

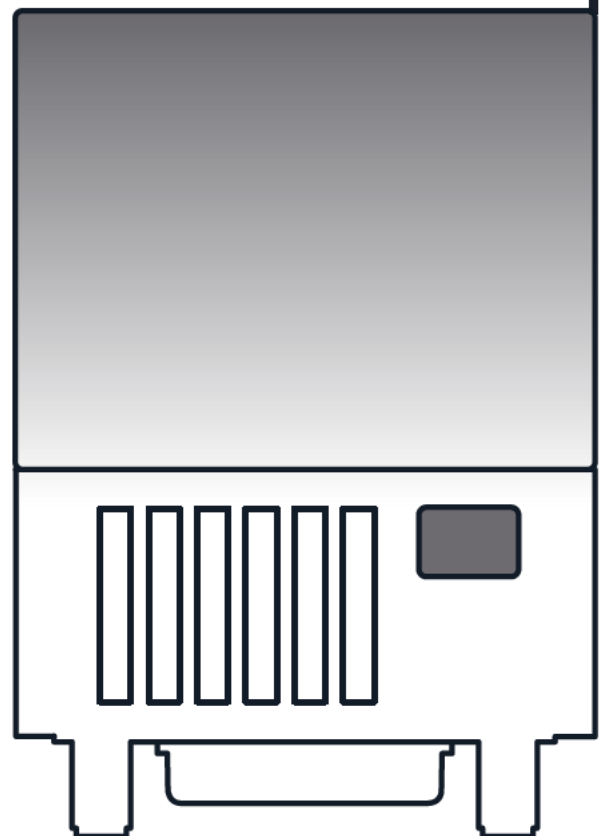


entry

**Manuale di Installazione,
uso e manutenzione**



*Installation, use and
maintenance manual*



GENTILE CLIENTE, LA RINGRAZIAMO PER AVER SCELTO UNA NOSTRA APPARECCHIATURA.

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per una corretta installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.

Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente prima del montaggio e di conservarlo con cura per consultazioni future.

Qualora aveste necessità di ulteriori chiarimenti, rimaniamo a disposizione per fornire qualsiasi informazione.

DEAR CUSTOMER, THANK YOU FOR CHOOSING OUR APPLIANCE.

This manual contains all the information necessary for correct installation, use and maintenance of the appliance.

We therefore recommend that it should be read in full before assembly and kept carefully for future reference.

If you need further clarification, we remain available to provide any information.

Avvertenze	p. 4
Dati tecnici	p. 18
Installazione	p. 26
Utilizzo	p. 40
Manutenzione	p. 58
Assistenza	p. 62
Warnings	p. 4
Technical data	p. 18
Installation	p. 26
Use	p. 40
Maintenance	p. 58
Assistance	p. 62

NORMANN Srl
Via Guglielmo Oberdan 69 - z.i. La Croce
33074 Fontanafredda (PN) - Italy
T +39 0434 999079
info@normann.it

Per qualsiasi informazione indicare sempre il modello dell'apparecchiatura e il numero di serie reperibile sulla targhetta matricola

For any information always indicate the appliance model and the serial number found on the data plate

Avvertenze

Warnings

Significato dei pittogrammi

Per rendere più chiara e gradevole la lettura, all'interno di questo manuale sono stati utilizzati dei simboli atti a trasmettere al lettore il significato o l'importanza delle informazioni fornite dalle frasi ad essi affiancate.



Indica che è necessaria cautela quando si effettua un'operazione descritta da un paragrafo che riporta tale simbolo. Il simbolo inoltre indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose.



Indica informazioni importanti da leggere e rispettare.



Indica prescrizioni relative ad azioni che devono essere evitate.



Questo simbolo posto sulla macchina o richiamato nel manuale individua le zone con pericoli di natura elettrica.



Indica la messa a terra.



Identifica i terminali che, collegati tra di loro, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale (non necessariamente il potenziale di terra).

Meaning of pictograms

To make reading clearer and easier, symbols have been used in this manual to convey to the reader the meaning or importance of the information provided by the phrases next to them.



It indicates that caution is required when carrying out an operation described in a paragraph that bears this symbol. The symbol also indicates that maximum operator attention is required in order to avoid undesirable or dangerous consequences.



It indicates important information to be read and respected.



It indicates requirements relating to actions that must be avoided.



This symbol located on the machine or referred to in the manual identifies areas with electrical hazards.



It indicates earthing.



It identifies the terminals which, connected together, bring the various parts of a piece of equipment or of a system to the same potential (not necessarily the earth potential).



It indicates that it is necessary to carefully read the paragraph marked with this symbol before installing, using and maintaining the appliance.



Indica che è necessario leggere attentamente il paragrafo contrassegnato da questo simbolo prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura

A chi è rivolto questo manuale

Queste istruzioni sono indirizzate principalmente all'installatore e all'operatore, che le deve leggere attentamente prima dell'installazione, dell'uso e della manutenzione dell'apparecchiatura.

Da questo momento in poi con il termine "APPARECCHIATURA" si intende l'abbattitore ENTRY.

❗ È fatto assoluto divieto all'utilizzatore di effettuare le operazioni diverse da quanto previsto in queste istruzioni.

Il Fabbricante si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- installazione impropria;
- interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza parziale o totale delle presenti istruzioni.

Avvertenze per l'installazione

AVVERTENZE GENERICHE

⚠ La non osservanza delle norme seguenti può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva Il Fabbricante da qualsiasi responsabilità qualora si verificano danni a persone, animali o cose. Il manuale ha lo scopo di fornire informazioni relative a:

- norme di sicurezza;
- caratteristiche tecniche;
- installazione;
- funzionamento;
- manutenzione;
- smaltimento e riciclaggio;
- smaltimento imballo;
- impiego sicuro;

● Prima dell'installazione e del trasporto dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare preventivamente il Fabbricante.

Who should read this manual

These instructions are mainly addressed to the installer and to the operator, who must read them carefully before installation, use and maintenance of the appliance.

Henceforth, the term "EQUIPMENT" means the ENTRY blast chiller.

❗ It is strictly forbidden for the user to carry out operations other than those provided for in these instructions.

The Manufacturer is exempted from any liability in the following cases:

- improper installation;
- unauthorised interventions;
- the use of spare parts that are not original or which are not specific to the model;
- partial or total non-compliance with these instructions.

Warnings for installation

GENERAL WARNINGS

⚠ Failure to comply with the following rules may cause damage and even fatal injuries, void the warranty and exempt the Manufacturer from any liability in the event of damage to persons, animals or property. The purpose of this manual is to provide information on:

- safety rules;
- technical features;
- installation;
- operation;
- maintenance;
- disposal and recycling;
- packaging disposal;
- safe use;

● Before installing and transporting the appliance, read this manual carefully and keep it carefully for any further future consultation by the various operators. If not all the contents of this manual have been understood, contact the Manufacturer in advance.

■ Interventions, tampering or modifications not expressly authorised, which do not respect that stated in this manual, will render the warranty null and void.

- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.

 Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.

AVVERTENZE PER IL TRASPORTO E LA MOVIMENTAZIONE

- Il trasporto e la movimentazione dell'apparecchiatura devono avvenire esclusivamente:
 - con mezzi idonei alla movimentazione, adeguati al peso e all'ingombro dell'apparecchiatura (es. transpallet);
 - nel pieno delle proprie capacità fisiche e mentali e muniti di DPI (dispositivi di protezione personale, es. guanti e scarpe antinfortunistiche);
 - nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche e delle vigenti normative;
 - dopo essersi accertati che l'area di manovra sia sgombra da oggetti, persone o animali.

Il Fabbricante non si ritiene responsabile per inconvenienti dovuti al trasporto effettuato in condizioni diverse da quelle specificate.
- ⊘ Durante gli spostamenti l'apparecchiatura non deve MAI essere capovolta o appoggiata sui fianchi. Se questo non fosse possibile, attendere 24 ore prima di metterla in funzione. Se l'apparecchiatura monta delle ruote, fare attenzione, durante gli spostamenti, a non spingere violentemente l'apparecchiatura per evitare che si ribalti e si danneggi. Fare attenzione anche ad eventuali asperità della superficie di scorrimento. L'apparecchiatura dotata di ruote non può essere livellata, quindi fare attenzione che la superficie di appoggio sia perfettamente orizzontale, piana e priva di asperità.
- L'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazione



Installation or maintenance different to those indicated in the manual can cause damage, injury or fatal accidents.

WARNINGS FOR TRANSPORTATION AND HANDLING

- Transportation and handling of the appliance must take place exclusively:
 - with means suitable for handling, suitable for the weight and size of the appliance (e.g. pallet truck);
 - using operators with full physical and mental fitness and equipped with PPE (personal protection equipment, e.g. gloves and safety shoes);
 - in full compliance with the current accident-prevention laws and regulations;
 - after making sure that the manoeuvring area is clear from objects, persons or animals.

The Manufacturer is not responsible for problems due to transportation performed in conditions other than those specified.
- ⊘ During movements, the appliance must NEVER be turned upside down or placed on its sides. If this is not possible, wait 24 hours before putting it into operation. If the appliance is fitted with wheels, be careful not to push the appliance violently while moving to prevent it from tipping over and becoming damaged. Also pay attention to any unevenness of the sliding surface. The appliance fitted with wheels cannot be levelled so make sure that the support surface is perfectly horizontal, flat and free from any unevenness.
- The appliance must be easily movable for any extraordinary maintenance: ensure that any masonry work subsequent to installation (e.g. the building of walls, the replacing of doors with other narrower ones, renovations, etc.) does not hinder movement.
- The appliances, of any model, are NOT stackable, either during transportation or during storage.
- No person must be near the machine during lifting and along the path envisaged for positioning.

zioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.

- Le apparecchiature, di qualsiasi modello, NON sono impilabili, né durante il trasporto né durante lo stoccaggio.
- Nessuna persona deve trovarsi in prossimità della macchina durante il sollevamento e lungo il percorso previsto per il posizionamento.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Tutte le operazioni di installazione devono essere eseguite unicamente da personale qualificato e autorizzato dal Fabbricante, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Durante l'installazione dell'apparecchiatura:
 - non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro;
 - utilizzare dispositivi di protezione personale (es. guanti, scarpe antinfortunistiche, ecc.);
 - operare rispettando le norme relative alla sicurezza sul lavoro (es. non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi, ecc...).
- Prima dell'installazione verificare:
 - che i locali di installazione siano idonei;
 - che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola;
 - che sia già predisposto un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA) al quale collegare obbligatoriamente la macchina;
 - che sia predisposta una presa di corrente con collegamento a terra del tipo in uso nel paese di utilizzo nelle vicinanze dell'apparecchiatura;
 - la planarità della superficie di appoggio della macchina.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, ordinaria e straordinaria.
- La macchina non è stata progettata per essere installata in una atmosfera a rischio di esplosione o all'esterno, nelle navi o in luoghi esposti direttamente all'aria di mare carica di sale o

WARNINGS FOR INSTALLATION

- All installation operations must only be carried out by qualified personnel authorised by the Manufacturer, according to the standards in force in the country of use and respecting the rules relating to systems and safety at work.
- During installation of the appliance:
 - the transit or remaining of persons not assigned to the installation near the work area is not permitted;
 - use personal protection equipment (e.g. gloves, safety shoes, etc.);
 - operate in compliance with the rules relating to safety at work (e.g. do not approach the electrical parts with wet or bare hands, etc.).
- Before installation, check:
 - that the installation rooms are suitable;
 - that the systems comply with the regulations in force in the country of use and with what is indicated on the data plate;
 - that a high sensitivity (30 mA) differential thermal magnetic circuit breaker is already set up to which the machine must be connected;
 - that an earthed socket of the type in use in the country of use near the appliance is provided;
 - the flatness of the support surface of the machine.
- Disconnect the appliance from the power supply before performing any installation or maintenance, ordinary and extraordinary.
- The machine has not been designed to be installed in an atmosphere at risk of explosion or outdoors, in ships or in places directly exposed to salt-laden sea air or in direct sunlight and exposed to weathering (rain, humidity, etc.).
- The use of original spare parts is recommended. The Manufacturer declines all responsibility for the use of non-original spare parts.
- ⊘ The data plate provides important technical information: this are essential if interventions must be requested for maintenance or repairs of the

alla luce solare diretta e alle intemperie (pioggia, umidità, ecc...).

- Si raccomanda l'impiego di ricambi originali. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.
- ⊘ La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- Se la macchina è in fase di riparazione segnalare con opportuni cartelli sistemati in posizione visibile che NON può essere utilizzata.

AVVERTENZE PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

- ⚠ Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere eseguito da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore: la non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.
- L'apparecchiatura deve essere collegata in modo diretto ed esclusivo alla rete elettrica e deve essere provvista a monte di interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura. Tale interruttore deve essere dedicato esclusivamente all'apparecchiatura e deve avere una separazione dei contatti onnipolare così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. è obbligatorio un corretto collegamento a terra utilizzando un cavo unico senza giunzioni o interruzioni nemmeno dall'interruttore di protezione.
- Ogni apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale utilizzando il morsetto contrassegnato

appliance; therefore, it must not be removed, damaged or modified.

- As the packaging material is potentially dangerous, it must be kept out of the reach of children or animals and disposed of correctly in compliance with the local regulations.
- If the machine is being repaired, indicate with appropriate signs placed in a visible position that it CANNOT be used.

WARNINGS FOR THE ELECTRICAL CONNECTION

- ⚠ The connection to the power supply must comply with the regulations in force in the country in which the appliance is installed and must be carried out by qualified personnel authorised by the Manufacturer: failure to comply with these standards may cause damage and injury, void the warranty and exempt the manufacturer from any liability.
- The appliance must be connected directly and exclusively to the electricity network and must be provided upstream with an easily accessible switch and installed to the system according to the regulations in force in the country of installation of the appliance. This switch must be dedicated exclusively to the appliance and must have an omnipolar contact separation in order to guarantee complete disconnection under the overvoltage category III. A correct earth connection is mandatory using a single cable without joints or interruptions, not even from the protection switch.
- Each piece of equipment must be included in an equipotential system using the terminal marked with the symbol . This terminal is used to connect an earth cable according to current legal requirements. The effectiveness of the equipotential system must be properly checked according to what is stated in the current legislation.
- When the appliance is running, the value of the supply voltage must not differ by +/-10% of the value shown on the data plate.
- Replacement of the electrical connection cable must only be performed

dal simbolo . Tale morsetto permette di collegare un cavo di terra secondo prescrizioni di legge vigenti. L'efficacia del sistema equipotenziale deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

- Quando l'apparecchiatura è in funzione, il valore della Tensione di alimentazione non deve discordare di $\pm 10\%$ del valore riportato sulla targhetta matricola.
- La sostituzione del cavo elettrico di connessione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde e più lungo di circa 3mm rispetto agli altri.
- La disconnessione dell'alimentazione elettrica deve essere possibile o disinserendo la spina dalla presa di corrente, se accessibile, o tramite un interruttore multipolare posto a monte della presa in conformità delle norme di sicurezza nazionali.

Avvertenze di sicurezza per l'utilizzatore

AVVERTENZE GENERICHE



La non osservanza delle norme seguenti può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.

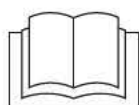
- Prima dell'uso dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto.
- Un utilizzo ed una pulizia diversi da quelli indicati e previsti in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano il Fabbricante da qualsiasi responsabilità. Non conservare all'interno dell'apparecchio sostanze esplosive quali bombolette spray con propellente infiammabile.
- Il presente libretto è parte integrante dell'apparecchiatura e in quanto tale va conservato con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori.

by a qualified and authorised technician. The cable can only be replaced with one of similar characteristics. The earthing cable must always be yellow-green and approximately 3mm longer than the others.

- The appliance must be disconnected from the mains either by pulling out the plug, if accessible, or by means of a multipolar switch placed upstream of the socket in accordance with national safety regulations.

Safety warnings for the user

GENERAL WARNINGS



Failure to comply with the following rules can cause damage and even fatal injuries, voids the warranty and exempts the Manufacturer from any liability.

- Before using the appliance, read this manual carefully.
- Use and cleaning different from those indicated and set out in this manual are considered improper and can cause damage, injury or fatal accidents, void the warranty and exempt the Manufacturer from any responsibility. Do not keep explosive substances such as spray cans with flammable propellant inside the appliance.
- This manual is an integral part of the appliance and as such must be carefully kept for any further future consultation by the various operators.
- If not all the contents of this manual have been understood, contact the Manufacturer in advance.
- In case of transfer of the appliance, make sure the new user receives this manual.

INTENDED USE

- The appliance is a blast chiller, capable of rapidly lowering the temperature of food, whether it is fresh or already cooked. At the end of each cycle, the food must be removed from the blast chiller and stored properly. This appliance is not suitable for the treatment of pharmaceutical, chemical or any other non-food products.

- Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare preventivamente il Fabbricante.
- In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.

DESTINAZIONE D'USO

- L'apparecchiatura è un abbattitore, in grado di abbassare in modo rapido la temperatura dei cibi, siano essi freschi o già cotti. Al termine di ogni ciclo i cibi devono essere rimossi dall'abbattitore e conservati in modo adeguato. Questa apparecchiatura non è idonea al trattamento di prodotti farmaceutici, chimici o qualsiasi altro prodotto non alimentare.
- Le apparecchiature sono state realizzate e progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore e non presentano spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZO

- L'utilizzo dell'apparecchiatura è riservato unicamente a personale idoneo e istruito sul corretto utilizzo dell'apparecchiatura. Il personale non può operare sull'abbattitore qualora assuma sostanze che riducono i tempi di reazione.

 Prima di utilizzare l'apparecchiatura è necessario acquisire una adeguata conoscenza della stessa. Per questo motivo è necessario ispezionarla accuratamente, per accertarsi che tutte le indicazioni contenute in questo manuale abbiano un'esatta corrispondenza. Non utilizzare l'apparecchiatura prima di avere effettuato una adeguata ispezione conoscitiva.

 Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della cella dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (es. libretti di istruzioni o quant'altro) o residui di detersivi.

- Non sovraccaricare l'apparecchiatura oltre i limiti previsti.

 NON inserire o conservare all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura alimenti, sostanze esplosive o infiammabili (es. bombolette spray), apparecchiature elettriche sotto Tensione.

- The appliances were built and designed with the appropriate precautions in order to guarantee the health and safety of the user without any dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions.

WARNINGS FOR USE

- The use of the appliance is intended only for suitable personnel trained on the correct use of the appliance. Personnel must not operate on the blast chiller if they are taking substances that could reduce reaction times.

 Before using the appliance, it is necessary to acquire adequate knowledge of the same. For this reason it is necessary to inspect it carefully and to make sure that all the indications contained in this manual are respected. Do not use the appliance before having carried out an adequate fact-finding inspection.

 Before use, make sure that there are no unneeded objects (e.g. instruction manuals or anything else) or detergent residues inside the cell of the appliance.

- Do not overload the appliance beyond the limits set.

 DO NOT insert or store food, explosive or flammable substances (e.g. spray cans), electrical equipment under voltage inside or near the appliance.

 DO NOT allow persons or animals to enter the appliance, even if it is disconnected from the power supply or not in operation.

 DO NOT approach electrical parts with wet or bare hands.

 It is absolutely forbidden to tamper with or remove the safety devices that have been adopted. The Manufacturer declines all responsibility if the above instructions are not respected.

 In the event of a fire, do not use water, take a CO₂ (carbon dioxide) extinguisher and cool the area of the motor compartment as quickly as possible.

 Children must not play with the appliance or parts of it (e.g. power cable).

 Do not place solid or liquid objects on top of the appliance.

- ⊘ NON permettere che persone o animali possano entrare nell'apparecchiatura, anche se scollegata dall'alimentazione o non in funzione.
- ⊘ NON avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi.
- ⊘ E' assolutamente vietato manomettere od asportare i dispositivi di sicurezza adottati. Il Fabbricante declina ogni responsabilità se non vengono rispettate le istruzioni suddette.
- ⊘ In caso di incendio non usare acqua, premunirsi di estintore a CO₂ (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.
- ⊘ I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura o parti di essa (es. cavo di alimentazione).
- ⊘ Non appoggiare oggetti solidi o liquidi al di sopra dell'apparecchiatura.
 - Prestare attenzione a non schiacciarsi le dita chiudendo la porta.
 - I rischi di natura elettrica sono stati risolti progettando gli impianti elettrici secondo la norma CEI EN 60335-1. Appositi adesivi indicanti "alta Tensione" individuano le zone con pericoli di natura elettrica.
 - Le apparecchiature sono state realizzate e progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore e non presentano spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. La loro stabilità è garantita anche a porte aperte, è vietato comunque appendersi alle porte.
 - Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica (se prevista) e contattare un centro di assistenza autorizzato dal Fabbricante senza tentarla di ripararla da se. Si raccomanda l'impiego di ricambi originali. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.
 - In caso di allagamento della macchina con acqua, rivolgersi al proprio Rivenditore per la riparazione prima di utilizzare ancora l'apparecchiatura.
 - Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno ogni 6 mesi a manutenzione e
 - Be careful not to pinch your fingers when closing the door.
 - The electrical risks were addressed by designing the electrical systems according to the CEI EN 60335-1 standard. Dedicated stickers indicating "high voltage" identify areas with electrical hazards.
 - The appliances were built and designed with the appropriate precautions in order to guarantee the health and safety of the user without any dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions. Their stability is guaranteed even with the doors open, however it is forbidden to hang on the doors.
 - If the appliance does not work or functional or structural alterations are identified, disconnect it from the electricity and water supply (if provided) and contact a service centre authorised by the Manufacturer without attempting to repair it yourself. The use of original spare parts is recommended. The Manufacturer declines all responsibility for the use of non-original spare parts.
 - If the machine is flooded with water, contact your dealer for repair before using the appliance again.
 - To make sure that the appliance is in perfect conditions of use and safety, it is advisable to subject it at least every 6 months to maintenance and inspection by personnel qualified to perform these operations.
 - This product may contain fluorinated greenhouse gases covered by the Kyoto protocol; the refrigerant gas is contained inside a hermetically sealed system. Refrigerant gas: R404a has a global warming potential (GWP) equal to 3210.
 - Cyclopentane is used as an expanding agent of insulating foam and it is a flammable gas. Pay special attention when disposing of it.
 - Attention! Do not block the front air intakes of the blast chiller; the appliance may overheat and get damaged.

controllo da parte di personale qualificato a compiere tali operazioni.

- Questo prodotto può contenere gas fluorurati ad effetto serra trattati dal protocollo di Kyoto; il gas refrigerante è contenuto all'interno di un sistema sigillato ermeticamente. Gas refrigerante: R404a ha un potenziale di riscaldamento globale (GWP) pari a 3210.
- Il ciclopentano è utilizzato come agente espandente della schiuma isolante ed è un gas infiammabile. Prestare particolare attenzione durante le operazioni di smaltimento.
- Attenzione! Non bloccare le prese d'aria anteriori dell'abbattitore, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

 Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria o straordinaria, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).

- **L'utilizzatore deve effettuare unicamente la manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura, cioè la sua normale pulizia;** queste operazioni sono riservate unicamente a personale idoneo e capace e non devono essere eseguite dai bambini. Per la manutenzione straordinaria (es. la sostituzione di un componente) contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico qualificato ed autorizzato.
- In caso di inutilizzo prolungato della macchina, scollegare il cavo di alimentazione e fare in modo che nessuno possa rimanervi chiuso inavvertitamente (es. bambini o animali entrati per gioco).

 Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- detergenti abrasivi o in polvere;
- detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a vapore o a pressione.

CLEANING WARNINGS

 Before carrying out any ordinary or extraordinary maintenance, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and to use appropriate personal protection tools (e.g. gloves, etc.).

- **The user must only carry out routine maintenance of the appliance, i.e. its normal cleaning;** these operations are reserved only for suitable and capable personnel and must not be performed by children. For extraordinary maintenance (e.g. replacement of a component) contact a Service Centre requesting the intervention of a qualified and authorised technician.

- In case of prolonged non-use of the machine, unplug the power cord and make sure that no-one can inadvertently remain closed inside (e.g. children or animals that may have entered as a game).

 To clean any component or accessory DO NOT use:

- abrasive or powder detergents;
- aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc.). Attention! Do not even use these substances to clean the floor under the appliance;
- abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- jets of steam or pressure water.
- When using for the first time, wash the appliance using a cloth soaked in warm soapy water and finish with a rinse with a cloth moistened with just water then dry carefully.
- The warranty is void in the event of damage caused by insufficient or incorrect maintenance (e.g. use of unsuitable detergents).
- The substances used for cleaning and disinfecting the surfaces of the appliance must be compatible with the construction materials and hygiene requirements.
-  Do not remove the appliance protections to perform maintenance and cleaning operations.
- Be sure to have completely dried the appliance before use.

- Al primo utilizzo lavare l'apparecchiatura utilizzando un panno imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo con un panno inumidito con sola acqua e un'asciugatura accurata.
- La garanzia decade in caso di danni provocati da mancata o errata manutenzione (es. utilizzo di detergenti non adatti).
- Le sostanze utilizzate per la pulizia e la disinfezione delle superfici dell'apparecchiatura devono essere compatibili con i materiali di costruzione e con le prescrizioni igieniche.
- ⊘ Non rimuovere le protezioni dell'apparecchiatura per eseguire le operazioni di manutenzione e pulizia.
- Assicurarsi di aver asciugato completamente l'apparecchiatura prima dell'uso.
- All'atto dello smaltimento dell'apparecchiatura è necessario distruggerne la targhetta di identificazione, nonché la documentazione fornita all'acquisto.

Rischi residui

Di seguito quindi sono riportati e organizzati per tipologia di operazione/condizione, i rischi presenti in tutte le fasi operative e di vita dell'abbattitore, con una breve descrizione delle misure adottate per eliminare, per quanto possibile, i rischi per gli operatori e/o a limitare o a ridurre i rischi derivanti dai pericoli non totalmente eliminabili alla fonte.

RISCHI MECCANICI

Rischio da pericolo di: schiacciamento o urto con la porta dell'abbattitore.

Avvertenza: la porta dell'abbattitore, se questo non è correttamente livellato, può muoversi incontrollatamente;

Prevenzione: assicurarsi della stabilità della porta dell'abbattitore sincerandosi che alla sua apertura rimanga in posizione o al massimo tenda a chiudersi lentamente.

RISCHIO DA PERICOLO DI IMPIGLIAMENTO

Prevenzione: usare indumenti ben aderenti al corpo e privi di lembi volanti.

RISCHIO DI PERFORAZIONE/PUNTURA.

Prevenzione: maneggiare la sonda cuore con attenzione e con guanti protettivi.

- When disposing of the appliance, it is necessary to destroy its identification plate as well as the documentation supplied with the purchase.

Residual risks

Therefore, the risks present in all operational and life stages of the blast chiller are listed and organised by type of operation/condition, with a brief description of the measures taken to eliminate, as far as possible, the risks for operators and/or to limit or reduce the risks deriving from the dangers which cannot be fully eliminated at source.

MECHANICAL RISKS

Risk from danger of: crushing or impact with the blast chiller door.

Warning: the blast chiller door, if it is not correctly levelled, can move uncontrollably;

Prevention: make sure the blast chiller door is stable, making sure that when it opens it remains in position or at most ensuring that it closes slowly.

RISK OF DANGER OF ENTANGLEMENT

Prevention: use tightly fitting clothing with no loose parts.

RISK OF PERFORATION/PUNCTURE.

Prevention: handle the core probe carefully and with protective gloves.

RISKS DUE TO MOVEMENT

Risk from danger of: loss of stability of the blast chiller on wheels during movement.

Warning: check the stability of the blast chiller before moving it on its wheels; check the characteristics of the surface on which the blast chiller is moved.

Prevention: check the correct conditions of the flooring before moving; do not pull but push the blast chiller.

RISKS DUE TO SLIPPING

Risk of danger of: slipping

Warning: check that the flooring near the appliance is dry and not slippery;

Prevention: check the condition of the flooring.

RISCHI DOVUTI ALLO SPOSTAMENTO

Rischio da pericolo di: perdita di stabilità dell'abbattitore su ruote in fase di spostamento.

Avvertenza: controllare la stabilità dell'abbattitore prima di muoverlo sulle sue ruote;

controllare le caratteristiche del piano sul quale viene movimentato l'abbattitore.

Prevenzione: sincerarsi delle corrette condizioni della pavimentazione prima dello spostamento; non tirare ma spingere l'abbattitore.

RISCHI DOVUTI ALLO SCIVOLAMENTO

Rischio da pericolo di: scivolamento

Avvertenza: controllare che il pavimento nei pressi dell'apparecchiatura sia asciutto e non scivoloso;

Prevenzione: controllare lo stato del pavimento.

Avvertenze gas refrigerante

Le apparecchiature funzionano con gas refrigerante **R452A** o con gas refrigerante **R290** (R404a su richiesta).

Elevate esposizioni per inalazione possono provocare effetti anestetici. Esposizioni molto elevate possono causare anomalie del ritmo cardiaco e provocare morte improvvisa. Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni da gelo agli occhi o alla pelle. Pericoloso per lo strato di ozono.

IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

R452A

Non fumare o inalare.

Il gas NON è infiammabile, tenere comunque lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione.

R290

Non fumare o inalare.

Il gas è **altamente infiammabile**, tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Inalazione

Allontanare l'infortunato dall'esposizione, e tenerlo al caldo e a riposo. Se necessario somministrare ossigeno. Praticare la

Refrigerant gas warnings

The equipment works with **R452A** or **R290** refrigerant gases (R404a on request).

High inhalation exposures can cause anaesthetic effects. Very high exposures can cause abnormal heart rhythms and even sudden death. The sprayed or splashed product can cause frost burns to the eyes or skin. Dangerous for the ozone layer.

HAZARD IDENTIFICATION

R452A

Do not smoke or inhale.

Gas is not flammable. However, keep it away from heat sources, hot surfaces, sparks, open flames or other ignition sources.

R290

Do not smoke or inhale.

Gas is **highly flammable**. Keep it away from heat sources, hot surfaces, sparks, open flames or other ignition sources.

FIRST AID MEASURES

Inhalation

Remove the injured person from the place of exposure, and keep them warm and at rest. If necessary, administer oxygen. Administer artificial respiration if breathing has stopped or shows signs of stopping. In case of cardiac arrest, perform external cardiac massage. Seek immediate medical attention.

Contact with skin

Thaw the relevant areas with water.

Remove contaminated clothing. Warning: clothing can stick to the skin in the event of frost burns. In case of contact with the skin, wash immediately and abundantly with lukewarm water. If symptoms occur (irritation or blistering) seek medical attention.

Contact with eyes

Wash immediately with eye wash solution or clean water, holding the eyelids open for at least 10 minutes. Request medical assistance.

Ingestion

Do not induce vomiting. If the victim is conscious, rinse the mouth with water and drink 200-300 ml of water. Seek immediate medical attention.

respirazione artificiale se la respirazione si è arrestata o dà segni d'arrestarsi. In caso di arresto cardiaco effettuare massaggio cardiaco esterno. Richiedere assistenza medica immediata.

Contatto con la pelle

Far sgelare con acqua le zone interessate. Togliere gli indumenti contaminati. Attenzione: gli indumenti possono aderire alla pelle in caso di ustioni da gelo. In caso di contatto con la pelle, lavarsi immediatamente e abbondantemente con acqua tiepida. Se si verificano sintomi (irritazione o formazione di vesciche) richiedere assistenza medica.

Contatto con gli occhi

Lavare immediatamente con soluzione per lavaggio oculare o acqua pulita, tenendo scostate le palpebre, per almeno 10 minuti. Richiedere assistenza medica.

Ingestione

Non provocare il vomito. Se l'infortunato è cosciente, far sciacquare la bocca con acqua e far bere 200-300 ml d'acqua. Richiedere immediata assistenza medica.

Ulteriori cure mediche

Trattamento sintomatico e terapia di supporto quando indicato. Non somministrare adrenalina e farmaci simpaticomimetici similari in seguito ad esposizione, per rischio di aritmia cardiaca con possibile arresto cardiaco.

MISURE ANTINCENDIO

R452/R404

Non infiammabile.

R290

Gas altamente infiammabile.

Tenere lontano le persone senza protezione e far evacuare in aree di sicurezza. Per estinguere eventuali incendi, usare sempre un autorespiratore e indumenti di protezione adeguati (es. guanti o occhiali protettivi).

La decomposizione termica incompleta provoca l'emissione di vapori molto tossici e corrosivi (monossido di carbonio).

MEZZI DI ESTINZIONE

Utilizzare agenti estinguenti appropriati all'incendio circostante.

INFORMAZIONI TOSSICOLOGICHE

Inalazione

Concentrazioni atmosferiche più eleva-

cod. 9905000010702

Further medical treatment

Symptomatic treatment and supportive therapy when indicated. Do not administer adrenaline or similar sympathomimetic drugs following exposure due to the risk of cardiac arrhythmia with possible cardiac arrest.

FIRE-FIGHTING MEASURES

R452/R404

Non-flammable.

R290

Highly flammable gas.

Keep persons not wearing PPE away and evacuate to safe areas.

In case of fire, always use self-contained breathing apparatus and suitable protective clothing (e.g., gloves and goggles).

Incomplete thermal decomposition causes the emission of very toxic and corrosive vapours (carbon monoxide).

EXTINGUISHING AGENTS

Use extinguishing agents appropriate to the surrounding fire.

TOXICOLOGICAL INFORMATION

Inhalation

Higher atmospheric concentrations can cause anaesthetic effects with possible loss of consciousness. Very high exposures can cause abnormal heart rhythms and even sudden death. Higher concentrations can cause asphyxiation due to the reduced oxygen content in the atmosphere.

Contact with skin

Splashes of liquid and sprayed liquid can cause frost burns. It is unlikely to be dangerous by skin absorption. Repeated or prolonged contact can cause the removal of skin fat, resulting in dryness, chapping and dermatitis.

ECOLOGICAL INFORMATION

It decomposes relatively quickly in the lower atmosphere (troposphere). The decomposition products are highly dispersed and therefore have a very low level of concentration. It does not affect photochemical smog (i.e. it is not included in the volatile organic compounds -VOC- according to the provisions of the UNECE agreement). The ozone depletion potential (ODP) is 0 for both R404A and R452A

te possono causare effetti anestetici con possibile perdita di coscienza. Esposizioni molto elevate possono causare anomalie del ritmo cardiaco e provocare morte improvvisa. Concentrazioni più elevate possono causare asfissia a causa del contenuto d'ossigeno ridotto nell'atmosfera.

Contatto con la pelle

Gli schizzi di liquido e il liquido nebulizzato possono provocare ustioni da gelo. È improbabile che sia pericoloso per assorbimento cutaneo. Il contatto ripetuto o prolungato può causare la rimozione del grasso cutaneo, con conseguenti secchezza, screpolature e dermatite.

INFORMAZIONI ECOLOGICHE

Si decompone con relativa rapidità nell'atmosfera inferiore (troposfera). I prodotti di decomposizione sono altamente dispersi e quindi hanno una concentrazione molto bassa. Non influenza lo smog fotochimico (cioè non rientra tra i composti organici volatili -VOC- secondo quanto stabilito dall'accordo UNECE). Il potenziale di distruzione dell'ozono (ODP) è 0 sia per l'R404A che per l'R452A misurato a fronte di un ODP standard pari a 1 per il cfc11 (secondo la definizioni uNeP). Il potenziale di riscaldamento globale del gas (GWP) è 3260 per l'R404A e 2141 per l'R452A.

La sostanza è regolamentata dal Protocollo di Montreal (revisione del 1992). Gli scarichi di prodotto rilasciati nell'atmosfera, non provocano contaminazione delle acque a lungo termine.

CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

La soluzione migliore consiste nel recuperare e riciclare il prodotto. Se questo non è possibile, la distruzione deve avvenire in un impianto autorizzato attrezzato per assorbire e neutralizzare i gas acidi e gli altri prodotti tossici di lavorazione.

MISURE IN CASO DI FUORIUSCITA ACCIDENTALE

Assicurare un'adeguata protezione personale (con l'impiego di mezzi di protezione per le vie respiratorie) durante l'eliminazione degli spandimenti.

Se le condizioni sono sufficientemente sicure, isolare la fonte della perdita. In presenza di spandimenti di modesta entità,

measured against a standard ODP equal to 1 for cfc11 (according to the uNeP definitions). The global warming potential of gas (GWP) is 3260 for R404A and 2141 for R452A.

The substance is regulated by the Montreal Protocol (1992 revision). Product discharges released into the atmosphere do not cause long-term water contamination.

DISPOSAL CONSIDERATIONS

The best solution is to recover and recycle the product. If this is not possible, destruction must take place in an authorised system equipped to absorb and neutralise acid gases and other toxic processing products.

MEASURES IN CASE OF ACCIDENTAL SPILLAGE

Ensure adequate personal protection (with the use of means of protection for the respiratory tract) during the elimination of spills.

If conditions are sufficiently safe, isolate the source of the leak. In the presence of small spills, allow the material to evaporate on condition that there is adequate ventilation.

Significant losses:

- ventilate the area;
- contain the material spilled with sand or other suitable absorbent material;
- prevent liquid from entering drains, sewers, basements and work pits, because the vapours can create a suffocating atmosphere.

HANDLING

Avoid the inhalation of high concentrations of vapours. Atmospheric concentrations must be kept to a minimum and kept to the minimum reasonably possible level, below the occupational exposure limit. The vapours are heavier than air and therefore it is possible to form high concentrations near the ground where general ventilation is poor. In these cases, ensure adequate ventilation or wear suitable respiratory protective devices with air reserve. Avoid contact with naked flames and hot surfaces as irritating and toxic decomposition products can form. Avoid contact between liquid and the eyes/skin.

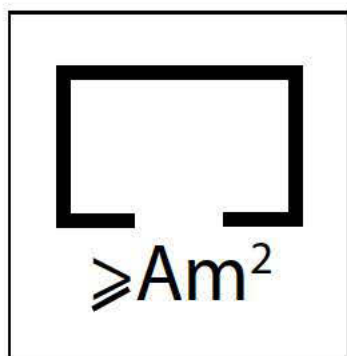
lasciar evaporare il materiale a condizione che vi sia una ventilazione adeguata.

Perdite di entità rilevante:

- ventilare la zona;
- contenere il materiale versato con sabbia o altro materiale assorbente idoneo;
- impedire che il liquido penetri negli scarichi, nelle fognature, negli scantinati e nelle buche di lavoro, perchè i vapori possono creare un'atmosfera soffocante.

MANIPOLAZIONE

Evitare l'inalazione di elevate concentrazioni di vapori. Le concentrazioni atmosferiche devono essere ridotte al minimo e mantenute al minimo livello ragionevolmente possibile, al di sotto del limite di esposizione professionale. I vapori sono più pesanti dell'aria, e quindi è possibile la formazione di concentrazioni elevate vicino al suolo dove la ventilazione generale è scarsa. In questi casi, assicurare adeguata ventilazione o indossare idonei dispositivi di protezione delle vie respiratorie con riserva d'aria. Evitare il contatto con fiamme libere e superfici calde perché si possono formare prodotti di decomposizione irritanti e tossici. Evitare il contatto tra liquido e gli occhi/la pelle.



L'etichetta indica l'ara minima di installazione in m²

This label indicates the minimum installation area (m²)



L'etichetta indica l'alta infiammabilità del gas R290

This label indicates the high flammability of R290 gas

L'azienda produttrice si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative alle apparecchiature o agli accessori. Vietata la riproduzione totale o parziale del presente libretto senza il consenso del Fabbrikante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. In caso di controversie, la lingua di stesura originale del manuale è l'italiano. Il Fabbrikante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

L'azienda produttrice si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza preavviso, modifiche migliorative alle apparecchiature o agli accessori. Vietata la riproduzione totale o parziale del presente libretto senza il consenso del Fabbrikante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. In caso di controversie, la lingua di stesura originale del manuale è l'italiano. Il Fabbrikante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.

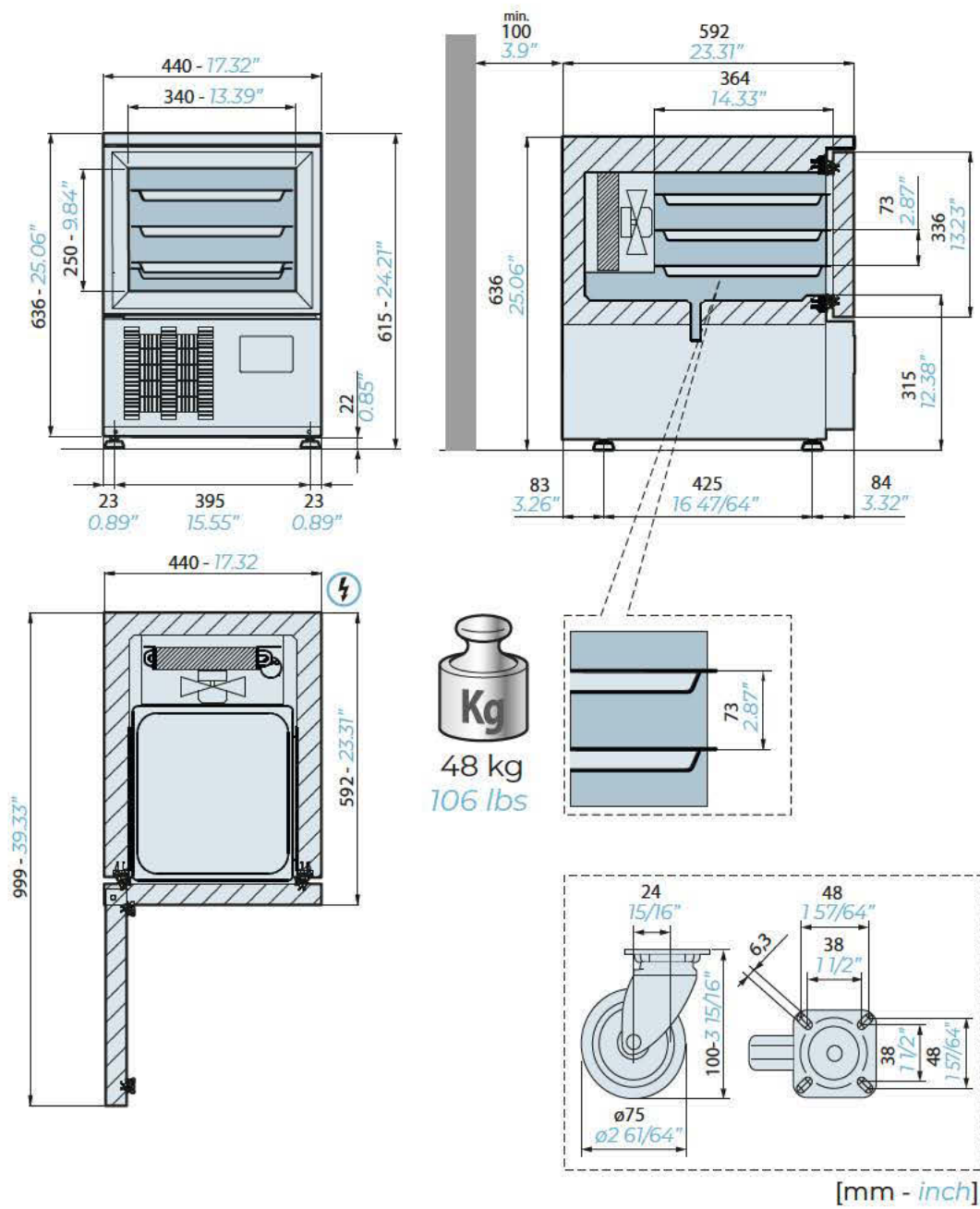
Dati tecnici

Technical data

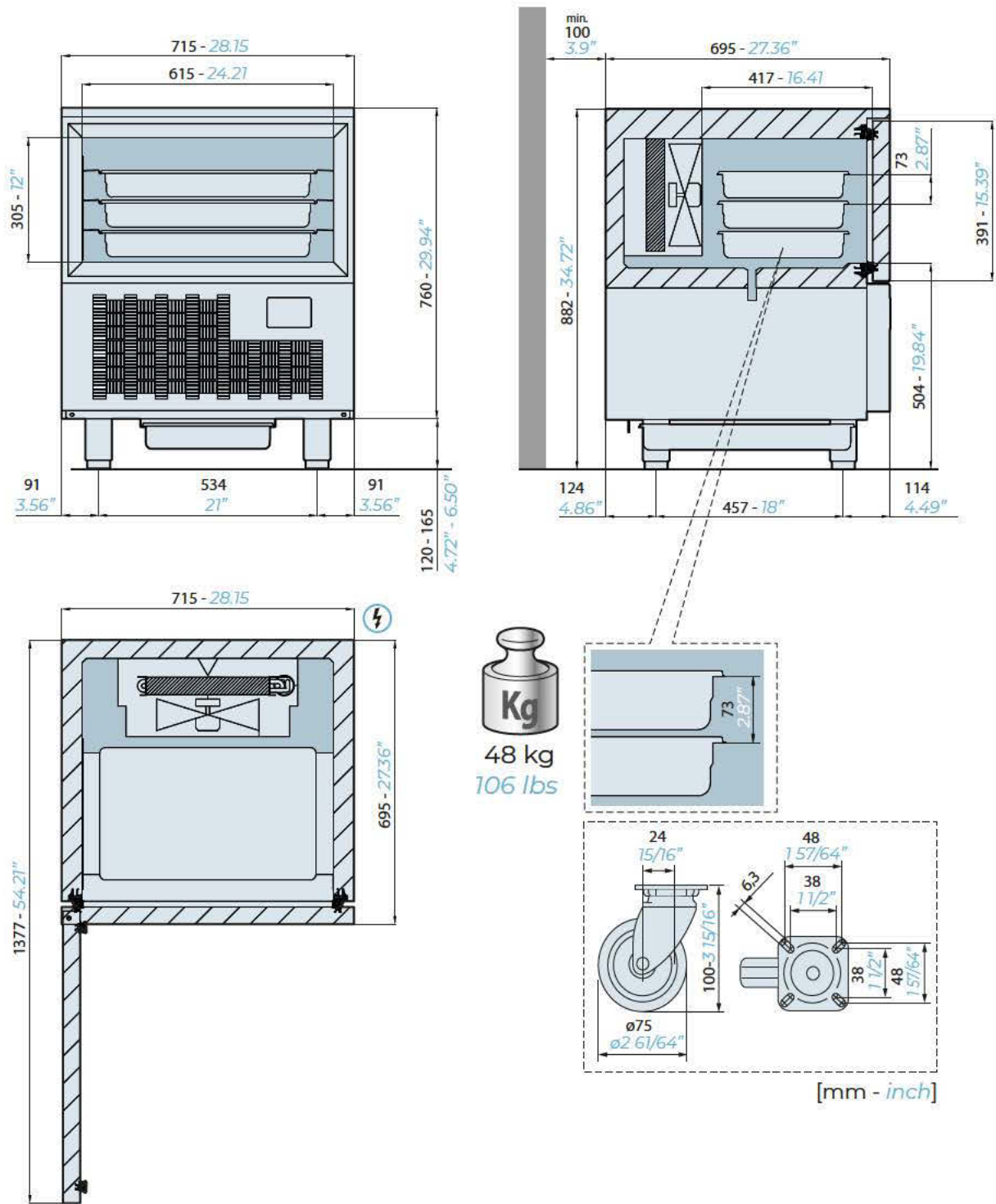
N° teglie No. of trays	Tipo teglia Type of tray	Gas Gas	Alimentazione Supply	P max Max P [W]	I max Max I [A]	P frigorifera Cooling capacity [W] -25°C, +45°C EN12900
3	GN2/3	R290	220-240/1N/50	327	1,63	358
3	GN1/1 e EN1	R290	220-240/1N/50	694	3,3	552
5	GN1/1 e EN1	R290	220-240/1N/50	870	5,14	751
7	GN1/1 e EN1	R290	220-240/1N/50	1439	5,71	1330
10	GN1/1 e EN1	R290	220-240/1N/50	1531	6,13	1330
15	GN1/1 e EN1	R290	220-240/1N/50	2424	11,8	2274
3	GN1/1 e EN1	R452A	220-240/1N/50	456	2,18	315
3	GN1/1 e EN1	R452A	220-240/1N/50	824	3,93	541
5	GN1/1 e EN1	R452A	220-240/1N/50	1041	5,04	727
7	GN1/1 e EN1	R452A	220-240/1N/50	1474	7,36	1125
10	GN1/1 e EN1	R452A	220-240/1N/50	1561	7,72	1125
15	GN1/1 e EN1	R452A	380-420/3N/50	2244	7,28	1731

N° teglie No. of trays	Tipo teglia Type of tray	Resa per ciclo abbattimento norma EN22042 Yield per blast-chill cycle (EN22042 standard) (+65/+10°C) [kg]	Resa per ciclo surgelazione norma EN22042 Yield per shock-freezing cycle (EN22042 standard) (+65/-18°C) [kg]	Resa per ciclo abbattimento Yield per blast-chill cycle (+90/+3°C) [kg]	Resa per ciclo surgelazione Yield per shock-freezing cycle (+90/-18°C) [kg]
3	GN2/3	4	2	6	4
3	GN1/1 e EN1	10	6	12	8
5	GN1/1 e EN1	13	7	18	12
7	GN1/1 e EN1	20	13	25	18
10	GN1/1 e EN1	27	17	32	22
15	GN1/1 e EN1	35	23	40	28
3	GN1/1 e EN1	4	2	6	4
3	GN1/1 e EN1	10	6	12	8
5	GN1/1 e EN1	13	7	18	12
7	GN1/1 e EN1	20	13	25	18
10	GN1/1 e EN1	27	17	32	22
15	GN1/1 e EN1	35	23	40	28

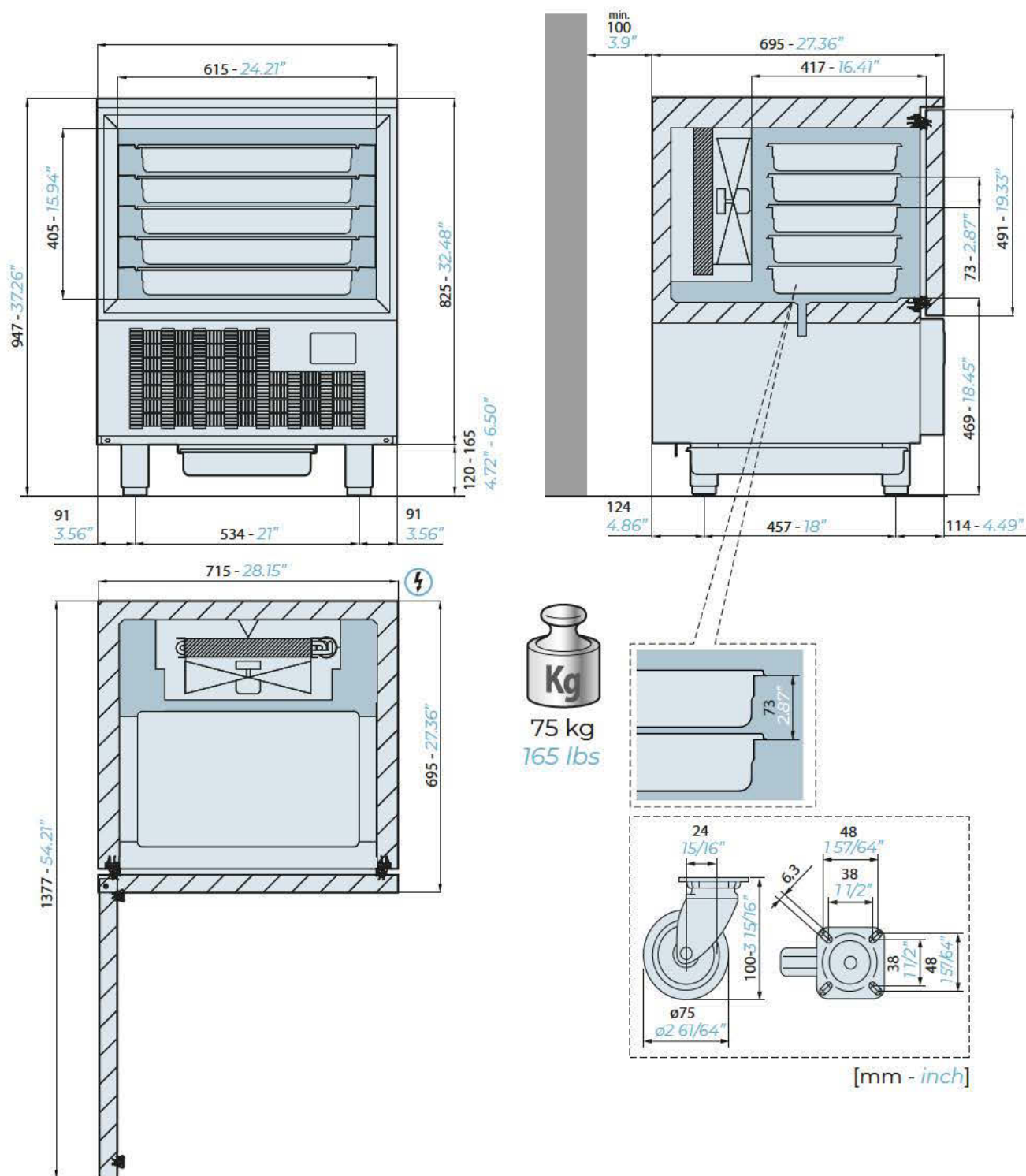
ENTRY 2/3



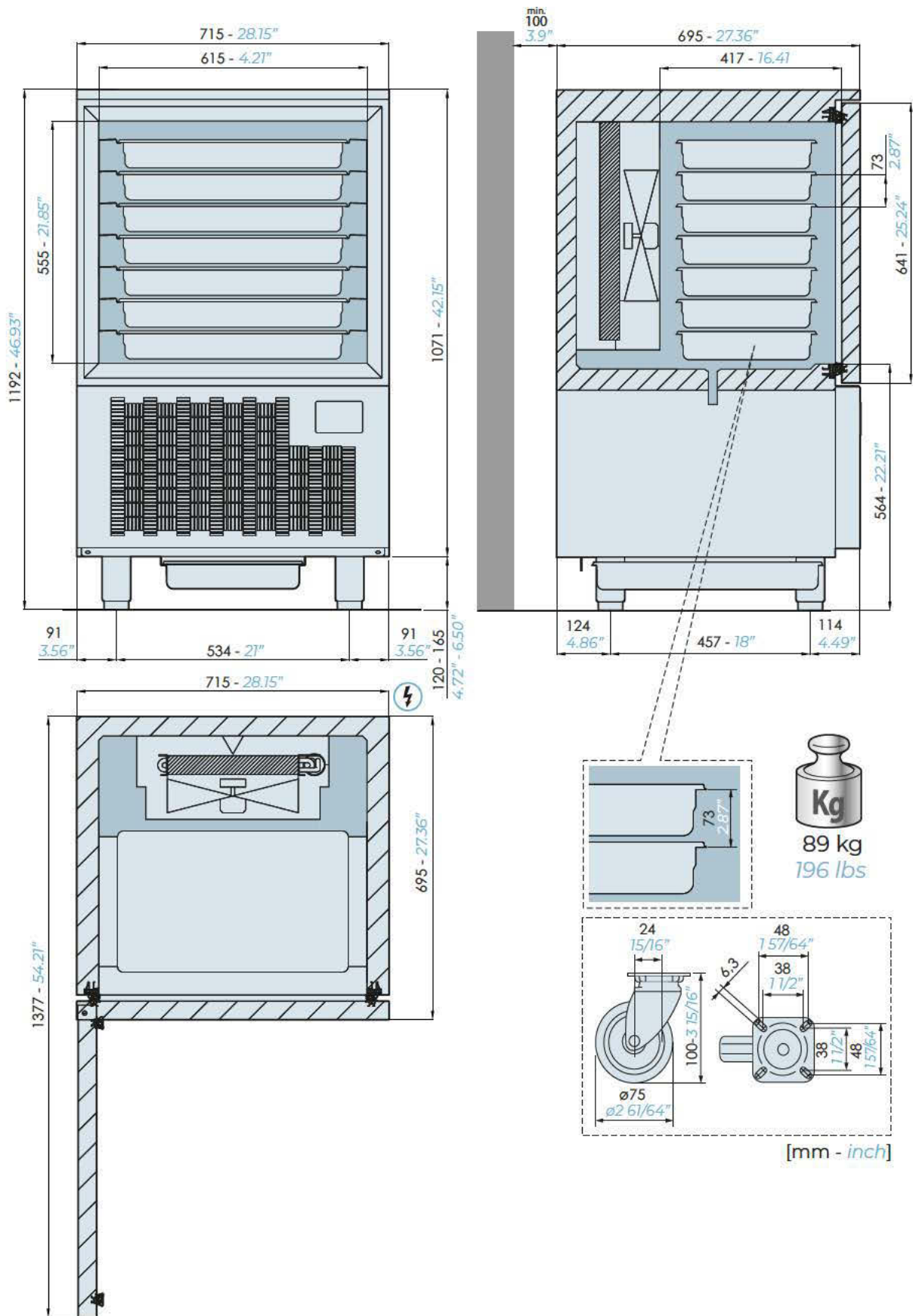
ENTRY 3



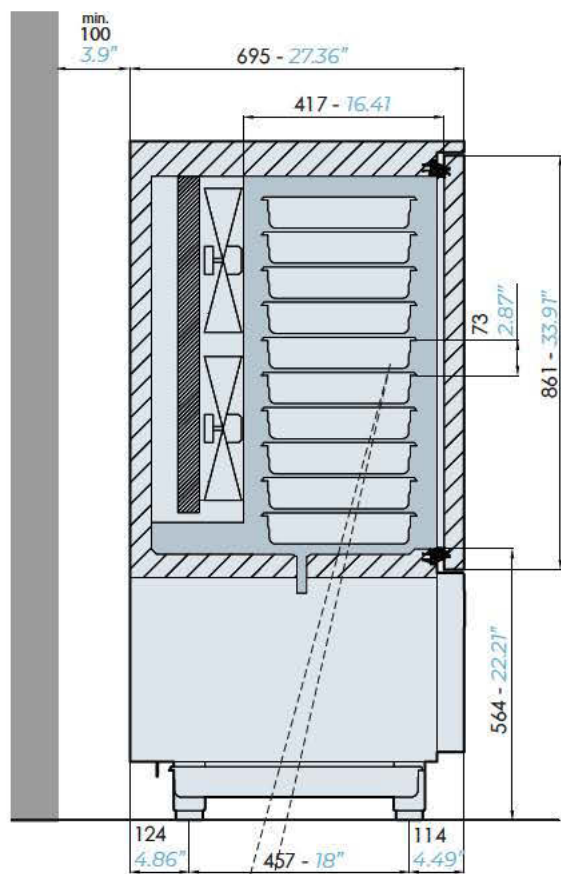
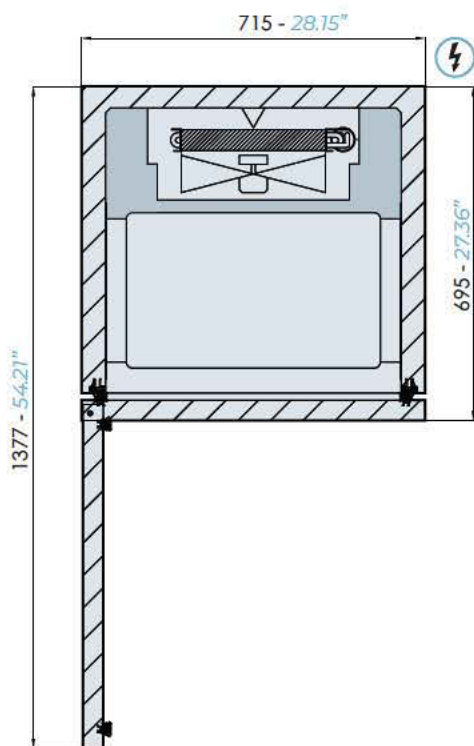
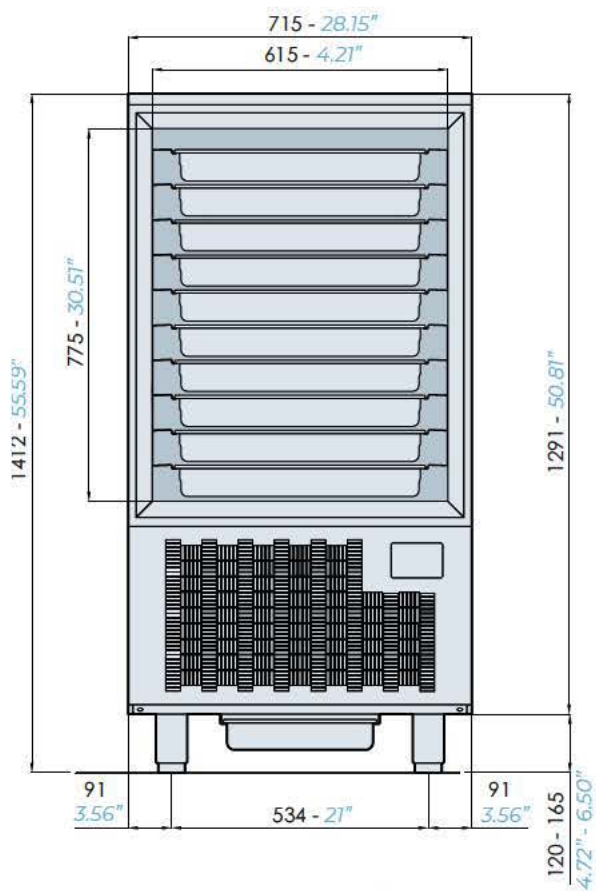
ENTRY 5



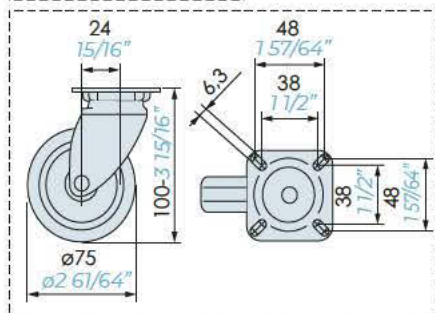
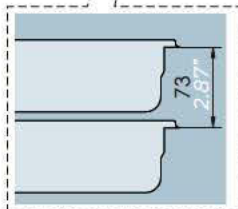
ENTRY 7



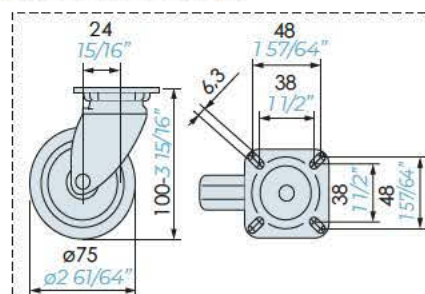
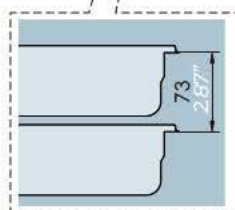
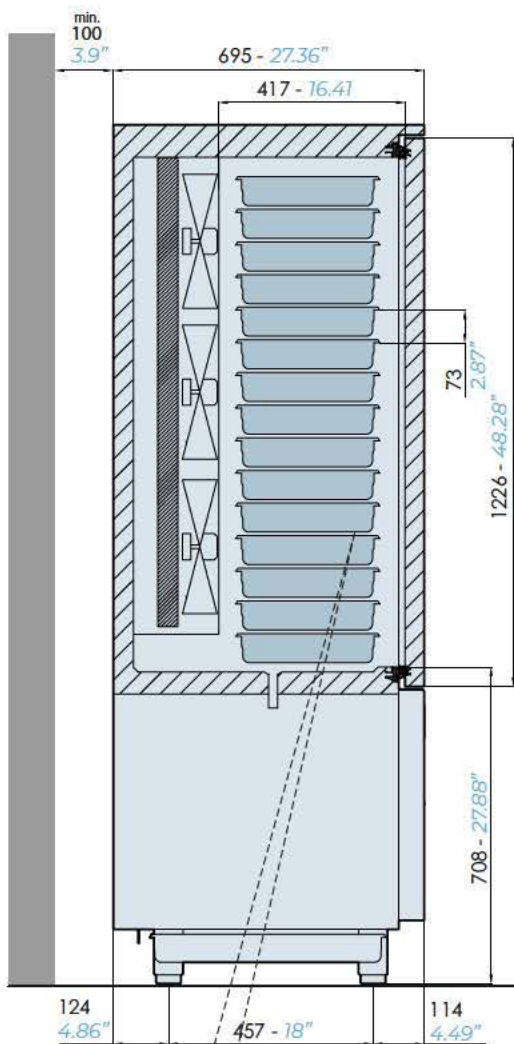
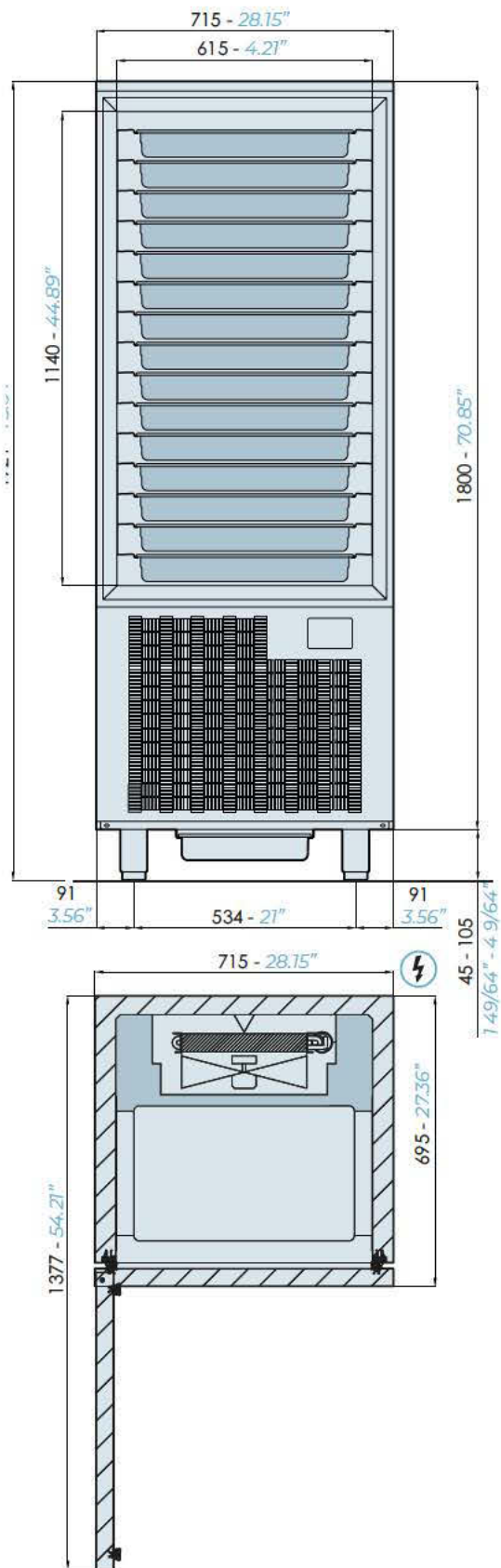
ENTRY 10



96 kg
212 lbs

[mm - *inch*]

ENTRY 15



[mm - inch]

Materiali di costruzione

SCOCCA

Acciaio inox AISI 304

INTERNO CELLA

Acciaio inox AISI 304

Targa matricola

La targhetta matricola si trova all'interno dell'apparecchiatura e nella parte posteriore.

Essa identifica il prodotto da parte dell'assistenza attraverso il modello, codice e matricola e fornisce informazioni su potenza elettrica e Tensione necessarie per alimentare la macchina: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

- 1 | Denominazione commerciale dell'apparecchiatura
- 2 | Numero di serie identificativo dell'apparecchiatura
- 3 | Tensione alimentazione elettrica (V)
- 4 | Frequenza di alimentazione elettrica (Hz)
- 5 | Potenza/corrente nominali assorbite (W)
- 6 | Dati del Costruttore
- 7 | Apparecchiatura RAEE ► p. 60
- 8 | Apparecchiatura conforme alla normativa 2002/95/CE
- 9 | Apparecchiatura conforme ai requisiti per la commercializzazione e utilizzo nell'Unione Europea
- 10 | Tipo di refrigerante
- 11 | Quantità refrigerante
- 12 | Classe climatica di appartenenza

Classe climatica della camera di test
Climatic class of the testing chamber

Temperatura a bulbo secco °C
Dry-bulb temperature (°C)

Umidità relativa in %
Relative humidity (%)

3	25	60
4	30	55
5	40	40

Construction materials

SHELL

AISI 304 stainless steel

INNER CELL

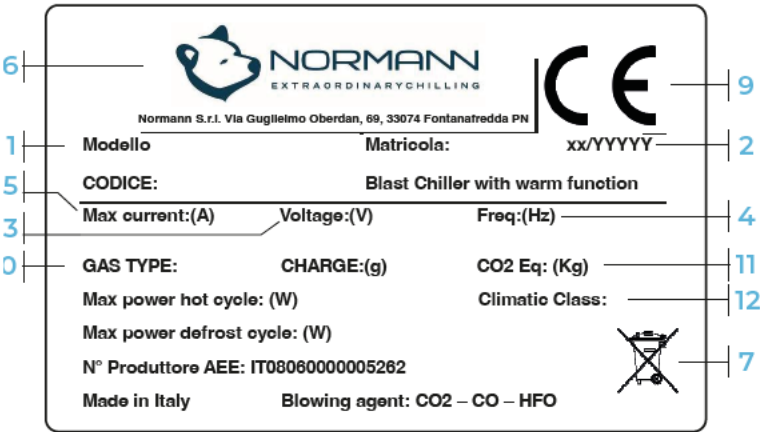
AISI 304 stainless steel

Data plate

The data plate is located inside the equipment and on its rear.

It identifies the product, via the assistance, through the model, code and serial number and provides information on the electrical power and voltage necessary to power the machine. It is therefore advisable not to remove it, damage it or modify it.

- 1 | Trade name of the appliance
- 2 | Serial identification number of the appliance
- 3 | Electrical power supply (V)
- 4 | Electrical supply frequency (Hz)
- 5 | Absorbed nominal power/current (W)
- 6 | Manufacturer's Data
- 7 | WEEE Equipment ► p. 60
- 8 | Equipment compliant with the 2002/95/EC regulation
- 9 | Equipment compliant with the requirements for marketing and use in the European Union
- 10 | Type of coolant
- 11 | Quantity of coolant
- 12 | Climatic class



Installazione

Installation

Disimballo e trasporto

DISIMBALLO

02

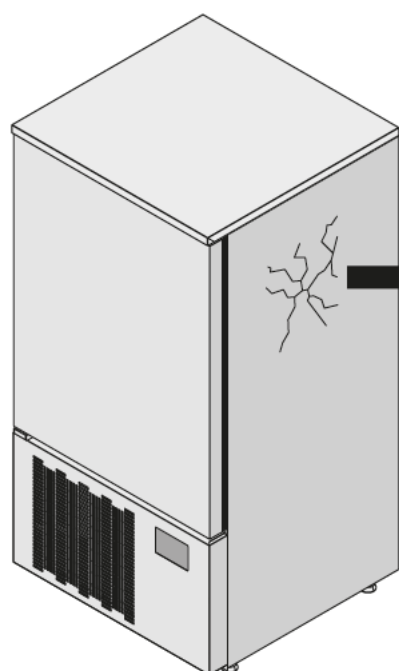
Disimballare con cura l'apparecchiatura facendo attenzione a non danneggiarla.

In figura sono riportate le modalità di smaltimento.

03

Dopo il disimballo verificare che vi siano tutti i componenti, l'integrità dell'apparecchiatura e l'assenza di danni dovuti al trasporto. Se si notano danni o anomalie non procedere nell'installazione ma segnalare tempestivamente il fatto al vettore.

Gli imballi possono costituire un pericolo per bambini e animali ed essere di intralcio nello spostamento dell'apparecchiatura verso il luogo di installazione; non lasciarli incustoditi ma smaltirli secondo le normative in vigore nel Paese di installazione.



Fabbricante:

NORMANN Srl
Via Guglielmo Oberdan 69
z.i. La Croce
33074 Fontanafredda (PN) - Italy
T +39 0434 99907
info@normann.it

Unpacking and transportation

UNPACKING

02

Carefully unpack the appliance, taking care not to damage it.

The figure shows the disposal methods.

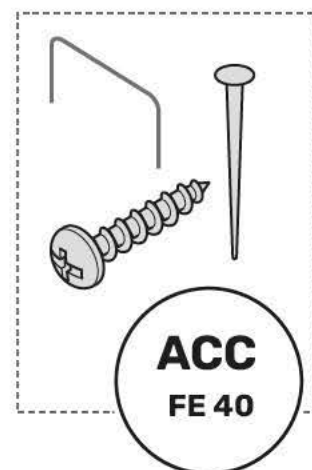
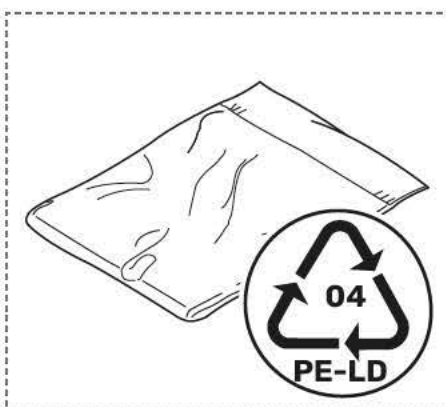
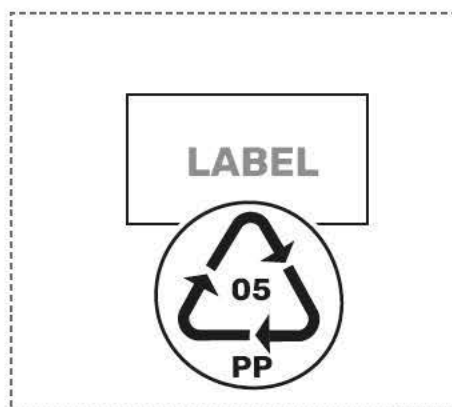
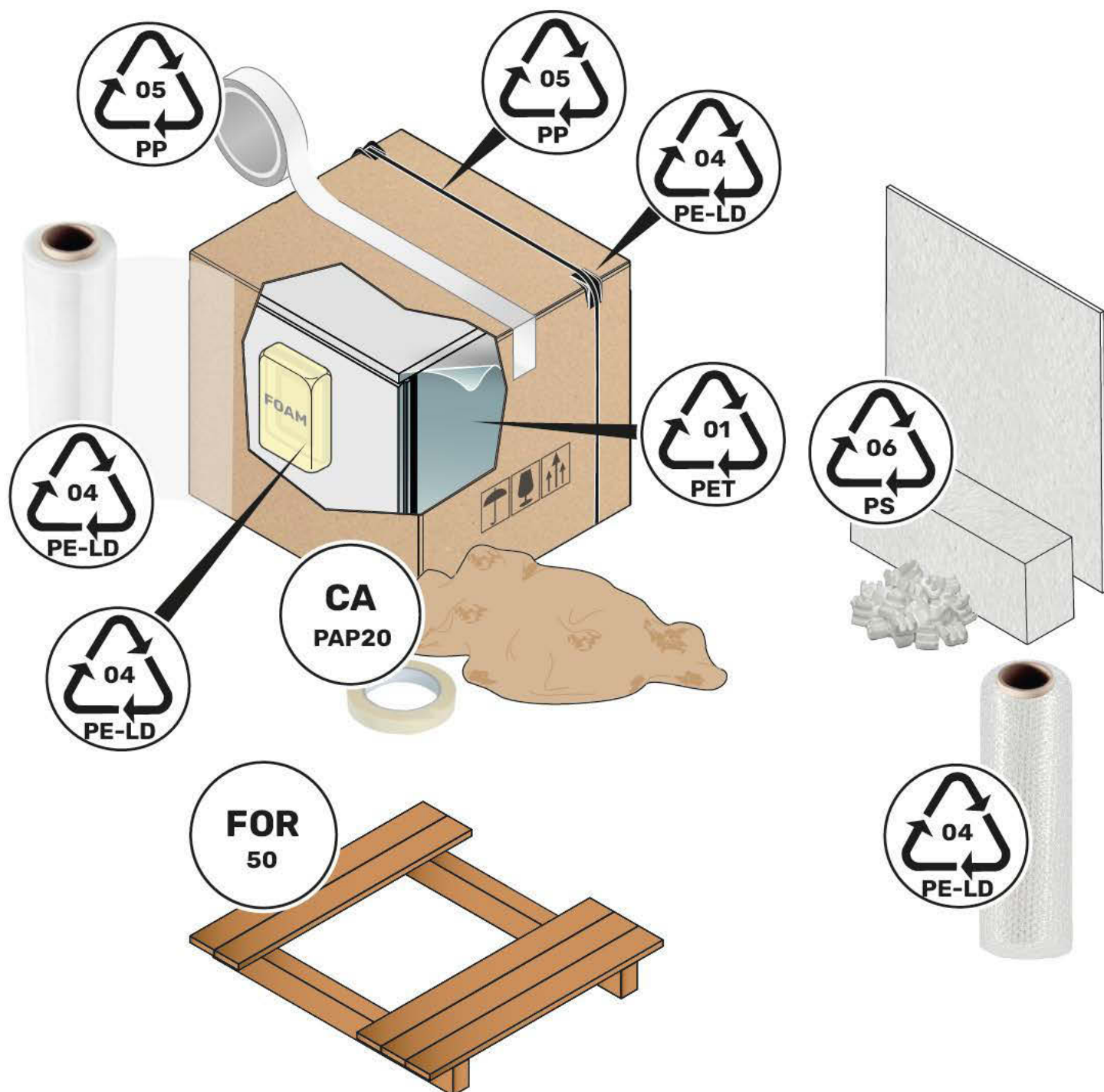
03

After unpacking, check the presence of all the components, the integrity of the appliance and the absence of damage due to transportation. If any damage or anomalies are noticed, do not proceed with installation but promptly report the fact to the carrier.

The packaging can constitute a danger for children and animals and constitute an obstacle in moving the appliance towards the place of installation; do not leave it unattended but dispose of it according to the regulations in force in the country of installation.

Se si notano danni, anomalie o mancassero dei componenti non procedere nell'installazione ma segnalare tempestivamente il fatto al vettore o al Fabbricante. In nessun caso alcun apparecchio danneggiato potrà essere reso al Fabbricante senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

If any damage, anomalies or missing components are noticed, do not proceed with installation but promptly report the fact to the carrier or to the Manufacturer. In no case can any damaged appliance be returned to the Manufacturer without prior notice and without having obtained prior written authorisation.



TRASPORTO VERSO IL LOCALE DI INSTALLAZIONE

Il trasporto e la movimentazione dell'apparecchiatura devono avvenire con cautela ed esclusivamente:

- con mezzi idonei alla movimentazione, adeguati al peso e all'ingombro dell'apparecchiatura (es. transpallet). I mezzi di sollevamento devono avere una portata superiore di almeno il 20% rispetto al peso da trasportare;
- da personale qualificato, nel pieno delle capacità fisiche e mentali, munito di DPI (dispositivi di protezione personale, es. guanti e scarpe antinfortunistiche);
- nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche e delle vigenti normative;
- dopo essersi accertati che nell'area di manovra non siano presenti persone o cose che possano essere di intralcio alla movimentazione;
- dopo essersi accertati che il pavimento sia liscio, perfettamente livellato, privo di asperità e ostacoli e non scivoloso.

04

Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si ribalti o crei danni alle persone o all'apparecchiatura stessa. Non è permesso il sollevamento a mano o con cinghie dell'apparecchiatura. Fare attenzione al corretto verso di inforamento dell'apparecchiatura per evitare danneggiamenti della stessa.

05

Durante gli spostamenti l'apparecchiatura non deve MAI essere capovolta o appoggiata sui fianchi. Se questo non fosse possibile, attendere 24 ore prima di metterla in funzione.

06

Se l'apparecchiatura monta delle ruote, fare attenzione, durante gli spostamenti, a non spingere violentemente l'apparecchiatura per evitare che si ribalti e si danneggi. Fare attenzione anche ad eventuali asperità della superficie di scorrimento. L'apparecchiatura dotata di ruote non può essere livellata, quindi fare attenzione che la superficie di appoggio sia perfettamente orizzontale, piana e priva di asperità.

TRANSPORTATION TO THE INSTALLATION ROOM

Transportation and handling of the appliance must be performed with caution and exclusively:

- with means suitable for handling, suitable for the weight and size of the appliance (e.g. pallet truck). The lifting means must have a capacity of at least 20% greater than the weight to be transported;
- by qualified personnel, with full physical and mental fitness, equipped with PPE (personal protection equipment, e.g. gloves and safety shoes);
- in full compliance with the current accident-prevention laws and regulations;
- after making sure that there are no persons or objects in the manoeuvring area that could hinder movement;
- after making sure that the flooring is smooth, perfectly level, free from unevenness and obstacles and not slippery.

04

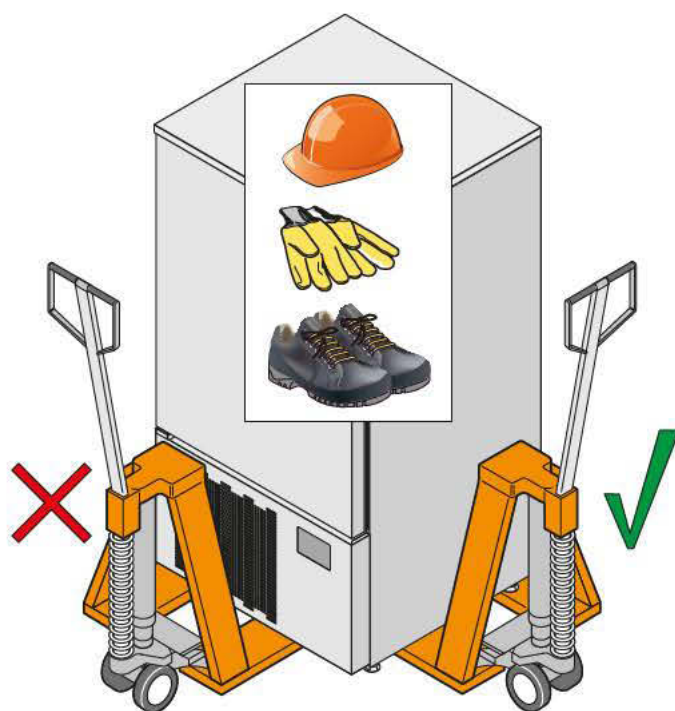
While moving, do not push or drag the appliance. This is to prevent it from overturning or causing damage to persons or to the appliance itself. Lifting by hand or with belts of the appliance is not permitted. Pay attention to the correct direction of forking of the appliance to avoid damage to the same.

05

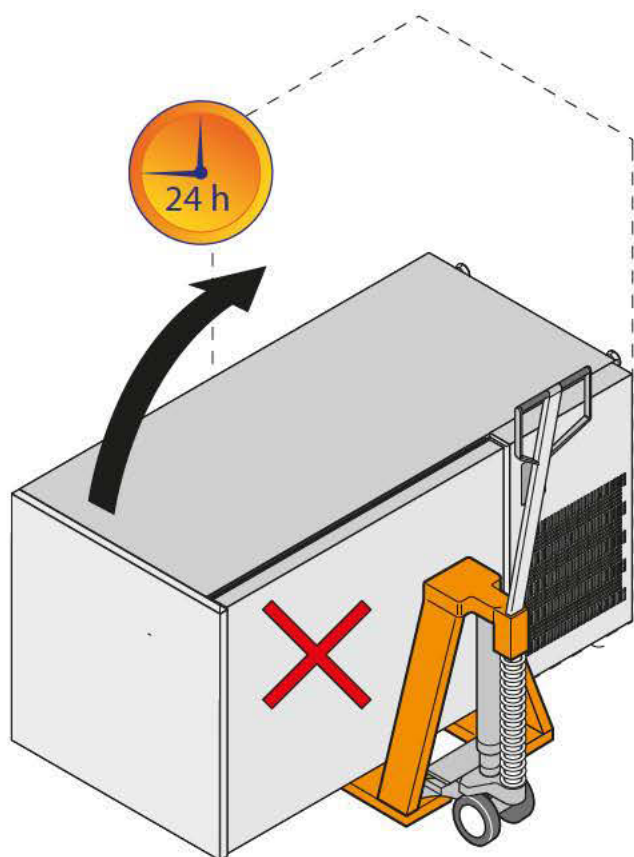
During movements, the appliance must NEVER be turned upside down or placed on its sides. If this is not possible, wait 24 hours before putting it into operation.

06

If the appliance is fitted with wheels, be careful not to push the appliance violently while moving to prevent it from tipping over and becoming damaged. Also pay attention to any unevenness of the sliding surface. The appliance fitted with wheels cannot be levelled so make sure that the support surface is perfectly horizontal, flat and free from any unevenness.



04



05

06



Il baricentro non coincide con il centro geometrico dell'apparecchiatura, fare attenzione all'inclinazione durante gli spostamenti.



Se il trasporto dell'apparecchiatura viene eseguito senza seguire le indicazioni fornite, oltre a danneggiare la macchina, si genera un pericolo di schiacciamento e d'urto, per chi esegue l'operazione e per le persone presenti nella zona delle operazioni.

RIMOZIONE PELLICOLA PROTETTIVA

Quando l'apparecchiatura si trova nel luogo di installazione, staccare lentamente le pellicole protettive dalle sue superfici.

07

Pulire eventuali residui di colla con un solvente adeguato (es. alcool oppure olio) senza usare utensili appuntiti, taglienti, abrasivi oppure detergenti abrasivi, acidi o aggressivi che potrebbero rovinare le superfici.

Le pellicole protettive rimosse possono costituire un grave pericolo per bambini e animali; non lasciarle incustodite ma smaltirle secondo le normative in vigore nel Paese di installazione, nulla deve essere disperso nell'ambiente.



The centre of gravity does not coincide with the geometric centre of the appliance. Pay attention to the inclination when moving.



If the appliance is transported without following the instructions provided, in addition to damaging the machine, there is a danger of crushing and impact for anyone performing the operation and for persons present in the area of operations.

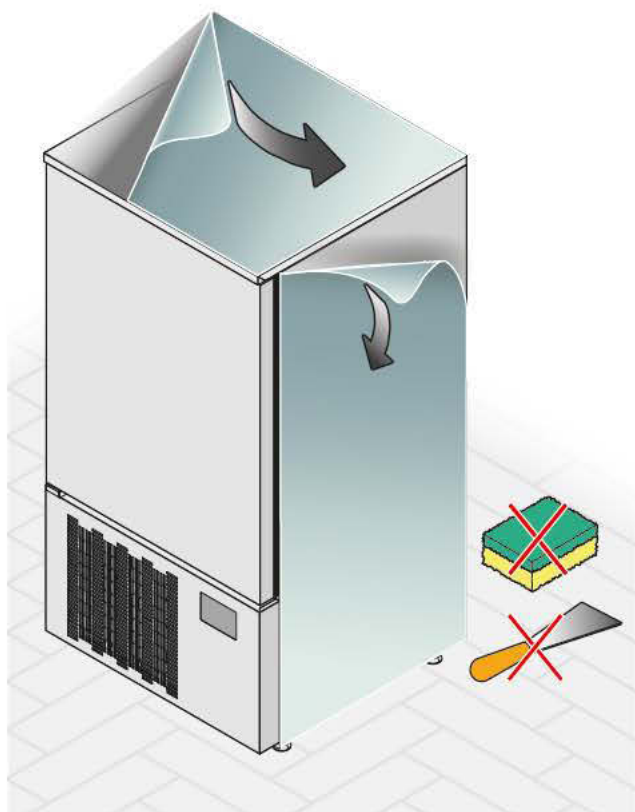
PROTECTIVE FILM REMOVAL

When the appliance is in the place of installation, slowly remove the protective films from its surfaces.

07

Clean away any glue residue with a suitable solvent (e.g. alcohol or oil) without using sharp, pointed and abrasive tools or abrasive, acid or aggressive detergents that could damage the surfaces.

The removed protective films can constitute a serious danger for children and animals; do not leave them unattended but dispose of them according to the regulations in force in the country of installation. Nothing must be dispersed in the environment.



07

Posizionamento

CARATTERISTICHE LOCALE DI INSTALLAZIONE

08
09

Per garantire nel tempo ottime prestazioni dell'apparecchiatura e sicurezza per l'utilizzatore, è indispensabile che il locale di installazione abbia determinate caratteristiche elencate di seguito:

- avere una pavimentazione priva di asperità, perfettamente livellata e che supporti il peso dell'apparecchiatura a pieno carico;
- non essere esposto a raggi del sole diretti e alle intemperie;
- avere un corretto ricambio d'aria e la possibilità di essere ventilato;
- rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- non contenere materiali o sostanze potenzialmente infiammabili o esplosive;
- avere temperatura da +5°C a +32°C (41°F - 90°F) e umidità relativa inferiore al 70%.



L'abbattitore è predisposto per il funzionamento in ambienti in cui la temperatura non sia superiore ai 32°C. Oltre tale temperatura non sono garantite le rese dichiarate. In ambienti eccessivamente umidi e caldi è possibile che si formi un velo di condensa sulle superfici esterne dell'apparecchio.



L'apparecchiatura non deve essere esposta a vibrazioni, rumori ad alta frequenza, polvere o materiali estranei. Tale esposizione può provocare deterioramenti o guasti meccanici.



Non conservare o usare benzina, gas o liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura. I vapori possono causare incendi o esplosioni.

DISTANZE DI RISPETTO

10

L'apparecchiatura non è adatta all'incasso; si consiglia inoltre di mantenere le distanze di rispetto indicate in figura rispetto ad altre apparecchiature o pareti in modo da rendere più agevole la sua pulizia, la disconnessione dall'alimentazione elettrica a fine servizio ed eventuali manutenzioni straordinarie. Se l'apparecchiatura deve essere posizionata vicino a fonti di calore forti, interporre un pannello isolante di protezione.

Positioning

LOCAL INSTALLATION FEATURES

08
09

To ensure excellent performance of the appliance and safety for the user over time, it is essential that the installation room has certain characteristics, listed below:

- a floor without roughness, perfectly levelled and that is able to support the weight of the appliance when fully loaded;
- it must not be exposed to direct sunlight or weathering;
- it must have a correct air exchange and the possibility of being ventilated;
- it must respect the current regulations in terms of safety at work and on systems;
- it must not contain potentially flammable or explosive materials or substances;
- it must have a temperature of between + 5°C and +32°C (41°F - 90°F) and relative humidity lower than 70%.



The blast chiller is designed for operation in environments where the temperature does not exceed 32°C. Above this temperature, the declared yields are not guaranteed. In excessively humid and hot environments, condensate may form on the external surfaces of the appliance.



The appliance must not be exposed to vibrations, high frequency noises, dust or material not relevant to it. Such exposure may cause deterioration or mechanical failure.

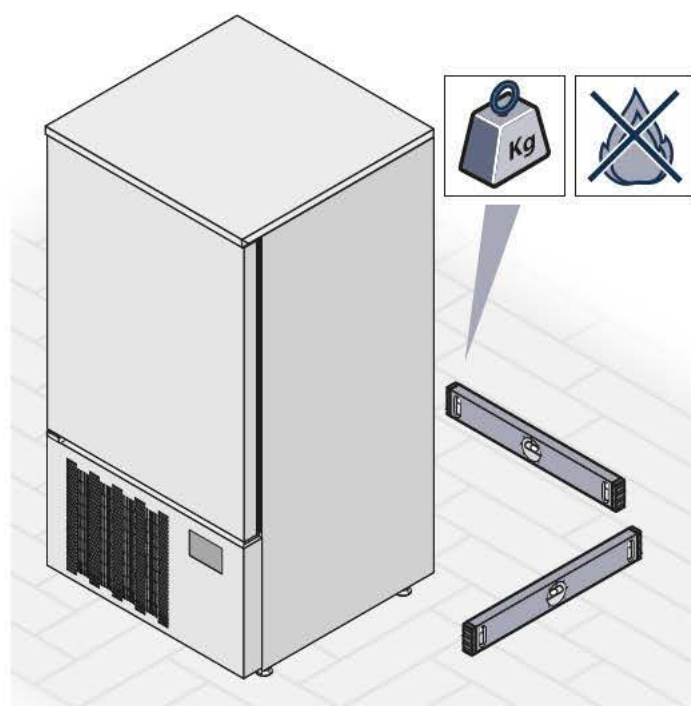
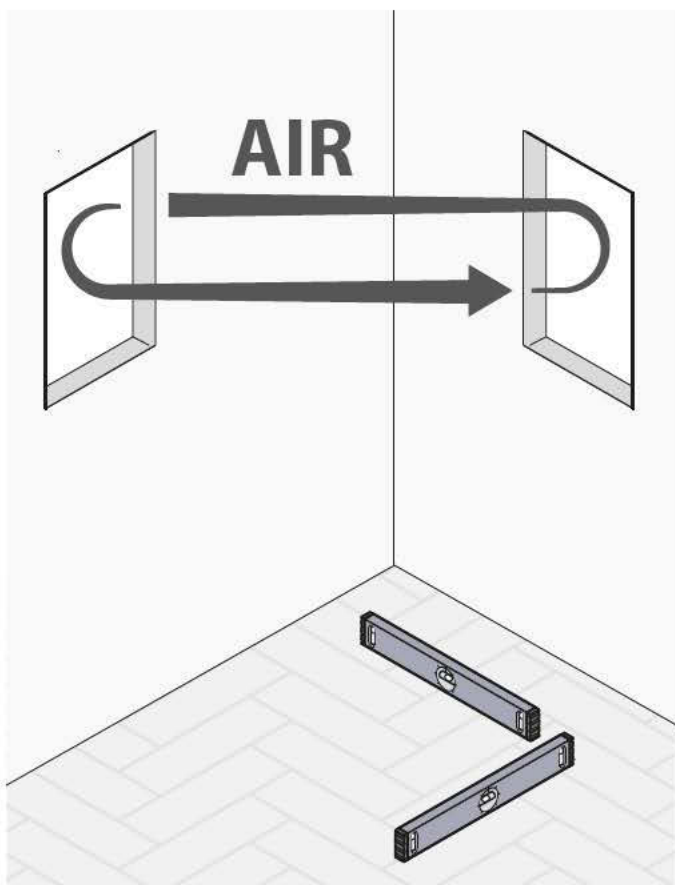


Do not store or use petrol, gas or flammable liquids near the appliance. The vapours may cause a fire or an explosion.

RESPECT DISTANCES

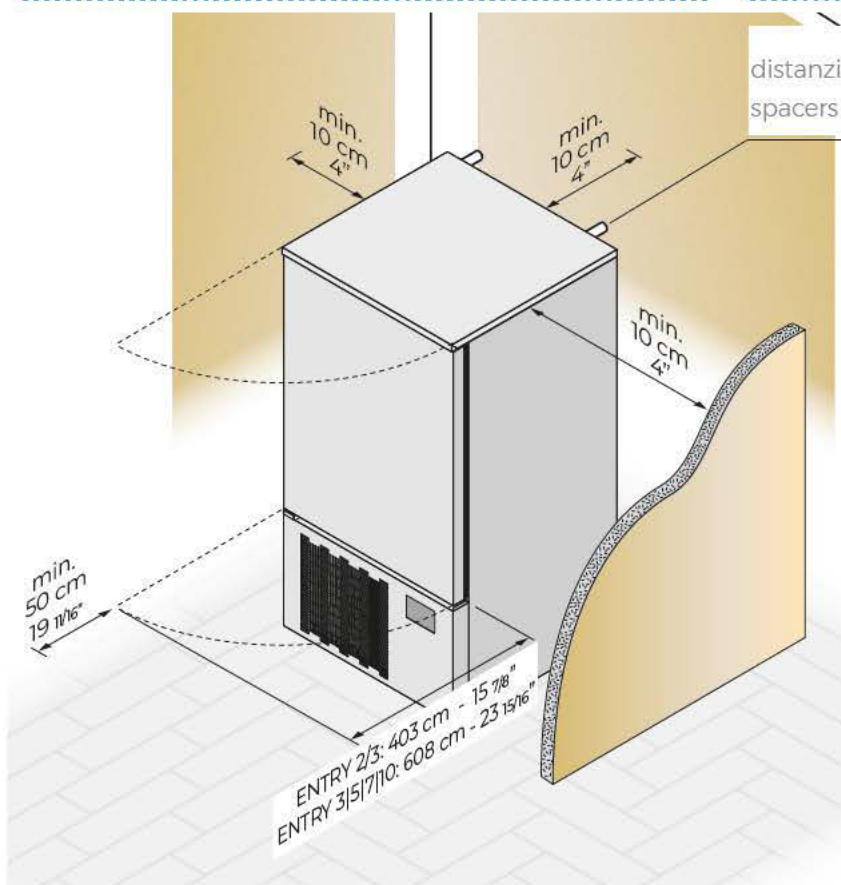
10

The appliance is not suitable for collection; it is also advisable to maintain the respect distances indicated in the figure with respect to other appliances or walls in order to facilitate its cleaning, disconnection from the power supply at the end of the service and any extraordinary maintenance. If the appliance must be positioned near strong heat sources, interpose a protective insulating panel.

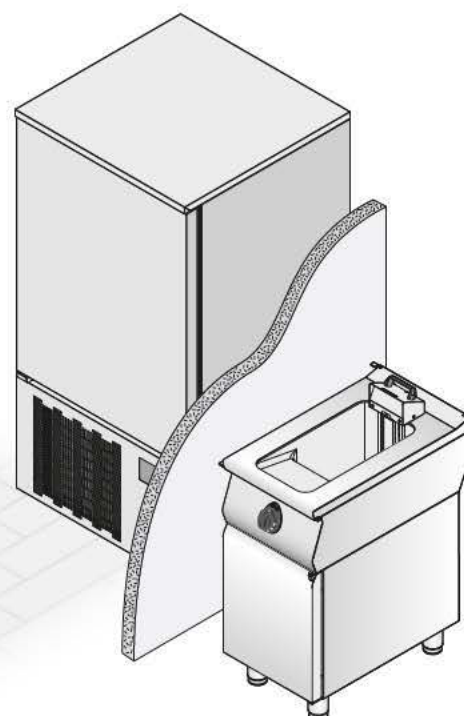


08

09



distanziali
spacers



pannello isolante
di protezione

insulating panel
clothing

Verificare che ci sia spazio sufficiente per aprire del tutto la porta e per caricare comodamente gli alimenti all'interno della cella

Check that there is enough space to fully open the door and to conveniently load the food inside the cell

10

POSIZIONAMENTO

Le apparecchiature montano dei piedini o, e richiesto in fase d'ordine, possono essere fornite già provviste di ruote, le uniche approvate e testate dal Fabbricante. In questo caso si consiglia di vincolare lo spostamento dell'apparecchiatura (ad esempio con una catenella - non fornita) in modo da non danneggiare gli allacciamenti in caso di spostamento eccessivo. Si raccomanda di non applicare ruote o piedini di tipo diverso da quelli già montati sulle apparecchiature. Se vi fosse la necessità di sostituirli perché danneggiati, richiedere i ricambi originali al rivenditore autorizzato o ai centri assistenza.

Mod. 2/3 | 3 | 5

11

Le apparecchiature possono essere appoggiate a pavimento oppure sopra una struttura di portata e materiali adeguati sulla quale appoggiare in modo sicuro e stabile l'apparecchiatura superiore. Non appoggiare le apparecchiature sopra o sotto ad un'altra apparecchiatura dello stesso tipo o diversa.

Mod. 7 | 10 | 15

11

Le apparecchiature devono essere appoggiate unicamente a pavimento, ogni altra diversa soluzione di installazione deve essere concordata ed approvata dal Fabbricante. Non inserire altri accessori o apparecchiature sotto o sopra di essi.

LIVELLAMENTO

Le apparecchiature devono essere perfettamente livellate; se non lo sono, il loro funzionamento ed il deflusso delle condense possono essere compromessi! Inoltre, la perfetta messa a bolla, evita aperture/chiusure accidentali della porta.

Livellamento di apparecchiature con piedini

12

Le apparecchiature devono essere perfettamente livellate ruotando manualmente i piedini di appoggio.

Livellamento di apparecchiature con ruote optional

Le ruote non permettono regolazioni per la messa a bolla, quindi accertarsi che il pavimento sia perfettamente orizzontale.



Fare attenzione, durante gli spostamenti, a non spingere violentemente l'apparecchiatura per evitare che si ribalti e si danneggi.



Se non occorre spostare l'apparecchiatura, bloccare sempre le ruote con gli appositi freni a scatto.

POSITIONING

The appliances are fitted with feet or, if requested at the time of order, it can be supplied already equipped with wheels, the only ones approved and tested by the Manufacturer. In this case it is advisable to constrain the movement of the appliance (for example with a chain - not supplied) in order to avoid damaging the connections in case of excessive movement. It is advisable not to apply wheels or feet of a type other than those already mounted on the appliances. If it is necessary to replace them because they are damaged, request original spare parts from the authorised dealer or service centres.

Mod. 2/3 | 3 | 5

11

The appliances can be placed on the floor or above a structure with adequate capacity and materials on which to place the upper appliance safely and stably. Do not place the appliances above or below another piece of equipment of the same or different type.

Mod. 7 | 10 | 15

11

The appliances must only be placed on the floor. Any other different installation solution must be agreed on and approved by the Manufacturer. Do not insert other accessories or appliances under or above them.

LEVELLING

The appliances must be perfectly level; if they are not, their functioning and the flow of condensate can be compromised! Furthermore, perfect levelling avoids accidental opening/closing of the door.

Levelling of appliances with feet

12

The appliances must be perfectly level, obtained by manually turning the support feet.

Levelling of appliances with optional wheels

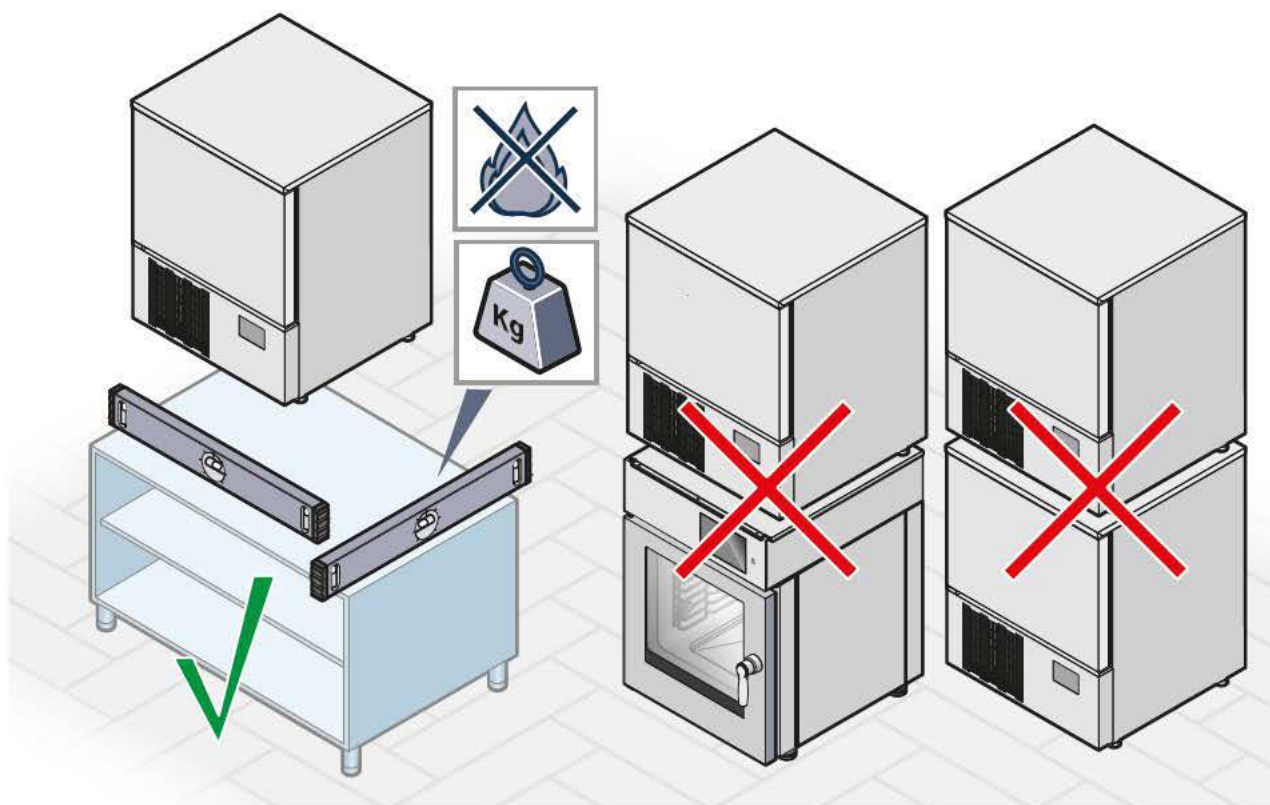
The wheels do not allow adjustments for levelling, so make sure that the floor is perfectly horizontal.



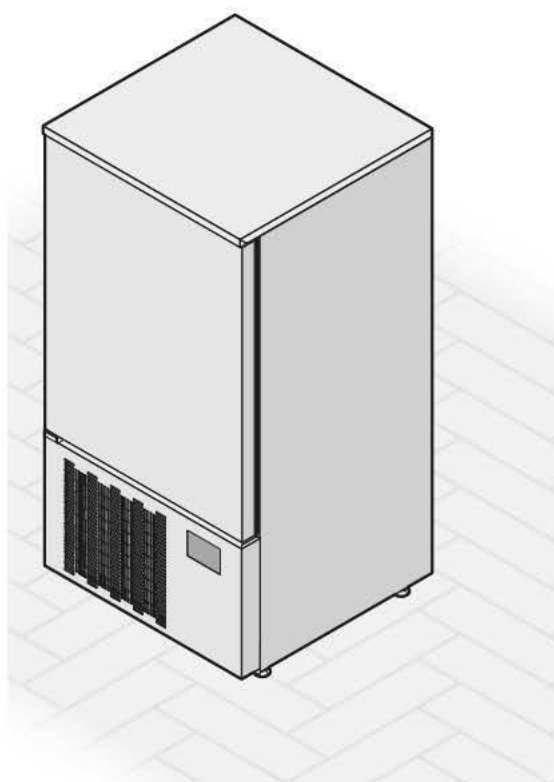
Be careful, when moving, not to violently push the appliance to prevent it from tipping over and being damaged.



If the appliance does not need to be moved, always lock the wheels with the appropriate snap brakes.

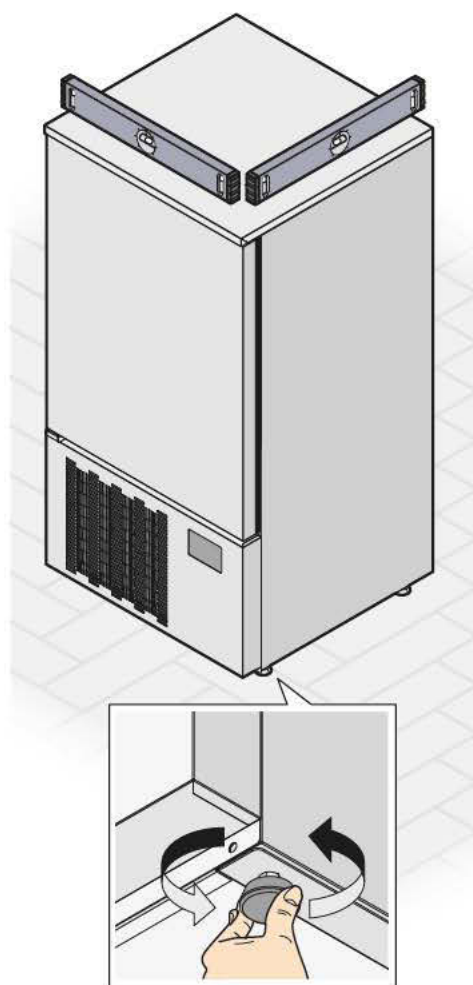


11



12

cod. 9905000010702



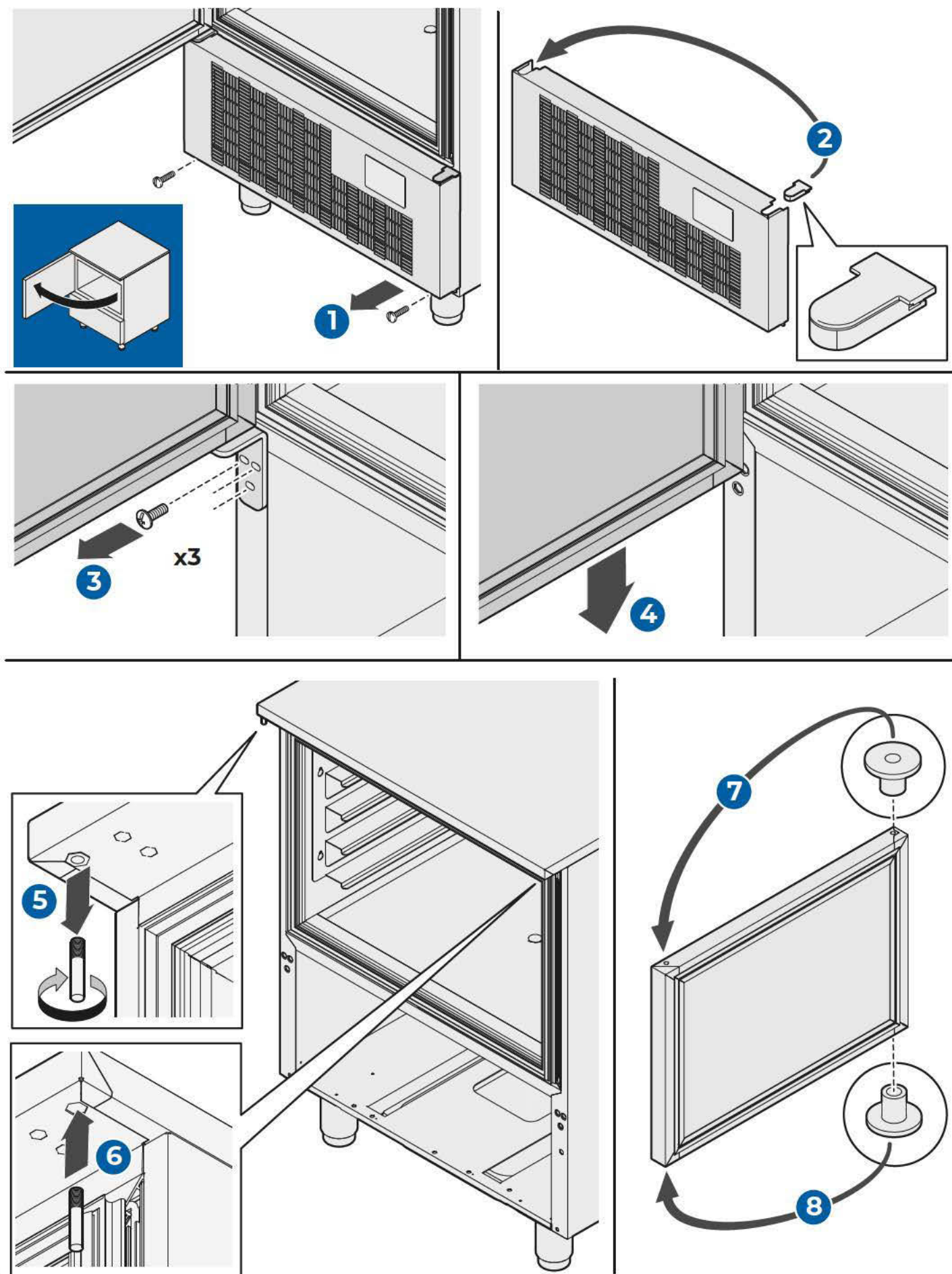
13

REVERSIBILITÀ PORTA

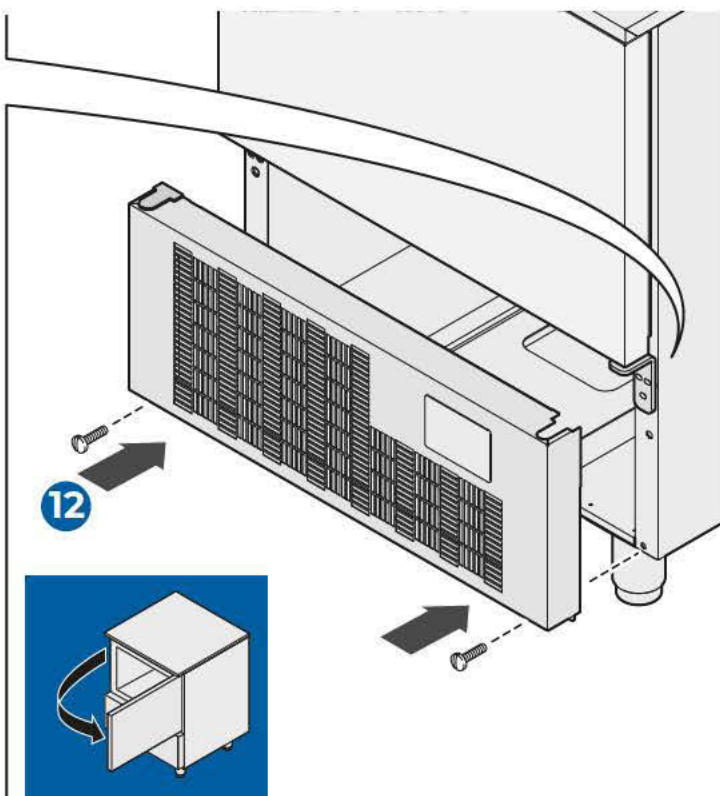
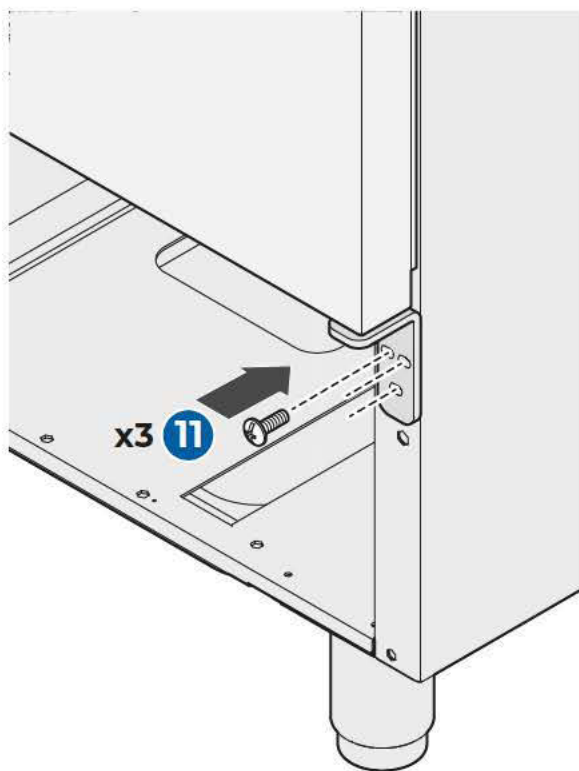
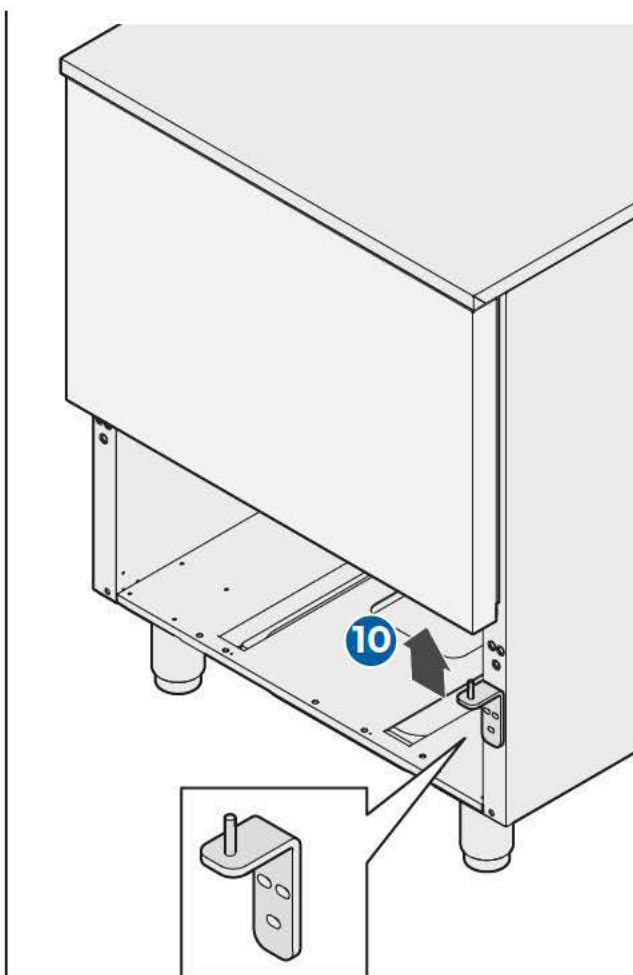
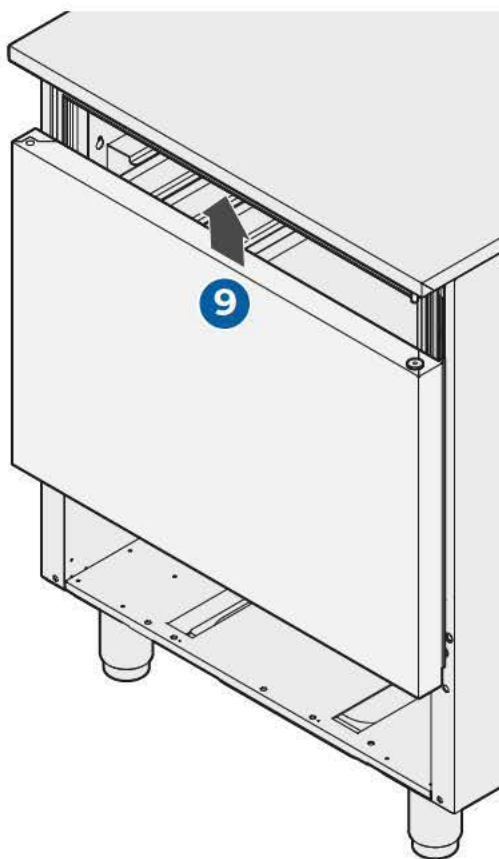
Spostando le cerniere superiori e inferiori è possibile invertire il verso di apertura della porta.

DOOR REVERSIBILITY

You can reverse the opening direction of the door by adjusting the top and bottom hinges.



cod. 9905000010702



Collegamento elettrico

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Prima di procedere all'allacciamento elettrico leggere le avvertenze di sicurezza a p. 8 e confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli riportati nella targhetta matricola. Verificare che l'impianto elettrico sia stato realizzato rispettando le normative vigenti nel Paese di installazione.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchiatura esce dalla fabbrica con cavo di alimentazione e spina Schüko entrambi già montati.

14

Allacciarsi ad una presa provvista a monte di interruttore dedicato, di facile accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura. Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe.

15

Accertarsi che la spina sia accessibile anche dopo aver eseguito correttamente l'installazione. Se non si utilizza l'intera lunghezza del cavo non avvolgerlo su se stesso ma lasciarlo libero e assicurarsi che non intralci il passaggio delle persone e che non causi pericolo. Assicurarsi inoltre che non venga schiacciato o piegato e che non venga a contatto con liquidi di alcun genere né con oggetti affilati o sostanze calde corrosive.

Non è prevista la possibilità di effettuare allungamenti al cavo di nessun tipo. Non permettere ai bambini e agli animali di giocare con il cavo di alimentazione.

Collaudo

Dopo aver posizionato e collegato l'apparecchiatura:

- verificare di aver effettuato un corretto collegamento elettrico;
- verificare che gli assorbimenti siano conformi agli standard;
- verificare che le pressioni del gas del sistema refrigerante siano corrette;
- eseguire almeno un ciclo completo di refrigerazione per verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti dell'apparecchiatura.

Electrical connection

SAFETY WARNINGS

Before proceeding to the electrical connection, read the safety warnings on p. 8 and always compare the system data with that shown on the data plate. Check that the electrical system has been built in compliance with the regulations in force in the country of installation.

ELECTRICAL CONNECTION

The appliance leaves the factory with a power cable and Schüko plug both already fitted.

14

Connect to an outlet upstream of a dedicated switch that is easy to access and installed to the system according to the regulations in force in the country of installation of the appliance. Do not use adapters, multiple sockets or extension cords.

15

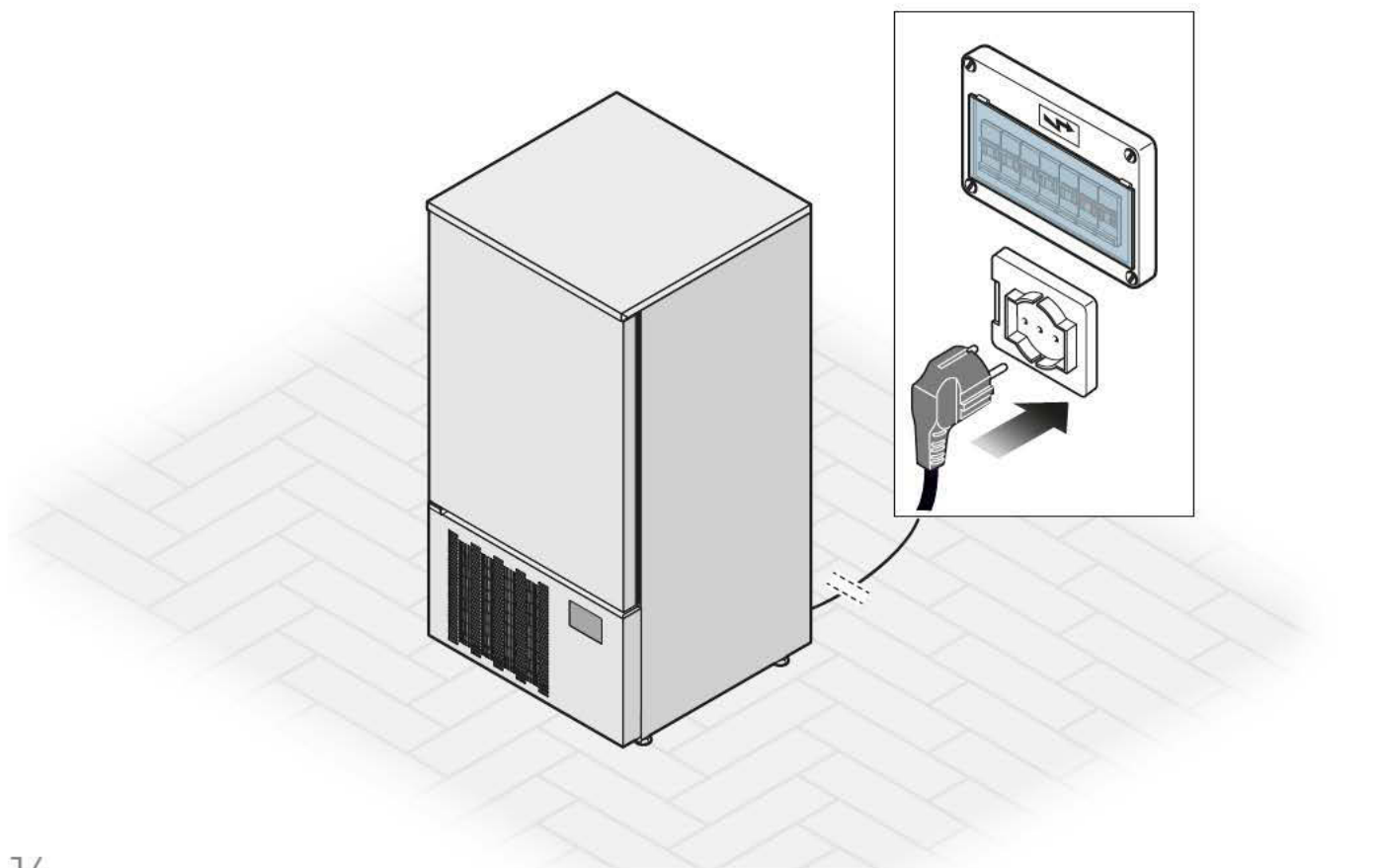
Make sure that the plug is accessible even after correctly installing. If you do not need to use the entire length of the cable, do not wrap it around itself but leave it free and make sure that it does not get in the way or cause danger. Also make sure that it is not compressed or bent and that it does not come into contact with liquids of any kind or with sharp objects or hot corrosive substances.

There is no possibility of lengthening the cable of any kind. Do not allow children or animals to play with the power cord.

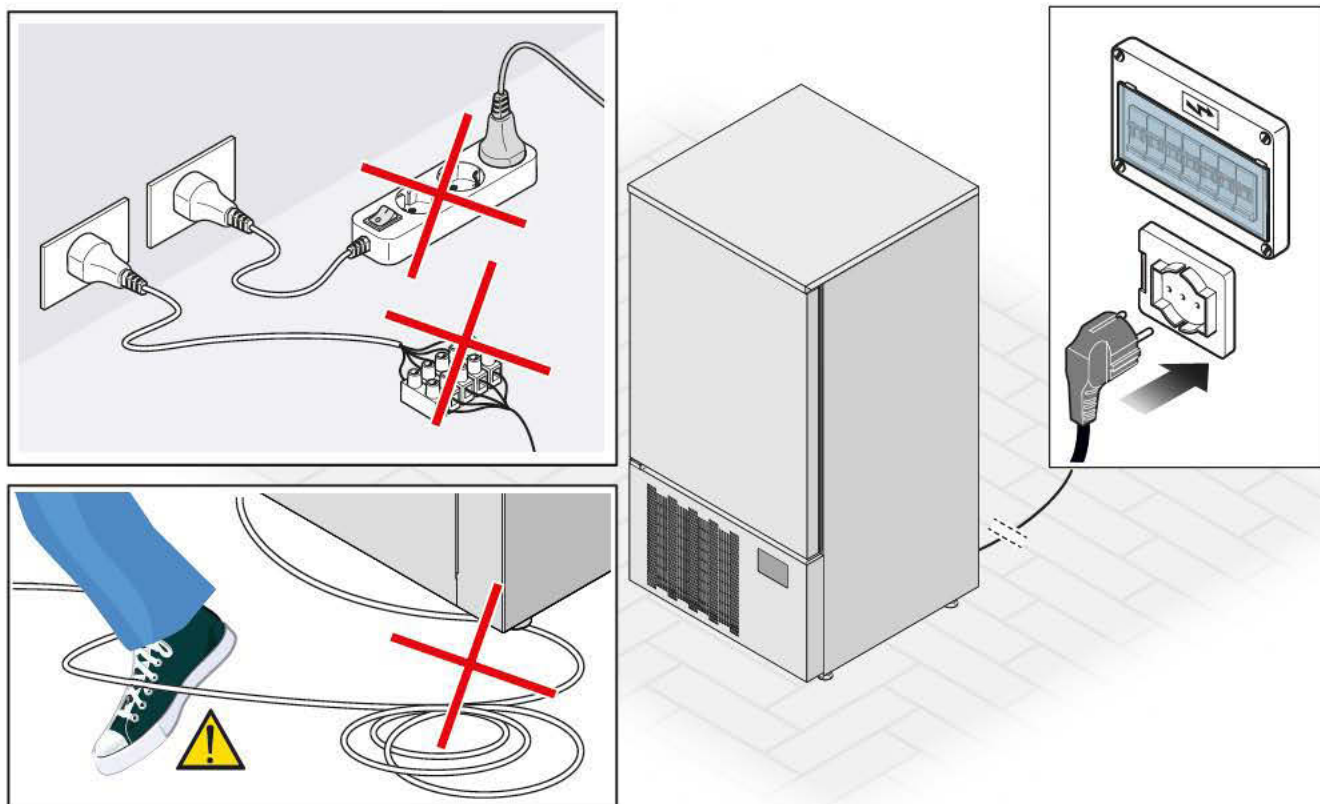
Testing

After positioning and connecting the appliance:

- check that a correct electrical connection has been made;
- check that the absorptions comply with the standards;
- check that the refrigerant system gas pressures are correct;
- Perform at least one complete cycle to make sure that all the components of the appliance work correctly.



14



15

cod. 9905000010702

Utilizzo

Use

Conoscere l'apparecchiatura

Il cibo fresco o appena cucinato ha massima qualità e sapore, tuttavia, se non consumato, già dopo poche ore inizia la proliferazione batterica e gli alimenti iniziano a perdere le iniziali caratteristiche qualitative.

Un abbattitore, a differenza dei normali frigoriferi e congelatori, è in grado di abbassare rapidamente la temperatura dei cibi freschi o già cotti a valori **positivi +3°C (abbattimento) o negativi -18°C (surgelazione)** a seconda delle necessità; in questo modo quando essi verranno rigenerati per servirli, manterranno le loro caratteristiche organolettiche, il loro aspetto e sapore come se fossero stati appena preparati.

Con il tempo i cibi tendono a disidratarsi, cioè a perdere umidità e di conseguenza morbidezza e succosità. Per questa ragione, evitare **di tenere a lungo a temperatura ambiente gli alimenti cotti da abbattere e/o surgelare** e iniziare il ciclo di abbattimento o di surgelazione appena terminata la cottura introducendo l'alimento nell'abbattitore ad una temperatura non inferiore ai +70°C. Il cibo cotto può essere inserito nell'abbattitore anche a temperatura molto alte (>100°C), purché la cella sia preraffreddata.

Oltre ai cicli di abbattimento e surgelazione, l'apparecchiatura è in grado di gestire i seguenti **cicli speciali**:

- **Sanificazione pesce** ► p. 54 Il ciclo di sanificazione, se eseguito in modo corretto, uccide le larve di Anisakis Simplex, un parassita che potrebbe essere presente sui prodotti ittici non sufficientemente cotti o serviti crudi: se le larve penetrano la mucosa gastrica causano dolori addominali e in casi gravi, serie complicazioni.
- **Indurimento gelato** ► p. 55 Ciclo di surgelazione continuo, utilizzato principalmente in gelateria e pasticceria per dare uno "shock termico" ai prodotti in lavorazione.
- **Sbrinamento manuale** ► p. 55 La macchina esegue in automatico dei cicli di sbrinamento ma, in caso di temperature ambientali molto elevate, è possibile avviare manualmente ulteriori cicli di sbrinamento oltre a quelli normalmente previsti.
- **Ricette preimpostate** ► p. 56 Le ricette sono programmi pronti all'uso, memorizzati dal Fabbricante, ciascuno pensato per trattare tipologie diverse di pietanze (es. Carni rosse, Creme, ecc...).

Becoming familiar with the appliance

Fresh or freshly cooked food has maximum quality and flavour, however, if not consumed, bacterial proliferation begins after a few hours and the food begins to lose its initial quality characteristics.

A blast chiller, unlike normal refrigerators and freezers, is able to quickly lower the temperature of fresh or already cooked food to positive **values+ 3°C (blast chilling)** or negative values -18°C (shock freezing) as required; in this way when the food is regenerated to serve it, it will maintain its organoleptic characteristics, appearance and flavour as if it had just been prepared.

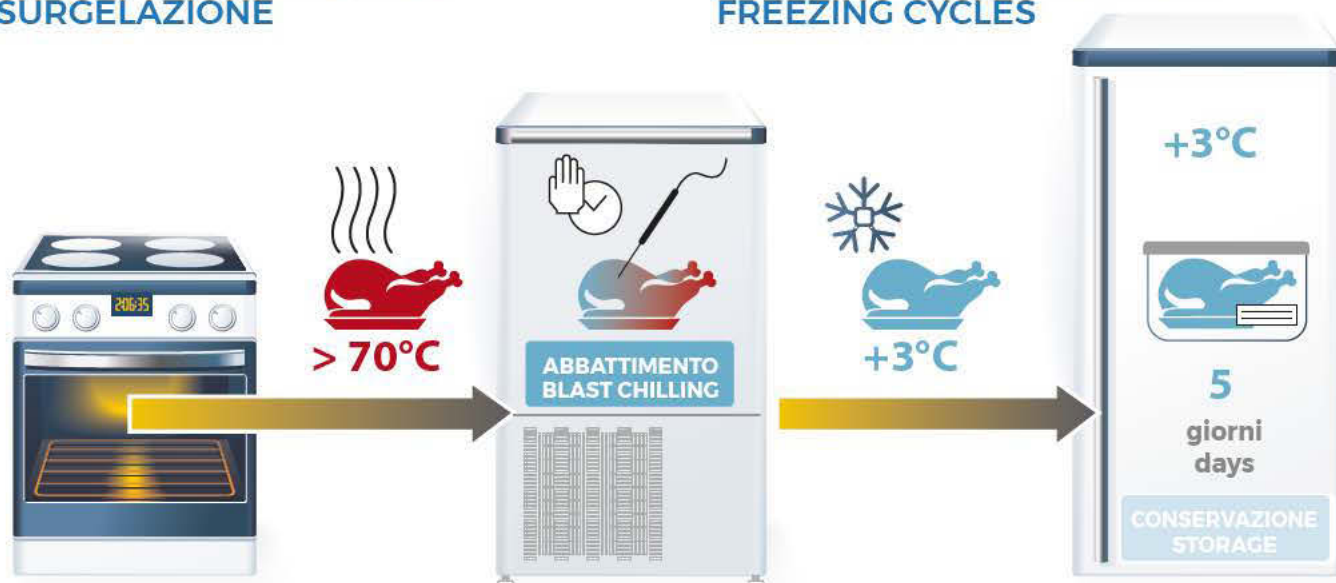
Over time, foods tend to dehydrate, that is, to lose humidity and consequently softness and juiciness. For this reason, avoid **keeping cooked foods to be blast chilled and/or shock frozen for a long time at room temperature** and start the blast chilling or shock freezing cycle as soon as the cooking is finished by introducing the food into the blast chiller at a temperature not lower than + 70°C. Cooked food can also be placed in the blast chiller at very high temperatures (> 100°C), provided the cell is pre-cooled.

In addition to the blast chilling and freezing cycles, the appliance is able to manage the following **special cycles**:

- **Fish sanitation** ► p. 54 The sanitation cycle, if performed correctly, kills the larvae of Anisakis Simplex, a parasite that could be present on fish products that are not sufficiently cooked or served raw: if the larvae penetrate the gastric mucosa they cause abdominal pain and in severe cases, serious complications.
- **Ice cream hardening** ► p. 55 A continuous freezing cycle, mainly used in ice cream and patisseries to give a "thermal shock" to the products being processed.
- **Manual defrost** ► p. 55 The machine automatically performs defrosting cycles but, in case of very high environmental temperatures, it is possible to manually start further defrosting cycles in addition to those normally envisaged.
- **Pre-set recipes** ► p. 56 Therecipes are ready-to-use programs, stored by the manufacturer, each designed to process different types of dishes (e.g. red meats, creams, etc.).

CICLI DI ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

BLAST CHILLING AND SHOCK FREEZING CYCLES



L'**abbattimento positivo** (o refrigerazione) riduce nel più breve tempo possibile la temperatura del prodotto sino a raggiungere i $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore. Il prodotto successivamente deve essere conservato in frigorifero ad una temperatura di $0/+3^{\circ}\text{C}$ dove si conserva fino a 5 giorni.
Avvio ► p. 52

Positive blast chilling (or refrigeration) reduces the temperature of the product in the shortest possible time until it reaches $+3^{\circ}\text{C}$ at the core. The product must then be stored in the refrigerator at a temperature of $0/+3^{\circ}\text{C}$ where it can be kept for up to 5 days.
Start-up ► p. 52

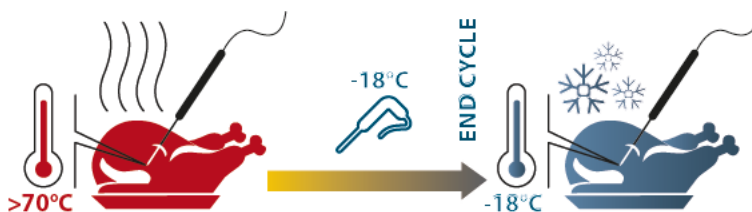


La **surgelazione** (o abbattimento negativo) riduce la temperatura del prodotto sino a raggiungere -18°C al cuore nel più breve tempo possibile. Il prodotto successivamente deve essere conservato in un congelatore ad una temperatura costante di -20°C e può essere consumato anche dopo 3/18 mesi (a seconda del tipo di prodotto) purché sia rispettata la catena del freddo.
Avvio ► p. 52

Shock freezing (or negative blast chilling) reduces the temperature of the product until it reaches -18°C at the core in the shortest possible time. The product must then be stored in a freezer at a constant temperature of -20°C and can be consumed even after 3/18 months (depending on the type of product) provided the cold chain is respected.
Start-up ► p. 52

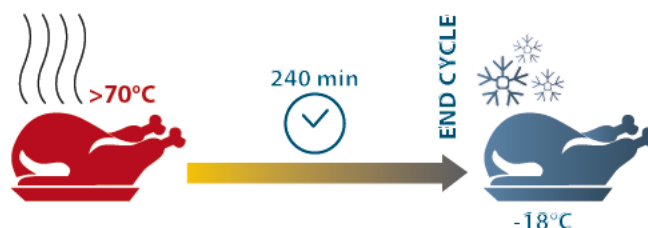
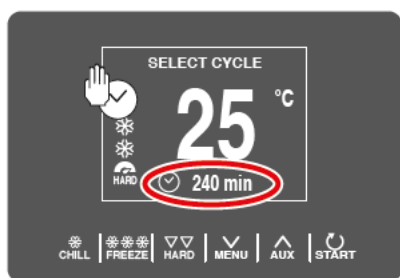
L'apparecchiatura è in grado di lavorare in modo **ma-
nuale** o **automatico**.

The appliance is able to work **manually** or **automatic-
ally**.



 **AUTOMATICO:** l'operatore deve inserire la son-
da cuore negli alimenti da abbattere. In questo
modo essa rileverà costantemente la tempera-
tura al cuore dei cibi nella cella.
Il ciclo di abbattimento termina **quando la son-
da rileva che è stata raggiunta la temperatura
impostata per il ciclo scelto** (es. -20°C).

 **AUTOMATIC:** the operator must insert the core
probe into the food to be blast chilled. In this
way it will constantly detect the core tempera-
ture of the food in the cell.
The blast chilling cycle ends **when the probe
detects that the temperature set for the select-
ed cycle** has been reached (e.g. -20°C).



 **MANUALE:** l'operatore deve inserire manual-
mente la **durata del ciclo** di abbattimento.
Il ciclo di abbattimento termina **al raggiungi-
mento del tempo impostato** (es. 240 min).

 **MANUAL:** the operator must manually enter
the **duration of the blast** chilling cycle.
The blast chilling cycle ends **when the set time
is reached** (e.g. 240 min).

Al termine di ogni **ciclo di abbattimento** o **surgelazio-
ne**, inizia automaticamente una **fase di conservazione**
dei prodotti (a +3°C o -18°C a seconda se il cibo è stato
abbattuto o surgelato) per mantenerli in temperatura
fino alla loro rimozione che deve avvenire nel più breve
tempo possibile.

Si consiglia di conservare i cibi abbattuti o surgela-
ti all'interno di contenitori per alimenti, chiusi da un
coperchio ermetico e di etichettare le confezioni con
un'etichetta adesiva sulla quale scrivere il contenuto, e
la data di preparazione e di scadenza.

At the end of each **blast chilling** or **shock freezing cy-
cle**, a product **preservation phase** begins automatical-
ly (at +3°C or -18°C depending on whether the food has
been blast chilled or shock frozen) to keep it at tem-
perature until it is removed, which must happen in the
shortest possible time.

It is advisable to store blast chilled or shock frozen foods
inside food containers, closed with an airtight lid and to
label them with an adhesive label on which to write the
contents and the date of preparation and expiry.

Contenuto	_____

Data di preparazione	_____
Data di scadenza	_____

Content	_____

Preparation date	_____
Expiry date	_____

COME USARE LA SONDA CUORE

La sonda cuore deve essere inserita nei cibi da trattare: in questo modo essa rileverà costantemente la temperatura al cuore dei cibi nella cella. Quando la sonda rileva che è stata raggiunta la temperatura impostata per il ciclo scelto (es. 3°C) il ciclo di abbattimento o di surgelazione termina con la certezza che i cibi, anche nel loro punto più interno, sono stati correttamente abbattuti o surgelati.

16

La sonda deve essere inserita al centro del prodotto di pezzatura o taglio più grosso, avendo cura che la sua punta non fuoriesca dal prodotto stesso o che non tocchi la teglia.



La sonda al cuore deve essere inserita a fondo fino al centro dell'alimento assicurandosi che non esca, deve essere maneggiata con attenzione perché appuntita.

Alla fine del ciclo di lavoro, estrarre la sonda dai cibi prima di estrarre la teglia dall'abbattitore, pulirla con un panno morbido e acqua tiepida, poi riporla nella cella. Non lasciare pendere la sonda al cuore al di fuori della porta dell'abbattitore.

Al fine di evitare contaminazioni indesiderate, la sonda deve essere pulita e sanificata prima di ogni ciclo di lavoro.

Maneggiare con attenzione la sonda in quanto è appuntita.

HOW TO USE THE CORE PROBE

The core probe must be inserted in the food to be treated: in this way it will constantly detect the temperature at the core of the food in the cell. When the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. 3°C) the blast chilling or shock freezing cycle ends with the certainty that the food, even at its innermost point, has been correctly blast chilled or shock frozen.

16

The probe must be inserted in the centre of the larger product of size or cut, ensuring that its tip does not come out of the product itself or that it does not touch the pan.



The core probe must be inserted all the way to the centre of the food, making sure that it does not come out; it must be handled carefully because it is pointed.

At the end of the operating cycle, pull the probe out of the food before removing the tray from the blast chiller, clean it using a soft cloth and warm water, then put it back in the cell.

Do not leave the core probe hanging outside the blast chiller door.

In order to avoid undesirable contamination, the probe must be cleaned and sanitised before each work cycle. Handle the probe carefully as it is pointed.



16

CARICARE CORRETTAMENTE L'APPARECCHIATURA

Le pietanze vanno sistemate, in unico strato, in recipienti:

- scoperti: si raccomanda di evitare di coprire le teglie con coperchi o pellicole isolanti i quali potrebbero compromettere le tempistiche di lavorazione.
- adatti all'uso alimentare;
- resistenti alle temperature raggiunte dai cicli di abbattimento o surgelazione;
- con bordi bassi: le teglie con minor profondità e comunque non superiori ai 40 mm, non ostacolano il flusso d'aria che investe il prodotto. Lo spazio minimo da mantenere da una teglia all'altra è di 2 cm.

È consigliabile operare cicli di abbattimento su un solo tipo di prodotto o con prodotti che abbiano simili consistenza e contenuto d'acqua poiché ogni prodotto necessita di un tempo diverso di raffreddamento.

17

I recipienti dovranno essere sistemati in modo omogeneo e uniforme all'interno della cella.

Un corretto posizionamento dei contenitori permetterà la libera circolazione dell'aria all'interno della cella: evitare di ostruire le ventole di aerazione e di sovraccaricare l'apparecchiatura oltre i limiti consentiti.

Si raccomanda inoltre di non collocare i contenitori o teglie caldi direttamente sul fondo della cella.

Per prestazioni ottimali, non superare le capacità di carico indicate nella tabella seguente.

CORRECTLY LOAD THE APPLIANCE

The dishes should be arranged, in a single layer, in containers:

- uncovered: it is advisable to avoid covering the trays with lids or insulating film which could affect the processing time.
- suitable for food use;
- resistant to temperatures reached by blast chilling or shock freezing cycles;
- with low edges: shallow trays and in any case those not greater than 40 mm do not hinder the flow of air that strikes the product. The minimum space to keep between one tray and the other is 2 cm.

It is advisable to operate blast chilling cycles on one type of product only or with products with similar consistency and water content because each product requires a different cooling time.

17

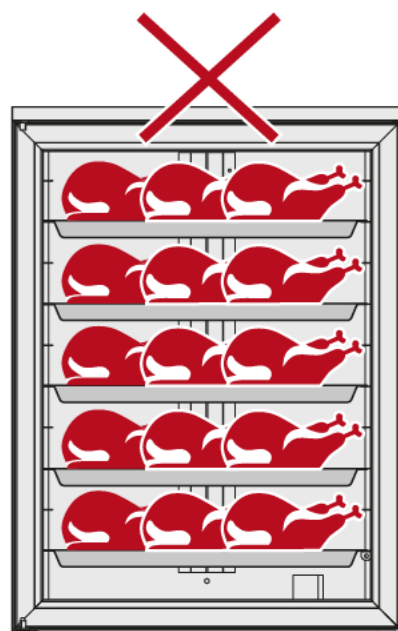
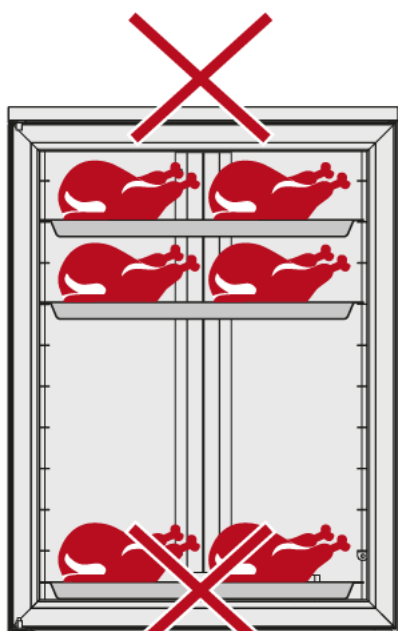
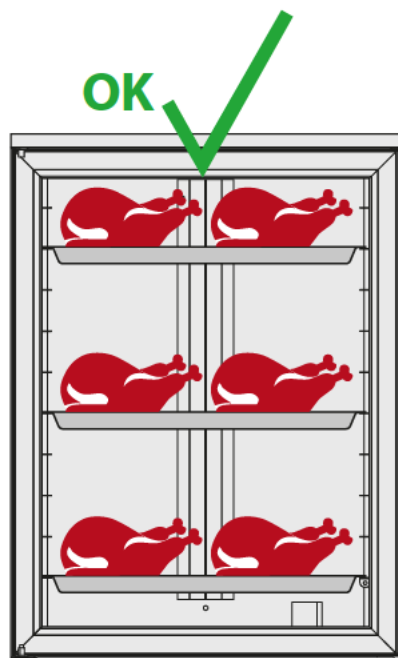
The containers must be arranged evenly and uniformly inside the cell.

Correct positioning of the containers will allow the free circulation of air inside the cell: avoid obstructing the ventilation fans and overloading the appliance beyond the permitted limits.

It is also advisable not to place hot containers or trays directly on the bottom of the cell.

For optimal performance, do not exceed the load capacities shown in the following table.

Mod. ENTRY	Capacità abbattimento Blast chilling capacity [kg / 90 min.]	Capacità surgelazione Shock freezing capacity [kg / 240 min.]	Numero griglie Number of grilles	Tipo griglie Type of grilles
2/3	6 kg	4 kg	3	GN 2/3
3	12 kg	8 kg	3	GN 1/1
5	18 kg	12 kg	5	GN 1/1
7	25 kg	18 kg	7	GN 1/1
10	32 kg	22 kg	10	GN 1/1
15	40 kg	28 kg	15	GN 1/1



17

Preferire sempre teglie di minor profondità e comunque non superiori ai 40 mm, per non ostacolare il flusso d'aria che investe il prodotto. Lo spazio minimo da mantenere da una teglia all'altra è di 2 cm.

18

Usufruire di tutta la superficie disponibile sulla teglia distanziando opportunamente i prodotti. Non superare comunque il peso indicato.

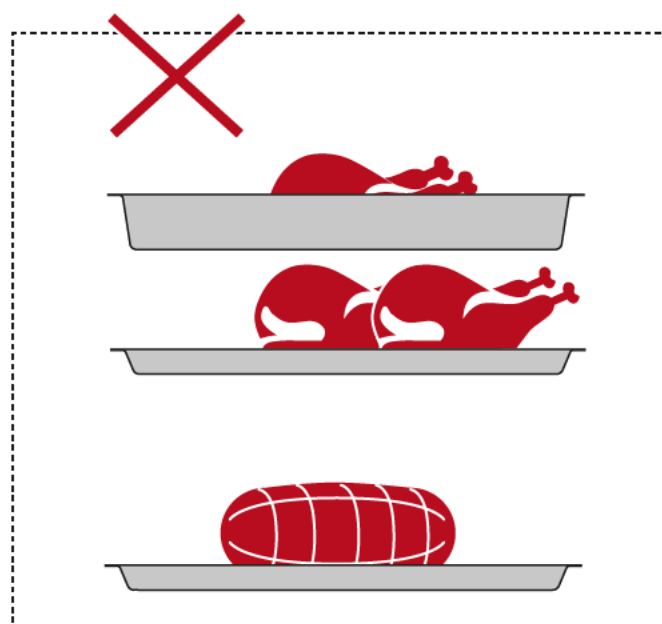
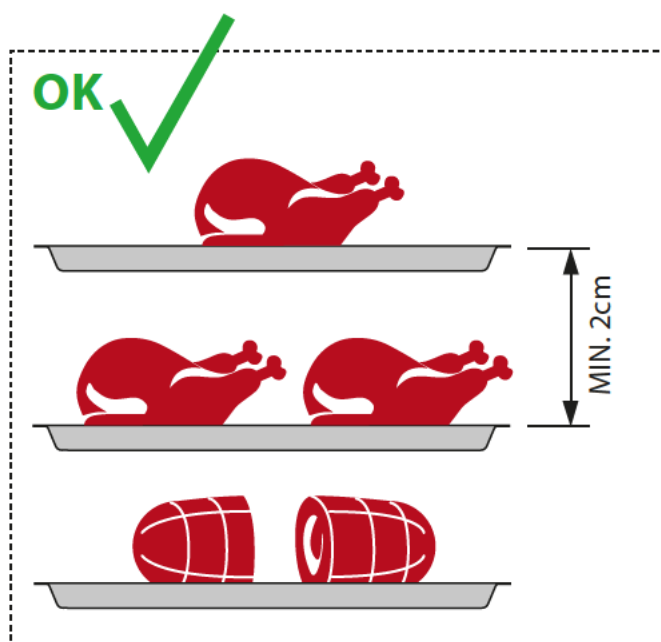
Dividere nel maggior numero di pezzi possibile il prodotto da trattare, in modo da aumentare la superficie esposta all'azione dell'abbattitore.

Always prefer trays of less depth and in any case not deeper than 40 mm, in order not to obstruct the airflow hitting the product. The minimum space to keep between one tray and the other is 2 cm.

18

Use the entire surface available on the tray, spacing the products out appropriately. Do not exceed the indicated weight.

Divide the product to be processed in as many pieces as possible in order to increase the surface exposed to the action of the blast chiller.



18

cod. 9905000010702

Non coprire le feritoie frontali di aerazione.

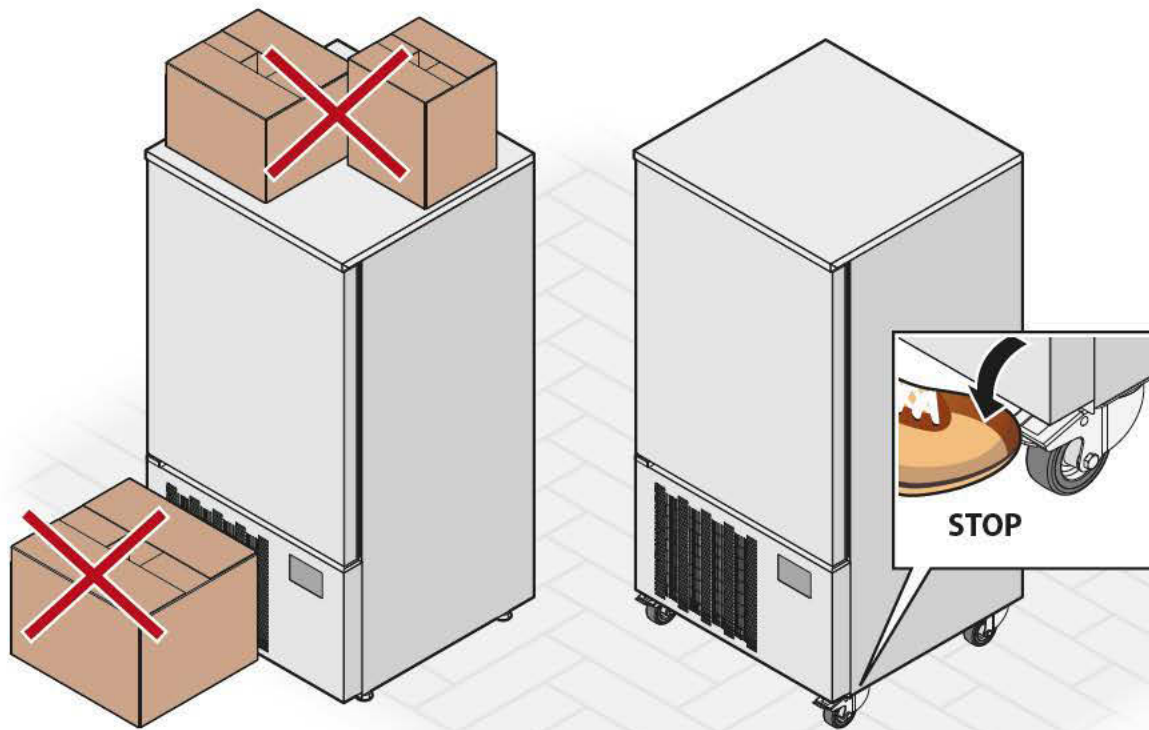
19

Se l'apparecchiatura monta delle ruote, durante il normale utilizzo, agire sul freno delle ruote anteriori per bloccare gli spostamenti accidentali.

Do not cover the front ventilation slits.

19

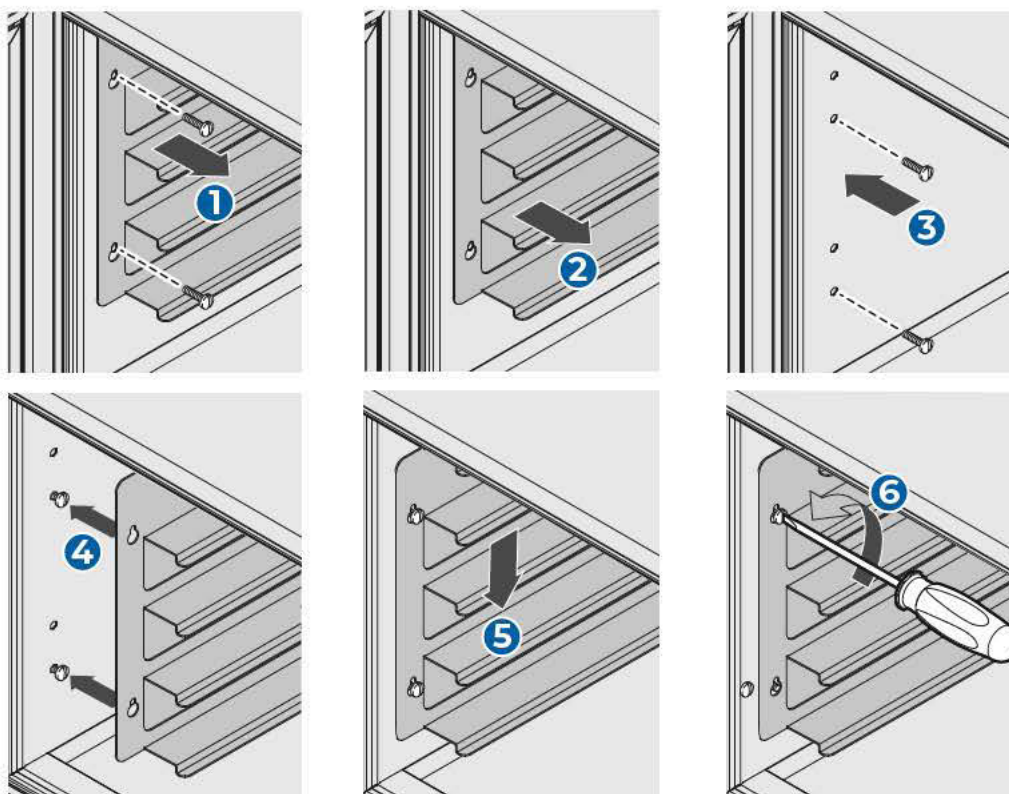
If the appliance is fitted with wheels, during normal use, act on the front wheel brake to block accidental movements.



19

ADATTAMENTO GUIDE DA VERSIONE GN A EN

ADJUSTING THE GUIDES FROM THE GN VERSION TO EN



20

Utilizzo

Prima dell'utilizzo leggere attentamente le avvertenze di sicurezza a p. 9; rispettarle significa usare l'apparecchiatura in modo sicuro e mantenere nel tempo le sue prestazioni. Al primo utilizzo effettuare una pulizia come indicato a p. 58.

In questo capitolo viene spiegato come....

- Accendere l'apparecchiatura ► p. 50
- Conoscere il pannello comandi ► p. 48
- Impostare la lingua, la data e l'ora ► p. 50
- Avviare un ciclo di preraffreddamento ► p. 51
- Avviare un ciclo di abbattimento o surgelazione ► p. 52
- Usare i cicli speciali:
 - Sanificazione pesce ► p. 54
 - Indurimento gelato ► p. 55
 - Sbrinamento manuale ► p. 55
 - Ricette preimpostate ► p. 56

Use

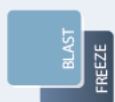
Before use, carefully read the safety warnings on p. 9; respecting them means using the appliance safely and maintaining its performance over time. When using for the first time, clean as indicated on p. 58.

This chapter explains how....

- Turn on the appliance ► p. 50
- Becoming familiar with the control panel ► p. 48
- Set the language, date and time ► p. 50
- Start a pre-cooling cycle ► p. 51
- Start a blast chilling or shock freezing cycle ► p. 52
- Use special cycles:
 - Fish sanitation ► p. 54
 - Ice cream hardening ► p. 55
 - Manual defrost ► p. 55
 - Pre-set recipes ► p. 56

Cosa succede in caso di black-out?

Se durante un ciclo in corso c'è una interruzione della corrente elettrica, al ripristino della stessa, l'apparecchiatura si comporterà in due modi diversi:



se era in corso un **ciclo di abbattimento o surgelazione**, il ciclo viene ripreso tenendo in considerazione la durata della mancanza di Tensione

What happens in the event of a power outage?

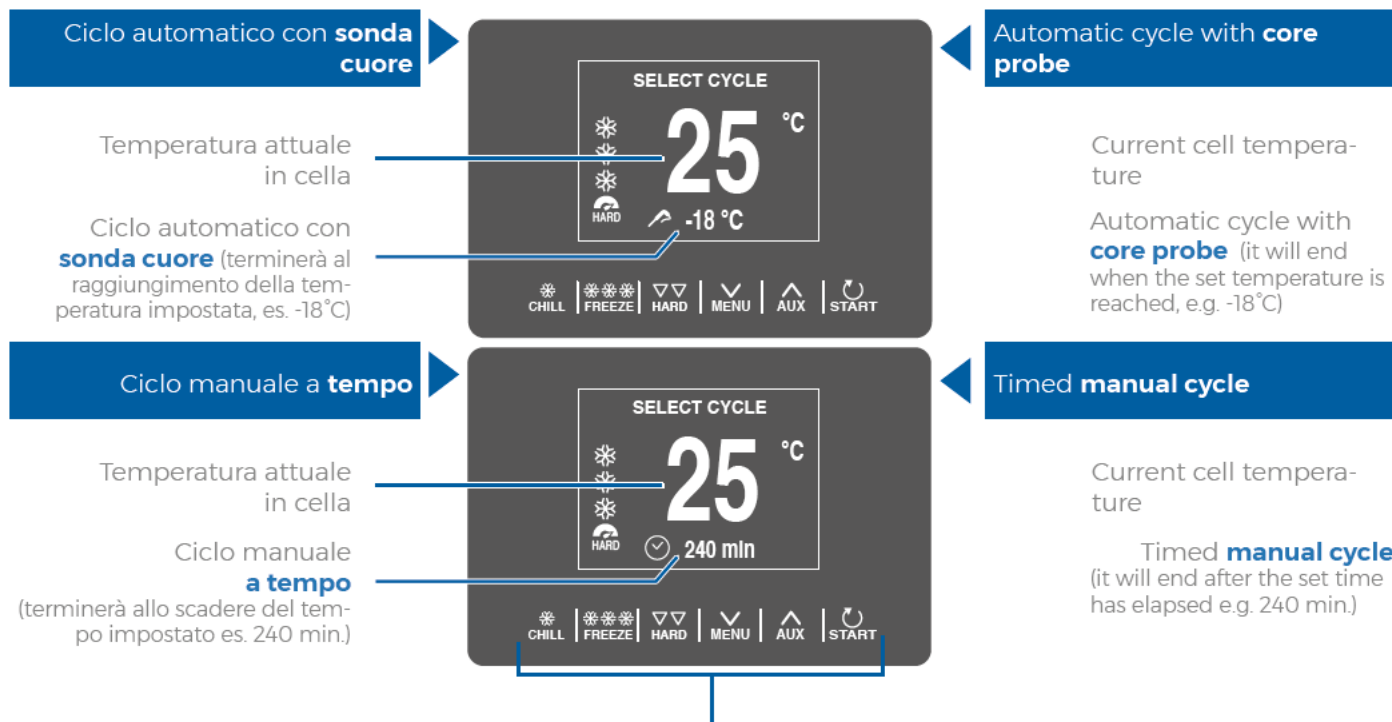
If during a cycle in progress there is an interruption in the electricity supply, when it is restored, the appliance will behave in two different ways:



se era in corso una **fase di conservazione**, il ciclo prosegue mantenendo le stesse impostazioni

if a **blast chilling or shock freezing cycle** was in progress, the cycle is resumed taking into account the duration of the absence of voltage

if a **preservation phase** was in progress, the cycle continues keeping the same settings



CHILL

- Permette di selezionare rapidamente un ciclo di abbattimento +3°C.
- Una volta selezionato, permette di passare da un abbattimento automatico con sonda cuore ad uno manuale a tempo e viceversa.
- All'interno di un menu o durante un'impostazione funziona come "ESC" (riporta alla pagina precedente)



CHILL

- It is used to quickly select a blast chilling cycle +3°C.
- Once selected, it is used to switch from automatic chilling with core probe to manual timed and vice-versa.
- Within a menu or during a setting it functions as "ESC" (returns to the previous page)



FREEZE

- Permette di selezionare rapidamente un ciclo di surgelazione -18°C.
- Una volta selezionato, permette di passare da una surgelazione automatica con sonda cuore ad una manuale a tempo e viceversa.



FREEZE

- It is used to quickly select a shock freezing cycle -18°C.
- Once selected, it is used you to switch from automatic shock freezing with a core probe to a timed manual one and vice-versa.



HARD

- Permette di aggiungere una fase HARD (facoltativa) a quella SOFT, standard



HARD

- It is used to add a HARD phase (optional) to the SOFT one, standard



MENU

- Fa accedere al menu di impostazione all'interno di un menu, permette la navigazione verso il basso.
- Durante un'impostazione, decrementa il valore.



MENU

- It is used to access the settings menu within a menu, it allows navigation downwards.
- During a setting, it decreases the value.



AUX

- Fa accedere al menu dei cicli speciali della macchina.
- All'interno di un menu, permette la navigazione verso l'alto.
- Durante un'impostazione: incrementa il valore



AUX

- It accesses the special cycles menu of the machine.
- Within a menu, it allows navigation upwards.
- During a setting: it increases the value



START

- Avvia la funzione selezionata o dà accesso alla pagina di menu selezionata
- Interrompe il ciclo in corso
- Durante un'impostazione, rende modificabile un valore; una successiva pressione conferma il valore impostato.



START

- It starts the selected function or gives access to the selected menu page
- It stops the cycle in progress
- During a setting, it makes a value editable; a subsequent press confirms that value set.

	Temperatura cella		Uscita compressore accesa
	Temperatura al cuore		Numero della fase in corso
	Ciclo manuale a tempo		Porta aperta
	Ciclo automatico con sonda cuore		Ciclo completato con successo
	Ciclo in corso		Ciclo NON completato con successo
	Surgelazione SOFT in corso		Ciclo speciale indurimento gelato in corso
	Surgelazione HARD in corso		Ciclo speciale sanificazione pesce in corso
	Abbattimento SOFT in corso		Abbattimento HARD in corso

	Cell temperature		Compressor output on
	Core temperature		Number of the phase in progress
	Timed manual cycle		Door open
	Automatic cycle with core probe		Cycle completed successfully
	Cycle progress in		Cycle NOT completed successfully
	SOFT shock freezing in progress		Special ice cream hardening cycle in progress
	HARD shock freezing in progress		Special Fish sanitation cycle in progress
	SOFT blast chilling in progress		Blast chilling HARD in progress

ACCENDERE L'APPARECCHIATURA

TURN ON THE APPLIANCE

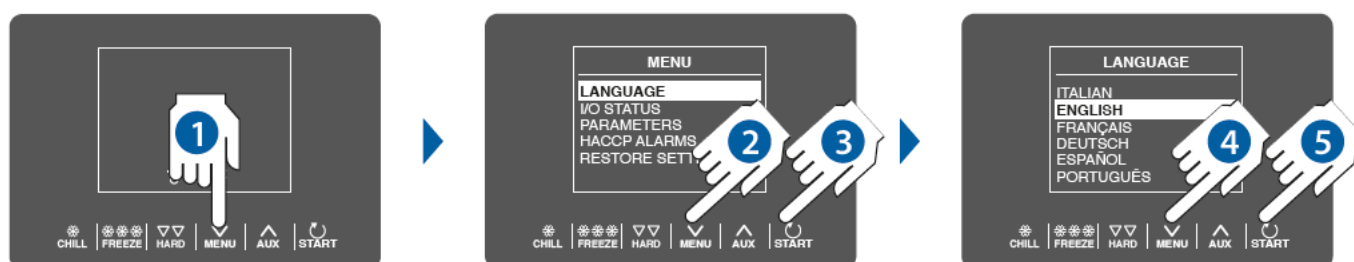


- 1 Alimentare l'apparecchiatura inserendo la spina nella presa prevista.
- 2 Quando l'apparecchiatura viene alimentata apparirà per alcuni secondi una schermata di caricamento del sistema.
- 3 Successivamente apparirà la schermata principale con l'indicazione della temperatura in cella (nell'esempio 16°C): l'apparecchiatura è pronta all'utlizzo.

- 1 Power the appliance by inserting the plug into the socket provided.
- 2 When the appliance is powered, a system loading screen will appear for a few seconds.
- 3 Then the main screen will appear with an indication of the temperature in the cell (in the example 16°C): the appliance is ready for use.

IMPOSTAZIONI INIZIALI

INITIAL SETTINGS



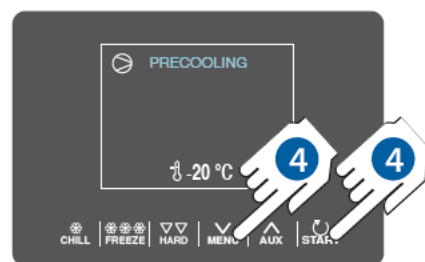
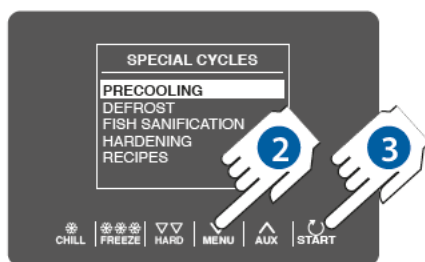
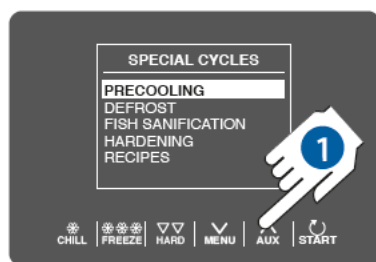
- 1 Toccare il tasto **MENU**: appare la schermata **"IMPOSTAZIONI | MENU"**.
- 2 Con i tasti **AUX** e **MENU** scorrere le varie voci fino a selezionare **"LINGUE | LANGUAGE"**.
- 3 Confermare con il tasto **START**.
- 4 Con i tasti **AUX** e **MENU** scorrere le varie lingue disponibili fino a selezionare quella che interessa.
- 5 Confermare con il tasto **START**.

- 1 Touch the **MENU** key: the **"SETTINGS | MENU"** screen will appear.
- 2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items and then select **"LINGUE | LANGUAGE"**.
- 3 Confirm with the **START** key.
- 4 Use the keys **AUX** and **MENU** to scroll through the various languages available and then selected the relevant one.
- 5 Confirm with the **START** key.

AVVIARE UN CICLO DI PRERAFFREDDAMENTO

Prima di avviare un ciclo di Abbattimento o di Surgelazione, specialmente se gli alimenti da trattare sono di grossa pezzatura o molto caldi, **è preferibile preraffreddare la cella** e, una volta raggiunta la temperatura impostata, introdurre gli alimenti.

Il preraffreddamento è un ciclo di refrigerazione di durata infinita che può precedere tutti i cicli di funzionamento.



1 Accedere al menu **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES** con il tasto **AUX**.

2 Con i tasti **AUX** e **MENU** scorrere le varie voci fino a selezionare **"PRERAFFREDDAMENTO | PRECOOLING"**.

3 Confermare con il tasto **START**.

4 Appare la schermata con l'indicazione della temperatura che sarà raggiunta (nell'esempio -20°C); se necessario modificarla utilizzando i tasti **MENU** e **AUX**.

5 Premere **START** per far partire il preraffreddamento.

Al raggiungimento della temperatura prevista, viene emesso un segnale acustico ma il preraffreddamento non viene interrotto; esso continua, mantenendo la temperatura cella raggiunta, fino alla pressione del tasto **START** per 2 secondi o fino all'avvio di un ciclo di abbattimento o di surgelazione.

START A PRE-COOLING CYCLE

Before starting a Blast Chilling or Shock freezing cycle, especially if the food to be treated is large in size or very hot, **it is preferable to pre-cool the cell** and, once the set temperature has been reached, to introduce the food.

Pre-cooling is a refrigeration cycle of infinite duration that can precede all the operating cycles.

1 Access the **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES-** menu with the **AUX** key.

2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items and then select **"PRERAFFREDDAMENTO | PRECOOLING"**.

3 Confirm with the **START** key.

4 The screen appears indicating the temperature that will be reached (in the example -20°C); if necessary modify it using the **MENU** and **AUX** keys.

5 Press **START** to start pre-cooling.

When the expected temperature is reached, an acoustic signal is emitted but the pre-cooling is not interrupted; it continues, keeping the cell temperature reached, until the **START** key is pressed for 2 seconds or until a blast chilling or shock freezing cycle starts.

Note:

Se vengono selezionati dei cicli di abbattimento e surgelazione durante il preraffreddamento, il dispositivo passerà a visualizzare l'impostazione dei cicli.

Durante un preraffreddamento in corso vengono comunque eseguiti dalla macchina gli sbrinamenti automatici previsti.

In caso di sospensione dell'energia elettrica, eventuali cicli di preraffreddamento in corso saranno ripresi da capo al ripristino della corrente.

Notes:

If blast chilling and shock freezing cycles are selected during pre-cooling, the device will switch to displaying the cycle setting.

During a pre-cooling in progress, the automatic defrosts provided are in any case performed by the machine.

In case of suspension of the electricity, any pre-cooling cycles in progress will be restarted from the beginning to restore the current.

AVVIARE UN CICLO DI ABBATTIMENTO O SURGELAZIONE

L'apparecchiatura è in grado di effettuare cicli di:

- **abbattimento** +3°C (SOFT a 1 fase o HARD a 2 fasi).
- **surgelazione** -18°C (SOFT a 1 fase o HARD a 2 fasi).

Entrambi i cicli possono essere gestiti in modalità:



MANUALE: l'operatore deve inserire manualmente la **durata del ciclo** di abbattimento che terminerà al raggiungimento del tempo impostato.



AUTOMATICA: l'operatore deve inserire la sonda cuore negli alimenti da abbattere ► p. 43. In questo modo essa rileverà costantemente la temperatura al cuore dei cibi nella cella. Il ciclo di abbattimento termina **quando la sonda rileva che è stata raggiunta la temperatura impostata per il ciclo scelto** (es. -20°C).

Ogni ciclo di abbattimento o surgelazione è composto da:

- una fase **HARD** (facoltativa) utile in caso di grossi quantitativi di prodotti da abbattere o per trattare alimenti di grossa pezzatura;
- una fase **SOFT** standard, sempre presente;
- una fase di **conservazione** dei prodotti (a +3°C o -18°C a seconda se il cibo è stato abbattuto o surgelato) per mantenerli in temperatura fino alla loro rimozione che deve avvenire nel più breve tempo possibile.

START A BLAST CHILLING OR FREEZING CYCLE

The appliance is able to perform cycles of:

- **blast chilling** +3°C (SOFT with 1 phase or HARD with 2 phases).
- **shock freezing** -18°C (SOFT with 1 phase or HARD with 2 phases).

Both cycles can be managed in these modes:



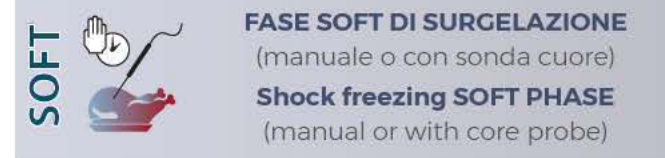
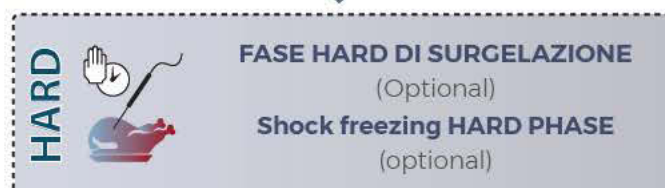
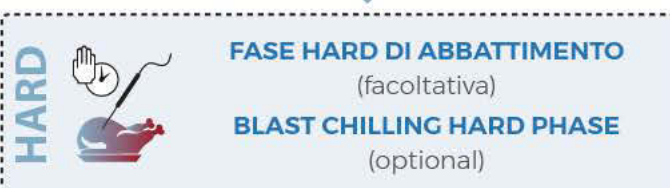
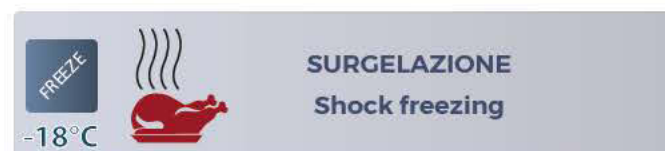
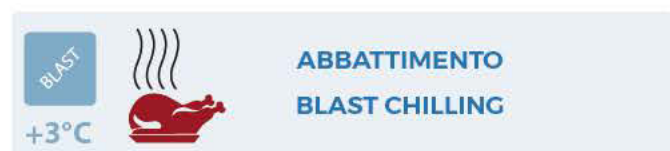
MANUAL: the operator must manually enter the **duration of the blast chilling** cycle which will end when the set time is reached.

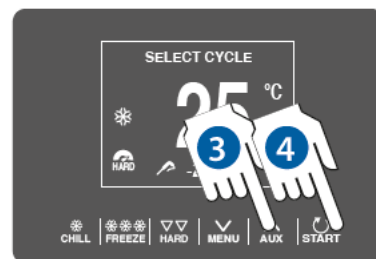
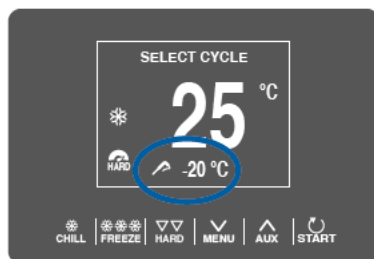
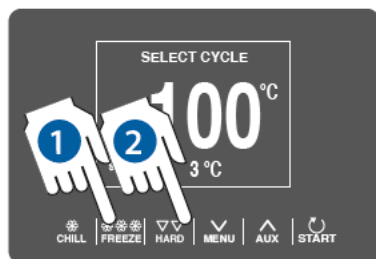


AUTOMATIC: the operator must insert the core probe into the food to be blast chilled ► p. 43. In this way it will constantly detect the core temperature of the food in the cell. The blast chilling cycle ends **when the probe detects that the temperature set for the selected cycle** has been reached (e.g. -20°C).

Each blast chilling or shock freezing cycle consists of:

- a **HARD phase** (optional) useful in the event of large quantities of products to be blast chilled or to treat large-sized foods;
- a **standard SOFT phase**, always present;
- a **phase of preservation** of the products (at +3°C or -18°C depending on whether the food has been blast chilled or shock frozen) to keep them at temperature until their removal which must take place in the shortest possible time.





ciclo aut. con sonda cuore
aut. cycle with core probe

- 1** Avviare un ciclo di abbattimento **CHILL** o surgelazione **FREEZE** toccando il tasto corrispondente. Se a display compare l'icona:

 (ciclo automatico con sonda cuore) significa che il ciclo che si sta per avviare terminerà quando la sonda rileva la temperatura visualizzata (es. -20°C);

 (ciclo manuale a tempo) significa che il ciclo che si sta per avviare terminerà allo scadere del tempo visualizzato (es. 240 minuti).

Premendo il tasto **CHILL** si cambia il modo di utilizzo passando dalla modalità automatica con sonda a quella manuale con tempo e viceversa.

- 2** Se necessario, aggiungere una fase **HARD** toccando il tasto corrispondente; questa fase verrà eseguita prima della fase SOFT standard, sempre prevista.

- 3** Se necessario, modificare la temperatura sonda cuore o il tempo con i tasti **AUX** e **MENU** fino a che a display compare il valore desiderato.

- 4** Avviare il ciclo toccando il tasto **START**.

- 1** Start a blast chilling **CHILL** or shock freezing cycle **FREEZE** by touching the corresponding key. If this icon appears on the display:

 (automatic cycle with core probe) it means that the cycle that is about to start will end when the probe detects the displayed temperature (e.g. -20°C);

 (manual timed cycle) it means that the cycle that is about to start will end after the displayed time has elapsed (e.g. 240 minutes).

Pressing the **CHILL** key changes the operating mode, switching from automatic mode with probe to manual mode with time and vice-versa.

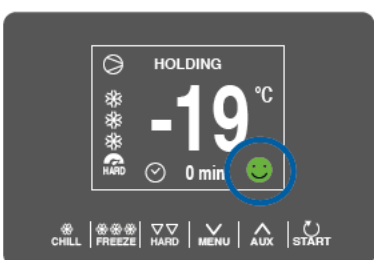
- 2** If necessary, add a **HARD** phase by touching the corresponding key; this phase will be performed before the standard SOFT phase, always envisaged.

- 3** If necessary, modify the core probe temperature or the time with the **AUX** and **MENU** keys until the desired value appears on the display.

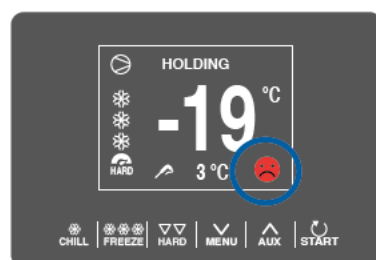
- 4** Start the cycle by touching the **START** key.



x 2 sec.



ciclo completato con successo
cycle completed successfully



ciclo NON completato con successo
cycle NOT completed successfully

- 5** Quando la sonda rileva che è stata raggiunta la temperatura impostata (es. -20°C) o è scaduto il tempo impostato (es. 240 min.) la fase di abbattimento o surgelazione termina ed inizia in automatico la fase di **CONSERVAZIONE** che mantiene a tempo indefinito la temperatura prevista dal ciclo appena terminato (+3°C o -18°C).

- 6** Premere il tasto **START** per 2 secondi per interrompere la fase di conservazione e rimuovere i cibi trattati.

- 5** When the probe detects that the set temperature has been reached (e.g. -20°C) or the set time has elapsed (e.g. 240 min.), the blast chilling or shock freezing phase ends and the **PRESERVATION** phase starts automatically which keeps indefinitely the temperature expected for the cycle that has just ended (+3°C or -18°C).

- 6** Press the **START** key for 2 seconds to stop the preservation phase and remove the processed foods.

USARE I CICLI SPECIALI

La macchina è in grado di effettuare 4 cicli speciali:

- sbrinamento manuale
- sanificazione pesce
- indurimento gelato
- ricette

USE THE SPECIAL CYCLES

The machine is able to perform 4 special cycles:

- manual defrost
- Fish sanitation
- ice cream hardening
- recipes

SANIFICAZIONE PESCE

La **sanificazione del pesce**, se eseguita in modo corretto, uccide le larve di Anisakis Simplex, un parassita che potrebbe essere presente sui prodotti ittici non sufficientemente cotti o serviti crudi: se le larve penetrano la mucosa gastrica causano dolori addominali e in casi gravi, serie complicazioni.

FISH SANITATION

Fish sanitation, if performed correctly, kills the larvae of Anisakis Simplex, a parasite that may be present on fish products that are not sufficiently cooked or served raw: if the larvae penetrate the gastric mucosa they cause abdominal pain and in severe cases, serious complications.



avvio del ciclo di sanificazione
start of the sanitation cycle



ciclo in corso
cycle in progress

1 Accedere al menu **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES** con il tasto **AUX**.

2 Con i tasti **AUX** e **MENU** scorrere le varie voci fino a selezionare **"SANIFICAZIONE PESCE | FISH SANITATION"**.

3 Premendo **START** partirà il ciclo speciale di sanificazione del pesce. Si tratta di un ciclo costituito da 3 fasi (il passaggio tra una fase e l'altra è automatico):

Abbattimento negativo a -40°C;

Mantenimento per 24 ore a -20°C.

Conservazione negativa a -20°C.

Durante l'esecuzione di un ciclo di sanificazione, il dispositivo visualizzerà sempre la temperatura della cella (nell'esempio 15°C) e, a seconda della fase in corso, la temperatura di fine abbattimento (nell'esempio -20°C) o la durata del mantenimento.

1 Access the **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES** menu with the **AUX** key.

2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items until selecting **"SANIFICAZIONE PESCE | FISH SANITATION"**.

3 Pressing **START** will start the special Fish sanitation cycle. It is a cycle consisting of 3 phases (the passage between one phase and another is automatic):

Negative blast chilling at -40°C;

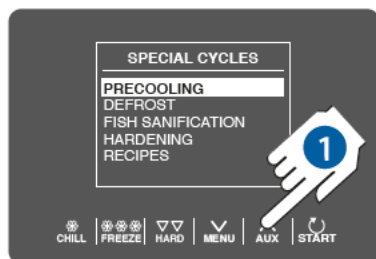
Holding for 24 hours at -20°C.

Negative preservation at -20°C.

During execution of a sanitation cycle, the device will always display the cell temperature (in the example 15°C) and, depending on the phase in progress, the blast chilling end temperature (in the example -20°C) or the maintaining duration.

▶ INDURIMENTO GELATO

Ciclo di surgelazione continuo, utilizzato principalmente in gelateria e pasticceria per dare uno "shock termico" ai prodotti in lavorazione.



1 Accedere al menu **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES** con il tasto **AUX**.

2 Con i tasti **AUX** e **MENU** scorrere le varie voci fino a selezionare **"INDURIMENTO GELATO | HARDENING"**.

3 Premere **START**, si visualizza la schermata di avvio; con i tasti **MENU** e **AUX** è possibile modificare il tempo del timer, se necessario.

4 Premendo nuovamente **START** partirà il ciclo.

Allo scadere del tempo previsto, viene emesso un segnale acustico ma il ciclo non viene interrotto; esso continua, mantenendo la temperatura cella raggiunta, fino alla pressione del tasto **START** per 2 secondi.

▶ ICE CREAM HARDENING

Continuous shock freezing cycle, mainly used in ice cream and patisseries to give a "thermal shock" to the products being processed.

1 Access the **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES-** menu with the **AUX** key.

2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items and then select **"INDURIMENTO GELATO | HARDENING"**.

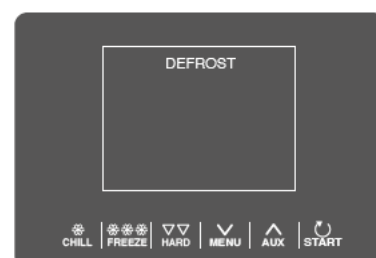
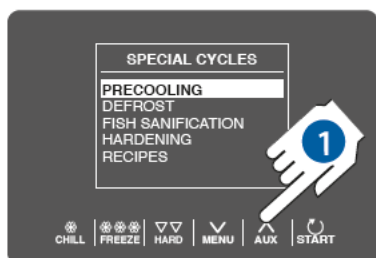
3 Press **START** to display the start screen; use the **MENU** and **AUX** keys to modify the timer, if necessary.

4 Pressing **START** again will restart the cycle.

At the end of the set time, an acoustic signal is emitted but the cycle is not interrupted; it continues, keeping the cell temperature reached, until the **START** key is pressed for 2 seconds.

▶ SBRINAMENTO MANUALE

La macchina esegue in automatico dei cicli di sbrinamento ma, in caso di temperature ambientali molto elevate, è possibile avviare manualmente ulteriori cicli di sbrinamento oltre a quelli normalmente previsti. Lo sbrinamento deve essere svolto con la porta aperta (una scritta a display lo ricorda).



1 Accedere al menu **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES** con il tasto **AUX**.

2 Con i tasti **AUX** e **MENU** scorrere le varie voci fino a selezionare **"SBRINAMENTO | DEFROST"**

3 Premendo **START** partirà lo sbrinamento.

1 Access the **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES-** menu with the **AUX** key.

2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items and select **"SBRINAMENTO | DEFROST"**

3 Pressing **START** will start the defrost.

RICETTE

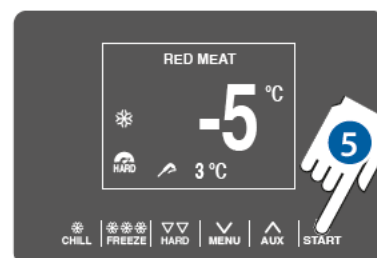
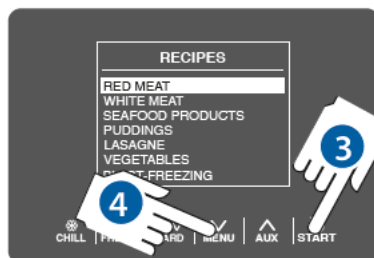
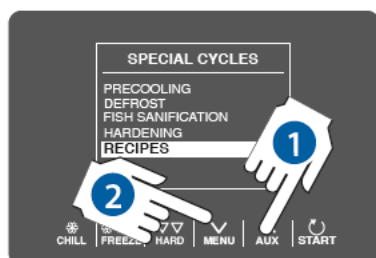
Le **ricette** sono programmi pronti all'uso, memorizzati in fabbrica dal Fabbricante, ciascuno pensato per trattare tipologie diverse di pietanze (es. Carni rosse, Creme, ecc...).

Utilizzare le ricette significa la certezza di un risultato sempre perfetto.

RECIPES

The **recipes** are ready-to-use programs, stored in the factory by the manufacturer, each designed to treat different types of dishes (e.g. red meat, creams, etc.).

Using recipes means the certainty of an always perfect result.



avvio della ricetta
start recipe

ciclo in corso
cycle in progress

- 1 Accedere al menu **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES** con il tasto **AUX**.

- 2 Con i tasti **AUX** e **MENU** scorrere le varie voci fino a selezionare "**RICETTE | RECIPES**".

- 3 Confermare con il tasto **START**.

- 4 Con i tasti **MENU** e **AUX** scorrere le varie ricette disponibili fino a selezionare quella che soddisfa maggiormente le proprie esigenze. In caso di necessità i parametri di default delle ricette possono essere modificati agendo come di consueto, ma i cambiamenti effettuati **saranno temporanei** in quanto le ricette del Fabbricante non possono essere variate in modo permanente, cancellate o sovrascritte.

- 5 Confermare toccando il tasto **START**: si avvia la ricetta scelta.

- 1 Access the **CICLI SPECIALI | SPECIAL CYCLES** menu with the **AUX** key.

- 2 Use the **AUX** and **MENU** keys to scroll through the various items and select "**RICETTE | RECIPES**".

- 3 Confirm with the **START** key.

- 4 Use the **MENU** and **AUX** keys to scroll through the various recipes available and then select the one that best meets your requirements. If required, the default parameters of the recipes can be modified by acting as usual, but the changes made **will be temporary** as the manufacturer's recipes cannot be changed permanently, deleted or overwritten.

- 5 Confirm by touching the **START** key: the chosen recipe is started.

PARAMETRI DEFAULT RICETTE	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase Conservazione
CARNI ROSSE				
Set Cella	-25 °C	-5 °C	--	2 °C
Set Spillone	20 °C	3 °C	--	--
CARNI BIANCHE				
Set Cella	-25 °C	-5 °C	--	2 °C
Tempo	27'	63'	--	--
PRODOTTI ITTICI				
Set Cella	-25 °C	-5 °C	--	2 °C
Tempo	27'	63'	--	--
CREME				
Set Cella	-5 °C	--	--	2 °C
Tempo	90'	--	--	--
LASAGNE				
Set Cella	-5 °C	--	--	2 °C
Tempo	90'	--	--	--
VERDURE				
Set Cella	-5 °C	--	--	2 °C
Tempo	90'	--	--	--
SURGELAZIONE RAPIDA A SPILLONE				
Set Cella	0 °C	-12 °C	-30 °C	-20 °C
Set Spillone	3 °C	-3 °C	-18 °C	--

RECIPE DEFAULT PARAMETERS	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase Storage
RED MEATS				
Set Cell	-25°C	-5 °C	--	2 °C
Set Needle	20 °C	3 °C	--	--
WHITE MEATS				
Set Cell	-25°C	-5 °C	--	2 °C
Time	27'	63'	--	--
SEAFOOD PRODUCTS				
Set Cell	-25°C	-5 °C	--	2 °C
Time	27'	63'	--	--
CREAMS				
Set Cell	-5 °C	--	--	2 °C
Time	90'	--	--	--
LASAGNE				
Set Cell	-5 °C	--	--	2 °C
Time	90'	--	--	--
VEGETABLES				
Set Cell	-5 °C	--	--	2 °C
Time	90'	--	--	--
RAPID NEEDLE SHOCK FREEZING				
Set Cell	0 °C	-12 °C	-30 °C	-20 °C
Set Needle	3 °C	-3 °C	-18 °C	--

Manutenzione Maintenance

Avvertenze importanti

Prima dell'utilizzo leggere attentamente le avvertenze di sicurezza a pag. 12; rispettarle significa pulire l'apparecchiatura in modo sicuro e mantenere nel tempo le sue prestazioni. Di seguito, ripetiamo alcune avvertenze di fondamentale importanza.

- 21** Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria o straordinaria, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).
- Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio **NON** utilizzare:
- detergenti abrasivi o in polvere;
 - detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura;
 - utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
 - getti d'acqua a vapore o a pressione.

L'utilizzatore deve effettuare le sole operazioni di pulizia ordinaria, per la manutenzione straordinaria contattare un Centro di Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico autorizzato. La pulizia dell'apparecchiatura è riservata unicamente a personale idoneo e capace e non deve essere eseguita da bambini.

Pulizia ordinaria

PULIZIA SUPERFICI IN ACCIAIO E INTERNO CELLA

Utilizzare un panno imbevuto di acqua calda saponata o prodotti specifici per l'acciaio. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

La pulizia della cella va fatta quotidianamente.

Important warnings

Before use, carefully read the safety warnings on page 12; respecting them means cleaning the appliance safely and maintaining its performance over time. Below, a number of warnings of fundamental importance are repeated.

- 21** Before carrying out any ordinary or extraordinary maintenance, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and to use appropriate personal protection tools (e.g. gloves, etc.).
- To clean any component or accessory **DO NOT** use:
- abrasive or powder detergents;
 - aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc.). Attention! Do not even use these substances to clean the floor under the appliance;
 - abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
 - jets of steam or pressurised water.

The user must only perform ordinary cleaning. For extraordinary maintenance contact a Service Centre requesting the intervention of an authorised technician. Cleaning of the appliance is reserved only for suitable and capable personnel and must not be performed by children.

Ordinary cleaning

CLEANING OF STEEL SURFACES AND CELL INTERIOR

Use a cloth soaked in warm soapy water or specific products for steel. Finish with a rinse and dry.

Cell cleaning should be performed daily.

PULIZIA DEL PANNELLO COMANDI

Utilizzare un panno appena imbevuto di un prodotto a base neutra e risciacquare. Non spruzzare troppo prodotto per evitare infiltrazioni che potrebbero danneggiare il display.

PULIZIA GUARNIZIONE

Periodicamente verificare lo stato e la tenuta della guarnizione della porta; se risultasse danneggiata contattare il Fabbricante per la sostituzione.

Pulirla con un panno imbevuto di acqua calda sapone. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

PULIZIA FERITOIE

22

Tenere le feritoie libere da ostruzioni e polvere pulendole spesso con un normale aspirapolvere o un pennello.

CLEANING OF THE CONTROL PANEL

Use a cloth just soaked in a neutral-based product and rinse. Do not spray too much product to avoid infiltrations that could damage the display.

SEAL CLEANING

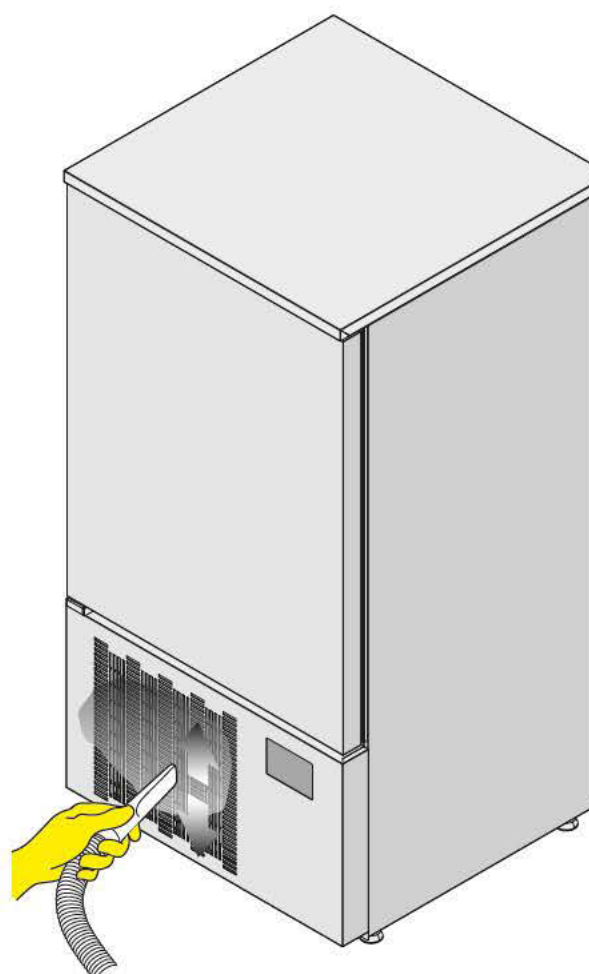
Periodically check the condition and tightness of the door seal; if it is damaged, contact the Manufacturer for replacement.

Clean it with a cloth soaked in warm soapy water. Finish with a rinse and dry.

CLEANING THE SLITS

22

Keep the slits free from obstructions and dust by cleaning them often with a normal vacuum cleaner or a brush.



Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina. Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria. Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo.

Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria, come ad esempio la sostituzione di un componente guasto deve essere eseguita **esclusivamente da personale qualificato e autorizzato dal Fabbricante**. Il Fabbricante declina ogni responsabilità e non riconosce la garanzia se l'utilizzatore effettua da se la manutenzione straordinaria.

Smaltimento a fine vita

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche"



Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2015 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente.

Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti). E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Periods of inactivity

During periods of inactivity, disconnect the power supply. Protect the external steel parts of the appliance by wiping them with a soft cloth just soaked in Vaseline oil. Leave the door ajar in order to ensure correct air exchange. Upon recovery, before use:

- perform thorough cleaning of the appliance and accessories;
- reconnect the appliance to the power supply;
- check the appliance.

Extraordinary maintenance

Extraordinary maintenance, such as the replacement of a defective component, must **only be performed by qualified personnel authorised by the Manufacturer**. The Manufacturer declines all responsibility and does not recognise the warranty if the user carries out extraordinary maintenance themselves.

End of life disposal

Pursuant to art. 13 of Italian Legislative Decree no. 49 of 2014 "Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment"



The bin crossed out with bar sign specifies that the product was placed on the market after 13 August 2015 and that at the end of its useful life it must not be treated as other waste but must be disposed of separately.

All the appliances are made of recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet metal, copper, etc.) in a percentage greater than 90% by weight. Make the appliance unusable for disposal by removing the power cable and any compartment or cavity closing device (where present). It is necessary to pay attention to the management of this product at its end of life, with the aim of reducing negative impacts on the environment and improving the efficiency of use of resources, by applying the principles of "who pollutes pays", prevention, preparation for reuse, recycling and recovery. Remember that abusive or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN ITALIA

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

provided for by the current legislation.

INFORMATION REGARDING DISPOSAL IN ITALY

In Italy, WEEE appliances must be taken:

- to Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms)
- to the dealer where the new appliance was purchased, which is required to collect receive it free of charge ("one on one" acceptance).

INFORMATION ON DISPOSAL IN EUROPEAN UNION COUNTRIES

The European Community Directive regarding WEEE equipment has been implemented differently by each nation, therefore if this appliance is to be disposed of, we suggest that you contact the local authorities or the dealer in order to ascertain the correct method of disposal.

Assistenza

Assistance

La vostra apparecchiatura è affidabile e robusta ma talvolta possono sorgere piccoli problemi che, grazie ai nostri Centri di Assistenza saranno prontamente risolti.

Prima di mettersi in contatto con essi:

- provare a consultare la tabella della pagina seguente;
- leggere attentamente il foglio della garanzia allegata all'apparecchiatura;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura (targhetta matricola, vedere p. 25);
- reperire la fattura di acquisto dell'apparecchiatura.

 Se vi fosse la necessità di sostituire dei pezzi guasti, conservarli e affidarli all'installatore incaricato per la sostituzione affinché li invii al Fabbricante per le verifiche del caso.

 Non tentare di riparare l'apparecchiatura da se, questo potrebbe causare danni anche gravi a persone, animali e cose e fa decadere la Garanzia. Richiedere sempre l'intervento di un Centro di Assistenza Autorizzato e richiedere ricambi ORIGINALI.

Fabbricante:

NORMANN Srl
Via Guglielmo Oberdan 69 - z.i. La Croce
33074 Fontanafredda (PN) - Italy
T +39 0434 99907
info@normann.it

Macchina: Abbattitore ENTRY

Your appliance is reliable and robust but sometimes small problems can arise which, thanks to our Service Centres, will be promptly resolved.

Before contacting them:

- try to consult the table on the following page;
- carefully read the warranty sheet that accompanies the appliance;
- identify the appliance data (data plate, see p. 25);
- locate the appliance purchase invoice.

 If it is necessary to replace the faulty parts, keep them and entrust them to the installer assigned to replacement to send them to the Manufacturer for the necessary checks.

 Do not attempt to repair the appliance yourself as this could cause serious damage to persons, animals and property and voids the Warranty. Always request the intervention of an Authorised Service Centre and request ORIGINAL spare parts.

Manufacturer:

NORMANN Srl
Via Guglielmo Oberdan 69 - z.i. La Croce
33074 Fontanafredda (PN) - Italy
T +39 0434 999079
info@normann.it

Machine: ENTRY blast chiller

Problema	Soluzione
L'apparecchiatura non si accende	Verificare che non sia in corso un black-out, che non sia saltato l'interruttore generale dell'impianto e che la spina sia correttamente inserita nella presa. Se nessuna di queste soluzioni risolve il problema contattare l'Assistenza Tecnica.
L'apparecchiatura non raffredda abbastanza	- verificare non ci siano fonti di calore esterne molto vicine; - verificare che le porte chiudano perfettamente; - verificare che il filtro del condensatore non sia intasato; - verificare che le griglie di aerazione frontali non siano ostruite da oggetti o polvere; - verificare che gli alimenti siano ben distribuiti all'interno della cella e non ostruiscano la ventilazione all'interno della cella; - verificare che l'apparecchiatura non sia sovraccarica di alimenti (rispettare le indicazioni di carico dell'apparecchiatura in proprio possesso).
L'apparecchiatura è molto rumorosa	- verificare che non ci siano contatti fra l'apparecchiatura e qualche altro oggetto o macchina; - verificare che l'apparecchiatura sia perfettamente livellata; - verificare che le viti visibili siano ben serrate.

Problem	Solution
The appliance does not turn on	Check that a power outage is not in progress, that the system's main switch has not blown and that the plug is correctly inserted in the socket. If none of these solutions resolve the problem, contact Technical Assistance.
The appliance does not cool sufficiently	- check there are no external heat sources close by; - check that the doors close perfectly; - check that the condenser filter is not clogged; - check that the front ventilation grilles are not blocked by objects or dust; - check that the food is well distributed inside the cell and does not obstruct the ventilation inside the cell; - check that the appliance is not overloaded with food (respect the load indications of the appliance in your possession).
The appliance is very noisy	- check that there is no contact between the appliance and any other object or machine; - check that the appliance is perfectly level; - check that the visible screws are firmly tightened.



entry

NORMANN Srl - Via G. Oberdan, 69 - z.i. La Croce
33074 Fontanafredda (PN) - Italy
Tel. +39 0434 999079

normann.it

cod. 9905000010702
ed. 02 | 2024 - 003