

BLAST CHILLER&FREEZER

MODEL:D3/D5/D10/D14



**PLEASE READ THE OPERATION MANUAL BEFORE USING.
SAVE THIS MANUAL FOR LATER USE.**

**INSTALLATION OPERATING AND
MAINTENANCE INSTRUCTIONS**

CONTENT

ENGLISH

1.REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS	1
1.1 General information	1
1.2 Replacement of Parts	1
1.3 Description of the Appliance	1
1.4 Features Plate.....	2
2. SAFETY	2
3.RECOMMENDATIONS FOR USE	4
Prolonged Inactivity	4
Blast chilling Cycle.....	5
Shock freezing Cycle.....	5
4.CLEANING AND MAINTENANCE.....	6
4.1 Recommendations for Cleaning and Maintenance.....	6
4.2 Routine Maintenance.....	6
4.3 Extraordinary maintenance.....	6
5.TROUBLE SHOOTING	8
6. INSTALLATION	9
6.1 Packing And Unpacking	9
6.2 Installation	9
6.3 Electric Power Supply Connection.....	10
6.4 Inspection	10
7.DISPOAL OF THE APPLIANCE	11
8.REFRIGERANT RECHNICAL CARD	11

Italian

1. ISTRUZIONI GENERALI	12
1.1 Informazioni generali	12
1.2 Sostituzione di parti.....	12
1.3 1.3 Descrizione del Prodotto	12
1.4 Caratteristiche dell' etichetta	13
2. SICUREZZA	13
3. RACCOMANDAZIONI PER L'USO	15
L'inattività prolungata.....	15
Ciclo di Raffreddamento	16
Ciclo di Congelamento	16
4. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	17
4.1 Raccomandazioni per la pulizia e manutenzione.....	17
4.2 Manutenzione ordinaria.....	17

4.3 Manutenzione straordinaria	17
5. Risoluzione dei Problemi	19
6. INSTALLAZIONE	20
6.1 Imballaggio e disimballaggio	20
6.2 Installazione	20
6.3 Connessione di alimentazione	21
6.4 Ispezione	21
7. DISPOSIZIONI DELL'APPARECCHIO.....	22
8. SPECIFICHE TECNICHE DEL GAS REFRIGERANTE	22

1. REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS

1.1 General information

This manual has been designed by the manufacturer to provide the necessary information to those who are authorized to interact with the appliance.

The persons receiving the information must read it carefully and apply it strictly.

Reading the information contained in this document will allow the user to prevent risks to personal health and safety.

Keep this manual for the entire operating life of the equipment in a place which is well-known and easily accessible, so that it is always available when its consultation becomes necessary.

Particular symbols have been used to highlight some parts of the text that are very important or to indicate some important specifications. Their meanings are given below:



Indicates important information regarding safety. Behave appropriately so as not to risk the health and safety of persons or cause damage.



Indicates particularly important technical information that must not be ignored

1.2 Replacement of Parts



Activate all envisioned safety devices before carrying out any replacement intervention.



In particular, deactivate the electrical power supply using the differential isolating switch.



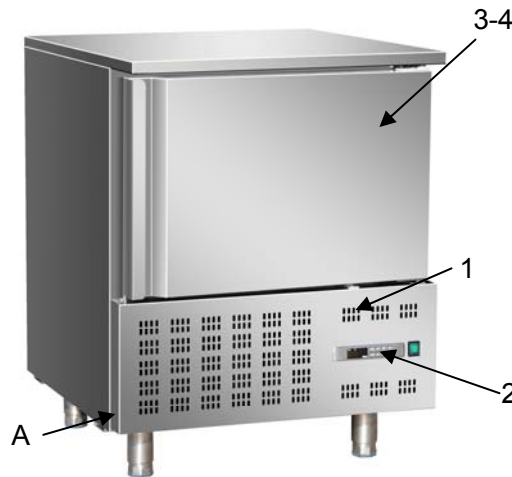
All responsibility is declined for injury to persons or damage to components deriving from the use of non-original spare parts and interventions which could modify the safety requisites, without authorization of the manufacturer.

1.3 Description of the Appliance

The Blast chiller & freezer, from now on defined as appliance, has been designed and built to cool and/or freeze foodstuffs in the professional catering ambit.

- 1) Condensation area:** it is positioned in the lower part and is characterized by the presence of the condensing unit.
- 2) Electric area:** it is positioned in the lower part of the appliance and contains the control and power supply components as well as electric wiring.
- 3) Evaporation area:** it is situated inside the refrigerated compartment in the rear and is characterized by the evaporating unit.
- 4) Storage area:** it is situated inside the refrigerated compartment and is destined for the cooling and/or

freezing of foodstuffs.



The lower part is also distinguished by a control panel (A) that allows access to the electric parts; there is a vertically-opening door in the front, which closes the refrigerated compartment hermetically.

Depending on requirements, the appliance is produced in several versions.

D3 TRAY BLAST CHILLER-SHOCK FREEZER

Model suitable to contain 3 trays with blast chilling capacity of 12kg and 8 kg in shock freezing.

D5 TRAY BLAST CHILLER-SHOCK FREEZER

Model suitable to contain 5 trays with blast chilling capacity of 18kg and 14kg in shock freezing.

D10 TRAY BLAST CHILLER-SHOCK FREEZER

Model suitable to contain 10 trays with blast chilling capacity of 40kg and 28 kg in shock freezing.

D14 TRAY BLAST CHILLER-SHOCK FREEZER

Model suitable to contain 14 trays with blast chilling capacity of 55kg and 38kg in shock freezing.

1.4 Features Plate

The identification plate shown is applied directly onto the appliance. It states the reference and all indications indispensable for working in safety.

- (1) Appliance code
- (2) Description of the Appliance
- (3) Serial number
- (4) Power supply voltage and frequency
- (5) Electrical absorption
- (6) Climatic class
- (7) Type and Amount of refrigerant gas
- (8) WEEE symbol

CODE		← 1
MODEL		← 2
SERIAL No.		← 3
TENSION		← 4
INPUT.		← 5
CLIMATIC CLASS		← 6
REFRIGERANT		← 7
		← 8

2. SAFETY

It is recommended to carefully read the instructions and warnings contained in this manual before using the appliance. The information contained in the manual is fundamental for the safety of use and for machine maintenance.

⚠ Keep this manual carefully so that it can be Consulted when necessary.

ⓘ The electric plant has been designed in compliance with the IEC EN 60335-2-89 and EN 60335-1 standard.

⚠ Specific adhesives highlight the presence of mains voltage in the proximity of areas (however protected) with risks of an electrical nature.

⚠ Before the connection, ensure the presence of an omni polar switch with minimum contacts opening equal to 3 mm in the mains power supply upstream from the appliance (requested for appliances supplied without plug to connect to the fixed plant).

In the design and construction phase, the manufacturer has paid particular attention to the aspects that can cause risks to safety and health of persons that interact with the appliance.

Carefully read the instructions stated in the manual supplied and those applied directly to the machine, and particularly respect those regarding Safety.

Don't tamper or eliminate the installed safety devices. Failure to comply with this requisite can Lead to serious risks for personal health and safety.

It is recommended to simulate some test manoeuvres in order to identify the controls, in particular those relative to switch-on and switch-off and their main functions.

The appliance is only destined for the use for which it has been designed; any other use must be considered improper.

ⓘ The manufacturer declines all liability for any damage to objects or injury to persons owing to improper or incorrect use.

ⓘ All maintenance interventions that require precise technical skill or particular ability must be performed exclusively by qualified staff.



⚠ When using the appliance, never obstruct the air inlet when the appliance is on, so as not to compromise its performance and safety.

⚠ Never stretch the power cable.

In order to guarantee hygiene and protect the food stuffs from contamination, the elements that come into direct or indirect contact with the foodstuffs must be cleaned very well along with the surrounding areas .These operations must only be performed using detergents that can be used with foodstuffs, avoiding inflammable products or those that contain substances that are harmful to personal health.

In the case of prolonged inactivity, as well as disconnecting all the supply lines, it is necessary to accurately clean all internal and external parts of the appliance.

3.RECOMMENDATIONS FOR USE


Prolonged Inactivity

If the appliance remains inactive for a long period, proceed as follows


1. Use the automatic isolating switch to deactivate connection to the main electrical line.
2. Clean the appliance and surrounding areas thoroughly.
3. Spread a thin layer of cooking oil onto the stainless steel surfaces
4. Carry out all maintenance operations
5. Leave the doors ajar to prevent the formation of mould and /or unpleasant odour.

Recommendations for normal use


In order to ensure correct use of the appliance, it is good practice to apply the following recommendations:


 Do not obstruct the zone in front of the condensing unit in order to favour heat disposal from the condenser to a maximum.

Always keep the front of the condenser clean.


 Do not insert foodstuffs that are well above the temperature of 65°C. As well as initially overloading the machine it can make protections intervene that prolong temperature descent times. If possible , a brief external period is useful to lower the temperature to acceptable values.

Check the planarity of the appliance rest surface.


 Do not stack the materials to be preserved in contact with the internal walls .so blocking the circulation of air, which guarantees uniformity of the internal temperature of the refrigerated compartment.

 There must be a sufficient space between the basins and trays used in order to guarantee a sufficient flow of cold air on the entire product. Therefore avoid the following positions of trays and/or basins stated below.

 Never obstruct the inlet of the evaporator fans.

 Products that are more difficult to chill because of their composition and size should be placed in the centre.

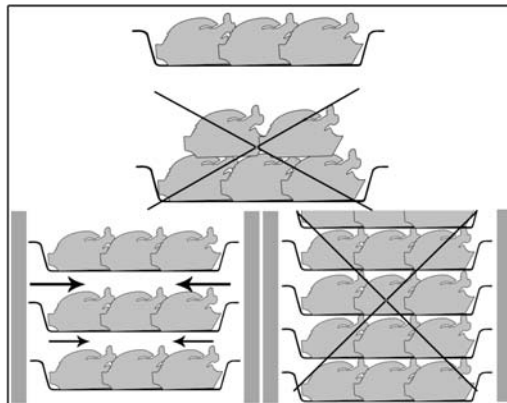
Limit the number of times and the duration of time the doors are opened.

 Blast chilling data refer to standard products (low fat content)with a thickness below 50 mm: therefore avoid overlaying products or the insertion of pieces with a much higher thickness, This would ,in fact,

lead to an extension of blast chilling times .Always distribute the product well on the trays or basins or in the case of thick pieces decrease the amount to blast chill.

ⓘ After blast chilling/shock freezing the product, it can be stored in a preservation cabinet after having been duly protected .A tag should be applied describing the contents of the product, blast chilling/shock freezing date and expiry date. When the product has been blast chilled it must be preserved at a constant temperature of $+2^{\circ}\text{C}$, while if it has been shock frozen it must be preserved at a constant temperature of -20°C .

ⓘ The chiller should be used for storage for short periods only.



⚠ To prevent bacterial contamination or contamination of any other biological nature, the needle probe must be disinfected after use.

⚠ To extract the product that has undergone blast chilling or shock freezing ,always wear gloves to protect the hands ,as “burns” may occur from the cold.

Blast chilling Cycle

With this operating modality the chiller keeps the temperature of the refrigerating compartment close to zero during the entire chilling process in


order to ensure a gradual drop in the temperature of the product to $+3^{\circ}\text{C}$. In this way ,ice crystals do not form on the surface of the product .This blast chilling method should be used preferably for products that are not packed and whose physical/organoleptic characteristics could be damaged by the formation of superficial ice (e.g. fish)

Shock freezing Cycle

With this blast chilling modality the blast chiller maintains the temperature at a negative value below -18°C , which is the end temperature of shock freezing .For shock freezing to be successful and fast, food should be in small pieces, especially if it has a high fat content. The largest pieces should be placed in central trays .If it takes longer than standard time to shock freeze and the sizes cannot be reduced, decrease the quantity and precool the chiller compartment by starting an empty shock freezing cycle before shock freezing the product.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

4.1 Recommendations for Cleaning and Maintenance

 Activate all envisioned safety devices before carrying out any maintenance interventions, In particular, deactivate the electrical power supply using the automatic isolating switch.

4.2 Routine Maintenance

Routine maintenance consists of daily cleaning of all the parts which can into contact with foodstuffs and the periodic maintenance of the burners, nozzles and draining pipes.


Correct maintenance allows the user to maximize performance levels and operating life and constantly maintain safety requirements.

Do not spray the appliance with direct jets of water or using high pressure appliances.

Do not use iron wool, brushes or scrapers to clean the stainless steel as ferrous particles could be deposited which, on oxidizing, could lead to rust.

To remove hardened residues, use wooden or plastic spatulas or abrasive rubber pads.

During long periods of inactivity, spread a protective layer on all stainless steel surfaces by wiping them with a cloth soaked in Vaseline oil and airing the rooms periodically.

 Do not use products which contain substances which are harmful and dangerous for personal health (solvents, petrol etc)

At the end of the day it is advisable to clean:

- the cooling compartment
- the appliance


4.3 Extraordinary maintenance

Have the following operations carried out **periodically** by specialized staff:

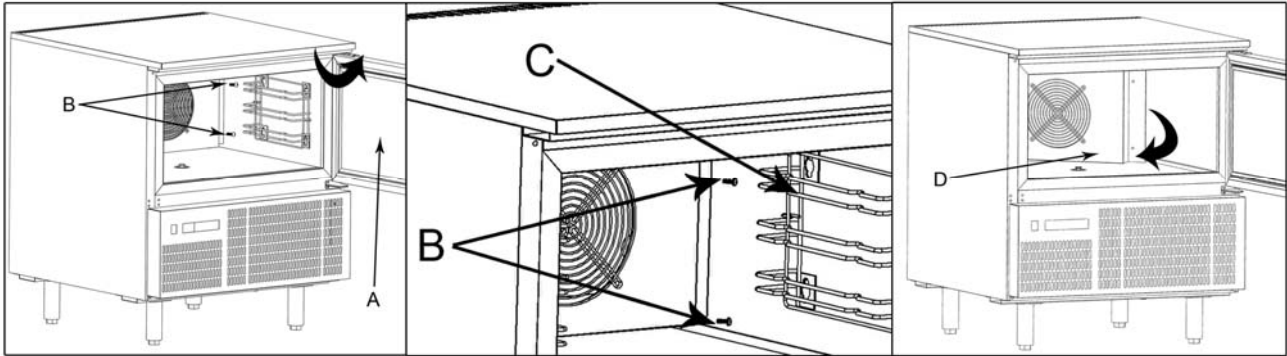
- Check the perfect sealing of the door gaskets and replace them if necessary.
- Check that the electric connections have not loosened.
- Check the efficiency of the heating element resistance.
- Check functioning of the board and probes.
- Check the efficiency of the electrical system.
- Clean the evaporator.
- Clean the condenser.

Cleaning the evaporator

Clean the evaporator **periodically**.


 As the fins of the evaporator are very sharp, always wear protective gloves for the next phases. Only a brush must be used for cleaning :do not use jets of liquid or sharp instruments.
To access the evaporator proceed as follows:


1. Open the door(A) of the appliance.
2. Loosen the two screws (B)on the right of the deflector.
3. Remove the runners(C)
4. Turn the deflector(D) to the left.




Clean the condenser

Clean the condenser **periodically**

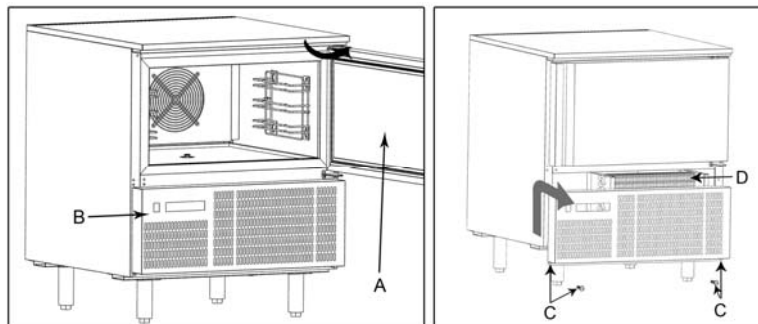
 As the fins of the condenser are very sharp, always wear protective gloves for the next phases. Use protective masks and glasses in the presence of dust

 Whenever the condenser has a deposit of dust in correspondence with the fins, this can be removed using a suction device or with a brush applied, using a vertical movement along the direction of the fins.

 No other instruments must be used, which may deform the fins and therefore the efficiency of the appliance.








To clean, proceed as follows:

1. Open the door (A) of the appliances.
2. Remove the lower panel(B) from the technical compartment: to do this, remove the screw fasteners(C)
3. It is now possible to clean the finned part of the condenser (D) using suitable tools and protection devices.
4. After cleaning, close the control panel and fix it with the screws removed beforehand.



5. TROUBLE SHOOTING

The information shown below aims to help with the identification and correction of any anomalies and malfunctions which could occur during use. Some of these problems can be resolved by the user. For the others, precise skill is required and they must therefore only be carried out by qualified staff.


Problem	Causes	Solutions
The refrigerator unit does not start	No voltage	Check the power supply cable
		Check fuses
		Check the correct connection of the appliance
	Other causes	 If the problem persists, contact the after-sales centre
The refrigerator unit functions continuously, cooling insufficiently	Room too hot	Air the environment
	Dirty condenser	Clean the condenser
	Insufficient door sealing	Check the gaskets
	Insufficient quantity of refrigerant gas	 Contact the after-sales centre
	Condenser fan at a standstill	 Contact the after-sales centre
	Evaporator fan standstill	 Contact the after-sales centre
The refrigerator unit does not stop	Probe faulty	 Contact the after-sales centre
	Circuit board fault	 Contact the after-sales centre
Presence of ice inside the evaporator		Carry out a defrosting cycle possibly with the door open
		 If the problem persists, contact the after-sales centre
Appliance noise	Persistent vibrations	Check there is no contact between the appliance and other objects inside or outside

6. INSTALLATION

6.1 Packing And Unpacking

Handle and install the appliance respecting the information provided by the manufacturer, shown directly on the packaging, on the appliance and in this manual.

The lifting and transportation system of the packaged product envisions the use of a fork-lift truck or a pallet stacker. When using these, particular attention must be paid to balancing the weight in order to prevent the risk of overturning(avoid excessive tilting!).

 **ATTENTION:** When inserting the lifting device, pay attention to the power supply cable and the position of the feet.

The packaging is made of cardboard and the pallet of plywood. A series of symbols is printed on the cardboard packaging which highlights, in accordance with international standards, the provisions to which the appliances are subjected during loading, unloading, transport and storage.



On delivery, check that the packaging is intact and has not undergone any damage during transportation.


The transportation company must be notified of any damage immediately.

The appliance must be unpacked as soon as possible to check that it is intact and undamaged. Do not cut the cardboard with sharp tools so as not to damage to the steel panels underneath.

Pull the cardboard packaging upwards.

After having unpacked the appliance, check that the features correspond to those requested in the order;

Contact the dealer immediately if there are any anomalies.

 Packaging elements (nylon bags, polystyrene foam, staples...) must not be left within reach of children.

Remove the protective PVC film from the internal and external walls, avoiding the use of metal tools.

6.2 Installation

All the installation phases must be considered, from the moment of creation of the general plan.


The installation area must be equipped with all power supply and production residue drainage connections and must be suitably lit and respect current laws regarding hygiene and sanitary requirements.


 The performance of the appliance is guaranteed with a room temperature of 32°C. A higher


temperature can compromise its performance and, in more serious cases, cause the appliance's protections to start up.

Therefore, consider the most critical room conditions that can be reached in that position before making a choice.

Level the appliance by acting on the individual feet.

 This appliance can only be installed and operate in rooms which are permanently ventilated, in order to guarantee correct operation.

 Connect and leave for a certain period of time (at least 2 hours) before checking functioning. During transport it is probable that the compressor lubricant oil has entered the refrigerant circuit blocking the capillary: as a consequence the appliance will function for a certain period of time without producing cold until the oil has returned to the compressor.


 **ATTENYION:** the appliance requires the minimum functioning spaces, as shown in the attachments.


The defrosting water and the water that forms at the bottom of the refrigerating compartment during operation or during periodical internal cleaning must be drained through a prearranged hose with a minimum diameter 3/4 connected to the hose at the bottom of the chiller.

A drain trap should also be guaranteed. The drain must be in compliance with Standards in force.

6.3 Electric Power Supply Connection

Connection must be carried out by authorized and qualified staff, respecting the current laws regarding the subject and using appropriate prescribed material.

 Before connecting the appliance to the electric mains, check that the voltage and the frequency correspond to the data stated on the registration plate applied in the rear of the appliance.

 Before connection, ensure the presence of a relevant differential switch with adequate power in the mains power supply, upstream from the appliance, in order to protect the appliance from overloads or short circuits

6.4 Inspection


The appliance is delivered in conditions such that it can be started-up by the user.


This functionality is guaranteed by passing the tests (electric inspection-functional inspection, appearance inspection) and relative certification through the specific attachments.

At least the following should be checked after installation:


- Check the electric connections.
- Check the functionality and efficiency of drains.
- Check that there are no tools or materials left in the appliance that could jeopardize its functionality or even damage the machine.
- Have the appliance perform at least one complete chill blasting/shock freezing cycle.

7. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

 This appliance is marked in compliance with the 2002/96/EC European Directive. WASTE ELECTRICAL AND ELECTRIC EQUIPMENT (WEEE).

 By assuring that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing the potential negative consequences on the environment and health.



The  symbol found on the product or on the accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be taken to suitable collection points for the recycling of electric and electronic appliances.

Dispose of it following local regulations regarding waste disposal.

For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product, contact the relevant local office, the domestic waste collection service or the shop where the product was purchased.

8. REFRIGERANT TECHNICAL CARD

The refrigerant used in the machine is R404a fluid. Below find the components of the fluid:

PENTAFLUOROETANE (HFC R125)44%

ETHANE 1, 1, 1-TRIFLUORO (HFC R143A)52%

ETHANE 1, 1, 1, 2 TERAFLUORO (HFC R134A)4%

IDENTIFICATION OF DANGERS

The rapid evaporation of the liquid can cause freezing. The inhalation of high concentrations of vapour can cause irregular heartbeat, short term narcotic effects (including vertigo , headache and mental confusion), fainting and death.

- Effects to the eyes: Freezing or cold burns caused by contact with the liquid.
- Effects on the skin: Freezing or cold burns caused by contact with the liquid.
- Effects of ingestion. Ingestion is not considered a means of exposure.

FIRST AID

Eyes: In the case of contact, wash the eye well using a large amount of water for at least 15 minutes. Consult a doctor.

Effects on the skin: Wash with water for at least 15 minutes after excessive contact. If necessary, cure freezing by gently warming the area in question. Consult a doctor in the case of irritation.

Ingestion: Ingestion is not considered a means if exposure.

Inhalation: If large concentrations are inhaled, go into the open air, Keep the person calm. If the person cannot breath, perform artificial respiration. If respiration is difficult, apply oxygen. Consult a doctor.

1. ISTRUZIONI GENERALI

1.1 Informazioni generali

Questo manuale è stato progettato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchio.


Le persone che ricevono le informazioni devono leggerlo attentamente e applicarlo rigorosamente.

Lettura delle informazioni contenute in questo documento permetterà all'utente di prevenire i rischi per la salute personale e per la sicurezza.

Conservare questo manuale per l'intera vita operativa della macchina in un luogo che è noto e accessibile, in modo che sia sempre disponibile quando la consultazione si rende necessaria.

Simboli particolari sono stati utilizzati per evidenziare alcune parti del testo che sono molto importanti o per indicare alcune specifiche importanti. I loro significati sono i seguenti:


Indica informazioni importanti relative alla sicurezza.


 Comportarsi in modo adeguato in modo da non rischiare la salute e la sicurezza delle persone o provocare danni.

 Indica particolarmente importanti informazioni tecniche che non devono essere ignorati

1.2 Sostituzione di parti

 Attivare tutti i dispositivi di sicurezza concepiti prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione.

 In particolare, disattivare l'alimentazione elettrica tramite il differenziale sezionatore.

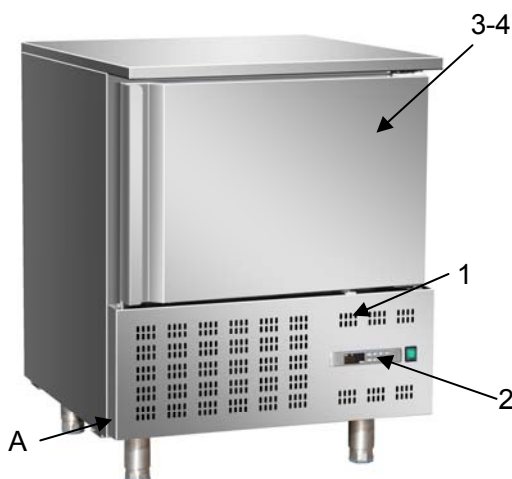
 Si declina ogni responsabilità per danni alle persone o danni ai componenti derivanti dall'uso di parti di ricambio non originali e interventi che potrebbero modificare i requisiti di sicurezza, senza autorizzazione del produttore.

1.3 1.3 Descrizione del Prodotto

L'abbattitore e congelatore, d'ora in poi definito come apparecchio, è stato progettato e costruito per il raffreddamento e / o congelare alimenti in ambito di ristorazione professionale.

- 1) **Area di condensazione:** è posizionata nella parte inferiore ed è caratterizzata dalla presenza dell'unità di condensazione.
- 2) **Area elettrica:** è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio e contiene il controllo e il potere fornitura di componenti e cablaggi elettrici.
- 3) **Zona di evaporazione:** si trova all'interno del vano refrigerato nella parte posteriore ed è caratterizzata dall'unità di evaporazione
- 4) **Area di stoccaggio:** si trova all'interno del vano refrigerato ed è destinata al raffreddamento e congelamento di prodotti alimentari.

La parte inferiore si distingue anche per un pannello di controllo (A) che permette l'accesso alle parti elettriche, c'è porta verticale che si apre nella parte anteriore, che chiude ermeticamente il vano refrigerato.



A seconda delle esigenze, l'apparecchio è prodotto in diverse versioni.

D3 VASSOIO ABBATTITORE- CONGELATORE

Modello adatto a contenere 3 vassoi con una capacità di abbattimento di 12 kg e 8 kg di surgelazione.

D5 VASSOIO ABBATTITORE- CONGELATORE

Modello adatto a contenere 5 vassoi con capacità di abbattimento di 18 kg e 14kg di surgelazione.

D10 VASSOIO ABBATTITORE- CONGELATORE

Modello adatto a contenere 10 vassoi con una capacità di abbattimento di 40 kg e 28 kg in surgelazione.



D14 VASSOIO ABBATTITORE-SHOCK CONGELATORE

Modello adatto a contenere 14 vassoi con una capacità di abbattimento di 55kg e 38kg di surgelazione.


1.4 Caratteristiche dell' etichetta


La targhetta di identificazione viene applicata direttamente sull'apparecchio. Afferma il riferimento e tutte le indicazioni indispensabili per lavorare in sicurezza.

- (1) Codice del Prodotto
- (2) Descrizione del Prodotto
- (3) Numero di serie
- (4) Tensione di alimentazione e frequenza
- (5) Assorbimento elettrico
- (6) Classe climatica
- (7) Tipo e quantità di gas refrigerante
- (8) Simbolo WEEE

CODE		← 1
MODEL		← 2
SERIAL No.		← 3
TENSION		← 4
INPUT.		← 5
CLIMATIC CLASS		← 6
REFRIGERANT		← 7
 		← 8

2. SICUREZZA

 Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio. Le informazioni contenute nel manuale è fondamentale per la sicurezza d'uso e per manutenzione della macchina.

 Conservare questo manuale con attenzione in modo che possa essere consultato quando

necessario.

ⓘ L'impianto elettrico è stato progettato in conformità alla CEI EN 60335-2-24 e EN 60335-1 standard.

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

⚠ Prima del collegamento, assicurare la presenza di un interruttore omni polare con contatti minimi di apertura pari a 3 mm l'alimentazione di rete a monte dell'apparecchio (richiesto per gli apparecchi in dotazione senza spina per la connessione a impianti fissi).

Nella fase di progettazione e costruzione, il costruttore ha prestato particolare attenzione agli aspetti che possono causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone che interagiscono con l'apparecchio.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelli applicati direttamente alla macchina e in particolare riguardo per quelli in materia di sicurezza.

Non manomettere o eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può portare a gravi rischi per la salute e sicurezza personali.

Si raccomanda di simulare alcune manovre di prova al fine di identificare i controlli, in particolare quelli rispetto alla accensione e spegnimento e le loro funzioni principali.

L'apparecchio è destinato esclusivamente per l'uso per il quale è stato progettato; qualsiasi altro uso deve considerarsi improprio.

ⓘ Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o lesioni a persone a causa di uso improprio o scorretto.

ⓘ Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono precise competenze tecniche o abilità particolare deve essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.



⚠ Quando si utilizza l'apparecchio, non ostruire la presa d'aria quando l'apparecchio è acceso, in modo da non compromettere le sue prestazioni e sicurezza.

⚠ Non allungare il cavo di alimentazione.

Al fine di garantire l'igiene e proteggere gli alimenti da contaminazione, gli elementi che entrano in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari devono essere puliti molto bene insieme con l'ambiente circostante.

Queste operazioni devono essere eseguite solo con detersivi che possono essere utilizzati con prodotti alimentari, evitando prodotti infiammabili o quelli che contengono sostanze nocive per la salute

personale.

Nel caso di prolungata inattività, scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario e pulire accuratamente tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchio.

3. RACCOMANDAZIONI PER L'USO

L'inattività prolungata

Se l'apparecchio rimane inattivo per un lungo periodo, procedere come segue:

1. Utilizzare l'interruttore automatico di isolamento per disattivare il collegamento alla linea elettrica principale.
2. Pulire l'apparecchio e le zone circostanti a fondo.
3. Stendere un sottile strato di olio da cucina sulle superfici in acciaio inox.
4. Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
5. Lasciare le porte socchiuse per evitare la formazione di muffe e / o odori sgradevoli.

Raccomandazioni per un uso normale

Al fine di garantire un corretto utilizzo dell'apparecchio, è buona norma applicare le seguenti raccomandazioni:



Non ostruire la zona di fronte al condensatore al fine di favorire lo smaltimento di calore dal condensatore.

Tenere sempre il condensatore pulito.



Non inserire alimenti che sono ben al di sopra della temperatura di 65 °C. Così come inizialmente detto la macchina può fare intervenire le protezioni per allungare i tempi di discesa della temperatura. Se possibile, un breve periodo esterno è utile per abbassare la temperatura a valori accettabili.

Controllare la planarità della superficie dell'apparecchio.



Non mettere i materiali da conservare a contatto con le pareti interne bloccando così la circolazione dell'aria, che garantisce l'uniformità della temperatura interna del vano refrigerato.



Ci deve essere uno spazio sufficiente tra i bacini e vassoi utilizzati al fine di garantire un sufficiente flusso di aria fredda sul prodotto intero. Quindi evitare le seguenti posizioni di vassoi e / o bacini dichiarati di seguito.



Non ostacolare l'ingresso delle ventole evaporatore.



Prodotti che sono più difficili da raffreddare a causa della loro composizione e le dimensioni devono essere messi in centro.

Limitare il numero di volte e la durata del tempo in cui sono aperte le porte.

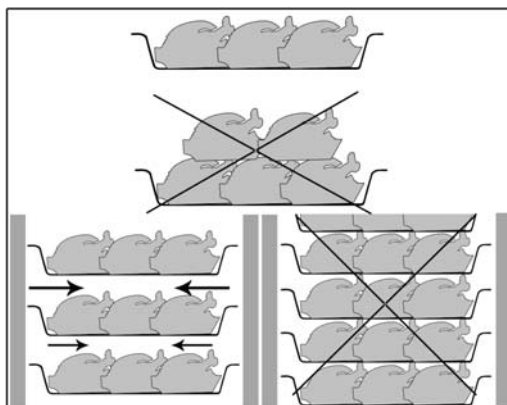


Dati abbattimento si riferiscono ai prodotti standard (a basso contenuto di grassi) con uno spessore inferiore a 50 mm: quindi evitare sovrapposizione di prodotti o l'inserimento di pezzi con uno spessore molto più alto, ciò può portare ad un prolungamento per l'abbattimento. Sempre distribuire bene il prodotto su dei vassoi o bacini o in caso dei pezzi di spessore diminuire la quantità di esplosione del

freddo. Dopo abbattimento / surgelazione del prodotto, può essere conservato in un armadio di conservazione, dopo che sono stati debitamente protetti.

i A Un tag dovrebbe essere applicato per descrivere il contenuto del prodotto, abbattimento / congelatore con la data di congelamento e la data di scadenza. Quando il prodotto è stato refrigerato deve essere conservato a una temperatura costante $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$, mentre se è stato congelato deve essere conservato alla temperatura costante di $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$

i Il refrigeratore deve essere utilizzato per lo stoccaggio di breve durata.



! Per prevenire la contaminazione batterica o contaminazione di qualsiasi altra natura biologica, la sonda ago deve essere disinfettata dopo l'uso.

! Per estrarre il prodotto che ha subito abbattimento surgelazione, indossare sempre guanti per proteggere le mani per evitare che le mani si brucino con il freddo.

Ciclo di Raffreddamento

Con questa modalità di funzionamento del refrigeratore mantiene la temperatura del vano frigorifero vicino allo zero durante l'intero processo di raffreddamento al fine di garantire un graduale calo della temperatura del prodotto a $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$. In questo modo, i cristalli di ghiaccio non si formano sulla superficie del prodotto. Questo metodo di abbattimento deve essere utilizzato preferibilmente per prodotti che non siano imballate e in cui le caratteristiche organolettiche potrebbero essere danneggiate dalla formazione di ghiaccio superficiale (es. pesce)


Ciclo di Congelamento

Con questa modalità di abbattimento l'abbattitore mantiene la temperatura ad una temperatura al di sotto $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, che è la temperatura finale di surgelazione. Per una surgelazione di successo e veloce, il cibo dovrebbe essere in piccoli pezzi, soprattutto se si ha un alto contenuto di grassi. I pezzi più grandi devono essere posti in vassoi centrali.

Se si impiega più tempo dello standard prefissato e le dimensioni non possono essere ridotte, diminuire la quantità e preraffreddare il vano refrigeratore con un ciclo di congelamento vuoto, prima di congelare il prodotto.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

4.1 Raccomandazioni per la pulizia e manutenzione

 Attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti prima di effettuare eventuali interventi di manutenzione, in particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore automatico di isolamento.

4.2 Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria consiste in una pulizia giornaliera di tutte le parti che possono essere a contatto con alimenti e la manutenzione periodica dei bruciatori, ugelli e tubi di drenaggio.

Una corretta manutenzione permette di massimizzare i livelli di prestazioni e la durata operativa e costantemente mantenere i requisiti di sicurezza.


Non spruzzare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o per mezzo di apparecchi ad alta pressione.

Non usare la lana di ferro, spazzole o raschietti per pulire l'acciaio inox come particelle ferrose che potrebbero essere depositate che, ossidanti, potrebbe portare a ruggine.

To remove hardened residues, use wooden or plastic spatulas or abrasive rubber pads.

Per rimuovere i residui induriti, utilizzare spatole di legno o di plastica o tamponi in gomma abrasivi.

Durante lunghi periodi di inattività, si sviluppa uno strato protettivo su tutte le superfici in acciaio inox da asciugare con un panno imbevuto di olio di vaselina e di messa in onda delle camere periodicamente.

 Non utilizzare prodotti che contengono sostanze nocive e pericolose per la salute personale (Solventi o benzina ecc)

Alla fine della giornata si consiglia di pulire:

- il vano di raffreddamento
- l'apparecchio


4.3 Manutenzione straordinaria

Le seguenti operazioni effettuate periodicamente da personale specializzato:

- Controllare la perfetta tenuta delle guarnizioni della porta e sostituirli se necessario.
- Controllare che i collegamenti elettrici non siano allentati.
- Controllare l'efficienza della resistenza dell'elemento riscaldante.
- Verificare il funzionamento delle schede elettriche e sonde.
- Controllare l'efficienza del sistema elettrico.
- Pulire l'evaporatore.
- Pulire il condensatore.

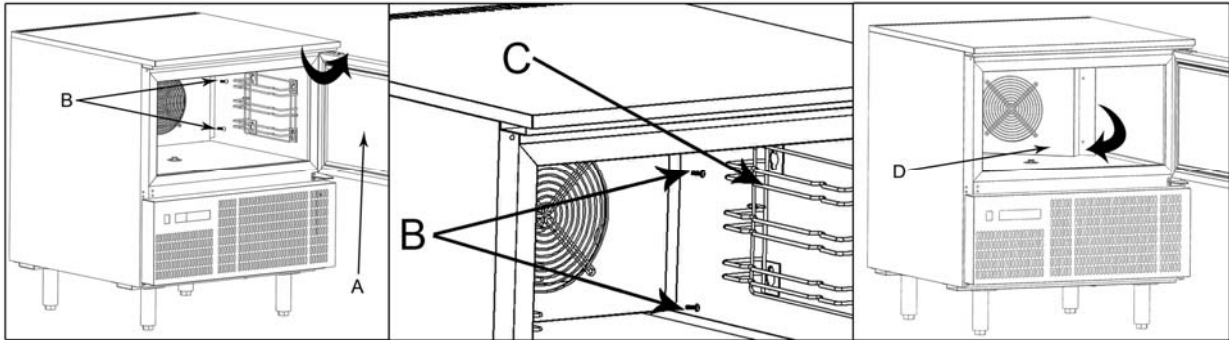
Pulizia del evaporatore

Pulire **periodicamente** l'evaporatore.

 Le alette dell'evaporatore sono molto taglienti, quindi indossare sempre guanti protettivi per le fasi successive. Solo il pennello deve essere utilizzato per la pulizia: non usare strumenti taglienti o liquidi.


Per accedere all'evaporatore procedere come segue:


1. Aprire lo sportello (A) dell'apparecchio.
2. Allentare le due viti (B) a destra del deflettore.
3. Rimuovere le staffe (C)
4. Girare il deflettore (D) a sinistra




Pulire il condensatore

Pulire **periodicamente** il condensatore

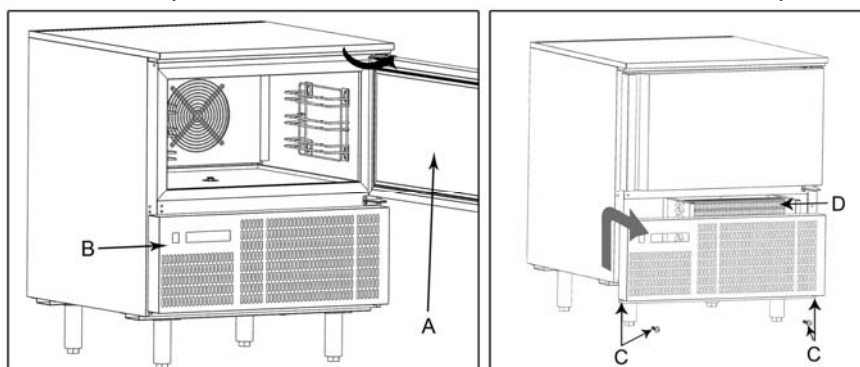
 Le alette del condensatore sono molto taglienti, quindi indossare sempre guanti protettivi per le fasi successive. Usare maschere e occhiali protettivi in presenza di polvere.

 Ogni volta che il condensatore ha un deposito di polvere in corrispondenza con le ventole, questo può essere rimosso utilizzando un dispositivo di aspirazione o con un pennello, con un movimento verticale lungo la direzione delle ventole.

 Nessun altro strumento deve essere utilizzato, che può deformare le ventole e quindi l'efficienza dell'apparecchio.

Per la pulizia, procedere come segue:

1. Aprire lo sportello (A) dell'apparecchio.
2. Rimuovere il pannello inferiore (B) dal vano tecnico: per fare questo, rimuovere la vite e i dispositivi di fissaggio (C)
3. Ora è possibile pulire le ventole del condensatore (D) mediante strumenti di protezione idonei.
4. Dopo la pulizia, chiudere il pannello di controllo e fissarla con le viti rimosse prima.



5. Risoluzione dei Problemi

Le informazioni riportate di seguito si propongono di aiutare l'identificazione e la correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero verificarsi durante l'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utente. Per gli altri, è richiesta un'esperienza nel settore e devono quindi essere effettuate solo da personale qualificato.


Problema	Cause	Soluzioni
L'apparecchio non parte	assenza di voltaggio	Controllare il cavo di alimentazione
		controllare i fusibili
		controllare la linea di tensione.
	altre cause	 Se il problema persiste contattare l'ufficio assistenza.
L'apparecchio lavora ma non congela abbastanza	Stanza troppo calda	Cercare di avere un ricircolo d'aria all'interno della stanza.
	Condensatore sporco	Pulire il condensatore
	Guarnizione della porta insufficiente	Controllare le guarnizioni
	Quantità insufficiente di gas refrigerante	 Contattare l'assistenza post-vendita
	Ventole del condensatore non lavorano	 Contattare l'assistenza post-vendita
	Ventole dell'evaporatore ferme	 Contattare l'assistenza post-vendita
L'apparecchio non si ferma mai	Problema di sonde	 contattare l'assistenza post-vendita
	Guasto al circuito elettrico	 Contattare l'assistenza post-vendita
Presenza di ghiaccio all'interno dell'evaporatore		Effettuare un ciclo di sbrinamento possibilmente con la porta aperta.
		 Se il problema persiste, rivolgersi al centro assistenza.
Rumori	Vibrazioni persistenti	verificare che non vi sia alcun contatto tra l'apparecchio e altri oggetti all'interno o all'esterno che possano provocare vibrazioni.

6. INSTALLAZIONE

6.1 Imballaggio e disimballaggio

Gestire e installare l'apparecchio rispettando le informazioni fornite dal produttore, indicate direttamente sulla confezione dell'apparecchio e in questo manuale.

Il sistema di sollevamento e il trasporto del prodotto confezionato prevede l'uso di un carrello elevatore o di uno Stoccatore. Quando si utilizzano questi, particolare attenzione dovrà essere posta al bilanciamento del peso al fine di prevenire il rischio di ribaltamento.

 **ATTENZIONE:** Quando si inserisce il dispositivo di sollevamento, prestare attenzione al cavo di alimentazione e la posizione dei piedi del prodotto.

La confezione è di cartone e pallet di legno. Una serie di simboli è stampato sull' imballaggio di cartone che mette in evidenza, in conformità con gli standard internazionali, le disposizioni di cui gli apparecchi sono sottoposti durante il carico, scarico, trasporto e stoccaggio.



Alla consegna, controllare che l'imballo risulti integro e non ha subito alcun danno durante il trasporto.


L'azienda di trasporto deve essere informata immediatamente per eventuali danni.

L'apparecchio deve essere disimballato il prima possibile per controllare che sia integro e non danneggiato.

Non tagliare il cartone con strumenti affilati per non danneggiare i pannelli d'acciaio sotto.
rare verso l'alto imballaggio di cartone.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare che le caratteristiche corrispondano a quelli richiesti in ordine.


Contattare immediatamente il rivenditore se ci sono eventuali anomalie.

 Elementi di imballaggio (sacchetti di nylon, polistirolo espanso, punti metallici ...) non devono essere lasciati alla portata dei i bambini.

Rimuovere la pellicola protettiva in PVC dalle pareti interne ed esterne, evitando l'uso di utensili in metallo.

6.2 Installazione


Tutte le fasi di installazione devono essere considerati, dal momento della creazione del piano generale. La zona di installazione deve essere dotata di tutti i residui di alimentazione e di scarico; i collegamenti devono seguire tutte le leggi vigenti in materia di rispetto di igiene e in rispetto delle leggi sanitarie.


 Le prestazioni della macchina è garantita con una temperatura ambiente di 32 °C. Una piu' alta


temperatura può compromettere le sue prestazioni e, nei casi più gravi, causa protezioni all'avvio dell'apparecchio bloccandolo.

Pertanto, considerate le condizioni ambientali più critiche che possono essere raggiunti in quella posizione prima di effettuare una scelta.

Livellare l'apparecchio agendo sui piedi individuali.

 Questo apparecchio può essere installato e funzionare in ambienti che sono permanentemente ventilati, al fine di garantire un funzionamento corretto.

 Collegare e lasciare per un certo periodo di tempo (almeno 2 ore) prima di controllare il funzionamento. Durante il trasporto è probabile che l'olio lubrificante del compressore è entrato nel circuito frigorifero bloccandolo: di conseguenza l'apparecchio potrebbe funzionare per un certo periodo di tempo senza produrre freddo fino a quando l'olio non sarà tornato al compressore.


 **ATTENZIONE:** l'apparecchio richiede gli spazi minimi di funzionamento, come indicato negli allegati.


T L'acqua di sbrinamento e l'acqua che si forma sul fondo del vano di refrigerazione durante il funzionamento o durante la periodica pulizia interna deve essere drenato attraverso un tubo predisposto con un diametro minimo di 3 / 4 collegato col tubo sul fondo del refrigeratore.

Una trappola di scarico dovrebbe essere garantita. Lo scarico deve essere conforme alle normative vigenti.

6.3 Connessione di alimentazione

La connessione deve essere effettuata da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e il soggetto deve lavorare con opportuni materiali prescritti.

 Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione e la frequenza corrispondano ai dati indicati sulla targa di immatricolazione applicata nella parte posteriore dell'apparecchio.

 Prima di allacciamento alla rete, verificare la presenza di un interruttore differenziale rilevante con potenza adeguata nella rete di alimentazione, a monte del dispositivo, al fine di proteggere l'apparecchio da sovraccarichi o cortocircuiti.

6.4 Ispezione

L'apparecchio viene consegnato in condizioni tali da poter essere avviato da parte dell'utente.


Questa funzionalità è garantita dal superamento delle prove (elettrico-funzionale di ispezione) e relativa alla certificazione attraverso gli allegati specifici.


Almeno le seguenti informazioni dovrebbero essere controllati dopo l'installazione:

- Controllare i collegamenti elettrici.
- Verificare la funzionalità e l'efficienza dei canali di scolo.
- Controllare che non ci siano strumenti o materiali lasciati all'interno dell'apparecchio che potrebbero compromettere la funzionalità o anche danneggiare la macchina.


- Una volta preso l'apparecchio effettuare un completo ciclo di congelamento per sicurezza.

7. DISPOSIZIONI DELL'APPARECCHIO

 Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE. RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRICO (WEEE).

 Assicurando che questo prodotto sia smaltito correttamente, l'utente contribuisce a prevenire delle potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato nei punti di raccolta idonei per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltirlo seguendo le normative locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

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

8. SPECIFICHE TECNICHE DEL GAS REFRIGERANTE

Il refrigerante utilizzato nella macchina è gas R404a. Di seguito sono elencati i componenti del fluido:

PENTAFLUROETANE (HFC R125) 44%

ETANO 1, 1, 1-trifluoro (HFC R143A) 52%

ETANO 1, 1, 1, 2 TERAFLURO (HFC R134A) 4%

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

La rapida evaporazione del liquido può causare congelamento. L'inalazione di alte concentrazioni di vapore può causare battito cardiaco irregolare, vertigini, mal di testa, confusioni mentali, svenimenti e morte.³

- Effetti per gli occhi: ustioni di congelamento causate dal contatto con il liquido.
- Effetti sulla pelle: ustioni di congelamento causate dal contatto con il liquido.
- Effetti di ingestione. L'ingestione non è considerato un mezzo di esposizione.

PRIMO SOCCORSO

Occhi: In caso di contatto, lavare l'occhio e con una grande quantità di acqua per almeno 15 minuti. Consultare un medico.

Effetti sulla pelle: Lavare con acqua per almeno 15 minuti dopo il contatto eccessivo. Se necessario, curare il congelamento delicatamente con il riscaldamento della zona in questione. Consultare un medico in caso di irritazione.

Ingestione: non è considerato un mezzo di esposizione.

Inalazione: se sono grandi concentrazioni inalate, cercare di avere aria pulita, tenere tranquilla la persona. Se la persona non respira, eseguire la respirazione artificiale. Se la respirazione è difficile, applicare ossigeno. Consultare un medico.