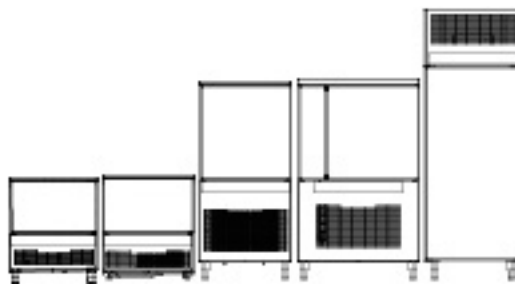


Abbattitori/Congelatori

Crosswise



IT

Manuale d'uso



Premessa



Leggere le seguenti istruzioni, inclusi i termini di garanzia, prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

Visitare il nostro sito web www.electroluxprofessional.com e aprire la sezione Supporto per:



Registrazione del prodotto



Ottenere consigli e suggerimenti sul prodotto, informazioni sul servizio manutenzione e assistenza

Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare l'apparecchiatura correttamente e in sicurezza.

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni dell'apparecchiatura e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette.

È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento dell'apparecchiatura consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di evitare manovre errate e inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità dell'apparecchiatura o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sull'apparecchiatura sull'uso e la manutenzione della stessa.

È altresì importante che il manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio dell'apparecchiatura affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e, comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano.

Se, dopo aver letto il presente manuale, persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso dell'apparecchiatura, contattare senza esitazione il Costruttore o il Centro assistenza autorizzato, che sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della stessa. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo dell'apparecchiatura dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utente controllare che l'apparecchiatura venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone sia per gli animali e le cose.



IMPORTANTE

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- È vietata la riproduzione anche parziale del presente manuale.
- Il presente manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
 - contattare il fornitore oppure l'assistenza clienti di riferimento;
 - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente manuale dal sito web www.electroluxprofessional.com;
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchiatura devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA	5
A.1	Informazioni generali	5
A.2	Dispositivi di protezione individuale	5
A.3	Sicurezza generale	6
A.4	Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura	7
A.5	Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa	7
A.6	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	7
A.7	Rischi residui	7
A.8	Carico e scarico del prodotto	8
A.9	Carico massimo	8
A.10	Carico massimo del piano di lavoro	8
A.11	Pulizia dell'apparecchiatura	8
A.12	Pulizia del mobile de degli accessori	8
A.13	Manutenzione preventiva	8
A.14	Ricambi e accessori	8
A.15	Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione	9
A.16	Manutenzione dell'apparecchiatura	9
A.17	Intervalli di manutenzione	9
B	DATI DI IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA E DEL COSTRUTTORE	10
C	GARANZIA	10
C.1	Termini di garanzia ed esclusioni	10
D	INFORMAZIONI GENERALI	11
D.1	Introduzione	11
D.2	Destinazione d'uso e restrizioni	11
D.3	Collaudo	11
D.4	Diritti d'autore	11
D.5	Conservazione del manuale	11
D.6	Destinatari del manuale	11
D.7	Definizioni	11
D.8	Responsabilità	11
E	USO NORMALE DELLA MACCHINA	12
E.1	Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura	12
E.2	Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura	12
F	FUNZIONAMENTO	12
F.1	CRUSCOTTO	12
F.2	DESCRIZIONE CICLI	12
F.2.1	Ciclo di abbattimento	12
F.2.2	Ciclo di congelamento	12
F.2.3	Mantenimento o conservazione	12
F.2.4	Ciclo Turbo cooling	13
F.2.5	Ciclo di scongelamento	13
F.3	DESCRIZIONE DEL CRUSCOTTO	13
F.3.1	Accensione	13
F.3.2	Avvio/Arresto ciclo	13
F.3.3	Selezione cicli	13
F.3.4	Temperatura	13
F.3.5	Tempo	13
F.3.6	Tasto Up/Sbrinamento manuale	13
F.3.7	Tasto Down/Imposta	13
F.3.8	Avviso di allarme	14
F.3.9	Display temperatura della sonda spillone	14
F.3.10	Food Safe Control	14
F.3.11	Normativa di riferimento	14
F.4	ISTRUZIONI PER L'UTENTE	14
F.4.1	Accensione	14
F.4.2	Come selezionare un ciclo standard	14
F.4.3	Impostazione cicli	15
F.4.4	Visualizzazione setpoint di temperatura e tempo di fine abbattimento o congelamento	15
F.4.5	Selezione di un ciclo di turbo cooling	15
F.4.6	Selezione di un ciclo di scongelamento	15
F.4.7	Modifica dei parametri UTENTE	15
F.4.8	Sbrinamento	15
F.4.9	Sbrinamento manuale	15
F.4.10	Funzionamento corretto dell'apparecchiatura	16
F.5	ALLARMI	16
F.5.1	Introduzione	16
F.5.2	Allarmi HACCP	16
F.5.3	Allarmi di servizio	17
F.6	ACCESSORIO CONNETTIVITÀ	17
F.7	Posizionamento del carrello portateghe per pasticceria	17
G	PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA	18
G.1	Manutenzione ordinaria	18
G.1.1	Informazioni per la cura	18

G.1.2	Introduzione alla pulizia	18
G.1.3	Pulizia della sonda spillone	18
G.1.4	Pulizia della struttura porta teglie (per modelli 15-25-40 kg GN 1/1).....	18
G.1.5	Periodi di inutilizzo.....	18
H	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	18
H.1	Introduzione	18
H.2	Risoluzione dei problemi	19
I	LISTA PARAMETRI UTENTE	22

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo dell'apparecchiatura e una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



AVVERTENZA

Pericolo d'incendio / Materiali infiammabili



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.








Chiarimenti e spiegazioni

- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) che abbiano capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che non abbiano esperienza o conoscenze sufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione o seguano le istruzioni delle persone responsabili della loro sicurezza.
- (SOLO PER L'EUROPA) Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini che abbiano compiuto 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive esperienza e di conoscenze adeguate in presenza di supervisione o se istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se ne comprendono i rischi inerenti.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi e i detergenti lontani dalla portata dei bambini.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri materiali infiammabili, allo stato gassoso o liquido, in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con il Costruttore (es. per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
					
Installazione	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	●	●	● ²	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

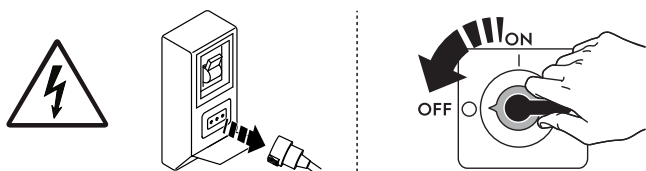
1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).

2. Durante queste operazioni, i guanti proteggono le mani dal vassoio freddo nel momento in cui viene estratto dall'apparecchiatura. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiatura stessa.
- Non far mai funzionare l'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le marcature nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).¹
- Evitare accuratamente l'esposizione dell'apparecchiatura all'ozono. Non utilizzare ozonizzatori nei locali in cui è installata l'apparecchiatura.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale (A.2 *Dispositivi di protezione individuale*), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
 - Installazione e montaggio
 - Installazione dell'unità di condensazione del fluido refrigerante
 - Posizionamento
 - Connessioni elettriche
 - Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
 - Smaltimento dell'apparecchiatura
 - Interventi su apparecchiature elettriche
 - Operazioni di smontaggio di apparecchiature che fanno uso di R290 o R-744 (provviste di un sistema di raffreddamento ad alta pressione)
 - operazioni di smontaggio delle apparecchiature che fanno uso di gas infiammabili di soffiatura dell'isolamento.

1. I valori di emissione sonora sono stati ottenuti secondo la EN ISO 11204. Il valore potrebbe aumentare a seconda del posto di lavoro in cui viene misurato.





A.4 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;
- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- pannelli o porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura del pannello o della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
Pericolo	Significato
	attenzione superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione)

A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio dell'apparecchiatura non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici dell'apparecchiatura;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione dell'apparecchiatura;
- introduzione nell'apparecchiatura di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l'apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sull'apparecchiatura;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

A.7 Rischi residui

L'apparecchiatura evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Ciò nonostante, con il presente manuale il Costruttore si è adoperato per informare gli operatori di tali rischi, indicando in modo puntuale i dispositivi di protezione individuale che gli operatori stessi devono utilizzare. Al fine di limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente si riportano di seguito i rischi residui che permangono sull'apparecchiatura: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sull'apparecchiatura utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es. scale a pioli o vi sale sopra).
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudersi repentinamente.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche (gas refrigerante)	Inalazione di gas refrigerante. Fare pertanto sempre riferimento alle etichette dell'apparecchiatura.

A.8 Carico e scarico del prodotto

- Coprire o avvolgere gli alimenti prima di introdurli all'interno del frigorifero ed evitare l'introduzione di cibi troppo caldi o liquidi in evaporazione.
- In caso di apparecchiature dotate di rampa, movimentare il carrello portateglie con cautela per evitare il ribaltamento del carrello stesso e l'eventuale versamento di liquidi.
- Munirsi di guanti da cucina quando si effettuano le operazioni di carico e scarico del cibo.

A.9 Carico massimo

CARICO MASSIMO PER RIPIANO	40 KG
----------------------------	-------

A.10 Carico massimo del piano di lavoro

(solo per i modelli 15–25kg)

Nel caso in cui l'apparecchiatura sia utilizzata come piano di lavoro, deve essere dotata del kit piedini H100.

Per le indicazioni relative al carico massimo del piano di lavoro, rispettare quanto riportato nella tabella sottostante:

CARICO MASSIMO PIANO DI LAVORO	120 KG
--------------------------------	--------

A.11 Pulizia dell'apparecchiatura

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

A.12 Pulizia del mobile degli accessori

- Prestare attenzione alla selezione e all'uso dei prodotti detergenti, al fine di mantenere adeguate prestazioni e sicurezza dell'apparecchiatura.
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura, pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (così da ridurre l'immissione di sostanze inquinanti nell'ambiente), quindi sciacquare e asciugare accuratamente. Ove possibile, effettuare la pulizia in lavastoviglie.
- Non usare per la pulizia dell'apparecchiatura detergenti contenenti cloro, detersivi a base di solventi (tipo trielina, ecc.), polveri o agenti abrasivi, pagliette o spugne che potrebbero danneggiare le superfici. Evitare l'utilizzo di sostanze solventi organiche e oli essenziali. Tali sostanze potrebbero intaccare gli elementi in materiale sintetico dell'apparecchiatura.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura
- Fare particolare attenzione nel maneggiare la sonda: essendo un oggetto acuminato deve essere maneggiato con cura durante la pulizia.

A.13 Manutenzione preventiva

Al fine di garantire la sicurezza e le prestazioni dell'apparecchiatura, si consiglia di far eseguire le operazioni di manutenzione agli ingegneri autorizzati Electrolux Professional SpA ogni 12 mesi, in conformità con i manuali di servizio Electrolux Professional SpA. Per maggiori informazioni, contattare il Centro assistenza Electrolux Professional SpA locale.

A.14 Ricambi e accessori

Utilizzare esclusivamente accessori e/o ricambi originali. Il non utilizzo di accessori e/o ricambi originali farà decadere la garanzia del produttore originale e può rendere l'apparecchiatura non conforme agli standard di sicurezza.

A.15 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nell'apparecchiatura sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile, i rischi sono stati neutralizzati:
 - direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate.
 - o indirettamente adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Eventuali situazioni anomale vengono segnalate sul display posto sul cruscotto.
- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (es. corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura deve:

- disattivare immediatamente l'apparecchiatura;

A.16 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

A.17 Intervalli di manutenzione

Si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella seguente:



Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria <ul style="list-style-type: none">• Pulizia generale dell'apparecchiatura e della zona circostante	<ul style="list-style-type: none">• Ogni giorno	<ul style="list-style-type: none">• Operatore
Dispositivi di protezione meccanica <ul style="list-style-type: none">• Controllo dello stato e verifica che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	<ul style="list-style-type: none">• Annuale	<ul style="list-style-type: none">• Assistenza
Controllo <ul style="list-style-type: none">• Verifica che le parti meccaniche non riportino rotture o deformazioni e controllo del serraggio delle viti: verifica della leggibilità e dello stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventuale ripristino	<ul style="list-style-type: none">• Annuale	<ul style="list-style-type: none">• Assistenza
Struttura dell'apparecchiatura <ul style="list-style-type: none">• Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) dell'apparecchiatura	<ul style="list-style-type: none">• Annuale	<ul style="list-style-type: none">• Assistenza
Segnaletica di sicurezza <ul style="list-style-type: none">• Verifica della leggibilità e dello stato della segnaletica di sicurezza	<ul style="list-style-type: none">• Annuale	<ul style="list-style-type: none">• Assistenza
Quadro elettrico di comando <ul style="list-style-type: none">• Controllo delle condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e le parti dell'apparecchiatura	<ul style="list-style-type: none">• Annuale	<ul style="list-style-type: none">• Assistenza
Cavo di collegamento elettrico <ul style="list-style-type: none">• Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo)	<ul style="list-style-type: none">• Annuale	<ul style="list-style-type: none">• Assistenza
Revisione generale dell'apparecchiatura <ul style="list-style-type: none">• Controllo di tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni...	Ogni 10 anni ¹	<ul style="list-style-type: none">• Assistenza

1. L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per garantire una durata di circa 10 anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio dell'apparecchiatura) dovrà essere eseguita una revisione generale della stessa.

B DATI DI IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA E DEL COSTRUTTORE

La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto.

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sull'apparecchiatura:

F.Mod. XXXXXXXXX	Comm. Model XXXXXXXXX	Type ref. XXXXXX	2019
PNC 9VTXXXXXXXXXX	Ser. N: XXXXXXXXX	Cyclopentane	
W Tot. XXX kW	Volt XXXV XXX XX	Hz	Total Current XXX A
Potenza Sbrinatorio / Defrost Power	XXX kW	Classe / Class X	GWP XXXX CO2-eq XXX 1
Resistenza Evaporazione / Evaporation Heater El.	X kW	Refrigerante / Refrigerant XXXXX	XX Kg
Illuminazione / Lighting	X W	Cap. X	
 			
IPxx Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			

Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Mod.	descrizione commerciale
PNC	codice di produzione
Ser.No.	numero di serie
Type ref.	gruppo dell'apparecchiatura certificativo
Cyclopentane	gas espandente usato in isolamento

V	tensione di alimentazione
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza assorbita
A	Corrente assorbita
Evaporation heater El.	potenza resistenza evaporazione
Class	classe climatica
GWP	potenziale di riscaldamento globale
CO2 eq	quantità di gas serra
Lighting	luce interna
Cap.	capacità nominale
Refrigerant	tipo di gas refrigerante
Defrost power	corrente assorbita
	marcatura CE
	simbolo WEEE
IPX1	grado di protezione alla polvere e all'acqua

C GARANZIA

C.1 Termini di garanzia ed esclusioni

Se l'acquisto di questo prodotto include la copertura della garanzia, quest'ultima viene fornita in conformità con le normative locali e a condizione che il prodotto venga installato e utilizzato per gli scopi previsti e descritti nella relativa documentazione dell'attrezzatura.

La garanzia è applicabile nel caso in cui il cliente abbia utilizzato solo pezzi di ricambio originali e abbia eseguito la manutenzione in conformità con la documentazione di manutenzione e dell'utente di Electrolux Professional resa disponibile in formato cartaceo o elettronico.

Electrolux Professional raccomanda vivamente di utilizzare detergenti, agenti di risciacquo e disincrostanti approvati da Electrolux Professional per ottenere risultati ottimali e mantenere l'efficienza del prodotto nel tempo.

La garanzia Electrolux Professional non copre:

- costi relativi ai viaggi di assistenza per la consegna e il ritiro del prodotto;
- installazione;
- formazione su come utilizzare/far funzionare il prodotto;
- sostituzione (e/o fornitura) di ricambi danneggiati e soggetti a usura, a meno che ciò non dipenda da difetti di materiale o di lavorazione segnalati entro una (1) settimana dal guasto;
- correzione del cablaggio esterno;
- correzione di riparazioni non autorizzate, nonché di eventuali danni, guasti e inefficienze causati da e/o derivanti da:
 - capacità insufficiente e/o anormale degli impianti elettrici (corrente/tensione/frequenza, compresi picchi e/o interruzioni);
 - alimentazione idraulica, di vapore, aria o gas inadeguata o interrotta (inclusi impurità e/o altri elementi non conformi ai requisiti tecnici delle singole apparecchiature);
 - parti idrauliche, componenti o prodotti per la pulizia consumabili non approvati dal costruttore;

- negligenza, uso improprio, abuso e/o mancato rispetto da parte del cliente delle istruzioni di utilizzo e cura descritte nella documentazione relativa all'attrezzatura;
- installazione, riparazione, manutenzione (comprese manomissioni, modifiche e riparazioni effettuate da terzi non autorizzati) e modifica dei sistemi di sicurezza improprie o scarse;
- Utilizzo di componenti non originali (per esempio: componenti consumabili, soggetti a usura o pezzi di ricambio).
- condizioni ambientali che provocano sollecitazioni termiche (ad es. surriscaldamento/congelamento) o chimiche (ad es. corrosione/ossidazione);
- oggetti estranei disposti o collegati al prodotto;
- incidenti o forza maggiore;
- il trasporto e la movimentazione, inclusi graffi, ammaccature, scheggiature, e/o altri danni alla finitura del prodotto, a meno che tali danni non risultino da difetti di materiale o di lavorazione e vengano segnalati entro una (1) settimana dalla consegna, se non diversamente concordato;
- prodotto con numeri di serie originali che sono stati rimossi, alterati o non possono essere facilmente determinati;
- sostituzione delle lampadine, dei filtri o di eventuali parti consumabili;
- qualsiasi accessorio e software non approvato o specificato da Electrolux Professional.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di modifica del prodotto o di elementi hardware/software/di programmazione. Tale modifica comporta inoltre la decadenza della garanzia Electrolux Professional.

La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata (comprese le parti necessarie per eseguire tale manutenzione) o la fornitura di detergenti, a meno che ciò non sia espressamente coperto da un accordo locale, nel rispetto dei termini e delle condizioni locali.

Controllare sul sito web di Electrolux Professional l'elenco dei servizi di assistenza clienti autorizzati.

D INFORMAZIONI GENERALI

D.1 Introduzione

Questo manuale contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Le immagini relative al prodotto presenti in questa guida sono a puro titolo esemplificativo.

Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio a queste, ma non sono mirati alla rappresentazione dettagliata dell'apparecchiatura fornita.

Negli schemi d'installazione dell'apparecchiatura i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri e/o pollici.

D.2 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per l'abbattimento veloce e/o congelamento veloce, la conservazione delle vivande (abbassa velocemente la temperatura dei cibi cotti, per preservarne nel tempo le qualità iniziali e garantirne la durata per più giorni) e il riscaldamento del cibo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

D.3 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono state progettate e ottimizzate con prove di laboratorio per fornire prestazioni e un'efficienza elevate.

L'apparecchiatura è spedita pronta all'uso.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

D.4 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione scritta di Electrolux Professional SpA.

D.5 Conservazione del manuale

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita dell'apparecchiatura, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria dell'apparecchiatura, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

D.6 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

- al datore di lavoro degli utilizzatori dell'apparecchiatura e al responsabile del luogo di lavoro;
- a operatori addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

D.7 Definizioni

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Se ne consiglia un'accurata lettura prima della fruizione dello stesso.

Operatore	Addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto dell'apparecchiatura.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro centro di assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.

Operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario dell'apparecchiatura.
Assistenza Clienti o personale specializzato	Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale ed esperienza, addestramento, conoscenze specifici delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sull'apparecchiatura e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.
Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.
Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.
Protezioni	misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di un'apparecchiatura utilizzato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
Dispositivo di sicurezza	dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.
Cliente	colui che ha acquistato l'apparecchiatura e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

D.8 Responsabilità

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

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione con ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchiatura e fa decadere la garanzia del produttore originale);
- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio dell'apparecchiatura;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo dell'apparecchiatura da parte di personale non informato e/o non formato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifica arbitrarie da parte dell'utente o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

E USO NORMALE DELLA MACCHINA

E.1 Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura siano adeguatamente addestrati e dimostrino competenza nell'adempire le proprie mansioni.

L'incaricato dell'operazione deve:

- leggano e comprendano il manuale;
- ricevano formazione e addestramento adeguati ai loro compiti, per operare in sicurezza;
- ricevano formazione specifica per l'uso corretto dell'apparecchiatura.



IMPORTANTE

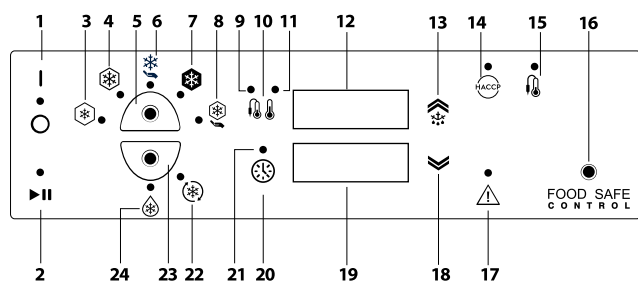
Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite ed in particolare quello che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso dell'apparecchiatura.

E.2 Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura

- Conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica circa il funzionamento dell'apparecchiatura.
- Cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale; compresa la corretta interpretazione dei disegni della segnaletica e dei pittogrammi.
- Conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di propria competenza specificati nel manuale.
- Conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

F FUNZIONAMENTO

F.1 CRUSCOTTO



1	Interruttore ON/OFF
2	Tasto avvio/arresto ciclo
3	LED ciclo abbattimento SOFT
4	LED ciclo abbattimento HARD
5	Tasto selezione cicli
6	LED ciclo mantenimento POSITIVO
7	LED ciclo CONGELAMENTO
8	LED ciclo mantenimento NEGATIVO
9	LED temperatura della sonda spillone (se presente)
10	Tasto temperatura
11	LED temperatura della sonda cella
12	Display temperatura
13	Tasto doppia funzione: SU - Sbrinamento manuale
14	Tasto HACCP/HISTORY
15	Tasto sonda
16	LED Food Save Control (stato apparecchiatura HACCP)
17	Pulsante allarmi di servizio
18	Tasto GIÙ
19	Display tempo
20	Tasto tempo

21	LED ciclo a tempo
22	LED Turbo cooling
23	Tasto di selezione: Turbo cooling, ciclo di scongelamento
24	LED ciclo di scongelamento

F.2 DESCRIZIONE CICLI

F.2.1 Ciclo di abbattimento

Il ciclo di abbattimento consente di portare velocemente gli alimenti a una temperatura di +3 °C nel cuore del prodotto. Possono essere sottoposti al ciclo di abbattimento gli alimenti per i quali si prevede il consumo entro pochi giorni. Sono previsti due tipi di abbattimento:

- **ABBATTIMENTO SOFT CHILLING:**
indicato per alimenti quali verdure o cibi di spessore ridotto.
- **ABBATTIMENTO HARD:**
indicato per alimenti di grossa pezzatura.

F.2.2 Ciclo di congelamento

Il congelamento permette di conservare gli alimenti per periodi più lunghi (settimane o mesi).

Il congelamento rapido consiste nel raggiungere una temperatura negativa (-18 °C) nel cuore del prodotto nel minor tempo possibile.

Questo fa sì che, al momento dello scongelamento del prodotto stesso, i tessuti non presentino danni e il cibo mantenga inalterati aspetto e principi nutrizionali. Con questo ciclo, dopo il congelamento la temperatura degli alimenti è compresa tra i -20 °C e -18 °C).

F.2.3 Mantenimento o conservazione

Il ciclo di conservazione, per esempio per il mantenimento del prodotto a una temperatura prefissata affinché non subisca alterazioni nel tempo, si attiva automaticamente alla fine dei cicli di abbattimento o di congelamento.

È importante che il cibo sia conservato in maniera appropriata mantenendo una temperatura di conservazione adeguata alla tipologia di cibo che viene abbattuto.

Il ciclo di conservazione opera in continuo, per interromperlo è necessario agire sui programmi.

F.2.4 Ciclo Turbo cooling

Il ciclo Turbo cooling permette all'utente di far lavorare in continuo l'apparecchiatura a una temperatura cella compresa tra il setpoint minimo e +3 °C. L'apparecchiatura lavora a ciclo continuo e lo sbrinamento è gestito automaticamente.

F.2.5 Ciclo di scongelamento

Il ciclo di scongelamento consente di portare gli alimenti congelati alla temperatura ideale per essere serviti o cucinati tramite un'ideale gestione automatica della temperatura e del sistema di circolazione dell'aria.

La temperatura e la durata del ciclo variano in relazione alla quantità e al tipo di alimenti inseriti nell'apparecchiatura.

F.3 DESCRIZIONE DEL CRUSCOTTO

F.3.1 Accensione



Questo tasto indica se l'apparecchiatura è accesa o spenta. Per accenderla, premere il tasto I; il LED O•I e tutta l'interfaccia s'illuminano.

F.3.2 Avvio/Arresto ciclo



Questo tasto serve per avviare o arrestare il ciclo selezionato. Quando viene attivato, il ciclo si avvia immediatamente. Per arrestarlo, tenere premuto il tasto per almeno 3 secondi. Nel momento in cui si attiva un ciclo e la porta è chiusa il tasto si illumina, mentre lampeggia se è in corso un ciclo e la porta è aperta.


Al fine di ottimizzare le performance della macchina e solo nel caso in cui se ne presenti la necessità, all'inizio di un ciclo di abbattimento può partire un ciclo di preparazione segnalata sul display temperatura dal messaggio "PREP".

Inoltre, dopo un lungo periodo di inattività dell'abbattitore, viene effettuata una partenza ad impulsi del compressore allo scopo di garantirne la massima efficienza.



F.3.3 Selezione cicli

Per default la macchina si predispose al ciclo d'abbattimento SOFT.

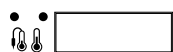
Utilizzare il tasto  per selezionare:

- abbattimento SOFT ;
- abbattimento HARD ;
- mantenimento (o conservazione) positivo(a) ;
- congelamento ;
- mantenimento (o conservazione) negativo(a) ;

Utilizzare il tasto  per selezionare:

- ciclo Turbo cooling ;
- ciclo di scongelamento .


F.3.4 Temperatura



Il display temperatura permette la visualizzazione della temperatura della cella e dello spillone (se presente). Nel caso **sia attivo un ciclo** (mantenimento positivo o negativo, abbattimento a tempo o congelamento a tempo), la

temperatura visualizzata è quella della cella. Nel caso **sia attivo un ciclo a spillone**, di default viene visualizzata la temperatura della sonda spillone.

Nei cicli di abbattimento e di congelamento, la pressione del

tasto  commuta tra la temperatura della cella e la temperatura dello spillone (se presente). Il led indica quale delle due temperature è visualizzata in quel momento:

- se è visualizzata la temperatura della sonda spillone, si accende il led temperatura spillone;

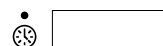


- se è visualizzata la temperatura della cella, si accende il led temperatura cella.




Solo 1 dei 2 è attivo.

F.3.5 Tempo



- Durante un ciclo di abbattimento, congelamento o scongelamento, il display tempo mostra il tempo totale o il tempo residuo di abbattimento
- Durante un ciclo di mantenimento: il display mostra il tempo
- Durante un ciclo "turbo cooling", il display visualizza:
 - "oooo"= mancano circa 2 ore all'inizio dello sbrinamento
 - "ooo"= manca circa 1 ora e ½ all'inizio dello sbrinamento
 - "oo"= manca circa 1 ora all'inizio dello sbrinamento
 - "o"= manca circa ½ ora all'inizio dello sbrinamento

Il led Ciclo a tempo  è acceso solo se è in corso un ciclo a tempo. In fase di selezione del ciclo indica il tempo.

F.3.6 Tasto Up/Sbrinamento manuale



Questo è un tasto a doppia funzione:

1. INCREMENTO VALORE: se si è in fase di modifica, permette di incrementare il valore dei parametri e dei set points oppure di passare al parametro successivo;
2. SBRINAMENTO MANUALE: se le condizioni dell'impianto lo permettono (temperatura evaporatore), premendo il tasto per almeno 4 secondi si attiva lo sbrinamento manuale. Nel display comparirà l'indicazione "dEfr" per tutta la durata della fase. La selezione è valida solo in condizioni di conservazione/mantenimento e nella selezione del ciclo di funzionamento. Terminato lo sbrinamento, la scheda ritornerà alla configurazione principale. Per disattivare il ciclo premere il tasto ON/OFF



F.3.7 Tasto Down/Imposta



Permette, se si è in fase di modifica, di decrementare il valore dei parametri e dei set points, oppure di scorrere i parametri all'indietro.

F.3.8 Avviso di allarme

1. HACCP/Storico



Permette di visualizzare gli allarmi di alta temperatura cella e di errata fine del ciclo.

Al verificarsi di un allarme HACCP, il LED:

- lampeggia se l'allarme è in corso.
- resta acceso (fisso) se l'allarme è terminato, ma deve ancora essere visualizzato dall'utente.

2. Allarmi di servizio



Nella funzione ALLARMI DI SERVIZIO vengono memorizzati e possono essere visualizzati tutti gli allarmi, eccetto quelli di alta temperatura cella e di errata fine del ciclo.

- lampeggia se l'allarme è in corso.
- resta acceso (fisso) se l'allarme è terminato, ma deve ancora essere visualizzato dall'utente.

(vedi il capitolo F.5 ALLARMI per tutte le indicazioni riguardanti gli allarmi).

F.3.9 Display temperatura della sonda spillone

(se lo spillone è presente)

L'apparecchiatura può funzionare con l'accessorio multisonde (fino a tre sonde indipendenti).

Nel caso sia inserita più di una sonda, procedere come segue per visualizzare la temperatura di tutte le sonde:

- premere il tasto .
Sul display verrà visualizzata la temperatura della prima sonda (FP1).
- Premere le frecce per scorrere in avanti o indietro.
Sul display verrà visualizzata la temperatura delle altre sonde (FP2 - FP3).

F.3.10 Food Safe Control



FOOD SAFE
CONTROL



NOTA!
Disponibile solo nel caso in cui il parametro sia attivato

Indica lo stato HACCP della macchina.

Il led FOOD SAFE CONTROL si accende e diviene:

ARANCIONE

- durante un ciclo (sia a tempo sia a spillone);
- al termine di un ciclo a spillone, se il ciclo non termina correttamente;
- sempre al termine di un ciclo a tempo (il Food Safe Control opera esclusivamente durante i cicli a spillone);
- in fase di conservazione/mantenimento alla presenza di un allarme di alta temperatura cella;
- durante la fase di conservazione dopo un ciclo di abbattimento o di congelamento, nel caso il processo non sia terminato correttamente;

VERDE

- al termine di un ciclo a spillone, se il ciclo termina correttamente;
- in fase di mantenimento/conservazione qualora non sia attivo un allarme HACCP;

OFF

- macchina in stand-by.

F.3.11 Normativa di riferimento

La macchina può essere impostata in accordo con 3 diverse normative:

1. NF (francese)
2. UK (inglese)
3. CUSTOM (definita dall'utente)



IMPORTANTE

La selezione della normativa di riferimento può essere modificata solo se non è attivo alcun ciclo di abbattimento, impostando il parametro "nOr".
(vedi il paragrafo F.4.7 *Modifica dei parametri UTENTE* per attivare il parametro)



IMPORTANTE

I limiti di tempo e la temperatura di corretta fine ciclo imposti dalle normative NF e UK sono fissi e non modificabili dall'utente, la normativa CUSTOM è invece configurabile.

Per esempio, supponendo di operare con l'impostazione NF, un ciclo di abbattimento a spillone termina correttamente se viene raggiunta la temperatura di 10 °C (50 °F) entro 110 minuti.

Il ciclo procede poi fino al raggiungimento della temperatura di mantenimento impostata dal costruttore o fino a quando l'operatore preme STOP.

ABBATTIMENTO SOFT/HARD			
Standard	Temperatura di inizio abbattimento	Temperatura di fine abbattimento	Durata abbattimento
NF	+63°C (145,4°F)	+10°C (50°F)	110 minuti
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37,4°F)	90 minuti
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCtl minuti

CONGELAMENTO			
Standard	Temperatura di inizio congelamento	Temperatura di fine congelamento	Durata congelamento
NF	+63°C (145,4°F)	-18°C (64,4°F)	270 minuti
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0,4°F)	240 minuti
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl minuti

F.4 ISTRUZIONI PER L'UTENTE

F.4.1 Accensione

Inserire l'interruttore di protezione installato a monte dell'apparecchiatura e premere il tasto ON al fine di attivarla. Il LED ON si illumina e indica che l'apparecchiatura è alimentata.

F.4.2 Come selezionare un ciclo standard

L'apparecchiatura è preimpostata sul ciclo di abbattimento SOFT.

Per selezionare un ciclo, attenersi alle seguenti istruzioni:

- Premere il tasto fino a quando il LED del ciclo desiderato non si illumina (per esempio ciclo di abbattimento Hard); il movimento è circolare; è possibile scorrere in avanti e indietro.
- Premere il tasto "start/stop ciclo" .



IMPORTANTE

L'apparecchiatura riconosce automaticamente se la sonda è inserita nel prodotto. Se la sonda non viene inserita, si avvierà automaticamente un ciclo a tempo. Per il riconoscimento automatico è necessario attendere 2 minuti dall'inizio del ciclo. Di conseguenza con l'avvio un ciclo a tempo, dopo 2 minuti si illuminerà il "LED tempo" e sarà automaticamente visualizzata la "temperatura cella".

- Al termine del ciclo di abbattimento o di congelamento si attiva automaticamente la fase di conservazione. Il ciclo di conservazione opera in continuo, per interromperlo è necessario agire sui programmi.





F.4.3 Impostazione cicli

Per modificare alcune impostazioni predefinite dei cicli, operare come segue:

Modifica del TEMPO di durata





La durata del ciclo può essere modificata al momento di selezionare un ciclo:

Per modificarlo operare secondo le indicazioni sotto riportate:

- premere il tasto  per 2 secondi;
- il display lampeggia a indicare che si è in modalità "modifica";
- impostare il valore desiderato mediante i tasti  e ;
- premere il tasto  per confermare il valore oppure la conferma avverrà automaticamente dopo 5 secondi di inattività;

Modifica della TEMPERATURA

Per modificare il setpoint, solo in un ciclo personalizzato, durante il ciclo Turbo cooling o durante il ciclo di scongelamento, operare come segue:

- premere il tasto  per 4 secondi;
- il display lampeggia ad indicare che si è in modalità "modifica";
- impostare il valore desiderato mediante i tasti  e ;
- premere il tasto  per confermare il valore; in alternativa la conferma avverrà automaticamente dopo 5 secondi di inattività.




Per modificare i parametri relativi a tempo e temperatura, seguire le istruzioni fornite al paragrafo F.4.7 *Modifica dei parametri UTENTE*

F.4.4 Visualizzazione setpoint di temperatura e tempo di fine abbattimento o congelamento




Durante l'esecuzione di un ciclo, l'utente potrà visualizzare il setpoint temperatura e il tempo di fine ciclo premendo

contemporaneamente i tasti  e .

F.4.5 Selezione di un ciclo di turbo cooling

- Premere il tasto  per selezionare il ciclo;
- Il LED  si illumina;
- Premere il tasto  per avviare il ciclo.

F.4.6 Selezione di un ciclo di scongelamento

- Premere il tasto  per selezionare il ciclo;
- Il LED  si illumina;
- Premere il tasto  per avviare il ciclo.

È possibile modificare la temperatura e la durata secondo i seguenti valori:

Intervallo temperature

Impostazione minima =	+3°C
Impostazione massima =	+10°C



NOTA!

All'avvio del primo ciclo il setpoint temperatura è 7 °C

Intervallo durata

Impostazione minima =	3 minutes
Impostazione massima =	720 minuti

F.4.7 Modifica dei parametri UTENTE

Per modificare un parametro, attenersi alle seguenti istruzioni:

- premere contemporaneamente i tasti  e  per almeno 4 secondi; il display TEMPERATURA mostra l'etichetta del parametro e il display TEMPO l'etichetta del valore;
- per uscire dalla fase di visualizzazione, attendere 5 secondi senza premere alcun tasto;
- premere i tasti  e  per visualizzare sul display il parametro desiderato;
- premere il tasto  per 2 secondi per entrare nella modalità modifica;
- premere i tasti  e  per modificare il valore dei parametri di funzionamento;
- il salvataggio del nuovo valore è automatico dopo 8 secondi di inattività o premendo il tasto .



NOTA!


È possibile modificare i parametri SOLO se nessun ciclo è attivo. Quanto un ciclo è attivo il parametro può essere solo visualizzato.

F.4.8 Sbrinamento

Lo sbrinamento si attiva automaticamente durante la conservazione. La durata dei cicli e gli intervalli tra uno sbrinamento ed il successivo, sono predefiniti dal Costruttore.

Durante il ciclo di congelamento l'apparecchiatura esegue uno sbrinamento ad aria (con compressore spento) che rimuove il ghiaccio dalla batteria evaporante mentre il prodotto nella cella è ancora caldo. La temperatura della cella sul display rimane fissa per tutta la durata dello sbrinamento. In questa fase il prodotto viene congelato rapidamente senza perdita di efficienza da parte del sistema, specialmente con alimenti che rilasciano molta umidità.

F.4.9 Sbrinamento manuale

Per avviare uno sbrinamento manuale premere il tasto  per 4 secondi.

Per ridurre il tempo di sbrinamento, la funzione può essere attivata con lo sportello aperto, per esempio uno sbrinamento manuale può essere avviato lasciando lo sportello dell'abbattitore aperto.

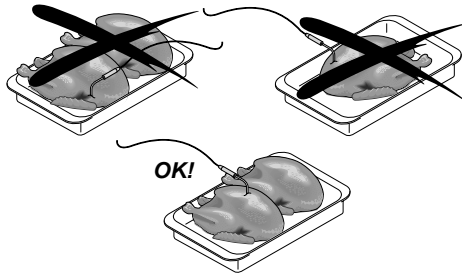
In questo modo l'abbattitore attiva le ventole interne che aspirano aria all'interno della cella dall'esterno, abbreviando i tempi di sbrinamento (per informazioni dettagliate vedere il paragrafo "Tasto Su/Sbrinamento manuale" nel manuale d'uso completo reperibile sul sito web).

Prima di ogni sbrinamento, rimuovere il tappo della piletta di scarico posto sul fondo della cella, quindi, a funzione ultimata, richiudere la piletta rimettendo il tappo.

F.4.10 Funzionamento corretto dell'apparecchiatura

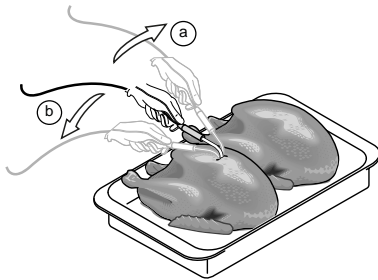
Il funzionamento corretto dell'apparecchiatura durante i cicli di abbattimento e di congelamento dipende da alcuni fattori:

- L'utilizzo della sonda spillone (se presente) durante i cicli di abbattimento e di congelamento, assicura una buona riuscita dei cicli stessi. Al fine di avere tale sicurezza, è importante che la sonda sia posta nel modo corretto, al centro del prodotto di pezzatura più grossa, avendo cura che la punta non esca dal prodotto e assolutamente non tocchi la teglia.



Assicurarsi che la sonda sia pulita e sterilizzata ogni volta che si procede all'inserimento nel prodotto e fare sempre attenzione quando la si maneggia in quanto si tratta di un oggetto appuntito.

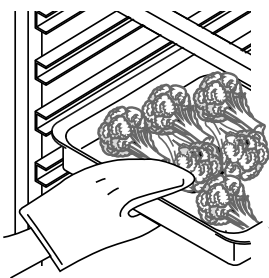
A ciclo concluso, aprire la porta ed estrarre la sonda rimettendola nella sua posizione originale.



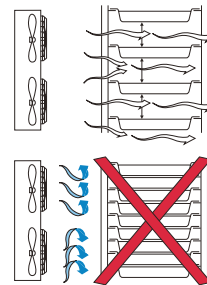
- Si consiglia di tenere il cibo coperto durante il ciclo di abbattimento o di congelamento al fine di agevolare la riuscita del ciclo. Una distribuzione uniforme del prodotto all'interno della cella consente una buona circolazione dell'aria e quindi una migliore conservazione del prodotto stesso. In ogni caso non lasciare la porta aperta più del necessario durante il prelievo o l'introduzione degli alimenti.



NOTA!
Ricordare che le teglie sono fredde, pertanto utilizzare i guanti.



- Al riguardo si consiglia l'utilizzo di contenitori bassi (o con bordi non più alti di 65 mm) per permettere una buona circolazione dell'aria sul prodotto (maggiore è la superficie dell'alimento esposta all'aria fredda minore è il tempo di abbattimento). Per evitare contaminazioni del cibo si consiglia di pulire in modo accurato i contenitori e le superfici di appoggio degli stessi. Si consiglia inoltre, di inserire il cibo nell'abbattitore con lo stesso contenitore di cottura.



F.5 ALLARMI

F.5.1 Introduzione

La scheda elettronica gestisce due tipi di sistema d'allarme:


- **HACCP** la cui funzione è monitorare e memorizzare gli allarmi di alta temperatura. Una condizione di allarme HACCP viene segnalata dall'attivazione del buzzer, dal lampeggio del LED rosso HACCP e dalla visualizzazione della messaggio di allarme sul display.
- **ALLARMI DI SERVIZIO** la cui funzione è quella di memorizzare e gestire tutti gli allarmi disponibili nella scheda elettronica (tranne quelli di alta temperatura ed errata fine del ciclo).



F.5.2 Allarmi HACCP


Permette di gestire gli allarmi di alta temperatura cella e di errata fine del ciclo.


Se non è presente alcun allarme attivo, il display "TEMPERATURA" mostra il messaggio **none**, mentre il display "TEMPO" resta spento.

In caso di allarme, il display "TEMPERATURA" visualizza il numero di allarme **AL 1**, **AL 2**, ecc., mentre il display "TEMPO" visualizza la descrizione dell'allarme (vedere paragrafo F.5.2.1 *Descrizione allarmi*).

Per entrare nel menu premere il tasto . Per uscire dal

menù ripremere il tasto. I tasti  e  permettono lo scorrimento, compariranno le indicazioni **AL 1**, **AL 2**, e così via. Dopo avere visualizzato l'ultimo allarme, il display visualizza il messaggio "—"; e dopo 12 secondi l'unità ritorna automaticamente al menu principale.

Per annullare gli allarmi, premere contemporaneamente 

+  per 5 secondi.



ATTENZIONE

Il reset è disabilitato se l'operatore non ha visto gli allarmi memorizzati e sul display TEMPERATURA comparirà il messaggio "RES".

F.5.2.1 Descrizione allarmi

- **Allarme temperatura alta**

Il display visualizza:

- l'indicazione **Batch** (numero) **Ht** (raggiunta temperatura massima) **C Start** Data Ora **End** —, se l'allarme è ancora attivo

ESEMPIO: **Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End**

- l'indicazione **Batch** (numero) **Ht** (raggiunta temperatura massima) **C Start** Data Ora **End** Data Ora, se l'allarme è cessato.

ESEMPIO: **Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48**

in cui:

Start Data Ora indica l'inizio dell'allarme,

End Data Ora indica il termine dell'allarme (formato di Data: GG-MM-AA, formato "Ora" HH.MM).

• Allarme di errata fine del ciclo

Questo tipo di controllo viene effettuato per verificare che un ciclo di abbattimento/congelamento a spillone termini correttamente. Nel caso in cui non termini correttamente si genera un allarme di "**Durata abbattimento fuori limite**", e sul display comparirà:

- l'indicazione **Batch** (numero) **Ot** (durata del ciclo) **MIN Start** Data Ora **End** Data Ora

ESEMPIO: **BATCH1 Ot 120MIN Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48.**

in cui:

(numero) indica il numero di batch del giorno corrente;

Start Data Ora indica l'inizio del ciclo;

End Data Ora indica il termine del ciclo.

Batch number:

Ogni ciclo (abbattimento SOFT/HARD, congelamento) effettuato sarà identificato da un numero progressivo (1,2, ...) chiamato "BATCH NUMBER". Questo numero si riferisce al giorno corrente e sarà reinizializzato a **0** all'inizio di un nuovo giorno solare.




NOTA!


N.B. In caso di abbattimento/congelamento a tempo, non vi sono allarmi di verifica di fine ciclo.



F.5.3 Allarmi di servizio

Tutti gli allarmi saranno memorizzati come segue:

- il display "TEMPERATURA" mostra il numero di allarme, per esempio "AL 1", "AL 2", ecc.,
- mentre il display "TEMPO" mostra il CODICE DI ALLARME, per esempio "E1", "b1", ecc.

Se nessun allarme è attivo: Alla pressione del tasto  viene visualizzato il primo allarme, che è l'ultimo verificatosi. Premendo il tasto nuovamente, si passerà al successivo allarme fino a scorrere tutti gli allarmi memorizzati. Dopo aver visualizzato l'ultimo allarme, sul display compare l'indicazione "—" e dopo 5 secondi l'unità ritorna automaticamente al menu principale. Al verificarsi del prossimo allarme, i presenti saranno cancellati (reset automatico). Qualora un allarme sia

attivo, la pressione del tasto  spegne il buzzer e contemporaneamente visualizza l'indicazione dell'allarme. Premendo il tasto nuovamente, si passerà al successivo allarme fino a scorrere tutti gli allarmi memorizzati. Dopo aver visualizzato l'ultimo allarme sul display compare l'indicazione "—" e dopo 5 secondi l'unità ritorna automaticamente al menu principale. Fino a quando gli allarmi sono attivi, non ci sarà la cancellazione dalla memoria (non c'è il reset).

Per annullare gli allarmi, premere contemporaneamente  +  per 5 secondi.



ATTENZIONE

Il reset è disabilitato se l'operatore non ha visto gli allarmi memorizzati e sul display "TEMPERATURE" comparirà il messaggio "RES".



NOTA!

Per l'elenco degli allarmi consultare il capitolo H.2 *Risoluzione dei problemi*

F.6 ACCESSORIO CONNETTIVITÀ

Il termine "connettività" si riferisce alla capacità dell'apparecchiatura di connettersi a dispositivi remoti esterni per condividere informazioni, eseguire procedure di configurazione e di aggiornamento del firmware, gestire le operazioni di manutenzione, ecc.



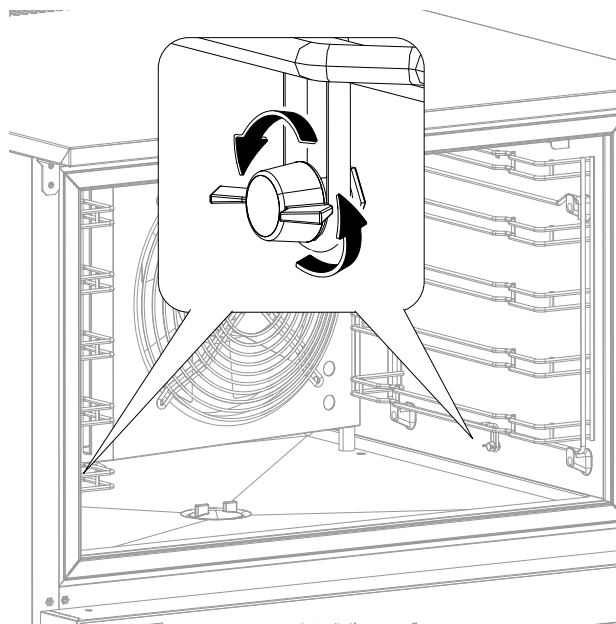
NOTA!

Per l'installazione dell'accessorio fare riferimento alle istruzioni di installazione in dotazione con il kit.

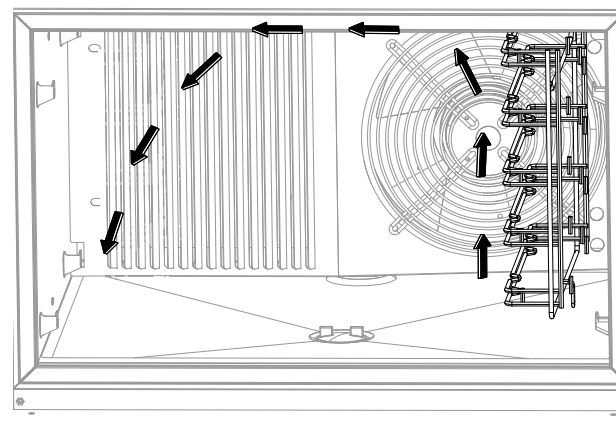
F.7 Posizionamento del carrello portateglie per pasticceria

Per modificare la posizione del carrello procedere come descritto di seguito:

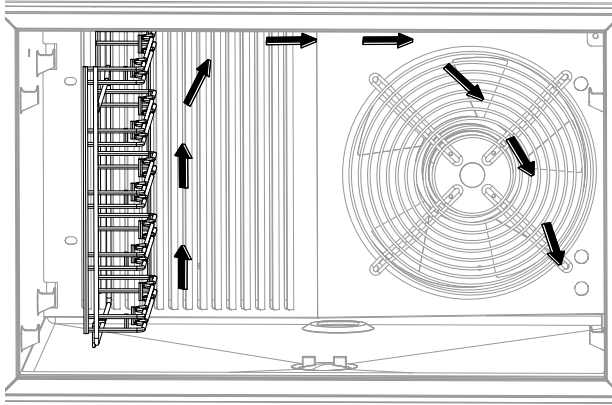
1.



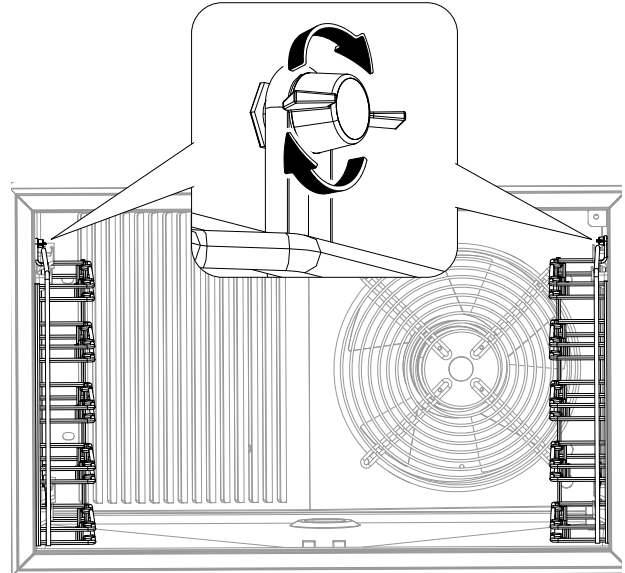
2.



3.



4.



G PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA



AVVERTENZA

Fare riferimento a “Avvertenze e informazioni di sicurezza”.

G.1 Manutenzione ordinaria

G.1.1 Informazioni per la cura

Le operazioni di cura devono essere svolte dal proprietario e/o dall'operatore dell'apparecchiatura.



IMPORTANTE

I problemi risultanti da una mancanza di cura come descritta di seguito non saranno coperti dalla garanzia.

G.1.2 Introduzione alla pulizia

Per informazioni dettagliate relative alla pulizia dell'apparecchiatura fare riferimento al paragrafo A.12 *Pulizia del mobile de degli accessori*.

G.1.3 Pulizia della sonda spillone



IMPORTANTE

Prestare particolare attenzione quando si maneggia la sonda, tenere presente che si tratta comunque di un oggetto appuntito, pertanto maneggiarla con particolare cura, anche in fase di pulizia.

Per garantire un ottimale funzionamento della sonda, si consiglia di pulirla periodicamente. La sonda deve essere

pulita manualmente, usando acqua tiepida e sapone neutro o prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%, quindi risciacquata con acqua pulita e una soluzione igienizzante.



ATTENZIONE

La sonda non deve essere pulita con acqua bollente.

G.1.4 Pulizia della struttura porta teglie (per modelli 15-25-40 kg GN 1/1)

La struttura porta teglie è rimovibile, svitando le viti che si trovano sulla parte inferiore, e lavabile in lavastoviglie.

G.1.5 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- chiudere l'alimentazione elettrica o rimuovere la spina dalla presa, se presente;
- pulire con cura le parti interne dell'apparecchiatura;
- togliere tutti gli alimenti contenuti nella cella e/o nei cassetti e pulire l'interno e gli accessori;
- pulire il mobile passando energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo;
- lasciare le porte o i cassetti, se presenti, aperti per favorire la circolazione d'aria, onde evitare la formazione di odori sgradevoli;
- arieggiare periodicamente i locali.

H RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

H.1 Introduzione

Alcuni guasti possono verificarsi durante il normale uso dell'apparecchiatura. In alcuni casi è possibile risolvere i guasti in modo semplice e rapido seguendo le indicazioni sottostanti.

In caso di una anomalia, sul display, se presente, viene sempre visualizzato un messaggio di avvertenza o un allarme che descrive il guasto in corso.

Se il guasto permane, contattare l'Assistenza Clienti:

1. Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.
2. Disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura.
3. ricordarsi di specificare:
 - la natura del difetto;
 - il PNC (codice del numero prodotto) dell'apparecchiatura;
 - il Ser. No. (numero di serie dell'apparecchiatura).



Icona di avvertenza



Icona di segnalazione allarmi

**IMPORTANTE**

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione. La targhetta indicante le caratteristiche tecniche e del prodotto è posta all'interno dell'apparecchiatura. La targhetta che indica il codice PNC dell'apparecchiatura e il numero di matricola si trova nella cella dell'unità.

H.2 Risoluzione dei problemi

ANOMALIA	TIPO DI ANOMALIA	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	AZIONI
B1	ALLARME	Temperatura condensatore alta	<ul style="list-style-type: none"> • Condensatore sporco • Problema di circolazione dell'aria nel condensatore • Ventola del motore del condensatore non funzionante 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la circolazione dell'aria intorno al condensatore; rimuovere eventuali ostacoli. • Se l'allarme persiste, chiamare l'Assistenza.
B2	ALLARME	Porta aperta	<ul style="list-style-type: none"> • Porta aperta • Guasto microinterruttore porta 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere la porta. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
B3	ALLARME	Memoria piena	Memoria della scheda elettronica piena	L'apparecchiatura non può memorizzare i dati HACCP: ripristinare la memoria HACCP.
B4	ALLARME	Mancata alimentazione	Energia di alimentazione esterna assente o interrotta per un certo periodo di tempo (parametro di fabbrica PFt impostato su 10 min) durante un ciclo	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che gli alimenti nella cella non siano stati esposti troppo a lungo alla temperatura ambiente: ciò potrebbe causare problemi a livello HACCP. • Controllare attentamente che il cavo dell'apparecchiatura sia intatto e che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente (la presa di corrente deve essere funzionante). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
E1	ALLARME	Temperatura bassa cella	<ul style="list-style-type: none"> • Impossibile raggiungere la temperatura di conservazione impostata in tempo • Relè del compressore ed elettrovalvola bloccati • Problemi con i parametri 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e riaccendere l'apparecchiatura. Se l'avvertenza si ripresenta dopo 60 min, tenere aperta la porta della cella per favorire un rapido aumento della temperatura o avviare un ciclo di sbrinamento manuale e quindi impostare il ciclo di conservazione. • Impostare la temperatura di conservazione in modo che non sia troppo elevata rispetto al precedente programma di congelamento o di abbattimento. • Se l'allarme persiste, chiamare l'Assistenza.

E2	ALLARME Arresto del ciclo	Bassa temperatura evaporatore	<ul style="list-style-type: none"> • Guasto ventola(e) del motore dell'evaporatore • Evaporatore ostruito o congelato • Problema di calibrazione del sensore di temperatura dell'evaporatore • Problema di regolazione della valvola termostatica 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura. Eseguire un ciclo di sbrinamento manuale o lasciare la porta aperta. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
E3	ALLARME	Guasto al sensore della cella	<ul style="list-style-type: none"> • Guasto connettore • Guasto sensore NTC • Guasto PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • L'unità continuerà a operare in modalità provvisoria: controllare i risultati di abbattimento/congelamento. La resistenza del telaio della porta sarà sempre in funzione durante qualsiasi ciclo. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa dell'unità.
E4	ALLARME	Sonda evaporatore guasta o disconnessa	<ul style="list-style-type: none"> • Guasto connettore • Guasto sensore NTC • Guasto PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • L'unità continuerà a operare in modalità provvisoria: i cicli di sbrinamento avranno una durata maggiore. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa dell'unità.
E5	ALLARME	Sonda ambiente difettosa	<ul style="list-style-type: none"> • Guasto connettore • Guasto sensore NTC • Guasto PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • L'unità continuerà a operare. • Le resistenze di sbrinamento della porta saranno sempre in funzione durante qualsiasi ciclo. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa dell'unità.
E6	ALLARME	Sonda condensatore difettosa	<ul style="list-style-type: none"> • Guasto connettore • Guasto sensore NTC • Guasto PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • L'unità continuerà a operare. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa dell'unità.
E7	ALLARME	Sonda spillone 1 difettosa	<ul style="list-style-type: none"> • Uso improprio della sonda spillone (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato) • Guasto connettore • Guasto della sonda • Guasto PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Fino a quando almeno uno dei punti di rilevamento della temperatura è in funzione, è possibile operare con la sonda spillone. • Nel caso in cui tutti i punti di rilevamento della temperatura non funzionino, è possibile operare con i cicli a tempo. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.

E8	ALLARME	Sonda spillone 2 difettosa	<ul style="list-style-type: none"> • Uso improprio della sonda spillone (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato) • Guasto connettore • Guasto della sonda • Guasto PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Fino a quando almeno uno dei punti di rilevamento della temperatura è in funzione, è possibile operare con la sonda spillone. • Nel caso in cui tutti i punti di rilevamento della temperatura non funzionino, è possibile operare con i cicli a tempo. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.
E9	ALLARME	Sonda spillone 3 difettosa	<ul style="list-style-type: none"> • Uso improprio della sonda spillone (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato) • Guasto connettore • Guasto della sonda • Guasto PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Fino a quando almeno uno dei punti di rilevamento della temperatura è in funzione, è possibile operare con la sonda spillone. • Nel caso in cui tutti i punti di rilevamento della temperatura non funzionino, è possibile operare con i cicli a tempo. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.
E10	ALLARME Arresto del ciclo	Avviso alta pressione circuito	<ul style="list-style-type: none"> • Condensatore sporco • Ventola del motore del condensatore non funzionante • Condensatore di avvio per la ventola del condensatore difettoso • Temperatura troppo elevata nella cella • Capillare del pressostato ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la presenza di eventuali ostacoli al flusso di aria per il raffreddamento del condensatore. Rimuovere le ostruzioni eventualmente presenti e rimuovere la sporcizia dalla griglia di protezione con un aspirapolvere. • Accertarsi che al condensatore non arrivi aria calda dalla stanza. • Non ripetere rapidamente un ciclo di abbattimento/congelamento di cibi molto caldi. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
E11	ALLARME Arresto del ciclo	Sovraccarico compressore	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del locale (o temperatura della zona intorno al compressore) troppo elevata • Condensatore sporco • Circuito refrigerante ostruito (filtro deidratatore/valvola termostatica/elettrovalvola) • Linea trifase: 1 linea mancante • Fluttuazioni di tensione (tensione nominale bassa) 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e riaccendere l'apparecchiatura. • Accertarsi che la temperatura dell'area circostante il compressore non superi i 40 °C; se necessario, ventilare il locale. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
E12	ALLARME	Guasto ventola evaporatore	<ul style="list-style-type: none"> • Sovraccarico ventola motore • Altro guasto di tipo elettromeccanico 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare i risultati del processo di abbattimento/congelamento. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

E13	ALLARME	Guasto orologio interno/batteria scarica	<ul style="list-style-type: none"> • Impostazione data • Batteria orologio scarica • Temperatura del locale bassa (normalmente inferiore a 10 °C) e unità spesso scollegata dalla rete • Batteria orologio con più di 3 anni • Cortocircuito scarica rapidamente la batteria 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare se la data del giorno corrente è impostata; se necessario, impostarla. • L'unità può continuare a operare. • Tutti i dati, i programmi e le impostazioni saranno persi. Appuntarsi i dati su carta per ripristinarli dopo la sostituzione della batteria. • Chiamare l'Assistenza per sostituire la batteria. • Attenzione: i dati HACCP non saranno corretti.
L'apparecchiatura non si accende	— — — — —	— — — — —	<ul style="list-style-type: none"> • Problemi all'alimentazione elettrica 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente • Controllare che alla presa arrivi corrente • Controllare (dove presente) l'idoneità del fusibile montato a bordo della spina; in caso contrario rivolgersi all'Assistenza per la sostituzione del fusibile stesso. Il nuovo fusibile dovrà presentare caratteristiche equivalenti a quello da sostituire • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza
La temperatura interna è troppo elevata	— — — — —	— — — — —	<ul style="list-style-type: none"> • Porta lasciata aperta • Problema con l'impostazione del termostato • Carico eccessivo • Fonte di calore vicino all'apparecchiatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le porte chiudano perfettamente • Verificare la regolazione del termostato • Verificare che non ci siano fonti di calore nelle vicinanze • Verificare che il prodotto sia caricato correttamente • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza
L'apparecchiatura è eccessivamente rumorosa	— — — — —	— — — — —	<ul style="list-style-type: none"> • Unità non perfettamente orizzontale o a contatto con altre apparecchiature 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il livellamento dell'apparecchiatura. Una posizione non equilibrata potrebbe innescare vibrazioni • Controllare che l'apparecchiatura non sia a contatto con altre apparecchiature o parti che potrebbero entrare in risonanza • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza

Una volta eseguite le verifiche precedentemente descritte, se il difetto persiste, rivolgersi all'assistenza clienti ricordandosi di segnalare:

- la natura del difetto;
- il PNC (codice di produzione) dell'apparecchiatura;
- il Ser. No. (numero di serie dell'apparecchiatura).



NOTA!

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione:

I LISTA PARAMETRI UTENTE

SIMBOLO		RANGE
MIN	Orologio interno: Minuti	0..59

HOUR	Orologio interno: ore	0..23
DAY	Orologio interno: giorno	1..31
MON	Orologio interno: mese	1..12
YEAR	Orologio interno: anno	0..99
SrF	Indica il setpoint temperatura cella per il ciclo di mantenimento positivo e la fase di conservazione dopo abbattimento positivo.	-25..10°C/F
SFF	Indica il setpoint temperatura cella per il ciclo di mantenimento negativo e la fase di conservazione dopo abbattimento negativo.	-25..10°C/F
LAC	Delta di temperatura relativo al setpoint di conservazione/temperatura assoluta sotto il quale viene generato un allarme di bassa temperatura	-50..125°C/F
HAC	Delta di temperatura relativo al set di conservazione/temperatura assoluta sopra il quale viene generato un allarme di alta temperatura	-50..125°C/F
CdiF	Indica se i limiti di temperatura LAC e HAC sono espressi in modo differenziale (d) o assoluto (A).	A/d
SLd	Indica la durata del ciclo di sanitizzazione	0..240
bCCy	Modalità buzzer per segnalare la fine corretta di un ciclo di abbattimento "nob" = buzzer spento; "bbl" = buzzer acceso per 30 secondi; "lbb" = buzzer acceso fino alla pressione di un tasto qualsiasi	Nob bbl lbb
bFCy	Modalità buzzer per segnalare gli allarmi di tipo HACCP	
bAll	Modalità buzzer per segnalare un allarme generico	
CCEt	""Norma "CUSTOM" Standard: TEMPERATURA DI FINE ABBATTIMENTO POSITIVO	0..CbSt°C/F
CCTl	""Norma "CUSTOM" Standard: TEMPO DI FINE ABBATTIMENTO POSITIVO	0..360 min
CFEt	Norma "CUSTOM" Standard: TEMPERATURA DI FINE ABBATTIMENTO NEGATIVO	-35..CbSt°C/F
CFTl	""Norma "CUSTOM" Standard: TEMPO DI FINE ABBATTIMENTO NEGATIVO	0..360°C/F
CbSt	Norma "CUSTOM" Standard: TEMPERATURA DI INIZIO ABBATTIMENTO	0..127°C/F
EICE	Il parametro abilita l'Utilità dei cicli ICE P1 e P2 al posto dei programmi personalizzabili	Y/N
tPrA	Indica l'intervallo di stampa durante un ciclo di abbattimento. Se impostato a 0 solo le temperature all'inizio e alla fine del ciclo vengono stampate.	1..255 min
tPrC	Indica l'intervallo di stampa in conservazione/mantenimento. Se impostato a 0 nessun valore viene stampato.	1..255 min
Adr	Indirizzo di Rete.	01-FF
nOr	Indica le normative di riferimento "NF", "UK" o "CUSTOM".	nF, Uk, CuSt
REL	Versione software.	-



NOTA!

I parametri predefiniti (DEF) possono subire variazioni in base al modello di apparecchiatura.

CE