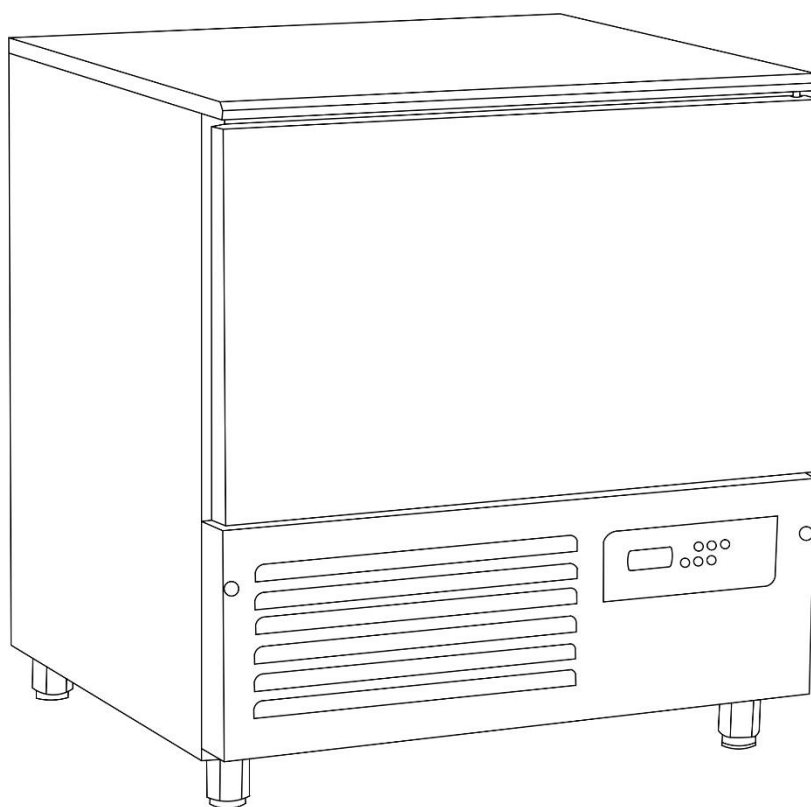


- GB **Instruction Manual**
- IT **Istruzioni d'uso**



Dear Customer,

Congratulations on your purchase of this product.

Please take a few minutes before starting operation of the appliance and read the following operating instructions.



Table of Contents

Product Overview	3
Safety Tips.....	4
Intended Use	5
Location and Installation	6
Operation.....	8
Main Parameters	19
Cleaning, Care & Maintenance	24
Optional Accessory	25
Troubleshooting.....	31
Disposal.....	33
Technical data.....	34
Thermostat connection	34
Warranty.....	35

Product Overview

Article Description

Blast Chiller – N.5 Trays (GN and Euronorm)

Safety Tips



IMPORTANT: For your safety read the manual carefully before installing or using this product. Save this manual for future reference.

Consult Local and National Standards to comply with the following:

1. Health and Safety at Work Legislation
2. Fire Precautions
3. IEE Wiring Regulations
4. Building Regulations
5. **DO NOT** use the appliance outside.
6. **DO NOT** attempt to service the item yourself.
7. **DO NOT** use damaged appliances. If you are in any doubt, consult service agent.
8. **DO NOT** use electrical appliances inside the appliance (e.g. heaters, ice-cream makers etc.), unless they are of the type recommended by the manufacturer.
9. Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
10. **DO NOT** use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
11. **DO NOT** damage the refrigerant circuit.
12. **DO NOT** stand or support yourself on the base, drawers or doors.
13. **DO NOT** allow oil or fat to come into contact with the plastic components or door seal. Clean immediately if contact occurs.
14. This unit can be used by children aged above 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lacking of experience and knowledge who have been given supervision or using instruction of the device and understand the resulting risks (for European market).
15. Do not let children play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
17. **DO NOT** place combustible, explosive or volatile articles, corrosive acids or alkalis or liquids in the appliance.

Safety Tips

18. **DO NOT** use this appliance to store medical supplies.
19. **DO NOT** use jet/pressure washers to clean the appliance.
20. **DO NOT** allow children to play with the packaging, and dispose plastic bags safely.
21. Bottles that contain a high percentage of alcohol must be sealed and placed vertically in the refrigerator.
22. Always carry, store and handle the appliance in a upright orientation and move by holding the base of the appliance.
23. Always switch off and disconnect the power supply to the unit before cleaning.
24. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
25. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety (for market beyond European).
26. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
27. For indoor use only. Not suitable for installation in an area where a water jet could be used. Shall not be cleaned by a water jet.
28. To guarantee safe operation, ensure that the appliance is set up and connected as described in the instruction manual.
29. Any repairs and work on the appliance should only be carried out by the customer service department/ qualified technician.
30. The key to the electrical cabinet should be kept out of the reach of children and users.
31. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

Intended Use

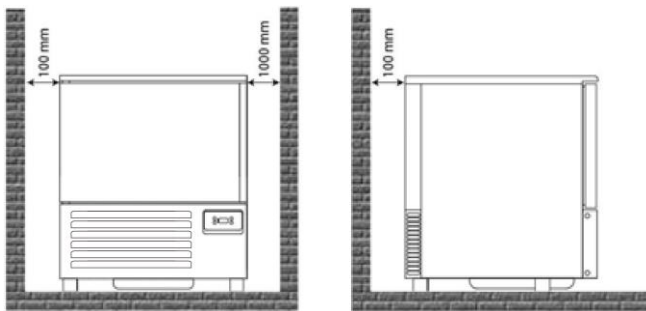
Only use this appliance to blast chilling/freezing food for commercial purposes.

Location and Installation

- Remove the appliance from the packaging. Make sure that all protective plastic film and coatings are thoroughly removed from all surfaces. To prevent injury or damage to the unit, we recommend that the appliance should be unpacked and set up by two people.
- The climatic class can be found on the rating plate. It specifies the ambient temperatures at which the appliance may be operated. The rating plate can be found behind the appliance.

Climate Class	Max. Ambient Temperature	Relative Humidity
3	25	60%
4	30	55%
5	40	40%

- Maintain a distance of 10 cm between the appliance and walls or other objects for ventilation. Increase this distance if the appliance is near an a heat source.



- The appliance should be placed on a solid flat and stable floor to reduce noise and vibration. Level the appliance by adjusting the feet.
- Avoid locating the unit in direct sunlight or near heat sources such as ovens or radiators.
- Please make sure the appliance is properly ventilated.
- Check that the power supply and voltage used comply with the details on the rating plate. The plug must be accessible after installation.
- Correctly connect and disconnect the plug. When inserting ensure the plug is fully engaged. While unplugging hold the body of the plug. Never pull the supply cord directly.
- Is advisable to install a bipolar switch with a NC contact (Normal Close) for the wire section at least 3 mm. between socket and the appliance. This switch is mandatory when the load exceeds 1000 watts or when the blast chiller is connected directly without plug. The thermal-braker switch must be placed near the blast chiller so that it can be clearly visible by the technician in case of maintenance.
- Blast chiller is equipped with a built-in refrigeration engine, is necessary to avoid obstruct the air circulation of the unit in correspondence at front grille, in this way it will allow a correct air exchange. Avoid depositing products or other materials on the perimeter of the blast chiller. Remember that a rise of ambient temperature or insufficient air to the condenser of the refrigeration unit, reduce the performance of the blast chiller with possible deterioration of the products and with more energy consumption.
- If the unit is to be shut down for long period, switch it off and disconnect the plug from socket outlet. Clean the appliance and leave the door open to prevent odour.
- Important! For your personal safety, this appliance must be properly grounded (earthed).** This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be inserted into an outlet that is properly grounded and installed. Consult a qualified electrician or service centre if you do not completely understand the grounding instructions. If doubt exits whether the appliance is properly grounded, have a qualified electrician check the circuit to make sure the outlet is properly grounded.

Location and Installation

- If the cable does not reach the nearest socket, either rearrange your store layout or ask a qualified electrician to fix a new socket.
- If power is cut off, wait for at least 3 minutes before restarting the appliance to avoid damaging the compressor.

Note: If the unit has not been stored or moved in an upright position, let it stand upright for approximately 12 hours before operation.

Note: Before using the appliance for the first time, clean the shelves and interior with soapy water.

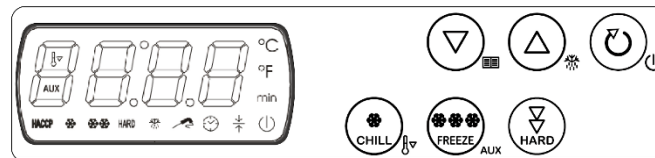
Operation



ATTENTION:

- This is a plug-in unit; once the blast chiller will be connect to supply the item is in **“Stand-by”** mode; on the display the icon (⏻) is on.
- For switch ON the unit hold START/STOP (⏻) key for **1 s**. The items will display the inner room chamber temperature.
- Every time the item back to **“Stand-by”** mode and the end user switch **ON** again the blast chiller will restart from the latest operation recorded.
- At the end of the blast chilling cycle, the item switch in automatic to storage mode at a temperature from **0°C to +2°C**.
- At the end of the blast freezing cycle, the item switch in automatic to storage mode at a temperature from **-20°C to -18°C**.
- To comply with the time required by law, while a blast chilling/freezing cycle is in progress, it is strongly reccomended don't open the door of the blast chiller.

Temperature Setting and Control



Blast Chilling cycle (CHILL)

Start/Stop cycle; Stand-by mode (⏻)

Blast Freezing cycle (FREEZE AUX)

Arrow DOWN (▼)





HARD/SOFT cycle (HARD)

Arrow UP; Defrost cycle (▲)







	If switch ON a Defrost cycle is in progress (The display show “def”)
	If switch ON a Chilling cycle is in progress; if flashing cycle has bee selected
	If switch ON a Freezing cycle is in progress; if flashing cycle has bee selected
HARD	If switch ON a HARD blast mode Chilling/Freezing cycle is in progress; if flashing HARD mode has bee selected
	If switch ON a temperature-controlled cycle is in progress; if flashing cycle has bee selected (Temperature is detected by Needle probe Pb2)
(⏻)	If switch ON blast chiller is in “Stand-by” mode
	If switch ON a time-controlled cycle is in progress; if flashing cycle has bee selected (Temperature is detected by Chamber probe Pb1)
	If switch ON a “Storage” cycle is in progress (Temperature is detected by Chamber probe Pb1)
	If switch ON a “Pre-cooling” cycle is in progress; if flashing temperature is not reach yet (Temperature is detected by Chamber probe Pb1)

Operation







1. Switching the device On/Stand-by.

- Hold the START/STOP  key for **1 s**: the  led icon will switch **ON/OFF**.
- From “Stand-by” mode to **ON**, hold the START/STOP  key for **1 s**: the  led icon will switch **OFF** and the display will show the chamber temperature “**Pb1**”

2. How to display Chamber temperature as per probe Pb1.



- Make sure that no cycles are in progress and/or any procedures has been selected
- Hold the **Down**  key for **1 s**: the display will show the first label available (**rCH**).
- Press and release the **Up** or **Down**   key to select “**Pb1**”.
- Press and release the **Chilling cycle**  key: the display will show the chamber temperature (**Pb1**).
- **To exit procedure: N.3 possibility**
 - a) Press and release two times the **Chilling cycle**  key, the display will show after the first time the label “**Pb1**” and after the second one the value of chamber temperature.
 - b) Press and release one times the **Chilling cycle**  key, the display will show the label “**Pb1**” and do not operate for **60 s**. The display will show chamber temperature.
 - c) Do not operate for **15 s**: the display will show the value of chamber temperature or “**timing cycle left**” depending on which cycle procedure (temperature-controlled or timing) is in progress.

3. How to display Needle probe temperature Pb2.

- Make sure that no cycles are in progress and/or any procedures has been selected
- Hold the **Down**  key for **1 s**: the display will show the first label available (**rCH**).
- Press and release the **Up** or **Down**   key to select “**Pb2**”.
- Press and release the **Chilling cycle**  key: the display will show the temperature detected by needle probe (**Pb2**).
- **To exit procedure: N.3 possibility**
 - a) Press and release two times the **Chilling cycle**  key, the display will show after the first time the label “**Pb2**” and after the second one the value of needle probe temperature.
 - b) Press and release one times the **Chilling cycle**  key, the display will show the label “**Pb2**” and do not operate for **60 s**. The display will show the needle probe temperature.
 - c) Do not operate for **15 s**: the display will show the value of needle probe temperature.

Note: If the needle probe is not enabled (Parameter **P3=0**) the “**Pb2**” label will not be displayed.





4. How to activate Defrosting cycle.

- Hold the **UP**  key for **4 s**: Defrost  LED icon will switch on and display will show “**def**”.
- **To exit procedure:** switch **OFF** the unit or choose a cycle (Temperated controlled or timing)

Operation

5. How to start the Pre-cooling cycle.

Every operating cycle can be preceded by a pre-cooling:

- Hold the **Chilling cycle**  key for **1 s**: Pre-cooling  led icon will start flashing. The cycle will run until reaching the chamber pre-cooling set temperature (**+1°C**)
- **Pre-cooling**  led icon will switch ON permanently and the buzzer is activated for **1 s**
- Hold the **Chilling cycle**  key for **1 s** or start an operating cycle to stop pre-cooling cycle

Note: Parameter **r12** establishes the working set-point during pre-cooling cycle

Blast chilling and freezing functionality

Blast Chilling and Freezing cycle have two main working option: controlled by temperature or by time:

- If operator chooses **TEMPERATURE** cycle option, temperature will be detected by needle probe "**Pb2**" and cycle will end once needle probe reaches the pre-setting temperature according to value of parameter **+3°C** for chilling and **-18°C** for freezing. After time cycle ends the device will switch automatically to "**storage mode**" that will keep the stored food at a pre-setting temperature: chilling **+2°C**; freezing **-20°C** for a pre-setting duration time according to a parameter value of **60 Min**. During the temperature cycle the display will show always needle probe temperature "**Pb2**". Once storage cycle starts the display will show chamber temperature "**Pb1**".



Note: End user can modify the pre-setting end needle temperature:

Press and release the **UP** or **DOWN**   key again to modify the time value: the display will flash. Do not operate for **4 s**: the display will stop flashing.

- If operator chooses **TIME** cycle option, temperature will be detected by chamber probe "**Pb1**" and thermostat display will show pre-setting time cycle of **120 Min.** for chilling and **240 Min.** for freezing. Once chamber temperature reaches a pre-set value of **+3°C** for chilling and **-18°C** for freezing the compressor will stop. Cycle will end once the pre-setting duration cycle time will reach **0 min**.

After ending a time cycle the device will enter in a "**storage mode**" that will keep the stored food at pre- setting temperature according to the value of parameter: chilling **+2°C**; freezing **-20°C** for a pre-setting duration time according to a parameter value of **60 Min**. During the time cycle the display will show time left to finish the cycle. Once storage cycle starts the display will show chamber temperature "**Pb1**".

Note: End user can modify the residual time as follow:








Press and release the **UP** or **DOWN**   key again to modify the time value: the display will flash. Do not operate for **4 s**: the display will stop flashing.

Operation

Possible operation cycles:

- **SOFT CHILLING CYCLE**
- **HARD CHILLING CYCLE**
- **SOFT FREEZING CYCLE**
- **HARD FREEZING CYCLE**

Note: All above cycles can be active by temperature or by time

- To select “Temperature cycle” press and release one time **Blast Chilling**  key or **Blast Freezing**  key. Needle probe  led icon will start flashing. (in the Blast freezing cycle also the **HARD** led will start flashing)
- To select “Time cycle” press twice **Blast Chilling**  key or **Blast Freezing**  key. Time led icon  will start flashing
- **To stop the Temperature or Time cycle:** Hold the **START/STOP**  key.









Soft Chilling cycle

Operate as follows to start the Temperature soft chilling cycle:

The temperature-controlled Soft Blast Chilling cycle is split in the following 2 phases:

- Blast Chilling Soft phase
- Storage

SOFT cycle is used when the end user wants a smooth blast chilling process (Chamber temperature will never go down to a negative temperature); during the first phase the setting point of chamber temperature is **0.0°C** (**r7** parameter value). Once the needle probe reaches temperature of **+3°C** (**r3** parameter value) the **SOFT BLAST CHILLING PHASE** stops

1. Press and release one time **Blast Chilling**  key to select the cycle with temperature-control: the Chill  led icon and Needle probe  led icon will start flashing.
2. The display will show the pre-set blast chilling temperature.
3. Press and release **START/STOP**  key to start temperature Chilling cycle: the Chill  led icon and the Needle probe  led icon will switch **ON** permanently.
4. Once the needle probe temperature reaches the pre-setting point, a visual and acoustic alarm will notify the ending temperature cycle, the unit will start a storage cycle and  led icon will switch **ON**; needle probe  led icon will switch **OFF**.

Note: During the storage cycle the display will show chamber temperature (**Pb1**).

Operation

Hard Chilling cycle










Operate as follows to start the Temperature hard chilling cycle:

The temperature-controlled Hard Blast Chilling cycle is split in the following 3 phases:

- Blast Chilling Hard phase
- Blast chilling Soft phase
- Storage

HARD cycle is used when the end user wants a fast blast chilling process (Chamber temperature will keep always a negative temperature); during the first phase the setting point of chamber temperature will be **-20°C** (r9 parameter value). Once the Needle probe reaches temperature of **+10°C** (r13 parameter value) the **HARD BLAST CHILLING PHASE** stops and a **SOFT** blast chilling cycle starts.

Note: If the **SOFT** phase already start the led icon **HARD** still remain **ON** until the needle probe reaches the temperature of **+3°C** (r3 parameter value)

1. Press and release one time **Blast Chiling**  key to select the cycle with temperature-control: the Chill  led icon and Needle probe  led icon will start flashing.
2. Press and release **HARD/SOFT**  key: the **HARD** led icon will start flashing.
3. The display will show the pre-set blast chilling temperature.
4. Press and release one time **START/STOP**  key to start temperature **HARD** Chilling cycle: the Chill , Needle probe  led icon and **HARD** led icon will switch **ON** permanently.
5. Once the needle probe temperature reaches the pre-setting point, a visual and acustic alarm will notify the ending temperature cycle, the unit will start a storage cycle and  led icon will switch **ON**; the needle probe  and **HARD** led icon will switch **OFF**.

Note: During the storage cycle the display will show chamber temperature (**Pb1**).

Soft Freezing cycle












Operate as follows to start the Temperature soft freezing cycle:

The temperature-controlled Soft Freezing cycle is split in the following 3 phases:

6. Blast Freezing Soft phase
7. Blast Freezing
8. Storage

Operation

SOFT cycle is used when the end user wants a smooth freezing process (Chamber temperature will never go down to a negative temperature). Once the needle probe reaches temperature of **+3°C** (**r3** parameter value) the **SOFT BLAST FREEZING PHASE** stops and a Blast freezing cycle starts until the needle probe reaches temperature of **-18°C** (**r4** parameter value)

1. Press and release one time **Blast Freezing**  key to select the cycle with temperature-control: the Chill , Freeze , needle probe  and **HARD** led icons will start flashing.
2. The display will show the pre-set blast freezing temperature.
3. Press and release **HARD/SOFT**  key: the **HARD** led icon will switch **OFF**.
4. Press and release **START/STOP**  key to start temperature soft blast freezing cycle: the Chill , Freeze  and the Needle probe  led icons will switch **ON** permanently.
5. Once the needle probe temperature reaches the pre-setting point, a visual and acustic alarm will notify the ending temperature cycle, the unit will start a storage cycle and  led icon will switch **ON**; needle probe  led icon will switch **OFF**.

Note: During the storage cycle the display will show chamber temperature (**Pb1**).











Hard Freezing cycle

Operate as follows to start the Temperature hard freezing cycle:

The temperature-controlled hard Freezing cycle is split in the following 3 phases:

- Blast chilling Hard phase
- Blast Freezing
- Storage

HARD cycle is used when the end user wants a fast blast freezing process (Chamber temperature will reach a temperature of **-20°C** (**r9** parameter value). Once the needle probe reaches a temperature of **+3°C** (**r3** parameter value) the **HARD BLAST FREEZING PHASE** stops and Blast freezing cycle starts. **Note:** If the standard blast freezing phase already start the led icon **HARD** will remain switch **ON** until the needle probe reaches the temperature of **-18°C** (**r4** parameter value)

1. Press and release one time **Blast Freezing**  key to select the cycle with temperature-control: the Chill , Freeze , Needle probe  and **HARD** led icons will start flashing.
2. The display will show the pre-set blast freezing temperature
3. Press and release **START/STOP**  key in to start temperature hard blast freezing cycle: the Chill , Freeze , needle probe  and **HARD** led icons will switch **ON** permanently.
4. Once the needle probe temperature reaches the pre-setting point, a visual and acustic alarm will notify the ending temperature cycle, the unit will start a storage cycle and  led icon will switch **ON**; the needle probe  and **HARD** led icon will switch **OFF**.

Note: During the storage cycle the display will show chamber temperature (**Pb1**).

Operation

The display

The display is **OFF** during the "**OFF**" status and during the "**Stand-by**" status.

The display shows the chamber temperature during the "**ON**" status.

The blast chiller will operate as follows during the "**run**" status:

- If a temperature-controlled blast chilling or blast freezing operation is in progress, the display will show the temperature detected by the needle probe (**Pb2**).
- If a time-controlled blast chilling or blast freezing operation is in progress, the display will show the residual time of the cycle.
- If **storage** mode is in progress, the display will show the chamber temperature (**Pb1**).

Operation

The blast chiller is suitable for a fast dropping food product temperature (see the table with the temperatures in relation to the product to freeze).

Do not put directly in the blast chiller food just taken out from the oven, wait few minutes before placing the product inside the chamber and start the cycle.

Please note that the time to reduce the product temperature depends on several factors such as:

- The shape, the type, and the thickness of the material in which the food is stored
- Where the food is stored is covered by lid or not.
- The physical characteristics of the food: density, water content and fat content.
- The food temperature conditions before "blast chilling/freezing".

The time setting for blast chilling cycle needs to be set according to the kind and/or weight of the food.

SELECTION MODE OF THE BLAST CYCLE (Positive or Negative temperature)

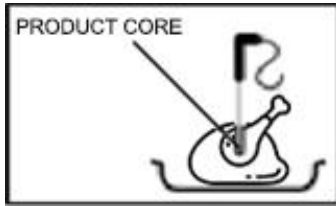
The following modes of blast chilling cycle can be selected:

- By time: If end user knows the exact time of food blast chilling/freezing. When the cycle finishes the appliance will switch automatically to storage mode.
- By temperature: with needle sensor probe to be inserted in the food core; set the temperature of the food for blast chilling/freezing. The probe detects the set temperature, after 1 acoustic signal the blast chiller will switch to storage mode (see needle probe sensor position chapter).

Blast chilling Cycle	Cycle speed	Kynd of food	Load	Cycle at food core
POSITIVE	Full speed	For all dense foods and large sizes	Max 4 Kg for tray	+3°C MAX 90Min.
NEGATIVE	Full speed	For all dense foods and large sizes	3 Kg	Until to -18°C (240 minutes)
	Reduced speed	Delicate products, vegetables, creams, spoon desserts, small size products		

Operation

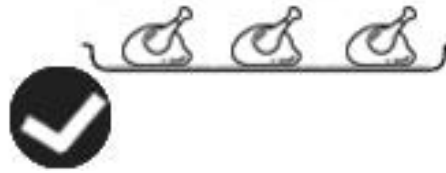
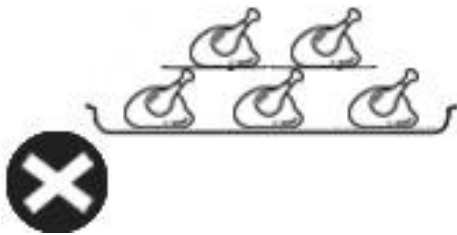
TEMPERATURE MEASUREMENT AT PRODUCT CORE



When the product thickness allows, use always the temperature needle probe in order to know the exact temperature reached at the product core. It is suggested to not interrupt the blast chilling cycle before it has reached the temperature of **+3 °c**, in positive cycle and **-18°C** for the negative cycle.

HOW TO LOAD FOOD

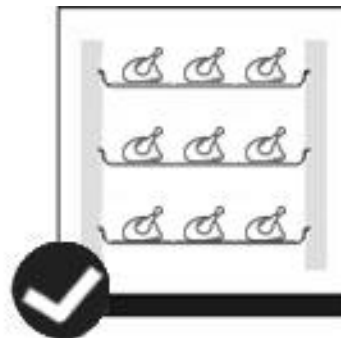
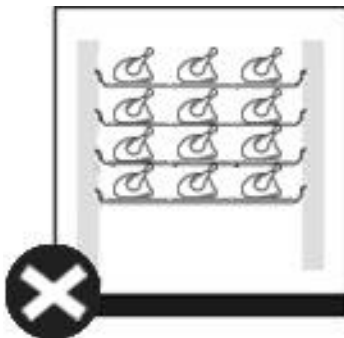
Food must not be overlaid.



SPACE BETWEEN TRAYS

In order to ensure a good air circulation in the blast chiller chamber:

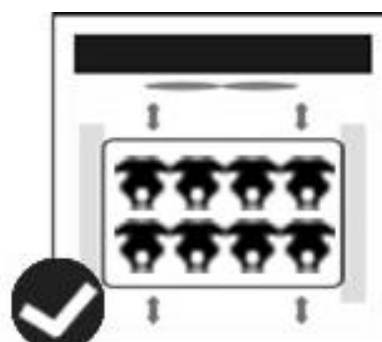
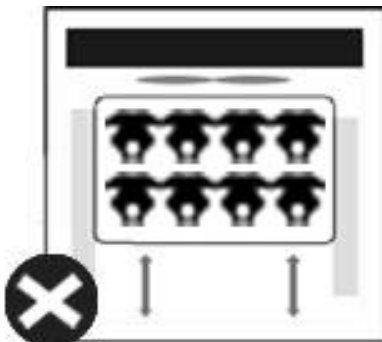
- Keep a space (at least 65mm) between the trays:



TRAYS POSITION

In order to ensure an appropriate blast chilling/freezing cycle:

- The trays should not be positioned close to the evaporator
- Keep enough space between tray and chamber walls



Operation

STORAGE OF FOOD AFTER BLAST CHILLING CYCLE

The blast chilling/freezing food can be stored in the refrigerator and keep the organoleptic qualities up to 5 days from the blast chilling cycle. It is important to respect the “cold chain”, keeping a constant temperature between $0^{\circ}\text{C} \div 4^{\circ}\text{C}$, depending on the food. Using the vacuum technique, the storage time can be increased up to about 15 days.

STORAGE OF FOOD AFTER BLAST FREEZING CYCLE

The frozen food can be stored in the refrigerator maintaining the organoleptic qualities for several months from the blast freezing cycle.

Food after a blast freezing cycle can be safely stored for a period of 3 to 18 months, depending on the kind of food. It is important to respect a storage temperature equal or less than -20°C .



WARNING

Do not leave the cooked food at ambient temperature for long time before starting blast chilling/freezing cycle.

Avoid moisture leakage, there is a risk to lose the preserved properties of the food.

Food after blast chilling/freezing must be protected by a food film (better if vacuum-packed) with a label indicating the next information:

- Content
- Preparation day
- Expiration date



WARNING

Food already defrosted can not be frozen again









Operation

BLAST CHILLING TIMES







Food	Tray	Max load	Max load	Chilling Times	Cycle
FIRST COURSES					
Béchamel	GN1/1 h 60	6 L	4 cm	70 minutes	POSITIVE
Meat broth	GN 1/1 h 110	7 L	6-7 cm	90 minutes	POSITIVE
Oven pasta	GN 1/1 h 40	4 Kg	3-4 cm	40 minutes	POSITIVE
Vegetables broth	GN1/1 h 100	5 L	5 cm	90 minutes	POSITIVE
Ragù and tomato	GN1/1 h 60	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIVE
Bean soup	GN1/1 h 60	5 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIVE
Fish soup	GN1/1 h 60	4 Kg	5 cm	90 minutes	POSITIVE
MEAT AND FOWL					
Roast pork	GN1/1 h 60	7 Kg	10 cm	90 minutes	POSITIVE
Brazed Beef	GN1/1 h 60	7 Kg	15 cm	90 minutes	POSITIVE
Boiled Beef	GN1/1 h 60	6 Kg	12-18 cm	90 minutes	POSITIVE
Chicken breast	GN1/1 h 40	5 Kg	4-5 cm	30 minutes	POSITIVE
Roastbeef	GN1/1 h 40	4 Kg	10-15 cm	80 minutes	POSITIVE
FISH					
Whole oven cooked Grouper	GN1/1 h 40	3 Kg	5-10 cm	90 minutes	POSITIVE
Sea cicadas	GN1/1 h 40	2 Kg	3 cm	25 minutes	POSITIVE
Mussels Vacuum	GN1/1 h 60	2 Kg	Max 3-4 cm	20 minutes	POSITIVE
Boiled Octopus	GN1/1 h 60	5 Kg	-	60 minutes	POSITIVE
Stewed cuttlefish	GN1/1 h 60	4 Kg	4-5 cm	60 minutes	POSITIVE
VEGETABLES					
Chopped carrots	GN1/1 h 60	4 Kg	40-50 cm	60 minutes	POSITIVE
Chopped mushrooms	GN1/1 h 60	4 Kg	40-50 cm	60 minutes	POSITIVE
Chopped Zucchini	GN1/1 h 60	3 Kg	40-50 cm	90 minutes	POSITIVE
PASTRY / DESSERT					
Vanilla and chocolate Pudding	GN1/1 h 60	6 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
English Cream	GN1/1 h 60	3 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
Custard	GN1/1 h 60	3 L	4-5 cm	90 minutes	POSITIVE
Baked Cream (Single-portion)	GN1/1 h 40	3 L	6 cm	60 minutes	POSITIVE
Parfait	GN1/1 h 40	3 Kg	4-6 cm	50 minutes	POSITIVE
Tiramisù	GN1/1 h 60	5 Kg	4-5 cm	45 minutes	POSITIVE

Main Parameters



For enter into the parameter list operate as follows:

1. Make sure no procedures are in progress
2. Hold the **UP**  and **DOWN**  key for **4 s**: the display will show "PA".
3. Press and release one time the **BLAST CHILLING**  key: the display will show "0".
4. Press and release one time the **UP**  or **DOWN**  key within **15 s** to set "-19".
5. Press and release one time the **BLAST CHILLING**  key or do not operate for **15 s**: the display will show "PA" again.
6. Hold the **UP**  and **DOWN**  key for **4 s**: the display will show "SP".

Operate as follows to set a parameter:

7. Press and release the **UP**  or **DOWN**  key to select a parameter label.
8. Press and release the **BLAST CHILLING**  key: the display will show the value of the parameter.
9. Press and release the **UP**  or **DOWN**  key within **15 s** to modify the parameter value.
10. Press and release the **BLAST CHILLING**  key or do not operate for **15 s**: the display will show the parameter label again.

Operate as follows to exit the procedure:

11. Hold the **UP**  and **DOWN**  key for **4 s** or do not operate for **60 s**. The display will show the value as indicated in paragraph "The display" (Pag.13).

Main Parameters

Parameter	Min.	Max.	Unit	Value	Analog inputs
P3	0	3	-----	1	Enabling the needle probe: 1 = yes
P4	0	1	-----	0	Enabling the evaporator probe: 1 = yes

Parameter	Min.	Max.	Unit	Value	Main regulator
r0	0.1	15	°C/°F	3	Parameters differential r7, r8, r9, r10, r11 and r12
r1	1	500	Min	120	Duration of time-controlled blast chilling
r2	1	500	Min	240	Duration of time-controlled blast freezing
r3	-99	99	°C/°F	3	Temperature-controlled blast chilling end time temperature; also end temperature of the temperature-controlled soft deep freezing phase (temperature detected by the needle probe); also see parameter r5
r4	-99	99	°C/°F	-18	Temperature-controlled blast freezing end temperature (temperature detected by the needle probe); also see parameter r6
r5	1	500	Min	240	Maximum duration of temperature-controlled blast chilling; also see parameter r3
r6	1	500	Min	360	Maximum duration of temperature-controlled deep freezing; see parameter r4 also
r7	-99	99	°C/°F	0	Work set-point during blast chilling; also work set-point during the soft blast freezing phase (cabinet temperature); also see parameter r0
r8	-99	99	°C/°F	-40	Work set-point during blast freezing (cabinet temperature); also see parameter r0
r9	-99	99	°C/°F	-20	Work set-point during blast chilling HARD phase (cabinet temperature); also see parameter r0
r10	-99	99	°C/°F	2	Work set-point during post blast chilling storage (cabinet temperature); also see parameter r0
r11	-99	99	°C/°F	-20	Work set-point during post blast freezing storage (cabinet temperature); also see parameter r0
r12	-99	99	°C/°F	1	Work set-point during pre-cooling (cabinet temperature); also see parameter r0
r13	-50	99	°C/°F	10	End temperature of the temperature controlled HARD blast chilling phase (temperature detected by the needle probe)
r14	10	100	%	60	Duration of the time-controlled HARD blast chilling phase (intended as a percentage of the value established with parameter r1); also duration of the time-controlled SOFT blast freezing phase (intended as a percentage of the value established with parameter r2)

Main Parameters

Parameter	Min.	Max.	Unit	Value	Main regulator
r15	-50	99	°C/°F	65	Temperature below which the count of the maximum temperature-controlled blast chilling and maximum temperature-controlled blast freezing is started (temperature detected by the needle probe)
r16	0	2	-----	1	Type of operating cycle that can be selected 0 = blast chilling and storage 1 = blast chilling and storage or blast freezing and storage 2 = blast freezing and storage
r19	0	1	-----	1	Quick modification value during the "On" status before starting the operating cycle: 0 = work set-point during blast chilling or during deep freezing 1 = blast chilling or deep freezing end temperature
r20	0	1	-----	1	Memorisation of the quick modification value during the "On" status before starting the operating cycle 0 = NO (on start-up of the successive same cycle, the values established with parameters r7 and r3 or those establishes with r4 and r8 will be re-proposed) 1 = YES (on start-up of the successive same cycle the rapidly modified values will be re-proposed before starting the previous same cycle)
r21	0	1	-----	1	Modality the operating cycle is started time controller rather than time controlled 0 = automatic (or through the test regarding correct insertion of the needle probe) 1 = by hand (or pressing and releasing the BLAST CHILLING or BLAST FREEZING key)
r22	0	1	-----	0	Modality to start pre-cooling 0 = automatic (or pressing the BLAST CHILLING key 1s) 1 = both automatic (or passing from the "stand-by" status to the "on", then switching on the device) and by hand (or pressing the BLAST CHILLING key 1s)
r23	0	50	s	2	Duration of the buzzer activation to signal the verification test for the correct insertion of the needle probe will not have been completed successfully

Main Parameters

Parameter	Min.	Max.	Unit	Value	Temperature alarms
A1	0	99	°C/°F	10	Cabinet temperature below which the minimum temperature alarm is activated (relative to the work set-point, i.e. “ r10 - A1 ” during post blast chilling storage and “ r11 - A1 ” during post deep freezing storage; (“ AL ” code); also see parameter A11
A2	0	1	-----	1	Enabling of minimum temperature alarm (“ AL ” code) / 1 = yes
A4	0	99	°C/°F	10	Cabinet temperature above which the maximum temperature alarm is activated (relative to the work set-point, i.e. “ r10 +A4 ” during post blast chilling storage and “ r11 +A4 ” during post deep freezing storage; (“ AH ” code); also see parameter A11
A5	0	1	-----	1	Enabling of maximum temperature alarm (“ AH ” code) / 1 = yes
A7	0	240	Min	15	Temperature alarm delay (“ AL ” code and “ AH ” code)
A8	0	240	Min	15	Maximum temperature alarm delay (“ AH ” code) from the conclusion of evaporator fan stop and storage start-up
AA	0	240	S	12	Duration of buzzer activation on conclusion of blast chilling and deep freezing
A11	1	15	°C/°F	2	Parameters A1 and A4 differential

Parameter	Min.	Max.	Unit	Value	Compressor protections
C1	0	240	Min	3	Minimum time between two consecutive compressor switch-on
C2	0	240	Min	5	Minimum time between compressor switch-off and successive switch-on

Main Parameters

Parameter	Min.	Max.	Unit	Value	Defrosting
d1	0	3	-----	2	Type of defrosting: 0 = electrical (the compressor will be switched off during defrosting, the defrosting output will be activated and the evaporator fan will be switched off) 1 = hot gas (the compressor will be switched on during defrosting, the defrosting output will be activated and the evaporator fan will be switched off) 2 = air (the compressor will be switched off during defrosting and the defrosting output will be activated; the evaporator fan will be switched on, independently from the conditions of the door, i.e. independently from the door micro switch input status) 3 = air with door open (the compressor will be switched off during defrosting and the defrosting output will be activated; the evaporator fan will be switched on, on condition that the door is open, i.e. that is on condition that the door micro switch is active and that the parameter i0 is set at values different to 0)
d2	-50	99	°C/°F	2	Defrosting end temperature (evaporator temperature); also see parameter d3
d3	0	99	Min	15	If parameter P4 is set at 0, duration of defrosting. if parameter P4 is set at 1, maximum duration of defrosting; see also parameter d2 (0 = defrosting will never be activated)
Parameter	Min.	Max.	Unit	Value	Evaporator and condenser fan
F1	-50	99	°C/°F	-1	Evaporator temperature above which the evaporator fan is off during storage (only if parameter F2 is set at 3); also see parameter F8
F2	0	3	-----	2	Evaporator fan activity during storage: 0 = off 1 = on 2 = parallel to the compressor; also see parameter F9 3 = on; also see parameter F1
F15	0	240	s	15	Evaporator fan delay from door closure, i.e. from the deactivation of the door micro switch input

Cleaning, Care & Maintenance

Routine maintenance

Switch **OFF** and disconnect from the power supply before cleaning.

- Clean the enclosure and interior of the appliance as often as possible.
- Blast chiller maintenance must include at least one daily cleaning of the loading zone to prevent the development and accumulation of bacteria.
- Before cleaning the chamber, perform a defrost cycle leaving the door open and removing the drain plug.
- Blast chiller defrosting cycle is performed in manual mode and can be performed with open door
- After the appliances finishes the blast chilling/freezing cycle, the drain plug of the waste water must be removed so that the condensate water will flow into the tank. The drain pipe also serves to drain out any liquids of the product.
- At the end of each defrost cycle check the water level and if necessary empty the tray (located underneath the unit).
- Clean the unit with moist cloth. Never allow the switch, control panel, cable or plug to get wet.
- Do not use abrasive cleaners, products containing chlorine, caustic soda, muriatic acid, vinegar and chlorine bleach. These can leave harmful wastes. Use only neutral soap and water.
- Clean the door seal with water only.
- Ensure that no cleaning water penetrates into the electrical components.
- Must not be cleaned by a water jet.
- Always wipe dry after cleaning with soft cloth.
- Do not allow water used in cleaning to run through the drain hole into the evaporation pan.
- Take care when cleaning the rear of the appliance.
- An agent or technician must carry out repairs if required.
- If the appliance is to be left inactive for long periods, unplug the appliance after having turned the switch to **OFF** position, empty the refrigerating compartment and clean thoroughly.
- Blast chiller maintenance must include at least one daily cleaning of the temperature needle probe.
- It is recommended to deeply rinse the needle probe with clean water and a sanitizing solution

Special maintenance

The instructions given in the following paragraph can be followed from qualified technicians

- Periodically clean the condenser using suitable tools (vacuum cleaner or soft brushes) can extend the life of the appliance.
- Check that the electrical connections are not loose.
- Check that the thermostat and the sensor are in proper working order.

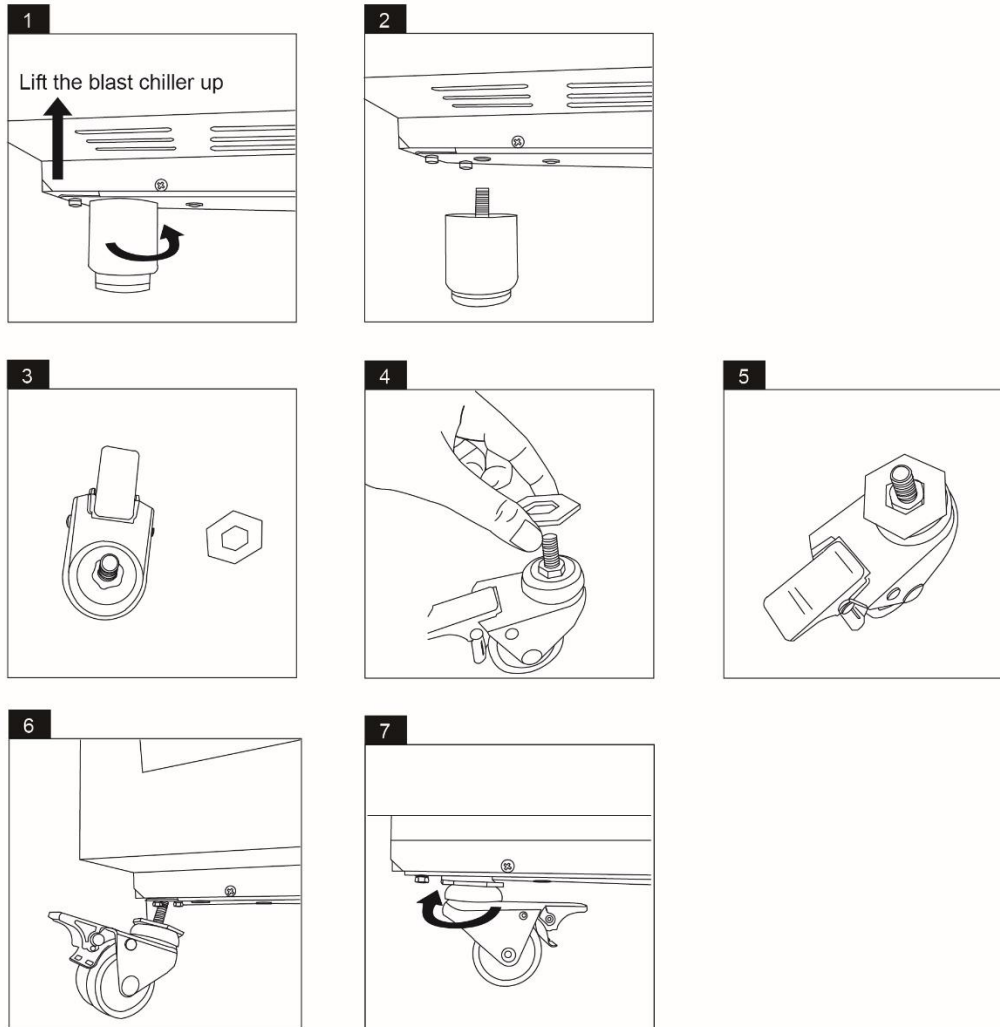
Optional Accessory

Four pieces of Castor

Positioning: Two castors with break to be fixed at the bottom front and two castors with no break to be fixed at the bottom rear.

Procedure: Follow the 7 steps below to change the footings to castors.

Note: If you intend to purchase optional accessories, please ask our sales staff for advice.

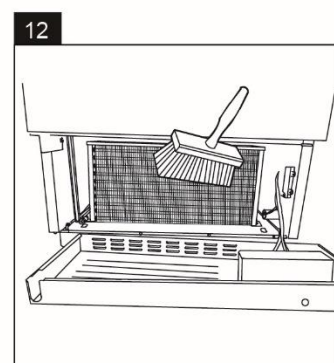
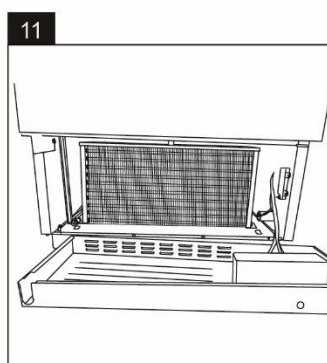
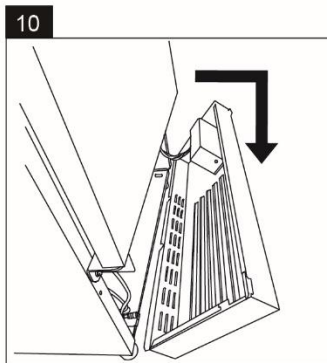
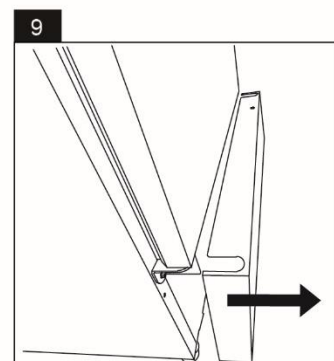
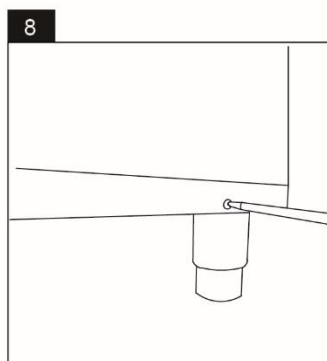
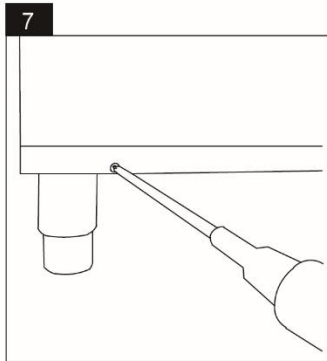
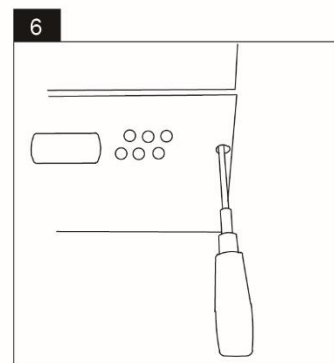
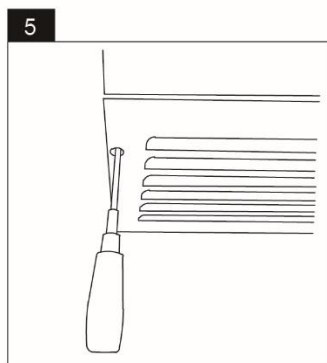
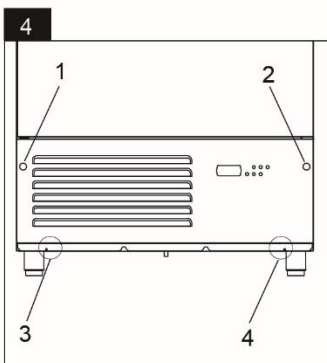
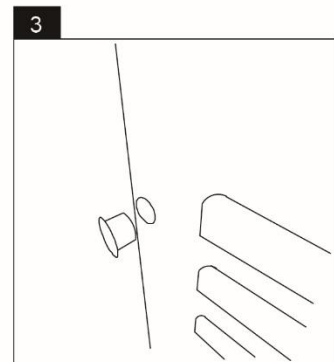
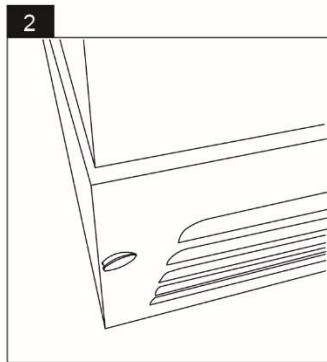
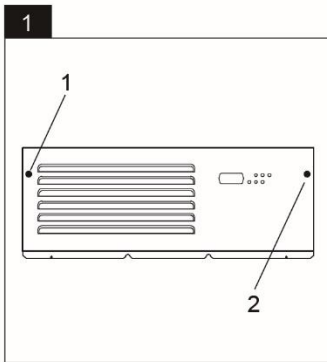


Caution:

- Unplug the appliance from main socket before change.
- Securing the fork lift before change.
- Securing all drawers, shelves, lids and doors before change.
- Empty the cabinet before change.
- Lock the brake on the castor after change.

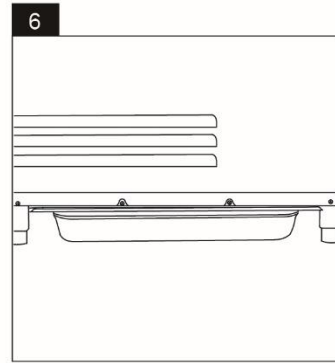
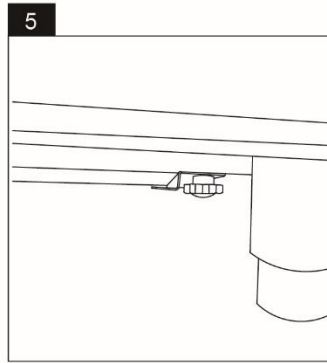
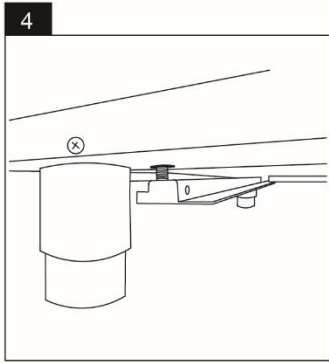
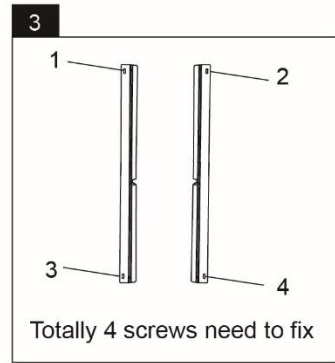
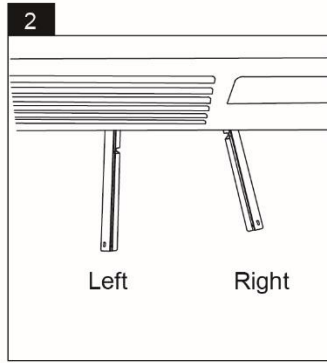
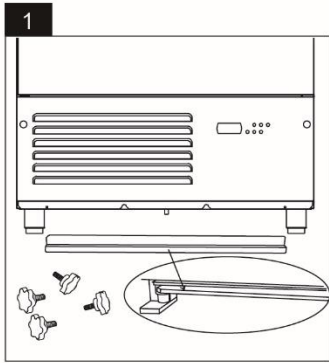
Optional Accessory

How to clean the condenser



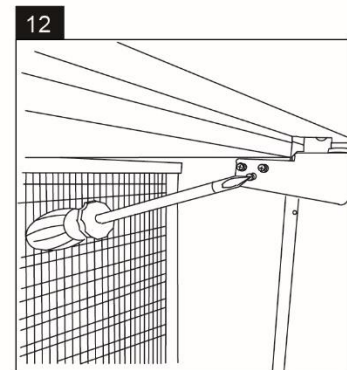
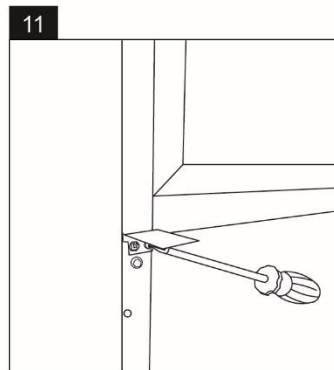
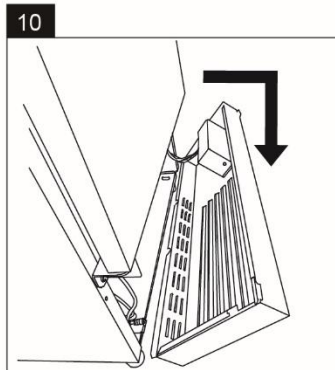
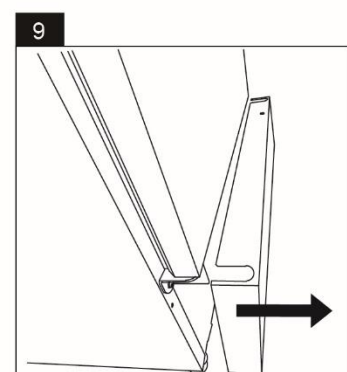
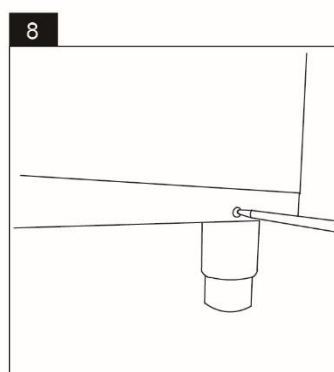
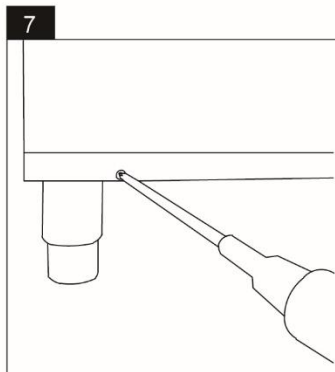
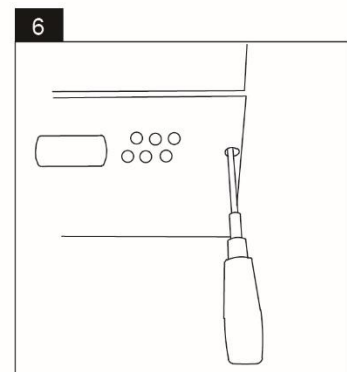
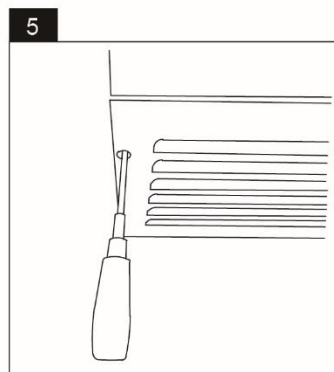
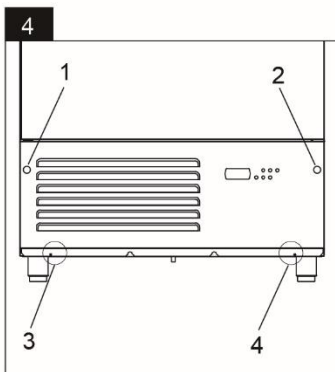
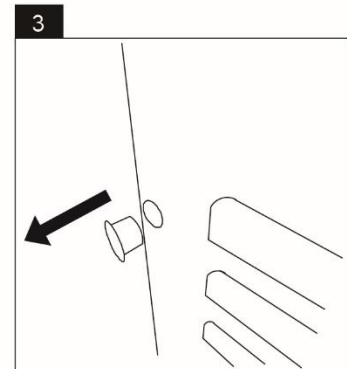
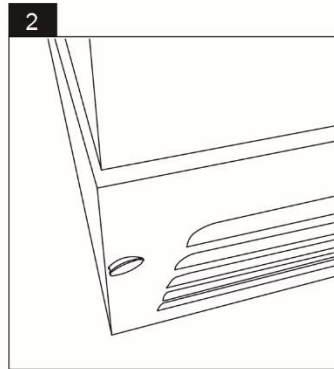
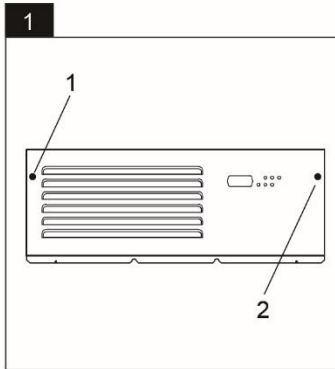
Optional Accessory

How to assembly water tray (GN1/1 water tray not included in the assembly kit)

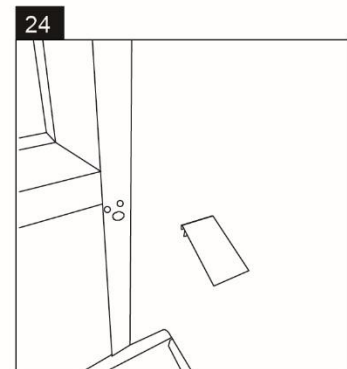
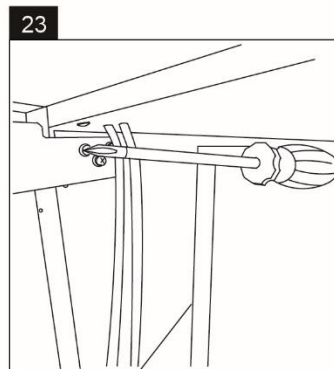
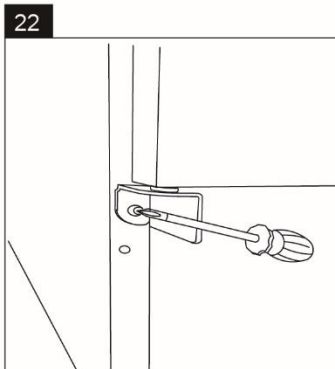
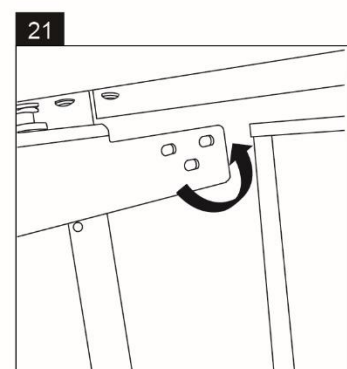
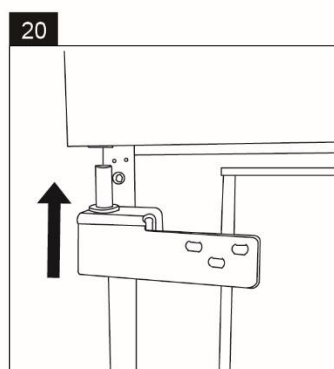
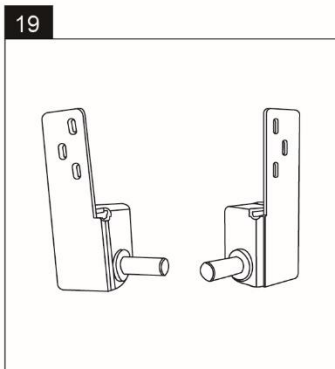
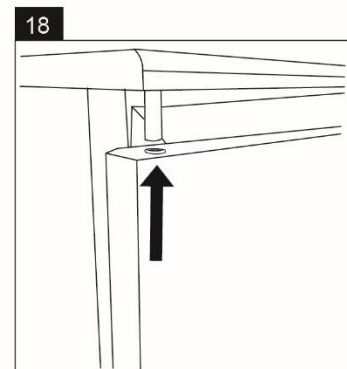
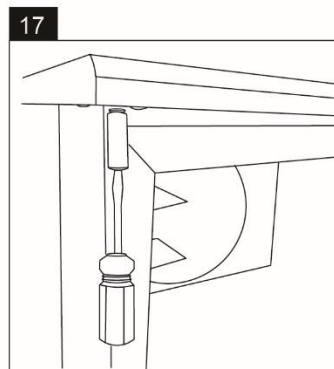
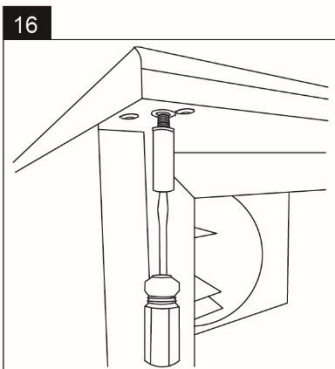
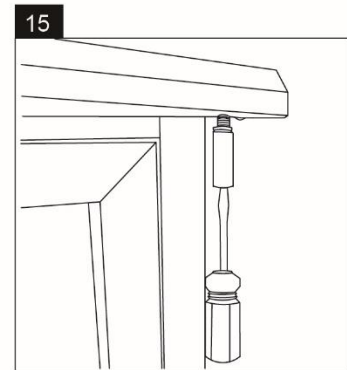
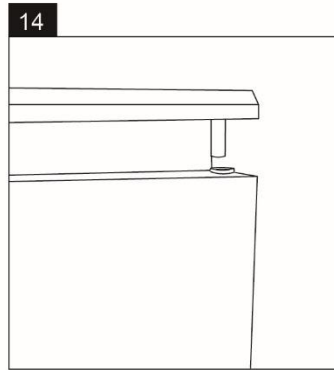
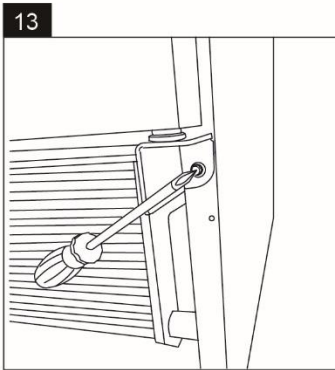


Optional Accessory

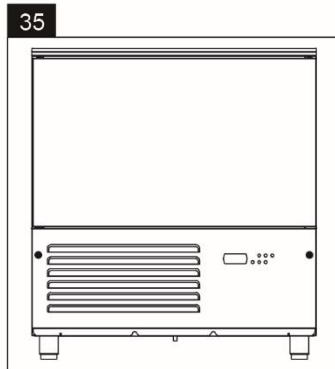
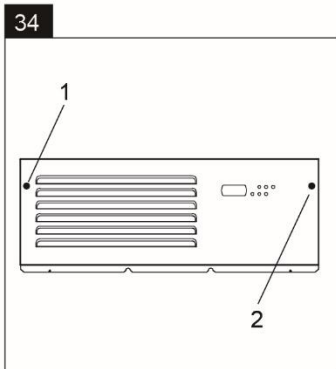
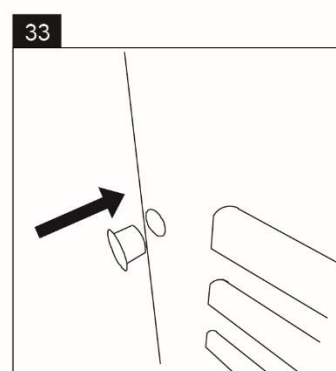
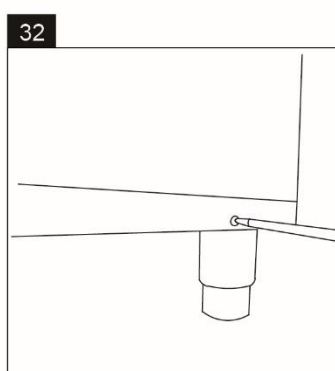
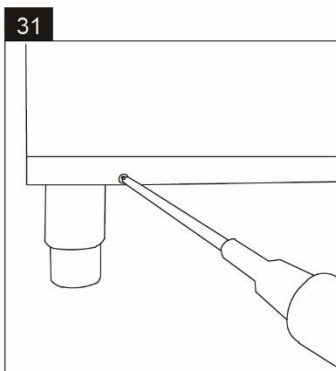
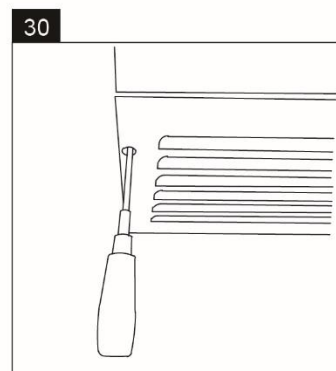
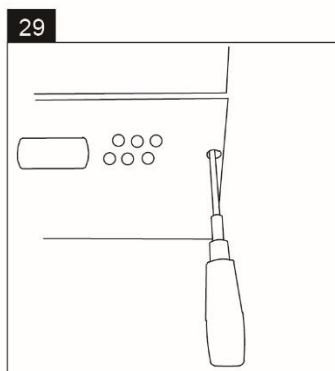
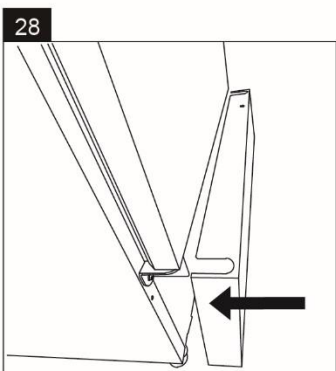
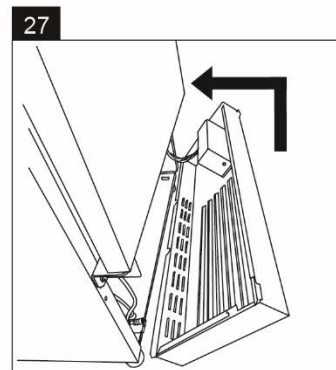
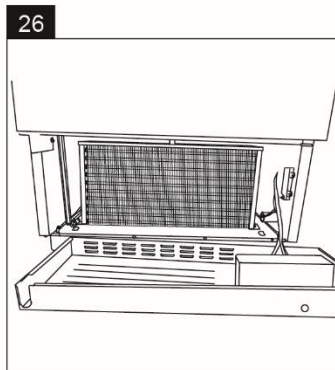
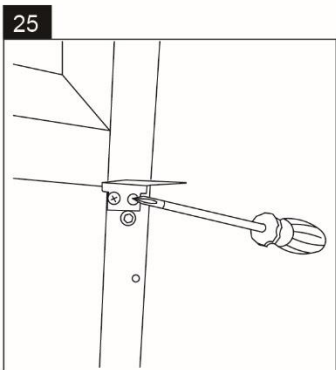
How to reverse the door



Optional Accessory



Optional Accessory



Troubleshooting

Fault	Potential Failure	Problem solving action
The appliance is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug and/ or lead are damaged	Call your agent or qualified technician
	Fuse in the plug has blown	Replace the fuse (UK Plug)
	Power supply	Check power supply
The appliance turns on, but the temperature is too high/ low	Too much ice on the evaporator	Defrost the appliance
	Condenser blocked with dust	Call your agent or qualified technician
	Doors are not shut properly	Check doors are shut and seals are not damaged
	Appliance is located near a heat source or air flow to the condenser is being interrupted	Move the refrigerator to a more suitable location
	Ambient temperature is too high	Increase ventilation or move appliance to a cooler position
	Unsuitable foodstuffs are being stored in the appliance	Remove any excessive hot foodstuffs or blockages to the fan
The appliance is unusually loud	Appliance is overloaded	Reduce the amount of food stored in the appliance
	Loose nut/ screw	Check and tighten all nuts and screws
The appliance is leaking water	The appliance has not been installed in a level or stable position	Check installation position and change if necessary
	The appliance is not properly leveled	Adjust the screw feet to level the appliance (if applicable)
	The discharge outlet is blocked	Clear the discharge outlet
	Movement of water to the drain is obstructed	Clear the floor of the appliance (if applicable)
	The water container is damaged	Call your agent or qualified Technician
Alarm: Time	The drip tray is overflowing	Empty the drip tray (if applicable)
	Temperature-controlled blast chilling or deep freezing not concluded within maximum duration alarm	Check the value of parameters r5 and r6 and AA . (the device will memorise the alarm).
Alarm: AL	Minimum temperature alarm	Check the temperature of the cabinet Check the value of parameters A1 and A2 . (the device will continue to operate normally).
Alarm: AH	Maximum temperature alarm	Check the temperature of the cabinet Check the value of parameters A4 and A5 . (the device will memorise the alarm).
Alarm: id	Door open alarm	Check the door conditions

Troubleshooting

Fault	Potential Failure	Problem solving action
Error: Pr1	Cabinet probe error	<p>Solutions:</p> <ul style="list-style-type: none"> -check the value of parameter P0 -check the integrity of the probe -check the device-probe connection -check the temperature of the cabinet. <p>Main consequences:</p> <ul style="list-style-type: none"> -if the error occurs during the “stand-by” status, no operating cycles can be selected or started -if the error occurs during blast chilling or deep freezing, the cycle will be interrupted -if the error occurs during storage, compressor activity will depend on parameters C4 and C5 or C9 -defrosting will never be activated -the door resistances will never be switched on -the minimum temperature alarm (“AL” code) will never be activated -the maximum temperature alarm (“AH” code) will never be activated
Error: Pr2	Needle probe error	<p>Solutions:</p> <ul style="list-style-type: none"> -the same as the cabinet probe error (“Pr1” code) but relative to the needle probe. <p>Main consequences:</p> <ul style="list-style-type: none"> -if the error occurs during the “stand-by” status, temperature-controlled operating cycles will be started by time-control -if the error occurs during temperature-controlled blast chilling, this will have duration of the time set by parameter r1 -if the error occurs during temperature-controlled deep freezing, this will have duration of the time set by parameter r2 -if the error occurs during needle probe heating, this operation will be interrupted.

Disposal

If the appliance is no longer of use and you wish to dispose of it, remove doors to prevent any small child from being trapped inside. Then please do in an environmentally correct way.

Contact a qualified service technician:

1. To recover all Freon/refrigerant
2. To remove the compressor or remove the oil from the compressor
3. To remove the flammable insulation blowing gases

Then the distributor/ retailer can contact their local metal recycling center to pick up the remaining cabinet, shelves, etc.

There may be special requirements or conditions. You can obtain information on the disposal of refrigeration appliances from:

- Your supplier
- Government authorities (The local council, Ministry of the Environment, etc.)

By law, disposal of hazardous wastes may be subject to fines and imprisonment under the provisions of the environmental regulations.

1. The refrigerant of this unit is a hydrocarbon refrigerant and is covered by the Kyoto Protocol.
2. Releasing the refrigerant to the atmosphere will harm the environment by contributing to the global warming. The Global Warming Potential (GWP) of R134a is 1430, of R404a is 3922, of R600a/R290 is 3.

Disposal



Discarded electric appliances are recyclable and should not be discarded in the domestic waste! Please actively support us in conserving resources and protecting the environment by returning this appliance to the collection centres (if available).



Dispose of packaging in accordance to applicable legal regulations.

Technical data

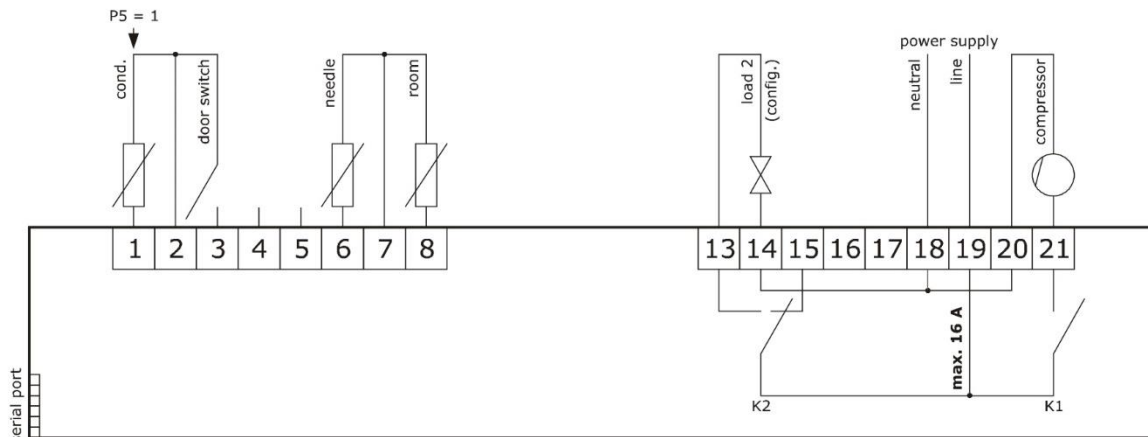
Model	Blast Chiller (5 Trays)
Climate Class	Please refer to the information indicated on the product. You will find the information on the rating plate on the back of the unit. The circuit diagram is displayed on the back of the unit.
Refrigerant Gas	
Refrigerant Charge	
Temperature Range (°C)	
Input Power	
Rated Frequency	
Rated Voltage	
Internal volume	
Net Weight	
Gross Weight	
Foaming Agent	
External Dimension (mm)	



CAUTION: RISK OF FIRE AND EXPLOSION WITH FLAMMABLE REFRIGERANT R600a/R290.



Thermostat connection



Warranty

A statutory warranty applies for this product.

Damages caused by wrong treatment or operation, by false placement or storage, improper connection or installation, as well as force or other external influences are not covered by this warranty. We recommend careful reading of the operating instructions as it contains important information.

Note:

1. In case this product does not function correctly, please firstly check if there are other reasons, e.g. for electrical appliances interruption of the power supply, or generally incorrect handling are the cause.
2. Please note that, where possible, the following documents or rather information should be provided together with your faulty product:
 - Purchase receipt
 - Model description/ Type/ Brand
 - Describe the fault and problem as detailed as possible

In the case of a claim for guarantee or defects, please contact the seller.

GWL 8/14 EN



Gentile cliente,

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto. Prenditi qualche minuto prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio e leggi le seguenti istruzioni operative.



Contenuto

Panoramica Prodotto.....	39
Suggerimenti di sicurezza	40
Uso Previsto	41
Luogo e installazione	42
Funzionamento.....	44
Parametri principali	55
Pulizia, assistenza e manutenzione	61
Accessorio opzionale	62
Risoluzione dei problemi	68
Smaltimento	70
Dati Tecnici ..	71
Cablaggio termostato	71
Garanzia	72

Panoramica Prodotto

Descrizione articolo

Abbattitore - (N.5 Teglie - GN e Euronorm)
--

Suggerimenti di sicurezza



IMPORTANTE: Per la propria sicurezza leggere il manuale attentamente prima di installare o usare questo prodotto. Conservare il presente manuale per futuro riferimento.

Consultare gli Standard locali e nazionali per garantire la conformità con quanto segue:

1. Legislazione sulla salute e sicurezza sul posto di lavoro
2. Precauzioni antincendio
3. Regole cablaggio IEE
4. Regole sugli edifici
5. **NON** usare l'apparecchio all'esterno.
6. **NON** tentare di riparare l'apparecchio da soli.
7. **NON** usare apparecchi danneggiati. In caso di dubbi, consultare il servizio di assistenza.
8. **NON** usare dispositivi elettrici all'interno dell'apparecchio (p.e. riscaldatori, gelatiere ecc.), fatto salvo il caso in cui siano del tipo raccomandato dal fabbricante.
9. Tenere le aperture di ventilazione, nell'alloggiamento dell'apparecchio o nella sua struttura integrata, libere da ostruzioni.
10. **NON** usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di scongelamento, diversi da quelli raccomandati dal fabbricante.
11. **NON** danneggiare il circuito refrigerante.
12. **NON** stare in piedi o appoggiarsi sulla base, cassette o porte.
13. **NON** consentire a grasso od olio di entrare in contatto con i componenti in plastica o la guarnizione della porta. Pulire immediatamente in caso di contatto.
14. Questa unità può essere usato da un bambino di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che queste ultime sia stata fornita la supervisione o le istruzioni concernenti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli coinvolti (per il mercato Europeo).
15. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
16. La pulizia e la manutenzione utente non devono essere realizzate da bambini senza supervisione.
17. **NON** posizioni articoli combustibili, esplosivi o volatili, acidi corrosivi o alcali o liquidi all'interno dell'apparecchio.
18. **NON** usare questo apparecchio per conservare medicinali.

Suggerimenti di sicurezza

19. **NON** usare dispositivi di lavaggio a getto/pressione per pulire l'apparecchio.
20. **NON** consentire ai bambini di giocare con l'imballaggio e smaltire i sacchetti di plastica in modo sicuro.
21. Le bottiglie che contengono una percentuale di alcol devono essere sigillate e posizionate verticalmente nel frigorifero.
22. Trasportare, conservare e manipolare sempre l'apparecchio in posizione verticale e spostarlo utilizzando la base dell'apparecchio.
23. Spegnerne e scollegare sempre l'alimentazione dall'unità prima della pulizia.
24. Se danneggiato, il cavo deve essere sostituito dal produttore, da un suo addetto all'assistenza o da personale parimenti qualificato, al fine di evitare pericoli.
25. Il presente apparecchio non è concepito per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza, fatto salvo il caso in cui sia loro fornita la supervisione o le istruzioni concernenti l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza (per il mercato Europeo).
26. I bambini devono essere supervisionati da un adulto per evitare che giochino con l'apparecchio.
27. Esclusivamente per uso interno. Non idoneo per l'installazione in un'area in cui potrebbe essere raggiunto da un getto d'acqua. Non deve essere pulito con un getto d'acqua.
28. Per garantire il funzionamento sicuro, accertarsi che l'apparecchio sia configurato e collegato come descritto nel manuale d'uso.
29. Qualsiasi riparazione e lavoro sull'apparecchio deve essere realizzato dal dipartimento assistenza cliente/tecnico qualificato.
30. La chiave del quadro elettrico deve essere tenuta fuori dalla portata dei bambini e degli utenti.
31. Non conservare oggetti esplosivi, come bombolette spray contenenti propellente infiammabile, all'interno del dispositivo.

Uso Previsto

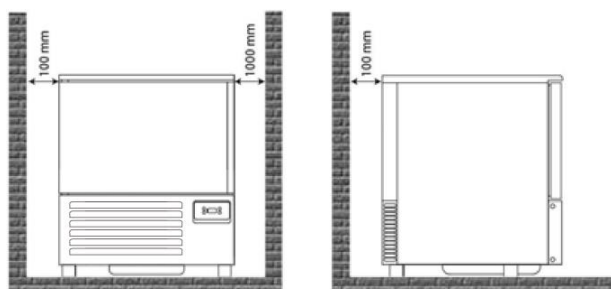
Questo apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per l'abbattimento di temperatura positivo e negativo di cibi a fini commerciali.

Luogo e installazione

- Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio. Assicurarsi che tutte le pellicole protettive di plastica e i rivestimenti vengano completamente eliminati da tutte le superfici. Per evitare lesioni o danni all'unità, si consiglia di disimballare ed installare l'apparecchio in presenza di due persone.
- La classe climatica è indicata sulla targhetta d'identificazione. Essa indica entro quali limiti di temperature ambiente l'apparecchio può essere usato. La targhetta d'identificazione si trova sul retro dell'apparecchio.

Classe climatica	Max. temperature ambiente	Umidità relative
3	25	60%
4	30	55%
5	40	40%

- Mantenere una distanza di 10 cm tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti per garantire una corretta ventilazione. Aumentare questa distanza se l'ostacolo è una fonte di calore.



- Questo apparecchio deve essere posizionato su un pavimento piano e solido per ridurre il rumore e la vibrazione. Livellare l'apparecchio regolando la base di appoggio.
- Evitare di posizionare l'unità alla luce diretta del sole o vicino a fonti di calore come forni o radiatori.
- Accertarsi che l'apparecchio sia correttamente ventilato.
- Verificare che l'alimentazione e la tensione utilizzate siano conformi ai dati riportati sulla targhetta. Dopo l'installazione, la spina deve essere accessibile
- Collegare e staccare correttamente la spina. Quando si inserisce la spina, assicurarsi che sia completamente innestata. Quando si scollega trattenere il corpo della spina. Non tirare mai direttamente il cavo di alimentazione.
- Si consiglia di montare un interruttore bipolare (o quadri polare) di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000 Watt o quando l'abbattitore viene collegato direttamente senza l'impiego della spina. L'interruttore magnetotermico deve essere posto nelle immediate vicinanze dell'abbattitore in modo tale che esso possa essere ben visibile dal tecnico in caso di manutenzione.
- L'abbattitore è dotato di unità refrigerante incorporata, si deve evitare di ostruire le prese d'aria dell'unità in corrispondenza della griglia frontale di aspirazione aria, in questo modo si permetterà un corretto ricambio d'aria. Evitare dunque di depositare prodotti o altri materiali sul perimetro dell'abbattitore. Ricordiamo che un innalzamento della temperatura ambiente o un'insufficiente quantità di aria al condensatore dell'unità frigorifera, riducono le prestazioni dell'abbattitore con possibile deterioramento dei prodotti esposti e con maggior consumo di energia.
- Se l'unità deve essere spenta per un periodo di tempo prolungato, spegnerla e scollegare la spina dalla presa a parete. Pulire l'apparecchio e lasciare la porta aperta per prevenire cattivi odori.
- **Importante! Per la vostra sicurezza personale, questo apparecchio deve essere correttamente messo a terra.** Questo apparecchio è dotato di un cavo con un filo e una spina di messa a terra. La spina va inserita in una presa correttamente installata e messa a terra. Se le istruzioni di messa a terra non fossero completamente chiare, consultare un elettricista o un centro di assistenza qualificato. Se esiste il dubbio che l'apparecchio non sia correttamente collegato a massa, fare controllare il circuito da un elettricista qualificato per accertarsi che la presa sia correttamente messa a terra.

Luogo e installazione

- Se il cavo non raggiunge la presa elettrica più vicina, riorganizzare la disposizione dell'arredamento oppure rivolgersi a un elettricista per l'installazione di una nuova presa elettrica.
- Se l'alimentazione viene interrotta, attendere almeno 3 minuti prima di riavviare l'apparecchio per evitare danni al compressore.

Nota: Se l'unità non è stata conservata o spostata in posizione verticale, lasciarla in posizione verticale per circa 12 ore prima dell'uso.

Nota: Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire gli scaffali e l'interno con acqua saponata.

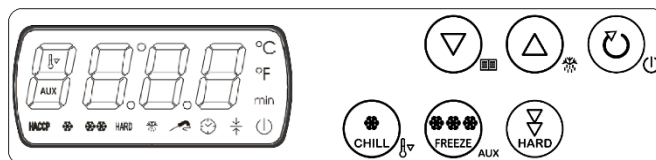
Funzionamento



ATTENZIONE:

- Questo abbattitore è un modello “plug-in”; una volta alimentato il prodotto si avvierà in modalità “Stand by”; sul display apparirà l’icona (⏻) in rosso
- Per iniziare un’operazione sull’abbattitore tenere premuto il tasto START/STOP (⏻) per **1 s**, il display mostrerà la temperatura all’interno della camera.
- Ogni volta che l’abbattitore cambia dallo stato di “Stand-by” allo stato **ON**, l’unità ritornerà nella modalità registrata durante il ciclo precedente.
- Al termine della fase di abbattimento positivo si ha il passaggio automatico in modalità conservazione ad una temperatura da **0°C a +2°C**.
- Al termine della fase di abbattimento negativo si ha il passaggio automatico in modalità conservazione ad una temperatura da **-20°C a -18°C**.
- Per rispettare i tempi di abbattimento previsti per legge, mentre è in corso un ciclo di abbattimento, è vivamente sconsigliato aprire la porta dell’abbattitore.

Impostazione e controllo della temperatura



Abbattimento positivo (CHILL) ⏻

Ciclo Start/Stop; Modalità Stand-by (⏻)

Abbattimento negativo (FREEZE AUX)

Freccia BASSO (⏴)





Ciclo HARD/SOFT (HARD)

Freccia ALTO; Ciclo Sbrinamento (⏵)







	Se acceso, un ciclo di sbrinamento è in esecuzione (Sul display apparirà anche la schermata “def”)
	Se acceso, un ciclo di abbattimento positivo è in esecuzione, se lampeggia invece il ciclo di abbattimento positivo è stato selezionato.
	Se acceso, un ciclo di abbattimento negativo è in esecuzione, se lampeggia invece il ciclo di abbattimento negativo è stato selezionato.
HARD	Se acceso, un ciclo di abbattimento HARD è in esecuzione (Positivo o Negativo), se lampeggia invece il ciclo HARD è stato selezionato.
	Se acceso, un ciclo di abbattimento a “Temperatura controllata” è in esecuzione (Positivo o Negativo), se lampeggia invece il ciclo è stato selezionato. (Temperatura rilevata dalla sonda spillone Pb2)
	Se acceso, l’abbattitore è in modalità “Stand-by”
	Se acceso, un ciclo di abbattimento a “Tempo controllato” è in esecuzione (Positivo o Negativo), se lampeggia invece il ciclo è stato selezionato. (Temperatura rilevata dalla sonda camera Pb1)
	Se acceso, l’abbattitore è in modalità “conservazione” (Temperatura rilevata dalla sonda camera Pb1)
	Se acceso, un ciclo di “pre-raffreddamento” è in esecuzione; se lampeggia invece vuol dire che la temperatura per il pre-raffreddamento non è stata ancora raggiunta. (Temperatura rilevata dalla sonda camera Pb1)

Funzionamento







1. Accensione del prodotto ON/Modalità Stand-by.

- Tenere premuto pulsante START/STOP  per **1 s**: il  led andrà in **ON** o **OFF**.
- Dalla modalità “**Stand-by**” ad acceso “**ON**”, tenere premuto il pulsante START/STOP  per **1 s**: il  led si spegnerà e sul display verrà visualizzata la temperatura della camera “**Pb1**”

2. Come visualizzare la temperatura della camera da sonda Pb1.

- Assicurarsi che nessun ciclo/procedura sia in funzione o sia stato selezionato.
- Tenere premuto la freccia **BASSO**  per **1 s**: il display mostrerà la schermata (**rCH**).
- Premere le frecce **ALTO** o **BASSO**   fino a selezionare “**Pb1**”.
- Premere e rilasciare il pulsante ciclo **POSITIVO** : il display mostrerà la temperatura della camera (**Pb1**).
- **Per terminare la procedura:**
 - a)** Premere e rilasciare due volte il pulsante ciclo **POSITIVO** ; dopo la prima volta sul display verrà visualizzata la schermata “**Pb1**” e dopo la seconda volta verrà visualizzato il valore di temperatura della camera.
 - b)** Premere e rilasciare il pulsante ciclo **POSITIVO** : sul display verrà visualizzata la schermata “**Pb1**” quindi non operare per **60 s.** e sul display verrà visualizzato il valore di temperatura della camera.
 - c)** Non operare per **15 s**: il display mostrerà ancora il valore di temperatura della camera oppure il tempo mancante; dipende da quale tipo di ciclo è in esecuzione. (A temperatura controllata oppure a Tempo controllato)



3. Come visualizzare la temperatura della sonda spillone Pb2.

- Assicurarsi che nessun ciclo/procedura sia in funzione o sia stato selezionato.
- Tenere premuto la freccia **BASSO**  per **1 s**: il display mostrerà la schermata (**rCH**).
- Premere le frecce **ALTO** o **BASSO**   fino a selezionare “**Pb2**”.
- Premere e rilasciare il pulsante ciclo **POSITIVO** : il display mostrerà la temperatura rilevata dalla sonda spillone (**Pb2**).
- **Per terminare la procedura:**
 - d)** Premere e rilasciare due volte il pulsante ciclo **POSITIVO** ; dopo la prima volta sul display verrà visualizzata la schermata “**Pb1**” e dopo la seconda volta verrà visualizzato il valore di temperatura della camera.
 - e)** Premere e rilasciare il pulsante ciclo **POSITIVO** : sul display verrà visualizzata la schermata “**Pb1**” quindi non operare per **60 s.** e sul display verrà visualizzato il valore di temperatura della camera.
 - f)** Non operare per **15 s**: il display mostrerà ancora il valore di temperatura della camera oppure il tempo mancante; dipende da quale tipo di ciclo è in esecuzione. (A temperatura controllata oppure a Tempo controllato)

Attenzione: Se la sonda spillone non è abilitata (Parametro **P3=0**) la schermata “**Pb2**” non verrà mostrata.





Funzionamento

4. Come attivare un ciclo di "Sbrinamento".

- Tenere premuto la freccia **ALTO**  per **4 s**: l'icona di sbrinamento  si accenderà e sul display verrà visualizzata la schermata "def"
- **Per terminare la procedura**: spegnere l'abbattitore o iniziare un ciclo di abbattimento (A temperatura controllata o temporizzato)

5. Come iniziare un ciclo di Pre-raffreddamento.

Ogni operazione di abbattimento può essere preceduto da un ciclo di Pre-raffreddamento:



- Tenere premuto il pulsante ciclo **POSITIVO**  per **1 s**: il led  di Pre-raffreddamento comincerà a lampeggiare.
Il ciclo continuerà fino a quando all'interno della camera non sarà raggiunta la temperatura di pre-raffreddamento impostata (**+1°C**).
- Il led di **pre-raffreddamento**  resterà acceso e il buzzer (acustico) si attiverà per **1 s**.
- Tenere premuto il pulsante di ciclo **POSITIVO**  per **1 s** oppure iniziare un ciclo di abbattimento per interrompere l'operazione di pre-raffreddamento.

Attenzione: Il parametro **r22** stabilisce il set-point di lavoro per il ciclo di pre-raffreddamento.

Funzioni per l'abbattimento positivo e negativo

I cicli di abbattimento positivo e negativo hanno due tipologie di lavoro principali: possono essere a "Temperatura controllata" oppure "Temporizzati"

- Se l'operatore sceglie il ciclo a "**TEMPERATURA CONTROLLATA**", la temperatura appunto viene rilevata dalla sonda spillone **Pb2** e il ciclo terminerà quando si raggiungerà la temperatura pre-impostata nei parametri (**+3°C** per abbattimento positivo e **-18°C** per abbattimento negativo). Al termine del ciclo l'abbattitore cambierà in automatico lo stato di lavoro ed entrerà in modalità "**conservazione**" che manterrà il cibo ad una temperatura pre-impostata: **+2°C** con abbattimento positivo e **-20°C** con abbattimento negativo per un periodo di tempo in accordo con il valore impostato di **60Min**. Durante i cicli di abbattimento a "**temperatura controllata**" il display mostrerà sempre la temperatura della sonda spillone "**Pb2**", appena entrerà in modalità conservazione mostrerà invece la temperatura della camera "**Pb1**".

Attenzione: L'operatore può modificare il settaggio del parametro per il pre-settaggio della sonda spillone agendo sui pulsanti freccia **ALTO** e freccia **BASSO**  . Il display lampeggerà. Non operare per **4 s**: il display finirà di lampeggiare.

Funzionamento

Funzioni per l'abbattimento positivo e negativo

- Se l'operatore sceglie il ciclo "TEMPORIZZATO" la temperatura viene rilevata dalla sonda camera "Pb1" e sul display del termostato verrà visualizzato il tempo pre-impostato nei parametri: **90 Min.** per abbattimento positivo e **240 Min.** per abbattimento negativo. Una volta che la temperatura della camera combacerà con i valori di settaggio impostati: **+3°C** per abbattimento positivo e **-18°C** per abbattimento negativo il compressore si fermerà. Il ciclo a tempo continuerà fino allo scadere del tempo pre-impostato (fino a quando sul display non verranno raggiunti gli **0 Min.**) Al termine del ciclo l'abbattitore cambierà in automatico lo stato di lavoro ed entrerà in modalità "conservazione" che manterrà il cibo ad una temperatura pre-impostata: **+2°C** con abbattimento positivo e **-20°C** con abbattimento negativo per un periodo di tempo in accordo con il valore impostato di **60Min.** Durante i cicli di abbattimento "Temporizzato" il display mostrerà il tempo mancante alla fine del ciclo, mentre una volta entrato in modalità conservazione mostrerà invece la temperatura della camera "Pb1".

Attenzione: L'operatore può modificare il tempo di lavoro agendo sui pulsanti freccia **ALTO/BASSO** (▲) (▼) : il display lampeggerà. Non operare per **4 s**: il display finirà di lampeggiare.

Possibili cicli operative di abbattimento:

- CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO SOFT**
- CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO HARD**
- CICLO ABBATTIMENTO NEGATIVO SOFT**
- CICLO ABBATTIMENTO NEGATIVO HARD**

Nota: Tutti i cicli sopracitati possono essere sia a temperatura-controllata che temporizzati

- Per selezionare cicli a "Temperatura controllata" premere e rilasciare una volta il pulsante ciclo **POSITIVO** (CHILL) o ciclo **NEGATIVO** (FREEZE). Il led della sonda spillone inizierà a lampeggiare. (Nel caso di ciclo NEGATIVO anche il led **HARD** lampeggerà)
- Per selezionare cicli "Temporizzati" premere due volte il pulsante ciclo **POSITIVO** (CHILL) o ciclo **NEGATIVO** (FREEZE), il led del ciclo a tempo inizierà a lampeggiare.
- Per interrompere cicli a temperature controllate o temporizzati:** Tenere premuto il pulsante **START/STOP** (STOP)

Funzionamento









Ciclo abbattimento Positivo Soft

Seguire le seguenti istruzioni per iniziare un ciclo di abbattimento positivo soft:

Ciclo di abbattimento positivo soft a temperatura controllate è suddiviso nelle seguenti 2 fasi:

- Abbattimento positivo Soft
- Conservazione

Il Ciclo **SOFT** viene utilizzato quando l'operatore vuole un ciclo di abbattimento positivo regolare (La camera non scenderà mai ad una temperatura negativa). Durante la prima fase il set-point della temperatura della camera sarà **0.0°C** (Valore parametro **r7**). Una volta che la sonda spillone raggiungerà una temperatura di **+3°C** (Valore parametro **r3**) la fase **ABBATTIMENTO POSITIVO SOFT** sarà terminata.

1. Premere e rilasciare il pulsante di abbattimento **POSITIVO**  per selezionare la modalità a "Temperatura controllata": il led  e il led sonda spillone  inizieranno a lampeggiare.
2. Il display visualizzerà la temperatura pre-impostata per il ciclo di abbattimento positivo.
3. Premere e rilasciare il pulsante **START/STOP**  per iniziare il ciclo positivo: il led  e il led sonda spillone  smetteranno di lampeggiare e resterranno accesi.
4. Una volta che la sonda spillone raggiunge il valore di pre-setting, un allarme acustico e visivo segnalerà che il ciclo è finito, l'abbattitore entrerà in modalità conservazione e il led  si accenderà. Il led sonda spillone  si spegnerà.

Attenzione: Durante la modalità conservazione il display visualizzerà la temperatura camera (**Pb1**).

Ciclo abbattimento Positivo Hard

Seguire le seguenti istruzioni per iniziare un ciclo di abbattimento positivo hard:










Ciclo di abbattimento positivo hard a temperatura controllata è suddiviso nelle seguenti 3 fasi:

- Abbattimento positivo Hard
- Abbattimento positive Soft
- Conservazione

Il Ciclo **HARD** viene utilizzato quando l'operatore vuole un ciclo di abbattimento positivo veloce (La camera scenderà ad una temperatura negativa). Durante la prima fase il set-point della temperatura della camera sarà **-20°C** (Valore parametro **r9**). Una volta che la sonda spillone raggiungerà una temperatura di **+10°C** (Valore parametro **r13**) il ciclo **HARD** si fermerà e comincerà un ciclo di abbattimento positivo **SOFT**.

Attenzione: Anche se la fase **SOFT** è già in esecuzione il led **HARD** rimarrà acceso fino a quando la sonda spillone non rileverà **+3°C** (Valore parametro **r3**)

Funzionamento

1. Premere e rilasciare il pulsante di abbattimento **POSITIVO**  per selezionare la modalità a “Temperatura controllata”: il led  e il led sonda spillone  inizieranno a lampeggiare.
2. Premere e rilasciare il pulsante **HARD/SOFT** : il led comincerà **HARD** a lampeggiare.
3. Il display visualizzerà la temperatura pre-impostata per il ciclo di abbattimento positivo.
4. Premere e rilasciare il pulsante **START/STOP**  per iniziare il ciclo positivo **HARD**: i led , sonda spillone  e **HARD** smetteranno di lampeggiare e resterranno accesi.
5. Una volta che la sonda spillone raggiunge il valore di pre-setting, un allarme acustico e visivo segnalerà che il ciclo è finito, l'abbattitore entrerà in modalità conservazione e il led  si accenderà, mentre i led sonda spillone  e **HARD** si spegneranno.

Attenzione: Durante la modalità conservazione il display visualizzerà la temperatura camera (**Pb1**).












Ciclo abbattimento Negativo Soft

Seguire le seguenti istruzioni per iniziare un ciclo di abbattimento negativo soft:

Ciclo di abbattimento negativo soft a temperatura controllate è suddiviso nelle seguenti 3 fasi:

- Abbattimento negativo Soft
- Abbattimento negativo
- Conservazione

Il Ciclo **SOFT** viene utilizzato quando l'operatore vuole un ciclo di abbattimento negativo regolare (La camera non scenderà mai ad una temperatura negativa). Una volta che la sonda spillone raggiungerà una temperatura di **+3°C** (Valore parametro **r3**) il ciclo **SOFT** si fermerà e comincerà un normale ciclo di abbattimento negativo fino a quando la sonda spillone non raggiungerà **-18°C**. (Valore parametro **r4**)

1. Premere e rilasciare il pulsante di abbattimento **NEGATIVO**  per selezionare la modalità a “Temperatura controllata”: il led , il led  e i led sonda spillone  e **HARD** inizieranno a lampeggiare.
2. Il display visualizzerà la temperatura pre-impostata per il ciclo di abbattimento negativo.
3. Premere e rilasciare il pulsante **HARD/SOFT** : il led comincerà **HARD** si spegnerà
4. Premere e rilasciare il pulsante **START/STOP**  per iniziare il ciclo negativo **SOFT**: il led , il led  e il led sonda spillone  smetteranno di lampeggiare e resterranno accesi.
5. Una volta che la sonda spillone raggiunge il valore di pre-setting, un allarme acustico e visivo segnalerà che il ciclo è finito, l'abbattitore entrerà in modalità conservazione e il led  si accenderà, mentre il led sonda spillone  si spegnerà.

Attenzione: Durante la modalità conservazione il display visualizzerà la temperatura camera (**Pb1**).

Funzionamento

Ciclo abbattimento Negativo Hard











Seguire le seguenti istruzioni per iniziare un ciclo di abbattimento negativo hard:

Ciclo di abbattimento negativo hard a temperatura controllata è suddiviso nelle seguenti 3 fasi:

- Abbattimento negativo Hard
- Abbattimento negativo
- Conservazione

Il Ciclo **HARD** viene utilizzato quando l'operatore vuole un ciclo di abbattimento negativo veloce. La camera scenderà ad una temperatura negativa di **-20°C** (Valore parametro **r9**). Una volta che la sonda spillone raggiungerà una temperatura di **+3°C** (Valore parametro **r3**) il ciclo **HARD** si fermerà e comincerà un normale un ciclo di abbattimento negativo.

Attenzione: Anche se la fase standard di abbattimento negativo è già in esecuzione il led **HARD** rimarrà acceso fino a quando la sonda spillone non rileverà **-18°C** (Valore parametro **r4**)

1. Premere e rilasciare il pulsante di abbattimento **NEGATIVO**  per selezionare la modalità a "Temperatura controllata": i led , led , i led sonda spillone  e **HARD** inizieranno a lampeggiare.
2. Il display visualizzerà la temperatura pre-impostata per il ciclo di abbattimento negativo.
3. Premere e rilasciare il pulsante **START/STOP**  per iniziare il ciclo negativo **HARD**: il led , led  e il led sonda spillone  e **HARD** smetteranno di lampeggiare e resterranno accesi.
4. Una volta che la sonda spillone raggiunge il valore di pre-setting, un allarme acustico e visivo segnalerà che il ciclo è finito, l'abbattitore entrerà in modalità conservazione e il led  si accenderà, mentre i led sonda spillone  e **HARD** si spegneranno.

Attenzione: Durante la modalità conservazione il display visualizzerà la temperatura camera (**Pb1**).

Il display

Durante lo stato "OFF" e durante lo stato "Stand-by" il display è spento.

Durante lo stato "ON" il display visualizza la temperatura della camera.

Durante lo stato "run" il dispositivo funzionerà nel modo seguente:

- Se è in corso un abbattimento positivo o negativo a temperatura controllata il display visualizzerà la temperatura rilevata dalla sonda a spillone (**Pb2**).
- Se è in corso un abbattimento positivo o negativo temporizzato, il display visualizzerà il tempo residuo della durata di questi.
- Se è in corso una conservazione, il display visualizzerà la temperatura della camera (**Pb1**).

Funzionamento

L'abbattitore è adatto ad abbattere la temperatura di un prodotto alimentare (vedere la tabella con le temperature in relazione al prodotto).

Non introdurre nell'abbattitore il cibo appena uscito dal forno, attendere qualche minuto prima di posizionare il prodotto dentro la camera ed iniziare il ciclo.

Si ricorda che il tempo di abbattimento del prodotto alla temperatura desiderata, dipende da vari fattori come ad esempio:

- La forma, il tipo, lo spessore ed il materiale nel quale è contenuto il prodotto alimentare da "abbattere".
- Uso dei coperchi sui contenitori.
- Le caratteristiche fisiche del prodotto, densità, contenuto d'acqua e contenuto di grassi.
- Le condizioni di temperatura dell'alimento da "abbattere".

L'impostazione tempo di abbattimento di temperatura positivo o negativo rapido sono da settare in base al tipo ed al peso del prodotto trattato.

MODALITA' DI SELEZIONE DEL TIPO DI ABBATTIMENTO

Le modalità di selezione dell'abbattimento sono le seguenti:

- A tempo, se si conosce il tempo di abbattimento del prodotto da abbattere. Quando termina la fase a tempo, passa automaticamente alla modalità conservazione.
- Oppure con Sonda Spillone da inserire nel cuore del prodotto; basterà impostare la temperatura desiderata del prodotto da abbattere, la sonda rileva la temperatura impostata, dopo 1 segnale acustico l'abbattitore passerà in modalità conservazione (vedere posizione sonda spillone).

Tipo di abbattimento	Velocità del ciclo	Tipo di prodotto	Carico prodotto	Ciclo al cuore del prodotto
POSITIVO	A piena velocità	Per tutti gli alimenti densi e di grosse pezzature	Max 4 Kg per teglia	+3°C MAX 90Min.
NEGATIVO	A piena velocità	Per tutti gli alimenti densi e di grosse pezzature	Max 3 Kg per teglia	Fino a -18°C (240 minuti)
	Velocità ridotta	Prodotti delicati, verdure, creme, dessert al cucchiaio, prodotti di piccole pezzature		

Funzionamento

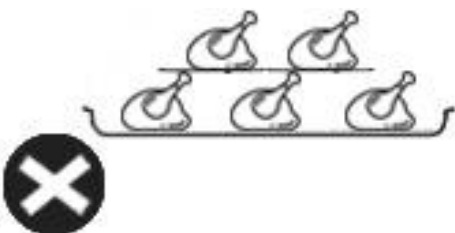
MISURAZIONE TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO



Quando lo spessore del prodotto lo consente, utilizzare sempre la sonda di temperatura a spillone, per conoscere l'esatta temperatura raggiunta al cuore del prodotto, si suggerisce, inoltre, di non interrompere il ciclo di abbattimento o aprire la porta prima che si sia raggiunta la temperatura di **+3°C**, in abbattimento positivo e **-18°C** per quello negativo.

CARICO DEL PRODOTTO

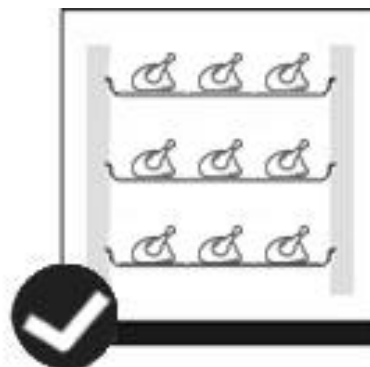
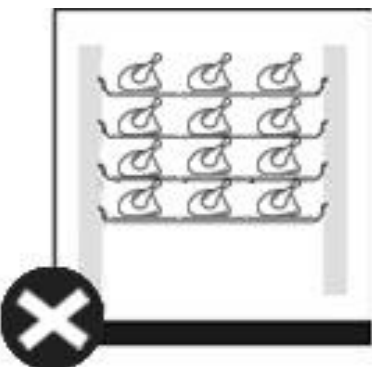
I prodotti da abbattere non devono essere sovrapposti.



SPAZIO FRA LE GRIGLIE/TEGLIE

Al fine di permettere un buon ricircolo di aria all'interno della camera dell'abbattitore:

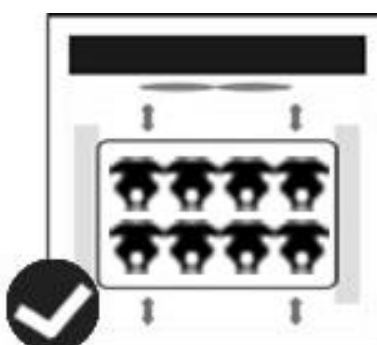
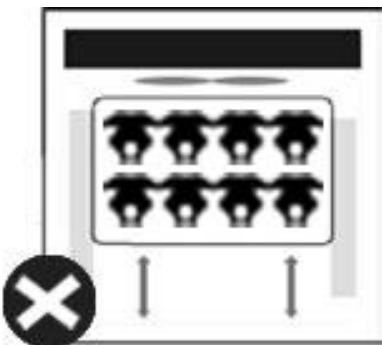
- Si deve tenere un spazio tra i ripiani di almeno 65 mm.



POSIZIONE DELLE TEGLIE

Al fine di permettere un buon abbattimento:

- Le teglie NON devono essere posizionate a ridosso dell'evaporatore
- Ripartire in spazi uguali la distanza fra teglia e teglia



Funzionamento

CONSERVAZIONE PRODOTTO COTTO ED ABBATTUTO

Il prodotto cotto ed abbattuto può essere conservato in frigorifero mantenendo le qualità organolettiche fino a 5 giorni da quello di trattamento. Importante è rispettare la catena del freddo, mantenendo durante la conservazione una temperatura costante compresa tra $0^{\circ}\text{C} \div 4^{\circ}\text{C}$, a seconda dell'alimento. Utilizzando la tecnica del sottovuoto, il tempo di conservazione può essere aumentato fino a circa 15 giorni.

CONSERVAZIONE PRODOTTO COTTO E SURGELATO

Il prodotto cotto e surgelato può essere conservato in frigorifero mantenendo le qualità organolettiche per diversi mesi dal momento del trattamento.

I prodotti che hanno subito il ciclo di abbattimento negativo possono essere conservati con sicurezza per un tempo compreso tra i 3 ed i 18 mesi, a seconda dell'alimento trattato. importante è rispettare una temperatura di conservazione uguale o minore di -20°C .



ATTENZIONE

Evitare di lasciare a temperatura ambiente i prodotti cotti e da abbattere.

Evitare perdite di umidità, pena la perdita della fragranza conservata del prodotto.

Il prodotto abbattuto deve essere protetto da una pellicola per alimenti (meglio se sottovuoto) e munito di targa adesiva su cui siano riportate con caratteri indelebili come segue:

- Il contenuto
- Il giorno di preparazione
- La data di scadenza assegnata



ATTENZIONE

Alimenti già scongelati non possono essere ricongelati









Funzionamento

TEMPI DI ABBATTIMENTO







Alimento	Teglia	Carico massimo	Carico massimo	Tempo di abbattimento	Ciclo utilizzato
PRIMI PIATTI					
Besciamella	GN1/1 - h 60mm	6 L	4 cm	70 minuti	POSITIVO
Brodo di carne	GN 1/1 h 110mm	7 L	6-7 cm	90 minuti	POSITIVO
Cannelloni al Forno	GN 1/1 h 40mm	4 Kg	3-4 cm	40 minuti	POSITIVO
Minestrone di Verdure	GN1/1 h 100mm	5 L	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Ragù e Pomodoro	GN1/1 h 60mm	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Zuppa di Fagioli	GN1/1 h 60mm	5 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
Zuppa di Pesce	GN1/1 h 60mm	4 Kg	5 cm	90 minuti	POSITIVO
CARNI E POLLAME					
Arrosti di Maiale	GN1/1 h 60mm	7 Kg	10 cm	90 minuti	POSITIVO
Brasato di Manzo	GN1/1 h 60mm	7 Kg	15 cm	90 minuti	POSITIVO
Manzo Bollito	GN1/1 h 60mm	6 Kg	12-18 cm	90 minuti	POSITIVO
Petto di Pollo	GN1/1 h 40mm	5 Kg	4-5 cm	30 minuti	POSITIVO
Roastbeef	GN1/1 h 40mm	4 Kg	10-15 cm	80 minuti	POSITIVO
PESCE					
Cernia al Forno Intera	GN1/1 h 40mm	3 Kg	5-10 cm	90 minuti	POSITIVO
Cicale di Mare	GN1/1 h 40mm	2 Kg	3 cm	25 minuti	POSITIVO
Cozze Sottovuoto	GN1/1 h 60mm	2 Kg	Max 3-4 cm	20 minuti	POSITIVO
Polipo Bollito	GN1/1 h 60mm	5 Kg	-	60 minuti	POSITIVO
Seppie in Umido	GN1/1 h 60mm	4 Kg	4-5 cm	60 minuti	POSITIVO
VERDURE					
Carote Trifolate	GN1/1 h 60mm	4 Kg	40-50 cm	60 minuti	POSITIVO
Funghi Trifolati	GN1/1 h 60mm	4 Kg	40-50 cm	60 minuti	POSITIVO
Zucchine Trifolate	GN1/1 h 60mm	3 Kg	40-50 cm	90 minuti	POSITIVO
PASTICCERIA / DESSERT					
Budino Vaniglia e Cioccolato	GN1/1 h 60mm	6 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Crema Inglese	GN1/1 h 60mm	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Crema Pasticcera	GN1/1 h 60mm	3 L	4-5 cm	90 minuti	POSITIVO
Panna Cotta (Monoporzione)	GN1/1 h 40mm	3 L	6 cm	60 minuti	POSITIVO
Semifreddo	GN1/1 h 40mm	3 Kg	4-6 cm	50 minuti	POSITIVO
Tiramisù	GN1/1 h 60mm	5 Kg	4-5 cm	45 minuti	POSITIVO

Parametri principali

Seguire le seguenti istruzioni per visualizzare la lista parametri:

1. Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata "Lock" e che nessun ciclo/procedura sia in funzione o sia stato selezionato.
2. Tenere premuto i pulsanti freccia **ALTO**  e freccia **BASSO**  per **4 s**: il display visualizzerà la schermata "PA".
3. Premere e rilasciare il pulsante abbattimento **POSITIVO** : il display visualizzerà "0".
4. Premere e rilasciare il pulsante freccia **ALTO**  o freccia **BASSO**  entro **15 s** per impostare sul display "-19".
5. Premere e rilasciare il pulsante di abbattimento **POSITIVO**  o non operare per **15 s**: il display visualizzerà ancora una volta "PA".
6. Tenere premuto i pulsanti freccia **ALTO**  e freccia **BASSO**  per **4 s**: il display visualizzerà la schermata "SP".

Seguire le seguenti istruzioni per settare un parametro:

7. Premere e rilasciare il pulsante freccia **ALTO**  o freccia **BASSO**  per selezionare un parametro.
8. Premere e rilasciare il pulsante di abbattimento **POSITIVO**  il display visualizzerà il valore del parametro.
9. Premere e rilasciare il pulsante freccia **ALTO**  o freccia **BASSO**  entro **15 s** per modificare il valore del parametro.
10. Premere e rilasciare il pulsante di abbattimento **POSITIVO**  o non operare per **15 s**: il display visualizzerà nuovamente la label del parametro.

Seguire le seguenti istruzioni per uscire dalla procedura:

11. Tenere premuto i pulsanti freccia **ALTO**  e freccia **BASSO**  per **4 s** o non operare per **60 s**. Il display mostrerà il valore come indicato nel paragrafo "Il display" (Pag.47).

Parametri principali

Parametro	Min.	Max.	Unità	Valore	Ingressi analogici
P3	0	3	-----	1	Abilitazione sonda spillone: 1 = SI
P4	0	1	-----	0	Abilitazione sonda evaporatore: 1 = SI

Parametro	Min.	Max.	Unità	Valore	Parametri principali
r0	0.1	15	°C/°F	3	Differenziale dei parametri r7, r8, r9, r10, r11 e r12
r1	1	500	Min	120	Durata dell'abbattimento POSITIVO a tempo
r2	1	500	Min	240	Durata dell'abbattimento NEGATIVO a tempo
r3	-99	99	°C/°F	3	Temperatura di fine abbattimento a temperatura; anche temperatura di fine della fase soft della surgelazione soft a temperatura (temperatura rilevata dalla sonda ad ago); si veda anche il parametro r5
r4	-99	99	°C/°F	-18	Temperatura di fine surgelazione a temperatura (temperatura rilevata dalla sonda ad ago) ; si veda anche il parametro r6
r5	1	500	Min	240	Durata massima dell'abbattimento positivo a temperatura; si veda anche il parametro r3
r6	1	500	Min	360	Durata massima dell'abbattimento negativo a temperatura; si veda anche il parametro r4
r7	-99	99	°C/°F	0	Set-point di lavoro durante l'abbattimento positivo; ed anche set-point di lavoro durante la fase di abbattimento negativo SOFT (temperatura della camera); vedere anche il parametro r0
r8	-99	99	°C/°F	-40	Set-point di lavoro durante l'abbattimento negativo; (temperatura della camera); vedere anche il parametro r0
r9	-99	99	°C/°F	-20	Set-point di lavoro durante l'abbattimento positivo in fase HARD ; (temperatura della camera); vedere anche il parametro r0
r10	-99	99	°C/°F	2	Set-point di lavoro durante lo stato di conservazione dopo una fase di abbattimento positivo (temperature della camera); vedere anche il parametro r0
r11	-99	99	°C/°F	-20	Set-point di lavoro durante lo stato di conservazione dopo una fase di abbattimento negativo (temperature della camera); vedere anche il parametro r0
r12	-99	99	°C/°F	1	Set-point di lavoro durante un ciclo di pre-raffreddamento (temperature della camera); vedere anche il parametro r0

Parametri principali

Parametro	Min.	Max.	Unità	Valore	Parametri principali
r13	-99	99	°C/°F	10	Temperatura di fine della fase HARD dell'abbattimento HARD a temperatura (temperatura rilevata dalla sonda spillone)
r14	10	100	%	60	Durata della fase HARD dell'abbattimento HARD a tempo (intesa come percentuale del valore stabilito con il parametro r1); anche durata della fase soft della surgelazione soft a tempo (intesa come percentuale del valore stabilito con il parametro r2)
r15	-50	99	°C/°F	65	Temperatura al di sotto della quale il conteggio della durata massima dell'abbattimento positivo a temperatura e della durata massima dell'abbattimento negativo a temperatura viene avviato (temperatura rilevata dalla sonda spillone)
r16	0	2	-----	1	Tipologia di ciclo che può essere selezionato: 0 = Abbattimento positivo e conservazione 1 = Abbattimento positivo e conservazione o abbattimento negativo e conservazione 2 = Abbattimento negativo e conservazione
r19	0	1	-----	1	Valore modificabile rapidamente durante lo stato " on " prima di avviare il ciclo di funzionamento: 0 = Set-point di lavoro durante un ciclo di abbattimento positivo o negativo 1 = Temperatura finale di un abbattimento positivo o negativo.
r20	0	1	-----	1	Memorizzazione del valore modificabile rapidamente durante lo stato " on " prima di avviare il ciclo di funzionamento 0 = NO (all'avvio del successivo medesimo ciclo verranno riproposti i valori stabiliti con i parametri r1 , r7 e r3 o quelli stabiliti con i parametri r2 , r4 e r8) 1 = SI (all'avvio del successivo medesimo ciclo verranno riproposti i valori modificati rapidamente prima di avviare il precedente medesimo ciclo)
r21	0	1	-----	1	Modalità con la quale un ciclo di funzionamento viene avviato a temperatura piuttosto che a tempo 0 = automatica (ovvero attraverso il test per la verifica del corretto inserimento della sonda a spillone) 1 = manuale (ovvero attraverso la pressione e il rilascio del tasto ABBATTIMENTO POSITIVO o NEGATIVO)

Parametri principali

Parametro	Min.	Max.	Unità	Valore	Parametri principali
r22	0	1	-----	0	Modalità di attivazione del pre-raffreddamento 0 = manuale (ovvero attraverso la pressione del tasto ABBATTIMENTO per 1s) 1 = sia in modo automatico (ovvero attraverso il passaggio dallo stato "stand-by" allo stato "on", quindi attraverso l'accensione del dispositivo) che manuale (ovvero attraverso la pressione del tasto ABBATTIMENTO per 1s)
r23	0	50	s	2	durata dell'attivazione del buzzer per segnalare che il test per la verifica del corretto inserimento della sonda a spillone non è stato completato con successo
Parametro	Min.	Max.	Unità	Valore	Allarmi di temperatura
A1	0	99	°C/°F	10	Temperatura della cella al di sotto della quale viene attivato l'allarme di temperatura di minima (relativa al setpoint di lavoro, ovvero "r10 - A1" durante la conservazione post abbattimento positivo e "r11 - A1" durante la conservazione post abbattimento negativo; codice "AL"); si veda anche il parametro A11
A2	0	1	-----	1	Abilitazione dell'allarme di temperatura di minima (codice "AL") 1 = SI
A4	0	99	°C/°F	10	Temperatura della cella al di sopra della quale viene attivato l'allarme di temperatura di massima (relativa al setpoint di lavoro, ovvero "r10 + A4" durante la conservazione post abbattimento positivo e "r11 + A4" durante la conservazione post abbattimento negativo; codice "AH"); si veda anche il parametro A11
A5	0	1	-----	1	Abilitazione dell'allarme di temperatura di massima (codice "AH") 1 = SI
A7	0	240	Min	15	Ritardo allarme di temperatura (codice "AL" e codice "AH")
A8	0	240	Min	15	Ritardo allarme di temperatura di massima (codice "AH") dalla conclusione del fermo Ventilatore dell'evaporatore e dall'avvio della conservazione
AA	0	240	S	12	Durata dell'attivazione del buzzer alla conclusione dell'abbattimento e della surgelazione
A11	1	15	°C/°F	2	Differenziale dei parametri A1 e A4

Parametri principali

Parametro	Min.	Max.	Unità	Valore	Protezioni del compressore
C1	0	240	Min	3	tempo minimo tra due accensioni consecutive del compressore
C2	0	240	Min	5	tempo minimo tra lo spegnimento del compressore e la successiva accensione

Parametro	Min.	Max.	Unità	Valore	Sbrinamento
d1	0	3	-----	2	<p>Tipo di sbrinamento:</p> <p>0 = elettrico (durante lo sbrinamento il compressore verrà spento, l'uscita sbrinamento verrà attivata e il ventilatore dell'evaporatore verrà spento)</p> <p>1 = a gas caldo (durante lo sbrinamento il compressore verrà acceso, l'uscita sbrinamento verrà attivata e il ventilatore dell'evaporatore verrà spento)</p> <p>2 = ad aria (durante lo sbrinamento il compressore verrà spento e l'uscita sbrinamento verrà attivata; il ventilatore dell'evaporatore verrà acceso, indipendentemente dalle condizioni della porta, ovvero indipendentemente dallo stato dell'ingresso micro porta)</p> <p>3 = ad aria con porta aperta (durante lo sbrinamento il compressore verrà spento e l'uscita sbrinamento verrà attivata; il ventilatore dell'evaporatore verrà acceso, a condizione che la porta sia aperta, ovvero a condizione che l'ingresso micro porta sia attivo e che il parametro i0 sia impostato a valori diversi da 0)</p>
d2	-50	99	°C/°F	2	Temperatura di fine sbrinamento (temperatura dell'evaporatore); si veda anche il parametro d3
d3	0	99	Min	15	<p>Se il parametro P4 è impostato a 0, durata dello sbrinamento</p> <p>se il parametro P4 è impostato a 1, durata massima dello sbrinamento; si veda anche il parametro d2</p> <p>0 = lo sbrinamento non verrà mai attivato</p>

Parametri principali

Parametro	Min.	Max.	Unità	Valore	Ventilatore evaporatore e condensatore
F1	-50	99	°C/°F	-1	Temperatura dell'evaporatore al di sopra della quale il ventilatore dell'evaporatore viene spento durante la conservazione (solo se il parametro F2 è impostato a 3); si veda anche il parametro F8
F2	0	3	-----	2	Attività del ventilatore dell'evaporatore durante la conservazione: 0 = spento 1 = acceso 2 = parallelamente al compressore; si veda anche il parametro F9 3 = acceso; si veda anche il parametro F1
F15	0	240	s	15	ritardo ventilatore dell'evaporatore dalla chiusura della porta, ovvero dalla disattivazione dell'ingresso micro porta

Pulizia, assistenza e manutenzione

Spegnere e scollegare dalla rete di alimentazione prima della pulizia.

- Pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio più frequentemente possibile.
- La manutenzione dell'abbattitore deve includere almeno una pulizia periodica giornaliera della zona di carico per prevenire lo sviluppo e l'accumulo di batteri.
- Prima di fare la pulizia della camera dell'abbattitore, eseguire uno sbrinamento lasciando aperta la porta e togliendo il tappo della piletta di scarico.
- Lo sbrinamento dell'abbattitore avviene in modo manuale e può essere eseguito con porta aperta
- Dopo che l'abbattitore ha terminato il ciclo di abbattimento, si deve togliere il tappo di scarico dell'acqua della piletta in questo modo si farà defluire l'acqua di condensa all'interno della vaschetta. La piletta serve anche per far defluire gli eventuali liquidi del prodotto.
- Ad ogni fine ciclo di sbrinamento controllare il livello dell'acqua e se serve vuotare la vaschetta. (Posizionata sotto al basamento dell'unità condensatrice).
- Pulire l'unità con un panno umido. Non permettere mai all'interruttore, al pannello di controllo, al cavo o alla spina di bagnarsi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, prodotti che contengono cloro, soda caustica, acido muriatico, aceto e varichina. Questi possono lasciare residui nocivi. Utilizzare solo acqua e sapone neutro.
- Pulire la guarnizione della porta solo con acqua.
- Assicurarsi che l'acqua di pulizia non penetri nei componenti elettrici.
- Vietato pulire con un getto d'acqua.
- Pulire e asciugare sempre dopo la pulizia con un panno morbido.
- Non consentire all'acqua usata per la pulizia di attraversare il foro di scarico per entrare nella coppa di evaporazione.
- Fare attenzione quando si pulisce la parte posteriore dell'apparecchio.
- Un rappresentante o un tecnico devono eseguire le riparazioni dove necessario.
- Se l'apparecchio deve rimanere fermo per lunghi periodi, staccare la spina dopo aver impostato l'interruttore in posizione **OFF**, vuotare lo scomparto frigorifero e pulire accuratamente.
- La manutenzione dell'abbattitore deve includere almeno una pulizia periodica giornaliera della sonda di temperatura a spillone
- Si raccomanda attentamente di sciacquare la sonda a spillone con acqua pulita e con una soluzione igienizzante

Manutenzione speciale

Le istruzioni fornite nel seguente paragrafo possono essere seguite da tecnici qualificati

- Pulire periodicamente il condensatore usando utensili idonei (aspiratore o spazzole a setole morbide) può allungare il ciclo di vita utile dell'apparecchio.
- Controllare che i collegamenti elettrici non siano allentati.
- Verificare che il termostato e il sensore siano in buono stato di funzionamento.

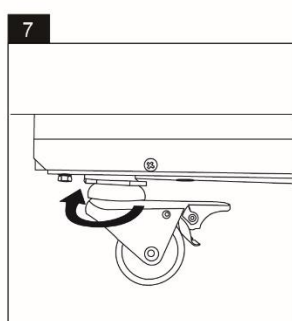
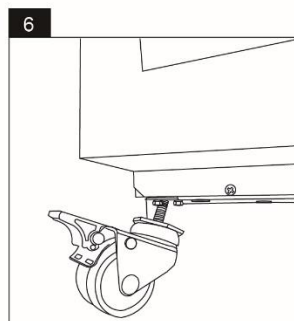
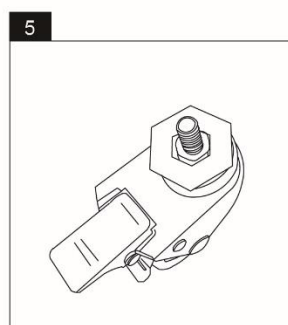
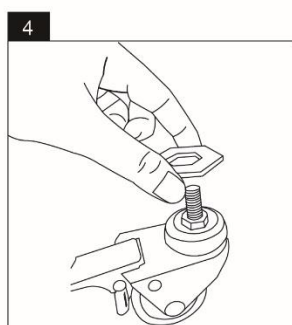
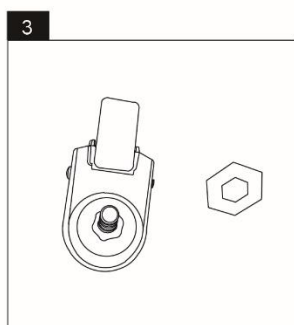
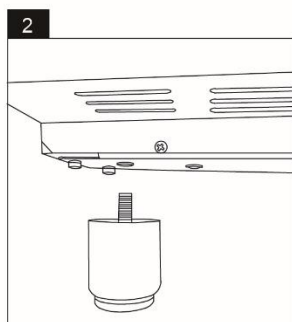
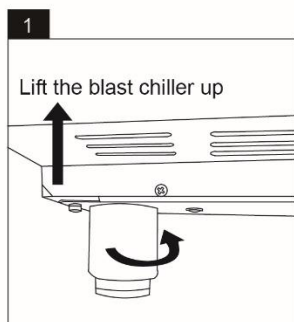
Accessorio opzionale

Quattro ruote

Fissare due ruote dotate di freno nella parte inferiore/anteriore e due ruote prive di freno nella parte posteriore in basso.

Procedimento: Seguire i 7 passi descritti qui di seguito per procedere alla sostituzione dei piedi con ruote.

Nota: se desiderate acquistare accessori opzionali, chiedete ai responsabili di vendita per suggerimenti.

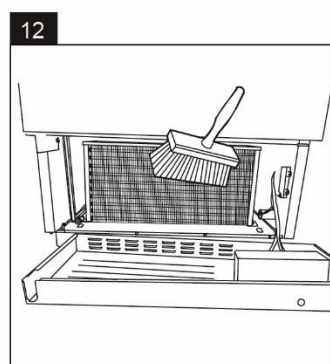
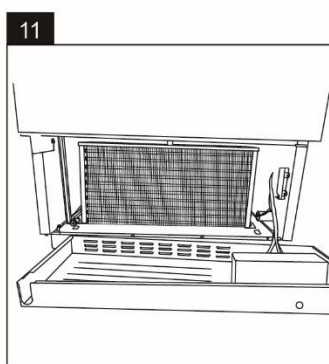
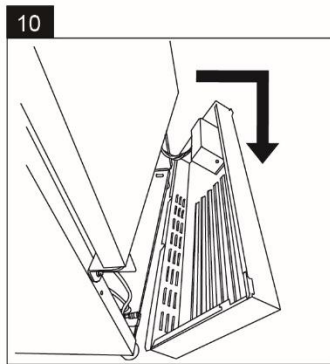
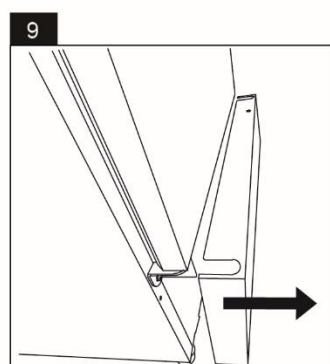
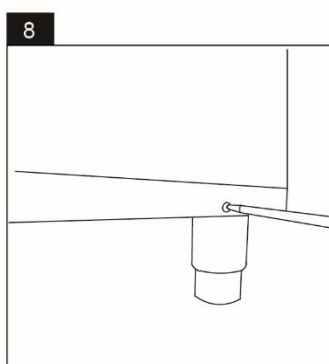
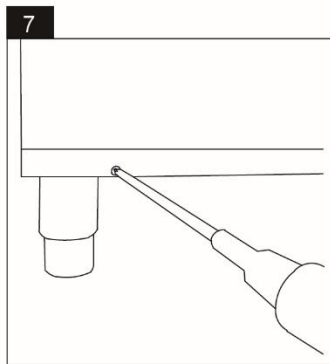
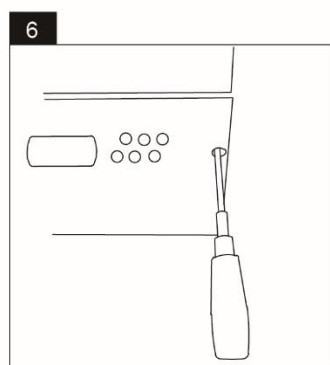
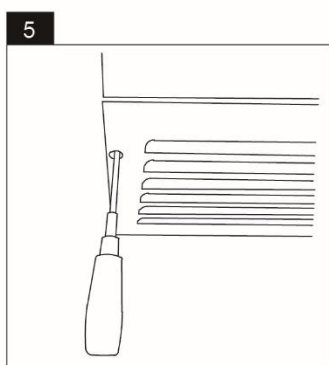
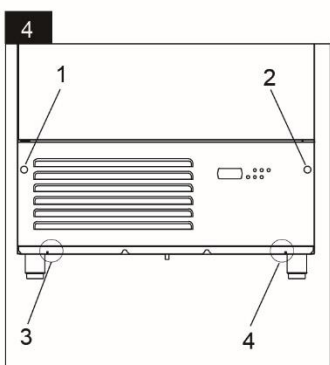
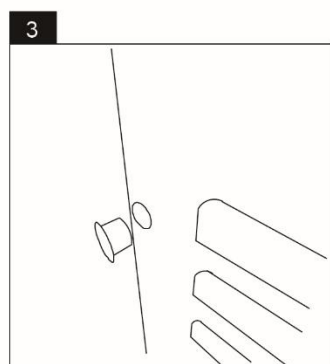
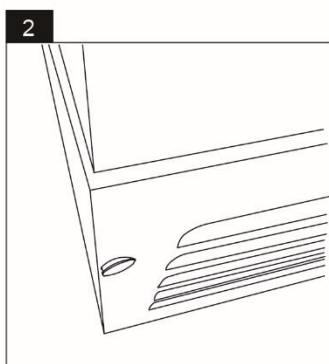
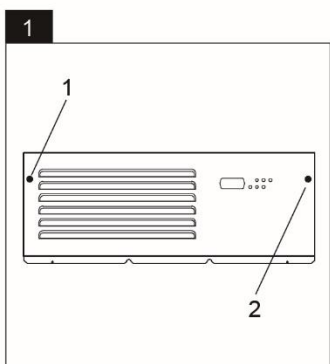


Precauzione:

- Si prega di scollegare il cavo dall'alimentazione elettrica prima di procedere alla sostituzione dei piedi.
- Prima di iniziare il processo di sostituzione fissare il carrello elevatore.
- Assicurare tutti i cassetti, ripiani, coperchi prima di effettuare la sostituzione.
- Svuotare l'armadio prima di procedere alla sostituzione.
- Dopo aver effettuato la sostituzione fissare i freni delle ruote.

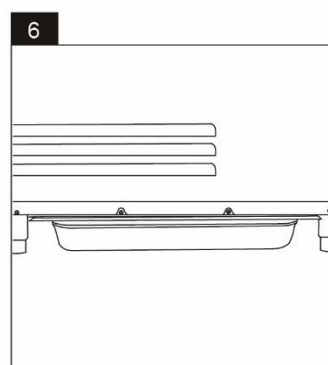
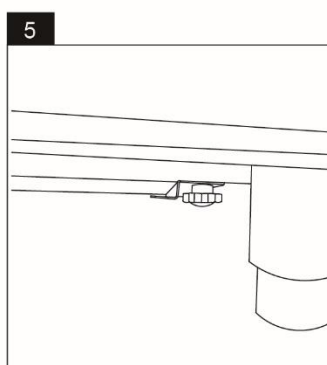
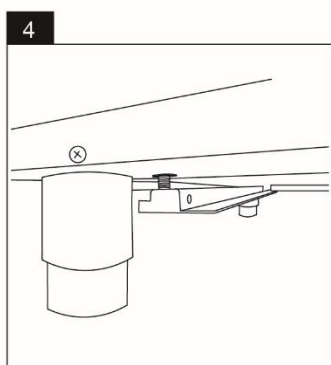
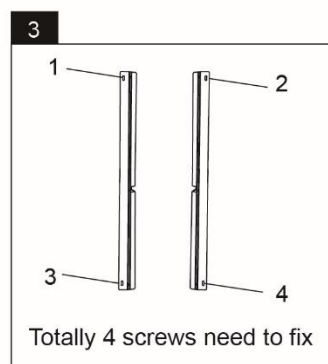
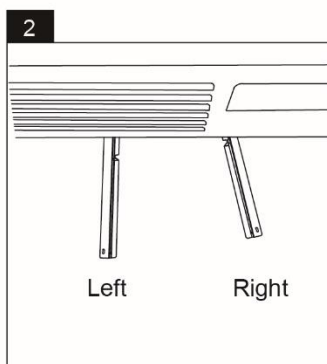
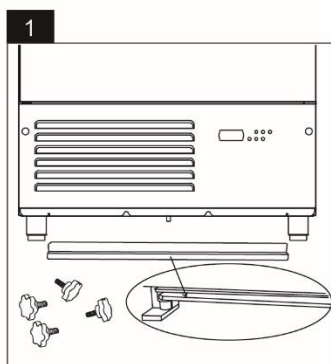
Accessorio opzionale

Come pulire il condensatore



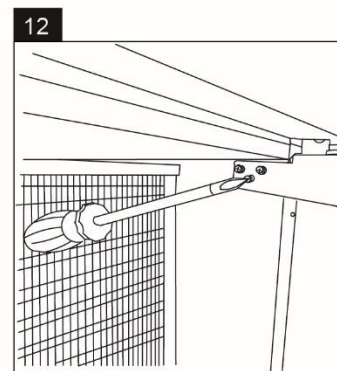
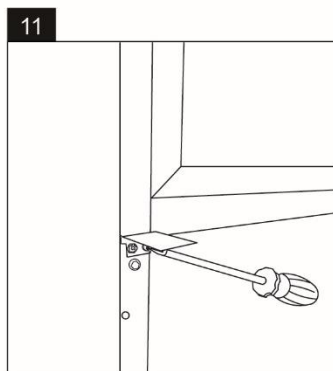
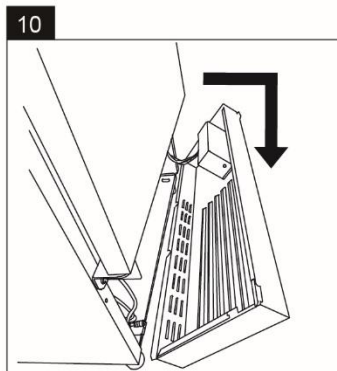
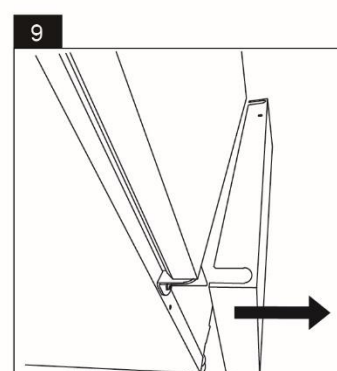
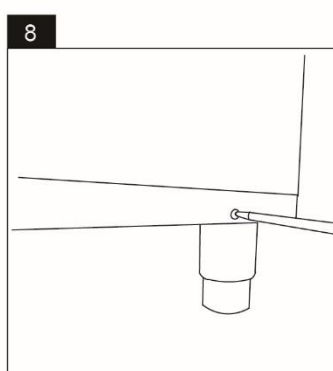
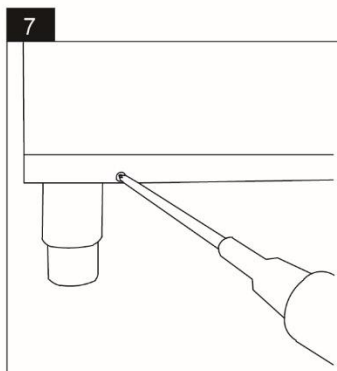
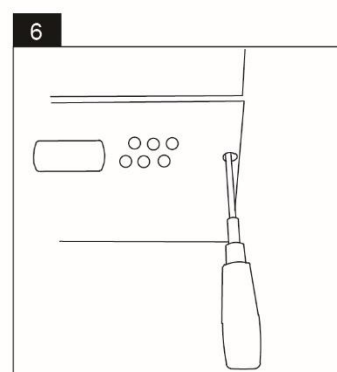
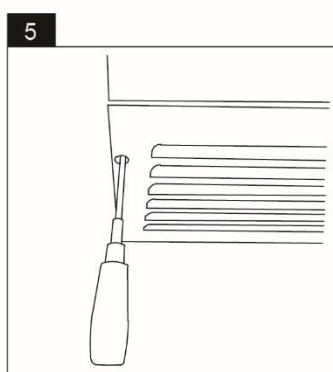
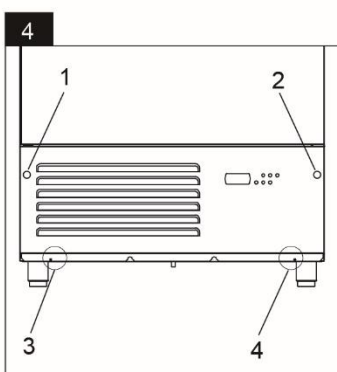
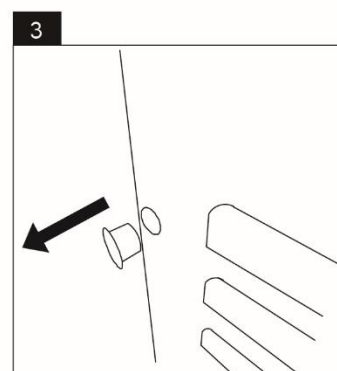
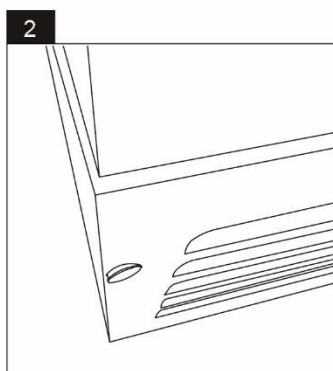
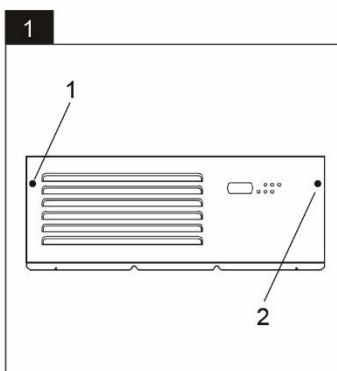
Accessorio opzionale

Come assemblare la vaschetta raccolta condensa (Vaschetta GN1/1 non inclusa nel kit di montaggio)

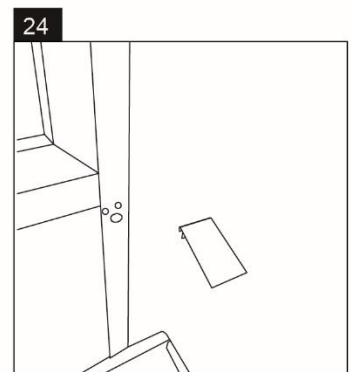
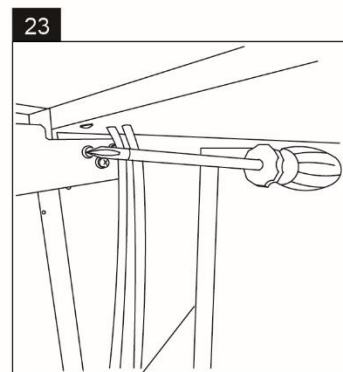
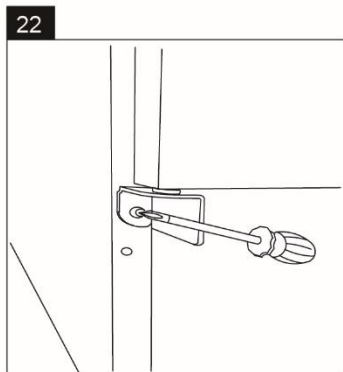
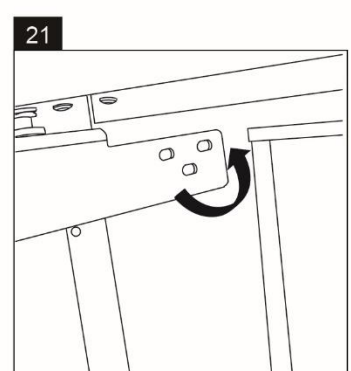
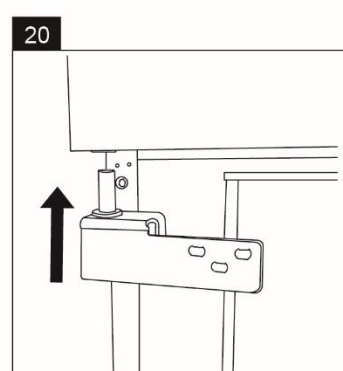
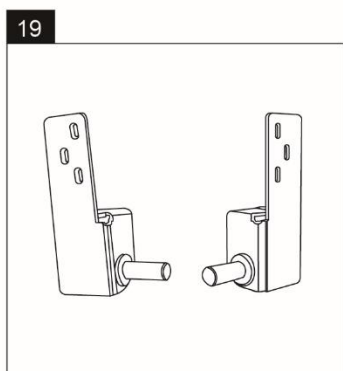
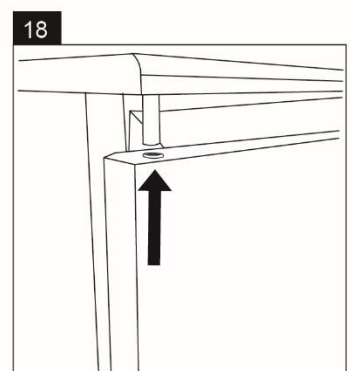
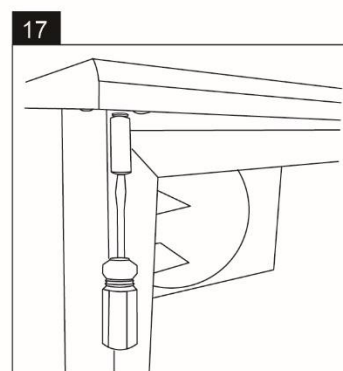
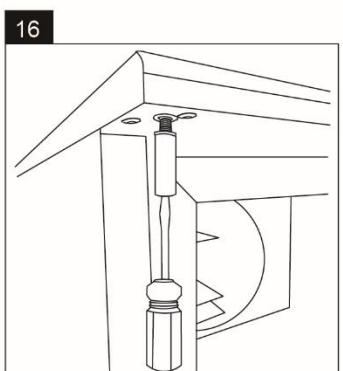
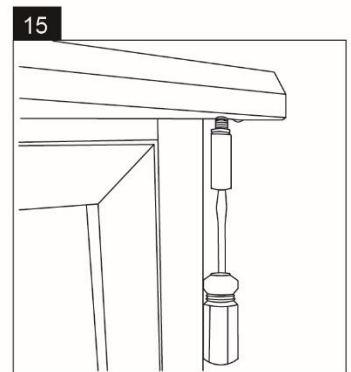
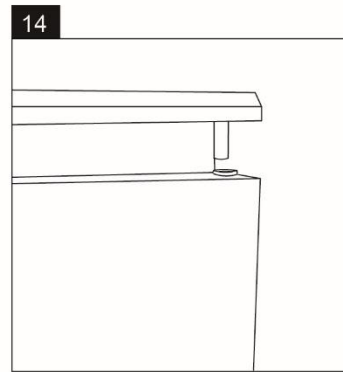
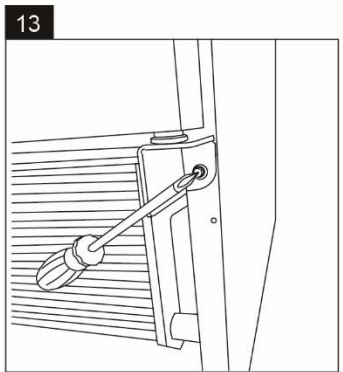


Accessorio opzionale

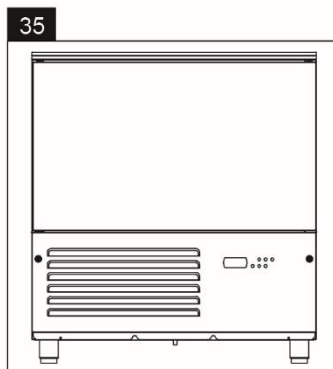
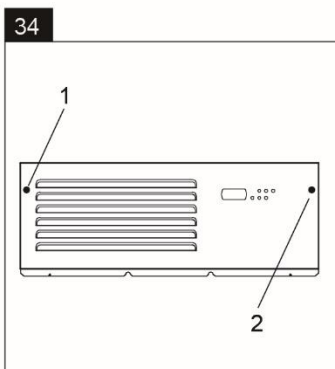
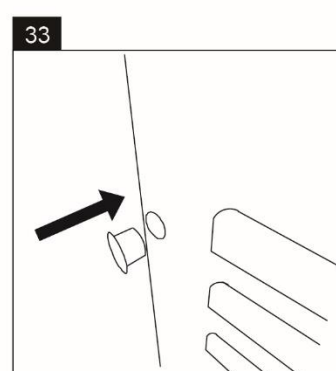
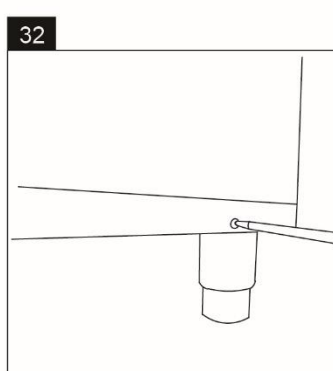
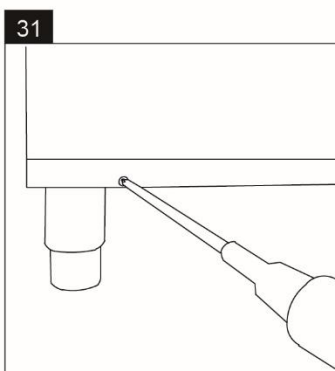
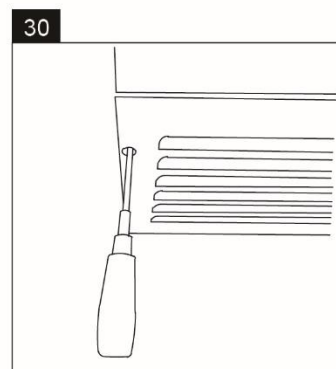
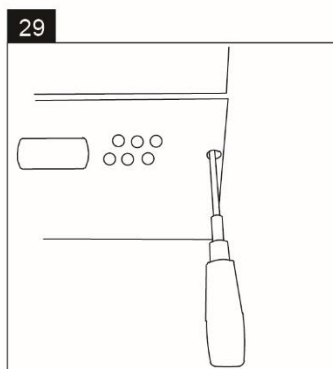
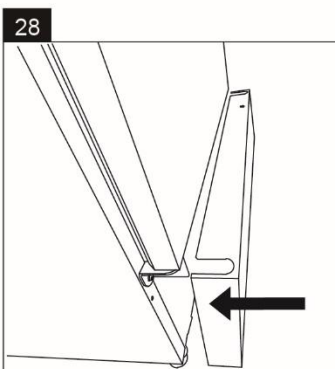
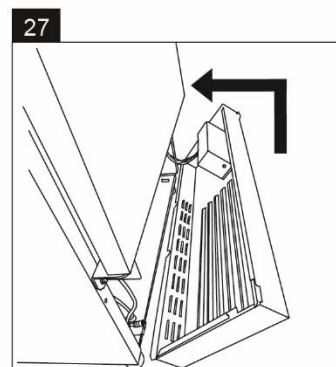
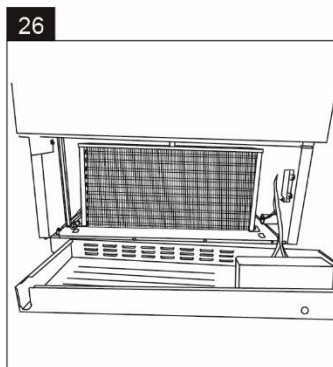
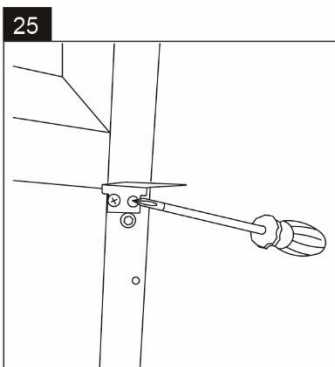
Come invertire la porta



Accessorio opzionale



Accessorio opzionale



Risoluzione dei problemi

Problema	Potenziale problema	Azione per risolvere il problema
L'apparecchio non funziona	L'unità non è accesa	Controllare che l'unità sia collegata correttamente e accesa
	La spina e / o il cavo sono danneggiati	Contattare il proprio rappresentante o un tecnico qualificato
	Il fusibile nella spina è bruciato	Sostituire il fusibile (Spina UK)
	Alimentatore	Controllare l'alimentazione
L'apparecchio si accende, ma la temperatura è troppo alta / bassa	Troppo ghiaccio sull'evaporatore	Sbrinare l'apparecchio
	Condensatore bloccato da polvere	Contattare il proprio rappresentante o un tecnico qualificato
	Gli sportelli non si chiudono correttamente	Controllare che gli sportelli siano chiusi e non siano danneggiati
	L'apparecchio è situato vicino a una fonte di calore o il flusso d'aria al condensatore è stato interrotto	Spostare il frigorifero in un luogo più adatto
	Temperatura ambiente troppo elevata	Aumentare la ventilazione o spostare apparecchio in una posizione più fresca
	Nell'apparecchio vengono conservati alimenti non idonei	Rimuovere eventuali prodotti alimentari caldi o blocchi eccessivi al ventilatore
	L'apparecchio è in sovraccarico	Ridurre la quantità di alimenti conservati nell'apparecchio
L'apparecchio fa un rumore insolitamente forte	Dado / vite allentata	Controllare e serrare tutti i dadi e le viti
	L'apparecchio non è stato installato in una posizione piana o stabile	Controllare la posizione di installazione e, se necessario, cambiarla
L'apparecchio perde acqua	L'apparecchio non si trova in posizione livellata	Regolare la base a vite per livellare l'apparecchio (se applicabile)
	L'uscita di scarico è bloccata	Sgombrare l'uscita di scarico
	Lo spostamento dell'acqua verso lo scarico è ostruito	Pulire il pavimento dell'apparecchio (se applicabile)
	Il serbatoio dell'acqua è danneggiato	Contattare il proprio rappresentante o un tecnico qualificato
	Il cassetto di sgocciolamento è troppo pieno	Svuotare il cassetto di sgocciolamento (se applicabile)
Alarm: Time	Allarme abbattimento a temperatura o surgelazione a temperatura non conclusi entro la durata massima	Verificare il valore dei parametri r5 e r6 e AA . (il dispositivo memorizzerà l'allarme.).
Alarm: AL	Allarme di temperatura di minima.	Verificare la temperatura della cella Verificare il valore dei parametri A1 e A2 . (il dispositivo continuerà a funzionare normalmente).
Alarm: AH	Allarme di temperatura di massima	Verificare la temperatura della cella Verificare il valore dei parametri A4 e A5 (il dispositivo memorizzerà l'allarme.).
Alarm: id	Allarme porta aperta.	Verificare le condizioni della porta

Risoluzione dei problemi

Problema	Potenziale problema	Azione per risolvere il problema
Error: Pr1	Errore sonda camera	<p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verificare il valore del parametro P0 - verificare l'integrità della sonda - verificare il collegamento dispositivo-sonda - verificare la temperatura della cella <p>Principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -se l'errore si manifesta durante lo stato "stand-by", non sarà consentito nè selezionare nè avviare alcun ciclo di funzionamento -se l'errore si manifesta durante l'abbattimento o la surgelazione, il ciclo verrà interrotto -se l'errore si manifesta durante la conservazione, l'attività del compressore dipenderà dai parametri C4 e C5 o C9 -lo sbrinamento non verrà mai attivato -le resistenze della porta non verranno mai accese -l'allarme di temperatura di minima (codice "AL") non verrà mai attivato -l'allarme di temperatura di massima (codice "AH") non verrà mai attivato
Error: Pr2	Errore sonda a spillone	<p>Rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -gli stessi dell'errore sonda cella (codice "Pr1") ma relativamente alla sonda spillone <p>Principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -se l'errore si manifesta durante lo stato "stand-by", i cicli di funzionamento a temperatura verranno avviati a tempo -se l'errore si manifesta durante l'abbattimento a temperatura, l'abbattimento durerà il tempo stabilito con il parametro r1 -se l'errore si manifesta durante la surgelazione a temperatura, la surgelazione durerà il tempo stabilito con il parametro r2 -se l'errore si manifesta durante il riscaldamento della sonda a spillone, il riscaldamento verrà interrotto

Smaltimento

Se l'apparecchio non viene più utilizzato e si desidera smaltirlo, rimuovere gli sportelli per evitare che bambini piccoli rimangano intrappolati all'interno. Quindi si prega di farlo in modo ecocompatibile.

Contattare un tecnico qualificato:

1. Per recuperare tutto il freon / refrigerante
2. Per rimuovere il compressore o l'olio dal compressore
3. Per rimuovere i gas infiammabili di soffiatura dell'isolamento

Il distributore / rivenditore potrà contattare il proprio centro locale di riciclaggio di metalli per prendere il mobile rimanente, scaffali, ecc.

Ci possono essere requisiti o condizioni particolari. È possibile ottenere informazioni sullo smaltimento degli apparecchi refrigeranti da:

- Il vostro fornitore
- Le autorità di governo (il Comune, il Ministero dell'Ambiente, ecc.)

Per legge, lo smaltimento dei rifiuti pericolosi può essere soggetto a multe e reclusione in base alle disposizioni delle normative ambientali.

1. Il refrigerante di questa unità è un refrigerante a base di idrocarburo ed è coperto dal protocollo di Kyoto.
2. Rilasciare il refrigerante nell'atmosfera metterà in pericolo l'ambiente contribuendo al surriscaldamento globale. Il potenziale rischio di inquinamento (GWP) di R134a è 1430, di R404a è 3922, di R600a/R290 è 3.

Smaltimento



Le apparecchiature elettriche smaltite sono riciclabili e non devono essere gettate insieme ai normali rifiuti domestici! Vi preghiamo di supportarci attivamente nella conservazione delle risorse e nella protezione dell'ambiente portando l'apparecchio presso un centro di raccolta (se applicabile).



PAP

Smaltire l'imballaggio conformemente alle regolamentazioni legali applicabili.

Dati Tecnici

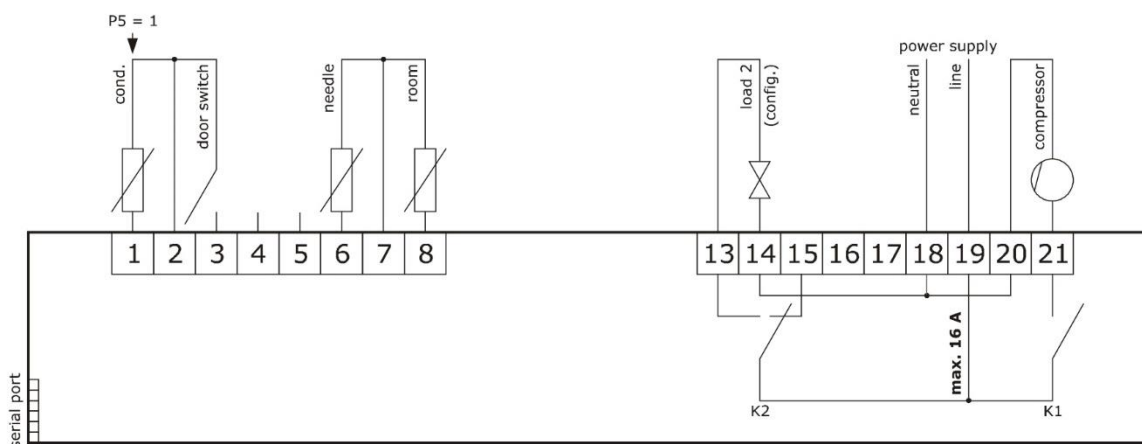
Modello	Abbattitore (5 Teglie)
Classe climatica	<p>Fare riferimento alle informazioni indicate sul prodotto. Troverete le informazioni sull'etichetta informativa sul retro dell'unità. Il diagramma di circuito è mostrato sul retro dell'unità.</p>
Gas refrigerante	
Carica del refrigerante	
Range di temperatura (°C)	
Alimentazione in entrata	
Frequenza nominale	
Tensione nominale	
Volume interno	
Peso netto	
Peso lordo	
Agente schiumogeno	
Dimensione esterna (mm)	



ATTENZIONE: RISCHIO DI INCENDIO ED ESPLOSIONE CON REFRIGERANTE INFIAMMABILE R600a/ R290.



Cablaggio termostato



Garanzia

A questo prodotto si applica una garanzia di legge.

I danni causati da un trattamento o funzionamento sbagliato, da posizionamento o conservazione errata, collegamento o installazione impropria, così come da forze o altre influenze esterne non sono coperti dalla garanzia. Si consiglia un'attenta lettura delle istruzioni per l'uso in quanto contengono informazioni importanti.

Nota:

1. Nel caso in cui il prodotto non funzioni correttamente, verificare in primo luogo se ci sono altri motivi, ad esempio, per gli elettrodomestici, la causa è generalmente l'interruzione dell'alimentazione elettrica o la manipolazione scorretta.
2. Si prega di notare che, quando possibile, insieme al prodotto difettoso dovrebbero essere prodotti i seguenti documenti o informazioni:
 - Ricevuta di acquisto
 - Descrizione modello / Tipo / Marca
 - Descrivere il guasto e il problema nel modo più dettagliato possibile

Nel caso di una richiesta di garanzia o di difetti, si prega di contattare il venditore.

GWL 7/08 E/IT

