

**ABBATTITORI/SURGELATORI DI TEMPERATURA
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE/CELLULES MIXTES
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER
BLAST CHILLERS/FREEZERS
ABATIDORES/CONGELADORES RAPIDOS DE TEMPERATURA
AFKOEL/VRIESKAST
ABATEDORES/CONGELADORES RÁPIDOS DA TEMPERATURA
БЫСТРЫЕ ОХЛАДИТЕЛИ/МОРОЗИЛЬНИКИ**

**MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
USE AND INSTALLATION MANUAL
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN
GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING
MANUAL DE USO E INSTALAÇÃO
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ**



IT

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Lire avec attention les instructions contenues dans ce livret car elles fournissent d'importants renseignements pour ce qui concerne la sécurité, l'emploi et l'entretien.

Garder avec soin ce livret pour des consultations ultérieures de différents opérateurs.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à ce manuel, sans préavis ni responsabilité d'aucune sorte.

DE

Lesen Sie bitte aufmerksam diese Gebrauchsanweisung durch, die wichtige Informationen bezüglich der Sicherheit, dem Gebrauch und der Instandhaltung enthält.

Heben Sie sorgfältig diese Gebrauchsanweisung auf, damit verschiedene Anwender sie zu Rat ziehen können.

Der Hersteller behält sich das Recht, Änderungen dieser Gebrauchsanweisung ohne Ankündigung und ohne Übernahme der Verantwortung vornehmen zu können.

GB

Carefully read the instructions contained in the handbook. You may find important safety instructions and recommendations for use and maintenance.

Please retain the handbook for future reference.

The Manufacturer is not liable for any changes to this handbook, which may be altered without prior notice.

ES

Lea atentamente las advertencias contenidas en este manual pues dan importantes indicaciones concernientes la seguridad, la utilización y el mantenimiento del aparato.

Rogamos guarde el folleto de instalación y utilización, para eventuales futuros usuarios.

El constructor se reserva el derecho de hacer modificaciones al actual manual, sin dar algún preaviso y sin responsabilidad alguna.

NL

Nauwkeurig de waarschuwingen in dit boekje lezen, aangezien zij belangrijke aanwijzingen verschaffen wat betreft de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

Dit boekje goed bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om veranderingen in deze handleiding aan te brengen, zonder voorafgaande waarschuwing en zonder enkele aansprakelijkheid.

P

Leia com atenção as advertências contidas neste manual pois fornecem importantes indicações para a segurança, a utilização e a manutenção do aparelho.

O construtor reserva-se o direito de modificar o manual sem dar aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade.

RU

Внимательно читайте предупреждения, содержащиеся в настоящем руководстве, касающиеся надежности использования и обслуживания.

Конструктор сохраняет за собой право вносить изменения в настоящее руководство без предупреждения и любой ответственности.

NOTAS GERAIS À ENTREGA	5
AVISOS GERAIS	5
LISTA DAS REFERÊNCIAS NORMATIVAS	5
TRANSPORTE E MOVIMENTAÇÃO.....	5
DESEMBALAMENTO	5
AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA	6
INSTALAÇÃO	7
DADOS DA PLACA.....	7
TEMPERATURA MÁXIMA AMBIENTE	7
POSIÇÃO	8
MEDIDAS DE ESPAÇO UTILIZADO	9
DADOS TÉCNICOS	11
LIGAÇÃO ELÉTRICA	12
DESCARGA CONDENSAÇÃO	12
CONTROLE	12
SISTEMA DE CONTROLE E SEGURANÇAS	13
FICHA TÉCNICA DO REFRIGERANTE.....	13
ELIMINAÇÃO	14
INSTALAÇÃO DO KIT LÂMPADA GERMICIDA	14
INSTALAÇÃO DA IMPRESSORA	14
FUNCIONAMENTO	15
DESCRIÇÃO GERAL	15
PREPARAÇÃO À UTILIZAÇÃO	15
CARGA DO APARELHO	16
POSIÇÃO BANDEJAS	16
SONDA NO CENTRO	16
TEMPERATURAS	17
DURAÇÃO DE CONSERVAÇÃO	17
PAINEL DE COMANDOS	18
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	19
PROGRAMAS.....	20
DESCRIÇÃO DOS PROGRAMAS	20
PROGRAMAS PADRÃO	22
PROGRAMA I.F.R.	23
PROGRAMA INFINITY	24
PROGRAMAS FAVORITOS.....	25
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	26
PROGRAMAS MEMORIZADOS.....	28
MULTY.....	30
RESFRIAMENTO.....	31
FUNÇÕES.....	32
DESCONGELAÇÃO.....	32
ESTERILIZAÇÃO.....	33
CONSERVAÇÃO.....	34
** VISUALIZAÇÃO / MODIFICAÇÃO PARÂMETROS DO CICLO	35
HACCP.....	36
IMPRIMIR POR DATA.....	38
AJUSTE	42
LÍNGUA.....	42

SET DATA / HORA	43
SECTOR.....	44
MULTY	45
CONTROLO CICLO - AUTO OU MANUAL.....	46
SERVICE.....	47
ALARMES	47
TABELA DE ALARMES.....	48
RESET ALLARMI	49
ENTRADAS E SAÍDAS.....	50
RESTORE	51
PARAMETRI	52
MANUTENÇÃO.....	53
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	53
LIMPEZA CELA	53
LIMPEZA DO CONDENSADOR A AR	54
MANUTENÇÃO AÇO INOX	54
INTERRUPÇÃO DO USO	55
MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA	55
MANUTENÇÃO DA PLACA DE VÍDEO E CODIFICADOR.....	55
MANUTENÇÃO DO QUADRO ELÉTRICO	56
MANUTENÇÃO DO SISTEMA CONDENSADOR.....	57
MANUTENÇÃO DA Sonda DE AGULHA	58
TABELA CONSUMO DE ENERGIA.....	59
PLACA ESQUEMA ELÉTRICO	60

Anote o número do centro de assistência do pessoal especializado em manutenção.

Nome e Sobrenome	Endereço	Tel./Fax

NOTAS GERAIS À ENTREGA

AVISOS GERAIS

Agradecendo pela ótima escolha fazemos votos que possam utilizar da melhor forma nossos aparelhos seguindo as instruções necessárias contidas neste manual.

É obrigatório ler atentamente o manual e o utilizador deve consultá-lo constantemente, conservando-o num local fácil e acessível a todos os operadores autorizados.

O equipamento é destinado apenas à função para o qual foi concebido e, sendo destinado a uso profissional, deverá ser utilizado apenas por pessoal qualificado.

A empresa construtora declina quaisquer responsabilidades e obrigações de garantia, caso se verifiquem danos nos aparelhos, danos pessoais e danos materiais, devidos a uma instalação incorrecta, um uso impróprio por parte do pessoal não formado, modificações ou intervenções não específicas, utilizações de peças não originais ou não específicas, incumprimento mesmo parcial das indicações referidas no presente manual.

Lembramos que é proibida qualquer reprodução deste manual e que para uma constante procura de inovação, qualidade e tecnologia as características que aqui comparecem poderiam mudar sem aviso prévio.

LISTA DAS REFERÊNCIAS NORMATIVAS

O abatedor de temperatura por nós construído é conforme às seguintes diretrizes europeias e nacionais:

2006/42 (diretrizes máquinas)
2006/95 (diretriz baixa tensão)
2004/108 (diretriz EMC)
97/23 (diretriz PED)
93/68 (diretriz novo contato)
2002/95 (diretriz RoHS)
2002/96 (diretriz RAEE)
658/88 CEE
108/89 CEE
DPR 327/80 art.31 (Itália)

D.M. 15-06-71 (Itália)
D.L. n°110 27-01-92 (Itália)
J.O. 16-07-74 n°74-163 (França)

e às seguintes normativas europeias:
EN55014-1;EN55104-2
EN61000-3-2 ; EN61000-3-3
EN60335-1;EN60335-2-89
EN378-I-II

TRANSPORTE E MOVIMENTAÇÃO

Para o transporte e movimentação, devem ser adoptadas todas as precauções necessárias para não danificar o aparelho, consultando as indicações referidas na embalagem do mesmo.

No momento da entrega verificar que a embalagem seja integral e que durante o transporte não tenha sofrido danos. Se assim não for, entrar imediatamente em contato com o vendedor.

DESEMBALAMENTO

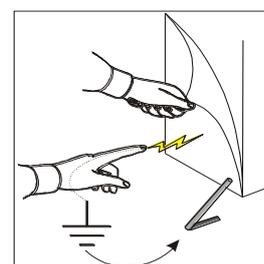
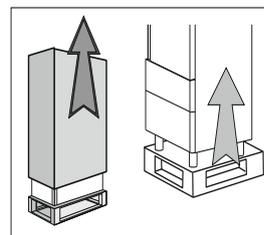
A instalação deve ser executada por pessoal autorizado e especializado.

Depois de ter removido a embalagem, certifique-se da integridade do aparelho e verifique se estão presentes todas as partes ou componentes e se as características e o estado correspondem às especificações da encomenda por si solicitada.

Se assim não for, entrar imediatamente em contato com o vendedor.

Tirar a película de proteção em pvc de todas as faces do aparelho.

Atenção: todos os materiais da embalagem devem ser eliminados de acordo com as normas vigentes no país de utilização do aparelho e nada deve ser eliminado no ambiente.



AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

O utilizador deverá ser responsável pelas operações realizadas no aparelho que não respeitem as indicações do presente manual e recomenda-se uma formação regular de todo o pessoal autorizado a operar no aparelho.

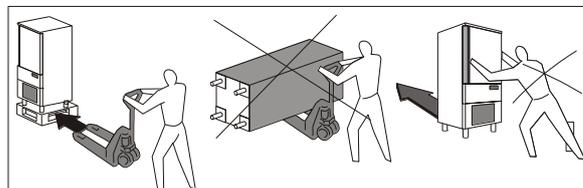
Lista de alguns dos avisos gerais:

- não tocar no aparelho com as mãos húmidas ou molhadas
- não introduzir chaves de fendas ou utensílios de cozinha ou outros entre as protecções e as peças em movimento
- antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica
- não puxar o cabo de alimentação para desligar a máquina da rede eléctrica
- durante o carregamento/descarregamento de produto no aparelho utilizar luvas de cozinha
- utilizar a sonda de agulha apenas para detectar a temperatura no núcleo do produto, prestando atenção para manuseá-la com cuidado

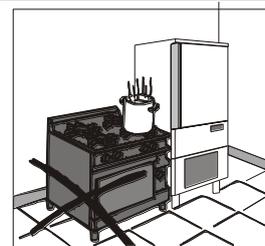
POSIÇÃO

O aparelho deve ser instalado e controlado no completo respeito das normas e leis contra infortúnios das diretrizes nacionais e das normas em vigor. O instalador é obrigado a verificar eventuais prescrições impostas pelas entidades locais.

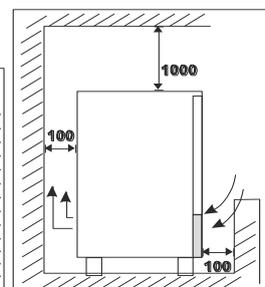
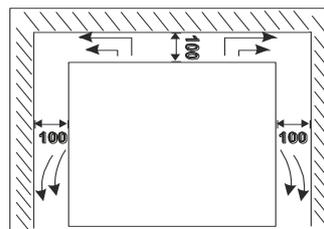
- Colocar o aparelho no lugar prescrito.



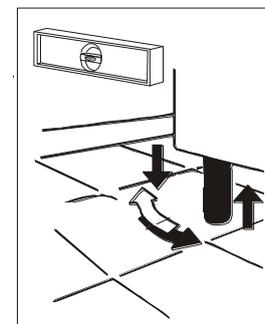
- Evitar lugares expostos aos raios diretos do sol
- Evitar lugares fechados com altas temperaturas e com pouca troca de ar.
- Evitar de instalar o aparelho perto de qualquer fonte de calor.



- Manter uma distância mínima de 100mm dos lados de entrada e de saída do ar do corpo do aparelho.



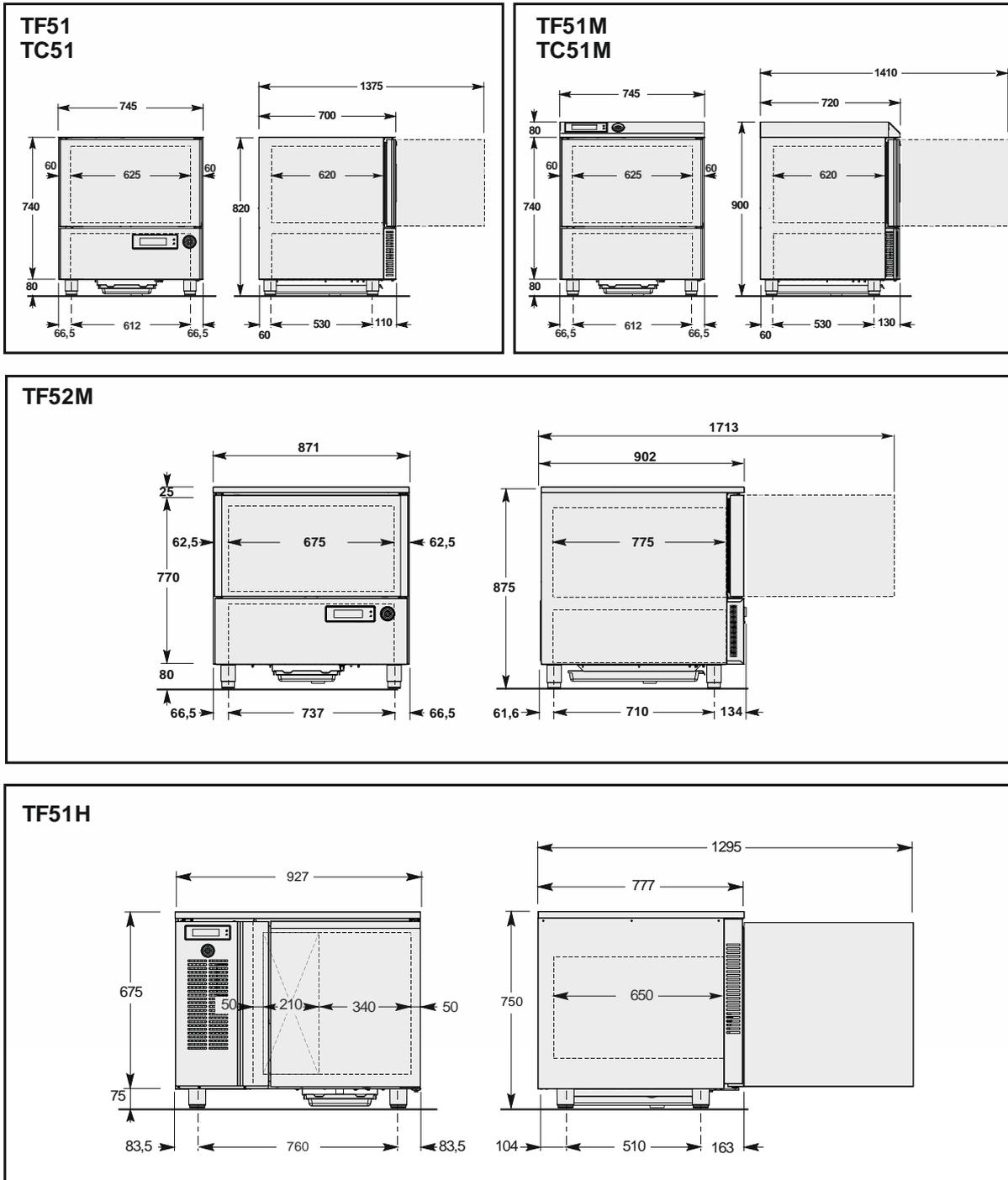
- Efectuar o nivelamento o aparelho através dos pés de ajustamento.

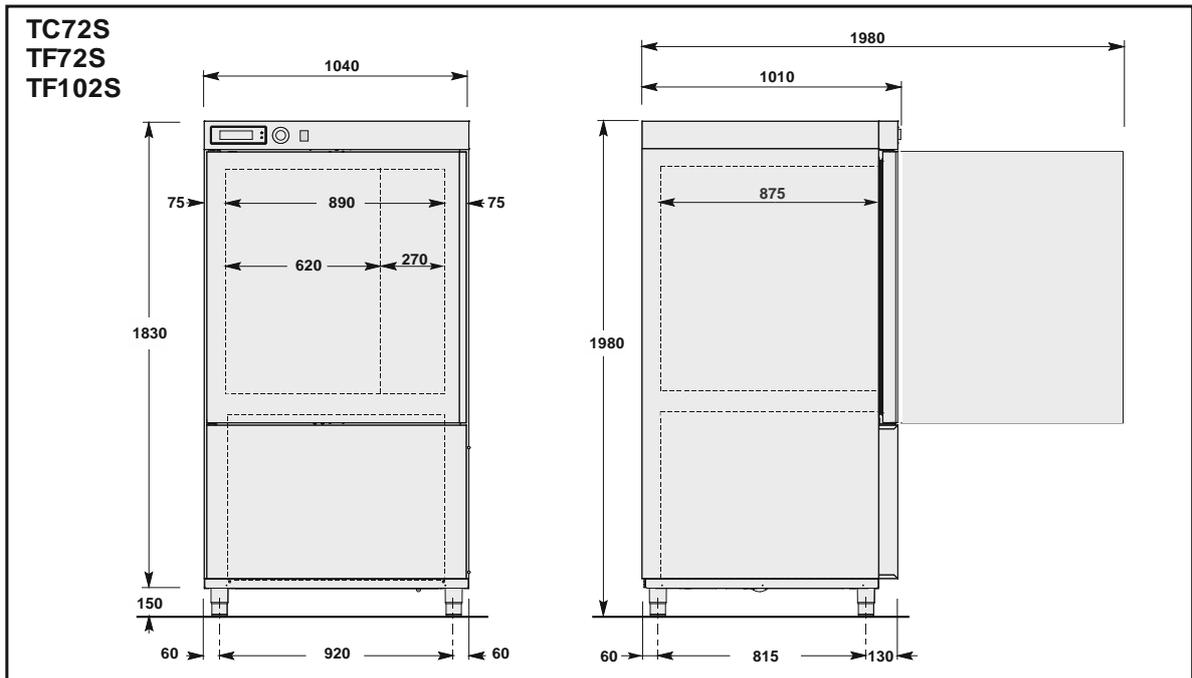
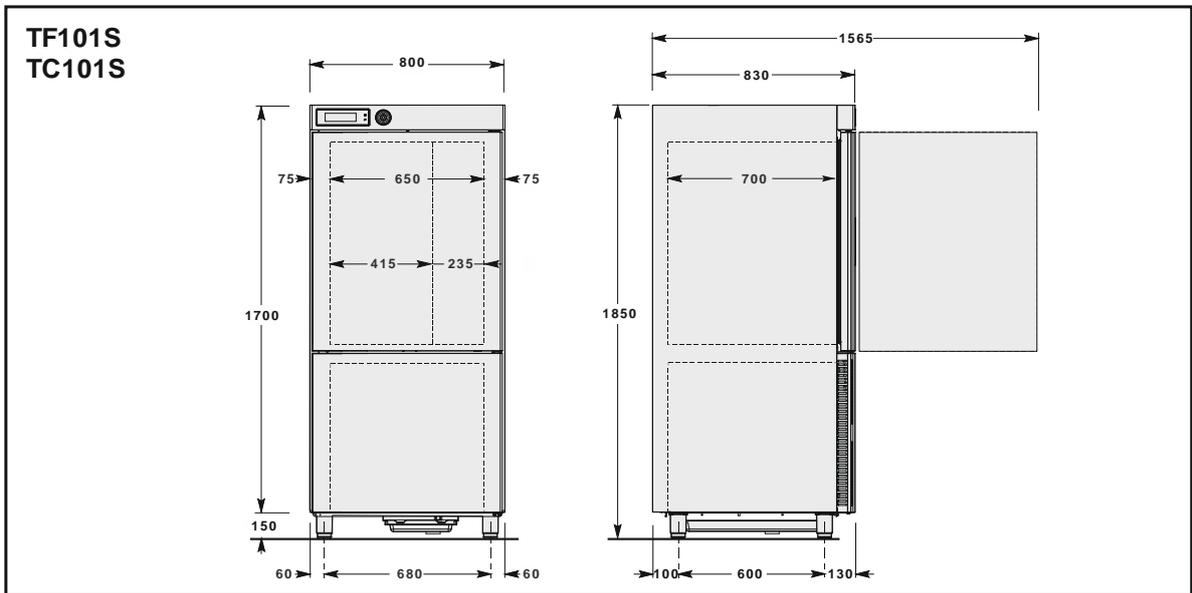
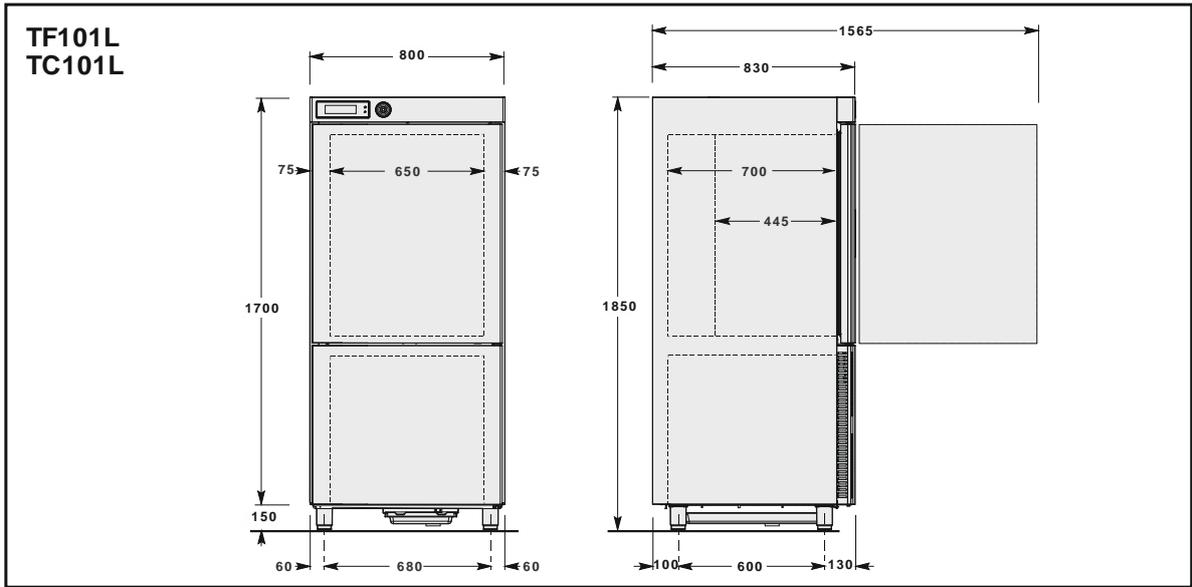


Atenção: Se os aparelhos não estiverem a nível, seu funcionamento e o defluxo das condensações podem ser comprometidos.

MEDIDAS DE ESPAÇO UTILIZADO

Consultem os dados técnicos de seu produto.





DADOS TÉCNICOS

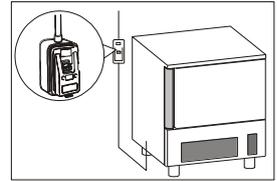
Consultem os dados técnicos de seu produto.

Modelo	TC51-TC51M (10Kg)	TC101L (20Kg L)	TC101S (20Kg S)	TC72S (30Kg S)
Peso bruto	130	225	225	255
Peso líquido	120	200	200	235
Medidas	745x720x820 745x720x 900	800x830x1850	800x830x1850	1040x1010x1980
Capacidade				
Massa por ciclo [kg] (+70°C ÷ +3°C)	18	36	36	60
Massa por ciclo [kg] (+70°C ÷ -18°C)	-	-	-	-
Volume interno [l]	90	195	195	480
Guias	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1
Número de bandejas	5	10	10	10
Eletricidade				
Tensão [V]	230V 1N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Frequência [Hz]	50	50	50	50
Intensidade [A]	6	4,5	4,5	7
Potência absorvida [W]	1000	2200	2200	4000
Grupo geladeira				
Potência geladeira [W]	692	2245	2245	4451
Temperatura de evaporação [°C]	-10	-10	-10	-10
Temperatura de esfriamento [°C]	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3
Tempo de esfriamento [min]	90	90	90	90
Temperatura de congelamento [°C]	-	-	-	-
Tempo de congelamento [min]	-	-	-	-
Temperatura de condensação [°C]	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5
Temperatura ambiente máxima [°C]	+32	+32	+32	+32
Tipo de compressor	Hermético	Hermético	Hermético	Hermético
Fluido refrigerante	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A
Carga fluido refrigerante [g]	1000	1800	1800	2000
Condensação	Ar	Ar	Ar	Ar
Ruído [dB] (A)	65	72	72	72
IFR	•	•	•	•
Sonda a relevação múltipla	•	•	•	•

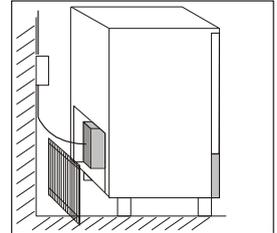
Modelo	TF51-TF51M (10Kg)	TF52M (10Kg)	TF51H (10Kg)	TF101L (20Kg L)	TF101S (20Kg S)	TF72S (30Kg S)	TF102S (40Kg S)
Peso lordo	130	160	135	225	225	255	305
Peso netto	120	135	120	200	200	235	285
Dimensioni	745x720x820 745x720x 900	871x906x875	929x777x750	800x830 x1850	800x830 x1850	1040x1010 x1980	1040x1010 x1980
Capacità							
Massa per ciclo [kg] (+70°C ÷ +3°C)	22	25	16	45	45	70	100
Massa per ciclo [kg] (+70°C ÷ -18°C)	13	15	10	27	27	35	50
Volume interno [l]	90	160	90	195	195	480	480
Guide	GN1/1 600x400	GN2/1	GN1/1	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1	GN2/1
Numero di bacinelle	5	5	5	10	10	10	10
Eletricità							
Tensione [V]	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Frequenza [Hz]	50	50	50	50	50	50	50
Assorbimento [A]	6,9	7,5	6,2	6,5	6,5	7,5	8
Potenza assorbita [W]	1400	1520	1350	4000	4000	4500	5000
Gruppo frigorifero							
Potenza frigorifera [W]	1054	1088	901	3136	3136	2883	5469
Temperatura di evaporazione [°C]	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3
Temperatura di raffreddamento [°C]	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3	+90÷+3
Tempo di raffreddamento [min]	90	90	90	90	90	90	90
Temperatura di congelamento [°C]	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18	+90÷-18
Tempo di congelamento [min]	240	240	240	240	240	240	240
Temperatura di condensazione [°C]	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5	+54,5
Temperatura ambiente massima [°C]	+32	+32	+32	+32	+32	+32	+32
Tipo di compressore	Hermético	Hermético	Hermético	Hermético	Hermético	Hermético	Hermético
Fluido refrigerante	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A	R404A/R452A
Carica fluido refrigerante [g]	1400	1500	1400	2000	2000	2700	4500
Condensazione	Ar	Ar	Ar	Ar	Ar	Ar	Ar
Ruído [dB] (A)	65	65	65	72	72	72	72
IFR	•	•	•	•	•	•	•
Sonda a relevação múltipla	•	•	•	•	•	•	•

LIGAÇÃO ELÉTRICA

A monte do aparelho é obrigatório instalar um interruptor onipolar conforme as normas em vigor no país em que for instalado.



A ligação eléctrica é efectuada pela parte traseira.

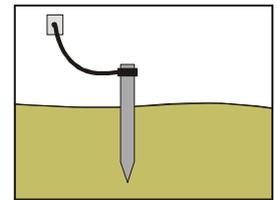


Os cabos eléctricos de alimentação deverão ser correctamente dimensionados e escolhidos em função das condições de instalação.

Os modelos de 10kg estão equipados com 3m de cabo monofásico (3G 1,5mm²) com tomada SCHUKO.

Os modelos de 20-30-40kg estão equipados com 3,5m de cabo para alimentação trifásica (5G 2,5mm²) sem tomada.

O condutor de terra deve ser ligado corretamente a uma eficaz instalação de terra.



A firma produtora não se responsabiliza e não tem obrigação de garantia se os aparelhos forem danificados ou provoquem danos às coisas ou pessoas e às modificações de qualquer parte do aparelho (instalação eléctrica, termodinâmica ou hidráulica).

DESCARGA CONDENSAÇÃO

Os aparelhos possuem um recipiente para a recolha da condensação. O recipiente é amovível da parte inferior do aparelho.

CONTROLE

Se o aparelho tiver que ser transportado em posição horizontal e não vertical, **NÃO LIGAR IMEDIATAMENTE MAS ESPERAR PELO MENOS 24 HORAS ANTES DE OPERAR.**

A empresa construtora declina quaisquer responsabilidades e quaisquer obrigações de garantia, caso se verifiquem danos nos equipamentos, causados por um transporte horizontal.

Controles:

- 1) As temperaturas exteriores devem estar entre 15°C e 38°C.
- 2) Pôr em tensão o aparelho e esperar 30 minutos antes de utilizá-lo se a temperatura exterior é "baixa".
- 3) Verificar as absorções
- 4) Fazer ao menos um ciclo de abatimento

SISTEMA DE CONTROLE E SEGURANÇAS

Informações reservadas ao pessoal especializado.

- **Microinterruptor porta:** bloqueia o funcionamento do aparelho quando se abre a porta
- **Fusíveis de proteção geral:** protegem todo o circuito de potência contra curto-circuitos e contra eventuais sobrecarregamentos
- **Relê térmico compressor:** opera na eventualidade de sobrecarregamento ou anomalias de funcionamento
- **Relê térmico motoventilador:** opera na eventualidade de sobrecarregamento ou anomalias de funcionamento
- **Pressostato de segurança:** opera no caso de sobrepressão do fluido refrigerante
- **Controle temperatura na câmara:** é controlado pela sonda NTC mediante própria ficha eletrônica
- **Controle temperatura no interior:** é controlado pela sonda PT100 mediante ficha eletrônica
- **Placas electrónicas:** com base nos parâmetros inseridos comandam e controlam os possíveis dispositivos ligados ao aparelho.

FICHA TÉCNICA DO REFRIGERANTE

1) R404A: componentes do fluído

- trifluoroetano (HFC 143a) 52%
- pentafluoroetano (HFC 125) 44%
- tetrafluoroetano (HFC 134a) 4%

GWP = 3750

ODP = 0

R452A: componentes do fluído

- pentafluoroetano (HFC 125) 59%
- tetrafluoropropeno (HFC 1234yf) 30%
- difluorometano (HFC 32) 11%

GWP = 2141

ODP = 0

2) Identificação dos perigos

Exposições elevadas por inalação podem provocar efeitos anestésicos. Exposições muito elevadas podem provocar anomalias do ritmo cardíaco e até morte repentina. O produto nebulizado ou sob forma de esguichos pode provocar queimaduras de gelo nos olhos ou na pele.

3) Medidas de pronto socorro

- **Inalação:** afastar a vítima da exposição, e mantê-la num lugar quente e em repouso. Se necessário, dar-lhe oxigénio. Fazer respiração artificial se o paciente parou de respirar, ou parece que está para parar. No caso de paragem cardíaca efectuar uma massagem cardíaca externa. Pedir assistência médica imediata.
- **Contacto com a pele:** descongelar com água as zonas afectadas. Tirar as roupas contaminadas. ATENÇÃO: as roupas podem aderir à pele em caso de queimaduras de gelo. No caso de contacto com a pele, lavar-se imediatamente e abundantemente com água morna. Se se verificam sintomas (irritação ou formação de bolhas) pedir assistência médica.
- **Contacto com os olhos:** lavar imediatamente com líquido para olhos ou água limpa, mantendo separadas as pálpebras, pelo menos 10 minutos. Pedir assistência médica.
- **Ingestão:** pode provocar vômito. Se o paciente é consciente, fazer bochechar a água na boca e fazer beber 200-300ml de água; pedir imediatamente assistência médica.
- **Ulteriores curas médicas:** tratamento sintomático e terapia de suporte quando indicada. Não dar adrenalina e remédios simpaticomiméticos semelhantes depois da exposição, por risco de arritmia cardíaca com possível paragem cardíaca.

4) Informações ecológicas

Persistência e degrado

- **HFC 143a:** decompõe-se lentamente na atmosfera inferior (troposfera). A duração na atmosfera é 55 anos.

- *HFC 125*: decompõe-se lentamente na atmosfera inferior (troposfera). A duração na atmosfera é 40 anos.
- *HFC 134a*: decompõe-se com relativa rapidez na atmosfera inferior (troposfera). A duração na atmosfera é 15,6 anos.
- *HFCs 143a, 125, 134a*: não influencia o smog fotoquímico (ou seja, não está entre as componentes orgânicas voláteis-VOC-segundo estabelecido pelo acordo UNECE). Não provoca rarefacção do ozono. Os resíduos do produto, não contaminam a água a longo prazo.

ELIMINAÇÃO

ARMAZENAMENTO DESPÉRDÍCIO

Terminado o ciclo de vida do produto, não abandonar o aparelho no ambiente. As portas deveriam ser removidas antes de disposição.

Armazenamento temporário de desperdício especial é permitido enquanto esperando por disposição através de and/or de tratamento coleção final. Disponha em vigor de desperdício especial conforme as leis com respeito a proteção do ambiente no país do usuário.

PROCEDIMENTO POR DESMANTELAR ÁSPERO A APLICAÇÃO

Todos o countries têm legislação diferente; provisão colocada pelas leis e os corpos autorizados dos países onde a demolição leva coloca então será observado.

Uma regra geral é entregar a aplicação a coleção especializada e centros de demolição. Desmantele o refrigerador que se agrupa os componentes de acordo com a natureza química deles/delas. O compressor contém lubrificando óleo e refrigerante que podem ser reciclados. Os componentes de refrigerador são considerados desperdício especial que pode ser assimilado com desperdício doméstico.

Faça a aplicação totalmente inutilizável removendo o cabo de poder e qualquer porta que fecha mecanismos para evitar o risco de qualquer um que é apanhado dentro.

DESMANTELANDO OPERAÇÕES DEVERIAM SER LEVADOS A CABO ATRAVÉS DE PESSOAL QUALIFICADO.

SEGURANÇA PARA A ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (DIRECTIVA REEE 2002/96/CE)

Não abandone material poluente no ambiente. Proceda à eliminação do material respeitando as leis vigentes em matéria.

Nos termos da directiva REEE 2002/96/CE (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos), na altura da desactivação definitiva o utilizador deve entregar os aparelhos aos centros de recolha autorizados ou restituí-los, ainda instalados, ao vendedor na altura da aquisição de um novo aparelho.

Todos os aparelhos que devem ser eliminados segundo a directive REEE 2002/96/CE são marcados por

um símbolo próprio .

A eliminação ilegal dos Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos é punida com sanções regulamentadas pelas leis em vigor no território em que foi detectada a infracção.

Os Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos podem conter substâncias perigosas com efeitos potencialmente prejudiciais ao ambiente e à saúde humana. Recomenda-se proceder à eliminação da maneira correcta.

INSTALAÇÃO DO KIT LÂMPADA GERMICIDA

O kit lampada germicida não é fornecido em série.

No caso em que se compre o kit, ao fim da sua instalação, seguir as instruções no relativo manual de uso.

INSTALAÇÃO DA IMPRESSORA

A impressora não é fornecida em série.

No caso em que se compre a impressora, para a sua instalação, seguir as instruções no relativo manual de uso.

FUNCIONAMENTO

DESCRIÇÃO GERAL

O abatedor de temperatura é uma máquina refrigerante capaz de arrefecer a temperatura de um produto acabado de cozer até +3°C (abatimento positivo) e até -18°C (abatimento negativo), de modo a conservá-lo durante um período mais longo sem alterar as suas características organolépticas.

A capacidade em quantidade de produto a ser abatido e/ou congelado dependem do modelo adquirido.

PREPARAÇÃO À UTILIZAÇÃO

É necessário limpar muito bem a câmara de abatimento antes de iniciar a trabalhar com uma solução detergente adequada ou uma solução mista de água quente e bicarbonato de sódio pois dentro do aparelho pode existir condensação devido ao teste final feito na firma produtora.

A velocidade de abatimento e congelamento rápido depende dos seguintes fatores:

- forma, tipo e material dos recipientes utilizados;
- uso de tampas nos recipientes;
- características do alimento (densidade, conteúdo de água, conteúdo de gordura);
- temperatura inicial;
- condução térmica do alimento.

O tempo de abatimento positivo e abatimento negativo de modo rápido é função do tipo de produto tratado. Em geral, os programas que a máquina possui baseiam-se na gestão da temperatura da câmara, da velocidade dos ventiladores e no tempo de arrefecimento; em todo o caso, nunca ultrapasse os 3,6kg de carga (para travessas GN1/1, EN1/1 ou 60x40) ou 7,2kg de carga (para travessas GN2/1, EN2/1 ou 60x80) e largura de 50mm em fase de abatimento negativo e de 80mm em fase de abatimento positivo (**tab.2**).

Verifique se o programa de abatimento positivo, até +3°C no centro do produto, não demora um tempo superior a 90 minutos e se o programa de abatimento negativo, até -18°C no centro do produto, não ultrapasse 4 horas.

Recomenda-se que pré-aqueça a câmara de trabalho antes de iniciar com um programa de abatimento e que não tape os alimentos durante o programa para não aumentar o tempo de duração.

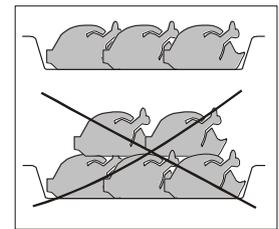
Quando a espessura do produto o permite, utilizar sempre a sonda no centro, para conhecer a exacta temperatura do interior do produto, e de não interromper o ciclo antes que se chegue à temperatura de +3°C em abatimento positivo e -18°C em caso de abatimento negativo.

Tab.2

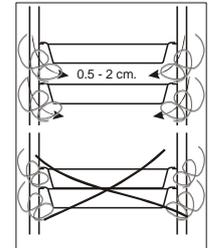
Modelo	Resultado max/ciclo		Capacidade			h
	+70[°C]÷+3[°C]	+70[°C]÷-18[°C]	n° max	GN	EN	
TF51-TF51M	22[kg]	13[kg]	5	1/1	600X400	40
TF52M	25[kg]	15[kg]	5	2/1	-	-
TF51H	16[kg]	10[kg]	5	1/1	-	-
TF101L - TF101S	45[kg]	27[kg]	10	1/1	600X400	40
TF72S	70[kg]	35[kg]	10	2/1	-	-
TF102S	100[kg]	50[kg]	10	2/1	-	-
TC51-TC51M	18 [kg]	-	5	1/1	600X400	40
TC101L - TC101S	36 [kg]	-	10	1/1	600X400	40
TC72S	60[kg]	-	10	2/1	-	-

CARGA DO APARELHO

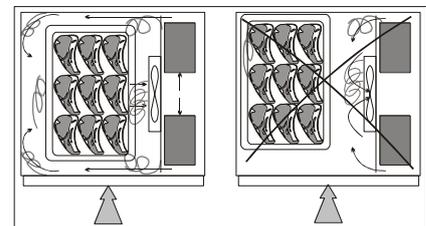
Ter atenção que os produtos que devem ser abatidos não estejam sobrepostos. As espessuras devem ser inferiores a 50mm em abatimento negativo e 80mm em abatimento positivo.



Tomar cuidado para que o espaço entre as bandejas seja suficiente para permitir uma idônea reciclagem do ar.

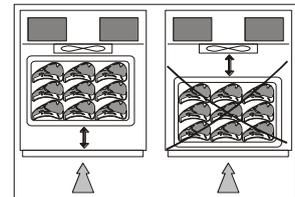


No caso dos modelos com carrinhos posicionar a estrutura que segura as grelhas no centro da câmara.

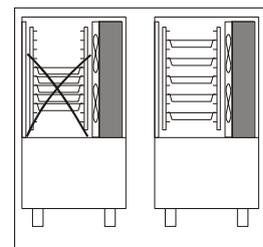


POSIÇÃO BANDEJAS

Posicionar as bandejas na parte mais próxima ao evaporador.

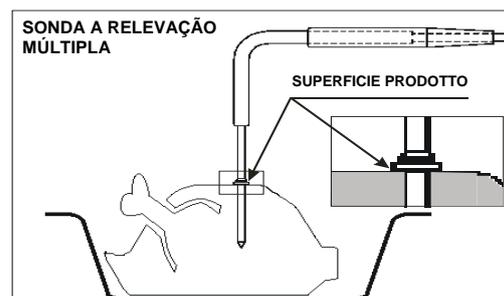
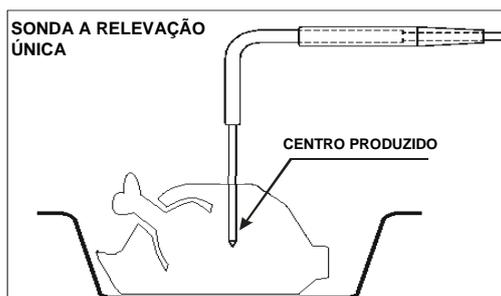


Se o aparelho não está ocupado completamente pelo número de bandejas previstas, posicionar as mesmas de maneira que estejam dispostas equidistantes.



SONDA NO CENTRO

Para garantir uma correcta posição da sonda deve referir-se às seguintes figuras.



TEMPERATURAS

Evite deixar à temperatura ambiente os produtos cozidos e a abater/congelar.
Evite perdas de humidade para não perder a fragrância conservada do produto.
Recomenda-se que inicie o programa de abatimento/congelamento assim que terminar a fase de preparação ou cozedura, com o cuidado de inserir o produto no aparelho a uma temperatura não inferior a +70°C. O produto cozido pode entrar no aparelho mesmo com temperaturas muito altas, superiores a +100°C, desde que a câmara tenha sido pré-arrefecida.
Convém, no entanto, ter em consideração que os tempos de referência dos programas partem sempre da temperatura de +90°C, em abatimento positivo de +90°C a +3°C e em abatimento negativo de +90°C a -18°C.

DURAÇÃO DE CONSERVAÇÃO

Um produto cozido e abatido ou congelado pode ser conservado na geladeira mantendo as qualidade organolépticas até 5 dias a partir daquele de tratamento. É importante respeitar a cadeia do frio, mantendo durante a conservação uma temperatura constante entre 0°C:-4°C, conforme o alimento.

Utilizando a técnica do vácuo, o tempo de conservação pode ser aumentado até cerca de 15 dias.

Os produtos que efectuaram o ciclo de abatimento negativo podem ser conservados com segurança por um tempo entre os 3 e os 18 meses, segundo o alimento tratado.

É importante respeitar uma temperatura de conservação igual ou abaixo de -20°C.

O produto abatido deve ser protegido por uma película para alimentos (melhor se herméticamente fechado) e munido de etiqueta adesiva na qual estejam escritos em carácter indelével, o conteúdo [A], o dia de preparação [B] e a data de termo atribuída [C].

A	_____
B	_____
C	_____

PAINEL DE COMANDOS

A ilustração apresenta o painel de comandos do equipamento, enquanto a lista indica a descrição e a funcionalidade de cada comando.



A–Display: visualiza todas as informações relativas aos menus presentes na placa e às aplicações em curso.

B–Botão HOME: Em qualquer situação, se activado, permite regressar imediatamente ao vídeo principal. A operatividade do botão torna-se evidente com a respectiva retroiluminação activa.

C–Botão BACK: Durante a navegação permite tornar a um nível imediatamente superior na estrutura dos menus, ao passo que quando estiver em curso um determinado ciclo, permite sair da alteração de parâmetros de controlo do processo em curso, guardando de forma temporária, os valores alterados.

D– Manipulo: A rotação no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário do manipulador permite navegar através dos vários menus visíveis no display enquanto a sua pressão permite o acesso à opção seleccionada.

A barra led RGB, integrada no interior do manipulador da porta, ou no painel, assume uma cor diferente consoante o processo em curso:

- Stand-by: **luz fixa azul de baixa intensidade**
- Ciclo de abatimento/congelamento (incluindo Infinity, Multy) Degelo e Arrefecimento, em curso: **luz intermitente azul de alta intensidade**
- Conservação em curso: **luz fixa azul de alta intensidade**
- Sanificação em curso: **luz fixa vermelha de baixa intensidade**
- Anomalia: **luz fixa amarela**

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando utilizar a máquina pela primeira vez, deverá escolher o idioma e o sector.

CONFIGURAÇÃO LÍNGUA

1. Selecionar a língua girando o manípulo



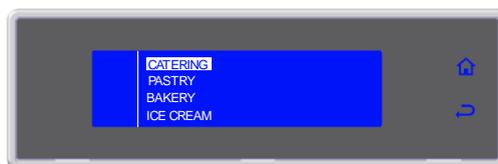
2. Pressione o manípulo para confirmar a língua seleccionada

É possível alterar o idioma posteriormente (ver a pág.42)



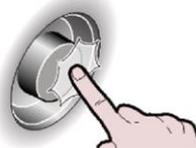
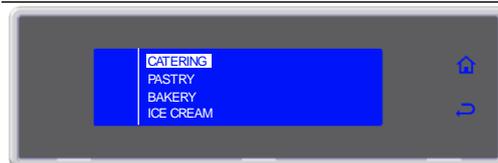
CONFIGURAÇÃO SECTOR

1. Selecionar o sector girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para confirmar o sector seleccionado

É possível alterar o sector posteriormente (ver a pág.44)



PROGRAMAS

DESCRIÇÃO DOS PROGRAMAS

PROGRAMA	DESCRIÇÃO
PROGRAMAS PADRÃO	
SOFT +3°C	Ciclo efectuado através da sonda no centro ou com base no tempo, adequado para arrefecer alimentos até +3°C, utilizando uma temperatura de câmara à volta dos 1°C. Ciclo indicado para produtos delicados como mousse, creme, doces, vegetais ou alimentos de espessura reduzida
HARD +3°C	Ciclo efectuado através da sonda no centro ou com base no tempo, adequado para arrefecer alimentos até +3°C, utilizando uma temperatura de câmara variável entre -15°C e 1°C. Ciclo indicado para produtos muito densos, com altos conteúdos de gordura ou em blocos grandes
IFR	I.F.R. é o sistema patenteado de abatimento positivo que em modo automático otimiza o processo para qualquer tipologia de alimento, independentemente do tamanho dos blocos e da quantidade, prevenindo o seu congelamento superficial, graças à utilização de uma sonda de agulha multipoint de três sensores
SOFT -18°C (só para modelos TF)	Ciclo efectuado através da sonda no centro ou com base no tempo, adequado para congelar alimentos até -18°C, utilizando uma temperatura de câmara variável entre 1°C e -40°C. Ciclo indicado para produtos com fermento, de forno ou alimentos cozidos de espessura reduzida
HARD -18°C (só para modelos TF)	Ciclo efectuado através da sonda no centro ou com base no tempo, adequado para congelar alimentos até -18°C, utilizando uma temperatura de câmara que pode atingir os -40°C. Ciclo indicado para produtos crus ou alimentos cozidos em blocos grandes
INFINITY	Ciclo de abatimento/congelamento com tempo de duração infinita, adequado para arrefecer travessas de alimentos de tipologia diferente. É possível controlar a temperatura no centro
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +3°C - RESTAURAÇÃO	
LASAGNE	Ciclo dedicado ao abatimento de lasanhas
SOUPS AND SAUCES	Ciclo dedicado ao abatimento de sopas e molhos
RICE AND PASTA	Ciclo dedicado ao abatimento de arroz e massa
MEAT	Ciclo dedicado ao abatimento de carne
FISH	Ciclo dedicado ao abatimento de peixe
COOKED VEGETABLES	Ciclo dedicado ao abatimento de vegetais cozidos
HOT PASTRY	Ciclo dedicado ao abatimento de produtos de pastelaria quente
DRY PASTRY	Ciclo dedicado ao abatimento de produtos de pastelaria seca
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS -18°C - RESTAURAÇÃO (só para modelos TF)	
LASAGNE	Ciclo dedicado ao congelamento de lasanhas
SOUPS AND SAUCES	Ciclo dedicado ao congelamento de sopas e molhos
RICE AND PASTA	Ciclo dedicado ao congelamento de arroz e massa
MEAT	Ciclo dedicado ao congelamento de carne
FISH	Ciclo dedicado ao congelamento de peixe
COOKED VEGETABLES	Ciclo dedicado ao congelamento de vegetais cozidos
RAW VEGETABLES	Ciclo dedicado ao congelamento de vegetais crus
PASTRY	Ciclo dedicado ao congelamento de produtos de pastelaria
RAW FISH	Ciclo dedicado ao congelamento de peixe cru
SUSHI	Ciclo dedicado ao congelamento de Sushi
ANISAKIS 24h*	Ciclo de congelamento que permite uma prévia e completa regeneração do produto pescado. A sonda detecta o atingimento da temperatura de -20 °C no núcleo do alimento, enviando um sinal à máquina para iniciar a fase de "desvitalização por 24 horas"
ANISAKIS 15h*	Ciclo de congelamento que permite uma prévia e completa regeneração do produto pescado. A sonda detecta o atingimento da temperatura de -35 °C no núcleo do alimento, enviando um sinal à máquina para iniciar a fase de "desvitalização por 15 horas"
OPISTORKIS 24h	Ciclo de congelamento que permite uma prévia e completa regeneração do produto pescado. A sonda detecta o atingimento da temperatura de -20 °C no núcleo do alimento, enviando um sinal à máquina para iniciar a fase de "desvitalização por 24 horas"

* **Testado e validado com:** Universidade de Nápoles Federico II - Departamento de Ciência Animal e Inspeção de Alimentos Food Seção de Inspeção e Fellow Research Laboratory no atacado mercado de peixe Pozzuoli

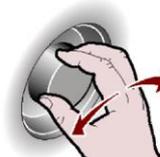
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +3°C - PASTELARIA	
DOUGH SHEETING	Ciclo dedicado ao abatimento de massa em folhas
MIXING IN DIE	Ciclo dedicado ao abatimento de massa em formas
CREAM	Ciclo dedicado ao abatimento de creme
LEAVENED	Ciclo dedicado ao abatimento de produtos com fermento
LEAVENED +10°C	Ciclo dedicado ao abatimento de produtos com fermento +10°C
SHORT PASTRY	Ciclo dedicado ao abatimento de massa folhada
STUFFED PRODUCTS	Ciclo dedicado ao abatimento de produtos com recheio
TARTS	Ciclo dedicado ao abatimento de tarte
BRIOCHE	Ciclo dedicado ao abatimento de brioche
PANNA COTTA	Ciclo dedicado ao abatimento de panna cotta
YOGURT BOX	Ciclo dedicado à preparação de iogurte
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS -18°C - PASTELARIA (só para modelos TF)	
DOUGH SHEETING	Ciclo dedicado ao congelamento de massa em folhas
MIXING IN DIE	Ciclo dedicado ao congelamento de massa em formas
TARTS	Ciclo dedicado ao congelamento de tarte
MOUSSE	Ciclo dedicado ao congelamento de mousse
CROISSANT	Ciclo dedicado ao congelamento de croissant
ICE CREAM	Ciclo dedicado ao congelamento de gelado
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +3°C - PADARIA	
TARTS	Ciclo dedicado ao abatimento de tarte
BAKED BREAD	Ciclo dedicado ao abatimento de pão cozido
CREAM	Ciclo dedicado ao abatimento de creme
LEAVENED	Ciclo dedicado ao abatimento de produtos com fermento
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS -18°C - PADARIA (só para modelos TF)	
COOKED TARTS	Ciclo dedicado ao congelamento de tartes cozidas
RAW TARTS	Ciclo dedicado ao congelamento de tartes cruas
BAKED BREAD	Ciclo dedicado ao congelamento de pão cozido
UNCOOKED BREAD	Ciclo dedicado ao congelamento de pão cru
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS +3°C - GELADOS	
PANNA COTTA	Ciclo dedicado ao abatimento de panna cotta
YOGURT BOX	Ciclo dedicado à preparação de iogurte
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS -18°C - GELADOS (só para modelos TF)	
ICE CREAM -14°C	Ciclo dedicado ao congelamento de gelado -14°C
ICE CREAM	Ciclo dedicado ao congelamento de gelado
COMPLETE MOUSSE	Ciclo dedicado ao congelamento de mousse completa
MOUSSE	Ciclo dedicado ao congelamento de mousse
FROZEN DESSERT	Ciclo dedicado ao congelamento de semifreddo
PROGRAMA MULTY	
MULTY	Ciclo de abatimento/congelamento baseado em tempo, organizado por níveis de carga, com possibilidade de leitura da sonda de agulha, atribuindo a cada nível o seu tempo
PROGRAMA BANQUETING	
BANQUETING	Ciclo dedicado ao sector da restauração, excelente para a preparação de produtos de Banqueting
PROGRAMA VACUUM	
VACUUM	Ciclo dedicado ao sector da restauração, para a preparação de produtos antes de uma fase de vácuo
PROGRAMA SMART ON	
SMART ON	Ciclo com arranque automático Se, ao introduzir um produto quente, for detectado um aumento de temperatura da câmara, após 5 minutos, tem início automaticamente um ciclo Soft +3°C, com sonda ou com base em tempo, em função da utilização ou não da agulha.

PROGRAMAS PADRÃO

Ciclos de abatimento/congelamento pré-configurados pelo construtor e podem ser activados seleccionando-os directamente a partir do ecrã inicial, SOFT +3°C, HARD +3°C, SOFT -18°C* e HARD -18°C* (*só para modelos TF).

Durante a execução do ciclo é possível visualizar os parâmetros e alterá-los de forma volátil; os novos valores têm validade apenas para o ciclo em curso.

1. Selecciono o ciclo desejado girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado

Durante o ciclo é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)
- interromper o ciclo seleccionando STOP

Nota: os parâmetros alterados serão guardados apenas para o ciclo em curso



3. Ciclo terminado, fase de conservação automática

Durante a conservação é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)
- activar o degelo manual, seleccionando 
- interromper o ciclo seleccionando STOP

Nota: os parâmetros alterados serão guardados apenas para o ciclo em curso.

Caso não haja necessidade, o degelo manual não é realizado

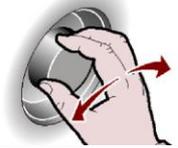


PROGRAMA I.F.R.

I.F.R. é um revolucionário sistema brevetado de abatimento positivo que em modo automático melhora o ciclo para cada tipo de alimento **evitando o congelamento superficial**.

As temperaturas são relevadas graças à presença de uma sonda agulha multipoint com três sensores. O posicionamento no interior do alimento é determinado em maneira unívoca pela presença ao longo da agulha de uma disquete de referência (par. "Sonda no centro").

1. Selecciono o ciclo desejado girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado

Durante o ciclo é possível:

- alterar a velocidade dos ventiladores seleccionando SET
- interromper o ciclo seleccionando STOP



Nota: o valor alterado será guardado apenas para o ciclo em curso



3. Ciclo terminado, fase de conservação automática

Durante a conservação é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)
- activar o degelo manual, seleccionando (snowflake icon)
- interromper o ciclo seleccionando STOP



Nota: os parâmetros alterados serão guardados apenas para o ciclo em curso.

Caso não haja necessidade, o degelo manual não é realizado

PROGRAMA INFINITY

Ciclo de abatimento/congelamento com tempo de duração infinita, adequado para arrefecer travessas de alimentos de tipologia diferente. É possível controlar a temperatura no centro.

1. Seleccione o ciclo desejado girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado

Durante o ciclo é possível:

- visualizar e alterar a temperatura da câmara e a velocidade dos ventiladores, seleccionando SET
- interromper o ciclo seleccionando STOP



Nota: os valores alterados serão guardados



PROGRAMAS FAVORITOS

Biblioteca constituída por 10 ciclos seleccionados entre os ciclos memorizados e etiquetados como favoritos
 ☆ (ver pág.28)

1. Selecciono ☆ girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção FAVORITOS



3. Selecciono o ciclo desejado girando o manípulo



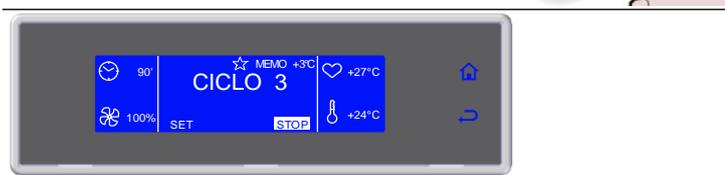
4. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado

Durante o ciclo é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)
- interromper o ciclo seleccionando STOP



Nota: os parâmetros alterados serão guardados apenas para o ciclo em curso



5. Ciclo terminado, fase de conservação automática

Durante a conservação é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)
- activar o degelo manual, seleccionando
- interromper o ciclo seleccionando STOP



Nota: os parâmetros alterados serão guardados apenas para o ciclo em curso.

Caso não haja necessidade, o degelo manual não é realizado

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Estes programas são ciclos de trabalho aconselhados pelo construtor. Durante o ciclo é possível visualizar os parâmetros, mas não alterá-los.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar AUTOMATIC girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção AUTOMATIC



5. Seccione a tipologia de ciclo desejado girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para entrar na tipologia de ciclo seleccionada



7. Seccione o ciclo desejado girando o manípulo



8. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado



9. Seccione a quantidade de carga a tratar: mínimo, médio e máximo



10. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo

Durante o ciclo é possível:

- Visualizar os parâmetros seleccionando INFO
- interromper o ciclo seleccionando STOP

Nota: os parâmetros não são modificáveis



11. Ciclo terminado, fase de conservação automática

Durante a conservação é possível:

- Visualizar os parâmetros seleccionando INFO
- activar o degelo manual, seleccionando 
- interromper o ciclo seleccionando STOP

Nota: os parâmetros não são modificáveis.

Caso não haja necessidade, o degelo manual não é realizado



PROGRAMAS MEMORIZADOS

Trata-se de 10 ciclos de abatimento e 10 ciclos de congelamento que podem ser configurados consoante as exigências do utilizador e cujo nome pode ser personalizado.

Estes ciclos possuem já pré-configurações de defeito, executadas pelo construtor: uma vez alterados pelo utilizador, os novos valores podem ser guardados na memória e voltar a ser utilizados numa utilização sucessiva daquele ciclo.

É possível marcar como FAVORITOS 10 destes programas, organizando-os consoante as exigências do utilizador.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar STORED girando o manípulo



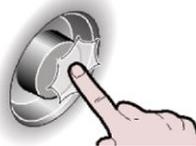
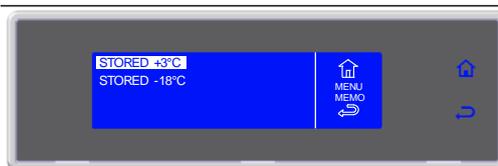
4. Pressione o manípulo para entrar na secção STORED



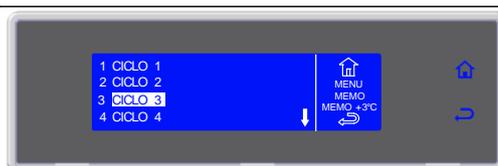
5. Seccione a tipologia de ciclo desejado girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para entrar na tipologia de ciclo seleccionada



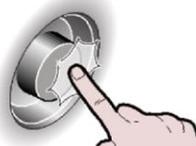
7. Seccione o ciclo desejado girando o manípulo



8. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado

Durante o ciclo é possível:

- visualizar, alterar os parâmetros e marcar como FAVORITO, seleccionando SET
- interromper o ciclo seleccionando STOP



Nota: os parâmetros alterados podem ser guardados, introduzido o novo valor, seleccionado

 , caso contrário, seleccionado  , s

alterações serão activas apenas para o ciclo em curso.

Se as alterações forem guardadas ser-lhe-á solicitado para atribuir um nome ao ciclo, utilize o

manípulo para inserir o nome e pressione  para memorizá-lo.

Para marcar um ciclo como favorito, seleccionar **MARCAR COMO FAVORITO**, presente no final da lista de parâmetros e introduza a posição desejada. O ciclo irá sobrescrever automaticamente o ciclo apresenta naquela

posição. Guardar, seleccionado 



9. Ciclo terminado, fase de conservação automática

Durante a conservação é possível:

- visualizar, alterar os parâmetros e marcar como FAVORITO, seleccionando SET

- activar o degelo manual, seleccionando 

- interromper o ciclo seleccionando STOP

Nota: os parâmetros alterados podem ser guardados, introduzido o novo valor, seleccionado

, caso contrário, seleccionado , as alterações serão activas apenas para o ciclo em curso.

Se as alterações forem guardadas ser-lhe-á solicitado para atribuir um nome ao ciclo, utilize o

manípulo para inserir o nome e pressione  para memorizá-lo.

Caso não haja necessidade, o degelo manual não é realizado



MULTY

Ciclo de abatimento/congelamento **com base em tempo** organizado por níveis de carga.
Os números de níveis disponíveis varia em função do aparelho.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar MULTY girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção MULTY



5. Introduza o tempo para cada nível e confirme com o manípulo

Durante o ciclo é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)
- interromper o ciclo seleccionando ↶

Nota: os parâmetros alterados serão guardados

No final do valor definido para cada nível, a sirene e o valor intermitente, avisam o utilizador que o produto pode ser recolhido.

No final de todos os tempos definidos, inicia a fase de conservação automática

Durante a conservação é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)

Nota: os parâmetros alterados serão guardados



RESFRIAMENTO

Aconselhamos de accionar um ciclo de arrefecimento antes de seleccionar qualquer ciclo de abatimento.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar COOLING girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado

Durante o ciclo é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)
- interromper o ciclo seleccionando STOP

Nota: os parâmetros alterados serão guardados apenas para o ciclo em curso



5. Ciclo terminado, fase de conservação automática

Durante a conservação é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)
- interromper o ciclo seleccionando STOP

Nota: os parâmetros alterados serão guardados apenas para o ciclo em curso



FUNÇÕES

DESCONGELAÇÃO

Caso não haja necessidade, a função não é activada e no ecrã são exibidos alternativamente o símbolo de degelo ❄️ e a escrita "NÃO NECESSÁRIO", seguidos pelo som do avisador acústico.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar FUNCTIONS girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção FUNCTIONS



5. Seleccionar DEFROST girando o manípulo



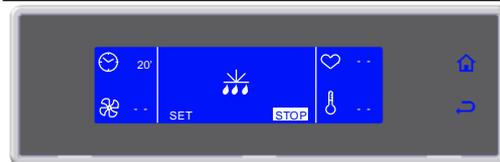
6. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado

Durante o ciclo é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)
- interromper o ciclo seleccionando STOP



Nota: os parâmetros alterados serão guardados apenas para o ciclo em curso



7. Ciclo terminado



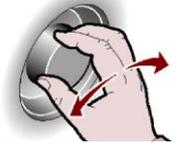
ESTERILIZAÇÃO



NOTA: o kit lampada germicida não será fornecido em série, é um opcional que se instala.

Se você comprar o kit, para os fins de sua manutenção, siga as instruções no manual do utilizador.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar FUNCTIONS girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção FUNCTIONS



5. Seleccionar SANITATION girando o manípulo



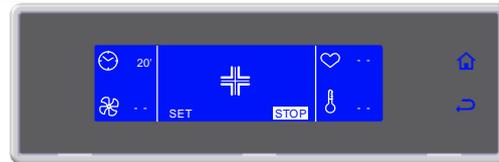
6. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado

Durante o ciclo é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)
- interromper o ciclo seleccionando STOP



Nota: os parâmetros alterados serão guardados apenas para o ciclo em curso



7. Ciclo terminado



CONSERVAÇÃO

É possível activar um ciclo de conservação independentemente de um ciclo de abatimento.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar FUNCTIONS girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção FUNCTIONS



5. Seleccionar STORAGE girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para entrar na secção STORAGE



7. Seccione o tipo de conservação girando o manípulo



8. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado

Durante o ciclo é possível:

- visualizar e alterar os parâmetros padrões seleccionando SET (ver a pág. 35)

- activar o degelo manual, seleccionando 

- interromper o ciclo seleccionando STOP



*Nota: os parâmetros alterados serão guardados apenas para o ciclo em curso.
Caso não haja necessidade, o degelo manual não é realizado*



** VISUALIZAÇÃO / MODIFICAÇÃO PARÂMETROS DO CICLO

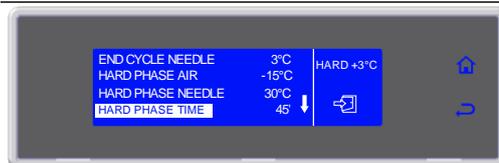
1. Durante o ciclo, selecionar SET, girando o manípulo



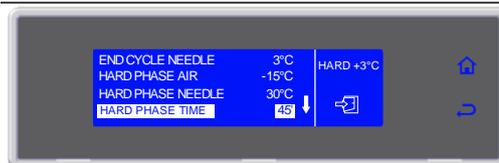
2. Premir o manípulo para acessar a lista de parâmetros



3. Selecionar o parâmetro a ser alterado, girando o manípulo



4. Premir o manípulo para alterar o valor



5. Seleccione o novo valor, girando o manípulo



6. Premir novamente o manípulo para confirmar o novo valor

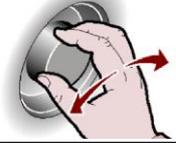


7. Premir  para sair da lista de parâmetros



HACCP

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar HACCP girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção HACCP



5. Seleccione a função escolhida girando o manípulo



VISUALIZAR POR DATA

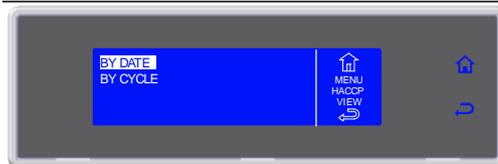
6. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



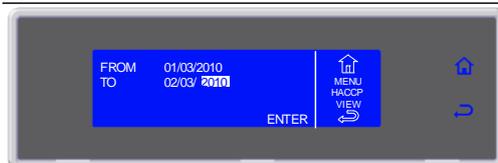
7. Seleccione a função escolhida girando o manípulo



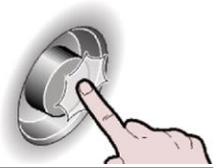
8. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



9. Inserir a data girando o manípulo e premindo para confirmar o valor e passar para o próximo até que seja seleccionada a opção ENTER



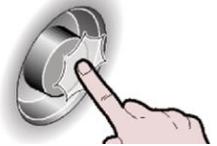
10. Premir o manípulo para visualizar os ciclos desejados



11. Seleccione o ciclo a visualizar



12. Pressione o manípulo para visualizar o ciclo seleccionado

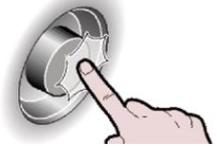


13. Será visualizada a lista dos parâmetros



VISUALIZAR POR CICLO

6. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



7. Seleccione a função escolhida girando o manípulo



8. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



9. Seleccione o ciclo a visualizar



10. Pressione o manípulo para visualizar o ciclo seleccionado



11. Será visualizada a lista dos parâmetros



IMPRIMIR POR DATA

NOTA: a impressora não é fornecida em série, é um opcional para instalar
Conectar a impressora a partir da parte posterior do aparelho, utilizando os conectores MATE-N-LOK presentes no quadro eléctrico, identificados por meio das letras **R** (alimentação) e **S** (sinal).

6. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



7. Seleccione a função escolhida girando o manípulo



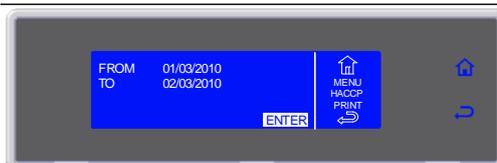
8. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



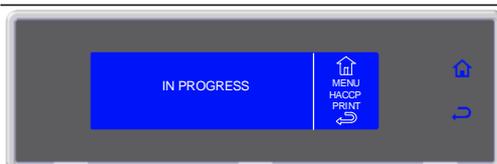
9. Introduza a data girando o manípulo e seleccione ENTER



10. Premir o manípulo para iniciar a impressão



11. Impressão em curso



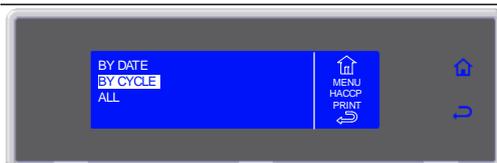
IMPRIMIR POR CICLO

NOTA: a impressora não é fornecida em série, é um opcional para instalar
Conectar a impressora a partir da parte posterior do aparelho, utilizando os conectores MATE-N-LOK presentes no quadro eléctrico, identificados por meio das letras **R** (alimentação) e **S** (sinal).

6. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



7. Seleccione a função escolhida girando o manípulo



8. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



9. Seleccione o ciclo a visualizar



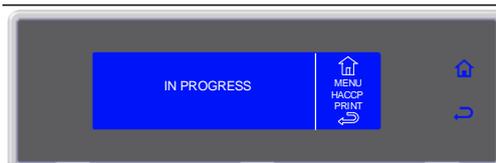
10. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo seleccionado



11. Premir o manípulo para iniciar a impressão



12. Impressão em curso



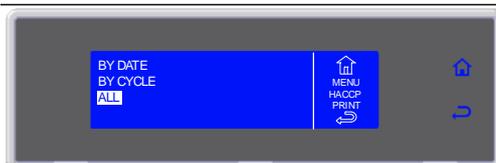
IMPRIMIR TUDO

NOTA: a impressora não é fornecida em série, é um opcional para instalar. Conectar a impressora a partir da parte posterior do aparelho, utilizando os conectores MATE-N-LOK presentes no quadro eléctrico, identificados por meio das letras **R** (alimentação) e **S** (sinal).

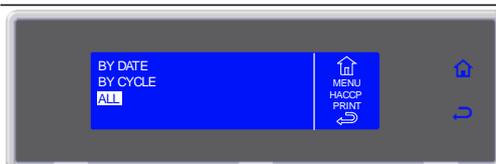
6. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



7. Seleccione a função escolhida girando o manípulo



8. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



9. Premir o manípulo para iniciar a impressão

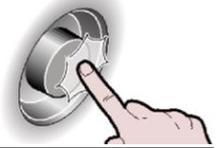


10. Impressão em curso

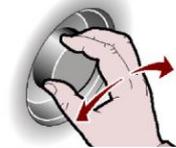


ELIMINAR DADOS POR DATA

6. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



7. Selecciona a função escolhida girando o manípulo



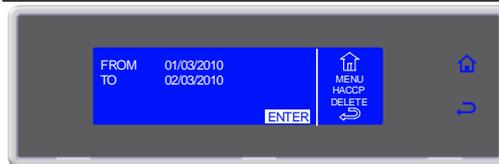
8. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



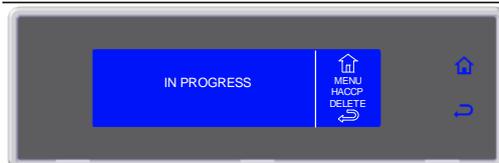
9. Inserir a data girando o manípulo e premindo para confirmar o valor e passar para o próximo até que seja seleccionada a opção ENTER



10. Premir o manípulo para iniciar o procedimento

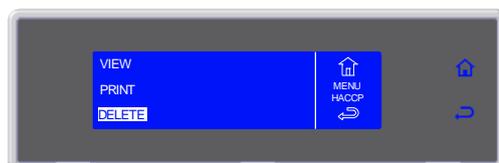


11. Eliminação de dados em curso



ELIMINAR DADOS POR CICLO

6. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



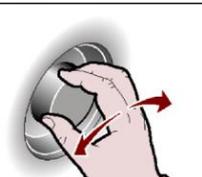
7. Selecciona a função escolhida girando o manípulo



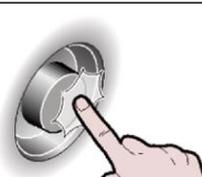
8. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



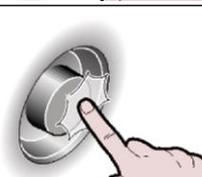
9. Seleccione o ciclo a visualizar



10. Pressione o manípulo para confirmar o ciclo desejado



11. Premir o manípulo para iniciar o procedimento

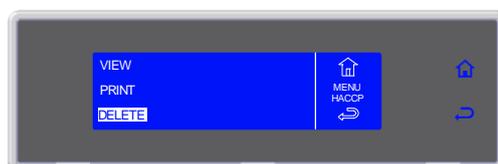


12. Eliminação de dados em curso

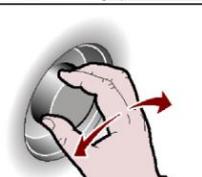


ELIMINAR TODOS OS DADOS

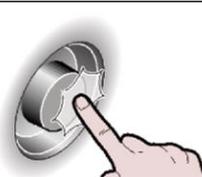
6. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



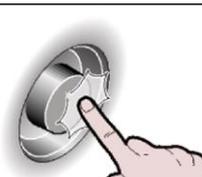
7. Seleccione a função escolhida girando o manípulo



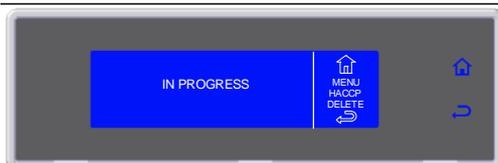
8. Pressione o manípulo para entrar na função escolhida



9. Premir o manípulo para iniciar o procedimento



10. Eliminação de dados em curso



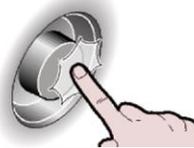
AJUSTE

LÍNGUA

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar SETTING girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção SETTING



5. Seleccionar LANGUAGE girando o manípulo



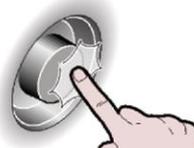
6. Pressione o manípulo para entrar na secção LANGUAGE



7. Seleccionar a língua girando o manípulo

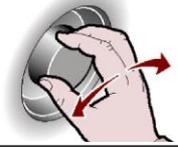


8. Pressione o manípulo para confirmar a língua seleccionada



SET DATA / HORA

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar SETTING girando o manípulo



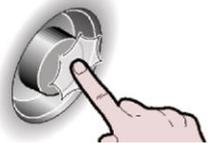
4. Pressione o manípulo para entrar na secção SETTING



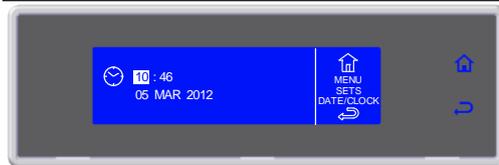
5. Seleccionar SET DATE/CLOCK girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para entrar na secção SET DATE/CLOCK



7. Selecciono o novo valor girando o manípulo



8. Pressione o manípulo para confirmar o novo valor e passar ao seguinte

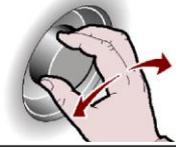


9. Selecciono  para confirmar e sair da função



SECTOR

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



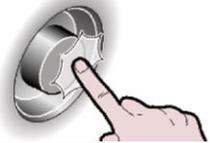
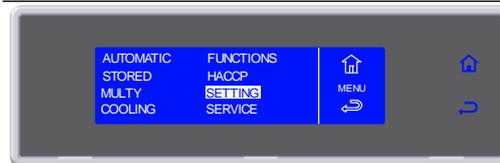
2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



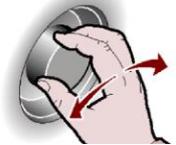
3. Seleccionar SETTING girando o manípulo



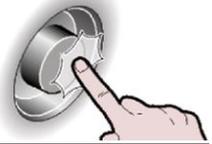
4. Pressione o manípulo para entrar na secção SETTING



5. Seleccionar SECTOR girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para entrar na secção SECTOR



7. Seleccione o sector desejado girando o manípulo



8. Pressione o manípulo para confirmar o sector seleccionado



MULTY

Os números de níveis disponíveis varia em função do aparelho.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo

The control panel displays a menu with options: SOFT +3°C, HARD +3°C, IFR, SOFT -18°C, HARD -18°C, INFINITY, and a central star icon with the word 'MENU' below it. A hand is shown turning the knob clockwise.
2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU

The control panel displays the same menu as in step 1. A hand is shown pressing the knob.
3. Seleccionar SETTING girando o manípulo

The control panel displays a sub-menu with options: AUTOMATIC, STORED, MULTY, COOLING, FUNCTIONS, HACCP, SETTING, SERVICE, MENU SETS, and a central star icon with 'SETTING' highlighted. A hand is shown turning the knob clockwise.
4. Pressione o manípulo para entrar na secção SETTING

The control panel displays the same sub-menu as in step 3. A hand is shown pressing the knob.
5. Seleccionar MULTY girando o manípulo

The control panel displays a sub-menu with options: LANGUAGE, SET DATE/CLOCK, SECTOR, MULTY, CYCLE CONTROL, MENU SETS, and a central star icon with 'MULTY' highlighted. A hand is shown turning the knob clockwise.
6. Pressione o manípulo para entrar na secção MULTY

The control panel displays the same sub-menu as in step 5. A hand is shown pressing the knob.
7. Seccione o número de níveis, correspondentes ao aparelho utilizado, girando o manípulo

The control panel displays a sub-menu with options: 5 LEVELS, 10 LEVELS, 20 LEVELS, MENU SETS, and a central star icon with '5 LEVELS' highlighted. A hand is shown turning the knob clockwise.
8. Pressione o manípulo para confirmar

The control panel displays the same sub-menu as in step 7. A hand is shown pressing the knob.

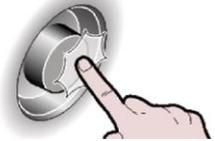
CONTROLO CICLO - AUTO OU MANUAL

É possível gerir o controlo do ciclo em modo automático (AUTO) ou através de uma outra opção, por tempo ou com uma sonda de núcleo, definida pelo operador (MANUAL).
O aparelho, por padrão, controla o ciclo em modo automático (AUTO).

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



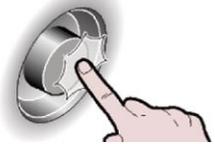
2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar SETTING girando o manípulo



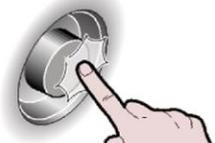
4. Pressione o manípulo para entrar na secção SETTING



5. Seleccionar CYCLE CONTROL girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para entrar na secção CYCLE CONTROL



7. Seleccionar a tipologia de gestão do ciclo desejada



8. Pressione o manípulo para confirmar



SERVICE

ALARMES

A presença de um alarme activo é sinalizada através da actuação do avisador acústico e da exibição no ecrã do evento, em tempo alternado com o ecrã relativo ao processo em andamento. A barra rgb torna-se amarela.

Os alarmes são registados numa lista.

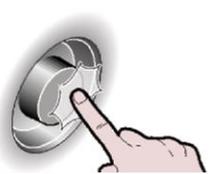
A presença de um alarme memorizado na lista é sinalizado pelo símbolo .

É possível registar um máximo de 42 alarmes. Um evento adicional substitui o mais antigo.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



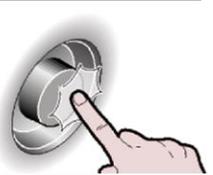
2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



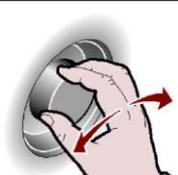
3. Seleccionar SERVICE girando o manípulo



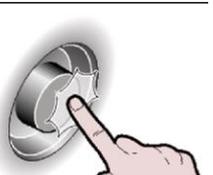
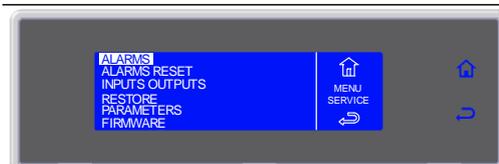
4. Pressione o manípulo para entrar na secção SERVICE



5. Seleccionar ALARMS girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para visualizar a lista ALARMS



7. Selecciona a lista de alarmes girando o manípulo

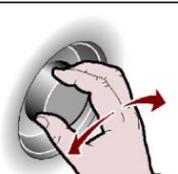
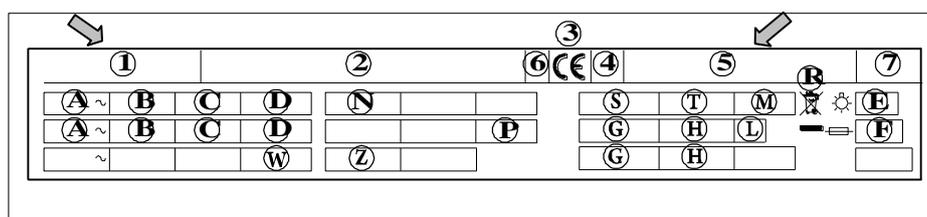


TABELA DE ALARMES

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A placa do visor não acende	Falta de alimentação eléctrica Fusível interrompido Conexões frouxas	Verificar ligação à linha eléctrica Substituir os fusíveis Verificar as conexões
O compressor não funciona	Intervento do pressóstato de alta e baixa pressão Intervento clicser Não funciona o contador Intervento do relé termicompressor	Intervento do técnico especialista Intervento do técnico especialista Intervento do técnico especialista Intervento do técnico especialista
O compressor funciona mas não arrefece a câmara	Evaporador carregado de gelo Frigorífero sem fluido refrigerante Electroválvula de remessa não funcionante Condensador sujo	Abriu a porta e executar o ciclo de degelo Intervento do técnico especialista Intervento do técnico especialista Limpar o condensador
Os ventiladores do evaporador não funcionam	Avaria ou curto circuito nos ventiladores Microporta interrompida	Intervento do técnico especialista Intervento do técnico especialista
Os ventiladores do condensador não funcionam	Pressóstato avariado Ventilador avariado Condensador de arranque avariado Ausência permissão consenso dos telerruptores do compressor	Intervento do técnico especialista Intervento do técnico especialista Intervento do técnico especialista Intervento do técnico especialista
Ausência de degelo do evaporador	Programação errada do degelo	Verificar a programação do ciclo de degelo
ALARME/SINALIZAÇÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
High temperature alarm (em conservação)	Temperatura cela superior à programada	Se a temp. não é normal, chamar o técnico
Low temperature alarm (em conservação)	Temperatura cela inferior à programada	Se a temp. não é normal, chamar o técnico
Limit temperature alarm (em abatimento/congelamento)	Temperatura da célula ou centro superior ao valor definido	Se a temp. não é normal, chamar o técnico
Room probe alarm	Sonda cela interrompida	Intervento do técnico especialista
Evaporator probe alarm	Sonda evaporador interrompida	Intervento do técnico especialista
Condenser probe alarm	Sonda condensador interrompida	Intervento do técnico especialista
Dirty condenser alarm	Condensador sujo	Limpar o condensador
Point needle probe alarm	Sonda agulha interrompida	Intervento do técnico especialista
Underskin needle probe alarm	Sonda debaixo superfície agulha interrompida	Intervento do técnico especialista
External needle probe alarm	Sonda exterior agulha interrompida	Intervento do técnico especialista
Electr.box probe alarm	Sonda quadro eléctrico interrompida	Intervento do técnico especialista
Electr.box overtemp. alarm	Temperatura quadro eléctrico superior ao valor definido	Intervento do técnico especialista
Open door alarm	Porta camera de abatimento aberta Micro porta avariada	Fechar a porta Intervento do técnico especializado
BlackOut alarm	Falta de alimentação	No regresso da energia verificar a temp. max. em cela
High pressure alarm	Intervenção de pressóstato de alta	Intervento do técnico especialista
Low pressure alarm	Intervenção de pressóstato de baixa	Intervento do técnico especialista
Compressor overload alarm	Intervento relé termico compressore	Intervento do técnico especialista
Mother board communication alarm	Comunicação interrompida entre a placa quadro e a placa display	Intervento do técnico especialista
Mother board EEPROM alarm	Memória de dados corrompida	Intervento do técnico especialista
Panel board EEPROM alarm	Memória de dados corrompida	Intervento do técnico especialista
Needle probe 1 alarm	Sonda agulha 1 interrompida	Intervento do técnico especialista
Needle probe 2 alarm	Sonda agulha 2 interrompida	Intervento do técnico especialista

Chamar o serviço de assistência se não se pode eliminar o defeito conforme as instruções dadas. Neste caso não fazer outros trabalhos, especialmente aos elementos eléctricos do aparelho. Roga-se fornecer o número 1 e o número 5 (modelo e N° de matrícula), no momento em que chamarem o serviço de assistência.



RESET ALLARMI

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar SERVICE girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção SERVICE



5. Seleccionar ALARMS RESET girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para entrar na secção ALARMS RESET



7. Aguarde

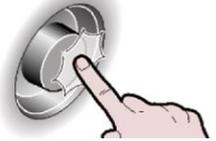


ENTRADAS E SAÍDAS

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar SERVICE girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção SERVICE



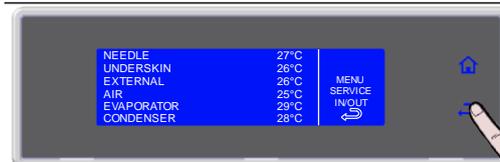
5. Seleccionar INPUTS OUTPUTS girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para visualizar a lista INPUTS OUTPUTS



7. Seleccionar ↶ para sair da visualização

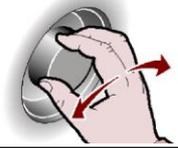


RESTORE

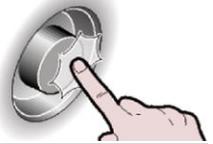
Esta função restabelece os parâmetros originais.

ATENÇÃO: no caso de utilização desta função, contacte o construtor para assegurar uma definição precisa dos parâmetros de configuração.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



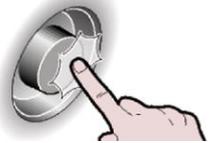
2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar SERVICE girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção SERVICE



5. Seleccionar RESTORE girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para entrar na secção RESTORE



7. Inserir a password girando o manípulo e premindo para confirmar o valor e passar para o próximo até que seja seleccionada a opção ENTER



Solicitar a password ao serviço SERVICE

8. Pressione o manípulo para confirmar e entrar na secção RESTORE



PARAMETRI

ATENÇÃO: no caso de utilização desta função, contacte o construtor.

1. Seleccionar MENU girando o manípulo



2. Pressione o manípulo para entrar na secção MENU



3. Seleccionar SERVICE girando o manípulo



4. Pressione o manípulo para entrar na secção SERVICE



5. Seleccionar PARAMETERS girando o manípulo



6. Pressione o manípulo para entrar na secção PARAMETERS



7. Inserir a password girando o manípulo e premindo para confirmar o valor e passar para o próximo até que seja seleccionada a opção ENTER



Solicitar a password ao serviço SERVICE

8. Pressione o manípulo para confirmar e entrar na secção PARAMETERS



MANUTENÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA CELA

A limpeza interna da cela de abatimento deve ser feita diariamente. A conformação da câmara e o projeto das componentes internas permitem de lavar e limpar todas as partes. Fazer sempre antes o descongelamento tirando a pia de descarga interna.

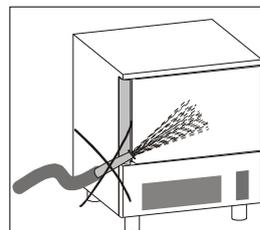
Fechar o interruptor geral.

Limpar então toda as partes (inox, cromadas, em plástico ou em verniz) com o simples uso de água morna e detergentes.

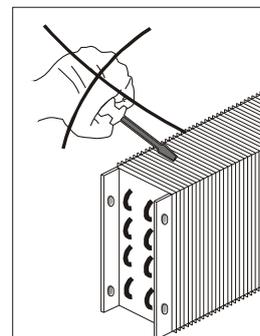
Após essa operação enxaguar e enxugar sem uso de abrasivos ou solventes químicos.



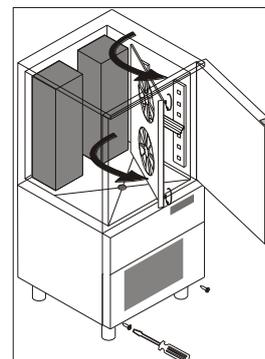
Não dirigir jatos de água diretamente contra o aparelho para limpá-lo, especialmente jatos a pressão.



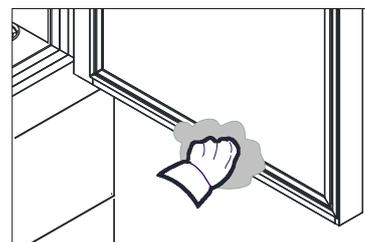
Não enxaguar com corpos com pontas ou abrasivos especialmente a parte do evaporador.



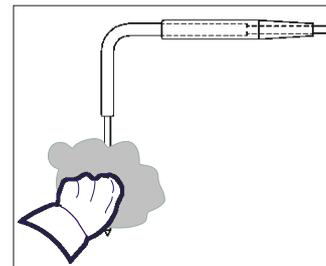
É possível limpar internamente o evaporador afrouxando os botões giratórios e girando a proteção.



Lavar com água simples a borracha da porta e enxugá-la cuidadosamente esfregando com um pano seco. Vestir sempre luvas de proteção.



A sonda deve ser limpa à mão, usando água morna e sabão neutro ou com produtos tendo uma biodegradabilidade superior a 90%, repassada com água limpa e com uma solução higiénica. Não usar para a limpeza detergentes à base de diluentes (tipo trielina, etc.) ou pôr abrasivos.
ATENÇÃO: a sonda não deve ser limpa com água a ferver.



LIMPEZA DO CONDENSADOR A AR

Para um correto e eficaz funcionamento do abatidor, é necessário que o condensador a ar seja mantido limpo de maneira que o ar possa circular e entrar em contato livremente com toda a superfície.

Esta operação deve ser efetuada cada 30 dias no máximo e pode ser efetuada com escovas não metálicas para remover toda a poeira e outras coisas das asas do próprio condensador.

O acesso ao condensador é frontal.

Desengate a protecção frontal puxando-a para si.



MANUTENÇÃO AÇO INOX

O aço é assim chamado aço INOX AISI 304.

Para a limpeza e manutenção das partes construídas em aço inoxidável, siga as instruções a seguir, considerando que a primeira e fundamental regra é de garantir a não toxicidade e a máxima higiene dos produtos tratados.

O aço inoxidável tem uma fina camada de óxido que impede a formação de ferrugem. Existem substâncias detergentes que porém podem destruir ou alterar esta camada e dar portanto origem a corrosões.

Antes de usar qualquer produto detergente, informem-se no vosso fornecedor de confiança sobre um detergente neutro desprovido de cloro, para evitar corrosões do aço.

No caso de arranhões nas superfícies é necessário polí-las com lã de AÇO INOX finíssima ou esponjas abrasivas de material sintético fibroso esfregando no sentido da acetinação.

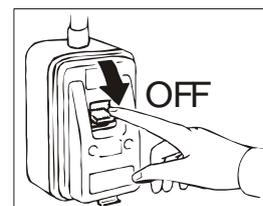
Atenção: para a limpeza do AÇO INOX não usar nunca palhinhas de ferro e não deixá-las apoiadas sobre as superfícies pois os depósitos de ferro muito pequenos poderiam ficar nas superfícies e provocar formação de ferrugem por contaminação e comprometer a higiene.



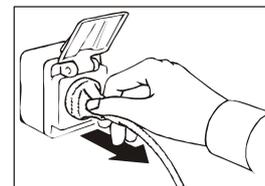
INTERRUPÇÃO DO USO

No caso em que o aparelho fique por longo tempo parado para mantê-lo nas melhores condições, operar como segue:

Pôr o interruptor de rede na posição OFF.



Tirar a tomada.

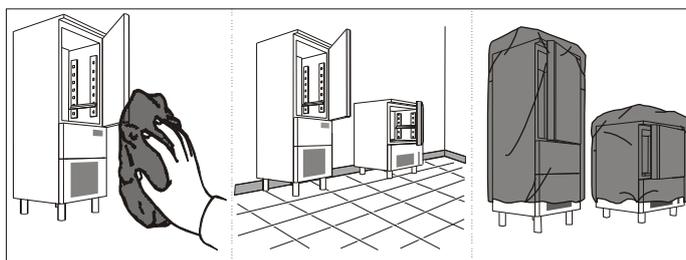


Esvaziar o aparelho e limpá-lo como descrito no capítulo "LIMPEZA".

Deixar a porta semi aberta para evitar a formação de mal cheiro.

Cobrir o grupo compressor com um pano em nylon para protegê-lo da poeira.

No caso dos aparelhos com unidade remota, se decide tirar tensão, lembre-se de pôr o interruptor em OFF também na unidade remota.



MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

As informações e as instruções desta secção são reservadas ao pessoal especializado e autorizado a intervir nos componentes do aparelho.

MANUTENÇÃO DA PLACA DE VÍDEO E CODIFICADOR

Pôr o interruptor de rede na posição OFF.

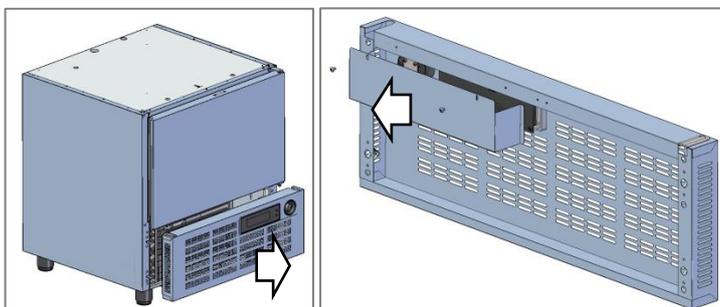
Tirar a tomada.

Para poder aceder à placa de vídeo e ao codificador:

Mod. ...51- ...52M

Desengatar o painel puxando-o para si.

Desaperte os parafusos e retire a tampa de acesso a placa de vídeo e do encoder.



Mod. ...51M

Desaperte os dois parafusos que fixam o plano.
Girar o plano, desconectando o cabo de alimentação do adaptador.



Desaperte os parafusos e retire a tampa de acesso a placa de vídeo e do encoder.



Mod. ...101...-...72...-...102...

Desapertar o parafuso ebaixo do painel.
Desengatar o painel puxando-o para si.



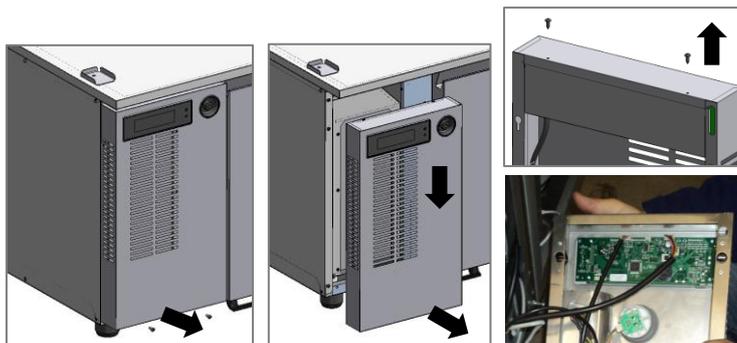
Desaperte os parafusos e retire a tampa de acesso a placa de vídeo e do encoder.



Mod. ...51H

Desapertar os parafusos ebaixo do painel.
Desenganche o painel puxando-o em direção ao alto.

Desaperte os parafusos e retire a tampa de acesso a placa de vídeo e do encoder.



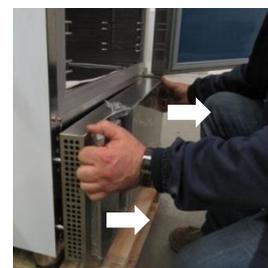
MANUTENÇÃO DO QUADRO ELÉTRICO

Pôr o interruptor de rede na posição OFF.
Tirar a tomada.

Para poder entrar no quadro elétrico:

Mod. ...51...-...52...

Desengate a protecção frontal puxando-a para si.



Remover os parafusos do painel de fecho.
Remover o painel de fecho.



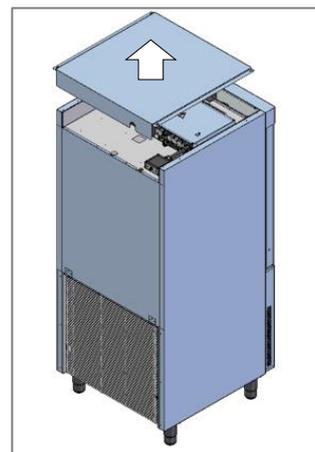
Remover o parafuso de bloqueio do quadro eléctrico.

Movimentar ao longo da corrediça a caixa do quadro eléctrico.



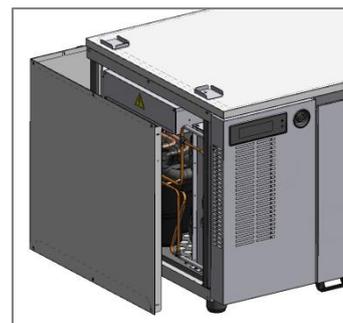
Mod. ...101...-...72...-...102...

Remover o painel de protecção na parte superior da unidade.



Mod. ...51H

Remover o painel lateral desapertando os parafusos.



MANUTENÇÃO DO SISTEMA CONDENSADOR

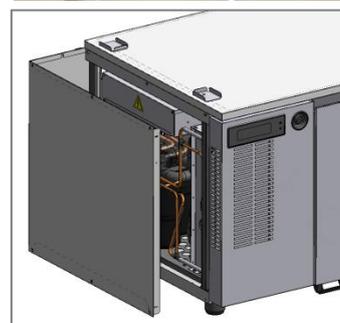
Mod. ...51...-...52...-...101...-...72...-...102...

Para poder aceder ao sistema condensador, remover a grelha de protecção posterior, desapertando os parafusos.



Mod. ...51H

Para poder aceder ao sistema condensador, remover o painel lateral desapertando os parafusos.



MANUTENÇÃO DA SONDA DE AGULHA

Vire à esquerda completamente desparafusando o conector para desconectar o cabo do coração da sonda.

Substitua a sonda apertando o conector completamente.



TABELA CONSUMO DE ENERGIA

	TC51 TC51M	TC101L TC101S	TC72S	TF51 TF51M	TF52M	TF51H	TF101L TF101S	TF72S	TF102S
Capacidade ciclo de esfriamento [kg]	18	36	60	22	25	16	45	70	100
Temperatura de esfriamento [°C]	+65 ÷ +10								
Tempo de esfriamento [min]	120								
Consumo de energia (esfriamento) [kWh/kg]	0,091	0,088	0,105	0,084	0,085	0,133	0,126	0,098	0,091
Capacidade ciclo de congelamento [kg]	-			13	15	13	27	35	50
Temperatura de congelamento [°C]	-			+65 ÷ -18					
Tempo de congelamento [min]	-			270					
Consumo de energia (congelamento) [kWh/kg]	-			0,301	0,29	0,45	0,398	0,40	0,342
Fluido refrigerante	R452A								
GWP	2141								
Carga fluido refrigerante [kg]	1	1,8	2	1,4	1,5	1,4	2	2,7	4,5

PLACA ESQUEMA ELÉTRICO

O esquema eléctrico é indicado na última página do manual.

N°	DESCRIÇÃO	N°	DESCRIÇÃO
1	COMPRESSOR	72	PLACA ELETRÔNICA LCD
2	VENTOÏNHA CONDENSADOR	73	PORTAFUSÍVEL COM FUSÍVEL UNIPOLAR
2A	VENTOÏNHA CONDENSADOR TERMÓSTATO	75	ELECTROVÁLVULA
3	TORNO	76	MICROINTERRUPTOR MAGNETICO
3A	TORNO	77	SONDA VÃO
3B	TORNO	78	SONDA EVAPORADOR/DESCONGELADOR
9	VENTILADOR EVAPORADOR	79A	SONDA NO CORAÇÃO AGULHA MULTIPOINT
20	RESISTENCIA ANTICONDENSAMENTO PORTA	79B	RESISTÊNCIA SONDA MULTIPOINT
21	RESISTENCIA DESCONGELAMENTO	80	RESISTÊNCIA PTC PARA CARTER COMPRESSOR
21A	RESISTENCIA DESCONGELAMENTO	86	SONDA CONDENSADORA
25	TRANSFORMADOR	87	FICHA ABATEDOR LCD
65	CONTADOR	97A	MÓDULO PARCIALIZADOR VENT. EVAP.
66	RELAIS TERMICO	102	TERMOSTATO BIMETÁLICOS
67	CONDENS. DE MARCHA PARA VENT.EVAP.	122	DIODOS EMISSORES DE LUZ
67A	CONDENS. DE MARCHA PARA VENT.EVAP.	127	PLACA CONTROLADOR RGB
69	TORNO DE TERRA	128	PLACA QUADRO USB
70	ELETROVÁLVULA DE ALIMENTAÇÃO FRIO	129	PLACA CODIFICADOR
71	PLACA ELETRÔNICA		