

MODELLI:



AI-45BT LX12-ETCR INOX / AI-45BT LX12-ETCW INOX



AI-45BT LX12-TCR INOX / AI-45BT LX12-TCW INOX



AVVERTENZE GENERALI	3
CARATTERISTICHE DELL'ABBATTITORE	3
MISURE DI SICUREZZA - INFORMAZIONI IMPORTANTI	3
DISIMBALLO	4
SMALTIMENTO DELLA MACCHINA	4
INSTALLAZIONE	4
DIMENSIONI	5
MOBILE	5
INSERIMENTO DELL'ABBATTITORE NEL MOBILE	6
CARATTERISTICHE DEL MOBILE	6
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	6
MONTAGGIO/SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	6
DESCRIZIONE PANNELLI COMANDI E DISPLAY	7
PANNELLO COMANDI CON CONTROLLO TOUCH	7
PANNELLO COMANDI CON CONTROLLO TOUCH ASSISTITO CON DUE MANOPOLE	7
DISPLAY COMUNE	8
DESCRIZIONE ACCENSIONE APPARECCHIO	8
REGOLAZIONE OROLOGIO PRIMA ACCENSIONE	8
REGOLAZIONE OROLOGIO	8
BLACK OUT - MANCATA TENSIONE	8
ATTIVAZIONE E SPEGNIMENTO (ON / OFF)	9
DESCRIZIONE PROGRAMMI	9
PROGRAMMI MEMORIZZATI	9
SELEZIONE PROGRAMMI MEMORIZZATI	11
AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO	12
MODIFICA SET DI UN PROGRAMMA MODIFICABILE	12
CONTROLLO INSERIMENTO SONDA SPILLONE	12
CONTROLLO TEMPERATURA IN CONSERVAZIONE	12
DESCRIZIONE CICLI SPECIALI	13
CICLO RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE	13
CICLO PRERAFFREDDAMENTO CAMERA	13
CICLO SANIFICAZIONE DEL PESCE CRUDO	13
CICLO SBRINAMENTO MANUALE	13
DESCRIZIONE VISUALIZZAZIONI	14
VISUALIZZAZIONE TEMPO TRASCORSO	14
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA CAMERA	14
DESCRIZIONE FUNZIONI SPECIALI	14
DESCRIZIONE FUNZIONI PROGRAMMAZIONE TEMPO	14
DESCRIZIONE FUNZIONE CHIAVE (SICUREZZA BAMBINI)	14
PARAMETRI MODIFICABILI DALL'UTENTE	15
OTTIMIZZAZIONE DEI CICLI DI LAVORO	15
MANUTENZIONE ORDINARIA	16
AVVERTENZE	16
PULIZIA INTERNA	16
MANUTENZIONE STRAORDINARIA	16
RICERCA GUASTI	17
DATI DI TARGA (O DI FUNZIONAMENTO)	17
SCHEMA ELETTRICO	18

CARATTERISTICHE DELL'ABBATTITORE

Questo manuale contiene le istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'abbattitore e deve sempre accompagnare l'apparecchio anche nel caso in cui questo cambi proprietario.

Prima di attivare qualsiasi operazione leggere attentamente le istruzioni, evitando così rischi alle cose e alle persone. Si otterrà un funzionamento ottimale dell'apparecchio, sfruttandone al massimo le possibilità di resa.

Il manuale deve essere conservato in un luogo ben accessibile a tutti gli autorizzati: l'installatore, l'utilizzatore, il responsabile della manutenzione e dello smaltimento.

Tenere l'abbattitore fuori dalla portata dei bambini: assicuratevi che non venga usato come un gioco e che non vengano toccati i comandi. La macchina è destinata esclusivamente all'uso per il quale è stata concepita cioè l'abbattimento rapido della temperatura degli alimenti. Qualsiasi altro uso è da considerarsi non conforme e pericoloso.

MISURE DI SICUREZZA - INFORMAZIONI IMPORTANTI

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e cose causati da installazione e uso improprio.

Sono quindi rigorosamente vietati:

- L'installazione e la manutenzione da parte di personale non specializzato e autorizzato.
- L'installazione della macchina in maniera impropria senza seguire le istruzioni.
- Modifiche o interventi tecnici non autorizzati.
- La rimozione di dispositivi di protezione e sicurezza.
- Il collegamento ad apparecchiature non autorizzate
- L'uso di accessori e ricambi non originali.
- La manomissione da parte di personale non autorizzato.
- Apportare modifiche alla macchina.
- Toccare la macchina con mani o piedi bagnati.
- Inserire utensili da cucina o altro tra le protezioni dei ventilatori o griglie di aspirazione.
- Non utilizzare l'abbattitore come portaoggetti quando non è in uso, nel caso vengano dimenticati all'interno dopo la sua accensione possono essere causa di danni all'abbattitore e agli stessi oggetti.
- Sedersi e appoggiare pesi sulla porta aperta e nemmeno appenderli alla maniglia, potrebbero danneggiare il prodotto creando malfunzionamenti.
- Utilizzare per la pulizia, getti di vapore che potrebbero raggiungere e danneggiare le parti elettriche.
- Ostruire il passaggio dell'aria di raffreddamento bloccando i fori di ventilazione del locale e i condotti sull'apparecchiatura.

Non usare mai questo apparecchio per rinfrescare l'ambiente.

Usare solo recipienti in grado di resistere alle basse temperature.

Per inserire o estrarre i recipienti o gli accessori dell'abbattitore, usare sempre dei guanti protettivi idonei.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione spegnere sempre l'abbattitore e togliere la spina dalla presa, facendo attenzione ad estrarre la spina senza tirare il cavo.

In fase di installazione o trasporto fare attenzione che il cavo non resti schiacciato e che non sia in tensione.

In caso di soste prolungate o di non utilizzo dell'abbattitore disinserire sempre la spina di alimentazione elettrica.

L'installatore è tenuto ad osservare le prescrizioni inerenti a: norme igienico sanitarie, norme in materia di antincendio, norme antinfortunistiche, disposizioni di fornitura elettrica.

Non introdurre nell'apparecchio gas o liquidi esplosivi, come gas per accendini, benzina, etere, acetone, o simili.

L'abbattitore non è un frigorifero/congelatore.

Una volta terminati i cicli di lavoro, l'abbattitore passa automaticamente in conservazione, che deve essere però intesa come temporanea, ossia di transizione. A fine ciclo il prodotto andrà quindi riposto in un frigorifero/congelatore dedicato.

DISIMBALLO

Togliere l'imballo in cartone e polistirolo, sollevare l'apparecchio e togliere la pedana in legno, appoggiare l'apparecchio a terra in prossimità del luogo destinato all'installazione. Verificare l'integrità della macchina e che non abbia subito danni durante il trasporto, nel qual caso verranno tempestivamente comunicati al fornitore.

Tenere l'imballo fuori dalla portata dei bambini: la pellicola trasparente può comportare il rischio di soffocamento.

Durante queste operazioni usare sempre guanti protettivi.

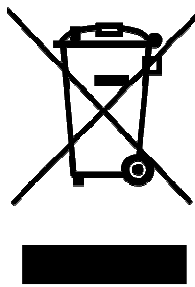
Conferire l'imballo al preposto centro di raccolta e riciclaggio.

Importante: non sollevare o tirare l'abbattitore per la maniglia.

SMALTIMENTO DELLA MACCHINA

Lo smaltimento dell'abbattitore deve avvenire rispettando le seguenti precauzioni: togliere la spina dalla presa di corrente e di seguito tagliare il cavo di alimentazione il più vicino possibile all'apparecchio. Togliere le porte e tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Attenzione a non danneggiare il sistema di refrigerazione all'interno e sul retro. L'apparecchio non contiene alcuna sostanza nociva per lo strato di ozono. Il refrigerante è indicato sulla targhetta all'esterno dell'apparecchio.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EEC.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita nelle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sullo smaltimento rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

INSTALLAZIONE

L'installazione e l'assistenza tecnica devono essere effettuate solo da personale qualificato. Leggere con attenzione le istruzioni per la sicurezza riportate in questo manuale prima di un qualsiasi utilizzo dell'abbattitore. Un'errata installazione, manutenzione, assistenza e uso dell'abbattitore, possono causare gravi danni a persone o cose.

Questo prodotto deve essere installato come previsto dal presente manuale in conformità alle norme nazionali e ai regolamenti locali vigenti.

Non sollevare o tirare il forno dalla maniglia della porta e non esercitare pressione o caricare pesi quando questa è aperta.

L'installazione è a carico dell'acquirente e gli eventuali interventi richiesti alla ditta costruttrice che dipendano da una errata installazione non saranno compresi nella garanzia.

Una volta installato l'abbattitore togliere tutti gli imballaggi interni, rimuovere integralmente la pellicola protettiva e gli accessori.

Pulire la macchina esternamente ed internamente utilizzando guanti protettivi. Lavare l'interno della macchina con acqua calda o detergente neutro ad azione leggera evitando l'uso di pagliette di ferro, spugne abrasive, solventi ed altri prodotti che possano corrodere o graffiare le superfici. Risciacquare accuratamente con un panno umido.

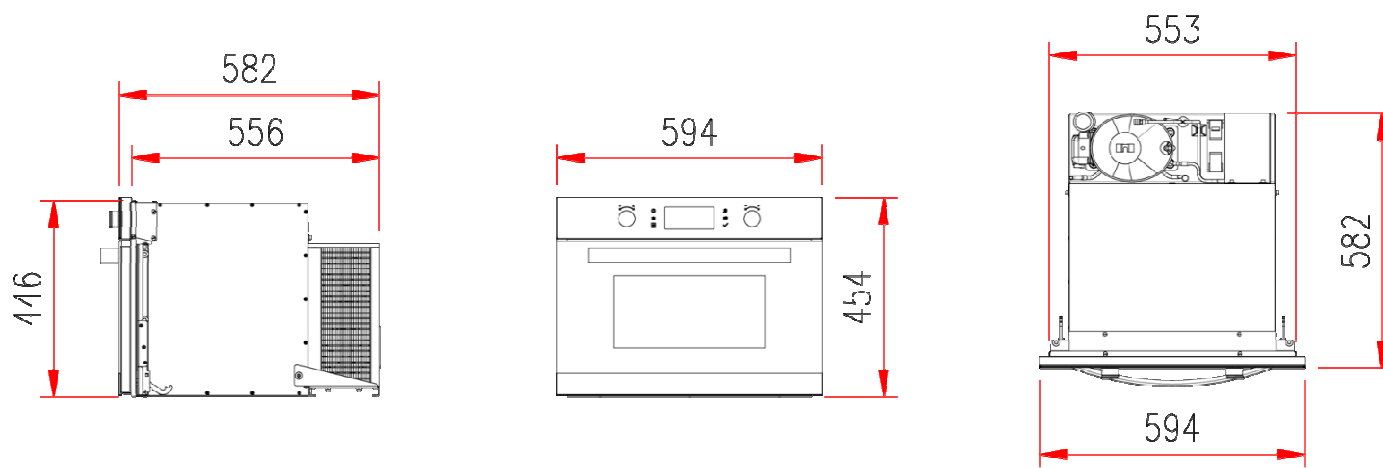
Lavare allo stesso modo gli accessori dell'abbattitore e asciugare tutto con cura.

E' di assoluta importanza verificare che i dati di targa di funzionamento (V tensione, Hz frequenza, kW potenza elettrica) siano in linea con quelli del luogo di installazione.

La targa con i dati e le caratteristiche della macchina si trovano sul lato sinistro della stessa.

DIMENSIONI

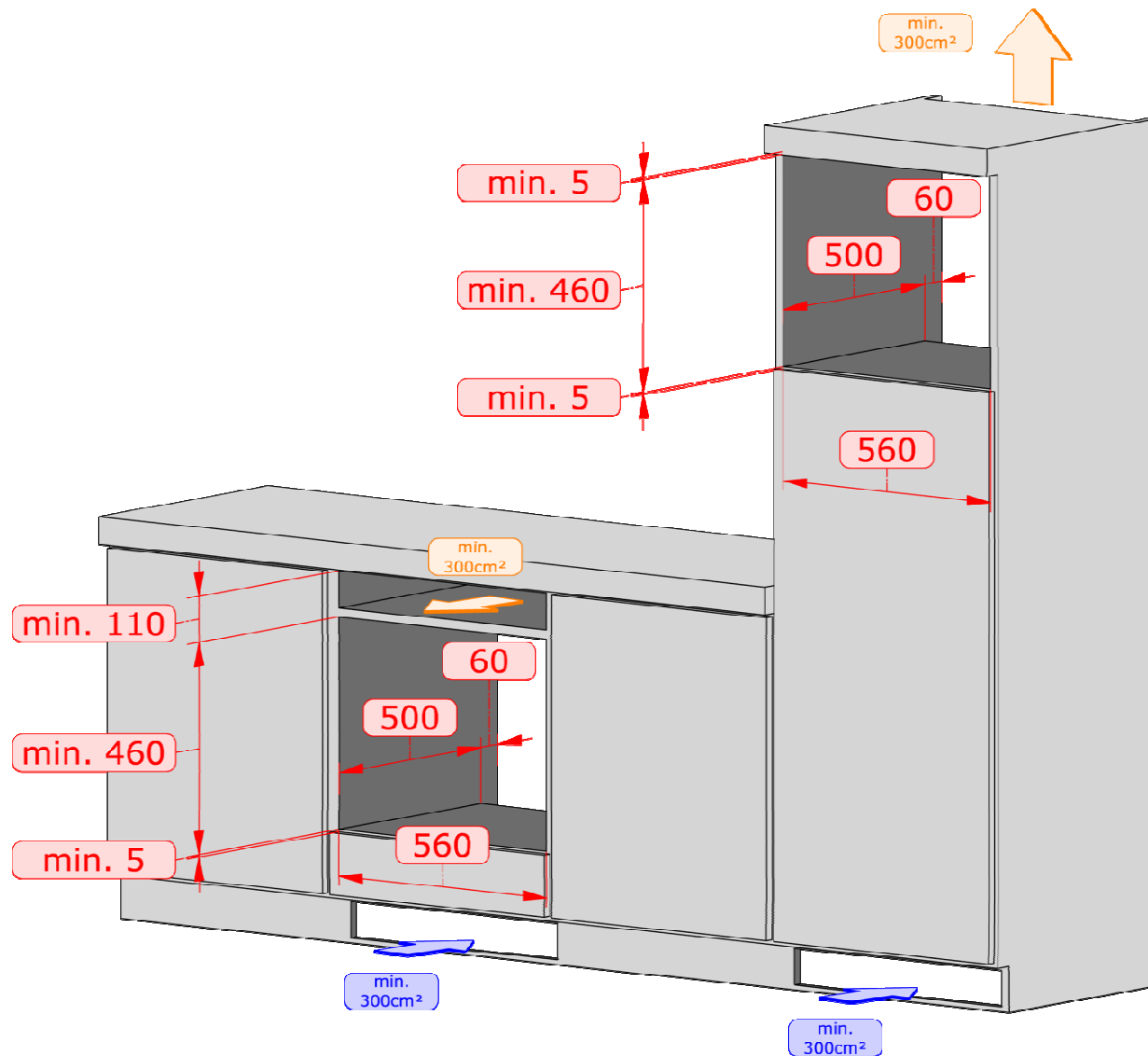
ITALIANO



MOBILE

Le dimensioni dell'apertura da effettuare sul mobile per l'incasso dell'abbattitore sono indicate nelle figure. Assicurarsi che il mobile nel quale sarà installato l'abbattitore sia in grado di sopportare il peso di 40 kg. Nel fondo del mobile o nel ripiano di supporto dell'abbattitore **bisogna creare nella zona posteriore un'apertura per permettere una sufficiente entrata d'aria e quindi il riciclo della stessa per il corretto funzionamento.**

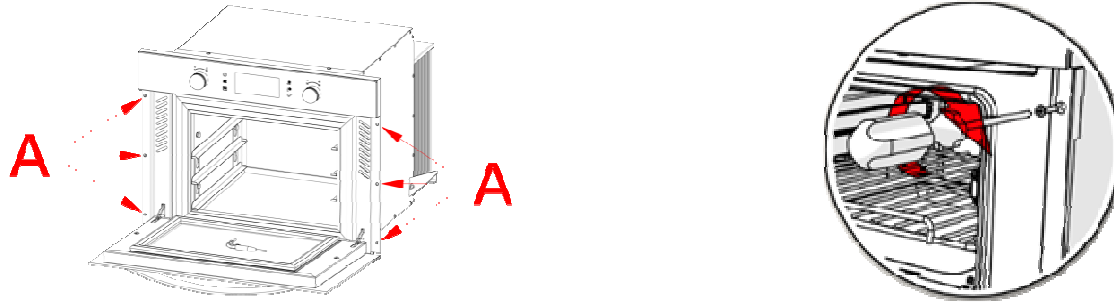
L'abbattitore può essere installato sia a colonna sia sotto il piano di lavoro di un mobile da cucina.



INSERIMENTO DELL'ABBATTITORE NEL MOBILE

E' importante che tutte le operazioni relative all'installazione dell'apparecchio vengano eseguite da personale qualificato.

Assicurarsi che l'abbattitore sia installato in maniera sicura nel mobile. Utilizzare le viti **A** per il fissaggio dell'abbattitore.



CARATTERISTICHE DEL MOBILE

I requisiti tecnici del mobile sono i seguenti:

- il mobile e i suoi componenti devono essere in grado di resistere ad una temperatura di 90°C senza presentare deformazioni e/o difetti alla superficie;
- il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti dell'abbattitore;
- tutti i mobili di cucina a livello domestico devono essere protetti con materiale ignifugo secondo quanto richiesto dalle normative vigenti.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Assicurarsi che la corrente elettrica sia stata tolta prima di proseguire con l'allacciamento dell'abbattitore alla rete elettrica.

Accertarsi che la tensione (V) e la frequenza (Hz) di rete corrispondano a quella indicata nella targhetta di identificazione.

Accertarsi che l'impianto domestico possa sopportare il carico elettrico dell'apparecchiatura.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solamente se lo stesso è collegato correttamente a un impianto che disponga di un efficace collegamento a terra secondo le norme di legge in vigore.

In caso di collegamento permanente alla rete elettrica, occorre applicare un interruttore bipolare dimensionato al carico corrispondente, con apertura per ogni contatto di almeno 3 mm in accordo alle norme locali vigenti.

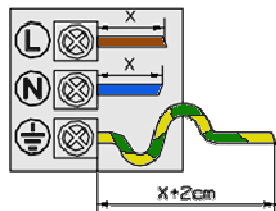
La presa di allacciamento deve essere facilmente accessibile.

Il collegamento elettrico va effettuato nella parte retrostante, tramite il cavo di alimentazione che fuoriesce posteriormente. Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia mai in trazione e non sia danneggiato (pericolo di infortunio elettrico). Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito immediatamente da un centro di assistenza, nella persona di un elettricista qualificato autorizzato.


La macchina è priva di tensione elettrica solamente quando la spina di alimentazione è staccata dalla presa.

Prima di dare tensione alla macchina è necessario che questa stia in posizione verticale per almeno trenta minuti; occorre invece aspettare circa quattro ore se la macchina è stata trasportata in posizione orizzontale. Il liquido del sistema refrigerante deve infatti avere il tempo di stabilizzarsi, altrimenti il compressore rischia di guastarsi.

MONTAGGIO/SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE



Il cavo elettrico deve essere tenuto bloccato alla morsettiera dal fissacavo, in modo tale che non si possa sfilare.

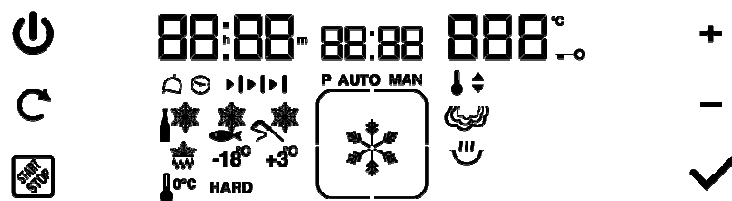
Collegare al morsetto **L** il cavo di linea, al morsetto **N** il cavo del neutro e al morsetto di terra  il cavo giallo/verde. Il cavo giallo/verde deve essere più lungo degli altri due di almeno 20 mm.

Fare attenzione che il cavo elettrico non passi vicino o venga a contatto con superfici che raggiungano una temperatura superiore ai 75°C.

In caso di sostituzione del cavo elettrico, assicurarsi l'uso di un cavo elettrico certificato secondo normative vigenti e idoneo alle caratteristiche tecniche del prodotto.

Usare solo cavi flessibili: cavo tipo H05RR-FH 3 x 1.5mm²

PANNELLO COMANDI CON CONTROLLO TOUCH

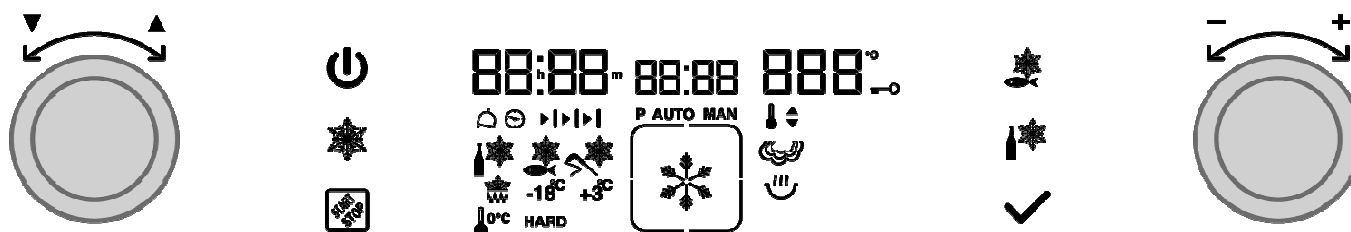


	Tasto ON / OFF		Tasto SELEZIONE UP / +
	Tasto SELEZIONE		Tasto SELEZIONE DOWN / -
	Tasto START / STOP		Tasto CONFERMA

MODELLI:

AI-45BT LX12-TCR INOX
AI-45BT LX12-TCW INOX

PANNELLO COMANDI CON CONTROLLO TOUCH ASSISTITO CON DUE MANOPOLE



	Tasto ON / OFF		Tasto CICLO SANIFICAZIONE PESCE
	Tasto CICLO PRERAFFREDDAMENTO		Tasto CICLO RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE
	Tasto START / STOP		Tasto CONFERMA
	Manopola SELEZIONE UP / DOWN Premendo CONFERMA		Manopola SELEZIONE + / - Premendo CONFERMA

MODELLI:

AI-45BT LX12-ETCR INOX
AI-45BT LX12-ETCW INOX

DISPLAY COMUNE

		88:88-	Visualizzazione TEMPO
		88:88	Visualizzazione OROLOGIO
		888°	Visualizzazione TEMPERATURE
			Visualizzazione FUNZIONAMENTO
	Icona CONTAMINUTI		Icona SVEGLIA
	Icona TEMPO PROGRESSIVO		Icona DURATA CICLO
	Icona ABBATTIMENTO		Icona SURGELAZIONE
	Icona ABBATTIMENTO +3°C		Icona SURGELAZIONE -18°C
	Icona HARD		Icona SONDA SPILLONE
	Icona SBRINAMENTO		Icona PRERAFFREDAMENTO
	Icona BOTTIGLIA	P AUTO	Icona PROGRAMMA AUTOMATICO
	Icona PESCE	MAN	Icona MANUALE
	Icona CONSERVAZIONE		Icona BLOCCO TASTIERA
	Icona LIEVITAZIONE		Icona RISCALDAMENTO

DESCRIZIONE ACCENSIONE APPARECCHIO

REGOLAZIONE OROLOGIO PRIMA ACCENSIONE

Al primo allacciamento di rete l'orologio si presenta come da figura con il valore delle ore lampeggiante. Per impostare l'ora (nella versione con manopole) ruotare la manopola fino alla visualizzazione del valore desiderato e premere il tasto per confermarlo; eseguire la stessa procedura per i minuti.

Nel modello senza manopole utilizzare i tasti **+** e **-** per selezionare il valore desiderato e il tasto per confermare.

REGOLAZIONE OROLOGIO

La modifica dell'orologio avviene ad apparecchio in stand-by (vedi paragrafo di riferimento).

Tenere premuto il tasto per almeno 3 secondi, il valore delle ore sul display lampeggiano.

Per impostare l'ora (nella versione con manopole) ruotare la manopola fino alla visualizzazione del valore desiderato e premere il tasto per confermarlo; eseguire la stessa procedura per i minuti.

Nel modello senza manopole utilizzare i tasti **+** e **-** per selezionare il valore desiderato e il tasto per confermare.


BLACK OUT - MANCATA TENSIONE

Se avviene un black out - mancata tensione durante un ciclo di abbattimento/surgelazione o di conservazione l'apparecchio, al successivo ripristino, fa ripartire il ciclo da dove era stato interrotto e avvisa con un segnale acustico intermittente per 3 minuti o finchè non si preme un tasto.

La modifica dell'orologio avviene come descritto nel paragrafo precedente (REGOLAZIONE OROLOGIO).

ATTIVAZIONE E SPEGNIMENTO (ON / OFF)

L'apparecchio si attiva premendo il tasto  per almeno 2 secondi, emetterà un singolo segnale acustico.

Per spegnerlo basta un singolo tocco del tasto , l'apparecchio emetterà un doppio segnale acustico. Se dopo l'attivazione non viene effettuata nessuna operazione per almeno 1 minuto l'apparecchio si spegne automaticamente.

Se dopo l'attivazione viene effettuata una qualsiasi operazione ma non viene avviato nessun ciclo l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 5 minuti.












DESCRIZIONE PROGRAMMI

PROGRAMMI MEMORIZZATI

L'apparecchio dispone di una serie di programmi memorizzati per una veloce e facile utilizzazione.

Essi si distinguono in due categorie:

- **Fissi:** sono programmi predefiniti, riconoscibili dall'icona **P AUTO**;

P01		CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C SOFT CON SONDA SPILLONE Indicato per prodotti delicati e di spessore ridotto
P02		CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C HARD CON SONDA SPILLONE Indicato per prodotti con alto contenuto di grasso e di grossa pezzatura
P03		CICLO SURGELAZIONE -18°C HARD CON SONDA SPILLONE Indicato per prodotti con alto contenuto di grasso e di grossa pezzatura
P04		CICLO SURGELAZIONE -18°C SOFT CON SONDA SPILLONE Indicato per prodotti delicati, ad alto contenuto di liquidi o con superficie di spessore tale da bloccare la penetrazione il freddo
P05		CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C SOFT A TEMPO (30 MINUTI) Indicato per: Insalata di riso, Verdure grigliate, Patate al forno, Pesce bollito/al vapore
P06		CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C SOFT A TEMPO (40 MINUTI) Indicato per: Pesce al forno, Verdure al vapore, Strudel, Pan di spagna
P07		CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C SOFT A TEMPO (60 MINUTI) Indicato per: Crema pasticcera, Crostate cotte, Bavarese, Bignè
P08		CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C HARD A TEMPO (40 MINUTI) Indicato per: Pasta precotta, Riso precotto (Pilaf)
P09		CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C HARD A TEMPO (50 MINUTI) Indicato per: Lasagne alla bolognese, Cannelloni, Torte salate
P10		CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C HARD A TEMPO (60 MINUTI) Indicato per: Minestrone di verdure, Pollo arrosto, Pollo alla griglia, Arrosto (manzo, vitello), Hamburger, Sugo di pomodoro
P11		CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C HARD A TEMPO (70 MINUTI)

P12		20°	CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C HARD A TEMPO (80 MINUTI) Indicato per: Porchetta, Polpettone, Fagioli, Insalata di patate
P13		20°	CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C HARD A TEMPO (90 MINUTI) Indicato per: Ragout di carne, Arrosto, Brasato, Stufato di carne
P14		20°	CICLO SURGELAZIONE -18°C HARD A TEMPO (40 MINUTI) Indicato per: Pasta fresca, Pane, Pizza, Pasta sfoglia, Croissant, Biscotti
P15		20°	CICLO SURGELAZIONE -18°C HARD A TEMPO (60 MINUTI) Indicato per: Torte salate, Gnocchi, Spätzl, Pane (grosse dimensioni)
P16		20°	CICLO SURGELAZIONE -18°C HARD A TEMPO (100 MINUTI) Indicato per: Lasagne alla bolognese, Tiramisù, Semifreddi
P17		20°	CICLO SURGELAZIONE -18°C HARD A TEMPO (200 MINUTI) Indicato per: Pesce crudo, Sugo di pomodoro, Fagioli
P18		20°	CICLO SURGELAZIONE -18°C HARD A TEMPO (240 MINUTI) Indicato per: Ragout di carne, Carne alla brace
P19		20°	CICLO SURGELAZIONE -18°C HARD A TEMPO CONTINUO Indicato per: Gelato
P20		20°	CICLO RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE Indicato per raffreddare velocemente bottiglie di vino, birra o qualsiasi bevanda in generale
P21		20°	CICLO PRERAFFREDDAMENTO CAMERA Indicato prima di un ciclo per portare la camera già ad una temperatura ideale al ciclo da effettuare
P22		20°	CICLO SANIFICAZIONE DEL PESCE CRUDO Indicato per tutti i prodotti ittici (non precedentemente sottoposti a trattamenti di bonifica) serviti crudi o semi-crudi
P23		20°	CICLO SBRINAMENTO MANUALE Indicato dopo un qualsiasi ciclo per eliminare dalla camera l'eccesso di brina e/o ghiaccio

- **Modificabili:** sono programmi dove l'utente può modificare dei valori di set, riconoscibili dall'icona **MAN**.

U01		20°	CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C SOFT CON SONDA SPILLONE	Default	Min	Max	Default	Min	Max		
				Set Temp. Camera	-2°C	-10°C	0°C	Set Temp. Spillone	3°C	0°C	10°C
U02		20°	CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C HARD CON SONDA SPILLONE	Default	Min	Max	Default	Min	Max		
				Set Temp. Camera	-3°C	-10°C	0°C	Set Temp. Spillone	3°C	0°C	10°C
U03		20°	CICLO SURGELAZIONE -18°C HARD CON SONDA SPILLONE	Default	Min	Max	Default	Min	Max		
				Set Temp. Camera	-40°C	-40°C	-25°C	Set Temp. Spillone	-18°C	-25°C	-10°C
U04		20°	CICLO SURGELAZIONE -18°C SOFT CON SONDA SPILLONE	Default	Min	Max	Default	Min	Max		
				Set Temp. Camera	-40°C	-40°C	-25°C	Set Temp. Spillone	-18°C	-25°C	-10°C
U05		20°	CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C SOFT A TEMPO	Default	Min	Max	Default	Min	Max		
				Set Temp. Camera	-1°C	-10°C	0°C	Set Tempo (min.)	30	10	120
U06		20°	CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C SOFT A TEMPO	Default	Min	Max	Default	Min	Max		
				Set Temp. Camera	-3°C	-10°C	0°C	Set Tempo (min.)	60	10	120
U07		20°	CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C HARD A TEMPO	Default	Min	Max	Default	Min	Max		
				Set Temp. Camera	-3°C	-10°C	0°C	Set Tempo (min.)	40	10	120
U08		20°	CICLO ABBATTIMENTO POSITIVO +3°C HARD A TEMPO	Default	Min	Max	Default	Min	Max		
				Set Temp. Camera	-4°C	-10°C	0°C	Set Tempo (min.)	90	10	120
U09		20°	CICLO SURGELAZIONE -18°C HARD A TEMPO	Default	Min	Max	Default	Min	Max		
				Set Temp. Camera	-40°C	-40°C	-25°C	Set Tempo (min.)	40	10	250
U10		20°	CICLO SURGELAZIONE -18°C HARD A TEMPO	Default	Min	Max	Default	Min	Max		
				Set Temp. Camera	-40°C	-40°C	-25°C	Set Tempo (min.)	240	10	250

SELEZIONE PROGRAMMI MEMORIZZATI

Dopo aver attivato l'apparecchio, premendo il tasto per almeno 2 secondi, il display visualizzerà il primo programma disponibile (P01).


Selezionare il programma desiderato ruotando la manopola e premere la stessa per confermarlo.




Dopo 7 secondi di inattività dei comandi il programma selezionato viene comunque confermato.

Nel modello senza manopole utilizzare i tasti **+** e **-** per selezionare il programma desiderato e il tasto per confermare.


AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO

**Prima di avviare il ciclo leggere le indicazioni descritte nel capitolo
OTTIMIZZAZIONE DEI CICLI DI LAVORO.**


Dopo aver selezionato il programma desiderato premere il tasto  per avviare il ciclo.


L'alternanza veloce delle icone  e , il lampeggiare dell'icona  indica il funzionamento del ciclo. A fine ciclo l'apparecchio emette un segnale acustico per 3 minuti e passa automaticamente al ciclo di

CONSERVAZIONE indicato dall'icona , dalla scritta **CON** e dall'alternanza lenta delle icone  e .


In qualsiasi momento premere il tasto  per fermare il ciclo.


MODIFICA SET DI UN PROGRAMMA MODIFICABILE

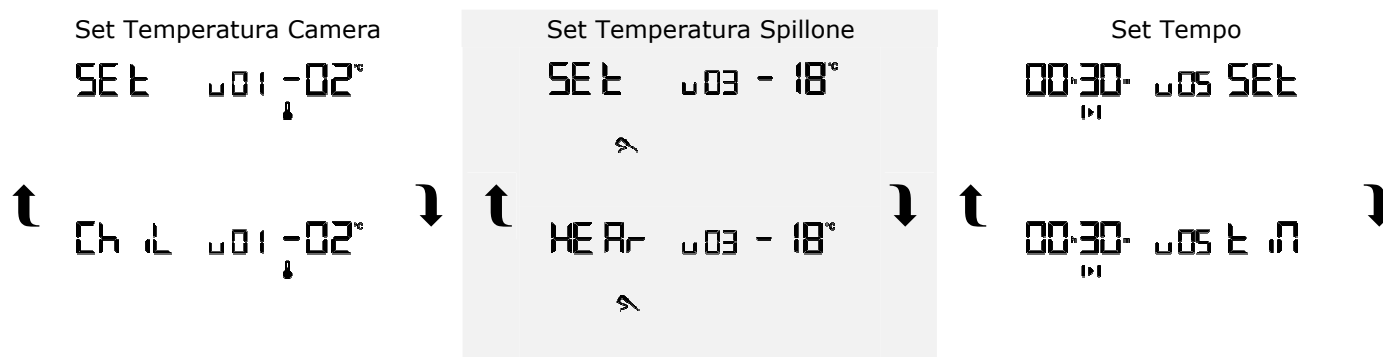
Dopo aver selezionato il programma desiderato premere il tasto  per 4 secondi.

Apparirà il primo set modificabile, ruotare la manopola  per modificare il valore e confermare premendo la stessa; apparirà il secondo set modificabile, eseguire la stessa procedura per modificare il valore.

Premere il tasto  per avviare il ciclo.



In qualsiasi momento premere il tasto  per fermare il ciclo.



Nel modello senza manopole utilizzare i tasti **+** e **-** per selezionare il programma desiderato e il tasto  per confermare.





CONTROLLO INSERIMENTO SONDA SPILLONE

L'apparecchio dispone del controllo inserimento della sonda spillone, funzione che cerca di stabilire se la sonda stessa è stata inserita o meno nel cibo.

Tale funzione è disponibile solo nei cicli con sonda spillone, identificati dall'icona . Il controllo avviene dopo 5 minuti dall'avvio del ciclo e se la sonda spillone non risulta infilata nel prodotto il display visualizzerà l'icona  lampeggiante, accompagnata del segnale acustico.

Se entro 60 secondi si preme il tasto  il segnale acustico si spegne, l'icona  ritorna fissa ed il ciclo continua a sonda spillone.

Se non si preme il tasto  entro 60 secondi il segnale acustico si spegne, l'icona  continua a lampeggiare ed il ciclo si commuta in uno a tempo secondo la seguente tabella:

P01
U01 → **P07**


P02
U02 → **P13**


P03
U03 → **P18**

P04
U04 → **P18**

CONTROLLO TEMPERATURA IN CONSERVAZIONE

L'apparecchio dispone del controllo temperatura della camera nei cicli di conservazione per avvisare l'utente dell'eventuale superamento di determinati limiti:

+10°C in abbattimento 


-05°C in surgelazione 







Se durante la conservazione si supera il limite sul display appare il testo **TEMP** alternato alla temperatura massima raggiunta.

L'allarme si resetta solo fermando il ciclo premendo il tasto .

CICLO RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE



Il ciclo RAFFREDDAMENTO BOTTIGLIE permette all'utente di raffreddare velocemente bottiglie di vino, birra o qualsiasi bevanda in generale. L'apparecchio da la possibilità di variare il tempo di funzionamento di tale ciclo; una volta selezionato il programma ruotare la manopola fino alla visualizzazione lampeggiante dell'icona , premere la manopola per confermare e ruotando la manopola modificare il valore dei minuti da un massimo di 25 minuti ad un minimo di 1 minuto. Confermare il valore desiderato premendo la manopola.

Nel modello senza manopole utilizzare il tasto  per selezionare l'icona , il tasto  per confermare, i tasti  e  per modificare il valore e nuovamente il tasto  per confermare.

Seguire le indicazioni descritte nel capitolo AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO per avviare il ciclo.

CICLO PRERAFFREDDAMENTO CAMERA



Il ciclo PRERAFFREDDAMENTO CAMERA è indispensabile per portare la camera già ad una temperatura ideale al programma da effettuare, al fine di ridurre i tempi di esecuzione.

Seguire le indicazioni descritte nel capitolo AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO per avviare il ciclo.

CICLO SANIFICAZIONE DEL PESCE CRUDO



Il ciclo SANIFICAZIONE DEL PESCE CRUDO consiste in uno speciale ciclo di surgelazione a -20°C al cuore del prodotto seguito da un periodo di mantenimento della temperatura raggiunta di 24 ore.

Questo tipo di trattamento è espressamente richiesto dalle autorità sanitarie italiane per tutti i prodotti ittici (non precedentemente sottoposti a trattamenti di bonifica) serviti crudi o semi-crudi.

Tale trattamento di bonifica rende i prodotti ittici biologicamente sicuri e mette al riparo i consumatori da eventuali tossinfezioni causate da contaminazioni batteriche e/o da parassiti marini (come ad esempio il batterio Anisakis).

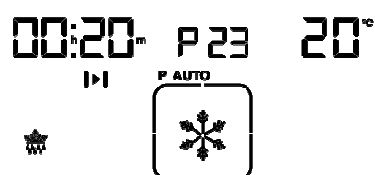
Si avvertono gli utilizzatori dell'apparecchio che le normative sanitarie di altri Stati possono prevedere profilassi diverse per il trattamento di bonifica del pesce crudo che possono essere in contrasto con quanto previsto dalle normative italiane e con quanto eseguito dal programma speciale SANIFICAZIONE DEL PESCE CRUDO qui descritto.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità derivante da un non corretto utilizzo dell'apparecchio o da violazioni delle normative sanitarie nelle quali possono incorrere gli utilizzatori delle apparecchiature.

Il costruttore consiglia gli utilizzatori di mettersi in contatto con le autorità sanitarie preposte al fine di reperire le informazioni necessarie ad una corretta profilassi per il trattamento e il servizio di prodotti ittici crudi.



Seguire le indicazioni descritte nel capitolo AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO per avviare il ciclo.

CICLO SBRINAMENTO MANUALE




Il ciclo SBRINAMENTO MANUALE è indicato dopo un qualsiasi programma per eliminare dalla camera l'eccesso di brina e/o ghiaccio.

Durante un ciclo di SBRINAMENTO MANUALE, oltre a l'alternanza veloce delle

icone  e  (che indicano il funzionamento delle ventole interne), il

display visualizzerà l'alternanza della scritta DEF e NaN.

Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata o il tempo massimo di durata (non modificabili), il ciclo

passa in modalità GOCCIOLAMENTO, identificato dal lampeggio dell'icona .



Seguire le indicazioni descritte nel capitolo AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO per avviare il ciclo.

Effettuare il ciclo SBRINAMENTO MANUALE con la porta parzialmente o completamente aperta!

Solo durante il ciclo di CONSERVAZIONE l'apparecchio effettua un ciclo di SBRINAMENTO AUTOMATICO.



DESCRIZIONE VISUALIZZAZIONI**VISUALIZZAZIONE TEMPO TRASCORSO**

L'apparecchio offre la possibilità di visualizzare il tempo trascorso del ciclo in corso.

Premendo la manopola  (nella versione con manopole) o il tasto **+** (nella versione senza manopole) il display **88:88^m** e l'icona  lampeggeranno, visualizzando (per 5 secondi) il valore del tempo trascorso.


VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA CAMERA


L'apparecchio offre la possibilità di visualizzare la temperatura camera nei cicli con sonda spillone.

Premendo la manopola  (nella versione con manopole) o il tasto **-** (nella versione senza manopole) il display **888^c** e l'icona  lampeggeranno, visualizzando (per 5 secondi) il valore della temperatura camera.

DESCRIZIONE FUNZIONI SPECIALI**DESCRIZIONE FUNZIONI PROGRAMMAZIONE TEMPO**

L'apparecchio offre la possibilità di scegliere due tipi diversi di segnalazione a tempo:


CONTAMINUTI : esegue un conto alla rovescia del tempo selezionato;

SVEGLIA : esegue un conto alla rovescia dal valore dell'ora desiderato.

Le due funzioni sono indipendenti dai cicli di funzionamento e non ne alterano il comportamento.


Si possono attivare in qualsiasi momento, ad apparecchio spento, in attesa di comandi ed in funzione.

Si possono attivare una solamente o assieme.

Ruotare la manopola  fino alla visualizzazione lampeggiante dell'icona desiderata, premerla e ruotare la stessa per selezionare il valore del tempo desiderato, infine premerla per confermare.

L'icona selezionata si accenderà ed il display visualizzerà il tempo mancante.

Trascorso il tempo impostato, un segnale acustico intermittente vi avviserà; premere un tasto qualsiasi per fermare il segnale e per uscire dalla funzione. In ogni caso il segnale acustico si spegnerà automaticamente trascorsi 3 minuti.


Nel modello senza manopole utilizzare i tasti **+** e **-** sia per selezionare la funzione che il valore desiderato e premere il tasto  per confermare.


DESCRIZIONE FUNZIONE CHIAVE (SICUREZZA BAMBINI)

La funzione chiave inibisce/congela la funzionalità delle manopole e dei tasti del touch. Ciò ad evitare modifiche dei programmi e/o accensioni accidentali (sicurezza bambini).

La funzione chiave si attiva e disattiva in qualsiasi momento tramite la pressione contemporaneamente, per almeno

3 secondi, dei tasti  e  (nella versione con manopole) o **-** e  (nella versione senza manopole).

L'icona  inizia a lampeggiare per 3 secondi e poi rimane attiva. La funzione risulta a questo punto confermata.





Ad ogni azione successiva all'attivazione della funzione, l'icona  lampeggia per 3 secondi a ricordare lo stato di sicurezza.

La funzione chiave è attivabile anche ad apparecchio spento.



PARAMETRI MODIFICABILI DALL'UTENTE

L'apparecchio permette di modificare i valori di volume e luminosità del display.

Si accede ai parametri ad apparecchio spento tramite la pressione contemporaneamente, per almeno 3 secondi, dei


tasti  e  (nella versione con manopole) o  e  (nella versione senza manopole).

Nel modello con manopole, ruotare la manopola  verso destra fino alla visualizzazione del parametro desiderato, ruotare la manopola  per modificare il valore, infine premere un qualsiasi tasto per confermare.

Nel modello senza manopole utilizzare il tasto  per selezionare il parametro, i tasti **+** e **-** per modificare il valore e nuovamente il tasto  per confermare.

Messaggio	Descrizione	Range	Default
bE EP	Volume Buzzer	01 / 03	03
dL ou	Luminosità display Low	01 / 03	03
dH G	Luminosità display High	15 / 30	30
tb EE	Durata Buzzer (sec.)	05 / 180	180
UE nt	Numero pale icone ventilatore	02 / 03	03
dE F	Ripristino Default	no / YES	no

Confermando il parametro **dE F** con il valore **YES** appare la scritta **SURE** lampeggiante.

Confermare con il tasto  per ricaricare i parametri di fabbrica.

OTTIMIZZAZIONE DEI CICLI DI LAVORO

In seguito sono riportati dei suggerimenti per ottimizzare al massimo i cicli di lavoro:

- **PRERAFREDDAMENTO:** Prima di eseguire un ciclo di abbattimento o surgelazione è indispensabile preraffreddare la camera al fine di ridurre i tempi di lavoro.
- **SONDA SPILLONE:** La sonda deve essere posizionata in modo corretto, al cuore del prodotto e nel punto più spesso. La punta non deve mai fuoriuscire o toccare la teglia. La sonda deve essere pulita prima di ogni ciclo, al fine di evitare contaminazioni.
- **COPERCHI E CONTENITORI:** Non coprire le teglie e/o i contenitori con coperchi o pellicole isolanti. Più la superficie del prodotto è a contatto con l'aria in circolo nella camera, più rapidi risulteranno l'abbattimento e la surgelazione. Sono vivamente sconsigliate vaschette o teglie con profondità superiori a 40 mm.
- **DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO:** Non sovrapporre mai il prodotto e verificare comunque che non ci siano spessori superiori a 50 mm che comporterebbero un prolungamento dei tempi di abbattimento e surgelazione. Non sovraccaricare la macchina oltre la resa stabilita dal costruttore.
- **SPAZIO TRA I RIPIANI:** Mantenere un interspazio sufficiente tra le teglie per consentire un'adeguata circolazione dell'aria. Evitare la concentrazione delle teglie su una parte della macchina e distribuirle uniformemente.
- **CONSERVAZIONE:** Alla fine del ciclo il prodotto abbattuto e/o congelato deve essere coperto e protetto (pellicola, sottovuoto, coperchio ermetico). Se il prodotto è stato semplicemente abbattuto, deve essere conservato ad una temperatura costante in un frigorifero. Se invece è stato sottoposto ad un ciclo di surgelazione, il prodotto va conservato ad una temperatura costante in un congelatore.

Contraddistinguere il contenitore in cui si conserva il prodotto abbattuto/surgelato con un apposito cartellino in cui siano riportati i dati sul contenuto e la data di scadenza.

L'abbattitore non è un frigorifero/congelatore.

Una volta terminati i cicli di lavoro, l'abbattitore passa automaticamente in conservazione, che deve essere però intesa come temporanea, ossia di transizione. A fine ciclo il prodotto andrà quindi riposto in un frigorifero/congelatore dedicato.

MANUTENZIONE ORDINARIA

AVVERTENZE

Leggere attentamente le disposizioni di sicurezza e le avvertenze riportate all'inizio del manuale.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da operazioni scorrette o da un qualunque uso improprio della macchina, secondo quanto specificato nel presente manuale d'uso.

E' indispensabile ricordare alcune operazioni fondamentali prima di procedere alla pulizia:

- **Scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore generale e staccando la spina di alimentazione.**
- **Utilizzare guanti protettivi per proteggere le mani.**
- **Non introdurre utensili o cacciaviti o altro tra le parti in movimento o protezione.**
- **Non forare le tubazioni né aprire valvole del gas.**
- **Non mettere in trazione il cavo di alimentazione.**
- **Non rimuovere protezioni e dispositivi di sicurezza effettuando operazioni di manutenzione ordinaria.**
- **ATTENZIONE:** è importante mantenere pulito il pannello di comando per garantirne il corretto funzionamento. Si raccomanda di pulire con frequenza il controllore utilizzando panni asciutti o umidi non abrasivi.

PULIZIA INTERNA

La macchina deve essere pulita nel suo interno sia prima di iniziare il ciclo di lavoro, sia alla fine di ogni ciclo di lavoro, evitando in questo modo che nell'ambiente interno si sviluppino germi, batteri, virus, cattivi odori e quant'altro possa compromettere la qualità dei prodotti alimentari.

La macchina deve essere pulita con prodotti sgrassanti e disinfettanti utilizzati in cucina, evitando l'uso di pagliette di ferro, spugne abrasive, solventi ed altri prodotti che possono corrodere o graffiare la superficie.

Riassumendo, la macchina va utilizzata pulita e alla fine del lavoro va lasciata pulita.

I supporti porta-teglie sono facilmente estraibili per la pulizia, una volta lavati, riapplicarli.

E' importante sciacquare bene tutto l'interno della macchina e la parte interna della porta.

Non raschiare con corpi appuntiti, specialmente la parte del generatore del freddo.

Lasciare la porta socchiusa affinché circoli l'aria all'interno della camera, evitando così la formazione di muffe e cattivi odori.

Evitare qualsiasi operazione che comporti il deposito di sale da cucina sulle superfici dell'abbattitore: se questo dovesse verificarsi pulire subito accuratamente.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Gli interventi di manutenzione straordinaria possono essere eseguiti solo da personale specializzato, autorizzato a intervenire su parti elettriche e parti frigorifere. Nel capitolo seguente è riportata una tabella con indicazioni e suggerimenti per la gestione e soluzione di eventuali guasti o problemi / inconvenienti di funzionamento.

Per l'assistenza tecnica rivolgersi ai nostri rivenditori comunicando il modello dell'abbattitore e il numero di matricola, indicati sulla targhetta dati, posta sul fianco SX della macchina stessa.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri centri di assistenza tecnica.

RICERCA GUASTI

La seguente tabella è un valido e utilissimo supporto nella ricerca di possibili soluzioni ad alcune anomalie di funzionamento che si potrebbero verificare.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
Il controller / scheda non si accende	Mancanza di tensione.	Verificare la tensione di linea e l'inserimento della presa di corrente nel quadretto di alimentazione.
La macchina non raffredda	Anomalia sul gruppo compressore.	Intervento di un tecnico.
Evaporatore con eccessiva quantità di brina / ghiaccio	Si eseguono cicli ripetutamente senza soste.	Eeguire uno sbrinamento manuale tra un ciclo di lavoro e uno successivo tenendo la porta aperta.
Il compressore non funziona	Intervento della protezione.	Intervento di un tecnico.
Il ventilatore non funziona	Ventilatore guasto.	Intervento di un tecnico.
Il compressore funziona ma la macchina non raffredda	Mancanza di freon.	Intervento di un tecnico.
Il tempo di abbattimento/surgelazione è lungo	La pezzatura di prodotto è troppo grossa o la disposizione delle teglie non è corretta.	Togliere del prodotto per non superare il peso previsto.
	Macchina sovraccaricata oltre il limite previsto.	Vedi consigli al par. OTTIMIZZAZIONE DEI CICLI DI LAVORO.
do or	Porta aperta.	Chiudere la porta.
	Microinterruttore guasto.	Intervento di un tecnico.

DATI DI TARGA (O DI FUNZIONAMENTO)

E' di assoluta importanza verificare che i dati di targa di funzionamento (V tensione, Hz frequenza, kW potenza elettrica) siano in linea con quelli del luogo di installazione.

La targa con i dati e le caratteristiche della macchina si trovano sul lato sinistro della stessa.

	V	Ph	Hz	A	kW	kg	dB	R404A (kg)
<i>AI-45BT</i>	230	1	50	3,0	0,6	60	<70	0,240

*Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso.
Per voltaggi e/o frequenze diverse, richiedere al rivenditore.*

ETICHETTA PRODOTTO

