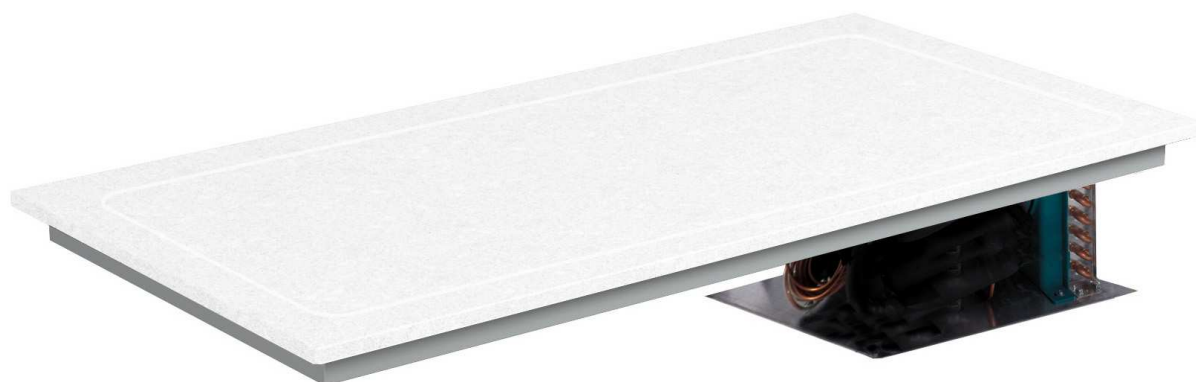


QUARZO LINE

(Piano freddo/ Refrigerating top)

IT – MANUALE ISTRUZIONI
EN – INSTRUZION MANUAL



INDICE PER ARGOMENTI

Capitolo	Pagina
1. Introduzione	3
2. Avvertenze	3
3. Precauzioni generali	4
4. Norme di garanzie	4
5. Targhetta di identificazione	4
6. Caratteristiche tecniche	5
7. Destinazione d'uso	5
8. Descrizione della macchina	6
9. Misure di prevenzione contro i rischi per la salute e la sicurezza	6
9.1 Misure di prevenzione contro i rischi di origine meccanica	6
9.2 Misure di prevenzione contro i rischi di origine elettrica	6
9.3 Misure di prevenzione per l'igiene	7
9.4 Misure di prevenzione contro i rischi originati dal rumore	7
10. Segnaletica e simbologia	7
11. Trasporto, movimentazione e immagazzinamento	7
11.1 Procedure di scarico della macchina con l'ausilio di un carrello elevatore	7
12. Predisposizione locali e installazione della macchina	8
13. Messa in funzione	9
13.1 Pannello di comando	9
13.2 Regolazione della temperatura	9
14. Igiene alimentare e pulizia	10
15. Manutenzione e controlli	10
16. Anomalie e possibili rimedi	10
17. Situazioni di emergenza	12
18. Smantellamento della macchina	12
19. Ordinazione ricambi	12

Allegati





Schemi elettrici	A
Dichiarazione di conformità CE	B

1. INTRODUZIONE

Si raccomanda la lettura di questo manuale istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione sulla macchina. Questo manuale istruzioni è stato concepito e strutturato in modo da consentirne la rapida e agevole consultazione. Per ogni argomento trattato, vi sono delle illustrazioni o delle tabelle che ne facilitano la comprensione.

Il manuale istruzioni è suddiviso in vari capitoli. Ogni capitolo contiene uno degli argomenti indicati nell'indice.

All'interno del manuale trovare delle segnalazioni che sintetizzano il seguente significato:

	ATTENZIONE! Norme antinfortunistiche per l'operatore.
	AVVERTENZA: Si può creare un danno alla macchina e/o ai suoi componenti.
	PRECAUZIONE: Notizie aggiuntive riguardanti l'operazione in corso.
	NOTA: Indicazioni generali.

2. AVVERTENZE

Questo manuale istruzioni è rivolto al proprietario e/o utilizzatore della macchina e al personale dipendente addetto alla movimentazione, all'installazione, all'uso, alla manutenzione e allo smantellamento della medesima.

Questo manuale fornisce dettagliate informazioni e istruzioni circa:

- le caratteristiche tecniche della macchina
- l'uso previsto della macchina
- la movimentazione e l'installazione della macchina
- la manutenzione e lo smantellamento della macchina

Questo manuale è da considerarsi parte integrante di una macchina destinata ad uso professionale e, come tale, non potrà mai sostituire una adeguata preparazione ed esperienza dell'utilizzatore.

La casa costruttrice ricorda al Cliente, utilizzatore della macchina, l'obbligo di osservare la legislazione vigente riguardante i luoghi di lavoro e l'igiene.

Questo manuale è da considerare parte della macchina e deve essere conservato per future consultazioni fino allo smantellamento della medesima.

Questo manuale rispecchia lo stato della tecnica (o lo stato dell'arte) esistente al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato solo perché aggiornato sulla base delle nuove esperienze.

La casa costruttrice si riserva il diritto di apportare alla macchina e al manuale istruzioni eventuali aggiornamenti, senza che ciò costituisca obbligo di aggiornare macchine e/o manuali di precedente produzione.

Tuttavia, la casa costruttrice si rende disponibile a fornire al Cliente le eventuali ulteriori informazioni richieste, così come terrà nella massima considerazione eventuali proposte di miglioramento del presente manuale.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali o cose derivanti da:

- a) uso improprio della macchina o suo uso da parte di personale non addestrato per le macchine riservate ad uso professionale
- b) uso contrario alla normativa nazionale specifica

- c) installazione non corretta
- d) difetti di alimentazione elettrica
- e) carenza nella pulizia e manutenzione prevista
- f) modifiche o interventi non autorizzati
- g) utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello
- h) mancata osservanza totale o parziale delle istruzioni di questo manuale
- i) eventi eccezionali

3. PRECAUZIONI GENERALI

- Non lasciare la macchina incustodita, soprattutto in presenza di bambini.
- Appoggiare sul piano caldo alimenti esclusivamente caldi, non refrigerati.



- Prima di eseguire qualsiasi operazione di installazione, pulizia, manutenzione e riparazione disinserire l'interruttore generale e staccare la spina della presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore.

4. NORME DI GARANZIA

I criteri per definire la garanzia della macchina sono di seguito riportati:

- la durata della garanzia è di un anno (per 1 anno si intendono 12 mesi consecutivi dalla data di acquisto);
- restano esclusi dalla garanzia le parti elettriche ed elettroniche e quei componenti della macchina che per natura o destinazione sono soggetti a deterioramento o logorio;
- la garanzia decade qualora la macchina sia stata impiegata senza rispettare le prescrizioni contenute nel presente manuale;
- la garanzia decade qualora il Cliente provveda autonomamente o per mezzo di terzi non autorizzati dalla casa costruttrice o dal rivenditore autorizzato a smontare, modificare o tentare di riparare la macchina;
- per qualsiasi controversia, il giudizio è esclusività del Tribunale di Padova.

5. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

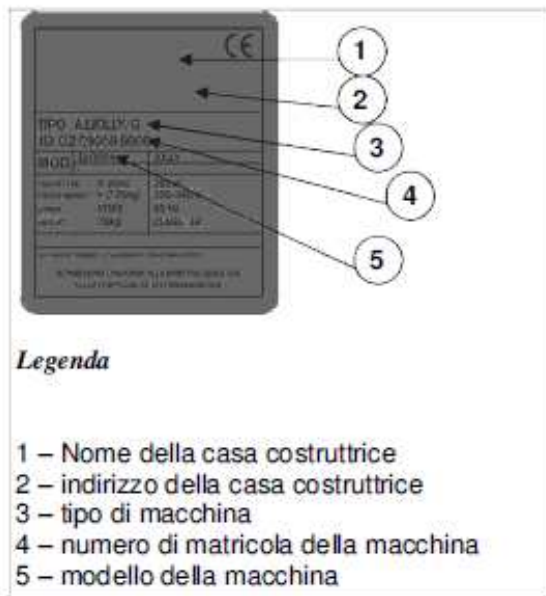
La targhetta di identificazione, contenente tutti i dati necessari all'identificazione della macchina, è applicata sul basamento.

I dati riportati sono i seguenti:

- dati identificativi del produttore;
- modello della macchina;
- numero di matricola;
- anno di costruzione;
- marchio CE di conformità;
- classe climatica della macchina;
- dati tecnici.



I dati contenuti nella targhetta di identificazione dovranno essere comunicati per qualsiasi richiesta di intervento. La targhetta riportata in figura è da intendersi a puro titolo esemplificativo.



6. CARATTERISTICHE TECNICHE

Le principali caratteristiche tecniche dei vari modelli sono le seguenti:

MODELLI	Temperature °C	Dimensioni (LXPXH) cm			Peso Kg	Potenza assorbita W	Alimentazione elettrica V/Ph/Hz	HFC
A1PRF1/*	0 +4	42	73	32	45	300	230/1/50	R290
A1PRF2/*	0 +4	84	73	32	66	350	230/1/50	R290
A1PRF3/*	0 +4	114,5	73	86	81	400	230/1/50	R290
A1PRF4/*	0 +4	147	73	68	81	400	230/1/50	R290
A1PRF6/*	0 +4	212	73	68	137	450	230/1/50	R290

7. DESTINAZIONE D'USO

I piani freddi per la ristorazione sono destinati all'esposizione e alla conservazione giornaliera di alimenti destinati all'immediato consumo nei pubblici esercizi quali alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, gastronomie, supermercati.



Eventuali usi per scopi diversi non sono consentiti in quanto da ritenersi pericolosi per l'utilizzatore della macchina e per la buona tenuta della medesima.

8. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

I piani freddi per la risotrazione sono essenzialmente così strutturati:

- Piano in agglomerato;
- Refrigerazione statica ottenuta con serpentina in rame affogata nel poliuretano;
- Resistenze elettriche sulla parte inferiore del piano;
- Base in acciaio inox;
- Termostato per il controllo automatico della temperatura;
- Pulsante per l'alimentazione generale;
- Sovrastruttura in alluminio con vetro temperato, completa di illuminazione.

9. MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE

La casa costruttrice ha progettato e costruito la macchina tenendo nel massimo conto i risultati di una preventiva e accurata analisi dei rischi per la SICUREZZA e la SALUTE connessi con l'impiego della stessa. Le protezioni e i dispositivi installati sulla macchina rappresentano quindi i risultati ottenuti nel conseguire le finalità di sicurezza sancite nelle specifiche direttive CEE.

Di tali protezioni e dispositivi vengono di seguito fornite informazioni ed illustrazioni allo scopo di consentire all'utilizzatore della macchina di operare in condizioni di massima sicurezza possibile.

9.1 Misure di prevenzione contro i rischi di origine meccanica

La macchina è dotata di protezioni atte ad evitare contatti accidentali con le resistenze.

In particolare:

- Le resistenze sono protette da una chiusura in acciaio inox fissata mediante viti che ne impediscono il raggiungimento (pericolo di scottatura).

9.2 Misure di prevenzione contro i rischi di origine elettrica

Contro il pericolo di contatti diretti ed indiretti sono state adottate le misure di prevenzione previste dalla direttiva 2014/35/CEE e dalla norma EN 60335 e sono state eseguite tutte le prove previste come attestato dalla dichiarazione di conformità CE (vedi allegato). Sono state inoltre eseguite le prove previste dalle norme tecniche vigenti per l'attuazione della direttiva CEE sulla EMC (direttiva 2014/30/CEE). In particolare:

- I componenti sono tutti garantiti dai relativi costruttori (su ognuno è riportata la sigla caratteristica).
- Le apparecchiature e tutti gli altri componenti elettrici sono installati all'interno di vani chiusi in modo da impedire qualsiasi contatto DIRETTO con parti in tensione. Sul pannello di protezione del quadro elettrico è riportato il segnale di pericolo da corrente elettrica:



- A protezione contro i contatti INDIRETTI tutte le masse metalliche sono collegate a terra con apposito conduttore. Attraverso il collegamento spina-presa, tale conduttore dovrà garantire la continuità elettrica tra la macchina e l'impianto generale di terra; l'idoneità e l'efficienza dell'impianto generale e delle apparecchiature complementari necessarie per interrompere l'alimentazione elettrica in caso di guasto sono a totale carico dell'utilizzatore della macchina.

Si ricorda che la presa, interbloccata con interruttore, va ubicata ad una altezza di circa 130cm dal pavimento ed in posizione tale da non essere esposta ad urti o danneggiamenti.

9.3 Misure di prevenzione per l'igiene

Gli elementi o parti della macchina destinati a venire in contatto con gli alimenti, ovvero ricadenti nella cosiddetta ZONA ALIMENTARE, sono in agglomerato.

9.4 Misure in prevenzione contro i rischi originati dal rumore

La macchina non produce rumorosità fastidiose ne dannose.

10. SEGNALETICA E SIMBOLOGIA

La segnaletica di sicurezza richiama l'attenzione dell'operatore su eventuali possibili pericoli per salvaguardare lo stesso ai fini della sicurezza

PRICOLO! Alimentazione elettrica



Controllare la perfetta conservazione dei colori e delle scritte dei segnali e dei simboli. Al minimo deperimento, richiederne una copia alla casa costruttrice o al rivenditore autorizzato e sostituirli.

La simbologia presente sul termoregolatore è descritta nel capitolo relativo al suo uso.

11. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO

Si ricorda che pesi e dimensioni di ingombro della macchina sono indicati nel capitolo n°6.

La macchina è stata imballata in un cartone riportante i simboli e le indicazioni per la sua movimentazione. Successivamente è stata posta su un pallet e caricata su un container o un vagone con l'ausilio di un adeguato carrello elevatore.



La macchina deve essere sempre movimentata con la massima cautela e prudenza.



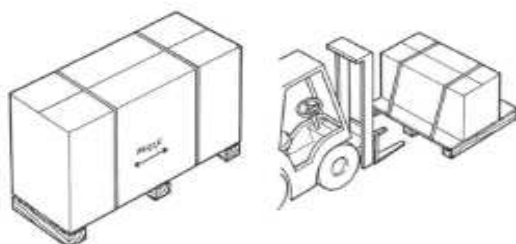
Gli operatori addetti alla movimentazione della macchina dovranno essere qualificati e adeguatamente formati.

Per l'immagazzinamento della macchina, utilizzare locali asciutti ed aerati e proteggere la macchina stessa con un telo.

La casa costruttrice non risponde dei danni provocati da operazioni mal eseguite.

11.1 Procedure di scarico della macchina con l'ausilio di un carrello elevatore

- Fase 1 Scaricare con la massima cautela la macchina ancora imballata dal camion.
- Fase 2 Appoggiare delicatamente la macchina a terra.
- Fase 3 Togliere l'imballo e asportare delicatamente la macchina con il carrello elevatore, avendo cura di non danneggiarla, fino a permettere la rimozione del bancale inferiore
- Fase 4 Appoggiare delicatamente la macchina su una superficie piana, consistente ed il più vicino possibile al luogo di posizionamento definitivo.



12. PREDISPOSIZIONE LOCALI E INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Il locale nel quale la macchina sarà installata, così come nei vari impianti esistenti, dovrà rispettare le normative e le specifiche tecniche locali vigenti.

Posizionare la macchina in un luogo asciutto e ben aerato rispettando le norme tecnico-sanitarie locali. In particolare:

- Evitare di posizionare la macchina in prossimità di fonti di calore (caloriferi, forni, fornelli, ecc.) o di correnti d'aria. Qualora ciò non fosse possibile, è necessario rispettare le seguenti distanze minime: 50cm da cucine a carbone o petrolio e 50cm da cucine elettriche e/o a gas.
- Per evitare il cattivo funzionamento, evitare l'esposizione della macchina ai raggi solari diretti.
- Fare attenzione a non coprire od ostruire le aperture di ventilazione della macchina.
- Per evitare il cattivo funzionamento, si deve lasciare uno spazio libero di 15cm tutto attorno alla macchina.

Sballare accuratamente la macchina togliendo il cartone principale e successivamente tutti i materiali protettivi dell'imballo.



All'atto della rimozione dell'imballaggio, controllare la perfetta integrità della macchina e segnalare entro 48 ore dalla ricezione della merce gli eventuali danni rilevati alla casa costruttrice o al rivenditore autorizzato.

Per l'installazione della macchina, tenere conto dei dati riportati sulla targa di identificazione e delle misure di ingombro (vedi capitolo n°5 e n°6).

Per l'uso e la manutenzione della macchina è necessario riservare uno spazio libero, valutabile in circa 50cm tutto attorno alla macchina.

- Consigliamo al primo utilizzo di riscaldare l'apparecchio eccezionalmente a vuoto (senza alcun cibo) per non più di 10 minuti alla massima impostazione e di aerare il locale durante questa prima operazione.
- Durante il primo periodo di funzionamento del piano si potrebbe avvertire un odore acre o di bruciato, che scompare completamente dopo i successivi due o tre funzionamenti.

Vi ricordiamo che la zona utilizzabile è, a parte qualche centimetro ai bordi, quasi tutta la superficie del piano di mantenimento.

Per ottenere un buon rendimento ed un adeguato consumo di energia elettrica, è indispensabile utilizzare solo contenitori o vassoi perfettamente piani ed in materiale metallico. Inoltre il fondo degli stessi deve essere pulito ed asciutto, così come il piano di mantenimento.



È assolutamente vietato l'utilizzo della macchina in luoghi ove esistono effettivi pericoli di esplosione o di incendio a causa della presenza o sviluppo di polveri, gas o miscele esplosive o infiammabili.



Si ricorda che i materiali impiegati per l'imballo devono essere smaltiti secondo la normativa locale vigente riguardante i rifiuti industriali e speciali.

13. MESSA IN FUNZIONE, USO E REGOLAZIONE

Per ottenere dal piano caldo prestazioni ottimali, si devono verificare i seguenti criteri:

- Temperatura ambiente = 25°C
- Umidità relativa U.R. = 60%
- Classe climatica secondo UNI EN 441= 3H

Prima di mettere in funzione la macchina, osservare le seguenti istruzioni:

1. Verificare che l'impianto ed i collegamenti elettrici siano conformi alle normative locali vigenti.
2. Verificare che il voltaggio della macchina indicato nella targhetta d'identificazione corrisponda alla tensione di linea esistente nella presa di utilizzo. In caso contrario, non procedere all'allacciamento elettrico ed interpellare la casa costruttrice o il rivenditore autorizzato.
3. Verificare la corretta messa a terra della macchina e la disponibilità di un interruttore bipolare di rete con differenziale.
4. Se la presa e la spina di alimentazione non sono dello stesso tipo, far sostituire la presa da un tecnico qualificato. Non utilizzare prolunghie o adattatori multipli. Il cavo e la spina di alimentazione devono risultare facilmente accessibili dopo l'installazione. Qualora evidenziassero segni di usura o danneggiamenti devono essere immediatamente sostituiti da un tecnico qualificato.

13.1 Pannello di comando

Il pannello di comando è situato sul basamento e contiene i seguenti comandi:

- A) Termoregolatore elettronico: consente la regolazione della temperatura della macchina, l'accensione e lo spegnimento dell'impianto refrigerante e dell'illuminazione (per l'uso del termoregolatore, vedi istruzioni seguenti). Si consiglia di accendere la luce solamente durante il servizio vero e proprio.
- B) Pulsante generale: consente l'accensione e lo spegnimento dell'impianto elettrico.

13.2 Regolazione della temperatura

Modifica del set point di temperatura.

1. Visualizzare il valore impostato premendo il tasto Set per un secondo.
2. Per modificarlo, utilizzare i tasti ▲ e ▼.
3. Confermare il nuovo valore premendo Set.

Ripristino della programmazione di fabbrica del termoregolatore in caso di problemi.

1. Staccare la spina di alimentazione dalla rete.
2. Premere e tenere premuto il tasto Prg.
3. Con tasto Prg tenuto premuto, ricollegare la spina di alimentazione alla rete ed attendere alcuni secondi sino alla comparsa della sigla bn0.
4. Con i tasti ▲ e ▼ scorrere i parametri sul display sino a visualizzare la sigla bnX, dove X si riferisce al modello di mobile.
5. Premere Set.

Le istruzioni del termoregolatore sono riportate nel libretto riguardante il suo utilizzo.

PULIZIA DELLO STRUMENTO

Per la pulizia dello strumento non utilizzare alcol etilico, idrocarburi (benzina), ammoniaca e derivati.

E' consigliabile usare detergenti neutri ed acqua.

14. IGIENE ALIMENTARE E PULIZIA



Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'interruttore generale e staccare la spina della presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore.

Ogni giorno:

- Pulire tutte le parti della macchina utilizzando un panno imbevuto in acqua tiepida e detergente neutro; non usare in nessun caso polveri abrasive o detersivi che potrebbero danneggiare l'impianto sia internamente che esternamente, specialmente sulle parti in vetro o policarbonato.
- Risciacquare ed asciugare con un panno morbido.

In caso di inattività prolungata:

- Disinserire il termoregolatore elettronico;
- Disinserire l'interruttore generale;
- Staccare la spina della presa di alimentazione elettrica interbloccata con l'interruttore;
- Togliere tutti i prodotti alimentari;
- Pulire accuratamente la macchina con l'ausilio di prodotti disinfettanti e netri per proteggerla dall'ossidazione (vedi capitoli 14-15);
- Coprire l'impianto onde evitare il deposito di polvere.

15. MANUTENZIONE E CONTROLLI



Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore.

Ogni giorno:

- Verificare costantemente che il cavo di alimentazione sia integro; in caso contrario sostituirlo con un altro avente le stesse caratteristiche.

16. ANOMALIE E POSSIBILI RIMEDI

Per la ricerca dei guasti e per le relative riparazioni, fare riferimento alla tabella di seguito riportata.

ANOMALIE	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE RIMEDIO
L'impianto frigorifero non parte.	La spina della macchina è disinserita dalla presa di corrente.	Inserire correttamente la spina nella presa di corrente.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato o interrotto.	Verificare lo stato del cavo. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.
	L'interruttore bipolare di rete è disinserito.	Inserire correttamente l'interruttore bipolare di rete.
	C'è un'interruzione di corrente nel pannello di controllo.	Verificare lo stato del pannello di comando. Se necessario rivolgersi ad un tecnico qualificato per ripristinare la corrente.
	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n°13.
	Il compressore non funziona.	Verificare lo stato del compressore. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.

La temperatura della macchina non è sufficientemente fredda.	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n°13.
	La macchina è installata vicino ad una sorgente di calore.	Spostare la macchina dalla sorgente di calore come indicato nel capitolo n°12.
	La macchina è posizionata a meno di 15cm rispetto ad altri ostacoli.	Spostare la macchina lontano da altri ostacoli, come indicato nel capitolo n°12.
	La circolazione dell'aria attraverso le feritoie di ventilazione è ostruita.	Liberare le feritoie di ventilazione da quanto le ostruisce.
	C'è un'interruzione sul circuito refrigerante o manca il gas.	Rivolgersi ad un tecnico qualificato per verificare la corretta temperatura di espansione del gas.
	Condensatore sporco.	Pulizia del condensatore con aria compressa dall'interno o aspirapolvere.
La temperatura della macchina è troppo fredda.	Il termoregolatore non è nella posizione corretta.	Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n°13.
C'è la presenza di ghiaccio sull'evaporatore.	La porta rimane troppo aperta oppure la temperatura della macchina è troppo bassa.	Verificare la chiusura ermetica della porta. Aumentare gli sbrinamenti automatici. Effettuare uno sbrinamento manuale. Regolare il termoregolatore come indicato nel capitolo n°13.
C'è la presenza di acqua sul fondo della macchina.	Lo scarico dell'acqua di sbrinamento è ostruito.	Verificare l'assenza di impurità nel gocciolatorio.
L'illuminazione non funziona.	La spina della macchina è disinserita dalla presa di corrente.	Inserire correttamente la spina nella presa di corrente.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato o interrotto.	Verificare lo stato del cavo. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un altro di pari caratteristiche.
	L'interruttore bipolare di rete è disinserito.	Inserire correttamente l'interruttore bipolare di rete.
	C'è un'interruzione di corrente sui comandi.	Verificare lo stato dei comandi. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per ripristinare la corrente.
	L'interruttore di illuminazione è spento.	Accendere l'interruttore dell'illuminazione.
	L'illuminazione è danneggiata o interrotta.	Verificare lo stato dell'illuminazione. Se necessario, rivolgersi ad un tecnico qualificato per sostituirlo con un'altra di pari caratteristiche.
La temperatura indicata dal display non corrisponde a quella reale.	La sonda non è calibrata.	Calibrare la sonda 1.
Il termoregolatore non funziona correttamente.	I valori impostati non sono corretti.	Effettuare il reset del termoregolatore.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

Si consiglia di interpellare la casa costruttrice o il rivenditore autorizzato che provvederanno alla migliore e razionale esecuzione di qualsiasi lavoro di revisione e riparazione mediante personale specializzato e con attrezzature appositamente studiate per tale esercizio.

Al servizio di assistenza tecnica devono sempre essere comunicati i dati riportati nella targhetta di identificazione (vedi capitolo n° 5) e in particolare:

- **Il tipo di guasto;**
- **Il modello di macchina;**
- **Il numero di matricola della macchina;**
- **Il vostro indirizzo;**
- **Il vostro numero telefonico.**

17. SITUAZIONI DI EMERGENZA

Un corretto uso della macchina che si possano presentare situazioni di emergenza durante il funzionamento, la pulizia e la manutenzione, salvo che vengano rispettate le istruzioni prescritte dal presente manuale.



Nel caso di imminente pericolo, disinserire l'interruttore generale, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore e fare intervenire un tecnico elettricista della casa costruttrice o del rivenditore autorizzato.

Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche della macchina, disinserire l'interruttore generale, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con l'interruttore e fare intervenire un tecnico elettricista della casa costruttrice o del rivenditore autorizzato.

18. SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA

La macchina ritenuta fuori uso dovrà essere smaltita secondo la normativa locale vigente riguardante i rifiuti industriali e speciali. Inoltre, dovrà essere resa inservibile tagliando il cavo di alimentazione elettrica, previo suo scollegamento.

In particolare, si consiglia di non disperdere nell'ambiente il gas contenuto nell'impianto di refrigerazione, ma di consegnarlo agli appositi centri di raccolta per il recupero dei gas refrigeranti.

19. ORDINAZIONE RICAMBI

Individuare il codice del pezzo da sostituire.

Nelle ordinazioni citare sempre quanto segue:

- Numero di matricola della macchina (da verificare sulla targhetta)
- Numero di riferimento del pezzo e relativo codice
- Quantità richiesta
- Anno di fabbricazione della macchina
- Mezzo di spedizione più appropriato
- Indirizzo del committente

Le notizie tecniche di questo manuale sono indicative. La casa costruttrice si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza alcun preavviso.

TABLE OF CONTENTS

Chapter	Page
1. Introduction	14
2. General warnings	14
3. General precautions	15
4. Warranty conditions	15
5. Identification plate	15
6. Technical specifications	16
7. Application	16
8. Machine description	17
9. Health and safety precautions	17
9.1 Mechanical precautions	17
9.2 Electrical precautions	17
9.3 Hygiene precautions	18
9.4 Noise precautions	18
10. Signs and Symbols	18
11. Transport, handling and storage	18
11.1 Procedure for unloading the machine by means of a forklift truck	18
12. Preparation of premises and machine installation	19
13. Start-up, operation and adjustment	19
13.1 Control panel	20
13.2 Editing temperature	20
14. Food hygiene and cleaning	20
15. Maintenance and checks	21
16. Faults and possible solutions	21
17. Emergencies	23
18. Scrapping the machine	23
19. Ordering spare parts	23

Attachments





Wiring diagrams	A
CE declaration of conformity	B

1. INTRODUCTION

This instruction manual should be read before carrying out any operation on the machine. This instruction manual has been designed and organised to permit quick easy consultation. For all topics discussed, illustrations or tables are provided to facilitate comprehension.

The instruction manual is divided into various chapters. Each chapter contains one of the topics specified in the table of contents.

The signs that you will find inside the manual here following meaning:

	CAUTION! Safety measures for the user.
	WARNING: The machine and/ or its components may be damaged.
	PRECAUTION: Additional information on the operation underway.
	SEE: General instructions.

2. GENERAL WARNINGS

This instruction manual is aimed at the owner and/or user of the machine and employees assigned to handling, installation and scrapping of the machine.

This manual provides detailed information and instructions on:

- Technical specifications of the machine
- Scheduled use of the machine
- Handling and installation of the machine
- Maintenance and scrapping of the machine

This manual should be considered an integral part of the machine which is designed for professional use but can never be a substitute for adequate preparation and experience on the part of the user.

The manufacturer reminds the customer, user of the machine, of the obligation to comply with the current legislation concerning health and safety at work. This manual should be considered an integral part of the machine and must be kept for future consultation until the machine is scrapped.

This manual reflects the state of the art existing at the time of sale of the machine and can not be considered inadequate due to subsequent updates on the basis of new experience.

The manufacturer reserves the right to make any updates necessary to the machine and the instruction manual without this entailing the obligation to update machines and/or manual pertaining to previous productions. The manufacturer will nevertheless provide the customer with any further information requested and likewise will take due account of any proposals for improvement of this manual. If the machine is sold, the customer is kindly requested to inform the manufacturer of the address of the new owner.


The manufacturer declines all liability for injuries sustained by persons or animals or damage to things deriving from:

- a) inappropriate use of the machine or use of it by personnel not trained in the use of professional machines

- b) use contrary to the specific national legislation
- c) incorrect installation
- d) electrical power supply faults
- e) inadequate cleaning and maintenance
- f) non-authorized modifications or work
- g) use of non-original spare parts or parts not specific for the model
- h) total or partial failure to observe the instructions contained in this manual
- i) exceptional events.

3. GENERAL PRECAUTIONS

- Do not leave the machine unattended, especially if there are children in the vicinity.
- Put only hot food (not cold food) on the PIANO CALDO.

	<ul style="list-style-type: none"> • Before carrying out any installation, cleaning, maintenance or repair operation, turn off the main switch and unplug the unit from the electrical power socket interlocked by means of a switch.
---	--

4. WARRANTY CONDITIONS

The machine warranty conditions are listed below:


- the duration of the warranty is one year (i.e. 12 consecutive months from the date of purchase);
- the warranty excludes the electrical and electronic parts and components of the machine which, by their very nature or as a result of their application, are subject to deterioration or wear;
- the warranty lapses if the machine has been used without observing the directions contained in this manual;
- the warranty lapses if the customer disassembles, modifies or attempts to repair the machine on its own or by means of third parties not authorized by the manufacturer or the authorized dealer;
- all disputes will be referred exclusively to the Court of Padua.

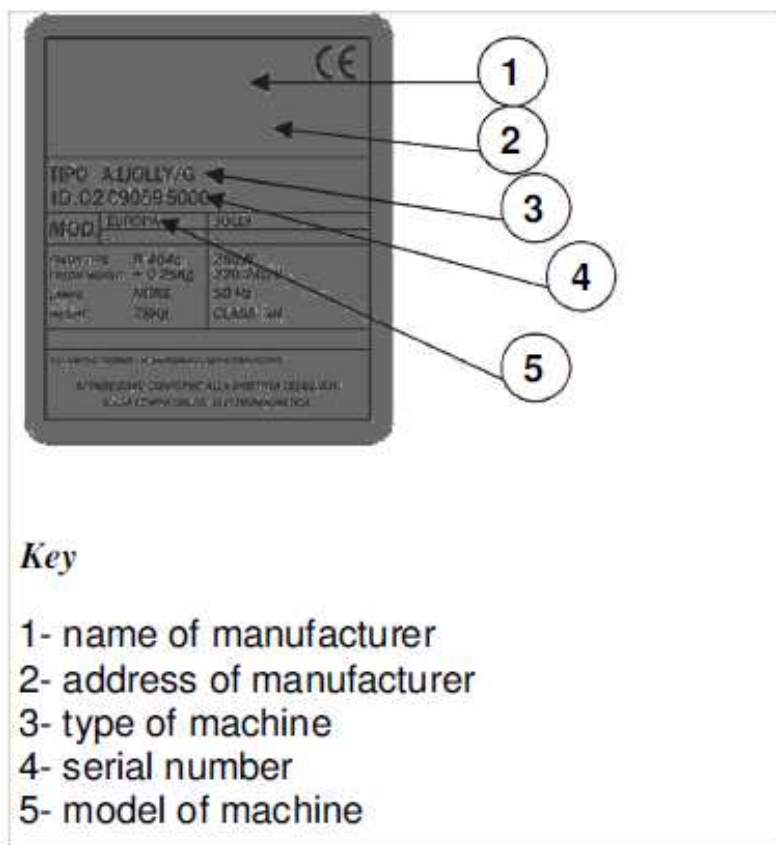
5. IDENTIFICATION PLATE

The identification plate, containing all the data necessary for identification of the machine, is affixed on the basement.

The following data are provided:

- manufacturer identification;
- machine model;
- serial number;
- year of manufacture;
- CE conformity mark;
- machine climate class;
- technical specifications.

	<p>The data contained in the identification plate must be communicated when making any service requests. The plate shown in the figure is intended purely as an example.</p>
---	--



6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

The main technical specifications of the various models are as it follows:

MODEL	Temperature °C	Dimensions (LXPXH) cm			Weight Kg	Consumption at Qn max W	Electrical data V/Ph/Hz	HFC
A1PRF1/*	0 +4	42	73	32	45	300	230/1/50	R290
A1PRF2/*	0 +4	84	73	32	66	350	230/1/50	R290
A1PRF3/*	0 +4	114,5	73	86	81	400	230/1/50	R290
A1PRF4/*	0 +4	147	73	68	81	400	230/1/50	R290
A1PRF6/*	0 +4	212	73	68	137	450	230/1/50	R290

7. APPLICATION

Cold plates for the catering sector are designed for displaying and storing drinks for consumption and sale in hotels, restaurants, trattorias, pizzerias, delicatessens and supermarkets.



Any uses for their purposes are not permitted as they are considered dangerous for the user of the machine and for the machine itself.

8. MACHINE DESCRIPTION

Cold plates for four are made of:

- Quartz-resin agglomerate upper top
- Static refrigeration by means of copper cooling coil cast in poly-urethane.
- Electric resistances under the plate
- Stainless steel plate support
- Thermostat for automatic control of temperature
- Push button for general power supply
- Structures superior aluminum with temperate glass and illumination

9. HELTH AND SAFETY PRECAUTIONS

The manufacturer has designed and built the machine taking account of the results of apreventive accurate SAFETY and HEALTH risk analysis.

The protections and devices fitted on the machine therefore comply with the safety levels established by the specific EEC directives.

Information on and illustrations of said protections and devices to enable the machine user to operate in conditions of maximum possible safety are provided below.

9.1 Mechanical precautions

The machine is supplied with protections in order to prevent accidental contact with the resistances. N.B.:

- the resistances are protected by a screwed stainless steel closure in order to prevent any user from touching them (scalding hazard).

9.2 Electrical precautions

The precautions established by the 2014/35/CEE directive and the EN 60335 standard have been adopted to protect against the danger of direct and indirect contacts and all the scheduled tests have been performed as certified by the CE declaration of conformity (see attachment C). All the tests provided for by the current technical regulations for implementation of the EEC directive concerning EMC (2014/30/CEE) have also been performed. In particular:

- The components are all guaranteed by the manufacturers (each one bears the guaran-tee marking).
- The equipment and all other electrical components are fitted inside closed compartments in order to prevent any DIRECT contact with live parts. The box containing the electrical wiring is provided with

the electrical current danger sign:



- To protect against INDIRECT contacts, all the metal parts are earthed by means of an appropriate lead. Via the plug-socket connection, this lead must ensure electrical continuity between the machine and the general earth system; the suitability and efficiency of the general system and the accessory equipment necessary for cutting off the power supply in the event of a fault are the responsibility of the machine user.

Remember that the socket, interlocked with the switch, must be positioned at a height of approximately 130 cm from the floor and in a position that does not expose it to knocks and damage.

9.3 Hygiene precautions


The elements or parts of the machine that come into contact with the food, i.e. Those in the so-called FOOD AREA, are all made of quartz-resin agglomerate.

9.4 Noise precautions

The machine does not generate any annoying or noxious noise.

10. SIGN AND SYMBOLS

The safety signs draw the operator's attention to possible dangers for the purposes of safety.

DANGER! Electrical supply 



Check the perfect condition of all colours and words on the signs and symbols. As soon as they become even slightly damaged, request the manufacturer or authorised dealer for a copy and replace them.

11. TRANSPORT, HANDLING AND STORAGE

The machine weights and dimensions are given in chapter n° 6.

The machine is packed in a cardboard box bearing the symbols and indications for handling. It is subsequently placed on a pallet and loaded on a container or wagon by means of an adequate forklift truck.

The machine must always be handled with the utmost care and caution.

Operators assigned to handling of the machine must be qualified and adequately trained.

For storage of the machine, use dry ventilated rooms and protect the machine with a tarpaulin.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by operations that have been performed incorrectly.

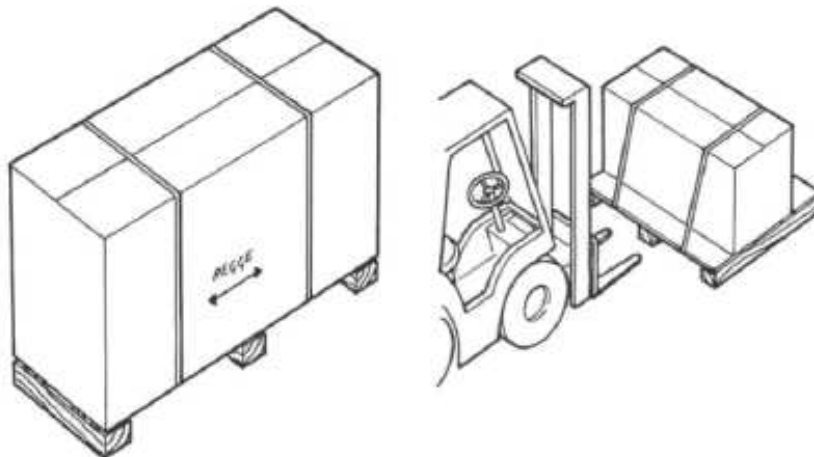
11.1 Procedure for unloading the machine by means of a frklift truck

Step 1: unload the machine, still packed, from the lorry with the utmost caution

Step 2: rest the machine gently on the ground

Step 3: remove the packaging and gently raise the machine with the forklift truck, being careful not to damage it, until the pallet can be removed

Step 4: rest the machine gently on a flat uniform surface as near as possible to its final position.



12. PREPARATION OF PREMISES AND MACHINE INSTALLATION

The room in which the machine will be installed, like the various existing systems, must comply with current local regulations and technical specifications.

Position the machine in a dry well-ventilated place in compliance with the local technical-health regulations. In particular:

- Avoid positioning the machine near sources of heat (radiators, ovens, burners etc.) or draughts. If this is not possible, the following minimum distances must be observed: 50 cm from coal or oil cookers and 50 cm from electric/gas cookers.
- To prevent inefficient refrigeration, avoid exposing the machine to direct sunlight.
- To ensure that the refrigeration works properly, leave a 15 cm gap around the entire machine.

Carefully unpack the machine, removing the main cardboard box and then all the packaging protection materials.



Once you have removed the packaging, check that the machine is in perfect condition and notify the manufacturer or authorised dealer of any damage found within 48 hours from receipt of the goods.

For installation of the machine, take account of the data given on the identification plate and the overall dimensions (see chapter n° 5 and n° 6).

A free space of approximately 50 cm must be left around the machine for operation and maintenance.

- We suggest therefore, at the very first use of the hot plate, to switch it on at the maximum temperature range and to let it run without any food on top (exceptionally and not longer than 10 minutes) and to keep windows and doors open to allow air to circulate during this operation.
- During this first operation, you may notice an acid or burnt odour, which will disappear as soon as the heating elements are completely heated up.

Please note that heating will take place anywhere on the surface, except around 2-3 cm. From all edges.

For efficient use and adequate energy consumption, it is necessary to use only appropriate metallic cook ware with flat bottoms. Please keep the heating zones and cook ware bottoms clean at all times.



You are strictly forbidden to use the machine in places where there is the danger of explosion or fire due to the presence or development of dust, gas or explosive or flammable mixtures.



The packaging materials must be disposed of in compliance with current local regulations concerning industrial and special waste.

13. START-UP, OPERATION AND ADJUSTMENT

To obtain the best performance from the hot plate, the following conditions must obtain:

- Ambient temperature = 25 ° °C
- Relative humidity R.H. = 60%
- Climate class according to UNI EN 441 = 3S

Before starting the machine, follow the instructions below:

1. Check the system and the electrical connections comply with the current local regulations.
2. Check that the machine voltage specified in the identification plate corresponds to the line voltage at the socket. If not, suspend electrical connection and call the manufacturer or authorised dealer.
3. Check correct earthing of the machine and availability of a mains bipolar switch with differential.
4. If the power supply socket and plug are not of the same type, have the socket replaced by a qualified technician. Do not use extensions or multiple adapters. The power supply cable and plug must be easily accessible after installation. If they show signs of wear or damage, they must be immediately replaced by a qualified technician.

13.1 Control Panel

The control panel is located on the base and contains the following commands:

A Electronic thermoregulator: permits regulation of the machine temperature, switch-on and switch-off of the cooling system and lighting (for use of the thermoregulator, see instructions below).

B You are advised to switch the light on only when the unit is actually being used.

13.2 Editing temperature

Edit main compartment temperature set-point

1. Push Set button to display stored value.
2. Edit the value presing ▲ e ▼.
3. Confirm new value by press Set.

Reset electronic control to the factory setting in case of trouble.

1. Unplug the power cord.
2. Keep pushing Prg button.
3. While pushing Prg, plug th epower cord and wait a few seconds till the display shows code bn0.
4. Search parameter bnX by press ▲ e ▼. where X reports the model as shown in the followinf table.
5. Push SET.

The termoregulator instructions are inside the booklet about the usage of it.

CLEANING THE INSTRUMENTS.

When cleaning the instrument do not use ethanol, hydrocarbons (petrol), ammonia and by-products. Use neutral detergents and water.

14. FOOD HYGIENE AND CLEANING



Before carrying out any cleaning operation, turn the main switch off and unplug the unit from the socket interlocked with switch.

Once a day

- Clean all the machine parts using a cloth soaked in warm water and neutral detergent; never use abrasive powder or detergents that could damage the system internally or externally, especially the glass or polycarbonate parts.
- Rinse and dry with a soft cloth.

In the event of prolonged inactivity

- turn the main switch off;
- unplug the unit from the socket interlocked with switch;
- take all the food out;
- thaw and thoroughly clean the machine with neutral disinfectant products to protect it from oxidation (see chapter n° 15);
- leave the machine door open (if openable) to prevent the formation of mould, bad smells and oxidation;
- cover the system to protect it from dust.

15. MAINTENANCE AND CHECKS



Before carrying out any maintenance operation, turn the main switch off and unplug the unit from the socket interlocked with switch.

Once a day

- Check that the power supply cable is in perfect condition; if not replace it with another one of the same type.

16. FAULTS AND POSSIBLE SOLUTIONS

For troubleshooting and related repairs, refer to the table below.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The refrigeration system does not start.	The machine is unplugged from the current socket.	Plug it correctly.
	The power supply cable is damaged or interrupted.	Check the condition of the cable. If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
	The mains bipolar switch is off.	Turn the mains bipolar switch on.
	Power failure on control.	Check the condition of the controls if necessary, contact a qualified technician to restore the current.
	There is a current interruption on the controls.	Adjust the thermoregulator as come shown in chapter m°13.
	The compressor does not work.	Check the condition of the compressor. If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
The machine temperature is not cold enough.	The thermoregulator is not correctly set.	Adjust the thermoregulator as come shown in chapter n°13.
	The machine is installed near a heat source.	Move the machine away from the heat source as described in chapter n° 12.
	The machine is positioned less than 15cm, away from surrounding obstructed.	Move the machine away from the surrounding obstacles, as shown in chapter 12.
	The air circulation via the ventilation apertures is obstructed.	Free the ventilation apertures.
	There is an interruption in the refrigeration circuit or there is no	Contact a qualified technician to check the gas expansion temperature.

	gas.	
	Dirty condenser	Clean the condenser with compressed air from the inside or use a vacuum cleaner.
The machine temperature is too cold.	The thermoregulator is not set to the correct position.	Adjust the thermoregulator as come shown in chapter n°13.
Ice on the evaporator.	The door has been kept open for a long time or the inside temperature is too low.	Check the hermetic lock of the door. Increase automatic defrosting. Set manualdefrosting. Set thermoregulator as indicated in chapter 13.
Water on the bottom of the machine.	The defrosting water outlet is clogged.	Check that there are no impurities on the drainer.
The lightning or ventilation do not work.	The machine is not plugged into the correct socket.	Plug the machine in correctly.
	The power supply cable is damaged or interrupted.	Check the condition of the compressor. If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
	The mains bipolar switch is off.	Turn the mains bipolar switch on.
	Power failure on control.	Check the condition of the controls necessary, contact a qualified technician to restore the current.
	The light or ventilations switch is off.	Turn the light or ventilations switch on.
	Light is damaged or interrupted.	Check the condition of the lightning. If necessary contact a qualified technician to replace it with another one of the same type.
The display temperature is not in conformity with the real one.	The probe is not properly set.	Set probe 1.
The thermoregulator does not work correctly	The set values are not correct.	Reset the thermoregulator.

TECHNICAL SUPPORT SERVICE

You are advised to contact the manufacturer or authorised dealer who will carry out any overhauling and repair work via specialist personnel using purposely designed equipment.

The data given in the identification plate (see chapter n° 5) must always be communicated to the technical support service, in particular:

- **the type of fault;**
- **the machine model;**
- **the machine serial number;**
- **your address;**
- **your telephone number.**

17. EMERGENCIES

Correct use of the machine ensures that emergency situations cannot occur during operation, cleaning and maintenance provided that the instructions given in this manual are followed.



In the event of imminent danger, turn the main switch off, unplug the unit from the socket interlocked with switch and call the manufacturer or authorised dealer to request the services of a qualified technician.

If current dispersion occurs on contact with metal parts of the machine, turn the main switch off, unplug the unit from the socket interlocked with switch and call the manufacturer or authorised dealer to request the services of an electrician.

18. SCRAPPING THE MACHINE

At the end of its life, the machine must be disposed of in compliance with current local regulations concerning industrial and special waste. It must also be made unserviceable by cutting the electrical power supply cable, after disconnecting it.

In particular, do not allow the gas contained in the refrigeration system to be dispersed in the environment; it must be taken to special refrigeration gas recovery centres.

19. ORDERING SPARE PARTS

Find out the code of the part that needs replacing.

Always provide the following information when ordering:

- Machine serial number (on the plate)
- Part reference number and code
- Quantity required
- Year of manufacture of the machine
- Most appropriate means of shipment
- Customer's address

The technical information provided in this manual is intended as a guide. The manufacturer reserves the right to make changes at any time without notice.

ALLEGATO A – SCHEMI ELETTRICI
ATTACHMENT A – WIRING DIAGRAMS

ALLEGATO B – DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
ATTACHMENT B – CE DECLARATION OF CONFORMITY

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄT SERKLÄRUNG
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
DECLARACION DE CONFORMIDAD
DECLARACÃO DE CONFORMIDADE**

**GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ**

Rev. 06 03/17

- IT** Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che i prodotti sottoelencati:
GB-IE The undersigned, an authorised officer of the Manufacturer, hereby declares that the products listed hereunder:
DE-AT Der Unterzeichner, rechtlicher Vertreter des Herstellers, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte:
FR-BE-LU Je soussigné, représentant légal désigné du Constructeur, déclare que les produits énumérés ci-après:
ES El suscrito, nombrado representante legal de la Sociedad Constructora, declara que los productos indicados a continuación:
PT O abaixo assinado, designado legal representante de Empresa Fabricante, declara que os produtos abaixo indicados:
NL Ondergetekende, aangewezen als wettelijk vertegenwoordiger van de Fabrikant, verklaart dat de hiernavolgende producten:
DK Undertegnede, som erudpeget til producenterne legale repræsentant, erklærer, at nedenstående produkter:
SE Jag den underskrivne, tillverkarens ombud, förklarar att nedan angivna produkter:
FI Valmistajafirman laillisen edustajanaallekirjoittanut vakuuttaa, juridinen edustaja, että alla mainitut tuotteet:
GR Ο κατωθεν υπογεγραμμενος νομιμος εκπροσωπος της , δηλωνει οτι τα παρακατω προιοντα, κατασκευασμενα για:



- IT** Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:
GB-IE Are in compliance with the following directives:
DE-AT Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:
FR-BE-LU Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:
ES Respetan las prescripciones contenidas en las siguientes directivas:
PT Estão em conformidade com as prescrições das seguintes directivas:
NL Conform de voorschriften zijn ven de volgende richtlijnen:
DK Er i overensstemmelse med vilkårene i følgende direktiv:
SE Är i överensstämmelse med villkoren i följande direktiv:
FI Noudattavat allamainitut direktiivin ehtoja:
GR Είναι σύμφωνα με τα οσα καθορίζουν οι παρακατω οδηγίες:

2014/30/UE
2014/35/UE
2014/68/UE
2011/65/UE
2006/42 CE

- IT** E dalle seguenti norme:
GB-IE And with the following standards:
DE-AT Und Normen stehen:
FR-BE-LU Et des normes ci-apres:
ES Y en las siguientes normas:
PT E das seguintes normas:
NL En van de volgende normen:
DK Samt følgende lovkrav:
SE Samt följande lagkrav:
FI Sekä allamainittuja lakivaatimuksia:
GR Και οι εξησ κανονισμοι:

EN 62233:2008
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014
EN 60335-2-89:2010 + A1:2016
EN 60335-2-24
EN 50581:2012
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

- IT** E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.
GB-IE And, pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical file has been prepared and is available from our offices.
DE-AT Und daß sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und daß für Sie ein angemessenes technisches Heft erstellt wurde, das bei uns in der Firma zur Verfügung steht.
FR-BE-LU En application des directives citées, ils portent la marque CE et un dossier technique est déposé de notre siège.
ES Y, conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un específico prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.
PT E, em aplicação de quanto previsto pelas referidas directivas, receberam a marca CE, tendo sido preparado um fascículo técnico adequado disponível na nossa sede.
NL En in toepassing van de bepalingen van de genoemde richtlijnen zijn voorzien van CE markering en uitgerust met een bij ons kantoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.
DK I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har virksomheden forestået CE mærkning af produkterne samt redigering af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos oss.
SE I enlighet med villkoren i ovannämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.
FI Yllämainitut direktiivin chtojen mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.
GR Kai, eis ejarmogh twn oown kaqorizoun oi parapanw odhgies jeroun to ohma CE kai uharcEI ena katalhlo tecnico julladio pou diatiqetai othn edra has.



Nome e cognome:
Name:
Nom:
Nombre:
(Elio Cavinato)

Codice Fiscale Ditta/Manufacturer's identify number/Identifizierungsnummer des Herstellers

Numéro d'identification de la Société/Numero de identificación de la Empresa 00813890282



www.enofrigo.it

I - 35010 BORGORICCO (PD)

Via dell'Industria, 9/a

Tel. +39 049 5798041

Fax +39 049 5798806

info@enofrigo.com

INFORMAZIONI COMMERCIALI

SALES INFORMATION

vendite.enofrigo@enofrigo.com

Tel. +39 049 5798041