MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO:

ABATIDOR DE TEMPERATURA ECO MOD.EV3

ÍNDICE IDIOMAS- LANGUAGE INDEX- SPRACHENVERZEICHNIS INDEX DES LANGUES- INDICE LINGUE- ÍNDICE DE LÍNGUAS

Abatidor de Temperatura (español) 1
Temperature Cooler (English) 13
Schockfroster (Deutsch) 26
Abatteur de Température (Français) 39
Abbattitore di Temperatura (Italiano) 52
Abatedor de Temperatura (Português) 65

COD. 12273771_V1.0

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO: ABATIDORES

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1 INSTALACIÓN 2
1.0 EMPLAZAMIENTO 2
1.1 LIMPIEZA 2
1.2 CONEXIONADO 3
1.3 MEDIDAS GENERALES. 4
2 USO 5
2.0 DATOS AMBIENTALES 5
2.1 DATOS CONSTRUCTIVOS 5
2.2 UTILIZACIÓN 6
2.3 PRODUCCIÓN 6
2.4 INSTRUCCIONES PANEL DE CONTROL 6
2.5 CICLOS DE FUNCIONAMIENTO 9
2.6 INFORMACIONES SOBRE EL CICLO ACTIVO POR TIEMPO 9
2.7 INFORMACIONES SOBRE EL CICLO ACTIVO POR TEMPERATURA 9
2.8 FUNCIONES COMPLEMENTARIAS 10
2.9 ALARMAS Y ERRORES 10
2.10 PRECAUCIONES USO 11
3 MANTENIMIENTO 11
3.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO 11
3.1 CHEQUEO REGULAR 11
3.2 LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO 11
3.3 GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA 11
3.4 MANTENIMIENTO ESPECIAL 12
3.5 TESTADO Y GARANTIA 12

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

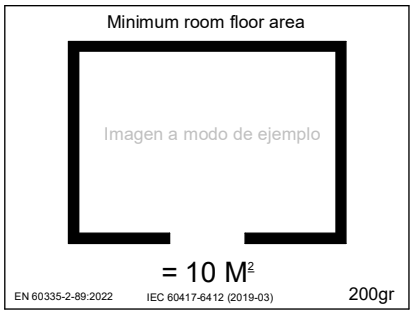
Antes de poner en marcha el abatidor, queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir esta máquina, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.
El presente manual está diseñado para ofrecer la información necesaria para la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de los Abatidores de temperatura.
La instalación y el mantenimiento especial han de ser realizado por personal técnico cualificado.

PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO
El Abatidor que ha adquirido viene preparado para su correcto funcionamiento, el resultado está certificado por un riguroso test de control de calidad.

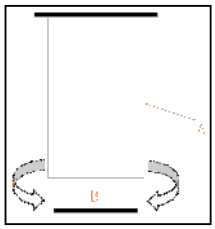
1 INSTALACIÓN

1.0 EMPLAZAMIENTO

Retirar el embalaje excepto el palet de apoyo. No se debe arrastrar por el suelo.
En el embalaje viene marcadas las instrucciones para asegurarse que en el transporte/almacenamiento y carga /descarga éste no sufra ninguna avería. Para la eliminación del embalaje debe de atenerse a las normas del país donde se encuentre.
La zona donde se ubique debe estar despejada y limpia, evitando que el ventilador del equipo frigorífico absorba materiales que luego son depositados en el aleteado del condensador, reduciendo la eficiencia del sistema. Si su máquina está fabricada con HC con carga superior a 150gr (dependiendo del modelo) debe de llevar una etiqueta identificativa indicando el **área mínima permitida que debe de tener el recinto para su instalación**.



Retirar el palet, cuidando de no provocar golpes. Ahora se puede nivelar, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, evitando rayar el acero (aconsejable aluminio)



A: CUERPO DE LA PATA
B: ROSCA:
A derecha para bajar el mueble
A izquierda para elevar el mueble

1.1 LIMPIEZA

Antes de poner en marcha:
Lavar el interior de la cámara y los accesorios con un poco de agua y jabón neutro para quitar el característico olor a nuevo; Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados, según preferencias.
LIMPIEZA DIARIA
No lavar el aparato con chorros de agua directos, ya que las filtraciones en los componentes eléctricos Podrían perjudicar el funcionamiento normal.
La limpieza de la parte exterior del mueble, se debe efectuar con un paño húmedo y siguiendo el sentido del satinado del acero inoxidable. Y secar bien
Usar detergentes neutros y no sustancias a base de cloro y/o abrasivas.
No usar utensilios que puedan provocar incisiones con la consiguiente formación de óxido.
Si existen residuos endurecidos, usar agua y jabón ó detergentes neutros utilizando si es necesaria una espátula de plástico o madera.
Limpiar el interior de la cámara para evitar que se formen residuos de suciedad, con detergentes neutros que no contengan cloro y que no sean abrasivos.

También las zonas cercanas al aparato se deben limpiar diariamente, siempre con agua y jabón y no con detergentes tóxicos o a base de cloro. Aclarar con agua limpia y secar bien

1.2 **CONEXIONADO**



GENERAL

Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, comprobar que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato. Así como la sección de la toma de alimentación sea la adecuada para el consumo que va a soportar.

Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar disponga de TOMA DE TIERRA, así como de la debida protección de magneto térmico y diferencial (le aconsejamos de 30mA.)

Está prohibido alargar la manguera de entrada corriente por su seguridad.

No introducir elemento alguno por las rejillas de protección de ventiladores o zona del equipo frigorífico.

En la puesta en marcha asegurarse de que no hay ninguna fuente de calor cercana

Para el perfecto funcionamiento de los elementos que componen el sistema frigorífico, es importantísimo que las tomas de aire, tanto del ventilador ubicado en el interior como el acceso de aire al condensador no estén taponadas.

No instalar el Abatidor a la intemperie.

Todos los abatidores deberán ser instalados por técnicos profesionales con conocimientos de instalaciones eléctricas y de refrigeración.

Si se desea colocar una ubicación fija y definitiva se debe conectar a un desagüe general. a una toma de acometida del local, creando un sifón con dicho desagüe para evitar perdidas de frío. Esta operación se debe de llevar a cabo mediante personal cualificado.

El aparato no ha sido diseñado para ser instalado en atmósfera con riesgo de explosión.

En caso de incendio no utilizar agua. Utilizar extintores con CO2 (anhídrido carbónico) y enfriar lo más rápidamente la zona del motor.

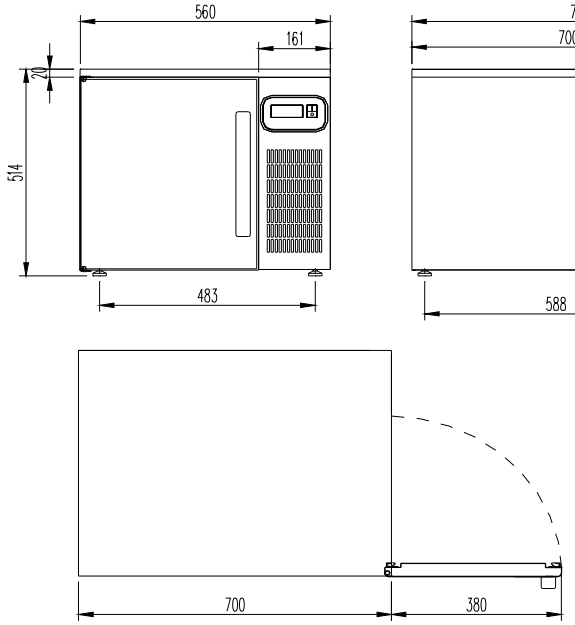
IMPORTANTE: Colocar el tapón de desagüe interior antes de usar.

Tabla de consumos:

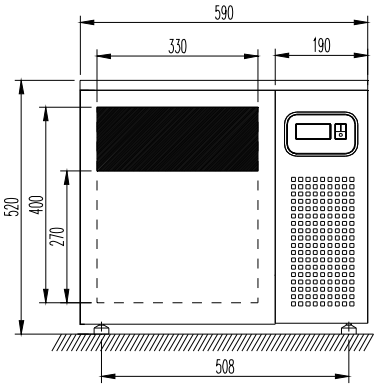
	Tensión	Frecuencia	Dimensiones		
GN 1/1	v	Hz	Largo	Profundo	Alto
3	230v 1+N	50	560	700	520
3 (R290)	230v 1+N	50	590	700	520
5	230v 1+N	50	790	700	850
8	230v 1+N	50	790	800	1290
10	230v 1+N	50	790	800	1420

1.3 **MEDIDAS GENERALES.**

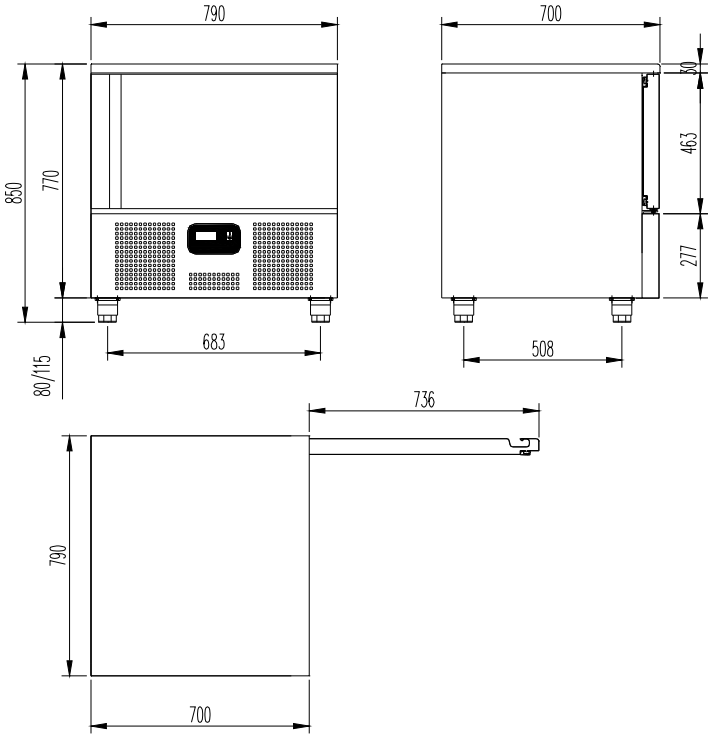
3GN 1/1



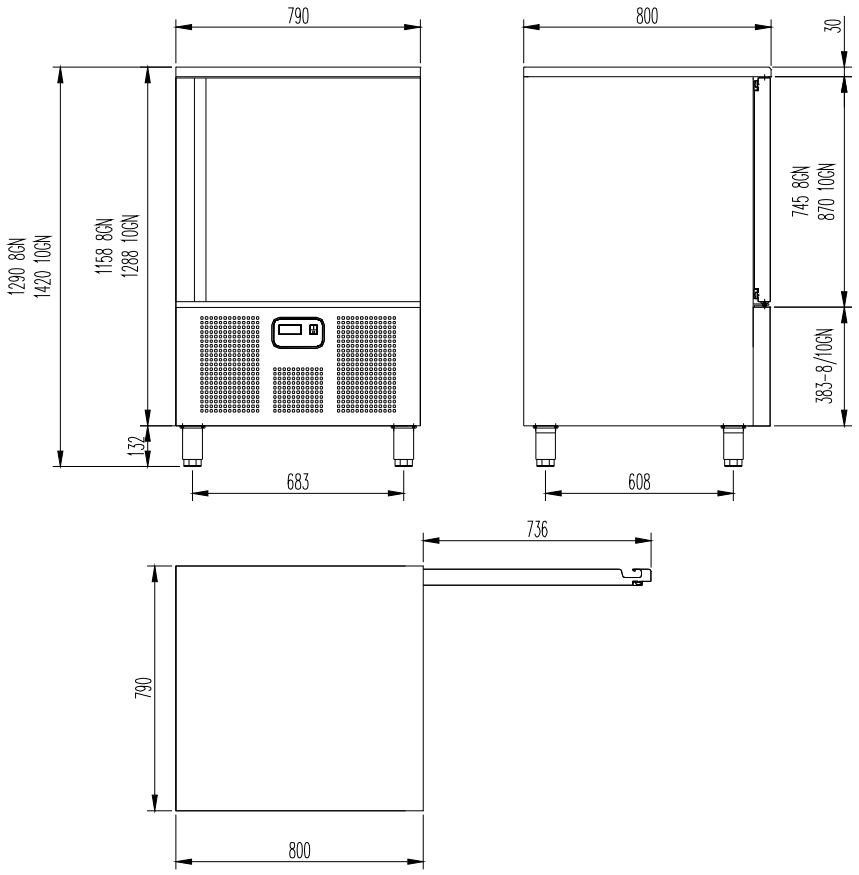
3GN 1/1 (R290)



5GN 1/1



8-10GN 1/1



2 **USO**

2.0 **DATOS AMBIENTALES**

Temperatura ambiente.
Los datos de producción han sido realizados en laboratorio técnico en unas condiciones ambientales según EN17032.
Nivel de ruido
Leq en el punto con nivel de ruido a 1 metro y en condiciones operativas <70 dB(A)
Lpc a 1 metro en condiciones operativas <130 dB(C)
Las mediciones de las pruebas acústicas han sido efectuadas de conformidad con ISO 230-5. En una sala de exposición de forma rectangular sin tratamientos fono-absorbentes.

2.1 **DATOS CONSTRUCTIVOS**

- Interior de la cámara en acero inoxidable.
- Paneles exteriores de la máquina en acero inoxidable.
- Puerta con dispositivo automático de cierre.
- Modelo mixto que permite realizar ciclos de abatimiento hasta la temperatura de conservación (+2 ºC) o de congelación (-18 ºC).

Pueden realizarse dos ciclos de abatimiento en refrigeración y en congelación.

- Refrigeración: 90 minutos.
- Congelación: 240 minutos.

Dispone de temporizador electrónico y sonda de temperatura de cámara. Control de ciclos por tiempo o mediante sonda en el corazón del alimento. Al acabar el ciclo de abatimiento puede funcionar como un armario de refrigeración: + 2, + 4º C; o como uno de mantenimiento de congelados: -18ºC, durante un corto periodo de tiempo.

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado. Densidad de 40 Kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con pintura anticorrosiva.

- Refrigeración por tiro forzado

2.2 **UTILIZACIÓN**

Estas máquinas han sido construidas de acuerdo a las directivas de la CE en lo referente al tratamiento y conservación de alimentos.
El uso del abatidor consiste en bajar la temperatura bruscamente de un nivel (cocinados o productos frescos) a otro nivel que nos garantice el mantenimiento de las propiedades nutricionales, físicas y químicas óptimas de los alimentos.
Es conveniente mencionar que la franja crítica de temperatura entre 10º C y 85º C en el producto, debe pasarse en el mínimo tiempo posible.

Durante el ciclo de abatimiento:

- No abrir la puerta hasta su finalización.
- No envolver el producto o cerrar las bandejas.
- No se recomienda utilizar bandejas de más altura de 40mm.
- El espesor del producto en bandeja si este es compacto entre 2 y 2.5 cms
- Recomendable utilizar recipientes de inoxidable o aluminio.

Durante el ciclo de conservación:

- El producto debiera ir en porciones cocinados al vacío para mantener aromas, frescura... y facilitar su regeneración.
- Colocar el producto donde se permita la circulación del aire.
- No colocar sobre las parrillas elementos que obstruyan la circulación del aire.
- Minimizar las aperturas de puerta y tiempos de manipulación.
- No se debe de introducir producto caliente o líquidos destapados

2.3 **PRODUCCIÓN**

Dependiendo de varios factores y de acuerdo a los datos elaborados se trata de orientar al usuario con un producto muy homogéneo y estándar en la cocina internacional.

MODELO	PRODUCCIONES (kg) (*)	
	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	18	10
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30

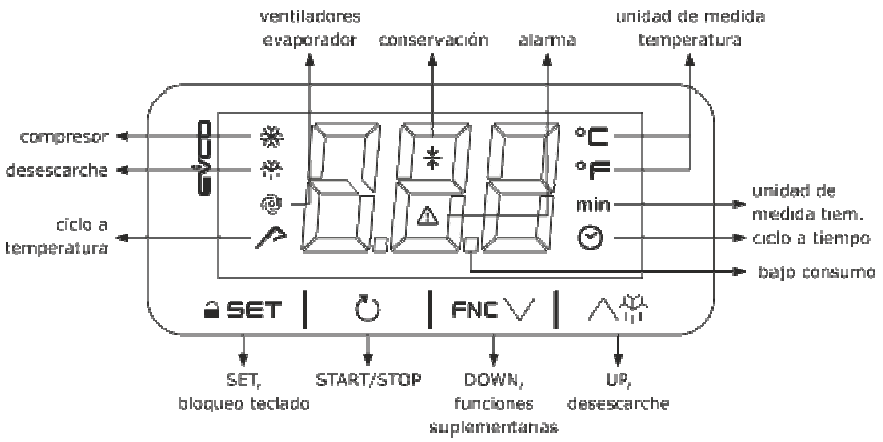
(*) Producciones calculadas según norma EN17032 (Refr, +65 ºC → +10 ºC en 120'; Cong +65 ºC → -18 ºC en 270')

Los kg de producto pueden variar si cambian las condiciones de ensayo, como temperatura….

2.4 **INSTRUCCIONES PANEL DE CONTROL**



Descripción teclas



Encendido/apagado

Si el dispositivo está encendido sin ningún ciclo activo, el display visualiza la temperatura de la cámara.
Si el display visualiza un código de alarma, véase el capítulo ALARMAS.
Si no hay ningún ciclo activo, después de 10 s sin haber intervenido con las teclas, el display se apagará de forma automática, excepto los LED de bajo consumo.
Después de 60 s sin haber intervenido con las teclas, el display visualizará la etiqueta «Loc» y el teclado se bloqueará de forma automática.

LED	ENCENDIDO	APAGADO	INTERMITENTE
❄	compresor encendido	compresor apagado	protección compresor en curso
	desescarche activo	-	goteo activo
	ventiladores del evaporador encendidos	ventiladores del evaporador apagados	retraso ventiladores del evaporador en curso
	ciclo a temperatura activo	-	- ciclo a temperatura seleccionado - comprobación inserción correcta sonda agujón en curso; con LED ciclo a tiempo encendido, comprobación fallida y ciclo a tiempo activo - con LED alarma encendido, abatimiento/congelación fallido y activo - con LED alarma intermitente, abatimiento/congelación fallido y conservación activa
	conservación activa	-	- ajuste setpoint en conservación en curso
⚠	alarma activa	-	-
°C/°F	visualización temperatura	-	-
mín	visualización tiempo	-	visualización tiempo restante duración máxima abatimiento/congelación a temperatura
	ciclo a tiempo seleccionado	-	ciclo a tiempo activo

Reencendido del display

Tocar una tecla.

Desbloqueo del teclado

Tocar durante 1 s una tecla: el display visualizará la etiqueta «UnL».

Activación de un ciclo de funcionamiento

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado y que no esté activo un desescarche.

1.	SET		Tocar la tecla SET para seleccionar un ciclo.
	ETIQ.	LED	SIGNIFICADO
	PoS		abatimiento a tiempo y conservación
	nEG		congelación a tiempo y conservación
	PoS		abatimiento a temperatura y conservación
	nEG		congelación a temperatura y conservación
2.			Tocar la tecla START/STOP en los siguientes 15 s.

Activación del último ciclo efectuado

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado y que no esté activo un desescarche.

1.	SET	Tocar la Tecla SET.
2.		Tocar de nuevo la tecla START/STOP en los siguientes 15 s.

Interrupción de un ciclo de funcionamiento

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado.

1.		Tocar durante 2 s. la tecla START/STOP.

Ajuste del setpoint de la cámara en conservación

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado.

1.	SET	Tocar la tecla SET.
2.	FNC	Tocar la tecla UP o la tecla DOWN en los siguientes 15 s para ajustar el valor.
3.	SET	Tocar la tecla SET (o no intervenir durante 15 s).

El ajuste es temporal. Cuando se activa un nuevo ciclo, y después de una interrupción de la alimentación, el dispositivo restablece los valores r9/rA.

Activación del desescarche de forma manual

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado y que no esté activo un ciclo.

1.		Tocar durante 4 s la tecla UP.

Silenciamiento del zumbador

Tocar una tecla.

2.5 CICLOS DE FUNCIONAMIENTO

Descripción general

Ciclos gestionados:
- Abatimiento por tiempo y conservación
- Congelación por tiempo y conservación
- Abatimiento por temperatura y conservación
- Congelación por temperatura y conservación.

Los ciclos por temperatura van precedidos de la comprobación de la correcta inserción de la sonda pincho. La comprobación consta de dos fases y si la primera no se completa con éxito, la segunda no se lleva a cabo. La primera fase se completa con éxito si [(temperatura sonda pincho - temperatura cámara) > umbral rc] 3 veces de cada 5, con comprobación cada 10 s. La segunda fase se completa con éxito si [(temperatura sonda pincho - temperatura cámara) > 1 °C/°F] 6 veces de cada 8 (respecto a la comparación anterior), con comprobación cada (duración rd/8) s.
Si la comprobación falla se activa el ciclo por tiempo correspondiente.

2.6 INFORMACIONES SOBRE EL CICLO ACTIVO POR TIEMPO

FASE	DISPLAY
abatimiento/congelación activo	tiempo restante duración abatimiento/congelación
final abatimiento/congelación	**End** (pulsar una tecla)
conservación activa	temperatura de la cámara

Visualización de otras informaciones sobre el ciclo activo por tiempo

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado.

1.	FNC ∨		Tocar la tecla DOWN para visualizar el tipo de ciclo activo.
	ETIQ.	LED	SIGNIFICADO
	PoS	⌚	abatimiento a tiempo y conservación
	nEG	⌚	sobrecongelación a tiempo y conservación
2.	FNC ∨		Tocar de nuevo la tecla DOWN para visualizar la temperatura de la cámara.
3.	SET		Tocar la tecla SET (o no intervenir durante 15 s) para salir del procedimiento.

Si durante el ciclo se produce una interrupción de la alimentación, el ciclo se activa de nuevo de forma automática desde la fase en la que se encontraba en el momento de la interrupción. Si la interrupción se produce durante el abatimiento/Congelación, el cómputo se restablece con un error de máximo 10 min.

2.7 INFORMACIONES SOBRE EL CICLO ACTIVO POR TEMPERATURA

Si durante un ciclo por sonda pincho, la temperatura no alcanza la temperatura del producto de final abatimiento/Congelación en el plazo de la duración máxima del abatimiento/Congelación, el proceso falla y permanece activo.

FASE	VISUALIZACIÓN EN EL DISPLAY
abatimiento/Congelación activo	temperatura de la sonda pincho
final abatimiento/Congelación	**End** (pulsar una tecla)
conservación activa	temperatura de la cámara

Visualización de otras informaciones sobre el ciclo activo por temperatura

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado.

1.	FNC ∨	Tocar la tecla DOWN para visualizar el tiempo restante de la duración máxima del abatimiento/congelación o, si falla, el tiempo transcurrido desde la conclusión de la duración máxima del abatimiento/congelación.
2.	FNC ∨	Tocar de nuevo la tecla DOWN para visualizar el tipo de ciclo activo.

	ETIQ.	LED	SIGNIFICADO
	PoS		abatimiento a temperatura y conservación
	nEG		Congelación a temperatura y conservación
3.	FNC ∨		Tocar de nuevo la tecla DOWN para visualizar la temperatura de la cámara.
4.	SET		Tocar la tecla SET (o no intervenir durante 15 s) para salir del procedimiento.

Si durante el ciclo se produce una interrupción de la alimentación, el ciclo se activa de nuevo de forma automática desde la fase en la que se encontraba en el momento de la interrupción. Si se produce durante el abatimiento/congelación, el ciclo se activa de nuevo desde el inicio.

2.8 **FUNCIONES COMPLEMENTARIAS**

Visualización del estado del compresor y de los ventiladores del evaporador

Asegurarse de que el teclado no esté bloqueado.

1.	FNC ∨	Tocar la tecla DOWN una vez (visualización del estado del compresor) o dos veces (visualización del estado del ventilador del evaporador).

	ETIQ.	SIGNIFICADO PARA EL COMPRESOR
	C-1	compresor encendido
	C-0	compresor apagado
	C-P	protección compresor en curso
	ETIQ.	SIGNIFICADO PARA LOS VENTILADORES DEL EVAPORADOR (si u0 = 1)
	F-1	ventiladores del evaporador encendidos
	F-0	ventiladores del evaporador apagados
	F-P	retraso ventiladores del evaporador en curso

2.	SET	Tocar la tecla SET (o no intervenir durante 15 s) para salir del procedimiento.

2.9 **ALARMAS Y ERRORES**

CÓD.	SIGNIFICADO	RESTABLECIMIENTO	SOLUCIONES
Pr1	alarma sonda cámara	automática	- comprobar P0
Pr2	alarma sonda pincho	automática	- comprobar la integridad de la sonda - comprobar la conexión eléctrica
AL	alarma Baja temperatura	automática	comprobar A1 y A2
AH	alarma Alta temperatura	automática	comprobar A4 y A5
id	alarma puerta abierta	automática	comprobar i0 y i1
iA	alarma entrada multifunción	automática	comprobar i0 y i1

2.10 PRECAUCIONES USO

- No colgarse de las puertas, la estabilidad de la máquina esta garantizada con las puertas abiertas.
- NO UTILICE herramientas punzantes en los alrededores donde va el circuito refrigerante tanto en EVAPORADORES, CONDENSADORES, RESGUARDOS DE VENTILADORES, líneas de entrada y salida...
- No es conveniente con manos mojadas ó descalzos manipular el control y alrededores de partes o componentes eléctricos.

3 MANTENIMIENTO

A través de estas pautas queremos ofrecerle una ayuda tanto a usted como al servicio de asistencia técnica, para que a lo largo de la vida útil del abatidor siga siempre prestándole un servicio inmejorable.
Trataremos sobre la limpieza que usted puede realizar, así como un breve chequeo de la máquina antes de avisar al servicio técnico. Esperamos que le sea útil.

3.0 LIMPIEZA A REALIZAR POR EL USUARIO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, hay que proceder a **desconectar el aparato de la toma de corriente**, y colocar el interruptor general en posición **OFF.**
Este abatidor va provisto de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar éste, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos. Se pretende que los líquidos que pueda haber no se estanquen. **Debe colocarse nuevamente una vez realizada la limpieza.** Es imprescindible desconectar el aparato si se va a realizar limpieza con agua. No debe remover paneles para acceder a componentes eléctricos excepto por personal técnico autorizado para realizar operaciones de mantenimiento y reparación.
La limpieza interior del abatidor debe hacerse con mucho cuidado.

3.1 CHEQUEO REGULAR
A realizar por Usuario

- Es conveniente que no haya una fuente de calor cerca del abatidor.
- El aparato debe estar bien nivelado para evitar vibraciones excesivas.
- La junta de la puerta esta en buenas condiciones y cierra herméticamente con el cuerpo.
- La clavija de corriente eléctrica esta bien conectada al enchufe.
- Verificar que la bandeja recoge agua esta en buenas condiciones para cumplir su función.
- Comprobar que el conducto del desagüe en la cámara no este obstruido.
- Comprobar que el circuito condensador no esta obstruido de polvo. En caso de suciedad llamar al servicio Técnico para efectuar su limpieza.
- Comprobar que las rejillas del ventilador evaporador no este obstruidas con restos de comida.

3.2 LA NO UTILIZACIÓN DURANTE UN PERIODO PROLONGADO

- Desconectar el aparato con el pulsador ON / OFF, ó quitar corriente eléctrica (opción aconsejable).
- Desconectar el cable de conexión.
- Vaciar y limpiar su interior.
- Dejar la puerta con una rendija abierta para que haya circulación de aire y poder evitar así la formación de mohos.

3.3 GENERALIDADES CHEQUEO DE LA MÁQUINA

En caso de que tenga que solicitar la intervención del técnico puede realizar un chequeo de la máquina antes de llamarlo. En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar.
A modo de ejemplos podemos citar algunos:

a) El Abatidor no funciona

- Comprobar que llega corriente al Abatidor observando que el interruptor general está en posición de encendido, y que el display se ilumina.

b) En caso de temperatura insuficiente

- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor.
- Comprobar que la temperatura ambiente no esté por encima de +38°C. que es la temperatura máxima de funcionamiento del aparato.
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.

- Comprobar que el condensador está limpio: Ha de tener presente que cuanto más limpio esté el equipo frigorífico, más ahorro de energía, en especial el aleteado del condensador. La frecuencia vendrá determinada en función de las características del local. En caso de estar sucio ha de llamar al servicio técnico para su limpieza.
- Comprobar que las puertas cierran bien.

c) En caso de ruidos extraños o excesivos

- Comprobar la nivelación del mueble y que las puertas cierran bien.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del abatidor.
- Comprobar que los tornillos (al menos los visibles) estén bien apretados.

3.4 MANTENIMIENTO ESPECIAL

(Personal técnico autorizado)

- Limpieza del condensador: Al limpiar se tendrá cuidado de no doblar las aletas de aluminio del condensador, ya que de hacerlo, no pasaría el aire y no condensaría, provocando serios daños al equipo y quedando fuera de garantía su reparación.
- Comprobar que las condiciones de temperatura del local no sean superiores a las indicadas para su Abatidor.
- Sí la ventilación no es suficiente, la garantía quedará anulada.
- Comprobar que las puertas cierran perfectamente.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, ni panel/es frontal/es sin previamente **haber desconectado de la red.**
- Utilizar guantes antes de acceder a la zona de la unidad condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Si la manguera de alimentación está dañada, ha de ser sustituida por personal técnico autorizado con el fin de evitar riesgos.
- En caso de sustitución ha de colocar de nuevo el terminal tierra en su posición.
- Si necesita cambiar algún cable nunca debe disminuir la sección de este.
- La tapa interior de la instalación eléctrica es importantísima, si ha de desmontarla, cuando vuelva a montarla ha de dejarla, como estaba.

3.5 TESTADO Y GARANTIA

El abatidor ha sido comprobado a través de los ensayos establecidos para su producción los resultados han sido satisfactorios.
El suministrador podrá exigir el retorno de la pieza defectuosa para su análisis y estadística
La empresa corregirá posibles errores o defectos siempre que la máquina haya sido utilizada según las indicaciones del manual.
EN CASO DE REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE PIEZAS, FACILITAR SIEMPRE EL CÓDIGO Y EL NUMERO DE MATRICULA DEL APARATO, QUE ESTÁN EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS.
Debe leerse atentamente el manual de instrucciones ya que hay unas directrices de seguridad que deben tenerse en cuenta de cara a la seguridad.
Se declina cualquier responsabilidad si ha habido manipulación en la máquina que no estén indicadas en el manual y por persona no autorizada y cualificada.

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL:

ECO TEMPERATURE COOLER MOD.EV3

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL: COOLERS

CONTENTS

1. INSTALLATION 15
   1.0. SITING 15
   1.1. CLEANING 15
   1.2. WIRING 16
   GENERAL 16
   1.3. GENERAL MEASUREMENTS. 17
2. USE 18
   2.0. ENVIRONMENTAL DATA 18
   2.1. CONSTRUCTION DATA 18
   2.2. USAGE 19
   2.3. PRODUCTION 19
   2.4. CONTROL PANEL INSTRUCTIONS 19
   2.5. OPERATIONAL CYCLES 22
   2.6. INFORMATION ABOUT THE ACTIVE CYCLE BY TIME 22
   2.7. INFORMATION ABOUT THE ACTIVE CYCLE BY TEMPERATURE 22
   2.8. ADDITIONAL FUNCTIONS 23
   2.9. ALARMS 23
   2.10. USAGE PRECAUTIONS 24
3. MAINTENANCE 24
   3.0. USER CLEANING 24
   3.1. REGULAR CHECKS 24
   3.2. NON-USE FOR LONG PERIODS OF TIME 24
   3.3. GENERAL MACHINE CHECKS 24
   3.4. SPECIAL MAINTENANCE 25
   3.5. TESTING AND GUARANTEE 25

INSTALLATION, USAGE AND MAINTENANCE MANUAL

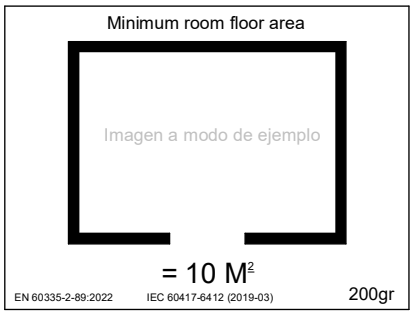
Before starting the cooler up, we would like to thank you for the confidence you have placed in us on purchasing this machine, and recommend you read and follow the steps detailed in the instructions.
This manual is designed to offer the information necessary for the installation, start-up, and maintenance of the Temperature Coolers.
The special installation and maintenance must be carried out by qualified technicians.

OPERATING TESTS
The Cooler you have purchased is prepared for its correct operation, the result of which is certified by a rigorous quality control test.

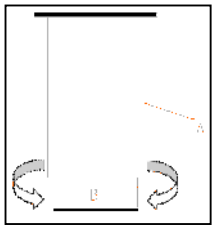
1. INSTALLATION

1.0. SITING

Remove the packaging except the support pallet. It should not be dragged over the floor.
The instructions to ensure that it is not damaged during transport/storage and loading/unloading are marked on the packaging. You should comply with the regulations in your country for disposing of the packaging.
The area where it is positioned must be clear and clean, preventing the refrigerator equipment's fan from absorbing materials, which are then deposited on the condenser's ribbing, reducing the efficiency of the system. If your machine is manufactured with HC with a load greater than 150g (depending on the model) it must have an identification label indicating the minimum permitted area that the enclosure must have for its installation.



Remove the pallet, taking care not to knock it. It can now be levelled, screwing in or unscrewing the legs. When it is levelled, the protective film can be removed from the stainless steel using a blunt object, avoiding scratching the steel (aluminium is recommended)



A: LEG BODY
B: SCREW:
Clockwise to lower the unit
Anticlockwise to raise the unit

1.1. CLEANING

Before start-up:
Clean the inside of the chamber and accessories with some water and neutral soap to remove the characteristic smell of a new machine. When it is clean and dry, insert the accessories in the right places, according to preferences.

DAILY CLEANING
Do not wash the appliance with direct water jets, as leaks in the electric components
could affect correct operation.
We recommend cleaning the outside of the unit with a damp cloth and following the direction of the stainless steel's polished finish. It should be dried well and neutral detergents used instead of bleach based and/or abrasive substances.
Do not use tools that could cause cuts with the subsequent build up of rust.
If there is hardened dirt, use water and soap or neutral detergents, using a plastic or wooden spatula if necessary.

Clean the inside of the chamber to prevent dirt from building up with neutral detergents that do not contain bleach and that are not abrasive.
The areas surrounding the appliance should also be cleaned daily, always with soap and water and not with toxic or bleach-based detergents. Rinse with clean water and dry well.

1.2. WIRING

GENERAL



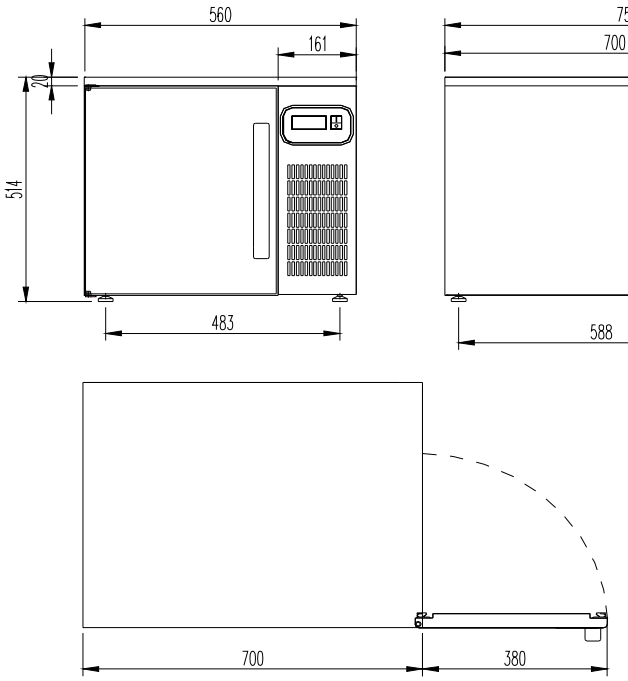
Before plugging the appliance into the socket, check that the network voltage and frequency correspond with those indicated on its' nameplate. Also check that the section of the electricity socket is appropriate for the consumption it is going to withstand.
It is essential that the electrical installation where it is going to be connected has an EARTHING SOCKET, in addition to the appropriate protection of the magneto-thermal switch and differential (we recommend 30 mA.)
For your safety, it is prohibited to lengthen this power cable.
Do not insert any elements through the fan guard or refrigerator equipment area grilles.
In the start-up, ensure that there are no sources of heat nearby.
For the perfect operation of the components making up the refrigerator system, it is extremely important that the air intakes, both from the fan situated inside it and the air access to the condenser not be blocked.
Do not install the Cooler outdoors.
All coolers should be installed by professional technicians with knowledge on electrical and refrigeration installations.
If you want to install them in a fixed and definitive place, a general drain should be connected to a water fitting in the premises, making a drain tap with this drain to prevent cold losses. This operation should be carried out by qualified staff.
The appliance has not been designed for installation in installations with the risk of explosions.
Do not use water if a fire occurs. Use C02 extinguishers (carbon dioxide) and cool down the motor area as fast as possible.
IMPORTANT: Install the inner drainage cover before using.

Consumption table:

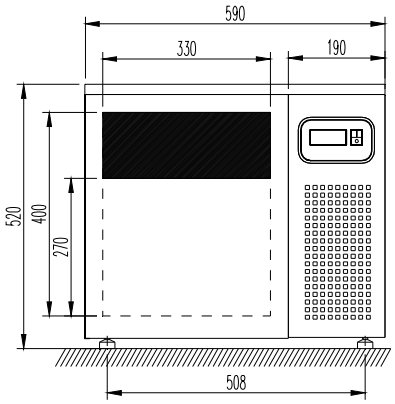
	Tensión	Frecuencia	Dimensiones		
GN 1/1	v	Hz	Largo	Profundo	Alto
3	230v 1+N	50	560	700	520
3 (R290)	230v 1+N	50	590	700	520
5	230v 1+N	50	790	700	850
8	230v 1+N	50	790	800	1290
10	230v 1+N	50	790	800	1420

1.3. GENERAL MEASUREMENTS.

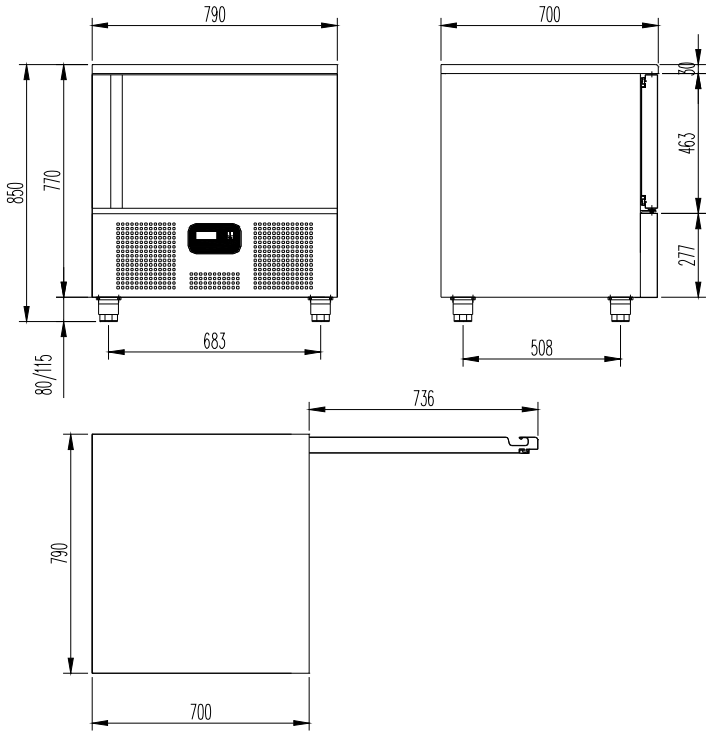
3GN 1/1



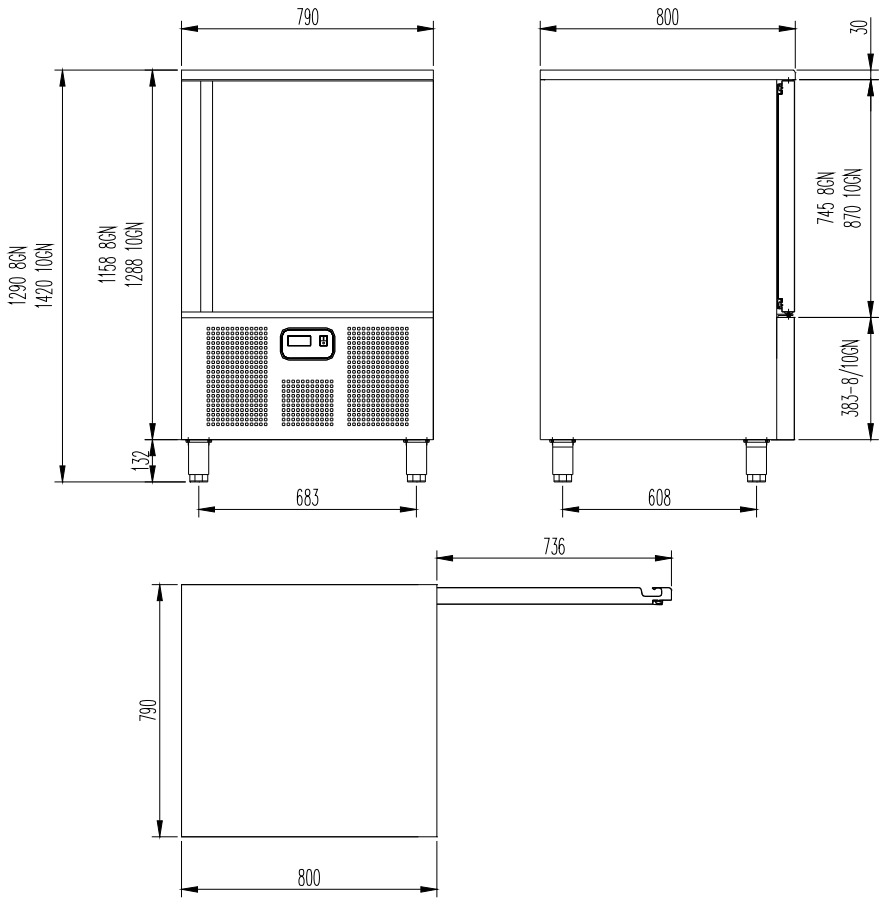
3GN 1/1 (R290)



5GN 1/1



8-10GN 1/1



2. USE

2.0. ENVIRONMENTAL DATA

Room temperature.
The production data have been carried out in a technical laboratory with the following environmental according EN17032:

Noise level
Leq in the point with noise level at 1 metre and in operating conditions <70 dB(A)
Lpc at 1 metre in operating conditions <130 dB(C)
The measurements of the acoustic tests have been carried out according to ISO 230-5, in a rectangular shaped exposure room without sound-absorbent treatments.

2.1. CONSTRUCTION DATA

- Chamber inside in stainless steel.
- Outer machine panels in stainless steel.
- Door with automatic closing device.
- Mixed model that enables making cooling cycles up to the preservation temperature (+2 ºC) or freezing temperature (-18 ºC).

Two cooling cycles can be made in refrigeration and freezing.

- Refrigeration: 90 minutes.
- Freezing: 240 minutes.

It has an electronic timer and chamber temperature probe. Cycle control by time or with probe in the heart of the food. When the cooling cycle finishes, it can be used as a refrigeration chamber: + 2, + 4 ºC; or as a frozen food maintenance chamber: -18 ºC, for a short period of time.

- Airtight compressor with ventilated condenser.
- Injected polyurethane insulation. Density of 40 kg. Without CFC.
- Copper tube evaporator and aluminium flanges with anticorrosive paint.
- Refrigeration by forced draught.

2.2. USAGE

These machines have been built according to the EC directives regarding food treatment and preservation.

The use of the cooler consists of lowering the temperature suddenly from a level (cooked or fresh products) to another level that guarantees the maintenance of the ideal nutritional, physical and chemical properties of the food.

It should be pointed out that the critical temperature range between 10 ºC and 85 ºC in the product should be passed through as fast as possible. **(It is advisable to start the cooler up in the set up cycle before putting the hot product inside. To do so, select SET UP on the main menu. When the cooler is ready, it will indicate this.)**

During the cooling cycle:

- Do not open the door unit it has ended.
- Do not wrap the product or close the trays.
- Using trays with a height of over 40 mm is not recommended.
- The thickness of the product on the tray is compact from 2 to 2.5 cm.
- Using stainless steel or aluminium containers is recommended.

During the preserving cycle:

- The product should come in vacuum cooked portions to maintain aromas, freshness… and to make it easier to regenerate it.
- Place the product where the air can circulate around it.
- Do not put elements that could obstruct air circulation on the Racks.
- Open the door and handle the product as possible as little as possible.
- Hot products or uncovered liquids should not be put inside.

2.3. PRODUCTION

Depending on several factors and according to the prepared data, it is about advising the user about a very homogeneous and standard product in international cuisine.

MODEL	PRODUCTIONS (kg) (*)	
	REFRIGERATION	FREEZING
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	18	10
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30

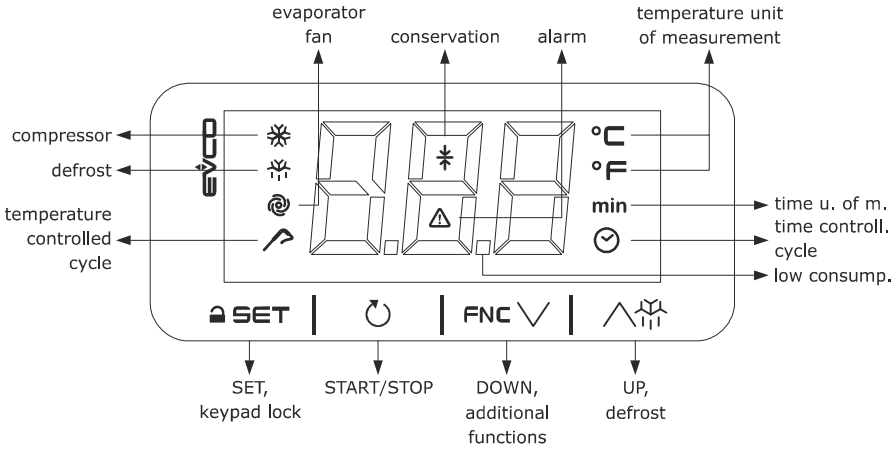
(*) Productions calculated according to EN17032 (Refr, +65 ºC → +10 ºC in 120';Freez. +65 ºC → -18 ºC in 270')

The quantity of product can vary if the test conditions change, such as temperature….

2.4. CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Key Description



Switching the device on/off

Power up/disconnect the device.
If the device is switched on and no cycle is active, the display will show the cabinet temperature.
If the display shows an alarm code, see the section ALARMS.
If no cycle is active, after 10 s have elapsed without the keys being pressed, the display will automatically switch off, except for the low consumption LEDs.
When 60 s have elapsed without the keys being pressed, the display will show the "Loc" label and the keypad will lock automatically.

LED	ON	OFF	FLASHING
	compressor switched on	compressor switched off	compressor protection in progress
	defrost active	-	dripping active
	evaporator fans on	evaporator fans off	evaporator fan delay in progress
	temperature controlled cycle active	-	- temperature controlled cycle selected - test to check needle probe is correctly inserted in progress; when time controlled cycle LED is on, test has failed and time controlled cycle is active - when alarm LED is on, blast chilling/freezing has failed and is active - when alarm LED flashes, blast chilling/freezing has failed and conservation is active
	conservation active	-	- setpoint during conservation being set
	alarm active	-	-
°C/°F	temperature displayed	-	-
min	time displayed	-	residual time maximum duration of temperature controlled blast chilling/freezing displayed
	time controlled cycle is selected	-	time controlled cycle active

Switching the display back on

Touch a key.

Unlocking the keypad

Touch a key for 1 s: the display will show the label "UnL".

Activating an operating cycle

Check that the keypad is not locked and that defrosting is not active.

1.	SET		Touch the SET key to select a cycle.
	LAB.	LED	DESCRIPTION
	PoS		time controlled blast chilling and conservation (if E0 = 0 or 1)
	nEG		time controlled blast freezing and conservation (if E0 = 1 or 2)
	PoS		temperature controlled blast chilling and conservation (if E0 = 0 or 1)
	nEG		temperature controlled blast freezing and conservation (if E0 = 1 or 2)
2.			Touch the START/STOP key within 15 s.

Activating the last cycle carried out

Check that the keypad is not locked and that defrosting is not active.

1.	SET	Touch the SET key.
2.		Touch the START/STOP key again within 15 s.

Interrupting an operating cycle

Check that the keypad is not locked.

1.		Touch the START/STOP key for 2 s.

Setting the cabinet setpoint during conservation

Check that the keypad is not locked.

1.	SET	Touch the SET key.
2.	FNC	Touch the UP or DOWN key within 15 s to set the value.
3.	SET	Touch the SET key (or take no action for 15 s).

The setting is temporary: when a new cycle is activated (and after a power failure), the device will restore the r9/rA values.

Activating manual defrost

Check that the keypad is not locked and that blast chilling/freezing is not active.

1.		Touch the UP key for 4 s.

Silencing the buzzer

Touch a key.

2.5. OPERATIONAL CYCLES

Initial information

Cycles managed:
- Time controlled blast chilling and conservation
- Time controlled blast freezing and conservation
- Temperature controlled blast chilling and conservation
- Temperature controlled blast freezing and conservation.

Before each temperature controlled cycle, a test is run to check that the needle probe is correctly inserted. The test consists of two phases: if the first one is completed successfully, the second one is not carried out. The first phase is completed successfully if [(needle temperature - cabinet temperature) > threshold rc] 3 times out of 5, checked every 10 s. The second phase is completed successfully if [(needle temperature - cabinet temperature) > 1 °C/°F] 6 times out of 8 (compared to previous test), checked every (duration rd/8) s.
If the test fails, the corresponding time controlled cycle is activated.

2.6.INFORMATION ABOUT THE ACTIVE CYCLE BY TIME

PHASE	DISPLAY
blast chilling/freezing active	residual time blast chilling/freezing cycle
end blast chilling/freezing	**End** (press a key)
conservation active	cabinet temperature

Viewing other information about the active cycle

Check that the keypad is not locked.

1.	FNC ∨		Touch the DOWN key to view the type of active cycle.
	LAB.	LED	DESCRIPTION
	PoS	◷	time controlled blast chilling and conservation
	nEG	◷	time controlled blast freezing and conservation
2.	FNC ∨		Touch the DOWN key again to view the cabinet temperature.
3.	SET		Touch the SET key (or take no action for 15 s) to exit the procedure.

After a power failure during a cycle, the cycle is automatically reactivated from the phase it was in at the moment the power failed. If power fails during blast chilling/freezing, the count is resumed with a maximum error of 10 min.

2.7.INFORMATION ABOUT THE ACTIVE CYCLE BY TEMPERATURE

If the temperature of the needle does not reach the product temperature at the end of blast chilling/freezing within the maximum duration of blast chilling/freezing, the cycle fails and remains active.

PHASE	INFORMATION DISPLAYED
blast chilling/freezing active	needle temperature
end blast chilling/freezing	**End** (press a key)
conservation active	cabinet temperature

Viewing other information about the active cycle by temperature

Check that the keypad is not locked.

1.	FNC ∨		Touch the DOWN key to view the remaining time of the maximum duration of the blast chilling/freezing cycle (or the elapsed time from the end of the maximum duration of the blast chilling/freezing cycle if it has failed).
2.	FNC ∨		Touch the DOWN key again to view the type of active cycle.
	LAB.	LED	DESCRIPTION
	PoS		temperature controlled blast chilling and conservation
	nEG		temperature controlled blast freezing and conservation
3.	FNC ∨		Touch the DOWN key again to see the cabinet temperature.
4.	SET		Touch the SET key (or take no action for 15 s) to exit the procedure.

After a power failure during a cycle, the cycle is automatically reactivated from the phase it was in at the moment the power failed. If power fails during blast chilling/freezing, it is reactivated from the beginning.

2.8. ADDITIONAL FUNCTIONS

Viewing compressor and evaporator fan status

Check that the keypad is not locked.

1.	FNC ∨		Touch the DOWN key once (to view compressor status) or twice (to view evaporator fan status).
	LAB.	MEANING FOR COMPRESSOR	
	C-1	compressor on	
	C-0	compressor off	
	C-P	compressor protection in progress	
	LAB.	MEANING FOR EVAPORATOR FANS (if u0 = 1)	
	F-1	evaporator fans on	
	F-0	evaporator fans off	
	F-P	evaporator fan delay in progress	
2.	SET		Touch the SET key (or take no action for 15 s) to exit the procedure.

2.9.ALARMS

CODE	MEANING	RESET	TO CORRECT
Pr1	cabinet probe alarm	automatic	- check P0
Pr2	needle probe alarm	automatic	- check integrity of the probe - check electrical connection
AL	low temperature alarm	automatic	check A1 and A2
AH	high temperature alarm	automatic	check A4 and A5
id	door open alarm	automatic	check i0 and i1
iA	multi-purpose input alarm	automatic	check i0 and i1

2.10. USAGE PRECAUTIONS

- Do not hang off the doors, the machine's stability is guaranteed with the doors open.
- DO NOT USE sharp objects in the surroundings of the coolant circuit either in EVAPORATORS, CONDENSERS, FAN PROTECTIONS, input and output lines.
- Working with wet hands or bare foot when handing the control and surroundings of electrical parts or components is not recommended.

3. MAINTENANCE

With these guidelines, we would like to offer both you and the technical assistance service help so that the cooler always works perfectly throughout its useful life.
We will deal with the cleaning you can carry out as well as a quick machine check before contacting the technical support service. We hope this will be useful.

3.0.USER CLEANING

Before carrying out any cleaning operations, the appliance must be **disconnected from the socket,** and the power switch turned to **OFF** (if your model has it).
Some models are equipped with a drainage pipe for cleaning, as well as for collecting the possible flow of liquids from the food. It is essential to remove and clean the drainage pipe plug during the cleaning operation, to prevent it from being blocked up with solid waste. This is so that any liquids present do not become stagnant. **It should be installed again after cleaning.**

It is essential to disconnect the appliance if you are going to clean with water. Panels should not be moved to access electrical components except by technical staff authorised to carry out maintenance and repair operations

The inside of the cooler should be cleaned with great care.

3.1.REGULAR CHECKS

To be carried out by the User

- It is recommended that there are no heat sources near to the cooler.
- The appliance should be well levelled to prevent excessive vibrations.
- The door Joint is in good working conditions and closes hermetically with the body.
- The electricity plug is correctly connected to the socket.
- Check that the water collection tray is in good working conditions (only in some models).
- Check that the drainage pipe in the chamber is not blocked.
- Check that the condenser circuit is not blocked with dust. If dirty, call the Technical Service for cleaning.
- Check that the evaporator fan grilles are not blocked by bits of food.

3.2.NON-USE FOR LONG PERIODS OF TIME

- Disconnect the appliance with the ON / OFF button if it has this option.
- Disconnect the connection cable.
- Empty and clean inside.
- Leave the door with an open gap for air circulation and to prevent mould from forming.

3.3.GENERAL MACHINE CHECKS

In the event of having to call for the technician, you can check the machine before ringing. In some cases the operating faults that can occur are caused by something simple that the users themselves can solve.
The following are examples:

a) The Cooler does not work

- Check that power reaches the Cooler, looking to see that the main switch is in the ON position

b) Temperature too low

- Check that there are no heat sources nearby.
- Check that the room temperature is not above +30 ºC, which is the machine's maximum operating temperature.
- Check that the goods load is perfectly positioned and does not obstruct the outlets of the inner fan, and that the time it has been inside is sufficient to cool the products.
- Check that the condenser is clean: You must bear in mind that the cleaner the refrigerator is the greater the energy saving, particularly the condenser's ribbing. The frequency of this cleaning will be

determined by the characteristics of the premises. If it is dirty, call the technical support service to clean it.
- Check that the doors close properly.

c) In the event of strange or excessive noise
- Check the unit's levelling and that the doors close properly.
- Check that there are no objects touching any of the cooler's moving components.
- Check that the screws (at least the visible ones) are correctly tightened.

3.4.SPECIAL MAINTENANCE

(Authorised technical staff)

- Condenser cleaning: When cleaning, be careful not to bend the condenser aluminium ribs, as on the contrary the air will not come through and will not condense, causing serious damage to the appliance and its repair guarantee will be made void.
- Check that the premise's temperature does not exceed that indicated for your Cooler.
- The guarantee will be made void if there is insufficient ventilation.
- Check that the doors close properly.
- Do not disassemble the mobile components guards without first having **turned the appliance off**.
- Use gloves before accessing the area of the condenser unit, given the existence of high temperatures of some components, with the resulting risk of burns.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by authorised technical staff to prevent risks.
- It if is replaced, the earth pin must be positioned again.
- If you need to change a cable, you must never use a smaller section.
- If it is necessary to disassemble the inner lid of the electrical installation, it is extremely important to leave it exactly as it was when reassembling it.

3.5.TESTING AND GUARANTEE

The cooler has been tested the outcome of which has been satisfactory after the tests established for its production.
The supplier may ask for the faulty part to be returned for analysis and statistics.
The company will correct any possible errors or faults as long as the machine has been used according to the manual's indications.
IN THE EVENT OF PART REPAIR OR REPLACEMENT, ALWAYS SEND THE APPLIANCE'S CODE AND REGISTRATION NUMBER, WHICH ARE ON THE NAME PLATE.
The instructions manual should be read at length, as there are some safety guidelines that should be born in mind.
The company accepts no responsibility if the machine has been handled in any way not indicated in the manual and by anybody who is not authorised or qualified.

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG:

SCHOCKFROSTER ECO MOD.EV3

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG: SCHOCKFROSTER

INHALTSVERZEICHNIS

1 INSTALLATION 28
1.0 AUFSTELLUNG 28
1.1 REINIGUNG 28
1.2 ANSCHLUSS 29
1.3 ALLGEMEINE ABMESSUNGEN. 30
2 GEBRAUCH 31
2.0 - ANGABEN ZUR UMGEBUNG 31
2.1 - KONSTRUKTIVE ANGABEN 31
2.2 - VERWENDUNG 32
2.3 - PRODUKTION 32
2.4 - ANWEISUNGEN AUF DEM BEDIENFELD 33
2.5 BETRIEBSZYKLEN 35
2.6 INFORMATIONEN ZUM AKTIVEN ZYKLUS NACH ZEITEN 36
2.7 INFORMATIONEN ZUM AKTIVEN ZYKLUS NACH TEMPERATUR 36
2.8 ERGÄNZENDE FUNKTIONEN 37
2.9 ALARME UND FEHLER 37
2.10 VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH 37
3 WARTUNG 37
3.0 VOM BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNGSARBEITEN 37
3.1 REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG 38
3.2 BEI NICHTBENUTZUNG WÄHREND EINES LÄNGEREN ZEITRAUMS 38
3.3 ALLGEMEINE ÜBERPRÜFUNG DES GERÄTES 38
3.4 BESONDERE WARTUNGSARBEITEN 39
3.5 PRÜFUNGEN UND GARANTIE 39

HANDBUCH FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

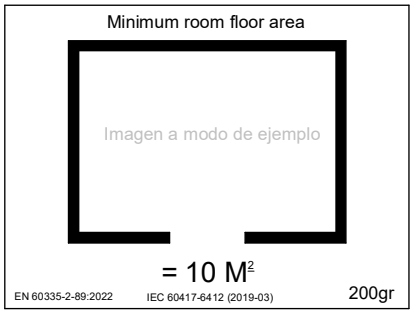
Bevor Sie den Schockfroster in Betrieb nehmen, möchten wir Ihnen für Ihr Vertrauen danken, das sie uns mit dem Kauf dieses Gerätes bewiesen haben, und empfehlen Ihnen, die angegebenen Schritte zu lesen und zu befolgen.
Das vorliegende Handbuch ist so entworfen worden, das alle notwendige Information für die Installation, Inbetriebnahme und Wartung der Schockfroster enthalten ist.
Die Installation und die besonderen Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

ÜBERPRÜFUNG DER FUNKTIONSWEISE
Der von Ihnen erworbene Schockfroster wird anschlussfertig ausgeliefert; dieses Ergebnis wird durch eine strikte Qualitätskontrolle bescheinigt.

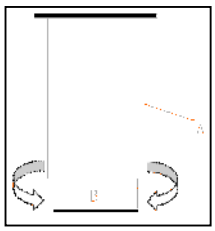
1 INSTALLATION

1.0 AUFSTELLUNG

Die Verpackung mit Ausnahme der Palette entfernen. Das Gerät nicht über den Boden schleifen.
An der Verpackung befinden sich die Anweisungen, um Schäden des Gerätes bei Transport bzw. Lagerung und beim Be- bzw. Entladen zu vermeiden. Bei der Entsorgung der Verpackung sind die jeweiligen landesspezifischen Normen einzuhalten.
Der Ort an dem der Schockfroster aufgestellt werden soll muss frei und sauber sein, um das Ansaugen von Materialien durch den Ventilator des Kühlgerätes zu vermeiden, die sich später auf den Kühlrippen des Kondensators ablagern und somit die Leistungsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen könnten. Wenn Ihre Maschine mit HC mit einer Last von mehr als 150 g (je nach Modell) hergestellt wird, muss sie über ein Identifikationsschild verfügen, das den minimal zulässigen Bereich angibt, den das Gehäuse für seine Installation haben muss.



Die Palette unter Vermeidung von Stößen vorsichtig entfernen. Jetzt kann das Gerät durch Ein- oder Ausschrauben der Füße nivelliert werden. Nach erfolgter Ausrichtung kann die Schutzfolie auf den Flächen aus Edelstahl mit Hilfe eines stumpfen Gegenstands entfernt werden. Hierbei sind Kratzer zu vermeiden (werkseitige Empfehlung: Aluminium).



A: GERÄTEFUSS
B: GEWINDE:
Nach rechts, um das Gerät abzusenken
Nach links, um das Gerät anzuheben

1.1 REINIGUNG

Vor der Inbetriebnahme:
Das Geräteinnere und das Zubehör mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gründlich reinigen, um den für Neugeräte typischen Geruch zu beseitigen.

TÄGLICHE REINIGUNG
Das Gerät auf keinen Fall mit einem direkt auf das Gerät gerichteten Druckwasserstrahl reinigen, da hierdurch Wasser in die elektrischen Komponenten eindringen und die normale Funktionsweise beeinträchtigen kann.
Die Reinigung des Geräteäußeren sollte mit einem feuchten Tuch erfolgen, wobei die Bewegungen der Richtung der satinierten Edelstahlfläche folgen sollten. Gründlich trocknen.
Ausschließlich neutrale und keine chlorhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung keine Gegenstände benutzen, die zu Beschädigungen der Oberfläche und somit zur Rostbildung führen können.
Bei verhärteten Speiseresten sollten Wasser und Seife bzw. neutrale Spülmittel und bei Bedarf ein Schaber aus Kunststoff oder Holz zum Einsatz kommen.
Das Innere der Kammer gründlich reinigen, um Schmutzansammlungen zu vermeiden. Hierzu ausschließlich chlorfreie und nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
Auch die in Gerätenähe befindlichen Bereiche sollten täglich mit Wasser und Seife gereinigt werden. Auf keinen Fall giftige oder chlorhaltige Mittel benutzen. Mit reichlich klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen.

1.2 **ANSCHLUSS**



ALLGEMEINES

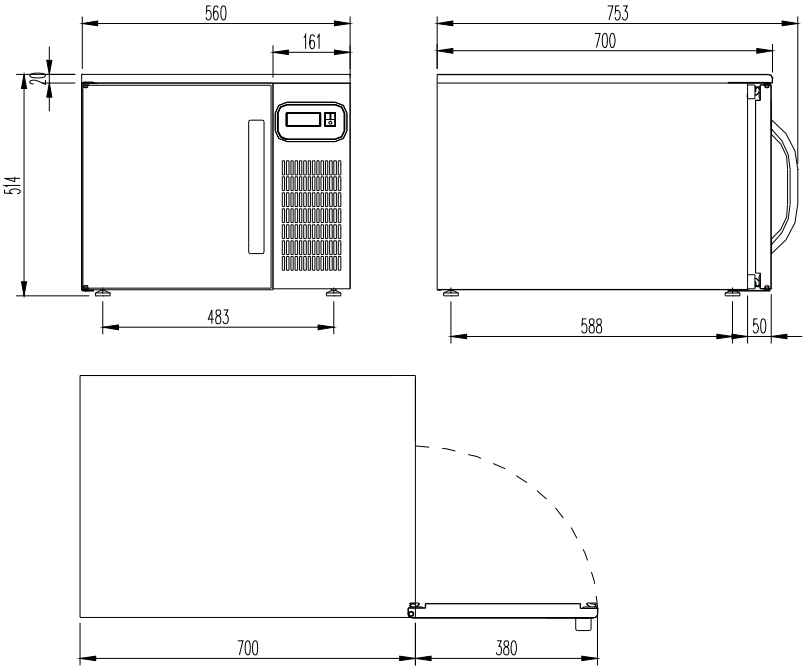
Vor Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung muss die Übereinstimmung der Spannung und der Netzfrequenz mit den auf dem Typenschild angegebenen Eigenschaften und Merkmalen überprüft werden. Außerdem muss geprüft werden, ob die verfügbare Stromversorgung für die Verbrauchswerte des Apparats geeignet ist.
Die ordnungsgemäße ERDUNG an der Anschlussstelle ist zwingend erforderlich. Dasselbe gilt für die ordnungsgemäße wärmemagnetische Sicherung und Differentialschaltung (werkseitige Empfehlung: 30 mA).
Aus Sicherheitsgründen ist die Verlängerung des Schlauchs am Stromeinlass verboten.
Es dürfen keine Elemente durch die Schutzgitter der Lüftung oder in den Bereich des Kühlgerätes gesteckt werden.
Bei der Inbetriebnahme vergewissern Sie sich bitte, dass in der näheren Umgebung des Gerätes keine Wärmequellen vorhanden sind.
Für die ordnungsgemäße Funktionsweise aller Bestandteile des Kühlsystems ist es von entscheidender Bedeutung, dass sowohl die Lüftungseinlässe des Ventilators im Geräteinneren als auch die Luftzuführung für den Kondensator nicht verstopft sind.
Den Schockfroster nicht im Außenbereich installieren.
Alle Schockfroster dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal mit gründlichen Kenntnissen in den Bereichen Elektro-/ Kühlanlagen installiert werden.
Soll die Aufstellung an einem festen und definitiven Ort erfolgen, so muss ein Hauptabfluss an die Gebäudeversorgung mit einem Saugheber angeschlossen werden, um Kälteverluste zu vermeiden. Diese Arbeiten dürfen ebenfalls nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal ausgeführt werden.
Das Gerät darf nicht in explosionsgefährdeten Räumen aufgestellt werden.
Im Brandfall kein Wasser zum Löschen verwenden. Ausschließlich Feuerlöscher mit CO2 (Kohlendioxid) benutzen und den Bereich des Motors so schnell wie möglich abkühlen.
ACHTUNG: Vor Gebrauch den Stöpsel für den inneren Abfluss einsetzen.

Tabelle mit den Verbrauchswerten:

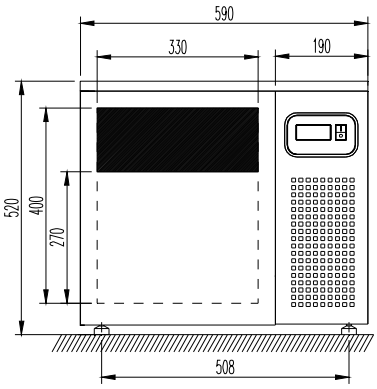
	Tensión	Frecuencia	Dimensiones		
GN 1/1	v	Hz	Largo	Profundo	Alto
3	230v 1+N	50	560	700	520
3 (R290)	230v 1+N	50	590	700	520
5	230v 1+N	50	790	700	850
8	230v 1+N	50	790	800	1290
10	230v 1+N	50	790	800	1420

1.3 **ALLGEMEINE ABMESSUNGEN.**

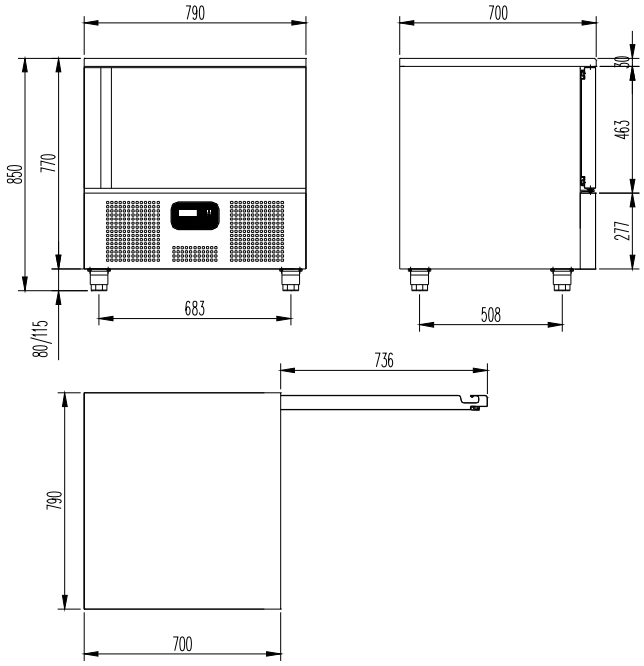
3GN 1/1



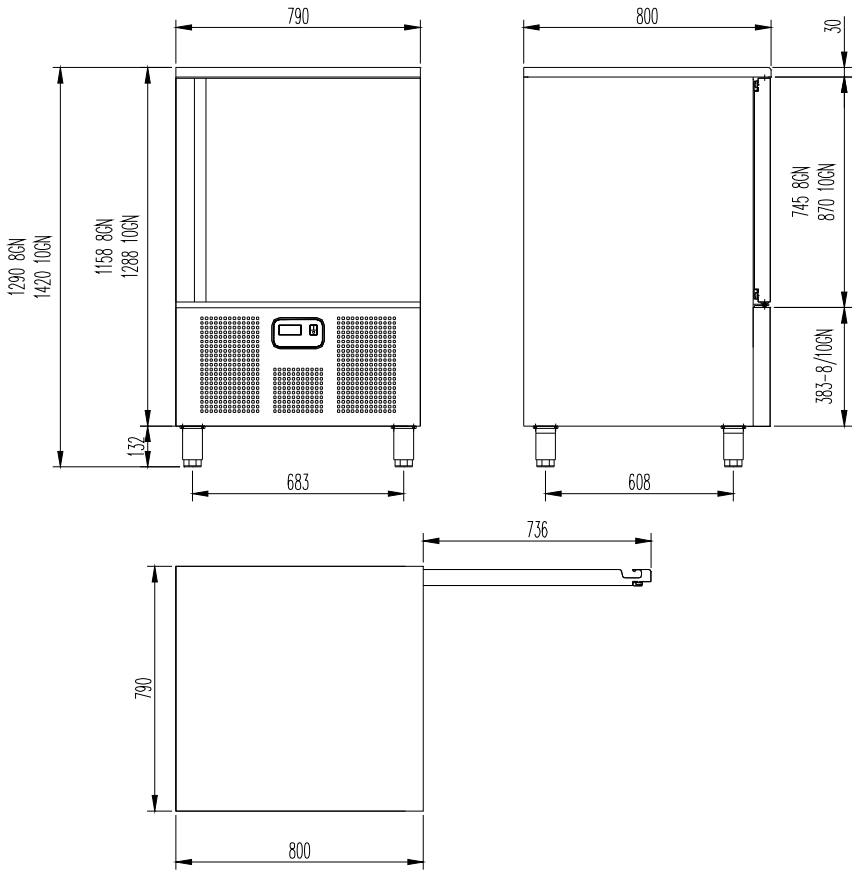
3GN 1/1 (R290)



5GN 1/1



8-10GN 1/1



2 **GEBRAUCH**
2.0 **- ANGABEN ZUR UMGEBUNG**

Umgebungstemperatur.
Die Produktionsdaten sind im Prüflabor bei folgenden Umgebungsbedingungen festgelegt worden EN17032:

Lärmpegel
Leq an der Messstelle in 1 Meter Entfernung und bei Betriebsbedingungen < 70 dB(A).
Lpc in 1 Meter Entfernung bei Betriebsbedingungen < 130 dB(C).
Die Messungen zu den Lärmemissionen sind gemäß Norm ISO 230-5 in einem rechteckigen Messraum ohne spezielle lärmschützende Maßnahmen durchgeführt worden.

2.1 **- KONSTRUKTIVE ANGABEN**

- Geräteinneres aus Edelstahl.
- Außenpanele der Maschine aus Edelstahl.
- Gerätetür mit automatischer Schließvorrichtung
- Kombigerät zum Schockfrosten auf Temperaturen zum Kühlen (+2º C) oder Tieffrieren (-18º C).

Es können zwei verschiedene Vorgänge zum Schockfrosten zum Kühlen zum Tieffrieren durchgeführt werden: siehe die entsprechenden Knöpfe.

- Kühlen: 90 Minuten
- Tieffrieren: 240 Minuten

Das Gerät ist mit einem elektronischen Zeitschalter und einer Temperatursonde für die Kühlkammer ausgerüstet. Zeitabhängige Steuerung der Zyklen oder per in das Lebensmittel gesteckte Sonde. Nach

Beendigung des Schockfrostvorgangs kann das Gerät als Kühlschrank benutzt werden: + 2º C, + 4º C oder Temperaturhaltung für tiefgefrorene Lebensmittel: kurzfristig sind Temperaturen von -18º C möglich.

- Geschlossener Kompressor mit gelüftetem Kondensator.
- Isolierung aus gespritztem Polyurethanmasse. Dichte 40 kg. FCKW-frei.
- Verdampfer mit Kupferrohr und Aluminiumrippen mit Roschtschutzbeschichtung.
- Zwangskühlung.

2.2 **- VERWENDUNG**

Diese Geräte sind gemäß den CE-Verordnungen zu Behandlung und Aufbewahrung von Lebensmitteln entworfen worden.

Der Zweck des Schockfrosters besteht darin, die Temperatur schlagartig von einem bestimmten Wert (zubereitete Speisen oder frische Produkte) auf einen Temperaturwert abzusenken, bei dem der Erhalt der Nährstoffe, sowie der physischen und chemischen Eigenschaften der Lebensmittel gewährleistet wird.

An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass der Temperaturbereich zwischen 10º C und 85º C als kritisch anzusehen ist, weshalb er so wenig wie möglich benutzt werden sollte. (**Werkseitig wird dazu geraten, den Schockfroster vor dem Eingeben der warmen Lebensmittel in den Einstellzyklus zu schalten. Hierzu die Funktion EINSTELLEN im Hauptmenü auswählen. Sobald das Gerät bereit ist, erfolgt eine entsprechende Anzeige.)**

Während des Schockfrostvorgangs:

- Die Gerätetür nicht vor Beendigung des Ablaufs öffnen.
- Das Produkt nicht einwickeln oder die Tabletts abdecken.
- Werkseitig wird von der Verwendung von Tabletts mit einer Höhe von mehr als 40 mm abgeraten.
- Die Dicke des Produkts auf dem Tablett sollte bei kompakten Lebensmitteln zwischen 2,0 und 2,5 cm betragen.
- Werkseitig wird zur Benutzung von Behältnissen aus Edelstahl oder Aluminium geraten.

Während des Abkühlvorgangs:

- Das Produkt sollte in vorgekochten Portionen vakuumverpackt eingeführt werden, damit Aroma, Frische, usw. erhalten bleiben und die spätere Zubereitung vereinfacht werden.
- Das Produkt an Stellen setzen, an denen eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Keine Elemente auf die Roste legen, die die Luftzirkulation einschränken könnten.
- Die Öffnungszeiten der Gerätetür und die Handhabungszeiten auf das absolute Minimum beschränken.
- Keine warmen Produkte oder unverschlossene Flüssigkeiten in das Gerät stellen.

2.3 **- PRODUKTION**

Ausgehend von den verschiedenen bei der Herstellung erhaltenen Faktoren und Daten soll dem Anwender ein möglichst homogenes Standardprodukt aus der internationalen nahe gebracht werden.

MODELL	PRODUKTION (kg) (*)	
	KÜHLUNG	EINFRIEREN
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	18	10
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30

(*) Produktion berechnet nach EN17032 (Kühlung, +65 ºC → +10 ºC 120';. Einfrieren+65 ºC → -18 ºC 270')

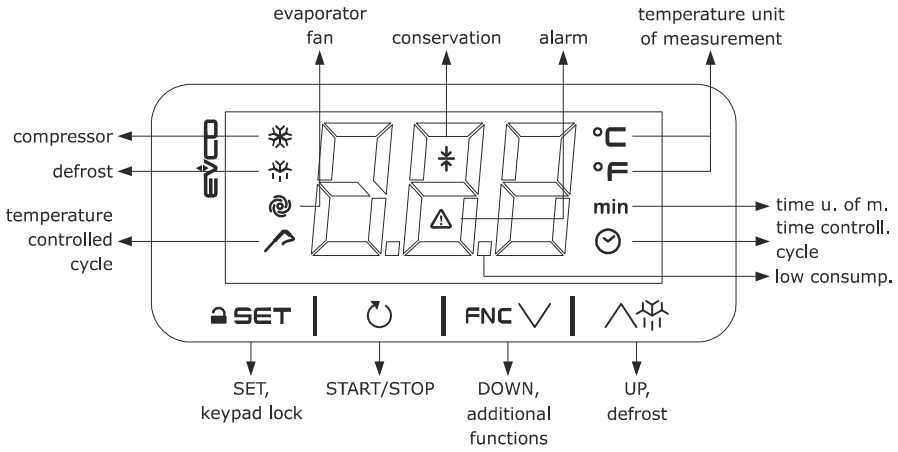
Die Produktmenge kann variieren, wenn sich die Testbedingungen ändern, z. B. Temperatur ....

2.4 - **ANWEISUNGEN AUF DEM BEDIENFELD**



.

Tastenbeschreibung



An / aus

Wenn das Gerät ohne aktiven Zyklus eingeschaltet wird, zeigt das Display die Temperatur der Kammer an.
Wenn auf dem Display ein Alarmcode angezeigt wird, lesen Sie das Kapitel ALARME.
Wenn es keinen aktiven Zyklus gibt, schaltet sich das Display nach 10 s ohne Eingreifen der Tasten automatisch aus, mit Ausnahme der LEDs mit geringem Verbrauch.

Nach 60 s ohne Eingreifen in die Tasten zeigt das Display die Bezeichnung "Loc" an und die Tastatur wird automatisch gesperrt.

LED	EINGESCHALTET	AUS	WECHSELND
❄	Kompressor an	Kompressor aus	Kompressorschutz läuft
	aktives Abtauen	-	aktiver Tropfen
	Verdampferlüfter an	Verdampferlüfter aus	Verdampferlüfter verzögern sich
	Zyklus bei aktiver Temperatur	-	- Zyklus bei gewählter Temperatur - Überprüfung des korrekten Einführens der laufenden Nadelsonde; Überprüfen Sie bei eingeschalteter LED-Zykluszeit, ob die Zykluszeit fehlgeschlagen und die Zykluszeit aktiv ist - Wenn die Alarm-LED leuchtet, ist das Schnellkühlen / Einfrieren fehlgeschlagen und aktiv - mit LED-Blinkalarm, Schnellkühlung / Gefrieren und aktiver Lagerung
	aktive Erhaltung	-	- Sollwertanpassung bei laufender Erhaltung
⚠	aktiver Alarm	-	-
°C/°F	Temperaturanzeige	-	-
mín	Zeitanzeige	-	Anzeigezeit verbleibende maximale Kühl- / Gefriertemperatur
	Zyklus zur ausgewählten Zeit	-	Zyklus zur aktiven Zeit

Neustart anzeigen

Berühren Sie eine Taste.

Tastatur entsperren

Berühren Sie eine Taste für 1 s: Auf dem Display wird die Bezeichnung «UnL» angezeigt.

Betriebszyklus aktivieren

Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht gesperrt ist und kein Abtauen aktiv ist.

1.	SET		Berühren Sie die SET-Taste, um einen Zyklus auszuwählen.
	ETIQ.	LED	BEDEUTUNG
	PoS		Zeitminderung und Erhaltung
	nEG		Einfrieren in Zeit und Lagerung
	PoS		Schnellkühlung und Lagerung
	nEG		Einfrieren bei Temperatur und Lagerung
2.	↻		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste START / STOP.

Aktivierung des letzten durchgeführten Zyklus

Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht gesperrt ist und kein Abtauen aktiv ist.

1.	SET	Berühren Sie die SET-Taste.

2.		Berühren Sie in den nächsten 15 s erneut die START / STOP-Taste.

Unterbrechung eines Betriebszyklus

Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht gesperrt ist.

1.		Berühren Sie für 2 s. die START / STOP-Taste.

Einstellen des Sollwerts der Erhaltungskamera

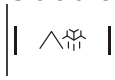
Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht gesperrt ist.

1.		Berühren Sie die SET-Taste.
2.		Berühren Sie innerhalb von 15 s die Taste UP oder DOWN, um den Wert anzupassen.
3.		Berühren Sie die SET-Taste (oder greifen Sie 15 s lang nicht ein).

Die Anpassung ist vorübergehend. Wenn ein neuer Zyklus aktiviert wird und nach einer Stromunterbrechung, setzt das Gerät die r9 / rA-Werte zurück.

Aktivierung manuell abtauen

Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht gesperrt ist und kein Zyklus aktiv ist.

1.		Berühren Sie die UP-Taste für 4 s.

Den Summer stumm schalten

Spielen Sie eine Taste.

2.5 **BETRIEBSZYKLEN**

Allgemeine Beschreibung

Verwaltete Zyklen:
- Zeitminderung und Erhaltung
- Einfrieren für Zeit und Lagerung
- Minderung durch Temperatur und Konservierung
- Gefrieren durch Temperatur und Konservierung.

Vor den Temperaturzyklen wird das korrekte Einsetzen der Spike-Sonde überprüft.
Die Prüfung besteht aus zwei Phasen. Wenn die erste Phase nicht erfolgreich abgeschlossen wurde, findet die zweite nicht statt.
Die erste Phase ist erfolgreich abgeschlossen, wenn [(Spießsonden-Temperatur - Kammertemperatur)> Schwellenwert rc] dreimal von 5 ist, wobei alle 10 s überprüft wird. Die zweite Phase ist erfolgreich abgeschlossen, wenn [(Spießsonden-Temperatur - Kammertemperatur)> 1 ° C / ° F] 6-mal von 8 (im Vergleich zum vorherigen Vergleich), mit Überprüfung alle (Dauer rd / 8) s.
Wenn der Test fehlschlägt, wird der Zyklus für die entsprechende Zeit aktiviert.

2.6 **INFORMATIONEN ZUM AKTIVEN ZYKLUS NACH ZEITEN**

PHASE	DISPLAY
aktives Schnellkühlen / Einfrieren	verbleibende Zeit Explosionskühl- / Gefrierdauer
Schnellkühlung / Gefrieren	**End** (Taste drücken)
aktive Erhaltung	Kammertemperatur

Anzeige anderer Informationen zum aktiven Zyklus nach Zeit

Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht gesperrt ist.

1.	FNC ∨		Berühren Sie die Taste DOWN, um die Art des aktiven Zyklus anzuzeigen.
	ETIQ.	LED	BEDEUTUNG
	PoS		Zeitminderung und Erhaltung
	nEG		rechtzeitiges Einfrieren und Lagern
2.	FNC ∨		Berühren Sie erneut die Taste DOWN, um die Kammertemperatur anzuzeigen.
3.	SET		Berühren Sie die SET-Taste (oder greifen Sie 15 s lang nicht ein), um den Vorgang zu beenden.

Wenn während des Zyklus eine Stromunterbrechung auftritt, wird der Zyklus ab der Phase, in der er sich zum Zeitpunkt der Unterbrechung befand, automatisch wieder aktiviert. Wenn die Unterbrechung während des Schnellkühlens / Einfrierens auftritt, wird die Zählung mit einem maximalen Fehler von 10 Minuten zurückgesetzt.

2.7 **INFORMATIONEN ZUM AKTIVEN ZYKLUS NACH TEMPERATUR**

Wenn während eines Spike-Probe-Zyklus die Temperatur die Temperatur des endgültigen Strahlkühl- / Gefrierprodukts nicht innerhalb der maximalen Strahlkühl- / Gefrierdauer erreicht, schlägt der Prozess fehl und bleibt aktiv.

PHASE	THERMOSTATANZEIGE
Kühlen / Einfrieren aktiv	Spießsonden-Temperatur
Explosionsgefrieren / Einfrieren	**End** (drücke eine Taste)
aktive Erhaltung	Kammertemperatur

Anzeige anderer Informationen zum aktiven Zyklus nach Temperatur

Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht gesperrt ist.

1.	FNC ∨		Berühren Sie die Taste DOWN, um die verbleibende Zeit für die maximale Dauer des Schnellkühlens / Einfrierens oder, falls dies fehlschlägt, die Zeit anzuzeigen, die seit dem Abschluss der maximalen Dauer des Schnellkühlens / Einfrierens vergangen ist.
2.	FNC ∨		Berühren Sie erneut die Taste DOWN, um den aktiven Zyklustyp anzuzeigen.
	ETIQ.	LED	BEDEUTUNG
	PoS		Schnellkühlung und Lagerung
	nEG		Einfrieren bei Temperatur und Lagerung
3.	FNC ∨		Berühren Sie erneut die Taste DOWN, um die Kammertemperatur anzuzeigen.
4.	SET		Berühren Sie die SET-Taste (oder greifen Sie 15 s lang nicht ein), um den Vorgang zu beenden.

Wenn während des Zyklus eine Stromunterbrechung auftritt, wird der Zyklus ab der Phase, in der er sich zum Zeitpunkt der Unterbrechung befand, automatisch wieder aktiviert. Wenn es während des Schnellkühlens / Einfrierens auftritt, wird der Zyklus von Anfang an erneut aktiviert.

2.8 ERGÄNZENDE FUNKTIONEN

Anzeige des Kompressor- und Verdampferlüfterstatus

Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht gesperrt ist.

1.	FNC ∨	Berühren Sie die Taste DOWN einmal (Anzeige des Kompressorstatus) oder zweimal (Anzeige des Status des Verdampferlüfters)..

ETIQ.	BEDEUTUNG FÜR DEN KOMPRESSOR
C-1	Kompressor an
C-0	Kompressor aus
C-P	Kompressorschutz läuft
ETIQ.	BEDEUTUNG FÜR VERDAMPFERVENTILATOREN (si u0 = 1)
F-1	Verdampferlüfter an
F-0	Verdampferlüfter aus
F-P	Verdampferlüfter verzögern sich

2.	SET	Berühren Sie die SET-Taste (oder greifen Sie 15 s lang nicht ein), um den Vorgang zu beenden.

2.9 ALARME UND FEHLER

CÓD.	BEDEUTUNG	WIEDERHERSTELLUNG	LÖSUNGEN
Pr1	Kamera-Sondenalarm	automatisch	- P0 prüfen - Überprüfen Sie die Integrität der Sonde - Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss
Pr2	Nadelsondenalarm	automatisch	
AL	Niedrigtemperaturalarm	automatisch	A1 und A2 prüfen
AH	Hochtemperaturalarm	automatisch	A4 und A5 prüfen
id	Türöffnungsalarm	automatisch	i0 und i1 prüfen
iA	Multifunktion seingangsalarm	automatisch	i0 und i1 prüfen

2.10 VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Sich nicht an die Türen hängen. Die Standfestigkeit des Gerätes bei offenen Türen ist gewährleistet.
- Keine spitzen Werkzeuge in Nähe des Kühlkreislaufs verwenden. Das gilt für die VERDAMPFER, KONDENSATOREN, ABDECKUNGEN DER VENTILATOREN, sowie die Ein- bzw. Auslassleitungen.
- Die Steuerung nicht mit feuchten Händen oder barfuss bedienen. Dasselbe gilt in der Nähe elektrischer Bereiche und Bauteile.

3 WARTUNG

Die folgenden Richtlinien sollen sowohl dem Bediener als auch dem zuständigen Kundendienst als Hilfe dienen, um die einwandfreie Funktionsweise des Schockfrosters während seiner Lebensdauer zu gewährleisten.
Im folgenden werden Sie mit den Reinigungsarbeiten, die Sie selbst durchführen können, sowie mit einer kurzen Überprüfung des Gerätes vertraut gemacht, die Sie vornehmen sollten, bevor Sie sich im Störungsfall an den Kundendienst wenden. Wir hoffen, dass Ihnen diese Informationen von Nutzen sind.

3.0 VOM BENUTZER DURCHZUFÜHRENDE REINIGUNGSARBEITEN

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeglicher Art **muss das Gerät von der Spannungsversorgung getrennt werden**. Dazu ist der Hauptschalter in die Stellung **OFF** zu bringen (falls am Gerät vorhanden).
Einige Modelle sind mit einem speziellen Abfluss versehen, der die Reinigung, sowie die Abfuhr der eventuell von den Lebensmitteln abgegebenen Flüssigkeiten vereinfacht. Während des Reinigungsvorgangs muss der Abflussstöpsel entfernt und gesäubert werden, damit sich keine Verstopfungen durch mitgeschwemmte Feststoffe bilden können. Auf diese Art und Weise sollen Flüssigkeitsansammlungen vermieden werden. **Nach erfolgter Reinigung muss der Stöpsel wieder ordnungsgemäß eingesetzt werden.**

Wird zur Reinigung Wasser verwendet, so muss das Gerät unbedingt ausgeschaltet werden. Die Panele für den Zugang zu den elektrischen Bauteilen dürfen nur von hierzu autorisiertem Fachpersonal zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten entfernt werden.

Die Reinigung des Geräteinneren ist mit äußerster Vorsicht durchzuführen.

3.1 REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG
Vom Benutzer durchzuführen

- In Gerätenähe sollten sich keine Wärmequellen befinden.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß nivelliert sein, um Vibrationen zu vermeiden.
- Die Gummidichtung an der Gerätetür muss sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden und dicht mit dem Gerätegehäuse abschließen.
- Der Stecker für die Stromversorgung muss richtig eingesteckt sein.
- Die Wasserauffangwanne muss sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden (nicht bei allen Modellen verfügbar).
- Die Abflussleitung der Kühlkammer darf nicht verstopft sein.
- Der Kreislauf des Kondensators darf nicht durch Staub verstopft werden. Sollte es hier zu Verschmutzung gekommen sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, damit dieser die entsprechend notwendige Reinigung durchführt.
- Der einwandfreie Durchlass der Ventilatorgitter am Verdampfer darf nicht durch Essensreste behindert werden.

3.2 BEI NICHTBENUTZUNG WÄHREND EINES LÄNGEREN ZEITRAUMS

- Das Gerät über den ON-/ OFF-Knopf ausschalten (falls vorhanden).
- Das Verbindungskabel von der Stromversorgung trennen.
- Das Geräteinnere leeren und gründlich reinigen.
- Die Gerätetür einen Spalt offen stehen lassen, um die Luftzirkulation zu gewährleisten und der Schimmelbildung vorzubeugen.

3.3 ALLGEMEINE ÜBERPRÜFUNG DES GERÄTES

Sollte das Eingreifen eines Technikers erforderlich sein, so führen Sie bitte kurz die folgende Überprüfung am Gerät durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. In einigen Fällen haben die aufgetretenen Störungen oder Fehlfunktionen einfache Ursachen, die der Benutzer ohne fremde Hilfe beheben kann.
Im Folgenden finden Sie einige Beispiele:

a) Das Gerät funktioniert nicht.

- Die ordnungsgemäße Spannungsversorgung des Gerätes überprüfen. Der Hauptschalter muss sich in der eingeschalteten Stellung befinden.

b) Die Temperatur ist zu niedrig.

- In Gerätenähe dürfen keine Wärmequellen vorhanden sein.
- Die Umgebungstemperatur darf nicht mehr als +38°C betragen. Dieser Wert stellt die höchstzulässige Betriebstemperatur für das Gerät dar.
- Überprüfen Sie bitte, ob die Lebensmittel oder Speisen ordnungsgemäß angeordnet sind, dass die Luftausgänge des internen Ventilators nicht verstopft werden und ob ausreichend Zeit seit der Eingabe der Produkte zur Abkühlung verstrichen ist.
- Den sauberen Zustand des Kondensators überprüfen: Es sollte stets daran gedacht werden, dass die Einsparung an Energie umso größer ist, je sauberer das Kühlgerät ist. Das gilt besonders für die Kühlrippen des Kondensators. Die Häufigkeit dieser Überprüfungen hängt von den Eigenschaften des Aufstellungsortes ab. Sollte das Gerät verschmutzt sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst zwecks ordnungsgemäßer Reinigung.
- Das ordnungsgemäße Schließen der Türen überprüfen.

c) Das Gerät erzeugt zu laute oder anormale Geräusche.

- Die ordnungsgemäße Nivellierung des Gerätes und das ordnungsgemäße Schließen der Türen überprüfen.
- Es darf kein Kontakt zwischen Fremdkörpern und den beweglichen Bauteilen des Schockfrosters entstehen.
- Überprüfen, ob die (sichtbaren) Schrauben ordnungsgemäß angezogen sind.

3.4 **BESONDERE WARTUNGSARBEITEN**

(Autorisiertes Fachpersonal)

- Reinigung des Kondensators: Bei der Reinigung muss darauf geachtet werden, die Kühlrippen des Kondensators aus Aluminium nicht zu beschädigen, da dann der Lufteinlass behindert werden und der Kondensator dann nicht mehr kondensieren würde. Hierdurch können ernsthafte Schäden auftreten, die zum Erlöschen der Garantie für Reparaturleistungen führen.
- Die Temperaturbedingungen für das Gerät müssen den am Gerät vorhanden Angaben entsprechen.
- Die Garantie erlischt ebenfalls im Falle einer nicht ausreichenden Lüftung.
- Das ordnungsgemäße Schließen der Türen überprüfen.
- Die Schutzvorrichtungen an den beweglichen Bauteilen, sowie die seitlichen Panele dürfen nicht entfernt werden, **bevor das Gerät nicht von der Stromversorgung getrennt ist**.
- Den Bereich der Kondensatoreinheit nur mit Handschuhen betreten, da die hier an einigen Bauteilen herrschenden hohen Temperaturen Verbrennungsgefahren mit sich bringen.
- Sollte der Zuführschlauch beschädigt sein, so muss er unverzüglich von hierzu autorisiertem Fachpersonal ausgewechselt werden.
- Beim Auswechseln muss darauf geachtet werden, dass der Schutzleiteranschluss wieder an der richtigen Stelle eingesetzt wird.
- Bei einem notwendigen Kabelaustausch darf auf keinen Fall der Kabelquerschnitt verringert werden.
- Wird die innere Abdeckung der Elektroanlage entfernt, so muss diese beim Wiedereinbau genau an ihrem vorherigen Platz montiert werden.

3.5 **PRÜFUNGEN UND GARANTIE**

Das Gerät ist im Werk gründlich überprüft worden und hat die verschiedenen produktionstechnischen Versuche einwandfrei absolviert.
Der Lieferant kann im Schadensfall auf der Einsendung des beschädigten Bauteils zwecks genauerer Analyse und zu statistischen Zwecken bestehen.
Der Hersteller übernimmt die Beseitigung von Fehlern oder Beschädigungen, vorausgesetzt dass das Gerät im Sinne der Anweisungen im Handbuch benutzt worden ist.
IM REPARATURFALL ODER BEI AUSWECHSLUNG VON BAUTEILEN BITTE IMMER DEN ENTSPRECHENDEN CODE UND DIE GERÄTENUMMER ANGEBEN, DIE AUF DEM TYPENSCHILD ZU FINDEN SIND.
Die Bedienungsanleitung gründlich und aufmerksam lesen, da sie Sicherheitshinweise enthält, die unbedingt eingehalten werden müssen.
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung bei unsachgemäßen oder nicht von hierzu autorisiertem und ausgebildetem Personal vorgenommenen Eingriffen an der Maschine ab.

MANUEL D'UTILISATION, D'INSTALLATION ET D´ENTRETIEN :

CELLULE DE REFROIDISSEMENT MOD.EV3

MANUEL D'UTILISATION, D'INSTALLATION ET D´ENTRETIEN : CELLULES DE REFROIDISSEMENT

TABLE DES MATIÈRES

1 INSTALLATION 41
1.0 MISE EN PLACE 41
1.1 NETTOYAGE 41
1.2 BRANCHEMENT 42
1.3 DIMENSIONS GÉNÉRALES. 42
2 UTILISATION 44
2.0 – DONNÉES ENVIRONNEMENTALES 44
2.1 DONNÉES CONSTRUCTIVES 44
2.2 UTILISATION 44
2.3 – PRODUCTION 45
2.4 – INSTRUCTIONS RELATIVES AU TABLEAU DE COMMANDE 45
2.10 PRÉCAUTIONS D'EMPLOI 49
3 ENTRETIEN 49
3.0 NETTOYAGE À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR 50
3.1 RÉVISION RÉGULIÈRE 50
3.2 NON UTILISATION PROLONGÉE 50
3.3 GÉNÉRALITÉS CONCERNANT LA RÉVISION DE LA MACHINE 50
3.4 ENTRETIEN SPÉCIAL 51
3.5 TEST ET GARANTIE 51

MANUEL D'UTILISATION, D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

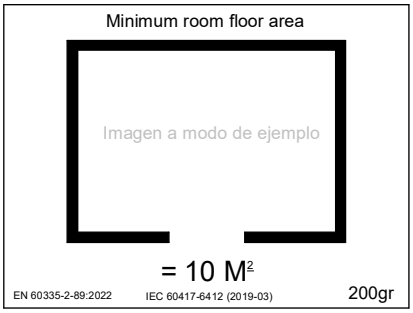
Avant de mettre en marche votre cellule de refroidissement, nous tenons à vous remercier de la confiance que vous nous avez témoigné en acquérant cet appareil. Pour sa correcte utilisation, nous vous recommandons de suivre les instructions figurant ci-après.
Le présent manuel a en effet été conçu pour vous fournir toutes les informations nécessaires quant à l'installation, la mise en marche et l'entretien des cellules de refroidissement.
L'installation de même que l'entretien spécifique doivent être effectués par un technicien qualifié.

TESTS DE FONCTIONNEMENT
La cellule de refroidissement que vous venez d'acquérir a été conçu pour fonctionner correctement, son bon fonctionnement est de fait garanti par un rigoureux test de contrôle de qualité.

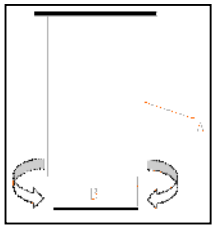
1 INSTALLATION

1.0 MISE EN PLACE

Retirer l'emballage, à l'exception de la palette sur laquelle repose l'appareil. L'appareil en effet ne doit pas être traîné sur le sol.
L'emballage porte des instructions visant à assurer que ce dernier ne souffre d'aucun dommage lors de son transport/stockage ou de son chargement/déchargement. Pour l'élimination de l'emballage, respecter la réglementation en vigueur dans le pays.
L'appareil doit être installé dans un lieu propre et dégagé de manière à éviter que le ventilateur du bloc frigorifique n'absorbe des particules qui, une fois déposées sur les lames du condensateur, pourraient réduire l'efficacité du système. Si votre machine est fabriquée avec HC avec une charge supérieure à 150g (selon le modèle), elle doit avoir une étiquette d'identification indiquant la surface minimale autorisée que le boîtier doit avoir pour son installation.



Retirer avec précaution la palette en veillant à ne pas heurter l'appareil. Il ne reste plus ensuite qu'à niveler correctement ce dernier, en vissant ou en en dévissant les pieds. Une fois l'appareil correctement nivelé, retirer le film protecteur des parties en acier inoxydable, en utilisant pour ce faire un objet non pointu et en prenant bien soin de ne pas rayer les surfaces en acier (il est recommandé d'utiliser un objet en aluminium)



A : CORPS DU PIED
B : PAS DE VIS :
À droite pour abaisser le meuble
À gauche pour élever le meuble

1.1 NETTOYAGE

Avant la mise en marche:
Nettoyer l'intérieur de la chambre ainsi que les différents accessoires à l'aide d'un peu d'eau et de savon neutre de manière à supprimer l'odeur de neuf; une fois que le tout est propre et sec, insérer les accessoires dans les logements adéquats suivant vos préférences.
NETTOYAGE QUOTIDIEN
Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant un jet d'eau direct, toute filtration d'eau dans les composants électriques peuvent en effet en altérer le bon fonctionnement.
Le nettoyage de la partie extérieure du meuble doit s'effectuer au moyen d'un chiffon humide, dans le sens du satinage de l'acier inoxydable. Bien essuyer
Utiliser des détergents neutres et non des substances à base de chlore et/ou abrasives.

Ne pas utiliser d'ustensiles susceptibles de provoquer des rayures qui pourraient par la suite donner lieu à la formation de rouille.
Pour éliminer les résidus ou les restes d'aliment durcis, utiliser de l'eau et du savon ou encore des détergents neutres ainsi qu'une spatule en plastique ou en bois, s'il y a lieu.
Afin d'éviter le dépôt de résidus ou de saletés à l'intérieur de la chambre, nettoyer cette dernière à l'aide de détergents neutres non abrasifs et exempts de chlore.
Les surfaces situées à proximité de l'appareil doivent également être nettoyées quotidiennement à l'eau et au savon en évitant là encore, d'utiliser tout détergent toxique ou à base de chlore. Rincer ensuite à l'eau claire avant de bien essuyer

1.2 **BRANCHEMENT**



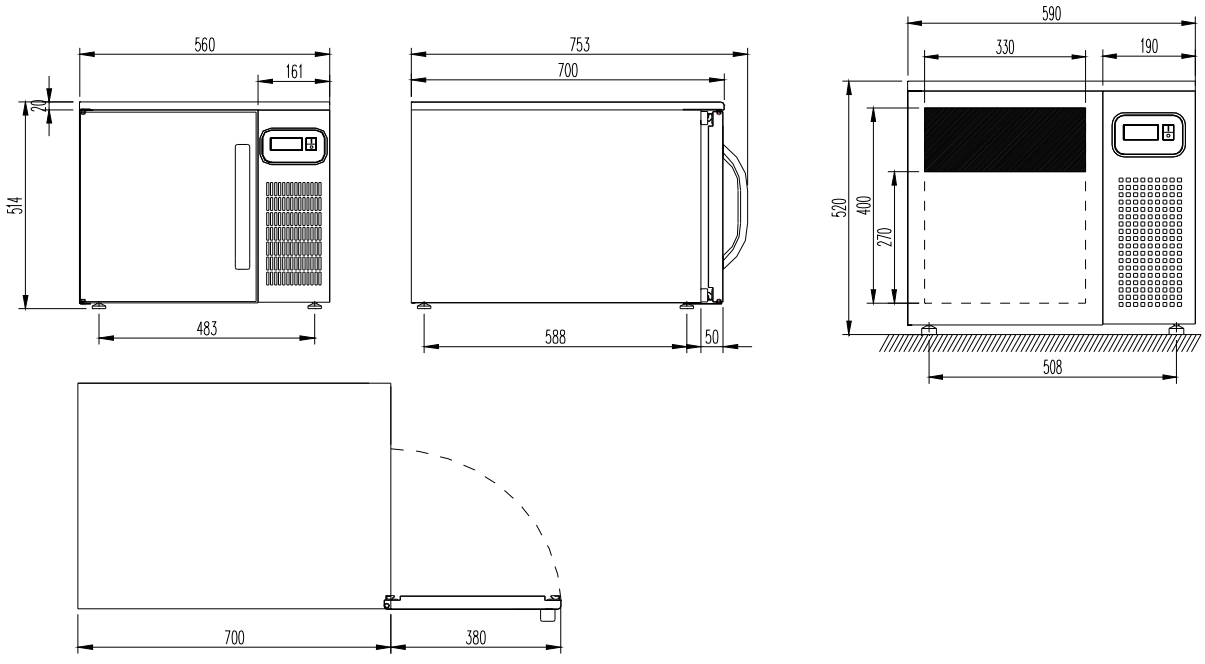
GÉNÉRAL

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension et la fréquence du réseau correspondent bien à celles figurant sur la plaque des caractéristiques de l'appareil. S'assurer également que la prise de courant supporte bien la consommation à laquelle elle doit être soumise.
Il est indispensable que l'installation électrique sur laquelle doit être branché l'appareil dispose d'une PRISE DE TERRE et soit protégée par un disjoncteur magnéto-thermique différentiel (de préférence, de 30 mA)
Pour votre sécurité il est interdit de rallonger le cordon électrique de l'appareil.
N'introduire aucun élément dans les grilles de protection du ventilateur ni dans la zone du bloc frigorifique.
Avant la mise en marche de l'appareil, s'assurer qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité.
Pour le bon fonctionnement des différents éléments composant le système de réfrigération, il est très important de veiller à ce que les arrivées d'air du ventilateur, situées à l'intérieur, comme du condensateur, ne se trouvent ni bouchées ni obstruées.
Toutes les cellules de refroidissement doivent être installées par des techniciens professionnels connaissant parfaitement les installations électriques et les différents systèmes de réfrigération en général.
Pour toute installation fixe et définitive, il convient de raccorder l'appareil au système d'évacuation général ainsi qu'à l'arrivée d'eau locale, en créant un siphon avec le système d'évacuation, afin d'éviter toute perte de froid. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.
Cet appareil n'a pas été conçu pour être installé dans une atmosphère présentant un risque d'explosion.
En cas d'incendie, ne pas utiliser d'eau. Utiliser des extincteurs à CO2 (anhydride de carbone) en refroidissant le plus rapidement possible la zone du moteur.
IMPORTANT: Insérer le bouchon de la bonde d'évacuation intérieure avant utilisation.

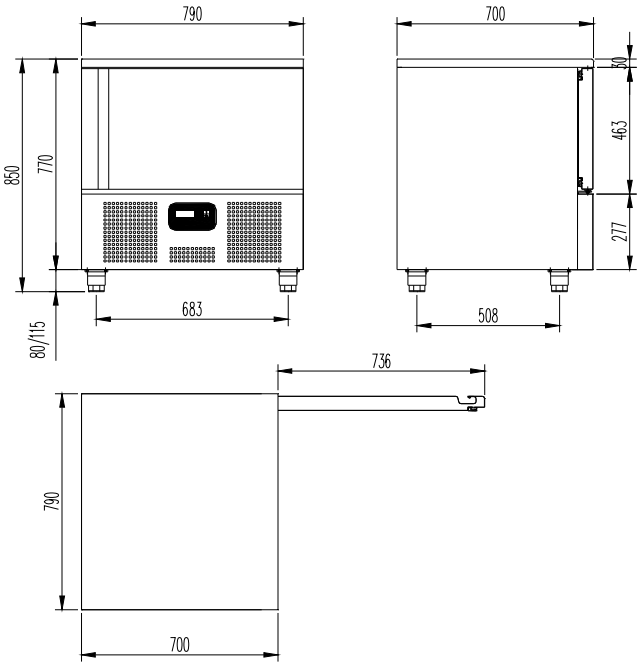
Tableau de consommations:

1.3 **DIMENSIONS GÉNÉRALES.**

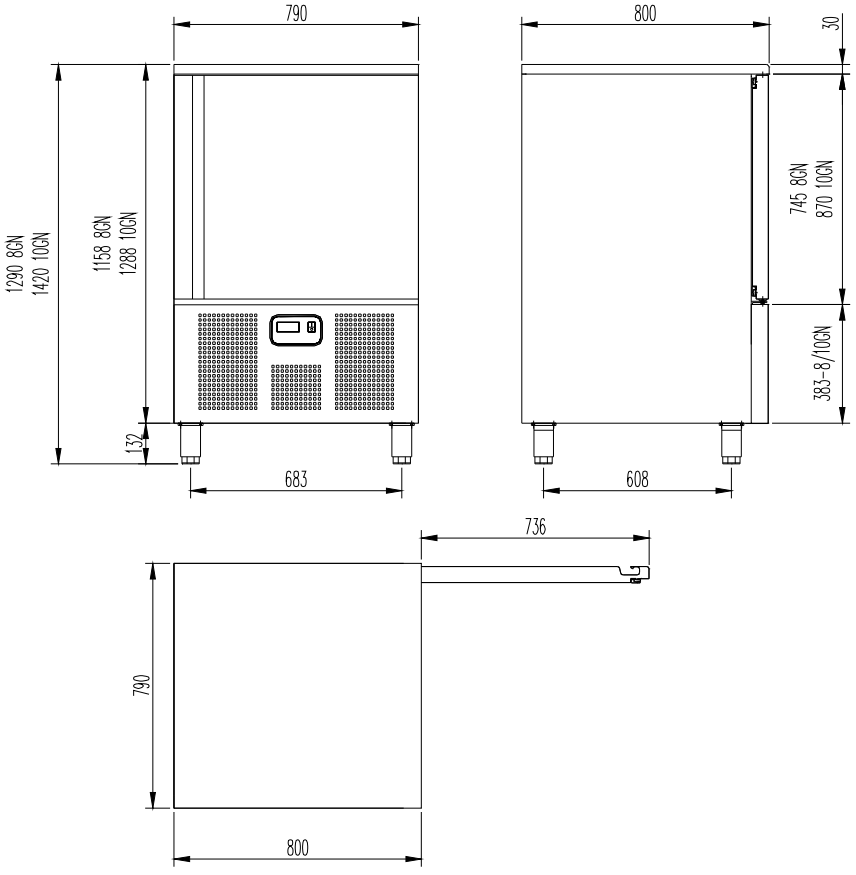
3GN 1/1 **3GN 1/1 (R290)**



5GN 1/1



8-10GN 1/1



2 **UTILISATION**
2.0 **– DONNÉES ENVIRONNEMENTALES**

Température ambiante.
Les données de production ont été obtenues en laboratoire technique dans des conditions ambiantes selon EN17032.
Niveau sonore
Leq au point d'un niveau de bruit à 1 mètre et dans des conditions opérationnelles <70 dB(A)
Lpc à 1 mètre dans des conditions opérationnelles <130 dB(C)
Les mesures relevées lors des tests acoustiques ont été obtenues suivant ISO 230-5. Ces tests ont été menés à bien dans une salle d'exposition de forme rectangulaire dépourvue de tout traitement d'absorption phonique.

2.1 **DONNÉES CONSTRUCTIVES**

- Intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Paroies externes de la machine en acier inoxydable.
- Porte équipée d'un dispositif automatique de fermeture.
- Modèle mixte permettant d'effectuer plusieurs cycles d'abattement jusqu'à atteindre la température de réfrigération (+2ºC) ou de congélation (-18ºC) souhaitée.

Deux cycles de refroidissement en réfigération et refroidissement en congélation peuvent être effectués: à l'aide des boutons correspondants.

- Réfrigération: 90 minutes.
- Congélation: 240 minutes.
-

Dispose d'un temporisateur électronique et d'une sonde de température dans la chambre. Contrôle des cycles par temps ou par insertion d'une sonde à cœur dans les aliments. Une fois le cycle de refroidissement de température terminé, l'appareil peut fonctionner comme une armoire de réfrigération: + 2, + 4º C; ou de maintien des produits congelés: -18ºC, pendant un court laps de temps.

- Compresseur hermétique à condensateur ventilé.
- Isolation de polyuréthane injecté. Densité de 40 Kg. Sans CFC.
- Évaporateur avec tuyau de cuivre et ailettes d'aluminium traitées avec une peinture anticorrosion.
- Réfrigération par tirage forcé

2.2 **UTILISATION**

Ces appareils ont été fabriqués conformément aux directives de la CE en matière de traitement et de conservation des aliments.
La fonction d'un abatteur de température est d'abaisser brusquement le niveau de température d'un aliment (plats cuisinés ou produits frais) afin de garantir le maintien des propriétés nutritionnelles, physiques et chimiques optimales de celui-ci.
Il est important de mentionner que la frange de température critique du produit, comprise entre 10º C et 85 º C, doit être dépassée dans le plus court laps de temps possible.

Pendant le cycle de refroidissement :

- Ne pas ouvrir la porte avant la fin du cycle.
- Ne pas envelopper le produit ou couvrir les plaques.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des plaques de plus de 40 mm de haut.
- L'épaisseur du produit sur la plaque, notamment s'il est compact, ne doit pas excéder les 2 à 2,5 cm.
- Il est recommandé d'utiliser des récipients en acier inoxydable ou en aluminium.

Pendant le cycle de conservation:

- Le produit doit être divisé en portions cuisinées sous vide de manière à en maintenir les arômes et la fraîcheur, etc. et à en faciliter la régénération.
- Positionner le produit de manière à permettre la circulation de l'air.
- Ne pas installer sur les grilles qui obstruent la circulation de l'air.
- Réduire au maximum les ouvertures de porte et les temps de manipulation.
- Ne pas introduire dans l'appareil un produit chaud ni des liquides non couverts.

2.3 **– PRODUCTION**

En fonction de plusieurs facteurs et selon les caractéristiques des produits cuisinés, il s'agit ici d'orienter l'utilisateur concernant un produit très homogène et standard de la cuisine internationale.

MODELE	PRODUCTIONS (kg) (*)	
	REFROIDISSEMENT POSITIF	REFROIDISSEMENT NEGATIF
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	18	10
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30

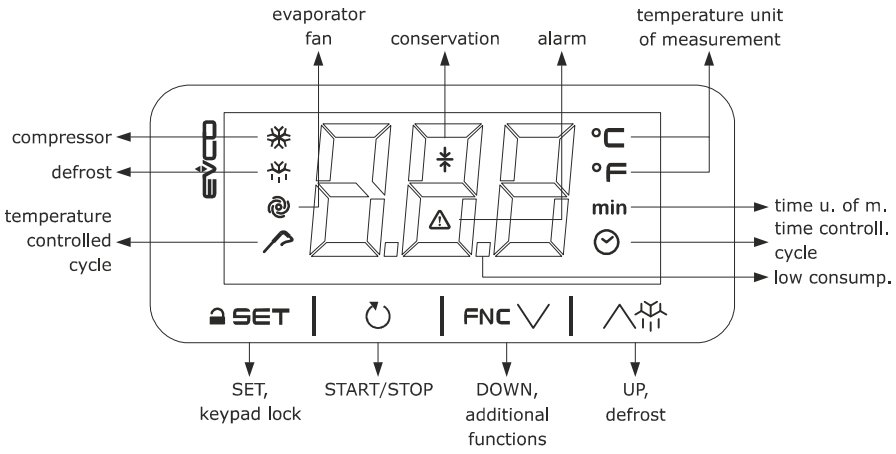
(*) Productions calculees selon les normes EN17032 (Posit., +65 ºC → +10 ºC en 120'; Negat. +65 ºC → -18 ºC en 270')

Le kg de produit peut varier si les conditions d'essai changent, telles que la température…

2.4 **– INSTRUCTIONS RELATIVES AU TABLEAU DE COMMANDE**



Description des touches



Allumé / éteint

Si l'appareil est allumé sans cycle actif, l'écran affiche la température de la chambre.
Si l'écran affiche un code d'alarme, voir le chapitre ALARMES.
S'il n'y a pas de cycle actif, après 10 s sans être intervenu avec les touches, l'affichage s'éteint automatiquement, à l'exception des LED basse consommation.
Après 60 s sans être intervenu avec les touches, l'écran affichera l'étiquette "Loc" et le clavier se verrouillera automatiquemen

LED	ALLUMÉ	ÉTEINT	INTERMITTENT
❄	Compresseur on	Compresseur off	protection compresseur en cours
	dégivrage actif	-	goutte active
	ventilateurs d'évaporateur allumés	ventilateurs d'évaporateur éteints	retard des ventilateurs de l'évaporateur en cours
	cycle à température active	-	- cycle à la température sélectionnée - vérification de l'insertion correcte de la sonde à aiguille en cours; avec temps de cycle LED allumé, échec du contrôle et temps de cycle actif - avec LED d'alarme allumée, refroidissement / congélation rapide échoué et actif - avec alarme LED clignotante, refroidissement / surgélation rapide et stockage acti
	conservation active	-	- ajustement du point de consigne dans la conservation en cours
⚠	alarme active	-	-
°C/°F	affichage de la température	-	-
mín	affichage de l'heure	-	temps d'affichage restant Durée maximale de refroidissement / congélation rapide
	cycle à l'heure sélectionnée	-	passer au temps actif

Redémarrage de l'affichage

Jouez une clé.

Déverrouiller le clavier

Appuyez sur une touche pendant 1 s: l'écran affichera l'étiquette «UnL».

Activer un cycle de fonctionnement

Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé et qu'un dégivrage n'est pas actif.

1.	SET		Appuyez sur la touche SET pour sélectionner un cycle.
	ETIQ.	LED	SENS
	PoS		refroidissement et conservation du temps
	nEG		congélation et conservation du temps
	PoS		refroidissement température et conservation
	nEG		congélation température et conservation
2.			Appuyez sur la touche START / STOP dans les 15 s.

Activation du dernier cycle effectué

Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé et qu'un dégivrage n'est pas actif.

1.	SET	Appuyez sur la touche SET.
2.		Appuyez à nouveau sur la touche START / STOP dans les 15 s suivantes.

Interruption d'un cycle d'exploitation

Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé.

1.		Touchez pendant 2 s. la touche START / STOP.

Réglage du point de consigne de la caméra de conservation

Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé.

1.	SET	Appuyez sur la touche SET.
2.	FNC	Appuyez sur la touche UP ou sur la touche DOWN dans les 15 s pour régler la valeur.
3.	SET	Appuyez sur la touche SET (ou n'intervenez pas pendant 15 s).

L'ajustement est temporaire. Lorsqu'un nouveau cycle est activé et après une coupure de courant, l'appareil réinitialise les valeurs r9 / rA.

Activation du dégivrage manuellement

Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé et qu'un cycle n'est pas actif.

1.		Appuyez sur la touche UP pendant 4 s.

Désactiver le buzzer

Jouez une clé.

2.5 **CICLES DE FONCTIONNEMENT**

Description générale

Cycles gérés:
- Réduction par le temps et la conservation
- Congélation pour le temps et le stockage
- Réduction par température et conservation
- Congélation par température et conservation.

Les cycles de température sont précédés d'une vérification de l'insertion correcte de la sonde de pointe.
Le contrôle se compose de deux phases et si la première n'est pas terminée avec succès, la seconde n'a pas lieu.
La première phase est terminée avec succès si [(température de la sonde à brochette - température de la chambre)> seuil rc] 3 fois sur 5, avec vérification toutes les 10 s. La deuxième phase est terminée avec succès si [(température de la sonde à brochette - température de la chambre)> 1 ° C / ° F] 6 fois sur 8 (par rapport à la comparaison précédente), avec vérification toutes les (durée rd / 8) s.
Si le test échoue, le cycle est activé pour la durée correspondante.

2.6 **INFORMATIONS SUR LE CYCLE ACTIF PAR TEMPS**

PHASE	AFFICHER
Actif refroidissement / congélation rapide	Temps restant Durée de refroidissement / congélation rapide
Fin refroidissement / congélation rapide	**End** (appuyez sur une touche)
conservatión active	température de la chambre

Affichage d'autres informations sur le cycle actif par le temps

Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé.

1.	FNC ∨		Appuyez sur la touche DOWN pour afficher le type de cycle actif.
	ETIQ.	LED	SENS
	PoS	◷	refroidissement et conservation du temps
	nEG	◷	congélation et conservation du temps
2.	FNC ∨		Appuyez à nouveau sur la touche DOWN pour afficher la température de la chambre.
3.	SET		Appuyez sur la touche SET (ou n'intervenez pas pendant 15 s) pour quitter la procédure.

Si une coupure de courant se produit pendant le cycle, le cycle est automatiquement réactivé à partir de la phase dans laquelle il se trouvait au moment de l'interruption. Si l'interruption se produit pendant le refroidissement / congélation rapide, le décompte est réinitialisé avec une erreur de 10 min maximum.

2.7 **INFORMATIONS SUR LE CYCLE ACTIF PAR TEMPERATURE**

Si pendant un cycle de sonde à pointe, la température n'atteint pas la température du produit final de refroidissement / congélation rapide dans la durée maximale de refroidissement rapide / congélation, le processus échoue et reste actif.

PHASE	AFFICHER SUR LE DISPLAY
Actif refroidissement / congélation rapide	température de la sonde de la brochette
Fin refroidissement / congélation rapide	**End** (appuyez sur une touche)
conservatión active	température de la sonde à aiguille

Affichage d'autres informations sur le cycle actif par temperature

Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé.

1.	FNC ∨	Appuyez sur la touche DOWN pour afficher le temps restant de la durée maximale de refroidissement / congélation rapide ou, en cas d'échec, le temps écoulé depuis la fin de la durée maximale de refroidissement rapide / congélation.
2.	FNC ∨	Appuyez à nouveau sur la touche DOWN pour afficher le type de cycle actif.

	ETIQ.	LED	SENS
	PoS		refroidissement température et conservation
	nEG		congélation température et conservation
3.	FNC ∨		Appuyez à nouveau sur la touche BAS pour afficher la température de la chambre.
4.	SET		Appuyez sur la touche SET (ou n'intervenez pas pendant 15 s) pour quitter la procédure.

Si une coupure de courant se produit pendant le cycle, le cycle est automatiquement réactivé à partir de la phase dans laquelle il se trouvait au moment de l'interruption. S'il se produit pendant le refroidissement / congélation rapide, le cycle est à nouveau activé depuis le début.

2.8 **FONCTIONS COMPLEMENTAIRES**

Affichage de l'état du ventilateur du compresseur et de l'évaporateur

Assurez-vous que le clavier n'est pas verrouillé.

1.	FNC ∨	Appuyez une fois sur la touche DOWN (affichage de l'état du compresseur) ou deux fois (affichage de l'état du ventilateur de l'évaporateur).

ETIQ.	SIGNIFICATION POUR LE COMPRESSEUR
C-1	compresseur on
C-0	compresseur off
C-P	protección compresseur en cours
ETIQ.	SIGNIFICATION POUR LES VENTILATEUR EVAPORATEUR (si u0 = 1)
F-1	ventilateurs d'évaporateur allumés
F-0	ventilateurs d'évaporateur éteints
F-P	retard des ventilateurs de l'évaporateur en cours

2.	SET	Appuyez sur la touche SET (ou n'intervenez pas pendant 15 s) pour quitter la procédure.

2.9 **ALARMES ET ERREURS**

CÓD.	SENS	RÉINITIALISATION	SOLUTIONS
Pr1	alarme sonde caméra	automatique	- vérifier P0
Pr2	Alarme de sonde à aiguille	automatique	- vérifier l'intégrité du Sonde - vérifier la connexion électrique
AL	Alarme de basse température	automatique	vérifier A1 y A2
AH	Alarme de température élevée	automatique	vérifier A4 y A5
id	alarme de porte ouverte	automatique	vérifier i0 y i1
iA	alarme d'entrée multifonction	automatique	vérifier i0 y i1

2.10 **PRÉCAUTIONS D'EMPLOI**

- Ne pas s'appuyer sur les portes, la stabilité de la machine n'est garantie que lorsque ses portes sont ouvertes.
- NE PAS UTILISER des outillages pointus près du circuit de refroidissement, tant au niveau des ÉVAPORATEURS, que des CONDENSATEURS, LOGEMENTS DES VENTILATEURS, lignes d'entrée et de sortie, etc.

. Il est vivement déconseillé de manipuler les commandes de l appareil, les composants électriques ou n importe quel pièces électrique ou pas, près du circuit électrique avec les mains mouillées, ou pieds nus. D une manière générale pour vôtre sécurité ne pas toucher l appareil avec les mains mouillées ou pieds nus.

3 **ENTRETIEN**

Ces conseils vous aideront tant à vous , comme le service d'assistance technique, à maintenir la cellule de refroidissement dans de bonnes conditions afin que cet appareil puisse toujours fonctionner dans des conditions optimums tout au long de sa durée de vie utile.
Nous aborderons ici le nettoyage que vous pourrez effectuer vous-même ainsi qu ´un bref check in que vous pourrez vous- même effectuer avant de faire appel au service technique. Nous espérons que ces conseils vous soient utiles.

3.0 **NETTOYAGE À EFFECTUER PAR L'UTILISATEUR**

Avant de procéder au nettoyage de la cellule de refroidissement, **débrancher la prise de courant de l'appareil** et mettre l'interrupteur général en position **OFF** (Si votre modèle en est équipé).
Cet appareil est équipé d un conduit d´évacuation facilitant son nettoyage, et également l´ évacuation des liquides issus des aliments. Lors du nettoyage, il est donc indispensable de retirer le bouchon du conduit d'évacuation et de le nettoyer, afin d' éviter son obstruction par tout éléments solides. Il s'agit d'éviter que les liquides restent à l'intérieur de l appareil. **Une fois le nettoyage effectué, remettre le bouchon d ´évacuation en place.**

Il est indispensable de débrancher l'appareil si le nettoyage implique d'utiliser de l'eau. Ne pas enlevés les panneaux pour accéder aux composants électriques, seuls les techniciens du service d assistance techniques sont autorisés à le faire pour effectuer l ´entretien et les réparations potentiels.

Le nettoyage intérieur de la cellule de refroidissement doit être effectué avec beaucoup de précaution.

3.1 **RÉVISION RÉGULIÈRE**
À effectuer par l'Utilisateur

- Il est important qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité de l' appareil.
- L'appareil doit être correctement nivelé afin d'éviter toute vibration excessive de ce dernier.
- Le joint de la porte doit être en bon état et faire corps avec l'ensemble de l'appareil de manière à permettre une fermeture hermétique de la porte.
- La câble de l'appareil doit être correctement branchée à la prise de courant.
- Vérifier que le bac de récupération d'eau est en bon état et remplit bien sa fonction (lorsque les modèles en sont équipés).
- Vérifier que le conduit d'évacuation de l appareil n'est ni bouché ni obstrué.
- Vérifier que le circuit du condensateur n'est pas obstrué par la poussière. En cas de présence d impuretés, faire appel au service technique qui se chargera de son nettoyage.
-Vérifier qu'aucun reste de nourriture n'obstrue les grilles du ventilateur – évaporateur.

3.2 **NON UTILISATION PROLONGÉE**

- Éteindre l'appareil en actionnant le bouton ON / OFF, lorsqu'il dispose de cette option
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Vider et en nettoyer l'intérieur.
- Laisser la porte légèrement entrouverte de manière à ce que l'air circule à l'intérieur, évitant ainsi la formation de moisissure.

3.3 **GÉNÉRALITÉS CONCERNANT LA RÉVISION DE LA MACHINE**

Devant la nécessité d ´appeler un technicien du SAV vous pouvez vous-même effectuer un check in avant de l ´appeler le spécialiste. Dans certains cas en effet, les dysfonctionnements qui se produisent ont des causes simples et peuvent être résolues par l'utilisateur lui-même.
À titre d'exemple, nous citerons les cas suivants:

a) La cellule de refroidissement ne fonctionne pas

- Vérifier que le courant arrive bien à la cellule en s'assurant que l'interrupteur se trouve bien en position de marche.

b) En cas de température insuffisante

- Vérifier qu'aucune source de chaleur ne se trouve à proximité.
- S'assurer que la température ambiante ne dépasse pas les +38ºC, à savoir la température maximum de fonctionnement de l'appareil.
- Vérifier que les aliments sont correctement positionnés à l'intérieur de l'appareil et n'obstruent pas les sorties d'air du ventilateur interne. S'assurer également que se écoulé un temps suffisamment long depuis le l activation de l appareil ,pour permettre de refroidir correctement les aliments.
- Vérifier que le condensateur soit bien propre: Il convient de savoir que plus l'appareil frigorifique est propre –notamment les ailettes du condensateur - plus le gain en économie d'énergie sera important. La fréquence du nettoyage dépend des caractéristiques propres au local dans lequel est installé l'appareil. Si le condensateur est sale, appeler le service technique qui se chargera de son nettoyage.
- Vérifier que les portes se ferment correctement.

c) En cas de bruit bizarre ou excessif

- Vérifier que l'appareil est correctement nivelé et que les portes ferment bien.

- Vérifier qu'aucun objet n'est en contact avec un quelconque élément mobile de l' appareil.
- Vérifier que les vis (pour le moins celles qui sont visibles) sont correctement serrées.

3.4 **ENTRETIEN SPÉCIAL**

(seulement pour les techniciens autorisé)

- Nettoyage du condensateur: Lors du nettoyage, prendre bien garde de ne pas plier les ailettes en aluminium du condensateur car si cela devait se produire, l'air ne passerait plus et l'appareil ne condenserait plus, ce qui pourrait sérieusement entraver le fonctionnement de la cellule de refroidissement. Dans ce cas de figure la réparation ne serait pas couverte par la garantie.
- Vérifier que la température du local n'excède pas celle indiquée pour le bon fonctionnement de l'appareil.
- Si l'aération est insuffisante, la garantie est immédiatement annulée,
- Vérifier que les portes ferment parfaitement bien.
- Ne pas démonter les différentes protections mobiles, ni le(s) panneau(x) frontal(aux) sans **avoir préalablement débranché l'appareil du secteur.**
- Utiliser des gants pour accéder à l'unité du condensateur, les températures élevées de certains éléments présentant en effet un risque important de brûlure.
- En cas de détérioration du cordon d'alimentation, le remplacement de ce dernier doit être effectué par un personnel technique autorisé afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Lors de son remplacement, il convient de remettre en place la prise de terre.
- En cas de remplacement d'un câble, remplacer toujours ce dernier par un câble de même section.
- Le couvercle interne de l'installation électrique est extrêmement important, s'il est indispensable de le démonter, il convient de le remonter ensuite tel qu'il était auparavant.

3.5 **TEST ET GARANTIE**

Les tests, vérifications et essais de production auxquels a été soumis cette cellule de refroidissement ont été effectués avec succès.
Le fournisseur pourra exiger le renvoi d'une pièce défectueuse pour son étude et l'établissement de ses statistiques.
L'entreprise réparera les éventuels erreurs ou défauts de l'appareil à condition que celui-ci ait été utilisé conformément aux instructions fournies dans le manuel d'utilisation.
EN CAS DE RÉPARATION OU DE REMPLACEMENT DE PIÈCES, FOURNIR TOUJOURS LE CODE ET LE NUMÉRO D'IMMATRICULATION DE L'APPAREIL, FIGURANT SUR LA PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES DE CE DERNIER.
Il est indispensable de lire attentivement le manuel d'instructions car les directives de sécurité qu'il contient sont très importantes, notamment en matière de sécurité.
Nous déclinons toute responsabilité en cas de quelconque manipulations effectuées sur l appareil, non indiquée dans le manuel d'instruction, ou en cas de manipulation de ce dernier par un personnel non autorisé ou non qualifié.

MANUALE PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE:

ABBATTITORE DI TEMPERATURA ECO MOD.EV3

MANUALE PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE: ABBATTITORI

INDICE DEI CONTENUTI

1 INSTALLAZIONE 54
1.0 POSIZIONAMENTO 54
1.1 PULIZIA 54
1.2 CONNESSIONE 55
1.3 MISURE GENERALI 56
2 USO 57
2.0 DATI AMBIENTALI 57
2.1 DATI COSTRUTTIVI 57
2.2 USO 58
2.3 PRODUZIONE 58
2.4 ISTRUZIONI PANNELLO DI CONTROLLO 59
2.5 CICLI DI FUNZIONAMENTO 61
2.6 Informazioni sul ciclo attivo per tempo 61
2.7 Informazioni sul ciclo attivo per temperatura 62
2.8 FUNZIONI SUPLEMENTARI 62
2.9 ALLARMI 63
2.10 PRECAUZIONI D'USO 63
3 MANUTENZIONE 63
3.0 PULIZIA CHE PUÒ REALIZZARE L'UTENTE 63
3.1 VERIFICHE REGOLARI 63
3.2 INUTILIZZAZIONE PER UN PERIODO PROLUNGATO 63
3.3 PRELIMINARI PER IL CONTROLLO DELLA MACCHINA 64
3.4 MANUTENZIONE SPECIALE 64
3.5 PROVE E GARANZIA 64

MANUALE PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

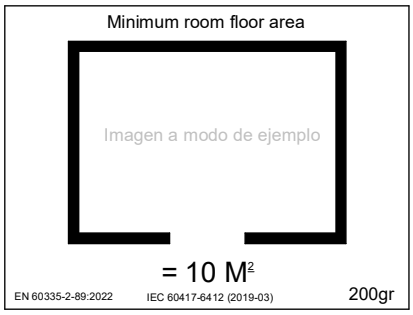
Prima di avviare l'abbattitore, La ringraziamo della fiducia nei nostri confronti per aver acquistato questa macchina, La preghiamo di leggere e di seguire i passi descritti dettagliatamente nelle istruzioni.
Il presente manuale è stato elaborato per offrire l'informazione necessaria per l'installazione, l'avviamento e la manutenzione degli Abbattitori di temperatura.
L'installazione e la manutenzione particolare dovrà essere realizzata da personale tecnico qualificato.

PROVE DI FUNZIONAMENTO
L'Abbattitore che ha acquistato è stato preparato per un ottimo funzionamento, il risultato è garantito da un rigoroso test di controllo della qualità.

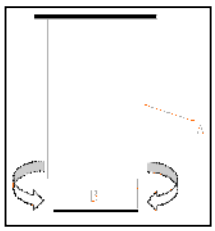
1 INSTALLAZIONE

1.0 POSIZIONAMENTO

Ritirare l'imballaggio eccetto il pallet di appoggio. Non trascinarlo sul pavimento.
Nell'imballaggio sono indicate le istruzioni per assicurarsi che durante il trasporto / immagazzinamento e carico / scarico non soffra nessun danno. Per eliminare l'imballaggio si devono seguire le norme stabilite nel paese in cui si trova.
La zona di ubicazione della macchina, deve essere libera e pulita, evitando che il ventilatore dell'impianto frigorifero assorba i materiali che si depositano nelle alette del condensatore, riducendo così l'efficienza del sistema. Se la vostra macchina è prodotta con HC con un carico superiore a 150 g (a seconda del modello) deve avere un'etichetta identificativa indicante l'area minima consentita che l'involucro deve avere per la sua installazione.



Togliere il pallet, evitando di sbattere. Adesso può essere livellato, avvitando o svitando i piedini. Una volta livellato si può togliere il film di plastica per la protezione dell'acciaio inossidabile usando qualsiasi oggetto non appuntito, ed evitando l'uso di cutter poiché potrebbe graffiare l'acciaio (si consiglia l'alluminio)



A: CORPO DEL PIEDINO
B: FILETTATURA:
Girare a destra per abbassare il mobile
Girare a sinistra per sollevare il mobile

1.1 PULIZIA

Prima della messa in funzione:
Lavare la zona interna della camera e gli accessori con un po' d'acqua e sapone neutro per eliminare il tipico odore di nuovo; una volta pulita e asciutta, inserire gli accessori nei luoghi corrispondenti, a piacere.

PULIZIA GIORNALIERA
Non lavare l'apparecchio spruzzando direttamente dell'acqua, poiché le filtrazioni nei componenti elettrici ne potrebbero pregiudicare l'adeguato funzionamento.
Si raccomanda di pulire la parte esterna del mobile con un panno umido e secondo il senso dello smerigliato dell'acciaio inossidabile. E asciugare bene.
Usare saponi neutri e non delle sostanze a base di cloro e/o abrasive.
Non usare utensili che potrebbero provocare delle incisioni e di conseguenza la formazione di ruggine.
Nel caso di residui duri, usare acqua e sapone o dei detergenti neutri e una spatola di plastica o di legno se ciò fosse necessario.

Pulire l'interno della camera per evitare la formazione di sporcizia, con dei detergenti neutri privi di cloro e non abrasivi.
Pulire giornalmente anche nelle zone vicino all'apparecchio con dell'acqua e sapone e non con dei detergenti tossici a base di cloro. Risciacquare con acqua pulita e asciugare bene.

1.2 **CONNESSIONE**



GENERALE

Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, verificare che la tensione e la frequenza di rete coincidono con quelle indicate sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio. Verificare che la sezione della presa di alimentazione sia adeguata al consumo previsto.
È imprescindibile che l'installazione elettrica del luogo in cui si collegherà l'apparecchio sia provvisto di MESSA A MASSA, così come di un'adeguata protezione magnetotermica e del differenziale (si consiglia una di 30mA.)

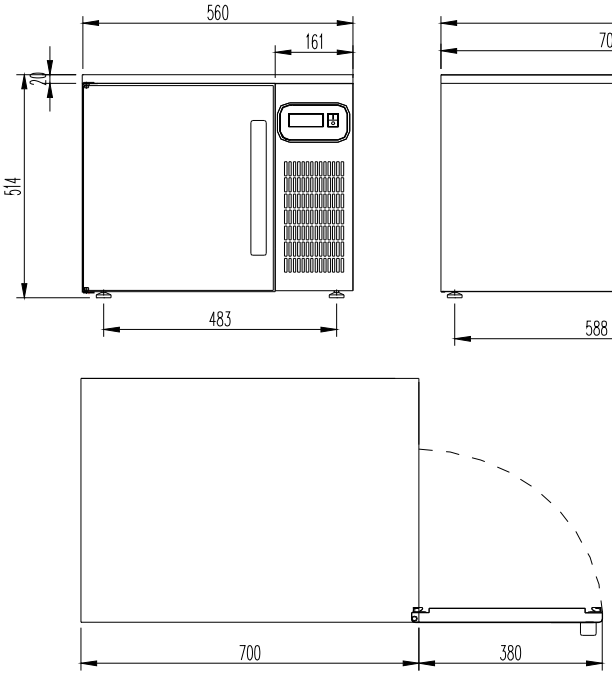
È proibito allungare il flessibile d'ingresso della corrente per la vostra sicurezza.
Non inserire nessun elemento estraneo tra le griglie di protezione dei ventilatori o nella zona del gruppo frigorifero.
Durante le operazioni di avviamento assicurarsi dell'assenza di qualsiasi fonte di calore nelle vicinanze.
Per un perfetto funzionamento degli elementi che compongono il sistema frigorifero, è importantissimo che le prese d'aria, del ventilatore montato all'interno dell'armadio e dell'entrata dell'aria verso il condensatore non siano ostruite.
Non montare l'Abbattitore esposto alle intemperie.
Tutti gli abbattitori dovranno essere montati da tecnici professionali provvisti di un'adeguata formazione nelle installazioni elettriche e di raffreddamento.
Se si vuole montare l'apparecchio in un luogo fisso e definitivo, è necessario collegarlo a uno scarico generale, a presa della rete locale, creando un sifone con questo scarico per evitare la dispersione del freddo.
Quest'operazione deve essere eseguita da personale qualificato.
L'apparecchio non è stato disegnato per essere installato in un ambiente a rischio di esplosione.
In caso d'incendio non usare dell'acqua. Si consiglia l'uso di estintori con CO2 (anidride carbonica) e di raffreddare rapidamente la zona del motore.
IMPORTANTE: montare il tappo di scarico interno prima dell'uso.

Tabella dei consumi:

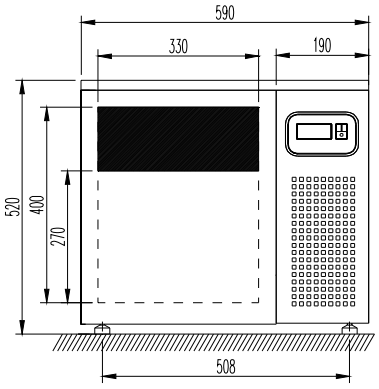
	Tensione	Frequenza	Dimensioni		
GN 1/1	v	Hz	Lunghezza	Profonditá	Altezza
3	230v 1+N	50	560	700	520
3 (R290)	230v 1+N	50	590	700	520
5	230v 1+N	50	790	700	850
8	230v 1+N	50	790	800	1290
10	230v 1+N	50	790	800	1420

1.3 ***MISURE GENERALI***

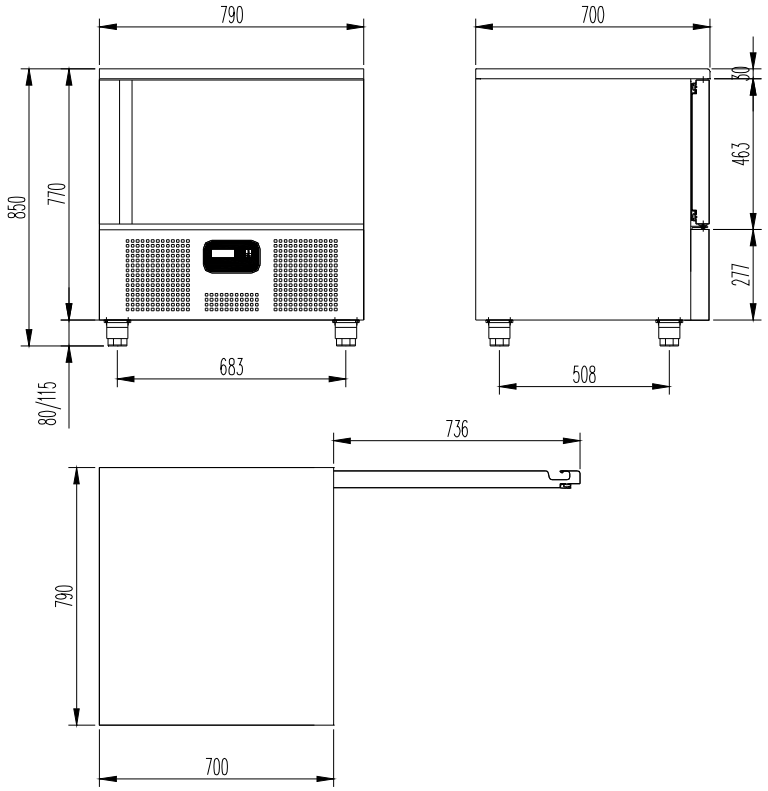
3GN 1/1



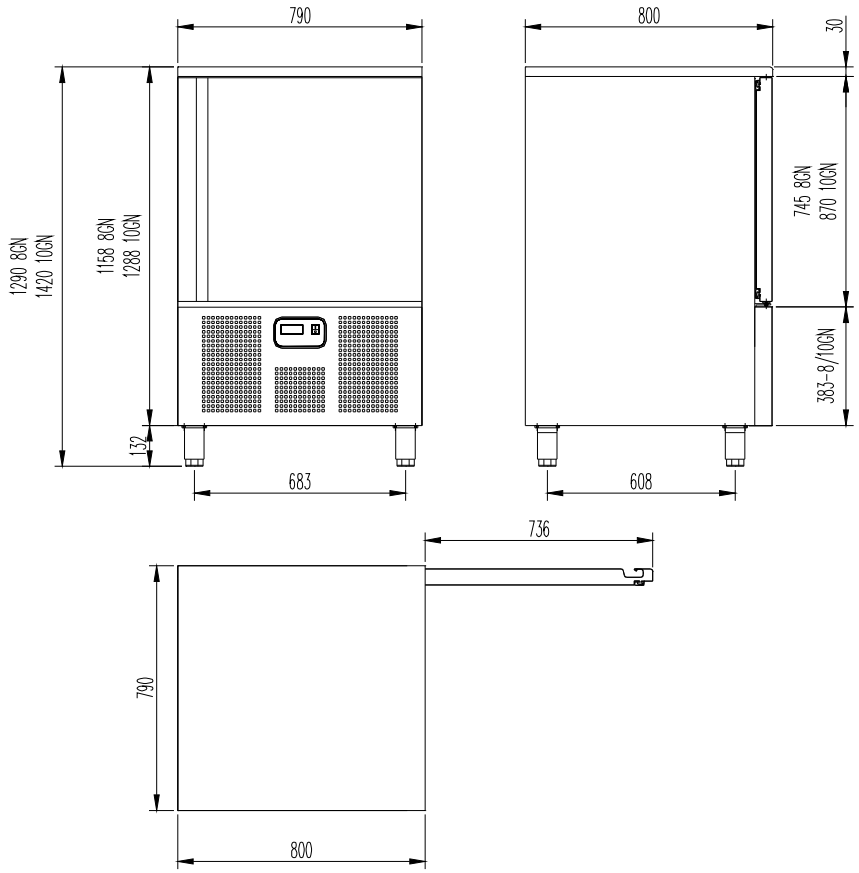
3GN 1/1 (R290)



5GN 1/1



8-10GN 1/1



2 **USO**

2.0 **DATI AMBIENTALI**

Temperatura ambientale.
I dati di produzione sono stati realizzati in un laboratorio tecnico con delle condizioni ambientali secondo EN17032

Livello di rumore
Leq nel punto con livello di rumore a 1 metro e in condizioni operative <70 dB (A)
Lpc a 1 metro in condizioni operative <130 dB(C)
Le misurazioni delle prove acustiche sono state effettuate conformi all'ISO 230-5. In una sala di esposizione rettangolare senza l'applicazione di trattamenti fonoassorbenti.

2.1 **DATI COSTRUTTIVI**

- Interno della camera in acciaio inossidabile.
- Pannelli esterni della macchina in acciaio inossidabile.
- Porta con un dispositivo automatico di chiusura.
- Modello misto che permette di realizzare dei cicli di abbattimento fino a raggiungere la temperatura di conservazione (+2º C) o di surgelazione (-18º C).

Possono realizzarsi due cicli di abbattimento nel raffreddamento e surgelazione: con i tasti assegnati a ciò.

- Raffreddamento: 90 minuti.
- Surgelazione: 240 minuti.

Possiede un temporizzatore elettronico e una sonda di temperatura della camera. Controllo dei cicli a tempo o con la sonda nel cuore dell'alimento. Quando termina il ciclo di abbattimento, può funzionare come un armadio di raffreddamento: + 2, + 4º C; o come uno di conservazione dei surgelati: -18ºC, per un breve periodo di tempo.

- Compressore ermetico/scroll con condensatore ventilato.
- Isolamento in poliuretano iniettato. Densità di 40 kg. Senza CFC.
- Evaporatore con tubo di rame e alette di alluminio con vernice antiruggine.
- Raffreddamento a tiro forzato

2.2 **USO**

Queste macchine sono state costruite secondo le direttive della CE riguardanti il trattamento e la conservazione degli alimenti.

L'uso dell'abbattitore consiste nella diminuzione brusca della temperatura da un livello (cibi cotti o prodotti freschi) a un altro livello che ci garantisce la conservazione delle proprietà nutrizionali, fisiche e chimiche ottime degli alimenti.

Bisogna aggiungere che la soglia critica della temperatura tra 10º C e 85º C del prodotto, deve avvenire nel minor tempo possibile.

Durante il ciclo di abbattimento:

- Non aprire la porta fino alla sua conclusione.
- Non avvolgere il prodotto o coprire le teglie.
- Non si raccomanda l'uso di teglie con un'altezza superiore a 40 mm.
- Lo spessore del prodotto sulla teglia, nel caso in cui sia compatto, sarà compreso tra 2 e 2,5 cm.
- Si raccomanda di usare dei recipienti di acciaio inossidabile o di alluminio.

Durante il ciclo di conservazione:

- Il prodotto sarà sistemato in razioni cotte sotto vuoto per mantenere gli aromi, la freschezza… e permettere la sua rigenerazione.
- Disporre il prodotto in cui è possibile la circolazione dell'aria.
- Non collocare sulle griglie degli elementi che possono ostruire la circolazione dell'aria.
- Minimizzare le aperture della porta e i tempi di manipolazione.
- Non si possono inserire prodotti caldi o liquidi aperti.

2.3 **PRODUZIONE**

Secondo vari fattori e in accordo ai dati elaborati si tratta di orientare l'utente con un prodotto molto omogeneo e standard della cucina internazionale.

MODELLO	PRODUZIONE (kg) (*)	
	REFRIGERAZIONE	CONGELAMENTO
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	18	10
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30

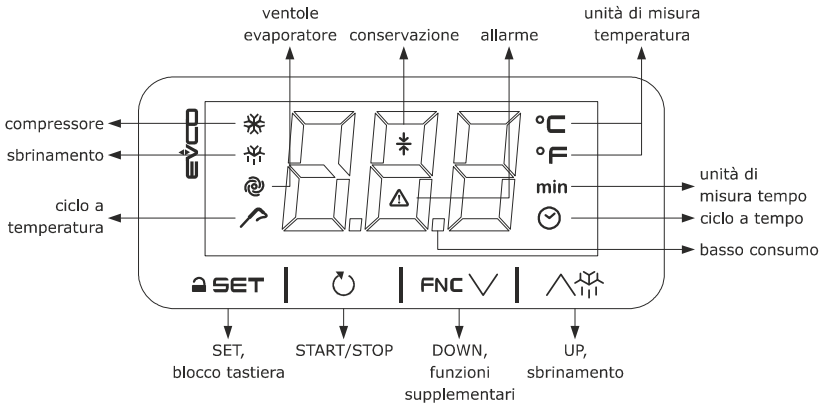
(*) Producciones calculadas según norma EN17032 (Refr, +65 ºC → +10 ºC en 120'; Cong +65 ºC → -18 ºC en 270')

Il kg di prodotto puó variare se cambiano le condizioni di prova, ad esempio la temperatura….

2.4 **ISTRUZIONI PANNELLO DI CONTROLLO**



Descrizione tasti



Accensione/spegnimento del dispositivo

Dare/togliere alimentazione al dispositivo.
Se il dispositivo è acceso e nessun ciclo è attivo, il display visualizza la temperatura della cella.
Se il display visualizza un codice di allarme, si veda il capitolo ALLARMI.
Se nessun ciclo è attivo, trascorsi 10 s senza aver operato con i tasti il display si spegnerà automaticamente, ad eccezione dei LED basso consumo.
Trascorsi 60 s senza aver operato con i tasti il display visualizzerà la label "Loc" e la tastiera si bloccherà automaticamente.

LED	ACCESO	SPENTO	LAMPEGGIANTE
❄	compressore acceso	compressore spento	protezione compressore in corso
	sbrinamento attivo	-	gocciolamento attivo
	ventole dell'evapo-ratore accese	ventole dell'evapo-ratore spente	ritardo ventole dell'evaporatore in corso
	ciclo a temperatura attivo	-	- ciclo a temperatura selezionato - verifica corretto inserimento sonda spillone in corso; con LED ciclo a tempo acceso, verifica fallita e ciclo a tempo attivo - con LED allarme acceso, abbattimento/surgelazione fallito e attivo - con LED allarme lampeggiante, abbattimento/surgelazione fallito e conservazione attiva
	conservazione attiva	-	- impostazione setpoint in conservazione in corso
⚠	allarme attivo	-	-
°C/°F	visualizzazione temperatura	-	-
min	visualizzazione tempo	-	visualizzazione tempo residuo durata massima abbattimento/surgelazione a temperatura

	ciclo a tempo selezionato	-	ciclo a tempo attivo

Riaccensione del display

Toccare un tasto.

Sblocco della tastiera

Toccare per 1 s un tasto: il display visualizzerà la label "UnL".

Attivazione di un ciclo di funzionamento

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia attivo uno sbrinamento.

1.	SET		Toccare il tasto SET per selezionare un ciclo.
	LAB.	LED	SIGNIFICATO
	PoS		abbattimento a tempo e conservazione (se E0 = 0 o 1)
	nEG		surgelazione a tempo e conservazione (se E0 = 1 o 2)
	PoS		abbattimento a temperatura e conservazione (se E0 = 0 o 1)
	nEG		surgelazione a temperatura e conservazione (se E0 = 1 o 2)
2.			Toccare il tasto START/STOP entro 15 s.

Attivazione dell'ultimo ciclo eseguito

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia attivo uno sbrinamento.

1.	SET	Toccare il tasto SET.
2.		Toccare nuovamente il tasto START/STOP entro 15 s.

Interruzione di un ciclo di funzionamento

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata

1.		Toccare per 2 s il tasto START/STOP.

Impostazione del setpoint cella in conservazione

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata.

1.	SET	Toccare il tasto SET.
2.	FNC	Toccare il tasto UP o il tasto DOWN entro 15 s per impostare il valore.
3.	SET	Toccare il tasto SET (o non operare per 15 s).

L'impostazione è temporanea: all'attivazione di un nuovo ciclo (e dopo un'interruzione dell'alimentazione) il dispositivo ripristina il valori r9/rA.

Attivazione dello sbrinamento in modo manuale

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia attivo un abbattimento/surgelazione.

1.	∧	Toccare per 4 s il tasto UP.

Tacitazione del buzzer

Toccare un tasto.

2.5 CICLI DI FUNZIONAMENTO

Cenni preliminari

Cicli gestiti:
- abbattimento a tempo e conservazione
- surgelazione a tempo e conservazione
- abbattimento a temperatura e conservazione
- surgelazione a temperatura e conservazione.

I cicli a temperatura sono preceduti dalla verifica del corretto inserimento della sonda spillone.
La verifica è composta da due fasi: se la prima viene completata con successo la seconda non viene eseguita.
La prima fase viene completata con successo se [(temperatura spillone - temperatura cella) > soglia rc] 3 volte su 5, con verifica ogni 10 s. La seconda fase viene completata con successo se [(temperatura spillone - temperatura cella) > 1 °C/°F] 6 volte su 8 (rispetto al confronto precedente), con verifica ogni (durata rd/8) s.
Se la verifica fallisce viene attivato il corrispondente ciclo a tempo.

2.6 Informazioni sul ciclo attivo per tempo

FASE	DISPLAY
abbattimento/surgelazione attivo	tempo residuo durata abbattimento/surgelazione
fine abbattimento/surge-lazione	**End** (premere un tasto)
conservazione attiva	temperatura della cella

Visualizzazione di altre informazioni sul ciclo attivo per tempo

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata.

1.	FNC ∨		Toccare il tasto DOWN per visualizzare il tipo di ciclo attivo.
	LAB.	LED	SIGNIFICATO
	PoS	◷	abbattimento a tempo e conservazione
	nEG	◷	surgelazione a tempo e conservazione
2.	FNC ∨		Toccare nuovamente il tasto DOWN per visualizzare la temperatura della cella.
3.	SET		Toccare il tasto SET (o non operare per 15 s) per uscire dalla procedura.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione che si è manifestata durante il ciclo, questi viene riattivato automaticamente dalla fase in cui si trovava nell'istante dell'interruzione. Se questa si è manifestata durante l'abbattimento/surgelazione, il conteggio viene ripreso con un errore massimo di 10 min.

2.7 **Informazioni sul ciclo attivo per temperatura**

Se la temperatura dello spillone non raggiunge la temperatura prodotto di fine abbattimento/surgelazione entro la durata massima dell'abbattimento/surgelazione, questi fallisce e rimane attivo.

FASE	VISUALIZZAZIONE A DISPLAY
abbattimento/surgelazione attivo	temperatura dello spillone
fine abbattimento/surge-lazione	**End** (premere un tasto)
conservazione attiva	temperatura della cella

Visualizzazione di altre informazioni sul ciclo attivo per temperatura

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata.

1.	FNC ∨		Toccare il tasto DOWN per visualizzare il tempo residuo della durata massima dell'abbattimento/surgelazione (o il tempo trascorso dalla conclusione della durata massima dell'abbattimento/surgelazione se questi fallisce).
2.	FNC ∨		Toccare nuovamente il tasto DOWN per visualizzare il tipo di ciclo attivo.
	LAB.	LED	SIGNIFICATO
	PoS		abbattimento a temperatura e conservazione
	nEG		surgelazione a temperatura e conservazione
3.	FNC ∨		Toccare nuovamente il tasto DOWN per visualizzare la temperatura della cella.
4.	SET		Toccare il tasto SET (o non operare per 15 s) per uscire dalla procedura.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione che si è manifestata durante il ciclo, questi viene riattivato automaticamente dalla fase in cui si trovava nell'istante dell'interruzione. Se questa si è manifestata durante l'abbattimento/surgelazione, questa viene riattivata dall'inizio.

2.8 **FUNZIONI SUPLEMENTARI**

Visualizzazione dello stato del compressore e delle ventole dell'evaporatore

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata.

1.	FNC ∨	Toccare il tasto DOWN una volta (visualizzazione dello stato del compressore) o due volte (visualizzazione dello stato della ventola dell'evaporatore).
	LAB.	SIGNIFICATO PER IL COMPRESSORE
	C-1	compressore acceso
	C-0	compressore spento
	C-P	protezione compressore in corso
	LAB.	SIGNIFICATO PER LE VENTOLE DELL'EVAPORATORE (se u0 = 1)
	F-1	ventole dell'evaporatore accese
	F-0	ventole dell'evaporatore spente
	F-P	ritardo ventole dell'evaporatore in corso
2.	SET	Toccare il tasto SET (o non operare per 15 s) per uscire dalla procedura.

2.9 **ALLARMI**

COD.	SIGNIFICATO	RIPRISTINO	RIMEDI
Pr1	allarme sonda cella	automatico	- verificare P0
Pr2	allarme sonda spillone	automatico	- verificare l'integrità della sonda - verificare il collegamento elettrico
AL	allarme bassa temperatura	automatico	verificare A1 e A2
AH	allarme alta temperatura	automatico	verificare A4 e A5
id	allarme porta aperta	automatico	verificare i0 e i1
iA	allarme ingresso multifunzione	automatico	verificare i0 e i1

2.10 **PRECAUZIONI D'USO**

- Non attaccarsi alle porte, la stabilità della macchina è garantita con le porte aperte.
- NON USARE arnesi appuntiti nelle zone intorno al circuito refrigerante o degli EVAPORATORI, CONDENSATORI, RIPARI DEI VENTILATORI, linee di entrata e di uscita.
- Non si consiglia manipolare i comandi e le zone limitrofe dei pezzi e dei componenti elettrici con le mani bagnate.

3 **MANUTENZIONE**

Lo scopo di questi consigli, è di offrire un'adeguata assistenza a Lei e al servizio di assistenza tecnica affinché durante tutta la vita utile dell'abbattitore, sia in grado di offrirLe un ottimo servizio.
Si descriveranno le operazioni di pulizia che Lei stesso potrà realizzare, così come procedere a un rapido controllo della macchina prima di rivolgersi al servizio tecnico. Ci auguriamo che Le sia utile.

3.0 **PULIZIA CHE PUÒ REALIZZARE L'UTENTE**

Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia, **scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente**, e inserire l'interruttore generale sulla posizione di **OFF** (se presente sul Suo modello).
Alcuni modelli sono provvisti di uno scarico che ne permette la pulizia, oltre ad un eventuale scarico dei liquidi provenienti dai cibi. Durante le operazioni di pulizia è imprescindibile togliere il tappo di scarico e pulirlo, per evitare l'ostruzione che può essere causata da elementi solidi che sono stati trasportati fin lì. Si cerca di evitare l'eventuale stagnamento dei liquidi. **Inserire di nuovo il tappo, dopo aver pulito.**

È imprescindibile scollegare l'apparecchio se si pulisce usando dell'acqua. Non smontare i pannelli per accedere agli elementi elettrici, a esclusione del personale tecnico autorizzato a realizzare le operazioni di manutenzione e di riparazione.

La pulizia interna dell'abbattitore deve essere eseguita facendo molta attenzione.

3.1 **VERIFICHE REGOLARI**
Effettuate dall'Utente

- È consigliabile che non vi sia una fonte di calore nelle vicinanze dell'abbattitore.
- L'apparecchio dovrà essere ben livellato per evitare le vibrazioni eccessive.
- La guarnizione della porta deve essere in buone condizioni e chiudere ermeticamente con il corpo.
- La spina della corrente elettrica dovrà essere ben collegata alla presa di corrente.
- Controllare se la teglia raccogli-acqua è in buone condizioni per garantire la sua funzione.
- Verificare che il tubo di scarico della camera non è ostruito.
- Verificare se il circuito condensatore non è ostruito a causa della polvere. Se vi fosse della sporcizia, rivolgersi al servizio Tecnico per procedere alla pulizia.
- Verificare se la griglia del ventilatore evaporatore non sia ostruita a causa dei resti di cibo.

3.2 **INUTILIZZAZIONE PER UN PERIODO PROLUNGATO**

- Scollegare l'apparecchio con il pulsante ON / OFF nel caso in cui fosse dotato di quest'opzione.
- Scollegare il cavo di connessione.
- Svuotare e pulire l'interno.
- Lasciare la porta con una fessura aperta per favorire la circolazione dell'aria ed evitare in questo modo la formazione di muffa.

3.3 **PRELIMINARI PER IL CONTROLLO DELLA MACCHINA**

Nel caso in cui è necessario richiedere l'intervento del tecnico si può procedere a realizzare un controllo prima di chiamarlo. In alcuni casi i guasti di funzionamento che possono verificarsi, si verificano per cause semplici che l'utente è in grado di risolvere.
Citiamo alcuni esempi:

a) L'Abbattitore non funziona

- Verificare che giunge corrente all'Abbattitore osservando se l'interruttore generale è in posizione di accensione.

b) In caso di temperatura insufficiente

- Verificare che non vi siano delle fonti di calore nelle vicinanze.
- Verificare che la temperatura ambientale non sia superiore a +38°C trattandosi della temperatura massima di funzionamento dell'apparecchio.
- Verificare che il carico dei generi alimentari sia disposto perfettamente, senza ostruire le uscite dell'aria del ventilatore interno e che il tempo trascorso dalla loro sistemazione sia sufficiente per raffreddare i prodotti.
- Verificare che il condensatore è pulito: Bisogna considerare la pulizia del vostro gruppo frigorifero contribuisce ad un risparmio energetico soprattutto rispetto all'alettato del condensatore. La frequenza è determinata in funzione delle caratteristiche del locale. Nel caso in cui è sporco, rivolgersi al servizio tecnico per procedere alla pulizia.
- Verificare che le porte si chiudono correttamente.

c) In caso di rumori estranei o eccessivi

- Verificare il livellamento del mobile e che le porte si chiudono perfettamente.
- Verificare l'assenza di qualsiasi oggetto che possa entrare in contatto con qualsiasi elemento mobile dell'abbattitore.
- Verificare che le viti (almeno quelle visibili) siano ben strette.

3.4 **MANUTENZIONE SPECIALE**

(Personale tecnico autorizzato)

- Pulizia del condensatore: mentre si procede alle operazioni di pulizia bisogna fare attenzione a non piegare le alette di alluminio del condensatore, altrimenti l'aria smette di passare e non si verifica la condensazione, provocando dei danni seri all'apparecchiatura e la riparazione in questo caso non è coperta dalla garanzia.
- Verificare che le condizioni della temperatura del locale non siano superiori a quelle indicate per il Suo Abbattitore.
- Se la ventilazione non è sufficiente, la garanzia sarà annullata.
- Verificare che le porte si chiudono correttamente.
- Non smontare la protezione degli elementi mobili, né il pannello/i frontale/i senza **aver staccato prima la corrente dalla rete elettrica.**
- Usare i guanti prima di accedere alla zona dell'unità condensatrice, a causa delle alte temperature in alcuni elementi e per il rischio di eventuali bruciature.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal personale tecnico autorizzato per evitare dei rischi.
- In caso di sostituzione, deve essere montato un nuovo punto terminale di massa nella posizione corrispondente.
- Se si deve cambiare qualche cavo, non accorciarlo mai.
- Il coperchio interno dell'installazione elettrica è importantissima, nel caso in cui bisogna smontarlo, rimontarlo lasciandolo nello stesso modo.

3.5 **PROVE E GARANZIA**

L'abbattitore è stato controllato con delle prove già prestabilite e i risultati sono stati soddisfacenti.
Il fornitore potrà esigere la consegna del pezzo difettoso per eseguire le corrispondenti analisi e statistiche.
L'azienda correggerà i possibili errori o difetti solo nel caso in cui la macchina sia stata usata seguendo le indicazioni del manuale.
NEL CASO DI RIPARAZIONE O SOSTITUZIONE DEI PEZZI, FORNIRE SEMPRE IL CODICE E IL NUMERO DI MATRICOLA DELL'APPARECCHIO, PRESENTI SULLA TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE.
Inoltre, si consiglia di leggere attentamente il manuale di istruzioni poiché vi sono delle direttrici di sicurezza importanti da seguire.
L'azienda declina qualsiasi responsabilità, se si sono verificate delle manipolazioni della macchina non indicate nel manuale ed eseguite da una persona non autorizzata e qualificata.

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO:

ABATEDOR DE TEMPERATURA ECO MOD.EV3

MANUAL DE INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO: ABATEDORES

ÍNDICE

1 INSTALAÇÃO 67
1.0 LOCALIZAÇÃO 67
1.1 LIMPEZA 67
1.2 LIGAÇÃO 68
1.3 MEDIDAS GERAIS. 69
2 USO 70
2.0 DATOS AMBIENTALES 70
2.1 DATOS CONSTRUCTIVOS 70
2.2 UTILIZACIÓN 71
2.3 PRODUÇÃO 71
2.4 INSTRUÇÕES PAINEL DE CONTROL 71
2.5 CICLOS DE OPERAÇÃO 74
2.6 INFORMAÇÃO SOBRE O CICLO ATIVO POR TEMPO 74
2.7 INFORMAÇÃO SOBRE O CICLO ATIVO POR TEMPERATURA 74
2.8 FUNÇÕES COMPLEMENTARES 75
2.9 ALARMES E ERROS 75
2.10 SERVIÇO TÉCNICO 76
3 MANUTENÇÄO 76
3.0 LIMPEZA A EFECTUAR PELO UTILIZADOR 76
3.1 INSPECÇÃO REGULAR 76
3.2 NÃO UTILIZAÇÃO DURANTE UM PERÍODO PROLONGADO 76
3.3 GENERALIDADES DA INSPECÇÃO DA MÁQUINA 76
3.4 MANUTENÇÃO ESPECIAL 77
3.5 TESTES E GARANTIA 77

MANUAL DE INSTALACÃO, USO E MANUTENÇÃO

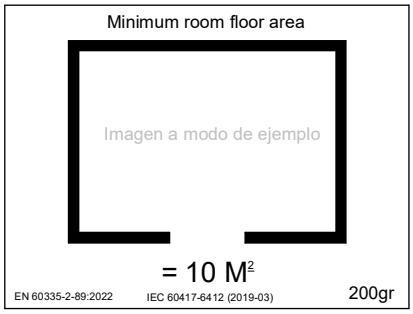
Antes de pôr em funcionamento o abatedor, queremos agradecerle a confiança depositada em nós pela adquisição de ese equipamento. Recomendamos que leia e siga os procedimientos que vêm nas instruções. Este manual foi concebido para ofrecerle a informação necessária para a instalação, funcionamento e manutençãO dos Abatedores de temperatura.
A instalação e a manutenção especial terão que ser feitas por pessoal técnico qualificado.

PROBAS DE FUNCIONAMENTO
O Abatedor vêm preparado para um funcionamento correcto, sendo certificado por um riguroso test de controle de qualidade.

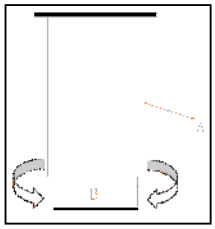
1 INSTALAÇÃO

1.0 LOCALIZAÇÃO

Retirar a embalagem excepto a palete de apoio. Nao arrastar o conjunto pelo chao.
As instruçoes vêm indicadas na embalagem para garantir que nos actos do transporte/armazenamento e carga /descarga o material nao seja de qualquer modo danificado. Para a eliminaçao da embalagem debe seguir as normas em vigor no país de residência.
O local de recepçao do material debe estar isolado y limpo, para evitar que o ventilador do sistema de refrigeraçao absorva materiais o impurezas que podem depositarse nas aletas do condensador, reduziendo a eficiência do sistema. Se sua máquina for fabricada com HC com carga superior a 150g (dependendo do modelo) deverá possuir uma etiqueta de identificação indicando a área mínima permitida que o gabinete deve ter para sua instalação.



Retirar a palete, cuidando de no provocar golpes. Ahora se puede nivelar, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se puede retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante, evitando rayar el acero (aconsejable aluminio)



A: CORPO DA PATA
B: ROSCA:
Para a direita para baixar o móvel
Para a esquerda para elevar o móvel

1.1 LIMPEZA

Antes de colocar em funcionamento:
Lavar o interior da câmara e os acessórios com um pouco de água e sabão neutro para tirar o característico cheiro a novo; uma vez limpo e seco, introduzir os acessórios nos lugares adequados, consoante as preferências.

LIMPEZA DIÁRIA
Não lavar o aparelho com jactos de água directos, já que as infiltrações nos componentes eléctricos poderiam prejudicar o funcionamento normal.
A limpeza da parte exterior do móvel deve ser efectuada diariamente com um pano húmido e na direcção do acetinado da superfície de aço inoxidável. Deve também ficar bem seca
Utilizar detergentes neutros e não substâncias à base de cloro e/ou abrasivas.
Não utilizar utensílios que possam provocar incisões, com a consequente formação de óxido.
Se existirem resíduos endurecidos, utilizar água e sabão ou detergentes neutros utilizando, se for necessário, uma espátula de plástico ou madeira.

Limpar o interior da câmara para evitar que se formem resíduos de sujidade, com detergentes neutros que não contenham cloro e que não sejam abrasivos.
Também as zonas próximas ao aparelho devem ser limpas diariamente, sempre com água e sabão e não com detergentes tóxicos ou à base de cloro. Passar com água limpa e secar bem

1.2 **LIGAÇÃO**



GERAL

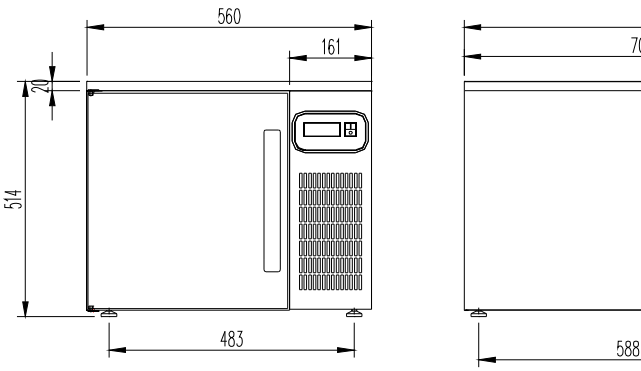
Antes de ligar o aparelho à tomada da corrente, verifique se a tensão e a frequência da rede correspondem às indicadas na placa de características do aparelho. Verifique também se a secção da tomada de alimentação é apropriada para o consumo que irá suportar.
É imperativo que a instalação eléctrica à qual vai ligar disponha de uma TOMADA DE TERRA, bem como da protecção adequada de disjuntor magnetotérmico e diferencial (aconselhamos um de 30 mA).
Para sua segurança, é proibido alargar o tubo de entrada de corrente.
Não introduza nenhum elemento através das grelhas de protecção dos ventiladores nem da zona do equipamento frigorífico.
Ao colocar em funcionamento, certifique-se de que não existe nenhuma fonte de calor nas proximidades.
Para um funcionamento perfeito dos elementos do sistema frigorífico, é de extrema importância que as entradas de ar, tanto do ventilador localizado no interior como do acesso de ar ao condensador, estejam desimpedidas.
Não instale o Abatedor no exterior.
Todos os abatedores deverão ser instalados por técnicos profissionais com conhecimentos em instalações eléctricas e refrigeração.
Se pretende colocar num local fixo e definitivo, deve ligar à canalização de descarga geral, a uma tomada exclusiva no local, criando um sifão para a referida descarga para evitar perdas de frio. Esta operação deve ser levada a cabo por pessoal qualificado.
O aparelho não foi concebido para ser instalado numa atmosfera com risco de explosão.
Em caso de incêndio não utilizar água. Utilizar extintores com CO2 (anidrido carbónico) e arrefecer o mais rapidamente possível a zona do motor.
IMPORTANTE: Colocar o bujão de drenagem interior antes de usar.

Tabela de consumos:

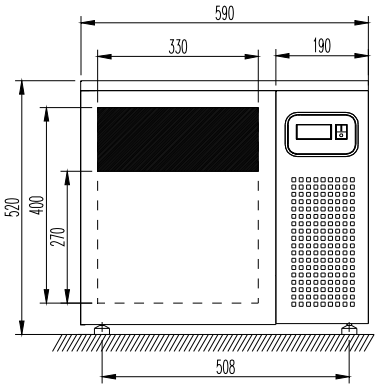
	Tensão	Frequéncia	Consumo	Dimensões		
GN 1/1	v	Hz	(máx) W	Comprimento	Profundidade	Altura
3	230v 1+N	50	587	560	700	520
3 (R290)	230v 1+N	50	587	590	700	520
5	230v 1+N	50	800	790	700	850
8	230v 1+N	50	2000	790	800	1290
10	230v 1+N	50	2200	790	800	1420

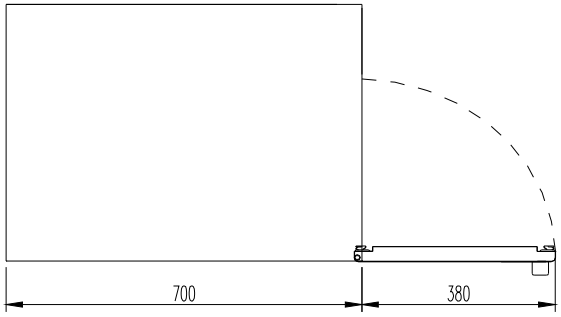
1.3 **MEDIDAS GERAIS.**

3GN 1/1

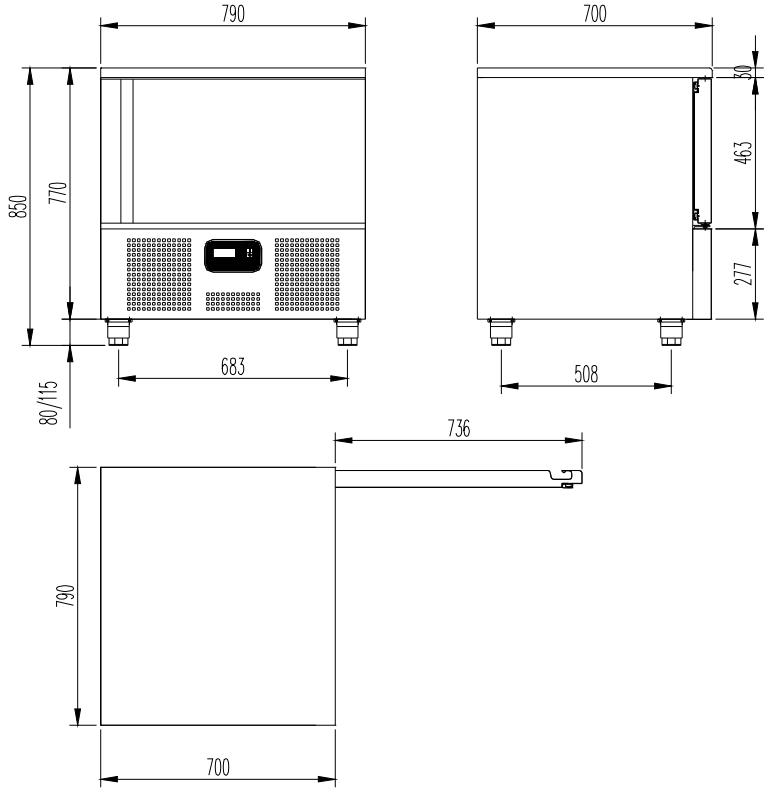


3GN 1/1 (R290)

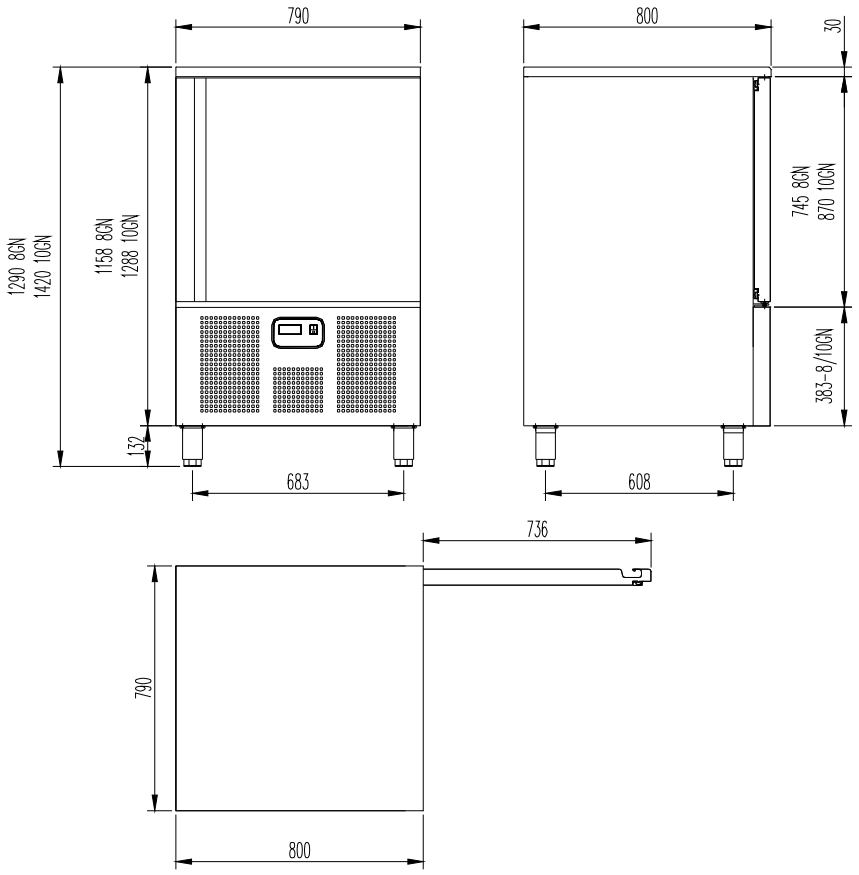




5GN 1/1



8-10GN 1/1



2 **USO**

2.0 **DATOS AMBIENTALES**

Temperatura ambiente.
Os dados de produção foram realizados em laboratório técnico sob condições ambientais de acordo com EN17032.
Nível de ruído
Leq no ponto com nível de ruído a 1 metro e em condições de funcionamento <70 dB(A)
Lpc a 1 metro em condições de funcionamento <130 dB(C)

As medições dos testes acústicos foram efectuadas em conformidade com a norma ISO 230-5 numa sala de exposição de forma rectangular sem tratamentos fono-absorventes

2.1 **DATOS CONSTRUCTIVOS**

- Interior da câmara em aço inoxidável.
- Painéis exteriores da máquina em aço inoxidável.
- Porta com dispositivo automático de fecho.
- Modelo misto que permite realizar ciclos de abatimento até à temperatura de conservação (+2ºC) ou de congelação (-18ºC).

Podem ser realizados dois ciclos de abatimento em refrigeração e congelação: com botões atribuídos para o efeito.

- Refrigeração: 90 minutos.
- Congelação: 240 minutos.
-

Dispõe de temporizador electrónico e sonda da temperatura da câmara. Controlo de ciclos por tempo ou através da sonda no coração do alimento. Ao acabar o ciclo de abatimento, pode funcionar como um armário de refrigeração: + 2, + 4ºC; ou como um de manutenção de congelados: -18ºC, durante um curto período de tempo.

- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Isolamento em poliuretano injectado. Densidade de 40 Kg. Sem CFC.
- Evaporador de tubo de cobre e aletas de alumínio com tinta anticorrosiva.
- Refrigeração por tiro forçado

2.2 **UTILIZACIÓN**

Estas máquinas foram construídas de acordo as directivas da CE no que se refere ao tratamento e conservação de alimentos.

A utilização do abatedor consiste em baixar a temperatura bruscamente de um nível (produtos cozinhados ou frescos) para outro nível que nos garanta a manutenção das propriedades nutricionais, físicas e químicas óptimas dos alimentos.

É conveniente mencionar que se deve passar o mínimo de tempo possível no intervalo crítico da temperatura do produto entre 10ºC e 85ºC.

Durante o ciclo de abatimento:

- Não abrir a porta até à sua conclusão.
- Não envolver o produto ou fechar as bandejas.
- Não se recomenda utilizar bandejas com altura superior a 40mm.
- A espessura do produto na bandeja, se for compacto, é entre 2 e 2,5 cms
- É recomendável utilizar recipientes de inoxidável ou alumínio.

Durante o ciclo de conservação:

- O produto deverá ser dividido em porções cozinhadas em vácuo para manter aromas, frescura... e facilitar a sua regeneração.
- Colocar o produto onde se permita a circulação do ar.
- Não colocar sobre as grelhas elementos que obstruam a circulação do ar.
- Minimizar as aberturas de porta e os tempos de manipulação.
- Não se deve introduzir produtos quentes ou líquidos destapados

2.3 **PRODUÇÃO**

Dependendo de vários factores e de acordo com os dados elaborados, trata-se de orientar o utilizador com um produto muito homogéneo e padrão na cozinha internacional.

MODELO	PRODUÇOES (kg) (*)	
	REFRIGERAÇAO	CONGELAMENTO
3GN 1/1	15	6
5GN 1/1	18	10
8GN 1/1	40	24
10GN 1/1	50	30

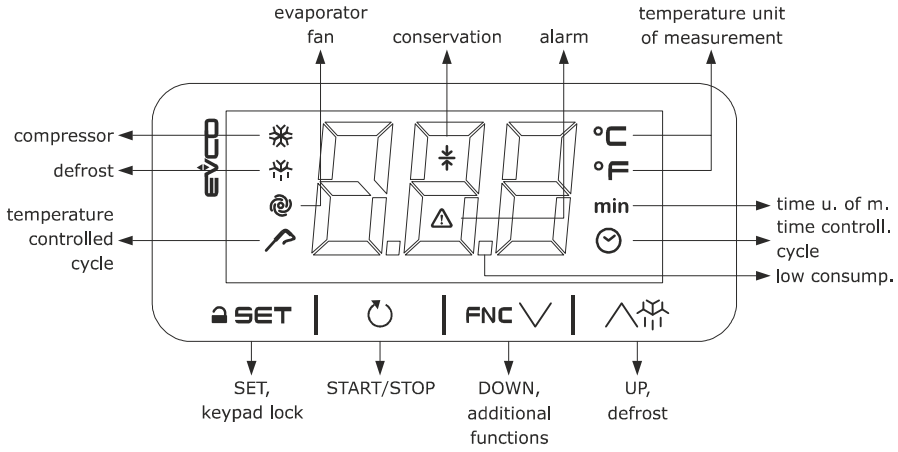
(*) Produçoes calculadas de acordó com EN17032 (Refr, +65 ºC → +10 ºC en 120'; Cong +65 ºC → -18 ºC en 270')

Os kg de produto podem variar se as condiçoes do teste mudarem, como temperatura….

2.4 **INSTRUÇÕES PAINEL DE CONTROL**



Teclas Descrição



Ligado e desligado

Se o dispositivo for ligado sem nenhum ciclo ativo, o display exibirá a temperatura da câmara.
Se o visor mostrar um código de alarme, consulte o capítulo ALARMES.
Se não houver ciclo ativo, após 10 s sem ter interferido com as teclas, o display será desligado automaticamente, exceto pelos LEDs de baixo consumo.
Após 60 s sem interferir com as teclas, o visor exibirá a etiqueta "Loc" e o teclado será bloqueado automaticamente.

LED	LIGADO	DESLIGADO	INTERMITENTE
❄	compressor ligado	compressor desligado	proteção do compressor em andamento
	degelo ativo	-	gotejamento ativo
	ventiladores do evaporador ligado	ventiladores do evaporador desligados	atraso dos ventiladores do evaporador em andamento
	ciclo à temperatura ativa	-	- ciclo na temperatura selecionada - verificação da inserção correta da sonda de agulha em andamento; com o tempo de ciclo do LED aceso, verifique a falha e o tempo de ciclo ativo - com o LED de alarme aceso, falha de refrigeração / congelamento por explosão e ativo - com alarme intermitente LED, resfriamento / congelamento rápido e armazenamento ativo
	conservação ativa	-	- ajuste do ponto de ajuste na conservação em andamento
⚠	alarme ativo	-	-
°C/°F	exibição de temperatura	-	-
mín	exibição de tempo	-	tempo de exibição restante da temperatura máxima de resfriamento / congelamento por explosão
	ciclo no horário selecionado	-	ciclo para o tempo ativo

Reinício de exibição

Toque uma tecla.

Desbloqueando o teclado

Toque em uma tecla por 1 s: o visor exibirá a etiqueta «UnL».

Ativando um ciclo operacional

Verifique se o teclado não está bloqueado e se o degelo não está ativo.

1.	SET		Toque na tecla SET para selecionar um ciclo.
	ETIQ.	LED	SIGNIFICADO
	PoS		redução de tempo e conservação
	nEG		congelamento no tempo e armazenamento
	PoS		refrigeração e armazenamento por explosão
	nEG		congelamento à temperatura e armazenamento
2.			Toque na tecla START / STOP dentro de 15 s.

Ativação do último ciclo realizado

Verifique se o teclado não está bloqueado e se o degelo não está ativo.

1.	SET	Toque na tecla SET.
2.		Toque na tecla START / STOP novamente nos próximos 15 s.

Interrupção de um ciclo operacional

Verifique se o teclado não está bloqueado.

1.		Toque por 2 s. a tecla START / STOP.

Ajustando o ponto de ajuste da câmera de conservação

Verifique se o teclado não está bloqueado.

1.	SET	Toque na tecla SET.
2.	FNL	Toque na tecla UP ou na tecla DOWN dentro de 15 s para ajustar o valor.
3.	SET	Toque na tecla SET (ou não intervenha por 15 s).

O ajuste é temporário. Quando um novo ciclo é ativado e após uma interrupção de energia, o dispositivo redefine os valores de r9 / rA.

Descongelar a ativação manualmente

Verifique se o teclado não está bloqueado e se um ciclo não está ativo.

1.		pressione a tecla UP por 4 s

Silenciar a campainha

Toque em uma tecla.

2.5 CICLOS DE OPERAÇÃO

Descrição geral

Ciclos gerenciados:
- Redução por tempo e conservação
- Congelamento por tempo e armazenamento
- Redução por temperatura e conservação
- Congelamento por temperatura e conservação.

Os ciclos de temperatura são precedidos pela verificação da inserção correta da sonda de pico.
A verificação consiste em duas fases e, se a primeira não for concluída com êxito, a segunda não ocorrerá.
A primeira fase é concluída com êxito se [(temperatura da sonda no espeto - temperatura da câmara)> limiar rc] 3 vezes em 5, com verificação a cada 10 s. A segunda fase é concluída com êxito se [(temperatura da sonda no espeto - temperatura da câmara)> 1 ° C / ° F] 6 vezes em 8 (em comparação com a comparação anterior), com verificação a cada (duração r / 8) s.
Se o teste falhar, o ciclo é ativado pelo tempo correspondente.

2.6 INFORMAÇÃO SOBRE O CICLO ATIVO POR TEMPO

ESTÁGIO	EXIBIÇÃO
resfriamento por explosão / congelamento ativo	tempo restante duração do resfriamento / congelamento
resfriamento por explosão / congelamento	**Fim** (pressione uma tecla)
conservação ativa	temperatura da câmara

Exibição de outras informações sobre o ciclo ativo por tempo

Verifique se o teclado não está bloqueado.

1.	FNC ∨		Toque na tecla DOWN para exibir o tipo de ciclo ativo.
	ETIQ.	LED	SIGNIFICADO
	PoS	⌄	redução de tempo e conservação
	nEG	⌄	congelamento e armazenamento oportunos
2.	FNC ∨		Pressione a tecla DOWN novamente para exibir a temperatura da câmara.
3.	SET		Toque na tecla SET (ou não intervenha por 15 s) para sair do procedimento.

Se ocorrer uma interrupção de energia durante o ciclo, o ciclo será automaticamente ativado novamente a partir da fase em que estava no momento da interrupção. Se a interrupção ocorrer durante o resfriamento / congelamento rápido, a contagem é redefinida com um erro máximo de 10 min.

2.7 INFORMAÇÃO SOBRE O CICLO ATIVO POR TEMPERATURA

Se durante um ciclo de apalpador, a temperatura não atingir a temperatura do produto final de resfriamento rápido / congelamento dentro da duração máxima do resfriamento rápido / congelamento, o processo falhará e permanecerá ativo.

FASE	VISUALIZACIÓN EN EL DISPLAY
Refrigeração / Congelamento Ativo	temperatura da sonda no espeto
final abatimiento/Congelación	**End** (pressione uma tecla)
conservação ativa	temperatura da câmara

Exibição de outras informações sobre o ciclo ativo por temperatura

Verifique se o teclado não está bloqueado.

1.	FNC ∨	Pressione a tecla DOWN para exibir o tempo restante da duração máxima do resfriamento por explosão / congelamento ou, se falhar, o tempo decorrido desde a conclusão da duração máxima do resfriamento por explosão / congelamento.
2.	FNC ∨	Toque na tecla DOWN novamente para exibir o tipo de ciclo ativo.

	ETIQ.	LED	SIGNIFICADO
	PoS		refrigeração e armazenamento por explosão
	nEG		Congelamento à temperatura e armazenamento
3.	FNC ∨		Toque na tecla DOWN novamente para exibir a temperatura da câmara.
4.	SET		Toque na tecla SET (ou não intervenha por 15 s) para sair do procedimento.

Se ocorrer uma interrupção de energia durante o ciclo, o ciclo será automaticamente ativado novamente a partir da fase em que estava no momento da interrupção. Se ocorrer durante o resfriamento rápido / congelamento, o ciclo é ativado novamente desde o início

2.8 **FUNÇÕES COMPLEMENTARES**

Exibição do status do compressor e do ventilador do evaporador

Verifique se o teclado não está bloqueado.

1.	FNC ∨	Pressione a tecla DOWN uma vez (exibição do status do compressor) ou duas vezes (exibição do status da ventoinha do evaporador).

ETIQ.	SIGNIFICADO PARA O COMPRESSOR
C-1	compressor ligado
C-0	compressor desligado
C-P	proteção do compressor em andamento
ETIQ.	SIGNIFICADO PARA FÃS EVAPORADORES (si u0 = 1)
F-1	ventiladores do evaporador
F-0	ventiladores do evaporador desligados
F-P	atraso dos ventiladores do evaporador em andamento

2.	SET	Toque na tecla SET (ou não intervenha por 15 s) para sair do procedimento.

2.9 **ALARMES E ERROS**

CÓD.	SIGNIFICADO	REINTEGRAÇÃO	SOLUÇÕES
Pr1	alarme da sonda da câmera	automático	- verifique P0
Pr2	alarme da sonda de agulha	automático	- verifique a integridade do Sonda - verifique a conexão elétrica
AL	Alarme de baixa temperatura	automático	Verifica A1 y A2
AH	Alarme de alta temperatura	automático	Verifica A4 y A5
id	alarme de porta aberta	automático	Verifica i0 y i1
iA	alarme de entrada multifuncional	automático	Verifica i0 y i1

2.10 SERVIÇO TÉCNICO

- Não se pendure nas portas; a estabilidade da máquina está garantida com as portas abertas.
- NÃO UTILIZE ferramentas aguçadas perto de onde passa o circuito de refrigeração tanto em EVAPORADORES, CONDENSADORES, RESGUARDOS DE VENTILADORES, tubos de entrada e saída...
- Com as mãos molhadas ou desprotegidas, não é conveniente manipular o controlo e as peças ou componentes eléctricos.

3 MANUTENÇÄO

Com estas indicações queremos fornecer-lhe uma ajuda, bem como ao serviço de assistência técnica, para que durante o período de vida útil do abatedor, este funcione sempre da melhor maneira possível.
Faremos referência à limpeza que poderá efectuar, bem como a uma breve inspecção da máquina a realizar antes de contactar o serviço técnico. Esperamos que seja útil.

3.0 LIMPEZA A EFECTUAR PELO UTILIZADOR

Antes de efectuar qualquer procedimento de limpeza, deve **desligar o aparelho da tomada de corrente** e colocar o interruptor geral na posição **OFF** (Se o modelo dispuser de um)**.**
Alguns modelos incluem um sistema de drenagem para facilitar a limpeza, bem como a eventual saída de líquidos provenientes dos alimentos. Durante o procedimento de limpeza, é essencial retirar o bujão de drenagem e limpá-lo, de modo a evitar a obstrução devido a elementos sólidos arrastados. O objectivo é que os líquidos existentes não fiquem retidos. **Deve ser novamente colocado uma vez realizada a limpeza.**

É imprescindível desligar o aparelho quando se pretender realizar uma limpeza com água. Não deve remover os painéis para aceder a componentes eléctricos; apenas o pessoal técnico autorizado o pode fazer para realizar operações de manutenção e reparação.

A limpeza interior do abatedor deve ser efectuada com muito cuidado.

3.1 INSPECÇÃO REGULAR

A efectuar pelo Utilizador

- É conveniente que não haja uma fonte de calor perto do abatedor.
- O aparelho deve estar bem nivelado para evitar vibrações excessivas.
- A junta da porta está em boas condições e fecha hermeticamente com o corpo.
- A ficha de corrente eléctrica está bem ligada na tomada.
- Verifique se a bandeja que recolhe água está em boas condições para cumprir a sua função (apenas alguns modelos).
- Verifique se a conduta de descarga da câmara não está obstruída.
- Verifique se o circuito condensador não está obstruído com pó. Em caso de sujidade, contacte o Serviço Técnico para efectuar a limpeza.
- Verifique se as redes do ventilador evaporador não estão obstruídas com restos de comida.

3.2 NÃO UTILIZAÇÃO DURANTE UM PERÍODO PROLONGADO

- Desligue o aparelho com o botão ON / OFF, se tiver essa opção
- Desligue o cabo de alimentação.
- Esvazie e limpe o interior.
- Deixe a porta com uma rede aberta para que haja circulação de ar e para poder evitar assim a formação de mofo.

3.3 GENERALIDADES DA INSPECÇÃO DA MÁQUINA

Caso tenha que solicitar a intervenção de um técnico, pode efectuar uma inspecção da máquina antes de o contactar. Nalguns casos, as falhas de funcionamento que possam surgir apresentam causas simples, que podem ser resolvidas pelo utilizador.
Indicamos alguns a título de exemplo:

a) O Abatedor não funciona

- Verifique se chega corrente ao Abatedor observando se o interruptor geral está na posição de ligado; em caso afirmativo e de o display se iluminar depois de ter premido qualquer tecla, já que passa a estado de consumo mínimo (Standby) se passados 120 minutos após terminar um ciclo nenhuma tecla for premida.

b) No caso de temperatura insuficiente

- Verifique que não existe uma fonte de calor nas proximidades.
- Verifique se a temperatura ambiente não está acima dos +38°C, que é a temperatura máxima de funcionamento do aparelho.
- Verifique que a carga de géneros está devidamente colocada, sem obstruir as saídas de ar do ventilador interior e que o tempo decorrido desde que os colocou é suficiente para refrigerar os produtos.
- Verifique se o condensador está limpo: Deve ter em atenção que quanto mais limpo estiver o equipamento frigorífico, especialmente as alhetas do condensador, mais energia poupa. A frequência será determinada em função das características do local. Caso esteja sujo, deverá chamar o serviço técnico para efectuar a limpeza.
- Verifique se as portas fecham bem.

c) No caso de ruídos estranhos ou excessivos

- Verifique o nivelamento do móvel e que as portas fecham devidamente.
- Verifique se não existe nenhum objecto a tocar num elemento móvel do abatedor.
- Verifique se os parafusos (pelo menos os visíveis) estão bem apertados.

3.4 MANUTENÇÃO ESPECIAL

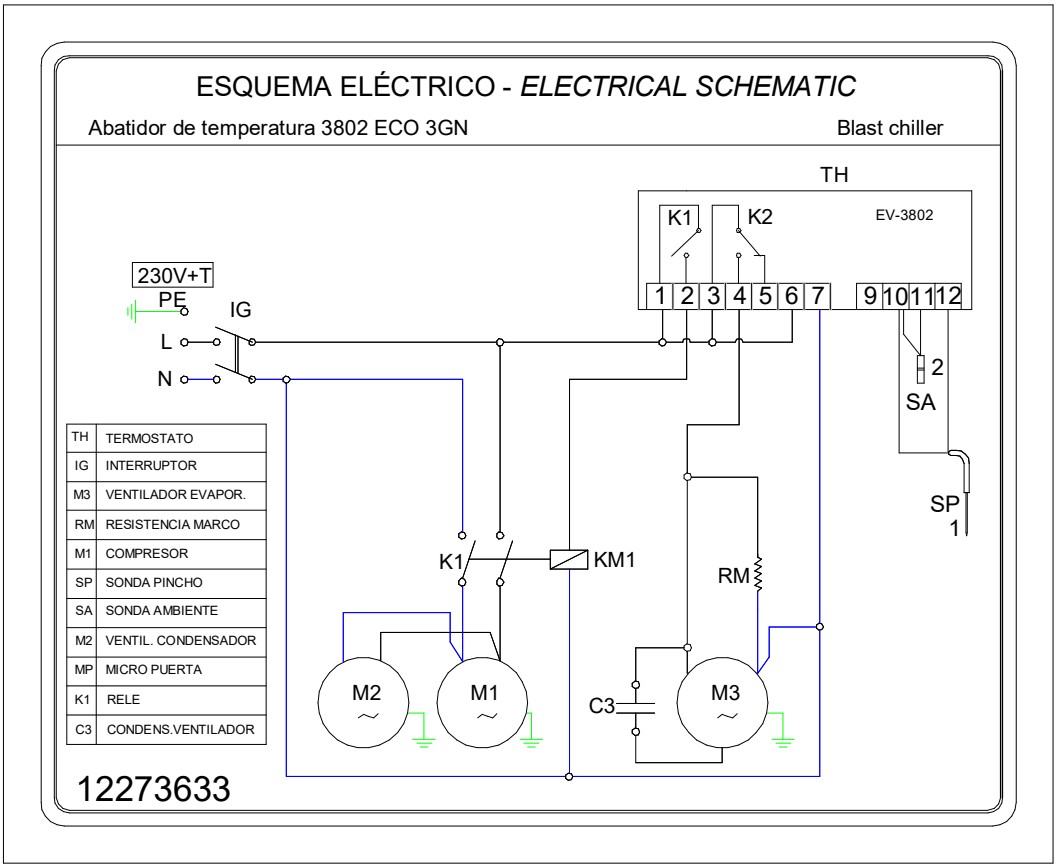
(Pessoal técnico autorizado)

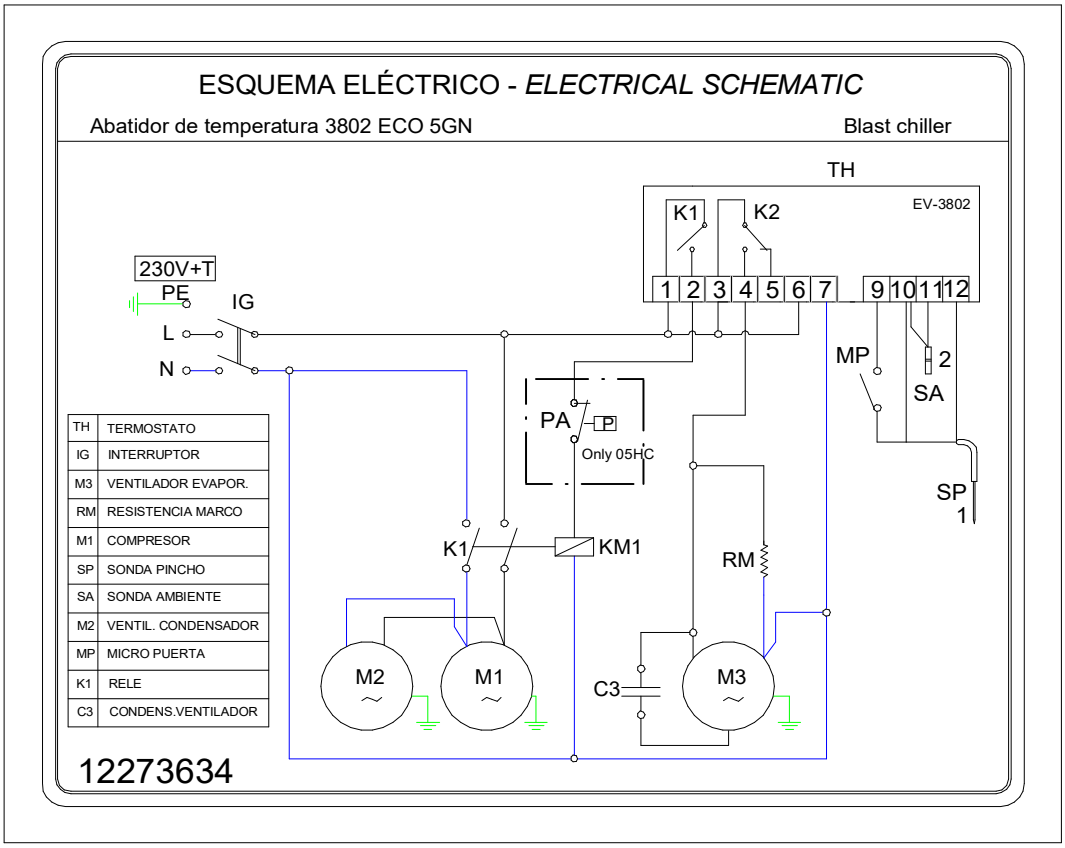
- Limpeza do condensador: Ao limpar, deverá ter cuidado para não dobrar as alhetas de alumínio do condensador, caso contrário o ar não fluirá nem condensará, provocando assim danos graves no equipamento e anulando a garantia de reparação.
- Verifique se as condições de temperatura do local não são superiores às indicadas para o seu Abatedor.
- Se a ventilação não for suficiente, a garantia será nula,
- Verifique que as portas fecham devidamente.
- Não desmonte a protecção dos elementos móveis, nem o painel frontal (ou painéis frontais) sem antes **ter desligado o aparelho da rede eléctrica.**
- Utilize luvas para aceder à zona da unidade condensadora, devido à existência de temperaturas elevadas nalguns elementos e o consequente risco de queimaduras.
- Se o tubo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por pessoal técnico autorizado para evitar riscos.
- Em caso de substituição, deverá colocar novamente o terminal de terra na sua posição.
- Se for necessário substituir algum cabo, nunca deverá diminuir a secção deste.
- A tampa interior da instalação eléctrica do quadro de comando é essencial. Se for necessário desmontá-la, ao montar novamente deverá deixá-la estanque, tal como estava.

3.5 TESTES E GARANTIA

O abatedor foi testado e, através dos ensaios estabelecidos para a sua produção, os resultados foram satisfatórios.
O fornecedor poderá exigir a devolução de peças danificadas para análise e estatística
A empresa corrigirá possíveis erros ou defeitos sempre que a máquina tiver sido utilizada de acordo com as indicações do manual.
EM CASO DE REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS, INDICAR SEMPRE O CÓDIGO E O NÚMERO DE REGISTO DO APARELHO, QUE ESTÃO INDICADOS NA PLACA DE CARACTERÍSTICAS.
Deve ler atentamente o manual de instruções, já que há directrizes de segurança que devem ser tidas em conta em relação à segurança.
É recusada qualquer responsabilidade quando tiver havido manipulação da máquina que não esteja indicada no manual e por pessoas não autorizadas e qualificadas.

ESQUEMAS ELECTRICOS

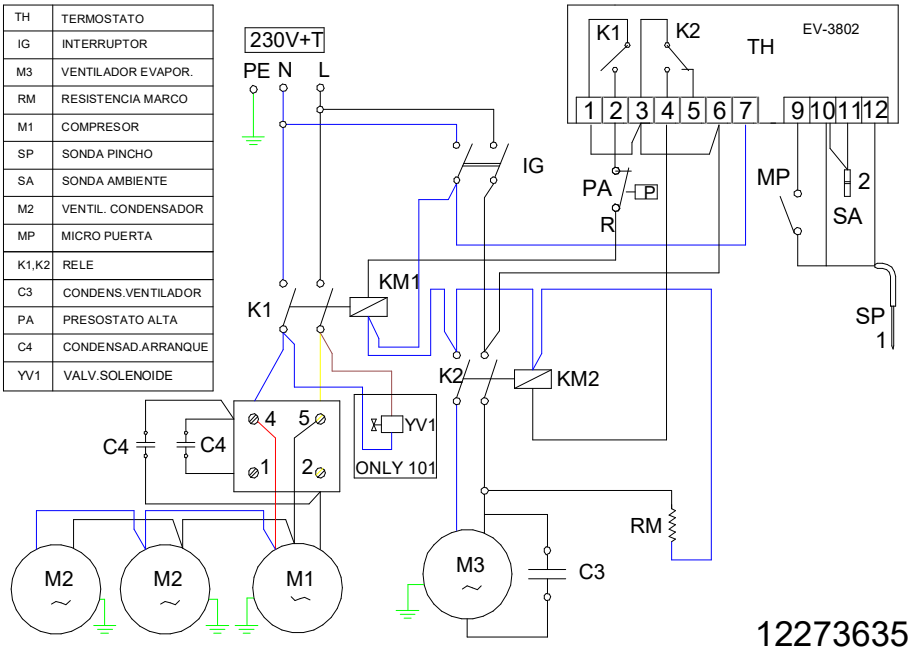




ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 3802 ECO 8/10/12 GN — Blast chiller

TH	TERMOSTATO
IG	INTERRUPTOR
M3	VENTILADOR EVAPOR.
RM	RESISTENCIA MARCO
M1	COMPRESOR
SP	SONDA PINCHO
SA	SONDA AMBIENTE
M2	VENTIL. CONDENSADOR
MP	MICRO PUERTA
K1,K2	RELE
C3	CONDENS.VENTILADOR
PA	PRESOSTATO ALTA
C4	CONDENSAD.ARRANQUE
YV1	VALV.SOLENOIDE

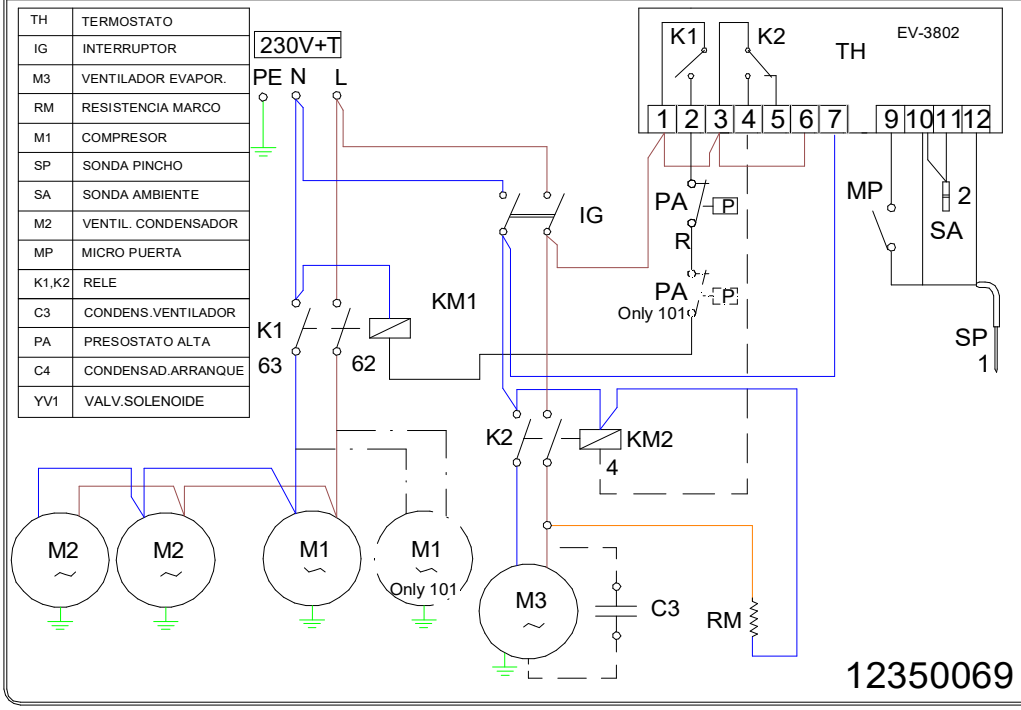


12273635

ESQUEMA ELÉCTRICO - *ELECTRICAL SCHEMATIC*

Abatidor de temperatura 3802 ECO 8/10GN HC — Blast chiller

TH	TERMOSTATO
IG	INTERRUPTOR
M3	VENTILADOR EVAPOR.
RM	RESISTENCIA MARCO
M1	COMPRESOR
SP	SONDA PINCHO
SA	SONDA AMBIENTE
M2	VENTIL. CONDENSADOR
MP	MICRO PUERTA
K1,K2	RELE
C3	CONDENS.VENTILADOR
PA	PRESOSTATO ALTA
C4	CONDENSAD.ARRANQUE
YV1	VALV.SOLENOIDE



12350069