


# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## Abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura **Practic 411, 511**

MANUALE DI USO



 Leggere questo manuale prima dell'uso

## 1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO .....	2
3. SICUREZZA .....	3
4. NORME E AVVERTENZE GENERALI .....	4
4.1. Informazioni Generali .....	4
4.2. Garanzia.....	4
4.3. Sostituzione Parti .....	4
4.4. Descrizione Apparecchiatura .....	5
4.5. Targhetta Caratteristiche.....	6
4.6. Dispositivi Di Sicurezza .....	7
5. USO E FUNZIONAMENTO .....	7
5.1. Descrizione Dei Cicli Di Funzionamento .....	7
5.2. Descrizione Dei Comandi.....	8
5.3. Funzionalità.....	10
5.4. Consigli Per L'uso .....	16
6. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	17
6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione.....	17
6.2. Manutenzione Ordinaria.....	17
6.3. Manutenzione Straordinaria .....	18
7. GUASTI .....	20
7.1. Visualizzazione Guasti .....	21
8. INSTALLAZIONE.....	21
8.1. Imballo E Disimballo.....	21
8.2. Installazione .....	22
8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica .....	23
8.4. Collaudo .....	23
8.5. Impostazione parametri.....	23
9. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA.....	24
10.SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE .....	24
ALLEGATI.....	I

**2. INDICE ANALITICO****A**

Abbattimento a temperatura; 7  
 Abbattimento a Temperatura; 10  
 Abbattimento a tempo; 7  
 Abbattimento a Tempo; 11  
 Abbattimento Intensivo a Temperatura; 10  
 Abbattimento Intensivo a Tempo; 11  
 Allacciamento Alimentazione Elettrica; 23  
 Allarme alta temperatura condensazione; 7  
 Allarmi HACCP; 14  
 Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione; 17

**B**

Blocco Tastiera; 13

**C**

Cancellazione elenco allarmi HACCP; 14  
 Ciclo di Abbattimento; 17  
 Ciclo di Raffreddamento; 13  
 Ciclo di Surgelazione; 17  
 Collaudo; 23  
 Conservazione; 8  
 Consigli per il normale utilizzo; 16  
 Consigli Per L'uso; 16

**D**

Descrizione Apparecchiatura; 5  
 Descrizione Dei Comandi; 8  
 Disimballo; 21  
 Dispositivi Di Sicurezza; 7

**F**

Fusibili di protezione; 7

**G**

Garanzia; 4  
 GUASTI; 20

**I**

Imballo; 21  
 Impostazione ora e data; 15  
 Impostazione parametri; 23  
 Informazioni Generali; 4  
 Installazione; 22

**M**

Manutenzione Ordinaria; 17  
 Micro Porta; 7

**O**

Ore funzionamento compressore; 15

**P**

Prolungata inattività; 16  
 Pulizia del condensatore; 19  
 Pulizia dell'evaporatore; 18

**S**

Sbrinamento; 8; 13  
 SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE; 24  
 SICUREZZA; 3  
 Smaltimento Apparecchiatura; 24  
 Sostituzione Fusibili; 19  
 Sostituzione Parti; 4  
 Surgelazione A Temperatura; 12  
 Surgelazione A Tempo; 12  
 Surgelazione a temperatura; 8  
 Surgelazione a tempo; 8



**T**


Targhetta Caratteristiche; 6

**V**


Visualizzazione allarmi HACCP; 14  
 Visualizzazione delle Temperature; 13  
 Visualizzazione Guasti; 21


### 3. SICUREZZA


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


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


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


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


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


 Non danneggiare il circuito del refrigerante.


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

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

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

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

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

 Prima del collegamento, assicurarsi che i mezzi per la disconnessione dell'apparecchio dalla rete elettrica, siano incorporati nell'impianto fisso in accordo alle regole di installazione

(richiesto per apparecchi forniti senza spina da collegare ad impianto fisso).


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


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


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

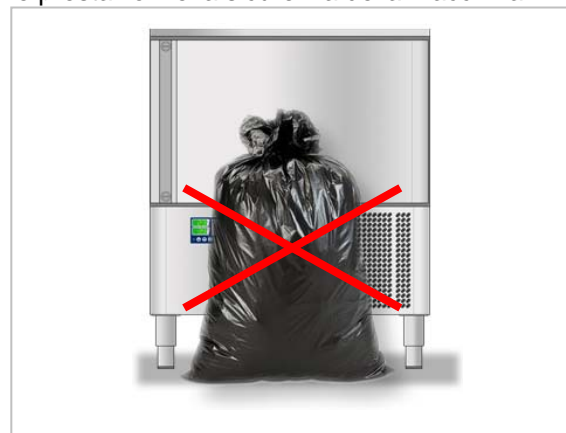
E' consigliato simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.


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

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

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

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



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

Per garantire l'igiene e proteggere gli alimenti da fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti

detergenti per uso alimentare, evitando prodotti infiammabili o prodotti che contengono sostanze nocive alla salute.

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

## 4. NORME E AVVERTENZE GENERALI

### 4.1. Informazioni Generali

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

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

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

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

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



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



**Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.**

### 4.2. Garanzia

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

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

del prodotto in conformità alle indicazioni riportate nel manuale.

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

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

### 4.3. Sostituzione Parti



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



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

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

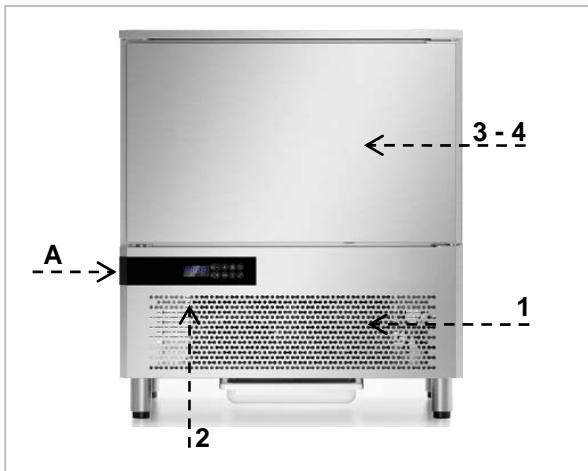


Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore.

#### 4.4. Descrizione Apparecchiatura

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

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



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

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

##### ABBATTITORE 4 TEGLIE

Modello adatto a contenere **4** teglie con capacità in abbattimento di 15 kg e in surgelazione di 8 kg.






##### ABBATTITORE 5 TEGLIE

Modello adatto a contenere **5** teglie con capacità in abbattimento di 15 kg e in surgelazione di 9 kg.

## 4.5. Targhetta Caratteristiche

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

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

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

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

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

## 4.6. Dispositivi Di Sicurezza

Durante il funzionamento dell'apparecchiatura possono intervenire dei controlli che in alcuni casi governano il corretto funzionamento della macchina in altri casi possono disattivare parti o l'intera macchina per mettere in sicurezza l'apparecchiatura. Elenchiamo di seguito i principali controlli.

### Micro Porta



Nel caso venga aperta la porta l'interruttore magnetico posto sul cruscotto comandi si apre e in fase di abbattimento o surgelazione vengono spenti i ventilatori evaporatore; se l'apertura porta permane oltre il tempo prestabilito dal parametro **i2**, il display visualizzerà il codice "**id**" lampeggiante e il buzzer verrà attivato (fino a quando la porta verrà chiusa).

La condizione di allarme può manifestarsi anche quando non vi è un perfetto allineamento e avvicinamento della porta al cruscotto comandi.

### Fusibili di protezione

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

### Allarme alta temperatura condensazione



Nel caso vi siano condizioni ambientali o anomalie funzionali che causino il superamento del valore di temperatura dato dal parametro C6, il display visualizza l'allarme "**COH**", il ventilatore condensatore verrà acceso.



Se la temperatura letta dalla sonda condensatore supera il valore dato dal parametro C7, il display visualizza l'allarme "**CSd**", un eventuale ciclo in corso verrà interrotto. Una volta ritornati ad un valore di temperatura accettabile la macchina può essere messa in funzione.

### Interruzione della alimentazione elettrica



Se durante un ciclo di lavoro si manifesta una interruzione dell'alimentazione elettrica di durata superiore al parametro A10, al ripristino della stessa riverrà memorizzato l'allarme "**PF**".

## 5. USO E FUNZIONAMENTO

### 5.1. Descrizione Dei Cicli Di Funzionamento

Elenchiamo di seguito i cicli di funzionamento di questa apparecchiatura dandone anche una breve descrizione.

#### Abbattimento a temperatura



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

#### Abbattimento a tempo



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



## Surgelazione a temperatura



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

## Surgelazione a tempo



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

## Conservazione

Al termine di ogni ciclo sopra descritto, sia esso a temperatura o a tempo, automaticamente viene avviato un ciclo di conservazione per un tempo indeterminato, la cui temperatura in cella sarà riferita all'ultimo ciclo appena concluso:

- **+3°C** per cicli abbattimento
- **-25°C** per cicli surgelazione

Attenzione : l'utilizzo di questo ciclo è consigliato solamente per brevi periodi prima dello stoccaggio del prodotto in un conservatore o in casi di emergenza, onde evitare un impiego limitativo per macchine con così elevate potenzialità.

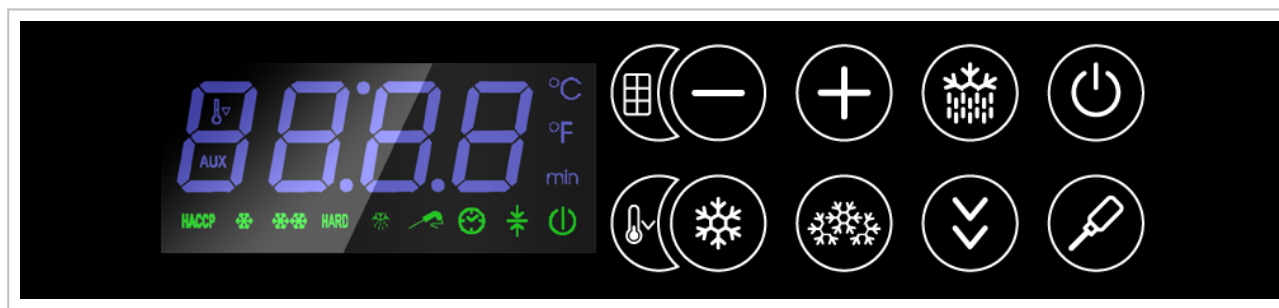


## Sbrinamento

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

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

## 5.2. Descrizione Dei Comandi



Diamo di seguito una breve descrizione delle funzioni svolte dai tasti del pannello comandi.



### Tasto Abbattimento

La pressione del tasto a macchina ferma permette di selezionare un ciclo di abbattimento a temperatura (+90°C → +3°C). Si accende il led e .

Una successiva pressione del tasto permette di selezionare un ciclo di abbattimento a tempo : si spegne il led e si accende il led .



### Tasto Surgelazione

La pressione del tasto a macchina ferma permette di selezionare un ciclo di surgelazione a temperatura (+90°C → -18°C). Si accende il led e .

Una successiva pressione del tasto permette di selezionare un ciclo di surgelazione a tempo : si spegne il led e si accende il led .



### Tasti di incremento e decremento tempo

Se è stata selezionata la modalità di abbattimento e/o surgelazione a tempo, questi tasti permettono di impostare il tempo di durata del ciclo.

Se è stata selezionata la modalità di abbattimento e/o surgelazione a temperatura, questi tasti permettono di impostare la temperatura di fine abbattimento e/o surgelazione.



### Tasto avvio Ciclo

Una volta selezionato un ciclo, premendo questo tasto si provoca l'avvio del ciclo.

Se viene premuto durante il funzionamento l'apparecchiatura smette di funzionare; permane l'impostazione del ciclo precedentemente selezionato che può essere avviato immediatamente.

Premendo questo tasto per almeno 5 secondi la macchina passa in stand-by. Per riattivare la scheda ripetere la procedura.



### Tasto DEFROST

A macchina ferma consente di avviare un ciclo di sbrinamento manuale.

Una pressione successiva del tasto consente di arrestare lo sbrinamento in corso.

### Display : descrizione simboli



- lampeggiante : è stato selezionato un ciclo di abbattimento.
- acceso : ciclo di abbattimento in corso.
- lampeggiante : è stato selezionato un ciclo di surgelazione.
- acceso : ciclo di surgelazione in corso.
- lampeggiante : è stato selezionato un ciclo di surgelazione o un ciclo di abbattimento intensivo.
- acceso : è in corso un ciclo di surgelazione o un ciclo di abbattimento intensivo.
- : ciclo di preraffreddamento in corso
- : ciclo conservazione attivo
- : ciclo a temperatura attivo
- : ciclo a tempo attivo
- : ciclo di sbrinamento in corso
- : nuovi allarmi HACCP memorizzati
- : apparecchiatura in stand-by

### 5.3. Funzionalità

#### Abbattimento a Temperatura



Selezionare l'abbattimento premendo il tasto : i led e lampeggiano. Il display visualizza la temperatura di fine abbattimento.

Mediante i tasti e è possibile modificare la temperatura di fine abbattimento (+3°C). Inserire la sonda spillone nel prodotto. Per iniziare

il ciclo premere il tasto : . I led e rimangono accesi stabilmente.

Viene avviato il test per la verifica del corretto inserimento della sonda prodotto.

Se il test è positivo il ciclo di abbattimento prosegue, altrimenti verrà avviato un ciclo di abbattimento a tempo (vedi capitolo specifico).

Durante l'abbattimento il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda prodotto.

La pressione del tasto visualizza la temperatura letta dalla sonda cella.

Se la temperatura del prodotto raggiunge il valore impostato, entro la durata massima dell'abbattimento, il ciclo si considera completato : viene avviata la conservazione e il buzzer emette un suono intermittente.

Se la temperatura del prodotto non raggiunge il valore impostato entro la durata massima stabilita

dal parametro **r5**, il ciclo continua : il led lampeggia e il buzzer emette un suono intermittente. Per tacitare il buzzer premere un tasto qualsiasi.

Non appena la temperatura del prodotto scende sotto il valore impostato, il ciclo di abbattimento viene concluso e automaticamente viene avviato un ciclo di conservazione.

Durante la fase di conservazione il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda cella, il led viene acceso.

Premere il tasto per concludere il ciclo di conservazione.

#### Abbattimento Intensivo a Temperatura



Selezionare l'abbattimento premendo il tasto : i led e lampeggiano. Per selezionare il ciclo intensivo premere il tasto : il led **HARD** lampeggia.

Il display visualizza la temperatura di fine abbattimento. Mediante i tasti e è possibile modificare la temperatura di fine abbattimento (+3°C). Inserire la sonda spillone nel prodotto. Per iniziare il ciclo premere il tasto

. I led , **HARD** e rimangono accesi stabilmente.

Viene avviato il test per la verifica del corretto inserimento della sonda prodotto.

Se il test è positivo il ciclo di abbattimento prosegue, altrimenti verrà avviato un ciclo di abbattimento a tempo (vedi capitolo specifico).

Il parametro **r9** stabilisce il setpoint di lavoro durante la fase intensiva. Quando la temperatura rilevata dalla sonda prodotto raggiunge il valore dato dal parametro **r13**, la fase intensiva si considera conclusa.


Durante l'abbattimento il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda prodotto.

La pressione del tasto visualizza la temperatura letta dalla sonda cella.

Se la temperatura del prodotto raggiunge il valore impostato, entro la durata massima dell'abbattimento, il ciclo si considera completato :


viene avviata la conservazione e il buzzer emette un suono intermittente.

Se la temperatura del prodotto non raggiunge il valore impostato entro la durata massima stabilita

dal parametro **r5**, il ciclo continua : il led  lampeggia e il buzzer emette un suono intermittente. Per tacitare il buzzer premere un tasto qualsiasi.

Non appena la temperatura del prodotto scende sotto il valore impostato, il ciclo di abbattimento

viene concluso e automaticamente viene avviato un ciclo di conservazione.

Durante la fase di conservazione il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda cella, il led  viene acceso.

Premere il tasto  per concludere il ciclo di conservazione.



### Abbattimento a Tempo






Selezionare l'abbattimento premendo per due

volte il tasto  : i led  e  lampeggiano.


Il display visualizza il tempo ciclo. Mediante i tasti

 e  è possibile modificare il tempo di abbattimento.

Per iniziare il ciclo premere il tasto : . I led

 e  rimangono accesi stabilmente.

Al termine del tempo impostato, il ciclo di abbattimento viene concluso e automaticamente viene avviato un ciclo di conservazione.

Durante la fase di conservazione il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda cella, il led  viene acceso.

Premere il tasto  per concludere il ciclo di conservazione.

### Abbattimento Intensivo a Tempo





Selezionare l'abbattimento premendo per due

volte il tasto  : i led  e  lampeggiano.

Per selezionare il ciclo intensivo premere il tasto

 : il led **HARD** lampeggia.

Il display visualizza il tempo ciclo. Mediante i tasti


 e  è possibile modificare il tempo di abbattimento.

Per iniziare il ciclo premere il tasto : . I led

, **HARD** e  rimangono accesi stabilmente.

Il parametro **r9** stabilisce il setpoint di lavoro durante la fase intensiva. Trascorso il tempo dato dal parametro **r14**, la fase intensiva si considera conclusa.

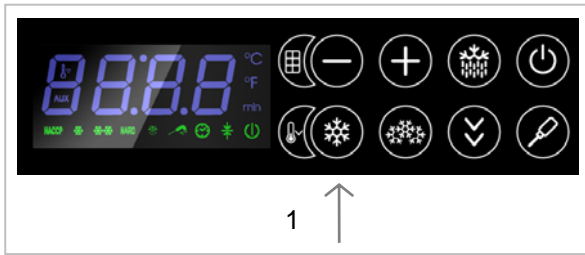
Al termine del tempo impostato, il ciclo di abbattimento viene concluso e automaticamente viene avviato un ciclo di conservazione.



Durante la fase di conservazione il display visualizza la temperatura rilevata dalla sonda cella, il led  viene acceso.


Premere il tasto  per concludere il ciclo di conservazione.





## Ciclo di Raffreddamento




Selezionare il ciclo di raffreddamento premendo per almeno due secondi tasto  : il led 



lampeggia : verrà avviato un ciclo di raffreddamento. Il parametro **r12** stabilisce il setpoint di lavoro. Quando la temperatura della cella raggiunge il valore stabilito, il ciclo continua, il led  rimane acceso stabilmente e il buzzer viene attivato per un secondo



## Sbrinamento

Assicurarsi che non sia in corso una conservazione. Premere per almeno quattro secondi il tasto  : si accende il led . Lo sbrinamento viene eseguito per ventilazione forzata utilizzando il ventilatore evaporatore; il

ciclo può essere eseguito a porta aperta o chiusa e può inoltre essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto .






## Blocco Tastiera






E' possibile bloccare la tastiera. Tenere premuto il tasto  e  per un secondo : il display visualizzerà "Loc" per un secondo.

Per sbloccare la tastiera, tenere premuto il tasto  e  per un secondo : il display visualizzerà "UnL" per un secondo .

## Visualizzazione delle Temperature



Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso un ciclo di lavoro.

- Tenere premuto per un secondo il tasto  : il display visualizza la prima scritta disponibile.
- Mediante i tasti  e  selezionare la scritta "Pb1" (sonda cella).
- Premere il tasto  per visualizzare il valore letto dalla sonda cella.
- Premendo il tasto  il display visualizzerà nuovamente la scritta "Pb1".

- Premere il tasto  : il display visualizza la scritta "Pb2" (sonda prodotto).
- Premere il tasto  per visualizzare il valore letto dalla sonda prodotto.
- Premendo il tasto  il display visualizzerà nuovamente la scritta "Pb2".
- Premere il tasto  : il display visualizza la scritta "Pb4" (sonda condensatore).
- Premere il tasto  per visualizzare il valore letto dalla sonda condensatore.

## Riscaldamento sonda prodotto

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che sia in corso un ciclo di conservazione.

Tenere premuto per un secondo il tasto  : il led  lampeggia e il led **AUX** si accende.



Quando la temperatura rilevata dalla sonda prodotto raggiunge il valore stabilito dal parametro

u7, il ciclo si conclude, viene attivato il buzzer per un secondo.

### Allarmi HACCP

Lo strumento è in grado di memorizzare fino a 9 allarmi HACCP, dopodiché l'allarme più recente sovrascrive il più vecchio. Lo strumento fornisce le seguenti informazioni:


- codice allarme
- il valore critico
- la data e l'ora in cui l'allarme si è manifestato
- la durata dell'allarme (da 1 min a 99 h e 59 min, parziale se l'allarme è in corso).


Sono previsti i seguenti codici di allarme :

- **tiME** : allarme ciclo di abbattimento/surgelazione a temperatura concluso oltre il tempo massimo. L'allarme memorizza la temperatura rilevata dalla sonda prodotto al termine del tempo stabilito.
- **AH** : allarme di temperatura di massima durante la conservazione. L'allarme

memorizza la massima temperatura della sonda cella.


- **PF** allarme interruzione dell'alimentazione durante la conservazione. L'allarme memorizza la temperatura cella al ripristino dell'alimentazione.



 Per evitare di memorizzare ripetutamente allarmi interruzione dell'alimentazione, disconnettere l'alimentazione quando lo strumento è in stand-by.


 Se la durata dell'allarme interruzione dell'alimentazione è tale da provocare l'errore orologio (codice "rtc"), lo strumento non fornirà alcuna informazione riguardante la durata dell'allarme



### Visualizzazione allarmi HACCP


Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata e che non sia in corso un ciclo di lavoro.

Tenere premuto per un secondo il tasto : il display visualizza la prima scritta disponibile.

Mediante i tasti  e  selezionare la scritta "LS" (allarmi HACCP).

Premere il tasto  per visualizzare il codice dell'allarme più recente, ovvero uno dei codici sopra elencati seguito dal numero "1"; maggiore è il numero che segue il codice dell'allarme e più

vecchio è l'allarme). Mediante i tasti  e  è possibile scorrere i vari allarmi memorizzati.


Per selezionare un allarme premere il tasto : il led **HACCP** smette di lampeggiare e rimane acceso stabilmente, il display visualizza in successione le seguenti informazioni :

<b>8.0</b>	il valore critico è di 8,0 °C/8 °F
<b>StA</b>	il display sta per visualizzare la data e l'ora in cui l'allarme si è manifestato
<b>Y12</b>	l'allarme si è manifestato nel 2012 (continua ...)
<b>n03</b>	l'allarme si è manifestato nel


	mese di marzo (continua ...)
<b>d26</b>	l'allarme si è manifestato il 26 marzo 2009
<b>h16</b>	l'allarme si è manifestato alle 16 (continua ...)
<b>n30</b>	l'allarme si è manifestato alle 16 e 30
<b>dur</b>	il display sta per visualizzare la durata dell'allarme
<b>h01</b>	l'allarme è durato 1 h (continua ...)
<b>n15</b>	l'allarme è durato 1 h e 15 min
<b>AH3</b>	l'allarme selezionato

Il display visualizza ogni informazione per 1 secondo.

Per uscire dalla successione di informazioni :

premere e rilasciare il tasto , il display visualizzerà l'allarme selezionato (nell'esempio "AH3").

Per uscire dalla procedura premere il tasto .

 Se lo strumento non ha alcun allarme in memoria, la label "LS" non verrà visualizzata.

### Cancellazione elenco allarmi HACCP

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata.

Tenere premuto il tasto  per 1 secondo: il display visualizzerà la prima scritta disponibile

Mediante i tasti  e  selezionare la scritta "rLS".

Premere il tasto  : viene richiesta la password per poter cancellare gli allarmi in memoria.


### Ore funzionamento compressore

Lo strumento è in grado di memorizzare fino a 9.999 ore di funzionamento del compressore, dopodiché il numero "9999" lampeggia.

Per visualizzare le ore di funzionamento compressore eseguire le seguenti istruzioni. Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata.


Tenere premuto il tasto  per 1 secondo: il display visualizzerà la prima label disponibile.

Premere i tasti  o  finché a display compare la scritta "CH".





Premere il tasto  per visualizzare il dato. Per azzerare il contatore eseguire le seguenti istruzioni. Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata.


### Impostazione ora e data

Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata.

Premere il tasto  per un secondo : il display visualizza la prima label disponibile.




Premere i tasti  o  finché a display compare la scritta "rtc".

Premere e rilasciare il tasto  : il display visualizzerà "yy" seguito dagli ultimi due numeri dell'anno e il LED  lampeggia. Mediante i tasti  o  è possibile impostare l'anno corrente.

Premere il tasto  per memorizzare il dato e passare alla modifica del mese : il display visualizzerà "nn" seguito dai due numeri del mese.

Mediante i tasti  o  è possibile impostare il mese corrente.




Premere il tasto  per memorizzare il dato e passare alla modifica del giorno : il display visualizzerà "dd" seguito dai due numeri del

Mediante i tasti  e  impostare la password **149** : premere il tasto  per confermare l'eliminazione degli allarmi. Se lo strumento non ha alcun allarme in memoria, la label "rLS" non verrà visualizzata.

Tenere premuto il tasto  per 1 secondo: il display visualizzerà la prima label disponibile.

Premere i tasti  o  finché a display compare la scritta "rCH".

Premere il tasto  : viene richiesta la password per poter azzerare il contatore.

Mediante i tasti  o  impostare la password **149** : premere il tasto  per confermare.

giorno. Mediante i tasti  o  è possibile impostare il giorno corrente.

Premere il tasto  per memorizzare il dato e passare alla modifica dell'ora : il display visualizzerà "hh" seguito dai due numeri dell'ora.

Mediante i tasti  o  è possibile impostare l'ora corrente.

Premere il tasto  per memorizzare il dato e passare alla modifica dei minuti : il display visualizzerà "nn" seguito dai due numeri dei minuti. L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.

Mediante i tasti  o  è possibile impostare il valore corretto.

Premere e rilasciare il tasto  o non operare per 15 secondi: il LED  si spegnerà.



## 5.4. Consigli Per L'uso


### Prolungata inattività


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


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


### Consigli per il normale utilizzo


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


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

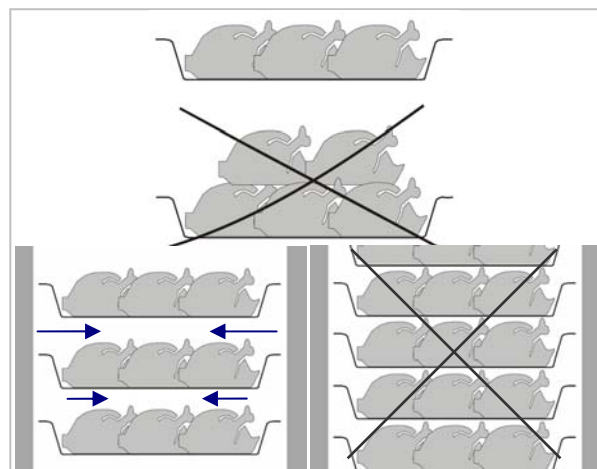
 Evitare l'inserimento di derrate che siano molto al di sopra dei 90°C, ciò oltre a sovraccaricare la macchina inizialmente può fare intervenire delle protezioni che comunque prolungano i tempi di discesa della temperatura. E' preferibile, se possibile, un breve stazionamento esterno utile ad abbassare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

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


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


 Evitare di ostruire la bocca di aspirazione dei ventilatori evaporatore.

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





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


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

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

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

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

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

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



### Ciclo di Abbattimento

Con tale modalità di funzionamento l'abbattitore mantiene, per tutta la durata dell'abbattimento, la temperatura della cella ad un valore prossimo allo zero, al fine di garantire una discesa della temperatura del prodotto a +3°C in modo non traumatico. Questa modalità ostacola la comparsa sulla superficie del prodotto di cristalli di ghiaccio. Tale modalità di abbattimento va quindi preferibilmente utilizzata per prodotti non confezionati, e per i quali la formazione di ghiaccio sulla superficie può causare danni alle proprietà fisico/organolettiche (es. pesce).



### Ciclo di Surgelazione

Con questa modalità di abbattimento l'abbattitore mantiene il valore della temperatura della cella ad un valore negativo al di sotto dei -18°C che è la temperatura di fine surgelazione. Perché la surgelazione sia efficace e si svolga in tempi brevi è preferibile che le pezzature siano piccole, specie in presenza di prodotti molto grassi; inoltre le pezzature maggiori devono essere posizionate nelle teglie centrali. Qualora si riscontrino tempi maggiori di surgelazione di quelli standard, e non si possano diminuire le pezzature, si consiglia di diminuire le quantità e di procedere, prima della surgelazione del prodotto, ad un preraffreddamento della cella abbattitore facendo partire un ciclo di surgelazione a vuoto.

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione



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

l'alimentazione elettrica mediante l'interruttore automatico sezionatore.

### 6.2. Manutenzione Ordinaria

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

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

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

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

Per rimuovere residui induriti utilizzare spatole in legno, in plastica o saponette in gomma abrasiva. Durante i periodi di lunga inattività stendere su tutte le superfici in acciaio inox un velo protettivo passandovi un panno imbevuto di olio di vaselina, ed arieggiare periodicamente i locali.



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

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

- la cella di raffreddamento
- l'apparecchiatura.

### 6.3. Manutenzione Straordinaria

**i** **Periodicamente** far eseguire da personale specializzato le seguenti operazioni :

- Controllare la perfetta tenuta della guarnizione della porta e, se necessario, sostituirla.
- Verificare che i collegamenti elettrici non abbiano subito degli allentamenti nelle connessioni.

- Verificare l'efficienza della resistenza stipite
- Controllare il funzionamento della scheda e delle sonde.
- Verificare l'efficienza dell'impianto elettrico.
- Provvedere alla pulizia dell'evaporatore.
- Provvedere alla pulizia del condensatore.

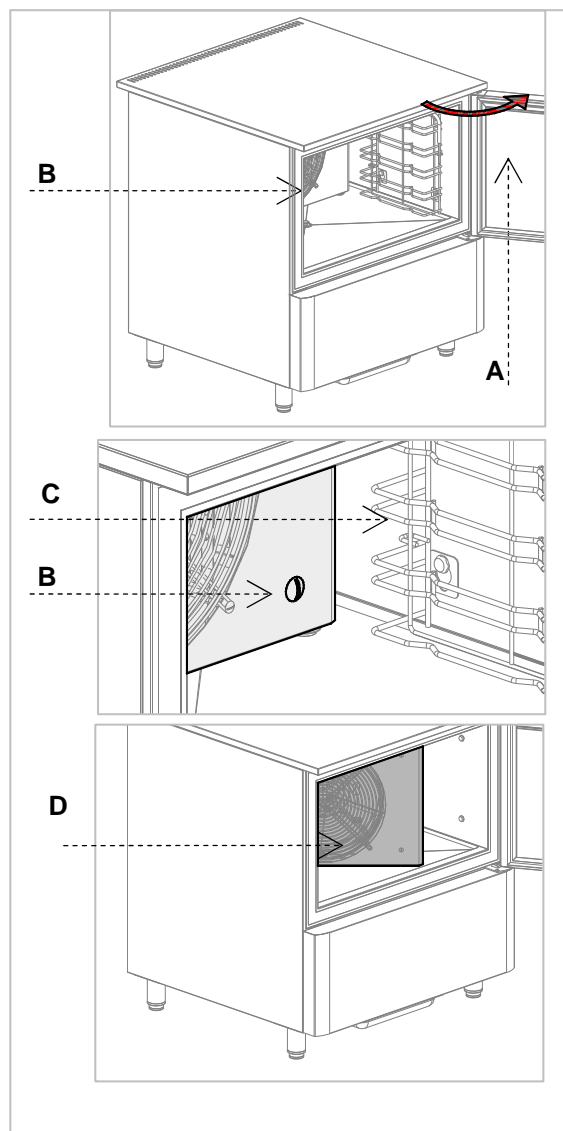
#### Pulizia dell'evaporatore

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

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

Per accedere all'evaporatore, effettuare le seguenti azioni:

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



## Pulizia del condensatore

Provvedere **periodicamente** alla pulizia del condensatore.

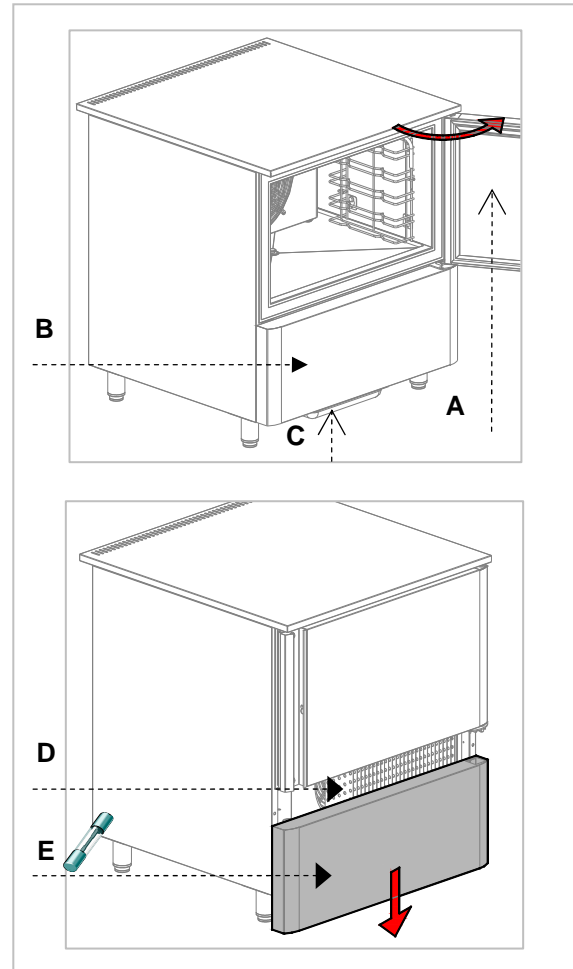
**⚠** Poiché il pacco alettato del condensatore è molto tagliente, utilizzare guanti protettivi per le fasi successive. In presenza di polvere proteggersi anche con maschere e occhiali.

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

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

Per la pulizia procedere nel modo indicato.

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










## Sostituzione Fusibili

**i** I fusibili sono posizionati all'interno della scatola elettrica (E). Per accedere ad essi basta aprire il cruscotto comandi con le stesse modalità elencate per l'accesso e la pulizia del condensatore.





## 7. GUASTI

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

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

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

## 7.1. Visualizzazione Guasti

	Problema	Cause	Rimedi
<b>Pr1</b>	A display lampeggia la scritta "Pr1" ed il buzzer emette un suono intermittente <b>(errore sonda cella)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il tipo di sonda non è corretto.</li> <li>➤ La sonda è difettosa.</li> <li>➤ Il collegamento sonda – scheda elettronica non è corretto.</li> <li>➤ La temperatura rilevata dalla sonda è al di fuori dei limiti consentiti dalla sonda cella in uso</li> </ul>	<p> <b>Contattare il centro di assistenza.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verificare che la sonda cella sia del tipo PTC.</li> <li>➤ Verificare l'integrità della sonda cella.</li> <li>➤ Verificare l'esattezza del collegamento strumento – sonda.</li> <li>➤ Verificare che la temperatura in prossimità della sonda cella non sia al di fuori dei limiti consenti</li> </ul>
<b>Pr4</b>	A display lampeggia la scritta "Pr4" ed il buzzer emette un suono intermittente <b>(errore sonda condensatore)</b>		
<b>Pr2</b>	A display lampeggia la scritta "Pr2" ed il buzzer emette un suono intermittente <b>(errore sonda ad ago)</b>		
<b>rtc</b>	A display lampeggia la scritta "rtc"	Errore orologio.	Impostare nuovamente il giorno e l'ora reale.
<b>Pf</b>	A display lampeggia la scritta "Pf" ed il buzzer emette un suono intermittente <b>(allarme interruzione alimentazione elettrica)</b>	Durante un ciclo di lavoro si è manifestata una interruzione dell'alimentazione elettrica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verificare il collegamento dell'apparecchiatura.</li> </ul> <p> <b>Se il problema persiste contattare il centro di assistenza</b></p>
<b>COH</b>	A display lampeggia la scritta "COH" ed il buzzer emette un suono intermittente <b>(allarme alta temperatura di condensazione)</b>	La temperatura del condensatore ha superato il limite imposto (parametro C6).	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aerare l'ambiente.</li> <li>➤ Pulire il condensatore.</li> <li>➤ Verificare che i ventilatori funzionino correttamente.</li> </ul> <p> <b>Se il problema persiste contattare il centro di assistenza</b></p>
<b>Csd</b>	A display lampeggia la scritta "Csd" ed il buzzer emette un suono intermittente <b>(allarme ventilatore condensatore bloccato)</b>	La temperatura del condensatore ha superato il limite imposto (parametro C7).	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Verificare che i ventilatori funzionino correttamente.</li> </ul> <p> <b>Contattare il centro di assistenza</b></p>

## 8. INSTALLAZIONE

### 8.1. Imballo E Disimballo

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

Il sistema di sollevamento e trasporto del prodotto imballato prevede l'impiego di un carrello a forche o di un transpallet usando il quale si deve fare particolare attenzione al bilanciamento del peso

onde evitare pericoli di ribaltamento (evitare inclinazioni eccessive!).



**ATTENZIONE** : Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al cavo di alimentazione e alla posizione dei piedini. L'imballo è realizzato in cartone e il pallet in legno. Sull'imballo in cartone viene stampigliata una serie di simboli che evidenziano, secondo le normative internazionali, le prescrizioni cui dovranno essere sottoposte le apparecchiature durante le operazioni di carico e scarico, trasporto e immagazzinamento.



Alla consegna verificare, che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni

## 8.2. Installazione



Le operazioni di messa in opera e di installazione devono essere effettuate da personale specializzato. Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale.

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



Le prestazioni vengono assicurate per una temperatura ambiente di 32°C, il superamento di tali condizioni di temperatura può pregiudicare le prestazioni e, nei casi più gravi, provocare l'intervento delle protezioni di cui è dotata la macchina. Pertanto prima di effettuare la scelta definitiva del posizionamento valutare le condizioni ambientali più critiche che si possono raggiungere in tale posizione.

Procedere al livellamento dell'apparecchio agendo sui singoli piedini.

Eventuali danni vanno immediatamente contestati al trasportatore.

L'apparecchiatura va sballata prima possibile per verificarne l'integrità e l'assenza di danni. Non incidere il cartone con utensili taglienti onde evitare di danneggiare i sottostanti pannelli in acciaio.

Sfilare verso l'alto l'imballo in cartone.

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

Per eventuali anomalie contattare immediatamente il rivenditore.



Gli elementi dell'imballo (sacchetti in nylon, polistirolo espanso, graffe ...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini. Rimuovere il film protettivo in PVC dalle pareti interne ed esterne evitando l'uso di utensili metallici.



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



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




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


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


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



### 8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica


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

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

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

- 230V~ 50Hz

- 220V~ 60Hz.

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

IT

### 8.4. Collaudo

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

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

- Verificare la correttezza dei collegamenti elettrici.




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



### 8.5. Impostazione parametri



Assicurarsi che la tastiera non sia bloccata.







Tenere premuti i tasti  o  per 4 secondi: il display visualizzerà la scritta "PA".


Premere il tasto : viene richiesta la password per accedere ai parametri.

Mediante i tasti  o  impostare la password **19**: premere il tasto  per confermare.

Tenere premuti i tasti  o  per 4 secondi: il display visualizzerà la scritta "SP" (primo parametro disponibile).


Mediante i tasti  o  è possibile scorrere la lista dei parametri


Premere il tasto  per modificare il parametro mediante i tasti  o : premere il tasto  per confermare la modifica. Per uscire dalla procedura tenere premuti i tasti  o  per 4 secondi.

 Per rendere operativi alcuni parametri è necessario spegnere e riaccendere l'apparecchiatura.




## 9. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

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

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



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che

questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

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

## 10. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE

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

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

### IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

La rapida evaporazione del liquido può causare congelamento. L'inalazione di concentrazioni elevate di vapore può causare irregolarità cardiache, effetti narcotici a breve termine (comprese vertigini, cefalee e confusione mentale), svenimenti o morte.

**Effetti sugli occhi** : Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.

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

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

### MISURE DI PRIMO SOCCORSO

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

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

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

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

retigo<sup>®</sup>

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

**RETIGO s.r.o.**

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Email: [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Tel.: +420 571 665 511

[www.retigo.com](http://www.retigo.com)