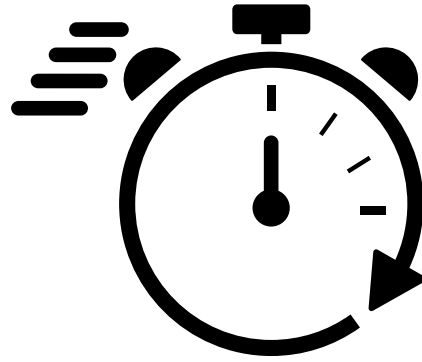
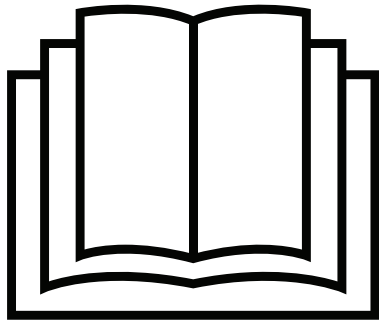


**MOD : BCC/XT-10-R2**

**Production code : 729736**

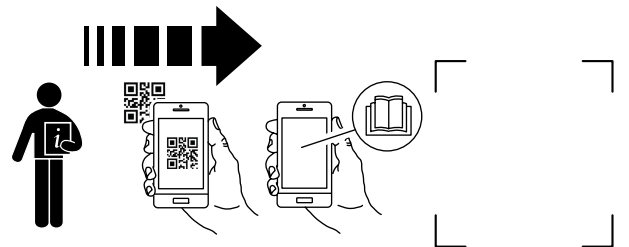


Abbattitori/Congelatori

**Lengthwise**

**Type reference SKCH..**

IT Guida rapida



## Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
B	INFORMAZIONI GENERALI .....	9
C	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO .....	10
D	PREPARAZIONE APPARECCHIATURA - WIZARD.....	13
E	FUNZIONAMENTO .....	13
F	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	19

## Avviso importante

---



Leggere i manuali di installazione e d'uso completi, inclusi i termini di garanzia, e registrare il prodotto prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

I manuali sono disponibili mediante la scansione del codice QR posto sull'apparecchiatura.

---

Nella presente guida rapida sono disponibili le istruzioni di base a cui attenersi per l'installazione e l'utilizzo dell'apparecchiatura.

Trovare il codice QR sulla prima pagina di questa guida:

1. assicurarsi di avere l'applicazione necessaria alla lettura dei codici QR sul proprio dispositivo e una connessione a Internet;
2. scansionare il codice QR;
3. registrare il prodotto.
4. consultare i documenti necessari;

I manuali di installazione e d'uso completi sono disponibili anche sul sito web di DIAMOND EUROPE:

<https://www.diamond-eu.com/en>

## A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

### A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo dell'apparecchiatura e una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



#### **AVVERTENZA**

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



#### **AVVERTENZA**

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



#### **ATTENZIONE**

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



#### **AVVERTENZA**

Pericolo d'incendio / Materiali infiammabili



#### **IMPORTANTE**

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni






- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) che abbiano capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che non abbiano esperienza o conoscenze sufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione o seguano le istruzioni delle persone responsabili della loro sicurezza.
- (SOLO PER L'EUROPA) Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini che abbiano compiuto 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive esperienza e di conoscenze adeguate in presenza di supervisione o se istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se ne comprendono i rischi inerenti.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi e i detersivi lontani dalla portata dei bambini.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri materiali infiammabili, allo stato gassoso o liquido, in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con il Costruttore (es. per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

### A.2 Descrizione del Type reference

SKCH...	
SKCH	Abbattitore/congelatore Skyline
▪	Capacità 30: 30/30 kg abbattimento / congelamento (6 GN 1-1) 50: 50/50 kg abbattimento / congelamento (10 GN 1-1) 70: 100/70 kg abbattimento / congelamento (10 GN 2-1)
▪	B: gruppo refrigerante integrato
▪	Tipologia refrigerante HC: refrigerante infiammabile (R290)

### A.3 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
					
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Uso ordinario	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
<b>Legenda:</b>					
●	<b>DPI PREVISTO</b>				
○	<b>DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO</b>				
—	<b>DPI NON PREVISTO</b>				

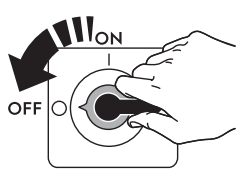
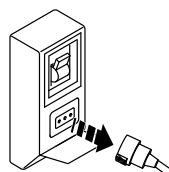
1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).

2. Durante queste operazioni, i guanti proteggono le mani dal vassoio freddo nel momento in cui viene estratto dall'apparecchiatura. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

### A.4 Sicurezza generale

- Le apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiatura stessa.
- Non far mai funzionare l'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le marcature nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).<sup>1</sup>
- Evitare accuratamente l'esposizione dell'apparecchiatura all'ozono. Non utilizzare ozonizzatori nei locali in cui è installata l'apparecchiatura.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale (A.3 *Dispositivi di protezione individuale*), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
  - Installazione e montaggio
  - Installazione dell'unità di condensazione del fluido refrigerante
  - Posizionamento
  - Connessioni elettriche

1. I valori di emissione sonora sono stati ottenuti secondo la EN ISO 11204. Il valore potrebbe aumentare a seconda del posto di lavoro in cui viene misurato.

- Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
- Smaltimento dell'apparecchiatura
- Interventi su apparecchiature elettriche
- Operazioni di smontaggio di apparecchiature che fanno uso di R290 o R-744 (provviste di un sistema di raffreddamento ad alta pressione)
- operazioni di smontaggio delle apparecchiature che fanno uso di gas infiammabili di soffiatura dell'isolamento.





## A.5 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

### Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;
- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- pannelli o porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura del pannello o della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

## A.6 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
Pericolo	Significato
	attenzione superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione)

## A.7 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio dell'apparecchiatura non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici dell'apparecchiatura;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione dell'apparecchiatura;
- introduzione nell'apparecchiatura di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l'apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sull'apparecchiatura;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

## A.8 Rischi residui

L'apparecchiatura evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Ciò nonostante, con il presente manuale il Costruttore si è adoperato per informare gli operatori di tali rischi, indicando in modo puntuale i dispositivi di protezione individuale che gli operatori stessi devono utilizzare. Al fine di limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente si riportano di seguito i rischi residui che permangono sull'apparecchiatura: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sull'apparecchiatura utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es. scale a pioli o vi sale sopra).
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudersi repentinamente.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche (gas refrigerante)	Inalazione di gas refrigerante. Fare pertanto sempre riferimento alle etichette dell'apparecchiatura.

## A.9 Emettitore di raggi UV-C

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Danni alla vista, danni alla pelle	Esposizione a raggi UV-C per apparecchiature provviste di lampada germicida, nel caso di guasto all'interblocco porta.



### IMPORTANTE

Se l'apparecchiatura contiene un emettitore di raggi UV-C, NON fissare la sorgente luminosa.

## A.10 Specifiche tecniche

- La targhetta caratteristiche e l'etichettatura energetica si riferiscono alla configurazione di fabbrica originale.
- La macchina in grado di operare a 50 o 60 Hz non necessita di impostazione da parte del personale addetto all'utilizzo.

### Materiali e fluidi impiegati

- R290 è un gas potenzialmente infiammabile ed esplosivo. È assolutamente necessario adottare ogni precauzione possibile atta al fine di evitare qualunque pericolo collegato alla natura di tale gas durante qualsiasi operazione ordinaria e/o straordinaria effettuata sull'apparecchiatura stessa.

## A.11 Peso totale apparecchiature

Modelli	Peso apparecchiatura
6GN 1/1 (SKCH30BHC)	169 kg
10GN 1/1 (SKCH50BHC)	233 kg
10GN 2/1 (SKCH70BHC)	320 kg

## A.12 Classe climatica

La classe climatica descritta sulla targhetta caratteristiche fa riferimento ai seguenti valori:

- CLASSE CLIMATICA: 5
  - 43°C (IEC/EN 60335-2-89)
  - 40°C ambiente con il 40% di umidità relativa (EN ISO 23953- 2).

## A.13 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Il trasporto (ossia il trasferimento dell'apparecchiatura da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di trasporto.
- Fare riferimento alle indicazioni presenti sull'imballo per quanto riguarda la possibilità di impilare più macchine durante le operazioni di trasporto, movimentazione e immagazzinamento.
- Durante le fasi di carico o di scarico, è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per la movimentazione della macchina sono vietati il sollevamento e l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.

- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare l'apparecchiatura.
- Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento dell'apparecchiatura predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione, spostamento e stoccaggio della macchina sono obbligatori una formazione e un addestramento adeguati avuto riguardo all'uso in sicurezza dei sistemi di sollevamento e l'adozione di dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti l'apparecchiatura non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti dell'apparecchiatura, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.

#### **A.14 Installazione e montaggio**

- L'installatore deve valutare il volume minimo dell'ambiente di installazione necessario per ridurre i rischi legati a situazioni di pericolo causate dall'infiammabilità e dalla tossicità del refrigerante presente nell'apparecchiatura.
- Le operazioni descritte devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza e alle prescrizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura non è idonea per essere installata all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, luce diretta, ecc.).

#### **A.15 Allacciamento elettrico**

- Il sistema di alimentazione elettrica deve essere adeguato alla corrente nominale dell'apparecchiatura allacciata. L'allacciamento deve essere eseguito in conformità alle norme e alle disposizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Le informazioni relative alla tensione e alla frequenza di alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.
- Interporre tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in conformità alle normative vigenti.  
Per il dimensionamento corretto dell'interruttore o della spina fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.
- Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .
- Se danneggiato o troppo corto, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

#### **A.16 Collegamento elettrico per apparecchiature con cavo senza spina**

- Il punto di collegamento deve essere munito di un efficace contatto a terra e la tensione e la frequenza di rete devono corrispondere a quelle riportate sulla targhetta caratteristiche. In caso di dubbio sull'efficacia del conduttore di terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale specializzato.
- L'apparecchiatura deve essere collegata in maniera permanente alla rete di alimentazione rispettando le polarità come indicato di seguito:
  - marrone/nero<sup>2</sup>/grigio<sup>2</sup>: fase
  - giallo/verde: terra
  - blu: neutro
- Il cavo di alimentazione utilizzato per l'allacciamento permanente alla rete di alimentazione è di tipo H07RNF (designazione 60245 IEC 66); in caso di sostituzione dovrà essere utilizzato un tipo avente almeno queste caratteristiche. In caso di sostituzione del cavo, il conduttore di terra deve essere tenuto più lungo dei conduttori attivi e di quelli neutri.
- L'interruttore differenziale magnetotermico deve poter essere bloccato in posizione di aperto in caso di manutenzione.
- Se viene utilizzata una spina, questa dovrà essere conforme alle regole d'installazione nazionali. La spina stessa inoltre dovrà essere:
  - accessibile dopo che l'apparecchiatura è stata posizionata
  - nel luogo di installazione;
  - in una posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento durante le operazioni di manutenzione;

#### **A.17 Collegamento elettrico per apparecchiature con spina**

- Per l'allacciamento è sufficiente inserire la spina del cavo di alimentazione nella corrispondente presa dell'impianto elettrico, accertandosi prima che:
  - la presa sia munita di un efficace contatto terra e che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate sulla targhetta caratteristiche. In caso di dubbio sull'efficacia del collegamento a terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale specializzato.
  - l'alimentazione elettrica dell'impianto sia predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- La spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- La spina deve essere in una posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento durante le operazioni di manutenzione.

2. presenti solo nelle apparecchiature con alimentazione trifase

## A.18 Posizionamento

- Installare le apparecchiature avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.
- In caso di modelli "Marine", le apparecchiature devono essere fissate a pavimento.
- Evitare che le zone in cui si trova l'apparecchiatura vengano inquinate da sostanze corrosive (es. cloro). Il produttore declina ogni responsabilità per effetti corrosivi dovuti a cause esterne.

## A.19 Fissaggio a parete

- In caso di installazione su ruote, le apparecchiature devono essere fissate alla struttura dell'edificio. Attenersi alle istruzioni contenute nel manuale di installazione fornito con il kit.

## A.20 Installazione impilaggio

- Le installazioni per la colonna "Cook&Chill" DEVONO essere fissate alla parete per ragioni di sicurezza, mediante le 2 squadrette incluse nell'apparecchiatura.

## A.21 Limiti di spazio dell'apparecchiatura

- Si raccomanda di posizionare l'apparecchiatura a una distanza di almeno 50 mm da eventuali altre macchine presenti nel locale (una stretta vicinanza, infatti, può causare problemi di formazione di condensa sulle pareti delle apparecchiature stesse) e di tenere in considerazione lo spazio necessario all'apertura della porta.

## A.22 Carico e scarico del prodotto

- Coprire o avvolgere gli alimenti prima di introdurli all'interno del frigorifero ed evitare l'introduzione di cibi troppo caldi o liquidi in evaporazione.
- In caso di apparecchiature dotate di rampa, movimentare il carrello portateglie con cautela per evitare il ribaltamento del carrello stesso e l'eventuale versamento di liquidi.
- Munirsi di guanti da cucina quando si effettuano le operazioni di carico e scarico del cibo.

## A.23 Carico massimo

- Per le indicazioni relative al carico massimo per ogni apparecchiatura e ripiano, rispettare quanto riportato nella tabella sottostante:

Modelli	Carico massimo apparecchiatura (kg)	Carico massimo ripiano (kg)
SKCH30BHC (30 kg)	30	40 (88,18 lb)
SKCH50BHC (50 kg)	50	40 (88,18 lb)
SKCH70BHC (70 kg)	100	40 (88,18 lb)

## A.24 Pulizia dell'apparecchiatura

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

## A.25 Pulizia del mobile degli accessori

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura, pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e un detergente neutro, quindi risciacquare e asciugare con cura.
- Non usare per la pulizia dell'apparecchiatura detersivi contenenti cloro, detersivi a base di solventi (tipo trielina, ecc.), polveri o agenti abrasivi.
- Prestare particolare attenzione quando si maneggia la sonda spillone, tenere presente che si tratta comunque di un oggetto appuntito, pertanto maneggiarla con particolare cura in fase di pulizia.

## A.26 Ricambi e accessori

Utilizzare esclusivamente accessori e/o ricambi originali. Il non utilizzo di accessori e/o ricambi originali farà decadere la garanzia del produttore originale e può rendere l'apparecchiatura non conforme agli standard di sicurezza.

## A.27 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).
- In caso di anomalia significativa, guasto o malfunzionamento, l'operatore deve disattivare immediatamente l'apparecchiatura.

## A.28 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

## A.29 Intervalli di manutenzione

Si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella seguente:

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria <ul style="list-style-type: none"><li>• Pulizia generale dell'apparecchiatura e della zona circostante</li></ul>	• Ogni giorno	• Operatore
Dispositivi di protezione meccanica <ul style="list-style-type: none"><li>• Controllo dello stato e verifica che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni</li></ul>	• Annuale	• Assistenza
Controllo <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifica che le parti meccaniche non riportino rotture o deformazioni e controllo del serraggio delle viti: verifica della leggibilità e dello stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventuale ripristino</li></ul>	• Annuale	• Assistenza
Struttura dell'apparecchiatura <ul style="list-style-type: none"><li>• Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) dell'apparecchiatura</li></ul>	• Annuale	• Assistenza
Segnaletica di sicurezza <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifica della leggibilità e dello stato della segnaletica di sicurezza</li></ul>	• Annuale	• Assistenza
Quadro elettrico di comando <ul style="list-style-type: none"><li>• Controllo delle condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e le parti dell'apparecchiatura</li></ul>	• Annuale	• Assistenza
Cavo di collegamento elettrico <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo)</li></ul>	• Annuale	• Assistenza
Revisione generale dell'apparecchiatura <ul style="list-style-type: none"><li>• Controllo di tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni...</li></ul>	Ogni 10 anni <sup>1</sup>	• Assistenza

1. L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per garantire una durata di circa 10 anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio dell'apparecchiatura) dovrà essere eseguita una revisione generale della stessa.

## A.30 Smaltimento dell'apparecchiatura

- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

## B INFORMAZIONI GENERALI



### AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".



### ATTENZIONE

la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).

### B.1 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per l'abbattimento veloce e/o congelamento veloce, la conservazione delle vivande (abbassa velocemente la temperatura dei cibi cotti, per preservarne nel tempo le qualità iniziali e garantirne la durata per più giorni) e il riscaldamento del cibo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



### NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

## B.2 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione scritta di DIAMOND EUROPE.

## B.3 Responsabilità

**Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:**

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte del personale addetto all'utilizzo o dal Cliente.

## C INSTALLAZIONE E MONTAGGIO



### IMPORTANTE

Per informazioni dettagliate sull'installazione e il montaggio fare riferimento al manuale d'uso completo sul sito web.

### C.1 Introduzione



## AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo, seguire scrupolosamente le istruzioni riportate in questo capitolo.

Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.



### ATTENZIONE

Prima di movimentare l'apparecchiatura accertarsi che la capacità di sollevamento del mezzo usato sia adeguata al peso dell'apparecchiatura.



### NOTA!

Le apparecchiature con gruppo refrigerante incorporato devono essere movimentate in posizione verticale. Nel caso in cui l'apparecchiatura venga movimentata in posizione orizzontale, renderla operativa solo dopo aver atteso qualche ora lasciandola in posizione verticale.



### ATTENZIONE

- Collocare l'apparecchiatura in un luogo ventilato, lontano da fonti di calore quali radiatori o impianti di condizionamento, per permettere il corretto raffreddamento degli elementi del gruppo refrigerante.
- Non coprire mai il condensatore, neanche temporaneamente, per evitare di compromettere il buon funzionamento del condensatore stesso e quindi dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura deve essere portata sul luogo d'installazione e rimossa dalla base di imballaggio soltanto quando sta per essere installata.

### C.2 Modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1

#### C.2.1 Posizionamento

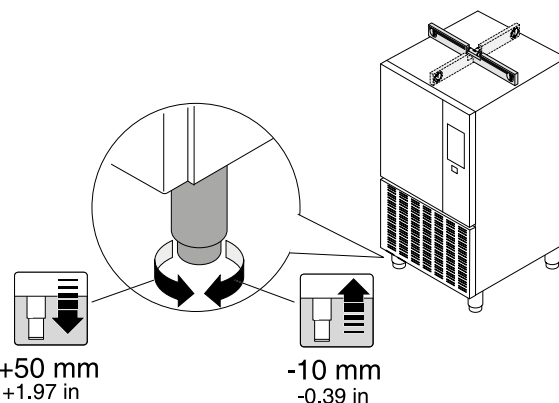
Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.

Qualora s'installi la macchina in ambiente in cui vi è la presenza di sostanze corrosive (cloro ecc.), si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

Sistemazione dell'apparecchiatura:

- posizionare l'apparecchiatura nel luogo prescelto;
- regolare l'altezza e la messa in piano agendo sui piedini livellatori, controllando nello stesso tempo la chiusura della porta.

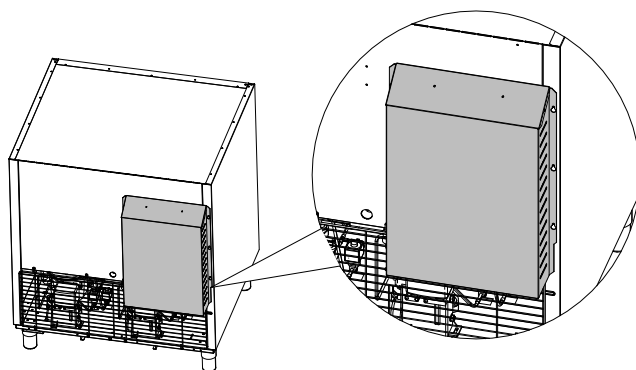
#### C.2.2 Livellamento dei piedini



#### C.2.3 Distanziale posteriore

**Modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1:**

Il distanziale è necessario per tenere l'apparecchiatura ad una certa distanza dalle pareti e permettere il corretto raffreddamento degli elementi del gruppo refrigerante.



### ATTENZIONE

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora si verifichi malfunzionamento dell'apparecchiatura o danni alla stessa causati dal non utilizzo del distanziale.

#### C.2.4 Posizionamento bacinella raccolta condensa



### ATTENZIONE

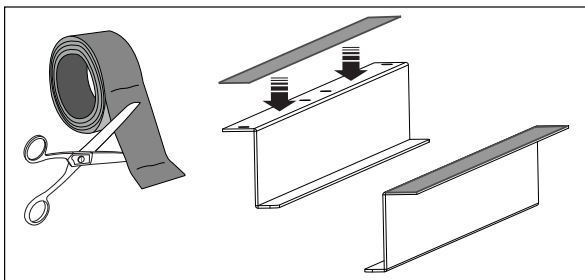
Installare la bacinella raccolta condensa dopo il posizionamento e il livellamento dell'apparecchiatura; non usare carrelli elevatori quando le guide della bacinella raccolta condensa sono montate.

**Modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1:**

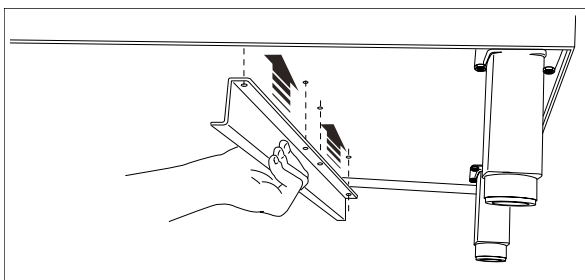
- Montare sul fondo esterno dell'apparecchiatura le guide di sostegno della bacinella raccolta condensa.

Procedere come mostrato nelle figure:

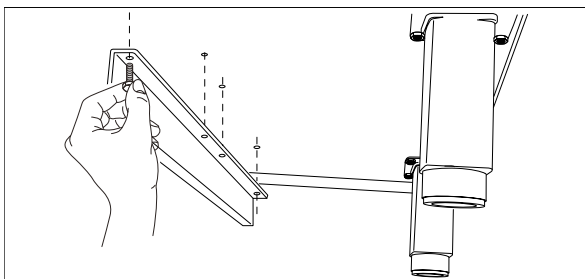
1.



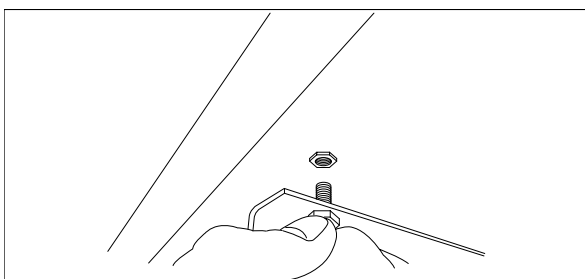
2.



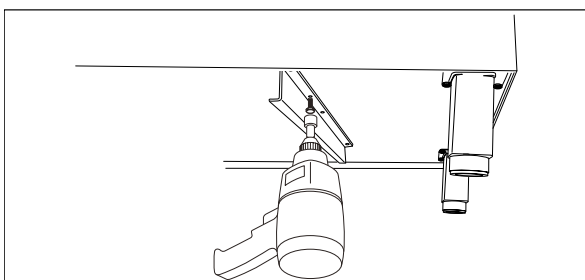
3.



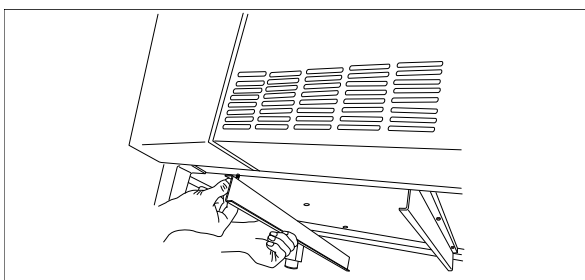
4.



5.



6.



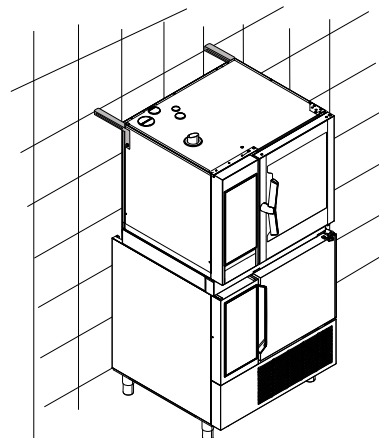
7. A questo punto, prendere la bacinella che si trova all'interno della cella ed eseguirne il montaggio facendola scorrere sulle guide di sostegno.

**C.2.5 Installazione impilaggio**

Nel caso in cui il modello 6 GN 1/1 venga predisposto per la colonna "Cook&Chill", seguire le istruzioni riportate nel manuale d'installazione presente nel kit.

Le installazioni per la colonna "Cook&Chill" DEVONO essere fissate alla parete per ragioni di sicurezza, mediante il corretto accessorio incluso nell'apparecchiatura o da ordinare (kit "Squadrette parete" codice 922687):

Fissare le apparecchiature in colonna alla parete mediante le 2 squadrette. Vedere la figura seguente.



**NOTA!**

Nell'esecuzione dell'installazione del forno sopra l'abbattitore, fare riferimento alle indicazioni riportate sul libretto dei forni.

**Nel caso in cui l'abbattitore abbia il top superiore, rimuoverlo seguendo le istruzioni nel manuale d'installazione completo sul sito web.**

**C.2.6 Posizionamento del top superiore**

Nel caso in cui il modello 6 GN 1/1 sia predisposto per la colonna "Cook&Chill", ma non venga installato sulla colonna, ordinare il kit top superiore.

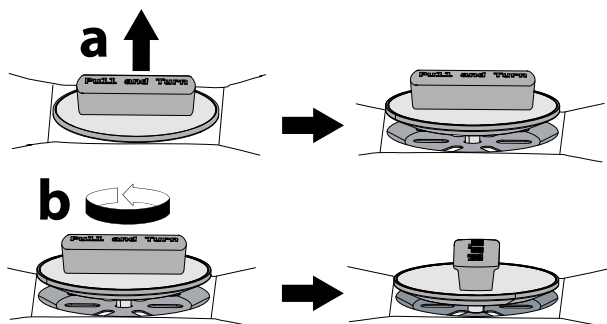
Per l'installazione, seguire le indicazioni incluse nel kit.

**C.2.7 Scarico dell'acqua**

- **Scarico manuale (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1):**

Le apparecchiature sono dotate di un foro di scarico per rimuovere i liquidi nelle celle.

Aprire il tappo per lo scarico;

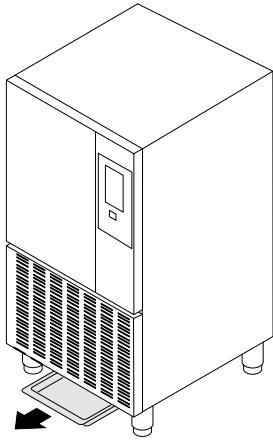


I liquidi presenti in cella confluiscono alla bacinella raccolta condensa posta sul fondo del mobile. Questa bacinella va svuotata periodicamente.



**NOTA!**

Assicurarsi che la bacinella di raccolta sia stata svuotata prima di aprire il tappo per scaricare i liquidi di lavaggio della cella.



**IMPORTANTE**

Chiudere il tappo per lo scarico immediatamente dopo le operazioni di scarico.

- **Scarico automatico (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1):**  
E' possibile evitare di svuotare periodicamente la bacinella di raccolta liquidi, collegando la piletta scarico cella "D", presente sul fondo dell'apparecchiatura, a uno scarico, oppure collegare alla piletta di scarico una gomma e far defluire l'acqua su un grigliato a pavimento.

**Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'installazione completo sul sito web.**



**NOTA!**

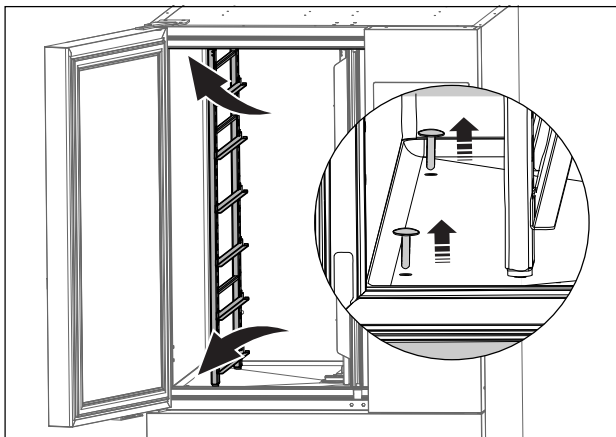
Accertarsi prima di togliere il tappo per lo scarico dei liquidi di lavaggio della cella, di aver collegato l'apparecchiatura ad un sistema di sifone per lo scarico d'acqua o di aver svuotato il vassoio.

**C.2.8 Struttura interna multifunzione**

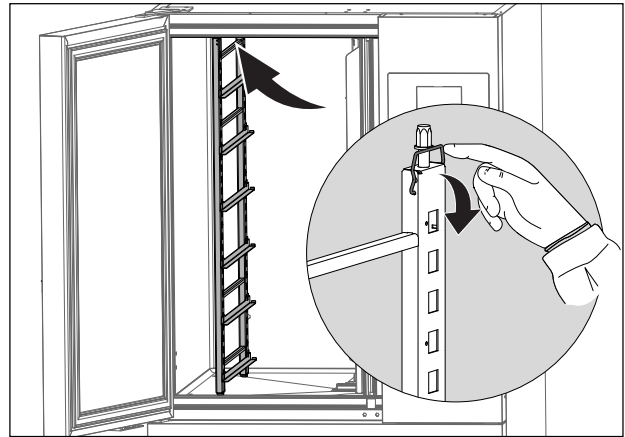
Le apparecchiature sono fornite con una struttura interna multifunzione per poter inserire diversi tipi di vassoi (per esempio vassoi per pasticceria).

Per modificare la posizione della cremagliera, fare riferimento alle istruzioni seguenti:

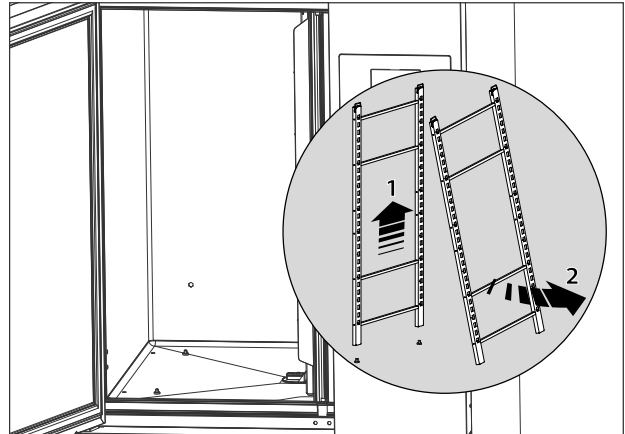
1.



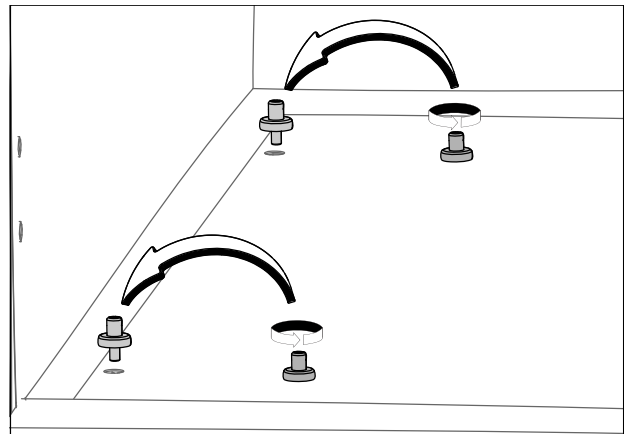
2.



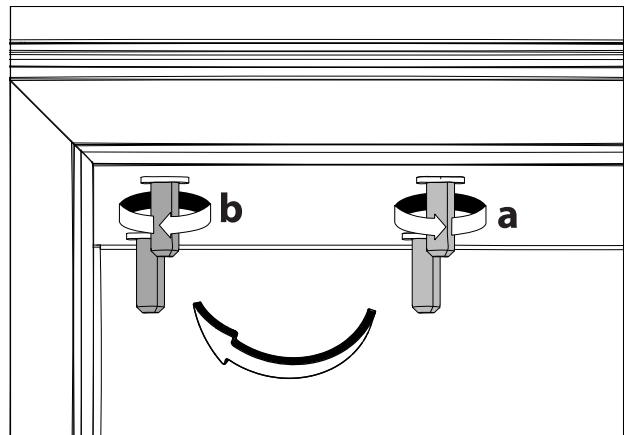
3.

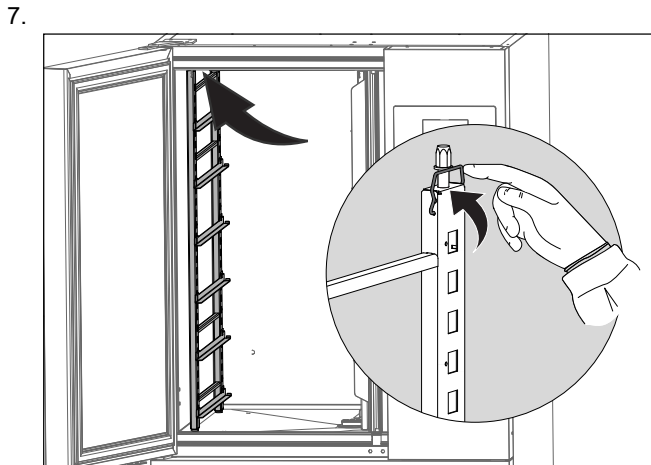
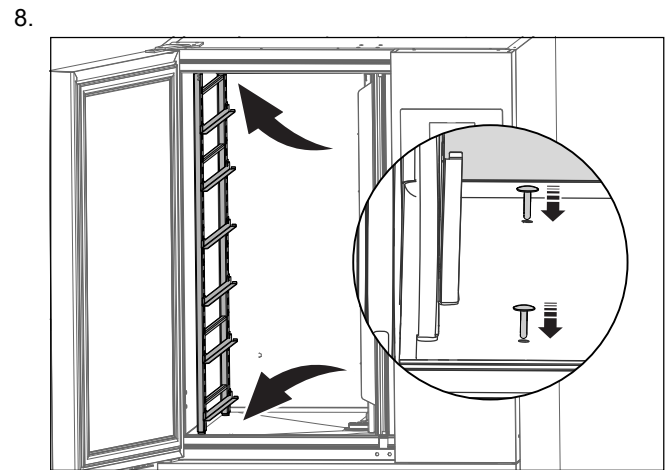
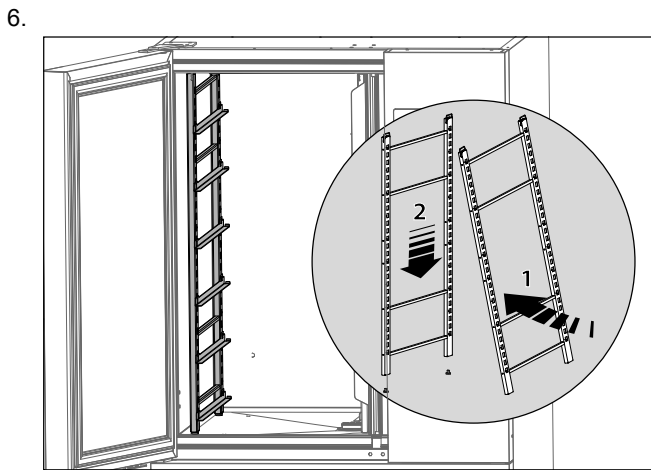


4.



5.





**i** **NOTA!**  
I supporti vassoio sono rimovibili. È possibile regolare la distanza come necessario.

## D PREPARAZIONE APPARECCHIATURA - WIZARD

### D.1 Introduzione

Quando l'apparecchiatura viene azionata per la prima volta, una procedura automatica (Wizard), verifica se tutti i parametri siano impostati correttamente.

Lo Wizard aiuta il personale specializzato nell'aggiornamento delle impostazioni richieste dall'apparecchiatura, guidandolo passo dopo passo.

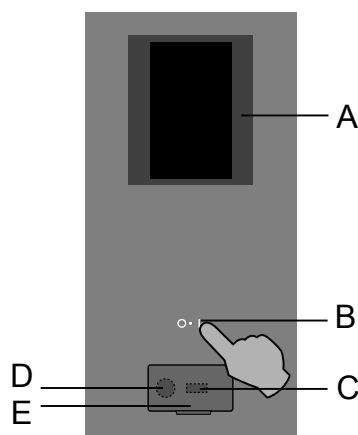
- !** **IMPORTANTE**
- Questa impostazione dev'essere eseguita SOLO da personale specializzato.
  - Fare sempre riferimento al "manuale di servizio" per modificare le impostazioni dell'apparecchiatura.

## E FUNZIONAMENTO

- !** **IMPORTANTE**  
Per informazioni dettagliate sul funzionamento, sulla pulizia e sulla manutenzione dell'apparecchiatura vedere il manuale d'uso completo sul sito web.

- C. Ingresso/uscita chiave USB
- D. Attacco per accessori / Dati di recupero
- E. Flap apribile

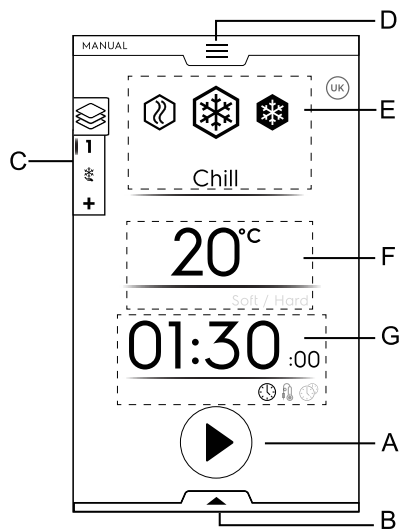
### E.1 Pannello di controllo



### E.2 Pagina iniziale

Quando l'apparecchiatura viene avviata, il display si illumina, carica il software e dopo un breve tempo mostra, per impostazione predefinita, la pagina iniziale in modalità MANUALE.

- A. Display - Touch screen
- B. Tasto On-Off



- A. Pulsante di avvio
- B. Cassetto utenze (cassetto inferiore)
- C. Cassetto multifase
- D. Cassetto menu principale (cassetto superiore)
- E. Cicli principali
- F. Temperatura intercapedine
- G. Area Tempo/Sonda alimentare/Multitimer

### E.3 Icone principali touch screen

#### Area temperatura

20°C Temperatura attuale

#### Area tempo / sonda alimentare / multitimer

01:30 Tempo di abbattimento

Icona di segnalazione tempo

Icona di segnalazione sonda

Icona tempo rimasto stimato

Icona di segnalazione multitimer

#### Area cassetto multifase

Icona cassetto multifase

Gli alimenti possono essere abbattuti, congelati o cotti in fasi diverse.

L'apparecchiatura consente programmi composti da più fasi sequenziali.

#### Icone informazioni

Livello velocità ventola (disponibile solo sui modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Toccando l'icona è possibile impostare la velocità della ventola della cella.

Icona di segnalazione avvertenza porta aperta

Questa icona compare quando la porta è aperta o non è chiusa correttamente

Icona di segnalazione compressore in funzione

L'icona appare quando il compressore inizia ad operare a impulsi.

Resta sul display fino al termine delle operazioni del compressore.

Toccare l'icona per aprire la finestra pop-up di informazioni.

Icona di segnalazione ciclo di sbrinamento attivato

L'icona appare quando è in corso lo sbrinamento.

L'icona resta sul display fino al termine dello sbrinamento.

Toccare l'icona per aprire la finestra pop-up di informazioni.

Tenere premuta l'icona per qualche secondo per saltare lo sbrinamento.

(solo se l'icona sullo screen saver è bianca)

#### Comandi touch screen

Confermare e salvare la selezione

Scartare la selezione o chiudere un pop-up

Tornare al menu precedente

Icona di avviamento

Icona di arresto (tenere premuto il tasto per qualche secondo)

Spostarsi tra le pagine (scorrimento orizzontale) o aumentare/diminuire un valore

Spostarsi tra le pagine (scorrimento verticale)

#### Icone di segnalazione

Icona di segnalazione allarmi

Una finestra pop-up appare automaticamente sul display per mostrare l'allarme in corso.

L'icona resta visibile sul display fino alla risoluzione del problema.

Avvertenze:

Una finestra pop-up appare automaticamente sul display per mostrare l'avvertenza in corso.

Informazioni

Il messaggio di informazioni comunica se si verifica qualche problema, se una procedura viene completata o se deve essere ripetuta, e così via.

## E.4 Cicli principali dell'apparecchiatura



Ciclo di abbattimento  
(intervallo temperature: +10 °C; -41 °C)<sup>1</sup>

Si ricorda che si sottopongono al ciclo d'abbattimento positivo gli alimenti per i quali si prevede il consumo entro pochi giorni. È possibile scegliere tra due temperature preimpostate dalla finestra di pop-up della temperatura.

- **Soft:** indicato per alimenti quali verdure o cibi di spessore ridotto.  
I valori predefiniti per l'abbattimento soft sono 0 °C e 1:30 minuti. Se la regolazione cambia, i valori cambiano.
- **Hard:** indicato per alimenti di grossa pezzatura.  
I valori predefiniti per l'abbattimento hard sono -20 °C e 1:30 minuti. Se la regolazione cambia, i valori cambiano.

1. In base al modello



Ciclo di congelamento<sup>1</sup>  
(intervallo temperature: +10 °C; -41 °C)

Il congelamento permette di conservare gli alimenti per periodi più lunghi (settimane o mesi).

Il congelamento rapido consiste nel raggiungere una temperatura negativa (-18°C / -0,4°F) nel cuore del prodotto nel minor tempo possibile.

I valori predefiniti per il congelamento -41 °C e 4:00 h:m. Se la regolazione cambia, i valori cambiano.

Questo fa sì che, al momento dello scongelamento del prodotto stesso, i tessuti non presentino danni e il cibo mantenga inalterato aspetto e principi nutrizionali. Con questo ciclo la temperatura degli alimenti è compresa tra i -20°C(-4°F) e -18°C (-0,4°F) dopo il congelamento.

1. Disponibile in base al modello.



Lite hot  
(intervallo temperature: +40 °C; -18 °C)

Lite hot permette di riscaldare cibo per funzioni di cottura limitate fino a +40 °C (riposo, scongelamento).

Selezionando il ciclo Lite hot o durante un ciclo Multifase con fasi miste (abbattimento-congelamento-Lite hot), le prescrizioni sono automaticamente disattivate.

Se l'ultima fase è Lite hot, non è presente la fase di mantenimento automatica.

## E.5 Connettività dell'apparecchiatura

Nel caso in cui l'apparecchiatura sia connessa in remoto al cloud, sul display verranno visualizzate varie icone che indicano lo stato della connessione.



### Icone dello stato della connessione



Apparecchiatura connessa al cloud tramite Wifi. Il segnale Wifi è **buono**.



Apparecchiatura connessa al cloud tramite Wifi. Il segnale Wifi è **medio**.



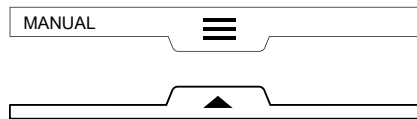
Apparecchiatura connessa al cloud tramite Wifi. Il segnale Wifi è **debole**.



Apparecchiatura connessa al cloud tramite Ethernet.

Per informazioni relative agli allacci fare riferimento al manuale d'uso completo disponibile sul sito web.

## E.6 Area cassetti

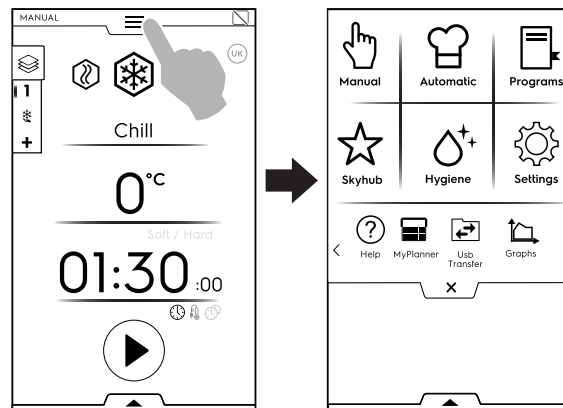


I cassetti sono una espansione che si trova all'interno di alcuni ambienti del menù e contiene delle opzioni e funzioni.

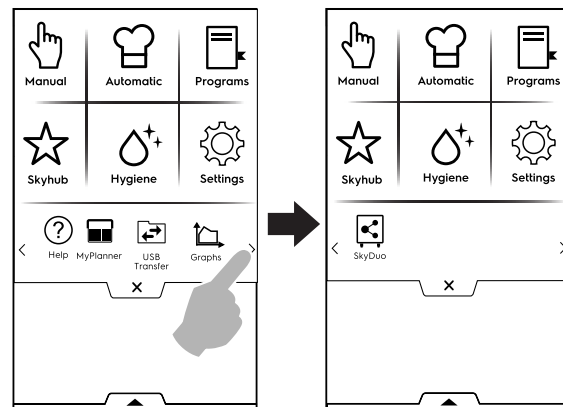
### • CASSETTO SUPERIORE

Permette di navigare nel menu principale.

– Apertura cassetto superiore:



– Spostamento tra le pagine:



– Chiusura cassetto superiore:

Toccare **X** per eseguirne la chiusura.



**NOTA!**  
Per navigare all'interno del menu principale, toccare sempre il cassetto superiore.

### Menu principale cassetto superiore

Toccare l'icona desiderata nel menu principale per accedere all'interno delle diverse modalità.



Modalità manuale

La modalità "manuale" permette di personalizzare i cicli scegliendo tra Lite hot - Abbattimento - Congelamento, impostando tempo e temperatura.

Vedere il capitolo E.7 *Modalità manuale* di questa guida.



### Modalità automatica

La modalità "automatica" permette di essere guidati dall'abbattitore attraverso il miglior ciclo per le vivande richieste automaticamente, impostando solo qualche semplice funzione.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.



### Modalità programmi

La modalità "Programmi" permette di richiamare programmi o ricette già memorizzate o crearne e memorizzarne di nuove.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.



### Modalità homepage (SkyHub/SoloMio)

La modalità "homepage" permette di personalizzare il menu del display a necessità.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.



### Modalità igiene

La modalità "igiene" permette di pulire l'intercapedine dell'apparecchiatura automaticamente usando il programma più adatto.

Vedere il capitolo E.8 *Modalità igiene* di questa guida.



### Modalità di impostazione

La modalità di "impostazione" permette di personalizzare le funzioni dell'apparecchiatura per un uso migliore.

Permette di abilitare o disabilitare i diversi ambienti e modificarne le opzioni.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.

## < Area di scorrimento >



### Aiuto

Questa funzione fornisce codici QR per mostrare il manuale d'uso su dispositivo mobile, tablet o laptop.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.



### Agenda (Il mio planner/Calendario)

Questa funzione permette di pianificare attività dell'apparecchiatura, cicli di abbattimento, congelamento e riscaldamento, programmi di igiene o permette di impostare dei promemoria sulla base della programmazione.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.



### Trasferimento USB

La modalità "Trasferimento USB" permette di caricare/scaricare dalla o sulla apparecchiatura, programmi o altri dati attraverso la penna USB.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.



### Grafici

La modalità "Grafici" consente di visualizzare graficamente l'andamento dei cicli di abbattimento Manuale, Programmi e Automatico.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.



### SkyDuo

Disponibile come opzione solo su modelli specifici combinati con accessori speciali.

Questa funzione può essere attivata a richiesta e funziona in combinazione con dispositivi di connettività, installati da personale specializzato.

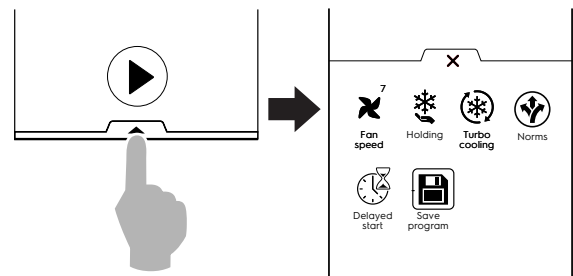
Permette di collegare il forno a un abbattitore.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.

## • CASSETTO INFERIORE

Permette l'accesso ad alcune opzioni e funzioni speciali.

– Apertura cassetto inferiore:



– Chiusura cassetto inferiore:

Toccare **X** per eseguirne la chiusura.

## Funzioni cassetto inferiore – Utilità



### Velocità ventola

(disponibile solo sui modelli 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Toccando l'icona è possibile impostare la velocità del ventilatore.



### Ciclo di mantenimento

Il ciclo di mantenimento mantiene le vivande alla temperatura prescelta, così che essa non venga alterata nel tempo.

È possibile scegliere tra un ciclo di mantenimento positivo (3 °C) e uno negativo (-22 °C).

Si avvia automaticamente al termine dei cicli di abbattimento o congelamento.

Il ciclo di mantenimento è continuo, per interromperlo bisogna agire sul programma.



### Ciclo turbo cooling

L'apparecchiatura funziona continuamente alla temperatura desiderata; ideale per la produzione continua.



### Partenza ritardata

Con questa opzione è possibile ritardare l'avviamento di un ciclo a un orario più adeguato.

Dopo aver impostato l'avvio ritardato sul tastierino numerico e aver toccato il pulsante di start, il display mostra l'indicatore e il tempo di ritardo selezionato.

L'apparecchiatura avvia il conto alla rovescia.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.



## Salva programma

Questa funzione permette di salvare e memorizzare cicli personalizzati nella modalità programma.



## Norme (norme di riferimento)

L'apparecchiatura può essere impostata in accordo con 4 diverse normative:

- NF (Francese)
- UK (Inglese)
- NFS (Stati Uniti)
- CUSTOM (definita dall'utente)



### IMPORTANTE

Quando una norma di riferimento è selezionata, il set point della sonda alimentare non può essere modificato, ma è impostato a partire dalla norma selezionata.

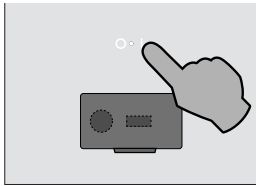
Per modificare il set point della sonda alimentare, la norma di riferimento dev'essere disattivata o deve essere modificata la norma personalizzata.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.

## E.7 Modalità manuale

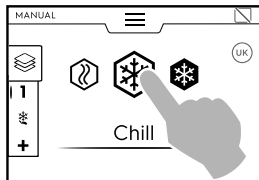
### E.7.1 Impostazioni ciclo

1. Premere il tasto ON/OFF per accendere l'apparecchiatura.



Il display si illumina e mostra, per impostazione predefinita, la schermata principale della modalità MANUALE.

2. Selezionare un ciclo (per esempio il ciclo di abbattimento).



3. Se i parametri predefiniti sono adatti per le vivande,

toccare il tasto  per avviare il ciclo.

Se è necessario arrestare il ciclo, tenere premuto il tasto



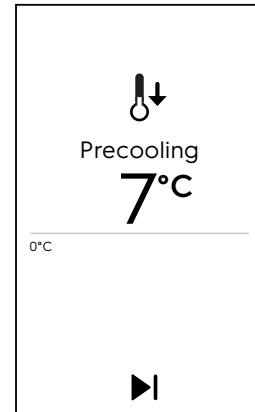
4. Il preraffreddamento (o preriscaldamento) si avvia.



### NOTA!

Questa fase può essere abilitata o disabilitata attraverso la modalità di impostazione.

Per informazioni dettagliate, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.



Le funzioni di preraffreddamento o preriscaldamento preparano la temperatura dell'intercapedine prima dell'inizio del ciclo selezionato.

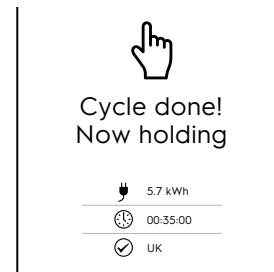


### Salta preraffreddamento/preriscaldamento

Salta la preparazione e passa immediatamente al ciclo principale.

5. Al termine di preraffreddamento/preriscaldamento:
  - a. Inserire le vivande nell'apparecchiatura e chiudere la porta per avviare il ciclo (CICLO A TEMPO);
  - b. Inserire le vivande nell'apparecchiatura, la sonda alimentare nel prodotto e chiudere la porta per avviare il ciclo (CICLO SONDA);

Al termine del ciclo, viene attivato un segnale acustico. Sul display comparirà un messaggio riguardante la conclusione del ciclo.



Consumo elettrico in kWh



Durata in ore : minuti : secondi



Norma di riferimento usata (per esempio GB)  
La verifica con la norma ha avuto successo



Norma di riferimento usata (per esempio GB)  
La verifica con la norma non ha avuto successo

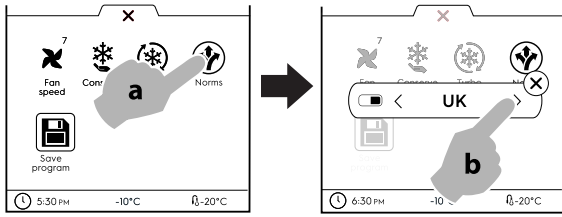
6. L'apparecchiatura continua il mantenimento.  
(solo se il ciclo prevede la fase di mantenimento)

**Se è necessario modificare alcuni parametri predefiniti nel ciclo, procedere come segue:**

- **Modifica o disabilita norma di riferimento (norme)**  
Se una norma di riferimento cambia, cambiano i valori di tempo e temperatura.

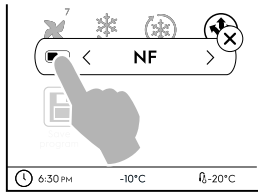
Per modificare una norma di riferimento, procedere come segue:

- Aprire il cassetto inferiore;
- Selezionare l'icona norme e scegliere la norma di riferimento richiesta, usando le frecce per spostarsi;



- Toccare X per confermare e chiudere la finestra pop-up. Esistono due modalità per disabilitare le norme:

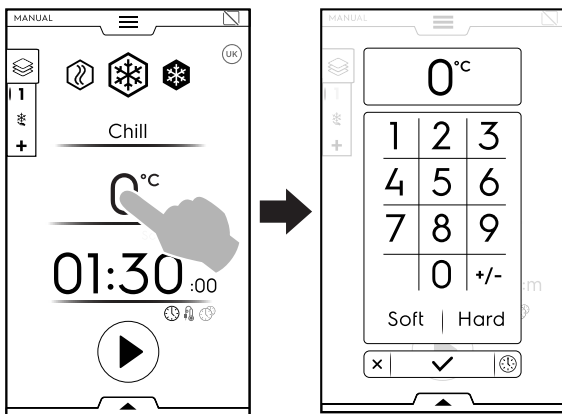
a. dal cassetto inferiore



b. dalla modalità di impostazione (vedere capitolo "Modalità di impostazione" nel manuale d'uso completo sul sito web).

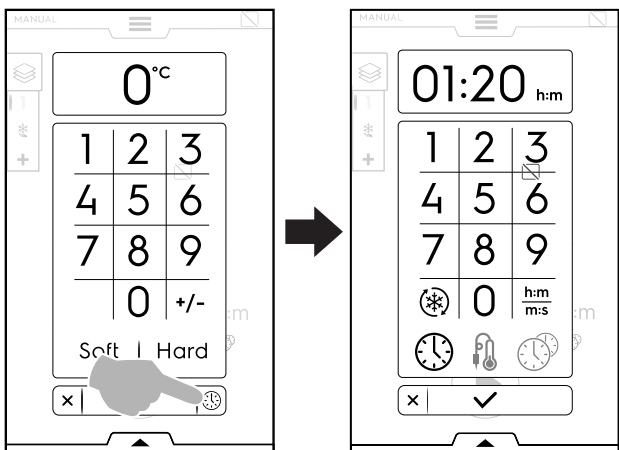
• **Modifica/Imposta la TEMPERATURA**

- Toccare la riga di valori di temperatura, selezionare la temperatura richiesta sul tastierino numerico, scegliendo tra opzione soft o hard.



**NOTA!**  
Il tastierino numerico permette di passare direttamente alle opzioni di tempo senza tornare alla prima pagina della modalità manuale.

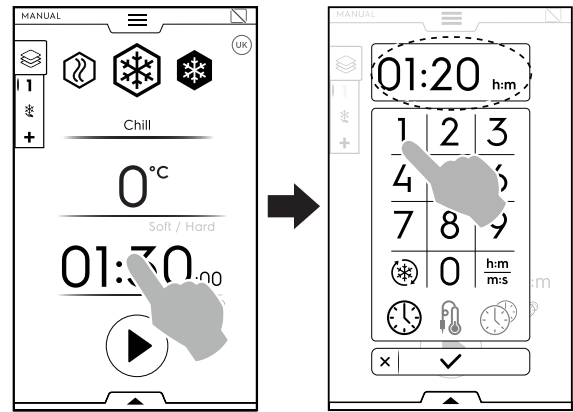
Toccare il tasto come mostrato nella figura per accedere alle opzioni di tempo:



• **Modifica/imposta il TEMPO di durata**

- Toccare la riga dei valori di tempo; impostare il nuovo valore sul tastierino numerico.

La visualizzazione predefinita in ore e minuti (h:m)



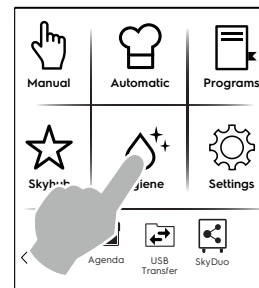
- Ciclo turbo cooling**  
(L'icona viene mostrata nel ciclo di raffreddamento e in quello di abbattimento e rappresenta un metodo più rapido al ciclo Turbo Cooling)
- Tempo mostrato**  
(Converte i minuti in secondi)
- Ciclo sonda**  
(La sonda spillone permette un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto durante un ciclo. La presente opzione esclude l'impostazione della durata del ciclo.)
- Multitimer**  
Nel sistema MultiTimer si può impostare un tempo diverso per ogni ricetta (pollo, patate, ecc.) oppure per ogni teglia posizionata ai vari livelli.

**! IMPORTANTE**  
In fase di impostazione di un ciclo sono disponibili varie opzioni per la sua personalizzazione.  
**Per informazioni più dettagliate consultare il manuale d'uso completo sul sito web.**

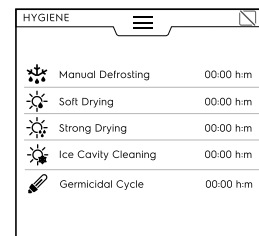
**E.8 Modalità igiene**

La funzione igiene permette di igienizzare la cavità dell'apparecchiatura automaticamente usando il programma più adatto.

1. Selezionare il ciclo igiene dal cassetto superiore;



2. Selezionare il ciclo richiesto dalla lista mostrata:



### Sbrinamento manuale

L'apparecchiatura è dotata di uno sbrinamento automatico, ma è possibile selezionare uno sbrinamento manuale a seconda della necessità.

### Asciugatura leggera

Questa funzione permette di eseguire un'asciugatura leggera della condensa della cella.

### Asciugatura forte

Questa funzione permette di eseguire un'asciugatura intensa della condensa della cella.

### Pulizia della cella dal ghiaccio

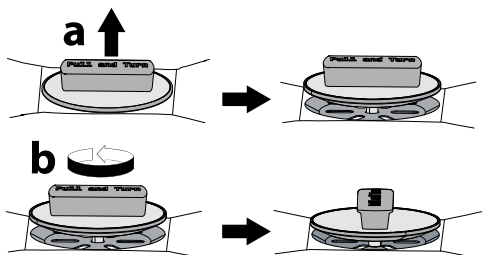
Questa funzione consente di eliminare in breve tempo dalla cella grandi depositi di ghiaccio che si formano quando l'apparecchiatura viene utilizzata a temperature molto basse.

### Ciclo germicida


Disponibile come opzione o solo su modelli specifici combinati con accessori speciali.

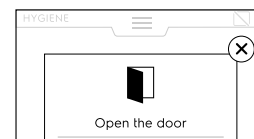
Permette di igienizzare le superfici e l'aria all'interno della cella dell'apparecchiatura. È utilizzabile anche per utensili da cucina quali coltelli, forchettoni, ecc.

3. Aprire la porta;
4. Aprire il tappo per lo scarico;




Se lo sbrinamento manuale o una asciugatura leggera/forte è selezionata, mantenere la porta aperta con il fermaporta fino al termine del ciclo.


5. Toccare il tasto  per avviare il ciclo; All'inizio del ciclo, se la porta è chiusa, si apre una finestra pop-up mostrando un messaggio che richiede l'apertura della porta.



6. Quando il ciclo è terminato compare una finestra pop-up che mostra il seguente messaggio:



 Consumo elettrico in kWh

 Durata in ore : minuti : secondi

7. **Chiudere il tappo per lo scarico immediatamente dopo le operazioni di pulizia.**

## F RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### F.1 Anomalie

In caso di una anomalia, l'apparecchiatura mostra sempre un messaggio di avvertenza o un allarme che descrive il guasto in corso. L'icona corrispondente rimane visibile fino alla risoluzione del problema.



Icona di segnalazione avvertenze



Icona di segnalazione allarmi



#### NOTA!

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione.

**Per una lista degli allarmi, delle avvertenze e delle indicazioni per la risoluzione dei problemi consultare il manuale utente completo sul sito web. Ove necessario, contattare l'Assistenza clienti.**





CE