



# **MANUALE DI USO E MANUTENZIONE**

**TAVOLO GASTRONOMIA / PASTICCERIA  
REFRIGERATO / FREEZER  
E COMPOSIZIONI PIZZERIA**

**LINEA GASTRONORM 600/700  
LINEA EURONORM 700/800**

## INDICE

Legenda pittogrammi  
Premessa  
Complimenti  
Presentazione

### **1. SICUREZZA**

- 1.1 Avvertenze fondamentali
- 1.2 Utente vulnerabile
- 1.3 Rischi residui

### **2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE TECNICHE**

- 2.1 Descrizione del prodotto
- 2.2 Dimensioni e caratteristiche tecniche dell'apparecchiatura
  - 2.2.1 Tavoli refrigerati/freezer e composizioni pizzeria gruppo incorporato
  - 2.2.2 Tavoli refrigerati/freezer gruppo remoto
  - 2.2.3 Unità condensatrici per monoblocchi remoti
- 2.3 Classificazione energetica (Direttiva 2015/1094 del 05 maggio 2015)

### **3. INSTALLAZIONE**

- 3.1 Controlli alla consegna
- 3.2 Movimentazione
- 3.3 Rimozione imballo
- 3.4 Installazione
- 3.5 Connessioni elettriche

### **4. ISTRUZIONI PER L'USO**

- 4.1 Comandi (pannello di comando e controllo)
- 4.2 Accensione dell'apparecchiatura
- 4.3 Arresto normale
- 4.4 Arresto per lunghi periodi
- 4.5 Impostazione e lettura dei parametri di funzionamento
- 4.6 Indicazioni su possibili pericoli nel normale utilizzo
- 4.7 Utilizzo non consentito

### **5. MANUTENZIONE**

- 5.1 Pulizia dell'acciaio inox
- 5.2 Pulizia dell'unità condensatrice
- 5.3 Verifiche periodiche, sostituzione e manutenzione di componenti elettrici
- 5.4 Ricambi

### **6. ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI**

### **7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA**

### **8. ALLEGATI**

### **9. TERMINI DI GARANZIA**

## Legenda pittogrammi

	Informazione
	Pericolo Generico
	Obbligo Generico
	Obbligo Lettura Manuali
	Obbligo di scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica
	Obbligo utilizzo guanti protettivi
	Obbligo utilizzo occhiali protettivi
	Obbligo utilizzo calzature protettive
	Obbligo utilizzo indumenti protettivi
	Manutenzione
	Divieto Generico
	Indicazione Generica

## Premessa

Il presente documento è di proprietà riservata del fabbricante. È vietata la riproduzione senza autorizzazione. I diritti di autore relativi alle presenti istruzioni per l'utilizzo, sono esclusivamente riservati alla suddetta azienda.

Questo manuale di uso e manutenzione è stato progettato e redatto con il fine di agevolare l'utilizzo e la manutenzione degli TAVOLI REFRIGERATI, di seguito denominati anche e solamente tavolo, prodotto rientrante nel campo di applicazione della Direttiva 2006/42/CE.



Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il tavolo refrigerato.



Conservare le istruzioni



Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare danni alle persone o alla stessa macchina.



Il produttore non è responsabile dei danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni.

## Complimenti

Vi ringraziamo e ci complimentiamo per aver deciso di accordare la Vostra preferenza ad un tavolo refrigerato di nostra produzione.

L'applicazione metodica delle norme di manutenzione di seguito riportate ed un corretto utilizzo del prodotto in tutte le sue parti, può garantire una lunga durata di funzionamento, ed evitare il verificarsi di situazioni spiacevoli e pericolose.



Attenzione: Il presente manuale è parte integrante del tavolo e va conservato integro e in luogo sicuro durante l'intera vita dello stesso, anche nel caso di passaggio ad altro utilizzatore.

## Presentazione

I nostri tavoli refrigerati, costruiti per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, comunità, sono stati progettati e costruiti per un utilizzo professionale, destinati quindi a utenti formati e specializzati.

I prodotti, progettati e costruiti per il mantenimento di alimenti, risultano perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. La componentistica principale è realizzata in acciaio inox ed assicura un'estrema facilità di lavoro e di pulizia.

Il presente manuale, redatto in lingua italiana, "lingua ufficiale del costruttore" e contiene la descrizione del funzionamento e delle caratteristiche tecniche principali del tavolo refrigerato.

Tale manuale per una praticità di consultazione è suddiviso in capitoli facilmente identificabili.

Le indicazioni contenute nel presente manuale sono destinate all' utilizzatore, il quale deve avere specifiche conoscenze sulle modalità di utilizzo del tavolo refrigerato in ambito ristorazione professionale.

Alcune illustrazioni possono leggermente differire rispetto alla effettiva conformazione del tavolo refrigerato, tuttavia non precludendone il funzionamento in sicurezza dello stesso e la veridicità delle presenti istruzioni.

Si raccomanda l'utilizzo di ricambi e accessori originali. Le parti non originali, oltre a poter far decadere la garanzia (se di caratteristiche inferiori all'originale) potrebbero risultare pericolose, riducendo la durata e le prestazioni del prodotto.

Il presente manuale, in caso di cessione o vendita del tavolo refrigerato, deve essere sempre consegnato insieme al prodotto. Nel caso venisse danneggiato o smarrito, bisogna richiederne una copia al costruttore o al precedente proprietario. Il manuale è considerato per legge, parte integrante del tavolo refrigerato.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al manuale e al prodotto senza preavviso.

Per qualsiasi necessità o consiglio d'uso, potete rivolgervi al Concessionario di zona.



La presenza di questo simbolo indica, in particolare, di prestare la massima attenzione all'argomento trattato



La **Dichiarazione di Conformità** rilasciata dal costruttore è disponibile in allegato al presente manuale.



I **dati di targa** della macchina (tavolo refrigerato) sono riportati sulla targhetta dati ubicata internamente alla cella.

## 1. SICUREZZA

### 1.1 Avvertenze Fondamentali

	<p>Attenzione: Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.</p>
	<p>Attenzione: La messa a terra dell'impianto elettrico deve rispettare le leggi in vigore. Il collegamento elettrico deve essere eseguito da personale tecnico qualificato rispettando le presenti istruzioni.</p>
	<p>Attenzione: Assicurarsi che il tavolo refrigerato sia scollegato dall'impianto elettrico quando si rendono necessarie operazioni non riportate in questo manuale.</p>
	<p>Attenzione: Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica dove l'apparecchiatura viene installata. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchiatura non venga effettuata secondo le norme in vigore.</p>
	<p>Attenzione: Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.</p>
	<p>Attenzione: Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.</p>
	<p>Attenzione: Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, ma devono essere raccolti e smaltiti in conformità alla normativa vigente.</p>
	<p>Attenzione: Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti che derivino da un utilizzo non appropriato dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso. Il costruttore, inoltre, declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa e si riserva, altresì, il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili e/o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.</p>
	<p>Attenzione: Non toccare la macchina avendo i piedi o le mani umide o bagnate.</p>
	<p>Non usare la macchina a piedi nudi.</p>
	<p>È fatto divieto di tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.</p>
	<p>È vietato permettere che la macchina venga utilizzata da bambini o da utilizzatori non professionali.</p>

	L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
	È obbligatorio scollegare la macchina dalla rete elettrica in caso di mancato utilizzo.
	<b>Il costruttore non è responsabile per eventuali danni causati dalla mancata osservanza di queste norme fondamentali e di tutte le altre norme per l'uso e la manutenzione contenute nel presente manuale.</b>
	Tenere sempre ben pulite tutte le parti interne o esterne dell'apparecchiatura, onde evitare rischi di ossidazione e/o aggressione di agenti chimici o nocivi.
	Ogni intervento di riparazione deve essere eseguito solamente da un centro di assistenza tecnica autorizzato.
	Prima di utilizzare l'apparecchio pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo (vedere suggerimenti del paragrafo 5.1).
	Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione alla macchina/attrezzatura, isolare l'apparecchiatura dalla rete di distribuzione elettrica. In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare sempre la macchina/apparecchiatura.
	In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla ed astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto. Rivolgersi a personale qualificato/specializzato.

## 1.2 Utente Vulnerabile

Permane un rischio di utilizzo del tavolo refrigerato qualora questo venga utilizzata da personale non addetto. Assicurarsi che il tavolo sia utilizzato solo da personale formato a cui sia stata data disponibilità del presente manuale. Non deve essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza.

## 1.3 Rischi Residui

Pur avendo progettato il tavolo in modo tale che una volta posizionato non ci siano problemi di ribaltamento, per durante la mane il rischio che durante le fasi operative o la manutenzione questo venga urtato provocandone il ribaltamento.

Durante le operazioni di pulizia bisognerà posizionare sotto il tavolo una bacinella di raccolta, evitando in questo modo il rischio che i liquidi di scolo possano essere riversati inavvertitamente dell'ambiente circostante.

## 2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE TECNICHE

### 2.1 Descrizione del Prodotto

I tavoli refrigerati sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 ad esclusione del fondo esterno, della schiena esterna e il vano motore. L'unità refrigerante è di tipo monoblocco. Sarà così sufficiente sostituire l'unità con un'altra in casi di manutenzione straordinaria o eventuali riparazioni, senza il fermo macchina. Lo sbrinamento dell'evaporatore è automatico nella versione 0°+8° e avviene con fermo macchina. L'evaporazione dell'acqua ricavata dallo sbrinamento avviene tramite un condotto a gas caldo posto all'interno di una vaschetta.

Il condotto di ingresso aria, nei tavoli ventilati, è protetto da un canale, il quale garantisce che l'aria fredda in uscita, non sia ostacolata da prodotti o formazioni di ghiaccio; l'isolamento dei tavoli è di 50 mm e, particolare molto importante, è presente anche nella parte superiore (soluzione migliore rispetto all'applicare nella parte superiore un inserto riportato che pregiudica l'isolamento ed i consumi di energia elettrica).

Il piano di lavoro dei tavoli refrigerati di Inox Bim, se presente, viene tamburato con nobilitato da 20 mm incollato con materiali che resistono a temperature oltre i 100°. La produzione dei tavoli refrigerati copre l'intera gamma:

GN sia prof. 700 che 600

TN 0°+8° BT -15°-18° sia con gruppo a bordo che remoto

Gli accessori: griglie e coppie guide, kit ruote, cassettiere a 2 o 3 cassetti.



Per gli accessori a richiesta, fare riferimento al catalogo generale.

### 2.2 Dimensioni e caratteristiche tecniche dell'apparecchiatura

#### 2.2.1 Tavoli Refrigerati/Freezer e Composizioni Pizzeria Gruppo Incorporato

##### TAVOLI REFRIGERATI/FREEZER GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 600

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
GASTRONORM 600	Tavolo frigo 2 porte	2	1260x595x810 1260x600x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	214	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 3 porte	3	1720x595x810 1720x600x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	330	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 4 porte	4	2180x595x810 2180x600x850	230/50 Hz	316	0 / + 8°C	450	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo freezer 2 porte	2	1260x595x810 1260x600x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	214	CON RESISTENZA
	Tavolo freezer 3 porte	3	1720x595x810 1720x600x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	330	CON RESISTENZA



### TAVOLI REFRIGERATI/FREEZER GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 700

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
GASTRONORM 700	Tavolo frigo 2 porte	2	1260x680x810 1260x700x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	258	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 2 porte	2	1260x700x850	230/50 Hz	215	-2 / + 8°C	258	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 2 porte + cass. 2 cassette	2 +CASS.	1720x700x850	230/50 Hz	215	-2 / + 8°C	398	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 3 porte	3	1720x680x810 1720x700x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	398	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 3 porte	3	1720x700x850	230/50 Hz	215	-2 / + 8°C	398	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 4 porte	4	2180x680x810 2180x700x850	230/50 Hz	316	0 / + 8°C	541	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo freezer 2 porte	2	1260x680x810 1260x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	258	CON RESISTENZA
	Tavolo freezer 3 porte	3	1720x680x810 1720x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	398	CON RESISTENZA
	Tavolo freezer 4 porte	4	2180x680x810 2180x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	541	CON RESISTENZA

### TAVOLI REFRIGERATI/FREEZER GRUPPO INCORPORATO EURONORM 700

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
EURONORM 700	Tavolo frigo 2 porte	2	1380x695x810 1380x700x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	357	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 3 porte	3	1900x695x810 1900x700x850	230/50 Hz	227	0 / + 8°C	482	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 4 porte	4	2420x695x810 2420x700x850	230/50 Hz	316	0 / + 8°C	653	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo freezer 2 porte	2	1260x680x810 1260x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	258	CON RESISTENZA
	Tavolo freezer 3 porte	3	1720x680x810 1720x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	398	CON RESISTENZA
	Tavolo freezer 4 porte	4	2180x680x810 2180x700x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	541	CON RESISTENZA

**TAVOLI REFRIGERATI/FREEZER GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800**

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
EURONORM 800	Tavolo frigo 2 porte	2	1380x780x810 1380x800x850	230/50 Hz	227	0 / +8 °C	401	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 3 porte	3	1900x780x810 1900x800x850	230/50 Hz	227	0 / +8 °C	550	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo frigo 4 porte	4	2420x780x810 2420x800x850	230/50 Hz	316	0 / +8 °C	744	PAUSA SEMPLICE
	Tavolo freezer 2 porte	2	1380x780x810 1380x800x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	401	CON RESISTENZA
	Tavolo freezer 3 porte	3	1900x780x810 1900x800x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	550	CON RESISTENZA
	Tavolo freezer 4 porte	4	2420x780x810 2420x800x850	230/50 Hz	525	-15/-18 °C	744	CON RESISTENZA

**COMPOSIZIONI PIZZERIA REFRIGERATE GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800**

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
EURONORM 800	Tavolo pizzeria refrigerato 2 porte	2	1400x800x1420 1400x800x1450	230/50 Hz	227	0 / +8 °C +4° / +8° C	401	NO
	Tavolo pizzeria refrigerato 2 porte e cassettera 7 cassetti	2	1830x800x1450 2000x800x1420	230/50 Hz	227	0 / +8 °C +4° / +8° C	550	NO
	Tavolo pizzeria refrigerato 3 porte	3	2000x800x1420	230/50 Hz	227	0 / +8 °C +4° / +8° C	550	NO
	Tavolo pizzeria refrigerato 3 porte e cassettera 7 cassetti	3	2400x800x1420	230/50 Hz	227	0 / +8 °C +4° / +8° C	744	NO



**Per la quantità di carica gas R290 presente nel gruppo frigorifero, verificare l'etichetta dati presente sul retro dell'apparecchiatura**



**Attenzione: la temperatura ambiente minima di esercizio dei presenti apparecchi è di 18°C**

## 2.2.2 Tavoli Refrigerati/Freezer Gruppo Remoto

### TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO REMOTO GASTRONORM 600

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
GASTRONORM 600	Tavolo remoto refrigerato 2 porte	2	1160x600x850	230/50 Hz	40	0 / +8°C	214	NO
	Tavolo remoto refrigerato 3 porte	3	1620x600x850	230/50 Hz	40	0 / +8°C	330	NO
	Tavolo remoto refrigerato 4 porte	4	2080x600x850	230/50 Hz	40	0 / +8°C	450	NO

### TAVOLI REFRIGERATI/FREEZER GRUPPO REMOTO GASTRONORM 700

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
GASTRONORM 700	Tavolo remoto refrigerato 2 porte	2	1140x700x850	230/50 Hz	40	0 / +8°C	258	NO
	Tavolo remoto refrigerato 3 porte	3	1600x700x850	230/50 Hz	40	0 / +8°C	398	NO
	Tavolo remoto refrigerato 4 porte	4	2060x700x850	230/50 Hz	40	0 / +8°C	541	NO
	Tavolo freezer remoto 2 porte	2	1160x700x850	230/50 Hz	97	-15/-18 °C	258	NO
	Tavolo freezer remoto 3 porte	3	1620x700x850	230/50 Hz	122	-15/-18 °C	398	NO
	Tavolo freezer remoto 4 porte	4	2080x700x850	230/50 Hz	147	-15/-18 °C	541	NO

**TAVOLI REFRIGERATI/FREEZER GRUPPO REMOTO EURONORM 700**

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
EURONORM 700	Tavolo remoto refrigerato 2 porte	2	1260x700x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	357	NO
	Tavolo remoto refrigerato 3 porte	3	1780x700x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	482	NO
	Tavolo remoto refrigerato 4 porte	4	2300x700x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	653	NO
	Tavolo freezer remoto 2 porte	2	1340x700x850	230/50 Hz	97	-15/-18 °C	258	NO
	Tavolo freezer remoto 3 porte	3	1860x700x850	230/50 Hz	122	-15/-18 °C	398	NO
	Tavolo freezer remoto 4 porte	4	2380x700x850	230/50 Hz	147	-15/-18 °C	541	NO

**TAVOLI REFRIGERATI/FREEZER GRUPPO REMOTO EURONORM 800**

Modello	Descrizione macchina	N° porte	Dimensioni	Alimentazione elettrica V	Potenza W	Temperatura di esercizio	Capacità	Funzione sbrinamento
EURONORM 800	Tavolo remoto refrigerato 2 porte	2	1260x800x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	401	NO
	Tavolo remoto refrigerato 2 porte con cassetiera 7 cass. e vetri	2	1800x800x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	550	NO
	Tavolo remoto refrigerato 3 porte	3	1780x800x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	550	NO
	Tavolo remoto refrigerato 4 porte	4	2300x800x850	230/50 Hz	40	0 / + 8°C	744	NO
	Tavolo freezer remoto 2 porte	2	1340x800x850	230/50 Hz	97	-15/-18 °C	401	NO
	Tavolo freezer remoto 3 porte	3	1860x800x850	230/50 Hz	122	-15/-18 °C	550	NO

	Tavolo freezer remoto 4 porte	4	2380x800x850	230/50 Hz	147	-15/-18 °C	744	NO
--	-------------------------------	---	--------------	-----------	-----	------------	-----	----

	<b>Attenzione: la temperatura minima ambiente di esercizio dei presenti apparecchi è di 18°C</b>
---	--

### 2.2.3 Unità Condensatrici Per Monoblocchi Remoti

TAVOLI GASTRONOMIA	Temperatura di esercizio	FUNZIONE SBRINAMENTO	SBRINAMENTO PORTA	Gas	Evacuazione condensa
TAVOLO FRIGO	0 / +8 °C -2 / +8 °C	PAUSA SEMPLICE	NO	R290	Gas caldo
TAVOLO FREEZER	-15° / -18 °C	CON RESISTENZA	SI	R290	Gas caldo

### 2.3 Classificazione Energetica (Regolamento 2015/1094 del 05 maggio 2015)

<b>PARAMETRI DI PROVA PER DETERMINARE IL CONSUMO DELLA MACCHINA:</b>	
• Negli apparecchi BT:	ventole evaporatore in fase di setup raggiunto 6 min. off. 1 min. on; temperatura impostata setup al limite massimo consentito.
• Negli apparecchi TN:	ventole evaporatore in fase di setup raggiunto 6 min. off. 1 min. on; temperatura impostata setup al limite massimo consentito; sbrinamento se presente solo a tempo.

### TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 600

<b>TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO GN 600</b>				
Tipo modello	Tavolo refrigerato 2 porte positivo	Tavolo refrigerato 3 porte positivo	Tavolo refrigerato 4 porte positivo	Tavoli GN
Classe efficienza energetica	C	C	C	
IEE	49,15	49,61	49,29	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	2,91	3,19	3,42	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	1062,15	1164,35	1248,3	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	2161,35	2347,02	2532,69	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	145,34	218,01	290,68	<i>lt.</i>
Classe climatica	5	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

**TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 600**

<b>TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO GN 600</b>			
Tipo modello	Tavolo freezer 2 porte negativo	Tavolo freezer 3 porte negativo	Tavoli GN
Classe efficienza energetica	D	D	
IEE	59,98	60,85	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	5,38	6,09	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	1963,7	2222,85	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	3228,79	3653,18	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	145,34	218,01	<i>lt.</i>
Classe climatica	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C			

**TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 700**

<b>TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO GN 700</b>				
Tipo modello	Tavolo refrigerato 2 porte positivo	Tavolo refrigerato 3 porte positivo / 2 porte positivo + casset. 2 cass.	Tavolo refrigerato 4 porte positivo	Tavoli GN
Classe efficienza energetica	C	C	C	
IEE	48,07	49,82	47,35	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	2,96	3,38	3,51	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	1080,4	1233,7	1281,15	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	2247,7	2476,55	2705,46	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	179,14	268,71	358,3	<i>lt.</i>
Classe climatica	5	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

**TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO GASTRONORM 700**

<b>TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO GN 700</b>				
Tipo modello	Tavolo freezer 2 porte negativo	Tavolo freezer 3 porte negativo	Tavolo freezer 4 porte negativo	<i>Tavoli GN</i>
Classe efficienza energetica	D	D	E	
IEE	58,49	58,87	84,9	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	5,49	6,37	10,4	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	2003,85	2325,05	3796	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	3426,18	3949,27	4472,47	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	179,14	268,71	358,3	<i>lt.</i>
Classe climatica	5	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

**TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO EURONORM 700**

<b>TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO EN 700</b>				
Tipo modello	Tavolo refrigerato 2 porte positivo	Tavolo refrigerato 3 porte positivo	Tavolo refrigerato 4 porte positivo	<i>Tavoli EN</i>
Classe efficienza energetica	C	C	C	
IEE	46,91	46,38	42,75	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	3,12	3,49	3,59	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	1138,8	1273,85	1310,35	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	2427,73	2746,6	3065,46	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	249,6	374,4	499,2	<i>lt.</i>
Classe climatica	5	5	5	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

**TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO EURONORM 700**

<b>TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO EN 700</b>				
Tipo modello	Tavolo freezer 2 porte negativo	Tavolo freezer 3 porte negativo	Tavolo freezer 4 porte negativo	Tavoli EN
Classe efficienza energetica	<b>D</b>	<b>D</b>	<b>D</b>	
IEE	<b>52,67</b>	<b>51,87</b>	<b>73,25</b>	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	<b>5,59</b>	<b>6,49</b>	<b>10,92</b>	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	<b>2040,35</b>	<b>2368,85</b>	<b>3985,8</b>	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	<b>3837,67</b>	<b>4566,5</b>	<b>5441,33</b>	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	<b>249,6</b>	<b>374,4</b>	<b>524,2</b>	<i>lt.</i>
Classe climatica	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

**TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800**

<b>TAVOLI REFRIGERATI GRUPPO INCORPORATO EN 800</b>				
Tipo modello	Tavolo refrigerato 2 porte positivo	Tavolo refrigerato 3 porte positivo	Tavolo refrigerato 4 porte positivo	Tavoli EN
Classe efficienza energetica	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	
IEE	<b>46,91</b>	<b>46,38</b>	<b>43,7</b>	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	<b>3,12</b>	<b>3,49</b>	<b>3,67</b>	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	<b>1138,8</b>	<b>1273,85</b>	<b>1339,55</b>	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	<b>2427,73</b>	<b>2746,6</b>	<b>3065,46</b>	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	<b>249,6</b>	<b>374,4</b>	<b>499,2</b>	<i>lt.</i>
Classe climatica	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

**TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800**

<b>TAVOLI FREEZER GRUPPO INCORPORATO EN 800</b>				
Tipo modello	Tavolo freezer 2 porte negativo	Tavolo freezer 3 porte negativo	Tavolo freezer 4 porte negativo	Tavoli EN
Classe efficienza energetica	<b>D</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	
IEE	<b>54,59</b>	<b>53,47</b>	<b>83,41</b>	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	<b>5,74</b>	<b>6,69</b>	<b>12,48</b>	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	<b>2095,1</b>	<b>2441,85</b>	<b>4555,20</b>	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	<b>3837,67</b>	<b>4566,5</b>	<b>5441,33</b>	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	<b>249,6</b>	<b>374,4</b>	<b>524,2</b>	<i>lt.</i>
Classe climatica	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C				

**COMPOSIZIONI PIZZERIA REFRIGERATE GRUPPO INCORPORATO EURONORM 800**

<b>COMPOSIZIONI PIZZERIA REFRIGERATE GRUPPO INCORPORATO EN 800</b>			
Tipo modello	Tavolo pizzeria refrig. 2 porte con o senza cassettera 7 cass.	Tavolo pizzeria refrig. 3 porte con o senza cassettera 7 cass.	Tavoli EN
Classe efficienza energetica	<b>C</b>	<b>C</b>	
IEE	<b>46,91</b>	<b>46,38</b>	<i>Indice efficienza energetica</i>
E24 h (KWh/giorno)	<b>3,12</b>	<b>3,49</b>	<i>Consumo di energia nelle 24 h</i>
AEC (KWh/anno)	<b>1138,8</b>	<b>1273,85</b>	<i>Consumo annuo di energia</i>
SAEC (KWh/anno)	<b>2427,73</b>	<b>2746,6</b>	<i>Consumo annuo standard di energia</i>
Volume netto (Lt)	<b>249,6</b>	<b>374,4</b>	<i>lt.</i>
Classe climatica	<b>5</b>	<b>5</b>	<i>Allegato IX – tabella 3</i>
Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C			

### 3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

#### 3.1 Controlli alla consegna

Al momento della consegna è necessario verificare:

- le condizioni esterne dell'imballo;
- lo stato generale dell'apparecchiatura;
- la conformità del modello con i dati contenuti nella targhetta tecnica e nel manuale di istruzioni;
- la conformità dell'apparecchiatura e dei suoi componenti al modulo d'ordine.

#### 3.2 Movimentazione

Per spostare l'apparecchiatura servirsi di un normale carrello elevatore o transpallet provvisto di forche idonee (lunghezza forche sporgenti la lunghezza del mobile), facendo attenzione a non danneggiare le parti sporgenti, non trascinare mai l'apparecchiatura per non rischiare rotture o abrasioni a parti esterne ed interne o alle connessioni elettriche.

	Obbligo utilizzo guanti protettivi
	Obbligo utilizzo occhiali protettivi
	Obbligo utilizzo calzature di sicurezza
	Obbligo utilizzo indumenti protettivi

Nella movimentazione e nelle operazioni di manutenzione utilizzare guanti da lavoro (protezione delle mani contro il rischio di tagli / abrasioni) e scarpe antinfortunistiche (rischio scivolamento, urti e caduta di pesi). In presenza di utilizzo di aria compressa l'operatore deve essere dotato di occhiali di sicurezza con protezioni laterali.

Il personale addetto deve inoltre indossare abbigliamento da lavoro chiuso ai polsi. È vietato utilizzare vestiario svolazzante e/o lacero.

#### 3.3 Rimozione Imballo

Nel togliere l'imballo fare attenzione a non rovinare l'apparecchiatura. Togliere la pellicola protettiva dell'acciaio inox e rimuovere le eventuali tracce di collante con sgrassatore ad uso alimentare, non fumare, **eseguire l'operazione lontano da fonti di calore**, usare guanti protettivi per le mani, non disperdere nell'ambiente e non lasciare alla portata dei bambini il materiale da imballo, ma smaltire nel pieno rispetto della normativa vigente. Per rimuovere, ove presente, il basamento in legno, inclinare lateralmente l'apparecchio, rimuovere i fissaggi; successivamente rimuovere il pallet inclinando sul retro l'apparecchio.

	<b>Attenzione: Dopo aver inclinato l'apparecchio, riposizionarlo in condizione di esercizio e attendere circa 4 ore prima dell'accensione.</b>
---	--

### 3.4 Installazione

Posizionare l'apparecchiatura su una base piana ad una distanza minima di 5 cm da qualsiasi parete in ambiente sufficientemente areato;

Utilizzare, eventualmente, una livella per un migliore livellamento della macchina;

Regolare e stabilizzare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

Posizionare l'apparecchiatura lontano da fonti di calore;

Evitare l'esposizione solare diretta.

### 3.4 Connessioni Elettriche

	<p>Attenzione: Non installare l'apparecchiatura vicino a fonti di calore. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino ad attrezzature per la produzione del calore (piastre, cucine, ecc.) si raccomanda di interporre tra le attrezzature dei rivestimenti in materiale isolante termico non combustibile e/o elementi neutri.</p>
	<p>Attenzione: L'attrezzatura, prima di essere immessa sul mercato, è stata sottoposta al collaudo elettrico e funzionale. L'attrezzatura viene fornita priva del cavo di prolunga elettrica. L'installatore deve provvedere ad allacciare l'attrezzatura in conformità alla vigente normativa di sicurezza sulla base delle potenze della apparecchiatura (vedere § 2.4 potenze elettriche, tensioni di rete e dimensioni). Si raccomanda di installare nelle vicinanze della apparecchiatura un interruttore generale (presa a spina e/o interruttore MT – MTD) da prevedersi a cura del committente su apposito centralino a parete. Non interporre adattatori e/o riduzioni elettriche.</p>
	<p>Attenzione:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) La linea di alimentazione della attrezzatura deve essere provvista di protezione differenziale in conformità alla normativa di sicurezza vigente;</li> <li>2) Verificare che i cavi/conduttori di collegamento siano integri;</li> <li>3) L'installazione e il collaudo funzionale devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico specializzato autorizzato e/o abilitato;</li> <li>4) Dopo aver effettuato le connessioni elettriche e prima di avviare l'apparecchiatura eseguire tutte le verifiche secondo le norme di sicurezza elettrica;</li> <li>5) Verificare che la tensione della rete di alimentazione sia conforme ai dati di targa presenti sulla targhetta di identificazione della attrezzatura e che sia presente una buona conducibilità verso terra.</li> </ol>
	<p>Fare attenzione al passaggio dei conduttori affinché gli stessi non risultino di ostacolo al normale svolgimento dell'attività lavorativa ed alle normali operazioni di pulizia della apparecchiatura. Fare inoltre attenzione a che il cavo di alimentazione non sia mai sottoposto a trazione e non sia posto a contatto con sorgenti di calore.</p>

## 4. ISTRUZIONI PER L'USO

	<p>Attenzione: Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la cottura o il riscaldamento di cibi. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio. L'apparecchio è destinato all'uso artigianale / industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato.</p>
	<p>Attenzione: Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita cioè per la conservazione dei prodotti alimentari. Ogni altro impiego è da considerarsi improprio.</p>
	<p>L'apparecchiatura è, inoltre, destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso ed a conoscenza dei rischi che possono nascere da un utilizzo improprio.</p>



È vietato l'uso della apparecchiatura in ambienti con pericolo di esplosione.

#### 4.1 COMANDI (Pannello di comando e controllo)

Vedere manuale termostato allegato.

#### 4.2 Accensione dell'Apparecchiatura

Operare nel modo seguente:

1. Allacciare l'apparecchiatura alla presa di corrente.
2. Dare tensione alla apparecchiatura agendo sull'interruttore / presa interbloccata / ecc.
3. Premere il premere il tasto STAND-BY sul controllore (termostato), per favorire l'accessione del tavolo refrigerato.



Attenzione: Questa apparecchiatura è sotto tensione.

#### 4.3 Arresto Normale

Operare nel modo seguente:

1. Togliere i prodotti dalla cella e riporli in un luogo idoneo alla conservazione;
2. Premere di STAND-BY presente sul termostato
3. Posizionare su "O " o " OFF " l'interruttore generale esterno (controllare su quadro elettrico o su presa);
4. Effettuare una pulizia accurata della macchina.

#### 4.4 Arresto per lunghi periodi

Procedere come al paragrafo 4.3 e, successivamente effettuare:

- Una pulizia accurata del mobile interno, ripiani, vassoi, guide e supporti prestando particolare attenzione ai punti critici quali: giunzioni e guarnizioni magnetiche;
- Lasciare aperti gli sportelli per impedire il formarsi di cattivi odori, muffe o batteri o ristagno d'aria e/op umidità.

Al successivo riutilizzo:

- Effettuare una completa pulizia dei componenti al riutilizzo.
- Effettuare una verifica di funzionamento a ciclo completo prima di riporvi gli alimenti.

#### 4.5 Impostazione e lettura dei parametri di funzionamento

L'attrezzatura viene fornita con i dati di lavoro impostati (collaudo elettrico e funzionale).

Per quanto nel seguito non indicato, fare riferimento al manuale di uso del termostato fornito in allegato con la macchina.

#### Interfaccia utente

L'utente dispone di un display e di quattro tasti per il controllo dello stato e la programmazione dello strumento.

Tasto	Simbolo	Funzioni
UP		Scorre le voci del Menù Incrementa i valori Premere per almeno 5 sec: attiva lo sbrinamento manuale
DOWN		Scorre le voci del Menù Decrementa i valori Premere per almeno 5 sec: funzione configurabile dall'utente (vedere parametro H32 del manuale controllore)
	Stand-By	Premere e rilasciare: torna su di un livello rispetto al menù corrente Conferma valore parametro Premere per almeno 5 sec: attiva la funzione stand-by (off)
set	set	Visualizza eventuali allarmi (se presenti) Accede ai Menù Stato Macchina Accedi al menù programmazione Conferma i comandi

### Accesso ed uso del Menù

Le risorse dello strumento sono organizzate a menù a cui si accede nel seguente modo:

- premendo e subito rilasciando il tasto "set" si accede al menù "Stato della macchina"
- tendo premuto per oltre 5 secondi il tasto "set" si accede al menù "Programmazione"

Non agendo sulla tastiera per più di 15 sec (time-out) o premendo una sola volta il tasto Stand-By, viene confermato l'ultimo valore visualizzato sul display e si ritorna alla visualizzazione precedente.

### Menù stato macchina

Per entrare nel menù "Stato macchina" → premere e rilasciare istantaneamente il tasto "set"  
Se non vi sono allarmi in corso appare la label "SET".

Con i tasti UP e/o DOWN si possono scorrere le altre cartelle contenute nel menù che sono:

- Al cartella allarmi
- Set cartella impostazioni set-point
- Pb1 cartella valore sonda 1
- Pb2 cartella valore sonda 2
- Pb3 cartella valore sonda 3

### Impostazione Set

- Entrare nel menù "Stato macchina" → premere e rilasciare immediatamente il tasto "set"
- appare la label della cartella "set"
- Per visualizzare il valore del Setpoint → premere nuovamente il tasto "set"
- Il valore del Setpoint appare sul display.
- Per variare il valore del Setpoint → agire, entro 15 secondi, sui tasti UP e DOWN

### Blocco modifica set-point

La tastiera può essere bloccata tramite opportuna programmazione del parametro "LOC". In caso di tastiera bloccata è sempre possibile accedere al menu "Stato macchina" premendo il tasto "set" e visualizzare il set-point, ma non è possibile modificare il valore. Per sbloccare la tastiera ripetere la procedura usata per il blocco.

### Visualizzazione sonde

Alla presenza delle label “Pb1” o “Pb2”, premendo il tasto “set” appare il valore della sonda alla label associata.

### Attivazione manuale del ciclo di sbrinamento

L’attivazione manuale del ciclo di sbrinamento si ottiene tenendo premuto per 5 secondi il tasto “UP”. Si attiva solo se vi sono le condizioni di temperatura. Se non ci sono le condizioni di temperatura, il display lampeggerà per 3 volte, per segnalare che l’operazione non verrà effettuata.

### On / Off strumento

Lo strumento può essere spento premendo il tasto  Stand-by per oltre 5 sec. In questa condizione gli algoritmi di regolazione e sbrinamento sono disattivati ed il display visualizzerà la scritta “Off”.

### Diagnostica

La condizione di allarme viene sempre segnalata tramite il buzzer (se presente) e dall’icona allarme. Per spegnere il buzzer premere e rilasciare un tasto qualsiasi; l’icona relativa continuerà a lampeggiare. Se sono in corso tempi di esclusione allarme (cartella AL della tabella parametri) l’allarme non viene segnalato.

Vedere il manuale del controllore (termostato digitale) in allegato.

### Allarmi

Vedere manuale di uso del controllore (termostato digitale) in allegato

### Impostazione e modifica parametri menù “utente”

Vedere manuale di uso del controllore (termostato digitale) in allegato

## 4.6 Indicazioni su possibili pericoli nel normale utilizzo

	Attenzione: Non lavare le apparecchiature con getti d’acqua o a vapore o depuratori ad alta pressione e neanche versare acqua sull’apparecchio.
	Attenzione: Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili. In caso di guasto o malfunzionamento della macchina spegnere immediatamente l’apparecchio.
	Attenzione: Non utilizzare l’apparecchiatura se risulta difettosa.
	Attenzione: Non toccare la macchina avendo mani o piedi umidi o bagnati.
	Attenzione: Non usare la macchina a piedi nudi.
	Attenzione: Non inserire cacciaviti e/o utensili tra le protezioni o le parti in movimento.

	Attenzione: Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione.
	Attenzione: Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina.

#### 4.7 Utilizzo non consentito

Sono da considerarsi usi vietati tutti quelli dovuti alle operazioni non espressamente indicate dal costruttore, o quelli dovuti al superamento delle caratteristiche tecniche della macchina.

	È vietato l'utilizzo del tavolo refrigerato in condizioni diverse da quelle descritte in questo manuale.
	È fatto divieto utilizzare il tavolo refrigerato senza osservare le avvertenze descritte su questo manuale.
	È vietato utilizzare il tavolo refrigerato per impieghi diversi rispetto a quelli per cui è stata costruito.
	È vietato apportare modifiche sul tavolo per favorire utilizzi diversi da quelli descritti su questo manuale.
	Attenzione: Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore.

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

	È vietato utilizzare per la pulizia, prodotti chimici pericolosi (per esempio soluzioni caustiche concentrate).
	Attenzione: Ogni intervento di manutenzione deve essere eseguito esclusivamente da personale autorizzato e/o abilitato o da un centro di assistenza autorizzato.
	Attenzione: Non lavare con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o vapore, non utilizzare aria compressa o prodotti chimici infiammabili e/o attrezzi metallici.
	Attenzione: È vietato l'uso di fluidi infiammabili nelle operazioni di pulizia di componenti elettrici e del gruppo refrigerante.

- Per la manutenzione/sostituzione di componenti, richiedere solo ricambi originali
- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza (una volta all'anno).
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla presa di corrente o dalla rete di distribuzione elettrica ponendo su "O" o "OFF" l'interruttore generale.
- Togliere dalla vetrina, cella, tavolo di lavoro refrigerato i cibi che si possono deteriorare.
- Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con materiali che non possano corrodere o intaccare l'acciaio.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, stendere su tutte le superfici in acciaio, con un panno asciutto, uno strato di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

## 5.1 Pulizia dell'acciaio inox

Per garantire l'igiene e la conservazione dell'apparecchiatura, effettuare regolarmente la pulizia esterna facendo attenzione a non danneggiare i cavi ed i collegamenti elettrici.

Una pulizia accurata previene guasti e deposito di strati di grasso.

Gli acciai impiegati per la produzione di tavoli refrigerati professionali sono materiali sperimentati e di altissima qualità. Per le loro caratteristiche essi sono i materiali ideali per l'impiego con sostanze alimentari. La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili è data da uno strato passivo che si forma sulla superficie del metallo al contatto con l'ossigeno. A questo fine è sufficiente l'ossigeno contenuto nell'aria. Se questo strato passivo viene lesa per sollecitazioni meccaniche o distrutto chimicamente e se viene impedita la riformazione dello strato passivo (isolamento dall'ossigeno) allora anche l'acciaio inossidabile può subire danni da corrosione.

Utilizzando apparecchi in acciaio INOX si dovrà quindi osservare i seguenti suggerimenti:

- Le superfici in acciaio inossidabile dovranno essere sempre mantenute pulite garantendo il contatto con l'aria. Sotto strati di calcare, amido, albume o di altro tipo, per mancanza di ossigeno le superfici possono essere intaccate da corrosione.
- Per togliere il calcare non utilizzare preparati contenenti sale od acido solforico. In commercio sono reperibili prodotti idonei ma può essere impiegata anche una soluzione diluita di acido acetico.
- Per la pulizia di apparecchi INOX è consigliabile l'impiego di specifici detersivi per questo materiale. Per una "piccola pulizia" può essere impiegata anche una blanda soluzione di detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia gli apparecchi dovranno essere passati con acqua fresca ed asciugati con uno straccio pulito.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua in pressione.
- Evitare l'utilizzo di detersivi contenenti polveri abrasivi o candeggianti di qualsiasi genere.
- Gli apparecchi in INOX chiudibili dovranno nei periodi di inutilizzo essere sempre tenuti scoperti affinché l'aria possa liberamente accedere alle superfici metalliche interne.
- L'acciaio INOX non deve rimanere a contatto per periodi lunghi con acidi concentrati o con concentrati di aromatizzazione come soluzioni saline, senape, miscele di spezie o similari. A temperatura e concentrazione idonea queste sostanze possono distruggere chimicamente lo strato passivo. Le superfici di contatto dovranno quindi essere immediatamente risciacquate con acqua pulita.
- È sconsigliabile utilizzare pentole INOX esclusivamente per la cottura di cibi in acqua salata (pasta, riso, patate ecc.). Ogni tanto queste pentole dovranno essere impiegate anche per la cottura di minestre contenenti grassi o di verdure. Questo contribuisce a prevenire danni da corrosione.
- Dopo la cottura di cibi in acqua salata sciacquare le vasche con acqua fresca poiché residui dell'acqua di cottura formano strati di soluzione salina ad alta concentrazione che possono causare corrosione a punti.
- Per evitare la cosiddetta corrosione secondaria dovranno essere evitati contatti prolungati dell'acciaio INOX con normale acciaio a ferro. Se l'acciaio INOX viene a contatto con ferro (p.e. lana d'acciaio, trucioli metallici, acqua contenente ferro causata da tubature arrugginite), si formano piccolissime particelle chimiche che sono causa di corrosione che si espande autonomamente.
- Eventuali punti di corrosione secondaria dovranno essere eliminati immediatamente.
- Non utilizzare oggetti appuntiti che possano incidere e quindi deteriorare le parti in acciaio inossidabile.

## 5.2 Pulizia dell'unità condensatrice

L'efficienza del condensatore viene compromesso dall'intasamento dello stesso per cui è necessario provvedere alla pulizia con una frequenza almeno mensile.

Prima di effettuare la pulizia all'interno del vano compressore, disinserire il cavo di alimentazione e procedere come segue:

- Smontare la griglia frontale per accedere direttamente al condensatore posto nel vano motore dell'apparecchio.
- Effettuare la pulizia dell'unità condensatrice mediante pennello o aspirapolvere..
- Non utilizzare prodotti chimici infiammabili.

**Nel caso di depositi untuosi sulle alette del condensatore, si consiglia l'uso di un pennello imbevuto di alcool. Nel caso di polvere, aspirare con aspirapolvere.**

## 5.3 VERIFICHE PERIODICHE, SOSTITUZIONE e MANUTENZIONE e/o SOSTITUZIONE di COMPONENTI ELETTRICI

I gruppi o le parti della macchina che necessitano di verifiche periodiche sono:

- integrità ed efficienza delle guarnizioni delle porte
- integrità delle griglie a contatto con gli alimenti
- integrità delle cerniere di fissaggio delle porte
- integrità dei cavi elettrici
- integrità degli organi elettrici

	Attenzione: Il riavvio della macchina dopo una lunga inattività è un evento che richiede una manutenzione preventiva.
	Attenzione: La sostituzione delle parti dovrà essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato o abilitato.
	Attenzione: Prima di ogni operazione isolare l'apparecchiatura dalla linea elettrica, agendo sull'interruttore unipolare posto a monte dell'apparecchiatura ed accertarsi che l'elemento freddo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di intervenire.
	Attenzione: Nella sostituzione di componenti elettrici della macchina e dei quadri elettrici attenersi scrupolosamente alle caratteristiche tecniche del componente in sostituzione riportate sul componente stesso.

## 5.4 RICAMBI

Per la individuazione del componente da ordinare, consultare il listino.

	Per ordinare parti / componenti di ricambio comunicare il modello e l'anno di fabbricazione dell'elemento freddo (vedere matricola su attrezzatura).
---	--

## 6 ANALISI DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

Alcuni inconvenienti di funzionamento, possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica, tuttavia durante l'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti:

<b>INCONVENIENTE</b>	<b>POSSIBILE CAUSA</b>	<b>VERIFICHE ED INTERVENTI</b>
La macchina non si accende	Nessuna alimentazione Interruttore su " O "	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno. Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento Porre interruttore su " I "
Mancata partenza del gruppo frigorifero	Raggiunta temperatura impostata Sbrinamento in corso Pannello comando in avaria Altro	Impostare nuova temperatura Attendere fine ciclo di sbrinamento, spegnere e riaccendere; Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Il gruppo frigorifero funziona continuamente ma non si raggiunge la temperatura impostata	Ambiente a temperatura troppo elevata Condensatore intasato / sporco Fluido frigorifero insufficiente Portelli apertura frigo non a tenuta Valvola sbrinamento aperta Evaporatore brinato completamente	Areare ambiente Pulire il condensatore Contattare assistenza tecnica Verificare guarnizioni portelli Contattare assistenza tecnica Sbrinamento manuale
Mancata fermata del gruppo frigorifero al raggiungimento della temperatura impostata	Pannello comando in avaria Sonde di temperatura in avaria	Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Formazione di blocco di ghiaccio sull'evaporatore	Utilizzo improprio della macchina Sonda sbrinamento in avaria Pannello di comando e controllo in avaria	Impedire l'uso improprio Contattare assistenza tecnica Contattare assistenza tecnica
Ristagno di acqua / ghiaccio nel gocciolatoio	Scarico acqua ostruito Macchina non livellata	Pulire la pipetta e lo scarico acqua Livellare la macchina

## 7 SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

### Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata).



IT08030000004471

Il marchio sopraesposto, riportato sul prodotto o sulla sua documentazione, indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali. Per il non corretto smaltimento dei prodotti a marchio RAEE sono previste sanzioni pecuniarie applicabili all'utente inadempiente.

## 8 ALLEGATI

- MANUALE ISTRUZIONI D'USO E CONTROLLORE (TERMOSTATO DIGITALE)
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

## 9 TERMINI DI GARANZIA

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte dalla ditta al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. La ditta mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.