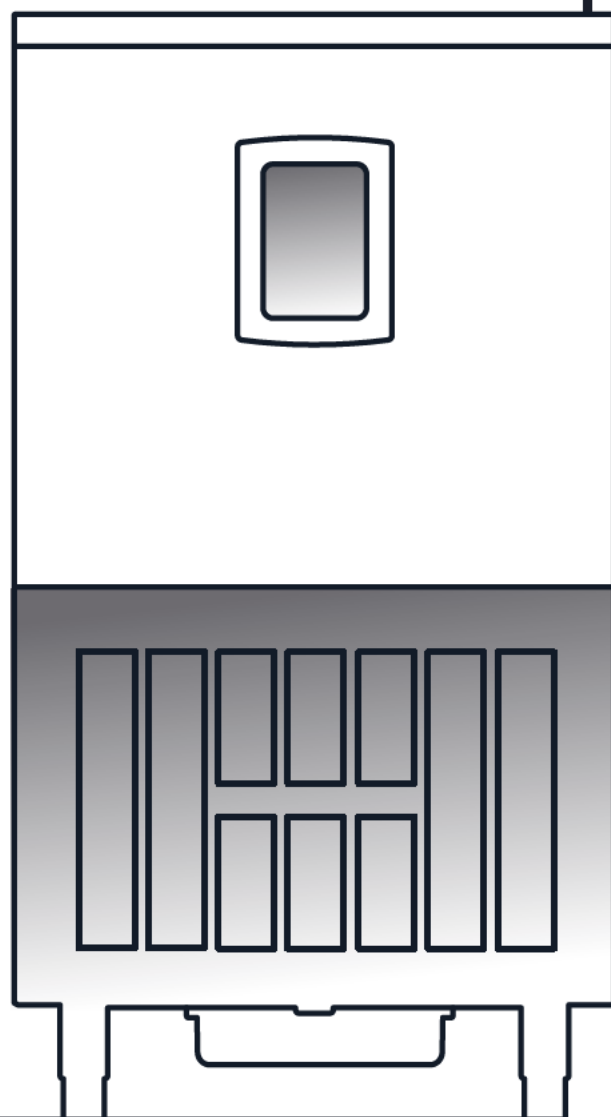




nortech



Uso e manutenzione
Use and maintenance



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

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per un corretto uso e manutenzione dell'apparecchiatura.

Le consigliamo pertanto di leggerlo attentamente prima dell'utilizzo 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 EQUIPMENT.

This manual contains all the information necessary for correct use and maintenance of the equipment.

Please read it carefully before using the equipment and store it properly for future reference.

If you require further clarification, please contact us and we will be happy to provide any additional information.

Avvertenze	p. 4
Utilizzo	p. 14
ABBATTIMENTO +3°C	p. 29
SURGELAZIONE -18°C	p. 29
RICETTARIO	p. 41
IMPOSTAZIONI UTENTE	p. 41
CICLI SPECIALI	p. 47
AVVIO RAPIDO	p. 54
CICLI CELLA	p. 57
Manutenzione	p. 68
Assistenza	p. 72

Warnings	p. 4
Use	p. 14
BLAST CHILLING +3°C	p. 29
SHOCK FREEZING -18°C	p. 29
COOKBOOK	p. 41
USER SETTINGS	p. 41
SPECIAL CYCLES	p. 47
QUICK START	p. 54
CABINET CYCLES	p. 57
Maintenance	p. 68
Assistance	p. 72

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

When contacting us for any further information, please always indicate the equipment 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).



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

Meaning of pictograms

To make this manual clearer and easier to read, symbols are used to convey the meaning or importance of the information provided by the text next to them.



Caution is required when carrying out an operation described in a paragraph showing this symbol. The symbol also indicates that maximum attention is required to avoid undesirable or dangerous consequences.



Important information to read and comply with.



Requirements relating to actions that must be avoided.



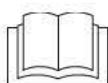
This symbol shown on the machine itself or referred to in the manual identifies areas with electrical hazards.



Earthing



This symbol 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).



Read the paragraph marked with this symbol carefully before installing, using or maintaining the equipment.

A chi è rivolto questo manuale

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

Da questo momento in poi con il termine "APPARECCHIATURA" si intende la macchina NORTECH.

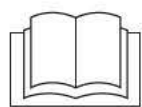
❗ È fatto assoluto divieto all'utilizzatore di effettuare le operazioni diverse da quanto previsto in queste istruzioni.

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 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 qualora si verificano danni a persone, animali o cose. Il manuale ha lo scopo di fornire informazioni relative a:

- norme di sicurezza;
- funzionamento;
- manutenzione;
- smaltimento e riciclaggio;
- impiego sicuro.

● 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.

Who should read this manual

These instructions are mainly addressed to the operator, who must read them carefully before using and maintaining the equipment.

From now on, the term "EQUIPMENT" refers to the NORTECH machine.

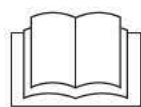
❗ It is strictly forbidden for the user to carry out operations other than those provided for in these instructions.

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

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

Safety warnings for the user

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;
- operation;
- maintenance;
- disposal and recycling;
- safe use.

● Before using the equipment, please read this manual carefully.

■ Use and cleaning other than what is set out in this manual are considered improper and may cause damage, injury or fatal accidents; void the warranty; and exempt the manufacturer from any liability. Do not keep explosive substances such as spray cans with flammable propellant inside the equipment.

- 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.
- 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'apparecchiatura 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'apparecchiatura 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 confor-

- This manual is an integral part of the equipment and must be stored carefully for future reference.
- If not all the contents of this manual have been understood, please contact the manufacturer first.
- In case of transfer of the equipment, make sure the new user receives this manual.

INTENDED USE

- The appliance is a blast chiller, able to rapidly lower the temperature of food, whether fresh or already cooked. At the end of each cycle, the food must be removed from the equipment and stored properly.
- This equipment is not suitable for the treatment of pharmaceutical, chemical or any other non-food products.
- The equipment was built and designed to include the appropriate precautions in order to guarantee user health and safety, with no dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions.

WARNINGS FOR USE

- Only suitable personnel trained on how to use the equipment correctly may operate the equipment. Personnel must not operate the equipment if they are taking substances that could reduce their reaction times.
-  Operators must acquire adequate knowledge of the equipment before using it. For this reason, the equipment must be inspected carefully and you must make sure all the indications in this manual are respected. Do not use the equipment before having carried out an adequate inspection to familiarise yourself with it.
-  Before use, make sure that there are no non-compliant objects (e.g. instruction manuals or anything else) or detergent residues inside the cabinet of the equipment.
- Do not overload the equipment beyond the set limits.

- mi (es. libretti di istruzioni o quant'altro) o residui di detergenti.
- 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.
 - ⊘ 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 ripa-
 - ⊘ 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 people or animals to enter the equipment, even if it is disconnected from the power supply or not in operation.
 - ⊘ DO NOT approach electrical parts with wet or bare hands.
 - ⊘ NEVER tamper with or remove the safety devices that have been fitted. The manufacturer declines all liability if the above instructions are not respected.
 - ⊘ In the event of a fire, do not use water; use a CO₂ (carbon dioxide) extinguisher and cool the motor compartment as quickly as possible.
 - ⊘ Children must not play with the equipment or parts of it (e.g. power cable).
 - ⊘ Do not place solid or liquid objects on top of the equipment.
 - Be careful not to trap 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 equipment was built and designed to include the appropriate precautions in order to guarantee user health and safety, with no dangerous edges, sharp surfaces or elements protruding from the overall dimensions. The equipment is stable even with the doors open; however, do not hang on the doors.
 - If the equipment does not work or you notice any functional or structural alterations, 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.

larla 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 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'apparecchiatura, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.
- L'apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e di massa di cibo. Un uso diverso da quello indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura. L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia.
- L'apparecchiatura non supera il limite sonoro di 70 dB.

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...).

- If the machine is flooded with water, contact your dealer for repair before using the equipment again.
- To make sure that the equipment is in perfect condition in terms of use and safety, qualified personnel should inspect and maintain it at least every 6 months.
- 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 a flammable gas used as an expanding agent for insulating foam. Take extra care when disposing of it.
- Warning! Do not block the front air intakes on the equipment; it may overheat or become damaged.
- The equipment is intended to be used for commercial applications, for example in restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial companies such as bakeries, butcher shops, etc., but not for the continuous and mass production of food. A use other than the stated one is considered improper, potentially dangerous for people and animals and might permanently damage the appliance. The improper use of the equipment shall void the warranty.
- The equipment does not exceed the sound limit of 70 dB.

CLEANING WARNINGS



Before carrying out any routine or non-routine maintenance, disconnect the equipment power supply and put on appropriate personal protection equipment (e.g. gloves).

- **The user must only carry out routine equipment maintenance, i.e. normal cleaning;** only suitable, capable personnel must perform these tasks; they must not be performed by children. For non-routine maintenance (e.g. replacing a component), please contact a service centre requesting the inter-

cod. 9905000009182

- **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.
 - 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.
- vention of a qualified and authorised technician.
- In case of prolonged non-use of the machine, unplug the power cable and make sure that no-one can inadvertently remain closed inside (e.g. children or animals that may have entered when playing).
 - ⊘ 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). Warning! Do not use these substances even to clean the floor under the equipment;
 - abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
 - jets of steam or pressurised water.
 - When using the equipment for the first time, wash it with a cloth soaked in warm soapy water and rinse with a damp cloth, then dry carefully.
 - The warranty is void in the event of damage caused by insufficient or incorrect maintenance (e.g. using unsuitable detergents).
 - The substances used for cleaning and disinfecting the equipment surfaces must be compatible with the construction materials and hygiene requirements.
 - ⊘ Do not remove the protective devices on the equipment to perform maintenance and cleaning.
 - Dry the equipment fully before use.
 - When disposing of the equipment, destroy the identification plate and the documentation supplied at the time of purchase.

Residual risks

The risks present in all operational and lifecycle stages of the equipment are listed below 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.

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'apparecchiatura, 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'apparecchiatura.

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

Prevenzione: assicurarsi della stabilità della porta dell'apparecchiatura 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.

RISCHI DOVUTI ALLO SPOSTAMENTO

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

Avvertenza: controllare la stabilità dell'apparecchiatura prima di muoverlo sulle sue ruote; controllare le caratteristiche del piano sul quale viene movimentato l'apparecchiatura.

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

RISCHI DOVUTI ALLO SCIVOLAMENTO

Rischio da pericolo di: scivolamento

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

MECHANICAL RISKS

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

Warning: the equipment door, if it is not correctly levelled, may move uncontrollably;

Prevention: make sure the equipment door is stable, ensuring that when it opens it remains in position or at least closes slowly.

RISK FROM DANGER OF ENTANGLEMENT

Prevention: use tightly fitting clothing with no loose parts.

RISK OF PERFORATION/PUNCTURE.

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

RISKS DUE TO MOVEMENT

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

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

Prevention: check the correct conditions of the flooring before moving; do not pull the equipment, push it instead.

RISKS DUE TO SLIPPING

Risk from danger of: slipping

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

Prevention: check the condition of the flooring.

Refrigerant gas warnings

The equipment works with R452A refrigerant gas (R404a on request).

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

FIRST AID MEASURES

Inhalation

Remove the injured person from the place of exposure, and keep them warm and re-

Prevenzione: controllare lo stato del pavimento.

Avvertenze gas refrigerante

Le apparecchiature funzionano con gas refrigerante R452A (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.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Inalazione

Allontanare l'infortunato dall'esposizione, e tenerlo al caldo e a riposo. Se necessario somministrare ossigeno. Praticare la 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 simili in seguito ad esposizione, per rischio di aritmia cardiaca con possibile arresto cardiaco.

sted. 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, ask them to rinse their mouth with water and drink 200-300 ml of water. Seek immediate medical attention.

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

Non-flammable.

Thermal decomposition causes the emission of very toxic and corrosive vapours (hydrogen chloride, hydrogen fluoride). In case of fire, use self-contained breathing apparatus and suitable protective clothing.

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

MISURE ANTINCENDIO

Non infiammabile. La decomposizione termica provoca l'emissione di vapori molto tossici e corrosivi (cloruro di idrogeno, fluoruro di idrogeno). In caso di incendio usare autoretspiratore e indumenti di protezione adeguati.

MEZZI DI ESTINZIONE

Utilizzare agenti estinguenti appropriati all'incendio circostante.

INFORMAZIONI TOSSICOLOGICHE

Inalazione

Concentrazioni atmosferiche più elevate 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.

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 considered a volatile organic compound (VOC) in the UNECE agreement). The ozone depletion potential (ODP) is 0 for both R404A and R452A 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 INFORMATION

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 (for the nose and mouth) during the elimination of spills.

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

For large leaks:

- ventilate the area;
- limit the material spilled using sand or another suitable absorbent material;

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, 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'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 Fabbricante. Le misure fornite sono indicative e non vincolanti. In caso di controversie, la lingua di stesura originale del manuale è l'italiano. Il Fabbricante non si ritiene responsabile per eventuali errori di traduzione/interpretazione.
cod. 9905000009182

- prevent liquid from entering drains, sewers, basements and work pits, because the vapours may create a suffocating atmosphere.

HANDLING

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

The manufacturer reserves the right to make improvements to the equipment or accessories at any time without prior notice. Full or partial reproduction of this manual is forbidden without the manufacturer's consent. The measurements provided are indicative and not binding. In the event of any disputes, the original manual language is Italian. The manufacturer shall not be liable for any translation/ interpretation errors.

Utilizzo

Conoscere l'apparecchiatura POSSIBILITÀ DI UTILIZZO

NORTECH è un'apparecchiatura che permette di effettuare cicli freddi.

Il tutto per la massima organizzazione e razionalizzazione del lavoro in cucina.

Use

Familiarising yourself with the equipment

USES

NORTECH equipment can be used to run cold cycles. This all helps to maximise organisation and streamline your work in the kitchen.

Se sono visibili delle icone significano che è stato programmato un ciclo di sanificazione o di sbrinamento.

If there are icons visible, this mean that a sanitization or defrosting cycle has been programmed.

► p. 29

ABBATTIMENTO +3°C
BLAST CHILLING +3°C

► p. 42

SCONGELAMENTO
THAWING

► p. 47

CICLI SPECIALI
SPECIAL CYCLES

TASTO STAND-BY
(attenzione, non toglie tensione alla macchina)

STANDBY BUTTON
(please note this does not turn off the power to the machine)

► p. 41

Accesso al Ricettario
Access the cookbook

► p. 29

SURGELAZIONE -18°C
SHOCK FREEZING -18 °C

► p. 54

AVVIO RAPIDO
QUICK START

► p. 57

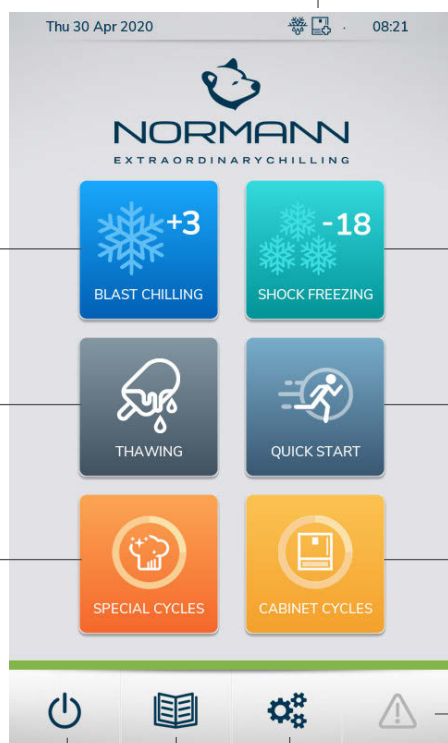
CICLI CELLA
CABINET CYCLES

Se acceso segnala un allarme
intercorso

If on, an alarm has occurred

► p. 41

Accesso alle impostazioni utente | SET UP
Access to user settings | SET-UP





▶ QUALCHE NOZIONE SU...



CICLI DI ABBATTIMENTO (+3°C) ▶ p. 29



CICLI DI SURGELAZIONE (-18°C) ▶ p. 29

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. Questa apparecchiatura, 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'apparecchiatura ad una temperatura non inferiore ai +70°C. Il cibo cotto può essere inserito nell'apparecchiatura anche a temperatura molto alte (>100°C), purché la cella sia preraffreddata.

▶ BASIC CONCEPTS



BLAST-CHILLING CYCLES (+3°C) ▶ p. 29

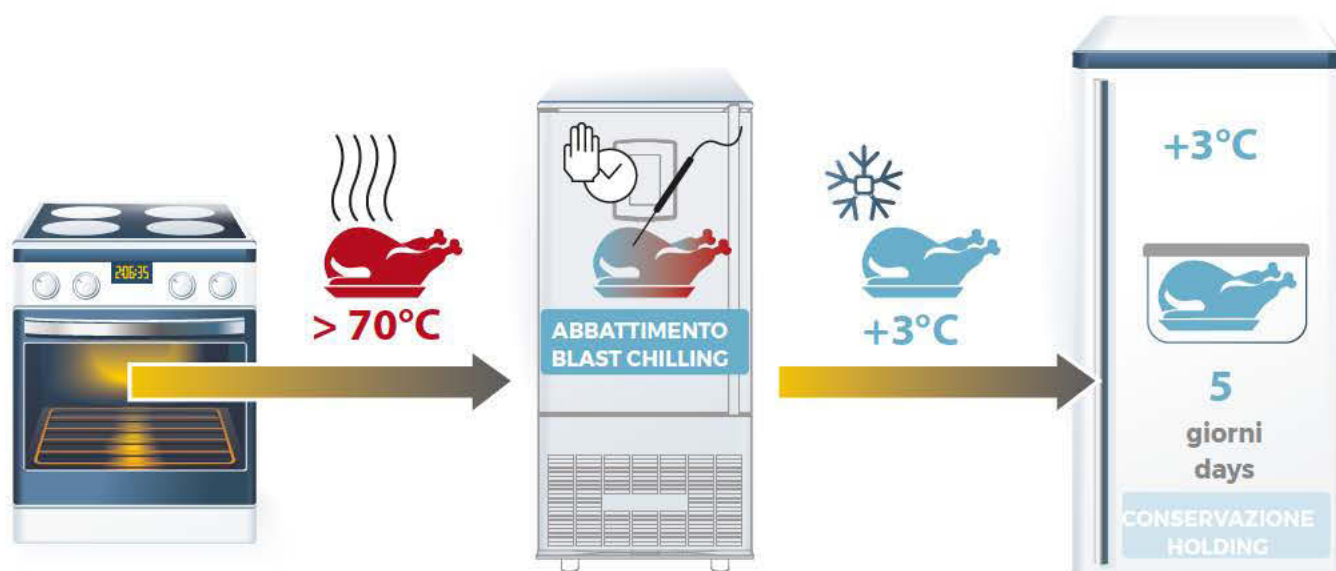


SHOCK-FREEZING CYCLES (-18°C) ▶ p.

29

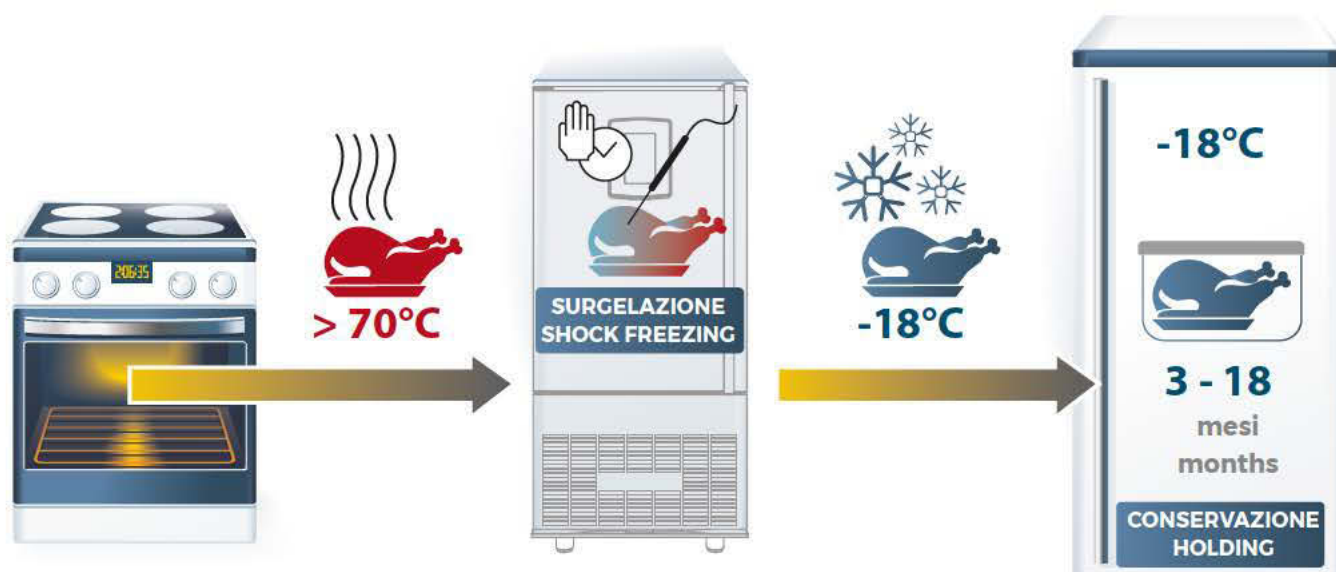
Fresh food or food that has just been cooked offers the best quality and flavour; however, if it is not consumed, after a few hours bacteria starts to proliferate and the food begins to lose its initial quality properties. This piece of equipment, unlike normal refrigerators and freezers, is able to quickly lower the temperature of fresh or 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 for serving, it will maintain its organoleptic properties, appearance and flavour as though it had just been prepared.

Over time, foods tend to dehydrate, i.e. it loses humidity and, consequently, its tenderness 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 putting the food into the blast chiller at a temperature not below +70°C. Cooked food can also be placed in the equipment at very high temperatures (>100°C), provided the cabinet is pre-cooled.



L'**abbattimento positivo** (o refrigerazione) riduce nel più breve tempo possibile la temperatura del prodotto sino a raggiungere i **+3°C** al cuore. Il prodotto successivamente deve essere conservato in frigorifero ad una temperatura di 0/+3°C dove si conserva fino a 5 giorni. Impostazione e avvio ► p. 29

Positive blast chilling (or refrigeration) reduces the temperature of the product in the shortest possible time until it reaches **+3°C** at the core. The product must then be stored in the refrigerator at a temperature of 0/+3°C, where it can be kept for up to 5 days. Settings and start-up ► p. 29



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. Impostazione e avvio ► p. 29

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. Settings and start-up ► p. 29

Per abbattere o surgelare una pietanza si può operare in due modi diversi: impostando un ciclo manuale (l'utilizzatore deve **impostare manualmente** i parametri dei cicli che intende avviare) oppure utilizzando un ciclo già pronto, memorizzato dal Fabbricante. Ogni ciclo di abbattimento o surgelazione manuale può:

- ► p. 30 **terminare** dopo un certo tempo. I cicli a termine, possono essere gestiti con:

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



A TEMPO: l'operatore deve inserire manualmente la durata del ciclo di abbattimento. Il ciclo di abbattimento o surgelazione termina al raggiungimento del tempo impostato (es. 240 min).

- ► p. 33 **essere continuo (cicli a cascata o a tempo infinito)**. In questo caso l'apparecchiatura lavora a tempo infinito: questo risulta utile quando si hanno grosse quantità di cibi da trattare. In questo caso è possibile utilizzare fino a 4 **sonde cuore** oppure dei **timer**. I cicli a tempo infinito, possono essere gestiti con:

◀ CON Sonda cuore: le sonde (fino a 4) vanno inserite negli alimenti da trattare e per ciascuna di esse viene impostata una temperatura. I cibi possono essere introdotti a temperatura iniziale diversa e in tempi diversi. Al raggiungimento del valore impostato, una segnalazione acustica e una schermata avvertono che l'alimento dove è inserita è stato abbattuto o surgelato e quindi può essere rimosso dalla cella. Per distinguere con maggior facilità ciascuna sonda è possibile assegnare loro dei nomi.



CON TIMER: si possono impostare fino a 6 timer diversi. Allo scadere del tempo previsto, una segnalazione acustica e una schermata avvertono che l'alimento associato al timer è stato abbattuto o surgelato e quindi può essere rimosso dalla cella. Per distinguere con maggior facilità ciascun timer è possibile assegnare loro dei nomi.

There are two ways you can blast chill or shock freeze a dish: by setting a manual cycle (the user has to **manually set** the parameters for the cycles to be started) or using a preset cycle, saved by the manufacturer.

Each manual blast chilling or shock freezing cycle can:

- ► p. 30 **finish** after a set amount of time.

Cycles with a set time can be managed with:



WITH A CORE PROBE: the operator must insert the core probe into the food to be blast chilled. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times.

The blast-chilling or shock-freezing cycle ends when the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. -20°C).



BY SETTING A TIME: the operator must manually enter the blast-chilling cycle duration. The blast-chilling or shock-freezing cycle ends once the set time has elapsed (e.g. 240 mins).

- ► p. 33 **be continuous (cascading cycles or cycles that run indefinitely)**. In this case, the equipment continues operating indefinitely; this is useful when you have large quantities of food to prepare. In this case, you can use up to 4 **core probes** or **timers**. Cycles with no set time can be managed:



WITH A CORE PROBE: the probes (up to 4) must be inserted in the food to be cooked and a temperature set for each one. Food can be introduced at different initial temperatures and at different times. When the set value is reached, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food (where present) has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the probes easier to recognise, they can be assigned a name.



WITH TIMERS: up to 6 different timers can be set. When the set time has elapsed, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food associated with the timer has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the timers easier to recognise, they can be assigned a name.

Un ciclo, sia con sonda cuore che a tempo, deve essere composto da almeno una **FASE (PHASE1)** oppure può essere suddiviso fino ad un massimo di **3 FASI** con parametri diversi tra di loro. Entrando in programmazione AVANZATA, se necessario, è possibile impostare i parametri di ciascuna fase. Il passaggio da una fase alla successiva, se presente, è gestito in modo autonomo dall'apparecchiatura.

Al termine di ogni ciclo di abbattimento o surgelazione, inizia automaticamente una **FASE DI CONSERVAZIONE (HOLDING)** 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. Entrando in programmazione AVANZATA è possibile escludere questa fase.

A cycle, both with a core probe and timed, must have at least one **PHASE (PHASE1)** or it can be divided up into a maximum of **3 PHASES** with different parameters for each phase. By entering ADVANCED programming, if necessary, you can set the parameters for each phase. The equipment transitions from one phase to the next autonomously, where applicable.

At the end of each blast-chilling or shock-freezing cycle, a product **HOLDING PHASE** begins automatically (at +3°C or -18°C depending on whether the food has been blast chilled or shock frozen) to keep it at temperature until it is removed, which must happen in the shortest possible time. By entering ADVANCED programming, this phase can be excluded.



Entrando in programmazione avanzata è possibile visualizzare ed eventualmente impostare le fasi di un ciclo. ► nella schermata di sinistra si mostra un esempio di un ciclo con sonda cuore composto da una sola fase (PHASE 1) e da una fase di conservazione finale (HOLDING);

► nella schermata di destra si mostra un esempio di un ciclo con sonda cuore composto da 3 fasi di abbattimento e da una fase di conservazione finale (HOLDING).

By entering advanced programming, you can view and set (where required) the phases of a cycle. ► The screen on the left shows an example of a cycle with a core probe consisting of a single phase (PHASE 1) and a final holding phase;

► The screen on the right shows an example of a core probe cycle consisting of 3 blast chilling phases and a final holding phase.

02 Al termine di ogni ciclo di abbattimento o surgelazione, inizia automaticamente una **FASE DI CONSERVAZIONE (HOLDING)** 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. Entrando in programmazione AVANZATA è possibile escludere questa fase.

02 At the end of each blast-chilling or shock-freezing cycle, a product **HOLDING PHASE** begins automatically (at +3°C or -18°C depending on whether the food has been blast chilled or shock frozen) to keep it at temperature until it is removed, which must happen in the shortest possible time. By entering ADVANCED programming, this phase can be excluded.

BLAST CHILLING CORE PROBE

ADVANCE

PHASE 1

-3°C +3°C 100%

PHASE 2

- - -

PHASE 3

- - -

HOLDING

+3°C 70%

CANCEL START

HOLDING

Fase di conservazione attiva: al termine di un ciclo di abbattimento o surgelazione verrà eseguita

Holding phase active: it will be run at the end of a blast-chilling or shock-freezing cycle

HOLDING

Fase di conservazione NON attiva: al termine di un ciclo di abbattimento o surgelazione NON verrà eseguita

Holding phase NOT active: it will NOT be run at the end of a blast-chilling or shock-freezing cycle

02

Si consiglia di conservare i cibi abbattuti o surgelati 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.

Store blast-chilled or shock-frozen foods inside food-safe containers, closed with an airtight lid and labelled with an adhesive stating the contents, date of preparation and expiry date.

Contenuto _____

Data di preparazione _____

Data di scadenza _____

Contents _____

Preparation date _____

Expiry date _____



CICLI SPECIALI

L'apparecchiatura è in grado di gestire i seguenti **cicli speciali freddi**:



Refrigerazione bottiglie ► p. 47 raffreddamento rapido delle bottiglie



Sanificazione pesce ► p. 48 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. 49 Ciclo di surgelazione continuo, utilizzato principalmente in gelateria e pasticceria per dare uno "shock termico" ai prodotti in lavorazione.



Scongelamento ► p. 42 L'apparecchiatura scongela le pietanze surgelate in modo controllato, riassorbendo lentamente l'acqua microcristallizzata contenuta nel cibo; questo consente di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche ed estetiche dei cibi.



SPECIAL CYCLES

The equipment is also able to manage the following **special cold cycles**:



Bottle cooling ► p. 47 cool bottles quickly



Fish sanitizing ► p. 48 The sanitizing cycle, if performed correctly, kills the larvae of Anisakis Simplex, a parasite that may present itself in 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, can cause serious complications.



Ice cream hardening ► p. 49 This continuous freezing cycle is mainly used in ice cream parlours and patisseries to give the products being processed a "thermal shock".



Thawing ► p. 42 The equipment thaws frozen food in a controlled way, slowly reabsorbing the micro-crystallised water contained in the food; this preserves the organoleptic and aesthetic properties of the food.

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 (+3°C), surgelazione (-18°C);
- 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.

Per prestazioni ottimali, non superare le capacità di carico indicate in tabella:

HOW TO LOAD THE EQUIPMENT CORRECTLY

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

- uncovered: 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 cycles (+3°C) or shock freezing cycles (-18°C);
- made with low edges: shallow trays no deeper than 40 mm do not hinder the flow of air that reaches the product. The minimum space to keep between one tray and the other is 2 cm.

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

				NORTECH NAT				
CAPACITÀ		CAPACITY		5	10	12	15	
Dimensioni interne (mm)		Internal dimensions (mm)		750 x 800 x 954	646 x 422 x 806	646 x 422 x 956	646 x 422 x 1206	
GN1/I	Teglie	h.40 - h.65	Trays	h.40 - h.65	n°5	n°10	n°12	n°15
		h.20			n°9	n°20	n°24	n°30
	Griglie		Grills		n°10	n°20	n°23	n°30
	Carrello		Trolley		-	-	-	-
GN2/I	Teglie	h.40 - h.65	Trays	h.40 - h.65	-	-	-	-
		h.20			-	-	-	-
	Griglie		Grills		-	-	-	-
	Carrello		Trolley		-	-	-	-
EN 60x40	Teglie		Trays		n°10	n°20	n°23	n°30
	Griglie		Grills		-	-	-	-
	Carrello		Trolley		-	-	-	-
EN 60x80	Teglie		Trays		-	-	-	-
	Griglie		Grills		-	-	-	-
	Carrello		Trolley		-	-	-	-
Resa abbattimento (+90°C, +3°C)		Blast-chilling yield (+90°C, +3°C)		23 kg	45 kg	51 kg	68 kg	
Resa surgelazione (+90°C, -18°C)		Shock-freezing yield (+90°C, -18°C)		18 kg	34 kg	38 kg	52 kg	

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

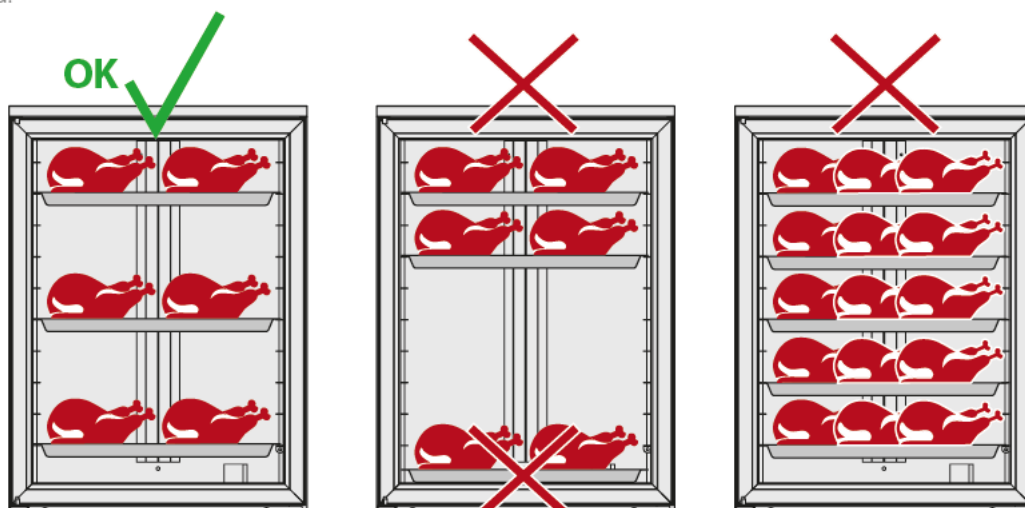
Un corretto posizionamento dei contenitori permetterà la libera circolazione dell'aria all'interno della cella: evitare di ostruire le ventole di aerazione e di sovraccaricare l'apparecchiatura oltre i limiti consentiti.

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

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

By correctly positioning the containers, the air inside the cabinet can circulate freely: avoid obstructing the ventilation fans and overloading the equipment beyond the permitted limits.

Do not place hot containers or trays directly on the bottom of the cabinet.



03

NORTECH NAT							
18	12F	20	20R	20.rollout	20R.rollout	40R	40R.rollout
646 x 422 x 1436	716 x 548 x 1066	686 x 870 x 1880	686 x 870 x 1880	686 x 870 x 1544	686 x 870 x 1544	795 x 981 x 1880	795 x 981 x 1880
n°18	-	-	-	-	-	-	-
n°36	-	-	-	-	-	-	-
n°35	-	-	-	-	-	-	-
-	-	1 x n°20	1 x n°20	1 x n°20	1 x n°20	1 x n°40	1 x n°40
-	n°12	-	-	-	-	-	-
-	n°24	-	-	-	-	-	-
-	n°25	-	-	-	-	-	-
-	-	1 x n°20	-	-	-	1 x n°20	1 x n°20
n°35	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	1 x n°20	-	1 x n°20	1 x n°20	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	1 x n°20	1 x n°20
80 kg	72 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	200 kg	200 kg
62 kg	54 kg	78 kg	78 kg	78 kg	78 kg	160 kg	160 kg

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.

04

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

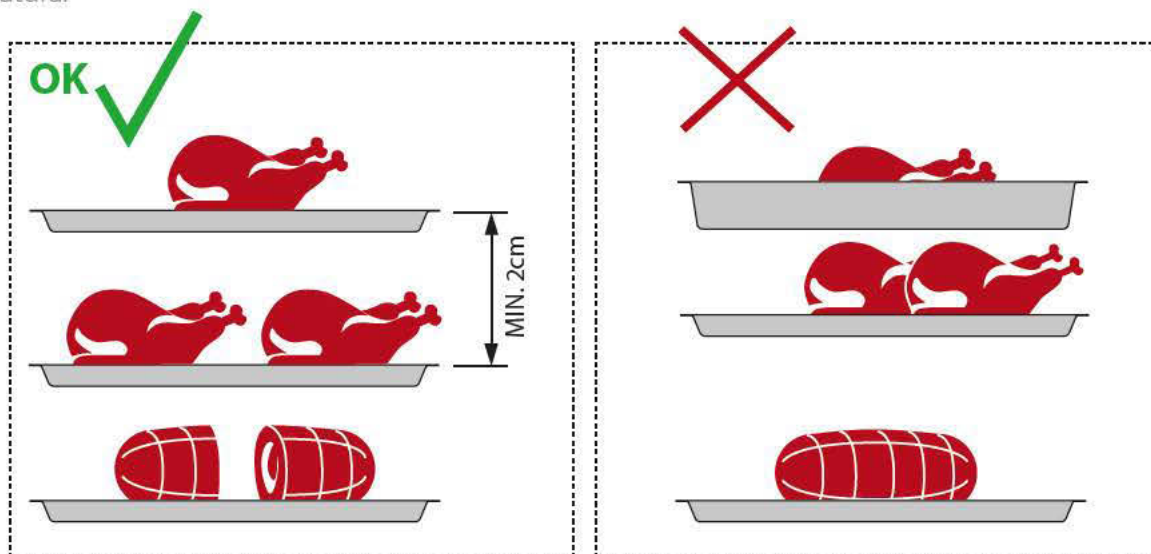
Dividere nel maggior numero di pezzi possibile il prodotto da trattare, in modo da aumentare la superficie esposta all'azione dell'apparecchiatura.

Always prefer shallower trays not deeper than 40 mm, so as not to obstruct the airflow reaching the product. Keep a minimum of 2 cm space between one tray and the next.

04

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

Divide the product to be prepared into as many pieces as possible to increase the exposed surface.



04

Non coprire le feritoie frontali di aerazione.

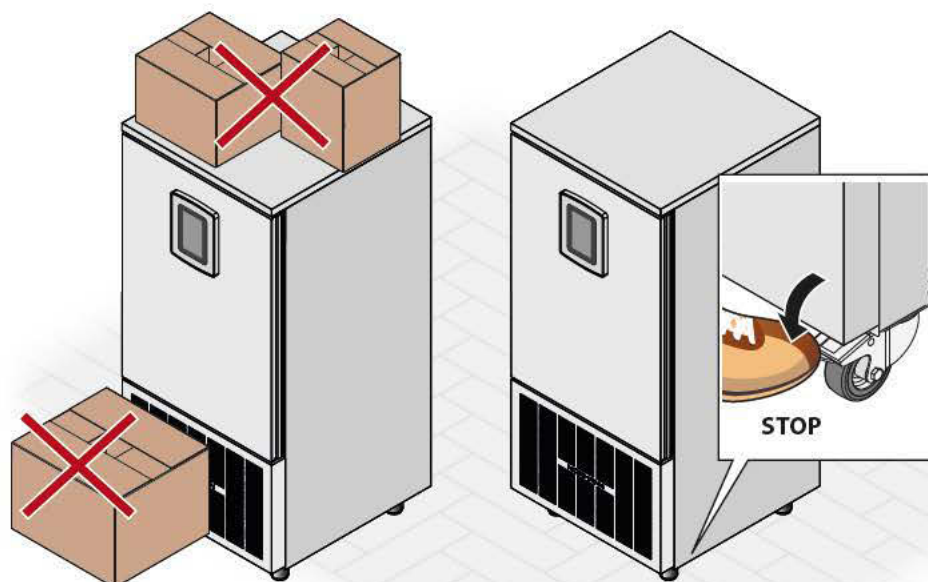
05

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.

05

If the equipment is fitted with wheels, during normal use, lock the front wheel brake to prevent accidental movements.



05

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 surgelazione termina con la certezza che i cibi, anche nel loro punto più interno, sono stati correttamente abbattuti o surgelati.

06

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'apparecchiatura, 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'apparecchiatura.

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 prepared so that it can read the core temperature of the food in the cabinet at all times. 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 as the food, even at its innermost point, has been correctly blast chilled or shock frozen.

06

The probe must be inserted in the centre of the largest piece/cut of product, ensuring that the tip does not come out of the other side or touch the pan.



The core probe must be inserted fully into the core of the food, making sure that it does not come out the other side. Handle the probe with care because it is pointed.

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

Do not leave the core probe hanging outside the equipment door.

To avoid undesirable contamination, clean and sanitise the probe before each work cycle.

Handle the probe with care because it is extremely sharp.



06

Utilizzo

Prima dell'utilizzo leggere attentamente le avvertenze di sicurezza a p. 5; 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. 68.

PAGINA PRINCIPALE | HOME

La pagina HOME riporta le funzioni principali disponibili.

Use

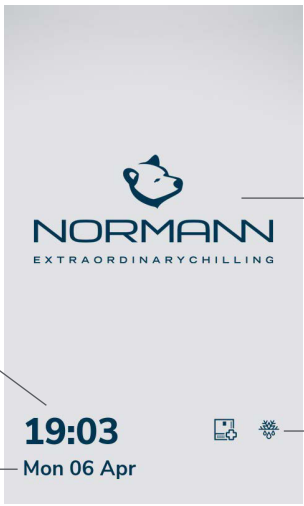
Before using the equipment, please read the safety warnings on p. 38 carefully. Compliance involves using the equipment safely and maintaining its performance over time. When using the equipment for the first time, clean it as indicated on p. 68.

HOME

The HOME page shows the main functions available.

ORA
TIME

DATA
DATA



The standby screen displays the Normann logo, the time (19:03), and the date (Mon 06 Apr). It also shows icons for a cycle and a warning.

► p. 29
ABBATTIMENTO +3°C
BLAST CHILLING +3°C

► p. 42
SCONGELAMENTO
THAWING

► p. 47
CICLI SPECIALI
SPECIAL CYCLES

► p. 29
SURGELAZIONE -18°C
SHOCK FREEZING -18 °C

► p. 54
AVVIO RAPIDO
QUICK START

► p. 57
CICLI CELLA
CABINET CYCLES

TASTO STAND-BY
(attenzione, non toglie tensione alla macchina)

STANDBY BUTTON
(please note this does not turn off the power to the machine)

► p. 41
Accesso al Ricettario
Access the cookbook

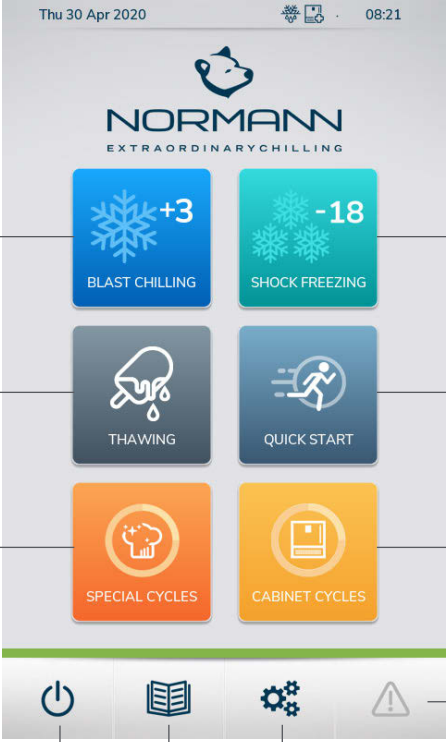
► p. 41
Accesso alle impostazioni utente | SET UP
Access to user settings | SET-UP

SCHERMATA DI STAND-BY: toccandola in qualsiasi parte si apre la schermata principale

Se sono visibili delle icone significano che è stato programmato un ciclo di sanificazione o di sbrinamento.

STANDBY SCREEN: tap anywhere on the screen to open the main home screen

If there are icons visible, this means that a sanitization or defrosting cycle has been programmed.



The home screen displays the Normann logo, the date (Thu 30 Apr 2020), and the time (08:21). It features six large buttons for different functions: Blast Chilling (+3°C), Shock Freezing (-18°C), Thawing, Quick Start, Special Cycles, and Cabinet Cycles. At the bottom, there is a row of four icons: a power button, a book icon, a gear icon, and a warning icon.

Se acceso segnala un allarme intercorso

If on, an alarm has occurred

26

cod. 9905000009182



CICLI SPECIALI
SPECIAL CYCLES



ABBATTIMENTO-SURGELAZIONE BLAST CHILLING-FREEZING



ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

07

Per abbattere o surgelare una pietanza si può operare in due modi diversi: impostando un ciclo manuale oppure utilizzando un ciclo già pronto, memorizzato dal Fabbricante.

CICLI MANUALI: l'utilizzatore deve **impostare manualmente** i parametri dei cicli che intende avviare.

I cicli manuali possono:

- ► p. 30 **terminare (cicli a termine)** al raggiungimento di una temperatura al cuore o allo scadere di un tempo
- ► p. 33 **essere continui (cicli a cascata o a tempo infinito)**. In questo caso l'apparecchiatura lavora a tempo infinito: questo risulta utile quando si hanno grosse quantità di cibi da trattare.

CICLI AUTOMATICI: vengono proposti dei cicli già memorizzati dal Fabbricante, divisi in categorie alimentari (es. POLLO, AGNELLO, ecc...) ► p. 38

Se necessario, prima di eseguire un ciclo di abbattimento o surgelazione è possibile preraffreddare la cella ► p. 57

Se necessario, è possibile **salvare i cicli** creati manualmente o modificati a partire da quelli memorizzati in fabbrica. Consultare ► p. 40.

Per **avviare un ciclo personale o già memorizzato in fabbrica** consultare ► p. 41.

BLAST CHILLING AND SHOCK FREEZING

07

There are two ways you can blast chill or shock freeze a dish: by setting a manual cycle or using a preset cycle, saved by the manufacturer.

MANUAL CYCLES: the user must **manually set** the parameters for the cycles to be started.

Manual cycles can:

- ► p. 30 **end** when a core temperature is reached or after a set time
- ► p. 33 **be continuous (cascading cycles or cycles that run indefinitely)**. In this case, the equipment continues operating indefinitely; this is useful when you have large quantities of food to prepare.

AUTOMATIC CYCLES: these are cycles pre-stored by the manufacturer, divided into food categories (e.g. CHICKEN, LAMB, etc.) ► p. 38

If necessary, before a blast-chilling or shock-freezing cycle, the cabinet can be pre-cooled ► p. 57

If necessary, you can **save cycles** created manually or modified preset cycles. See ► page 40.

For information on how to **start a custom or preset cycle**, please see ► p. 41.

► p. 30
CICLO MANUALE
MANUAL CYCLE

► p. 33
CICLI AUTOMATICI
AUTOMATIC CYCLES



Scorrendo il display verso sinistra è possibile visualizzare altre categorie alimentari. By scrolling towards the left on the display, you can see other food categories.

07

CICLI MANUALI A TERMINE con sonda cuore o a tempo

L'utilizzatore deve impostare manualmente:

- la **temperatura all'interno della cella**
- **quando deve terminare** il ciclo.

La fine del ciclo può essere impostata:

08  **CON SONDA CUORE:** l'operatore deve inserire la sonda cuore negli alimenti da abbattere. In questo modo essa rileverà costantemente la temperatura al cuore dei cibi nella cella. Il ciclo termina quando la sonda rileva che è stata raggiunta la temperatura impostata per il ciclo scelto (es. +3°C).

09  **A TEMPO:** l'operatore deve inserire manualmente la durata del ciclo di abbattimento o surgelazione. Il ciclo termina al raggiungimento del tempo impostato (es. 240 min).

TIMED MANUAL CYCLES with core probe or timed

The user must manually set:

- the **temperature inside the cabinet**
- **when the cycle must end.**

The end of the cycle can be set:

08  **WITH A CORE PROBE:** the operator must insert the core probe into the food to be blast chilled. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times. The cycle ends when the probe detects that the temperature set for the selected cycle has been reached (e.g. +3°C).

09  **BY SETTING A TIME:** the operator must manually enter the blast chilling or shock freezing cycle duration. The cycle ends when the set time is reached (e.g. 240 mins).

IMPOSTARE I PARAMETRI DELLA PROGRAMMAZIONE SEMPLIFICATA

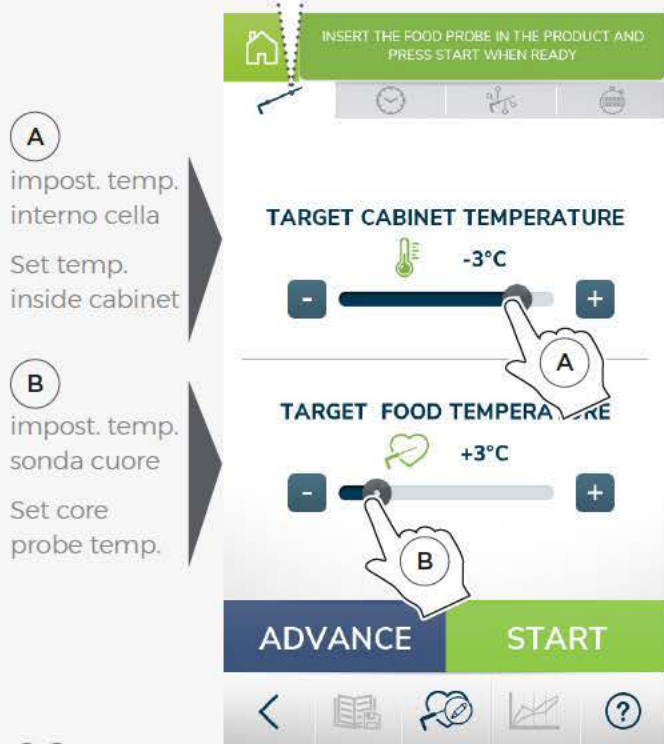
HOW TO SET THE SIMPLIFIED PROGRAMMING PARAMETERS

CICLO CON SONDA CUORE: il ciclo termina quando la sonda rileva che è stata raggiunta la temperatura impostata

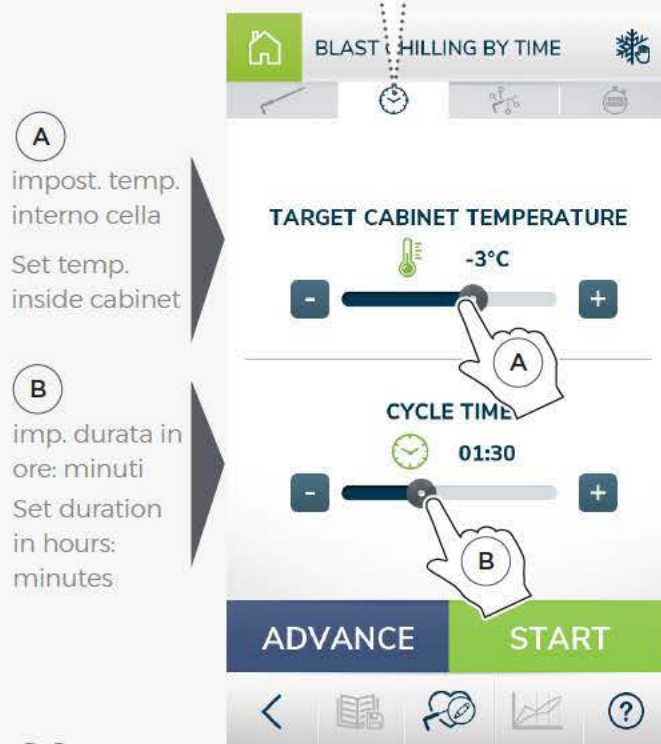
CYCLE WITH CORE PROBE: the cycle ends when the probe detects that the set temperature has been reached

CICLO A TEMPO: il ciclo termina al raggiungimento del tempo impostato

TIMED CYCLE: the cycle ends when the set time has elapsed



08



09

Un ciclo, sia con sonda cuore che a tempo, deve essere composto da almeno una FASE oppure può essere suddiviso fino ad un massimo di 3 FASI con parametri diversi tra di loro. Il passaggio da una fase alla successiva, se presente, è gestito in modo autonomo dall'apparecchiatura.

A cycle, both with a core probe and timed, must have at least one PHASE or it can be divided up into a maximum of 3 PHASES with different parameters for each phase. The equipment transitions from one phase to the next autonomously, where applicable.

Entrando in programmazione AVANZATA, **se necessario**, è possibile:

- aggiungere fasi successive alla prima
- impostare i parametri di ciascuna fase (Temperatura rilevata in cella, temperatura sonde o durata ciclo, velocità ventola)
- disabilitare la fase di conservazione finale (HOLDING).

By entering ADVANCED programming, **if necessary**, you can:

- add subsequent phases after the first
- set the parameters for each phase (cabinet temperature, probe temperature or cycle duration, and fan speed)
- disable the final holding phase.

10

10

► IMPOSTARE I PARAMETRI DELLA PROGRAMMAZIONE AVANZATA

► HOW TO SET THE ADVANCED PROGRAMMING PARAMETERS

Cicli a tempo: durata in ore:minuti della fase;

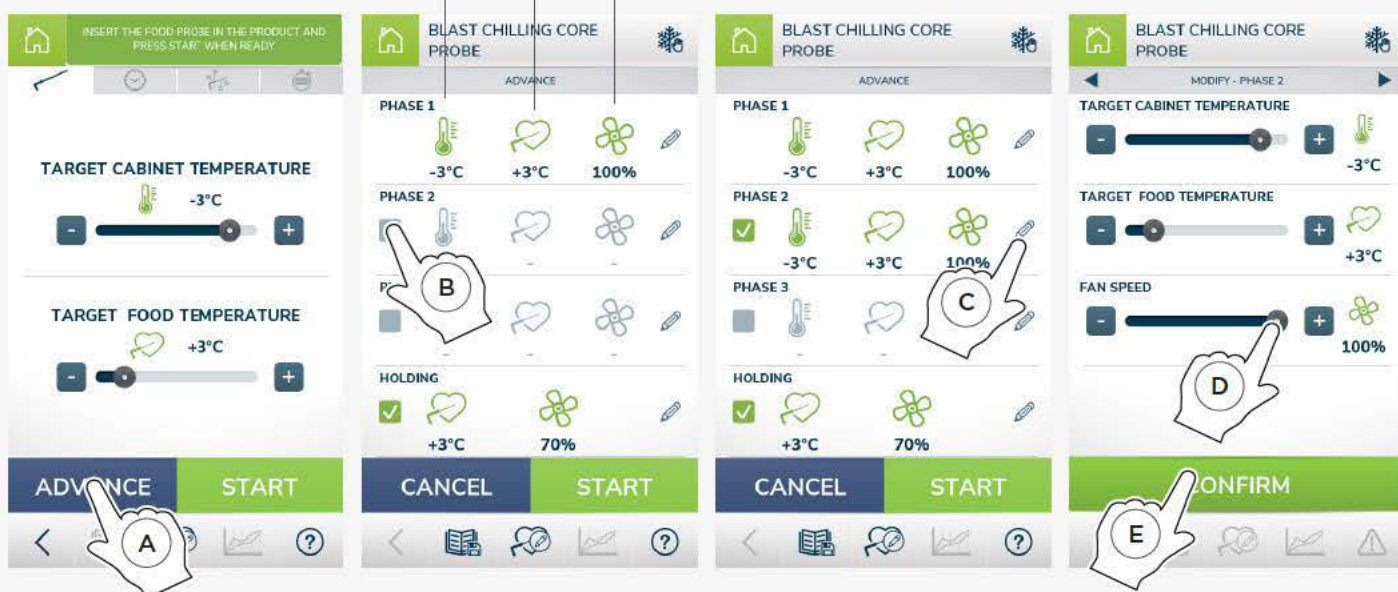
Cicli con sonda cuore: temperatura al raggiungimento della quale il ciclo termina o si passa alla fase successiva (se presente)

Timed cycles: phase duration in hours:minutes;

Cycles with core probe: temperature at which the cycle ends or moves on to the next phase (where applicable)

Temperatura rilevata in cella durante la fase 1
Cabinet temperature during phase 1

Velocità ventole durante la fase 1
Fan speed during phase 1



(A) Premere il tasto "AVANZATO"

(B) Attivare la spunta della fase 2: vengono proposti di default gli stessi parametri della precedente; se non soddisfano le proprie esigenze continuare la procedura

(C) Toccare l'icona "MATITA" per accedere all'impostazione dei parametri della fase 2

(D) Impostare i valori desiderati

(E) Confermare con il tasto "CONFERMA"

(A) Press "ADVANCED"

(B) Tick phase 2: the same parameters as the previous phase are shown by default; if they do not meet your needs, continue with the procedure

(C) Tap the "PENCIL" icon to access phase 2 parameter settings

(D) Set the desired values

(E) Press "CONFIRM" to confirm

10

11 L'avvio del ciclo appena impostato avviene premendo il tasto **START**.

11 To start the cycle you have just set up, press **START**.

▶ AVVIARE UN CICLO A TERMINE

▶ START A TIMED CYCLE



L'avvio del ciclo appena impostato avviene premendo il tasto **START**

To start the cycle you have just set up, press **START**



Temperatura rilevata in cella
Cabinet temperature

ciclo a sonda: tempo trascorso da inizio ciclo
ciclo a tempo: tempo mancante alla fine della fase
Probe cycle: running time since cycle start
Timed cycle: time remaining until the end of the phase

Permette di modificare i parametri del ciclo
Modify the cycle parameters

Velocità ventole
Fan speed

Temperatura rilevata della/e sonda/e al cuore
(se il ciclo è con sonda cuore)
Temperature measured by the core probe(s)
(if the cycle is with a core probe)

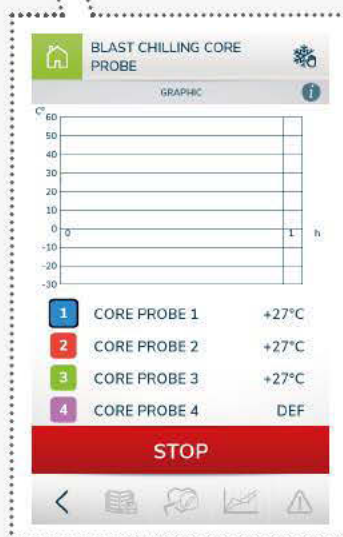
La pressione del tasto STOP fa terminare anticipatamente il ciclo dopo aver confermato l'intenzione nella schermata che appare
Press the STOP button to stop the cycle early.
Confirm your choice in the window that appears

 Apre una schermata che mostra i parametri impostati per la fase in corso
Open a screen showing the parameters set for the current phase



Toccando l'icona "MATITA" è possibile **assegnare un nome** alle sonde scrivendolo sul tastierino che appare.

By tapping the PENCIL icon you can **enter a name** for the probes using the keypad that appears.



Toccando l'icona "GRAFICO" viene visualizzato in modo grafico l'andamento della temperatura rilevata dalla/e sonda/e cuore

Tap the "GRAPHIC" icon to display the trend of the temperature detected by the core probe(s) as a chart

CICLI MANUALI a tempo infinito

Grazie al ciclo "a cascata" è possibile trattare contemporaneamente diverse tipologie di alimenti.

Il ciclo è composto da un'unica fase a tempo infinito (cioè l'apparecchiatura lavora di continuo).

I cicli a tempo infinito, possono essere gestiti con:

- p. 34 **sonde cuore** ► le sonde (fino a 4) vanno inserite negli alimenti da trattare e per ciascuna di esse viene impostata una temperatura. I cibi possono essere introdotti a temperatura iniziale diversa e in tempi diversi. Al raggiungimento del valore impostato, una segnalazione acustica e una schermata avisano che l'alimento dove è inserita è stato abbattuto o surgelato e quindi può essere rimosso dalla cella. Per distinguere con maggior facilità ciascuna sonda è possibile assegnare loro dei nomi.
- p. 36 **timer** ► si possono impostare fino a 6 timer diversi. Allo scadere del tempo previsto, una segnalazione acustica e una schermata avisano che l'alimento associato al timer è stato abbattuto o surgelato e quindi può essere rimosso dalla cella. Per distinguere con maggior facilità ciascun timer è possibile assegnare loro dei nomi.

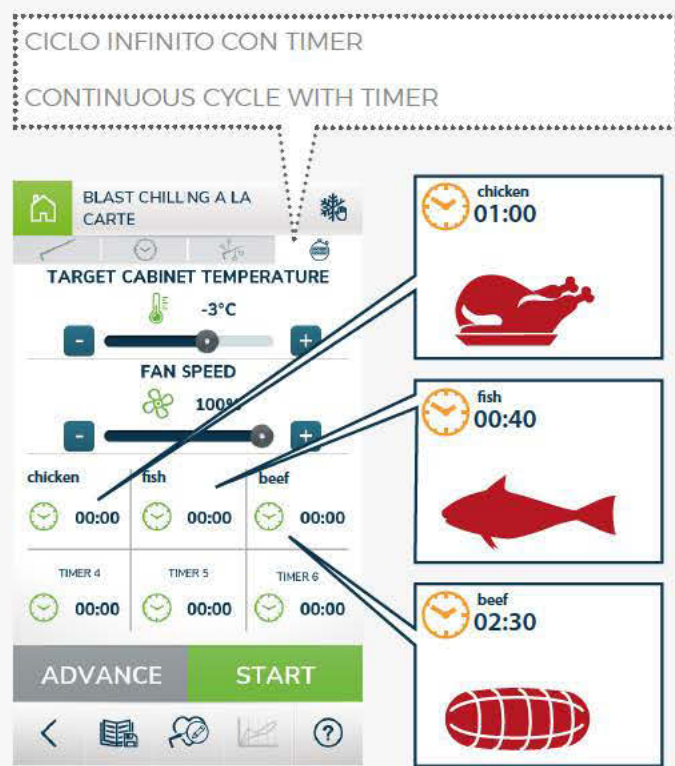
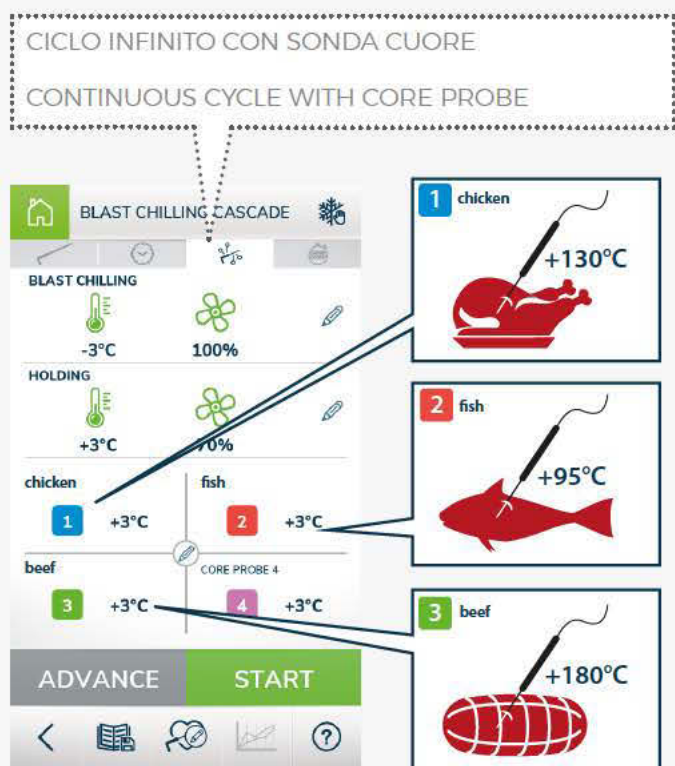
MANUAL CYCLES with no set time

With the "cascade" cycle, different types of food can be handled at the same time.

The cycle consists of a single phase with no set time limit (i.e. the equipment works continuously).

Cycles with no set time can be managed:

- p. 34 **with a core probe** ► the probes (up to 4) must be inserted in the food to be cooked and a temperature set for each one. Food can be introduced at different initial temperatures and at different times. When the set value is reached, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food (where present) has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the probes easier to recognise, they can be assigned a name.
- p. 36 **with timers** ► up to 6 different timers can be set. When the set time has elapsed, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food associated with the timer has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the timers easier to recognise, they can be assigned a name.

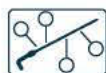




CON SONDE CUORE

Se si utilizzano le **sonde cuore** è necessario:

- 13** impostare i **parametri della fase** (Temperatura rilevata in cella e la velocità delle ventole)
- 14** assegnare a ciascuna sonda **una diversa temperatura** da raggiungere
- 14** assegnare **un nome** alle singole sonde (fino ad un massimo di 4 sonde). Questo passaggio è facoltativo ma facilita il riconoscimento delle varie sonde
- 15** Quando una sonda rileverà che è stata raggiunta la temperatura al cuore impostata, avviserà con un segnale acustico che il prodotto nel quale è inserita è stato abbattuto o surgelato e quindi può essere rimosso dalla cella. Successivamente la stessa sonda potrà essere utilizzata per trattare un nuovo prodotto.
- 15** L'avvio del ciclo appena impostato avviene premendo il tasto **START**.



WITH CORE PROBES

If you are using **core probes**, you must:

- 13** set the **phase parameters** (cabinet temperature and fan speed)
- 14** assign each probe **a different target temperature**
- 14** assign **a name** to the individual probes (up to a maximum of 4 probes). This step is optional but makes the various probes easier to recognise
- 15** When a probe detects that the set core temperature has been reached, you will hear a sound to indicate that the product in which it is inserted has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. The same probe can be used later for a new product.
- 15** To start the cycle you have just set up, press **START**.

► IMPOSTARE I PARAMETRI DELLA FASE A TEMPO INFINITO CON SONDE CUORE

► HOW TO SET THE PARAMETERS FOR A CONTINUOUS PHASE WITH A CORE PROBE



impostazione Temperatura rilevata in cella
Set the cabinet temperature

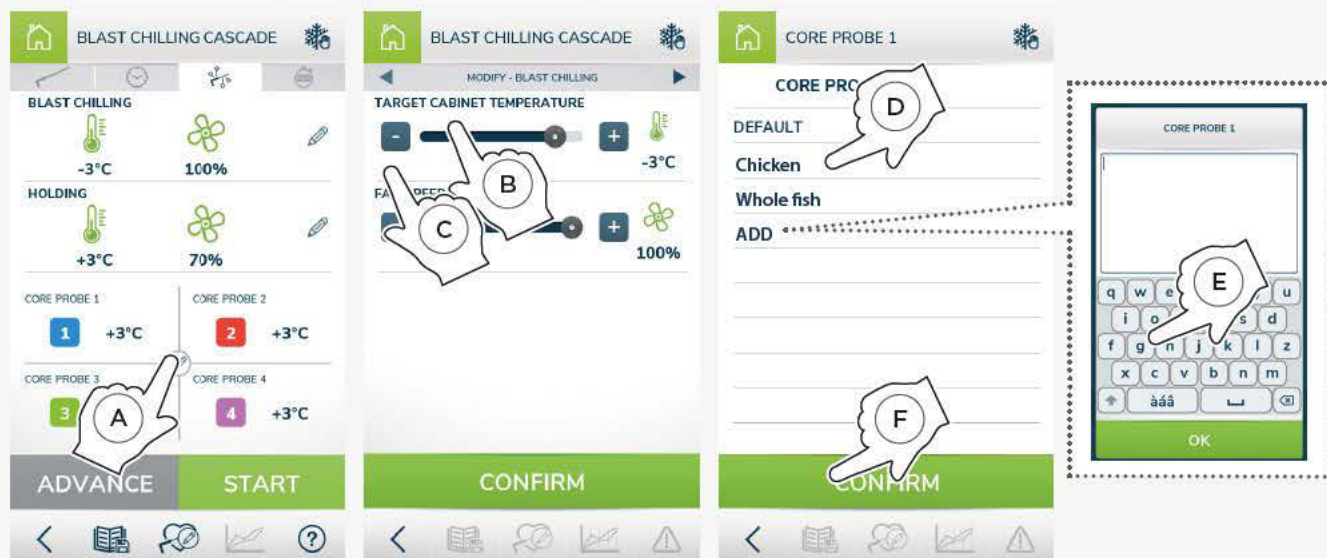
impostazione velocità ventole
Set the fan speed

- A** Toccare l'icona "MATITA" per impostare i parametri della fase a tempo infinito.
- B** Impostare i valori desiderati.
- C** Confermare con il tasto "CONFERMA"

- A** Tap the "PENCIL" icon to set the continuous phase parameters.
- B** Set the desired values.
- C** Press "CONFIRM" to confirm

► IMPOSTARE LE TEMPERATURE DELLE SONDE E ASSEGNARE UN NOME

► HOW TO SET THE PROBE TEMPERATURES AND ASSIGN A NAME



A Toccare l'icona "MATITA" per impostare i parametri delle varie sonde (nome e temperatura da raggiungere)

B Per ciascuna sonda, impostare la **temperatura al cuore** da raggiungere.

C Toccare l'icona "MATITA" per **assegnare un nome** alla sonda.

A Tap the "PENCIL" icon to set the parameters for the various probes (name and target temperature)

B For each probe, set the target **core temperature**.

C Tap the "PENCIL" icon to **assign a name** to the probe.

D Selezionare il **nome** da assegnare a ciascuna sonda.

E Per inserire nuovi nomi, toccare il tasto "AGGIUNGI" e digitare il nome sul tastierino che appare. Confermare con "OK".

F Confermare con il testo "CONFERMA".

D Select the **name** to be assigned to each probe.

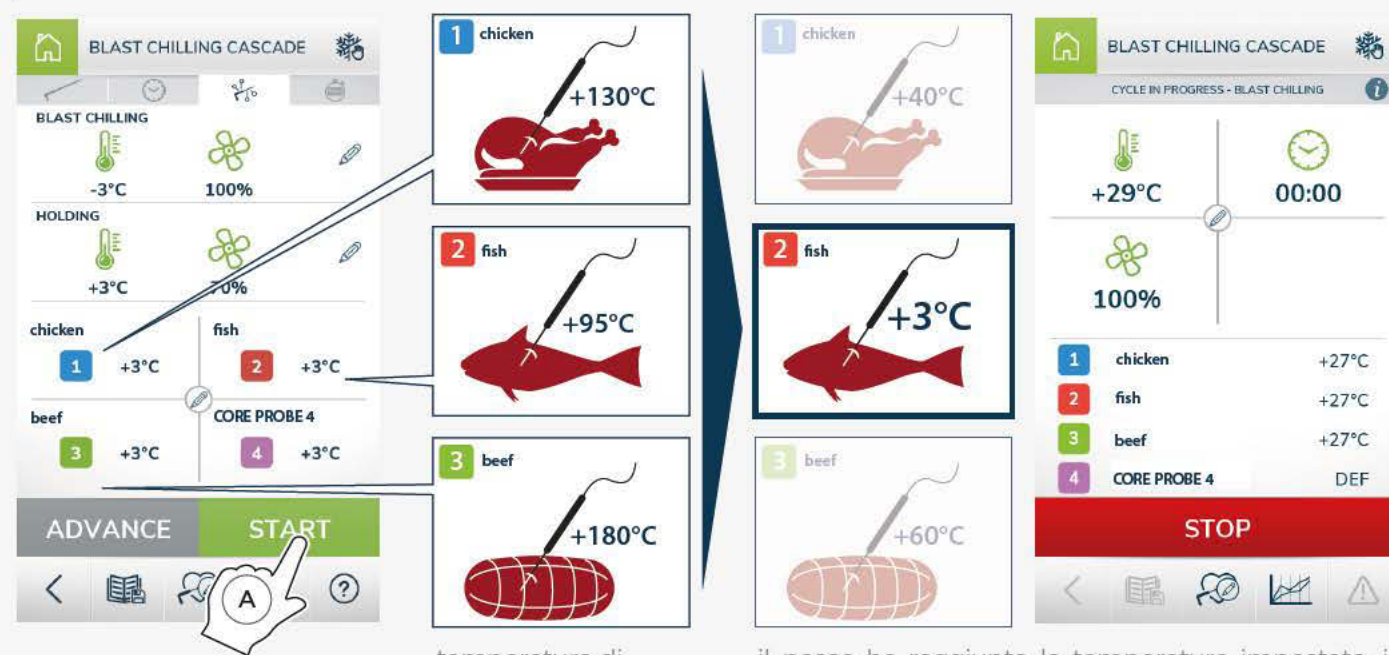
E To insert a new name, tap the "ADD" button and enter the name using the keypad that appears. Confirm with "OK".

F Confirm with "CONFIRM".

14

► FAR PARTIRE UN CICLO A TEMPO INFINITO

► HOW TO START A CONTINUOUS CYCLE



temperatura di partenza
Starting temperature

il pesce ha raggiunto la temperatura impostata: il cibo può essere rimosso dalla cella
The fish has reached the set temperature: the food can be removed from the cabinet

15



CON TIMER

Se si utilizzano i **timer** è necessario:

- 16 impostare i **parametri della fase** (Temperatura rilevata in cella e la velocità delle ventole).
- 17 assegnare **una diversa durata** a ciascun timer.
- 17 assegnare **un nome** a ciascun timer (fino ad un massimo di 6 timer);
- 18 Quando scade un timer, il prodotto al quale è assegnato è stato abbattuto o surgelato e quindi può essere rimosso dalla cella. Successivamente lo stesso timer potrà essere utilizzato per trattare un nuovo prodotto.
- 18 L'avvio del ciclo appena impostato avviene premendo il tasto **START**.



WITH TIMER

If you are using the **timers**, you need to:

- 16 set the **phase parameters** (cabinet temperature and fan speed).
- 17 assign each timer **a different duration**.
- 17 assign **a name** to each timer (up to a maximum of 6 timers);
- 18 Once the set time has elapsed, the product to which the timer is assigned has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. The same timer can be used for a new product.
- 18 To start the cycle you have just set up, press **START**.

► IMPOSTARE I PARAMETRI DELLA FASE A TEMPO INFINITO CON TIMER

► HOW TO SET THE PARAMETERS FOR A CONTINUOUS PHASE WITH A TIMER



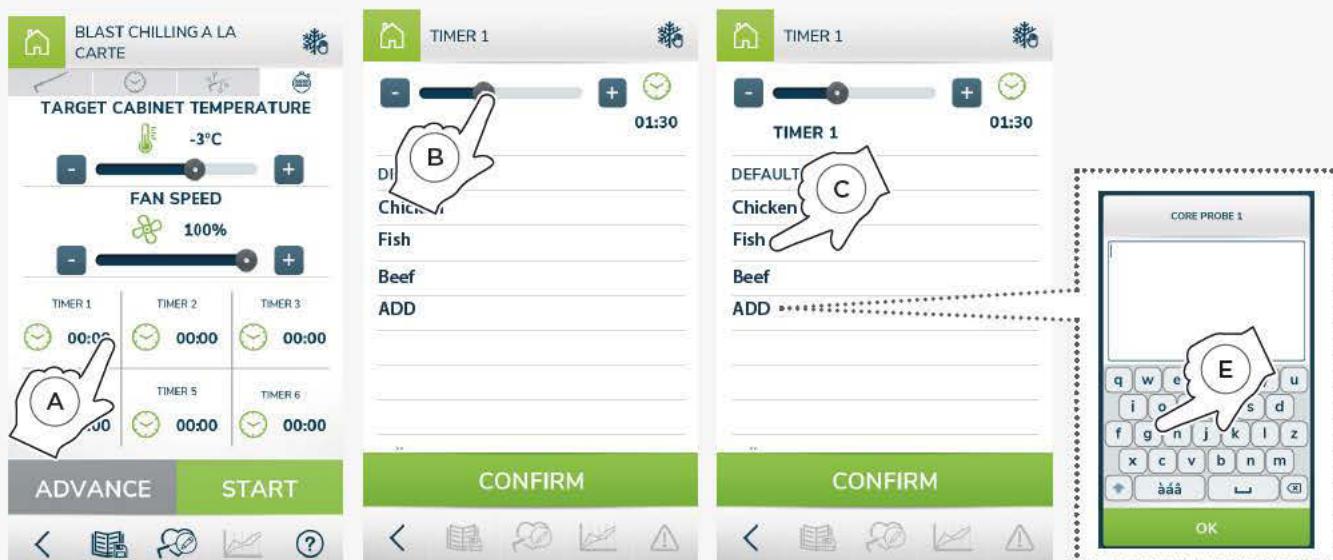
impostazione Temperatura rilevata in cella
Set the cabinet temperature

impostazione velocità ventole
Set the fan speed

impostazione durata per ciascun timer
Set the duration of each timer

► IMPOSTARE LA DURATA DEI TIMER E ASSEGNARE UN NOME A CIASCUNO

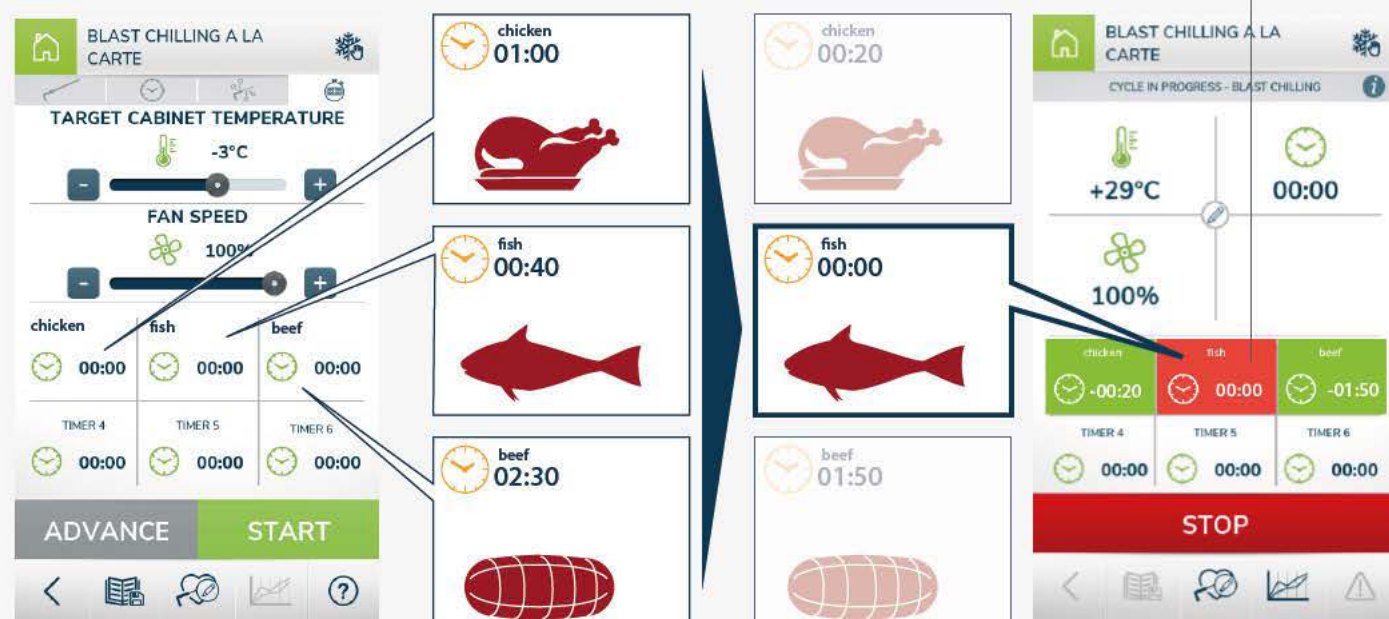
► HOW TO SET THE TIMERS AND ASSIGN A NAME TO EACH ONE



- (A) (B)** Impostare il tempo desiderato per ciascun timer (es. 1:30 minuti)
- (C)** Selezionare il **nome** da assegnare al timer (es. PESCE | FISH): questo passaggio è facoltativo ma facilita il riconoscimento dei vari timer
- (D)** Se i nomi proposti non soddisfano le proprie esigenze, per inserirne di nuovi, toccare il tasto "AGGIUNGI" e digitare il nome sul tastierino che appare. Confermare con "OK"
- (A) (B)** Set the desired time for each timer (e.g. 1:30 minutes)
- (C)** Select the **name** to be assigned to the timer (e.g. FISH): this step is optional but makes the timers easier to identify
- (D)** If the suggested names do not meet your needs, you can choose a new name by tapping the "ADD" button and entering a name using the keypad that appears. Confirm with "OK"

17

toccando l'icona del timer scaduto **brevemente** si **modifica** il timer, **a lungo** si **azzer**a il timer
 Tap the expired timer icon **briefly** to **change** the timer or **press and hold** to **reset** the timer



partenza dei timer
 Timer starts

il timer del pesce è scaduto: il cibo può essere
 rimosso dalla cella
 The fish timer has expired: the food can be removed
 from the cabinet

18

CICLI AUTOMATICI

Vengono proposti dei cicli già memorizzati dal Fabbri-
cante, divisi in categorie alimentari (es. POLLO, AGNEL-
LO, ecc...); a seconda della categoria scelta è possibile
personalizzare il ciclo scegliendo ad esempio tra un
abbattimento **“SOFT” (più delicato)** o **“HARD” (più in-
tensivo)**.

Questi cicli, a seconda della categoria alimentare, pos-
sono essere composti da una sola FASE oppure da più
FASE con parametri diversi tra di loro. Entrando in pro-
grammazione AVANZATA, se necessario, è possibile va-
riare i parametri (temperatura interno cella, tempera-
tura sonda cuore o durata, velocità ventole) di ciascuna
fase.

Le modifiche effettuate tuttavia avranno effetto solo sul
ciclo avviato ma la ricetta originale non verrà modifica-
ta permanentemente (per maggiori informazioni vede-
re ► p. 40).

AUTOMATIC CYCLES

These are cycles pre-stored by the manufacturer, di-
vided into food categories (e.g. CHICKEN, LAMB, etc.);
depending on the chosen category, the cycle can be
customised by choosing, for example, between **“SOFT”
(more delicate)** or **“HARD” (more intensive)** blast chill-
ing.

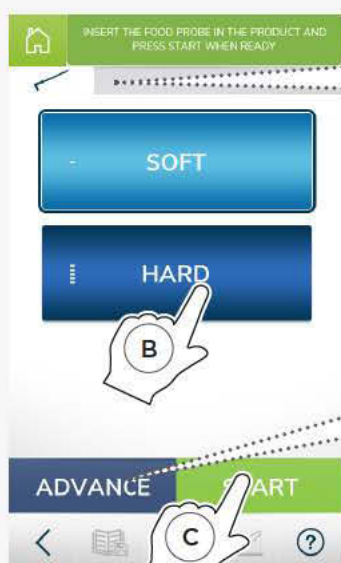
Depending on the food category, these cycles can in-
clude a single PHASE or several PHASES with different
parameters. By entering ADVANCED programming, if
necessary, you can set the parameters for each phase
(temperature inside the cabinet, core probe tempera-
ture or duration, and fan speed).

Please note that any changes made will only affect the
cycle in progress; the original recipe will not be perma-
nently modified (for more information, please see ► p.
40).



A Selezionare la catego-
ria che interessa trat-
tare (es. MANZO | BEEF)

A Select the relevant
category (e.g. BEEF)



B Selezionare se l'abbat-
timento deve essere
SOFT o HARD.

C L'avvio del ciclo appe-
na impostato avviene
premendo il tasto **START**.

B Select SOFT or HARD
blast chilling.

C To start the cycle you
have just set up, press
START.



Alcuni cicli memorizzati
(es. pesce) danno la pos-
sibilità di gestire il ciclo
anche a tempo: in questo
caso impostare il tempo
desiderato.

Some saved cycles (e.g.
fish) allow you to set a
time to manage the cy-
cle: in this case, set the
desired time.

Entrando in programma-
zione AVANZATA, se ne-
cessario, è possibile varia-
re i parametri di ciascuna
fase (per ulteriori informa-
zioni vedere figura ► 20)

By entering ADVANCED
programming, if neces-
sary, you can set the pa-
rameters for each phase
(for more information,
please see figure ► 20)

RICETTARIO salvare un ciclo

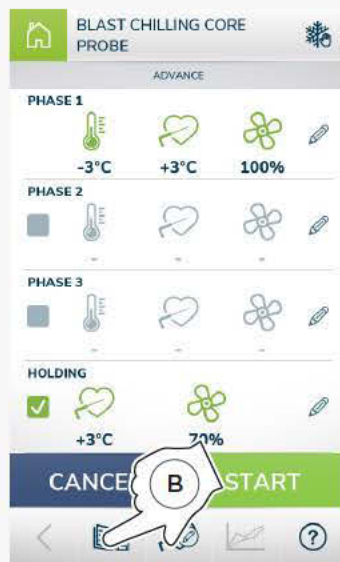
Se necessario è possibile memorizzare i cicli creati manualmente o modificati a partire da quelli memorizzati in fabbrica.

COOKBOOK saving a cycle

If necessary, you can save manually created cycles or modified preset cycles.



A Impostare un ciclo manuale come di consueto, premere il tasto "AVANZATO"



B Toccare l'icona "RICETTARIO"



C Nella schermata che appare è possibile assegnare un **nome** al ciclo, **inserire note personali**, segnalarlo come **preferito**

D Toccare "SALVA"



E Appare una schermata di riepilogo: confermare con il tasto "SALVA": appare una schermata che conferma la memorizzazione

A Set a manual cycle by following the standard procedure, then press "ADVANCED"

B Tap the "COOKBOOK" icon

C On the screen that appears, you can assign a **name** to the cycle, **add notes** and mark **favorites**

D Tap "SAVE"

E A summary screen will appear. Confirm by pressing "SAVE" and a confirmation screen will show



Porta al ciclo appena salvato
Go to the cycle you have just saved

Modifica il ciclo appena salvato
Change the cycle you have just saved

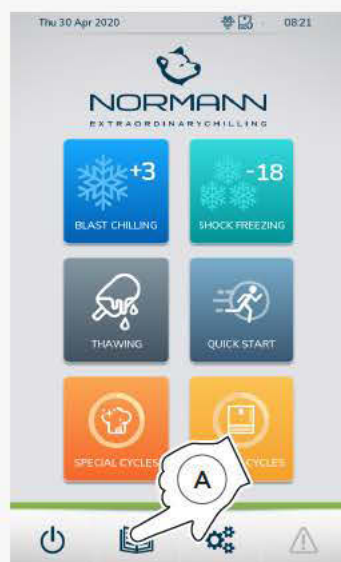
Elimina il ciclo appena salvato
Delete the cycle you have just saved

RICETTARIO avviare un ciclo in memoria

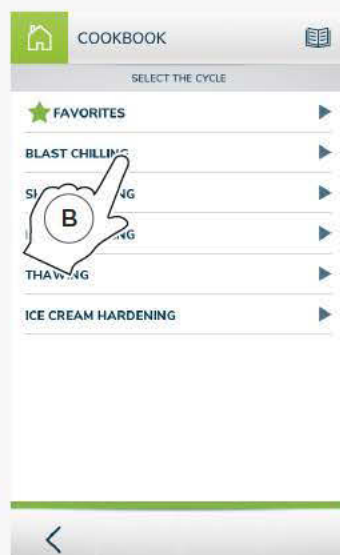
Accedendo alla sezione "RICETTARIO" è possibile visionare ed avviare tutti i cicli disponibili, sia quelli personali che quelli già memorizzati in fabbrica.

COOKBOOK starting a saved cycle

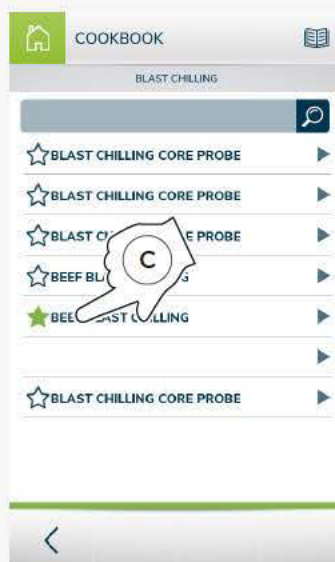
Access the "COOKBOOK" section to view and start all available preset and custom cycles.



A Accedere alla sezione "RICETTARIO".



B Selezionare la **tipologia di funzione** desiderata (es. ABBATTIMENTO)



C Selezionare il **ciclo** desiderato (es. ABBATTIMENTO)

A Accessing the "COOKBOOK" section.

B Select the desired **type of function** (e.g. BLAST CHILLING)

C Select the desired **cycle** (e.g. BLAST CHILLING)



D Appare una schermata riepilogativa: toccare l'icona "VAI AL CICLO"

D A summary screen will appear. Tap the "GO TO THE CYCLE" icon

Cancel the cycle
cancella il ciclo

Modify cycle
parameters

fa accedere alla
modifica dei
parametri del ciclo



E Avviare il ciclo toccando "START"

E Start the cycle by tapping "START"



SCONGELAMENTO THAWING



cod. 9905000000182

SCONGELAMENTO

L'apparecchiatura scongela le pietanze surgelate in modo controllato, riassorbendo lentamente l'acqua microcristallizzata contenuta nel cibo; questo consente di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche ed estetiche dei cibi.

La fine del ciclo può essere impostata:

- 22**  **CON Sonda CUORE:** l'operatore deve inserire la sonda cuore negli alimenti da scongelare. In questo modo essa rileverà costantemente la temperatura al cuore dei cibi nella cella. Il ciclo termina quando la sonda rileva che è stata raggiunta la temperatura impostata.
- 22**  **A TEMPO:** l'operatore deve inserire manualmente la durata del ciclo di scongelamento. Il ciclo termina al raggiungimento del tempo impostato (es. 240 min).

THAWING

The equipment thaws frozen food in a controlled way, slowly reabsorbing the micro-crystallised water contained in the food; this preserves the organoleptic and aesthetic properties of the food.

The end of the cycle can be set:

- 22**  **WITH A CORE PROBE:** the operator must insert the core probe into the food to be thawed. It reads the core temperature of the food in the cabinet at all times. The cycle ends when the probe detects that the set temperature has been reached.
- 22**  **BY SETTING A TIME:** the operator must manually enter the thawing cycle duration. The cycle ends when the set time is reached (e.g. 240 mins).

IMPOSTARE I PARAMETRI DELLA PROGRAMMAZIONE SEMPLIFICATA

HOW TO SET THE SIMPLIFIED PROGRAMMING PARAMETERS

CICLO CON Sonda CUORE: il ciclo termina quando la sonda rileva che è stata raggiunta la temperatura impostata

CYCLE WITH CORE PROBE: the cycle ends when the probe detects that the set temperature has been reached

CICLO A TEMPO: il ciclo termina al raggiungimento del tempo impostato

TIMED CYCLE: the cycle ends when the set time has elapsed



- A** Impostare la temperatura della sonda cuore o la durata del ciclo
- B** Selezionare se lo scongelamento deve essere SOFT (più delicato) o HARD (più intensivo).

- A** Set the core probe temperature or the cycle duration
- B** Select SOFT or HARD thawing.

Un ciclo, sia con sonda cuore che a tempo, deve essere composto da almeno una FASE oppure può essere suddiviso fino ad un massimo di 3 FASI con parametri diversi tra di loro. Il passaggio da una fase alla successiva, se presente, è gestito in modo autonomo dall'apparecchiatura.

- 23** Entrando in programmazione AVANZATA, se necessario, è possibile:
- aggiungere fasi successive alla prima
 - impostare i parametri di ciascuna fase (Temperatura rilevata in cella, temperatura sonde o durata ciclo, velocità ventola)
 - disabilitare la fase di conservazione finale (HOLDING).

A cycle, both with a core probe and timed, must have at least one PHASE or it can be divided up into a maximum of 3 PHASES with different parameters for each phase. The equipment transitions from one phase to the next autonomously, where applicable.

- 23** By entering ADVANCED programming, if necessary, you can:
- add subsequent phases after the first
 - set the parameters for each phase (cabinet temperature, probe temperature or cycle duration, and fan speed)
 - disable the final holding phase.

► IMPOSTARE I PARAMETRI DELLA PROGRAMMAZIONE AVANZATA

► HOW TO SET THE ADVANCED PROGRAMMING PARAMETERS

Cicli a tempo: durata in ore:minuti della fase 1;

Cicli con sonda cuore: temperatura al raggiungimento della quale il ciclo termina o si passa alla fase successiva (se presente)

Timed cycles: duration of phase 1 in hours:minutes;

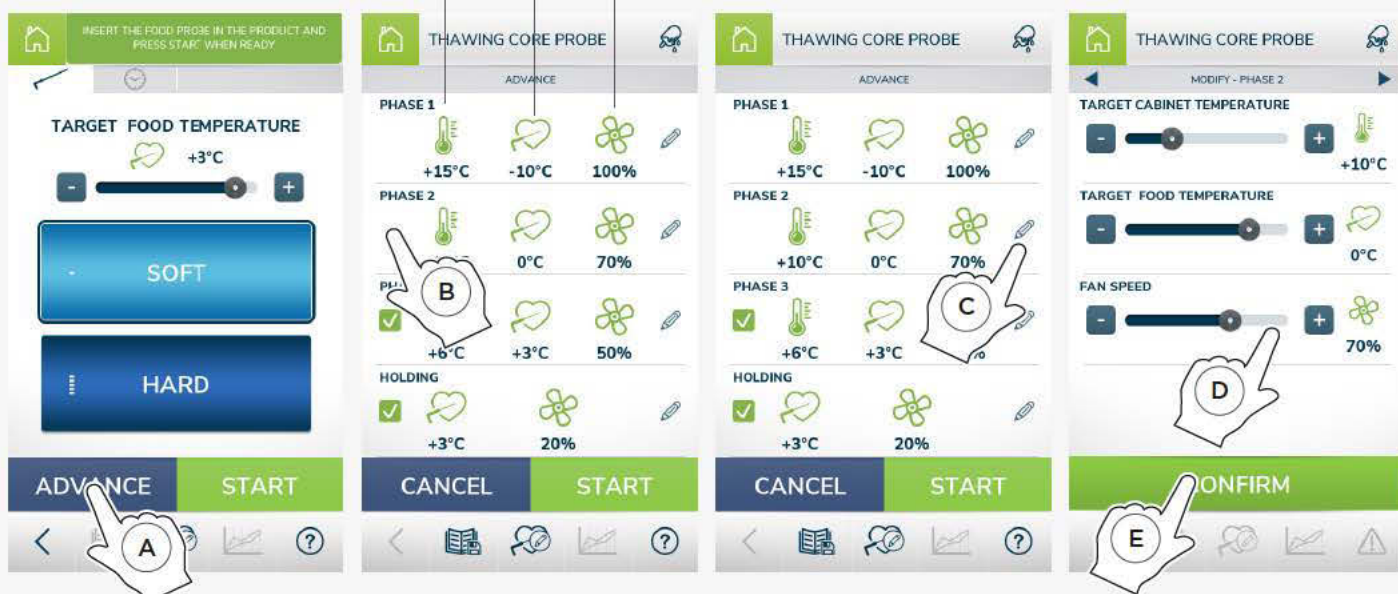
Cycles with core probe: temperature at which the cycle ends or moves on to the next phase (where applicable)

Temperatura rilevata in cella durante la fase 1

Cabinet temperature during phase 1

Velocità ventole durante la fase 1

Fan speed during phase 1



A Premere il tasto "AVANZATO".

B Attivare la spunta della fase 2: vengono proposti di default gli stessi parametri della precedente; se non soddisfano le proprie esigenze continuare la procedura.

C Toccare l'icona "MATITA" per accedere all'impostazione dei parametri della fase 2.

D Impostare i valori desiderati.

E Confermare con il tasto "CONFERMA".

A Press "ADVANCED".

B Tick phase 2: the same parameters as the previous phase are shown by default; if they do not meet your needs, continue with the procedure.

C Tap the "PENCIL" icon to access phase 2 parameter settings.

D Set the desired values.

E Press "CONFIRM" to confirm

24 L'avvio del ciclo appena impostato avviene premendo il tasto **START**.

24 To start the cycle you have just set up, press **START**.

► AVVIARE UN CICLO DI SCONGELAMENTO

► START A THAWING CYCLE



A L'avvio del ciclo appena impostato avviene premendo il tasto **START**

A To start the cycle you have just set up, press **START**



Temperatura rilevata in cella
Cabinet temperature

ciclo a sonda: tempo trascorso da inizio ciclo
ciclo a tempo: tempo mancante alla fine della fase
Probe cycle: running time since cycle start
Timed cycle: time remaining until the end of the phase

Permette di modificare i parametri del ciclo
Modify the cycle parameters

Velocità ventole
Fan speed

Temperatura rilevata della/e sonda/e al cuore
(se il ciclo è con sonda cuore)
Temperature measured by the core probe(s)
(if the cycle is with a core probe)

La pressione del tasto STOP fa terminare anticipatamente il ciclo dopo aver confermato l'intenzione nella schermata che appare

Press the STOP button to stop the cycle early. Confirm your choice in the window that appears

Apri una schermata che mostra i parametri impostati per la fase in corso
Open a screen showing the parameters set for the current phase



Toccando l'icona "MATITA" è possibile **assegnare un nome** alle sonde scrivendolo sul tastierino che appare.

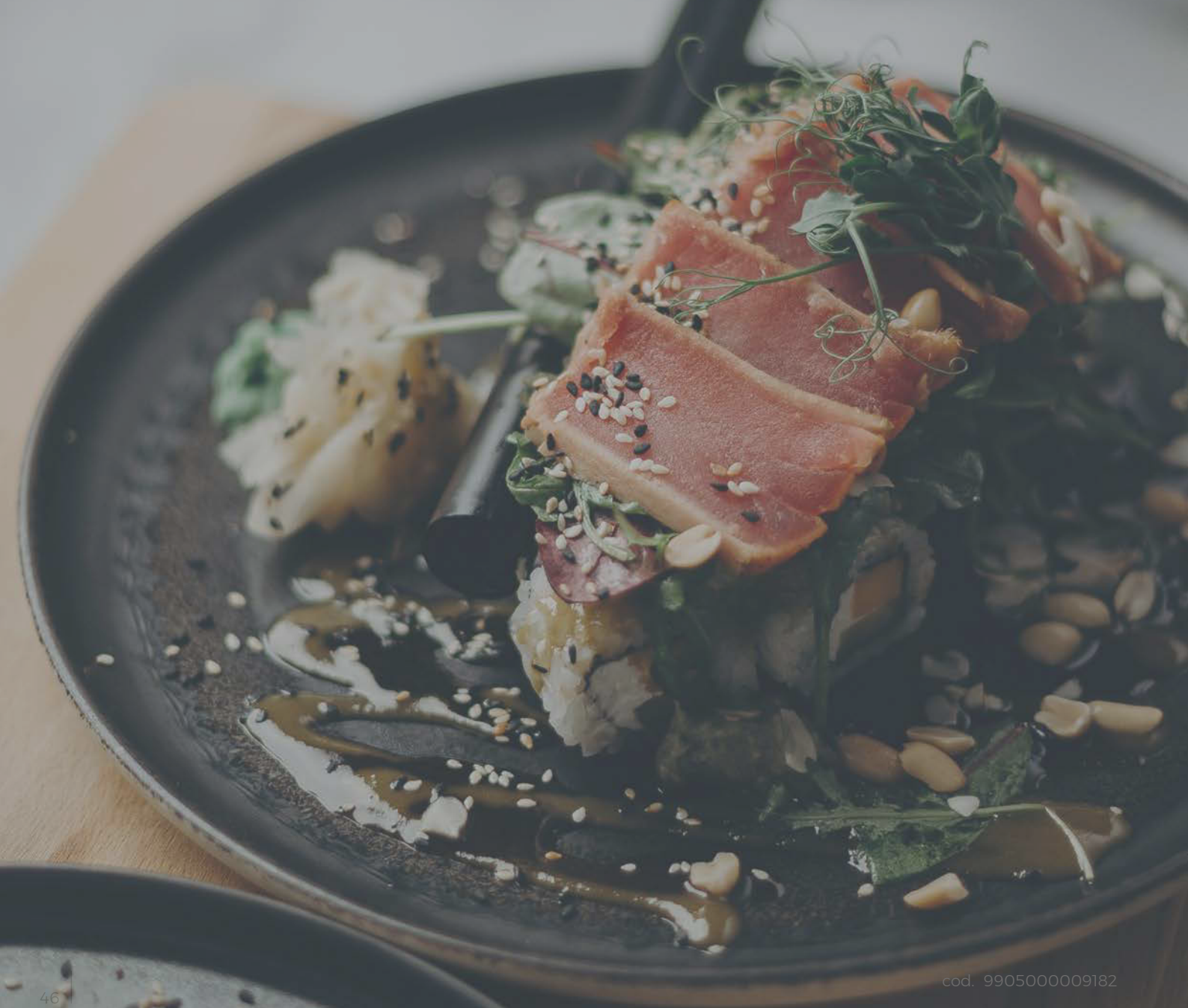
By tapping the PENCIL icon you can **enter a name** for the probes using the keypad that appears.



Toccando l'icona "GRAFICO" viene visualizzato in modo grafico l'andamento della temperatura rilevata dalla/e sonda/e cuore

Tap the "GRAPHIC" icon to display the trend of the temperature detected by the core probe(s) as a chart

CICLI SPECIALI SPECIAL CYCLES



CICLI SPECIALI

SPECIAL CYCLES

HOME

► p. 47

RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE
BOTTLE COOLING

► p. 49

INDURIMENTO GELATO
ICE CREAM HARDENING

► p. 48

SANIFICAZIONE PESCE
FISH SANITIZING



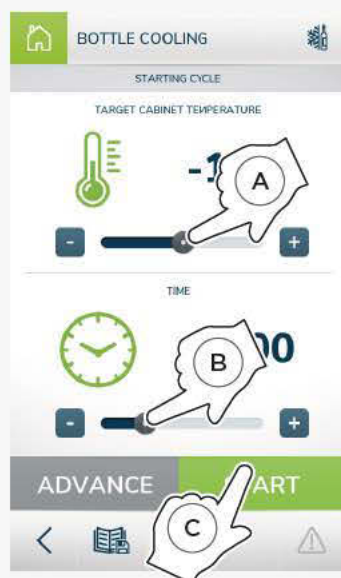
RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE

La funzione permette di raffreddare velocemente le bottiglie inserite all'interno della cella.



BOTTLE COOLING

This function allows you to quickly cool bottles placed inside the cabinet.



A Impostare la **Temperatura** rilevata in cella

B Impostare la **durata** della refrigerazione

C **Avviare il ciclo** toccando il tasto "START"

A Set the cabinet **temperature**

B Set the refrigeration **duration**

C **Start the cycle** by tapping "START"

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.

Il ciclo prevede una prima fase di surgelazione al termine del quale parte in automatico una fase di mantenimento di 24 ore (imposta dalle regole del trattamento del pesce contro l'anisakis). Durante questa fase a display viene visualizzato il tempo mancante alla fine del ciclo.

FISH SANITIZING

Fish sanitizing, if performed correctly, kills the larvae of *Anisakis Simplex*, a parasite that may present itself in 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, can cause serious complications.

The cycle includes an initial shock-freezing phase, after which a 24-hour maintenance phase starts automatically (required according to the rules on handling fish and preventing anisakis). During this phase, the time remaining until the end of the cycle is shown on the display.

AVVIARE UN CICLO DI SANIFICAZIONE PESCE HOW TO START A FISH SANITIZING CYCLE



Permette di avviare un ciclo di scongelamento automatico dopo aver effettuato la sanificazione del pesce.

Start an automatic thawing cycle after sanitizing fish.



Temperatura rilevata in cella
Cabinet temperature

Tempo mancante
Remaining time

Velocità ventole
Fan speed

Temperatura rilevata della/e sonda/e al cuore

Temperature measured by the core probe(s)

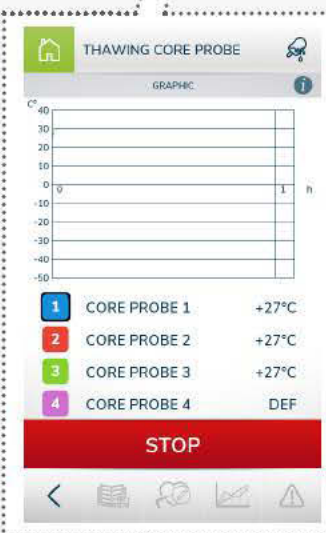
La pressione del tasto STOP fa terminare anticipatamente il ciclo dopo aver confermato l'intenzione nella schermata che appare

Press the STOP button to stop the cycle early. Confirm your choice in the window that appears



Toccando l'icona "MATITA" è possibile **assegnare un nome** alle sonde scrivendolo sul tastierino che appare.

By tapping the PENCIL icon you can **enter a name** for the probes using the keypad that appears.



Toccando l'icona "GRAFICO" viene visualizzato in modo grafico l'andamento della temperatura rilevata dalla/e sonda/e cuore

Tap the "GRAPHIC" icon to display the trend of the temperature detected by the core probe(s) as a chart



INDURIMENTO GELATO

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

L'utilizzatore deve **impostare manualmente** i parametri dei cicli che intende avviare.

I cicli manuali possono:

► p. 50 **essere continui (cicli a cascata o a tempo infinito)**. In questo caso l'apparecchiatura lavora a tempo infinito; questo risulta utile quando si hanno più contenitori di gelato da trattare.

I contenitori con il gelato possono essere introdotti a temperatura iniziale diversa e in tempi diversi, man mano che i gusti sono pronti.

Le sonde (fino a 4) vanno inserite negli alimenti da trattare e per ciascuna di esse viene impostata una temperatura. Al raggiungimento del valore impostato, una segnalazione acustica e una schermata avisano che l'alimento dove è inserita è stato abbattuto o surgelato e quindi può essere rimosso dalla cella. Per distinguere con maggior facilità ciascuna sonda è possibile assegnare loro dei nomi.

► p. 52 **terminare** allo scadere di un tempo.

Allo scadere del tempo previsto, una segnalazione acustica e una schermata avisano che il contenitore con il gelato può essere rimosso dalla cella.



ICE CREAM HARDENING

This continuous freezing cycle is mainly used in ice cream parlours and patisseries to give the products being processed a "thermal shock".

The user must **manually set** the parameters for the cycles to be started.

Manual cycles can:

► p. 50 **be continuous (cascading cycles or cycles that run indefinitely)**. In this case, the equipment continues operating indefinitely; this is useful when you have several containers of ice cream to prepare.

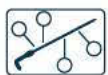
Ice cream containers can be introduced at different initial temperatures and at different times as each flavour is ready.

The probes (up to 4) must be inserted in the food to be cooked and a temperature set for each one. When the set value is reached, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the food (where present) has been blast chilled or shock frozen and can be removed from the cabinet. To make the probes easier to recognise, they can be assigned a name.

► p. 52 **end** after a set time.

When the set time has elapsed, you will hear a sound and a screen will show to indicate that the ice cream container can be removed from the cabinet.

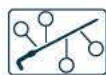




CON SONDE CUORE

Per impostare un ciclo infinito è necessario:

- 27 impostare i **parametri della fase** (temperatura di preraffreddamento, Temperatura rilevata in cella, velocità delle ventole)
- 28 assegnare a ciascuna sonda **una diversa temperatura** da raggiungere
- 28 assegnare **un nome** alle singole sonde (fino ad un massimo di 4 sonde). Questo passaggio è facoltativo ma facilita il riconoscimento delle varie sonde
- 29 Quando una sonda rileverà che è stata raggiunta la temperatura al cuore impostata, avviserà con un segnale acustico che il prodotto nel quale è inserita può essere rimosso dalla cella. Successivamente la stessa sonda potrà essere utilizzata per trattare un nuovo prodotto.



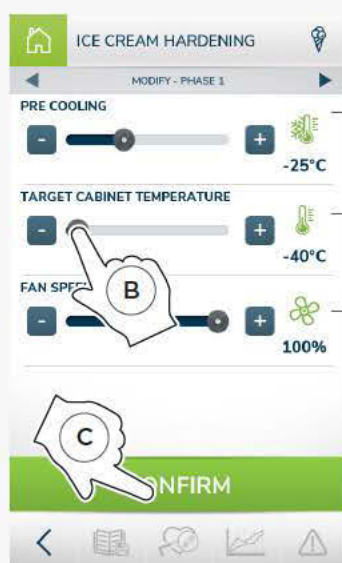
WITH CORE PROBES

To set a continuous cycle, you need to:

- 27 set the **phase parameters** (pre-cooling temperature, cabinet temperature and fan speed)
- 28 assign each probe **a different target temperature**
- 28 assign **a name** to the individual probes (up to a maximum of 4 probes). This step is optional but makes the various probes easier to recognise
- 29 When a probe detects that the set core temperature has been reached, you will hear a sound to indicate that the product in which it is inserted can be removed from the cabinet. The same probe can be used later for a new product.

► IMPOSTARE I PARAMETRI DELLA FASE A TEMPO INFINITO CON SONDE CUORE

► HOW TO SET THE PARAMETERS FOR A CONTINUOUS PHASE WITH A CORE PROBE



impostazione temperatura di preraffreddamento
Set the pre-cooling temperature

impostazione temperatura in camera
Set the cavity temperature

impostazione velocità ventole
Set the fan speed

- A Toccare l'icona "MATITA" per impostare i parametri delle fasi di preraffreddamento e raffreddamento.
- B Impostare i valori desiderati.
- C Confermare con il tasto "CONFERMA"

- A Tap the "PENCIL" icon to set the parameters for the pre-cooling and cooling phases.
- B Set the desired values.
- C Press "CONFIRM" to confirm

► IMPOSTARE LE TEMPERATURE DELLE SONDE E ASSEGNARE UN NOME

► HOW TO SET THE PROBE TEMPERATURES AND ASSIGN A NAME



A Toccare l'icona "MATI-TA" per impostare i parametri delle varie sonde (nome e temperatura da raggiungere)

A Tap the "PENCIL" icon to set the parameters for the various probes (name and target temperature)

B Per ciascuna sonda, impostare la **temperatura al cuore** da raggiungere.

C Toccare l'icona "MATI-TA" per **assegnare un nome** alla sonda.

C Tap the "PENCIL" icon to **assign a name** to the probe.

D Selezionare il **nome** da assegnare a ciascuna sonda.

E Per inserire nuovi nomi, toccare il tasto "AGGIUNGI" e digitare il nome sul tastierino che appare. Confermare con "OK".

F Confermare con il testo "CONFERMA".

D Select the **name** to be assigned to each probe.

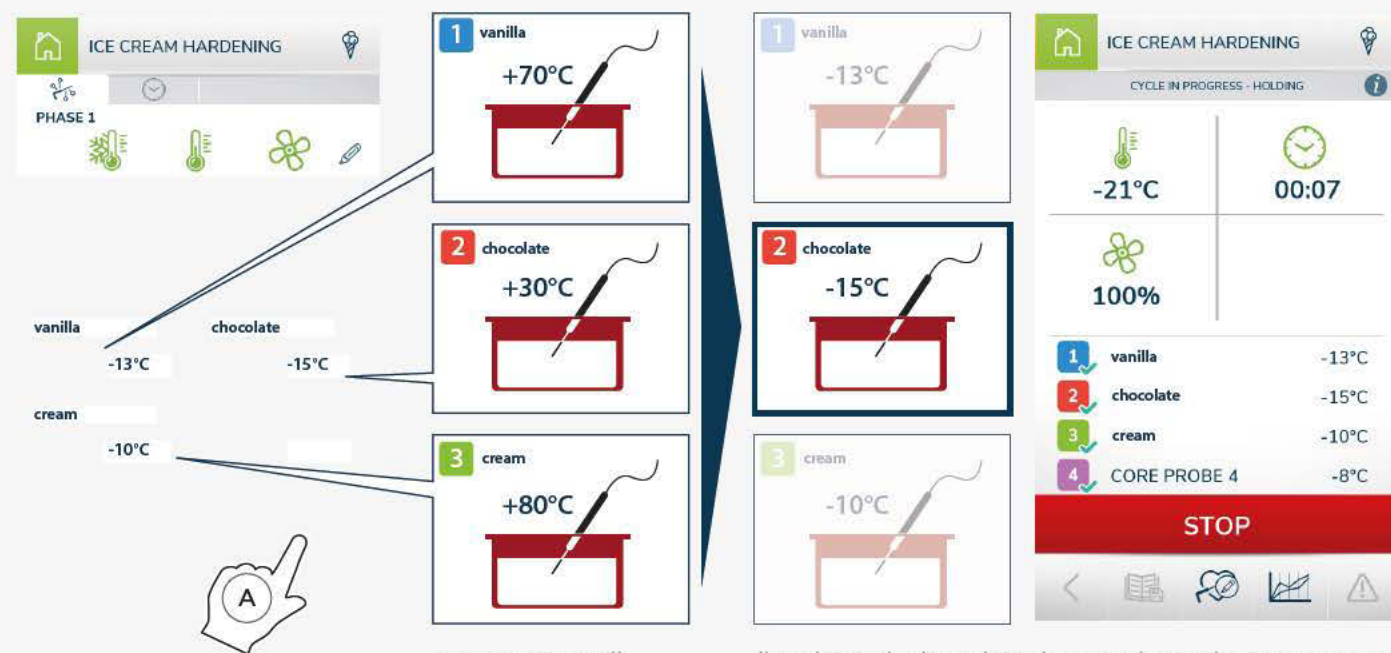
E To insert a new name, tap the "ADD" button and enter the name using the keypad that appears. Confirm with "OK".

F Confirm with "CONFIRM".

28

► FAR PARTIRE UN CICLO A TEMPO INFINITO

► HOW TO START A CONTINUOUS CYCLE



temperatura di partenza

Starting temperature

il gelato al cioccolato ha raggiunto la temperatura impostata: il contenitore può essere rimosso dalla cella

The chocolate ice cream has reached the set temperature: the container can be removed from the cabinet

29



A TEMPO

Per impostare un ciclo a termine è necessario **impostare i parametri della fase** (temperatura di preraffreddamento, Temperatura rilevata in cella, velocità delle ventole) e **avviare** il ciclo impostato.

Prima di inserire i contenitori con il gelato, attendere che la fase di preraffreddamento della camera sia terminata (segnale acustico e schermata di avviso).



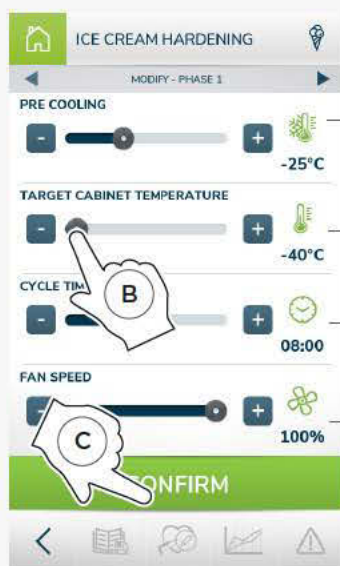
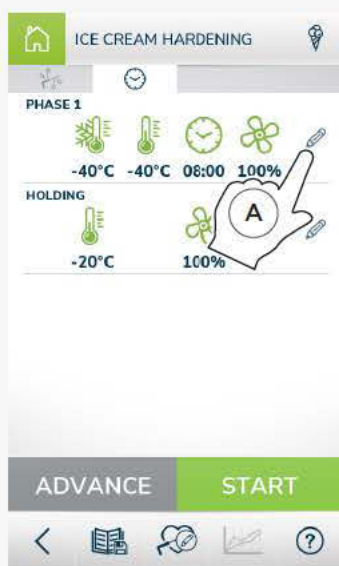
TIMED

To set a timed cycle, **set the phase parameters** (pre-cooling temperature, cabinet temperature and fan speed) and **start** the set cycle.

Before inserting the containers with the ice cream, wait until the cavity pre-cooling phase has finished (beep and notification screen).

► IMPOSTARE I PARAMETRI DELLA FASE A TEMPO

► HOW TO SET THE PARAMETERS FOR A TIMED PHASE



impostazione temperatura di preraffreddamento
Set the pre-cooling temperature

imp. temperatura in camera
Set the cavity temperature

impostazione durata ciclo
Set the cycle duration

impostazione velocità ventole
Set the fan speed

A Toccare l'icona "MATITA" per impostare i parametri delle fasi di preraffreddamento e raffreddamento.

B Impostare i valori desiderati.

C Confermare con il tasto "CONFERMA"

A Tap the "PENCIL" icon to set the parameters for the pre-cooling and cooling phases.

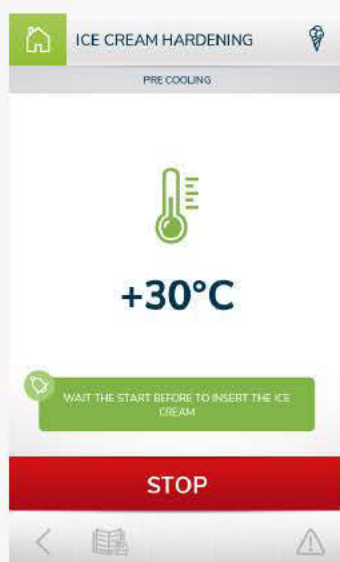
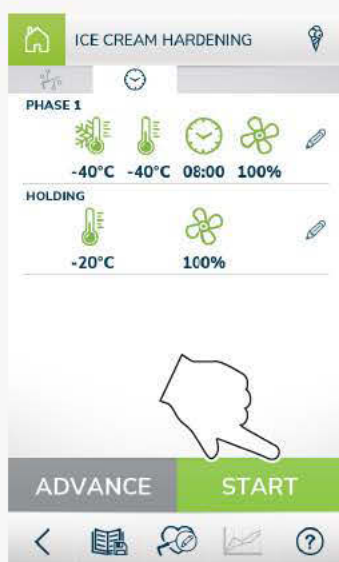
B Set the desired values.

C Press "CONFIRM" to confirm

30

► FAR PARTIRE UN CICLO A TEMPO

► HOW TO START A TIMED CYCLE



31



CICLI SPECIALI
SPECIAL CYCLES

AVVIO RAPIDO

Questo menu permette di avviare rapidamente un ciclo scelto ed impostato dal cliente.

La prima volta che viene toccata l'icona "AVVIO RAPIDO", si ha la possibilità di **scegliere** uno dei tre cicli proposti:

- abbattimento +3°C
- surgelazione -18°C

Successivamente il ciclo scelto (es. abbattimento) va **impostato** come di consueto (vedere ► p. 30) e salvato.

QUICK START

This menu is used to quickly start a cycle chosen and set by the customer.

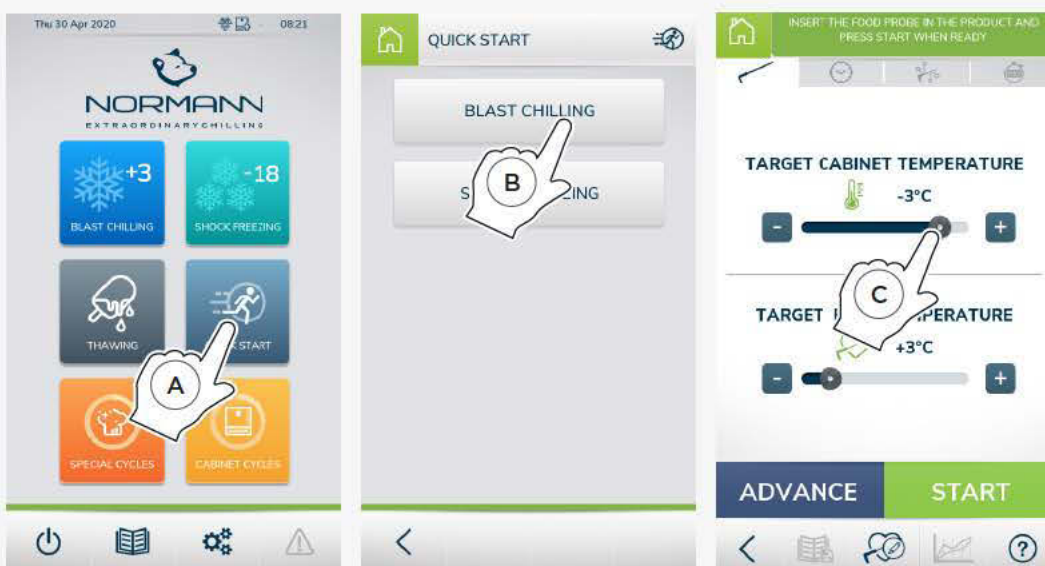
The first time you tap the "QUICK START" icon, you can **choose** one of three suggested cycles:

- Blast chilling +3°C
- Shock freezing -18 °C

Then the chosen cycle (e.g. blast chilling) can be **set** by following the standard procedure (please see ► p. 30) and saved.

► SELEZIONARE ED IMPOSTARE IL CICLO DI AVVIO RAPIDO

► SELECTING AND SETTING THE QUICK START CYCLE



- A** Toccare l'icona "Avvio rapido | Quick start"
- B** Selezionare il ciclo che si intende avviare in modo rapido (es. Abbattimento | Blast chilling)
- C** Impostare il ciclo come di consueto, per ulteriori dettagli ► p. 30
- A** Tap the "Quick start" icon
- B** Select the cycle you want to quick start (e.g. blast chilling)
- C** Set the cycle by following the standard procedure; for more information, please see ► p. 30

Una volta effettuata questa procedura, per far partire il ciclo scelto (es. abbattimento), è sufficiente toccare l'icona "AVVIO RAPIDO" dalla schermata PRINCIPALE | HOME: il ciclo si avvierà con i parametri previsti senza bisogno di impostare nulla.

Per poter cambiare il ciclo scelto per l'avvio rapido o modificarne i parametri, è necessario accedere alla schermata "Impostazioni utente" ► "Avvio rapido" ed effettuare le modifiche necessarie.

Once you have completed this procedure, to start the chosen cycle (e.g. blast chilling), tap the "QUICK START" icon on the HOME screen: the cycle will start with the relevant parameters, with no further settings required.

To change the chosen quick start cycle or modify its parameters, go to the "User settings" screen ► "Quick start" and make the necessary changes.

► CAMBIARE IL CICLO SCELTO O I SUOI PARAMETRI

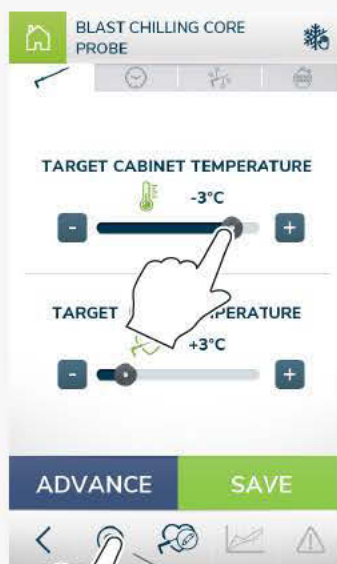
► CHANGE THE CHOSEN CYCLE OR ITS PARAMETERS



A Toccare l'icona "Impostazioni"



B Toccare l'icona "Avvio rapido | Quick start"



C Toccare l'icona "Avanzamento"

Modifica dei parametri del ciclo di avvio rapido scelto in precedenza

Modifying the parameters for the quick start cycle chosen previously

Permette di scegliere un **nuovo ciclo** di avvio rapido (es. da Abbattimento a Surgelazione)

Choose a **new quick start cycle** (e.g. change from blast chilling to shock freezing)

CICLI CELLA

CABINET CYCLES

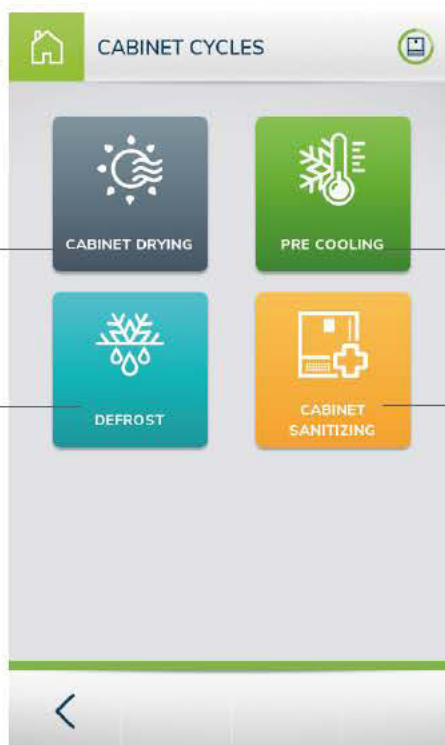
CICLI CELLA

CABINET CYCLES

HOME

► p. 57
ASCIUGATURA
DRYING

► p. 58
SBRINAMENTO
DEFROSTING



► p. 58
PRERAFFREDDAMENTO
PRE-COOLING

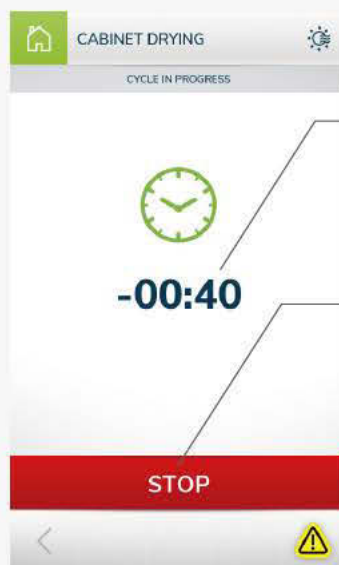
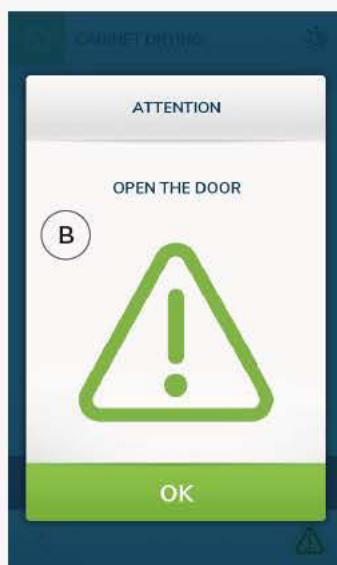
► p. 59
SANIFICAZIONE CELLA
CABINET SANITIZING

► ASCIUGATURA

La funzione permette di asciugare rapidamente la cella dell'apparecchiatura.

► DRYING

This function allows you to quickly dry the equipment cabinet.



Tempo rimanente alla fine della funzione
Time remaining until the end of the function

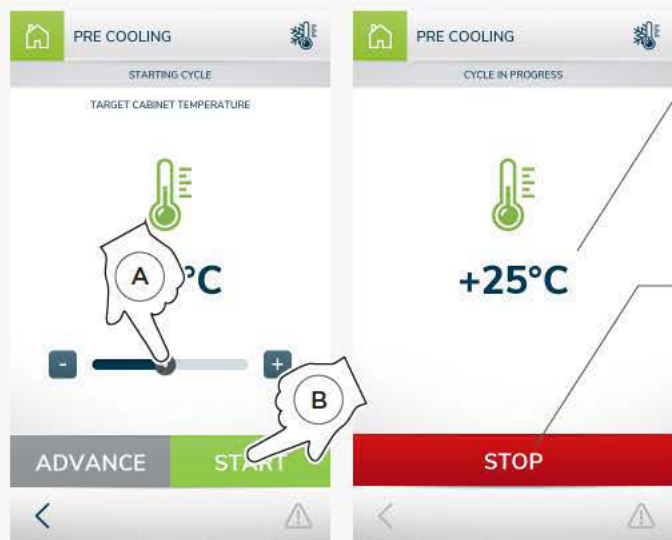
La pressione del tasto STOP fa terminare anticipatamente la funzione
Press the STOP button to stop the function early

- (A) Impostare la **durata** della funzione
- (B) Premere **START**. Una schermata avvisa di aprire la porta per velocizzare l'asciugatura
- (C) Aprire la porta e confermare con "OK": la funzione si avvia

- (A) Set the function **duration**
- (B) Press **START**. A screens will show asking you to open the door to speed up the drying process
- (C) Open the door and confirm with "OK"; the function will start

PRERAFREDDAMENTO CELLA

La funzione permette di pre-raffreddare la cella dell'apparecchiatura prima di un ciclo di abbattimento o surgelazione.



- A Impostare la **durata** della funzione
- B Premere **START**: la funzione si avvia

CABINET PRE-COOLING

Use the function to pre-cool the equipment cabinet before a blast-chilling or shock-freezing cycle.

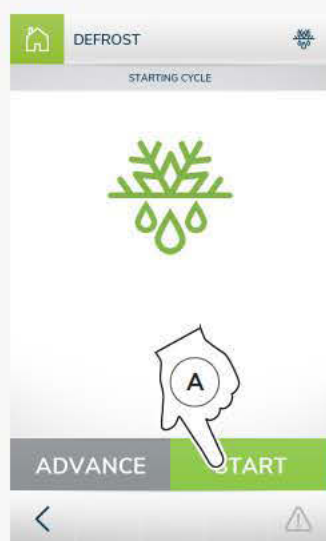


- A Set the function **duration**
- B Press **START**: the function will start

34

SBRINAMENTO

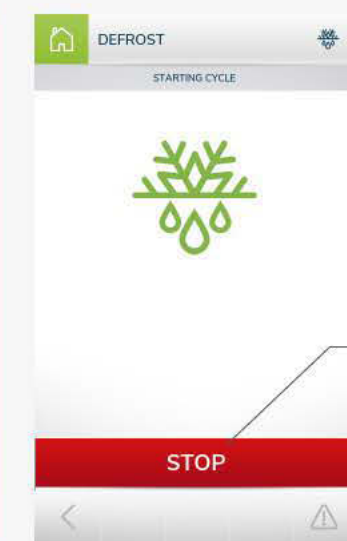
La macchina esegue in automatico dei cicli di sbrinamento ma è possibile avviare manualmente un ciclo di sbrinamento oltre a quelli normalmente previsti.



- A Premere **START**: potrebbero comparire due schermate diverse
- B Sbrinamento non necessario ► non verrà eseguito

DEFROSTING

The machine automatically performs defrosting cycles but a defrosting cycle can be started manually, in addition to those normally required.



- A Press **START**: one of two screens will show
- B Defrosting not necessary ► no defrosting

La pressione del tasto STOP fa terminare anticipatamente la funzione
Press the STOP button to stop the function early

35

▶ SANIFICAZIONE CELLA

La funzione permette di sanificare la cella mediante il generatore ad ozono integrato optional.

Una tecnologia avanzata e non invasiva, adottata anche in ambito medico, che consente di raggiungere anche le aree difficilmente accessibili, garantendo la massima igiene ed eliminando efficacemente batteri ed odori.

37

Il generatore di ozono nei modelli da 20 teglie carrellati, se è stato ordinato come optional, è già installato all'interno del vano tecnico, in tutti gli altri va inserito manualmente all'interno della cella e collegato come indicato in figura.

Al termine della sanificazione è importante che venga rimosso dalla cella per non danneggiarlo durante un normale ciclo di funzionamento.

▶ CABINET SANITIZING

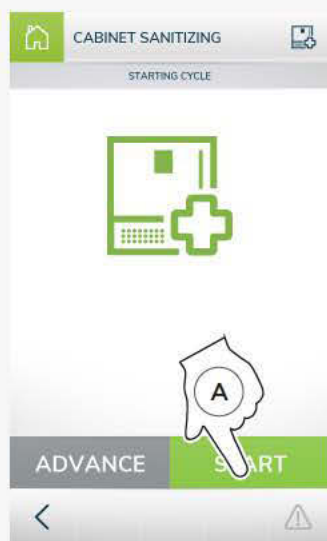
This function allows you to sanitize the cabinet using the optional built-in ozone generator.

It uses advanced, non-invasive technology, also used in the medical field, effective even for hard-to-reach areas and thereby guaranteeing maximum hygiene and effectively eliminating bacteria and odours.

37

In the wheeled 20-tray models, the ozone generator comes pre-installed in the technical compartment if it has been ordered as an optional. For all other models, it must be inserted manually inside the cabinet and connected as shown in the figure.

After sanitizing the cabinet, remove it from the cabinet so as not to damage it during normal operating cycles.



Tempo rimanente alla fine della funzione
Time remaining until the end of the function

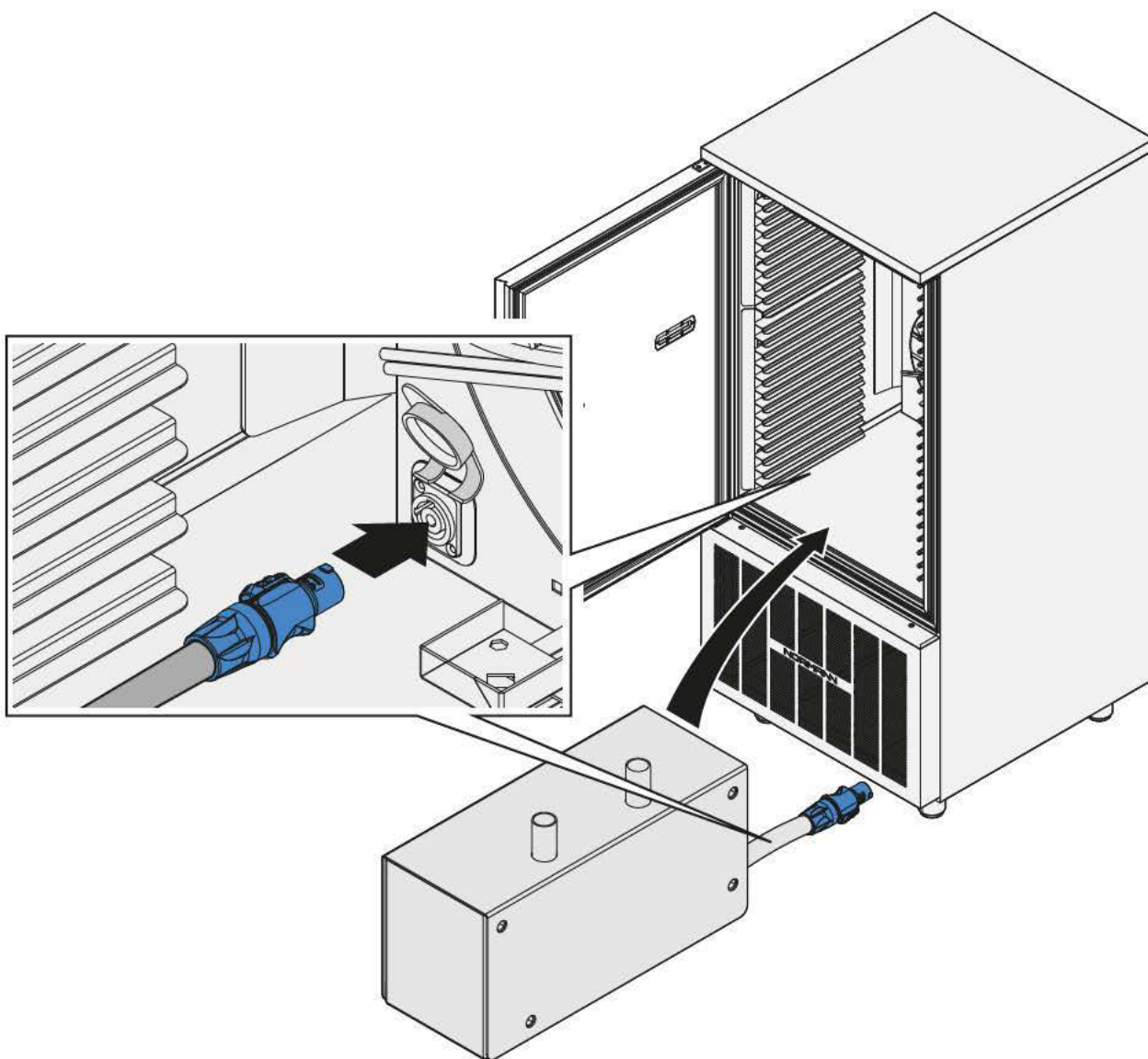
Percentuale di avanzamento sanificazione
Sanitizing progress percentage

La pressione del tasto STOP fa terminare anticipatamente la funzione

Press the STOP button to stop the function early

A Premere **START**: la funzione si avvia

A Press **START**: the function will start.







► LINGUA

Permette di selezionare la lingua che verrà utilizzata per tutte le voci di menu.
La selezione avviene semplicemente toccando la lingua desiderata.

► LANGUAGE

Select the language that will be used for all menu items.
Tap the desired language to select.



Dopo un aggiornamento firmware, il tasto carica nel software della macchina eventuali lingue aggiuntive contenute in una chiavetta USB.

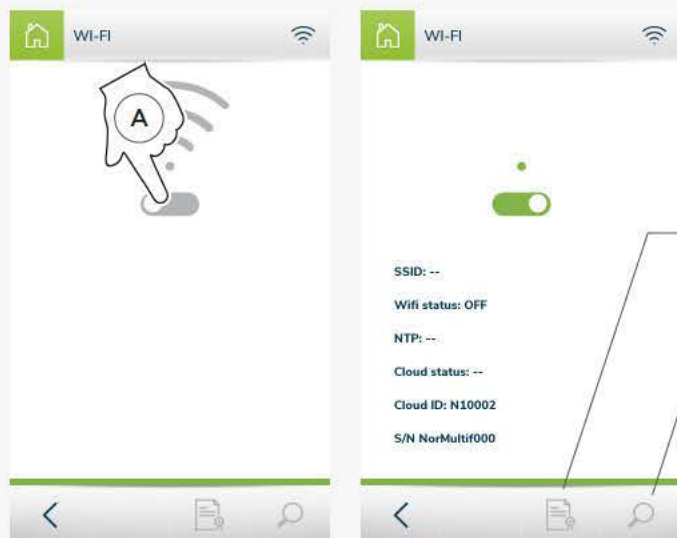
After a firmware update, the button uploads any additional languages from a USB flash drive to the machine software.

► WI-FI

Permette di abilitare o disabilitare il controllo dell'apparecchiatura tramite accesso remoto in rete.

► WI-FI

Enable or disable equipment control via remote network access.



Se si è connessi, toccandolo mostra il QR CODE per poter registrarsi al Cloud

If you are connected, tap to show the QR CODE to register with the Cloud

Se attiva, cioè blu, permette di cercare le reti disponibili
If active (blue), you can search for available networks

39

► HACCP

L'HACCP è un insieme di procedure di prevenzione, utili a garantire l'igienicità e la salubrità degli alimenti mediante il loro corretto trattamento.

Questo protocollo viene chiamato HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, - Analisi dei rischi e controllo dei punti di criticità).

L'apparecchiatura **salva sempre i dati HACCP**; essi descrivono cosa è successo in ogni ciclo, ad esempio quante volte è stata aperta la porta durante il suo svolgimento, eventuali interruzioni del ciclo, ecc...

► HACCP

HACCP is a set of preventive procedures about handling food correctly to ensure food safety and hygiene. This protocol is called HACCP which stands for Hazard Analysis and Critical Control Points.

The equipment **always saves HACCP data**; they describe what happened in each cycle, e.g. how many times the door was opened, any interruptions in the cycle, etc.



Esporta i dati HACCP su una chiavetta personale inserita nella porta USB dell'apparecchiatura. I dati dopo l'esportazione vengono mantenuti in memoria

Export HACCP data to a personal flash drive inserted in the equipment's USB port. After being exported, the data are kept in the memory

Esporta i dati HACCP su una chiavetta personale inserita nella porta USB dell'apparecchiatura. I dati dopo l'esportazione vengono cancellati

Export HACCP data to a personal flash drive inserted in the equipment's USB port. After being exported, the data are deleted



visualizza i dati HACCP in dettaglio
View HACCP data in detail

40

► DATA E ORA

Permette di modificare le impostazioni di data e ora dell'apparecchiatura. È possibile:

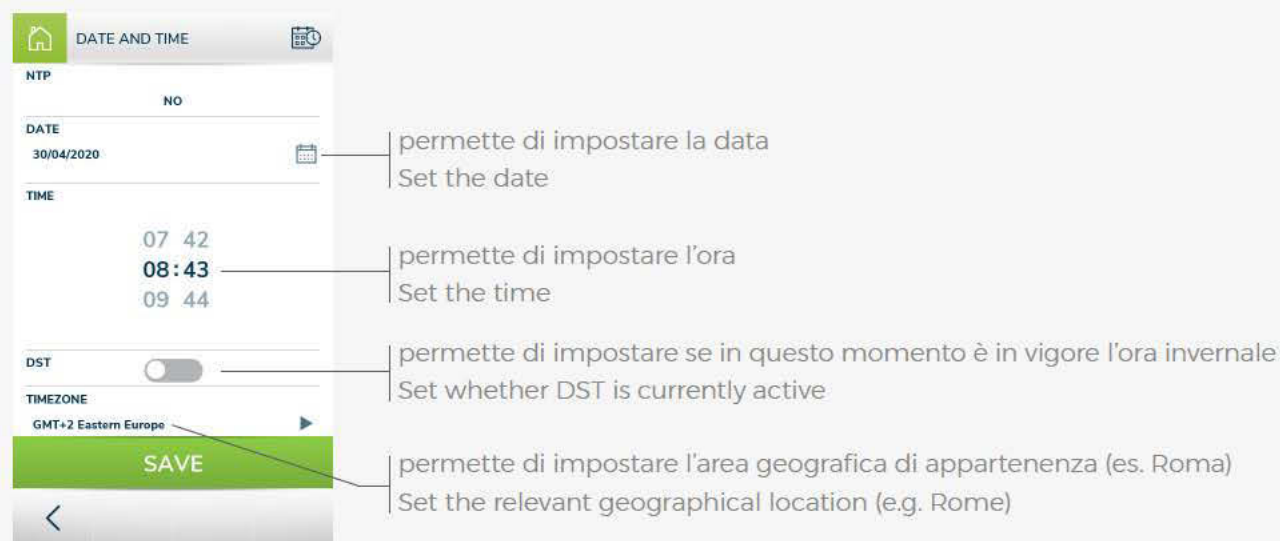
- impostare il **Fuso orario | Time zone**, cliccando sull'area geografica di appartenenza e scegliendo il proprio Paese;
- inserire se, in questo momento, è in vigore l'**ora invernale** (chiamata anche ora solare - in Italia da ottobre a marzo) (DST = Daylight Saving Time)
- impostare l'**orario**, l'**anno**, il **mese** e il **giorno** corrente.

Terminare toccando il tasto "SALVA"

► DATE AND TIME

Change the equipment's date and time settings. You can:

- set the **time zone** by clicking on the relevant geographical location and choosing your country;
- insert if **Greenwich Mean Time** is currently active (from October to March in the UK)
- set the current **time, year, month** and **day**. Tap "SAVE" to finish



41

► AVVIO RAPIDO

Permette di cambiare il ciclo scelto per l'avvio rapido o modificarne i parametri.

Per ulteriori informazioni vedere cap. "AVVIO RAPIDO" a pag. p. 54

► QUICK START

Change the chosen quick start cycle or modify its parameters.

For additional information, please see chapter "QUICK START" on page p. 54



42

► PROGRAMMATO

Permette di programmare data e orario nei quali deve partire un ciclo di sbrinamento o di sanificazione cella.

In alternativa alla data è possibile impostare il o i giorni nei quali ripetere il ciclo selezionato.

Se sono stati programmati dei cicli, nelle schermate STAND-BY e HOME compare l'icona del ciclo con programmazione attiva.

► PLANNED

Program the date and time for a defrosting or cabinet sanitizing cycle to start.

As an alternative to the date, you can set the day(s) on which you want to repeat the selected cycle.

If cycles have been programmed, the icon for the cycle with active programming appears on the STANDBY and HOME screens.



permette di impostare una **data** nella quale eseguire il ciclo selezionato (es. 20 novembre 2020). Il ciclo viene eseguito, una sola volta, nella data impostata. Set the **date** on which to run the selected cycle (e.g. 20 November 2020). The cycle will run once only on the set date.

permette di impostare l'**ora** alla quale deve partire il ciclo programmato (es. 00:00, mezzanotte).

Set the **time** at which the programmed cycle should start (e.g. 00:00, midnight).

permette di impostare **i giorni della settimana** nei quali deve essere ripetuto il ciclo. Questa selezione è in alternativa alla data.

Set the **days of the week** on which to repeat the cycle. This option can be set as an alternative to the date.

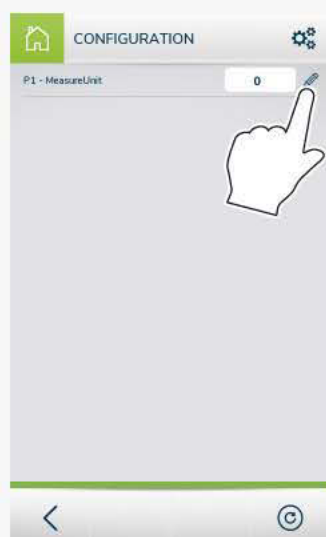
43

► CONFIGURAZIONE

Permette di impostare se a display devono essere visualizzate le temperature in °C o in °F.

► CONFIGURATION

Set whether the display should show temperatures in °C or °F.



impostando il valore a:
0: vengono visualizzati i gradi in °C
1: vengono visualizzati i gradi in °F

By setting the value to:
0: degrees are displayed in °C
1: degrees are displayed in °F

44

► AGGIORNAMENTO FIRMWARE E LINGUE

Permette di caricare nell'apparecchiatura aggiornamenti firmware e ulteriori lingue disponibili mediante una chiavetta USB propria che contiene i file di aggiornamento.

I file di aggiornamento sono forniti dal Fabbricante in formato compresso .zip; essi vanno decompattati e inseriti in una chiavetta USB personale vuota.

All'inserimento della chiavetta nella presa presente sull'apparecchiatura, il software rileva l'aggiornamento e appare una schermata: confermare con START. Inizia subito il download al termine del quale è necessario premere il pulsante ON/OFF che avrà assunto un colore scuro.

Pochi istanti dopo l'apparecchiatura in autonomia ritorna alla schermata principale HOME.

► UPDATING THE FIRMWARE AND LANGUAGES

Upload firmware updates and additional available languages to your equipment via your own USB flash drive containing the update files.

The update files are provided by the manufacturer in compressed .zip format. They must be unzipped and copied to one of your own empty USB flash drives.

When you insert the flash drive in the socket on the equipment, the software detects the update and a screen appears: confirm with START. The download starts immediately. Once complete, press the ON/OFF button, which will now be dark in colour.

The equipment will then return to the main HOME screen within a few seconds.



[illegible]

Manutenzione

Maintenance

Avvertenze importanti

Prima dell'utilizzo leggere attentamente le avvertenze di sicurezza a pag. 4; rispettarle significa pulire l'apparecchiatura in modo sicuro e mantenere nel tempo le sue prestazioni. Di seguito, ripetiamo alcune avvertenze di fondamentale importanza.

46

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.

Periodi di inattività

Important warnings

Before using the equipment, please read the safety warnings on page 4 carefully. Compliance involves cleaning the equipment safely and maintaining its performance over time. Below are some very important warnings.

46

Before carrying out any routine or non-routine maintenance, disconnect the equipment power supply and put on appropriate personal protection equipment (e.g. gloves).

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). Warning! Do not use these substances even to clean the floor under the equipment;
- abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes);
- jets of steam or pressurised water.

The user must only perform routine cleaning. For non-routine maintenance, please contact a Service Centre requesting the intervention of an authorised technician. Only suitable and capable personnel may clean the equipment. Children must not clean the equipment.

Routine cleaning

CLEANING STEEL SURFACES AND INSIDE THE CABINET

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

Clean the cabinet 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 saponata. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

PULIZIA FERITOIE

47

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



46

cod. 9905000009182

CLEANING THE CONTROL PANEL

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

CLEANING THE SEALS

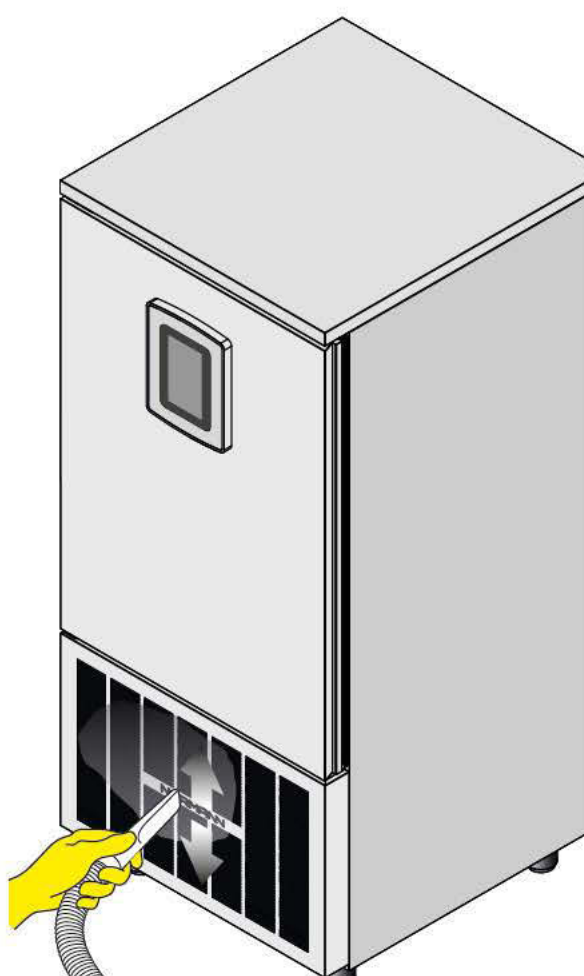
Periodically check the condition and tightness of the door seal; if it is damaged, contact the manufacturer for a replacement.

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

CLEANING THE SLITS

47

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



47

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.

Cadenza manutenzione

Il responsabile della macchina ha il dovere di controllare e rispettare le cadenze della manutenzione nella tabella sottoindicata chiamando un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato.

Periods of inactivity

During periods of inactivity, disconnect the power supply. Protect the external steel parts of the equipment by wiping them with a soft cloth doused in Vaseline oil. Leave the door ajar to ensure correct air exchange.

Before using the equipment again:

- thoroughly clean the equipment and accessories;
- reconnect the equipment to the power supply;
- check the equipment.

Non-routine maintenance

Non-routine maintenance, such as replacing a defective component, must **only be performed by qualified personnel authorised by the manufacturer**. The manufacturer declines all liability and the warranty is void if the user carries out non-routine maintenance themselves.

Maintenance frequency

The person responsible for the machine has the duty to check and comply with the maintenance intervals in the table below by calling an Authorized Technical Service Centre.

		Al bisogno As required	Mensile Monthly	Semestrale Every six months	Annuale Annually	Manutenzione Maintenance	Responsabile Person responsible
Pulizia delle superfici esterne	Cleaning of external surfaces	●				■	UTILIZZATORE USER
Pulizia delle parti interne accessibili	Cleaning of accessible internal parts	●				■	
Controllo integrità guarnizioni di tenuta	Check of the integrity of sealing gaskets		●			■	
Controllo cavo di alimentazione, spine, prese elettriche	Check of power cord, plugs, electrical outlets			●		■	
Pulizia filtro unità condensatrice (se presente)	Cleaning of the condensing unit filter (if any)			●		■	
Pulizia condensatore	Condenser cleaning	●				■	CENTRO ASSISTENZA SERVICE CENTRE
Controllo olio compressore (se presente)	Compressor oil check (if any)			●		■	
Controllo integrità tubazioni impianto frigo	Check of the integrity of the refrigeration system pipes			●		■	
Ispezione cavi e connessioni interne di potenza	Inspection of cables and internal power connections			●		■	
Sostituzione lampade/led (se presenti)	Lamp/LED replacement (if any)					■	
Sostituzione pannello di controllo	Control panel replacement					■	
Sostituzione cavo di alimentazione, spine, prese elettriche	Replacement of power cord, plugs, electrical outlets					■	

■ Manutenzione ordinaria

■ Ordinary maintenance

■ Manutenzione straordinaria

■ Extraordinary maintenance

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.

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.

Disposal at end of product life

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



The crossed-out wheeled bin symbol indicates that the product was placed on the market after 13 August 2015 and that, at the end of its useful life, it must be disposed of separately and not with other waste.

All the equipment is made of recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet metal, copper, etc.) in a percentage greater than 90% by weight. Make the equipment unusable for disposal by removing the power cable and any compartment or cavity closing device (where present). At the end of its useful life, the product must be disposed of in such a way as to reduce any negative impact on the environment and make efficient use of available resources. Prefer prevention, preparation for reuse, recycling and reclamation, and remember "the polluter pays". Please remember that illegal or incorrect disposal of the product incurs penalties, as provided for by current legislation.

INFORMATION ON DISPOSAL IN ITALY

In Italy, WEEE appliances must be taken to:

- recycling centres (also known as waste disposal sites/facilities)
- the dealer from whom the new appliance was purchased, who is required to collect them free of charge ("one-for-one" collection).

INFORMATION ON DISPOSAL IN EUROPEAN UNION COUNTRIES

The EU Directive on WEEE appliances has been implemented differently by each country. Therefore, if you want to dispose of this appliance, we recommend you contact your local authorities or dealer for information on the correct disposal method.

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;
- 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 999079
info@normann.it
Macchina: Abbattitore NORTECH

Your equipment is reliable and robust but sometimes small problems can arise which, thanks to our service centres, can be promptly resolved.

Before contacting the service centre:

- consult the table on the following page;
- read the warranty information accompanying the equipment carefully;
- identify the equipment data;
- locate the equipment purchase invoice.

 If faulty parts need to be replaced, keep them in a safe place, then give them to the installer who replaces them, to be sent to the manufacturer for the necessary checks.

 Do not attempt to repair the equipment yourself as this could cause serious damage to people, 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: NORTECH blast chiller

Lista allarmi

Alarm list

COD. ALLARME **BLOCCANTE**
ALARM CODE **BLOCKING**

DESCRIZIONE

DESCRIPTION

E-00	√	Errore di incoerenza dei parametri e/o sulla versione della base.	Inconsistency error in the parameters and/or on the base version.
E-10	√	Errore di comunicazione tra base I/O e Tastiera Touch.	Communication error between I/O base and Touch Keyboard.
E-20	√	Intervento sicurezza compressore.	Compressor safety intervention.
E-30	√	Guasto alla sonda camera.	Cavity probe fault.
E-40	√	Rilevata alta temperatura dalla sonda integrata nella scheda I/O.	High temperature detected by the probe built in the I/O board.
E-41	√	Rilevata alta temperatura dalla sonda integrata nella scheda tastiera Touch.	High temperature detected by the probe built in the Touch keyboard board.
E-50	√	Intervento del pressostato di bassa.	Activation of the low pressure switch.
E-51	-	Intervento del pressostato di bassa.	Activation of the low pressure switch.
E-60	√	Intervento del pressostato di alta.	Activation of the high pressure switch.
E-61	-	Intervento del pressostato di alta.	Activation of the high pressure switch.
E-70	√	Guasto alla sonda evaporatore.	Evaporator probe fault.
E-90	√	Supporto ventole aperto.	Fan holder open.
E-210	-	Guasto alla sonda al cuore.	Core probe fault.
E-230	-	Guasto alla sonda del condensatore.	Condenser probe fault.
E-250	-	Guasto alla sonda umidità.	Humidity probe fault.
E-280	-	Allarme per eccessiva durata di una fase con sonda al cuore. (*)	Alarm for excessive duration of a phase with core probe. (*)
E-290	-	Allarme per eccessiva variazione di temperatura durante apertura porta. (*)	Alarm for excessive temperature variation during door opening. (*)
E-310	-	Allarme per mancato raggiungimento temperatura a fine fase. (*)	Alarm for failure to reach temperature at the end of the phase. (*)
E-320	-	Allarme per eccessiva durata di un blackout. (*)	Alarm for excessive duration of a blackout. (*)
E-330	-	Allarme per discesa troppo lenta della temperatura camera. (*)	Alarm for too slow cavity temperature drop. (*)
E-340	-	Guasto al generatore di umidità. (*)	Humidity generator fault. (*)
E-350	-	Allarme per temperatura eccessiva rilevata dalla sonda camera. (*)	Alarm for excessive temperature detected by the cavity probe. (*)
E-360	-	Allarme per temperatura eccessiva rilevata dalla sonda evaporatore. (*)	Alarm for excessive temperature detected by the evaporator probe. (*)

Nota: (*) Alcuni allarmi, a seconda dei parametri, potrebbero essere disabilitati.

Note: (*) Some alarms, depending on the parameters, could be disabled.

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 ostriscano 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 equipment does not turn on	■ Check that there isn't a power outage, 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 support.
The equipment 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 cabinet and does not obstruct the ventilation inside the cabinet; ■ check that the equipment is not overloaded with food (respect the load indications of the equipment in your possession).
The equipment is very noisy	■ check that there is no contact between the equipment and any other object or machine; ■ check that the equipment is perfectly level; ■ check that the visible screws are firmly tightened.



nortech

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

normann.it

cod. 99050000009182
ed. 02 | 2024 - 000