your visible value

ZERO

428000246139

I Manuale Uso e Manutenzione

Sistema di Qualità
ISO 9001
Cert. CISQ/CSQ 9130.TAIF

Sistema di Qualità
ISO 14001
Cert. CIS ECO ISO 9191.ISA3

ISA S.r.l.
Via del Lavoro, 5
06083 Bastia Umbra - Perugia - Italy
Tel. +39 075 80171 - Fax +39 075 8017374
www.isaitaly.com

INDICE DEI CONTENUTI

SOMMARIO

1. NOTE / AVVERTENZE 4
1.1 Introduzione 5
1.2 Recapito del costruttore 5
1.3 Norme di sicurezza riportate nel manuale . . 6
1.4 Simbologia utilizzata 6
2 SPECIFICHE TECNICHE E QUOTE DIMENSIONALI . . 7
2.1 KIT GELATERIA 8
2.2 POSIZIONAMENTO SU RUOTE 8
2.3 LIMITI DI CARICO 9
3. DESCRIZIONE DELLA VETRINA 10
3.1 Descrizione generale e principi di funzionamento 10
3.2 Composizione vetrina refrigerata. 10
4. SICUREZZA 10
4.1 Informazioni generali 10
4.1.1 Addestramento del personale. 10
4.1.2 Direttive applicate e norme tecniche di riferimento 11
4.1.3 Identificazione della vetrina refrigerata 12
4.1.4 Dichiarazione di conformità. 13
4.2 Smaltimento materiali esausti. 14
4.3 Sicurezze applicate sulla Vetrina Refrigerata 15
4.3.1 Protezioni fisse 15
4.3.2 Sezionamento dell'energia elettrica . . . 15
4.4 Rischi residui 16
4.4.1 Rischio da contatto con parti in tensione 16
4.4.2 Incendio 17
4.4.3 Atmosfera esplosiva 17
4.4.4 Scivolamento 17
4.4.5 Inciampo 17
4.4.6 Guasti circuitali 17
4.5 Targhe monitorie (laddove presenti) . . . 17
5. INSTALLAZIONE 18
5.1 Informazioni Generali 18
5.2 Stoccaggio e disimballo 18
5.3 Installazione posizionamento e condizioni ambientali 18
5.4 Collegamento elettrico 19
6. FUNZIONAMENTO 20
6.1 Operazioni preliminari / descrizione pannello 20
6.2 Avviamento 20
7. MANUTENZIONE ORDINARIA E CONTROLLO PERIODICO 23
7.1 Dettagli pulizia vetrina refrigerata 23
7.2 Accesso all'unità condensatrice 25
7.3 Pulizia unità condensatrice. 26
7.4 Pulizia esterna 27
7.5 Interventi di manutenzione 28
8. MANUTENZIONE STRAORDINARIA 28
9. SERVIZIO ASSISTENZA 29
9.1 Ricerca guasti 29
9.2 Lista allarmi controllore elettronico. . . . 30
10. CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA 31
11. APPENDICI 32
11.1 APPENDICE 1 - Schema elettrico funzionale Zero 5T_220V-50/60 Hz. 33
11.2 APPENDICE 2 - Schema Elettrico funzionale Zero 8T-16T_380V-50/60 Hz. 34

1. NOTE / AVVERTENZE

Il contenuto del presente manuale è di natura tecnica e di proprietà della ISA è quindi vietato riprodurre, divulgare o modificare interamente o parzialmente il suo contenuto senza autorizzazione scritta.
La società proprietaria tutela i propri diritti a norma di legge.

Il manuale e il certificato di conformità, sono parte integrante della vetrina refrigerata e deve accompagnarla sempre in ogni suo spostamento o rivendita. È compito dell'utilizzatore mantenere tale documentazione integra, per permetterne la consultazione, durante tutto l'arco di vita della vetrina refrigerata stessa. Conservare con cura il presente manulae e fare in modo che sia sempre disponibile in prossimità della vetrina refrigerata.
In caso di smarrimento o distruzione è possibile richiederne una copia alla ISA specificando esattamente modello, matricola e anno di produzione.
Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della fornitura, la ditta scrivente si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica ritenga utile, senza per questo dover aggiornare manuali e impianti relativi a lotti di produzione precedenti.

Questa vetrina refrigerata non è da intendersi adatta all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate e istruite riguardo all' uso da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con la vetrina refrigerata.
Riferitevi sempre al presente manuale prima di compiere qualsiasi operazione.
Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento disconnettere la vetrina refrigerata dall'alimentazione elettrica .
Interventi su parti elettriche, elettroniche o componenti dell'impianto frigorifero devono essere eseguiti da personale specializzato, nel pieno rispetto delle norme vigenti.

La Società non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a persone, animali o al prodotto conservato in caso di:
- Uso improprio della vetrina refrigerata o uso da parte di personale non idoneo o autorizzato.
- Non rispetto delle norme vigenti
- Installazione non corretta e/o difetti di alimentazione
- Inosservanza del presente Manuale
- Inosservanza del programma manutenzione
- Modifiche non autorizzate
- Installazione nella vetrina refrigerata di pezzi di ricambio non originali
- Installazione e utilizzo della vetrina refrigerata per scopi diversi da quelli che ne hanno caratterizzato la progettazione e la vendita
- Manomissione o danneggiamento del cavo di alimentazione.

La responsabilità dell'applicazione delle prescrizioni di sicurezza riportate nel seguito è a carico del personale tecnico responsabile delle attività previste sulla vetrina refrigerata, il quale deve accertarsi che il personale autorizzato:

- sia qualificato a svolgere l'attività richiesta
- conosca e osservi scrupolosamente le prescrizioni contenute in questo documento
- conosca ed applichi le norme di sicurezza di carattere generale applicabili alla vetrina refrigerata.

La mancata osservanza delle norme di sicurezza può causare lesioni al personale e danneggiare i componenti e l'unità di controllo della vetrina refrigerata.
L'utilizzatore può, in qualsiasi momento, contattare il rivenditore per richiedere ulteriori informazioni oltre a quelle qui contenute, nonché segnalare proposte di miglioramento.

1.1 Introduzione

ISA impiega materiali della migliore qualità e la loro introduzione in azienda, lo stoccaggio e l'impiego in produzione è costantemente controllato per garantire l'assenza di danni, deterioramenti e malfunzionamenti. Tutti gli elementi costruttivi sono stati progettati e realizzati tali da garantire un elevato standard di sicurezza e affidabilità.
Tutte le vetrine refrigerate sono sottoposte ad un rigido collaudo prima della consegna, ciò nonostante va ricordato che il buon rendimento nel tempo del prodotto acquistato dipende dal corretto uso e da una adeguata manutenzione.
Nel presente manuale sono riportate le indicazioni necessarie per mantenere inalterate le caratteristiche estetiche e funzionali della vetrina refrigerata.

NOTA
PER NON COMPROMETTERE FUNZIONALITÀ E SICUREZZA DELLA VETRINA REFRIGERATA, LE ATTIVITÀ DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE PARTICOLARMENTE COMPLESSA NON SONO DOCUMENTATE NEL PRESENTE MANUALE E SONO ESEGUITE A CURA DI TECNICI SPECIALIZZATI DELLA DITTA SCRIVENTE.

Il Manuale di uso e manutenzione contiene le informazioni necessarie alla comprensione delle modalità di funzionamento della vetrina refrigerata e del corretto utilizzo della stessa, in particolare: la descrizione tecnica dei vari gruppi funzionali, dotazioni e sistemi di sicurezza, funzionamento, uso della strumentazione e l'interpretazione delle eventuali segnalazioni di diagnostica, principali procedure e informazioni relative agli interventi di manutenzione ordinaria.
Per un corretto uso della vetrina refrigerata si presuppone che l'ambiente di lavoro sia adeguato alle vigenti normative in fatto di sicurezza e igiene.

AVVERTENZA
SI FA OBBLIGO AGLI ISTALLATORI ED AGLI UTILIZZATORI DI LEGGERE E COMPRENDERE TUTTE LE ISTRUZIONI QUI CONTENUTE PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE SULLA VETRINA REFRIGERATA.

1.2 Recapito del costruttore

ISA
via del lavoro, 5
06083 - Bastia Umbra (PG) Italy

tel. (+39) 075 80171 - fax. (+39) 075 8017304
www.isaitaly.com

1.3 Norme di sicurezza riportate nel manuale

Le prescrizioni, indicazioni, norme e note di sicurezza, descritte nei vari capitoli del manuale, hanno lo scopo di definire una serie di comportamente e obblighi ai quali attenersi nell'eseguire le varie attività, per operare in condizioni di sicurezza per il personale. per le attrezzature e per l'ambiente circostante.
Le norme di sicurezza riportate sono rivolte a tutto il personale autorizzato, istruito e delegato a eseguire le attività di:

- trasporto
- installazione
- funzionamento
- gestione
- manutenzione
- pulizia, messa fuori servizio e smaltimento

che costituiscono le uniche modalità d'uso previsto per la vetrina refrigerata in oggetto

ATTENZIONE
LA LETTURA SEPPUR ESAUSTIVA, DEL PRESENTE MANUALE NON PUO' IN NESSUN CASO SOSTITUIRE UN'ADEGUATA ESPERIENZA DELL'UTILIZZATORE, COSTITUENDO DUNQUE SOLO UN UTILE PROMEMORIA DELLE CARATTERISTICHE TECNICHE E DELLE PRINCIPALI OPERAZIONI DA COMPIERE.

1.4 Simbologia utilizzata

Nel manuale sono utilizzati alcuni simboli per richiamare l'attenzione del lettore e mettere in evidenza alcuni aspetti particolarmente importanti della trattazione.
La seguente tabella descrive il significato dei diversi simboli utilizzati.

SIMBOLO	SIGNIFICATO	NOTE
	Pericolo	Indica un pericolo con rischio di infortunio, per l'utilizzatore. Prestare la massima attenzione ai blocchi di testo indicati da questo simbolo.
	Attenzione	Rappresenta un avvertimento di possibile deterioramento o danno alla vetrina refrigerata, alle apparecchiature o ad un altro oggetto personale dell'utilizzatore. Prestare attenzione ai blocchi di testo indicati da questo simbolo.
	Avvertenza Nota	Indica un'avvertenza o una nota su funzioni chiave o su informazioni utili. Prestare attenzione ai blocchi di testo indicati da questo simbolo.
	Informazione supplementare	I blocchi di testo che contengono informazioni complementari sono introdotti da questo simbolo. Queste informazioni non hanno rapporto diretto con la descrizione di una funzione o con lo sviluppo di una procedura. Possono essere rimandi ad altra documentazione complementare, quale es. manuali istruzioni per l'uso allegati, documenti tecnici o ad altre sezioni del presente manuale.
	Osservazione visiva	Indica al lettore che deve procedere a una osservazione visiva. Si richiede all'utilizzatore di leggere un valore di misura, di controllare una segnalazione, ecc.

1.5 Precauzioni per il carico e lo scarico dei prodotti

- Precauzioni di carico

Durante le operazioni di carico della macchina si raccomanda l'utilizzo di guanti da cucina, per evitare scottature durante il contatto con teglie e carrelli caldi.

- Precauzioni di scarico

Durante le operazioni di scarico della macchina si raccomanda l'utilizzo di guanti adatti per teglie e carrelli freddi.

1.6 Carico dei prodotti

Quando si effettua il carico dei prodotti, evitare di sovrapporre gli alimenti (Fig.1),non coprire i contenitori con pellicole isolanti(Fig.2) o coperchi(Fig.3).Si consiglia l'uso di teglie e di contenitori il meno profondi possibile, e comunque nonsuperiori a 6.5cm; inoltre per ottenere migliori prestazioni si consiglia di caricare i contenitori con massimo 3.5 Kg di prodotto e con uno spessore massimo di 8cm per un abbattimento rapido, o di 5 cm per il congelamento rapido.N.B. Per i prodotti compatti, ad alto contenuto di grassi, o di grosse pezzature, ridurre ulteriormente lo spessore.

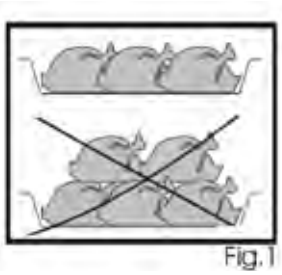


Fig.1

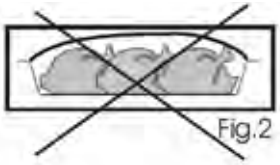


Fig.2

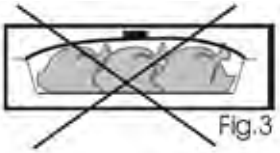
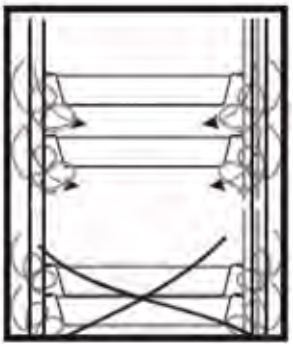
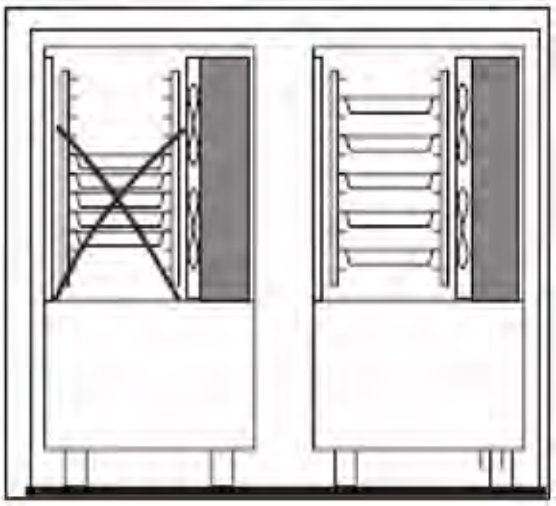


Fig.3

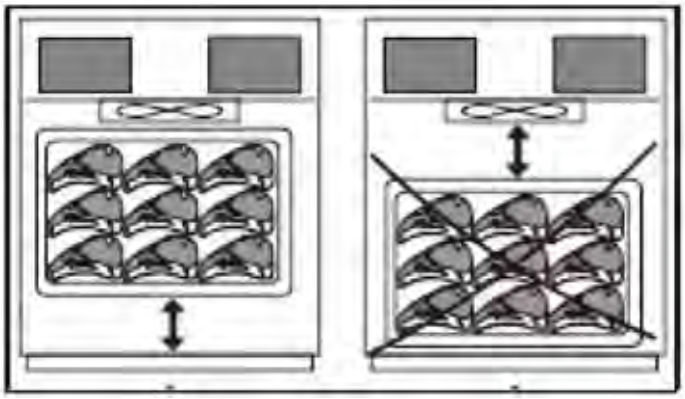
Mantenere un sufficiente interspazio tra le teglie, così da consentire una giusta circolazione d'aria.



Nel caso in cui la macchina non venga completamente caricata, ripartire le teglie ed il carico su tutta l'altezza utile disponibile, evitando accorpamenti.

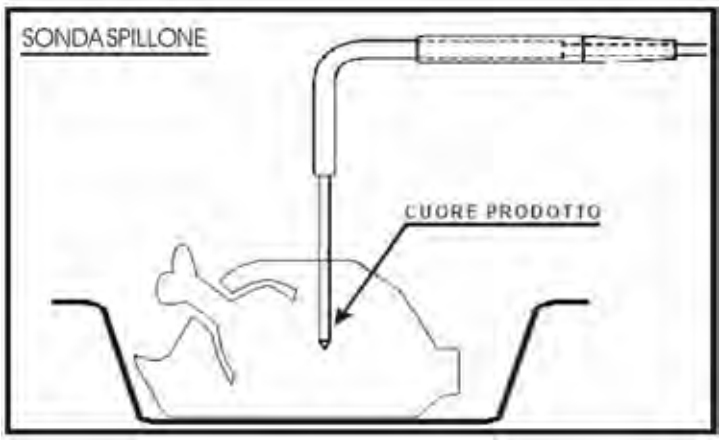


Posizionare le teglie nella parte più interna del vano refrigerato, avendo cura che siano collocate il più vicino possibile all'evaporatore.



1.7 USO DELLA SONDA SPILLONE

L'utilizzo della sonda spillone è consentito solo al personale autorizzato e istruito all'uso dell'abbattitore di temperatura.Tenere la sonda lontano dalla portata dei bambini.Tale sonda deve essere utilizzata solamente per lo scopo il quale è stata progettata, cioè rilevare le temperature nel "cuore" dei prodotti alimentari da abbattere e/o surgelare.Si raccomanda di maneggiarla con cura poiché l' estremità è appuntita per facilitarne l'inserimento nei prodotti da abbattere e/o surgelare.La sonda al cuore deve essere posizionata correttamente al centro del prodotto di pezzatura o taglio più grosso, avendo cura che la punta della sonda non fuoriesca dal prodotto o che non tocchi la teglia. Al fine di evitare contaminazioni indesiderate, sonda deve essere pulita e sanificataprima di ogni ciclo di lavoro.



- **Coretto utilizzo della funzione riscaldamento sonda**

Utilizzare la funzione di riscaldamento sonda solo se questa è inserita nel prodotto da congelare. Per evitare rischi di scottature, non toccare lo spillone dopo aver attivato la funzione di riscaldamento e/o aver estratto la sonda dal prodotto.

1.8 USO IMPROPRIO DELLA LAMPADA UV

La funzione di sterilizzazione con lampade UV(optional) deve essere utilizzata solo ed esclusivamente per lo scopo per la quale è stata progettata: sterilizzare le superfici interne della cella. Evitare l'esposizione e/o l'osservazione delle lampade UV.

- **Preraffreddamento:**

Prima di un ciclo di abbattimento rapido e/o surgelato rapido è indispensabile preraffreddamento la camera in modo da ridurre ulteriormente i tempi di lavoro.Eseguire quindi, prima di inserire i prodotti da abbattere, un ciclo Soft/Hard a vuoto.AVVERTENZE: Al fine di evitare danneggiamenti della macchina non lasciare sostareil prodotto caldo all'interno della camera. Appena inserito il prodotto da trattare, avviare subito il ciclo di abbattimento o surgelamento.

- **Tempereature:**

Evitare di far stazionare a lungo a temperatura ambiente gli alimenti cotti da abbattere e/o congelare. Maggiore è ll'umidità perduta, minore sarà la morbidezza conservata dall'alimento.Si consiglia di iniziare il ciclo di abbattimento e/o surgelamento rapido appena terminata la preparazione e/o cottura avendo cura di introdurre l'alimento nell' abbattitore anche a temperature molto alte(>100°C), purché la camera sia preraffreddata. Si tenga però conto che i tempi di abbattimento dei cicli partono da +90°C(da +90°C a + 3°Cper il ciclo di abbattimento rapido: da +90°C a -18°C nel ciclo si surgelamento rapido).

- **Conservazione:**

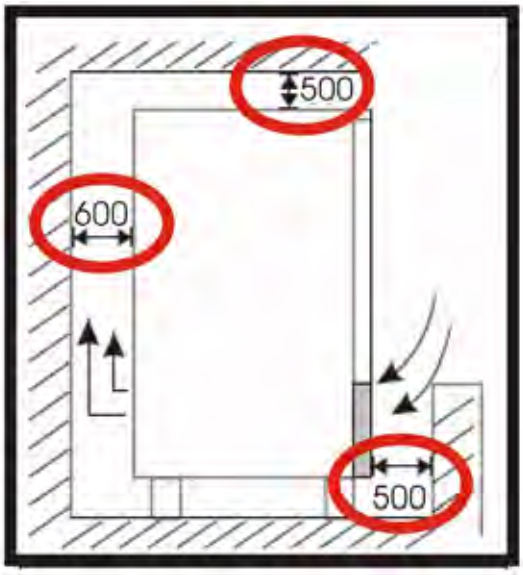
Il prodotto abbattuto e/o surgelato deve essere appositamente ricoperto e protetto(con pellicola, con un coperchio ermetico o meglio ancora sottovuoto) e contraddistinto da un cartellino adesivo su cui siano riportate, con scrittura indelebile,il contenuto, il giorno di preparazione e la data di scadenza assegnata.Il cibo abbattuto deve essere conservato in un armadio refrigerato ad una temperaturacostante di +2°C.Il cibo surgelato deve essere conservato in una cella refrigerata ad una temperatura costante di -20°C.ATTENZIONE NON UTILIZZARE L'ABBATTITORE COME UN NORMALE FRIGORIFERO.

2 SPECIFICHE TECNICHE E QUOTE DIMENSIONALI

La presente vetrina refrigerata è adibita esclusivamente all'abbattimento e congelamento di prodotti. Il produttore non risponde dei danni provocati a persone, cose o alla vetrina stessa dovuti all'esposizione di prodotti diversi da quanto sopra specificato.

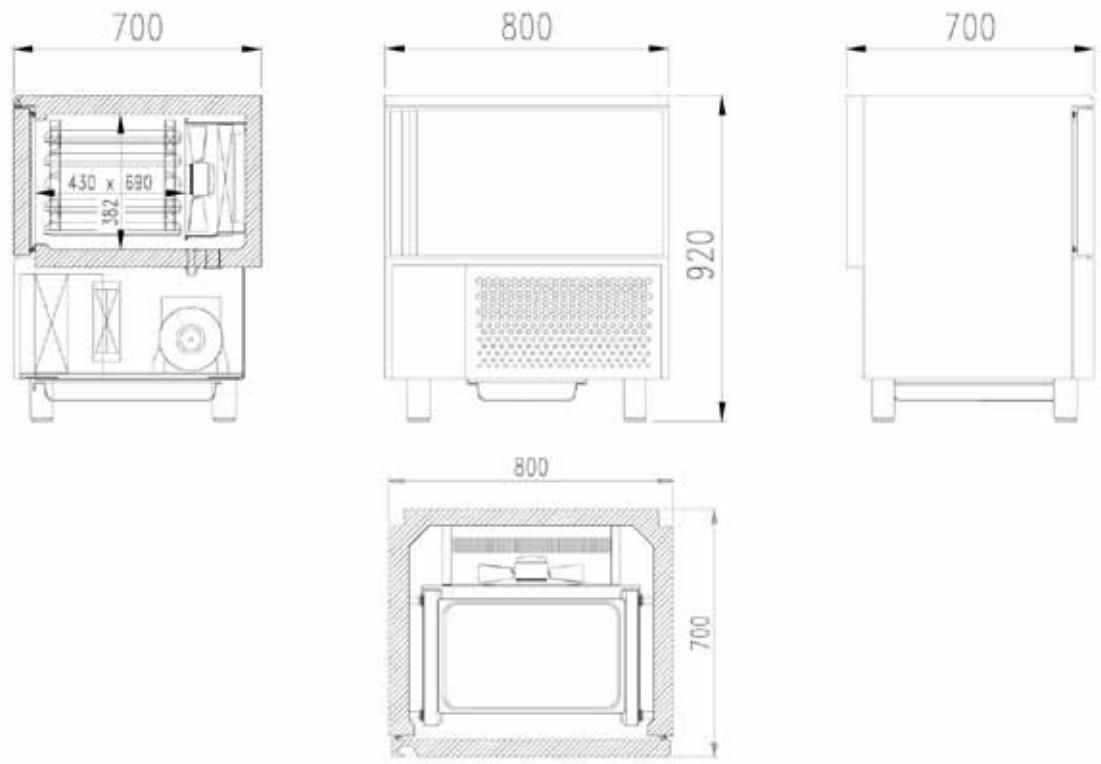
USI NON CONSENTITI
- CONSERVAZIONE DI PRODOTTI.
- ESPOSIZIONE E/O CONSERVAZIONE DI PRODOTTI NON ALIMENTARI (CHIMICI, FARMACEUTICI, ETC...)

- QUOTE TECNICHE DI INSTALLAZIONE (mm)

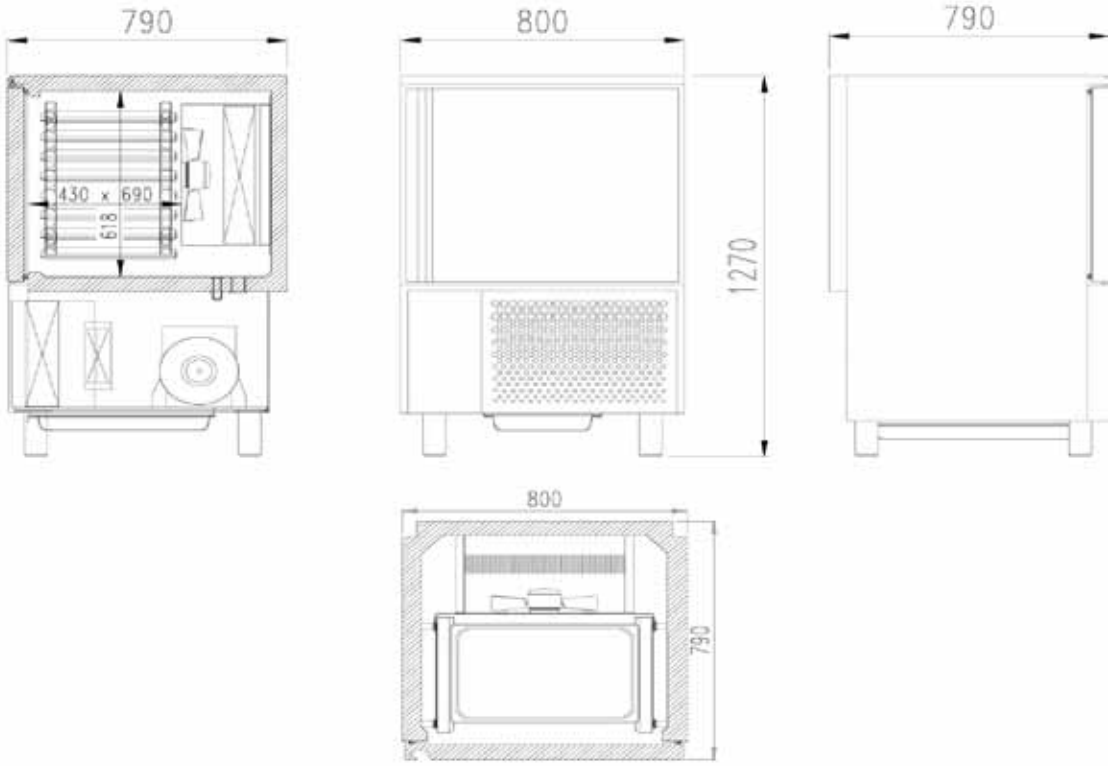


CARATTERISTICHE	ZERO T5	ZERO T8 VT	ZERO T8 OR	ZERO T12	ZERO T16
Dim. esterne LxPxH(mm) H117	800x700x920	800x790x1270	1435x790x870	1826x1105x1170	2156x1105x1170
Peso (kg) H135	120	180	420	210	240
Alimentazione elettrica (V/ph/Hz)	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Ciclo abbattimento	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3
Capacità abbattimento 90 min	18	25	25	36	55
Ciclo surgelazione	+90/-18	+90/-18	+90/-18	+90/-18	+90/-18
Capacità surgelazione 240 min	12	16	16	24	36
Teglie	GN 1/1 N°5 EN 400x600 N°5	GN 1/1 N°8 EN 400x600 N°8	GN 1/1 N°8 EN 400x600 N°8	GN 1/1 N°12 EN 400x600 N°12	GN 1/1 N°16 EN 400x600 N°16
Passo Teglie	65	65	65	65	65
Refrigerante	R404A				
Classe climatica	4	4	4	4	4
Resa frigorifera (-10°C+40°C)	3300	4500	4500	5500	6900
Potenza max. assorbite (W)	1890	2900	4250	3300	5100
Corrente max. assorbite (A)	9,0	5,1	9,6	6,0	8,6

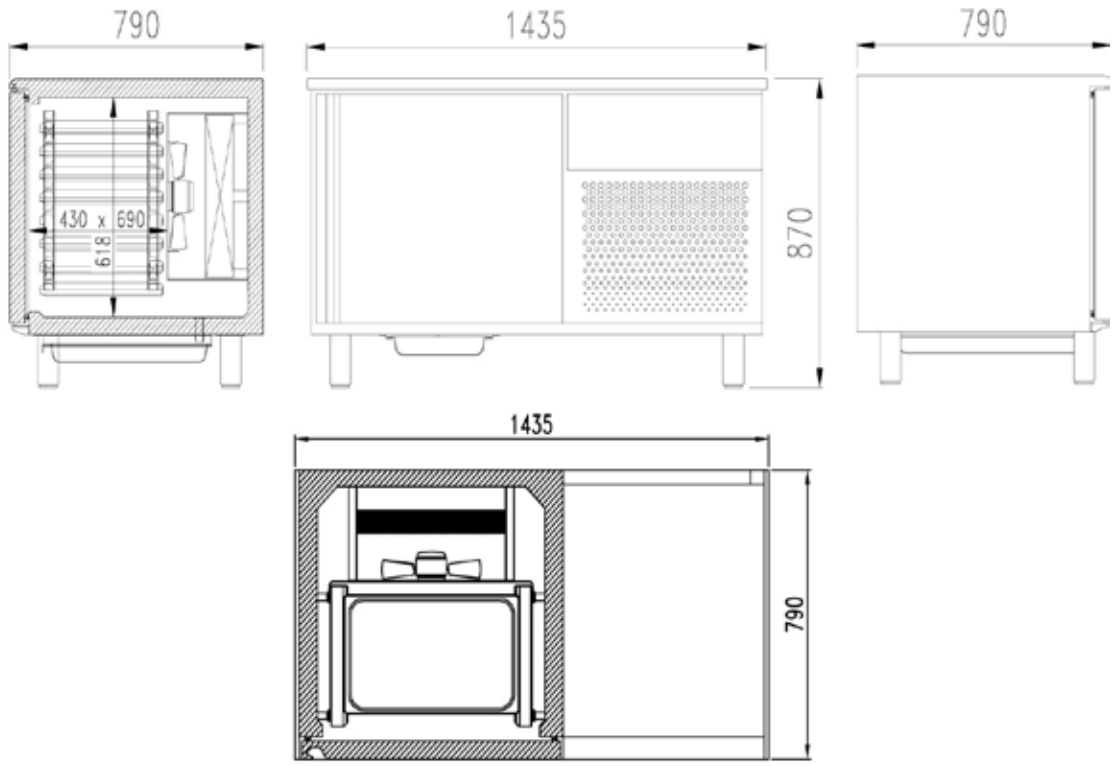
ZERO T5



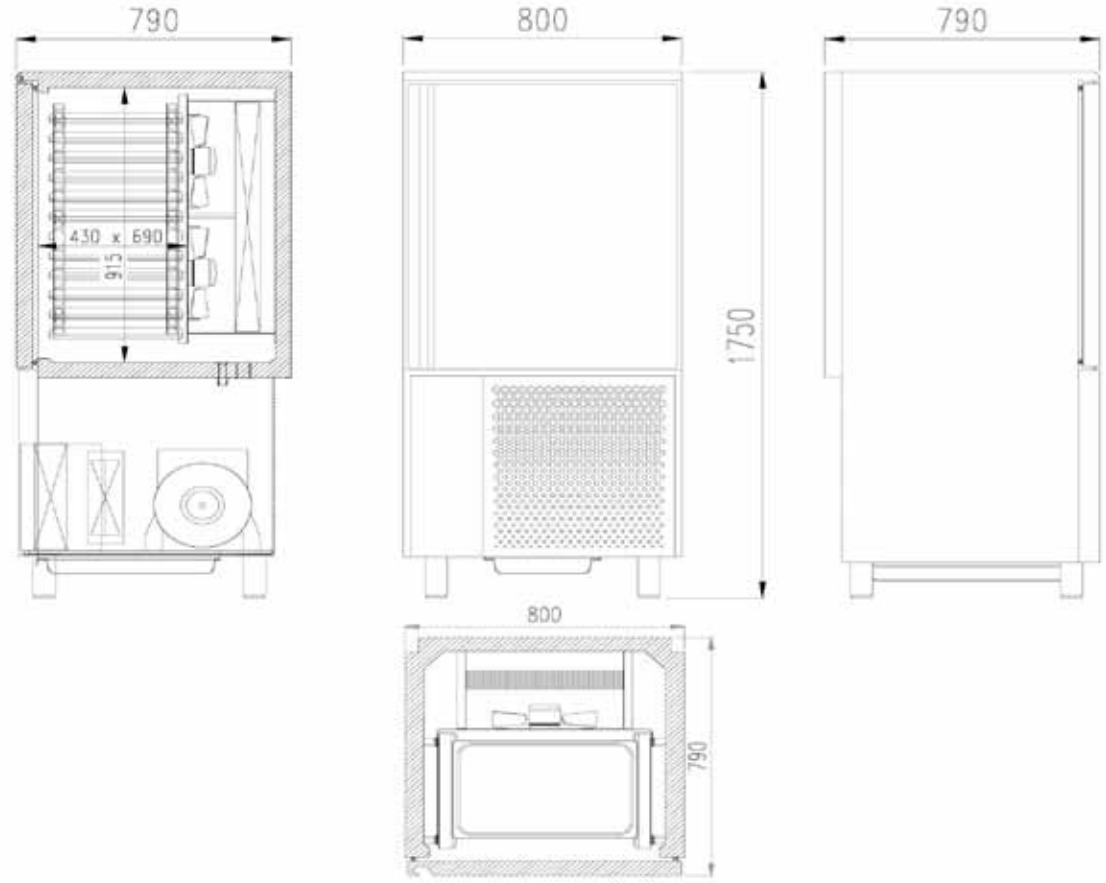
ZERO T8 VT



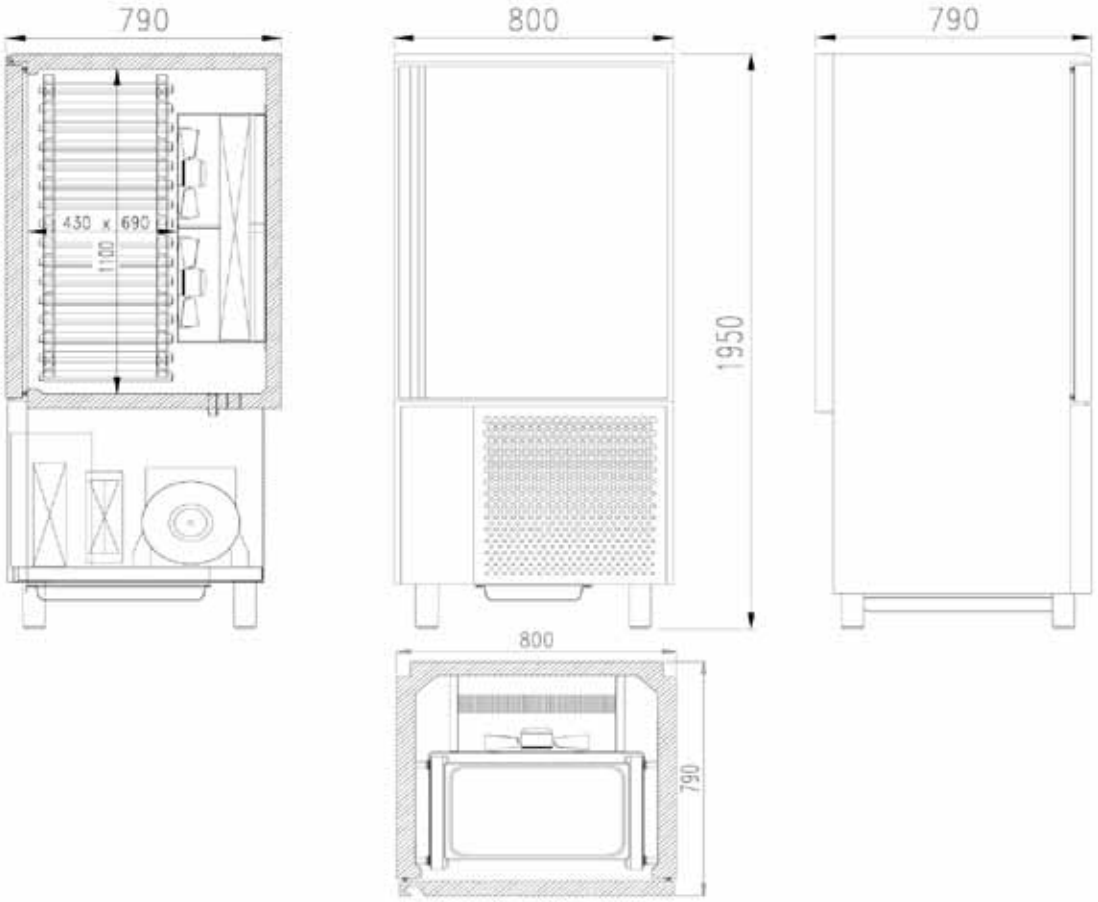
ZERO T8 OR



ZERO T12

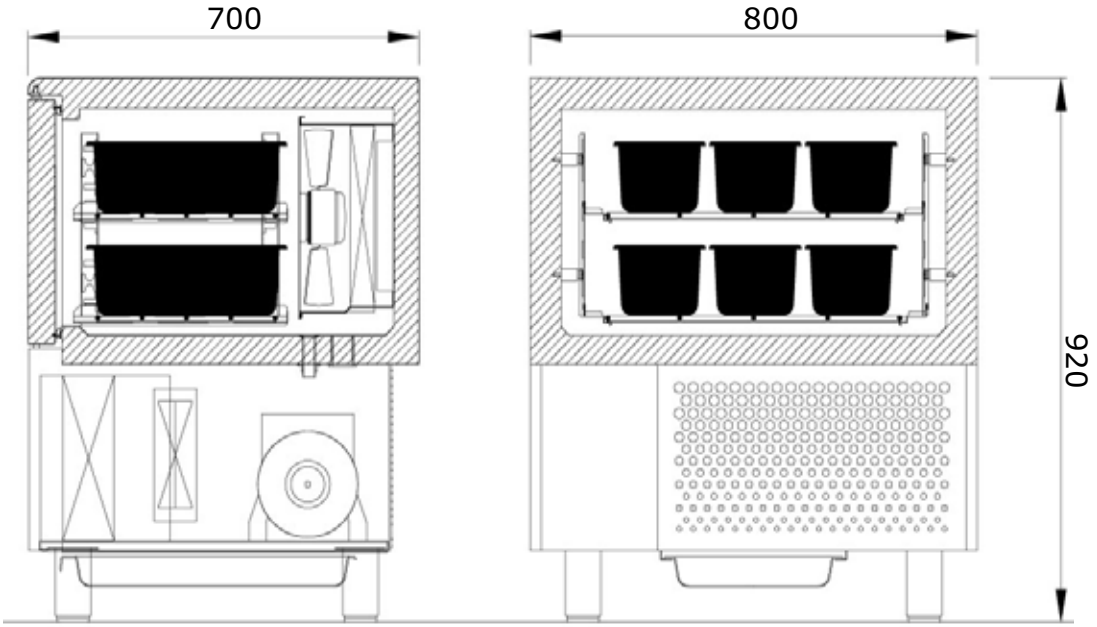


ZERO T16



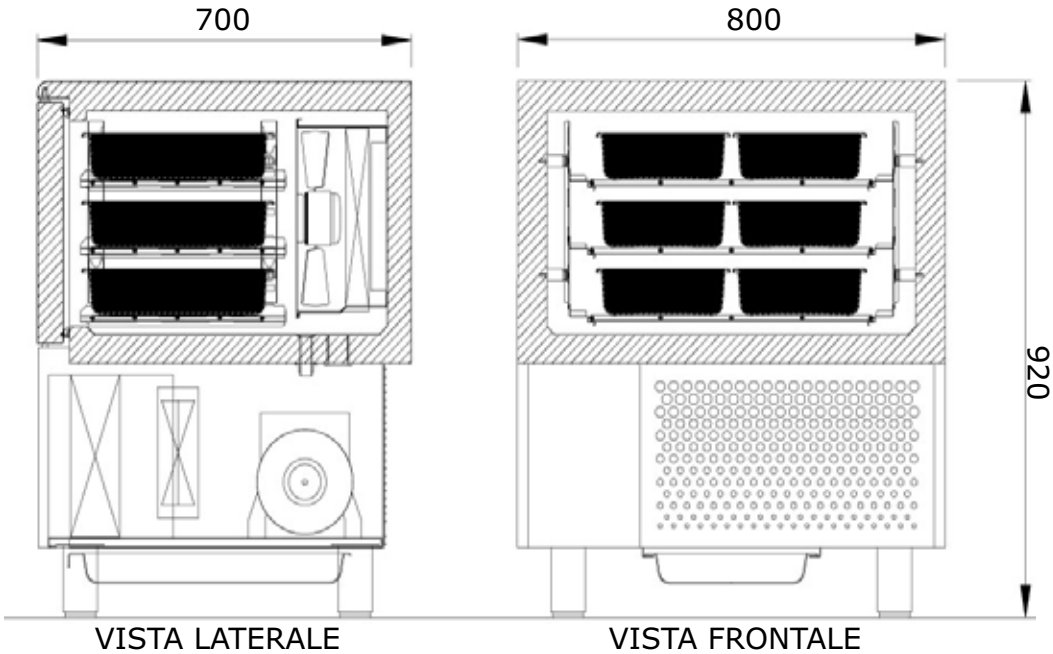
2.1 KIT GELATERIA - CONFIGURAZIONI

ZERO T5 - KIT GELATERIA
CONFIGURAZIONE 1
VASCHETTE 5 Lt 360x165x120



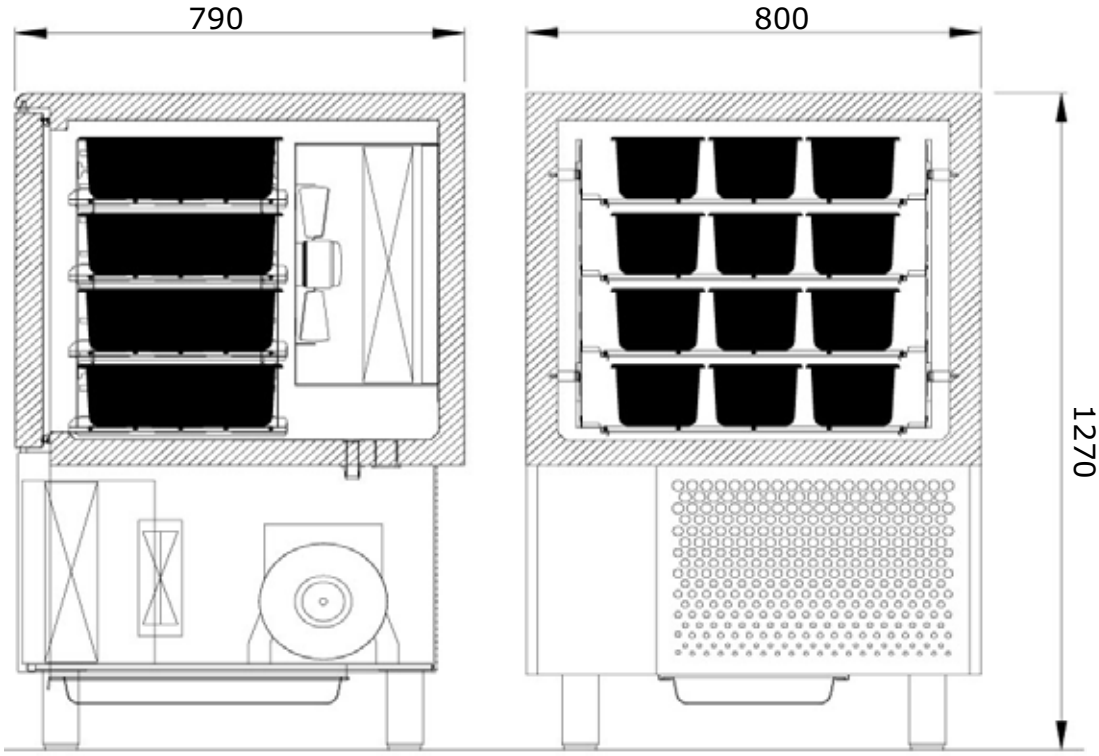
VISTA LATERALE VISTA FRONTALE

ZERO T5 - KIT GELATERIA
CONFIGURAZIONE 2
VASCHETTE 5 Lt 360x250x80



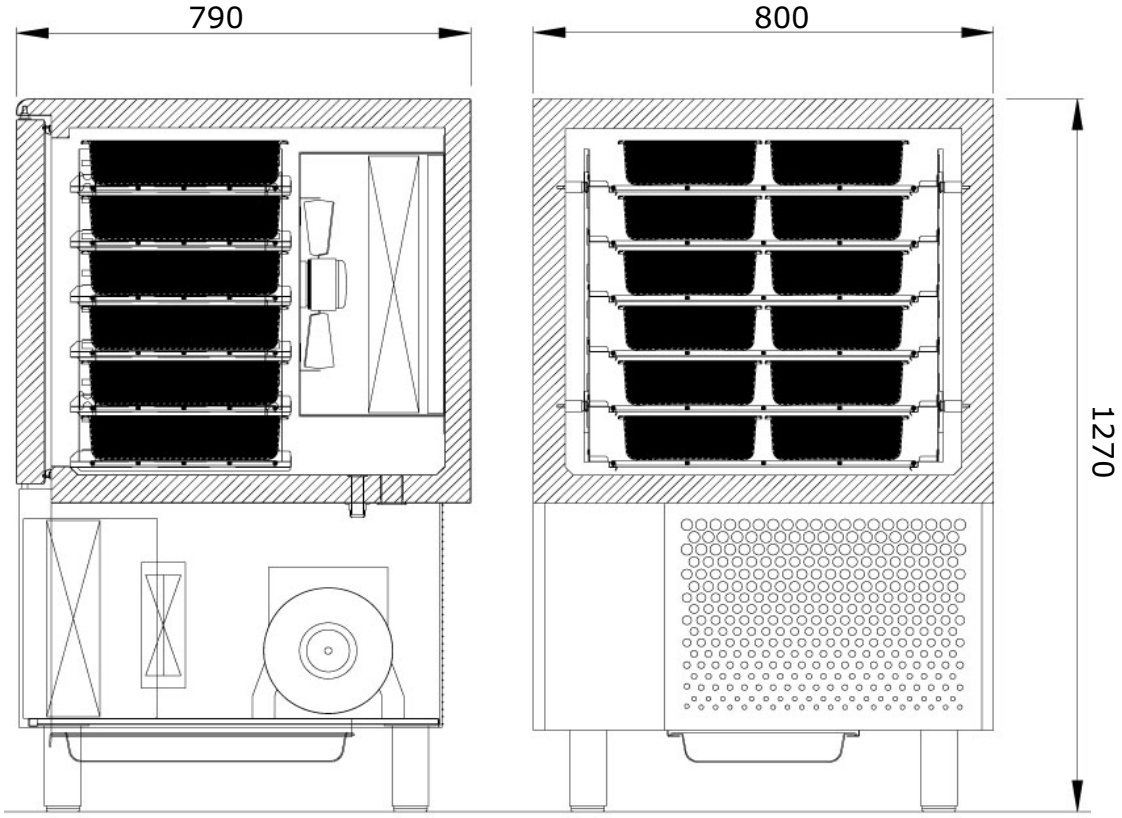
VISTA LATERALE VISTA FRONTALE

ZERO T8 - KIT GELATERIA
CONFIGURAZIONE 1
VASCHETTE 5 Lt 360x165x120



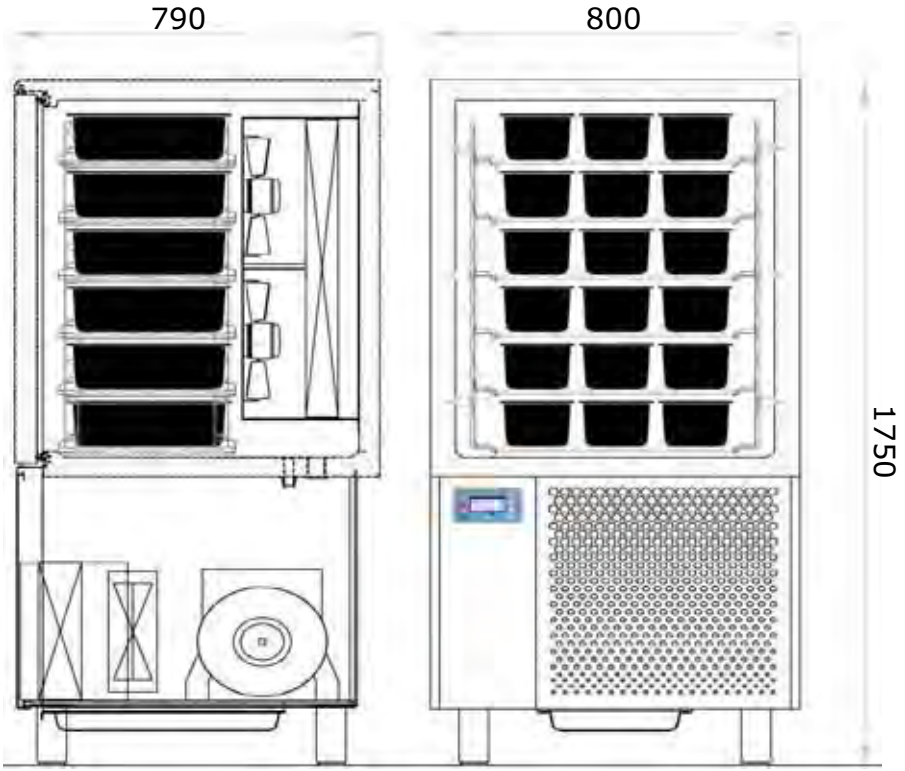
VISTA LATERALE VISTA FRONTALE

ZERO T8 - KIT GELATERIA
CONFIGURAZIONE 2
VASCHETTE 5 Lt 360x250x80



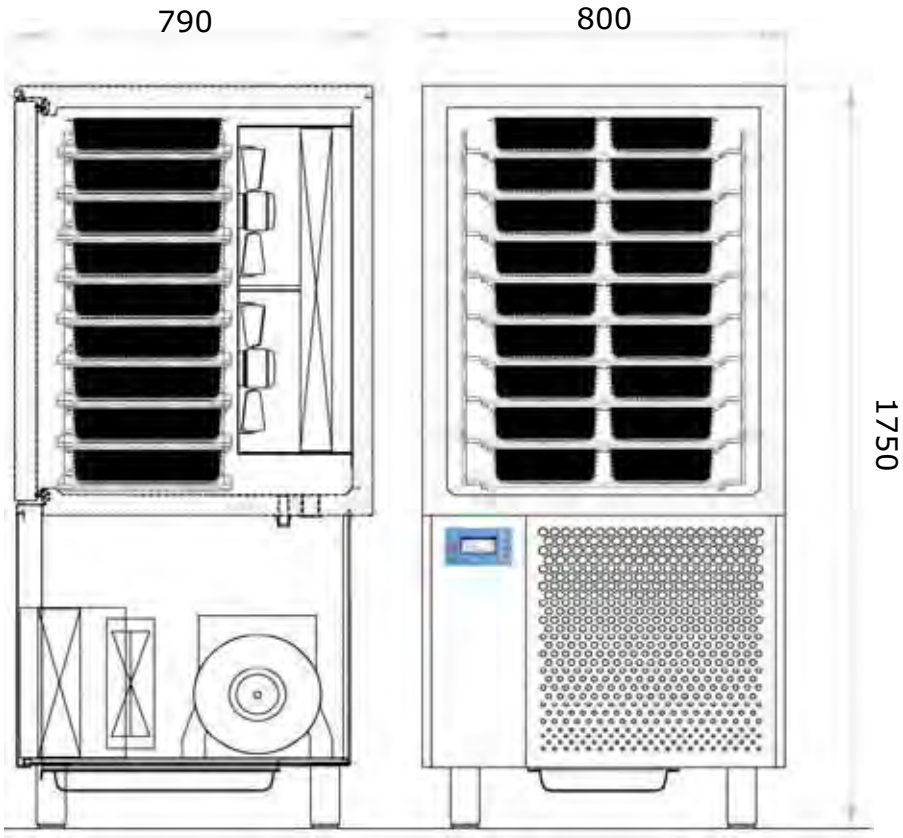
VISTA LATERALE VISTA FRONTALE

ZERO T12 - KIT GELATERIA
CONFIGURAZIONE 1
VASCHETTE 5 Lt 360x165x120



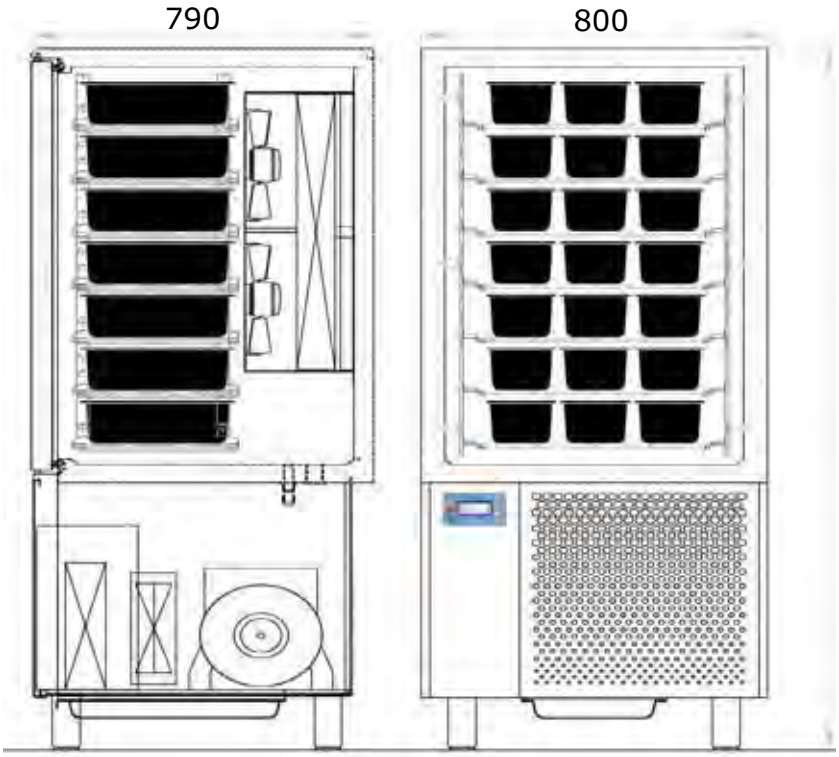
VISTA LATERALE VISTA FRONTALE

ZERO T12 - KIT GELATERIA
CONFIGURAZIONE 2
VASCHETTE 5 Lt 360x250x80

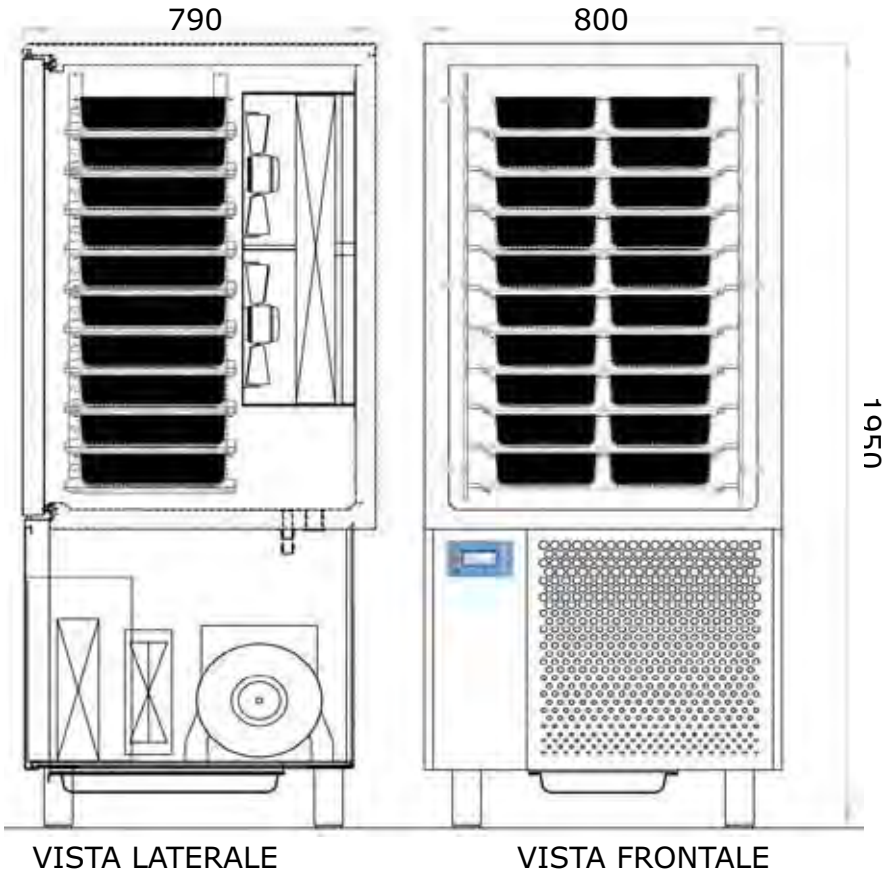


VISTA LATERALE VISTA FRONTALE

ZERO T16 - KIT GELATERIA
CONFIGURAZIONE 1
VASCHETTE 5 Lt 360x165x120



ZERO T12 - KIT GELATERIA
CONFIGURAZIONE 2
VASCHETTE 5 Lt 360x250x80

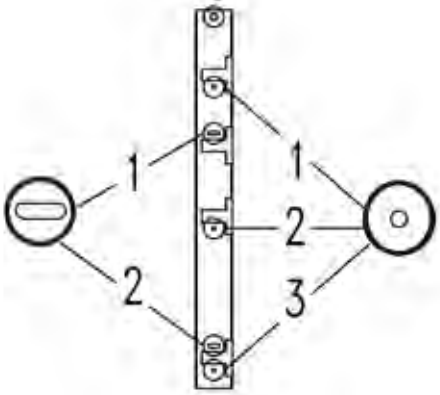


2.2 SUPPORTI KIT GELATERIA

SUPPORTO KIT GELATO MOD. 5T

ASOLA 10X3
POSIZIONE RIPIANO
VASCHETTA 5 Lt.
360x165x120

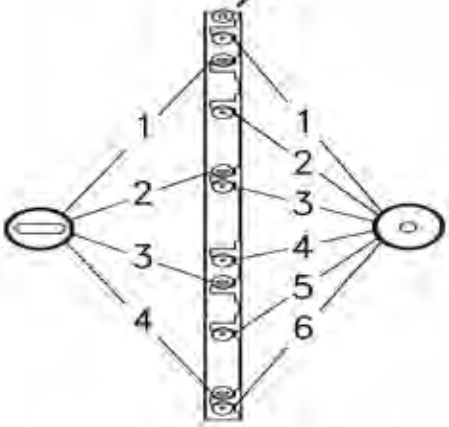
ASOLA QUADRATA 5x5
PARTE ALTA DEL SUPPORTO



FORO Ø3
POSIZIONE RIPIANO
VASCHETTA 5 Lt.
250x165x80

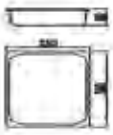
SUPPORTO KIT GELATO MOD. 8T

ASOLA QUADRATA 5x5
PARTE ALTA DEL SUPPORTO



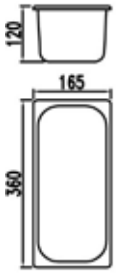
ASOLA 10X3
POSIZIONE RIPIANO
VASCHETTA 5 Lt.
360x165x120

FORO Ø3
POSIZIONE RIPIANO
VASCHETTA 5 Lt.
250x165x80

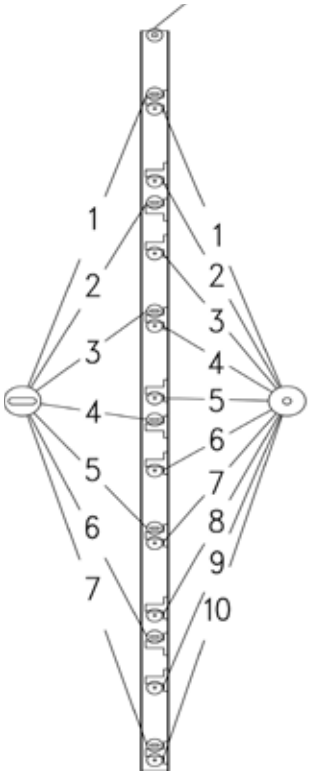


SUPPORTO KIT GELATO MOD. 12T

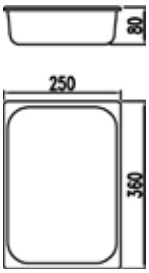
ASOLA QUADRATA 5x5
PARTE ALTA DEL SUPPORTO



ASOLA 10X3
POSIZIONE RIPIANO
VASCHETTA 5 Lt.
360x165x120

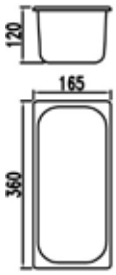


FORO Ø3
POSIZIONE RIPIANO
VASCHETTA 5 Lt.
250x165x80

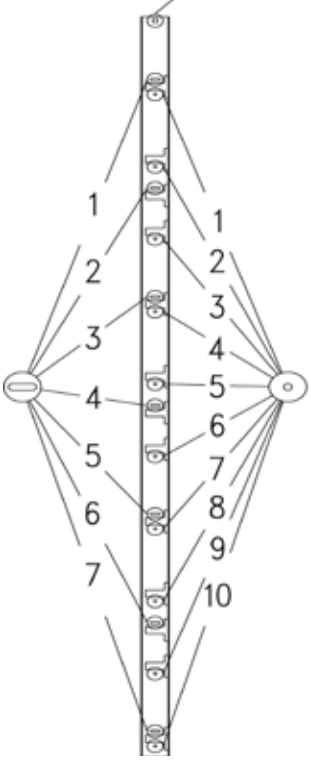


SUPPORTO KIT GELATO MOD. 16T

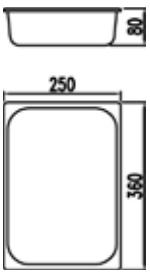
ASOLA QUADRATA 5x5
PARTE ALTA DEL SUPPORTO



ASOLA 10X3
POSIZIONE RIPIANO
VASCHETTA 5 Lt.
360x165x120



FORO Ø3
POSIZIONE RIPIANO
VASCHETTA 5 Lt.
250x165x80



2.2 POSIZIONAMENTO SU RUOTE

AVVERTENZA
LA VETRINA E' ALLESTITA CON RUOTE PER LA MOVIMENTAZIONE.
È **ASSOLUTAMENTE NECESSARIO** DOPO IL POSIZIONAMENTO, STABILIZZARE LA VETRINA A PAVIMENTO CON L'AUSILIO DEL FRENO RUOTE AGENDO COME MOSTRATO IN FIGURA.

2.3 LIMITI DI CARICO

AVVERTENZA
È FONDAMENTALE NON SUPERARE IL LIMITE PREVISTO AL FINE DI NON ALTERARE LA CIRCOLAZIONE CORRETTA DI ARIA ED EVITARE COSÌ UNA TEMPERATURA DEL PRODOTTO PIÙ ELEVATA.

3. DESCRIZIONE DELLA VETRINA

3.1 Descrizione generale e principi di funzionamento

Per la sicurezza dell'operatore i dispositivi delle vetrine refrigerate devono essere tenute in costante efficenza. A tale riguardo il presente manuale ha lo scopo di illustrare l'utilizzo e la manutenzione delle vetrine e l'operatore ha la responsabilità e il dovere di rispettarlo scrupolosamente.

3.2 Composizione vetrina refrigerata.

Le vetrine della serie Zero sono costituite da un unico mobile sul quale sono assemblati tutti i dispositivi funzionali necessari a renderle dei prodotti professionali ed efficienti per la loro destinazione d'uso (vedi paragrafo 2).
Le vetrine sono costituite da:

- basamento
- assieme scocca schiumata
- impianto frigorifero
- impianto elettrico
- sovrastrutture
- carenature estetiche

4. SICUREZZA

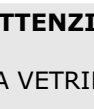
4.1 Informazioni generali

L'acquirente deve provvedere a istruire il personale utilizzatore sui rischi, sui dispositivi di sicurezza e sulle regole generali in tema di antinfortunistica previste dalla legislazione del paese dove la vetrina refrigerata è installata.
Gli utilizzatori/operatori devono essere a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche della vetrina refrigerata.
Devono inoltre aver letto integralmente il presente manuale.
Gli interventi di manutenzione devono essere effettuati da operatori qualificati dopo aver predisposto opportunamente la vetrina refrigerata.

PERICOLO
LA MANOMISSIONE O SOSTITUZIONE NON AUTORIZZATA DI UNA O PIÙ PARTI DELLA VETRINA REFRIGERATA, L'ADOZIONE DI ACCESSORI CHE MODIFICANO L'USO DELLO STESSO E L'IMPIEGO DI MATERIALI DI RICAMBIO DIVERSI DA QUELLI CONSIGLIATI, POSSONO DIVENIRE CAUSA DI RISCHI DI INFORTUNIO.

Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento va sempre disconnessa la vetrina refrigerata dall'alimentazione elettrica.
Interventi su parti elettriche o componenti dell'impianto frigorifero devono essere eseguiti da personale specializzato nel pieno rispetto delle norme vigenti.

4.1.1 Addestramento del personale.



ATTENZIONE

LA VETRINA REFRIGERATA È DESTINATA A UN USO PROFESSIONALE.

L'acquirente deve provvedere affinché il personale, addetto all'uso della vetrina refrigerata e il tecnico di manutenzione, siano istruiti e addestrati opportunamente.
A tale scopo il costruttore si rende disponibile per consigli, chiarimenti e quant' altro affinché l'operatore ed i tecnici facciano corretto uso della vetrina refrigerata.

4.1.2 Direttive applicate e norme tecniche di riferimento

Le vetrine della serie Tahiti sono state progettate, realizzate e collaudate in conformità alle seguenti direttive comunitarie:

Sicurezza del macchinario

Norma Generale di Sicurezza

EN 60335-1/Ed.2002+Modifiche A11:2004,A1:2004,A12:2006,A2:2006 + A13:2008

Norma Particolare di Sicurezza per gli Apparecchi per la Refrigerazione Commerciale

EN 60335-2-89/Ed. 2002+Modifiche A11:2004,A1:2005 + A2:2007

Norma per la Misura dei Campi elettromagnetici (EMF) degli Apparecchi Elettrici

EN62233/Ed.2008

Direttiva 2006/95/Ce del Parlamento Europeo e del consiglio del 12 dicembre 2006 concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Compatibilità Elettromagnetica (EMC)

Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici e similari

EN 55014-1 (valida fino al 2009: Ed.2000+Modifiche A1:2001,A2:2002-oppure: Ed.2006)

Requisiti minimi per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari.

EN 55014-2 (Ed.1997+Modifica A1:2001)

Parte3:Limiti-Sezione2:Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso=16A per fase)

EN61000-3-2 (valida fino al 2009:Ed.2000+Modifica A2:2005-oppure:Ed.2006)

Parte3:Limiti-Sezione3:Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale=16A

EN61000-3-3 (Ed.1995+Modifiche A1:2001,A2:2005)

Parte4:Tecniche di prova e di misura Sezione2:Prove di immunità a scarica elettrostatica

EN61000-4-2 (Ed.1995)

Parte4:Tecniche di prova e di misura Sezione4:Prove di immunità a transitori/treni elettrici veloci

EN61000-4-4 (Ed.1995)

Direttiva attrezzature a pressione (PED) 97/23/CE

Poiché l'attrezzatura rientra in classe non superiore ad I è esclusa dal campo di applicazione della PED (art.1par3.6)

Compatibilità alimentare

Regolamento (CE) N.1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004

Regolamento (CE) N.2023/2006 della commissione del 22 dicembre

Direttiva 2008/39/CE della commissione del 6 marzo 2008

Direttiva 2007/19/CE della commissione del 30 marzo 2007

Direttiva 2005/79/CE della commissione del 18 novembre 2005

Direttiva 2004/19/CE della commissione del 10 marzo 2004

Direttiva 2004/1/CE della commissione del 6 gennaio 2004

RoHS e RAEE

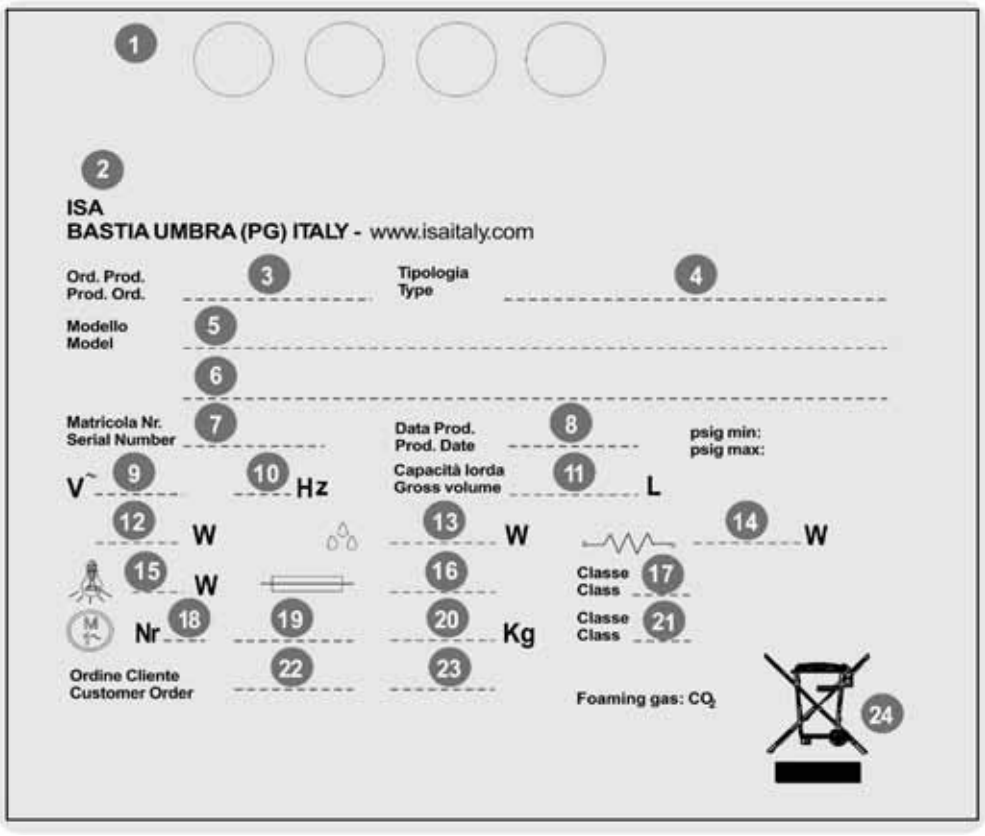
Direttiva 2002/95/CE del parlamento europeo e del consiglio del 27 gennaio 2003

Direttiva 2002/96/CE del parlamento europeo e del consiglio del 27 gennaio 2003

In base a quanto previsto dalle Direttive:

2006/95/CE, 2004/108/CE, 2006/42/CE, 97/23/CE

4.1.3 Identificazione della vetrina refrigerata



LEGENDA

1	Marchi di Conformità
2	Identificazione della Società Responsabile del Prodotto
3	Ordine di Produzione
4	Tipologia
5	Denominazione Modello
6	Articolo
7	Numero di Serie
8	Data di Produzione
9 - 10	Tensione di Alimentazione e Frequenza
11	Valore di Capacità Lorda
12	Assorbimento a Regime
13	Assorbimento in Sbrinamento
14	Assorbimento Resistenze
15	Potenza Lampade
16	Valore fusibile
17	Classe Climatica
18	Numero di Motori
19	Tipo di Refrigerante
20	Quantità di Refrigerante
21	Classe di Sicurezza
22 - 23	Ordine cliente
24	Marchiatura RAEE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'/DECLARATION OF CONFORMITY CE

Noi / We:

ISA
Via del Lavoro, 5
06083 - Bastia Umbra (PG)

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto :
certify on our own sole responsability that the product:

PRODOTTO / MODEL: **ZERO**

MATRICOLA / SERIAL NUMBER: XXXXXXXXXXXXXXXX

Al quale questa dichiarazione si riferisce è conforme alle seguenti:

Sicurezza del macchinario
Norma Generale di Sicurezza Elettrica
EN 60335-1/Ed.2002+Modifiche A11:2004,A1:2004,A12:2006,A2:2006,A13:2008
Norma Particolare di Sicurezza per gli Apparecchi per la Refrigerazione Commerciale
EN 60335-2-89/Ed. 2002+Modifiche A11:2004,A1:2005,A2:2007
Norma per la Misura dei Campi elettromagnetici (EMF) degli Apparecchi Alettrici
EN 62233:2008
Direttiva 2006/95/Ce del Parlamento Europeo e del consiglio del 12 dicembre 2006 concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione.
EN 62471/Ed.2009 Sicurezza fotobiologicadelle lampade e sistemi di lampade

Compatibilità Elettromagnetica (EMC)
Limiti e metodi di misura delle caratteristiche di radiodisturbo degli apparecchi elettrodomestici e similari a motore o termici, degli utensili e degli apparecchi elettrici e similari
EN 55014-1 (valida fino al 2009: Ed.2000+Modifiche A1:2001,A2:2002-oppure: Ed.2006)
Requisiti minimi per apparecchi elettrodomestici, utensili e degli apparecchi elettrici similari.
EN 55014-2 (Ed.1997+Modifica A1:2001)
Parte3:Limiti-Sezione2:Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso=16A per fase)
EN61000-3-2 (valida fino al 2009:Ed.2000+Modifica A2:2005-oppure:Ed.2006)

Parte3:Limiti-Sezione3:Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale=16A
EN61000-3-3 (Ed.1995+Modifiche A1:2001,A2:2005)
Parte4:Tecniche di prova e di misura Sezione2:Prove di immunità a scarica elettrostatica
EN61000-4-2 (Ed.1995)

Parte4:Tecniche di prova e di misura Sezione4:Prove di immunità a transitori/treni elettrici veloci
EN61000-4-4 (Ed.1995)

Direttiva attrezzature a pressione (PED) 97/23/CE
Poiché l'attrezzatura rientra in classe non superiore ad I è esclusa dal campo di applicazione della PED (art.1par3.6)

Compatibilità alimentare
Regolamento (CE) N.1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004
Regolamento (CE) N.2023/2006 della commissione del 22 dicembre
Direttiva 2008/39/CE della commissione del 6 marzo 2008
Direttiva 2007/19/CE della commissione del 30 marzo 2007
Direttiva 2005/79/CE della commissione del 18 novembre 2005
Direttiva 2004/19/CE della commissione del 10 marzo 2004
Direttiva 2004/1/CE della commissione del 6 gennaio 2004

RoHS e RAEE
Direttiva 2002/95/CE del parlamento europeo e del consiglio del 27 gennaio 2003
Direttiva 2002/96/CE del parlamento europeo e del consiglio del 27 gennaio 2003

REACH
REGOLAMENTO (CE) n. 1907/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce un'Agenzia europea per le sostanze chimiche, che modifica la direttiva 1999/45/CE e che abroga il regolamento (CEE) n. 793/93 del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1488/94 della Commissione 91/155/CEE. 93/105/CE e 2000/21/CE

Sostanze che riducono lo strato di ozono
REGOLAMENTO (CE) N. 1005/2009 del 16 settembre 2009 (G.U.U.E 31/10/2009 L286)

In base a quanto previsto dalle Direttive:

2006/95/CE, 2004/108/CE, 2006/42/CE, 97/23/CE

To which this declaration relates is in conformity with the following standards and other normatives documents:

Safety of machinery
General Electrical Safety Standards
EN60335-1/Ed.2002+Amendments A11:2004,A1:2004,A12:2006,A2:2006,A13:2008
Special Safety standards for Commercial Refrigerating Appliances
EN 60335-2-89/Ed.2002+ Amendments A11:2004,A1:2005,A2:2007
Standard for the Measurement of Electromagnetic Fields of Electrical Appliances
EN 62233:2008
Directive 2006/95/EC of the European Parliament and the Council of 12 December 2006 on the approximation of laws relating to electrical equipment intended for use within certain limits of tension
EN 62471/Ed. 2009 Photobiological safety of lamps and lamps system

Electromagnetic Compatibility (EMC)
Limits and methods of measurement of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated elettrici and thermal appliances for households and similar purposes, electric tools and similar electric
EN 55014-1 (VALID TO 2009:Ed.2000+ Amendments A1:2001,A2:2002-or: Ed.2006)
Immunity requirements for electric household appliances, electric tools and similar appliance.
EN55014-2 (Ed.1997+Amendment A1:2001)
Part 3: Limits – Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current = 16A per phase)
EN61000-3-2 (valid to 2009:Ed.2000+Amendment A2:2005-orEd.2006

Part 3: Limits – Section 3: Limitation of voltage fluttuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current = 16A
EN61000-3-3 (Ed.1995+ Amendment A1:2001,A2:2005)
Part 4: Testing and measurement techniques Section 2: Electrostatic discharge immunity test
EN 61000-4-2 (Ed.1995)
Part 4: Testing and measurement techniques Section 4: Electrical fast transient/burst immunity test
EN 61000-4-4 (Ed.1995)

The pressure Equipment Directive (PED) 97/23/CE
As the equipment comes back in the class no superior than I it is excluded from the PED's epplication form (art.1 par. 3.6)

Food Compatibility
Regulations (CE)N.1935/2004 of the european parliament and council of 27th October 2004
Regulation (CE) N.2023/2006 of the and council of the 22th of December
Directive 2008/39/CE della commission of March 2008
Directive 2007/19/CE della commission of 30 March 2007
Directive 2005/79/CE della commission of 18 November 2005
Directive 2004/19/CE della commission of 1 March 2004
Directive 2004/1/CE della commission of 6 January 2004

RoHS and RAEE
Directive 2002/95/CE of the European Parliament and of the Council of 27 January 2003
Directive 2002/96/EC of the European Parliament and of the Council of 27 January 2003 on waste electrical and electronic equipment (WEE)

REACH
REGULATION (EC) No 1907/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 18 December 2006 concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH), establishing a European Chemicals Agency, amending Directive 1999/45/EC and repealing Council Regulation (EEC) No 793/93 and Commission Regulation (EC) No 1488/94 as well as Council Directive 76/769/EEC and Commission Directives 91/155/EEC, 93/67/EEC, 93/105/EC and 2000/21/EC

Substances that reduce the ozone layer
REGULATION (EC) No 1005/2009 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT (G.U.U.E 31/10/2009 L286)

Following the provisions of the Directives:

2006/95/CE, 2004/108/CE, 2006/42/CE, 97/23/CE

La persona Autorizzata a costituire il Fascicolo Tecnico è il Sig. Minelli Maurizio, via del lavoro 5,06083 Bastia Umbra (PG)
Person authorised to compile the Technical File is Mr. Minelli Maurizio, via del lavoro 5,06083 Bastia Umbra (PG)

Bastia Umbra, ../../..
(luogo e data di emissione)
(place and date of issue)

Technical Department Manager
Minelli Maurizio

Riferimenti/ Reference
ORDINE / ORDER N°:

FATTURA / INVOICE N°: XXXXXXXXXXXXXXX

4.2 Smaltimento materiali esausti.

La vetrina refrigerata, nel suo normale funzionamento, non comporta contaminazione ambientale. A fine vita della vetrina refrigerata, oppure in ogni caso in cui sia necessario metterla definitivamente fuori servizio, si raccomandano le seguenti procedure:

Smaltimento della vetrina refrigerata (utilizzatore)
Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Procedure per lo smaltimento e riciclaggio a fine ciclo vita della vetrina refrigerata (Enti Autorizzati)
1. Spegnere il banco e staccare la spina di alimentazione.
2. Rimuovere le lampade e smaltirle in separata sede.
3. Rimuovere le centraline e le schede elettroniche e smaltirle in separata sede.
4. Smontare tutte le parti indipendenti (griglie, carter, profili, ecc) e separarli per caratteristiche omogenee di materiale, al fine di accedere agli scambiatori di calore, alle tubazione, ai cavi ecc. facendo attenzione a non danneggiare il circuito frigorifero.
5. Smontare tutte le parti mobili (porte, chiusure scorrevoli, vetri, ecc) dividere i differenti materiali per caratteristiche omogenee.
6. Verificare il tipo di refrigerante sulla targhetta posta all'interno del banco. Estrarre il refrigerante e smaltirlo attraverso i servizi autorizzati.
7. Scollegare l'evaporatore, il condensatore, il compressore, le tubazioni e i ventilatori. Essendo costituiti da rame, alluminio, acciaio, plastica vanno smaltiti separatamente.
8. Rimosse tutte le carenature e i vari componenti dalla scocca, provvedere a separare le diverse tipologie di materiale che le compongono (plastica, lamiere, poliuretano, rame, ecc) e raccogliere per caratteristiche omogenee.

Tutti i materiali riciclabili e i rifiuti devono essere trattati e riciclati in modo professionale e conformemente alle direttive del paese in oggetto.
L'azienda incaricata del riciclaggio deve essere registrata e certificata come servizio di smaltimento rifiuti in base alle specifiche direttive del paese in oggetto

!	**ATTENZIONE** LO SMALTIMENTO ABUSIVO DEL PRODOTTO DA PARTE DEL DETENTORE COMPORTA L'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI AMMINISTRATIVE PREVISTE DALLA NORMATIVA VIGENTE.
	IMPORTANTE NEL CASO IN CUI NON FOSSE PRESENTE SULLA VETRINA REFRIGERATA IL SIMBOLO DEL CASSONETTO BARRATO, SIGNIFICA CHE LO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO STESSO NON E' A CARICO DEL PRODUTTORE. IN TAL CASO VALGONO SEMPRE LE NORME VIGENTI SULLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
!	**ATTENZIONE** SI RAMMENTA L'OSSERVANZA DELLE LEGGI VIGENTI IN MATERIA DI SMALTIMENTO DI LIQUIDO REFRIGERANTE E DI OLI MINERALI.
	INFORMAZIONE SUPPLEMENTARE MAGGIORI INFORMAZIONI SULLE MODALITA' DI SMALTIMENTO DI LIQUIDO REFRIGERANTE E DI OLI ED ALTRE SOSTANZE POSSONO ESSERE REPERITE SULLA SCHEDA DI SICUREZZA DELLE SOSTANZE STESSE.

4.3 Sicurezze applicate sulla Vetrina Refrigerata

La vetrina refrigerata è provvista dei seguenti dispositivi di sicurezza

Sicurezze presenti sulla Vetrina Refrigerata
PROTEZIONI FISSE
SEZIONAMENTO DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA

4.3.1 Protezioni fisse

Le protezioni di tipo fisso sono costituite dai ripari perimetrali fissi, i quali hanno funzione di impedire l'accesso a parti interne della vetrina refrigerata.

PERICOLO
E' ASSOLUTAMENTE VIETATO RIAVVIARE LA VETRINA REFRIGERATA, IN SEGUITO A MANUTENZIONE, SENZA RIPRISTINARE CORRETTAMENTE LE PANNELLATURE.

ATTENZIONE
PERIODICAMENTE VERIFICARE L'INTEGRITÀ DEI RIPARI FISSI ED I RELATIVI FISSAGGI ALLA STRUTTURA, CON PARTICOLARE ATTENZIONE AI PANNELLI DI PROTEZIONE.

4.3.2 Sezionamento dell'energia elettrica

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo sulla Vetrina Refrigerata o parte di essa è necessario sezionarne le energie che la alimentano.

PERICOLO
SI RICORDA QUINDI, IN CASO DI INTERVENTI DI MANUTENZIONE IN CUI L'OPERATORE NON SIA IN GRADO DI IMPEDIRE L'EVENTUALE CHIUSURA ACCIDENTALE DEL CIRCUITO DA PARTE DI ALTRI, DI SCOLLEGARE TOTALMENTE LA VETRINA REFRIGERATA DALLA RETE ELETTRICA.

4.4 Rischi residui

In fase di progetto sono state valutate tutte le zone o parti a rischio, e sono state di conseguenza prese tutte le precauzioni necessarie per evitare rischi alle persone e danni alla vetrina refrigerata come indicato nei paragrafi precedenti.

!	**ATTENZIONE** VERIFICARE PERIODICAMENTE IL FUNZIONAMENTO DI TUTTI I DISPOSITIVI DI SICUREZZA. NON SMONTARE LE PROTEZIONI DI TIPO FISSO DELLA VETRINA REFRIGERATA. NON INTRODURRE OGGETTI O ATTREZZI ESTRANEI NELL'AREA DI OPERAZIONE E DI LAVORO DELLA VETRINA REFRIGERATA.

Pur essendo la vetrina refrigerata dotata dei sistemi di sicurezza sopra citati, permangono alcuni rischi non eliminabili ma riducibili mediante azioni correttive da parte dell'integratore finale e da corrette modalità operative.

Di seguito è riportato un riepilogo dei rischi che permangono nella vetrina refrigerata nelle fasi di:

- Funzionamento normale
- Regolazione e messa a punto
- Manutenzione
- Pulizia

4.4.1 Rischio da contatto con parti in tensione

- Rischio di rottura o danneggiamento, con possibile abbassamento del livello di sicurezza, dei componenti elettrici della vetrina refrigerata in seguito a corto circuito.
- Prima di inserire l'alimentazione elettrica assicurarsi che non vi siano interventi manutentivi in corso.

	ATTENZIONE PRIMA DI EFFETTUARE L'ALLACCIAMENTO, VERIFICARE CHE LA CORRENTE DI C.C. NEL PUNTO DI INSTALLAZIONE NON SIA SUPERIORE A QUELLA INDICATA SUGLI INTERRUTTORI DI PROTEZIONE PRESENTI NEL QUADRO ELETTRICO, IN CASO CONTRARIO L'UTILIZZATORE È OBBLIGATO A PREVEDERE DEGLI APPOSITI DISPOSITIVI LIMITATORI.

	ATTENZIONE È SEVERAMENTE VIETATO EFFETTUARE QUALSIASI TIPO DI MODIFICA ELETTRICA PER NON CREARE PERICOLI AGGIUNTIVI E RISCHI CONSEGUENTI NON PREVISTI.

4.4.2 Incendio

PERICOLO
IN CASO DI INCENDIO PROVVEDERE SEMPRE A DISINSERIRE IMMEDIATAMENTE L'INTERRUTTORE GENERALE DELLA LINEA PRINCIPALE DI ALIMENTAZIONE.

4.4.3 Atmosfera esplosiva

La vetrina non può essere posizionata in aree a rischio esplosione classificate, in accordo alla direttiva 1999/92/CE, come:

Zona 0.
Area in cui e' presente in permanenza o per lunghi periodi o frequentemente un'atmosfera esplosiva consistente in una miscela di aria e di sostanze infiammabili sotto forma di gas, vapore o nebbia.

Zona 1.
Area in cui la formazione di un'atmosfera esplosiva, consistente in una miscela di aria e di sostanze infiammabili sotto forma di gas, vapori o nebbia, e' probabile che avvenga occasionalmente durante le normali attivata.

Zona 20.
Area in cui e' presente in permanenza o per lunghi periodi o frequentemente un'atmosfera esplosiva sotto forma di nube di polvere combustibile nell'aria.

Zona 21.
Area in cui la formazione di un'atmosfera esplosiva sotto forma di nube di polvere combustibile nell'aria, e' probabile che avvenga occasionalmente durante le normali attivata.

4.4.4 Scivolamento

Eventuali perdite di liquido nelle zone circostanti la vetrina refrigerata possono causare lo scivolamento del personale.

- Verificare che non ci siano perdite e mantenere tali zone sempre pulite.

4.4.5 Inciampo

Il deposito disordinato di materiale in genere può costituire pericolo d'inciampo e limitazione parziale o totale delle vie di fuga in caso di necessità.
Garantire luoghi operativi, di transito e vie di fuga liberi da ostacoli e conformi alle normative vigenti.

4.4.6 Guasti circuitali

A causa di possibili guasti, i circuiti di sicurezza, possono perdere parte della loro efficacia con relativo abbassamento del livello di sicurezza.

- Effettuare verifiche periodiche, dello stato di funzionamento dei dispositivi di sicurezza, presenti nella vetrina refrigerata.

4.5 Targhe monitorie (laddove presenti)

In funzione dei rischi residui, di varia natura, individuati per la vetrina refrigerata, la ISA ha dotato le vetrine della serie Millennium di targhe monitorie di pericolo, avvertenza e obbligo definite in accordo alla normativa relativa ai simboli grafici da utilizzare sugli impianti.
Le targhe in oggetto si trovano in posizione ben visibile.

!	**ATTENZIONE** È ASSOLUTAMENTE VIETATO ASPORTARE LE TARGHE MONITORIE PRESENTI SULLA VETRINA REFRIGERATA.

!	**ATTENZIONE** L'UTENTE E' TENUTO A SOSTITUIRE LE TARGHE MONITORIE CHE, IN SEGUITO A USURA, RISULTANO ILLEGGIBILI.

5. INSTALLAZIONE

5.1 Informazioni Generali

Il presente manuale fornisce le informazioni per un corretto disimballo, procedure di posizionamento e collegamento alla rete elettrica delle vetrine della serie Millennium.

5.2 Stoccaggio e disimballo

- La vetrina refrigerata, corredata o meno del proprio imballo, deve essere stoccata con cura all' interno dei magazzini o locali al riparo da intemperie, agenti atmosferici e dall' esposizione diretta dei raggi del sole, ad una temperatuta compresa tra 0 e +40 °C.

La movimentazione della vetrina refrigerata va effettuata esclusivamente mediante carrello elevatore, di potenza adeguata al peso della stessa e manovrata da personale qualificato: durante tale operazione la vetrina refrigerata deve tassativamente essere posizionata sull'apposito pallet fornito in dotazione.
Liberare la vetrina refrigerata dall'imballo togliendo le viti che la bloccano al pallet.
Tutti i materiali dell'imballo sono reciclabili da smaltire in accordo alle disposizioni legislative locali, abbiate cura di distruggere i sacchetti in "plastica" per evitare che costituiscano fonte di pericolo (soffocamento) per i giochi dei bambini.

5.3 Installazione posizionamento e condizioni ambientali

!	**ATTENZIONE** E' NECESSARIO CHE IL GRUPPO COMPRESSORE CONDENSATORE SIA IN CONDIZIONI DI LIBERO SCAMBIO D'ARIA; PERTANTO LE ZONE DI AERAZIONE NON DEVONO ESSERE OSTRUITE DA SCATOLE O ALTRO

!	**ATTENZIONE** POSIZIONARE LA VETRINA REFRIGERATA LONTANO DA FONTI DI CALORE (RADIATORI, STUFE DI OGNI TIPO, ETC.) E LONTANO DALL'INFLUENZA DI CONTINUI MOVIMENTI D'ARIA (CAUSATI AD ESEMPIO DA VENTILATORI, BOCCHETTE DELL'ARIA CONDIZIONATA ETC...); EVITARE INOLTRE L'ESPOSIZIONE AI DIRETTI RAGGI DEL SOLE; TUTTO CIÒ CAUSA ELEVAZIONE DELLA TEMPERATURA ALL' INTERNO DEL VANO REFRIGERATO CON NEGATIVE CONSEGUENZE SUL FUNZIONAMENTO E SUL CONSUMO DI ENERGIA. LA VETRINA REFRIGERATA NON PUÒ ESSERE USATA ALL' ARIA APERTA E NON PUÒ ESSERE ESPOSTA ALLA PIOGGIA.

5.4 Collegamento elettrico

ATTENZIONE
CONTROLLARE CHE LA TENSIONE DI RETE SIA CORRISPONDENTE A QUELLA RIPORTATA SULLA TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO E NELLA TABELLA RIASSUNTIVA DESCRITTA AL PARAGRAFO 2 DEL PRESENTE MANUALE E CHE LA POTENZA RICHIESTA SIA ADEGUATA.
VERIFICARE AL PUNTO DI PRESA CHE LA TENSIONE DI ALIMENTAZIONE SIA QUELLA NOMINALE (±10%) ALL' AVVIAMENTO DEL COMPRESSORE.
SI RICHIEDE IL COLLEGAMENTO DIRETTO DELLA SPINA ALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA; È VIETATO IL COLLEGAMENTO DELLA SPINA ALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE TRAMITE DERIVAZIONI MULTIPLE O ADATTATORi

ATTENZIONE
SI RICORDA CHE LA MESSA A TERRA È NECESSARIA E OBBLIGATORIA A TERMINI DI LEGGE.
SI RICHIEDE DI DOTARE LA PRESA DI ALIMENTAZIONE DEL VOSTRO IMPIANTO ELETTRICO DI UN INTERRUTTORE AUTOMATICO, ONNIPOLARE CON APERTURA MINIMA TRA I CONTATTI DI 3 MM, CHE ASSICURI LA PROTEZIONE DEI CIRCUITI CONTRO I GUASTI DI TERRA, I SOVRACCARICHI E I CORTOCIRCUITI, DIMENSIONATO AL CARICO E CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI.
SI CONSIGLIA PERCIÒ DI USARE COME SEZIONATORE UN INTERRUTTORE MAGNETOTERMICO DIFFERENZIALE AD ALTA SENSIBILITÀ, COSÌ DA EVITARE CHE IN CASO DI GUASTO VENGA DISINSERITO TUTTO L'IMPIANTO.

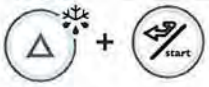
ATTENZIONE
NON POSIZIONARE IL CAVO DI COLLEGAMENTO IN UN PUNTO DI PASSAGGIO.

6. FUNZIONAMENTO

6.1 Operazioni preliminari / descrizione pannello

Prima della consegna al cliente è indispensabile che il personale tecnico specializzato verifichi il corretto funzionamento della vetrina refrigerata onde poterne ottenere il massimo rendimento.

Il pannello di controllo della vetrina refrigerata è composto dei seguenti componenti:

	A	Accende / Spegne l' Abbattitore (Premere per 3 secondi)
	B	Premuto visualizza la lista allarmi
	C	Permette di accedere alla funzione Riscaldamento Sonda. (Attiva solo a fine ciclo o in Conservazione)
MENU'	**D**	Menu' "Impostazioni" - permette dopo l' inserimento di password l' accesso alle seguenti regolazioni: - Selezione rapida - Ciclo personalizzato - Conservazione - Ore d' uso - Cambio lingua
	E	In modalità esecuzione alla pressione mette in pausa, alla successiva pressione, arresta il ciclo. In modalità navigazione torna alla maschera precedente
	F	Scorre una lista verso il basso, oppure permette di diminuire i valori visualizzati dal display
	G	Permette di accedere / avviare le funzioni e confermare il valore o la selezione
	H	Scorre una lista verso l' alto, permette di aumentare i valori visualizzati dal display e di attivare lo sbrinamento manuale (solo durante la modalità conservazione)
	**H + G**	Entrambi i pulsanti premuti contemporaneamente attivano lo sbrinamento

6.2 Avviamento

ACCENSIONE APPARECCHIATURA

Dopo aver posizionato l'apparecchio procedere alla sua messa in funzione inserendo la spina nella presa di alimentazione. Si richiede di dotare la presa di alimentazione del vostro impianto elettrico di un interruttore automatico, onnipolare con apertura minima tra icontatti di 3mm, che assicuri la protezione dei circuiti contro i guasti di terra, i sovraccarichi e i cortocircuiti, dimensionato al caricoe conforme alle normative vigenti.
Si consiglia perciò di usare come sezionatore un interruttore magnetotermico differenziale ad altasensibilità, così da evitare che in caso di guasto venga disinserito tutto l'impianto.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

All'installazione personale qualificato dovrà provvedere alla regolazione della temperatura, in relazione ai prodotti da conservareed alle condizioni ambientali esterne.
L'APPARECCHIO E' DOTATO DI SBRINAMENTO AUTOMATICO.

ATTENZIONE
LA CENTRALINA ELETTRONICA VIENE INSTALLATA GIÀ SETTATA.
EVENTUALI MODIFICHE AL SETTAGGIO DELLA CENTRALINA POTRANNO ESSERE ESEGUITE SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.

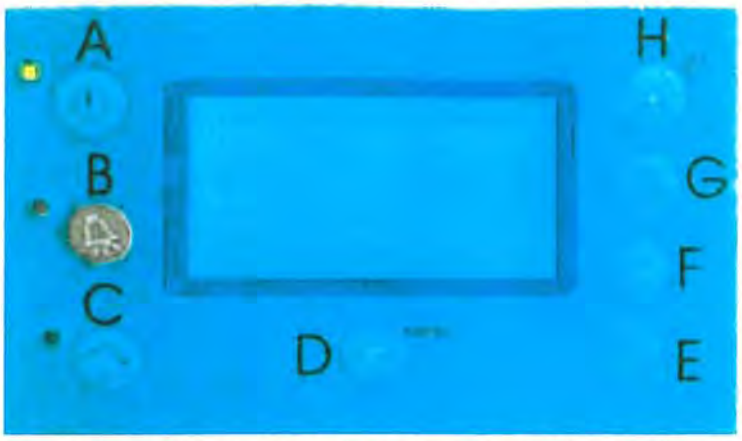
6.3 Interfaccia Utente

1. Maschera iniziale all'accensione dalla rete, il display si retroillumina, ma non appare niente. (Fase di Inizializzazione:circa 20secondi)

2. Dopo l'accensione sulla maschera appare il menu: Avvio rapido cicli, dove sono presenti 8 programmi standard più la sterilizzazione(attivabile solo se presente lampada UV). La riga centrale evidenziata, indica il programma selezionato.

	A	Accende / Spegne l' Abbattitore (Premere per 3 secondi)
	B	Premuto visualizza la lista allarmi
	C	Permette di accedere alla funzione Riscaldamento Sonda. (Attiva solo a fine ciclo o in Conservazione)
MENU'	**D**	Menu' "Impostazioni" - permette dopo l' inserimento di password l' accesso alle seguenti regolazioni: - Selezione rapida - Ciclo personalizzato - Conservazione - Ore d' uso - Cambio lingua
ESC stop	**E**	In modalità esecuzione alla pressione mette in pausa, alla successiva pressione, arresta il ciclo. In modalità navigazione torna alla maschera precedente
	F	Scorre una lista verso il basso, oppure permette di diminuire i valori visualizzati dal display
start	**G**	Permette di accedere / avviare le funzioni e confermare il valore o la selezione
	H	Scorre una lista verso l' alto, permette di aumentare i valori visualizzati dal display e di attivare lo sbrinamento manuale (solo durante la modalità conservazione)
+ start	**H + G**	Entrambi i pulsanti premuti contemporaneamente attivano lo sbrinamento

1) Maschera iniziale all'accensione dalla rete, il display si retroillumina, ma non appare niente. (Fase di Inizializzazione:circa 20secondi)



2) Dopo l'accensione sulla maschera appare il menu: Avvio rapido cicli, dove sono presenti 8 programmi standard più la sterilizzazione(attivabile solo se presente lampada UV).La riga centrale evidenziata, indica il programma selezionato.

Tramite l'ausilio dei tasti UP DOWN si possono scorrere gli 8 cicli presenti(default):

- +3°C soft "tempo"
- +3°C hard "tempo"
- +3°C soft "temperatura"
- +3°C hard "temperatura"
- -18°C soft "tempo"
- -18°C hard "tempo"
- -18°C soft "temperatura"
- -18°C hard "temperatura"
- Ciclo Gelato

Una volta posizionati sopra il cicio desiderato(evidenziato), premere il tasto (3 sec.) per avviare il ciclo.

Il menù è personalizzabile, si può modificare l'ordine dei cicli e/o inserirenuovi cicli definiti dall'utente .(La maschera consente di visualizzare max10 cicli)

3) Maschera del ciclo di abbattimento.

4) Maschera del ciclo di Abbattimento e relative funzioni.

ATTENZIONE: A causa di alcune impostazioni di sicurezza del compressore, si possono verificare le seguenti situazioni. -L'arresto avviene almeno entro 1 minuto dall'avvio, il compressore continuerà a lavorare per questo tempo. -Per riattivare il ciclo è necessario attendere 3 minuti dall'arresto. - Il ciclo si arresta automaticamente in caso di porta aperta per un tempo superiore al minuto. Per modificare tali impostazioni, contattare il Servizio Assistenza Tecnica"SAT"

5) Durante il ciclo è possibile attivare le funzioni "della barra di stato" agendo su tasti :

UP DOWN e premere il tasto ENTER/START (3 sec.) per confermare oppure premere

una volta il tasto: ESC/STOP per mettere in pausa il ciclo in esecuzione.

Una successiva pressione del tasto lo arresta definitivamente, (oppure si arresta automaticamente una volta messo in pausa dopo 30secondi di stand-by)

6) Descrizione delle funzioni selezionabili durante il ciclo, premendo i tasti: UP e DOWN

Icone selezionabili e relative funzioni:

	Attivazione ciclo custom		Pausa
	Stop		Start
	Accesso a controllo uscite ausiliarie		Ripeti ciclo
	Accesso a impostazioni fase di conservazione		Salva
	Accesso a funzionamento continuo		Accesso a impostazione parametri
	Accesso a impostazioni e controllo defrost		Avvio ciclo standard
	Accesso a controllo luce		

7) Premendo il tasto menù

inserire il codice di Password per entrare:1234(default), agendo sui tasti:

Poi premere il tasto (3 sec.) (ENTER/START) per accedere al "Menù impostazioni"

8) I programmi presenti nel "Menu Impostazioni" sono i seguenti:

8-a) Ciclo personalizzato

8-b) Selezione rapida

8-d) Ciclo personalizzato

8-c) Selezione rapida

8-e) Cambio lingua/password

8-a-1) Ciclo personalizzato: Fase esecutiva

1)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

8)

9)

10)

8-a-2) Ciclo personalizzato: creare un nuovo ciclo personalizzato, modificando un ciclo esistente.

Elenco dei cicli modificabili:

1) Completo
2) Da STD +3°C soft
3) Da STD +3°C hard
4) Da STD -18°C soft
5) Da STD -18°C hard

8-a-2) Ciclo personalizzato: creare un nuovo ciclo personalizzato, modificando un ciclo esistente.

Indica la selezione effettuata:

A temp.= "Temperatura"

O temp.= "Tempo"

1)

2)

Definire nella FASE 1 (punto3), temperatura e tempo

"Temperatura"

"Tempo"

3)

4)

5)

6)

8-b) Selezione rapida: Menù di selezione rapida dei cicli di abbattimento

I seguenti cicli:

Cicli di refrigerazione:

- +3°C soft "tempo"
- +3°C hard "tempo"
- +3°C soft "temperatura"
- +3°C hard "temperatura"

Cicli di surgelamento:

- -18°C soft "tempo"
- -18°C hard "tempo"
- -18°C soft "temperatura"
- -18°C hard "temperatura"
- Ciclo Gelato

Ciclo di refrigerazione: Riduce notevolmente il tempo di permanenza del cibonella fascia di temperatura critica(da 10°C a 65°C)in cui esiste un alto tasso di probabilità di proliferazione batterica.

Ciclo di surgelamento: Riduce la formazione di macrocristalli di ghiaccio all'interno del prodotto surgelato;macrocristalli che , formandosi, intaccano leproprietà organolettiche dei cibi.

8-c) Conservazione:Permette di avviare o modificare la fase di conservazione

All' interno del menù Conservazione sono presenti 5 funzioni:

1) Defrost

2) Ventilatori

3) Allarmi

4) Altre impostazioni

5) Termoregolazione

ISA your visible value

1) Defrost

2) Ventilatori

3) Allarmi:

Allarme Porta Aperta
Selezionare "SI" per continuare
Selezionare "NO" per arrestare

4) Altre impostazioni:

NOTE: Funzione non utilizzata

NOTE: Funzione non utilizzata

5) Termoregolazione:

8-d)"Ore d'uso":Permette di controllare le ore d'uso delle varie funzioni.

1)Compressore:

2)Ventilatore:

3)Luci:

8-e) ”Cambio lingua/pw1(password)”:

-Permette di cambiare la lingua.

-Permette di modificare le varie Password dei menù.

1)

2)

3)

9) Menu Principale :Si accede al menù principale dal menù cicli rapidi, agendo sul tasto:

Per uscire dal Menù Principale, ed rientrare nel Menù Avvio Rapido Cicli, premere nuovamente il tasto:

Il Menù Principale contiene dei sotto menù:

9-A) Blocco Tastiera
9-B) ON/OFF
9-C) Ciclo
9-D) Conservazione
9-E) Sterilizzazione
9-F) Riscaldamento Sonda
9-G) Impostazione
9-H) Manutenzione
9-I) Orologio
9-L) Storico Dati

9-a)"BLOCCO TASTIERA":Permette di bloccare/sbloccare la tastiera.

1)

2)

3)

Per bloccare la tastiera, selezionare la funzione premendo il tasto, poi premere contemporaneamente i tasti: + per 3 secondi.

Analogamente, per sbloccare la tastiera , premere un tasto qualsiasi poi premere per confermare, e successivamente inserire la Password di sblocco richiesta: (1234) poi premere il tasto per confermare.

9-b)"ON/OFF": Permette di accendere e spegnere l'abbattitore, ovvero di passare dallo stato ON a OFF.

Permette di mettere ON/OFF l'abbattitore, agendo sul tasto: (3 sec.).

Per uscire dalla funzione premere il tasto:

ATTENZIONE: L'ON/OFF può essere eseguito anche dal tasto: (3 sec.) senza entrare nel Menu ON/OFF.

9-c)"CICLO": Permette di visualizzare il ciclo in esecuzione o eseguire un ciclo scelto tra l'ultimo eseguito, tra quelli standard o personalizzati.

All' interno del menù, sono presenti le funzioni:

1) Personalizzato:Esecuzione Ciclo personalizzato.

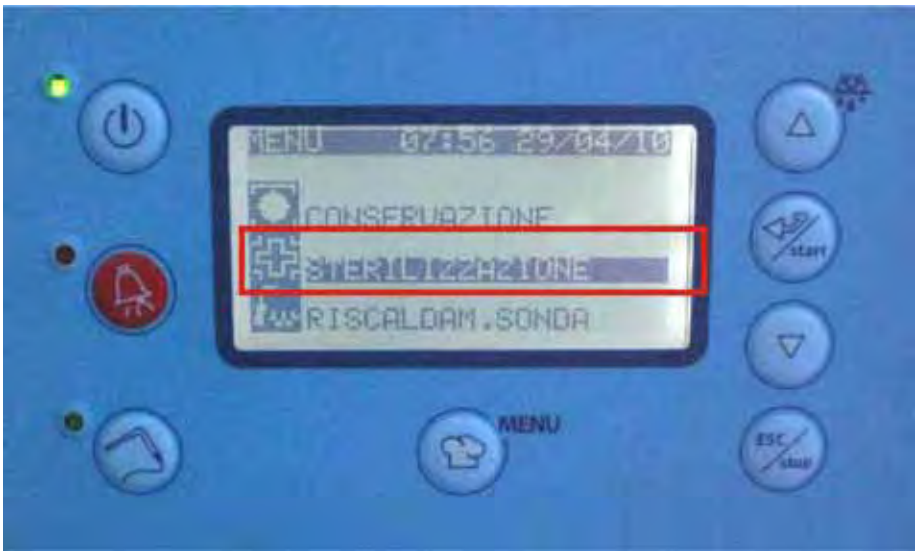
2) Ripeti:Esecuzione ultimo Ciclo effettuato.

3) Standard:Esecuzione di un ciclo Standard.

9-d)"CONSERVAZIONE":Permette di avviare o modificare la fase di conservazione

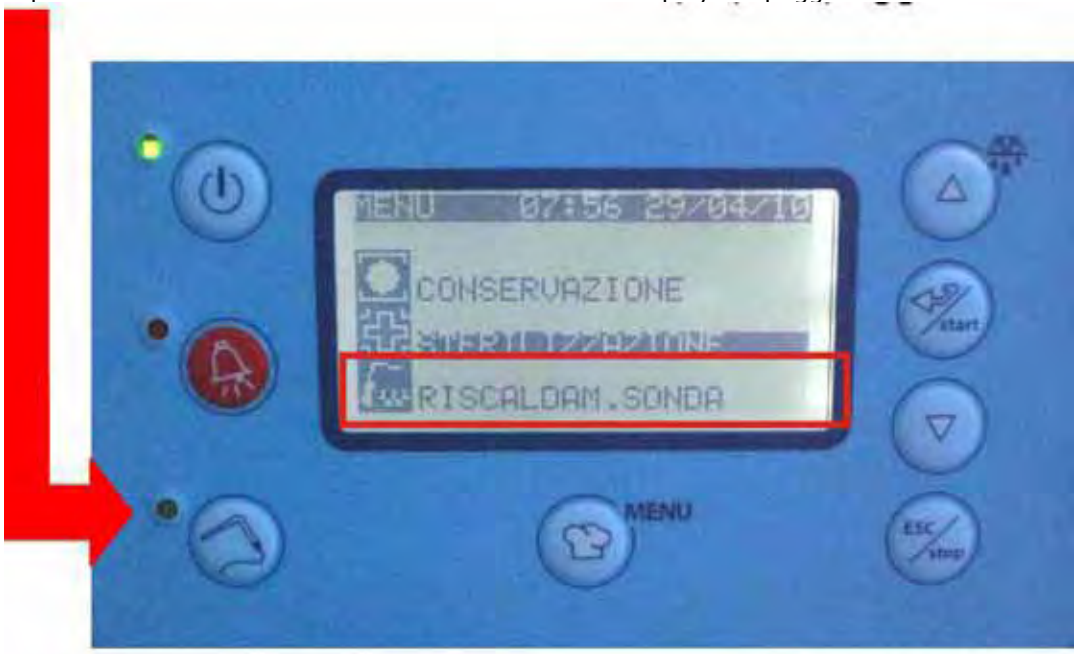
Icone selezionabili e relative funzioni in fase di CONSERVAZIONE:

	Attivazione ciclo custom		Pausa
	Stop		Start
aux	Accesso a controllo uscite ausiliarie		Ripeti ciclo
	Accesso a impostazioni fase di conservazione	SAVE	Salva
	Accesso a funzionamento continuo	Set	Accesso a impostazione parametri
	Accesso a impostazioni e controllo defrost		Avvio ciclo standard
	Accesso a controllo luce		



All' interno del menù Sterilizzazione, sono presenti delle funzionialle quali si può accedere premendo il tasto: (3 sec.)

9-f)"RISCALDAMENTO SONDA": Permette di accedere alla funzione di riscaldamento sonda interna"spillone". Se il riscaldamento è in corso l'icona del display lampeggia.



Attenzione:Il riscaldamento si arrestare anche automaticamente al raggiungimento di un tempo o di una temperatura(Impostati di Default)

9-g) ”IMPOSTAZIONE”:

Vedi paragrafo precedente “Menu Impostazioni” (7, 8a/8b/8c/8d/8e)

9-h) ”MANUTENZIONE” :

Per la funzione Manutenzione, contattare il Servizio Assistenza Tecnica(SAT)

9-i)”OROLOGIO”:Permette di impostare ora e data.

9-l)"STORICO DATI":Permette di scorrere la lista degli allarmiHACCP, allarmi generici, e di stampare il report in presenza di stampante (stampante optional).

Maschera Allarmi HACCP:

Maschera Allarmi:

Allarmi e segnalazioni

	Fase di conservazione impostata
	Defrost in corso o pendente (se lampeggiante)
	Compressori ON
	Ventilatori ON
	Allarmi attivi
	Allarmi HACCP attivi
	Errore sonda prodotto

Lista Allarmi:

HA:Allarme HACCP, alta temperatura.

HF:Allarme HACCP, black out durante conservazione

HC:Allarme HACCP, black out durante ciclo

HD:Allarme HACCP, ciclo terminato per tempo massimo scaduto per errore sonda

HE:Allarme HACCP, ciclo terminato dopo il tempo massimo

E01:Sonda 1 temperatura abbattitore non funzionante

E02:Sonda 2 temperatura abbattitore non funzionante

E03:Sonda 3 temperatura abbattitore non funzionante

E51:Sonda 1 temperatura prodotto non funzionante

E52:Sonda 2 temperatura prodotto non funzionante

E53:Sonda 3 temperatura prodotto non funzionante

E1:Sonda temperatura evaporatore non funzionantedor:Porta aperta durante la conservazione

DP:Porta aperta durante il ciclo

PL:Pausa troppo lunga durante il ciclo

HP:Bassa pressione

OC:Compressore non funzionante

OF:Ventilatori non funzionanti

OV:Compressore o ventilatori non funzionate

PP:Sonda prodotto non inserita correttamentecht:Attenzione alta temperatura condensatore

Mc1:Necessaria manutenzione compressore

MEF:Necessaria manutenzione ventilatori evaporatore

MCF:Necessaria manutenzione ventilatori condensatore

Etc:Orologio non funzionante

Afr:Allarme antifreeze

EE:Controllo non funzionante

HI:Allarme alta temperatura

LO:Allarme bassa temperatura

Ptr:Stampante non funzionante

7. MANUTENZIONE ORDINARIA E CONTROLLO PERIODICO

7.1 Dettagli pulizia vetrina refrigerata

Qualsiasi intervento effettuato sull' apparecchio richiede ASSOLUTAMENTE il distacco della presa di corrente, e comunque nessunaprotezione (griglia a filo, carter) va rimossa da parte di personale non qualificato: evitare assolutamente di far funzionare l'apparecchio con taliprotezione rimosse.

CAVO DI ALIMENTAZIONE:
Ispezionare periodicamente il cavo di alimentazione al fine di controllare se danneggiato.Il cavo di alimentazione può essere sostituito solamente dal costruttore o da un servizio di assistenza tecnica autorizzato.Si ricorda che in caso di manomissione o danneggiamento del cavo di alimentazione la Società non si assume alcuna responsabilità pereventuali danni a persone, animali o al prodotto conservato.

CONDENSATORE:
E' consigliata la pulizia del condensatore da impurità (polveri e detriti) che siaccumulano tra le alette e la superficie frontale ostacolando la buonacircolazione dell'aria ogni 30 giorni ,e comunque dovrà essere effettuata almeno 2 volte l'anno.
Un condensatore sporco influisce negativamente sulla resa dell' impianto facendo scadere le prestazioni, determinando inutili consumi dienergia elettrica.L' operazione di pulizia va eseguita con spazzole di setola o, ancor meglio, con aspiratore.

SPUGNE ASCIUGA ACQUA di DRENAGGIO:
Almeno una volta ogni 6 mesi procedere alla pulizia delle spugne asciuga condensa dalle impurità (polveri e detriti).

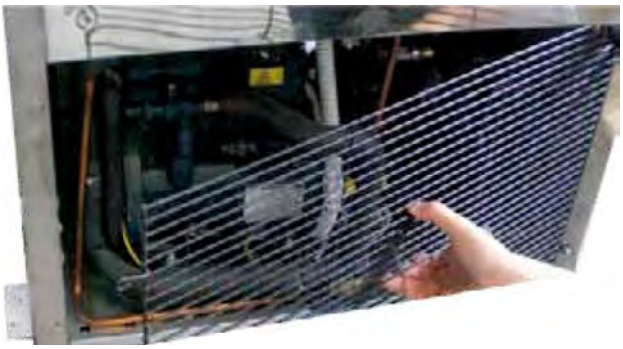
SOSTITUZIONE LAMPADE (QUALORA PRESENTI):
Al fine di prevenire e/o evitare danni all' attrezzatura si richiede di sostituire le lampade il piu' rapidamente possibile quando queste sonoesaurite (estremità annerite - mancata accensione - ecc.).
Le lampade devono essere sostituite con lampade identiche.
Le lampade devono essere sostituite solamente da personale tecnico specializzato o da un servizio di assistenza tecnica autorizzato.

MANUTENZIONE ACCIAIO INOX
L'acciaio così chiamato è acciaio INOX AISI 304.
Per la pulizia e manutenzione delle parti costruite in acciaio inossidabile, attenersi a quanto di seguito specificato, tenendo presente che la prima e fondamentale regola è di garantire la non tossicità e la massima igiene dei prodotti trattati.
L'acciaio inossidabile ha un sottile strato di ossido che impedisce la formazione di ruggine.
Ci sono sostanze detergenti che possono distruggere o intaccare questo strato e dare così origine a corrosioni.
Prima di usare qualsiasi prodotto detergente informatevi presso il vostro fornitore di fiducia sul detergente neutro privo di cloro, per evitare corrosioni sull'acciaio.
In caso di graffi sulle superfici è necessario levigarle con lana di ACCIAIO INOX finissima o spugnette abrasive di materiale sintetico fibroso strofinando nel senso della satinatura.
Attenzione: per la pulizia dell'ACCIAIO INOX non usare mai pagliette di ferro e non lasciarle appoggiate sopra alle superfici in quanto i depositi ferrosi molto piccoli potrebbero rimanere sulle superfici e provocare formazione di ruggine, per contaminazione e compromettere lo stato di igiene.

7.2 Accesso all'unità condensatrice

- Rimuovere le viti di fissaggio della griglia di protezione

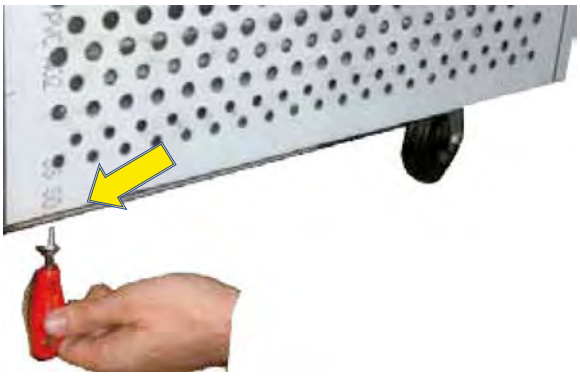
- Rimuovere la griglia



7.3 Pulizia unità condensatrice

- Rimuovere le viti di fissaggio della griglia di protezione

- Rimuovere la griglia



Procedere quindi alla pulizia del condensatore impiegando un'apposita spazzola a setole morbide.

	NB. ATTENZIONE Effettuare l'operazione prestando attenzione a non piegare le lamine del condensatore

7.4 Pulizia esterna

Le superfici esterne dello Zero possono essere pulite nei seguenti modi a seconda del materiale con il quale sono state realizzate.

ACCIAO INOX:
impiegare esclusivamente acqua tiepida e detersivi non agressivi, quindi risciacquare ed asciugare con l'impiego di un panno morbido.

SUPERFICIE IN ACRILICO O POLICARBONATO:
Impiegare esclusivamente acqua tiepida, un panno morbito o pelle di camoscio. Non impiegare detersivi, alchool, acetone o solventi di qualsiasi tipo. Non impiegare panni o spugne abrasive.

SUPERFICI IN VETRO:
Utilizzare esclusivamente prodotti specifici per la pulizia del vetro.
Si consiglia di non impiegare acqua del rubinetto che potrebbe lasciare dei residui di calcare sulla superficie del vetro.

7.5 Interventi di manutenzione

Qualsiasi intervento effettuato sulla vetrina refrigerata richiede ASSOLUTAMENTE il distacco della presa di corrente, e comunque nessuna protezione (griglia a filo, carter) va rimossa da parte di personale non qualificato: evitare assolutamente di far funzionare la vetrina refrigerata con tali protezione rimosse.

OPERAZIONE	DESCRIZIONE	FREQUENZA
CAVO DI ALIMENTAZIONE:	Ispezionare periodicamente il cavo di alimentazione al fine di controllare se danneggiato. Il cavo di alimentazione può essere sostituito solamente dal costruttore o da un servizio di assistenza tecnica autorizzato. Si ricorda che in caso di manomissione o danneggiamento del cavo di alimentazione la Società non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni a persone, animali o al prodotto conservato.	mensile
CONDENSATORE:	Un condensatore sporco influisce negativamente sulla resa dell'impianto facendo scadere le prestazioni, determinando inutili consumi di energia elettrica. E' consigliata la pulizia del condensatore da impurità (polveri e detriti) che si accumulano tra le alette e la superficie frontale ostacolando la buona circolazione dell'aria ogni 30 giorni, e comunque dovrà essere effettuata almeno 2 volte l'anno. L' operazione di pulizia va eseguita con spazzole di setola o, ancor meglio, con aspiratore	mensile
SPUGNE ASCIUGA ACQUA DI CONDENZA:	Almeno una volta ogni 6 mesi procedere alla pulizia delle spugne asciuga condensa dalle impurità (polveri e detriti)	semestrale

8. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

SBRINAMENTO SUPPLEMENTARE	In condizioni particolari di temperatura e umidità elevate è possibile una elevata formazione di brina sull'evaporatore con conseguente decadimento delle prestazioni della vetrina refrigerata. Se tali condizioni permangono nel tempo è necessario l'intervento di personale qualificato per modificare eventualmente i parametri della centralina elettronica; solo in attesa dell'intervento è possibile comandare uno o più sbrinamenti supplementari nell'arco della giornata (in tal caso la consistenza del prodotto potrebbe risentirne).	in attesa di intervento del personale qualificato
SOSTITUZIONE LAMPADE (QUALORA PRESENTI)	Al fine di prevenire e/o evitare danni alla vetrina refrigerata si richiede di sostituire le lampade il piu' rapidamente possibile quando queste sono esaurite (estremità annerite - mancata accensione - ecc.). Le lampade devono essere sostituite con lampade identiche.	in attesa di intervento del personale qualificato

9. SERVIZIO ASSISTENZA

9.1 Ricerca guasti

In caso di incerto o mancato funzionamento, prima di richiedere l'intervento del centro di Assistenza, eseguire i seguenti controlli:

INCONVENIENTE	PROBABILI CAUSE	POSSIBILI RIMEDI
L'apparecchiatura non funziona	Fusibile di protezione interrotto	Trovare preventivamente la causa dell'intervento dell'interruttore, solo dopo reinserire il fusibile nuovo
	Interruttore generale aperto	Chiudere l'interruttore generale
	spina non inserita	Inserire spina
	Black-out elettrico del locale	Se il black-out dovesse protrarsi a lungo, trasferire il prodotto in un freezer
La temperatura interna non è sufficientemente bassa	Evaporatore/i completamente ostruito/i da ghiaccio	Effettuare uno sbrinamento supplementare
	Ventilatori interni fermi o con ventole danneggiate	Chiamare il servizio assistenza
	Ventilazione interna troppo elevata	Chiamare il servizio assistenza
	Errata impostazione temperatura su centralina elettronica	Impostare l'appropriata temperatura
	Centralina elettronica non efficiente	Sostituire la centralina elettronica oppure le sonde di temperatura solo dopo aver accertato quale di queste è inefficiente. Contattare l'assistenza
	Vetrina investita da correnti d'aria od esposta ad insolazione diretta o riflessa	Eliminare le correnti d'aria eccessive ed evitare in ogni modo i raggi diretti o riflessi del sole
	Condensatore ad aria ostruito da polvere o sporcizia in genere	Procedere all'accurata pulizia del condensatore
	Insufficiente portata di aria di raffreddamento del condensatore ad aria	Rimuovere tutto ciò che sia di ostacolo alla sufficiente circolazione di aria attraverso il condensatore (fogli di carta, cartoni, griglie insufficientemente asolate, etc.)
	Insufficienza di refrigerante nell'impianto frigorifero	Trovare preventivamente la causa della perdita di refrigerante ed eliminarla; procedere al reintegro della carica di refrigerante eventualmente preceduto da una nuova vuotatura dell'impianto. Contattare il servizio assistenza
Il compressore non entra in funzione o funziona per brevissimi periodi	Assenza di alimentazione elettrica dell'apparecchiatura	Verificare se presente black-out. Chiudere i vari interruttori sulla linea di alimentazione
	Tensione di alimentazione troppo bassa	Verificare che la tensione di rete ai capi del cavo di alimentazione corrisponda al valore nominale 220V +/- 10%
	Temperatura impostata sul termostato troppo alta	Se la temperatura impostata è superiore a quella dell'aria nel vano esposizione il compressore non entra in funzione. Impostare la temperatura più opportuna se quella attuale non è sufficientemente bassa
	Intervento del pressostato di massima pressione(ove presente)	Verificare la causa dei continui interventi del pressostato di massima pressione quali: condensatore ad aria ostruito, ventilatore del condensatore ad aria fermo, temperatura ambiente eccessivamente alta, rottura del pressostato stesso. Procedere alla eliminazione del problema. Contattare il servizio assistenza

9.2 Lista allarmi controllore elettronico

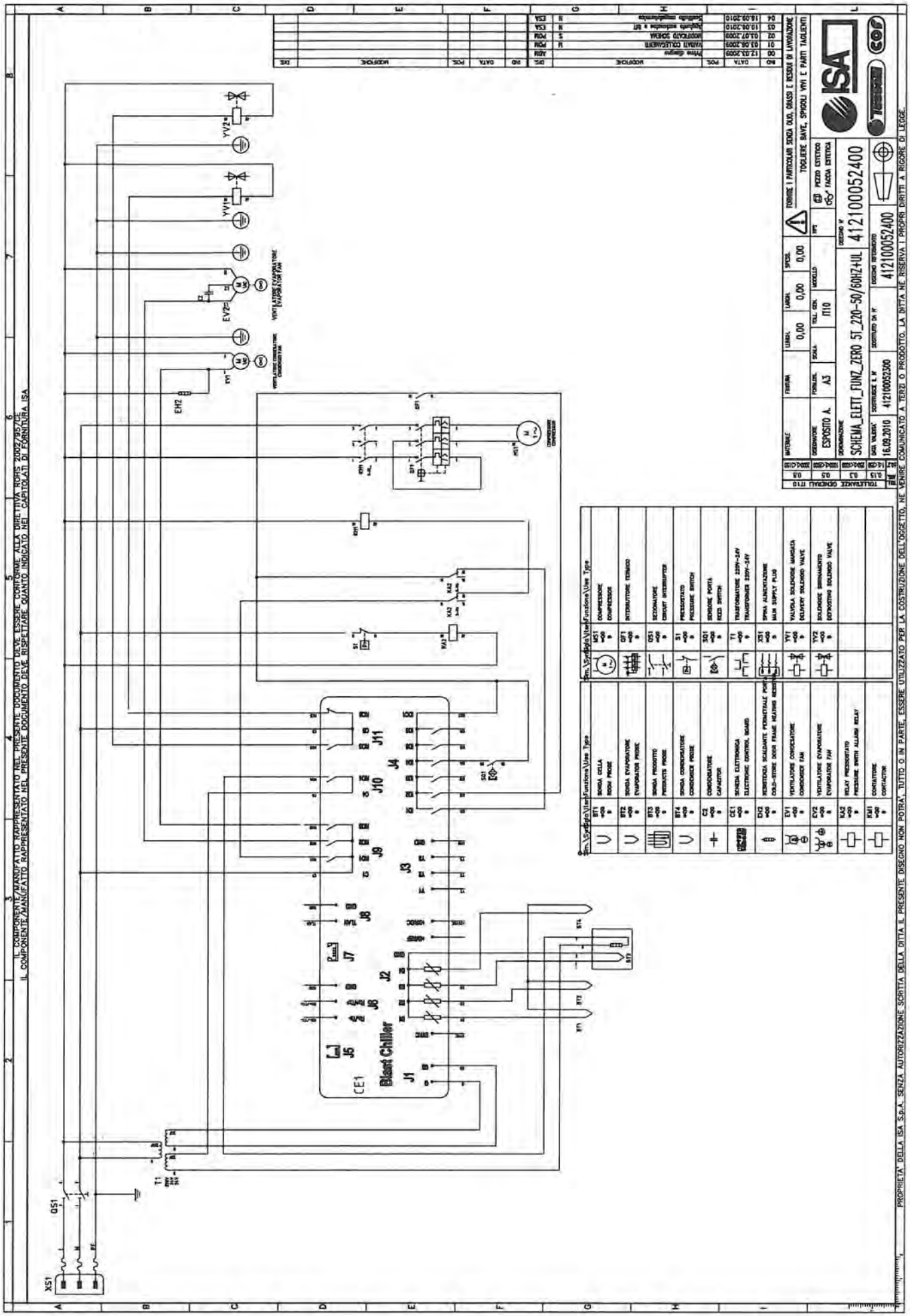
TIPO ALLARME	DESCRIZIONE	USCITE
P1 E0	Sonda termostato guasta. Uscita compressore secondo parametri "COn" e "COF	L'allarme scatta alcuni secondi dopo il guasto della sonda; rientrano automaticamente alcuni secondi dopo che la sonda riprende a funzionare regolarmente. Prima di sostituire la sonda si consiglia di verificarne le connessioni
P2 E1	Sonda evaporatore guasta. Sbrinamento a tempo	L'allarme scatta alcuni secondi dopo il guasto della sonda; rientrano automaticamente alcuni secondi dopo che la sonda riprende a funzionare regolarmente. Prima di sostituire la sonda si consiglia di verificarne le connessioni
HA HI	Allarme di alta temperatura	L'allarme rientra automaticamente non appena la temperatura rientra nella normalità e alla partenza di uno sbrinamento. Verificare programmazione
LA LO	Allarme bassa temperatura	L'allarme rientra automaticamente non appena la temperatura rientra nella normalità e alla partenza di uno sbrinamento. Verificare programmazione
EA IA	Allarme esterno	L'allarme esterno EA rientra non appena l'ingresso digitale viene disattivato. Il ripristino è manuale. L'allarme è legato all'intervento del pressostato. Spegnere e accendere, se l'allarme rimane, sostiutire lo strumento
ETc	Real time clock guasto	reimpostare l'orologio. Se l'allarme non si rimuove, sostituire lo strumento
EE	Errore E.PROM	Lo strumento è danneggiato, sostituirlo. (Contattare il servizio assistenza)
EF	Errore parametri di funzionamento	Lo strumento è danneggiato, sostituirlo. (Contattare il servizio assistenza)

10. CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

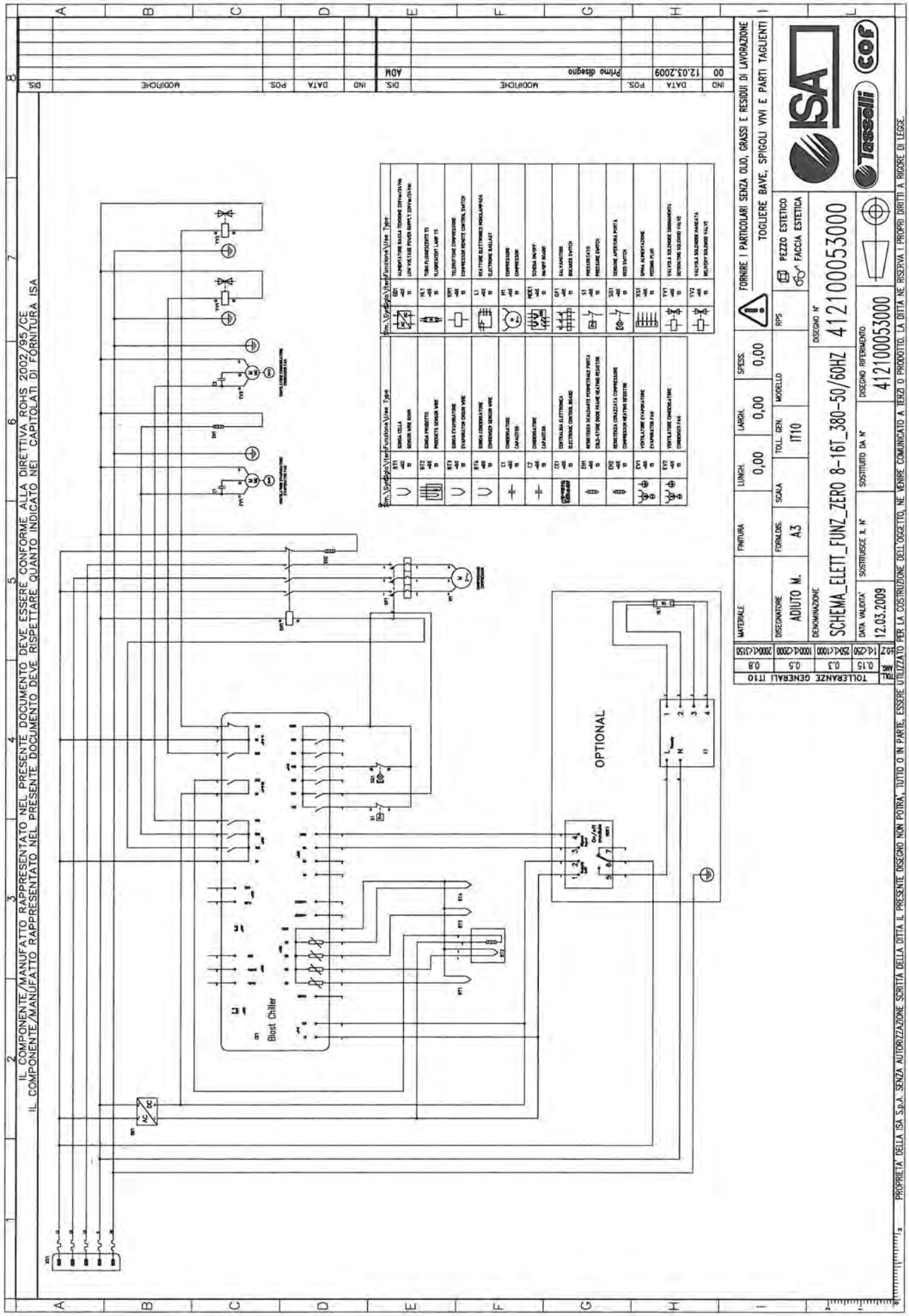
Il venditore garantisce le proprie apparecchiature per la durata di dodici mesi dalla consegna. La garanzia comprende la riparazione o la sostituzione delle parti eventualmente difettose per fabbricazione o montaggio previa comunicazione scritta del numero di matricola e della data di installazione della vetrina refrigerata. Non rientrano nella garanzia tutte i difetti imputabili al non corretto utilizzo della vetrina refrigerata, al non corretto allacciamento alla rete elettrica, alla normale usura dei componenti (come ad esempio la rottura dei compressori e le lampade al neon, se non dovute a difetti di fabbricazione), le chiamate per l'installazione, le istruzioni tecniche, le regolazioni, la pulizia del condensatore. Il riscontro da parte di tecnici autorizzati dal venditore di componenti manomessi, di riparazioni non autorizzate, di uso improprio della vetrina refrigerata, produrrà la decadenza della garanzia stessa. Le spedizioni relative a componenti in garanzia saranno effettuate esclusivamente in porto assegnato. Eventuali danni alla vetrina refrigerata rilevati al momento della consegna imputabili al trasporto, dovranno essere annotati sullo stesso documento di accompagnamento per il risarcimento dei danni da parte del vettore. Il venditore non risponde in alcun caso di danni al prodotto conservato causati da avaria della vetrina refrigerata.

11. APPENDICI

11.1 APPENDICE 1 - Schema elettrico funzionale Zero 5T 220-50/60 Hz



11.2 APPENDICE 2 - Schema elettrico funzionale Zero 8-16T 380-50/60 Hz



ISA
your visible value