



SIN OF COLD®



MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI
ABBATTITORI – SURGELATORI RAPIDI MX

MX3.10C – MX5.12C – MX5.12ST

DICHIARAZIONE **UE** DI CONFORMITA'

Allegato II A, della Direttiva 2006/42/CE

Nome produttore	SINOFCOLD Srl
Indirizzo del produttore	Via dell'Artigianato, 24 - 31030 Castello di Godego (TV) - Italia
Nome del responsabile autorizzato a costruire il fascicolo tecnico	Trevisan Orfeo
Indirizzo del responsabile del fascicolo tecnico	Via dell'Artigianato, 24 - 31030 Castello di Godego (TV) - Italia
Tipo di macchinario	Abbattitore / Surgelatore rapido
Scopo del macchinario	Abbattimento e surgelazione rapida degli alimenti
Modello	
Numero seriale (s/n)	

SINOFCOLD Srl dichiara che il macchinario sopra indicato è conforme a tutte le disposizioni pertinenti le seguenti:

Direttiva macchine 2006/42/CE;

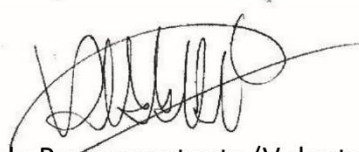
Direttiva bassa tensione 2014/35/UE;

Direttiva compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE.

SINOFCOLD Srl dichiara che il macchinario sopra indicato è conforme alle seguenti norme armonizzate:

EN 55014-1; EN 55014-2; EN 60335-1; EN 60335-2-89; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 62233:2008.

Castello di Godego,



Firma del Legale Rappresentante (Volpato Matteo)

SINOFCOLD Srl dichiara inoltre che il macchinario sopra indicato è conforme anche alle seguenti direttive:

Direttiva sicurezza generale dei prodotti 2001/95/CE;

Direttiva di restrizione nell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche 2011/65/UE (ROHS) compresa 2015/863/UE;

Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2012/19/UE (RAEE).

SINOFCOLD Srl dichiara che i prodotti sopra indicati, sono conformi ai seguenti regolamenti:
Regolamento (CE) 1935/2004 (FOOD CONTACT).

Sinofcold Srl

Via dell'Artigianato, 24
31030 Castello di Godego
Treviso - Italy
Cod. Fisc. - P. IVA 05154170269

tel. +39.0423.768270
info@sinofcold.com
sinofcold@legalmail.it

Cod. SDI A4707H7
Rea TV n. 428680
Reg. A.E.E. n. IT21030000012798
Cap. Soc. euro 100.000,00 i.v.



Sommario

1.	AVVERTENZE GENERALI	6
1.1.	CARATTERISTICHE DELL'ABBATTITORE	6
1.2.	RISCHI RESIDUI – MISURE DI SICUREZZA – INFORMAZIONI IMPORTANTI	6
2.	OTTIMIZZAZIONE DEI CICLI DI LAVORO	6
3.	FUNZIONALITÀ DI BASE	7
3.1	DESCRIZIONE DEI CICLI OPERATIVI	7
4.	SCHEDA DI COMANDO	8
4.1	Tasti	8
4.2	Accensione e spegnimento della macchina	8
5.	FUNZIONAMENTO	8
5.1	ABBATTIMENTO A TEMPERATURA CON Sonda CUORE (1) (2) + CONSERVAZIONE	8
5.2	ABBATTIMENTO A TEMPO (5) (6) + CONSERVAZIONE	9
5.3	SURGELAZIONE A TEMPERATURA CON Sonda CUORE (3) (4) + CONSERVAZIONE	9
5.4	SURGELAZIONE A TEMPO (7) (8) + CONSERVAZIONE	9
5.5	PRERAFFREDDAMENTO	10
5.6	OPTIONAL	10
5.6.1	SONDA SPILLONE RISCALDATA	10
5.6.2	STERILIZZATORE - OZONIZZATORE	10
5.7	VISUALIZZAZIONI SONDE	10
5.7.1	Visualizzazione della temperatura della cella durante un ciclo:	10
5.7.2	Visualizzazione della temperatura della sonda cuore durante un ciclo:	10
5.8	SBRINAMENTO	10
5.9	ESEMPIO DI ABBATTIMENTO SOFT	11
6.	CICLO DI SANIFICAZIONE DEL PESCE CRUDO	11
7.	MANUTENZIONE ORDINARIA	12
7.1	AVVERTENZE	12
7.2	PULIZIA	12
7.3	PULIZIA CONDENSATORE	12
8.	MANUTENZIONE STRAORDINARIA	13
9.	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA	13
10.	ELENCO ANOMALIE	13
11.	GARANZIA	15
11.1	GARANZIA	15

1. AVVERTENZE GENERALI

1.1. CARATTERISTICHE DELL'ABBATTITORE

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

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

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

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

1.2. RISCHI RESIDUI – MISURE DI SICUREZZA – INFORMAZIONI IMPORTANTI

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

Sono quindi rigorosamente vietati:

- L'installazione e la manutenzione da parte di personale non specializzato e autorizzato.
- L'installazione della macchina in maniera impropria senza seguire le istruzioni.
- L'uso da parte di personale non addestrato.
- Modifiche o interventi tecnici non autorizzati.
- La rimozione di dispositivi di protezione e sicurezza.
- Il collegamento ad apparecchiature non autorizzate
- L'uso di accessori e ricambi non originali.
- La manomissione da parte di personale non autorizzato.
- Apportare modifiche alla macchina.
- Toccare la macchina con mani o piedi bagnati.
- Inserire utensili da cucina o altro tra le protezioni dei ventilatori o griglie di aspirazione.

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

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

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

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

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

L'abbattitore non è un conservatore.

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

La legge limita la possibilità di surgelare o congelare alimenti in proprio subordinandola al rilascio di un permesso abilitativo da parte dell'USSL o altro ente preposto di competenza.

Regolamento (CE) n.842/2006.

Gli abbattitori contenenti 3 kg o più di gas refrigerante devono essere controllati per individuare perdite di gas almeno una volta all'anno. Gli operatori degli abbattitori hanno l'obbligo di tenere un registro in cui riportano la quantità di gas installato e la quantità eventualmente aggiunta o recuperata durante le operazioni di manutenzione, di riparazione e di smaltimento definitivo.

2. OTTIMIZZAZIONE DEI CICLI DI LAVORO

- **PRERAFFREDDAMENTO:** Prima di eseguire un ciclo di abbattimento o surgelazione è indispensabile preraffreddare la camera al fine di ridurre i tempi di lavoro.
- **SONDA AL CUORE:** La sonda deve essere posizionata in modo corretto, al cuore del prodotto e nel punto più spesso. La punta non deve mai fuoriuscire o toccare la teglia. La sonda deve essere pulita prima di ogni ciclo, al fine di evitare contaminazioni.
- **COPERCHI E CONTENITORI:** Non coprire le teglie e/o i contenitori con coperchi o pellicole isolanti. Più la superficie del prodotto è a contatto con l'aria in circolo nella camera, più rapidi risulteranno l'abbattimento e la surgelazione. Sono vivamente sconsigliate vaschette o teglie con profondità superiori a 40 mm.
- **DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO:** Non sovrapporre mai il prodotto e verificare comunque che non ci siano spessori superiori a 50 mm che comporterebbero un prolungamento dei tempi di abbattimento e surgelazione. Non sovraccaricare la macchina oltre la resa stabilita dal costruttore.
- **SPAZIO TRA I RIPIANI:** Mantenere un interspazio sufficiente tra le teglie per consentire un'adeguata circolazione dell'aria. Evitare la concentrazione delle teglie su una parte della macchina e distribuirle uniformemente.
- **CONSERVAZIONE:** Alla fine del ciclo il prodotto abbattuto e/o congelato deve essere coperto e protetto (pellicola, sottovuoto, coperchio ermetico). Se il prodotto è stato semplicemente abbattuto, deve essere conservato ad una temperatura costante di +2°C in un armadio frigorifero. Se invece è stato sottoposto ad un ciclo di surgelazione, il prodotto va conservato in un armadio frigorifero ad una temperatura costante di -20°C.

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

L'abbattitore non è un conservatore.

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

3. FUNZIONALITÀ DI BASE

3.1 DESCRIZIONE DEI CICLI OPERATIVI

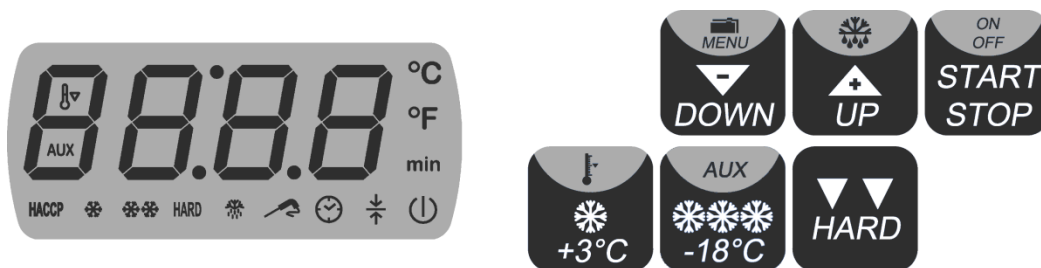
Questo abbattitore rapido di temperatura ed è un'apparecchiatura ad alto rendimento e può essere utilizzata senza alcun problema al massimo delle proprie funzioni.

I cicli di lavoro di serie sono i seguenti:

- **ABBATTIMENTO A TEMPERATURA SOFT CON SONDA CUORE (1) + CONSERVAZIONE**
Questo ciclo riduce la temperatura degli alimenti fino a +3°C al cuore del prodotto, con temperature in camera vicine allo 0°C. Indicato per prodotti delicati e di spessore ridotto.
- **ABBATTIMENTO A TEMPERATURA HARD CON SONDA CUORE (2) + CONSERVAZIONE**
Questo ciclo riduce la temperatura degli alimenti fino a +3°C al cuore del prodotto, con temperatura in camera di lavoro da -18°C a 0°C. Indicato per prodotti con alto contenuto di grasso e di grosse pezzature, permette di ridurre rapidamente i tempi di lavoro ed è indicato anche per cicli con macchina a pieno carico.
- **SURGELAZIONE A TEMPERATURA HARD CON SONDA AL CUORE (3) + CONSERVAZIONE**
Questo ciclo riduce la temperatura degli alimenti fino a -18°C al cuore del prodotto. La durata del ciclo di lavoro è condizionato tuttavia da molteplici fattori, quali il tipo di prodotto, il suo spessore, il contenitore utilizzato.
- **SURGELAZIONE A TEMPERATURA SOFT CON SONDA AL CUORE (4) + CONSERVAZIONE**
Questo ciclo riduce la temperatura degli alimenti fino a -18°C al cuore del prodotto. Indicato per prodotti delicati e di spessore ridotto. La durata del ciclo di lavoro è condizionata tuttavia da molteplici fattori, quali il tipo di prodotto, il suo spessore, il contenitore utilizzato.
- **ABBATTIMENTO A TEMPO SOFT (5) + CONSERVAZIONE**
Questo ciclo ha le stesse caratteristiche del ciclo n. 1, con la sola differenza che non è previsto l'utilizzo della sonda al cuore, bensì l'impostazione del ciclo a tempo.
- **ABBATTIMENTO A TEMPO HARD (6) + CONSERVAZIONE**
Questo ciclo ha le stesse caratteristiche del ciclo n. 2, con la sola differenza che non è previsto l'utilizzo della sonda al cuore, bensì l'impostazione del ciclo a tempo.
- **SURGELAZIONE A TEMPO HARD (7) + CONSERVAZIONE**
Questo ciclo ha le stesse caratteristiche del ciclo n. 3, con la sola differenza che non è previsto l'utilizzo della sonda al cuore, bensì l'impostazione del ciclo a tempo.
- **SURGELAZIONE A TEMPO SOFT (8) + CONSERVAZIONE**
Questo ciclo ha le stesse caratteristiche del ciclo n. 4, con la sola differenza che non è previsto l'utilizzo della sonda al cuore, bensì l'impostazione del ciclo a tempo.
- **PRERAFFREDDAMENTO (9)**
Questa funzione consente di preraffreddare la camera interna al fine di ridurre i tempi di abbattimento e surgelazione e per preparare le condizioni ideali al momento dell'introduzione del prodotto da abbattere o surgelare.

4. SCHEDA DI COMANDO

4.1 Tasti




LED	
°C	Grado Celsius
°F	Grado Fahrenheit
min	Minuti
⏻	On / Stand-by
⏸	Conservazione
🕒	Abbattimento / Surgelazione a tempo
👉	Abbattimento / Surgelazione a temperatura
❄️	Sbrinamento
HARD	Abbattimento hard / Surgelazione
❄️❄️	Surgelazione
❄️	Abbattimento
HACCP	H.A.C.C.P.
👉	Preraffreddamento
AUX	Ausiliario

TASTO	
ON OFF START STOP	On / Off Start / Stop
❄️ UP	Sbrinamento Incremento
MENU DOWN	Menu Decremento
🔑 +3°C	Preraffreddamento Abbattimento
AUX -18°C	Ausiliario (Optional) Surgelazione
HARD	Hard






4.2 Accensione e spegnimento della macchina


Premere per 1 secondo il tasto  , il led  si accenderà o si spegnerà






5. FUNZIONAMENTO

Dopo l'accensione della macchina con il tasto  (vedi punto 4.2.1) selezionare il ciclo che si vuole effettuare nei seguenti modi:

5.1 ABBATTIMENTO A TEMPERATURA CON Sonda CUORE (1) (2) + CONSERVAZIONE

Premere e rilasciare il tasto  i led  e  lampeggeranno, il display visualizzerà la temperatura di fine abbattimento modificabile tramite i tasti  e  (è consigliabile il valore di +3.0).


Se si desidera effettuare un ciclo HARD premere e rilasciare il tasto  , il led **HARD** lampeggerà.

Premere e rilasciare il tasto  , i led , **HARD** (se attivo) e  rimarranno stabilmente accesi e si avvierà il ciclo di lavoro comprensivo della fase di conservazione. Verrà avviato il test per la verifica del corretto inserimento della sonda cuore. Se il test viene completato con successo, il ciclo continuerà nella modalità (1) o (2) a temperatura; se il test non viene completato con successo, il ciclo continuerà nella modalità (5) o (6) a tempo, si spegnerà il led  e si accenderà il led .



A questo punto, entro 5 minuti, premere il pulsante  o  per modificare il tempo del ciclo in corso.



Per interrompere il ciclo in corso, tenere premuto il tasto .



La fase di conservazione termina allorché si preme il tasto .

5.2 ABBATTIMENTO A TEMPO (5) (6) + CONSERVAZIONE






Premere e rilasciare due volte il tasto  i led  e  lampeggeranno, il display visualizzerà la durata del ciclo di

abbattimento modificabile tramite i tasti  e  (è consigliabile il valore di 90).




Se si desidera effettuare un ciclo HARD premere e rilasciare il tasto , il led **HARD** lampeggerà.



Premere e rilasciare il tasto , i led , **HARD** (se attivo) e  rimarranno stabilmente accesi e si avvierà il ciclo di lavoro comprensivo della fase di conservazione.



Per interrompere il ciclo in corso, tenere premuto il tasto .



La fase di conservazione termina allorché si preme il tasto .

5.3 SURGELAZIONE A TEMPERATURA CON SONDA CUORE (3) (4) + CONSERVAZIONE









Premere e rilasciare il tasto  i led , , **HARD** e  lampeggeranno, il display visualizzerà la temperatura di fine

surgelazione modificabile tramite i tasti  e  (è consigliabile il valore di -18.0).



Se si desidera effettuare un ciclo SOFT premere e rilasciare il tasto , il led **HARD** si spegnerà.




Premere e rilasciare il tasto , i led , , **HARD** (se attivo) e  rimarranno stabilmente accesi e si avvierà il ciclo di lavoro comprensivo della fase di conservazione. Verrà avviato il test per la verifica del corretto inserimento della sonda cuore. Se il test viene completato con successo, il ciclo continuerà nella modalità (3) o (4) a temperatura; se il test non viene completato con successo, il ciclo continuerà nella modalità (7) o (8) a tempo, si spegnerà il led  e si accenderà il led .



A questo punto, entro 5 minuti, premere il pulsante  o  per modificare il tempo del ciclo in corso.



Per interrompere il ciclo in corso, tenere premuto il tasto .



La fase di conservazione termina allorché si preme il tasto .

5.4 SURGELAZIONE A TEMPO (7) (8) + CONSERVAZIONE








Premere e rilasciare due volte il tasto  i led , , **HARD** e  lampeggeranno, il display visualizzerà la durata del

ciclo di surgelazione modificabile tramite i tasti  e  (è consigliabile il valore di 240).



Se si desidera effettuare un ciclo SOFT premere e rilasciare il tasto , il led **HARD** si spegnerà.

Premere e rilasciare il tasto  , i led , , **HARD** (se attivo) e  rimarranno stabilmente accesi e si avvierà il ciclo di lavoro comprensivo della fase di conservazione.

Per interrompere il ciclo in corso, tenere premuto il tasto .

La fase di conservazione termina allorché si preme il tasto .

Al termine di un qualsiasi ciclo la macchina passa automaticamente in conservazione e si accenderà il led .

5.5 PRERAFREDDAMENTO

Per avviare il preraffreddamento tenere premuto il tasto  per 1 secondo, il led  lampeggerà. Per interrompere il preraffreddamento premere per 1 secondo il tasto  o avviare un ciclo di funzionamento.

5.6 OPTIONAL



I modelli AS.005 (5.20), AS.007 (7.20 - 7.30) e AS.010 (10.40 - 14.40) hanno la possibilità di gestire un optional a scelta tra:

- 1) Sonda spillone riscaldata;
- 2) Sterilizzatore - Ozonizzatore.

Di default la macchina è programmata per la gestione della sonda spillone riscaldata.

Contattare l'assistenza tecnica per la gestione del sterilizzatore - ozonizzatore.


5.6.1 SONDA SPILLONE RISCALDATA

Per avviare l'opzione della sonda spillone riscaldata tenere premuto il tasto  per 1 secondo a macchina in stand-by e con la porta aperta, il led  lampeggerà e il led **AUX** si accenderà fino a quando la temperatura rilevata dalla sonda spillone raggiunge quella stabilita dal costruttore.

La chiusura della porta provoca l'interruzione del riscaldamento.

Alla conclusione del riscaldamento il buzzer viene attivato per 1 s.






5.6.2 STERILIZZATORE - OZONIZZATORE

Per avviare l'opzione del sterilizzatore - ozonizzatore tenere premuto il tasto  per 1 secondo a macchina in stand-by e con la porta chiusa, il led **AUX** si accenderà per un tempo stabilito dal costruttore.






L'apertura della porta provoca l'interruzione del ciclo.

5.7 VISUALIZZAZIONI SONDE

5.7.1 Visualizzazione della temperatura della cella durante un ciclo:

premere il tasto  per 1 secondo, il display visualizzerà **rCH** con i tasti  e , selezionare **Pb1**, premere e rilasciare il tasto , il display visualizzerà la temperatura della cella. Per uscire premere il tasto .



5.7.2 Visualizzazione della temperatura della sonda cuore durante un ciclo:

premere il tasto  per 1 secondo, il display visualizzerà **rCH** con i tasti  e , selezionare **Pb2**, premere e rilasciare il tasto , il display visualizzerà la temperatura della sonda cuore. Per uscire premere il tasto .

5.8 SBRINAMENTO

La procedura di sbrinamento si avvia automaticamente durante la fase di conservazione.

E' possibile avviare la procedura di sbrinamento manualmente, assicurarsi che la macchina sia accesa o che sia in corso una

conservazione, premere il tasto  per 4 secondi, il led  si accende. Se la temperatura all'interno della cella è superiore ai 2°C lo sbrinamento non si effettuerà.

5.9 ESEMPIO DI ABBATTIMENTO SOFT

A macchina ferma, in standby, inserire nell'apposito porta-teglie le teglie con il prodotto da abbattere, infilzare la sonda cuore



nel prodotto da abbattere, chiudere la porta e premere il tasto

Una volta raggiunta la temperatura di **+3°C** al cuore del prodotto la macchina passerà automaticamente in conservazione. Sul display si accenderà il led



Per togliere il prodotto spegnere la macchina con il tasto , togliere la sonda al cuore e riporla nell'apposita porta sonda, estrarre quindi il prodotto e riporlo negli appositi armadi frigoriferi.

6. CICLO DI SANIFICAZIONE DEL PESCE CRUDO

Il ciclo di sanificazione del pesce crudo consiste in uno speciale ciclo di surgelazione a -20°C al cuore del prodotto seguito da un periodo di mantenimento della temperatura raggiunta di 24h. Questo tipo di trattamento è espressamente richiesto dalle autorità sanitarie italiane per tutti i prodotti ittici (non precedentemente sottoposti a trattamenti di bonifica) serviti crudi o semi-crudi. Tale trattamento di bonifica rende i prodotti ittici biologicamente sicuri e mette al riparo i consumatori da eventuali tossinfezioni causate da contaminazioni batteriche e/o da parassiti marini (come ad esempio il batterio Anisakis).

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

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

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

Per avviare un ciclo di sanificazione del pesce eseguire le istruzioni descritte:

A macchina ferma, in standby, inserire nell'apposito porta-teglie le teglie con il prodotto da surgelare, infilzare la sonda cuore



nel prodotto da surgelare, chiudere la porta e premere il tasto



tramite i tasti e , dare lo start con il tasto , la macchina inizierà il ciclo di lavoro.

Una volta raggiunta la temperatura di -20°C al cuore del prodotto la macchina passerà automaticamente in conservazione.

Sul display si accenderà il led . Lasciare il prodotto in fase di conservazione per almeno **24h**.



La fase di conservazione termina allorché si preme il tasto .

7. MANUTENZIONE ORDINARIA

7.1 AVVERTENZE

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

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da operazioni scorrette o da un qualunque uso improprio della macchina,

secondo quanto specificato nel presente manuale d'uso.

È indispensabile ricordare alcune operazioni fondamentali prima di procedere alla pulizia:

- Scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica disinserendo l'interruttore generale e staccando la spina di alimentazione.
- Utilizzare guanti protettivi per proteggere le mani.
- Non introdurre utensili o cacciaviti o altro tra le parti in movimento o protezione.
- Non forare le tubazioni né aprire valvole del gas.
- Non mettere in trazione il cavo di alimentazione.
- Non rimuovere protezioni e dispositivi di sicurezza effettuando operazioni di manutenzione ordinaria.

ATTENZIONE: è importante mantenere pulito il pannello di comando per garantirne il corretto funzionamento. Si raccomanda di pulire con frequenza il controllore utilizzando panni asciutti o umidi non abrasivi.

Raccomandiamo di sostituire le batterie tampone dove presenti ogni 12 mesi.

7.2 PULIZIA

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

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

Evitare detergenti a base di cloro, clorite e ammoniacca, potrebbero causare corrosioni alle superfici.

Usare detergenti basici.

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

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

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

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

Per scaricare l'acqua di lavaggio togliere il tappo sul fondo della vasca e reinserirlo nello scarico prima di iniziare un nuovo ciclo di lavoro. L'acqua di lavaggio finirà sulla vaschetta raccogli condensa che dovrà essere svuotata e pulita giornalmente, estraendola dalla parte frontale della macchina.

Asciugare eventuali residui di acqua rimasti con un panno pulito.

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

Evitare qualsiasi operazione che comporti il deposito di sale da cucina sulle superfici dell'abbattitore: se questo dovesse verificarsi pulire subito accuratamente. **Non usare acqua nella parte esterna e nel vano motore a pioggia o a pressione: potrebbe danneggiare le parti elettriche ed elettroniche della macchina.**

7.3 PULIZIA CONDENSATORE

La pulizia del condensatore deve essere fatta almeno ogni 2 mesi. Per i modelli condensati ad aria il condensatore è collocato nella parte anteriore della macchina, mentre nei modelli con gruppo compressore remoto, il condensatore si trova nel gruppo stesso. Questa importante

operazione garantisce un corretto funzionamento della macchina, evitando l'intervento del pressostato di sicurezza (HP).

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate indossando guanti protettivi, perché le alette del condensatore sono particolarmente taglienti.

Usare inoltre occhiali e mascherina di protezione delle vie respiratorie.

L'apparecchio esegue costantemente il conteggio delle ore di ciclo eseguite dall'utente e periodicamente fa comparire automaticamente l'allarme SERVICE, che segnala la necessità di effettuare la pulizia del condensatore.

Seguire con attenzione le seguenti istruzioni:

- Togliere la spina dalla presa di alimentazione prima di iniziare l'operazione;
- Nel caso del modello FT5.12C e FT5.12ST estrarre il filtro collocato nella parte anteriore della macchina, girare il fermo in senso antiorario di 90°, sfilare il filtro dalla parte inferiore;
- Per tutti gli altri modelli tirare con forza il pannello anteriore della macchina;
- Ribaltare il pannello con cautela per evitare rotture alla scheda di comando;
- Pulire il condensatore rimuovendo i depositi di polvere e lanugine, con una spazzola o un aspiratore, con un movimento lungo la direzione delle alette facendo attenzione a non piegarle. In caso di presenza di depositi untuosi eliminarli usando un pennello imbevuto di alcol;
- Una volta ultimata la pulizia richiudere bene il pannello;
- Nei modelli con gruppo remoto il condensatore è a vista.

8. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

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

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

9. SMALTIMENTO DELLA MACCHINA

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



Questo prodotto è stato progettato e fabbricato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.

Il simbolo del bidone con ruote barrato da una croce, applicato su tutti i modelli, sta ad indicare che il prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2002/95/EC.

Si prega di informarsi in merito presso il locale centro di raccolta differenziata.

10. ELENCO ANOMALIE

La seguente tabella illustra le seguenti anomalie riscontrabili.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
Il controller / scheda non si accende.	Mancanza di tensione.	Verificare la tensione di linea e l'inserimento della presa di corrente nel quadretto di alimentazione.
	Rottura fusibili di protezione linea alimentazione.	Intervento di un tecnico.
La macchina non raffredda.	Anomalia sul gruppo compressore.	Intervento di un tecnico.
Il tempo del ciclo è lungo. DURATA CICLO DURATA SANIFICAZIONE	La pezzatura di prodotto è troppo grossa o la disposizione delle teglie non è corretta.	Togliere del prodotto per non superare il peso previsto.
	Macchina sovraccaricata oltre il limite previsto.	Togliere del prodotto per non superare il peso previsto.
Evaporatore con eccessiva quantità di brina / ghiaccio.	Si eseguono cicli ripetutamente senza soste.	Eseguire uno sbrinamento manuale tra un ciclo di lavoro e uno successivo tenendo la porta aperta.
	Mancanza del tappo scarico condensa.	Ricollocare il tappo nell'apposita pila di scarico.
Il compressore non funziona.	Intervento della protezione.	Intervento di un tecnico.
Il ventilatore non funziona.	Ventilatore guasto.	Intervento di un tecnico.
Il compressore funziona ma la macchina non raffredda.	Mancanza di freon.	Intervento di un tecnico.
	Elettrovalvola di linea guasta.	Intervento di un tecnico.
id	Porta aperta.	Chiudere la porta.
	Microinterruttore guasto.	Intervento di un tecnico.
HP	Condensatore sporco.	Pulire il condensatore.
	Non ci sono gli spazi sufficienti per un adeguato ricircolo d'aria nella parte anteriore e/o posteriore.	Spostare la macchina per permettere un maggiore ricircolo dell'aria.
	Mancanza d'acqua (nei mod. Condensati ad acqua).	Ripristinare l'afflusso dell'acqua, controllare che il rubinetto di mandata acqua sia aperto.

	Limiti di temperatura non conformi.	Posizionare la macchina in una zona o ambiente meno caldo con maggiore ricircolo dell'aria.
	Allarme che si prolunga dopo i rimedi sopra citati.	Intervento di un tecnico.
AL	Verificare la temperatura della cella.	Intervento di un tecnico.
AH	Verificare la temperatura della cella.	Intervento di un tecnico.
Pr1	Sonda camera rotta.	Intervento di un tecnico per la sostituzione.
Pr2	Sonda cuore rotta.	Intervento di un tecnico per la sostituzione.

11. GARANZIA

11.1 GARANZIA.

Il prodotto Sinofcold è concepito esclusivamente per un uso alimentare ed è assistito da garanzia a norma di legge (artt. 1490 e segg. c.c.) per i Clienti Professionali, ovvero i clienti che acquistano dal Distributore con partita IVA. Il prodotto Sinofcold è professionale ed è certificato secondo le norme CEI EN 60335-1 e può essere venduto solo ad utilizzatori professionali.

Con esclusione di ogni ulteriore garanzia, la Venditrice si impegna a riparare, a proprio insindacabile giudizio, solo quelle parti dei propri prodotti che risultassero viziate da un difetto originario purché, a pena di decadenza, il cliente abbia denunciato il vizio entro 12 mesi dall'acquisto e abbia denunciato il difetto, entro 8 (otto) giorni dalla scoperta, per iscritto allegando copia della fattura, della ricevuta o dello scontrino fiscale comprovante l'acquisto.

Oltre che nel caso in cui il cliente non sia in grado di esibire la fattura, la ricevuta o lo scontrino fiscale comprovante l'acquisto ovvero non siano rispettati i termini sopra evidenziati, la garanzia è espressamente esclusa nei seguenti casi:

- 1) Avarie o rotture di componenti causate dal trasporto.
- 2) Danni derivanti da inadeguatezza degli impianti elettrici, idraulici e di erogazione del gas rispetto a quanto previsto nel manuale di installazione, o da anomalo funzionamento degli stessi.
- 3) Danni derivanti da errata installazione del prodotto, ovvero installazione non conforme a quanto previsto nel manuale di installazione, ed in particolare danni dovuti a insufficienza e degli scarichi cui il prodotto stesso è collegato.
- 4) Impiego del prodotto per usi diversi rispetto a quelli a cui è destinato, come specificati e risultanti dalla documentazione tecnica rilasciata da Sinofcold.
- 5) Danni dovuti all'utilizzo del Prodotto non conforme alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- 6) Manomissione del prodotto.
- 7) Interventi di regolazione, manutenzione e riparazione del prodotto eseguite da personale non qualificato.
- 8) Utilizzo di ricambi non originali o non autorizzati da Sinofcold.
- 9) Danni o difetti causati da un uso negligente e/o imprudente del prodotto, o in contrasto con le istruzioni prescritte dal manuale d'uso e manutenzione.
- 10) Danni causati da incendi o altri eventi naturali e in ogni caso ogni danno da caso fortuito o dipendente da qualsivoglia causa non dipendente dal produttore.
- 11) Danni ai componenti soggetti a normale usura che necessitano di essere sostituiti periodicamente.

Sono altresì escluse dalla garanzia: le parti elettriche ed elettroniche, le maniglie, le parti in plastica mobili o asportabili, le lampade, le parti in vetro, le guarnizioni e tutti gli eventuali accessori e le spese di trasporto dalla sede del consumatore, utente finale e/o acquirente alla sede di Sinofcold srl e viceversa. Sono escluse dalla garanzia anche le spese di rimpiazzo dell'abbattitore/armadio e le spese di installazione relative. Sono esclusi da garanzia i Prodotti acquistati come usati o acquistati da terze parti non collegate o autorizzate da Sinofcold.

SINOFCOLD SRL non è responsabile dei danni, diretti o indiretti, causati da avaria del prodotto o conseguenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso.

Le riparazioni in garanzia non danno luogo a prolungamento o rinnovo della stessa.

I componenti sostituiti in garanzia hanno a loro volta una garanzia di 6 mesi dalla data di spedizione, attestata dal documento di trasporto emesso da Sinofcold.

Nessuno è autorizzato a modificare i termini e le condizioni di garanzia o a rilasciarne altre verbali o scritte.



Sinofcold Srl

Via dell'Artigianato, 24
31030 Castello di Godego
Treviso – Italy

Tel. (+39) 0423.768270
info@sinofcold.com
sinofcold@legalmail.it

sinofcold.com