

06/2018

Mod: DBT51/TS-GX

Production code: ABV5005-DM (CER. SINISTRA)



Diamond
catering equipment



5T
700
800

CELLULES DE REFRIGERATION RAPIDE ET CONGELATION

BLAST CHILLER AND FREEZERS

ABBATTITORI e SURGELATORI RAPIDI di
TEMPERATURA

SCHNELLKÜHLER SCHOCKFROSTER

ABATIDORES – CONGELADORES RAPIDOS DE
TEMPERATURA



MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

INSTALLATION, OPERATING AND
MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INSTALLATIONS, BEDIENUNGS UND
WARTUNGSANWEISUNGEN

MANUAL DE INSTALACIÓN USO Y
MANTENIMIENTO



IT

GB

FR

DE

ES

IT

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

GB

The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

FR

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareil présentés dans cette publication.

DE

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zuändern.

ES

El constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características de los equipos presentados en esta publicación.

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. NORME E AVVERTENZE GENERALI	4
4.1. Informazioni Generali	4
4.2. Garanzia.....	4
4.3. Sostituzione Parti	4
4.4. Descrizione Apparecchiatura	5
4.5. Targhetta Caratteristiche.....	6
4.6. Dispositivi Di Sicurezza	7
5. USO E FUNZIONAMENTO	8
5.1. Prima accensione	8
5.2. Modalità Abbattitore	8
5.3. Modalità Cicli Speciali	20
5.4. Modalità Ricettario.....	31
5.5. Preraffreddamento	34
5.6. Impostazioni	35
5.7. Utilizzo Porta USB.....	36
5.8. Consigli Per L'uso	37
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	38
6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione	38
6.2. Manutenzione Ordinaria	38
6.3. Manutenzione Straordinaria (Versione 5T)	39
6.4. Manutenzione Straordinaria (Versione TAVOLO).....	41
7. GUASTI	43
7.1. Visualizzazione Allarmi.....	44
8. INSTALLAZIONE.....	45
8.1. Imballo E Disimballo	45
8.2. Installazione	46
8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica	46
8.4. Allacciamento acqua unità condensante	47
8.5. Collaudo	48
9. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA.....	48
10.SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE	48
ALLEGATI.....	I

2. INDICE ANALITICO

A

Allacciamento acqua unità condensante; 47
Allacciamento Alimentazione Elettrica; 46
Allarme alta temperatura condensazione; 7
Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione; 38

C

Ciclo Continuo a Temperatura; 18
Ciclo Continuo a Tempo; 17
Ciclo di Abbattimento Positivo a Temperatura; 9
Ciclo di Abbattimento Positivo a Tempo; 11
Ciclo di Asciugatura; 22
Ciclo di Indurimento Gelato; 23
Ciclo di Lenta Cottura a Temperatura; 27
Ciclo di Lenta Cottura a Tempo; 29
Ciclo di Lievitazione (Opzionale); 25
Ciclo di Riscaldamento Sonda Prodotto; 24
Ciclo di Sanificazione Pesce; 21
Ciclo di Sbrinamento; 22
Ciclo di Scongelo (Opzionale); 24
Ciclo di Sterilizzazione; 23
Ciclo di Surgelazione a Temperatura; 13
Ciclo di Surgelazione a Tempo; 15
Ciclo Personalizzato; 19
Collaudo; 47
Consigli per il normale utilizzo; 37
Consigli Per L'uso; 37

D

Descrizione Apparecchiatura; 5
Disimballo; 45
Dispositivi Di Sicurezza; 7
Download dati HACCP; 36
Download e Upload Parametri; 36
Download e Upload Ricette; 36

F

Fusibili di protezione; 7

G

Garanzia; 4
GUASTI; 43

I

Imballo; 45

Informazioni Generali; 4
Installazione; 46

M

Manutenzione Ordinaria; 38
Manutenzione Straordinaria (Versione 5T); 39
Manutenzione Straordinaria (Versione TAVOLO); 41
Memorizzazione di una ricetta; 33
Micro Porta; 7
Micro Ventilatore Evaporatore; 7
Modalità Abbattitore; 8
Modalità Cicli Speciali; 20
Modalità Ricettario; 31

P

Preraffreddamento; 34
Prima accensione; 8
Prolungata inattività; 37
Pulizia del condensatore; 39; 41
Pulizia dell'evaporatore; 39; 41

R

Ricette abbattimento; 32
Ricette surgelazione; 33

S

SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE; 48
Selezione Lingua; 35
Service; 35
Setup; 35
SICUREZZA; 3
Smaltimento Apparecchiatura; 48
Sostituzione Fusibili; 40; 42
Sostituzione Lampada U.V.; 40; 42
Sostituzione Parti; 4

T

Targhetta Caratteristiche; 6

U

Utilizzo Porta USB; 36

V

Visualizzazione Allarmi; 44

3. SICUREZZA

  **Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura.**

 Conservare con cura questo manuale per poterlo consultare in ogni caso di necessità.

 L'impianto elettrico è stato progettato secondo la norma CEI EN 60335-2-89.

 Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura a incasso.

 Non utilizzare dispositivi meccanici né altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal costruttore.

 Non danneggiare il circuito del refrigerante.

 Non utilizzare degli apparecchi elettrici all'interno degli scomparti dell'apparecchio per la conservazione dei cibi congelati.

 Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.

 Non appoggiare oggetti sul fondo dell'apparecchiatura. Utilizzare le apposite griglie per stoccare il prodotto. Il carico massimo ammesso per griglia è di 45Kg uniformemente distribuiti.

 La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita da personale qualificato.

 Adesivi particolari evidenziano la presenza di tensione di rete in prossimità di aree (comunque protette) con rischi di natura elettrica.

 Prima del collegamento, assicurarsi che i mezzi per la disconnessione dell'apparecchio dalla rete elettrica, siano incorporati nell'impianto fisso in accordo alle regole di installazione (richiesto per apparecchi forniti senza spina da collegare ad impianto fisso).

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere od eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

E' consigliato simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

L'apparecchiatura è destinata solo all'uso per cui è stata progettata; ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio.

 Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone causati da un uso improprio o errato.

 Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

 Non ostruire le prese d'aria durante il normale funzionamento, per non compromettere le prestazioni e la sicurezza della macchina.



 Non mettere in trazione per nessuna ragione il cavo di alimentazione.

Per garantire l'igiene e proteggere gli alimenti da fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli

alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando prodotti infiammabili o prodotti che contengono sostanze nocive alla salute.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.

4. NORME E AVVERTENZE GENERALI

4.1. Informazioni Generali

Questo manuale è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa.

Si consiglia i destinatari delle informazioni di leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

La lettura delle informazioni contenute nel seguente documento, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Per evidenziare alcune parti di testo di notevole importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati dei simboli particolari il cui significato viene di seguito descritto:



Indica informazioni importanti riguardanti la sicurezza. E' necessario adottare comportamenti appropriati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni.



Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

4.2. Garanzia

La garanzia dell'apparecchio e dei componenti di nostra produzione ha la durata di 2 anni dalla data della spedizione e si traduce nella fornitura gratuita delle parti che, a nostro insindacabile giudizio, risultassero difettose.

Tali difettosità devono risultare comunque indipendenti da un eventuale non corretto impiego

del prodotto in conformità alle indicazioni riportate nel manuale.

Restano esclusi dalla garanzia oneri derivanti da manodopera, viaggi e trasporti.

I materiali sostituiti in garanzia si intendono comunque di nostra proprietà e devono pertanto essere restituiti a cura e spese del cliente.

4.3. Sostituzione Parti



Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti.



In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore differenziale sezionatore.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.



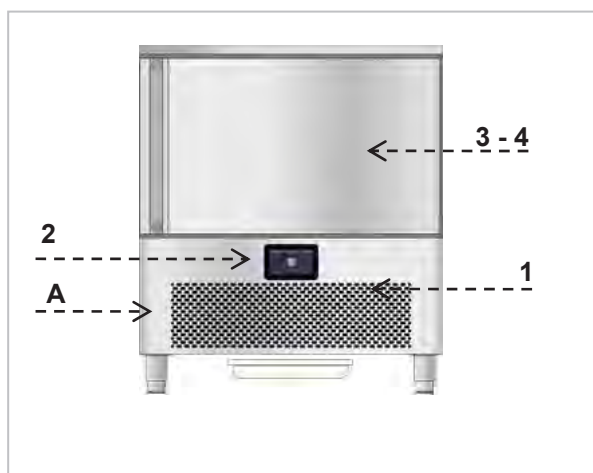
Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore.

4.4. Descrizione Apparecchiatura

Versione 5T

L'abbattitore di temperatura, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per il raffreddamento e/o congelamento degli alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

- 1) **area di condensazione** : è disposta nella parte inferiore ed è caratterizzata dalla presenza dell'unità condensante.
- 2) **area elettrica** : è disposta nella parte inferiore dell'apparecchiatura e contiene i componenti di controllo e di alimentazione nonché il cablaggio elettrico.
- 3) **area di evaporazione** : è situata all'interno del vano refrigerato nella parte posteriore ed è caratterizzata dall'unità evaporante.
- 4) **area di stoccaggio** : è situata all'interno del vano refrigerato ed è destinata al raffreddamento e/o congelamento degli alimenti.



La parte inferiore è contraddistinta da un cruscotto (A) che permette l'accessibilità alle parti elettriche; nella parte anteriore si evidenzia una porta ad apertura verticale, che chiude ermeticamente il vano refrigerato.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni.

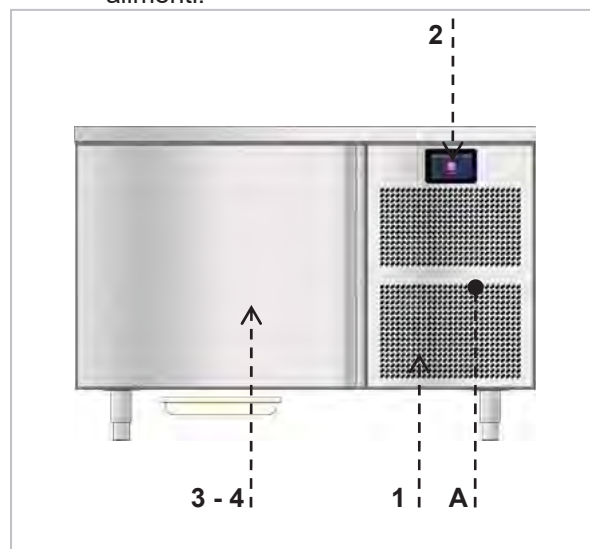
ABBATTITORE e SURGELATORE 5 TEGLIE

Modello adatto a contenere **5 teglie** con capacità in abbattimento di 20 kg e in surgelazione di 12 kg.

Versione TAVOLO

L'abbattitore di temperatura, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per il raffreddamento e/o congelamento degli alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

- 1) **area di condensazione** : è disposta nella parte laterale ed è caratterizzata dalla presenza dell'unità condensante.
- 2) **area elettrica** : è disposta nella parte laterale dell'apparecchiatura e contiene i componenti di controllo e di alimentazione nonché il cablaggio elettrico.
- 3) **area di evaporazione** : è situata all'interno del vano refrigerato nella parte posteriore ed è caratterizzata dall'unità evaporante.
- 4) **area di stoccaggio** : è situata all'interno del vano refrigerato ed è destinata al raffreddamento e/o congelamento degli alimenti.



La parte laterale è contraddistinta da un cruscotto (A) che permette l'accessibilità alle parti elettriche; nella parte anteriore si evidenzia una porta ad apertura verticale, che chiude ermeticamente il vano refrigerato.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni.

ABBATTITORE GASTRONOMIA

Modello adatto a contenere **5 teglie GASTRONORM 1/1** con capacità in abbattimento di 20 kg e in surgelazione di 12 kg.

ABBATTITORE PASTICCERIA

Modello adatto a contenere **5 teglie PASTICCERIA 400 x 600** con capacità in abbattimento di 20 kg e in surgelazione di 12 kg.

4.5. Targhetta Caratteristiche

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

- 1) Codice apparecchiatura
- 2) Descrizione apparecchiatura
- 3) Numero di matricola
- 4) Tensione e frequenza di alimentazione
- 5) Potenza Nominale
- 6) Potenza Sbrinamento
- 7) Potenza Totale Lampade
- 8) Classe climatica
- 9) Tipo e Quantità di gas refrigerante
- 10) Numero del fluido frigorigeno del componente principale del gas espandente della schiuma isolamento.
- 11) Simbolo RAEE

CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
		10
  		11

Le apparecchiature sono dotate di classe climatica che indica la temperatura ambiente entro la quale il frigorifero funziona correttamente. Di seguito le classi climatiche esistenti :

Classe Climatica	Temperatura Ambiente °C	Umidità Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

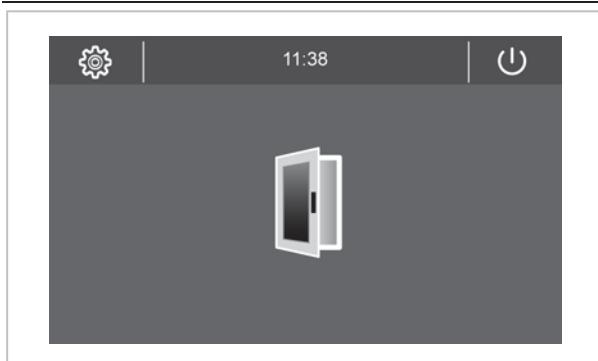
4.6. Dispositivi Di Sicurezza

Durante il funzionamento dell'apparecchiatura possono intervenire dei controlli che in alcuni casi governano il corretto funzionamento della macchina in altri casi possono disattivare parti o l'intera macchina per mettere in sicurezza l'apparecchiatura. In caso di allarme a display appare il seguente messaggio :



Elenchiamo di seguito i principali controlli.

Micro Porta



Nel caso venga aperta la porta, l'interruttore magnetico posto sul cruscotto comandi si apre : in fase di abbattimento o surgelazione vengono spenti i ventilatori evaporatore. Nel contempo appare una segnalazione di allarme a display; tale condizione può manifestarsi anche quando non vi è un perfetto allineamento della porta al cruscotto comandi. In questo caso con macchina in fase **STOP** viene impedito l'avvio di un ciclo, tranne l'avvio del ciclo di sbrinamento.

Nel caso in cui sia attivo un ciclo di sterilizzazione U.V. viene unicamente interrotto il funzionamento della lampada UV; nel momento in cui la porta viene chiusa il ciclo prosegue.

Fusibili di protezione

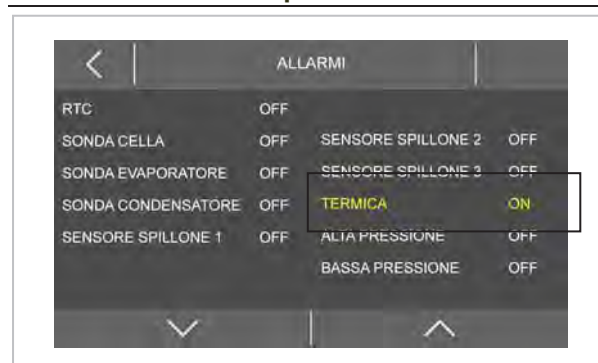
Esistono fusibili di protezione della linea di alimentazione generale che intervengono in presenza di sovraccarichi.

Allarme alta temperatura condensazione



Nel caso vi siano condizioni ambientali o anomalie funzionali che causino un superamento del valore massimo di temperatura nel condensatore, interviene l'allarme **"Condensatore Surriscaldato"** e **"Compressore Bloccato"** che blocca il funzionamento della macchina. Nel momento in cui la temperatura letta dalla sonda condensatore ritorna ad un valore accettabile, la macchina può essere rimessa in funzione.

Micro Ventilatore Evaporatore

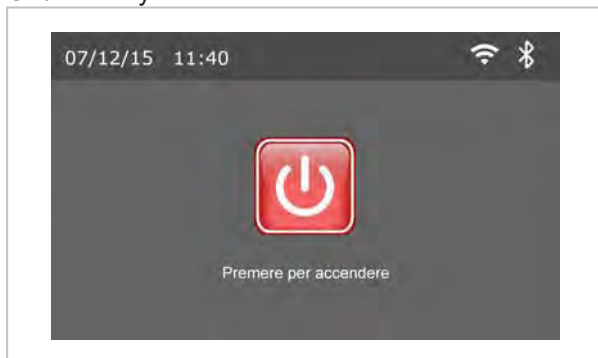


Questo micro interruttore posto sul deflettore evaporatore disattiva il funzionamento della macchina, in caso di apertura del deflettore per ispezionare l'evaporatore o le ventole. La chiusura del deflettore con la successiva scomparsa dell'allarme a display, ripristina il normale funzionamento della macchina.

5. USO E FUNZIONAMENTO

5.1. Prima accensione

Alla prima accensione dell'apparecchiatura il dispositivo visualizzerà la schermata di ON/Standby.



Per accendere il dispositivo, dalla schermata On/stand-by premere l'area centrale: apparirà la schermata Home.



Dalla schermata Home è possibile accedere alle modalità di funzionamento della macchina, selezionando l'area desiderata.

Per spegnere il dispositivo, dalla schermata Home premere l'area  in alto.

5.2. Modalità Abbattitore



Selezionando l'area  viene caricato il menu ABBATTITORE.

Si procede selezionando a scelta una delle aree presenti:

- abbattimento
- surgelazione
- ciclo continuo
- ciclo personalizzato.





Ciclo di Abbattimento Positivo a Temperatura

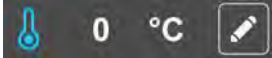


Tale ciclo permette di abbattere la temperatura al cuore del prodotto da **+90°C** a **+3°C** nel più breve tempo possibile ed entro un tempo massimo pari a **90 minuti**. Il termine del ciclo viene determinato dal raggiungimento del valore di **+3°C** letto dalla sonda spillone.

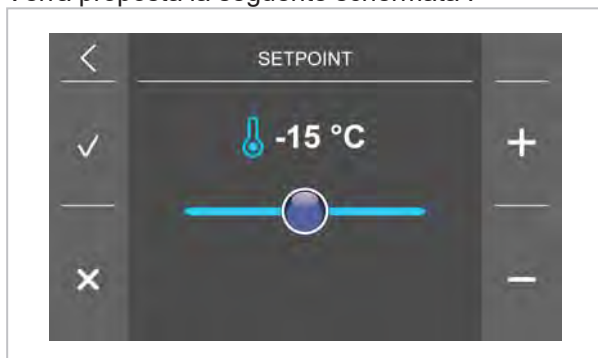
Selezionando il ciclo di abbattimento positivo, il sistema propone la seguente schermata :



Di default il sistema propone il ciclo a temperatura.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Verrà proposta la seguente schermata :

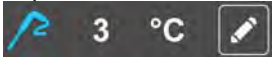


Premendo l'area  e  è possibile modificare il valore della temperatura.

Per confermare il valore modificato, premere l'area .

Per annullare la modifica premere l'area .

Per uscire senza salvare premere l'area .

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura del prodotto a fine ciclo.

Premendo l'area  è possibile modificare la velocità delle ventole durante l'abbattimento.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura della cella e la velocità delle ventole durante la fase di conservazione :



Premendo l'area  verrà abilitata la fase

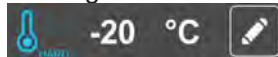
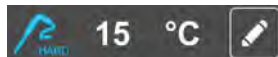
intensiva : l'area relativa verrà illuminata . In questo caso il ciclo di abbattimento positivo verrà suddiviso in tre fasi :

- abbattimento intensivo (HARD)
- abbattimento standard
- conservazione

Premendo l'area  verrà caricata la schermata "impostazioni avanzate" :



All'interno di questa schermata è possibile modificare i seguenti valori :

-  temperatura della cella durante la fase intensiva ;
-  temperatura del prodotto a fine ciclo intensivo ;

-  2 °C  temperatura della cella durante la fase di conservazione ;
-  velocità delle ventole durante la fase intensiva ;
-  velocità delle ventole durante la conservazione.

Per uscire dalla schermata "impostazioni avanzate" premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra .

Per confermare la impostazioni del ciclo di abbattimento premere l'area in basso a destra

START

Se è stato selezionato un ciclo di abbattimento standard verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di abbattimento intensivo (HARD) verrà proposta la seguente schermata :



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata.

Ad esempio, per modificare la temperatura della cella durante la fase intensiva, premere in corrispondenza della fase 1; verrà proposta la schermata relativa alla prima fase.



Per salvare e archiviare il ciclo appena impostato

premere in corrispondenza dell'area . Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

START

dell'area . Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema. Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in

STOP

corrispondenza dell'area .



Ciclo di Abbattimento Positivo a Tempo



Tale ciclo permette di abbattere la temperatura al cuore del prodotto da **+90°C** a **+3°C** nel tempo impostato dall'utente. E' consigliabile eseguire dei cicli di prova per determinare il tempo necessario per raffreddare correttamente il prodotto. Vi ricordiamo inoltre che i tempi acquisiti ed eventualmente memorizzati sono da ritenere validi per l'utilizzo esclusivo del medesimo tipo di prodotto ed in pari quantità per ciclo.

Per passare a un ciclo a tempo premere all'interno della schermata abbattimento, l'area



: il sistema spegnerà l'area relativa al ciclo a

temperatura



e illuminerà l'area relativa al ciclo a tempo



Premendo l'area  **0 °C**  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area  **90 min**  è possibile modificare la durata del ciclo di abbattimento.

Premendo l'area    è possibile modificare la velocità delle ventole durante l'abbattimento.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura della cella  e la velocità delle ventole  durante la fase di conservazione.

Premendo l'area  verrà abilitata la fase intensiva : l'area relativa verrà illuminata .

In questo caso il ciclo di abbattimento positivo verrà suddiviso in tre fasi :

- abbattimento intensivo (HARD)
- abbattimento standard
- conservazione



Premendo l'area  verrà caricata la schermata "impostazioni avanzate" :



All'interno di questa schermata è possibile modificare i seguenti valori :

-  **-20 °C**  temperatura della cella durante la fase intensiva ;
-  **54 min**  tempo della fase intensiva ;
-  **2 °C**  temperatura della cella durante la fase di conservazione ;
-   velocità delle ventole durante la fase intensiva ;
-   velocità delle ventole durante la conservazione.

Per uscire dalla schermata "abbattimento avanzato" premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra .

Per confermare le impostazioni del ciclo di abbattimento premere l'area in basso a destra



Se è stato selezionato un ciclo di abbattimento standard verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di abbattimento intensivo (HARD) verrà proposta la seguente schermata :



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata.

Per salvare e archiviare il ciclo appena impostato

premere in corrispondenza dell'area

Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema. Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in

corrispondenza dell'area



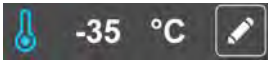
Ciclo di Surgelazione a Temperatura

i Tale ciclo permette di abbattere la temperatura al cuore del prodotto da **+90°C** a **-18°C** nel più breve tempo possibile ed entro un tempo massimo pari a **270 minuti**. Il termine del ciclo viene determinato dal raggiungimento del valore di **-18°C** letto dalla sonda prodotto.

Selezionando il ciclo di surgelazione, il sistema propone la seguente schermata :



Di default il sistema propone il ciclo a temperatura.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura del prodotto a fine ciclo.

Premendo l'area  è possibile modificare la velocità delle ventole durante la surgelazione.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura della cella  e la velocità delle ventole  durante la fase di conservazione.

Premendo l'area  verrà abilitata la fase

SOFT : l'area relativa verrà illuminata .

In questo caso il ciclo di surgelazione verrà suddiviso in tre fasi :

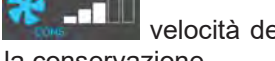
- Surgelazione SOFT
- Surgelazione standard
- conservazione



Premendo l'area  verrà caricata la schermata "impostazioni avanzate" :



All'interno di questa schermata è possibile modificare i seguenti valori :

-  temperatura della cella durante la fase SOFT ;
-  temperatura del prodotto a fine ciclo SOFT ;
-  temperatura della cella durante la fase di conservazione ;
-  velocità delle ventole durante la fase SOFT ;
-  velocità delle ventole durante la conservazione.

Per uscire dalla schermata "impostazioni avanzate" premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra .

Per confermare la impostazioni del ciclo di abbattimento premere l'area in basso a destra



Se è stato selezionato un ciclo di surgelazione standard verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di surgelazione SOFT verrà proposta la seguente schermata :



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata.

Per salvare e archiviare il ciclo appena impostato premere in corrispondenza dell'area .

Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

START

dell'area

Verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

STOP



Ciclo di Surgelazione a Tempo

i Tale ciclo permette di abbattere la temperatura al cuore del prodotto da **+90°C** a **-18°C** nel tempo da voi impostato. E' consigliabile eseguire dei cicli di prova per determinare il tempo necessario per raffreddare correttamente il prodotto. Vi ricordiamo inoltre che i tempi acquisiti ed eventualmente memorizzati sono da ritenere validi per l'utilizzo esclusivo del medesimo tipo di prodotto ed in pari quantità per ciclo.

Per passare a un ciclo a tempo premere all'interno della schermata surgelazione, l'area



: il sistema spegnerà l'area relativa al ciclo a

temperatura



e si illuminerà l'area relativa al ciclo a tempo



Premendo l'area  **-35 °C**  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area  **240 min**  è possibile modificare la durata del ciclo di surgelazione.

Premendo l'area    è possibile modificare la velocità delle ventole durante la surgelazione.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura della cella  e la velocità delle ventole  durante la fase di conservazione.

Premendo l'area  verrà abilitata la fase SOFT : l'area relativa verrà illuminata .

In questo caso il ciclo di surgelazione verrà suddiviso in tre fasi :

- Surgelazione SOFT
- Surgelazione standard
- conservazione



Premendo l'area  verrà caricata la schermata "impostazioni avanzate" :



All'interno di questa schermata è possibile modificare i seguenti valori :

-  **-3 °C**  temperatura della cella durante la fase SOFT ;
-  **54 min**  tempo della fase SOFT ;
-  **-20 °C**  temperatura della cella durante la fase di conservazione ;
-   velocità delle ventole durante la fase SOFT ;
-   velocità delle ventole durante la conservazione.

Per uscire dalla schermata "abbattimento avanzato" premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra .

Per confermare le impostazioni del ciclo di abbattimento premere l'area in basso a destra



Se è stato selezionato un ciclo di surgelazione standard verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di surgelazione SOFT verrà proposta la seguente schermata :



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata. Per salvare e archiviare il ciclo appena impostato

premere in corrispondenza dell'area . Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

dell'area .

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema. Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in

corrispondenza dell'area .



Ciclo Continuo a Tempo

i E' possibile utilizzare questo ciclo quando grossi quantitativi di cibi devono essere abbattuti ed è noto il tempo di abbattimento specifico di ogni prodotto. Basta impostare la temperatura della cella, la velocità dei ventilatori e avviare la macchina. L'apparecchiatura mantiene la temperatura impostata, lo sbrinatorio è gestito automaticamente. La temperatura della cella può essere modificata durante il normale funzionamento.

Selezionando il ciclo continuo a tempo il sistema propone la seguente schermata :



Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area  è possibile modificare la velocità delle ventole. Per confermare la impostazioni premere l'area in

START

basso a destra : il ciclo verrà avviato. Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Il ciclo si avvia attivando solo il primo timer; c'è la possibilità di impostare fino a tre timer separati. I timer si impostano premendo l'area matita e impostando un tempo mentre il ciclo è già in corso.

Al momento dell'impostazione del tempo, quando il timer è confermato, parte direttamente il suo conteggio.

Ogni timer è indipendente e alla sua scadenza può essere reimpostato.

Il ciclo termina solo quando tutti i timer impostati sono scaduti. Al termine del conteggio di un timer, il buzzer suona, appare a display una notifica e il valore "0 min" del relativo timer si visualizza in verde.



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

STOP

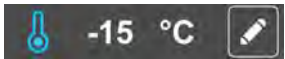


Ciclo Continuo a Temperatura

Il ciclo continuo a temperatura è disponibile a condizione che siano presenti due o tre sonde prodotto.

Selezionando il ciclo continuo a temperatura, il sistema propone la seguente schermata :



Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura del prodotto a fine ciclo.

Premendo l'area  è possibile modificare la velocità delle ventole.

Per confermare le impostazioni premere l'area in

START

basso a destra : il ciclo verrà avviato.

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Durante l'esecuzione del ciclo, ogni volta che si richiude la porta, viene eseguito il controllo sull'effettivo inserimento dei vari spilloni e il ciclo termina solo quando tutti gli spilloni inseriti raggiungono la temperatura voluta.

Al raggiungimento della temperatura impostata per ogni spillone, il buzzer suona, appare a display una notifica e il valore di temperatura del relativo spillone si visualizza in verde. Di seguito un esempio di schermata dove solo uno spillone è in temperatura.

Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

STOP



Ciclo Personalizzato

La funzione “personalizzato” permette di impostare un ciclo composto da un massimo di 4 fasi (3 di abbattimento e 1 di conservazione) e può essere costituito da fasi a temperatura e/o fasi a tempo.

Selezionando il ciclo personalizzato il sistema propone la seguente schermata :



E' possibile commutare la fase da spillone a tempo ed impostare i setpoint relativi.

Per aggiungere una fase premere in corrispondenza dell'area

La fase verrà aggiunta e proposta in modifica.



Per eliminare una fase premere in corrispondenza

dell'area

Una volta inserite le fasi desiderate ed eseguite le varie impostazioni, premere l'area in basso a

destra

Prima di avviare il ciclo è possibile modificare la temperatura della cella 2 °C

e la velocità delle ventole durante la fase di conservazione.

Per confermare la impostazioni premere l'area in

basso a destra : verrà proposta la seguente schermata.



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata.

Per salvare e archiviare il ciclo appena impostato premere in corrispondenza dell'area

Per avviare il ciclo premere in corrispondenza dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema. Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in

corrispondenza dell'area

5.3. Modalità Cicli Speciali



Selezionando l'area  viene caricato il menu CICLI SPECIALI.

Si procede selezionando a scelta una delle aree presenti:

1. sanificazione
2. asciugatura
3. sbrinamento manuale
4. indurimento gelato
5. sterilizzazione
6. scongelamento (opzionale)
7. lievitazione (opzionale)
8. lenta cottura (opzionale)





Ciclo di Sanificazione Pesce

La funzione “Sanificazione Pesce” è suddivisa in tre fasi :

1. fase di abbattimento negativo a temperatura
2. fase di mantenimento
3. fase di conservazione

Selezionando il ciclo di sanificazione il sistema propone la schermata relativa alla prima fase :



Premendo l'area -40 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella nella fase di abbattimento.

Premendo l'area -18 °C è possibile modificare la temperatura del prodotto a fine ciclo.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Premere in corrispondenza dell'area in alto a destra per passare alla seconda fase.



Premendo l'area -20 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella nella fase di mantenimento.

Premendo l'area 24 hour è possibile modificare la durata della fase di mantenimento

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole.

Premere in corrispondenza dell'area in alto a destra per passare alla terza fase.



Premendo l'area -20 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella durante la fase di conservazione.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

dell'area .

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema. Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in

corrispondenza dell'area .



Ciclo di Asciugatura

La funzione “Asciugatura” avvia un ciclo di ventilazione interna forzata. L’apertura della porta non influenza il ciclo in corso.



Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

START

dell’area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell’area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell’area

STOP



Ciclo di Sbrinamento

La brina formatasi sull’evaporatore in seguito al deposito dell’umidità ceduta dal prodotto può compromettere il buon funzionamento dell’apparecchiatura. Per ripristinare la piena funzionalità è necessario eseguire un ciclo di sbrinamento.

Lo sbrinamento viene eseguito per ventilazione forzata utilizzando il ventilatore evaporatore. Il ciclo può essere eseguito a porta aperta o chiusa e può inoltre essere interrotto in qualsiasi momento.

Selezionando il ciclo di sbrinamento manuale il sistema propone la seguente schermata:



Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

START

dell’area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell’area è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell’area

STOP



Ciclo di Indurimento Gelato

Il ciclo di indurimento gelato è un ciclo di surgelazione a tempo. E' possibile impostare la temperatura, la durata e la velocità delle ventole. Il sistema propone la seguente schermata:



Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area  è possibile impostare la durata del ciclo di surgelazione.

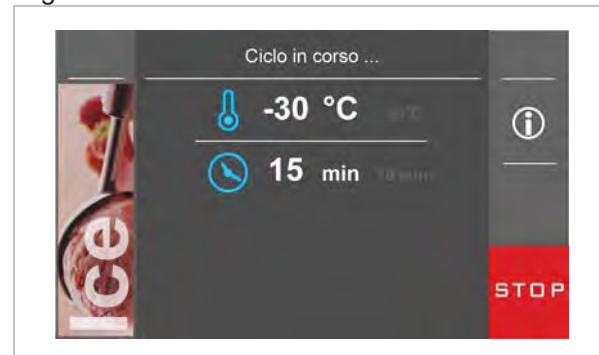
Premendo l'area  è possibile modificare la velocità delle ventole.

Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

START

dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

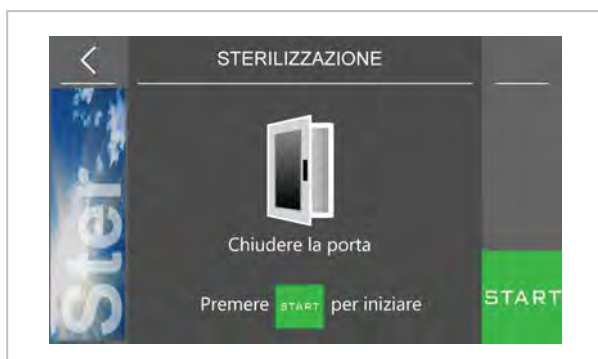
STOP



Ciclo di Sterilizzazione

L'avviamento del ciclo è consentito solamente con porta chiusa e viene immediatamente interrotto nel caso in cui, durante la sterilizzazione, venga aperta la porta.

Per una corretta efficienza ed igiene della macchina è consigliabile eseguire la disinfezione della cella al termine di ogni turno di lavoro.



Per avviare il ciclo è necessario chiudere la porta dell'abbattitore, e premere in corrispondenza

START

dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

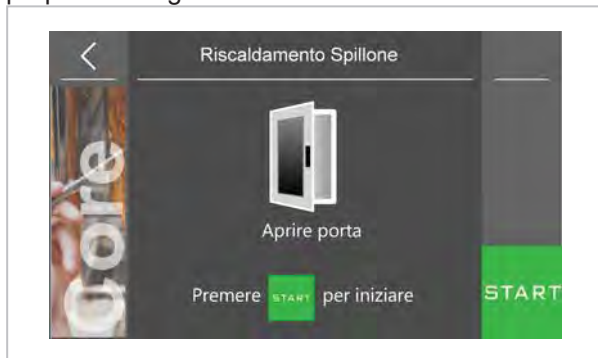
Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

STOP



Ciclo di Riscaldamento Sonda Prodotto

Utilizzare questo particolare ciclo di funzionamento quando è necessario estrarre la sonda spillone del prodotto congelato. Il sistema propone la seguente schermata:



Per avviare il ciclo è necessario aprire la porta dell'abbattitore, e premere in corrispondenza

START

dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

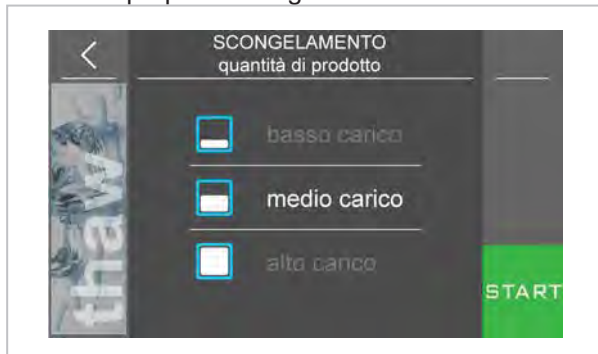
STOP



Ciclo di Scongellamento (Opzionale)

Il ciclo di scongelamento viene gestito in base alla quantità di prodotto da scongelare presente all'interno dell'apparecchiatura. Sono previsti tre livelli di carico. Per ognuno dei tre livelli, il sistema carica tre diversi set di parametri per il controllo della temperatura, del tempo ciclo e della velocità delle ventole.

Il sistema propone la seguente schermata :



Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

START

dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

STOP



Ciclo di Lievitazione (Opzionale)

Il sistema fornisce un controllo completo del ciclo di lievitazione. Il ciclo è suddiviso in quattro fasi :

- **fase di abbattimento** : blocca la lievitazione del prodotto appena preparato e inserito in macchina
- **fase di risveglio** : risveglia i lieviti dell'impasto attraverso un innalzamento graduale della temperatura in cella
- **fase di lievitazione** : completa la lievitazione dell'impasto in modo da renderlo pronto per la successiva cottura in forno
- **fase di conservazione** : mantiene l'impasto lievitato ad una temperatura ottimale per la successiva cottura in forno.

Il sistema propone la seguente schermata :



Premendo l'area 5 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area 120 min è possibile impostare la durata del ciclo di abbattimento.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Premere in corrispondenza dell'area in alto a destra per passare alla seconda fase.



Premendo l'area 20 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area 240 min è possibile impostare la durata del ciclo di risveglio.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Premere in corrispondenza dell'area in alto a destra per passare alla terza fase.



Premendo l'area 30 °C è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area 180 min è possibile impostare la durata del ciclo di lievitazione.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole. Premere in corrispondenza dell'area in alto a destra per passare alla quarta e ultima fase : conservazione.



Premendo l'area  25 °C  è possibile modificare la temperatura di lavoro della cella.

Premendo l'area    è possibile modificare la velocità delle ventole.

Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

START

dell'area

Durante un ciclo in corso, verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

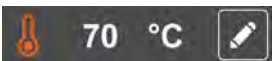
STOP



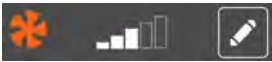
Ciclo di Lenta Cottura a Temperatura

Selezionando il ciclo di lenta cottura a temperatura il sistema propone la seguente schermata :



Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura di lavoro della camera di cottura.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura del prodotto a fine ciclo.

Premendo l'area  è possibile modificare la velocità delle ventole durante la fase di lenta cottura.

Premendo l'area  verrà abilitata una fase di abbattimento successiva alla fase di lenta cottura;

l'area relativa verrà illuminata . Il sistema propone la seguente schermata :



All'interno di questa schermata è possibile impostare i vari parametri relativi alla fase di abbattimento (vedi capitolo "abbattimento a temperatura").

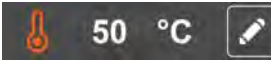
Premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra  per tornare alla schermata relativa alla lenta cottura.

Premendo l'area  verrà abilitata una fase di mantenimento successiva alla fase di lenta

cottura; l'area relativa verrà illuminata . Il sistema propone la seguente schermata :



All'interno di questa schermata è possibile impostare i vari parametri relativi alla fase di mantenimento.

Premendo l'area  è possibile modificare la temperatura di lavoro della camera di cottura nella fase di mantenimento.

Premendo l'area  è possibile modificare la velocità delle ventole.

Premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra  per tornare alla schermata relativa alla lenta cottura.

Per confermare le impostazioni relative al ciclo di lenta cottura, premere l'area in basso a destra



Se è stato selezionato un ciclo di lenta cottura abbinato ad un ciclo di mantenimento, verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di lenta cottura abbinato ad un ciclo di abbattimento intensivo (HARD) verrà proposta la seguente schermata



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata. Ad esempio, per modificare la temperatura della cella durante la fase lenta cottura, premere in corrispondenza della fase 1; verrà proposta la schermata relativa alla prima fase.

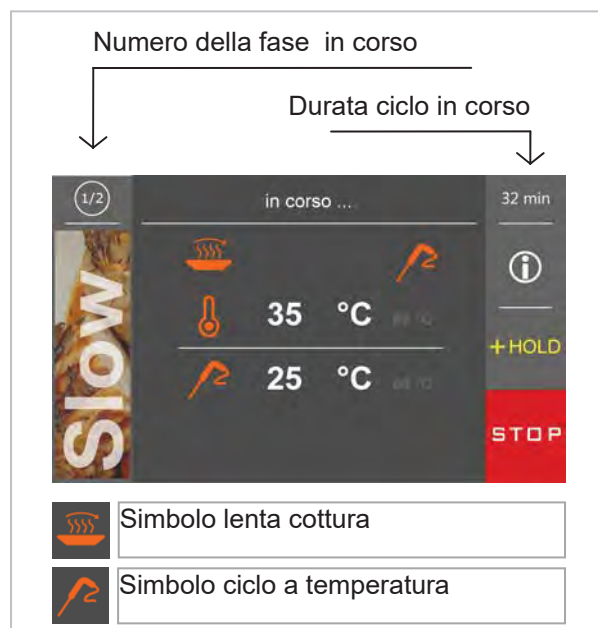


Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

START

dell'area

Verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Se è stata abilitata la fase di mantenimento,

+ HOLD

premendo in corrispondenza dell'area  è possibile interrompere la fase di lenta cottura e passare direttamente alla fase di mantenimento.

Se è stata abilitata la fase di abbattimento,

+ ❄

premendo in corrispondenza dell'area  è possibile interrompere la fase di lenta cottura e passare direttamente alla fase di abbattimento.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

STOP



Ciclo di Lenta Cottura a Tempo

Selezionando il ciclo di lenta cottura a tempo il sistema propone la seguente schermata :



Premendo l'area è possibile modificare la temperatura di lavoro della camera di cottura.

Premendo l'area è possibile modificare la durata della fase di lenta cottura.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole.

Premendo l'area verrà abilitata una fase di abbattimento successiva alla fase di lenta cottura;

l'area relativa verrà illuminata . Il sistema propone la seguente schermata :



All'interno di questa schermata è possibile impostare i vari parametri relativi alla fase di abbattimento (vedi capitolo "abbattimento a tempo").

Premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra per tornare alla schermata relativa alla lenta cottura.

Premendo l'area verrà abilitata una fase di mantenimento successiva alla fase di lenta

cottura; l'area relativa verrà illuminata . Il sistema propone la seguente schermata :



All'interno di questa schermata è possibile impostare i vari parametri relativi alla fase di mantenimento.

Premendo l'area è possibile modificare la temperatura di lavoro della camera di cottura nella fase di mantenimento.

Premendo l'area è possibile modificare la velocità delle ventole.

Premere in corrispondenza dell'area in alto a sinistra per tornare alla schermata relativa alla lenta cottura.

Per confermare le impostazioni relative al ciclo di lenta cottura, premere l'area in basso a destra



Se è stato selezionato un ciclo di lenta cottura abbinato ad un ciclo di mantenimento, verrà proposta la seguente schermata :



Se è stato selezionato un ciclo di lenta cottura abbinato ad un ciclo di abbattimento intensivo (HARD) verrà proposta la seguente schermata



Per modificare i valori all'interno delle singole fasi, premere in corrispondenza dell'area interessata. Ad esempio, per modificare la temperatura della cella durante la fase lenta cottura, premere in corrispondenza della fase 1; verrà proposta la schermata relativa alla prima fase.



Per avviare il ciclo premere in corrispondenza

START

dell'area. Verrà proposta la seguente schermata :



Premendo in corrispondenza dell'area  è possibile visualizzare la temperatura letta dalle varie sonde, lo stato degli ingressi / uscite e gli allarmi memorizzati dal sistema.

Se è stata abilitata la fase di mantenimento,

premendo in corrispondenza dell'area  è possibile interrompere la fase di lenta cottura e passare direttamente alla fase di mantenimento.

Se è stata abilitata la fase di abbattimento,

premendo in corrispondenza dell'area  è possibile interrompere la fase di lenta cottura e passare direttamente alla fase di abbattimento.

Per interrompere il ciclo in corso premere per almeno tre secondi in corrispondenza dell'area

STOP

5.4. Modalità Ricettario



Selezionando l'area  viene caricato il menu RICETTARIO.

Le ricette sono suddivise per tipologia :

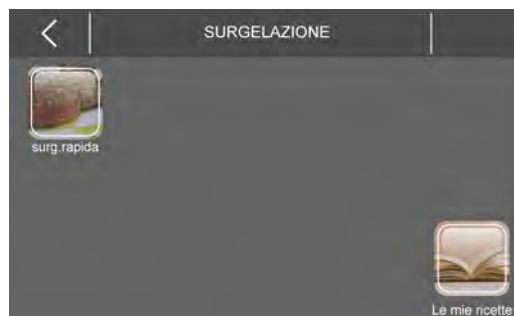
- abbattimento
- surgelazione
- lievitazione (opzionale)
- lenta cottura (opzionale)
- ricette personalizzate.



Premendo l'area  è possibile accedere alla schermata relativa alle ricette di abbattimento :



Premendo l'area  è possibile accedere alla schermata relativa alle ricette di surgelazione :



Premendo l'area  è possibile accedere alle ricette personalizzate dall'utente.



La pressione dell'area relativa alla ricetta apre una schermata di riepilogo che visualizza i dati impostati per le varie fasi presenti nella ricetta.



Da questa schermata è possibile avviare l'esecuzione della ricetta, oppure modificare i setpoint del programma premendo l'area relativa alla fase. Dopo aver modificato i dati, si può optare per quanto segue:

- avviare il ciclo senza salvare la modifica;
- salvare la modifica eseguita sovrascrivendo il programma;
- salvare la modifica eseguita con un altro nome.



Ricette abbattimento

Di seguito le ricette standard :

Carni Rosse		
		
Fase 1	Set Cella	-25°C
	Set Spillone	20°C
	Set Ventilazione	5
Fase 2	Set Cella	-5°C
	Set Spillone	3°C
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	5°C
	Set Spillone	2°C
	Set Ventilazione	5

Carni Bianche		
		
Fase 1	Set Cella	-25°C
	Set Durata	27 min
	Set Ventilazione	5
Fase 2	Set Cella	-5°C
	Set Durata	63 min
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	2°C
	Set Ventilazione	5

Prodotti Ittici		
		
Fase 1	Set Cella	-25°C
	Set Durata	27 min
	Set Ventilazione	5
Fase 2	Set Cella	-5°C
	Set Durata	63 min
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	2°C
	Set Ventilazione	5

creme		
		
Fase 1	Set Cella	-5°C
	Set Durata	90 min
	Set Ventilazione	2
Conservazione	Set Cella	2°C
	Set Ventilazione	2

lasagne		
		
Fase 1	Set Cella	-5°C
	Set Durata	90 min
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	2°C
	Set Ventilazione	5

verdure		
		
Fase 1	Set Cella	-5°C
	Set Durata	90 min
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	2°C
	Set Ventilazione	5



Ricette surgelazione

Di seguito le ricette standard :

surgelazione rapida  		
Fase 1	Set Cella	0°C
	Set Spillone	3°C
	Set Ventilazione	5
Fase 2	Set Cella	-12°C
	Set Spillone	-3°C
	Set Ventilazione	5
Fase 3	Set Cella	-30°C
	Set Spillone	-18°C
	Set Ventilazione	5
Conservazione	Set Cella	5°C
	Set Spillone	-20°C
	Set Ventilazione	5



Memorizzazione di una ricetta

È possibile memorizzare cicli sia a tempo sia a temperatura.

Sono disponibili varie modalità di memorizzazione di una ricetta.

Durante la conservazione dopo un ciclo di abbattimento / surgelazione, alla pressione del

STOP

tasto il dispositivo proporrà la memorizzazione del ciclo appena eseguito :



E' possibile memorizzare una nuova ricetta durante l'impostazione di un ciclo di abbattimento / surgelazione.

:

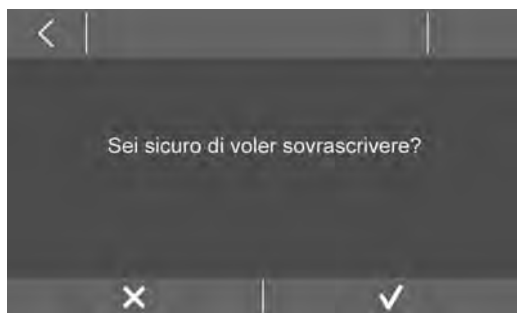


E' possibile selezionare una ricetta già presente, modificarla e salvarla.

Durante la procedura di memorizzazione vengono visualizzate le posizioni libere e quelle occupate.



Se si sceglie una posizione occupata, viene richiesta la conferma della sovrascrittura.



Premendo in corrispondenza dell'area  viene visualizzata la seguente schermata, con l'editor per inserire il nome della ricetta.

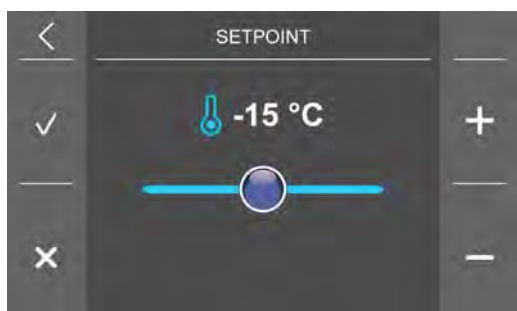


5.5. Preraffreddamento

La pressione in corrispondenza dell'area



permette l'impostazione e l'avvio di un ciclo di preraffreddamento. Alla pressione dell'area sensibile si apre la seguente schermata :



Premendo l'area  e  è possibile modificare il valore della temperatura.

Per annullare la modifica premere l'area .

Per uscire senza salvare premere l'area .

Per confermare il valore modificato, premere l'area ; il ciclo viene avviato con il setpoint impostato.

Viene visualizzata la seguente schermata :



Da questa schermata si possono selezionare ulteriori cicli o premere il tasto  per bloccare il preraffreddamento.

Una volta raggiunto il setpoint cella desiderato, il buzzer suona, il ciclo continua mantenendo la temperatura cella raggiunta fino alla pressione del

tasto  o fino all'avvio di un ciclo di abbattimento/surgelazione. Se il preraffreddamento è in corso, verrà bloccato automaticamente alla selezione e avvio di un ciclo.

5.6. Impostazioni

Si accede all'area IMPOSTAZIONI premendo



l'area dalla schermata Home. La pagina visualizza i seguenti menu:

- service;
- setup;
- selezione lingua;



Service

All'interno dell'area SERVICE viene visualizzato l'elenco delle funzionalità disponibili, come segue:

- allarmi;
- stato ingressi e uscite;
- ore funzionamento compressore;
- impostazione data/ora;
- selezione dati HACCP;
- reset ore funzionamento compressore;
- reset allarmi HACCP.



Per l'accesso al menu “reset ore funzionamento compressore” e “reset allarmi HACCP” è necessario inserire la password **149**.

Setup

L'accesso all'area SETUP è consentito solo dopo l'inserimento della password **-19**. Da quest'area si accede alle funzioni di:

- configurazione parametri;
- ripristino dei valori di default come da tabella costruttore.



Selezione Lingua

Da quest'area è possibile impostare le seguenti lingue:

- Italiano;
- Inglese
- Francese
- Tedesco
- Spagnolo
- Portoghese

5.7. Utilizzo Porta USB

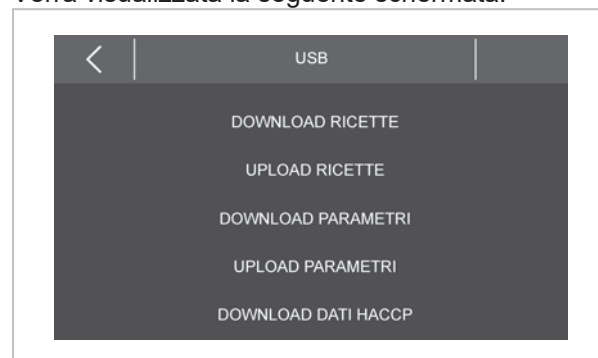
Attraverso la porta USB è possibile eseguire le operazioni elencate di seguito:

- download e upload di ricette;
- download e upload dei parametri di configurazione;
- download delle informazioni relative allo storico HACCP.

Le operazioni di upload sono consentite a condizione che il firmware del dispositivo di origine e quello del dispositivo (o dei dispositivi) di destinazione siano coincidenti.

Per accedere a queste funzioni, mettere la scheda in modalità OFF e collegare un dispositivo USB alla porta.

Verrà visualizzata la seguente schermata.



Download e Upload Ricette

Dopo aver collegato il dispositivo USB e selezionato la voce "DOWNLOAD RICETTE" o "UPLOAD RICETTE", verrà avviata automaticamente la scrittura (DOWNLOAD) o lettura (UPLOAD) delle ricette in un documento di

testo di nome "**program.bin**"; l'operazione di scrittura/lettura può richiedere alcuni minuti. Al termine delle operazioni rimuovere la periferica USB dalla porta seriale USB.

Download e Upload Parametri

Dopo aver collegato il dispositivo USB e selezionato la voce "DOWNLOAD PARAMETRI" o "UPLOAD PARAMETRI", verrà avviata automaticamente la scrittura (DOWNLOAD) o lettura (UPLOAD) dei parametri in un documento

di testo di nome "**param.bin**"; l'operazione di scrittura/lettura può richiedere alcuni minuti. Al termine delle operazioni rimuovere la periferica USB dalla porta seriale USB.

Download dati HACCP

Dopo aver collegato il dispositivo USB e selezionato la voce "DOWNLOAD DATI HACCP", verrà avviata automaticamente la scrittura nella periferica di un documento CSV (Comma Separated Values). Prendendo ad esempio il nome file "log247n00001.csv", questo è composto nel modo indicato:

"log" campo fisso

"247" valore del parametro LA (indirizzo dispositivo)

"n" campo fisso

"00001" numero progressivo di download delle informazioni relative agli allarmi HACCP.

L'operazione di scrittura può richiedere alcuni secondi; alla conclusione dell'operazione, rimuovere la periferica USB dalla porta seriale USB.

5.8. Consigli Per L'uso

Prolungata inattività

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1. Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3. Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4. Eseguire tutte le operazioni di manutenzione;
5. Lasciare le porte socchiuse per evitare la formazione di muffe e/o odori sgradevoli.

Consigli per il normale utilizzo

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:



Evitare di ostruire la zona anteriore alla unità condensatrice per favorire al massimo lo smaltimento di calore dal condensatore. Mantenere sempre pulita la parte anteriore del condensatore.



Evitare l'inserimento di derrate che siano molto al di sopra dei 90°C, ciò oltre a sovraccaricare la macchina inizialmente può fare intervenire delle protezioni che comunque prolungano i tempi di discesa della temperatura. E' preferibile, se possibile, un breve stazionamento esterno utile ad abbassare la temperatura a valori accettabili. Controllare la planarità della superficie di appoggio della apparecchiatura.



Evitare di stipare i materiali da conservare a contatto con le pareti interne, bloccando in tal modo la circolazione dell'aria che garantisce l'uniformità della temperatura all'interno del vano refrigerato.



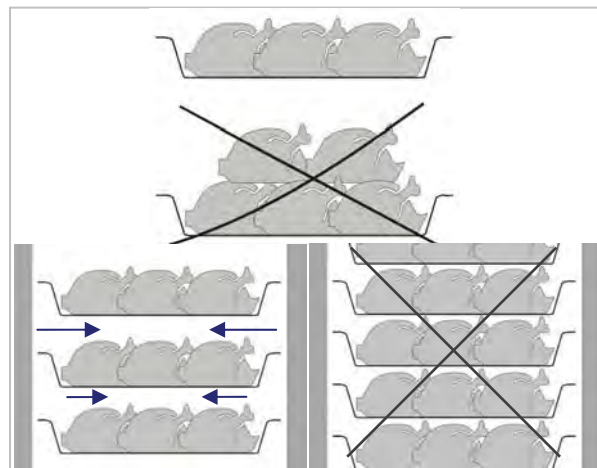
Deve essere garantito un sufficiente interspazio tra le bacinelle o le teglie utilizzate al fine di garantire un sufficiente flusso di aria fredda su tutto il prodotto. Sono quindi da evitare per esempio le seguenti disposizioni di teglie e/o bacinelle riportate sotto.



Evitare di ostruire la bocca di aspirazione dei ventilatori evaporatore.



Il prodotto che per composizione e pezzatura più critico va posto possibilmente al centro.



Evitare quanto più possibile il numero e la durata delle aperture porte.



I dati di abbattimento sono riferiti a prodotti standard (bassa presenza di grassi) e di spessore non superiore ai 50 mm, pertanto è da evitare la sovrapposizione di pezzature di prodotto o l'inserimento di pezzature di spessore molto superiore, infatti ciò comporterebbe un prolungamento dei tempi di abbattimento. Risulta preferibile adottare una buona distribuzione del prodotto sulle teglie o bacinelle o nel caso di grossi spessori la diminuzione della quantità da abbattere.



Al termine dell'abbattimento/surgelazione il prodotto appositamente protetto può essere posto in un armadio per la conservazione, un cartellino deve descrivere il contenuto del prodotto la data in cui è avvenuto l'abbattimento/surgelazione e la data di scadenza del prodotto.

Nel caso in cui il prodotto sia stato abbattuto va conservato ad una temperatura costante di +2°C, mentre se è stato congelato va conservato ad una temperatura costante di -20°C.



Di norma l'abbattitore va utilizzato come conservatore solo per un breve periodo e non in modo continuativo.



Per evitare contaminazioni batteriche o di qualsiasi altra natura biologica tra alimenti diversi, è necessario disinfettare lo spillone dopo ogni utilizzo.



Per estrarre del prodotto che ha subito processi di congelamento o surgelazione usare guanti di protezione per le mani, essendo probabile il verificarsi di "ustioni" da freddo.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione



Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti. In particolare disattivare

l'alimentazione elettrica mediante l'interruttore automatico sezionatore.

6.2. Manutenzione Ordinaria

La manutenzione ordinaria consiste nella pulizia giornaliera di tutte le parti che possono venire a contatto con gli alimenti.

Una buona manutenzione consentirà di ottenere migliori prestazioni, una maggiore durata dell'apparecchiatura e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Non spruzzare con getti d'acqua diretti o con apparecchi ad alta pressione.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile non usare pagliette o spazzole di ferro in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi portano alla ruggine.

Per rimuovere residui induriti utilizzare spatole in legno, in plastica o saponette in gomma abrasiva.

Durante i periodi di lunga inattività stendere su tutte le superfici in acciaio inox un velo protettivo passandovi un panno imbevuto di olio di vaselina, ed arieggiare periodicamente i locali.



Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

E' consigliabile a **fine giornata** pulire :

- la cella di raffreddamento
- l'apparecchiatura.

6.3. Manutenzione Straordinaria (Versione 5T)

i Periodicamente far eseguire da personale specializzato le seguenti operazioni :

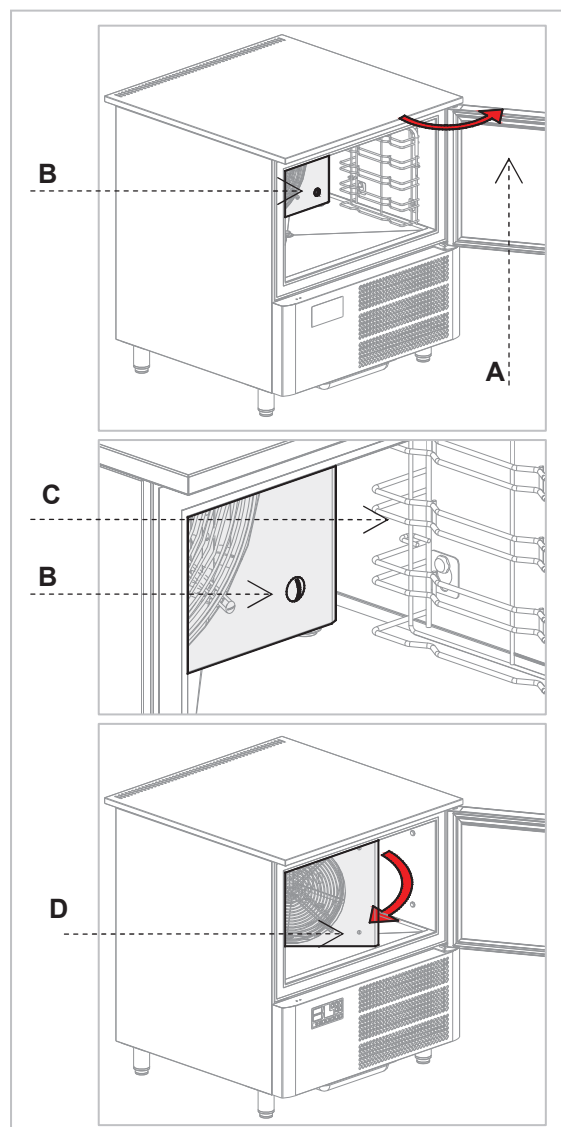
- Controllare la perfetta tenuta della guarnizione della porta e, se necessario, sostituirla.
- Verificare che i collegamenti elettrici non abbiano subito degli allentamenti nelle connessioni.
- Verificare l'efficienza della resistenza stipite
- Controllare il funzionamento della scheda e delle sonde.
- Verificare l'efficienza dell'impianto elettrico.
- Provvedere alla pulizia dell'evaporatore.
- Provvedere alla pulizia del condensatore.

Pulizia dell'evaporatore

Provvedere **periodicamente** alla pulizia dell'evaporatore.

! Poiché il pacco alettato dell'evaporatore è molto tagliente , utilizzare guanti protettivi per le fasi successive. Utilizzare per la pulizia solo un pennello, evitare di usare getti di liquidi o attrezzi acuminati.
Per accedere all'evaporatore, effettuare le seguenti azioni:

1. Aprire la porta (A) dell'apparecchiatura.
2. Svitare le due viti (B) sulla destra del deflettore.
3. Rimuovere le guide in filo (C):
4. Ruotare il deflettore (D) verso sinistra



Pulizia del condensatore

Provvedere **periodicamente** alla pulizia del condensatore.

! Poiché il pacco alettato del condensatore è molto tagliente , utilizzare guanti protettivi per le fasi successive. In presenza di polvere proteggersi anche con maschere e occhiali.

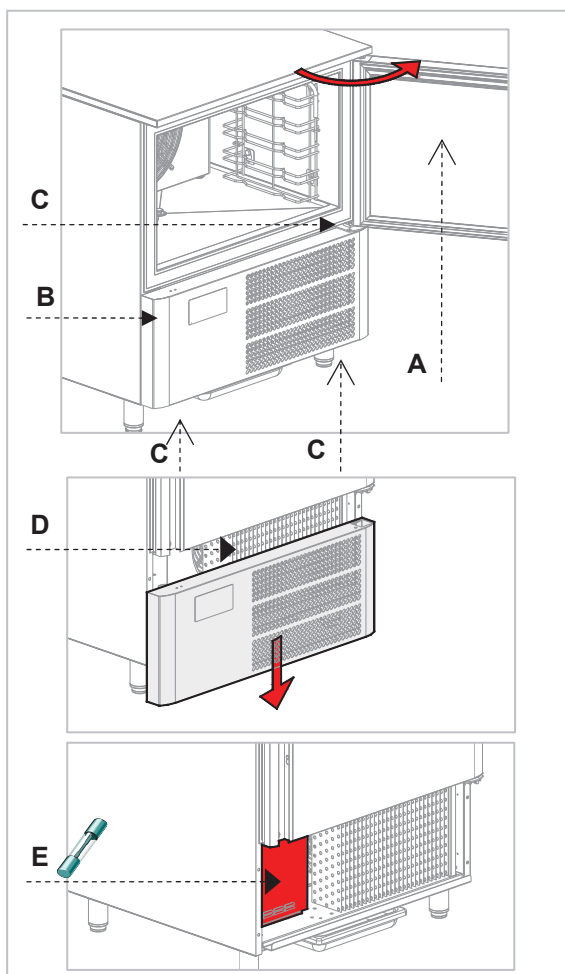
i Qualora il condensatore presentasse un deposito di polvere in corrispondenza al pacco alettato, essa può essere rimossa con un aspirapolvere o con un pennello applicato con un movimento verticale lungo la direzione delle alette.



Non devono essere utilizzati altri strumenti che possano deformare il pacco alettato e quindi l'efficienza dell'apparecchiatura.

Per la pulizia procedere nel modo indicato.

1. Aprire la porta (A) dell'apparecchiatura.
2. Rimuovere il pannello inferiore (B) del vano tecnico : per poterlo fare vanno rimosse le viti che lo fissano (C).
3. Successivamente si può procedere, utilizzando gli opportuni strumenti e protezioni, alla pulizia del pacco alettato del condensatore (D).
4. Una volta ultimata la pulizia, chiudere cruscotto vano tecnico utilizzando le viti precedentemente rimosse.



Sostituzione Fusibili

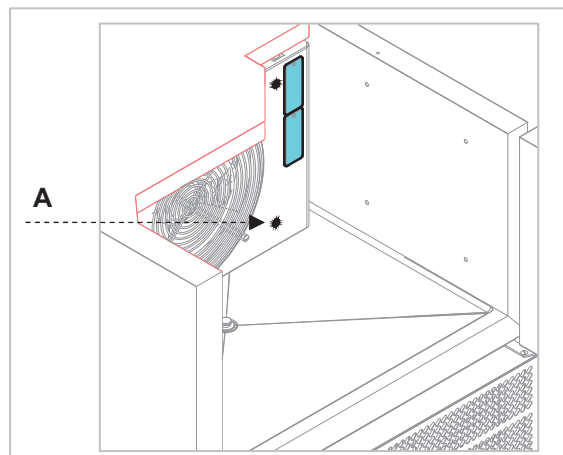


I fusibili sono nella parte inferiore del vano tecnico (E) . Per accedere ad essi basta aprire il cruscotto comandi con le stesse modalità

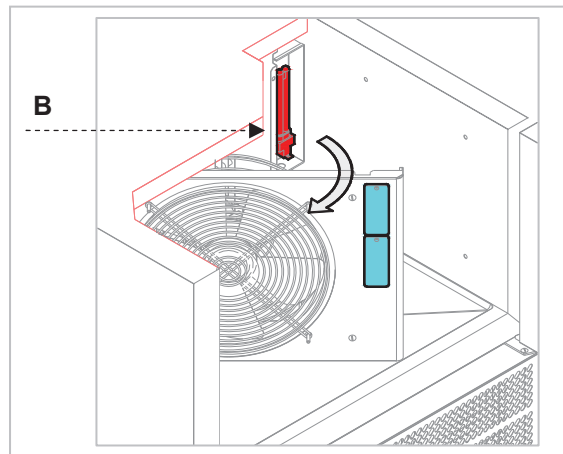
elencate per l'accesso e la pulizia del condensatore.

Sostituzione Lampada U.V.

Dopo avere rimosso le guide a filo, si deve procedere alla rimozione delle viti che fissano il deflettore evaporatore poste sul lato destro (A).



Una volta rimosse le viti , si può aprire , facendolo ruotare, il deflettore evaporatore e accedere alla lampada UV. Tale lampada può essere rimossa sfilandola verso l'alto (B). Ripercorre in senso inverso le operazioni dopo avere sostituito la lampada UV.



6.4. Manutenzione Straordinaria (Versione TAVOLO)

i Periodicamente far eseguire da personale specializzato le seguenti operazioni :

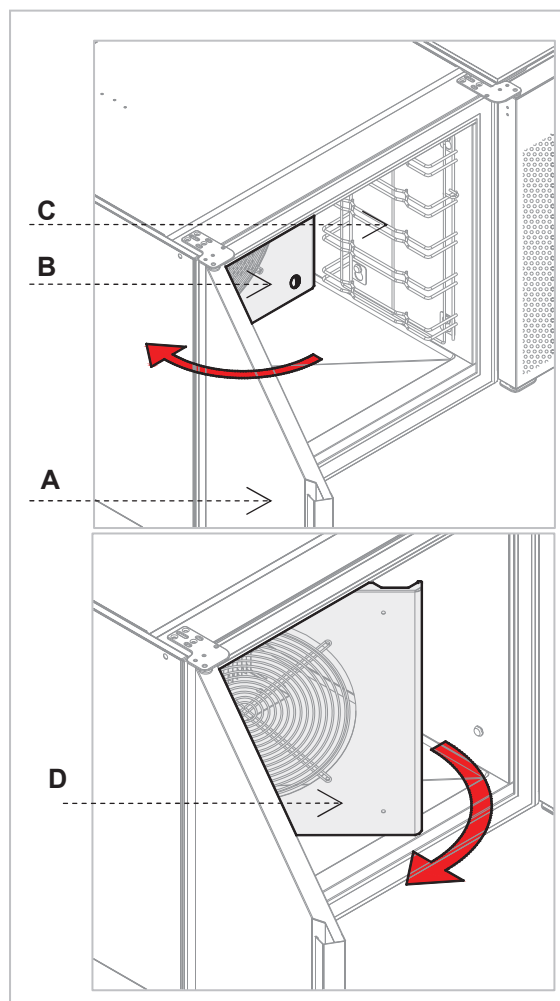
- Controllare la perfetta tenuta della guarnizione della porta e, se necessario, sostituirla.
- Verificare che i collegamenti elettrici non abbiano subito degli allentamenti nelle connessioni.
- Verificare l'efficienza della resistenza stipite
- Controllare il funzionamento della scheda e delle sonde.
- Verificare l'efficienza dell'impianto elettrico.
- Provvedere alla pulizia dell'evaporatore.
- Provvedere alla pulizia del condensatore.

Pulizia dell'evaporatore

Provvedere **periodicamente** alla pulizia dell'evaporatore.

! Poiché il pacco alettato dell'evaporatore è molto tagliente , utilizzare guanti protettivi per le fasi successive. Utilizzare per la pulizia solo un pennello, evitare di usare getti di liquidi o attrezzi acuminati.
Per accedere all'evaporatore, effettuare le seguenti azioni:

5. Aprire la porta (A) dell'apparecchiatura.
6. Svitare le due viti (B) sulla destra del deflettore.
7. Rimuovere le guide in filo (C):
8. Ruotare il deflettore (D) verso sinistra



Pulizia del condensatore

Provvedere **periodicamente** alla pulizia del condensatore.

! Poiché il pacco alettato del condensatore è molto tagliente , utilizzare guanti protettivi per le fasi successive. In presenza di polvere proteggersi anche con maschere e occhiali.

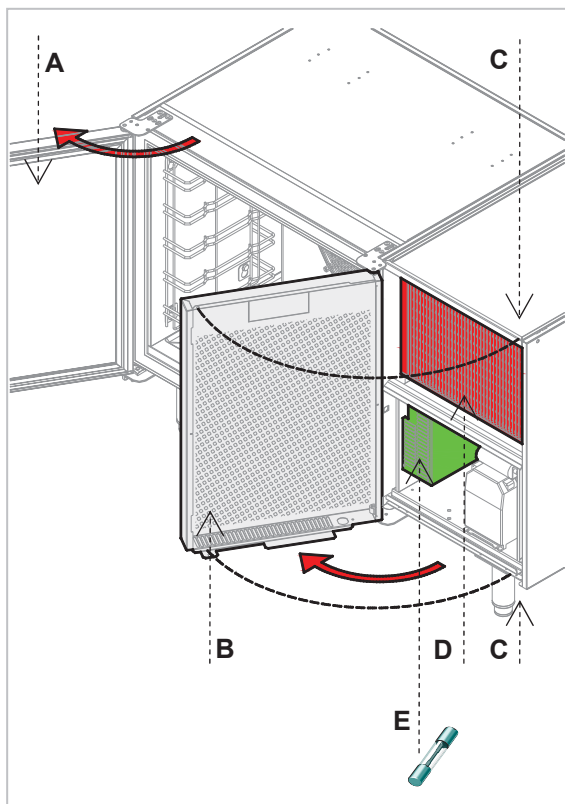
i Qualora il condensatore presentasse un deposito di polvere in corrispondenza al pacco alettato, essa può essere rimossa con un aspirapolvere o con un pennello applicato con un movimento verticale lungo la direzione delle alette.

! Non devono essere utilizzati altri strumenti che possano deformare il pacco alettato e quindi l'efficienza dell'apparecchiatura.

Per la pulizia procedere nel modo indicato.

5. Aprire la porta (A) dell'apparecchiatura.

6. Ruotare il pannello laterale (B) del vano tecnico : per poterlo fare vanno rimosse le viti che lo fissano (C).
7. Successivamente si può procedere, utilizzando gli opportuni strumenti e protezioni, alla pulizia del pacco alettato del condensatore (D).
8. Una volta ultimata la pulizia, chiudere cruscotto vano tecnico utilizzando le viti precedentemente rimosse.



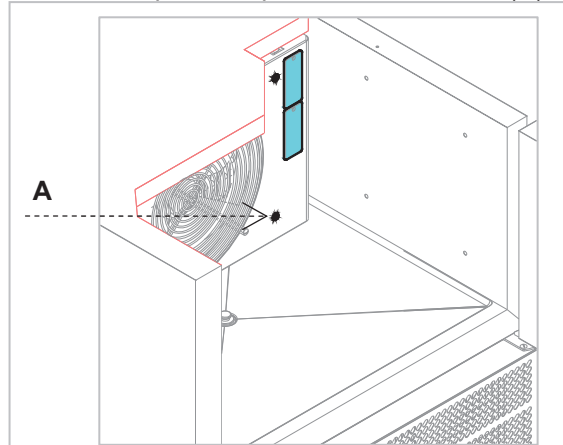
Sostituzione Fusibili



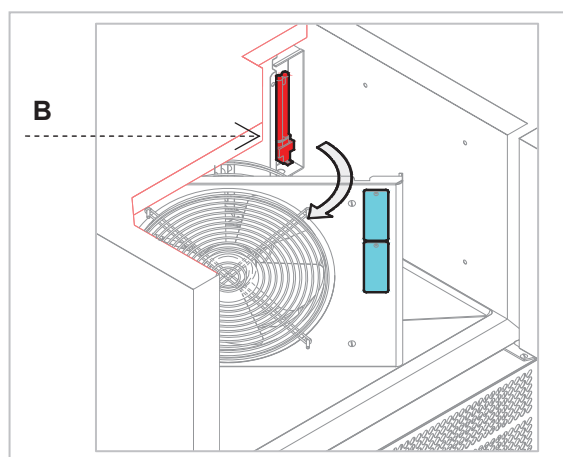
I fusibili sono nella parte inferiore del vano tecnico (E) . Per accedere ad essi basta aprire il cruscotto comandi con le stesse modalità elencate per l'accesso e la pulizia del condensatore.

Sostituzione Lampada U.V.

Dopo avere rimosso le guide a filo, si deve procedere alla rimozione delle viti che fissano il deflettore evaporatore poste sul lato destro (A).



Una volta rimosse le viti , si può aprire , facendolo ruotare, il deflettore evaporatore e accedere alla lampada UV. Tale lampada può essere rimossa sfilandola verso l'alto (B). Ripercorre in senso inverso le operazioni dopo avere sostituito la lampada UV.



7. GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi

possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

Problema	Cause	Rimedi
Il gruppo frigorifero non parte	Manca tensione	Verificare il cavo di alimentazione.
		Verificare i fusibili.
		Verificare il corretto collegamento dell'apparecchiatura.
	Altre cause	 Se il problema persiste contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero funziona continuamente raffreddando insufficientemente	Locale troppo caldo	Aerare l'ambiente
	Condensatore sporco	pulire il condensatore
	Insufficiente tenuta delle porte	controllare le guarnizioni
	Insufficiente quantità di gas refrigerante	 Contattare il centro di assistenza.
	Ventilatore del condensatore ferme	 Contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero non si arresta	Sonda guasta	 Contattare il centro di assistenza.
	Scheda elettronica guasta	 Contattare il centro di assistenza.
Presenza di ghiaccio all'interno dell'evaporatore		Eeguire un ciclo di sbrinamento possibilmente con porta aperta.
		 Se il problema persiste contattare il centro di assistenza.
Rumorosità dell'apparecchio	Vibrazioni persistenti	verificare che non vi siano contatti tra l'apparecchio ed altri oggetti sia all'interno che all'esterno

7.1. Visualizzazione Allarmi

Codice	Cause	Rimedi
RTC	Errore orologio Il dispositivo non memorizzerà la data e l'ora in cui un allarme HACCP si è manifestato	Reimpostare l'ora e il giorno
SONDA CELLA	Errore Sonda Il tipo di sonda non è corretto. La sonda è difettosa. Il collegamento sonda – scheda elettronica non è corretto. La temperatura rilevata dalla sonda è al di fuori dei limiti consentiti dalla sonda cella in uso	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Verificare che la sonda cella sia del tipo PTC. ➤ Verificare l'integrità della sonda cella. ➤ Verificare l'esattezza del collegamento strumento – sonda. Verificare che la temperatura in prossimità della sonda cella non sia al di fuori dei limiti consentiti
SONDA CONDENSATORE		
SONDA SPILLONE		
TERMICA	Errore Deflettore Il deflettore ventilatore evaporatore è stato aperto.	 Contattare il centro di assistenza. Chiudere il deflettore ventilatore evaporatore.
PORTA APERTA	Porta Aperta La porta è aperta. Se l'allarme persiste, verificare l'allineamento del micro porta.	
ALTA TEMPERATURA	Allarme di temperatura HACCP. La temperatura rilevata dalla sonda cella ha superato il limite imposto dai relativi parametri.	Verificare la temperature interna.
BASSA TEMPERATURA		
DURATA ABBATTIMENTO	Durata Abbattimento Il ciclo di abbattimento / surgelazione si è concluso oltre la durata massima consentita (allarme HCCP)	Verificare il carico inserito all'interno dell'abbattitore.
COMUNICAZIONE BASE	Errore comunicazione interfaccia utente-modulo di controllo..	 Contattare il centro di assistenza.
COMPATIBILITA' BASE	Errore compatibilità interfaccia utente-modulo di controllo..	 Contattare il centro di assistenza.

Codice	Cause	Rimedi
SPILLONE	Allarme sonda spillone (tutti i sensori spillone abilitati sono in allarme)	 Contattare il centro di assistenza.
POWER FAILURE	Allarme interruzione dell'alimentazione (allarme HACCP).	Verificare il collegamento dispositivo - alimentazione elettrica
INS SPILLONE SANIFICAZIONE	Allarme inserimento sonda prodotto durante il ciclo di sanificazione pesce.	Verificare il corretto inserimento della sonda prodotto
DURATA SANIFICAZIONE	Il ciclo di sanificazione pesce si è concluso oltre la durata massima consentita (allarme HCCP)	Verificare il corretto inserimento della sonda prodotto
COND. SURRISCALDATO	La temperatura del condensatore ha superato il primo limite imposto. - La ventola del condensatore verrà accesa - L'uscita di allarme verrà attivata.	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Aerare l'ambiente. ➤ Pulire il condensatore. ➤ Verificare che i ventilatori funzionino correttamente.
COND. BLOCCATO	La temperatura del condensatore ha superato il secondo limite imposto. - Non sarà consentito né selezionare né avviare alcun ciclo di funzionamento - Se l'errore si manifesta durante un ciclo di funzionamento, il ciclo verrà interrotto - L'uscita di allarme verrà attivata.	
INS SPILLONE	Allarme inserimento sonda prodotto durante il ciclo di abbattimento / surgelazione.	Verificare il corretto inserimento della sonda prodotto

8. INSTALLAZIONE

8.1. Imballo E Disimballo

Eseguire la movimentazione e l'installazione rispettando le informazioni fornite dal costruttore, riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nel presente manuale.

Il sistema di sollevamento e trasporto del prodotto imballato prevede l'impiego di un carrello a forche o di un transpallet usando il quale si deve fare particolare attenzione al bilanciamento del peso onde evitare pericoli di ribaltamento (evitare inclinazioni eccessive!).



ATTENZIONE : Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al cavo di alimentazione e alla posizione dei piedini.

L'imballo è realizzato in cartone e il pallet in legno. Sull'imballo in cartone viene stampigliata una serie di simboli che evidenziano, secondo le normative internazionali, le prescrizioni cui

dovranno essere sottoposte le apparecchiature durante le operazioni di carico e scarico, trasporto e immagazzinamento.



Alla consegna verificare, che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni. Eventuali danni vanno immediatamente contestati al trasportatore.

L'apparecchiatura va sballata prima possibile per verificarne l'integrità e l'assenza di danni.

Non incidere il cartone con utensili taglienti onde evitare di danneggiare i sottostanti pannelli in acciaio.

Sfilare verso l'alto l'imballo in cartone.

Dopo aver sballato l'apparecchiatura verificare che le caratteristiche corrispondano a quanto da Voi richiesto nell'ordine;

Per eventuali anomalie contattare immediatamente il rivenditore.



Gli elementi dell'imballo (sacchetti in nylon, polistirolo espanso, graffe ...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini

Rimuovere il film protettivo in PVC dalle pareti interne ed esterne evitando l'uso di utensili metallici.

8.2. Installazione



Le operazioni di messa in opera e di installazione devono essere effettuate da personale specializzato.

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti.



Le prestazioni vengono assicurate per una temperatura ambiente di 32°C, il superamento di tali condizioni di temperatura può pregiudicare le prestazioni e, nei casi più gravi, provocare l'intervento delle protezioni di cui è dotata la macchina.

Pertanto prima di effettuare la scelta definitiva del posizionamento valutare le condizioni ambientali più critiche che si possono raggiungere in tale posizione.

Procedere al livellamento dell'apparecchio agendo sui singoli piedini.



Non spingere o trascinare l'apparecchio durante l'installazione, per evitare che si ribalti o crei danni ad alcune parti dello stesso.



Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati, per garantire un corretto funzionamento dello stesso.



Allacciare e quindi lasciare inserito per un certo tempo (almeno due ore) prima di controllare il funzionamento. Durante il trasporto è probabile che l'olio lubrificante del compressore sia entrato nel circuito refrigerante otturando il capillare: di conseguenza l'apparecchiatura funzionerà per qualche tempo senza produrre freddo fino a quando l'olio non sarà ritornato al compressore.



ATTENZIONE : l'apparecchiatura necessita di spazi minimi funzionali come da allegati.

L'acqua che viene scaricata durante gli sbrinamenti e l'acqua che si deposita sul fondo della cella in fase di funzionamento o durante la periodica pulizia interna deve essere scaricata tramite un tubo predisposto di diametro minimo $\frac{3}{4}$ " che andrà a collegarsi con il tubo posto sul fondo abbattitore.

Deve essere inoltre garantita la sifonatura dello scarico. Lo scarico dovrà rispettare le norme vigenti.

8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica



L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.



Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica verificare che la tensione e la frequenza corrispondano con i dati riportati sulla targhetta di immatricolazione applicata sulla parte posteriore dell'apparecchio.



L'apparecchiatura viene fornita con una delle seguenti tensioni di funzionamento:

- 230V~ 50Hz
- 220V~ 60Hz.



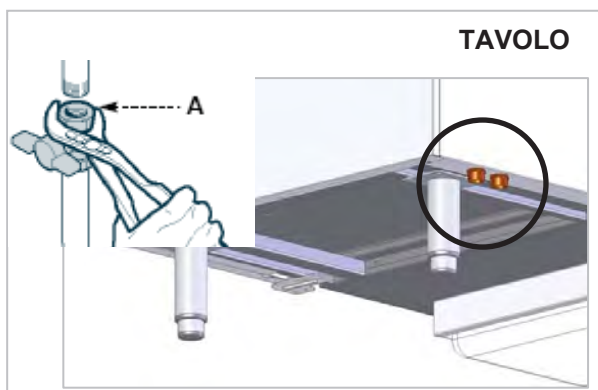
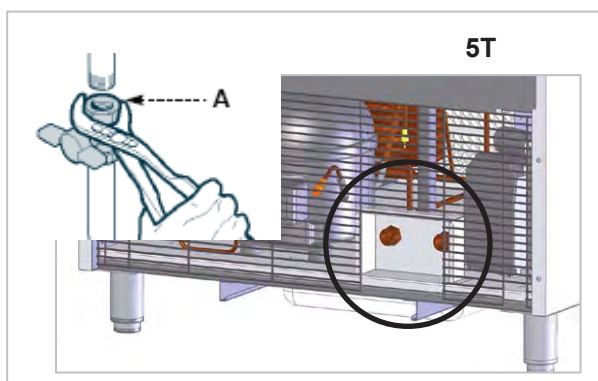
Prima di effettuare il collegamento assicurarsi della presenza nella rete di alimentazione, a monte dell'apparecchio, di un apposito interruttore differenziale di adeguata potenza al fine di preservare l'apparecchio da sovraccarichi o cortocircuiti

8.4. Allacciamento acqua unità condensante

Gli abbattitori con condensazione ad acqua sono stati progettati per utilizzare acqua di rete.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione (A) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua. A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.

 La pressione dell'acqua deve essere compresa tra 150÷300 kPa (1.5÷3 bar).

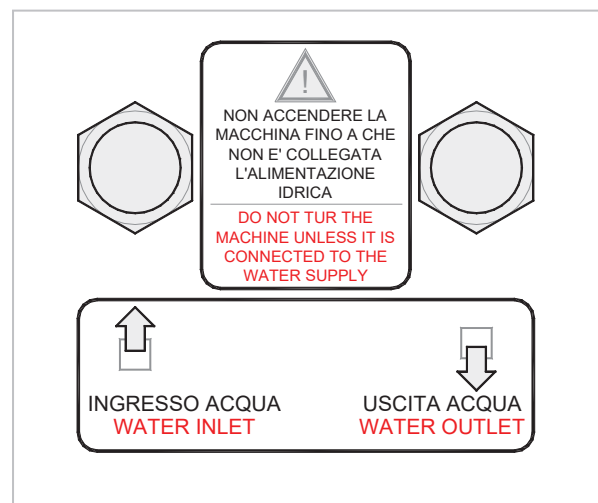


 Prima di accendere l'apparecchiatura deve essere stato eseguito l'allacciamento alla rete idrica : se viene a mancare il raffreddamento del circuito condensante, in breve tempo interviene il pressostato di massima che blocca la macchina.

Deve essere inoltre verificato che non vi siano perdite che possano interessare parti elettriche e causare cortocircuiti.

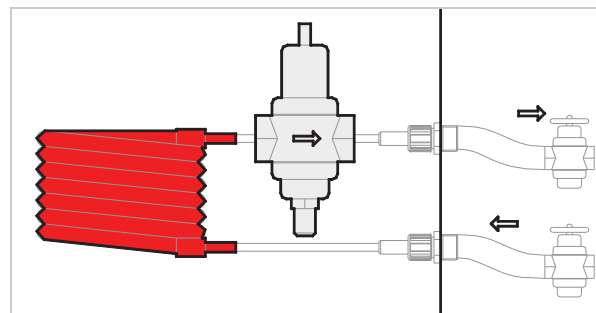
E' preferibile che sia il tubo di scarico che di carico acqua abbiano a monte dei rubinetti che

possono essere chiusi per isolare la macchina dalla rete idrica in fase di manutenzione.



Per sapere quale attacco usare (entrambi da 3/4") come ingresso o scarico acqua è sufficiente seguire le indicazioni riportate in figura (analoga etichetta si dovrebbe trovare in corrispondenza degli attacchi dell'alimentazione idrica).

 In presenza di acqua contenente un alto livello di sali disciolti (acqua troppo dura) è consigliabile, allo scopo di garantire un'efficienza prolungata allo scambiatore, introdurre a monte un addolcitore per l'acqua.



Anche se la valvola pressostatica è stata pretarata in fabbrica, una volta collegata l'alimentazione idrica e aperti i rubinetti eventualmente inseriti, si deve verificare che a macchina ferma non esca acqua dallo scarico. Se ciò avvenisse bisogna regolare la valvola pressostatica fino a che l'acqua non fuoriesce più.

8.5. Collaudo

L'apparecchiatura viene spedita in condizioni di essere messa in funzione dall'utilizzatore. Tale funzionalità è garantita dal superamento dei test (collaudo elettrico - collaudo funzionale - collaudo estetico) e dalla relativa certificazione tramite gli specifici allegati.

Al termine dell'installazione si deve procedere almeno alle seguenti verifiche:

- Verificare la correttezza dei collegamenti elettrici.

- Verificare la funzionalità e l'efficienza degli scarichi.
- Verificare l'assenza all'interno della macchina di eventuali attrezzi o materiali che potrebbero influire sul funzionamento o addirittura danneggiare la macchina.
- Fare eseguire alla macchina almeno un ciclo completo di surgelazione e di abbattimento

9. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

 Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come

rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'ideale punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ideale ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

10. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE

Il refrigerante utilizzato nella macchina è il fluido R404a. Di seguito i componenti del fluido :

PENTAFLUOROETANO	(HFC	R125)
44%		
ETANO 1,1,1 – TRIFLUORO	(HFC	R143A)
52%		
ETANO 1,1,1,2 TETRAFLUORO	(HFC	R134A)
4%		

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

La rapida evaporazione del liquido può causare congelamento. L'inalazione di concentrazioni elevate

di vapore può causare irregolarità cardiache, effetti narcotici a breve termine (comprese vertigini, cefalee e confusione mentale), svenimenti o morte.

- Effetti sugli occhi: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.
- Effetti sull'epidermide: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.

- Effetti dell'ingestione L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Occhi: In caso di contatto, lavare immediatamente l'occhio con abbondante acqua per almeno 15 minuti. Consultare un medico.

Effetti sull'epidermide: Lavare con acqua per almeno 15 minuti dopo un contatto eccessivo. Se necessario, curare il congelamento, riscaldando gentilmente la zona in oggetto. Affidarsi a un medico in caso di irritazione.

Ingestione orale: L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

Inalazione: Se vengono inalate concentrazioni elevate, portare all'aria aperta. Mantenere calma la persona. Se la persona non respira, somministrare la respirazione artificiale. Se la respirazione è difficoltosa, somministrare ossigeno. Affidarsi a un medico.

ALLEGATI

ANNEXES

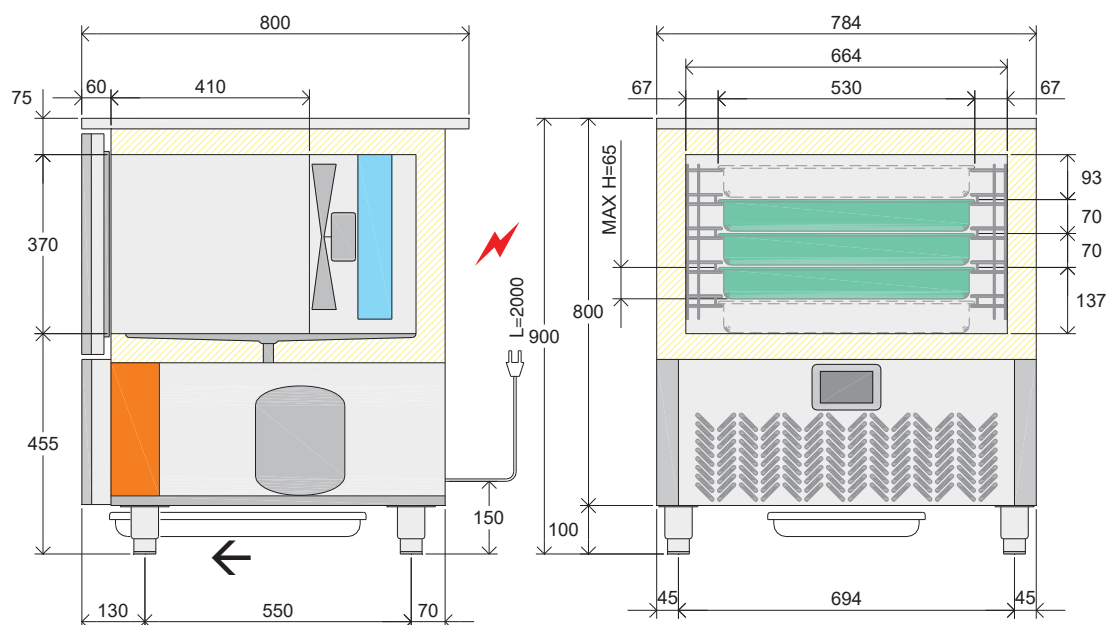
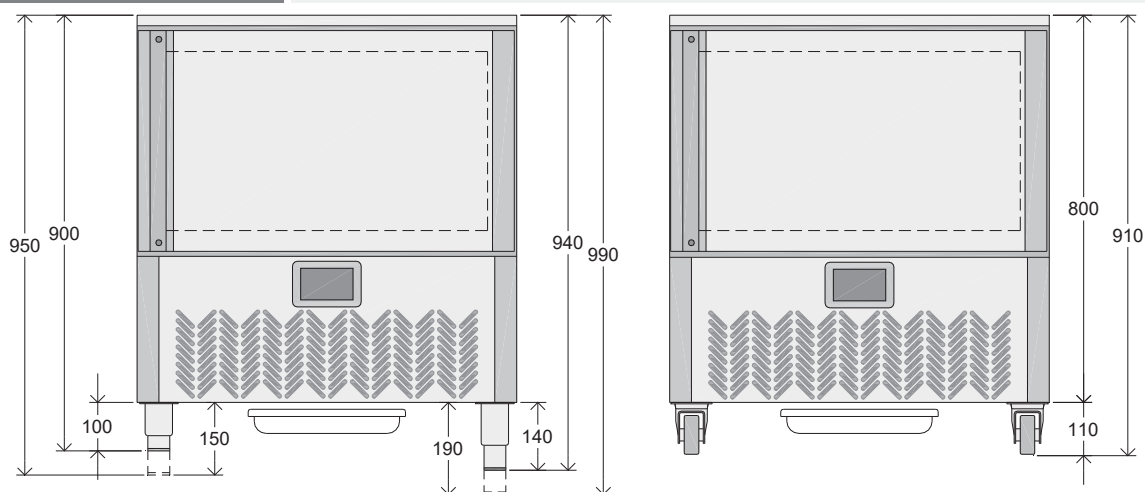
ANLAGEN

ANNEXEX

ANEXOS

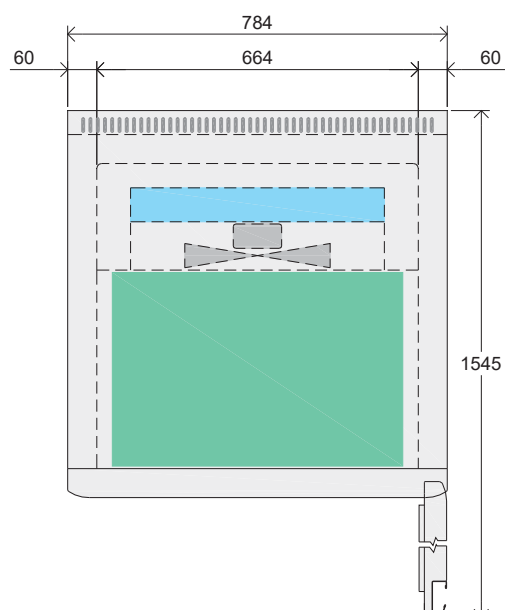
5T

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES



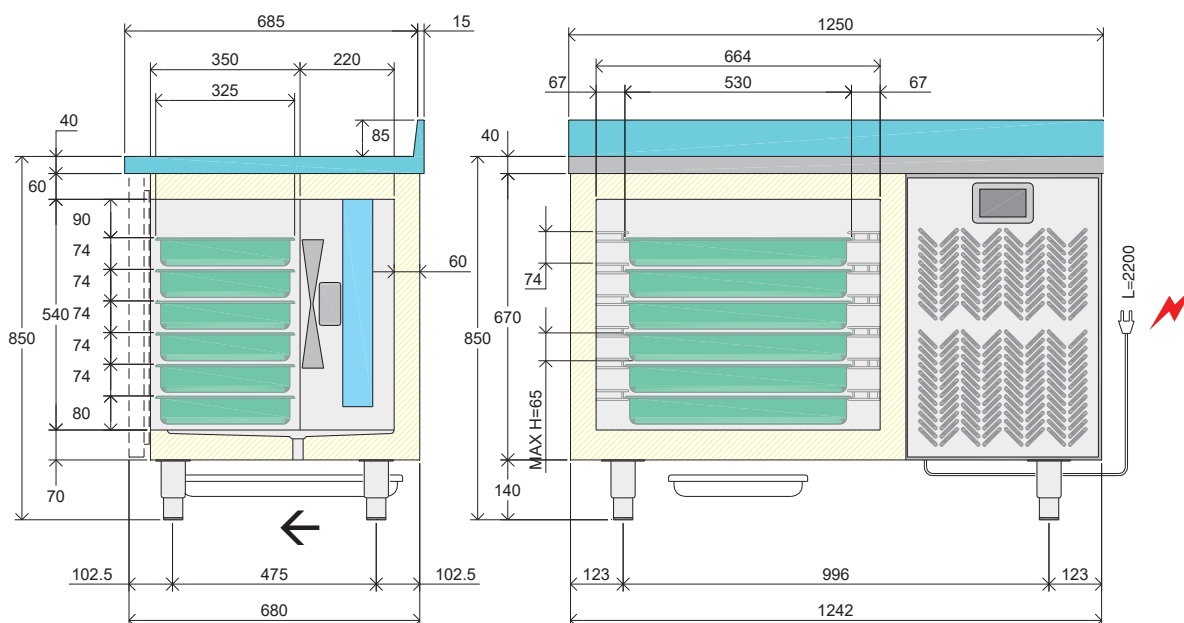
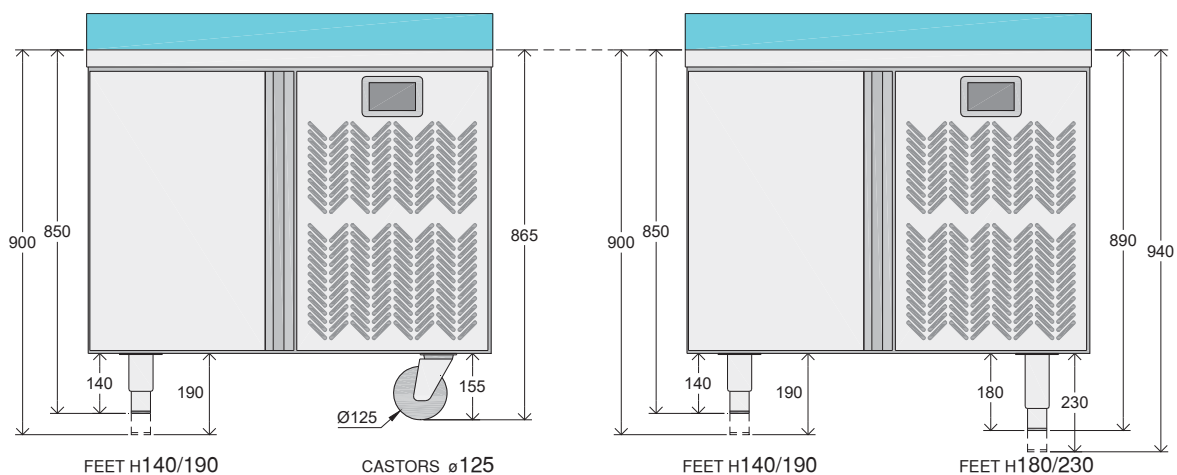
	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

	Allacciamento Elettrico	230V
	Electric Connection	1+N ~
	Branchement Electrique	50 Hz
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	



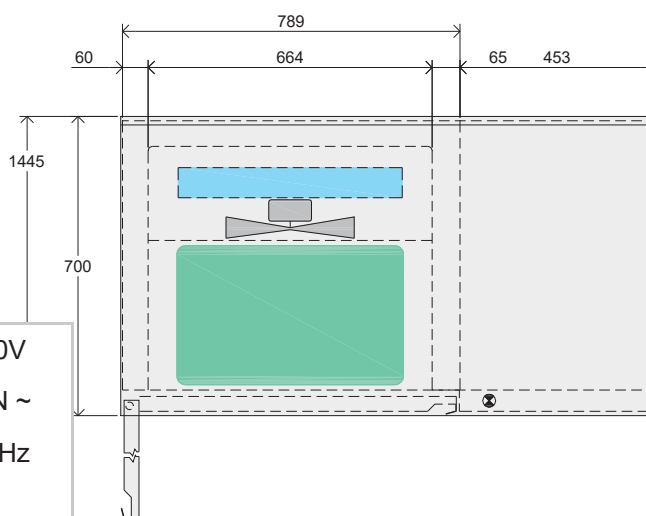
700

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES

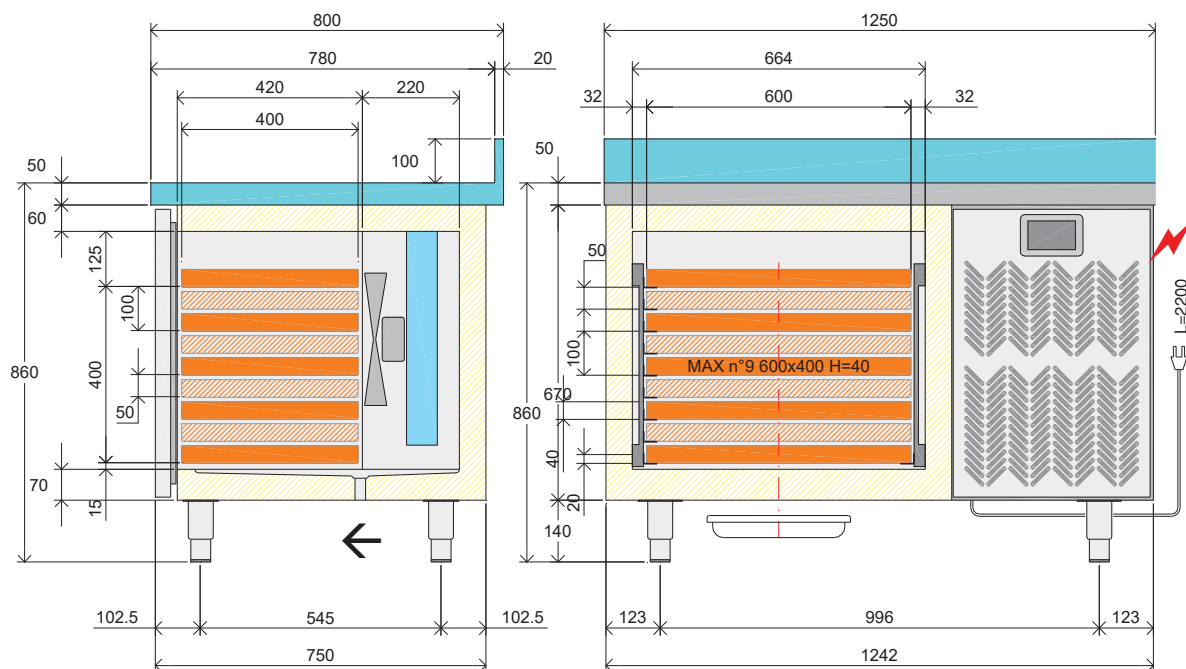
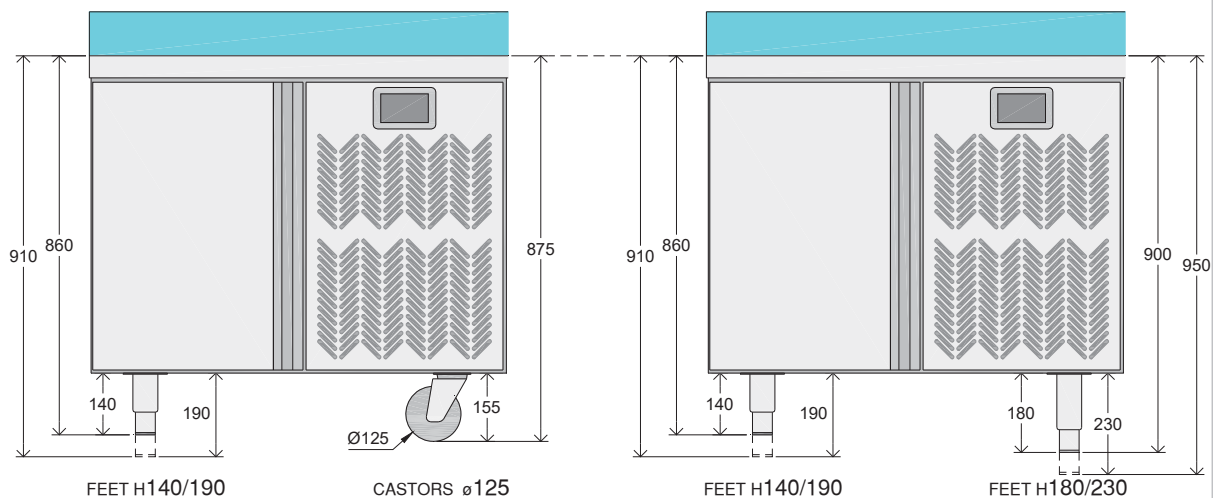


	Scarico acqua
	Water Drain
	Vidage Eau
	Wasserabfluss
	Evacuacion Agua

	Allacciamento Elettrico	230V
	Electric Connection	1+N ~
	Branchement Electrique	50 Hz
	Elektroanschluss	
	Conexi3n el3ctrica	



800

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES


Scarico acqua

Water Drain

Vidage Eau

Wasserabfluss

Evacuacion Agua



Allacciamento Elettrico

230V

Electric Connection

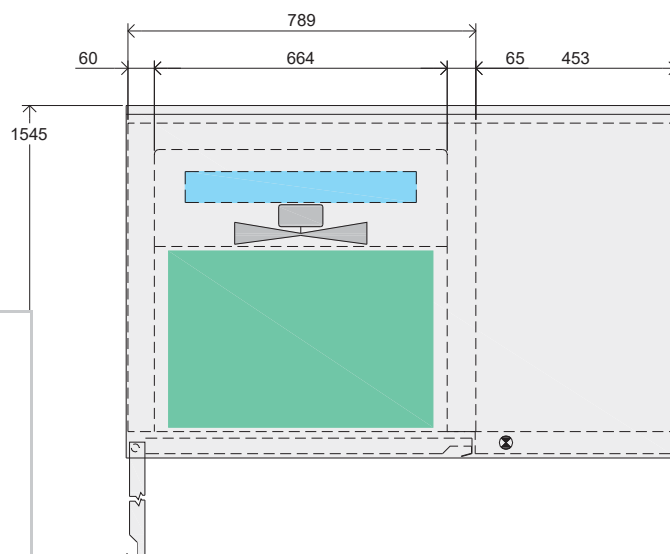
1+N ~

Branchement Electrique

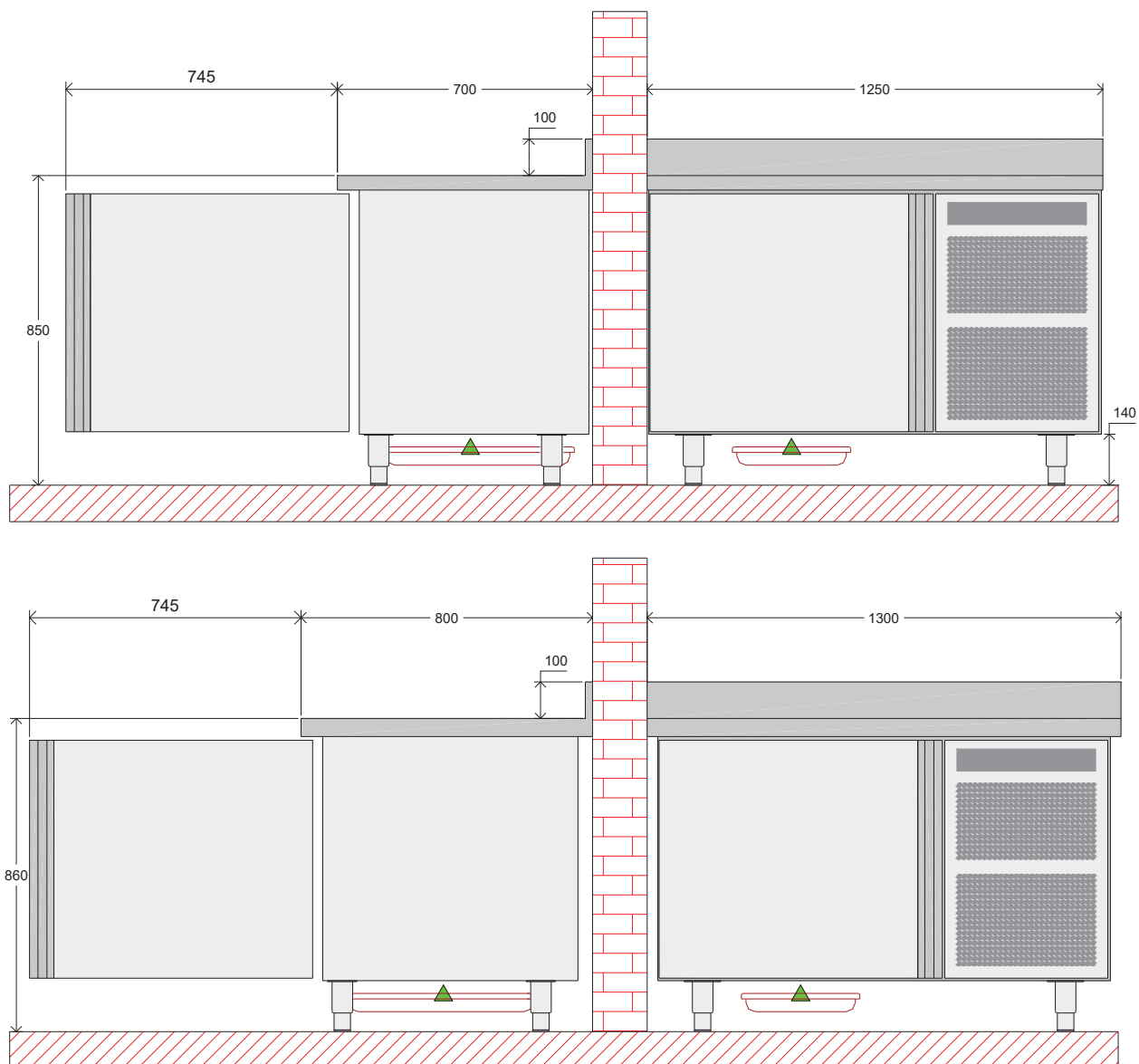
50 Hz

Elektroanschluss

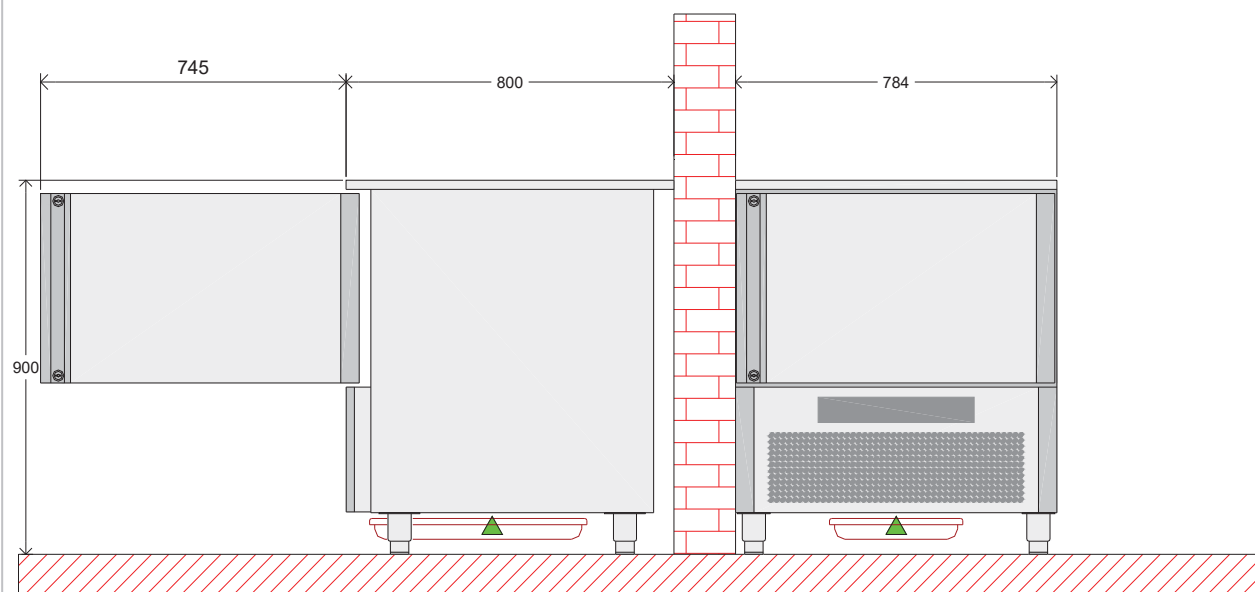
Conexiòn elètrica

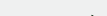
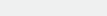
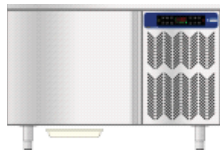


SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES



SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD – ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS- FICHA DE ENLACES



	Modello - Model - Model - Gerätetyp			Code Production	ABOG5003-DM	
				GTBT6/LA		
				Code Production	ABOG5001-DM	
				GTBT6/L		
				Code Production	ABOG5002-DM	
						
	Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción				6T GN	
	Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes				GN 1/1	
	Capacità Massima Teglie H=65 - Max load capacity Trays H=65 Capacité maximale Plateaux H=65 - Fassungsvermögen - Bleche H=65	N°	6 H=65			
	Interasse griglie - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabsatx - Intereje fuentes	mm	74			
	Scheda Elettronica - Electronic card				EVF818	
	Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+70° ... +3°)	kg	20			
	Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus (+70° ...-18°)	kg	12			
	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas					
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	1242			
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tür	mm	680/1445			
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	850			
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas					
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	664			
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	350			
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	540			
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación				Manuale a ventilazione - Manual air defrosting Manuelle à ventilation - Handentleerung	
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung				Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual	
	Compressor					
	Model			NT2180GK		
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	Hp	1			
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	950			
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante				R404A	
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1000			
	Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse				+32°C	
	Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia				1050	
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	230V 50Hz 1+N~			
	220V/60Hz Voltage	①				
	Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht				125 (140)	
	Volume - Volume - Volume - Volumen	mc	0,75			

	Modello - Model - Model - Gerätetyp		PTBT6/L-ST	
		Code Production	ABOP5021-DM	
			PTBT6/LA	
		Code Production	ABOP5018-DM	
			PTBT6/L	
		Code Production	ABOP5019-DM	
				
	Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción		6T PA	
	Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes		EN600x400	
	Capacità Massima Teglie H=65 - Max load capacity Trays H=65 Capacité maximale Plateaux H=65 - Fassungsvermögen - Bleche H=65	N°	9 H=40	
	Interasse griglie - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm	50	
	Scheda Elettronica - Electronic card		EVF818	
	Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+70° ... +3°)	kg	20	
	Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus (+70° ...-18°)	kg	12	
	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas			
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	1242	
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tür	mm	750/1545	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	860	
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas			
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	664	
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	420	
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	540	
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación		Manuale a ventilazione - Manual air defrosting Manuelle à ventilation - Handentleerung	
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung		Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual	
	Compressor			
	Model		NT2180GK	
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	Hp	1	
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	950	
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante		R404A	
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1000	
	Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Classe		+32°C	
	Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia		watt	1050
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación		V	230V 50Hz 1+N~
	220V/60Hz Voltage		Ⓢ	
		Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht		kg
Volume - Volume - Volume - Volumen		mc	0,86	

	Modello - Model - Model - Gerätetyp	DBT51/L	
	Code Production	ABV5005-DM	
			
	Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción	5T 1/1	
	Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes	GN 1/1 - EN600x400	
	Capacità Massima Teglie H=65 - Max load capacity Trays H=65 Capacité maximale Plateaux H=65 - Fassungsvermögen - Bleche H=65	N°	5
	Interasse griglie - Grids pitch - Pas des grilles - Gitterabsatz - Intereje fuentes	mm	70
	Scheda Elettronica - Electronic card	EVF818	
	Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus (+70° ... +3°)	kg	20
	Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus (+70° ...-18°)	kg	12
	Dimensioni esterne - External Dimension Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones externas		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	784
	Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte - Tiefe/mit geöffneter Tü	mm	800 / 1545
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	900
	Dimensioni interne - Internal Dimension Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas		
	Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	664
	Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	410
	Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	370
	Sbrinamento - Defrost - Dégivrage - Abtauen - Descongelación	Manuale a ventilazione - Manual air defrosting Manuelle à ventilation - Handentleerung Umluftabtauung	
	Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water Evaporation eau de dégivrage - Tauwasserverdunstung	Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual	
	Compressor		
	Model		
	Potenza - Power - Puissance - Leistung	Hp	3/4
	Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	890
	Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	R404A	
	Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Kältemittelmenge	gr	1000
	Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Klasse	+32°C	
	Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia	watt	850
	Tensione alimentazione - Supply Voltage Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	230V 50Hz 1+N~
	220V/60Hz Voltage	①	
	Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht	kg	110 (125)
	Volume - Volume - Volume - Volumen	mc	0,7

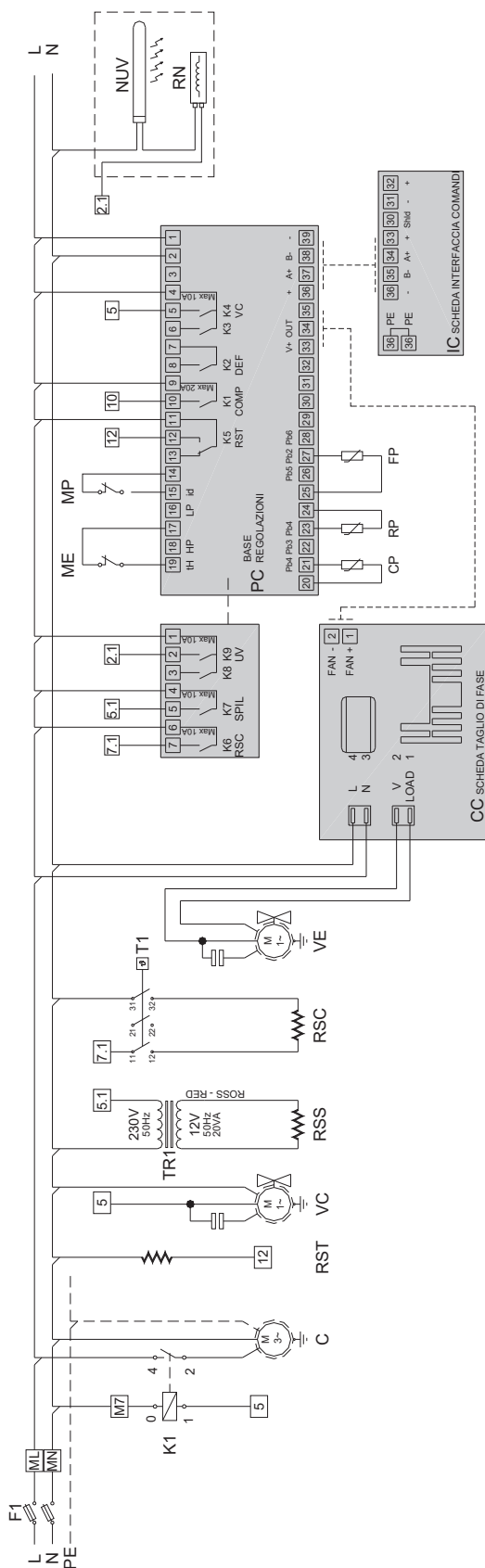
COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS
CONEXÃO ELÉTRICA

	IT	GB	FR	DE	PT
F1 F2	Fusibili	Fusible	Fuse	Drahtsicherung	Fusíveis
C	Compressore	Compressor	Compresseur	Kompressor	Compressor
MP	Microporta	Door microswitch	Microinterrupteur r porte	Türschalter	Micro da porta
RSC	Resistenza Riscaldamento Cella	Room Heater	Chauffe Chambre	Raumheizung	calentador de habitación
RST	Resistenza Stipite	Anti- condensation element	Resistance montant	Widerstand turpfosten	Resistência do quadro da porta
RCC	Resistenza Carter Compressore	Compressor Heater	Chauffe- compresseur	Kompressorheizu ng	Resistência Compressor
VC1 VC2	Ventilatore condensatore	Condenser fan	Ventilateur condenseur	Kondensatorvent ilator	Ventilador do condensador (somente ventilados)
VE1 VE2	Ventilatore Evaporatore	Evaporator fan	Ventilateur évaporateur	Verdampferventil ator	Micro ventilador evaporador
VS DEF	Valvola solenoid (gas caldo)	Hot gas valve	Vanne gaz chaud	Heißgas-Ventil	Válvula gás quente
RP	Sonda cella	Cell probe	Sonde cellule	Zellenfühler	Sonda câmara
EP	Sonda evaporatore	Evaporator probe	Sonde evaporateur	Verdampferfühle r	sonda evaporador
FP	Sonda Prodotto	Product Probe	Sonde A Piquer	Kerntemperaturf uhler	Sonda Producto (De Imerção)
RN	Reattore Lampada U.V.	Ballast U.V. Lamp	Ballast Lampe U.V.	Vorschaltgerät UV-Lampe	Reator LÂMPADA U.V.
UV	Lampada U.V.	U.V. Lamp	Lampe U.V.	UV-Lampe	Lampada U.V.

COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE - ELEKTROANSCHLUSS
CONEXÃO ELÉTRICA

	IT	GB	FR	DE	PT
T1	Protezione Termica	Safety Thermostat	Thermostate de sur	Sicherheitsthermostat	Proteção Térmica
ME	Micro Ventilatore Evaporatore	Evaporator Fan Micro Switch	Micro Ventilateur Evaporateur	Microschalter Verdampferventilator	Microinterruptor Do Ventilador Evaporador
LP	Pressostato Bassa Pressione	Low Pressure Allarm	Alarme Basse Pression	Allarm Mindestdruck	Alarme Baixa Pressão
HP	Pressostato Alta Pressione	Hight Pressure Allarm	Alarme Haute Pression	Allarm Hochstdruck	Alarme Alta Pressão
RT	Relè Termico Compressore	Thermic Rele'	Relais Termique	Termischer Relais	Relè Térmico
K	Contattore Compressore	Power Rele'	Relais De Poissance	Leistungs Relais	Contactor De Potência
TR	Trasformatore Bassa Tensione Sonda Riscaldatura	Transformer Low Tension Heated Probe	Transformateur Sonde A Piquer	Transformator Niederspannung Beheizterfuehler	Transformador Baixa Tensão Sonda Aquecida
RSS	Resistenza Riscaldamento Sonda Prodotto	Heater Food Probe	Resistance Chauffage Sonde A Piquer	Heizung Fuer Temperaturfuehler	Resistência Aquecimento Sonda Produto

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM – SCHALTBILD
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO



PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE
POWER CARD

2.1 = USCITA LAMPADA U.V.
U.V. LAMP. OUTLET

5.1 = USCITA Sonda RISCALDATA
HEATED PROBE OUTLET

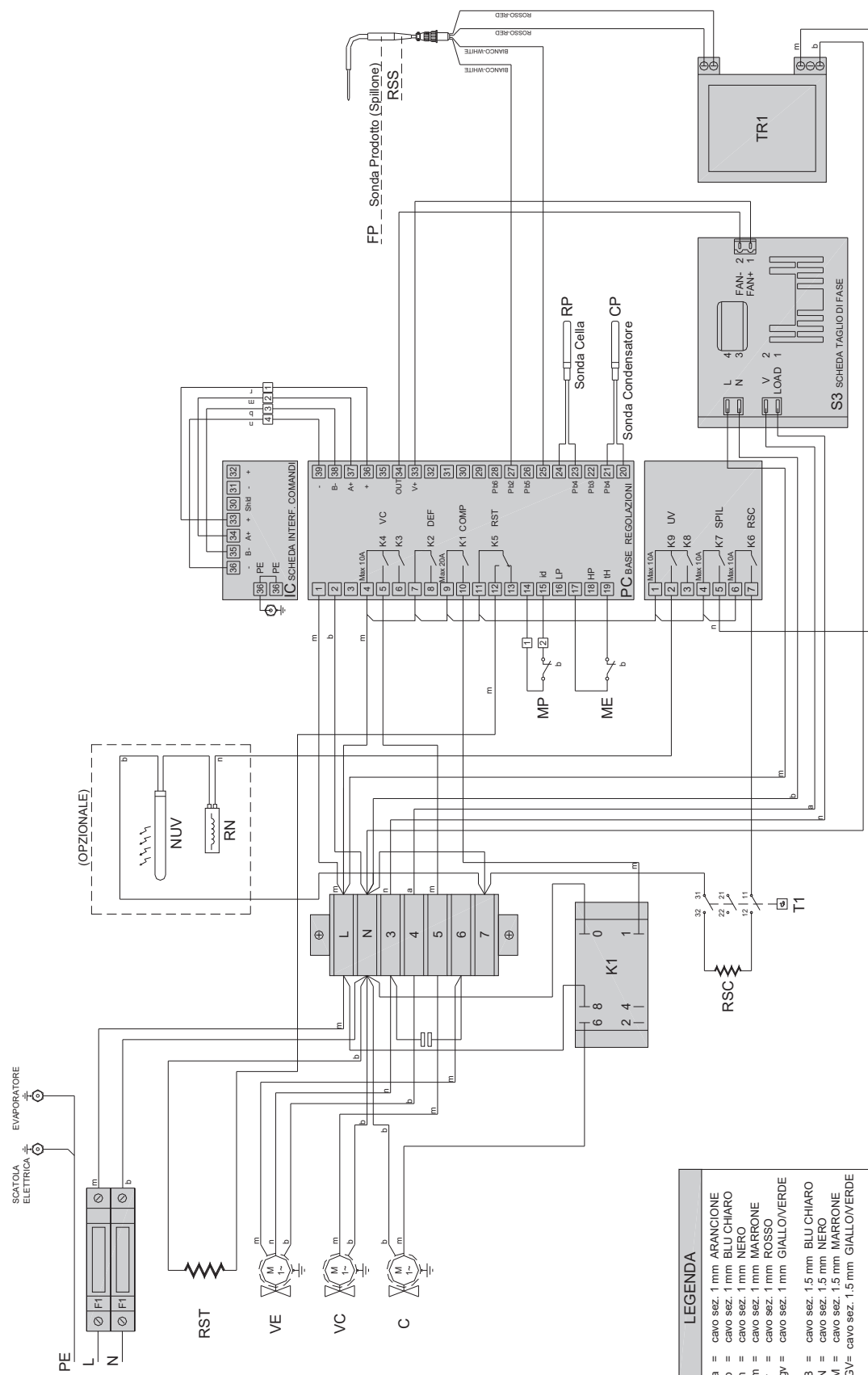
7.1 = USCITA RESISTENZA SCONGELAMENTO
HEATED PROBE OUTLET

IC = TASTIERA INTERFACCIA COMANDI <i>CARD CONTROL</i>
33-36 = ALIMENTAZIONE <i>POWER SUPPLY</i>
34-35 = COLLEGAMENTO DATI <i>CARD</i>

CC = SCHEDA TAGLIO DI FASE
PHASE CUT CARD

4 =	INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC
3 =	VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
3 =	INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC
3 =	VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
2 =	USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP.
2 =	EVAP FAN REGULATED OUTLET
1 =	USCITA TAGLIO FASE VENT. EVAP
1 =	EVAP FAN REGULATED OUTLET

PC = SCHEDA BASE REGOLAZIONE POWER CARD	
1-2	= INGRESSO ALIMENTAZIONE 230 VAC VAC POWER SUPPLY INLET 230 VAC
4-5	= USCITA VENTILATORI CONDENSATORE CONDENSER FAN OUTLET
9-10	= USCITA COMPRESSORE
11-12	= USCITA RESISTENZA STIPITE DOOR HEATER OUTLET
14	= COMUNE USCITA ALLARMI
15	= INGRESSO ALLARME MICRO PORTA
16	= DOOR ALLARM IN/OUT
17	= COMUNE USCITA ALLARMI
18	= INGRESSO ALLARME MICRO PORTA
19	= INGRESSO MICRO DEFLETTORE EI/VP. ENVELOPER MICRO DEFLECTOR EI/VP.
20-21	= SONDA CONDENSATORE CONDENSER PROBE
23-24	= COMPLETTORE CELLA ROOM PROBE
25	= COMUNE Sonda PRODOTTO (SPILLONE) COMMON Sonda PRODUCT (SPILLONE)
25-27	= FOOD PROBE COMMON
28-29	= Sonda PRODOTTO 1 (SPILLONE) PRODUCT PROBE 1 (SPILLONE)



[illegible]

NOTE

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHROISATION OF THE PROPRIETOR

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT SANS NOTRE AUTORISATION.

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMSVORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG VERVIELFACHT U/O IN JEDER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN

