



MOD: AL4S/FC

Production code : AT68X1521-DM+KAST0003

04/2025

ARMADIO STAGIONATORE

MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE



1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. NORME E AVVERTENZE GENERALI	4
4.1. Informazioni Generali	4
4.2. Garanzia	4
4.3. Descrizione Apparecchiatura	5
4.4. Targhetta Caratteristiche	6
4.5. Sostituzione Parti	6
5. USO E FUNZIONAMENTO	7
5.1. Prima accensione	7
5.2. Ciclo Manuale di Stagionatura	7
5.3. Ciclo Automatico di Stagionatura	9
5.4. Ricettario	12
5.5. Impostazioni	12
5.6. Gestione della porta USB (Opzionale)	13
5.7. Consigli Per L'uso	14
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	14
6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione	14
6.2. Manutenzione Ordinaria	15
6.3. Manutenzione Straordinaria	15
7. GUASTI	15
7.1. Visualizzazione Allarmi	16
8. INSTALLAZIONE	19
8.1. Imballo E Disimballo	19
8.2. Installazione	19
8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica	20
8.4. Allacciamento acqua	21
8.5. Collaudo	22
9. NOTE TECNICHE	22
9.1. Montaggio kit ruote accessorie	22
9.2. Reversibilità Delle Porte	23
10. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	24
11. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE	24
ALLEGATI	I

2. INDICE ANALITICO

A

Allacciamento acqua; 21
 Allacciamento Alimentazione Elettrica; 20
Allarme Alta Temperatura evaporatore; 18
Allarme RTC; 17
Allarme Sonda Cella; 17
Allarme Sonda Condensatore; 17
Allarme Sonda Evaporatore; 17
Allarme Sonda Umidità; 17
Allarme Termostato di Sicurezza Generatore Vapore; 18
 Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione; 15

C

Ciclo Automatico di Stagionatura; 9
 Ciclo Manuale di Stagionatura; 7
 Collaudo; 22
 Consigli Per Il Normale Utilizzo; 14
 Consigli Per L'uso; 14

D

Descrizione Apparecchiatura; 5
 Disimballo; 19

G

Garanzia; 4
 Gestione della porta USB (Opzionale); 14
 GUASTI; 15

I

Imballo; 19
 Impostazione Data/Ora; 12
 Impostazioni; 12

Informazioni Generali; 4
 Installazione; 19

L

Lingue; 13

M

Manutenzione Ordinaria; 15
 Manutenzione Straordinaria; 15
 Montaggio kit ruote accessorie; 22

P

Prima accensione; 7
 Prolungata Inattività; 14

R

Reversibilità Delle Porte; 23
 Ricettario; 12

S

Sbrinamento Manuale; 12
 SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE; 24
Segnalazione Apertura Porta; 18
 Service; 13
 SICUREZZA; 3
 Smaltimento Apparecchiatura; 24
 Sostituzione Parti; 6
 Stato Ingressi e Uscite; 13

T

Targhetta Caratteristiche; 6

V

Visualizzazione Allarmi; 17

3. SICUREZZA



Si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura.



Conservare con cura questo manuale per poterlo consultare in ogni caso di necessità.



L'impianto elettrico è stato progettato secondo la norma **CEI EN 60335-2-89**.



Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura a incasso.



Non utilizzare dispositivi meccanici né altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal costruttore.



Non danneggiare il circuito del refrigerante.



Non utilizzare degli apparecchi elettrici all'interno degli scomparti dell'apparecchio per la conservazione dei cibi congelati.



Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questo apparecchio.



Non appoggiare oggetti sul fondo dell'apparecchiatura. Utilizzare le apposite griglie per stoccare il prodotto.



Il carico massimo ammesso per griglia è di 45Kg uniformemente distribuiti.



La sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato deve essere eseguita da personale qualificato.



Adesivi particolari evidenziano la presenza di tensione di rete in prossimità di aree (comunque protette) con rischi di natura elettrica.



Prima del collegamento, assicurarsi che i mezzi per la disconnessione dell'apparecchio dalla rete elettrica, siano incorporati nell'impianto fisso in accordo alle regole di installazione (richiesto per apparecchi forniti senza spina da collegare ad impianto fisso).

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere od eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

E' consigliato simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

L'apparecchiatura è destinata solo all'uso per cui è stata progettata; ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone causati da un uso improprio o errato.



Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli alimenti da fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando prodotti infiammabili o prodotti che contengono sostanze nocive alla salute.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.

4. NORME E AVVERTENZE GENERALI

4.1. Informazioni Generali

Questo manuale è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa.

Si consiglia i destinatari delle informazioni di leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

La lettura delle informazioni contenute nel seguente documento, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Per evidenziare alcune parti di testo di notevole importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati dei simboli particolari il cui significato viene di seguito descritto:



Indica informazioni importanti riguardanti la sicurezza. E' necessario adottare comportamenti appropriati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni.



Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

4.2. Garanzia

La garanzia dell'apparecchio e dei componenti di nostra produzione ha la durata di 2 anni dalla data della spedizione e si traduce nella fornitura gratuita delle parti che, a nostro insindacabile giudizio, risultassero difettose.

Tali difettosità devono risultare comunque indipendenti da un eventuale non corretto impiego

del prodotto in conformità alle indicazioni riportate nel manuale.

Restano esclusi dalla garanzia oneri derivanti da manodopera, viaggi e trasporti.

I materiali sostituiti in garanzia si intendono comunque di nostra proprietà e devono pertanto essere restituiti a cura e spese del cliente.

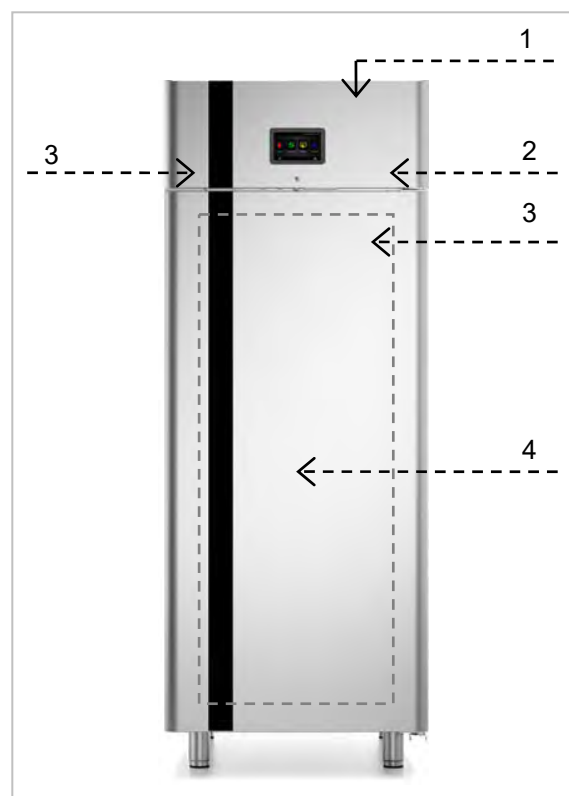
4.3. Descrizione Apparecchiatura

L'armadio refrigerato, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la conservazione degli alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

- 1) **area di condensazione** : è disposta nella parte superiore ed è caratterizzata dalla presenza dell'unità condensatrice.
- 2) **area elettrica** : è disposta nella parte superiore/anteriore e contiene le apparecchiature di controllo e di alimentazione nonché il cablaggio elettrico.
- 3) **area di raffreddamento/riscaldamento** : è situata all'interno del vano cella ed è caratterizzata da una unità di raffreddamento più una unità riscaldante.
- 4) **area di stoccaggio** : è situata al di sotto dell'unità evaporante ed è destinata alla conservazione degli alimenti.

La parte superiore è contraddistinta da un cruscotto che permette l'accessibilità alle parti elettriche.

Nella parte anteriore si evidenziano una porta, ad apertura verticale, che chiude ermeticamente il vano refrigerato.



4.4. Targhetta Caratteristiche

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

- 1) Codice apparecchiatura
- 2) Descrizione apparecchiatura
- 3) Numero di matricola
- 4) Tensione e frequenza di alimentazione
- 5) Potenza Nominale
- 6) Potenza Sbrinamento
- 7) Potenza Totale Lampade
- 8) Classe climatica
- 9) Tipo e Quantità di gas refrigerante
- 10) Numero del fluido frigorigeno del componente principale del gas espandente della schiuma isolamento.
- 11) Simbolo RAEE

CODE /KODE CODICE		1
MODEL / MODELL MODELLO		2
SERIAL No/SERIEN NR. MATRICOLA		3
TENSION/SPANNUNG TENSIONE		4
INPUT LEISTUNGS-AUFNAHME POTENZA		5
		6
		7
CLIMATIC CLASS KLIMAKLASSE CLASSE CLIMATICA		8
REFRIGERANT KUEHLMITTEL REFRIGERANTE		9
		10
  		11

Le apparecchiature sono dotate di classe climatica che indica la temperatura ambiente entro la quale il frigorifero funziona correttamente.

Di seguito le classi climatiche esistenti :

Classe Climatica	Temperatura Ambiente °C	Umidità Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
6	27	70
5	40	40
7	35	75

4.5. Sostituzione Parti



Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti.



In particolare, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore differenziale sezionatore.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.

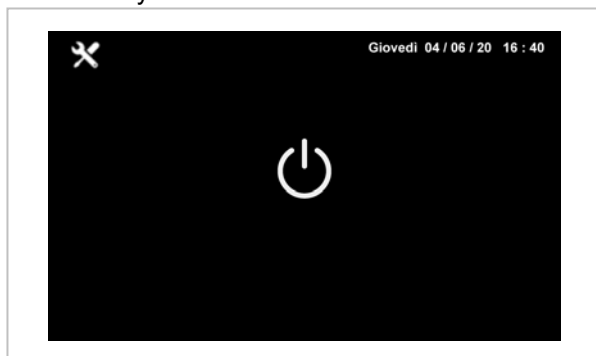


Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore.

5. USO E FUNZIONAMENTO

5.1. Prima accensione

Alla prima accensione dell'apparecchiatura il dispositivo visualizzerà la schermata di ON/Standby.



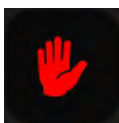
Per accendere il dispositivo, dalla schermata On/stand-by premere l'area centrale: apparirà la schermata Home.

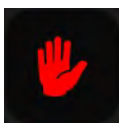


Dalla schermata Home è possibile accedere alle modalità di funzionamento della macchina, selezionando l'area desiderata.

Per spegnere il dispositivo, dalla schermata Home premere l'area .

5.2. Ciclo Manuale di Stagionatura



Selezionando l'area  viene caricato il menu MANUALE.

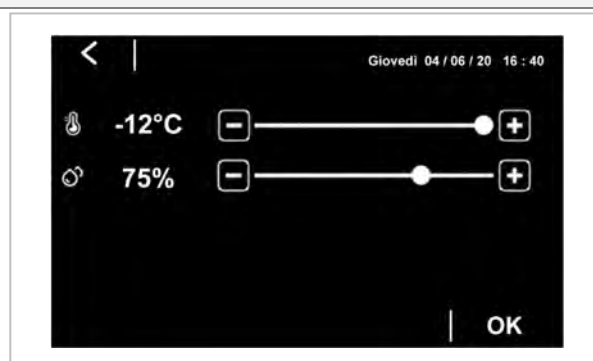


Durante l'impostazione di un ciclo manuale, le funzioni "ricarica cella", "mantenimento finale", "ricambio aria finale" e "durata" sono disabilitate e non abilitabili.

Premere  in corrispondenza dell'area



per modificare i valori di temperatura e umidità.



Per modificare i valori premere in corrispondenza dei tasti  e  oppure trascinare l'icona della barra di scorrimento.

Premere  per confermare i valori impostati

oppure premere  per abbandonare la procedura e tornare al livello precedente senza salvare.

Il controllo dell'umidità può essere disabilitato dall'utente impostando l'umidità sotto il valore 0%. Verrà impostato il valore "OFF" ovvero "controllo umidità disabilitato" (a display comparirà l'icona ).

Ciclo di Riposo

Premere in corrispondenza dell'area

Riposo	
Intervallo	01h30'
Durata	4'
Ritardo	02h00'
Giorni	1d

per modificare i parametri relativi al ciclo di riposo.

Durante il processo di stagionatura, il prodotto necessita di periodi di totale riposo in cui la macchina non regola né temperatura, né umidità, né ventilazione all'interno della camera.

Di seguito i parametri specifici del ciclo di riposo:

Intervallo.

Stabilisce ogni quanto avviene un periodo di riposo. Impostando l'intervallo a **MANUAL** (equivalente a 0), il ciclo di riposo sarà attivabile solo manualmente.

Durata.

Stabilisce quanto dura il periodo di riposo. Impostando la durata a **OFF** (equivalente a 0), il ciclo di riposo sarà disabilitato.

Ritardo.

Stabilisce dopo quanto tempo dall'inizio della fase inizia il primo intervallo di riposo. Impostando il ritardo a 0', il periodo di riposo inizierà subito ad inizio fase.

Giorni.

Stabilisce per quanti giorni, una volta trascorso il ritardo iniziale, ripetere i periodi di riposo con l'intervallo e la durata stabiliti. Il numero di giorni impostabile va da 1 a 30.

Ricambio Aria

Premere in corrispondenza dell'area

Ricambio Aria	
Intervallo	00d08h30'
Durata	15'

per modificare i valori relativi al ciclo di ricambio aria.

Il processo di stagionatura necessita periodicamente di un ricambio d'aria in cella in modo tale da avere sempre aria ricca d'ossigeno per evitare odori o impurità che possano rovinare il prodotto.

Il ventilatore di ricambio aria viene azionato con un intervallo ed una durata stabiliti dall'utente.

Di seguito i parametri specifici:

Intervallo.

Stabilisce ogni quanto avviene un ciclo di ricambio aria.

Impostando l'intervallo a **MANUAL** (equivalente a 0), il ciclo di ricambio aria sarà attivabile solo manualmente.

Durata.

Stabilisce quanto dura il periodo di ricambio aria. Impostando la durata a **OFF** (equivalente a 0), il ciclo di ricambio sarà disabilitato.

Abilitando/Disabilitando la funzione "Controllo

Controllo Riscaldamento



Riscaldamento", le resistenze di riscaldamento saranno attivate/disattivate per l'intera durata del ciclo nel caso in cui la temperatura della cella scenda al di sotto della zona neutra stabilita dalla regolazione.

Se il controllo riscaldamento è disabilitato, l'icona a

display sarà attiva per tutta la durata del ciclo.

Per avviare il ciclo manuale premere **START**.

Di seguito la schermata proposta :



In alto sopra la temperatura verrà visualizzata l'indicazione STAGIONATURA ogni 5 secondi (se in corso), alternata al nome del ciclo speciale in svolgimento.

In basso sotto la temperatura verrà visualizzato il tempo trascorso da inizio ciclo.

La parte sotto l'indicazione della temperatura è dedicata a:

indicazione del tempo rimanente per la conclusione un "ciclo speciale" in corso. Per ciclo speciale si intendono: ciclo di riposo, ciclo di ricambio aria, ciclo di affumicatura, ciclo di sterilizzazione/ossigenazione.

- indicazione del tipo di ciclo in corso (manuale / automatico / nome programma), eventualmente sostituiti dal codice di allarme in corso.

Durante l'esecuzione di un ciclo manuale gli stati delle utenze principali vengono visualizzati attraverso icone sulla parte superiore dello schermo.

Di seguito il loro significato quando sono accese:

	compressore attivo
	riscaldamento attivo
	Controllo riscaldamento non attivo
	ventole evaporatore accese

	sbrinamento in corso
	umidificazione in corso
	deumidificazione in corso
	Controllo umidità non attivo
	allarme in corso

Durante l'esecuzione del ciclo manuale, sulla parte inferiore dello schermo vengono visualizzati i tasti di controllo.

Di seguito le funzioni a cui sono preposti:

	Accende e spegne la luce.
	Funzionalità non presente.
	Azionamento manuale ciclo di ricambio aria.
	Azionamento manuale ciclo di sterilizzazione (opzionale).
	Azionamento manuale Ciclo di Riposo

	Azionamento manuale ciclo di sbrinamento
	Accesso alle pagina di modifica setpoint temperatura / umidità.
	Visualizzazione stati ingressi/uscite e allarmi.
	Se premuto per 3 secondi interrompe il ciclo manuale.

Il ciclo manuale non prevede impostazioni di durata, si può terminare solo manualmente tramite la pressione del tasto **STOP**.

Dopo un tempo di inattività predefinito, il sistema passa in modalità "SCREEN SAVER", il display visualizza i valori rilevati dalle sonde in uso.



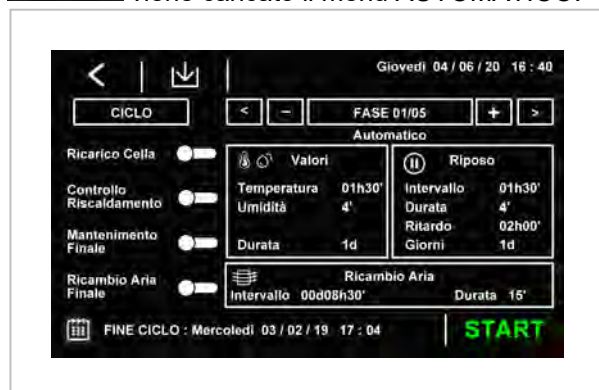
Per uscire dalla modalità "SCREEN SAVER", è sufficiente un tocco dello schermo. Anche una situazione di allarme in corso interrompe la modalità "SCREEN SAVER".

5.3. Ciclo Automatico di Stagionatura

Un ciclo di stagionatura automatico può essere composto da un numero massimo di 30 fasi diverse connesse in cascata. Selezionando l'area



viene caricato il menu AUTOMATICO.



Per aggiungere o togliere una fase di lavoro premere in corrispondenza dei tasti e



Per spostarsi da una fase all'altra premere in corrispondenza dei tasti e .

Abilitando la funzione **Ricarico Cella** al termine del ciclo di stagionatura, comparirà un pop-up a display che permetterà, tramite un semplice tocco, di far ripartire lo stesso identico ciclo di stagionatura appena terminato. In ogni caso il controllore riproporrà sempre le impostazioni dell'ultimo ciclo eseguito.

Abilitando/Disabilitando la funzione **Controllo Riscaldamento** , le resistenze di

riscaldamento (e le sue utenze collegate) saranno attivate/disattivate per l'intera durata del ciclo nel caso in cui la temperatura della cella scenda al di sotto della zona neutra stabilita dalla regolazione. Se il controllo riscaldamento è disabilitato, l'icona a



display sarà attiva per tutta la durata del ciclo.

Mantenimento Finale



Abilitando la funzione, al termine dell'ultima fase, la macchina manterrà temperatura e umidità costanti in camera fino allo STOP del ciclo.

Ricambio Aria Finale

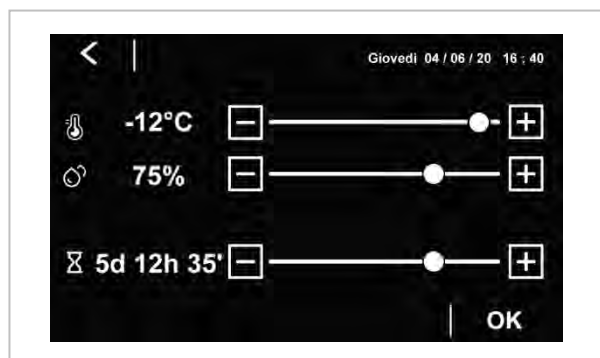


Abilitando la funzione, al termine dell'ultima fase, la macchina eseguirà un ciclo completo di ricambio aria. Un eventuale mantenimento finale inizierà dopo il ricambio aria.

Premere in corrispondenza dell'area



per modificare i valori di temperatura, umidità, ventilazione e durata.



Per modificare i valori premere in corrispondenza



dei tasti oppure trascinare l'icona della barra di scorrimento.

Premere **OK** per confermare i valori impostati



oppure premere per abbandonare la procedura e tornare al livello precedente senza salvare.

Ciclo di Riposo

Premere in corrispondenza dell'area



per modificare i parametri relativi al ciclo di riposo.

Durante il processo di stagionatura, il prodotto necessita di periodi di totale riposo in cui la macchina non regola né temperatura, né umidità, né ventilazione all'interno della camera.

Di seguito i parametri specifici del ciclo di riposo:

Intervallo.

Stabilisce ogni quanto avviene un periodo di riposo. Impostando l'intervallo a **MANUAL** (equivalente a 0), il ciclo di riposo sarà attivabile solo manualmente.

Durata.

Stabilisce quanto dura il periodo di riposo. Impostando la durata a **OFF** (equivalente a 0), il ciclo di riposo sarà disabilitato.

Ritardo.

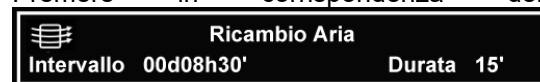
Stabilisce dopo quanto tempo dall'inizio della fase inizia il primo intervallo di riposo. Impostando il ritardo a 0', il periodo di riposo inizierà subito ad inizio fase.

Giorni.

Stabilisce per quanti giorni, una volta trascorso il ritardo iniziale, ripetere i periodi di riposo con l'intervallo e la durata stabiliti. Il numero di giorni impostabile va da 1 a 30.

Ricambio Aria

Premere in corrispondenza dell'area



per modificare i valori relativi al ciclo di ricambio aria.

Il processo di stagionatura necessita periodicamente di un ricambio d'aria in cella in modo tale da avere sempre aria ricca d'ossigeno per evitare odori o impurità che possano rovinare il prodotto.

Il ventilatore di ricambio aria viene azionato con un intervallo ed una durata stabiliti dall'utente.

Di seguito i parametri specifici:

Intervallo.

Stabilisce ogni quanto avviene un ciclo di ricambio aria.

Impostando l'intervallo a **MANUAL** (equivalente a 0), il ciclo di ricambio aria sarà attivabile solo manualmente.

Durata.

Stabilisce quanto dura il periodo di ricambio aria. Impostando la durata a **OFF** (equivalente a 0), il ciclo di ricambio sarà disabilitato.



In basso a sinistra viene visualizzata l'icona **FINE CICLO**: rappresenta il giorno e l'ora di fine ciclo di stagionatura ottenuto sommando tutte le fasi impostate per il ciclo in impostazione. La data e ora di fine ciclo non ha alcuna valenza dal punto di vista del programma in impostazione ma è solamente un riferimento per l'utilizzatore.

Per memorizzare il ciclo impostato prima della sua esecuzione, premere sull'icona  in alto a sinistra: scorrere le pagine del ricettario con l'elenco ricette tramite i tasti  o  e scegliere la posizione desiderata per salvare la ricetta assegnandovi un nuovo nome o sovrascrivendo una ricetta esistente; per terminare l'operazione, confermare premendo sul tasto **OK**.



Per avviare il ciclo automatico premere **START**. Di seguito la schermata proposta :



Durante l'esecuzione di un ciclo automatico gli stati delle utenze principali vengono visualizzati attraverso icone sulla parte superiore dello schermo.

Di seguito il loro significato quando sono accese:

	compressore attivo
	riscaldamento attivo
	Controllo riscaldamento non attivo
	ventole evaporatore accese
	sbrinamento in corso
	umidificazione in corso

	deumidificazione in corso
	Controllo umidità non attivo
	allarme in corso

Durante l'esecuzione del ciclo automatico, sulla parte inferiore dello schermo vengono visualizzati i tasti di controllo.

Di seguito le funzioni a cui sono preposti:

	Accende e spegne la luce.
	Funzionalità non presente.
	Azionamento manuale ciclo di ricambio aria.
	Azionamento manuale ciclo di sterilizzazione (opzionale).
	Azionamento manuale Ciclo di Riposo
	Azionamento manuale ciclo di sbrinamento
	Accesso alle pagina di modifica setpoint temperatura / umidità.
	Visualizzazione stati ingressi/uscite e allarmi.
	Se premuto per 3 secondi interrompe il ciclo manuale.

Dopo un tempo di inattività predefinito, il sistema passa in modalità "SCREEN SAVER", il display visualizza i valori rilevati dalle sonde in uso.

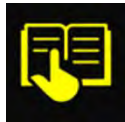


Per uscire dalla modalità "SCREEN SAVER", è sufficiente un tocco dello schermo. Anche una

situazione di allarme in corso interrompe la modalità "SCREEN SAVER".

5.4. Ricettario

Dal menu principale, selezionando l'area



, viene caricato il ricettario.

Da quest'area è possibile accedere alla schermata LE MIE RICETTE, che elenca i cicli automatici di stagionatura salvati con nome dall'utente. Sono disponibili fino a 10 posizioni per la memorizzazione delle ricette.

Premendo sul nome ricetta desiderato, è possibile accedere direttamente alla pagina di avvio del ciclo automatico (vedi capitolo specifico).

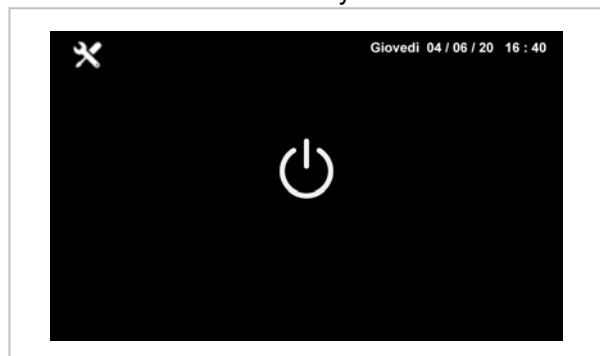
< LE MIE RICETTE	
P1 SALUMI	P6 FROLLATURA
P2 SALUMI	P7 FROLLATURA
P3 SALUMI	P8 FORMAGGI
P4 OSSOCCOLLO	P9 FORMAGGI
P5 SOPPRESSA	P10 FORMAGGI



La scelta di una ricetta con i trattini non è consentita, la pressione sull'area corrispondente non avrà alcun effetto

5.5. Impostazioni

Dalla schermata ON/Standby :



premendo il tasto è possibile richiamare il menu impostazioni :

< IMPOSTAZIONI	
IMPOSTAZIONI DATA/ORA	SERVICE
SBRINAMENTO MANUALE	
STATO INGRESSI E USCITE	
LINGUE	

abbandonare la procedura e tornare al livello precedente senza salvare.

Sbrinamento Manuale

Se le condizioni lo permettono, è possibile avviare uno sbrinamento manuale.

Stato Ingressi e Uscite

All'interno di questo menù è possibile verificare lo stato degli ingressi (sonde di temperatura):

< SONDE			
TEMP.CELLA	5°C	TEMP.CONDENS.	40°C
UMIDITÀ	75%	SONDA PH	---
TEMP.EVAPOR.	-10°C		

e degli ingressi / uscite:

Impostazione Data/Ora

All'interno del menù è possibile impostare la data e

l'ora corrente. Premere **OK** per confermare i valori impostati oppure premere **<** per

INGRESSI / USCITE			
PORTA	ON	UMIDIFICATORE	ON
TERMICA	OFF	RICAMBIO ARIA	OFF
ALTA PRESSIONE	OFF	PUMP DOWN	---
BASSA PRESSIONE	OFF	VENT.EVAPOR.	ON
COMPRESSORE	ON	BASSA VELEVAP.	---

INGRESSI / USCITE			
ALTA VELEVAP.	---	AFFUMICATORE	---
VENT.CONDENS.	OFF	GE.VAPORE	OFF
SBRINAMENTO	OFF	STERILIZZATORE	---
DEUMIDIFICAZIONE	---	ALLARME	---
RESISTENZE	ON	LUCE	OFF

INGRESSI / USCITE			
VEL.VENTOLE EVAP.	---		

Lingue

Di seguito le lingue disponibili a sistema : ITALIANO, ENGLISH, FRANÇAIS, DEUTSCH, ESPAÑOL, PORTUGUÊS. Per selezionare toccare in prossimità della lingua desiderata.

Service

Da questa voce si accede al seguente menu :

SERVICE	
SETUP REGISTRAZIONI	
RIPRISTINO DATI DI FABBRICA	
PARAMETRI INTERNI	

Setup RegISTRAZIONI

Da questo menu sarà possibile selezionare le variabili da registrare per lo storico HACCP:

SETUP REGISTRAZIONI	
SONDA CELLA	☒
SANDA UMIDITÀ	☒
SONDA EVAPORATORE	☒
SONDA CONDENSATORE	☒
SONDA PH	☒

SETUP REGISTRAZIONI			
STATO	☒	STATO TERMICA	☒
NUMERO FASE	☒	STATO PRESSOSTATO HP	☒
TIPO CICLO	☒	STATO PRESSOSTATO LP	☒
CICLO SBRINAMENTO	☒	STATO PORTA	☒
MODULO CICLO	☒	SBRINAMENTO	☒

Ripristino Valori Di Fabbrica

Toccando su questa voce si accede alle seguenti funzioni:

RIPRISTINO DATI FABBRICA	
CANCELLAZIONE REGISTRAZIONI	
RIPRISTINO DEFAULT PARAMETRI	
CANCELLAZIONE RICETTE	

Le tre funzioni sono protette da password : **149**.

Parametri

Toccando su questa voce si accede alla configurazione dei parametri.

La funzione è protetta da password : **-19**.

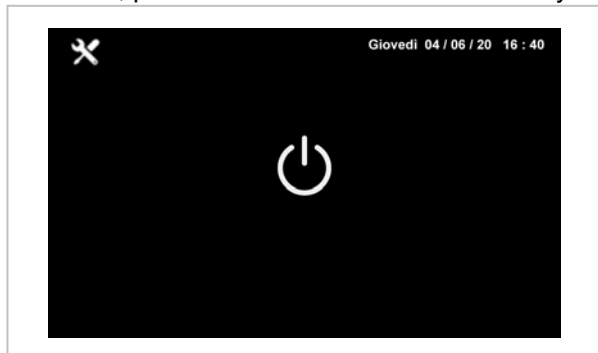
5.6. Gestione della porta USB (Opzionale)

La porta USB è in grado di svolgere le seguenti funzioni:

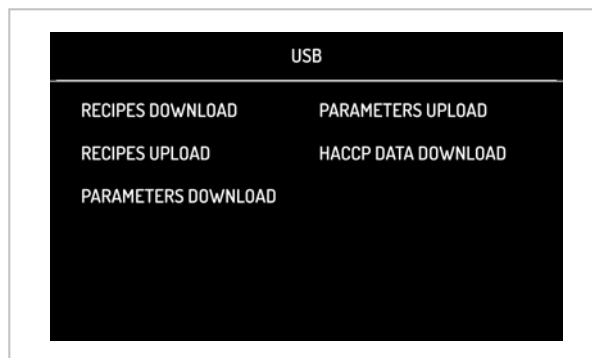
- Consentire il download su chiave USB dei dati relativi ai cicli eseguiti (storico HACCP)

- Consentire il download su chiave USB dei programmi salvati nel controllore
- Consentire il download su chiave USB dei parametri salvati nel controllore
- Consentire l'upload nel controllore dei programmi contenuti su chiave USB
- Consentire l'upload nel controllore dei parametri contenuti su chiave USB

Prima di inserire la chiave nella porta USB a bordo macchina, portarsi sulla schermata ON/Standby :



Dopo l'inserimento della chiave USB apparirà il seguente menu :



Per la funzione di download dello storico, selezionare la data di inizio scarico dati HACCP :



5.7. Consigli Per L'uso

Prolungata Inattività

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1. Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3. Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4. Eseguire tutte le operazioni di manutenzione;
5. Lasciare le porte socchiuse per evitare la formazione di muffe e/o odori sgradevoli.

Consigli Per Il Normale Utilizzo

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:

- Evitare di ostruire la zona sovrastante, anteriore o posteriore alla unità condensatrice

per favorire al massimo lo smaltimento di calore dal condensatore.

- Mantenere sempre pulita la parte anteriore del condensatore utilizzando una spazzola morbida ed evitando l'impiego di utensili rigidi o metallici che possano danneggiare le alettature del condensatore.
- Controllare la planarità della superficie di appoggio della apparecchiatura.
- Evitare di introdurre sostanze liquide o solide a temperatura superiore a quella ambiente, e comunque effettuare l'introduzione del materiale dopo che l'apparecchiatura ha raggiunto la temperatura di funzionamento.
- Evitare di stipare i materiali da conservare a contatto con le pareti interne, bloccando in tal modo la circolazione dell'aria che garantisce l'uniformità della temperatura all'interno del vano refrigerato.
- Evitare quanto più possibile il numero e la durata delle aperture porte.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1. Avvertenze Per La Pulizia E Manutenzione



Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza

previsti. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica mediante l'interruttore automatico sezionatore.

6.2. Manutenzione Ordinaria

La manutenzione ordinaria consiste nella pulizia giornaliera di tutte le parti che possono venire a contatto con gli alimenti.

Una buona manutenzione consentirà di ottenere migliori prestazioni, una maggiore durata dell'apparecchiatura e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Non spruzzare con getti d'acqua diretti o con apparecchi ad alta pressione.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile non usare pagliette o spazzole di ferro in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi portano alla ruggine.

Per rimuovere residui induriti utilizzare spatole in legno, in plastica o saponette in gomma abrasiva.

Durante i periodi di lunga inattività stendere su tutte le superfici in acciaio inox un velo protettivo passandovi un panno imbevuto di olio di vaselina, ed arieggiare periodicamente i locali.



Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

6.3. Manutenzione Straordinaria



Periodicamente far eseguire da personale specializzato le seguenti operazioni :

- Provvedere periodicamente alla pulizia del condensatore utilizzando utensili idonei (aspirapolvere o spazzole morbide).
- Controllare la perfetta tenuta della guarnizione della porta e, se necessario, sostituirla.

- Provvedere periodicamente alla pulizia della vaschetta evapora condensa.
- Verificare che i collegamenti elettrici non abbiano subito degli allentamenti nelle connessioni.
- Controllare il funzionamento della scheda elettronica e delle sonde.
- Verificare l'efficienza dell'impianto elettrico.

7. GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono

essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

Problema	Cause	Rimedi
Il gruppo frigorifero non parte	Fine sbrinamento	Riparte dopo una sosta di tre minuti.
	Manca Tensione	Controllare spina, prese, fusibili e rete elettrica
	Altre cause	 Contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero funziona continuamente raffreddando insufficientemente	Locale troppo caldo	aerare l'ambiente
	Condensatore sporco	pulire il condensatore
	Insufficiente tenuta delle porte	controllare le guarnizioni
	Insufficiente quantità di gas refrigerante	 Contattare il centro di assistenza.
	Resistenze sempre inserite	 Contattare il centro di assistenza.
	Ventilatore del condensatore fermo	 Contattare il centro di assistenza.
	Ventilatore evaporatore fermo	 Contattare il centro di assistenza.
Il gruppo frigorifero non si arresta	Sonda guasta	 Contattare il centro di assistenza.
	Termostato guasto	 Contattare il centro di assistenza.
Presenza di ghiaccio all'interno dell'evaporatore	Apparecchio non livellato	ripristinare il livello agendo sui piedi regolabili
	Resistenze non funzionanti	verificare attivazione sbrinamento
Rumorosità dell'apparecchio	Vibrazioni persistenti	verificare che non vi siano contatti tra l'apparecchio ed altri oggetti sia all'interno che all'esterno
La scheda elettronica rimane spenta.	Cavo di alimentazione non collegato correttamente.	Verificare la connessione elettrica
	Fusibili interrotti	Verificare e sostituire fusibili
La macchina non riscalda correttamente	Klixon di protezione (PTRC) interrotto.	Verificare e sostituire il componente.
Umidità insufficiente in camera di lievitazione	Rubinetto acqua chiuso	Aprire rubinetto carico acqua
	Filtro acqua intasato	Pulire filtro
	Mal funzionamento elettrovalvola carico acqua	Sostituire componente

7.1. Visualizzazione Allarmi

Problema	Cause	Effetti	Rimedi
RTC	Allarme RTC Malfunzionamento orologio interno. Ora non impostata	Il buzzer è attivato : premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Un ciclo automatico in corso viene bloccato e tutte le uscite disattivate.	Reimpostare l'ora e il giorno corrente.
SONDA CELLA	Allarme Sonda Cella Sonda cella guasta	Il buzzer è attivato : premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Qualsiasi ciclo in corso viene bloccato e tutte le uscite disattivate.	Verificare il collegamento e l'integrità della sonda cella. Eventualmente procedere alla sua sostituzione.  Contattare il centro di assistenza. Alla scomparsa dell'errore il ciclo riprende.
SONDA EVAPORATORE	Allarme Sonda Evaporatore Sonda evaporatore guasta	Il buzzer è attivato : premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Gli sbrinamenti terminano time-out (vedi parametro d3)	Verificare il collegamento e l'integrità della sonda evaporatore. Eventualmente procedere alla sua sostituzione.  Contattare il centro di assistenza.
SONDA CONDENSATORE	Allarme Sonda Condensatore Sonda condensatore guasta	Il buzzer è attivato : premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Il ventilatore condensatore funzionerà in parallelo al compressore.	Verificare il collegamento e l'integrità della sonda condensatore. Eventualmente procedere alla sua sostituzione.  Contattare il centro di assistenza.
SONDA UMIDITA'	Allarme Sonda Umidità Sonda umidità guasta.	Il buzzer è attivato : premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. Qualsiasi ciclo che prevede l'utilizzo della sonda umidità verrà interrotto.	Verificare il collegamento e l'integrità della sonda umidità. Eventualmente procedere alla sua sostituzione.  Contattare il centro di assistenza.
POWER FAILURE	Allarme interruzione alimentazione elettrica		Verificare il collegamento dell'apparecchiatura
ALTA TEMPERATURA EVAPORATORE	Allarme Alta Temperatura evaporatore Ventilatore evaporatore fermo. Resistenze sempre inserite.	Il buzzer è attivato : premere un tasto qualsiasi per tacitarlo. La temperatura rilevata dalla sonda evaporatore ha superato il valore limite consentito : (60°C)	Sostituire il ventilatore evaporatore. Verificare il collegamento della resistenza di riscaldamento. ☐ Contattare il centro di assistenza.
PORTA APERTA	Segnalazione Apertura Porta	Il buzzer è attivato : premere un tasto qualsiasi per tacitarlo..	La segnalazione rientra automaticamente alla chiusura della porta.

Codice	Cause	Rimedi
--------	-------	--------

COMUNICAZIONE BASE ASSENTE	Errore comunicazione interfaccia utente-modulo di controllo..	 Contattare il centro di assistenza.
COMPATIBILITA' BASE	Errore compatibilità interfaccia utente-modulo di controllo..	 Contattare il centro di assistenza.
COND. SURRESCALDATO	La temperatura del condensatore ha superato il primo limite imposto. • La ventola del condensatore verrà accesa • L'uscita di allarme verrà attivata.	 Contattare il centro di assistenza. ➤ Aerare l'ambiente. ➤ Pulire il condensatore. ➤ Verificare che i ventilatori funzionino correttamente.
BLOCCO. COMPRESSORE	La temperatura del condensatore ha superato il secondo limite imposto. • Non sarà consentito né selezionare né avviare alcun ciclo di funzionamento • Se l'errore si manifesta durante un ciclo di funzionamento, il ciclo verrà interrotto • L'uscita di allarme verrà attivata.	

8. INSTALLAZIONE

8.1. Imballo E Disimballo

Eseguire la movimentazione e l'installazione rispettando le informazioni fornite dal costruttore, riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nel presente manuale.

Il sistema di sollevamento e trasporto del prodotto imballato prevede l'impiego di un carrello a forche o di un transpallet usando il quale si deve fare particolare attenzione al bilanciamento del peso onde evitare pericoli di ribaltamento (evitare inclinazioni eccessive!).



ATTENZIONE : Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al cavo di alimentazione e alla posizione dei piedini.



ATTENZIONE : data la presenza di pesi concentrati nella parte alta dell'apparecchiatura evitare di trascinare la stessa durante gli spostamenti (pericolo di ribaltamento e danneggiamento dei piedini).

L'imballo è realizzato in cartone e il pallet in legno. Sull'imballo in cartone viene stampigliata una serie di simboli che evidenziano, secondo le normative internazionali, le prescrizioni cui dovranno essere sottoposte le apparecchiature durante le operazioni di carico e scarico, trasporto e immagazzinamento.



Alla consegna verificare, che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni. Eventuali danni vanno immediatamente contestati al trasportatore.

L'apparecchiatura va sballata prima possibile per verificarne l'integrità e l'assenza di danni. Non incidere il cartone con utensili taglienti onde evitare di danneggiare i sottostanti pannelli in acciaio.

Sfilare verso l'alto l'imballo in cartone.

Dopo aver sballato l'apparecchiatura verificare che le caratteristiche corrispondano a quanto da Voi richiesto nell'ordine; Per eventuali anomalie contattare immediatamente il rivenditore.



Gli elementi dell'imballo (sacchetti in nylon, polistirolo espanso, graffe ...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini. Rimuovere il film protettivo in PVC dalle pareti interne ed esterne evitando l'uso di utensili metallici.



All'interno del vano refrigerato, nella parte inferiore sono riposte le guide per teglia.

8.2. Installazione



Le operazioni di messa in opera e di installazione devono essere effettuate da personale specializzato.

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti.

Per ottimizzare i consumi e ridurre l'usura della macchina, non collocarla in vicinanza di fonti di calore o in ambienti con temperature troppo elevate.

Procedere al livellamento dell'apparecchio agendo sui singoli piedini.



Non spingere o trascinare l'apparecchio durante l'installazione, per evitare che si ribalti o crei danni ad alcune parti dello stesso.



Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati, per garantire un corretto funzionamento dello stesso.

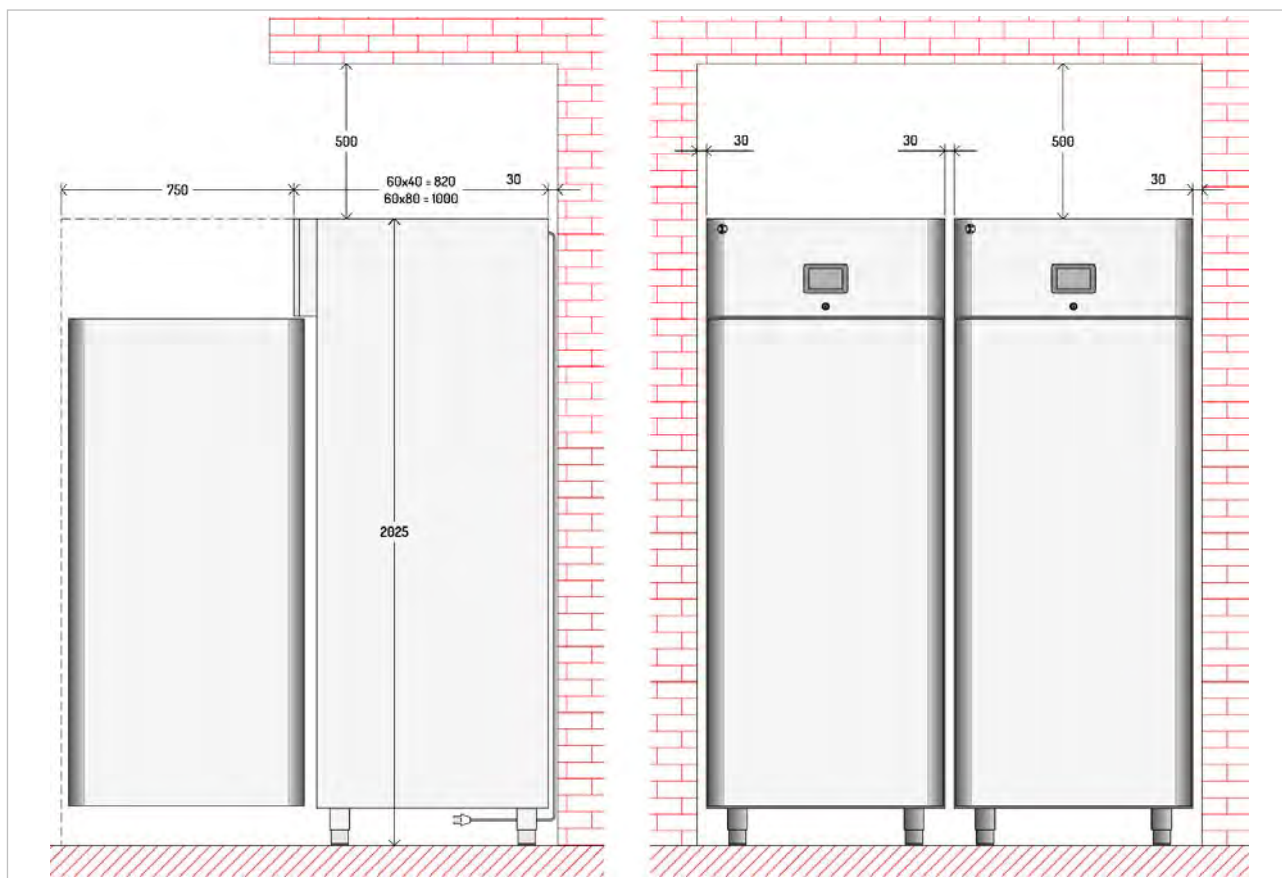


Allacciare e quindi lasciare inserito per un certo tempo (almeno due ore) prima di controllare il funzionamento. Durante il trasporto è probabile che l'olio lubrificante del compressore sia entrato nel circuito refrigerante otturando il capillare: di

conseguenza l'apparecchiatura funzionerà per qualche tempo senza produrre freddo fino a quando l'olio non sarà ritornato al compressore.



ATTENZIONE : l'apparecchiatura necessita di spazi minimi funzionali come da disegno.



8.3. Allacciamento Alimentazione Elettrica



L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.



Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica verificare che la tensione e la frequenza corrispondano con i dati riportati sulla targhetta di immatricolazione applicata sulla parte posteriore dell'apparecchio.



L'apparecchiatura viene fornita con una delle seguenti tensioni di funzionamento:

- 230V 1~ 50Hz
- 220V1~ 60Hz.



Prima di effettuare il collegamento assicurarsi della presenza nella rete di alimentazione, a monte dell'apparecchio, di un apposito interruttore differenziale di adeguata potenza al fine di preservare l'apparecchio da sovraccarichi o cortocircuiti

8.4. Allacciamento acqua



L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile

L'umidificatore ad ultrasuoni funziona con acqua demineralizzata. Qualora si dovesse utilizzare acqua normale questa diminuirà la vita dei trasduttori, in particolare l'intervallo di manutenzione per pulizia o sostituzione dei trasduttori.

Di seguito le caratteristiche minime da rispettare :

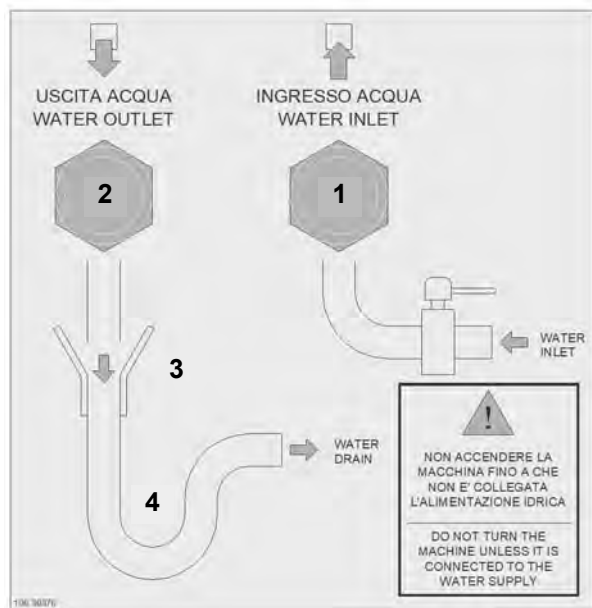
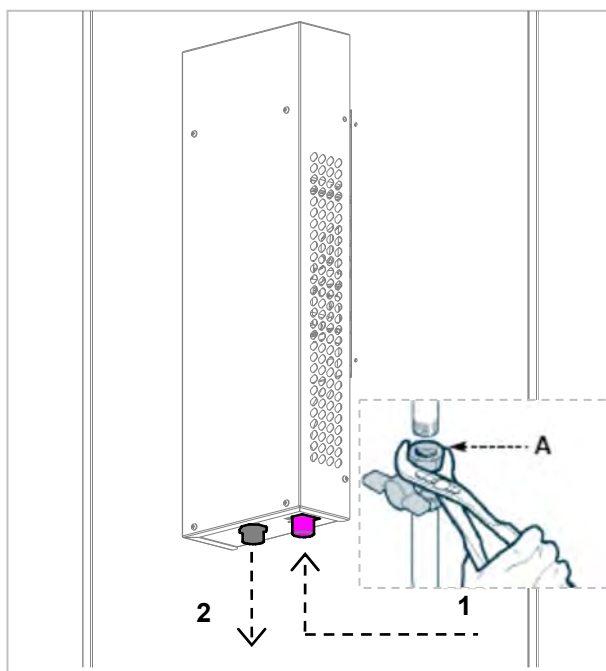
Descrizione	Valore
Pressione	100÷600 kPA - 1÷6 bar
Temperatura	1÷40 °C
pH	6.5÷8
Durezza	0÷3°F - (0÷30 mg/l CaCO ₃)
Residuo Fisso	<1500 mg/L
Ferro	< 0,1 mg/l
Manganese	<0,05 mg/l
Cloruri	<0,1 mg/l
Solfati	<0,25 mg/l

Per effettuare l'allacciamento idrico, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura ($\varnothing \frac{3}{4}$ ") (1), interponendo un rubinetto di intercettazione (A) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua. A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.

La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 1°C e 40°C.

La pressione dell'acqua deve essere sufficiente a garantire il corretto funzionamento (vedi tabella precedente).

Collegare lo scarico di drenaggio (2). Predisporre un imbuto per garantire l' interruzione di continuità nella tubatura di drenaggio (3). Collegare un sifone per evitare ritorno di odori (4).



Ad installazione ultimata spurgare la tubazione di alimentazione qualche minuto convogliando l'acqua direttamente nello scarico senza introdurla nell'umidificatore. Ciò per eliminare eventuali scorie e sostanze di lavorazione, che potrebbero intasare la valvola di carico.



Non aggiungere sostanze disinfettanti o composti anticorrosivi nell'acqua, poiché potenzialmente irritanti; è assolutamente vietato l'uso d'acqua di pozzo, industriale oppure prelevata da circuiti di raffreddamento e, in generale, di acqua potenzialmente inquinata (chimicamente o batteriologicamente).



L'acqua di drenaggio non è tossica e può essere scaricata nel sistema di raccolta delle acque bianche.

8.5. Collaudo

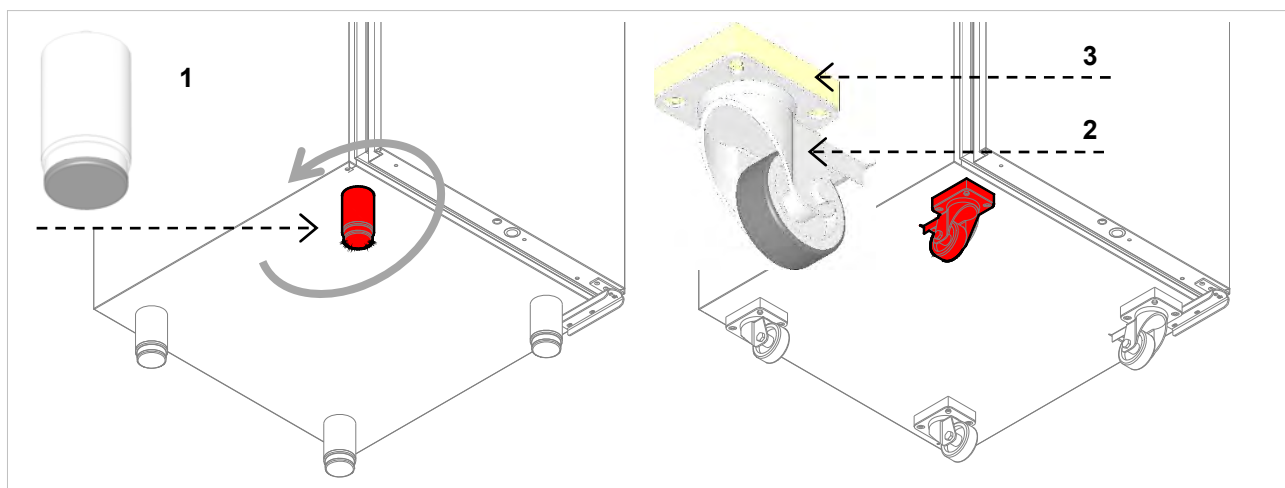
L'apparecchiatura viene spedita in condizioni di essere messa in funzione dall'utilizzatore. Tale funzionalità è garantita dal superamento dei test (collaudo elettrico - collaudo funzionale -

collaudo estetico) e dalla relativa certificazione tramite gli specifici allegati.

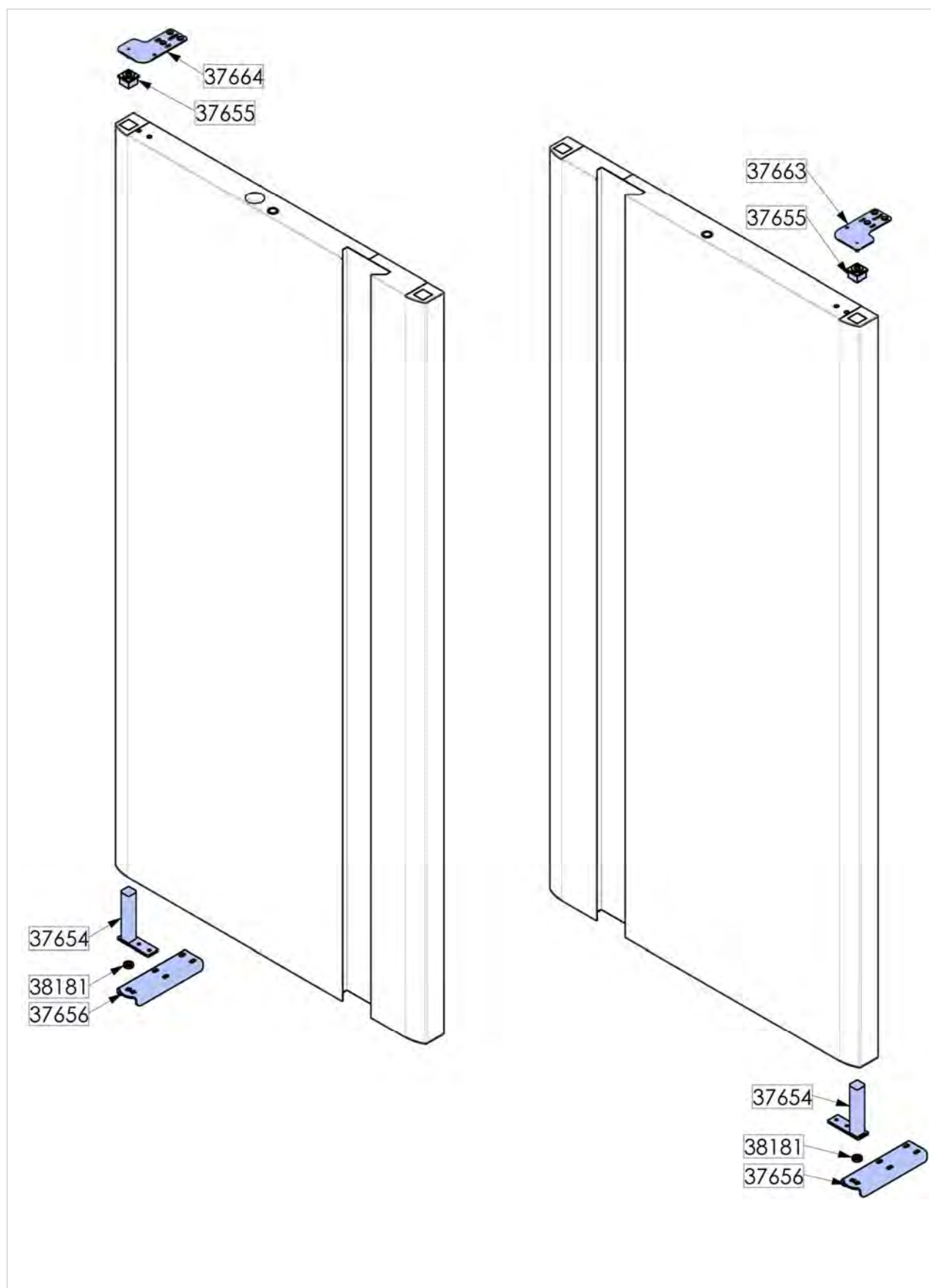
9. NOTE TECNICHE

9.1. Montaggio kit ruote accessorie

- Svitare i piedi (1) fino a rimuoverli completamente
- Fissare ruota (2) e zoccolo (3) al fondo dell'armadio utilizzando le viti fornite in dotazione.
- Le viti di ogni ruota dovranno essere inserite nei 4 fori Ø 6mm previsti.



9.2. Reversibilità Delle Porte



10. SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

 Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che

questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

11. SCHEDA TECNICA DEL REFRIGERANTE

Il refrigerante utilizzato nella macchina è il fluido **R134a**.

La rapida evaporazione del liquido può causare congelamento. L'inalazione di concentrazioni elevate di vapore può causare irregolarità cardiache, effetti narcotici a breve termine (comprese vertigini, cefalee e confusione mentale), svenimenti o morte.

- Effetti sugli occhi: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.
- Effetti sull'epidermide: Congelamento o ustioni a freddo causati dal contatto con il liquido.
- Effetti dell'ingestione L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Occhi: In caso di contatto, lavare immediatamente l'occhio con abbondante acqua per almeno 15 minuti. Consultare un medico.

Effetti sull'epidermide: Lavare con acqua per almeno 15 minuti dopo un contatto eccessivo. Se necessario, curare il congelamento, riscaldando gentilmente la zona in oggetto. Affidarsi a un medico in caso di irritazione.

Ingestione orale: L'ingestione non è considerata un mezzo di esposizione.

Inalazione: Se vengono inalate concentrazioni elevate, portare all'aria aperta. Mantenere calma la persona. Se la persona non respira, somministrare la respirazione artificiale. Se la respirazione è difficoltosa, somministrare ossigeno. Affidarsi a un medico.

NOTE

NOTE