

Manuale d'uso e manutenzione

Use and maintenance manual

EVERLASTING

VETRINA PIZZA REFRIGERATA
REFRIGERATED PIZZA DISPLAY UNIT

VTR

ITA



EN



Grazie per aver scelto questo prodotto.

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

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



In alcune parti del manuale è presente il simbolo  indicante una avvertenza importante da rispettare ai fini della sicurezza.

CAPITOLO 1 CARATTERISTICHE LIMITE DI FUNZIONAMENTO

La vetrina pizza refrigerata è stato progettato e realizzato per poter funzionare in condizioni ottimali in ambienti con temperature da +10°C a +38°C, con adeguato ricircolo d'aria. In luoghi con caratteristiche diverse da quelle previste non sarà possibile garantire le prestazioni dichiarate.

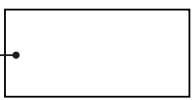
La tensione di alimentazione deve essere 230V +/- 10% 50Hz di serie, oppure quella indicata sull'etichetta CE

La vetrina pizza refrigerata è utilizzabile esclusivamente entro i limiti di temperatura previsti dal costruttore, per identificare il corretto range di funzionamento leggere le lettere successive all'ultima cifra del modello riportato sulla targhetta CE e confrontarla con la tabella di seguito riportata:

Serie	Temperatura
Vetrina Pizza Green	+2° +10°C

La vetrina pizza refrigerata è conforme alle direttive Europee come riportato in dettaglio nell'allegato **“Dichiarazione CE di conformità”**

Le caratteristiche tecniche della vetrina pizza refrigerata sono riportate sull'etichetta CE posta sul coperchio del vano motore.

Azienda costruttrice			
	Modello Model		Modello
Codice articolo	Cod.Art Code		Matricola Ser. Number
Tensione di alimentazione	Tensione Tension		CL.
Assorbimento elettrico	Assorbimento Absorption	A	Kw
Tipo di fluido refrigerante	Gas Gaz		Kg
Grado di protezione	IP20, CLASS 1		



ATTENZIONE: per qualsiasi richiesta di intervento, supporto tecnico e ricambi, si deve sempre fare riferimento al **NUMERO DI MATRICOLA** presente sull'etichetta CE, sul frontespizio del manuale o sul motore del compressore. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per gli usi impropri e non ragionevolmente previsti della vetrina pizza refrigerata e per tutte quelle operazioni effettuate sullo stesso trascurando le indicazioni riportate sul manuale.

Di seguito sono elencate le principali norme di sicurezza generali :

- Non utilizzare o inserire apparecchi elettrici all'interno dei comparti refrigerati se non del tipo consigliato dal produttore
- Non toccare la vetrina pizza refrigerata avendo mani o piedi umidi o bagnati
- Non usare la vetrina pizza refrigerata a piedi nudi
- Non inserire cacciaviti od altro tra le protezioni o le parti in movimento
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la vetrina pizza refrigerata dalla rete di alimentazione elettrica
- La vetrina pizza refrigerata non è adatto all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con problemi fisici, mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza a meno che esse non siano controllate o istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione disinserire la vetrina pizza refrigerata dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore generale e staccando la spina
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della vetrina pizza refrigerata, spegnerla ed astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto. E' necessario rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.

La vetrina pizza refrigerata è costituita da una monoscocca in acciaio inox 18/10 isolata con poliuretano espanso a densità 42 kg/mc.

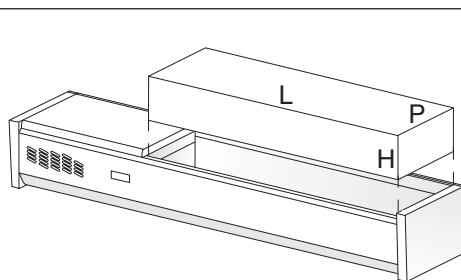
E' provvista di una unità condensatrice situata all'interno del vano-motore che la rende autonoma e di una struttura in vetro solo con funzione di protezione.

La Parte refrigerata può ricevere varie combinazioni di contenitori Gastronorm.

In fase di progettazione e realizzazione sono stati adottati tutti gli accorgimenti per ottenere una vetrina pizza refrigerata conforme ai requisiti di sicurezza e igiene quali: gli angoli arrotondati interni, imbutiture, assenza di superfici rugose, protezioni fisse su componenti mobili o pericolosi.

I prodotti devono essere stivati negli appositi contenitori rispettando i limiti di carico riportati in tabella allo scopo di assicurare una chiusura della vasca refrigerata.

Limiti di carico in mm. L x H x P			
VTR 1	1015x150x245	VTR 6	1015x150x300
VTR 2	1355x150x245	VTR 7	1355x150x300
VTR 3	1545x150x245	VTR 8	1545x150x300
VTR 4	1885x150x245	VTR 9	1885x150x300
VTR 5	2075x150x245	VTR 10	2075x150x300



L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico specializzato

1.1 Proibizione della rimozione dei ripari e dei dispositivi di sicurezza

E' assolutamente vietata la rimozione delle protezioni di sicurezza.

Il fabbricante si esime da qualsiasi responsabilità per incidenti dovuti all'inadempienza del suddetto obbligo.

1.2 Indicazioni sulle operazioni di emergenza in caso di incendio

- scollegare la vetrina pizza refrigerata dalla presa elettrica oppure interrompere l'alimentazione generale
- non utilizzare getti d'acqua
- usare estintori a polvere o CO₂

CAPITOLO 2 PULIZIA DELLA VETRINA PIZZA REFRIGERATA

Poiché nella vetrina pizza refrigerata vanno conservati dei prodotti alimentari è necessaria l'operazione di pulizia ai fini dell'igiene e della tutela della salute. La pulizia della vetrina pizza refrigerata è già stata effettuata in fabbrica. Si suggerisce tuttavia di effettuare un ulteriore lavaggio delle parti interne prima dell'uso, assicurandosi che il cavo di alimentazione sia scollegato.

2.1 Pulizia del mobile interno ed esterno

Allo scopo vengono indicati

- i prodotti di pulizia : acqua e detersivi neutri non abrasivi. **NON USARE SOLVENTI E DILUENTI**
- i metodi di pulizia : lavare le parti interne ed esterne con acqua tiepida e sapone neutro o con panno o spugna con prodotti idonei
- la disinfezione : evitare sostanze che possano alterare le caratteristiche organolettiche degli alimenti
- la risciacquatura : panno o spugna imbevuti d'acqua tiepida. **NON USARE GETTI D'ACQUA**
- la frequenza : si consiglia settimanale, l'utilizzatore può stabilire frequenze diverse in funzione del tipo di alimenti conservati.

2.2 Pulizia del condensatore

L'efficienza della vetrina pizza refrigerata è compromessa dall'intasamento del condensatore per cui è necessario provvedere alla pulizia dello stesso con frequenza mensile. Prima di effettuare questa operazione spegnere la vetrina pizza refrigerata, disinserire il cavo di alimentazione e procedere come segue :

Sollevare il coperchio posto sopra il quadro comandi, con l'ausilio di un getto d'aria o pennello asciutto eliminare, con movimento verticale (Fig. 1), la polvere e la lanuggine depositata sulle alette. Nel caso di depositi untuosi si consiglia l'impiego di un pennello imbevuto di appositi detersivi. Ad operazione ultimata avviare nuovamente la vetrina pizza refrigerata. Tutti gli evaporatori installati sopra gli apparecchi sono verniciati in cataforesi per limitare problemi di corrosione.

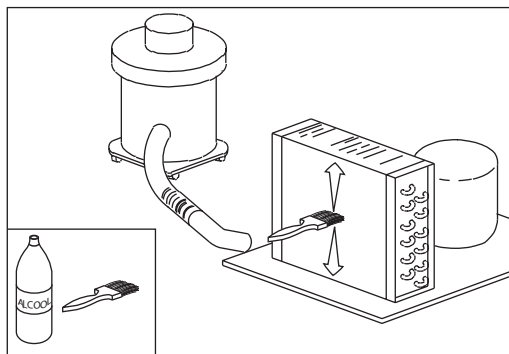


Fig.1



Durante questa operazione usare i seguenti dispositivi di protezione individuali : occhiali, maschera di protezione delle vie respiratorie, guanti resistenti agli agenti chimici (benzine-alcool).

CAPITOLO 3 VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE

Di seguito vengono elencati i punti o i gruppi della vetrina pizza refrigerata che necessitano di verifiche periodiche :

- **integrità del cavo di alimentazione**
- **il serraggio delle viti di fissaggio al piano di lavoro e degli ancoraggi dei vetri**

3.1 PRECAUZIONI IN CASO DI LUNGA INATTIVITA'

Per lunga inattività si intende un periodo di fermo superiore a 15 giorni.

E' necessario procedere come segue :

- spegnere la vetrina pizza refrigerata e scollegarla dall'alimentazione elettrica
- effettuare la pulizia accurata del mobile interno, con particolare attenzione ai punti critici quali le giunzioni e gli spigoli interni.
- ricoprire con panno o altro per preservare dalla polvere

CAPITOLO 4 MANUTENZIONE PREVENTIVA

4.1 Riavvio dopo lunga inattività

Il riavvio dopo lunga inattività è un evento che richiede un intervento di manutenzione preventiva. E' necessario eseguire una accurata pulizia come descritto nel capitolo 2.

4.2 Controllo dei dispositivi di avvertimento e comando

Si consiglia di richiedere al rivenditore un contratto di assistenza o manutenzione periodica che comprenda :

- pulizia del condensatore
- verifica della carica del fluido frigorifero
- verifica del funzionamento a ciclo completo
- sicurezza elettrica



CAPITOLO 5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA E RIPARAZIONE

Tutti gli interventi di manutenzione che non sono stati descritti nei capitoli precedenti sono da considerare " Manutenzione Straordinaria ". La manutenzione straordinaria e la riparazione sono compiti riservati esclusivamente al personale specializzato ed autorizzato dal fabbricante.

Si declina ogni responsabilità per interventi condotti dall'utilizzatore, da personale non autorizzato, o per l'utilizzo di ricambi non originali.

CAPITOLO 6 DIAGNOSTICA

Nel caso si verificassero malfunzionamenti o anomalie, verificare la tabella sotto riportata prima di sollecitare l'intervento di un tecnico.

DESCRIZIONE GUASTO	POSSIBILI CAUSE	RIMEDIO
la vetrina pizza refrigerata non si accende	manca tensione elettrica	verificare spina, presa, fusibili, linea
	altro	contattare assistenza tecnica
il gruppo frigorifero non parte	raggiunta temperatura impostata	impostare nuova temperatura
	sbrinamento in corso	attendere fine ciclo / spegnere e riaccendere
	pannello comando in avaria	contattare assistenza tecnica
	altro	contattare assistenza tecnica
il gruppo frigorifero funziona continuamente ma non raggiunge la temperatura impostata	locale troppo caldo	aerare maggiormente
	condensatore sporco	pulire il condensatore
	fluido frigorifero insufficiente	contattare assistenza tecnica
	arresto ventola condensatore	contattare assistenza tecnica
	evaporatore brinato completamente	sbrinamento manuale
	altro	contattare assistenza tecnica
il gruppo frigorifero non si ferma alla temperatura impostata	pannello comando in avaria	contattare assistenza tecnica
	sonda temperatura P1 in avaria	contattare assistenza tecnica
blocco di ghiaccio sulla vasca interna	uso improprio	vedi capitolo 1.
	manca di contenitori	sbrinare e posizionare i contenitori
	centralina in funzione da troppo tempo	sbrinare

CAPITOLO 7 ISTRUZIONI PER LA RICHIESTA DI INTERVENTI

Per qualsiasi problema di carattere tecnico, e le eventuali **richieste di intervento, assistenza o ricambi**, è necessario **rivolgersi esclusivamente presso il proprio rivenditore** con il codice e la matricola indicata sull'etichetta dati tecnici attaccata all'apparecchio.

CAPITOLO 8 SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

La vetrina pizza refrigerata è stata realizzato con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.

Di seguito vengono elencate le misure adottate per la protezione contro i rischi meccanici :

- stabilità : La vetrina pizza refrigerata è stata progettata e costruita in modo che nelle condizioni di funzionamento previste, la sua stabilità sia tale da consentirne l'utilizzazione senza rischio di rovesciamento, di caduta o di spostamento intempestivo

- superfici, spigoli, angoli : gli elementi accessibili della vetrina pizza refrigerata sono privi, entro i limiti consentiti dalle loro funzioni, di angoli acuti e spigoli vivi, nonché di superfici rugose che possano causare lesioni

- elementi mobili : sono stati progettati, costruiti e disposti per evitare rischi. Talune parti sono munite di protezioni fisse in modo tale da prevenire rischi di contatto che possono provocare infortuni

Di seguito vengono elencate le misure adottate per la protezione contro altri rischi :

- **energia elettrica** : La vetrina pizza refrigerata è stata progettata, costruita ed equipaggiata in modo da prevenire i rischi elettrici, nel rispetto della normativa specifica vigente

- **rumore** : La vetrina pizza refrigerata è stata progettata e costruita in modo tale che i rischi dovuti all'emissione di rumore siano ridotti al livello minimo

8.1 dispositivi di sicurezza adottati

E' assolutamente vietato (Fig. 2) :

- rimuovere le targhette applicate in corrispondenza del bordo interno del vano-motore indicanti le caratteristiche tecniche (1) e le avvertenze per il collegamento della messa a terra (2)
 - rimuovere la targhetta, applicata sulla protezione dell'evaporatore e vicino al cablaggio elettrico all'interno del vano motore, che avverte di escludere l'alimentazione prima di intervenire sull'apparecchio (3)
 - rimuovere le targhette, applicate all'interno del vano-motore, indicanti la messa a terra (4)
 - rimuovere la targhetta, applicata sul cavo di alimentazione, indicante il tipo di alimentazione (5)
- Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità sulla sicurezza della vetrina pizza refrigerata se questo dovesse accadere.

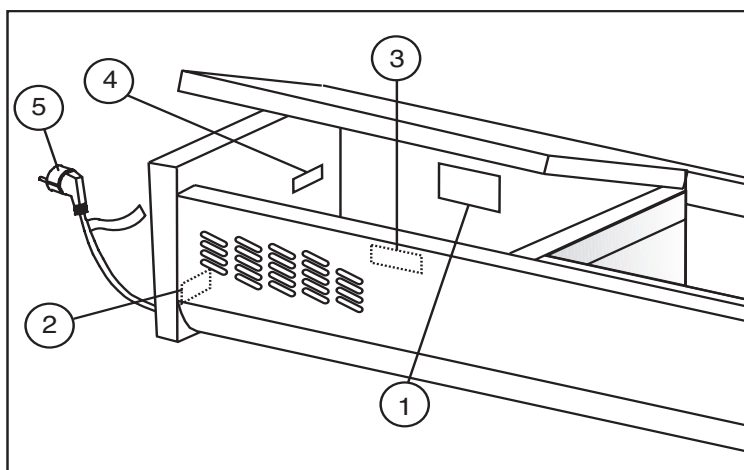


Fig.2

8.2 Indicazioni per il funzionamento ottimale

- non ostruire le prese d'aria del vano-motore
- non introdurre cibi o liquidi ancora caldi
- disporre le derrate alimentari solo negli appositi contenitori Gastronorm
- effettuare periodicamente la manutenzione ordinaria (vedi capitolo 3)

In caso di interruzione del circuito di alimentazione elettrica o di guasto si consiglia lo spostamento del materiale in luogo adatto.

CAPITOLO 9 COMANDI

Il pannello di controllo della vetrina pizza refrigerata è provvisto di 4 tasti touch ① / ② / ⑩ / ⑪ con funzioni specifiche:

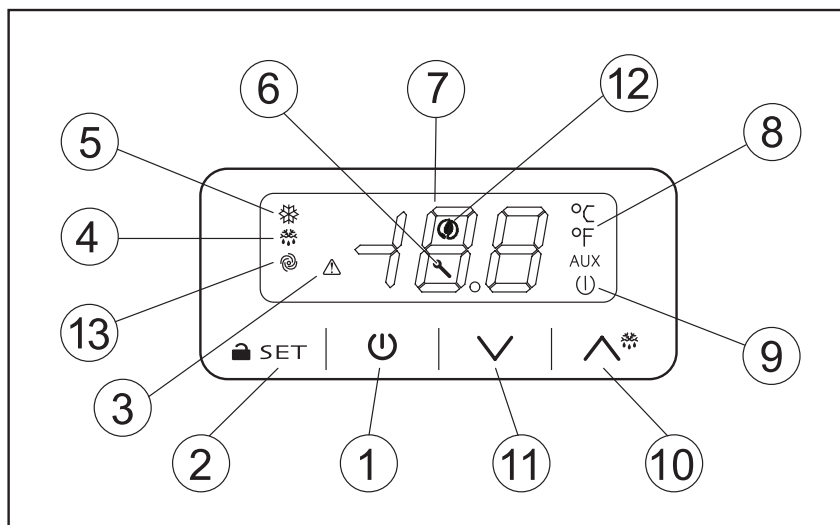


Fig.3

L'interfaccia utente è composta da:

Display (7)	Visualizza la temperatura interna e lo stato di funzionamento della vetrina pizza refrigerata
Tasto SET (2)	Accede al SET-point, conferma i parametri modificati. Se premuto per oltre 4 secondi si accede al menù riservato al personale tecnico autorizzato (service)
Tasto ON/OFF (1)	Se premuto per oltre 4 secondi accende o spegne la vetrina pizza refrigerata
Tasto UP (10)	Consente l'incremento della temperatura (più alta). Se premuto per 4 secondi attiva lo sbrinatoria manuale.
Tasto DOWN (11)	Consente il decremento della temperatura (più bassa). Se premuto per 4 secondi consente di visualizzare le ore di funzionamento del compressore, la temperatura della sonda cella e della sonda evaporatore se presente.

Trascorsi 30 secondi senza toccare alcun tasto la tastiera va automaticamente in blocco (LOC), per sbloccarla (LNL) premere qualsiasi tasto per 4 secondi

9.2 INDICAZIONI RELATIVE ALL'USO

9.2.1 Avviamento

Prima di effettuare l'avviamento della vetrina pizza refrigerata è necessario verificare il collegamento elettrico e l'allacciamento siano stati realizzati come previsto nel capitolo 13

Verificare la presenza tensione, icona (9) accesa e display spento.

Sequenza d'avviamento (fig.3).

► Premere il tasto ON/OFF (1) per 4 secondi	Il display si accenderà e visualizzerà la temperatura della vetrina pizza refrigerata
---	---

9.2.2 Modi d'arresto (fig.3)

► Premere il tasto ON/OFF (1) per 4 secondi	Il display si spegnerà mentre l'icona di presenza tensione (9) si accenderà .
---	---

9.2.3 Impostazione temperatura (fig.3)

Per impostare la temperatura desiderata procedere come segue:

► Premere qualsiasi tasto per 4 secondi per sbloccare la tastiera (LOC-LINL)	Il display visualizzerà LOC (tastiera bloccata) e successivamente LINL (tastiera sbloccata)
► Premere brevemente il tasto SET (2)	Sul display compare il valore di SetPoint temperatura impostato

Per incrementare il valore

Agire sul tasto UP (10), per confermare premere il tasto SET (2) oppure non operare su alcun tasto per 15 secondi

Per abbassare il valore

Agire sul tasto DOWN (11), per confermare premere il tasto SET (2) oppure non operare su alcun tasto per 15 secondi

9.2.4 Sbrinamento manuale

La vetrina pizza refrigerata deve essere sbrinata manualmente quando lo spessore di ghiaccio supera i 5mm, semplicemente disattivandola e rimuovendo l'acqua formatasi all'interno vasca.

NB. Al termine del ciclo di sbrinamento la vasca refrigerata dovrà essere pulita e asciugata prima di una nuova accensione

9.2.5 Blocco tastiera (fig.3)

La tastiera si blocca automaticamente quando non è in corso nessuna procedura per 30 secondi, il display visualizzerà **LOC** per un secondo. Per sbloccare la tastiera premere qualsiasi tasto per 4 secondi il display visualizzerà **UNL**

9.2.6 Allarmi e segnalazioni (fig.3)

Segnalazioni:

Icona di presenza tensione (9)	è accesa e il display spento quando la vetrina pizza refrigerata è in stand-by
Led compressore (5)	è acceso quando la vetrina pizza refrigerata è in funzione, lampeggia quando è in attesa di partire
Led sbrinamento (4)	è acceso durante uno sbrinamento della vetrina pizza refrigerata, lampeggia durante lo sgocciolamento
Led evaporatore (13)	è acceso quando è in funzione il ventilatore della vetrina pizza refrigerata, lampeggia quando è in attesa per ritardo all'attivazione
Led unità di misura temperatura (8)	indica se la lettura della temperatura avviene in gradi centigradi °C oppure in gradi Fahrenheit °F
Led manutenzione (6)	è acceso quando è richiesta una manutenzione dal service della vetrina pizza refrigerata.
Led Energy Saving (12)	funzione non attiva ne attivabile, non influisce sul funzionamento della vetrina pizza refrigerata
Led Allarme (3)	è acceso quando un allarme è in corso.

Allarmi:

AL allarme di minima temperatura	la temperatura della vetrina pizza refrigerata ha superato il minimo valore impostato di allarme
AH allarme di temperatura massima	La temperatura della vetrina pizza refrigerata ha superato il massimo valore impostato di allarme
Pr1 errore sonda cella	la sonda interna della vetrina pizza refrigerata è guasta, il compressore rimarrà in funzione con un duty cycle
Pr2 errore sonda evaporatore	la sonda evaporatore è guasta, lo sbrinamento e la ventilazione non verranno più regolati dai parametri sonda ma saranno regolati da un programma di sicurezza (sbrinamento per tempo massimo e ventilazione attiva con compressore in funzione).

Durante un' allarme il display visualizzerà alternativamente l'allarme attivo e la temperatura della vetrina pizza refrigerata fino a che l'allarme non sarà rientrato.

CAPITOLO 10 LIVELLO DI RUMOROSITA'

La vetrina pizza è stata progettata e costruita in modo tale che i rischi dovuti all'emissione di rumore siano ridotti al livello minimo (vedi schede tecniche).

CAPITOLO 11 MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI

Si informano i nostri clienti che questo prodotto impiega gas refrigerante HC (idrocarburi) classificati quali A3, ovvero infiammabili. Tali apparecchi con gas refrigeranti infiammabili sono identificati con la seguente etichetta riportata sull'apparecchio:



R290

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA E ATTENZIONI: Il gas è presente nell'apparecchio secondo una quantità minima prescritta dalle norme sui gas infiammabili, ma comporta necessariamente maggiori precauzioni nella gestione dell'apparecchio soprattutto in caso di interventi sull'impianto frigorifero:

- Il circuito del refrigerante non deve essere danneggiato per evitare perdite in ambiente in quanto il contatto con l'aria del gas stesso comporta il rischio di incendio in presenza di un innesco adeguato quale fiamma libera o scintille provocate da apparecchiature elettriche. Qualora sia necessaria la sostituzione delle componenti richiedere solo componenti originali e omologati per l'uso specifico.
- In caso di intervento dovuto a guasti o malfunzionamento rivolgersi esclusivamente a personale qualificato che provvederà ad eseguirlo secondo le norme di sicurezza previste per questo tipo di gas. Le attrezzature richieste per gli interventi devono seguire le stesse prescrizioni richieste per la componentistica dell'impianto evitando quindi apparecchi elettrici e fiamme in presenza dei gas infiammabili.
- Per interventi specifici di vuoto e carica dell'impianto si dovrà procedere con attrezzatura idonea alla tipologia del gas evitando la presenza degli infiammabili in ambiente ed in particolare il contatto con fiamme o scintille.



Il simbolo  indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico.

Per prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, accertarsi che questo prodotto venga correttamente smaltito e riciclato. Per maggiori informazioni relative allo smaltimento ed al riciclaggio di questo prodotto, contattate il vostro Distributore, il Servizio post vendita oppure il Servizio trattamento dei rifiuti.



CAPITOLO 12 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE



Il trasporto e la movimentazione della vetrina pizza refrigerata devono esclusivamente avvenire mantenendo la posizione orizzontale, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.

Il fabbricante si esime da qualsiasi responsabilità per inconvenienti dovuti al trasporto effettuato in condizioni diverse da quelle specificate in precedenza. Gli accessori a corredo della vetrina pizza refrigerata (vaschette, coperchi, traversini) sono confezionati a parte e posizionati all'interno del mobile.



La movimentazione della vetrina pizza refrigerata deve essere effettuata utilizzando un carrello sollevatore o transpallets ed il punto di presa consigliato è sempre la parte frontale

Per quanto riguarda lo smaltimento dell'imballo è necessario fare riferimento alle normative vigenti nel vostro paese.

12.1 Operazioni di posizionamento

Poiché l'errato posizionamento della vetrina pizza refrigerata può recare danno alla stessa, pregiudicarne il buon funzionamento e dar luogo a rischi per il personale, l'installatore deve rispettare le seguenti norme generali :

- posizionare la vetrina pizza refrigerata mantenendo una distanza minima di cm 10 dal lato posteriore a qualsiasi parete
- l'ambiente deve essere sufficientemente aerato
- posizionare la vetrina pizza refrigerata lontano da fonti di calore
- evitare l'esposizione solare diretta
- rimuovere l'imballo di polietilene, cartone o legno



utilizzare guanti di protezione nel maneggiare l'eventuale l'imballo in legno.

La presenza di schegge potrebbe causare danni alle mani

- rimuovere la pellicola in P.V.C. applicata come protezione alle superfici esterne della vetrina pizza refrigerata



Il polietilene è pericoloso per i bambini

- posizionare la vetrina pizza refrigerata utilizzando una livella con eventuale regolazione dei piedini del basamento metallico
- rimuovere eventuali accessori a corredo esterni

Nel caso di installazione su Tavoli refrigerati Pizzeria di nostra produzione, fissare le squadrette al fondo esterno della vetrina pizza refrigerata, quindi appoggiarla sul bordo del piano in marmo e bloccarla con le apposite viti nei fori predisposti (Fig.4)

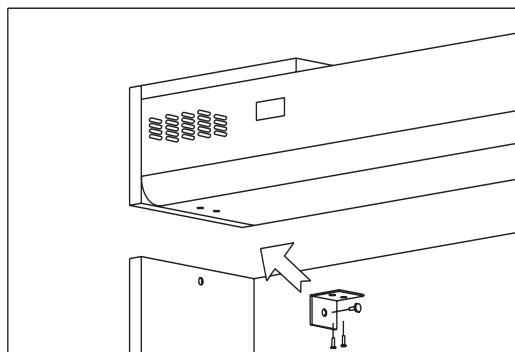


Fig.4

- eseguire il montaggio dei componenti in vetro fissandoli nelle sedi predisposte e unendoli tra loro utilizzando gli appositi fermacristalli (Fig. 5 / Fig. 6)

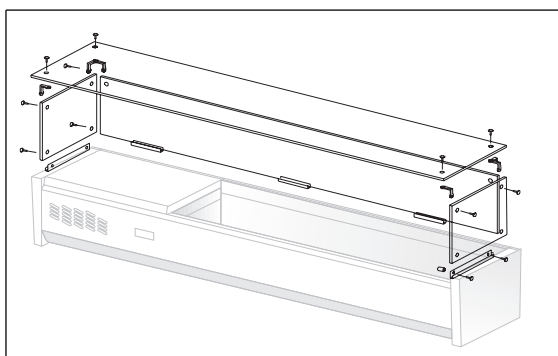


Fig.5

- posizionare i traversini di supporto vaschette Gastronorm (Fig. 6)
- disporre le vaschette Gastronorm (Fig. 6)

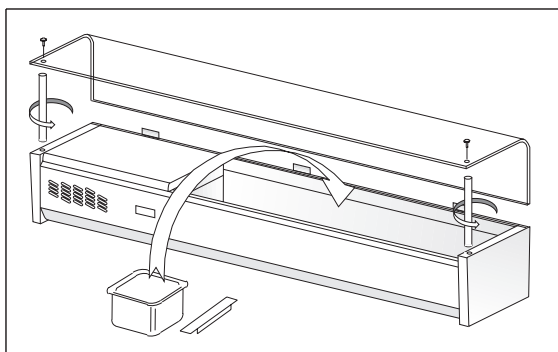


Fig.6

CAPITOLO 13 CABLAGGIO E ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'impianto e l'allacciamento elettrico devono essere eseguiti da personale qualificato. Prima dell'installazione effettuare la misura dell'impedenza di rete; il valore di impedenza per il collegamento alla rete non deve superare 0,075 ohm.

Ai fini della sicurezza è necessario attenersi alle seguenti indicazioni:

- verificare che il dimensionamento dell'impianto elettrico sia adeguato alla potenza assorbita dalla vetrina pizza refrigerata e preveda un interruttore differenziale (salvavita)
- in caso di incompatibilità tra la presa e la spina della vetrina pizza refrigerata, sostituire la presa con altra di tipo adatto purché a norma
- non interporre adattatori e/o riduzioni (Fig. 8)

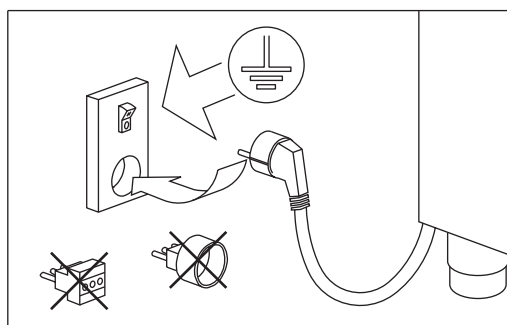


Fig.8



Il cavo di alimentazione ha il collegamento di tipo “Y “ e la sua sostituzione può essere effettuata solo dal fabbricante o assistenza tecnica autorizzata



E' indispensabile collegare correttamente la vetrina pizza refrigerata ad un efficace impianto di messa a terra eseguito come previsto dalle vigenti disposizioni di legge.

CAPITOLO 14 OPERAZIONI DI MESSA A PUNTO

E' importante, per prevenire errori ed incidenti, eseguire una serie di controlli prima di avviare la vetrina pizza refrigerata allo scopo di individuare eventuali danni subiti nelle operazioni di trasporto, movimentazione e allacciamento.

Controlli da effettuare:

- verificare l'integrità del cavo di alimentazione (non deve aver subito abrasioni o tagli)
- verificare l'integrità dei componenti di vetro e in particolare che non vi siano scheggiature che possano provocare rischi di taglio
- verificare l'integrità degli organi interni ed esterni (tubazioni, elementi radianti, ventilatori, componenti elettrici ecc.) ed il loro fissaggio

CAPITOLO 15 REINSTALLAZIONE

E' necessario rispettare la seguente procedura :

- scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente
- la movimentazione va effettuata come descritto nel capitolo 12
- per il nuovo piazzamento e allacciamento si rinvia ai par. 12.1

Thank you for choosing this product.

Please read the warnings contained in this manual carefully, as they provide important information regarding safe operation and maintenance.
Make sure to keep this manual for any future reference by the various operators.

In some parts of the manual, the  symbol appears, indicating an important warning that must be observed for safety purposes.

CHAPTER 1 BOUNDARY CHARACTERISTICS OF OPERATION

The refrigerated pizza display unit has been designed and built to operate in optimal conditions at temperatures from +10°C to +38°C, with adequate air circulation. In places with characteristics that are different from the requirements, the stated performance cannot be guaranteed.
The supply voltage must be 230V +/- 10% 50Hz as standard, or as indicated on the EC label.

The refrigerated pizza display unit may only be used within the temperature limits specified by the manufacturer; to identify the correct operating range, read the letters after the last digit of the model shown on the EC label and compare it with the table below:

Serie	Temperature
Pizza Green display unit	+2° +10°C

The refrigerated pizza display unit complies with the European directives as described in detail in the Annex “**EC Declaration of Conformity**”

The technical specifications of the pizza refrigerated showcase are listed on the CE label on the motor compartment cover.

Manufacturing Company		
	Modello Model	
Code article	Cod.Art Code	
Operating voltage	Tensione Tension	CL.
Power consumption	Assorbimento Absorption	A Kw
Type of coolant	Gas Gaz	Kg
Degree of protection	IP20, CLASS 1	

 **ATTENTION:** any request for intervention, technical support and spare part must refer to the **SERIAL NUMBER** on the CE label, on the manual cover or on the compressor motor. The producer declines any responsibility for any improper or not reasonably foreseen usage of the pizza refrigerated showcase and for any operation carried out by neglecting the indications listed on the manual.

- Do not use or place electrical devices inside the refrigerated compartments if they are not of the type recommended by the manufacturer
- Do not touch the refrigerated pizza display unit with damp or wet hands or feet
- Do not use the refrigerated pizza display unit barefoot
- Do not insert screwdrivers or other objects between the guards or moving parts
- Do not pull the power cord to unplug the refrigerated pizza display unit from the electricity network
- The refrigerated pizza display unit is not intended to be used by persons (including children) with physical or mental problems, or lack of experience and knowledge, unless they are controlled or instructed in using the unit by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before carrying out any cleaning or maintenance, disconnect the refrigerated pizza display unit from the mains power supply by turning off the main switch and pulling the plug
- In the event of failure and/or malfunction of the refrigerated pizza display unit, turn it off and to refrain from any attempt to repair or intervene directly. It is necessary to exclusively contact a qualified technician.

The refrigerated pizza display unit is composed of a modular monocoque made of stainless steel 18/10 isolated with polyurethane foam of density 42 kg/mc.

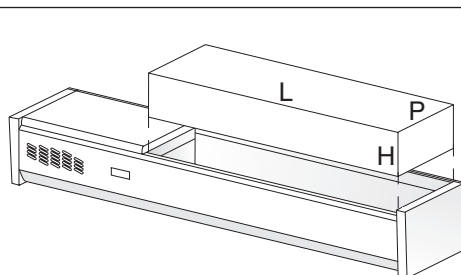
A condensing unit is provided, located inside the engine compartment, that makes it autonomous, with a glass structure for the sole purpose of protection.

The Refrigerated part can receive combinations of Gastronorm containers.

In the design and construction, all measures have been adopted to ensure a refrigerated pizza display unit that complies with safety and hygiene requirements, such as: rounded interior corners, deep drawing, no rough surfaces, fixed guards on moving or dangerous parts.

The products must be stored in the containers in observance of the load limits given in the table, in order to ensure closure of the refrigerated tank

Load limit expressed in mm. L x H x P			
VTR 1	1015x150x245	VTR 6	1015x150x300
VTR 2	1355x150x245	VTR 7	1355x150x300
VTR 3	1545x150x245	VTR 8	1545x150x300
VTR 4	1885x150x245	VTR 9	1885x150x300
VTR 5	2075x150x245	VTR 10	2075x150x300



The installation must be performed exclusively by a qualified technician

1.1 It is prohibited to remove the guards and safety devices

It is absolutely forbidden to remove safety guards.

The manufacturer disclaims any liability for accidents due to failure to comply with this obligation.

1.2 Information on emergency operations in the event of fire

- disconnect the refrigerated pizza display unit from the electrical outlet or cut off the main power supply
- do not use water jets
- use dry chemical or CO2 extinguishers

CHAPTER 2 CLEANING THE REFRIGERATED PIZZA DISPLAY UNIT

Since the refrigerated pizza display unit will be used to store food, cleaning is necessary for hygiene and health protection purposes. The cleaning of the refrigerated pizza display unit has already been carried out at the factory. It is suggested, however, to carry out an additional cleaning of the internal parts before use, making sure that the power cord is unplugged.

2.1 Cleaning the interior and exterior refrigerated pizza display unit

For this purpose the following are indicated

- the cleaning products: water and mild, non-abrasive detergents. **DO NOT USE SOLVENTS AND THINNERS**
- methods for cleaning: wash the interior and exterior parts with warm water and mild soap or with a cloth or sponge with suitable products
- disinfection: avoid substances that can alter the organoleptic characteristics of the food
- rinsing: cloth or sponge soaked in warm water. **DO NOT USE WATER JETS**
- frequency: weekly is recommended, the user can set different frequencies depending on the type of food being stored.

2.2 Cleaning the condenser

The efficiency of the refrigerated pizza display unit is compromised by the clogging of the condenser, therefore it is necessary to clean it on a monthly basis. Before carrying out this operation, switch off the refrigerated pizza display unit, unplug the power cord and proceed as follows:

Lift the cover on the control panel, with the aid of a jet of air or dry brush, eliminate, in a vertical movement (Fig. 1), the dust and lint deposited on the fins. In the unit of greasy deposits, we recommend using a brush moistened with special cleaning agents. When the operation is finished restart the refrigerated pizza display unit. Evaporators installed above the appliances are cartaphoresis-treated to reduce corrosion problems.

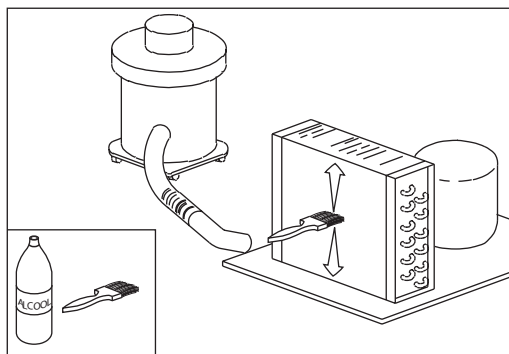


Fig.1



During this operation, use the following personal protective equipment: goggles, respiratory protection mask, chemically resistant gloves (gasoline-alcohol).

CHAPTER 3 PERIODIC CHECKS TO BE CARRIED OUT

The following are the points or units of the refrigerated pizza display unit that require periodic checks:

- **integrity of the power cord**
- **the tightening of the fixing screws on the work surface and the anchoring of the glasses**

3.1 PRECAUTIONS IN CASE OF LONG PERIODS OF INACTIVITY

A long period of inactivity is defined as a stoppage of more than 15 days.

It is necessary to proceed as follows:

- switch off the refrigerated pizza display unit and disconnect it from the power supply
- thoroughly clean the interior refrigerated pizza display unit, paying special attention to the critical points such as the joints and internal edges.
- cover with a cloth or something else to preserve against dust

CHAPTER 4 PREVENTIVE MAINTENANCE**4.1 Restarting after a long period of inactivity**

Restarting after long inactivity is an event that requires preventive maintenance.

It is necessary to perform a thorough cleaning as described in chapter 2.

4.2 Control of the warning and control devices

We recommend that you contact your dealer for a service or maintenance contract that includes:

- cleaning of the condenser
- verification of the coolant load
- verification of the full cycle operation
- electrical safety

**CHAPTER 5 EXTRAORDINARY MAINTENANCE AND REPAIR**

All maintenance activities that have not been described in previous chapters are considered "Extraordinary Maintenance." Extraordinary maintenance and repair are tasks reserved exclusively to the specialist personnel authorized by the manufacturer.

No liability is accepted for actions carried out by the user, by unauthorized personnel, or with the use of non-original replacement parts.

CHAPTER 6 TROUBLESHOOTING

In case of any malfunction or anomaly, check the chart here below before asking for technical assistance.

TROUBLE DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	HOW TO REPAIR IT
the refrigerated pizza display unit does not turn on	no power supply	check the plug, socket, fuses, line
	other	contact technical support
the refrigeration unit does not start	the set temperature has been reached	set new temperature
	defrosting in progress	wait until the end of cycle / turn power off and on again
	control panel failed	contact technical support
	other	contact technical support
the refrigeration unit runs continuously but does not reach the set temperature	location is too hot	aerate more
	condenser is dirty	clean the condenser
	insufficient coolant	contact technical support
	stop the condenser fan	contact technical support
	evaporator completely frosted	manual defrosting
	other	contact technical support
the refrigeration unit does not stop at the set temperature	command panel failed	contact technical support
	P1 temperature sensor failed	contact technical support
block of ice in the internal tank	misuse	see chapter 1.
	lack of containers	defrost and place containers
	unit in operation for too long	defrost

CHAPTER 7 INSTRUCTIONS FOR REQUESTING ASSISTANCE

For any technical problem and for intervention, assistance and spare-part requests it is necessary to exclusively revert to one's dealer, providing the code and the serial number indicated on the specification label attached to the appliance.

CHAPTER 8 SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION

The refrigerated pizza display unit has been built with suitable measures to ensure the safety and health of the user.

The following are the measures taken to protect against mechanical risks:

- **stability:** the refrigerated pizza display unit was designed and built in such a way that under the intended operating conditions, its stability is suitable for use without risk of overturning, falling or unexpected movement

- **surfaces, edges, corners:** the accessible parts of the refrigerated pizza display unit are, within the limits allowed by their functions, free of sharp angles and sharp edges, as well as rough surfaces likely to cause injury

- **moving parts:** were designed, constructed and arranged to avoid risks. Certain parts are equipped with fixed guards so as to prevent risks of contact which may result in injury

The following are the measures taken to protect against other risks:

- **electricity:** The refrigerated pizza display unit has been designed, built and equipped so as to prevent risks from electricity, in accordance with the specific legislation in force
- **noise:** The refrigerated pizza display unit has been designed and built in such a way that risks resulting from the emission of airborne noise are reduced to the minimum level

8.1 safety devices adopted

It is absolutely forbidden (Fig. 2) :

- remove the labels applied at the inner edge of the engine compartment, showing the technical specifications (1) and the instructions for grounding (2)
- remove the label applied on the evaporator guard and near the electrical wiring inside the engine compartment, which warns the user to turn off the power supply before working on the unit (3)
- to remove the labels applied inside the engine compartment, indicating grounding (4)
- to remove the label applied on the power cord, indicating the type of power supply (5)

The manufacturer declines any responsibility for the safety of the refrigerated pizza display unit if this were to happen.

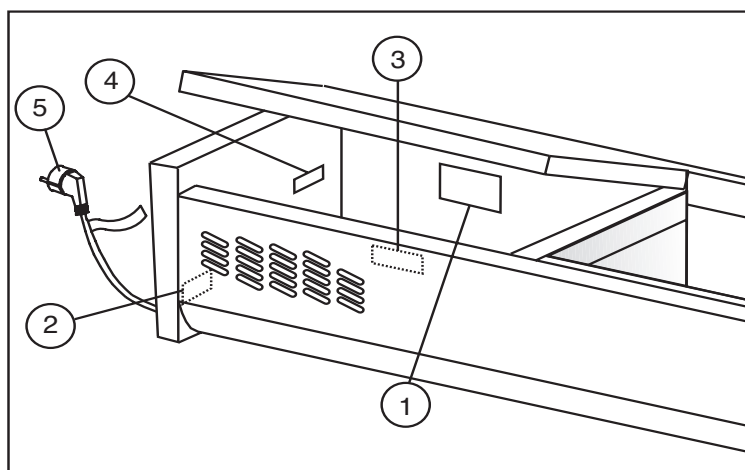


Fig.2

8.2 Indications for optimal operation

- do not block the air vents of the engine compartment
- do not insert foods or liquids that are still hot
- put foodstuffs only in special Gastronorm containers
- perform periodic maintenance (see chapter 3)

In unit of interruption or failure of the power supply circuit it is recommended to move the material to a suitable place.

CHAPTER 9 CONTROLS

The control panel of the pizza refrigerated showcase is provided with 4 touch keys ① / ② / ⑩ / ⑪ with specific functions:

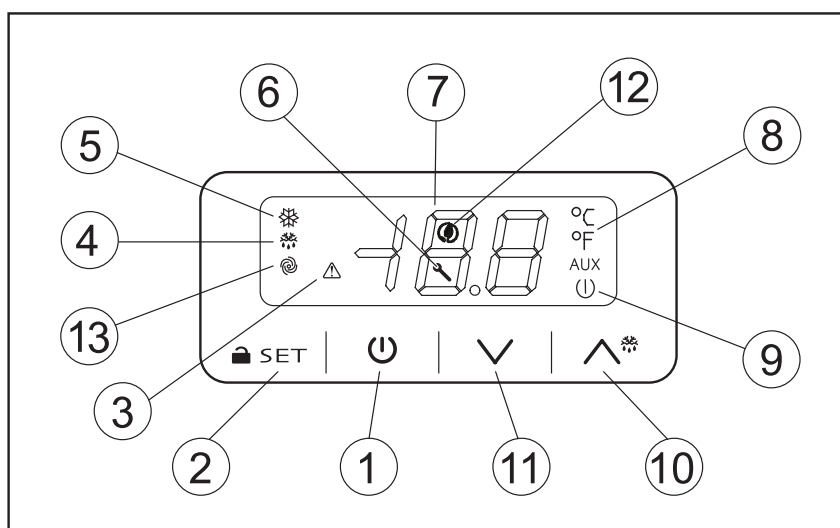


Fig.3

The user interface is composed of:

Display (7)	Displays internal temperature and operation status of the pizza refrigerated showcase.
SET Key (2)	Allows access to SET-point and confirms adjusted parameters. Push for more than 4 seconds to access service menu for qualified technical personnel
ON/OFF Key (1)	Push for more than 4 seconds to turn on and off the pizza refrigerated showcase
UP Key (10)	Allows increasing the temperature (higher). Push for 4 seconds to activate manual defrosting.
DOWN Key (11)	Allows decreasing the temperature (lower). Push for 4 second to visualize compressor operation hours, chamber probe temperature and evaporator probe temperature, if present.

After 30 seconds without touching any key, the keyboard automatically locks (LOCK); push any key for 4 seconds to unlock it (UNL)

9.2 INSTRUCTIONS FOR USE

9.2.1 Startup

Before starting up the refrigerated pizza display unit, make sure that the electrical connections have been carried out as indicated in chapter 13.

Check the presence of current, icon (9) on and display off.

Startup sequence (fig.3).

► Push the ON/OFF key (1) for 4 seconds	The display will turn on and show the refrigerated pizza display unit temperature
---	---

9.2.2 Shutdown methods (fig.3)

► Push the ON/OFF key (1) for 4 seconds	The display will turn off and the current presence icon (9) will turn on.
---	---

9.2.3 Temperature setting (fig.3)

Proceed as follows to set the desired temperature:

► Push any key for 4 seconds to unlock the keyboard (LOC-UNL)	LOC (locked keyboard), then UNL (unlocked keyboard) will be displayed.
► Quickly push the SET key (2)	The set temperature Setpoint value will be displayed.

To increase the value

Use the UP (10) key; push the SET (2) key or do not operate on any key for 15 seconds to confirm
--

To decrease the value

Use the DOWN (11) key; push the SET (2) key or do not operate on any key for 15 seconds to confirm
--

9.2.4 Manual defrost (Fig. 3)

The refrigerated pizza display unit must be defrosted manually when the thickness of ice exceeds 5mm, simply by deactivating it and removing the water formed within the tray.

NB. At the end of the defrost cycle the refrigerated tray must be cleaned and dried before switching on again

9.2.5 Keyboard lock (fig.3)

They keyboard locks automatically after 30 seconds without operating on it; LOC will be displayed for one second. Push any key for 4 seconds to unlock the keyboard; LNIL will be displayed.

9.2.6 Alarms and signals (fig.3)

Signals:

Current presence Icon (9)	is on and the display is off when the pizza refrigerated showcase is in stand-by mode
Compressor led (5)	is on when the pizza refrigerated showcase is working; it flashes when the showcase is waiting to start
Defrost led (4)	is on during defrosting; it flashes during dripping
Evaporator led (13)	is on when the pizza refrigerated showcase fan is working; it flashes when it is waiting due to activation delay
Temperature unit of measurement led (8)	indicates if temperature reading is in Centigrades °C or Fahrenheit °F degrees
Service led (6)	is on when maintenance by service is required
Led Energy Saving (12)	This function is inactive and cannot be activated; it does not affect the operation of the pizza refrigerated showcase
Led Alarm (3)	is on when an alarm is taking place

Alarms:

AL minimum temperature alarm	temperature has exceeded the minimum set value
AH maximum temperature alarm	temperature has exceeded the maximum set value
Pr1 chamber probe error	the internal probe is damaged; the compressor will continue workig with a duty cycle
Pr2 evaporator probe error	The evaporator probe is damaged. Defrost and ventilation will not be adjusted by probe parameters but by a safety program (defrost by maximum time and active ventilation with working compressor).

During an alarm, the display will alternatively visualize the active alarm and the temperature of the pizza refrigerated showcase until the alarm will pass

CHAPTER 10 NOISE LEVEL

The refrigerated pizza is designed and constructed so that risks resulting from the emission of airborne noise are reduced to the minimum level (see technical information).

CHAPTER 11 MATERIALS AND FLUID USED

We hereby inform our clients that this product employs an HC (Hydrocarbon) refrigerating gas classified as A3, i.e. flammable.

Devices with flammable refrigerating gases are identified with the following label on the device:



R290

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND CAUTIONS: Although the gas quantity contained in the device complies with the norms on the subject, more precautions in the management of the device are requested, most of all when works on the refrigerating system have to be carried out:

- The refrigerating circuit must not be damaged to avoid leaks, because the contact between air and gas entails the risk of fires in case of presence of a suitable primer, such as open flame or sparks coming from electrical appliances. If any replacement of components is necessary, demand only original and homologated parts for specific use.
- In case of technical works due to malfunctions, please only contact qualified personnel who can carry them out according to the compulsory safety norms for this kind of gas. The tools used for working on the device must comply to the same rules concerning the refrigerating system components: no electrical appliances nor flames must be used in the presence of flammable gases.
- Specific works regarding vacuum and system charge will have to be carried out with the suitable tools for the type of gas, avoiding the presence of flammables and the contact with flames or sparks.



The symbol  indicates that this product must not be treated as household waste.

To prevent potential negative consequences for the environment and human health, make sure that this product is properly disposed of and recycled. For more information regarding the disposal and recycling of this product, please contact your Distributor, after sale Service, or waste treatment Service.



CHAPTER 12 TRANSPORT AND HANDLING



The transport and handling of the refrigerated pizza display unit must only be done while maintaining the horizontal position, observing the markings on the packaging.

The manufacturer disclaims any liability for problems resulting from transport performed under conditions other than those specified above.

The accessories of the refrigerated pizza display unit (trays, covers, crossbars) are packaged separately and placed inside the unit.



The movement of the refrigerated pizza display unit shall be performed using a fork lift or pallet trucks and the recommended pick-up point and always from the front part

Regarding the disposal of the packaging it is necessary to refer to current regulations in your country.

12.1 Positioning operations

Since the incorrect positioning of the refrigerated pizza display unit can cause damage to the same, jeopardizing its proper functioning and cause risks to the personnel, the installer must comply with the following general rules:

- position the refrigerated pizza display unit keeping a minimum distance of 10 cm from the rear to any wall
- the environment must be sufficiently ventilated
- position the refrigerated pizza display unit away from heat sources
- avoid exposure to direct sunlight
- remove the polyethylene, cardboard or wood packaging



use protective gloves when handling the eventual wooden packaging.

The presence of splinters may cause damage to your hands

- remove the PVC film applied as a protection to the outer surfaces of the refrigerated pizza display unit



Polyethylene is dangerous for children

- position the refrigerated pizza display unit using a level with possible adjustment of the feet of the metal base
- remove any accessories with external connections

In the unit of installation on refrigerated Pizzeria Tables produced by us, fix the brackets at the outside end of the refrigerated pizza display unit, then support it on the edge of the marble surface and lock it using the special screws in the holes indicated (Fig.4)

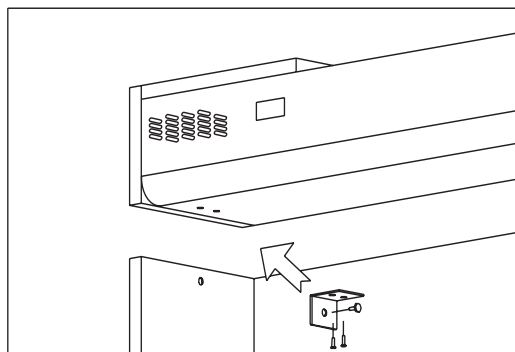


Fig.4

- perform the assembly of the glass components by fixing them in their seats and joining them together using the special glass blocking screws (Fig. 5 / Fig. 6)

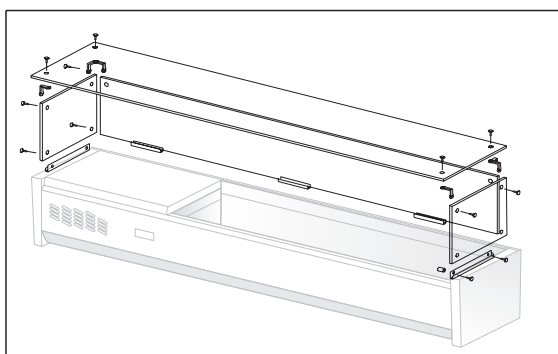


Fig.5

- position the Gastronorm trays support crossbars (Fig. 6)
- provide the Gastronorm trays (Fig. 6)

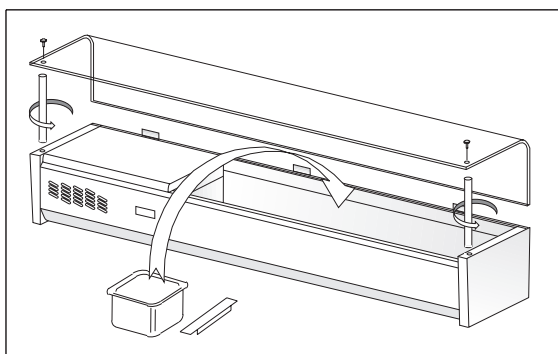


Fig.6

CHAPTER 13 ELECTRICAL WIRING AND CONNECTIONS

The electrical system and connection must be carried out by qualified personnel. Before installation, measure the impedance of the network, the impedance value for the connection to the network must not exceed 0.075 ohm.

For safety reasons you must follow these guidelines:

- verify that the sizing of the electrical system is suitable for the power consumption of the refrigerated pizza display unit and that it provides for a differential switch (circuit breaker)
- in case of incompatibility between the outlet and the plug of the refrigerated pizza display unit, replace the outlet with another of a suitable type provided that it is in accordance with regulations
- do not insert adapters and/or reductions (Fig. 8)

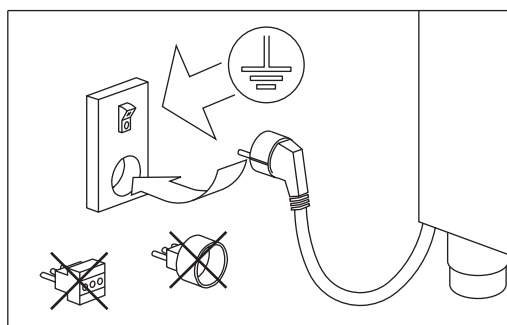


Fig.8



The power cord has the connection type “Y” and it can be replaced exclusively by the manufacturer or authorized technical service



It is essential to correctly connect the refrigerated pizza display unit to an efficient earthing system carried out as specified by the applicable provisions of law.

CHAPTER 14 INSTALLATION OPERATIONS

It is important, in order to prevent errors and accidents, to perform a series of checks before starting up the refrigerated pizza display unit in order to identify any damage incurred during transport, handling and connection.

Checks to be performed:

- check the integrity of the power cord (it must not have suffered abrasions or cuts)
- check the integrity of the glass components and in particular that there are no splinters that may cause risk of cutting
- check the integrity of the internal and external parts (pipes, heating elements, fans, electrical components, etc.) and their fixing

CHAPTER 15 REINSTALLATION

It is necessary to comply with the following procedure:

- disconnect the power cord from the power outlet
- the handling should be carried out as described in chapter 12
- for a new placement and connection, please refer to par. 12.1





ATTENZIONE!

ISTRUZIONI RISERVATE A PERSONALE TECNICO AUTORIZZATO

Si avvisano gli utenti che qualsiasi intervento eseguito da personale non tecnico o non autorizzato produrrà la decadenza delle condizioni di garanzia.

WARNING!

INSTRUCTIONS STRICTLY RESERVED TO AUTHORIZED TECHNICAL PERSONNEL

Every intervention executed by a non authorized technical personnel implies a warranty decay.

VISUALIZZAZIONE E MODIFICA PARAMETRI	
Premere qualsiasi tasto per 4 secondi per sbloccare la tastiera	Sul display comparirà <i>UnL</i> (sbloccata)
Premere il tasto SET (2) per 4 secondi	Sul display comparirà <i>PR</i>
Premere il tasto SET (2)	Sul display comparirà <i>□</i>
Premere il tasto DOWN (11) e impostare la password -19	<i>-19</i>
Premere il tasto SET (2)	<i>5P</i> (label primo parametro)
Per scorrere i parametri premere il tasto UP (10)	Parametro richiesto
Premere il tasto SET (2) per visualizzare il valore	Sul display comparirà il valore
Per modificarlo premere il tasto UP (10) o DOWN (11)	Valore modificato
Premere SET (2) per confermare il nuovo valore	Label parametro modificato
Per uscire premere il tasto ON/OFF oppure non operare su nessun tasto per 60 secondi.	

VISUALIZZAZIONE E RESET DELLE ORE DI FUNZIONAMENTO COMPRESSORE DALLA PRIMA ACCENSIONE CH	
Visualizzazione ore di funzionamento	
Premere qualsiasi tasto per 4 secondi per sbloccare la tastiera	Sul display comparirà <i>UnL</i> (sbloccata)
Premere il tasto DOWN (11) per 4 secondi	Sul display comparirà <i>RCH</i>
Premere il tasto DOWN (11) e visualizzare CH	Sul display comparirà <i>CH</i>
Premere il tasto SET (2) per visualizzare le ore di funzionamento	Ore di funzionamento
Per uscire premere il tasto ON/OFF oppure non operare su nessun tasto per 60 secondi.	

Reset ore di funzionamento e manutenzione	
Premere qualsiasi tasto per 4 secondi per sbloccare la tastiera	Sul display comparirà <i>UnL</i> (sbloccata)
Premere il tasto DOWN (11) per 4 secondi	Sul display comparirà <i>RCH</i>
Premere il tasto SET (2)	Sul display comparirà <i>□</i>
Premere il tasto UP (10) per impostare il valore di reset 149	<i>149</i>
Premere il tasto SET (2) per confermare il reset	Sul display comparirà ---
Per uscire premere il tasto ON/OFF oppure non operare su nessun tasto per 60 secondi.	

Visualizzazione temperatura sonde di temperatura	
Premere qualsiasi tasto per 4 secondi per sbloccare la tastiera	Sul display comparirà <i>UnL</i> (sbloccata)
Premere il tasto DOWN (11) per 4 secondi	Sul display comparirà <i>RCH</i>
Premere il tasto UP (10) o DOWN (11) e visualizzare: Pb1 temperatura cella o Pb2 temperatura evaporatore	Label <i>PBI</i> o <i>PB2</i>
Premere il tasto SET (2) per visualizzare la temperatura	Temperatura
Per uscire premere il tasto ON/OFF oppure non operare su nessun tasto per 60 secondi.	

PARAMETER VISUALIZATION AND ADJUSTMENT

Push any key for 4 seconds to unlock the keyboard	UnL (unlocked) will be displayed
Push the SET key for 4 seconds	PA
Push the SET key	0
Push the DOWN key and set password -19	-19
Push the SET key	SP (first parameter label)
Push the UP key to scroll the parameters	Requested parameter
Push the SET key to display the value	Value
Push the UP or DOWN keys to adjust it	Adjusted value
Push the SET key to confirm the new value	Adjusted parameter label
Push the SET key for 4 seconds or do not operate on any key for 60 seconds to exit the programming mode	

CH VISUALIZATION AND RESET OF THE COMPRESSOR WORKING HOURS FROM THE FIRST STARTING

Working hours visualization

Push any key for 4 seconds to unlock the keyboard	UnL (unlocked) will be displayed
Push the DOWN key for 4 seconds	rCH
Push the DOWN key and visualize CH	CH label
Push the SET key to visualize the working hours	Working hours
Push the ON/OFF key or do not operate on any key for 60 seconds to exit the programming mode	

Reset of working hours and maintenance

Push any key for 4 seconds to unlock the keyboard	UnL (unlocked) will be displayed
Push the DOWN key for 4 seconds	rCH
Push the SET key	0
Push the UP key to set the reset value 149	149
Push the SET key to confirm reset	---
Push the ON/OFF key or do not operate on any key for 60 seconds to exit the programming mode	

Visualization probe temperatures

Push any key for 4 seconds to unlock the keyboard	UnL (unlocked) will be displayed
Push the DOWN key for 4 seconds	rCH
Push the UP or DOWN keys and visualize Pb1 chamber temperature or Pb2 evaporator temperature	Pb1 or Pb2 label
Push the SET key to visualize the temperature	Temperature
Push the ON/OFF key or do not operate on any key for 60 seconds to exit the programming mode	



Tabella Parametri VETRINA PIZZA

NB: sono modificabili dal servizio tecnico solamente i parametri evidenziati, gli altri solo dopo consultazione/autorizzazione del nostro servizio tecnico.

PAR	DESCRIZIONE	RANGE	VTR
SP	Temperatura di set point	r1;r2 °C	+2
	INGRESSI DI MISURA		
CA1	Offset sonda cella	-25; 25 °C	0
CA2	Offset sonda evaporatore	-25; 25 °C	0
P0	Tipo sonda ptc/ntc	0;1	1
P1	Punto decimale	0; 1	1
P2	Unità di misura temperatura °C/F	0; 1	0
P4	Funzione secondo ingresso analogico	0; 1; 2;3	0
P5	Sonda visualizzata sul display	0; 1; 2	0
P8	Rit. visualizzazione variazione di temperatura	0; 250 d"	5
	REGOLATORE PRINCIPALE		
r0	Differenziale setpoint	0,1; 15 °C	2
r1	Minimo setpoint di lavoro	-99; r2 °C	0
r2	Massimo setpoint di lavoro	r1; 99 °C	10
r4	Incremento Temperatura in energy saving	0; 99 °C	0
r5	Funzionamento per il freddo/caldo	0; 1	0
r12	Tipo differenziale del setpoint asim/simetrico	0;1	0
	PROTEZIONE DEL COMPRESSORE		
C0	Ritardo compressore all'accensione	0; 240 '	0
C2	Ritardo compressore off-on	0; 240 '	5
C3	Durata minima on compressore	0; 240 "	0
C4	Tempo off sonda guasta	0; 240 '	10
C5	Tempo on sonda guasta	0; 240 '	10
C6	Temperatura allarme sonda condensatore	0; 199 °C	80
C7	Temperatura sonda cond per blocco compressore	0; 199 °C	90
C8	Ritardo allarme compr bloccato	0; 15 '	1
C10	Ore compressore on per richiesta manutenzione	0;9999	0
	REGOLAZIONI SBRINAMENTO		
d0	Intervallo di sbrinamento	0; 99 h	0
d1	Tipo di sbrinamento	0;1;2	0
d2	Temperatura fine sbrinamento	-99; 99 °C	8
d3	Durata max sbrinamento	0; 99 '	0
d4	Sbrinamento all'accensione	0; 1	0
d5	Ritardo sbrinamento all'accensione	0; 99 '	0
d6	Temperatura visualizzata in sbrinamento	0; 1	1
d7	Durata sgocciolamento	0; 15 '	2
d8	Tipo intervallo sbrinamento	0 ;1 ;2 ;3 ;4	0
d9	Temperatura evap max per conteggio intervallo sbrin	-99; 99 °C	0
d11	Allarme per durata tempo max sbrinamento	0; 1	0
d15	Durata minima on compr per on sbrinamento a gas caldo	0; 99 '	0
d18	Intervallo sbrinamento adattativo	0; 99 '	40'
d19	Temperatura evaporat per on sbrinam adattativo	0; 40°C	3
d20	Durata accensione compr per attivazione sbrinamento	0; 500'	180'
d22	Temp evap min per conteggio attivaz sbrinamento adattativo	0; 19 °C	2
	ALLARMI DI TEMPERATURA		
A1	Allarme temperatura minima AL	-99; 99 °C	10
A4	Allarme di temperatura max AH	-99; 99 °C	10

A6	Ritardo allarme temperatura massima	0; 240 ‘	120
A7	Ritardo allarme temperatura minima	0; 240 ‘	30
A8	Ritardo allarme temperatura per termine sbrin.	0; 240 ‘	60
A9	Ritardo allarme temperatura per micro porta off	0; 240 ‘	60
A11	Differenziale parametri allarme	0; 15 °C	2
	VENTILATORE EVAPORATORE		
F0	Ventola evap on	0;1;2;3;4	2
F1	Temperatura evaporatore	-99; 99 °C	4
F2	Ventilatori in sbrinamento	0; 1; 2	1
F3	Tempo ritardo ventilatori	0; 15 ‘	2
F4	Durata OFF ventilatore per energy saving	0; 240 “	0
F5	Durata ON ventilatore per energy saving	0; 240 “	1
F7	Durata spegnimento vent quando compr OFF	0;240”	0
F8	Durata accensione vent quando compr OFF	0;240”	0
F9	Ritardo spegnimento ventilatore per comp OFF	0; 240 “	0
	INGRESSI DIGITALI		
i0	On off micro porta	0;...;5	0
i1	Contatto micro porta NA-NC	0; 1	0
i2	Ritardo allarme microporta on	-1; 120 ‘	30
i3	Durata max attivazione micro	-1; 120 ‘	15
i10	Tempo per reset micro per attivazione Energy Saving	0; 999 ‘	180
i13	Numero attivazioni microporta per on sbrinamento	0; 240’	0’
i14	Durata min attivazione ing microporta per on sbrinamen.	0; 240’	0’
	ENERGY SAVING IN TEMPO REALE		
HE2	Durata MASSIMA attivazione Energy Saving	0; 999’	0
HE3	Attivazione basso consumo per assenza di operazioni	0; 240’	0
	VARIE		
POF	Attivazione tasto On/Off	0; 1	1
PAS	Password di accesso parametri	-99; 999	-19

Rev.01/2016

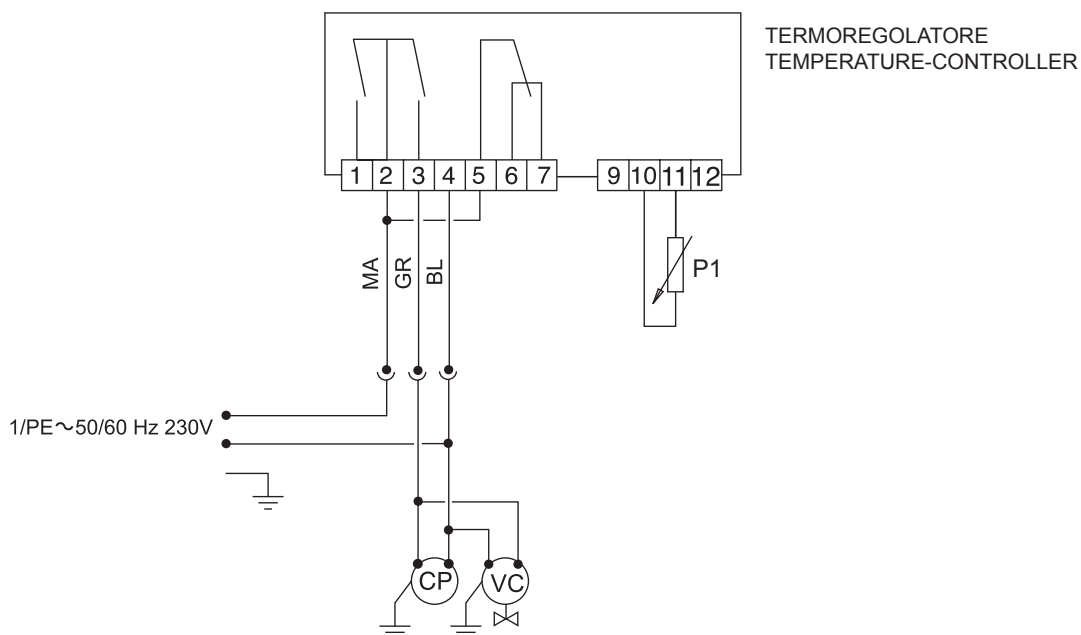
Parameter VETRINA PIZZA

NB only the highlighted parameters can be modified by maintenance service. The other parameters can be modified only after reference/authorization by our technical department.

PAR	DESCRIPTION	RANGE	VTR
SP	Set point temperature	r1;r2 °C	+2
	MEASUREMENT INPUTS		
CA1	Chamber probe offset	-25; 25 °C	0
CA2	Evaporator probe offset	-25; 25 °C	0
P0	Ptc/ntc probe type	0;1	1
P1	Decimal point	0; 1	1
P2	Temperature unit of measurement °C/F	0; 1	0
P4	Second analog input Function	0; 1; 2;3	0
P5	Displayed probe	0; 1; 2	0
P8	Delay displayed temperature change	0; 250 d"	5
	MAIN CONTROLLER		
r0	Setpoint differential	0,1; 15 °C	2
r1	Minimum working setpoint	-99; r2 °C	0
r2	Maximum working setpoint	r1; 99 °C	10
r4	Temperature increase in energy saving	0; 99 °C	0
r5	Working for cold/warm	0; 1	0
r12	Asymmetrical/Symmetrical setpoint differential type	0;1	0
	COMPRESSOR PROTECTION		
C0	Compressor delay at startup	0; 240 '	0
C2	Off-on compressor delay	0; 240 '	5
C3	Compressor "on" minimum duration	0; 240 "	0
C4	Off time damaged probe	0; 240 '	10
C5	On time damaged probe	0; 240 '	10
C6	Condenser probe alarm temperature	0; 199 °C	80
C7	Condenser probe temp. for compressor block	0; 199 °C	90
C8	Blocked compressor alarm delay	0; 15 '	1
C10	"On" compressor hours for service request	0;9999	0
	DEFROST ADJUSTMENTS		
d0	Defrost interval	0; 99 h	0
d1	Defrost type	0;1;2	0
d2	Defrost end temperature	-99; 99 °C	8
d3	Defrost max duration	0; 99 '	0
d4	Defrost at startup	0; 1	0
d5	Defrost delay at startup	0; 99 '	0
d6	Visualized temperature in defrost	0; 1	1
d7	Dripping duration	0; 15 '	2
d8	Defrost interval type	0 ;1 ;2 ;3 ;4	0
d9	Max evaporator temp. for defrost interval count	-99; 99 °C	0
d11	Max defrost duration time alarm	0; 1	0
d15	"On" compressor min duration for hot gas defrost "on"	0; 99 '	0
d18	Adaptive defrost interval	0; 99 '	40'
d19	Evaporator temperature for adaptive defrost "on"	0; 40°C	3
d20	Compressor startup duration for defrost activation	0; 500'	180'
d22	Min evaporator temp. for adaptive defrost activation count	0; 19 °C	2
	TEMPERATURE ALARMS		
A1	AL minimum temperature alarm	-99; 99 °C	10

A4	AH maximum temperature alarm	-99; 99 °C	10
A6	Maximum temperature alarm delay	0; 240 ‘	120
A7	Minimum temperature alarm delay	0; 240 ‘	30
A8	Temperature alarm delay for defrost end	0; 240 ‘	60
A9	Temperature alarm delay for doorswitch “off”	0; 240 ‘	60
A11	Alarm parameter differential	0; 15 °C	2
	EVAPORATOR FAN		
F0	Evaporator fan on	0;1;2;3;4	2
F1	Evaporator temperature	-99; 99 °C	4
F2	Fans in defrost	0; 1; 2	1
F3	Fan delay time	0; 15 ‘	2
F4	Fan OFF duration for energy saving	0; 240 “	0
F5	ON fan duration for energy saving	0; 240 “	1
F7	Fan shutdown duration when compressor OFF	0;240”	0
F8	Fan startup duration when compressor OFF	0;240”	0
F9	Fan shutdown delay for compressor OFF	0; 240 “	0
	DIGITAL INPUTS		
i0	On off doorswitch	0;...;5	0
i1	NA-NC doorswitch contact	0; 1	0
i2	Doorswitch alarm delay on	-1; 120 ‘	30
i3	Doorswitch activation maximum duration	-1; 120 ‘	15
i10	Time for doorswitch reset for Energy Saving activation	0; 999 ‘	180
i13	Number doorswitch activations for defrost “on”	0; 240’	0’
i14	Doorswitch input activation Minimum duration for defrost “on”	0; 240’	0’
	REAL TIME ENERGY SAVING		
HE2	Energy Saving activation MAXIMUM duration	0; 999’	0
HE3	Low consumption activation for lack of operations	0; 240’	0
	GENERAL		
POF	On/Off key activation	0; 1	1
PAS	Parameter access password	-99; 999	-19

Rev.01/2016



VTR

Legenda componenti

CP - Moto-compressore
 K1 - Relè compressore
 LI - Luce interna
 MS - Morsettiera alimentazione
 RB - Resistenza bacinella
 RC - Resistenza scarico
 RS - Resistenza sbrinamento
 IP - Interruttore porta
 RP - Resistenza anticondensa
 P1 - Sonda termostato
 P2 - Sonda evaporatore
 SG - Valvola solenoide
 VC - Ventilatore condensatore
 VE - Ventilatore evaporatore
 UR - Unità remota

Legenda colori

NE - Nero
 GR - Grigio
 AR - Arancio
 RO - Rosso
 MA - Marrone
 BL - Blu
 BI - Bianco
 GV - Giallo Verde
 RA - Rosa
 VI - Viola
 AZ - Azzurro chiaro

Components key

CP - Moto-compressor
 K1 - Compressor relay
 LI - Internal light
 MS - Power supply terminal
 RB - Basin heater
 RC - Drain heater
 RS - Defrost heater
 IP - Door switch
 RP - Anti-condensate heater
 P1 - Thermostat probe
 P2 - Evaporator probe
 SG - Solenoid Valve
 VC - Condenser fan
 VE - Evaporator fan
 UR - Remote unit

Colour Key

NE - Black
 GR - Grey
 AR - Orange
 RO - Red
 MA - Brown
 BL - Blue
 BI - White
 GV - Yellow Green
 RA - Pink
 VI - Purple
 AZ - Light blue







EVERLASTING s.r.l.
46029 SUZZARA (MN) - ITALY - Strada Nazionale della Cisa km.161
Tel.0376/521800 (4 linee r.a.) - Telefax 0376/521794
<http://www.everlasting.it> - E-mail:everlasting@everlasting.it