



your visible value

ISA

Via del Lavoro, 5
06083 BASTIA UMBRA
(PG) ITALY

Tel. +39 075 80171
Fax +39 075 8017304

www.isaitaly.com

ZERO



Sistema di Qualità
ISO 9001:2000
Cert. CISQ/CSQ 9105.ISA 1

Sistema di Qualità
ISO 14001:2004
Cert. CSQ ECO ISO 9191.ISA 3



E Manual de uso y mantenimiento

UTILIZACIÓN

1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CONDICIONES AMBIENTALES DE EJERCICIO

ALTURAS TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

CARGAS MÁX BALDAS

2.0 PANEL DE CONTROL

DESCRIPCIÓN DE CICLOS

CICLOS

IMPRIMIR

3.0 SERVICIO DE ASISTENCIA



UTILIZACIÓN

Abatimiento y congelación de productos. El equipamiento debe ser utilizado por personas adultas y correctamente formadas.

Clase de Producto L1: -18° C / -15° C

USOS NO PERMITIDOS

- Exposición y/o conservación de productos no alimentarios (químicos, farmacéuticos, etc...)

CONDICIONES AMBIENTALES DE EJERCICIO

- Clase climática 4

- Temperatura ambiente +30°C máx.

- Humedad relativa 55% máx.

No sobrecargar la máquina más de cuanto establecido por el fabricante , véanse las tablas, específicas de los diferentes modelos 5T - 8T - 12T - 16T ; (CAPACIDAD DE ABATIMIENTO, CAPACIDAD DE ULTRACONGELACIÓN)



ZERO

COLOCACIÓN DE LAS CELDAS

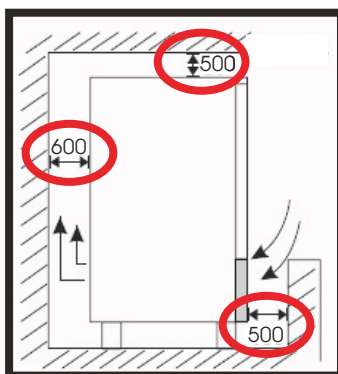
Lugares que se deben evitar:

- Lugares expuestos a los rayos directos del sol y a cualquier fuente de calor.
- Lugares cerrados a elevadas temperaturas y escaso recambio de aire.

Distancias mínimas que se deben respetar:

- mantener una distancia mínima de 600 mm en los lados de entrada y salida del aire, y de 500 mm del techo (véase imagen)

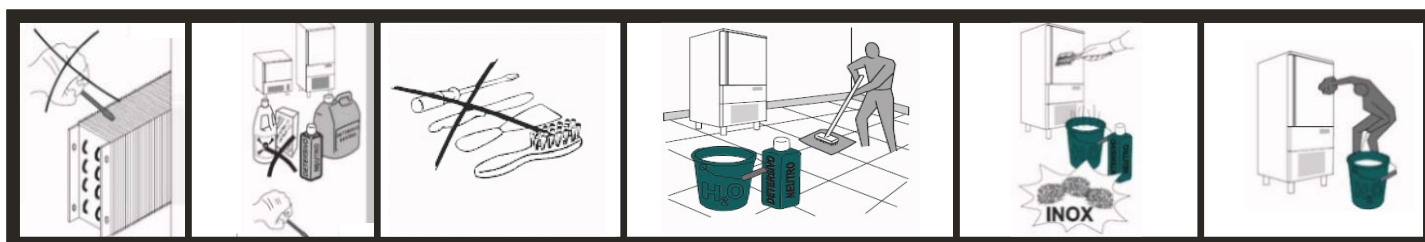
- Mantener una distancia mínima de 30 mm respecto a los otros aparatos frigoríficos para evitar la formación de condensación en las superficies exteriores; comprobar, además, la posibilidad de poder abrir completamente la puerta, alejando el aparato de eventuales obstáculos para que el espacio sea suficiente.



MANTENIMIENTO ORDINARIO:

Para efectuar las operaciones de mantenimiento ordinario, seguir las siguientes indicaciones;

- Desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica, quitando el enchufe de alimentación; al efectuar la operación no quitar las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- No tocar la máquina con las manos o los pies húmedos o mojados o no trabajar en ésta con los pies desnudos.
- No introducir destornilladores o utensilios de ningún tipo entre las protecciones y las partes en movimiento en el interior de la celda. La limpieza interna debe ser realizada al final de cada día de trabajo y efectuada con agua y detergentes neutros, no abrasivos, solventes y diluyentes; no rascar con cuerpos puntiagudos.





ZERO

Precauciones para la carga de los productos:

Durante las operaciones de carga de la máquina se recomienda la utilización de guantes de cocina, para evitar quemaduras durante el contacto con bandejas y carros a alta temperatura.

Precauciones para la descarga de los productos:

Durante las operaciones de descarga de la máquina se recomienda la utilización de guantes adecuados para bandejas y carros fríos.

Carga de los productos:

Cuando se efectúa la carga de los productos, evitar sobreponer los alimentos (Fig.1), no cubrir los contenedores con películas aislantes (Fig.2) o tapas (Fig.3). Se aconseja el uso de bandejas y de contenedores lo menos profundos posible, y en cualquier caso no superiores a 6,5 cm; además, para obtener las mejores prestaciones se aconseja cargar los contenedores con un máximo 3,5 Kg de producto y con un espesor máximo de 8 cm para un abatimiento rápido, o de 5 cm para la congelación rápida.

NOTA: Para los productos compactos, con alto contenido de grasas, o de grandes piezas, reducir ulteriormente el espesor.

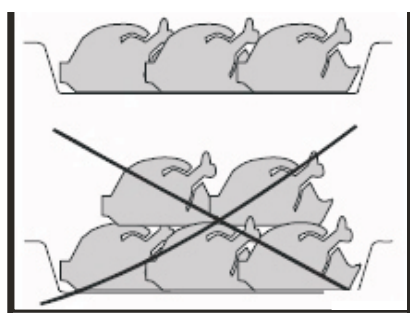


Fig.1

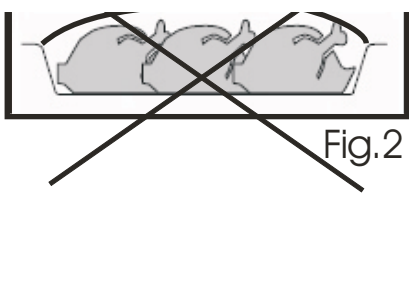


Fig.2

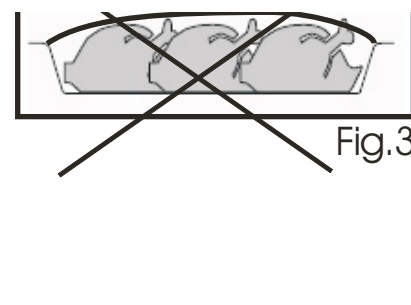
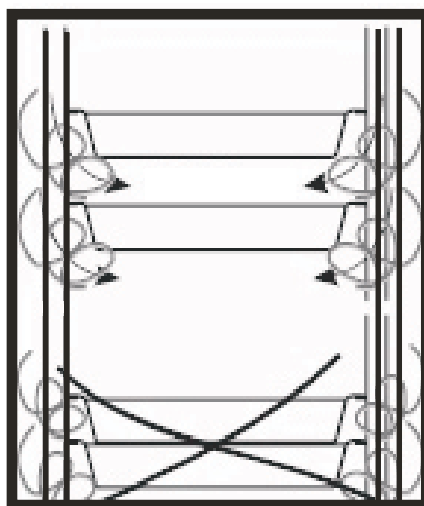


Fig.3

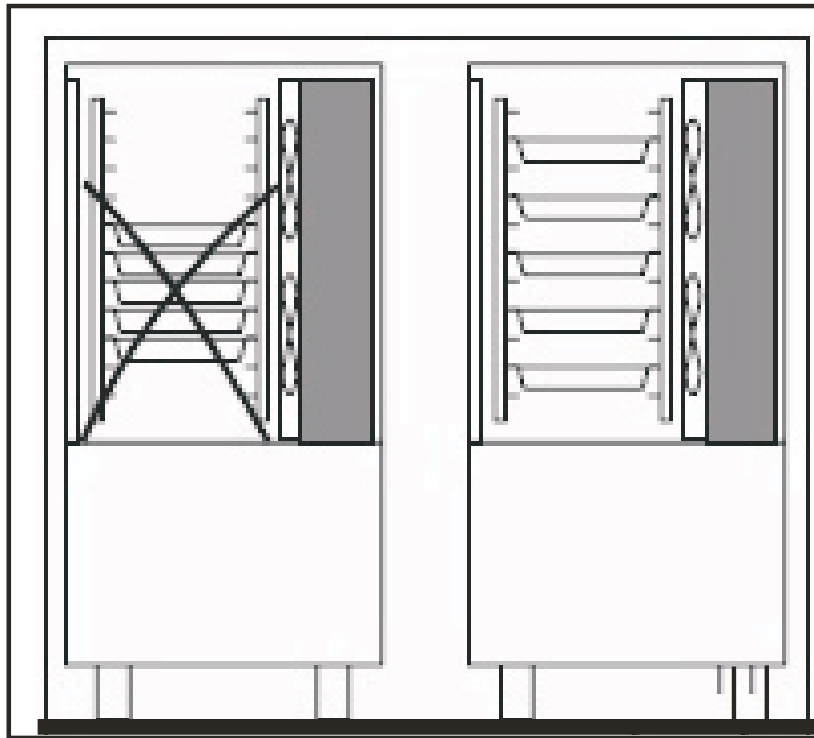
Mantener una separación suficiente entre las bandejas, para permitir una adecuada circulación de aire.



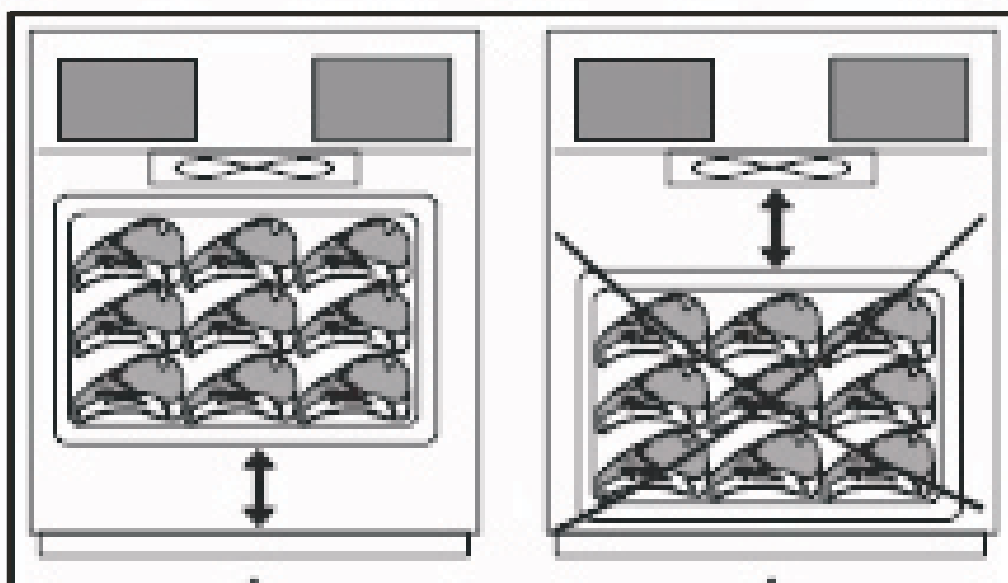


ZERO

En caso que la máquina no esté completamente cargada, repartir las bandejas y la carga en toda la altura útil disponible, evitando que se junten.



Colocar las bandejas en la parte más interna del compartimento refrigerado, teniendo cuidado de que estén colocadas lo más cerca posible del evaporador.





ZERO

USO DE LA SONDA ESPADILLA:

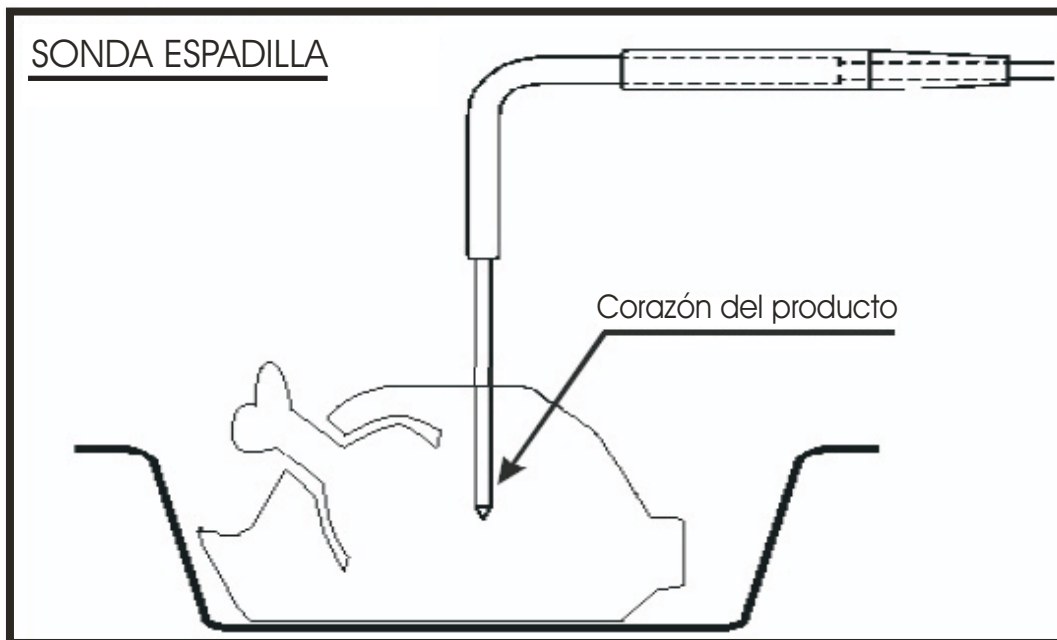
La utilización de la sonda espadilla está permitida solo a personal autorizado y formado para el uso del abatidor de temperatura. Guardar la sonda fuera del alcance de los niños.

Dicha sonda debe ser utilizada solamente para el objetivo para el que ha sido proyectada, esto es detectar las temperaturas en el “corazón” de los productos alimentarios que se deben abatir o ultracongelar.

Se recomienda manejarla con cuidado dado que el extremo es puntiagudo para facilitar la introducción en los productos que se deben abatir o ultracongelar.

La sonda en el corazón debe colocarse correctamente en el centro de la pieza del producto o en el corte más grande, teniendo cuidado de que la punta de la sonda no salga del producto y que no toque la bandeja.

Para evitar contaminaciones no deseadas, la sonda debe estar limpia y esterilizada antes de cada ciclo de trabajo.



CORRECTA UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN CALENTAMIENTO SONDA:

Utilizar la función de calentamiento de sonda solo si esta está introducida en el producto que se debe congelar.

Para evitar riesgos de quemaduras, no tocar la espadilla después de haber activado la función de calentamiento y/o haber extraído la sonda del producto.



ZERO

USO IMPROPIO DE LA LÁMPARA UV:

La función de esterilización con lámparas UV (opcional) debe ser utilizada única y exclusivamente para el objetivo para el que ha sido diseñada: esterilizar las superficies internas de la celda. Evitar la exposición y/o la observación de las lámparas UV.

PRE-ENFRIAMIENTO:

Antes de un ciclo de abatimiento y/o ultracongelación rápida es indispensable efectuar un pre-enfriamiento de cámara para reducir ulteriormente los tiempos de trabajo.

Por lo tanto, antes de introducir los productos que se deben abatir, efectuar un ciclo soft/hard sin carga.

ADVERTENCIAS: Para evitar daños a la máquina no dejar parar el producto caliente en el interior de la cámara. En cuanto se ha introducido el producto que se debe tratar, poner en marcha en seguida el ciclo de abatimiento o ultracongelación.

TEMPERATURAS:

Evitar que se queden durante un intervalo largo a temperatura ambiente los alimentos cocinados que se deben abatir o ultracongelar. Cuanto mayor es la humedad perdida, menos es la ternura conservada por el alimento. Se aconseja comenzar el ciclo de abatimiento o ultracongelación rápida en cuanto se termine la preparación y/o cocción teniendo cuidado de introducir el alimento en el abatidor incluso a temperaturas muy altas (>100°C), siempre que la cámara esté preenfriada. Sin embargo, se debe tener en cuenta que los tiempos de abatimiento de los ciclos comienzan a partir de +90°C (de +90°C a +3°C para el ciclo de abatimiento: de +90°C a -18°C en el ciclo de ultracongelación rápida).

CONSERVACIÓN:

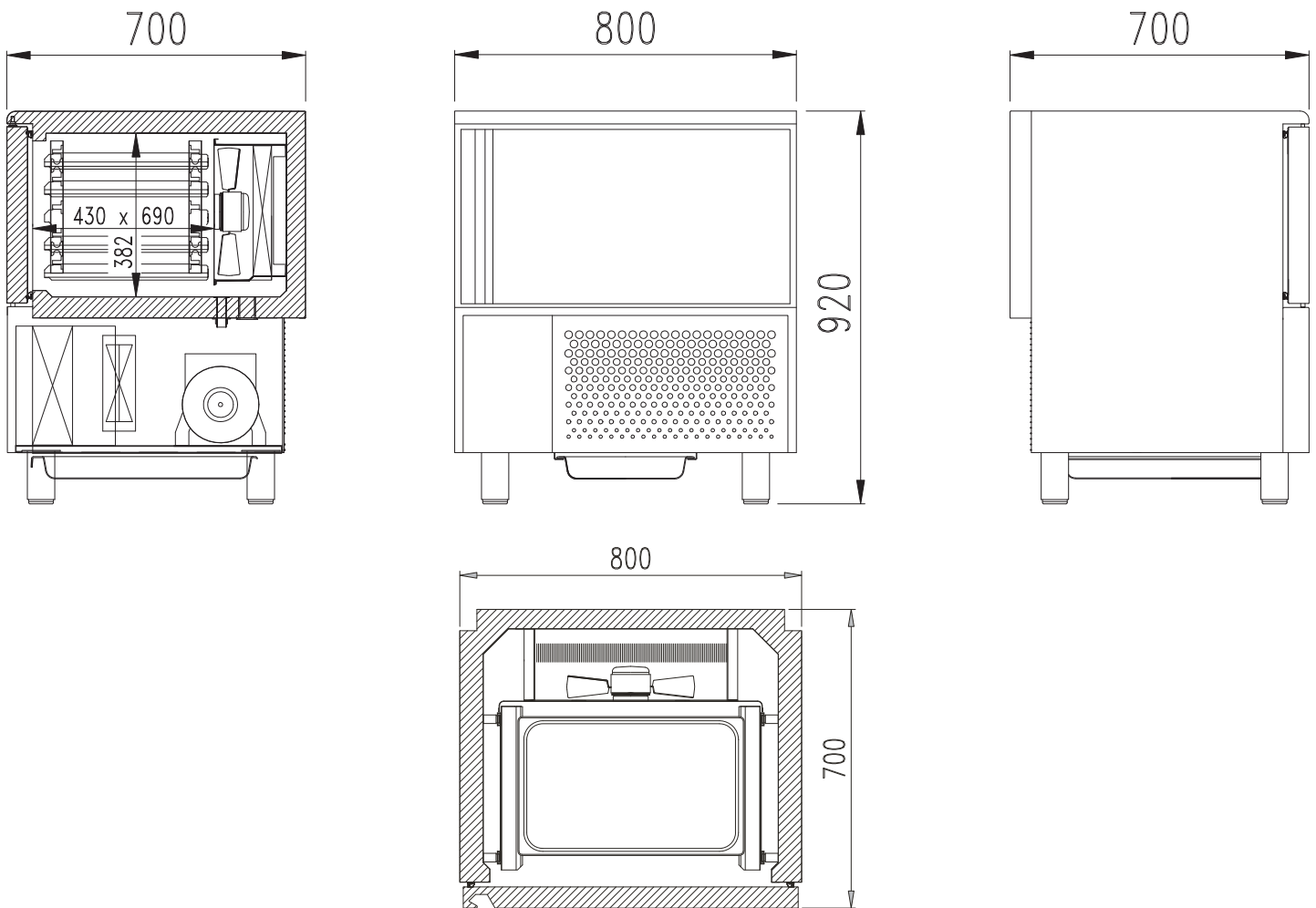
El producto abatido o ultracongelado debe cubrirse y protegerse especialmente (con película, con una tapa hermética o mejor aún al vacío) y marcarse con un cartel adhesivo en el que se indiquen, con escritura indeleble, el contenido, el día de preparación y la fecha de vencimiento asignada.

La comida abatida debe conservarse en un armario refrigerado a una temperatura constante de +2°C.

La comida ultracongelada debe conservarse en una celda refrigerada a una temperatura constante de -20°C.

ATENCIÓN NO UTILIZAR EL ABATIDOR COMO UN FRIGORÍFICO NORMAL.

ZERO

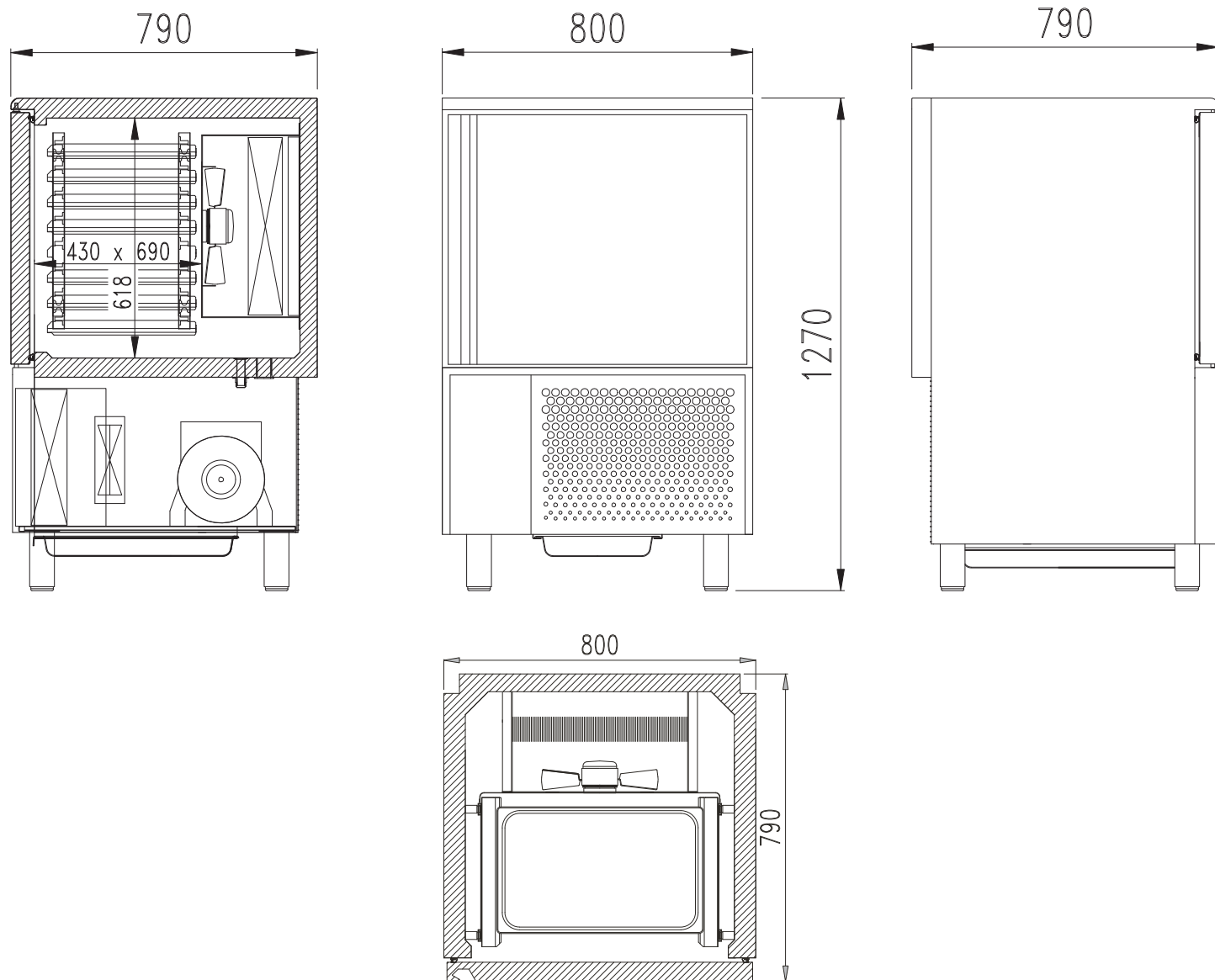


5 BANDEJAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CICLO DE ABATIMIENTO	°C	+90/+3
CICLO DE ULTRACONGELACIÓN	°C	+90/-18
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO 90 min.	KG	18
CAPACIDAD DE ULTRACONGELACIÓN 240 min.	KG	12
BANDEJAS GN 1/1	N°	5
BANDEJAS FN400X600	N°	5
PASO DE BANDEJAS	mm	65

ZERO

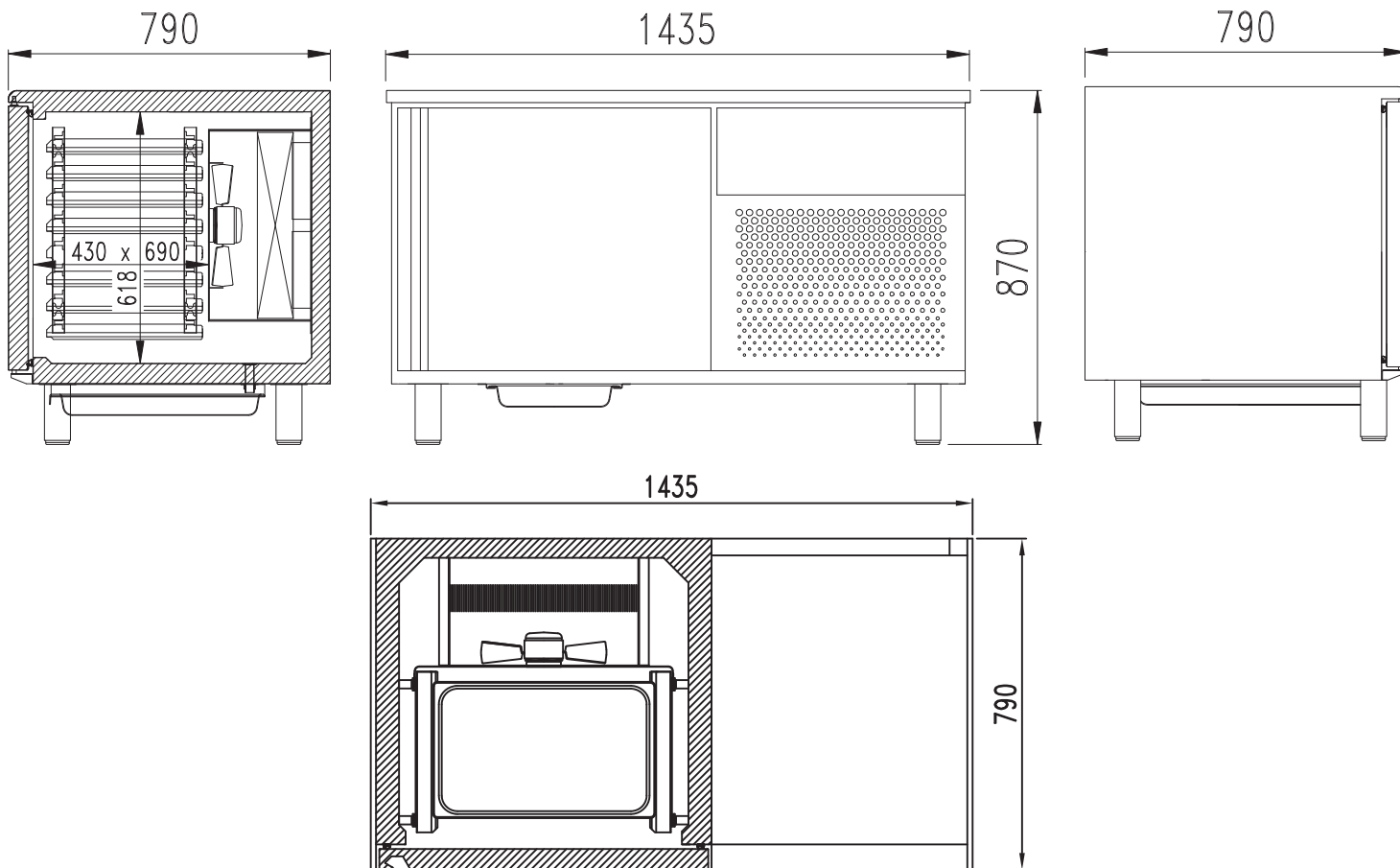


8 BANDEJAS VERTICALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CICLO DE ABATIMIENTO	°C	+90/+3
CICLO DE ULTRACONGELACIÓN	°C	+90/-18
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO 90 min.	KG	25
CAPACIDAD DE ULTRACONGELACIÓN 240 min.	KG	16
BANDEJAS GN 1/1	N°	8
BANDEJAS FN400X600	N°	8
PASO DE BANDEJAS	mm	65

ZERO

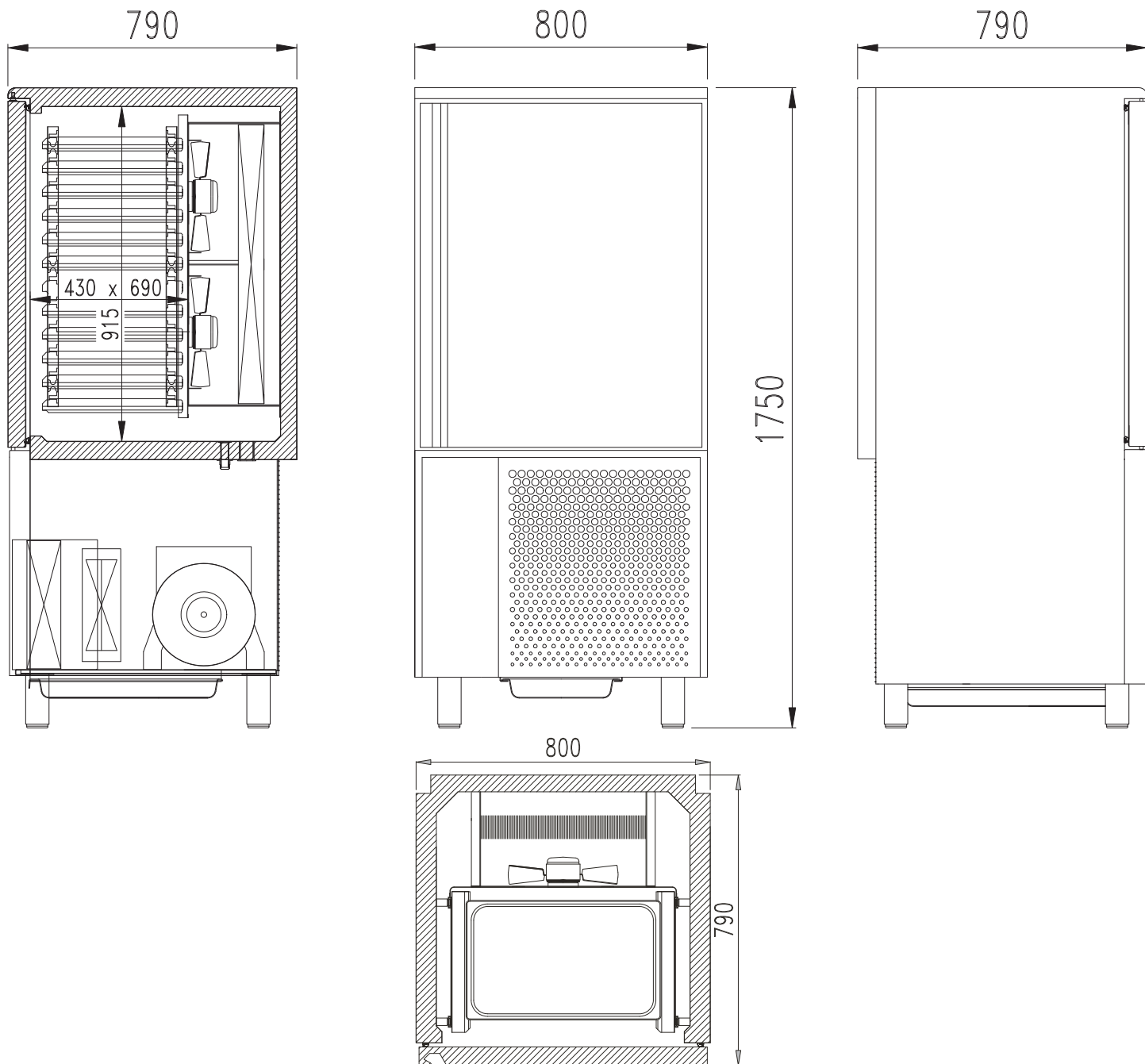


8 BANDEJAS HORIZONTALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CICLO DE ABATIMIENTO	°C	+90/+3
CICLO DE ULTRACONGELACIÓN	°C	+90/-18
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO 90 min.	KG	25
CAPACIDAD DE ULTRACONGELACIÓN 240 min.	KG	16
BANDEJAS GN 1/1	N°	8
BANDEJAS FN400X600	N°	8
PASO DE BANDEJAS	mm	65

ZERO

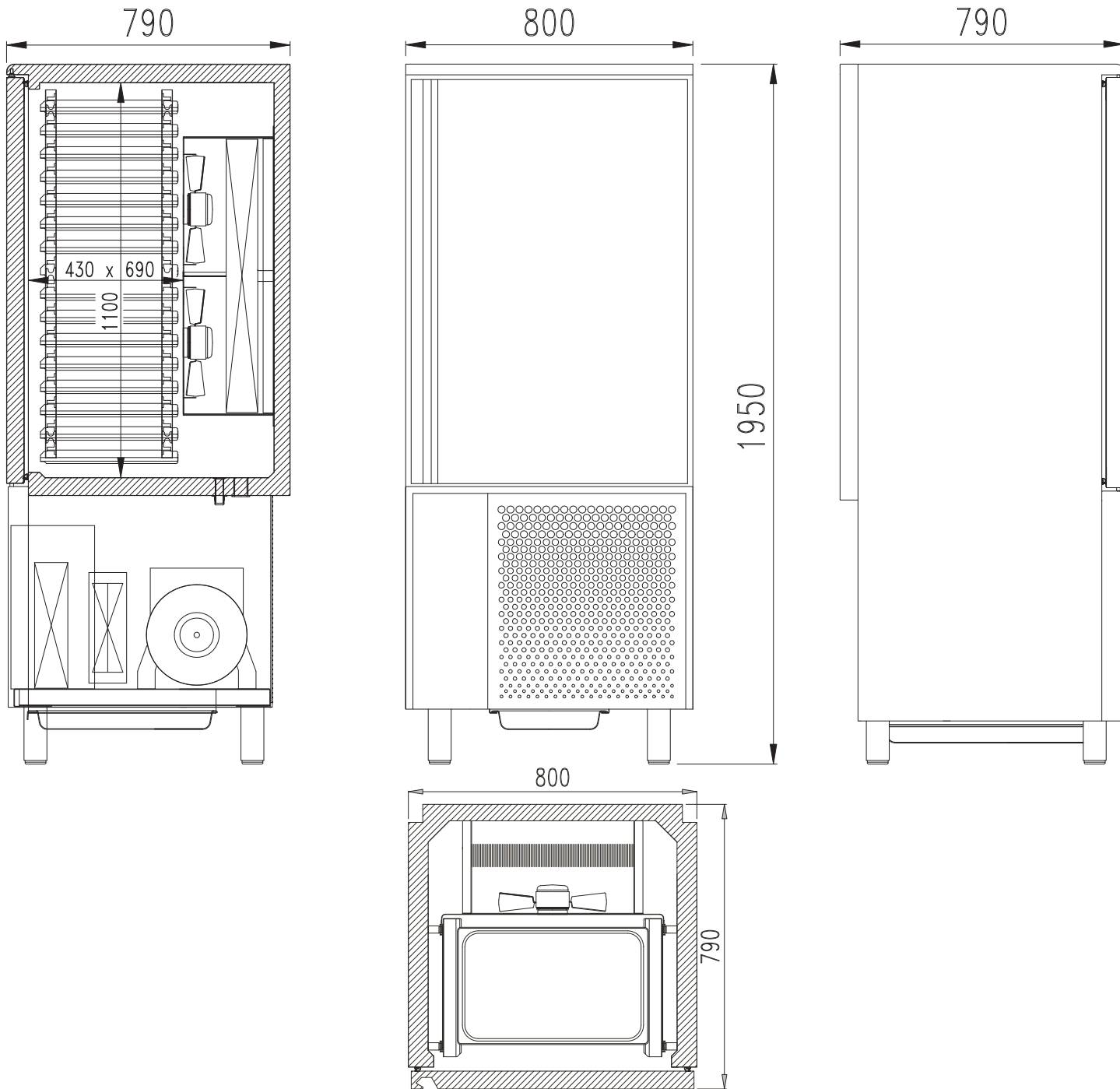


12 BANDEJAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CICLO DE ABATIMIENTO	°C	+90/+3
CICLO DE ULTRACONGELACIÓN	°C	+90/-18
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO 90 min.	KG	36
CAPACIDAD DE ULTRACONGELACIÓN 240 min.	KG	24
BANDEJAS GN 1/1	N°	12
BANDEJAS FN400X600	N°	12
PASO DE BANDEJAS	mm	65

ZERO



16 BANDEJAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

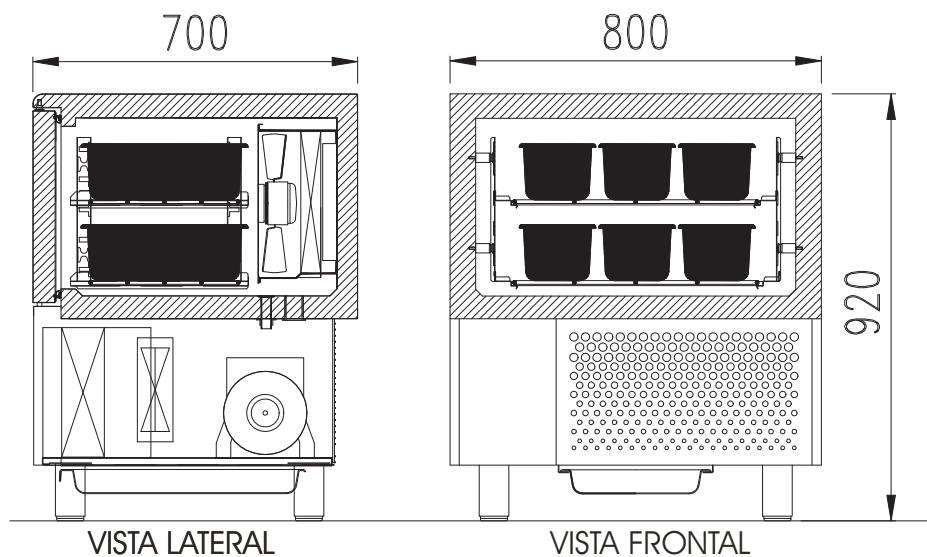
CICLO DE ABATIMIENTO	°C	+90/+3
CICLO DE ULTRACONGELACIÓN	°C	+90/-18
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO 90 min.	KG	36
CAPACIDAD DE ULTRACONGELACIÓN 240 min.	KG	24
BANDEJAS GN 1/1	N°	12
BANDEJAS FN400X600	N°	12
PASO DE BANDEJAS	mm	65

ZERO

ABATIDOR 5 BANDEJAS KIT HELADERÍA

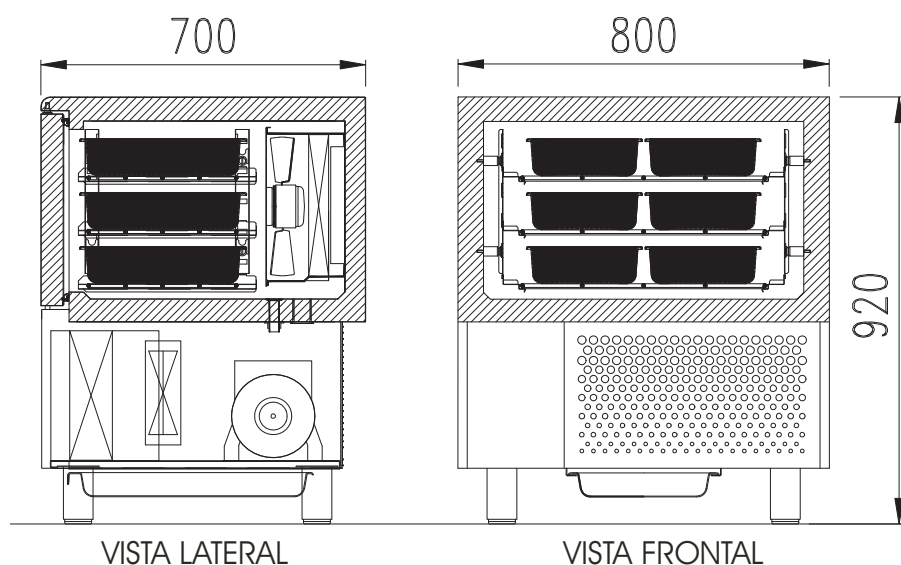
CONFIGURACIÓN 1

CUBAS 5 LT. 360 x 165 x 120



CONFIGURACIÓN 2

CUBAS 5 LT. 360 x 250 x 80

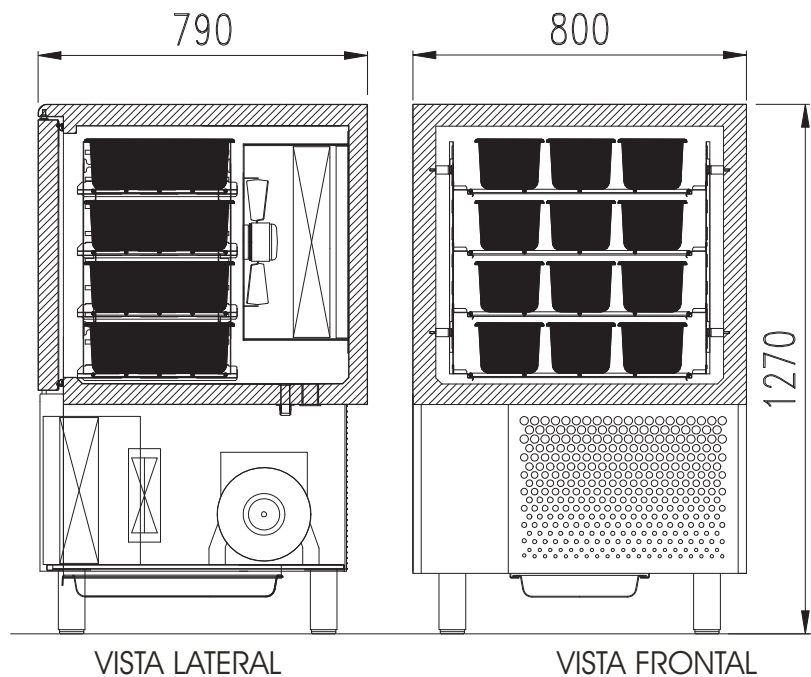


ZERO

ABATIDOR 8 BANDEJAS KIT HELADERÍA

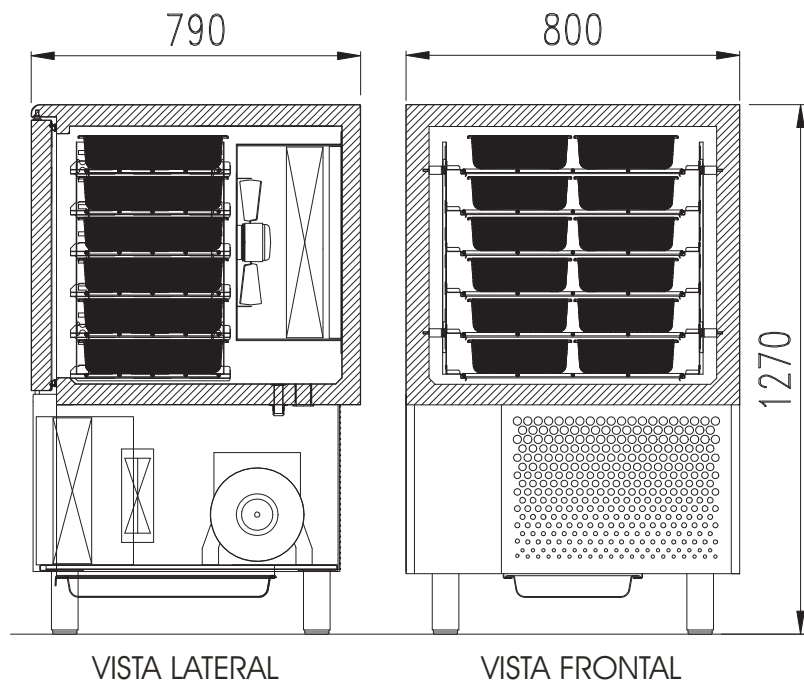
CONFIGURACIÓN 1

CUBAS 5 LT. 360 x 165 x 120



CONFIGURACIÓN 2

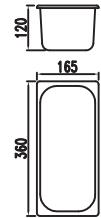
CUBAS 5 LT. 360 x 250 x 80





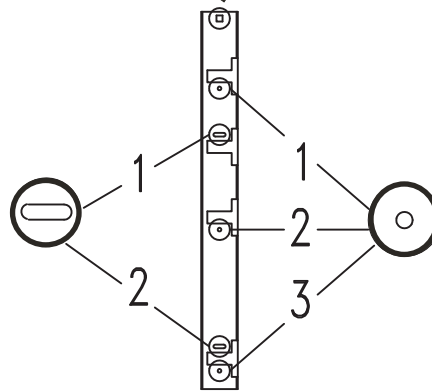
ZERO

SOPORTE KIT HELADO MODELO 5T

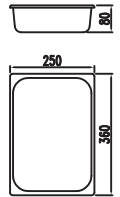


RANURA 10X3
POSICIÓN BALDA
CUBA 5 L.
360x165x120

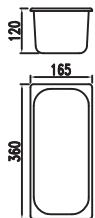
RANURA CUADRADA 5X5
PARTE ALTA DEL SOPORTE



AGUJERO Ø3
POSICIÓN BALDA
CUBA 5 L.
250x165x80

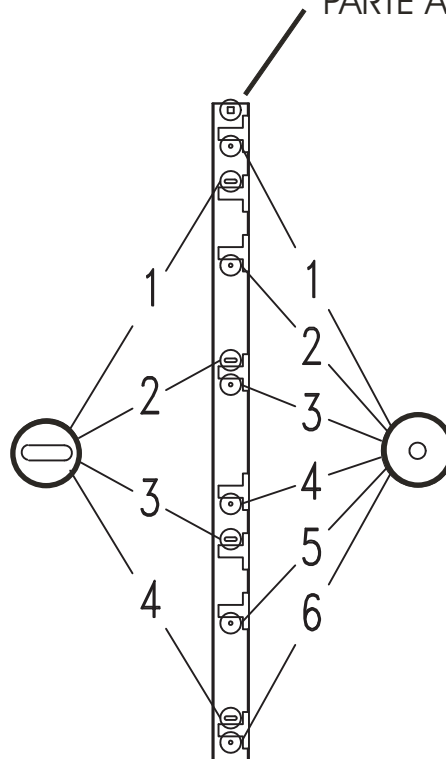


SOPORTE KIT HELADO MODELO 8T

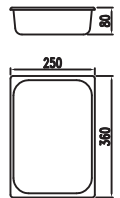


RANURA 10X3
POSICIÓN BALDA
CUBA 5 L.
360x165x120

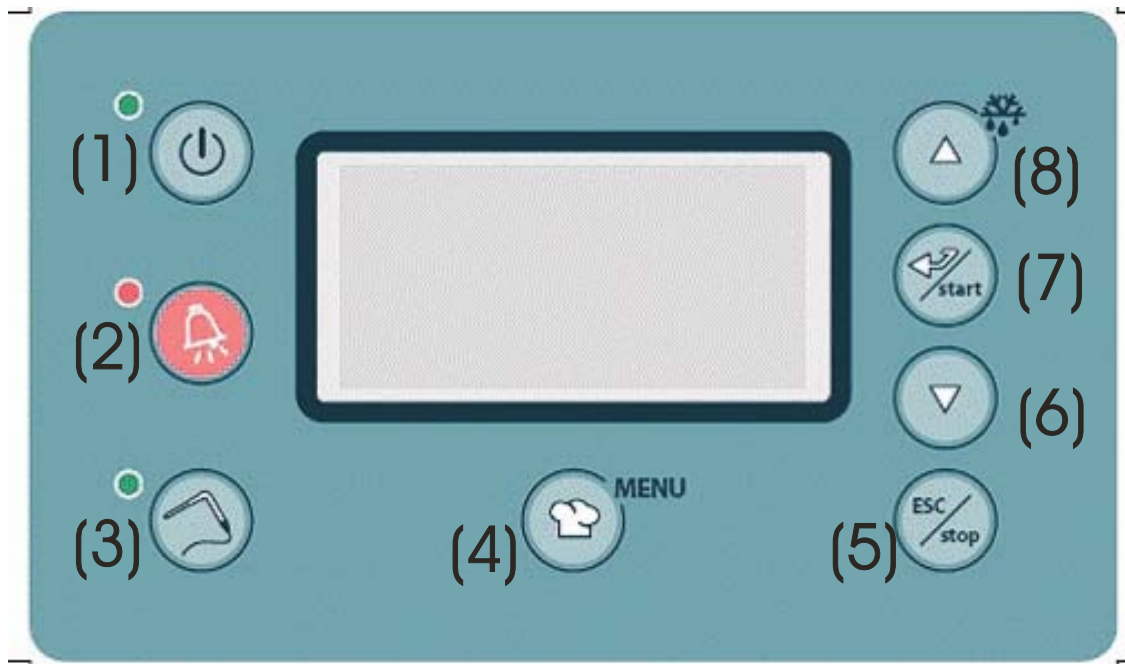
RANURA CUADRADA 5X5
PARTE ALTA DEL SOPORTE



AGUJERO Ø3
POSICIÓN BALDA
CUBA 5 L.
250x165x80



DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES DE CADA UNA DE LAS TECLAS



La centralita electrónica se instala ya configurada. Las posibles modificaciones a la configuración de la centralita pueden ser efectuadas solo por personal calificado.

- (1) Permite encender o apagar el abatidor.
- (2) Visualiza la lista de las alarmas y desactiva su funcionamiento.
- (3) Calentamiento de la sonda.
- (4) Menú de personalización de recetas.
- (5) Permite parar con la primera presión, permite salir con la siguiente presión.
- (6) Desplaza una lista hacia abajo o permite disminuir el valor mostrado en la pantalla.
- (7) Permite acceder/poner en marcha las diferentes funciones y confirmar el valor.
- (8) Desplaza una lista hacia arriba o permite aumentar el valor mostrado en la pantalla.

DESCRIPCIÓN DE PANTALLA E ICONOS



En la parte 1, encontramos la indicación del menú en el que se está trabajando.

En la parte 2, encontramos los tamaños relativos a la función que se está realizando, o las listas de los varios menús en que se puede operar.

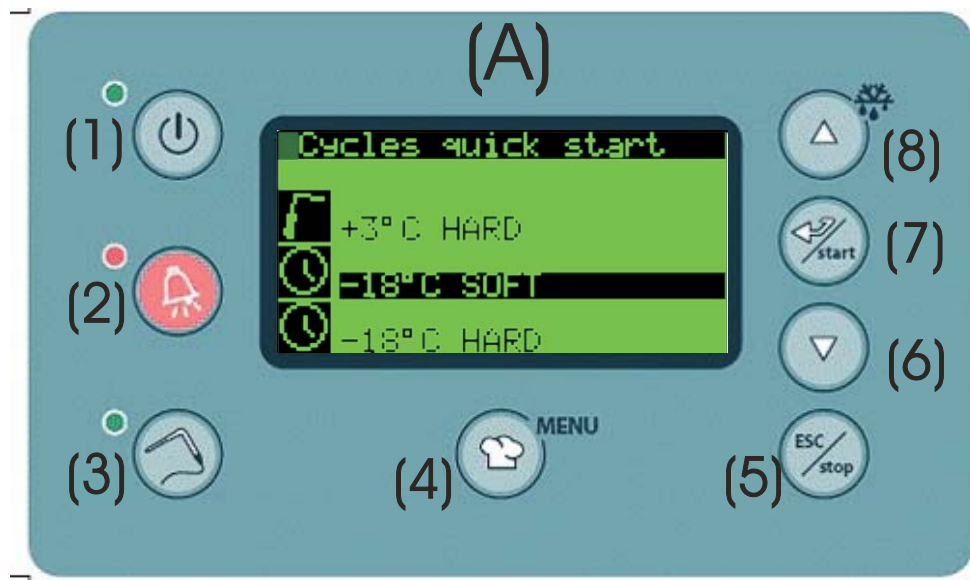
En la parte 3, podemos encontrar los siguientes iconos

	Fase de conservación fijada
	Defrost en curso o pendiente (si parpadeante)
	Compresores on
	Ventiladores on
	Alarmas activas
	Alarmas HACCP activas
	Error de sonda de producto

En la parte 4, podemos encontrar los siguientes iconos

	Activación ciclo custom
	Stop
	Acceso a control de salidas auxiliares
	Acceso a configuración de fase de conservación
	Acceso a funcionamiento continuo
	Acceso a configuración y control defrost
	Acceso a control de luz
	Pausa
	Start
	Repetir ciclo
	Guardar
	Acceso a configuración de parámetros
	Inicio de ciclo estándar

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA PRINCIPAL



El instrumento en la puesta en marcha se presenta tal y como se muestra en la figura, el control se coloca en el menú de elección rápida donde están presentes los 8 programas estándar de abatimiento, más la esterilización:

- + 3° soft tiempo
- + 3° hard tiempo
- + 3° soft sonda
- + 3° hard sonda
- 18° soft tiempo
- 18° hard tiempo
- 18° soft sonda
- 18° hard sonda esterilización

La línea central muestra el programa elegido; el inicio del ciclo se produce pulsando start (tecla 7) , pulsando start (tecla 7) durante 5 segundos, se muestra la siguiente pantalla del abatimiento



Pulsando esc/stop (tecla 5) una vez el ciclo se pone en pausa, con la presión siguiente el ciclo se para y se vuelve a la pantalla principal (A).



Desde la pantalla principal, pulsando menú (tecla 4) se accede directamente al siguiente menú de personalización:

- Selección rápida
- Ciclo personalizado
- Conservación
- Horas de uso
- Cambio de idioma

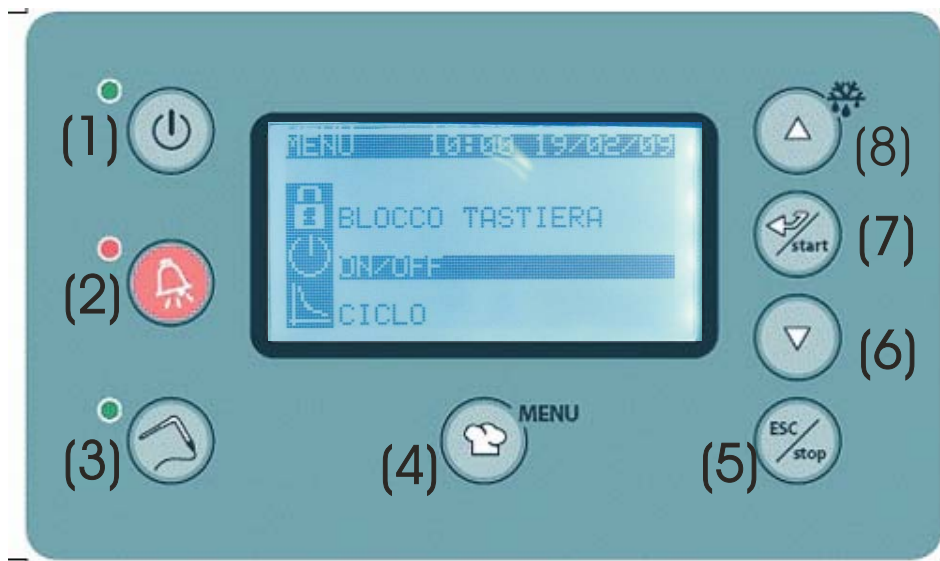
Pulsando esc/stop (tecla 5), también desde la pantalla principal se va a la pantalla del menú de configuración, donde se pueden elegir las siguientes funciones (envía a página siguiente);

- Bloqueo de teclas
- On/Off
- Ciclo
- Conservación
- Esterilización
- Calentamiento de sonda (se puede acceder a esta función directamente desde la tecla 3)
- Configuración
- Mantenimiento
- Reloj
- Historial de datos

Pulsando de nuevo esc/stop, se vuelve a la pantalla principal (A).

NOTA. Para acceder a algunos menús es necesaria la contraseña (1234)

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES DE LA CENTRALITA



- Bloqueo de teclas:

Permite bloquear /desbloquear el teclado. Para bloquear /desbloquear el teclado es necesario pulsar al mismo tiempo las teclas esc/stop-flecha (teclas 5-6) 5 segundos. Para desbloquear el teclado se solicita la contraseña (1234)

- On/Off:

Permite encender y apagar el abatidor, o pasar del estado Off a On, o viceversa.

- Ciclo:

Permite visualizar el ciclo en ejecución o efectuar un ciclo elegido entre el último efectuado, entre los estándares o personalizados.

- Conservación:

Permite poner en marcha o modificar la fase de conservación

- Esterilización:

Permite poner en marcha la fase de esterilización del abatidor con lámpara germicida (opcional)

- Calentamiento de sonda (se puede activar esta función directamente desde la tecla 3):

Permite acceder a la función de calentamiento de la sonda interna "espadilla".

Si el calentamiento está en curso, parpadea el icono de la pantalla.

- Configuración:

Si se introduce la contraseña (1234) permite acceder a las páginas de los parámetros de máquina, la pantalla de este menú contiene también el menú de personalización accesible también

directamente con la tecla menú (4) y dicho ciclo puede ponerse en marcha también desde el menú inicial de elección rápida, que presenta la cadena CONFIGURACIÓN, con los submenús en el centro;

Ciclo personalizado-conservación-hora de uso -cambio de idioma.

Todos los parámetros se pueden modificar utilizando las teclas 8-6 (para aumentar o disminuir los valores) cada elección del valor debe confirmarse con start/ (tecla7)
Una vez fijado el valor del parámetro, el cursor pasa automáticamente al parámetro siguiente y después de haber configurado el último parámetro aparece automáticamente la pantalla para guardar el ciclo personalizado.

En cambio, seleccionando un ciclo completo, el procedimiento para configurar el ciclo personalizado es el mismo, incluso con un mayor número de parámetros para configurar.

Nota: indica el nombre con que se puede guardar cada ciclo personalizado;

Puede tener un número máximo de 15 caracteres.

Los caracteres se eligen desplazando (en orden alfabético) la lista de los valores con las teclas 8-6 y confirmando después el carácter adecuado con start (TECLA7);

una vez fijado el nombre deseado es necesario pulsar start (tecla 7) durante 3 segundos, para la memorización. Una cadena de confirmación (CICLO GUARDADO, PULSAR MENÚ PARA LA

MENÚ PRINCIPAL) avisa al usuario de que el ciclo se ha guardado correctamente.

Nota: en cualquier momento pulsando esc/stop (tecla 5) se puede volver al paso anterior.

- Mantenimiento:

La entrada a este menú está subordinada a la introducción de una contraseña; dependiendo de la contraseña introducida se pueden visualizar los diferentes menús.

Contraseña: 2: Permite acceder a la visualización solo de las máscaras del nivel de encargo de mantenimiento;

Contraseña: 3: Habilita a la visualización de la totalidad de las pantallas.

- Reloj:

Permite fijar la fecha y hora del reloj.

- Historial de datos:

Permite desplazar la lista de las alarmas HACCP, de las otras alarmas e imprimir el informe HACCP (opcional).

In caso di incerto o mancato funzionamento, prima di richiedere l'intervento del centro di assistenza, eseguire i seguenti controlli:

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	Enchufe no introducido. Falta de corriente.	Introducir el enchufe. Comprobar la distribución de corriente.
La temperatura interna no es suficientemente baja.	Aparato cerca de una fuente de calor. Excesiva acumulación de hielo en las paredes internas. Condensador atascado.	Alejar la fuente de calor. Eliminar acumulación de hielo. Limpiar el condensador.
El aparato hace ruido (> 70 db(A))	Paletas de ventiladores en contacto. Tornillos / Bulones no apretados. Aparato no nivelado. Tubos internos en contacto.	Eliminar el contacto. Eliminar el contacto. Ajustar. Nivelar.

Si después de estos controles y eventuales intervenciones el funcionamiento aun no es correcto solicitar la intervención de un técnico calificado.

Table with 4 columns: Code, Description, Translation, and Notes. Includes entries for 'SONDA TEMPERATURA' (Temperature Probe), 'SONDA TEMPERATURA FLUIDO' (Fluid Temperature Probe), 'SONDA TEMPERATURA D'USCITA' (Outlet Temperature Probe), and 'SONDA TEMPERATURA INGRESSO' (Inlet Temperature Probe).

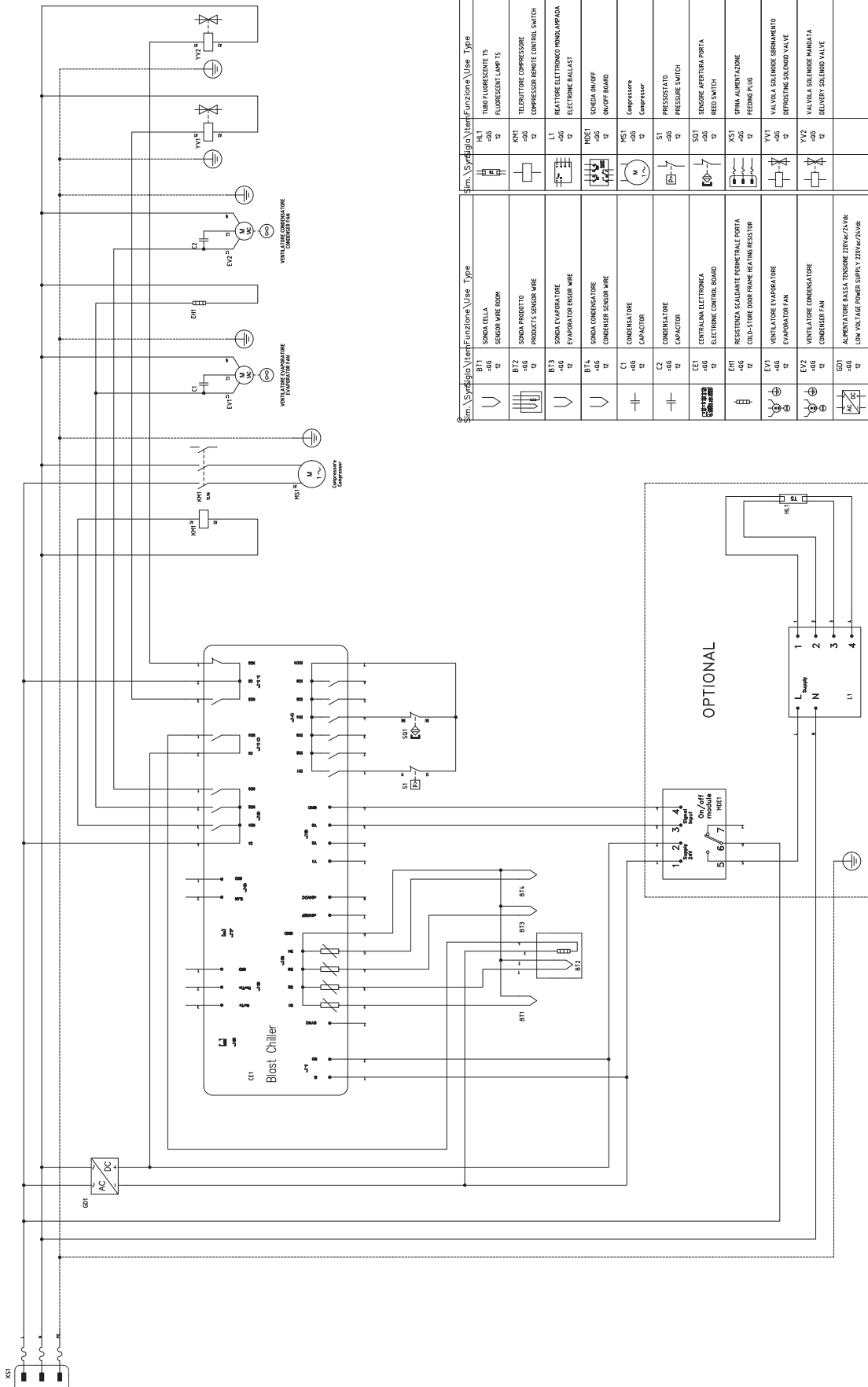
Table with 4 columns: Code, Description, Translation, and Notes. Includes entries for 'TELESELEZIONATORE' (Remote Selector), 'TELESELEZIONATORE REMOTE CONTROL SWITCH', 'TELESELEZIONATORE REMOTE CONTROL SWITCH', 'TELESELEZIONATORE REMOTE CONTROL SWITCH', and 'TELESELEZIONATORE REMOTE CONTROL SWITCH'.

Table with 4 columns: Code, Description, Translation, and Notes. Includes entries for 'COMPRESSORE' (Compressor), 'COMPRESSORE', 'COMPRESSORE', 'COMPRESSORE', and 'COMPRESSORE'.

6	USCITA FASE COMANDO VALVOLA SOLENODE	SOLENOID VALVE OUT PHASE	SORTIE PHASE COMMANDE VANNE SOLENOIDE	PHASECOMMANDE SOLENOIDVENTILSTEUERUNG	SALIDA FASE COMANDO VALVULA SOLENODE	USCITA FASE COMANDO VALVOLA SOLENODE
7	INGRESSO NEUTRO ALIMENTAZIONE VALVOLA	FEEDING VALVE NEUTRAL ENTRY	ENTREE NEUTRE ALIMENTATION VANNE	NEUTRALZUFUEHRUNGSOEGANG	ENTRADA NEUTRO ALIMENTACION VALVULA	NEUTRALE NEUTRAL ZUFUEHRUNGSOEGANG
8	INGRESSO NEUTRO RESISTENZA SBRAMMENTO	NEUTRAL OFFSTANDING RESISTANCE ENTRANCE	ENTREE NEUTRE RESISTANCE SOUSPHASE	NEUTRALZUFUEHRUNGSOEGANG SCHALTER	ENTRADA NEUTRO RESISTENCIA SOUSPHASE	NEUTRALE ONTOODBOORDE WEERSTAND NEUTRALE
9	USCITA FASE ALIMENTAZIONE ELETTRICAVOLTA SBRAMMENTO	DEFESTING SOLENOID VALVE FEEDING PHASE	Sortie phase de l'alimentation des bobines	ALIMENTAZIONE ELETTRICAVOLTA SBRAMMENTO	SALIDA FASE ALIMENTACION VALVULA SOLENOIDE	USCITA FASE ALIMENTAZIONE ELETTRICAVOLTA SBRAMMENTO
10	USCITA FASE ALIMENTAZIONE SBRAMMENTO	CONDUIT DEFESTING QUALIFICATION PHASE	Sortie de la phase de l'equipement de qualification	GEWÄHRUNG ABSTRICHQUALIFIKATION PHASE	SALIDA FASE ALIMENTACION VALVULA SOLENOIDE	USCITA FASE ALIMENTAZIONE SBRAMMENTO
11	USCITA FASE ALIMENTAZIONE VALVOLA A 4 VIE	VALVE 4 WAYS FEEDING PHASE OUT	Sortie phase alimentation vanne a 4 voies	PHASEZUFUEHRUNG 4 WECHSELVENTILSOEGANG	SALIDA FASE ALIMENTACION VALVULA A 4 VIE	USCITA FASE ALIMENTAZIONE VALVOLA A 4 VIE
12	INGRESSO FASE ALIMENTAZIONE SBRAMMENTO	DEFESTING QUALIFICATION PHASE ENTRANCE	ENTREE EQUIPEMENT DE PHASE DE QUALIFICATION	ABFUEHRUNG QUALIFIKATION PHASE EINGANG	DESBURGAR IN ENTRADA EN LA FASE DE REQUISITO	ONTOODBOORDE BESCHRIJFDE FASE INGAANG
13	INGRESSO FASE ALIMENTAZIONE LOG	FEEDING LIGHTS ENTRY PHASE	ENTREE PHASE ALIMENTATION LUMIERES	PHASENEINGANG LUCHTVERSORGUNG	INGRESSO FASE ALIMENTACION LUCES	INGANG FASE VERDING LUCHTEN
14	USCITA NEUTRO VENTILAZIONE CONDENSAZIONE	CONDENSING PHASE NEUTRAL EXIT	Sortie neutre alimentation condensation	NEUTRALZUFUEHRUNGSOEGANG LUFTFUEHRUNGSOEGANG	SALIDA NEUTRO VENTILACION CONDENSACION	NEUTRALE NEUTRAL VENTILAZION CONDENSACION
15	USCITA FASE COMANDO VENTILAZIONE CONDENSAZIONE	CONDENSING PHASE COMMAND PHASE	Sortie phase commande ventilateur condensation	PHASEZUFUEHRUNGSOEGANG KONDENSIERVENTILAZION	SALIDA FASE COMANDO VENTILADOR CONDENSACION	USCITA FASE COMANDO VENTILAZION CONDENSACION
16	USCITA FASE COMANDO SBRAMMENTO VENTILAZIONE CONDENSAZIONE	CONDENSING PHASE DEFESTING COMMAND PHASE EXIT	Sortie phase commande desvance ventilateur condensation	PHASEZUFUEHRUNG ABSTRICHQUALIFIKATION KONDENSIERVENTILAZION	SALIDA FASE COMANDO DESDESCARGAVENTILADOR CONDENSACION	USCITA FASE COMANDO DESDESCARGAVENTILADOR CONDENSACION

181	SEZIONATORE GENERALE (BLOCCO PORTA)	GENERAL SWAGING SWITCH (DOOR BLOCK)	SECTIONNEUR GENERAL (BLOC PORTE)	HAUPTSCHALTER (TÜRSEITIG)	SECCIONADOR GENERAL (BLOQUE PUERTA)	CENTRALE SPINDELSCHWELGER VERBODENING
182	SEZIONATORE CENTRALE ELETTRONICHE	ELECTRICAL WARD BLOCKING SWITCH	SECTIONNEUR CENTRALES ELECTRONIQUES	TRIPSCHALTER ELEKTROMOTRIZIONE	SECCIONADOR CENTRALIZADA ELECTRONICAS	SPINDELSCHWELGER ELEKTRONISCHE STUURCENTRALES
184	SEZIONATORE ILLUMINAZIONE	LIGHTING SWITCH	SECTIONNEUR ECLAIRAGE	TRIPSCHALTER BELEUCHTUNG	SECCIONADOR ILUMINACION	SPINDELSCHWELGER VERLEUCHTUNG
111	SPIN KOSAK BLOCCO MOTORE	MOTOR BLOCK/REWARNING LIGHT	TRIPON FUSIBLE BLOCK/MOTEUR	ROTE KONTAKTLAMPE MOTORSTOP	LET DE AVISO BLOQUE MOTORE	ROOD-KONTAKTLAMPE MOTORSTOP
112	RELAY TERMICO	COMPRESSOR REMOTE CONTROL SWITCH	TELECOMPTUR COMPRESSEUR	FERNSCHALTER KOMPRESSOR	RELAY TERMICO	CONTACTOOR COMPRESOR
113	CONTRATTO ALIARIU NORMALMENTE CHIUSO	THERMAL RELAY	RELAY THERMIQUE	THERMORELAS	CONTACTO ALIARIU NORMALMENTE CERRADO	THERMOCONTACT NORMAAL DICHT
114	CONTRATTO ALIARIU NORMALMENTE APERTO	NORMALLY CLOSED AUXILIARY CONTACT	CONTACT AUXILIAIRE NORMALMENT FERME	RESERVECONTACT NORMALWERSE BESCHLOSSEN	CONTACTO ALIARIU NORMALMENTE ABIERTO	HAUPTCONTACT NORMAAL OPEN
		NORMALLY OPEN AUXILIARY CONTACT	CONTACT AUXILIAIRE NORMALMENT OUVERT	RESERVECONTACT NORMALWERSE OFFEN		

IL COMPONENTE/MANUFATTO RAPPRESENTATO NEL PRESENTE DOCUMENTO DEVE ESSERE CONFORME ALLA DIRETTIVA ROHS 2002/95/CE
 IL COMPONENTE/MANUFATTO RAPPRESENTATO NEL PRESENTE DOCUMENTO DEVE RISPETTARE QUANTO INDICATO NEL CAPITOLO DI FORNITURA ISA

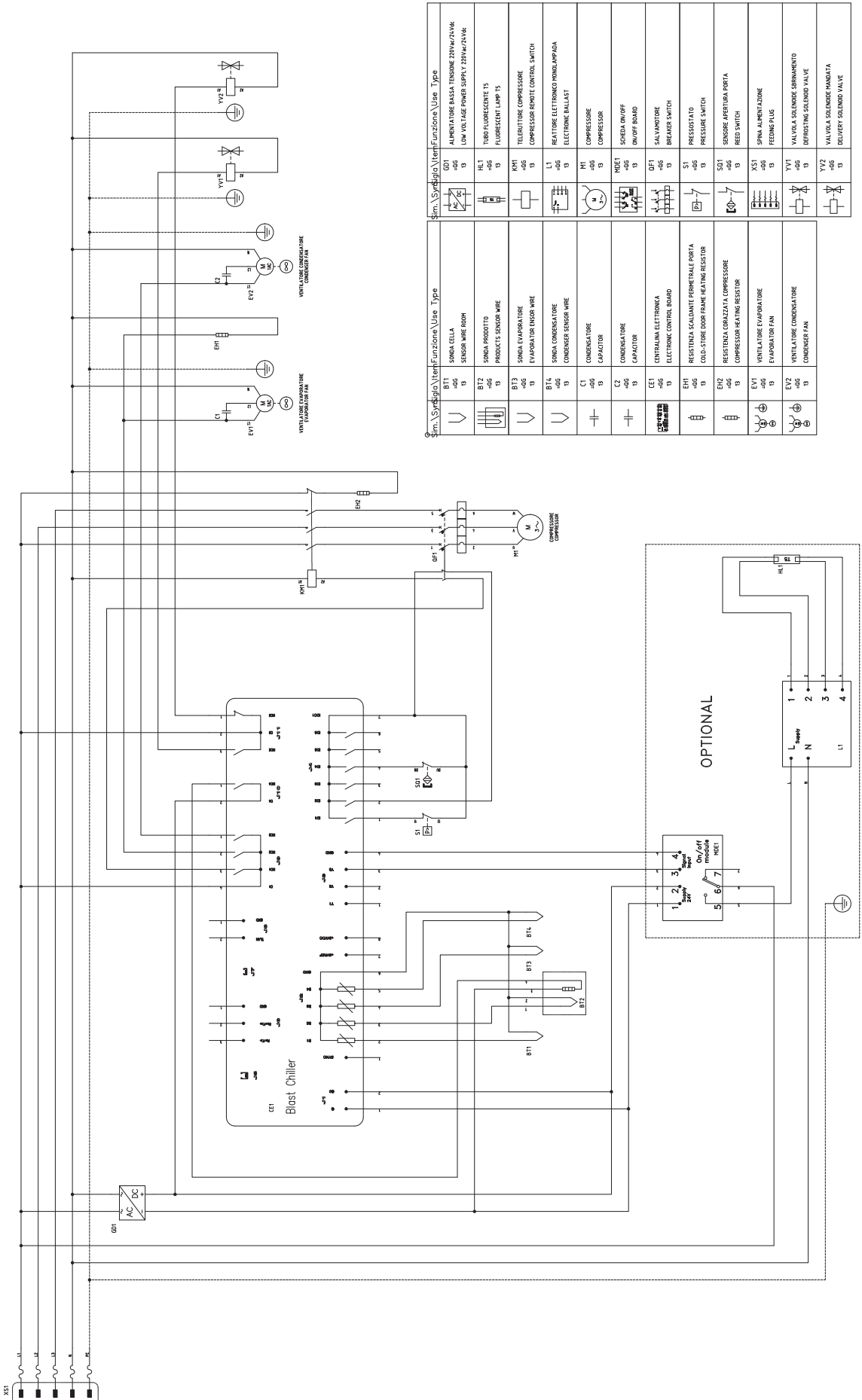


Sim.	Syrdig	Nome	Funzione	Usa	Type
BT1	BT	SONDA CELLA	SENSOR WIRE ROOM		15
BT2	BT	SONDA PRODOTTO	PRODUCTS SENSOR WIRE		12
BT3	BT	SONDA EVAPORATORE	EVAPORATOR SENSOR WIRE		12
BT4	BT	SONDA CONDENSATORE	CONDENSER SENSOR WIRE		12
C1	C	CONDENSATORE	CAPACITOR		12
C2	C	CONDENSATORE	CAPACITOR		12
CE1	CE	CENTRALINA ELETTRONICA	ELECTRONIC CONTROL BOARD		12
EHT	E	RESISTENZA SCALDANTE PERIBRALE PORTA	COLD-STORE DOOR FRAME HEATING RESISTOR		12
EVI	E	VENTILATORE EVAPORATORE	EVAPORATOR FAN		12
EVT	E	VENTILATORE CONDENSATORE	CONDENSER FAN		12
G01	G	ALIMENTATORE BASSA TENSIONE 220VAC/24VDC	LOW VOLTAGE POWER SUPPLY 220VAC/24VDC		12
HE1	H	TUBO FLUORESCENTE T5	FLUORESCENT LAMP T5		15
MS1	M	COMPRESSORE	COMPRESSOR REMOTE CONTROL SWITCH		12
MOE1	M	REATTORE ELETTRICO INDUZIONALE	ELECTRONIC BALLAST		12
MS1	M	COMPRESSORE	COMPRESSOR		12
S1	S	PROTEZIONE	PRESSURE SWITCH		12
S01	S	SENSORE APERTURA PORTA	DOOR SWITCH		12
XST	X	SPINA ALIMENTAZIONE	FEEDING PLUG		12
V1	V	VALVOLA SOLENOIDE SERBAMENTO	DEFROSTING SOLENOID VALVE		12
V2	V	VALVOLA SOLENOIDE MANDATA	DELIVERY SOLENOID VALVE		12

MATERIALE	FINITURA	LUNGH.	LARGH.	SPESSE.	FORNIRE I PARTICOLARI SENZA OLIO, GRASSI E RESIDUI DI LAVORAZIONI TOGLIERE BAVE, SPIGOLI VIVI E PARTI TAGLIATE
0,8	A3	0,00	0,00	0,00	RPS
0,5	ADJUTO M.	SCALA	TOLL. GEN.	MODELLO	PEZZO ESTETICO FACCIA ESTETICA
0,3	SCHEMA_ELETT_FUNZ_ZERO 5T_220-50/60 HZ	IT10			
0,15	DENOMINAZIONE	DISEGNO N°			
12.03.2009	DATA VALIDITA'	412100052000			
	SOSTITUISCE IL N°	DISEGNO RIFERIMENTO			
		412100052000			



IL COMPONENTE/MANUFATTO RAPPRESENTATO NEL PRESENTE DOCUMENTO DEVE ESSERE CONFORME ALLA DIRETTIVA ROHS 2002/95/CE
 IL COMPONENTE/MANUFATTO RAPPRESENTATO NEL PRESENTE DOCUMENTO DEVE RISPETTARE QUANTO INDICATO NEI CAPITOLATI DI FORNITURA ISA



Sim.	Synthetic	Use	Funcione	Type
GFI	add	19	ALIMENTAZIONE ALTA TENSIONE DIVERGENTE LOW VOLTAGE POWER SUPPLY DIVERGENT VALVE	
BT1	add	19	SONDA CELLA SENSOR WIRE ROOM	
BT2	add	19	SONDA PRODOTTO PRODUCTS SENSOR WIRE	
BT3	add	19	SONDA EVAPORATORE EVAPORATOR SENSOR WIRE	
BT4	add	19	SONDA CONDENSATORE CONDENSER SENSOR WIRE	
C1	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
C2	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E1	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E2	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E3	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E4	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E5	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E6	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E7	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E8	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E9	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E10	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E11	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E12	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E13	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E14	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E15	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E16	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E17	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E18	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E19	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E20	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E21	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E22	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E23	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E24	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E25	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E26	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E27	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E28	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E29	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E30	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E31	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E32	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E33	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E34	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E35	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E36	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E37	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E38	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E39	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E40	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E41	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E42	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E43	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E44	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E45	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E46	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E47	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E48	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E49	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E50	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E51	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E52	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E53	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E54	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E55	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E56	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E57	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E58	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E59	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E60	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E61	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E62	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E63	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E64	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E65	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E66	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E67	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E68	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E69	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E70	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E71	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E72	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E73	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E74	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E75	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E76	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E77	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E78	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E79	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E80	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E81	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E82	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E83	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E84	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E85	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E86	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E87	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E88	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E89	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E90	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E91	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E92	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E93	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E94	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E95	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E96	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E97	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E98	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E99	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	
E100	add	19	CONDENSATORE CAPACITOR	

MATERIALE	FINITURA	LUNGH.	LARGH.	SPESSE.
		0,00	0,00	0,00
DISCONTINUITA'	FORM.DIS.	SCALA	TOLL. GEN.	MODELLO
	A3		IT10	
DESEGNAZIONE	ADIIUTO M.	RPS		
SCHEMA_ELETT_FUNZ_ZERO_8-16T_380-50/60HZ	TOGLIERE BAYE, SPINGOLI VIVI E PARTI TAGLIERE			
DATA VALIDITA'	SOSTITUISCE IL N°	DESIGNO N°		
12.03.2009	412100053000	412100053000		
PROPRIETA' DELLA ISA S.p.A. SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA DELLA DITTA IL PRESENTE DISEGNO NON POTRA' TUTTO O IN PARTE, ESSERE UTILIZZATO PER LA COSTRUZIONE DELL'OGGETTO, NE' VENIRE COMUNICATO A TERZI O PRODOTTO. LA DITTA NE RISERVA I PROPRI DIRITTI A RIGORE DI LEGGE.				

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'/DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Noi / Nosotros:

----(ISA)----

Via del Lavoro, 5
06083 - Bastia Umbra (PG)

dichiaro sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto :
declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto:

PRODOTTO / PRODUCTO: ZERO

MATRICOLA / N.° DE MATRÍCULA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Al quale questa dichiarazione si riferisce è conforme alle seguenti:

Sicurezza del macchinario

Norma Generale di Sicurezza Elettrica
EN 60335-1/Ed.2002+Modifiche A11:2004,A1:2004,A12:2006,A2:2006,A13:2008
Norma Particolare di Sicurezza per gli Apparecchi per la Refrigerazione Commerciale
EN 60335-2-89/Ed. 2002+Modifiche A11:2004,A1:2005,A2:2007
Norma per la Misura dei Campi elettromagnetici (EMF) degli Apparecchi Elettrici
EN 62233:2008
Direttiva 2006/95/Ce del Parlamento Europeo e del consiglio del 12 dicembre 2006
concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale
elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione.
EN 62471/Ed.2009 Sicurezza fotobiologica delle lampade e sistemi di lampade

Compatibilità Elettromagnetica (EMC)

Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi
elettrodomestici e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici e
similari
EN 55014-1 (valida fino al 2009: Ed.2000+Modifiche A1:2001,A2:2002-oppure: Ed.2006)
Requisiti minimi per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici
similari.
EN 55014-2 (Ed.1997+Modifica A1:2001)
Parte3:Limiti-Sezione2:Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con
corrente di ingresso=16A per fase)
EN61000-3-2 (valida fino al 2009:Ed.2000+Modifica A2:2005-oppure:Ed.2006)

Parte3:Limiti-Sezione3:Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di
alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale=16A
EN61000-3-3 (Ed.1995+Modifiche A1:2001,A2:2005)
Parte4:Tecniche di prova e di misura Sezione2:Prove di immunità a scarica elettrostatica
EN61000-4-2 (Ed.1995)

Parte4:Tecniche di prova e di misura Sezione4:Prove di immunità a transitori/treni
elettrici veloci
EN61000-4-4 (Ed.1995)

Direttiva attrezzature a pressione (PED) 97/23/CE

Poiché l'attrezzatura rientra in classe non superiore ad I è esclusa dal campo di
applicazione della PED (art. 1 par.3.6)

Compatibilità alimentare

Regolamento (CE) N.1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre
2004
Regolamento (CE) N.2023/2006 della commissione del 22 dicembre
Direttiva 2008/39/CE della commissione del 6 marzo 2008
Direttiva 2007/19/CE della commissione del 30 marzo 2007
Direttiva 2005/79/CE della commissione del 18 novembre 2005
Direttiva 2004/19/CE della commissione del 10 marzo 2004
Direttiva 2004/1/CE della commissione del 6 gennaio 2004

RoHS e RAEE

Direttiva 2002/95/CE del parlamento europeo e del consiglio del 27 gennaio 2003
Direttiva 2002/96/CE del parlamento europeo e del consiglio del 27 gennaio 2003

REACH

REGOLAMENTO (CE) n. 1907/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL
CONSIGLIO del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione,
l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce
un'Agenzia europea per le sostanze chimiche, che modifica la direttiva 1999/45/CE e che
abroga il regolamento (CEE) n. 793/93 del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1488/94
della Commissione 91/155/CEE, 93/105/CE e 2000/21/CE

Sostanze che riducono lo strato di ozono

REGOLAMENTO (CE) N. 1005/2009 del 16 settembre 2009 (G.U.U.E 31/10/2009 L286)

In base a quanto previsto dalle Direttive:

2006/95/CE, 2004/108/CE, 2006/42/CE, 97/23/CE

La persona Autorizzata a costituire il Fascicolo Tecnico è il
Sig. Minelli Maurizio, via del lavoro 5,06083 Bastia Umbra (PG)

Al cual se refiere esta declaración cumple con las siguientes disposiciones:

Seguridad de la maquinaria

Norma general de seguridad eléctrica
EN 60335-1/Ed.2002+Modificaciones A11:2004,A1:2004,A12:2006,A2:2006,A13:2008
Norma particular de seguridad de aparatos para la refrigeración comercial
EN 60335-2-89/Ed.2002+ Modificaciones A11:2004,A1:2005,A2:2007
Norma para la medida de campos electromagnéticos (EMF) de los aparatos eléctricos
EN 62233:2008
Directiva 2006/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 12 de diciembre de
2006 referente a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el
material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.
EN 62471/Ed. 2009 Seguridad fotobiológica de las lámparas y sistemas de lámparas

Compatibilidad electromagnética (EMC)

Limites y métodos de medida de las características de radiointerferencias de los
aparatos electrodomésticos a motor o térmicos y similares, de herramientas y de
aparatos eléctricos similares
EN 55014-1 (válida hasta 2009:Ed.2000+ Modificaciones A1:2001,A2:2002-o: Ed.2006)
Requisitos mínimos para los aparatos electrodomésticos, herramientas y aparatos
eléctricos similares.
EN55014-2 (Ed.1997+Modificación A1:2001)
Parte 3: Límites-Sección 2: Límites para la emisión de corriente armónica (aparatos con
corriente de entrada=16 A por fase)
EN61000-3-2 (válida hasta 2009:Ed.2000+Modificación A2:2005-o: Ed.2006)

Parte 3: Límites-Sección 3: Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en
sistemas de alimentación de baja tensión para aparatos con corriente asignada=16 A
EN61000-3-3 (Ed. 1995+Modificaciones A1:2001,A2:2005)
Parte 4: Técnicas de prueba y de medida Sección 2: Prueba de inmunidad de descarga
electroestática
EN 61000-4-2 (Ed.1995)

Parte 4: Técnicas de ensayo y medida Sección 4: Ensayos de inmunidad a los
transitorios eléctricos rápidos en ráfagas.
EN 61000-4-4 (Ed.1995)

Directiva equipos a presión (PED) 97/23/CE

Puesto que el equipo pertenece a una clase inferior a I, se ha excluido del sector de
aplicación de la PED (art. 1 par. 3.6)

Compatibilidad alimentaria

Reglamento (CE)N.1935/2004 del Parlamento Europeo y del consejo del 27 de octubre
de 2004
Reglamento (CE) N.2023/2006 de la Comisión del 22 de diciembre
Reglamento 2008/39/CE de la Comisión del 6 de marzo de 2008
Reglamento 2007/19/CE de la Comisión del 30 de marzo de 2007
Reglamento 2005/79/CE de la Comisión del 18 de noviembre de 2005
Reglamento 2004/19/CE de la Comisión del 10 de marzo de 2004
Reglamento 2004/1/CE de la Comisión del 6 enero de 2004

RoHS y RAEE

Reglamento 2002/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de enero de 2003
Reglamento 2002/96/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de enero de 2003

REACH

REGLAMENTO (CE) N.º 1907/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO
del 18 de diciembre de 2006 acerca del registro, evaluación, autorización y restricción de
las sustancias químicas (REACH), por el que se establece una Agencia Europea para
las sustancias químicas, se modifica la directiva 1999/45/CE y se deroga el reglamento
(CEE) N.º 793/93 del Consejo y el Reglamento (CE) N.º 1488/94 de la Comisión
91/155/CEE, 93/105/CE y 2000/21/CE

Sustancias que reducen la capa de ozono

REGLAMENTO (CE) N.º 1005/2009 del 16 de septiembre de 2009 (B.O.U.E 31/10/2009 L286)

Conforme con las disposiciones de las directivas:

2006/95/CE, 2004/108/CE, 2006/42/CE, 97/23/CE

La persona autorizada para elaborar el expediente técnico es el
Sr. Minelli Maurizio, Via del Lavoro 5, 06083, Bastia Umbra (PG)

Bastia Umbra, 15/04/2010
(luogo e data di emissione)

(lugar y fecha de emisión)

Technical Department Manager
Minelli Maurizio





ISA
Via del
Lavoro, 5 06083
BASTIA UMBRA (PG)
ITALY

Tel. +39075 80171 Fax
+39 075 8017304

[Www.isaitaly.com](http://www.isaitaly.com)

IL25_Pog.03.25
Rev: 00
Descrizione: Prima Emissione
Emissione: UTS (Pasquini M.)
Verificata: PL (Andreani G.) - PL (Bisaccioni L.)
Approvazione: AQ Francesco Pellovini
Data: 21/10/09



ISA
Via del Lavoro, 5
06083 BASTIA UMBRA
(PG) ITALY

Tel. +39075 80171
Fax +39 075 8017304

www.isaitaly.com

E Instrucciones de uso y mantención



Sistema di Qualità
ISO 9001:2000
Cert. CISQ/CSQ 9105.ISA 1

Sistema di Qualità
ISO 14001:2004
Cert. CSQ ECO 9191.ISA 3



NOTAS / INSTRUCCIONES	3
1.0 DESEMBALAJE.....	4
2.0 ALMACENAMIENTO.....	4
3.0 PUESTA FUERA FUNCIONAMIENTO DEL APARATO	4
4.0 LIMPIEZA.....	4
5.0 POSICIONAMIENTO / NIVELACIÓN.....	5
6.0 CONEXIÓN ELÉCTRICA	5
7.0 CONSERVACION.....	6
8.0 IDENTIFICACIÓN DEL APARATO	7



NOTAS / INSTRUCCIONES

«Este aparato no puede ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no posean la experiencia y conocimientos adecuados, a no ser que una persona responsable de su seguridad les haya impartido formación sobre el uso del aparato de forma supervisada.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato»

Referirse siempre al presente manual antes de completar cualquier funcionamiento.

Conservar con cuidado el manual presente y tenerlo siempre está disponible al lado del aparato, antes de efectuar cualquier tipo de intervención para desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.

Las intervenciones en partes eléctricas, electrónicas o componentes del sistema refrigerado, deben ser realizadas por personal especializado, en el pleno respeto de las normas vigentes.

La Sociedad no se toma responsabilidad por los posibles daños y perjuicios a las personas, animales o al producto conservado en caso de:

- Uso impropio del aparato
 - No respeto de las normas vigentes
 - Instalación impropia
 - No observancia del presente Manual
 - La no observancia del mantenimiento del programa
 - Cambios no autorizados
 - Instalación en el aparato de repuestos no originales
- La instalación y uso del aparato para los propósitos diferentes de lo que ha caracterizado la planificación y la venta del mismo aparato
- Daños o alteraciones del cable de alimentación.

DISPOSICIONES DE MONTAJE A CARGO DEL HIDRAULICO DEL CLIENTE

ACABADO EL TRABAJO, ANTES DE CERRAR LAS TARIMAS,

VERIFICAR QUE LA MAQUINA INSTALADA TENGA EL DESAGUE CONDENSACION CONECTADO CON LA RED HIDRAULICA

INSTRUCCIONES DE MONTAJE:

Antes de pegar los llanos en marmol de los mostradores Servicio angulo,

Llano Caja y Llano Maquina Café ejecutar las siguientes operaciones:

- Montar y fijar la decoración completa teniendo cuidado que los frontales y los zocalos de los mostradores modulares sean alineados.

Probar si los llanos servicio de los angulos son perfectamente alineados con los de eventuales mostradores lineares cuyos llanos son ajustables.

Para pegar, utilizar el específico silicon en dotación.

El desplazamiento del aparato debe ser efectuado mediante un elevador de potencia adecuada al peso del mismo, por parte de personal calificado: durante tal operación, el aparato debe ser colocado solamente sobre el correspondiente pallet en dotación (pallet que será conservado para sucesivos desplazamientos).

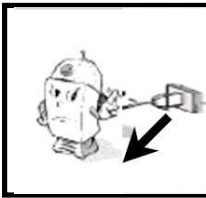
Quite el embalaje al aparato, extrayendo los tornillos que sujetan al pallet de madera.

Todos los materiales del embalaje son reciclables y se eliminan en conformidad con las normas legislativas locales, tómesese el cuidado de destruir las bolsitas de "plástico" para evitar que representen un peligro (sofocación) para los niños.

2. **ALMACENAMIENTO**

Tanto el equipo como su embalaje (si hay embalaje) debe ser almacenado poniendo especial atención en almacenes al abrigo de la INTEMPERIE Y DE LA EXPOSICION DIRECTA AL SOL, A UNA TEMPERATURA QUE SE MANTENGA ENTRE 0 Y+40 °C.

3. **PUESTA FUERA FUNCIONAMIENTO DEL APARATO**



Si después de un largo periodo de funcionamiento es necesario parar el aparato, aconsejamos:

- 1) hacer inutilizable el aparato (ej. cortando su cable de alimentación)
- 2) quitar posibles partes o objetos que podrían constituir fuentes de peligro para los juegos de niños.

La maquina contiene sustancias que tienen ser agotadas en centros especiales en acuerdo con la vigente normativa.

4. **LIMPIEZA**

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Lave con agua tibia y jabones neutros, enjuague bien y seque con paño suave.

Evite el uso de estropajos o lana de acero que deterioran el aspecto de la superficie.

SUPERFICIES DE PLÁSTICO:

Lave con agua y jabones neutros, enjuague bien y seque con paño suave.

Evite usar en absoluto alcohol, acetona, solventes que contaminen las superficies de manera permanente.

PARTES DE VIDRIO:

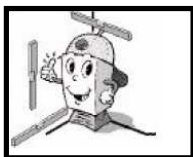
Utilice únicamente productos específicos para limpiar vidrios.

No se aconseja el uso de agua ya que puede dejar residuos de calcáreo sobre la superficie de vidrio

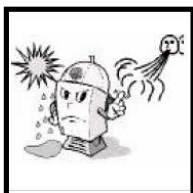
5. **POSICIONAMIENTO / NIVELACIÓN**



Es necesario que el grupo compresor condensador esté en condiciones de cambiar el aire libremente.
Por esta razón, las zonas de ventilación no deben ser obstruidas por cajas u otros objetos.



Ubique el aparato sobre una superficie plana para su mejor funcionamiento. Generalmente no posicionar recipientes de objetos e/o líquidos en la cima del aparato.

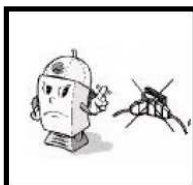


Ubique el aparato lejos de fuentes de calor (radiadores, estufas de cualquier tipo, etc) y lejos de la influencia de flujos continuos de aire (causados, por ejemplo, por ventiladores, aire acondicionado, etc), evite además la exposición directa a los rayos del sol. Todo esto causa el aumento de la temperatura en el interior del espacio refrigerado con consecuencias negativas sobre el funcionamiento y el consumo de energía. El aparato no puede ser utilizado en el aire abierto y estar expuesto a la lluvia.

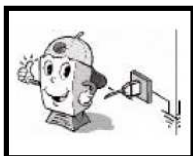
6. CONEXIÓN ELÉCTRICA



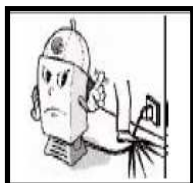
Controle que la tensión de la red sea correspondiente a la que figura en la placa de identificación del aparato y que la potencia requerida sea adecuada a la indicada en la misma placa.
Verificar al punto de toma que la tensión es la tensión nominal ($\pm 10\%$) a la puesta en marcha del compresor.



Conectar directamente el enchufe a la toma de alimentación eléctrica. Está prohibido conectar el enchufe a la toma de alimentación a través de bases de enchufes o adaptadores.



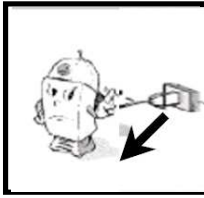
Le recordamos que es necesaria la descarga a tierra y además obligatoria por ley.
Dotar al enchufe de la instalación eléctrica con un interruptor automático de corte omnipolar con separación de contactos mayor de 3 mm para la protección de los circuitos contra fallas de tierra, sobrecargas y cortocircuitos, según la carga y conformes a los requisitos establecidos en las normas vigentes.
Es aconsejable usar como seccionador un interruptor magneto térmico diferencial de alta sensibilidad para evitar el corte de toda la instalación en caso de avería.



No coloque el cable de alimentación en lugares de paso.

La instalación deberá ser realizada por personal cualificado que verificará la correcta correspondencia fase neutro entre el cable de alimentación y la red eléctrica.

7. CONSERVACION



Antes de realizar toda operación, es **ABSOLUTAMENTE** necesario desconectar el aparato de la toma de corriente y de todas maneras, ninguna protección (rejilla de alambre, carter) debe ser sacada por personal no idóneo: evite por completo que el aparato funcione sin tales protecciones.

CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Controle periódicamente el cable de alimentación a fin de verificar que no se haya dañado.

En caso que estuviese dañado, no utilice el aparato y no trate de arreglarlo.

Diríjase a personal idóneo para su sustitución.

En caso de Daños o alteraciones del cable de alimentación la Empresa no asume ni garantiza ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios de todo tipo a personas, animales o al producto conservado.

CONDENSADOR:

Se aconseja limpiar el condensador de impurezas (polvo y desechos) que se acumulen entre las aspas y la superficie delantera obstaculando la buena circulación del aire cada 30 días, y en cualquier caso deberá realizarse al menos 2 veces al año.

Un condensador sucio influye negativamente en el rendimiento de la instalación, causando prestaciones inferiores y determinando consumos inútiles de energía eléctrica. La limpieza debe ser efectuada con cepillos de cerdas o, mejor aún, con aspiradora.

ESPONJAS PARA SECAR AGUA DE DRENAJE:

Al menos una vez cada seis meses eliminar las impurezas (polvo y residuos) de las esponjas para secar vapor condensado.

SUBSTITUCION DE LÁMPARAS (SI PRESENTA):

Para prevenir y/o evitar daños a los equipos hay que sustituir las lámparas lo más rápidamente posible cuando estén agotadas (extremidades ennegrecidas – falta de encendido - etc.).

Las lámparas tienen que ser sustituidas con lámparas idénticas. Las lámparas pueden ser sustituidas sólo por personal técnico altamente cualificado o por un servicio de asistencia técnica autorizado.

8. IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

1

2
ISA
BASTIA UMBRA (PG) ITALY - www.isaitaly.com

Ord. Prod. Prod. Ord. 3 Tipologia Type 4

Modello Model 5

6

Matricola Nr. Serial Number 7

Data Prod. Prod. Date 8

Capacità lorda Gross volume 11

psig min: psig max:

V 9 10 Hz

12 W

13 W

14 W

15 W

16

17 Classe Class

18 Nr

19

20 Kg

21 Classe Class

Ordine Cliente Customer Order 22

23

Foaming gas: CO₂

24

- | | |
|--------|---|
| 1 | Sello de Conformidad |
| 2 | Identificación de la Empresa Responsable del Producto |
| 3 | Orden de Producción |
| 4 | Tipología |
| 5 | Denominación Modelo |
| 6 | Artículo |
| 7 | Número de Serie |
| 8 | Fecha de Producción |
| 9 - 10 | Tensión de Alimentación y Frecuencia |
| 11 | Valor de Capacidad bruta |
| 12 | Absorbimiento en Régime |
| 13 | Absorbimiento en Descongelación |
| 14 | Absorbimientos Resistencias |
| 15 | Potencia Lámparas |
| 16 | Valor fusible |
| 17 | Clase Climática |
| 18 | Número de Motores |
| 19 | Tipo de Refrigerante |
| 20 | Cantidad de Refrigerante |
| 21 | Clase de Seguridad |
| 22-23 | Pedido cliente |
| 24 | Marca RAEE |

Eliminación del equipo (usuario)



El símbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Procedimientos para la eliminación y el reciclaje al final de la vida útil del equipo (Organismos autorizados)

1. Apagar el mostrador y desconectar el enchufe de alimentación.
2. Quitar las lámparas y eliminarlas por separado.
3. Quitar las unidades de control y las tarjetas electrónicas y eliminarlas por separado.
4. Desmontar todas las partes independientes (rejillas, carcassas, perfiles, etc.) y clasificarlas según el material del que estén hechas, para acceder sucesivamente a los intercambiadores de calor, a los tubos, a los cables, etc. prestando atención a no estropear el circuito frigorífico.
5. Desmontar todas las piezas móviles (puertas, cierres deslizables, vidrios, etc.) dividir los materiales por características homogéneas.
6. Constatar qué tipo de refrigerante se indica en la placa situada en el interior del mostrador. Extraer el refrigerante y eliminarlo mediante los centros de servicio autorizados.
7. Desconectar el evaporador, el condensador, el compresor, los tubos y los ventiladores. Estos deben eliminarse por separado ya que están hechos de cobre, aluminio, acero y plástico.
8. Una vez retiradas todas las protecciones y los diferentes componentes del armazón, separar los diferentes tipos de material que los componen (plástico, chapas, poliuretano, cobre, etc.) y recogerlos clasificándolos según las características.

Todos los materiales reciclables y los residuos deben tratarse y reciclarse en forma profesional y cumpliendo con las normativas del país en cuestión.

La empresa encargada del reciclaje debe estar registrada y certificada como servicio de eliminación de residuos, conforme a las normativas de aplicación en el país en cuestión.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

El Fabricante garantiza sus aparatos durante el periodo de 12 meses desde la fecha de entrega. La garantía incluye la reparación o la reposición de componentes eventualmente defectuosos por fabricación o montaje bajo comunicación escrita del número de serie y de la fecha de instalación del aparato. No están incluidas en la garantía todas las defectuosidades debidas al uso no correcto del aparato, a una incorrecta conexión a la red eléctrica, al normal desgaste de los componentes (por ejemplo la ruptura de los compresores y lámparas al neon, si no debidas a defectos de fabricación), las llamadas para instalación, las instrucciones técnicas, regulaciones, limpieza del condensador). La averiguación, por parte de técnicos autorizados por el Fabricante, de utilización de componentes manumisos, reparaciones no autorizadas, uso impropio del aparato, producirá la caducidad de la misma garantía. Las expediciones relativas a aparatos en garantía serán efectuadas exclusivamente con transporte contra reembolso. Eventuales daños a los aparatos relevados al momento de la entrega debidas al transporte, deberán ser anotados en el mismo documento de acompañamiento para la indemnización por parte del vector. El Fabricante no responde en ningún caso de daños al producto conservados provocados por avería del aparato.



your visible value

ISA
Via del Lavoro, 5
06083 BASTIA UMBRA
(PG) ITALY
Tel. +39 075 80171
Fax +39 075 8017304
www.isaitaly.com