MAL FUNCIONAMIENTO

En los casos de mal funcionamiento de la máquina y para las señalizaciones de aviso para los reductores suministrados:

- Ensamblajes (MOD. 2)**

Le rogamos que indique al distribuidor / centro de asistencia, el modelo de la máquina, el código y el número de matrícula (serial number) que figuran en la placa de matrícula que se encuentra en la parte posterior de la máquina y en el interior de la puerta.

- Desensamblajes (MOD. 5)**

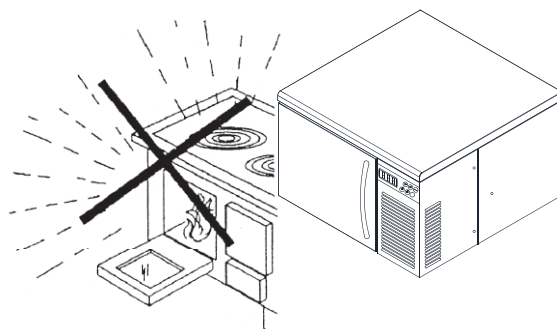
Le rogamos que señale al distribuidor / centro de asistencia, el modelo de la máquina y el código que figura en la placa de matrícula situada encima del panel de mandos.

2.3 COLOCACIÓN

- La máquina debe ser instalada y probada en el total respeto de las normas legislativas antisiniestros, de los ordenamientos tradicionales, y de la normativa vigente.
- El instalador debe verificar las eventuales prescripciones en materia antiincendio (diríjase al mando de los bomberos locales para las debidas indicaciones).
- Coloque la máquina en el lugar previsto.
- Nivele el aparato mediante los pies de regulación. Para la colocación en plano de las máquinas más pesadas use los correspondientes elevadores (fig. A - Cap. 1.3).
- Si los aparatos no están nivelados su funcionamiento y el flujo de las condensaciones (si hay previstas descargas) pueden verse comprometidos.

⚠ Evite

- Los lugares expuestos a los rayos del sol.
- Los lugares cerrados a temperaturas elevadas y escaso cambio de aire.
- Evite instalar la máquina cerca de cualquier fuente de calor



2.4 TEMPERATURAS AMBIENTE Y CAMBIO DE AIRE

Para los grupos frigoríficos condensados con aire, la temperatura del aire del ambiente de funcionamiento no debe superar los 32°C. Además de dicha temperatura no se garantizan las prestaciones declaradas.

La máquina puede funcionar de forma segura hasta 38°C. Las unidades condensadoras remotas deben instalarse en salas adecuadas o al aire libre, en un lugar protegido del sol directo; si las circunstancias lo hacen necesario, el instalador deberá evaluar el uso de una cobertura o techo. (Los costes corren a cargo del comprador).

En cualquier caso se debe garantizar un suficiente recambio de aire.

2.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

En la parte superior de todos los aparatos es obligatorio instalar un interruptor térmico diferencial que respete las normas vigentes en el país de instalación.

- Los cables eléctricos de conexión deberán respetar las características que figuran en los datos técnicos (ver esquemas eléctricos de la máquina, a cargo del instalador). El conductor de tierra debe estar correctamente conectado a un equipo eficiente de toma de tierra.

⚠ La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad y cualquier obligación de garantía, cuando se verifiquen daños en los equipos, a las personas y a las cosas, imputables a una instalación no correcta y/o no respetuosa de las leyes vigentes.

2.5.1 Conexión del equipo a la red eléctrica

En caso de que el cable de alimentación eléctrica del equipo esté dañado el mismo deberá ser sustituido por personal cualificado a fin de prevenir cualquier riesgo para las personas.

2.6 CONEXIÓN DESCARGA CONDENSACIONES

La máquina no está dotada con descargas de condensaciones.

Realice, en caso de que sea necesario, una limpieza del compartimento interior del mueble después de cada proceso secando meticulosamente las superficies con un paño.

2.7 NOTAS PARA EL INSTALADOR

Verificación de la correcta instalación y prueba equipo antes de poner en funcionamiento la máquina (informe prueba)

1. Verifique las eventuales pérdidas de gas de las soldaduras o juntas realizadas durante la fase de instalación.
2. Verificare il buon isolamento dei tubi di collegamento tra condensatore e unità condensante remota.
3. Verifique la conexión eléctrica.
4. Verifique las absorciones eléctricas.
5. Verifique la presión estándar del equipo frigorífico.
6. Verifique la conexión hídrica con la regulación de la válvula presostática durante el funcionamiento y la buena circulación del agua de condensación (grupos enfriados con agua).
7. Realice al menos un ciclo completo de congelación rápida conservación (alcanzar la temperatura de SET) y un ciclo de descongelación manual.

Si el equipo o la unidad condensadora remota han sido transportados en posición no vertical (por ejemplo, en la espalda) o si se han volcado durante la instalación, no lo encienda inmediatamente, espere, al menos 4 horas antes de operar.

- Informe al cliente del uso exacto del equipo con referencia específica al uso y a las necesidades del cliente.



La instalación y la puesta en marcha deben ser realizadas por personal autorizado.

2.8 SISTEMAS DE SEGURIDAD Y CONTROL

- **Microinterruptor puerta:**
bloquea el funcionamiento de los ventiladores de la celda cuando se abre la puerta
- **Fusibles de protección general:**
protegen todo el circuito de potencia de los cortocircuitos y de las eventuales sobrecargas
- **Relé térmico compresor:**
interviene en caso de que se produzcan sobrecargas o anomalías de funcionamiento
- **Presostato de seguridad:**
interviene en caso de sobrepresión en el circuito refrigerante
- **Tapón fusibles:**
interviene en caso de sobrepresión y avería del presostato de seguridad arriba citado
- **Control temperatura en cámara:**
está gestionado por la ficha electrónica a través de la sonda situada en el interior de la celda

2.9 ELIMINACIÓN DE RESIDUOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS RAEE (solo para Mod. ②)

De acuerdo con las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre la eliminación de residuos de equipos eléctricos y electrónicos.



El símbolo del "contenedor barrado" que aparece en el aparato indica que cuando el producto llega al final de su vida útil debe ser recogido separadamente del resto de los residuos.

La recogida diferenciada del presente equipo una vez agotado es gestionada y organizada por el productor. Así pues, el usuario que quiera desechar el presente equipo deberá contactar al productor y seguir el sistema que este ha adoptado para permitir la recogida separada del equipo que ya no se puede utilizar.

La adecuada recogida diferenciada para el envío sucesivo del aparato eliminado al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud, y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por el usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

3. CONSEJOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO

3.1 MODOS DE PARADA

En caso de emergencia, para apagar la máquina quite la alimentación del cuadro general accionando el seccionador o desconectando la clavija del enchufe.

3.2 CONSEJOS DE USO

Antes de utilizar la máquina es necesario limpiar las superficies internas con una solución detergente neutra, dado que en el interior puede haber residuos de condensaciones debidas a la prueba final efectuada por la empresa fabricante.

3.2.1 Enfriamiento previo

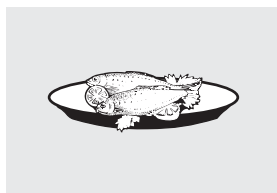
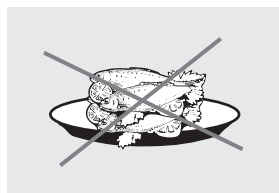
Antes de utilizar la máquina por primera vez o después de un periodo sin usarla, enfríe previamente la celda haciendo funcionar la máquina en vacío hasta alcanzar la temperatura de trabajo formulada.

Para obtener una buena prestación de la máquina y evitar alteraciones en los alimentos se aconseja:

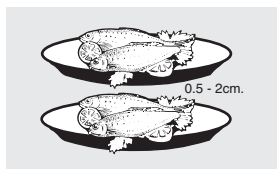
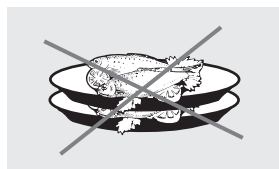
- disponer los productos a fin de favorecer la circulación del aire frío en toda la celda;
- evitar que la puerta se abra prolongada y frecuentemente.

3.2.2 Cargo de la máquina

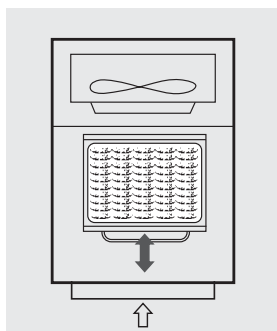
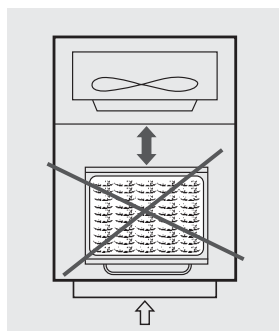
- a) procure que los alimentos cuya temperatura debe reducir y/o que se deben descongelar no se superpongan y no tengan un espesor superior a 50-80 mm. No sobrecargue la máquina más de lo que ha establecido el fabricante



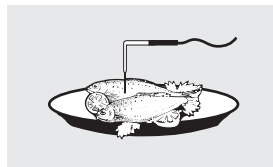
- b) procure que se mantenga un espacio suficiente entre las fuentes, a fin de permitir una adecuada circulación del aire. Si la máquina no se carga por completo reparta las fuentes y la carga en toda la altura útil evitando concentraciones



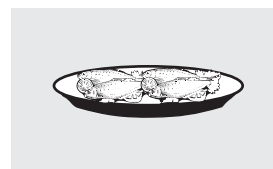
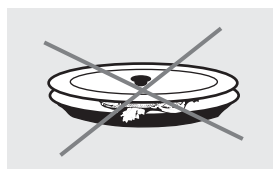
- c) Coloque las fuentes en la parte más interior del portafuentes, procurando que estén lo más cerca posible del evaporador.



- d) La sonda al corazón (si prevista) debe colocarse correctamente en el centro del producto de corte o pieza más gruesa procurando que la punta de la sonda no sobresalga ni toque la fuente. La sonda debe estar limpia e higienizada antes de cualquier nuevo ciclo (operación) a fin de evitar contaminaciones indeseadas.



- e) Evite cubrir las fuentes y/o los contenedores con tapas o películas aislantes. Cuanto más se aísla el alimento más aumentan los tiempos necesarios para la reducción y la congelación rápidas. La confección de las fuentes se debe realizar cuando el producto ya se ha reducido, antes de que se ponga en conservación.



4. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN



**ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN
LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES**

4.1 MATERIALES Y FLUIDOS EMPLEADOS

- Las zonas que están en contacto con el producto están realizadas en acero inoxidable.
- En los grupos refrigerados se emplea un fluido refrigerante permitido por las actuales legislaciones, del tipo hFC. El tipo y la calidad del gas utilizado se indican en la placa.

4.2 NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD - RIESGOS

El aparato no presenta cantos peligrosos, superficies afiladas o elementos salientes de los volúmenes. Las protecciones para las partes en movimiento o bajo tensión se fijan al mueble con tornillos para impedir el acceso accidental a puntos peligrosos.

Se recomienda respetar las principales normas de seguridad:

- No toque la máquina con las manos o los pies húmedos o mojados;
- No opere en la máquina con los pies descalzos;
- No introduzca destornilladores, utensilios de cocina u otros objetos entre las protecciones de las partes en movimiento;
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento ordinario desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica.

4.3 INSTALACIÓN

Para asegurar un correcto funcionamiento del equipo y el mantenimiento de las condiciones de seguridad durante su uso siga escrupulosamente las instrucciones que se dan a continuación en este párrafo.



Durante los desplazamientos no empuje ni arrastre el aparato para evitar que se vuelque, use una carretilla, levante el aparato y colóquelo en el lugar de instalación.

Ubicación

- Coloque el aparato en un lugar ventilado, apartado de las fuentes de calor como los radiadores, equipos acondicionadores, freidoras u hornos.
- Asegúrese de que la distancia del mueble de la pared posterior no sea inferior a 10 cm para permitir el correcto enfriamiento de los componentes del grupo refrigerante.
- La temperatura ambiente no debe superar +32°C para mantener las temperaturas internas previstas.
- Regule la altura y la puesta en llano accionando los pies niveladores donde esté previsto y vigilando al mismo tiempo el cierre de la puerta.
- Si la máquina no está perfectamente en llano el funcionamiento y el deflujo de la condensación se pueden ver comprometidos.
- Retire la película protectora de PVC de todos los lados.

Colocación en llano

- La máquina debe estar apoyada en un suelo llano y en un pavimento estable de resistencia consistente. Es importante que el reductor se disponga en llano, y que sea bien estable en los cuatro ángulos. Los pies se registran manualmente y es importante que el reductor no quede apoyado contra otras máquinas que están cerca.

4.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

El reductor funciona con tensión monofase 230V- 50Hz

- Conecte solo la máquina a fuentes de energía regularmente conectadas a masa.
- El cable de alimentación no debe estar dañado (peligro de accidente eléctrico). Los cables de alimentación dañado deben ser inmediatamente sustituidos por el centro de asistencia y por un electricista cualificado autorizado.
- En el cuadro eléctrico de alimentación se debe instalar un diferencial de 30mA para la protección de las personas.

Antes de la puesta en marcha:

- Asegúrese de la existencia de la conexión del equipo de tierra a la abrazadera (PE) con cable de secc. mínima de 16 mm²
- Prepare la coordinación contra las tensiones de contacto



Nota: Asegúrese de que la tensión de red corresponde a la indicada en la placa de identificación



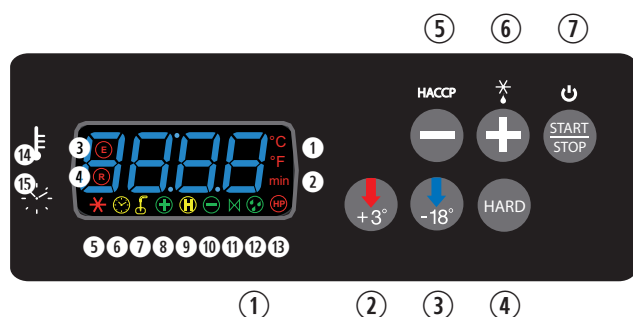
El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los eventuales daños o accidentes derivados de la violación de las reglas arriba expuestas o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país en que se usa la máquina.

4.5 CONSEJOS PARA UN USO CORRECTO DE LA MÁQUINA

Antes de utilizar la máquina es necesario limpiar las superficies internas con una solución detergente neutra, dado que en el interior puede haber residuos de condensaciones debidas a la prueba final efectuada por la empresa fabricante.

- OPTIMIZACIÓN DE LOS CICLOS** (consejos útiles):
- ENFRIAMIENTO PREVIO** Se aconseja antes de realizar un ciclo de reducción o de congelación rápido enfriar previamente la cámara a fin de reducir los tiempos de trabajo.
- SONDA AL CORAZÓN** (si prevista) La sonda al corazón debe estar colocada de forma correcta en el centro del producto con mayor espesor. La punta no debe salir o tocar nunca la fuente. La sonda se debe limpiar antes de cualquier ciclo para evitar contaminaciones.
- TAPAS Y CONTENEDORES** No cubra las fuentes y/o los contenedores con tapas o películas aislantes. Cuanto más esté en contacto la superficie del producto con el aire que circula en la cámara más rápidas serán la reducción y la congelación. Se aconseja vivamente usar pilas o fuentes con una profundidad superior a 40 mm.
- DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO** No superponga nunca el producto y verifique en todo caso que los espesores no superen los 50 mm.
No sobrecargue la máquina más de lo que ha establecido el fabricante.
Mantenga un espacio suficiente entre las fuentes para permitir una justa recirculación del aire.
Evite la concentración de las fuentes en una parte de la máquina y distribúyalas uniformemente.
- CONSERVACIÓN** El producto reducido y/o congelado debe ser cubierto y protegido (película, vacío, tapa hermética).

5. INTERFAZ USUARIO



5.1 INDICACIONES PRELIMINARES

Existen los siguientes estados de funcionamiento:

- el estado **OFF** (el dispositivo no está alimentado)
- el estado **STAND BY** (el dispositivo está alimentado y apagado)
- el estado **ON** (el dispositivo está alimentado, está encendido y a la espera del inicio de un ciclo de funcionamiento)
- el estado **RUN** (el dispositivo está alimentado, está encendido y en curso un ciclo de funcionamiento)

Por "encendido del dispositivo" se entiende el paso del estado **STAND BY** al estado **ON** y por "apagado del dispositivo" se entiende el paso del estado **ON** al estado **STAND BY**. Si se manifiesta una interrupción de la alimentación durante el estado **STAND BY** o durante el estado **ON**, cuando se restablezca la alimentación el dispositivo volverá a proponer el mismo estado.

Si se manifiesta una interrupción de la alimentación durante el estado **RUN**, cuando se restablezca la alimentación el dispositivo funcionará de la siguiente manera:

- si estaba en curso una reducción de temperatura o una congelación a temperatura, se reanudarán desde el principio.
- si estaba en curso una reducción a tiempo o una congelación a tiempo estos se reanudarán desde el instante en que se haya manifestado la interrupción de la alimentación con un error máximo de 10 min
- si estaba en curso una conservación se volverá a proponer la conservación.

5.2 ENCENDIDO / APAGADO DEL REDUCTOR

Operar de la siguiente forma:

- Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y de que no haya en curso ningún procedimiento.
- Mantenga pulsada la tecla **START / STOP** ⑥ durante 1 s: el display se encenderá / apagará.

5.3 EL DISPLAY

- Durante el estado **OFF** y durante el estado **STAND BY** el display está apagado.
- Durante el estado **ON** el display visualiza la temp. de la celda.
- Durante el estado **RUN** el dispositivo funcionará de la siguiente manera:
 - si hay en curso una reducción a temperatura o una congelación a temperatura, el display visualizará la temperatura detectada por la sonda de aguja
 - si hay en curso una reducción a tiempo o una congelación a tiempo el display visualizará el tiempo residual de la duración de los mismos
 - si hay en curso una conservación el display visualizará la temperatura de la celda.

5.4 VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA CELDA

- Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y de que no haya en curso ningún procedimiento.
- Mantenga pulsada la tecla **DOWN** ⊖ durante 1 s: el display visualizará la primera etiqueta disponible.
- Pulse y suelte la tecla **UP** ⊕ o la tecla **DOWN** ⊖ para seleccionar "**PB 1**".
- Pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** ②: El display visualizará la temperatura de la celda.
- Para salir del procedimiento opere de la siguiente manera:
 - Pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** ② o no opere durante 15 s: el display visualizará nuevamente "**PB 1**".
 - Pulse y suelte la tecla **UP** ⊕ o la tecla **DOWN** ⊖ hasta que el display visualice la grandeza indicada o no opere durante 60 s.

5.5 VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DETECTADA POR LA Sonda DE AGUJA (si prevista)

- Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y de que no haya en curso ningún procedimiento.
- Mantenga pulsada la tecla **DOWN** ⊖ durante 1 s: el display visualizará la primera etiqueta disponible.
- Pulse y suelte la tecla **UP** ⊕ o la tecla **DOWN** ⊖ para seleccionar "**PB 2**".
- Pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** ②: el display visualizará la temperatura detectada por la sonda de aguja.
- Para salir del procedimiento opere de la siguiente manera:
 - Pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** ② o no opere durante 15 s: el display visualizará nuevamente "**PB 2**".
 - Pulse y suelte la tecla **UP** ⊕ o la tecla **DOWN** ⊖ hasta que el display visualice la grandeza indicada o no opere durante 60 s.
 - Si la sonda de aguja no está habilitada la etiqueta "**PB 2**" no se visualizará.

5.6 VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL EVAPORADOR

- Asegúrese de que el teclado no esté bloqueado y de que no haya en curso ningún procedimiento.
- Mantenga pulsada la tecla **DOWN** ⊖ durante 1 s: el display visualizará la primera etiqueta disponible.
- Pulse y suelte la tecla **UP** ⊕ o la tecla **DOWN** ⊖ para seleccionar "**PB 3**".
- Pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** ②: el display visualizará la temperatura del evaporador.
- Para salir del procedimiento opere de la siguiente manera:
 - Pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** ② o no opere durante 15 s: el display visualizará nuevamente "**PB 3**".
 - Pulse y suelte la tecla **UP** ⊕ o la tecla **DOWN** ⊖ hasta que el display visualice la grandeza indicada o no opere durante 60 s.
 - Si la sonda de aguja no está habilitada la etiqueta "**PB 3**" no se visualizará.

5.7 ACTIVACIÓN DE LA DESCONGELACIÓN DE FORMA MANUAL (descongelación a aire)

- Asegúrese de que el ciclo haya terminado y de que no haya en curso ningún procedimiento.
- Mantenga pulsada la tecla **UP**  durante 4 s: el **LED DE DESCONGELACIÓN**  se encenderá.
- La descongelación durará 20 minutos. Deje abierta la puerta durante la fase de descongelación.
- Cuando finalice la descongelación (si es necesario) limpie el interior del mueble con una esponja o con un paño para eliminar la eventual condensación.

5.8 BLOQUEO / DESBLOQUEO DEL TECLADO

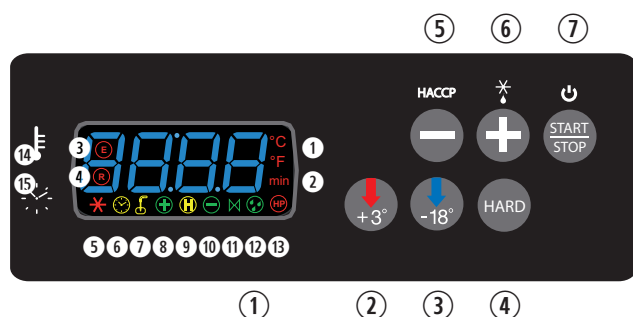
Para bloquear el teclado opere de la manera siguiente:

- Asegúrese de que no haya en curso ningún procedimiento.
- Mantenga pulsada la tecla **DOWN**  la tecla **START / STOP**  durante 1 s: el display visualizará "**L O C**" durante 1 s.
- Si el teclado está bloqueado no se permitirán las siguientes operaciones:
 - encendido / apagado del dispositivo
 - visualización de la temperatura de la celda
 - visualización de la temperatura detectada por la sonda de aguja
 - visualización de la temperatura del evaporador (si previsto)
 - visualización de la temperatura del condensador (si previsto)
 - activación de la descongelación de forma manual
 - encendido / interrupción de un ciclo de funcionamiento
 - calentamiento de la sonda de aguja (si previsto)
 - visualización de la información relativa a las alarmas hACCP
 - cancelación de la información relativa a las alarmas hACCP
 - visualización de las horas de funcionamiento del compresor
 - cancelación de las horas de funcionamiento del compresor
 - formulación del día y de la hora real.
- Para bloquear el teclado opere de la manera siguiente:
- Asegúrese de que no haya en curso ningún procedimiento.
- Mantenga pulsada la tecla **DOWN**  la tecla **START / STOP**  durante 1 s: el display visualizará "**U N L**" durante 1 s.

5.9 SILENCIAMIENTO DEL BUZZER

- Asegúrese de que no haya en curso ningún procedimiento.
- Pulse y suelte cualquier tecla

6. FUNCIONAMIENTO



establemente encendido.

Se pueden gestionar los siguientes tipos de ciclo de funcionamiento:

- **reducción y conservación**
- **reducción hard y conservación**
- **congelación y conservación**
- **congelación soft y conservación**

Todos los ciclos de funcionamiento pueden ir precedidos de un enfriamiento previo.

Los ciclos a temperatura van precedidos de un test para verificar la correcta introducción de la sonda de aguja (si prevista). Si la sonda de aguja no está habilitada los ciclos a temperatura se pondrán en marcha a tiempo.

6.1 FORMULACIÓN DEL DÍA Y DE LA HORA REALES

- Mantenga pulsada la tecla **DOWN** (⊖) durante 1 s: el display visualizará la primera etiqueta disponible.
- Seleccione **R T C** con la tecla **UP** (+) o con la tecla **DOWN** (⊖).

Para configurar el reloj:

- Pulse la tecla **REDUCCIÓN** (2) w para visualizar sucesivamente año "YY", mes "MM", día "DD", hora "HH" y minutos "NN".
- El **LED** (6) parpadeará.
- Pulse y suelte la tecla **UP** (+) o la tecla **DOWN** (⊖) en 15 s para modificar el valor.
- para salir de la sucesión pulse una vez más la tecla **REDUCCIÓN** (2) o no opere durante 15 s: el display visualizará de nuevo **R T C** y el **LED** (6) se apagará.

Para salir del procedimiento:

- Pulse y suelte la tecla **UP** (+) o la tecla **DOWN** (⊖) hasta que el display visualice la grandeza indicada o no opere durante 60 s.

6.2 REDUCCIÓN (2)

El ciclo de reducción a temperatura y conservación se divide en las siguientes dos fases:

- **reducción**
- **conservación.**

Cuando concluye una fase el dispositivo pasa automáticamente a la sucesiva.

Para poner en marcha el ciclo de reducción:

- Asegúrese de que el dispositivo está en estado **ON**.
- Pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** (2): el **LED** (5) parpadeará.
- Pulse y suelte la tecla **UP** (+) o la tecla **DOWN** (⊖) en 15 s para modificar el valor del parámetro.
- Pulse y suelte la tecla **START / STOP** (5): el **LED** (5) quedará

Se iniciará una reducción a tiempo.

- Durante la reducción el display visualiza el tiempo residual de la duración de la reducción y el **LED 6** está encendido.

Para modificar el tiempo residual:

- Pulse y suelte la tecla **UP** (+) o la tecla **DOWN** (-) para modificar el valor del tiempo: el display parpadeará.
- No opere durante 4 s: el display dejará de parpadear para quedar establemente encendido.

Para interrumpir el ciclo pulse la tecla **START / STOP** (5)

Reducción con sonda de aguja:

Si está presente la sonda de aguja y el test de correcta introducción se completa con éxito el ciclo se pondrá en marcha.

- El recuento de la duración máxima de la reducción se inicia siempre y cuando la temperatura detectada por la sonda de aguja esté por debajo de la establecida con el parámetro con contraseña.

Si el test no se completa con éxito el ciclo se iniciará a tiempo.

Durante la reducción el display visualiza la temperatura detectada por la sonda de aguja (si prevista) y el **LED 7** está encendido.

- Para visualizar la temperatura de la celda pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** (2), la tecla **CONGELACIÓN** (3) o la tecla **HARD / SOFT** (4); para restablecer la normal visualización pulse y suelte de nuevo la misma tecla o deje de operar durante 15 s.
- Si la temperatura detectada por la sonda de aguja alcanza la temperatura de final de reducción durante el plazo máximo de reducción, esta se completará con éxito, el dispositivo pasará automáticamente a la conservación y el buzzer se activará.
- Para silenciar el buzzer pulse y suelte una tecla.
- Si la temperatura detectada por la sonda de aguja no alcanza la temperatura de final de reducción o congelación durante la duración máxima, el ciclo no se completará con éxito, sino que proseguirá, el **LED 7** parpadeará y el buzzer se activará.
- Para silenciar el buzzer pulse y suelte una tecla.
- Para visualizar la temperatura de la celda pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** (2) o **CONGELACIÓN** (3); para restablecer la normal visualización y silenciar el buzzer pulse y suelte nuevamente la tecla **REDUCCIÓN** (2) o **CONGELACIÓN** (3) o no opere durante 15 s.
- Cuando la temperatura detectada por la sonda de aguja alcanza la temperatura de final de reducción o de congelación el dispositivo pasa automáticamente a conservación con las mismas modalidades descritas con anterioridad.

6.3 REDUCCIÓN HARD (2)(4)

El ciclo de reducción hard a temperatura y conservación se divide en las siguientes tres fases:

- fase hard de la reducción
- reducción
- conservación.

Cuando concluye una fase el dispositivo pasa automáticamente a la sucesiva.

Para iniciar el ciclo opere según se indica a continuación:

- Pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** (2): el **LED 5** parpadeará, luego pulse y suelte la tecla **HARD / SOFT** (4): el **LED HARD** parpadeará.
- Pulse y suelte la tecla **UP** (+) o la tecla **DOWN** (-) en 15 s para modificar el valor del parámetro del tiempo.
- Pulse y suelte la tecla **START / STOP** (5): el **LED HARD 9** permanecerán establemente encendidos.

Se iniciará una reducción a tiempo.

- Durante la fase hard de la reducción el display visualiza el tiempo residual de la duración de la reducción y el **LED 6** está encendido.

Para modificar el tiempo residual:

- Pulse y suelte la tecla **UP** (+) o la tecla **DOWN** (-) para modificar el valor del tiempo: el display parpadeará.
- No opere durante 4 s: el display dejará de parpadear para quedar establemente encendido.

Para interrumpir el ciclo pulse la tecla **START / STOP** (5)

Reducción Hard con sonda de aguja:

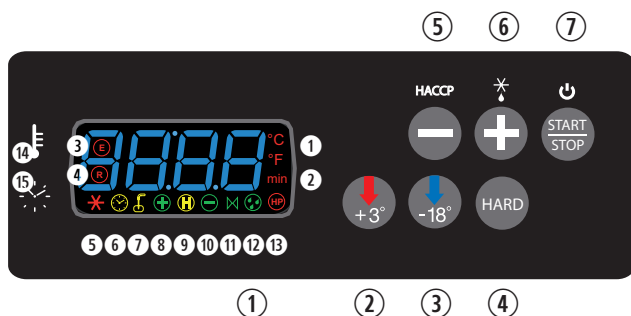
Si está presente la sonda de aguja y el test de correcta introducción se completa con éxito el ciclo se pondrá en marcha.

- El recuento de la duración máxima de la reducción se inicia siempre y cuando la temperatura detectada por la sonda de aguja esté por debajo de la establecida.

Si el test no se completa con éxito el ciclo se iniciará a tiempo.

Durante la reducción el display visualiza la temperatura detectada por la sonda de aguja y el **LED 7** está encendido.

- Para visualizar la temperatura de la celda pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** (2), la tecla **CONGELACIÓN** (3) o la tecla **HARD / SOFT** (4); para restablecer la normal visualización pulse y suelte de nuevo la misma tecla o deje de operar durante 15 s.



- cuando la temperatura detectada por la sonda de aguja alcanza la temperatura de final de fase hard de la reducción, el dispositivo pasa automáticamente a la reducción.
- Durante la reducción el display visualiza la temperatura detectada por la sonda de aguja y el **LED 7** está encendido.
- Para visualizar la temperatura de la celda pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** (2); para restablecer la normal visualización pulse y suelte nuevamente la tecla **REDUCCIÓN** (2) o no opere durante 15 s.
- Si la temperatura detectada por la sonda de aguja alcanza la temperatura de final de reducción durante el plazo máximo de reducción, esta se completará con éxito, el dispositivo pasará automáticamente a la conservación y el buzzer se activará por el tiempo establecido.
- Para silenciar el buzzer pulse y suelte una tecla.



Para reductores provistos de sonda con aguja

La reducción hard a temperatura funciona en la primera fase con una temperatura en celda negativa (- 20° C) hasta que la sonda de aguja detecte una temperatura en el corazón del producto de 15° C. A este punto la reducción pasará a una segunda fase del ciclo con una temperatura mayor en el interior de la celda, hasta que la sonda de aguja detecte una temperatura en el corazón del producto de +3°C, después el reductor pasará a la fase de conservación.



Para reductores desprovistos de sonda con aguja

La duración de la fase hard es gestionada automáticamente por el reductor. El periodo de fase hard está automáticamente determinado en porcentaje por el parámetro de fábrica formulado con contraseña. La duración de la fase hard será del 66% del tiempo formulado. Por ejemplo: formulando el tiempo total de reducción en 100', la fase hard será de 66', en tanto que la fase soft será de 34'.

6.4 CONGELACIÓN (3)

El ciclo de congelación a temperatura y conservación se divide en las siguientes dos fases:

- **congelación**
- **conservación**

Cuando concluye una fase el dispositivo pasa automáticamente a la sucesiva.

Para poner en marcha el ciclo de congelación:

- Asegúrese de que el dispositivo está en estado **ON**.
- Pulse y suelte la tecla de **CONGELACIÓN** (3): los **LEDS ***** y el **LED HARD** parpadearán.
- Pulse y suelte la tecla **UP** (+) o la tecla **DOWN** (-) en 15 s para modificar el valor del parámetro del tiempo.
- Pulse y suelte la tecla **START / STOP** (5): el **LED 7**, los **LEDS ***** y el **LED HARD** permanecerán establemente encendidos. **Se iniciará una congelación a tiempo**
- Durante la reducción el display visualiza el tiempo residual de la duración de la congelación y el **LED 6** está encendido.

Para modificar el tiempo residual:

- Pulse y suelte la tecla **UP** (+) o la tecla **DOWN** (-) para modificar el valor del tiempo: el display parpadeará.
- No opere durante 4 s: el display dejará de parpadear para quedar establemente encendido.

Para interrumpir el ciclo pulse la tecla **START / STOP (5)**

Congelación con sonda de aguja:

Si está presente la sonda de aguja y el test de correcta introducción se completa con éxito el ciclo se pondrá en marcha.

- El recuento de la duración máxima de la congelación se inicia siempre y cuando la temperatura detectada por la sonda de aguja esté por debajo de la establecida con el parámetro con contraseña.

Si el test no se completa con éxito el ciclo se iniciará a tiempo.

- Durante la reducción el display visualiza la temperatura detectada por la sonda de aguja y el **LED 7** está encendido.
- Para visualizar la temperatura de la celda pulse y suelte la tecla **REDUCCIÓN** (2), la tecla **CONGELACIÓN** (3) o la tecla **HARD / SOFT** (4); para restablecer la normal visualización pulse y suelte de nuevo la misma tecla o deje de operar durante 15 s.
- Si la temperatura detectada por la sonda de aguja alcanza la temperatura de final de congelación durante el plazo máximo de congelación, esta se completará con éxito, el dispositivo pasará automáticamente a la conservación y el buzzer se activará.
- Para silenciar el buzzer pulse y suelte una tecla.

6.5 PROGRAMA HELADO

- Para utilizar el abatidor en Heladería, se recomienda seleccionar un ciclo de **CONGELACIÓN** ③ y luego de activarlo, modificar el tiempo de funcionamiento a elección hasta un máximo de 500 minutos. De este modo la máquina trabajará siempre al máximo no obstante se abra la puerta continuamente y durante todo el tiempo de producción del helado.



en los Abatidores/Congeladores con sonda punzón es preciso modificar el parámetro bajo contraseña (P3 seleccionando 0) si se elige trabajar sin introducir sonda.

6.6 CONSERVACIÓN

Al finalizar la reducción y la congelación del dispositivo pasa automáticamente a la función de conservación.

- El display visualiza la temperatura en el interior de la celda y el **LED** ⑪ está encendido.
- Si la sonda de aguja está presente y la temperatura detectada no alcanza la temperatura de final de reducción / congelación dentro del tiempo previsto, seguirá el ciclo formulado, el **LED** ⑦ parpadeará y el buzzer se activará.
- Para restablecer la normal visualización y silenciar el buzzer pulse y suelte una tecla.

6.7 ENFRIAMIENTO PREVIO

Todos los ciclos de funcionamiento pueden ir precedidos de un enfriamiento previo.

Para poner en marcha el enfriamiento previo:

- Asegúrese de que el dispositivo está en estado **ON**.
- Mantenga pulsada la tecla **REDUCCIÓN** ② durante 1 s: el **LED** ⑭ parpadeará y se pondrá en marcha el enfriamiento previo.

Para interrumpir el enfriamiento previo:

- Mantenga pulsada la tecla **REDUCCIÓN** ② durante 1 s o inicie un ciclo de funcionamiento.
- cuando la temperatura de la celda alcanza la establecida en el parámetro, el enfriamiento previo prosigue, el **LED** ⑭ permanece establemente encendido y el buzzer se activa durante 1 s.

6.8 VERIFICACIÓN DE LA Sonda DE AGUJA

- Si la sonda de aguja está habilitada, los ciclos a temperatura van precedidos de un test de dos fases para verificar la correcta introducción de la sonda de aguja en el producto.
- La primera fase se completa con éxito si la diferencia de temperatura detectada por la sonda de aguja - temperatura de la celda mayor del valor establecido con el parámetro al menos en 3 controles en 5 (los controles se realizan a intervalos de 10 s).
- La segunda fase solo se realiza si la primera no se completa con éxito.
- Si el test se completa con éxito el ciclo se iniciará; si el test no se completa con éxito el **LED** ⑦ parpadeará y el buzzer se activará durante 5 s cada 15s.
- Para iniciar el ciclo a temperatura pulse en todo caso la tecla **REDUCCIÓN** ② o la tecla **CONGELACIÓN** ③; transcurrido 1 min de la señalación que indica que el test no se ha completado con éxito, sin haber operado, el ciclo se inicia a tiempo.

6.9 FUNCIÓN "HACCP"

A través de la función "HACCP" es posible memorizar hasta 9 eventos para cada una de las 3 alarmas HACCP, después de lo cual el evento más reciente sobre escribe el más viejo.

- La siguiente tabla ilustra la información relativa a las alarmas HACCP que el dispositivo es capaz de memorizar.

Alarma: reducción a temperatura o congelación a temperatura no concluidos dentro de la duración máxima

Código alarma: **TIME**

Valor crítico: la máxima temperatura detectada por la sonda de aguja después de la reducción a temperatura o la congelación a temperatura no concluidas dentro de la duración máxima

Fecha y hora en que se ha manifestado: se visualiza

Duración: visualiza el tiempo en horas o minutos del ciclo efectivo.

De 1 min a 99 h y 59 min, parcial si la alarma está en curso

Alarma: temperatura de máxima durante la conservación

Código alarma: **Ah**

Valor crítico: la máxima temperatura de la celda durante la alarma

Fecha y hora en que se ha manifestado: se visualiza

Duración: visualiza la duración de la alarma de alta temperatura.

De 1 min a 99 h y 59 min, parcial si la alarma está en curso

Alarma: interrupción de la alimentación durante la conservación

Código alarma black-out: **PF**

Valor crítico: la temperatura de la celda en el restablecimiento de la alimentación

Fecha y hora en que se ha manifestado: se visualiza

Duración: visualiza la duración del tiempo de alarma

De 1 min a 99 h y 59 min

- Para evitar memorizar repetidamente alarmas interrupción de la alimentación asegúrese de que el dispositivo esté en el estado **STAND BY** o en el estado **ON** antes de desconectar la alimentación.
- Si la duración de la alarma interrupción de la alimentación es tal que provoca el error reloj (código rtc), el dispositivo no memorizará ni la fecha ni la hora en que la alarma se ha manifestado, ni su duración.



El LED HACCP suministra información relativa al estado de la memoria de las alarmas HACCP del dispositivo; ver "Señalizaciones"

7 SEÑALACIÓN E INDICACIONES

7.1 SEÑALACIONES

La siguiente tabla ilustra el significado de los LED en el display

LED reducción

Encendido: está en curso una reducción

Blink: se ha seleccionado un ciclo de reducción y conservación

LED congelación

Encendido: está en curso una congelación

Blink: se ha seleccionado un ciclo de congelación y conservación

LED reducción hard / congelación

Encendido: está en curso una reducción hard / congelación

Blink: se ha seleccionado un ciclo de reducción hard / congelación y conservación

LED ciclo a temperatura

Encendido: se ha seleccionado un ciclo de reducción o congelación a temperatura y conservación
está en curso una reducción a temperatura o congelación a temperatura

Blink: el test para la verificación de la correcta introducción de la sonda de aguja no se ha completado con éxito y está en curso el calentamiento de la sonda de aguja

LED ciclo a tiempo

Encendido: se ha seleccionado un ciclo de reducción o congelación a tiempo y conservación
está en curso una reducción a tiempo o congelación a tiempo

Blink: está en curso la formulación del día y la hora

LED conservación

Encendido: está en curso una conservación

LED descongelación

Encendido: está en curso una descongelación

LED enfriamiento previo

Encendido: está en curso un enfriamiento previo y la temperatura de la celda ha alcanzado el valor establecido.

Blink: está en curso un enfriamiento previo y la temperatura de la celda NO ha alcanzado el valor establecido.

LED auxiliar

Encendido: la luz de la celda está encendida (no previsto)
está en curso el calentamiento de la sonda de aguja (no previsto)
la luz UV está encendida (no previsto)

LED HACCP

Encendido: no se ha visualizado toda la información relativa a las alarmas HACCP

Blink: se ha memorizado al menos una nueva alarma

LED grado Celsius

Encendido: la temperatura se visualiza en grados Celsius

LED grado Fahrenheit

Encendido: la temperatura se visualiza en grados Fahrenheit

LED minutos

Encendido: el tiempo se visualiza en minutos

LED on / stand-by

Encendido: el dispositivo está en stand-by

7.2 INDICACIONES

La siguiente tabla ilustra el significado de las indicaciones en el display

LOC Teclado bloqueado

Ver el párrafo "bloqueo / desbloqueo teclado"

UNL Teclado desbloqueado

Ver el párrafo "bloqueo / desbloqueo teclado"

8 ALLARMAS

tiME	Tiempo ciclo demasiado largo
Causa:	Alarma reducción a temperatura o congelación a temperatura no concluidos dentro de la duración máxima (alarma HACCP)
Remedios:	ver párrafo 6.8
Efecto:	se memorizará la alarma.
AL	Temperatura de mínima
Causa:	Alarma de temperatura de mínima referida al set.
Remedios:	verifique la temperatura de la celda, verifique el valor de los parámetros A1 y A2. (con contraseña)
Efecto:	el dispositivo seguirá funcionando normalmente.
AH	Temperatura máxima
Causa:	Alarma de temperatura de máxima (alarma hACCP).
Remedios:	verifique la temperatura de la celda verifique el valor de los parámetros A4 y A5 respecto al set formulado. (con contraseña)
Efecto:	se memorizará la alarma.
id	Puerta abierta
Causa:	Alarma puerta abierta
Remedios:	verifique las condiciones de la puerta verifique el valor de los parámetros i0 y i (LLAMAR EL SERVICIO)..
Efecto:	el efecto establecido con el parámetro i0
HP	Alta presión
Causa:	Alarma alta presión.
Remedios:	verifique las condiciones de la entrada alta presión verifique el valor de los parámetros i5 e i (LLAMAR EL SERVICIO).
Efecto:	el efecto establecido con el parámetro i5
PF	Black out
Causa:	Alarma interrupción del alimentador (alarma HACCP).
Remedios:	verifique la conexión dispositivo-alimentación verifique el valor de los parámetros A10 (LLAMAR EL SERVICIO).
Efecto:	se memorizará la alarma

COH	Condensador sobrecalentado
Causa:	Alarma condensador sobrecalentado
Remedios:	 LLAMAR EL SERVICIO verifique la temperatura del condensador verifique el valor del parámetro C6
Efecto:	el ventilador del condensador se encenderá
CSd	Compresor bloqueado
Causa:	Alarma compresor bloqueado
Remedios:	 LLAMAR EL SERVICIO verifique la temperatura del condensador verifique el valor del parámetro C7. desconecte la alimentación del dispositivo y limpie el condensador
Efecto:	si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", no se permitirá seleccionar ni encender ningún ciclo de funcionamiento si el error se manifiesta durante un ciclo de funcionamiento el ciclo se interrumpirá.
-	
ESd	Error download
Causa:	Alarma download de los parámetros de configuración no completada con éxito
Remedios:	 LLAMAR EL SERVICIO pulse y suelte una tecla para restablecer la normal visualización. Realice nuevamente el download de los parámetros de configuración.
Efecto:	el dispositivo seguirá funcionando normalmente
CEr	Error firmware
Causa:	Alarma firmware de los parámetros de configuración contenidos en EVKey que no coinciden con el del dispositivo
Remedios:	 LLAMAR EL SERVICIO interrumpa la alimentación del dispositivo verifique que el firmware de los parámetros de configuración contenidos en EVKey coincide con el del dispositivo Realice nuevamente el download de los parámetros de configuración.
Efecto:	el dispositivo seguirá funcionando normalmente
Erd	Error configuración
Causa:	Alarma upload de los parámetros de configuración no completada con éxito
Remedios:	 LLAMAR EL SERVICIO restablezca las formulaciones de fábrica realice nuevamente el upload de los parámetros de configuración
-	
Efecto:	las salidas digitales se apagarán.

9 ERRORES

Pr1 Error sonda celda

Remedios:  **LLAMAR EL SERVICIO**
verifique el valor del parámetro P0.
verifique la integridad de la sonda
verifique la conexión dispositivo-sonda
verifique la temperatura de la celda.

Efecto: si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", no se permitirá seleccionar ni encender ningún ciclo de funcionamiento
si el error se manifiesta durante la reducción o la congelación, el ciclo se interrumpirá
si el error se manifiesta durante la conservación la actividad del compresor dependerá de los parámetros C4 y C5 o C9
la descongelación nunca se activará
las resistencias de la puerta nunca se encenderán
la alarma de temperatura de mínima (código "AL") nunca se activará
la alarma de temperatura de máxima (código "Ah") nunca se activará

Pr2 Error sonda de aguja

Remedios:  **LLAMAR EL SERVICIO**
los mismos del error sonda celda (código "Pr1") pero en relación con la sonda de aguja.

Efecto: si el error se manifiesta durante el estado "stand-by", los ciclos de funcionamiento a temperatura se activarán a tiempo
si el error se manifiesta durante la reducción a temperatura la reducción durará el tiempo establecido con el parámetro r1
si el error se manifiesta durante la congelación a temperatura la reducción durará el tiempo establecido con el parámetro r2
si el error se manifiesta durante el calentamiento de la sonda de aguja el calentamiento se interrumpirá.

Pr3 Error sonda evaporador (si prevista)

Remedios:  **LLAMAR EL SERVICIO**
los mismos del error sonda celda (código "Pr1") pero en relación con la sonda evaporador.

Efecto: si el parámetro P4 está formulado en 1, la descongelación durará el tiempo establecido con el parámetro d3
si el parámetro f0 está formulado a 1, el parámetro f16 no tendrá ningún efecto
si el parámetro f4 está formulado a 1, el dispositivo funcionará como si el parámetro estuviese formulado a 2.

Pr3 Error sonda condensador (si prevista)

Remedios:  **LLAMAR EL SERVICIO**
los mismos del error sonda celda (código "Pr1") pero en relación con la sonda condensador.

Efecto: el ventilador del condensador funcionará paralelamente al compresor
la alarma condensador sobrecalentado (código "COH") nunca se activará

10 MANTENIMIENTO ORDINARIO



ESTAS OPERACIONES DEBEN SER EFECTUADAS EXCLUSIVAMENTE POR UN INSTALADOR PATENTADO

Las informaciones y las instrucciones de este capítulo están destinadas a todo el personal que opera en la máquina: el usuario, el mantenedor y también el personal no especializado.



Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben ser realizadas previa desconexión de la alimentación eléctrica de la máquina / equipo.

10.1 NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD

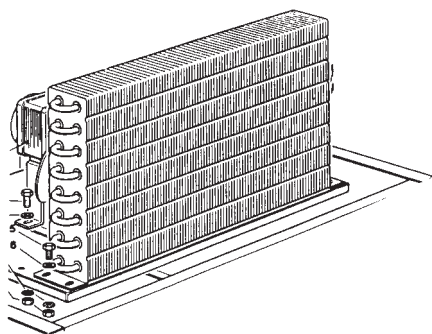
- Para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario con toda seguridad, evocamos las normas de seguridad:
 - no toque la máquina con las manos o los pies húmedos o mojados;
 - no opere en la máquina con los pies descalzos;
 - no introduzca destornilladores, utensilios de cocina u otros objetos entre las protecciones y las partes en movimiento;
 - antes de efectuar operaciones de limpieza o de mantenimiento ordinario desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica apagando el interruptor general y quitando la clavija;
 - no tire del cable de alimentación para desconectar la máquina de la red de alimentación.
- Está severamente prohibido retirar las protecciones y los dispositivos de seguridad para efectuar las operaciones de mantenimiento ordinario. La empresa fabricante declina toda responsabilidad por los accidentes causados por el incumplimiento de dicha obligación.
- Antes de poner en funcionamiento la máquina es necesario realizar una meticulosa limpieza del mueble y del interior de la celda, tal y como se indica en el párrafo 10.3.

10.2 LIMPIEZA CONDENSADOR

- Para un correcto y eficiente funcionamiento del reductor es necesario que el condensador de aire se mantenga limpio a fin de permitir la libre circulación del aire, esta operación se debe efectuar cada 30 días como mucho, se puede realizar con cepillos no metálicos a fin de eliminar todo el polvo y la pelusa de las aletas del condensador.
- Se aconseja el uso de un aspirador para evitar la dispersión en el medio ambiente del polvo eliminado. Si hay depósitos grasientos elimínelos usando un pincel empapado de alcohol.



No rasque las superficies con cuerpos puntiagudos o abrasivos.



Esta operación se debe realizar con el equipo parado

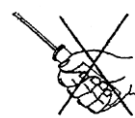


El condensador tiene bordes cortantes. Durante dichas operaciones lleve siempre guantes protectores, gafas y máscaras de protección de las vías respiratorias.



10.3 LIMPIEZA CELDA

- A fin de garantizar la higiene y la tutela de la cantidad de alimentos tratados, la limpieza interna de la celda debe ser realizada frecuentemente, en función del tipo de alimentos conservados.
- Se aconseja una limpieza semanal.
- La conformación de la celda y de los compartimentos permiten que la misma se pueda lavar con un paño o una esponja.

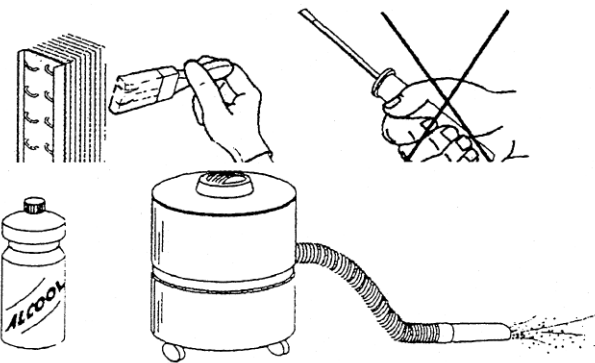


- Realice la limpieza con agua y detergentes neutros no abrasivos.

El enjuague se puede realizar con un paño o una esponja empapados de agua, o con un chorro moderado de agua (no superior a la presión de la red). No rasque las superficies con cuerpos puntiagudos o abrasivos.



No use abrasivos o solventes y diluyentes.



Nota: durante las operaciones de limpieza use siempre guantes protectores.

10.4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO EXTERNOS

- Para la limpieza de la carrocería es suficiente usar un paño mojado con un producto específico, carente de cloro, para acero inoxidable.



Limpieza evaporador

- Para garantizar una perfecta limpieza e higiene del evaporador se aconseja efectuar periódicamente, según el uso de la máquina, la limpieza externa procediendo de la forma siguiente:

Fig. 1

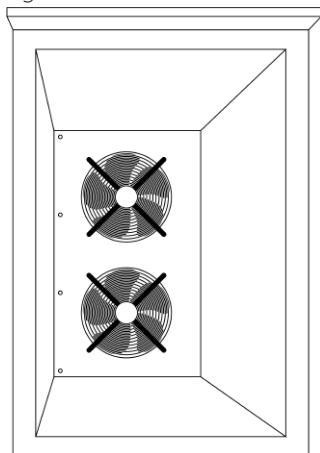


Fig. 2

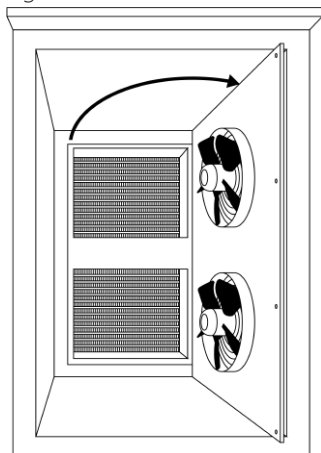


Fig. 3

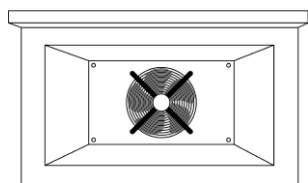
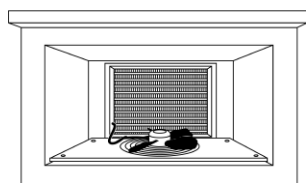


Fig. 4



- Retire los tornillos que mantienen fijado el panel portaventiladores de acero al evaporador y abra el panel tal y como se indica
- Lave la batería evaporador usando un chorro de agua caliente de baja presión dirigiendo el chorro de arriba abajo en el evaporador. Haga evaporar el agua y limpie meticulosamente.
- Al final use aire comprimido para retirar todo el agua presente en la batería evaporador y en el ventilador / ventiladores.



Asegúrese de haber secado meticulosamente todas las partes y componentes.

- Repita las operaciones arriba descritas para cerrar el panel portaventiladores.



Antes de poner en marcha la máquina asegúrese de haber retirado todos los instrumentos utilizados para la limpieza.

10.5 DESCARGA DE AGUA DE DESCONGELACIÓN (si presente)

- El equipo está preparado para la descongelación manual a aire.
- Cuando finalice la descongelación (si es necesario) limpie el interior del mueble con una esponja o con un paño para eliminar la eventual condensación.

Reductores de temperatura

Manual de instrucciones

3

EuroChef si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso. Castel Mac reserves the right to change models and specifications without prior notice.

71503950/0 - REV.00 - 07/2013 - Istruzione Abbattitori CME

Blast Chillers Instruction manual

3



CE

FOREWORD

- This manual is an integral part of the product, providing all the information required to ensure correct installation, operation and maintenance of the machine.
- **Read the manual carefully**, making reference to it for machine operation. Keep the manual in a safe place where it can be accessed by all authorised operators (installers, operators and service personnel).
- The machine has been constructed in compliance with the directives 73/23/CEE (low-voltage), 89/336/CEE (electromagnetic compatibility) and 98/37/CE (machines; for certain models only).
- Installation must be performed in compliance with National and Local Standards, by professionally qualified staff and according to the manufacturer's instructions.
- Any contractual and extra-contractual liability of the manufacturer is excluded due to damage caused by errors during installation and use and, however, failure to comply with the National and Local Standards in force and the instructions supplied by the manufacturer.
- Make sure that the supplied or specified components are used.
- Before performing any cleaning or maintenance operation, disconnect the appliance from the electric power supply mains by operating on the system switch and/or the product switch.
- In the event of faults and/or bad functioning, deactivate the appliance and do not attempt any repairs or direct intervention.

CAUTION



THE FOLLOWING OPERATIONS AND THOSE HIGHLIGHTED BY THIS SYMBOL MUST NOT BE PERFORMED BY THE APPLIANCE USER

In particular:

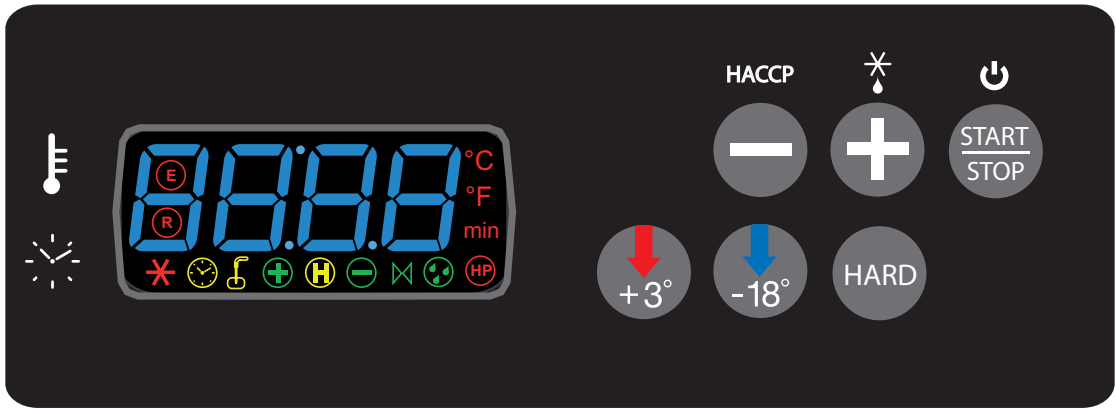
- **Electrical connections**
- **Water connections**
- **Installation**
- **Testing**
- **Repairing machine components**
- **Disassembly of the appliance and/or its components**
- **Adjustments and calibration**
- **Cleaning the appliance and maintenance of:**
 - **Electrical parts,**
 - **Electronic parts,**
 - **Mechanical parts,**
 - **Refrigeration system parts**



THE TEXT WITH THIS SYMBOL IS OF PARTICULAR IMPORTANCE OR POTENTIAL DANGER SIGNALS



NOTA clarifies the current operations



KEYS

- ① Display
- ② Freezing cycle (-18°C)
- ③ Positive blast chilling cycle (+3°C) soft
- ④ Positive blast chilling cycle (+3°C) hard
- ⑤ ON/OFF (stand-by)
- ⑥ Increase values
- ⑦ Decrease values.

LEDs

- ① LED signalling units of measure of temp.
- ② LED signalling units of measure
- ③ LED evaporator probe alarm (where applicable)
- ④ LED cell probe alarm
- ⑤ LED signalling blast chilling
- ⑥ LED signalling timed blast chilling
- ⑦ LED signalling probe blast chilling
- ⑧ LED positive blast chilling cycle (green)
- ⑨ LED blast chilling cycle hard (yellow)
- ⑩ LED freezing cycle (green)
- ⑪ LED signalling conservation
- ⑫ LED defrosting phase (green)
- ⑬ LED high pressure alarm (red)
- ⑭ Temperature display
- ⑮ Time display

CONTENTS

Description	Page	Description	Page
1. GENERAL DOCUMENTATION		6 OPERATION	
1.1 GENERAL INFORMATION	6	6.1 SETTING THE DAY AND REAL TIME	13
1.2 INSTALLATION	6	6.2 BLAST CHILLING	13
1.3 TRANSPORT AND HANDLING	6	6.3 HARD BLAST CHILLING	14
1.4 UNPACKING - DISPOSAL OF PACKAGING	6	6.4 FREEZING	15
1.5 SAFETY RULES	6	6.5 ICE CREAM CICLE	15
2. INSTALLATION		6.6 CONSERVATION	15
2.1 IDENTIFICATION PLATE DATA	7	6.7 PRE-COOLING	15
2.2 REPORTING CLAIMS OF MALFUNCTION	7	6.8 CHECKING THE NEEDLE PROBE	15
2.3 POSITIONING	7	6.9 HACCP FUNCTION	16
2.4 AMBIENT TEMPERATURE AND AIR CIRCULATION ..	7	6.10 DISPLAY OF INFORMATION RELATING TO HACCP ALARMS	16
2.5 ELECTRICAL CONNECTION	7	6.11 CANCELLATION OF INFORMATION RELATING TO HACCP ALARMS	16
2.5.1 Connection of the equipment to the electrical supply	7	7 WARNING LIGHTS AND INDICATIONS	
2.6 CONDENSATE DRAIN CONNECTION	8	7.1 WARNING LIGHTS	17
2.7 NOTES FOR THE INSTALLER	8	7.2 INDICATIONS	17
2.8 SAFETY AND CONTROL SYSTEMS	8	8 ALARMS	18
2.9 DISPOSAL OF THE MACHINE	8	9 ERRORS	19
3. DIRECTIONS FOR BEST OPERATION		10 ROUTINE MAINTENANCE	
3.1 STOPPING THE MACHINE	9	10.1 BASIC SAFETY RULES	20
3.2 DIRECTIONS FOR USE	9	10.2 CONDENSER CLEANING	20
3.2.1 Pre-cooling	9	10.3 CELL CLEANING	20
3.2.2 Loading the machine	9	10.4 EXTERNAL CLEANING AND MAINTENANCE	20
4. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION		10.5 DEFROST WATER DRAIN	21
4.1 MATERIALS AND FLUIDS USED	10		
4.2 BASIC SAFETY RULES - HAZARDS	10		
4.3 INSTALLATION	10		
4.4 ELECTRICAL CONNECTION	10		
4.5 DIRECTIONS FOR PROPER USE OF THE MACHINE ..	10		
5. USER INTERFACE			
5.1 BASIC INFORMATION	11		
5.2 SWITCHING THE BLAST CHILLER ON/OFF	11		
5.3 THE DISPLAY	11		
5.4 CELL TEMPERATURE DISPLAY	11		
5.5 DISPLAY OF TEMPERATURE RECORDED BY NEEDLE PROBE	11		
5.6 DISPLAY OF TEMPERATURE OF THE EVAPORATOR ..	11		
5.7 ACTIVATION OF DEFROSTING IN MANUAL MODE ..	12		
5.8 LOCKING / UNLOCKING THE KEYPAD	12		
5.9 MUTING THE BUZZER	12		

1. GENERAL DOCUMENTATION

1.1 GENERAL INFORMATION

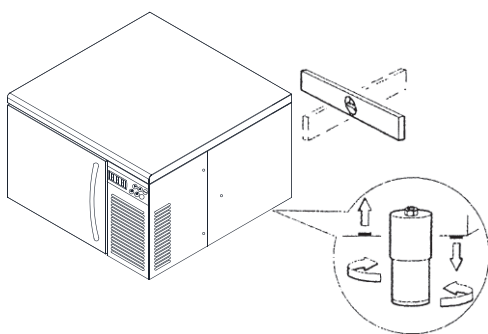
- This manual is an integral part of the product, and provides all the information necessary for proper installation, use and maintenance of the machine.
- It is obligatory for the user to read the manual carefully and to always refer to it for the use of the machine. Furthermore, it must be kept in a place known and accessible to all authorized operators (installer, user and maintenance crew).
- The machine complies with low voltage Directive 2006/95/EC and EMC Directive 2004/108/EC.
- The machine is intended for professional use and so only qualified persons may use it.
- The machine is only intended for the use for which it was designed, i.e. for the freezing and conservation of food products. Products which require constant monitoring and recording of temperature are excluded, such as:
 - thermo-reactive chemicals
 - pharmaceutical drugs
 - blood products.
- The manufacturer disclaims any liability for any damage caused by improper and unreasonable use, such as:
 - improper use by untrained personnel
 - technical modifications or interventions not specified for the models
 - use of non-genuine parts or parts not specified for the models
 - ignoring even partially the instructions in this manual

1.2 INSTALLATION

- Installation only by authorized and specialized personnel, according to the instructions of this manual. If the machine was supplied with the remote condensing unit, it is the installer's responsibility to verify all connections in accordance with the instructions provided to install the systems and machines.

1.3 TRANSPORT AND HANDLING

- The loading and unloading of the equipment and/or subsystems on/off the transport vehicle can be done with a forklift or pallet truck with a length greater than half of the whole machine, or with the use of a crane if it is provided with eyebolts. The lifting vehicle must be chosen in accordance with the size of the packaged machine/components and must have adequate capacity.
- For handling the equipment/subsystems all necessary precautions must be taken to prevent damage, according to the instructions given on the packaging

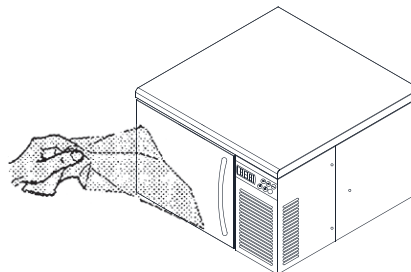


1.4 UNPACKING - DISPOSAL OF PACKAGING

- Remove the packaging, be it cardboard, wood or crates, from the wooden base on which they are supported. Then lift the machine/subassemblies with an appropriate vehicle (forklift),

remove the wooden base and place the machine/subassemblies in the intended location.

- After removing the packaging, check the integrity of the machines.
- Remove the protective PVC film on the stainless steel panels from all sides both internally and externally.



! *In handling the packaging and the wooden base, use protective gloves.*

! *Please note: all the various components of the packaging must be disposed of according to the laws for use of the equipment in the country. in any case nothing must be dumped into the environment (See section 2.9).*

1.5 SAFETY RULES

The responsibility for the operations carried out on the machine, notwithstanding the instructions provided in this manual, is delegated to the user. The following are the main safety rules:

- do not touch the machine with wet hands or feet;
- do not work on the machinery barefoot;
- do not insert screwdrivers, kitchen implements or anything else between the guards and the moving parts ;
- before carrying out cleaning and routine maintenance operations, disconnect the machine from the electricity supply, turning off the general switch (if present turn off the general disconnector of the machine);
- do not pull power cable to disconnect the machine from the power supply.
- this appliance is not intended for use by people -including children - with reduced physical, sensory or mental abilities, or without experience and knowledge, unless they have been instructed on the use of the equipment and are monitored by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the equipment

! *Do not start the equipment without the intervention of technical staff.*

! *This equipment is designed to be used in home and similar applications such as:*

- the designated kitchen area for personnel in shop, office and other working environments;
- farm accommodation and customers in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfasts
- catering services and similar applications not involving retail sales

! *Do not place explosive substances in this equipment such as aerosol cans with flammable propellants*

2. INSTALLATION



THESE OPERATIONS SHOULD BE CARRIED OUT ONLY BY A QUALIFIED INSTALLER

2.1 IDENTIFICATION PLATE DATA

- Check that the plate data and the characteristics of the power line correspond (V, kW, Hz, no. of phases and power available).
- The tag carrying the characteristics of the equipment is applied on the outer rear side of the machine and/or on the electric panels

Machine model	AX8	Serial	000 103 03213
380-400/3N	-	50 Hz	10 A 3000 W
R404 A	2.2 kg	CLASS T	IP 21
W	W	W	11
W	W	W	W



Interventions on individual machines, for the dislocation of the condensing units, must follow the rules in force in the country of installation regarding fire regulations (ask at the local

fire department for the appropriate signs).

It should be remembered also that interventions on safety valves or cap fuses, located in the refrigeration circuit, entail the immediate discharge of all the refrigerant into the environment.

2.2 REPORTING CLAIMS OF MALFUNCTION

In the case of machine malfunction and for making claims on blast chillers supplied:

- **Assembled (MOD. ②)**

We ask that you notify to your dealer / service centre the machine model, code and serial number shown on the identification plate located on the back of the machine and inside the door.

- **Disassembled (MOD. ⑤)**

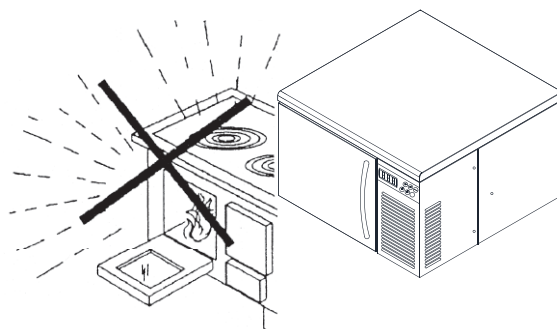
We ask that you notify to your dealer / service centre the machine model and code shown on the identification plate located above the control panel.

2.3 POSITIONING

- The machine must be installed and tested in full compliance with the provisions of accident prevention laws, with traditional ordinances and with the regulations in force.
- The installer is required to check fire regulations (ask at the local Fire Department for the necessary signs).
- Place the machine in its intended location.
- Level the equipment using its adjustable feet. For levelling heavier machines, use dedicated lifters (fig. A - section 1.3).
- If the equipment is not level, its operation and the flow of condensate (where there are drains) can be compromised.

⚠ Avoid

- Places exposed to the direct rays of the sun.
- Closed sites with high temperatures and low circulation of air.
- Avoid installing the machine near any heat source.



2.4 AMBIENT TEMPERATURE AND AIR CIRCULATION

For air-cooled condensate refrigerant units, the ambient air operating temperature should not exceed 32°C. Beyond this temperature declared performance cannot be guaranteed.

The machine can safely operate up to 38°C.

The remote condensing units must be installed in special rooms or outdoors, in a place sheltered from direct sun. If circumstances make it necessary, the installer should consider use of a cover or canopy. (Costs to be borne by the purchaser).

In any case sufficient air circulation must be guaranteed.

2.5 ELECTRICAL CONNECTION

Between the equipment and the power network, it is compulsory to install a differential thermal magnetic circuit breaker according to regulations in force in the country of installation.

- The electric wiring must comply with the characteristics given in the technical data (see wiring diagrams of the machine, responsibility of the installer).
The ground conductor must be connected correctly to an efficient grounding system.



The manufacturer declines any responsibility and any obligation of guarantee, if there occur damages to the equipment, personnel or property, imputable to incorrect installation and/or not compliant with current laws.

2.5.1 Connection of the equipment to the electric supply

In cases where the power supply cable of the equipment is damaged, it must be replaced by qualified personnel in order to prevent any risk to people.

2.6 CONDENSATE DRAIN CONNECTION

The machine is not equipped with condensate drains. Perform if necessary cleaning of the interior of the unit after each process, drying the surfaces thoroughly with a cloth.

2.7 NOTES FOR THE INSTALLER

Check for proper installation and test system before attempting to operate the machine (test report)

1. Check for gas leaks from joints or welds made during the installation phase.
2. Check the good insulation of the pipes connecting the condenser and remote condensing unit.
3. Check the electrical connection.
4. Check the electrical absorption.
5. Check the standard pressure of the refrigeration system.
6. Check the water connection with the adjustment of the pressure valve during operation, and the good circulation of condensation water (water-cooled units).
7. Perform at least one complete cycle of rapid freezing-conservation, (reaching the temperature SET), and a manual defrost cycle.

If the equipment or remote condensing unit was transported in a non-vertical position (e.g. on their back) or were toppled during the installation, do not turn on immediately but wait at least 4 hours before operating.

- Inform the customer of the exact use of the equipment with specific reference to the use and needs of the customer



Installation and starting must be performed by authorized personnel.

2.8 SAFETY AND CONTROL SYSTEMS

- **Door microswitch:**
stops the operation of the fans in the cell when the door is opened
- **General protection fuses:**
protect the whole power circuit against short circuits and overloads
- **Thermal compressor relay:**
intervenes in the event of overload or malfunction
- **Safety pressure switch:**
intervenes in the case of overpressure in the refrigerant circuit
- **Cap fuses:**
intervenes in the case of overpressure and failure of aforementioned safety pressure switch
- **Temperature control in chamber:**
is managed by electronic card via the probe positioned inside the cell

2.9 DISPOSAL OF WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (only for Mod. ②)

In execution of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on disposal of waste electrical and electronic equipment.



The bin and cross symbol indicates that the product at the end of its useful life, must be collected separately from other waste.

The separate collection of this equipment at the end of its life is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this equipment should contact the manufacturer and follow the system that this last has adopted to allow for the separate collection of the equipment at the end of its life.

Suitable separate collection for subsequent forwarding of the equipment for recycling, treatment and environmentally-compatible disposal serves to avoid possible negative effects on the environment and health, and promotes recycling of the materials the equipment is made from.

Improper disposal of the product by the owner involves the application of administrative sanctions by law.

3. DIRECTIONS FOR BEST OPERATION

3.1 STOPPING THE MACHINE

In case of emergency, to turn off the machine, detach the power supply from the general panel acting on the disconnector or detaching the plug from the socket.

3.2 DIRECTIONS FOR USE

Before using the machine you need to clean the internal surfaces with a mild detergent solution because, inside, there may be residual condensate due to final testing carried out by the manufacturer.

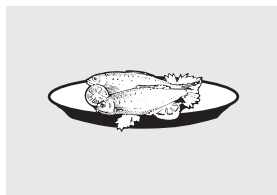
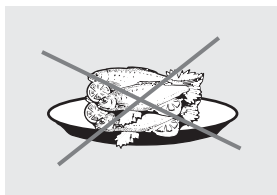
3.2.1 Pre-cooling

Before using the machine for the first time or after a period of time without use, pre-cool the cell by running the machine empty until the working temperature set is reached. To get best performance from the machine and to avoid food alteration, it is recommended to:

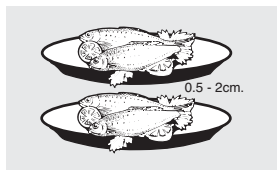
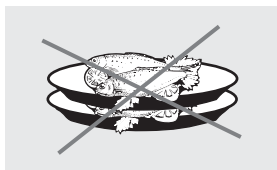
- arrange the products in order to favour the circulation of cold air throughout the cell;
- avoid prolonged and frequent door openings.

3.2.2 Loading the machine

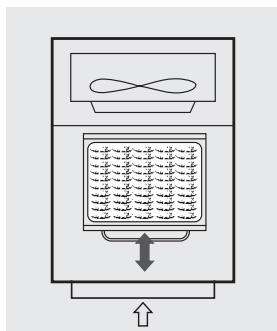
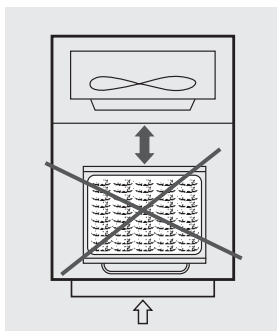
- a) make sure that the foods to blast chill and/or freeze do not overlap and are no thicker than 50-80 mm. Do not overload the machine beyond the limits established by the manufacturer.



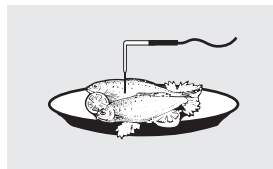
- b) make sure that there is sufficient space between the trays, so as to allow adequate circulation of air. If the machine is not fully loaded, restack the trays and the load over the whole useful height avoiding concentrations.



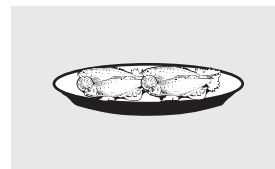
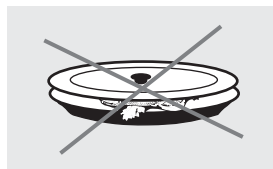
- c) Place the trays in the inner part of the rack, taking care that they are as close as possible to the evaporator.



- d) The core probe (where applicable) must be positioned correctly at the centre of the largest product, making sure that the tip of the probe does not stick out nor touch the tray. The probe must be cleaned and sanitized before each new cycle (operational), in order to prevent unwanted contamination.



- e) Avoid covering the trays and/or containers with lids or insulating films. The more you insulate the food, the higher the time required for blast chilling and rapid freezing. The wrapping/packing of the trays must be done when the product is already blast chilled, before it is put into conservation.



4. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION



BEFORE EVERY OPERATION READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY

4.1 MATERIALS AND FLUIDS USED

- The areas in contact with the product are made of stainless steel.
- In the refrigerating units, use is made of refrigerated fluid permitted by the current legislation, of HFC type. The type and quality of gas used are indicated on the identification plate.

4.2 BASIC SAFETY RULES - HAZARDS

The equipment has no dangerous corners, sharp edges or protruding elements. The guards for moving parts or electrically live components are fixed to the unit with screws, to prevent accidental access to dangerous areas. Adhere to the main safety rules:

- Do not touch the machine with wet hands or feet;
- Do not work on the machine barefoot;
- Do not insert screwdrivers, kitchen equipment or other objects between guards of moving parts;
- Before carrying out any cleaning or routine maintenance work, disconnect the machine from the electricity supply.

4.3 INSTALLATION

To ensure correct operation of the equipment and the maintenance of safety conditions during use, carefully follow the instructions outlined in this section.



During movement, do not push or drag the equipment to prevent it overturning, rather use a trolley, lift the equipment and carry it to the place of installation.

Positioning

- Place the equipment in a ventilated area, away from heat sources such as radiators, air conditioning systems, fryers or ovens.
- Make sure that the distance of the unit from the back wall is not less than 10 cm to allow for proper cooling of the components of the refrigeration unit.
- The ambient temperature must not exceed 32°C to maintain the intended internal temperatures.
- Adjust the height and levelling turning the levelling feet where required, while at the same time checking the closing of the door.
- If the machine is not perfectly level, the functioning and the flow of condensate may be compromised.
- Remove the PVC protective film from all sides.

Arrangement on the floor

- The machine must rest on a level, stable and solid surface. It is important that the blast chiller is level and stable at all four corners. The feet are adjusted manually, and it is important that the blast chiller is not resting against other machines nearby.

4.4 ELECTRICAL CONNECTION

The blast chiller works with single-phase voltage 230V-50Hz.

- Only connect the machine to regularly-earthed power sources.
- The power cord must not be damaged (risk of electrical injury). A damaged power cord must be replaced immediately by an authorized qualified electrician at the service centre.
- On the electrical supply panel there must be installed a 30mA differential for the protection of persons.

Before starting

- Ensure the existence of the connection to earth via terminal (PE) with cable cross-section not less than 16 mm²
- Have measures in place to deal with electric shock



Please note: Make sure that the network voltage matches that indicated on the identification plate.



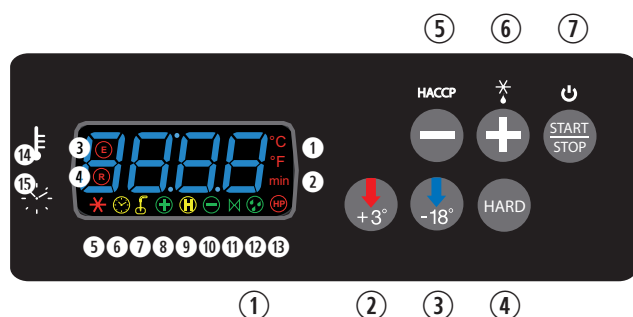
The manufacturer declines responsibility for damage or injury caused by violation of the above-mentioned rules or the electrical safety rules in force in the country of use of the machine.

4.5 DIRECTIONS FOR PROPER USE OF THE MACHINE

Before using the machine, clean it with a detergent solution as, inside, there may be residual condensate due to the final testing carried out by the manufacturer.

- **OPTIMIZATION OF CYCLES** (advice):
- **PRE-COOLING** It is recommended, before performing a blast chilling cycle or rapid freezing, to pre-cool the chamber in order to reduce work times.
- **CORE PROBE** (where applicable) The core probe must be correctly positioned in the centre of the thickest product. The tip should never come out or touch the tray. The probe must be cleaned before each cycle, in order to avoid contamination.
- **COVERS AND CONTAINERS** Do not cover the trays and/or containers with lids or insulating films. The more the surface of the product is in contact with the air circulating in the chamber, the faster will be the blast chilling and freezing. Use of trays or pans with depths greater than 40 mm is strongly discouraged.
- **DISTRIBUTION OF THE PRODUCT** Never stack the product and check that thicknesses are no greater than 50 mm. Do not overload the machine beyond the limits established by the manufacturer. Maintain a sufficient gap between the trays, to allow for proper air circulation. Avoid the concentration of the trays in one part of the machine and distribute them evenly.
- **CONSERVATION** The blast chilled and/or frozen product must be covered and protected (film, vacuum, airtight cover).

5. USER INTERFACE



5.1 BASIC INFORMATION

There are the following operating states:

- **OFF** state (the device is not powered)
- **STAND-BY** state (the device is powered and off)
- **ON** state (the device is powered, is on and is awaiting the start of a cycle of operation)
- **RUN** state (the device is powered, is switched on and a cycle of operation is in progress).

"Switching the device on" means the transition from **STAND-BY** state to **ON** state. "Switching the device off" refers to the transition from **ON** state to **STAND-BY** state.

If you experience a power failure during **STAND-BY** or **ON** state, at the restoration of power, the device will restart with the same state.

If you experience a power failure during **RUN** state, at the restoration of power, the device will operate as follows:

- if there was a temperature-controlled blast chilling or freezing in progress, it will restart at the beginning
- if there was a timed blast chilling or freezing in progress, these will be restarted from the moment at which the power interruption happened, with a maximum error of 10 min
- if conservation was in progress, such conservation will be repeated.

5.2 SWITCHING THE BLAST CHILLER ON/OFF

Proceed as follows:

- Make sure the keypad is not locked and that no procedure is in progress.
- Press and hold the **START / STOP** ⑥ key for 1 sec: the display will switch on/off.

5.3 THE DISPLAY

- During the **OFF** state and during **STAND-BY** the display is turned off.
- During the **ON** state the display shows the temp. of the cell.
- During the **RUN** state the device will operate as follows:
 - if there is a temperature-controlled blast chilling or freezing in progress, the display will show the temperature detected by the needle probe
 - if there is a timed blast chilling or freezing in progress, the display will show the time remaining for these
 - if conservation is in progress, the display will show cell temperature.

5.4 CELL TEMPERATURE DISPLAY

- Make sure the keypad is not locked and that no procedure is in progress.
- Press and hold the **DOWN** ⊖ key for 1 sec: the display will show the first available label.
- Press and release the **UP** ⊕ key, or the **DOWN** ⊖ key, to select "**PB 1**".
- Press and release the **BLAST CHILLING** ② key: the display will show the temperature of the cell.

- To exit from the procedure do as follows:
- Press and release the **BLAST CHILLING** ② key or do nothing for 15 sec: the display will return to "**PB 1**".
- Press and release the **UP** ⊕ key, or the **DOWN** ⊖ key, until the display shows the quantity indicated or do nothing for 60 sec.

5.5 DISPLAY OF TEMPERATURE RECORDED BY NEEDLE PROBE (if applicable)

- Make sure the keypad is not locked and that no procedure is in progress.
- Press and hold the **DOWN** ⊖ key for 1 sec: the display will show the first available label.
- Press and release the **UP** ⊕ key, or the **DOWN** ⊖ key, to select "**PB 2**".
- Press and release the **BLAST CHILLING** w key. The display will show the temperature measured by the needle probe.

- To exit from the procedure do as follows:
- Press and release the **BLAST CHILLING** ② key or do nothing for 15 sec: the display will return to "**PB 2**".
- Press and release the **UP** ⊕ key, or the **DOWN** ⊖ key, until the display shows the quantity indicated or do nothing for 60 sec.
- If the needle probe is not enabled, the label "**PB 2**" is not displayed.

5.6 DISPLAY OF TEMPERATURE OF THE EVAPORATOR

- Make sure the keypad is not locked and that no procedure is in progress.
- Press and hold the **DOWN** ⊖ key for 1 sec: the display will show the first available label.
- Press and release the **UP** ⊕ key, or the **DOWN** ⊖ key, to select "**PB 3**".
- Press and release the **BLAST CHILLING** w key: the display will show the temperature of the evaporator.

- To exit from the procedure do as follows:
- Press and release the **BLAST CHILLING** ② key or do nothing for 15 sec: the display will return to "**PB 3**".
- Press and release the **UP** ⊕ key, or the **DOWN** ⊖ key, until the display shows the quantity indicated or do nothing for 60 sec.
- If the evaporator probe is not enabled, the label "**PB 3**" will not be displayed.

5.7 ACTIVATION OF DEFROSTING IN MANUAL MODE

(Air defrost)

- Make sure that the cycle has finished and that no procedure is in progress.
- Press and hold the **UP**  key for 4 sec: the **DEFROST LED**  will light up.
- The defrost will last 20 minutes. Leave the door open during defrosting.
- At the end of the defrost (if necessary) clean the inside of the unit with a sponge and/or cloth to remove any condensation.

5.8 LOCK/UNLOCK THE KEYPAD

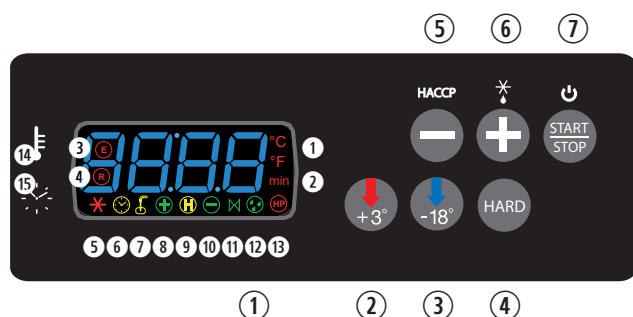
To lock the keypad do the following:

- Make sure there is no procedure in progress.
- Press and hold the **DOWN**  and the **START / STOP**  keys for 1 sec: the display will show "**L O C**" for 1 sec.
- If the keypad is locked, the following operations are not permitted:
 - Power on/off of the device
 - Display of the temperature of the cell
 - Display of the temperature detected by the needle probe
 - Display of the temperature of the evaporator (if applicable)
 - Display of the temperature of the condenser (if applicable)
 - Activation of the defrost in manual mode
 - Start/stop of a cycle of operation
 - Heating of the needle probe (if applicable)
 - Display of information related to the HACCP alarms
 - Cancellation of information related to the HACCP alarms
 - Display of the hours of operation of the compressor
 - Cancellation of the hours of operation of the compressor
 - Setting the date and real time
- To unlock the keypad do the following:
- Make sure there is no procedure in progress.
- Press and hold the **DOWN**  and the **START / STOP**  keys for 1 sec: the display will show "**U N L**" for 1 sec.

5.9 MUTING THE BUZZER

- Make sure there is no procedure in progress.
- Press and release any key.

6. OPERATION



You can manage the following types of operating cycles:

- **blast chilling and conservation**
- **hard blast chilling and conservation**
- **freezing and conservation**
- **soft freezing and conservation.**

Each operating cycle can be preceded by a pre-cooling. The temperature-controlled cycles are preceded by a test to check the correct insertion of the needle probe (if applicable).

If the needle probe is not enabled, the temperature-controlled cycles will be started as timed cycles.

6.1 SETTING THE DAY AND REAL TIME

- Press and hold the **DOWN** (⊖) key for 1 sec: the display will show the first available label.
- Select **R T C** with the **UP** (+) or **DOWN** (⊖) key.

To set the clock:

- Press the **BLAST CHILLING** (2) key to display in sequence year "Y Y", month "M M", day "D D", hour "H H" and minutes "M M".
- The **LED 6** will flash.
- Press and release the **UP** (+) or the **DOWN** (⊖) key within 15 sec to change the value.
- to exit the sequence, press again the **BLAST CHILLING** (2) key or do nothing for 15 sec: the display will show **R T C** again and the **LED 6** will turn off.

To exit the procedure:

- Press and release the **UP** (+) or the **DOWN** (⊖) key, until the display shows the quantity indicated or do nothing for 60 sec.

6.2 BLAST CHILLING (2)

The temperature-controlled blast chilling and conservation cycle is divided into the following two phases:

- **blast chilling**
- **conservation**

At the end of one phase, the device automatically switches to the next.

To start the blast chilling cycle:

- Make sure that the device is in the **ON** state.
- Press and release the **BLAST CHILLING** (2) key. The **LED 5** will flash.
- Press and release the **UP** (+) or the **DOWN** (⊖) key within 15 sec to change the value of the parameter.
- Press and release the **START / STOP** (5) key. The **LED 5** will remain lit continuously.

A timed blast chilling will start.

- During blast chilling, the display shows the time remaining

for the blast chilling, and the **LED 6** is turned on.

To change the time remaining:

- Press and release again the **UP** (+) key or the **DOWN** (⊖) key to change the value of the time. The screen will flash.
- Do not operate for 4 sec. The display will stop flashing and remain lit continuously.

To interrupt the cycle hold pressed the START / STOP (5) key

Blast chilling with needle probe:

If there is a needle probe and the test of correct insertion is successfully completed, the cycle will start.

- The calculation of the maximum duration of blast chilling is initiated on condition that the temperature detected by the needle probe is below that established for the parameter with password.

If the test not is completed with success, a timed cycle will take place.

During blast chilling the display shows the temperature measured by the needle probe (if available) and the **LED 7** is turned on.

- To view the temperature of the cell, press and release the **BLAST CHILLING** (2) key, the **FREEZING** (3) key or the **HARD/SOFT** (4) key. To restore the display to normal, press and release the same key again or do nothing for 15 sec.
- If the temperature detected by the needle probe reaches the target temperature for the end of blast chilling within the maximum duration of the blast chilling, the chilling will be completed successfully, the device will automatically switch to conservation and the buzzer will be activated.
- To mute the buzzer, press and release a key.
- If the temperature detected by the needle probe does not reach the target temperature for the end of blast chilling or freezing within the maximum duration, the cycle will not be completed successfully but will continue, the **LED 7** will flash and the buzzer will be activated.
- To mute the buzzer, press and release a key.
- To view the temperature of the cell, press and release the **BLAST CHILLING** (2) or **FREEZING** (3) key. To restore normal display and stop the buzzer, press and release again the **BLAST CHILLING** (2) or **FREEZING** (3) key or do nothing for 15 sec.
- when the temperature detected by the needle probe reaches the target temperature for the end of blast chilling or freezing, the device automatically switches to conservation with the same procedures outlined above.

6.3 HARD BLAST CHILLING ②④

The temperature-controlled hard blast chilling and conservation cycle is divided into the following three phases:

- **hard blast chilling phase**
- **blast chilling**
- **conservation**

At the end of one phase, the device automatically switches to the next.

To start the cycle do the following:

- Press and release the **BLAST CHILLING ②** key. The **LED ⑤** will flash then press and release the **HARD/SOFT ④** key: the **LED HARD** will flash.
- Press and release the **UP +** or the **DOWN -** key within 15 sec to change the value of the time parameter.
- Press and release the **START / STOP ⑤** key. The **LED HARD ⑨** will remain continuously on.

A timed blast chilling will start.

- During the hard blast chilling phase, the display shows the remaining time of the chilling, and the **LED ⑥** is lit.

To change the time remaining:

- Press and release again the **UP +** or the **DOWN -** key to change the value of the time. The display will flash.
- Do nothing for 4 sec. The display will stop flashing and remain steadily lit.

To interrupt the cycle hold pressed the START / STOP ⑤ key

Hard blast chilling with needle probe:

If there is a needle probe and the test of correct insertion is successfully completed, the cycle will start.

- The calculation of the maximum duration of blast chilling is subject to the condition that the temperature detected by the needle probe is below that set up.

If the test is not completed with success, a timed cycle will take place.

During hard blast chilling the display shows the temperature measured by the needle probe and the **LED ⑦** is turned on.

- To view the temperature of the cell, press and release the **BLAST CHILLING ②** key, the **FREEZING ③** key or the **HARD/SOFT ④** key. To restore the display to normal, press and release the same key again or do nothing for 15 sec.

- When the temperature detected by the needle probe reaches the target temperature for the end of the hard blast chilling phase, the device automatically switches to blast chilling.
- During blast chilling the display shows the temperature measured by the needle probe and the **LED ⑦** is turned on.
- To view the temperature of the cell, press and release the **BLAST CHILLING ②** key. To restore the screen to normal, press and release the same key again or do nothing for 15 sec.
- If the temperature detected by the needle probe reaches the target temperature for the end of blast chilling within the maximum duration of the blast chilling, the chilling will be completed successfully, the device will automatically switch to conservation and the buzzer will be activated for the time set up
- To mute the buzzer, press and release a key.



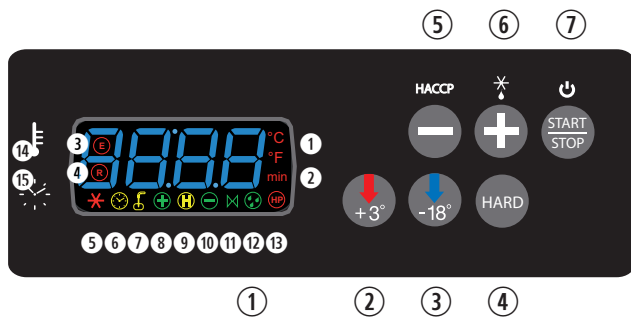
For blast chillers equipped with needle probe

Temperature-controlled **hard** blast chilling in the first stage works with a negative cell temperature, (-20°C), until the needle probe detects a core temperature of the product of 15°C. At this point the blast chilling goes to the second phase of the cycle with a higher temperature within the cell until the needle probe detects a core temperature of the product of 3°C, then the blast chiller will pass to the conservation phase.



For blast chillers not equipped with needle probe.

The duration of the **hard** phase is managed automatically by the blast chiller. The period of the hard phase is automatically determined as a percentage of the factory parameter set up under password. The duration of the hard phase will be 66% of the time set up. E.g.: setting the total blast chilling time to 100', the hard phase will be 66', while the soft phase will be 34'.



6.4 FREEZING ③

The temperature-controlled freezing and conservation cycle is divided into the following two phases

- **freezing**
- **conservation.**

At the end of one phase, the device automatically switches to the next.

To start the freezing cycle:

- Make sure that the device is in the **ON** state.
- Press and release the **FREEZING** ③ key. The **LEDS ***** and the **LED HARD** will flash.
- Press and release the **UP** ⊕ or the **DOWN** ⊖ key within 15 sec to change the value of the time parameter.
- Press and release the **START / STOP** ⑤ key. The **LED** ⑦, the **LEDS ***** and the **LED HARD** remain permanently lit. A **timed freezing cycle** will start
- During freezing, the display shows the time remaining for the freezing and the **LED** ⑥ is lit.

To change the time remaining:

- Press and release again the **UP** ⊕ or the **DOWN** ⊖ key to change the value of the time. The display will flash.
- Do nothing for 4 sec. The display will stop flashing and remain steadily lit.

To interrupt the cycle hold pressed the START / STOP ⑤ key

Freezing with needle probe:

If there is a needle probe and the test of correct insertion is successfully completed, the cycle will start.

- The calculation of the maximum duration of freezing is initiated subject to the condition that the temperature detected by the needle probe is below that set up for the parameter with password.

If the test is not completed with success, a timed cycle will take place.

During freezing the display shows the temperature measured by the needle probe and the **LED** ⑦ is lit.

- To view the temperature of the cell, press and release the **BLAST CHILLING** ② key, the **FREEZING** ③ key or the **HARD/SOFT** ④ key. To restore the display to normal, press and release the same key again or do nothing for 15 sec.
- If the temperature detected by the needle probe reaches the target temperature for the end of freezing within the maximum duration of the freezing, the freezing will be completed successfully, the device will automatically switch to conservation and the buzzer will be activated.
- To mute the buzzer, press and release a key.

6.5 ICE CREAM CYCLE

- To use the chiller for ice cream process it is recommended to select a cycle **BLAST FREEZING** ③ and after starting change the operating time of your choice up to maximum of 500 minutes. In this way the machine will always work at maximum despite the continuous door openings and for all the time of ice cream production.



In the shock freezing equipped with the core probe it is necessary modify the parameter P3 selecting 0 if it is chosen to work without inserting the core probe inside the product.

6.6 CONSERVATION

At the end of blast chilling and freezing the device automatically switches to conservation.

- The display shows the temperature inside the cell and the **LED** ⑪ is turned on.
- If the needle probe is present and the temperature measured does not reach the target temperature for the end of blast chilling/freezing within the allotted time, it will continue the cycle set, the **LED** ⑦ will flash and the buzzer will be activated.
- To restore the screen to normal and stop the buzzer press and release a key.

6.7 PRE-COOLING

Each operating cycle can be preceded by a pre-cooling.

To start the pre-cooling:

- Make sure that the device is in the **ON** state.
- Press and hold the **BLAST CHILLING** ② key for 1 sec. The **LED** ⑭ will flash and the pre-cooling will start.

To interrupt pre-cooling:

- Press and hold the **BLAST CHILLING** ② key for 1 sec or start an operating cycle.
- When the cell temperature reaches that set up by the parameter, the pre-cooling continues, the **LED** ⑭ remains steadily lit and the buzzer is activated for 1 sec.

6.8 CHECKING THE NEEDLE PROBE

- If the needle probe is enabled, the temperature-controlled cycles are preceded by a test of two phases to check the correct insertion of the needle probe in the product.
- The first phase is completed successfully if the difference, calculated as temperature detected by the needle probe - cell temperature, is greater than the value set with the parameter, at least in 3 out of 5 checks (checks are carried out at intervals of 10 sec).
- The second phase is executed only if the first is not successfully completed.
- If the test is successfully completed, the cycle will be started; if the test is not completed successfully, the **LED** ⑦ will flash and the buzzer will be activated for 5 sec every 15 sec.
- To start the temperature-controlled cycle, however, press the **BLAST CHILLING** ② key or the **FREEZING** ③ key. 1 min after signalling that the test was not successfully completed, without having started the cycle, a timed cycle starts.

6.9 HACCP FUNCTION

Through the **HACCP** function you can store up to 9 events for each of the 3 HACCP alarms, after which the most recent event overwrites the oldest one.

- The following table shows the information on the HACCP alarms that the device is capable of storing.

Alarm: temperature-controlled blast chilling or temperature-controlled not completed within the maximum duration

Alarm code: **TIME**

Critical value: the maximum temperature measured by the needle probe after temperature-controlled blast chilling or temperature-controlled freezing not completed within the maximum duration

Date and time in which it occurred: displayed

Duration: displays the time in hours and minutes of the actual cycle.

From 1 min to 99 h 59 min, partial if the alarm is in progress

Alarm: maximum temperature during conservation

Alarm code: **Ah**

Critical value: maximum temperature of the cell during the alarm

Date and time in which it occurred: displayed

Duration: displays duration of high temperature alarm.

From 1 min to 99 h 59 min, partial if the alarm is in progress

Alarm: interruption of power during conservation

Alarm code black-out: **PF**

Critical value: the cell temperature when power restored

Date and time in which it occurred: displayed

Duration: displays the length of time of the alarm

From 1 min to 99 h 59 min

- To avoid repeatedly storing power interruption alarms, make sure that the device is in **STAND-BY** or **ON** state before disconnecting the power supply.
- If the duration of the power interruption alarm is such as to cause the clock error (**RT C** code), the device will store neither the date and time when the alarm occurred nor its duration.



The HACCP LED provides information about the state of the memory of the HACCP alarms of the device; see "Warning lights".

6.10 DISPLAY OF INFORMATION RELATING TO HACCP ALARMS

- Press and hold the **DOWN** (⊖) key for 1 sec. The display will show the first available label.
- Press and release the **UP** (⊕) key, or the **DOWN** (⊖) key, to select "**L 5**".
- Press and release the **BLAST CHILLING** (②) key. The display will show the code of the most recent alarm, or one of the codes shown in the ALARMS section table followed by number "1" (the higher the number following the alarm code the older the alarm).

To view the information about an HACCP alarm, do the following:

- Press and release the **UP** (⊕) key or the **DOWN** (⊖) key to select an alarm code, for example "**AH 3**".
- Press and release the **BLAST CHILLING** (②) key: the HACCP LED will stop flashing and remain steadily lit and the display will show in sequence, for example, the following information:

Inf. Meaning (example)

8.0 the critical value is 8.0°C / 8°F

ST A the display is about to show the date and time when the alarm occurred

Y 1 1 the alarm occurred in 2011 (more....)

M 0 3 the alarm occurred in March (more....)

D 2 6 the alarm occurred on 26 March 2011

H 1 6 the alarm occurred at 16 hours (more....)

N 3 0 the alarm occurred at 16:30

DUR the display is about to show the duration of the alarm

H 0 1 the alarm lasted 1 hr (more...)

N 1 5 the alarm lasted 1 hr 15 min

AH 3 the alarm code selected

- The display shows each piece of information for 1 sec.

To exit the sequence:

- Press and release the key **START / STOP** (⑤) The display will show the alarm code again of the selected alarm.

To exit the procedure:

- Exit the sequence of information.
- Press and release the **UP** (⊕) or the **DOWN** (⊖) key until the display shows the quantity indicated or do nothing for 60 sec.

6.11 CANCELLATION OF INFORMATION RELATING TO HACCP ALARMS

- Press and hold the **DOWN** (⊖) key for 1 sec. The display will show the first available label.
 - Press and release the **UP** (⊕) key, or the **DOWN** (⊖) key, to select "**R L 5**".
 - Press and release the **BLAST CHILLING** w key and the display will show "**0**".
 - Press and release the **UP** (⊕) key, or the **DOWN** (⊖) key, within 15 sec to set "**149**".
 - Press and release the **BLAST CHILLING** w key or do nothing for 15 sec: the display will show "----" flashing for 4 sec and the HACCP LED will turn off, after which the device will exit automatically from the procedure.
- If the device has not stored any information about HACCP alarms, the label **R L 5** will not appear

7 WARNING LIGHTS AND INDICATIONS

7.1 WARNING LIGHTS

The following table shows the meaning of the LEDs on the display

LED blast chilling

ON: blast chilling in progress

Flashing: a cycle of blast chilling and conservation has been selected

LED freezing

ON: freezing in progress

Flashing: a cycle of freezing and conservation has been selected

LED blast chilling hard / freezing

ON: hard blast chilling/freezing in progress

Flashing: a cycle of hard blast chilling / freezing and conservation has been selected

LED temperature-controlled cycle

ON: a cycle of temperature-controlled blast chilling or temperature-controlled freezing and conservation has been selected
temperature-controlled blast chilling or temperature-controlled freezing in progress

Flashing: the test to check the correct insertion of the needle probe was not completed successfully, heating of the needle probe in progress

LED timed cycle

ON: a cycle of timed blast chilling or timed freezing and conservation has been selected
timed blast chilling or timed freezing in progress

Flashing: date and time setting in progress

LED conservation

ON: conservation in progress

LED Defrost

ON: defrost in progress

LED pre-cooling

ON: pre-cooling in progress and cell temperature has reached the set value.

Flashing: pre-cooling in progress and cell temperature has NOT reached the set value.

LED auxiliary

ON: cell light is on (not provided)
needle probe is warming up (not provided)
UV light is on (not provided)

LED HACCP

ON: not all the information regarding the HACCP alarms has been displayed

Flashing: at least one new alarm has been stored

LED degrees Celsius

ON: the temperature is displayed in degrees Celsius

LED degrees Fahrenheit

ON: the temperature is displayed in degrees Fahrenheit

LED minutes

ON: the time is displayed in minutes

LED on / stand-by

ON: the device is in stand-by

7.2 INDICATIONS

The following table shows the meaning of the indications on the display

LOC Keypad locked

See the section "Locking/unlocking the keypad"

UNL Keypad unlocked

See the section "Locking/unlocking the keypad"

8 ALARMS

tiME	Time cycle too long
Cause:	Alarm for temperature-controlled blast chilling or freezing, not completed in the maximum duration (HACCP alarm).
Remedies:	see section 6.8
Effect:	will store the alarm.
AL	Minimum temperature
Cause:	Minimum temperature alarm referred to the parameter set.
Remedies:	check the temperature of the cell, check the value of the parameters A1 and A2. (with password)
Effect:	the device will continue to operate normally.
AH	Maximum temperature
Cause:	Maximum temperature alarm (HACCP alarm).
Remedies:	check the temperature of the cell check the value of the parameters A4 and A5 with respect to parameter set. (with password)
Effect:	will store the alarm
id	Open door
Cause:	Open door alarm
Remedies:	check the condition of the door check the value of the parameters i0 and i1 (Call the service).
Effect:	the effect established by parameter i0.
HP	High pressure
Cause:	High pressure alarm.
Remedies:	check the condition of high pressure inlet check the value of the parameters i5 and i6 (Call the service).
Effect:	the effect established by parameter i5.
PF	Black out
Cause:	Power failure alarm (HACCP alarm).
Remedies:	check the device-power supply connection check the value of the parameter A10 (Call the service).
Effect:	will store the alarm

COH	Condenser overheated
Cause:	Overheated condenser alarm.
Remedies:	 CALL THE SERVICE check the temperature of the condenser check the value of the parameter C6.
Effect:	the condenser fan will be turned on.
CSd	Compressor blocked
Cause:	Compressor blocked alarm
Remedies:	 CALL THE SERVICE check the temperature of the condenser check the value of the parameter C7 disconnect the power supply of the device and clean the condenser.
Effect:	if the error occurs during STAND-BY, it is not permitted to select or start any operating cycle if the error occurs during an operating cycle, the cycle will be interrupted.
ESd	Download error
Cause:	Alarm for download configuration parameters not successfully completed.
Remedies:	 CALL THE SERVICE press and release a key to restore the display to normal. Re-download the configuration parameters.
Effect:	the device will continue to operate normally.
CEr	Firmware error
Cause:	Alarm for configuration parameters contained in EVKEY not coincident with those of the device
Remedies:	 CALL THE SERVICE interrupt power to the device check that the configuration parameters contained in EVKEY firmware coincide with those of the device re-download the configuration parameters.
Effect:	the device will continue to operate normally.
Erd	Configuration error
Cause:	Alarm for upload of configuration parameters not successfully completed.
Remedies:	 CALL THE SERVICE restore the factory settings rerun the upload of configuration parameters.
Effect:	the digital outputs will be switched off.

9 ERRORS

Pr1 Cell probe error

Remedies:  **CALL THE SERVICE**
 check the value of parameter P0
 check the integrity of the probe
 check the connection device-probe
 check the temperature of the cell

Effect: if the error occurs during STAND-BY, it is not permitted to select or start any operating cycle
 if the error occurs during blast chilling or freezing, the cycle will be interrupted
 if the error occurs during conservation, compressor activity will depend on the parameters C4 and C5 or C9
 defrost will never be activated
 the door heaters will never be switched on
 the minimum temperature alarm (code "AL") will never be activated
 the maximum temperature alarm (code "Ah") will never be activated

Pr2 Needle probe error

Remedies:  **CALL THE SERVICE**
 instructions same as for Cell probe error (code "Pr1") but in relation to the needle probe

Effect: if the error occurs during STAND-BY, the temperature-controlled operating cycles will be launched as timed instead
 if the error occurs during temperature-controlled blast chilling, blast chilling will last the time set with the parameter r1
 if the error occurs during temperature-controlled freezing, freezing will last the time set with parameter r2
 if the error occurs during heating of the needle probe, the heating will be interrupted.

Pr3 Evaporator probe error (if provided)

Remedies:  **CALL THE SERVICE**
 instructions same as for Cell probe error (code "Pr1") but in relation to the evaporator probe

Effect: if the parameter P4 is set to 1, the defrost will last the time established with parameter d3
 if the parameter f0 is set to 1, the parameter f16 will have no effect
 if the parameter f4 is set to 1, the device will work as if the parameter was set to 2.

Pr3 Condenser probe error (if provided)

Remedies:  **CALL THE SERVICE**
 instructions same as for Cell probe error (code "Pr1") but in relation to the condenser probe

Effect: the condenser fan will run in parallel with the compressor
 the overheated condenser alarm (code "COH") will never be activated

10 ROUTINE MAINTENANCE



THESE OPERATIONS SHOULD BE CARRIED OUT ONLY BY A QUALIFIED INSTALLER

The information and instructions in this chapter are intended for all personnel working on the machine: the user, the maintenance crew and also non-specialist staff.



All operations of cleaning and maintenance must be performed after detaching the machine/equipment from the electric network.

10.1 BASIC SAFETY RULES

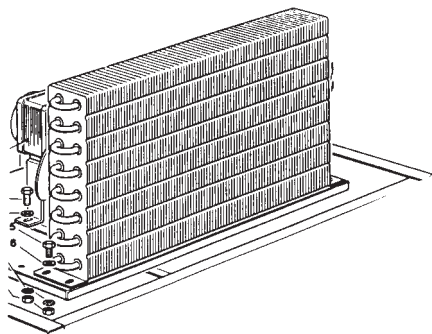
- To perform cleaning and routine maintenance operations in full safety, let's recall the safety rules:
 - do not touch the machine with wet hands or feet;
 - do not work on the appliance with bare feet;
 - do not insert screwdrivers, cooking utensils or anything else between the guards and moving parts;
 - before carrying out cleaning or routine maintenance, detach the machine from the power supply by switching off the master switch and disconnecting the plug;
 - do not pull power cable to disconnect the machine from the power supply.
- It is strictly forbidden to remove the guards and safety devices to perform routine maintenance operations. The manufacturer declines all responsibility for accidents caused by failure to comply with the above-mentioned obligation.
- Before starting the machine perform a thorough cleaning of the unit and the inside of the cell as indicated in section 10.3.

10.2 CONDENSER CLEANING

- For proper and efficient operation of the blast chiller, it is necessary that the air-cooled condenser is kept clean to allow free air circulation. This operation should be done every 30 days maximum, it can be performed with non-metallic brushes so as to remove all the dust and fluff from the fins of the condenser.
- We recommend the use of a vacuum cleaner to avoid releasing into the environment the dust removed. If there are any greasy deposits, remove them with a brush dipped in alcohol.



Do not scrape the surfaces with sharp objects or abrasives



This operation must be performed with the machine at rest



The condenser has sharp edges. During the above-mentioned operations always wear protective gloves, glasses and breathing masks.



10.3 CELL CLEANING

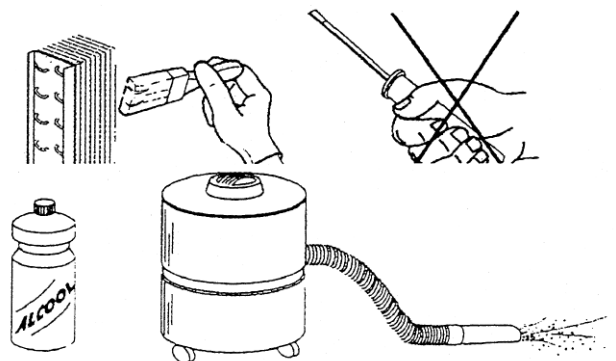
- In order to ensure hygiene and the protection of treated foodstuffs, the inside of the cell must be cleaned frequently, depending on the type of food conserved.
- We recommend a weekly cleaning.
- The conformation of the cell and its internal components allows for washing with a cloth or sponge.



- Clean with water and mild, non-abrasive detergents. Rinsing can be done with a cloth or sponge soaked in water, or with a moderate jet of water (pressure no higher than the pressure of the network). Do not scrape the surfaces with sharp objects or abrasives.



Do not use abrasives or solvents and thinners.



Please note: during the operations of cleaning always wear protective gloves.

10.4 EXTERNAL CLEANING AND MAINTENANCE

- To clean the bodywork, it is sufficient to use a cloth moistened with a specific product, without chlorine, for stainless steel.

⚠ Cleaning evaporator

- To ensure perfect operation and hygiene from the evaporator, it is advisable to carry out periodically, on the basis of the frequency of use of the machine, the internal cleaning in the following way:

Fig. 1

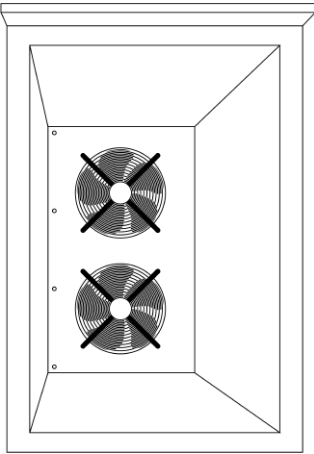


Fig. 2

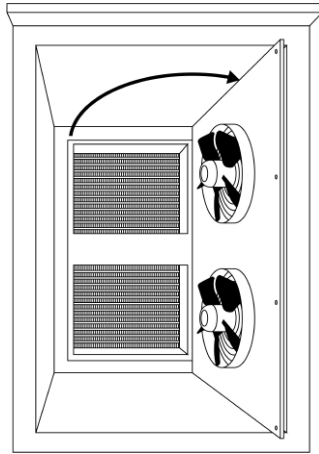


Fig. 3

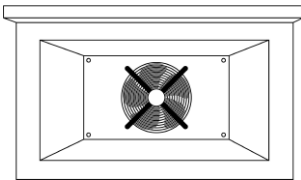
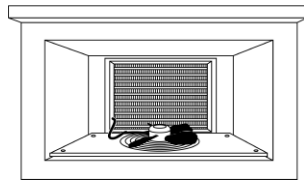


Fig. 4



- Remove the screws that fix the steel fan-carrying panel onto the evaporator and open the panel as indicated
- Wash the evaporator battery using a jet of hot water at low pressure directing the jet from high to low onto the evaporator. Evacuate the water and clean thoroughly.
- At the end use compressed air to remove all the water on the evaporator battery and on the fan(s).

⚠ Make sure to dry thoroughly all the parts and the components.

- Screw on the fan-carrying panel.

⚠ Before starting the machine make sure to have removed all tools used for cleaning.

10.5 DRAINING DEFROST WATER (if present)

- The equipment is designed for manual defrosts exposed to the air.
- At the end of the defrost (if necessary) clean the inside of the unit with a sponge and/or cloth to remove any condensation.

Blast Chillers

Instruction manual

3

EuroChef si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso. Castel Mac reserves the right to change models and specifications without prior notice.

71503950/0 - REV.00 - 07/2013 - Istruzione Abbattitori CME

Abbattitori di temperatura - Manuale di istruzione

Blast Chillers - Instruction manual

3



CE

PREFAZIONE

- Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto, e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione, un corretto uso e manutenzione della macchina.
- È obbligatorio, da parte dell'utilizzatore, **leggere attentamente il manuale** e fare sempre riferimento ad esso per l'utilizzo della macchina. Inoltre deve essere conservato in luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (installatore, utilizzatore, manutentore).
- La macchina è conforme alle direttive bassa tensione 2006/95/EC e compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC.
- L'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle vigenti norme Nazionali e Locali, da personale professionalmente qualificato e secondo le istruzioni del costruttore.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del costruttore per i danni causati da errori nell'installazione e nell'uso, e comunque da inosservanza delle vigenti norme Nazionali e Locali e delle istruzioni date dal costruttore stesso.
- Accertarsi di utilizzare i componenti di installazione in dotazione o specificati.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica agendo sull'interruttore dell'impianto e/o l'interruttore del prodotto.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o intervento diretto.

ATTENZIONE



LE OPERAZIONI EVIDENZIATE CON QUESTO SIMBOLO SONO STRETTAMENTE RISERVATE AL TECNICO PATENTATO.

In particolare:

- Allacciamenti elettrici
- Allacciamenti idrici
- Installazione della macchina
- Collaudo della macchina
- Interventi di riparazione su tutti i componenti e organi della macchina
- Smontaggio della macchina e/o suoi componenti
- Interventi di regolazione e taratura
- Manutenzione e pulizia della macchina relativa a parti e componenti
 - Elettrici
 - Elettronici
 - Meccanici
 - Frigoriferi

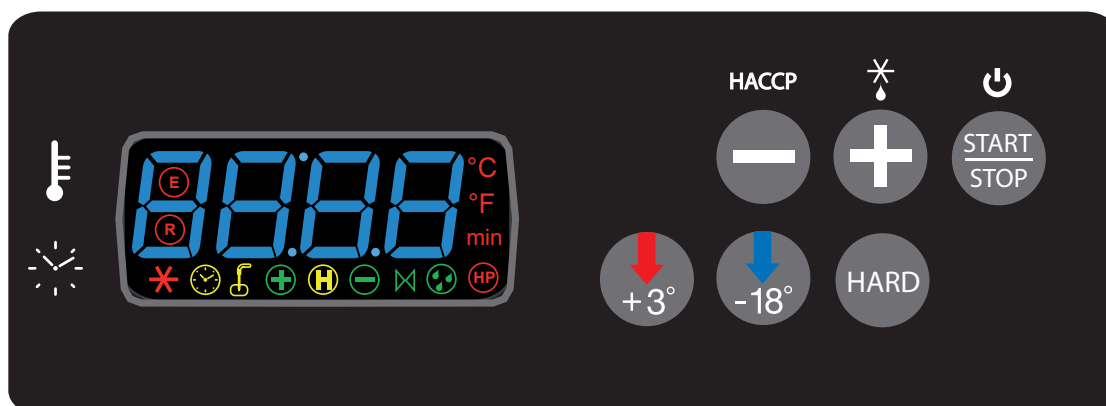


IL TESTO EVIDENZIATO CON QUESTO SIMBOLO È DI PARTICOLARE IMPORTANZA O SEGNALE POTENZIALE PERICOLO



NOTA chiarisce le operazioni in corso

QUADRO COMANDI



PULSANTI

- ① Display
- ② Ciclo surgelazione (-18°C)
- ③ Ciclo abbattimento positivo (+3 °C) soft
- ④ Ciclo abbattimento positivo (+3°C) hard
- ⑤ ON /OFF (stand-by)
- ⑥ Incremento valori
- ⑦ Decremento valori.

LED

- ① Led segnalazioni unità di misura della temp.
- ② Led segnalazione unità di misura
- ③ Led allarme sonda evaporatore (dove previsto)
- ④ Led allarme sonda cella
- ⑤ Led segnalazione abbattimento
- ⑥ Led segnalazione abbattimento a tempo
- ⑦ Led segnalazione abbattimento a sonda
- ⑧ Led ciclo abbattimento positivo (verde)
- ⑨ Led ciclo abbattimento hard (giallo)
- ⑩ Led ciclo surgelazione (verde)
- ⑪ Led segnalazione conservazione
- ⑫ Led fase di sbrinamento (verde)
- ⑬ Led allarme alta pressione (rosso)
- ⑭ Visualizzazione temperature
- ⑮ Visualizzazione tempi

Descrizione	Pag.	Descrizione	Pag.
1. DOCUMENTAZIONE GENERALE		6. FUNZIONAMENTO	
1.1 INFORMAZIONI GENERALI	6	6.1 IMPOSTAZIONE DEL GIORNO E DELL'ORA REALE	13
1.2 INSTALLAZIONE	6	6.2 ABBATTIMENTO	13
1.3 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONI	6	6.3 ABBATTIMENTO HARD	14
1.4 DISIMBALLAGGIO - SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO	6	6.4 SURGELAZIONE	15
1.5 NORME DI SICUREZZA	6	6.5 PROGRAMMA GELATO	15
2. INSTALLAZIONE		6.6 CONSERVAZIONE	15
2.1 DATA DI TARGHETTA	7	6.7 PRERAFFREDDAMENTO	15
2.2 SEGNALAZIONE RECLAMI DI MALFUNZIONAMENTO	7	6.8 VERIFICA DELLA Sonda AD AGO	15
2.3 POSIZIONAMENTO	7	6.9 FUNZIONE "HACCP"	16
2.4 TEMPERATURE AMBIENTE E RICAMBIO D'ARIA	7	6.10 VISUALIZZAZIONE DELLE INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLARMI HACCP	16
2.5 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	7	6.11 CANCELLAZIONE DELLE INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLARMI HACCP	16
2.5.1 Collegamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica ..	7	7. SEGNALAZIONE E INDICAZIONI	
2.6 ALLACCIAMENTO SCARICO CONDENSE	8	7.1 SEGNALAZIONI	17
2.7 NOTE PER L'INSTALLATORE	8	7.2 INDICAZIONI	17
2.8 SISTEMI DI SICUREZZA E CONTROLLO	8	8. ALLARMI	18
2.9 SMALTIMENTO DELLA MACCHINA	8	9. ERRORI	19
3. CONSIGLI PER IL BUON FUNZIONAMENTO		10. MANUTENZIONE ORDINARIA	
3.1 MODI DI ARRESTO	9	10.1 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA	20
3.2 CONSIGLI D'USO	9	10.2 PULIZIA CONDENSATORE	20
3.2.1 Preraffreddamento	9	10.3 PULIZIA CELLA	20
3.2.2 Carico della macchina	9	10.4 PULIZIA E MANUTENZIONE ESTERNA	20
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE		10.5 SCARICO ACQUA DI SBRINAMENTO	21
4.1 MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI	10		
4.2 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA - RISCHI	10		
4.3 INSTALLAZIONE	10		
4.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO	10		
4.5 CONSIGLI PER UN CORRETTO USO DELLA MACCHINA	10		
5. INTERFACCIA UTENTE			
5.1 CENNI PRELIMINARI	11		
5.2 ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELL'ABBATTITORE	11		
5.3 IL DISPLAY	11		
5.4 VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA DELLA CELLA	11		
5.5 VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA RILEVATA DALLA Sonda AD AGO	11		
5.6 VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA DELL'EVAPORATORE	11		
5.7 ATTIVAZIONE DELLO SBRINAMENTO IN MODO MANUALE	12		
5.8 BLOCCO / SBLOCCO DELLA TASTIERA	12		
5.9 TACITAZIONE DEL BUZZER	12		

1. DOCUMENTAZIONE GENERALE

1.1 INFORMAZIONI GENERALI

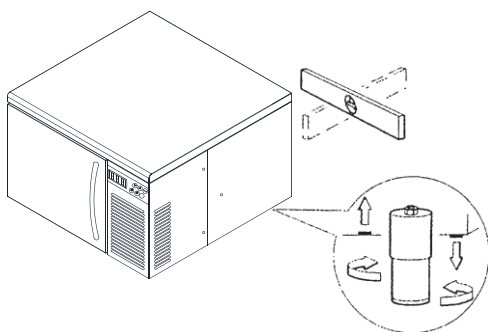
- Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto, e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione, un corretto uso e manutenzione della macchina.
- È obbligatorio, da parte dell'utilizzatore, leggere attentamente il manuale e fare sempre riferimento ad esso per l'utilizzo della macchina. Inoltre deve essere conservato in luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (installatore, utilizzatore, manutentore).
- La macchina è conforme alle direttive bassa tensione 2006/95/EC e compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC.
- La macchina è adibita ad uso professionale e quindi solo persone qualificate ne possono far uso.
- La macchina è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il congelamento e la conservazione di prodotti alimentari.
Sono esclusi prodotti che necessitano di un controllo e registrazione costante della temperatura, quali:
 - prodotti chimici termoreagenti
 - medicinali
 - emoderivati.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso errato e irragionevole, come ad esempio:
 - uso improprio da parte di personale non addestrato
 - modifiche tecniche o interventi non specifici per i modelli
 - utilizzo di ricambi non originali o non specifici per i modelli
 - inosservanza anche parziale delle istruzioni del presente manuale

1.2 INSTALLAZIONE

- Installazione a cura solo di personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni del presente manuale. Qualora la macchina fosse fornita con l'unità condensante remota, è cura dell'installatore verificare tutti i collegamenti in accordo con le istruzioni fornite per l'installazione degli impianti e delle macchine.

1.3 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONI

- Il carico e lo scarico dell'apparecchio e/o dei sottosistemi dal mezzo di trasporto può essere effettuato con un carrello elevatore o transpallets a forche con lunghezza superiore alla metà del mobile, oppure con l'uso di gru nel caso sia previsto di golfari. Il mezzo di sollevamento deve essere scelto in base alle dimensioni della macchina/componenti imballati e con portata adeguata.
- Per la movimentazione dell'apparecchio /sottosistemi devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per non danneggiarli, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.

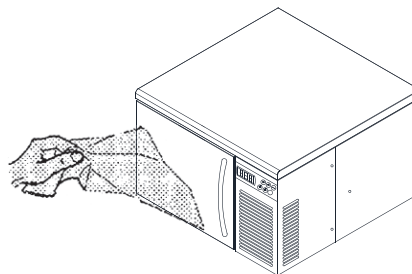


1.4 DISIMBALLAGGIO - SMALTIMENTO

- Rimuovere gli imballi in cartone, legno o casse dal basamento

mento in legno su cui sono appoggiati. Quindi sollevare la macchina/sottoassiemi con un mezzo idoneo (carrello elevatore), togliere il basamento in legno e posizionare la macchina/sottoassiemi nel luogo previsto.

- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità delle macchine.
- Togliere la pellicola protettiva in PVC sui pannelli INOX da tutti i lati sia internamente che esternamente.



! Nel maneggiare l'imballo e il basamento in legno, utilizzare guanti di protezione.

i Nota: tutti i vari componenti dell'imballo devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel Paese di utilizzo dell'apparecchio. In ogni caso nulla deve essere disperso nell'ambiente (vedi paragrafo 2.9).

1.5 NORME DI SICUREZZA

La responsabilità delle operazioni effettuate sulla macchina, trascurando le indicazioni riportate sul presente manuale viene demandata all'utilizzatore. Di seguito sono riportate le principali norme di sicurezza:

- **non toccare la macchina con le mani o piedi umidi o bagnati;**
- **non operare sulla macchina a piedi nudi;**
- **non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento;**
- **prima di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione ordinaria, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica azionando l'interruttore generale (se presente staccare anche il sezionatore generale della macchina);**
- **non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione.**
- Questo apparecchio non è inteso per uso di persone -inclusi bambini- con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere controllati in modo da assicurare che non giochino con l'apparecchio

! Non mettere in funzione l'apparecchio prima dell'intervento del tecnico.

! Il presente apparecchio è concepito per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili quali:

- la zona cucina destinata al personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- Le fattorie e dai clienti negli alberghi, nei motel e in altri ambienti di tipo residenziale;
- i bed and breakfast
- Servizi catering e applicazioni simili non per la vendita al dettaglio

! Non conservare sostanze esplosive in questo apparecchio come bombolette per aerosol con propellente infiammabile.

2. INSTALLAZIONE



QUESTE OPERAZIONI DEVONO ESSERE EFFETTUATE ESCLUSIVAMENTE DA UN INSTALLATORE PATENTATO

2.1 DATI DI TARGHETTA

- Verificare che i dati di targa e le caratteristiche della linea elettrica siano corrispondenti (V, kW, Hz, n° fasi e potenza disponibile).
- La targhetta recante le caratteristiche dell'apparecchiatura è applicata sul lato esterno posteriore della macchina e/o sui quadri elettrici.

Machine model	AX8	Serial	000 103 03213
380-400/3N	-	50 Hz	10 A 3000 W
R404 A	2.2 kg	CLASS T	IP 21
W	W	W	11
W	W	W	W



L'eventuale approntamento di sole macchine, per la dislocazione delle unità condensanti devono seguire le norme vigenti del Paese d'installazione in materia di antincendio (rivolgersi al co-

mando dei vigili del fuoco locali per le dovute indicazione). È da tenere presente inoltre che l'eventuale intervento delle valvole di sicurezza o tappi fusibili, insiti nel circuito frigorifero, comportano lo scarico immediato di tutto il refrigerante nell'ambiente.

2.2 SEGNALEZIONE / RECLAMI DI MALFUNZIONAMENTO

Nei casi di malfunzionamento della macchina e per segnalazioni di reclamo per gli abbattitori forniti:

• Assemblati (MOD. ②)

Vi chiediamo di segnalare al rivenditore / centro di assistenza, il modello della macchina, codice ed il numero matricola (serial number) riportati sulla targhetta d'immatricolazione posizionata sul retro della macchina ed all'interno della porta.

• Dissassemblati (MOD. ⑤)

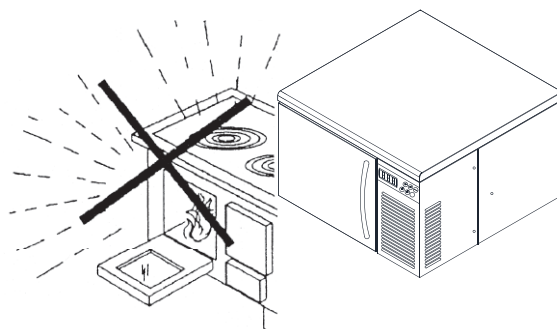
Vi chiediamo di segnalare al rivenditore / centro di assistenza, il modello della macchina ed il codice riportato sulla targhetta d'immatricolazione posizionata sopra il pannello di comando.

2.3 POSIZIONAMENTO

- La macchina deve essere installata e collaudata nel completo rispetto delle norme di legge antiterroristiche, degli ordinamenti tradizionali e delle vigenti normative.
- L'installatore è tenuto a verificare eventuali prescrizioni in materia di antincendio (rivolgersi al comando dei vigili del fuoco locali per le dovute indicazioni).
- Collocare la macchina nel luogo previsto.
- Effettuare il livellamento dell'apparecchiatura attraverso i piedi di regolazione. Per la messa in piano delle macchine più pesanti, utilizzare appositi sollevatori (fig. A - Cap. 1.3).
- Se le apparecchiature non sono livellate, il loro funzionamento ed il deflusso delle condense (dove sono previsti scarichi) possono essere compromessi.

⚠ Evitare

- Luoghi esposti ai raggi diretti del sole.
- Luoghi chiusi ad elevate temperature e scarso ricambio d'aria.
- Evitare di installare la macchina vicino a qualsiasi fonte di calore.



2.4 TEMPERATURE AMBIENTE E RICAMBIO D'ARIA

Per i gruppi frigoriferi condensati ad aria, la temperatura aria dell'ambiente di funzionamento non deve superare i 32°C. Oltre tale temperatura non sono garantite le prestazioni dichiarate.

La macchina può funzionare in sicurezza fino a 38°C.

Le unità condensanti remote devono essere installate in sale apposite o all'aperto, in luogo riparato dal sole diretto; se le circostanze lo rendessero necessario, dev'essere a cura dell'installatore valutare l'impiego di una copertura o tettoia. (I costi sono a carico dell'acquirente).

In ogni caso deve essere garantito un sufficiente ricambio d'aria.

2.5 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

A monte di ogni apparecchio è obbligatorio installare un interruttore magneto termico differenziale secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

- I cavi elettrici di collegamento dovranno rispettare le caratteristiche riportate nei dati tecnici (vedere schemi elettrici della macchina, a cura dell'installatore)

Il conduttore di terra deve essere collegato correttamente ad un efficiente impianto di messa a terra.



La ditta costruttrice declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verificano danni alle apparecchiature, alle persone ed alle cose, imputabili ad una installazione non corretta e/o non rispettosa delle leggi vigenti.

2.5.1 Collegamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica

Nei casi in cui il cavo di alimentazione elettrica dell'apparecchio risultasse danneggiato, esso dovrà essere sostituito da personale qualificato in modo da prevenire qualsiasi rischio alle persone.

2.6 ALLACCIAMENTO SCARICO CONDENSE

La macchina non è provvista di scarichi condense. Eseguire se necessario una pulizia del vano interno del mobile dopo ogni processo, asciugando accuratamente le superfici con un panno.

2.7 NOTE PER L'INSTALLATORE

Verifica di una corretta installazione e collaudo impianto prima di mettere in funzione la macchina (report collaudo)

1. Verificare eventuali fughe di gas da saldature o giunture fatte durante la fase di installazione.
 2. Verificare il buon isolamento dei tubi di collegamento tra condensatore e unità condensante remota.
 3. Verificare il collegamento elettrico.
 4. Verificare gli assorbimenti elettrici.
 5. Verificare le pression standard dell'impianto frigorifero.
 6. Verificare il collegamento idrico con la regolazione della valvola pressostatica durante il funzionamento e la buona circolazione dell'acqua di condensazione (gruppi raffreddati ad acqua).
 7. Eseguire almeno un ciclo completo di congelamento rapido conservazione (raggiungere la temperatura di SET), ed un ciclo di sbrinamento manuale.
- Se l'apparecchiatura o l'unità condensante remota sono stati trasportati in posizione non verticale (p.e. sulla schiena) o sono stati rovesciati durante l'installazione, non accendere immediatamente ma aspettare almeno 4 ore prima di operare.
- Informare il cliente dell'esatto utilizzo dell'apparecchiatura con specifico riferimento all'uso e alle necessità del cliente stesso.



L'installazione e la messa in funzione devono essere eseguite da personale autorizzato.

2.8 SISTEMI DI SICUREZZA E CONTROLLO

- **Microinteruttore porta:**
blocca il funzionamento dei ventilatori in cella quando viene aperta la porta
- **Fusibili di protezione generale:**
proteggono tutto il circuito di potenza dai cortocircuiti e da eventuali sovraccarichi
- **Relè termico compressore:**
interviene nell'eventualità di sovraccarichi o anomalie di funzionamento
- **Pressostato di sicurezza:**
interviene nel caso di sovrappressione nel circuito refrigerante
- **Tappo fusibili:**
interviene nel caso di sovrappressione e guasto del pressostato di sicurezza sopracitato
- **Controllo temperatura in camera:**
è gestito dalla scheda elettronica tramite la sonda posizionata all'interno della cella

2.9 SMALTIMENTO RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE RAEE (solo per Mod. ②)

In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

3. CONSIGLI PER IL BUON FUNZIONAMENTO

3.1 MODI DI ARRESTO

In caso di emergenza per spegnere la macchina togliere l'alimentazione dal quadro generale agendo sul sezionatore o scollegando la spina dalla presa.

3.2 CONSIGLI D'USO

Prima di utilizzare la macchina è necessario pulire le superfici interne con una soluzione detergente neutra in quanto, all'interno, ci possono essere residui di condense dovute al collaudo finale effettuato presso la ditta costruttrice.

3.2.1 Preraffreddamento

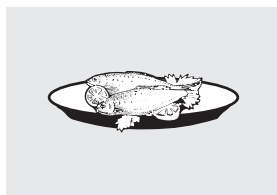
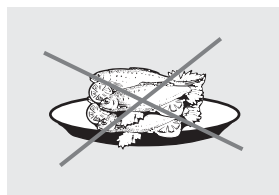
Prima di utilizzare la macchina per la prima volta o dopo un periodo di inutilizzo, preraffreddare la cella facendo funzionare la macchina a vuoto fino a raggiungere la temperatura di lavoro impostata.

Per ottenere una buona resa della macchina e non avere alterazioni degli alimenti, si consiglia di:

- sistemare i prodotti in modo da favorire la circolazione dell'aria fredda in tutta la cella;
- evitare prolungate e frequenti aperture delle porte.

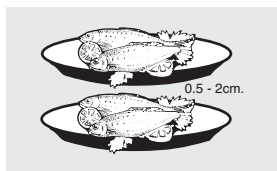
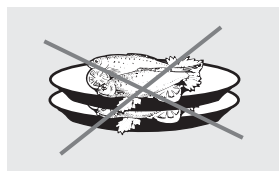
3.2.2 Carico della macchina

- a) Fare attenzione che gli alimenti da abbattere e/o surgelare non siano sovrapposti e comunque non abbiano spessori superiori a 50-80 mm. Non sovraccaricare la macchina oltre a quanto stabilito dal costruttore.

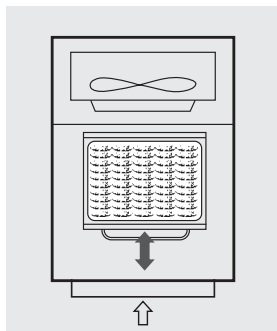
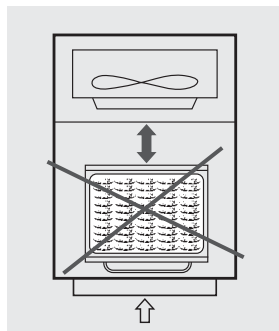


- b) Fare attenzione che sia mantenuto un sufficiente spazio tra le teglie, in modo da consentire un'adeguata circolazione dell'aria.

Se la macchina non viene completamente caricata, ripartire le teglie ed il carico su tutta l'altezza utile evitando concentrazioni.

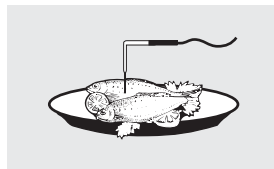


- c) Posizionare le teglie nella parte più interna del portateglie, avendo cura che siano il più vicino possibile all'evaporatore.



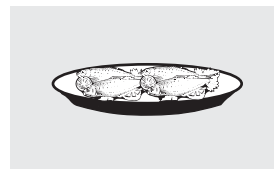
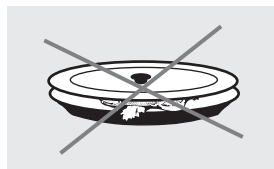
- d) La sonda al cuore (dove prevista) deve essere posizionata correttamente al centro del prodotto di taglio o pezzatura più grossa, avendo cura che la punta della sonda non fuoriesca o tocchi la teglia.

La sonda deve essere pulita e sanificata prima di ogni nuovo ciclo (operato), al fine di evitare contaminazioni indesiderate.



- e) Evitare di coprire le teglie e/o i contenitori con coperchi o pellicole isolanti. Quanto più si isola l'alimento tanto più aumentano i tempi necessari per l'abbattimento ed il congelamento rapido.

Il confezionamento delle teglie deve avvenire quando il prodotto è già abbattuto, prima che sia messo in conservazione.



4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



PRIMA DI OGNI OPERAZIONE LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI

4.1 MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI

- Le zone a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox.
- Nei gruppi refrigerati viene impiegato fluido refrigerante consentito dalle attuali legislazioni, del tipo HFC. Il tipo e la qualità di gas utilizzato sono indicati sulla targhetta.

4.2 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA - RISCHI

L'apparecchiatura non presenta spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. Le protezioni per parti in movimento o sotto tensione sono fissate al mobile con viti, per impedire l'accesso accidentale a punti pericolosi. Si raccomanda il rispetto delle principali norme di sicurezza:

- Non toccare la macchina con mani o piedi umidi o bagnati;
- Non operare sulla macchina a piedi nudi;
- Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altri oggetti tra protezioni delle parti in movimento;
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione ordinaria, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.

4.3 INSTALLAZIONE

Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo, seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito in questo paragrafo.



Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci, bensì usare un carrello, sollevare l'apparecchio e portarlo sul luogo d'installazione.

Posizionamento

- Collocare l'apparecchiatura in luogo ventilato, lontano da fonti di calore quali radiatori, impianti di condizionamento, friggitrici o forni.
- Assicurarsi che la distanza del mobile dalla parete posteriore non sia inferiore a 10 cm per permettere il corretto raffreddamento dei componenti del gruppo refrigerante.
- La temperatura dell'ambiente non deve superare +32°C per mantenere le temperature interne previste.
- Regolare l'altezza e la messa in piano agendo sui piedini livellatori dove previsto, controllando nel contempo la chiusura della porta.
- Se la macchina non risulta perfettamente in piano, il funzionamento e il deflusso della condensa possono risultare compromessi.
- Togliere la pellicola protettiva in PVC da tutti i lati.

Sistemazione in piano

- La macchina deve appoggiare su suolo pianeggiante e pavimento stabile di consistente resistenza. È importante che l'abbattitore venga sistemato in piano, e che sia ben stabile su tutti e quattro gli angoli. I piedini si registrano manualmente, ed è importante che l'abbattitore non poggi contro altre macchine che gli stanno vicino.

4.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'abbattitore funziona con tensione monofase 230V- 50Hz.

- Collegare la macchina solo a fonti di energia regolarmente collegate a massa.
- Il cavo di alimentazione non deve essere danneggiato (pericolo di infortunio elettrico). Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito immediatamente dal centro di assistenza nella persona di un elettricista qualificato autorizzato.
- Sul quadro elettrico di alimentazione deve essere installato un differenziale da 30mA per la protezione delle persone.

Prima dell'avviamento:

- Assicurarsi dell'esistenza del collegamento all'impianto di terra al morsetto (PE) con cavo di sez. minima di 16 mm²
- Predisporre il coordinamento contro le tensioni di contatto



Nota: Accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata nella targhetta di identificazione



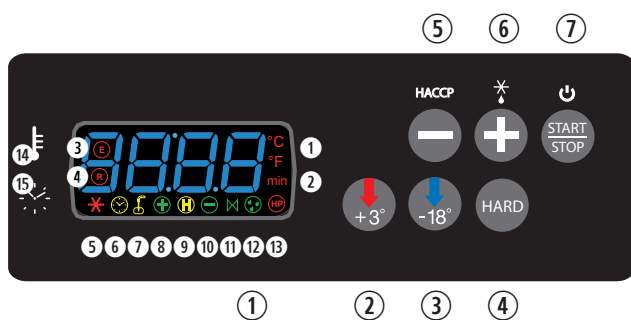
Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

4.5 CONSIGLI PER UN CORRETTO USO DELLA MACCHINA

Prima di utilizzare la macchina, è necessario pulire la colla con una soluzione detergente in quanto, all'interno, ci possono essere residui di condense dovute al collaudo finale effettuato presso la ditta costruttrice.

- **OTTIMIZZAZIONE DEI CICLI** (consigli utili):
- **PRERAFREDDAMENTO** È consigliato prima di eseguire un ciclo di abbattimento o di surgelazione rapido pre-raffreddare la camera al fine di ridurre i tempi di lavoro.
- **SONDA AL CUORE** (dove prevista) La sonda al cuore deve essere posizionata in modo corretto al centro del prodotto con più spessore. La punta non deve mai fuoriuscire o toccare la teglia. La sonda deve essere pulita prima di ogni ciclo, onde evitare contaminazioni.
- **COPERCHI E CONTENITORI** Non coprire le teglie e/o i contenitori con coperchi o pellicole isolanti. Più la superficie del prodotto è a contatto con l'aria in circolo nella camera, più rapidi risulteranno l'abbattimento e la surgelazione. Sono vivamente sconsigliate vaschette o teglie con profondità superiori a 40 mm.
- **DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO** Non sovrapporre mai il prodotto e verificare comunque che non ci siano spessori superiori a 50 mm.
Non sovraccaricare la macchina oltre la resa stabilita dal costruttore.
Mantenere un interspazio sufficiente tra le teglie, questo per consentire un giusto ricircolo dell'aria.
Evitare la concentrazione delle teglie su una parte della macchina e distribuirle uniformemente.
- **CONSERVAZIONE** Il prodotto abbattuto e/o congelato deve essere coperto e protetto (pellicola, sottovuoto, coperchio ermetico).

5. INTERFACCIA UTENTE



5.1 CENNI PRELIMINARI

Esistono i seguenti stati di funzionamento:

- lo stato **OFF** (il dispositivo non è alimentato)
- lo stato **STAND-BY** (il dispositivo è alimentato ed è spento)
- lo stato **ON** (il dispositivo è alimentato, è acceso ed è in attesa dell'avvio di un ciclo di funzionamento)
- lo stato **RUN** (il dispositivo è alimentato, è acceso ed è in corso un ciclo di funzionamento).

Con "accensione del dispositivo" si intende il passaggio dallo stato **STAND-BY** allo stato **ON** e con "spegnimento del dispositivo" si intende il passaggio dallo stato **ON** allo stato **STAND-BY**.

Se si manifesta un'interruzione dell'alimentazione durante lo stato **STAND-BY** o durante lo stato **ON**, al ripristino dell'alimentazione il dispositivo riproporrà lo stesso stato.

Se si manifesta un'interruzione dell'alimentazione durante lo stato **RUN**, al ripristino dell'alimentazione il dispositivo funzionerà nel modo seguente:

- se era in corso un abbattimento a temperatura o una surgelazione a temperatura, questi verrà riavviato dall'inizio
- se era in corso un abbattimento a tempo o una surgelazione a tempo questi verrà riavviato dall'istante in cui l'interruzione dell'alimentazione si sarà manifestata con un errore massimo di 10 min
- se era in corso una conservazione, verrà riproposta la conservazione.

5.2 ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELL'ABBATTITORE

Operare nel modo seguente:

- Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura.
- Tenere premuto il tasto **START / STOP** ⑥ per 1 s: il display si accenderà / spegnerà.

5.3 IL DISPLAY

- Durante lo stato **OFF** e durante lo stato **STAND-BY** il display è spento.
- Durante lo stato **ON** il display visualizza la temp. della cella.
- Durante lo stato **RUN** il dispositivo funzionerà nel modo seguente:
 - se è in corso un abbattimento a temperatura o una surgelazione a temperatura, il display visualizzerà la temperatura rilevata dalla sonda ad ago
 - se è in corso un abbattimento a tempo o una surgelazione a tempo, il display visualizzerà il tempo residuo della durata di questi
 - se è in corso una conservazione, il display visualizzerà la temperatura della cella.

5.4 VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA DELLA CELLA

- Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura.
- Tenere premuto il tasto **DOWN** ⑤ per 1 s: il display visualizzerà la prima label disponibile.
- Premere e rilasciare il tasto **UP** ③ o il tasto **DOWN** ⑤ per selezionare "PB 1".
- Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** ②: il display visualizzerà la temperatura della cella.
- Per uscire dalla procedura operare nel modo seguente:
- Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** ② o non operare per 15 s: il display visualizzerà nuovamente "PB 1".
- Premere e rilasciare il tasto **UP** ③ o il tasto **DOWN** ⑤ fino a quando il display visualizza la grandezza indicata o non operare per 60 s.

5.5 VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA RILEVATA DALLA SONDA AD AGO (se prevista)

- Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura.
- Tenere premuto il tasto **DOWN** ⑤ per 1 s: il display visualizzerà la prima label disponibile.
- Premere e rilasciare il tasto **UP** ③ o il tasto **DOWN** ⑤ per selezionare "PB 2".
- Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** ②: il display visualizzerà la temperatura rilevata dalla sonda ad ago.
- Per uscire dalla procedura operare nel modo seguente:
- Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** ② o non operare per 15 s: il display visualizzerà nuovamente "PB 2".
- Premere e rilasciare il tasto **UP** o il tasto **DOWN** ⑤ fino a quando il display visualizza la grandezza indicata o non operare per 60 s.
- Se la sonda ad ago non è abilitata, la label "PB 2" non verrà visualizzata.

5.6 VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA DELL'EVAPORATORE

- Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso alcuna procedura.
- Tenere premuto il tasto **DOWN** ⑤ per 1 s: il display visualizzerà la prima label disponibile.
- Premere e rilasciare il tasto **UP** ③ o il tasto **DOWN** ⑤ per selezionare "PB 3".
- Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** ②: il display visualizzerà la temperatura dell'evaporatore.
- Per uscire dalla procedura operare nel modo seguente:
- Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** o non operare per 15 s: il display visualizzerà nuovamente "PB 3".
- Premere e rilasciare il tasto **UP** ③ o il tasto **DOWN** ⑤ fino a quando il display visualizza la grandezza indicata o non operare per 60 s.
- Se la sonda evaporatore non è abilitata, la label "PB 3" non verrà visualizzata.

5.7 ATTIVAZIONE DELLO SBRINAMENTO

IN MODO MANUALE (sbrinamento ad aria)

- Assicurarsi che il ciclo sia terminato e che non sia in corso alcuna procedura.
- Tenere premuto il tasto **UP**  per 4 s: il **LED SBRINAMENTO**  si accenderà.
- Lo sbrinamento durerà 20 minuti. Lasciare aperta la porta durante la fase di sbrinamento.
- Al termine dello sbrinamento (se necessario) pulire l'interno del mobile con una spugna e o panno per rimuovere l'eventuale condensa.

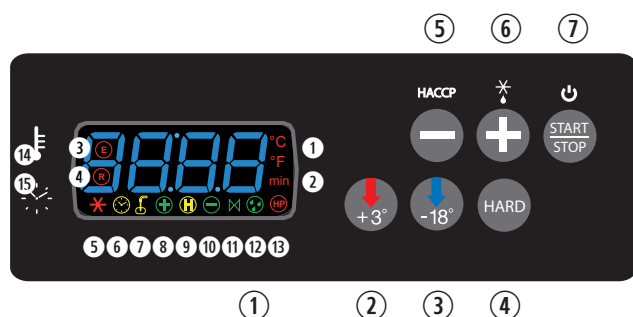
5.8 BLOCCO / SBLOCCO DELLA TASTIERA

Per bloccare la tastiera operare nel modo seguente:

- Assicurarsi che non sia in corso alcuna procedura.
- Tenere premuto il tasto **DOWN**  e il tasto **START / STOP**  per 1 s: il display visualizzerà "**L O C**" per 1 s.
- Se la tastiera è bloccata, non saranno consentite le seguenti operazioni:
 - accensione / spegnimento del dispositivo
 - visualizzazione della temperatura della cella
 - visualizzazione della temperatura rilevata dalla sonda ad ago
 - visualizzazione della temperatura dell'evaporatore (se previsto)
 - visualizzazione della temperatura del condensatore (se previsto)
 - attivazione dello sbrinamento in modo manuale
 - avvio / interruzione di un ciclo di funzionamento
 - riscaldamento della sonda ad ago (se previsto)
 - visualizzazione delle informazioni relative agli allarmi HACCP
 - cancellazione delle informazioni relative agli allarmi HACCP
 - visualizzazione delle ore di funzionamento del compressore
 - cancellazione delle ore di funzionamento del compressore
 - impostazione del giorno e dell'ora reale.
- Per sbloccare la tastiera operare nel modo seguente:
- Assicurarsi che non sia in corso alcuna procedura.
- Tenere premuto il tasto **DOWN**  e il tasto **START / STOP**  per 1 s: il display visualizzerà "**U N L**" per 1 s.

5.9 TACITAZIONE DEL BUZZER

- Assicurarsi che non sia in corso alcuna procedura.
- Premere e rilasciare un tasto qualsiasi.



Si possono gestire i seguenti tipi di cicli di funzionamento:

- **abbattimento e conservazione**
- **abbattimento hard e conservazione**
- **surgelazione e conservazione**
- **surgelazione soft e conservazione.**

Ogni ciclo di funzionamento può essere preceduto da un preraffreddamento.

I cicli a temperatura sono preceduti da un test per la verifica del corretto inserimento della sonda ad ago (se prevista).

Se la sonda ad ago non è abilitata, i cicli a temperatura verranno avviati a tempo.

6.1 IMPOSTAZIONE DEL GIORNO E DELL'ORA REALE

- Tenere premuto il tasto **DOWN** (➖) per 1 s: il display visualizzerà la prima label disponibile.
- Selezionare **R T C** con il tasto **UP** (➕) o il tasto **DOWN** (➖).

Per impostare l'orologio:

- Premere il tasto **ABBATTIMENTO** (2) per visualizzare in successione anno "Y Y", mese "M M", giorno "D D", ora "H H" e minuti "M M".
- Il **LED 6** lampeggerà.
- Premere e rilasciare il tasto **UP** (➕) o il tasto **DOWN** (➖) entro 15 s per modificare il valore.
- per uscire dalla successione premere ancora il tasto **ABBATTIMENTO** (2) o non operare per 15 s: il display visualizzerà nuovamente **R T C** e il **LED 6** si spegnerà.

Per uscire dalla procedura:

- Premere e rilasciare il tasto **UP** (➕) o il tasto **DOWN** (➖) fino a quando il display visualizza la grandezza indicata o non operare per 60 s.

6.2 ABBATTIMENTO (2)

Il ciclo di abbattimento a temperatura e conservazione è diviso nelle seguenti due fasi:

- **abbattimento**
- **conservazione.**

Alla conclusione di una fase il dispositivo passa automaticamente alla successiva.

Per avviare il ciclo di abbattimento:

- Assicurarsi che il dispositivo sia nello stato **ON**.
- Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** (2): il **LED 5** lampeggerà.
- Premere e rilasciare il tasto **UP** (➕) o il tasto **DOWN** (➖) entro 15 s per modificare il valore del parametro.
- Premere e rilasciare il tasto **START / STOP** (5): il **LED 5** rimarrà stabilmente acceso.

Si avvierà un abbattimento a tempo.

- Durante l'abbattimento il display visualizza il tempo residuo della durata dell'abbattimento e il **LED 6** è acceso.

Per modificare il tempo residuo:

- Premere e rilasciare nuovamente il tasto **UP** (➕) o il tasto **DOWN** (➖) per modificare il valore del tempo: il display lampeggerà.
- Non operare per 4 s: il display smetterà di lampeggiare per rimanere stabilmente acceso.

Per interrompere il ciclo tenere premuto il tasto **START / STOP** (5)

Abbattimento con sonda ad ago:

Se è presente la sonda a spillone ed il test di corretto inserimento viene completato con successo, il ciclo verrà avviato.

- Il conteggio della durata massima dell'abbattimento viene avviato a condizione che la temperatura rilevata dalla sonda ad ago sia al di sotto di quella stabilita con il parametro sotto password.

Se il test non viene completato con successo, il ciclo verrà avviato a tempo.

Durante l'abbattimento il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda ad ago (se prevista) e il **LED 7** è acceso.

- Per visualizzare la temperatura della cella premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** (2), il tasto **SURGELAZIONE** (3) o il tasto **HARD / SOFT** (4); per ripristinare la normale visualizzazione premere e rilasciare nuovamente lo stesso tasto o non operare per 15 s.
- Se la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine abbattimento entro la durata massima dell'abbattimento, l'abbattimento verrà completato con successo, il dispositivo passerà automaticamente alla conservazione e il buzzer verrà attivato.
- Per tacitare il buzzer premere e rilasciare un tasto.
- Se la temperatura rilevata dalla sonda ad ago non raggiunge la temperatura di fine abbattimento o surgelazione entro la durata massima, il ciclo non verrà completato con successo, ma continuerà, il **LED 7** lampeggerà e il buzzer verrà attivato.
- Per tacitare il buzzer premere e rilasciare un tasto.
- Per visualizzare la temperatura della cella premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** (2) o **SURGELAZIONE** (3); per ripristinare la normale visualizzazione e tacitare il buzzer premere e rilasciare nuovamente il tasto **ABBATTIMENTO** (2) o **SURGELAZIONE** (3), o non operare per 15 s.
- Quando la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine abbattimento o surgelazione, il dispositivo passa automaticamente in conservazione con le stesse modalità illustrate in precedenza.

6.3 ABBATTIMENTO HARD ②④

Il ciclo di abbattimento hard a temperatura e conservazione è diviso nelle seguenti tre fasi:

- **fase hard dell'abbattimento**
- **abbattimento**
- **conservazione.**

Alla conclusione di una fase il dispositivo passa automaticamente alla successiva.

Per avviare il ciclo operare nel modo indicato:

- Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO ②**: il **LED ⑤** lampeggerà poi premere e rilasciare il tasto **HARD / SOFT ④**: il **LED HARD** lampeggerà.
- Premere e rilasciare il tasto **UP +** o il tasto **DOWN -** entro 15 s per modificare il valore del parametro del tempo.
- Premere e rilasciare il tasto **START / STOP ⑤**: il **LED HARD ⑨** rimarranno stabilmente accesi.
Si avvierà un abbattimento a tempo.
- Durante la fase hard dell'abbattimento il display visualizza il tempo residuo della durata dell'abbattimento e il **LED ⑥** è acceso.

Per modificare il tempo residuo:

- Premere e rilasciare nuovamente il tasto **UP +** o il tasto **DOWN -** per modificare il valore del tempo: il display lampeggerà.
- Non operare per 4 s: il display smetterà di lampeggiare per rimanere stabilmente acceso.

Per interrompere il ciclo tenere premuto il tasto START / STOP ⑤

Abbattimento Hard con sonda ad ago:

Se è presente la sonda a spillone ed il test di corretto inserimento viene completato con successo, il ciclo verrà avviato.

- Il conteggio della durata massima dell'abbattimento viene avviato a condizione che la temperatura rilevata dalla sonda ad ago sia al di sotto di quella stabilita.

Se il test non viene completato con successo, il ciclo verrà avviato a tempo.

Durante l'abbattimento hard il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda ad ago e il **LED ⑦** è acceso.

- Per visualizzare la temperatura della cella premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO ②**, il tasto **SURGELAZIONE ③** o il tasto **HARD / SOFT ④**; per ripristinare la normale visualizzazione premere e rilasciare nuovamente lo stesso tasto o non operare per 15 s.

- Quando la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine della fase Hard dell'abbattimento, il dispositivo passa automaticamente all'abbattimento.
- Durante l'abbattimento il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda ad ago e il **LED ⑦** è acceso.
- Per visualizzare la temperatura della cella premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO ②**; per ripristinare la normale visualizzazione premere e rilasciare nuovamente il tasto **ABBATTIMENTO ②** o non operare per 15 s.
- Se la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine abbattimento entro la durata massima dell'abbattimento, questo verrà completato con successo, il dispositivo passerà automaticamente alla conservazione e il buzzer verrà attivato per il tempo stabilito
- Per tacitare il buzzer premere e rilasciare un tasto.



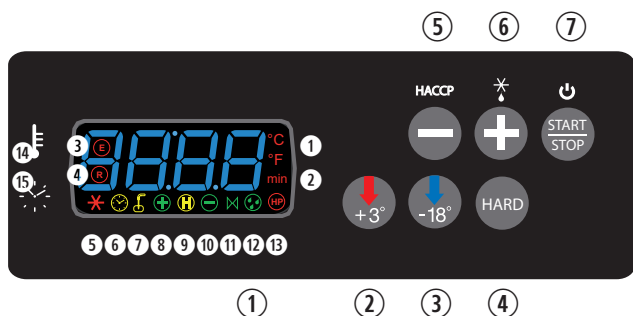
Per abbattitori provvisti di sonda ad ago.

L'abbattimento **hard** a temperatura funziona nella prima fase con una temperatura in cella negativa, (-20°C) finché la sonda ad ago rileverà una temperatura al cuore del prodotto di 15°C. A questo punto l'abbattimento passerà alla seconda fase del ciclo con una temperatura maggiore all'interno della cella finché la sonda ad ago rileverà una temperatura al cuore del prodotto di +3°C. Quindi l'abbattitore passerà alla fase di conservazione.



Per abbattitori sprovvisti di sonda ad ago.

La durata della fase **hard** viene gestita automaticamente dall'abbattitore. Il periodo di fase hard è determinato automaticamente in percentuale dal parametro di fabbrica impostato sotto password. La durata della fase hard sarà il 66% del tempo impostato. Es: impostando il tempo totale di abbattimento a 100', la fase hard sarà di 66', mentre la fase soft sarà di 34'.



6.4 SURGELAZIONE ③

Il ciclo di surgelazione a temperatura e conservazione è diviso nelle seguenti due fasi:

- **surgelazione**
- **conservazione.**

Alla conclusione di una fase il dispositivo passa automaticamente alla successiva.

Per avviare il ciclo di surgelazione:

- Assicurarsi che il dispositivo sia nello stato **ON**.
- Premere e rilasciare il tasto **SURGELAZIONE ③**: i **LEDS ***** e il **LED HARD** lampeggeranno.
- Premere e rilasciare il tasto **UP +** o il tasto **DOWN -** entro 15 s per modificare il valore del parametro del tempo.
- Premere e rilasciare il tasto **START / STOP ⑤**: il **LED ⑦**, i **LEDS ***** e il **LED HARD** rimarranno stabilmente accesi. **Si avvierà una surgelazione a tempo**
- Durante la surgelazione il display visualizza il tempo residuo della durata della surgelazione e il **LED ⑥** è acceso.

Per modificare il tempo residuo:

- Premere e rilasciare nuovamente il tasto **UP +** o il tasto **DOWN -** per modificare il valore del tempo: il display lampeggerà.
- Non operare per 4 s: il display smetterà di lampeggiare per rimanere stabilmente acceso.

Per interrompere il ciclo tenere premuto il tasto START / STOP ⑤

Surgelazione con sonda ad ago:

Se è presente la sonda a spillone ed il test di corretto inserimento viene completato con successo, il ciclo verrà avviato.

- Il conteggio della durata massima della surgelazione viene avviato a condizione che la temperatura rilevata dalla sonda ad ago sia al di sotto di quella stabilita con il parametro sotto password..

Se il test non viene completato con successo, il ciclo verrà avviato a tempo.

Durante la surgelazione il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda ad ago e il **LED ⑦** è acceso.

- Per visualizzare la temperatura della cella premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO ②**, il tasto **SURGELAZIONE ③** o il tasto **HARD / SOFT ④**; per ripristinare la normale visualizzazione premere e rilasciare nuovamente lo stesso tasto o non operare per 15 s.
- Se la temperatura rilevata dalla sonda ad ago raggiunge la temperatura di fine surgelazione entro la durata massima della surgelazione, la surgelazione verrà completato con successo, il dispositivo passerà automaticamente alla conservazione e il buzzer verrà attivato.
- Per tacitare il buzzer premere e rilasciare un tasto.

6.5 PROGRAMMA GELATO

- Per l'utilizzo dell'abbattitore in Gelateria si consiglia di selezionare un ciclo di **SURGELAZIONE ③** e dopo l'avvio modificare il tempo di funzionamento a scelta fino a massimo 500 minuti. In questo modo la macchina lavorerà sempre al massimo nonostante le continue aperture porta e per tutto il tempo di produzione del gelato.



Negli Abbattitori/Surgelatori provvisti di sonda a spillone è necessario modificare il parametro P3 selezionando 0 se si sceglie di lavorare senza infilzare lo spillone.

6.6 CONSERVAZIONE

Al termine dell'abbattimento e della surgelazione il dispositivo passa automaticamente nella funzione di conservazione.

- Il display visualizza la temperatura all'interno della cella e il **LED ⑪** è acceso.
- Se la sonda ad ago è presente e la temperatura rilevata non raggiunge la temperatura di fine abbattimento/surgelazione entro il tempo previsto, continuerà il ciclo impostato, il **LED ⑦** lampeggerà e il buzzer verrà attivato.
- Per ripristinare la normale visualizzazione e tacitare il buzzer premere e rilasciare un tasto.

6.7 PRERAFFREDDAMENTO

Ogni ciclo di funzionamento può essere preceduto da un preraffreddamento.

Per avviare il preraffreddamento:

- Assicurarsi che il dispositivo sia nello stato **ON**.
- Tenere premuto il tasto **ABBATTIMENTO ②** per 1 s: il **LED ⑭** lampeggerà e si avvierà il preraffreddamento.

Per interrompere il preraffreddamento:

- Tenere premuto il tasto **ABBATTIMENTO ②** per 1 s o avviare un ciclo di funzionamento.
- Quando la temperatura della cella raggiunge quella stabilita dal parametro, il preraffreddamento continua, il **LED ⑭** rimane stabilmente acceso e il buzzer viene attivato per 1 s.

6.8 VERIFICA DELLA SONDA AD AGO

- Se la sonda ad ago è abilitata, i cicli a temperatura sono preceduti da un test su due fasi per la verifica del corretto inserimento della sonda ad ago nel prodotto.
- La prima fase viene completata con successo se la differenza temperatura rilevata dalla sonda ad ago - temperatura della cella è maggiore del valore stabilito con il parametro almeno in 3 controlli su 5 (i controlli vengono eseguiti a intervalli di 10 s).
- La seconda fase viene eseguita solo se la prima non viene completata con successo.
- Se il test viene completato con successo, il ciclo verrà avviato; se il test non viene completato con successo, il **LED ⑦** lampeggerà e il buzzer verrà attivato per 5 s ogni 15 s.
- Per avviare il ciclo a temperatura comunque premere il tasto **ABBATTIMENTO ②** o il tasto **SURGELAZIONE ③**; trascorso 1 min dalla segnalazione che il test non è stato completato con successo, senza aver operato, il ciclo viene avviato a tempo.

6.9 FUNZIONE "HACCP"

Attraverso la funzione "HACCP" è possibile memorizzare fino a 9 eventi per ognuno dei 3 allarmi HACCP, dopodiché l'evento più recente sovrascrive quello più vecchio.

- La seguente tabella illustra le informazioni relative agli allarmi HACCP che il dispositivo è in grado di memorizzare.

Allarme: abbattimento a temperatura o surgelazione a temperatura non conclusi entro la durata massima

Codice allarme: **TIME**

Valore critico: la massima temperatura rilevata dalla sonda ad ago dopo l'abbattimento a temperatura o la surgelazione a temperatura non conclusi entro la durata massima

Data e ora in cui si è manifestato: si visualizza

Durata: visualizza il tempo in ore e minuti del ciclo effettivo.

Da 1 min a 99 h e 59 min, parziale se l'allarme è in corso

Allarme: temperatura di massima durante la conservazione

Codice allarme: **Ah**

Valore critico: la massima temperatura della cella durante l'allarme

Data e ora in cui si è manifestato: si visualizza

Durata: visualizza la durata dell'allarme di alta temperatura.

Da 1 min a 99 h e 59 min, parziale se l'allarme è in corso

Allarme: interruzione dell'alimentazione durante la conservazione

Codice allarme black-out: **PF**

Valore critico: la temperatura della cella al ripristino dell'alimentazione

Data e ora in cui si è manifestato: si visualizza

Durata: visualizza la durata del tempo di allarme

Da 1 min a 99 h e 59 min

- Per evitare di memorizzare ripetutamente allarmi interruzione dell'alimentazione assicurarsi che il dispositivo sia nello stato **STAND-BY** o nello stato **ON** prima di scollegare l'alimentazione.
- Se la durata dell'allarme interruzione dell'alimentazione è tale da provocare l'errore orologio (codice **RTCL**), il dispositivo non memorizzerà né la data e l'ora in cui l'allarme si è manifestato né la sua durata.



Il LED HACCP fornisce informazioni relative allo stato della memoria degli allarmi HACCP del dispositivo; vedi "Segnalazioni".

6.10 VISUALIZZAZIONE DELLE INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLARMI HACCP

- Tenere premuto il tasto **DOWN** (⊖) per 1 s: il display visualizzerà la prima label disponibile.
- Premere e rilasciare il tasto **UP** (+) o il tasto **DOWN** (⊖) per selezionare "L 5".
- Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** (②): il display visualizzerà il codice dell'allarme più recente, ovvero uno dei codici riportati nella tabella del paragrafo ALLARMI seguito dal numero "1" (maggiore è il numero che segue il codice dell'allarme e più vecchio è l'allarme).

Per visualizzare le informazioni relative a un allarme HACCP operare nel modo seguente:

- Premere e rilasciare il tasto **UP** (+) o il tasto **DOWN** (⊖) per selezionare un codice di allarme, per esempio "AH 3".
- Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** (②): il LED HACCP smetterà di lampeggiare per rimanere stabilmente acceso e il display visualizzerà in successione, per esempio, le seguenti informazioni:

Inf. Significato (esempio)

8.0 il valore critico è di 8.0 °C / 8 °F

ST 1 il display sta per visualizzare la data e l'ora in cui l'allarme si è manifestato

Y 1 1 l'allarme si è manifestato nel 2011 (continua...)

M 0 3 l'allarme si è manifestato nel mese di marzo (continua...)

D 2 6 l'allarme si è manifestato il 26 marzo 2011

H 1 6 l'allarme si è manifestato alle 16 (continua...)

N 3 0 l'allarme si è manifestato alle 16 e 30

DUR il display sta per visualizzare la durata dell'allarme

H 0 1 l'allarme è durato 1 h (continua...)

N 1 5 l'allarme è durato 1 h e 15 min

AH 3 il codice di allarme selezionato

- Il display visualizza ogni informazione per 1 s.

Per uscire dalla successione:

- Premere e rilasciare il tasto **START / STOP** (⑤): il display visualizzerà nuovamente il codice di allarme selezionato.

Per uscire dalla procedura:

- Abbandonare la successione di informazioni.
- Premere e rilasciare il tasto **UP** (+) o il tasto **DOWN** (⊖) fino a quando il display visualizza la grandezza indicata nel display" o non operare per 60 s.

6.11 CANCELLAZIONE DELLE INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLARMI HACCP

- Tenere premuto il tasto **DOWN** (⊖) per 1 s: il display visualizzerà la prima label disponibile.
 - Premere e rilasciare il tasto **UP** (+) o il tasto **DOWN** (⊖) per selezionare **RL 5**.
 - Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** (②): il display visualizzerà "0".
 - Premere e rilasciare il tasto **UP** (+) o il tasto **DOWN** (⊖) entro 15 s per impostare "149".
 - Premere e rilasciare il tasto **ABBATTIMENTO** (②) o non operare per 15 s: il display visualizzerà "---" lampeggiante per 4 s e il LED HACCP si spegnerà, dopodiché il dispositivo uscirà automaticamente dalla procedura.
- Se il dispositivo non ha memorizzato alcuna informazione relativa agli allarmi HACCP, la label **RL 5** non verrà visualizzata.

7 SEGNALAZIONE E INDICAZIONI

7.1 SEGNALAZIONI

La seguente tabella illustra il significato dei LED sul display

LED abbattimento

Acceso: è in corso un abbattimento

Blink: è stato selezionato un ciclo di abbattimento e conservazione

LED surgelazione

Acceso: è in corso una surgelazione

Blink: è stato selezionato un ciclo di surgelazione e conservazione

LED abbattimento hard / surgelazione

Acceso: è in corso una abbattimento hard / surgelazione

Blink: è stato selezionato un ciclo di abbattimento hard / surgelazione e conservazione

LED ciclo a temperatura

Acceso: è stato selezionato un ciclo di abbattimento o surgelazione a temperatura e conservazione
è in corso un abbattimento a temperatura o surgelazione a temperatura

Blink: il test per la verifica del corretto inserimento della sonda ad ago non è stato completato con successo
è in corso il riscaldamento della sonda ad ago

LED ciclo a tempo

Acceso: è stato selezionato un ciclo di abbattimento o surgelazione a tempo e conservazione
è in corso un abbattimento a tempo o surgelazione a tempo

Blink: è in corso l'impostazione del giorno e ora

LED conservazione

Acceso: è in corso una conservazione

LED sbrinamento

Acceso: è in corso uno sbrinamento

LED preraffreddamento

Acceso: è in corso un preraffreddamento e la temperatura della cella ha raggiunto il valore stabilito.

Blink: è in corso un preraffreddamento e la temperatura della cella NON ha raggiunto il valore stabilito.

LED ausiliario

Acceso: la luce della cella è accesa (non previsto)
è in corso il riscaldamento della sonda ad ago (non previsto)
la luce UV è accesa (non previsto)

LED HACCP

Acceso: non sono state visualizzate tutte le informazioni riguardanti agli allarmi HACCP

Blink: è stato memorizzato almeno un nuovo allarme

LED grado Celsius

Acceso: la temperatura è visualizzata in gradi Celsius

LED grado Fahrenheit

Acceso: la temperatura è visualizzata in gradi Fahrenheit

LED minuti

Acceso: il tempo è visualizzato in minuti

LED on / stand-by

Acceso: il dispositivo è in stand-by

7.2 INDICAZIONI

La seguente tabella illustra il significato delle indicazioni sul display

LOC Tastiera bloccata

Vedi il paragrafo "blocco / sblocco tastiera"

UNL Tastiera sbloccata

Vedi il paragrafo "blocco / sblocco tastiera"

8 ALLARMI

tiME Tempo ciclo troppo lungo

Causa: Allarme abbattimento a temperatura o surgelazione a temperatura non conclusi entro la durata massima (allarme HACCP).

Rimedi: vedi il paragrafo 6.8

Effetto: verrà memorizzato l'allarme.

AL Temperatura di minima

Causa: Allarme di temperatura di minima riferito al set.

Rimedi: verificare la temperatura della cella
verificare il valore dei parametri A1 e A2.
(sotto password)

Effetto: il dispositivo continuerà a funzionare normalmente.

AH Temperatura massima

Causa: Allarme di temperatura di massima (allarme HACCP).

Rimedi: verificare la temperatura della cella
verificare il valore dei parametri A4 e A5 rispetto al set impostato. (sotto password)

Effetto: verrà memorizzato l'allarme.

id Porta aperta

Causa: Allarme porta aperta.

Rimedi: verificare le condizioni della porta
verificare il valore dei parametri i0 e i1 (**Chiamare il service**).

Effetto: l'effetto stabilito con il parametro i0.

HP Alta pressione

Causa: Allarme alta pressione.

Rimedi: verificare le condizioni dell'ingresso alta pressione
verificare il valore dei parametri i5 e i6 (**Chiamare il service**).

Effetto: l'effetto stabilito con il parametro i5.

PF Black out

Causa: Allarme interruzione dell'alimentazione (allarme HACCP).

Rimedi: verificare il collegamento dispositivo-alimentazione
verificare il valore del parametro A10 (**Chiamare il service**).

Effetto: verrà memorizzato l'allarme.

COH Condensatore surriscaldato

Causa: Allarme condensatore surriscaldato.

Rimedi:  **CHIAMARE IL SERVICE**
verificare la temperatura del condensatore
verificare il valore del parametro C6.

Effetto: il ventilatore del condensatore verrà acceso.

CSd Compressore bloccato

Causa: Allarme compressore bloccato.

Rimedi:  **CHIAMARE IL SERVICE**
verificare la temperatura del condensatore
verificare il valore del parametro C7
scollegare l'alimentazione del dispositivo e pulire il condensatore.

Effetto: se l'errore si manifesta durante lo stato "stand-by", non sarà consentito né selezionare né avviare alcun ciclo di funzionamento
se l'errore si manifesta durante un ciclo di funzionamento, il ciclo verrà interrotto.

ESd Errore download

Causa: Allarme download dei parametri di configurazione non completato con successo.

Rimedi:  **CHIAMARE IL SERVICE**
premere e rilasciare un tasto per ripristinare la normale visualizzazione. Eseguire nuovamente il download dei parametri di configurazione.

Effetto: il dispositivo continuerà a funzionare normalmente.

CEr Errore firmware

Causa: Allarme firmware dei parametri di configurazione contenuti in EVKEY non coincidente con quello del dispositivo

Rimedi:  **CHIAMARE IL SERVICE**
interrompere l'alimentazione del dispositivo
verificare che il firmware dei parametri di configurazione contenuti in EVKEY coincida con quello del dispositivo
eseguire nuovamente il download dei parametri di configurazione.

Effetto: il dispositivo continuerà a funzionare normalmente.

Erd Errore configurazione

Causa: Allarme upload dei parametri di configurazione non completato con successo.

Rimedi:  **CHIAMARE IL SERVICE**
ripristinare le impostazioni di fabbrica
eseguire nuovamente l'upload dei parametri di configurazione.

Effetto: le uscite digitali verranno spente.

Pr1 Errore sonda cella

Rimedi:  **CHIAMARE IL SERVICE**
verificare il valore del parametro P0
verificare l'integrità della sonda
verificare il collegamento dispositivo-sonda
verificare la temperatura della cella.

Effetto: se l'errore si manifesta durante lo stato "stand-by", non sarà consentito né selezionare né avviare alcun ciclo di funzionamento
se l'errore si manifesta durante l'abbattimento o la surgelazione, il ciclo verrà interrotto
se l'errore si manifesta durante la conservazione, l'attività del compressore dipenderà dai parametri C4 e C5 o C9
lo sbrinamento non verrà mai attivato
le resistenze della porta non verranno mai accese
l'allarme di temperatura di minima (codice "AL") non verrà mai attivato
l'allarme di temperatura di massima (codice "AH") non verrà mai attivato.

Pr2 Errore sonda ad ago

Rimedi:  **CHIAMARE IL SERVICE**
gli stessi dell'errore sonda cella (codice "Pr1") ma relativamente alla sonda ad ago.

Effetto: se l'errore si manifesta durante lo stato "stand-by", i cicli di funzionamento a temperatura verranno avviati a tempo
se l'errore si manifesta durante l'abbattimento a temperatura, l'abbattimento durerà il tempo stabilito con il parametro r1
se l'errore si manifesta durante la surgelazione a temperatura, la surgelazione durerà il tempo stabilito con il parametro r2
se l'errore si manifesta durante il riscaldamento della sonda ad ago, il riscaldamento verrà interrotto.

Pr3 Errore sonda evaporatore (se prevista)

Rimedi:  **CHIAMARE IL SERVICE**
gli stessi dell'errore sonda cella (codice "Pr1") ma relativamente alla sonda evaporatore.

Effetto: se il parametro P4 è impostato a 1, lo sbrinamento durerà il tempo stabilito con il parametro d3
se il parametro F0 è impostato a 1, il parametro F16 non avrà alcun effetto
se il parametro F4 è impostato a 1, il dispositivo funzionerà come se il parametro fosse impostato a 2.

Pr3 Errore sonda condensatore (se prevista)

Rimedi:  **CHIAMARE IL SERVICE**
gli stessi dell'errore sonda cella (codice "Pr1") ma relativamente alla sonda condensatore.

Effetto: il ventilatore del condensatore funzionerà parallelamente al compressore
l'allarme condensatore surriscaldato (codice "COH") non verrà mai attivato

10 MANUTENZIONE ORDINARIA



QUESTE OPERAZIONI DEVONO ESSERE EFFETTUATE ESCLUSIVAMENTE DA UN INSTALLATORE PATENTATO

Le informazioni e le istruzioni di questo capitolo sono destinate a tutto il personale che opera sulla macchina: l'utilizzatore, il manutentore e anche al personale non specializzato.



Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite previo disinserimento dell'alimentazione elettrica della macchina/impianto.

10.1 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

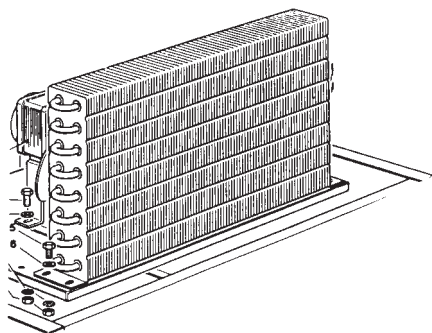
- Per effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria in tutta sicurezza, richiamiamo le norme di sicurezza:
 - non toccare la macchina con le mani o piedi umidi o bagnati;
 - non operare sulla macchina a piedi nudi;
 - non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento;
 - prima di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione ordinaria, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina;
 - non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione.
- È severamente vietato rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza per effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per incidenti causati dall'inadempienza del suddetto obbligo.
- Prima di mettere in funzione la macchina è necessario eseguire un'accurata pulizia del mobile e dell'interno della cella come indicato al paragrafo 10.3.

10.2 PULIZIA CONDENSATORE

- Per un corretto ed efficiente funzionamento dell'abbattitore, è necessario che il condensatore ad aria sia mantenuto pulito per permettere la libera circolazione dell'aria. Questa operazione da farsi ogni 30 gg. massimo, può essere effettuata con spazzole non metalliche in modo da rimuovere tutta la polvere e la lanugine dalle alette del condensatore stesso.
- Si consiglia l'uso di un aspirapolvere per evitare di disperdere nell'ambiente la polvere rimossa. Qualora ci siano dei depositi untuosi, eliminarli usando un pennello imbevuto d'alcool.



Non raschiare le superfici con corpi appuntiti o abrasivi



Questa operazione deve essere eseguita a impianto fermo



Il condensatore presenta bordi taglienti. Durante le sopracitate operazioni indossare sempre guanti protettivi, occhiali e maschere di protezione delle vie respiratorie.



10.3 PULIZIA CELLA

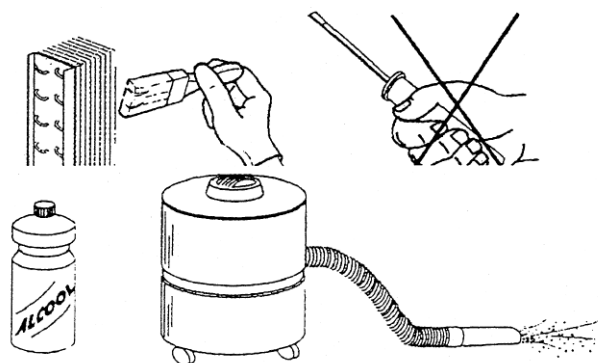
- Al fine di garantire l'igiene e la tutela della quantità dei prodotti alimentari trattati, la pulizia interna della cella deve essere fatta frequentemente, in funzione del tipo di alimenti conservati.
- Si consiglia una pulizia settimanale.
- La conformazione della cella e dei componenti interni ne consentono il lavaggio utilizzando un panno o spugna.



- Eseguire la pulizia con acqua e detergenti neutri non abrasivi. Il risciacquo può essere fatto con panno o spugna imbevuti d'acqua, oppure con un moderato getto d'acqua (non superiore alla pressione di rete). Non raschiare le superfici con corpi appuntiti o abrasivi.



Non usare abrasivi o solventi e diluenti.



Nota: durante le operazioni di pulizia indossare sempre guanti protettivi.

10.4 PULIZIA E MANUTENZIONE ESTERNA

- Per la pulizia della carrozzeria, è sufficiente usare un panno inumidito con un prodotto specifico, privo di cloro, per acciaio inossidabile.



Pulizia evaporatore

- Per garantire una perfetta efficienza ed igiene dell'evaporatore è consigliabile effettuare periodicamente, in base all'uso della macchina, la pulizia interna procedendo nel modo seguente:

Fig. 1

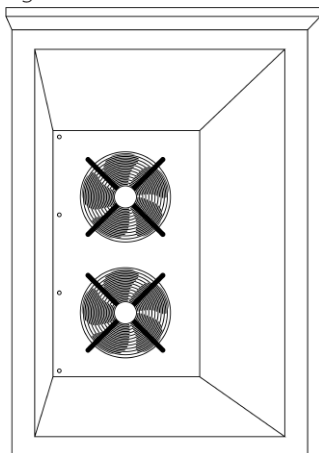


Fig. 2

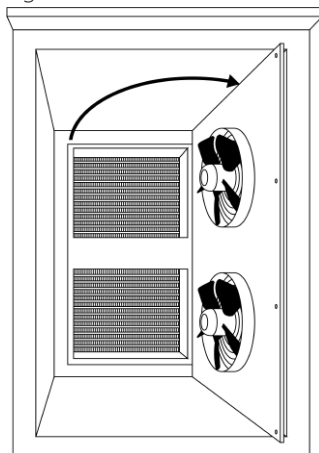


Fig. 3

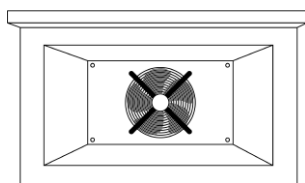
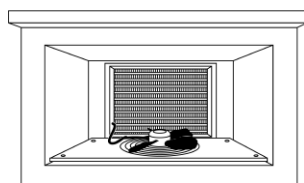


Fig. 4



- Rimuovere le viti che mantengono fissato il pannello portaventole in acciaio sull'evaporatore ed aprire il pannello come indicato
- Effettuare il lavaggio della batteria evaporatore usando un getto di acqua calda a bassa pressione dirigendo il getto dall'alto verso il basso sull'evaporatore. Provvedere ad evacuare l'acqua e a pulire accuratamente.
- Alla fine utilizzare dell'aria compressa per rimuovere tutta l'acqua presente sulla batteria evaporatore e sul ventilatore/ventilatori.



Assicurarsi di aver asciugato accuratamente tutte le parti e i componenti.

- Ripetere le operazione sopra descritte per richiudere il pannello portaventole.



Prima di avviare la macchina assicurarsi di aver rimosso tutti gli attrezzi utilizzati per la pulizia.

10.5 SCARICO ACQUA DI SBRINAMENTO (se presente)

- L'impianto è predisposto per degli sbrinamenti manuali ad aria.
- Al termine dello sbrinamento (se necessario) pulire l'interno del mobile con una spugna e o panno per rimuovere l'eventuale condensa.

Abbattitori di temperatura - Manuale di istruzione

Blast Chillers - Instruction manual

3

EuroChef si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso. Castel Mac reserves the right to change models and specifications without prior notice.

71503950/0 - REV.00 - 07/2013 - Istruzione Abbattitori CME

Refroidisseurs à courant d'air Manuel d'instruction

3



CE

PRÉFACE

- Le présent manuel constitue une partie intégrante du produit, et fournit toutes les informations nécessaires pour une bonne installation, utilisation et l'entretien de la machine.
- Il est obligatoire de la part de l'utilisateur, de lire le manuel attentivement et de se référer toujours à ce dernier pour l'utilisation de la machine. En outre, il doit être conservé dans un endroit connu et accessible à tous les opérateurs autorisés (installateur, l'utilisateur, préposé à l'entretien).
- La machine est conforme aux directives de basse tension 2006/95/EC et de compatibilité électromagnétique 2004/108/EC.
- L'installation doit être effectuée en conformité avec les lois nationales et locales en vigueur et par un personnel professionnellement qualifié et selon les instructions du constructeur.
- Toute responsabilité contractuelle et extra-contractuelle de la part du constructeur est exclue. Pour les dommages causés par une mauvaise installation ou l'utilisation, ou non-respect des réglementations nationales et locales applicables et des instructions données par le fabricant même.
- S'assurer d'utiliser les composantes d'installation fournis ou spécifiés.
- Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en utilisant l'interrupteur de l'installation et/ou l'interrupteur du produit.
- En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas essayer de réparer ou d'intervenir directement.

ATTENZIONE



LES OPERATIONS SUIVANTES ET LES OPERATIONS MARQUEES DU SYMBOLE CI-CONTRE SONT STRICTEMENT INTERDITES AUX UTILISATEURS DE LA MACHINE

En particulier:

- **Raccordements électriques**
- **Raccordements circuits frigorifiques**
- **Installation**
- **Essai**
- **Reparations des composants et organes de la machine**
- **Demontage de la machine et/ou de ses composants**
- **Reglages**
- **Maintenance et nettoyage des parties (ou sous-ensembles) et composants de la machine:**
 - **Electriques**
 - **Electroniques**
 - **Mecaniques**
 - **Frigorifiques**

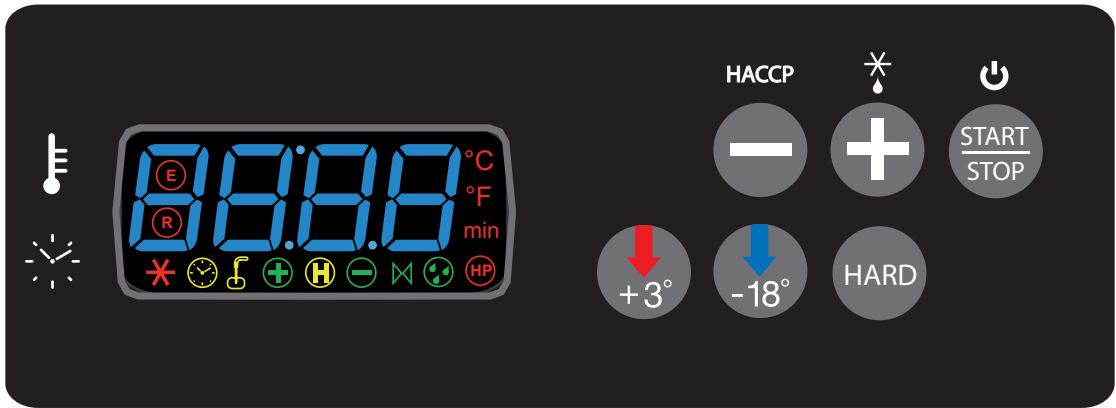


LE TEXTE DE CE SYMBOLE REVÊT UNE IMPORTANCE PARTICULIÈRE OU DES SIGNAUX DE DANGER POTENTIEL



NOTA clarifie les opérations en cours

TABLEAU DES COMMANDES



TOUCHES

- ① 8888 Affichage
- ② +3° Cycle surgélation (- 18°C)
- ③ -18° Cycle de refroidissement positif (+ 3° c) soft
- ④ HARD Cycle de refroidissement positif (+ 3°C) hard
- ⑤ START STOP ON/Off (mise en attente)
- ⑥ + Augmentation des valeurs
- ⑦ HACCP - Diminution des valeurs.

DEL

- ① °C °F Signalisations Del de l'unité de mesure de la temp.
- ② min Signalisation Del de l'unité de mesure
- ③ E Alarme Del de la sonde de l'évaporateur (où prévu)
- ④ R Alarme Del de la cellule de la sonde
- ⑤ * Signalisation Del de refroidissement
- ⑥ ⌚ Signalisation Del refroidissement à temps
- ⑦ 🔑 Signalisation Del refroidissement à sonde
- ⑧ + Cycle Del refroidissement positif (vert)
- ⑨ H Cycle Del refroidissement hard (jaune)
- ⑩ - Cycle Del surgélation (vert)
- ⑪ X Conservation de la signalisation Del
- ⑫ ⚙ Del phase de dégivrage (vert)
- ⑬ HP Del alarme haute pression (rouge)
- ⑭ 🌡 Visualisation de la température
- ⑮ ⌚ Visualisation des temps

Description	Page	Description	Page
1. DOCUMENTATION GÉNÉRALE		6 FONCTIONNEMENT	
1.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES	6	6.1 CONFIGURATION DU JOUR DE L'HEURE RÉELLE ...	13
1.2 INSTALLATION	6	6.2 REFROIDISSEMENT	13
1.3 TRANSPORT ET MANUTENTIONS	6	6.3 REFROIDISSEMENT HARD	14
1.4 DÉSEMBALLAGE	6	6.4 SURGÉLATION	15
ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE	6	6.5 PROGRAMME CRÈME GLACÉE	15
1.5 NORMES DI SÉCURITÉ	6	6.6 CONSERVATION	15
2. INSTALLATION		6.7 PRÉREFROIDISSEMENT	15
2.1 DONNÉES DE PLAQUE SIGNALÉTIQUE	7	6.8 VÉRIFICATION DE LA SONDÉ À AIGUILLE	15
2.2 SIGNALISATION RÉCLAMATIONS DE		6.9 FONCTION«HACCP»	16
MAUVAIS FONCTIONNEMENT	7	6.10 ANNULATION DES INFORMATIONS	
2.3 POSITIONNEMENT	7	RELATIVES AUX ALARMES HACCP	16
2.4 TEMP. AMBIANTE ET CHANGEMENT DE L'AIR	7	6.11 ANNULATION DES INFORMATIONS	
2.5 CONNEXIONS ÉLECTRIQUES	7	RELATIVES AUX ALARMES HACCP	16
2.5.1 Raccordeent de l'appareil au réseau électrique	7	7 SEGNALATION ET INDICATIONS	
2.6 RACCORDEMENT À LA DÉCHARGE		7.1 SEGNALISATIONS	17
DU CONDENSAT	8	7.2 INDICATIONS	17
2.7 REMARQUE POUR L'INSTALLATEUR	8	8 ALARMES	18
2.8 SYSTÈMES DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	8	9 ERREURS	19
2.9 ÉLIMINATION DE LA MACHINE	8	10 ENTRETIEN ORDINAIRE	
3. CONSEILSA POUR LE BON FONCTIONNEMENT		10.1 NORMES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ	20
3.1 MODES D'ARRÊT	9	10.2 NETTOYAGE DU CONDENSATEUR	20
3.2 CONSEILS D'UTILISATION	9	10.3 NETTOYAGE DE LA CELLULE	20
3.2.1 Prérefroidissement	9	10.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN EXTERNE	20
3.2.2 Chargement de la machine	9	10.5 DÉCHARGEMENT DE L'EAU DE DÉGIVRAGE	21
4. ISTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION			
4.1 MATÉRIAUX ET LIQUIDES EMPLOYÉS	10		
4.2 NORMES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - RISQUES	10		
4.3 INSTALLATION	10		
4.4 CONNEXION ÉLECTRIQUE	10		
4.5 CONSEILS POUR UNE CORRECTE			
UTILISATION DE LA MACHINE	10		
5. INTERFACE DE L'UTILISATEUR			
5.1 GÉNÉRALITÉ PRÉLIMINAIRES	11		
5.2 ALLUMAGE/ÉTEIGNAGE DU REFROIDISSEUR			
DU SYSTEME D'EVACUATION	11		
5.3 L'AFFICHAGE	11		
5.4 VISUALISATION DE LA TEMP. CELLULE	11		
5.5 VISUALISATION DE LA TEMPÉRATURE			
DÉTECTÉE PAR LA SONDÉ À AIGUILLE	11		
5.6 VISUALISATION DE LA TEMPÉRATURE			
DE L'ÉVAPORATEUR	11		
5.7 ATTIVAZION DU DÉGIVREUR EN MODE MANUEL .	12		
5.8 BLOCAGE/DÉBLOCAGE DU CLAVIER	12		
5.9 MISE SOUS SILENCE DE L'AVERTISSEUR	12		

1. DOCUMENTATION GENERALE

1.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

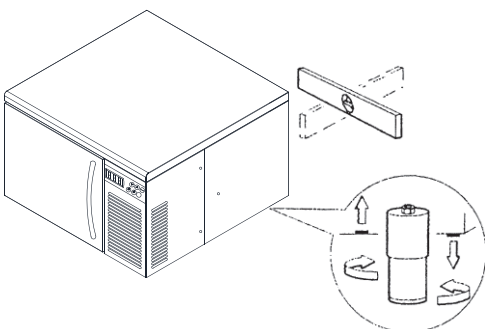
- Le présent manuel est une partie intégrante du produit, et fournit toutes les indications nécessaires pour une installation, un usage et un entretien convenable de la machine.
- L'utilisateur est tenu de lire attentivement le manuel et de toujours s'y référer pour l'utilisation de la machine. En outre le manuel doit être conservé dans un endroit accessible à tous les opérateurs autorisés (installation, utilisation et entretien).
- La machine est conforme aux directives de basse tension 2006/95/EC et de compatibilité électromagnétique 2004/108/EC.
- La machine est utilisée pour un usage professionnel et donc seules les personnes qualifiées peuvent en faire usage.
- La machine est destinée uniquement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue c'est-à-dire la congélation et conservation des produits alimentaires.
Tous les autres produits ayant besoin d'un contrôle et enregistrement constant de la température sont exclus, comme:
 - produits chimiques thermo-réactifs
 - médicaments
 - produits sanguins.
- Le fabricant décline toute forme de responsabilité pour les dommages éventuels causés par une utilisation erronée et non raisonnable, comme:
 - une mauvaise utilisation par un personnel non qualifié
 - modifications techniques ou interventions non spécifiques pour les modèles
 - utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour les modèles
 - non observation même partielle, des instructions de ce manuel

1.2 INSTALLATION

- Installation aux soins d'un personnel qualifié et spécialisé, conformément aux instructions de ce manuel. Si la machine est équipée d'unités de condensation à distance, il faut vérifier à nouveau tout le câblage installé conformément aux instructions fournies pour installer les systèmes et les machines.

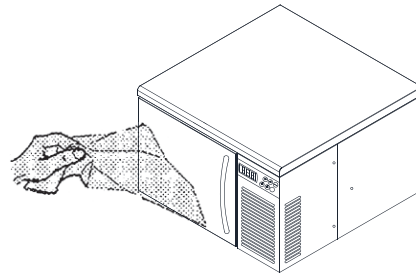
1.3 TRANSPORT ET MANUTENTION

- Le chargement et de déchargement et/ou sous-systèmes du moyens de transport peuvent s'effectuer avec un chariot élévateur ou un transpalette à fourches d'une longueur supérieure à la moitié du véhicule, ou avec l'utilisation de grues dans le cas où il est pourvu d'anneaux de levage. L'équipement de levage doit être choisi en fonction de la taille de la machine/composantes emballées et d'une capacité suffisante.
- Pour la manutention de l'équipement / sous-systèmes il faut adopter toutes les précautions nécessaires pour prévenir les dommages, selon les instructions données sur l'emballage.



1.4 DÉBALLAGE ET ÉLIMINATION

- Enlever les emballages en carton, en bois ou les caisses en bois sur lesquelles ils sont appuyés. Ensuite, soulever la machine/sous-ensemble avec un véhicule approprié (chariot élévateur), retirer la base en bois et placer la machine/sous-ensembles à l'emplacement prévu.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de la machine.
- Retirer le film de protection en PVC sur les panneaux INOX de tous les côtés internes et externes.



⚠ Lors de la manipulation de la base de l'emballage et du bois, utiliser des gants de protection.

ⓘ Remarque: tous les différentes composantes de l'emballage doivent être éliminées dans le respect des normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Dans tous les cas, rien ne doit être dispersé dans l'environnement (voir section 2.9)

1.5 NORMES DE SÉCURITÉ

La responsabilité des opérations effectuées sur la machine, en ignorant les signes contenus dans ce manuel, incombe à l'utilisateur. Voici les principales normes de sécurité:

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas insérer de tournevis, ustensiles de cuisine ou toute autre chose entre les gardes et des pièces mobiles;
- avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en appuyant sur l'interrupteur (si présent déconnecter également l'interrupteur principal de la machine);
- ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes - y compris les enfants - avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances sur l'utilisation de l'appareil. Ces personnes doivent être supervisées par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ Ne pas faire fonctionner l'appareil avant l'intervention du technicien.

⚠ Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les applications domestiques et autres, telles que:

- Coin cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- Exploitations agricoles et les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- Chambres d'hôtes
- Services de restauration et similaires non pour la vente au détail

2. INSTALLATION



CES OPÉRATIONS DOIVENT ÊTRE RÉALISÉES PAR UN INSTALLATEUR BREVETÉ QUALIFIÉ

2.1 DONNÉES DE PLAQUE SIGNALÉTIQUE

- Vérifier que les données de la plaque signalétique et les caractéristiques de la ligne électrique soient correspondantes (V, kW, Hz, n° de phases et de puissance disponible).
- La plaque signalétique portant les caractéristiques de l'appareil est appliquée sur le côté externe de la machine et/ou

Machine model	AX8	Serial	000 103 03213
380-400/3N	-	50 Hz	10 A 3000 W
R404 A	2.2 kg	CLASS T	IP 21
W	W	W	11
W	W	W	W

CE

sur les tableaux électriques. La préparation éventuelle des machines pour la dislocation des unités de condensation doivent suivre les normes en vigueur du pays d'installation en matière de prévention des

incendies (s'adresser aux sapeurs-pompiers locaux pour les indications requises).

Il faut tenir présent en outre que l'éventuelle intervention des vannes de sécurité ou des bouchons de fusibles contenus dans le circuit frigorifique comportent le déchargement immédiat de tous le réfrigérant dans l'environnement.

2.2 SIGNALISATION/RÉCLAMATION DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT

Dans les cas de mauvais fonctionnement et de réclamations pour les refroidisseurs fournis:

- **Assemblés (MOD. ②)**

Nous vous demandons de signaler au revendeur/Centre d'assistance, le modèle de la machine, code et numéro de matricule (numéro de série) rapportés sur la plaque signalétique placée à l'arrière de la machine et à l'intérieur de la porte.

- **Désassemblés (MOD. ⑤)**

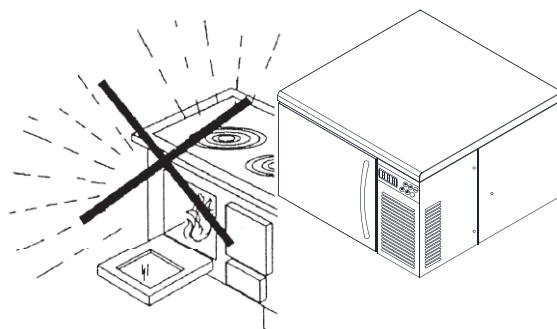
Nous demandons que vous informiez votre concessionnaire/centre de service, sur le modèle de machine et le numéro de série sur la plaque signalétique de l'inscription placée au-dessus du panneau de commande.

2.3 POSITIONNEMENT

- L'appareil doit être installé et testé en pleine conformité avec les dispositions de prévention des accidents, systèmes juridiques traditionnels et lois en vigueur.
- L'installateur est tenu de vérifier toutes les conditions sur le feu (S'adresse aux pompiers du service d'incendie local pour les indications appropriées).
- Placer l'appareil dans l'emplacement prévu.
- Effectuer le nivellement de l'appareil à travers les pieds de réglage. Pour le nivellement des machines plus lourdes, utiliser levage approprié (fig. A-section 1.3).
- Si les appareils sont nivelés, leur fonctionnement et débit du condensat (où sont prévus les déversements) peuvent être compromis.

⚠ Éviter

- Lieux exposés aux rayons directs du soleil.
- Lieux fermés à température élevée et échange d'air rare.
- Éviter d'installer la machine près de toute source de chaleur.



2.4 TEMPÉRATURE AMBIANTE ET CHANGEMENT D'AIR

Pour les groupes frigorifiques avec condensation à air, la température de l'air ambiant de fonctionnement ne doit pas dépasser 32°C.

Les prestations déclarées ne sont pas garanties au-delà de cette température.

La machine peut fonctionner en toute sécurité jusqu'à 38°C. Les unités de condensat à distance doivent être installées dans des salles spéciales ou à l'air libre, dans des endroits loin des rayons directs du soleil; si les circonstances le rendent nécessaire, l'installateur doit évaluer l'emploi d'une couverture ou toiture. (les frais sont à la charge de l'acheteur).

Il faut qu'en tous les cas l'échange de l'air soit suffisant.

2.5 CONNEXION ÉLECTRIQUE

Il est obligatoire d'installer en amont de tout appareil un interrupteur magnétothermique différentiel selon les normes en vigueur dans le pays d'installation.

- Les câbles électriques Les câbles électriques de connexion devront respecter les caractéristiques rapportées dans les données techniques (voir les schémas électriques de la machine aux soins de l'installateur).

Le conducteur de terre devra être branché correctement à une installation efficace de mise à la terre.



L'entreprise de construction décline toute responsabilité et chaque obligation de garantie, dans le cas de dommages à l'appareil, aux personnes et aux choses, imputables à une installation incorrecte et/ou non respectueuse des lois en vigueur.

2.5.1 Branchement de l'équipement au réseau électrique

Dans le cas de câbles de l'alimentation électrique de l'appareil endommagés, seul un personnel qualifié pourra les substituer afin d'éliminer les risques envers les personnes.

2.6 RACCORDEMENT DÉCHARGEMENT CONDENSAT

La machine n'est pourvue d'aucun déchargement de condensat. Si nécessaire, effectuer le nettoyage du compartiment interne du meuble après chaque processus, en essuyant soigneusement les surfaces avec un linge.

2.7 REMARQUE POUR L'INSTALLATEUR

Vérifier si l'installation est dans les normes et en faire l'essai avant de mettre la machine en fonction (rapport essai)

1. Vérifier les éventuelles fuites de gaz des soudures ou joints effectués pendant l'installation.
2. Vérifier le bon isolement des tubes de raccordement entre le condenseur et l'unité de condensat à distance.
3. Vérifier le branchement électrique.
4. Vérifier l'absorption électrique.
5. Vérifier la pression standard de l'installation frigorifique.
6. Vérifier le raccordement hydrique avec le réglage de la vanne du pressostat pendant le fonctionnement et la bonne circulation de l'eau de condensation (Groupe de refroidissement de l'eau).
7. Effectuer au moins un cycle complet ou de congélation à rapide conservation (rejoindre la température de SET), et d'un cycle de dégivrage manuel.

Si l'équipement ou l'unité de condensat à distance ont été transportés en position verticale (par exemple sur le dos) ou ont été renversés au cours de l'installation, ne pas allumer immédiatement mais attendre au moins 4 heures avant le fonctionnement.

- Informer le client de l'exacte utilisation de l'équipement avec référence spécifique à l'usage et la nécessité du client lui-même.



L'installation et la mise en fonction doivent être effectuées par un personnel autorisé.

2.8 SYSTÈMES DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

- **Microrupteur de la porte:**
bloque le fonctionnement des ventilateurs dans la cellule lorsque la porte est ouverte
- **Fusibles de protection générale:**
ils protègent tout le circuit de puissance des courts circuits des surcharges éventuelles
- **Relais thermique du compresseur:**
intervient dans l'éventualité de surcharges ou anomalies de fonctionnement
- **Pressostat de sécurité:**
intervient dans le cas de surpression dans le circuit réfrigérant
- **Bouchon fusible:**
intervient dans le cas de surpression et dans le cas de panne de pressostat de sécurité susmentionné
- **Contrôle de la température de la chambre:**
Il est géré par la fiche électronique au moyen de la sonde positionnée à l'intérieur de la cellule

2.9 ÉLIMINATION DES DÉCHETS DE L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE ET ÉLECTRONIQUE

En application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques.



Le symbole du caisson barré indique que le produit à la fin de sa durée de vie doit être recueilli séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de l'équipement présent arrivée à sa fin de vie est organisée et gérée par le producteur.

L'utilisateur qui voudra se libérer du présent équipement devra donc contacter le producteur et effectuer le système que le producteur a adopté pour permettre la collecte différenciée de l'équipement en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate pour la mise en marche successive de l'équipement désaffecté au recyclage ou à l'élimination différenciée compatible d'un point de vue environnemental évite les effets possiblement négatifs sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé.

L'élimination abusive du produit de la part du détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

3. CONSEILS POUR LE BON FONCTIONNEMENT

3.1 MODES D'ARRÊT

En cas d'urgence pour éteindre la machine couper l'alimentation du tableau électrique général en agissant sur le sectionneur ou en débranchant la fiche de la prise.

3.2 CONSEILS D'UTILISATION

Avant d'utiliser la machine il est nécessaire de nettoyer les surfaces internes avec une solution détergente neutre car il pourrait y avoir des résidus de condensat dus à l'essai final auprès de la maison de construction.

3.2.1 Pré-refroidissement

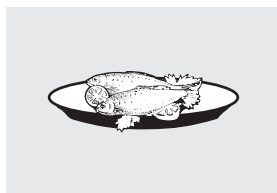
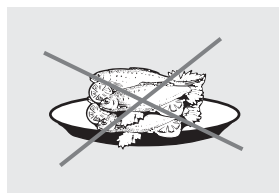
Avant d'utiliser la machine pour la première fois ou après une période d'inutilisation, refroidir préalablement la cellule en faisant fonctionner la machine à vide jusqu'à rejoindre la température de travail configurée.

Pour obtenir un bon rendement de la machine et ne pas avoir d'ultérieures altérations des aliments, il est conseillé de:

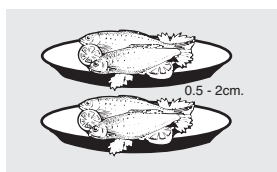
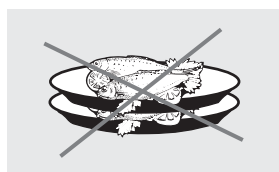
- placer les produits de manière à favoriser l'altération de l'air frais dans toute la cellule;
- éviter l'ouverture des portes prolongée et fréquente.

3.2.2 Chargement de la machine

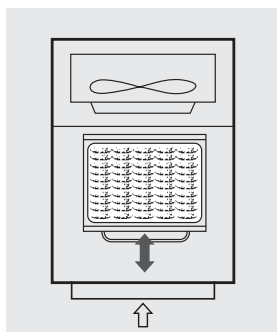
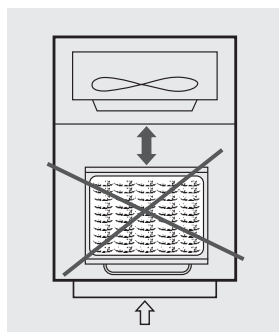
- a) veiller à ce que les aliments à refroidir et/ou surgeler ne soient pas juxtaposés et que leur épaisseur ne dépasse pas 50-80mm. Ne pas surcharger la machine outre à ce qui est établi par le constructeur.



- b) veiller à ce qu'il y ait un espace suffisant entre les plats pour permettre une circulation adéquate de l'air. Si la machine n'est pas complètement chargée, répartir les plats et le chargement sur toute la hauteur en évitant les concentrations.

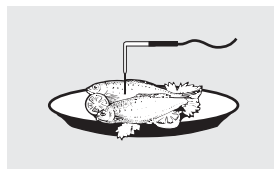


- c) Placer les plats dans la partie plus interne des porte-plats, en ayant soin qu'ils soient le plus près possible de l'évaporateur.



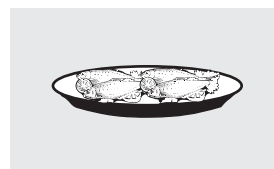
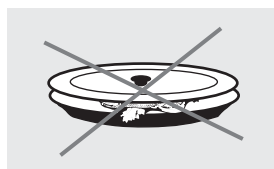
- d) La sonde à piquer (si prévue) doit être placée au centre du produit de mesure ou coupure plus considérable, en ayant soin que la pointe de la sonde ne sorte pas du plat ou ne le touche pas.

La sonde doit être propre et assainie avant chaque nouveau cycle (fonctionnement) pour éviter la contamination indésirable.



- e) Éviter de couvrir les plats ou les contenants avec un couvercle pellicule isolante.

Plus les aliments sont isolés et plus les temps nécessaires au refroidissement et à la congélation augmentent. La confection des plats doit advenir quand le produit est refroidi, avant qu'il soit mis en conservation.



4. ISTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION



IL FAUT LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT CHAQUE INSTALLATION

4.1 MATÉRIAUX ET FLUIDES EMPLOYÉS

- Les zones en contact avec le produit sont réalisées en acier inox.
- Un fluide réfrigérant permis par la législation actuelle est utilisé dans les groupes réfrigérants, du type hfc. Le type et la qualité de gaz utilisé sont indiqués sur la plaque signalétique.

4.2 NORME ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - RISQUES

L'équipement ne présente pas d'arêtes dangereuses de surfaces pointues ou d'éléments saillants des encombrements. Les protections pour les parties en mouvement sont fixées aux meubles pour empêcher l'accès accidentel aux pointes dangereuses.

Nous recommandons les principales normes de sécurité:

- **Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;**
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil avec les pieds nus;**
- **Ne pas insérer de tournevis, des ustensiles de cuisine ou autres objets entre la protection des pièces en mouvement;**
- **Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien ordinaire, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.**

4.3 INSTALLATION

Pour assurer un bon fonctionnement de l'équipement, et maintenir les conditions de sécurité pendant l'utilisation, suivre scrupuleusement les instructions rapportées à la suite de ce paragraphe.



Pendant les déplacements ne pas pousser ou traîner l'appareil pour éviter qu'il se renverse et le porter sur le lieu d'installation.

Position

- Placer l'équipement dans un endroit ventilé, loin des sources de chaleur comme les radiateurs, installations de conditionnement, friteuses et fourneaux.
- S'assurer que la distance du meuble de la paroi postérieure ne soit pas inférieure à 10cm pour permettre un bon refroidissement des composantes du groupe réfrigérant.
- La température ambiante ne doit pas dépasser + 32°C pour maintenir les températures internes prévues.
- Régler la hauteur et la mise en plan en agissant sur les pattes à niveau où elles sont prévues, tout en contrôlant la fermeture de la porte.
- Si la machine n'est pas parfaitement en plan, le fonctionnement et le débit du condensat pourraient être compromis.
- Enlever la pellicule protectrice en PVC de tous les côtés.

Placer sur un plan

- La machine doit s'appuyer sur un sol plat et un plancher stable consistant et résistant.
Il est important que le refroidisseur soit placé sur un plan droit et bien stable sur les quatre angles.
Les pattes s'enregistrent manuellement et il est important

que le refroidisseur ne s'appuie pas contre d'autres machines qui sont dans les parages

4.4 CONNEXION ÉLECTRIQUE

Le refroidisseur fonctionne avec une tension monophasée 230V- 50Hz

- Brancher la machine uniquement à des sources d'énergie régulièrement branchées à la masse.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé (danger d'accidents électrique). Un câble d'alimentation endommagé doit être immédiatement substitué par le centre d'assistance par un électricien qualifié autorisé.
- Sur l'armoire électrique d'alimentation un différentiel DE LA 30mA pour la protection des personnes.

Avant la mise en marche:

- S'assurer de l'existence de la connexion à l'installation de terre à la borne (PE) concave de section minimale de 16mm²
- Prédire la coordination contre les tensions de contact



Remarque: S'assurer que la tension de réseau corresponde à celle indiquée dans la place signalétique d'identification



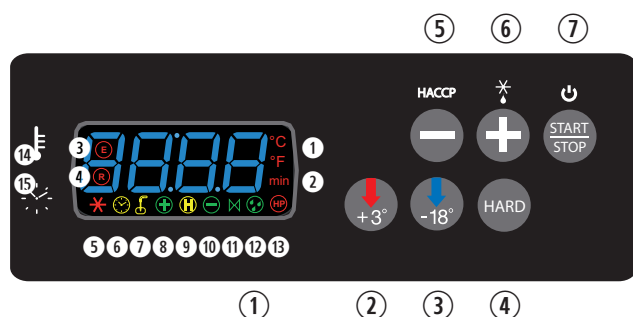
Le fabricant n'est pas responsable des dommages éventuels ou des accidents dérivant de la violation des normes de sécurité électriques du pays d'utilisation de la machine.

4.5 CONSEILS POUR UN USAGE CORRECT DE LA MACHINE

Avant d'utiliser la machine, il est nécessaire de nettoyer la colle avec une solution détergente car, à l'intérieur, il pourrait y avoir des résidus de condensation dus à l'essai final effectué auprès de la maison de construction.

- **OPTIMISATION DES CYCLES** (conseils utiles):
- **PRÉREFROIDISSEMENT** Il est conseillé d'abord de suivre un cycle de refroidissement ou de surgélation rapide pour refroidir la chambre afin de réduire les temps de travail.
- **SONDE À PIQUER** (si prévue) La sonde à piquer doit être correctement positionnée dans le centre du produit avec plus d'épaisseur. La pointe ne devrait jamais sortir ou toucher le plat. La sonde doit être nettoyée avant chaque cycle afin d'éviter la contamination
- **COUVERCLES ET CONTENANTS** Ne pas couvrir le plat et/ou les contenants avec des films isolants le couvercle. Plus la superficie du produit est en contact avec l'air en circulation dans la chambre, et plus le refroidissement ou la surgélation seront rapides.
Les bacs ou les casseroles avec des profondeurs supérieures à 40mm sont fortement déconseillés.
- **DISTRIBUTION DU PRODUIT**
Ne jamais empiler les produits et vérifier qu'il n'y a pas, toutefois, une épaisseur supérieure à 50 mm
Ne pas surcharger pas la machine au-delà du rendement établi par le fabricant. Maintenir un espace suffisant entre les plats, pour permettre la circulation adéquate de l'air.
Éviter la concentration des plateaux sur un côté de la machine et les répartir uniformément.
- **ENTREPOSAGE** Le produit réfrigéré et/ou congelé doit être couvert et protégé (pellicule, vide, couvercle hermétique)

5. INTERFACE UTILISATEUR



5.1 MISE EN ROUTE

Les états de fonctionnement sont comme suit:

- état **ARRÊT** (L'appareil n'est pas sous tension)
- état **MISE EN ATTENTE** (LE DISPOSITIF EST ALIMENTÉ ET ÉTEINT)
- état **MARCHE** (L'appareil est sous tension, il est en marche et attend le début d'un cycle de fonctionnement)
- état **FONCTIONNEMENT** (L'appareil est sous tension, il est en marche et a un cycle continu de fonctionnement).

Le «dispositif d'allumage» désigne la transition le passage de l'état **MISE EN ATTENTE** à l'état **MARCHE** et avec «dispositif éteint», on indique le passage de l'état **MARCHE** à l'état **MISE EN ATTENTE**.

Si une interruption de courant se manifeste pendant l'état **MISE EN ATTENTE** ou pendant l'état **MARCHE**, à la reprise de l'alimentation le dispositif repropose le même état.

Si vous rencontrez une interruption de courant alors que l'état **RUN**, à la réinitialisation du courant le dispositif fonctionne comme suit:

- s'il y avait en cours une réduction de la température ou une surgélation à température, ils redémarrent depuis le début
- s'il y avait en cours une réduction dans le temps ou une surgélation dans le temps ceux-ci seront redémarrés à partir du moment où l'interruption de l'alimentation se sera manifestée avec une erreur maximale de 10 min
- s'il y avait une conservation en cours, la conservation sera ré-pétée.

5.2 ALLUMAGE/ÉTEIGNAGE DU REFROIDISSEUR

Procédez comme suit :

- S'assurer que le clavier n'est pas verrouillé et qu'aucune procédure n'est en cours.
- Appuyer et maintenir enfoncé le bouton **START / STOP** (6) pour 1s: l'affichage s'allume/s'éteint.

5.3 L'AFFICHAGE

- Pendant l'état **OFF**, et pendant l'état **STANDBY** l'affichage est éteint.
- Pendant l'état **ON** l'écran affiche la temp. de la cellule
- Pendant l'état **RUN** le dispositif fonctionnera de la manière suivante :
 - si un abaissement avec température ou une surgélation avec température est en cours, l'écran affichera la température détectée par la sonde à aiguille
 - si un refroidissement avec temps ou une surgélation avec temps est en cours, le temps résiduel de durée respective s'affiche
 - si une conservation est en cours, la température de la cellule s'affiche.

5.4 VISUALISATION DE LA TEMPÉRATURE DE LA CELLULE

- S'assurer que le clavier ne soit pas bloqué et qu'aucune procédure ne soit en cours.
- Tenir la touche **BAS** (5) appuyée pendant 1 s.: la première étiquette disponible s'affiche.
- Appuyer et relâcher la touche **HAUT** (+) ou la touche **BAS** (-) pour sélectionner « **PB 1** ».
- Appuyer et relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** (2): la température de la cellule s'affiche.
- Pour sortir de la procédure faire comme suit :
- Appuyer et relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** (2) ou ne pas faire fonctionner pendant 15 s.: « **PB 1** » s'affiche de nouveau faire fonctionner pendant 60 sec.
- Appuyer et relâcher la touche **HAUT** (+) ou la touche **BAS** (-) jusqu'à ce que la grandeur désirée s'affiche ou ne pas faire fonctionner pendant 60s.

5.5 VISUALISATION DE LA TEMPÉRATURE DÉTECTÉE PAR LA SONDE À AIGUILLE (si prévue)

- S'assurer que le clavier ne soit pas bloqué et qu'aucune procédure ne soit en cours.
- Tenir la touche **BAS** (5) appuyée pendant 1 sec. La première étiquette disponible s'affiche.
- Appuyer et relâcher la touche **HAUT** (+), ou la touche **BAS** (-) pour sélectionner « **PB 2** ».
- Appuyer et relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** (2). La température détectée par la sonde à aiguille s'affiche.
- Pour sortir de la procédure faire comme suit :
- Appuyer et relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** (2) ou ne pas faire fonctionner pendant 15 s.: « **PB 2** » s'affichera de nouveau.
- Appuyer et relâcher la touche **HAUT** (+) ou la touche **BAS** (-) jusqu'à ce que la grandeur désirée s'affiche ou ne pas faire fonctionner pendant 60s.
- Si la sonde à aiguille n'est pas activée, l'étiquette « **PB 2** » ne s'affichera pas.

5.6 VISUALISATION DE LA TEMPÉRATURE DE L'ÉVAPORATEUR

- S'assurer que le clavier ne soit pas bloqué et qu'aucune procédure ne soit en cours.
- Tenir la touche **BAS** (5) appuyée pendant 1 sec. La première étiquette disponible s'affiche.
- Appuyer et relâcher la touche **HAUT** (+), ou la touche **BAS** (-) pour sélectionner « **PB 3** ».
- Appuyer et relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** (2). la température de l'évaporateur s'affiche.
- Pour sortir de la procédure faire comme suit :
- Appuyer et relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** (2) ou ne pas faire fonctionner pendant 15 s.: « **PB 3** » s'affichera de nouveau.
- Appuyer et relâcher la touche **HAUT** (+) ou la touche **BAS** (-) jusqu'à ce que la grandeur désirée s'affiche ou ne pas faire fonctionner pendant 60s.
- Si la sonde à aiguille n'est pas activée, l'étiquette « **PB 3** » ne s'affichera pas.

5.7 ACTIVATION DU DÉGIVRAGE EN MODE MANUEL

(sbrinamento ad aria)

- S'assurer que le cycle soit terminé et qu'aucune procédure ne soit en cours.
- Tenir appuyé la touche **HAUT**  pendant 4 s : le **DEL DÉGIVRAGE**  s'allume
- Le dégivrage dure 20 minutes. Laisser la porte ouverte pendant la phase de dégivrage.
- À la fin du dégivrage nettoyer l'intérieur (si nécessaire) du meuble avec une éponge ou un chiffon pour enlever le condensat éventuel.

5.8 BLOCAGE/DÉBLOCAGE DU CLAVIER

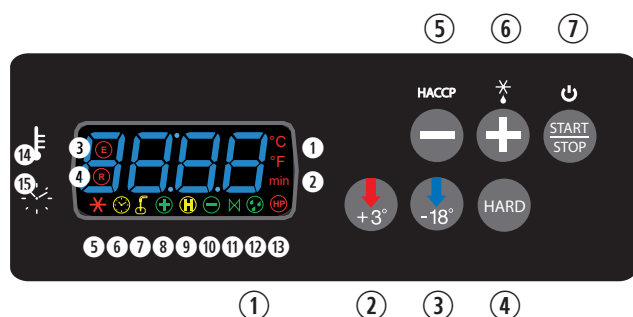
Pour bloquer le clavier faire comme suit :

- S'assurer qu'il n'y ait en cours aucune procédure
- Tenir appuyée la touche **BAS**  et la touche **DÉMAR-RAGE/ARRÊT**  pendant 1 s : « **L O C** » s'affiche pendant 1s.
- Si le clavier est bloqué, les opérations suivantes ne seront pas permises :
 - allumage/fermeture du dispositif
 - visualisation de la température de la cellule
 - visualisation de la température détectée par la sonde à aiguille
 - visualisation de la température de l'évaporateur (si prévu)
 - visualisation de la température du condensateur (si prévu)
 - activation du dégivrage en mode manuel
 - marche/Interruption d'un cycle de fonctionnement
 - réchauffement de la sonde à aiguille (si prévue)
 - visualisation des informations relatives aux alarmes HACCP
 - annulation des informations relatives aux alarmes HACCP
 - visualisation des heures de fonctionnement du compresseur
 - annulation des heures de fonctionnement du compresseur
 - configuration du jour et de l'heure réelle.
- Pour débloquer le clavier faire comme suit :
- S'assurer qu'il n'y a aucune autre procédure
- Tenir appuyé la touche **BAS**  et la touche **DÉMAR-RAGE/ARRÊT**  pendant 1s : « **U N L** » s'affiche pendant 1 s.

5.9 SILENCE DE L'AVERTISSEUR

- S'assurer qu'il n'y a aucune autre procédure.
- Appuyer et relâcher une autre touche n'importe laquelle

6. FONCTIONNEMENT



Il est possible de gérer les types de cycles de fonctionnement suivants:

- **refroidissement et conservation**
- **refroidissement hard et conservation**
- **congélation et conservation**
- **congélation douce et conservation**

Chaque cycle de fonctionnement peut être précédé par un pré-refroidissement.

Les cycles de température sont précédés d'un test pour la vérification de l'insertion correcte de la sonde à aiguille (le cas échéant).

Si la sonde à l'aiguille n'est pas activée, les cycles à température seront initiés dans le temps.

6.1 CONFIGURATION DU JOUR ET DE L'HEURE RÉELLE

- Appuyer et maintenir le bouton **BAS** (−) enfoncé pendant 1s: l'écran affichera la première étiquette disponible.
- Sélectionner **R T C** avec le bouton **HAUT** (+) ou **BAS** (−)

Pour configurer l'horloge :

- Appuyer sur le bouton **REFROIDISSEMENT** (2) pour afficher en succession l'année « **Y Y** », mois « **N N** », jour « **D D** », heure « **H H** » et minutes « **M M** ».
- Le **DEL** (6) clignotera.
- Appuyer et relâcher la touche **HAUT** (+) ou **BAS** (−) dans les 15 s pour modifier la valeur.
- pour quitter la séquence, appuyer sur le bouton **REFROIDISSEMENT** (2) ou ne pas faire fonctionner pour 15 s: L'écran affiche de nouveau **R T C** et le **DEL** (6) s'éteint.

Pour sortir de la procédure :

- Appuyer et relâcher le bouton **HAUT** (+) ou **BAS** (−) jusqu'à ce que l'écran affiche la grandeur indiquée ou ne pas faire fonctionner pour 60s.

6.2 REFROIDISSEMENT (2)

Le cycle de refroidissement à température et de conservation est divisé dans les deux phases suivantes:

- **refroidissement**
- **conservation.**

A la fin d'une phase, le dispositif commute automatiquement à l'autre.

Pour démarrer le cycle de refroidissement:

- S'assurer que le dispositif soit dans l'état **MARCHE**.
- Appuyer puis relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** (2): le **DEL** (5) clignotera.
- Appuyer et relâcher le bouton **HAUT** (+) ou **BAS** (−) jusqu'à 15s pour changer la valeur du paramètre.
- Appuyer puis relâcher le bouton **MARCHE/ARRÊT** (5): le

DEL (5) restera allumé.

Un refroidissement commencera à temps.

- Lors du refroidissement, l'écran affiche le temps restant de la durée du refroidissement, et le **DEL** (6) est allumé.

Pour modifier le temps restant:

- Appuyer et relâcher le bouton **HAUT** (+) ou **BAS** (−) pour modifier la valeur du temps: l'écran clignotera.
- Ne pas faire fonctionner pour 4s: l'écran cesse de clignoter et reste allumé en permanence

Pour arrêter le cycle, appuyer et maintenir le bouton **MARCHE/ARRÊT** (5)

Refroidissement avec sonde à aiguille:

S'il y a une sonde à aiguille et le test d'insertion correcte est terminé avec succès, le cycle commencera.

- Le comptage de la durée maximale du refroidissement démarre à condition que la température détectée par la sonde à aiguille soit inférieure à celle établie avec le paramètre sous mot de passe.

Si le test n'est pas réussi, le cycle sera lancé dans le temps.

Lors du refroidissement, l'écran affiche la température détectée par la sonde de l'aiguille (le cas échéant) et le **DEL** (7) est allumé.

- Pour afficher la température de la cellule et relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** (2), la touche **SURGÉLATION** (3) et/ou la touche **HARD/SOFT** (4); pour revenir à l'affichage normal, appuyer puis relâcher de nouveau sur la même touche ou ne pas faire fonctionner pour 15s.
- Si la température détectée par la sonde à aiguille atteint la réduction de la température de fin refroidissement dans la durée maximale de refroidissement, le refroidissement sera achevé avec succès, l'appareil passe automatiquement à la conservation et l'avertisseur sonore sera activé.
- Pour arrêter le bouton-signal, appuyer et relâcher une touche
- Si la température détectée par la sonde à aiguille n'atteint pas la température de fin de refroidissement ou congélation à l'intérieur de la durée maximale, le cycle ne sera pas terminé avec succès, mais va se poursuivre, le **DEL** (7) clignotera et le bouton-signal sera activé.
- Pour arrêter le bouton-signal, appuyer et relâcher une touche.
- Pour afficher la température de la cellule appuyer et relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** (2) ou **SURGÉLATION** (3); pour remettre la visualisation normale en position initiale et éteindre l'avertisseur, appuyer et relâcher de nouveau la touche **REFROIDISSEMENT** (2) ou **SURGÉLATION** (3) ou ne pas faire fonctionner pendant 15 s.
- la température détectée par la sonde à aiguille atteint la température de fin de refroidissement ou surgélation, l'appareil passe automatiquement à la conservation des mêmes modalités décrites ci-dessus.

6.3 REFROIDISSEMENT HARD ②④

Le cycle de refroidissement à température et de conservation est divisé dans les trois phases suivantes:

- **phase hard du refroidissement**
- **refroidissement**
- **conservation.**

A la fin d'une phase, le dispositif commute automatiquement à l'autre.

Pour démarrer le cycle, procéder comme suit:

- Appuyer puis relâcher la touche **REFROIDISSEMENT ②**: le **DEL ⑤** clignote, puis appuyer et relâcher la touche **HARD/SOFT**: Le **DEL HARD ⑨** clignote.
- Appuyer puis relâcher le bouton **HAUT ⊕** ou la touche **BAS ⊖** dans 15s pour changer la valeur du paramètre du temps.
- Appuyer puis relâcher le bouton **DÉMARRAGE/ARRÊT ⑤**: le **DEL HARD ⑨** reste allumé en permanence.

Un refroidissement à temps démarre.

- Pendant la phase hard du refroidissement l'écran affichera le temps restant de la durée du refroidissement, et le **DEL ⑥** est allumé.

Pour modifier le temps restant:

- Appuyer puis relâcher à nouveau le bouton **HAUT ⊕** ou la touche **BAS ⊖** pour modifier la valeur du temps: l'écran clignotera.
- Ne pas faire fonctionner pour 4s: l'écran cesse de clignoter et reste allumé en permanence.

Pour arrêter le cycle appuyer la touche DÉMARRAGE/ARRÊT ⑤

Refroidissement hard avec sonde à aiguille:

Si la sonde à aiguille est présente et le test d'insertion correcte est complété avec succès, le cycle démarre.

- Le calcul de la durée maximale du refroidissement est démarré à condition que la température détectée par la sonde à aiguille soit inférieure à celle établie.

Si le test n'est pas réussi, le cycle sera initié dans le temps.

- Au cours du refroidissement hard l'écran affiche la température mesurée par la sonde à aiguille et le **DEL ⑦** est allumé.
- Pour afficher la température de la cellule appuyer et relâcher la touche de **REFROIDISSEMENT ②**, la touche de **SURGÉLATION ③** ou la touche **HARD/SOFT ④**; pour revenir à l'écran normal, appuyer de nouveau sur le même bouton ou ne pas faire fonctionner pour 15s.

- Lorsque la température détectée par la sonde à aiguille atteint la température de fin de la phase hard du refroidissement, l'appareil passe automatiquement à refroidissement.
- Au cours du refroidissement l'écran affiche la température mesurée par la sonde à aiguille et le **DEL ⑦** est allumé.
- Pour afficher la température de la cellule appuyer et relâcher la touche de **REFROIDISSEMENT ②**; pour revenir à l'écran normal, appuyer et relâcher de nouveau la touche **REFROIDISSEMENT ②** ou ne pas faire fonctionner pour 15s.
- Si la température détectée par la sonde à aiguille atteint la température de fin de refroidissement dans la durée maximale du refroidissement, cela sera achevé avec succès, l'appareil passe automatiquement à la conservation et l'avertisseur sera activé aussi longtemps que le temps établi.
- Pour arrêter l'avertisseur, appuyer et relâcher une touche.



Pour les refroidisseurs fournis de sonde à aiguille

Le refroidissement **hard** à température fonctionne dans la première phase avec une température en cellule négative, (-20°C) jusqu'à ce que la sonde à aiguille détecte une température au cœur du produit de 15°C. À ce stade, le refroidissement passera à la deuxième phase du cycle avec une température plus élevée à l'intérieur de la cellule jusqu'à ce que la sonde à aiguille détecte une température au cœur du produit de +3°C. Donc le refroidisseur passera à la phase de conservation.

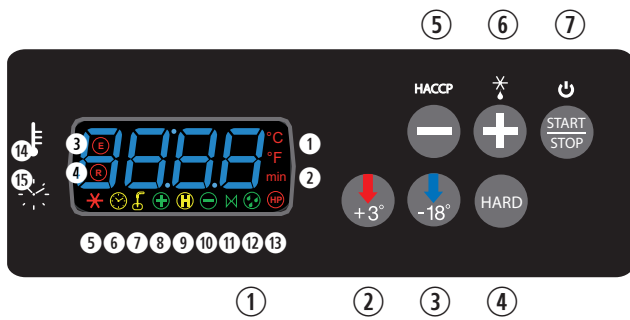


Pour les refroidisseurs sans sonde à aiguille.

La durée de la phase **hard** est traitée automatiquement par le refroidisseur.

La période de la phase hard est automatiquement déterminée en pourcentage du paramètre d'usine réglé sous le mot de passe. La durée de la phase hard sera le 66% du temps réglé.

Ex: En fixant le temps total de refroidissement à 100', la phase hard sera de 66', tandis que la phase soft sera de 34'.



6.4 CONGÉLATION ③

Le cycle de congélation à température et conservation est divisé dans les deux phases suivantes:

- surgélation
- conservation.

A la fin d'une phase, le dispositif commute automatiquement à l'autre.

Pour démarrer le cycle de congélation:

- S'assurer que le dispositif soit dans l'état **MARCHE**.
- Appuyer puis relâcher la touche **CONGÉLATION ③** et les **DEL ***** et le **DEL HARD** clignoteront.
- Appuyer puis relâcher la touche **HAUT** ou la touche **BAS** dans 15s pour changer la valeur du paramètre du temps.
- Appuyer puis relâcher la touche **DÉMARRAGE/ARRÊT ⑤**: le **DEL ⑦**, les **DEL ***** et le **DEL HARD** resteront allumés en permanence.

Une congélation démarrera à temps

- Pendant la congélation, l'écran affiche le temps restant de la durée de la congélation et le **DEL ⑥** est allumé.

Pour modifier le temps restant:

- Appuyer puis relâcher à nouveau la touche **HAUT +** ou la touche **BAS -** pour modifier la valeur du temps: l'écran clignotera.
- Ne pas faire fonctionner pendant 4s: l'écran cesse de clignoter et reste allumé en permanence

Pour arrêter le cycle appuyer la touche DÉMARRAGE/ARRÊT ⑤

Surgélation avec la sonde à aiguille:

S'il y a une sonde à épingle et le test d'insertion correcte est terminé avec succès, le cycle démarrera.

- Le compte de la durée maximale de la congélation est démarré à condition que la température détectée par la sonde à aiguille soit au-dessous de celle établie avec le paramètre sous mot de passe.

Si le test n'est pas réussi, le cycle sera initié à temps.

- Au cours de la surgélation la température mesurée par la sonde à aiguille s'affiche et le **DEL ⑦** est allumé.
- Pour afficher la température de la cellule appuyer et relâcher la touche **REFROIDISSEMENT ②**, la touche **SURGÉLATION ③** et ou la touche **HARD/SOFT ④**; pour revenir à l'écran normal, appuyer de nouveau sur le même bouton ou ne pas faire fonctionner pour 15s.
- Si la température détectée par la sonde à aiguille atteint la température de fin de la congélation dans la durée maximale de la congélation, la congélation sera complétée avec succès, l'appareil passe automatiquement à la conservation et l'avertisseur sonore sera activé.
- Pour arrêter l'avertisseur, appuyer et relâcher une touche.

6.5 PROGRAMME CRÈME GLACÉE

- Pour utiliser la cellule de refroidissement en mode glacier, on conseille de sélectionner le cycle de **SURGÉLATION ③** et, après le démarrage, de modifier le temps de fonctionnement au choix jusqu'à 500 minutes maximum. De cette manière, la machine fonctionnera toujours au maximum malgré l'ouverture continue de la porte et pendant toute la durée de la fabrication de la glace



dans les Cellules à Refroidissement Rapide/Surgélateurs équipés d'une sonde à aiguille, il faut modifier le paramètre avec mot de passe (P3 en sélectionnant 0), si on choisit de travailler sans insérer la sonde dans le produit.

6.6 CONSERVATION

À la fin du refroidissement et de la congélation l'appareil commute automatiquement la fonction de conservation.

- L'écran indique la température à l'intérieur de la cellule et le **DEL ⑪** s'est allumé.
- Si la sonde à aiguille est présente et la température détectée n'atteint pas la température de fin refroidissement/congélation dans le temps prévu, le cycle configuré continuera, le **DEL ⑦** clignotera et l'avertisseur sera activé.
- Pour revenir à l'affichage normal et arrêter l'avertisseur appuyer puis relâcher une touche.

6.7 PRÉREFROIDISSEMENT

Chaque cycle de fonctionnement peut être précédé par un pré-refroidissement.

Pour démarrer le pré-refroidissement:

- S'assurer que le dispositif soit dans l'état **ON**.
- Appuyer la touche **REFROIDISSEMENT ②** pour 1s: le **DEL ⑭** clignotera et le pré-refroidissement commencera.

Pour arrêter le pré-refroidissement:

- Appuyer la touche **REFROIDISSEMENT ②** pour 1s initier un cycle de fonctionnement.
- lorsque la température de la cellule atteint celle établie par le paramètre, le pré-refroidissement continue, le **DEL ⑭** reste allumé en permanence et l'avertisseur reste activé pendant 1s.

6.8 VÉRIFICATION DE LA SONDE À AIGUILLE

- Si la sonde à aiguille est activée, les cycles à température ambiante sont précédés d'un test de deux phases pour vérifier l'insertion correcte de la sonde à aiguille dans le produit.
- La première phase est complétée avec succès si la différence de température détectée par la sonde à aiguille - température de la cellule est supérieure à la valeur établie avec le paramètre au moins en 3 contrôles sur 5 (les contrôles sont effectués à intervalles de 10s).
- La deuxième phase est effectuée seulement si la première n'est pas complétée avec succès.
- Si le test est complété avec succès, le cycle démarrera; si le test est complété avec succès, le **DEL ⑦** clignotera et l'avertisseur sera activé pour 5s chaque 15s.
- Pour démarrer le cycle à température appuyer cependant la touche **REFROIDISSEMENT ②** ou la touche **CONGÉLATION ④**, et après 1 min de la signalisation si le test n'est pas complété avec succès, sans avoir fonctionné, le cycle est mis en marche à temps.

6.9 FONTION «HACCP»

Grâce à la fonction «HACCP» il est possible mémoriser jusqu'à 9 événements pour chacune des 3 alarmes HACCP, puis l'événement le plus récent remplace le plus ancien.

- Le tableau suivant indique les informations des alarmes HACCP que l'appareil peut mémoriser.

Allarme: refroidissement à température ou congélation à température non conclue dans la durée maximale

Code alarme: **TEMPS**

Valeur critique: la température détectée par la sonde à aiguille après le refroidissement à la température ambiante ou la congélation à température non conclue pendant la durée maximale

Date et heure où il a commencé: s'affiche

Durée: affiche le temps en heures et minutes du cycle réel.

De 1 min à 99h et 59 min, partiel si l'alarme est en cours

Allarme: température maximale pendant la conservation

Code alarme: **Ah**

Valeur critique: la température maximale de la cellule pendant l'alarme

Date et heure où il a commencé: elles sont affichées

Durée: affiche la durée de l'alarme de haute température.

De 1 min à 99h et 59 min, partiel si l'alarme est en cours

Allarme: arrêt de l'alimentation pendant la conservation

Codice allarme black-out: **PF**

Valeur critique: la température de la cellule au moment de l'alimentation

Date et heure où il a commencé: Il est affiché

Durée: Affiche la durée du temps d'alarme

De 1 min à 99h et 59 min

- Pour éviter de mémoriser à plusieurs reprises des alarmes d'arrêt de l'alimentation s'assurer que le dispositif soit dans l'état **EN ATTENTE** ou dans l'état **SOUS TENSION** avant de débrancher l'alimentation.
- Si la durée de l'alarme d'arrêt de l'alimentation provoque l'erreur de l'horloge (code **R T C**), le dispositif ne mémorisera ni la date ni l'heure où l'ALARME s'est déclenché ni sa durée.



Le DEL HACCP fournit des informations sur l'état de la mémoire des alarmes HACCP de l'appareil; voir «Messages».

6.10 AFFICHAGE DES INFORMATIONS RELATIVES AUX ALARMES HACCP

- Appuyer la touche **BAS** pendant 1s : l'écran affichera la première étiquette disponible.
- Appuyer puis relâcher la touche **HAUT** ou la touche **BAS** pour sélectionner « **L 5** ».
- Appuyer puis relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** : l'écran affichera le code de l'alarme la plus récente, ou l'un des codes indiqués dans le tableau du paragraphe ALARMES suivi du numéro «1» (Majeur est le numéro qui suit le code de l'alarme et plus l'alarme est vieille).

Pour afficher les informations relatives à une alarme HACCP procéder comme suit:

- Appuyer puis relâcher la touche **HAUT** ou la touche **BAS** pour sélectionner un code d'alarme, par exemple « **R H 3** ».
- Appuyer puis relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** : le DEL HACCP arrêtera de clignoter pour rester en permanence allumé et affichera dans l'ordre, par exemple, les informations suivantes:

Inf. Significat (exemple)

8.0 la valeur critique est de 8.0° C/8°F

ST A l'écran affichera la date et l'heure où l'alarme a démarré

Y 1 1 l'alarme a démarrée en 2011 (suite...)

M 0 3 l'alarme a démarrée dans le mois de mars (suite...)

D 2 6 l'alarme a démarré le 26 mars 2011

H 1 6 l'alarme a démarrée à 16h30

N 3 0 l'alarme si è manifestato alle 16 e 30

D U R La durée de l'alarme s'affiche

H 0 1 l'alarme a duré 1h (suite...)

N 1 5 l'alarme a duré 1h 15 min

R H 3 le code d'alarme sélectionné

- L'écran affiche toute information pour 1s.

Pour sortir de la succession:

- Appuyer puis relâcher la touche **DÉMARRAGE/ARRÊT** : l'écran affichera de nouveau le code d'alarme sélectionné.

Pour sortir de la procédure:

- Abandonner la succession des informations.
- Appuyer puis relâcher la touche **HAUT** ou la touche **BAS** jusqu'à ce que l'écran affiche la grandeur indiquée dans l'écran ou ne pas faire fonctionner pendant 60s

6.11 SUPPRESSION DES INFORMATIONS RELATIVES AUX ALARMES HACCP

- Appuyer la touche **BAS** pour 1 s : l'écran affichera la première étiquette disponible.
- Appuyer puis relâcher la touche **HAUT** ou la touche **BAS** pour sélectionner **RLS**.
- Appuyer puis relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** : l'écran affichera «**0**».
- Appuyer puis relâcher la touche **HAUT** ou la touche **BAS** dans 15s pour régler «**149**».
- Appuyer puis relâcher la touche **REFROIDISSEMENT** ou non pas faire fonctionner pendant 15s: l'écran affichera « -- - » clignotant pour 4 si le DEL HACCP s'éteindra, après quoi le dispositif sortira automatiquement de la procédure. Si le dispositif n'a mémorisé aucune information relative aux alarmes HACCP, l'étiquette **RLS** ne sera pas affichée

7 SIGNALISATION ET INDICATIONS

7.1 SIGNALISATIONS

Le tableau suivant illustre la signification des DEL sur l'écran d'affichage

DEL refroidissement

Allumé: un refroidissement est en cours

Clignotement: un cycle de refroidissement et de conservation a été sélectionné

DEL surgélation

Allumé: une surgélation est en cours

Clignotement: un cycle de surgélation et conservation a été sélectionné

DEL refroidissement hard/surgélation

Allumé: un refroidissement hard/surgélation est en cours

Clignotement: un cycle de refroidissement hard/surgélation et conservation a été sélectionné

DEL cycle de température

Allumé: un cycle de refroidissement ou surgélation à température et conservation a été sélectionné
Un refroidissement à température ou surgélation à température est en cours

Clignotement: le test pour la vérification de la correcte insertion de la sonde à aiguille n'a pas été complété avec succès et le chauffage de la sonde à aiguille est en cours

DEL cycle à temps

Allumé: un cycle de refroidissement ou surgélation à temps et conservation a été sélectionné
Un refroidissement à température ou surgélation à temps est en cours

Clignotement: la configuration du jour et de l'heure est en cours

DEL conservation

Allumé: une conservation est en cours

DEL dégivrage

Allumé: un dégivrage est en cours

DEL pré-refroidissement

Allumé: un pré-refroidissement est en cours et la température de la cellule a atteint la valeur établie.

Clignotement: un pré-refroidissement et la température de la cellule N' A PAS atteint la valeur établie.

DEL auxiliaire

Allumé: La lumière de la cellule est allumée (non prévue)
Le chauffage de la sonde à aiguille est en cours (non prévu)
La lumière UV est allumée (non prévue)

DEL HACCP

Allumé: toutes les informations concernant l'alarme HACCP n'ont pas été affichées

Clignotement: au moins une nouvelle alarme a été mémorisée

DEL degré Celsius

Allumé: la température est affichée en degré Celsius

DEL degré Fahrenheit

Allumé: la température est affichée en degré Fahrenheit

DEL minutes

Allumé: le temps est affiché en minutes

DEL sous tension/en attente

Allumé: le dispositif est en attente

7.2 INDICATIONS

Le tableau suivant présente la signification des indications sur l'écran

LOC clavier bloqué

Voir le paragraphe «blocage/déblocage du clavier»

UNL Clavier débloqué

Voir le paragraphe «blocage/déblocage du clavier»

8 ALARMES

tiME	temps de cycle trop long
Cause:	Alarme de refroidissement à température ou sur-gélation à température non conclus dans la durée maximale (alarme HACCP).
Remèdes:	voir le paragraphe 6.8
Effet:	l'alarme sera mémorisée
AL	température minimale
Cause:	Alarme de température minimale référée à l'ensemble
Remèdes:	vérifier la température de la cellule. Vérifier la valeur des paramètres A1 et A2. (sous le mot de passe).
Effet:	L'appareil continuera à fonctionner normalement.
AH	température maximale
Cause:	Alarme de température de maximale (Alarme HACCP)
Remèdes:	vérifier la température de la cellule Vérifier la valeur des paramètres A4 et A5 par rapport à l'ensemble réglé. (sous le mot de passe)
Effet:	l'alarme sera mémorisée
id	Porte ouverte
Cause:	Alarme porte ouverte
Remèdes:	Vérifier les conditions de la porte Vérifier la valeur des paramètres 0 et 1. (Appeler le service).
Effet:	l'effet établi avec le paramètre 0.
HP	Haute pression
Cause:	Alarme haute pression
Remèdes:	vérifier les conditions d'entrée haute pression vérifier la valeur des paramètres i5 et i6 (Appeler le service).
Effet:	l'effet établi avec le paramètre i5.
PF	Black out
Cause:	Alarme arrêt de l'alimentation (Alarme HACCP).
Remèdes:	vérifier la connexion du dispositif de l'alimentation vérifier la valeur du paramètre A10. (Appeler le service).
Effet:	l'alarme sera mémorisée

COH	Condenseur surchauffé
Cause:	Alarme condenseur surchauffé
Remèdes:	 APPELER LE SERVICE Vérifier la température du condenseur Vérifier la valeur du paramètre C6
Effet:	le ventilateur du condenseur sera allumé.
CSd	Compresseur bloqué
Cause:	Alarme compresseur bloquée
Remèdes:	 APPELER LE SERVICE Vérifier la température du condenseur Vérifier la valeur du paramètre C7. Débrancher l'alimentation de l'appareil et nettoyer le condenseur
Effet:	si l'erreur se produit pendant l'état d'«attente», Il ne sera pas autorisé ni de sélectionner ni de lancer aucun cycle de fonctionnement - si l'erreur se produit au cours d'un cycle de fonctionnement, le cycle sera arrêté.
ESd	Erreur de téléchargement
Cause:	Alarme de téléchargement des paramètres de configuration non complétée avec succès.
Remèdes:	 APPELER LE SERVICE Appuyer et relâcher un bouton pour revenir à l'écran normal. Effectuer de nouveau le téléchargement des paramètres de configuration.
Effet:	l'appareil continuera à fonctionner normalement
CEr	Erreur micrologiciel
Cause:	Alarme du micrologiciel des paramètres de configuration contenus en EVKey qui ne coïncide pas avec celui de l'appareil
Remèdes:	 APPELER LE SERVICE Arrêter l'alimentation du dispositif Vérifier si les paramètres de configuration du micro-logiciel contenus dans E VKey coïncident avec celui du dispositif et effectuer de nouveau le téléchargement des paramètres de configuration
Effet:	l'appareil continuera à fonctionner normalement.
Erd	Erreur de configuration
Cause:	Alarme de téléchargement en amont des paramètres de configuration non complété avec succès
Remèdes:	 APPELER LE SERVICE Restaurer les paramètres d'usine effectuer de nouveau le téléchargement vers l'amont des paramètres de configuration
Effet:	Les sorties numériques sont éteintes

9 ERREURS

Pr1 Erreur de la sonde cellule

Remèdes:  **APPELER LE SERVICE**
Vérifier la valeur du paramètre P0
Vérifier l'intégrité de la sonde
vérifier la connexion du dispositif sonde
vérifier la température de la cellule.

Effet: Si l'erreur se produit pendant l'état d'attente, il ne sera pas autorisé ni de sélectionner ni de lancer aucun cycle de fonctionnement si l'erreur se manifeste pendant le refroidissement ou la surgélation, le cycle sera arrêté.
Si l'erreur se produit pendant la conservation, l'activité du compresseur dépend des paramètres C4 et C5 ou C9
Le dégivrage ne sera jamais activé
Les résistances de la porte ne seront jamais allumées l'alarme de température minimale (code «AL»)
l'alarme de température maximale (code «Ah») ne sera jamais activée.

Pr2 Erreur sonde à aiguille

Remèdes:  **APPELER LE SERVICE**
Les mêmes de l'erreur sonde cellule (code «Pr1») mais en ce qui concerne la sonde à aiguille.

Effet: si l'erreur se produit pendant l'état d'attente, les cycle de fonctionnement à température seront démarré à temps si l'erreur se manifeste pendant le refroidissement ou la température, le REFROIDISSEMENT durera le temps établi avec le paramètre r1 si l'erreur se produit pendant la surgélation à température, la surgélation durera le temps établi avec le paramètre r2 si l'erreur se produit pendant le chauffage, de la sonde à aiguille, le chauffage sera arrêté.

Pr3 Erreur sonde évaporateur (si prévue)

Remèdes:  **APPELER LE SERVICE**
Les mêmes de l'erreur sonde cellule (code «Pr1») mais en ce qui concerne la sonde évaporateur.

Effet: si le paramètre P4 est réglé à 1, le dégivrage durera le temps établi avec le paramètre d3 si le paramètre f0 est réglé à 1, le paramètre f16 n'aura aucun effet si le paramètre f4 est réglé à 1, le dispositif fonctionnera comme si le paramètre était réglé à 2

Pr3 Erreur sonde condenseur (si prévue)

Remèdes:  **APPELER LE SERVICE**
Les mêmes de l'erreur sonde cellule (code «Pr1») mais en ce qui concerne la sonde condenseur

Effet: le ventilateur du condenseur fonctionnera en parallèle au compresseur l'alarme avec condenseur surchauffé (le code «COh») ne sera jamais activé

10 ENTRETIEN ORDINAIRE



CES OPÉRATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES SPÉCIFIQUEMENT PAR UN INSTALLATEUR BREVETÉ

Les informations et instructions dans ce chapitre sont destinées à l'ensemble du personnel travaillant sur la machine : l'utilisateur, le personnel d'entretien ainsi que le personnel non qualifié.



Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués après la déconnexion de l'alimentation électrique de la machine/usine.

10.1 NORMES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ

- Pour effectuer les opérations de nettoyage et entretien ordinaire en toute sécurité, rappelons les normes de sécurité :
 - ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds humides ou mouillés;
 - ne pas utiliser la machine à pieds nus ;
 - ne pas insérer de tournevis, ustensiles de cuisine ou toute autre chose entre les protections et les pièces mobiles;
 - avant de procéder à tout nettoyage ou entretien ordinaire, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique en éteignant l'interrupteur générale et en débranchant la fiche;
 - ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Il est strictement interdit d'enlever les protections et les dispositifs de sécurité pour effectuer des opérations de maintenance de routine.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par l'inexécution de cette obligation.
- Avant de démarrer la machine, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage en profondeur de l'armoire et à l'intérieur de la cellule tel qu'indiqué au paragraphe 10.3.

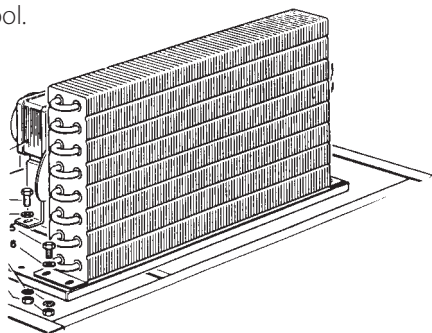
10.2 NETTOYAGE CONDENSEUR

- Pour un fonctionnement correct et efficace du refroidisseur, il est nécessaire que le condenseur à air soit maintenu nettoyé pour permettre la libre circulation de l'air. Cette opération doit être faite chaque 30 jours maximum, elle peut être effectuée avec des brosses non métalliques de façon à éliminer toute la poudre et les peluches des ailettes du condenseur même.
- L'utilisation d'un aspirateur est conseillée pour éviter la libération dans la poussière enlevée.

S'il y a des dépôts graisseux, supprimer à l'aide d'un pinceau trempé dans l'alcool.



Ne pas gratter les surfaces avec des corps tranchants ou abrasifs.



Cette opération doit être effectuée à l'arrêt.

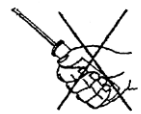


Le condenseur présente des bords coupants. Pendant les opérations ci-dessus porter toujours des gants de protection, lunettes et masques de protection des voies respiratoires.



10.3 NETTOYAGE DE LA CELLULE

- En vue d'assurer l'hygiène et la protection de la quantité des produits alimentaires traités, le nettoyage de l'intérieur de la cellule doit être effectué fréquemment, en fonction du type d'aliments conservés.
- un nettoyage hebdomadaire est recommandé.
- La conformation de la cellule et des composants internes ne permettent pas le nettoyage avec un chiffon ou une éponge.

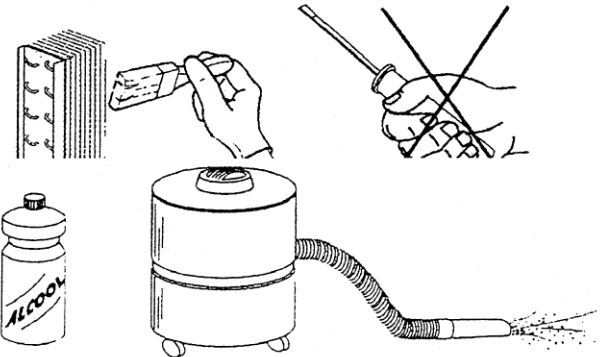


- Effectuer le nettoyage avec de l'eau et des détergents doux et non abrasif. Le rinçage peut être fait avec un chiffon ou une éponge imbibée d'eau, ou avec un jet d'eau moyenne (non supérieure à la pression du réseau).

Ne pas gratter les surfaces avec des objets pointus ou abrasifs.



Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de solvants et diluants



Remarque: Pendant les opérations de nettoyage, porter toujours des gants de protection.

10.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN EXTERNE

- Pour le nettoyage de la carrosserie, il est suffisant d'utiliser un chiffon humidifié avec un produit spécifique, sans chlore, pour acier inoxydable.



Nettoyage de l'évaporateur

- Pour assurer une bonne hygiène et efficacité de l'évaporateur il est recommandé effectuer périodiquement, basé sur l'utilisation de la machine, le nettoyage interne de la manière suivante:

Fig. 1

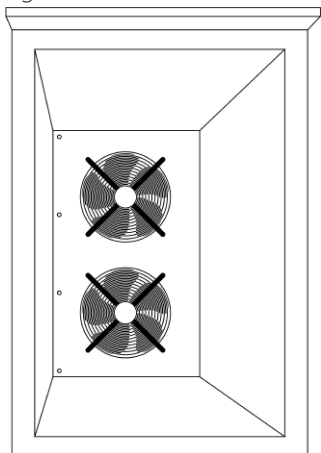


Fig. 2

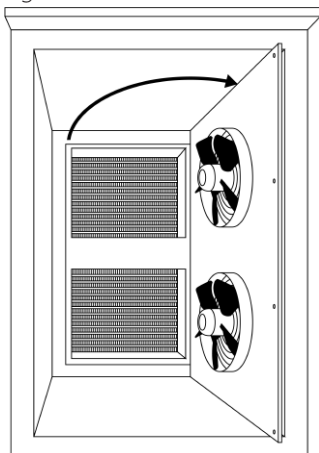


Fig. 3

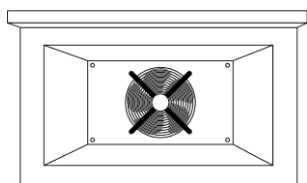
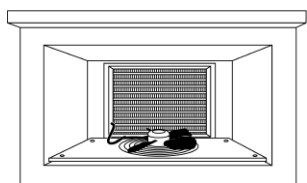


Fig. 4



- Retirer les vis qui maintiennent le panneau portant l'évaporateur fixe en acier et ouvrir le panneau comme indiqué.
- Effectuer le lavage de la batterie de l'évaporateur en utilisant le jet d'eau chaude à basse pression à diriger le courant de haut en bas sur l'évaporateur. Évacuer l'eau et nettoyer soigneusement.
- Lors de l'utilisation finale de l'air comprimé pour enlever toute l'eau sur la batterie de l'évaporateur et sur le ventilateur/ventilateurs.



S'assurer de sécher soigneusement toutes les pièces et composantes.

- Répéter les procédures ci-dessus pour fermer le panneau porte à éventail.



Avant de démarrer la machine, s'assurer d'avoir retiré tous les ustensiles utilisés pour le nettoyage.

10.5 DÉCHARGE DE L'EAU DE DÉGIVRAGE (si présente)

- Le système est conçu pour le dégivrage manuel à air.
- À la fin du dégivrage (si nécessaire) nettoyer l'intérieur du meuble avec une éponge et ou un chiffon pour enlever toute condensation éventuelle

Refroidisseurs à courant d'air

Manuel d'instruction

3

EuroChef si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso. Castel Mac reserves the right to change models and specifications without prior notice.

71503950/0 - REV.00 - 07/2013 - Istruzione Abbattitori CME

Schockkühlgeräte Bedienungsanleitung

3



CE

VORWORT

- Dieses Handbuch ist Bestandteil des Produktes und liefert alle notwendigen Anweisungen für eine korrekte Installation, einen korrekten Gebrauch und eine korrekte Wartung des Geräts.
- Das Personal ist verpflichtet, das Handbuch aufmerksam zu lesen und die Angabe darin beim Gebrauch des Geräts immer zu beachten.
Weiterhin muss das Handbuch an einen Ort aufbewahrt werden, der dem dazu autorisierten Personal (für Installation, Betrieb und Wartung) bekannt und zugänglich ist.
- Das Gerät ist mit der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG sowie mit der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG konform.
- Die Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden nationalen und vor Ort geltenden Vorschriften durch Fachpersonal und gemäß den Anweisungen der Herstellerfirma ausgeführt werden.
- Die Herstellerfirma lehnt jede vertragliche und außervertragliche Haftung für Schäden ab, die durch Installations- und Verwendungsfehler, durch das Nichtbeachten der geltenden nationalen und vor Ort geltenden Vorschriften sowie das Nichtbeachten der Anweisungen des Herstellers entstehen.
- Für die Installation müssen die Komponenten der Ausstattung verwendet werden.
- Vor jeder Reinigung oder Wartung die Stromversorgung des Geräts abtrennen, indem der Schalter der Anlage und/oder der Schalter des Geräts betätigt wird.
- Im Schadensfall und/oder bei Betriebsstörungen das Gerät ausschalten, keine Reparaturversuche unternehmen und keine direkten Eingriffe durchführen

ACHTUNG



DIE AUSFÜHRUNG DER DURCH DAS NEBENSTEHENDE SYMBOL GEKENNZEICHNETEN ARBEITEN IST DEM BENUTZER STRENGSTENS UNTERSAGT

Im Einzelnen:

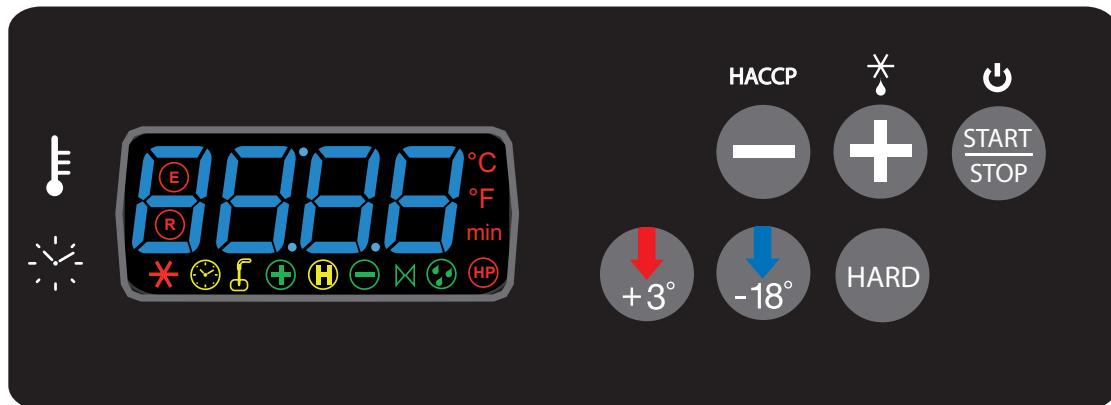
- Elektrische Anschlüsse
- Wasseranschlüsse
- Maschinenaufstellung
- Maschinenabnahme
- Reparaturarbeiten an allen Bauteilen und Organen der Maschine
- Abbau der Maschine und/oder Ausbau von Maschinenkomponenten
- Einstellungen und Eichung
- Wartung und Reinigung
 - Elektrischen
 - Elektronischen
 - Mechanischen Bauteile
 - Komponenten des Kältekreislaufs



DER TEXT MIT DIESEM SYMBOL VON BESONDERER BEDEUTUNG IST ODER POTENZIELLE GEFAHR SIGNALE



NOTA klärt den laufenden Betrieb



TASTEN

- ① Display
- ② Gefriervorgang (- 18 °C)
- ③ Kühlvorgang positiv (+ 3 °C) Soft
- ④ Kühlvorgang positiv (+ 3 °C) Hard
- ⑤ ON / Off (Standby)
- ⑥ Werte erhöhen
- ⑦ Werte senken

LED

- ① LED zur Anzeige Messeinheit der Temperatur
- ② LED zur Anzeige Messeinheit
- ③ LED Alarm Verdampfersonde (wo vorgesehen)
- ④ LED Alarm Zellensonde
- ⑤ Anzeigen-LED Kühlen
- ⑥ Anzeigen-LED zeitgesteuertes Kühlen
- ⑦ Anzeigen-LED sondengesteuertes Kühlen
- ⑧ LED Kühlvorgang positiv (grün)
- ⑨ LED Kühlvorgang Hard (gelb)
- ⑩ LED Gefriervorgang (grün)
- ⑪ Anzeigen-LED Konservieren
- ⑫ LED Auftauphase (grün)
- ⑬ LED Alarm hoher Druck (rot)
- ⑭ Anzeige der Temperaturen
- ⑮ Anzeige der Zeiten

Beschreibung	S.	Beschreibung	S.
1. ALLGEMEINE UNTERLAGEN		6. FUNKTIONSWEISE	
1.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN	6	6.1 DATUM UND ECHTZEIT EINSTELLEN	13
1.2 INSTALLATION	6	6.2 KÜHLEN	13
1.3 TRANSPORT UND BEFÖRDERUNGEN	6	6.3 KÜHLEN HARD	14
1.4 AUSPACKEN - ENTSORGEN DER VERPACKUNG	6	6.4 GEFRIEREN	15
1.5 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	6	6.5 PROGRAMM SPEISEEIS	15
2. INSTALLATION		6.6 KONSERVIEREN	15
2.1 TYPENSCHILDANGABEN	7	6.7 VORKÜHLEN	15
2.2 MELDUNG VON / REKLAMATIONEN BEI STÖRFÄLLEN	7	6.8 KONTROLLE DER NADELSONDE	15
2.3 AUFSTELLUNG	7	6.9 HACCP-FUNKTION	16
2.4 RAUMTEMPERATUR UND LUFTAUSTAUSCH	7	6.10 INFORMATIONEN ZU DEN HACCP-ALARMEN ANZEIGEN	16
2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	7	6.11 INFORMATIONEN ZU DEN HACCP-ALARMEN LÖSCHEN	16
2.5.1 Anschluss des gerätes an das stromnetz	7	7. MELDUNGEN UND ANZEIGEN	
2.6 ANSCHLUSS DES KONDENSWASSERABLAUFS	8	7.1 MELDUNGEN	17
2.7 ANMERKUNGEN FÜR INSTALLATIONSPERSONAL ..	8	7.2 ANZEIGEN	17
2.8 KONTROLL- UND SICHERHEITSSYSTEME	8	8. ALARME	18
2.9 ENTSORGUNG DES GERÄTS	8	9. STÖRUNGEN	19
3. ANWEISUNGEN FÜR EINEN ORDNUNGSGEMÄSSEN BETRIEB		10. ORDENTLICHE WARTUNG	
3.1 ARTEN DAS GERÄT AUSZUSCHALTEN	9	10.1 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	20
3.2 GEBRAUCHSANLEITUNG	9	10.2 REINIGUNG DES KONDENSATORS	20
3.2.1 VORKÜHLEN	9	10.3 REINIGUNG DER ZELLE	20
3.2.2 FÜLLMENGE DES GERÄTS	9	10.4 EXTERNE REINIGUNG UND WARTUNG	20
4. INSTALLATIONSANLEITUNG		10.5 ABFLUSS DES ABTAUWASSERS	21
4.1 VERWENDETE MATERIALIEN UND FLÜSSIGKEITEN	10		
4.2 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN - RISIKEN	10		
4.3 INSTALLATION	10		
4.4 STROMANSCHLUSS	10		
4.5 ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS	10		
5. BEDIENFLÄCHE			
5.1 VORBEREITUNGEN	11		
5.2 EIN-/AUSSCHALTEN DES SCHOCKKÜHLGERÄT	11		
5.3 DAS DISPLAY	11		
5.4 ANZEIGE DER TEMPERATUR IN DER ZELLE	11		
5.5 ANZEIGE DER VON DER NADELSONDE ERFASSTEN TEMPERATUR	11		
5.6 ANZEIGE DER TEMPERATUR DES VERDAMPFERS ..	11		
5.7 MANUELLES EINSCHALTEN DES ABTAUVORGANGS	12		
5.8 TASTATUR SPERREN/FREIGEBEN	12		
5.9 BUZZER AUSSCHALTEN BESCHREIBUNG	12		

1. ALLGEMEINE UNTERLAGEN

1.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

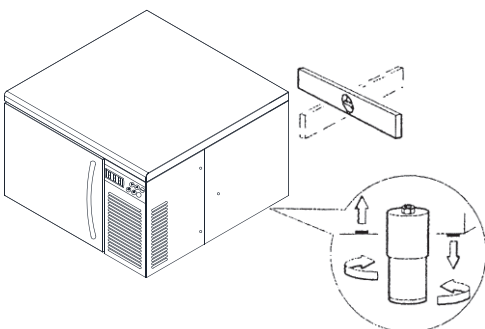
- Dieses Handbuch ist Bestandteil des Produktes und liefert alle notwendigen Anweisungen für eine korrekte Installation, einen korrekten Gebrauch und eine korrekte Wartung des Geräts.
- Das Personal ist verpflichtet, das Handbuch aufmerksam zu lesen und die Angabe darin beim Gebrauch des Geräts immer zu beachten. Weiterhin muss das Handbuch an einen Ort aufbewahrt werden, der dem dazu autorisierten Personal (für Installation, Betrieb und Wartung) bekannt und zugänglich ist.
- Das Gerät ist mit der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG sowie mit der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG konform.
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf daher nur von qualifizierten Personen bedient werden.
- Das Gerät wurde für das Gefrieren und die Konservierung von Lebensmitteln entwickelt und darf daher ausschließlich dafür verwendet werden.
Ausgeschlossen sind Produkte, die einer Kontrolle und konstanten Temperatureinstellung bedürfen, wie:
 - wärmereagierende chemische Produkte
 - Medikamente
 - Blutkonserven
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden aufgrund eines falschen und unsachgemäßen Gebrauchs, wie zum Beispiel:
 - unsachgemäßer Gebrauch durch nicht ausgebildetes Personal
 - technische Veränderungen oder Eingriffe, die nicht für die entsprechenden Modelle vorgesehen sind
 - Verwendung von nicht originalen oder nicht für die Modelle geeigneten Ersatzteilen
 - das Nichtbeachten, auch nur einiger, der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen

1.2 INSTALLATION

- Die Installation darf nur von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die Anweisungen dieses Handbuchs beachten muss. Sollte das Gerät mit einem externen Kühlaggregat liegt es in der Verantwortung des Installationspersonal zu kontrollieren, das alle Anschlüsse entsprechend den Anweisungen für die Installation der Anlagen und der Geräte vorgenommen wurden

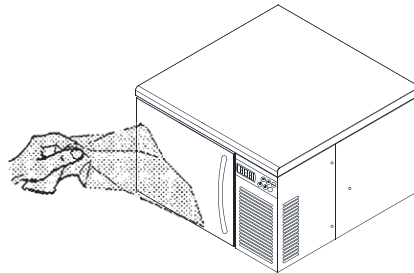
1.3 TRANSPORT UND BEFÖRDERUNGEN

- Das Be- und Entladen des Gerätes und/oder der Untersysteme vom Transportfahrzeug kann mit einem Gabelstapler oder Gabelhubwagen erfolgen, der die Hälfte der Länge des Gerätes überschreitet oder durch Einsatz eines Krans, falls Ösensrauben vorhanden sind.
Das Hubfahrzeug muss entsprechend den Ausmaßen der verpackten Geräte/Komponenten und mit geeigneter Belastbarkeit gewählt werden.
- Für die Beförderung des Gerätes/der Untergruppen müssen alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden, damit diese nicht beschädigt werden, wobei die Angaben auf der Verpackung einzuhalten sind.



1.4 VERPACKUNG ENTFERNEN UND ENTSORGEN

- Die Verpackung aus Karton, Holz oder die Kisten von der Ablagefläche entfernen. Danach das Gerät/die Untergruppen mit einem geeignetes Gerät (Gabelstapler) anheben, die Ablagefläche aus Holz entfernen und das Gerät/die Untergruppen am vorgesehen Ort aufstellen.
- Nach Entfernen der Verpackung die Unversehrtheit der Maschinen sicherstellen.
- Die Schutzfolie aus PVC von den Flächen aus INOX von allen Seite sowohl innen als auch außen entfernen.



! *Beim Hantieren mit der Verpackung und der Ablagefläche aus Holz müssen Schutzhandschuhe getragen werden.*

i *Anmerkung: Alle Bestandteile der Verpackung müssen gemäß der Vorschriften entsorgt, die für das Land gelten, in dem das Gerät genutzt wird. In jedem Fall dürfen diese nicht in der Umwelt entsorgt werden (siehe Abschnitt 2.9).*

1.5 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die Verantwortung für die am Gerät durchgeführten Vorgänge, bei denen die im Handbuch gegebenen Anweisungen nicht beachtet werden, liegt bei der Betreiberfirma. Nachfolgend sind die grundlegenden Sicherheitsvorschriften aufgeführt:

- Die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren;
- Keine Vorgänge mit nackten Füßen an der Maschine ausführen;
- Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder Ähnliches zwischen die Schutzvorrichtungen oder in Bewegung befindlichen Teile einführen;
- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder ordentlichen Wartungsvorgängen die Maschine vom Stromnetz trennen, dabei den Hauptschalter betätigen (falls vorhanden, auch den Haupttrennschalter der Maschine ausschalten);
- Nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gedacht, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
Kindern sollten beaufsichtigt werden, damit gewährleistet ist, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.

! *Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, bevor der technische Eingriff vorgenommen wurde.*

! *Das Gerät wurde für den Einsatz in häuslicher sowie dem ähnlicher Umgebung entwickelt, wie:*

- Küchenbereiche für Personal von Geschäften, Büros sowie jedem anderen Arbeitsumfeld;
- In Bauernhöfen, Hotels und Motels sowie anderen Wohneinheiten;
- Bed & Breakfast;
- Catering und ähnlicher Service, nicht für den Einzelhandel. Keine explosionsgefährdeten Substanzen in diesem Gerät, wie Sprühdosen mit brennbarem Triebmittel, aufbewahren.

2. INSTALLATION



DIESE VORGÄNGE DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH DURCH FACHLICH AUSGEBILDETES INSTALLATIONSPERSONAL ERFOLGEN

2.1 TYPENSCHILDANGABEN

- Überprüfen, ob die Typenschildangaben und die Eigenschaften der Stromversorgung übereinstimmen (V, kW, Hz, Phasenzahl und verfügbare Leistung).
- Das Schild mit den Eigenschaften des Gerätes befindet sich auf der äußeren Rückseite der Maschine und/oder auf den Schalttafeln.

Machine model	AX8	Serial	000 103 03213
380-400/3N	-	50 Hz	10 A 3000 W
R404 A	2.2 kg	CLASS T	IP 21
	W		W 11
	W		



Für die Versetzung der Kondensationseinheit müssen die eventuell bereitgestellten Geräte den Vorschriften des Brandschutzes im Aufstellungslandes entsprechend (die örtliche

Feuerwehreinheit für entsprechende Anweisungen kontaktieren).

Es ist weiterhin zu berücksichtigen, dass der eventuelle Eingriff der Sicherheitsventile oder Sicherungsverschlüsse im Kühlkreislauf den sofortigen Abfluss des gesamten Kühlmittels in die Umgebung bewirkt.

2.2 MELDUNG VON / REKLAMATIONEN BEI STÖRFÄLLEN

Im Fall von Betriebsstörungen am Gerät und für Reklamationen bezüglich der gelieferten Schockkühlgeräte:

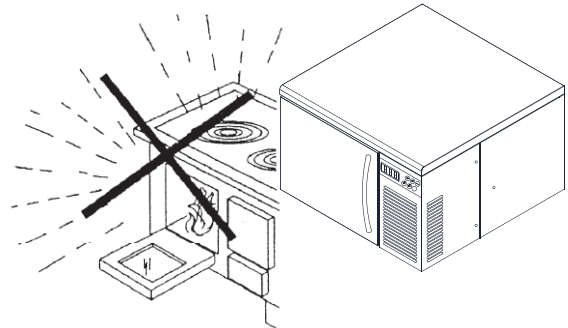
- **Zusammengesetzt (MOD. ②)**
wird gebeten dem Wiederverkäuferunternehmen/Kundendienst das Gerätemodell, den Code und die Seriennummer mitzuteilen, die sich auf dem Seriennummernschild an der Rückseite des Geräts und an der Innenseite der Tür befindet.
- **Zerlegt (MOD. ⑤)**
wird gebeten dem Wiederverkäuferunternehmen/Kundendienst das Gerätemodell und den Code mitzuteilen, die sich auf dem Seriennummernschild an der Bedientafel befindet.

2.3 AUFSTELLUNG

- Das Gerät muss unter der vollständigen Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften, der traditionellen Verordnungen und geltenden Vorschriften installiert und abgenommen werden.
- Der Installateur ist gehalten, eventuelle Brandschutzvorschriften zu prüfen (Kontakt mit dem örtlichen Feuerwehrkommando für die entsprechenden Anweisungen aufnehmen).
- Die Maschine am vorgesehenen Standort aufstellen.
- Das Gerät mithilfe der entsprechenden Stellfüße nivellieren. Zur Nivellierung schwereren Geräte muss eine entsprechende Hubvorrichtung verwendet werden (Abb. A Kap. 1.3).
- Sind die Geräte nicht nivelliert, kann der Betrieb und der Abfluss des Kondenswasser (wo ein Ablass vorgesehen ist) beeinträchtigt werden.

Zu vermeiden sind:

- Ort mit direkter Sonneneinstrahlung.
- Geschlossene Räume mit erhöhter Temperatur und geringem Luftaustausch.
- Einen Installationsort zu wählen, der sich näher einer Wärmequelle befinden.



2.4 RAUMTEMPERATUR UND LUFTAUSTAUSCH

Für Kühleinheiten mit luftgekühltem Kondensator darf die Raumtemperatur am Installations nicht über 32°C liegen. Über dieser Temperatur können die aufgeführten Leistungen nicht garantiert werden.

Das Gerät kann bis zu einer Temperatur von 38°C sicher betrieben werden. Externe Kühlaggregate müssen in dafür ausgerichtete Räume oder unter freiem Himmel installiert sein, wobei direkte Sonnenstrahlung vermieden werden muss. Es liegt in der Verantwortung der Betreiberfirma zu entscheiden, ob ggf. eine Abdeckung oder Überdachung notwendig ist (die Kosten hierfür liegen bei der Käuferfirma).

In jedem Fall muss für einen ausreichenden Luftaustausch gesorgt sein.

2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Jedem Gerät muss, den geltenden Vorschriften des Installationslandes entsprechend, ein Differenzialschutzschalter vorgeschaltet sein.

- Die Stromkabel müssen die unter den technischen Daten aufgeführten Eigenschaften erfüllen (siehe Schaltpläne des Geräts; Kontrolle obliegt dem Installationspersonal). Der Erdleiter muss korrekt an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen werden.



Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung und jeden Garantieanspruch ab, für Schäden an den Geräten, an Personen und Sachgegenständen, die auf eine nicht korrekte Installation und/oder Nichtbeachtung der geltenden Gesetze zurückzuführen sind.

2.5.1 Sollte sich das Netzkabel des Gerätes für den Anschluss

An das Stromnetz als schadhaft erweisen, muss dieses durch qualifiziertes Personal ausgewechselt werden, damit jegliche Gefährdung von Personen ausgeschlossen ist.

2.6 ANSCHLUSS DES KONDENSWASSERABLAUFS

Das Gerät ist nicht Kondenswasserablass ausgestattet. Wenn notwendig, das Kühlmöbel nach jedem Vorgang innen reinigen. Dabei darauf achten, die Oberfläche mit einem trockenen Tuch abzutrocknen.

2.7 ANMERKUNGEN FÜR INSTALLATIONSPERSONAL

Vor Inbetriebnahme des Geräts auf korrekte Installation überprüfen und Anlagenkontrolle vornehmen (Abnahmebericht).

1. Während der Installationsphase ausgeführte Schweißnähte und Dichtungen auf eventuelle Gasaustritte überprüfen.
2. Anschlussleitungen zwischen Kondensator und externer Kondensationseinheit auf einwandfreie Isolierung überprüfen.
3. Den Stromanschluss kontrollieren.
4. Die Stromaufnahme kontrollieren.
5. Standarddruck der Kühlanlage überprüfen.
6. Wasseranschluss mit Regulierung des Druckregelventils während des Betriebs und des einwandfreien Umlaufs des Kondenswassers überprüfen (wassergekühlte Einheiten).
7. Mindestens einen vollständigen Schnellgefrier-/Konservierungszyklus (SET-Temperatur erreichen) sowie einen manuellen Abtauzyklus ausführen.

Wurden das Gerät oder die externe Kondensationseinheit in nicht vertikaler Position transportiert (z.B. auf dem Rücken) oder wurden diese während der Installation umgekippt, nicht sofort einschalten, sondern mindestens 4 Stunden warten.

- Den Kunden über den exakten Gebrauch des Gerätes mit speziellem Bezug auf die Verwendung und die Anforderungen des Kunden informieren.



Installation und Inbetriebnahme müssen von autorisiertem Personal ausgeführt werden.

2.8 KONTROLL- UND SICHERHEITSSYSTEME

- **Mikroschalter Tür:**
blockiert den Betrieb der Ventilatoren in der Zelle, wenn die Tür geöffnet wird.
- **Sicherungen allgemein:**
schützen den gesamten Stromkreislauf vor Kurzschlüssen und Überlastung.
- **Thermorelais Kompressor:**
greift bei Überlastung und Funktionsstörungen ein.
- **Sicherheitsdruckwächter:**
greift bei zu hohem Druck im Kühlmittelkreislauf ein.
- **Deckel Sicherungen:**
greift bei Überdruck und Störung am oben genannten Sicherheitsdruckwächter ein.
- **Temperaturkontrolle in Zelle:**
wird über eine elektronisch Steuerplatine mithilfe einer Sonde im Zelleninneren gesteuert.

2.9 ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN (nur für Mod. ②)

Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten.



Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers zeigt an, dass das Produkt nach Beendigung seiner Nutzungsdauer separat vom restlichen Müll entsorgt werden muss.

Die Müllentsorgung des vorliegenden Geräts wird nach Ablauf der Nutzungsdauer von der Herstellerfirma organisiert und vorgenommen.

Das Nutzerunternehmen muss daher für die Entsorgung des Geräts die Herstellerfirma kontaktieren und die Entsorgung so vorbereiten, dass die Bauteile des Geräts getrennt entsorgt werden können.

Die angemessene Mülltrennung für die nachfolgende Zuführung des Gerätes in den Recyclingprozess, für die Weiterbehandlung und umweltfreundliche Entsorgung, trägt dazu bei, eventuelle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt das Recycling der Gerätematerialien.

Die rechtswidrige Entsorgung des Produktes durch den Halter bringt die Anwendung von Verwaltungsstrafen gemäß den geltenden Vorschriften mit sich.

3. 3. ANWEISUNGEN FÜR EINEN ORDNUNGSGEMÄSSEN BETRIEB

3.1 ARTEN DAS GERÄT AUSZUSCHALTEN

Im Notfall kann, um das Gerät auszuschalten, die Stromversorgung von der Hauptschalttafel genommen werden, wofür der Trennschalter betätigt oder der Stecker aus der Dose gezogen wird.

3.2 GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor dem Gebrauch des Geräts muss das Innen mit einer Neutralreinigungslösung gereinigt werden, da sich im Innen Rückstände des Kondenswasser abgelagert haben können. Dieses entsteht während der Endabnahme im Werk der Herstellerfirma.

3.2.1 Vorkühlen

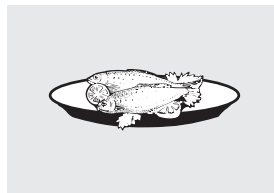
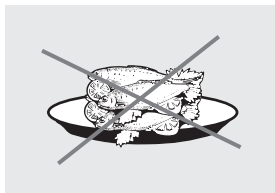
Bevor das Gerät das erste Mal nach einem langen Zeitraum des Stillstands wieder in Betrieb genommen wird, die Zelle vorkühlen, indem diese leer eingeschaltet wird, bis die eingestellte Arbeitstemperatur erreicht wurde.

Um das Gerät richtig nutzen zu können und Veränderungen der Lebensmittel zu vermeiden, wird geraten:

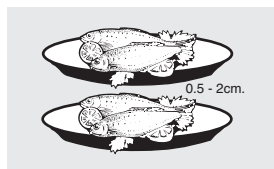
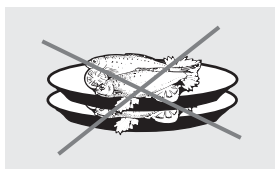
- die Produkte so anzuordnen, dass die Zirkulation von kalter Luft in der gesamten Zelle gegeben ist;
- die Zellentür häufig zu öffnen und lange geöffnet zu halten.

3.2.2 Füllmenge des Geräts

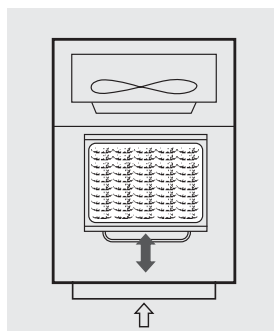
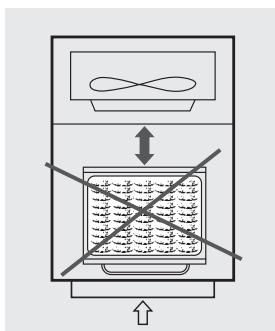
- a) Darauf achten, dass die zu kühlenden und/oder zu gefrierenden Lebensmittel nicht übereinander gelagert sind und keine Stärke von mehr als 50-80 mm aufweisen. In das Gerät nicht mehr beladen, als von der Herstellerfirma festgelegt.



- b) Darauf achten, dass ausreichend Platz zwischen den Formen gelassen wird, damit eine entsprechende Luftzirkulation gegeben ist. Sollte das Gerät nicht vollständig gefüllt sein, die Formen sowie alles Andere auf der gesamten Höhe verteilen, um Ballungen zu vermeiden.

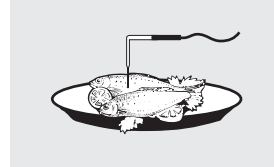


- c) Die Formen soweit es geht, in den mittigen Bereich des Formenhalters positionieren und dabei darauf achten, dass diese so nah wie möglich am Verdampfer sind.

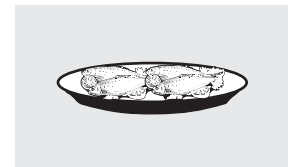
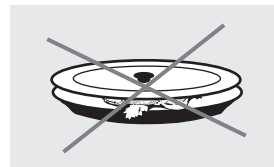


- d) Die Kerntemperaturfühler (wenn vorgesehen) muss ordnungsgemäß in der Mitte des geschnittenen Produkts in der Form oder im Stück positioniert sein. Dabei darauf achten, dass der Fühler nicht heraussteht oder die Form berührt.

Vor jedem neuen Arbeitsgang muss der Fühler gereinigt und desinfiziert werden, damit unerwünschte Verunreinigung vermieden werden kann.



- e) Formen und/oder Behälter nicht mit Isolierfolie abdecken. Je mehr die Lebensmittel isoliert sind, umso mehr Zeit wird für das Kühlen und schnelle Gefrieren benötigt. Das Verpacken der Formen erfolgt, nachdem das Produkt bereits gekühlt wurde und bevor es in die Konservierung gebracht wird.



4. INSTALLATIONSANLEITUNG



VOR JEDEM VORGANG MUSS DIE ANLEITUNG AUFMERKSAM GELESEN WERDEN

4.1 VERWENDETE MATERIALIEN UND FLÜSSIGKEITEN

- Bereiche, die in Kontakt mit dem Produkt kommen, bestehen aus Stahl Inox.
- In den Kuhlaggeraten wird flüssiges Kühlmittel, wie HfC, verwendet, dass von der geltenden Gesetzgebung zugelassen ist. Die Art und Qualität des verwendeten Gases wird auf dem Typenschild angegeben.

4.2 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN - RISIKEN

Das Gerät verfügt über keine gefährlichen Ecke, scharfe Kanten oder hervorstehende Bauteile. Die Schutzabdeckungen von sich bewegende Bauteile oder solche, die unter Spannung stehen, sind fest am Möbelstück angebracht, damit der zufällig Zugriff vermieden werden kann. Es wird empfohlen, die allgemeinen Sicherheitsvorschriften zu beachten:

- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren;
- Keine Vorgänge mit nackten Füßen an der Maschine ausführen;
- Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder anderes zwischen die Schutzvorrichtungen oder in Bewegung befindlichen Teile einführen;
- Vor den ordentlichen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung trennen.

4.3 INSTALLATION

Damit die ordnungsgemäße Funktionsweise garantiert werden kann und zum Erhalt der Sicherheitsbedingungen während des Gebrauchs, müssen die im nachstehenden Abschnitt aufgeführten Anweisungen genau befolgt werden.



Beim Versetzen des Geräts dieses nicht schieben oder ziehen, damit es nicht umkippt. Hierfür einen Wagen einsetzen, das Gerät anheben und an den Installationsort transportieren.

Positionierung

- Das Gerät an einen belüfteten Ort und weit entfernt von Wärmequellen aufstellen, wie Heizungen, Klimaanlage, Friteusen oder Öfen.
- Sicherstellen, dass der Abstand des Möbelstücks von der hinteren Wand nicht unter 10 cm beträgt, damit die Bauteile der Kuhlmitteleinheit gewährleistet ist.
- Die Raumtemperatur darf nicht über + 32°C liegen, um die vorgesehenen Innentemperatur zu erhalten.
- Die Höhe einstellen und das Gerät nivellieren, indem die Stellfüße reguliert werden. Dabei gleichzeitig den Verschluss der Tür kontrollieren.
- Ist das Gerät nicht richtig ausgerichtet, kann die Funktionsweise und der Abfluss des Kondenswassers beeinträchtigt werden.
- Die Schutzfolie aus PVC von allen Seiten entfernen.

Nivellierung

- Das Gerät muss auf einen ebenen Untergrund stehen, der stabil genug ist, um das Gewicht zu tragen. Es ist wichtig, dass das Schockkühlgerät nivelliert ist und fest auf allen vier Ecken steht.

Die Füße werden manuell eingestellt. Darauf zu achten ist, dass das Schockkühlgerät nicht gegen nebenstehende Geräte anlehnt.

4.4 STROMANSCHLUSS

Das Schockkühlgerät arbeitet mit einphasiger Spannung 230 V - 50 Hz.

- Das Gerät nur an Energiequellen anschließen, die regulär mit einer Erdung verbunden sind.
- Das Versorgungskabel darf nicht beschädigt sein (Gefahr von Verletzungen durch Strom). Ein beschädigte Versorgungskabel muss sofort vom Kundendienst durch geschultes Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Am Versorgungsschaltsschrank muss ein Differentialschalter mit 30 mA für den Personenschutz installiert sein.

Vor der Inbetriebnahme:

- Sicherstellen, dass der Schluss zur Erdung an der Klemme (PE) über ein Trennkabel von mindestens 16 mm².
- Abstimmung gegen Kontaktspannung vorgesehen



Anmerkung: Sicherstellen, dass die Netzspannung der entspricht, die auf dem Kennschild aufgeführt ist



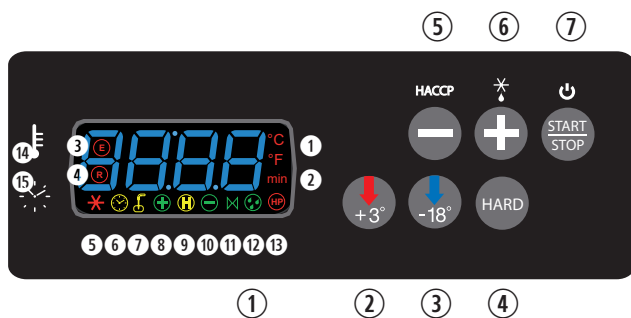
Die Herstellerfirma übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die aus dem Missachten der oben genannten Regeln oder der im Aufstellungsland des Geräts geltende Sicherheitsvorschriften bezüglich der Stromnutzung entstehen.

4.5 ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS

Vor dem Gebrauch des Geräts muss der Kleber mit einer Reinigungslösung gereinigt werden, da sich im Inneren Rückstände des Kondenswasser abgelagert haben können. Dieses entsteht während der Endabnahme im Werk der Herstellerfirma.

- **VORGÄNGE OPTIMIEREN** (nützliche Hinweise):
- **VORKÜHLEN** Es wird empfohlen, vor einem Schnellkühl- oder Gefriervorgang die Kühlzelle vorzukühlen, damit die Arbeitszeit verringert werden kann.
- **KERNTemperaturFÜHLER** (wo vorgesehen) Der Kerntemperaturfühler muss richtig in der Mitte der Produkte positioniert werden, die eine höhere Stärke aufweisen. Die Spitze darf nicht herausstehen oder die Form berühren. Damit eine Verunreinigung vermieden wird, muss der Fühler vor jedem Arbeitgang reinigt sein.
- **DECKEL UND BEHÄLTER** Die Formen und/oder Behälter nicht mit Isolierfolie abdecken. Je mehr Oberfläche des Produkts dem Luftaustausch in der Zelle ausgesetzt ist, desto schnell erfolgt das Kühlen oder Gefrieren. Es wird dringend von Behältern oder Formen mit einer Tiefe von mehr als 40 mm abgeraten.
- **VERTEILUNG DES PRODUKTS** Das Produkt niemals überlagern und in jedem Fall kontrollieren, dass die Stärke von mehr als 50 mm nicht überschritten wird. In das Gerät nicht mehr beladen, als von der Herstellerfirma festgelegt. Der Zwischenraum zwischen den Formen muss so sein, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Die Formen sollten nicht an einer Stelle des Geräts eingesetzt, sondern gleichmäßig verteilt werden.
- **KONSERVIERUNG** Das gekühlte und/oder gefrorene Produkt muss abgedeckt und geschützt werden (Folie; unter Vakuum, hermetischer Verschluss).

5. BEDIENFLÄCHE



5.1 VORBEREITUNGEN

Es bestehen folgende Funktionszustände:

- Status **OFF** (das Gerät ist nicht versorgt)
- Status **STANDBY** (das Gerät wird versorgt und ist ausgeschaltet)
- Status **ON** (das Gerät wird versorgt, eingeschaltet und wartet auf das Starten eines Funktionszyklus)
- Status **RUN** (das Gerät wird versorgt, eingeschaltet und es läuft gerade ein Funktionszyklus)

Mit „Einschalten des Geräts“ ist der Übergang vom **STANDBY** in den Zustand **ON** gemeint und mit „Ausschalten des Geräts“ hingegen der Übergang vom Zustand **ON** in **STANDBY**. Sollte die Stromversorgung während des **STANDBY** oder des Zustands **ON** unterbrochen wird, geht das Gerät bei erneuter Stromzuführung in denselben Zustand über.

Wird die Stromversorgung während des Zustands **RUN** unterbrochen, verhält sich das Gerät bei Wiederaufnahme der Stromversorgung, wie folgt:

- lief gerade ein temperaturgesteuerter Kühl- oder Gefriervorgang, wird dieser von vorn neu gestartet.
- lief gerade ein zeitgesteuerter Kühl- oder Gefriervorgang, wird der Betrieb mit einer Fehlerquote von maximal 10 min. wieder an dem Punkt aufgenommen, in dem der Stromausfall erfolgt ist.
- lief gerade ein Konservierungsvorgang wird dieser neu eingestellt.

5.2 EIN-/AUSSCHALTEN DES SCHOCKKÜHLGERÄT

Wie folgt vorgehen:

- Sicherstellen, dass die Tastatur nicht blockiert ist und gerade kein Vorgang läuft.
- Die Taste **START / STOP** ⑥ für 1 s gedrückt halten: das Display schaltet sich ein/aus.

5.3 DAS DISPLAY

- Während des Zustands **OFF** und im **STANDBY** ist das Display ausgeschaltet.
- Während des Zustands **ON** zeigt das Display die Temperatur in der Zelle an.
- Während des Zustands **RUN** arbeitete das Gerät wie folgt:
 - läuft gerade ein temperaturgesteuerter Kühl
 - oder Gefriervorgang, zeigt das Display die von der Nadelsonde gemessene Temperatur an
 - läuft gerade ein zeitgesteuerter Kühl
 - oder Gefriervorgang, zeigt das Display die verbleibende Zeit der Dauer des jeweiligen Vorgangs an
 - läuft gerade eine Konservierung, zeigt das Display die Temperatur in der Zelle an

5.4 ANZEIGE DER TEMPERATUR IN DER ZELLE

- Sicherstellen, dass die Tastatur nicht blockiert ist und gerade kein Vorgang läuft.
- Die Taste **DOWN** ④ für 1 s gedrückt halten: das Display zeigt das erste verfügbare Label an.
- Die Tasten **UP** ③ oder **DOWN** ④ gedrückt halten, um „**PB 1**“ auszuwählen.
- Die Taste **KÜHLEN** ② drücken und loslassen: das Display zeigt die Temperatur in der Zelle an.
- Um den Vorgang zu verlassen, wie folgt vorgehen:
- Die Taste **KÜHLEN** ② w drücken und loslassen oder für 15 s keine Eingabe vornehmen: das Display zeigt erneut „**PB 1**“ an.
- Die Tasten **UP** ③ oder **DOWN** ④ gedrückt halten, bis auf dem Display die angegebene Größe angezeigt wird oder für 60 s keine Eingabe vornehmen.

5.5 ANZEIGE DER VON DER NADELSONDE

ERFASSTEN TEMPERATU (wenn vorgesehen)

- Sicherstellen, dass die Tastatur nicht blockiert ist und gerade kein Vorgang läuft.
- Die Taste **DOWN** ④ für 1 s gedrückt halten: das Display zeigt das erste verfügbare Label an.
- Die Tasten **UP** ③ oder **DOWN** ④ gedrückt halten, um „**PB 2**“ auszuwählen.
- Die Taste **KÜHLEN** ② drücken und loslassen: das Display zeigt die von der Nadelsonde gemessene Temperatur an.
- Um den Vorgang zu verlassen, wie folgt vorgehen:
- Die Taste **KÜHLEN** ② drücken und loslassen oder für 15 s keine Eingabe vornehmen: das Display zeigt erneut „**PB 2**“ an.
- Die Tasten **UP** ③ oder **DOWN** ④ gedrückt halten, bis auf dem Display die angegebene Größe angezeigt wird oder für 60 s keine Eingabe vornehmen.
- Ist die Nadelsonde nicht aktiviert, wird das Label „**Pb2**“ nicht angezeigt.

5.6 ANZEIGE DER TEMPERATUR DES VERDAMPFERS

- Sicherstellen, dass die Tastatur nicht blockiert ist und gerade kein Vorgang läuft.
- Die Taste **DOWN** ④ für 1 s gedrückt halten: das Display zeigt das erste verfügbare Label an.
- Die Tasten **UP** ③ oder **DOWN** ④ gedrückt halten, um „**PB 3**“ auszuwählen.
- Die Taste **KÜHLEN** ② drücken und loslassen: das Display zeigt die Temperatur des Verdampfers an.
- Um den Vorgang zu verlassen, wie folgt vorgehen:
- Die Taste **KÜHLEN** ② drücken und loslassen oder für 15 s keine Eingabe vornehmen: das Display zeigt erneut „**PB 3**“ an.
- Die Tasten **UP** ③ oder **DOWN** ④ gedrückt halten, bis auf dem Display die angegebene Größe angezeigt wird oder für 60 s keine Eingabe vornehmen.
- Ist der Verdampfer nicht aktiviert, wird das Label „**PB 3**“ nicht angezeigt.

5.7 MANUELLES EINSCHALTEN DES ABTAUVORGANGS

(Abtauen mit Luft)

- Sicherstellen, dass der Vorgang beendet ist und gerade kein anderer Prozess läuft.
- Die Taste **UP**  für 4 s gedrückt halten: die **LED ABTAUEN**  schaltet sich ein.
- Das ABTAUEN hat eine Dauer von 20 min. Die Tür während des ABTAUENS offen stehen lassen.
- Nach Abschluss des Abtauvorgangs (wenn notwendig) das Innere des Geräts mit einem Schwamm und/oder Tuch reinigen, um das Kondenswasser zu entfernen.

5.8 TASTATUR SPERREN/FREIGEBEN

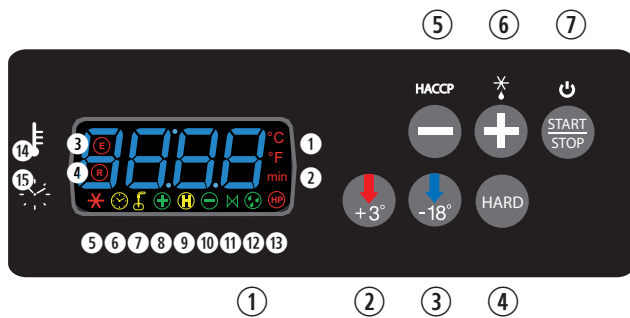
Um die Tastatur zu sperren, wie folgt vorgehen:

- Sicherstellen, dass gerade kein Vorgang läuft.
- Die Taste **DOWN**  und die Taste **START / STOP**  für 1 s gedrückt halten: das Display zeigt „**LOC**“ für 1 s an.
- Ist die Tastatur gesperrt, sind folgende Vorgänge nicht möglich:
 - Einschalten/Ausschalten des Geräts - Anzeige der Zelltemperatur
 - Anzeige der von der Nadelsonde erfassten Temperatur
 - Anzeige der Temperatur des Verdampfers (wenn vorgesehen)
 - Anzeige der Temperatur des Kondensators (wenn vorgesehen)
 - Manuelles Einschalten des Abtauvorgangs
 - Starten/Unterbrechen eines Betriebsvorgangs
 - Erwärmen der Nadelsonde (wenn vorgesehen)
 - Anzeige der Informationen zu den HACCP-Alarmen
 - Löschen der Informationen zu den HACCP-Alarmen
 - Anzeige der Betriebsstunden des Kompressors
 - Löschen der Betriebsstunden des Kompressors
 - Tag und Echtzeit einstellen.
- Um die Tastatur zu sperren, wie folgt vorgehen:
- Sicherstellen, dass gerade kein Vorgang läuft.
- Die Taste **DOWN**  und die Taste **START / STOP**  für 1 s gedrückt halten: das Display zeigt „**UNL**“ für 1 s an.

5.9 BUZZER AUSSCHALTEN

- Sicherstellen, dass gerade kein Vorgang läuft.
- Eine beliebige Tasten drücken und wieder loslassen.

6. FUNKTIONSWEISE



Folgende Betriebsvorgänge können gesteuert werden:

- **Kühlen und Konservieren**
- **Kühlen Hard und Konservieren**
- **Gefrieren und Konservieren**
- **Gefrieren Soft und Konservieren**

Jedem Betriebsvorgang kann ein Vorkühlvorgang vorangestellt werden.

Den temperaturgesteuerten Vorgängen wird ein Test vorangestellt, mit dem das korrekte Einführen der Nadelsonde (wenn vorgesehen) überprüft werden kann.

Ist die Nadelsonde nicht aktiviert, werden die temperaturgesteuerten Vorgänge zeitgesteuert aktiviert.

6.1 DATUM UND ECHTZEIT EINSTELLEN

- Die Taste **DOWN** (–) für 1 s gedrückt halten: das Display zeigt das erste verfügbare Label an.
- **R T C** über die Taste **UP** (+) oder **DOWN** (–) auswählen.

Zum Einstellen der Uhr:

- Die Taste **KÜHLEN** (2) drücken, um nachfolgend das Jahr „YY“, der Monat „MM“, Tag „DD“, Stunde „HH“ und Minuten „MM“ anzuzeigen.
- Die **LED 6** blinkt.
- Um den Wert zu ändern, die Taste **UP** (+) oder **DOWN** (–) innerhalb von 15 s drücken und wieder loslassen.
- Um die Abfolge zu verlassen, nochmals die Taste **KÜHLEN** (2) drücken oder für 15 s keine Eingabe vornehmen: Das Display zeigt erneut **R T C** an und die **LED 6** schaltet sich aus.

Um den Vorgang zu verlassen:

- Die Tasten **UP** (+) oder **DOWN** (–) gedrückt halten, bis auf dem Display die angegebene Größe angezeigt wird oder für 60 s keine Eingabe vornehmen.

6.2 KÜHLEN (2)

Der temperaturgesteuerte Kühlvorgang mit Konservierung ist in folgende zwei Phasen unterteilt:

- **Kühlen**
- **Konservieren.**

Nach Abschluss einer Phase geht das Gerät automatisch zur nächsten über.

Um den Kühlvorgang zu starten:

- Sicherstellen, dass sich das im Zustand **ON** befindet.
- Die Taste **KÜHLEN** (2) drücken und loslassen: die **LED 5** blinkt.
- Um den Wert des Parameters zu ändern, die Taste **UP** (+) oder **DOWN** (–) innerhalb von 15 s drücken und wieder loslassen.

- Die Taste **START/STOP** (5) drücken und loslassen: die **LED 5** bleibt fest eingeschaltet.

Ein zeitgesteuerter Kühlvorgang wird gestartet.

- Während des Kühlens zeigt das Display die verbleibende Zeit der Dauer des Kühlens an und die **LED 6** ist eingeschaltet.

Um die verbleibende Zeit zu verändern:

- Um die Zeit zu ändern, die Taste **UP** (+) oder **DOWN** (–) erneut drücken und wieder loslassen. das Display blinkt.
- Für 4 s keine Eingabe vornehmen: das Display hört auf zu blinken und bleibt fest eingeschaltet.

Um den Vorgang zu unterbrechen, die Taste **START / STOP** (5)

Kühlen mit Nadelsonde drücken.

Der Vorgang wird gestartet, wenn eine Nadelsonde vorhanden ist und der Test zu ihrer korrekten Einführung erfolgreich abgeschlossen wurde.

- Das Erfassen der maximalen Dauer des Kühlens wird unter der Bedingung gestartet, dass die von der Nadelsonde erfasste Temperatur unter der liegt, die im Parameter definiert ist, der über ein Passwort geschützt ist.

Kann der Test nicht erfolgreich beendet werden, wird der Vorgang zeitgesteuert gestartet.

Während des Kühlens zeigt das Display die von der Nadelsonde (wenn vorgesehen) erfasste Temperatur an und die **LED 7** ist eingeschaltet.

- Um die Temperatur in der Zelle anzuzeigen, die Taste **KÜHLEN** (2), **GEFRIEREN** (3) und/oder **HARD/SOFT** (4) drücken und loslassen. Um zur normalen Anzeige zurückzukehren, dieselbe Taste erneut drücken oder für 15 s keine Eingabe vornehmen.
- Erreicht die von der Nadelsonde erfasste Temperatur, die Temperatur für das Ende des Kühlvorgangs innerhalb der maximalen Dauer des Vorgangs, kann das Kühlen erfolgreich abgeschlossen werden. Das Gerät geht automatisch zum Konservieren über und der Buzzer wird aktiviert.
- Um den Buzzer auszuschalten, eine Taste drücken und wieder loslassen.
- Erreicht die von der Nadelsonde erfasste Temperatur, die Temperatur für das Ende des Kühl- oder Gefriervorgangs nicht innerhalb der maximalen Dauer, kann der Vorgang nicht erfolgreich abgeschlossen werden. Die **LED 7** blinkt und der Buzzer wird aktiviert.
- Um den Buzzer auszuschalten, eine Taste drücken und wieder loslassen.
- Um die Temperatur der Zelle anzuzeigen, die Taste **KÜHLEN** (2) oder **GEFRIEREN** (3) drücken und wieder loslassen. Um zur normalen Anzeige zurückzukehren, die Taste **KÜHLEN** (2) oder **GEFRIEREN** (3) erneut drücken oder für 15 s keine Eingabe vornehmen.
- Erreicht die von der Nadelsonde erfasste Temperatur, die Temperatur für das Ende des Kühl- oder Gefriervorgangs, geht das Gerät automatisch zur Konservierung auf der gleichen Art und Weise über wie bereit erläutert.

6.3 KÜHLEN HARD ②④

Der temperaturgesteuerte Kühlvorgang Hard mit Konservierung ist in folgende drei Phasen unterteilt:

- **Phase Hard des Kühlens**
- **Kühlen**
- **Konservieren**

Nach Abschluss einer Phase geht das Gerät automatisch zur nächsten über.

Um den Vorgang zu starten, wie folgt vorgehen:

- Die Taste **KÜHLEN ②** drücken und loslassen: die **LED ⑤** blinkt, danach die Taste **HARD/SOFT ④** drücken und wieder loslassen: die **LED HARD** blinkt.
- Um die Zeit zu ändern, die Taste **UP +** oder **DOWN -** innerhalb von 15 s drücken und wieder loslassen.
- Die Taste **START/STOP ⑤** drücken und loslassen: die **LED HARD ⑨** bleibt fest eingeschaltet.

Ein zeitgesteuerter Kühlvorgang wird gestartet.

- Während der Phase Hard des Kühlens zeigt das Display die verbleibende Zeit der Dauer des Kühlens an und die **LED ⑥** ist eingeschaltet.

Um die verbleibende Zeit zu verändern:

- Um die Zeit zu ändern, die Taste **UP +** oder **DOWN -** erneut drücken und wieder loslassen. das Display blinkt.
- Für 4 s keine Eingabe vornehmen: das Display hört auf zu blinken und bleibt fest eingeschaltet.

Um den Vorgang zu unterbrechen, die Taste START/STOP ⑤ gedrückt halten.

Kühlen Hard mit Nadelsonde:

Der Vorgang wird gestartet, wenn eine Nadelsonde vorhanden ist und der Test zu ihrer korrekten Einführung erfolgreich abgeschlossen wurde.

- Das Erfassen der maximalen Dauer des Kühlens wird unter der Bedingung gestartet, dass die von der Nadelsonde erfasste Temperatur unter der festgelegten liegt.

Kann der Test nicht erfolgreich beendet werden, wird der Vorgang zeitgesteuert gestartet.

Während des Kühlens Hard zeigt das Display die von der Nadelsonde erfasste Temperatur an und die **LED ⑦** ist eingeschaltet.

- Um die Temperatur in der Zelle anzuzeigen, die Taste **KÜHLEN ②**, **GEFRIEREN ③** und/oder **HARD/SOFT ④** drücken und loslassen. Um zur normalen Anzeige zurückzukehren, dieselbe Taste erneut drücken oder für 15 s keine Eingabe vornehmen.

- Entspricht die von der Nadelsonde erfasste Temperatur der für das Ende der Phase Hard des Kühlens, geht das Gerät automatisch zum Kühlen über.
- Während des Kühlens zeigt das Display die von der Nadelsonde erfasste Temperatur an und die **LED ⑦** ist eingeschaltet.
- Um die Temperatur in der Zelle anzeigen zu lassen, die Taste **KÜHLEN ②** drücken und wieder loslassen. Um zur normalen Anzeige zurückzukehren, die Taste **KÜHLEN ②** erneut drücken oder für 15 s keine Eingabe vornehmen.
- Erreicht die von der Nadelsonde erfasste Temperatur, die Temperatur für das Ende des Kühlvorgangs innerhalb der maximalen Dauer des Vorgangs, kann das Kühlen erfolgreich abgeschlossen werden. Das Gerät geht automatisch zum Konservieren über und der Buzzer wird aktiviert.
- Um den Buzzer auszuschalten, eine Taste drücken und wieder loslassen.



Für Schockkühlgeräte mit Nadelsonde.

Für das temperaturgesteuerte Kühlen Hard wird in der ersten Phase mit einer Temperatur unter Null (-20°C) in der Zelle gearbeitet, bis von der Nadelsonde eine Kerntemperatur des Produkts von 15 °C gemessen wird. An dieser Stelle geht der Kühlvorgang mit einer höheren Temperatur in der Zelle in die zweite Phase über, bis die Nadelsonde eine Kerntemperatur des Produkts von +3 °C erfasst hat. Danach geht das Kühlgerät in die Phase der Konservierung über.

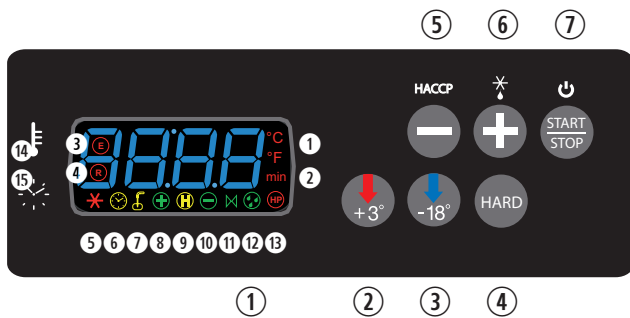


Für Schockkühlgeräte ohne Nadelsonde.

Die Dauer der Phase Hard wird automatisch vom Schockkühlgerät gesteuert.

Die Phase Hard wird automatisch über einen Prozentsatz und durch den Werksparameter bestimmt, der unter Verwendung eines Passwort eingestellt wird.

Die Dauer der Phase liegt bei 66% der eingestellten Dauer. Bsp.: Wird eine Gesamtzeit für das Kühlen von 100' eingestellt, so beträgt die Phase Hard 66' davon, während die Phase Soft bei 34' liegt.



6.4 GEFRIEREN ③

Der temperaturgesteuerte Gefriervorgang mit Konservierung ist in folgende zwei Phasen unterteilt:

- Gefrieren
- Konservieren.

Nach Abschluss einer Phase geht das Gerät automatisch zur nächsten über.

Um den Gefriervorgang zu starten:

- Sicherstellen, dass sich das im Zustand **ON** befindet.
- Die Taste **GEFRIEREN** ③ drücken und wieder loslassen: die **LEDs ***** und die **LED HARD** blinken.
- Um die Zeit zu ändern, die Taste **UP** ⊕ oder **DOWN** ⊖ innerhalb von 15 s drücken und wieder loslassen.
- Die Taste **START/STOP** ⑤ drücken und loslassen: die **LED** ⑦, die **LEDs ***** und die **LED HARD** bleiben fest eingeschaltet.

Ein zeitgesteuerter Gefriervorgang wird gestartet.

- Während des Gefrieren zeigt das Display die verbleibende Zeit der Dauer des Gefrieren an und die **LED** ⑥ ist eingeschaltet.

Um die verbleibende Zeit zu verändern:

- Um die Zeit zu ändern, die Taste **UP** ⊕ oder **DOWN** ⊖ erneut drücken und wieder loslassen. das Display blinkt.
- Für 4 s keine Eingabe vornehmen: das Display hört auf zu blinken und bleibt fest eingeschaltet.

Um den Vorgang zu unterbrechen, die Taste START/STOP ⑤ gedrückt halten.

Gefrieren mit Nadelsonde:

Der Vorgang wird gestartet, wenn eine Nadelsonde vorhanden ist und der Test zu ihrer korrekte Einführung erfolgreich abgeschlossen wurde.

- Das Erfassen der maximalen Dauer des Gefrierens wird unter der Bedingung gestartet, dass die von der Nadelsonde erfasste Temperatur unter der liegt, die im Parameter definiert ist, der über ein Passwort geschützt ist.

Kann der Test nicht erfolgreich beendet werden, wird der Vorgang zeitgesteuert gestartet.

Während des Gefrierens zeigt das Display die von der Nadelsonde erfasste Temperatur an und die **LED** ⑦ ist eingeschaltet.

- Um die Temperatur in der Zelle anzuzeigen, die Taste **KÜHLEN** ②, **GEFRIEREN** ③ und/oder **HARD/SOFT** ④ drücken und loslassen. Um zur normalen Anzeige zurückzukehren, dieselbe Taste erneut drücken oder für 15 s keine Eingabe vornehmen.
- Erreicht die von der Nadelsonde erfasste Temperatur, die Temperatur für das Ende des Gefriervorgangs innerhalb der maximalen Dauer des Vorgangs, kann das Gefrieren erfolgreich abgeschlossen werden. Das Gerät geht automatisch

zum Konservieren über und der Buzzer wird aktiviert.

- Um den Buzzer auszuschalten, eine Taste drücken und wieder loslassen.

6.5 PROGRAMM SPEISEEIS

- Für den Einsatz des Schockfrosters für Eismaschinen empfehlen wir, einen Zyklus **SCHNELLKÜHLUNG** ③ auszuwählen und nach dem Start die Betriebszeit je nach Bedarf bis zu einem Maximum von 500 min zu ändern. Auf diese Weise wird das Gerät während der gesamten Zeit der Eisproduktion immer mit maximaler Leistung arbeiten, auch wenn die Türen ununterbrochen geöffnet werden.



Im Falle von Schockfroster/Schnellkühlanlagen mit Nadelsonde muss der passwortgeschützte Parameter verändert werden (P3 durch Auswahl von 0), wenn ohne Nadelsonde (Einführen der Nadel in das Produkt) gearbeitet werden soll.

6.6 KONSERVIEREN

Nach Abschluss des Kühlens und des Gefrierens geht das Gerät automatisch zur Funktion des Konservierens über.

- Das Display zeigt die Temperatur im Zelleninneren an und die **LED** ⑪ ist eingeschaltet.
- Ist eine Nadelsonde vorhanden und erreicht die erfasste Temperatur nicht die für Ende von Kühl-/Gefriervorgang innerhalb der vorgegeben Zeit, wird der eingestellte Vorgang weitergeführt, die **LED** ⑦ blinkt und der Buzzer wird eingeschaltet.
- Um zur normalen Anzeige zurückzukehren und den Buzzer auszuschalten, eine Taste drücken und wieder loslassen.

6.7 VORKÜHLEN

Jedem Betriebsvorgang kann ein Vorkühlvorgang vorangestellt werden.

Um das Vorkühlen zu starten, wie folgt vorgehen:

- Sicherstellen, dass sich das im Zustand **ON** befindet.
- Die Taste **KÜHLEN** ② für 1 s gedrückt halten: die **LED** ⑭ blinkt und das Vorkühlen wird gestartet.

Um das Vorkühlen zu unterbrechen, wie folgt vorgehen:

- Die Taste **KÜHLEN** ② für eine 1 s gedrückt halten oder einen Betriebsvorgang starten.
- Erreicht die Temperatur in der Zelle die über den Parameter festgelegte, wird das Vorkühlen fortgesetzt, die **LED** ⑭ bleibt fest eingeschaltet und der Buzzer wird für 1 s aktiviert.

6.8 KONTROLLE DER NADELSONDE

- Ist die Nadelsonde aktiviert, wird den temperaturgesteuerten Vorgänge ein Test vorangestellt, mit dem das korrekte Einführen der Nadelsonde (wenn vorgesehen) kontrolliert werden kann.
- Die erste Phase wird erfolgreich abgeschlossen, wenn der Unterschied zwischen der von der Nadelsonde erfassten Temperatur und der Zelltemperatur bei mindesten 3 von 5 Testläufen höher als der Wert ist, der über den Parameter festgelegten ist.
- Die zweite Phase wird nur ausgeführt, wenn die erste nicht erfolgreich abgeschlossen wurde.
- Kann der Test erfolgreich abgeschlossen werden, startet der

Vorgang. Wird der Test jedoch nicht erfolgreich abgeschlossen, schaltet sich die **LED 7** ein und der Buzzer wird alle 15 s für 5 s eingeschaltet.

- Um einen temperaturgesteuerten Vorgang zu starten, muss die Taste **KÜHLEN ②** oder **GEFRIEREN ③** gedrückt werden. Nach Ablauf 1 min. nach Meldung darüber, dass der Test nicht erfolgreich abgeschlossen werden konnte und ohne dass eine Eingabe erfolgt ist, wird der Vorgang zeitgesteuert gestartet.

6.9 HACCP-FUNKTION

Über die Funktion „HACCP“ können bis zu 9 Ereignisse für jeden der 3 HACCP-Alarmen gespeichert werden. Danach überschreibt das neuste Ereignis das älteste.

- In der folgenden Tabelle werden die Informationen zu den HACCP-Alarmen erläutert, die das Gerät speichern kann.

Alarm: temperaturgesteuerter Kühl- oder Gefriervorgang nicht innerhalb der Höchstdauer abgeschlossen

Alarmcode: **TIME**

Kritischer Wert: nachdem temperaturgesteuerter Kühl- oder Gefriervorgang nicht innerhalb der Höchstdauer abgeschlossen werden konnte, erfasst Nadelsonde Höchsttemperatur.

Datum und Uhrzeit, zu dieser aufgetreten ist: wird angezeigt

Dauer: zeigt die effektive Zeit des Vorgangs in Stunden und Minuten an.

Von 1 min bis 99 h und 59 min, partiell wenn Alarm gerade ausgelöst wurde.

Alarm: Höchsttemperatur während Konservierung

Alarmcode: **Ah**

Kritischer Wert: Höchsttemperatur in der Zellen während Alarm

Datum und Uhrzeit, zu dieser aufgetreten ist: wird angezeigt

Dauer: zeigt die Dauer des Alarms zur zu hohen Temperatur an.

Von 1 min bis 99 h und 59 min, partiell wenn Alarm gerade ausgelöst wurde.

Alarm: Unterbrechung der Stromversorgung während Konservierung

Alarmcode für Stromausfall: **PF**

Kritischer Wert: Temperatur der Zellen bei Wiederaufnahme der Stromversorgung

Datum und Uhrzeit, zu dieser aufgetreten ist: wird angezeigt

Dauer: zeigt die Dauer des Alarms an.

Von 1 min bis 99 h und 59 min

- Um zu vermeiden, dass wiederholt Alarme zur Unterbrechung der Stromversorgung angezeigt werden, sicherstellen, dass sich das Gerät im **STANDBY** oder im Zustand **ON** befindet, bevor die Stromversorgung unterbrochen wird.
- Sollte der Alarm zur Unterbrechung der Stromversorgung so lange dauern, dass für die Uhr (Code **RT C**) eine Fehlermeldung erfolgt, speichert das Gerät weder Datum noch Uhrzeit, zu der der Alarm ausgelöst wurde.



Die LED HACCP liefert Informationen zum Speicher der HACCP-Alarme des Geräts, siehe „Meldungen“.

6.10 INFORMATIONEN ZU DEN HACCP-ALARMEN ANZEIGEN

- Die Taste **DOWN** für 1 s gedrückt halten: das Display zeigt das erste verfügbare Label an.
- Die Tasten **UP** oder **DOWN** gedrückt halten, um „**L 5**“ auszuwählen.
- Die Taste **KÜHLEN ②** drücken und loslassen: auf dem Display wird der Code des zuletzt ausgelösten Alarm angezeigt bzw. einer der Codes, die in der Tabelle des Abschnitts **ALARME** gefolgt von der Zahl „1“ (je größer die Zahl ist, welche dem Alarm folgt, je älter ist die Alarmmeldung).

Um die Informationen zu einem HACCP-Alarm anzuzeigen, wie folgt vorgehen:

- Um einen Alarmcode z. B. „**AH 3**“ auszuwählen, die Taste **UP** oder **DOWN** drücken und wieder loslassen.
- Die Taste **KÜHLEN ②** drücken und loslassen: die LED HACCP hört auf zu blinken, um dann fest eingeschaltet zu bleiben und das Display zeigt nach einander, zum Beispiel, folgende Informationen an:

Inf. Bedeutung (Beispiel)

8.0 kritischer Wert liegt bei 8.0°C/8°F

ST A auf dem Display wird hiernach das Datum und die Uhrzeit des Alarms angezeigt.

Y 1 1 der Alarm wurde 2011 ausgelöst (Fortsetzung folgt)

M 0 3 der Alarm wurde im Monat März ausgelöst (Fortsetzung folgt)

D 2 6 der Alarm wurde am 26. März 2011 ausgelöst

H 1 6 der Alarm wurde um 16 Uhr ausgelöst (Fortsetzung folgt)

N 3 0 der Alarm wurde um 16.30

DUR ausgelöst nur auf dem Display wird die Dauer des Alarms angezeigt werden

H 0 1 der Alarm war 1 h aktiviert (Fortsetzung folgt)

N 1 5 der Alarm hatte eine Dauer von 1 h und 15 min

AH 3 Codes des ausgewählten Alarms

- Das Display zeigt jede Information für 1 s an.

Um die Abfolge zu unterbrechen:

- Die Taste **START/STOP** drücken und loslassen: das Display zeigt erneut den Code des ausgewählten Alarms an.

Um den Vorgang zu verlassen:

- Die Abfolge der Informationen verlassen.
- Die Tasten **UP** oder **DOWN** gedrückt halten, bis auf dem Display die auf dem Display angegebene Größe angezeigt wird oder für 60 s keine Eingabe vornehmen.

6.11 INFORMATIONEN ZU DEN HACCP-ALARMEN LÖSCHEN

- Die Taste **DOWN** für 1 s gedrückt halten: das Display zeigt das erste verfügbare Label an.
- Die Tasten **UP** oder **DOWN** gedrückt halten, um „**RL 5**“ auszuwählen.
- Die Taste **KÜHLEN ②** drücken und loslassen: das Display zeigt „0“ an.
- Um „**149**“ einzustellen, die Tasten **UP** oder **DOWN** innerhalb von 15 s drücken und wieder loslassen.
- Die Taste **KÜHLEN ②** w drücken und loslassen oder für 15 s keine Eingabe vornehmen: das Display zeigt „--“ blinkend für 4 s an und die LED HACCP schaltet sich aus. Danach verlässt das Gerät automatisch den Vorgang. Das Label **RL 5** erscheint, wenn das Gerät keine Information zu den Alarmen HACCP gespeichert hat.

7 MELDUNGEN UND ANZEIGEN

7.1 MELDUNGEN

In der nachfolgenden Tabelle sind die Anzeigen auf dem LED erläutert

LED Kühlen

Eingeschaltet: es läuft ein Kühlvorgang

Blinkt: es wurde ein Kühlvorgang mit Konservierung ausgewählt

LED Gefrieren

Eingeschaltet: es läuft ein Gefriervorgang

Blinkt: es wurde ein Gefriervorgang mit Konservierung ausgewählt

LED Kühlen Hard / Gefrieren

Eingeschaltet: es läuft ein Kühlvorgang Hard/Gefriervorgang

Blinkt: es wurde ein Kühlvorgang Hard/Gefriervorgang mit Konservierung ausgewählt

LED temperaturgesteuerter Vorgang

Eingeschaltet: es wurde ein temperaturgesteuerter Kühl- oder Gefriervorgang mit Konservierung ausgewählt
es läuft ein temperaturgesteuerter Kühl- oder Gefriervorgang

Blinkt: der Test zur Kontrolle des korrekten Einführens der Nadelsonde wurde nicht erfolgreich abgeschlossen
die Nadelsonde wird erwärmt

LED zeitgesteuerter Vorgang

Eingeschaltet: es wurde ein zeitgesteuerter Kühl- oder Gefriervorgang mit Konservierung ausgewählt
es läuft ein zeitgesteuerter Kühl- oder Gefriervorgang

Blinkt: das Datum und die Uhrzeit werden gerade eingestellt

LED Konservierung

Eingeschaltet: es läuft eine Konservierung

LED Abtauen

Eingeschaltet: es läuft ein Abtauvorgang

LED Vorkühlen

Eingeschaltet: es läuft das Vorkühlen und die Temperatur in der Zelle hat den festgelegten Wert erreicht.

Blinkt: es läuft das Vorkühlen und die Temperatur in der Zelle hat den festgelegten Wert NICHT erreicht.

Zusätzliche LED

Eingeschaltet: die Zellenbeleuchtung ist eingeschaltet (nicht vorgesehen)
die Nadelsonde wird erhitzt (nicht vorgesehen) die UV-Beleuchtung ist eingeschaltet (nicht vorgesehen)

LED HACCP

Eingeschaltet: es wurden alle Informationen zu den HACCP-Alarmen angezeigt

Blinkt: es wurde mindestens ein neuer Alarm gespeichert

LED Grad Celsius

Eingeschaltet: die Temperatur wird in Grad Celsius angegeben

LED Grad Fahrenheit

Eingeschaltet: die Temperatur wird in Grad Fahrenheit angegeben

LED Minuten

Eingeschaltet: die Zeit wird in Minuten angegeben

LED ON/STANDBY

Eingeschaltet: das Gerät befindet sich im Standby

7.2 ANZEIGEN

In der nachfolgenden Tabelle sind die Anzeigen auf dem Display erläutert

L O C Tastatur ist gesperrt

Siehe Abschnitt „Tastatur sperren/freigeben“

U N L Tastatur ist freigegeben

Siehe Abschnitt „Tastatur sperren/freigeben“

8 ALARME

tiME	Zeit des Vorgangs zu lang
Ursache:	Alarm für temperaturgesteuerter Kühl- oder Gefriervorgang nicht innerhalb der Höchstdauer abgeschlossen (HACCP-Alarm).
Abhilfe:	Siehe Abschnitt 6.8
Wirkung:	der Alarm wird gespeichert
AL	Mindesttemperatur
Ursache:	Alarm für Mindesttemperatur bezogen auf Sollwert
Abhilfe:	die Zelltemperatur kontrollieren die Parameter A1 und A2 kontrollieren (Passwort geschützt)
Wirkung:	der Betrieb des Geräts wird normal weitergeführt
AH	Höchsttemperatur
Ursache:	Alarm zur Höchsttemperatur (HACCP-Alarm)
Abhilfe:	die Zelltemperatur kontrollieren die Parameter A4 und A5 im Vergleich zum eingestellten Sollwert kontrollieren (Passwort geschützt)
Wirkung:	der Alarm wird gespeichert
id	Tür geöffnet
Ursache:	Alarm zur Tür geöffnet
Abhilfe:	die Tür kontrollieren den Wert der Parameter i0ei1 kontrollieren (Kundendienst rufen).
Wirkung:	über Parameter i0 festgelegte Wirkung
HP	hoher Druck
Ursache:	Alarm zum zu hohen Druck
Abhilfe:	den Eingang des hohen Drucks kontrollieren den Wert der Parameter i5ei6 kontrollieren (Kundendienst rufen).
Wirkung:	über Parameter i5 festgelegte Wirkung
PF	Stromausfall
Ursache:	Alarm Unterbrechung der Stromversorgung (HACCP-Alarm)
Abhilfe:	den Anschluss des Geräts an die Versorgung kontrollieren den Wert des Parameters A10 kontrollieren (Kundendienst rufen).
Wirkung:	der Alarm wird gespeichert

COH	Kondensator erhitzt
Ursache:	Alarm zum überhitzten Kondensator
Abhilfe:	 KUNDENDIENST RUFEN Temperatur des Kondensators kontrollieren Wert des Parameters C6 kontrollieren
Wirkung:	den Ventilator des Kondensators ist eingeschaltet
CSd	Kompressor blockiert
Ursache:	Alarm zum Kompressor blockiert
Abhilfe:	 KUNDENDIENST RUFEN Temperatur des Kondensators kontrollieren Wert des Parameters C7 kontrollieren Das Gerät von der Stromversorgung nehmen und den Kondensator reinigen.
Wirkung:	tritt der Fehler während des Standbys auf, kann weder ein Auswahl getroffen werden noch ein Betriebsvorgang gestartet werden tritt der Fehler während eine Betriebsvorgangs auf, wird der Vorgang unterbrochen
ESd	Download-Fehler
Ursache:	Alarm zum Download der Konfigurationsparameter wurde nicht erfolgreich abgeschlossen
Abhilfe:	 KUNDENDIENST RUFEN Eine Taste drücken und wieder loslassen, um die normale Anzeige wieder herzustellen. Erneut die Konfigurationsparameter herunterladen
Wirkung:	der Betrieb des Geräts wird normal weitergeführt
CEr	Firmware-Fehler
Ursache:	Alarm zur Firmware der Konfigurationsparameter, enthalten in EVKey, entsprechend nicht denen des Geräts
Abhilfe:	 KUNDENDIENST RUFEN Versorgung des Geräts unterbrechen. Kontrollieren, dass die Firmware der Konfigurationsparameter, enthalten in EVKey, denen des Geräts entsprechend. Erneut die Konfigurationsparameter herunterladen.
Wirkung:	der Betrieb des Geräts wird normal weitergeführt.
Erd	Fehler der Konfiguration
Ursache:	Alarm zum Upload der Konfigurationsparameter wurde nicht erfolgreich abgeschlossen.
Abhilfe:	 KUNDENDIENST RUFEN Werkseinstellungen wieder herstellen Erneut die Konfigurationsparameter hochladen
Wirkung:	die digitalen Ausgänge werden ausgeschaltet

9 STÖRUNGEN

Pr1 Fehler an Zellensonde

Abhilfe:  **KUNDENDIENST RUFEN**
Wert des Parameters P0 kontrollieren
Sonde auf Schäden prüfen
Anschluss Gerät - Sonde kontrollieren
Temperatur der Zelle kontrollieren

Wirkung: tritt der Fehler während des Standbys auf, kann weder ein Auswahl getroffen werden noch ein Betriebsvorgang gestartet werden.
Sollte der Fehler während des Kühlens oder Gefrierens auftreten, wird der Vorgang unterbrochen.
Tritt der Fehler während des Konservierens auf, ist der Betrieb abhängig von den Parametern C4 und C5 oder C9.
das Abtauen wird nie aktiviert und die Heizwiderstände der Tür werden nie eingeschaltet
Der Alarm zur Mindesttemperatur (Code „AL“) wird nie aktiviert werden.
Der Alarm zur Höchsttemperatur (Code „Ah“) wird nie aktiviert werden.

Pr2 Fehler an Nadelsonde

Abhilfe:  **KUNDENDIENST RUFEN**
Dieselben Fehler der Zellensonde (Code „Pr1“) aber bezogen auf die Nadelsonde

Wirkung: tritt der Fehler während des Standbys auf, werden temperaturgesteuerte Vorgänge zeitgesteuert eingeschaltet
Tritt der Fehler während des temperaturgesteuerten Kühlens auf, wird die Dauer dieser Vorgang über den Parameter r1 bestimmt
Tritt der Fehler während des temperaturgesteuerten Gefrierens auf, wird die Dauer dieser Vorgang über den Parameter r2 bestimmt
Tritt der Fehler während des Heizens der Nadelsonde auf, wird das Heizen unterbrochen.

Pr3 Fehler an Sonde des Verdampfers (wenn vorhanden)

Abhilfe:  **KUNDENDIENST RUFEN**
Dieselben Fehler der Zellensonde (Code „Pr1“) aber bezogen auf die Sonde des Verdampfers.

Wirkung: ist der Parameter P4 auf a1 eingestellt, wird die Dauer über die Einstellung des Parameters d3 bestimmt
Ist der Parameter f0 auf a1 eingestellt, hat der Parameter f16 keine Wirkung
Ist der Parameter f4 auf a1 gestellt, arbeitet das Gerät als wäre der Parameter auf 2 programmiert.

Pr3 Fehler an Sonde des Kondensators (wenn vorhanden)

Abhilfe:  **KUNDENDIENST RUFEN**
Dieselben Fehler der Zellensonde (Code „Pr1“) aber bezogen auf die Sonde des Kondensators

Wirkung: der Ventilator des Kondensators arbeitet parallel zum Kompressor
der Alarm Kondensator überhitzt (Code „COh“) wird nie aktiviert

10 ORDENTLICHE WARTUNG



DIESE VORGÄNGE DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH DURCH FACHLICH AUSGEBILDETES INSTALLATIONSPERSONAL ERFOLGEN

Die Informationen und Anweisungen in diesem Kapitel sind für das gesamte Personal bestimmt, das dieses Gerät bedient: Bedien- und Wartungspersonal sowie ebenso kein Fachpersonal.



Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur bei abgeschalteter Stromversorgung des Geräts/der Anlage erfolgen.

10.1 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Um Reinigungs- und Wartungsarbeiten unter sicheren Bedingungen durchführen zu können, wird auf die Sicherheitsvorschriften verwiesen:
 - Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren;
 - am Gerät nicht mit nackten Füßen arbeiten;
 - Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder Ähnliches zwischen die Schutzvorrichtungen oder in Bewegung befindlichen Teile einführen;
 - Bevor Reinigungs- oder ordentlichen Wartungsarbeiten durchgeführt werden, das Gerät von der Stromnetz nehmen, indem der Hauptschalter ausgeschaltet und der Stecker gezogen wird;
 - Nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Es ist streng verboten, die Schutzabdeckungen und Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, um ordentliche Wartungsarbeiten vorzunehmen.

Die Herstellerfirma lehnt jede Verantwortung für Unfälle ab, die durch das Nichtbeachten dieser Anweisungen verursacht werden.
- Vor der Inbetriebnahme des Geräts muss dieses innen sowie außen gründlich gereinigt werden, wie in Abschnitt 10.3 beschrieben.

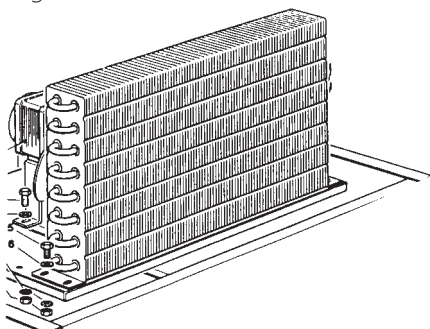
10.2 REINIGUNG DES KONDENSATORS

- Für eine korrekte Funktionsweise des Kühlgeräts muss der luftgekühlte Kondensator sauber gehalten werden, damit ein freier Luftaustausch gewährleistet ist.

Diese Arbeit muss mindestens alle 30 Tage mit Bürsten (keine Metallbürsten) so ausgeführt werden, dass Staub und Flusen von den Flügeln des Kondensators selbst entfernt wird.
- Es wird der Einsatz eines Staubsaugers empfohlen, um den entfernten Staub nicht wieder in der Umgebung zu verteilen. Sollten schmierige Rückstände vorhanden sein, müssen diese mit einem in Alkohol getränkten Pinsel entfernt werden



Die Oberfläche nicht mit spitzen oder abrasiven Gegenständen abschaben



Diese Arbeit muss bei ausgeschalteter Anlage erfolgen

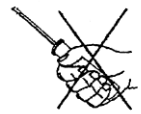


Am Kondensator sind scharfe Ränder vorhanden. Während den oben genannten Vorgängen, immer Schutzhandschuhe, Schutzbrille und eine Maske zum Schutz der Atemwege tragen.



10.3 REINIGUNG DER ZELLE

- Um die Hygiene sowie die Qualität der Lebensmittel garantieren zu können, muss das Innere der Zellen je nach Art der aufbewahrten Lebensmittel regelmäßig gereinigt werden.
- Empfohlen wird eine wöchentliche Reinigung.
- Der Aufbau von Zelle und ihrer Bauteile ermöglicht die Reinigung mit einem Tuch oder Schwamm.



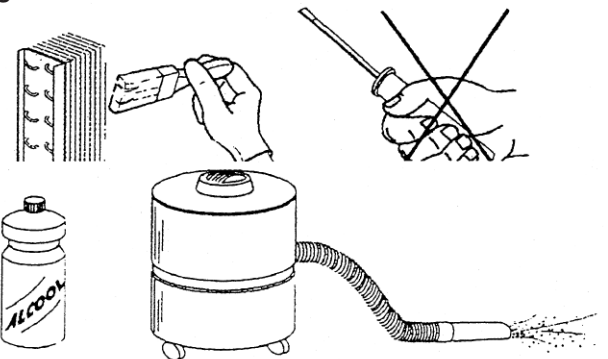
- Wasser und ein neutrales, nicht abrasives Reinigungsmittel verwenden.

Das Spülen kann mit einem in Wasser getauchtes Tuch oder Schwamm erfolgen sowie durch einen leichten Wasserstrahl (nicht den Druck des Netzes überschreiten).

Die Oberfläche nicht mit spitzen oder abrasiven Gegenständen abschaben



Keine Lösungsmittel, Verdünner oder abrasive Reinigungsmittel verwenden



Anmerkung: während der Reinigung immer Schutzhandschuhe tragen

10.4 EXTERNE REINIGUNG UND WARTUNG

- Zur Reinigung des Rahmens genügt ein feuchtes Tuch und ein Reinigungsmittel für rostfreien Stahl, das kein Chlor enthalten darf



Reinigung des Verdampfers

- Um die ordnungsgemäße Leistungsfähigkeit und Hygiene des Verdampfers garantieren zu können, muss die Reinigung je nach Einsatz des Geräts regelmäßig wie folgt vorgenommen werden:

Fig. 1

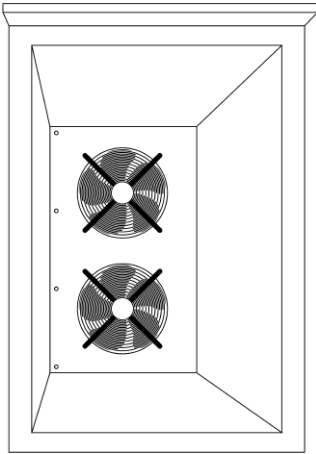


Fig. 2

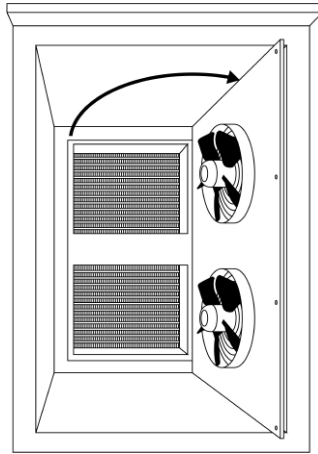


Fig. 3

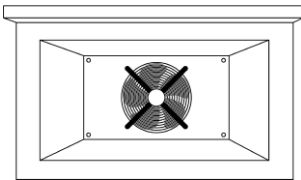
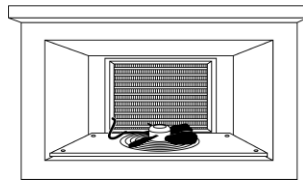


Fig. 4



- Die Schrauben zur Befestigung der Ventilatorträgerplatte aus Stahl am Verdampfer entfernen und die Platte wie angegeben öffnen
- Die Reinigung des Verdampfersatzes mithilfe eines Warmwasserstrahls bei niedrigem Druck reinigen und diesen dabei von oben nach unten auf den Verdampfer richten. Sicherstellen, dass das Wasser verdampft und eine gründliche Reinigung erfolgt.
- Am Ende Druckluft einsetzen, um das Wasser am Verdampfersatz und am Ventilator/-en zu entfernen.



Sicherstellen, dass alle Teile und Komponenten richtig trocken sind.

- Verdampfersatz und am Ventilator/-en zu entfernen. Sicherstellen, dass alle Teile und Komponenten richtig trocken sind.



Vor Inbetriebnahme des Geräts, sicherstellen, dass alle zur Reinigung eingesetzten Werkzeuge entfernt wurden.

10.5 ABFLUSS DES ABTAUWASSERS (falls vorhanden)

- Die Anlage ist für manuelles Abtauen durch Luft vorgesehen.
- Nach Abschluss des Abtauvorgangs (wenn notwendig) das Innere des Geräts mit einem Schwamm und/oder Tuch reinigen, um das Kondenswasser zu entfernen.

