



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

TAVOLO GASTRONOMIA / PASTICCERIA
REFRIGERATO / FREEZER
E COMPOSIZIONI PIZZERIA

LINEA GASTRONORM 600/700
LINEA EURONORM 700/800

INDICE

AVVERTENZE GENERALI

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

2. CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIATURA

- 2.1 GRUPPI COMPRESSORI - SBRINAMENTO
- 2.2 DIMENSIONI, POTENZA ELETTRICA ASSORBITA, VOLUME, TEMPERATURA DI ESERCIZIO
- 2.3 CLASSIFICAZIONE ENERGETICA (Direttiva 2015/1094 del 05 maggio 2015)

3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- 3.1 MOVIMENTAZIONE
- 3.2 RIMOZIONE DELL'IMBALLO
- 3.3 INSTALLAZIONE MECCANICA
- 3.4 CONNESSIONI ELETTRICHE

4 ISTRUZIONI PER L'USO

- 4.1 COMANDI (PANNELLO DI COMANDO E CONTROLLO)
- 4.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA
- 4.3 ARRESTO NORMALE
- 4.4 ARRESTO PER LUNGHI PERIODI
- 4.5 IMPOSTAZIONE E LETTURA DEI PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO
- 4.6 PULIZIA E MANUTENZIONE
- 4.7 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX
- 4.8 PULIZIA DELL'UNITÀ CONDENSATRICE
- 4.9 VERIFICHE PERIODICHE, SOSTITUZIONE E MANUTENZIONE DI COMPONENTI ELETTRICI
- 4.10 SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

5 RICAMBI

6 ALLEGATI

7 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO

8 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

9 TERMINI DI GARANZIA



AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
- Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc.) non

devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.

- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica dove l'apparecchiatura viene installata. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuato secondo le norme in vigore.
- Tenere sempre ben pulite tutte le parti dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative di riferimento in vigore.
- La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme in materia di sicurezza elettrica. Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchio è destinato all'uso artigianale / industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.
- L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato.
- Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del § 4.6 e § 4.7)
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

Norme di sicurezza generali

Non toccare la macchina avendo i piedi o le mani umide o bagnate;

Non usare la macchina a piedi nudi;

Non inserire cacciaviti o utensili simili tra le protezioni o le parti in movimento;

Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;

Non permettere che la macchina venga utilizzata da bambini o da utilizzatori non professionali;

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre l'apparecchiatura.

In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla ed astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto.

Rivolgersi a personale qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente manuale.

CONTROLLI ALLA CONSEGNA

Al momento della consegna è necessario verificare:

- le condizioni esterne dell'imballo;
- lo stato generale dell'apparecchiatura;
- la conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale di istruzioni;
- la conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine.



1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tavolo refrigerato costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 50 mm in poliuretano espanso ad alta densità, anche nella parte superiore, senza CFC e HCFC, supporti per guide e griglie facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi, gruppo refrigerante di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza, pannello comandi elettronico, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa, porte con auto chiusura e guarnizioni magnetiche, piedini in acciaio inox regolabili in altezza, porta reversibile, a richiesta illuminazione interna e blocco di chiusura a chiave. La macchina è destinata esclusivamente alla conservazione di prodotti alimentari.

Accessori

- griglie e coppie guide
- maniglia inox
- kit ruote
- controllo touch screen
- cassettera a 2 o 3 cassetti

2. CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIATURA

2.1 GRUPPI COMPRESSORI - SBRINAMENTO

TAVOLI GASTRONOMIA	Temperatura di esercizio	FUNZIONE SBRINAMENTO	SBRINAMENTO PORTA	Gas	Evacuazione condensa
TAVOLO FRIGO	0 / +8 °C -2 / +8 °C	PAUSA SEMPLICE	NO	R290	Gas caldo
TAVOLO FREEZER	-15° / -18 °C	CON RESISTENZA	SI	R290	Gas caldo

2.2 DIMENSIONI, POTENZA ELETTRICA ASSORBITA, VOLUME, TEMPERATURA DI ESERCIZIO

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 600

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento	Refrigerante
GASTRONORM 600	Tavolo frigo 2 porte	2	1260x595x810 1260x600x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	214	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo frigo 3 porte	3	1720x595x810 1720x600x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	330	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo frigo 4 porte	4	2180x595x810 2180x600x850	230/50 Hz	316	0 / + 8°C	450	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,07 kg

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 600

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento	Refrigerante
GASTRONORM 600	Tavolo freezer 2 porte	2	1260x595x810 1260x600x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	214	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg
	Tavolo freezer 3 porte	3	1720x595x810 1720x600x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	330	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg

**TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 700**

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento	Refrigerante
GASTRONORM 700	Tavolo frigo 2 porte	2	1260x680x810 1260x700x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	258	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo frigo 2 porte	2	1260x700x850	230/50 Hz	215	-2 / + 8°C	258	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,042 kg
	Tavolo frigo 2 porte + cass. 2 cassetti	2 +CASS.	1720x700x850	230/50 Hz	215	-2 / + 8°C	398	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,042 kg
	Tavolo frigo 3 porte	3	1720x680x810 1720x700x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	398	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo frigo 3 porte	3	1720x700x850	230/50 Hz	215	-2 / + 8°C	398	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,042 kg
	Tavolo frigo 4 porte	4	2180x680x810 2180x700x850	230/50 Hz	316	0 / + 8°C	541	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,07 kg

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 700

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento	Refrigerante
GASTRONORM 700	Tavolo freezer 2 porte	2	1260x680x810 1260x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	258	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg
	Tavolo freezer 3 porte	3	1720x680x810 1720x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	398	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg
	Tavolo freezer 4 porte	4	2180x680x810 2180x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	541	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO EURONORM 700

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento	Refrigerante
EURONORM 700	Tavolo frigo 2 porte	2	1380x695x810 1380x700x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	357	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo frigo 3 porte	3	1900x695x810 1900x700x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	482	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo frigo 4 porte	4	2420x695x810 2420x700x850	230/50 Hz	316	0 / + 8°C	653	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,07 kg



TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO EURONORM 700

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento	Refrigerante
EURONORM 700	Tavolo freezer 2 porte	2	1260x680x810 1260x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	258	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg
	Tavolo freezer 3 porte	3	1720x680x810 1720x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	398	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg
	Tavolo freezer 4 porte	4	2180x680x810 2180x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	541	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento	Refrigerante
EURONORM 800	Tavolo frigo 2 porte	2	1380x780x810 1380x800x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	401	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo frigo 3 porte	3	1900x780x810 1900x800x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	550	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo frigo 4 porte	4	2420x780x810 2420x800x850	230/50 Hz	316	0 / + 8°C	744	PAUSA SEMPLICE	Gas R290 GWP 3 0,07 kg

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento	Refrigerante
EURONORM 800	Tavolo freezer 2 porte	2	1380x780x810 1380x800x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	401	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg
	Tavolo freezer 3 porte	3	1900x780x810 1900x800x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	550	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg
	Tavolo freezer 4 porte	4	2420x780x810 2420x800x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	744	CON RESISTENZA	Gas R290 GWP 3 0,11 kg

COMPOSIZIONI PIZZERIA REFRIGERATE GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento	Refrigerante
EURONORM 800	Tavolo pizzeria refrigerato 2 porte	2	1400x800x1420 1400x800x1450	230/50 Hz	227	0 / +8 °C +4° / +8° C	401	NO	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo pizzeria refrigerato 2 porte e cassetiera 7 cassetti	2	1830x800x1450 2000x800x1420	230/50 Hz	227	0 / +8 °C +4° / +8° C	550	NO	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo pizzeria refrigerato 3 porte	3	2000x800x1420	230/50 Hz	227	0 / +8 °C +4° / +8° C	550	NO	Gas R290 GWP 3 0,055 kg
	Tavolo pizzeria refrigerato 3 porte e cassetiera 7 cassetti	3	2400x800x1420	230/50 Hz	227	0 / +8 °C +4° / +8° C	744	NO	Gas R290 GWP 3 0,055 kg

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO REMOTO GASTRONORM 600

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
GASTRONORM 600	Tavolo remoto refrigerato 2 porte	2	1160x600x850	230/50 Hz	40	0 / +8 °C	214	NO
	Tavolo remoto refrigerato 3 porte	3	1620x600x850	230/50 Hz	40	0 / +8 °C	330	NO
	Tavolo remoto refrigerato 4 porte	4	2080x600x850	230/50 Hz	40	0 / +8 °C	450	NO

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO REMOTO GASTRONORM 700

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
GASTRONORM 700	Tavolo remoto refrigerato 2 porte	2	1140x700x850	230/50 Hz	40	0 / +8 °C	258	NO
	Tavolo remoto refrigerato 3 porte	3	1600x700x850	230/50 Hz	40	0 / +8 °C	398	NO
	Tavolo remoto refrigerato 4 porte	4	2060x700x850	230/50 Hz	40	0 / +8 °C	541	NO



TAVOLI FREEZER GRUPPO REMOTO GASTRONORM 700

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
GASTRONORM 700	Tavolo freezer remoto 2 porte	2	1160x700x850	230/50 Hz	97	-15/-18 °C	258	NO
	Tavolo freezer remoto 3 porte	3	1620x700x850	230/50 Hz	122	-15/-18 °C	398	NO
	Tavolo freezer remoto 4 porte	4	2080x700x850	230/50 Hz	147	-15/-18 °C	541	NO

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO REMOTO EURONORM 700

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
EURONORM 700	Tavolo remoto refrigerato 2 porte	2	1260x700x850	230/50 Hz	40	0 / +8°C	357	NO
	Tavolo remoto refrigerato 3 porte	3	1780x700x850	230/50 Hz	40	0 / +8°C	482	NO
	Tavolo remoto refrigerato 4 porte	4	2300x700x850	230/50 Hz	40	0 / +8°C	653	NO

TAVOLI FREEZER GRUPPO REMOTO EURONORM 700

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
EURONORM 700	Tavolo freezer remoto 2 porte	2	1340x700x850	230/50 Hz	97	-15/-18 °C	258	NO
	Tavolo freezer remoto 3 porte	3	1860x700x850	230/50 Hz	122	-15/-18 °C	398	NO
	Tavolo freezer remoto 4 porte	4	2380x700x850	230/50 Hz	147	-15/-18 °C	541	NO



TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO REMOTO EURONORM 800

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
EURONORM 800	Tavolo remoto refrigerato 2 porte	2	1260x800x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	401	NO
	Tavolo remoto refrigerato 2 porte con cassettera 7 cass. e vetri	2	1800x800x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	550	NO
	Tavolo remoto refrigerato 3 porte	3	1780x800x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	550	NO
	Tavolo remoto refrigerato 4 porte	4	2300x800x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	744	NO

TAVOLI FREEZER GRUPPO REMOTO EURONORM 800

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
EURONORM 800	Tavolo freezer remoto 2 porte	2	1340x800x850	230/50 Hz	97	-15/-18 °C	401	NO
	Tavolo freezer remoto 3 porte	3	1860x800x850	230/50 Hz	122	-15/-18 °C	550	NO
	Tavolo freezer remoto 4 porte	4	2380x800x850	230/50 Hz	147	-15/-18 °C	744	NO

NOTA BENE

TEMPERATURA AMBIENTE MINIMA D'ESERCIZIO DEGLI APPARECCHI: 18°C

2.3 CLASSIFICAZIONE ENERGETICA (Direttiva 2015/1094 del 05 maggio 2015)

PARAMETRI DI PROVA PER DETERMINARE IL CONSUMO DELLA MACCHINA:

- Negli apparecchi BT: ventole evaporatore in fase di setup raggiunto 6 min. off. 1 min. on; temperatura impostata setup al limite massimo consentito.
- Negli apparecchi TN: ventole evaporatore in fase di setup raggiunto 6 min. off. 1 min. on; temperatura impostata setup al limite massimo consentito; sbrinamento se presente solo a tempo.

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 600

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO GN 600				
Tipo modello	Tavolo refrigerato 2 porte positivo	Tavolo refrigerato 3 porte positivo	Tavolo refrigerato 4 porte positivo	Tavoli GN
Classe efficienza energetica	C	C	C	
IEE	49,15	49,61	49,29	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh/giorno)	2,91	3,19	3,42	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	1062,15	1164,35	1248,3	Consumo annuo di energia
SAEC (KWh/anno)	2161,35	2347,02	2532,69	Consumo annuo standard di energia
Volume netto (Lt)	145,34	218,01	290,68	lt.
Classe climatica	5	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 600

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO GN 600			
Tipo modello	Tavolo freezer 2 porte negativo	Tavolo freezer 3 porte negativo	Tavoli GN
Classe efficienza energetica	D	D	
IEE	59,98	60,85	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh/giorno)	5,38	6,09	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	1963,7	2222,85	Consumo annuo di energia
SAEC (KWh/anno)	3228,79	3653,18	Consumo annuo standard di energia
Volume netto (Lt)	145,34	218,01	lt.
Classe climatica	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C			



TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 700

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO GN 700				
Tipo modello	Tavolo refrigerato 2 porte positivo	Tavolo refrigerato 3 porte positivo / 2 porte positivo + casset. 2 cass.	Tavolo refrigerato 4 porte positivo	Tavoli GN
Classe efficienza energetica	C	C	C	
IEE	48,07	49,82	47,35	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh/giorno)	2,96	3,38	3,51	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	1080,4	1233,7	1281,15	Consumo annuo di energia
SAEC (KWh/anno)	2247,7	2476,55	2705,46	Consumo annuo standard di energia
Volume netto (Lt)	179,14	268,71	358,3	lt.
Classe climatica	5	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 700

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO GN 700				
Tipo modello	Tavolo freezer 2 porte negativo	Tavolo freezer 3 porte negativo	Tavolo freezer 4 porte negativo	Tavoli GN
Classe efficienza energetica	D	D	E	
IEE	58,49	58,87	84,9	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh/giorno)	5,49	6,37	10,4	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	2003,85	2325,05	3796	Consumo annuo di energia
SAEC (KWh/anno)	3426,18	3949,27	4472,47	Consumo annuo standard di energia
Volume netto (Lt)	179,14	268,71	358,3	lt.
Classe climatica	5	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				



TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO EURONORM 700

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO EN 700				
Tipo modello	Tavolo refrigerato 2 porte positivo	Tavolo refrigerato 3 porte positivo	Tavolo refrigerato 4 porte positivo	Tavoli EN
Classe efficienza energetica	C	C	C	
IEE	46,91	46,38	42,75	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh/giorno)	3,12	3,49	3,59	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	1138,8	1273,85	1310,35	Consumo annuo di energia
SAEC (KWh/anno)	2427,73	2746,6	3065,46	Consumo annuo standard di energia
Volume netto (Lt)	249,6	374,4	499,2	lt.
Classe climatica	5	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO EURONORM 700

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO EN 700				
Tipo modello	Tavolo freezer 2 porte negativo	Tavolo freezer 3 porte negativo	Tavolo freezer 4 porte negativo	Tavoli EN
Classe efficienza energetica	D	D	D	
IEE	52,67	51,87	73,25	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh/giorno)	5,59	6,49	10,92	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	2040,35	2368,85	3985,8	Consumo annuo di energia
SAEC (KWh/anno)	3837,67	4566,5	5441,33	Consumo annuo standard di energia
Volume netto (Lt)	249,6	374,4	524,2	lt.
Classe climatica	5	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				



TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800

TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO EN 800				
Tipo modello	Tavolo refrigerato 2 porte positivo	Tavolo refrigerato 3 porte positivo	Tavolo refrigerato 4 porte positivo	Tavoli EN
Classe efficienza energetica	C	C	C	
IEE	46,91	46,38	43,7	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	3,12	3,49	3,67	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	1138,8	1273,85	1339,55	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	2427,73	2746,6	3065,46	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	249,6	374,4	499,2	<i>lt.</i>
Classe climatica	5	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800

TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO EN 800				
Tipo modello	Tavolo freezer 2 porte negativo	Tavolo freezer 3 porte negativo	Tavolo freezer 4 porte negativo	Tavoli EN
Classe efficienza energetica	D	D	E	
IEE	54,59	53,47	83,41	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	5,74	6,69	12,48	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	2095,1	2441,85	4555,20	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	3837,67	4566,5	5441,33	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	249,6	374,4	524,2	<i>lt.</i>
Classe climatica	5	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

COMPOSIZIONI PIZZERIA REFRIGERATE GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800

COMPOSIZIONI PIZZERIA REFRIGERATE GRUPPO INCORPORATO EN 800			
Tipo modello	Tavolo pizzeria refrig. 2 porte con o senza cassettiera 7 cass.	Tavolo pizzeria refrig. 3 porte con o senza cassettiera 7 cass.	Tavoli EN
Classe efficienza energetica	C	C	
IEE	46,91	46,38	Indice efficienza energetica
E24 h (KWh/giorno)	3,12	3,49	Consumo di energia nelle 24 h
AEC (KWh/anno)	1138,8	1273,85	Consumo annuo di energia
SAEC (KWh/anno)	2427,73	2746,6	Consumo annuo standard di energia
Volume netto (Lt)	249,6	374,4	lt.
Classe climatica	5	5	Allegato IX – tabella 3
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C			

3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

3.1 MOVIMENTAZIONE

Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello elevatore o transpallett provvisto di forche idonee (lunghezza forche > almeno di 2/3 della lunghezza del mobile), facendo attenzione a non danneggiare le parti sporgenti, non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche. Nella movimentazione e nelle operazioni di manutenzione / assemblaggio utilizzare guanti di lavoro antinfortunistici.

Nella movimentazione e nelle operazioni di assemblaggio il personale addetto deve avere guanti di lavoro antinfortunistici ed antiscivolo, occhiali di sicurezza, scarpe antinfortunistiche ed utilizzarli secondo necessità. Il personale addetto deve inoltre indossare abbigliamento da lavoro chiuso ai polsi. E' vietato utilizzare vestiario svolazzante e/o lacero.



Per prudenza durante le fasi di caricamento, sollevamento, movimentazione e di scaricamento della macchina/attrezzatura, tenere le persone estranee alle operazioni a distanza di sicurezza dalle zone interessate alle operazioni ed il personale addetto alle operazioni deve essere munito dei DPI di sicurezza necessari (guanti e scarpe antinfortunistiche).

3.2 RIMOZIONE IMBALLO

Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura. Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante con Kerosene o benzina, non fumare, **eseguire l'operazione lontano da fonti di calore**, usare guanti protettivi per le mani, non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo, ma smaltire nel pieno rispetto della normativa vigente. Per rimuovere, ove presente, il basamento in legno, inclinare lateralmente l'apparecchio, rimuovere i fissaggi; successivamente rimuovere, inclinando sul retro l'apparecchio, il pallett.

3.3 INSTALLAZIONE MECCANICA

Posizionare l'apparecchiatura su una base piana ad una distanza minima di 3 cm da qualsiasi parete in ambiente sufficientemente areato; utilizzare eventualmente una livella per un migliore livellamento della macchina; Regolare e stabilizzare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili. Posizionare l'apparecchiatura lontano da fonti di calore; Evitare l'esposizione solare diretta;



ATTENZIONE

Non installare l'apparecchiatura vicino a fonti di calore.
Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino ad attrezzature per la produzione del calore (piastre, cucine, ecc.) si raccomanda di interporre tra le attrezzature dei rivestimenti in materiale isolante termico non combustibile e/o elementi neutri.

3.4 CONNESSIONI ELETTRICHE

L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo elettrico e funzionale.

L'attrezzatura viene fornita priva del cavo di prolunga elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura (vedere § 1.4 potenze elettriche, tensioni di rete e dimensioni). Si raccomanda di installare nelle vicinanze della apparecchiatura un interruttore generale (presa a spina e/o interruttore MT – MTD) da prevedersi a cura del committente su apposito centralino a parete. Non interporre adattatori e/o riduzioni elettriche.



ATTENZIONE

La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente

Verificare, inoltre, l'integrità dei cavi di collegamento;

L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico specializzato autorizzato e/o abilitato. Dopo aver effettuato le connessioni elettriche e prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica.

Nota 1 Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.

Fare attenzione al passaggio dei conduttori affinché gli stessi non risultino di ostacolo al normale svolgimento dell'attività lavorativa ed alle normali operazioni di pulizia della apparecchiatura. Fare inoltre attenzione a che il cavo di alimentazione non sia mai sottoposto a trazione e non sia posto a contatto con sorgenti di calore.

Nota 2 La targhetta di identificazione è installata, sul retro del gruppo. Sulla targhetta si trovano tutti i dati indispensabili per la corretta installazione elettrica.

L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altra tensione di alimentazione elettrica (se prevista) deve essere eseguita esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato. Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

4 ISTRUZIONI PER L'USO

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la conservazione dei prodotti alimentari. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchiatura è, inoltre, destinata ad un uso commerciale / artigianale / industriale e deve essere **utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che l'elemento caldo presenta. E' vietato l'uso del prodotto in ambienti con pericolo di esplosione**

4.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)

Cella	Interruttore generale bipolare (rosso)	ON	Acceso (in tensione)	→	Spia rossa accesa
		OFF	Spento (fuori tensione)		
Termostato	Vedere manuale				

4.2 ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Porre su ON l'interruttore generale di protezione dell'impianto elettrico (esterno alla attrezzatura: spina o interruttore installato dall'utente e posto nelle vicinanze della attrezzatura stessa);
- Per dare tensione alla cella → porre su ON l'interruttore bipolare della cella (spia rossa accesa)
- Per dare tensione al tavolo di lavoro refrigerato → porre su ON l'interruttore bipolare del tavolo di lavoro (spia rossa accesa)
- Per accendere le plafoniere → porre su ON l'interruttore plafoniera (spia gialla accesa)

ATTENZIONE ⇒ L'apparecchio è sotto tensione.
 ⇒ Il compressore inizia a raffreddare.
 ⇒ L'apparecchio deve essere sorvegliato durante la prima fase di collaudo.

4.3 ARRESTO NORMALE

- Togliere i prodotti dalla cella e riporli in un luogo idoneo alla conservazione;
- Posizionare su "O" "OFF" le singole utenze.
- Posizionare su "O" "OFF" l'interruttore generale esterno,
- Effettuare una pulizia accurata della macchina.

4.4 ARRESTO PER LUNGI PERIODI

Procedere come al § 4.3

- Coprire i componenti;
- Effettuare una pulizia accurata del mobile interno, ripiani, vassoi, guide e supporti prestando particolare attenzione ai punti critici quali: giunzioni e guarnizioni magnetiche
- Lasciare aperti gli sportelli per impedire il formarsi di cattivi odori, muffe o batteri o ristagno d'aria e/op umidità.
- Effettuare una completa pulizia dei componenti al riutilizzo.
- Effettuare una verifica di funzionamento a ciclo completo prima di riporvi gli alimenti.

4.5 IMPOSTAZIONE E LETTURA DEI PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO

L'attrezzatura viene fornita con i dati di lavoro impostati (collaudo elettrico e funzionale).

Per quanto nel seguito non indicato, fare riferimento al manuale di uso del termostato fornito in allegato con la macchina

Interfaccia utente

L'utente dispone di un display e di quattro tasti per il controllo dello stato e la programmazione dello strumento.

Tasto	Simbolo	Funzioni
UP		Scorre le voci del Menù Incrementa i valori Attiva lo sbrinamento manuale
DOWN		Scorre le voci del Menù Decrementa i valori
fnc	fnc	Uscita
set	set	Accede al Set-point Accede ai Menù Conferma i comandi impostati

Accesso ed uso del Menù

Le risorse dello strumento sono organizzate a menù a cui si accede premendo il tasto "set"

- premendo e subito rilasciando il tasto "set" si accede al menù "Stato della macchina"
- tendo premuto per oltre 5 secondi il tasto "set" si accede al menù "Programmazione"

Per accedere al contenuto di ciascuna cartella, è sufficiente premere una volta il tasto "set".

Agendo sul pulsante UP oppure DOWN è possibile scorrere il contenuto di ciascuna cartella, modificarlo o utilizzare le funzioni in essa contenute.

Non agendo sulla tastiera per un tempo di 15 sec oppure premendo il tasto "fnc", viene confermato l'ultimo valore visualizzato sul display e si ritorna alla visualizzazione precedente.

Menù stato macchina

Per entrare nel menù "Stato macchina" → premere e rilasciare istantaneamente il tasto "set"

Se non vi sono allarmi in corso appare la label "SET".

Con i tasti UP e/o DOWN si possono scorrere le altre cartelle contenute nel menù che sono:

- Pb1 cartella valore sonda 1
- Set cartella impostazione Setpoint.

Impostazione Set

Entrare nel menù "Stato macchina" → premere e rilasciare immediatamente il tasto "set"

→ appare la label della cartella "set"

Per visualizzare il valore del Setpoint → premere nuovamente il tasto "set"

Il valore del Setpoint appare sul display.

Per variare il valore del Setpoint → agire, entro 15 secondi, sui tasti UP e DOWN

Visualizzazione sonde

Alla presenza della label corrispondente, premendo il tasto "set" appare il valore della sonda alla label associata.

Menù di programmazione

Per entrare nel menù di programmazione → premere per oltre 5 secondi il tasto "set"

Ove non presente la PASSWORD, appare la label della prima cartella

Per scorrere le cartelle → agire sui tasti "UP" e "DOWN"

Per entrare all'interno della cartella → premere "set" → appare al label del primo parametro visibile

Per scorrere gli altri parametri → agire sui tasti "UP" e "DOWN"

Per modificare il parametro → premere e rilasciare "set" → Impostare il valore desiderato

Agendo sui tasti "UP" e "DOWN" e confermare con il tasto "set"

Nota E' consigliato spegnere e riaccendere lo strumento ogniqualvolta viene modificata la configurazione dei parametri per prevenire malfunzionamenti sulla configurazione e/o temporizzazioni in corso.



Attivazione manuale del ciclo di sbrinamento

L'attivazione manuale del ciclo di sbrinamento si ottiene tenendo premuto per 5 secondi il tasto "UP".

Tabella dei parametri

Vedere tabella allegata.

TABELLA PARAMETRI MENU "UTENTE"															
PAR.	DESCRIZIONE	RANGE	U.M.	EWPlus 961 EO				EWPlus 971 EO				EWPlus 974 EO			
				AP1	AP2	AP3	AP4	AP1	AP2	AP3	AP4	AP1	AP2	AP3	AP4
SET	Setpoint di regolazione della Temperatura.	LSE ... HSE	°C/°F	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	1,5	1,0	3,5	3,5	1,5	1,0	2,0
diF	Differenziale di intervento del relè compressore. (diF deve essere ≠ 0).	0,1 ... 30,0	°C/°F	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,0	8,0
HSE	Valore massimo attribuibile al setpoint.	LSE ... 320	°C/°F	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0
LSE	Valore minimo attribuibile al setpoint.	-67,0 ... HSE	°C/°F	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0
dy	Tipo di sbrinamento (0 = elettrico, 1 = a inversione di ciclo, 2 = "Free").	0/1/2	num					0	0	1	0	0	0	1	0
dit	Tempo di intervallo fra l'inizio di due sbrinamenti successivi.	0 ... 250	ore	24	24	24	24	24	2	6	24	24	2	6	10
dEt	Time-out di sbrinamento; determina la durata massima dello sbrinamento	1 ... 250	min	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	45
dSt	Temperatura di fine sbrinamento (determinata dalla sonda evaporatore).	-67,0 ... 320	°C/°F					8,0	3,0	8,0	8,0	8,0	3,0	8,0	7,0
FSt	Temperatura di blocco ventole; se Pb2 > FSt , provoca la fermata delle ventole. Il valore è positivo o negativo ed in base al parametro Fpt può rappresentare la temperatura in modo assoluto o relativo al Setpoint.	-67,0 ... 320	°C/°F					50,0			50,0	50,0	20,0	50,0	
Fdt	Tempo di ritardo all'attivazione delle ventole dopo uno sbrinamento.	0 ... 250	min					0			0	0	0	0	
dt	drainage time. Tempo di sgocciolamento.	0 ... 250	min					0	0	0	0	0	0	0	
dFd	Permette di selezionare o meno l'esclusione delle ventole evaporatore durante lo sbrinamento. y = si; n = no.	n/y	flag					y			y	y	y	y	
HAL	Allarme di massima. Valore di temperatura il cui superamento verso l'alto determinerà l'attivazione della segnalazione d'allarme.	LAL ... 320	°C/°F	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	9,5
LAL	Allarme di minima. Valore di temperatura il cui superamento verso il basso determinerà l'attivazione della segnalazione d'allarme.	-67,0 ... HAL	°C/°F	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-50,0	-2,0
tAO	Tempo ritardo segnalazione allarme temperatura.	0 ... 250	min	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
dCS	Setpoint ciclo di abbattimento	-67,0 ... 320	°C/°F	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0	-2,0
tdC	Durata ciclo di abbattimento	0 ... 255	min	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OSP	Offset sul setpoint	-30,0 ... 30,0	°C/°F	0,5	0,5	1,0	1,0	0,5	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	0,5	1,0
OdF	Correzione al differenziale di intervento	0,0 ... 30,0	°C/°F	4,0	4,0	2,0	2,0	4,0	2,0	4,0	4,0	4,0	2,0	4,0	2,0
dnt	Durata modalità night	0 ... 24	ore	11	11	10	9	11	10	10	11	11	10	10	9
dFt	Durata modalità fast cooling	0 ... 24	ore	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1
SPn	Setpoint modalità notte	LSE ... HSE	°C/°F	0,7	0,7	3,0	6,5	0,7	3,0	1,0	0,7	0,7	3,0	1,0	6,5
dFn	Differenziale modalità notte	0,1 ... 30,0	°C/°F	4,0	4,0	2,0	0,1	4,0	2,0	4,0	4,0	4,0	2,0	4,0	0,1
SPF	Setpoint fast cooling	LSE ... HSE	°C/°F	0,0	0,0	-0,5	-6,8	0,0	-0,5	-2,0	0,0	0,0	-0,5	-2,0	-6,8
dFF	Differenziale fast cooling	0,1 ... 30,0	°C/°F	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
LOC	LOCK. Blocco modifica comandi base. n = no; y = si.	n/y	flag	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n
PS1	PS1 Password 1. Quando abilitata (PS1 ≠ 0) costituisce la chiave di accesso per i parametri di livello1 (Utente).	0 ... 250	num	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CA1	Calibrazione 1. Valore da sommare a quello letto da Pb1 .	-12,0 ... 12,0	°C/°F	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CA2	Calibrazione 2. Valore da sommare a quello letto da Pb2 .	-12,0 ... 12,0	°C/°F					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CA3	Calibrazione 3. Valore da sommare a quello letto da Pb3 .	-12,0 ... 12,0	°C/°F	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ddl	Modalità di visualizzazione durante lo sbrinamento. 0 = visualizza la temperatura letta dalla sonda Pb1 ; 1 = blocca la lettura sul valore di temperatura letto dalla sonda Pb1 all'entrata in sbrinamento e fino al successivo raggiungimento di SET ; 2 = visualizza la label deF durante lo sbrinamento e fino al raggiungimento di SET (oppure fino allo scadere di Ldd).	0/1/2	num	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ldd	Valore di time-out per sblocco display - etichetta deF	0 ... 255	min	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
H42	Presenza sonda Evaporatore (Pb2). n = non presente; y = presente.	n/y	flag					y	y	y	y	y	y	y	y
rEL	rELease firmware. Riservato: parametro a sola lettura	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
tAb	tAble of parameters. Riservato: parametro a sola lettura	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

Note: ** Tra i parametri del menu "UTENTE" è presente anche "PA2" che permette l'accesso al menu "Installatore"

Sbrinamento

Condizioni di sbrinamento, modalità e funzionamento dello sbrinamento: vedere manuale del termostato.

Diagnostica, funzioni avanzate, ecc.

La condizione di allarme viene sempre segnalata tramite il buzzer (se presente) e dall'icona allarme.

Per spegnere il buzzer premere e rilasciare un tasto qualsiasi; l'icona relativa continuerà a lampeggiare.

Se sono in corso tempi di esclusione allarme (cartella AL della tabella parametri) l'allarme non viene segnalato.

Vedere il manuale del controllore in allegato.

Allarmi

Vedere tabella allegata.

ALLARMI

Label	Descrizione	Causa	Effetti	Risoluzione Problema
E1	Sonda Pb1 in errore	<ul style="list-style-type: none"> • Lettura di valori al di fuori del range di funzionamento • Sonda o cablaggio relativo in cortocircuito o aperta 	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizzazione E1 • Icona allarme accesa fissa • Disabilitazione regolatore allarmi massima/minima • Funzionamento Compressore in base ai parametri Ont e Oft 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il cablaggio delle sonde • Sostituire la sonda
E2	Sonda Pb2 in errore solo su EWPlus 971-974 EO	<ul style="list-style-type: none"> • Lettura di valori al di fuori del range di funzionamento • Sonda o cablaggio relativo in cortocircuito o aperta 	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizzazione E2 • Icona allarme accesa fissa • Lo Sbrinamento terminerà per Timeout (dEt) • Le ventole evaporatore funzioneranno in modalità Duty Cycle 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il cablaggio delle sonde • Sostituire la sonda
E3	Sonda Pb3 in errore	<ul style="list-style-type: none"> • Lettura di valori al di fuori del range di funzionamento • Sonda o cablaggio relativo in cortocircuito o aperta 	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizzazione E3 • Icona allarme accesa fissa 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare il cablaggio delle sonde • Sostituire la sonda
AH1	Allarme di ALTA Temperatura Pb1	Valore letto da Pb1 > HAL dopo tempo pari a tAO . (vedi "ALLARMI DI TEMPERATURA MASSIMA/MINIMA")	<ul style="list-style-type: none"> • Allarme AH1 aggiunto alla cartella AL • Nessun effetto sulla regolazione 	Attendere il rientro del valore letto da Pb1 al di sotto di HAL-AFd
AL1	Allarme di BASSA Temperatura Pb1	Valore letto da Pb1 < LAL dopo tempo pari a tAO . (vedi "ALLARMI DI TEMPERATURA MASSIMA/MINIMA")	<ul style="list-style-type: none"> • Allarme AL1 aggiunto alla cartella AL • Nessun effetto sulla regolazione 	Attendere il rientro del valore letto da Pb1 al di sopra di LAL+AFd
EA	Allarme Esterno	Attivazione dell'ingresso digitale (H11 = ±5)	<ul style="list-style-type: none"> • Allarme EA aggiunto alla cartella AL • Icona allarme accesa fissa • Blocco della regolazione se rLO = y 	Verificare e rimuovere la causa esterna che ha provocato l'allarme sull'ingresso digitale
OPd	Allarme Porta Aperta	Attivazione dell'ingresso digitale per un tempo maggiore di tdO (H11 = ±4)	<ul style="list-style-type: none"> • Allarme OPd aggiunto alla cartella AL • Icona allarme accesa fissa • Blocco della regolazione 	Chiudere la porta
Ad2	Termine Sbrinamento per time-out	Fine sbrinamento per tempo anziché per il raggiungimento della temperatura di fine sbrinamento rilevata da Pb2	<ul style="list-style-type: none"> • Allarme Ad2 aggiunto alla cartella AL • Icona allarme accesa fissa 	Attendere lo sbrinamento successivo per rientro automatico
Ad3	Termine Sbrinamento per time-out	Attivazione dello sbrinamento per temperatura indipendentemente da dAt . (attivo se dCt = 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Allarme Ad3 aggiunto alla cartella AL • Icona allarme accesa fissa 	Attendere lo sbrinamento successivo per rientro automatico
COH	Allarme di Over Heating	Superamento da parte di Pb3 del valore impostato dal parametro SA3	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizzazione COH • Icona allarme accesa fissa • Blocco regolazione (Compressore) 	Attendere il rientro della temperatura ad un valore pari a SA3 - dA3
nPA	Allarme Pressostato	Attivazione allarme Pressostato ad opera del pressostato generico di pressione (H11 = ±7)	<p>Se il numero N di attivazioni del pressostato è N<PEn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allarme nPA aggiunto alla cartella AL con il numero di attivazioni del pressostato • Blocco regolazione (Compressore e Ventole) 	Verificare e rimuovere la causa che ha provocato l'allarme su D.I. (Reset Automatico)
PAL	Allarme Pressostato	Attivazione allarme Pressostato ad opera del pressostato generico di pressione (H11 = ±7)	<p>Se il numero N di attivazioni del pressostato è N=PEn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visualizzazione PAL • Allarme PA aggiunto alla cartella AL • Icona Allarme fissa • Blocco regolazione (Compressore e Ventole) 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e riaccendere il dispositivo • Reset allarmi entrando nella cartella funzioni FnC e premendo la funzione rAP (Reset Manuale)

4.6 PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.

Non lavare con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o vapore, non utilizzare aria compressa o prodotti chimici infiammabili e/o attrezzi metallici.

E' vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici e del compressore.

- Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali
- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza (una volta all'anno).
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla presa di corrente o dalla rete di distribuzione elettrica ponendo su "O" "OFF" l'interruttore generale.
- Togliere dalla vetrina, cella, tavolo di lavoro refrigerato i cibi che si possono deteriorare.
- Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con materiali che non possano corrodere o intaccare l'acciaio.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.
- Nell'aprire il vetro frontale, usare la massima cura ed agire lentamente in modo da prevenire rotture a causa di urti.

4.7 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.

Una pulizia accurata previene guasti e deposito di strati di grasso.

Gli acciai impiegati per la produzione di tavoli refrigerati professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili è data da uno strato passivo che si forma sulla superficie del metallo al contatto con l'ossigeno. A questo fine è sufficiente l'ossigeno contenuto nell'aria. Se questo strato passivo viene lesa per sollecitazioni meccaniche o distrutto chimicamente e se viene impedita la riformazione dello strato passivo (isolamento dall'ossigeno) allora anche l'acciaio inossidabile può subire danni da corrosione.

Utilizzando apparecchi in acciaio INOX si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione.
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico.
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detersivi per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione.
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere.
- Gli apparecchi in INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne.
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o similari. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita.
- Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio a ferro. Se l'acciaio INOX viene a contatto con ferro (p.e. lana d'acciaio, trucioli metallici, acqua contenente ferro causata da tubature arrugginite), si formano piccolissime particelle chimiche che sono causa di corrosione che si espande autonomamente.
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente.
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile.

4.8 PULIZIA DELL'UNITA' CONDENSATRICE

L'efficienza del condensatore viene compromessa dall'intasamento dello stesso per cui è necessario provvedere alla pulizia con una frequenza almeno mensile.

Prima di effettuare la pulizia all'interno del vano compressore, disinserire il cavo di alimentazione e procedere come segue:

- Aprire il vano contenete il condensatore e rimuovere, se necessario, il condensatore
- Effettuare la pulizia dell'unità condensatrice mediante pennello o aspirapolvere.
- Non utilizzare prodotti chimici infiammabili.
- Non soffiare con compressori.

Nel caso di depositi untuosi sulle alette si consiglia l'uso di un pennello imbevuto di alcool.

4.9 VERIFICHE PERIODICHE, SOSTITUZIONE e MANUTENZIONE e/o SOSTITUZIONE di COMPONENTI ELETTRICI

Le verifiche periodiche e/o i controlli di efficienza e/o integrità devono essere fatti alle seguenti parti della macchina:

- | | | |
|---------------------------------------|---|----------------------------------|
| - guarnizioni delle porte | → | verifica integrità ed efficienza |
| - griglie a contatto con gli alimenti | → | verifica integrità |
| - cerniere di fissaggio delle porte | → | verifica integrità |
| - cavi elettrici | → | verifica integrità |
| - organi elettrici | → | verifica integrità |

Nota Il riavvio della macchina dopo una lunga inattività è un evento che richiede una manutenzione preventiva.



La sostituzione delle parti dovrà essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato o abilitato. Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore onnipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento freddo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di intervenire.

Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.

4.10 SMALTIMENTO DELLA APPARECCHIATURA

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata).



IT0803000004471

Il marchio sopraesposto, riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali. Per il non corretto smaltimento dei prodotti a marchio RAEE sono previste sanzioni pecuniarie applicabili all'utente inadempiente.

5 RICAMBI

Per la individuazione del componente da ordinare, consultare il listino.

Nota Per ordinare parti / componenti di ricambio comunicare il modello e l'anno di fabbricazione dell'elemento freddo

6 ALLEGATI

- MANUALE TERMOSTATO
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL GRUPPO REFRIGERATORE

7 INDICAZIONI SU POSSIBILI PERICOLI NEL NORMALE UTILIZZO



- Non lavare le apparecchiature con getti d'acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull'apparecchio.
- Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili.
- In caso di guasto o malfunzionamento della macchina spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Non si deve usare l'apparecchiatura difettosa.
- Non toccare la macchina avendo mani o piedi umidi o bagnati;
- Non usare la macchina a piedi nudi;
- Non inserire cacciaviti e/o utensili tra le protezioni o le parti in movimento;
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione;
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina.

8 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica, tuttavia durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti:

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE ED INTERVENTI
La macchina non si accende	Nessuna alimentazione Interruttore su " O "	Verificare fusibili e/o magnetotermico Interruttore esterno. Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento Porre interruttore su " I "
Mancata partenza del gruppo frigorifero	Raggiunta temperatura impostata Sbrinamento in corso Pannello comando in avaria Altro	Impostare nuova temperatura Attendere fine ciclo di sbrinamento, spegnere e riaccendere; Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Il gruppo frigorifero funziona continuamente ma non si raggiunge la temperatura impostata	Ambiente a temperatura troppo elevata Condensatore intasato / sporco Fluido frigorifero insufficiente Portelli apertura frigo non a tenuta Valvola sbrinamento aperta Evaporatore brinato completamente	Areare ambiente Pulire il condensatore Contattare assistenza tecnica Verificare guarnizioni portelli Contattare assistenza tecnica Sbrinamento manuale
Mancata fermata del gruppo frigorifero al raggiungimento della temperatura impostata	Pannello comando in avaria Sonde di temperatura in avaria	Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Formazione di blocco di ghiaccio sull'evaporatore	Utilizzo improprio della macchina Sonda sbrinamento in avaria Pannello di comando e controllo in avaria	Impedire l'uso improprio Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Ristagno di acqua / ghiaccio nel gocciolatoio	Scarico acqua ostruito Macchina non livellata	Pulire la pipetta e lo scarico acqua Livellare la macchina

9 TERMINI DI GARANZIA

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte dalla ditta al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. La ditta mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.