

03/2017

Mod: BCC/10

Production code: 728673



Diamond
catering equipment



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Istruzioni per l'uso e la manutenzione
(*) istruzioni originali



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Use and maintenance instructions (*)
original instructions



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instruction pour l'emploi et la
maintenance (*) Instructions d'origine



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Bedienungs- und
Wartungsanweisungen (*) Original-
Bedienungsanleitung



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instrucciones de uso y mantenimiento
(*) Instrucciones originales



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instruções de uso e manutenção (*)
Instruções originais



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instruktioner för användning och
underhåll (*) Originalanvisningar



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Käyttö- ja huolto-ohjeet (*) Alkuperäiset
ohjeet



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instruktioner vedrørende brug og
vedligeholdelse (*) Original vejledning



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Instruktioner for bruk og vedlikehold
(*) Originalanvisninger



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Aanwijzingen voor het gebruik en
hetonderhoud (*) Originele instructies



**BLAST CHILLERS/FREEZERS
30-50-70-100 KG LW**
Οδηγίες χρήσης και συντήρησης (*)
Πρωτότυπο οδηγιών λειτουργίας



DOC. NO. **595R 059 05**
EDITION 6 04.2016

PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL
BEDIENBLENDE
CONSOLE DE COMMANDE
PANEL DE MANDOS
PAINEL DE COMANDOS
BEDIENINGSPANEEL

MANÖVERPANEL
KÄYTTÖPANEELI
KONTROLPANEL
BETJENINGSPANEL
ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

ABBATTITORI/CONGELATORI

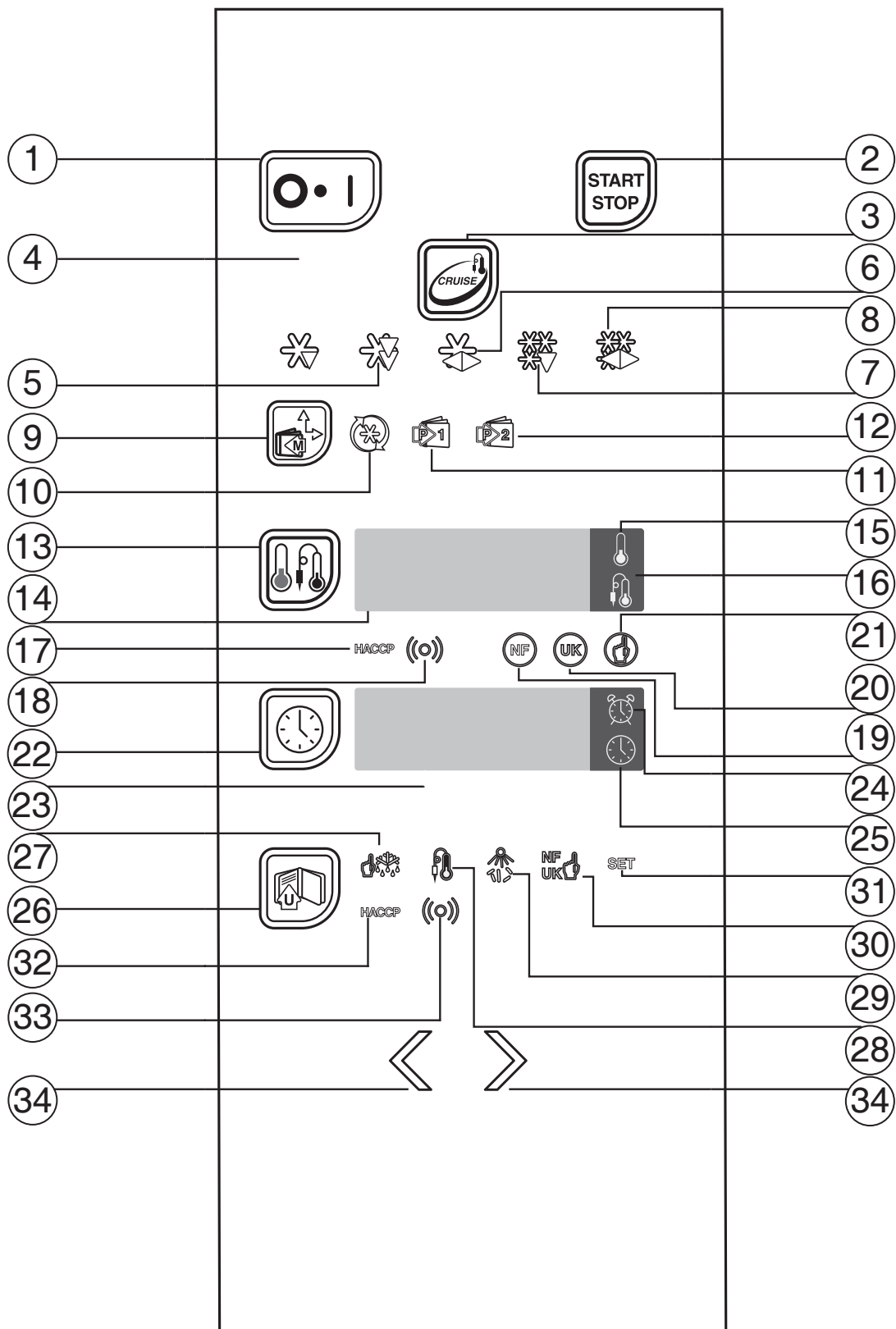


Fig.1 Abb.1 Kuva 1 Σχ.1

IT

1	Interruttore ON/OFF
2	Tasto "start/stop ciclo"
3	Tasto "cruise chilling" - ciclo automatico
4	Led "ciclo abbattimento SOFT"
5	Led "ciclo abbattimento HARD"
6	Led "ciclo mantenimento POSITIVO"
7	Led "ciclo abbattimento NEGATIVO"
8	Led "ciclo mantenimento NEGATIVO"
9	Tasto "selezione programma turbo cooling, P1 o P2"
10	Led "turbo cooling"
11	Led "programma 1"
12	Led "programma 2"
13	Tasto "temperatura"
14	Display temperatura
15	Led "temperatura sonda cella"
16	Led "temperatura sonda spillone"
17	Led "allarme HACCP"
18	Led "allarmi di servizio"
19	Led "normativa NF"
20	Led "normativa UK"
21	Led "normativa CUSTOM" (personalizzata)
22	Tasto "tempo"
23	Display tempo
24	Led "stima tempo residuo"
25	Led "ciclo a tempo"
26	Tasto "utilità"
27	Selezione "sbrinamento manuale"
28	Selezione "temperatura spilloni"
29	Selezione "ciclo germicida"
30	Selezione "normative"
31	Selezione "parametri utente"
32	Selezione "allarmi HACCP"
33	Selezione "ALARM SERVICE"
34	Tasti "selezione cicli / modifica valori"

EN

1	ON/OFF switch
2	"Start/stop cycle" key
3	"Cruise chilling" key- automatic cycle
4	"SOFT chilling cycle" LED
5	"HARD chilling cycle" LED
6	"POSITIVE holding cycle" LED
7	"NEGATIVE chilling cycle" LED
8	"NEGATIVE holding cycle" LED
9	"Programme selection turbo cooling, P1 or P2" key
10	"Turbo cooling" LED
11	"Programme 1" LED
12	"Programme 2" LED
13	Temperature key
14	Temperature display
15	"Cell probe temperature" LED
16	"Shaft probe temperature" LED
17	"HACCP alarm" LED
18	"Service alarms" LED
19	"NF standards" LED

20	"UK standards" LED
21	"CUSTOM standards" LED (personalized)
22	"Time" key
23	Time display
24	"Remaining time estimate" LED
25	"Timed cycle" LED
26	"Utility" key
27	"manual defrost" selection
28	"Shaft temperature" selection
29	"Germicide cycle" selection
30	"Standards" selection
31	"User parameters" selection
32	"HACCP alarms" selection
33	"ALARM SERVICE" selection
34	"Cycle selection/value modification" keys

FR

1	Interrupteur ON/OFF
2	Touche "cycle start/stop"
3	Touche "cruise chilling" - cycle automatique
4	Led "cycle refroidissement SOFT"
5	Led "cycle refroidissement HARD"
6	Led "cycle refroidissement POSITIF"
7	Led "cycle refroidissement NÉGATIF"
8	Led "cycle maintien NÉGATIF"
9	Touche "sélection programme turbo cooling, P1 ou P2"
10	Led "turbo cooling"
11	Led "programme 1"
12	Led "programme 2"
13	Touche "température"
14	Afficheur température
15	Led "température sonde cellule"
16	Led "température sonde à cœur"
17	Led "allarme HACCP"
18	Led "alarmes de service"
19	Led "norme NF"
20	Led "norme UK"
21	Led "norme CUSTOM" (personnalisée)
22	Touche "temps"
23	Afficheur temps
24	Led "estimation temps résiduel"
25	Led "cycle à temps"
26	Touche "utilité"
27	Sélection "dégivrage manuel"
28	Sélection "température sondes à cœur"
29	Sélection "cycle germicide"
30	Sélection "normes"
31	Sélection "paramètres utilisateur"
32	Sélection "alarmes HACCP"
33	Sélection "ALARM SERVICE"
34	Touches "sélection cycles / modification valeurs"

DE

1	Schalter ON/OFF
2	Taste "Start/Stop Zyklus"
3	Taste "Cruise chilling" - automatischer Zyklus
4	Led "Zyklus Schnellabkühlung SOFT"
5	Led "Zyklus Schnellabkühlung HARD"
6	Led "Zyklus POSITIVE Schnellabkühlung"
7	Led "Zyklus NEGATIVE Schnellabkühlung"
8	Led "Zyklus NEGATIVE Erhaltung"
9	Taste "Programmwahl Turbo Cooling, P1 oder P2"
10	Led "Turbo Cooling"
11	Led "Programm 1"
12	Led "Programm 2"
13	Taste "Temperatur"
14	Display Temperaturanzeige
15	Led "Temperatur Zellfühler"
16	Led "Temperatur Fühlernadel"
17	Led "Alarm HACCP"
18	Led "Betriebsalarme"
19	Led "Alarm NF"
20	Led "Alarm UK"
21	Led "Alarm CUSTOM" (kundenbezogen)
22	Taste "Zeit"
23	Zeitdisplay
24	Led "geschätzte Restzeit"
25	Led "Zyklus nach Zeit"
26	Taste "Hilfe"
27	Wahl "manuelles Abtauen"
28	Wahl "Nadeltemperatur"
29	Wahl "Keimtötender Zyklus"
30	Wahl "Normen"
31	Wahl "Benutzerparameter"
32	Wahl "Alarme HACCP"
33	Wahl "ALARM SERVICE"
34	Tasten "Zykluswahl / Wertänderungen"

ES

1	Interruptor ON/OFF
2	Botón "start/stop ciclo"
3	Botón "cruise chilling" - ciclo automático
4	Led "ciclo abatimiento SOFT"
5	Led "ciclo abatimiento HARD"
6	Led "ciclo mantenimiento POSITIVO"
7	Led "ciclo abatimiento NEGATIVO"
8	Led "ciclo mantenimiento NEGATIVO"
9	Botón "selección programa turbo cooling, P1 o P2"
10	Led "turbo cooling"
11	Led "programa 1"
12	Led "programa 2"
13	Botón "temperatura"
14	Display temperatura
15	Led "temperatura sonda celda"
16	Led "temperatura sonda aguja"
17	Led "alarme HACCP"
18	Led "alarmas de servicio"
19	Led "normativa NF"
20	Led "normativa UK"
21	Led "normativa CUSTOM" (personalizada)

22	Botón "tiempo"
23	Display tiempo
24	Led "estimación tiempo remanente"
25	Led "ciclo por tiempo"
26	Botón "utilidad"
27	Selección "desescarche manual"
28	Selección "temperaturas agujas"
29	Selección "ciclo germicida"
30	Selección "normativas"
31	Selección "parámetros usuario"
32	Selección "alarmas HACCP"
33	Selección "ALARM SERVICE"
34	Botones "selección ciclos / modificación valores"

PT

1	Interruptor "LIGA/DESLIGA"
2	Tecla "Iniciar/parar ciclo"
3	Tecla "refrigeração automática" – ciclo automático
4	LED de "ciclo de refrigeração BRANDA"
5	LED de "ciclo de refrigeração INTENSA"
6	LED de "ciclo de retenção POSITIVA"
7	LED de "ciclo de refrigeração NEGATIVA"
8	LED de "ciclo de retenção NEGATIVA"
9	Tecla de "resfriamento turbo para seleção de programa, P1 ou P2"
10	LED de "resfriamento turbo"
11	LED de "Programa 1"
12	LED de "Programa 2"
13	Tecla "Temperatura"
14	Visor de temperatura
15	LED de "Temperatura da sonda da célula"
16	LED de "Temperatura da sonda de haste"
17	LED de "alarme HACCP"
18	LED de "Alarmes de serviço"
19	LED de "padrões NF"
20	LED de "padrões UK"
21	LED de "padrões PERSONALIZADOS"
22	Tecla "Tempo"
23	Visor de tempo
24	LED de "Tempo restante estimado"
25	LED de "Ciclo programado"
26	Tecla "Utilitário"
27	Seleção do "descongelamento manual"
28	Seleção da "Temperatura da haste"
29	Seleção do "Ciclo germicida"
30	Seleção de "Padrões"
31	Seleção de "Parâmetros do usuário"
32	Seleção de "alarmes HACCP"
33	Seleção de "ALARME DE SERVIÇO"
34	Teclas de "Modificação de valor/seleção de ciclo"

SV

1	Strömbrytare
2	Start-/stoppknapp
3	Knapp för "cruise chilling" - automatisk cykel
4	Kontrollampa för mjuk nedkylningscykel
5	Kontrollampa för hård nedkylningscykel
6	Kontrollampa för förvaring vid positiv temperatur
7	Kontrollampa för nedkylning med negativ temperatur
8	Kontrollampa för förvaring vid negativ temperatur
9	Knapp för val av programmen "turbo cooling", P1 och
10	Kontrollampa för "turbo cooling"
11	Kontrollampa för program 1
12	Kontrollampa för program 2
13	Temperaturknapp
14	Temperaturdisplay
15	Kontrollampa för temperatur i kylförvaringsutrymmet
16	Kontrollampa för kärntemperatur
17	Kontrollampa för HACCP-larm
18	Kontrollampa för driftslarm
19	Kontrollampa för NF-standard
20	Kontrollampa för UK-standard
21	Kontrollampa för CUSTOM-standard (eget val)
22	Tidsknapp
23	Tidsdisplay
24	Kontrollampa för beräknad återstående tid
25	Kontrollampa för tidsstyrd cykel
26	Funktionsknapp
27	Manuell avfrostning
28	Kärntemperatur
29	Steriliseringscykel
30	Standard
31	Användarparametrar
32	HACCP-larm
33	Driftslarm
34	Knappar för val av cykel/ändringar

FI

1	Virtakytkin
2	"Jakson start/stop" näppäin
3	"Cruise chilling" - automaattinen jakso- näppäin
4	"SOFT" jäähdytyksen merkkivalo
5	"HARD" jäähdytyksen merkkivalo
6	POSITIIVISEN (yli nolla) säilytyksen merkkivalo
7	NEGATIIVISEN jäähdytyksen merkkivalo
8	NEGATIIVISEN lämpötilan ylläpidon merkkivalo
9	"Turbo cooling- ohjelman valinnan, P1 tai P2" näppäin
10	"Turbo cooling" merkkivalo
11	Ohjelman 1 merkkivalo
12	Ohjelman 2 merkkivalo
13	"Lämpötila" näppäin
14	Lämpötila- näyttö
15	Kaapin lämpötila-anturin merkkivalo
16	Puikkoanturin lämpötilan merkkivalo
17	HACCP hälytyksen merkkivalo
18	Käyttöhälytysten merkkivalo
19	NF säännösten merkkivalo
20	UK säännösten merkkivalo
21	CUSTOM säännösten merkkivalo (yksilölliset)
22	"Aika"- näppäin

23	Aika- näyttö
24	"Jäljellä olevan ajan arviointi"- merkkivalo
25	"Ajastetun jakson" merkkivalo
26	"Aputoiminnon" näppäin
27	Käsi käyttöisen sulatuksen valinta
28	Puikkoanturin lämpötilojen valinta
29	Bakteerintuhojakson valinta
30	Säännösten valinta
31	Käyttäjän parametrien valinta
32	HACCP- hälytysten valinta
33	"ALARM SERVICE" valinta
34	"Toiminnon valinnan / arvojen muuttamisen"

DA

1	"ON/OFF"-kontakt
2	Tast "start/stop af cyklus"
3	Tast "cruise chilling"-automatisk cyklus
4	Kontrollampe for "BLØD nedkølingscyklus"
5	Kontrollampe for "HÅRD nedkølingscyklus"
6	Kontrollampe for "POSITIV vedligeholdelsescyklus"
7	Kontrollampe for "NEGATIV nedkølingscyklus"
8	Kontrollampe for "NEGATIV vedligeholdelsescyklus"
9	Tast "valg af turbo cooling program, P1 eller P2"
10	Kontrollampe for "turbo cooling"
11	Kontrollampe for "program 1"
12	Kontrollampe for "program 2"
13	"Temperatur" tast
14	Temperaturdisplay
15	Kontrollampe for "cellesondetemperatur"
16	Kontrollampe for "nålesondetemperatur"
17	Kontrollampe for "HACCP alarm"
18	Kontrollampe for "servicealarmer"
19	Kontrollampe for "NF norm"
20	Kontrollampe for "UK norm"
21	Kontrollampe for "CUSTOM norm" (brugerdefineret)
22	"Tid" tast
23	Tiddisplay
24	Kontrollampe for "vurdering af tilbageværende tid"
25	Kontrollampe for "cyklus med timerstyring"
26	"Hjælpeværktøjer" tast
27	Valg af "manuel afrimning"
28	Valg af "nålesondetemperaturer"
29	Valg af "kimdræbende cyklus"
30	Valg af "normer"
31	Valg af "brugerdefinerbare parametre"
32	Valg af "HACCP alarmer"
33	Valg af "SERVICEALARM"
34	Taster til "valg af cyklusser / ændring af værdier"

NO

1	Bryter ON/OFF
2	Tast "start/stopp av syklus"
3	Tast "cruise chilling" - automatisk syklus
4	Lysemitterende diode for "kjølesyklus SOFT"
5	Lysemitterende diode for "kjølesyklus HARD"
6	Lysemitterende diode for "POSITIV vedlikeholdssyklus"
7	Lysemitterende diode for "NEGATIV kjølesyklus"
8	Lysemitterende diode for "NEGATIV vedlikeholdssyklus"
9	Tast for "valg av program turbo cooling, P1 eller P2"
10	Lysemitterende diode for "turbo cooling"
11	Lysemitterende diode for "program 1"
12	Lysemitterende diode for "program 2"
13	Tast for "temperatur"
14	Skjerm for temperatur
15	Lysemitterende diode for "temperatur på cellens føler"
16	16 - Lysemitterende diode for "temperatur på skafets føler"
17	Lysemitterende diode for "alarm HACCP"
18	Lysemitterende diode for "servicealarmer"
19	Lysemitterende diode for "NE-forskrift"
20	Lysemitterende diode for "UK-forskrift"
21	Lysemitterende diode for "CUSTOM (brukertilpasset)"
22	Tast for "tid"
23	Skjerm for tid
24	Lysemitterende diode for "beregning av gjenværende"
25	Lysemitterende diode for "tidssyklus"
26	Tast for "nyttig"
27	Valg av "manuell avriming"
28	Valg av "temperaturer for skaft"
29	Valg av "bakteriedrepende syklus"
30	Valg av "forskrifter"
31	Valg av "brukerparametre"
32	Valg av "alarmer HACCP"
33	Valg av "ALARM SERVICE"
34	Taster for "valg av sykluser / endring av verdier"

NL

1	Drukknop "ON/OFF"
2	Toets "Start/stop cyclus"
3	Toets "Cruise koelen" - automatische cyclus
4	LED "ZACHT koelen cyclus"
5	LED "HARD koelen cyclus"
6	LED "POSITIEF houden cyclus"
7	LED "NEGATIEF koelen cyclus"
8	LED "NEGATIEF houden cyclus"
9	Toets "Programmaselectie turbokoeling, P1 of P2"
10	LED "Turbo koeling"
11	LED "Programma 1"
12	LED "Programma 2"
13	Toets "Temperatuur"
14	Temperatuur afleesdisplay
15	LED "Temperatuur celsonde"
16	LED "Temperatuur buissonde"
17	LED "HACCP alarm"
18	LED "Service alarmer"
19	LED "NF normen"
20	LED "VK normen"

21	LED "Gebruiksnormen" (gepersonaliseerd)
22	Toets "Tijd"
23	Tijdsdisplay
24	LED "Schatting resterende tijd"
25	LED "Getimedede cyclus"
26	Toets "Toepassing"
27	Handmatige Selectie van de ontdooiing
28	Selectie "Buistemperatuur"
29	Selectie "Kiemdodende cyclus"
30	Selectie "Standaard"
31	Selectie "Parameters van gebruiker"
32	Selectie "HACCP alarmer"
33	Selectie "ALARMDIENST"
34	Toetsen "Cyclusselectie/waardenverandering"

EL

1	Διακόπτης ON/OFF
2	Κουμπί "start/stop κύκλου"
3	Κουμπί "cruise chilling" - αυτόματος κύκλος
4	Λυχνία "κύκλου ψύξης SOFT"
5	Λυχνία "κύκλου ψύξης HARD"
6	Λυχνία "κύκλου ΘΕΤΙΚΗΣ διατήρησης"
7	Λυχνία "κύκλου ΑΡΝΗΤΙΚΗΣ ψύξης"
8	Λυχνία "κύκλου ΑΡΝΗΤΙΚΗΣ διατήρησης"
9	Κουμπί "επιλογής προγράμματος turbo cooling, P1 ή P2"
10	Λυχνία "turbo cooling"
11	Λυχνία "πρόγραμμα 1"
12	Λυχνία "πρόγραμμα 2"
13	Κουμπί "θερμοκρασίας"
14	Οθόνη θερμοκρασίας
15	Λυχνία "θερμοκρασίας αισθητήρα θαλάμου"
16	Λυχνία "θερμοκρασίας αισθητήρα βελόνας"
17	Λυχνία "συναγερμού HACCP"
18	Λυχνία "συναγερμών λειτουργίας"
19	Λυχνία "κανονισμού NF"
20	Λυχνία "κανονισμού UK"
21	Λυχνία "κανονισμού CUSTOM" (εξατομικευμένος)
22	Κουμπί "χρόνου"
23	Οθόνη χρόνου
24	Λυχνία "υπολογισμού υπόλοιπου χρόνου"
25	Λυχνία "κύκλου με ρυθμιζόμενο χρόνο"
26	Κουμπί "χρήσεων"
27	Επιλογή "απόψυξης δια χειρός"
28	Επιλογή "θερμοκρασιών βελόνων"
29	Επιλογή "μικροβιοκτόνου κύκλου"
30	Επιλογή "κανονισμών"
31	Επιλογή "παραμέτρων χρήστη"
32	Επιλογή "συναγερμών HACCP"
33	Επιλογή "ALARM SERVICE"
34	Κουμπιά "επιλογής κύκλων / τροποποίησης τιμών"

IT		Pagina	8-22
EN		Page	23-36
FR		Page	37-50
DE		Seite	51-64
ES		Página	65-78
PT		Página	79-93
SV		Sid.	94-107
FI		Sivu	108-121
DA		Side	122-135
NO		Sidene	136-149
NL		Pagina	150-164
EL		Σελίδα	165-179

Premessa



Il Manuale delle istruzioni per l'installazione (di seguito chiamato Manuale) fornisce all'utilizzatore informazioni utili per lavorare correttamente ed in sicurezza, facilitandolo nell'utilizzo della macchina (di seguito indicato più semplicemente con il termine "macchina" o "abbattitore" o "apparecchiatura").

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 della macchina 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 della macchina, consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di prevenire manovre errate ed inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità della macchina 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 sulla macchina sull'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura stessa.

È altresì importante che il Manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio della macchina 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 questo manuale persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso della macchina, contattare senza esitazione il Costruttore o il centro di assistenza autorizzato, il quale sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della macchina.

Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo della macchina dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utilizzatore controllare che la macchina venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone che per gli animali e le cose.

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.

E' vietata la riproduzione, anche in parte, del presente manuale.



Si ricorda che l'eventuale suddivisione del presente manuale in volumi separati è necessaria per esigenze organizzative, ma i volumi devono essere conservati e consultati come parti di un unico manuale di istruzioni. Il manuale deve essere sempre conservato in vicinanza della macchina, in luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione della macchina devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

A.1 INFORMAZIONI GENERALI

A.1.1 DESTINAZIONE D'USO E RESTRIZIONI

Questa apparecchiatura è stata progettata per la refrigerazione veloce e/o congelamento veloce e 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). Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

ATTENZIONE: la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente ecc.).

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



AVVERTENZA

Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile (☹) in questa apparecchiatura.

A.1.2 CONVENZIONI TIPOGRAFICHE

Per l'utilizzo ottimale del manuale e conseguentemente della macchina è consigliabile 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:



ATTENZIONE!

PERICOLO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DELLE PERSONE ADDETTE.



ATTENZIONE!

PERICOLO DI ELETTROCUZIONE - TENSIONE PERICOLOSA.



ATTENZIONE!

PERICOLO DI DANNI ALLA MACCHINA.

Nel testo i simboli sono affiancati da delle avvertenze di sicurezza, brevi frasi che esemplificano ulteriormente il tipo di pericolo. Le avvertenze servono a garantire la sicurezza del personale ed a evitare danni alla macchina o al prodotto in lavorazione.

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 mirate alla rappresentazione dettagliata della macchina fornita.

Negli schemi d'installazione della macchina i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri.

A.1.3 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina. La responsabilità dell'identificazione e della scelta della tipologia e della categoria di tali dispositivi adeguati ed idonei è a carico del Cliente o del tecnico destinato all'assistenza tecnica.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protezioni auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X	X (*)				
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X					
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

Legenda:



DPI PREVISTO



DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO



DPI NON PREVISTO

A.1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita della macchina, fino all'atto della demolizione della stessa.

In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria della macchina, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

B.1 DESCRIZIONE CICLI

B.1.1 ABBATTIMENTO POSITIVO

L'abbattimento positivo permette di portare velocemente gli alimenti ad una temperatura di +3°C.

Si ricorda che si sottopongono al ciclo d'abbattimento positivo gli alimenti per i quali si prevede il consumo entro pochi giorni.

Sono previsti due tipi d'abbattimento:

- ABBATTIMENTO "SOFT"
- ABBATTIMENTO "HARD"

- L'abbattimento "soft" è indicato per alimenti quali verdure o cibi di spessore ridotto.

- L'abbattimento "hard" è consigliato per alimenti di grossa pezzatura.

B.1.2 ABBATTIMENTO NEGATIVO O CONGELAMENTO (solo congelatori)

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) al 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 la temperatura degli alimenti è compresa tra i -20°C ed i -18°C dopo il congelamento.

B.1.3 MANTENIMENTO O CONSERVAZIONE

Il ciclo di conservazione, ossia il mantenimento del prodotto alla temperatura decisa affinché con il tempo non si alteri, s'attiva automaticamente alla fine dei cicli d'abbattimento o di congelamento. La conservazione è continua, per interromperla bisogna agire sul programma.

B.1.4 CICLO DI STERILIZZAZIONE (Funzione per apparecchiature con lampada germicida a bordo)

Le lampade U.V. hanno un'azione diretta di tipo germicida il cui scopo è di sterilizzare le superfici e l'aria all'interno della cella della macchina. Questa funzione può essere utilizzata per sterilizzare utensili da cucina quali: coltelli, forchettoni ecc. (eseguire l'operazione in 2 cicli capovolgendo gli utensili) e può essere attivata al termine di ogni giornata lavorativa.

Non utilizzare questa funzione se nella cella sono presenti degli alimenti.



L'apparecchiatura è dotata di un dispositivo di sicurezza che spegne le lampade quando vengono aperte le porte. Tale sicurezza è prevista in quanto l'esposizione alle radiazioni U.V. emesse dalle lampade è dannosa e può provocare danni alla vista.

C.1 ANALISI DELL'INTERFACCIA UTENTE



C.1.1 O•1 ACCENSIONE

Questo tasto indica se l'apparecchiatura è accesa o spenta. Per accenderla premere il tasto 1, il led O•1 e tutta l'interfaccia s'illuminano.



C.1.2 START/STOP CICLO

Questo tasto serve per attivare o fermare il ciclo selezionato. Quando si lancia il ciclo selezionato la partenza del ciclo è immediata, mentre, nel caso in cui si voglia fermarlo, bisogna tenere premuto il pulsante per almeno 3 secondi.

Nel momento in cui si attiva un ciclo e la porta è chiusa il tasto s'illumina, mentre diventa lampeggiante se è in corso un ciclo e la porta è aperta.

1- 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 dalla scritta "PREP".

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



E' possibile evitare la fase "PREP" manualmente premendo il tasto "START/STOP" due volte. Questa azione però non garantisce un'ottima performance dell'apparecchiatura. La partenza a impulsi del compressore non può essere disabilitata (è necessaria).



C.1.3 SELEZIONE CICLI

Per default la macchina si predispone al ciclo d'abbattimento



SOFT. Mediante i tasti



selezione tra:

Da sinistra verso destra:

- Abbattimento positivo SOFT
- Abbattimento positivo HARD
- Mantenimento (o conservazione) positiva
- Abbattimento negativo o congelamento
- Mantenimento (o conservazione) negativa

Durante la selezione del ciclo desiderato ad ogni pressione del

tasto ➤ la selezione passerà alla successiva; la gestione è

circolare, e' quindi possibile fare sia lo scroll in avanti ➤ sia

all'indietro ◀.

C.1.3.1 Abbattimento con tasto "cruise chilling"



Il ciclo "cruise chilling" controlla automaticamente il processo di abbattimento. Predispone la macchina per terminare il processo entro i tempi di normativa preservando la qualità del cibo (senza alcuna bruciatura sulla superficie del cibo stesso).

Quando si lancia il ciclo la partenza del ciclo è immediata, mentre, nel caso in cui si voglia fermarlo, bisogna tenere premuto il pulsante per almeno 3 secondi.

Nel momento in cui si attiva il ciclo e la porta è chiusa il tasto s'illumina, mentre diventa lampeggiante se è in corso un ciclo e la porta è aperta.

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

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



ATTENZIONE!

Il ciclo "cruise chilling" funziona con la sonda spillo ne inserita; qualora non dovesse essere inserita, il ciclo commuta automaticamente in abbattimento positivo "soft" a tempo.

C.1.4 PROGRAMMI



Alla pressione del tasto l'apparecchiatura si predispose in modalità programmi. Si passa quindi dallo stato di selezione dei cicli standard alla selezione dei programmi e viceversa.



Da sinistra a destra:

- Turbo cooling
- Programma P1
- Programma P2

Ad ogni ciclo standard sono associati 2 programmi di default (P1 e P2) variabili dall'utente.

Che cosa significa programma? Nel caso di abbattimento l'utente potrà modificare temperatura camera e tempo di abbattimento e salvarlo in memoria per richiamarlo successivamente, nel caso di mantenimento l'utente potrà impostare il setpoint cella.

C.1.4.1 Abbattimento con "turbo cooling"



Il ciclo "turbo cooling" permette all'utente di far lavorare l'apparecchiatura ad una temperatura compresa tra -36°C e +3°C. L'apparecchiatura lavora in ciclo continuo e lo sbrinamento è gestito automaticamente.

Per selezionare questo tipo di ciclo fare riferimento a quanto riportato al paragrafo C.1.4.

C.1.4.2 Cicli per gelato

Abilitando il parametro "EICE" (EICE = y) la macchina è predisposta per eseguire 2 cicli gelato; i programmi "P1" e "P2" si slegano dalla normale logica e diventano 2 cicli specifici per gelato. Non sono più associati al ciclo standard prescelto: quando si seleziona questo ciclo i led relativi ai cicli standard sono spenti.

• ciclo "P1": abbattimento a tempo o a spillone; dopo l'abbattimento la macchina passa automaticamente in conservazione alla temperatura di -14°C.

• ciclo "P2": abbattimento con "turbo cooling" con temperatura cella di -16°C.

N.B.: per modificare il parametro "EICE" fare riferimento al paragrafo C.1.9.5.

C.1.5 TEMPERATURA



Il display temperatura permette la visualizzazione della temperatura di cella e dello spillone.

Nel caso **un ciclo sia attivo** (di mantenimento positivo o negativo, abbattimento positivo a tempo o congelamento a tempo), la temperatura visualizzata è quella di cella.

Nel caso sia **attivo un ciclo a spillone**, di default viene visualizzata la temperatura spillone.

Nei cicli d'abbattimento, la pressione del tasto  commuta tra temperatura cella e temperatura spillone. Il led indica quale delle due temperature è visualizzata in quel momento:

- se visualizza la temperatura spillone si accende il LED TEM-

PERATURA SPILLONE .

- se visualizza la temperatura cella si accende il LED TEMPE-



RATURA CELLA.

Solo 1 dei 2 è attivo.

C.1.6 AVVISO DI ALLARME (fare riferimento alle posizioni n.32 e n.33 delle fig. 1 e 2)

Sono dei Led che quando s'illuminano indicano il verificarsi di un allarme.

HACCP

Al verificarsi di un allarme HACCP il led

1- lampeggia se l'allarme è in corso. Per verificare il tipo di allarme scorrere con i tasti la sezione utilità (§ C.1.9).

2- resta fisso se l'allarme è terminato ma deve ancora essere visualizzato dall'utente.



Al verificarsi di un allarme di servizio il led

1- lampeggia se l'allarme è in corso. Per verificare il tipo di allarme scorrere con i tasti la sezione utilità (§ C.1.9).

2- resta fisso se l'allarme è terminato ma deve ancora essere visualizzato dall'utente.

La visualizzazione del tipo di allarme avviene utilizzando le funzioni del "menu" Utilità" (vedi paragrafo C.1.9 per capire il menu Utilità, e paragrafo C.4 per le indicazioni su come vedere i tipi di allarmi e per le descrizioni degli allarmi).

C.1.7 NORMATIVA



Normalmente il Led della normativa di riferimento è acceso.

In ordine da sinistra verso destra abbiamo: NF (Francese), UK (Inglese), CUSTOM (definita dall'utente).

C.1.8 TEMPO



- **Durante un ciclo di abbattimento:** il display tempo visualizza il tempo totale o residuo d'abbattimento.
- **Durante un ciclo di mantenimento:** il display visualizza l'ora.
- **Durante un ciclo di "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 di abbattimento a tempo.

In fase di selezione del ciclo indica il tempo d'abbattimento.

Il led "stima tempo residuo"  si accende nel momento in cui la scheda elettronica calcola il tempo residuo alla fine del ciclo a spillone. Una volta rilevato, il tempo viene visualizzato sul display tempo.

C.1.9 UTILITÀ



Alla pressione del tasto  il tasto si retroillumina, i tasti



permettono la selezione dell'utilità desiderata con



scorrimento avanti-indietro. Premere  per confermare. Una volta entrati nel menu "Utilità", la scheda ritornerà al menu principale se nessun tasto viene premuto per 5 secondi.

Di seguito viene riportata la DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI UTILITA'.

C.1.9.1 SBRINAMENTO MANUALE

Se le condizioni dell'apparecchiatura lo permettono (led  o con macchina in stand-by), si attiva uno sbrinamento manuale. Nel display comparirà la label "dEfr" per tutta la durata della fase. Nel caso in cui le condizioni dell'apparecchiatura non permettano l'attivazione dello sbrinamento manuale (durante un ciclo di abbattimento), nel display comparirà la scritta "UTIL NONE". 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.

C.1.9.2 VISUALIZZAZIONE TEMPERATURE SPILLONI

Questa funzione permette di visualizzare la temperatura spilloni nel caso in cui abbiamo più spilloni inseriti nel prodotto. Nel caso in cui si utilizzi uno spillone solo, per visualizzare la temperatura fare riferimento a quanto riportato nel paragrafo C.1.5.

C.1.9.3 CICLO DI STERILIZZAZIONE (Funzione per apparecchiature con lampada germicida a bordo)

Le lampade U.V. hanno un'azione diretta di tipo germicida il cui scopo è di sterilizzare le superfici e l'aria all'interno della cella della macchina (vedi paragrafo B.1.4). Nessun ciclo dovrà essere attivo. Durante l'esecuzione del ciclo il display "TEMPERATURA" visualizza la temperatura di camera. Terminato il ciclo si ritorna al menu principale. Nel caso in cui le condizioni dell'apparecchiatura non permettano l'attivazione del ciclo di sterilizzazione, nel display comparirà la scritta "UTIL NONE".

C.1.9.4 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)

Nel paragrafo C.2.2.8 sono riportate le indicazioni per cambiare il tipo di NORMATIVA (ad esempio passare dalla normativa NF a quella UK).

E' POSSIBILE MODIFICARE LA SELEZIONE DELLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO SOLO SE NESSUN CICLO DI ABBATTIMENTO E' ATTIVO. Se un ciclo di abbattimento è attivo si esce automaticamente dall'utility.

I limiti di tempo e temperatura di corretta fine ciclo imposti dalle normative NF o UK sono FISSI e NON MODIFICABILI dall'utente, la normativa CUSTOM e' invece configurabile.

Ad esempio, supponendo di operare con l'impostazione NF un abbattimento positivo a spillone termina correttamente se viene raggiunta la temperatura di 10°C entro 110'. L'abbattimento in questo modo è concluso e la macchina commuta automaticamente in mantenimento positivo.

Normativa	SOFT / HARD CHILLING		
	Temperatura di inizio abbattimento	Temperatura di fine abbattimento	Durata abbattimento
NF	+63°C	+10°C	110 minuti
UK	+70°C	+3°C	90 minuti
CUSTOM	CbSt °C	CCEt °C	CCtl minuti

Normativa	FREEZING		
	Temperatura di inizio abbattimento	Temperatura di fine abbattimento	Durata abbattimento
NF	+63°C	-18°C	270 minuti
UK	+70°C	-18°C	240 minuti
CUSTOM	CbSt °C	CFEt °C	CFtl minuti

Sono visualizzate in sequenza le impostazioni riferite a: NF abbattimento positivo, NF abbattimento negativo, UK abbattimento positivo, UK abbattimento negativo, CUSTOM abbattimento positivo, CUSTOM abbattimento negativo.

L'utente potrà cambiare tutti i valori dei parametri dell'impostazione CUSTOM (CbSt, CCEt, CCtl, CFEt, CFTl) in modalità PARAMETRI UTENTE paragrafo C.1.9.5, o direttamente selezionando l'utility (vedi paragrafo C.2.2.9 per avere le indicazioni su come modificare i parametri della Normativa CUSTOM, fare riferimento al paragrafo D.6 per vedere la lista dei parametri).

Si esce automaticamente dopo 12 secondi d'inattività.

C.1.9.5 PARAMETRI UTENTE SET

La selezione permette la visione/modifica dei parametri di funzionamento:

- il display "TEMPERATURA" visualizza la label del parametro;
- il display "TEMPO" visualizza il valore associato al parametro;

• < > permettono lo scroll dei parametri;

Si esce automaticamente dopo 12 secondi d'inattività. Per modificare un parametro vedi paragrafo C.2.2.10.

C.1.9.6 HACCP

Permette di visualizzare gli allarmi di alta temperatura cella e di errata fine del ciclo di abbattimento (vedi paragrafo C.4. per avere tutte le indicazioni riguardanti gli allarmi).

C.1.9.7 ALLARMI DI SERVIZIO

Permette di visualizzare tutti i tipi di ALLARMI DI SERVIZIO eccetto quelli di alta temperatura cella e di errata fine del ciclo di abbattimento (vedi paragrafo C.4.1 per avere tutte le indicazioni riguardanti gli allarmi).

C.1.9.8 MODIFICA DELL'ORA

Per modificare tutti i valori dei parametri dell'impostazione oraria (MIN, HOUR, DAY, MON, YEAR) fare riferimento al paragrafo C.1.9.5.

C.2 USO - ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Prima di utilizzare la macchina, è necessario pulire la cella con una soluzione detergente in quanto, all'interno, ci possono essere residui di condense dovute al collaudo finale effettuato presso la ditta costruttrice (per il tipo di prodotto da utilizzare, vedi paragrafo D.1.2).

C.2.1 ACCENSIONE

Inserire l'interruttore di protezione installato a monte dell'apparecchiatura, premere il tasto **ON** al fine di attivarla, il led **ON** si illumina ed indica che l'apparecchiatura è alimentata.

C.2.2 FUNZIONAMENTO

C.2.2.1 Come selezionare un ciclo di "cruise chilling"

Per selezionare il ciclo di abbattimento automatico "cruise chilling"

(positivo) premere il tasto .



ATTENZIONE!

Il ciclo "cruise chilling" non si attiva quando l'apparecchiatura si trova in stato di "selezione programma".

C.2.2.2 Come selezionare un ciclo standard

Per default la macchina si predispone al ciclo d'abbattimento

SOFT. Mediante i tasti   è possibile effettuare la

selezione tra     

Da sinistra verso destra:

- Abbattimento positivo SOFT
- Abbattimento positivo HARD
- Mantenimento (o conservazione) positiva
- Abbattimento negativo o congelamento
- Mantenimento (o conservazione) negativa

Durante la selezione del ciclo desiderato ad ogni pressione del

tasto  la selezione passerà alla successiva; la gestione è circolare e' quindi possibile fare sia lo scroll in avanti  sia all'indietro .

Se il ciclo desiderato e' un altro premere il tasto  fino a quando il led del ciclo desiderato diviene arancione, ed avviarlo

premendo il tasto .

IMPORTANTE: la macchina riconosce automaticamente se lo spillone e' inserito nel prodotto. Se lo spillone non viene inserito il ciclo partirà automaticamente a tempo.

Per il riconoscimento automatico bisogna aspettare 2 minuti circa dalla fine del ciclo di preparazione.

Di conseguenza se il ciclo parte a tempo, dopo 2 minuti circa si accenderà il LED TEMPO e sarà visualizzata per default la TEMPERATURA CELLA.

C.2.2.3 Come selezionare un ciclo di "turbo cooling"

Per selezionare il ciclo di "turbo cooling" premere il tasto 

; il led  diventa arancione.

Per avviare il ciclo premere il tasto .

C.2.2.4 Come selezionare un programma:

L'utente dovrà per prima cosa decidere quale tipo di ciclo lanciare (SOFT, HARD, ecc..) e poi selezionare il programma desiderato. In pratica:

- selezionare il tipo di ciclo desiderato;

• premere il tasto selezione programma ; il led  diventa arancione;

- premere il tasto selezione  fino a quando il led del programma desiderato  diventa arancione;
- se il tipo di programma va bene, lanciarlo premendo il tasto



altrimenti

- premere il tasto selezione  fino a quando il led del programma desiderato  diventa arancione;

- per lanciare il programma premere il tasto .

L'utente può modificare alcuni parametri dei cicli e salvare tali modifiche:

- nel caso di ciclo abbattimento, l'utente potrà modificare il tempo d'abbattimento/setpoint di cella e salvarlo in memoria per richiamarlo successivamente (vedi paragrafo C.2.2.5 e C.2.2.6);

- nel caso di mantenimento positivo l'utente potrà impostare il setpoint cella.

C.2.2.5 Modifica del tempo di abbattimento

Il tempo di abbattimento e' modificabile nei seguenti casi:

- 1) durante l'impostazione di un programma (P1 o P2)
- 2) in fase di selezione di un ciclo di abbattimento
- 3) durante l'abbattimento stesso (può solo essere diminuito).

Per modificarlo operare secondo le indicazioni sotto riportate:

- premere il tasto  per 2 secondi;
- il display lampeggia ad indicare che si è in "modifica";
- impostare il valore desiderato mediante i tasti  .
- premere il tasto  per confermare il valore o la conferma avviene automaticamente dopo 5 secondi d'inattività.

C.2.2.6 Modifica della temperatura cella

• **Cicli di abbattimento:** il setpoint può essere modificato solo durante la selezione di un ciclo personalizzato o durante un "turbo cooling".

• Cicli di mantenimento (tutti).

In entrambi i casi operare come segue:

- premere il tasto  per 2 secondi;
- il display lampeggia ad indicare che si è in "modifica";
- impostare il valore desiderato mediante i tasti  .
- premere il tasto  per confermare il valore o la conferma avviene automaticamente dopo 5 secondi d'inattività.

C.2.2.7 Visualizzazione del setpoint temperatura e tempo di fine abbattimento

Durante l'esecuzione di un ciclo, l'utente potrà vedere i setpoint temperatura e tempo di fine abbattimento premendo contemporaneamente i tasti



C.2.2.8 Modifica selezione tipo Normativa

Per selezionare il tipo di normativa, ad esempio la normativa UK,

premere il tasto  premere il tasto , fino a quando seleziono l'utilità Normativa, premere il tasto  per entrare, premere il tasto  per selezionare la Normativa  ripremere il tasto  per confermare la scelta o la conferma avviene automaticamente dopo 12 secondi d'inattività.

C.2.2.9 Modifica dei parametri della Normativa Custom

Per la modifica delle temperature della normativa **CUSTOM** per prima cosa selezionare l'utilità della normativa (vedi paragrafo C.2.2.8).



Poi premere il tasto temperatura  per 2 secondi;
• compare il valore della temperatura di **inizio abbattimento** lampeggiante;

• mediante i tasti   modificare il valore, se necessario;
• dopo 5 secondi d'inattività compare il valore della temperatura di **fine abbattimento** lampeggiante;

• mediante i tasti   modificare il valore, se necessario;
• il salvataggio del nuovo valore è automatico dopo 5 secondi

d'inattività oppure ripremendo il tasto



Per la modifica del tempo applicare la procedura adottata per la modifica del tempo di abbattimento (paragrafo C.2.2.5)

Nota: Le indicazioni sopra riportate valgono sia per abbattimento positivo che per l'abbattimento negativo.

C.2.2.10 Modifica dei parametri UTENTE

Per modificare un parametro, selezionare l'utilità:



• premere il tasto ;
• il display lampeggia ad indicare che il parametro è in modalità modifica;

• premere i tasti   per modificare il valore entro il range consentito;
• il salvataggio del nuovo valore è automatico dopo 5 secondi

d'inattività oppure ripremendo il tasto



NOTA: è possibile modificare i parametri **SOLO** se nessun ciclo è attivo. Se un ciclo è attivo, l'utilità permette solo la visualizzazione dei parametri.

Per la "Lista parametri UTENTE" fare riferimento al paragrafo D.6.

C.2.3 CICLO DI ABBATTIMENTO/CONSERVAZIONE

Terminata la fase di abbattimento o congelamento, la macchina passa automaticamente alla fase di conservazione. E' importante che il cibo abbattuto sia conservato in maniera appropriata mantenendo una temperatura di conservazione adeguata alla tipologia di cibo che viene abbattuto.

C.2.4 SBRINAMENTO



Se le condizioni dell'apparecchiatura lo permettono (led  o con macchina in stand-by), si attiva uno sbrinamento manuale. Nel display comparirà la label "dEfr" per tutta la durata della fase. Nel caso in cui le condizioni dell'apparecchiatura non permettano l'attivazione dello sbrinamento manuale (durante un ciclo di abbattimento), nel display comparirà la scritta "UTIL NONE". 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. La durata dei cicli e gli intervalli tra uno sbrinamento ed il successivo, sono predefiniti dal costruttore.

- Sbrinamento manuale

Per lanciare uno sbrinamento manuale:



• **PREMERE IL TASTO** ; **IL LED SBRINAMENTO DIVIENE ARANCIONE, I RESTANTI RIMANGONO VERDI.**



• **RIPREMERE**  **PER CONFERMARE L'ATTIVAZIONE.**

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

Per ridurre il tempo di sbrinamento e' possibile attivare la funzione a porta aperta ossia lanciare uno sbrinamento manuale lasciando la porta dell'abbattitore aperta; in questo modo l'abbattitore fa partire le ventole interne che aspirano l'aria dell'ambiente esterno all'interno della cella, e permette di ridurre i tempi di sbrinamento.

C.2.5 LAMPADE GERMICIDE



(Funzione per apparecchiature con lampada germicida a bordo)

Per attivare le lampade, la macchina deve essere accesa ma non deve essere attivato nessun ciclo.



Premere il tasto  mediante il tasto  selezionare il ciclo **"germicida"**, il Led relativo diventa arancione;



ripremere il tasto  per confermare la scelta e lanciare il



ciclo premendo il tasto .

Si consiglia di eseguire un ciclo germicida all'inizio della giornata prima di utilizzare l'apparecchiatura, ed uno alla fine della giornata dopo la pulizia della cella.

Per ulteriori informazioni vedere paragrafo B.1.4 e C.1.9.3.



ATTENZIONE!

Il ciclo non viene attivato se la temperatura cella è inferiore a 15°C o la porta è aperta.

IL BUON FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DURANTE I CICLI DI ABBATTIMENTO E CONGELAMENTO, DIPENDONO DAI SEGUENTI FATTORI:

C.2.6 CARICO E SCARICO DEL PRODOTTO

Munirsi di guanti da cucina quando si effettuano le operazioni di carico e scarico del cibo.

Per le indicazioni relative al carico massimo per ogni ripiano rispettare quanto riportato nella tabella sottostante:

Carico massimo per ripiano

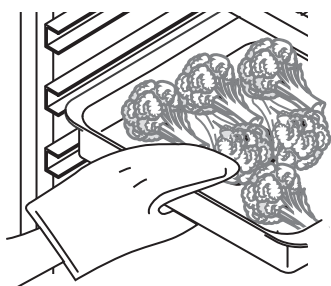
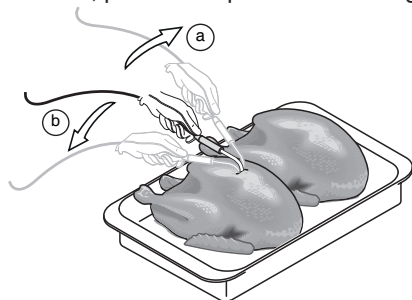
BCF 6 GN 1/1

BCF 10 GN 1/1-2/1

40 Kg

Si sconsiglia di tenere il cibo coperto durante il ciclo di abbattimento al fine di agevolare l'abbattimento stesso. 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.

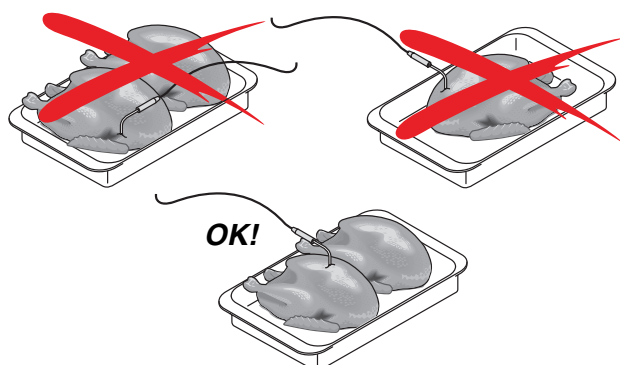
A ciclo concluso, aprire la porta ed estrarre la sonda rimettendola nella sua posizione originale (ricordarsi che in questo momento le teglie sono fredde, prevedere quindi l'utilizzo di guanti).



- Tipo di contenitori utilizzati. Al riguardo si consiglia l'utilizzo dei 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.

C.2.7 INSERIMENTO SONDA SPILLONE NEL PRODOTTO

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. L'utilizzo della sonda a spillone, durante i cicli d'abbattimento, da sicurezza sulla buona realizzazione dei cicli stessi. Per dare questa sicurezza è importante che la sonda sia posta nel modo corretto, vale a dire al centro del prodotto di pezzatura più grossa, avendo cura che la punta non esca dal prodotto e assolutamente non tocchi la teglia:



C.3 ESEMPI D'ATTIVAZIONE DEI CICLI DI FUNZIONAMENTO

Per rendere più immediato l'uso della scheda elettronica di questo abbattitore, abbiamo pensato di riportare passo per passo tutte le indicazioni da seguire per attivare le diverse funzioni relative all'uso.

L'apparecchiatura, dopo essere stata accesa, per default si predispone al ciclo d'abbattimento SOFT.

A questo punto si può scegliere il ciclo desiderato premendo

il tasto  oppure si può premere il tasto  per il ciclo automatico. Si ricorda che, qualora non dovesse essere inserita la sonda spillone nel cibo, il ciclo commuta automaticamente in abbattimento positivo "soft" a tempo.

- Abbattimento hard -

PREMERE IL TASTO "SELEZIONE CICLI"  FINO A QUANDO IL "LED ABBATTIMENTO HARD"  DIVENTA ARANCIONE;

PREMERE TASTO "START/STOP CICLO" .

Se non viene inserito lo spillone nel prodotto, il ciclo viene eseguito a tempo.

- Abbattimento hard con modifica del tempo di fine abbattimento -

PREMERE IL TASTO "SELEZIONE CICLI"  FINO A QUANDO IL "LED ABBATTIMENTO HARD"  DIVENTA ARANCIONE;

SE SI VUOLE MODIFICARE IL TEMPO DI FINE ABBATTIMENTO

PREMERE PER 2 SECONDI IL TASTO "TEMPO" .

PREMERE IL TASTO "SELEZIONE CICLI"   PER IMPOSTARE IL VALORE DESIDERATO; IL SALVATAGGIO DEL NUOVO VALORE E' AUTOMATICO DOPO 5 SECONDI

D'INATTIVITA' O RIPREMENDO IL TASTO "TEMPO" .

PREMERE IL TASTO "START/STOP CICLO" .

- Abbattimento hard con selezione programma -

PREMERE IL TASTO "SELEZIONE CICLI"  FINO A QUANDO IL "LED ABBATTIMENTO HARD"  DIVENTA ARANCIONE;

PREMERE IL TASTO "SELEZIONE PROGRAMMA" : SI ACCENDE IL LED SELEZIONE TIPO PROGRAMMA .

SE IL PROGRAMMA SELEZIONATO VA BENE PREMERE IL TASTO "START/STOP CICLO" .

SE SI VUOLE MODIFICARE IL TIPO DI PROGRAMMA:

PREMERE IL TASTO "SELEZIONE CICLI"  FINO A QUANDO IL LED DEL PROGRAMMA DESIDERATO  DIVENTA ARANCIONE.

PREMERE IL TASTO "START/STOP CICLO" .
- Abbattimento hard con selezione programma e modifica del tempo di abbattimento -

PREMERE IL TASTO "SELEZIONE CICLI"  FINO A QUANDO IL "LED ABBATTIMENTO HARD"  DIVENTA ARANCIONE;

PREMERE IL TASTO "SELEZIONE PROGRAMMA"  SI ACCENDE IL LED SELEZIONE TIPO PROGRAMMA .

SE IL PROGRAMMA SELEZIONATO VA BENE PREMERE IL TASTO "START/STOP CICLO" .
 SE SI VUOLE MODIFICARE IL TIPO DI PROGRAMMA:

PREMERE IL TASTO "TEMPO"  PER 2 SECONDI;
 PREMERE IL TASTO "SELEZIONE CICLI"   PER IMPOSTARE IL VALORE DI TEMPO DESIDERATO.

RIPREMERE IL TASTO "TEMPO"  PER SALVARE IL NUOVO VALORE

IMPOSTATO O LA CONFERMA AVVIENE AUTOMATICAMENTE DOPO 5 SECONDI D'INATTIVITA'.

PREMERE IL TASTO "START/STOP CICLO"  SE SI VUOLE MODIFICARE LA TEMPERATURA CELLA.

PREMERE IL TASTO "TEMPERATURA"  PER 2 SECONDI;
 IMPOSTARE IL VALORE DI TEMPERATURA DESIDERATO  .

RIPREMERE IL TASTO "TEMPERATURA"  PER SALVARE IL NUOVO VALORE IMPOSTATO O LA CONFERMA AVVIENE AUTOMATICAMENTE DOPO 5 SECONDI D'INATTIVITA'.

PREMERE IL TASTO "START/STOP CICLO" .
- Abbattimento con "turbo cooling" -

PREMERE IL TASTO "SELEZIONE PROGRAMMA" ; SI ACCENDE IL LED "TURBO COOLING" .

PREMERE IL TASTO "START/STOP"  PER AVVIARE IL CICLO.

C.4 ALLARMI

C.4.1 ALLARMI

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

- **HACCP** la cui funzione è quella di monitorare e memorizzare gli allarmi di alta temperatura.
La condizione di allarme HACCP viene segnalata dall'attivazione del buzzer, dal lampeggio del led rosso HACCP, e dalla visualizzazione della label di allarme a display.

- **ALLARMI DI SERVIZIO** la cui funzione è quella di memorizzare e gestire tutti gli allarmi disponibili nella scheda elettronica (tranne l'allarme di alta temperatura ed errata fine ciclo di abbattimento).

C.4.1.1 ALLARMI HACCP

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

Se nessun allarme è presente: il display "TEMPERATURA" visualizza la scritta 'none', mentre il display "TEMPO" rimane spento.

In caso di allarme il display "TEMPERATURA" visualizza il numero dell'allarme "AL 1", "AL 2", ecc., mentre il display "TEMPO" visualizza la descrizione dell'allarme (vedi paragrafo C.4.1.1.1).

Per visualizzare l'allarme entrare nell'Utilità, e premendo i tasti   che permettono lo scorrimento, compariranno le label "AL 1", "AL 2", e così via.

Dopo aver visualizzato l'ultimo allarme sul display compare la label '----', se non s'interviene per 12 secondi l'unità ritorna automaticamente al menù principale.

Per cancellare gli allarmi, premere contemporaneamente  +

 per 5 secondi.

ATTENZIONE: Il reset e' disabilitato se l'operatore non ha visto gli allarmi memorizzati e sul display TEMPERATURA comparirà la label "RES".

C.4.1.1.1 DESCRIZIONE DEGLI ALLARMI

- ALLARME DI ALTA TEMPERATURA

Sul display comparirà:

• la label "**Batch** (numero) **Ht** (massima temperatura raggiunta) **C Start Data Ora End ---**", **qualora l'allarme sia ancora attivo**

ES. Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End ----

• la label "**Batch** (numero) **Ht** (massima temperatura raggiunta) **C Start Data Ora End Data Ora**", **qualora l'allarme sia terminato**

ES. Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48

dove:

Start Data Ora indica l'inizio dell'allarme, **End Data Ora** indica la fine dell'allarme (formato "Data": DD-MM-YY, formato "Ora" HH.MM;).

- **ALLARME DI ERRATA FINE DEL CICLO DI ABBATTIMENTO**
 Questo tipo di controllo viene effettuato per verificare che un ciclo di abbattimento/congelamento a spillone o termini correttamente.

Nel caso in cui non termini correttamente si genera un allarme di "**Durata abbattimento fuori limite**", e sul display comparirà:
 • la label "**Batch** (numero) **Ot** (tempo di abbattimento) **MIN Start Data Ora End data Ora**"

ES. BATCH1 Ot 120MIN Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48.

dove (numero) indica il numero di batch del giorno corrente, Start Data Ora indica l'inizio del ciclo, End Data Ora la fine del ciclo.

CHE COS'E' UN BATCH NUMBER: Ogni ciclo di abbattimento (abbattimento SOFT/HARD, congelamento) effettuato sarà identificato da un numero progressivo (1,2, ...) chiamato "BATCH NUMBER". Esso farà riferimento al giorno corrente e sarà reinizializzato a '0' all'inizio di un nuovo giorno solare.

N.B. nel caso di abbattimento/congelamento a tempo e "turbo cooling", non ci sono allarmi di verifica di fine ciclo.



ATTENZIONE!

se si verifica mancanza di tensione il display visualizza l'allarme di "mancata alimentazione" con l'accensione della spia rossa (●). È possibile visualizzare tale allarme scorrendo con i tasti sull'utility. L'apparecchiatura, in seguito, ripartirà dal punto esatto in cui si era fermata.

C.4.1.2 ALLARMI DI SERVIZIO

Gli allarmi di servizio sono di due tipi:

- quelli di tipo "b" (utente) che non richiedono l'intervento dell'assistenza tecnica e non bloccano il funzionamento della macchina;

SIMBOLO	DESCRIZIONE	AZIONE
B1	Alta temperatura condensatore	Pulire il condensatore; verificare che ci sia ricircolo d'aria vicino al condensatore
B2	Porta aperta	Chiudere la porta
B3	Memoria piena	Resettare gli allarmi HACCP
B4	Power failure	Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di alimentazione; verificare l'impianto elettrico

In caso di allarme "B2" apparirà la scritta "door" sul display tempo. Al rientro dell'allarme (alla chiusura della porta) la scritta scomparirà.

- e quelli di tipo "E" (non utente) che suggeriscono di contattare l'assistenza tecnica, ma non bloccano la macchina;

SIMBOLO	DESCRIZIONE	AZIONE
E1	Minima temperatura cella	CHIAMARE ASSISTENZA TECNICA
E2	Minima temperatura evaporatore	
E3	Sonda cella guasta o disconnessa	
E4	Sonda evaporatore guasta o disconnessa	
E5	Sonda ambiente guasta o disconnessa	
E6	Sonda condensatore guasta o disconnessa	
E7	Sonda spillone 1 guasta o disconnessa	
E8	Sonda spillone 2 guasta o disconnessa	
E9	Sonda spillone 3 guasta o disconnessa	
E10	Intervento pressostato	
E11	Errato funzionamento compressore	
E13	Orologio interno guasto/Batteria scarica	

Al verificarsi dell'allarme "E2" la macchina bloccherà il ciclo in corso e ritornerà in stand-by. Il ciclo potrà essere nuovamente rilanciato quando la temperatura dell'evaporatore torna a livello ottimale e di conseguenza l'allarme rientrerà.

Tutti gli allarmi saranno memorizzati come segue: il display "TEMPERATURA" visualizza il numero dell'allarme, ad esempio "AL 1", "AL 2", ecc., mentre il display "TEMPO" visualizza l'ALARM CODE, ad esempio "E1", "b1", ecc....

Se nessun allarme è attivo: il primo allarme, che l'ultimo verificatosi, è visualizzato.



I tasti permettono di scorrere gli allarmi memorizzati.

Dopo aver visualizzato l'ultimo allarme, sul display compare la label "----" e dopo 12 secondi l'unità ritornerà automaticamente al menu principale.

Al verificarsi del prossimo allarme, i presenti saranno cancellati (reset automatico).

Qualora un allarme sia attivo, l'entrata nell'utility spegne il buzzer e contemporaneamente visualizza la label dell'allarme.



I tasti permettono lo scorrimento degli allarmi memorizzati.

Dopo aver visualizzato l'ultimo allarme sul display compare la label "----" e dopo 5 secondi l'unità ritornerà automaticamente al menu principale.

Fino a quando gli allarmi sono attivi, non ci sarà la cancellazione dalla memoria.



Per cancellare 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 la label "RES".

C.5 CONNESSIONI HACCP (ACCESSORI)

Per quanto riguarda l'installazione degli accessori, fare riferimento al libretto allegato al kit.

La scheda è dotata di una linea di comunicazione seriale che permette l'interazione con altre unità, stampanti o una stazione di controllo in una rete HACCP.

Essa potrà essere collegata

- direttamente ad un dispositivo che comunica in TTL (ad esempio la stampante FT190ELX) impostando il parametro E485="Prn"
- ad una rete di comunicazione RS485 impostando i parametri E485="PC" introducendo la scheda di conversione RS485-LK-P e Adr="Indirizzo di rete".

D.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

D.1.1 PRECAUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Le operazioni di manutenzione ordinaria possono essere eseguite da personale non specializzato, seguendo scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito. **Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sulla macchina trascurando tali norme.**



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, sconnettere l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e staccare la spina con delicatezza per scollegare la macchina.



ATTENZIONE!

Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi. Per le operazioni di manutenzione ordinaria è vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.



ATTENZIONE!

Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta.

D.1.2 PULIZIA DEL MOBILE E DEGLI ACCESSORI

Si consiglia di procedere alla pulizia della cella con frequenza settimanale; aumentare tale frequenza sulla base dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti), quindi sciacquare ed asciugare accuratamente. Non usare per la pulizia detersivi a base di solventi (tipo trielina ecc.) o polveri abrasive. Proteggere le lamiere con cera ai siliconi.



ATTENZIONE!

La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.



ATTENZIONE!

Non utilizzate paglietta o materiale simile per la pulizia delle superfici inossidabili. Non utilizzate detergente contenente cloro, detersivi a base di solventi (tipo trielina ecc.) o polveri abrasive.

Far defluire l'acqua utilizzata attraverso la piletta di scarico, posta sul fondo della cella in posizione centrale, da qui il liquido raggiungerà la bacinella posta sotto il mobile dell'apparecchiatura e va svuotata periodicamente (per apparecchiature 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1).

Chiudere la piletta con l'apposito tappo previsto allo scopo appena terminate le operazioni di pulizia.

Nota: accertarsi prima di togliere il tappo per lo scarico dei liquidi di lavaggio della cella, di aver svuotato la bacinella di raccolta liquidi.

ATTENZIONE: il modello 20 GN 1/1 non ha bacinella di raccolta liquidi, assicurarsi di aver collegato la piletta ad un'impianto di scarico dell'acqua.

D.1.3 PULIZIA DELLA SONDA A SPILLONE

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 spillone, si consiglia di pulirla periodicamente.

La sonda deve essere pulita a mano, utilizzando acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti), sciacquata con acqua pulita e con una soluzione igienizzante.



ATTENZIONE!

Non utilizzate paglietta o materiale simile per la pulizia della sonda spillone. Non utilizzate detergente contenente cloro, detersivi a base di solventi (tipo trielina ecc.) o polveri abrasive.



ATTENZIONE!

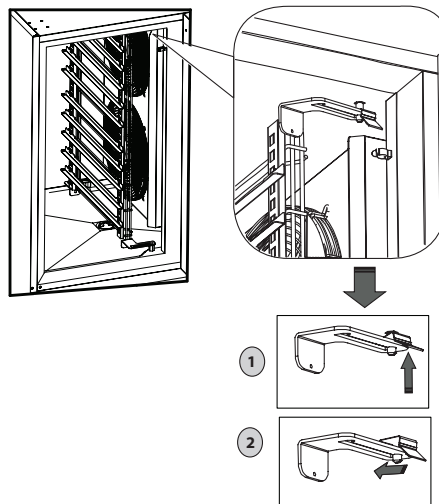
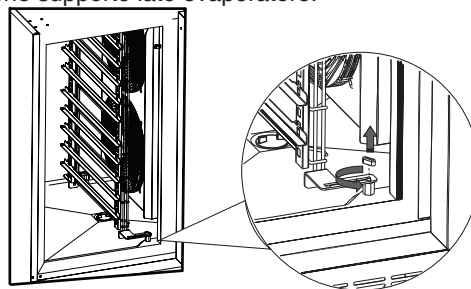
La sonda non deve essere pulita con acqua bollente.

D.1.4 PULIZIA SUPPORTI GRIGLIA

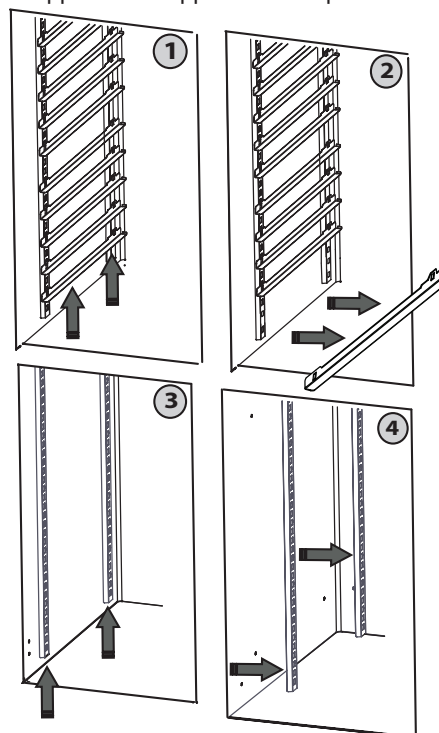
I supporti griglia interni sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie. Non usare per la pulizia detersivi a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive.

Per la rimozione dei supporti procedere come mostrato in figura:

- rimozione supporto lato evaporatore:



- rimozione supporto lato opposto all'evaporatore:



D.1.5 INUTILIZZO DELLA MACCHINA PER UN PERIODO PROLUNGATO

Qualora si preveda di non utilizzare la macchina per un lungo periodo di tempo (es.: un mese), osservare le seguenti precauzioni:

- staccare la spina dalla presa di corrente;
- togliere tutti gli alimenti contenuti nella cella e pulire l'interno e gli accessori;
- passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo;
- lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione d'aria onde evitare la formazione di odori sgradevoli;
- arieggiare periodicamente i locali



ATTENZIONE!

Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite solamente da un Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica, dotato di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei.



ATTENZIONE!

I lavori alle apparecchiature elettriche vanno eseguiti esclusivamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica.



ATTENZIONE!

Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.

Terminate le operazioni di manutenzione bisogna assicurarsi che la macchina sia in grado di lavorare in modo sicuro ed in particolare che i dispositivi di protezione e di sicurezza siano completamente funzionanti.



ATTENZIONE!

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.

D.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La manutenzione straordinaria deve essere effettuata da personale specializzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, sconnettere l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e staccare la spina con delicatezza per scollegare la macchina.



ATTENZIONE!

Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi. È vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.



ATTENZIONE!

Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta.

D.2.1 SOSTITUZIONE CAVO ALIMENTAZIONE

Per la sostituzione del cavo di alimentazione per le apparecchiature 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 operare come segue:

- togliere l'alimentazione;
- rimuovere le viti che fissano la rete di protezione posteriore;
- rimuovere la protezione dell'impianto elettrico;
- sostituire il cavo di alimentazione;
- rimontare le protezioni;
- reinserire l'alimentazione.

Per la sostituzione del cavo di alimentazione per le apparecchiature 6 GN 1/1 e 20 GN 1/1 operare come segue:

- togliere l'alimentazione;
- rimuovere le viti che fissano la rete di protezione posteriore;
- rimuovere le n. 2 viti che fissano il cruscotto anteriore (le viti da togliere sono quelle inferiori), per togliere il cruscotto farlo scorrere verso l'alto;
- sempre stando sul davanti dell'apparecchiatura, prendere la scatola impianto elettrico e farla scorrere verso fuori;
- sostituire il cavo di alimentazione;
- sistemare la scatola impianto elettrico;
- posizionarsi sul retro dell'abbattitore e far scorrere il cavo d'alimentazione;
- rimontare la rete di protezione e il cruscotto;
- reinserire l'alimentazione.



ATTENZIONE!

il cavo d'alimentazione utilizzato per l'allacciamento permanente alla rete di alimentazione è di tipo H07RN-F (designazione 60245 IEC 66); in caso di sostituzione dovrà essere utilizzato un tipo avente almeno queste caratteristiche.



ATTENZIONE!

in caso di sostituzione del cavo alimentazione il conduttore di terra deve essere tenuto più lungo dei conduttori attivi.

D.2.2 PULIZIA PERIODICA DEL CONDENSATORE

E' possibile procedere alla pulizia del condensatore con una spazzola purché non abbia denti in ferro o materiale che possa comprometterne il buon funzionamento. Prestare la massima attenzione a non piegare le alette del condensatore, per non causare una diminuzione nello scambio termico.

Per garantire un'ottimale funzionamento dell'apparecchiatura è necessario pulire il condensatore del gruppo refrigerante almeno 1 volta ogni 3 mesi.

Il condensatore è collocato dietro il pannello frontale asolato, per rimuoverlo togliere n.4 viti posizionate nella parte inferiore e n.1 sul lato sinistro, e tirarlo verso l'esterno per toglierlo dalle clips che lo fissano.

**ATTENZIONE!**

Prima di rimuovere il pannello asolato che protegge il condensatore, accertarsi di aver snesso l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

Nota: per rimuovere lo sporco accumulato sul condensatore si consiglia d'utilizzare una spazzola o un'aspirapolvere. Non utilizzare oggetti appuntiti che potrebbero danneggiare il condensatore.

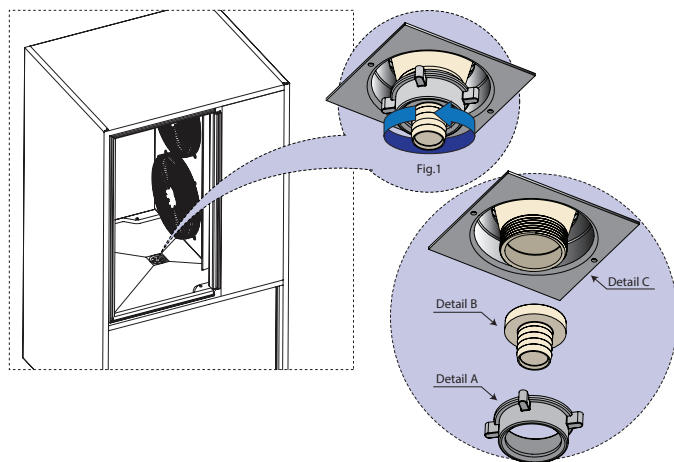
**ATTENZIONE!**

La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.

D.2.3 PULIZIA DELLA PILETTA DI SCARICO

Qualora si rendesse necessaria una pulizia straordinaria della piletta di scarico, procedere come indicato di seguito:

- svitare la ghiera, come mostrato in Fig. 1, e rimuoverla (Dettaglio A);
- sfilare, successivamente, il portagomma (Dettaglio B) e procedere con la pulizia della piletta (Dettaglio C).

**D.2.4 PULIZIA DELLA BATTERIA EVAPORANTE**

La pulizia periodica della batteria evaporante è necessaria per garantire il buon funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento nel tempo delle prestazioni.

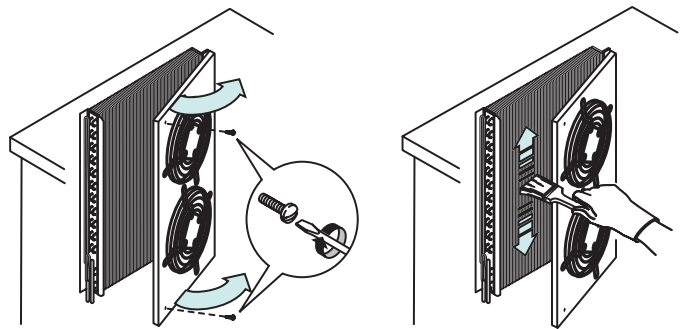
Anche in questo caso è possibile procedere alla pulizia con una spazzola purché non abbia denti in ferro o materiale che possa compromettere il buon funzionamento dell'evaporatore. Prestare la massima attenzione a non piegare le alette della batteria evaporante, per non causare una diminuzione nello scambio termico. Si consiglia, in alternativa, di utilizzare un prodotto specifico come lo sgrassatore "SGRASS CLEANER", che va spruzzato direttamente sulla parte da pulire, lasciato agire e risciacquato con un lieve getto d'acqua non in pressione. È uno sgrassatore non tossico (adottare comunque le dovute precauzioni nell'utilizzo), non infiammabile e non dannoso per l'ambiente, si tratta infatti di un prodotto avente una biodegradabilità pari al 90%.

**ATTENZIONE!**

Prima di aprire il carter mediante utensile, accertarsi di aver snesso l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

Per accedere alla batteria evaporante:

- togliere l'alimentazione;
- rimuovere eventuali teglie presenti all'interno della cella;
- rimuovere le n.4 viti, n.2 anteriori e n.2 posteriori, che fissano i due deflettori al carter dell'evaporatore;
- rimuovere le n.2 viti che fissano il carter interno ispezionabile ed aprirlo;
- pulire la batteria evaporante utilizzando una spazzola o un'aspirapolvere;
- chiudere il carter, rimontare i deflettori e reinserire l'alimentazione elettrica.

**D.2.5 PERIODICITÀ DELLE MANUTENZIONI**

Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Periodicità
Pulizia ordinaria pulizia generale della macchina e nella zona circostante	giornaliera
Protezioni meccaniche controllo dello stato di conservazione, controllo che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	mensile
Comando controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti: verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli	annuale
Struttura della macchina serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principale della macchina	annuale
Segnaletica di sicurezza verifica della leggibilità e stato di conservazione della segnaletica di sicurezza	annuale
Quadro elettrico di comando controllo delle condizioni della componentistica elettrica installata all'interno del quadro elettrico di comando. Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e gli organi della macchina.	annuale
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina	annuale
Manutenzione straordinaria della macchina verifica di tutti i componenti, gli equipaggiamenti elettrici, corrosioni, tubazioni...	decennale*

(*) la macchina è stata costruita e progettata per una durata di circa dieci anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio della macchina) si dovrà eseguire una revisione generale della stessa. Alcuni esempi di controlli da eseguire sono riportati di seguito.

- verifica di eventuali parti o componenti elettrici ossidati; eventualmente sostituirli e ripristinare le condizioni iniziali;
- verifica strutturale ed in particolare dei giunti saldati;
- verifica e sostituzione della bulloneria e/o viteria, eseguendo anche un controllo di eventuali componenti allentati;
- verifica dell'impianto elettrico, elettronico;
- verifiche e controlli della funzionalità dei dispositivi di sicurezza;
- verifica delle condizioni generali delle protezioni e ripari presenti.

**ATTENZIONE!**

Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite solamente da un Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica, dotato di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei.



ATTENZIONE!

I lavori alle apparecchiature elettriche vanno eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica.

D.3 PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO

D.3.1 IDENTIFICAZIONE RAPIDA DEI GUASTI

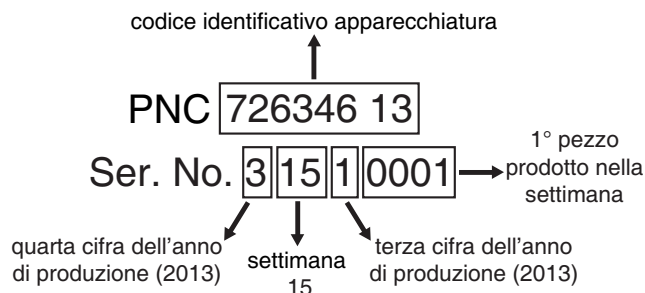
In alcuni casi è possibile risolvere dei guasti in modo semplice e rapido, segue un elenco di alcuni problemi con relative soluzioni:

- A.** L'apparecchiatura non si accende:
 - controllare che alla presa arrivi corrente.
- B.** L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura interna prevista:
 - verificare che il condensatore sia pulito;
 - verificare che i cicli siano stati impostati correttamente;
 - verificare che il prodotto sia stato caricato correttamente in cella;
 - verificare l'integrità della sonda.
- C.** L'apparecchio è eccessivamente rumoroso:
 - verificare il livellamento dell'apparecchiatura.
Una posizione non equilibrata potrebbe innescare delle vibrazioni.
 - controllare che il mobile non sia a contatto con altre apparecchiature o parti che potrebbero entrare in risonanza;

Eseguite le verifiche precedentemente descritte, se il difetto persiste, rivolgetevi all'assistenza tecnica ricordandovi di segnalare:

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

Nota: il codice ed il numero di serie (riportati sulla targhetta caratteristiche, vedi paragrafo A.1.6) sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione:



D.4 DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Raccolta fogli di collaudo
- Schema elettrico

D.5 LISTA PARAMETRI UTENTE

SIMBOLO	DESCRIZIONE	RANGE
MIN	Orologio interno: Minuti	0..59
HOURL	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 set 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	Modalita' 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	Modalita' buzzer per segnalare gli allarmi di tipo HACCP	
bAll	Modalita' buzzer per segnalare un allarme generico	
CCEt	Normativa "CUSTOM": TEMPERATURA DI FINE ABBATTIMENTO POSITIVO	0..CbSt°C/F
CCtl	Normativa "CUSTOM": TEMPO DI FINE ABBATTIMENTO POSITIVO	0..360 min
CFEt	Normativa "CUSTOM": TEMPERATURA DI FINE ABBATTIMENTO NEGATIVO	-35..CbSt°C/F
CFtl	Normativa "CUSTOM": TEMPO DI FINE ABBATTIMENTO NEGATIVO	0..360°C/F
CbSt	Normativa "CUSTOM": TEMPERATURA DI INIZIO ABBATTIMENTO	0..127°C/F
EICE	Il parametro abilita l'Utility 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
PrnL	Configurazione lingua di stampa: It = Italiano, Gb = Inglese, dE = tedesco, fr = Francese, Es = Spagnolo, Se = Svedese	It/Gb/dE/fr/Es/Se
Adr	Indirizzo di rete.	01-FF
E485	Tipo di connessione: "Prn" = Stampante; "PC" = Personal Computer;	Prn/PC
nOr	Indica la normativa di riferimento "NF", "UK" o "CUSTOM"	nF, Uk, CuSt
REL	Versione software.	-

N.B. I parametri di default (DEF) possono subire variazioni secondo il modello d'apparecchiatura.